Danby®/MD
Do the right thing.

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL PROPIETARIO

30" INDUCTION ELECTRIC RANGE
Owner's Manual.....1 - 37

COCINA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN DE 30"
Manual del propietario.....38 - 74

MODEL * MODELO

DIRC300BSS

Danby Products Limited, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc. Findlay, Ohio, U.S.A. 45840

www.danby.com

Printed in China | Impreso en China

2025.07.29

Welcome to the Danby family.

We are proud of our quality products and we believe in dependable service. We suggest that you read this owner's manual before plugging in your new appliance as it contains important operation information, safety information, troubleshooting, and maintenance tips to ensure the reliability and longevity of your appliance.

You are entitled to the warranty coverage as described in the owner's manual provided with your new appliance.

1. Please write down your appliance information below. **You must keep the original proof of purchase receipt to validate and receive warranty services.**

2. Register your product online and receive a **FREE 2 MONTH WARRANTY EXTENSION** after filling out a product survey, at **www.danby.com/support/product-registration/**

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Need Help?

1. Read your Owner's Manual for installation help, troubleshooting, and maintenance assistance.

2. Visit **www.Danby.com** to access self-service tools, FAQs and much more by searching your model number in the search bar.

3. For the **Quickest Customer Service**, please fill out the web form at **www.danby.com/support**. Your submission will go directly to an expert on your particular appliance. Our average response times are between 20 minutes and 2 hours, during EST business hours.

4. Call **1-800-263-2629** - please note that during peak hours, hold times can exceed one hour.

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - TIP OVER HAZARD

- A child or adult can tip the appliance and be killed.
- Verify the anti-tip bracket has been properly installed to the floor or wall.
- Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

ANTI-TIP DEVICE

To reduce the risk of the range tipping by abnormal usage or improper door loading, the range must be secured by installing an anti-tip device.

Note: If the range is ever relocated the anti-tip bracket must be removed and installed at the new location.

WARNING

SUFFOCATION AND RISK OF CHILD ENTRAPMENT

To avoid the possibility of child entrapment please take the following precautions before throwing out the appliance:

- Remove the oven door completely
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the electric range

NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE

Before use of this range for the first time, the heating elements have a protective coating, which must be burned off before use. To do this:

- Remove all packaging from the inside of the oven
- Ensure door is closed
- Press the bake function on the control panel. The display screen will light up with the default temperature and cooking timer.
- Set the temperature at 500°F (260°C) by pressing the number keypad on the control panel. If the temperature is exceeded, the unit will beep when the Start Button is pressed.
- Click “Start” to begin the operation.
- Let the oven operate for 30 minutes with the door closed and the inside empty.
- Turn the oven off and open the door to allow it to cool.

NOTE
When the actual temperature inside the oven is less than 170°F (77°C), the digital display will show “LO”. The display will show the actual temperature inside the oven until the set temperature is reached and will then continue to display the set temperature.

NOTE
Any odor that may be detected during the initial set up is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR AREAS NEAR THEM

Heating elements on the surface or in the interior of the appliance may be hot even though they are dark in colour. Areas near the heating elements may become hot enough to cause burns. During and after use do not touch or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or areas near them until they have had sufficient time to cool. Surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns, among them are the cook top, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors and oven windows.

DANGER - GREASE FIRES

In the event of a fire, never pick up a flaming pot or pan. Turn the element off if it is safe to do so. Extinguish the fire with a dry chemical or foam-type extinguisher.

Do not use water on grease fires. Water will spread the grease and will not extinguish the fire. Smother the fire with a tight fitting pot lid, cookie sheet or flat tray or use dry chemical or foam-type extinguisher.

If there is a fire in the oven while in use, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or use dry chemical or foam-type extinguisher.

DANGER - FIRE RISK

- It is recommended that this appliance be connected to a separate circuit that is not shared with any other appliance.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. Never use or store gasoline or other flammable vapors or liquids inside or in the proximity of this appliance, failing to do so may result in a fire hazard or explosion.
- Before cleaning or servicing this appliance, unplug the appliance completely from the electrical outlet or disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified service technician.
- For your safety, this appliance should never be used as a source of heat or as a space heater. The cooktop elements should not be operated without proper cookware.
- All openings in the wall behind the appliance and the floor under the appliance shall be sealed.
- Keep the area around the appliance clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors. Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from the range.
- Do not obstruct the flow of air around the appliance.
- Storage in or on the appliance: flammable materials should not be stored in an oven or near cooktop elements.
- Do not cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Ensure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.

Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

If power is lost to an electric cooktop while a surface element is ON, the surface element will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface element knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

This range is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment. The range warranty will be void if the range is used within a non domestic environment.

WARNING

To reduce the risk of burns, do not move this appliance while it is hot. To reduce the risk of injury due to tipping of the appliance, verify the re-installation of this appliance into the anti-tipping device provided after returning the appliance to the original installed position.

WARNING

The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property cause by incorrect or improper use of the range.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

COOKTOP SAFETY REQUIREMENTS

- Use the proper pan size. This appliance is equipped with four burners of different sizes. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the surface of the heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never leave the appliance unattended while in use. Boil over causes smoking and greasy spills can ignite.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Only certain types of glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.
- To reduce risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent burners.
- Do not cook on broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do not use a griddle or long pan on more than one burner at once.
- Clean Cook-Top With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking are, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surfaces since they can get hot.

OVEN SAFETY REQUIREMENTS

Use care when opening the door. Allow hot air or steam to escape before removing or replacing food.

Do not heat unopened food containers. Build up of pressure may cause the container to burst and result in injury.

Keep oven vents unobstructed.

Always place oven racks in the desired location while the oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holder contact the hot heating element in the oven.

Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.

Do not line the oven walls or racks with aluminum foil.

Do not place shelves, pans, baking trays, broil trays or other cooking utensils in the bottom of the oven chamber. Always place on an oven shelf.

Never clean the oven with any high pressure steam cleaning devices.

Do not leave anything on the top of the oven vent. Never cover the oven vent opening with aluminum foil or any other material.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

This equipment has been tested and found to comply with the limits for Consumer ISM equipment, pursuant to part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This device complies with part 18 and 15 of the FCC Rules.

Operation is subject to the following 2 conditions:
1) This device may not cause harmful interference, and
2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and the receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a different circuit from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio or TV technician for help.

Changes or modifications not approved by the party responsible for FCC and Industry Canada compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Canadian CAN ICES-001 / NMB-001.
This device complies with Canadian CAN ICES-003(B) / NMB-003(B).

SUPPLIER'S DECLARATION OF CONFORMITY
47 CFR § 2.1077 Compliance Information
Unique Identifier: DIRC300BSS

Danby Products Inc.
1800 Production Drive
Findlay, OH
45840
Danby.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electrical shock by providing an escape wire for the electrical current.

When this appliance is fitted with a power cord that has a grounding wire with a 4-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is is not a 4-prong plug, it must be replaced with a properly grounded 4-prong wall outlet. The rating plate indicates the voltage and frequency the appliance is designed for.

WARNING - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not connect the appliance to extension cords, adapters or together with another appliance in the same wall outlet.

Do not splice the power cord. Do not under any circumstances cut or remove the ground prong from the power cord.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

Note: Turning the appliance off does not disconnect the appliance from the power supply.

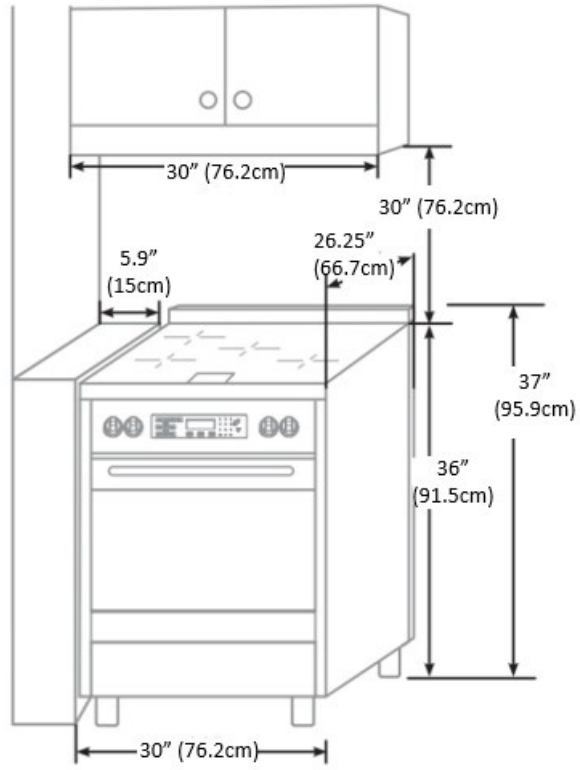
It is recommended that the power cord and the plug be placed parallel with the floor so that the cord runs parallel with the floor.

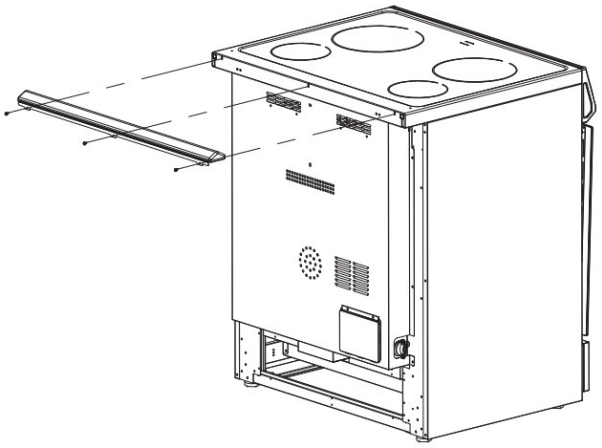
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation Measurements

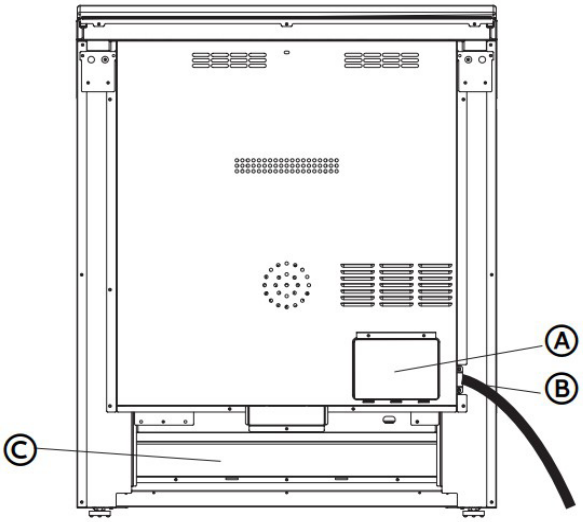
NOTE: Range can be raised approximately 1 inch (2.5 cm) by adjusting the leveling legs. The front of door and drawer may extend farther forward depending on styling.



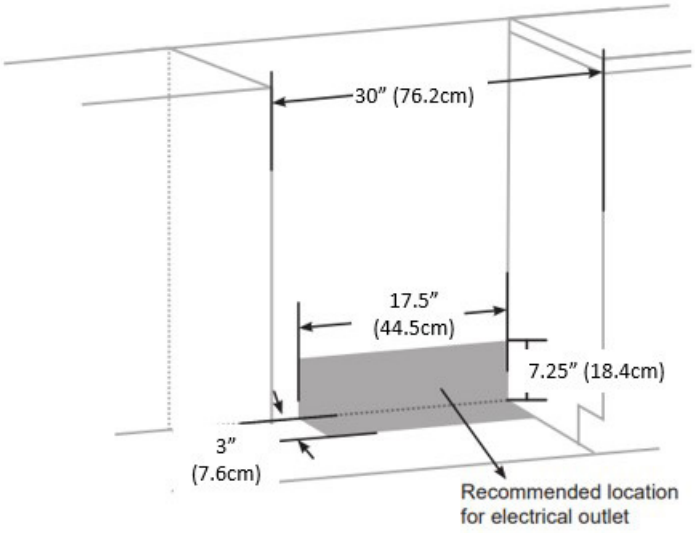


BACKSPLASH INSTALLATION:
Install the backsplash to rear of the range with the screws provided.

Power Supply



A: Access Panel to Electrical Supply Cord
B: Power Cord Opening
C: Recessed Area



NOTE: To connect to an outlet in the wall, the electrical outlet must be recessed. If the electrical outlet is on the floor, it must be either recessed or surface mounted.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Disconnect power before servicing. Improper connection of aluminum house wiring and copper appliance leads can result in an electrical hazard or fire. If the home has aluminum wiring, only use connections designed and UL listed for joining copper to aluminum and precisely follow the manufacturer's recommend procedure. Aluminum-to-Copper connections must conform with local codes. Use 8-gauge copper or 6-gauge aluminum wire. Electrically ground range.

CONNECTION TO HOUSE ELECTRICAL SUPPLY

Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

- A circuit breaker is recommended.
- The range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnect) through flexible or nonmetallic sheathed, copper or aluminum cable.
- Allow at least 6 ft (1.8M) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is every necessary.
- A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).

The wiring diagram is included with the range. This appliance is manufactured with the chassis connected to a neutral by a green ground jumper wire. After making sure that the power has been turned off, connect the flexible conduit from the range to the junction box using a UL listed conduit connector. The Grounded Neutral and Ungrounded Neutral Graphics on the following pages and the instruction provided, present the most common way of connecting the range. Your local codes and ordinances take precedence over these instruction. Complete electrical connections according to local codes and ordinances.

PARTS NEEDED:

If using a power supply cord:
- UL listed power supply cord kit marked for use with ranges. The cord should be rated at 250V minimum, 40 amps or 50 amps that is marked for use with nominal 1 3/8" (3.5 cm) diameter connection opening and must end in ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends.
- UL listed strain relief.

If direct wiring:
- Flexible Metal Conduit
- UL Listed Conduit Connector
- 4-wire or 3-wire Electrical Cable (where local codes permit a 3-wire connection)
- UL Listed Wire Connectors

NOTES:
- Check local codes.
- Check existing electrical supply.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Only for models sold in the United States. This model does not include a pre-installed power cord. Use the following wiring instructions before using the range. The power cord is not provided. Follow all local and national wiring codes and standards.

3-WIRE POWER CABLE INSTALLATION

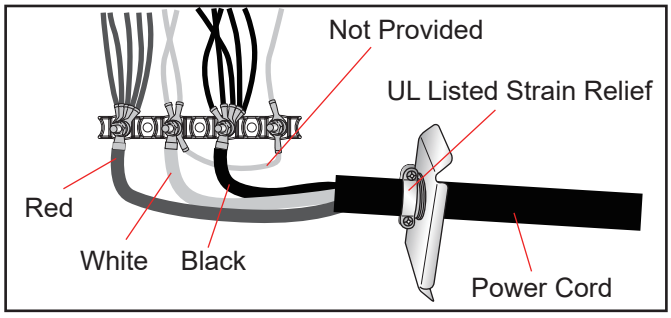
WARNING: Use this method only if local codes permit connecting chassis ground conductor to neutral wire of power supply cord.

1. Feed the electric cable wires through the flexible metal conduit.

NOTE: Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

2. Remove the access panel located on the bottom righ-hand side of the back panel to uncover the electrical terminal block.
3. Install a UL listed strain relief to the flexible metal conduit opening in the support bracket and fully tighten the strain relief nut.
4. Feed the flexible metal conduit through the strain relief

NOTE: Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



5. Using a 5/16" nut driver and one of the 10-32 hex nuts, connect the ground (green or bare) wire from the flexible metal conduit to the center terminal block post along with the green jumper wire from the range.
6. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.
7. Tighten the hex nuts completely and then verify the connection.
8. Position the lower part of the strain relief under the flexible metal conduit and tighten the strain relief screws.

NOTE: Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the flexible metal conduit and NOT the wires.

9. Replace the electrical access panel.
10. Tuck excess conduit into the recessed are of the back panel.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

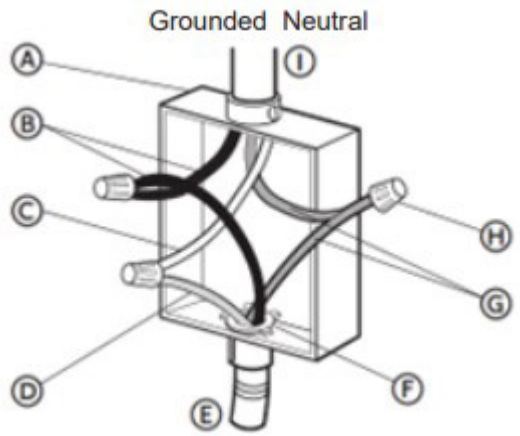
IMPORTANT

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, see the Ungrounded Neutral graphic. Use grounding terminal or lead to ground unit. Connect neutral terminal or lead to branch circuit neutral in usual manner.

3-WIRE POWER CABLE CONNECTION TO HOUSE ELECTRICAL SUPPLY

NOTE: Use the 3-wire cable from home power supply where local codes permit a 3-wire connection.

1. Disconnect power.



A: Junction Box
B: Black Wires
C: Neutral (white) Wire
D: Ground (green or bare) Wire
E: Cable from range
F: UL Listed Conduit Connector
G: Red Wires
H: UL Listed Wire Connectors
I: House Electrical Supply

2. Connect the 2 black wires together using a UL listed wire connector.
3. Connect the neutral (white) wire and the ground (green or bare) wire (of the range cable) using a UL listed wire connector.
4. Connect the 2 red wires together using a UL listed wire connector.
5. Install junction box cover.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Only for models sold in the United States. This model does not include a pre-installed power cord. Use the following wiring instructions before using the range. The power cord is not provided. Follow all local and national wiring codes and standards.

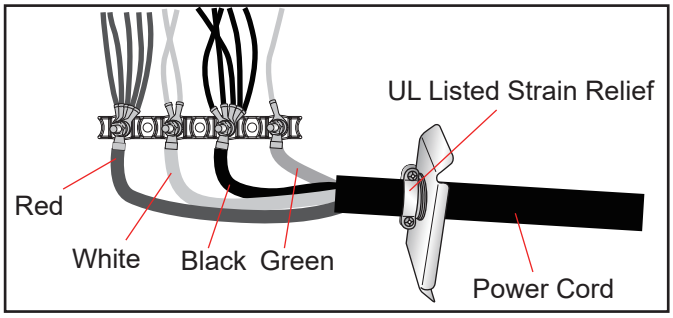
4-WIRE POWER CABLE INSTALLATION

NOTE: Use this method for new branch-circuit-installations (1996 nec), mobile homes, recreational vehicles, or in an area where local codes prohibit grounding through the neutral wire.

1. Feed the electric cable wires through the flexible metal conduit.

NOTE: Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

2. Remove the access panel located on the bottom right-hand side of the back panel to expose the electrical terminal block.
3. Install a UL listed strain relief to the flexible metal conduit opening in the support brack and fully tighten the strain relief nut.
4. Feed the flexible metal conduit through the strain relief. Allow enough slack to easily attach the wiring to the terminal block.



5. Using a 5/16" nut driver and one of the 10-32 hex nuts, connect the ground (green or bare) wire from the flexible metal conduit to the center terminal block post along with the green wire from the range
6. Use a 5/15" nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.
7. Using 10-32 hex nuts, connect the red and black wires from the power cord to the outer posts of the terminal block with the corresponding red and black wires from the range.
8. Tighten the hex nuts completely and then verify the connection
9. Position the lower part of the strain relief under the flexible metal conduit and tighten the strain relief screws.

   NOTE: Before tightening, make sure the strain relief is positioned over the flexible metal conduit and NOT the wires.

