



<b>AIR FRYER</b> Owner's Manual.....	1 - 10
<b>FRITEUSE À AIR</b> Manuel du propriétaire.....	11 - 20
<b>FREIDORA AIRE</b> Manual del propietario.....	21 - 30

<b>MODEL • MODÈLE • MODELO</b>  <b>DBAF03224BD11</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 plugging in your new appliance as it contains important operation information, safety information, troubleshooting, and maintenance tips to ensure the reliability and longevity of your appliance.

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

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

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

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

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

## Need Help?

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



## Important Safety Information

### READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



#### SAFETY REQUIREMENTS

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse the cord, plugs or any other part of the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Consult a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or to touch a hot surface.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect the appliance, turn both the timer dial and the temperature dial to off, then remove the plug from the outlet.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.

#### SAFETY REQUIREMENTS

- Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer. Both frying basket handle tabs must be fully inserted into the grooves on the top of the basket drawer.
- Always make sure the frying basket drawer is fully closed with the frying basket handle locked securely in the drawer while the appliance is in operation.
- **WARNING:** The air fryer will not operate unless the frying basket drawer is fully closed.
- **CAUTION:** After air frying, the frying basket, the frying drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot basket, drawer and cooked food.
- **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and escaping steam during operation. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.
- **CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after being turned off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or still hot.
- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse the power cord in any liquid. If the power cord of the appliance is damaged it must be replaced by a qualified technician.
- Keep the power cord out of reach of children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



## Important Safety Information

### READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



## SAFETY REQUIREMENTS

- Place the appliance on a flat, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet on the back side and the air inlet on the top.
- Keep the appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
- Always use the frying basket handle to open the frying basket drawer.
- Do not replace the empty frying basket drawer without the frying basket into the air fryer cabinet. Check to make sure the frying basket is locked into position in the drawer.
- **WARNING:** After air frying, place the basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
- **WARNING:** Under or over filling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious personal injury.
- Never move a hot air fryer or an air fryer containing hot food. Allow to cool completely before moving.
- **CAUTION:** To prevent plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place a non-plastic coaster or place mat between the appliance and the counter or table top. Failure to do so may cause the finish to darken. Permanent blemishes may occur or stains can appear on the cabinet.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

This appliance has a cord that has a grounding wire with a 3-prong plug. The power cord must be plugged into an outlet that is properly grounded. If the outlet is a 2-prong wall outlet, it must be replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet. The serial rating plate indicates the voltage and frequency the appliance is designed for.

**WARNING** - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service agent if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

**Do not connect your appliance to extension cords or together with another appliance in the same wall outlet.** Do not splice the power cord. Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord. Do not use extension cords or ungrounded (two prongs) adapters.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

