Danby®/MD
Do the right thing.

OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO

24" SMOOTH TOP ELECTRIC RANGE
Owner's Manual.....1 - 22

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À DESSUS LISSE DE 24"
Manuel du propriétaire.....23 - 44

ESTUFAS ELÉCTRICA DE SUPERFICIE LISA DE 24"
Manual del propietario.....45 - 66

MODEL * MODÈLE * MODELO

DRCA240BSS
DRCA240BSSC

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

www.danby.com

Printed in China | Imprimé en Chine | Impreso en China

2026.04.24

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 fill out a survey to receive a **FREE 2 MONTH WARRANTY EXTENSION.** Follow the link below: **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 **Customer Service Support**, please fill out the web form at: **www.danby.com/support**. Your submission will go directly to an expert on your particular appliance.

PARTS & SERVICE DISCLAIMER: Danby does not guarantee availability of all parts indefinitely, service manuals for every model, or availability of service technicians in all areas.

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.
- 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. There are two difference anti-tip devices included with this appliance.

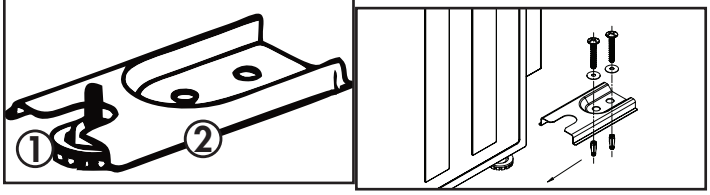
Note: If the range is ever relocated the anti-tip bracket must be removed and installed at the new location.

BRACKET

The anti-tip bracket can be installed on either the left or the right rear leg by following the instructions below.

1. Place the anti-tip bracket on the floor where the range will be installed.
2. Mark the locations of the two holes in the anti-tip bracket.
3. Use a 5/16″ drill bit to drill a hole in the floor and insert the provided plastic anchor.
4. Secure the bracket to the floor using the provided screws.
5. Slide the range into position, ensuring that the anti-tip bracket is positioned over the rear foot of the appliance as per the below images.

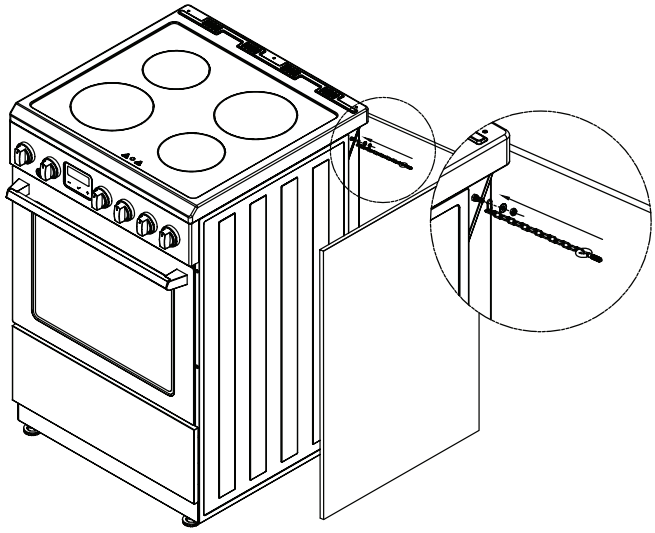
1. Foot
2. Anti-tip bracket



CHAIN

There are two anti-tip chains that should be installed on both sides of the appliance.

1. Screw the chains into the walls on either side of where the appliance will be located.
2. Attach the other ends of the chains to the sides of the appliance using a screw and locking nut.



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

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:

- Open the oven door and set the temperature control knob to 450°F.
- Turn the function selector to the bake element and the broil element separately for approximately 15 minutes.
- It is important to ensure adequate ventilation during this period.

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 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 burner 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 during baking, 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 stove top 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.
- Always disconnect the electrical supply to the appliance before servicing.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Storage in or on the appliance: flammable materials should not be stored in an oven or near surface burners.

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.

To avoid the possibility of a burn or an electric shock, always be certain that the controls for all surface elements are at the OFF position, and that all coils are cool before attempting to lift or remove a coil cooking element.

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

COOK TOP 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.

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, racks or burner bowls 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

GROUNDING INSTRUCTIONS

For models sold in Canada only: DRCA240BSSC

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

This appliance has 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.

CAUTION

RISK OF ELECTRICAL SHOCK - POWER CORD MODELS ONLY

If the cord or plug becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace on with a cord or plug of the same type.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

For models sold in the US only: DRCA240BSS

- Installation of this appliance requires basic mechanical skills and roughly 1 to 3 hours of time.
- Proper installation is the responsibility of the installer. Product failure due to improper installation is not covered under the warranty.
- Switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means before beginning to prevent power from being switched on accidentally. If the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a warning device such as a tag to the service panel.
- Remove the house fuse or open circuit breaker before beginning the installation.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with local regulations and the ANSI National Electrical Code/NFPA 70 in the United States or the Canadian Electrical Code, Part I in Canada (CSA standard C22.1). Installation should be done by a licensed electrician.
- The range may be connected by means of permanent hard wiring or by the addition of a power cord. The power cord is not supplied but can be purchased at a local hardware store.
- Use only 3-conductor or 4-conductor UL listed range cord rated at 40 amps, 8AWG with 208/240V minimum voltage range. These cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device. You must install the power cord with strain relief.
- ALL NEW BRANCH-CIRCUIT CONSTRUCTIONS, MOBILE HOMES, RECREATIONAL VEHICLES AND INSTALLATIONS WHERE LOCAL CODES DO NOT ALLOW GROUNDING THROUGH NEUTRAL, REQUIRE A 4-CONDUCTOR UL-LISTED RANGE CORD.
- The appliance must be connected to the proper electric voltage and frequency as specified on the rating label.
- The appliance can be connected directly to the fused disconnect or the circuit breaker box through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable with a grounding wire. Allow 2 to 3 feet of slack in the line so that the appliance can be moved if cleaning or servicing is required.
- Do not repair or replace any parts of the appliance on your own. Installation and servicing should be completed by a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

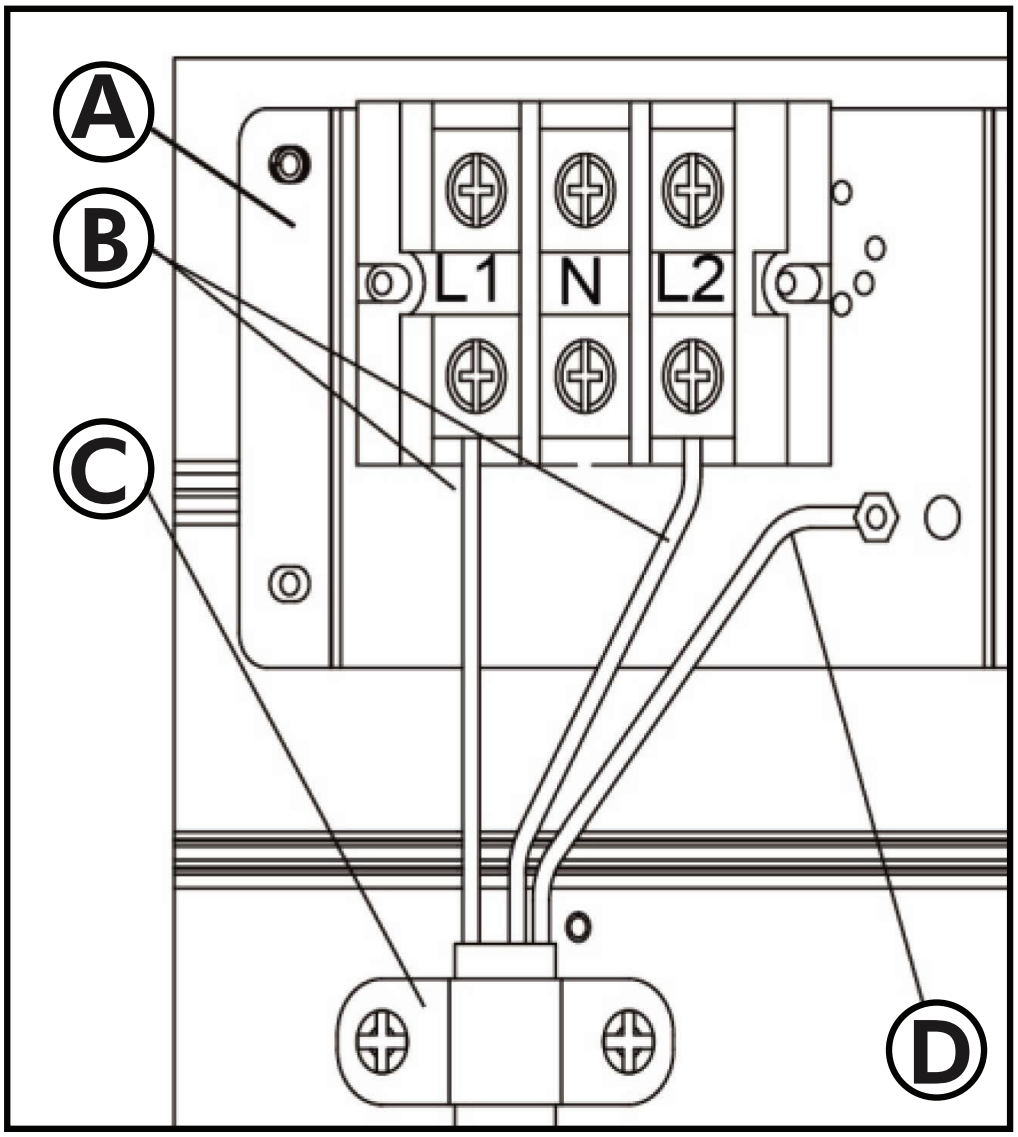
IMPORTANT

For models sold in the United States only: DRCA240BSS. This model does not include a pre-installed power cord. Use the following instructions for wiring before using the range. The power cord is not provided. Follow all local and national wiring standards and codes.

3-WIRE POWER CORD INSTALLATION

1. Remove the terminal block access plate on the back of the appliance.
2. Loosen the screws securing the strain relief bracket.
3. Insert 3 power wires (L1, L2, Grounding) passing through the bracket. The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the ground nut. The power leads must be connected to L1 and L2.
4. Loosen the 2 power leads terminal (L1, L2) nuts and washers on the terminal block.
5. Plug the 2 wire terminals into the terminal block as shown and then tighten the nuts.
6. Loosen the ground nut and plug the grounding wire terminal into the nut as shown and then tighten the nut.
7. Tighten the screws of the bracket when all cords are plugged and secured.
8. Replace the terminal block access plate.

A. Terminal block
B. Power wire
C. Bracket
D. Ground wire



INSTALLATION INSTRUCTIONS

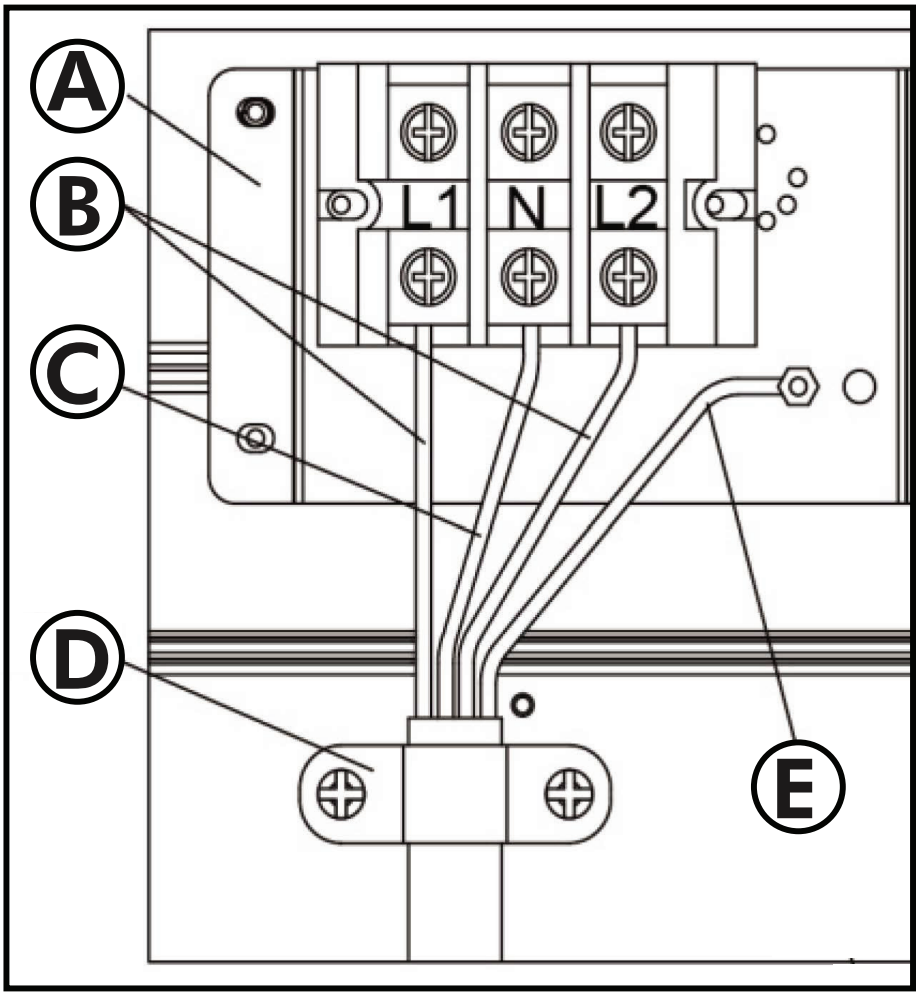
IMPORTANT

For models sold in the United States only: DRCA240BSS. This model does not include a pre-installed power cord. Use the following instructions for wiring before using the range. The power cord is not provided. Follow all local and national wiring standards and codes.

4-WIRE POWER CORD INSTALLATION

1. Remove the terminal block access plate on the back of the appliance.
2. Loosen the screws securing the strain relief bracket.
3. Insert 4 power wires (L1, L2, N, Grounding) passing through the bracket. The neutral wire of the power cord must be connected to the center of the terminal block. The ground wire of the power cord must be attached to the frame using the green coloured grounding screw. The power leads must be connected to L1 and L2.
4. Loosen the 3 power leads terminal (L1, L2, N) nuts and washers on the terminal block.
5. Plug the 3 wire terminals into the terminal block as shown and then tighten the nuts.
6. Loosen the ground nut and plug the grounding wire terminal into the nut as shown and then tighten the nut.
7. Tighten the screws of the bracket when all cords are plugged and secured.
8. Replace the terminal block access plate.

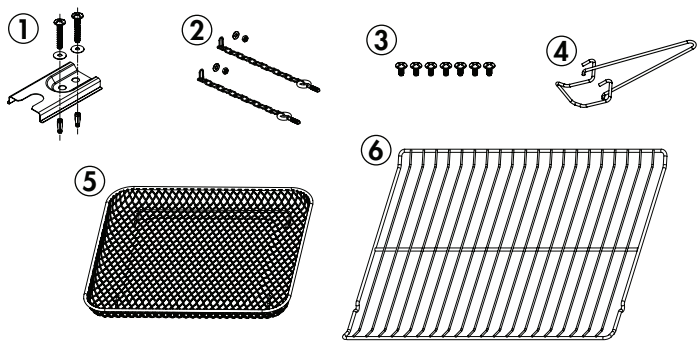
A. Terminal block
B. Power wire
C. Neutral wire
D. Bracket
E. Ground wire



OPERATING INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

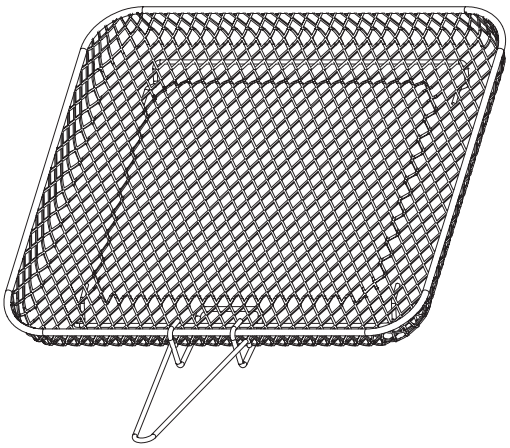
1. Anti-tip bracket (1 set)
2. Anti-tip chain (2 sets)
3. Screws (x7)
4. Air fry rack holder
5. Air fry rack
6. Oven racks (x2)

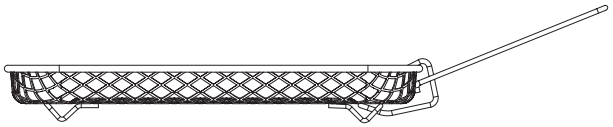


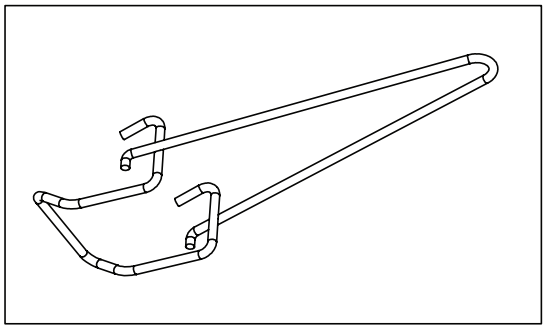
AIR FRY RACK HOLDER

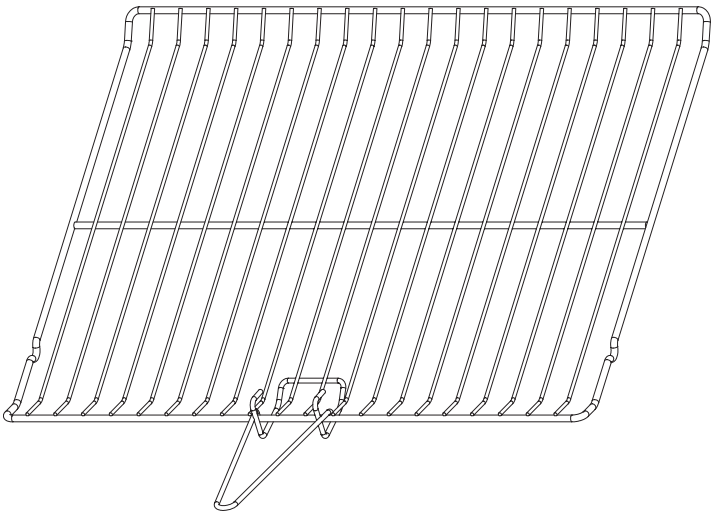
The air fry rack holder can be used to place or remove the air fry rack and the oven racks by hooking it onto the edge of the rack.

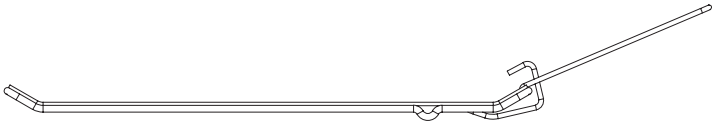
Please be very careful when positioning or moving the air fry rack as it can be very hot. Use an oven mitt or towel to protect your hands.











