Danby
Do the right thing.

OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO

INDOOR GRILL
Owner's Manual.....1 - 6

Manuel du propriétaire.....7 - 12

Manual del propietario.....13 - 18

MODEL • MODÈLE • MODELO

DBSG29412XD11

www.Danby.com

DANBY PRODUCTS LIMITED, ONTARIO, CANADA N1H 6Z9
DANBY PRODUCTS INC., FINDLAY, OHIO, USA 45840

2021.10.08

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 using 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

SAFETY REQUIREMENTS

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord, plugs or any other part of the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Consult a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or to touch a hot surface.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- Do not use the appliance for anything other than their intended use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Have a qualified electrician install an outlet near the appliance if the power cord is too short.
- A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer power cord.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OPERATING INSTRUCTIONS

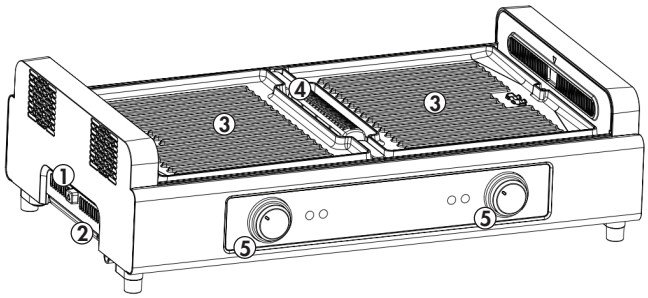
BEFORE FIRST USE

- Read this guide, taking special note of the "safety instructions" section.
- Remove any packaging, protective films or warning sticker that may be on the grill.
- Wipe the grill with a soft, dry cloth to remove any dust.

FEATURES

1. Release button
2. Drip tray
3. Grill surface
4. Air inlet
5. Temperature control knobs

Note: The left control knob will set the temperature for the left grill. The right control knob will set the temperature for the right grill.



DRIP TRAY

The drip tray will collect any oil or fat that is generated during cooking.

Be careful when removing the drip try as the tray and contents could be very hot. Gently pull the drip tray to remove it from the grill. Empty and rinse the drip tray before replacing in the grill.

OPERATION

1. Prepare the food you intented to grill before turning the grill on. Cut the food to a maximum 2.5 cm (1 inch) thickness.

2. Connect the grill to the power outlet.

3. Add a thin coating of oil or butter while preheating. Do not use low-fat oil as this may cause burning.

4. Turn the temperature control knob to the desired temperature. The power light will illuminate to indicate the grill is heating.

5. The light will turn off when the grill reaches the selected temperature. Food can be placed on the grill once preheating is complete.

WARNING: ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

Important Temperature Note

The USDA recommends that meats should be cooked to the following internal temperatures to ensure food is cooked thoroughly.

- Beef / lamb: 145°F
- Pork: 160°F
- Poultry: 170 - 180°F
- Reheating poultry: 165°F

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING CHART

FOOD	TEMPERATURE °C (°F)	COOK TIME (MINS)	FOOD IS COOKED WHEN
Fish	68.3 (155)	12 - 15 (1 inch thick)	Opaque / flaky texture
Shrimp	68.3 (155)	2 - 4 (per side)	Opaque and red edges
Chicken drumsticks	80 (176)	30 - 45	Juice runs clear
Chicken wings	80 (176)	20 - 25	Juice runs clear
Kabobs	-	12 - 15	Personal preference
Steak	60 - 73.9 (140 - 165)	3 - 9 (per side)	Personal preference
Pork chops	71 (160)	20 - 25	No pink meat
Burgers	71 (160)	10 - 15	Personal preference
Sausages	71 (160)	15 - 20	No pink meat
Bacon	-	1 - 2	Crispy

- Cooking times are suggestions and may vary depending on the thickness of the food and personal preferences.
- Foods can be grilled at maximum temperature however you may wish to reduce the temperature for certain items.
- Low temperatures will keep food warm once cooked.

