

**OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE**

30" ELECTRIC RANGE	
Owner's Manual.....	1 - 25
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 30"	
Manuel du propriétaire.....	26 - 50

MODEL • MODÈLE

DRRM300BSSC
DRRM300WC

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

2024.11.05

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE OVEN

Before use of this oven 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
- Rotate the cooking feature knob to Bake.
- Rotate the temperature feature knob to MAX.
- Rotate the timer knob to 30 minutes.

NOTE: Allow the oven to operate for 30 minutes with no food in the cavity. Once it has completed the 30 minutes, open the oven door to allow it to cool. Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

NOTE: 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.

NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE COOKTOP

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

- Clean the ceramic glass top. It is recommended to use a glass top cleaner.
- Place a saucepan of water on each front burner and turn the heat on HI for at least 30 minutes. Turn off the front burners.
- Repeat previous step for both of the rear burners.

NOTES:

This procedure will evaporate any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.

There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.

After use, the ceramic cooktop will remain hot for over 20 minutes after it has been turned off. The Hot Surface Indicator will remain lit when the cooktop is hot.

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.

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

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

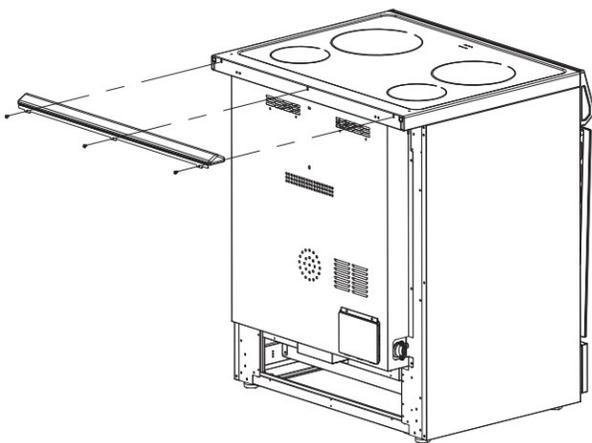
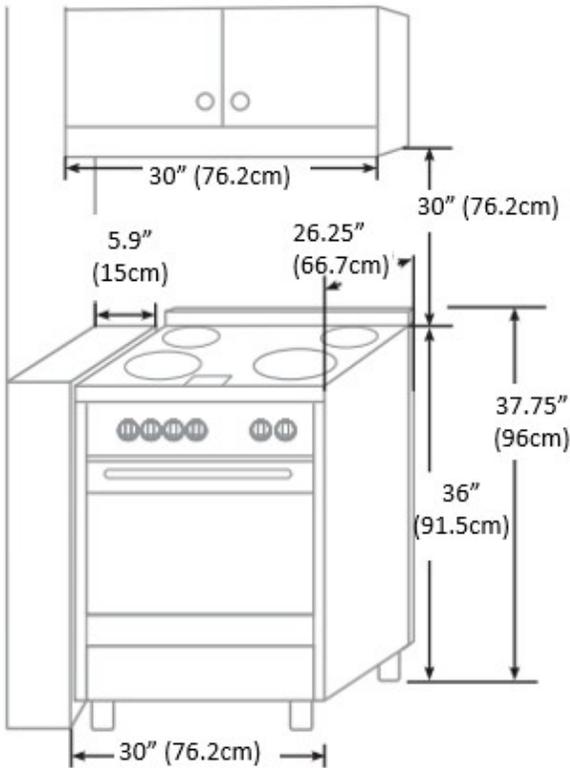
If the cord or plug becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace only with a cord or plug of the same type.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation Measurements

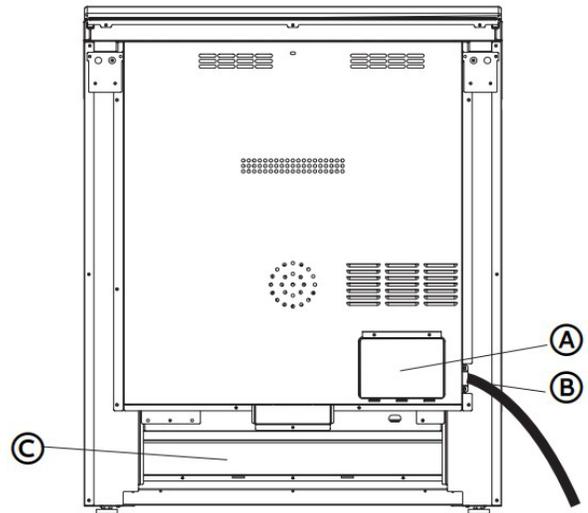
NOTE: Range can be raised approximately 1 inch (2.5 cm) by adjusting the leveling legs. The front of door and drawer may extend farther forward depending on styling.



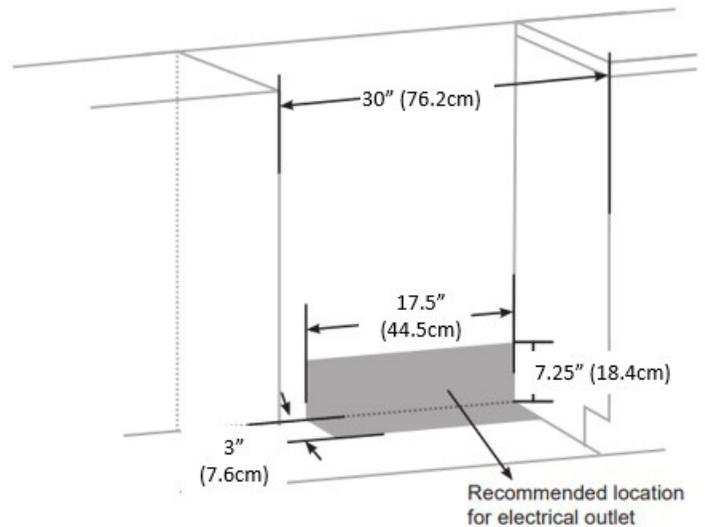
BACKSLASH INSTALLATION:

Install the backslash 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

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. Open the oven door to view the label. 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

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.

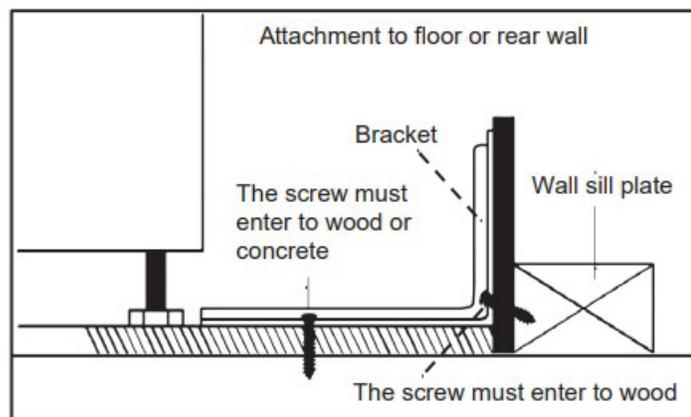
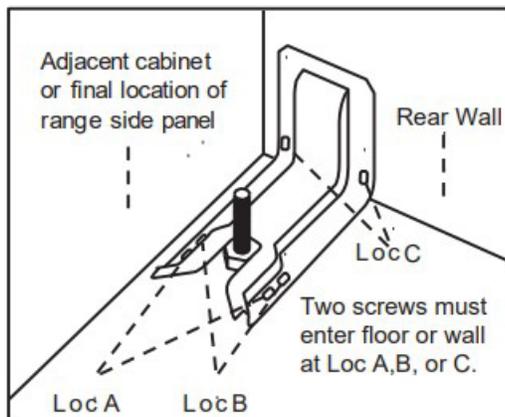
Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

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 counter top 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.

