

<b>24" CONVECTION RANGE</b>	
<b>Owner's Manual.....</b>	<b>1 - 22</b>
<b>CUISINIÈRE CONVECTION 24"</b>	
<b>Manuel du propriétaire.....</b>	<b>23 - 44</b>

**MODEL • MODÈLE**

DRCA240BSS2

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

[www.Danby.com](http://www.Danby.com)

\*Trademark of Danby Products  
\* Marque de commerce de Danby Products

# 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/](http://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](http://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](http://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.
- Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.
- Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

### ANTI-TIP DEVICE

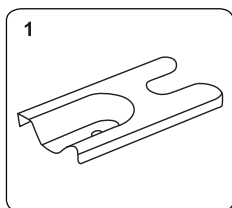
To reduce the risk of the range tipping by abnormal usage or improper door loading, the range must be secured by installing an anti-tip device. There are two different anti-tip devices included with this appliance.

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

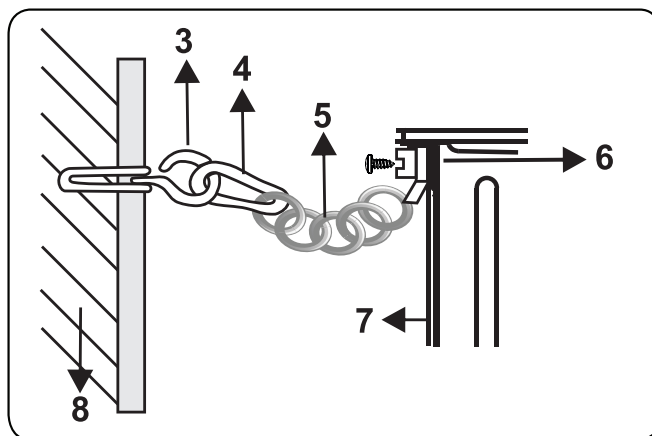
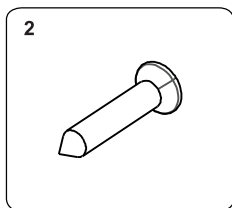
### ANTI-TIP BRACKET

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

1. Place the anti-tip bracket on the floor where the range will be installed.
2. Mark the location of the hole in the anti-tip bracket.
3. Use a 5/16" drill bit to drill a hole in the floor and insert the provided plastic anchor.
4. Secure the bracket to the floor using the provided screw.
5. Use a wall plug to fasten the hook (1) to the kitchen wall and connect the safety chain (3) to the hook with the help of the locking mechanism. The safety chain should be as short as practically possible to avoid the cooker tilting forward.
6. Slide the range into position, ensuring that the anti-tip bracket is positioned over the rear foot of the appliance as per the below images.



1. Anti-tip bracket
2. Screw
3. Hook
4. Locking mechanism
5. Safety chain
6. Tightly fix chain to back of range
7. Back of range
8. Kitchen wall



### WARNING

#### SUFFOCATION AND RISK OF CHILD ENTRAPMENT

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## Important Safety Information

# READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

### NOTICE - BEFORE FIRST TIME USE

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

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

### DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR AREAS NEAR THEM

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

### DANGER - GREASE FIRES

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

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

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

### DANGER - FIRE RISK

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!



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

### **GENERAL SAFETY REQUIREMENTS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **WARNING**

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

#### **WARNING**

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## **Important Safety Information**

# **READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS**

### **COOK TOP SAFETY REQUIREMENTS**

Use the proper pan size. This appliance is equipped with four burners of different sizes. Select utensils that have flat bottoms large enough to cover the surface of the heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never leave the appliance unattended while in use. Boil over causes smoking and greasy spills can ignite.

Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.

To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.

Only certain types of glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.

To reduce risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent burners.

Do not cook on broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Do not use a griddle or long pan on more than one burner at once.

### **OVEN SAFETY REQUIREMENTS**

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

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

Keep oven vents unobstructed.

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

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

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

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

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

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## Important Safety Information READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

### GROUNDING INSTRUCTIONS

#### For models sold in Canada only: DRCA240BSS2

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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

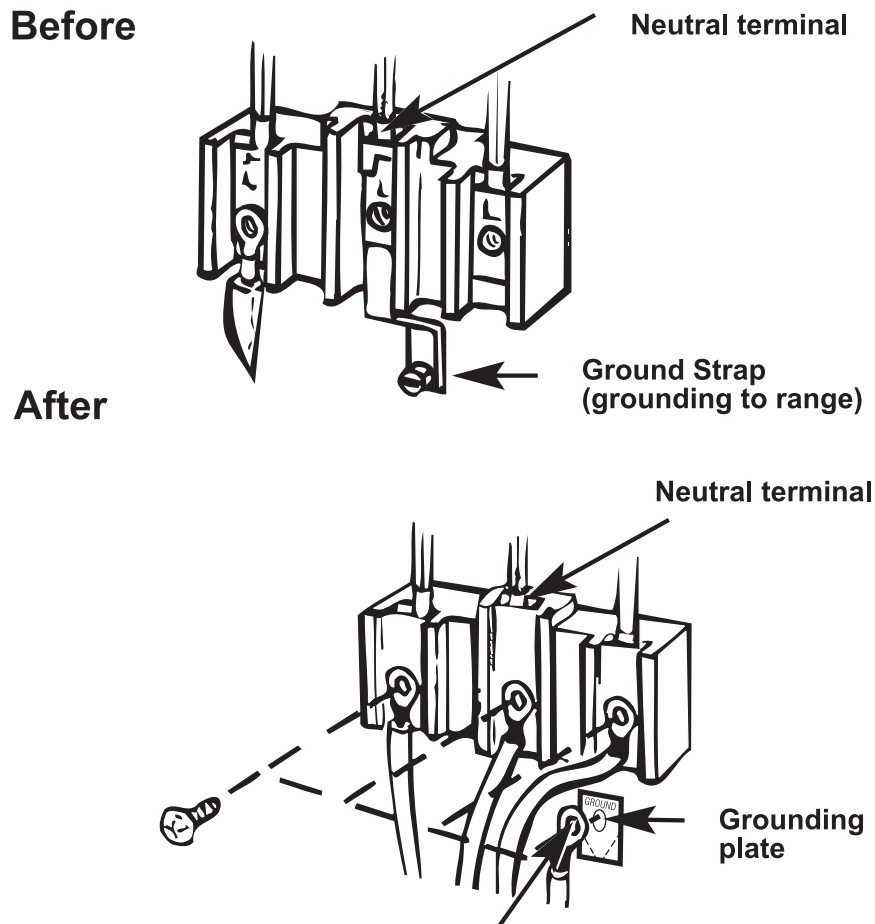
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## 4-WIRE POWER CORD INSTALLATION

### WARNING

The neutral wire of the supply circuit is connected to the neutral terminal located in the center of the connector block. The power leads must be connected to the outside (brass coloured) terminals. The 4th grounding lead must be connected to the frame of the range with the grounding plate and grounding screw.

