

30" INDUCTION ELECTRIC RANGE	
Owner's Manual.....	1 - 32
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À INDUCTION 30"	
Manuel du propriétaire.....	33 - 64

MODEL • MODÈLE

DIRC300BSSC

Danby Products Limited, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9

Danby Products Inc. Findlay, Ohio, U.S.A. 45840

www.danby.com



Printed in China | Imprimé en Chine | Impreso en China

2024.07.25

Welcome to the Danby family.

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

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

1. Please write down your appliance information below. **You must keep the original proof of purchase receipt to validate and receive warranty services.**
2. Register your product online and receive a **FREE 2 MONTH WARRANTY EXTENSION** after filling out a product survey, at www.danby.com/support/product-registration/

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Need Help?

1. Read your Owner's Manual for installation help, troubleshooting, and maintenance assistance.
2. Visit www.Danby.com to access self-service tools, FAQs and much more by searching your model number in the search bar.
3. For the **Quickest Customer Service**, please fill out the web form at www.danby.com/support. Your submission will go directly to an expert on your particular appliance. Our average response times are between 20 minutes and 2 hours, during EST business hours.
4. Call **1-800-263-2629** - please note that during peak hours, hold times can exceed one hour.



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - TIP OVER HAZARD

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

ANTI-TIP DEVICE

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

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

WARNING

SUFFOCATION AND RISK OF CHILD ENTRAPMENT

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

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

NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE

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

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

NOTE

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

NOTE

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR AREAS NEAR THEM

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

DANGER - GREASE FIRES

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

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

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

DANGER - FIRE RISK

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information **READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS**

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

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

WARNING

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

COOKTOP SAFETY REQUIREMENTS

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

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surfaces since they can get hot.

OVEN SAFETY REQUIREMENTS

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

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

Keep oven vents unobstructed.

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

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information **READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

Operation is subject to the following 2 conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference, and
- 2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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

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

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

This device complies with Canadian CAN ICES-001 / NMB-001.

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

SUPPLIER'S DECLARATION OF CONFORMITY

47 CFR § 2.1077 Compliance Information

Unique Identifier: DIRC300BSSC

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION: RISK OF ELECTRICAL SHOCK

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Gather the required tools and parts before starting installation.

REQUIRED TOOLS

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

LOCATION REQUIREMENT

Ventilation

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

NOTE: Observe all governing codes and ordinances.

Temperature

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

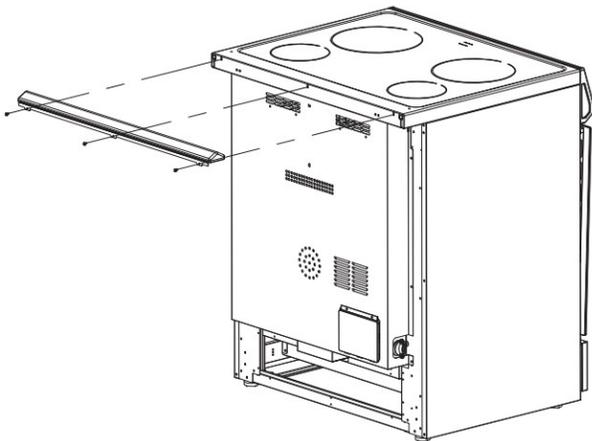
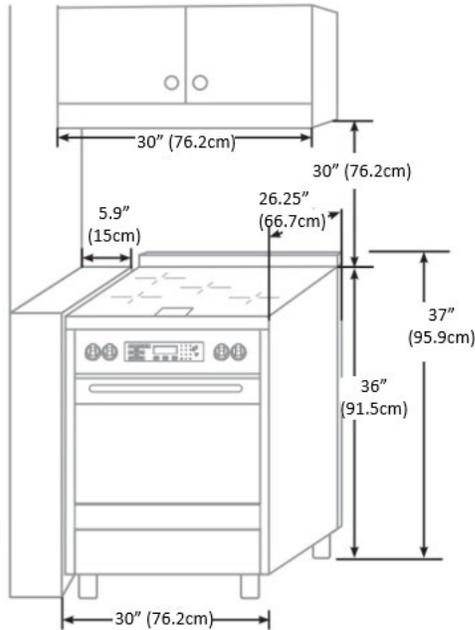
NOTE: Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the material used will not discolour, delaminate or sustain other damage.

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation Measurements

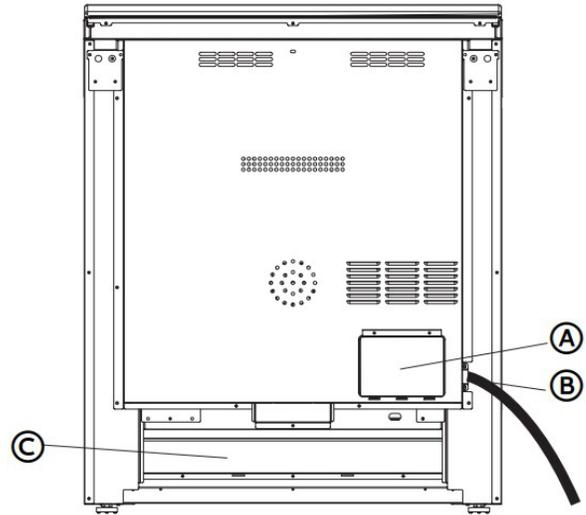
NOTE: Range can be raised approximately 1 inch (2.5 cm) by adjusting the leveling legs. The front of door and drawer may extend farther forward depending on styling.



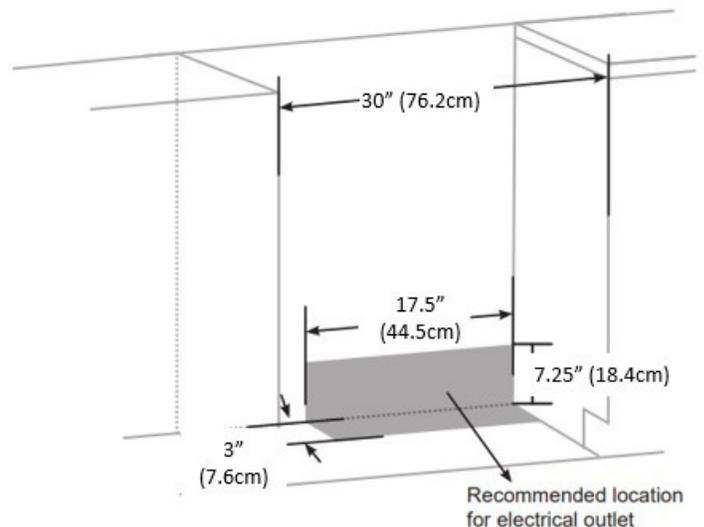
BACKSPLASH INSTALLATION:

Install the backsplash to rear of the range with the screws provided.

Power Supply



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



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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ANTI-TIP BRACKET

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

WARNING: Tip Over Hazard

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

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

Bracket Location

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

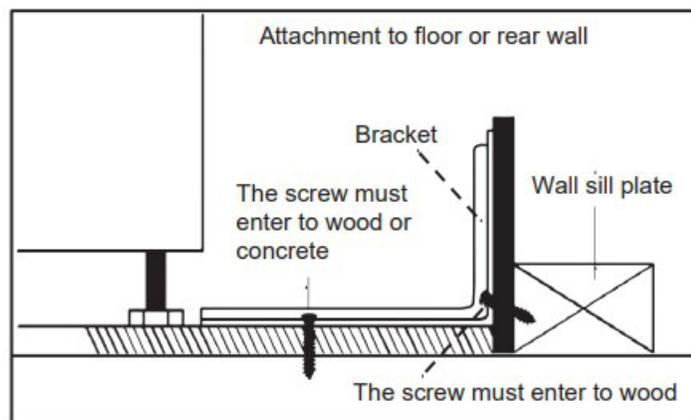
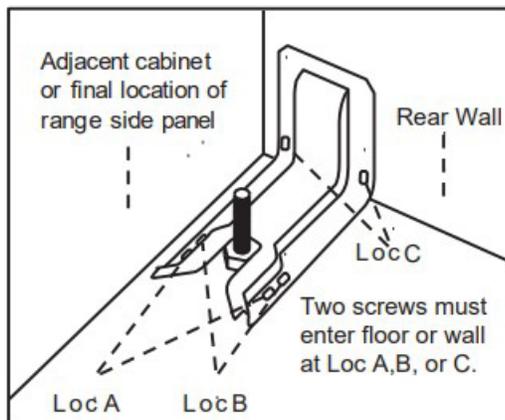
Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

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

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

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

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



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Securing Bracket

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

Floor Installation

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

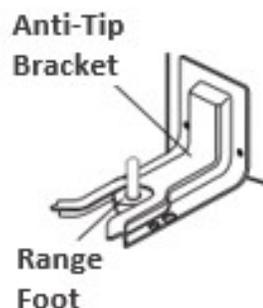
Rear Wall Installation

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

Checking Bracket

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

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



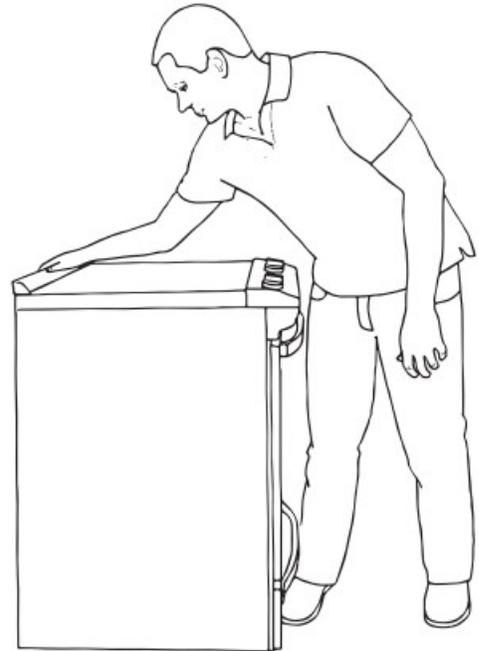
INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLING RANGE

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

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

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



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

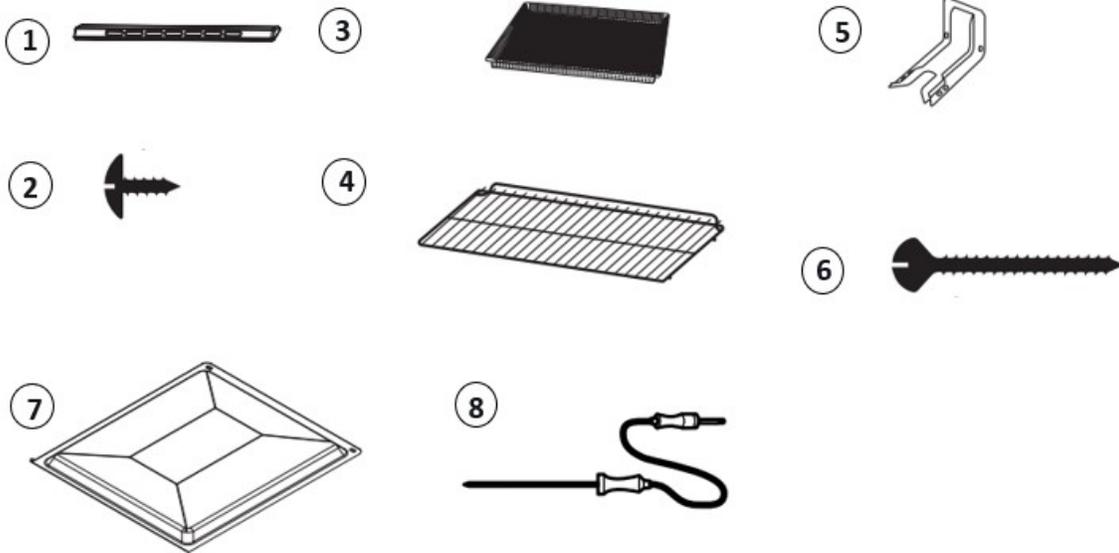
NOTE: The range must be level for optimum cooking and baking performance.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

