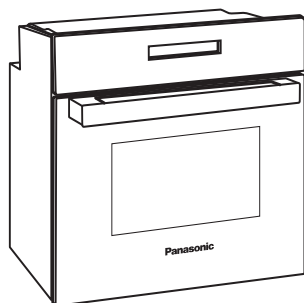


# Panasonic®



## Operating and Installation Instructions

ELECTRIC BUILT-IN OVEN

Household Use

## Mode d'emploi et notice d'installation

FOUR ENCASTRABLE ÉLECTRIQUE

Usage domestique

## Instrucciones de instalación y funcionamiento

HORNO ELÉCTRICO DE PARED

Uso doméstico

Model No./N° de modèle/N.° de modelo **HL-CX667S**

### Operating and Installation Instructions ..... EN-1 - 27

Thank you for purchasing a Panasonic appliance.

- This appliance is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully before attempting to install, operate or service this appliance.
- For optimum performance and safety, please read these instructions carefully and follow safety precautions when using this appliance.
- Before using this appliance **please pay extra attention to “Safety Precautions” (pages EN-2 - 4).**

Keep this Operating and Installation Instructions for future use.

### Mode d'emploi et notice d'installation ..... FR-1 - 27

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil Panasonic.

- Cet appareil est uniquement prévu pour un usage domestique.
- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer, d'utiliser ou d'effectuer l'entretien de votre appareil.
- Pour un meilleur rendement et une sécurité optimale, veuillez lire attentivement ces instructions et respecter soigneusement les consignes relatives à la sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.
- Avant toute utilisation de cet appareil, **veuillez porter une attention particulière aux « Précautions relatives à la sécurité » (pages FR-2 - 4)**

Conservez ce mode d'emploi et la notice d'installation pour consultation ultérieure.

### Instrucciones de instalación y funcionamiento ..... ES-1 - 27

Gracias por comprar un electrodoméstico Panasonic.

- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar, hacer funcionar o realizar mantenimiento en este aparato.
- Para que el funcionamiento y la seguridad sean óptimos, lea estas instrucciones detenidamente y respete las precauciones de seguridad cuando use este aparato.
- Antes de usar este aparato, **preste mucha atención a las “Precauciones de seguridad” (páginas ES-2 - 4).**

Conserve estas Instrucciones de instalación y funcionamiento para consultarlas en el futuro.

English

Français

Español



# Tables of Contents

---

<b>Safety Precautions</b> .....	<b>2 - 4</b>
Parts Identification .....	5 - 6
• Accessories .....	6
<hr/>	
Using the Oven .....	7 - 16
• Function Setting .....	7
• Before Using the Oven .....	8
• While Using the Oven .....	8
• Operations .....	9 - 13
• Rack Placement Warning .....	13
• Using the Rotisserie Kit .....	13 - 14
• Cooking Advice and Instructions .....	15 - 16
• Tips for Energy Saving .....	16
Cleaning and Maintenance .....	17 - 18
• Cleaning the Oven Door .....	17
• Cleaning the Inside of the Oven .....	17 - 18
• Bulb Replacement .....	18
<hr/>	
Troubleshooting .....	19
Error Codes .....	20
Specifications .....	20
<hr/>	
<b>For Installer</b>	
Installation Instructions .....	21 - 27
• Introduction .....	21
• Electrical Connection .....	21 - 24
• Installing the Oven .....	25 - 27
• Securing the Oven to a Cabinet .....	27

---

# Safety Precautions

Make sure to follow these instructions

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

■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.



**WARNING** Indicate serious injury or death.



**CAUTION** Indicate risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



These symbols indicate prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



This symbol indicates an action that should be performed carefully.



## WARNING



**When abnormality/failure occurs, stop using the unit and turn off the circuit breaker.**

Example of abnormality/failure:

- Abnormal noise or heat.
- Abnormal emission of smoke, fire.



**The unit must be grounded.**

Improper grounding could cause electric shock.



**If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**



**Ensure that the circuit breaker is turned off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**



**The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**



**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.**



**During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**







**Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**

















**Be sure to turn off the circuit breaker before maintenance, repair or service.**

## **WARNING**










-  Do not connect the power voltage other than 120 V/240 V or 120 V/208 V AC, may cause fire or electric shock.
-  The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
-  Do not disassemble the unit for reconstruction.
-  Do not discard the packaging or any part of it, or leave it unattended. It can constitute a suffocation hazard for children, especially the plastic bags.

## **CAUTION**

-  Installation and servicing must be carried out by competent persons in accordance with the regulation in force.
-  Before the appliance is operated, all the protective film applied must be removed (apart from the Name Plate).
-  Take care that no objects are stuck in the door of the oven.
-  The appliance becomes very hot during use. Suitable heat-proof gloves should be worn when handling.
-  All cooking operations must take place with the door closed.
-  When the oven is first switched on, it may emit an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for insulating panels within the oven. Please heat up the new empty appliance with the conventional cooking function, at 480 °F (250 °C) for 15 - 20 minutes in order to remove any manufacturing residues. Be sure to ventilate when performing this heating. It is normal that there will be a slight smoke and odors.
-  Never obstruct the openings and slits provided for ventilation and heat release.
-  Spray cleaner is not to be used for cleaning.
-  Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
-  A steam cleaner is not to be used.
-  Do not use this appliance for heating rooms.
-  Do not rest any weight or sit on the open door of the appliance.
-  The Name Plate with the technical data, serial number and brand name has been visibly affixed to the appliance.  
**DO NOT REMOVE THE NAME PLATE FOR ANY REASON.**
-  Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven since they might damage the enamel lining of the oven.



## CAUTION

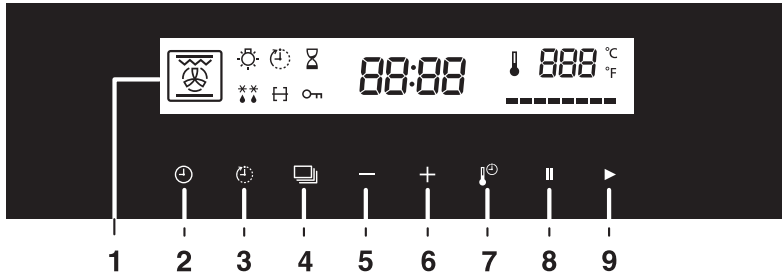
-  Do not use plastic kitchenware or containers. The high temperatures inside the oven could melt the plastic and damage the appliance.
-  Do not use sealed tins or containers in the appliance. Over pressure may occur inside the containers during cooking, creating a danger of explosion.
-  Do not leave the appliance unattended during cooking process where fats or oils could be released. Fats and oils may catch fire.
-  Do not cover the bottom of the oven with aluminum or tin foil sheets during cooking and do not place pans or trays on it to avoid damage to the enamelled surface.
-  If the surface is still very hot during cooking, do not pour water directly onto the trays. The steam could cause severe burns and damage to enamelled surface.
-  Do not insert pointed metal objects into any aperture in the appliance.
-  Do not modify this appliance.
-  Do not replace the parts of the appliance with spare parts other than authorized Panasonic parts.
-  Do not put inflammable material inside the oven; if it is switched on by accident, it may cause a fire.

■ **Note:**

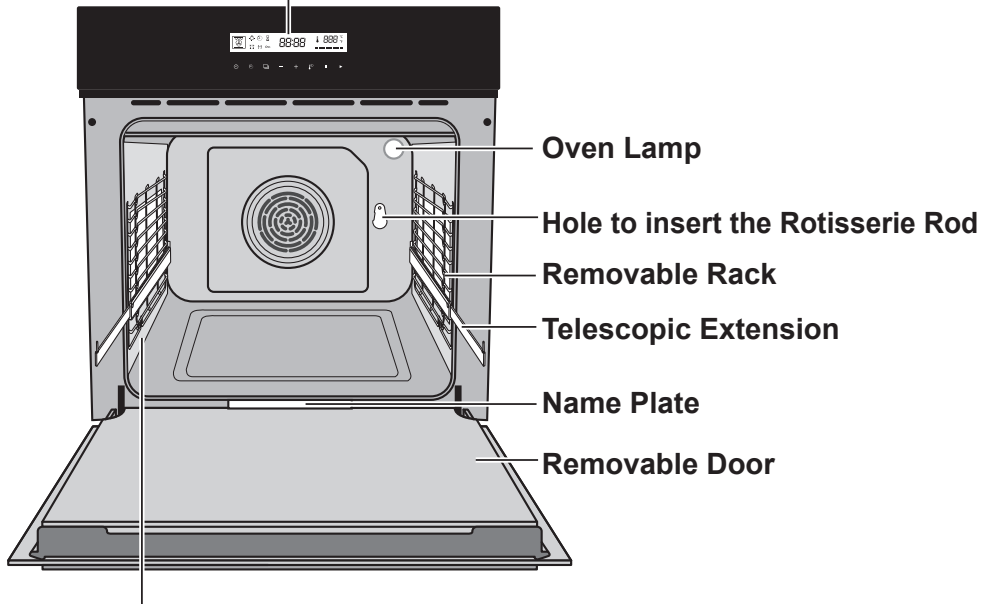
Contact the Panasonic service center or authorized dealer for maintenance and repair.

# Parts Identification

## Control Panel



1. Main Display
2. Clock Set Key
3. Reminder/Delay Key
4. Function Key
5. Minus Key
6. Plus Key
7. Temperature Setting Key
8. Pause/Cancel Key
9. Start Key



## Catalytic Cleaning

- Liners with special enamel coating.
- During cooking process, grease and fat are absorbed into the liners and dispersed leaving the oven interior clean and reducing cooking odors.

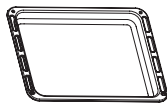
# Parts Identification

## Accessories



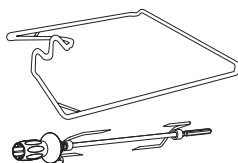
### Wire Shelf

For roasting and grilling.



### Enamel Baking Tray

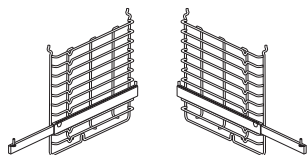
For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc., or for collecting fat/spillage and meat juices.



### Rotisserie Kit

For averaging the speed of the motor and heating the food evenly.

At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.

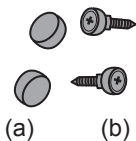


### Removable Rack

The shelf and tray support rails on the right and left sides of the oven and can be removed when cleaning the oven walls.

### Telescopic Shelf (50% length expendable rail)

Telescopic pull-out shelf system provides easy and safe access to the food.



### Screw Pack










- Screw Cap (2 pieces)
- Screw (2 pieces)

### ■ Note:

- Contact the Panasonic service center or authorized dealer for maintenance and repair.
- Use original Panasonic accessories only.





## Function Setting

Symbol	Function description
	<b>Oven Lamp</b> Enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	<b>Defrost</b> The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled product, etc.
	<b>Bottom Heat</b> A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 140 - 250 °F (60 - 120 °C). The default temperature is 140 °F (60 °C).
	<b>Conventional Cooking</b> The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The temperature can be set within the range of 120 - 480 °F (50 - 250 °C). The default temperature is 430 °F (220 °C). Rotisserie operates together with this function.
	<b>Conventional Cooking with Fan</b> Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30 - 40 % of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist inside.  ■ <b>Note:</b> This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 120 - 480 °F (50 - 250 °C). The default temperature is 430 °F (220 °C).
	<b>Double Grilling</b> The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 360 - 470 °F (180 - 240 °C). The default temperature is 410 °F (210 °C). Rotisserie operates together with this function.
	<b>Double Grilling with Fan</b> The inside radiant element and top element are working with the fan. The temperature can be set within the range of 360 - 470 °F (180 - 240 °C). The default temperature is 410 °F (210 °C).
	<b>True Convection</b> An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In the true convection mode, the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 120 - 470 °F (50 - 240 °C). The default temperature is 360 °F (180 °C).
	<b>Radiant Grilling</b> The inner grill element switches on and off to maintain the temperature. The temperature can be set within the range of 360 - 470 °F (180 - 240 °C). The default temperature is 410 °F (210 °C). Rotisserie operates together with this function.

# Using the Oven

## Before Using the Oven



### CAUTION

-  Before the appliance is operated, all the protective film applied must be removed (apart from the Name Plate).
-  When the oven is first switched on, it may emit an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for insulating panels within the oven. Please heat up the new empty appliance with the conventional cooking function, at 480 °F (250 °C) for 15 - 20 minutes in order to remove any manufacturing residues. Be sure to ventilate when performing this heating. It is normal that there will be a slight smoke and odors.

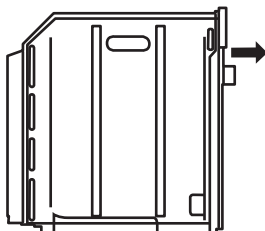
- **Note:**  
Before the first operation, remove all accessories and clean with soft cloth and mild detergent.

## While Using the Oven

### CAUTION

-  All cooking operations must be carried out with the door fully closed.
-  Do not cover the bottom of the oven with aluminum or tin foil sheets during cooking and do not place pans or trays on it to avoid damage to the enamel coating surface.








- **Note:**  
The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation as soon as a cooking function starts. The fan causes a steady outflow of air from above the door. After cooking is finished, the cooling fan will continue to work for 15 minutes or until the temperature of oven becomes below 160 °F (70 °C).











# Operations

## Clock Setting













After connecting the oven to the power supply, the symbol **0:00** will be visible on the display.

1. Press , and the hour figures will flash.
2. Press  or  to adjust the hour. (Hour should be within 0 - 23.)
3. Press , and the minutes will flash.
4. Press  or  to adjust the minutes. (Minute should be within 0 - 59.)
5. Press  to finish the clock setting. “.” in the time display will flash, and the clock is set.

## Function Setting





1. Press  to choose the cooking function you require. The related cooking function will be visible on the display.
2. Press  or  to adjust the cooking time. (Time should be within 1 minute - 9 hours. The minute increments are 1 minute between 1 minute and 30 minutes; 5 minutes from 30 minutes to 9 hours.)
3. Press , then press  or  to adjust the cooking temperature.
4. Press  to start cooking. It will begin countdown. The corresponding icon,  will be visible on the display, indicating the heating is in progress. The oven will shutdown automatically if the time reaches **0:00**. Beep will sound 5 times, and the display will change to clock indicating the current time.
5. If step 2 is to be ignored, the default cooking time is 9 hours. (This means the oven will shutdown automatically after 9 hours.)

### ■ Note:





- The oven lamp will be on for all the cooking functions.
- If  is not pressed within 5 minutes after all cooking program has been set, the display will change to clock indicating current time. This means the cooking program has been canceled.
-  and  functions are not for heating.
- While cooking is in progress, you can adjust the cooking time by pressing  or , then press . If  is not pressed within 5 seconds, the cooking time will revert back to the original time to continue cooking.
- While cooking is in progress, you can adjust the cooking temperature by pressing , “.” will be visible on the display. Press  or  to adjust the cooking temperature, then press . If  is not pressed within 5 seconds, the cooking temperature will revert back to the original temperature to continue cooking.

# Using the Oven


## Start/Pause/Cancel Function

1. For every function, press  to start operating the function.
2. Press  once to pause the function. To resume the function, press .
3. Press  twice to cancel the function.




## Lamp Setting




1. Press  once,  will be visible on the display.
2. Press  to switch on the lamp. (No heating takes place.)
3. Press  twice to switch off the lamp.

## Inquiring for Time

While cooking is in progress or the reminder was set, press  to see the current time.

## Child Lock Function

**To Lock:** Press and hold  and  simultaneously for approximately 3 seconds, beep will sound and  will be visible on the display. All controls will be disabled.





**To Unlock:** Press and hold  and  simultaneously for approximately 3 seconds, beep will sound and  will go off. All controls are ready for use.

■ **Note:**


Alternatively to unlock the Child Lock, switch OFF the power supply.

## Switching display from °F to °C

The default temperature setting display is °F.

1. Press  3 times.  will be visible on the display.
2. Press .
3. Press  again and hold for approximately 3 seconds.
4. °C will be visible on the display.
5. The display will change to clock indicating the current time.  
Follow the same steps when switching display from °C to °F.

■ **Note:**

- Setting will be effective unless the plug is disconnected. Once the circuit breaker is turned off or power failure occurs, the display setting will return to °F.
- Press  twice when you cancel the procedure after performing step 2. Otherwise, the oven will start heating and continue for 9 hours.

## Reminder Function






This function allows you to program the oven as a kitchen timer in two cases:

- 1 to start cooking at certain time.
- 2 that the cooking has completed for your next action.





The countdown time can be set from 1 minute to 9 hours.

### ■ For case 1

In standby mode,







1. Press .  and *AL* will be visible on the display, *0:00* will flash.
2. Press  or  to set the reminder time.
3. Press  to start. “.” in the time display will flash, and the reminder time is set. It will begin to countdown.

### ■ Note:


- Beep will sound 10 times to remind you to start cooking after the time reaches *0:00*.  and *AL* will go off, and the display will change to clock indicating current time.
- During the countdown, you can pause the reminder by pressing  once. To restart, press .
- During the countdown, you can cancel the reminder by pressing  twice.

### ■ For case 2

While the cooking is in progress,

1. Press .  and *AL* will be visible on the display, *0:00* will flash.
2. Press  or  to set the reminder time.
3. Press  to start the reminder. The display will revert back to cooking display and  will be visible on the display.

### ■ Note:

- Beep will sound 10 times to remind you to start next action after the time reaches *0:00*.  and *AL* will go off, and the cooking will continue.
- You cannot pause or cancel the reminder function once it is set.

## Delay Function/End Function















Only when the current time has been set, Delay Function/End Function can be used for either of 2 cases below:

- 1 To delay start of cooking, after setting the end time of cooking and the cooking duration time. The cooking starts automatically and end at the time pre-programmed.
- 2 To start cooking immediately after setting the end cooking time to shutdown the oven automatically when the cooking is completed.

# Using the Oven

## ■ For case ①

In standby mode,

1. Press  twice,  and **End** will be visible on the display.
2. Press  or  to set the end hour. (Hour should be within 0 - 23.)
3. Press  again;
4. Press  or  to set the end minute. (Minute should be within 0 - 59.)
5. Press  to choose the cooking function you require.
6. Press  or  to set the duration of cooking.
7. Press , then press  or  to adjust the cooking temperature.
8. Press  to start the Delay Function.
9. The oven will shutdown automatically when the delay timer reaches **0:00**. Beep will sound 5 times, the display will change to clock indicating the current time.

Example: If you place your food (uncooked) in the oven at current time **12:00**, and you want to cook for 1 hour and end the cooking at **17:00**,













In steps 2 - 4, set the end time as **17:00**,

In step 6, set the cooking time as **0 1:00**.

Result: Cooking will start at **16:00**. It will begin to countdown by delay timer. Eventually, your oven will shutdown automatically at **17:00**, with beep sound.

## ■ For case ②

In standby mode,


1. Press  twice,  and **End** will be visible on the display.
2. Press  or  to set the end hour. (Hour should be within 0 - 23.)
3. Press  again;
4. Press  or  to set the end minute. (Minute should be within 0 - 59.)
5. Press  to choose the cooking function you require.
6. Press , then press  or  to adjust the cooking temperature.
7. Press  to start the End Function.
8. The oven will shutdown automatically when the countdown reaches **0:00**. Beep will sound 5 times, and the display will change to clock indicating the current time.

Example: If you place your food (uncooked) in the oven at current time **12:00**, and you want to cook for 1 hour and end the cooking at **13:00**,

In steps 2 - 4, set the end time as **13:00**.