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING NOTES

- Do not place or remove food from the grill with bare hands. The grill and the food could be hot. Always use tongs or another cooking utensil to place, turn or remove food from the grill.
- Do not place cooking utensils on the grill when in use.
- Do not place paper, cardboard or plastic on the grill.
- Cooking time can vary based on the type and amount of food being cooked. In general, the recommended cooking time is between 10 - 15 minutes.
- Check and turn food regularly to ensure even cooking.
- When the food is finished cooking, ensure the temperature control knobs are turned off and the grill is unplugged.
- Use caution when grilling fatty meats like sausage, as spattering of fat can occur.
- Always place food on the grill plate. Never place food directly on the heating element inside the grill.
- Do NOT cover any part of the grill with metal foil as this will cause the grill to overheat.
- Do NOT use charcoal or wood with this grill.
- Do NOT pour liquids such as beer or water onto the grill, as this could cause a fire.
- Never use the grill without the grill plate or drip tray in place. Always put the grill plate and drip tray on the grill before you plug it in and switch on.
- Do NOT use the grill if the drip tray is warped in any way.
- Some counter top and table surfaces, such as Corian-style counter tops, wood and/ or laminates, are not designed to withstand prolonged heat generated from this grill. Place a hot pad or trivet under the grill to prevent possible damage to counter tops.
- Do NOT attempt to cut food while it is grilling.

CLEANING

Unplug the grill and allow it to cool completely before any cleaning.

The drip tray and grill pans can be removed from the appliance to be cleaned separately. They can be hand washed in hot, soapy water or they can be placed in the top rack of a dishwasher.

Ensure the parts are completely dry before putting the grill back together.

Do not submerge the grill body in water or other liquids. Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

LIMITED "CARRY IN" 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 12 months — During the first **twelve (12) 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.

It is the responsibility of the purchaser to transport the appliance to the nearest authorized service depot.

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

Nothing within this warranty shall imply that Danby will be responsible or liable for any spoilage or damage to food or other contents of this appliance, whether due to any defect of the appliance, or its use, whether proper or improper.

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.

Warranty Service
Carry In

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
04/17

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

Bienvenue dans la famille Danby.

Nous sommes fiers de nos produits de qualité et nous croyons en un service fiable. Nous vous suggérons de lire ce manuel du propriétaire avant de brancher votre nouvel appareil car il contient des informations de fonctionnement importantes, des informations de sécurité, des conseils de dépannage et d'entretien pour assurer la fiabilité et la longévité de votre appareil.

Vous avez droit à la couverture de la garantie décrite dans le manuel du propriétaire fourni avec votre nouvel appareil.

1. Veuillez noter ci-dessous les informations relatives à votre appareil. **Vous devez conserver la preuve d'achat originale pour valider et bénéficier des services de garantie.**

2. Enregistrez votre produit en ligne et recevez une **PROLONGATION DE GARANTIE GRATUITE DE 2 MOIS** après avoir rempli une enquête sur les produits, à l'adresse **www.danby.com/support/product-registration/**

Numéro de modèle : _____

Numéro de serie : _____

Date d'achat : _____

Besoin d'assistance?

1. Lisez votre manuel du propriétaire pour obtenir de l'aide à l'installation, au dépannage et à la maintenance.

2. Visitez **www.Danby.com** pour accéder aux outils en libre-service, aux FAQ et bien plus encore en recherchant votre numéro de modèle dans la barre de recherche.

3. Pour bénéficier du **service client le plus rapide**, veuillez remplir le formulaire Web à l'adresse **www.danby.com/support**. Votre soumission ira directement à un expert de votre appareil particulier. Nos temps de réponse moyens sont compris entre 20 minutes et 2 heures, pendant les heures ouvrables EST.

4. Composez le **1-800-263-2629** - veuillez noter que pendant les heures de pointe, les temps d'attente peuvent dépasser une heure.

Informations importantes de sécurité
LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Consultez un technicien qualifié pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil si le cordon d'alimentation est trop court.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

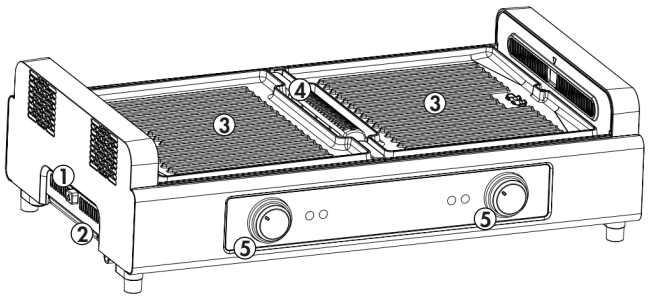
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez ce guide en prenant particulièrement en compte la section « consignes de sécurité ».
- Retirez tout emballage, film protecteur ou autocollant d'avertissement pouvant se trouver sur le gril.
- Essuyez la grille avec un chiffon doux et sec pour enlever toute la poussière.