1. Remove the 3 screws from the connector block.
2. Remove the grounding screw and strap from the connector block middle location and the screw connection to the frame of the range.
3. Insert screws through each power cord terminal ring and into the connector block until the screw engages the nut. Be certain that the center wire is connected to the center screw of the connector block. Tighten the screws securely.
4. Attach the ground wire to the frame of the range..
5. Replace the terminal block access plate.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## ACCESSORIES

1. Anti-tip bracket (2 sets)
2. Screws (2 sets)
3. Chain (1 set in addition to 1 set pre-installed on the unit)
4. Oven racks (x2)



Fig 1



Fig 2

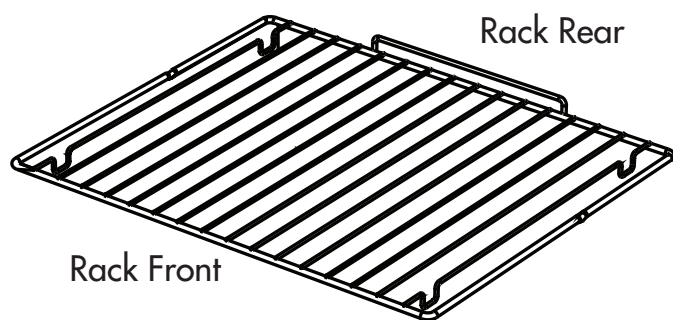
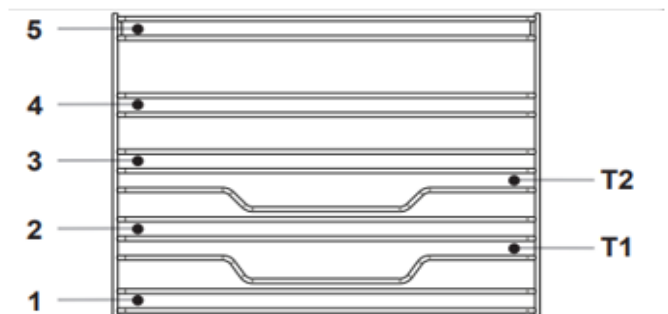


Fig 3

## EASYFIX WIRE RACK

The wire rack has 5 positions. Insert the rack with the back at the rear of the space.

Allow at least 1 cm space between the fan cover and the rack.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## DIMENSIONS

This dimensions of this appliance are:

- A. 35.4 ~ 36.6 inches (90 ~ 93 cm) from the floor to the top of the cooktop.
- B. 25.25 inches (64.2 cm) deep
- C. 23.5 inches (59.5 cm) wide

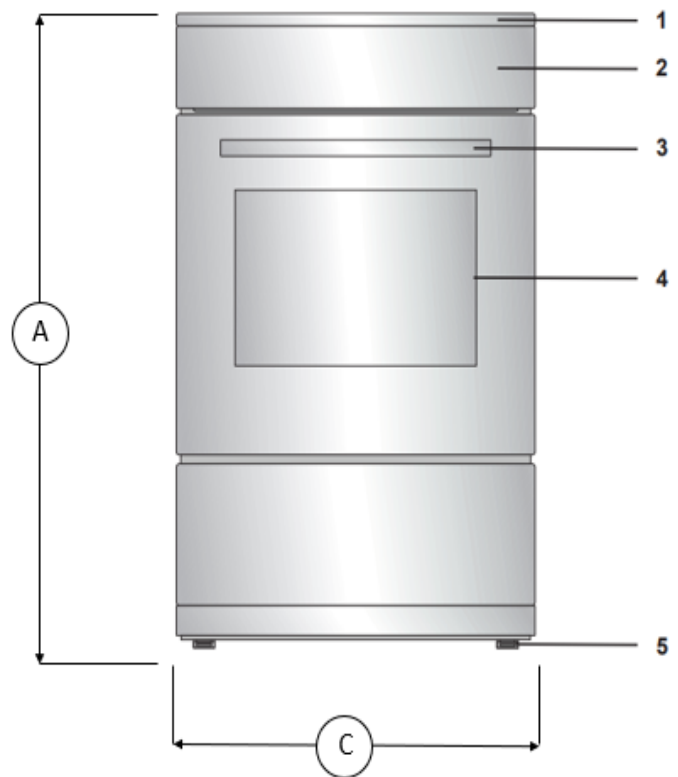
It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified in the manual. The minimum cabinet opening dimensions and clearances must be used. The minimum spacings must be maintained between the appliance cooking surface and the horizontal surface above the cooktop.

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

4 inches (10 cm) of space must be provided on both sides of the range to provide proper air circulation.

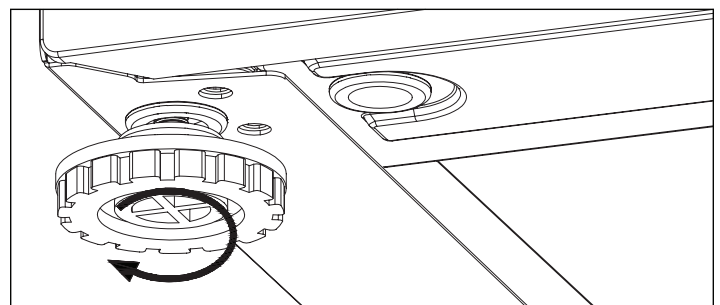
## LIST OF COMPONENTS

- 1. Cooktop
- 2. Control Panel
- 3. Oven Door Handle
- 4. Oven Door
- 5. Leveling Legs



## LEVELING INSTRUCTIONS

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



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE BEGINNING

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

### WARNING

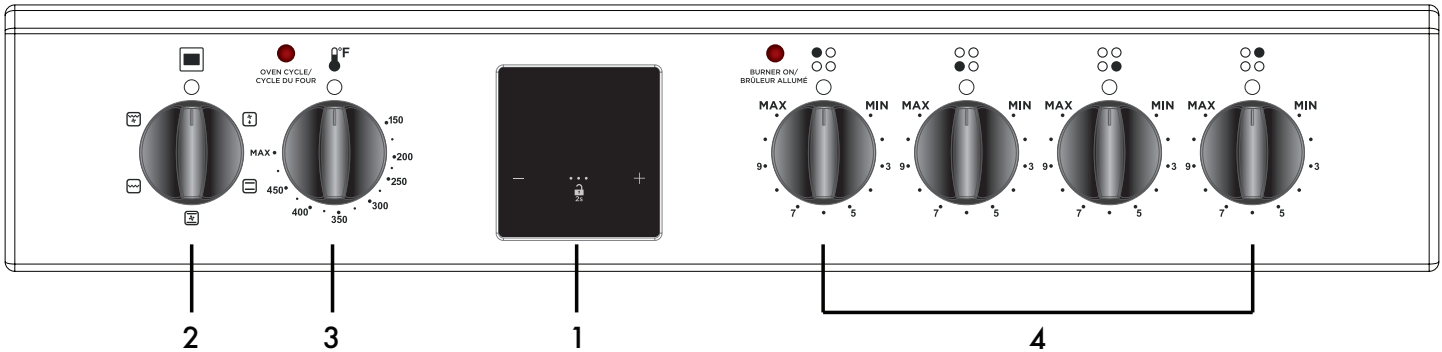
Make sure the handles of cookware do not stick out over the edge of the range to avoid being knocked over by accident. This also makes it more difficult for children to reach hot cookware and possibly injure themselves.