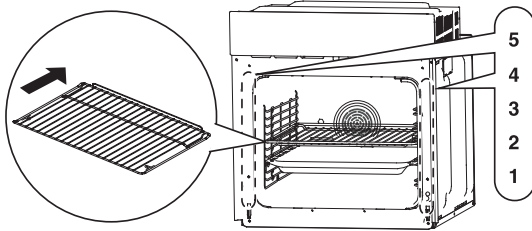
Result: Cooking will start at **12:00**. It will begin to countdown by delay timer. Eventually, your oven will shutdown automatically at **13:00**, with beep sound.

## Energy-Saving Function

1. In standby mode or Reminder mode, press  for approximately 3 seconds, the LED display will go off entering Energy-Saving mode.
2. Alternatively, if there is no operation within 10 minutes under standby mode, the LED display will go off entering Energy-Saving mode.
3. Under the Energy-Saving mode, press any key to quit the Energy-Saving mode.

## Rack Placement Warning

To ensure the Wire Shelf or Enamel Baking Tray operates safely, correct insertion and correct placement between the oven rack are necessary. Alternatively, you can refer to the level numbering which is embedded at front of the oven when the door is opened. (There are total 5 levels.) This will ensure that during careful removal of the Wire Shelf or Enamel Baking Tray, hot food items should not slide out from the back.



# CAUTION

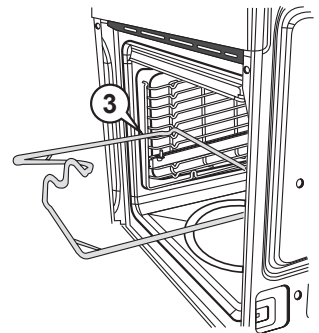


Use oven gloves as the oven and accessories will be extremely hot.

English

## Using the Rotisserie Kit

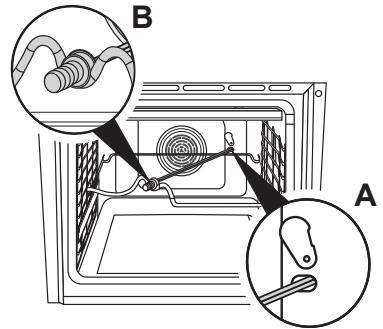
When cooking using the Rotisserie function, position the frame on level 3 of the rack. Screw the plastic handle onto the rod. Then prepare the rotisserie with food, using the clip forks provided.



# Using the Oven

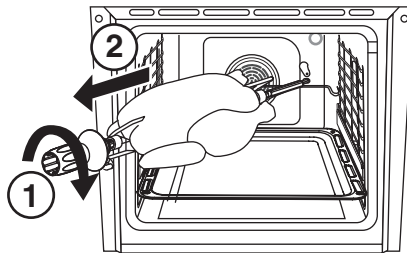
Fully insert the end of Rotisserie Rod into the hole (detail A) which is located in the oven's cavity.

Make sure the other end of Rotisserie Rod is placed correctly on the frame (detail B).



## ■ Note:

- During cooking, the handle must not be attached to the Rotisserie Rod.
- After cooking, attach the handle by screwing it to the end of the Rotisserie Rod. Then, remove your food (e.g. grilled chicken) from the oven carefully.



## CAUTION



Ensure the plastic handle is removed before closing the door and cooking with the Rotisserie.



Use oven gloves and take care when using the Rotisserie as the oven and accessories will be extremely hot.



The Enamel Baking Tray must be inserted at the lowest position of rack before using the Rotisserie. This is to ensure hot fat drips into the tray below.



After cooking with the Rotisserie, attach the plastic handle, and remove the Rotisserie Kit from the oven. Unscrew the plastic handle as soon as possible.



The Rotisserie Rod and the Clip Forks are very sharp and great care should be taken both during their use and their cleaning.



# Cooking Advice and Instructions

## General Advice

We recommend preheating the oven before putting the food in. Do not place foods inside the oven until “°F” or “°C” on the display stops flashing to confirm that the set temperature has been reached.

For cooking on several levels, we recommend using a fan-assisted function to achieve uniform cooking at all heights.

In general, it is not possible to shorten the cooking time by increasing the temperature (the food could be well-done on the outside but undercooked inside).

For best cooking results, we recommend placing a suitable cookware in the center of Wire Shelf or Enamel Baking Tray.

To prevent excessive amounts of condensation from forming on the internal glass, hot food should not be left inside the oven for too long after cooking.

## Advice for Cooking Meat

It is recommended to preheat and cook at 320 °F (190 °C) or lower to suppress smoke when cooking foods with a lot of fat.

Cooking time, especially for meat, varies according to the thickness and quality of the food and to consumer taste.

We recommend using a meat thermometer when roasting meat. (Thermometer is not supplied with the oven.)

## Advice for Cooking Cakes and Biscuits

Use dark metal molds for cakes. They help to absorb the heat better.

The temperature and the cooking duration depend on the quality and consistency of the mixture.

Check whether the cake is cooked right through. At the end of the cooking time, insert a metal skewer into the highest point of the cake then take it out. If the batter does not stick to the metal skewer, the cake is cooked.

If the cake collapses when it comes out of the oven, on the next occasion reduce the set temperature by about 50 °F (10 °C), selecting a longer cooking time if necessary.

# Using the Oven

## Advice for Defrosting

We recommend positioning frozen foods in a lid-less container.

The food must be defrosted without its wrapping.

Lay out the foodstuff in a single layer to be defrosted evenly, not overlapping.

When defrosting meat, we recommend using Wire Shelf positioned on the level-2 of the rack with the food on it and Enamel Baking Tray positioned on the level-1. This way, the liquid from the defrosting food drains away from the food.

The most delicate parts can be covered with aluminum foil.

## Advice for Cooking with the Grill and the Fan-assisted Grill

Using the Grill function, meat can be grilled even when it is put in the cold oven; preheating is recommended if you wish to change the effect of the cooking.

With the Fan-assisted Grill function, however, we recommend that you preheat the oven before grilling.

## Tips for Energy Saving

**To save energy during use of the oven, the following instructions may be followed:**

1. All cooking operations must be carried out with the oven door fully closed.
2. Do not open the oven door frequently during cooking in progress, as this will allow heat to be dispersed from the oven.
3. When the oven is not in use, switch it off completely.
4. Use the “Energy-Saving Function” while cooking is in progress.
5. Keep the inside of the oven clean at all times.

# Cleaning and Maintenance

## Cleaning the Oven Door

The glass door should always be kept thoroughly clean. Use absorbent kitchen roll; remove stubborn dirt with a damp sponge and an ordinary detergent.

- Do not use a steam cleaner for cleaning the oven.
- Do not use abrasive or corrosive cleaner for cleaning the glass door.
- Do not use rough or abrasive material or sharp metal scrapers to clean the oven's glass door since they may scratch the surface.

## Cleaning the Inside of the Oven

For the best maintenance, clean the oven regularly when it has been cooled down after each cooking.

- Take out all removable parts.
- For easier cleaning, the oven door can be removed.

## Removing the Door from Oven

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

- To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. (Figure 1) (Total 2 buckles at both sides of the door.)
- Close the door to an angle approximately  $15^\circ$ . Lift up and slowly pull the door out from the oven. (Figure 2)
- When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

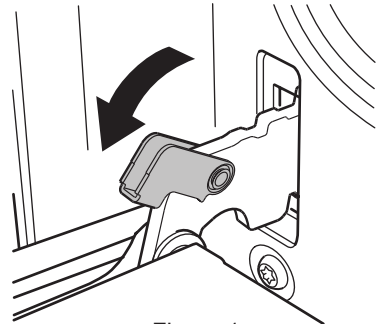


Figure 1

### ■ Note:

The oven should be operated at the maximum heat setting for 15 - 20 minutes after use of specific cleaning detergents to burn off the residues left inside the oven. During this process, accessible part may get hotter than usual and children should be kept away.

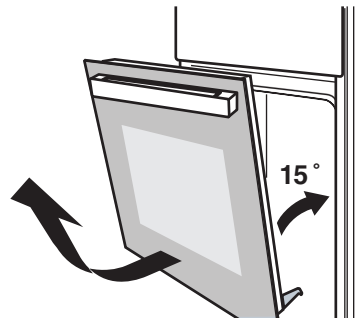


Figure 2

# Cleaning and Maintenance

## Removing the Rack from Oven

Removing the rack will make it easier to clean the side wall of the oven.

- To remove the rack, unscrew 1 piece of screw at the bottom side of wall using a '+' screwdriver. (Figure 1)
- Then, lift up the rack to an angle approximately  $90^\circ$ , and slowly pull the rack out from the oven. (Figure 2)
- When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the rack to its original position.

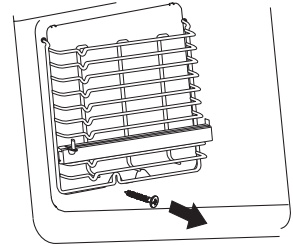


Figure 1

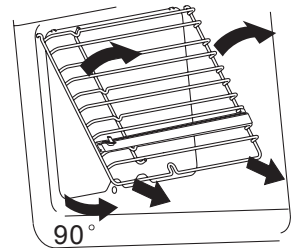


Figure 2

## Bulb Replacement

The bulb used in the oven lamp is a special bulb that has high temperature resistance (120 V ~ 25 W). So, buying a genuine bulb from an authorized dealer is necessary.

For replacement, proceed as follows:

1. Turn off the circuit breaker.
2. Unscrew the covering glass in counterclockwise direction. (Figure 1)
3. Unscrew the bulb in counterclockwise direction and replace the bulb with a new one of the same type. (Figure 2)
4. Screw the covering glass in clockwise direction after bulb replacement is completed.

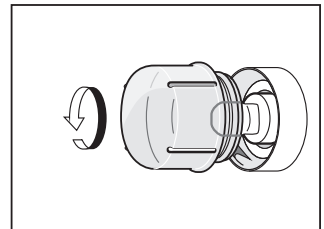


Figure 1

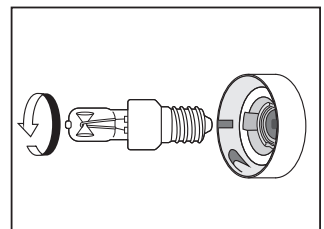


Figure 2

# Troubleshooting

Problem	Possible Causes and Solution
<b>The oven display stays OFF.</b>	Turn off the power, and 1 minute later, turn on the power. If the condition persists, contact a qualified technician or an authorized service center.
<b>Keys react even when only their vicinity is touched.</b>	Clean the key surface and make sure the button surface is dry. If the condition persists, contact a qualified technician or an authorized service center.
<b>Cooling fan continues to run after oven is turned off.</b>	The cooling system comes into operation as soon as a cooking function starts. It will continue to work for 15 minutes or until the temperature of oven becomes below 160 °F (70 °C) after cooking is finished.
<b>Oven is not heating.</b>	(1) When using the reminder function, oven will turn on automatically at preset time. Press <b>■</b> twice to cancel the function. (2) Check the circuit breaker or fuse box to your house. (3) Make sure there is proper electrical power to the oven. (4) Make sure the oven temperature has been selected. (5) Make sure the oven function has been selected.
<b>Oven is not cooking evenly.</b>	(1) Verify food is not in the oven during preheating. (2) Verify the cooking mode. (3) Refer to the operating instructions for tips on the best rack position to use. (4) Check that the appropriate temperature is set for the recipe.
<b>Oven temperature is too hot or too cold.</b>	(1) Check that the appropriate temperature is set for the recipe. (2) The heating elements are not working. If condition persists, contact a qualified technician or an authorized service center.
<b>Oven lamp is not working properly.</b>	Replace or reinsert the lamp bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
<b>Clock and the reminder function are not working properly.</b>	Make sure there is proper electrical power to the oven. See Clock Setting (p. 9) and Reminder Function (p. 11).
<b>Excessive moisture is in the oven.</b>	When cooking is finished, open the door slowly staying from the oven as far as possible to prevent the body from being burned by steam.
<b>Enamel coating of the oven cavity has removed.</b>	When oven racks are removed and replaced, always tilt them upward and do not force them to prevent the enamel from chipping. Even if a small area of the cavity enamel has removed, it does not affect using. However, the soonest replacement is recommended to prevent the metal under the enamel coating from rusting.
<b>The oven is not turned on.</b>	Check the circuit breaker and the fuse, and reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown. If the condition persists, contact a qualified technician or an authorized service center.
<b>The oven lamp is dimming.</b>	(1) This may be caused by the voltage instability when the higher power level is used for cooking. It does not indicate a problem with your oven. (2) Wipe and clean the covering glass of the lamp to get the maximum brightness.

# Error Codes

If an abnormality comes up, the oven will display error codes as below:

Display Error Code	Possible Causes	Solution
Er - 1	Temperature sensor open circuit	1. Turn off the power, and turn on the power after 1 minute. Check whether error code is displayed. 2. Contact a qualified technician or service center for assistance.
Er - 2	Temperature sensor short circuit	

■ **Note:**

- The above are the judgment and inspection of common failures.



## WARNING



Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the oven.

# Specifications

Model	HL-CX667S
Voltage	120 V/240 V ~ 120 V/208 V ~
Wattage	3260 W 2450 W
Frequency	60 Hz
Outside Dimensions (W x D x H)	Approx. 595 mm × 575 mm × 595 mm (23 27/64 in. × 22 41/64 in. × 23 27/64 in.)
Oven Cavity Volume	Approx. 70 L (74 qt.)
Net Weight	Approx. 35.7 kg (78 45/64 lb.)

## Introduction

### **WARNING**



If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



#### **RISK OF ELECTRIC SHOCK WITHOUT ELECTRICAL GROUNDING CONNECTION**

**You must disconnect the neutral from the grounding lead. Connect the appliance in accordance with local electrical codes.**

**For model rated up to 4.3 kW connect to a 20 A fuse or circuit breaker.**

Please read these instructions. They will save you time and effort and help to ensure optimum oven performance.

Be sure to observe all WARNINGS. These installation instructions are intended for use by a qualified installer.

In addition to these instructions, the oven shall be installed in accordance with Canadian Electric Code C22.1-latest edition/Provincial and Municipal codes and/ or local codes.

These shall be carefully followed at all times.

NOTE: IF INSTALLING YOUR OVEN IN CANADA PLEASE CHECK TO MAKE SURE THAT YOU HAVE A MODEL WITH THE CANADIAN LISTING MARK, AS SHOWN ON THE RIGHT.



## Electrical Connection

### **WARNING**



**The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**

## Electrical Supply

Before installing the oven have a qualified electrician verify that your home is provided with adequate electrical service and that the addition of the oven will not overload the branch circuit on which it is to be installed.

A separate 3-wire or 4-wire single phase, 120 V/240 V, 60 Hz, or a 120 V/208 V, 60 Hz branch circuit is required.

For hook-up of the oven you will need to have an approved junction box installed where it will be easily reached through the front of the cabinet where the oven will be located. The oven has 130 cm (51 3/16 in.) of conduit. Allow 130 to 150 cm (51 3/16 to 59 1/16 in.) of slack in the line so that the oven can be moved if servicing is ever necessary.

DO NOT shorten the flexible conduit.

## Wiring Requirements

When making the wire connections, use the entire length of the conduit provided (130 cm (51 3/16 in.)). The conduit must not be cut.

Before making connections make sure the power is off and read and observe the following:

1. A separate 3-wire or 4-wire, single phase, 120 V/240 V, 60 Hz or 120 V/208 V, 60 Hz branch circuit is required for the oven.
2. The oven must be connected with Copper or Aluminum wire.
3. Wiring must conform to Canadian Electrical Code C22.1- latest edition.
4. Wire size (Copper or Aluminum wire) and connections must be suitable for the rating of the appliance as per the National Electrical Code requirements. The flexible armored cable extending from the oven should be connected directly to the junction box.
5. The junction box should be located so as to allow as much slack as possible between the junction box and the oven so it can be moved if servicing is ever required.
6. A U.L. listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable.



## WARNING

### ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Failure to follow these instructions could result in serious injury or death.



**The electrical power to the oven branch circuit must be shut off while line connections are being made.**



**Electrical ground is required on this appliance. The free end of the green wire (the ground wire) must be connected to a suitable ground. This wire must remain grounded to the oven.**



**Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded.**



**Do not use an extension cord with this appliance.**



**If cold water pipe is interrupted by plastic, non metallic gaskets, union connections or other insulating materials, DO NOT use for grounding.**



**DO NOT ground to a gas pipe.**



**DO NOT have a fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit. A fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit could result in an electrical shock.**





## CAUTION



**Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.**

All other servicing should be done by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the oven.

Never modify or alter the construction of the appliance by removing panels, wire covers, screws, or any other part of the appliance.

## Wiring Connections

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Ask your dealer to recommend a qualified technician or an authorized repair service. This appliance is manufactured with a green GROUND wire connected to the oven chassis. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the oven to the junction box using a U.L. listed conduit connector. Figures 1 and 2 and the instructions provided below present the most common way of connecting the ovens. Your local codes and ordinances, of course, take precedence over these instructions. Complete electrical connections according to local codes and ordinances “WARNING” Risk of Electric Shock, frame grounded to neutral of appliance through a link. Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC); mobile homes; and recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral conductor. For installations where grounding through the neutral conductor is prohibited:

- Disconnect the ground from the neutral at free end of conduit;
- Use grounding terminal or lead to ground unit; and
- Connect neutral terminal or lead to branch circuit neutral in usual manner.

### ■ 3-Wire Branch Circuit

Refer to Figure 1, where local codes allow the connection of GROUND wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire):

- If local codes permit, connect the green GROUND wire from the oven and the white wire from the oven to the branch circuit NEUTRAL wire (gray or white colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding HOT Wires in the junction box.
- Connect the local codes and power supply codes using a terminal.
- The terminal uses a thing adapting to the wire of the cord.

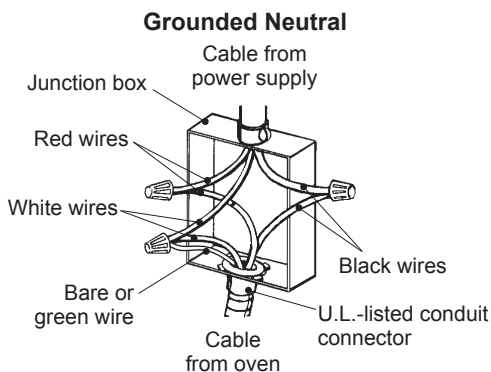


Figure 1

## ■ 4-Wire Branch Circuit

Refer to Figure 2:

- Disconnect ground from neutral at free end of conduit.
- Connect the green GROUND wire from the oven to the GROUND wire in the junction box (bare or green colored wire).
- Connect the red and black leads from the oven to the corresponding HOT Wires in the junction box.
- Connect the white wire from the oven to the NEUTRAL (gray or white) wire in the junction box.
- Connect the local codes and power supply codes using a terminal.
- The terminal uses a thing adapting to the wire of the cord.

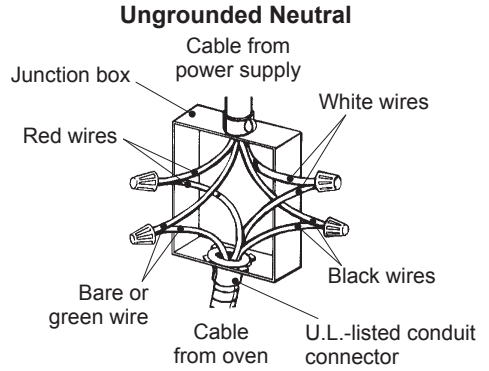
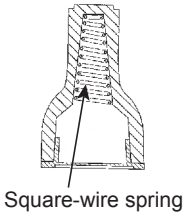
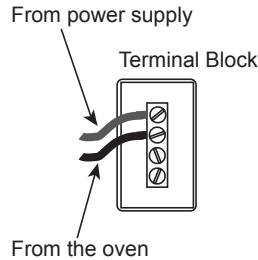


Figure 2

Important: Use twist-on connector with square-wire spring



Or



# Installing the Oven

## Choosing Oven Location

Carefully select the location where the oven will be placed. The oven should be located for convenient use in the kitchen, but away from strong drafts.

