Danby®/MD
Do the right thing.

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL PROPIETARIO

COMPACT GAS RANGE
Owner's Manual.....1 - 26

ESTUFAS DE GAS COMPACTAS
Manuel du propriétaire.....27 - 51

MODEL * MODELO

DR20V1WGLP
DR20V1BGLP
DR20V1BSSGLP

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

www.danby.com

Printed in Turkey | Impreso en Turquía

2024.11.18

Welcome to the Danby family.

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

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

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

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

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Need Help?

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

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

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

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

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not attempt to light any appliance.**
- **Do not touch any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone and follow their instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

Note: Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of This Appliance Unattended

Failure to follow this warning may result in fire, explosion, or burn hazards that could cause property damage, personal injury, or death. If a fire occurs, stay away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

IMPORTANT

- When installed in the United States, this range must be installed in accordance with local regulations or, in the absence of local codes, the most recent version of the National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1).
- Underwriters Laboratories has approved the design of this series. There are several safety measures you should take, as with any gas-powered equipment that produces heat. Be sure to read the Use & Care Guide thoroughly for these instructions.
- This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition when installed in the United States.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - TIP OVER HAZARD

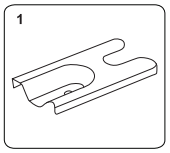
- A child or adult can tip the appliance and be killed
- Verify the anti-tip bracket has been properly installed to the floor
- Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged
- Failure to follow these instructions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

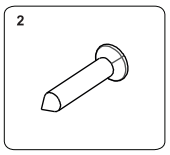
ANTI-TIP DEVICES

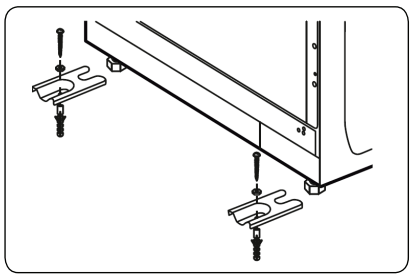
To reduce the risk of the appliance tipping by abnormal usage or improper door loading, the appliance must be secured by installing anti-tip devices. There are two anti-tip devices that must be installed to ensure the appliance is safe.

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

ANTI-TIP BRACKET



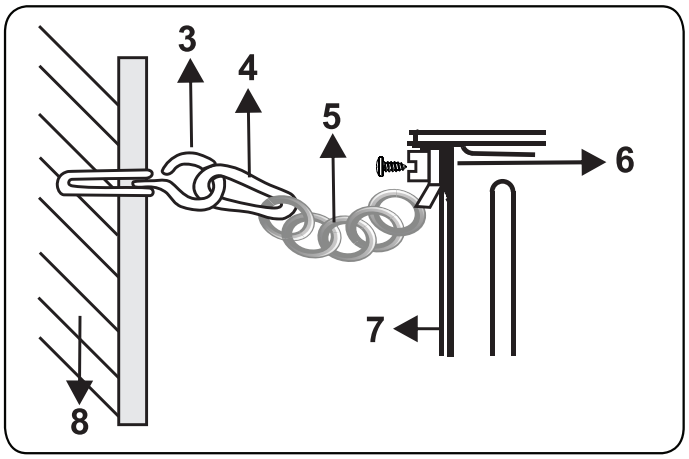




Installed on either the left or the right rear leg. To install the anti-tip bracket:

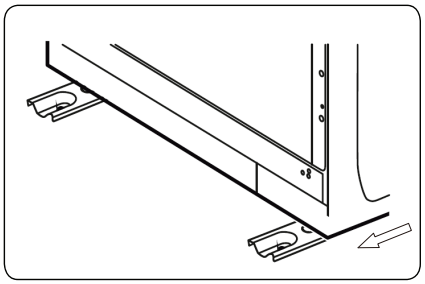
01. Place the anti-tip bracket (1) on the floor where the range will be installed.
02. Mark the location of the hole in the anti-tip bracket.
03. Use a 5/16" (8 mm) drill bit to drill a hole in the floor and insert the provided screw (2) to secure the anti-tip brackets to the floor.
04. Then install the anti-tip chain.

ANTI-TIP CHAIN



05. Use a wall plug to fasten the hook (3) to the kitchen wall.
06. With the help of the locking mechanism (4), connect the safety chain (5) to the hook.

INSTALL BOTH ANTI-TIP DEVICES



07. Slide the range back and into position, ensuring that the anti-tip bracket is positioned over the rear foot of the appliance.
08. Using the screw attachment (6), tightly fix the chain to the back of the range (7).
09. Remember the safety chain should be as short as practically possible to avoid the appliance from tilting forward, so the range should be very close to the back wall (8).

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this guide.

Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.

Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. **Do not use an extension cord with this appliance.**

Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.

Avoid scratching or impacting glass doors, the cooktop or control panel. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.

Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.

Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.

Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grates, or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.

Be careful not to touch hot surfaces of the range. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop, backguard, oven and door interior and crevices around the oven door.

Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - FLAMMABLE MATERIALS

Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.

Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

WARNING - IN CASE OF FIRE

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.

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the range unattended while a surface burner is ON. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.

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.

Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flames may be hazardous.

Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.

When using glass or ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden changes in temperature.

To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.

When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.

Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.

Do not attempt to lift the cooktop if your range has sealed surface burners. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.

Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information
READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover and entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.

Keep the oven free from grease build-up. Grease in the oven may ignite.

Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating element in the oven.

Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.

Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.

Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.

Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.

When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.

Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE INSTALLATION

- Make sure there are no flammable or combustible materials in the vicinity (curtains, oil, cloth, etc) which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 212°F (100 °C).
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on the condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.
- To eliminate the risk of burns or fire when reaching over a hot surface element, cabinet storage space above the cooktop should be avoided. If cabinet storage space is to be provided above the cooktop, the risk can be reduced by installing a range hood that protrudes at least 5" (127 mm) beyond the front of the cabinets. Cabinets installed above a cooktop may be no deeper than 13" (330 mm).

WARNING FOR INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

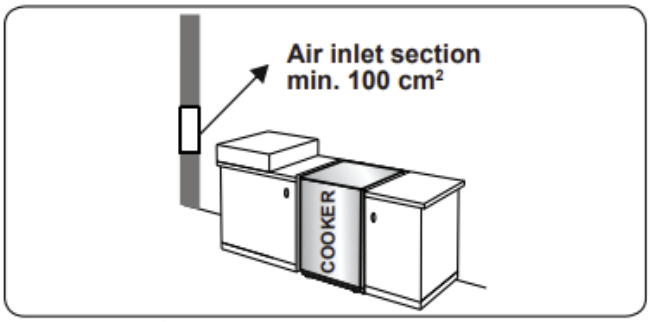
The appliance must be installed by an authorized service person or qualified technician

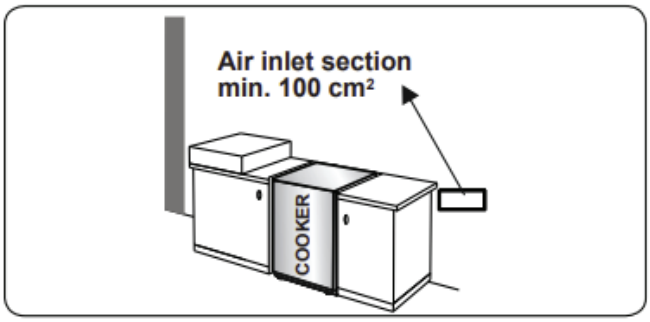
- Incorrect installation may cause harm and damage for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label
- Ensure the laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yog urt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

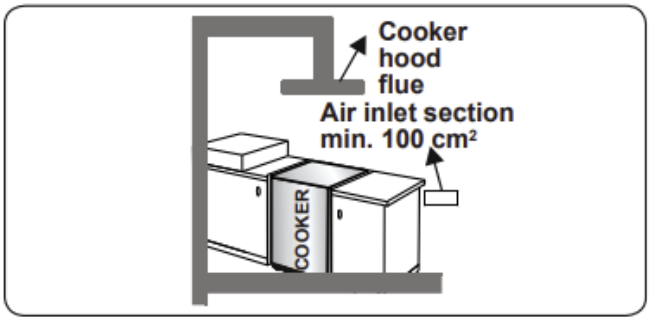


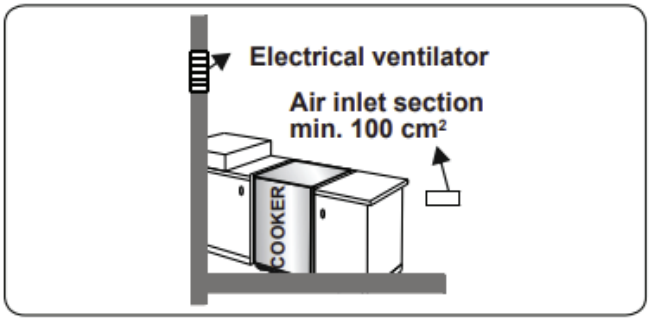


INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 175 ft³ (5m³), permanent ventilation of 15.5 inch² (100 cm²) free area is required.
- For rooms with a volume of between 175 ft³ (5 m³) and 350 ft³ (10 m³), permanent ventilation of 7.75 inch² (50 cm²) free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 350 ft³ (10 m³), no permanent ventilation is required.





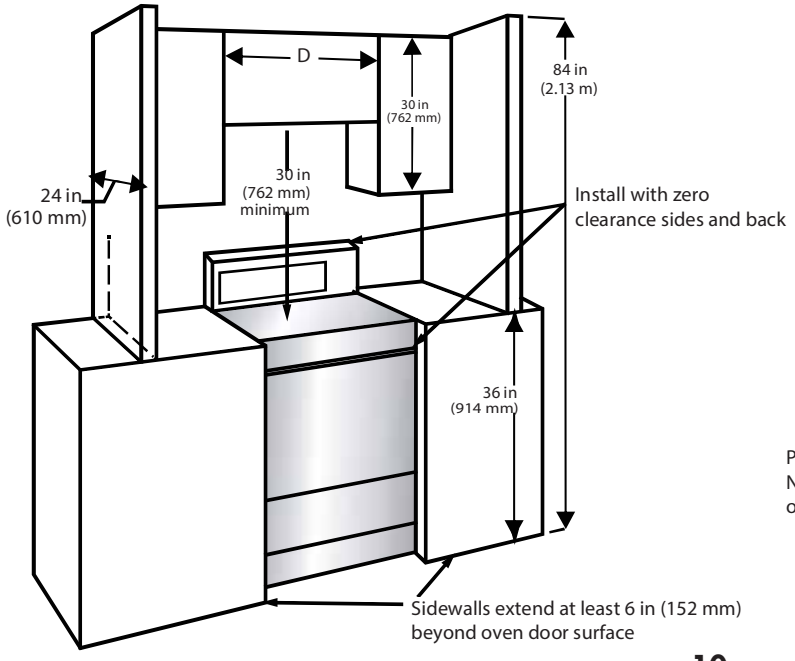
INSTALLATION INSTRUCTIONS

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorized service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 212 °F (100 °C).
- The appliance should not be installed next to a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

Installation of the Cooker

- A qualified installer must perform installation and service.
- **Important:** Save for use by the neighborhood electrical inspector.
- Read and capture these guidelines for later reference

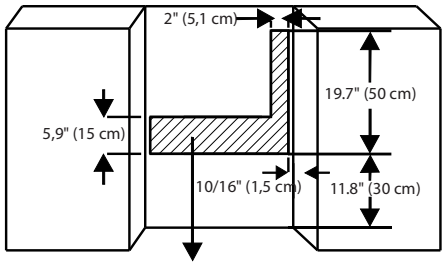


Dimensions and Clearances

- Make sure there are enough space between the range and any nearby flammable materials.
- Location-Confirm the installation site for the range

.

