



OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO



TOASTER OVEN Owner's Manual.....	1 - 9
FOUR GRILLE-PAIN Manuel du propriétaire.....	10 - 18
HORNO TOSTADOR Manual del propietario.....	19 - 27

MODEL • MODÈLE • MODELO DBTO0412BBSS

Welcome to the Danby family.

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

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

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

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Need Help?

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



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



SAFETY REQUIREMENTS

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or any other part of the appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach the plug to the appliance first and then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" and then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- When operating the oven keep at least 4 inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.
- The maximum weight of food allowed on the food tray/wire rack can not be more than 3.0 kg. Do not concentrate the food on one side of the food tray/wire rack, place food evenly.
- The rear surface of the appliance should be placed against a wall.

SAFETY REQUIREMENTS

- Oversize foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in a toaster as they may involve a risk of fire or electric shock.
- A fire may occur if toasters are covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
- Do not attempt to dislodge food when the toaster is plugged in.
- Do not operate unattended.
- When heater toaster pastries, always use the lightest toaster colour setting.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
- Do not store any materials other than the manufacturers recommended accessories inside this oven when not in use.
- Do not place flammable materials such as paper, cardboard, plastic, etc, in the oven.
- Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This appliance has a tempered safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break but the edges will not be sharp. Avoid scratching the door surface or nicking the edges. If the door glass has a scratch or nick, contact consumer service before using the oven.
- The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.
- Temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses; staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



SAFETY REQUIREMENTS

- Protect against hurt by sharp edge when action.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or inside a heated oven.
- Turn the timer knob to "LOW" to the turn the appliance off.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING - This appliance includes a heating function. Surfaces, other than the functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to hold and use such heat protection measures as heat protection Gloves or pot holders. Areas which are not intended to grips must be given sufficient time to cool.

CAUTION: APPLIANCE SURFACES ARE HOT AFTER USE. ALWAYS wear protective, insulated oven gloves when touching hot oven or hot dishes and food, or when inserting or removing rack, pans or baking dishes.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

This appliance has a cord that has a grounding wire with a 3-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is a 2-prong wall outlet, it must be replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet. The serial 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 or service agent if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not connect your appliance to extension cords 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 third ground prong from the power cord. Do not use extension cords or ungrounded (two prongs) adapters.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OPERATING INSTRUCTIONS

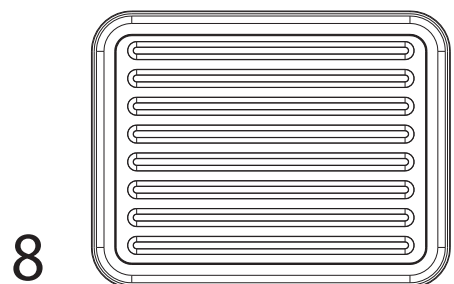
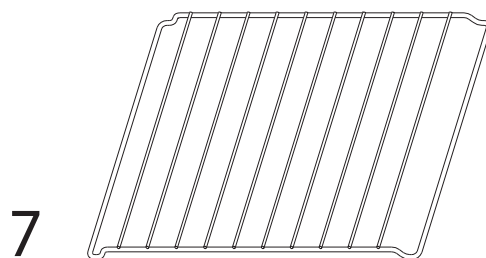
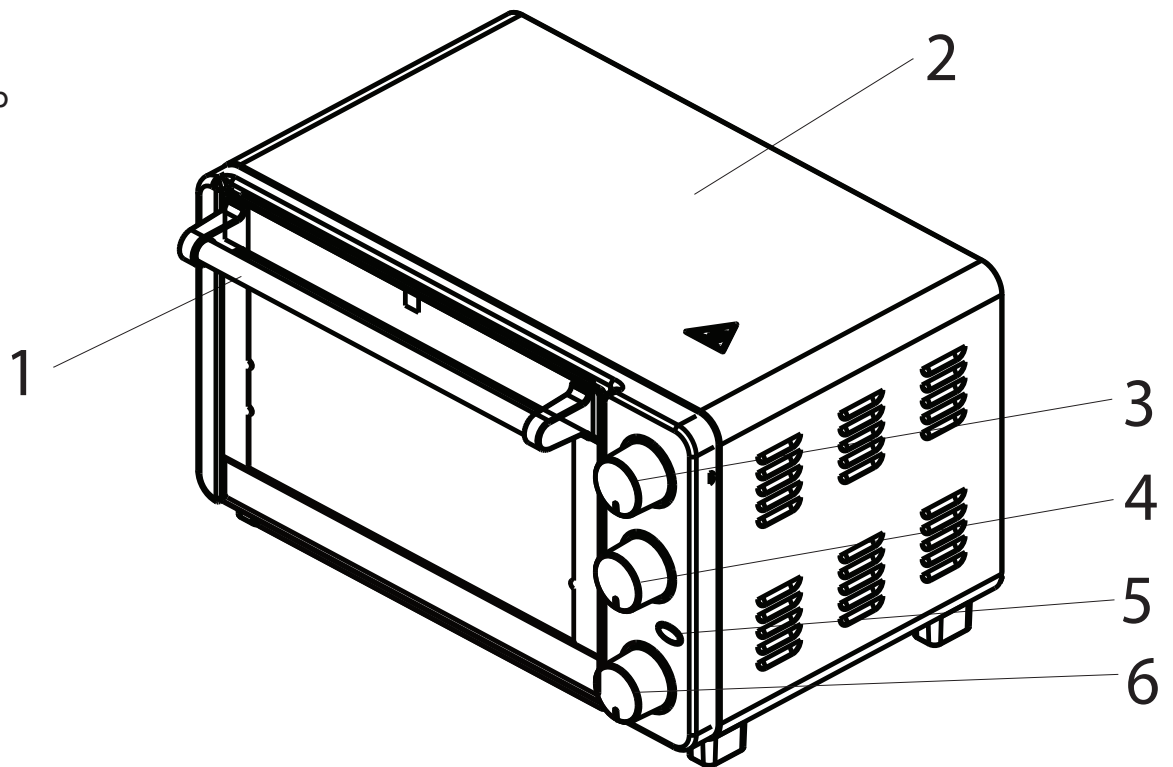
BEFORE FIRST USE

1. Unpack the appliance.
2. Remove all racks and pans. Wash the racks and pans in hot sudsy water or in dishwasher.
3. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in the oven. Plug the oven into the outlet and it is ready to use.
4. It is recommended to run the oven at MAX temperature for 15 minutes before using for the first time to eliminate and packing oil that may remain after shipping.