OPERATING INSTRUCTIONS

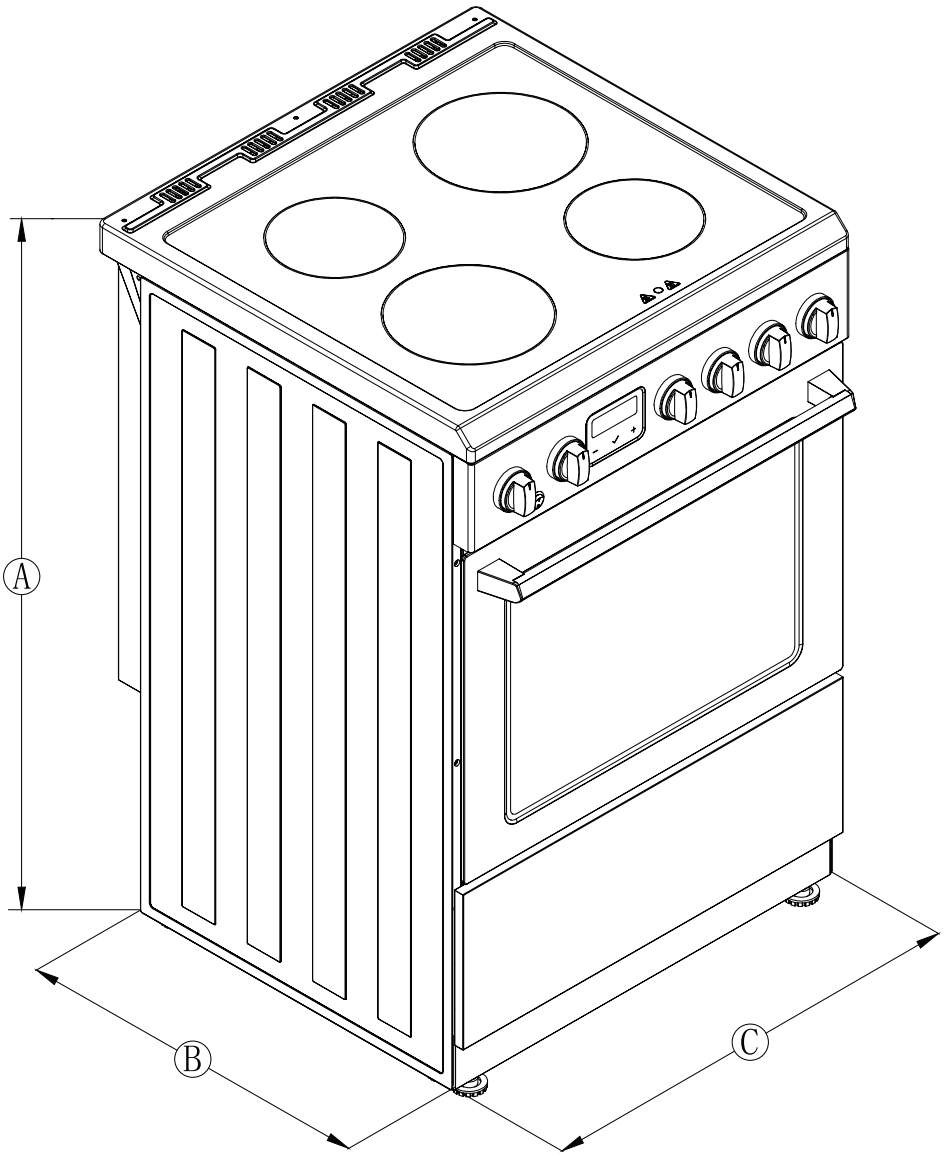
DIMENSIONS

This dimensions of this appliance are:

A. 36 ~ 36.4 inches (91.5 ~ 92.5 cm) from the floor to the top of the cooktop.
B. 25.4 inches (64.5 cm) deep
C. 23.4 inches (59.5 cm) wide

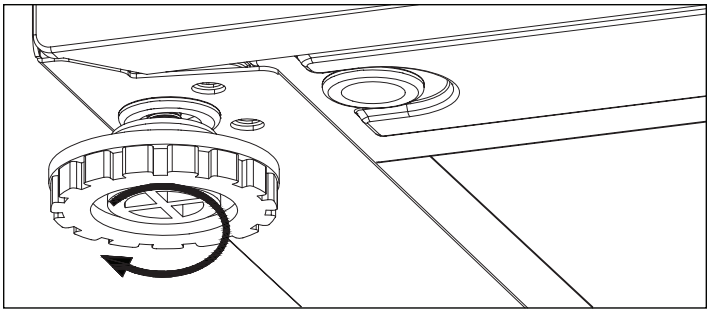
It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

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

BEFORE BEGINNING

Carefully unpack the appliance and ensure there is no damage to the oven, cooktop or structure and that the oven door opens and closes properly. Remove all packing materials such as plastic bags, polystyrene foam, packing straps, etc. Keep packing materials out of reach of children at all times to prevent possible serious injury. The range has been thoroughly tested for safe and efficient operation. However, as with any appliance, there are specific installation and safety precautions that must be followed to ensure safe and satisfactory operation.

WARNING

Make sure the handles of cookware do not stick out over the edge of the range to avoid being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach hot cookware and possibly injure themselves.

SURFACE COOKING CONTROLS

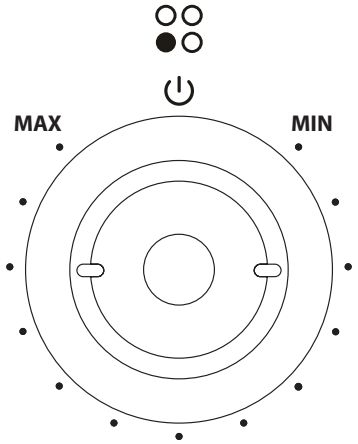
- The surface heating elements of the appliance are designed for a variety of heat settings. MAX indicates the highest setting. MIN indicates the lowest setting.
- Changing to a higher heat setting will happen faster than changing to a lower heat setting as it will take time for the heat to dissipate.
- To use the surface burner, push the control knob in and turn to the desired setting. The knob only needs to be pushed in when moving out of the "OFF" position. When the knob is in any position other than "OFF", it can be turned without pushing in.
- Use medium or heavyweight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware is slow to absorb heat, but generally cooks evenly at low or medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.
- Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch foods frying at high temperatures. Keep range and hood clean from accumulated grease.
- To conserve the most cooking energy, pans should be flat on the bottom, have straight sides and tight- fitting lids. Match the size of the saucepan to the size of the surface element. A pan that extends more than an inch beyond the edge of the drip pan traps heat, which causes "crazing" (fine hairline cracks) on porcelain, and discoloration ranging from blue to dark gray on chrome drip pans.
- Only certain types of glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for use on the cooktop. Use low or medium heat when using this type of cookware.
- Wipe spills with a damp cloth as soon as they cool down. Be sure the control knob is set to OFF.
- Never leave an empty pot or one that has boiled dry on a hot surface element. The pot could overheat and damage the pot or the surface of the appliance. Always be sure that all control knobs are turned to OFF and that the indicator lights are off when the appliance is not in use.
- Ensure that the element is turned off when cooking is finished. An indicator light will glow when any heating element is turned on.

OPERATING INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING KNOB

Never leave food unattended while cooking. Boil overs cause smoking. Greasy spill overs may catch fire.

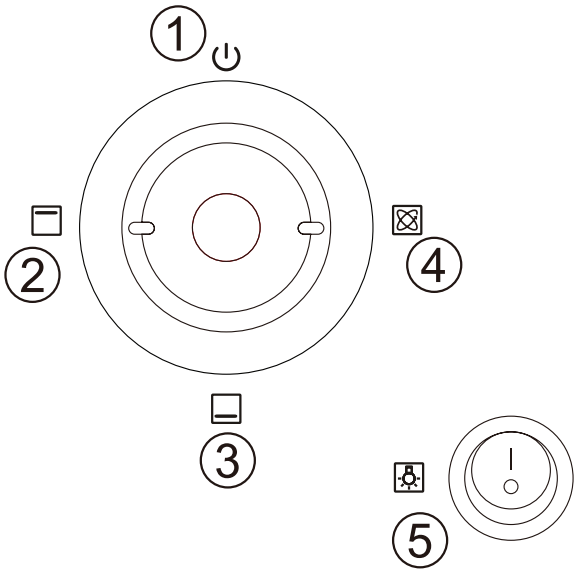
Note that the icon above the knob indicates which burner the knob controls.



OVEN COOKING CONTROLS

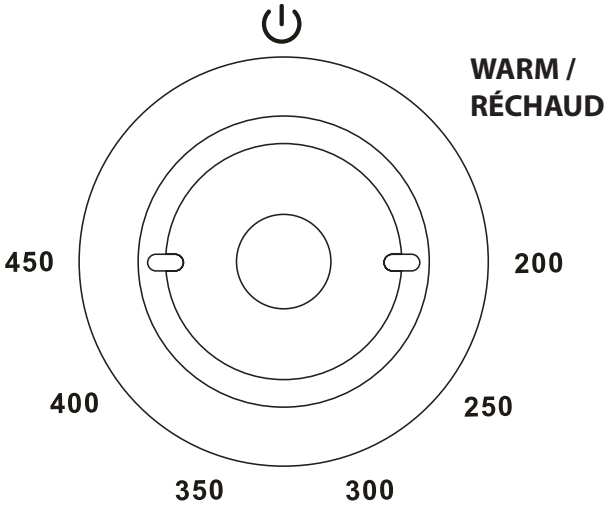
The oven has three available functions that can be set using the function selector knob.

1. Off
2. Broil
3. Bake
4. Air fry
5. Light control



The oven knob is used to choose the oven cooking temperature and is marked in 50 degree increments, from 200°F to 450°F.

To use the oven, turn the function selector knob to bake and turn the oven temperature knob to the desired cooking temperature.



Temperature Conversions																	
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN BAKING AND ROASTING

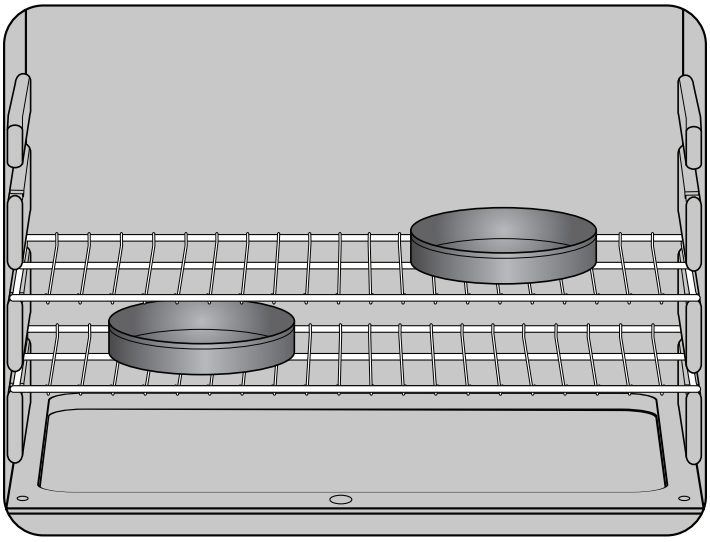
1. Position the shelves in the oven. If cooking on two shelves at the same time, stagger the pans for the best heat circulation.

2. Close the oven door. Turn the function selector knob to bake. Turn oven temperature knob to the desired temperature.

3. Allow the oven to preheat if required.

4. Place the food on the center of the oven shelf. Allow at least 2 inches between the end of the pan and the oven wall or any adjacent pans.

5. Check the food regularly. Remove once done and ensure the oven is turned off.



BAKING AND ROASTING TIPS

- Follow a tested recipe and measure the ingredients carefully. If you are using a package mix, follow label directions.

- Do not open the oven door while baking or roasting. Heat will be lost and the cook time might need to be extended. If you must open the door, open it partially and close it as quickly as possible.

- Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum. When roasting, it is not necessary to sear, baste, cover, or add water to the meat.

- Frozen roasts of meat can be cooked without thawing, but allow 10 to 25 minutes of additional time per pound of meat (10 minutes per pound for roasts under 5 pounds, more time for larger roasts).

- Thaw frozen poultry before roasting to ensure even cooking. Some commercial frozen poultry can be cooked successfully without thawing. Follow directions given on package label.

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN BROILING

Broiling involves cooking food by intense radiant heat from the upper element in the oven. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

1. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2″ apart. If desired, fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8″ thick.

2. Place the meat on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling. Always use the grid so the fat drips into the broiler pan; otherwise the juices may become hot enough to catch fire.

3. Place the shelf in one of the top two positions for most broiling.

4. Place the food in the oven and close the door. Always broil with the door closed.

5. Turn the oven function selector knob to broil.

6. Turn the oven temperature knob to the desired cooking temperature.

7. Food can be turned during broiling if necessary. Be cautious of hot air or steam when opening the oven door.

8. Make sure to turn the oven temperature knob to OFF once broiling is complete.

BROILING TIPS

- If desired, marinate meats or chicken before broiling or brush with barbecue sauce in the last 5 - 10 minutes of cooking.

- When arranging food on a pan, do not let fatty edges hang over the sides as the dripping fat will soil the oven as it cooks.

AIR FRYING

Air frying is designed to simulate deep frying without submerging the food in oil. A fan circulates hot air at high speed, producing a crisp outer layer on the food.

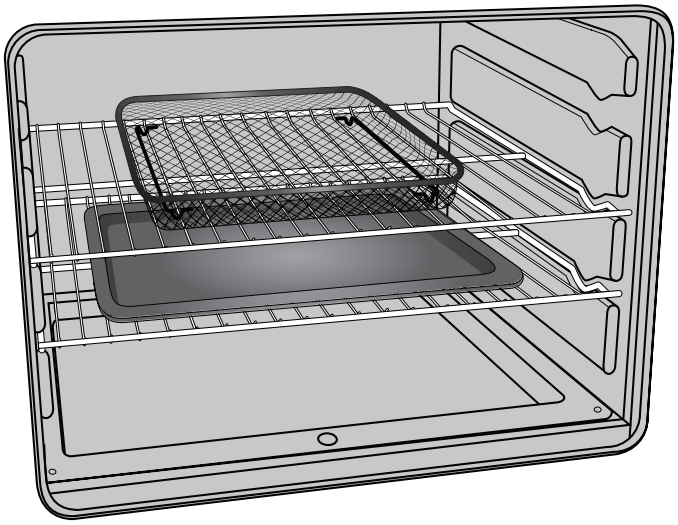
1. Arrange the food in the air fry basket and position it on the oven rack in the middle rack position. Place a baking pan on the rack below the air fry basket to catch any drips.

2. Set function selector knob to air fry.

3. Use the oven knob to set the desired temperature.

WARNING: Cooked food, the air fry basket, the baking pan and the door can be very hot.

NOTE: Baking pan is not provided; image is for illustration purposes only.



OPERATING INSTRUCTIONS

AIR FRY COOKING CHART

Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation. It is normal for steam or condensation to escape from the door, especially when cooking frozen foods.

Loose items such as fries, chicken wings or chicken strips should be turned halfway through cooking to ensure even browning.

Food	**Quantity (pieces)**	**Weight (g)**	**Temperature** (°F)	**Time (mins)**
Frozen fries	45 - 50	~190	425	18 - 20
Fresh fries	45 - 50	~520	425	18 - 28
Frozen chicken wings	15 - 20	~780	425	25 - 30
Fresh chicken wings	15 - 20	~745	425	25 - 30
Frozen chicken nuggets	10 - 15	~235	425	25 - 30
Frozen chicken strips	8 - 10	~235	425	25 - 30

AIR FRYING TIPS

The top heating elements will cycle on and off to maintain the desired temperature.

The oven does not need to be pre-heated for air frying.

Large quantities of food can benefit from being tossed halfway through cooking to ensure even browning.

Not all foods benefit from being tossed in oil prior to being air fried. Frozen foods and foods with a high fat content such as chicken wings or bacon do not require oil.

To achieve browned results on fresh foods such as hand-cut fries or vegetables, evenly coat food with a small amount of oil.

OPERATING INSTRUCTIONS

DIGITAL CLOCK

When the range is plugged in, the display will show "12:00" and the clock icon will flash. Press the up and down buttons to set the current time. Press and hold the up and down buttons to quickly advance the time. Wait 5 seconds and the clock will confirm automatically.

To adjust the current time, press the mode button until the clock icon flashes and then use the instructions above to set the desired time.

To change between a 12 hour and a 24 hour clock first press and hold the up and down buttons at the same time for 3 seconds and then press the down button to choose a 12 hour clock and press the up button to choose a 24 hour clock.

TIMER

Set the oven controls as desired. Press the mode button until the timer icon flashes. Press the up and down buttons to set the desired time. Wait 5 seconds and the timer will automatically confirm the setting. The timer icon will remain illuminated while the display counts down the remaining time. An alarm will sound once the timer runs out. Press any button on the display to silence the alarm.

IMPORTANT: The digital timer is not connected to the oven and will not turn the oven off. Ensure that you turn the oven off when cooking is complete.

Quick Cancel Timer: To quickly cancel a timer setting, press and hold the up button for 3 seconds.





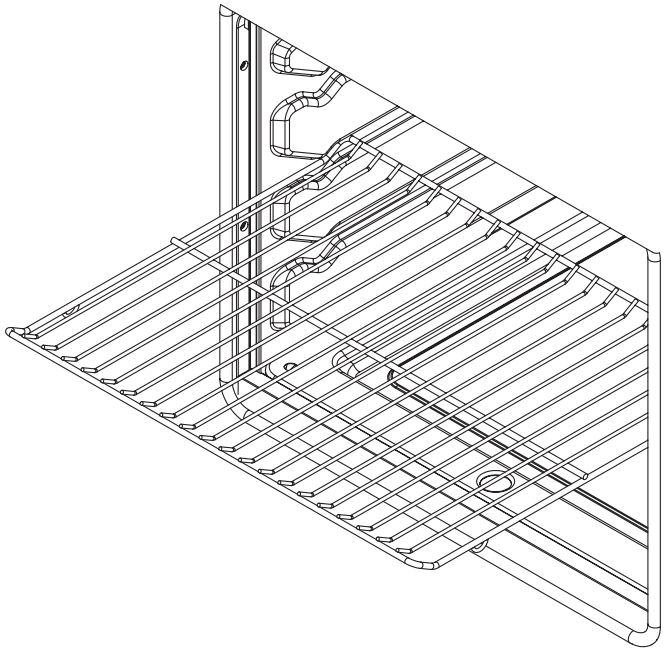
OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN SHELVES

To remove the shelves from the oven, pull the shelf outward, tilt the front end upward and pull it out.

To replace the shelves, place the shelf on the support with the stop locks facing up and toward the back of the oven. Tilt up the front and push the shelf toward the back of the oven until it goes past the bump on the shelf support, then lower the front of the shelf and push it all the way into the oven.

The oven has three different shelf support positions to accommodate different cooking requirements.



SHELF POSITIONS

- Most baking is done on the second or third shelf position from the bottom of the oven.
- When baking multiple items, use two shelves positioned on the second and third shelf supports from the bottom of the oven.
- Bake angel food cakes on the first shelf position from the bottom of the oven.
- Roasting is usually done on the bottom shelf position.
- Be very careful when positioning or moving shelves as they can be very hot.

NOTE:

There is a cooling fan on the rear of this unit to cool down the space between cooktop and oven. When you start the cooking at the beginning, the fan may wait and then start running as long as temperature rises and until temperature is down. The fan cannot be manually switched off, it will automatically turn off once the unit has cooled down.

CARE & MAINTENANCE

Cooktop Maintenance

For everyday cleaning of marks, fingerprints and non- sugary spillovers, apply a ceramic cooktop cleaning product. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

For boil overs, melts and hot sugary spills on the cooktop, remove the spill or food item immediately with a ceramic cooktop razor but beware hot cooking surfaces. Hold the razer at a 45-degree angle and scrape the spilled food to a cool area of the cooktop, then clean it up with a dish cloth or paper towel. Large spills should be removed immediately to ensure they do not bake onto the surface of the cooktop.

The control knobs are removable and can be cleaned with a soft cloth and warm water.

For a burned-on residue

Let the cooktop cool, then, spread a few drops of ceramic cooktop cleaning product on all the burned residue area. Rub this area with a non-scratching cleaning pad and if some residue remains, repeat these steps.

For a heavy burned on residue

Let the cooktop cool, then use a ceramic cooktop razor at a 45-degree angle and scrape to remove the residue. After scraping the heavy residue, spread a few drops of ceramic cooktop cleaning product on all the burned residue area. Rub this area with a non-scratching cleaning pad.

Porcelain oven interior

With proper care, the porcelain enamel interior will retain its finish for many years.

Soap and water can be used to clean the interior. Heavy splattering or spills may require cleaning with a mild abrasive cleaner.

Do not allow spills with high acid content such as milk, tomatoes, fruit juices or pie filling, to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make cleaning easier. Place 1/2 cup of ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven over night. The ammonia fumes will help loosen burned on grease and food.

Cautions about using spray-on oven cleaners

Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches as it could cause a short circuit and result in sparking or fire.

Do not spray oven cleaner directly onto the oven heating elements.

Do not allow a film from the oven cleaner to remain on the temperature sensor as it could cause the oven to heat improperly. The sensor is located on the rear of the oven. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor since a change in its position could affect how the oven bakes.

