

# OWNER'S MANUAL MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

**CERAMIC/INDUCTION COOKTOP**  
**Owner's Manual.....1 - 17**

**TABLE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE/À**  
**INDUCTION**  
**Manuel du propriétaire.....18 - 35**

**MODEL \* MODÈLE**

DRC12B1DBD  
DIC12B1DBD

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

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



Printed in China | Imprimé en Chine

2024.12.13

# 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.
- 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## Important Safety Information

### READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS

- 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, however, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that their implants will not be affected by the electromagnetic field
- Failure to follow this advice may result in injury or death

### Hot Surface Hazard

- Accessible parts of the appliance will become hot enough to cause burns during use.
- Do not touch surface units or areas near units - surface units may be hot even though they are dark in colour.
- 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.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover it with a flame e.g. with a lid or a fire blanket.



**WARNING:** This product can expose you to chemicals including [Lead & Lead Compounds], which is [are] known to the State of California to cause cancer, birth defects and / or reproductive harm. To minimize exposure to these substances. Always operate this unit according to the Owner's Manual, and ensure that you provide proper ventilation. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

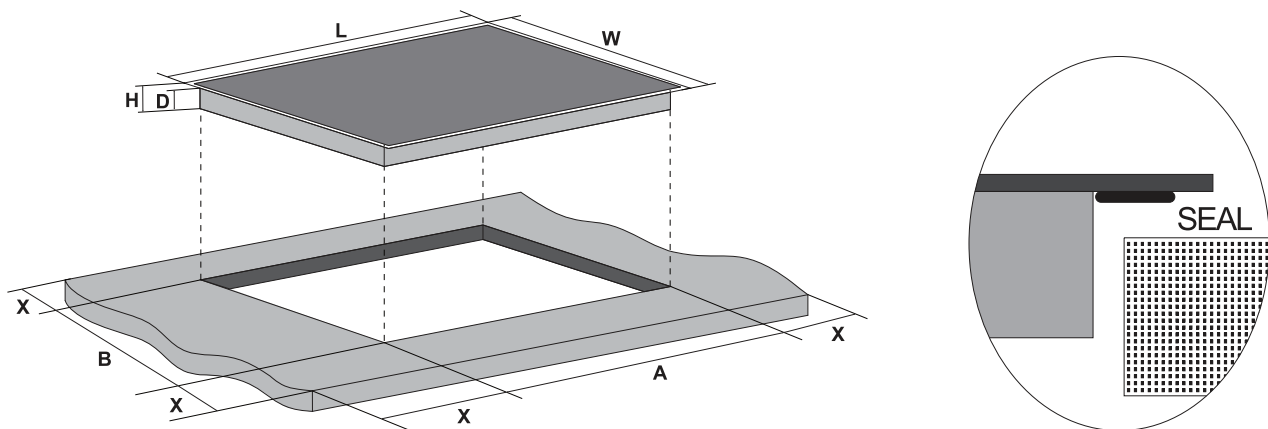
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## 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 2" (50mm) of space should be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 1 3/16" (30mm). Please select a heat-resistant work surface to avoid deformation caused by heat radiation, as shown below:

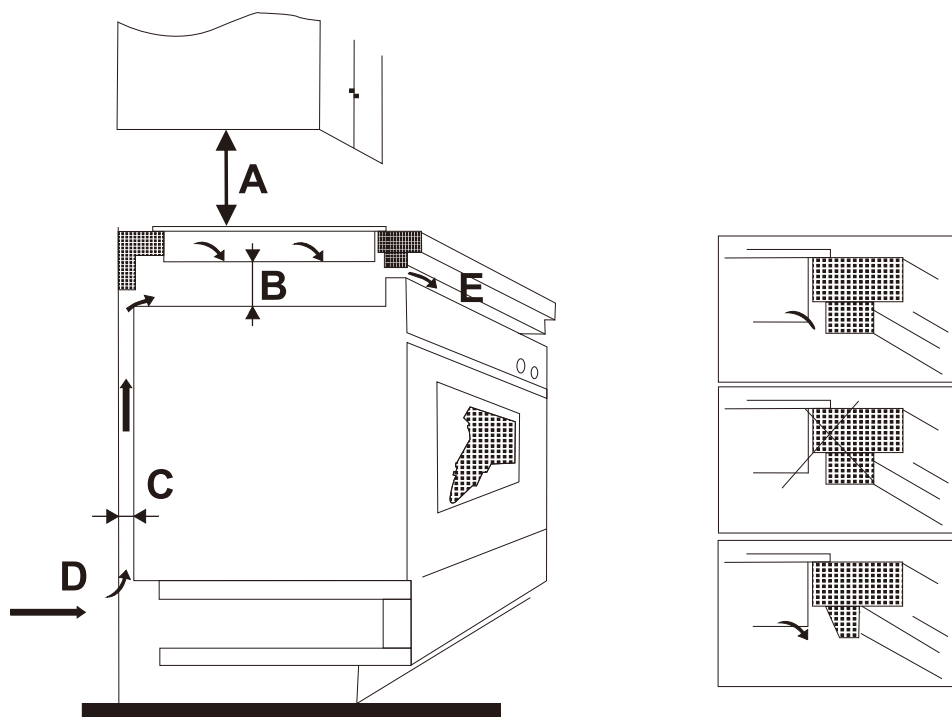
Make sure the cooktop is well ventilated - the air inlet and outlet must not be blocked under any circumstances.



| Model                     | L                     | W                     | H                  | D                | A                                     | B                                  | X                     |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| <b>30cm ceramic hob</b>   | 11<br>11/32"<br>280mm | 20<br>15/32"<br>520mm | 2<br>1/16"<br>52mm | 1 14/16"<br>48mm | 10 7/16" + 3/16"<br>265mm + 5mm<br>-0 | 19 1/2" + 3/16"<br>495mm + 5<br>-0 | 2"<br>50mm<br>minimum |
| <b>30cm induction hob</b> | 11<br>11/32"<br>280mm | 20<br>15/32"<br>520mm | 2<br>7/32"<br>56mm | 2 1/16"<br>52mm  | 10 7/16" + 3/16"<br>265mm + 5mm<br>-0 | 19 1/2" + 3/16"<br>495mm + 5<br>-0 | 2"<br>50mm<br>minimum |

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

**NOTE:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 30" (760mm).



| A                  | B                        | C                      | D          | E                     |
|--------------------|--------------------------|------------------------|------------|-----------------------|
| 29 29/32"<br>760mm | 1 15/16"<br>50mm minimal | 13/16"<br>20mm minimal | Air intake | 3/16"<br>Air exit 5mm |

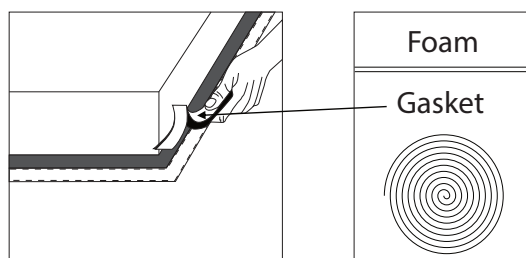
Before inserting the hob into the opening of the kitchen worktop, the supplied foam gasket (located in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass

**IMPORTANT: Do not install the hob without the foam gasket!**

## INSTALLING THE FOAM GASKET

1. Remove the protective film from the gasket
2. Attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge
3. The gasket must be attached along the entire length of the glass edge, and should not overlap at the corners