CARACTÉRISTIQUES

1. Bouton de relâchement
2. Bac de récupération
3. Surface du gril
4. Entrée d'air
5. Boutons de contrôle de la température

Remarque : Le bouton de commande gauche réglera la température du gril gauche. Le bouton de commande droit réglera la température du gril droit.



BAC DE RÉCUPÉRATION

Le plateau d'égouttage recueillera toute huile ou graisse générée pendant la cuisson.

Soyez prudent lorsque vous retirez le goutte-à-goutte, car le plateau et son contenu peuvent être très chauds. Tirez doucement sur le bac d'égouttage pour le retirer du gril. Videz et rincez le bac d'égouttage avant de le remettre dans le gril.

OPÉRATION

1. Préparez les aliments que vous aviez l'intention de griller avant d'allumer le gril. Couper les aliments à une épaisseur maximale de 2,5 cm (1 pouce).

2. Branchez le gril à la prise de courant.

3. Ajouter une fine couche d'huile ou de beurre pendant le préchauffage. N'utilisez pas d'huile faible en gras car cela peut provoquer des brûlures.

4. Tournez le bouton de réglage de la température à la température désirée. Le voyant d'alimentation s'allumera pour indiquer que le gril chauffe.

5. Le voyant s'éteint lorsque le gril atteint la température sélectionnée. Les aliments peuvent être placés sur le gril une fois le préchauffage terminé.

AVERTISSEMENT : UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT BIEN CUITS AVANT DE MANGER.

Remarque importante sur la température

L'USDA recommande que les viandes soient cuites aux températures internes suivantes pour s'assurer que les aliments sont bien cuits.

- Boeuf / agneau: 145°F
- Porc: 160°F
- Volaille: 170 - 180°F
- Réchauffer la volaille: 165°F

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON

NOURRITURE	TEMPÉRATURE °C (°F)	TEMPS DE CUISSON (MINS)	LA NOURRITURE EST CUIT QUAND
Poisson	68.3 (155)	12 - 15 (1 pouce d'épaisseur)	Texture opaque / feuilletée
Crevette	68.3 (155)	2 - 4 (par côté)	Bords opaques et rouges
Pilons de poulet	80 (176)	30 - 45	Le jus est clair
Ailes de poulet	80 (176)	20 - 25	Le jus est clair
Brochettes	-	12 - 15	Préférence personnelle
Bifteck	60 - 73.9 (140 - 165)	3 - 9 (par côté)	Préférence personnelle
Côtes de porc	71 (160)	20 - 25	Pas de viande rose
Burgers	71 (160)	10 - 15	Préférence personnelle
Saucisses	71 (160)	15 - 20	Pas de viande rose
Bacon	-	1 - 2	Croustillant

- Les temps de cuisson sont des suggestions et peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments et des préférences personnelles.
- Les aliments peuvent être grillés à température maximale, mais vous souhaiterez peut-être réduire la température pour certains articles.
- Les basses températures garderont les aliments au chaud une fois cuits.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

NOTES DE CUISINE

- Ne placez pas et ne retirez pas les aliments du gril à mains nues. Le grill et la nourriture pourraient être chauds. Utilisez toujours des pinces ou un autre ustensile de cuisson pour placer, retourner ou retirer les aliments du gril.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine sur le gril pendant l'utilisation.
- Ne placez pas de papier, de carton ou de plastique sur le gril.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire. En général, le temps de cuisson recommandé se situe entre 10 et 15 minutes.
- Vérifiez et retournez régulièrement les aliments pour assurer une cuisson uniforme.
- Lorsque la cuisson des aliments est terminée, assurez-vous que les boutons de contrôle de la température sont éteints et que le gril est débranché.
- Soyez prudent lorsque vous faites griller des viandes grasses comme des saucisses, car des éclaboussures de graisse peuvent se produire.
- Placez toujours les aliments sur la plaque du gril. Ne placez jamais d'aliments directement sur l'élément chauffant à l'intérieur du gril.
- Ne recouvrez AUCUNE partie du gril avec du papier d'aluminium car cela provoquerait une surchauffe du gril.
- N'utilisez PAS de charbon de bois ou de bois avec ce gril.
- Ne versez PAS de liquides tels que de la bière ou de l'eau sur le gril, car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais le gril sans la plaque de gril ou le bac d'égouttage en place. Placez toujours la plaque du gril et le bac d'égouttage sur le gril avant de le brancher et de l'allumer.
- N'utilisez PAS le gril si le plateau d'égouttage est déformé de quelque façon que ce soit.
- Certaines surfaces de comptoir et de table, telles que les comptoirs de style Corian, le bois et/ou les stratifiés, ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par ce gril. Placez un coussin chauffant ou un dessous de plat sous le gril pour éviter d'endommager les plans de travail.
- N'essayez PAS de couper les aliments pendant qu'ils sont en train de griller.

