

**OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO**

TOASTER OVEN

Owner's Manual.....1 - 13

FOUR GRILLE-PAIN

Manuel du propriétaire.....14 - 26

HORNO TOSTADOR

Manual del propietario.....27 - 39

MODEL * MODÈLE * MODELO

DBTO009D1BSS

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

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

www.danby.com



Printed in China | Imprimé en Chine | Impreso en China

2026.04.24

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 fill out a survey to receive a **FREE 2 MONTH WARRANTY EXTENSION**. Follow the link below:
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 **Customer Service Support**, please fill out the web form at:
www.danby.com/support. Your submission will go directly to an expert on your particular appliance.

PARTS & SERVICE DISCLAIMER: Danby does not guarantee availability of all parts indefinitely, service manuals for every model, or availability of service technicians in all areas.



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 "OFF" 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.

Have a qualified electrician install a grounded outlet near the appliance if the power cord is too short. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

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.

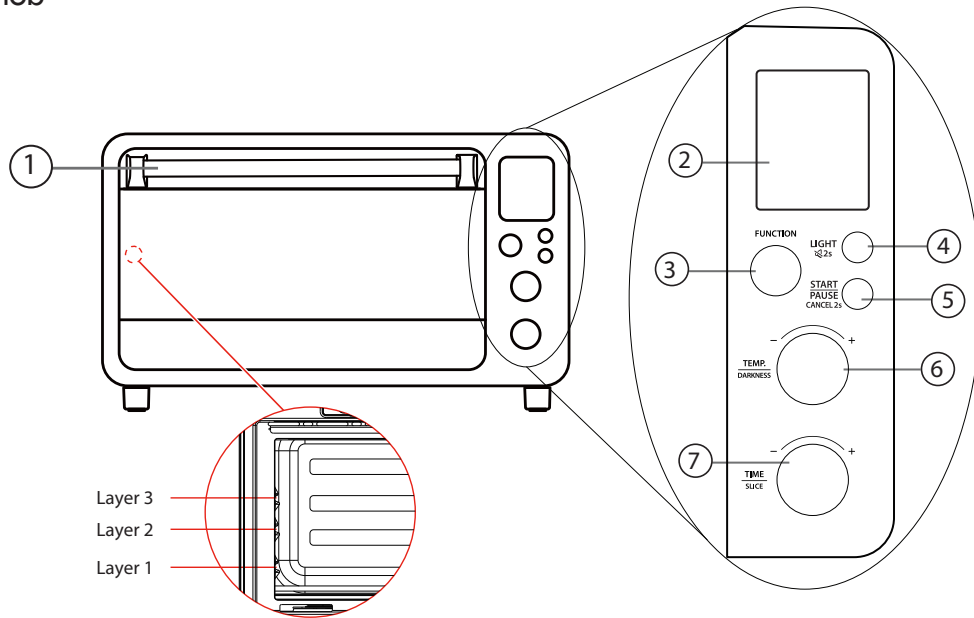
COOKING INSTRUCTIONS

5. Place the baking rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
6. 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.
7. Never use glass or ceramic pans or lids.
8. Do not let juices run into the bottom of the oven. Use the crumb tray when cooking.
9. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
10. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT FEATURES

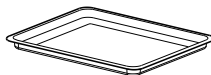
1. Door handle
2. Display screen
3. Function knob
4. Indicator light
5. Start/Pause button
6. Temperature knob
7. Timer knob



BAKING TRAYS



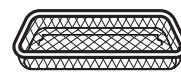
Crumb tray
Hot dip galvanized



Baking tray
Aluminum plated



Baking rack
Chrome plated



Air fry basket
Chrome plated

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.