- Check the stability of the floor and the appropriateness of the electrical supply.
- The specified dimensions must be used.
- Minimum clearance is provided by the given dimensions. A stable and flat contact surface is required.
- Avoid cabinet storage space located above the surface units to eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units. The risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the bottom of the cabinets if cabinet storage is to be provided.
- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 4 inches (10 cm) away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or any cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



Proper positioning of the gas and electric outlet must be flush.
Nothing located in shaded area can extend more than 2" (5.1 cm) from wall or the ange will not slide all the way back.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorized service center to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The maximum permitted length of the hose is 36 inches (90 cm).
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 194 °F (90 °C).
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiration date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly

This appliance has been tested in accordance with the following standards:

- ANS Z21.1: Household Cooking Appliances
- CSA 1.1: Household Cooking Appliances
- CAN / CSA-C 22.2 No 61-M89 Household Cooking Ranges
- In Canada : Installation shall be in accordance with CAN 1-B149.1 and CAN 1-B149.2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and or local codes.
- It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements, such as local codes and/or standards, apply to specific installations. The installation shall conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a secure connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

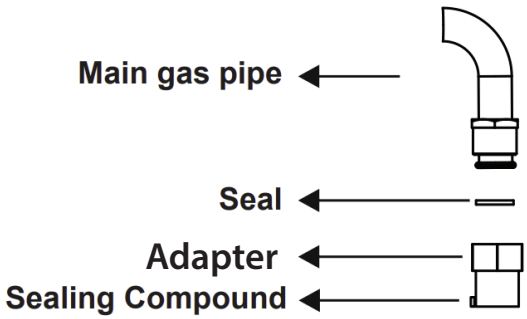
The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

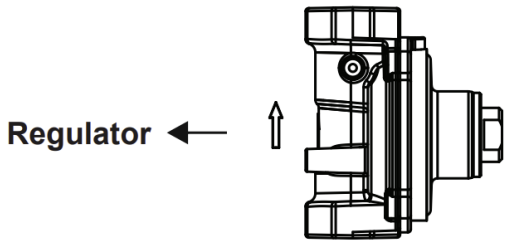
Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced.
The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.

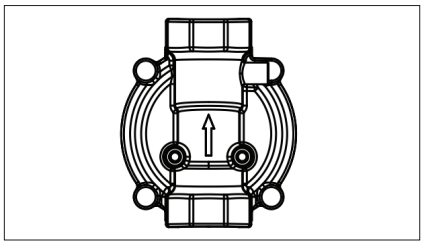
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Note: Use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads to stop leaks. When tightening fittings, avoid allowing the gas pressure regulator to turn on the pipe.

- Construct an accessible place outside of the range and attach an external manual gas shut-off valve to the gas supply line.
  Make sure you are aware of where and how to turn off the range's gas supply.
- Attach the 1/2" flare union adapter to the gas pressure regulator with a maximum torque of 15 ft-lbs







WARNING

Please assemble the regulator to the appliance in the arrow direction shown on the regulator.
The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

Do not use a naked flame to check for gas leaks.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator that is supplied with this appliance must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operations:
Natural Gas (NG - Methane):
Minimum pressure: 5" W.C.
Maximum pressure: 13" W.C.

Propane Gas (LP):
Minimum pressure: 12" W.C.
Maximum pressure: 13" W.C.

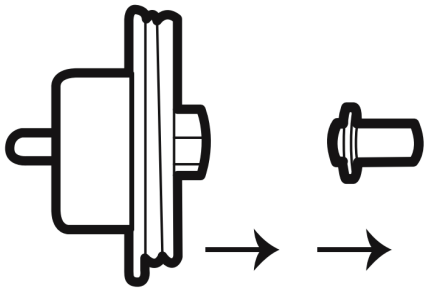
GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LP/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

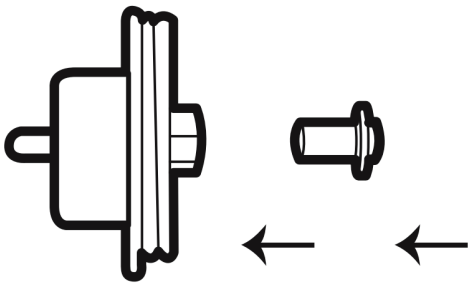
Changing Pressure Setting of The Regulator

The regulator of the appliance is shipped to operate on NG. The inlet pressure of the gas supply shall be in accordance with the nominal inlet pressure of the regulator used on the range or 13" W.C. maximum.

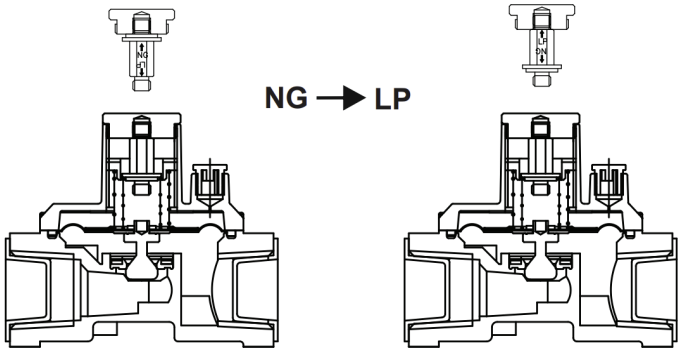
1. **WARNING:** Before performing the conversion, be sure to shut off the gas and electrical power supply of the appliance.
2. Twist the cap to get the adjustment rod. When the letter "NG" on the adjustment rod faces upward, the regulator outlet pressure is set to NG.



3. To convert it from NG to LP, change direction of the adjustment rod. When the letter "LP" on the adjustment rod faces upward, the regulator outlet pressure is set to LP.



4. Replace the cap back on the regulator.



Changing injectors
Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 9/32 " (7 mm) spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

Electrical Connection and Safety

WARNING

The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No.54, latest edition and National Electrical Code NFPA No.70 latest edition, and local electrical code requirements.
  In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1latest editions and local electrical code requirements.
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adapters, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 1/8 " (3 mm) contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.

- The appliance is designed for a power supply of 110-120 V. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.

- The power cable must be long enough to be connected to the appliance.

- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.

- Ensure all connections are adequately tightened.

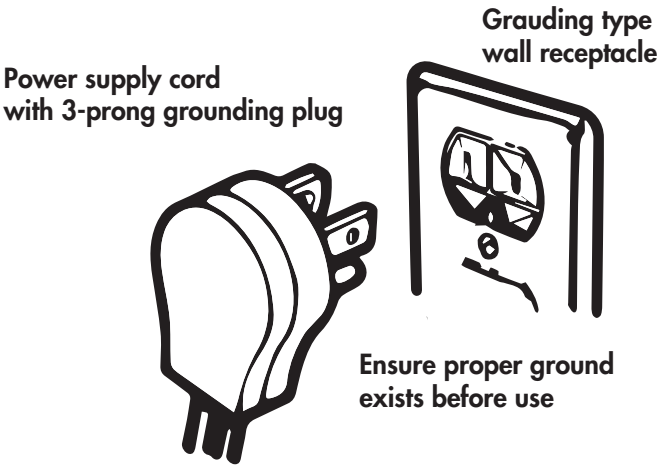
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

CAUTION: Risk of Electric Shock. If the cord or plug becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace only with a cord or plug of the same type.

The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.



WARNING

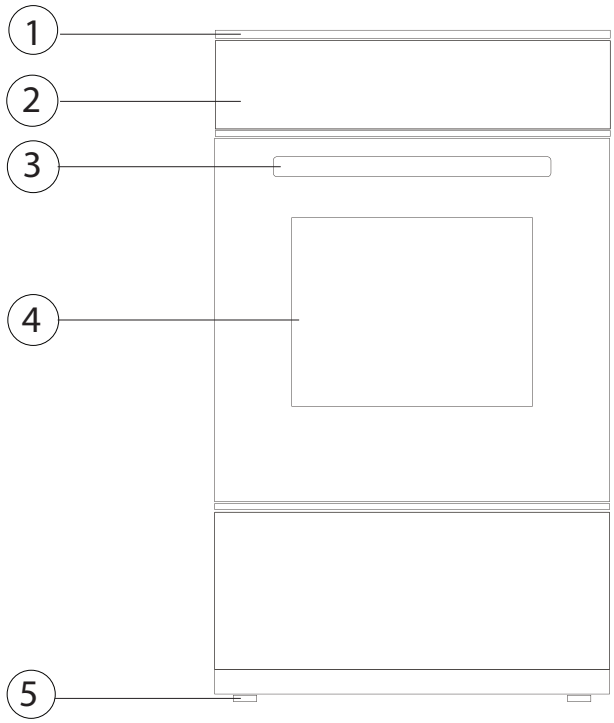
DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

DO NOT USE AN ADAPTER.
DO NOT USE AN EXTENSION CORD

OPERATING INSTRUCTIONS

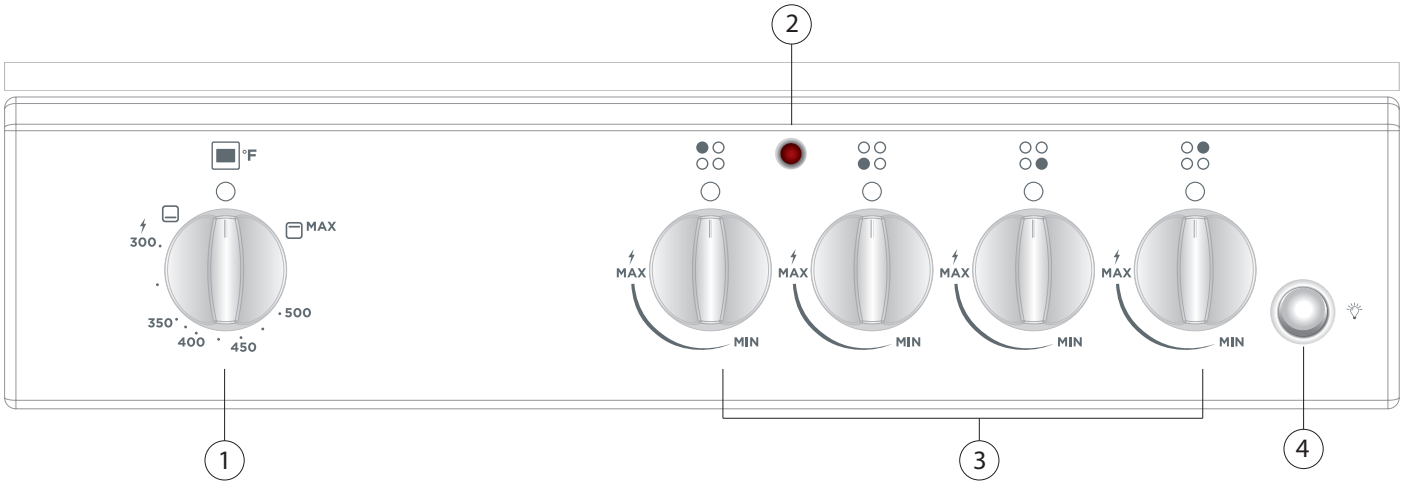
PRODUCT FEATURES

1. Cooktop
2. Control panel
3. Oven door handle
4. Oven door
5. Adjustable feet



CONTROL PANEL

1. Oven Control Knob
2. Oven Indicator Light
3. Hob Control Knob
4. Oven Light Switch



OPERATING INSTRUCTIONS

USE OF PRODUCT

USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For hob burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

For oven burner: Push in and turn the oven control knob anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Hold a lit match, taper or other manual aid to to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill (If available) Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames.

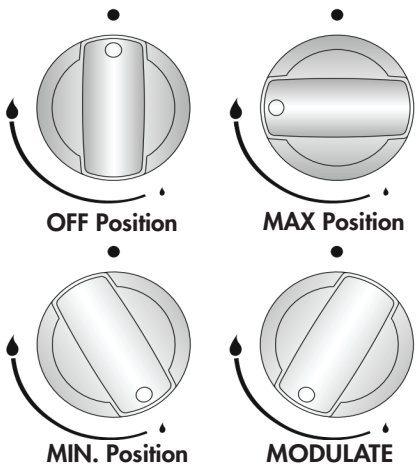
Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If the flames are cut out after you release the knob, repeat the ignition procedure. If the oven burner does not ignite afteryou keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. If the oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

HOB CONTROLS

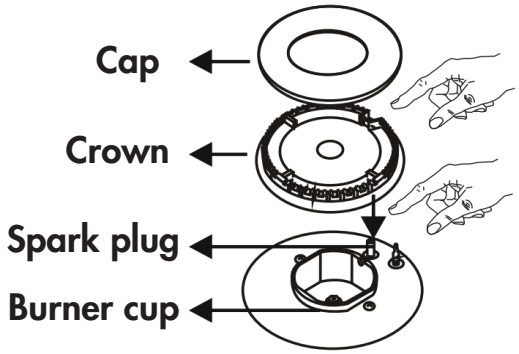
Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the "maximum" and "off " positions.



OPERATING INSTRUCTIONS

After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the "0" position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters.