Do not spray oven cleaner on the outside of the oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

CARE & MAINTENANCE

Oven shelves

Clean the shelves with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth. Do not place the shelves in a dishwasher.

Air fry rack and holder

The air fry rack and the air fry rack holder can be cleaned with warm soapy water and a soft cloth. Do not place the air fry rack or the air fry rack holder in a dishwasher.

Oven heating elements

Do not clean the bake element or the broil element. Any food residue will burn off when the elements are heated.

Control knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the "OFF" position and then pull straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned by hand. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing on the appliance.

Painted surfaces

The painted surfaces include the sides, the control panel and the door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

REMOVABLE OVEN DOOR

The oven door is removable but it is heavy. It is recommended that at least two people work together to remove it.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Grasp the door firmly on both sides, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it seems uneven or does not close completely, remove it again and repeat the steps to replace it.

Note: Do not attempt to close the door until it is properly installed. The hinges could be damaged.

REMOVABLE STORAGE DRAWER

To clean the lower storage drawer, pull it out until it cannot be pulled any further. At the right side, lift up; at the left side, push down at the same time to remove the drawer.

To replace the storage drawer in the appliance, place the shelf on the side rails and push inward.

Important: Do not store flammable materials in the drawer. This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plastic ware and towels as well as flammable liquids, explosives and aerosol cans.

When the oven is in use, the drawer may become hot. Do not touch the hot surface between the bottom of the oven door and the top of the drawer on the front of the oven or the upper surface of the drawer cavity to avoid burns or injury.

CARE & MAINTENANCE

OVEN LIGHT REPLACEMENT

Important: Before replacing the oven light bulb, make sure the electrical power is disconnected from the appliance. Failure to do so may result in electric shock or burn.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely before replacing.

Removing the oven door can make this process easier.

To replace the light bulb:

1. Remove the protective light cover. Do not remove any screws to remove the light cover.
2. Do not touch the light bulb with a wet cloth. Replace the light bulb with an appliance light bulb suitable for high temperature and having the same specifications: 230V, 60Hz, 25W, G9.
3. Replace the protective cover.

GLASS DOOR WINDOW

To clean the outside of the glass door window, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth.

Avoid scratching or impacting the glass window. Doing so may cause the glass to break.

DRIP TRAY

There is a drip tray located in the bottom of the oven that should be cleaned regularly.

Remove any solids with a scraper or paper towel. Wash the drip tray with warm soapy water and a soft cloth. Do not place the drip tray in a dishwasher. Ensure the drip tray is completely dry before replacing in the oven.

TROUBLESHOOTING

No power

- A fuse may be blown or the circuit breaker tripped
- Plug not fully inserted into the wall outlet
- If the timer was previously used and the control knobs were not returned to the “off” position, the oven will not heat; return the knobs to the “off” position, wait 30 seconds and then reset the control knobs

Surface elements not working properly

- The elements are not properly installed
- The controls are not set correctly

Food does not broil properly

- Oven temperature is not properly set
- Shelf position is too low
- Cookware is not suited for broiling
- Aluminum foil is being used and is blocking air flow

Food does not bake or roast properly

- Oven temperature is not properly set
- Shelf position is incorrect
- Oven was not pre-heated
- Cookware is not suited for baking or roasting

Oven light does not work

- Light bulb is loose
- Light switch is not operating correctly

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.

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 répondez à un sondage pour bénéficier d'une **PROLONGATION DE GARANTIE GRATUITE DE 2 MOIS.** Suivez le lien ci-dessous : **https://www.danby.com/fr/soutien/enregistrement-du-produit/**

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 obtenir de **l'aide du service clientèle**, veuillez remplir le formulaire en ligne à l'adresse suivante : **www.danby.com/support**. Votre demande sera directement transmise à un expert spécialisé dans votre appareil.

PIÈCES ET SERVICE - CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ: Danby ne garantis pas la disponibilité indéfinie de toutes les pièces, des manuels d'entretien pour chaque modèle ni la disponibilité de ses techniciens dans toutes les régions.

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BASCULEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer l'appareil et être tué.
- Vérifiez que le support anti-basculement a été correctement installé au sol.
- Assurez-vous que le support anti-basculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le support anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière par une utilisation anormale ou un chargement incorrect de la porte, la cuisinière doit être sécurisée en installant un dispositif anti-basculement. Deux dispositifs anti-basculement différents sont inclus avec cet appareil.

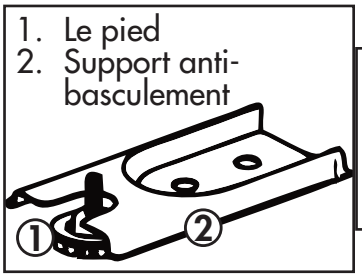
Remarque : Si la cuisinière est déplacée, le support anti-basculement doit être retiré et installé au nouvel emplacement.

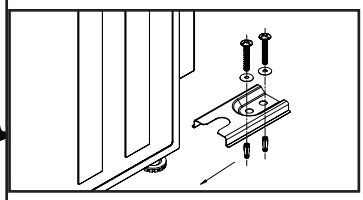
SUPPORT

Le support anti-basculement peut être installé sur le pied arrière gauche ou droit en suivant les instructions ci-dessous.

1. Placez le support anti-basculement sur le sol où la cuisinière sera installée.
2. Marquez les emplacements des deux trous dans le support anti-basculement.
3. Utilisez un foret de 5/16 po pour percer un trou dans le plancher et insérez l'ancrage en plastique fourni.
4. Fixez le support au sol à l'aide des vis fournies.
5. Faites glisser la cuisinière en position, en vous assurant que le support anti-basculement est positionné sur le pied arrière de l'appareil conformément aux images ci-dessous.

1. Le pied
2. Support anti-basculement

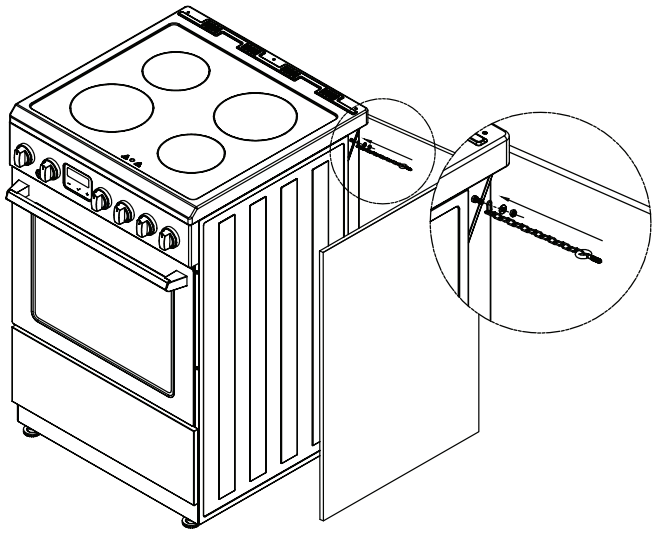




CHAÎNE

Deux chaînes anti-basculement doivent être installées des deux côtés de l'appareil.

1. Vissez les chaînes dans les murs de chaque côté de l'emplacement de l'appareil.
2. Fixez les autres extrémités des chaînes aux côtés de l'appareil à l'aide d'une vis et d'un écrou de blocage.



ATTENTION

SUFFOCATION ET RISQUE DE PIÉGEAGE DE L'ENFANT

Pour éviter tout risque de piégeage d'enfants, veuillez prendre les précautions suivantes avant de jeter l'appareil :

- Retirer complètement la porte du four
- Ne laissez jamais les enfants utiliser, jouer avec ou ramper à l'intérieur de la cuisinière électrique

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVIS - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de cette cuisinière, les éléments chauffants ont un revêtement protecteur qui doit être brûlé avant utilisation. Pour faire ça:

- Ouvrez la porte du four et réglez le bouton de contrôle de la température sur 450°F.
- Tournez le sélecteur de fonction sur l'élément de cuisson et l'élément de gril séparément pendant environ 15 minutes.
- Il est important d'assurer une ventilation adéquate pendant cette période.

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES À PROXIMITÉ

Les éléments chauffants à la surface ou à l'intérieur de l'appareil peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones proches des éléments chauffants peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les zones proches d'eux jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, notamment les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes et les fenêtres du four.

DANGER - FEUX DE GRAISSE

En cas d'incendie, ne ramassez jamais une casserole ou une poêle enflammée. Éteignez le brûleur si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éteignez le feu avec un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. L'eau répandra la graisse et n'éteindra pas le feu. Étouffez le feu avec un couvercle de casserole bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.

S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

DANGER - RISQUE D'INCENDIE

- Il est recommandé que cet appareil soit connecté à un circuit séparé qui n'est partagé avec aucun autre appareil.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion. N'utilisez ou n'entreposez jamais d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à l'intérieur ou à proximité de cet appareil, le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.
- Avant de nettoyer ou d'entretenir cet appareil, débranchez complètement l'appareil de la prise électrique ou débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien de service qualifié.
- Pour votre sécurité, cet appareil ne doit jamais être utilisé comme source de chaleur ou comme chauffage d'appoint. Les éléments de la cuisinière ne doivent pas être utilisés sans ustensiles de cuisson appropriés.
- Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et le sol sous l'appareil doivent être scellées.
- Gardez la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables. Gardez toujours les revêtements muraux, rideaux ou tentures combustibles à une distance sécuritaire de la cuisinière.
- N'obstruez pas la circulation de l'air autour de l'appareil.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Stockage dans ou sur l'appareil : les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité de brûleurs de surface.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

EXIGENCES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.

Ne rangez pas d'articles susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface doivent être évités. Si des armoires de rangement doivent être fournies, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) au-delà du bas des armoires.

Ne jamais porter de vêtements amples ou suspendus pendant l'utilisation de l'appareil.

N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre tissu volumineux.

Si l'alimentation d'une table de cuisson électrique est coupée alors qu'un élément de surface est allumé, l'élément de surface se rallumera dès que l'alimentation sera rétablie. En cas de panne de courant, le fait de ne pas tourner tous les boutons des éléments de surface en position OFF peut entraîner l'inflammation d'articles sur ou à proximité de la table de cuisson, entraînant des blessures graves ou la mort.

Pour éviter la possibilité d'une brûlure ou d'un choc électrique, assurez-vous toujours que les commandes de tous les éléments de surface sont en position OFF et que tous les serpentins sont froids avant de tenter de soulever ou de retirer un élément de cuisson à serpentin.

Cette cuisinière est conçue et fabriquée uniquement pour la cuisson d'aliments domestiques (ménagers) et ne convient à aucune application non domestique et ne doit donc pas être utilisée dans un environnement commercial. La garantie de la cuisinière sera annulée si la cuisinière est utilisée dans un environnement non domestique.

ATTENTION

Pour réduire les risques de brûlures, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud. Pour réduire le risque de blessure dû au basculement de l'appareil, vérifiez la réinstallation de cet appareil dans le dispositif anti-basculement fourni après avoir remis l'appareil dans sa position d'installation d'origine.

ATTENTION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures corporelles ou de dommages matériels causés par une utilisation incorrecte ou inappropriée de la cuisinière.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

EXIGENCES DE SÉCURITÉ SUR LA PLAQUE DE CUISSON

Utilisez la bonne taille de casserole. Cet appareil est équipé de quatre brûleurs de tailles différentes. Sélectionnez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Bouillir provoque la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à graisse profonde chaque fois que possible pour surveiller la température de l'huile.

Pour éviter les déversements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire dans une poêle peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés avec des quantités excessives de glace.

Seuls certains types d'ustensiles en verre, céramique, faïence ou autres émaillés conviennent pour un service sur la table de cuisson sans se casser en raison d'un changement brusque de température.

Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les brûleurs adjacents.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

N'utilisez pas une plaque chauffante ou une longue casserole sur plus d'un brûleur à la fois.

EXIGENCES DE SÉCURITÉ DU FOUR

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

Ne chauffez pas les contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et entraîner des blessures.

Gardez les évents du four dégagés.

Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le support de casserole entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.

N'utilisez pas le four si un élément chauffant développe une tache incandescente pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommages. Un point lumineux indique que l'élément chauffant peut tomber en panne et présenter un risque potentiel de brûlure, d'incendie ou d'électrocution. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.

Ne recouvrez pas les parois du four, les grilles ou les bols des brûleurs de papier d'aluminium.

Ne placez pas d'étagères, de casseroles, de plaques à pâtisserie, de lèchefrites ou d'autres ustensiles de cuisine au fond de la chambre du four. Placez toujours sur une grille du four.

Ne nettoyez jamais le four avec des appareils de nettoyage à vapeur à haute pression.

Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne couvrez jamais l'ouverture de ventilation du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour les modèles vendus au Canada seulement : DRCA240BSSC

Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche à 4 broches. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise correctement mise à la terre. Si la prise n'est pas une fiche à 4 broches, elle doit être remplacée par une prise murale à 4 broches correctement mise à la terre. La plaque signalétique indique la tension et la fréquence pour lesquelles l'appareil est conçu.

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou si vous avez des doutes quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.

Ne connectez pas l'appareil à des rallonges, des adaptateurs ou avec un autre appareil dans la même prise murale.

Ne pas épisser le cordon d'alimentation. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Remarque : Éteindre l'appareil ne le déconnecte pas de l'alimentation électrique.

Il est recommandé de placer le cordon d'alimentation et la fiche parallèlement au sol afin que le cordon soit parallèle au sol.

ATTENTION

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE - MODÈLES AVEC CORDON D'ALIMENTATION UNIQUEMENT

Si le cordon ou la fiche est endommagé, débranchez l'appareil et remplacez-le uniquement par un cordon ou une fiche de même type.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Informations de sécurité importantes
LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Pour les modèles vendus aux États-Unis uniquement : DRCA240BSS

- L'installation de cet appareil nécessite des compétences mécaniques de base et environ 1 à 3 heures de temps.
- L'installation correcte est de la responsabilité de l'installateur. Une défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.
- Coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez les moyens de déconnexion de service avant de commencer pour éviter toute mise sous tension accidentelle. Si le moyen de déconnexion de service ne peut pas être verrouillé, fixez solidement un dispositif d'avertissement tel qu'une étiquette au panneau de service.
- Retirez le fusible de la maison ou ouvrez le disjoncteur avant de commencer l'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales et au Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 aux États-Unis ou au Code canadien de l'électricité, Partie I au Canada (norme CSA C22.1). L'installation doit être effectuée par un électricien agréé.
- La cuisinière peut être connectée au moyen d'un câblage fixe permanent ou par l'ajout d'un cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation n'est pas fourni mais peut être acheté dans une quincaillerie locale.
- Utilisez uniquement un cordon de plage homologué UL à 3 ou 4 conducteurs évalué à 40 ampères, 8 AWG avec une plage de tension minimale de 208/240 V. Ces cordons peuvent être munis de cosses à anneau sur fil et d'un dispositif de décharge de traction. Vous devez installer le cordon d'alimentation avec une décharge de traction.
- TOUTES LES NOUVELLES CONSTRUCTIONS DE CIRCUITS DE SUCCURSALES, LES MAISONS MOBILES, LES VÉHICULES RÉCRÉATIFS ET LES INSTALLATIONS OÙ LES CODES LOCAUX NE PERMETTENT PAS LA MISE À LA TERRE PAR NEUTRE, NÉCESSITENT UN CORDON À 4 CONDUCTEURS HOMOLOGUÉ UL.
- L'appareil doit être connecté à la tension électrique et à la fréquence appropriées, comme indiqué sur l'étiquette signalétique.
- L'appareil peut être connecté directement au sectionneur à fusible ou au boîtier du disjoncteur par un câble en cuivre flexible, armé ou à gaine non métallique avec un fil de mise à la terre. Laissez 2 à 3 pieds de mou dans la ligne afin que l'appareil puisse être déplacé si un nettoyage ou un entretien est nécessaire.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil par vous-même. L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour une référence facile.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

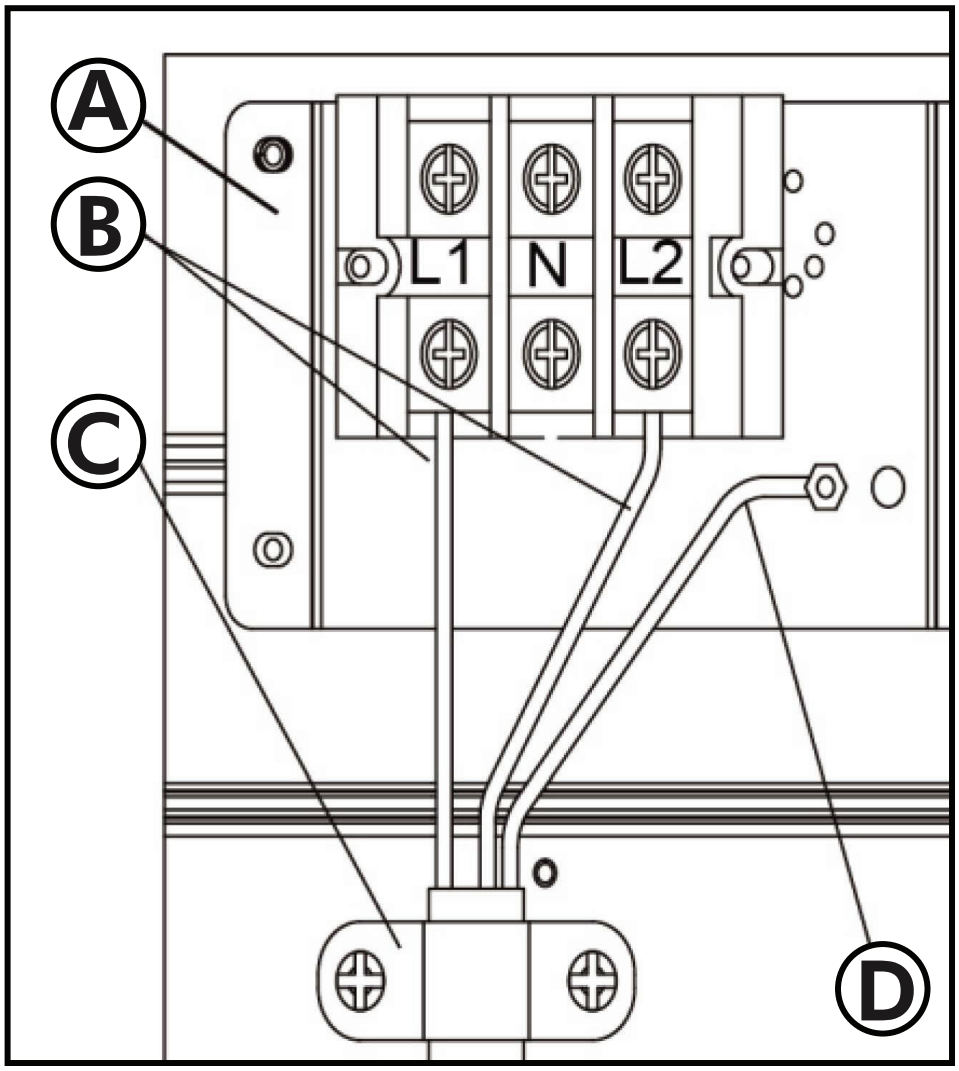
IMPORTANT

Pour les modèles vendus aux États-Unis uniquement : DRCA240BSS. Ce modèle n'inclut pas de cordon d'alimentation préinstallé. Utilisez les instructions suivantes pour le câblage avant d'utiliser la cuisinière. Le cordon d'alimentation n'est pas fourni. Respectez toutes les normes et tous les codes de câblage locaux et nationaux.

INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION À 3 FILS

1. Retirez la plaque d'accès au bornier à l'arrière de l'appareil.
2. Desserrez les vis fixant le support de décharge de traction.
3. Insérez 3 fils d'alimentation (L1, L2, mise à la terre) en passant par le support. Le fil neutre ou de terre du cordon d'alimentation doit être connecté à l'écrou de terre. Les câbles d'alimentation doivent être connectés à L1 et L2.
4. Desserrez les 2 écrous et rondelles des bornes des câbles d'alimentation (L1, L2) sur le bornier.
5. Branchez les bornes à 2 fils dans le bornier comme illustré, puis serrez les écrous.
6. Desserrez l'écrou de mise à la terre et branchez la borne du fil de mise à la terre dans l'écrou comme illustré, puis serrez l'écrou.
7. Serrez les vis du support lorsque tous les cordons sont branchés et sécurisés.
8. Replacez la plaque d'accès au bornier.