ACCESSORIES

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



OPERATING INSTRUCTIONS

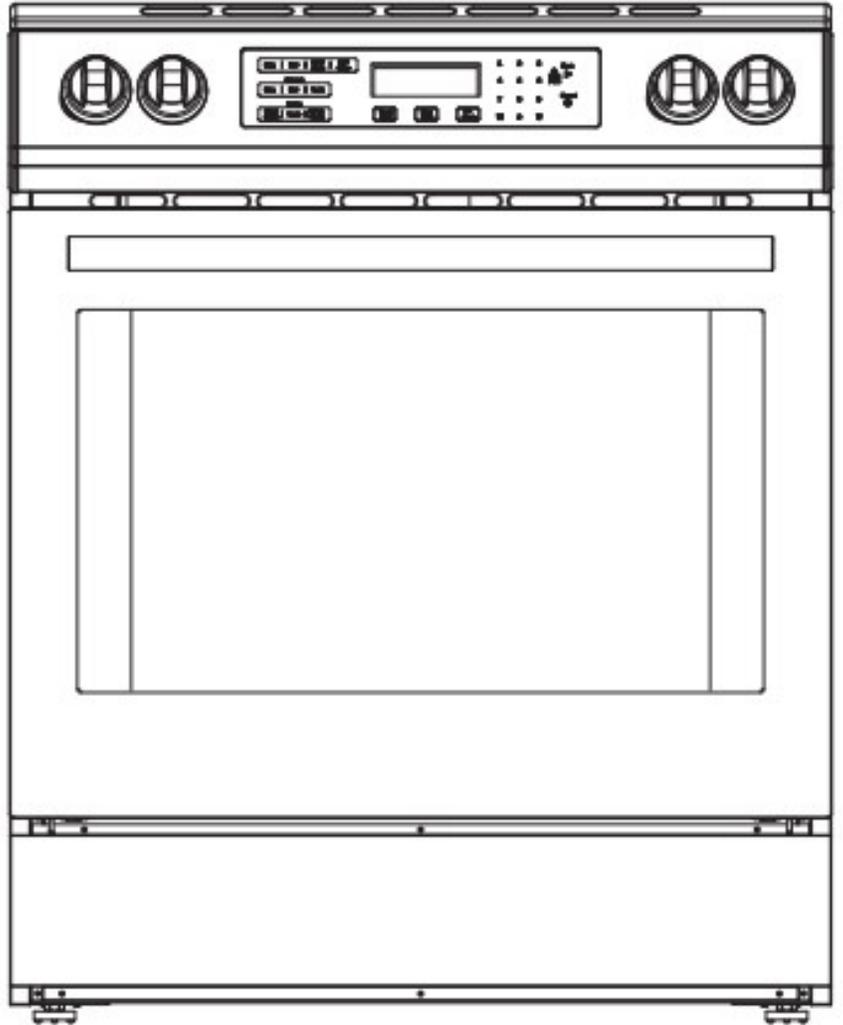
DIMENSIONS

The dimensions of this appliance are:

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

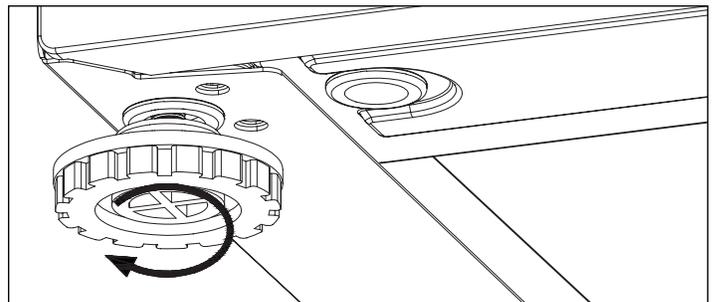
It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

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



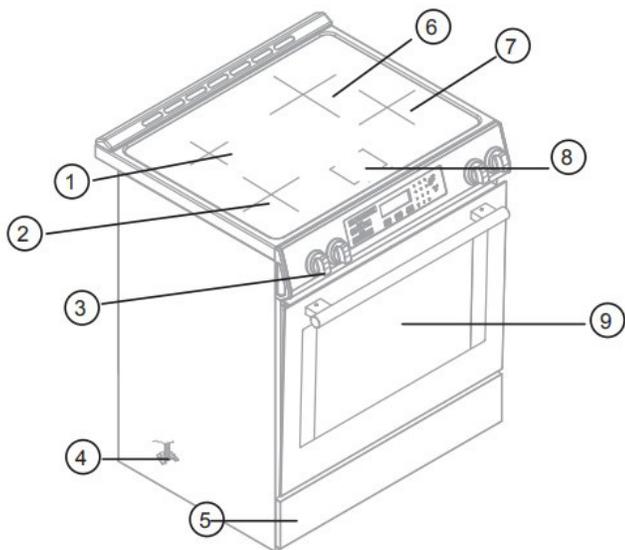
LEVELING INSTRUCTIONS

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



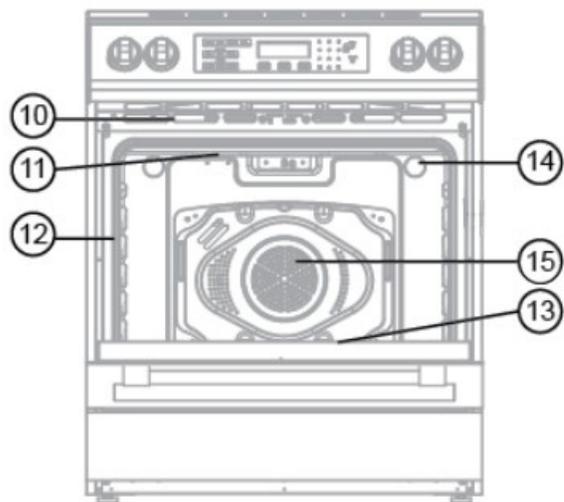
OPERATING INSTRUCTIONS

EXTERIOR PARTS



1	Left Rear Burner (1 500W)
2	Left Front Burner (2100W)
3	Control Panel
4	Anti-Tip Bracket
5	Drawer
6	Right Rear Burner (3700W)
7	Right Front Burner (1 500W)
8	Hot Surface Indicator Lights
9	Oven Door Window

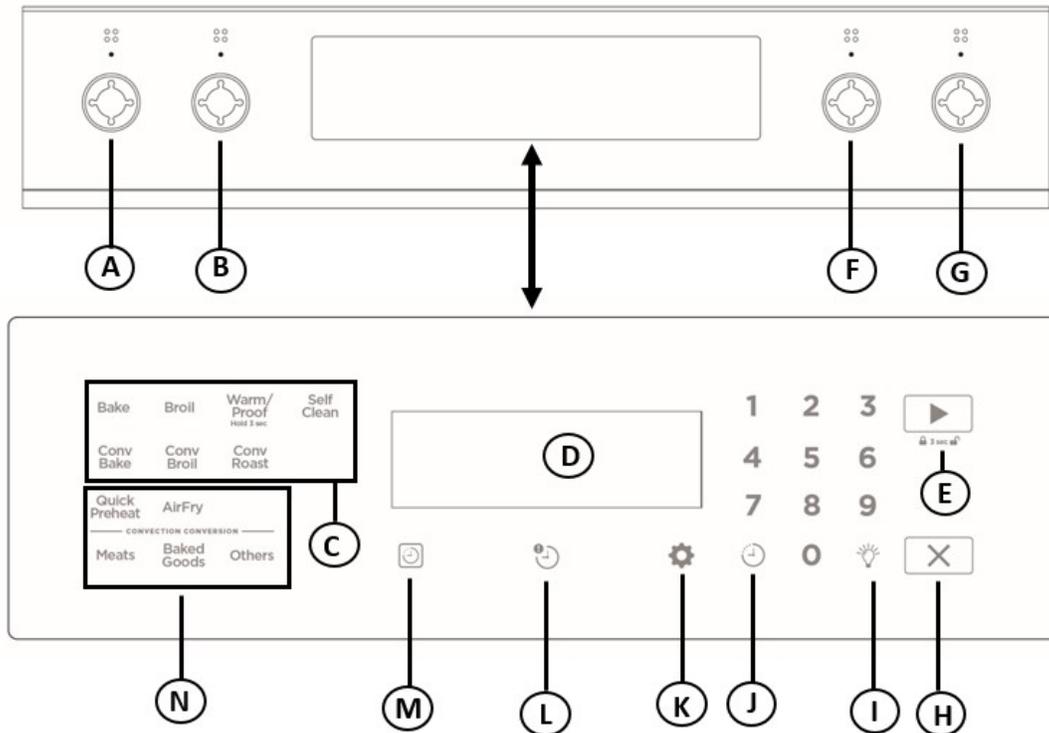
INTERIOR PARTS



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

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



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

Operation of Oven

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

NOTES:

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

OPERATING INSTRUCTIONS

OVEN OPERATIONAL MODES

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

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

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

QUICK PREHEAT INSTRUCTIONS:

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

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Kitchen Timer

The kitchen timer can be activated independently of oven operation.

Set up as just a kitchen timer:

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

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



Set up as kitchen timer while Cook Time is active:

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

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



Cook Time

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

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

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

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

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

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



Delay Start

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

- Select the desired baking function.
 - Press the "Delay Start" button, the current time will be displayed.
 - To start in 10 minutes, add 10 minutes to the current time
 - Press Start to activate the delay
- The display will show the countdown from 10 minutes and it will begin to preheat.

Example:

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



OPERATING INSTRUCTIONS

Settings

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

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

Child Lock Function

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEATING

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

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

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

BAKE

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

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

BROIL

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

WARM

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

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

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

PROOF

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

CONVECTION SETTINGS

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

Convection Fan

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

Convection Bake

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

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

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

Convection Broil

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Convection Roast

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

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

CONVECTION CONVERSION

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

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

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

BAKED GOODS

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

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

MEATS

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

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

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

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

OTHER FOODS

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

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

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

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

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

AIR FRY

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

TEMPERATURE PROBE

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

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

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

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

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

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

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

Removing Food from Oven

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKTOP

Suitable Cookware

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

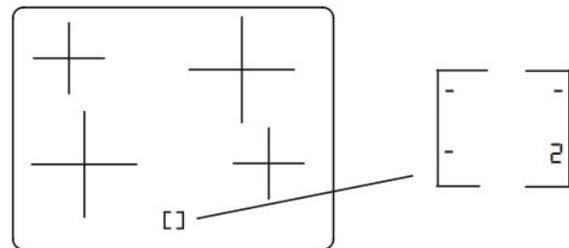
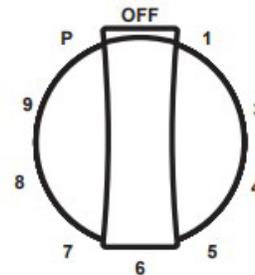
NOTE: If a pan is not suitable for an induction cooktop, it will not work on the induction cooktop.

Heating Zone

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

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

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



Boost Function

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

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

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

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

CARE & MAINTENANCE

CLEANING

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

Exterior Porcelain Enamel Surfaces

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

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

Exterior Stainless Steel

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

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

Oven Door Exterior

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

Smudges from Aluminum Bottom Pans

Use a cloth dampened in vinegar.