You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the "minimum" position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

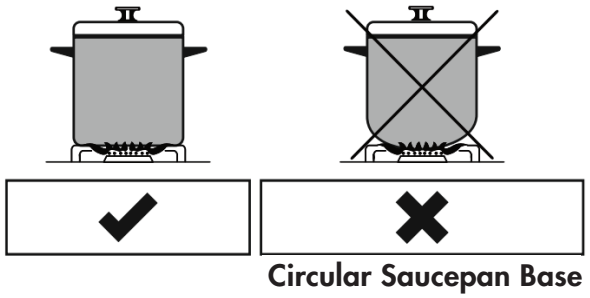
Rapid / Wok Burner	8.6–10.2 in (22-26 cm)
Semi-rapid Burner	5.5–8.6 in (14-22 cm)
Auxiliary Burner	4.7–7.0 in (12-18 cm)

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

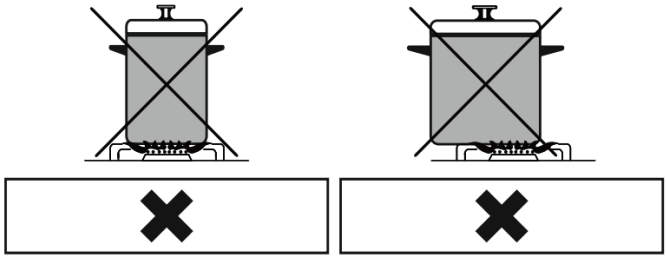
Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

IMPORTANT

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



Circular Saucepan Base



Small Saucepan diameter

Saucepan base that has not settled

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN CONTROLS

Oven Burner Controls

After you ignite the oven burner, you can adjust the temperature inside the oven, as required, using the numbers on the control panel or knob. The higher numbers provide higher temperatures, while smaller numbers provide lower temperatures.

Function Description	
300-500 MAX	Turn the control anti-clockwise to set to the Gas Mark as required.
	Turn the control clockwise to set the Electric Grill.

Do not operate the appliance between the "Off" position and the first temperature marker in the anti-clockwise direction. Always use the oven between the maximum and minimum settings. When switching the oven off, turn the knob in the clockwise direction to the "0" position.

Preheating

We recommend you preheat your oven for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, such as bread, pastries, scones or soufflés, best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking from frozen or cooking chilled ready meals, always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and that there is sufficient room around the baking tray / dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce the amount of cleaning required.
- The material and finish of the baking tray and dishes used will affect base browning. Enamel, dark, heavy or nonstick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning. Use the lower shelf position.

Electric Grill Broiler

This function is used to grill food. It operates in a single mode to create a constant heat source.

Turn the knob of the grill heater in a clockwise direction to the designated symbol for the grill.

Preheat for 5 minutes, then place the food onto the wire grid and onto the top shelf of the oven. Place a tray on the shelf below to collect the fat or oils that may drop from the food.

Once you have finished grilling, ensure the knob is turned to the "0" position.

Ensure the oven is left to cool down, and that children are kept well away during this period.
The control panel lamp will illuminate when the grill heater is on.

- The grill burner creates a constant heat source and cannot be adjusted between the maximum and minimum positions. When switching the grill burner off, turn the knob in a clockwise direction to the "0" position.
- Place a tray on the shelf below the grid in order to collect any dripping fat or oil during grilling.

- Place the wire grid on the topmost shelf, provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned, as required, during cooking.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Food should be placed in the center of the grid to allow for maximum circulation of air.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to the accessories section for its usage.

Oven Lamp

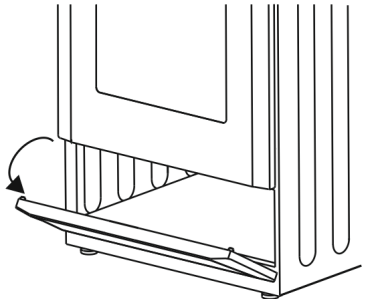
There is an oven lamp inside the oven to illuminate the cooking area. Press the lamp button to switch the lamp on or off.

CARE & MAINTENANCE

ACCESSORIES

The Flap Drawer

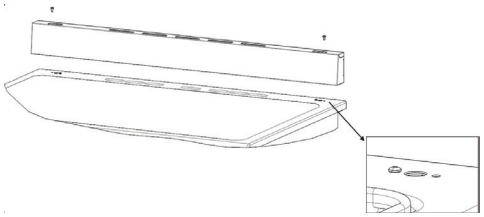
- Your appliance includes a drawer for storage of accessories - trays, shelves, grids, and small pots and pans



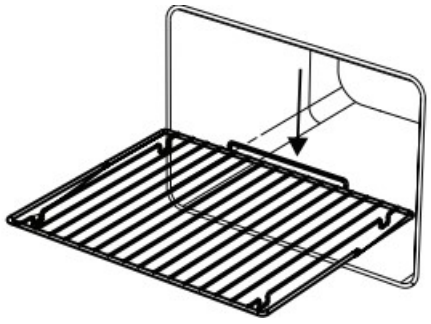
WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.

The Splashback

- The splashback is attached to the cooktop with two screws



WARNING: When placing the grid, ensure the rear is correctly positioned before pushing it into the oven.



GENERAL CLEANING INSTRUCTIONS

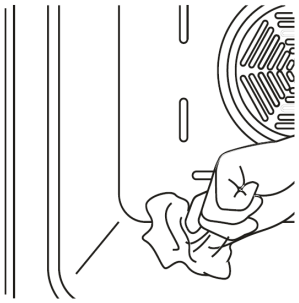
WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning

- Ensure cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before using on the appliance
- Use smooth cream or liquid cleaners - make sure it does not have any particles in them
- Do not use corrosive creams, abrasive cleaning powder,s rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces

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.

Cleaning the Inside of the Oven

- Best cleaned while oven is warm
- Recommended to do after each use of the oven
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water
- Then wipe oven again with a wet cloth and dry it



CARE & MAINTENANCE

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

Cleaning Glass Parts

- Clean glass parts of your appliance on a regular basis
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts
- Rinse and dry them thoroughly with a dry cloth

Cleaning the Enameled Parts

- Clean enameled parts of your appliance on a regular basis
- Wipe the enameled parts with a soft cloth soaked in soapy water
- Then wipe them over again with a wet cloth and dry them

IMPORTANT

Do not clean the enameled parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice on the enamel for long periods of time.

Cleaning Stainless Steel Parts (if available)

- Clean stainless steel parts of your appliance on a regular basis
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in water only
- Then dry them thoroughly with a dry cloth

IMPORTANT

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice on the enamel for long periods of time

Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately
- If these are not cleaned and end up drying on the surfaces, they should not be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains can occur.

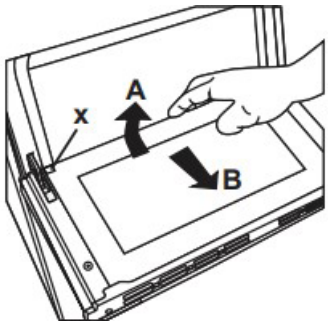
NOTE: The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods

CARE & MAINTENANCE

Removal of the Inner Glass

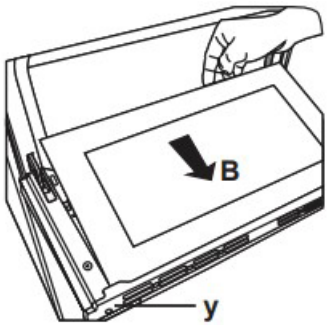
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below:

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

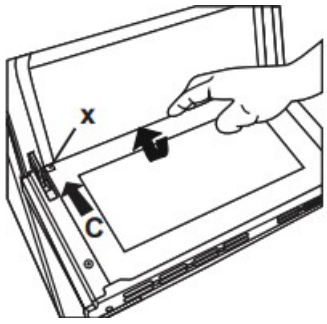


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**) in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



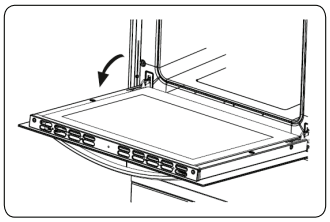
NOTE: If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

Removal of the Oven Door

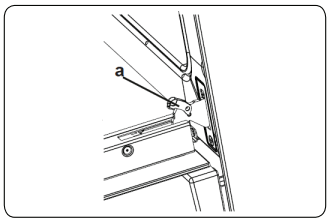
NOTE: The oven door is removable but it is heavy. It is recommended that at least two people work together to remove it.

Remove the oven door before cleaning the oven door glass, as shown below:

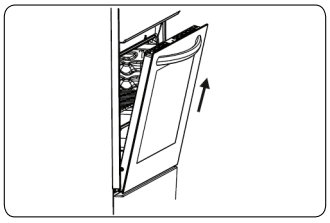
1. Open the oven door



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

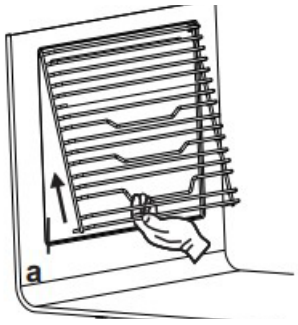


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



CARE & MAINTENANCE

Oven Light Replacement

Warning: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorized service person or qualified technician only

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:

- Remove the glass lens, then remove the bulb
- Insert the new bulb (resistant to 572°F - 300 °C) to replace the bulb that you removed (110 V, 15-25 Watt, Type E14)
- Replace the glass lens, then your oven is ready to be used

Notes:

The product contains a light source of energy efficiency class G

The included light source is not intended for use in other applications - it is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Other Controls

• Periodically check expiration date of the gas connection pipe.

• Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.

• If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

CARE & MAINTENANCE

GENERAL	
Voltage / Frequency	110 - 120 V ~ 60 Hz
Cable Type / Section / Length	SJT 3x14 AWG / 5.25 ft
Fuse Protection	Min. 9A
Gas Type / Pressure	**Natural Gas 5" / LP Gas 10"**
BURNERS	
Front Left	**Rapid Burner**
Power	11000 Btu/h - 11000 Btu/h
Injector	1.55 mm - 0.96 mm
Rear Left	**Semi Rapid Burner**
Power	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Injector	1.18 mm - 0.82 mm
Rear Right	**Semi Rapid Burner**
Power	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Injector	1.18 mm - 0.82 mm
Front Right	**Auxiliary Burner**
Power	3500 Btu/h - 3500 Btu/h
Injector	0.90 mm - 0.55 mm
Oven Burner	**Gas Thermostat Oven Burner**
Power	10000 Btu/h - 8500 Btu/h
Injector	1.55 mm - 0.76 mm
Total Power Consumption	40500 Btu/h - 39000 Btu/h
Broil	Electric Broiler
Power	1000 W
Inner Lamp	25 W

TROUBLESHOOTING

Areas of Concern	Possible Cause	Solutions
Oven and/or grill (if available) do not work.	• The oven and/or grill may be in the "off" position. • Supply gas pressure may not be correct. • Power (if the appliance has an electrical connection) is switched off. • The feet have not been assembled. • The battery (if applicable) may be depleted.	• Check the position of the control knob. • Check the gas supply and gas pressure. • Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. • Make sure that there is no block at the bottom of the appliance. • The battery may need replacing.
Oven is not cooking evenly.	• Wrong shelf position being used. • Your appliance has been installed by an unauthorised technician. • Fan (if applicable) may be in the ´off` position.	• Check the shelf positions, cooking period and heat values according to the manual. • Check that the appliance is correctly installed. • Ensure that the fan is working.
Oven temperature is too high or too low.	• Wrong shelf position or wrong heat setting being used. • Supply gas pressure may be improper.	• Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Be prepared to adjust the temperature up or down slightly to achieve the results you want. • Check the gas supply and gas pressure.
Hob burners do not light	• Burner cap and crown are not assembled correctly. • Supply gas pressure may not be correct. • LPG cylinder (if applicable) may be depleted. • Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. • The battery (if applicable) may be depleted.	• Ensure the burner parts have been placed correctly. • Check the gas supply and gas pressure. • LPG cylinder may need replacing. • Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. • The battery may need replacing.
Flame colour is orange/ yellow.	• Burner cap and crown are not assembled correctly. • Different gas compositions.	• Ensure the burner parts have been placed correctly. • Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. • If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. • Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	• Burner parts may not be clean or dry.	• Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	—	• This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	—	• It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
Oven light (if available) does not operate.	• Lamp has failed. • Electrical supply is disconnected or switched off.	• Replace lamp according to the instructions. • Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.

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.

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

1-800-263-2629
08/24

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 **EXTENSIÓN DE GARANTÍA GRATUITA DE 2 MESES** después de completar una encuesta sobre el producto, en **www.danby.com/support/product-registration/**

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Necesitas ayuda?

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

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

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

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

Importantes Instrucciones de Seguridad
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Si la información de estas instrucciones no se sigue exactamente, podría producirse un incendio o una explosión, lo que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este u otro aparato.**

QUÉ HACER SI HUELE GAS

- **No intente encender ningún aparato.**
- **No toque ningún teléfono dentro del edificio.**
- **Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino y siga sus instrucciones.**
- **Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

Nota: La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio, o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA

Nunca opere la sección de cocción de superficie de este aparato sin supervisión.

No seguir esta advertencia puede resultar en riesgos de incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.