**NOTE:** When installing the gasket please ensure the glass does not come into contact with any sharp objects



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

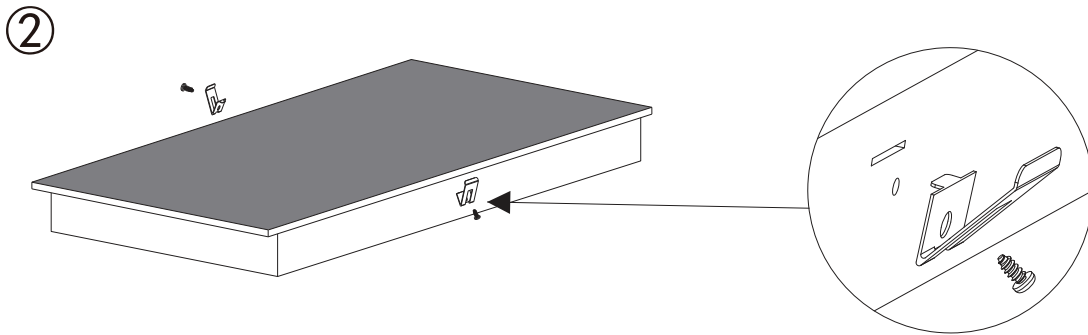
## INSTALLING THE FIXING BRACKETS

- Before locating the fixing brackets the unit should be placed on a stable, smooth surface (like the packaging)
- Do not apply force onto the controls protruding from the hob

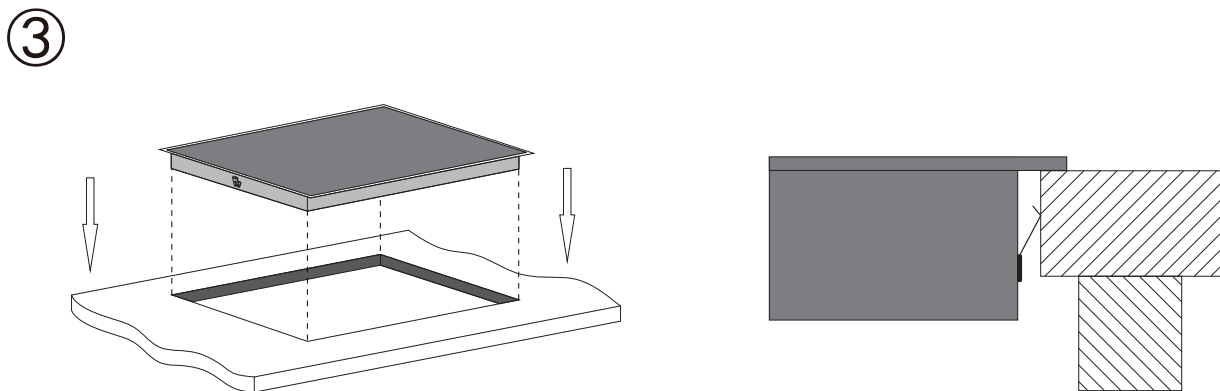
Note: There is one easy fit kits package for each hob, including fixing clips and screws

### Install Instructions

1. Find the easy fit package
2. Fix clips to hob by inserting the fixing clips into the fixing holes (located on 2 sides of housing)
  - Use screw to attach fix clip to housing



3. Fix hob into cabinet/work surface as shown in the diagram below
  - Use the mounting clips on the side to secure the hob



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

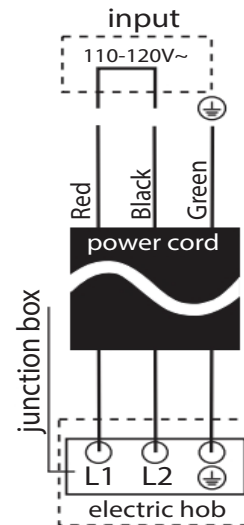
## FOR DRC12B1DBD MODEL ONLY

### Connecting The Hob To The Main Power Supply

The power supply should be connected in compliance with all relevant standards, or a single-pole circuit breaker

NOTE: The appliance has a high power rating and must be connected by a qualified electrician

- The cable must not be bent or compressed
- The cable must be checked regularly
- If the cable is damaged or needs replacing, it should only be done by a qualified technician
- If the appliance is being connected directly to the main power supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts
- The installer must ensure that the correct electrical connections are made and that they comply with all safety regulations



### 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.
7. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information

## FOR DIC12B1DBD MODEL ONLY

- Some models may be supplied with a power cord with a plug
- If so, you can directly plug this into a socket
- Please unplug the power cord when cooktop not in use

### 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.



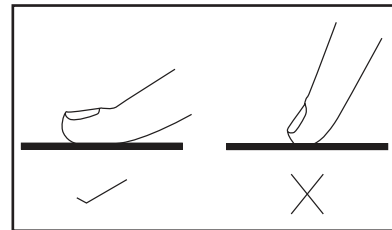
# OPERATING INSTRUCTIONS

## 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.

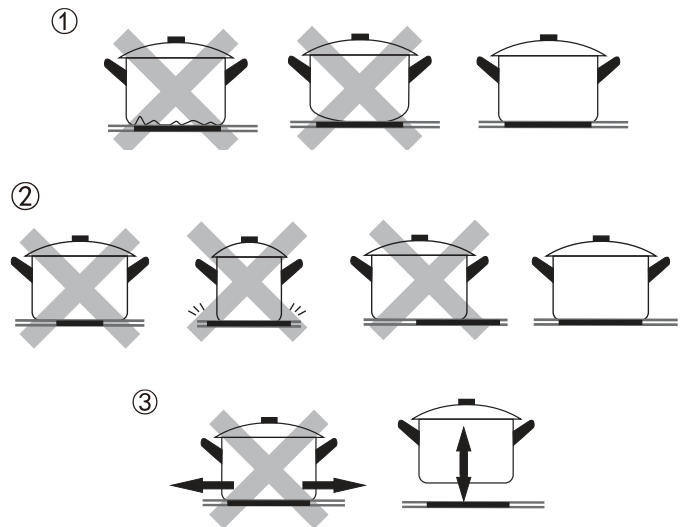
## TOUCH CONTROLS

- The controls will respond to touch, so you do not need to apply excess pressure
- Use the ball of your finger, not the tip
- Each time a touch is registered, you will hear a beep
- Ensure the controls are always clean, dry, and that there is nothing covering them (ie. utensil, cloth, etc). Even a thin layer of water may make it difficult to operate the controls



## COOKWARE

1. Do not use cookware with jagged edges or a curved base
2. Ensure the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your cookware on the element.
3. **WARNING:** When removing cookware from the ceramic surface, always lift it - do not slide it, as it may scratch the glass



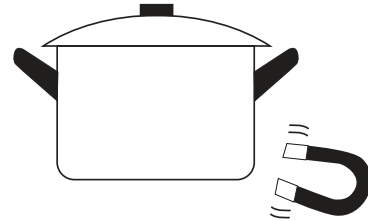
## OPERATING INSTRUCTIONS

### INDUCTION COOKWARE (DIC12B1DBD ONLY)

- Only use cookware with a base that is suitable for induction cooking. Look for induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan
- You can also check whether your cookware is suitable or not by performing the magnet test

#### Magnet Test

- Move a magnet towards the base of the pan
- If it is attracted to the pan, then the pan is suitable for the induction cooktop
- If you do not have a magnet, put some water in the pan you wish to test
- If  $\mathcal{E}$  does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable for induction



Cookware made from the following materials will not be suitable for induction:

- Pure stainless steel
- Aluminum or copper without a magnetic base
- Glass
- Wood
- Porcelain
- Ceramic
- Earthenware

# OPERATING INSTRUCTIONS

## DETECTION OF COOKWARE

If the display flashes  alternately with heat setting

- You have not placed any cookware on the selected cooking zone
- The cookware is not suitable for induction cooking
- The cookware is too small or not centered correctly on the cooking zone

### Notes:

- No heating takes place unless there's suitable cookware on the cooking zone
- The display will turn off automatically after 2 minutes if there is no suitable cookware placed on it
- When unsuitable size or non-magnetic cookware (or some other small item like a knife, key, fork) has been left on the cooktop, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute

### Cautions:

- It is important to only use metal pans designed specifically for induction, or ones that are approved for use with induction
- Never allow melamine or plastic containers to come into contact with the heat zones