NETTOYAGE

Débranchez le gril et laissez-le refroidir complètement avant tout nettoyage.

Le bac d'égouttage et les lèchefrites peuvent être retirés de l'appareil pour être nettoyés séparément. Ils peuvent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou ils peuvent être placés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

Assurez-vous que les pièces sont complètement sèches avant de remonter le gril.

Ne plongez pas le corps du gril dans l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de solvants.

GARANTIE LIMITÉE « EN ATELIER »

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.
Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (É.-U.) (ci-après « Danby ») ou par l'un des ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

Les pièces en plastique sont garanties pendant trente (30) jours seulement à partir de la date de l'achat, sans aucune prolongation prévue.

Premiers 12 mois — Pendant les premiers **douze (12) mois**, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit qui s'avèrent défectueuses seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur initial.

Pour obtenir un service — Contactez le revendeur où l'appareil a été acheté ou contactez le dépôt de service Danby autorisé le plus proche, où le service doit être effectué par un technicien de service qualifié. Si le service est effectué sur l'appareil par une personne autre qu'un dépôt de service autorisé, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Il est de la responsabilité de l'acheteur de transporter l'appareil vers le dépôt de service agréé le plus proche.

Les frais de transport entre votre domicile et le lieu de l'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie et doivent être acquittés par l'acheteur.

Aucune partie de la garantie ne prévoit implicitement que le fabricant sera tenu responsable des dommages subis par les aliments ou d'autres types de contenu, qu'ils soient causés par la défectuosité de l'appareil ou par son usage adéquat ou inadéquat.

EXCLUSIONS

En vertu de la présente, il n'existe aucune autre garantie, condition ou représentation, qu'elle soit exprimée ou tacite, de façon manifeste ou intentionnelle, par Danby ou ses distributeurs agréés. De même, sont exclues toutes les autres garanties, conditions ou représentations, y compris les garanties, conditions ou représentations en vertu de toute loi régissant la vente de produits ou de toute autre législation ou règlement semblable. En vertu de la présente, Danby ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou de dégâts matériels, y compris à l'appareil, quelle qu'en soit les causes. Danby ne peut pas être tenue responsable des dommages indirects dus au fonctionnement défectueux de l'appareil. En achetant l'appareil, l'acheteur accepte de tenir sans reproche et de dégager Danby de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ou assurance ci-dessus ne s'applique pas si les dégâts ou réparations sont dus aux cas suivants :

1) Panne de courant.
2) Dommages subis pendant le transport ou le déplacement de l'appareil.
3) Alimentation électrique incorrecte (tension faible, câblage défectueux, fusibles incorrects).
4) Accident, modification, emploi abusif ou incorrect de l'appareil tel qu'une circulation d'air inadéquate dans la pièce ou des conditions de fonctionnement anormales (température extrêmement élevée ou basse).
5) Utilisation dans un but commercial ou industriel (à savoir, si l'appareil n'est pas installé dans un domicile résidentiel).
6) Incendie, dommages causés par l'eau, le vol, la guerre, une émeute, des hostilités, ou en cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.).
7) Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.
8) Installation inappropriée (par exemple, encastrement d'un appareil autoportant, ou utilisation extérieure d'un appareil non conçu à cet effet, y compris, mais sans s'y limiter : les garages, les patios, les porches ou ailleurs, qui ne sont pas correctement isolés ou climatisés).