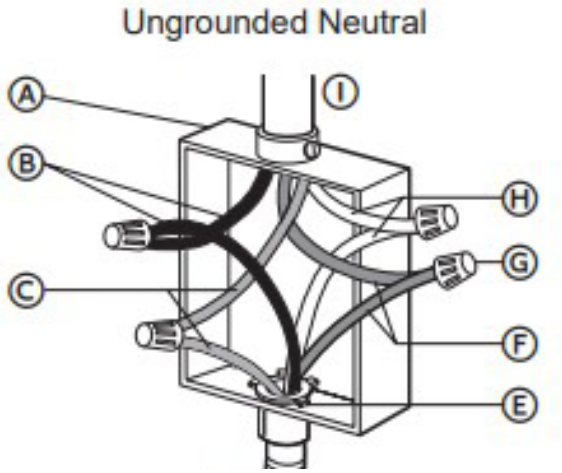
10. Replace the electrical access panel.
11. Tuck excess conduit into the recessed area of the back panel.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Use the 4-wire cable from home power supply where local codes do not allow grounding through neutral, new branch circuit installation (I996 NEC), mobile homes and recreational vehicles, new construction6

4-WIRE POWER CABLE CONNECTION TO HOUSE ELECTRICAL SUPPLY



A: Junction Box
B: Black Wires
C: Ground (green or bare) Wires
D: Cable from range
E: UL Listed Conduit Connector
F: Red Wires
G: UL Listed Wire Connectors
H: Neutral (white) Wires
I: House Electrical Supply

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Gather the required tools and parts before starting installation.

REQUIRED TOOLS

1. Tape Measure
2. Flat Blade Screwdriver
3. Phillips Screwdriver
4. Level
5. Cordless Electric Drill
6. Hammer
7. Wrench or Pliers
8. Metal Saw
9. Metal Snips or Large Wire Cutters
10. 15/N6" Combination Wrench
11. 3/8" Nut Driver
12. 1/4" Nut Driver
13. 1/8" (3.2mm) Drill Bit (for wood floors)
14. Marker or Pencil
15. Masking Tape

LOCATION REQUIREMENT

Ventilation

It is the installer's responsibility to comply with installation clearances, if specified, on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the rear side of the oven frame. See label on the back panel of the range for additional element and oven power ratings.

NOTE: Observe all governing codes and ordinances.

Temperature

- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination that projects horizontally a minimum of 5 inches (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- All openings in the wall or floor were the range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Ground electric supply is required. See "Electrical Requirements" section.

NOTE: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the material used will not discolour, delaminate or sustain other damage.

- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4 inch (0.64cm) plywood under range if installing range over carpeting.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ANTI-TIP BRACKET

An anti-tip bracket kit is provided with the range.

WARNING: Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be seriously injured.
- Connect the anti-tip bracket to the rear foot of the range.
- Reconnect the anti-tip bracket if the range is moved.

NOTE: DO NOT completely remove the rear leveling leg. The anti-tip bracket uses either the right-hand or left-hand rear leveling leg to secure the range to the floor or wall.

Bracket Location

Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.

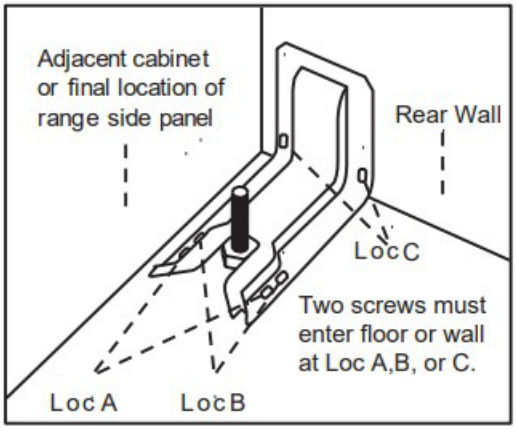
Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

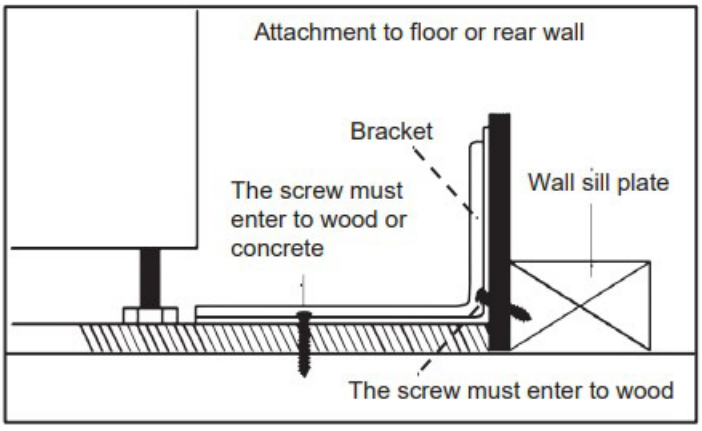
NOTE: If the bracket does not touch the rear wall, you MUST screw the bracket to the FLOOR.

Position the site of the bracket against either the left or right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang.

Mark the location for the pair of holes to be used (see illustration below).

NOTE: For FLOOR installation use either Loc A or B. For REAR WALL installation use Loc C.





INSTALLATION INSTRUCTIONS

Securing Bracket

The bracket must be screwed to either the FLOOR or REAR WALL.

Floor Installation

- Wood Floor: use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (either Loc A or B).
- Concrete floor: Using a concrete drill bit, drill a 5/32 inch (0.4 cm) pilot hole 2 inches (5 cm) deep into the concrete at the center of each of the marked holes (either Loc A or B). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

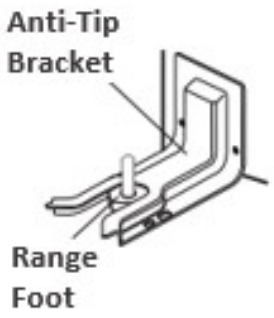
Rear Wall Installation

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc C. The screws MUST enter a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.

Checking Bracket

After installing the bracket, slide the range into its final location. The rear leveling leg must be fully inserted into the ANTI-TIP bracket as shown below. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick plate can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the leveling leg is under the anti-tip bracket. If the range is pull from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

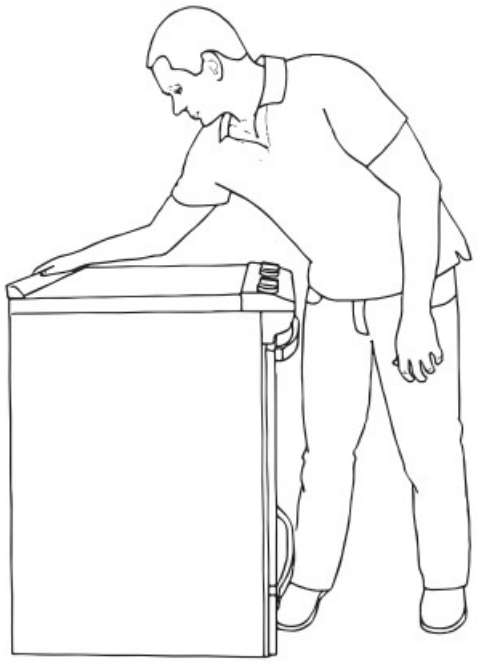
NOTE: The anti-tip bracket must be PROPERLY INSTALLED, and the rear leveling leg must be FULLY ENGAGED into the bracket to prevent the range from tipping. NEVER remove the leveling legs as this will prevent the range from being secured to the ANTI-TIP bracket properly.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLING RANGE

NOTE: If the range is moved to adjust the leveling legs, ensure that when the range is moved back into the final location that the anti-tip bracket is engaged by repeating steps 1 through 9.



1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into ant-tip bracket. Leave a 1 inch (2.5cm) gap between the back of the range and the back wall.
2. Place the outside of your foot against the bottom front to keep the range from moving and then grasp the back of the range, as shown.
3. Slowly attempt to tilt the range forward. If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Go to Step 8.
4. If the rear of the range lifts more than 1/2 inch (1.3cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.

NOTE: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

5. Slide the range forward and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
6. Slide the range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.
7. Repeat steps 1 through 3 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket. If the rear of the range lifts more than 1/2 inch (1.3cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged.
8. Move the range into its final location. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom.

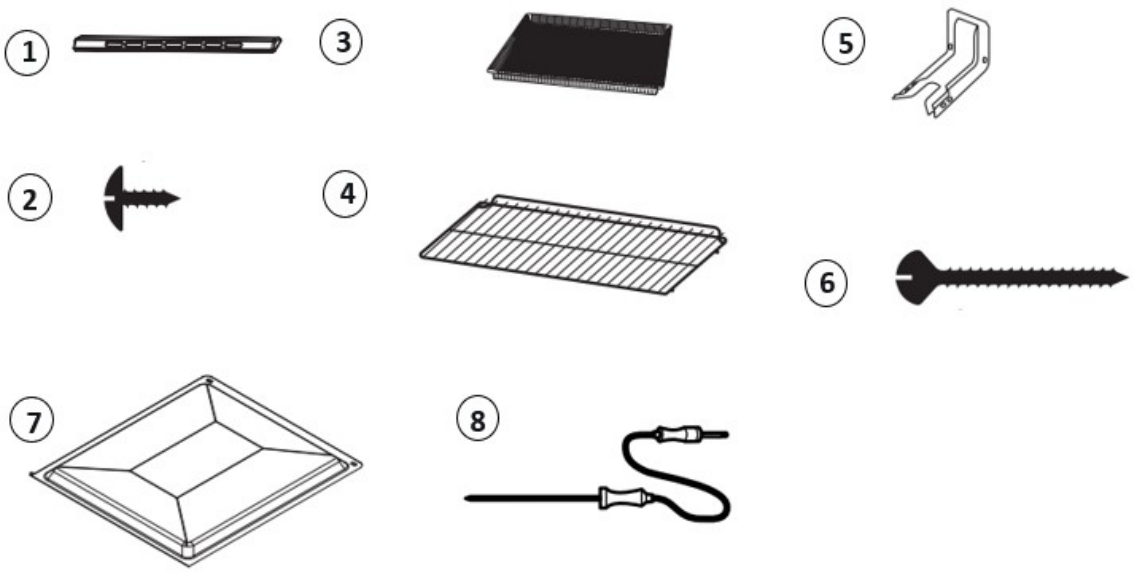
NOTE: The range must be level for optimum cooking and baking performance.

9. If needed, use a wrench to adjust the height of the leveling legs until the range is level from side to side and back to back.

OPERATING INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

1. Backsplash
2. M4*8 Screw for backsplash installation x5
3. Air Fry Basket
4. Racks x3
5. Anti-Tip Bracket
6. M5*45 Screw for anti-tip bracket x2
7. Tray used to collect the grease in the oven
8. Meat thermometer (probe)



OPERATING INSTRUCTIONS

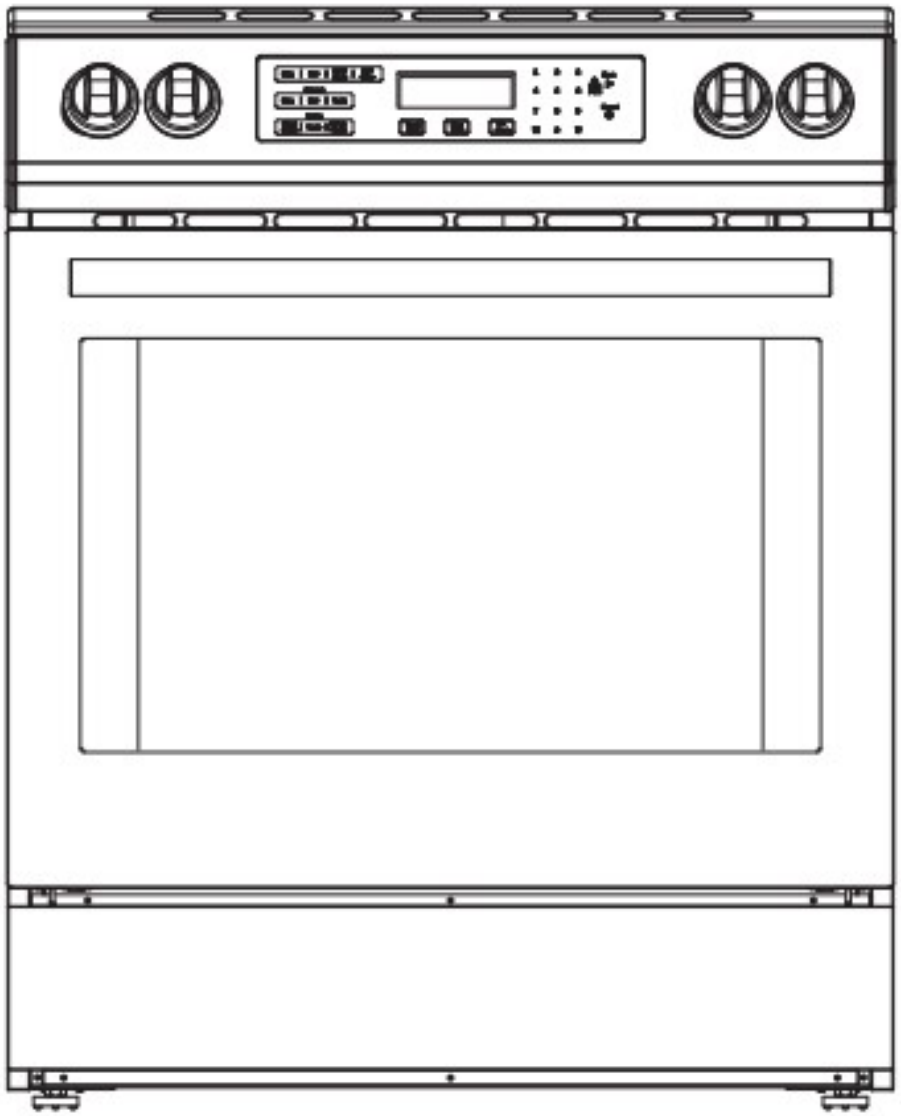
DIMENSIONS

The dimensions of this appliance are:

A. 37.9 ~ 37.12 inches (96.3 ~ 94.3 cm) from the floor to the top of the cooktop (with the backsplash installed).
B. 27.6 inches (70 cm) deep
C. 29.9 inches (76 cm) wide

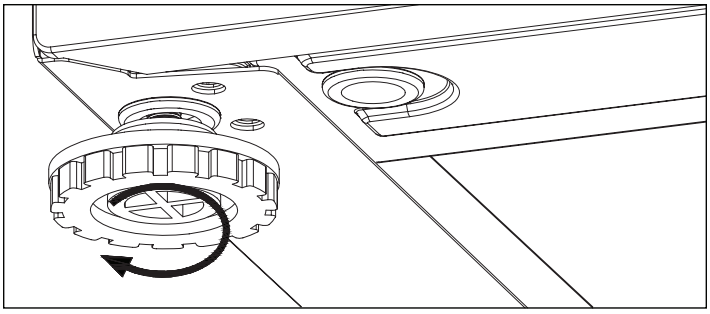
It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

30 inches (65 cm) is the minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet.



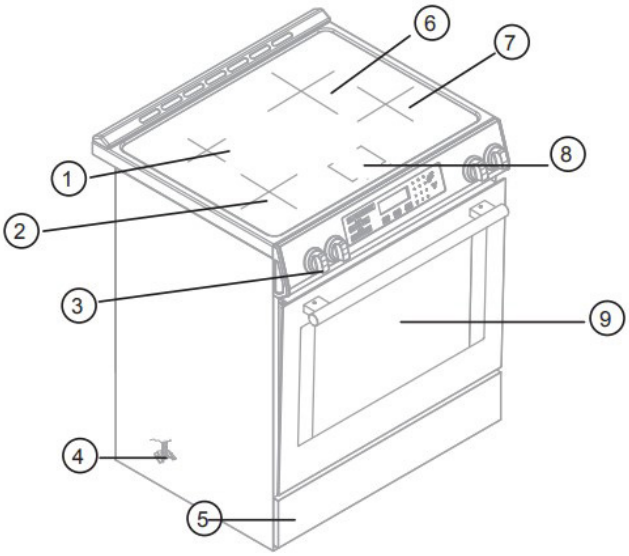
LEVELING INSTRUCTIONS

The appliance must be level to operate safely and properly. There are four leveling legs located at the corners of the bottom of the appliance. Adjust the leveling legs until the appliance is level. Use a carpenter's level to confirm.



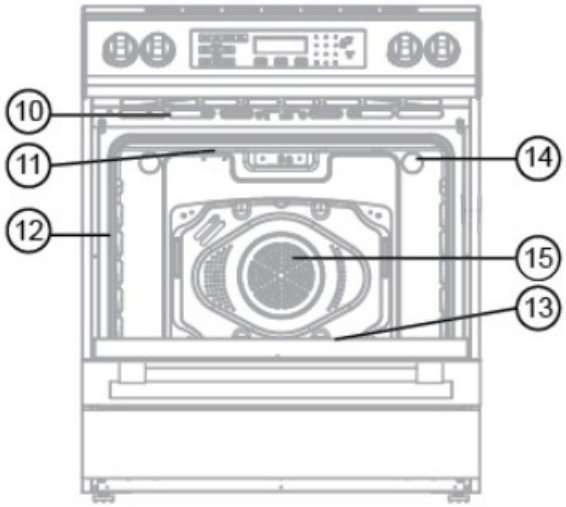
OPERATING INSTRUCTIONS

EXTERIOR PARTS



1	Left Rear Burner (1500W)
2	Left Front Burner (2100W)
3	Control Panel
4	Anti-Tip Bracket
5	Drawer
6	Right Rear Burner (3700W)
7	Right Front Burner (1500W)
8	Hot Surface Indicator Lights
9	Oven Door Window

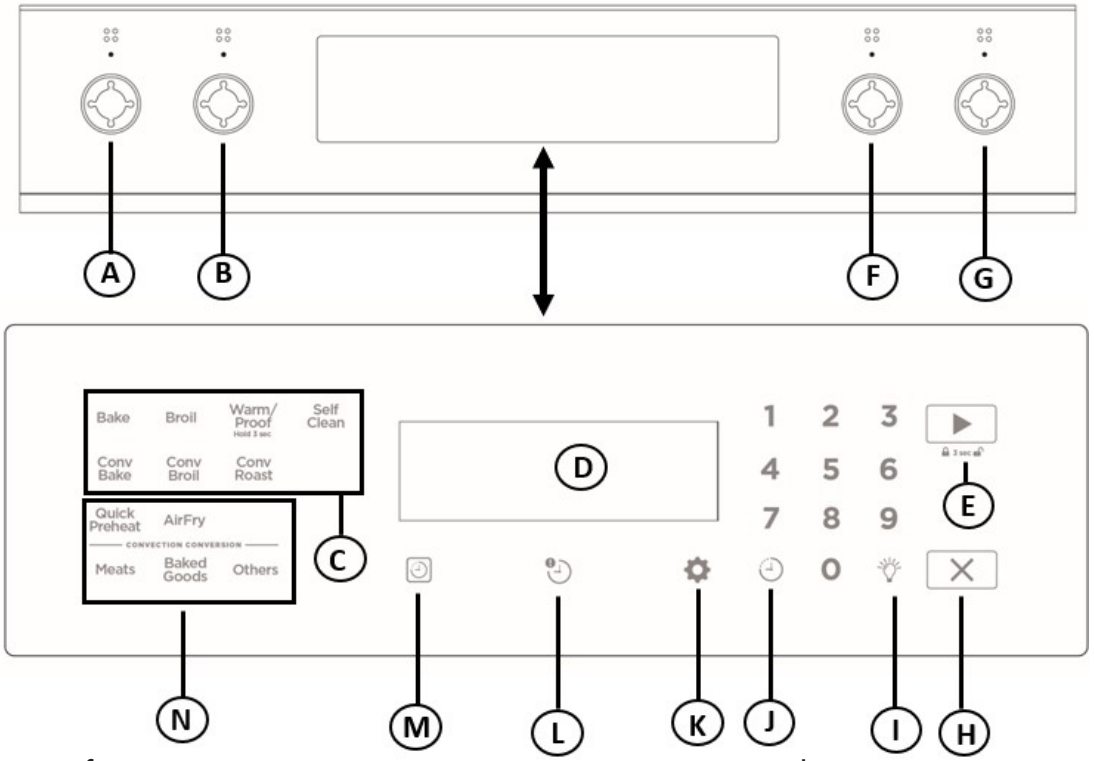
INTERIOR PARTS



10	Oven Vent
11	Broil Element
12	Door Gasket
13	Bottom Element (not visible)
14	Oven Light
15	Convection Fan

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



A. Front Left Burner
B. Rear Left Burner
C. Oven modes
D. LED display screen
E. Start / Control lock (hold for 3 seconds)
F. Rear Right Burner
G. Front Right Burner
H. Cancel
I. Light
J. Timer
K. Settings
L. Delay Start
M. Cook Time
N. Preset Modes

Operation of Oven

- Ensure that the shelves are inserted at the correct height.
- Select the desired oven mode.
- Set the oven to the desired preheat temperature.
- Set the timer to activate and preheat the oven (time as necessary).
- Place bakeware with food on one or both of the shelves provided with the oven.
- Close the door.