Strong drafts may be caused by open doors or windows, or by heating and/or air conditioning vents or fans. Make sure that electrical power can be provided to the location selected.

## Installation Notes

1. Do not slide oven across floor. Damage to floor covering or floor could result.
2. The oven support surface must be a minimum 2 cm (25/32 in.) thick plywood platform. It must support 50 kg (110 1/4 lb).  
The platform must be solid, level and flush with the bottom of the cabinet cut out.
3. Use extreme caution when moving or installing the oven. It is very heavy.  
**DO NOT LIFT THE OVEN BY THE DOOR HANDLE**, remove the door for easier handling and installing.  
See **REMOVING THE DOOR** in the maintenance section of the Operating Instructions.
4. Be very careful when moving or installing the oven to avoid damage to the oven frame or damage to the cabinets.
5. Be sure to level the oven. An oven that is not level may provide poor or inconsistent baking results.
6. Be careful when placing oven. **DO NOT** pinch the conduit between the oven back.



## WARNING



**Before installing or removing, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.**

Know how to disconnect the power to the oven at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.



**Securely fasten oven to cabinet using the screws provided. Failure to do so could result in oven moving or tipping during use and causing damage to the oven or cabinets or personal injury.**



## CAUTION



**Do not remodel the oven.**

## ⚠ CAUTION



We recommend installing the oven with the help of a second person.

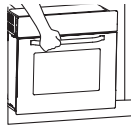


The base on which the oven is resting must be completed as shown in below illustration.

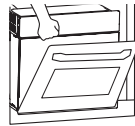


Never exert pressure on the handle during installation into the cabinet.

Unsuitable



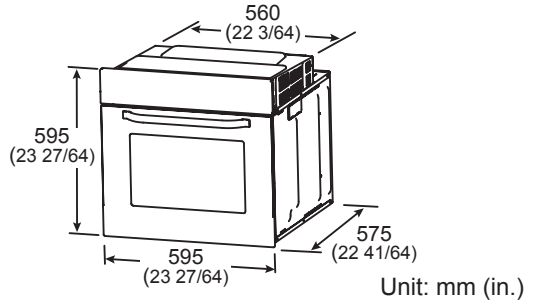
Suitable



## Positioning the Oven

### 1. Take note of general dimensions required for the installation.

The figure below shows the general dimensions of the appliance.

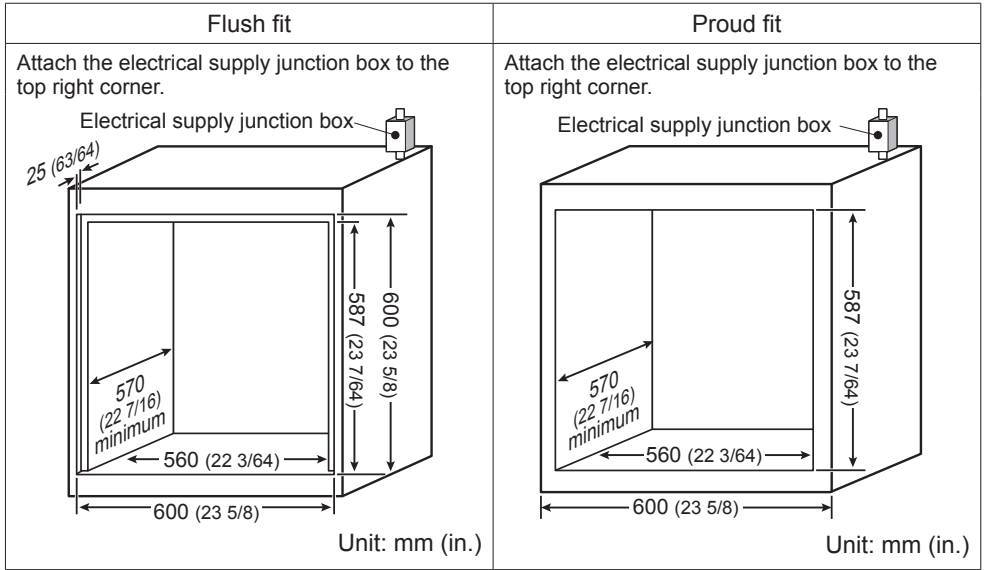


### 2. Flush fit and Proud fit

For the best integration within a kitchen, install this appliance in a standard 600 mm (23 5/8 in.) wide cabinet that gives a flush fit with the surrounding cabinet fronts. A recess of 25 mm (63/64 in.) is ideal. It can also be installed using a proud fit with the surrounding cabinet.

Flush fit (top view)	Proud fit (top view)
<p style="text-align: right;">Unit: mm (in.)</p>	<p style="text-align: right;">Unit: mm (in.)</p>
<p>A: Infill panel recessed 25 mm (63/64 in.) from external cabinet / door to accommodate for a flush fit. B: Cabinet door.</p>	<p>A: Infill panel aligned with cabinet / door to accommodate for a proud fit. B: Cabinet door.</p>

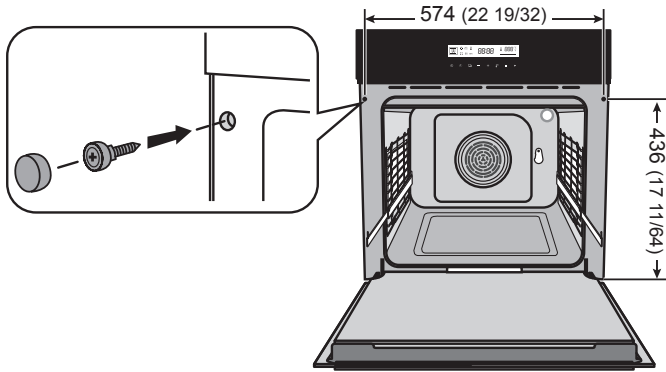
**3. Before moving the appliance for installation, check that the cabinet has following inner space dimensions.**



**Note:**  
The oven is designed for mounting into any kitchen cabinet as long as it is heat resistant.

## Securing the Oven to a Cabinet

Fix the oven to the cabinet with 2 pieces of provided screws as illustrated below. Attach 2 screw caps for finishing appearance.



**Note:**  
To locate the fixing holes, open the oven door and look at the side frame of the oven.



# Tables des matières

---

<b>Précautions relatives à la sécurité.....</b>	<b>2 - 4</b>
Identification des pièces .....	5 - 6
• Accessoires.....	6
<hr/>	
Utilisation du four.....	7 - 16
• Réglage des fonctions.....	7
• Avant d'utiliser le four.....	8
• Lors de l'utilisation du four .....	8
• Fonctionnement .....	9 - 13
• Avertissement relatif au positionnement de la grille.....	13
• Utilisation de l'ensemble de tournebroche .....	13 - 14
• Conseils et instructions de cuisson .....	15 - 16
• Astuces pour les économies d'énergie .....	16
Nettoyage et entretien .....	17 - 18
• Nettoyage de la porte du four.....	17
• Nettoyage de l'intérieur du four.....	17 - 18
• Remplacement de l'ampoule.....	18
<hr/>	
Problèmes et solutions .....	19
Codes d'erreur.....	20
Spécifications .....	20
<hr/>	
<b>Pour l'installateur</b>	
Notice d'installation.....	21 - 27
• Introduction .....	21
• Branchement électrique .....	21 - 24
• Installation du four.....	25 - 27
• Fixation du four à une armoire .....	27

---

Afin d'éviter tout accident ou blessure aux utilisateurs, ou à des tierces personnes, et pour prévenir tout dommage matériel, veuillez respecter strictement les précautions suivantes.

- Les symboles suivants indiquent la gravité des dommages provoqués par une mauvaise utilisation.



## AVERTISSEMENT

Indique un risque de blessures graves, voire la mort.



## ATTENTION

Indique un risque de blessure ou de dommages matériels.

- Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.



Ces symboles indiquent une interdiction.



Ce symbole indique les conditions préalables qui doivent être respectées.



Ce symbole indique une action qui doit être réalisée avec soin.



## AVERTISSEMENT



**En cas d'anomalie/panne, arrêtez d'utiliser l'appareil et coupez le disjoncteur.**

Exemple de dysfonctionnement / panne :

- Bruit ou chaleur anormal.
- Émission anormale de fumée, feu.



**L'appareil doit être mis à la terre.**

Une mauvaise mise à la terre peut provoquer des chocs électriques.



**Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de maintenance ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter un danger.**



**Assurez-vous que le disjoncteur est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.**



**Les dispositifs de débranchement doivent être incorporés au câblage permanent conformément à la réglementation électrique.**



**Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur donne des instructions sur l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**



**Lors de son utilisation, l'appareil chauffe. Vous devez prendre des précautions pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**



**Les parties accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.**



**Veillez à couper le disjoncteur avant toute maintenance, réparation ou dépannage.**





## AVERTISSEMENT



Ne branchez jamais l'appareil sur une tension d'alimentation autre que 120 V/240 V ou 120 V/208 V CA, car cela peut causer un incendie ou un choc électrique.



L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.



Ne démontez pas l'appareil pour le remonter ensuite.



Ne jetez pas l'emballage ou une partie de celui-ci, ou ne le laissez sans surveillance. Il peut représenter un risque d'étouffement pour les enfants, en particulier les sacs en plastique.



## ATTENTION



L'installation et l'entretien doivent être réalisés par une personne compétente conformément aux réglementations en vigueur.



Avant d'utiliser l'appareil, la totalité de la pellicule de protection doit être retirée (à l'exception de la plaque signalétique).



Veillez à ce qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.



L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Vous devez porter des gants résistants à la chaleur appropriés lors de la manipulation.



Toutes les cuissons doivent être réalisées avec la porte fermée.



Lors de la première mise en marche du four, il peut dégager une odeur désagréable. Ceci est dû à la colle utilisée pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire chauffer le nouvel appareil à vide avec la fonction classique de cuisson, à 480 °F (250 °C) pendant 15 à 20 minutes afin d'éliminer les résidus de fabrication. Veuillez à aérer lors de cette opération. Il est normal qu'il y ait une légère fumée et quelques odeurs.



N'obstruez jamais les ouvertures et fentes prévues pour la ventilation et l'évacuation de la chaleur.



N'utilisez pas de nettoyeur en vaporisateur.



N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.



N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.



N'utilisez pas cet appareil pour chauffer des pièces.



Ne posez aucun poids ou ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.



La plaque signalétique comportant les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque a été apposée de manière visible sur l'appareil.  
**NE RETIREZ PAS LA PLAQUE POUR QUELQUE RAISON.**



Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (comme de la confiture) à l'intérieur du four, car ils risquent d'endommager le revêtement émaillé du four.



## ATTENTION



N'utilisez aucun ustensile de cuisine ou récipient en plastique. Les températures élevées à l'intérieur du four pourraient faire fondre le plastique et endommager l'appareil.



N'utilisez pas de boîtes ou conteneurs scellés dans l'appareil. Une surpression peut se produire à l'intérieur des conteneurs pendant la cuisson, ce qui crée un risque d'explosion.



Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une cuisson pendant laquelle des graisses et huiles pourraient être libérées. Les graisses et les huiles peuvent prendre feu.



Ne couvrez pas le fond du four avec de l'aluminium ou des feuilles d'aluminium pendant la cuisson et ne placez aucune casserole ou aucun plateau dessus afin d'éviter d'endommager la surface émaillée.



Si la surface reste très chaude pendant la cuisson, ne versez pas d'eau directement sur les plateaux. La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves et endommager la surface émaillée.



N'insérez aucun objet métallique pointu dans les ouvertures dans l'appareil.



Ne modifiez pas cet appareil.



Ne remplacez jamais des pièces de l'appareil par des pièces détachées autres que celles recommandées par Panasonic.



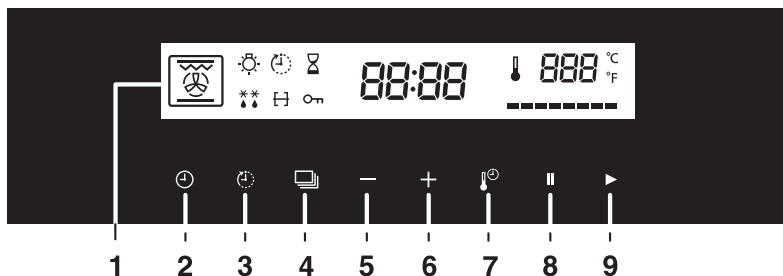
Ne mettez pas de matières inflammables à l'intérieur du four ; en cas de mise sous tension accidentelle, cela peut provoquer un incendie.

### ■ Nota :

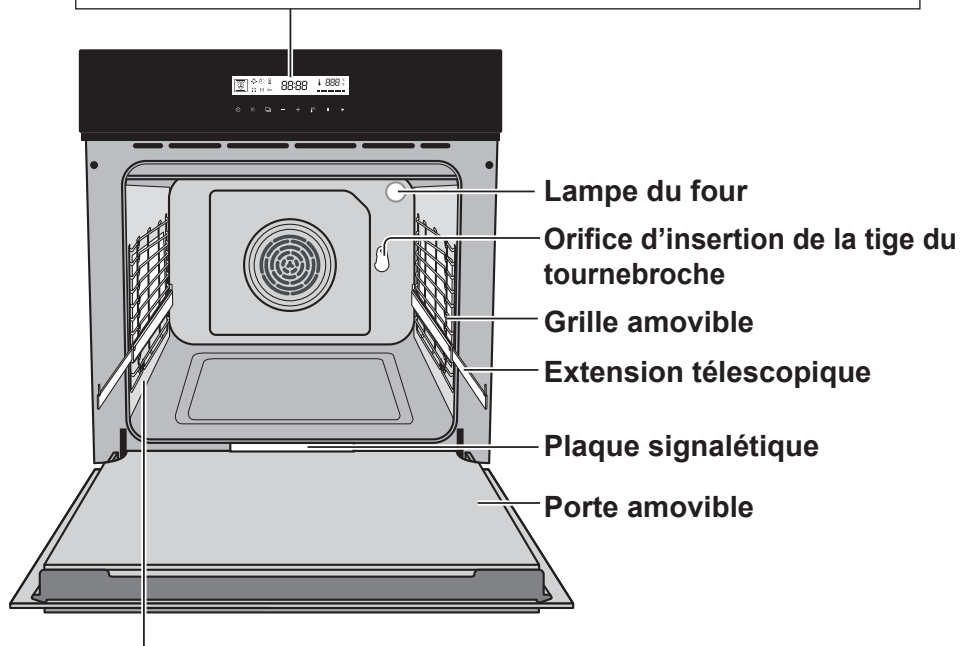
Contactez le centre de service Panasonic ou le revendeur agréé pour la maintenance et la réparation.

# Identification des pièces

## Panneau de commandes



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Écran principal                | 6. Touche plus                         |
| 2. Touche de réglage de l'horloge | 7. Touche de réglage de la température |
| 3. Touche Rappel/Départ différé   | 8. Touche Pause/Annulation             |
| 4. Touche Fonction                | 9. Touche Démarrer                     |
| 5. Touche moins                   |  |



## Nettoyage catalytique

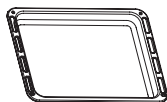
- Revêtements émaillés spéciaux.
- Pendant la cuisson, les graisses sont absorbées dans les revêtements et dispersées pour laisser l'intérieur du four propre et réduire les odeurs de cuisson.

# Identification des pièces

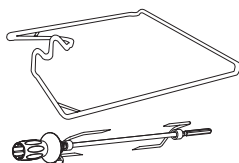
## Accessoires



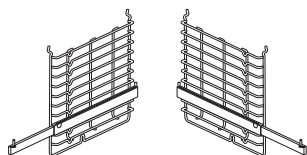
**Clayette**  
Pour rôtir et griller.



**Plaque de cuisson en émail**  
Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que des gâteaux fondants, des pâtisseries, des aliments surgelés, etc., ou pour récupérer les matières grasses/projections et le jus de viande.

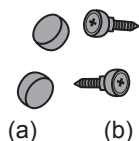


**Ensemble de tournebroche**  
Pour modérer la vitesse du moteur et chauffer uniformément dans les aliments.  
En même temps, il garantit la qualité nutritionnelle des aliments.



**Grille amovible**  
Les rails de la grille et de support de la plaque se trouvent à droite et à gauche du four et peuvent être retirés lors du nettoyage des parois du four.

**Grille télescopique (rail extensible à 50 %)**  
Le système de grille télescopique coulissante permet d'accéder facilement et de manière sécurisée aux aliments.












**Paquet de vis**  
a. Couvercle de vis (2 pièces)  
b. Vis (2 pièces)

### ■ Nota :

- Contactez le centre de service Panasonic ou le revendeur agréé pour la maintenance et la réparation.
- Utilisez uniquement des accessoires Panasonic d'origine.

## Réglage des fonctions


Symbole	Description des fonctions
	<p><b>Lampe du four</b> Permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte.</p>
	<p><b>Décongélation</b> La circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments surgelés, (sans chauffer). C'est une façon douce, mais rapide, d'accélérer le temps de décongélation et de dégeler les plats préparés et les produits remplis de crème, etc.</p>
	<p><b>Chauffage de la sole</b> Un élément caché dans la sole du four envoie une chaleur plus concentrée sur la base des aliments sans les colorer. Ceci est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les casseroles, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas pour lesquels on souhaite une base croustillante. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 140 et 250 °F (60 et 120 °C). La température par défaut est de 140 °F (60 °C).</p>
	<p><b>Cuisson traditionnelle</b> Les éléments supérieurs et inférieurs fonctionnent ensemble pour offrir une cuisson traditionnelle. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 120 et 480 °F (50 et 250 °C). La température par défaut est de 430 °F (220 °C). Le tournebroche fonctionne avec cette fonction.</p>
	<p><b>Cuisson traditionnelle avec ventilateur</b> L'association du ventilateur et des deux éléments chauffants fournit une pénétration plus uniforme de la chaleur, permettant d'économiser 30 à 40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et restent juteux à l'intérieur.</p> <p>■ <b>Nota :</b> Cette fonction convient pour griller ou rôtir de grosses pièces de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 120 et 480 °F (50 et 250 °C). La température par défaut est de 430 °F (220 °C).</p>
	<p><b>Double grill</b> L'élément radiant à l'intérieur et l'élément supérieur fonctionnent. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 360 et 470 °F (180 et 240 °C). La température par défaut est de 410 °F (210 °C). Le tournebroche fonctionne avec cette fonction.</p>
	<p><b>Double grill avec ventilateur</b> L'élément radiant à l'intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec le ventilateur. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 360 et 470 °F (180 et 240 °C). La température par défaut est de 410 °F (210 °C).</p>
	<p><b>Convection véritable</b> Un élément autour du ventilateur de convection fournit une source supplémentaire de chaleur pour la cuisson à convection. Dans le mode de convection véritable, le ventilateur se met automatiquement en marche pour améliorer la circulation de l'air dans le four et crée une chaleur uniforme pour la cuisson. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 120 et 470 °F (50 et 240 °C). La température par défaut est de 360 °F (180 °C).</p>
	<p><b>Gril radiant</b> L'élément de grill intérieur se met en et hors marche pour maintenir la température. La température peut être réglée dans la plage comprise entre 360 et 470 °F (180 et 240 °C). La température par défaut est de 410 °F (210 °C). Le tournebroche fonctionne avec cette fonction.</p>

# Utilisation du four

## Avant d'utiliser le four

### ATTENTION

 Avant d'utiliser l'appareil, la totalité de la pellicule de protection doit être retirée (à l'exception de la plaque signalétique).