## Cookware size for Induction

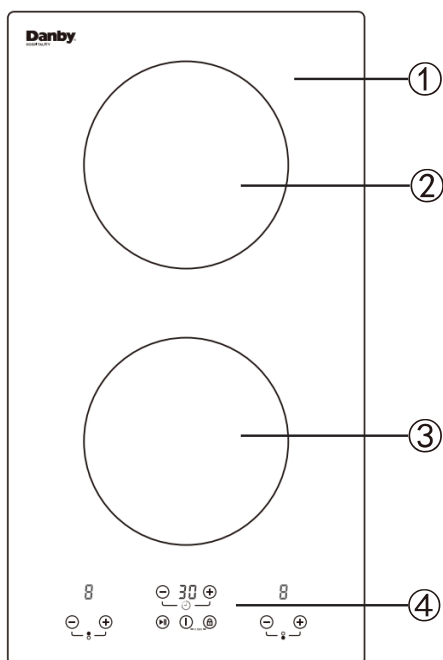
Cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of your cookware. However, cookware with a diameter less than 140mm may not be detected by the induction cooktop. Below is the best base diameter of cookware for your induction cooktop:

| Cooking Zone    | Minimum (mm)    | Maximum (mm)    |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 6 5/16" (160mm) | 5 1/2" (140mm)  | 6 5/16" (160mm) |
| 8 9/32" (210mm) | 6 5/16" (160mm) | 8 9/32" (210mm) |

# OPERATING INSTRUCTIONS

## PRODUCT OVERVIEW (DRC12B1DBD)

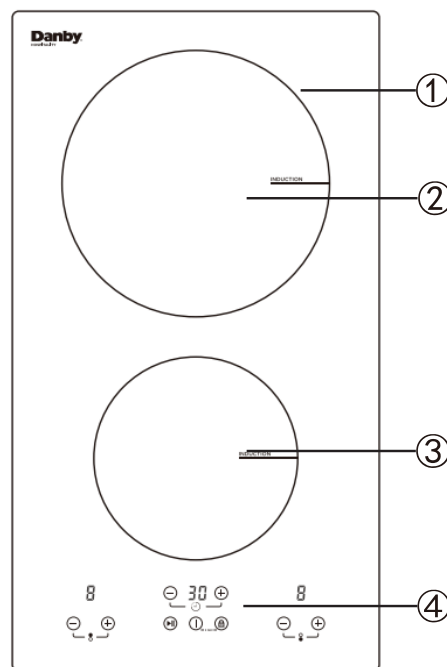
1. Glass plate
2. 1200 W Cooking zone
3. 1200 W Cooking zone
4. Control Panel



DRC12B1DBD

## PRODUCT OVERVIEW (DIC12B1DBD)

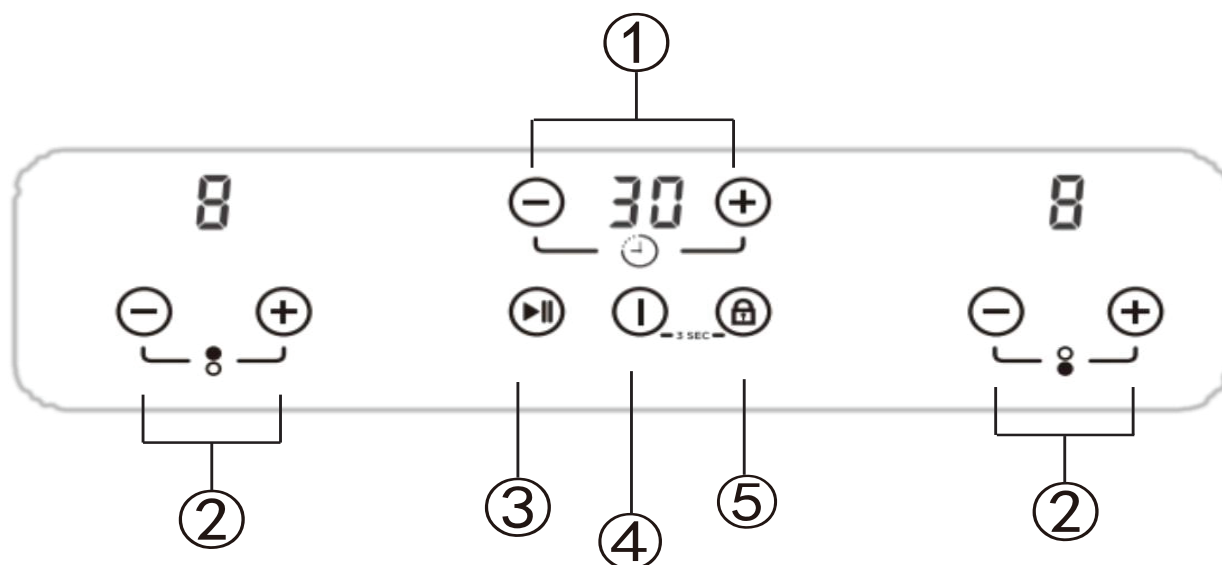
1. Glass plate
2. 1800 W Cooking zone
3. 1300 W Cooking zone
4. Control Panel



DIC12B1DBD

## CONTROL PANEL

1. Timer "-" / "+" button
2. Heating level "-" / "+" button
3. Stop & Go control button
4. ON/OFF button
5. Safety Lock control button

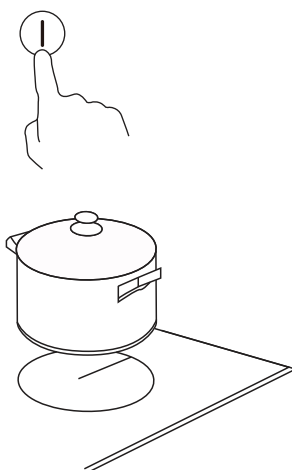


# OPERATING INSTRUCTIONS

## 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.

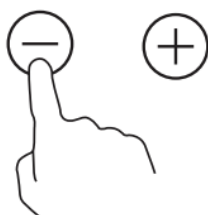
1. After the cooktop is plugged in and powered on, press and hold the ON/OFF ① control button for approx. 3 seconds until you hear a "beep" indicating the cooktop is on
- The cooktop is now in Standby Mode, and all heat setting indicators and timer setting will show "-"



2. Place your suitable cookware on the cooking zone you want to use, ensuring the bottom of the pan and the cooktop surface are both clean and dry

3. Set the heating level of the cooking zone

- Touch the ⊖ or ⊕ button to set the heat
- If you press and hold either of the two buttons, the value will adjust up or down rapidly, from 0 to 9 in circle.

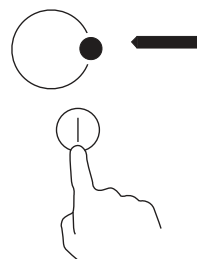


Notes:

- After the cooktop is connected to a power source and is powered on the buzzer will beep once, and all indicators will light up for 1 second, then go out
- If the cooktop is in Standby mode for 1 minute without any interaction then the cooktop will beep once, then automatically turn off
- To turn the cooktop off press the ON/OFF button
- The power level can be adjusted between 0 to 9. The default setting is level 5
- The heat setting indicator of the selected zone will flash while you adjust the temperature. After adjusting, the number will flash for 5 seconds. Once it stops, the heat setting has been confirmed.

## TURNING OFF COOKTOP

1. Turn off cooking zone by adjusting the heat setting all the way to level 0. The indicator will show "-"
2. You can also touch the ON/OFF ① control button to turn off the cooktop



Notes:

- If there is a power outage, or the power cuts off during cooking, all settings will be canceled

Notes:


- The cooling fan for the induction cooktop will remain on for approx. 1 minute after the cooktop is turned off

# OPERATING INSTRUCTIONS


## HOUSEKEEPING SAFETY LOCK

- The controls will respond to touch, so you do not need to apply pressure
- This active Housekeeping Safety Lock function allows you to lock the controls to prevent unintended use (ex. children accidentally turning the cooking zones on)




### To lock the controls

- Touch the Safety Lock control button  once
- The timer indicator will show "Lo", and the Safety Lock function will be active

### To unlock the controls

- Ensure the cooktop is turned on
- Touch and hold the Safety Lock control button  for 3 seconds
- The buzzer will beep once and "Lo" will disappear from the timer indicator
- This means the Safety Lock has been deactivated and you may now start using the cooktop

### Caution

- When this function is enabled, all touch control buttons are disabled except for the ON/OFF button  and the Safety Lock control button 
- You can always turn off the cooktop using the ON/OFF button  in an emergency, but the next time you operate the cooktop you will need to unlock it