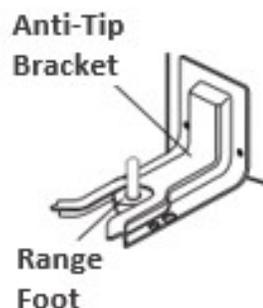
Rear Wall Installation

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.



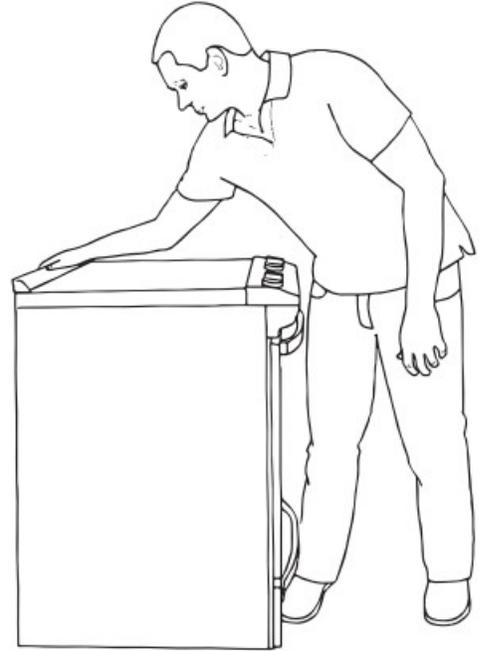
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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.

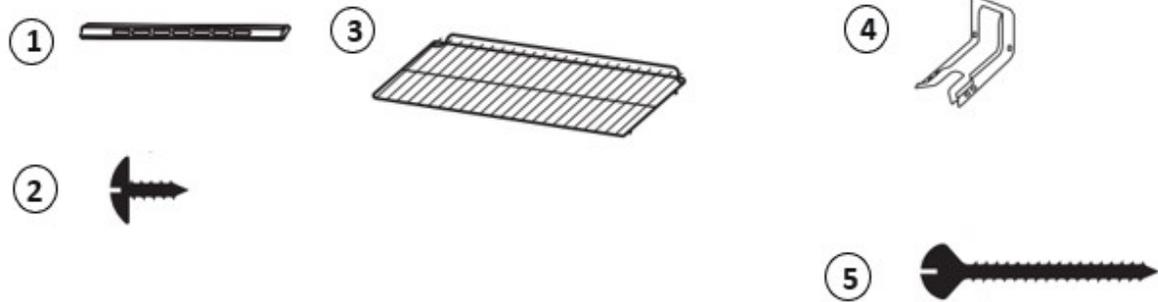
NOTE: The range must be level for optimum cooking and baking performance.

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. Racks x2
4. Anti-Tip Bracket
5. M5*45 Screw for anti-tip bracket x2



OPERATING INSTRUCTIONS

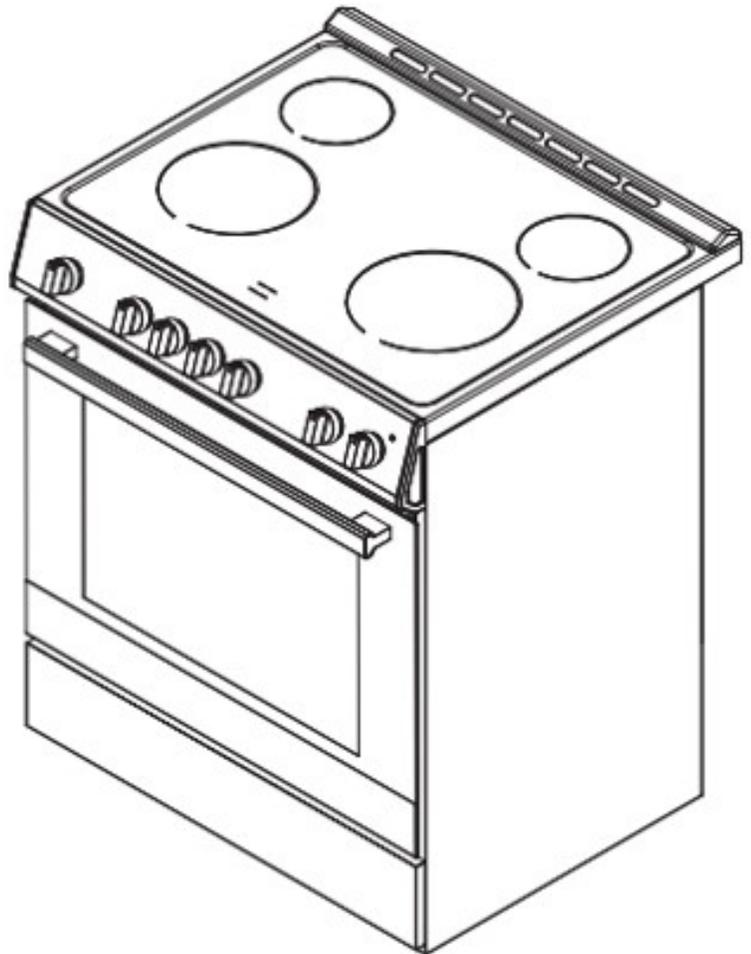
DIMENSIONS

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 backsplash installed).
- B. 27.6 inches (70 cm) deep
- C. 29.9 inches (76 cm) wide

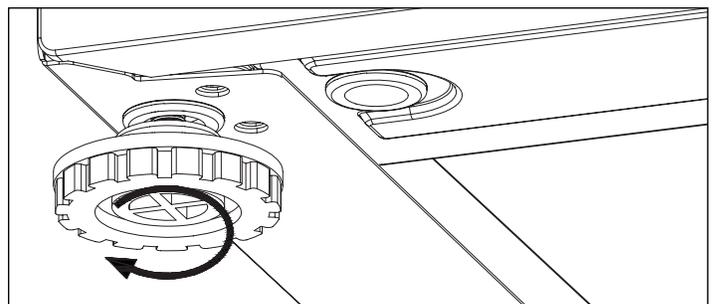
It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

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.



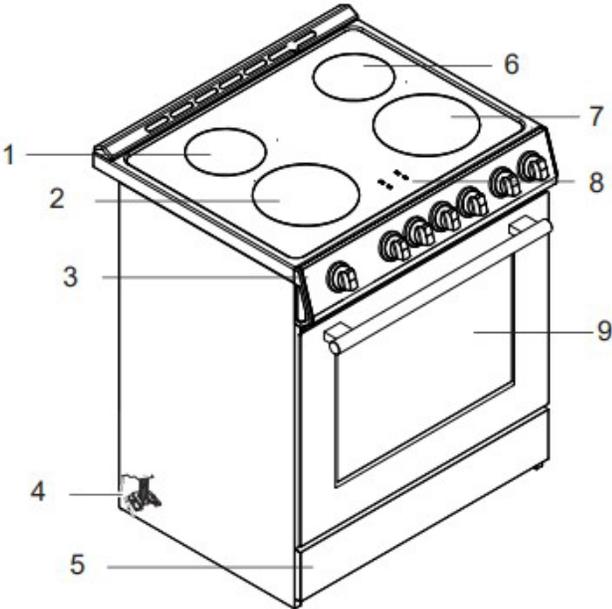
LEVELING INSTRUCTIONS

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.



