



<b>CERAMIC COOKTOP</b> Owner's Manual.....	1 - 10
<b>TABLE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE</b> Manuel du propriétaire.....	11 - 20
<b>ENCIMERA DE CERÁMICA</b> Manual del propietario.....	21 - 30

<b>MODEL • MODÈLE • MODELO</b>
<b>DRC14A1BD</b>

# 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 using your new appliance as it contains important operation information, safety information, troubleshooting, and maintenance tips to ensure the reliability and longevity of your appliance.

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

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

**Model Number:** \_\_\_\_\_

**Serial Number:** \_\_\_\_\_

**Date of Purchase:** \_\_\_\_\_

## Need Help?

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



## Important Safety Information

### READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

#### Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using the appliance. Install the appliance according to these instructions to avoid hazard.
- Do not place combustible material or products on this appliance at any time.
- This appliance must be properly installed and grounded by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use this appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use the appliance to warm or heat the room.
- Ensure the appliance is turned off after use.
- Do not allow children to sit, stand, climb on or play with the appliance.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental capabilities may be different or reduced, or who lack experience or knowledge, unless such persons receive supervision or training to operate the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
- Do not stand on the cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can damage the glass.
- Do not use scouring pads or any other harsh abrasive cleaning agents to clean the cooktop as this can damage the glass. Only use cleaning products especially made for ceramic glass.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments; catering and similar non-retail applications.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The surface of the cooktop may still be hot even if the hot surface indicator is turned off. Extreme care should be taken to avoid injury.
- Loose fitting or hanging garments should never be worn when using the appliance.
- Do not use water on grease fires. Smother fire or flame or use dry chemical or foam type fire extinguisher.
- Only use dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holder touch the heating elements. Do not use a towel or other bulky item.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## **Important Safety Information**

### **READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface of the heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for range top use without breaking due to sudden changes in temperature.
- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent elements. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent elements.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area be care to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.
- The razor sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Proper installation - ensure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface breaks or cracks, switch the appliance off immediately at the main power supply and contact a qualified technician.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- Accessible parts of the appliance will become hot enough to cause burns during use.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware to touch the glass induction surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface as they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to the touch. Check that saucepan handles do not overhang other cooking zones that are in use. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

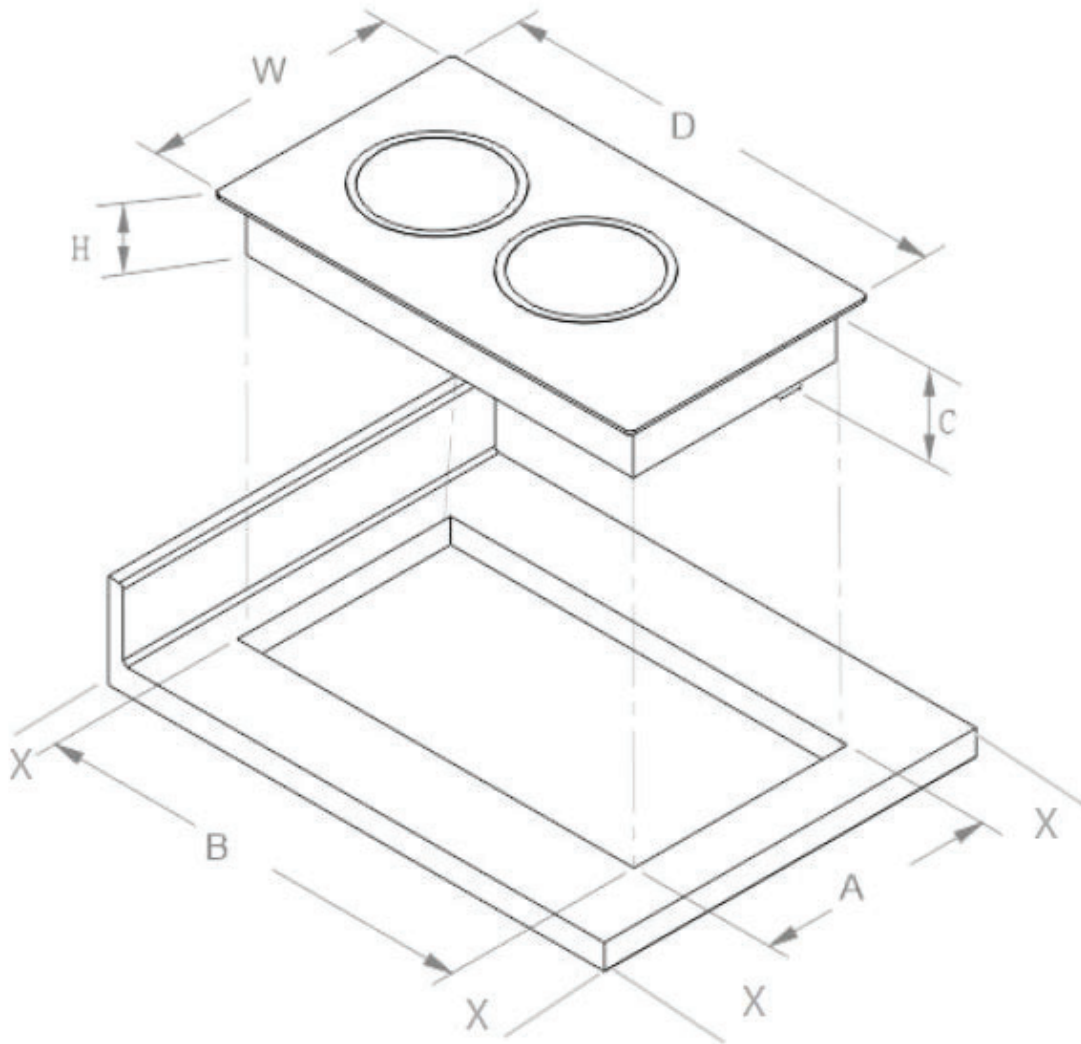
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## INSTALLATION

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

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing and chart below. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm of space should be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 3 cm. Please select a heat-resistant work surface to avoid deformation caused by heat radiation.

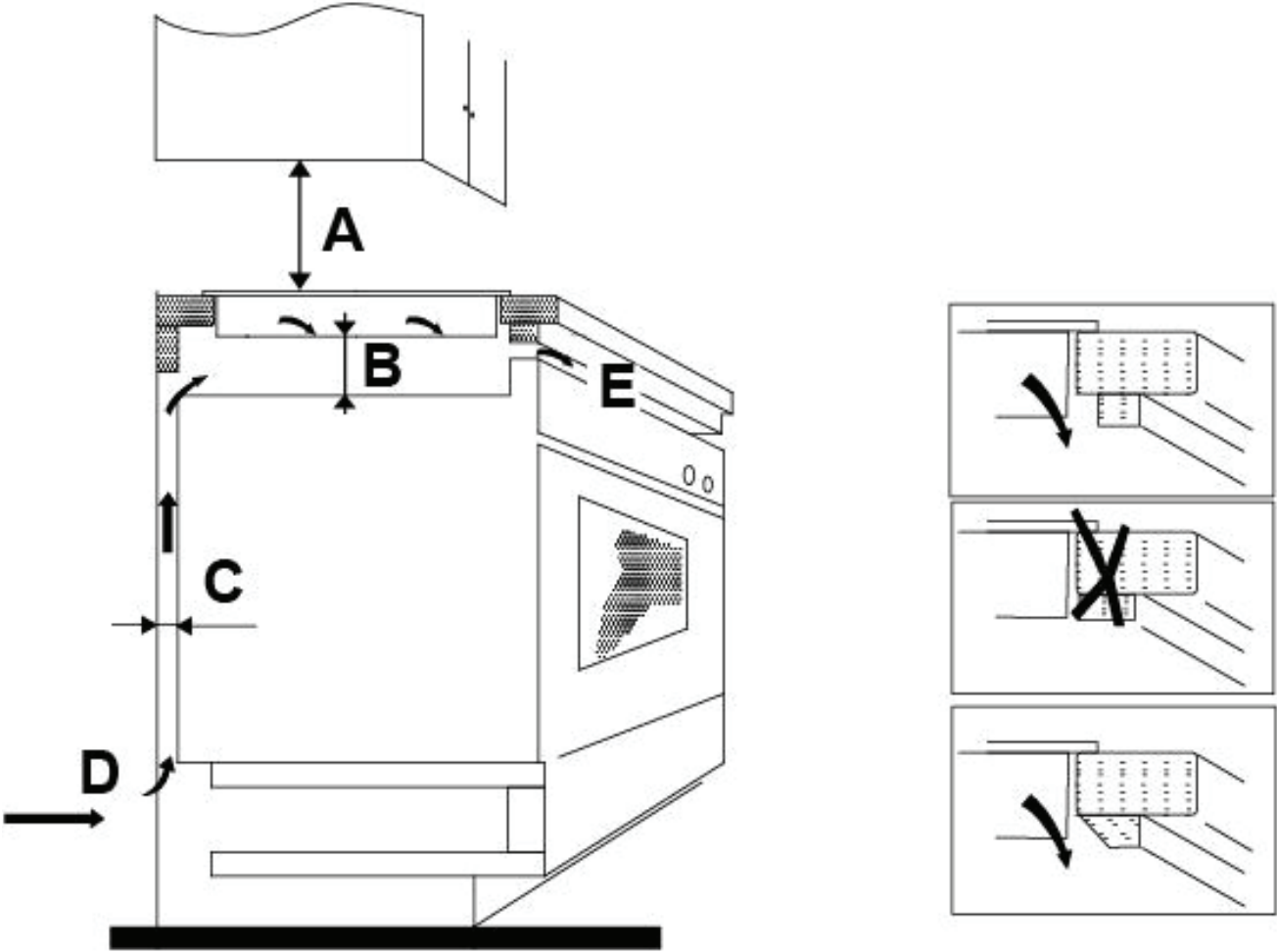
Make sure the cooktop is well ventilated. The air inlet and outlet must not be blocked under any circumstances.