### Note:

- Under the Safety Lock function, if you turn on the cooktop without disabling the Safety Lock, then the next time you turn it on it will still be active


## STOP & GO FUNCTION

- This function can turn off all zones in case you need to step out of the kitchen while cooking (doorbell, phone rings, etc)

### To activate the stop & go function

- Press the Stop & go function button  once
- This will put a hold on all programmed settings and the cooktop will stop heating
- When on, all heat setting indicators will display "P"

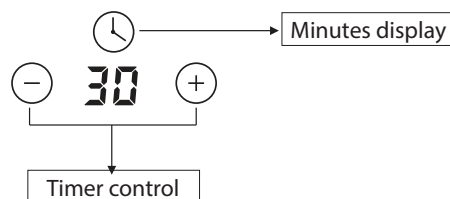
### To deactivate the stop & go function



- Once you return, press the Stop & go function button  again
- This will remove the hold on all settings, and they will return to what they were previously
- The "P" will disappear from all indicators

### Note

- When the Stop & Go function is active, all control buttons are disabled, except for the ON/OFF and Stop & Go button
- If the Stop & Go function is enabled for more than 10 minutes, the cooktop will automatically turn off

## TIMER FUNCTION



- Timer function has two different settings:
  1. Minute Minder
  2. Auto Off
- Default setting is 30 minutes
- If you press and hold down either / button when setting the timer, the value will go up and down rapidly
- After adjusting the timer the display will flash for 5 seconds. Once it stops, the time has been confirmed and the timer has begun

# OPERATING INSTRUCTIONS

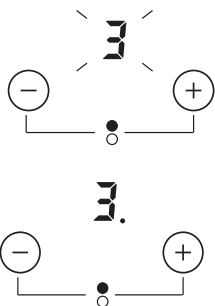
## 1. Minute Minder

- Functions like a regular timer - when timer is complete the time will show “- -” and the buzzer will beep for 30 seconds. Press any of the control buttons to shut buzzer off
- To use the Minute Minder setting:
  - Turn the appliance on
  - Set desired time using the  $\ominus/\oplus$  buttons on the timer control
- When the Minute Minder function is active a dot will be displayed next to the time

## 2. Auto Off



- In this setting, the cooking zone will turn off when the timer is complete
- To use the Auto Off setting:
  - Turn the appliance on
  - On the desired cooking zone, set the heat using the  $\ominus/\oplus$  buttons
  - While the heat setting is flashing, set the timer using the  $\ominus/\oplus$  buttons on the timer control
- When the Auto Off function is active a dot will be displayed next to the heat setting
- You can set both cooking zones with different times - the time displayed will be the lowest time setting and the dot will appear next to the corresponding heat setting



### Both timer settings can be used at the same time

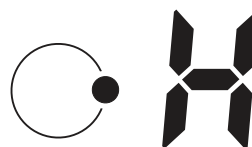
- The time displayed will be the lowest time setting
- If Minute Reminder is active: dot next to the time display will flash
- If Auto Off is active: dot next to the corresponding heat setting will flash

## RESIDUAL HEAT WARNING

### Beware of hot surfaces

When the cooktop has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears on the power setting indicator to warn you to keep away from it.

**It can also be used as an energy saving function:** if you want to heat other cookware you may use the cooking zone that is still hot



## AUTO SHUTDOWN

This safety feature is in place just in case you forget to turn off a cooking zone. The cooktop will automatically shut off after 60 minutes.

## OVER-HEAT PROTECTION

Equipped with a temperature sensor that can monitor the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is registered, the cooktop will automatically stop operating.

**NOTE:** Maximum setting time for alarm and timer is 60 minutes

## OPERATING INSTRUCTIONS

### OVER-FLOW PROTECTION

For your safety, this setting will automatically shut off the power if boiling liquid or a wet cloth touches the control panel. All control buttons will be disabled except the ON/OFF and Child Lock buttons. You must wipe the control panel area dry to enable the rest of the buttons.

### HEAT SETTINGS

These are guidelines only, the exact setting will depend on other factors including your cookware and the amount of food you are cooking. Test the cooktop out to find the setting that works best for you.

| Heat setting | Suitability   |
|--------------|---|
| 1 - 2        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Delicate warming for small amounts of food</li><li>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• Gentle simmering</li><li>• Slow warming</li></ul> |
| 3 - 4        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating</li><li>• Rapid simmering</li><li>• Cooking rice</li></ul>  |
| 5 - 6        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pancakes</li></ul>  |
| 7 - 8        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sautéing</li><li>• Cooking pasta</li></ul>  |
| 9            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-frying</li><li>• Searing</li><li>• Bringing soup to a boil</li><li>• Boiling water</li></ul>   |



## 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.

### DISPOSAL



- Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

## 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

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

**First 3 years** During the first three (3) years, 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 Danby Consumer Service at [www.danby.com/service](http://www.danby.com/service) or 1-800-263-2629. It is the responsibility of the purchaser to transport the appliance to the Dealer.

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

### Exclusions

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

### General Provisions

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

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

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

# Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de serie : \_\_\_\_\_

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

## Besoin d'assistance?

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



## Informations de sécurité importantes

### LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Installez l'appareil conformément à ces instructions afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais de matériaux ou de produits combustibles sur l'appareil.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition provoque de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'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 chauffer ou réchauffer la pièce.
- Veillez à ce que l'appareil soit éteint après utilisation.
- Ne laissez pas les enfants s'asseoir, se tenir debout, grimper ou jouer avec l'appareil.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- 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 soient supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser de casseroles sur la surface en verre, car vous risquez d'endommager le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car cela pourrait endommager le verre. N'utilisez que des produits de nettoyage spécialement conçus pour le verre céramique.
- 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, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes et les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes ; la restauration et autres applications similaires non commerciales.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La surface de la table de cuisson peut rester chaude même si l'indicateur de surface chaude est éteint. Des précautions extrêmes doivent être prises pour éviter les blessures.
- Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**



## Informations de sécurité importantes

### LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas le porte-pot toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre objet encombrant.
- Utilisez une casserole de taille appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de surface de tailles différentes. Choisissez des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut enflammer les vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliore également l'efficacité de l'appareil.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés sur le dessus de la table de cuisson sans se briser en raison de brusques changements de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être tournée vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments adjacents.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### Risque de coupure

- Attention - les bords des panneaux sont tranchants
- Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez l'appareil avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants

### Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à une bonne installation de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner une électrocution ou la mort.
- Installation correcte - assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Ne cuisinez 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 électrique principale et contactez un technicien qualifié.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**



## Informations de sécurité importantes

### LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

#### Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des blessures ou la mort.

#### Risque de surface chaude

- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les unités de surface ou les zones proches des unités - les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée
- 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.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson utilisées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et des ébouillantage.



**AVERTISSEMENT:** Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, y compris [le plomb et les composés de plomb], qui sont connues de l'État de Californie pour provoquer des cancers, des malformations congénitales et/ou des troubles de la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances. Utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et veillez à assurer une ventilation adéquate. Pour plus d'informations, consultez le site:  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**Avertissement:** La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez-le avec une flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**

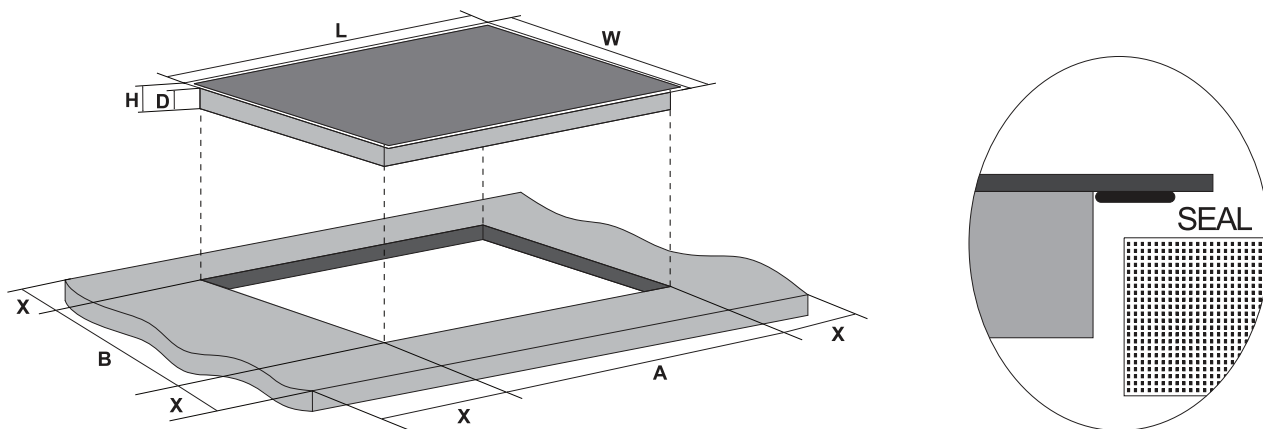
## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### INSTALLATION

Afin d'éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en passant la main au-dessus des surfaces chauffées, il est préférable d'éviter les armoires de rangement situées au-dessus de la table de cuisson. Dans ce cas, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui dépasse horizontalement d'au moins 5 pouces le bas des armoires.