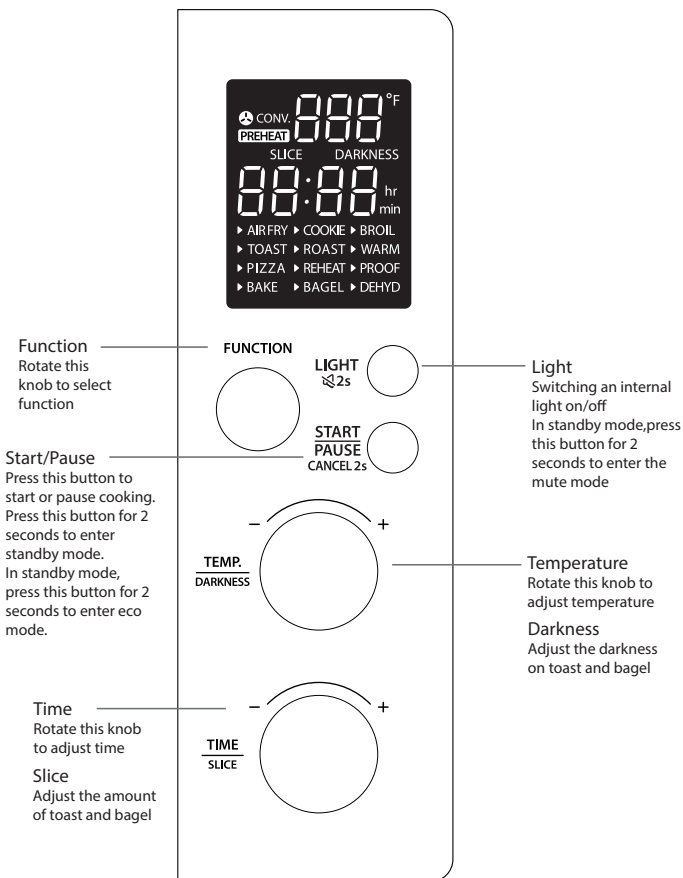
Adjusting Time

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

COOKING FUNCTIONS

CAUTION: The oven surfaces are hot during and after use

Cooking Function	Description	Accessories	Rack Position
AIR FRY	Make fast, extra-crispy foods with little to no added oil	Air Fry Basket	Layer 2 or 3
TOAST	Evenly toast to your perfect level of darkness	Baking Rack	Layer 2
PIZZA	Melts and browns cheese and toppings, while crisping crust	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
BAKE	Bake and evenly browns cookies and other baked treats	Baking Tray	Layer 1
COOKIE	Bake and evenly browns cookies and other baked treats	Baking Tray	Layer 2
ROAST	Achieve a crispy outside and perfectly cooked inside for a variety of meats, poultry and veggies	Baking Rack	Layer 2
REHEAT	Heat leftovers without over cooking	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
BAGEL	Evenly toast bagel slices when they are placed cut-side up	Baking Rack	Layer 1
BROIL	Broil meat and fish and evenly browns the tops of casseroles	Baking Rack or Baking Tray	Layer 2
WARM	Keep food warm and prevent bacterial growth	Baking Tray	Layer 1 or 2
PROOF	Precisely hold low temperature to provide an ideal environment for proofing	Baking Tray	Layer 1 or 2
DEHYD	Evenly dry out food without cooking	Air Fry Basket	Layer 2 or 3

OPERATING INSTRUCTIONS

TEMPERATURE SETTINGS

Cooking Function	Default Setting	Setting Range	Convection Fan	Preheat
AIR FRY	400°F 15 min	200 - 450°F 1 min - 2 hours	ON	YES
TOAST	4 Slices 4 Darkness	1-6 Slices 1-7 Darkness 1 min - 30 min	OFF	NO
PIZZA	450°F 11 min	150 - 450°F 1 min - 30 min	OFF	YES
BAKE	350°F 30 min	150 - 450°F 1 min - 2 hours	OFF	YES
COOKIE	375°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 2 hours	OFF	YES
ROAST	400°F 1 hour	200 - 450°F 1 min - 2 hours	ON	NO
REHEAT	350°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 1 hours	OFF	NO
BAGEL	4 Slices 4 Darkness	2, 4, 6 Slices 1-7 Darkness 1min~30min	OFF	NO
BROIL	450°F 10 min	400 - 450°F 1 min - 2 hours	OFF	NO
WARM	180°F 1 hour	100 - 300°F 1 min - 4 hours	OFF	NO
PROOF	100°F 50 min	80 - 110°F 1 min - 9 hours	OFF	NO
DEHYD	150°F 4 hours	90°F - 200°F 1 min - 24 hours	ON	NO

Notes:

1. In the process of cooking, you can press " START/PAUSE " to pause cooking.
2. In the end of cooking, the product will beep 3 times and "End" will display.
3. When preheat temperature reached, the buzzer will sound 5 times, the oven starts cooking automatically.

OPERATING INSTRUCTIONS

MUTE FUNCTION

In mute mode, when you press any button, it does not make a sound. When the oven is plugged into an outlet and in standby mode, the default mode is sound on.

To activate the mute mode:

- In standby mode, press and hold " LIGHT " for 2 seconds, " OFF " displays.

To deactivate the mute mode:

- In mute mode, press and hold " LIGHT " for 2 seconds, " ON " displays.

ECO FUNCTION

When the oven is plugged into an outlet and in standby mode, the default mode will not enter ECO mode.

To enter eco mode:

- In standby mode, press and hold " START/ PAUSE " for 2 seconds, the screen will turn on.
- or
- In standby mode, if there is not any operation in 5 minutes.

To cancel eco mode:

- In eco mode, you can press any button or rotate any knob to cancel it.

MEMORY FUNCTION

The settings are automatically saved when cooking is complete. When you select the same function next time, press " START/PAUSE " to start cooking, it will cook with the previous setting.

Toast and bagel only memory the number of slices and darkness level.

FACTORY DATA RESET

Within one minute of power on, press and hold " START/PAUSE " and " LIGHT " button for 3 seconds, clear used data. If it successfully, the screen will display " 1 " and then return to the standby mode after 3 seconds. If it fails, " 0 " will display and the oven will return to the standby mode after 3 seconds.

AIR FRY FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select AIR FRY function.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.
- Press the " START/PAUSE " button to start preheating. When preheat temperature reached, the buzzer will sound 5 times.
- Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

TOAST FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select TOAST function.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select the desired number of slices.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select the desired darkness level.
- Press " START/PAUSE " to start cooking.