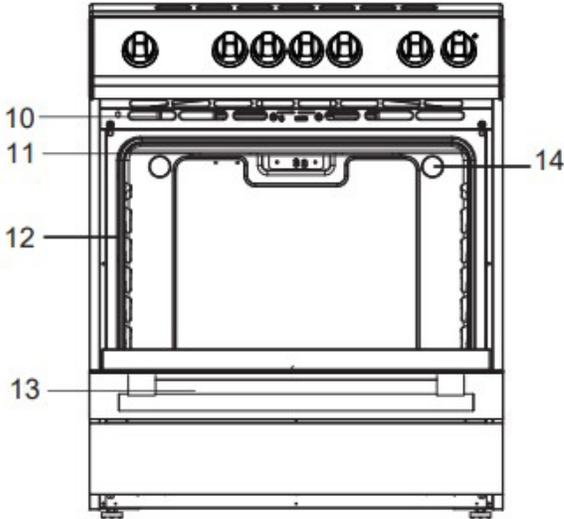
OPERATING INSTRUCTIONS

EXTERIOR PARTS



1	Left Rear Burner 1200W
2	Left Front Burner 2200W
3	Control Panel
4	Anti-tip Bracket
5	Drawer
6	Right Rear Burner 1200W
7	Right Front Burner 2500W

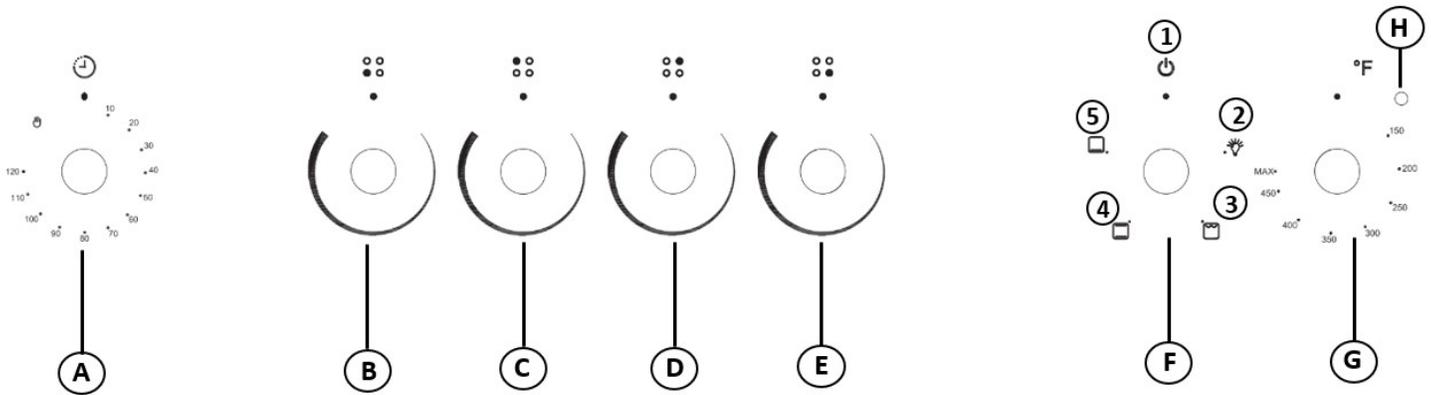
INTERIOR PARTS



8	Hot Surface Indicator Lights
9	Oven Door Window
10	Oven Vent
11	Broil Element
12	Door Gasket
13	Bottom Element (not visible)
14	Oven Light

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL



- | | | | |
|----|--------------------|----|------------|
| A. | Timer Knob | 1. | Oven Power |
| B. | Front Left Burner | 2. | Light |
| C. | Rear Left Burner | 3. | Broil |
| D. | Rear Right Burner | 4. | Bake |
| E. | Front Right Burner | 5. | Roast |
| F. | Oven Settings | | |
| G. | Temperature | | |
| H. | Light Indicator | | |

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).
- Once the preheat indicator light (H) extinguishes, place bakeware with food on one or both of the selves provided with the oven.
- Close the door
- Reset the time for the desired cook time.

NOTE: The timer affects the operation of the oven, if the timer is in OFF, the oven will not work.

NOTE: 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.

NOTE: The interior oven light remains on in all modes. When not in an operational mode, the interior oven light is off.

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 Oven Settings knob to select the oven mode.

NOTE: To maintain oven temperature, limit door openings during cooking.

Timer

For your enhanced safety, our oven has been designed to operate with a timer. To set the timer, turn the knob clockwise to your desired amount of time. Once the timer reaches 0, the oven will turn off.

If you prefer to use the oven without the timer, simply turn the timer knob counterclockwise to the  (manual), and the oven will stay on continuously.

Oven Settings and Temperatures

There are 4 oven settings and 8 temperature setting to select from as shown in the tables below.

	Light		Broil
	Roast		Bake

Temperature Settings

1	150°F (66°C)	5	350°F (177°C)
2	200°F (93°C)	6	400°F (204°C)
3	250°F (121°C)	7	450°F (232°C)
4	300°F (149°C)	8	Max (500°F/260°C)

OPERATING INSTRUCTIONS

PREHEATING

1. Turn the cooking functions knob to the desired function.
2. Rotate the Temperature knob to the desired temperature.

NOTE: The higher the temperature selected, the longer it will take to preheat. The actual oven temperature will go higher than your set temperature to offset the heat lost when you open the oven door to place the food on the rack. This ensures that cooking will begin at the proper temperature. Do not open the door while the oven is preheating. When the oven has reached the set temperature, the indicator light on the control panel will turn off. The door can then be opened and food placed into the oven.

BAKE

Baking is cooking with heated air. Both elements in the oven are used. Follow the recipe or food direction for baking temperature, time, and rack position. The temperature can be set from 150°F (66 °C) to MAX.

- 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. Only the upper element is used. Thicker cuts and unevenly shaped meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures. For best results, use the two piece broiler pan with grid. It is designed to drain juices which helps to avoid spills and platters. Do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.

- Place rack in required position before turning on the oven.
- Select 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

ROAST

When roasting set the desired temperature as shown below. Only the lower element is used. The oven can be preheated before placing the food into the oven.

1. Turn the cooking functions knob to Roast.
2. Rotate the temperature dial to the desired temperature.
3. Open the door and place the food into the oven

Guidelines

- 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.

COOKTOP

The ceramic cooking area will glow red when a heating element is on. Some parts of the cooktop may not glow red when an element is on. This is normal. The cooking area cycles on and off, even when set to HI, to keep the cooktop glass from overheating. It is normal for the surface of the ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop. This could cause the ceramic glass to break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills as soon as possible. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and cause pitting and permanent marks.
- Do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be completely removed.
- Do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not cook foods directly on the cooktop.

NOTE: Clean the cooktop after each use to avoid permanent damage from pitting or scratching to the cooktop surface.