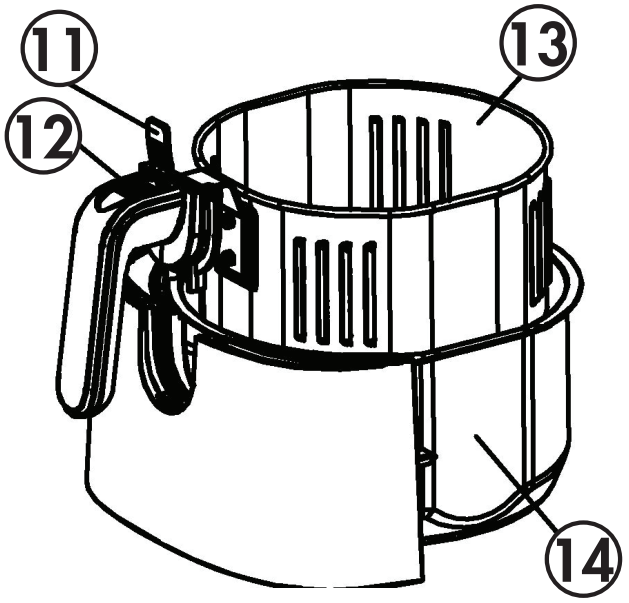
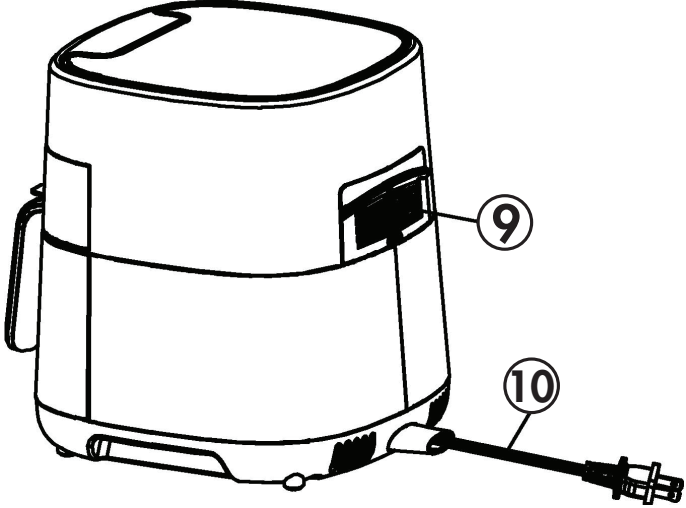
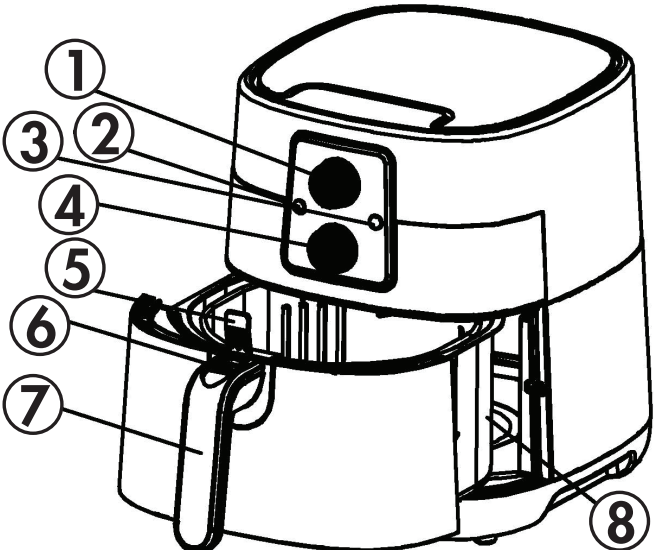
Have a qualified electrician install a grounded outlet near the appliance if the power cord is too short. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled or tripping over a longer power cord.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## FEATURES

- 1. Timer dial
- 2. Red power light
- 3. Green heat light
- 4. Temperature control dial
- 5. Clear button cover
- 6. Basket release button
- 7. Frying basket handle
- 8. Frying basket drawer
- 9. Air outlet
- 10. Power cord
- 11. Clear button cover
- 12. Basket release button
- 13. Frying basket
- 14. Frying basket drawer



# OPERATING INSTRUCTIONS

## BEFORE FIRST TIME USE

1. The appliance is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the cabinet. Firmly grasp and gently pull the frying basket handle to open the frying basket drawer and then remove the drawer from the cabinet and place it on a flat, clean work area.
2. Unlock and remove the frying basket from the drawer. Open the clear button cover to expose the basket release button and then press the basket release button while pulling the frying basket straight up and out of the drawer.
3. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the appliance before use. Check that there is no packaging underneath or around the frying basket and drawer.
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE APPLIANCE IN WATER.** Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Lock the frying basket into the drawer. There are 2 tabs on either side of the handle. Slide the handle tabs into the grooves on the top of the basket drawer. An audible click will be heard as the handle locks into place.

**IMPORTANT:** Ensure the clear button cover is over the basket release button to prevent accidental fryer basket release.