Control Panel

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

Ceramic Glass Cooktop

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

1. Remove food/residue with a cooktop scraper.
 - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch.
 - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
 - Hold the cooktop scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
 - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
 - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
 - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Cooktop Control Knobs

Use soap and water or dishwasher detergent.

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

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

CARE & MAINTENANCE

Oven Cavity

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

Use mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

Oven Racks

Use a steel-wool pad.

Self Cleaning Cycle

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

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

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

Self Clean Preparing Oven

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

Setting Self Clean

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

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

1. Close the oven door.

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

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

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

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

CARE & MAINTENANCE

3. "End" appears on the display and the oven door unlocks.
4. Open the oven door. Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth.

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

Oven Door Removal

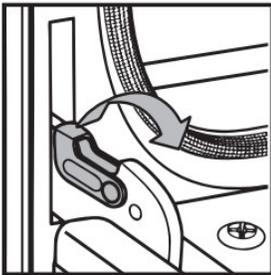
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary, please follow the instructions below.

NOTE:

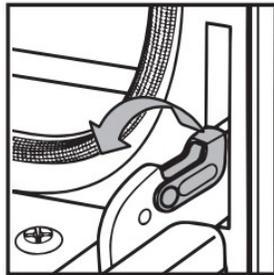
- Make sure the oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile as well as the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands and grasp on the sides of the oven door to remove.
- Be sure both levers are securely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

Door removal

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

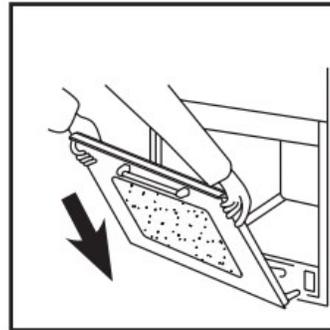


Left hinge



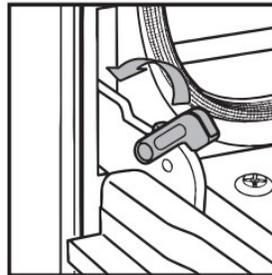
Right hinge

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

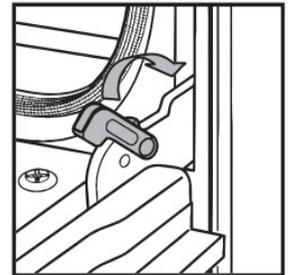


Door Reinstallation

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



Left hinge



Right hinge

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

CARE & MAINTENANCE

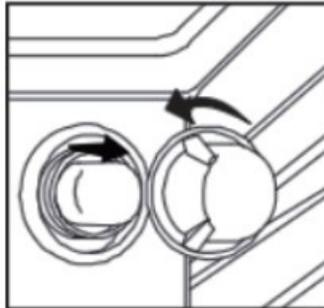
Replacing Oven Light

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

NOTE:

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

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



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

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

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

TROUBLESHOOTING

No power

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

Cooktop elements not working properly

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

Oven mode and temperature controls cannot be set

- Oven door is open

Cooling fan continues to run after oven is turned off

- Electronic components have not yet cooled sufficiently

Oven light

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

Error Alarm Message

Abnormal Temperature Sensor: Err1

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

Abnormal Food Probe Sensor:Err2

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

Abnormal Crystal Oscillator:Err7

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

Warning Cooktop Overheat: Hot

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

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.

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

EXCLUSIONS

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

GENERAL PROVISIONS

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

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

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

**Warranty Service
In Home**

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

**1-800-263-2629
04/17**

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

Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

1. Veuillez noter ci-dessous les informations relatives à votre appareil. **Vous devez conserver la preuve d'achat originale pour valider et bénéficier des services de garantie.**
2. Enregistrez votre produit en ligne et recevez une **PROLONGATION DE GARANTIE GRATUITE DE 2 MOIS** après avoir rempli une enquête sur les produits, à l'adresse www.danby.com/support/product-registration/

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Besoin d'assistance?

1. Lisez votre manuel du propriétaire pour obtenir de l'aide à l'installation, au dépannage et à la maintenance.
2. Visitez www.Danby.com pour accéder aux outils en libre-service, aux FAQ et bien plus encore en recherchant votre numéro de modèle dans la barre de recherche.
3. Pour bénéficier du **service client le plus rapide**, veuillez remplir le formulaire Web à l'adresse www.danby.com/support. Votre soumission ira directement à un expert de votre appareil particulier. Nos temps de réponse moyens sont compris entre 20 minutes et 2 heures, pendant les heures ouvrables EST.
4. Composez le **1-800-263-2629** - veuillez noter que pendant les heures de pointe, les temps d'attente peuvent dépasser une heure.



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BASCULEMENT

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

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

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

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

ATTENTION

SUFFOCATION ET RISQUE DE PIÉGEAGE DE L'ENFANT

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

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

AVIS - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation de cette cuisinière, les éléments chauffants sont recouverts d'une couche protectrice qui doit être brûlée avant l'utilisation. Pour ce faire, il faut:

- Retirez tous les emballages à l'intérieur du four
- S'assurer que la porte est fermée
- Appuyez sur la fonction de cuisson sur le panneau de commande. L'écran d'affichage s'allume et indique la température et le temps de cuisson par défaut..
- Réglez la température à 260°C (500°F) en appuyant sur le clavier numérique du panneau de commande. Si la température est dépassée, l'appareil émet un signal sonore lorsque l'on appuie sur le bouton de démarrage.
- Cliquez sur "Démarrer" pour commencer l'opération.
- Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée et l'intérieur vide.
- Éteindre le four et ouvrir la porte pour le laisser refroidir.

REMARQUE: Lorsque la température réelle à l'intérieur du four est inférieure à 77°C (170°F), l'affichage numérique indique "LO". L'écran affiche la température réelle à l'intérieur du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis continue d'afficher la température réglée.

REMARQUE: L'odeur éventuellement détectée lors de la mise en place initiale est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES À PROXIMITÉ

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

DANGER - FEUX DE GRAISSE

En cas d'incendie, ne ramassez jamais une casserole ou une poêle en flammes. Éteignez l'élément si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éteignez le feu à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. L'eau étendra la graisse et n'éteindra pas le feu. Éteignez le feu à l'aide d'un couvercle de casserole hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau plat, ou encore à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

Si un feu se déclare dans le four en cours d'utilisation, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

DANGER - RISQUE D'INCENDIE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

EXIGENCES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

ATTENTION

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

EXIGENCES DE SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

- Utilisez la taille de casserole appropriée. Cet appareil est équipé de quatre brûleurs de tailles différentes. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut enflammer les vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux meubles environnants. Utilisez autant que possible un thermomètre pour graisses profondes afin de contrôler la température de l'huile.
- Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile lors de la cuisson à la poêle et évitez de cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur la cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement par contact involontaire, la poignée d'un ustensile doit être placée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les brûleurs adjacents.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de plancha ou de poêle longue sur plus d'un brûleur à la fois.
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une table de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils

sont appliqués sur une surface chaude.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur les surfaces de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.

EXIGENCES DE SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

- Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur à haute pression
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.
- Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.
- Veillez à ce que les orifices de ventilation du four ne soient pas obstrués.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas le porte-casserole entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- N'utilisez pas le four si un élément chauffant présente une tache incandescente en cours d'utilisation ou d'autres signes de détérioration. Une tache incandescente indique que l'élément chauffant peut tomber en panne et présenter un risque potentiel de brûlure, d'incendie ou d'électrocution. Éteignez immédiatement le four et faites remplacer l'élément chauffant par un technicien qualifié.
- Ne recouvrez pas les parois ou les grilles du four de papier d'aluminium
- Ne placez pas de tablettes, de casseroles, de plaques de cuisson, de plaques à griller ou d'autres ustensiles de cuisine dans le fond de la chambre du four. Placez toujours l'appareil sur une étagère du four.
- Ne nettoyez jamais le four à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur à haute pression.
- Ne laissez rien sur le dessus de l'évent du four. Ne jamais couvrir l'ouverture de l'évent du four avec du papier d'aluminium ou tout autre matériau.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites des équipements ISM grand public, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Cet appareil est conforme à la partie 18 et 15 des règles de la FCC.

Le fonctionnement est soumis aux 2 conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio ou TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non approuvés par la partie responsable de la conformité FCC et Industrie Canada pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Cet appareil est conforme à la norme canadienne CAN ICES-001 / NMB-001.

Cet appareil est conforme à la norme canadienne CAN ICES-003(B) / NMB-003(B).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU FOURNISSEUR

47 CFR § 2.1077 Informations sur la conformité

Identifiant unique : DIRC300BSSC

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION : RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation.

OUTILS REQUIS

1. Ruban à mesurer
2. Tournevis à lame plate
3. Tournevis Phillips
4. Niveau à bulle
5. Perceuse électrique sans fil
6. Marteau
7. Clé ou pince
8. Scie à métaux
9. Cisailles à métaux ou grands coupe-fils
10. 15/N6" Clé combinée
11. 3/8" Conducteur d'écrous
12. 1/4" Conducteur d'écrous
13. 1/8" (3.2mm) Foret (pour parquet)
14. Marqueur ou crayon
15. Ruban de masquage

EXIGENCES EN MATIÈRE D'EMPLACEMENT

Ventilation

Il incombe à l'installateur de respecter les dégagements d'installation, s'ils sont spécifiés sur la plaque signalétique du modèle/de la série. La plaque signalétique du modèle/de la série est située à l'arrière du cadre du four. Consultez l'étiquette située sur le panneau arrière de la cuisinière pour connaître les puissances nominales supplémentaires des éléments et du four.

REMARQUE: Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.

Température

- La cuisinière doit être placée de manière à pouvoir être utilisée facilement dans la cuisine.
- Les installations encastrées doivent assurer une fermeture complète des côtés et de l'arrière de la cuisinière.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus d'unités de surface chauffées, il convient d'éviter les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface. Si un espace de rangement doit être prévu, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine ou une hotte à micro-ondes qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces (12,7 cm) le bas des armoires.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le sol où la cuisinière doit être installée doivent être scellées.
- Ne pas sceller la cuisinière aux armoires latérales.
- Une alimentation électrique par le sol est nécessaire. Voir la section "Exigences électriques".

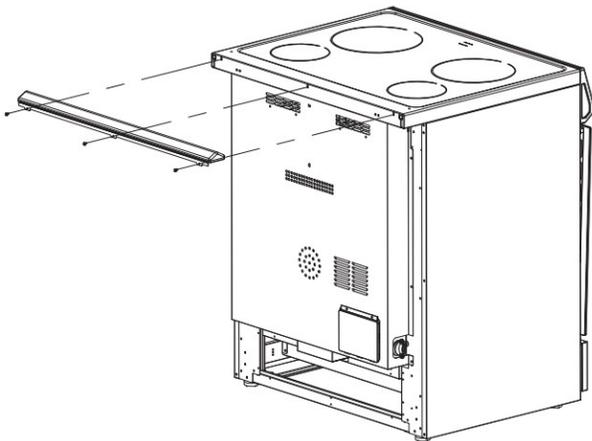
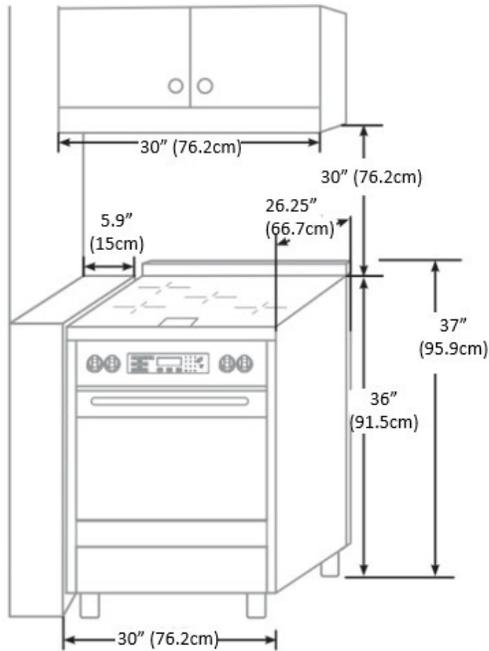
REMARQUE: Certains matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur produite par le four pour la cuisson et l'autonettoyage. Vérifiez auprès de votre constructeur ou de votre fournisseur de meubles que le matériau utilisé ne se décolore pas, ne se délaminera pas et ne subira pas d'autres dommages.