NOTES:

- The timer affects the operation of the oven, if the timer is OFF, the oven will not work.
- The oven cannot be set with the door open.
- Do not place anything, including dishes, foil, and oven trays on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel finish.
- If there is a power outage/failure, the unit will retain the last setting with the exception of the time. The time will have to be reset.

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN OPERATIONAL MODES

This oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

NOTE: During any cycle, the heating elements will turn off when the door is opened, and will remain off until the door is closed. To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

Oven						
Operating Mode			Default Temperature (°F)	Adjustable range (°F)	Preheat phase	Quick Preheat phase
Bake			350°F(177°C)	170-550°F(77-288°C)	Yes	Yes
Broil			Hi 550°F(288°C)	Hi-Lo 450-550°F(233-288°C)	No	No
Proof (Press for 3 seconds in Warm Mode temp)			100°F (38°C)	80 - 120°F (27 - 49°C)	No	No
Warm			140°F(60°C)	140-210°F(60-99°C)	No	No
Convection Mode	Conv. Bake		325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Yes	Yes
	Conv. Broil		450°F(233°C)	170-550°F(77-288°C)	No	Yes
	Conv. Roast		325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Yes	Yes
	Preset	1. Meats	350°F (177°C)	170 - 550°F (77 - 288°C)	Yes	Yes
		2. Baked Goods				
		3. Others				
Air Fry			420°F(216°C)	300-450°F(77-233°C)	Yes	Yes
Self Clean			N/A	Core up to 806°F (430°C)	No	No

QUICK PREHEAT INSTRUCTIONS:

The Quick Preheat function rapidly increases the oven temperature and is available for the modes of Bake, Convect Bake, Convect Broil, Convect Roast, Baked Goods, Meats, Others, and Air Fry when the oven temperature setting is above 230°F (110°C).

If the temperature settingis lower, pressing Quick Preheat will produce an invalid tone.

To use Quick Preheat, select an oven mode, press Start, and then press Quick Preheat. The Quick Preheat icon will illuminate, indicating the oven is preheating. Once the set temperature is reached, the system will emit a long tone, and the oven will switch to the selected mode. The Quick Preheat icon will then turn off.

NOTE: The preheating stage indicates whether real-time display of temperature is required.

- There is a preheating stage: when the actual oven core temperature is less than 170°F (77°C), the interface displays LO.
- When the actual core temperature of the oven is greater than or equal to 170°F (77°C), the interface displays the temperature in real time.
- When the actual oven core temperature reaches the set temperature, the interface always displays the the set temperature value along with a long tone.
- Non-preheating stage: the set temperature value is always displayed on the heating interface of the oven from the beginning.

OPERATING INSTRUCTIONS

Kitchen Timer
The kitchen timer can be activated independently of oven operation.

Set up as just a kitchen timer:

Press the "TIMER" button on the control panel, (--:--) will appear on the display screen. Press the numbers on the keypad to the time you wish to use, then press TIMER button again to activate.

NOTE: The time can be set to a maximum of 12 hours.



Set up as kitchen timer while Cook Time is active:

- The timer can be set before or after the preheat. If the timer is set after the preheat and food is inside, press the "TIMER" button. (--:--) will appear on the display screen. Press the numbers on the keypad to the time you wish to use, then press TIMER button again. "Timer" will display on the screen.

NOTE: The timer will not automatically "shut off" when it has reached the end of the time, it must be manually shut off by pressing "Timer".



Cook Time
Cook Time has a similar functionality as a timer however, the oven will automatically "Shut Off" the unit. The Cook Time function is for the oven only.

The default cook time is set for 2 hours (2:00) which can be re-set during or after preheating. If Cook Time is set during the preheat, it will activate once the temperature has reached the set value.

- Press the Cook Time button.
- Set the time by using the number keypad.
- Press "Start" to begin.

NOTE: Once activated, the word "Timed" will appear on the display screen.

NOTE: If the requested temperature exceeds the allowed setting range, the next operation is not allowed and the system makes two invalid beeps.

NOTE: If the timer has been set in the process of preheating, the timer will be active once the temperature has reached the set value.



Delay Start
Delay Start function only works when the oven is being used. This function is not available for the Cooktop

- Select the desired baking function.
- Press the "Delay Start" button, the current time will be displayed.
- To start in 10 minutes, add 10 minutes to the current time
- Press Start to activate the delay

The display will show the countdown from 10 minutes and it will begin to preheat.

Example:
If the time is 2:15pm, press 2:25pm. 00:10 will appear on the display.



OPERATING INSTRUCTIONS

Settings

Press the "Setting" button on the control panel. To go through the selections, press the "Setting" button repeatedly. The table below will provide the list of the 7 "Settings", their functions and and how to configure.

List of settings	Function	Display	Configuration	Default
Clock	To set the clock time	--:-- Timed	Press the Number keypad and then "Start"	12:00 PM
Temp. Unit	Switch from °C - °F	F UNIt	Press #1 to switch	OF
Sound	On or Off	ON SNd	Press #1 to switch	ON
Calibration	To adjust the oven temperature for more accurate settings.	00° t_:AJ	Press #1: Change mode Press #3: To increase Press #6 :To decrease	00 °F (-30°F - 30°F)
Demo Mode	For demonstration purpose	OFF dEMO	Press #1 to switch	OFF
12 / 24H	Change hour time	12H	Press #1 to switch	12H
Sabbath	Sabbath Mode	OFF SABB	Press #1 to switch	OFF

Child Lock Function

When the oven is on standby, press the "Start" button and hold for 3 seconds. The control panel is now locked. If other buttons are touched, the Child Lock icon on the screen blinks and an invalid tone is heard at the same time.

The Child Lock can be disabled by pressing the "Start" button and holding it for 3 seconds. The control panel is now unlocked.

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEATING

When beginning a Bake, Convection Bake or Convection Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 15 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with the oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature which is used to offset the heat lost when the oven door is opened to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature.

NOTE: Do not open the door when in the preheat mode.

NOTE: When the oven has heated to the set temperature, a short tone will sound. The door can now be opened and the food placed in the oven.

BAKE

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used. Follow the recipe or food direction for baking temperature, time, and rack position.

- Use one rack when selecting the bake mode.
- Occasionally check the oven to see if the food is cooked.
- Use metal bakeware (with or without non-stick finish), heatproof glass, glass ceramic, potter, or other utensils suitable for the oven
- Leave at least 1-1.5 inches (2.5-4cm) of space between the bakeware and oven walls.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the ove as it will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- If required a baking tray can be lined with foil and used on the bottom shelf.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.

BROIL

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. The temperature can be set from LO 450°F (232°C) to HI 550°F (288°C). It is recommended to use a 2 piece broiling tray (not provided) as any liquids from the broiling process will gather in the bottom section of the tray and not spill into the oven.

- Place rack in required position before turning on the oven.
- Select LO or HI for broiling temperature.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food.
- Do not preheat the oven.
- Turn meats once halfway through the cooking time.

NOTE: The oven door remains closed during broil. When inspecting the food, open the oven door no more than two inches.

NOTE: If Cook Time or Delay Start is used to set a cook time, the oven will turn off automatically.

WARM

The warm mode keeps hot, cooked foods at serving temperature. The temperature for “warm” can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C). The temperature for ”proof” can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).

1. Press “WARM/PROOF” on the control panel. “WARM” will be displayed on the screen
2. Press “START” if you wish to warm food at 170°F (78°C) or enter the desired temperature by pressing the number keypad and then press “START”. The temperature can be set from 140°F (60°C) to 210°F (99°C).
3. Press CANCEL when finished and remove the food from the oven.

NOTE: The option to set a Cook Time is available.

PROOF

Proofing is a term used in baking to describe the process of allowing yeast dough to rise before baking. The “Proof” setting provides a warm temperature specifically designed to create an ideal environment for yeast to rise during the proofing process.

Before proofing, place the dough in a slightly greased bowl and cover loosely with wax paper that has been coated with shortening. Place on second rack from the bottom and close the oven door.

1. Press “WARM/PROOF” and hold for 3 seconds until “WARM’ on the display screen switches to “PROOF”.
2. Press START if you wish to proof dough at 100°F (38°C) of enter the desired temperature by pressing the number keypad and then press “START”. The temperature can be set from 80°F (27°C) to 120°F (49°C).
3. Let the dough rise until nearly double in size, checking after 20-25 minutes. Proofing may vary depending on dough type and quantity.
4. Press CANCEL when finished.
5. Before second proofing, shape the dough, place it on baking sheets or pans and cover loosely with plastic wrap coated with cooking spray. Follow steps 1 - 4.
6. Before baking, remove the plastic wrap.

NOTE: The option to set a Cook Time is available.

CONVECTION SETTINGS

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air round the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside. When the oven is set to the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will automatically turn on.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan may run in non-convection modes during the preheat time.

Convection Bake

Convection Bake adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. Both the temperature and cooking times may be slightly reduced.

- Use for single or multiple rack baking. Reduce standard recipe baking temperature by 25°F (15°C).
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used however, food may brown faster when using dark metal bakeware.

NOTE: Do not try to convert recipes such as custard, quiches, pumpkin pie or cheesecakes as they do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.

Convection Broil

Convection Broil adds the use of convection fan(s) to circulate heated air. Bring the rack to the middle of the oven cavity to provide even cooking. It is recommended to use a 2 piece broiling tray as any liquids from the broiling process will gather in the bottom section of the tray and not spill into the oven.

- Place rack in required position before turning on the oven.
- Use convection Broil mode with the oven door closed.
- Enter your normal broiling temperature.
- Do not preheat the oven.
- Turn meat once halfway through the cooking time.

Convection Roast

When convection roasting set the temperature to you normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking. It is not necessary to preheat the oven for Convection Roast.

- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- Use a 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- It is recommend to use a probe or meat thermometer to determine the internal doneness of the meat.
- Large poultry may need to be covered with foil during a portion of the roasting time to prevent over browning.

CONVECTION CONVERSION

When using a Convection Recipe, enter your normal cooking temperature and time. The Convection Conversion mode will adjust the temperature and time for perfect cooking results.

- The oven door must be closed before selecting a Convection Conversion oven mode.
- Setting Cook Time is required for a Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to Set Cook Time.

NOTE: At the end of the set Cook Time, the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End " will appear on the display.

BAKED GOODS

1. Press BAKED GOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 500°F (260°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: If a delayed start time is desired, press START TIME, and then press the number keypad to enter the desired start time. "Press START" will appear on the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to "Set Cook Time".

5. Press START. The oven will begin to preheat. Once the set temperature has been reached a tone will sound.

NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.

6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

OPERATING INSTRUCTIONS

MEATS

It is not necessary to preheat the oven for convection conversion MEAT option.

1. Press MEATS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: Set Cooking Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode.

5. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

OTHER FOODS

1. Press OTHER FOODS among the Convection Conversion controls.
2. Set the oven temperature. The temperature can be set from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).
3. Press START. "Set cooking time" will appear in the display.
4. Press the number keypad to enter the desired cook time. "Press START" will appear in the display.

NOTE: If a delayed start time is desired, press START TIME, and then press the number keypad to enter the time-of-day you want the oven to turn on. "Press START" will appear on the display. Set Cook Time is mandatory for the Convection Conversion oven mode. If Cook Time was not set, the control will prompt you to "Set Cook Time".

5. Press START. The oven will begin to preheat. Once the set temperature has been reached a tone will sound.

NOTE: If the recipe requires the food to be cooked in a preheated oven, add 15 minutes to Cook Time to allow time for the oven to preheat. Once the oven is heated to the set temperature and the tone sounds, place food in the oven.

6. At the end of the set Cook Time the oven will turn off automatically, the end of cycle tone will sound and "End" will appear in the display.

AIR FRY

The preset operating temperature is 420°F (216°C) for a duration of 22 minutes. The time and temperature settings can be manually adjusted before starting. Once the desired temperature has been set, the "Timer" function will begin counting down as soon as the temperature reaches the set value.

Note: Adding a drip pan or tray under the fry basket when air frying is to catch any excess oil or drippings that may occur during the cooking process is recommended. This can help prevent any mess or smoke caused by the drippings and make the cleaning process easier.

TEMPERATURE PROBE

The oven has a temperature probe that can be inserted into the foods to ensure the internal temperature reaches a desired value.

CAUTION: The probe and probe port will become hot during the cooking process. Use insulated oven mitts or gloves when unplugging the probe from the oven receiver and when removing from the cooked food.

- Insert the thin end of the probe into the food to be cooked.
- Place the food onto the rack inside the oven.
- Insert the probe plug into the oven receptical located under a spring cover on the front left hand side of the oven cavity near the door.
- Once inserted the probe icon will appear on the lower right of the display .
- Select the oven temperature.

NOTE: The cook time can not be set when using the temperature probe.

- Press the Cook Time button to set the desired internal temperature of the food.

NOTE: The oven will turn off when the desired internal temperature has been reached.

The current temperature of the oven will be displayed in orange on the left side of the display and the internal temperature of the food will be displayed in white on the right hand side of the display.

Removing Food from Oven

Open then door completely.
Using insulated oven mitts or gloves, unplug the probe from the receptacle.
Remove the cookware from the oven.
Remove the probe from the food and place it on a heat-proof surface to cool.

NOTE: The temperature probe cord length may not allow for removing the food from the oven if left connected to the receptacle. Please ensure to remove the probe from the receptacle before removing the food and cookware from the oven to prevent spillage.

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKTOP

Suitable Cookware

Induction cooktops are not suitable for all pots and pans. Place a magnet on the outside bottom of the pan to see if it sticks. If the magnet does not stick to the pan then the pan is not suitable for the induction cooktop.

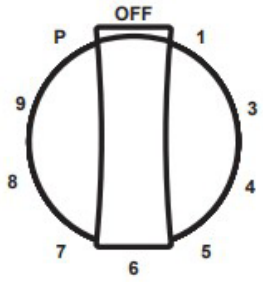
NOTE: If a pan is not suitable for an induction cooktop, it will not work on the induction cooktop.

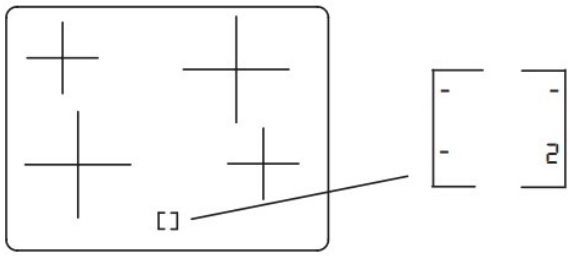
Heating Zone

Select the heating zone to be used. Ensure the bottom of the pan or pot and the surface of the cooking zone are clean and dry.

Turn the control knob clockwise to set the desired power level. The power levels range from 1 (low) to 9 (high) and include a Boost (P) setting. The power level can be adjusted at any time.

The relevant indicator on the cooktop will show the power level selected in the small square in the mid-lower section of the cooktop.





Boost Function

Turn the control knob clockwise al the way to "P". The "P" will be activated and will display on the indicator. The boost function will remain on for 5 minutes, after 5 minutes the zone will automatically set to level 9.

To cancel the boost function, turn the knob anticlockwise to 9.

NOTE: Two boost functions can be activated at the same time, except for the Right Rear Burner (3700W).

Icons & Symbols:	Function
H	"H" is the cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.
U	The burner is activated but not in use
P	Boost is activated

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

Before cleaning, make sure all controls are turned off, and the oven and cooktop are cool. Always follow label instruction on cleaning products. It is recommended that soap, water and a soft cloth or sponge is used first unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

Exterior Porcelain Enamel Surfaces

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Use glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad. Gently clean around the model and serial number plate as scrubbing may remove numbers.

Exterior Stainless Steel

Use liquid detergent or all-purpose cleaner. Rinse well with clean water and dry soft, lint-free cloth. Stainless Steel Cleaner and Polish Vinegar can be used for hard water spots.

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur even with one-time or limited use. Rub in direction of grain to avoid damaging.

Oven Door Exterior

Use glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad. Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

Smudges from Aluminum Bottom Pans

Use a cloth dampened in vinegar.

Control Panel

Use glass cleaner and a soft cloth or sponge. Apply class cleaner to soft cloth or sponge, not directly on the panel. Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels as damage may occur.

Ceramic Glass Cooktop

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia. Ceramic cooktop cleaning materials include cooktop cleaner, cooktop scraper and cooktop cleaning pads available at most grocery stores.

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.

   - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch.
   - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
   - Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
   - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.

   - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
   - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Cooktop Control Knobs

Use soap and water or dishwasher detergent.

- Pull knobs straight out from the control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are turned to the Off position.

NOTE: Do not use steel-wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CARE & MAINTENANCE

Oven Cavity

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Use mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

Oven Racks

Use a steel-wool pad.

Self Cleaning Cycle

The Self Cleaning cycle uses very high temperatures burning soil to a powdery ash.

- Self clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Keep the kitchen well ventilated during the Self Cleaning cycle to help get rid of heat, odours and smoke.
- Do not clean, rub, damage or move the oven gasket. The door gasket is essential for a good seal.
- Allow the oven to cool to room temperature before using the Self Clean feature. If your oven cavity is above 170°F (77°C), "Oven Cooling" will appear on the display and the Self Clean cycle will not activate until it cools down.
- The oven light will not work during the Self Cleaning cycle. On some models, the surface elements will not work during the Self Cleaning cycle.
- When "Lock" shows on the display, the oven door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force it open when "Lock" is displayed.

NOTE: Do not touch the oven during the Self Cleaning cycle. Keep children away from the oven during the Self Cleaning cycle. Failure to do so can result in burns.

Self Clean Preparing Oven

- Remove the broiler pan, cookware and bakeware.
- Remove remove temperature prove from oven if available on your model.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide.
- Remove any foil from the oven as it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and 1.5 inch (3.8cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during Self Cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. to enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting of faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Setting Self Clean

The Cleaning time can be adjusted. Suggested cleaning times are:

2 Hours - Light soil
3 Hours - Average soil
3.5 Hours - Heavy soil

1. Close the oven door.

NOTE: If the oven door is left open, this function will not work.