OPERATING INSTRUCTIONS

PIZZA FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select PIZZA function.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.
- Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature reached, the buzzer will sound 5 times.
- Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

BAKE FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select BAKE function.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.
- Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature reached, the buzzer will sound 5 times.
- Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

COOKIE FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select COOKIE function.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select temperature.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.
- Press the "START/PAUSE" button to start preheating. When preheat temperature reached, the buzzer will sound 5 times.
- Put the food into the oven and close the door, the oven starts cooking automatically.

ROAST FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select ROAST function.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.
- Press "START/PAUSE" to start cooking.

REHEAT FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select REHEAT function.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select cooking temperature.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select cooking time.
- Press "START/PAUSE" to start cooking.

BAGEL FUNCTION

- Rotate the "FUNCTION" knob to select BAGEL function.
- Rotate the "TIME/SLICE" knob to select the desired number of slices.
- Rotate the "TEMPERATURE/DARKNESS" knob to select the desired darkness level.
- Press "START/PAUSE" to start cooking.

OPERATING INSTRUCTIONS

BROIL FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select BROIL function.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.
- Press " START/PAUSE " to start cooking.

WARM FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select WARM function.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.
- Press " START/PAUSE " to start cooking.

PROOF FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select PROOF function.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.
- Press " START/PAUSE " to start cooking.

DEHYDRATE FUNCTION

- Rotate the " FUNCTION " knob to select DEHYD function.
- Rotate the " TEMPERATURE/DARKNESS " knob to select cooking temperature.
- Rotate the " TIME/SLICE " knob to select cooking time.
- Press " START/PAUSE " to start cooking.

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.

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 répondez à un sondage pour bénéficier d'une **PROLONGATION DE GARANTIE GRATUITE DE 2 MOIS**. Suivez le lien ci-dessous : <https://www.danby.com/fr/soutien/enregistrement-du-produit/>

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 obtenir de **l'aide du service clientèle**, veuillez remplir le formulaire en ligne à l'adresse suivante : **www.danby.com/support**. Votre demande sera directement transmise à un expert spécialisé dans votre appareil.

PIÈCES ET SERVICE - CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ: Danby ne garantis pas la disponibilité indéfinie de toutes les pièces, des manuels d'entretien pour chaque modèle ni la disponibilité de ses techniciens dans toutes les régions.



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!



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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 «OFF» 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 POUR CORDON COURT (CORDON D'ALIMENTATION DÉTACHABLE)

1. Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) doit être utilisé pour minimiser le risque d'enchevêtrement ou de chute causée par un cordon plus long.
2. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
3. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé:
La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de
 - l'appareil.
 - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!

CONSIGNES 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.

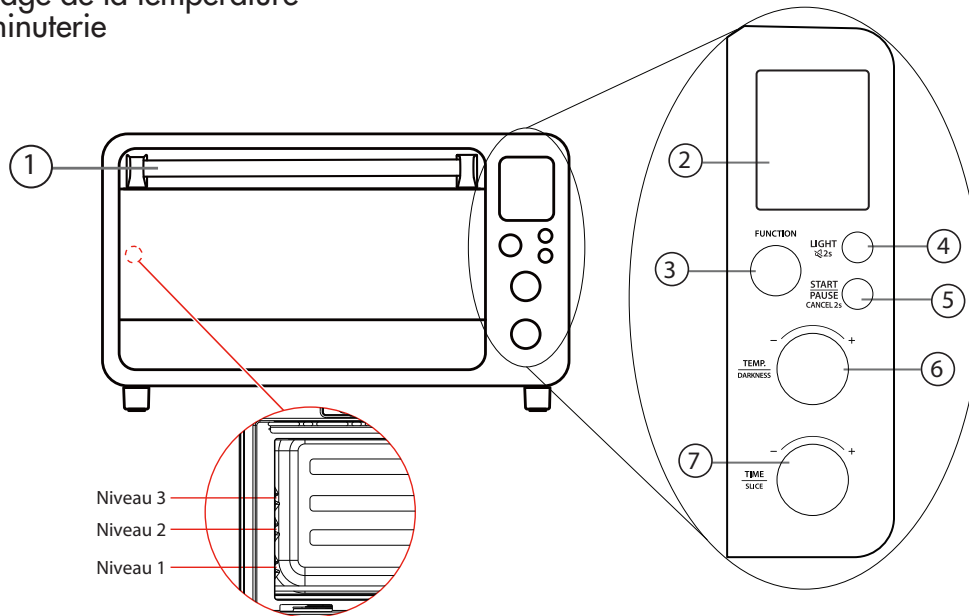
INSTRUCTIONS DE CUISSONS

5. Placez la grille de cuisson dans une position adaptée à la hauteur des aliments à cuire.
6. 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.
7. N'utilisez jamais de casseroles ou couvercles en verre ou en céramique.
8. Ne laissez pas les jus couler dans le bas du four. Utilisez le plateau ramasse-miettes lors de la cuisson.
9. Réglez la température comme suggéré par la recette ou comme vous le souhaitez.
10. Fermez bien la porte et réglez le temps de cuisson pour commencer à faire fonctionner le four.