 Lors de la première mise en marche du four, il peut dégager une odeur désagréable. Ceci est dû à la colle utilisée pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire chauffer le nouvel appareil à vide avec la fonction classique de cuisson, à 480 °F (250 °C) pendant 15 à 20 minutes afin d'éliminer les résidus de fabrication. Veuillez à aérer lors de cette opération. Il est normal qu'il y ait une légère fumée et quelques odeurs.


■ **Nota :**

Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires et nettoyez avec un chiffon doux et un détergent doux.

## Lors de l'utilisation du four

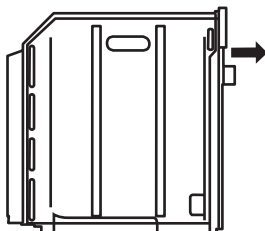
### ATTENTION

 Toutes les cuissons doivent être réalisées avec la porte entièrement fermée.

 Ne couvrez pas le fond du four avec de l'aluminium ou des feuilles d'aluminium pendant la cuisson et ne placez aucune casserole ou aucun plateau dessus afin d'éviter d'endommager le revêtement émaillé.

■ **Nota :**








L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui se met en marche dès qu'une fonction de cuisson démarre. Le ventilateur crée un flux d'air au-dessus de la porte. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du four passe sous 160 °F (70 °C).











# Fonctionnement

## Réglage de l'horloge














Après avoir raccordé le four à l'alimentation, le symbole **0:00** s'affiche sur l'écran.

1. Appuyez sur , les chiffres des heures clignoteront.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. (L'heure doit être comprise entre 0 et 23.)
3. Appuyez sur , les minutes clignoteront.
4. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes. (Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59.)
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'horloge. « : » sur l'écran de l'heure clignote et l'horloge est réglée.

## Réglage des fonctions





1. Appuyez sur  pour choisir la fonction de cuisson souhaitée. La fonction de cuisson correspondante s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson. (Le temps doit être compris entre 1 minute et 9 heures. Les incréments par minute sont de 1 minute entre 1 minute et 30 minutes ; 5 minutes de 30 minutes à 9 heures.)
3. Appuyez sur , puis sur  ou  pour régler la température de cuisson.
4. Appuyez sur  pour lancer la cuisson. Le compte à rebours démarre. L'icône correspondante, , s'affiche sur l'écran, indiquant que la chauffe est en cours. Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps atteint **0:00**. Un bip sonore retentit 5 fois et l'affichage bascule sur l'horloge indiquant l'heure actuelle.
5. Si l'étape 2 est ignorée, le temps de cuisson par défaut est de 9 heures. (Cela signifie que le four sera mis hors marche automatiquement après 9 heures.)

### ■ Nota :





- La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson.
- Si vous n'appuyez pas sur  dans les 5 minutes après le réglage du programme de cuisson, l'affichage bascule sur l'horloge, indiquant l'heure. Cela signifie que le programme de cuisson a été annulé.
- Les fonctions  et  ne servent pas à chauffer.
- Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson en appuyant sur  ou , puis sur . Si vous n'appuyez pas sur  dans les 5 secondes, le temps de cuisson revient au temps initial et la cuisson se poursuit.
- Pendant la cuisson, vous pouvez régler la température de cuisson en appuyant sur , «  » s'affiche alors sur l'écran. Appuyez sur  ou  pour régler la température de cuisson, puis sur . Si vous n'appuyez pas sur  dans les 5 secondes, la température de cuisson revient à la température initiale et la cuisson se poursuit.

# Utilisation du four

## Fonction Démarrage/Pause/Annulation

1. Pour chaque fonction, appuyez sur  pour démarrer la fonction.
2. Appuyez une fois sur  pour mettre la fonction en pause. Pour reprendre la fonction, appuyez sur .
3. Appuyez deux fois sur  pour annuler la fonction.

## Réglage de la lampe

1. Appuyez une fois sur .  s'affiche alors sur l'écran.
2. Appuyez sur  pour allumer la lampe. (Pas de chauffage.)
3. Appuyez deux fois sur  pour éteindre la lampe.

## Interrogation de l'heure

Pendant la cuisson ou lorsqu'un rappel a été réglé, appuyez sur  pour voir l'heure.

## Fonction Verrouillage enfant

Pour verrouiller l'appareil : Maintenez la touche  enfoncée et appuyez simultanément sur  pendant environ 3 secondes, un bip sonore retentit et  s'affiche sur l'écran. Toutes les commandes sont désactivées.





Pour déverrouiller : Maintenez la touche  enfoncée et appuyez simultanément sur  pendant environ 3 secondes, un bip sonore retentit et  disparaît. Toutes les commandes sont prêtes à être utilisées.

### ■ Nota :


Pour déverrouiller le Verrouillage enfant, vous pouvez également couper l'alimentation.

## Basculement de l'affichage de °F à °C

L'affichage du réglage de la température par défaut est °F.

1. Appuyez 3 fois sur .  s'affiche alors sur l'écran.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez à nouveau sur  et maintenez enfoncée pendant environ 3 secondes.
4. °C s'affiche alors sur l'écran.
5. L'affichage bascule sur l'horloge indiquant l'heure actuelle.  
Suivez les mêmes étapes lors du basculement de l'affichage de °C à °F.

### ■ Nota :

- Le réglage prendra effet sauf si la fiche est débranchée. Si le disjoncteur est désactivé ou si une panne de courant se produit, le réglage de l'affichage reviendra sur °F.
- Appuyez deux fois sur  quand vous annulez la procédure après avoir effectué l'étape 2. Sinon, le four commencera à chauffer et continuera pendant 9 heures.



## Fonction Rappel






Cette fonction vous permet d'utiliser le four comme minuterie dans les 2 cas suivants :

- 1 Démarrage de la cuisson à une heure donnée.
- 2 Rappel que la cuisson est terminée et que vous pouvez passer à l'action suivante.





La durée du compte à rebours peut être réglée de 1 minute à 9 heures.

### ■ Dans le cas de 1

En mode veille,







1. Appuyez sur .  et **AL** s'affichent sur l'écran, **0:00** clignote.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de rappel.
3. Appuyez sur  pour démarrer. « : » sur l'écran de l'heure clignote et l'heure de rappel est réglée. Le compte à rebours démarre.

### ■ Nota :


- Un bip sonore retentit 10 fois pour vous rappeler de lancer la cuisson lorsque temps atteint **0:00**.  
 et **AL** disparaissent et l'écran bascule alors sur l'horloge indiquant l'heure.
- Pendant le compte à rebours, vous pouvez mettre le rappel en pause en appuyant une fois sur .  
Pour redémarrer, appuyez sur .
- Pendant le compte à rebours, vous pouvez annuler le rappel en appuyant deux fois sur .

### ■ Dans le cas de 2

Lors de la cuisson,

1. Appuyez sur .  et **AL** s'affichent sur l'écran, **0:00** clignote.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de rappel.
3. Appuyez sur  pour démarrer le rappel. L'écran revient à l'affichage de la cuisson et  s'affiche sur l'écran.

### ■ Nota :

- Un bip sonore retentit 10 fois pour vous rappeler de passer à l'action suivante lorsque le temps atteint **0:00**.  et **AL** disparaissent et la cuisson se poursuit.
- Vous ne pouvez pas suspendre ou annuler la fonction de rappel une fois qu'elle est réglée.

## Fonction Départ différé/Fonction Fin















Les fonctions de Départ différé/Fin peuvent être utilisées pour l'un des 2 cas ci-dessous, seulement lorsque l'heure a été réglée :

- 1 Pour retarder le début de la cuisson, après avoir réglé l'heure de fin et la durée de la cuisson. La cuisson démarre automatiquement et se termine à l'heure préprogrammée.
- 2 Pour démarrer la cuisson immédiatement après le réglage de l'heure de fin, pour arrêter le four automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

# Utilisation du four

## ■ Dans le cas de ①

En mode veille,

1. Appuyez deux fois sur  et  et **End** s'affichent alors sur l'écran.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin. (L'heure doit être comprise entre 0 et 23.)
3. Appuyez à nouveau sur  ;
4. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de fin. (Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59.)
5. Appuyez sur  pour choisir la fonction de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur  ou  pour régler la durée de cuisson.
7. Appuyez sur , puis sur  ou  pour régler la température de cuisson.
8. Appuyez sur  pour démarrer la fonction Départ différé.
9. Le four est mis hors marche automatiquement lorsque la minuterie de départ différé atteint **0:00**. Un bip sonore retentit 5 fois, l'affichage bascule sur l'horloge indiquant l'heure actuelle.













Exemple : Si vous placez vos aliments (non cuits) dans le four à l'heure actuelle **12:00**, et que vous voulez qu'ils cuisent pendant 1 heure et terminer la cuisson à **17:00**.  
Lors des étapes 2 à 4, réglez l'heure de fin à **17:00**.  
A l'étape 6, réglez le temps de cuisson sur **0 1:00**.

Résultat : La cuisson commence à **16:00**. Le compte à rebours est démarré par la minuterie de départ différé.

Finalement, votre four est mis hors marche automatiquement à **17:00**, avec bip sonore.

## ■ Dans le cas de ②

En mode veille,


1. Appuyez deux fois sur  et  et **End** s'affichent alors sur l'écran.
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin. (L'heure doit être comprise entre 0 et 23.)
3. Appuyez à nouveau sur  ;
4. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de fin. (Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59.)
5. Appuyez sur  pour choisir la fonction de cuisson souhaitée.
6. Appuyez sur , puis sur  ou  pour régler la température de cuisson.
7. Appuyez sur  pour démarrer la fonction Fin.
8. Le four est mis hors marche automatiquement lorsque le compte à rebours atteint **0:00**. Un bip sonore retentit 5 fois, l'affichage bascule sur l'horloge indiquant l'heure actuelle.

Exemple : Si vous placez vos aliments (non cuits) dans le four à l'heure actuelle **12:00**, et que vous voulez qu'ils cuisent pendant 1 heure et terminer la cuisson à **13:00**.  
Lors des étapes 2 à 4, réglez l'heure de fin à **13:00**.

Résultat : La cuisson commence à **12:00**. Le compte à rebours est démarré par la minuterie de départ différé.

Finalement, votre four est mis hors marche automatiquement à **13:00**, avec bip sonore.

## Fonction Économie d'énergie

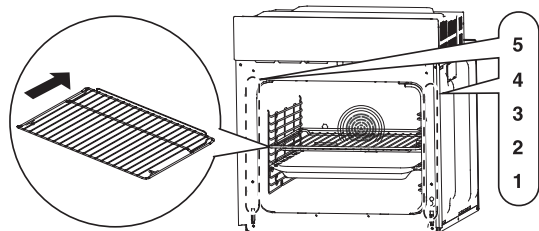
1. En modes veille ou de rappel, appuyez sur  pendant environ 3 secondes, l'écran à DEL s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
2. Sinon, si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes en mode veille, l'écran à DEL s'éteint et passe en mode d'économie d'énergie.
3. En mode d'économie d'énergie, appuyez sur une touche pour quitter ce mode.

## Avertissement relatif au positionnement de la grille

Pour s'assurer que la clayette ou que la plaque de cuisson émaillée sont sécuritaires, une insertion et un positionnement corrects entre la grille du four sont nécessaires.

Sinon, vous pouvez vous reporter à la numérotation des niveaux qui est intégrée à l'avant du four lorsque la porte est ouverte. (Il y a 5 niveaux au total.)

Cela permettra de s'assurer que, lors du retrait de la clayette ou de la plaque de cuisson émaillée, les aliments chauds ne glissent pas par l'arrière.



### ATTENTION



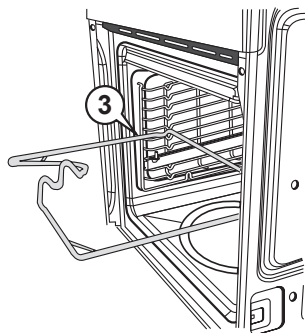
Utilisez des gants de cuisine lorsque le four et les accessoires sont extrêmement chauds.

## Utilisation de l'ensemble de tournebroche

Lors de la cuisson à l'aide de la fonction Tournebroche, placez le cadre au niveau 3 de la grille.

Vissez la poignée en plastique sur la tige.

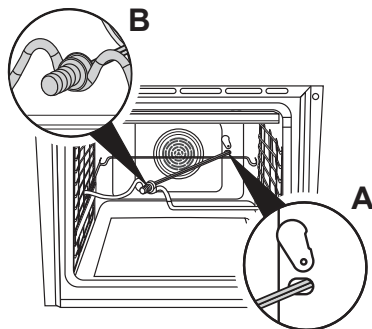
Préparez ensuite le tournebroche avec l'aliment, à l'aide des attaches à fourche fournies.



# Utilisation du four

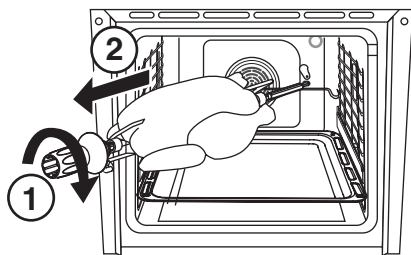
Insérez complètement l'extrémité de la tige du tournebroche dans l'orifice (détail A) qui se trouve dans la cavité du four.

Assurez-vous que l'autre extrémité de la tige du tournebroche est correctement placée sur le cadre (détail B).








## ■ Nota :

- Pendant la cuisson, la poignée ne doit pas être fixée sur la tige du tournebroche.
- Une fois la cuisson terminée, fixez la poignée en la vissant sur l'extrémité de la tige du tournebroche. Ensuite, retirez vos aliments (poulet grillé par exemple) du four en faisant attention.



## ATTENTION

-  Vérifiez que la poignée en plastique a été retirée avant de fermer la porte et de lancer la cuisson avec le tournebroche.
-  Utilisez des gants de cuisine et faites attention lors de l'utilisation du tournebroche, car le four et les accessoires seront extrêmement chauds.
-  La plaque de cuisson émaillée doit être insérée dans la position la plus basse de la grille avant d'utiliser le tournebroche. Ceci permet de s'assurer que la graisse chaude goutte dans le plateau en-dessous.
-  Une fois la cuisson avec le tournebroche terminée, fixez la poignée en plastique et retirez l'ensemble de tournebroche du four. Dévissez la poignée en plastique dès que possible.
-  La tige du tournebroche et les attaches à fourche sont très pointues et vous devez faire très attention lors de leur utilisation et de leur nettoyage.

# Conseils et instructions de cuisson

## Conseils généraux

Nous vous conseillons de préchauffer le four avant de mettre les aliments. Ne placez aucun aliment dans le four jusqu'à ce que « °F » ou « °C » sur l'écran cesse de clignoter, ce qui indique que la température de consigne a été atteinte.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, nous vous conseillons d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme à toutes les hauteurs.

D'une manière générale, il n'est pas possible de raccourcir le temps de cuisson en augmentant la température (les aliments peuvent être bien cuits à l'extérieur mais pas assez à l'intérieur).

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, nous vous conseillons de placer un plat adapté au centre de la clayette ou de la plaque de cuisson émaillée.

Pour éviter la formation de quantités excessives de condensation sur la vitre interne, les aliments chauds ne doivent pas rester à l'intérieur du four trop longtemps après la cuisson.

## Conseils pour la cuisson de la viande

Il est recommandé de préchauffer et de cuire à 320 °F (190 °C) ou moins pour éliminer la fumée lors de la cuisson des aliments très gras.

Le temps de cuisson, en particulier pour la viande, varie en fonction de l'épaisseur et de la qualité des aliments et du goût du consommateur.

Nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande lorsque vous faites rôtir une viande. (Le thermomètre n'est pas fourni avec le four.)

## Conseils pour la cuisson des gâteaux et des biscuits

Utilisez des moules en métal foncés pour les gâteaux. Ils permettent de mieux absorber la chaleur.

La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de l'homogénéité du mélange.

Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur. À la fin du temps de cuisson, insérez une pique métallique au niveau le plus élevé du gâteau, puis sortez-la. Si la pâte n'adhère pas à la pique métallique, le gâteau est cuit.

Si le gâteau s'effondre lorsqu'il sort du four, la prochaine fois réduisez la température de consigne d'environ 50 °F (10 °C), et sélectionnez un temps de cuisson plus long si nécessaire.

# Utilisation du four

## Conseils pour la décongélation

Nous vous conseillons de placer les aliments congelés dans un récipient sans couvercle.

Les aliments doivent être décongelés sans emballage.

Étalez les aliments en une seule couche pour les décongeler uniformément, sans les superposer.

Pour décongeler de la viande, nous vous conseillons de placer la clayette au niveau 2 de la grille, les aliments placés dessus et la plaque de cuisson émaillée placée au niveau 1. De cette manière, le liquide provenant des aliments décongelés s'écoule.

Les parties les plus délicates peuvent être recouvertes d'une feuille d'aluminium.

## Conseils pour la cuisson avec le gril et le gril ventilé

À l'aide de la fonction Gril, il est possible de griller de la viande, même lorsque vous la mettez dans le four froid ; un préchauffage est recommandé si vous souhaitez modifier l'effet de la cuisson.

Cependant, avec la fonction Gril ventilé, nous vous conseillons de préchauffer le four avant la cuisson.

## Astuces pour les économies d'énergie

**Pour économiser de l'énergie lors de l'utilisation du four, vous pouvez suivre les instructions suivantes :**

1. Toutes les cuissons doivent être réalisées avec la porte du four entièrement fermée.
2. N'ouvrez pas la porte du four fréquemment pendant la cuisson, car cela disperse la chaleur.
3. Lorsque le four n'est pas utilisé, mettez-le hors marche complètement.
4. Utilisez la « Fonction Économie d'énergie » pendant la cuisson.
5. Maintenez toujours l'intérieur du four propre.

## Nettoyage de la porte du four

La porte vitrée doit toujours être bien propre. Utilisez du papier absorbant ; retirez la saleté tenace avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou corrosif pour nettoyer la porte en verre.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface.

## Nettoyage de l'intérieur du four

Pour un meilleur entretien, nettoyez le four régulièrement lorsqu'il est froid, après chaque cuisson.

- Retirez toutes les pièces amovibles.
- Pour faciliter le nettoyage, la porte du four peut être retirée.

### Retrait de la porte du four

La porte amovible permet un accès complet à l'intérieur entier du four pour un entretien plus facile et plus rapide.

- Pour retirer la porte, ouvrez-la au maximum. Ensuite, tirez la boucle de la charnière de la porte vers l'arrière. (Figure 1) (2 boucles au total, de chaque côté de la porte).
- Fermez la porte à un angle d'environ  $15^\circ$ . Soulevez et tirez lentement la porte du four. (Figure 2)
- Lorsque le nettoyage est terminé, inversez les procédures ci-dessus pour remettre la porte dans sa position initiale.