Note: The oven may produce smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10 - 15 minutes.

FEATURES

1. Door handle
2. Housing
3. Temperature knob
4. Function knob
5. Indicator light
6. Time knob
7. Baking rack
8. Baking tray



OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL

Time Setting

0-30 MINUTES: The timer can be set up to 30 minutes. The oven will not turn "stay on" without the timer being set. When the time knob is in the "OFF" position the oven will not operate.

To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. Indicator light is lit only when time has been set. When the timer has reached the OFF position, a bell sound will be heard. Power supply will be cut off automatically.

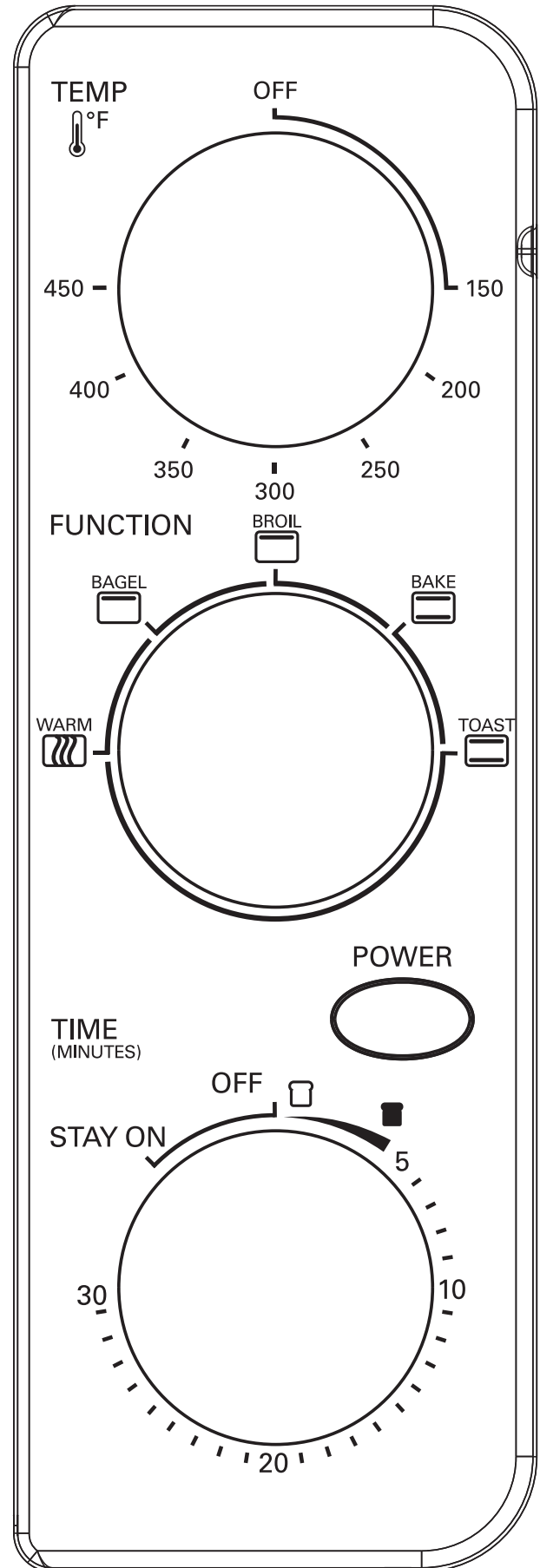
Adjusting Time

Timer can be change during cooking cycle. Just turn the timer knob to the desired time and continue cooking.

Note: To select the cooking time, first rotate the timer knob more than 90 degrees and then turn the switch back to the time you require.

Temperature Setting

Turn the temperature knob clockwise to the desired temperature setting. The temperature can be set from 150°F to 450°F.



OPERATING INSTRUCTIONS

STAY ON

To use the toaster without setting a time, turn the timer knob to position “stay on”. In this setting, the toaster will continue to operate at the set temperature until the oven is manually turned off.

Note: The food may catch fire if the cooking time is allowed to run too long. Close supervision is necessary when using this setting.

FUNCTION SETTING

The oven includes five different functions for versatile cooking all in one appliance.

WARM: 


- The lower heating elements are working

BAGEL: 

- The upper heating elements are working

BROIL: 

- The upper heating elements are working

BAKE: 

- The upper and lower heating elements are working

TOAST: 

- The upper and lower heating elements are working

COOKING INSTRUCTIONS

1. Place the baking rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
2. Set the food on the rack. Make sure that you always use an oven proof container in the oven, never use plastic or cardboard containers.
3. Never use glass or ceramic pans or lids.
4. Do not let juices run into the bottom of the oven. Use the crumb tray when cooking.
5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
6. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

Warm

Use the warm function for foods such as less tender cuts of meat, soups and stews.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to warm.
3. Select the desired length of time.
4. Rotate the temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. Continue baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

OPERATING INSTRUCTIONS

COOKING INSTRUCTIONS

Bagel

The bagel function is ideal for fish, beef, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to bagel.
3. Select the desired length of time.
4. Rotate the temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. Continue baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

Broil

The broil function is ideal for steak, vegetables, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to broil.
3. Select the desired length of time.
4. Rotate the temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. Continue baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

COOKING INSTRUCTIONS

Bake

The bake function can be used for foods such as corn, bread, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to bake.
3. Select the desired length of time.
4. Rotate the temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. Continue baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

Toast

The toast function can be used for foods such as cookies, reheating food, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to toast.
3. Select the desired length of time.
4. Rotate the temperature knob clockwise to the desired temperature.
5. Continue baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

CARE & MAINTENANCE

MAINTENANCE

This appliance requires very little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CLEANING

CAUTION - To protect against electrical shock DO NOT IMMERSE THE OVEN IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

The oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Remove the plug from the electrical outlet. Allow the oven to cool completely before completely any cleaning.
2. Wash all attachments with a damp, soapy cloth. Make sure to only use mild soap.
3. To clean the inside of the oven, wipe the oven walls, bottom and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a dry, clean cloth.
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth.

CAUTION - Do not use abrasive cleaners, scrubbing brushes or chemical cleaners as this will damage the non-stick coating of the baking tray.

LONG-TERM STORAGE

Allow the appliance to completely cool and dry before placing into storage.

If storing the oven for long periods of time make certain that the oven is clean and free of food particles.

Store the oven in a dry location such as on a table or counter top or cupboard shelf.

Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED "CARRY IN" 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.