A. Bornier
B. Fil d'alimentation
C. Support
D. Fil de terre



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

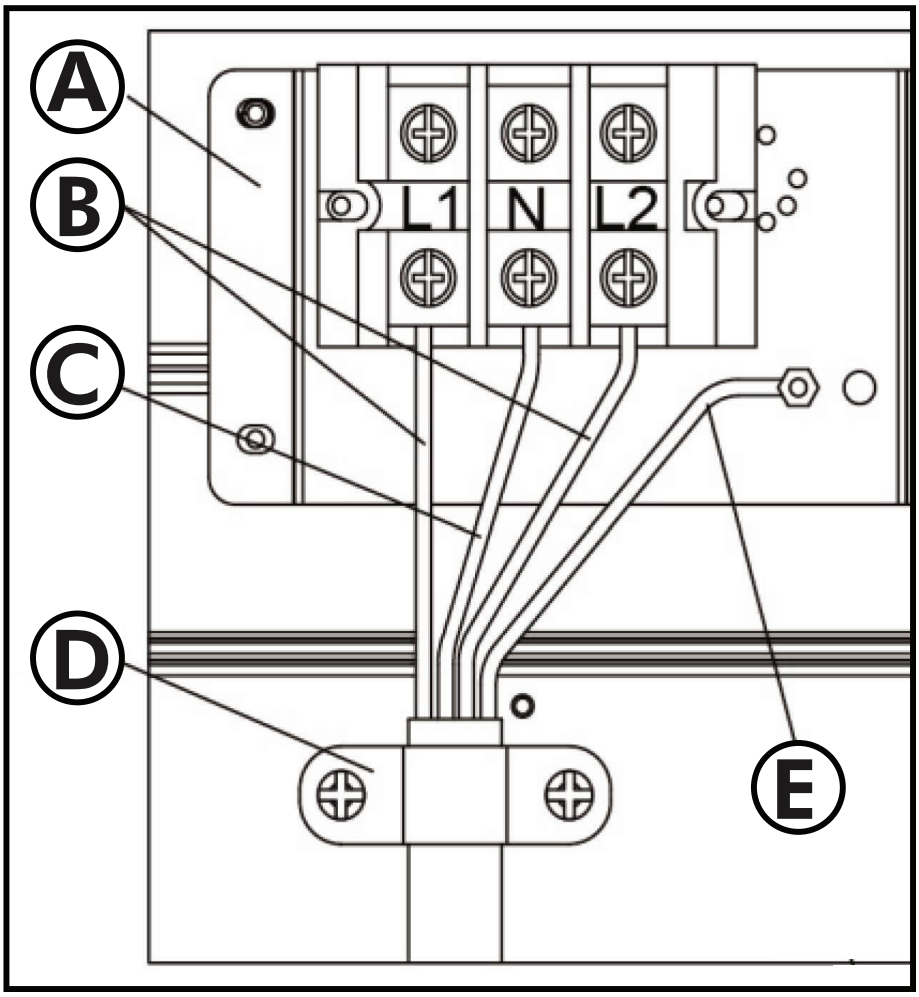
IMPORTANT

Pour les modèles vendus aux États-Unis uniquement : DRCA240BSS. Ce modèle n'inclut pas de cordon d'alimentation préinstallé. Utilisez les instructions suivantes pour le câblage avant d'utiliser la cuisinière. Le cordon d'alimentation n'est pas fourni. Respectez toutes les normes et tous les codes de câblage locaux et nationaux.

INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS

1. Retirez la plaque d'accès au bornier à l'arrière de l'appareil.
2. Desserrez les vis fixant le support de décharge de traction.
3. Insérez 4 fils d'alimentation (L1, L2, N, mise à la terre) en passant par le support. Le fil neutre du cordon d'alimentation doit être connecté au centre du bornier. Le fil de terre du cordon d'alimentation doit être fixé au châssis à l'aide de la vis de terre de couleur verte. Les câbles d'alimentation doivent être connectés à L1 et L2.
4. Desserrez les écrous et les rondelles des bornes des 3 câbles d'alimentation (L1, L2, N) sur le bornier.
5. Branchez les bornes à 3 fils dans le bornier comme illustré, puis serrez les écrous.
6. Desserrez l'écrou de mise à la terre et branchez la borne du fil de mise à la terre dans l'écrou comme illustré, puis serrez l'écrou.
7. Serrez les vis du support lorsque tous les cordons sont branchés et sécurisés.
8. Replacez la plaque d'accès au bornier.

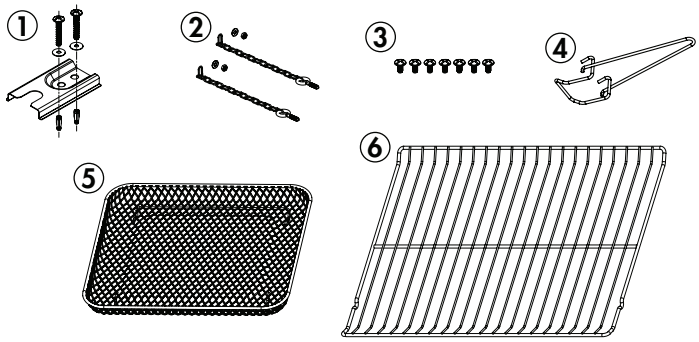
A. Bornier
B. Fil d'alimentation
C. Fil neutre
D. Support
E. Fil de terre



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ACCESSOIRES

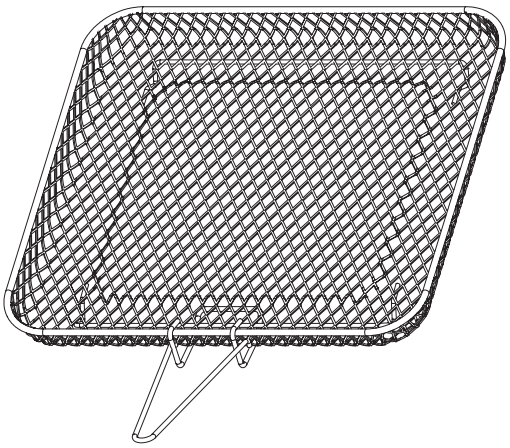
1. Support anti-basculement (1 jeu)
2. Chaîne anti-basculement (2 jeux)
3. Vis (x7)
4. Support de grille à frire à l'air
5. Grille de friture à l'air
6. Grilles de four (x2)

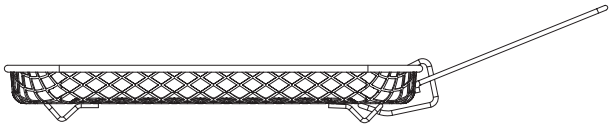


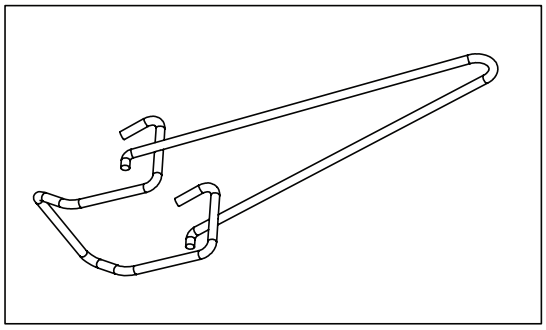
SUPPORT DE GRILLE À FRITURE À L'AIR

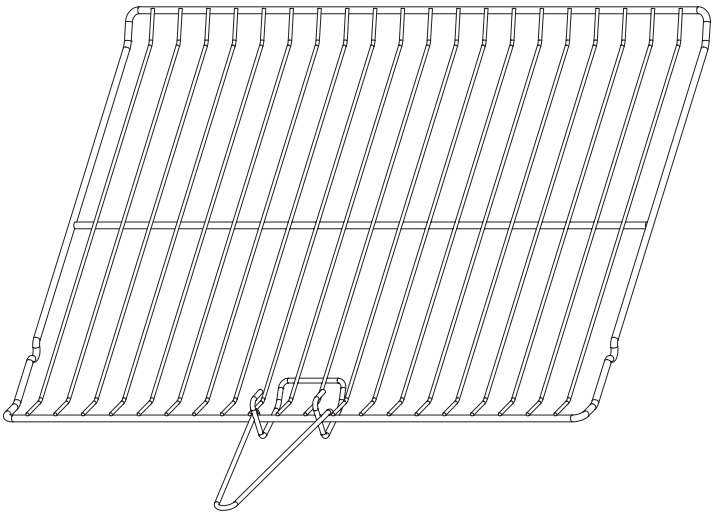
Le support de grille de friture à air peut être utilisé pour placer ou retirer la grille de friture à air et les grilles du four en l'accrochant au bord de la grille.

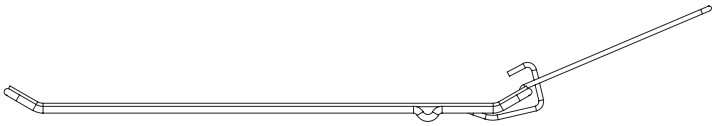
Soyez très prudent lorsque vous positionnez ou déplacez la grille à friture car elle peut être très chaude. Utilisez un gant de cuisine ou une serviette pour protéger vos mains.











INSTRUCTIONS D'UTILISATION

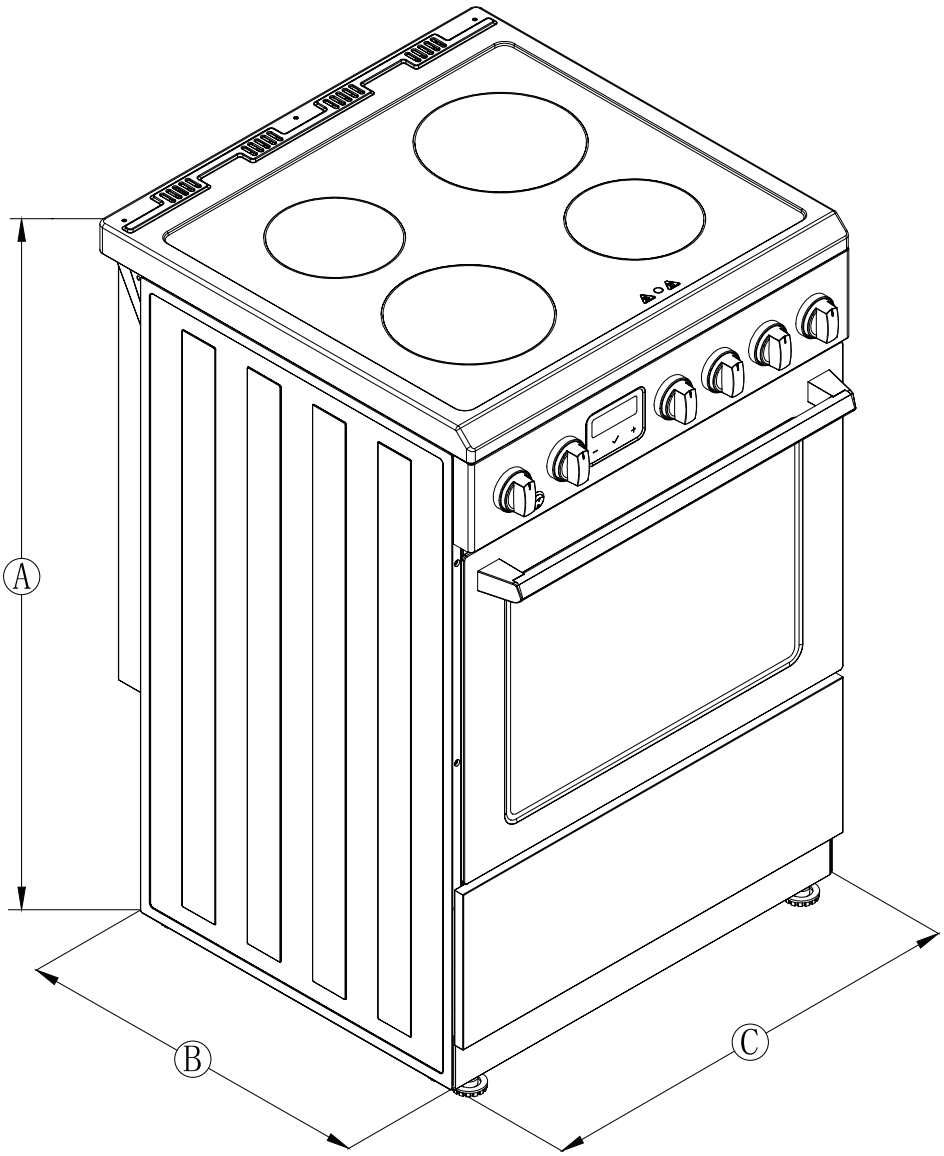
DIMENSIONS

Les dimensions de cet appareil sont :

A. 36 ~ 36,4 pouces (91,5 ~ 92,5 cm) du sol au dessus de la table de cuisson.
B. 25,4 pouces (64,5 cm) de profondeur
C. 23,4 pouces (59,5 cm) de large

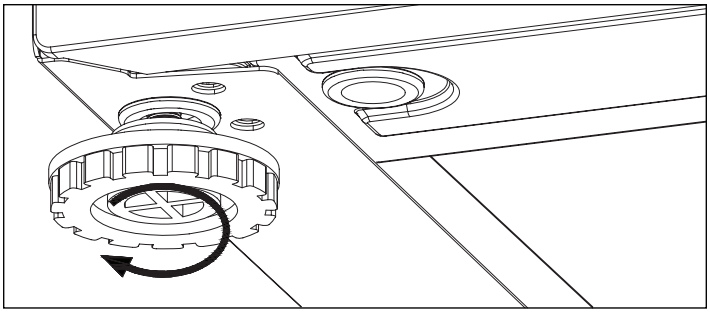
Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions minimales d'ouverture de l'armoire et les dégagements doivent être utilisés. Les espacements minimaux doivent être respectés entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la table de cuisson.

30 pouces (65 cm) est le dégagement minimum entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée.



INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU

L'appareil doit être de niveau pour fonctionner correctement et en toute sécurité. Il y a quatre pieds de nivellement situés aux coins du bas de l'appareil. Réglez les pieds de nivellement jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau. Utilisez un niveau de charpentier pour confirmer.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AVANT DE COMMENCER

Déballez soigneusement l'appareil et assurez-vous que le four, la table de cuisson ou la structure ne sont pas endommagés et que la porte du four s'ouvre et se ferme correctement. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, la mousse de polystyrène, les sangles d'emballage, etc. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants en tout temps pour éviter d'éventuelles blessures graves. La gamme a été minutieusement testée pour un fonctionnement sûr et efficace. Cependant, comme pour tout appareil, il existe des précautions d'installation et de sécurité spécifiques qui doivent être suivies pour assurer un fonctionnement sûr et satisfaisant.

ATTENTION

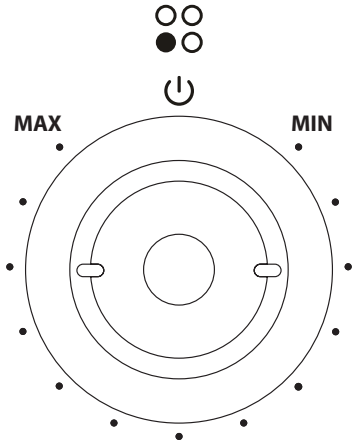
Assurez-vous que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière pour éviter d'être renversées par accident. Cela rend également plus difficile pour les enfants d'atteindre les ustensiles de cuisine chauds et de se blesser.

COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

- Les éléments chauffants de surface de l'appareil sont conçus pour une variété de réglages de chaleur. MAX indique le réglage le plus élevé. MIN indique le réglage le plus bas.
- Le passage à un réglage de chaleur plus élevé se produira plus rapidement que le passage à un réglage de chaleur plus faible car il faudra du temps pour que la chaleur se dissipe.
- Pour utiliser le brûleur de surface, enfoncez le bouton de commande et tournez-le jusqu'au réglage désiré. Le bouton n'a besoin d'être enfoncé que lorsque vous sortez de la position "OFF". Lorsque le bouton est dans n'importe quelle position autre que "OFF", il peut être tourné sans enfoncer.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium conduisent la chaleur plus rapidement que les autres métaux. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte revêtue absorbent lentement la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à des réglages de chaleur faibles ou moyens. Les casseroles en acier peuvent cuire de manière inégale si elles ne sont pas combinées avec d'autres métaux.
- Ne remplissez pas trop les ustensiles de cuisson avec de la graisse qui pourrait déborder lors de l'ajout d'aliments. Les aliments glacés bouillonnent vigoureusement. Regardez les aliments frire à haute température. Gardez la cuisinière et la hotte exemptes de graisse accumulée.
- Pour conserver le maximum d'énergie de cuisson, les casseroles doivent avoir un fond plat, des côtés droits et des couvercles bien ajustés. Faites correspondre la taille de la casserole à la taille de l'élément de surface. Une casserole qui s'étend sur plus d'un pouce au-delà du bord de la lèchefrite emprisonne la chaleur, ce qui provoque des "fissures" (fissures fines) sur la porcelaine et une décoloration allant du bleu au gris foncé sur les lèchefrites chromées.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique, en terre cuite ou autres émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson. Utilisez une chaleur faible ou moyenne lorsque vous utilisez ce type d'ustensiles de cuisine.
- Essuyez les déversements avec un chiffon humide dès qu'ils refroidissent. Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur OFF.
- Ne laissez jamais une casserole vide ou qui a bouilli à sec sur un élément de surface chaud. La casserole pourrait surchauffer et endommager la casserole ou la surface de l'appareil. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande sont sur OFF et que les voyants sont éteints lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que l'élément est éteint lorsque la cuisson est terminée. Un voyant s'allume lorsqu'un élément chauffant est allumé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

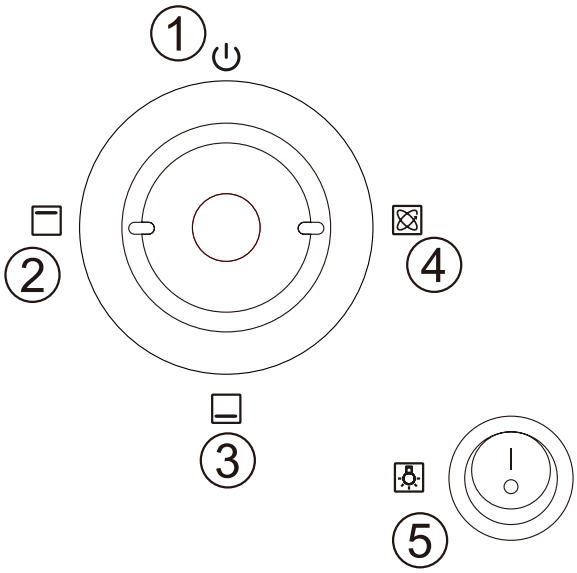
BOUTON DE CUISSON EN SURFACE



Ne laissez jamais les aliments sans surveillance pendant la cuisson. Les débordements provoquent de la fumée. Les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

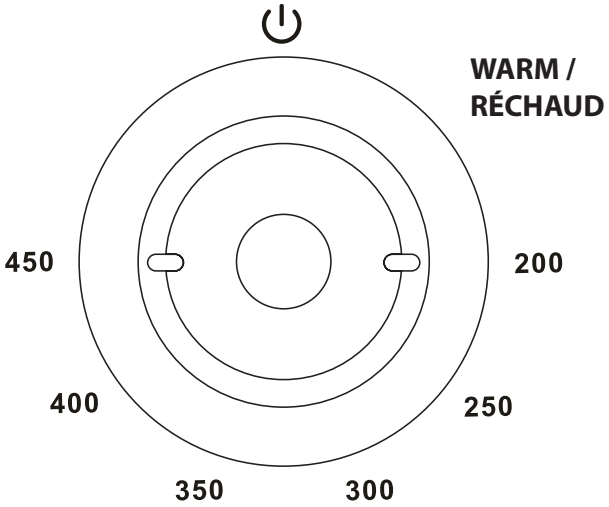
Notez que l'icône au-dessus du bouton indique quel brûleur le bouton contrôle.