	W	D	H	A	B	C	X
<b>Inch</b>	14.25	23.2	3.9	10.8	20.3	3.7	2.6
<b>CM</b>	36.2	59	9.9	27.6	51.6	9.5	6.7

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

Note: 30 inches of clearance is required between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet. 24 inches of clearance is required when the bottom of a wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" thick flame retardant mill board covered with not less than No. 25 MSG sheet steel, 0.015" thick stainless steel, 0.024" thick aluminum or 0.02" thick copper.

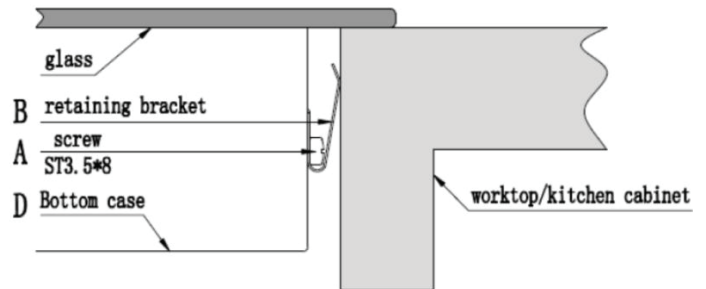
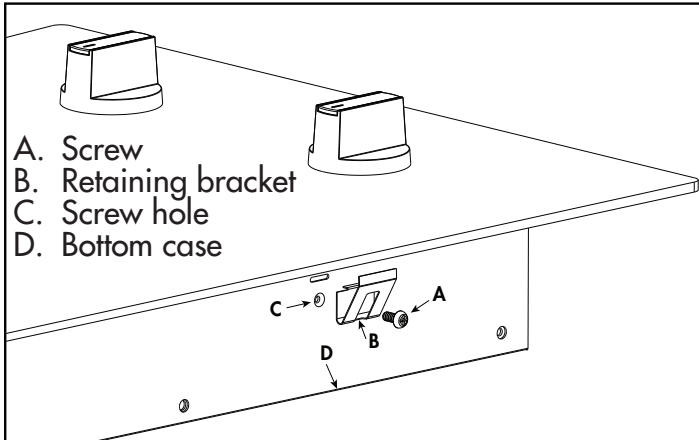


	A	B	C	D	E
Inch	30	2	1.8	air intake	air exit 0.39
CM	76.2	5.1	3	air intake	1

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## FIXING BRACKETS

1. Place the unit on a stable, smooth surface. Do not apply force onto any protruding controls.
2. Secure the cooktop to the work surface by screwing the four brackets on the bottom of the cooktop.



## CAUTIONS

1. The cooktop must be installed by qualified personnel or technicians.
2. The cooktop must not be installed next to cooling equipment, dishwashers or dryers.
3. The cooktop must be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid damage, the sandwich layer and the adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner must not be used.

## CONNECTING TO MAIN POWER SUPPLY

A 3 wire, single phase, 120 V, 60 Hz., AC only electrical supply is required on a separate, 20 amp circuit, fused on both sides of the line.

The cooktop should be connected directly to the junction box through flexible, armored or non-metallic sheathed, copper cable. The flexible, armored cable extending from the fuse box or circuit breaker box should be connected directly to the junction box.

Locate the junction box to allow as much slack as possible between the junction box and the cooktop so that the cooktop can be moved if servicing becomes necessary in the future.

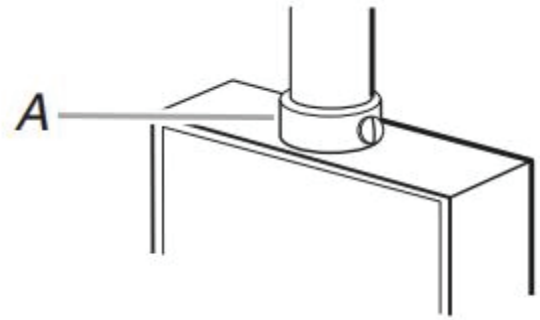
Do not cut the circuit. The length of conduit provided is for serviceability of the cooktop.

A UL listed or CSA approved conduit connector must be provided at each end of the power supply cable at the cooktop and at the junction box.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

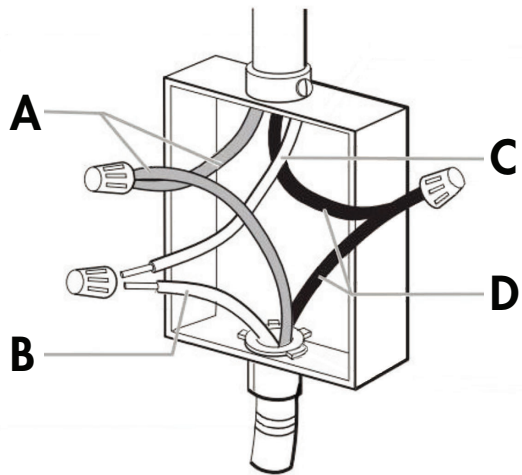
## ELECTRICAL CONNECTION

1. Disconnect power.
2. Remove junction box cover if it is present.
3. Connect the flexible cable conduit from the cooktop to the junction box using a UL listed or CSA approved conduit connector.
4. Tighten screws on conduit connector if present.



**IMPORTANT:** Use the 3 wire cable from home power supply where local codes permit a 3 wire connection.

1. Connect the 2 ground wires (A) together using a UL listed wire connector.
2. Connect the white (neutral) cooktop cable wire (B) to the white (neutral) wire (C) in the junction box using a UL listed wire connector.
3. Connect the 2 lives wires (D) together using a UL listed wire connector.
4. Install the junction box cover.



## COMPLETE INSTALLATION

1. Check that all parts are installed. If there is an extra part, go back through the steps to find which step was skipped.
2. Check that you have all tools.
3. Dispose of or recycle all packaging materials.
4. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to clean the cooktop before use. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information see the cleaning section.
5. Read the entire manual before using the cooktop.
6. Reconnect power.

Note: If the cooktop does not work after turning on the power check that a circuit breaker has not tripped or that a household fuse has not blown.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST USE

- Read this guide, taking special note of the “safety instructions” section.
- Remove any packaging, protective films or warning sticker that may be on the cooktop.
- Wipe the cooktop with a soft, dry cloth to remove any dust.

## WORKING PRINCIPLE

The cooking area controls are called “infinite” controls. This type of control has an infinite selection of heat settings. The control settings begin at high and decrease heat output by cycling the heating elements between “off” and “on” as you turn the knob clockwise. The heating elements will stay “off” for longer periods and “on” for shorter periods as you turn the knob clockwise, thus reducing the heat output.

For your safety, we have incorporated a “HOT” indicator light. When lit, this light indicates that some part of the glass ceramic cooktop is too warm to touch or place articles upon. Do not place articles other than cookware on the cooking surface while this light is glowing.

## HOT SURFACE INDICATOR

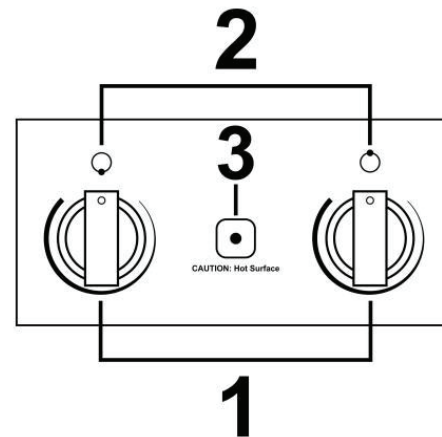
- The hot surface indicator will light up when the appliance is turned on and the temperature of the cooktop is high.
- The light will stay after the appliance is turned off and the cooktop is still hot.
- The cooktop may still be hot after the hot surface indicator has turned out. Use caution and ensure the cooktop is completely cool before cleaning or maintenance.