It is the responsibility of the purchaser to transport the appliance to the nearest authorized service depot.

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
Carry In

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

1-800-263-2629
04/17

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

Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Besoin d'assistance?

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez-le de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur «off», puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez au moins 4 pouces d'espace sur tous les côtés du four pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
- Le poids maximum de nourriture autorisé sur le plateau / grille ne peut pas dépasser 3,0 kg. Ne concentrez pas les aliments sur un côté du plateau / grille métallique, placez les aliments uniformément.
- La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Les aliments surdimensionnés, les emballages en feuille métallique ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans un grille-pain car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Un incendie peut se produire si les grille-pain sont couverts ou touchent un matériau inflammable, y compris les rideaux, les rideaux, les murs, etc., lorsqu'ils sont en fonctionnement.
- N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le grille-pain est branché.
- Ne faites pas fonctionner sans surveillance.
- Lorsque vous utilisez un grille-pain chauffant, utilisez toujours la couleur de grille-pain la plus claire.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, ce qui entraîne un risque de choc électrique.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits en autre chose que du métal ou du verre.
- Ne stockez aucun matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant à l'intérieur de ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas de matériaux inflammables tels que du papier, du carton, du plastique, etc. dans le four.
- Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela entraînera une surchauffe du four.
- Cet appareil a une porte en verre de sécurité trempé. Le verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Le verre trempé peut se briser mais les bords ne seront pas tranchants. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords. Si la vitre de la porte présente une égratignure ou une entaille, contactez le service clientèle avant d'utiliser le four.
- La température de la porte ou de la surface extérieure peut être plus élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: les fermes; les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; environnements de type chambre d'hôtes.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!



EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Protéger contre les blessures par tranchant lors de l'action.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à l'intérieur d'un four chauffé.
- Tournez le bouton de la minuterie sur «LOW» pour éteindre l'appareil.
- Les appareils ne sont pas conçus pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

AVERTISSEMENT - Cet appareil comprend une fonction de chauffage. Les surfaces, autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet appareil doit être utilisé avec **ATTENTION**. Tenez l'appareil exclusivement contre des surfaces destinées à contenir et utilisez des mesures de protection contre la chaleur telles que des gants ou des maniques. Les zones qui ne sont pas destinées aux prises doivent disposer de suffisamment de temps pour refroidir.

ATTENTION: LES SURFACES DE L'APPAREIL SONT CHAUDES APRÈS L'UTILISATION. Portez TOUJOURS des gants isolants de protection lorsque vous touchez un four ou des plats et aliments chauds, ou lorsque vous insérez ou retirez une grille, des casseroles ou des plats de cuisson.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

Cet appareil est doté d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche à 3 broches. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise correctement mise à la terre. Si la prise est une prise murale à 2 broches, elle doit être remplacée par une prise murale à 3 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 ou un agent de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre de l'appareil.

Ne connectez pas votre appareil à des rallonges 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 troisième broche de terre du cordon d'alimentation. N'utilisez pas de rallonges ni d'adaptateurs non mis à la terre (deux broches).

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.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

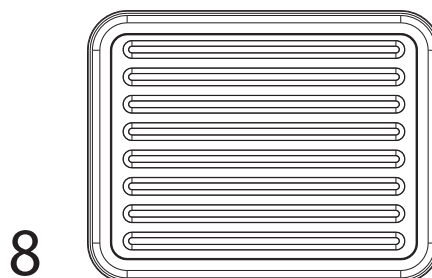
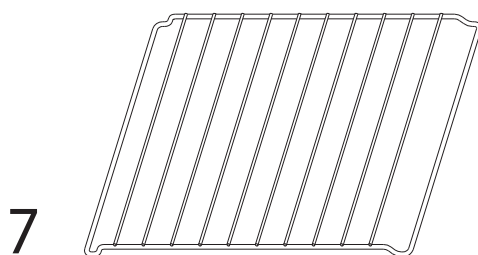
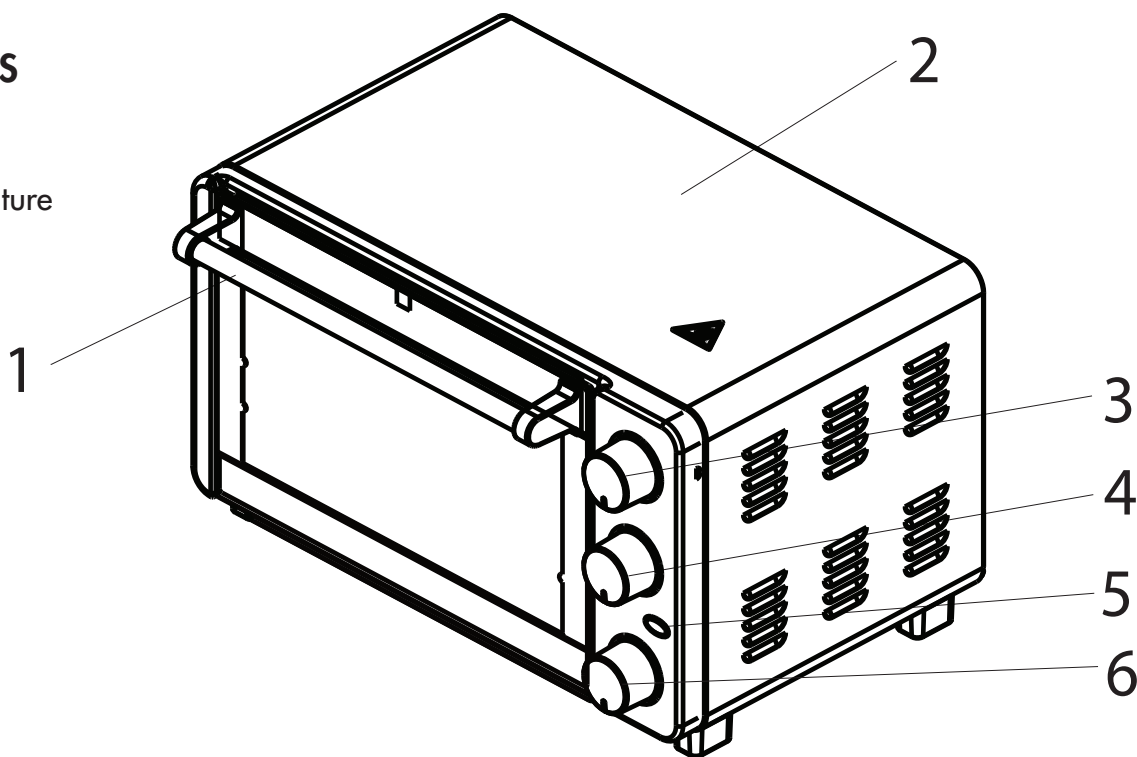
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil.
2. Retirez tous les grilles et casseroles. Lavez les grilles et les casseroles dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Séchez soigneusement tous les accessoires et remontez-les dans le four. Branchez le four dans la prise et il est prêt à être utilisé.
4. Il est recommandé de faire fonctionner le four à la température MAX pendant 15 minutes avant de l'utiliser pour la première fois afin d'éliminer l'huile d'emballage qui peut rester après l'expédition.