## SURFACE COOKING CONTROLS

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

## CONTROL PANEL



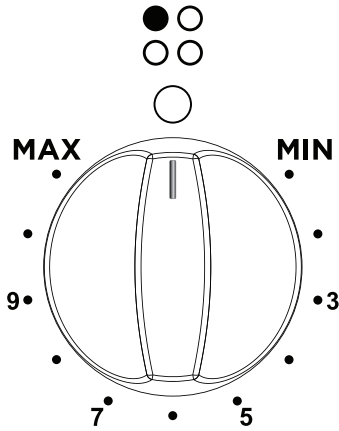
## CONTROL PANEL

- 1. Timer
- 2. Oven Function Control Knob
- 3. Oven Thermostat Knob
- 4. Surface Cooking Knob

## SURFACE COOKING KNOB

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

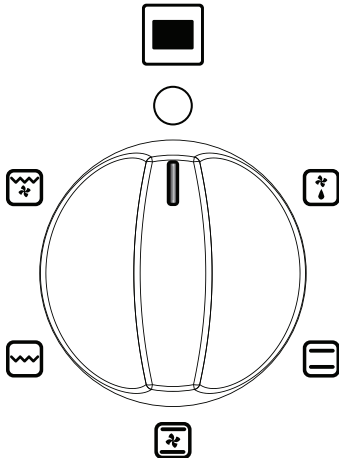
**NOTE**  
The icon above the knob indicates which burner the knob controls.



## OVEN COOKING CONTROLS

The oven has 6 available settings

On/Off 	Convection Roast 	Broil 
Defrost 	Bake 	Convection Bake 



# OPERATING INSTRUCTIONS

## OVEN SETTINGS

### On/Off

Indicates if the oven has been turned on to commence cooking or off when cooking is complete.

### Defrost

The oven's thermostat and warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated during the process.

### NOTE

This function WILL NOT cook or bake food, it will only help to defrost the food.

### Convection Bake

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan which provides air circulation, for even baking and browning.

### NOTE

Preheating the oven for 10 minutes is recommended.

## OVEN TEMPERATURE KNOB

The oven knob is used to choose the oven cooking temperature and is marked in 25 degree increments, from 200°F to 500°F (95°C to 260°C).

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

### Bake

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will begin operating. The Bake function emits heat, ensuring even cooking of food.

### NOTE

Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this mode.

### Convection Roast

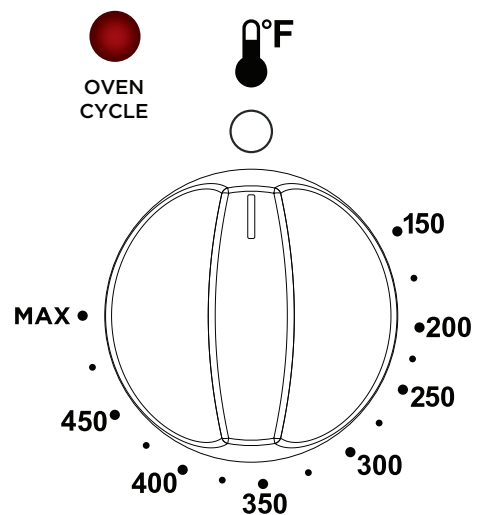
The oven's thermostat & warning lights will switch on, and the upper element and fan will start operating to sear meats while locking in juices and flavors.

No Preheating required.

### Broil

The oven's thermostat & warning lights will switch on, and the upper element is used to grill meats. Use a broil pan placed on an oven rack positioned close to the upper element. Set temperature to 450 °F LO Broil or 500 °F – HI Broil.

No Preheating required.



### Temperature Conversions

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

# OPERATING INSTRUCTIONS

## DIGITAL CLOCK



## TIME ADJUSTMENT

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the Auto cooking symbol and "00:00" or "12:00" will flash on the



Press the ". . ." button for 2 seconds to deactivate the keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" buttons.



After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Function Description	
A	Auto cooking
🔥	Manual cooking
🔑	Key Lock
🔔	Minute minder
. . .	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

## KEY LOCK

The Key Lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. The symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the ". . ." button for 2 seconds. Once unlocked, the desired operation can be carried out.

## OPERATING INSTRUCTIONS

### AUDIBLE WARNING TIME ADJUSTMENT

The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven WILL NOT be activated with this function.



Press the ". . ." button. The Timer symbol will begin to flash and "000" will be displayed.



Select the desired time period using the "+" and "-" buttons while the Timer symbol is flashing.



The Timer symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the Timer symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press ". . ." for 2 seconds and the Timer symbol will disappear. The clock will now be displayed.

### SEMI-AUTO COOKING TIMER

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it into the oven.

Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



Press ". . ." until you see "dur" symbol on the display screen. The Auto Cooking symbol will flash.



Select the desired length of cooking time using the "+" and "-" buttons.



The current time will reappear on the screen. The Auto Cooking and Manual Cooking symbols will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The Auto Cooking symbol will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press ". . ." for 2 seconds, the Auto Cooking symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## SEMI-AUTOMATIC TIME ADJUSTMENT (FINISHING TIME)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

Select the desired cooking function and temperature using the control knobs.



Press "... " until "End" appears on the display screen.

The Auto Cooking symbol and the current time of day will flash.



Use the "+" and "-" buttons to set the desired finishing time.



The current time will reappear on the screen. The Auto Cooking and Manual Cooking symbols will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The Auto Cooking symbol will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press "... " for 2 seconds, the Auto Cooking symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## FULL-AUTOMATIC PROGRAM

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



Press "... " until you see "dur" symbol on the display screen. The Auto Cooking symbol will flash.



Select the desired length of cooking using the "+" and "-" buttons.



Press "... " until "End" appears on the display screen.

The Auto Cooking symbol and the current time of day will flash.

## OPERATING INSTRUCTIONS



Select the desired finishing time using the "+" and "-" buttons. The Manual Cooking symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



The current time will reappear on the display and the Auto Cooking symbol will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will start. The Manual Cooking symbol will reappear on the screen so that the cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Auto Cooking symbol will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press ". . ." for 2 seconds, the Auto Cooking symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### SOUND ADJUSTMENT

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press "+" and "-" buttons. The dot in the middle of the screen will start to flash.

Press ". . ." to display the current volume level.

Pressing the "-" button displays a different volume level which will also sound.

There are a total of three volume levels.

Once a volume level has been chosen, do not press any other buttons.

After a short time, the selected volume level will be saved.

## OPERATING INSTRUCTIONS

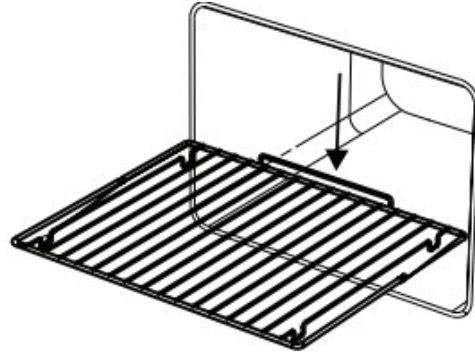
### OVEN BAKING AND ROASTING

1. Position the shelves in the oven. If cooking on two shelves at the same time, stagger the pans for the best heat circulation.
2. Close the oven door. Turn the function selector knob to bake. Turn oven temperature knob to the desired temperature.
3. Allow the oven to preheat if required.
4. Place the food on the center of the oven shelf. Allow at least 2 inches between the end of the pan and the oven wall or any adjacent pans.
5. Check the food regularly. Remove once done and ensure the oven is turned off.

### OVEN RACK INSTALLATION

**The oven racks are designed with a front and a rear.**

When placing the oven rack, ensure the rear is correctly positioned before pushing it into the oven.