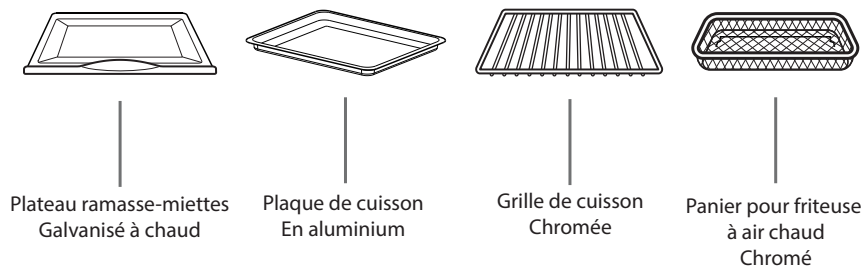
CONSIGNES D'UTILISATION

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1. Poignée de porte
2. Écran d'affichage
3. Bouton de sélection des fonctions
4. Voyant lumineux
5. Bouton Marche/Pause
6. Bouton de réglage de la température
7. Bouton de la minuterie



PLAQUES DE CUISSON



CONSIGNES D'UTILISATION

PANNEAU DE COMMANDE

Réglage de la durée

0 À 30 MINUTES : La minuterie peut être réglée jusqu'à 30 minutes. Le four ne restera pas allumé si la minuterie n'est pas réglée. Lorsque le bouton de minuterie est en position « OFF », le four ne fonctionne pas.

Pour régler la durée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée souhaitée. Le voyant lumineux s'allume uniquement lorsque la durée a été réglée. Lorsque la minuterie atteint la position « OFF », un signal sonore retentit. L'alimentation électrique est coupée automatiquement.

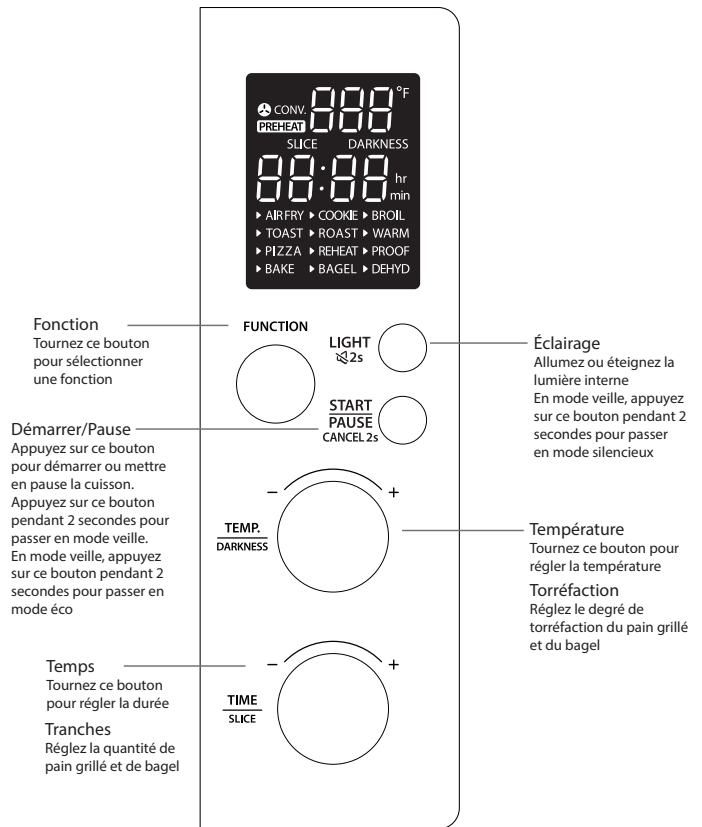
Réglage de la durée

La minuterie peut être modifiée pendant le cycle de cuisson. Il suffit de tourner le bouton de la minuterie sur l'heure souhaitée et de poursuivre la cuisson

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

Réglage de la température

Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. La température peut être réglée entre 150 °F et 450 °F .



CONSIGNES D'UTILISATION

FONCTIONS DE CUISSON

ATTENTION : les surfaces du four sont chaudes pendant et après utilisation

Fonction de cuisson	Description	Accessoires	Position de la grille
AIR FRY	Préparez des plats rapides et ultra-croustillants avec très peu ou pas d'huile ajoutée	Panier Air Fry	Niveau 2 ou 3
TOAST	Faites griller uniformément jusqu'à obtenir le degré de brunissement souhaité	Grille de cuisson	Niveau 2
PIZZA	Fait fondre et dore le fromage et les garnitures, tout en rendant la croûte croustillante	Grille ou plaque de cuisson	Niveau 2
CUISSON AU FOUR	Cuit et dore uniformément les biscuits et autres pâtisseries	Plaque de cuisson	Niveau 1
BISCUITS	Cuire et dorer uniformément les biscuits et autres pâtisseries	Plaque de cuisson	Niveau 2
RÔTI	Obtenir un extérieur croustillant et un intérieur parfaitement cuit pour une grande variété de viandes, volailles et légumes	Grille de cuisson	Niveau 2
RÉCHAUFFER	Réchauffe les restes sans les cuire excessivement	Grille ou plaque de cuisson	Niveau 2
BAGEL	Fait griller uniformément les tranches de bagel lorsqu'elles sont placées côté coupé vers le haut	Grille	Niveau 1
BROIL	Fait griller la viande et le poisson et dore uniformément le dessus des plats en cocotte	Grille ou plaque de cuisson	Niveau 2
MAINTENIR AU CHAUD	Maintenir les aliments au chaud et empêcher la prolifération bactérienne	Plaque de cuisson	Niveau 1 ou 2
LEVAGE	Maintenir précisément une basse température pour offrir un environnement idéal pour le levage	Plaque de cuisson	Niveau 1 ou 2
DÉSHYDRATATION	Sécher uniformément les aliments sans les cuire	Panier de friture à air chaud	Niveau 2 ou 3