- Contactez un installateur de revêtement de sol qualifié pour vérifier que le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 93°C (200°F).
- Utilisez un coussin isolant ou du contreplaqué de 1/4 de pouce (0,64 cm) sous la cuisinière si celle-ci est installée sur de la moquette.

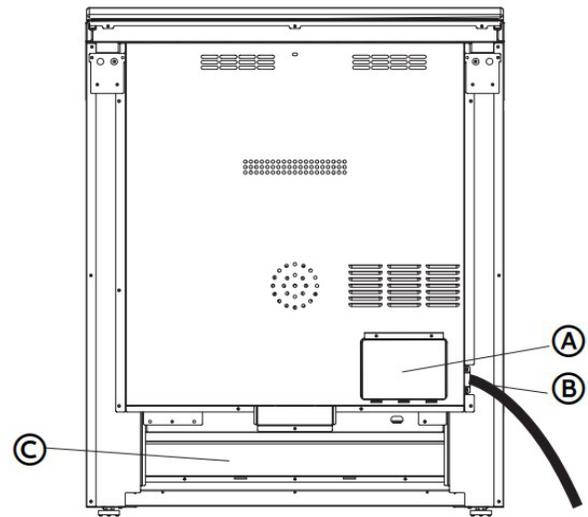
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Mesures d'installation

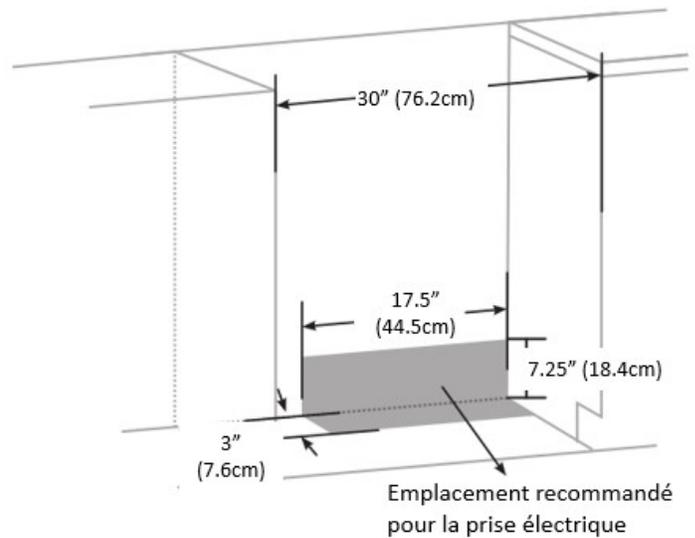
REMARQUE: La cuisinière peut être surélevée d'environ 2,5 cm en réglant les pieds de nivellement. L'avant de la porte et du tiroir peut s'étendre plus loin vers l'avant en fonction du style.



Alimentation électrique



A: Panneau d'accès au cordon électrique
B: Ouverture du cordon d'alimentation
C: Espace en retrait



REMARQUE: Pour se connecter à une prise murale, la prise électrique doit être encastrée. Si la prise électrique se trouve au sol, elle doit être encastrée ou montée en surface.

INSTALLATION DU DALLAGE ARRIÈRE :
Installez le dallage arrière à l'arrière de la cuisinière à l'aide des vis fournies.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

Un ensemble de supports anti-basculement est fourni avec le four.

AVERTISSEMENT: Risque de basculement

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et se blesser gravement.
- Connecter le support anti-basculement au pied arrière de la cuisinière.
- Reconnectez le support anti-basculement si la cuisinière est déplacée.

REMARQUE: NE PAS retirer complètement le pied de nivellement arrière. Le support anti-basculement utilise le pied de nivellement arrière droit ou gauche pour fixer la cuisinière au sol ou mur.

Emplacement du support

Déterminez l'emplacement final de la cuisinière avant d'installer le support.

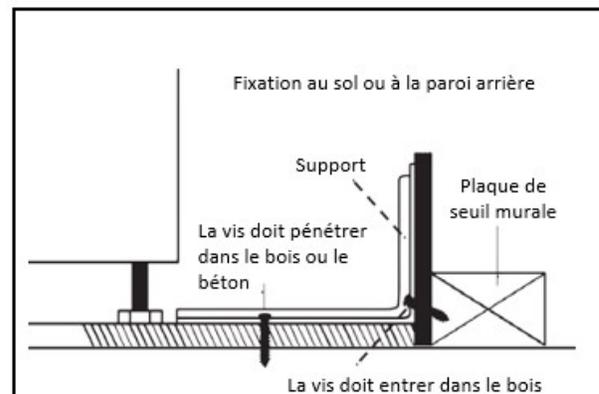
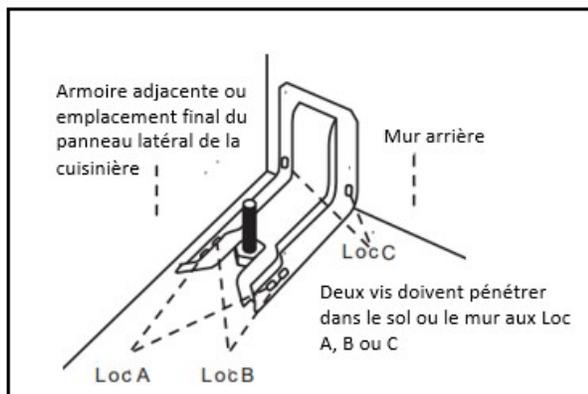
Placez le support sur le sol, le bord arrière contre le mur arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec le panneau arrière de la cuisinière à son emplacement définitif.

REMARQUE: Si le support ne touche pas la paroi arrière, vous DEVEZ visser le support au SOL.

Positionnez l'emplacement du support contre l'armoire gauche ou droite. S'il n'y a pas de meuble adjacent, alignez le bord du support avec le panneau latéral de la cuisinière à son emplacement définitif. Si le comptoir surplombe le meuble, décalez le support du meuble de la valeur du surplomb.

Marquez l'emplacement de la paire de trous à utiliser (voir l'illustration ci-dessous).

REMARQUE: Pour une installation au SOL, utiliser le Loc A ou B. Pour une installation au MUR ARRIÈRE, utiliser le Loc C.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Support d'attache

Le support doit être vissé au SOL ou au MUR ARRIÈRE.

Installation du sol

- Plancher en bois : utilisez les vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués (Loc A ou B).
- Sol en béton : À l'aide d'une mèche à béton, percez un avant-trou de 0,4 cm, 5 cm de profondeur dans le béton au centre de chacun des trous marqués (Loc A ou B). Utilisez les vis fournies pour fixer le support dans le sol.

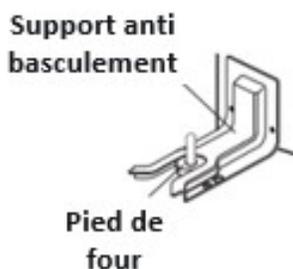
Installation sur le mur arrière

Utilisez les 2 vis fournies pour fixer le support en utilisant la paire de trous marqués à l'emplacement C. Les vis **DOIVENT** pénétrer dans une lisse d'assise en bois. Si le mur contient des montants métalliques ou des matériaux similaires, il faut utiliser le sol.

Vérification du support

Après avoir installé le support, faites glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement définitif. Le pied de nivellement arrière doit être complètement inséré dans le support antibasculement, comme indiqué ci-dessous. Pour vérifier que le support est installé et engagé correctement, regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de nivellement est engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou la plinthe peuvent être retirés pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faites glisser la cuisinière vers l'avant, vérifiez que le support antibasculement est bien fixé au sol ou au mur, et faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied de nivellement se trouve sous le support antibasculement. Si la cuisinière est retirée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vérifier que la cuisinière est correctement fixée par le support antibasculement.

REMARQUE: Le support anti-basculement doit être correctement installé et le pied de nivellement arrière doit être **ENTIÈREMENT ENGAGÉ** dans le support pour empêcher la cuisinière de basculer. Ne retirez **JAMAIS** les pieds de nivellement, car cela empêcherait la cuisinière d'être fixée correctement au support antibasculement.

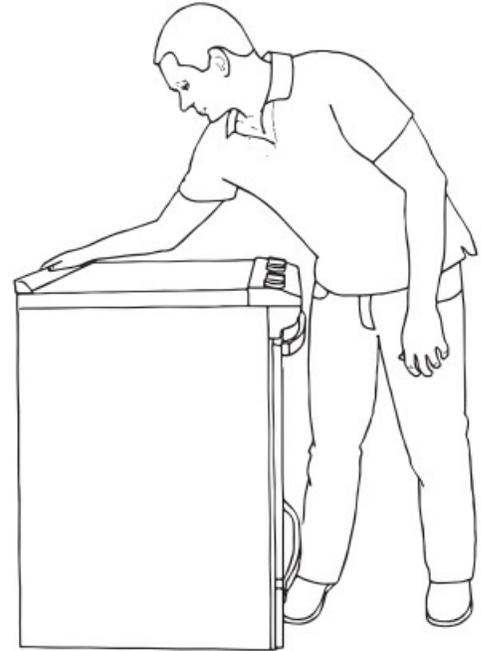


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

REMARQUE: Si la cuisinière est déplacée pour régler les pieds de nivellement, assurez-vous que le support anti-basculement est engagé lorsque la cuisinière est replacée à son emplacement définitif en répétant les étapes 1 à 9.

1. Faites glisser la cuisinière à son emplacement définitif, en veillant à ce que le pied de nivellement arrière glisse dans le support de la pointe antagoniste. Laissez un espace de 2,5 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur arrière.
2. Placez l'extérieur de votre pied contre la partie inférieure avant pour empêcher la gamme de bouger, puis saisissez l'arrière de la cuisinière, comme indiqué.
3. Essayez lentement d'incliner la cuisinière vers l'avant. Si vous rencontrez une résistance immédiate, le pied de la cuisinière est engagé dans le support anti-basculement. Passez à l'étape 8.
4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1,3 cm (1/2 pouce) du sol sans résistance, arrêtez d'incliner la cuisinière et ramenez-la doucement sur le sol. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans le support antibasculement.



REMARQUE: Si vous entendez un claquement ou un bruit sec lorsque vous soulevez la cuisinière, il se peut que la cuisinière ne soit pas complètement engagée dans le support. Vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser vers le mur ou que le pied de la cuisinière ne glisse pas dans le support. Vérifiez que le support est bien maintenu en place par les vis de montage.