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin et le tableau ci-dessous. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 2 » (50 mm) doit être conservé autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations causées par le rayonnement thermique, comme indiqué ci-dessous:

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

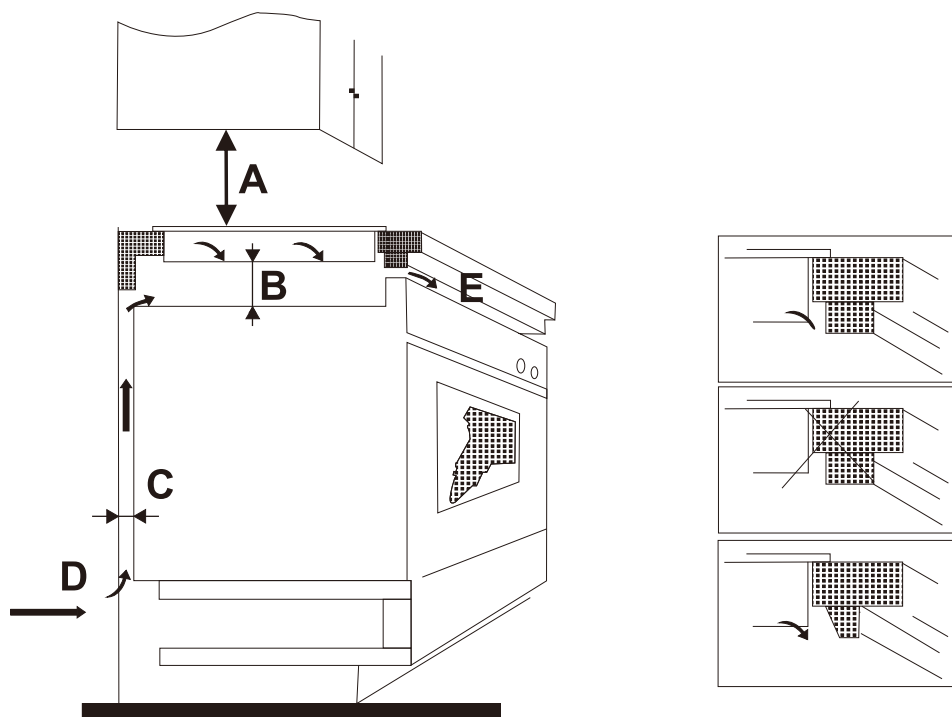


| Modèle   | L                     | W                     | H                  | D                | A                                     | B                                  | X                     |
|--|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| <b>30cm<br/>plaque de<br/>cuisson en<br/>céramique</b> | 11<br>11/32"<br>280mm | 20<br>15/32"<br>520mm | 2<br>1/16"<br>52mm | 1 14/16"<br>48mm | 10 7/16" + 3/16"<br>265mm + 5mm<br>-0 | 19 1/2" + 3/16"<br>495mm + 5<br>-0 | 2"<br>50mm<br>minimum |
| <b>30cm<br/>plaque à<br/>induction</b>                 | 11<br>11/32"<br>280mm | 20<br>15/32"<br>520mm | 2<br>7/32"<br>56mm | 2 1/16"<br>52mm  | 10 7/16" + 3/16"<br>265mm + 5mm<br>-0 | 19 1/2" + 3/16"<br>495mm + 5<br>-0 | 2"<br>50mm<br>minimum |



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

**REMARQUE:** La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm



| A                  | B                        | C                      | D          | E                     |
|--------------------|--------------------------|------------------------|------------|-----------------------|
| 29 29/32"<br>760mm | 1 15/16"<br>50mm minimal | 13/16"<br>20mm minimal | Air intake | 3/16"<br>Air exit 5mm |

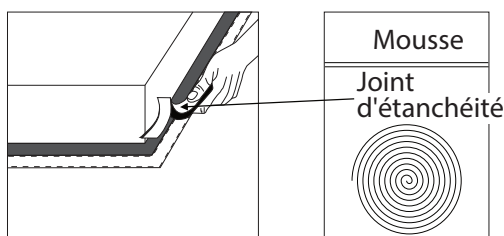
Avant d'insérer la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail de la cuisine, le joint en mousse fourni (dans un sachet en plastique) doit être fixé sur la face inférieure de la vitre en vitrocéramique.

**IMPORTANT:** Ne pas installer la table de cuisson sans le joint en mousse!

## INSTALLATION DU JOINT EN MOUSSE

1. Retirez le film protecteur du joint
2. Fixez le joint sur la face inférieure du verre, près du bord
3. Le joint doit être fixé sur toute la longueur du bord du verre et ne doit pas se chevaucher dans les coins.

**REMARQUE** Lors de l'installation du joint, veillez à ce que le verre n'entre pas en contact avec des objets tranchants





# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

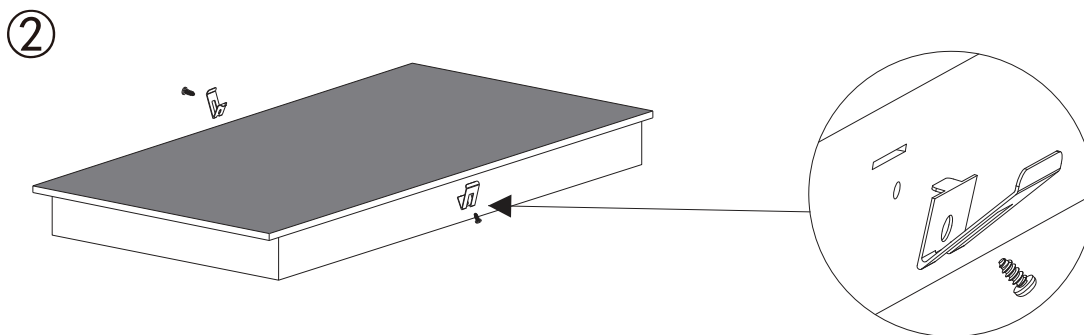
## INSTALLATION DES SUPPORTS DE FIXATION

- Avant de placer les pattes de fixation, l'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (comme l'emballage)
- Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson

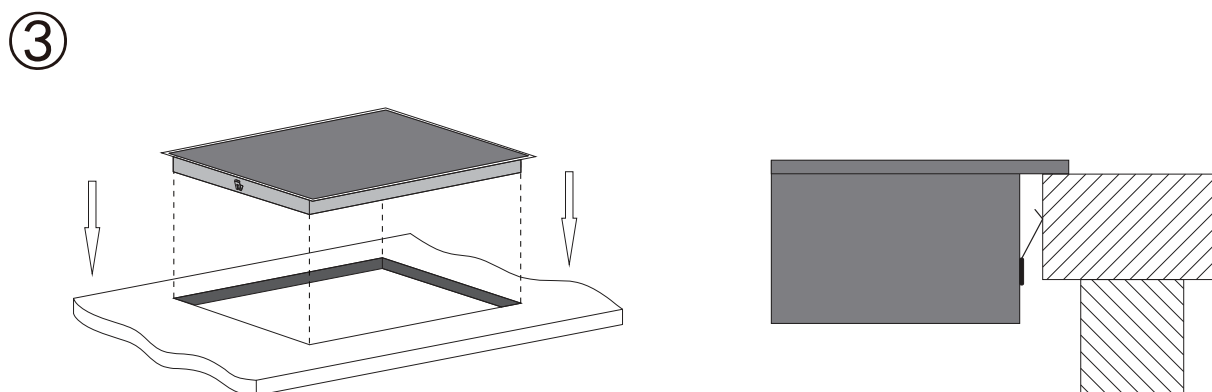
Remarque: il y a un kit d'installation est pour chaque plaque de cuisson, y compris les clips de fixation et les vis

### Instructions d'installation

1. Trouvez le kit easy fit
2. Fixez les clips à la table de cuisson en insérant les clips de fixation dans les trous de fixation (situés sur les deux côtés du boîtier)
  - Utiliser une vis pour fixer le clip de fixation au boîtier



3. Fixez la table de cuisson dans le meuble ou le plan de travail comme indiqué dans le schéma ci-dessous
  - Utilisez les clips de montage sur le côté pour fixer la table de cuisson.