CAUTION: Hot Surface

## CONTROL PANEL

1. Control knobs
2. Heating element indicators
3. Hot surface warning indicator

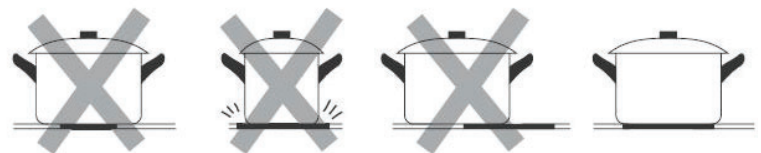


## COOKWARE

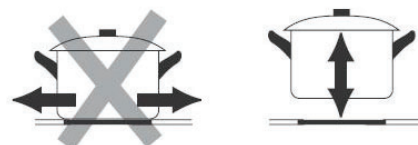
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking element. Always center the pan on the element.



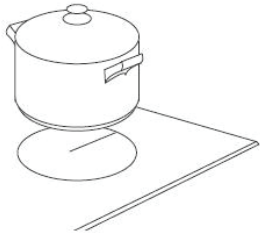
Always lift pans off the ceramic surface. Do not slide as they may scratch the glass.



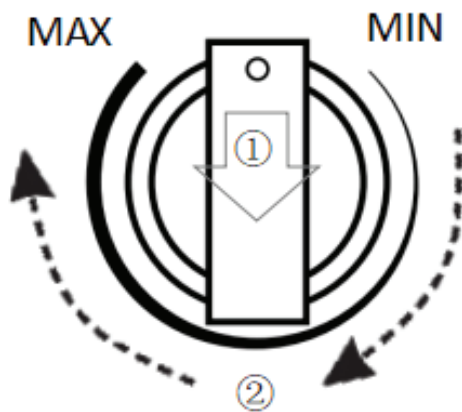
## OPERATING INSTRUCTIONS

### TO START COOKING

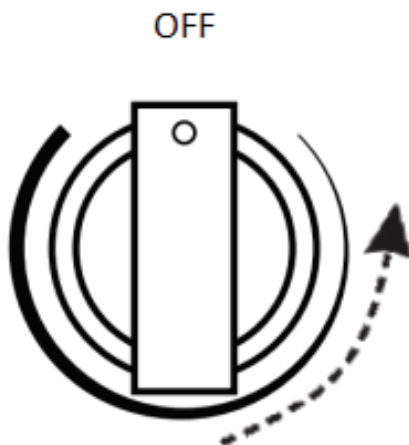
Place a suitable pan on the cooking element. Ensure the bottom of the pan and the surface of the cooktop are clean and dry.



1. Press the control knob inward.
2. Turn to the desired setting.



- Do not leave food unattended while the cooktop is turned on. Boil overs and spills can cause smoke and catch fire.
- When you have finished cooking, ensure the control knob is turned to the "OFF" position.



## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

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

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

Use a soft cloth to clean the control knobs. The control knobs are not removable.

For a burned-on residue...

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

For a heavy burned on residue...

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

### TROUBLESHOOTING

#### Appliance will not operate

- Blown fuse or circuit breaker

#### Some pans make crackling or clicking noises

- This may be caused by the construction of the cookware, different layers of metal may be heating at different rates; this is normal.

#### The cooktop is scratched

- This may be caused by dragging uneven or rough edged cookware across the surface of the cooktop.
- This may be caused by using unsuitable or abrasive cleaning products.

## LIMITED 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

**First 3 years** During the first **three (3) years**, any functional parts of this product found to be defective, will be 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) Damage in transit.
- 2) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance.
- 3) Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed at a domestic residence).
- 4) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
- 5) Service calls resulting in customer education.
- 6) Improper Installation.

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  
Exchange Only**

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

**1-800-263-2629**  
07/21

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

# Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

## Besoin d'assistance?

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



## Informations importantes de sécurité

### LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

#### Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Installez l'appareil conformément à ces instructions pour éviter tout danger.
- Ne placez à aucun moment des matériaux ou produits combustibles sur cet appareil.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui incorpore un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Le fait de ne pas installer correctement l'appareil pourrait annuler toute réclamation en garantie ou en responsabilité.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'ébullition provoque de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais cet appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint après utilisation.
- Ne laissez pas les enfants s'asseoir, se tenir debout, grimper ou jouer avec l'appareil.
- Ne rangez pas d'articles intéressant les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales peuvent être différentes ou réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins que ces personnes ne reçoivent une supervision ou une formation pour faire fonctionner l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords irréguliers ou ne faites pas glisser des casseroles sur la surface du verre car cela peut endommager le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou tout autre agent nettoyant abrasif pour nettoyer la table de cuisson car cela pourrait endommager la vitre. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour la vitrocéramique.
- 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.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail; maisons de ferme et par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; environnements de type chambre d'hôtes; restauration et applications similaires non destinées au commerce de détail.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- La surface de la table de cuisson peut encore être chaude même si l'indicateur de surface chaude est éteint. Des précautions extrêmes doivent être prises pour éviter les blessures.
- Des vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le support de casserole toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet volumineux.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS!**



## Informations importantes de sécurité

### LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utilisez une taille de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles ayant un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre / céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent pour une utilisation en rage top sans se casser en raison de changements brusques de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments adjacents. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne dépasse pas les éléments adjacents.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### Risque de coupure

- Attention, les bords des panneaux sont coupants.
- Le non-respect de la prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- La lame tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec un soin extrême et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

### Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- La connexion à un bon système de câblage de terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Installation correcte - assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne cuisez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation principale et contactez un technicien qualifié.

### Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

### Risque de surface chaude

- Les parties accessibles de l'appareil deviendront suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre article que des ustensiles de cuisine appropriés toucher la surface en verre de l'induction est froid.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres zones de cuisson en cours d'utilisation. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner des brûlures et des échaudures.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS!**

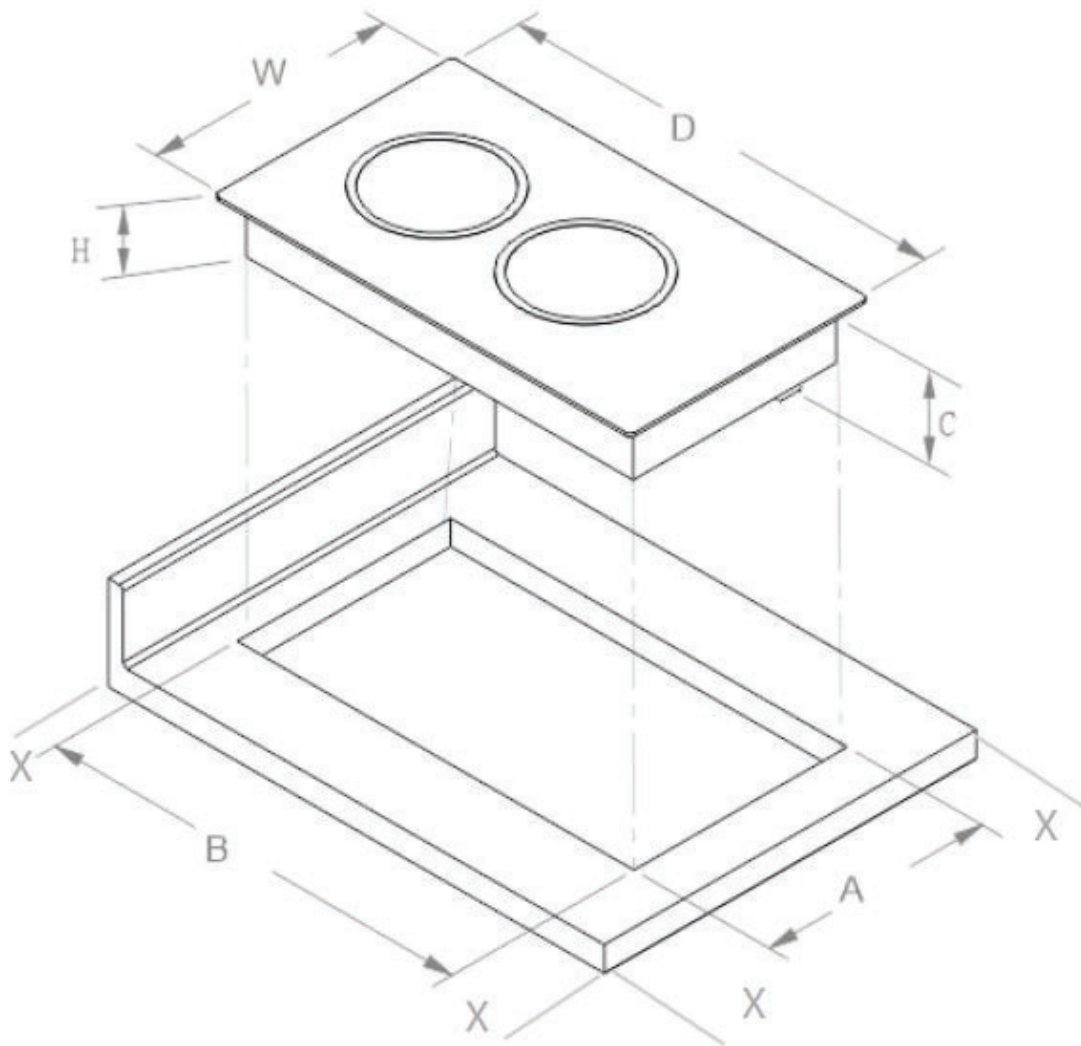
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## INSTALLATION

Pour éliminer le risque de petits pains ou d'incendie en atteignant les surfaces chauffées, il faut éviter l'espace de rangement dans l'armoire situé au-dessus de la table de cuisson. Si des armoires de rangement sont fournies, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces au-delà du bas des armoires.