2. Repeatedly touch the "Self Clean" icon to toggle between self clean time duration options.

NOTE: The door will lock. "SELF CLEAN" will appear on the display panel until the clean cycle is finished.

NOTE: The Self Clean feature can be cancelled by pressing the Cancel button however, if the door has locked it will remain locked until the oven has cooled sufficiently.

3. "End" appears on the display and the oven door unlocks.

4. Open the oven door. Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.

NOTE: To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has cooled completely.

Oven Door Removal

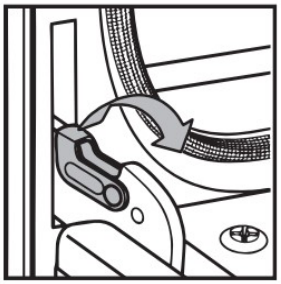
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary, please follow the instructions below.

NOTE:

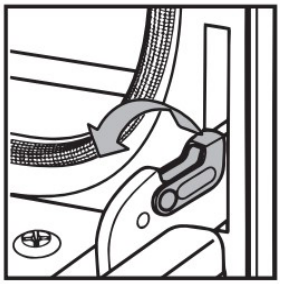
- Make sure the oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile as well as the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands and grasp on the sides of the oven door to remove.
- Be sure both levers are securely in place before removing the door.

Door removal

1. Open the oven door completely.
2. Lift up the hinge latch on each side.

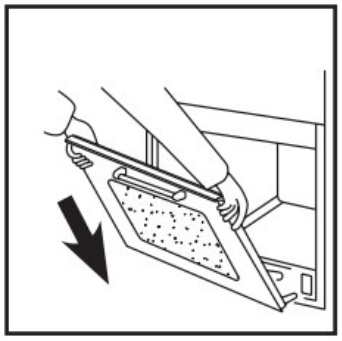


Left hinge



Right hinge

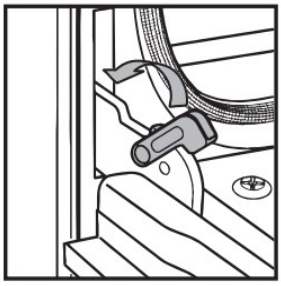
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.



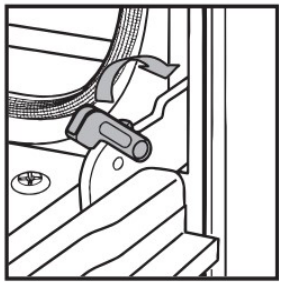
CARE & MAINTENANCE

Door Reinstallation

1. Insert both hanger arms into the hinge receivers in the door frame.
2. Slowly open the oven door and you will feel the door set into place.
3. Move the hinge latches back into the locked position.



Left hinge



Right hinge

4. Check that the door opens and closes freely. If it does not, repeat door removal and reinstallation.

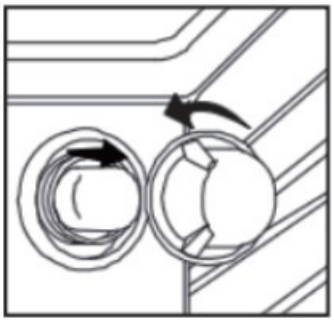
Replacing Oven Light

The oven light is a standard 25-watt (G) appliance bulb.

NOTE:

- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off.
- The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Failure to do so could result in death, electrical shock, cuts or burns.

1. Disconnect the power.
2. Remove the bulb by turning it anti-clockwise.



3. Remove the burned-out bulb from the socket.

NOTE: To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare fingers. Wear gloves or use a tissue when replacing the light bulb.

4. Replace the bulb and then replace the bulb cover.
5. Reconnect the power.

TROUBLESHOOTING

No power

- A fuse may be blown or the circuit breaker tripped
- Plug not fully inserted into the wall outlet

Cooktop elements not working properly

- Improper cookware is being used
- No power
- Heating elements cycle off even when turned to highest setting: temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceding the maximum allowable temperature
- Glass ceramic surface is see through or appears to be red in colour: Under direct or bright lighting it may be possible to see through the glass and it may have a red tint. This is normal

Oven mode and temperature controls cannot be set

- Oven door is open

Cooling fan continues to run after oven is turned off

- Electronic components have not yet cooled sufficiently

Oven light

- Not working properly: Bulb is loose or burned out
- Stays on: door is not closing completely
- Cannot remove lens cover: Soil build-up around the lens cover

Error Alarm Message

Abnormal Temperature Sensor: Err1
In any state, if the temperature sensor is open or short, the oven will give an alarm and display Err1. In this case, cancel can be performed.

Abnormal Food Probe Sensor:Err2
If the pin port is shorted, the oven function will alarm and display Err2. At this time, you can return to the standby state by clicking the cancel key.

Abnormal Crystal Oscillator:Err7
If the display board crystal oscillator is short-circuited or damaged, causing the clock and timing function to fail, then the oven will alarm and display Err7, and you can return to standby status by using the cancel key.

Warning Cooktop Overheat: Hot

When the cooktop plate overheat indicator light is on, at this time, if you start the self-cleaning mode or in the self-cleaning mode, the oven will be cooktop plate overheat warning and display “Hot”, the electric heaters will stop working, at this time, you can return to standby mode through the “Cancel” button.

Danby

Limited “In-Home” Warranty

This quality product is warranted to be free from manufacturer’s defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer. This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) (hereafter “Danby”) or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

Terms of Warranty

Plastic parts are warranted for thirty (30) days from the date of purchase, with no extensions provided.

First 24 months

During the first twenty four (24) months, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor’s option, at no charge to the original purchaser.

To obtain service

Contact the dealer where the unit was purchased, or contact the nearest authorized Danby service depot, where service must be performed by a qualified service technician. If service is performed on the unit by anyone other than an authorized service depot, all obligations of Danby under this warranty shall be void.

Boundaries of in-home service

Danby reserves the right to limit the boundaries of “In Home Service” to the proximity of an authorized service depot. Any appliance requiring service outside the limited boundaries of “In Home Service”, will be the consumer’s responsibility to transport at their own expense to the original point of purchase or a service depot for repair. If the appliance is installed in a location that is 100 kilometers (62 miles) or more from the nearest service center, it must be delivered to the nearest authorized Danby Service Depot by the purchaser.

Transportation charges to and from the service location are not protected by this warranty and are the responsibility of the purchaser.

Exclusions

Save as herein provided, by Danby, there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statute is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Danby shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and hold harmless Danby from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

General Provisions

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:

1. Power failure.
2. Damage in transit or when moving the appliance.
3. Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
4. Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (ie. extremely high or low room temperature).
5. Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed in a domestic residence).
6. Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
7. Service calls resulting in customer education.
8. Improper Installation (ie. Building-in of a free standing appliance or using an appliance outdoors that is not approved for outdoor application, including but not limited to: garages, patios, porches or anywhere that is not properly insulated or climate controlled).

Proof of purchase date will be required for warranty claims; retain bills of sale. In the event that warranty service is required, present the proof of purchase to our authorized service depot.

Bienvenido a la familia Danby.

Estamos orgullosos de nuestros productos de calidad y creemos en un servicio confiable. Le sugerimos que lea este manual del propietario antes de enchufar su nuevo electrodoméstico, ya que contiene información importante de funcionamiento, información de seguridad, solución de problemas y consejos de mantenimiento para garantizar la confiabilidad y longevidad de su electrodoméstico.

Tiene derecho a la cobertura de la garantía como se describe en el manual del propietario que se proporciona con su nuevo electrodoméstico.

1. Escriba la información de su aparato a continuación. **Debe conservar el comprobante de compra original para validar y recibir los servicios de garantía.**

2. Registre su producto en línea y reciba una E**XTENSIÓN DE GARANTÍA GRATUITA DE 2 MESES** después de completar una encuesta sobre el producto, en **www.danby.com/support/product-registration/**

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Necesitas ayuda?

1. Lea el manual del propietario para obtener ayuda con la instalación, resolución de problemas y asistencia de mantenimiento.

2. Visite **www.Danby.com** para acceder a herramientas de autoservicio, preguntas frecuentes y mucho más buscando su número de modelo en la barra de búsqueda.

3. Para obtener el **servicio al cliente más rápido**, complete el formulario web en **www.danby.com/support**. Su envío irá directamente a un experto en su dispositivo en particular. Nuestros tiempos de respuesta promedio son entre 20 minutos y 2 horas, durante el horario comercial EST.

4. Llame al **1-800-263-2629**; tenga en cuenta que durante las horas pico, los tiempos de espera pueden exceder una hora.

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - PELIGRO DE VUELCO

- Un niño o un adulto puede volcar el aparato y morir.
- Verifique que el soporte antivuelco se haya instalado correctamente en el piso o pared.
- Asegúrese de que el soporte antivuelco se vuelva a acoplar cuando se mueva la estufa.
- No opere la estufa sin el soporte antivuelco en su lugar y acoplado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque debido a un uso anormal o a una carga incorrecta de la puerta, la estufa debe asegurarse instalando un dispositivo antivuelco. Hay dos dispositivos antivuelco diferentes incluidos con este aparato.

Nota: Si alguna vez se reubica la estufa, se debe quitar el soporte antivuelco e instalarlo en la nueva ubicación.

ADVERTENCIA

ASFIXIA Y RIESGO DE ATRAPAMIENTO INFANTIL

Para evitar la posibilidad de que los niños queden atrapados, tome las siguientes precauciones antes de desechar el aparato:

- Retire la puerta del horno por completo.
- Nunca permita que los niños operen, jueguen o gateen dentro de la estufa eléctrica.

AVIS - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Antes de utilizar esta cocina por primera vez, los elementos calefactores tienen una capa protectora que debe quemarse antes de su uso. Para ello:

- Retire todo el embalaje del interior del horno
- Asegúrese de que la puerta está cerrada
- Pulse la función hornear en el panel de control. La pantalla se encenderá con la temperatura predeterminada y el temporizador de cocción
- Fije la temperatura en 500°F (260°C) pulsando el teclado numérico del panel de control. Si se sobrepasa la temperatura, el aparato emitirá un pitido al pulsar el botón “Start”
- Pulse “Start” para iniciar la operación
- Deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada y el interior vacío
- Apague el horno y abra la puerta para que se enfríe

NOTA: Cuando la temperatura real dentro del horno sea inferior a 170°F (77°C), la pantalla digital mostrará “LO”. La pantalla mostrará la temperatura real dentro del horno hasta que se alcance la temperatura establecida y luego continuará mostrando la temperatura establecida.

NOTA: Cualquier olor que pueda detectarse durante la puesta en marcha inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS ZONAS PRÓXIMAS A ELLOS

Los elementos calefactores de la superficie o del interior del aparato pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las zonas cercanas a los elementos calefactores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las zonas cercanas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Las superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras, entre ellas la encimera de cocción, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas y las ventanas del horno.

PELIGRO - INCENDIOS CAUSADOS POR GRASA

En caso de incendio, no recoja nunca una olla o sartén en llamas. Apague el elemento si puede hacerlo sin peligro. Apague el fuego con un extintor químico seco o de espuma.

No utilice agua en incendios provocados por grasa. El agua esparcirá la grasa y no extinguirá el fuego. Apague el fuego con una tapa de olla bien ajustada, una bandeja para galletas o una bandeja plana, o utilice un extintor químico seco o de espuma.

Si se produce un incendio en el horno mientras está en uso, sofoque el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o utilice un extintor químico seco o de espuma.

PELIGRO - RIESGO DE INCENDIO

- Se recomienda conectar este aparato a un circuito separado que no esté compartido con ningún otro aparato.
- No limpie nunca las piezas del aparato con líquidos inflamables. Estos vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión. Nunca utilice ni almacene gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en el interior o en las proximidades de este aparato; de lo contrario, podría producirse un riesgo de incendio o explosión.
- Antes de limpiar o reparar este aparato, desenchúfelo completamente de la toma de corriente o desconecte la alimentación eléctrica de la cocina en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el disyuntor. De lo contrario, puede producirse una descarga eléctrica o la muerte.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- Por su seguridad, este aparato no debe utilizarse nunca como fuente de calor ni como calefactor. Los elementos de la placa de cocción no deben utilizarse sin los utensilios de cocina adecuados.
- Todas las aberturas en la pared detrás del aparato y el suelo debajo del aparato deben estar selladas.
- Mantenga la zona alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables. Mantenga siempre los revestimientos de paredes, cortinas o cortinajes combustibles a una distancia segura de la cocina.
- No obstruya el flujo de aire alrededor del aparatol.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato: no deben almacenarse materiales inflamables en el horno ni cerca de los elementos de la placa de cocción.
- No cubra ninguna ranura, orificio o paso del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como papel de aluminio.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.

No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato. No permita que los niños se sienten o se pongan de pie sobre ninguna parte del aparato.

No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima de una cocina o en la protección trasera de una cocina. Los niños que se suban a la cocina para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio por alcanzar objetos por encima de las unidades de superficie calientes, debe evitarse el almacenamiento en armarios situados por encima de las unidades de superficie. Si es necesario colocar armarios, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12,7 cm) por encima de la parte inferior de los armarios.

Nunca se deben llevar prendas sueltas o que cuelguen mientras se utiliza el aparato.

Utilice sólo agarraderas secas. Los soportes húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No utilice toallas ni otros paños voluminosos.

Si se interrumpe el suministro eléctrico a una placa de cocción eléctrica mientras un elemento de superficie está ENCENDIDO, el elemento de superficie volverá a encenderse tan pronto como se restablezca el suministro. En caso de pérdida de alimentación eléctrica, si no se giran todos los mandos de los elementos de superficie a la posición OFF (apagado), pueden encenderse los elementos que se encuentren sobre la placa de cocción o cerca de ella, lo que podría provocar lesiones graves o incluso la muerte.

Esta cocina está diseñada y fabricada exclusivamente para cocinar alimentos domésticos y no es adecuada para aplicaciones no domésticas, por lo que no debe utilizarse en un entorno comercial. La garantía de la cocina quedará anulada si se utiliza en un entorno no doméstico.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, no mueva este aparato mientras esté caliente. Para reducir el riesgo de lesiones debidas al vuelco del aparato, verifique la reinstalación de este aparato en el dispositivo antivuelco suministrado después de volver a colocar el aparato en la posición de instalación original.

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales causados por un uso incorrecto o inadecuado de la cocina.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

REQUISITOS DE SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Utilice el tamaño de cacerola adecuado. Este aparato está equipado con cuatro quemadores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la resistencia. El uso de utensilios de tamaño inferior expondrá una parte de la resistencia al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en uso. El hervor produce humo y los derrames de grasa pueden incendiarse.
- Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se permite que se caliente más allá de su punto de humeo, el aceite puede inflamarse y provocar un incendio que puede propagarse a los armarios circundantes. Siempre que sea posible, utilice un termómetro para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames de aceite e incendios, utilice una cantidad mínima de aceite al freír en sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.
- Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, cerámica, loza u otros esmaltados son adecuados para el servicio en la encimera de la cocina sin romperse debido a un cambio brusco de temperatura.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario, el mango de un utensilio debe colocarse de forma que quede girado hacia dentro y no se extienda sobre los quemadores adyacentes.
- No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la encimera se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la encimera rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto inmediatamente con un técnico cualificado.
- No utilice una plancha o una sartén larga en más de un quemador a la vez.
- Limpie la encimera de cocción con precaución - Si utiliza una esponja o paño húmedo para limpiar derrames sobre una encimera de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre las superficies de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

REQUISITOS DE SEGURIDAD DEL HORNO

Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente estalle y provocar lesiones.

No obstruya las rejillas de ventilación del horno.

Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el soporte de la olla entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.

No utilice el horno si un elemento calefactor presenta un punto brillante durante el uso o muestra otros signos de daño. Un punto incandescente indica que el elemento calefactor puede fallar y presentar un riesgo potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague inmediatamente el horno y solicite a un técnico cualificado que sustituya la resistencia.

No forre las paredes del horno ni las rejillas con papel de aluminio.

No coloque estantes, sartenes, bandejas de hornear, bandejas de asar u otros utensilios de cocina en el fondo de la cámara del horno. Coloque siempre en un estante del horno.

No limpie nunca el horno con aparatos de limpieza a vapor de alta presión.

No deje nada en la parte superior de la abertura de ventilación del horno. Nunca cubra la abertura de ventilación del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este equipo ha sido probado y se encontró que cumple con los límites para equipos ISM de consumidores, de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial.

Este dispositivo cumple con la parte 18 y 15 de las normas de la FCC.

La operación está sujeta a las siguientes 2 condiciones:
1) Es posible que este dispositivo no cause interferencias dañinas, y
2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio o televisión para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados por la parte responsable del cumplimiento de la FCC e Industry Canada podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con CAN ICES-001 / NMB-001 de Canadá.
Este dispositivo cumple con CAN ICES-003(B) / NMB-003(B) de Canadá.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR
47 CFR § 2.1077 Información de conformidad
Identificador único: DIRC300BSS

Danby Products Inc.
1800 Production Drive
Findlay, OH
45840
Danby.com

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

Informacion de Seguridad Importante
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Cuando este aparato está equipado con un cable de alimentación que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de 4 clavijas. El cable de alimentación debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra. Si la toma de corriente no tiene un enchufe de 4 clavijas, debe sustituirse por una toma de corriente de 4 clavijas con toma de tierra. La placa de características indica el voltaje y la frecuencia para los que está diseñado el aparato.

ADVERTENCIA - El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

No conecte el aparato a alargadores, adaptadores o junto con otro aparato en la misma toma de corriente.

No empalme el cable de alimentación. En ningún caso corte ni retire la clavija de toma de tierra del cable de alimentación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada similar para evitar riesgos.

Nota: Apagar el aparato no lo desconecta de la red eléctrica.

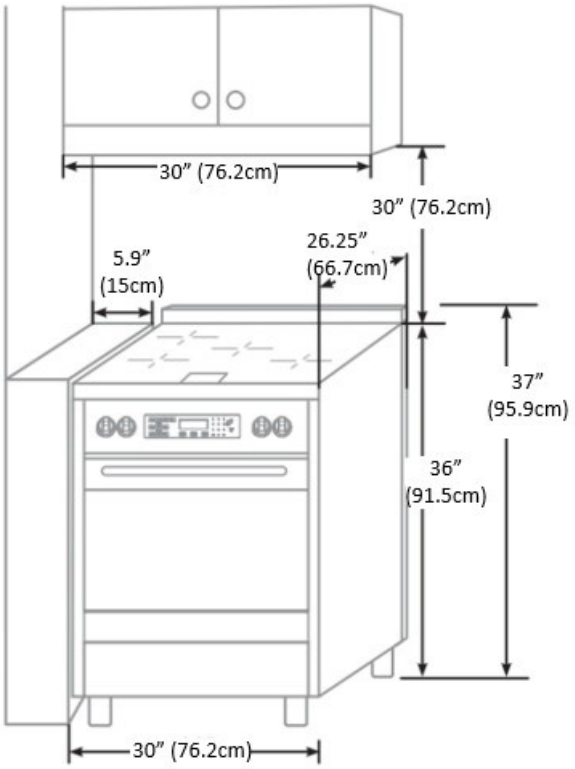
Se recomienda colocar el cable de alimentación y el enchufe en paralelo al suelo para que el cable discurra paralelo al suelo.