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKTOP

Cooking Rings

The general rule of thumb with cookware, the diameter of the cookware should match the diameter of the elements that are being used. If the cookware is small than the element by 1 inch (2.5cm), it will still be effective. Anything that is over 1 inch (2.5cm), will not be effective.

Cookware Characteristics

- Aluminum: heats and cools quickly. May leave metal markings on glass.
- Cast Iron: heats and cools slowly, retains heat and cooks evenly.
- Copper: tin heats and cools quickly.
- Enamel cookware: not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Glass Ceramic: not recommended. Imperfections in finish may scratch cooktop.
- Stainless Steel: heats and cools moderately.

Heating Zone

- Turn the control knob to the desired position. Heat intensity goes from LOW on the right to HIGH on the left.
- Adjustment is continuous so the cooking zone will operate at any intermediate setting between low and high.
- Once the cooking zone is hot, the LED corresponding to the zone illuminates.
- To switch off the cooking zone, turn the knob in either direction to the "OFF" position.
- The residual heat warning light remains illuminated when the temperature of the ceramic glass surface is hot and will switch off once the surface temperature has cooled.



The "red circle" will indicate which cooking element is actively hot.

Hot Surface Indicator Light

On ceramic glass cooktops, the Hot Surface Indicator lights are located on the glass cooktop. The Hot Surface Indicator lights will glow as long as any cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area is turned off.

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.

Control Panel

Clean using a glass cleaner and soft cloth or sponge. Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on the panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels as damage may occur.

Oven Door Removal

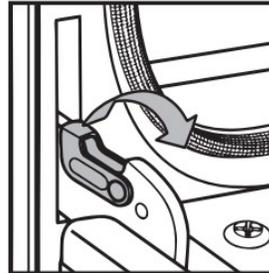
For normal oven use, there is no need to remove the oven door. However, should it become necessary, please follow the instructions below.

NOTE:

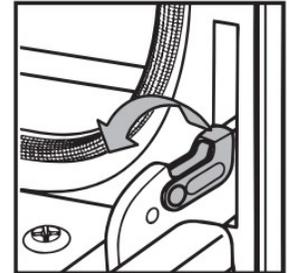
- Make sure the oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile as well as the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands and grasp on the sides of the oven door to remove.
- Be sure both levers are securely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

Door removal

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

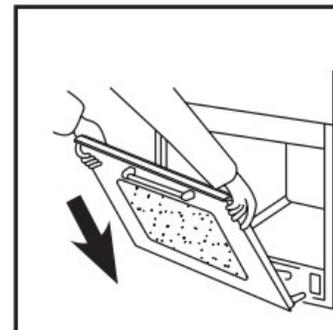


Left hinge



Right hinge

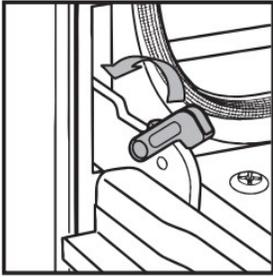
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. While grasping both outside edges of the door, lift up on the door.
5. Continue to push the top of the door closed while pulling the bottom of the door out of the hinge receivers in the door frame.



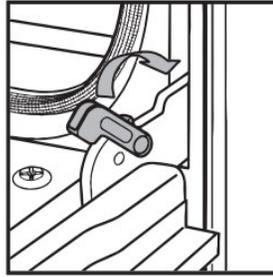
CARE & MAINTENANCE

Door Reinstallation

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



Left hinge



Right hinge

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

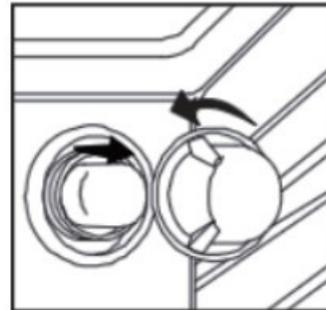
Replacing Oven Light

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

NOTE:

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

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



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

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

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

TROUBLESHOOTING

No power

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

Cooktop elements not working properly

- Improper cookware is being used
- No power
- Heating elements cycle off even when turned to highest setting: temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to 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

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



Limited “In-Home” Warranty

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

Terms of Warranty

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

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

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

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

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

Exclusions

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

General Provisions

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

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

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

Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



Informations de sécurité importantes

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVIS - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR

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

- Retirer tous les emballages à l'intérieur du four.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Tournez la manette des fonctions de cuisson sur Bake (cuisson au four).
- Tournez la manette de réglage de la température sur MAX.
- Tournez la manette de la minuterie sur 30 minutes..

REMARQUE: Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes sans aliments dans la cavité. Une fois les 30 minutes écoulées, ouvrez la porte du four pour le laisser refroidir. Toute odeur pouvant être détectée lors de cette première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant son stockage.

REMARQUE: 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 l'émail.

AVIS - AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- Nettoyer le plateau en vitrocéramique. Il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage pour dessus en verre.
- Placez une casserole d'eau sur chaque brûleur avant et mettez le feu à HI pendant au moins 30 minutes. Éteindre les brûleurs avant.
- Répétez l'étape précédente pour les deux brûleurs arrière.

REMARQUES:

Cette procédure permet d'évaporer les huiles de protection et l'humidité accumulées au cours du processus de fabrication, et permet aux circuits de contrôle électronique de fonctionner correctement.

Une légère odeur peut se dégager lors des premières utilisations : elle est normale et se dissipe.

Après utilisation, la table de cuisson en céramique reste chaude pendant plus de 20 minutes après avoir été éteinte. L'indicateur de surface chaude reste allumé lorsque la table de cuisson est chaude.

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.

PELIGRO - RIESGO DE INCENDIO

- 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.

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**

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

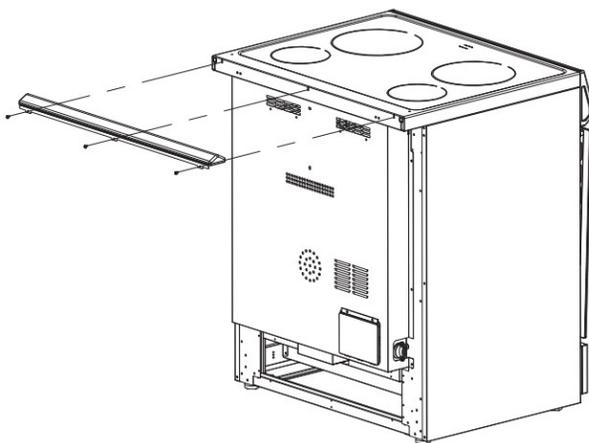
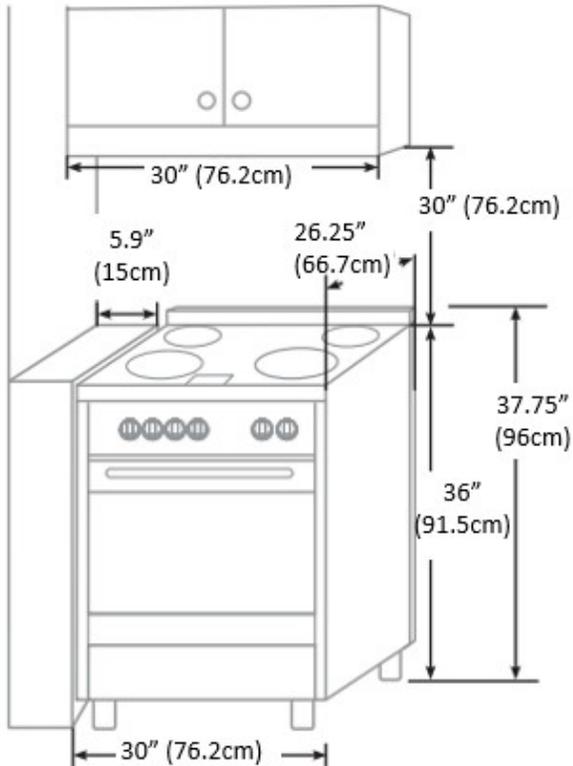
Si le cordon ou la fiche est endommagé(e), débranchez l'appareil et remplacez-le uniquement par un cordon ou une fiche du même type.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