5. Faites glisser la cuisinière vers l'avant et vérifiez que le support anti-basculement est bien fixé au sol ou au mur.
6. Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière soit inséré dans la fente du support antibasculement.
7. Répétez les étapes 1 à 3 pour vous assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans le support anti-basculement. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1,3 cm (1/2 pouce) du sol sans résistance, il se peut que le support antibasculement ne soit pas installé correctement. N'utilisez pas la cuisinière si le support anti-basculement n'est pas installé et engagé.
8. Déplacez la cuisinière à son emplacement définitif. Vérifiez que la cuisinière est de niveau en plaçant un niveau sur la sole du four.

REMARQUE: La cuisinière doit être de niveau pour obtenir des performances optimales en matière de cuisson et de pâtisserie.

9. Si nécessaire, utilisez une clé pour régler la hauteur des pieds de nivellement jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau d'un côté à l'autre et d'un côté à l'autre.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ACCÈSOIRES

1. Dossieret
2. M4*8 Vis pour l'installation du dossieret x5
3. Panier à friture à l'air
4. Grilles x3
5. Support antibasculement
6. M5*45 Vis pour support antibasculement x2
7. Plateau utilisé pour recueillir la graisse dans le four
8. Thermomètre à viande (sonde)



3



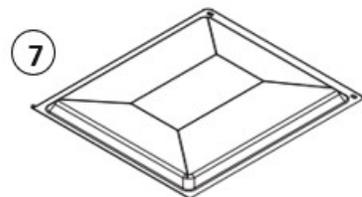
5



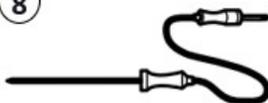
4



6



8



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

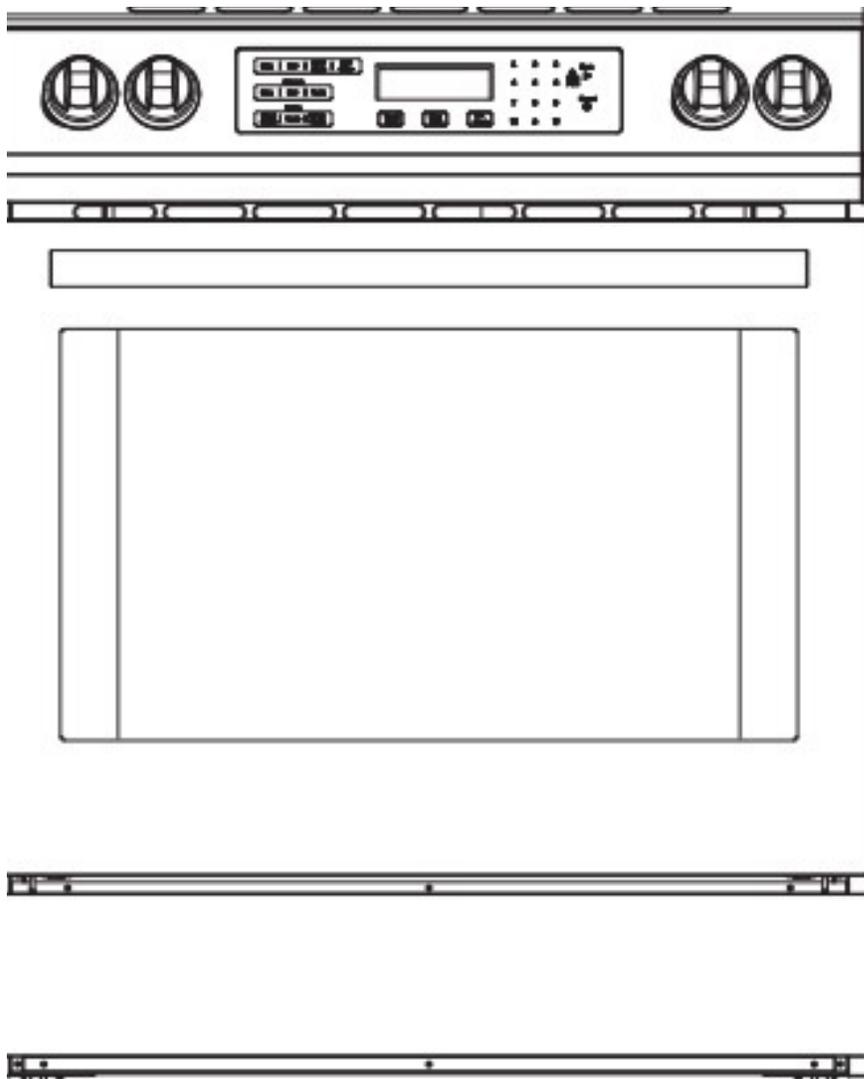
DIMENSIONS

Les dimensions de cet appareil sont :

- A. 37,9 ~ 37,12 pouces (96,3 ~ 94,3 cm) du sol au sommet de la table de cuisson (avec le dossier installé). (avec le dossier installé).
- B. 27,6 pouces (70 cm) de profondeur
- C. 29,9 pouces (76 cm) de large

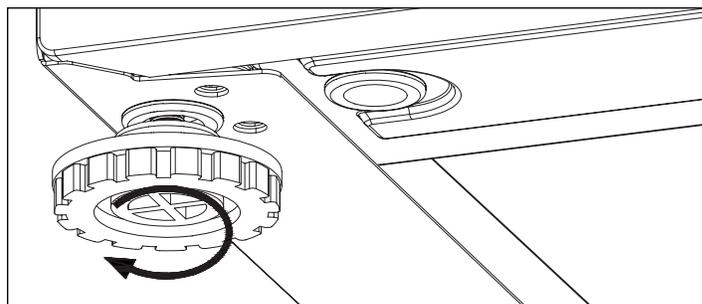
Il incombe à l'installateur de respecter les distances d'installation spécifiées dans le manuel. Les dimensions minimales d'ouverture de l'armoire et les dégagements doivent être respectés. Les distances minimales doivent être respectées entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale au-dessus de la table de cuisson.

30 pouces (65 cm) est l'espace minimum entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'un meuble en bois ou en métal non protégé



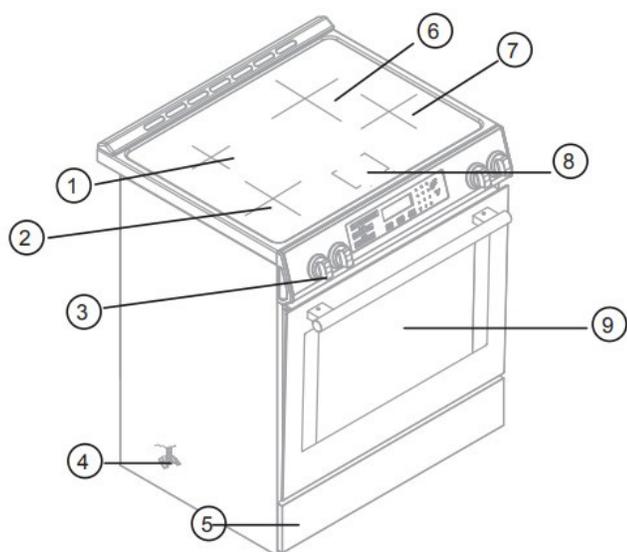
INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU

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



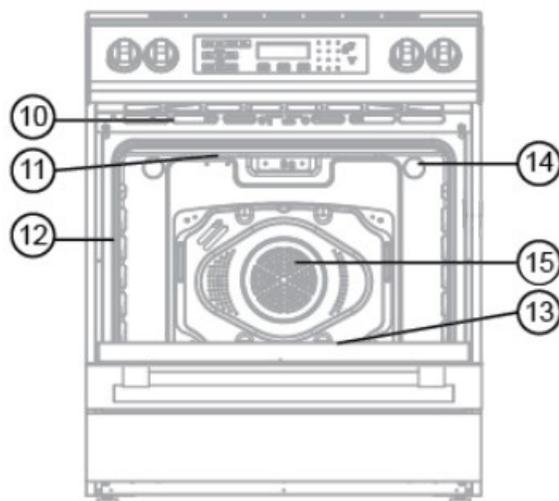
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PIÈCES D'EXTÉRIEUR



1	Brûleur arrière gauche (1 500W)
2	Brûleur avant gauche (2100W)
3	Panneau de contrôle
4	Support antibasculement
5	Tiroir
6	Brûleur arrière droit (3700W)
7	Brûleur avant droit (1 500W)
8	Témoins lumineux de la surface chaude
9	Four Porte Fenêtre

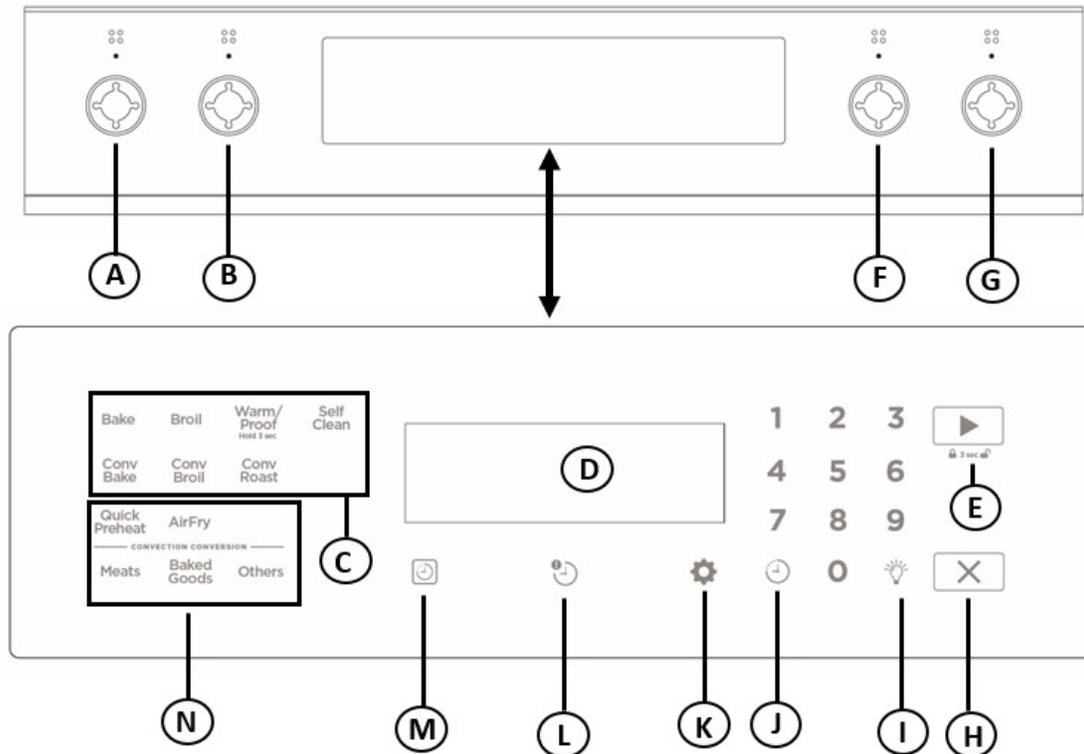
PIÈCES D'INTÉRIEUR



10	Ventilation du four
11	Élément de grill
12	Joint de porte
13	Élément inférieur (non visible)
14	Lumière du four
15	Ventilateur de convection

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | | |
|----|--|----|--------------------|
| A. | Brûleur avant gauche | H. | Annuler |
| B. | Brûleur arrière gauche | I. | Lumière |
| C. | Modes du four | J. | Minuterie |
| D. | Écran d'affichage LED | K. | Réglages |
| E. | Démarrage / Verrouillage des commandes
(maintenir pendant 3 secondes) | L. | Délai de démarrage |
| F. | Brûleur arrière droit | M. | Durée de cuisson |
| G. | Brûleur arrière droit | N. | Modes prédéfinis |

Utilisation du four

- Placez les ustensiles de cuisson avec les aliments sur les trois étagères fournies avec le four.
- Fermez la porte du four.
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Réglez le four à la température souhaitée.
- Appuyez sur START

REMARQUES:

- La minuterie affecte le fonctionnement du four. Si la minuterie est désactivée, le four ne fonctionne pas.
- Le four ne peut pas être réglé lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez rien, y compris des plats, des feuilles d'aluminium et des plaques de four, sur le fond du four lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter d'endommager la finition émaillée.
- En cas de panne de courant, l'appareil conserve le dernier réglage, à l'exception de l'heure. L'heure devra être remise à zéro.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MODES OPÉRATIONNELS DU FOUR

Ce four combine les fonctions des modes de cuisson traditionnels et les fonctions des modes de convection modernes assistés par ventilateur dans un seul et même four. Utilisez la commande du mode de cuisson, située sur le panneau de commande, pour sélectionner le mode du four.