NO INTENTE APAGAR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

IMPORTANTE

- Cuando se instale en los Estados Unidos, esta estufa debe instalarse de acuerdo con las normativas locales o, en ausencia de códigos locales, con la versión más reciente del Código Nacional de Gas Combustible (ANSI Z223.1).
- Underwriters Laboratories ha aprobado el diseño de esta serie. Debe tomar varias medidas de seguridad, como con cualquier equipo a gas que produzca calor. Asegúrese de leer detenidamente la Guía de Uso y Cuidado para obtener estas instrucciones.
- Esta estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de dichos códigos, con el Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA No. 70, última edición, cuando se instale en los Estados Unidos.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Importantes Instrucciones de Seguridad
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - RIESGO DE VOLCADURA

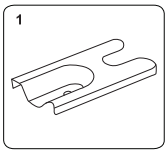
- Un niño o adulto puede volcar el aparato y ser fatal.
- Verifique que el soporte anticaída haya sido instalado correctamente al suelo.
- Asegúrese de que el soporte anticaída esté reactivado cuando se mueva la estufa.
- No opere la estufa sin que el soporte anticaída esté colocado y activado.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.

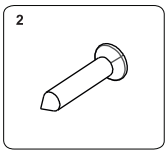
DISPOSITIVOS ANTICAÍDA

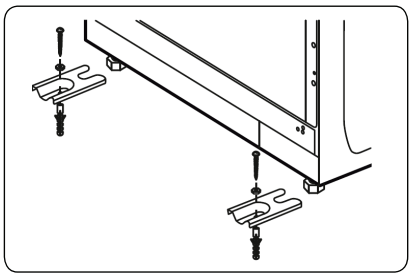
Para reducir el riesgo de que el aparato se vuelque debido a un uso anormal o una carga incorrecta de la puerta, el aparato debe asegurarse instalando dispositivos anticaída. Hay dos dispositivos anticaída que deben instalarse para garantizar que el aparato sea seguro.

Nota: Si la estufa se traslada, ambos dispositivos anticaída deben ser retirados e instalados en la nueva ubicación.

SOPORTE ANTICAÍDA



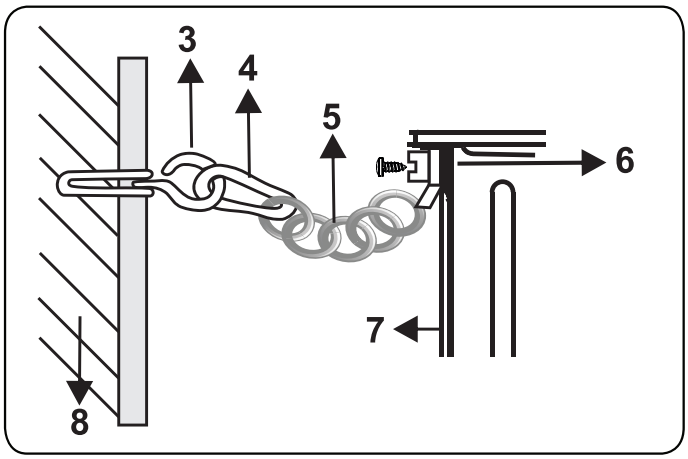




Se instala en la pierna trasera izquierda o derecha. Para instalar el soporte anticaída:

01. Coloque el soporte anticaída (1) en el suelo donde se instalará la estufa.
02. Marque la ubicación del orificio en el soporte anticaída.
03. Use una broca de 5/16″ (8 mm) para perforar un agujero en el suelo e inserte el tornillo proporcionado para asegurar los soportes anticaída al suelo.
04. Luego, instale la cadena anticaída.

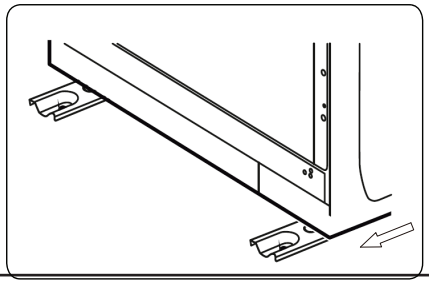
CADENA ANTICAÍDA



05. Use un tapón de pared para fijar el gancho (3) a la pared de la cocina.
06. Con la ayuda del mecanismo de bloqueo (4), conecte la cadena de seguridad (5) al gancho.

INSTALAR AMBOS DISPOSITIVOS ANTICAÍDA

07. Deslice la estufa hacia atrás y colóquela en posición, asegurándose de que el soporte anticaída esté sobre la pierna trasera del aparato.
08. Usando el accesorio con tornillo (6), fije firmemente la cadena a la parte trasera de la estufa (7).
09. Recuerde que la cadena de seguridad debe ser lo más corta posible para evitar que el aparato se incline hacia adelante, por lo que la estufa debe estar muy cerca de la pared trasera (8).



¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Importantes Instrucciones de Seguridad
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

NUNCA use este aparato como un calefactor para calentar o caldear la habitación. Hacerlo puede resultar en intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

Use este aparato para el propósito previsto, tal como se describe en este Manual del Propietario.

Haga que su estufa sea instalada y correctamente conectada a tierra por un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas. Cualquier ajuste o servicio debe ser realizado solo por un instalador calificado de estufas a gas o técnicos de servicio. No intente reparar ni reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que esté específicamente recomendado en esta guía.

Su estufa es enviada de fábrica configurada para su uso con gas natural. Puede convertirse para su uso con gas LP. Si es necesario, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y los códigos locales. La agencia que realice este trabajo asumirá la responsabilidad de la conversión.

Haga que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la estufa y cómo cerrarla si es necesario.

Conecte su estufa a un enchufe de 120 voltios y con toma a tierra. No retire el vástago de tierra redondo del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico del hogar, es su responsabilidad y obligación reemplazar el enchufe no conectado a tierra por uno debidamente aterrizado de tres clavijas, conforme al Código Eléctrico Nacional. **No use un cable de extensión con este aparato.**

Antes de realizar cualquier servicio, desenchufe la estufa o desconecte la fuente de alimentación en el panel de distribución doméstico retirando el fusible o apagando el interruptor del circuito.

Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya retirado de la estufa antes de operarla para evitar la ignición de estos materiales.

Evite raspar o impactar las puertas de vidrio, la superficie de cocción o el panel de control. Hacerlo podría provocar roturas del vidrio. No cocine en un producto con vidrio roto. Pueden ocurrir descargas eléctricas, incendios o cortes.

No deje a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté utilizando un aparato. Nunca deben ser autorizados a trepar, sentarse o pararse sobre cualquier parte del aparato.

No guarde artículos que sean de interés para los niños encima de una estufa o en la parte trasera de la estufa. Los niños que trepen para alcanzar los objetos podrían resultar gravemente heridos.

No permita que nadie trepe, se pare o cuelgue de la puerta del horno, el cajón o la superficie de cocción. Podrían dañar la estufa o volcarla, lo que podría causar lesiones graves o la muerte.

Nunca bloquee las rejillas de ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan las entradas y salidas de aire necesarias para que la estufa funcione correctamente con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la superficie de cocción, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la estufa debajo del cajón de calentamiento, cajón del horno inferior o panel de pie.

Use solo manoplas secas. Las manoplas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que las manoplas toquen los quemadores de superficie, las parrillas de los quemadores o los elementos calefactores del horno. No use una toalla u otro paño grueso en lugar de manoplas.

Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la estufa. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, las parrillas, la superficie de cocción, el respaldo, el horno y el interior de la puerta y las ranuras alrededor de la puerta del horno.

No caliente envases de alimentos cerrados. La presión podría acumularse y el envase podría estallar, causando una lesión.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Importantes Instrucciones de Seguridad
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - MATERIALES INFLAMABLES

No almacene ni use materiales inflamables en el horno o cerca de la superficie de cocción, incluyendo papel, plástico, manoplas, ropa de cama, revestimientos de paredes, cortinas, estores y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.

Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras utiliza el aparato. Evite almacenar artículos de uso común en los gabinetes sobre la estufa y tenga cuidado al alcanzar cosas por encima de la estufa. La ropa cercana a los quemadores o superficies calientes puede incendiarse, causando quemaduras graves.

No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la estufa. La grasa en el horno o en la superficie de cocción puede prenderse fuego.

Limpie con frecuencia las campanas de ventilación. No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o el filtro.

ADVERTENCIA - EN CASO DE INCENDIO

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

No use agua en fuegos de grasa. El agua esparcirá la grasa y no apagará el fuego. Sofoque el fuego con una tapa ajustada de la olla, una bandeja para galletas o una bandeja plana, o use un extintor de polvo químico o de tipo espuma.

Si hay un incendio en el horno durante la cocción, apague el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el horno, o use un extintor de polvo químico o de tipo espuma.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Nunca deje la estufa desatendida mientras un quemador de superficie esté encendido. Los alimentos, especialmente los alimentos grasos, pueden encenderse y provocar un incendio que podría extenderse a los gabinetes cercanos.

Nunca deje el aceite desatendido mientras lo fríe. Si se calienta más allá de su punto de humo, el aceite puede encenderse y causar un incendio que podría extenderse a los gabinetes cercanos. Use un termómetro para aceite profundo siempre que sea posible para monitorear la temperatura del aceite.

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

Use el tamaño adecuado de sartén y evite sartenes inestables o que puedan volcarse fácilmente. Elija utensilios de cocina que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador deben ajustarse para que no se extiendan más allá de la parte inferior de la sartén. Las llamas excesivas pueden ser peligrosas.

Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que los quemadores se hayan encendido.

Cuando use utensilios de cocina de vidrio o cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de la superficie de cocción; otros pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura.

Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el mango de un recipiente debe orientarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre los quemadores cercanos.

Al preparar alimentos en llamas bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

No use un wok con un anillo metálico redondo de soporte. El anillo puede atrapar el calor y bloquear el aire hacia el quemador, lo que resulta en un peligro de monóxido de carbono.

No intente levantar la superficie de cocción si su estufa tiene quemadores de superficie sellados. Hacerlo puede dañar el tubo de gas de los quemadores de superficie, lo que puede provocar una fuga de gas y un riesgo de incendio.

No use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni para revestir ninguna parte de la superficie de cocción. Hacerlo puede resultar en intoxicación por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la estufa o un posible peligro de incendio.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



Importantes Instrucciones de Seguridad
LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

NUNCA cubra las ranuras, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra toda la rejilla con materiales como papel de aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor, lo que provoca un peligro de incendio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

Manténgase alejado de la estufa al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que se escape pueden causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.

Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno puede encenderse.

Coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, evite que la manopla toque el elemento calefactor caliente en el horno.

Coloque las rejillas del horno en la ubicación deseada cuando el horno esté frío. Si la rejilla debe moverse mientras el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar superficies calientes.

Tire de la rejilla del horno hasta la posición de bloqueo cuando cargue o descargue alimentos del horno. Esto ayuda a prevenir quemaduras al tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.

No deje artículos como papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso. Los artículos almacenados en el horno pueden encenderse.

No deje artículos sobre la superficie de cocción cerca de la ventilación del horno, que está en el centro del respaldo. Los artículos pueden sobrecalentarse, lo que genera un riesgo de incendio o quemaduras.

Cuando use bolsas de cocina o asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.

Nunca ase a la parrilla con la puerta abierta. El asado con la puerta abierta no está permitido debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. No seguir estas instrucciones puede resultar en incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o muerte.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE LA INSTALACIÓN

- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles en las cercanías (cortinas, aceite, tela, etc.) que puedan incendiarse.
- La encimera y los muebles que rodean el electrodoméstico deben estar hechos de materiales resistentes a temperaturas superiores a 212°F (100 °C).
- El electrodoméstico no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa.
- El electrodoméstico puede colocarse cerca de otros muebles con la condición de que, en el área donde se instala el electrodoméstico, la altura de los muebles no exceda la altura de la superficie de cocción.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al alcanzar sobre un elemento de superficie caliente, se debe evitar el espacio de almacenamiento en el gabinete sobre la superficie de cocción. Si se va a proporcionar un espacio de almacenamiento en el gabinete por encima de la superficie de cocción, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que sobresalga al menos 5" (127 mm) por delante de los gabinetes. Los gabinetes instalados sobre una superficie de cocción no deben ser más profundos de 13" (330 mm).

ADVERTENCIA PARA LA INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

El electrodoméstico debe ser instalado por un servicio autorizado o un técnico calificado.

- La instalación incorrecta puede causar daños y perjuicios por los cuales el fabricante no se hace responsable, y la garantía no será válida.