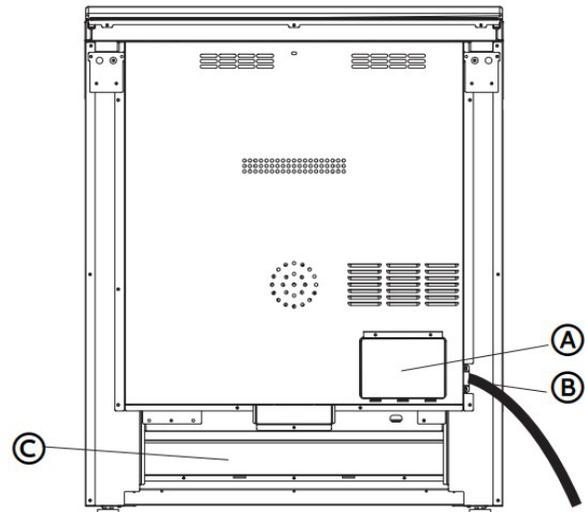
Mesures d'installation

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.

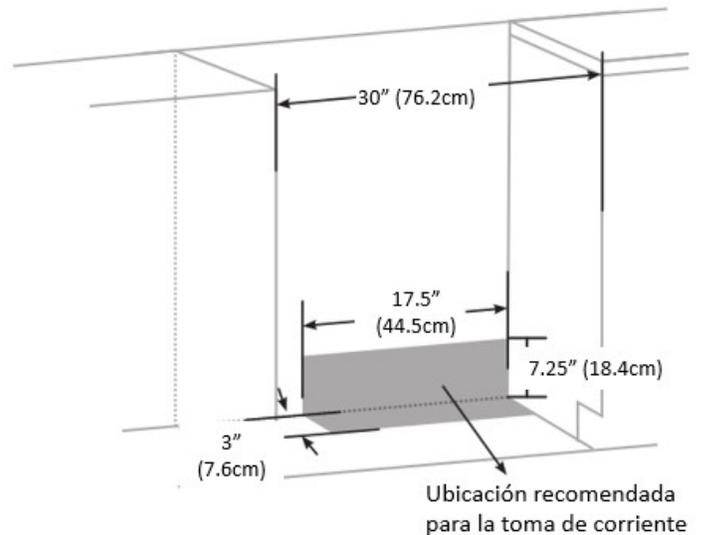


INSTALLATION DU DALLAGE ARRIÈRE :
Installez le dallage arrière à l'arrière de la cuisinière à l'aide des vis fournies.

Alimentation électrique



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



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

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

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.

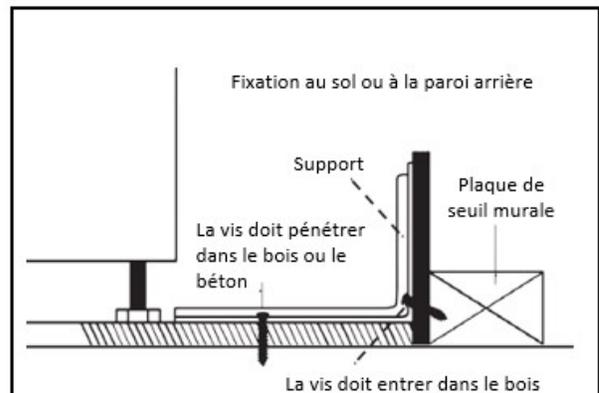
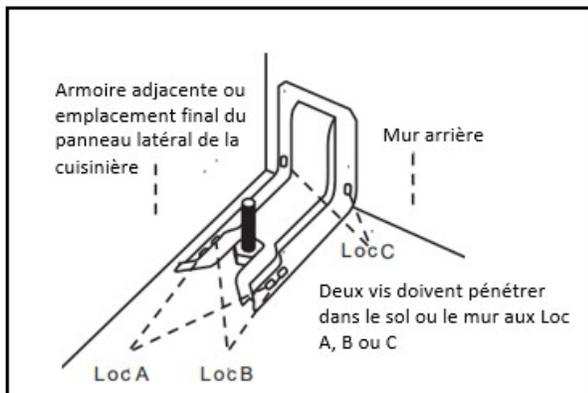
Placez le support sur le sol, le bord arrière contre le mur arrière. Si la cuisinière n'atteint pas le mur arrière, alignez le bord arrière du support avec le panneau arrière de la cuisinière à son emplacement définitif.

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.

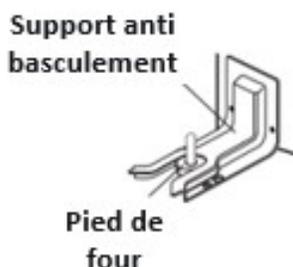
Installation sur le mur arrière

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.

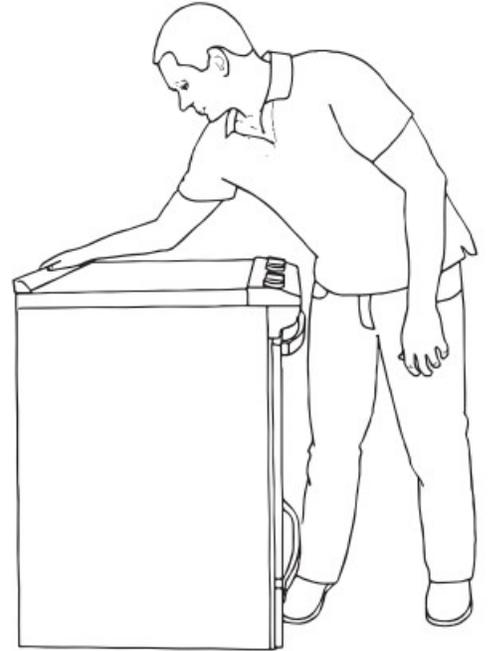


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

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.

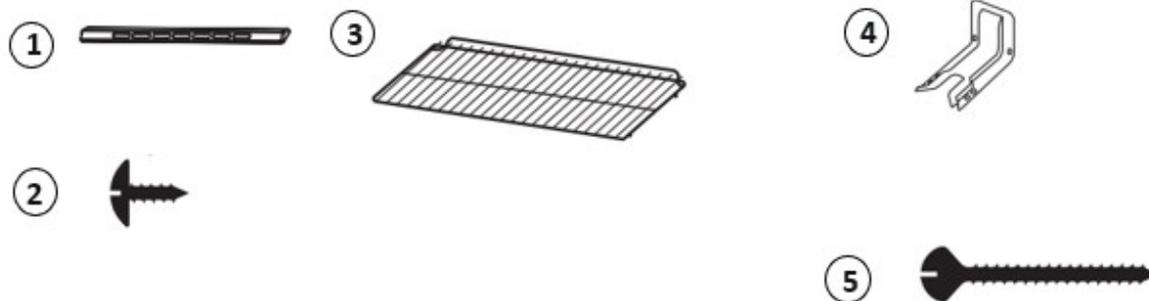
REMARQUE: La cuisinière doit être de niveau pour obtenir des performances optimales en matière de cuisson et de pâtisserie.