Remarque: Le four peut produire de la fumée pendant ce processus. Ceci est normal pour un nouveau four et ne durera pas plus de 10 à 15 minutes.

CARACTÉRISTIQUES

1. Poignée de porte
2. Logement
3. Bouton de température
4. Bouton de fonction
5. Voyant
6. Bouton de temps
7. Grille de cuisson
8. Plaque de cuisson



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE CONTRÔLE

Réglage de l'heure

0-30 MINUTES: La minuterie peut être réglée jusqu'à 30 minutes. Le four ne s'allumera pas sans que la minuterie ne soit réglée. Lorsque le bouton de minuterie est en position «OFF», le four ne fonctionnera pas.

Pour régler l'heure, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'heure souhaitée. Le voyant lumineux est allumé uniquement lorsque l'heure a été réglée. Lorsque la minuterie a atteint la position OFF, un son de cloche se fera entendre. L'alimentation sera coupée automatiquement.

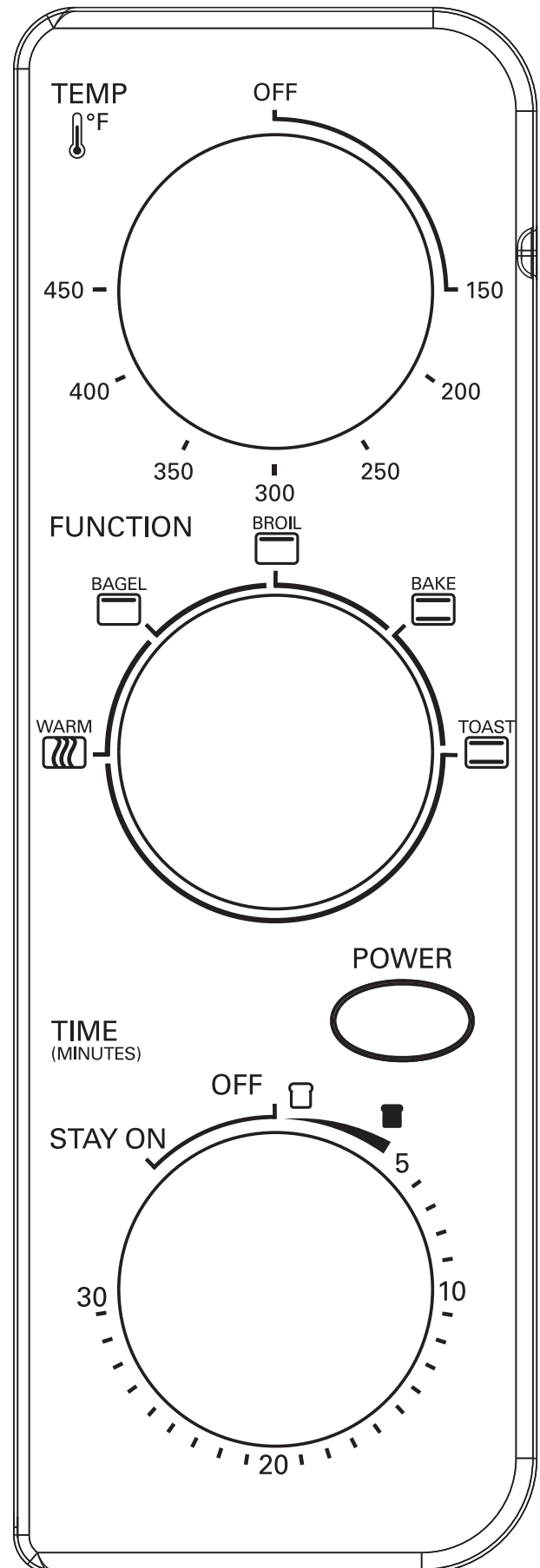
Réglage du temps

La minuterie peut être modifiée pendant le cycle de cuisson. Juste tournez le bouton de la minuterie sur l'heure désirée et poursuivez la cuisson.

Remarque: pour sélectionner le temps de cuisson, tournez d'abord le bouton de la minuterie de plus de 90 degrés, puis remettez l'interrupteur sur la durée souhaitée.

Réglage de la température

Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de température souhaité. La température peut être réglée de 150°F à 450°F.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

RESTER SUR

Pour utiliser le grille-pain sans régler l'heure, tournez le bouton de la minuterie sur la position «rester allumé». Dans ce réglage, le grille-pain continuera à fonctionner à la température réglée jusqu'à ce que le four soit éteint manuellement.

Remarque: les aliments peuvent prendre feu si le temps de cuisson est trop long. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de ce paramètre.

RÉGLAGE DES FONCTIONS

Le four comprend cinq fonctions différentes pour une cuisson polyvalente dans un seul appareil.

CHAUD: 

- Les éléments chauffants inférieurs fonctionnent

BEIGNET: 

- Les éléments chauffants supérieurs fonctionnent

GRILLER: 

- Les éléments chauffants supérieurs fonctionnent

CUIRE: 

- Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent

PAIN GRILLÉ: 

- Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent

INSTRUCTIONS DE CUISSONS

1. Placez la grille de cuisson dans une position adaptée à la hauteur des aliments à cuire.
2. Placez la nourriture sur le rocher. Assurez-vous que vous utilisez toujours un récipient allant au four dans le four, n'utilisez jamais de récipients en plastique ou en carton.
3. N'utilisez jamais de casseroles ou couvercles en verre ou en céramique.
4. Ne laissez pas les jus couler dans le bas du four. Utilisez le plateau ramasse-miettes lors de la cuisson.
5. Réglez la température comme suggéré par la recette ou comme vous le souhaitez.
6. Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson pour commencer à faire fonctionner le four.

Chaud

Utilisez la fonction tiède pour les aliments tels que les coupes de viande moins tendres, les soupes et les ragoûts.