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin et le tableau ci-dessous. Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 3 cm. Veuillez sélectionner une surface de travail résistante à la chaleur pour éviter la déformation causée par le rayonnement thermique.

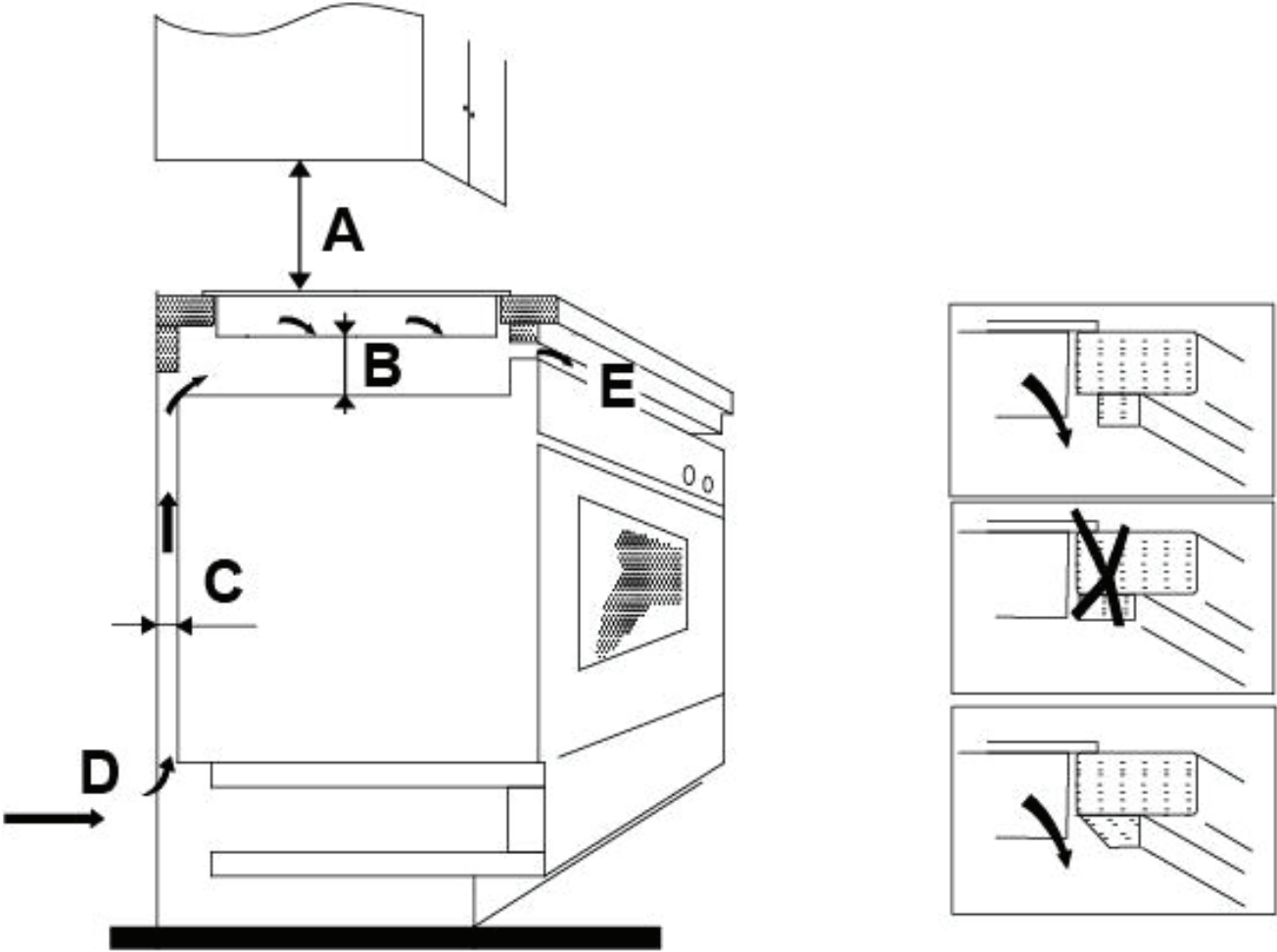
Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée. L'entrée et la sortie d'air ne doivent en aucun cas être bloquées.



	W	D	H	A	B	C	X
Pouce	14.25	23.2	3.9	10.8	20.3	3.7	2.6
CM	36.2	59	9.9	27.6	51.6	9.5	6.7

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Remarque: un dégagement de 30 pouces est requis entre le haut de la surface de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal non protégée. Un dégagement de 24 pouces est requis lorsque le fond d'une armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau de laminage ignifuge d'au moins 1/4 po d'épaisseur recouvert d'au moins 25 tôles d'acier MSG, 0,015 po d'acier inoxydable d'épaisseur, 0,024 po aluminium épais ou cuivre de 0,02 po d'épaisseur.



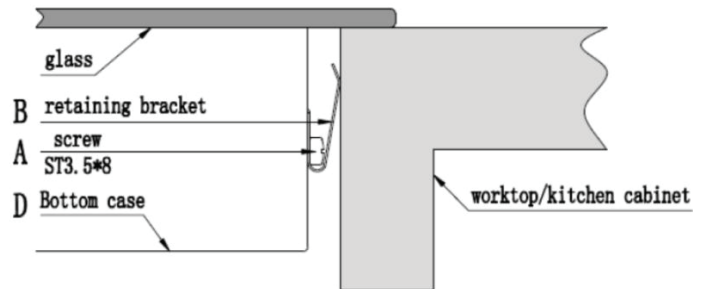
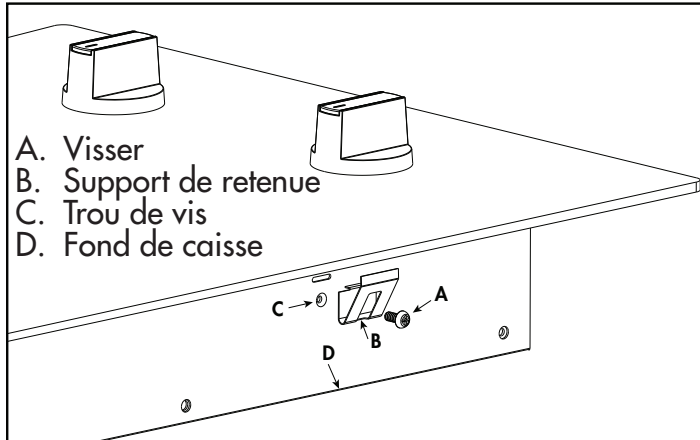
	A	B	C	D	E
Pouce	30	2	1.8	prise d'air	sortie d'air 0.39
CM	76.2	5.1	3	prise d'air	1



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## SUPPORTS DE FIXATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable et lisse. N'appliquez pas de force sur les commandes en saillie.
2. Fixez la table de cuisson à la surface de travail en vissant les quatre supports au bas de la table de cuisson.



## ATTENTION

1. La table de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée à côté d'appareils de refroidissement, de lave-vaisselle ou de sècheuses.
3. La table de cuisson doit être installée de manière à garantir un meilleur rayonnement thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

## CONNEXION À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE

Une alimentation électrique à 3 fils, monophasée, 120 V, 60 Hz., CA uniquement est requise sur un circuit séparé de 20 A, avec fusible des deux côtés de la ligne.

La table de cuisson doit être connectée directement à la boîte de jonction par un câble en cuivre flexible, blindé ou non métallique. Le câble flexible et armé partant de la boîte à fusibles ou de la boîte de disjoncteur doit être connecté directement à la boîte de jonction.

Placez la boîte de jonction de manière à laisser autant de jeu que possible entre la boîte de jonction et la table de cuisson afin que la table de cuisson puisse être déplacée si un entretien devient nécessaire à l'avenir.

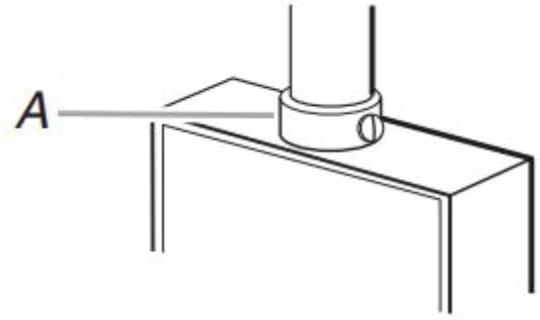
Ne coupez pas le circuit. La longueur du conduit fourni est pour la facilité d'entretien de la table de cuisson.