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

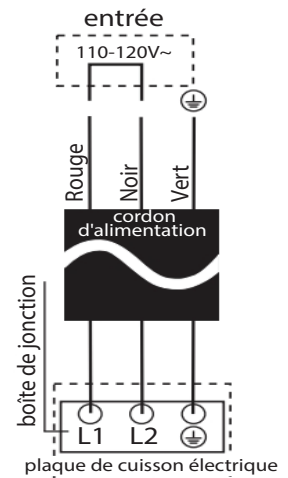
## POUR LE MODÈLE DRC12B1DBD UNIQUEMENT

### Raccordement de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à toutes les normes en vigueur, ou à un disjoncteur unipolaire

REMARQUE: L'appareil a une puissance nominale élevée et doit être raccordé par un électricien qualifié

- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé
- Le câble doit être vérifié régulièrement
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que les connexions électriques sont correctes et qu'elles respectent toutes les règles de sécurité.



## CAUTIONS

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 sèche-linge.
3. La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
7. Si nécessaire, veuillez consulter votre fournisseur pour obtenir des informations sur l'impédance du système.

## POUR LE MODÈLE DIC12B1DBD UNIQUEMENT

- Certains modèles peuvent être fournis avec un cordon d'alimentation muni d'une fiche
- Si c'est le cas, vous pouvez le brancher directement dans une prise de courant
- Veuillez débrancher le cordon d'alimentation lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.

## INSTALLATION COMPLÈTE

1. Vérifiez que toutes les pièces sont installées. S'il y a une pièce supplémentaire, revenez en arrière pour trouver l'étape qui a été sautée.
2. Vérifiez que vous disposez de tous les outils.
3. Éliminez 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 de l'utiliser. Séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux. Pour plus d'informations, voir la section sur le nettoyage.
5. Lisez l'intégralité du manuel avant d'utiliser la table de cuisson.
6. Rebranchez le courant

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

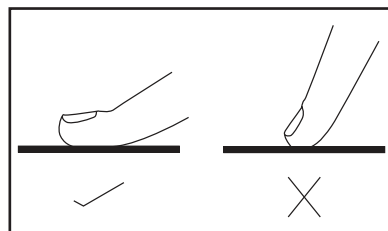
# CONSIGNES D'UTILISATION

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section « consignes de sécurité »
- Retirez tout emballage, film de protection 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.

## COMMANDES TACTILES

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression excessive
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité
- Chaque fois qu'une touche est enregistrée, vous entendrez un bip
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce que rien ne les recouvre (ustensile, chiffon, etc.). Même une fine couche d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes



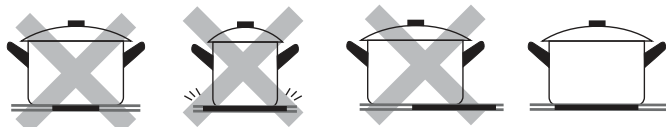
## USTENSILES DE CUISINE

1. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine dont les bords sont irréguliers ou dont la base est courbée.
2. Veillez à ce que la base de votre ustensile de cuisson soit lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle soit de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre ustensile de cuisson sur l'élément.
3. **AVERTISSEMENT:** Lorsque vous retirez un ustensile de cuisson de la surface en céramique, soulevez-le toujours - ne le faites pas glisser, car vous risqueriez de rayer le verre

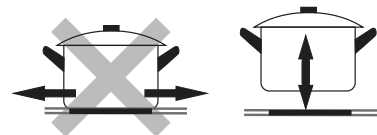
①



②



③




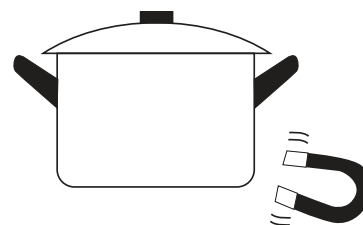
## CONSIGNES D'UTILISATION

### BATTERIE DE CUISINE À INDUCTION (DIC12B1DBD UNIQUEMENT)

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole
- Vous pouvez également vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée ou non en effectuant le test de l'aimant

#### Test de l'aimant

- Approchez un aimant du fond de la casserole
- S'il est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée à la table de cuisson à induction
- Si vous n'avez pas d'aimant, mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester
- Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée à l'induction



Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas à l'induction:

- Acier inoxydable pur
- Aluminium ou cuivre sans base magnétique
- Verre
- Bois
- Porcelaine
- Céramique
- Faïence

## CONSIGNES D'UTILISATION

### DÉTECTION DE L'USTENSILE DE CUISSON

Si l'affichage clignote  en alternance avec le réglage de la chaleur

- Vous n'avez pas placé d'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson sélectionnée
- L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction
- L'ustensile est trop petit ou n'est pas correctement centré sur la zone de cuisson

#### Remarques:

- Aucun chauffage n'a lieu si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la zone de cuisson
- L'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes si aucun ustensile approprié n'est placé sur la zone de cuisson
- Si un ustensile de cuisson de taille inappropriée ou non magnétique (ou tout autre petit objet tel qu'un couteau, une clé ou une fourchette) a été laissé sur la table de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement au bout d'une minute

#### Précautions:

- Il est important de n'utiliser que des casseroles en métal conçues spécifiquement pour l'induction ou des casseroles approuvées pour l'induction
- Ne jamais laisser de récipients en mélamine ou en plastique entrer en contact avec les zones de cuisson

### Taille des ustensiles de cuisine pour l'induction

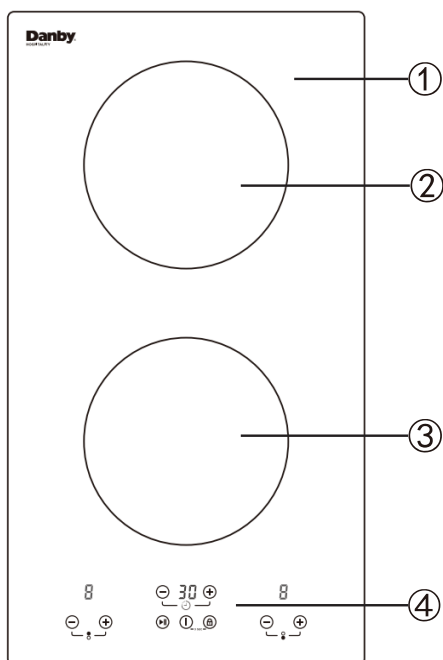
Les zones de cuisson sont, dans une certaine mesure, automatiquement adaptées au diamètre de votre ustensile de cuisine. Toutefois, les ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectés par la table de cuisson à induction. Vous trouverez ci-dessous le diamètre de base des ustensiles de cuisine qui convient le mieux à votre table de cuisson à induction:

| Zone de cuisson | Minimum (mm)    | Maximum (mm)    |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 6 5/16" (160mm) | 5 1/2" (140mm)  | 6 5/16" (160mm) |
| 8 9/32" (210mm) | 6 5/16" (160mm) | 8 9/32" (210mm) |