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'INSTALLATION

ACCESSORIES

1. Dossieret
2. M4*8 Vis pour l'installation du dossieret x5
3. Grilles x2
4. Support antibasculement
5. M5*45 Vis pour support antibasculement x2



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

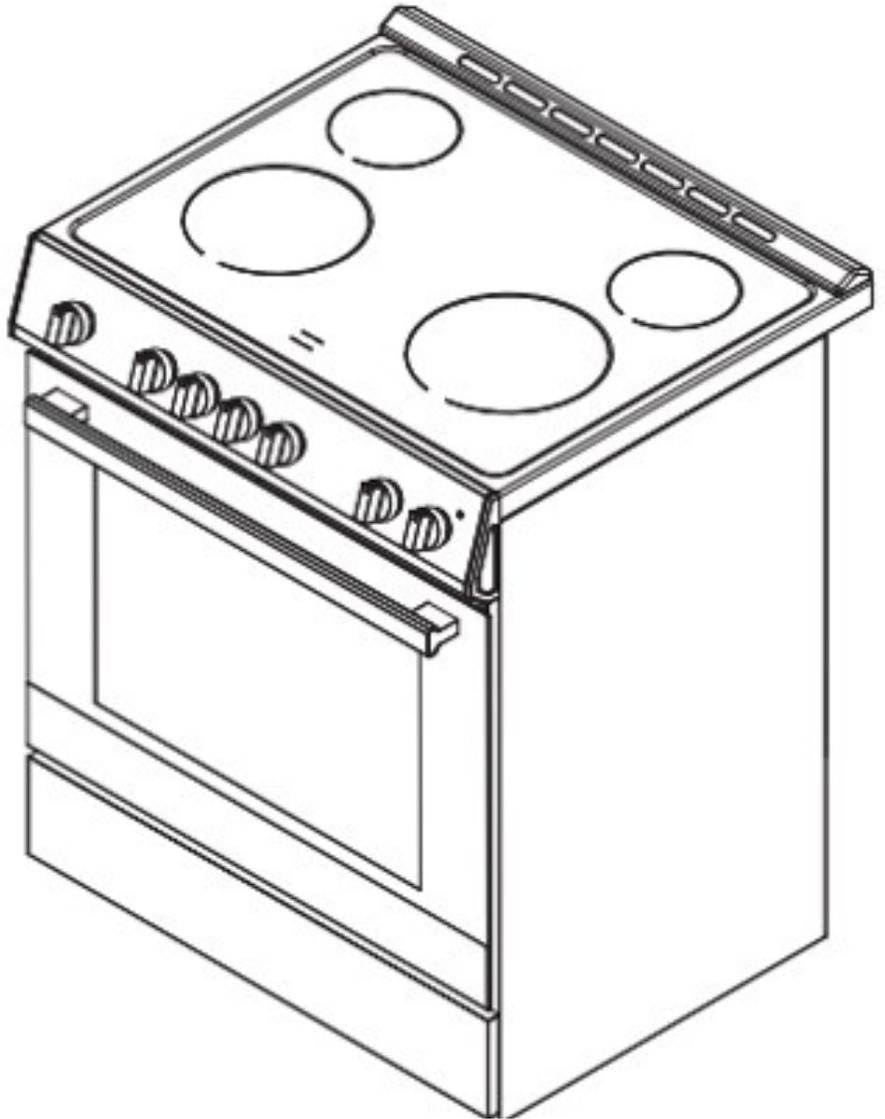
DIMENSIONS

Les dimensions de cet appareil sont :

- A. 37.9 ~ 37.12 pouces (96.3 ~ 94.3 cm) du sol au dessus de la table de cuisson (avec dossier installé).
- B. 27.6 pouces (70 cm) de profondeur
- C. 29,9 pouces (76 cm) de large

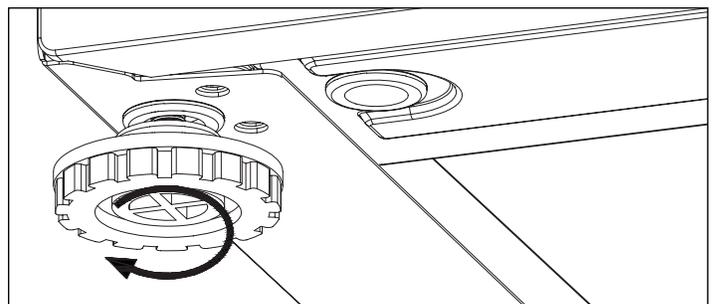
Il incombe à l'installateur de respecter les distances d'installation spécifiées dans le manuel. Les dimensions minimales d'ouverture de l'armoire et les dégagements doivent être respectés. Les distances minimales doivent être respectées entre la surface de cuisson de l'appareil et la surface horizontale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



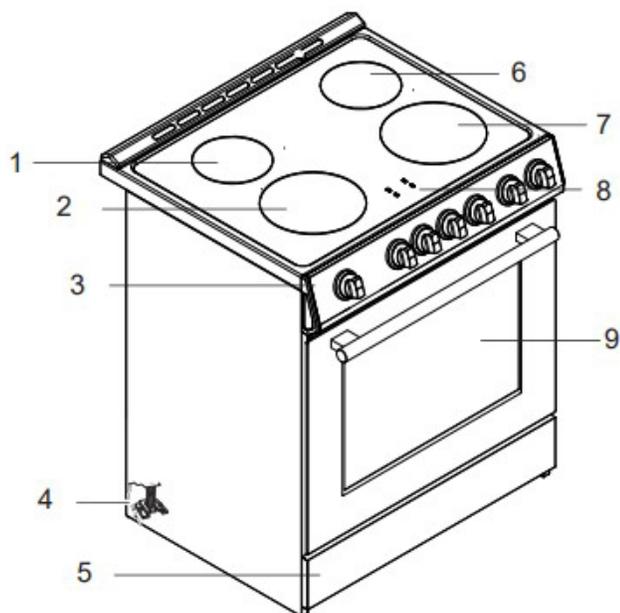
INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU

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.