La preuve de la date d'achat sera requise pour les réclamations de garantie; conserver la facture de vente. Dans le cas où un service de garantie est requis, présentez la preuve d'achat à notre dépôt de service agréé.

Service sous garantie
En Atelier

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Téléphone : (519) 837-0920 Télécopieur : (519) 837-0449

1-800-263-2629
02/18

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Téléphone : (419) 425-8627 Télécopieur : (419) 425-8629

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

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Lee todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Consulte a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador o que toque una superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Haga que un electricista calificado instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico si el cable de alimentación es demasiado corto.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable de alimentación más largo.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

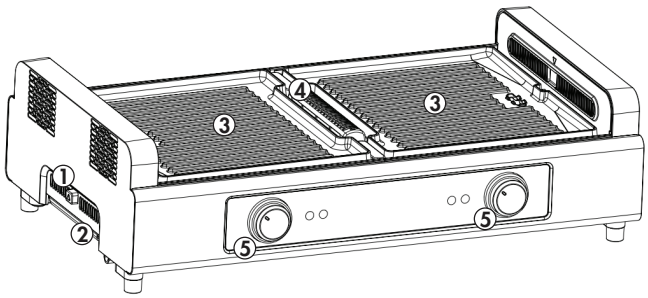
ANTES DEL PRIMER USO

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de “instrucciones de seguridad”.
- Retire cualquier embalaje, película protectora o pegatina de advertencia que pueda haber en la parrilla.
- Limpie la parrilla con un paño suave y seco para quitar el polvo.

CARACTERÍSTICAS

1. Botón de liberación
2. Bandeja de goteo
3. Superficie de la parrilla
4. Entrada de aire
5. Perillas de control de temperatura

Nota: La perilla de control izquierda establecerá la temperatura para la parrilla izquierda. La perilla de control derecha establecerá la temperatura para la parrilla derecha.



BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo recogerá cualquier aceite o grasa que se genere durante la cocción.

Tenga cuidado al retirar el goteo, ya que la bandeja y el contenido pueden estar muy calientes. Tire suavemente de la bandeja de goteo para sacarla de la parrilla. Vacíe y enjuague la bandeja de goteo antes de volver a colocarla en la parrilla.

OPERACIÓN

1. Prepare la comida que tenía la intención de asar a la parrilla antes de encender la parrilla. Corte la comida a un grosor máximo de 2,5 cm (1 pulgada).

2. Conecte la parrilla a la toma de corriente.

3. Agregue una capa fina de aceite o mantequilla mientras precalienta. No use aceite bajo en grasa, ya que esto puede causar quemaduras.

4. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada. La luz de encendido se iluminará para indicar que la parrilla se está calentando.

5. La luz se apagará cuando la parrilla alcance la temperatura seleccionada. Los alimentos se pueden colocar en la parrilla una vez que se haya completado el precalentamiento.

ADVERTENCIA: UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO SE COCINAN BIEN ANTES DE COMER.

Nota importante sobre la temperatura

El USDA recomienda que las carnes se cocinen a las siguientes temperaturas internas para garantizar que los alimentos se cocinen completamente.

- Ternera / cordero: 145°F
- Cerdo: 160°F
- Aves de corral: 170 - 180°F
- Recalentar aves de corral: 165°F

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN

COMIDA	TEMPERATURA °C (°F)	HORA DE COCINAR (MINS)	LOS ALIMENTOS SE COCINAN CUANDO
Pez	68.3 (155)	12 - 15 (1 pulgada de grosor)	Textura opaca / escamosa
Camarón	68.3 (155)	2 - 4 (por lado)	Bordes opacos y rojos
Muslos de pollo	80 (176)	30 - 45	El jugo sale claro
Alitas de pollo	80 (176)	20 - 25	El jugo sale claro
Brochetas	-	12 - 15	Preferencia personal
Bife	60 - 73.9 (140 - 165)	3 - 9 (por lado)	Preferencia personal
Chuletas de cerdo	71 (160)	20 - 25	Sin carne rosada
Hamburguesas	71 (160)	10 - 15	Preferencia personal
Embutidos	71 (160)	15 - 20	Sin carne rosada
Tocino	-	1 - 2	Crujiente

- Les temps de cuisson sont des suggestions et peuvent varier en fonction de l'épaisseur des aliments et des préférences personnelles.
- Les aliments peuvent être grillés à température maximale, mais vous souhaiterez peut-être réduire la température pour certains articles.
- Les basses températures garderont les aliments au chaud une fois cuits.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