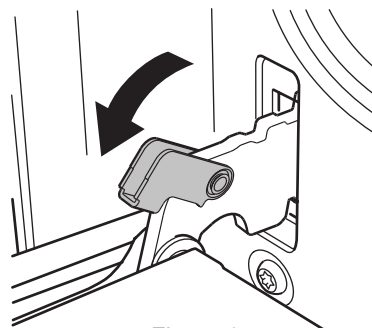


Figure 1

#### ■ Nota :

Le four doit être utilisé avec le réglage de chaleur maximum pendant 15 à 20 minutes après avoir passé des détergents de nettoyage spécifiques pour brûler les résidus laissés dans le four. Au cours de ce processus, les parties accessibles peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

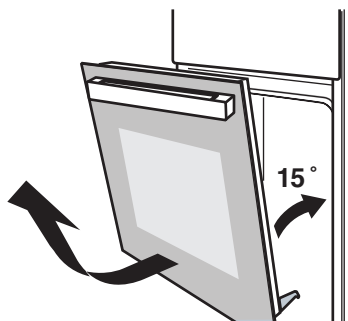


Figure 2

# Nettoyage et entretien

## Retrait de la grille du four

**Le retrait de la grille facilite le nettoyage de la paroi latérale du four.**

- Pour retirer la grille, dévissez 1 vis de la face inférieure de la paroi à l'aide d'un tournevis cruciforme. (Figure 1)
- Ensuite, soulevez la grille à un angle d'environ 90 °, et tirez-la lentement en dehors du four. (Figure 2)
- Lorsque le nettoyage est terminé, inversez les procédures ci-dessus pour remettre la grille dans sa position initiale.

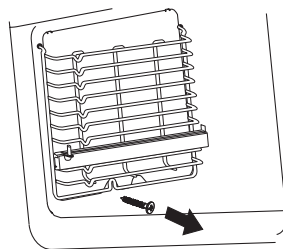


Figure 1

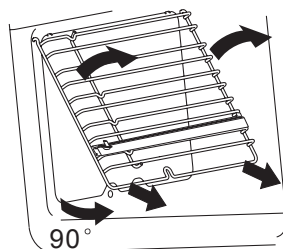


Figure 2

## Remplacement de l'ampoule

**L'ampoule utilisée dans la lampe du four est une ampoule spéciale qui présente une résistance aux températures élevées (120 V ~ 25 W). Ainsi, il est nécessaire d'acheter une ampoule d'origine chez un revendeur agréé.**

**Pour le remplacement, procédez comme suit :**

1. Coupez le disjoncteur.
2. Dévissez le couvercle en verre dans le sens anti-horaire. (Figure 1)
3. Dévissez l'ampoule dans le sens anti-horaire et remplacez-la par une neuve du même type. (Figure 2)
4. Vissez le couvercle en verre dans le sens horaire après le remplacement de l'ampoule.

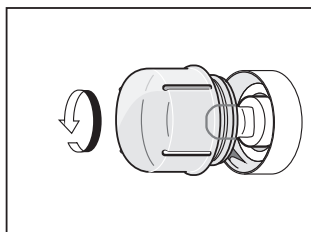


Figure 1

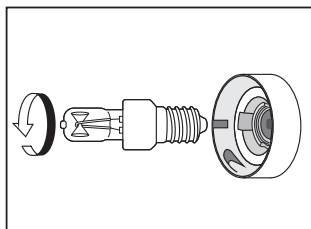


Figure 2



# Problèmes et solutions

Problème	Causes possibles et solution
L'écran du four reste éteint.	Mettez-le hors tension, et 1 minute plus tard, remettez-le sous tension. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
Les touches répondent même lorsque vous touchez l'espace qui est à côté.	Nettoyez la surface des touches et assurez-vous qu'elle est sèche. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsque le four est hors marche.	Le système de refroidissement se met en marche dès qu'une fonction de cuisson démarre. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du four passe sous 160 °F (70 °C), lorsque la cuisson est terminée.
Le four ne chauffe pas.	(1) Lors de l'utilisation de la fonction de rappel, le four se met en marche automatiquement à l'heure prédéfinie. Appuyez deux fois sur <b>■</b> pour annuler la fonction. (2) Vérifiez le disjoncteur ou la boîte à fusibles de votre maison. (3) Assurez-vous que le four est bien branché. (4) Assurez-vous que la température du four a été sélectionnée. (5) Assurez-vous que la fonction du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	(1) Vérifiez qu'aucun aliment n'est dans le four pendant le préchauffage. (2) Vérifiez le mode de cuisson. (3) Reportez-vous à la notice d'utilisation pour obtenir des conseils sur la meilleure position de la grille à utiliser. (4) Vérifiez que la température appropriée est réglée pour la recette.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	(1) Vérifiez que la température appropriée est réglée pour la recette. (2) Les éléments chauffants ne fonctionnent pas. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement.	Remplacez ou réinsérez l'ampoule de la lampe, si elle est défectueuse ou dévissée. Toucher l'ampoule avec les doigts peut provoquer le grillage de l'ampoule.
L'horloge et la fonction de rappel ne fonctionnent pas correctement.	Assurez-vous que le four est bien branché. Voir le Réglage de l'horloge (p. 9) et la Fonction Rappel (p. 11).
Humidité excessive dans le four.	Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte lentement en restant aussi éloigné du four que possible pour éviter toute brûlure en raison de la vapeur.
Le revêtement émaillé de la cavité du four est retiré.	Lors du retrait et du remplacement des grilles, relevez-les toujours et ne forcez pas dessus, pour éviter d'écailler l'émail. Même si une petite surface de l'émail de la cavité est retirée, cela n'affecte pas l'utilisation. Toutefois, un remplacement rapide est recommandé pour éviter que le métal sous le revêtement émaillé rouille.
Le four n'est pas sous tension.	Vérifiez le disjoncteur et le fusible, et réinitialisez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou grillé. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
La lampe du four éclaire faiblement.	(1) Cela peut être dû à l'instabilité de la tension lorsque le niveau de puissance le plus élevé est utilisé pour la cuisson. Cela n'indique pas un problème sur votre four. (2) Essuyez et nettoyez le couvercle en verre de la lampe pour obtenir la luminosité maximale.

# Codes d'erreur

En cas d'anomalie, le four affiche les codes d'erreur ci-dessous :

Code d'erreur affiché	Causes possibles	Solution
Er - 1	Circuit ouvert du capteur de température	1. Mettez l'appareil hors marche, puis en marche après 1 minute. Vérifiez si le code d'erreur est affiché. 2. Contactez un technicien qualifié ou un centre d'assistance.
Er - 2	Court-circuit du capteur de température	

■ **Nota :**

- Les points ci-dessus correspondent au jugement et à l'inspection des pannes communes.



## AVERTISSEMENT



Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommage sur le four.

# Spécifications

Modèle	HL-CX667S
Tension	120 V/240 V ~ 120 V/208 V ~
Puissance électrique	3 260 W 2 450 W
Fréquence	60 Hz
Dimensions externes (L x P x H)	Environ 595 mm × 575 mm × 595 mm (23 27/64 po × 22 41/64 po × 23 27/64 po)
Volume de la cavité du four	Environ 70 L (74 pte)
Poids net	Environ 35,7 kg (78 45/64 lb)

## Introduction



### AVERTISSEMENT



Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées scrupuleusement, cela peut provoquer un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.



#### RISQUE D'ÉLECTROCUTION LIÉ À LA MISE À LA TERRE

**Vous devez débrancher le conducteur neutre du fil de mise à la terre.**

**Connectez l'appareil conformément à la réglementation électrique locale.**

**Pour les modèles classés jusqu'à 4,3 kW, connectez à un fusible de 20 A ou à un disjoncteur.**

Veillez lire ces instructions. Cela vous fera gagner du temps et épargner des efforts et vous aidera à assurer les meilleures performances du four.

Assurez-vous de bien observer tous les AVERTISSEMENTS.

Ces instructions d'installation sont conçues pour l'utilisation par un installateur qualifié.

En plus de ces instructions, le four doit être installé conformément au Code canadien de l'électricité C22.1-dernière édition/codes provinciaux et municipaux et/ou codes locaux.

Ceux-ci doivent être soigneusement respectés en tout temps.

NOTA : LORS DE L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR AU CANADA, VÉRIFIEZ QUE VOUS POSSÉDEZ UN MODÈLE AVEC LA NORME CANADIENNE, COMME INDIQUÉ À DROITE.



## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT



**Les dispositifs de débranchement doivent être incorporés au câblage permanent conformément à la réglementation électrique.**

## Alimentation électrique

Avant d'installer le four avec un électricien qualifié, vérifiez que votre maison est pourvue du système électrique approprié et qu'en plus le four ne surchargera pas le circuit de branchement sur lequel il doit être installé.

Est nécessaire un circuit de dérivation monophasé à 3 ou 4 fils séparé, 120 V/240 V, 60 Hz, ou un circuit 120 V/208 V, 60 Hz.

Pour brancher le four, vous aurez besoin d'une boîte de jonction approuvée, facilement accessible par l'avant de l'armoire où se trouvera le four. Le four dispose d'un conduit de 130 cm (51 3/16 po). Laissez 130 à 150 cm (51 3/16 à 59 1/16 po) de mou sur la ligne de façon à pouvoir déplacer le four en cas de dépannage.

NE raccourcissez PAS le conduit flexible.

## Câblage nécessaire

Lorsque vous raccordez les fils, utilisez toute la longueur de conduit fourni (130 cm (51 3/16 po)). Le conduit ne doit pas être coupé.

Avant d'effectuer les raccordements, assurez-vous que l'appareil est hors tension, lisez et observez ce qui suit :

1. Un circuit de dérivation monophasé à 3 ou 4 fils séparé, 120 V/240 V, 60 Hz, ou 120 V/208 V, 60 Hz est requis pour le four.
2. Le four doit uniquement être raccordé avec des fils de cuivre ou d'aluminium.
3. Les fils doivent être conformes au code électrique canadien C22.1- dernière édition.
4. La taille des fils (CUIVRE OU ALUMINIUM) et des connexions doit être appropriée aux caractéristiques des appareils électroménagers fixées par le code électrique national. Le câble armé flexible s'étendant du four doit être connecté directement à la boîte de jonction.
5. La boîte de jonction doit être située pour qu'il y ait un maximum d'espace entre elle et le four pour qu'il puisse être déplacé en cas de panne.
6. Un connecteur conduit listé par U.L. doit être placé à chaque extrémité du câble de raccordement d'alimentation.



## AVERTISSEMENT

### DANGER D'ÉLECTROCUTION

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou la mort.



**L'alimentation électrique du circuit du branchement du four doit être coupée lorsque les connexions des lignes sont mises en place.**



**Une mise électrique à la terre est nécessaire pour cet appareil. L'extrémité libre du fil vert (le fil de mise à la terre) doit être connecté à la masse appropriée. Ce fil doit rester branché à la masse au four.**



**Vérifiez avec un électricien qualifié si vous avez un doute si votre appareil est correctement raccordé à la masse.**



**N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.**



**Si un tuyau d'eau froide est interrompu par un plastique, des joints non métalliques, des connexions d'union ou d'autres matériaux isolants NE L'UTILISEZ pas pour mettre à la masse.**



**Ne branchez pas la masse à un tuyau à gaz.**



**N'AYEZ PAS de fusible en position neutre ou un circuit à la masse. Un fusible dans un circuit neutre ou à la masse pourrait entraîner une électrocution.**

# ATTENTION



**Ne réparez ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel.**

Tous les autres dépannages doivent être effectués par un technicien qualifié. Ceci réduirait les risques de blessures et d'endommagements du four.

Ne modifiez jamais ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en enlevant des panneaux, des couvertures de fil, des vis, ou toute autre pièce du produit.

## Raccordements des câbles

Assurez-vous que votre installation est correctement installée et branchée par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur un technicien qualifié ou un service de réparation agréé. Cet appareil est fabriqué avec un conducteur de terre vert connecté au châssis du four. Après vous être assuré qu'il n'y a plus de courant, branchez le conduit flexible depuis le four jusqu'à la boîte de jonction en utilisant un connecteur de conduit listé par U.L. Les figures A et B et les instructions fournies représentent la manière la plus commune de brancher un four. Vos codes locaux et règlements sont évidemment prioritaires sur ces instructions. Effectuez les connexions électriques conformément aux codes locaux et aux règlements. "AVERTISSEMENT" Risque de choc électrique lié à la mise à la masse de l'appareil au moyen d'un conducteur neutre.

La mise à la masse par un conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuit électrique (1996 NEC), les maisons mobiles et les véhicules récréatifs, ou dans les régions où les codes locaux interdisent de brancher à la masse à travers un conducteur neutre. Pour les installations où la mise à terre par un conducteur neutre est interdite :

- Déconnectez la masse du conducteur neutre aux extrémités libres du conduit;
- Utilisez la borne de terre ou une broche de raccordement pour mettre à la terre l'unité; et
- Connectez la borne ou la broche de raccordement neutre au connecteur neutre de la manière usuelle.

### ■ Connexion à 3 fils

Selon la Figure 1, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de TERRE du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de TERRE vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noire du four aux phases correspondantes dans la boîte de jonction.
- Branchez les codes locaux et les codes d'alimentation électrique au moyen d'une borne.
- La borne utilise un système s'adaptant au fil du câblage.

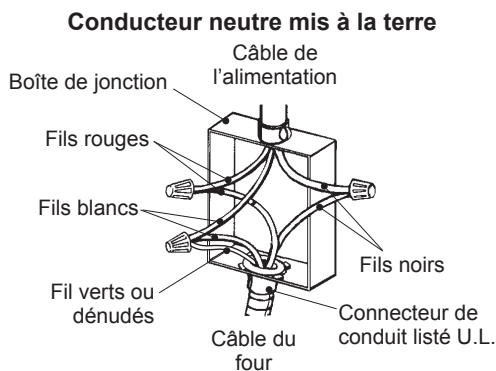


Figure 1

## ■ Connexion à 4 fils

Selon la Figure 2 :

- Déconnectez la masse du point neutre aux extrémités du conduit.
- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans la boîte de jonction (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noire du four aux phases correspondantes dans la boîte de jonction.
- Connectez le fil blanc du four au fil NEUTRE (gris ou blanc) dans la boîte de jonction.
- Branchez les codes locaux et les codes d'alimentation électrique au moyen d'une borne.
- La borne utilise un système s'adaptant au fil du câblage.

### Conducteur neutre non mis à la terre

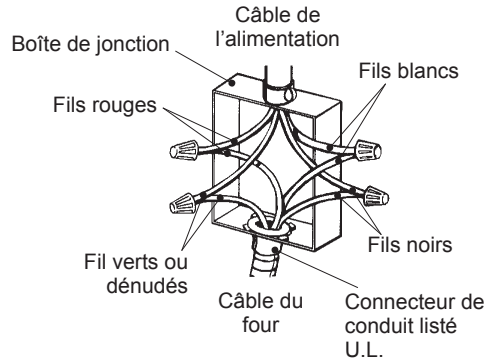
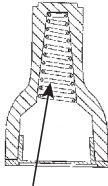
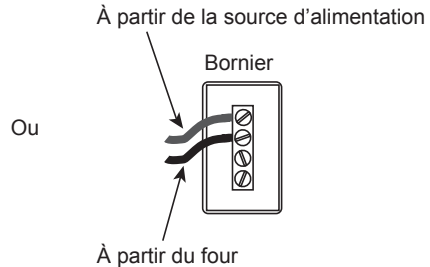


Figure 2

Important : Utilisez un connecteur verrouillé par rotation avec ressort en fil carré.



Ressort en fil carré



# Installation du four

## Choix de l'emplacement du four

Choisissez précautionneusement l'emplacement du four. Le four doit être situé pour un usage approprié dans la cuisine, mais toujours loin des courants d'air.

Les courants d'air peuvent être provoqués par des portes ouvertes ou des fenêtres, ou par des ventilateurs ou la climatisation. Assurez-vous que le branchement peut arriver jusqu'à l'emplacement choisi.

## Notes d'installation

1. Ne faites pas glisser le four par terre. Vous pourriez abîmer le plancher ou son recouvrement.
2. La surface du support du four doit être une plate-forme de contreplaqué d'au minimum 2 cm (25/32 po) d'épaisseur. Elle doit supporter 50 kg (110 1/4 lb). La plate-forme doit être solide, plane avec le fond de l'armoire découpée.
3. Faites extrêmement attention lors du déplacement et de l'installation du four. Il est très lourd. **NE SOULEVEZ PAS LE FOUR PAR SA POIGNÉE**, enlevez la porte pour le tenir et l'installer plus facilement. Voyez **RETRAIT DE LA PORTE** dans la section entretien du mode d'emploi.
4. Faites très attention lorsque vous déplacez ou vous installez le four pour éviter d'endommager le montant ou d'abîmer l'armoire.
5. Assurez-vous que le four est bien nivelé. Un four qui n'est pas droit peut donner des cuissons imparfaites.
6. Faites attention en plaçant le four. Ne pincez pas le conduit entre le four et l'arrière du four.



## AVERTISSEMENT



**Avant d'installer ou de déplacer le four, coupez l'alimentation au panneau de service. Fermez le panneau de service pour éviter que le courant soit remis accidentellement.**

Sachez comment déconnecter l'alimentation du four au disjoncteur ou au boîtier de fusibles en cas d'urgence.



**Accrochez fixement le four à l'armoire à l'aide des vis fournies.**

**Si vous ne le faites pas, le four peut bouger ou basculer pendant l'utilisation et endommager le four ou l'armoire ou blesser quelqu'un.**



## ATTENTION



**Ne remaniez pas le four.**

## ATTENTION

 Nous vous conseillons d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.

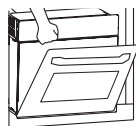
 La base sur laquelle le four est appuyé doit être tel qu'indiqué dans l'illustration ci-dessous.

 N'exercez jamais de pression sur la poignée lors de l'installation dans l'armoire.

**Incorrect**



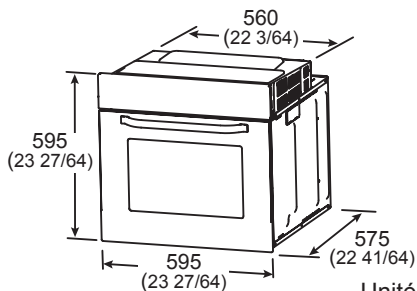
**Correct**



## Positionnement du four

### 1. Notez les dimensions générales requises pour l'installation.

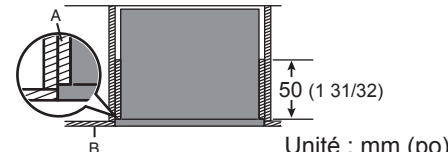
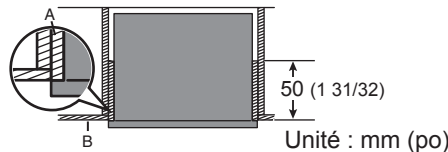
La figure ci-dessous indique les dimensions générales de l'appareil.



Unité : mm (po)

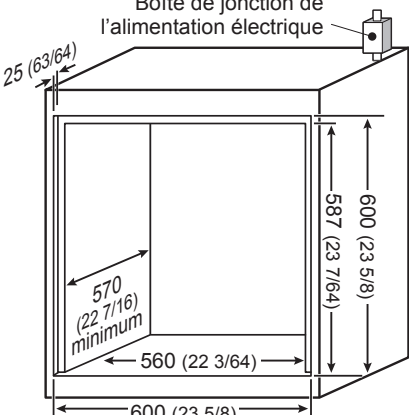
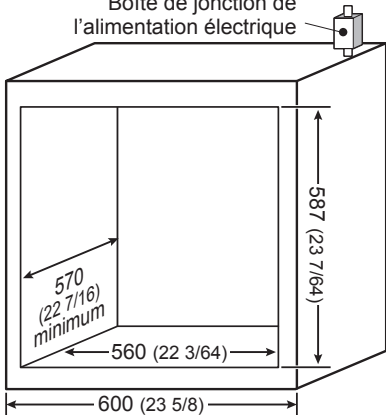
### 2. Installation encadrée et installation externe

Pour une meilleure intégration dans une cuisine, installez cet appareil dans une armoire de 600 mm (23 5/8 po) de large qui permet un encastrement aligné avec les façades de l'armoire. Une niche de 25 mm (63/64 po) est idéale. Il peut également être installé en externe sur l'armoire.