**WARNING:** This appliance should not be used to boil water.

**NOTE:** During first use the appliance may emit a slight odor. This is normal.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a flat, heat-resistant work area close to an electrical outlet.
2. Open the frying basket drawer, remove the drawer from the cabinet and place it on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill the basket. To ensure proper cooking and air circulation, never fill the frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, it is not recommended to add more than 3 cups of vegetables to the basket.
4. Insert the frying basket drawer into the cabinet. Always make sure the drawer is fully closed.
5. Plug the power cord into the wall outlet.
6. Turn the temperature control dial to select the desired cooking temperature. The temperature can be adjusted at any time. The temperature range is 280°F to 400°F (140°C to 200°C).
7. Turn the timer dial to select the desired cooking time. Add five minutes to the cooking time to account for preheating time if the appliance is cold. The red power light will illuminate and the appliance will begin heating.
8. The green heat light will turn on while the appliance is heating and will turn off once the set temperature is reached. The green heat light will cycle on and off with the heating element during operation to maintain the selected temperature.

**IMPORTANT:** The appliance will not begin heating if the timer button has not been set. The appliance will not begin heating if the frying basket is not fully closed.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## COOKING NOTES

- To ensure even cooking, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket.
- **IMPORTANT:** When the basket is removed from the cabinet, the red power light and the air frying will turn off. Operation will resume and the timer will continue once the basket is replaced in the cabinet.
- **CAUTION:** Make sure the basket is in the locked position when shaking foods in the basket. To avoid damage to persons or property, do not press the basket release button while shaking the frying basket.
- **WARNING:** Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer. Avoid escaping steam from the frying basket and hot food.
- **CAUTION:** Always use oven mitts when handling the hot air frying basket.
- **CAUTION:** Hot oil can collect in the base of the drawer. To avoid the risk of burns or personal injury or to avoid oil contaminating other foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying.
- **NEVER** turn the drawer upside down with the frying basket attached.
- One beep will sound when the timer reaches 0. The air fryer will turn off automatically. Both the red power light and the green heat light will turn off.
- If additional cooking is needed at the end of the timer, adjust the temperature if desired and then set the timer for 5 minute increments until the food is fully cooked.

## COOKING NOTES

- Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing the basket drawer from the cabinet.
- When the air frying is finished, remove the drawer from the cabinet and place it on a flat, heat-resistant surface. Then remove the frying basket from the drawer.
- Shake foods onto the serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue with subsequent batches, if any.
- **IMPORTANT:** When cooking is completed, turn both the temperature dial and the timer dial to 0 and unplug the air fryer when not in use.
- Olive oil spray or vegetable oil work well for air frying.
- When cooking prepackaged foods, as a general rule, lower the baking temperature by 25°F and reduce the cooking time by 30 - 50% depending on the type of food and amount.
- This appliance can be used to reheat food. Set the temperature to 280°F for up to 10 minutes.
- Pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- When cooking high fat foods such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket between batches to avoid excess smoke.
- Freshly breaded food items should be cooked in small batches. Ensure the items are not touching to allow air flow on all surfaces.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## AIR FRYING CHART

**WARNING:** ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food cooked at one time, the thickness or density of the food and whether the food is fresh, thawed or frozen may alter the cooking time necessary.

To ensure even cooking, open the frying basket halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average cooking times and what action should be taken for best results.

Frying in smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust cooking times and temperatures as desired.

**IMPORTANT NOTE:** Unless food is prepackaged and oiled, all food should be lightly oiled before air frying for browned and crispy results. Oil may be sprayed or brushed onto foods. Make sure food is dry before adding oil. Cut food into smaller pieces to create more surface area and achieve crispier results.

**NOTE:** Blanching is a term that refers to cooking foods at a lower temperature before the final air fry.

Add 5 minutes to the air frying time to allow the appliance to preheat.

### Important Temperature Notes

The USDA recommends that meats should be cooked to the following internal temperatures to ensure food is cooked thoroughly.