1. Placez la grille de cuisson à la hauteur désirée.
2. Réglez le bouton de fonction sur chaud.
3. Sélectionnez la durée souhaitée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
5. Continuez la cuisson pendant la durée désirée.
6. Vérifiez la température des aliments avant de les déplacer pour vous assurer que les températures internes appropriées ont été atteintes.
7. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine. La nourriture et le four sont très chauds.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE CUISSONS

Beignet

La fonction bagel est idéale pour le poisson, le bœuf, etc.

1. Placez la grille de cuisson à la hauteur désirée.
2. Réglez le bouton de fonction sur bagel.
3. Sélectionnez la durée souhaitée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
5. Continuez la cuisson pendant la durée désirée.
6. Vérifiez la température des aliments avant de les déplacer pour vous assurer que les températures internes appropriées ont été atteintes.
7. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine. La nourriture et le four sont très chauds.

Griller

La fonction gril est idéale pour les steaks, les légumes, etc.

1. Placez la grille de cuisson à la hauteur désirée.
2. Réglez le bouton de fonction sur gril.
3. Sélectionnez la durée souhaitée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
5. Continuez la cuisson pendant la durée désirée.
6. Vérifiez la température des aliments avant de les déplacer pour vous assurer que les températures internes appropriées ont été atteintes.
7. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine. La nourriture et le four sont très chauds.

INSTRUCTIONS DE CUISSONS

Cuire

La fonction de cuisson au four peut être utilisée pour des aliments tels que le maïs, le pain, etc.

1. Placez la grille de cuisson à la hauteur désirée.
2. Réglez le bouton de fonction pour cuire.
3. Sélectionnez la durée souhaitée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
5. Continuez la cuisson pendant la durée désirée.
6. Vérifiez la température des aliments avant de les déplacer pour vous assurer que les températures internes appropriées ont été atteintes.
7. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine. La nourriture et le four sont très chauds.

Pain grillé

La fonction toast peut être utilisée pour des aliments tels que des biscuits, réchauffer des aliments, etc.

1. Placez la grille de cuisson à la hauteur désirée.
2. Réglez le bouton de fonction sur toast.
3. Sélectionnez la durée souhaitée.
4. Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
5. Continuez la cuisson pendant la durée désirée.
6. Vérifiez la température des aliments avant de les déplacer pour vous assurer que les températures internes appropriées ont été atteintes.
7. Retirez toujours les aliments avec des gants de cuisine. La nourriture et le four sont très chauds.

ENTRETIEN

Cet appareil nécessite très peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez un technicien qualifié en réparation d'appareils si le produit nécessite une réparation.

NETTOYAGE

ATTENTION - Pour vous protéger contre les chocs électriques, NE PAS IMMERGER LE FOUR DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Le four doit être nettoyé régulièrement pour de meilleures performances et une longue durée de vie. Un nettoyage régulier réduira également le risque d'incendie.

1. Retirez la fiche de la prise électrique. Laissez le four refroidir complètement avant tout nettoyage.
2. Lavez tous les accessoires avec un chiffon humide et savonneux. Assurez-vous de n'utiliser que du savon doux.
3. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyez les parois, le fond et la porte vitrée du four avec un chiffon humide et savonneux. Répétez avec un chiffon sec et propre.
4. Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.

ATTENTION - N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'écrasements à recurer ou de nettoyeurs chimiques car cela endommagerait le revêtement antiadhésif de la plaque à pâtisserie.

STOCKAGE À LONG TERME

Laissez l'appareil refroidir et sécher complètement avant de le ranger.

Si vous stockez le four pendant de longues périodes, assurez-vous que le four est propre et exempt de particules alimentaires.

Rangez le four dans un endroit sec, comme sur une table, un comptoir ou une étagère de placard.

Autre que le nettoyage recommandé, aucun autre entretien de l'utilisateur ne devrait être nécessaire. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

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

Bienvenido a la familia Danby.

Estamos orgullosos de nuestros productos de calidad y creemos en un servicio confiable. Le sugerimos que lea este manual del propietario antes de enchufar su nuevo electrodoméstico, ya que contiene información importante de funcionamiento, información de seguridad, solución de problemas y consejos de mantenimiento para garantizar la confiabilidad y longevidad de su electrodoméstico.

Tiene derecho a la cobertura de la garantía como se describe en el manual del propietario que se proporciona con su nuevo electrodoméstico.

1. Escriba la información de su aparato a continuación. **Debe conservar el comprobante de compra original para validar y recibir los servicios de garantía.**
2. Registre su producto en línea y reciba una **EXTENSIÓN DE GARANTÍA GRATUITA DE 2 MESES** después de completar una encuesta sobre el producto, en www.danby.com/support/product-registration/

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Necesitas ayuda?

1. Lea el manual del propietario para obtener ayuda con la instalación, resolución de problemas y asistencia de mantenimiento.
2. Visite www.Danby.com para acceder a herramientas de autoservicio, preguntas frecuentes y mucho más buscando su número de modelo en la barra de búsqueda.
3. Para obtener el **servicio al cliente más rápido**, complete el formulario web en www.danby.com/support. Su envío irá directamente a un experto en su dispositivo en particular. Nuestros tiempos de respuesta promedio son entre 20 minutos y 2 horas, durante el horario comercial EST.
4. Llame al **1-800-263-2629**; tenga en cuenta que durante las horas pico, los tiempos de espera pueden exceder una hora.



Importantes Instrucciones de Seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Lee todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Utilice asas o pomos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconéctelo del tomacorriente de pared cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- Cuando opere el horno, mantenga al menos 4 pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
- No apoye los utensilios de cocina ni los platos para hornear sobre la puerta de vidrio.
- El peso máximo de alimentos permitido en la bandeja de alimentos / rejilla no puede ser superior a 3,0 kg. No concentre los alimentos en un lado de la bandeja de alimentos / rejilla, coloque los alimentos de manera uniforme.
- La superficie trasera del aparato debe colocarse contra una pared.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Los alimentos de gran tamaño, los paquetes de papel de aluminio o los utensilios no deben introducirse en una tostadora, ya que pueden implicar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Puede ocurrir un incendio si las tostadoras se cubren o tocan materiales inflamables, como cortinas, cortinas, paredes y similares cuando están en funcionamiento.
- No intente sacar los alimentos cuando la tostadora esté enchufada.
- No opere sin supervisión.
- Al calentar pasteles tostados, utilice siempre la configuración de color de tostadora más clara.
- No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas, lo que implica riesgo de descarga eléctrica.
- Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
- No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante dentro de este horno cuando no esté en uso.
- No coloque materiales inflamables como papel, cartón, plástico, etc. en el horno.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
- Este aparato tiene una puerta de vidrio de seguridad templado. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse pero los bordes no estarán afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o cortar los bordes. Si el vidrio de la puerta está rayado o mellado, comuníquese con el servicio al consumidor antes de usar el horno.
- La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser más alta cuando el aparato está funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: casas de campo; áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; Ambientes tipo bed and breakfast.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Protéjase contra daños por borde afilado cuando la acción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o dentro de un horno caliente.
- Gire la perilla del temporizador a "LOW" para apagar el aparato.
- Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