REMARQUE: Au cours d'un cycle, les éléments chauffants s'éteignent à l'ouverture de la porte et restent éteints jusqu'à ce que la porte soit refermée. Pour maintenir la température du four, limitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

Four					
Mode de fonctionnement		Température par défaut (°F)	Plage réglable (°F)	Phase de préchauffage	Phase de préchauffage rapide
Cuisson		350°F(177°C)	170-550°F(77-288°C)	Oui	Oui
Griller		Hi 550°F(288°C)	Hi-Lo 450-550°F(233-288°C)	Non	Non
Preuve (Appuyer pendant 3 secondes en mode chaud)		100°F (38°C)	80 - 120°F (27 - 49°C)	Non	Non
Chaud		140°F(60°C)	140-210°F(60-99°C)	Non	Non
Mode Convection	Conv. Cuisson	325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Oui	Oui
	Conv. Griller	450°F(233°C)	170-550°F(77-288°C)	Non	Oui
	Conv. Rôtir	325°F(163°C)	170-550°F(77-288°C)	Oui	Oui
	Prédéfini	1. Viandes	350°F (177°C)	170 - 550°F (77 - 288°C)	Oui
2. Produits de boulangerie					
3. Autres					
Friture à l'air		420°F(216°C)	300-450°F(77-233°C)	Oui	Oui
Auto-nettoyage		N/D	Core up to 806°F(430°C)	Non	Non

INSTRUCTIONS POUR LE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE :

La fonction de préchauffage rapide est disponible pour les modes Bake (cuisson), Convection Bake (cuisson), Convection Broil (grillade), Convection Rôti, Produits de boulangerie, Viandes, Autres et Friture à l'air lorsque la température du four est réglée à plus de 230°F (110°C).

Pour utiliser le préchauffage rapide, sélectionnez un mode de cuisson, appuyez sur Start (Démarrage), puis sur Quick Preheat (Préchauffage rapide). L'icône Préchauffage rapide s'allume, indiquant que le four est en cours de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le système émet un long signal sonore et le four passe au mode sélectionné. L'icône de préchauffage rapide s'éteint alors.

REMARQUE: L'étape de préchauffage indique si l'affichage en temps réel de la température est nécessaire.

- Il existe une phase de préchauffage : lorsque la température réelle à cœur du four est inférieure à 77°C (170°F), l'interface affiche LO.
- Lorsque la température réelle à cœur du four est supérieure ou égale à 77°C (170°F), l'interface affiche la température en temps réel..
- Lorsque la température à cœur du four atteint la température programmée, l'interface affiche toujours la valeur de la température programmée.
- Phase de non-préchauffage : la valeur de la température de consigne est toujours affichée sur l'interface de chauffage du four depuis le début.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être activée indépendamment du fonctionnement du four.

Il s'agit d'un simple minuteur de cuisine:

Appuyez sur la touche "TIMER" du panneau de commande, (---:--) apparaît sur l'écran d'affichage. Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser, puis appuyez à nouveau sur la touche TIMER pour l'activer.

REMARQUE: La durée peut être réglée sur un maximum de 12 heures.



Sert de minuterie de cuisine lorsque le temps de cuisson est actif:

- La minuterie peut être réglée avant ou après le préchauffage. Si la minuterie est réglée après le préchauffage et que les aliments sont à l'intérieur, appuyez sur la touche "TIMER". (---:--) s'affiche à l'écran. Appuyez sur les chiffres du clavier jusqu'à l'heure que vous souhaitez utiliser, puis appuyez à nouveau sur la touche TIMER. Le message "Timer" s'affiche à l'écran.

Si la minuterie a été réglée pendant le préchauffage, elle sera activée une fois que la température aura atteint la valeur réglée.

REMARQUE: La minuterie ne s'arrête pas automatiquement à la fin du temps imparti, elle doit être arrêtée manuellement en appuyant sur "Timer".



Durée de cuisson

Le temps de cuisson a une fonction similaire à celle d'une minuterie, mais le four s'éteint automatiquement. La fonction "Temps de cuisson" est réservée au four.

Le temps de cuisson par défaut est fixé à 2 heures (2:00) et peut être modifié pendant ou après le préchauffage. Si le temps de cuisson est réglé pendant le préchauffage, il s'activera une fois que la température aura atteint la valeur réglée.

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

REMARQUE: Une fois activé, le mot "Timed" apparaît sur l'écran d'affichage

REMARQUE: Si la valeur dépasse la plage de réglage autorisée, l'opération suivante n'est pas autorisée et le système émet deux bips sonores non valables.



Délai de démarrage

La fonction de démarrage avec délai ne fonctionne que lorsque le four est en cours d'utilisation.

- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur la touche "Démarrage avec délai", l'heure actuelle s'affiche.
- Pour démarrer dans 10 minutes, ajoutez 10 minutes à l'heure actuelle.
- Appuyez sur Start pour activer le délai. L'écran affiche le compte à rebours à partir de 10 minutes et commence à préchauffer.

Exemple:

Si l'heure est 2:15pm, appuyez sur 2:25pm. 00:10 apparaît sur l'écran.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Réglages

Appuyez sur la touche "Setting" du panneau de contrôle. Pour passer d'une sélection à l'autre, appuyez plusieurs fois sur la touche "Setting". Le tableau ci-dessous fournit la liste des 7 "Réglages", leurs fonctions et la manière de les configurer.

Liste des paramètres	Fonction	Affichage	Configuration	Défaut
Horloge	Pour régler l'heure de l'horloge	--:-- Timed	Appuyez sur le clavier numérique puis sur "Start"	12:00 PM
Temp. Unité	Passage de °C - °F	F UN IT	Appuyez #1 pour passer d'un mode à l'autre	OF
Son	Marche ou Arrêt	ON Snd	Appuyez #1 pour passer d'un mode à l'autre	ON
Calibrage	Pour ajuster la température du four afin d'obtenir des réglages plus précis	00° E-RJ	#1: Changer de mode #3: Augmentation #6: Diminution	00 °F (-30°F - 30°F)
Mode démo	À des fins de démonstration	OFF DEMO	Appuyez #1 pour passer d'un mode à l'autre	OFF
12 / 24H	Changement d'heure	12H	Appuyez #1 pour passer d'un mode à l'autre	12H
Sabbat	Mode sabbat	OFF SABB	Appuyez #1 pour passer d'un mode à l'autre	OFF

Fonction de verrouillage pour enfants

Lorsque le four est en veille, appuyez sur la touche "Start" et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Le panneau de commande est alors verrouillé. Si d'autres touches sont touchées, l'icône "Child Lock" clignote à l'écran et une tonalité d'invalidité est émise en même temps.

Le verrouillage des enfants peut être désactivé en appuyant sur le bouton "Start" et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. Le panneau de commande est alors déverrouillé.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉCHAUFFAGE

Lorsque vous commencez un cycle de cuisson, de cuisson par convection ou de rôtissage par convection, le four commence à préchauffer après avoir appuyé sur Start. Il faut environ 12 à 15 minutes pour que le four atteigne 350°F (177°C) avec toutes les grilles fournies à l'intérieur de la cavité du four. Les températures plus élevées prennent plus de temps à préchauffer. Le cycle de préchauffage augmente rapidement la température du four, ce qui permet de compenser la perte de chaleur lorsque la porte du four est ouverte pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température.

REMARQUE: N'ouvrez pas la porte en mode préchauffage.

REMARQUE: Lorsque le four a atteint la température programmée, un signal sonore retentit. La porte peut alors être ouverte et les aliments placés dans le four.

CUISSON

La cuisson au four est une cuisson à l'air chaud. Les éléments supérieurs et inférieurs du four sont utilisés. Suivez la recette ou le mode d'emploi de l'aliment pour connaître la température de cuisson, la durée et la position de la grille.

- Utilisez une seule grille lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez de temps en temps le four pour vous assurer que les aliments sont cuits.
- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal (avec ou sans finition antiadhésive), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en poterie ou d'autres ustensiles adaptés au four.
- Laissez un espace d'au moins 1 à 1,5 pouces (2,5 à 4 cm) entre le moule et les parois du four.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de plateaux en aluminium jetables pour recouvrir une partie quelconque du four, car cela altérerait les performances de cuisson et pourrait endommager la finition du four.
- Si nécessaire, une plaque de cuisson peut être doublée d'une feuille d'aluminium et utilisée sur l'étagère inférieure.
- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme étagère pour poser des plats.

GRILLER

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. La température peut être réglée de LO 450°F (232°C) à HI 550°F (288°C). Il est recommandé d'utiliser une plaque à griller en deux parties (non fournie), car les liquides provenant de la cuisson au gril s'accumulent dans la partie inférieure de la plaque et ne se répandent pas dans le four.

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Sélectionnez LO ou HI pour la température de grillage.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- Ne pas préchauffer le four.
- Retournez les viandes une fois à la moitié de la durée de cuisson.

REMARQUE: La porte du four reste fermée pendant la cuisson au gril. Lorsque vous inspectez les aliments, n'ouvrez pas la porte du four de plus de cinq centimètres.

REMARQUE: Si le temps de cuisson ou le délai de démarrage est utilisé pour régler un temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CHAUD

Le mode tiède permet de conserver les aliments cuits et chauds à la température de service. La température pour le mode "chaud" peut être réglée de 60°C (140°F) à 99°C (210°F). La température du mode "étuve" peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F).

1. Appuyez sur "WARM/PROOF" sur le panneau de commande. Le message "WARM" s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur "START" si vous souhaitez réchauffer les aliments à 78°C (170°F) ou entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée de 60°C (140°F) à 99°C (210°F).
3. Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé et retirez les aliments du four.

REMARQUE: L'option de réglage de la durée de cuisson est disponible.

PREUVE

La fermentation est un terme utilisé en boulangerie pour décrire le processus qui permet à la pâte à base de levure de lever avant la cuisson. Le réglage "Proof" fournit une température chaude spécialement conçue pour créer un environnement idéal pour la levée de la levure pendant le processus de fermentation.

Avant la fermentation, placer la pâte dans un bol légèrement graissé et la recouvrir lâchement de papier ciré enduit de shortening. Placer la pâte sur la deuxième grille en partant du bas et fermer la porte du four.

1. Appuyez sur "WARM/PROOF" et maintenez la pression pendant 3 secondes jusqu'à ce que "WARM" passe à "PROOF" sur l'écran d'affichage
2. Appuyez sur START si vous souhaitez faire lever la pâte à 38°C (100°F) ou entrez la température souhaitée en appuyant sur le clavier numérique, puis appuyez sur "START". La température peut être réglée entre 27°C (80°F) et 49°C (120°F).
3. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume, en vérifiant au bout de 20-25 minutes. Le temps de fermentation peut varier en fonction du type et de la quantité de pâte.
4. Appuyez sur CANCEL lorsque vous avez terminé.
5. Avant la deuxième fermentation, façonnez la pâte, placez-la sur des plaques à pâtisserie ou des moules et couvrez-la sans la serrer avec un film plastique enduit d'un spray de cuisson. Suivre les étapes 1 à 4.
6. Avant la cuisson, retirer le film plastique.