COMMANDES DE CUISSON AU FOUR



Le four dispose de trois fonctions disponibles qui peuvent être réglées à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

1. À l'arrêt
2. Griller
3. Cuire
4. Frire à l'air
5. Contrôle de la lumière



Le bouton du four est utilisé pour choisir la température de cuisson du four et est marqué par incréments de 50 degrés, de 200°F à 450°F.

Pour utiliser le four, tournez le bouton du sélecteur de fonction sur cuisson et tournez le bouton de température du four sur la température de cuisson souhaitée.

Conversions de température																	
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CUISSON ET RÔTISSAGE AU FOUR

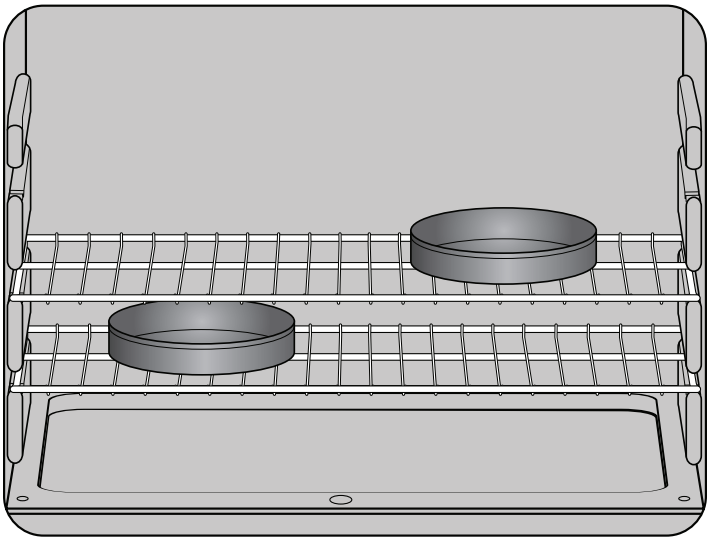
1. Positionnez les grilles dans le four. Si vous cuisinez sur deux grilles en même temps, décalez les casseroles pour une meilleure circulation de la chaleur.

2. Fermez la porte du four. Tourner le bouton du sélecteur de fonction pour cuire. Tourner le bouton de température du four à la température désirée.

3. Laisser le four préchauffer si nécessaire.

4. Placez les aliments au centre de la grille du four. Laisser au moins 2 pouces entre l'extrémité du plat et la paroi du four ou tout autre plat adjacent.

5. Vérifiez régulièrement la nourriture. Retirez une fois terminé et assurez-vous que le four est éteint.



CONSEILS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

- Suivez une recette testée et mesurez soigneusement les ingrédients. Si vous utilisez un mélange d'emballages, suivez les instructions sur l'étiquette.

- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson ou le rôtissage. La chaleur sera perdue et le temps de cuisson devra peut-être être prolongé. Si vous devez ouvrir la porte, ouvrez-la partiellement et refermez-la le plus rapidement possible.

- La torréfaction est une cuisson par chaleur sèche. La viande tendre ou la volaille peuvent être rôties à découvert. Les températures de torréfaction, qui doivent être basses et constantes, limitent les éclaboussures. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de saisir, d'arroser, de couvrir ou d'ajouter de l'eau à la viande.

- Les rôtis de viande congelés peuvent être cuits sans décongélation, mais prévoyez 10 à 25 minutes de temps supplémentaire par livre de viande (10 minutes par livre pour les rôtis de moins de 5 livres, plus de temps pour les gros rôtis).

- Décongelez la volaille congelée avant de la rôtir pour assurer une cuisson uniforme. Certaines volailles congelées commerciales peuvent être cuites avec succès sans décongélation. Suivez les instructions données sur l'étiquette de l'emballage.

CUISSON AU FOUR

La cuisson au gril implique la cuisson des aliments par une chaleur rayonnante intense de l'élément supérieur du four. La plupart des poissons et des morceaux de viande tendres peuvent être grillés. Suivez ces étapes pour réduire au minimum les éclaboussures et la fumée.

1. Si la viande a de la graisse ou des cartilages autour du bord, coupez des entailles verticales à environ 2 pouces l'une de l'autre. Si désiré, le gras peut être coupé, laissant une couche d'environ 1/8 po d'épaisseur.
2. Placez la viande sur une grille de gril dans une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril. Utilisez toujours la grille pour que la graisse s'égoutte dans la lèchefrite ; sinon, les jus pourraient devenir suffisamment chauds pour s'enflammer.
3. Placez l'étagère dans l'une des deux positions supérieures pour la plupart des grillades.
4. Placez les aliments dans le four et fermez la porte. Grillez toujours avec la porte fermée.
5. Tournez le sélecteur de fonction du four sur gril.
6. Tourner le bouton de température du four à la température de cuisson désirée.
7. Les aliments peuvent être retournés pendant la cuisson au gril si nécessaire. Faites attention à l'air chaud ou à la vapeur lors de l'ouverture de la porte du four.
8. Assurez-vous de tourner le bouton de température du four sur OFF une fois la cuisson au gril terminée.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRIL

- Si désiré, faire mariner les viandes ou le poulet avant de les griller ou les badigeonner de sauce barbecue au cours des 5 à 10 dernières minutes de cuisson.

- Lorsque vous disposez des aliments sur une casserole, ne laissez pas les bords gras pendre sur les côtés car la graisse qui s'écoule souillera le four pendant la cuisson.

FRITURE À L'AIR

La friture à l'air est conçue pour simuler la friture sans immerger les aliments dans l'huile. Un ventilateur fait circuler l'air chaud à grande vitesse, produisant une couche extérieure croustillante sur les aliments.

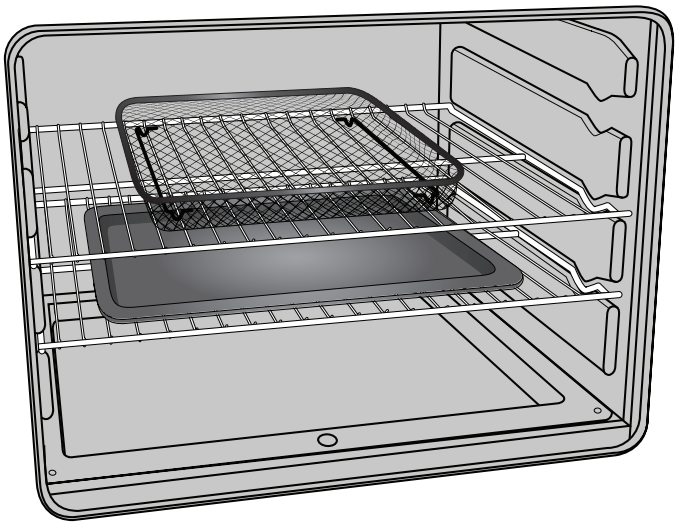
1. Disposez les aliments dans le panier de friture à air chaud et placez-le sur la grille du four en position médiane. Placez un plat de cuisson sur la grille sous le panier de friture à air pour récupérer les gouttes.

2. Réglez le bouton du sélecteur de fonction sur friture à l'air.

3. Utilisez le bouton du four pour régler la température souhaitée.

AVERTISSEMENT : Les aliments cuits, le panier de friture à air chaud, le plat de cuisson et la porte peuvent être très chauds.

REMARQUE : le moule à pâtisserie n'est pas fourni ; l'image est uniquement à des fins d'illustration.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLEAU DE CUISSON DU FRITURE À L'AIR

Les temps de cuisson sont des estimations et peuvent varier en fonction du type d'aliment et de la préparation. Il est normal que de la vapeur ou de la condensation s'échappent de la porte, surtout lors de la cuisson d'aliments surgelés.

Les aliments en vrac tels que les frites, les ailes de poulet ou les lanières de poulet doivent être retournés à mi-cuisson pour assurer un brunissement uniforme.

Aliments	**Quantité (pièces)**	**Poids (g)**	**Température (°F)**	**Temps (minutes)**
Frites surgelées	45 - 50	~190	425	18 - 20
Frites fraîches	45 - 50	~520	425	18 - 28
Ailes de poulet surgelées	15 - 20	~780	425	25 - 30
Ailes de poulet frais	15 - 20	~745	425	25 - 30
Nuggets de poulet surgelés	10 - 15	~235	425	25 - 30
Lanières de poulet surgelées	8 - 10	~235	425	25 - 30

CONSEILS POUR LA FRITURE À L'AIR

Les éléments chauffants supérieurs s'allumeront et s'éteindront pour maintenir la température désirée.

Le four n'a pas besoin d'être préchauffé pour la friture à l'air.

De grandes quantités d'aliments peuvent gagner à être mélangées à mi-cuisson pour assurer un brunissement uniforme.

Tous les aliments ne bénéficient pas d'être jetés dans l'huile avant d'être frits à l'air. Les aliments surgelés et les aliments riches en matières grasses tels que les ailes de poulet ou le bacon ne nécessitent pas d'huile.

Pour obtenir des résultats dorés sur des aliments frais tels que des frites ou des légumes coupés à la main, enduisez uniformément les aliments d'une petite quantité d'huile.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

HORLOGE DIGITALE

Lorsque la cuisinière est branchée, l'écran affiche « 12:00 » et l'icône de l'horloge clignote. Appuyez sur les boutons haut et bas pour régler l'heure actuelle. Appuyez sur les boutons haut et bas et maintenez-les enfoncés pour faire avancer rapidement l'heure. Attendez 5 secondes et l'horloge confirmera automatiquement.

Pour régler l'heure actuelle, appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'icône de l'horloge clignote, puis utilisez les instructions ci-dessus pour régler l'heure souhaitée.

Pour changer entre une horloge de 12 heures et une horloge de 24 heures, appuyez d'abord et maintenez les boutons haut et bas en même temps pendant 3 secondes, puis appuyez sur le bouton bas pour choisir une horloge de 12 heures et appuyez sur le bouton haut pour choisir une horloge de 24 heures .



MINUTEUR

Réglez les commandes du four comme vous le souhaitez. Appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que l'icône de la minuterie clignote. Appuyez sur les boutons haut et bas pour régler l'heure souhaitée. Attendez 5 secondes et la minuterie confirmera automatiquement le réglage. L'icône de la minuterie reste allumée pendant que l'affichage décompte le temps restant. Une alarme retentira une fois la minuterie écoulée. Appuyez sur n'importe quel bouton de l'écran pour désactiver l'alarme.

Important : La minuterie numérique n'est pas connectée au four et n'éteindra pas le four. Assurez-vous d'éteindre le four lorsque la cuisson est terminée.

Minuterie d'annulation rapide : pour annuler rapidement un réglage de minuterie, appuyez sur le bouton haut et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



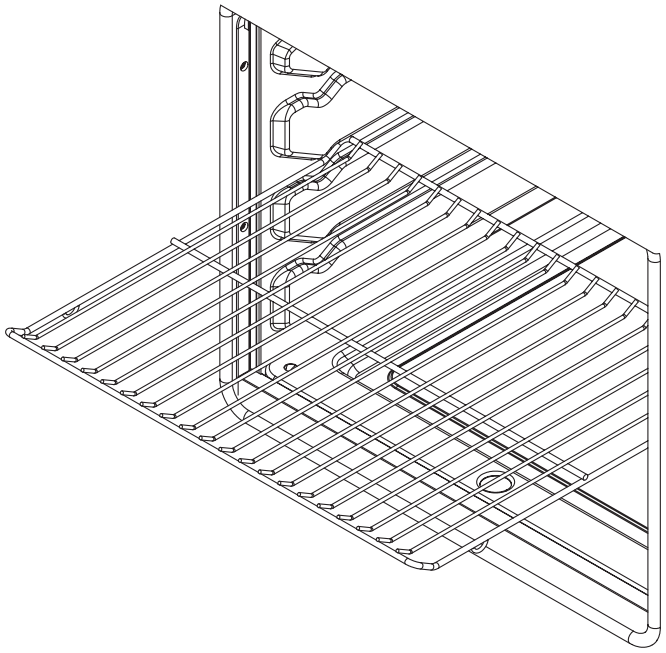
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

GRILLES DU FOUR

Pour retirer les grilles du four, tirez la grille vers l'extérieur, inclinez l'extrémité avant vers le haut et tirez-la vers l'extérieur.

Pour replacer les clayettes, placez la clayette sur le support avec les butées vers le haut et vers l'arrière du four. Inclinez l'avant et poussez l'étagère vers l'arrière du four jusqu'à ce qu'elle dépasse la bosse sur le support d'étagère, puis abaissez l'avant de l'étagère et poussez-la complètement dans le four.

Le four a trois positions de support d'étagère différentes pour s'adapter aux différentes exigences de cuisson.



EMPLACEMENTS DES RAYONS

- La plupart des cuissons se font sur la deuxième ou la troisième position de grille à partir du bas du four.
- Lors de la cuisson de plusieurs aliments, utilisez deux grilles positionnées sur les deuxième et troisième supports de grille à partir du bas du four.
- Cuire les gâteaux des anges sur la première position de grille à partir du bas du four.
- La torréfaction est généralement effectuée sur la position inférieure de l'étagère.
- Soyez très prudent lorsque vous positionnez ou déplacez des étagères car elles peuvent être très chaudes.

REMARQUE: Il y a un ventilateur de refroidissement à l'arrière de cet appareil pour refroidir l'espace entre la table de cuisson et le four. Lorsque vous démarrez la cuisson au début, le ventilateur peut attendre puis se mettre en marche tant que la température monte et jusqu'à ce que la température redescende. Le ventilateur ne peut pas être éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement une fois l'appareil refroidi.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Entretien de la table de cuisson

Pour le nettoyage quotidien des marques, des empreintes digitales et des éclaboussures non sucrées, appliquez un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique. Rincer et essuyer avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

Pour les débordements, les fondus et les déversements sucrés chauds sur la table de cuisson, retirez immédiatement le déversement ou l'aliment avec un rasoir en céramique, mais méfiez-vous des surfaces de cuisson chaudes. Tenez le rasoir à un angle de 45 degrés et grattez les aliments renversés dans une zone froide de la table de cuisson, puis nettoyez-les avec un torchon ou une serviette en papier. Les déversements importants doivent être retirés immédiatement pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas sur la surface de la table de cuisson.

Les boutons de commande sont amovibles et peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et de l'eau tiède.

Pour un résidu brûlé

Laissez refroidir la table de cuisson, puis étalez quelques gouttes de produit nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés. Frottez cette zone avec un tampon de nettoyage qui ne raye pas et s'il reste des résidus, répétez ces étapes.

Pour un lourd résidu brûlé

Laissez la table de cuisson refroidir, puis utilisez un rasoir pour table de cuisson en céramique à un angle de 45 degrés et grattez pour enlever les résidus. Après avoir gratté les résidus lourds, étalez quelques gouttes de produit nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique sur toute la zone de résidus brûlés. Frottez cette zone avec un tampon de nettoyage qui ne raye pas.

Intérieur du four en porcelaine

Avec des soins appropriés, l'intérieur en porcelaine émaillée conservera sa finition pendant de nombreuses années.

Du savon et de l'eau peuvent être utilisés pour nettoyer l'intérieur. Les éclaboussures importantes ou les déversements peuvent nécessiter un nettoyage avec un nettoyant abrasif doux.

Ne laissez pas les déversements à haute teneur en acide tels que le lait, les tomates, les jus de fruits ou la garniture pour tarte rester sur la surface. Ils peuvent causer des taches ternes même après le nettoyage.

L'ammoniaque domestique peut faciliter le nettoyage. Placer 1/2 tasse d'ammoniac dans une casserole en verre peu profonde et laisser dans un four froid pendant la nuit. Les vapeurs d'ammoniac aideront à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Précautions à propos de l'utilisation de nettoyants pour four en aérosol

Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur les commandes et les interrupteurs électriques car cela pourrait provoquer un court-circuit et provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne vaporisez pas de nettoyant pour four directement sur les éléments chauffants du four.

Ne laissez pas un film de nettoyant pour four sur le capteur de température car cela pourrait entraîner un mauvais chauffage du four. Le capteur est situé à l'arrière du four. Essuyez soigneusement l'ampoule après chaque nettoyage du four, en veillant à ne pas déplacer le capteur car un changement de sa position pourrait affecter la cuisson du four.

Ne vaporisez pas de nettoyant pour four sur l'extérieur de la porte du four, les poignées ou toute surface extérieure du four, le meuble ou les surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Grilles de four

Nettoyez les étagères avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les clayettes à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. Ne placez pas les étagères dans un lave-vaisselle.

Grille et support pour friture à l'air

La grille à friture à air et le support de grille à friture à air peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Ne placez pas la grille de friture à air chaud ou le support de grille de friture à air chaud dans un lave-vaisselle.

Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson ou l'élément de gril. Tout résidu de nourriture brûlera lorsque les éléments seront chauffés.

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF », puis retirez directement les tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être nettoyés à la main. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer sur l'appareil.

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés, le panneau de commande et la porte. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez pas de nettoyants pour four commerciaux, de poudres nettoyantes, de laine d'acier ou d'abrasifs agressifs sur les surfaces peintes.

PORTE DU FOUR AMOVIBLE

La porte du four est amovible mais elle est lourde. Il est recommandé qu'au moins deux personnes travaillent ensemble pour le retirer.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte en position complètement ouverte.
2. Tirez les verrous de charnière vers le haut sur les crochets de charnière des deux côtés.
3. Saisissez fermement la porte des deux côtés, soulevez-la légèrement et tirez-la vers l'extérieur et loin du four.

Pour remplacer la porte :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte en haut.
2. Insérez et installez les bras de charnière supérieur et inférieur dans les fentes du four.
3. Poussez les verrous de charnière vers le bas à partir des crochets de charnière.
4. Fermez la porte du four et assurez-vous qu'il fonctionne correctement. S'il semble inégal ou ne se ferme pas complètement, retirez-le à nouveau et répétez les étapes pour le remplacer.

Remarque : N'essayez pas de fermer la porte tant qu'elle n'est pas correctement installée. Les charnières pourraient être endommagées.

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Pour nettoyer le tiroir de rangement inférieur, tirez-le jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être tiré davantage. Soulevez-le du côté droit tout en appuyant vers le bas du côté gauche pour le retirer.

Pour replacer le tiroir de rangement dans l'appareil, placez l'étagère sur les rails latéraux et poussez vers l'intérieur.

Important : Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le tiroir. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables, les explosifs et les bombes aérosols.

Lorsque le four est en marche, le tiroir peut devenir chaud. Ne touchez pas la surface chaude entre le bas de la porte du four et le haut du tiroir à l'avant du four ou la surface supérieure de la cavité du tiroir pour éviter les brûlures ou les blessures.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Important : Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

Assurez-vous de laisser le couvercle de la lampe et l'ampoule refroidir complètement avant de les remplacer.

Le retrait de la porte du four peut faciliter ce processus.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Retirez le couvercle de protection de la lampe. Ne retirez aucune vis pour retirer le couvercle de la lampe.
2. Ne touchez pas l'ampoule avec un chiffon humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule électroménager adaptée aux hautes températures et ayant les mêmes caractéristiques : 230V, 60Hz, 25W, G9.
3. Replacez le capot de protection.

FENÊTRE DE PORTE EN VERRE

Pour nettoyer l'extérieur de la vitre de la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres. Rincez et lustrez avec un chiffon sec.

Évitez de rayer ou d'impacter la vitre. Cela pourrait briser le verre.

BAC DE RÉCUPÉRATION

Il y a un bac d'égouttage situé dans le bas du four qui doit être nettoyé régulièrement.

Retirez tous les solides avec un grattoir ou une serviette en papier. Lavez le bac d'égouttement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Ne placez pas le bac d'égouttage dans un lave-vaisselle. Assurez-vous que le bac d'égouttage est complètement sec avant de le remettre dans le four.