ADVERTENCIA: este aparato incluye una función de calentamiento. Las superficies distintas de las superficies funcionales pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este dispositivo debe usarse con PRECAUCIÓN. Sujete el aparato exclusivamente sobre superficies de agarre destinadas a sujetar y utilice medidas de protección contra el calor como guantes de protección contra el calor o agarraderas. Las áreas que no están destinadas a agarrar deben tener suficiente tiempo para enfriarse.

PRECAUCIÓN: LAS SUPERFICIES DE LOS APARATOS ESTÁN CALIENTES DESPUÉS DE SU USO. SIEMPRE use guantes protectores para horno con aislamiento cuando toque el horno o platos y alimentos calientes, o cuando inserte o retire rejillas, sartenes o platos para hornear.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

Este aparato tiene un cable que tiene un cable a tierra con un enchufe de 3 clavijas. El cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente que esté debidamente conectado a tierra. Si el tomacorriente es un tomacorriente de pared de 2 clavijas, debe reemplazarse por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra. La placa de clasificación de serie indica el voltaje y la frecuencia para los que está diseñado el aparato.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del enchufe con conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado o agente de servicio si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente, o si existen dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente.

No conecte su electrodoméstico a cables de extensión o junto con otro electrodoméstico en el mismo tomacorriente. No empalme el cable de alimentación. Bajo ninguna circunstancia corte o quite la tercera clavija de tierra del cable de alimentación. No utilice cables de extensión ni adaptadores sin conexión a tierra (dos clavijas).

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

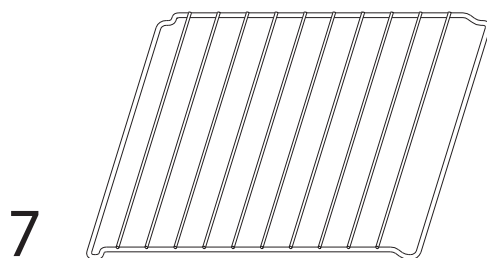
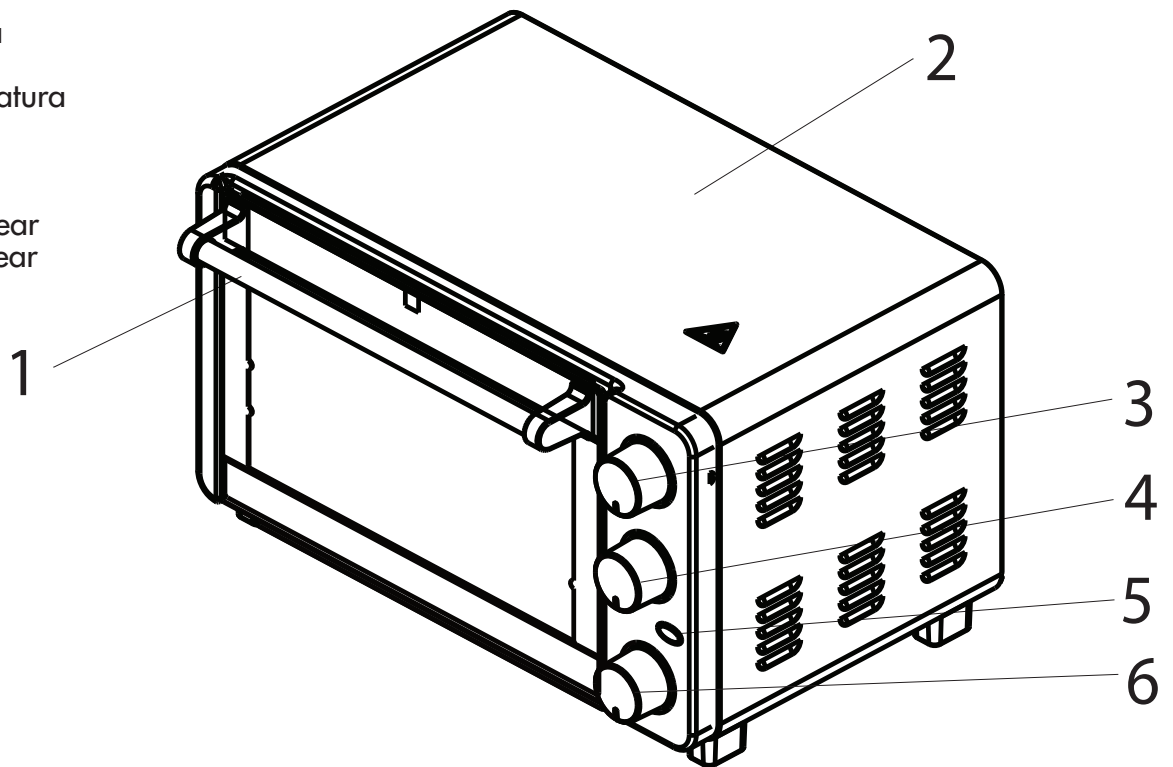
ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el aparato.
2. Retire todas las rejillas y sartenes. Lave las rejillas y sartenes en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
3. Seque bien todos los accesorios y vuelva a montar en el horno. Enchufe el horno en el tomacorriente y estará listo para usar.
4. Se recomienda hacer funcionar el horno a temperatura **MAXIMA** durante 15 minutos antes de usarlo por primera vez para eliminar y empacar el aceite que pueda quedar después del envío.

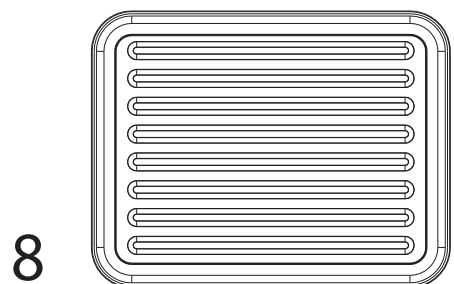
Nota: El horno puede producir humo durante este proceso. Esto es normal para un horno nuevo y no durará más de 10 a 15 minutos.