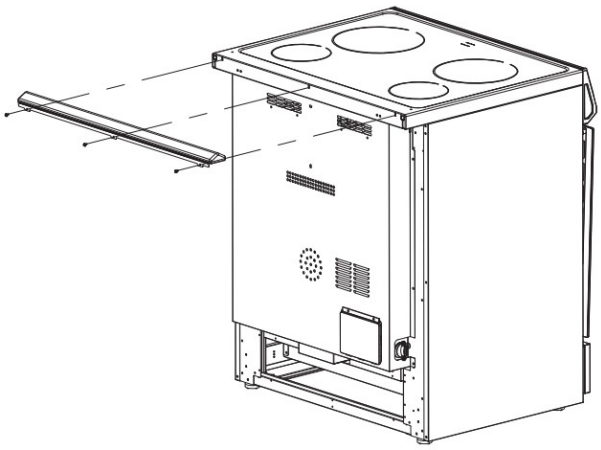
¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Medidas de instalación

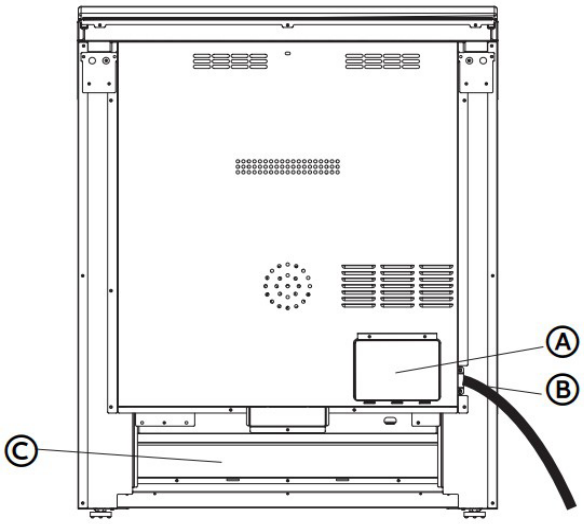
NOTA: La cocina puede elevarse aproximadamente 2,5 cm ajustando las patas niveladoras. El frente de la puerta y el cajón pueden extenderse más hacia adelante dependiendo del estilo.



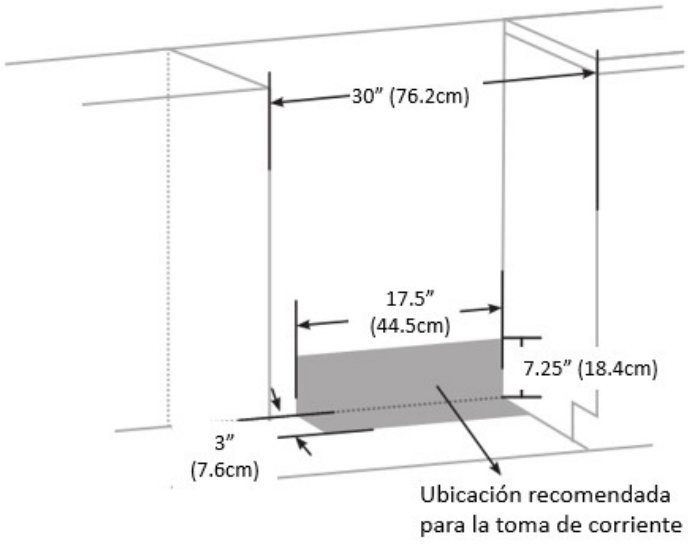


INSTALACIÓN DEL SALPICADERO:
Instale el salpicadero en la parte trasera de la cocina con los tornillos suministrados.

Fuente de alimentación



A: Panel de acceso al cable de alimentación eléctrica
B: Abertura para el cable de alimentación
C: Zona empotrada



NOTA: Para conectar a una toma de corriente en la pared, ésta debe estar empotrada. Si la toma de corriente está en el suelo, debe estar empotrada o montada en superficie.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Desconecte la alimentación antes de realizar el mantenimiento. La conexión incorrecta del cableado de aluminio de la casa y los cables de cobre de los aparatos puede provocar un peligro eléctrico o un incendio. Si la vivienda tiene cableado de aluminio, utilice únicamente conexiones diseñadas y homologadas por UL para unir cobre con aluminio y siga con precisión el procedimiento recomendado por el fabricante. Las conexiones de aluminio a cobre deben cumplir los códigos locales. Utilice cables de cobre de calibre 8 o de aluminio de calibre 6. Conecte eléctricamente a tierra la gama.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA DOMÉSTICA

Asegúrese de que su aparato está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado.

- Se recomienda utilizar un disyuntor.

- El horno puede conectarse directamente a la caja del disyuntor (o al desconectador con fusibles) mediante cable flexible o no metálico, de cobre o aluminio.

- Deje al menos 1,8 m (6 pies) de holgura en el cable para poder mover la cocina si es necesario realizar tareas de mantenimiento.

- En cada extremo del cable de alimentación (en el horno y en la caja de conexiones) debe haber un conector homologado por UL..

El diagrama de cableado se incluye con la gama. Este aparato se fabrica con el chasis conectado a un neutro mediante un cable puente verde de tierra. Después de asegurarse de que la alimentación ha sido desconectada, conecte el conducto flexible de la cocina a la caja de conexiones utilizando un conector de conducto homologado por UL. Los gráficos de neutro conectado a tierra y neutro no conectado a tierra de las páginas siguientes y las instrucciones proporcionadas, presentan la forma más común de conectar la cocina. Los códigos y ordenanzas locales tienen prioridad sobre estas instrucciones. Realice las conexiones eléctricas de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales.

PIEZAS NECESARIAS:

Si utiliza un cable de alimentación:

- Kit de cable de alimentación homologado por UL y marcado para su uso con cocinas. El cable debe tener una tensión nominal mínima de 250 V, 40 amperios o 50 amperios, estar marcado para su uso con una abertura de conexión de 3,5 cm (1 3/8″) de diámetro nominal y debe terminar en terminales de anillo o terminales de pala abiertos con extremos hacia arriba.
- Alivio de tensión aprobado por UL.

Si el cableado es directo:

- Conducto metálico flexible
- Conector de conducto homologado por UL
- Cable eléctrico de 4 ó 3 hilos (donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos)
- Conectores de cable aprobados por UL

NOTAS:

- Compruebe los códigos locales.
- Compruebe el suministro eléctrico existente.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Sólo para modelos vendidos en Estados Unidos. Este modelo no incluye un cable de alimentación preinstalado. Siga las siguientes instrucciones de cableado antes de utilizar la cocina. No se suministra el cable de alimentación. Siga todos los códigos y normas de cableado locales y nacionales.

INSTALACIÓN DE CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 3 HILOS

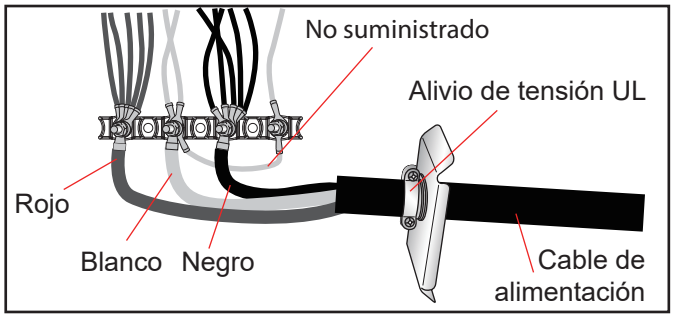
ADVERTENCIA: Utilice este método sólo si los códigos locales permiten conectar el conductor de tierra del chasis al conductor neutro del cable de alimentación.

1. Pase los hilos del cable eléctrico por el conducto metálico flexible.

NOTA: Deje suficiente holgura para conectar fácilmente los cables al bloque de terminales.

2. Retire el panel de acceso situado en la parte inferior derecha del panel posterior para descubrir el bloque de terminales eléctricos.
3. Instale un aliviador de tensión con certificación UL en la abertura del conducto metálico flexible en el soporte y apriete completamente la tuerca del aliviador de tensión.
4. Pase el conducto metálico flexible a través del aliviador de tensión.

NOTA: Deje suficiente holgura para conectar fácilmente el cableado al bloque de terminales.



5. Con una llave de tuercas de 5/16" y una de las tuercas hexagonales 10-32, conecte el cable de tierra (verde o desnudo) del conducto metálico flexible al poste central del bloque de terminales junto con el cable de puente verde de la cocina.
6. Utilizando tuercas hexagonales 10-32, conecte los cables rojo y negro del cable de alimentación a los postes exteriores del bloque de terminales con los correspondientes cables rojo y negro de la cocina.
7. Apriete completamente las tuercas hexagonales y compruebe la conexión.
8. Coloque la parte inferior del aliviador de tensión debajo del conducto metálico flexible y apriete los tornillos del aliviador de tensión.

NOTA: Antes de apretar, asegúrese de que el aliviador de tensión está colocado sobre el conducto metálico flexible y NO sobre los cables.

9. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
10. Meta el conducto sobrante en el hueco del panel trasero.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

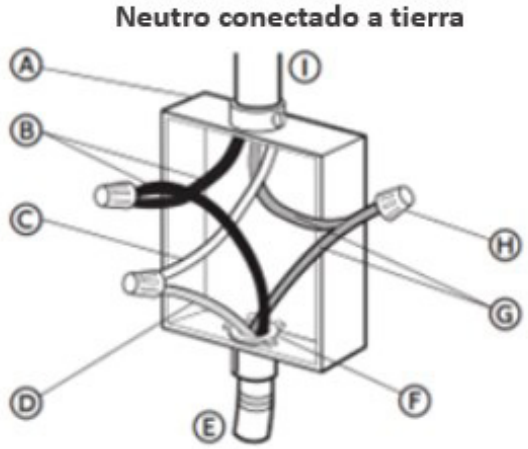
IMPORTANTE

La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida para las nuevas instalaciones de circuitos derivados (NEC 1996); casas móviles; y vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del conductor neutro. Para instalaciones en las que está prohibida la conexión a tierra a través del conductor neutro, consulte el gráfico Neutro sin conexión a tierra. Utilice el terminal o cable de tierra para conectar la unidad a tierra. Conecte el terminal o cable neutro al neutro del circuito derivado de la forma habitual.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 3 HILOS A LA RED ELÉCTRICA DE LA CASA

NOTA: Utilice el cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos.

1. Desconecte la alimentación.



A: Caja de conexiones
B: Cables negros
C: Cable neutro (blanco)
D: Cable de tierra (verde o desnudo)
E: Cable del horno
F: Conector de conducto aprobado por UL
G: Cables rojos
H: Conectores de cable aprobados por UL
I: Suministro eléctrico doméstico

2. Conecte los 2 cables negros entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
3. Conecte el cable neutro (blanco) y el cable de tierra (verde o desnudo) (del cable de la cocina) mediante un conector de cables homologado por UL.
4. Conecte los 2 cables rojos entre sí mediante un conector de cables homologado por UL.
5. Instale la tapa de la caja de conexiones.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Sólo para modelos vendidos en Estados Unidos. Este modelo no incluye un cable de alimentación preinstalado. Siga las siguientes instrucciones de cableado antes de utilizar la cocina. No se suministra el cable de alimentación. Siga todos los códigos y normas de cableado locales y nacionales.

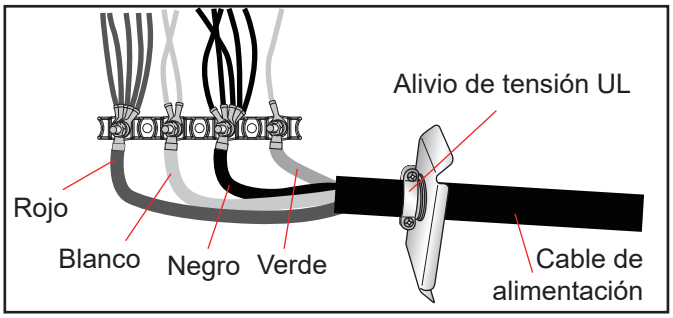
INSTALACIÓN DE CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 4 HILOS

NOTA: Utilice este método para nuevas instalaciones de circuitos derivados (1996 nec), casas móviles, vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del cable neutro.

1. Pase los hilos del cable eléctrico por el conducto metálico flexible.

NOTA: Deje suficiente holgura para conectar fácilmente los cables al bloque de terminales.

2. Retire el panel de acceso situado en la parte inferior derecha del panel posterior para exponer el bloque de terminales eléctricos.
3. Instale un aliviador de tensión con certificación UL en la abertura del conducto metálico flexible en el soporte y apriete completamente la tuerca del aliviador de tensión.
4. Pase el conducto metálico flexible a través del aliviador de tensión. Deje suficiente holgura para conectar fácilmente el cableado al bloque de terminales.



5. Utilizando una llave de tuercas de 5/16" y una de las tuercas hexagonales 10-32, conecte el cable de tierra (verde o desnudo) del conducto metálico flexible al borne central del bloque de terminales junto con el cable verde de la cocina.
6. Utilice una llave de tuercas de 5/15" para conectar el cable neutro (blanco) al poste central del bloque de terminales con una de las tuercas hexagonales 10-32.
7. Utilizando tuercas hexagonales 10-32, conecte los hilos rojo y negro del cable de alimentación a los postes exteriores del bloque de terminales con los correspondientes hilos rojo y negro de la cocina.
8. Apriete completamente las tuercas hexagonales y compruebe la conexión
9. Coloque la parte inferior del aliviador de tensión debajo del conducto metálico flexible y apriete los tornillos del aliviador de tensión.

   NOTA: Antes de apretar, asegúrese de que el aliviador de tensión está colocado sobre el conducto metálico flexible y NO sobre los cables.

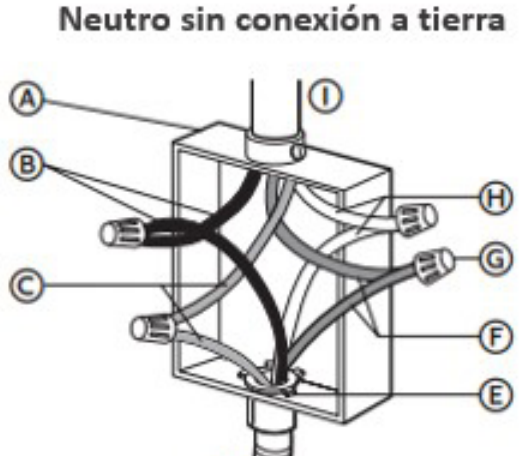
10. Vuelva a colocar el panel de acceso eléctrico.
11. Introduzca el conducto sobrante en la zona empotrada del panel trasero.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Utilice el cable de 4 hilos de la fuente de alimentación doméstica cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del neutro, instalación de circuitos derivados nuevos (I996 NEC), casas móviles y vehículos recreativos, construcciones nuevas.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 4 HILOS A LA RED ELÉCTRICA DOMÉSTICA



A: Caja de conexiones
B: Cables negros
C: Cables de tierra (verdes o desnudos)
D: Cable de la gama
E: Conector de conducto aprobado por UL
F: Cables rojos
G: Conectores de cable aprobados por UL
H: Cables neutros (blancos)
I: Suministro eléctrico doméstico

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

HERRAMIENTAS NECESARIAS

1. Cinta métrica
2. Destornillador plano
3. Destornillador Phillips
4. Nivel
5. Taladro eléctrico inalámbrico
6. Martillo
7. Llave inglesa o alicates
8. Sierra de metal
9. Tijeras de metal o cortaalambres grandes
10. Llave combinada 15/N6"
11. Destornillador para tuercas de 3/8"
12. Destornillador para tuercas de 1/4"
13. Broca de 1/8" (3,2 mm) (para suelos de madera)
14. Marcador o lápiz
15. Cinta adhesiva

REQUISITO DE UBICACIÓN

Ventilación

Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación, si se especifican, en la placa de características del modelo/ serie. de serie. La placa de características se encuentra en la parte posterior del bastidor del horno. Consulte la etiqueta en el panel posterior de la cocina para conocer las del horno.

NOTA: Respete todos los códigos y ordenanzas vigentes

Temperatura

- La cocina debe estar situada en un lugar cómodo de la cocina.
- Las instalaciones empotradas deben proporcionar un cerramiento completo de los laterales y la parte trasera de la cocina.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por alcanzar las unidades de superficie calientes, debe evitarse el espacio de almacenamiento en armarios situado por encima de las unidades de superficie. Si es necesario colocar armarios, el riesgo puede reducirse instalando una campana extractora o una combinación de campana extractora para microondas que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12,7 cm) por encima de la parte inferior de los armarios.
- Todas las aberturas en la pared o en el suelo donde se vaya a instalar la cocina deben estar selladas.
- No selle la cocina a los armarios laterales.
- El suministro eléctrico debe estar conectado a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos.

NOTA: Algunos materiales de construcción y armarios no están diseñados para soportar el calor producido por el horno para la cocción y la autolimpieza. Consulte a su constructor o proveedor de armarios para asegurarse de que el material utilizado no se decolore, deslamine o sufra otros daños.

- Póngase en contacto con un instalador de revestimientos de suelo cualificado para comprobar que el revestimiento de suelo puede soportar al menos 93°C (200°F).
- Si instala la cocina sobre una alfombra, utilice una almohadilla aislante o madera contrachapada de 0,64 cm debajo de la cocina.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

SOPORTE ANTIVUELCO

Con el horno se suministra un kit de soporte antivuelco

ADVERTENCIA: Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden volcar la cocina y sufrir lesiones graves.
- Conecte el soporte antivuelco al pie trasero de la cocina.
- Vuelva a conectar el soporte antivuelco si se mueve el horno.

NOTA: NO retire completamente la pata de nivelación trasera. El soporte antivuelco utiliza la pata de nivelación trasera derecha o izquierda para fijar la cocina al piso o pared.

Ubicación del soporte

Determine la ubicación definitiva del horno antes de intentar instalar el soporte.

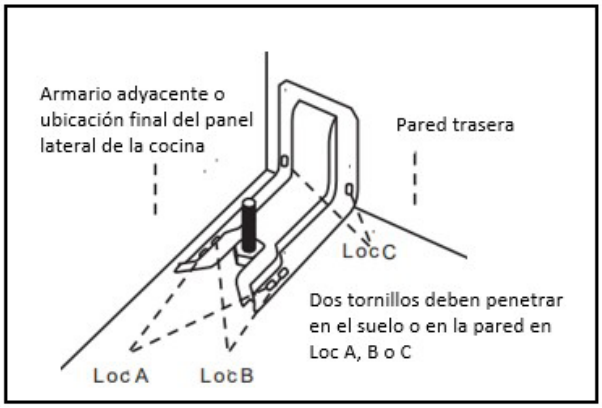
Coloque el soporte en el suelo con el borde posterior contra la pared trasera. Si el horno no llega a la pared trasera, alinee el borde trasero del soporte con el panel trasero del horno en su ubicación definitiva.

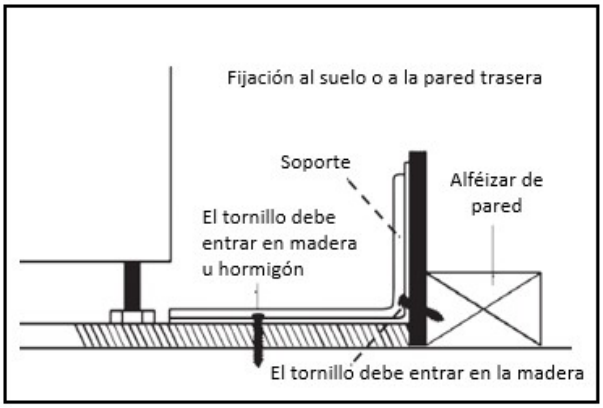
NOTA: Si el soporte no toca la pared trasera, DEBE atornillar el soporte al SUELO

Coloque el emplazamiento del soporte contra el armario izquierdo o derecho. Si no hay armario adyacente, alinee el borde del soporte con el panel lateral del horno en su ubicación final. Si la encimera sobresale del mueble, separe el soporte del mueble en la misma medida que sobresalga.