CONSIGNES D'UTILISATION

RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Fonction de cuisson	Réglage par défaut	Plage de réglage	Ventilateur à convection	Préchauffage
FRITURE À L'AIR	400°F 15 min	200 - 450°F 1 min - 2 heures	MARCHE	OUI
TOAST	4 tranches 4 niveaux de brunissage	1-6 tranches 1-7 niveaux de brunissage 1 min - 30 min	ARRÊT	NON
PIZZA	450°F 11 min	150 - 450°F 1 min - 30 min	ARRÊT	OUI
CUISSON AU FOUR	350°F 30 min	150 - 450°F 1 min - 2 heures	ARRÊT	OUI
BISCUITS	375°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 2 heures	ARRÊT	OUI
RÔTI	400°F 1 heure	200 - 450°F 1 min - 2 heures	MARCHE	NON
RÉCHAUFFAGE	350°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 1 heure	ARRÊT	NON
BAGEL	4 tranches 4 niveaux de brunissage	2, 4, 6 tranches 1-7 niveaux de brunissage 1 min~30min	ARRÊT	NON
GRILL	450°F 10 min	400 - 450°F 1 min - 2 heures	ARRÊT	NON
CHAUFFAGE	180°F 1 heure	100 - 300°F 1 min - 4 heures	ARRÊT	NON
LEVAGE	100°F 50 min	80 - 110°F 1 min - 9 heures	ARRÊT	NON
DÉSHYDRATATION	150°F 4 heures	90°F - 200°F 1 min - 24 heures	MARCHE	NON

Remarques :

1. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur « START/PAUSE » pour mettre la cuisson en pause.
2. À la fin de la cuisson, l'appareil émettra 3 bips et « End » s'affichera.
3. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit 5 fois et le four commence automatiquement la cuisson.

CONSIGNES D'UTILISATION

FONCTION « MUET »

En mode « Muet », lorsque vous appuyez sur un bouton, aucun son n'est émis. Lorsque le four est branché sur une prise et en mode veille, le mode par défaut est « son activé ».

Pour activer le mode « Muet » :

- En mode veille, maintenez la touche « LIGHT » enfoncée pendant 2 secondes ; « OFF » s'affiche.

Pour désactiver le mode « Muet » :

- En mode silencieux, appuyez sur le bouton « LIGHT » et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes ; « ON » s'affiche.

FONCTION ÉCO

Lorsque le four est branché sur une prise et en mode veille, le mode par défaut n'est pas le mode Éco.

Pour activer le mode Éco :

- En mode veille, appuyez sur le bouton « START/PAUSE » et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes ; l'écran s'allume.
- ou
- En mode veille, si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes.

Pour désactiver le mode Éco :

- En mode Éco, vous pouvez appuyer sur n'importe quel bouton ou tourner n'importe quel bouton rotatif pour le désactiver.

FONCTION MÉMOIRE

Les réglages sont automatiquement enregistrés une fois la cuisson terminée. Lorsque vous sélectionnez la même fonction la fois suivante, appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson ; celle-ci s'effectuera avec les réglages précédents. Les fonctions Toast et Bagel mémorisent uniquement le nombre de tranches et le niveau de brunissage.

RÉINITIALISATION AUX PARAMÈTRES D'USINE

Dans la minute suivant la mise sous tension, maintenez enfoncés les boutons « START/PAUSE » et « LIGHT » pendant 3 secondes pour effacer les données utilisées. Si l'opération réussit, l'écran affichera « 1 », puis reviendra en mode veille après 3 secondes. En cas d'échec, « 0 » s'affichera et le four reviendra en mode veille après 3 secondes.

FONCTION AIR FRY

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction AIR FRY.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « START/PAUSE » pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit 5 fois.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte ; le four commence automatiquement la cuisson

CONSIGNES D'UTILISATION

FONCTION TOAST

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction TOAST.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner le nombre de tranches souhaité.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner le niveau de brunissage souhaité.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION PIZZA

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction PIZZA.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « START/PAUSE » pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit 5 fois.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte ; le four commence automatiquement la cuisson.

FONCTION CUISSON AU FOUR

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction BAKE.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « START/PAUSE » pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit 5 fois.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte ; le four commence la cuisson automatiquement

FONCTION COOKIES

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction COOKIE.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton « START/PAUSE » pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer retentit 5 fois.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte ; le four démarre automatiquement la cuisson

FONCTION RÔTIR

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction ROAST.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION RÉCHAUFFAGE

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction REHEAT.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

CONSIGNES D'UTILISATION

FONCTION BAGEL

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction BAGEL.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner le nombre de tranches souhaité.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner le niveau de brunissage souhaité.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION GRIL

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction BROIL.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION RÉCHAUFFAGE

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction WARM.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION DE LEVAGE

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction PROOF.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

FONCTION DÉSHYDRATATION

- Tournez le bouton « FUNCTION » pour sélectionner la fonction DEHYD.
- Tournez le bouton « TEMPERATURE/DARKNESS » pour sélectionner la température de cuisson.
- Tournez le bouton « TIME/SLICE » pour sélectionner la durée de cuisson.
- Appuyez sur « START/PAUSE » pour démarrer la cuisson.