# CONSIGNES D'UTILISATION

## APERÇU DU PRODUIT (DRC12B1DBD)

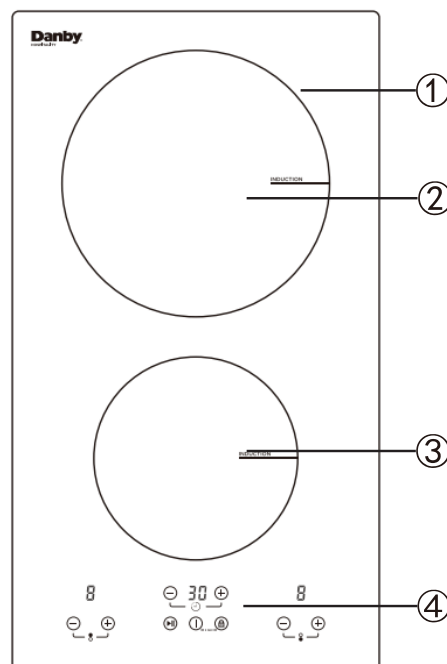
1. Plaque de verre
2. 1200 W Zone de cuisson
3. 1200 W Zone de cuisson
4. Panneau de commande



DRC12B1DBD

## APERÇU DU PRODUIT (DIC12B1DBD)

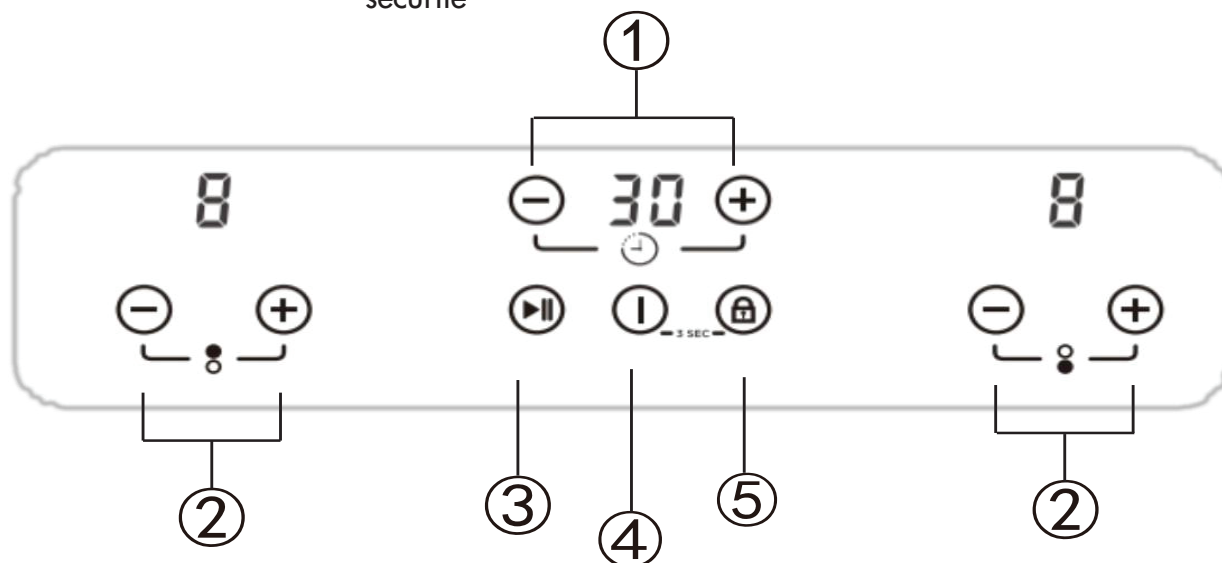
1. Plaque de verre
2. 1800 W Zone de cuisson
3. 1300 W Zone de cuisson
4. Panneau de commande



DIC12B1DBD

## PANNEAU DE COMMANDE

1. Touche "-" / "+" de la minuterie
2. Touche de niveau de chauffe "-" / "+"
3. Bouton de contrôle Stop & Go
4. Bouton marche/arrêt
5. Bouton de contrôle du verrouillage de sécurité

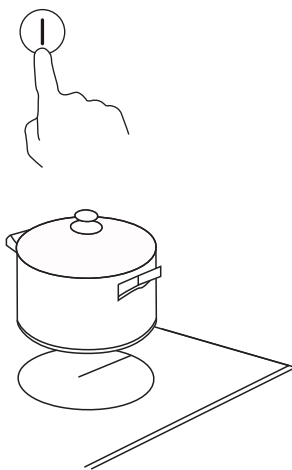


## CONSIGNES D'UTILISATION

### 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

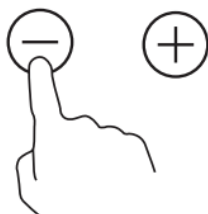
1. Une fois la table de cuisson branchée et mise sous tension, appuyez sur le bouton ON/OFF ① pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un « bip » indiquant que la table de cuisson est allumée
- La table de cuisson est maintenant en mode veille et tous les indicateurs de réglage de la chaleur et de la minuterie affichent « - »



2. Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, en veillant à ce que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson soient propres et secs

3. Réglez le niveau de chauffage de la zone de cuisson

- Appuyez sur la touche ⊖ ou ⊕ pour régler la chaleur
- Si vous appuyez sur l'une des deux touches et la maintenez enfoncée, la valeur augmentera ou diminuera rapidement, de 0 à 9 en cercle

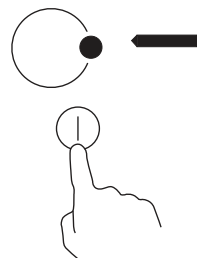


Remarques:

- Une fois la table de cuisson connectée à une source d'alimentation et mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent
- Si la table de cuisson reste en mode veille pendant 1 minute sans aucune interaction, elle émet un signal sonore, puis s'éteint automatiquement
- Pour éteindre la table de cuisson, appuyez sur le bouton ON/OFF
- Le niveau de puissance peut être réglé entre 0 et 9. Le réglage par défaut est le niveau 5
- L'indicateur de réglage de la chaleur de la zone sélectionnée clignote pendant que vous réglez la température. Après le réglage, le chiffre clignote pendant 5 secondes. Une fois qu'il s'arrête, le réglage de la chaleur est confirmé

### ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

1. Éteignez la zone de cuisson en réglant la chaleur jusqu'au niveau 0. L'indicateur affiche « - »
2. Vous pouvez également appuyer sur la touche de contrôle ON/OFF ① pour éteindre la table de cuisson



Remarques:

- En cas de panne de courant ou de coupure d'électricité pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés

Remarques:


- Le ventilateur de refroidissement de la table de cuisson à induction reste en marche pendant environ 1 minute après l'arrêt de la table de cuisson

## CONSIGNES D'UTILISATION


### SERRURE DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN MÉNAGER

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une pression
- Cette fonction active de verrouillage de sécurité ménagère vous permet de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche)




#### Pour verrouiller les commandes

- Appuyez une fois sur la touche de contrôle Safety Lock 
- L'indicateur de minuterie affiche « Lo » et la fonction de verrouillage de sécurité est activée

#### Pour déverrouiller les commandes

- Assurez-vous que la table de cuisson est allumée
- Touchez et maintenez la touche de contrôle du verrouillage de sécurité  pendant 3 secondes
- L'avertisseur sonore retentit une fois et le mot « Lo » disparaît de l'indicateur de la minuterie
- Cela signifie que le verrouillage de sécurité a été désactivé et que vous pouvez maintenant commencer à utiliser la table de cuisson

#### Attention

- Lorsque cette fonction est activée, tous les boutons de commande tactiles sont désactivés, à l'exception du bouton ON/OFF  et du bouton de contrôle du verrouillage de sécurité 
- Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide du bouton ON/OFF  en cas d'urgence, mais la prochaine fois que vous utiliserez la table de cuisson, vous devrez la déverrouiller


#### Remarque:

- Dans le cadre de la fonction de verrouillage de sécurité, si vous allumez la table de cuisson sans désactiver le verrouillage de sécurité, celui-ci sera toujours actif la prochaine fois que vous l'allumerez


### FONCTION STOP & GO

- Cette fonction permet d'éteindre toutes les zones au cas où vous devriez sortir de la cuisine pendant que vous cuisinez (sonnette, téléphone, etc.)