Marque la ubicación del par de orificios que va a utilizar (véase la ilustración siguiente).

NOTA: Para la instalación en SUELO, utilice Loc A o B. Para la instalación en PARED POSTERIOR, utilice Loc C.





INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Soporte de fijación

El soporte debe atornillarse al SUELO o a la PARED TRASERA.

Instalación del suelo

- Suelo de madera: utilice los tornillos suministrados para fijar el soporte utilizando el par de orificios marcados (Loc A o B).
- Suelo de hormigón: Utilizando una broca para hormigón, perfore un orificio piloto de 0,4 cm (5 pulgadas) de profundidad en el hormigón en el centro de cada uno de los orificios marcados (Loc A o B). Utilice los tornillos suministrados para fijar el soporte al suelo.

Instalación en la pared trasera

Utilice los 2 tornillos suministrados para fijar el soporte utilizando el par de orificios marcados en Loc C. Los tornillos DEBEN entrar en una placa de umbral de madera. Si la pared contiene algún montante metálico o materiales similares, entonces se debe utilizar el suelo.

Soporte de control

Después de instalar el soporte, deslice la cocina hasta su ubicación definitiva. La pata de nivelación trasera debe estar completamente insertada en el soporte ANTI-TIP como se muestra a continuación. Para comprobar si el soporte está instalado y encajado correctamente, mire debajo de la cocina para ver si la pata niveladora está encajada en el soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o la placa protectora pueden retirarse para facilitar la inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia delante, confirme que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo o a la pared y deslice la cocina hacia atrás para que la pata niveladora quede debajo del soporte antivuelco. Si la cocina se separa de la pared por cualquier motivo, repita siempre este procedimiento para comprobar que el soporte antivuelco sujeta correctamente la cocina.

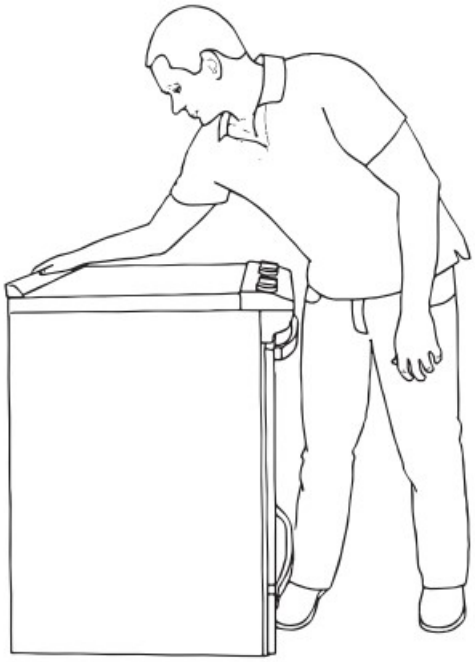
NOTA: El soporte antivuelco debe estar INSTALADO ADECUADAMENTE, y la pata niveladora trasera debe estar COMPLETAMENTE ENCLAVADA en el soporte para evitar que la cocina se vuelque. NUNCA retire las patas niveladoras, ya que esto impedirá que la cocina se fije correctamente al soporte antivuelco.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DEL HORNO

NOTA: Si se desplaza el horno para ajustar las patas de nivelación, asegúrese de que, al volver a colocar el horno en su ubicación definitiva, el soporte antivuelco quede enganchado repitiendo los pasos del 1 al 9.



1. Deslice la cocina en su ubicación final, asegurándose de que la pata de nivelación trasera se desliza en el soporte de la punta. Deje un espacio de 2,5 cm (1 pulgada) entre la parte trasera de la cocina y la pared trasera.
2. Coloque la parte exterior del pie contra la parte inferior delantera para evitar que la cocina se mueva y, a continuación, agarre la parte trasera de la cocina, tal y como se muestra en la figura.
3. Intente inclinar lentamente la cocina hacia delante. Si encuentra resistencia inmediata, el pie de la cocina está enganchado en el soporte antivuelco. Vaya al paso 8.
4. Si la parte trasera de la cocina se levanta más de 1,3 cm del suelo sin resistencia, deje de inclinar la cocina y bájela suavemente hasta el suelo. El pie de la cocina no está enganchado en el soporte antivuelco.

NOTA: Si se oye un chasquido o un estallido al levantar el horno, es posible que el horno no esté completamente encajado en el soporte. Verifique si hay obstrucciones que impidan que el horno se deslice hacia la pared o que impidan que el pie del horno se deslice dentro del soporte. Compruebe que el soporte está bien sujeto por los tornillos de montaje.

5. Deslice el horno hacia delante y compruebe que el soporte antivuelco está bien sujeto al suelo o a la pared.
6. Deslice el horno hacia atrás para que la pata trasera de la cocina se inserte en la ranura del soporte antivuelco.
7. Repita los pasos 1 a 3 para asegurarse de que la pata del horno esté enganchada en el soporte antivuelco. Si la parte trasera del horno se levanta más de 1/2 pulgada (1,3 cm) del suelo sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no esté instalado correctamente. No utilice el horno sin el soporte antivuelco instalado y enganchado.
8. Coloque el horno en su ubicación definitiva. Compruebe que el horno está nivelado colocando un nivel en la parte inferior del horno.

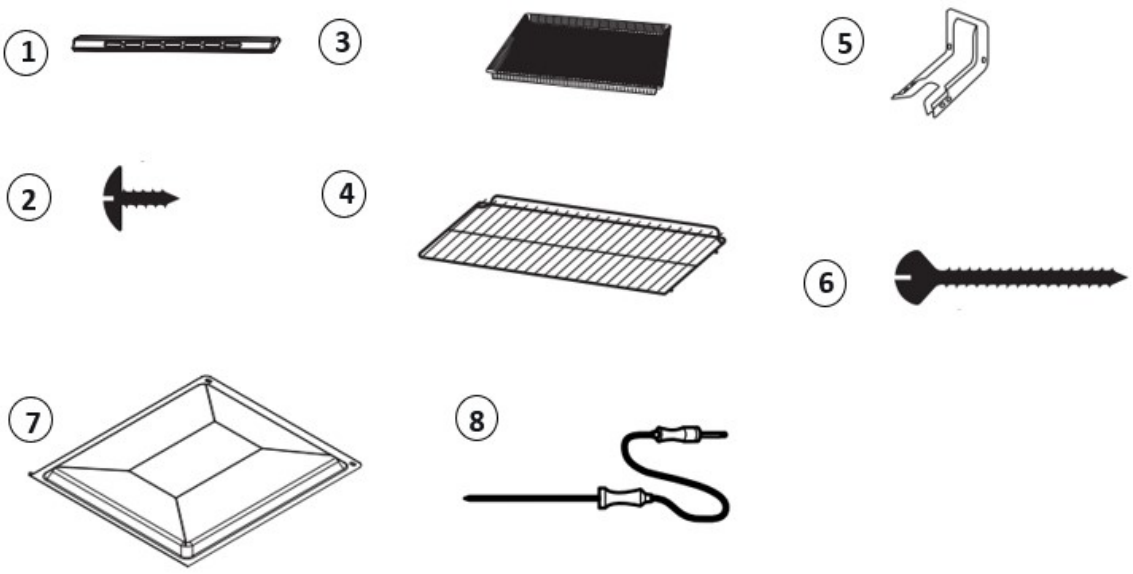
NOTA: El horno debe estar nivelado para que la cocción y el horneado sean óptimos.

9. Si es necesario, utilice una llave para ajustar la altura de las patas niveladoras hasta que el horno esté nivelado de lado a lado y de atrás hacia atrás.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ACCESORIOS

1. Salpicadero
2. M4*8 Tornillo para la instalación del protector x5
3. Cesta para freír
4. Rejillas x3
5. Soporte antivuelco
6. M5*45 Tornillo para soporte antivuelco x2
7. Bandeja para recoger la grasa en el horno
8. Termómetro para carne (sonda)



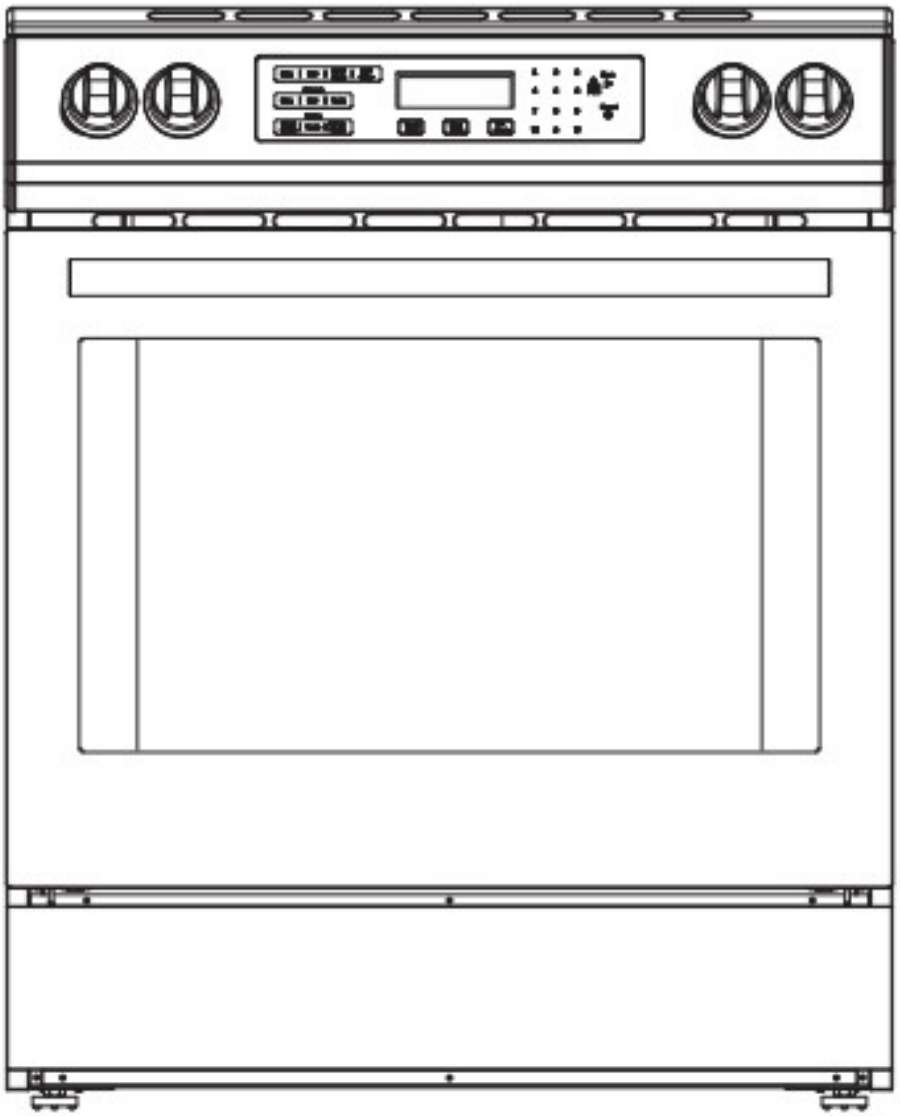
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

DIMENSIONES

Las dimensiones de este aparato son:
A. 37,9 ~ 37,12 pulgadas (96,3 ~ 94,3 cm) desde el suelo hasta la parte superior de la cocina (con el salpicadero instalado).
B. 27,6 pulgadas (70 cm) de profundidad
C. 29,9 pulgadas (76 cm) de ancho

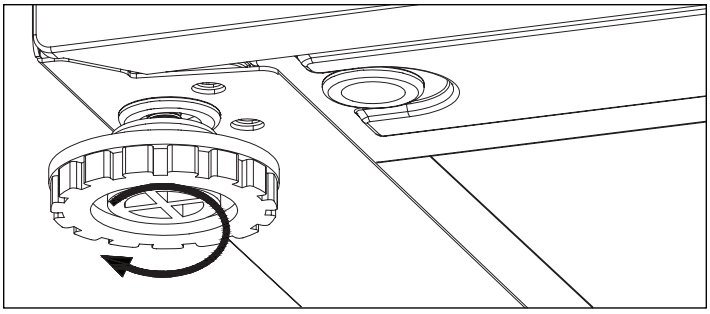
Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias de instalación especificadas en el manual. Deben utilizarse las dimensiones mínimas de apertura del armario y las distancias mínimas. Deben mantenerse las distancias mínimas entre la superficie de cocción del aparato y la superficie horizontal por encima de la placa de cocción.

30 pulgadas (65 cm) es la separación mínima entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un armario de madera o metal sin protección.



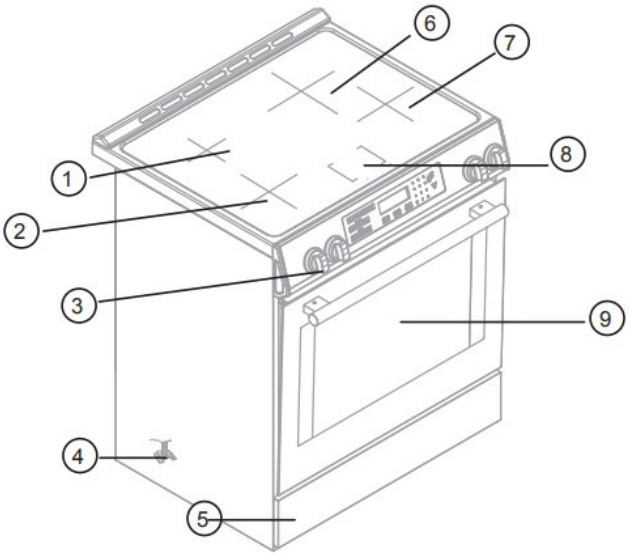
INSTRUCCIONES DE NIVELACIÓN

El aparato debe estar nivelado para funcionar correctamente y con seguridad. Hay cuatro patas de nivelación situadas en las esquinas de la parte inferior del aparato. Ajuste las patas niveladoras hasta que el aparato esté nivelado. Utilice un nivel de carpintero para confirmar.



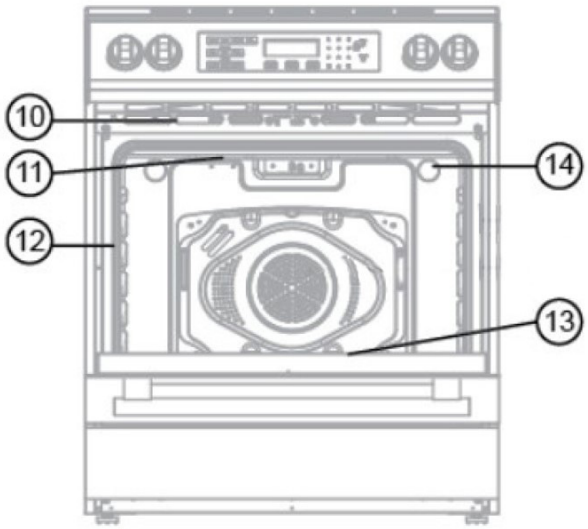
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PIEZAS EXTERIORES



1	Quemador trasero izquierdo (1500W)
2	Quemador frontal izquierdo (2100W)
3	Panel de control
4	Soporte antivuelco
5	Cajón
6	Quemador trasero derecho (3700W)
7	Quemador frontal derecho (1500W)
8	Indicadores luminosos de superficie caliente
9	Puerta de horno Ventana

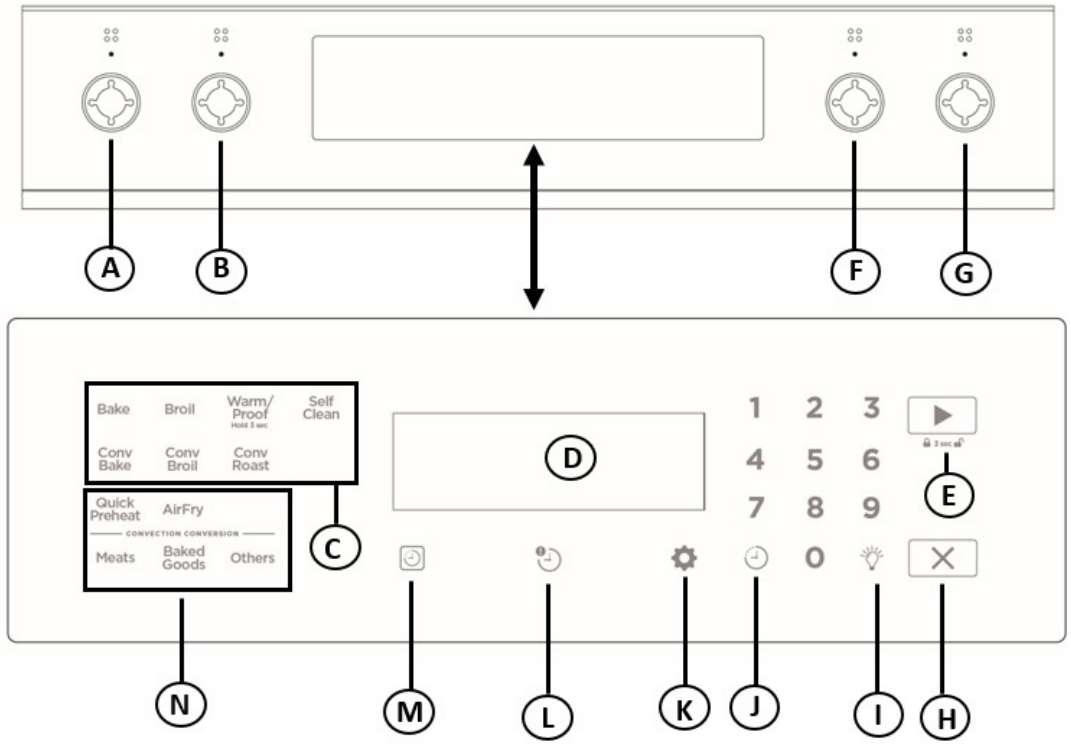
PIEZAS INTERIORES



10	Ventilación del horno
11	Elemento de asado
12	Junta de puerta
13	Elemento inferior (no visible)
14	Luz del horno
15	Ventilador de convección

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANNEAU DE COMMANDE



A. Quemador delantero izquierdo
B. Quemador trasero izquierdo
C. Modos de horno
D. Pantalla LED
E. Inicio / Bloqueo de control (mantener durante 3 segundos)
F. Quemador trasero derecho
G. Quemador delantero derecho
H. Cancelar
I. Encender
J. Temporizador
K. Ajustes
L. Inicio retardado
M. Tiempo de cocción
N. Modos predefinidos

Funcionamiento del horno

- Asegúrese de que los estantes están insertados a la altura correcta.
- Select the desired oven mode.
- Seleccione el modo de horno deseado.
- Ajuste el horno a la temperatura de precalentamiento deseada.
- Ajuste el temporizador para activar y precalentar el horno (el tiempo que sea necesario).
- Coloque los recipientes con los alimentos en uno o ambos estantes suministrados con el horno.
- Cierre la puerta.