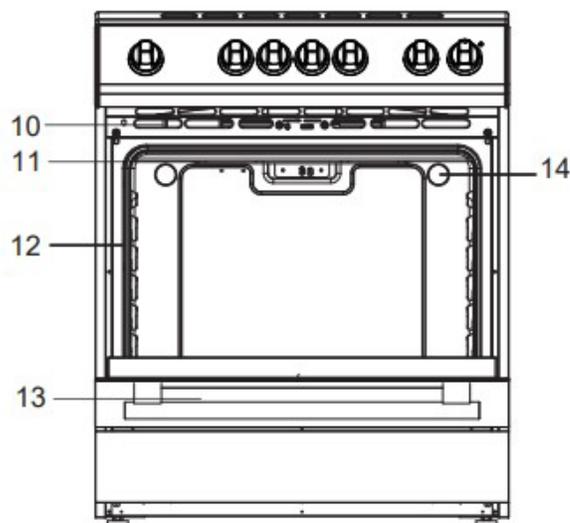
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PIÈCES D'EXTÉRIEUR



1	Brûleur arrière gauche 1200W
2	Brûleur avant gauche 2200W
3	Panneau de contrôle
4	Support antibasculement
5	Tiroir
6	Brûleur arrière droit 1200W
7	Brûleur avant droit 2500W

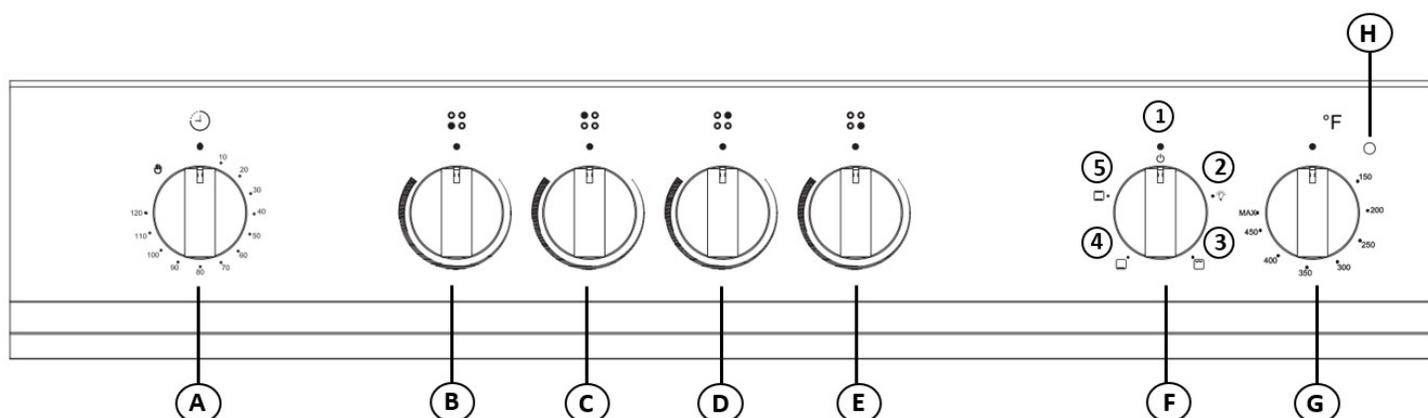
PIÈCES D'INTÉRIEUR



8	Voyants de la surface chaude
9	Porte du four Fenêtre
10	Ventilation du four
11	Élément de gril
12	Joint de porte
13	Élément inférieur (non visible)
14	Lumière du four

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDE



- | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------|
| A. | Manette de la minuterie | 1. | Puissance du four |
| B. | Brûleur avant gauche | 2. | Lumière |
| C. | Brûleur arrière gauche | 3. | Griller |
| D. | Brûleur arrière droit | 4. | Rôti |
| E. | Brûleur avant droit | 5. | Cuisson |
| F. | Réglages du four | | |
| G. | Température | | |
| H. | Indicateur lumineux | | |

Fonctionnement du four

- Assurez-vous que les clayettes sont insérées à la bonne hauteur.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez le four à la température de préchauffage souhaitée.
- Réglez la minuterie pour activer et préchauffer le four (durée nécessaire).
- Une fois que le témoin lumineux de préchauffage (H) s'est éteint, placez les ustensiles de cuisson contenant les aliments sur l'une ou les deux étagères fournies avec le four.
- Fermez la porte.
- Réinitialisez la minuterie pour obtenir le temps de cuisson souhaité.

REMARQUE: La minuterie affecte le fonctionnement du four. Si la minuterie est sur OFF, le four ne fonctionnera pas.

REMARQUE: 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.

REMARQUE: Le voyant du four intérieur reste allumé dans tous les modes. Lorsqu'il n'est pas en mode opérationnel, l'éclairage intérieur du four est éteint.

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 manette de réglage du four pour sélectionner le mode de cuisson.

REMARQUE: Pour maintenir la température du four, limitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

Minuterie

Pour votre sécurité renforcée, notre four a été conçu pour fonctionner avec un minuteur. Pour régler le minuteur, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la durée souhaitée. Une fois que le minuteur atteint 0, le four s'éteindra.

Si vous préférez utiliser le four sans le minuteur, tournez simplement le bouton du minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à la position  (manuel), et le four restera allumé en continu.

Réglages et températures du four

Il y a 4 réglages de four et 8 réglages de température à sélectionner comme indiqué dans les tableaux ci-dessous.

	Lumière		Griller
	Rôti		Cuisson

Réglages de la température

1	150°F (66°C)	5	350°F (177°C)
2	200°F (93°C)	6	400°F (204°C)
3	250°F (121°C)	7	450°F (232°C)
4	300°F (149°C)	8	Max (500°F/260°C)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉCHAUFFAGE

1. Tournez la manette des fonctions de cuisson sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette de température sur la température souhaitée.

REMARQUE: Plus la température sélectionnée est élevée, plus le préchauffage est long. La température réelle du four sera supérieure à la température réglée pour compenser la perte de chaleur lorsque vous ouvrez la porte du four pour placer les aliments sur la grille. Cela permet de s'assurer que la cuisson commence à la bonne température. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, le témoin lumineux du panneau de commande s'éteint. La porte peut alors être ouverte et les aliments placés dans le four.

BAKE (CUISSON)

La cuisson au four est une cuisson à l'air chaud. Les deux éléments 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. La température peut être réglée de 150°F (66 °C) à MAX.

- 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 plat 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 altère les performances de cuisson et peut 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 casseroles.

BROIL (GRILLER)

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Seul l'élément supérieur est utilisé. Les morceaux plus épais et les viandes, poissons et volailles de forme irrégulière peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses. Pour de meilleurs résultats, utilisez la lèchefrite en deux parties avec grille. Elle est conçue pour évacuer les jus, ce qui permet d'éviter les éclaboussures et les plateaux. Ne recouvrez pas la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être tapissé de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Sélectionner la température.
- Tirez la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer les aliments.
- Ne pas préchauffer le four.
- Retourner les viandes une fois à la moitié du temps 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.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ROAST (RÔTIR)

Pour le rôtissage, réglez la température souhaitée comme indiqué ci-dessous. Seul l'élément inférieur est utilisé. Le four peut être préchauffé avant d'y placer les aliments.

1. Tournez la manette des fonctions de cuisson sur Rôtir.
2. Tournez la manette de température jusqu'à la température souhaitée.
3. Le four commence à préchauffer. N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage du four. Lorsque le four a atteint la température programmée, le témoin lumineux s'allume sur le panneau.
4. La porte peut alors être ouverte et les aliments placés dans le four.

Directives

- Placez la grille dans la position requise avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode gril à convection avec la porte du four fermée.
- Ne pas préchauffer le four.
- Retourner les viandes une fois à mi-cuisson.