Un connecteur de conduit homologué UL ou CSA doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique de la table de cuisson et de la boîte de jonction.

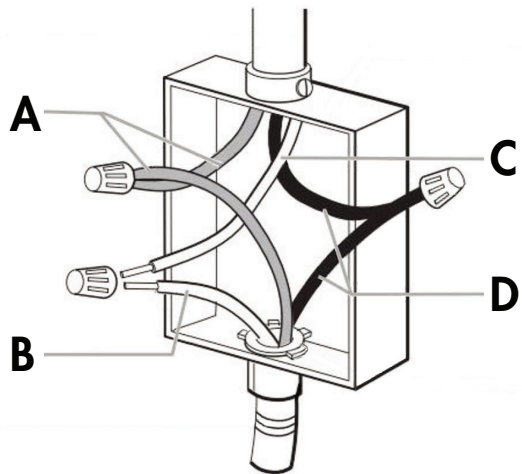
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## CONNEXION ÉLECTRIQUE

1. Débranchez l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de la boîte de jonction s'il est présent.
3. Connectez le conduit de câble flexible de la table de cuisson à la boîte de jonction à l'aide d'un connecteur de conduit homologué UL ou CSA.
4. Serrez les vis sur le connecteur de conduit le cas échéant.



1. **IMPORTANT:** utilisez le câble à 3 fils de l'alimentation électrique domestique lorsque les codes locaux autorisent une connexion à 3 fils.
- 2.
3. Connectez les 2 fils de terre (A) ensemble à l'aide d'un connecteur de fil listé UL.
4. Connectez le fil blanc (neutre) du câble de la table de cuisson (B) au fil blanc (neutre) (C) dans la boîte de jonction à l'aide d'un connecteur de fil homologué UL.
5. Connectez les 2 fils de vie (D) ensemble à l'aide d'un connecteur de fil listé UL.
6. Installez le couvercle de la boîte de jonction.



## INSTALLATION COMPLÈTE

1. Vérifiez que toutes les pièces sont installées. S'il y a une partie supplémentaire, revenez à travers les étapes pour trouver quelle étape a été ignorée.
2. Vérifiez que vous disposez de tous les outils.
3. Jetez ou recyclez tous les matériaux d'emballage.
4. Utilisez une solution douce de nettoyant ménager liquide et d'eau chaude pour nettoyer la table de cuisson avant utilisation. Séchez soigneusement avec un chiffon doux. Pour plus d'informations, consultez la section nettoyage.
5. Lisez le manuel en entier avant d'utiliser la table de cuisson.
6. Rebranchez l'alimentation.

Remarque: Si la table de cuisson ne fonctionne pas après la mise sous tension, vérifiez qu'un disjoncteur ne s'est pas déclenché ou qu'un fusible domestique n'a pas sauté.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez ce guide en prenant particulièrement note de la section «Consignes de sécurité».
- Retirez tout emballage, film protecteur ou autocollant d'avertissement qui pourrait se trouver sur la table de cuisson.
- Essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux et sec pour enlever la poussière.

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les commandes de la zone de cuisson sont appelées commandes «infinies». Ce type de contrôle a une sélection infinie de réglages de chaleur. Les réglages de commande commencent à une puissance élevée et diminuent la production de chaleur en faisant passer les éléments chauffants entre «off» et «on» lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Les éléments chauffants resteront «éteints» pendant de plus longues périodes et «allumés» pendant des périodes plus courtes lorsque vous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, réduisant ainsi la production de chaleur.

Pour votre sécurité, nous avons intégré un voyant lumineux «HOT». Lorsqu'il est allumé, ce voyant indique qu'une partie de la table de cuisson en vitrocéramique est trop chaude pour toucher ou placer des articles dessus. Ne placez pas d'articles autres que des ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson lorsque ce voyant est allumé.

## INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

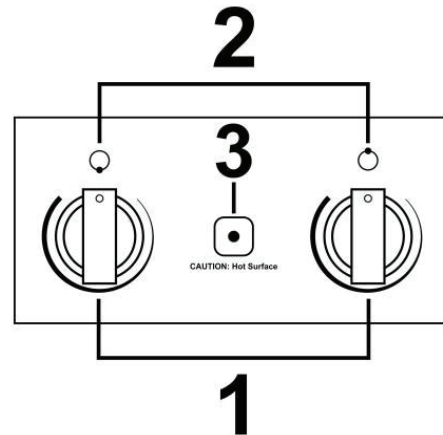
- L'indicateur de surface chaude s'allume lorsque l'appareil est allumé et que la température de la table de cuisson est élevée.
- La lumière restera après l'arrêt de l'appareil et la table de cuisson est encore chaude.
- La table de cuisson peut encore être chaude une fois que l'indicateur de surface chaude s'est éteint. Soyez prudent et assurez-vous que la table de cuisson est complètement froide avant le nettoyage ou l'entretien.



CAUTION: Hot Surface

## PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Boutons de contrôle
2. Indicateurs des éléments chauffants
3. Indicateur d'avertissement de surface chaude

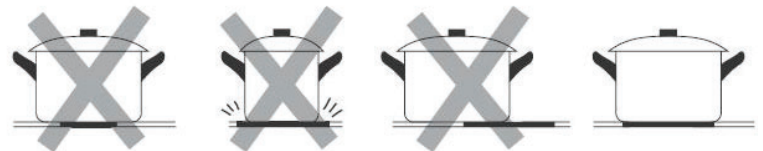


## CUISINE

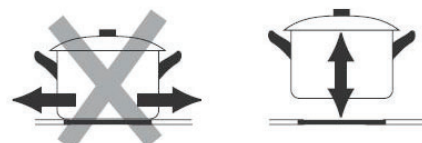
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que le fond de la casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que l'élément de cuisson. Centrez toujours la casserole sur l'élément.



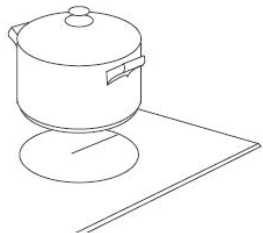
Soulevez toujours les casseroles de la surface en céramique. Ne faites pas glisser car ils pourraient rayer le verre.



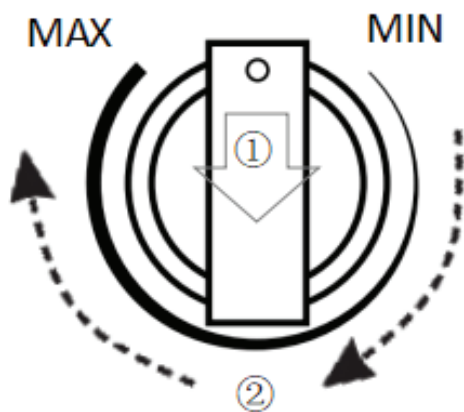
## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### POUR COMMENCER LA CUISSON

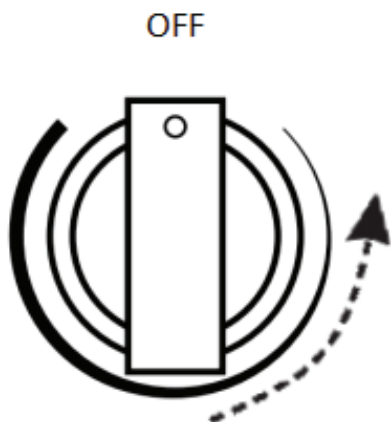
Placez une casserole appropriée sur l'élément de cuisson. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson sont propres et secs.



1. Appuyez sur le bouton de commande vers l'intérieur.
2. Sélectionnez le réglage souhaité.



- Ne laissez pas les aliments sans surveillance lorsque la table de cuisson est allumée. Les débordements et les déversements peuvent provoquer de la fumée et prendre feu.
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous que le bouton de commande est tourné sur la position «OFF».



## SOINS ET MAINTENANCE

### NETTOYAGE

Pour nettoyer au quotidien les marques, les traces de doigts et les éclaboussures non sucrées, appliquez un produit de nettoyage pour table de cuisson en céramique. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

Pour les débordements, les fontes et les déversements de sucre chaud sur la table de cuisson, retirez immédiatement le déversement ou l'aliment avec un rasoir en céramique, mais méfiez-vous des surfaces de cuisson chaudes. Tenez le rasoir à un angle de 45 degrés et raclez les aliments renversés dans une zone fraîche de la table de cuisson, puis nettoyez-les avec un torchon ou un essuie-tout. Les gros déversements doivent être retirés immédiatement pour s'assurer qu'ils ne cuisent pas sur la surface de la table de cuisson.

Utilisez un chiffon doux pour nettoyer les boutons de commande. Les boutons de commande ne sont pas amovibles.

Pour un résidu brûlé...

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

Pour un gros résidu brûlé...