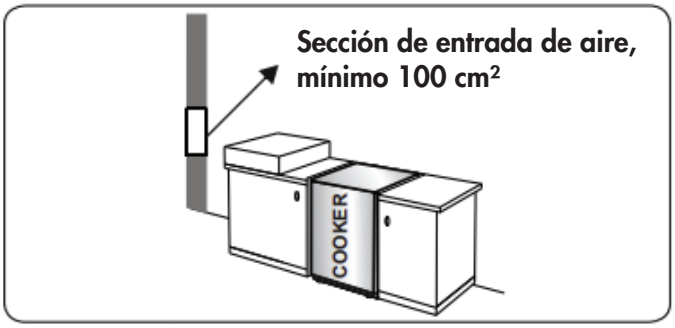
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (voltaje y frecuencia de electricidad y/o naturaleza del gas y presión del gas) sean compatibles con los ajustes del electrodoméstico. Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta.

- Asegúrese de cumplir con las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (regulaciones de seguridad, reciclaje adecuado de acuerdo con las normativas, etc.).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

- La instalación incorrecta puede causar daños y perjuicios, por lo cual el fabricante no se hace responsable y la garantía no será válida.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (voltaje y frecuencia de electricidad y/o naturaleza del gas y presión del gas) sean compatibles con los ajustes del electrodoméstico. Las condiciones de ajuste para este electrodoméstico están indicadas en la etiqueta.
- Se deben cumplir las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (regulaciones de seguridad, reciclaje adecuado conforme a la normativa, etc.).
- Si el producto contiene guías de estantes removibles (rejillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como yogurt, las rejillas metálicas deben ser retiradas y el horno debe operar en el modo de cocción definido. La información sobre la remoción de las rejillas metálicas se encuentra en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

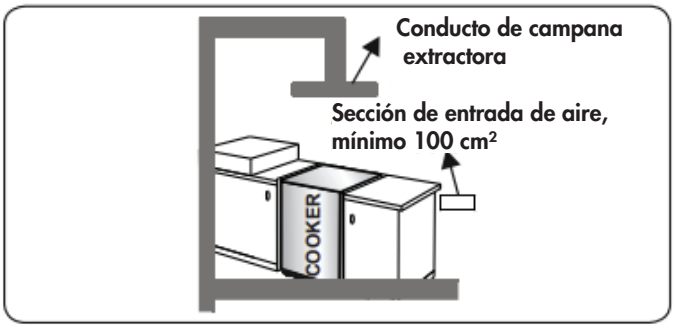


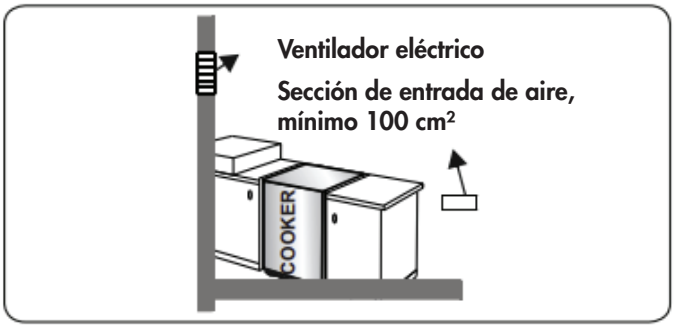


INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Requisitos de ventilación

- Para habitaciones con un volumen inferior a 175 ft³ (5 m³), se requiere ventilación permanente con un área libre de 15.5 pulgadas² (100 cm²).
- Para habitaciones con un volumen entre 175 ft³ (5 m³) y 350 ft³ (10 m³), se requiere ventilación permanente con un área libre de 7.75 pulgadas² (50 cm²), a menos que la habitación tenga una puerta que dé directamente al aire exterior, en cuyo caso no se requiere ventilación permanente.
- Para habitaciones con un volumen superior a 350 ft³ (10 m³), no se requiere ventilación permanente.





INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instrucciones Generales

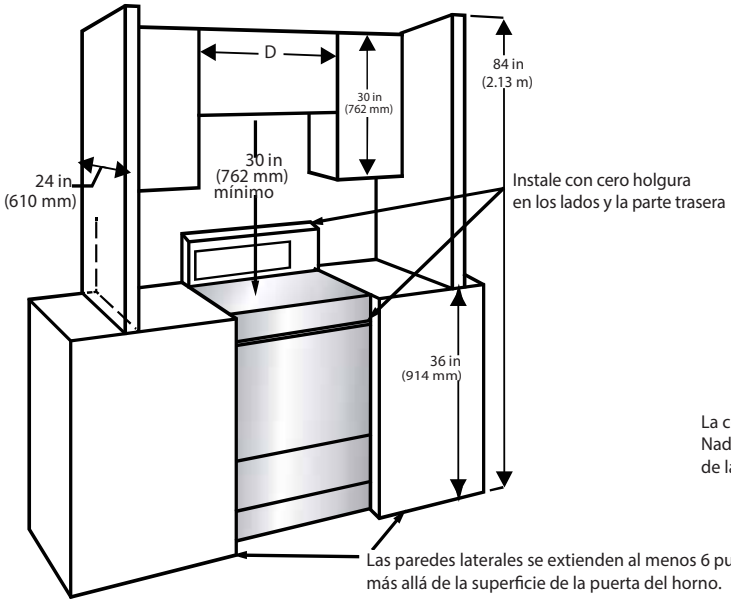
- Después de quitar el material de embalaje del electrodoméstico y sus accesorios, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado. Si sospecha de algún daño, no lo use y contacte inmediatamente a un servicio autorizado o técnico calificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles en las cercanías, como cortinas, aceites, telas, etc., que puedan prenderse fuego.
- El área de trabajo y los muebles que rodean el electrodoméstico deben estar hechos de materiales resistentes a temperaturas superiores a 212 °F (100 °C).
- El electrodoméstico no debe instalarse junto a un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora.
- El electrodoméstico puede colocarse cerca de otros muebles, siempre que en el área donde se instala, la altura del mueble no exceda la altura de la superficie de cocción.

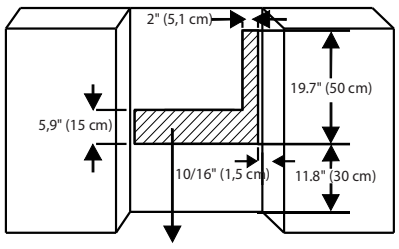
Instalación de la Estufa

- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado.
- **Importante:** Conserve estas pautas para la futura referencia del inspector eléctrico del vecindario.
- Lea y conserve estas instrucciones para referencia futura.

Dimensiones y Espacios Libres

- Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la cocina y cualquier material inflamable cercano.
- Ubicación - Confirme el sitio de instalación de la cocina.
- Verifique la estabilidad del piso y la adecuación del suministro eléctrico.
- Se deben usar las dimensiones especificadas.
- El espacio libre mínimo se proporciona según las dimensiones dadas. Se requiere una superficie de contacto estable y plana.
- Evite el espacio de almacenamiento en los gabinetes ubicados por encima de las unidades de la superficie para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al alcanzar las unidades de superficie calientes. El riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5″ (127 mm) más allá de la parte inferior de los gabinetes si se va a proporcionar espacio de almacenamiento en los gabinetes.
- Si los muebles de cocina son más altos que la superficie de cocción, los muebles de cocina deben estar a al menos 4 pulgadas (10 cm) de distancia de los lados del electrodoméstico para permitir la circulación de aire.
- Si se va a instalar una campana extractora o algún armario encima del electrodoméstico, la distancia de seguridad entre la superficie de cocción y cualquier armario/campana extractora debe ser como se indica a continuación.





La colocación adecuada de la toma de gas y eléctrica debe estar alineada. Nada ubicado en el área sombreada puede sobresalir más de 2" (5.1 cm) de la pared o la cocina no se deslizará completamente hacia atrás.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CONEXIÓN DE GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el electrodoméstico de acuerdo con las normativas y regulaciones locales e internacionales aplicables. Primero, verifique qué tipo de gas está instalado en la cocina. Esta información está disponible en una etiqueta en la parte posterior del electrodoméstico. Puede encontrar la información relacionada con los tipos de gas apropiados y los inyectores de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Verifique que la presión de gas de alimentación coincida con los valores de la tabla de datos técnicos, para obtener el uso más eficiente y garantizar el consumo mínimo de gas. Si la presión del gas utilizado es diferente de los valores indicados o no es estable en su área, puede ser necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado para realizar estos ajustes.

Puntos que deben verificarse durante el montaje de la manguera flexible

- Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible fijada a la entrada de gas de la cocina, debe fijarse con una abrazadera de tubo.
- Conecte su electrodoméstico con una manguera corta y duradera, lo más cerca posible de la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 36 pulgadas (90 cm).
- El dispositivo debe conectarse según las normas locales de gas pertinentes.
- La manguera debe mantenerse alejada de áreas que puedan calentarse a temperaturas superiores a 194 °F (90 °C).
- La manguera no debe estar agrietada, rota, doblada ni plegada.
- Mantenga la manguera alejada de esquinas afiladas y objetos que puedan moverse.
- Antes de montar la conexión, debe asegurarse de que la manguera no esté dañada. Use agua con jabón o líquidos para comprobar fugas. No utilice una llama desnuda para verificar fugas de gas.
- Todos los elementos metálicos que se utilicen durante la conexión de gas deben estar libres de óxido. Verifique la fecha de vencimiento de cualquier componente utilizado para la conexión.

Puntos que deben verificarse durante el montaje de una conexión de gas fija

Este electrodoméstico ha sido probado de acuerdo con las siguientes normativas:

- ANS Z21.1: Aparatos de cocina doméstica
- CSA 1.1: Aparatos de cocina doméstica
- CAN / CSA-C 22.2 No 61-M89 Rangos de cocina doméstica
- En Canadá: La instalación debe realizarse conforme a los Códigos de Instalación CAN 1-B149.1 y CAN 1-B149.2 para aparatos de gas y/o códigos locales.

Es responsabilidad del propietario y el instalador determinar si se aplican requisitos adicionales, como los códigos locales y/o normativas, a instalaciones específicas. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.

El método utilizado para ensamblar una conexión de gas fija (conexión de gas mediante rosca, por ejemplo, una tuerca) varía según el país en el que se encuentre. Las piezas más comunes para su país se suministrarán con su electrodoméstico. Cualquier otra pieza necesaria podrá ser suministrada como repuesto.

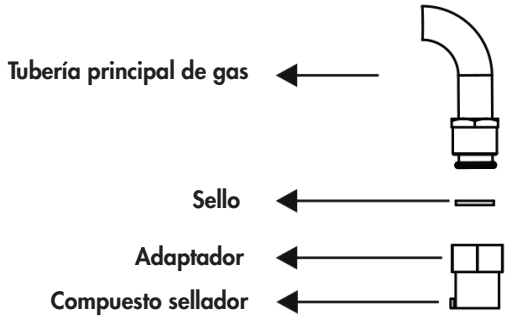
Durante la conexión, mantenga siempre la tuerca en el colector de gas fija mientras rota la contratuerca. Utilice llaves de tamaño apropiado para asegurar una conexión segura. Para las superficies entre diferentes componentes, utilice siempre las juntas proporcionadas en el kit de conversión de gas.

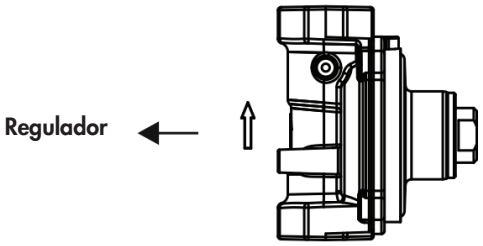
Las juntas utilizadas durante la conexión también deben estar aprobadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de fontanería para conexiones de gas.

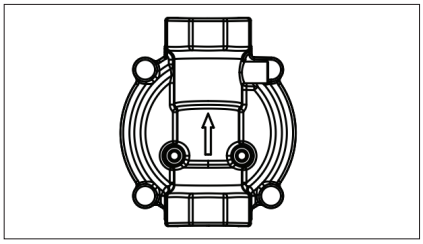
Recuerde que este electrodoméstico está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el cual ha sido fabricado. El país principal de destino está marcado en la tapa trasera del electrodoméstico. Si necesita utilizarlo en otro país, es posible que se requiera alguna de las conexiones de la figura a continuación. En tal caso, contacte a las autoridades locales para conocer la conexión de gas correcta.

Nota: Utilice sellador para juntas de tubería en todas las roscas de tubos macho (exteriores) para evitar fugas. Al apretar las conexiones, evite que el regulador de presión de gas gire sobre la tubería.

- Construya un lugar accesible fuera del rango y conecte una válvula de cierre manual externa en la línea de suministro de gas. Asegúrese de saber dónde y cómo cerrar el suministro de gas del electrodoméstico.
- Conecte el adaptador de unión de 1/2″ al regulador de presión de gas con un par máximo de 15 ft-lbs.