Installation encadrée (vue de dessus)	Installation externe (vue de dessus)
 <p>Unité : mm (po)</p>	 <p>Unité : mm (po)</p>
<p>A: Panneau plein avec niche de 25 mm (63/64 po) à partir de l'extérieur de l'armoire ou de la porte, adapté à un encastrement. B: Porte de l'armoire.</p>	<p>A: Panneau plein aligné avec l'armoire ou la porte, adapté à une installation externe. B: Porte de l'armoire.</p>



**3. Avant de déplacer l'appareil pour l'installer, vérifiez que l'espace intérieur de l'armoire a les dimensions suivantes.**

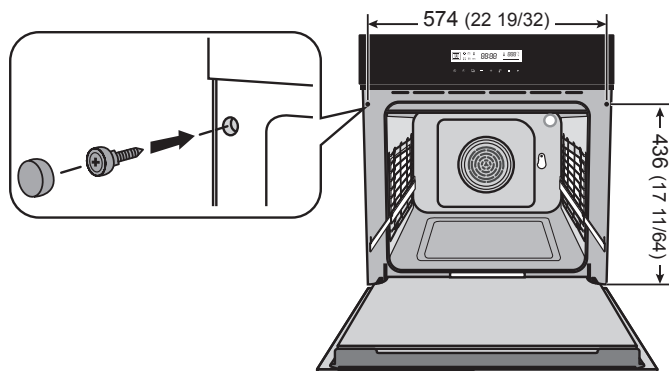
Installation encastrée	Installation externe
<p>Fixer la boîte de jonction de l'alimentation électrique au coin supérieur droit.</p> <p>Boîte de jonction de l'alimentation électrique</p>  <p>Unité : mm (po)</p>	<p>Fixer la boîte de jonction de l'alimentation électrique au coin supérieur droit.</p> <p>Boîte de jonction de l'alimentation électrique</p>  <p>Unité : mm (po)</p>

■ **Nota :**

Le four est conçu pour être encastré dans toute armoire de cuisine résistante à la chaleur.

## Fixation du four à une armoire

Fixez le four dans l'armoire avec les 2 vis fournies, comme illustré ci-dessous. Placez les 2 couvercles de vis pour la finition.



Unité : mm (po)

■ **Nota :**

Pour trouver les trous de fixation, ouvrez la porte du four et observez le cadre latéral du four.



# Tabla de contenidos

---

<b>Precauciones de seguridad</b> .....	<b>2 - 4</b>
Identificación de piezas .....	5 - 6
• Accesorios.....	6
<hr/>	
Uso del horno .....	7 - 16
• Ajuste de funciones.....	7
• Antes de usar el horno.....	8
• Durante el uso del horno.....	8
• Operaciones.....	9 - 13
• Advertencia de colocación de la rejilla .....	13
• Uso del kit asador .....	13 - 14
• Instrucciones y consejos para cocinar .....	15 - 16
• Información útil para ahorrar energía.....	16
Limpieza y mantenimiento.....	17 - 18
• Limpieza de la puerta del horno.....	17
• Limpieza del interior del horno.....	17 - 18
• Sustitución de la bombilla .....	18
<hr/>	
Solución de problemas.....	19
Códigos de error.....	20
Especificaciones.....	20
<hr/>	
<b>Para el instalador</b>	
Instrucciones de instalación .....	21 - 27
• Introducción.....	21
• Conexión eléctrica.....	21 - 24
• Instalación del horno .....	25 - 27
• Sujetar el horno al mueble .....	27

---

A fin de evitar accidentes o heridas a usuarios o terceros, y daños materiales, siga las instrucciones a continuación.

- Los siguientes gráficos indican el grado de daño que provoca el funcionamiento incorrecto.



## ADVERTENCIA

Indica heridas graves o muerte.



## PRECAUCIÓN

Indica riesgo de heridas o daño material.

- Los símbolos se clasifican y explican de la siguiente forma.



Estos símbolos indican prohibición.



Este símbolo indica que debe respetarse un requisito.



Este símbolo indica una acción que debe realizarse con cuidado.



## ADVERTENCIA



Deje de usar la unidad si se producen fallas o situaciones fuera de lo normal y apague el disyuntor.

Ejemplo de fallas/situaciones fuera de lo normal:

- Ruido o temperatura fuera de lo normal.
- Emisión de humo fuera de lo normal, o incendio.



La unidad debe conectarse a un punto de referencia en tierra.

La puesta a tierra incorrecta puede causar descargas eléctricas.



Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio u otra persona igualmente calificada deben reemplazarlo, a fin de evitar riesgos.



Asegúrese de que el disyuntor está apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con la supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben contar con supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.



El aparato se calienta mucho durante el uso. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calentadores dentro del horno.



Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.



Asegúrese de apagar el disyuntor antes de cualquier mantenimiento, reparación o servicio.



## ADVERTENCIA



No conecte con voltajes que no sean 120 V/240 V o 120 V/208 V CA, ya que podría causar incendios o descargas eléctricas.



Este aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar su sobrecalentamiento.



No desarme la unidad para volver a armarla.



No deseche ninguna parte del empaque ni lo deje sin supervisión. Puede constituir un riesgo de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.



## PRECAUCIÓN



La instalación y el servicio deben estar a cargo de personas competentes, de acuerdo con la regulación vigente.



Antes de hacer funcionar el aparato, debe extraer todo el papel film de protección (excepto la placa de identificación).



Tenga cuidado de que no se atasquen objetos en la puerta del horno.



El aparato se calienta mucho durante el uso. Al manejarlo, se deben llevar manoplas adecuadas resistentes al calor.



Todas las operaciones de cocción deben realizarse con la puerta cerrada.



Cuando se enciende el horno por primera vez, puede generar un olor desagradable. Esto es debido al agente adhesivo utilizado para aislar los paneles dentro del horno. Caliente el nuevo aparato vacío con la función de cocción convencional, a 480 °F (250 °C) durante 15 - 20 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación. Asegúrese de ventilar al realizar este calentamiento. Es normal que emita un poco de humo y olores.



Nunca obstruya las aperturas y ranuras proporcionadas para la ventilación y la salida del calor.



No debe usar limpiadores en aerosol.



No use limpiadores abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.



No debe usar limpiadores a vapor.



No use este aparato para calentar habitaciones.



No deje ningún peso ni se sienta sobre la puerta abierta del aparato.



La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y el nombre de la marca se sitúa en un sitio visible del aparato. **NO quite la placa de identificación por ninguna razón.**



No permita que queden residuos de alimentos azucarados (como la mermelada) dentro del horno, ya que pueden dañar el revestimiento esmaltado del mismo.



## PRECAUCIÓN



No use utensilios de cocina o recipientes de plástico. La alta temperatura de dentro del horno podría derretir el plástico y dañar el aparato.



No use latas o recipientes cerrados en el aparato. Puede haber demasiada presión dentro de los recipientes durante la cocción, creando peligro de explosión.



No deje el aparato sin supervisión durante el proceso de cocción si se pueden liberar grasas o aceites. Las grasas y aceites pueden prenderse fuego.



No cubra la parte inferior del horno con hojas de papel de aluminio o papel de plata durante la cocción y no coloque sartenes ni bandejas encima para evitar dañar la superficie esmaltada.



Si la superficie está muy caliente durante la cocción, no vierta agua directamente sobre las bandejas. El vapor podría quemar o dañar gravemente la superficie esmaltada.



No inserte objetos metálicos puntiagudos en ninguna apertura del aparato.



No modifique este aparato.



No reemplace las piezas del aparato con repuestos que no sean los autorizados por Panasonic.



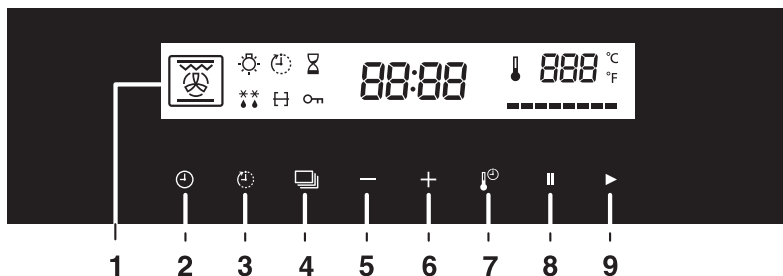
No ponga material inflamable dentro del horno; si se encendiera por accidente, podría causar un incendio.

### ■ Nota:

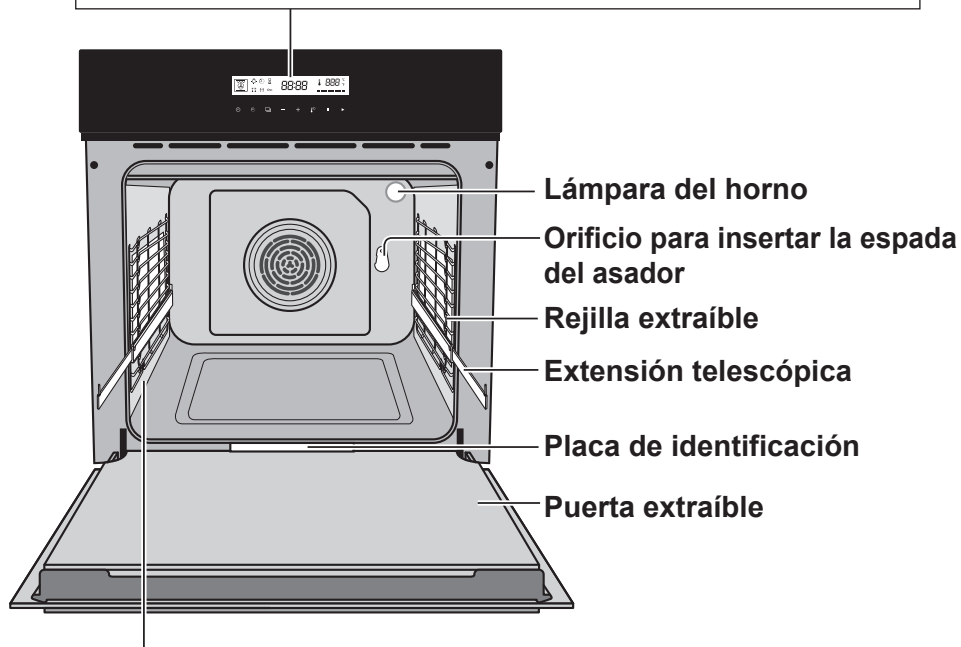
Comuníquese con un centro de servicio Panasonic o un distribuidor autorizado para el mantenimiento y la reparación.

# Identificación de piezas

## Panel de control



- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Pantalla principal            | 6. Tecla más                      |
| 2. Tecla de ajuste del reloj     | 7. Tecla de ajuste de temperatura |
| 3. Tecla de recordatorio/retardo | 8. Tecla de pausa/cancelar        |
| 4. Tecla de función              | 9. Tecla de inicio                |
| 5. Tecla menos                   |                                   |



## Limpieza catalítica

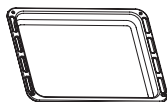
- Revestimiento con acabado esmaltado especial.
- Durante el proceso de cocción, la grasa se absorbe a través del revestimiento y se dispersa, con lo que el horno queda limpio y se reducen los olores al cocinar.

# Identificación de piezas

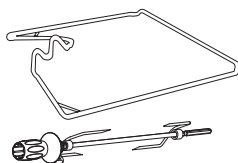
## Accesorios



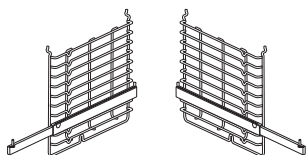
**Bandeja de rejilla**  
Para rostizar y asar.



**Bandeja de hornear esmaltada**  
Para cocinar grandes cantidades de alimentos, por ejemplo, bizcochos, empanadas, comida congelada, etc. o para recoger la grasa/los líquidos vertidos y el jugo de las carnes.

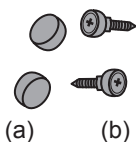


**Kit asador**  
Para regular la velocidad del motor y calentar la comida uniformemente.  
Al mismo tiempo, garantiza la conservación de los valores nutricionales de los alimentos.



**Rejilla extraíble**  
Al limpiar las paredes del horno, es posible extraer las guías de soporte de la bandeja y la rejilla del lado derecho e izquierdo del horno.

**Rejilla telescópica**  
**(guías extraíbles una longitud del 50 %)**  
El sistema telescópico de extracción de rejilla permite acceder de forma fácil y segura a la comida.












**Pack de tornillos**  
a. Tapa de tornillo (2 unidades)  
b. Tornillo (2 unidades)

### ■ Nota:

- Comuníquese con un centro de servicio Panasonic o un distribuidor autorizado para el mantenimiento y la reparación.
- Use exclusivamente accesorios Panasonic originales.





## Ajuste de funciones

Símbolo	Descripción de la función
	<b>Lámpara del horno</b> Permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta.
	<b>Descongelación</b> La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápido la comida congelada (sin uso de calor). Es una forma suave aunque rápida de acelerar el tiempo de descongelación y descongelar platillos caseros, productos rellenos de crema, etc.
	<b>Calor inferior</b> Un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado a la base de los alimentos sin dorarlos. Es ideal para cocinar lentamente platillos como guisados, estofados, empanadas y pizzas en los que se desea una base crujiente. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 140 - 250 °F (60 - 120 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 140 °F (60 °C).
	<b>Cocción convencional</b> Los elementos de la parte superior e inferior funcionan a la vez para ofrecer una cocción convencional. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 120 - 480 °F (50 - 250 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 430 °F (220 °C). El asador se puede usar también con esta función.
	<b>Cocción convencional con ventilador</b> La combinación del ventilador y los dos elementos calentadores proporciona un calor que penetra de manera más uniforme, con un ahorro de hasta un 30 - 40 % de energía. Los alimentos se doran ligeramente por el exterior, mientras que quedan jugosos en el interior.  ■ <b>Nota:</b> Esta función es adecuada para asar o rostizar piezas grandes de carne a una temperatura más elevada. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 120 - 480 °F (50 - 250 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 430 °F (220 °C).
	<b>Grill doble</b> Usa el elemento radiante y el elemento superior internos. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 360 - 470 °F (180 - 240 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 410 °F (210 °C). El asador se puede usar también con esta función.
	<b>Grill doble con ventilador</b> Usa el elemento radiante y el elemento superior internos, junto con el ventilador. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 360 - 470 °F (180 - 240 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 410 °F (210 °C).
	<b>Convección verdadera</b> El elemento que rodea el ventilador de convección proporciona una fuente de calor adicional para cocinar por convección. En el modo de convección verdadera, el ventilador se activa automáticamente para mejorar la circulación del aire en el interior del horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 120 - 470 °F (50 - 240 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 360 °F (180 °C).
	<b>Grill radiante</b> El elemento interno de grill se activa y desactiva para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 360 - 470 °F (180 - 240 °C). La temperatura predeterminada por defecto es 410 °F (210 °C). El asador se puede usar también con esta función.

# Uso del horno

## Antes de usar el horno



### PRECAUCIÓN

-  Antes de hacer funcionar el aparato, debe extraer todo el papel film de protección (excepto la placa de identificación).
-  Cuando se enciende el horno por primera vez, puede generar un olor desagradable. Esto es debido al agente adhesivo utilizado para aislar los paneles dentro del horno. Caliente el nuevo aparato vacío con la función de cocción convencional, a 480 °F (250 °C) durante 15 - 20 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación. Asegúrese de ventilar al realizar este calentamiento.  
Es normal que emita un poco de humo y olores.

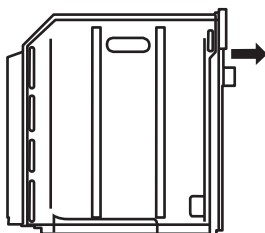
- **Nota:**  
Antes del primer uso, retire todos los accesorios y limpie con un paño y detergente suaves.

## Durante el uso del horno

### PRECAUCIÓN

-  Todas las operaciones de cocción deben realizarse con la puerta completamente cerrada.
-  No cubra la parte inferior del horno con hojas de papel de aluminio o papel de plata durante la cocción y no coloque sartenes ni bandejas encima para evitar dañar la superficie con revestimiento esmaltado.








- **Nota:**  
El aparato está equipado con un sistema de enfriamiento que se pone en marcha tan pronto como se inicia la cocción. El ventilador expulsa un flujo de aire constante por encima de la puerta.  
Luego de completarse la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue en funcionamiento durante 15 minutos o hasta que la temperatura del horno baja de 160 °F (70 °C).











# Operaciones

## Ajuste del reloj














Después de conectar el horno en la fuente de alimentación, aparecerá el símbolo **0:00** en la pantalla.

1. Pulse  y las cifras de la hora parpadearán.
2. Pulse  o  para ajustar la hora. (La hora debe estar dentro del intervalo de 0 a 23.)
3. Pulse  y las cifras de los minutos parpadearán.
4. Pulse  o  para ajustar los minutos. (Los minutos deben estar dentro del intervalo de 0 a 59.)
5. Pulse  para finalizar el ajuste del reloj. El reloj estará ajustado cuando “:” parpadee en la pantalla de la hora.

## Ajuste de funciones





1. Pulse  para elegir la función de cocción que desee. La función de cocción pertinente aparecerá en la pantalla.
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo debe ser de 1 minuto a 9 horas. El tiempo se incrementa en intervalos de 1 minuto hasta los 30 minutos y en intervalos de 5 minutos desde los 30 minutos hasta las 9 horas.)
3. Pulse  y luego pulse  o  para ajustar la temperatura de cocción.
4. Pulse  para comenzar a cocinar. La cuenta regresiva comenzará. Se mostrará en la pantalla el icono correspondiente, , indicando que el calentamiento está en curso. El horno se apagará automáticamente cuando el tiempo llegue a **0:00**. Entonces, sonará un pitido 5 veces y la pantalla cambiará al reloj con la hora actual.
5. Si omite el paso 2, el tiempo de cocción predeterminado por defecto es de 9 horas. (Esto quiere decir que el horno se apagará automáticamente después de 9 horas.)

### ■ Nota:





- La lámpara del horno permanecerá prendida en todas las funciones de cocción.
- Si no se pulsa  en los 5 minutos siguientes al ajuste de todo el programa de cocción, la pantalla cambia al reloj con la hora actual, lo que significa que el programa de cocción se cancela.
-  y  no son funciones de calentamiento.
- Mientras la cocción está en curso, puede ajustar el tiempo de cocción pulsando  o  y luego . Si no se pulsa  en los 5 segundos siguientes, el tiempo de cocción regresa al tiempo original para continuar con la cocción.
- Mientras la cocción está en curso, puede ajustar la temperatura de cocción pulsando ; en la pantalla se mostrará . Pulse  o  para ajustar la temperatura de cocción y luego pulse . Si no se pulsa  en los 5 segundos siguientes, la temperatura de cocción regresa la temperatura original para continuar con la cocción.

# Uso del horno

## Función de inicio/pausa/cancelar

1. Pulse  para poner en marcha cualquier función.
2. Pulse  una vez para poner la función en pausa. Para reanudar la función, pulse .
3. Pulse  dos veces para cancelar la función.

## Ajuste de la lámpara

1. Pulse  una vez; se verá  en la pantalla.
2. Pulse  para encender la lámpara. (No se inicia el calentamiento.)
3. Pulse  dos veces para apagar la lámpara.

## Consultar la hora

Mientras la cocción está en curso o cuando se configuró el recordatorio, puede pulsar  para ver la hora actual.