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

### DÉPANNAGE

**L'appareil ne fonctionnera pas**

- Fusible ou disjoncteur grillé

**Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis**

- Cela peut être causé par la construction de la batterie de cuisine, différentes couches de métal peuvent chauffer à des vitesses différentes; c'est normal.

**La table de cuisson est rayée**

- Cela peut être dû au fait de faire glisser des ustensiles de cuisine inégaux ou à bords rugueux sur la surface de la table de cuisson.
- 19° Cela peut être dû à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.

## GARANTIE LIMITÉE

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 des ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

### CONDITIONS DE GARANTIE

**Premiers 3 ans** Pendant les premiers **trois (3) ans**, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit qui s'avèrent défectueuses seront remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur initial.

**Pour obtenir un service** Contactez le revendeur où l'appareil a été acheté ou contactez le dépôt de service Danby autorisé le plus proche, où le service doit être effectué par un technicien de service qualifié. Si le service est effectué sur l'appareil par une personne autre qu'un dépôt de service autorisé, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Il est de la responsabilité de l'acheteur de transporter l'appareil vers le dépôt de service agréé le plus proche.

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 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 tenir sans reproche et de dégager Danby de toute responsabilité en cas de réclamation pour toute blessure corporelle ou tout dégât matériel causé par cet appareil.**

### CONDITIONS GÉNÉRALES

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

- 1) Dommages en transit.
- 2) Accident, altération, abus ou mauvaise utilisation de l'appareil.
- 3) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles (c'est-à-dire si l'appareil n'est pas installé dans une résidence domestique).
- 4) Feu, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité, actes de Dieu tels que les ouragans, les inondations, etc.
- 5) Appels de service entraînant l'éducation du client.
- 6) Mauvaise installation.

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**  
Échange uniquement

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

**1-800-263-2629**  
07/21

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/](http://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](http://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](http://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.



## Información de Seguridad Importante

### LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

#### Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar el aparato. Instale el aparato de acuerdo con estas instrucciones para evitar peligros.
- No coloque materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar correctamente el aparato podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El hervor produce derrames grasos y humeantes que pueden encenderse.
- Nunca use este aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca use el aparato para calentar o calentar la habitación.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado después de su uso.
- No permita que los niños se sienten, se paren, se suban o jueguen con el aparato.
- No guarde artículos que sean de interés para los niños en los armarios encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales puedan ser diferentes o reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación para operar el electrodoméstico por una persona responsable de su la seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la estufa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No se pare sobre la estufa.
- No use sartenes con bordes irregulares ni arrastre sartenes por la superficie del vidrio, ya que esto puede dañar el vidrio.
- No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la estufa, ya que esto puede dañar el vidrio. Utilice únicamente productos de limpieza especialmente fabricados para vidrio cerámico.
- 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.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno; catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Es posible que la superficie de la estufa aún esté caliente incluso si el indicador de superficie caliente está apagado. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones.
- Nunca se deben usar prendas sueltas o que cuelguen al usar el aparato.
- No use agua en incendios de grasa. Apague el fuego o las llamas o use un extintor de incendios de tipo químico seco o espuma.
- Utilice únicamente agarraderas para macetas secas. Los agarraderas para ollas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No deje que el soporte para ollas toque los elementos calefactores. No use una toalla u otro artículo voluminoso.

**¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!**



## Información de Seguridad Importante

### LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Utilice un recipiente del tamaño adecuado. Este aparato está equipado con uno o más quemadores de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del elemento calefactor. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio / cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados son adecuados para su uso en la parte superior sin romperse debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia adentro y no extenderse sobre elementos adyacentes. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que quede hacia adentro y no se extienda sobre elementos adyacentes.
- Limpie la estufa con precaución. Si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

### Peligro de corte

- Tenga cuidado, los bordes del panel son afilados.
- No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.
- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y almacénelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.

### Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- Instalación adecuada: asegúrese de que un técnico calificado lo instale y conecte a tierra correctamente.
- No cocine sobre una estufa rota o rajada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal y comuníquese con un técnico calificado.

### Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.

### Peligro de superficie caliente

- Las partes accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras durante el uso.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un recipiente adecuado toque la superficie de inducción de vidrio está fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la estufa ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción en uso. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

**¡GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES!**



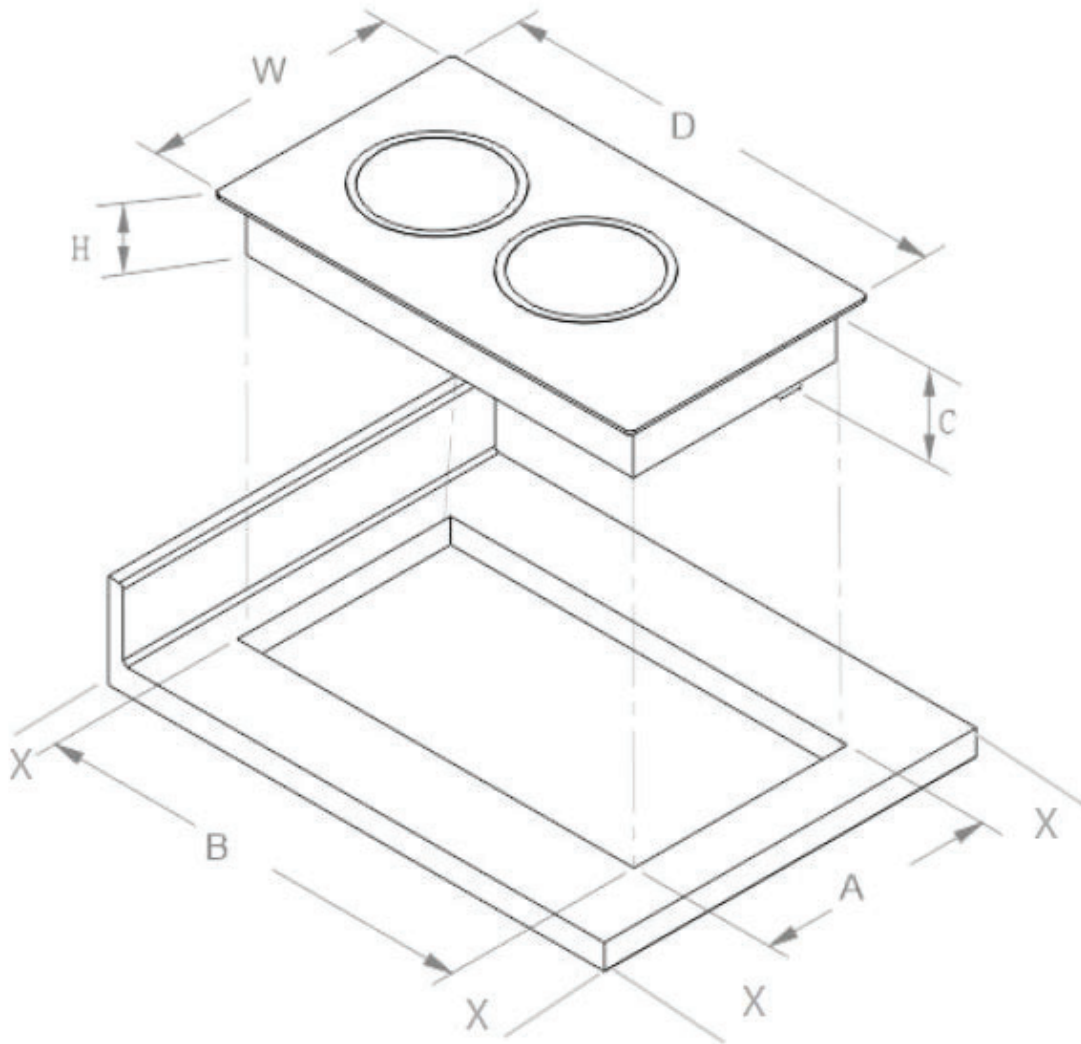
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## INSTALACIÓN

Para eliminar el riesgo de que se formen bollos o fuego al alcanzar superficies calientes, se debe evitar el espacio de almacenamiento del gabinete ubicado sobre la estufa. Si se proporciona almacenamiento en gabinetes, el riesgo se puede reducir instalando una campana extractora que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior de los gabinetes.

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo y la tabla a continuación. Para la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 3 cm. Seleccione una superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación causada por la radiación térmica.