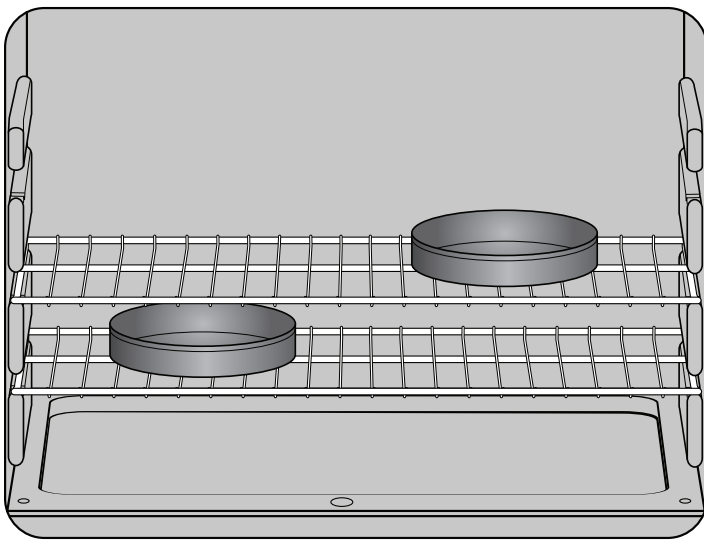
### REMOVABLE STORAGE DRAWER

To clean the lower storage drawer, pull it out until it cannot be pulled any further and then lift upwards.

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

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

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



## CARE & MAINTENANCE

### Cooktop Maintenance

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

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

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

### For a burned-on residue

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

### For a heavy burned on residue

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

### Porcelain oven interior

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

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

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

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

### Cautions about using spray-on oven cleaners

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

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

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

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

## CARE & MAINTENANCE

### Oven shelves

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

### Oven heating element

Do not clean the bake element. Any food residue will burn off when the element is heated.

### Control knobs

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

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

### Painted surfaces

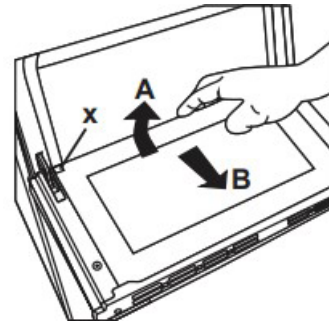
The painted surfaces include the sides, the control panel and the door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

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

### REMOVAL OF INNER GLASS

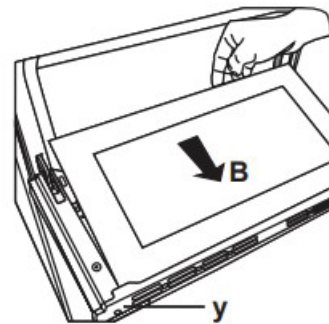
The oven door glass must be removed before cleaning.

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

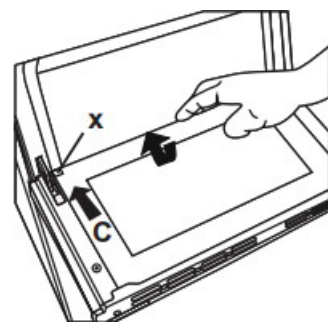


### REPLACEMENT OF INNER GLASS

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

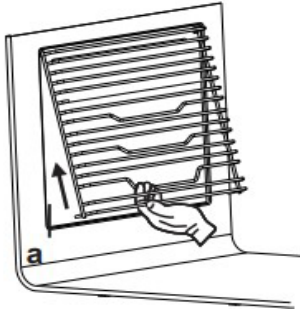


Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.



## EASYFIX WIRE RACK

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



## REMOVABLE OVEN DOOR

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

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides.
3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it up and towards you

To replace the door:

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

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

## OVEN LIGHT REPLACEMENT

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

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

Removing the oven door can make this process easier.

### To replace the light bulb:

1. Remove the protective light cover. Do not remove any screws to remove the light cover.
2. Do not touch the light bulb with a wet cloth. Replace the light bulb with an appliance light bulb suitable for high temperature and having the same specifications: 240V, 15-25 Watt, Type E14.
3. Replace the protective cover.

## TROUBLESHOOTING

### No power

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

### Surface elements not working properly

- No power to the appliance
- The controls are not set correctly

### Food does not bake or roast properly

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

### Oven light does not work

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

## LIMITED "IN HOME" WARRANTY

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.

This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) (hereafter "Danby") or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

### TERMS OF WARRANTY

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

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

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

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

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

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

### EXCLUSIONS

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

### GENERAL PROVISIONS

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

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

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

**Warranty Service  
In Home**

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

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

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

# Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

1. Veuillez noter ci-dessous les informations relatives à votre appareil. **Vous devez conserver la preuve d'achat originale pour valider et bénéficier des services de garantie.**
2. Enregistrez votre produit en ligne et recevez une **PROLONGATION DE GARANTIE GRATUITE DE 2 MOIS** après avoir rempli une enquête sur les produits, à l'adresse [www.danby.com/support/product-registration/](http://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](http://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](http://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.
- Assurez-vous que le support anti-basculement est réenclenché lorsque la cuisinière est déplacée.
- N'utilisez pas la cuisinière sans que le support anti-basculement soit en place et engagé.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

### DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

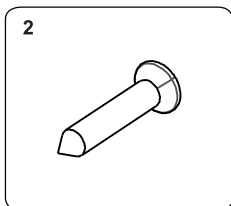
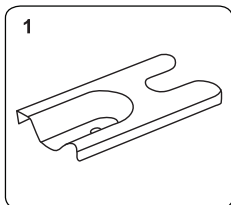
Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière par une utilisation anormale ou un chargement incorrect de la porte, la cuisinière doit être sécurisée en installant un dispositif anti-basculement. Deux dispositifs anti-basculement différents sont inclus avec cet appareil.

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

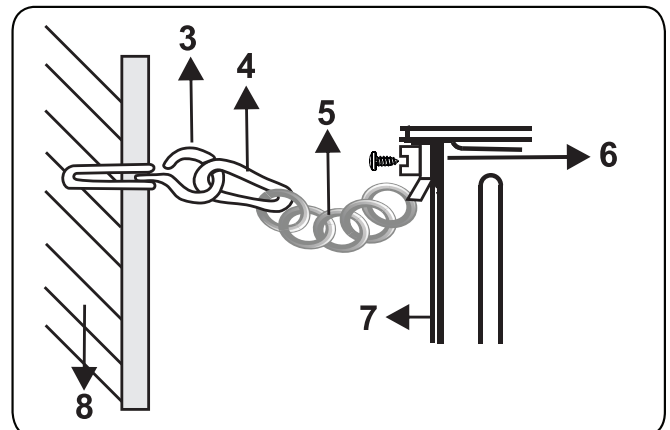
### SUPPORT

Le support anti-basculement peut être installé sur la jambe arrière gauche ou droite en suivant les instructions ci-dessous.

1. Placez le support anti-basculement sur le sol là où la cuisinière sera installée.
2. Marquez l'emplacement du trou dans le support anti-basculement.
3. Utilisez une mèche de 5/16 pouces pour percer un trou dans le sol et insérez l'ancrage en plastique fourni.
4. Fixez le support au sol en utilisant la vis fournie.
5. Utilisez une cheville pour fixer le crochet (1) au mur de la cuisine et reliez la chaîne de sécurité (3) au crochet à l'aide du mécanisme de verrouillage. La chaîne de sécurité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant.
6. Faites glisser la cuisinière en position, en vous assurant que le support anti-basculement est positionné sur le pied arrière de l'appareil, comme indiqué sur les images ci-dessous.