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 récurer 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 “en magasin”

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

Conditions

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

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

Pour bénéficier 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 où à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Il incombe à l’acheteur de transporter l’appareil jusqu’au centre de service agréé le plus proche. Les frais de transport vers et depuis le lieu de service ne sont pas couverts par cette garantie et sont à la charge de l’acheteur.

Rien dans cette garantie n’implique que Danby sera responsable ou tenu pour responsable de toute détérioration ou dommage aux aliments ou autres contenus de cet appareil, que ce soit en raison d’un défaut de l’appareil ou de son utilisation, qu’elle soit correcte ou incorrecte.

Exclusions

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

Dispositions générales

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

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

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

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 asistencia del **servicio de atención al cliente**, rellene el formulario web en: www.danby.com/support. Su solicitud se enviará directamente a un experto en su electrodoméstico en particular.



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!



Importantes Instrucciones de Seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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 "OFF" 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.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO (CABLE DE ALIMENTACIÓN DESMONTABLE)

1. Se debe usar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para minimizar el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Están disponibles cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión, los cuales pueden utilizarse con precaución.
3. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica indicada en el cable o en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde podría ser jalado por niños o causar tropiezos accidentales.

¡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 MÁXIMA 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.

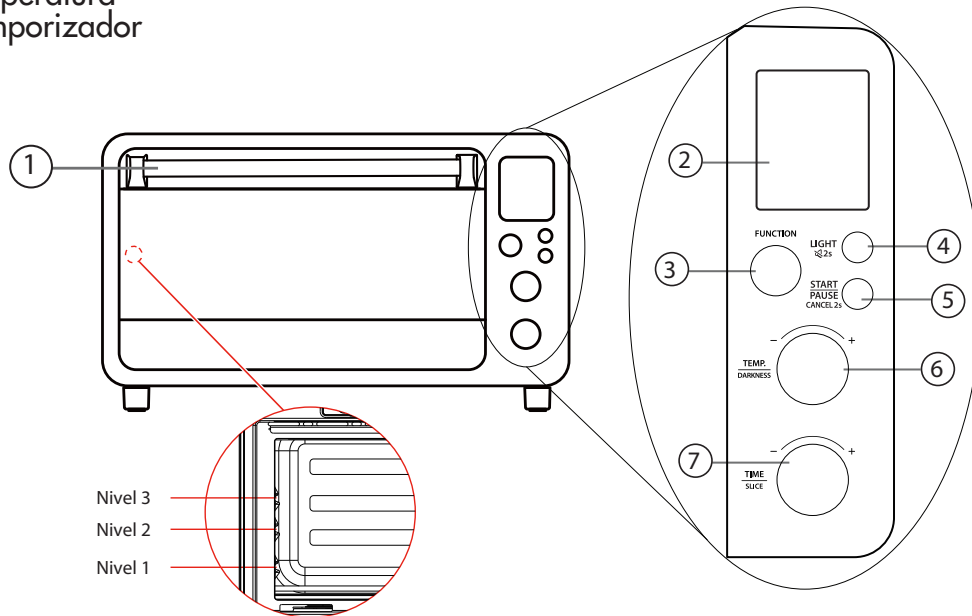
INSTRUCCIONES DE COCINA

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.

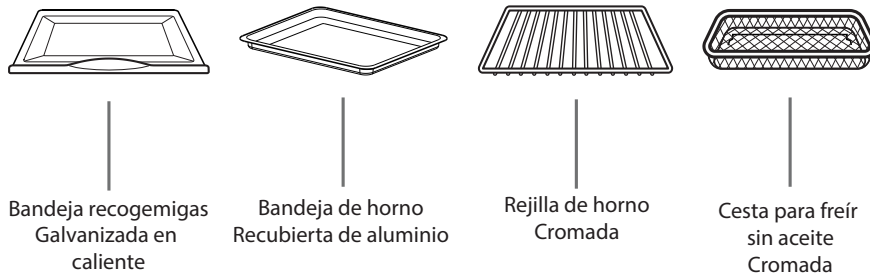
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Tirador de la puerta
2. Pantalla
3. Mando de funciones
4. Luz indicadora
5. Botón de inicio/pausa
6. Mando de temperatura
7. Mando del temporizador



BANDEJAS DE HORNO



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL DE CONTROL

Ajuste del tiempo

0-30 MINUTOS: El temporizador se puede ajustar hasta un máximo de 30 minutos. El horno permanecerá encendido si no se ha ajustado el temporizador. Cuando el mando de tiempo está en la posición «OFF», el horno no funcionará.

Para ajustar el tiempo, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. La luz indicadora solo se enciende cuando se ha ajustado el tiempo. Cuando el temporizador haya llegado a la posición OFF, se oirá un pitido. El suministro eléctrico se cortará automáticamente.