REMARQUE: L'option de réglage de la durée de cuisson est disponible.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RÉGLAGES DE CONVECTION

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur assure la circulation de l'air chaud dans tout le four. Le mouvement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson en pénétrant dans les surfaces extérieures plus froides. Les aliments cuisent plus uniformément, brunissent et croustillent les surfaces extérieures tout en scellant l'humidité à l'intérieur. Lorsque le four est réglé sur la fonction Convection, l'élément annulaire, les éléments de cuisson et de gril et le ventilateur fonctionnent pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le ou les éléments s'éteignent au bout de 30 secondes. Une fois la porte refermée, le ou les éléments se remettent automatiquement en marche.

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne quel que soit le mode de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte. Le ventilateur de convection peut fonctionner dans les modes sans convection pendant le temps de préchauffage.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection ajoute l'utilisation d'un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chauffé. La température et le temps de cuisson peuvent être légèrement réduits.

- Utiliser pour la cuisson sur une ou plusieurs grilles. Réduire la température de cuisson de la recette standard de 25°F (15°C).
- Il est possible d'utiliser du verre ou de la céramique résistant à la chaleur. Réduisez encore la température de 15°C (25°F) si vous utilisez des plats en verre résistant à la chaleur, pour une réduction totale de 30°C (50°F).
- Il est possible d'utiliser des plats en métal foncé, mais les aliments risquent de brunir plus rapidement si l'on utilise des plats en métal foncé.

REMARQUE: N'essayez pas de convertir des recettes telles que la crème pâtissière, les quiches, la tarte au potiron ou les cheesecakes, car elles ne bénéficient pas du processus de chauffage par convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces aliments.

Gril par convection

Le gril à convection utilise un ou plusieurs ventilateurs de convection pour faire circuler l'air chaud. Placez la grille au milieu de la cavité du four pour obtenir une cuisson homogène. Il est recommandé d'utiliser une plaque à griller en deux parties, car les liquides provenant du processus de grillage s'accumuleront dans la partie inférieure de la plaque et ne se répandront pas dans le four.

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Broil par convection avec la porte du four fermée.
- Entrez votre température de cuisson normale.
- Ne pas préchauffer le four.
- Retournez la viande une fois à la moitié du temps de cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, réglez la température sur la température normale de rôtissage. Le temps de rôtissage devrait être inférieur de 15 à 30 % à celui de la cuisson conventionnelle. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

- Rôtir dans une poêle à bords bas, sans couvercle.
- Utilisez une lèchefrite en deux parties pour rôtir à découvert.
- Il est recommandé d'utiliser une sonde ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson interne de la viande.
- Les grosses volailles peuvent nécessiter d'être recouvertes d'une feuille d'aluminium pendant une partie de la durée de rôtissage pour éviter qu'elles ne brunissent trop.

CONVERSION EN CONVECTION

Lorsque vous utilisez une recette de cuisson par convection, entrez la température et le temps de cuisson normaux. Le mode Conversion Convection ajustera la température et la durée pour des résultats de cuisson parfaits.

- La porte du four doit être fermée avant de sélectionner un mode de conversion à la convection.
- Le réglage de la durée de cuisson est nécessaire pour un mode de cuisson par convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, la commande vous invite à régler la durée de cuisson

REMARQUE: À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "End" apparaît sur l'écran.

PRODUITS DE BOULANGERIE

1. Appuyez sur BAKED GOODS parmi les commandes de conversion à la convection.
2. Réglez la température du four. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 50°F (260°C).
3. Appuyez sur START. L'indication "Régler la durée de cuisson" apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. Le message "Press START" s'affiche.

REMARQUE: Si vous souhaitez retarder l'heure de démarrage, appuyez sur START TIME, puis sur le clavier numérique pour entrer l'heure de démarrage souhaitée. L'indication "Press START" apparaît à l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, la commande vous invite à "Régler la durée de cuisson".

5. Appuyez sur START. Le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

REMARQUE: Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes à la durée de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température programmée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.

6. À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "End" apparaît à l'écran.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

VIANDES

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la conversion par convection Option Viande.

1. Appuyez sur MEATS parmi les commandes de conversion à la convection.
2. Réglez la température du four. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyez sur START. "Set cooking time" (Régler la durée de cuisson) apparaît à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. Le message "Press START" s'affiche.

REMARQUE: Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection.

5. À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "End" s'affiche à l'écran.

AUTRES ALIMENTS

1. Appuyez sur OTHER FOODS parmi les commandes de conversion à la convection.
2. Réglez la température du four. La température peut être réglée entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
3. Appuyez sur START. "Régler la durée de cuisson" s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur le pavé numérique pour entrer la durée de cuisson souhaitée. Le message "Press START" s'affiche.

REMARQUE: Si vous souhaitez différer l'heure de mise en marche, appuyez sur START TIME (heure de mise en marche), puis sur le pavé numérique pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche. L'indication "Press START" apparaît à l'écran. Le réglage de la durée de cuisson est obligatoire pour le mode de cuisson par convection. Si la durée de cuisson n'a pas été réglée, la commande vous invite à "Régler la durée de cuisson".

5. Appuyez sur START. Le four commence à préchauffer. Une fois que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

REMARQUE: Si la recette exige que les aliments soient cuits dans un four préchauffé, ajoutez 15 minutes à la durée de cuisson pour laisser le temps au four de préchauffer. Une fois que le four est chauffé à la température programmée et que le signal sonore retentit, placez les aliments dans le four.

6. À la fin de la durée de cuisson réglée, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de cycle retentit et la mention "End" s'affiche à l'écran.

SECHOIR À L'AIR

La température de fonctionnement pré-réglée est de 420°F (216°C) pour une durée de 22 minutes. Les réglages de la durée et de la température peuvent être ajustés manuellement avant le démarrage. Une fois la température souhaitée réglée, la fonction "Timer" commencera à décompter dès que la température atteindra la valeur réglée.

REMARQUE: Il est recommandé d'ajouter une lèchefrite ou un plateau sous le panier de friture lors de la friture à l'air libre pour recueillir l'excès d'huile ou les gouttes qui peuvent se produire pendant le processus de cuisson. Cela permet d'éviter tout désordre ou toute fumée causés par les gouttes et facilite le nettoyage.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SONDE DE TEMPÉRATURE

Le four est équipé d'une sonde de température qui peut être insérée dans les aliments pour s'assurer que la température interne atteint la valeur souhaitée.

ATTENTION : La sonde et le port de la sonde deviennent chauds pendant le processus de cuisson. Utilisez des gants de cuisine isolants lorsque vous débranchez la sonde du récepteur du four et lorsque vous la retirez de l'aliment cuit.

- Insérez l'extrémité fine de la sonde dans l'aliment à cuire.
- Placez l'aliment sur la grille à l'intérieur du four.
- Insérez la fiche de la sonde dans la prise du four située sous un couvercle à ressort sur le côté avant gauche de la cavité du four, près de la porte.
- Une fois insérée, l'icône de la sonde apparaît en bas à droite de l'écran.
- Sélectionnez la température du four..

REMARQUE: Il n'est pas possible de régler le temps de cuisson lorsque l'on utilise la sonde de température.

- Appuyez sur la touche Temps de cuisson pour régler la température interne souhaitée pour les aliments..

REMARQUE: Le four s'éteint lorsque la température interne souhaitée est atteinte..

La température actuelle du four s'affiche en orange sur le côté gauche de l'écran et la température interne des aliments s'affiche en blanc sur le côté droit de l'écran.

Retirer les aliments du four

- Ouvrez complètement la porte du four.
- En utilisant des gants de cuisine isolés, débranchez la sonde de la prise.
- Retirez les ustensiles de cuisson du four.
- Retirez la sonde de l'aliment et placez-la sur une surface résistante à la chaleur pour qu'elle refroidisse.

REMARQUE: La longueur du cordon de la sonde de température peut ne pas permettre de retirer les aliments du four s'il reste connecté à la prise. Veillez à retirer la sonde du réceptacle avant de retirer les aliments et les ustensiles de cuisine du four afin d'éviter les éclaboussures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLE DE CUISSON

Ustensiles de cuisine appropriés

Les tables de cuisson à induction ne conviennent pas à toutes les casseroles. Placez un aimant sur le fond extérieur de la casserole pour voir s'il adhère. Si l'aimant n'adhère pas à la casserole, celle-ci n'est pas adaptée à la table de cuisson à induction.

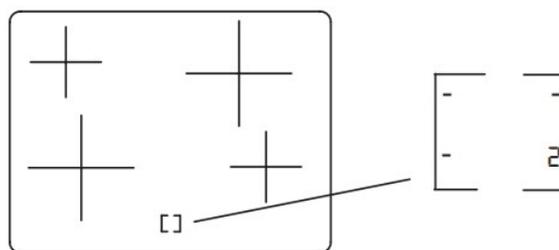
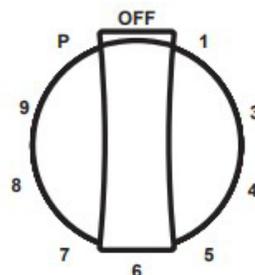
REMARQUE: Si une casserole n'est pas adaptée à une table de cuisson à induction, elle ne fonctionnera pas sur la table de cuisson à induction.

Zone de chauffage

Sélectionnez la zone de chauffe à utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité. Les niveaux de puissance vont de 1 (faible) à 9 (élevé) et comprennent un réglage Boost (P). Le niveau de puissance peut être ajusté à tout moment.

L'indicateur correspondant de la table de cuisson indique le niveau de puissance sélectionné dans le petit carré situé dans la partie médiane inférieure de la table de cuisson.



Fonction Boost

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à "P". La mention "P" est activée et s'affiche sur l'indicateur. La fonction "boost" reste activée pendant 5 minutes. Après 5 minutes, la zone se règle automatiquement sur le niveau 9.

Pour annuler la fonction d'amplification, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 9.

REMARQUE: Deux fonctions boost peuvent être activées en même temps, sauf pour le brûleur arrière droit (3700W).

Icônes & Symboles	Fonction
H	"H" signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.
U	Le brûleur est activé mais n'est pas utilisé
P	La fonction Boost est activée

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Suivez toujours les instructions figurant sur l'étiquette des produits de nettoyage. Sauf indication contraire, il est recommandé d'utiliser d'abord du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Surfaces extérieures en émail porcelaine

Les aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyés dès que l'appareil est refroidi. Ces éclaboussures peuvent affecter la finition de l'appareil.

Utilisez un nettoyant pour vitres, un nettoyant liquide doux ou un tampon à récurer non abrasif. Nettoyez délicatement autour de la plaque des numéros de modèle et de série, car le frottement risque de faire disparaître les numéros.

Extérieur Acier inoxydable

Utiliser un détergent liquide ou un nettoyant universel. Rincez bien à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux. Nettoyant et polissant pour acier inoxydable Le vinaigre peut être utilisé pour les taches dues à l'eau dure.

REMARQUE: N'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout. Même en cas d'utilisation unique ou limitée, le produit peut être endommagé. Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager.

Porte du four Extérieur

Utilisez un nettoyant pour vitres et des serviettes en papier ou un tampon à récurer en plastique non abrasif. Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le panneau.