NOTAS DE COCCIÓN

- No coloque ni retire alimentos de la parrilla con las manos desnudas. La parrilla y la comida pueden estar calientes. Utilice siempre pinzas u otro utensilio de cocina para colocar, dar vuelta o sacar los alimentos de la parrilla.
- No coloque utensilios de cocina sobre la parrilla cuando esté en uso.
- No coloque papel, cartón o plástico sobre la parrilla.
- El tiempo de cocción puede variar según el tipo y la cantidad de alimentos que se cocinan. En general, el tiempo de cocción recomendado es de 10 a 15 minutos.
- Revise y dé la vuelta a los alimentos con regularidad para garantizar una cocción uniforme.
- Cuando la comida termine de cocinarse, asegúrese de que las perillas de control de temperatura estén apagadas y la parrilla esté desenchufada.
- Tenga cuidado al asar carnes grasas como las salchichas, ya que pueden producirse salpicaduras de grasa.
- Coloque siempre los alimentos en la placa de la parrilla. Nunca coloque alimentos directamente sobre el elemento calefactor dentro de la parrilla.
- NO cubra ninguna parte de la parrilla con papel de aluminio ya que esto hará que la parrilla se sobrecaliente.
- NO use carbón o leña con esta parrilla.
- NO vierta líquidos como cerveza o agua en la parrilla, ya que esto podría provocar un incendio.
- Nunca use la parrilla sin la placa de parrilla o la bandeja de goteo en su lugar. Coloque siempre la placa de la parrilla y la bandeja de goteo en la parrilla antes de enchufarla y encenderla.
- NO use la parrilla si la bandeja de goteo está deformada de alguna manera.
- Algunas superficies de encimeras y mesas, como encimeras de estilo Corian, madera y / o laminados, no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por esta parrilla. Coloque una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo de la parrilla para evitar posibles daños a las encimeras.
- NO intente cortar alimentos mientras esté asando.

LIMPIEZA

Desenchufe la parrilla y déjela enfriar completamente antes de limpiarla.

La bandeja recogegotas y las bandejas parrillas se pueden quitar del aparato para limpiarlas por separado. Se pueden lavar a mano en agua caliente con jabón o se pueden colocar en la rejilla superior de un lavavajillas.

Asegúrese de que las piezas estén completamente secas antes de volver a montar la parrilla.

No sumerja el cuerpo de la parrilla en agua u otros líquidos. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni disolventes.

GARANTÍA LIMITADA "ACARREADO SOLAMENTE"

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 DE LA GARANTÍA

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

Primeros 12 meses Durante los primeros **doce (12) 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 Póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el electrodoméstico o póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano de Danby, donde el servicio debe ser realizado por un técnico cualificado. Si el servicio es realizado por cualquier persona que no sea un depósito de servicio autorizado, todas las obligaciones de Danby bajo esta garantía serán nulas.

Es responsabilidad del comprador transportar el aparato al centro de servicio autorizado más cercano.

Los cargos de transporte desde y hacia el lugar de servicio no están protegidos por esta garantía y son responsabilidad del comprador.

Nada dentro de esta garantía implica que Danby será responsable por cualquier daño que hayan sufrido los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato, o su uso, adecuado o inadecuado.

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.

CONDICIONES 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 de un electrodoméstico independiente o uso de un aparato al aire libre que no esté aprobado para aplicaciones en exteriores, incluyendo pero no limitado a: garajes, patios, porches o cualquier lugar que no esté bien aislado o controlado por el clima).

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para reclamaciones de garantía; conservar las facturas de venta. En el caso de que se requiera servicio de garantía, presente el comprobante de compra a nuestro depósito de servicio autorizado.

Servicio de Garantía
Acarreado Solamente

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
04/17

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

Danby Products Limited, Guelph, ON, Canada N1H 6Z9
Danby Products Inc., Findlay, Ohio, USA 45840

*Trademarks of Danby Products Limited and/or its subsidiaries
* Marques de commerce de Danby Products Limited et / ou de ses filiales
* Marcas comerciales de Danby Products Limited y / o sus subsidiarias

Printed in China
Imprimé en Chine
Impreso en China