ADVERTENCIA

Por favor, monte el regulador al electrodoméstico en la dirección de la flecha indicada en el regulador. El aparato debe ser instalado y mantenido por un técnico cualificado y registrado en gas, de acuerdo con la legislación de seguridad vigente. No use una llama abierta para comprobar las fugas de gas.

Regulador de Presión de Gas

El regulador de presión de gas suministrado con este electrodoméstico debe ser utilizado. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento adecuado:

Gas Natural (GN - Metano):
Presión mínima: 5″ W.C.
Presión máxima: 13″ W.C.

Gas Propano (GLP):
Presión mínima: 12″ W.C.
Presión máxima: 13″ W.C

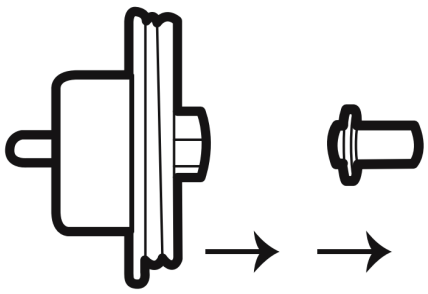
CONVERSIÓN DE GAS (SI ESTÁ DISPONIBLE)

Su electrodoméstico está diseñado para funcionar con gas GP/GN. Los quemadores de gas pueden adaptarse a diferentes tipos de gas, cambiando los inyectores correspondientes y ajustando la longitud de la llama mínima adecuada al gas en uso. Para ello, se deben seguir los siguientes pasos.

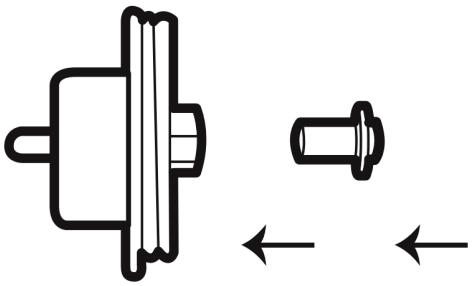
Cambio de Ajuste de Presión del Regulador

El regulador del electrodoméstico se envía configurado para operar con gas GN. La presión de entrada del suministro de gas debe estar de acuerdo con la presión nominal de entrada del regulador utilizado en el electrodoméstico o un máximo de 13″ W.C

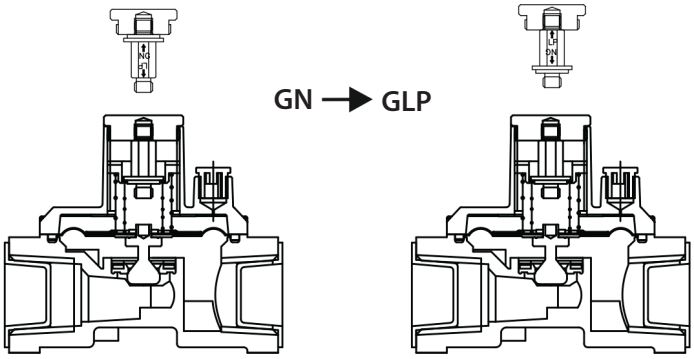
1. **ADVERTENCIA:** Antes de realizar la conversión, asegúrese de apagar el suministro de gas y la energía eléctrica del electrodoméstico.
2. Gire la tapa para obtener la barra de ajuste. Cuando la letra “GN” en la barra de ajuste esté hacia arriba, la presión de salida del regulador está configurada para GN.



3. Para convertir de NG a GLP, cambie la dirección de la varilla de ajuste. Cuando la letra " " en la varilla de ajuste quede hacia arriba, la presión de salida del regulador estará ajustada para GLP.



4. Vuelva a colocar la tapa en el regulador.



Cambio de inyectores

Quemadores de la cocina

- Corte el suministro de gas principal y desenchufe el electrodoméstico de la red eléctrica.
- Retire las tapas de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de 9/32" (7 mm) para desatornillar los inyectores.
- Sustituya los inyectores con los del kit de conversión de gas, asegurándose de utilizar los inyectores correctos según los diámetros correspondientes para el tipo de gas que se va a utilizar, según la tabla de inyectores de gas.

Conexión eléctrica y seguridad

ADVERTENCIA

La conexión eléctrica de este aparato debe ser realizada por un técnico autorizado o electricista cualificado, de acuerdo con las instrucciones de esta guía y en cumplimiento con las normativas locales vigentes.

EL APARATO DEBE ESTAR A TIERRA

- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, debe verificarse que la tensión nominal del aparato (indicada en la placa de identificación del aparato) coincida con la tensión disponible en la red eléctrica, y el cableado eléctrico principal debe ser capaz de manejar la potencia nominal del aparato (también indicada en la placa de identificación).
- Instalación adecuada: Asegúrese de que su aparato esté correctamente instalado y aterrizado por un técnico cualificado. En los Estados Unidos, instale de acuerdo con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, última edición, y el National Electrical Code NFPA No. 70, última edición, así como los requisitos del código eléctrico local. En Canadá, instale de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y la norma CSA C22.1, Código Eléctrico Canadiense, Parte 1, últimas ediciones, y los requisitos del código eléctrico local.
- Durante la instalación, asegúrese de que se utilicen cables aislados. Una conexión incorrecta podría dañar su aparato. Si el cable de alimentación está dañado y necesita ser reemplazado, esto debe hacerlo una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, enchufes múltiples y/o cables de extensión.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, el cable podría dañarse, causando un cortocircuito.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

- Si el aparato no está conectado a la red eléctrica mediante un enchufe, se debe utilizar un desconectador de todos los polos (con al menos 3 mm de distancia entre los contactos) para cumplir con las normativas de seguridad.

- El aparato está diseñado para una fuente de alimentación de 110-120 V. Si su suministro es diferente, comuníquese con el personal autorizado de servicio o un electricista cualificado.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para poder conectarse al aparato.

- El interruptor fusible debe ser fácilmente accesible una vez que el aparato haya sido instalado.

- Asegúrese de que todas las conexiones estén adecuadamente apretadas.

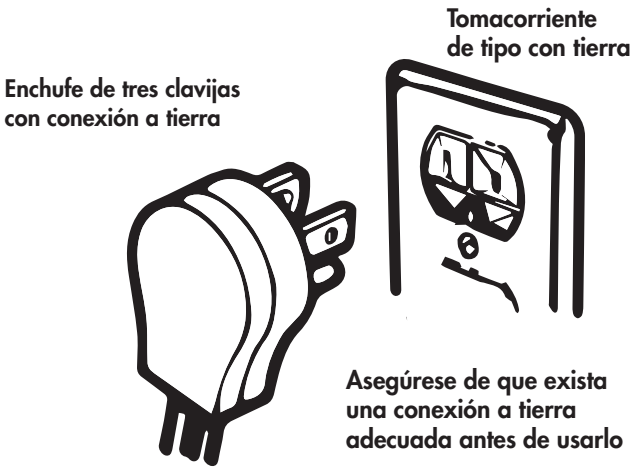
- Fije el cable de alimentación en la abrazadera del cable y luego cierre la tapa.

CUIDADO: Riesgo de descarga eléctrica. Si el cable o el enchufe se dañan, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y reemplácelos únicamente con un cable o enchufe del mismo tipo.

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que se conecta a un enchufe estándar de tres clavijas para minimizar el riesgo de descarga eléctrica.

El cliente debe hacer que un electricista cualificado verifique el enchufe de pared y el circuito para asegurarse de que el enchufe esté correctamente aterrizado.

En caso de encontrarse con un enchufe de pared estándar de dos clavijas, es responsabilidad y obligación personal del cliente reemplazarlo por un enchufe de tres clavijas correctamente aterrizado.



ADVERTENCIA

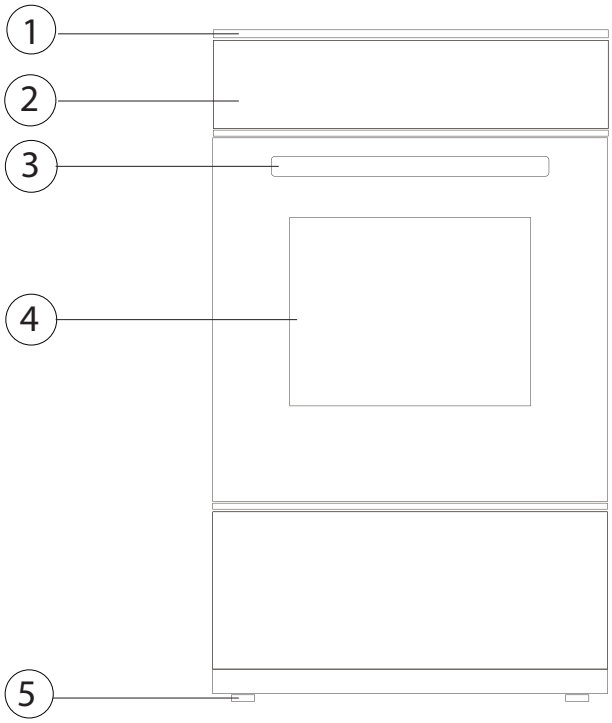
NO CORTAR NI QUITAR EL TERCER PRONG (TIERRA) DEL CORDÓN DE ALIMENTACIÓN BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.

NO UTILICE UN ADAPTADOR.
NO UTILICE UN CORDÓN DE EXTENSIÓN

INSTRUCCIONES DE USO

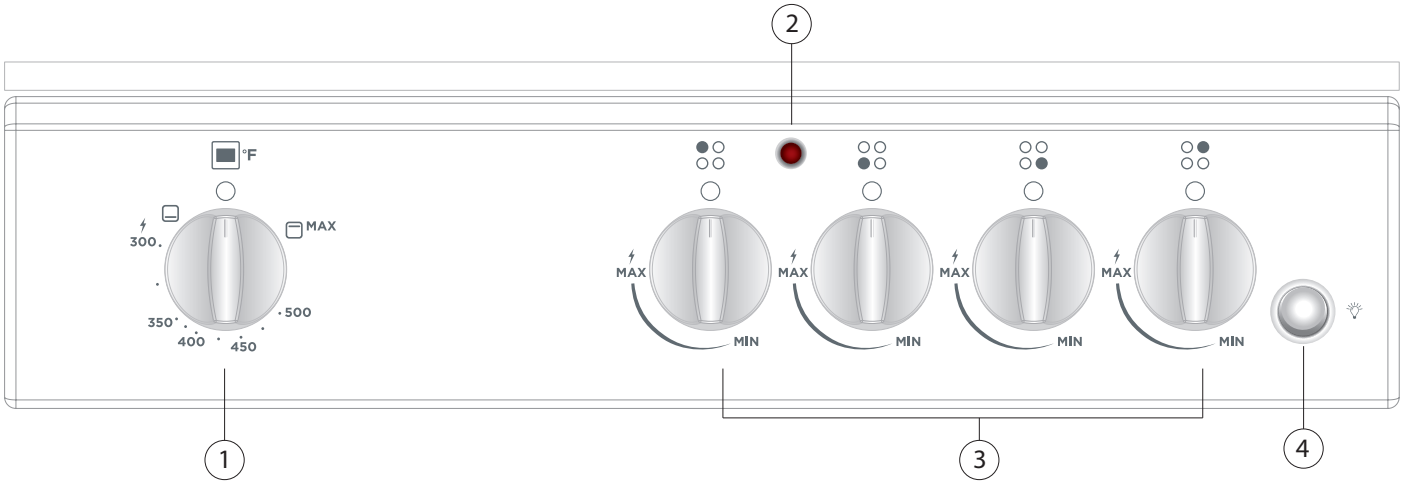
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Placa de cocina
2. Panel de control
3. Mango de la puerta del horno
4. Puerta del horno
5. Patas ajustables



CONTROL PANEL

1. Perilla de control del horno
2. Luz indicadora del horno
3. Perilla de control de la placa de cocina
4. Interruptor de la luz del horno



USO DEL PRODUCTO

USO DE LOS QUEMADORES A GAS

Encendido de los quemadores
El símbolo de posición sobre cada perilla de control indica el quemador que controla la perilla.

Encendido manual de los quemadores a gas
Si su aparato no está equipado con un sistema de encendido o en caso de fallo de la red eléctrica, siga los procedimientos que se indican a continuación:

Para los quemadores de la placa: Presione la perilla del quemador que desea encender y manténgala presionada mientras la gira en sentido antihorario hasta que la perilla esté en la posición de "máximo". Continúe presionando la perilla y sostenga una cerilla, pabilo o cualquier otro medio manual de encendido cerca de la parte superior del quemador. Aleje la fuente de encendido del quemador tan pronto como vea una llama estable.