1. Support anti-basculement
2. Vis
3. Crochet
4. Mécanisme de verrouillage
5. Chaîne de sécurité
6. Bien sécurisez la chaîne au dos de la cuisinière
7. Arrière de la cuisinière
8. Mur à l'arrière de la cuisinière



### ATTENTION

#### SUFFOCATION ET RISQUE DE PIÉGEAGE DE L'ENFANT

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



# Informations de sécurité importantes

## LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### AVIS - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

### NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES ZONES À PROXIMITÉ

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

### DANGER - FEUX DE GRAISSE

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

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

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

### DANGER - RISQUE D'INCENDIE

- Il est recommandé que cet appareil soit connecté à un circuit séparé qui n'est partagé avec aucun autre appareil.
- Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces fumées peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion. N'utilisez ou n'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.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Stockage dans ou sur l'appareil : les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité de brûleurs de surface.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



# Informations de sécurité importantes

## LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### EXIGENCES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

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

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

Ne rangez pas d'articles susceptibles d'intéresser les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur la protection arrière d'une cuisinière. Les enfants 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.

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

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

#### ATTENTION

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

#### ATTENTION

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !



# Informations de sécurité importantes

## LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### EXIGENCES DE SÉCURITÉ SUR LA PLAQUE DE CUISSON

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

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

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

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

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

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

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

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

### EXIGENCES DE SÉCURITÉ DU FOUR

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

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

Gardez les événements du four dégagés.

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

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

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

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

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !**



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

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

#### **Pour les modèles vendus au Canada seulement : DRCA240BSS2**

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.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !**

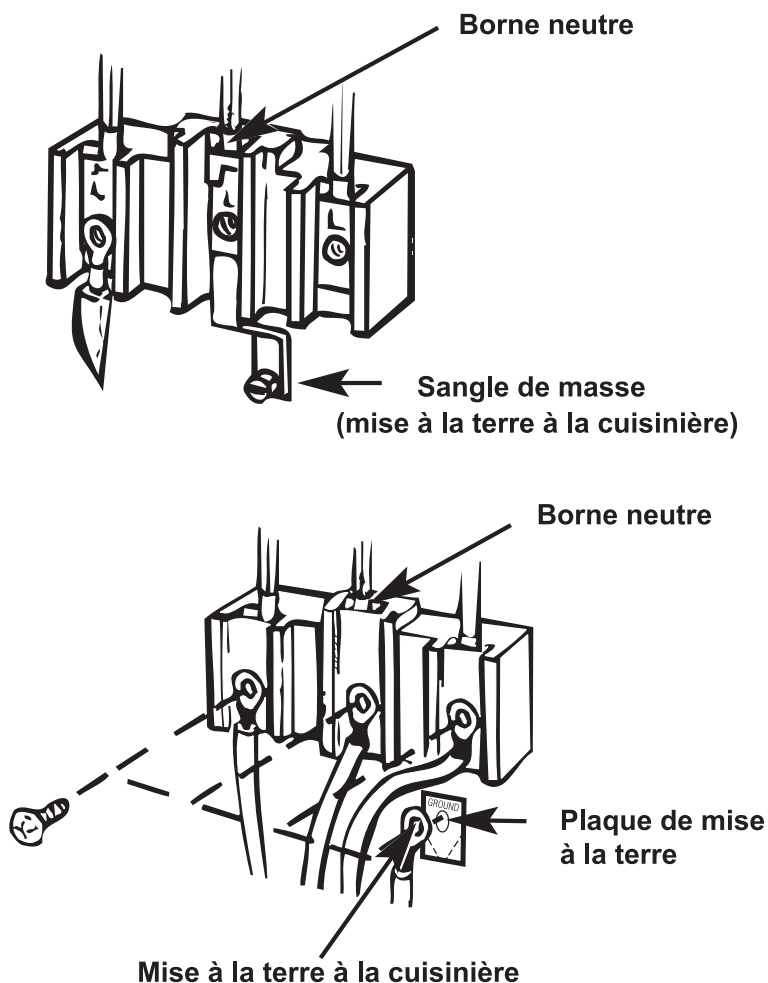
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## INSTALLATION DU CORDON D'ALIMENTATION À 4 FILS

### AVERTISSEMENT

Le fil neutre du circuit d'alimentation est connecté à la borne neutre située au centre du bloc de connexion. Les câbles d'alimentation doivent être connectés aux bornes extérieures (de couleur laiton). Le 4e fil de mise à la terre doit être connecté au châssis de la cuisinière avec la plaque de mise à la terre et la vis de mise à la terre.

1. Retirez les 3 vis du bloc de connecteur.
2. Retirez la vis de mise à la terre et la sangle de l'emplacement central du bloc de connexion et la connexion à vis sur le cadre de la cuisinière.
3. Insérez les vis dans chaque anneau de borne du cordon d'alimentation et dans le bloc de connexion jusqu'à ce que la vis s'engage dans l'écrou. Assurez-vous que le fil central est connecté à la vis centrale du bloc connecteur. Bien serrer les vis.
4. Fixez le fil de terre au cadre de la cuisinière.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## ACCESSOIRES

1. Support anti-basculement (2 jeux)
2. Vis (2 jeux)
3. Chaîne (1 jeu en plus du jeu préinstallé sur l'appareil)
4. Grilles de four (x2)



Fig 1



Fig 2

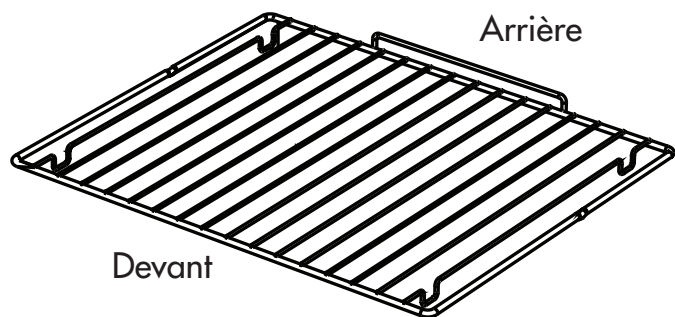
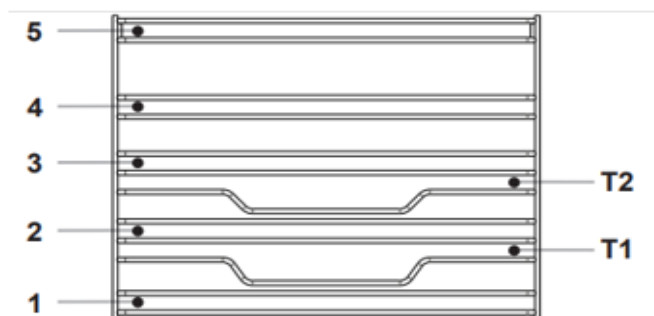


Fig 3

## CRÉMAILLÈRE EASYFIX

La grille a 5 positions. Insérez la grille avec le dos à l'arrière de l'espace.