#### Pour activer la fonction Stop & Go

- Appuyez une fois sur la touche de fonction Stop & Go 
- Tous les réglages programmés sont suspendus et la table de cuisson cesse de chauffer
- Lorsque la fonction est activée, tous les indicateurs de réglage de la chaleur affichent « P »

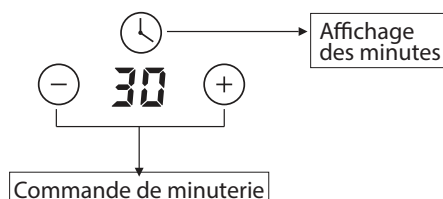
#### Pour désactiver la fonction Stop & Go



- Une fois de retour, appuyez à nouveau sur la touche de fonction Stop & go 
- Tous les réglages seront alors désactivés et reviendront à leur position initiale
- Le « P » disparaîtra de tous les indicateurs

#### Remarque

- Lorsque la fonction Stop & Go est active, tous les boutons de commande sont désactivés, à l'exception du bouton ON/OFF et du bouton Stop & Go
- Si la fonction Stop & Go est activée pendant plus de 10 minutes, la table de cuisson s'éteint automatiquement

### FONCTION MINUTERIE



- La fonction minuterie comporte deux réglages différents:
  1. Minuteur
  2. Arrêt automatique
- Le réglage par défaut est de 30 minutes
- Si vous appuyez sur l'un des boutons / et le maintenez enfoncé lors du réglage de la minuterie, la valeur augmentera et diminuera rapidement.
- Après avoir réglé la minuterie, l'écran clignote pendant 5 secondes. Une fois qu'il s'arrête, l'heure a été confirmée et la minuterie a démarré.



# CONSIGNES D'UTILISATION

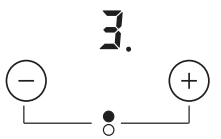
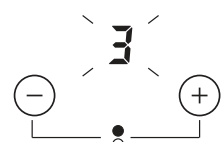
## 1. Minuteur

- Fonctionne comme une minuterie ordinaire - lorsque la minuterie est terminée, l'heure indique « - - » et l'avertisseur sonore émet un bip pendant 30 secondes. Appuyez sur l'un des boutons de commande pour arrêter le signal sonore
- Pour utiliser le réglage du minuteur:
  - Allumez l'appareil
  - Réglez l'heure souhaitée à l'aide des boutons  $\ominus/\oplus$  de la commande du minuteur
- Lorsque la fonction Minute Minder est active, un point s'affiche à côté de l'heure.



## 2. Arrêt automatique

- Avec ce réglage, la zone de cuisson s'éteint à la fin de la minuterie
- Pour utiliser le réglage de l'arrêt automatique
  - Allumez l'appareil
  - Sur la zone de cuisson souhaitée, réglez la chaleur à l'aide des touches  $\ominus/\oplus$
  - Pendant que le réglage de la chaleur clignote, réglez la minuterie à l'aide des touches  $\ominus/\oplus$  de la commande de la minuterie
- Lorsque la fonction Auto Off est active, un point s'affiche à côté du réglage de la chaleur.
- Vous pouvez régler les deux zones de cuisson sur des durées différentes - la durée affichée sera la durée la plus basse et le point apparaîtra à côté de la chaleur correspondante



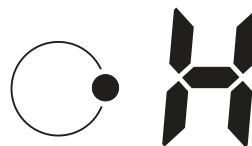
### Les deux réglages de la minuterie peuvent être utilisés en même temps

- L'heure affichée sera l'heure la plus basse
- Si le rappel des minutes est activé : le point à côté de l'heure affichée clignote
- Si l'arrêt automatique est activé : le point situé à côté du réglage de chaleur correspondant clignote.

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LA CHALEUR RÉSIDUELLE

### Attention aux surfaces chaudes

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît sur l'indicateur de puissance pour vous avertir de ne pas vous en approcher. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie: si vous souhaitez chauffer d'autres ustensiles de cuisine, vous pouvez utiliser la zone de cuisson encore chaude.



## ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction de sécurité est mise en place au cas où vous oublieriez d'éteindre une zone de cuisson. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 60 minutes.

## PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur de température qui surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est enregistrée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

**REMARQUE:** la durée maximale de l'alarme et de la minuterie est de 60 minutes

## CONSIGNES D'UTILISATION

### PROTECTION CONTRE LES DÉBORDEMENTS

Pour votre sécurité, ce réglage coupe automatiquement l'alimentation si un liquide bouillant ou un chiffon mouillé touche le panneau de commande. Tous les boutons de commande sont désactivés, à l'exception des boutons ON/OFF et Child Lock. Vous devez essuyer la zone du panneau de commande pour activer les autres boutons.

### RÉGLAGES DE LA CHALEUR

Le réglage exact dépend d'autres facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez. Testez la table de cuisson pour trouver le réglage qui vous convient le mieux.

| Réglage de la chaleur | Adaptation  |
|-----------------------|---|
| 1 - 2                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffement délicat de petites quantités d'aliments</li><li>• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• Mijotage doux</li><li>• Réchauffement lent</li></ul> |
| 3 - 4                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffement</li><li>• Mijotage rapide</li><li>• Cuisson du riz</li></ul>  |
| 5 - 6                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Crêpes</li></ul>  |
| 7 - 8                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté</li><li>• Cuisson des pâtes</li></ul>   |
| 9                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sauté A</li><li>• Saisir</li><li>• Faire bouillir une soupe</li><li>• Faire bouillir de l'eau</li></ul>   |

## SOINS ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Pour le nettoyage quotidien des marques, des empreintes digitales et des 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.

En cas d'ébullition, de fonte ou de déversement de sucre chaud sur la table de cuisson, retirez immédiatement le déversement ou l'aliment à l'aide d'un râteau pour table de cuisson en céramique, mais attention aux surfaces de cuisson chaudes. Tenez le râteau à un angle de 45 degrés et raclez l'aliment renversé vers une zone froide de la table de cuisson, puis nettoyez-le avec un torchon ou une serviette en papier. Les éclaboussures importantes doivent être enlevées immédiatement pour éviter qu'elles ne cuisent 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 de nettoyage pour table de cuisson en céramique sur toute la zone des résidus brûlés. Frottez cette zone avec un tampon de nettoyage non grattant et s'il reste des résidus, répétez ces étapes.

**Pour un résidu brûlé important:** Laissez refroidir la table de cuisson, puis utilisez un rasoir pour table de cuisson en céramique à un angle de 45 degrés et grattez pour enlever le résidu. Après avoir gratté les résidus importants, étalez quelques gouttes de produit de nettoyage pour table de cuisson en céramique sur toute la zone de résidus brûlés. Frottez cette zone à l'aide d'un tampon de nettoyage non grattant.

### ÉLIMINATION



- **Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément en vue d'un traitement spécial.**

## DÉPANNAGE

### L'appareil ne fonctionne pas

- Fusible ou disjoncteur grillé

### Certaines casseroles émettent des bruits de crépitement ou de cliquetis

- Cela peut être dû à la construction de l'ustensile de cuisson, les 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 que l'on fait glisser des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ou rugueux sur la surface de la table de cuisson.
- Cela peut être dû à l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés 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. (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 3 années** Au cours des trois (3) premières années, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit jugées défectueuses seront réparées ou remplacées, au choix du garant, sans frais pour l'acheteur d'origine.

**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 ou à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

**Limites de l'entretien à domicile** Contactez le revendeur où l'appareil a été acheté, ou contactez le service consommateurs de Danby à l'adresse [www.danby.com/service](http://www.danby.com/service) ou au 1-800-263-2629. Il incombe à l'acheteur de transporter l'appareil chez le revendeur.

Les frais de transport vers et depuis le lieu d'intervention ne sont pas couverts par la présente garantie et sont à la charge de l'acheteur.

### Exclusions

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

### Dispositions générales

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

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

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