DÉPANNAGE

Aucune puissance

- Un fusible peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché
- La fiche n'est pas complètement insérée dans la prise murale
- Si la minuterie a déjà été utilisée et que les boutons de commande n'ont pas été remis en position « off », le four ne chauffera pas ; remettre les boutons en position « off », attendre 30 secondes puis réinitialiser les boutons de commande

Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement

- Les éléments ne sont pas correctement installés
- Les commandes ne sont pas réglées correctement

Les aliments ne grillent pas correctement

- La température du four n'est pas correctement réglée
- La position de l'étagère est trop basse
- Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas au gril
- Une feuille d'aluminium est utilisée et bloque la circulation de l'air

Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement

- La température du four n'est pas correctement réglée
- La position de l'étagère est incorrecte
- Le four n'a pas été préchauffé
- Les ustensiles de cuisine ne conviennent pas à la cuisson ou au rôtissage

La lumière du four ne fonctionne pas

- L'ampoule est desserrée
- L'interrupteur d'éclairage ne fonctionne pas correctement

Danby

Garantie limitée “à domicile”

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. (E.- U.A.) (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 24 mois Pendant les premiers vingt quatre (24) 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 bénéficier du service S’adresser au détaillant qui a vendu l’appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée où à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Limites de l’entretien à domicile Danby se réserve le droit de limiter les limites de "Service au domicile" à proximité d'un dépôt de service agréé. Tout appareil nécessitant un service en dehors des limites de "Service à domicile" sera la responsabilité du consommateur de transporter l'appareil à laur propres frais le point d'achat original ou un dépôt de service pour réparation. Si l'appareil est installé à plus de 100 kilomètres (62 milles) du centre de service le plus proche, il doit être livré à l'atelier de réparation autorisé par Danby le plus proche, car l'entretien doit uniquement être réalisé par un technicien qualifié et certifié pour effectuer un entretien couvert par la garantie de Danby. 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.

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 semblables. En vertu de la présente, Danby ne peut être tenue responsable en cas de blessures corporelles ou des 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 mettre à couvert et de dégager Danby de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.

Dispositions 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. Dommage 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, vol, guerre, émeute, hostilités, 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).

Une preuve de la date d'achat sera requise pour toute réclamation sous garantie; conservez les factures. En cas de besoin de service sous garantie, présentez la preuve d'achat à notre centre de service agréé.

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 asistencia del **servicio de atención al cliente**, rellene el formulario web en: **www.danby.com/support**. Su solicitud se enviará directamente a un experto en su electrodoméstico en particular.

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.
- 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.

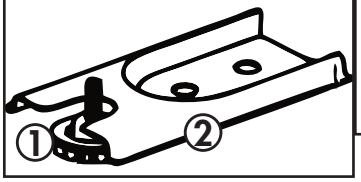
Nota: Si alguna vez se reubica la estufa, se debe quitar el soporte antivuelco e instalarlo en la nueva ubicación.

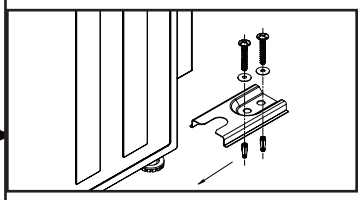
SOPORTE

El soporte antivuelco se puede instalar en la pata trasera izquierda o derecha siguiendo las instrucciones a continuación.

1. Coloque el soporte antivuelco en el piso donde se instalará la cocina.
2. Marque las ubicaciones de los dos orificios en el soporte antivuelco.
3. Use una broca de 5/16" para perforar un agujero en el piso e inserte el anclaje de plástico proporcionado.
4. Asegure el soporte al piso usando los tornillos proporcionados.
5. Deslice la estufa a su posición, asegurándose de que el soporte antivuelco esté colocado sobre la pata trasera del electrodoméstico como se muestra en las imágenes a continuación.

1. Pie
2. Soporte antivuelco

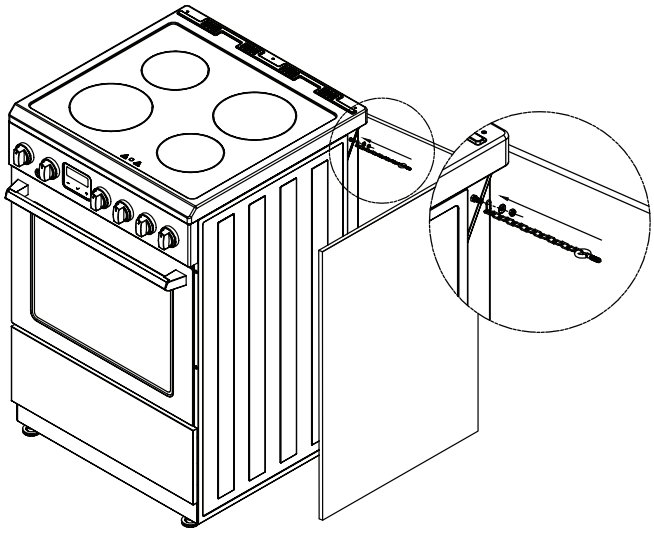




CADENA

Hay dos cadenas antivuelco que deben instalarse en ambos lados del aparato.

1. Atornille las cadenas en las paredes a ambos lados de donde se ubicará el aparato.
2. Fije los otros extremos de las cadenas a los lados del aparato con un tornillo y una tuerca de seguridad.



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.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

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

AVISO - ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar esta cocina por primera vez, los elementos calefactores tienen una capa protectora, que debe quemarse antes de usar. Para hacer esto:

- Abra la puerta del horno y ajuste la perilla de control de temperatura a 450 °F.
- Gire el selector de función al elemento para hornear y el elemento para asar por separado durante aproximadamente 15 minutos.
- Es importante asegurar una ventilación adecuada durante este período.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALEFACCIÓN NI LAS ÁREAS CERCANAS A ELLOS

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

PELIGRO - INCENDIOS POR GRASA

En caso de incendio, nunca recoja una olla o sartén en llamas. Apague el quemador si es seguro hacerlo. Extinga el fuego con un extintor de polvo químico seco o tipo espuma.

No use agua en incendios de grasa. El agua esparcirá la grasa y no extinguirá el fuego. Sofoque el fuego con una tapa de olla ajustada, una bandeja para hornear galletas o una bandeja plana o use un extinguidor de polvo químico seco o tipo espuma.

Si hay un incendio en el horno durante la cocción, sofoque el fuego cerrando la puerta del horno y apagándolo o use un extinguidor de polvo químico seco o tipo espuma.

PELIGRO - RIESGO DE INCENDIO

- Se recomienda que este electrodoméstico se conecte a un circuito separado que no se comparta con ningún otro electrodoméstico.
- Nunca limpie las piezas del aparato con líquidos inflamables. Estos vapores pueden crear un riesgo de incendio o explosión. Nunca use ni almacene gasolina u otros vapores o líquidos inflamables dentro o cerca de este electrodoméstico; de no hacerlo, puede provocar un riesgo de incendio o una explosión.
- Antes de limpiar o reparar este electrodoméstico, desenchúfelo completamente del tomacorriente o desconecte el suministro de energía de la estufa en el panel de distribución del hogar quitando el fusible o apagando el disyuntor. Si no lo hace, puede sufrir una descarga eléctrica o la muerte.
- No intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben ser referidos a un técnico de servicio calificado.
- Para su seguridad, este electrodoméstico nunca debe usarse como fuente de calor o como calentador de espacio. Los elementos superiores de la estufa no deben operarse sin los utensilios de cocina adecuados.
- Todas las aberturas en la pared detrás del electrodoméstico y el piso debajo del electrodoméstico deben estar selladas.
- Mantenga el área alrededor del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables. Mantenga siempre los revestimientos de paredes, cortinas o cortinas combustibles a una distancia segura de la estufa.
- No obstruya el flujo de aire alrededor del aparato.
- Siempre desconecte el suministro eléctrico al aparato antes de darle servicio.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Almacenamiento dentro o sobre el aparato: los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de quemadores de superficie.

¡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 calificado.

No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato. Nunca se debe permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.

No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima de una estufa o en la protección trasera de una estufa. Los niños que se suben a la cocina para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.

Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar las unidades de superficie calentadas, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre las unidades de superficie. Si se va a proporcionar almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (12,7 cm) más allá de la parte inferior de los gabinetes.

Nunca se deben usar prendas holgadas o que cuelguen mientras se usa el aparato.

Use solo agarraderas secas. Los agarradores de ollas húmedos o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro paño voluminoso.

Si se pierde energía en una placa de cocina eléctrica mientras un elemento de superficie está encendido, el elemento de superficie se volverá a encender tan pronto como se restablezca la energía. En caso de pérdida de energía, si no se giran todas las perillas de los elementos de superficie a la posición de apagado, los elementos que se encuentran sobre o cerca de la cubierta pueden encenderse, lo que puede provocar lesiones graves o la muerte.

Para evitar la posibilidad de una quemadura o una descarga eléctrica, asegúrese siempre de que los controles de todos los elementos de la superficie estén en la posición apagado y de que todos los serpentines estén fríos antes de intentar levantar o retirar un elemento de cocción del serpentín.

Esta estufa está diseñada y fabricada únicamente para cocinar alimentos domésticos (domésticos) y no es adecuada para ninguna aplicación no doméstica y, por lo tanto, no debe usarse en un entorno comercial. La garantía de la estufa quedará anulada si la estufa 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 debido a la inclinación del electrodoméstico, verifique la reinstalación de este electrodoméstico en el dispositivo antivuelco proporcionado después de devolver el electrodoméstico a la posición de instalación original.

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o daños a la propiedad causados por un uso incorrecto o impropio de la estufa.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

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

REQUISITOS DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Use el tamaño de sartén 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 del elemento calefactor. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede resultar en la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.

Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso. La ebullición causa humo y los derrames de grasa pueden encenderse.

Nunca deje el aceite desatendido mientras fríe. Si se permite que se caliente más allá de su punto de humeo, el aceite puede encenderse y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes circundantes. Siempre que sea posible, use un termómetro para grasa profunda para controlar la temperatura del aceite.

Para evitar el derrame de aceite y el fuego, use una cantidad mínima de aceite al freír en una sartén poco profunda y evite cocinar alimentos congelados con cantidades excesivas de hielo.

Solo ciertos tipos de vidrio, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son aptos para el servicio de la estufa sin romperse debido a un cambio repentino de temperatura.

Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a un contacto accidental, el mango de un utensilio debe colocarse de modo que quede hacia adentro y no se extienda sobre los quemadores adyacentes.

No cocine en una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

No use una plancha o sartén larga en más de un quemador a la vez.

REQUISITOS DE SEGURIDAD DEL HORNO

Tenga cuidado al abrir la puerta. Permita que el aire caliente o el vapor escapen antes de retirar o reemplazar los alimentos.

No caliente recipientes de comida sin abrir. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

Mantenga las rejillas de ventilación del horno despejadas.

Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno está frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente del horno.

No use el horno si un elemento calefactor desarrolla un punto brillante durante el uso o muestra otros signos de daño. Un punto brillante indica que el elemento calefactor puede fallar y presentar un riesgo potencial de quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno inmediatamente y haga que un técnico de servicio calificado reemplace el elemento calefactor.

No cubra las paredes del horno, las rejillas o los tazones de los quemadores con papel de aluminio.

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

Nunca limpie el horno con dispositivos de limpieza a vapor de alta presión.

No deje nada encima de la 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

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Solo para modelos vendidos en Canadá: DRCA240BSSC

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

Este electrodoméstico tiene un cable de alimentación que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de 4 clavijas. El cable de alimentación debe estar enchufado en un tomacorriente que esté debidamente conectado a tierra. Si el tomacorriente no es un enchufe de 4 clavijas, debe reemplazarse con un tomacorriente de pared de 4 clavijas debidamente conectado a tierra. La placa de características indica el voltaje y la frecuencia para los que está diseñado el aparato.

ADVERTENCIA: el uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado 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 cables de extensión, adaptadores o junto con otro aparato en el mismo tomacorriente de pared.

No empalme el cable de alimentación. Bajo ninguna circunstancia corte o retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar riesgos.

Nota: Apagar el aparato no lo desconecta de la fuente de alimentación.

Se recomienda que el cable de alimentación y el enchufe se coloquen paralelos al piso para que el cable corra paralelo al piso.

PRECAUCIÓN

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA - SÓLO MODELOS CON CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si se daña el cable o el enchufe, desconecte el aparato de la red eléctrica y sustitúyalo únicamente por un cable o enchufe del mismo tipo.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Solo para modelos vendidos en los Estados Unidos : DRCA240BSS

- La instalación de este aparato requiere habilidades mecánicas básicas y aproximadamente de 1 a 3 horas de tiempo.
- La correcta instalación es responsabilidad del instalador. La falla del producto debido a una instalación incorrecta no está cubierta por la garantía.
- Desconecte la energía en el panel de servicio y bloquee los medios de desconexión del servicio antes de comenzar para evitar que la energía se encienda accidentalmente. Si los medios de desconexión del servicio no se pueden bloquear, sujete de forma segura un dispositivo de advertencia, como una etiqueta, al panel de servicio.
- Retire el fusible de la casa o el disyuntor abierto antes de comenzar la instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado correctamente y conectado a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las regulaciones locales y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 en los Estados Unidos o el Código Eléctrico Canadiense, Parte I en Canadá (estándar CSA C22.1). La instalación debe ser realizada por un electricista certificado.
- La estufa se puede conectar por medio de un cableado fijo permanente o mediante la adición de un cable de alimentación. El cable de alimentación no se incluye, pero se puede comprar en una ferretería local.
- Utilice únicamente un cable de cocina de 3 o 4 conductores listado por UL clasificado para 40 amperios, 8 AWG con un rango de voltaje mínimo de 208/240 V. Estos cables pueden estar provistos de terminales de anillo en el cable y un dispositivo de alivio de tensión. Debe instalar el cable de alimentación con alivio de tensión.
- TODAS LAS NUEVAS CONSTRUCCIONES DE CIRCUITO RAMAL, CASAS MÓVILES, VEHÍCULOS RECREATIVOS E INSTALACIONES DONDE LOS CÓDIGOS LOCALES NO PERMITAN LA CONEXIÓN A TIERRA A TRAVÉS DEL NEUTRO, REQUIEREN UN CORDÓN DE 4 CONDUCTORES CON CERTIFICACIÓN UL.
- El electrodoméstico debe estar conectado al voltaje y la frecuencia eléctrica adecuados, tal como se especifica en la etiqueta de clasificación.
- El aparato se puede conectar directamente a la desconexión con fusibles o a la caja del disyuntor a través de un cable de cobre flexible, blindado o con cubierta no metálica, con un cable de conexión a tierra. Deje 2 a 3 pies de holgura en la línea para que el aparato se pueda mover si se requiere limpieza o servicio.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato por su cuenta. La instalación y el servicio deben ser realizados por un técnico calificado.
- Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o fusible. Márquelo para una fácil referencia.

¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

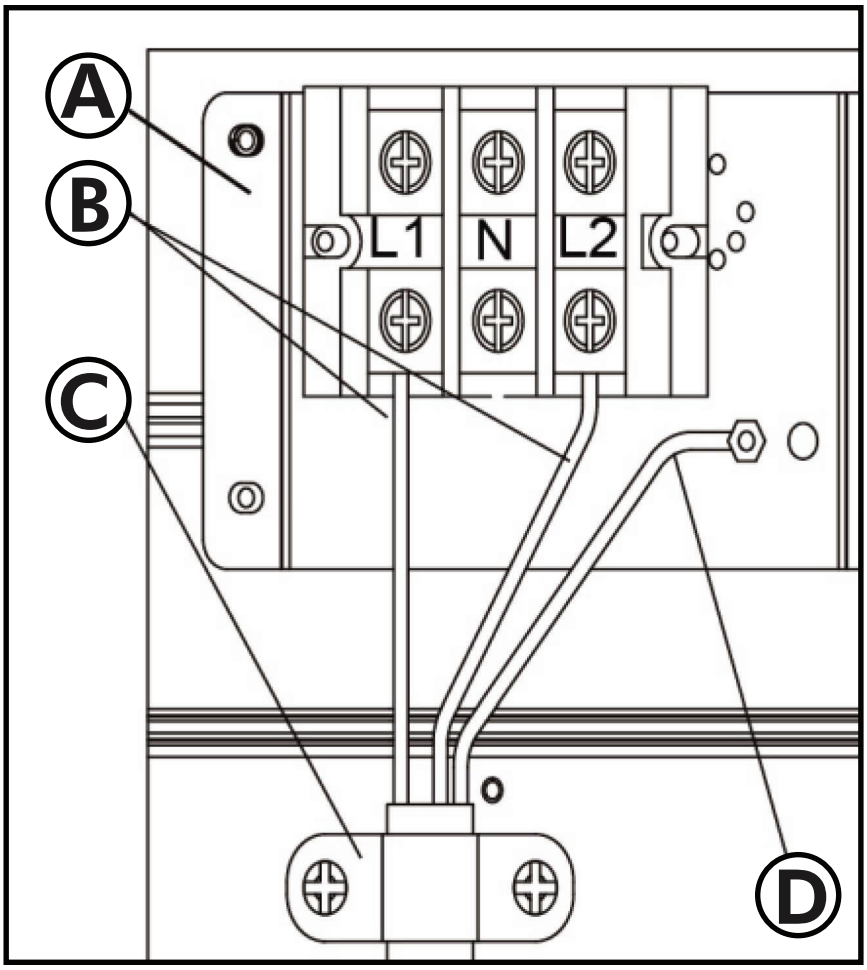
IMPORTANTE

Solo para modelos vendidos en los Estados Unidos: DRCA240BSS. Este modelo no incluye un cable de alimentación preinstalado. Use las siguientes instrucciones para el cableado antes de usar la cocina. El cable de alimentación no se proporciona. Siga todos los códigos y normas de cableado locales y nacionales.

INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 3 HILOS

1. Retire la placa de acceso al bloque de terminales en la parte posterior del aparato.
2. Afloje los tornillos que sujetan el soporte de alivio de tensión.
3. Inserte 3 cables de alimentación (L1, L2, Tierra) pasando por el soporte. El hilo neutro o de tierra del cable de alimentación debe conectarse a la tuerca de tierra. Los cables de alimentación deben conectarse a L1 y L2.
4. Afloje las tuercas y arandelas del terminal de los 2 cables de alimentación (L1, L2) en el bloque de terminales.
5. Enchufe los 2 terminales de cable en el bloque de terminales como se muestra y luego apriete las tuercas.
6. Afloje la tuerca de conexión a tierra y enchufe el terminal del cable de conexión a tierra en la tuerca como se muestra y luego apriete la tuerca.
7. Apriete los tornillos del soporte cuando todos los cables estén enchufados y asegurados.
8. Vuelva a colocar la placa de acceso al bloque de terminales.