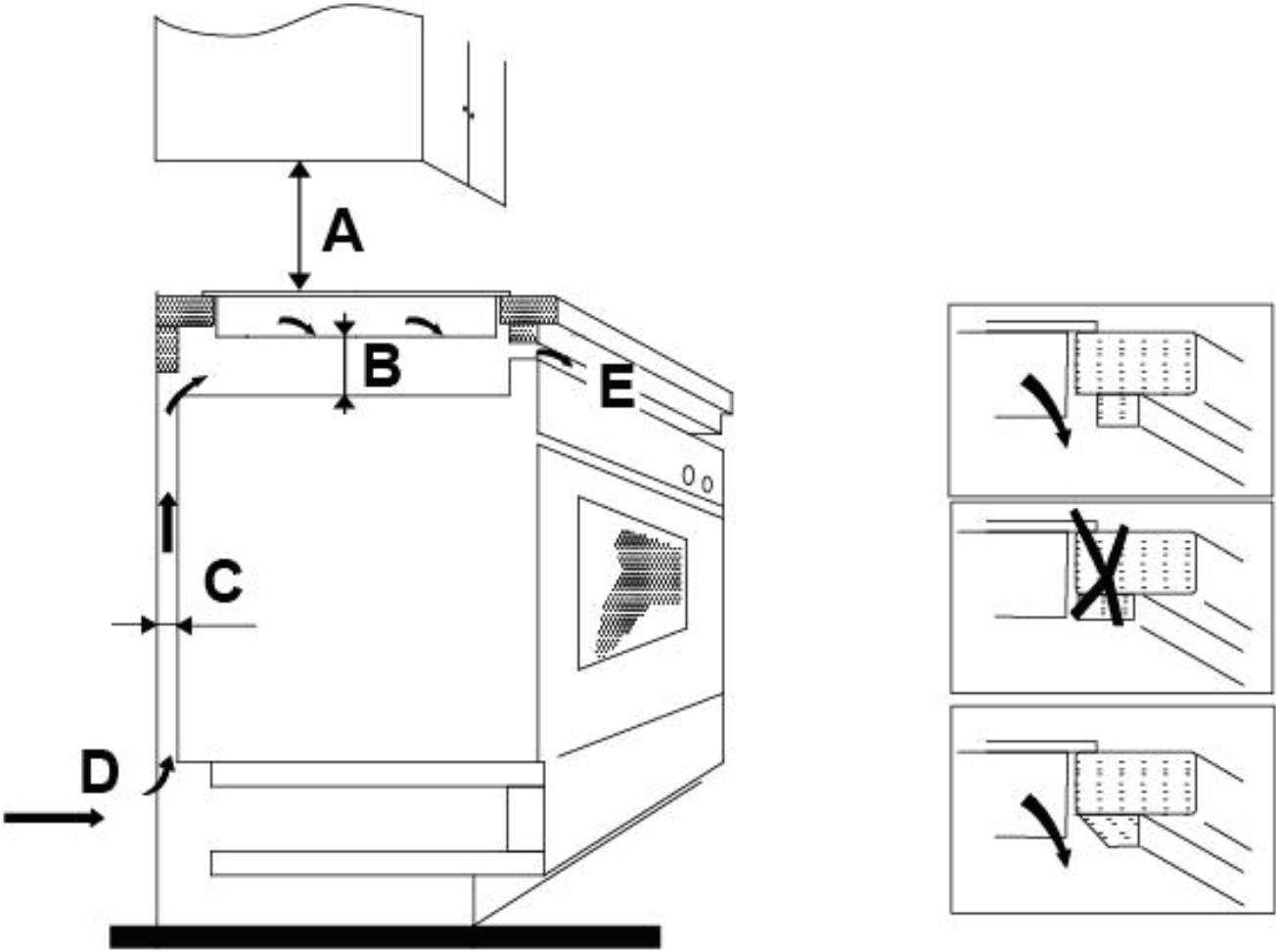
Asegúrese de que la estufa esté bien ventilada. La entrada y salida de aire no deben bloquearse bajo ninguna circunstancia.



	W	D	H	A	B	C	X
<b>Pulgada</b>	14.25	23.2	3.9	10.8	20.3	3.7	2.6
<b>CM</b>	36.2	59	9.9	27.6	51.6	9.5	6.7

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Nota: Se requieren 30 pulgadas de espacio libre entre la parte superior de la superficie de cocción y la parte inferior de un gabinete de madera o metal sin protección. Se requieren 24" de espacio libre cuando la parte inferior de un gabinete de madera o metal está protegida por una placa de laminación retardante de llama de no menos de 1/4" de espesor cubierta con una hoja de acero MSG de no menos de 25, acero inoxidable de 0.015" de espesor, 0.024 " aluminio de espesor o cobre de 0.02" de espesor.

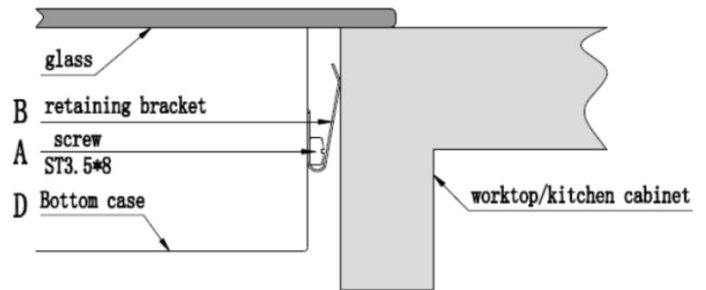
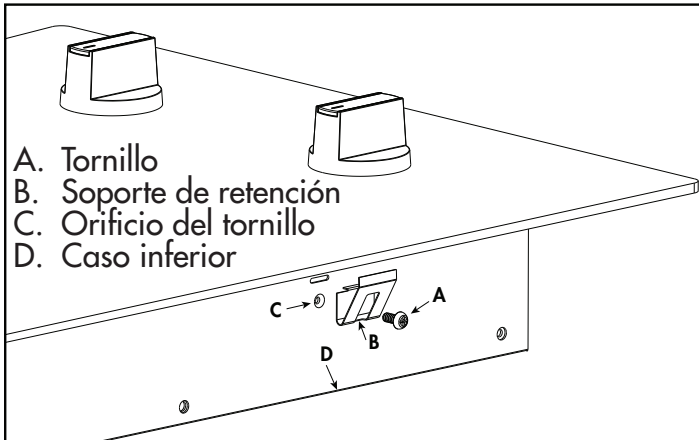


	A	B	C	D	E
Pulgada	30	2	1.8	toma de aire	salida de aire 0.39
CM	76.2	5.1	3	toma de aire	1

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## SOPORTES DE FIJACION

1. Coloque la unidad sobre una superficie estable y lisa. No aplique fuerza sobre ningún control que sobresalga.
2. Asegure la estufa a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la estufa.



## PRECAUCIONES

1. La estufa debe ser instalada por técnicos o personal calificado.
2. La placa de cocción no debe instalarse junto a equipos de enfriamiento, lavavajillas o secadoras.
3. La placa de cocción debe instalarse de modo que pueda garantizarse una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

## CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL

Se requiere un suministro eléctrico de CA de 3 cables, monofásico, 120 V, 60 Hz., Solo en un circuito separado de 20 amperios, con fusibles en ambos lados de la línea.

La placa de cocción debe conectarse directamente a la caja de conexiones a través de un cable de cobre flexible, blindado o con revestimiento no metálico. El cable blindado flexible que se extiende desde la caja de fusibles o la caja del disyuntor debe conectarse directamente a la caja de conexiones.

Ubique la caja de conexiones para permitir la mayor holgura posible entre la caja de conexiones y la placa de cocción para que la placa de cocción se pueda mover si es necesario realizar tareas de mantenimiento en el futuro.

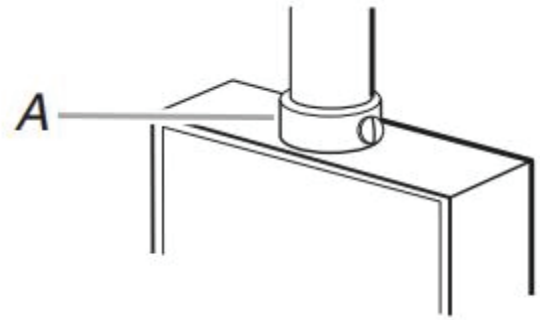
No corte el circuito. La longitud del conducto que se proporciona es para que la estufa sea útil.

Se debe proporcionar un conector de conducto con certificación UL o aprobado por CSA en cada extremo del cable de suministro de energía en la estufa y en la caja de conexiones.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

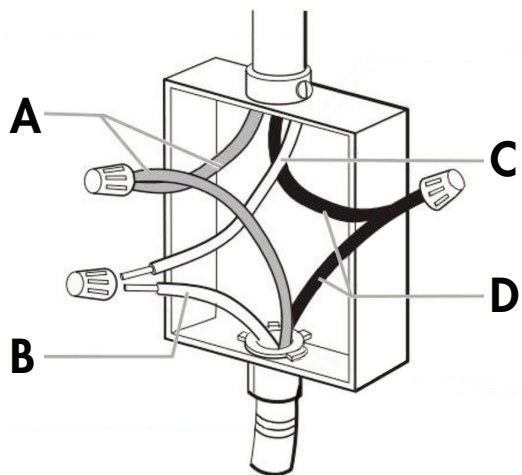
## CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Desconecte la energía.
2. Retire la tapa de la caja de conexiones si está presente.
3. Conecte el conducto de cable flexible desde la estufa a la caja de conexiones usando un conector de conducto aprobado por CSA o listado por UL.
4. Apriete los tornillos del conector de conducto, si está presente.