Taches sur les fonds de casseroles en aluminium

Utiliser un chiffon imbibé de vinaigre.

Panneau de commande

Utilisez un nettoyant pour vitres et un chiffon doux ou une éponge. Appliquez le nettoyant de classe sur le chiffon doux ou l'éponge, et non directement sur le panneau. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essuie-tout, car ils pourraient être endommagés.

Table de cuisson en vitrocéramique

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de décapant pour la rouille ou d'ammoniaque. Les produits de nettoyage pour les tables de cuisson en céramique comprennent un nettoyant pour table de cuisson, un grattoir pour table de cuisson et des tampons de nettoyage pour table de cuisson, disponibles dans la plupart des magasins d'alimentation.

1. Retirer les aliments/résidus à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson.
 - Pour de meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque la table de cuisson est encore tiède, mais pas chaude au toucher.
 - Il est recommandé de porter un gant de cuisine pour racler la surface de cuisson chaude.
 - Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle d'environ 45° contre la surface en verre et grattez les résidus. Il est nécessaire d'exercer une certaine pression pour éliminer les résidus.
 - Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones affectées.
 - Frottez le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tampon en nylon ou d'un tampon similaire. Une certaine pression est nécessaire pour éliminer les taches tenaces.
 - Laissez le nettoyant sécher jusqu'à l'obtention d'un voile blanc avant de passer à l'étape 3.
3. Polir avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Manettes de commande de la table de cuisson

Utilisez de l'eau et du savon ou du détergent pour lave-vaisselle.

- Tirez les manettes vers l'extérieur du panneau de commande pour les retirer.
- Lors du remplacement des manettes, s'assurer que les manettes sont tournées en position Off.

REMARQUE: Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs pour four. Ne pas faire tremper les manettes.

Cavité du four

Les aliments renversés doivent être nettoyés lorsque le four refroidit. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine, ce qui peut provoquer des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches.

Utiliser un détergent doux et de l'eau tiède.

REMARQUE: Ne pas utiliser de nettoyeurs pour four.

Grilles de four

Utiliser un tampon en laine d'acier.

Cycle d'auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage utilise des températures très élevées qui réduisent les salissures en cendres poudreuses.

- Nettoyez vous-même le four avant qu'il ne soit trop sale. Les salissures importantes entraînent un nettoyage plus long et une augmentation de la fumée.
- Maintenez la cuisine bien ventilée pendant le cycle d'autonettoyage pour aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint du four. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité.
- Laissez le four refroidir à température ambiante avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure

à 77°C (170°F), le message "Refroidissement du four" apparaît à l'écran et le cycle d'autonettoyage ne s'active pas tant que le four n'est pas refroidi.

- La lumière du four ne fonctionne pas pendant le cycle d'autonettoyage. Sur certains modèles, les éléments de surface ne fonctionnent pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Lorsque le message "Lock" apparaît à l'écran, la porte du four ne peut pas être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne la forcez pas à s'ouvrir lorsque le message "Lock" est affiché.

REMARQUE: Ne touchez pas le four pendant le cycle d'autonettoyage. Tenez les enfants à l'écart du four pendant le cycle d'autonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

Préparation du four auto-nettoyant

- Retirer la lèchefrite, les ustensiles de cuisine et les plats à four.
- Retirez la preuve de température du four si elle est disponible sur votre mode.
- Retirer les grilles du four pour les garder brillantes et faciles à faire glisser.
- Retirez les feuilles d'aluminium du four car elles risquent de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyez à la main le bord intérieur de la porte et une zone de 3,8 cm autour du cadre de la cavité intérieure du four, en veillant à ne pas déplacer ou abîmer le joint. Cette zone ne devient pas assez chaude pendant l'autonettoyage pour éliminer les salissures. Ne laissez pas l'eau, le produit de nettoyage, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer cette zone.
- Essuyez toute trace de salissure pour réduire la fumée et éviter les dommages. À haute température, les aliments réagissent avec la porcelaine. Il peut en résulter des taches, des gravures, des piqûres ou de légères taches blanches. Cela n'affecte pas les performances de cuisson.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Réglage de l'autonettoyage

Le temps de nettoyage peut être ajusté. Les durées de nettoyage suggérées sont les suivantes:

- 2 heures - Sol léger
- 3 heures - Sol moyen
- 3,5 heures - Sol lourd

1. Fermer la porte du four.

REMARQUE: Si la porte du four reste ouverte, cette fonction ne fonctionne pas.

2. Touchez plusieurs fois l'icône "Auto-nettoyage" pour basculer entre les options de durée d'auto-nettoyage.

REMARQUE: La porte se verrouille. Le message « SELF CLEAN » apparaît sur le panneau d'affichage jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé.

REMARQUE: La fonction d'autonettoyage peut être annulée en appuyant sur la touche Annuler. Toutefois, si la porte est verrouillée, elle le restera jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

3. Le message "End" apparaît sur l'écran et la porte du four se déverrouille.
4. Ouvrez la porte du four. Une fois le four complètement refroidi, retirez les cendres à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE: Pour éviter de briser le verre, n'appliquez pas de chiffon froid et humide sur la vitre intérieure de la porte avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

Démontage de la porte du four

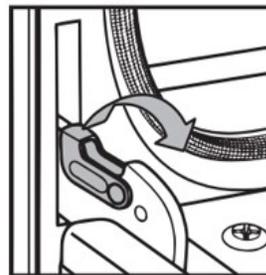
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, si cela s'avère nécessaire, veuillez suivre les instructions suivantes.

REMARQUE:

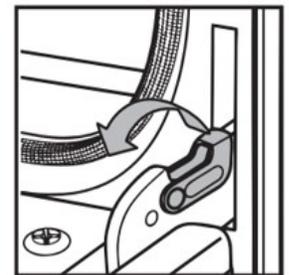
- Assurez-vous que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile et sa façade est en verre. Pour éviter que le verre de la porte du four ne se brise, utilisez vos deux mains et saisissez les côtés de la porte du four pour la retirer.
- Assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte.

Démontage de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez le loquet de la charnière de chaque côté.

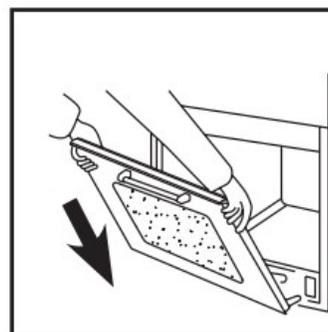


Charnière gauche



Charnière droite

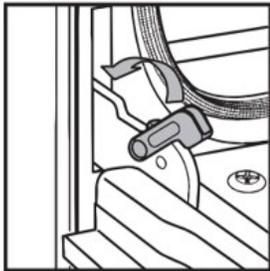
3. Fermez la porte du four au maximum.
4. Tout en saisissant les deux bords extérieurs de la porte, soulevez-la.
5. Continuez à pousser le haut de la porte pour la fermer tout en tirant le bas de la porte hors des récepteurs de charnière dans le cadre de la porte.



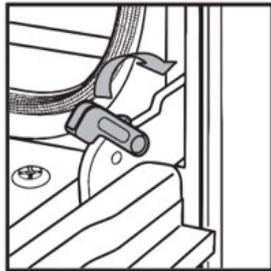
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Réinstallation de la porte

1. Insérer les deux bras de suspension dans les récepteurs de charnière du cadre de la porte.
2. Ouvrez lentement la porte du four et vous sentirez qu'elle se met en place.
3. Remettre les verrous de charnière en position verrouillée.



Charnière gauche



Charnière droite

4. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répéter la dépose et la repose de la porte.

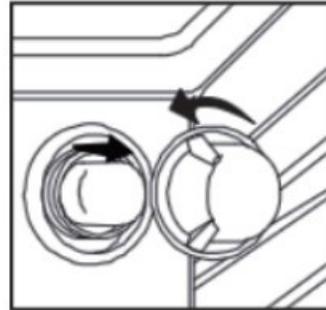
Remplacement de l'ampoule du four

La lampe du four est une ampoule standard de 25 watts (G) pour appareils électroménagers.

REMARQUE:

- Assurez-vous que le four et les lampes sont froids et que l'alimentation du four a été coupée.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation du four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la casse.
- Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter qu'elles ne se cassent.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirer l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



3. Retirer l'ampoule brûlée de la douille.

REMARQUE: Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou d'en réduire la durée de vie, ne la touchez pas avec les doigts nus. Portez des gants ou utilisez un mouchoir en papier lorsque vous remplacez l'ampoule.

4. Remplacer l'ampoule et remettre le cache de l'ampoule en place.
5. Rebrancher l'alimentation.

DÉPANNAGE

Pas d'électricité

- Un fusible peut avoir sauté ou le disjoncteur s'être déclenché
- La prise n'est pas complètement insérée dans la prise murale

Les éléments de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement

- Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés
- Pas d'électricité
- Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum : les limiteurs de température arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée
- La surface vitrocéramique est transparente ou semble être de couleur rouge : Sous un éclairage direct ou intense, il peut être possible de voir à travers le verre et celui-ci peut avoir une teinte rouge. Ce phénomène est normal

Le mode du four et les commandes de température ne peuvent pas être réglés

- La porte du four est ouverte

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four

- Les composants électroniques n'ont pas encore suffisamment refroidi

L'ampoule du four

- Ne fonctionne pas correctement : L'ampoule est mal fixée ou brûlée
- Reste allumé : la porte ne se ferme pas complètement
- Impossible de retirer le couvercle de l'objectif : Accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif

Message d'alarme d'erreur

Capteur de température anormal : Err1
Dans n'importe quel état, si le capteur de température est ouvert ou court-circuité, le four émet une alarme et affiche Err1. Dans ce cas, l'annulation peut être effectuée.

Capteur de sonde alimentaire anormal:Err2Si le port de la broche est court-circuité, la fonction four déclenche une alarme et affiche Err2. Vous pouvez alors revenir à l'état de veille en cliquant sur la touche d'annulation.

Avertissement de surchauffe de la table de cuisson : Hot

Lorsque le voyant de surchauffe de la table de cuisson est allumé, si vous démarrez le mode d'auto-nettoyage ou en mode d'auto-nettoyage, le four émet un avertissement de surchauffe de la table de cuisson et affiche "Hot", les résistances électriques s'arrêtent de fonctionner, vous pouvez alors revenir en mode veille en cliquant sur la touche "annuler".

Oscillateur à cristal anormal : Err7Si l'oscillateur à cristal de la carte d'affichage est court-circuité ou endommagé, entraînant une défaillance de la fonction d'horloge et de chronométrage, le four émet une alarme et affiche Err7, et vous pouvez revenir en mode d'attente à l'aide de la touche d'annulation.

Avertissement de surchauffe de la table de cuisson : Chaud

Lorsque le témoin de surchauffe de la table de cuisson est allumé, si vous démarrez le mode autonettoyage ou en mode autonettoyage, le four émet un avertissement de surchauffe de la table de cuisson et affiche « Hot » (chaud), les résistances électriques s'arrêtent de fonctionner.

GARANTIE LIMITÉE « À DOMICILE »

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (É.-U.) (ci-après « Danby ») ou par l'un de ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

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

Premiers 24 mois Pendant les premiers **vingt quatre (24) mois**, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit qui s'avèrent défectueuses seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur initial.

Pour bénéficiaire du service S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée ou à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

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

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

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

EXCLUSIONS

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

CONDITIONS GÉNÉRALES

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

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

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

Service sous garantie

Service au domicile

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

1-800-263-2629

02/18

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

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



Printed in China | Imprimé en Chine | Impreso en China