## Función de bloqueo para niños

**Para bloquear:** Mantenga pulsados  y  a la vez durante 3 segundos aproximadamente, entonces sonará un pitido y se mostrará  en la pantalla. Se desactivarán todos los controles.





**Para desbloquear:** Mantenga pulsados  y  a la vez durante 3 segundos aproximadamente, entonces sonará un pitido y  desaparecerá. Todos los controles están listos para usarse.

### ■ Nota:


Como alternativa para desbloquear el bloqueo para niños, desconecte la alimentación.

## Cambio de la pantalla de °F a °C

La pantalla de ajuste de temperatura predeterminada es °F.

1. Pulse  3 veces.  se verá en la pantalla.
2. Pulse .
3. Vuelva a pulsar  y manténgala pulsada durante 3 segundos aproximadamente.
4. °C se verá en pantalla.
5. La pantalla cambiará al reloj con la hora actual.  
Siga los mismos pasos para cambiar la pantalla de °C a °F.

### ■ Nota:

- El ajuste se hará efectivo a menos que el enchufe esté desconectado. Si el disyuntor se apaga o se produce una avería eléctrica, el ajuste de pantalla volverá a °F.
- Pulse  dos veces cuando cancele el procedimiento luego de realizar el paso 2. De lo contrario, el horno comenzará a calentarse y dicho calentamiento continuará durante 9 horas.

## Función de recordatorio






Esta función le permite programar el horno como un temporizador de cocina en dos casos:

- 1 que inicie la cocción a una hora precisa.
- 2 que se completó la cocción y debe realizar la siguiente acción.





El tiempo para la cuenta regresiva puede ajustarse desde 1 minuto hasta 9 horas.

### ■ En el caso 1

En modo de espera,







1. Pulse . Se mostrarán  y **AL** en la pantalla y **0:00** parpadeará.
2. Pulse  o  para ajustar la hora del recordatorio.
3. Pulse  para comenzar. “:” parpadeará en la pantalla de la hora y la hora del recordatorio se habrá ajustado. La cuenta regresiva comenzará.

### ■ Nota:


- Sonará un pitido 10 veces para recordarle que inicie la cocción luego de que el tiempo llegue a **0:00**.  
 y **AL** desaparecerán y la pantalla cambiará al reloj con la hora actual.
- Durante la cuenta regresiva, puede poner el recordatorio en pausa al pulsar  una vez. Para reiniciar, pulse .
- Durante la cuenta regresiva, puede cancelar el recordatorio al pulsar  dos veces.

### ■ En el caso 2

Mientras la cocción está en curso,

1. Pulse . Se mostrarán  y **AL** en la pantalla y **0:00** parpadeará.
2. Pulse  o  para ajustar la hora del recordatorio.
3. Pulse  para iniciar el recordatorio. La pantalla regresará a la pantalla de cocción y en ella aparecerá .

### ■ Nota:

- Sonará un pitido 10 veces para recordarle que inicie la siguiente acción luego de que el tiempo llegue a **0:00**. Desaparecerá  y **AL** y la cocción continuará.
- No puede poner la función de recordatorio en pausa ni cancelarla una vez que se haya ajustado.

## Función de retardo/función de finalización















Solo si se ajustó la hora actual, podrá usar la función de retardo/función de finalización en uno de los dos casos siguientes:

- 1 Para retrasar el inicio de la cocción, luego de ajustar la hora de finalización y la duración de la cocción. La cocción se inicia automáticamente y finaliza a la hora preprogramada.
- 2 Para iniciar la cocción inmediatamente después de haber ajustado la hora de finalización para apagar el horno automáticamente cuando se complete la cocción.

# Uso del horno

## ■ En el caso 1

En modo de espera,













1. Pulse  dos veces; se verán  y **End** en la pantalla.
2. Pulse  o  para ajustar la hora de finalización. (La hora debe estar dentro del intervalo de 0 a 23.)
3. Pulse de nuevo .
4. Pulse  o  para ajustar el minuto de finalización. (Los minutos deben estar dentro del intervalo de 0 a 59.)
5. Pulse  para elegir la función de cocción que desea.
6. Pulse  o  para ajustar la duración de la cocción.
7. Pulse  y luego pulse  o  para ajustar la temperatura de cocción.
8. Pulse  para iniciar la función de retardo.
9. El horno se apagará automáticamente cuando el temporizador de retardo llegue a **0:00**. Entonces, sonará un pitido 5 veces y la pantalla cambiará al reloj con la hora actual.

Ejemplo: Si coloca alimentos (crudos) en el horno cuando la hora actual marca las **12:00** y desea cocinarlos durante 1 hora y finalizar la cocción a las **17:00**,  
En los pasos 2 - 4, ajuste las **17:00** como hora de finalización,  
En el paso 6, ajuste el tiempo de cocción a **0 1:00**.

Resultado: La cocción se iniciará a las **16:00**. La cuenta regresiva comenzará con el temporizador de retardo.  
Finalmente, el horno se apagará de forma automática a las **17:00**, con un pitido.

## ■ En el caso 2


En modo de espera,

1. Pulse  dos veces; se verán  y **End** en la pantalla.
2. Pulse  o  para ajustar la hora de finalización. (La hora debe estar dentro del intervalo de 0 a 23.)
3. Pulse de nuevo .
4. Pulse  o  para ajustar el minuto de finalización. (Los minutos deben estar dentro del intervalo de 0 a 59.)
5. Pulse  para elegir la función de cocción que desea.
6. Pulse  y luego pulse  o  para ajustar la temperatura de cocción.
7. Pulse  para iniciar la función de finalización.
8. El horno se apagará automáticamente cuando la cuenta regresiva llegue a **0:00**. Entonces, sonará un pitido 5 veces y la pantalla cambiará al reloj con la hora actual.

Ejemplo: Si coloca alimentos (crudos) en el horno cuando la hora actual marca las **12:00** y desea cocinarlos durante 1 hora y finalizar la cocción a las **13:00**.  
En los pasos 2-4, ajuste las **13:00** como hora de finalización.

Resultado: La cocción se iniciará a las **12:00**. La cuenta regresiva comenzará con el temporizador de retardo.  
Finalmente, el horno se apagará de forma automática a las **13:00**, con un pitido.

## Función de ahorro de energía

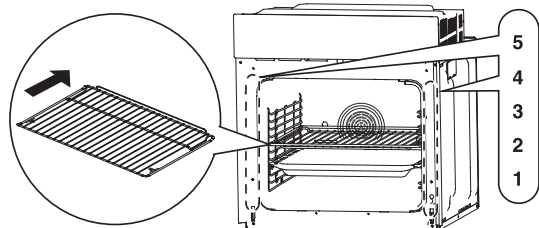
1. Si pulsa  durante 3 segundos aproximadamente en el modo de espera o en el modo de recordatorio, la pantalla LED se apagará e ingresará al modo de ahorro de energía.
2. Como alternativa, si permanece durante 10 minutos sin utilizarse en modo de espera, la pantalla LED se apagará e ingresará al modo de ahorro de energía.
3. Pulse cualquier tecla para salir del modo de ahorro de energía.

## Advertencia de colocación de la rejilla

Para asegurarse de que la bandeja de rejilla o la bandeja de hornear esmaltada se utilizan de forma segura, es necesario que se inserten y se coloquen correctamente entre las rejillas del horno.

Como alternativa, puede consultar los números de los niveles que se indican en la parte frontal del horno al abrir la puerta. (Hay un total de 5 niveles.)

Así se asegura de que los alimentos calientes no se deslicen desde la parte posterior de la bandeja de rejilla o la bandeja de hornear esmaltada al extraerlas cuidadosamente.



### PRECAUCIÓN

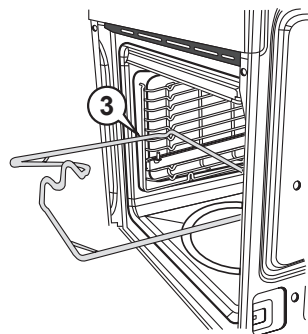


Utilice manoplas para horno, pues el horno y los accesorios estarán extremadamente calientes.

## Uso del kit asador

Al cocinar con la función asador, coloque la estructura en el nivel 3 de la rejilla.

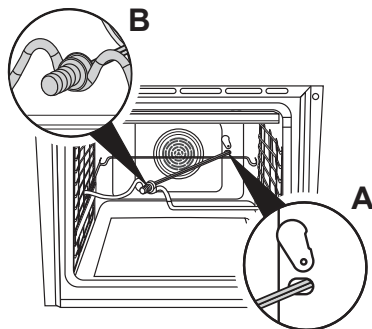
Atornille el mango de plástico a la espada. A continuación, prepare los alimentos en el asador usando los pinchos proporcionados.



# Uso del horno

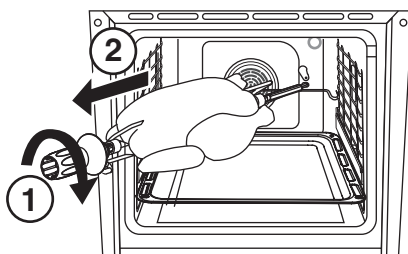
Inserte completamente el extremo de la espada del asador en el orificio (detalle A) que se encuentra en la cavidad del horno.

Asegúrese de que el otro extremo de la espada del asador se coloca en la posición correcta sobre la estructura (detalle B).



## ■ Nota:

- Durante la cocción no debe acoplarse el mango a la espada del asador.
- Tras la cocción, acople el mango al extremo de la espada del asador con los tornillos. Luego, retire la comida (por ej., el pollo asado) del horno con cuidado.



## PRECAUCIÓN



Asegúrese de remover el mango de plástico se antes de cerrar la puerta y cocinar con el asador.



Use las manoplas para horno y tenga cuidado al utilizar el asador ya que el horno y los accesorios estarán extremadamente calientes.



La bandeja de hornear esmaltada debe insertarse en la posición más baja de la rejilla antes de usar el asador. De esta manera, se asegura de que la grasa caliente gotée sobre la bandeja que se sitúa debajo.



Tras cocinar con el asador, acople el mango de plástico y retire el kit asador del horno. Desatornille el mango de plástico tan pronto como sea posible.



La espada del asador y los pinchos son muy afilados, por lo que se debe tener especial cuidado tanto al usarlos como al limpiarlos.



# Instrucciones y consejos para cocinar

## Consejos generales

Se recomienda precalentar el horno antes de introducir comida en él. No introduzca alimentos en su interior hasta que el símbolo “°F” o “°C” de la pantalla deje de parpadear para confirmar que se alcanzó la temperatura preestablecida.

A la hora de cocinar en varios niveles, se recomienda utilizar una función asistida por el ventilador para lograr una cocción uniforme en todas las alturas.

En general, no es posible reducir el tiempo de cocción incrementando la temperatura (los alimentos podrían estar bien cocidos por fuera, pero semicrudos por dentro).

Para obtener los mejores resultados de cocción, recomendamos colocar un utensilio de cocina adecuado en el centro de la bandeja de rejilla o la bandeja de hornear esmaltada.

Para evitar la formación de una cantidad excesiva de condensación en el cristal interior, se recomienda no dejar comida caliente dentro del horno durante mucho tiempo después de cocinarla.

## Consejos para cocinar carne

Se recomienda precalentar el horno y cocinar a una temperatura de 320 °F (190 °C) o inferior para suprimir el humo al cocinar alimentos con mucha grasa.

El tiempo de cocción, especialmente el de la carne, varía según el grosor y las características de los alimentos, así como el gusto del consumidor.

Se recomienda usar un termómetro de carne al asar este alimento. (El termómetro no se suministra con el horno.)

## Consejos para cocinar pasteles y galletas

Use moldes de metal oscuro para hornear pasteles. Ayudan a absorber mejor el calor.

La temperatura y la duración de la cocción dependen de las características y la consistencia de la mezcla.

Chequee si el pastel está cocido por dentro. Al finalizar el tiempo de cocción, inserte un pincho metálico por la parte superior del pastel y, después, sáquelo. Si la masa no se pega al pincho metálico, el pastel está bien hecho.

Si el pastel se desmorona al sacarlo del horno, la próxima vez debe reducir la temperatura preestablecida alrededor de 50 °F (10 °C) y seleccionar un tiempo de cocción mayor si es necesario.

# Uso del horno

## Consejos para descongelar

Se recomienda colocar los alimentos congelados en recipientes sin tapa.

Los alimentos deben descongelarse sin envoltorio.

Disponga los alimentos en una sola capa para que se descongelen de manera homogénea y no se superpongan.

Al descongelar carne, se recomienda ponerla en la bandeja de rejilla en el nivel 2 de la rejilla del horno y colocar la bandeja de hornear esmaltada en el nivel 1. De este modo, el líquido de la comida descongelada no toca los alimentos.

Las partes más delicadas pueden cubrirse con papel de aluminio.

## Consejos para cocinar con el grill y el grill asistido por el ventilador

Con la función grill puede asar carne incluso cuando inicia la cocción con el horno frío; sin embargo, se recomienda precalentarlo si desea cambiar el efecto de cocción.

Por otra parte, se recomienda precalentar el horno antes de asar con la función grill asistida por el ventilador.

## Información útil para ahorrar energía

**Para ahorrar energía durante el uso del horno, deben seguirse las instrucciones que aparecen a continuación:**

1. Todas las operaciones de cocción deben realizarse con la puerta del horno completamente cerrada.
2. No abra la puerta del horno continuamente mientras la cocción está en curso, ya que provocará la dispersión del calor del horno.
3. Cuando el horno no esté en funcionamiento, apáguelo completamente.
4. Use la “función de ahorro de energía” mientras la cocción está en curso.
5. Mantenga siempre limpio el interior del horno.

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza de la puerta del horno

La puerta de cristal debe mantenerse siempre completamente limpia. Use papel de cocina absorbente; elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda y detergente de uso común.

- No use limpiadores a vapor para limpiar el horno.
- No use limpiadores abrasivos o corrosivos para limpiar la puerta de cristal.
- No use materiales ásperos o abrasivos ni rasquetas de metal afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie.

## Limpieza del interior del horno

Para un mantenimiento óptimo, limpie el horno con regularidad cuando se haya enfriado cada vez que cocine.

- Saque todas las piezas extraíbles.
- Para realizar la limpieza más fácilmente, puede extraer la puerta del horno.

## Quitar la puerta del horno

La puerta extraíble ofrece un acceso total a todo el interior del horno para un mantenimiento más fácil y rápido.

- Para extraer la puerta, ábrala hasta formar el máximo ángulo posible. Luego tire hacia atrás del tope de la bisagra de la puerta. (Figura 1) (Hay un total de 2 topes a ambos lados de la puerta.)
- Cierre la puerta hasta formar un ángulo de 15° aproximadamente. Levante la puerta y tire de ella despacio para sacarla del horno. (Figura 2)
- Al completar la limpieza, realice los procedimientos anteriores en orden inverso para volver a colocar la puerta en su posición original.

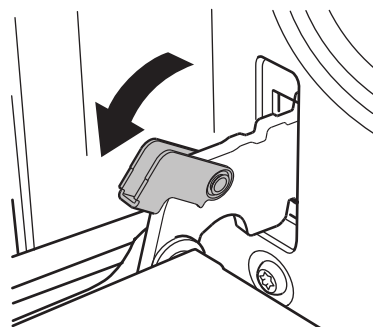


Figura 1

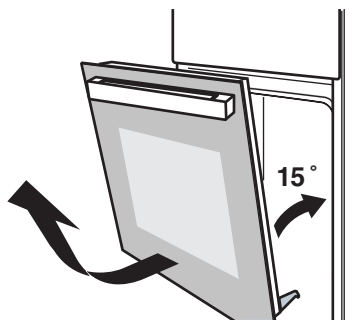


Figura 2

### ■ Nota:

Tras el uso de detergentes de limpieza específicos, el horno debe usarse con el ajuste de calor máximo durante 15 - 20 minutos para eliminar los residuos que queden dentro del horno. Durante este proceso, las partes accesibles podrían calentarse más de lo normal, por lo que no debe permitir que los niños se acerquen.

# Limpieza y mantenimiento

## Extracción de la rejilla del horno

La extracción de la rejilla del horno facilita la limpieza de las paredes del mismo.

- Para extraer la rejilla, afloje 1 tornillo de la parte inferior de la pared con un destornillador '+'. (Figura 1)
- A continuación, levante la rejilla hasta formar un ángulo de 90° aproximadamente y tire de ella despacio para sacarla del horno. (Figura 2)
- Al completar la limpieza, realice los procedimientos anteriores en orden inverso para volver a colocar la rejilla en su posición original.

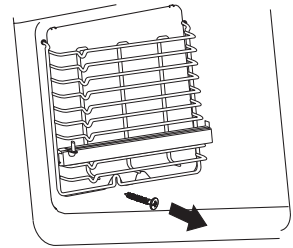


Figura 1

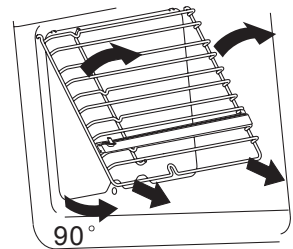


Figura 2

## Sustitución de la bombilla

La bombilla que usa la lámpara del horno es una bombilla especial resistente a altas temperaturas (120 V ~ 25 W). Por lo tanto, es necesario adquirir una bombilla original de un distribuidor autorizado. Para sustituirla, proceda como sigue:

1. Apague el disyuntor.
2. Desenrosque el cristal protector girándolo hacia la izquierda. (Figura 1)
3. Desenrosque la bombilla hacia la izquierda y sustitúyala por una nueva del mismo tipo. (Figura 2)
4. Enrosque el cristal protector girándolo hacia la derecha tras sustituir la bombilla.

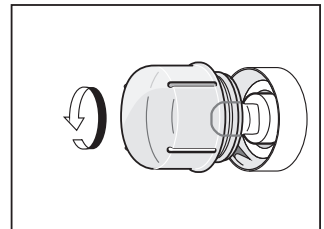


Figura 1

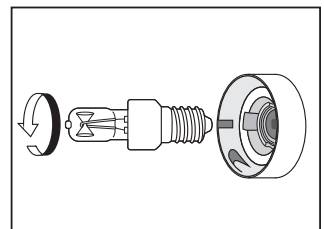


Figura 2

# Solución de problemas

Problema	Posibles causas y solución
<b>La pantalla del horno no deja de mostrar OFF.</b>	Desconecte la alimentación y, 1 minuto después, conéctela de nuevo. Si el problema continúa, comuníquese con un técnico calificado o con un centro de servicio autorizado.
<b>Las teclas reaccionan incluso cuando solo se toca cerca de ellas.</b>	Limpie la superficie de las teclas y asegúrese de que la superficie de los botones está seca. Si el problema continúa, comuníquese con un técnico calificado o con un centro de servicio autorizado.
<b>El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se apague el horno.</b>	El sistema de enfriamiento se pone en marcha tan pronto como se inicia la cocción. Sigue en funcionamiento durante 15 minutos o hasta que la temperatura del horno baja de 160 °F (70 °C) tras completarse la cocción.
<b>El horno no calienta.</b>	(1) Al usar la función de recordatorio, el horno se encenderá automáticamente a la hora preestablecida. Pulse <b>■</b> dos veces para cancelar la función. (2) Chequee el disyuntor o la caja de fusibles de la casa. (3) Asegúrese de que el suministro eléctrico del horno es el adecuado. (4) Asegúrese de que se seleccionó la temperatura del horno. (5) Asegúrese de que se seleccionó la función del horno.
<b>El horno no realiza una cocción homogénea.</b>	(1) Verifique que no puso la comida en el horno durante el precalentamiento. (2) Verifique el modo de cocción. (3) Consulte las instrucciones de funcionamiento donde encontrará información útil sobre la mejor posición para usar la rejilla. (4) Chequee que la temperatura ha sido ajustada a la adecuada para la receta.
<b>La temperatura del horno es demasiado alta o baja.</b>	(1) Chequee que la temperatura ha sido ajustada a la adecuada para la receta. (2) Los elementos calentadores no funcionan. Si el problema continúa, comuníquese con un técnico calificado o con un centro de servicio autorizado.
<b>La lámpara del horno no funciona correctamente.</b>	Sustituya la bombilla de la lámpara o reinsértela si está suelta o defectuosa. Si se toca la bombilla con los dedos, esta podría fundirse.
<b>La función de reloj y de recordatorio no funcionan correctamente.</b>	Asegúrese de que el suministro eléctrico del horno es correcto. Consulte las secciones de ajuste del reloj (pág. 9) y función de recordatorio (pág. 11).
<b>Hay un exceso de humedad en el horno.</b>	Al completarse la cocción, abra la puerta despacio manteniéndose lo más alejado posible del horno para evitar quemarse con el vapor.
<b>El revestimiento esmaltado de la cavidad del horno se ha desconchado.</b>	Al extraer y volver a colocar las rejillas del horno, inclínelas siempre hacia arriba sin forzarlas para evitar que el esmalte se desconche. El uso no se verá afectado incluso aunque se desconche una pequeña zona del esmalte de la cavidad. Sin embargo, se recomienda repararlo lo antes posible para evitar que el metal de debajo del revestimiento esmaltado se oxide.
<b>El horno no se enciende.</b>	Chequee el disyuntor y el fusible y restablezca el disyuntor o sustituya el fusible si se disparó o se fundió. Si el problema continúa, comuníquese con un técnico calificado o con un centro de servicio autorizado.
<b>La lámpara del horno tiene poca intensidad.</b>	(1) Esto podría producirse debido a la inestabilidad de la tensión eléctrica al usar un alto nivel de potencia para cocinar. No indica que haya un problema con el horno. (2) Limpie el cristal protector de la lámpara para conseguir el máximo brillo.