Para el quemador del horno: Presione y gire la perilla de control del horno en sentido antihorario hasta que la perilla esté en la posición de "máximo". Mantenga una cerilla, pabilo u otro medio manual de encendido cerca del orificio de encendido ubicado en la esquina frontal izquierda del quemador. Aleje la fuente de encendido tan pronto como vea una llama estable.

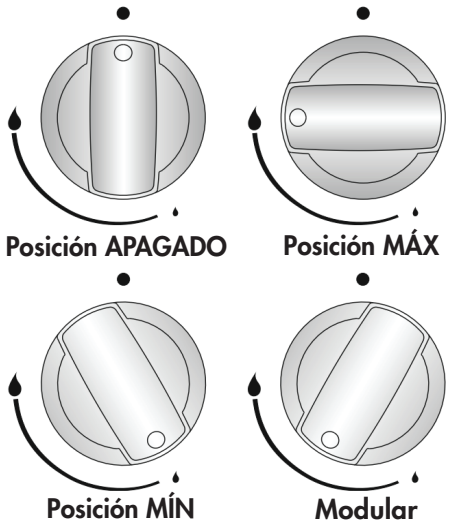
Encendido eléctrico por perilla de control
Presione la perilla del quemador que desea encender y manténgala presionada mientras la gira en sentido antihorario hasta que la perilla esté en la posición de 90 grados. El microswitch debajo de la perilla generará chispas a través de la bujía mientras la perilla esté presionada. Mantenga presionada la perilla hasta ver una llama estable en el quemador.

Dispositivo de seguridad de llama
Quemadores de la placa
Los quemadores de la placa equipados con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que la llama se apague accidentalmente. Por esta razón, durante el encendido, mantenga presionada la perilla hasta ver llamas estables. Mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 10 a 15 segundos después de que el quemador se haya encendido. Liberar la perilla demasiado pronto apagará la llama. Si esto ocurre, el dispositivo bloqueará las líneas de gas de los quemadores para evitar la acumulación de gas no quemado. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador apagado.

Quemadores del horno / Grill (si está disponible)
Independientemente del modelo de su aparato, todos los quemadores del horno están equipados con un dispositivo de seguridad de gas. Por esta razón, durante el encendido, mantenga la perilla del horno presionada hasta ver llamas estables. Mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 10 a 15 segundos después de que el quemador se haya encendido. Liberar la perilla demasiado pronto apagará la llama. Si las llamas se apagan después de liberar la perilla, repita el procedimiento de encendido. Si el quemador del horno no se enciende después de mantener la perilla presionada durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente volver a encenderlo durante al menos 90 segundos. Si las llamas del horno se apagan accidentalmente, repita el mismo procedimiento.

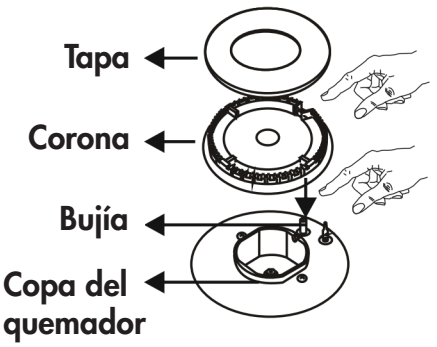
CONTROLES DE LA PLACA

Quemador de la placa
La perilla tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con la perilla en la posición de "máximo"; luego puede ajustar la longitud de la llama entre la posición de "máximo" y "mínimo". No opere los quemadores cuando la perilla esté entre las posiciones de "máximo" y "apagado".



INSTRUCCIONES DE USO

Después de encender, verifique visualmente las llamas. Si ve una punta amarilla, una llama elevada o inestable, apague el flujo de gas y luego verifique el ensamblaje de las tapas y coronas de los quemadores una vez que se hayan enfriado. Asegúrese de que no haya líquido en las tapas de los quemadores. Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de intentar volver a encender.



Para apagar los quemadores de la placa, gire la perilla del quemador de la placa en sentido horario hasta la posición de "0" o hasta que el marcador en la perilla del quemador apunte hacia arriba.

Su placa tiene quemadores de diferentes diámetros.

Descubrirá que la forma más económica de usar gas es elegir el quemador de gas del tamaño adecuado para el tamaño de su sartén y llevar la llama a la posición de "mínimo" una vez alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos que siempre cubra su sartén para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores principales, le sugerimos que utilice ollas con los siguientes diámetros de fondo plano. El uso de ollas más pequeñas que las dimensiones mínimas indicadas a continuación causará pérdida de energía.

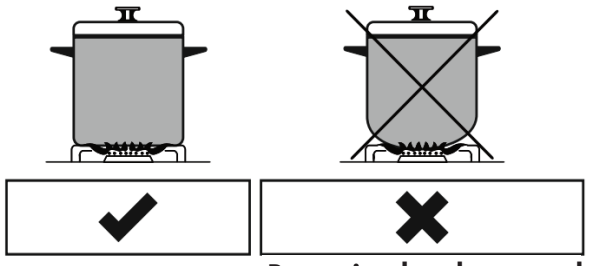
Quemador rápido / Wok	8.6–10.2 in (22-26 cm)
Quemador semi-rápido	5.5–8.6 in (14-22 cm)
Quemador auxiliar	4.7–7.0 in (12-18 cm)

Asegúrese de que las puntas de las llamas no se extiendan más allá de la circunferencia exterior de la olla, ya que esto puede dañar accesorios de plástico, como las asas.

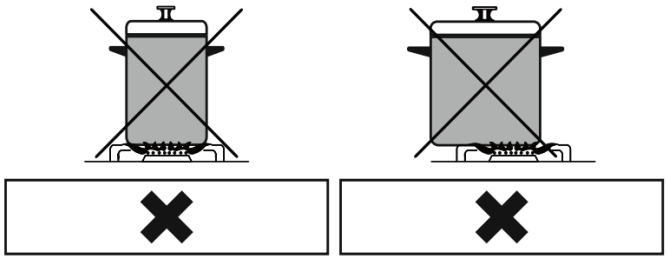
Apague la válvula de control del gas principal cuando los quemadores no estén en uso durante períodos prolongados.

IMPORTANTE

- Utilice únicamente sartenes de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que el fondo de la sartén esté seco antes de colocarla sobre el quemador.
- La temperatura de las partes accesibles puede volverse alta mientras el aparato está en funcionamiento. Es imperativo que los niños y los animales se mantengan bien alejados de los quemadores durante y después de la cocción.
- Después de usarla, la vitrocerámica permanece muy caliente durante un largo período de tiempo. No la toque y no coloque ningún objeto sobre ella.
- Nunca coloque cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la vitrocerámica, ya que se calentarán y podrían causar quemaduras graves.
- No permita que las asas de las ollas ni ningún otro utensilio de cocina sobresalgan del borde de la vitrocerámica.



Base circular de cacerola



Diámetro de la cacerola pequeña

Base de cacerola que no se ha asentado

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES DEL HORNO

Controles del Quemador del Horno
Después de encender el quemador del horno, puedes ajustar la temperatura dentro del horno según lo necesario utilizando los números en el panel de control o la perilla. Los números más altos proporcionan temperaturas más altas, mientras que los números más bajos proporcionan temperaturas más bajas.

Descripción de la Función	
300-500 MAX	Gire el control en sentido antihorario para ajustarlo al nivel de gas requerido.
	Gire el control en sentido horario para ajustar la parrilla eléctrica.

No opere el aparato entre la posición de "Apagado" y el primer marcador de temperatura en dirección antihoraria. Siempre use el horno entre la configuración máxima y mínima. Al apagar el horno, gire el control en dirección horaria hasta la posición de "0".

Precalentamiento
Recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos. Para recetas que requieren altas temperaturas, como pan, pasteles, bollos o soufflés, se obtienen los mejores resultados si se precalienta el horno primero. Para obtener los mejores resultados al cocinar desde congelado o cocinar comidas listas frías, siempre precaliente el horno primero..

Cocción
- Asegúrese de que la comida esté colocada de manera central en la rejilla y que haya suficiente espacio alrededor de la bandeja / plato para permitir una circulación máxima de aire.
- Coloque los platos sobre una bandeja de hornear de tamaño adecuado en la rejilla para evitar derrames en la base del horno y ayudar a reducir la cantidad de limpieza necesaria.
- El material y acabado de la bandeja de hornear y los platos utilizados afectarán el dorado de la base. Los utensilios de esmalte, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el dorado de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y dan menos dorado en la base.
- Cuando cocine más de un plato en el horno, coloque los platos de forma centralizada en diferentes estantes, en lugar de agrupar varios platos en un solo estante; esto permitirá que el calor circule libremente para obtener los mejores resultados de cocción.
- Si está cocinando más de una bandeja de artículos similares, como pasteles o galletas, cambie las bandejas durante la cocción o retire la bandeja superior cuando la comida esté lista y mueva la bandeja inferior al estante superior para continuar la cocción.
- No coloque las bandejas de hornear directamente sobre la base del horno, ya que interfiere con la circulación del aire del horno y puede provocar que la base se queme. Use la posición de estante inferior.

Parrilla Eléctrica (Broil)
- Esta función se utiliza para asar alimentos. Opera en un solo modo para crear una fuente de calor constante.
- Gire el control del calentador de la parrilla en sentido horario hasta el símbolo designado para la parrilla.
- Precaliente durante 5 minutos, luego coloque la comida sobre la rejilla y en la estantería superior del horno. Coloque una bandeja en la estantería inferior para recoger la grasa o los aceites que puedan caer de la comida.
- Una vez haya terminado de asar, asegúrese de girar el control a la posición "0".
- Deje que el horno se enfríe, asegurándose de mantener a los niños alejados durante este período.
  La luz del panel de control se encenderá cuando el calentador de la parrilla esté activado.
- El quemador de la parrilla crea una fuente de calor constante y no puede ajustarse entre las posiciones máxima y mínima. Al apagar el quemador de la parrilla, gire el control en sentido horario hasta la posición "0".
- Coloque una bandeja en la estantería inferior de la rejilla para recoger cualquier grasa o aceite que caiga durante el asado.

INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque la rejilla de alambre en la estantería superior, asegurándose de que la comida no toque el quemador de la parrilla.

- Precaliente la parrilla a su configuración máxima durante unos minutos antes de sellar los filetes o tostar. La comida debe girarse, según sea necesario, durante la cocción.

- La comida debe estar completamente seca antes de asarla para minimizar las salpicaduras. Unte las carnes magras y los pescados ligeramente con un poco de aceite o mantequilla derretida para mantenerlos húmedos durante la cocción.

- La comida debe colocarse en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.

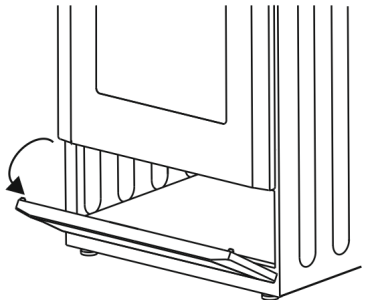
- Si su aparato tiene una bandeja de parrilla y un mango como accesorio, consulte la sección de accesorios para su uso.

Lámpara del Horno
El horno tiene una lámpara interna para iluminar el área de cocción. Presione el botón de la lámpara para encenderla o apagarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

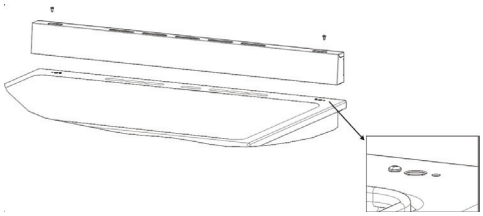
ACCESORIOS

El Cajón con Tapa
Su electrodoméstico incluye un cajón para el almacenamiento de accesorios: bandejas, estantes, rejillas y pequeñas ollas y sartenes.

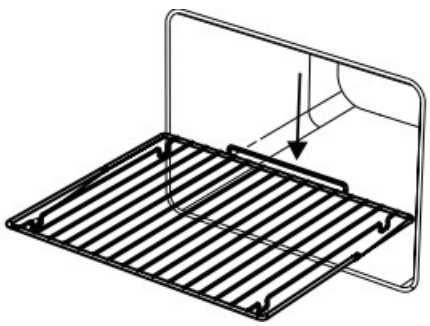


ADVERTENCIA: La superficie interna del cajón puede calentarse durante su uso. No almacene alimentos, plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

El salpicadero
El salpicadero está sujeto a la placa de cocina con dos tornillos.



ADVERTENCIA: Al colocar la rejilla, asegúrese de que la parte trasera esté correctamente posicionada antes de empujarla dentro del horno.