Laissez au moins 1 cm d'espace entre le capot du ventilateur et la grille.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## DIMENSIONS

Les dimensions de cet appareil sont :

- A. 35,4 ~ 36,6 pouces (90 ~ 93 cm) du sol au dessus de la table de cuisson.
- B. 25,25 pouces (64,2 cm) de profondeur
- C. 23,5 pouces (59,5 cm) de large

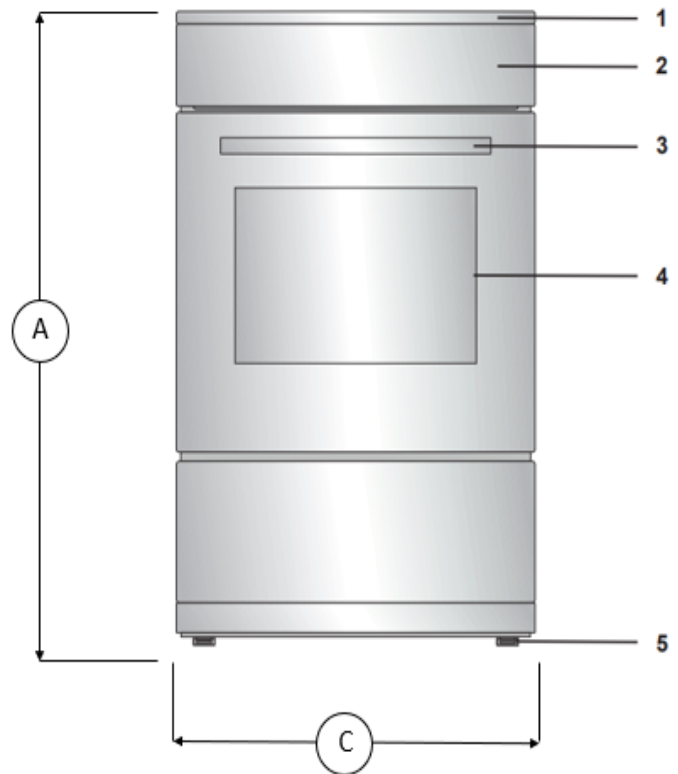
Il est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux dégagements d'installation spécifiés dans le manuel. Les dimensions minimales d'ouverture de l'armoire et les dégagements doivent être utilisés. Les dégagements minimaux doivent être respectés entre la surface de cuisson de l'appareil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

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

Un espace de 4 pouces (10 cm) doit être prévu des deux côtés de la cuisinière pour permettre une bonne circulation de l'air.

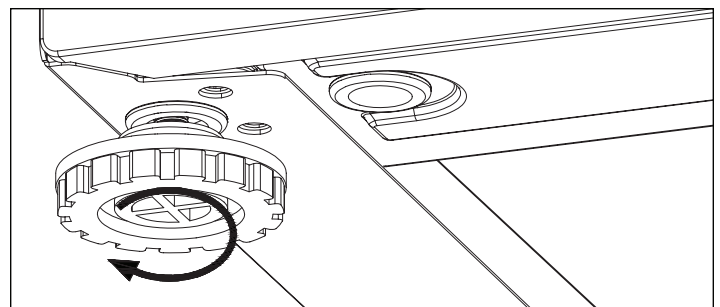
## LISTE DES COMPOSANTS

- 1. Table de cuisson
- 2. Panneau de configuration
- 3. Poignée de porte du four
- 4. Porte du four
- 5. Pieds réglables



## INSTRUCTIONS DE MISE À NIVEAU

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



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT DE COMMENCER

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

## COMMANDES DE CUISSON EN SURFACE

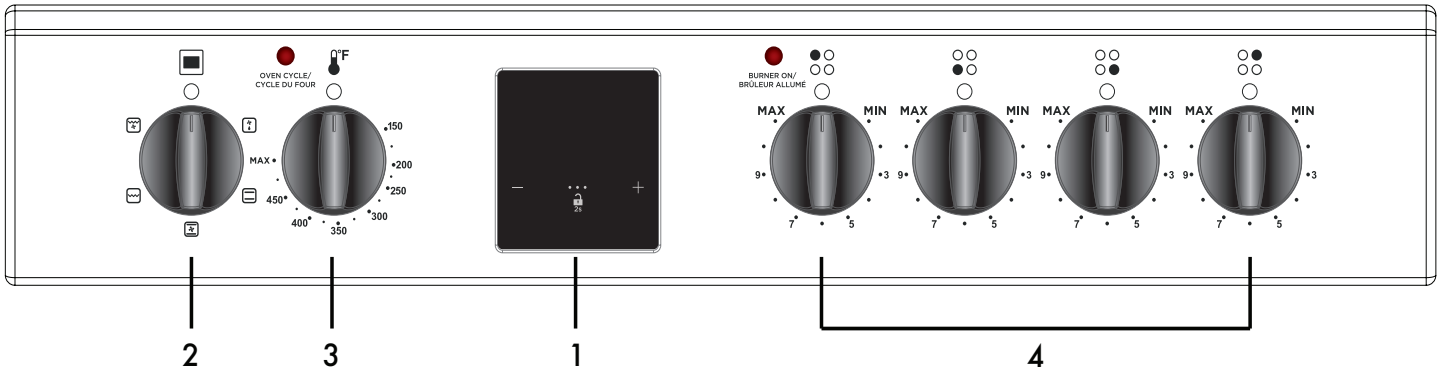
- Les éléments chauffants de surface de l'appareil sont conçus pour une variété de réglages de chaleur. MAX indique le réglage le plus élevé. MIN indique le réglage le plus bas.
- Le passage à un réglage de chaleur plus élevé se produira plus rapidement que le passage à un réglage de chaleur plus faible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

### ATTENTION

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

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## PANNEAU DE COMMANDE



## PANNEAU DE COMMANDE

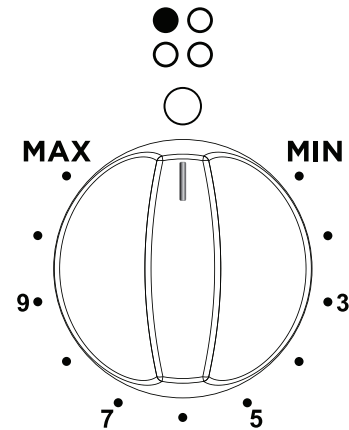
1. Minuterie
2. Bouton de commande des fonctions du four
3. Bouton du thermostat du four
4. Bouton de surface de cuisson

## BOUTON DE SURFACE DE CUISSON

Ne jamais laisser les aliments sans surveillance pendant la cuisson. Les débordements provoquent de la fumée. Les déversements graisseux peuvent prendre feu.

### REMARQUE

L'icône au-dessus du bouton indique quel brûleur le bouton contrôle.



## COMMANDES DE CUISSON AU FOUR

Le four dispose de 6 réglages de four

Marche/  
Arrêt



Rôtissage à  
convection



Gril



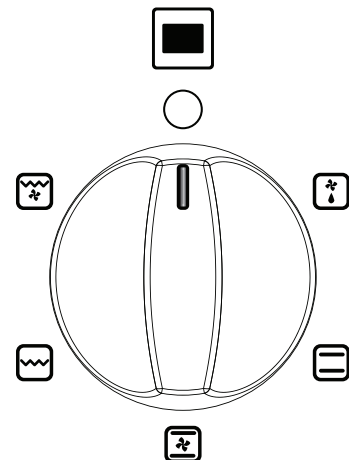
Décongélation



Cuisson



Cuisson à  
convection



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## FONCTIONS DE FOUR

### Marche/Arrêt

Indique si le four a été allumé pour commencer la cuisson ou éteint lorsque la cuisson est terminée.

### Décongélation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allumeront et le ventilateur commencera à fonctionner. Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille dans la troisième fente à partir du bas. Il est recommandé de placer une plaque de four sous les aliments en décongélation pour récupérer l'eau accumulée pendant le processus.

### REMARQUE

Cette fonction NE FAIT PAS cuire ou cuire des aliments, elle aidera seulement à décongeler les aliments.

### Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allumeront et la cuisson est effectuée par l'élément chauffant supérieur. Utilisez une lèchefrite sur une tablette de four placée près de l'élément de gril. Réglez la température à 450 °F – Gril (Minimum) ou 500 °F – Gril (Maximum)

Aucun préchauffage nécessaire

## BOUTON DE TEMPÉRATURE DU FOUR

Le bouton du four est utilisé pour choisir la température de cuisson du four et est marqué par incréments de 25 degrés, de 200°F à 500°F (95°C à 260°C).