A. Bloque de terminales
B. Alambre de la energía
C. Soporte
D. Cable de tierra



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

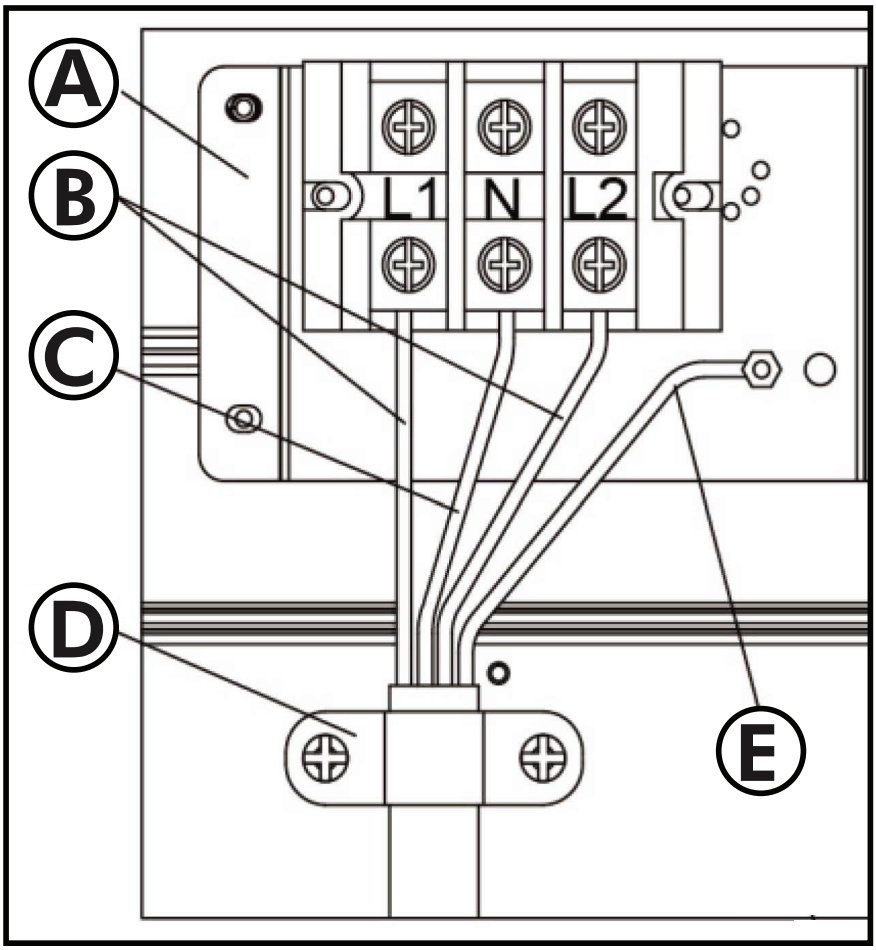
IMPORTANTE

Solo para modelos vendidos en los Estados Unidos: DRCA240BSS. Este modelo no incluye un cable de alimentación preinstalado. Use las siguientes instrucciones para el cableado antes de usar la cocina. El cable de alimentación no se proporciona. Siga todos los códigos y normas de cableado locales y nacionales.

INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 4 HILOS

1. Retire la placa de acceso al bloque de terminales en la parte posterior del aparato.
2. Afloje los tornillos que sujetan el soporte de alivio de tensión.
3. Inserte 4 cables de alimentación (L1, L2, N, Tierra) pasando por el soporte. El hilo neutro del cable de alimentación debe conectarse al centro del bloque de terminales. El hilo de tierra del cable de alimentación debe conectarse al marco con el tornillo de tierra de color verde. Los cables de alimentación deben conectarse a L1 y L2.
4. Afloje las tuercas y arandelas del terminal de los 3 cables de alimentación (L1, L2, N) en el bloque de terminales.
5. Enchufe los terminales de 3 cables en el bloque de terminales como se muestra y luego apriete las tuercas.
6. Afloje la tuerca de conexión a tierra y enchufe el terminal del cable de conexión a tierra en la tuerca como se muestra y luego apriete la tuerca.
7. Apriete los tornillos del soporte cuando todos los cables estén enchufados y asegurados.
8. Vuelva a colocar la placa de acceso al bloque de terminales.

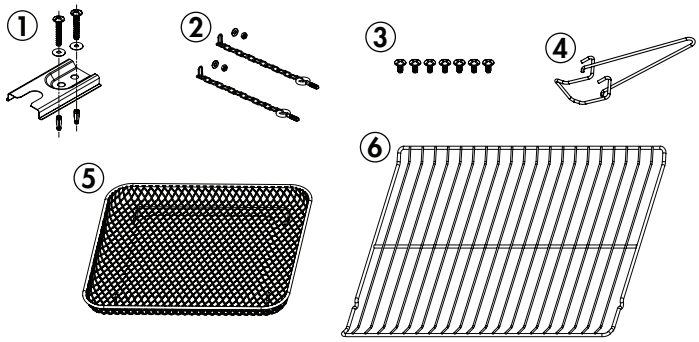
A. Bloque de terminales
B. Alambre de la energía
C. Cable neutral
D. Soporte
E. Cable de tierra



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ACCESSORIES

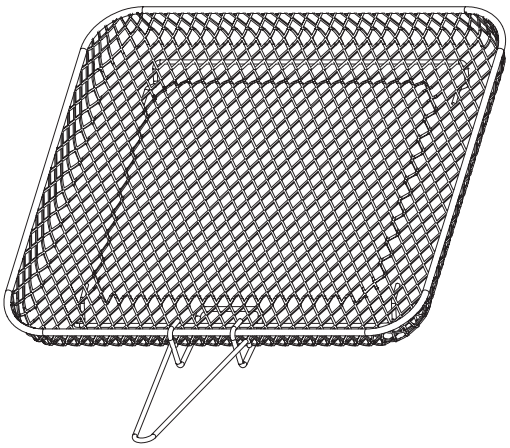
1. Soporte antivuelco (1 juego)
2. Cadena antivuelco (2 juegos)
3. Tornillos (x7)
4. Soporte para rejilla para freír aire
5. Rejilla para freír al aire
6. Parrillas de horno (x2)

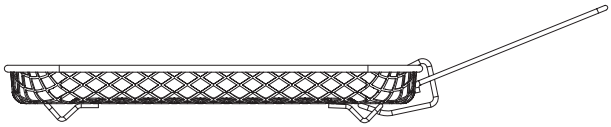


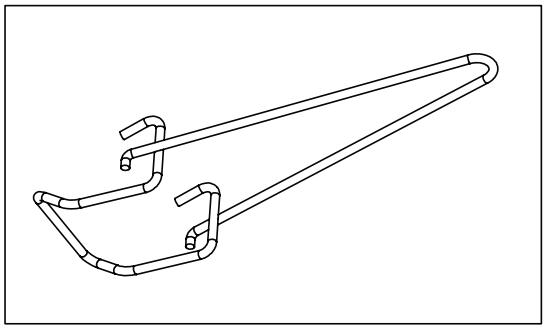
SOPORTE DE LA PARRILLA PARA FRITAS DE AIRE

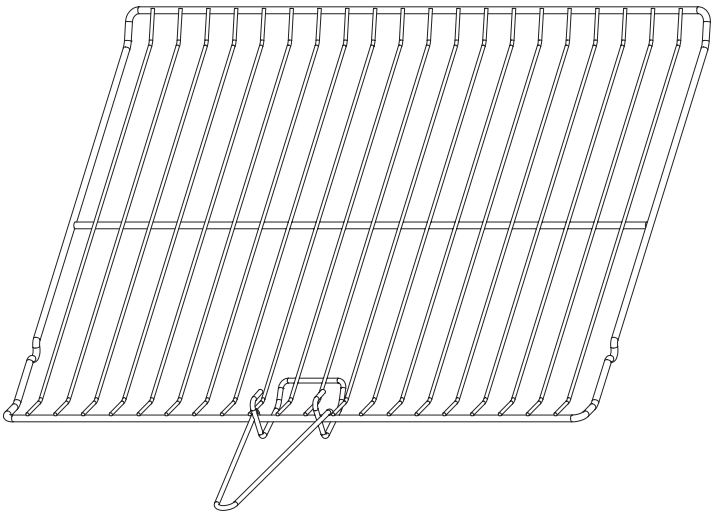
El soporte de la rejilla para freír con aire se puede usar para colocar o quitar la rejilla para freír con aire y las rejillas del horno enganchándolo en el borde de la rejilla.

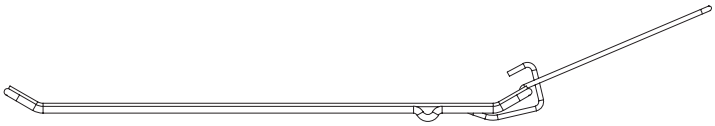
Tenga mucho cuidado al colocar o mover la rejilla para freír aire, ya que puede estar muy caliente. Use un guante de horno o una toalla para proteger sus manos.











INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

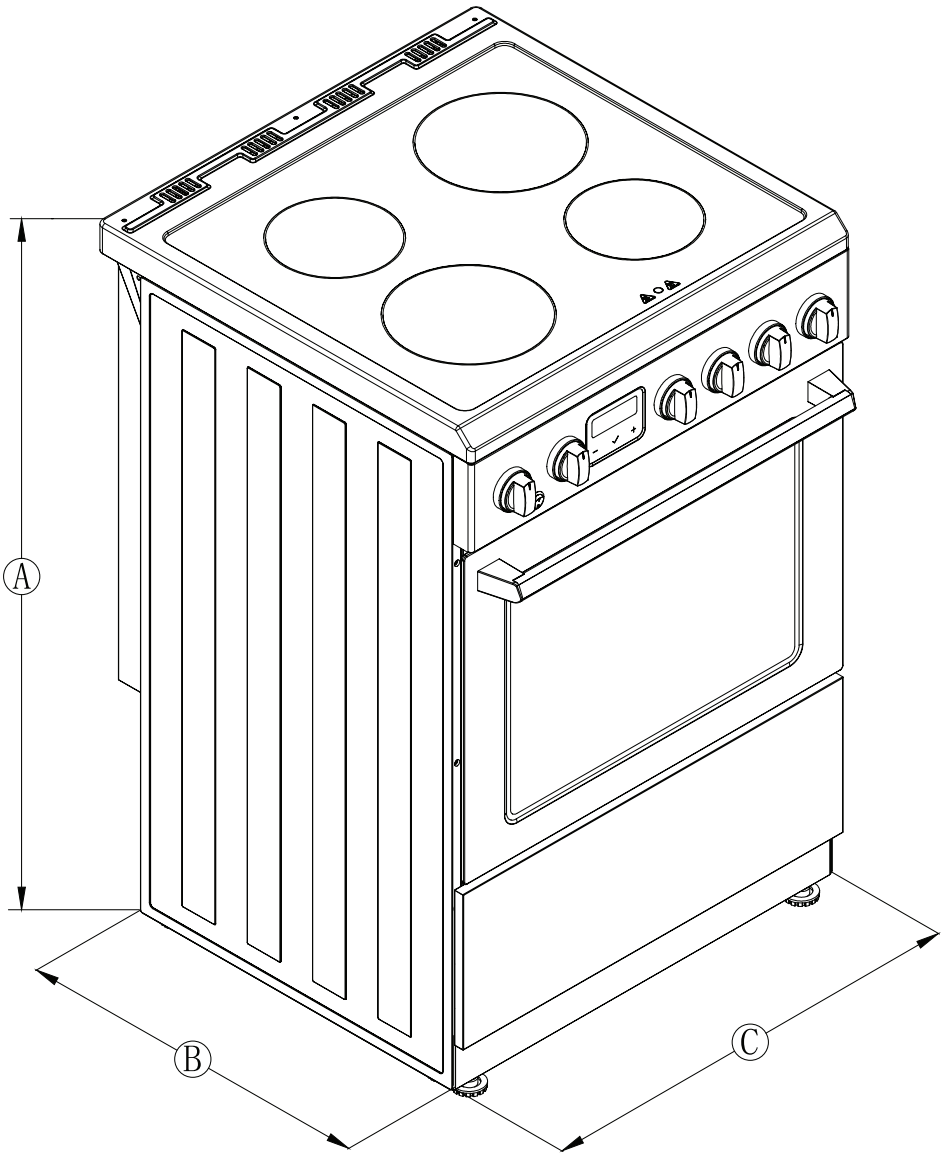
DIMENSIONES

Las dimensiones de este aparato son:

A. 36 ~ 36,4 pulgadas (91,5 ~ 92,5 cm) desde el piso hasta la parte superior de la estufa.
B. 25,4 pulgadas (64,5 cm) de profundidad
C. 23,4 pulgadas (59,5 cm) de ancho

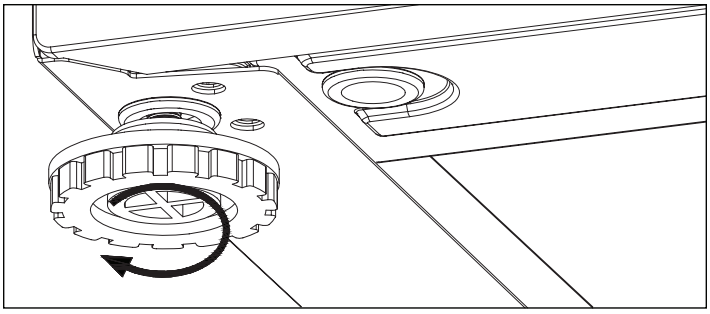
Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios libres de instalación especificados en el manual. Deben utilizarse las dimensiones y los espacios mínimos de apertura del gabinete. Se deben mantener los espacios mínimos entre la superficie de cocción del electrodoméstico y la superficie horizontal sobre la placa de cocción.

30 pulgadas (65 cm) es el espacio mínimo entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección.



INSTRUCCIONES DE NIVELACIÓN

El aparato debe estar nivelado para funcionar de forma segura y adecuada. Hay cuatro patas niveladoras ubicadas en las esquinas de la parte inferior del aparato. Ajuste las patas niveladoras hasta que el aparato esté nivelado. Use un nivel de carpintero para confirmar.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ANTES DE COMENZAR

Desembale con cuidado el aparato y asegúrese de que no haya daños en el horno, la superficie de cocción o la estructura y que la puerta del horno se abra y cierre correctamente. Retire todos los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, correas de embalaje, etc. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños en todo momento para evitar posibles lesiones graves. La gama ha sido probada minuciosamente para un funcionamiento seguro y eficiente. Sin embargo, como con cualquier electrodoméstico, existen precauciones específicas de instalación y seguridad que deben seguirse para garantizar un funcionamiento seguro y satisfactorio.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina no sobresalgan del borde de la estufa para evitar que se vuelquen por accidente. Esto también hace que sea más difícil para los niños alcanzar utensilios de cocina calientes y posiblemente lesionarse.

CONTROLES DE COCCIÓN SUPERFICIAL

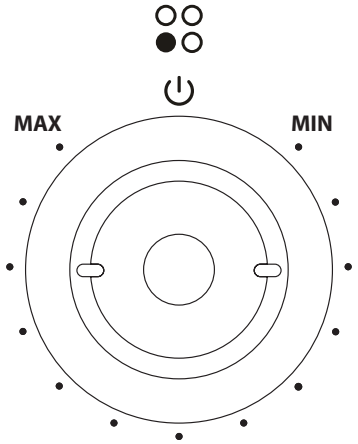
- Los elementos de calentamiento de superficie del electrodoméstico están diseñados para una variedad de configuraciones de calor. MAX indica el ajuste más alto. MIN indica el ajuste más bajo.
- Cambiar a una configuración de calor más alta será más rápido que cambiar a una configuración de calor más baja, ya que el calor tardará en disiparse.
- Para usar el quemador de superficie, presione la perilla de control y gírela al ajuste deseado. Solo es necesario empujar la perilla cuando se mueve fuera de la posición “apagado”. Cuando la perilla está en cualquier posición que no sea “apagado”, se puede girar sin presionar.
- Utilice utensilios de cocina de peso medio o pesado. Los utensilios de cocina de aluminio conducen el calor más rápido que otros metales. Los utensilios de cocina de hierro fundido y de hierro fundido revestido absorben el calor con lentitud, pero por lo general se cocinan uniformemente a temperatura baja o media. Las sartenes de acero pueden cocinarse de manera desigual si no se combinan con otros metales.
- No llene en exceso los utensilios de cocina con grasa que pueda derramarse al agregar alimentos. Los alimentos helados burbujean vigorosamente. Vigile los alimentos que se fríen a altas temperaturas. Mantenga la estufa y la campana limpias de grasa acumulada.
- Para conservar la mayor cantidad de energía de cocción, las cacerolas deben ser planas en el fondo, tener lados rectos y tapas que cierren herméticamente. Haga coincidir el tamaño de la cacerola con el tamaño del elemento de superficie. Una bandeja que se extiende más de una pulgada más allá del borde de la bandeja de goteo atrapa el calor, lo que provoca “fisuras” (fisuras finas) en la porcelana y una decoloración que va del azul al gris oscuro en las bandejas de goteo cromadas.
- Solo ciertos tipos de vidrio, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para su uso en la placa de cocción. Use fuego bajo o medio cuando use este tipo de utensilios de cocina.
- Limpie los derrames con un paño húmedo tan pronto como se enfríen. Asegúrese de que la perilla de control esté en apagado.
- Nunca deje una olla vacía o que se haya secado por ebullición sobre un elemento de superficie caliente. La olla podría sobrecalentarse y dañar la olla o la superficie del aparato. Siempre asegúrese de que todas las perillas de control estén apagadas y que las luces indicadoras estén apagadas cuando el aparato no esté en uso.
- Asegúrese de que el elemento esté apagado cuando termine de cocinar. Una luz indicadora brillará cuando se encienda cualquier elemento calefactor.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PERILLA DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

Nunca deje alimentos desatendidos mientras cocina. Los hervores provocan humo. Los derrames grasientos pueden incendiarse.

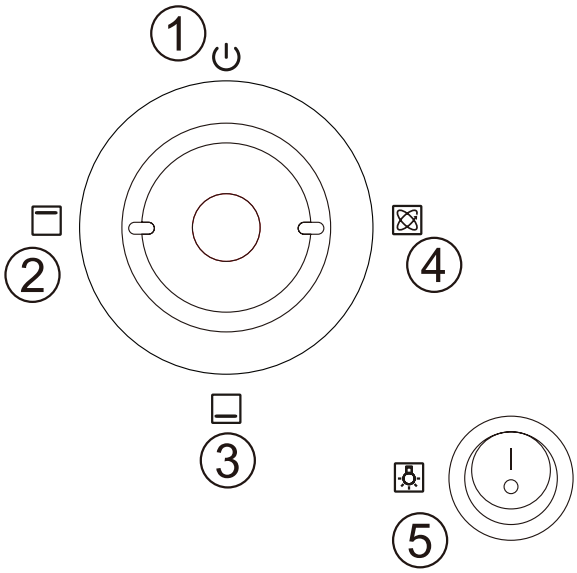
Tenga en cuenta que el icono sobre la perilla indica qué quemador controla la perilla.



CONTROLES DE COCCIÓN DEL HORNO

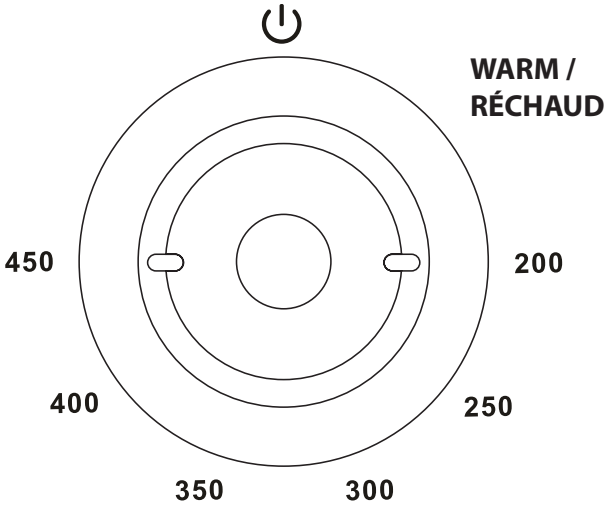
El horno tiene tres funciones disponibles que se pueden configurar con el mando selector de funciones.

1. Apagado
2. Asar
3. Hornear
4. Freír al aire
5. Control de luz



La perilla del horno se usa para elegir la temperatura de cocción del horno y está marcada en incrementos de 50 grados, de 200 °F a 450 °F.

Para usar el horno, gire la perilla selectora de funciones para hornear y gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura de cocción deseada.



Conversiones de temperatura																	
Fahrenheit	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HORNO Y TOSTADO

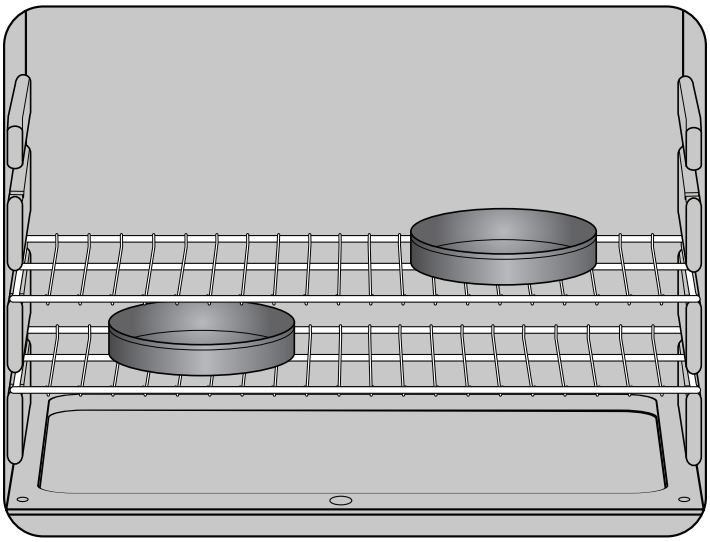
1. Coloque los estantes en el horno. Si cocina en dos estantes al mismo tiempo, escalone las bandejas para lograr la mejor circulación del calor.