# Códigos de error

Si se producen situaciones fuera de lo normal, el horno mostrará códigos de error como los siguientes:

Código de error en pantalla	Posibles causas	Solución
Er - 1	Circuito abierto en el sensor de temperatura	1. Apague la corriente y vuelva a encenderla pasado 1 minuto. Compruebe si se visualiza el código de error. 2. Comuníquese con un técnico calificado o un centro de servicio para solicitar asistencia.
Er - 2	Cortocircuito en el sensor de temperatura	

## ■ Nota:

- Los ejemplos anteriores están basados en consideraciones e inspecciones de fallas comunes.



## ADVERTENCIA



No desarme la unidad por sus propios medios para evitar riesgos y daños al horno.

# Especificaciones

Modelo	HL-CX667S
Voltaje	120 V/240 V ~ 120 V/208 V ~
Vataje	3260 W 2450 W
Frecuencia	60 Hz
Dimensiones exteriores (An. x Prof. x Al.)	Aprox. 595 mm × 575 mm × 595 mm (23 27/64 pulg. × 22 41/64 pulg. × 23 27/64 pulg.)
Volumen de la cavidad del horno	Aprox. 70 Lts. (74 cuartos de galón)
Peso neto	Aprox. 35,7 kg (78 45/64 lb)

## Introducción

### **ADVERTENCIA**



Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede provocarse un incendio o una explosión, causando daños a la propiedad, heridas o la muerte.



**RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO CONEXIÓN ELÉCTRICA DE TIERRA**  
Desconectar el neutro del hilo de tierra. Conectar el dispositivo de acuerdo con las normativas eléctricas locales.  
Para modelos de hasta 4,3 kW de potencia nominal, conectar a un fusible de 20 A o a un disyuntor.

Lea estas instrucciones. Pueden hacerle ahorrar tiempo y esfuerzo y ayudarle a garantizar un rendimiento óptimo del horno.

Asegúrese de que respeta todas las ADVERTENCIAS. Estas instrucciones de instalación están concebidas para el uso de un instalador calificado.

Además de estas instrucciones, el horno tendrá que instalarse en conformidad con el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electric Code) C22.1, última edición/normas Municipales y Provinciales y/o normas locales.

Estas han de seguirse cuidadosamente todo el tiempo.

NOTA: SI INSTALA SU HORNO EN CANADÁ, POR FAVOR ASEGÚRESE DE QUE TIENE UN MODELO CON LA MARCA DE LAS LISTAS CANADIENSES, COMO SE MUESTRA A LA DERECHA.



## Conexión eléctrica

### **ADVERTENCIA**



Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

## Alimentación eléctrica

Antes de instalar el horno haga que un electricista calificado controle que su casa recibe un servicio eléctrico apropiado y que el añadido del horno no sobrecarga el circuito derivado en el que se instalará.

Se precisa un circuito de conexión de una sola fase separada, de 3 o 4 cables, 120V/240V, 60 Hz, o un circuito derivado de 120V/208V, 60 Hz.

Para conectar el horno necesita tener instalada una caja de empalme apropiada a la que sea fácil llegar a lo largo de la parte frontal del mueble en el que se colocará el horno.

El horno tiene 130 cm (51 3/16 pulg.) de conducto. Permita 130 a 150 cm (51 3/16 a 59 1/16 pulg.) de holgura en los conductos de manera que el horno se pueda mover si fuera necesario hacer un mantenimiento.

NO acorte el conducto flexible.

## Requisitos de cableado

Cuando realice las conexiones de los hilos, use toda la longitud de los conductos suministrados (130 cm (51 3/16 pulg.)). No hay que cortar el conducto. Antes de realizar las conexiones asegúrese de que la corriente está apagada y lea y observe lo siguiente:

1. Se precisa un circuito derivado de una sola fase separada de 3 o 4 hilos, 120V/240V, 60 Hz o 120V/208V, 60 Hz para el horno.
2. El horno solo se tiene que conectar con hilos de cobre o aluminio.
3. El cableado tiene que ser conforme con el Código Eléctrico Canadiense C22.1, última edición.
4. Las dimensiones del hilo (hilo de cobre o aluminio) y las conexiones tienen que ser las apropiadas para la clasificación de aparatos domésticos para los requisitos del Código Eléctrico nacional. flexible blindado que se prolonga desde el horno tiene que conectarse directamente a la caja de empalme.
5. La caja de empalme tiene que estar colocada de manera que permita la máxima holgura posible entre la caja del empalme y el horno por si fuera necesario moverlo para hacer un mantenimiento.
6. Un conector de conducto que figure en la lista U.L. tiene que proporcionarse a cada lado del cable de alimentación eléctrica.



## ADVERTENCIA

### PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN

Equivocarse al seguir estas instrucciones puede provocar heridas graves o la muerte.



**La alimentación eléctrica del circuito derivado del horno tiene que desconectarse cuando se están realizando las conexiones de la línea.**



**El aparato precisa de una toma de puesta a tierra. El final libre del hilo verde (el hilo de tierra) tiene que conectarse con una toma de tierra apropiada. Este hilo del horno tiene que permanecer conectado a un punto de referencia en tierra.**



**Consulte con un electricista calificado en el caso de que tenga alguna duda de si su aparato está bien conectado a tierra.**



**No utilice alargadores con el aparato.**



**Si la línea de agua fría se interrumpe con juntas de estanquidad, conexiones de empalme o materiales aislantes de plástico no metálicos, NO la utilice para la puesta a tierra.**



**NO conecte a tierra con la tubería del gas.**



**NO tenga un fusible en el circuito de NEUTRO o de TIERRA. Un fusible en el circuito de NEUTRO o en el de TIERRA puede provocar descargas eléctricas.**





# PRECAUCIÓN



**No repare o reemplace ninguna parte del aparato si no está específicamente recomendado en el manual.**

Todas las demás operaciones de mantenimiento tiene que realizarlas un técnico calificado. Esto puede reducir el riesgo de heridas personales o daños al horno.

Nunca modifique o altere la construcción del aparato eliminando paneles, forros de hilos, tornillos o cualquier otra parte del producto.

## Conexiones de cableado

Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente su aparato. Consulte con su vendedor para que le recomiende un técnico calificado o un servicio de mantenimiento autorizado.

Este aparato está fabricado con un hilo verde de TIERRA conectado al bastidor del horno. Después de haberse asegurado de que la corriente está desconectada, conecte el conducto flexible desde el horno hasta la caja de empalme usando un conector de conducto que figure en la lista U.L. Las Figuras 1 y 2 y las instrucciones que aparecen debajo muestran las maneras más comunes de conectar los hornos.

Las disposiciones y las normas locales de su zona, por supuesto, tienen precedencia con respecto a estas instrucciones. Complete las conexiones eléctricas en conformidad con las normas y disposiciones locales "ADVERTENCIA" Riesgo de electrocución, marco conectado a tierra al neutro del aparato por medio de un enlace.

La puesta a tierra por medio de un conductor neutro está prohibida para las instalaciones de nuevos circuitos de conexión (1996 NEC); casas móviles, vehículos recreativos o en áreas en donde las normas locales prohíben la conexión a tierra mediante un conductor neutro. Para instalaciones en las que la conexión a tierra con un conductor neutro está prohibido:

- Desconecte la toma de tierra desde el neutro al final libre del conducto;
- Use un conductor o terminal de conexión a tierra para realizar la puesta a tierra de la unidad; y
- Conecte el conductor o terminal neutro al neutro del circuito de conexión de la forma habitual.

### ■ Circuito de conexión de 3 hilos

Tome como referencia la Figura 1, en la que las normas locales permiten conectar el hilo de TIERRA desde el horno hasta el hilo de NEUTRO del circuito de conexión (hilos de color gris o blanco):

- Si las normas locales lo permiten, conecte el hilo verde de TIERRA desde el horno hasta el hilo blanco desde el horno hasta el hilo de NEUTRO del circuito de conexión (hilos de color gris o blanco).
- Conecte los conductores rojo y negro desde el horno hasta los conductores correspondientes en la caja de empalme.
- Conecte los códigos locales y los códigos de la alimentación eléctrica utilizando un terminal.
- El terminal utiliza un sistema que se adapta al hilo del cordón.

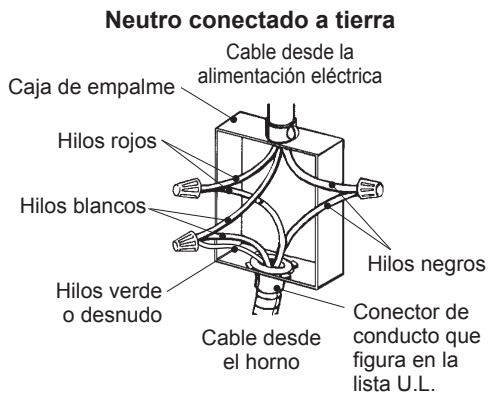


Figura 1

## ■ Circuito de conexión de 4 hilos

Tome como referencia la Figura 2:

- Desconecte la toma de tierra desde el neutro en el final libre del conducto.
- Conecte el hilo verde de TIERRA desde el horno al hilo de TIERRA en la caja de empalmes (hilo de color carne o verde).
- Conecte los conductores rojo y negro desde el horno hasta los conectores correspondientes en la caja de empalme.
- Conecte el hilo blanco desde el horno al hilo de NEUTRO (gris o blanco) en la caja de empalme.
- Conecte los códigos locales y los códigos de la alimentación eléctrica utilizando un terminal.
- El terminal utiliza un sistema que se adapta al hilo del cordón.

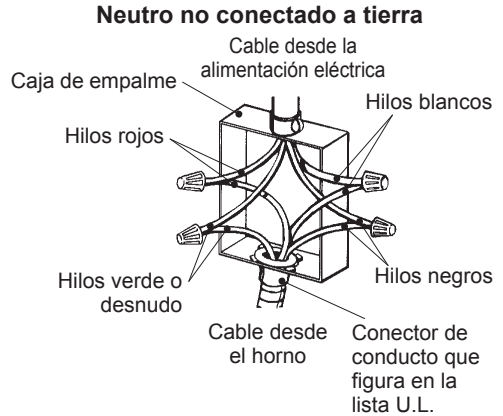
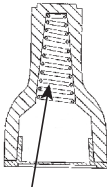
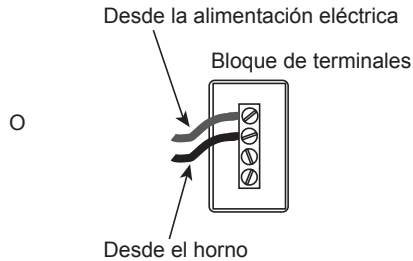


Figura 2

Importante: utilice un conector de torsión con resorte de alambre cuadrado



Resorte de alambre cuadrado



# Instalación del horno

## Elegir la colocación del horno

Elija con cuidado el lugar donde colocará su horno. El horno tiene que colocarse para un uso práctico en la cocina, pero alejado de corrientes de aire fuertes. Las corrientes de aire fuertes pueden ser provocadas por puertas o ventanas abiertas, o por ventiladores de calor o de aire acondicionado. Asegúrese de que se pueda suministrar la corriente eléctrica en el lugar seleccionado.

## Notas para la instalación

1. No arrastre el horno por el suelo. Puede causar daños al piso.
2. La superficie de soporte del horno tiene que ser como mínimo una plataforma de contrachapado de 2 cm (25/32 pulg.) de grosor.  
Debe soportar 50 kg (110 1/4 lb).  
La plataforma tiene que ser sólida, nivelada y alineada con la parte inferior del hueco del mueble.
3. Tenga mucho cuidado cuando mueva e instale el horno. Es muy pesado.  
**NO LEVANTE EL HORNO POR LA MANILLA DE LA PUERTA**, quite la puerta para manejarlo e instalarlo más fácilmente.  
Vea **QUITAR LA PUERTA** en la sección de mantenimiento de las instrucciones de funcionamiento.
4. Tenga mucho cuidado cuando mueva o instale el horno para evitar daños al horno o a los muebles de la cocina.
5. Asegúrese de nivelar el horno. Un horno que no está bien nivelado puede dar escasos o malos resultados de cocción.
6. Tenga cuidado cuando coloque el horno. **NO** pille el conducto entre la parte posterior del horno.



## ADVERTENCIA



**Antes de instalar o quitar el horno, apague el panel de servicio. Bloquee el panel de servicio para evitar que se encienda accidentalmente.**

Sepa como se desconecta la corriente del horno del cortocircuito y de la caja de fusibles en caso de emergencia.



**Sujete bien el horno al mueble utilizando los tornillos proporcionados. El incumplimiento de esto puede provocar que el horno se mueva o se vuelque durante el uso y provoque daños al horno o a los muebles o heridas personales.**



## PRECAUCIÓN



**No remodele el horno.**

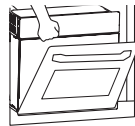
## ⚠ PRECAUCIÓN

- !** Se recomienda instalar el horno con la ayuda de otra persona.
- !** La base del horno debe estar completamente apoyada, como se muestra en la imagen que aparece más abajo.
- ⊘** Nunca ejerza presión sobre la manilla del horno durante su instalación en el mueble.

Inadecuado



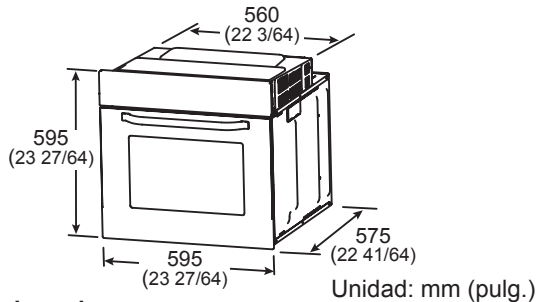
Adecuado



## Colocación del horno

### 1. Tome nota de las dimensiones generales requeridas para la instalación.

La figura que aparece debajo muestra las dimensiones generales del aparato.

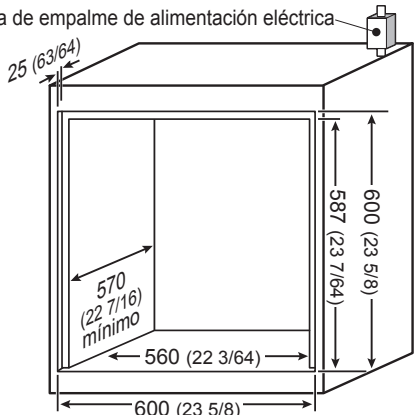
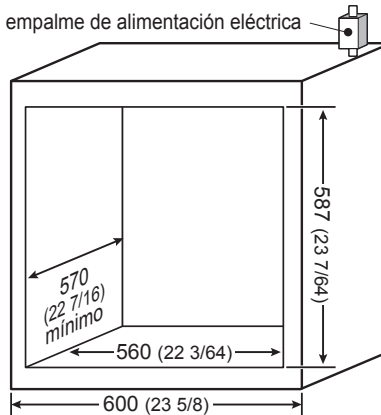


### 2. Instalación a ras e instalación que sobresale

Para una integración óptima en la cocina, instale este aparato en un mueble estándar de 600 mm (23 5/8 pulg.) de ancho que permita una instalación a ras de la parte frontal del mueble. Lo ideal es que quede un espacio de 25 mm (63/64 pulg.). Se puede instalar también de forma que sobresalga del mueble.

Instalación a ras (vista superior)	Instalación que sobresale (vista superior)
<p style="text-align: center;">Unidad: mm (pulg.)</p>	<p style="text-align: center;">Unidad: mm (pulg.)</p>
<p>A: Panel de relleno para un espacio de 25 mm (63/64 pulg.) desde el exterior de la puerta/ el mueble para una instalación a ras. B: Puerta del mueble.</p>	<p>A: Panel de relleno alineado con la puerta/ el mueble para una instalación que sobresale. B: Puerta del mueble.</p>

**3. Antes de mover el aparato para la instalación, compruebe que el mueble tiene las siguientes dimensiones interiores.**

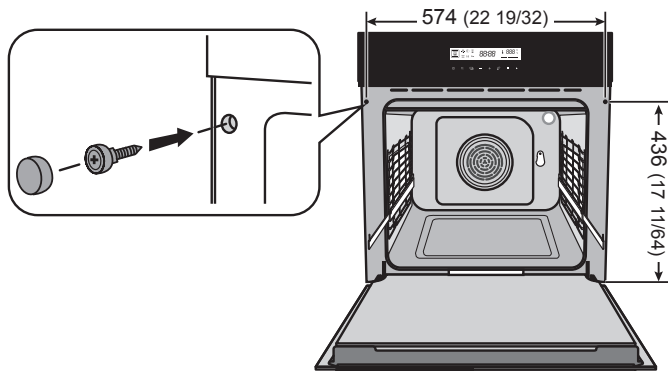
Instalación a ras	Instalación que sobresale
<p>Fijar la caja de empalme de la alimentación eléctrica en la esquina superior derecha.</p> <p>Caja de empalme de alimentación eléctrica</p>  <p>Unidad: mm (pulg.)</p>	<p>Fijar la caja de empalme de la alimentación eléctrica en la esquina superior derecha.</p> <p>Caja de empalme de alimentación eléctrica</p>  <p>Unidad: mm (pulg.)</p>

■ **Nota:**

El horno está diseñado para montarse en cualquier mueble de cocina, siempre que sea resistente al calor.

## Sujetar el horno al mueble

Fije el horno al mueble con 2 de los tornillos proporcionados como se muestra en la imagen siguiente. Acople 2 tapas de tornillos para un bonito acabado.



■ **Nota:**

Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del horno y mire en el lateral del marco.





Panasonic Corporation

Web site: <http://www.panasonic.com>

Site Web : <http://www.panasonic.com>

Sitio Web : <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

P0317-0

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China