NOTAS:

- El temporizador afecta al funcionamiento del horno, si el temporizador está en OFF, el horno no funcionará.
- El horno no puede ajustarse con la puerta abierta
- No coloque nada, incluyendo platos, papel de aluminio y bandejas de horno en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el acabado del esmalte.
- Si se produce un corte o un fallo en el suministro eléctrico, la unidad conservará el último ajuste con la excepción de la hora. Será necesario volver a ajustar la hora.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

MODOS DE FUNCIONAMIENTO DEL ORNO

Este horno combina las funciones de los modos de cocción tradicionales con las funciones de los modernos modos de convección asistida por ventilador en un solo horno. Utilice el control de modo de cocción, situado en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

NOTA: Durante cualquier ciclo, los elementos calefactores se apagarán cuando se abra la puerta, y permanecerán apagados hasta que se cierre la puerta. Para mantener la temperatura del horno, limite la apertura de la puerta durante la cocción.

Horno						
Modo de funcionamiento			Temperatura por defecto (°F)	Plage réglable (°F)	Fase de precalentamiento	Fase de precalentamiento rápido
Hornear			350°F(177°C)	170-550°F(77-288°C)	Sí	Sí
Ase			Hi 550°F(288°C)	Hi-Lo 450-550°F(233-288°C)	No	No
Pruebe (Pulsar durante 3 segundos en temp. modo cálido)			100°F (38°C)	80 - 120°F (27 - 49°C)	No	No
Caliente			140°F(60°C)	140-210°F(60-99°C)	No	No
Modo Convección	Conv. Hornear		325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Sí	Sí
	Conv. Ase		450°F(233°C)	170-550°F(77-288°C)	No	Sí
	Conv. Asar		325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Sí	Sí
	Preestablecido	1. Carnes	350°F (177°C)	170 - 550°F (77 - 288°C)	Sí	Sí
		2. Productos horneados				
		3. Otros				
Freír al aire			420°F(216°C)	300-450°F(77-233°C)	Sí	Sí
Autolimpieza			N/D	Núcleo hasta 806°F (430°C)	No	No

INSTRUCCIONES DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO:
La función de Precalentamiento Rápido aumenta rápidamente la temperatura del horno y está disponible para los modos de Hornear, Hornear por Convección, Asar por Convección, Asar por Convección, Productos Horneados, Carnes, Otros y Freír con Aire cuando el ajuste de temperatura del horno es superior a 230°F (110°C).

Si el ajuste de temperatura es inferior, al pulsar Precalentamiento Rápido se producirá un tono no válido.

Para utilizar Precalentamiento Rápido, seleccione un modo de horno, pulse Inicio y, a continuación, pulse Precalentamiento Rápido. El icono de Precalentamiento Rápido se iluminará, indicando que el horno se está precalentando. Una vez alcanzada la temperatura establecida, el sistema emitirá un tono largo y el horno cambiará al modo seleccionado. El icono de Precalentamiento Rápido se apagará.

NOTA: La etapa de precalentamiento indica si es necesario visualizar la temperatura en tiempo real.

- Hay una etapa de precalentamiento: cuando la temperatura real del núcleo del horno es inferior a 170°F (77°C), la interfaz muestra LO.
- Cuando la temperatura real del núcleo del horno es mayor o igual a 170°F (77°C), la interfaz muestra la temperatura en tiempo real.
- Cuando la temperatura real del núcleo del horno alcanza la temperatura establecida, la interfaz siempre muestra el valor de la temperatura establecida junto con un tono largo.
- Etapa sin precalentamiento: el valor de la temperatura ajustada siempre se muestra en la interfaz de calentamiento del horno desde el principio.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Temporizador de cocina
El temporizador de cocina puede activarse independientemente del funcionamiento del horno.

Configurado como un simple temporizador de cocina:

Pulse el botón "TIMER" en el panel de control, (--:--) aparecerá en la pantalla. Pulse los números del teclado hasta la hora que desee utilizar y, a continuación, pulse de nuevo el botón "TIMER" para activarlo.

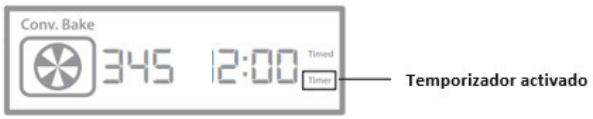
NOTA: El tiempo puede ajustarse a un máximo de 12 horas.



Configurar como temporizador de cocina mientras el tiempo de cocción está activo:

- El temporizador puede ajustarse antes o después del precalentamiento. Si el temporizador se ajusta después del precalentamiento y la comida está dentro, pulse el botón "TEMPORIZADOR". (--:--) aparecerá en la pantalla. Pulse los números del teclado hasta la hora que desee utilizar y, a continuación, pulse de nuevo el botón "TIMER". "Temporizador" aparecerá en la pantalla.

Si el temporizador ha sido ajustado en el proceso de precalentamiento, el temporizador se activará una vez que la temperatura haya alcanzado el valor ajustado.
NOTA: El temporizador no se "apagará" automáticamente cuando haya llegado al final del tiempo, deberá apagarse manualmente pulsando "Temporizador".



Tiempo de Cocción
El Tiempo de Cocción tiene una funcionalidad similar a la de un temporizador, sin embargo, el horno "Apagará" automáticamente la unidad. La función de Tiempo de Cocción es sólo para el horno.

El tiempo de cocción predeterminado es de 2 horas (2:00) y se puede volver a ajustar durante o después del precalentamiento. Si el tiempo de cocción se ajusta durante el precalentamiento, se activará una vez que la temperatura haya alcanzado el valor ajustado.
- Pulse el botón Tiempo de Cocción.
- Ajuste el tiempo utilizando el teclado numérico.
- Pulse "Inicio" para comenzar.

NOTA: Una vez activado, aparecerá la palabra "Temporizado" en la pantalla.
NOTA: Si el valor excede el rango de ajuste permitido, no se permitirá la siguiente operación y el sistema emitirá dos pitidos no válidos.



Inicio diferido
La función Delay Start sólo funciona cuando el horno está siendo utilizado.
- Seleccione la función de horneado deseada..
- Pulse el botón "Inicio diferido", se mostrará la hora actual.
- Para comenzar en 10 minutos, añada 10 minutos a la hora actual.
- Pulse Start para activar el retardo

La pantalla mostrará la cuenta atrás desde 10 minutos y comenzará a precalentarse.

Ejemplo:
Si la hora es 14:15, pulse 14:25. 00:10 aparecerá en la pantalla.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Ajustes

Pulse el botón “Ajustes” en el panel de control. Para pasar por las selecciones, pulse repetidamente el botón “Ajustes”. En la siguiente tabla encontrará la lista de los 7 “Ajustes”, sus funciones y cómo configurarlos.

Liste des paramètres	Fonction	Affichage	Configuration	Défaut
Reloj	Ajustar la hora del reloj	--:-- Timed	Pulse el teclado numérico y luego "Start"	12:00 PM
Temp. Unidad	Cambiar de °C - °F	F UNIt	Pulse #1 para cambiar	OF
Sonido	Encendido o Apagado	ON SNd	Pulse #1 para cambiar	ON
Calibración	Para ajustar la temperatura del horno con mayor precisión	00° t_:AJ	#1: Cambiar modo #3: Aumentar #6: Disminuir	00 °F (-30°F - 30°F)
Modo Demo	Para demostración	OFF dEMO	Pulse #1 para cambiar	OFF
12 / 24H	Cambiar hora	12H	Pulse #1 para cambiar	12H
Sabbath	Modo Sabbath	OFF SABB	Pulse #1 para cambiar	OFF

Función Bloqueo Infantil

Cuando el horno esté en modo de espera, pulse el botón “Inicio” y manténgalo pulsado durante 3 segundos. El panel de control queda bloqueado. Si se tocan otros botones, el ícono de Bloqueo Infantil en la pantalla parpadea y se escucha un tono no válido al mismo tiempo.

El Bloqueo Infantil puede desactivarse pulsando el botón “Inicio” y manteniéndolo pulsado durante 3 segundos. El panel de control está ahora desbloqueado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PRECALENTAMIENTO

Al comenzar un ciclo de Horneado, Horneado por Convección o Asado por Convección, el horno comenzará a precalentarse después de presionar Inicio. El horno tardará aproximadamente de 12 a 15 minutos en alcanzar los 177°C (350°F) con todas las rejillas provistas con el horno dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno que se utiliza para compensar el calor que se pierde cuando se abre la puerta del horno para colocar los alimentos en la rejilla. Esto asegura que la cocción comenzará a la temperatura adecuada.

NOTA: No abra la puerta cuando esté en el modo de precalentamiento.

NOTA: Cuando el horno se haya calentado a la temperatura ajustada, sonará un tono. Ahora puede abrir la puerta e introducir los alimentos en el horno.

HORNEAR

Hornear es cocinar con aire caliente. Se utilizan tanto los elementos superiores como los inferiores del horno. Siga la receta o las instrucciones del alimento para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de la rejilla.

- Utilice una rejilla cuando seleccione el modo de horneado.
- Compruebe de vez en cuando si los alimentos están cocidos.
- Utilice utensilios de metal para hornear (con o sin acabado antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Laissez un espace d'au moins 1 à 1,5 pouces (2,5 à 4 cm) entre le moule et les parois du four Deje al menos 2,5-4 cm de espacio entre los utensilios y las paredes del horno.
- No utilice papel de aluminio o bandejas de aluminio desechables para forrar ninguna parte del horno, ya que alterará el rendimiento de cocción y puede dañar el acabado del horno.
- Si es necesario, se puede forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y utilizarla en el estante inferior..
- Evite utilizar la puerta abierta como estante para colocar cacerolas.

ASAR

La cocción a la parrilla utiliza calor radiante directo para cocinar los alimentos. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. La temperatura puede ajustarse de 450°F (232°C) a 550°F (288°C). Se recomienda utilizar una bandeja de asar de 2 piezas (no incluida), ya que los líquidos del proceso de asado se acumularán en la parte inferior de la bandeja y no se derramarán en el horno.

- Coloque la rejilla en la posición deseada antes de encender el horno.
- Seleccione LO o HI para la temperatura de asado.
- Tire de la rejilla del horno hasta la posición de parada antes de girar o retirar los alimentos.
- Do not preheat the oven No precaliente el horno.
- Gire las carnes una vez a la mitad del tiempo de cocción.

NOTA: La puerta del horno permanece cerrada durante el asado. Cuando inspeccione los alimentos, abra la puerta del horno no más de dos pulgadas.

NOTA: Si se utiliza Cook Time o Delay Start para ajustar un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CALIENTE

El modo tibio mantiene los alimentos cocinados calientes a la temperatura de servicio. La temperatura para "tibio" puede ajustarse de 140°F (60°C) a 210°F (99°C). La temperatura para "prueba" puede ajustarse de 80°F (27°C) a 120°F (49°C).

1. Pulse "WARM/PROOF" en el panel de control. Aparecerá "CALIENTE" en la pantalla.
2. Pulse "START" si desea calentar los alimentos a 170°F (78°C) o introduzca la temperatura deseada pulsando el teclado numérico y, a continuación, pulse "START". La temperatura puede ajustarse entre 60°C (140°F) y 99°C (210°F).
3. Pulse "CANCELAR" cuando haya terminado y retire los alimentos del horno.

NOTA: La opción de establecer un tiempo de cocción está disponible.

PRUEBA

La fermentación es un término utilizado en panadería para describir el proceso que permite que la masa de levadura suba antes de hornear. El ajuste "Prueba" proporciona una temperatura cálida diseñada específicamente para crear un entorno ideal para que la levadura suba durante el proceso de prueba.

Antes de la fermentación, coloque la masa en un bol ligeramente engrasado y cúbrala ligeramente con papel encerado untado con manteca. Colóquelo en la segunda rejilla desde abajo y cierre la puerta del horno.

1. Pulse "WARM/PROOF" y manténgalo pulsado durante 3 segundos hasta que "WARM" en la pantalla cambie a "PROOF".
2. Pulse START si desea fermentar la masa a 100°F (38°C) o introduzca la temperatura deseada pulsando el teclado numérico y pulse "START". La temperatura puede ajustarse entre 80°F (27°C) y 120°F (49°C).
3. Deje que la masa suba hasta que casi doble su tamaño, comprobando después de 20-25 minutos. El tiempo de fermentación puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
4. Pulse CANCELAR cuando haya terminado.
5. Antes de la segunda fermentación, dé forma a la masa, colóquela en bandejas o moldes para hornear y cúbrala sin apretar con film transparente untado con spray de cocina. Siga los pasos 1 - 4.
6. Antes de hornear, retire el envoltorio de plástico.

NOTA: La opción de establecer un tiempo de cocción está disponible.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AJUSTES DE CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el ventilador hace circular aire caliente por todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a acelerar la cocción al penetrar en las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cocinan de manera más uniforme, dorando y crujiendo las superficies exteriores mientras se sella la humedad en el interior. Cuando el horno se ajusta a la función de convección, el elemento de anillo, los elementos de hornear y asar, y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el ventilador se apagará inmediatamente y la(s) resistencia(s) se apagará(n) después de 30 segundos. Una vez cerrada la puerta, la(s) resistencia(s) se encenderá(n) automáticamente.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante cualquier modo de convección. Cuando el horno está funcionando en modo de convección, el ventilador se apagará automáticamente cuando se abra la puerta. El ventilador de convección puede funcionar en modos de no convección durante el tiempo de precalentamiento.

Horneado por convección

El horneado por convección añade el uso de ventiladores de convección para hacer circular el aire caliente. Tanto la temperatura como el tiempo de cocción pueden reducirse ligeramente.

- Utilícelo para hornear en una o varias rejillas. Reduzca la temperatura de horneado de la receta estándar en 25 °F (15 °C).
- Se puede utilizar vidrio o cerámica a prueba de calor. Reduzca la temperatura en otros 25°F (15°C) cuando utilice recipientes de vidrio a prueba de calor para una reducción total de 50°F (30°C).
- Se pueden usar cacerolas de metal oscuro; sin embargo, los alimentos se pueden dorar más rápido cuando se usan utensilios para hornear de metal oscuro.

NOTA: No intente convertir recetas como natillas, quiches, tarta de calabaza o tartas de queso, ya que no se benefician del proceso de calentamiento por convección. Utilice el modo de horneado normal para estos alimentos.

Asar por convección

Convection Broil utiliza ventiladores de convección para hacer circular el aire caliente. Coloque la rejilla en el centro de la cavidad del horno para conseguir una cocción uniforme. Se recomienda utilizar una bandeja de asar de 2 piezas, ya que los líquidos del proceso de asado se acumulan en la parte inferior de la bandeja y no se derraman en el horno.

- Coloque la rejilla en la posición deseada antes de encender el horno.
- Utilice el modo Asar por convección con la puerta del horno cerrada.
- Introduzca la temperatura normal de asado.
- No precaliente el horno.
- Gire la carne una vez a mitad del tiempo de cocción.

Asado por convección

Cuando ase por convección, ajuste la temperatura a la temperatura normal de asado. El tiempo de asado debería ser entre un 15 y un 30% inferior al de la cocción convencional. No es necesario precalentar el horno para asar por convección.

- Asar en una sartén baja sin tapar.
- Utilice una sartén de 2 piezas para asar sin tapar.
- Se recomienda utilizar una sonda o un termómetro de carne para determinar el punto de cocción interno de la carne.
- Puede ser necesario cubrir las aves grandes con papel de aluminio durante una parte del tiempo de asado para evitar que se doren demasiado.

CONVERSIÓN POR CONVECCIÓN

Cuando utilice una Receta de Convección, introduzca su temperatura y tiempo de cocción normales. El modo de Conversión de Convección ajustará la temperatura y el tiempo para obtener resultados de cocción perfectos.

- La puerta del horno debe estar cerrada antes de seleccionar un modo de horno de Conversión de Convección.
- Es necesario ajustar el Tiempo de Cocción para el modo de Conversión a Convección. Si el Tiempo de Cocción no fue ajustado, el control le pedirá que Ajuste el Tiempo de Cocción.

NOTA: Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá “End“.

PRODUCTOS DE PANADERÍA

1. Pulse BAKED GOODS entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. La temperatura puede ajustarse entre 170°F (77°C) y 500°F (260°C).
3. Presione START. “Set cooking time” aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. “Pulse START” aparecerá en la pantalla.

NOTA: Si desea una hora de inicio diferida, pulse START TIME y, a continuación, pulse el teclado numérico para introducir la hora de inicio deseada. “Press START” aparecerá en la pantalla. El ajuste del Tiempo de Cocción es obligatorio para el modo de horno de Conversión de Convección. Si el Tiempo de Cocción no fue ajustado, el control le pedirá que “Ajuste el Tiempo de Cocción”.

5. Pulse START. El horno comenzará a precalentarse. Una vez alcanzada la temperatura programada sonará un tono.

NOTA: Si la receta requiere que los alimentos se cocinen en un horno precalentado, añada 15 minutos al tiempo de cocción para dar tiempo a que el horno se precaliente. Una vez que el horno se haya calentado a la temperatura establecida y suene el tono, introduzca los alimentos en el horno.

6. Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá “End”.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARNES

No es necesario precalentar el horno para la conversión por convección Opción CARNE.

1. Pulse CARNES entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. La temperatura puede ajustarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
3. Pulse START. "Set cooking time" aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. "Pulse START" aparecerá en la pantalla.

NOTA: El Tiempo de Cocción ajustado es obligatorio para el modo de horno de Conversión de Convección.

5. Al final del Tiempo de Cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "End".

OTROS ALIMENTOS

1. Pulse OTROS ALIMENTOS entre los controles de Conversión de Convección.
2. Ajuste la temperatura del horno. La temperatura puede ser ajustada de 170°F (77°C) a 550°F (288°C).
3. Presione START. "Programar tiempo de cocción" aparecerá en la pantalla.
4. Pulse el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. "Pulse START" aparecerá en la pantalla.

NOTA: Si desea una hora de inicio diferida, pulse START TIME y, a continuación, pulse el teclado numérico para introducir la hora del día a la que desea que se encienda el horno. "Press START" aparecerá en la pantalla. El ajuste del Tiempo de Cocción es obligatorio para el modo de horno de Conversión de Convección. Si el Tiempo de Cocción no fue ajustado, el control le pedirá que "Ajuste el Tiempo de Cocción".

5. Pulse START. El horno comenzará a precalentarse. Una vez alcanzada la temperatura programada sonará un tono.

NOTA: Si la receta requiere que los alimentos se cocinen en un horno precalentado, añada 15 minutos al tiempo de cocción para dar tiempo a que el horno se precaliente. Una vez que el horno se haya calentado a la temperatura establecida y suene el tono, introduzca los alimentos en el horno.

6. Al final del tiempo de cocción ajustado, el horno se apagará automáticamente, sonará el tono de fin de ciclo y en la pantalla aparecerá "End".

AIRE FRÍO

La temperatura de funcionamiento preestablecida es de 216°C (420°F) para una duración de 22 minutos. Los ajustes de tiempo y temperatura pueden ajustarse manualmente antes de comenzar. Una vez ajustada la temperatura deseada, la función "Temporizador" iniciará la cuenta atrás en cuanto la temperatura alcance el valor ajustado.

NOTA: Se recomienda añadir una bandeja de goteo o bandeja debajo de la cesta de freír cuando se fríe al aire para recoger cualquier exceso de aceite o goteos que puedan producirse durante el proceso de cocción. Esto puede ayudar a prevenir cualquier suciedad o humo causado por los goteos y facilitar el proceso de limpieza.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

SONDA DE TEMPERATURA

El horno dispone de una sonda de temperatura que puede introducirse en los alimentos para garantizar que la temperatura interna alcanza el valor deseado.