**IMPORTANTE:** Utilice el cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos.

1. Conecte los 2 cables de tierra (A) juntos usando un conector de cable listado por UL.
2. Conecte el cable blanco (neutro) de la estufa (B) al cable blanco (neutro) (C) en la caja de conexiones usando un conector de cable listado por UL.
3. Conecte los 2 cables de vida (D) juntos usando un conector de cable listado por UL.
4. Instale la tapa de la caja de conexiones.



## INSTALACION COMPLETA

1. Compruebe que todas las piezas estén instaladas. Si hay una parte adicional, vuelva a los pasos para encontrar qué paso se omitió.
2. Comprueba que tienes todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todos los materiales de embalaje.
4. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para limpiar la estufa antes de usarla. Seque bien con un paño suave. Para obtener más información, consulte la sección de limpieza.
5. Lea todo el manual antes de usar la estufa.
6. Reconecte la energía.

Nota: Si la estufa no funciona después de encender la energía, verifique que no se haya disparado un disyuntor o que no se haya fundido un fusible doméstico.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ANTES DEL PRIMER USO

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier embalaje, película protectora o pegatina de advertencia que pueda haber en la estufa.
- Limpie la estufa con un paño suave y seco para quitar el polvo.

## PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

Los controles del área de cocción se denominan controles "infinitos". Este tipo de control tiene una selección infinita de configuraciones de calor. Los ajustes de control comienzan en alto y disminuyen la salida de calor ciclando los elementos calefactores entre "apagado" y "encendido" mientras gira la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Los elementos calefactores permanecerán "apagados" durante períodos más prolongados y "encendidos" durante períodos más breves mientras gira la perilla en el sentido de las agujas del reloj, reduciendo así la salida de calor.

Para su seguridad, hemos incorporado una luz indicadora de "CALIENTE". Cuando está encendida, esta luz indica que alguna parte de la estufa de vitrocerámica está demasiado caliente para tocar o colocar artículos sobre ella. No coloque otros artículos que no sean utensilios de cocina sobre la superficie de cocción mientras esta luz esté encendida.

## INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE

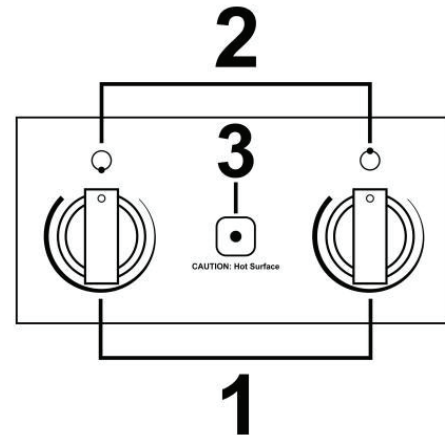
- El indicador de superficie caliente se iluminará cuando el aparato esté encendido y la temperatura de la placa de cocción sea alta.
- La luz permanecerá después de que el aparato se apague y la estufa aún esté caliente.
- Es posible que la estufa todavía esté caliente después de que se apague el indicador de superficie caliente. Tenga cuidado y asegúrese de que la estufa esté completamente fría antes de limpiarla o darle mantenimiento.



CAUTION: Hot Surface

## PANEL DE CONTROL

1. Perillas de control
2. Indicadores de elementos calefactores
3. Indicador de advertencia de superficie caliente

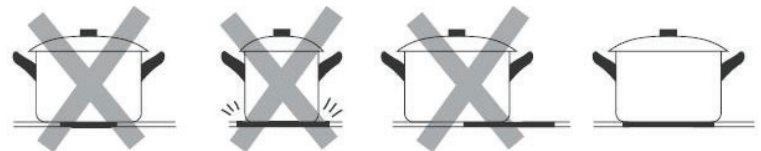


## UTENSILIOS DE COCINA

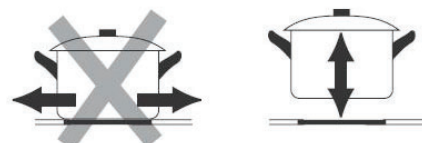
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que el elemento de cocción. Siempre centre la sartén sobre el elemento.



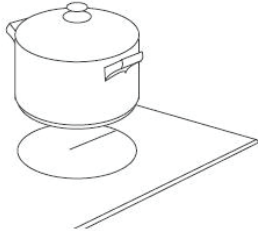
Siempre levante las cacerolas de la superficie de cerámica. No los deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



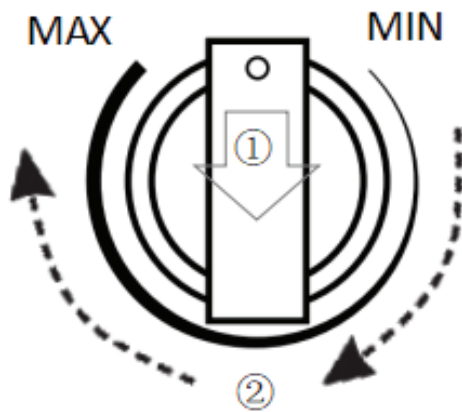
## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

### PARA EMPEZAR A COCINAR

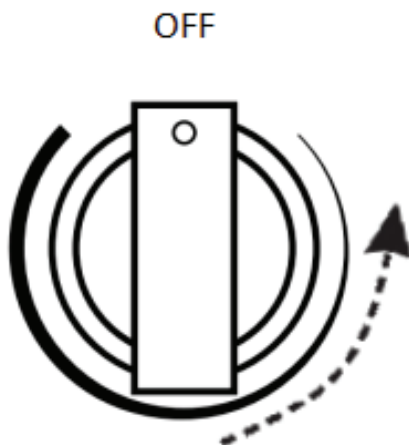
Coloque una sartén adecuada sobre el elemento de cocción. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la estufa estén limpias y secas.



1. Presione la perilla de control hacia adentro.
2. Gire al ajuste deseado.



- No deje alimentos desatendidos mientras la estufa está encendida. Los hervidos y los derrames pueden provocar humo e incendiarse.
- Cuando haya terminado de cocinar, asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "APAGADO".



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA

Para la limpieza diaria de marcas, huellas dactilares y derrames no azucarados, aplique un producto de limpieza para estufas de cerámica. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.

En caso de hervor, derretimiento y derrames de azúcar caliente sobre la estufa, retire el derrame o el alimento inmediatamente con una navaja de cerámica para estufa, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes. Sustenga la rasuradora en un ángulo de 45 grados y raspe la comida derramada en un área fría de la estufa, luego límpiela con un paño de cocina o una toalla de papel. Los derrames grandes deben eliminarse de inmediato para asegurarse de que no se horneen sobre la superficie de la estufa.

Utilice un paño suave para limpiar las perillas de control. Las perillas de control no se pueden quitar.

Para un residuo quemado ...

Deje que la placa de cocción se enfríe, luego, esparza unas gotas de producto de limpieza para placas de cocción de cerámica en toda el área de residuos quemados. Frote esta área con un paño de limpieza que no raye y, si queda algún residuo, repita estos pasos.

Para un residuo muy quemado ...

Deje que la estufa se enfríe, luego use una navaja de cerámica para estufa en un ángulo de 45 grados y raspe para eliminar los residuos. Después de raspar los residuos pesados, esparza unas gotas de producto de limpieza para estufas de cerámica en toda el área de residuos quemados. Frote esta área con un paño de limpieza que no raye.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

#### El aparato no funciona

- Fusible o disyuntor quemado

#### Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.

- Esto puede ser causado por la construcción de los utensilios de cocina, diferentes capas de metal pueden calentarse a diferentes velocidades; esto es normal.

#### La estufa está rayada

- Esto puede ser causado por arrastrar utensilios de cocina con bordes irregulares o ásperos por la superficie de la estufa.
- 29° Esto puede deberse al uso de productos de limpieza abrasivos o inadecuados.

## GARANTÍA LIMITADA

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

**Primeros tres años** Durante los primeros **tres (3) años**, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador original.

**Para obtener servicio** Póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el electrodoméstico o póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano de Danby, donde el servicio debe ser realizado por un técnico cualificado. Si el servicio es realizado por cualquier persona que no sea un depósito de servicio autorizado, todas las obligaciones de Danby bajo esta garantía serán nulas.

Es responsabilidad del comprador transportar el aparato al centro de servicio autorizado más cercano.

Los cargos de transporte desde y hacia el lugar de servicio no están protegidos por esta garantía y son 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) Daño en tránsito.
- 2) Accidente, alteración, abuso o mal uso del artefacto.
- 3) Uso con fines comerciales o industriales (es decir, si el electrodoméstico no está instalado en una residencia doméstica).
- 4) Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidad, actos de fuerza mayor, como huracanes, inundaciones, etc.
- 5) Llamadas de servicio que resultan en la educación del cliente.
- 6) Instalación incorrecta.

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para reclamaciones de garantía; conservar 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**  
Sólo intercambio

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

**1-800-263-2629**  
07/21

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