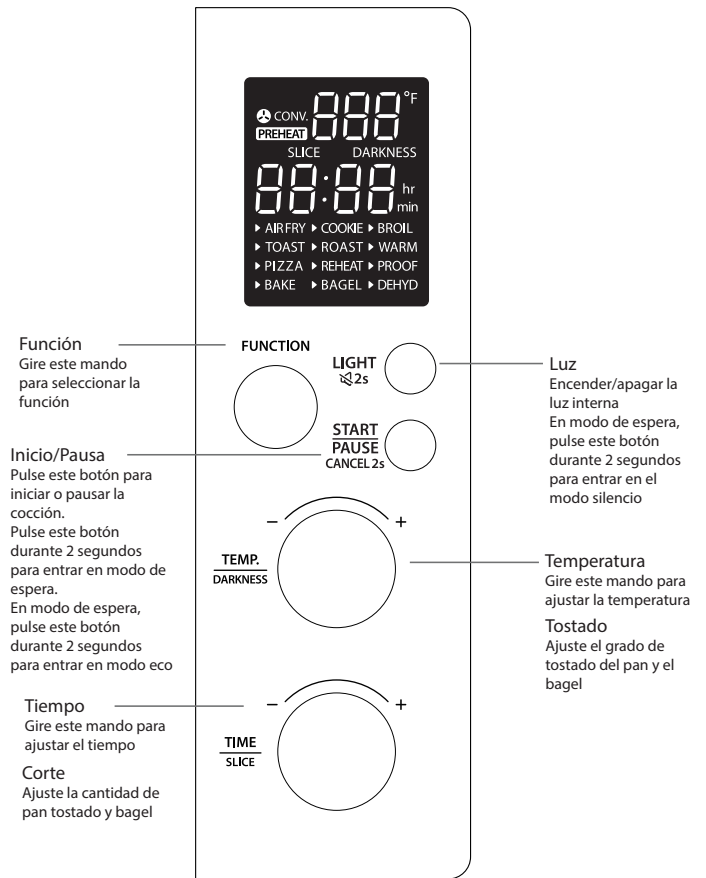
Ajuste del tiempo

El temporizador se puede modificar durante el ciclo de cocción. Basta con girar el mando del temporizador hasta la hora deseada y continuar con la cocción.

Nota: Para seleccionar el tiempo de cocción, primero gire el mando del temporizador más de 90 grados y, a continuación, vuelva a girar el interruptor hasta la hora que desee.

Ajuste de la temperatura

Gire el mando de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar entre 150 °F y 450 °F.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRECAUCIÓN: Las superficies del horno están calientes durante y después de su uso

Función de cocción	Descripción	Accesorios	Posición de la rejilla
AIR FRY	Prepara alimentos rápidamente y muy crujientes con poco o ningún aceite añadido	Cesta para Air Fry	Nivel 2 o 3
TOAST	Tuesta uniformemente hasta alcanzar el grado de tostado perfecto	Rejilla de horneado	Nivel 2
PIZZA	Derrite y dora el queso y los ingredientes, mientras deja la masa crujiente	Rejilla de horneado o bandeja de horno	Nivel 2
HORNEAR	Hornea y dora uniformemente galletas y otros dulces horneados	Bandeja de horno	Nivel 1
GALLETAS	Hornea y dora uniformemente galletas y otros dulces horneados	Bandeja de horno	Nivel 2
ASAR	Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado para una gran variedad de carnes, aves y verduras	Rejilla de horno	Nivel 2
RECALENTAR	Calienta las sobras sin cocinarlas en exceso	Rejilla de horno o bandeja de horno	Nivel 2
BAGEL	Tuesta uniformemente las rebanadas de bagel cuando se colocan con la parte cortada hacia arriba	Rejilla de horno	Nivel 1
GRILLAR	Asa a la parrilla carne y pescado y dora uniformemente la superficie de los guisos	Rejilla de horno o bandeja de horno	Nivel 2
MANTENER CALIENTE	Mantener la comida caliente y evitar el crecimiento bacteriano	Bandeja de horno	Nivel 1 o 2
FERMENTAR	Mantener con precisión una temperatura baja para proporcionar un entorno ideal para la fermentación	Bandeja de horno	Nivel 1 o 2
DESHIDRATAR	Secar uniformemente los alimentos sin cocinarlos	Cesta de fritura por aire	Nivel 2 o 3

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AJUSTES DE TEMPERATURA

Función de cocción	Ajuste predeterminado	Rango de ajuste	Ventilador de convección	Precalentar
FRITURA SIN ACEITE	400°F 15 min	200 - 450°F 1 min - 2 horas	ENCENDIDO	SÍ
TOSTAR	4 rebanadas 4 niveles de tostado	1-6 rebanadas 1-7 niveles de tostado 1 min - 30 min	APAGADO	NO
PIZZA	450°F 11 min	150 - 450°F 1 min - 30 min	APAGADO	SÍ
HORNEAR	350°F 30 min	150 - 450°F 1 min - 2 horas	APAGADO	SÍ
GALLETAS	375°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 2 horas	APAGADO	SÍ
ASADO	400°F 1 hora	200 - 450°F 1 min - 2 horas	ENCENDIDO	NO
RECALENTAR	350°F 10 min	150 - 450°F 1 min - 1 horas	APAGADO	NO
BAGEL	4 rebanadas 4 niveles de tostado	2, 4, 6 rebanadas 1-7 niveles de tostado 1 min~30min	APAGADO	NO
GRILLAR	450°F 10 min	400 - 450°F 1 min - 2 horas	APAGADO	NO
MANTENER CALIENTE	180°F 1 hora	100 - 300°F 1 min - 4 horas	APAGADO	NO
FERMENTACIÓN	100°F 50 min	80 - 110°F 1 min - 9 horas	APAGADO	NO
DESHIDRATAR	150°F 4 horas	90°F - 200°F 1 min - 24 horas	ENCENDIDO	NO