2. Cierre la puerta del horno. Gire la perilla selectora de funciones para hornear. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura deseada.

3. Permita que el horno se precaliente si es necesario.

4. Coloque la comida en el centro del estante del horno. Deje al menos 2 pulgadas entre el extremo de la fuente y la pared del horno o cualquier fuente adyacente.

5. Revisa la comida regularmente. Retire una vez hecho y asegúrese de que el horno esté apagado.



CONSEJOS PARA HORNEADO Y ASADO

- Siga una receta probada y mida los ingredientes cuidadosamente. Si está utilizando una mezcla de paquete, siga las instrucciones de la etiqueta.

- No abra la puerta del horno mientras hornea o asa. Se perderá calor y es posible que sea necesario extender el tiempo de cocción. Si debe abrir la puerta, ábrala parcialmente y ciérrela lo más rápido posible.

- Asar es cocinar con calor seco. La carne tierna o las aves se pueden asar sin tapar. Las temperaturas de tostado, que deben ser bajas y constantes, mantienen las salpicaduras al mínimo. Al asar, no es necesario dorar, rociar, cubrir o agregar agua a la carne.

- Los asados de carne congelados se pueden cocinar sin descongelarlos, pero permita de 10 a 25 minutos de tiempo adicional por libra de carne (10 minutos por libra para asados de menos de 5 libras, más tiempo para asados más grandes).

- Descongele las aves congeladas antes de asarlas para garantizar una cocción uniforme. Algunas aves de corral congeladas comerciales se pueden cocinar con éxito sin descongelarlas. Siga las instrucciones dadas en la etiqueta del paquete.

HORNO A LA PARRILLA

Asar a la parrilla consiste en cocinar alimentos mediante el intenso calor radiante del elemento superior del horno. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estos pasos para reducir al mínimo las salpicaduras y el humo.

1. Si la carne tiene grasa o cartílago alrededor del borde, corte cortes verticales a través de ambos con una separación de aproximadamente 2 pulgadas. Si lo desea, puede recortar la grasa, dejando una capa de aproximadamente 1/8" de espesor.
2. Coloque la carne en una rejilla para asar en una asadera diseñada para asar. Utilice siempre la rejilla para que la grasa gotee en la asadera; de lo contrario, los jugos pueden calentarse lo suficiente como para incendiarse.
3. Coloque el estante en una de las dos posiciones superiores para la mayoría de los asados.
4. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta. Ase siempre con la puerta cerrada.
5. Gire la perilla selectora de funciones del horno a asar.
6. Gire la perilla de temperatura del horno a la temperatura de cocción deseada.
7. Los alimentos se pueden voltear durante el asado si es necesario. Tenga cuidado con el aire caliente o el vapor al abrir la puerta del horno.
8. Asegúrese de girar la perilla de temperatura del horno a la posición APAGADO una vez que termine de asar.

CONSEJOS PARA ASAR

- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asarlos o úntelos con salsa barbacoa en los últimos 5 a 10 minutos de cocción.

- Cuando coloque los alimentos en una sartén, no deje que los bordes grasosos cuelguen por los lados, ya que la grasa que gotea ensuciará el horno mientras se cocina.

FREIDO AL AIRE

La fritura al aire está diseñada para simular una fritura profunda sin sumergir los alimentos en aceite. Un ventilador hace circular aire caliente a alta velocidad, produciendo una capa exterior crujiente en la comida.

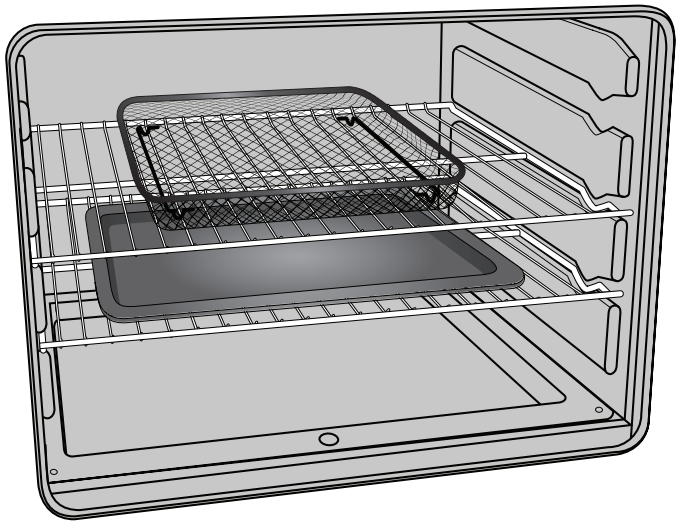
1. Acomode los alimentos en la canasta para freír con aire y colóquelos en la rejilla del horno en la posición de rejilla del medio. Coloque una bandeja para hornear en la rejilla debajo de la canasta para freír con aire para atrapar cualquier goteo.

2. Coloque la perilla selectora de funciones en freír con aire.

3. Use la perilla del horno para ajustar la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la canasta para freír con aire, la bandeja para hornear y la puerta pueden estar muy calientes.

NOTA: No se proporciona la bandeja para hornear; la imagen es solo para fines ilustrativos.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AIR FRY

Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de alimento y la preparación. Es normal que salga vapor o condensación por la puerta, especialmente cuando se cocinan alimentos congelados.

Los artículos sueltos, como papas fritas, alitas de pollo o tiras de pollo, se deben voltear a la mitad de la cocción para garantizar un dorado uniforme.

Alimento	**Cantidad (piezas)**	**Peso (g)**	**Temperatura (°F)**	**Tiempo (minutos)**
papas fritas congeladas	45 - 50	~190	425	18 - 20
papas fritas frescas	45 - 50	~520	425	18 - 28
Alitas de pollo congeladas	15 - 20	~780	425	25 - 30
Alitas de pollo frescas	15 - 20	~745	425	25 - 30
Nuggets de pollo congelados	10 - 15	~235	425	25 - 30
Tiras de pollo congeladas	8 - 10	~235	425	25 - 30

CONSEJOS PARA FREÍR CON AIRE

Los elementos calefactores superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

No es necesario precalentar el horno para freír al aire.

Grandes cantidades de alimentos pueden beneficiarse si se arrojan a la mitad de la cocción para garantizar un dorado uniforme.

No todos los alimentos se benefician al echarlos en aceite antes de freírlos al aire. Los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo o el tocino, no requieren aceite.

Para lograr resultados dorados en alimentos frescos como papas fritas cortadas a mano o vegetales, cubra uniformemente los alimentos con una pequeña cantidad de aceite.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

RELOJ DIGITAL

Cuando la cocina esté enchufada, la pantalla mostrará “12:00” y el icono del reloj parpadeará. Pulse los botones arriba y abajo para configurar la hora actual. Mantenga presionados los botones arriba y abajo para avanzar rápidamente la hora. Espere 5 segundos y el reloj confirmará automáticamente.

Para ajustar la hora actual, presione el botón de modo hasta que el ícono del reloj parpadee y luego use las instrucciones anteriores para configurar la hora deseada.

Para cambiar entre un reloj de 12 horas y uno de 24 horas, primero mantenga presionados los botones arriba y abajo al mismo tiempo durante 3 segundos y luego presione el botón abajo para elegir un reloj de 12 horas y presione el botón arriba para elegir un reloj de 24 horas .

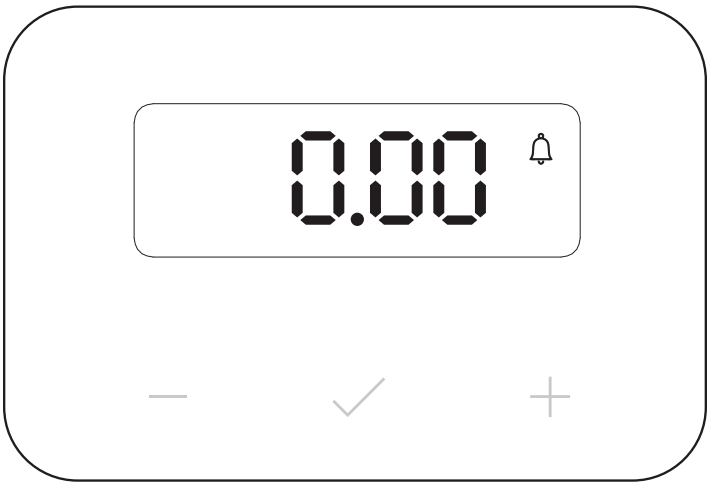
TEMPORIZADOR

Ajuste los controles del horno como desee. Pulse el botón de modo hasta que el icono del temporizador parpadee. Pulse los botones arriba y abajo para configurar el tiempo deseado. Espere 5 segundos y el temporizador confirmará automáticamente la configuración. El ícono del temporizador permanecerá iluminado mientras la pantalla cuenta regresivamente el tiempo restante. Una alarma sonará una vez que se agote el tiempo. Presione cualquier botón en la pantalla para silenciar la alarma.

Importante: El temporizador digital no está conectado al horno y no apagará el horno. Asegúrese de apagar el horno cuando termine de cocinar.

Temporizador de cancelación rápida: para cancelar rápidamente una configuración de temporizador, mantenga presionado el botón hacia arriba durante 3 segundos.





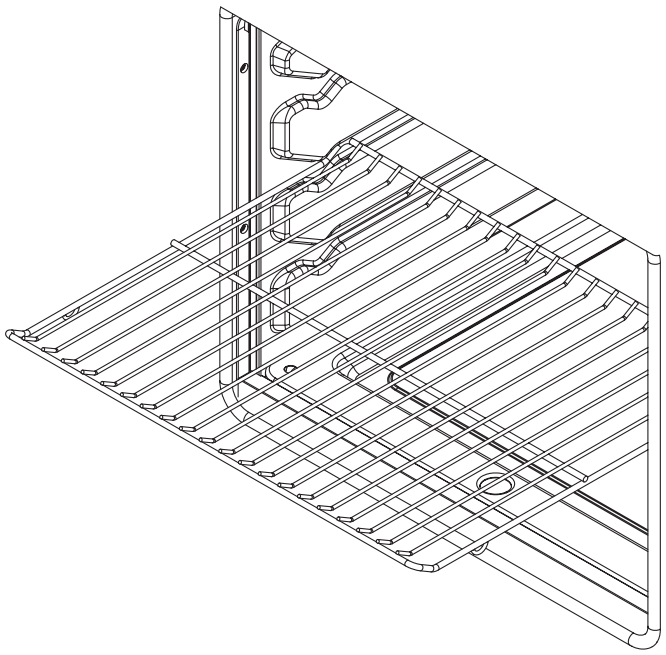
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PARRILLAS DEL HORNO

Para quitar los estantes del horno, tire del estante hacia afuera, incline el extremo delantero hacia arriba y tire hacia afuera.

Para volver a colocar los estantes, coloque el estante en el soporte con los seguros de tope hacia arriba y hacia la parte posterior del horno. Incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia la parte posterior del horno hasta que pase el bulto en el soporte del estante, luego baje el frente del estante y empújelo hasta el fondo del horno.

El horno tiene tres posiciones diferentes de soporte de estantes para adaptarse a diferentes requisitos de cocción.



POSICIONES DE LOS ESTANTES

- La mayoría de los horneados se realizan en la posición del segundo o tercer estante desde la parte inferior del horno.
- Cuando hornee varios artículos, use dos estantes colocados en los soportes del segundo y tercer estante desde la parte inferior del horno.
- Hornee pasteles de ángel en la primera posición del estante desde la parte inferior del horno.
- El asado generalmente se realiza en la posición del estante inferior.
- Tenga mucho cuidado al colocar o mover los estantes, ya que pueden estar muy calientes.

NOTA: Hay un ventilador de enfriamiento en la parte trasera de esta unidad para enfriar el espacio entre la estufa y el horno. Cuando comienza a cocinar desde el principio, el ventilador puede esperar y luego comenzar a funcionar mientras la temperatura sube y hasta que baja. El ventilador no se puede apagar manualmente, se apagará automáticamente una vez que la unidad se haya enfriado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento de la estufa

Para la limpieza diaria de marcas, huellas dactilares y derrames sin azúcar, aplique un producto de limpieza para estufas de cerámica. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.

En el caso de derrames por ebullición, derretidos y derrames de azúcar caliente sobre la estufa, retire el derrame o el alimento inmediatamente con una navaja de cerámica para estufas, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes. Sostenga la afeitadora en un ángulo de 45 grados y raspe la comida derramada en un área fresca de la estufa, luego límpiela con un paño de cocina o una toalla de papel. Los derrames grandes deben eliminarse de inmediato para asegurarse de que no se horneen sobre la superficie de la estufa.

Las perillas de control son removibles y se pueden limpiar con un paño suave y agua tibia.

Para un residuo quemado

Deje que la estufa se enfríe y, a continuación, extienda unas gotas de producto de limpieza para estufas de cerámica en toda el área de residuos quemados. Frote esta área con una almohadilla de limpieza que no raye y si queda algún residuo, repita estos pasos.

Para un gran residuo quemado

Deje que la estufa se enfríe, luego use una navaja de cerámica para estufas en un ángulo de 45 grados y raspe para eliminar los residuos. Después de raspar los residuos pesados, esparza unas gotas de producto de limpieza para vitrocerámicas en toda el área de residuos quemados. Frote esta área con una almohadilla de limpieza que no raye.

Interior del horno de porcelana

Con el cuidado adecuado, el interior de porcelana esmaltada conservará su acabado durante muchos años.

Se puede usar agua y jabón para limpiar el interior. Las salpicaduras o derrames fuertes pueden requerir limpieza con un limpiador abrasivo suave.

No permita que derrames con alto contenido de ácido, como leche, tomates, jugos de frutas o relleno de pastel, permanezcan en la superficie. Pueden causar manchas opacas incluso después de la limpieza.

El amoníaco doméstico puede facilitar la limpieza. Coloque 1/2 taza de amoníaco en una fuente de vidrio poco profunda y déjelo en un horno frío durante la noche. Los vapores de amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y los alimentos quemados.

Precauciones sobre el uso de limpiadores de hornos en aerosol

No rocíe limpiador de hornos sobre los controles e interruptores eléctricos, ya que podría provocar un cortocircuito y provocar chispas o un incendio.

No rocíe limpiador de hornos directamente sobre los elementos calefactores del horno.

No permita que quede una película del limpiador de hornos en el sensor de temperatura, ya que podría hacer que el horno se caliente de manera inadecuada. El sensor está ubicado en la parte trasera del horno. Limpie con cuidado la bombilla después de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio en su posición podría afectar la forma en que hornea el horno.

No rocíe limpiador de hornos en el exterior de la puerta del horno, manijas o cualquier superficie exterior del horno, gabinete o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Estantes del horno

Limpie los estantes con un limpiador abrasivo o lana de acero. Después de limpiar, enjuague los estantes con agua limpia y séquelos con un paño limpio. No coloque los estantes en un lavavajillas.

Rejilla y soporte para freír al aire

La parrilla para freír con aire y el soporte de la parrilla para freír con aire se pueden limpiar con agua jabonosa tibia y un paño suave. No coloque la rejilla para freír con aire ni el soporte de la rejilla para freír con aire en un lavavajillas.

Elementos calefactores del horno

No limpie el elemento para hornear ni el elemento para asar. Cualquier residuo de comida se quemará cuando los elementos se calienten.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden quitar para facilitar la limpieza. Asegúrese de que las perillas estén en la posición "apagado" y luego tire de los vástagos para limpiarlos.

Las perillas se pueden limpiar a mano. Asegúrese de que el interior de las perillas esté seco antes de volver a colocarlo en el aparato.

Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen los laterales, el panel de control y la puerta. Límpielos con agua y jabón o con una solución de vinagre y agua.

No utilice limpiadores comerciales para hornos, polvos limpiadores, lana de acero ni abrasivos fuertes en ninguna superficie pintada.

PUERTA DEL HORNO REMOVIBLE

La puerta del horno es desmontable pero es pesada. Se recomienda que al menos dos personas trabajen juntas para eliminarlo.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta a la posición completamente abierta.
2. Tire de los seguros de las bisagras hacia arriba sobre los ganchos de las bisagras en ambos lados.
3. Sujete la puerta con firmeza por ambos lados, levántela ligeramente y tire de ella hacia afuera y hacia afuera del horno.

Para reemplazar la puerta:

1. Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.
2. Inserte y asiente los brazos de bisagra superior e inferior en las ranuras del horno.
3. Empuje los seguros de las bisagras hacia abajo desde los ganchos de las bisagras.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que funciona correctamente. Si parece desnivelado o no cierra por completo, retírelo nuevamente y repita los pasos para reemplazarlo.

Nota: No intente cerrar la puerta hasta que esté correctamente instalada. Las bisagras podrían dañarse.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO EXTRAÍBLE

Para limpiar el cajón de almacenamiento inferior, sáquelo hasta que no pueda sacarlo más. En el lado derecho, levántelo; en el lado izquierdo, empújelo hacia abajo al mismo tiempo para extraer el cajón.

Para volver a colocar el cajón de almacenamiento en el electrodoméstico, coloque el estante sobre los rieles laterales y empújelo hacia adentro.

Importante: No almacene materiales inflamables en el cajón. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables, explosivos y latas de aerosol.

Cuando el horno está en uso, el cajón puede calentarse. No toque la superficie caliente entre la parte inferior de la puerta del horno y la parte superior del cajón en el frente del horno o la superficie superior de la cavidad del cajón para evitar quemaduras o lesiones.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

Importante: Antes de reemplazar la bombilla del horno, asegúrese de que la energía eléctrica esté desconectada del aparato. Si no lo hace, podría sufrir una descarga eléctrica o una quemadura.

Asegúrese de dejar que la cubierta de la luz y la bombilla se enfríen por completo antes de reemplazarlas.

Retirar la puerta del horno puede facilitar este proceso.

Para reemplazar la bombilla:

Retire la cubierta protectora de la luz. No quite ningún tornillo para quitar la cubierta de la luz.

1. No toque la bombilla con un paño húmedo. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos apta para alta temperatura y que tenga las mismas especificaciones: 230V, 60Hz, 25W, G9.

2. Vuelva a colocar la cubierta protectora.

VENTANA DE LA PUERTA DE VIDRIO

Para limpiar el exterior de la ventana de la puerta de vidrio, use un limpiavidrios. Enjuague y pula con un paño seco.

Evite rayar o golpear la ventana de vidrio. Si lo hace, el vidrio podría romperse.

BANDEJA DE GOTEO

Hay una bandeja de goteo ubicada en la parte inferior del horno que debe limpiarse regularmente.

Retire los sólidos con un raspador o una toalla de papel. Lave la bandeja de goteo con agua jabonosa tibia y un paño suave. No coloque la bandeja de goteo en un lavavajillas. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté completamente seca antes de volver a colocarla en el horno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Ningún poder

- Es posible que se haya quemado un fusible o que se haya disparado el disyuntor
- El enchufe no está completamente insertado en el tomacorriente de la pared
- Si el temporizador se usó anteriormente y las perillas de control no se regresaron a la posición de "apagado", el horno no calentará; devuelva las perillas a la posición "apagado", espere 30 segundos y luego reinicie las perillas de control

Los elementos de la superficie no funcionan correctamente

- Los elementos no están bien instalados
- Los controles no están configurados correctamente

Los alimentos no se asan correctamente

- La temperatura del horno no está configurada correctamente
- La posición del estante es demasiado baja
- Los utensilios de cocina no son adecuados para asar
- Se está utilizando papel de aluminio y está bloqueando el flujo de aire

Los alimentos no se hornean o asan correctamente

- La temperatura del horno no está configurada correctamente
- La posición del estante es incorrecta
- El horno no fue precalentado
- Los utensilios de cocina no son adecuados para hornear o asar

La luz del horno no funciona

- La bombilla está suelta
- El interruptor de luz no funciona correctamente

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