CARACTERISTICAS

1. Manija de puerta
2. Alojamiento
3. Perilla de temperatura
4. Perilla de función
5. Luz indicadora
6. Perilla de tiempo
7. Rejilla para hornear
8. Bandeja de hornear



7



8

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL DE CONTROL

Configuración de hora

0-30 MINUTOS: El temporizador se puede configurar hasta 30 minutos. El horno no se encenderá "permanentemente encendido" sin que el temporizador esté programado. Cuando la perilla de tiempo está en la posición "OFF", el horno no funcionará.

Para configurar la hora, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la hora deseada. La luz indicadora se enciende solo cuando se ha establecido la hora. Cuando el temporizador haya alcanzado la posición APAGADO, se escuchará un sonido de campana. La fuente de alimentación se cortará automáticamente.

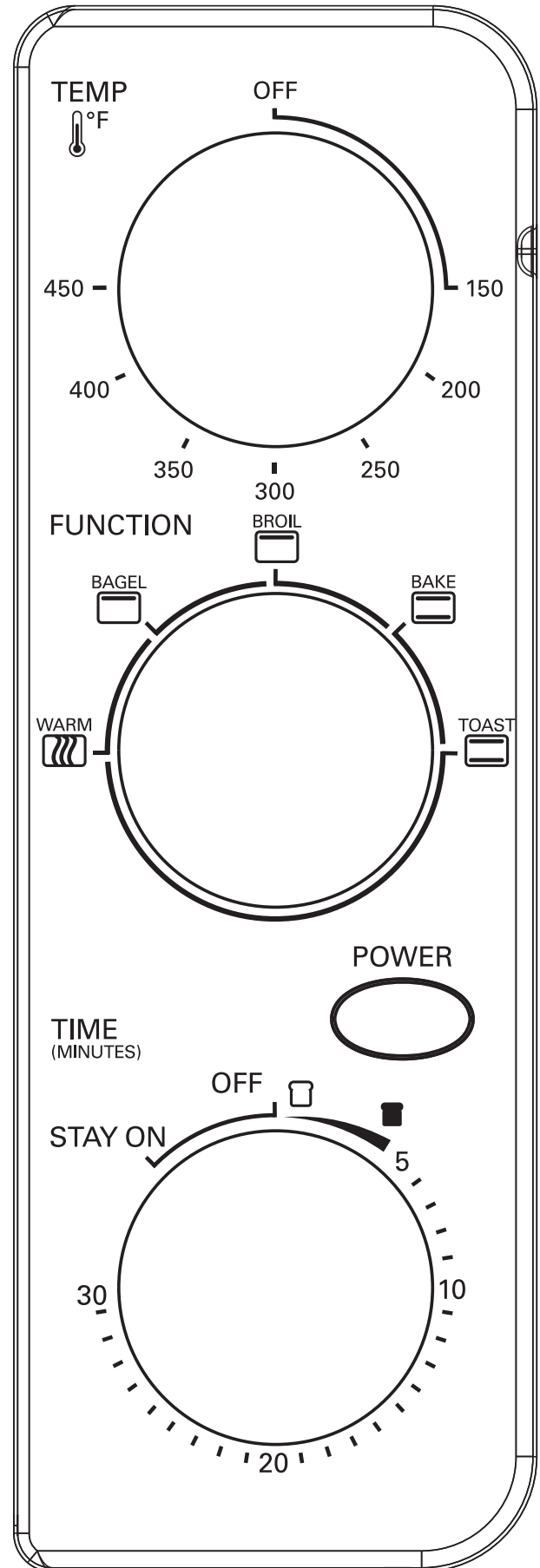
Ajustar el tiempo

El temporizador se puede cambiar durante el ciclo de cocción. Sólo gire la perilla del temporizador al tiempo deseado y continúe cocinando.

Nota: Para seleccionar el tiempo de cocción, primero gire la perilla del temporizador más de 90 grados y luego vuelva a girar el interruptor al tiempo que necesite.

Ajuste de temperatura

Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el ajuste de temperatura deseado. La temperatura se puede ajustar de 150°F a 450°F.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PERMANECER EN

Para usar la tostadora sin programar una hora, gire la perilla del temporizador a la posición "permanecer encendido". En esta configuración, la tostadora continuará funcionando a la temperatura establecida hasta que el horno se apague manualmente.

Nota: Los alimentos pueden incendiarse si se permite que el tiempo de cocción sea demasiado largo. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza esta configuración.

AJUSTE DE FUNCIONES


El horno incluye cinco funciones diferentes para una cocción versátil, todo en un solo aparato.

CALENTAR: 

- Los elementos calefactores inferiores funcionan

ROSQUILLA: 

- Los elementos calefactores superiores están funcionando

ASAR: 

- Los elementos calefactores superiores están funcionando

HORNEAR: 

- Los elementos calefactores superior e inferior están funcionando.

BRINDIS: 

- Los elementos calefactores superior e inferior están funcionando.

INSTRUCCIONES DE COCINA

1. Coloque la rejilla para hornear en una posición que se adapte a la altura de los alimentos a cocinar.
2. Coloque la comida en la roca. Asegúrese de usar siempre un recipiente apto para horno en el horno, nunca use recipientes de plástico o cartón.
3. Nunca use ollas o tapas de vidrio o cerámica.
4. No deje que los jugos se derramen en el fondo del horno. Utilice la bandeja para migas al cocinar.
5. Fije la temperatura como lo sugiere la receta o como desee.
6. Cierre bien la puerta y programe el tiempo de cocción para comenzar a operar el horno.

Cálido

Utilice la función de calentamiento para alimentos como cortes de carne menos tiernos, sopas y guisos.

1. Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2. Ponga la perilla de función en calentar.
3. Seleccione el período de tiempo deseado.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Continúe horneando por el tiempo deseado.
6. Verifique la temperatura de los alimentos antes de moverlos para asegurarse de que se hayan alcanzado las temperaturas internas adecuadas.
7. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina. La comida y el horno están muy calientes.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE COCINA

Rosquilla

La función bagel es ideal para pescado, ternera, etc.

1. Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2. Ponga la perilla de función en bagel.
3. Seleccione el período de tiempo deseado.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Continúe horneando por el tiempo deseado.
6. Verifique la temperatura de los alimentos antes de moverlos para asegurarse de que se hayan alcanzado las temperaturas internas adecuadas.
7. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina. La comida y el horno están muy calientes.