Notas:

1. Durante el proceso de cocción, puede pulsar «START/PAUSE» para pausar la cocción.
2. Al finalizar la cocción, el producto emitirá 3 pitidos y se mostrará «End».
3. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el timbre sonará 5 veces y el horno comenzará a cocinar automáticamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FUNCIÓN DE SILENCIO

En el modo de silencio, al pulsar cualquier botón no se emite ningún sonido. Cuando el horno está enchufado a la toma de corriente y se encuentra en modo de espera, el modo predeterminado es el de sonido activado.

Para activar el modo de silencio:

- En modo de espera, mantenga pulsado el botón «LIGHT» durante 2 segundos; aparecerá «OFF» en la pantalla.

Para desactivar el modo de silencio:

- En el modo silencioso, mantenga pulsado «LIGHT» durante 2 segundos; aparecerá «ON».

FUNCIÓN ECO

Cuando el horno está enchufado a la corriente y en modo de espera, el modo predeterminado no es el modo ECO.

Para activar el modo ECO:

- En modo de espera, mantenga pulsado «START/PAUSE» durante 2 segundos; la pantalla se apagará.
- o
- En modo de espera, si no se realiza ninguna operación en 5 minutos.

Para cancelar el modo Eco:

- En modo Eco, puede pulsar cualquier botón o girar cualquier mando para cancelarlo

FUNCIÓN DE MEMORIA

Los ajustes se guardan automáticamente cuando finaliza la cocción. La próxima vez que seleccione la misma función, pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción; se cocinará con los ajustes anteriores.

Las funciones Tostador y Bagel solo memorizan el número de rebanadas y el nivel de tostado.

RESTABLECIMIENTO DE DATOS DE FÁBRICA

En el plazo de un minuto tras el encendido, mantenga pulsados los botones «START/PAUSE» y «LIGHT» durante 3 segundos para borrar los datos utilizados. Si se realiza correctamente, la pantalla mostrará «1» y volverá al modo de espera tras 3 segundos. Si falla, se mostrará «0» y el horno volverá al modo de espera tras 3 segundos.

FUNCIÓN AIR FRY

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función AIR FRY.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón «START/PAUSE» para iniciar el precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el zumbador sonará 5 veces.
- Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta; el horno comenzará a cocinar automáticamente.

FUNCIÓN TOSTADOR

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función TOAST.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el número deseado de rebanadas.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar el nivel de tostado deseado. Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FUNCIÓN PIZZA

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función PIZZA.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón «START/PAUSE» para iniciar el precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el timbre sonará 5 veces.
- Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta; el horno comenzará a cocinar automáticamente

FUNCIÓN HORNEAR

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función BAKE.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón «START/PAUSE» para iniciar el precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el timbre sonará 5 veces.
- Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta; el horno comenzará a cocinar automáticamente

FUNCIÓN GALLETAS

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función COOKIE.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón «START/PAUSE» para iniciar el precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el timbre sonará 5 veces.
- Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta; el horno comenzará a cocinar automáticamente.

FUNCIÓN ASAR

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función ROAST.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción.

FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función REHEAT.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción..

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FUNCIÓN BAGEL

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función BAGEL.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el número deseado de rebanadas.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar el nivel de tostado deseado.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción

FUNCIÓN DE GRATINADO

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función BROIL.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción

FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función WARM.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción

FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función PROOF.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción.

FUNCIÓN DE DESHIDRATACIÓN

- Gire el mando «FUNCTION» para seleccionar la función DEHYD.
- Gire el mando «TEMPERATURE/DARKNESS» para seleccionar la temperatura de cocción.
- Gire el mando «TIME/SLICE» para seleccionar el tiempo de cocción.
- Pulse «START/PAUSE» para iniciar la cocción.

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 “acarreado solamente”

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

Condiciones

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

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

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

Es responsabilidad del comprador transportar el aparato al centro de servicio autorizado más cercano. Los cargos de transporte hacia y desde el lugar de servicio no están cubiertos por esta garantía y son responsabilidad del comprador.

Nada en esta garantía implicará que Danby será responsable o estará obligado por cualquier descomposición o daño a los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato o a su uso, ya sea correcto o incorrecto.

Exclusiones

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

Disposiciones generales

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

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

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para las reclamaciones de garantía; conserve las facturas de venta. En caso de que se requiera servicio de garantía, presente la prueba de compra en nuestro centro de servicio autorizado.

Danby^{®/MD}
Do the right thing.

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

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

www.danby.com