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

### Cuisson

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allumeront et les éléments chauffants inférieur et supérieur commenceront à fonctionner. La fonction Cuisson émet de la chaleur, assurant une cuisson uniforme des aliments.

### REMARQUE

Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et il est préférable d'utiliser une seule grille à la fois dans ce mode.

### Cuisson à convection

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allumeront, et les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur commenceront à fonctionner. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, pour une cuisson et brunissage égal.

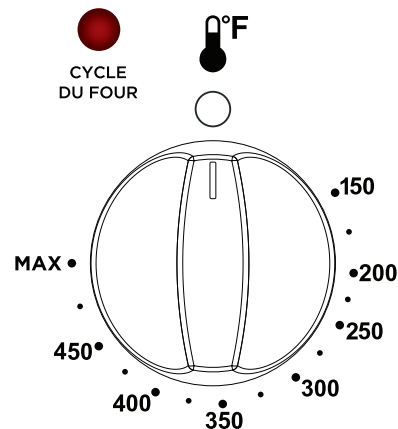
### REMARQUE

Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes.

### Rôtissage à convection

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allumeront, et l'élément chauffant supérieur ainsi que le ventilateur commenceront pour livrer des viandes juteuses et savoureuses.

Aucun préchauffage nécessaire.



### Conversions de température

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

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## HORLOGE DIGITALE



## RÉGLAGE DE L'HEURE

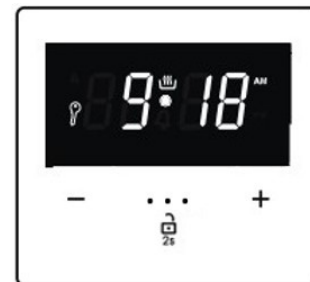
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après le branchement électrique, le symbole Cuisson automatique et « 00:00 » ou «



Appuyez sur le bouton “...” pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage et le point au milieu de l'écran commencera à clignoter.



Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des boutons « + » et « - ».



Après quelques secondes, le point cessera de clignoter et restera allumé.

Description de la Fonction	
A	Cuisson automatique
🔥	Cuisine manuelle
🔑	Verrouillage des touches
🕒	Minuterie
...	Fonction Mode
-	Diminuer la minuterie
+	Augmenter la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

## VERROUILLAGE DES TOUCHES

Le verrouillage des touches s'active automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pendant 7 secondes. Le symbole apparaîtra et restera allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez et maintenez le bouton “...” pendant 2 secondes. Une fois déverrouillé, l'opération souhaitée peut être effectuée.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## RÉGLAGE DU TEMPS D'AVERTISSEMENT SONORE

L'heure de l'avertissement sonore peut être réglée à n'importe quelle heure entre « 00:00 » et « 23:59 ». Le délai d'avertissement sonore sert uniquement à des fins d'avertissement. Le four NE SERA PAS activé avec cette fonction.



Appuyez sur le bouton "...". Le symbole Minuterie commencera à clignoter et « 000 » s'affichera.



Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ». pendant que le symbole Minuterie clignote



Le symbole Minuterie restera allumé, l'heure sera enregistrée et l'avertissement sera réglé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole Minuterie clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore. Appuyez sur "... " pendant 2 secondes et le symbole Minuterie disparaîtra. L'horloge sera maintenant affichée.

## MINUTERIE DE CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Cette fonction vous aide à cuisiner pendant une période de temps fixe. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

Sélectionnez la fonction de cuisine désirée et la température en utilisant les boutons de commande.



Appuyez sur le bouton "... " jusqu'à ce que vous voyiez le symbole "dur" sur l'écran d'affichage. Le symbole de Cuisson automatique clignotera.



Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



L'heure actuelle réapparaît à l'écran. Les symboles de Cuisson automatique et de Cuisson manuelle resteront allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un avertissement sonore retentit. Le symbole de Cuisson automatique clignotera. Tournez les deux boutons de commande en position "0" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le son d'avertissement. Appuyez sur "... " pendant 2 secondes, le symbole de Cuisson automatique disparaîtra et la minuterie reviendra à la fonction manuelle.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### AJUSTEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE L'HEURE (TEMPS DE FIN)

Cette fonction démarre automatiquement le four afin que la cuisson se termine à une heure définie. Vous pouvez définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle de la journée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des boutons de commande.



Appuyez sur ". . ." jusqu'à ce que "End" apparaisse sur l'écran d'affichage.

Le symbole de Cuisson automatique et l'heure actuelle clignotent.



Utilisez les boutons "+" et "-" pour régler l'heure de



L'heure actuelle réapparaît à l'écran. Les symboles de Cuisson automatique et de Cuisson manuelle resteront allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un avertissement sonore retentit. Le symbole de Cuisson automatique clignotera. Tournez les deux boutons de commande en position "0" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le son d'avertissement. Appuyez sur ". . ." pendant 2 secondes, le symbole de Cuisson automatique disparaîtra et la minuterie reviendra à la fonction manuelle.

### PROGRAMME ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain laps de temps et pour une certaine durée. Une heure jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle peut être réglée. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des manettes de commande.



Appuyez sur ". . ." jusqu'à ce que vous voyiez le symbole "dur" sur l'écran d'affichage. Le symbole de Cuisson automatique clignotera.



Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



Appuyez sur ". . ." jusqu'à ce que "End" apparaisse sur l'écran d'affichage.

Le symbole de Cuisson automatique et l'heure actuelle clignotent.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Sélectionnez l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ». Le symbole Cuisson manuelle disparaîtra. Ajoutez la période de cuisson à l'heure actuelle de la journée. Vous pouvez régler une heure jusqu'à 23 heures et 59 minutes après cela.



L'heure actuelle réapparaîtra sur l'affichage et le symbole de cuisson automatique restera allumé.

Le temps de fonctionnement sera calculé et le four démarrera. Le symbole Cuisson manuelle réapparaît à l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint, un avertissement sonore retentit et le symbole de Cuisson automatique clignote. Tournez les deux boutons de commande en position "0" et appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le son. Le symbole disparaît et la minuterie repasse en mode manuel. Appuyez sur ". . ." pendant 2 secondes, le symbole de Cuisson automatique disparaîtra et la minuterie viendra en mode manuel.

## RÉGLAGE DU SON

Pour régler le volume de l'avertissement sonore, lorsque l'heure actuelle est affichée, appuyez sur les boutons « + » et « - ». Le point au milieu de l'écran commencera à clignoter.

Appuyez sur ". . ." pour afficher le niveau de volume actuel.

Appuyer sur le bouton « - » affiche un niveau de volume différent qui retentira également.

Il y a un total de trois niveaux de volume.

Une fois qu'un niveau de volume a été choisi, n'appuyez sur aucun autre bouton.

Après un court instant, le niveau de volume sélectionné sera enregistré.