Asar

La función de asar es ideal para bistec, verduras, etc.

1. Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2. Coloque la perilla de función en asar.
3. Seleccione el período de tiempo deseado.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Continúe horneando por el tiempo deseado.
6. Verifique la temperatura de los alimentos antes de moverlos para asegurarse de que se hayan alcanzado las temperaturas internas adecuadas.
7. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina. La comida y el horno están muy calientes.

INSTRUCCIONES DE COCINA

Hornear

La función de horneado se puede utilizar para alimentos como maíz, pan, etc.

1. Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2. Configure la perilla de función para hornear.
3. Seleccione el período de tiempo deseado.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Continúe horneando por el tiempo deseado.
6. Verifique la temperatura de los alimentos antes de moverlos para asegurarse de que se hayan alcanzado las temperaturas internas adecuadas.
7. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina. La comida y el horno están muy calientes.

Tostada

La función de tostadas se puede utilizar para alimentos como galletas, recalentamiento de alimentos, etc.

1. Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada.
2. Ponga la perilla de función en tostado.
3. Seleccione el período de tiempo deseado.
4. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
5. Continúe horneando por el tiempo deseado.
6. Verifique la temperatura de los alimentos antes de moverlos para asegurarse de que se hayan alcanzado las temperaturas internas adecuadas.
7. Retire siempre los alimentos con guantes de cocina. La comida y el horno están muy calientes.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Este aparato requiere muy poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto requiere servicio.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: para protegerse contra descargas eléctricas, NO Sumerja el horno en agua ni en ningún otro líquido.

El horno debe limpiarse con regularidad para obtener el mejor rendimiento y una vida útil prolongada. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que el horno se enfríe completamente antes de realizar cualquier limpieza.
2. Lave todos los accesorios con un paño húmedo y jabón. Asegúrate de usar solo jabón suave.
3. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, la base y la puerta de vidrio del horno con un paño húmedo y jabón. Repita con un paño limpio y seco.
4. Limpia el exterior del horno con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN: no utilice limpiadores abrasivos, trituradores para fregar o limpiadores químicos, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente de la bandeja para hornear.

ALMACENAMIENTO A LARGO PLAZO

Deje que el aparato se enfríe y se seque por completo antes de guardarlo.

Si almacena el horno durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que esté limpio y sin partículas de comida.

Guarde el horno en un lugar seco, como una mesa, una encimera o un estante de un armario.

Aparte de la limpieza recomendada, no debería ser necesario ningún otro mantenimiento por parte del usuario. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

GARANTÍA LIMITADA "A DOMICILIO"

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado. Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante "Danby") o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Las piezas plásticas, se autorizan por treinta (30) días solamente a partir de la fecha de la compra, sin las extensiones proporcionadas.

Primeros 24 meses Durante los primeros **veinticuatro (24) meses**, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador original.

Para obtener servicio Comuníquese con el distribuidor donde haya comprado la unidad, o llame al Taller de Servicio Autorizado más cercano, donde debe ser reparada por un técnico calificado. Si esta unidad es reparada en otro lugar que no sea un Taller de Servicio Autorizado, o si la unidad se utiliza para aplicaciones comerciales, Danby no se hará responsable de ninguna forma y la garantía será anulada.

Límites del servicio técnico a domicilio Danby se reserva el derecho de limitar la cobertura de "Servicio en Domicilio" sujeto a la proximidad de un **Taller de Servicio Autorizado**. Para todo artefacto que requiera servicio fuera del área limitada de "Servicio en Domicilio", el cliente será responsable por transportar dicho artefacto hasta el Taller de Servicio Autorizado más cercano. Si el electrodoméstico está instalado en un lugar que se encuentra a **100 kilómetros (62 millas)** o más del centro de servicios más cercano, se debe llevar la unidad al Centro de servicios Danby autorizado más cercano, ya que dicho servicio sólo puede realizarlo un técnico calificado y certificado por Danby para prestar servicios de garantía.

Los cargos por transporte desde y hacia el lugar en que se efectúe el servicio técnico no están cubiertos por esta garantía y son de responsabilidad del comprador.

Nada dentro de esta garantía implica que Danby será responsable por cualquier daño que hayan sufrido los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato, o su uso, adecuado o inadecuado.

EXCLUSIONES

Salvo lo aquí indicado por Danby, no existen otras garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, concretas o intencionales por parte de Danby o sus distribuidores autorizados y todas las demás garantías, condiciones o representaciones, incluyendo cualquier garantía, condiciones o representaciones bajo cualquier Acta de Venta de Productos o legislación o estatuto similar, quedan de esta forma expresamente excluidas. **Salvo lo aquí indicado, Danby no serán responsables por ningún daño a personas o bienes, incluyendo la propia unidad, sin importar su causa, o de ningún daño indirecto causado por el desperfecto de la unidad, y al comprar esta unidad, el comprador acepta por la presente, indemnizar y proteger a Danby contra cualquier reclamo por daños a personas o bienes causados por la unidad.**

CONDICIONES GENERALES

No se considerará ninguna de estas garantías o seguros cuando el daño o la necesidad de reparación sea el producto de los siguientes casos:

- 1) Falla del suministro eléctrico.
- 2) Daños en tránsito o durante el transporte de la unidad.
- 3) Alimentación incorrecta, como bajo voltaje, instalación eléctrica defectuosa o fusibles inadecuados.
- 4) Accidente, modificación, abuso o uso incorrecto del artefacto, tal como insuficiente ventilación del ambiente o condiciones de operación anormales (temperatura ambiente extremadamente alta o baja).
- 5) Utilización comercial o industrial (v.g., si el electrodoméstico no está instalado en una vivienda particular).
- 6) Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidades, actos de fuerza mayor como huracanes, inundaciones, etc.
- 7) Pedidos de servicio debido a desinformación del usuario.
- 8) Instalación inadecuada (v.g., instalación empotrada de un electrodoméstico diseñado como unidad independiente o uso de un electrodoméstico al aire libre que no esté aprobado para dicho fin, incluyendo pero no limitado a: garajes, patios, porches o en cualquier lugar que no esté bien aislado o controlado por el clima).

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para reclamaciones de garantía; Retener las facturas de venta. En el caso de que se requiera servicio de garantía, presente el comprobante de compra a nuestro depósito de servicio autorizado.

Servicio de Garantía
Servicio en Domicilio

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



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