INSTRUCCIONES GENERALES DE LIMPIEZA

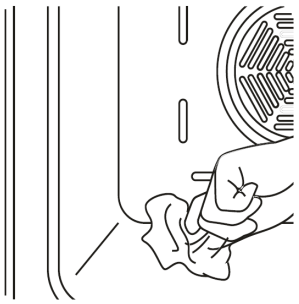
ADVERTENCIA: Apague el electrodoméstico y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Asegúrese de que los materiales de limpieza sean apropiados y recomendados por el fabricante antes de usarlos en el aparato.
- Use cremas o limpiadores líquidos suaves, sin partículas abrasivas.
- No utilice cremas corrosivas, polvos de limpieza abrasivos, esponjas de alambre o herramientas duras, ya que pueden dañar las superficies de la cocina

Para la limpieza diaria de marcas, huellas y derrames no azucarados, aplique un producto de limpieza para placas de cocina de cerámica. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.

Limpieza del Interior del Horno

- Es mejor limpiar el horno mientras esté tibio.
- Se recomienda hacerlo después de cada uso del horno.
- Limpie el horno con un paño suave humedecido en agua con jabón.
- Luego, pase nuevamente un paño húmedo y séquelo.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la Placa de Gas

- Limpie la placa de gas de forma regular.
- Retire los soportes para ollas, las tapas y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la placa con un paño suave humedecido en agua con jabón. Luego, vuelva a limpiar la superficie con un paño húmedo y séquela.
- Lave y enjuague las tapas de los quemadores. No las deje húmedas; séquelas inmediatamente con un paño seco.
- Asegúrese de volver a ensamblar todas las piezas correctamente después de la limpieza.
- Las superficies de los soportes para ollas pueden rayarse con el tiempo debido al uso. Esto no es un defecto de fabricación.

Limpieza de las Partes de Vidrio

- Limpie regularmente las partes de vidrio de su electrodoméstico.
- Use un limpiador de vidrio para limpiar el interior y el exterior de las partes de vidrio.
- Enjuague y séquelas bien con un paño seco.

Limpieza de las Partes Esmaltadas

- Limpie regularmente las partes esmaltadas de su electrodoméstico.
- Limpie las partes esmaltadas con un paño suave humedecido en agua con jabón.
- Luego, vuelva a pasar un paño húmedo y séquelas.

IMPORTANTE

No limpie las partes esmaltadas mientras aún estén calientes por la cocción.
No deje vinagre, café, leche, sal, agua, limón o jugo de tomate sobre el esmalte por largos períodos de tiempo.

Limpieza de Partes de Acero Inoxidable (si están disponibles)

- Limpie regularmente las partes de acero inoxidable de su electrodoméstico.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un paño suave humedecido solo en agua.
- Luego, séquelas bien con un paño seco.

IMPORTANTE

No limpie las partes de acero inoxidable mientras aún estén calientes por la cocción.
No deje vinagre, café, leche, sal, agua, limón o jugo de tomate sobre el acero inoxidable por largos períodos de tiempo.

Limpieza de Superficies Pintadas (si están disponibles)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, alimentos azucarados, bebidas azucaradas y café deben limpiarse inmediatamente con un paño humedecido en agua tibia.
- Si estas manchas se secan y no se limpian, no deben frotarse con objetos duros (objetos puntiagudos, fibras de acero o plástico, esponjas abrasivas) ni con productos de limpieza que contengan altos niveles de alcohol, quitamanchas, desengrasantes o productos químicos abrasivos. De lo contrario, puede ocurrir corrosión en las superficies pintadas en polvo y pueden aparecer manchas.

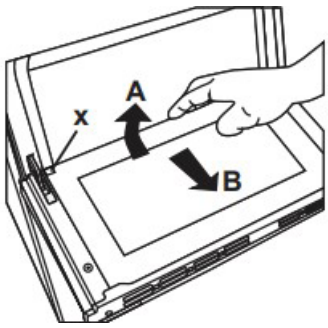
NOTA: El fabricante no se hará responsable de los daños causados por el uso de productos o métodos de limpieza inapropiados.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Retiro del Vidrio Interior

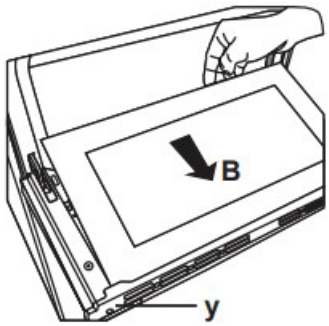
Debe retirar el vidrio de la puerta del horno antes de limpiarlo, como se muestra a continuación:

1. Empuje el vidrio en la dirección **B** y libérelo del soporte de ubicación (x). Extraiga el vidrio en la dirección **A**.

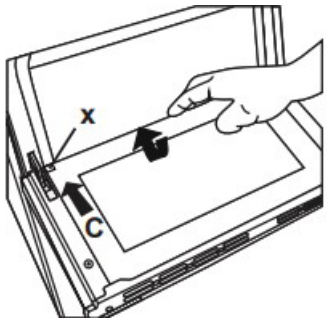


Para reinstalar el vidrio interior:

2. Empuje el vidrio hacia y debajo del soporte de ubicación **(y)** en la dirección **B.**



3. Coloque el vidrio debajo del soporte de ubicación **(x)** en la dirección **C**.



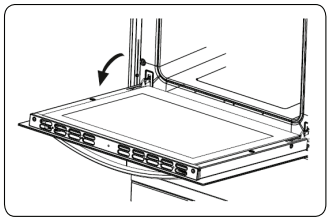
NOTA: Si la puerta del horno es de triple vidrio, la tercera capa de vidrio se puede retirar de la misma manera que la segunda capa de vidrio.

Retiro de la Puerta del Horno

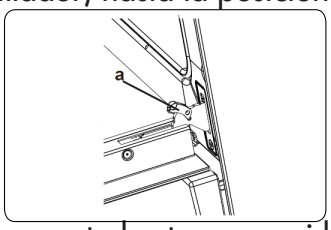
NOTA: La puerta del horno es removible, pero es pesada. Se recomienda que al menos dos personas trabajen juntas para retirarla.

Retire la puerta del horno antes de limpiar el vidrio de la puerta, como se muestra a continuación:

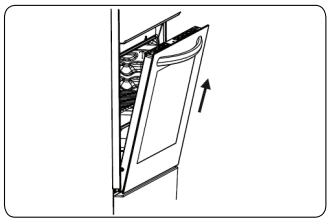
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra el seguro (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

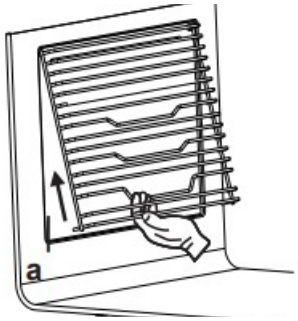


3. Cierre la puerta hasta que casi llegue a la posición completamente cerrada y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



Retiro de la Rejilla de Alambre

Para retirar la rejilla de alambre, tire de la rejilla como se muestra en la figura. Después de soltarla de los clips (a), levántela hacia arriba.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Reemplazo de la Luz del Horno

Advertencia: El mantenimiento de este electrodoméstico debe ser realizado solo por un técnico autorizado o un técnico cualificado.

Importante

- Antes de reemplazar la bombilla del horno, asegúrese de desconectar la electricidad del electrodoméstico. No hacerlo puede resultar en una descarga eléctrica o quemaduras.
- Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la bombilla se enfríen completamente antes de reemplazarlas.
- Retirar la puerta del horno puede facilitar este proceso.

Para reemplazar la bombilla:

- Retire la lente de vidrio y luego retire la bombilla.
- Inserte la nueva bombilla (resistente a 572°F - 300 °C) para reemplazar la bombilla que retiró (110V, 15-25 Vatios, Tipo E14).
- Reemplace la lente de vidrio, y su horno estará listo para usarse.

Notas:

El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.
La fuente de luz incluida no está destinada para su uso en otras aplicaciones; está diseñada específicamente para su uso en electrodomésticos de cocina. No es adecuada para la iluminación de habitaciones domésticas.

Otros Controles

- Revise periódicamente la fecha de caducidad del tubo de conexión de gas.
- Revise periódicamente el tubo de conexión de gas. Si se encuentra algún defecto, contacte a un proveedor de servicio autorizado para que lo cambie.
- Si se encuentra algún defecto al operar los botones de control del electrodoméstico, contacte a un proveedor de servicio autorizado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

GENERAL	
Voltaje / Frecuencia	110 - 120 V ~ 60 Hz
Tipo de Cable / Sección / Longitud:	SJT 3x14 AWG / 5.25 ft
Protección por Fusible:	Mín. 9A
Tipo de Gas / Presión	**Gas Natural 5" / GLP Gas 10"**
QUEMADORES	
Frontal Izquierdo:	**Quemador Rápido**
Potencia	11000 Btu/h - 11000 Btu/h
Inyector	1.55 mm - 0.96 mm
Trasero Izquierdo:	**Quemador Semi Rápido**
Potencia	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Inyector	1.18 mm - 0.82 mm
Trasero Derecho:	**Quemador Semi Rápido**
Potencia	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Inyector	1.18 mm - 0.82 mm
Frontal Derecho:	**Quemador Auxiliar**
Potencia	3500 Btu/h - 3500 Btu/h
Inyector	0.90 mm - 0.55 mm
Quemador del Horno:	**Quemador del Horno con Termostato de Gas**
Potencia	10000 Btu/h - 8500 Btu/h
Inyector	1.55 mm - 0.76 mm
Consumo Total de Potencia:	40500 Btu/h - 39000 Btu/h
Grill	Grill Eléctrico
Potencia	1000 W
Lámpara Interior:	25 W

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preocupación	Posible Causa	Soluciones
El horno y/o grill (si está disponible) no funcionan.	• El horno y/o grill pueden estar en la posición "apagado". • La presión del gas suministrado puede no ser correcta. • La energía (si el electrodoméstico tiene conexión eléctrica) está apagada. • Las patas no han sido ensambladas. • La batería (si es aplicable) puede estar agotada.	• Verifique la posición del botón de control. • Verifique el suministro de gas y la presión del gas. • Verifique si hay suministro eléctrico. También verifique que otros electrodomésticos de la cocina estén funcionando. • Asegúrese de que no haya bloqueos en la parte inferior del electrodoméstico • La batería puede necesitar ser reemplazada.
El horno no cocina de manera uniforme.	• Se está utilizando la posición incorrecta de la parrilla. • Su electrodoméstico ha sido instalado por un técnico no autorizado. • El ventilador (si aplica) puede estar en la posición “apagado”.	• Verifique las posiciones de la parrilla, el tiempo de cocción y los valores de calor según el manual. • Verifique que el electrodoméstico esté instalado correctamente. • Asegúrese de que el ventilador esté funcionando.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	• Se está utilizando la posición incorrecta de la parrilla o la configuración de calor incorrecta. • La presión del gas suministrado puede ser incorrecta.	• Verifique que se estén utilizando las temperaturas y posiciones de la parrilla recomendadas. Esté preparado para ajustar la temperatura hacia arriba o hacia abajo ligeramente para obtener los resultados deseados. • Verifique el suministro de gas y la presión del gas.
Los quemadores de la cocina no encienden.	• La tapa y la corona del quemador no están ensambladas correctamente. • La presión del gas suministrado puede ser incorrecta. • El cilindro de GLP (si aplica) puede estar agotado. • La energía (si el electrodoméstico tiene conexión eléctrica) está apagada. • La batería (si es aplicable) puede estar agotada.	• Asegúrese de que las partes del quemador estén colocadas correctamente. • Verifique el suministro de gas y la presión del gas. • El cilindro de GLP puede necesitar ser reemplazado. • Verifique si hay suministro eléctrico. También verifique que otros electrodomésticos de la cocina estén funcionando. • La batería puede necesitar ser reemplazada.
El color de la llama es naranja/amarillo.	• La tapa y la corona del quemador no están ensambladas correctamente. • Composiciones de gas diferentes.	• Asegúrese de que las partes del quemador estén colocadas correctamente. • Debido al diseño del quemador, la llama puede aparecer naranja/amarilla en ciertas áreas del quemador. • Si utiliza gas natural, el gas natural de la ciudad puede tener composiciones diferentes. • No opere el electrodoméstico durante un par de horas.
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	• Las partes del quemador pueden no estar limpias o secas.	• Asegúrese de que las partes del electrodoméstico estén secas y limpias.
El quemador hace ruido.	—	• Esto es normal. El ruido puede reducirse a medida que se calientan.
Ruido	—	• Es normal que algunas partes metálicas de la cocina produzcan ruido cuando están en uso.
La luz del horno (si está disponible) no funciona.	• La lámpara ha fallado. • El suministro eléctrico está desconectado o apagado.	• Reemplace la lámpara según las instrucciones. • Asegúrese de que el suministro eléctrico esté encendido en el enchufe de pared.

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