TABLE DE CUISSON

La zone de cuisson en céramique s'allume en rouge lorsqu'un élément chauffant est en marche. Certaines parties de la table de cuisson peuvent ne pas s'allumer en rouge lorsqu'un élément est en marche. C'est normal. La zone de cuisson s'allume et s'éteint par cycles, même lorsqu'elle est réglée sur HI, pour éviter que la vitre de la table de cuisson ne surchauffe. Il est normal que la surface du verre céramique change de couleur lorsque les zones de cuisson sont chaudes. Lorsque le verre se refroidit, il reprend sa couleur d'origine..

- Assurez-vous que le fond des casseroles et des poêles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lorsqu'ils sont chauffés.
- Évitez de ranger des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. Si vous laissez tomber un objet lourd ou pesant sur la table de cuisson, celle-ci risque de se fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne laissez pas un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson. Le verre céramique peut alors se briser lorsque le couvercle est retiré.
- Pour les aliments contenant du sucre sous quelque forme que ce soit, nettoyez tous les liquides renversés dès que possible. Si vous laissez les liquides sucrés refroidir, ils peuvent adhérer à la table de cuisson et provoquer des piqûres et des marques permanentes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine ou de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisine ou de cuisson peuvent laisser des rayures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne faites pas cuire de pop-corn dans des récipients en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Ils pourraient laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être complètement éliminées.
- Ne laissez pas d'objets susceptibles de fondre, tels que du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une quelconque partie de la table de cuisson.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme planche à découper.
- Ne faites pas cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.

REMARQUE: Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin d'éviter tout dommage permanent dû à des piqûres ou des rayures sur la surface de la table de cuisson

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TABLE DE CUISSON

Anneaux de cuisson

La règle générale en matière d'ustensiles de cuisine est que le diamètre de l'ustensile doit correspondre au diamètre des éléments utilisés. Si l'ustensile est plus petit que l'élément de 2,5 cm, il sera toujours efficace. Tout ustensile dont le diamètre est supérieur à 2,5 cm ne sera pas efficace.

Caractéristiques des ustensiles de cuisine

- Aluminium : chauffe et refroidit rapidement. Peut laisser des traces de métal sur le verre.
- Fonte : chauffe et refroidit lentement, retient la chaleur et cuit uniformément.
- Cuivre : l'étain chauffe et refroidit rapidement.
- Ustensiles de cuisine en émail : déconseillés. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- Verre céramique : déconseillé. Les imperfections de la finition peuvent rayer la table de cuisson.
- Acier inoxydable : chauffe et refroidit modérément.

Zone de chauffage

- Tournez la manette sur la position souhaitée. L'intensité de la chaleur passe de BASSE à droite à HAUTE à gauche.
- Le réglage est continu, de sorte que la zone de cuisson fonctionne à n'importe quelle position intermédiaire entre basse et haute.
- Lorsque la zone de cuisson est chaude, le voyant correspondant à la zone s'allume.
- Pour éteindre la zone de cuisson, tournez la manette dans un sens ou dans l'autre jusqu'à la position "OFF".
- Le témoin de chaleur résiduelle reste allumé lorsque la température de la surface en vitrocéramique est élevée et s'éteint lorsque la température de la surface a baissé.



Le "cercle rouge" indique l'élément de cuisson qui est activement chaud.

Témoin lumineux de la surface chaude

Sur les tables de cuisson en vitrocéramique, les témoins de surface chaude sont situés sur la table de cuisson en vitrocéramique. Les témoins de surface chaude s'allument tant qu'une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée, même lorsque la zone de cuisson est éteinte.

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.

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.

Panneau de commande

Nettoyer à l'aide d'un nettoyeur pour vitres et d'un chiffon doux ou d'une éponge. Appliquez le nettoyeur pour vitres sur le chiffon doux ou l'éponge, et non directement sur le panneau.

REMARQUE: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de gants de toilette granuleux ou d'essie-tout, car ils risquent d'être endommagés..

Démontage de la porte du four

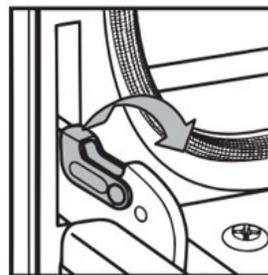
Pour une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de retirer la porte du four. Toutefois, si cela s'avère nécessaire, veuillez suivre les instructions suivantes.

REMARQUE:

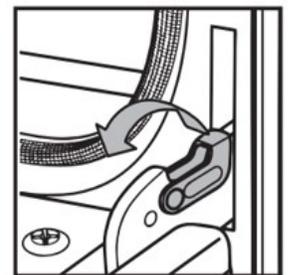
- Assurez-vous que le four est refroidi et que l'alimentation électrique a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile et sa façade est en verre. Pour éviter que le verre de la porte du four ne se brise, utilisez vos deux mains et saisissez les côtés de la porte du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

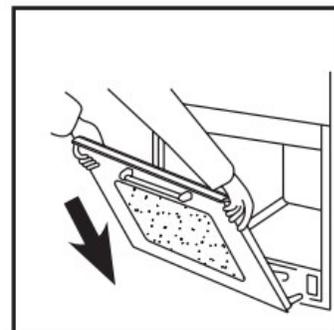


Charnière gauche



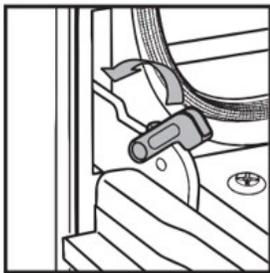
Charnière droite

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.

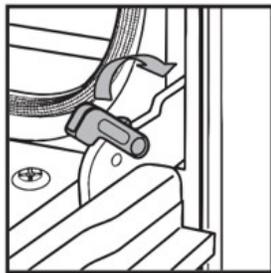


Réinstallation de la porte

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 épose et la repose de la porte.

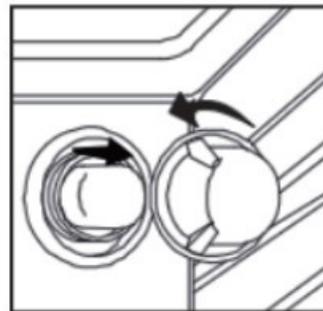
Remplacement de l'ampoule du four

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 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



Garantie limitée “à domicile”

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

Conditions

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

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

Pour 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. Tout appareil nécessitant un service en dehors des limites de "Service à domicile" sera la responsabilité du consommateur de transporter l'appareil à leurs propres frais le point d'achat original ou un dépôt de service pour réparation. Si l'appareil est installé à plus de 100 kilomètres (62 milles) du centre de service le plus proche, il doit être livré à l'atelier de réparation autorisé par Danby le plus proche, car l'entretien doit uniquement être réalisé par un technicien qualifié et certifié pour effectuer un entretien couvert par la garantie de Danby. Les frais de transport entre votre domicile et le lieu de l'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie et doivent être acquittés par l'acheteur.

Exclusions

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

Dispositions générales

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

1. Panne de courant.
2. 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, vol, guerre, émeute, hostilités, cas de force majeure (ouragan, inondation, etc.).
7. Visites d'un technicien pour expliquer le fonctionnement de l'appareil au propriétaire.
8. Installation inappropriée (par exemple, encastrement d'un appareil autoportant, ou utilisation extérieure d'un appareil non conçu à cet effet, y compris, mais sans s'y limiter: les garages, les patios, les porches ou ailleurs qui ne sont pas correctement isolés ou climatisés).

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

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