PRECAUCIÓN: La sonda y el puerto de la sonda se calentarán durante el proceso de cocción. Utilice manoplas o guantes aislantes para horno cuando desenchufe la sonda del receptor del horno y cuando la retire de los alimentos cocinados.

- Introduzca el extremo fino de la sonda en el alimento a cocinar.
- Coloque los alimentos en la rejilla del interior del horno.
- Inserte la clavija de la sonda en el receptáculo del horno situado bajo una cubierta de resorte en la parte delantera izquierda de la cavidad del horno, cerca de la puerta.
- Una vez insertada, el icono de la sonda aparecerá en la parte inferior derecha de la pantalla.
- Seleccione la temperatura del horno.

NOTA: El tiempo de cocción no puede ajustarse cuando se utiliza la sonda de temperatura.

- Pulse el botón Cook Time para ajustar la temperatura interna deseada de los alimentos.

NOTA: El horno se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura interna deseada.

La temperatura actual del horno se mostrará en naranja en la parte izquierda de la pantalla y la temperatura interna de los alimentos se mostrará en blanco en la parte derecha de la pantalla.

Removing Food from Oven

- Abra completamente la puerta.
- Utilizando guantes o manoplas aislantes, desenchufe la sonda del receptáculo.
- Retire los alimentos del horno.
- Retire la sonda de los alimentos y colóquela sobre una superficie resistente al calor para que se enfríe.

NOTA: Es posible que la longitud del cable de la sonda de temperatura no permita retirar los alimentos del horno si se deja conectada al receptáculo. Por favor, asegúrese de retirar la sonda del receptáculo antes de retirar la comida y los utensilios de cocina del horno para evitar derrames.

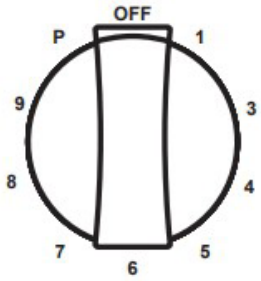
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCINA

Utensilios de cocina adecuados
Las cocinas de inducción no son adecuadas para todas las ollas y sartenes. Coloque un imán en el fondo exterior de la sartén para ver si se pega. Si el imán no se pega a la sartén, ésta no es adecuada para la placa de inducción..

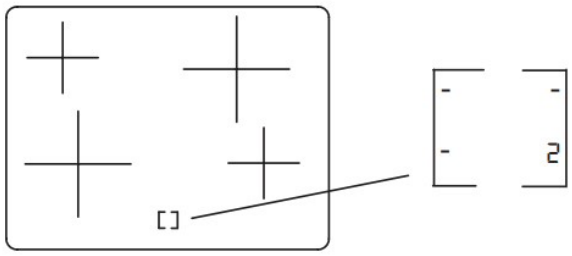
NOTA: Si una sartén no es adecuada para una cocina de inducción, no funcionará en la cocina de inducción.

Zona de calefacción
Seleccione la zona de calentamiento que vaya a utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén u olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el nivel de potencia deseado. Los niveles de potencia van de 1 (bajo) a 9 (alto) e incluyen un ajuste Boost (P). El nivel de potencia puede ajustarse en cualquier momento.

El indicador correspondiente de la placa de cocción mostrará el nivel de potencia seleccionado en el pequeño cuadrado situado en la sección media inferior de la placa de cocción.



Función Boost
Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “P”. La “P” se activará y aparecerá en el indicador. La función boost permanecerá activada durante 5 minutos, transcurridos los cuales la zona se situará automáticamente en el nivel 9.

Para cancelar la función boost, gire el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 9.

NOTA: Se pueden activar dos funciones boost al mismo tiempo, excepto para el quemador trasero derecho (3700W).

Iconos y Símbolos	Función
H	**"H" significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.**
U	**El quemador está activado pero no se utiliza**
P	**Boost activado**

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno y la cocina estén fríos. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza. Se recomienda utilizar primero jabón, agua y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario. No utilice productos de limpieza abrasivos.

Superficies exteriores de esmalte porcelánico
Los derrames de alimentos que contengan ácidos, como el vinagre y el tomate, deben limpiarse en cuanto se enfríe todo el aparato. Estos derrames pueden afectar al acabado.

Utilice limpiacristales, un limpiador líquido suave o un estropajo no abrasivo. Limpie suavemente alrededor de la placa del modelo y del número de serie, ya que el fregado puede eliminar los números.

Acero inoxidable exterior
Utilice detergente líquido o limpiador multiusos. Aclare bien con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusas. El limpiador y abrillantador de acero inoxidable Vinagre puede utilizarse para las manchas de agua dura.

NOTA: No utilice estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema abrillantadora para encimeras, estropajos de lana de acero, paños arenosos o algunas toallas de papel. Pueden producirse daños incluso con un uso único o limitado. Frote en el sentido de la veta para evitar dañar.

Puerta exterior del horno
Utilice limpiacristales y toallitas de papel o estropajo de plástico no abrasivo. Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o una esponja, no directamente sobre el panel.

Manchas de las sartenes con fondo de aluminio
Utilice un paño humedecido en vinagre.

Panel de control

Utilice limpiacristales y un paño suave o una esponja. Aplique el limpiacristales sobre el paño suave o la esponja, no directamente sobre el panel. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños arenosos o algunas toallas de papel, ya que podrían producirse daños.

Vitrocerámica
Para evitar dañar la placa de cocina, no utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos en polvo, lejía, antioxidantes ni amoniaco. Los materiales de limpieza de la encimera de cerámica incluyen limpiador de encimera, rascador de encimera y almohadillas de limpieza de encimera disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles.

1. Retire los restos de comida con una espátula de cocina.
   - Para obtener los mejores resultados, utilice el rascador mientras la placa de cocina esté todavía caliente, pero no al tacto.
   - Se recomienda usar un guante de cocina mientras se raspa la placa caliente.
   - Sujete el rascador de la placa de cocina en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de cristal y rasque los residuos. Será necesario aplicar presión para eliminar los residuos.
   - Deje que la placa de cocción se enfríe completamente antes de pasar al paso 2.

2. Aplique unas gotas pequeñas de limpiador de encimeras en las zonas afectadas.
   - Frote el limpiador sobre la superficie de la encimera con un estropajo de nylon o similar. Se necesita un poco de presión para eliminar las manchas difíciles.
   - Deje que el limpiador se seque hasta formar una neblina blanca antes de pasar a la etapa 3.

3. Pulir con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mandos de la cocina
Utilice agua y jabón o detergente para lavavajillas.

- Tire de los mandos en línea recta hacia fuera del panel de control para extraerlos.
- Cuando cambie los mandos, asegúrese de que están en la posición de apagado.

NOTA: No utilice lana de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores para hornos. No empape los mandos.

Cavidad del horno
Los alimentos derramados deben limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, por lo que pueden producirse manchas, grabados, picaduras o tenues manchas blancas.

Utilice un detergente suave y agua tibia.

NOTA: No utilice limpiadores para horno.

Rejillas del horno
Utilice una almohadilla de lana de acero.

Ciclo de autolimpieza

El ciclo de autolimpieza utiliza temperaturas muy elevadas que queman la suciedad hasta convertirla en ceniza.

- Autolimpie el horno antes de que se ensucie mucho. La suciedad intensa requiere más tiempo de limpieza y más humo.
- Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar el calor, los olores y el humo.
- No limpie, frote, dañe ni mueva la junta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado.
- Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de utilizar la función de autolimpieza. Si la cavidad de su horno está a más de 170°F (77°C), aparecerá “Enfriando Horno” en la pantalla y el ciclo de Autolimpieza no se activará hasta que se enfríe.
- La luz del horno no funcionará durante el ciclo de Autolimpieza. En algunos modelos, los elementos de superficie no funcionarán durante el ciclo de Autolimpieza.
- Cuando aparezca “Lock” en la pantalla, la puerta del horno no podrá abrirse. Para evitar daños en la puerta, no la fuerce cuando aparezca “Lock”.

NOTA: No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza. Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de autolimpieza. De lo contrario, pueden producirse quemaduras.

Horno autolimpiante
- Retire la bandeja de asar, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear.
- Retire el indicador de temperatura del horno si está disponible en su modelo.
- Retire las rejillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar.
- Retire cualquier lámina del horno ya que puede quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Limpie a mano el borde interior de la puerta y el área de 3,8 cm (1,5 pulgadas) alrededor del marco interior de la cavidad del horno, asegurándose de no mover ni doblar la junta. Esta zona no se calienta lo suficiente durante la autolimpieza para eliminar la suciedad. No deje que entre agua, limpiador, etc. en las ranuras del marco de la puerta. Utilice un paño húmedo para limpiar esta zona.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Pueden aparecer manchas, picaduras o manchas blancas. Esto no afectará al rendimiento de la cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Ajuste de autolimpieza

El tiempo de limpieza puede ajustarse. Los tiempos de limpieza sugeridos son:

2 Horas - Suciedad ligera
3 Horas - Suciedad media
3,5 horas - Suciedad fuerte

1. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la puerta del horno se deja abierta, esta función no funcionará.

2. Toque repetidamente el icono “Autolimpieza” para alternar entre las opciones de duración de la autolimpieza.

NOTA: La función de autolimpieza puede cancelarse pulsando el botón Cancelar; sin embargo, si la puerta se ha bloqueado, permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente.

NOTA: La puerta se bloqueará. «SELF CLEAN» aparecerá en la pantalla hasta que finalice el ciclo de limpieza.

3. Aparecerá “End” en la pantalla y la puerta del horno se desbloqueará.

4. Abra la puerta del horno. Una vez que el horno se haya enfriado completamente, retire la ceniza con un paño húmedo.

NOTA: Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Extracción de la puerta del horno

Para un uso normal del horno, no es necesario quitar la puerta del horno. Sin embargo, si fuera necesario, siga las instrucciones a continuación.

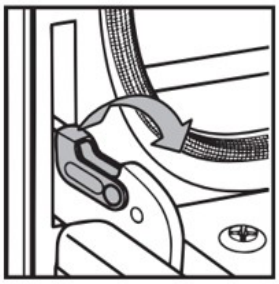
NOTA:

- Asegúrese de que el horno esté frío y que se haya apagado la alimentación del horno antes de retirar la puerta.
- La puerta del horno es pesada y frágil y el frente de la puerta es de vidrio. Para evitar que se rompa el vidrio de la puerta del horno, use ambas manos y agarre los lados de la puerta del horno para quitarlo.
- Asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de quitar la puerta.

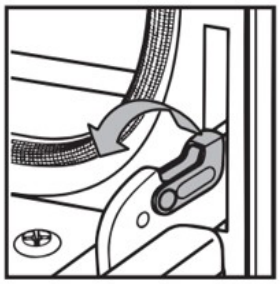
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Desmontaje de puertas

1. Abra la puerta del horno por completo.
2. Levante el pestillo de la bisagra a cada lado.



Bisagra izquierda



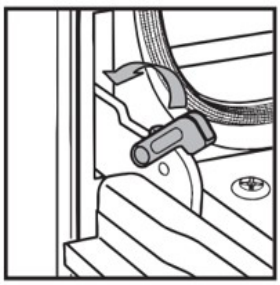
Bisagra derecha

3. Cierre la puerta del horno hasta el tope.
4. Mientras agarra ambos bordes exteriores de la puerta, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla mientras saca la parte inferior de la puerta de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.

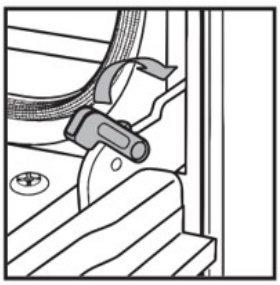


Reinstalación de puertas

1. Inserte ambos brazos de suspensión en los receptores de bisagra en el marco de la puerta.
2. Abra lentamente la puerta del horno y sentirá que la puerta se coloca en su lugar.
3. Mueva los pestillos de las bisagras nuevamente a la posición bloqueada.



Bisagra izquierda



Bisagra derecha

4. Compruebe que la puerta se abre y cierra libremente. Si no es así, repita el desmontaje y la reinstalación de la puerta.

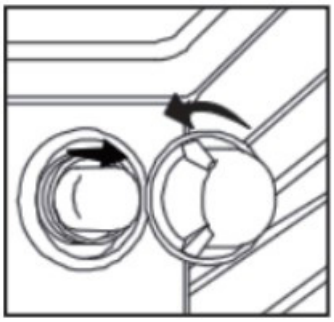
Reemplazo de la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar para electrodomésticos de 25 vatios (G).

NOTA:

- Asegúrese de que el horno y las luces estén fríos y que el horno esté apagado.
- Las lentes deben estar en su lugar cuando se utiliza el horno. Las lentes sirven para proteger la bombilla contra roturas.
- Las lentes están hechas de vidrio. Manipular con cuidado para evitar roturas.
- De lo contrario, podría provocar la muerte, descargas eléctricas, cortes o quemaduras.

1. Desconecte la energía.
2. Retire la bombilla girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.



3. Retire la bombilla fundida del casquillo.

NOTA:

Para evitar daños o disminuir la vida útil de la nueva bombilla, no la toque con los dedos desnudos. Use guantes o use un pañuelo de papel cuando reemplace la bombilla.

4. Reemplace la bombilla y luego reemplace la tapa de la bombilla.
5. Vuelva a conectar la energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No hay corriente

- Puede que se haya fundido un fusible o se haya disparado el disyuntor
- El enchufe no está bien insertado en la toma de corriente

Los elementos de la cocina no funcionan correctamente

- Se utilizan utensilios de cocina inadecuados
- No hay corriente
- Los elementos calefactores se apagan incluso cuando están en la posición más alta: los limitadores de temperatura están apagando temporalmente los elementos debido a que superan la temperatura máxima permitida
- La superficie de vitrocerámica es transparente o parece de color rojo: Bajo una luz directa o brillante, es posible que se pueda ver a través del cristal y que tenga un tinte rojo. Esto es normal

No se pueden ajustar los controles de modo y temperatura del horno

- La puerta del horno está abierta

El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de apagar el horno

- Los componentes electrónicos aún no se han enfriado lo suficiente

Luz del horno

- No funciona correctamente: La bombilla está suelta o fundida
- Permanece encendida: la puerta no se cierra completamente
- No se puede quitar la tapa de la lente: Acumulación de suciedad alrededor de la tapa de la lente

Mensaje de alarma de error

Sensor de temperatura anormal: Err1
En cualquier estado, si el sensor de temperatura está abierto o en cortocircuito, el horno emitirá una alarma y mostrará Err1. En este caso, se puede cancelar.

Sensor de sonda de alimentos anormal:Err2
Si el puerto pin está en cortocircuito, la función del horno emitirá una alarma y mostrará Err2. En este momento, puede volver al estado de espera pulsando la tecla cancelar.

Advertencia Sobrecalentamiento de la placa de cocina: Caliente
Cuando la luz indicadora de sobrecalentamiento de la placa de cocción está encendida, en este momento, si usted inicia el modo de autolimpieza o en el modo de autolimpieza, el horno será la placa de cocción de advertencia de sobrecalentamiento y la pantalla “Hot”, los calentadores eléctricos dejará de funcionar, en este momento, puede volver al modo de espera a través del botón “cancelar”.

Oscilador de cristal anormal:Err7
Si el oscilador de cristal de la placa de la pantalla se cortocircuita o se daña, causando que la función de reloj y cronometraje falle, entonces el horno emitirá una alarma y mostrará Err7, y usted podrá regresar al estado de espera utilizando la tecla cancelar.

Advertencia de sobrecalentamiento de la placa de cocción: Caliente

Cuando la luz indicadora de sobrecalentamiento de la placa de cocción está encendida, en este momento, si usted inicia el modo de autolimpieza o en el modo de autolimpieza, el horno será advertencia de sobrecalentamiento de la placa de cocción y mostrará «Caliente», los calentadores eléctricos dejarán de funcionar, en este momento, puede volver al modo de espera a través del botón «cancelar».

Danby

Garantía limitada “a domicilio”

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado. Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante “Danby”) o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

Condiciones

Las piezas plásticas, se autorizan por treinta (30) días solamente a partir de la fecha de la compra, sin las extensiones proporcionadas.

Primeros 24 meses Durante los primeros veinticuatro (24) meses, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador original.

Para obtener servicio Comuníquese con el distribuidor donde haya comprado la unidad, o llame al Taller de Servicio Autorizado más cercano, donde debe ser reparada por un técnico calificado. Si esta unidad es reparada en otro lugar que no sea un Taller de Servicio Autorizado, o si la unidad se utiliza para aplicaciones comerciales, Danby no se hará responsable de ninguna forma y la garantía será anulada.

Límites del servicio técnico a domicilio Danby se reserva el derecho de limitar la cobertura de "Servicio en Domicilio" sujeto a la proximidad de un Taller de Servicio Autorizado. Para todo artefacto que requiera servicio fuera del área limitada de "Servicio en Domicilio", el cliente será responsable por transportar dicho artefacto hasta el Taller de Servicio Autorizado mas cercano. Si el electrodoméstico está instalado en un lugar que se encuentra a 100 kilómetros (62 millas) o más del centro de servicios más cercano, se debe llevar la unidad al Centro de servicios Danby autorizado más cercano, ya que dicho servicio sólo puede realizarlo un técnico calificado y certificado por Danby para prestar servicios de garantía. Los cargos por transporte desde y hacia el lugar en que se efectúe el servicio técnico no están cubiertos por esta garantía y son de responsabilidad del comprador.

Exclusiones

Salvo lo aquí indicado por Danby, no existen otras garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, concretas o intencionales por parte de Danby o sus distribuidores autorizados y todas las demás garantías, condiciones o representaciones, incluyendo cualquier garantía, condiciones o representaciones bajo cualquier Acta de Venta de Productos o legislación o estatuto similar, quedan de esta forma expresamente excluidas. Salvo lo aquí indicado, Danby no serán responsables por ningún daño a personas o bienes, incluyendo la propia unidad, sin importar su causa, o de ningún daño indirecto causado por el desperfecto de la unidad, y al comprar esta unidad, el comprador acepta por la presente, indemnizar y proteger a Danby contra cualquier reclamo por daños a personas o bienes causados por la unidad.

Disposiciones generales

No se considerará ninguna de estas garantías o seguros cuando el daño o la necesidad de reparación sea el producto de los siguientes casos:

1. Falla del suministro eléctrico.
2. Daños en tránsito o durante el transporte de la unidad.
3. Alimentación incorrecta, como bajo voltaje, instalación eléctrica defectuosa o fusibles inadecuados.
4. Accidente, modificación, abuso o uso incorrecto del artefacto, tal como insuficiente ventilación del ambiente o condiciones de operación anormales (temperatura ambiente extremadamente alta o baja).
5. Utilización comercial o industrial (v.g., si el electrodoméstico no está instalado en una vivienda particular).
6. Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidades, actos de fuerza mayor como huracanes, inundaciones, etc.
7. Pedidos de servicio debido a desinformación del usuario.
8. Instalación inadecuada (v.g., instalación empotrada de un electrodoméstico diseñado como unidad independiente o uso de un electrodoméstico al aire libre que no esté aprobado para dicho fin, incluyendo pero no limitado a: garajes, patios, porches o en cualquier lugar que no esté bien aislado o controlado por el clima).

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para las reclamaciones de garantía; conserve las facturas de venta. En caso de que se requiera servicio de garantía, presente la prueba de compra en nuestro centro de servicio autorizado.

Danby®/MD
Do the right thing.

Danby Products Limited, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc. Findlay, Ohio, U.S.A. 45840

www.danby.com