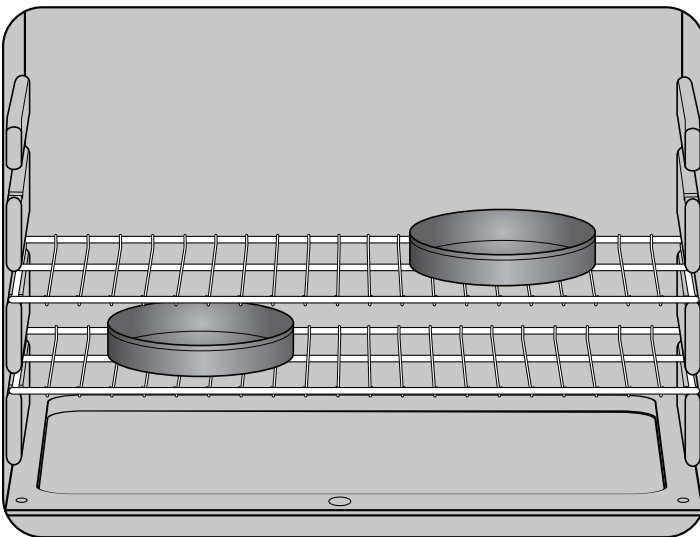
# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## CUISSON ET RÔTISSAGE AU FOUR

1. Positionnez les grilles dans le four. Si vous cuisinez sur deux grilles en même temps, décalez les casseroles pour une meilleure circulation de la chaleur.
2. Fermez la porte du four. Tourner le bouton du sélecteur de fonction pour cuire. Tourner le bouton de température du four à la température désirée.
3. Laisser le four préchauffer si nécessaire.
4. Placez les aliments au centre de la grille du four. Laisser au moins 2 pouces entre l'extrémité du plat et la paroi du four ou tout autre plat adjacent.
5. Vérifiez régulièrement la nourriture. Retirez une fois terminé et assurez-vous que le four est éteint.

## CONSEILS DE CUISSON ET DE RÔTISSAGE

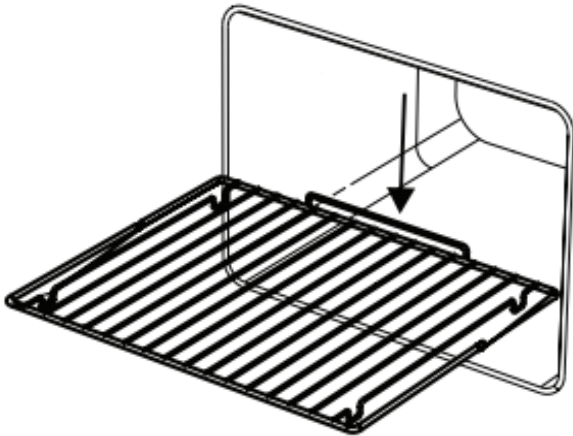
- Suivez une recette testée et mesurez soigneusement les ingrédients. Si vous utilisez un mélange d'emballages, suivez les instructions sur l'étiquette.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson ou le rôtissage. La chaleur sera perdue et le temps de cuisson devra peut-être être prolongé. Si vous devez ouvrir la porte, ouvrez-la partiellement et refermez-la le plus rapidement possible.
- La torréfaction est une cuisson par chaleur sèche. La viande tendre ou la volaille peuvent être rôties à découvert. Les températures de torréfaction, qui doivent être basses et constantes, limitent les éclaboussures. Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de saisir, d'arroser, de couvrir ou d'ajouter de l'eau à la viande.
- Les rôtis de viande congelés peuvent être cuits sans décongélation, mais prévoyez 10 à 25 minutes de temps supplémentaire par livre de viande (10 minutes par livre pour les rôtis de moins de 5 livres, plus de temps pour les gros rôtis).
- Décongelez la volaille congelée avant de la rôtir pour assurer une cuisson uniforme. Certaines volailles congelées commerciales peuvent être cuites avec succès sans décongélation. Suivez les instructions données sur l'étiquette de l'emballage.



## INSTALLATION DES GRILLES DE FOUR

**Les grilles de four sont conçues avec un avant et un arrière.**

Lorsque vous placez la grille au four, assurez-vous que l'arrière est correctement positionné avant de la placer dans le four.



## TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Pour nettoyer le tiroir de rangement inférieur, tirez-le jusqu'à ce qu'il ne puisse plus être tiré, puis soulevez-le.

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

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

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

## Entretien de la table de cuisson

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

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

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

### Pour un résidu brûlé

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

### Pour un lourd résidu brûlé

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

### Intérieur du four en porcelaine

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Grilles de four

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

### Éléments chauffants du four

Ne nettoyez pas l'élément de cuisson. Tout résidu de nourriture brûlera lorsque l'élément sera chauffé.

### Boutons de commande

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

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

### Surfaces peintes

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

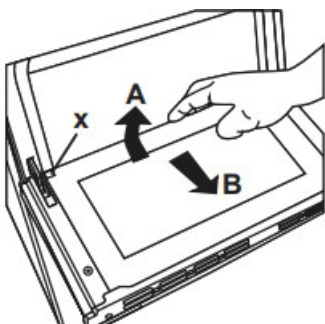
N'utilisez pas de nettoyants pour four commerciaux, de poudres nettoyantes, de laine d'acier ou d'abrasifs agressifs sur les surfaces peintes.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### RETRAIT DE LA VITRE INTÉRIEURE

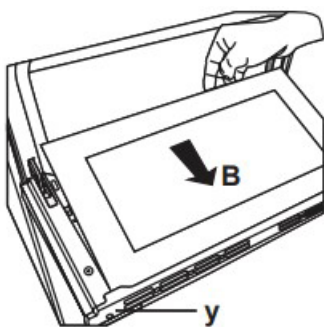
La vitre de la porte du four doit être retirée avant le nettoyage.

Poussez la vitre dans le sens de B et dégagez-la du support de positionnement (x). Tirez la vitre dans le sens de A.

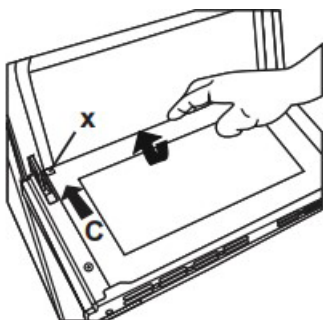


### REPLACEMENT DE LA VITRE INTÉRIEURE

Poussez la vitre vers et sous le support de positionnement (y) en direction de B.

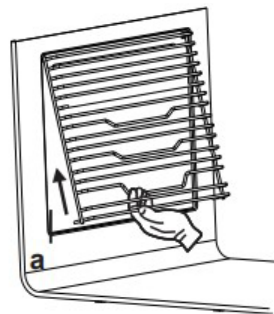


Placez la vitre sous le support de positionnement (x) dans la direction de C.



### CRÉMAILLÈRE EASYFIX

Pour retirer la grille métallique, tirez sur la grille métallique comme illustré ci-dessous pour la dégager des clips (a). Après l'avoir dégagé des clips, soulevez-le.



### PORTE DE FOUR AMOVIBLE

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

Pour retirer la porte:

1. Ouvrez la porte en position complètement ouverte.
2. Tirez les verrous de charnière vers le haut sur les crochets de charnière des deux côtés.
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne presque la position complètement fermée et retirez la porte en la tirant vers le haut et vers vous.

Pour remplacer la porte:

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

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

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### REPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

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

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

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

#### **Pour remplacer l'ampoule:**

1. Retirez le couvercle de protection de la lampe. Ne retirez aucune vis pour retirer le couvercle de la lampe.
2. Ne touchez pas l'ampoule avec un chiffon humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule électroménager adaptée aux hautes températures et ayant les mêmes caractéristiques : 240V, 15-25 Watt, Type E14.
3. Replacez le capot de protection.

## DÉPANNAGE

### Aucune puissance

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

### Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement

- L'appareil n'est pas alimenté
- Les commandes ne sont pas réglées correctement

### Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement

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

### La lumière du four ne fonctionne pas

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

## GARANTIE LIMITÉE « À DOMICILE »

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

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

### CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

### EXCLUSIONS

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

### CONDITIONS GÉNÉRALES

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

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

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

#### Service sous garantie

Service au domicile

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

**1-800-263-2629**

02/18

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







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