- Beef / lamb: 145°F
- Pork: 160°F
- Poultry: 170 - 180°F
- Reheating poultry: 165°F



# OPERATING INSTRUCTIONS

## AIR FRYING CHART

FOOD	TEMPERATURE (°F)	COOK TIME (MINS)	ACTION
Mixed vegetables (roasted)	400	15 - 20	shake
Broccoli (roasted)	400	15 - 20	shake
Onion rings (frozen)	400	12 - 18	shake
Cheese sticks (frozen)	360	8 - 12	-
Fried sweet potato chips (fresh, hand cut, 1/8 to 1/6 inches thick)			
Step 1: Blanch	320	15	shake
Step 2: Air fry	360	10 - 15	shake
French fries (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3 inches thick)			
Step 1: Blanch	320	15	shake
Step 2: Air fry	360	10 - 15	shake
French fries, thin (frozen, 3 cups)	400	12 - 16	shake
Meatloaf, 1 lb	360	35 - 40	shake
Hamburgers, 1/4 lb, up to 4	360	10 - 14	-
Hot dogs / sausages	360	10 - 15	-
Chicken wings (fresh / thawed)			
Step 1: Blanch	320	15	shake
Step 2: Air fry	360	10	shake
Chicken tenders / fingers			
Step 1: Blanch	360	13	turn over
Step 2: Air fry	400	5	shake
Chicken pieces	360	20 - 30	turn over
Chicken nuggets (frozen)	360	10 - 15	shake
Catfish fingers (thawed, battered)	400	10 - 15	turn over
Fish sticks (frozen)	400	10 - 15	turn over
Apple turnovers	400	10	-
Donuts	360	8	turn over
Fried cookies	360	8	turn over
Shrimp	360	10 - 18	turn over

## CARE & MAINTENANCE

### MAINTENANCE

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

### CLEANING

**WARNING: Allow the appliance to cool fully before cleaning.**

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

1. Remove the plug from the electrical outlet. Allow the appliance to cool fully before completing any cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket with hot, soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaners or cleaning products that may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and drawer are dishwasher safe. For best results, place them in the top rack of the dishwasher.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

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

### LONG-TERM STORAGE

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

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

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

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

## LIMITED "CARRY IN" WARRANTY

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

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

### TERMS OF WARRANTY

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

**First 12 months** During the first **twelve (12) months**, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the original purchaser.

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

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

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

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

### EXCLUSIONS

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

### GENERAL PROVISIONS

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

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

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

**Warranty Service**  
Carry In

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

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

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

# Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

## Besoin d'assistance?

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



## Consignes de sécurité importantes

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



### EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Consultez un technicien qualifié pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez à la fois le cadran de la minuterie et le cadran de la température, puis retirez la fiche de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.

### EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le panier à friture est verrouillé à l'avant du tiroir. Les deux languettes de la poignée du panier à friture doivent être complètement insérées dans les rainures sur le dessus du tiroir du panier.
- Assurez-vous toujours que le tiroir du panier à friture est complètement fermé avec la poignée du panier à friture bien verrouillée dans le tiroir lorsque l'appareil est en marche.
- **AVERTISSEMENT** : La friteuse à air ne fonctionnera que si le panier de séchage est complètement fermé.
- **ATTENTION** : Après la friture à l'air libre, le panier à friture, le tiroir à friture et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation du panier chaud, du tiroir et des aliments cuits.
- **ATTENTION SURFACES CHAUDES** : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres blessures aux personnes ou de dommages matériels.
- **ATTENTION** : Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instructions avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.
- Gardez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter le risque de choc électrique et d'étouffement.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS!**



## EXIGENCES DE SÉCURITÉ

- Placez l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur.
- N'obstruez pas la sortie d'air à l'arrière et l'entrée d'air sur le dessus.
- Gardez l'appareil à au moins 4 pouces des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.
- Utilisez toujours la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir du panier à friture.
- Ne remplacez pas le tiroir du panier à friture vide sans le panier à friture dans l'armoire de la friteuse à air. Assurez-vous que le panier à friture est verrouillé en position dans le tiroir.
- **AVERTISSEMENT** : après la friture à l'air libre, placez le tiroir du panier sur une surface plane et résistante à la chaleur avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier.
- **AVERTISSEMENT** : Le remplissage insuffisant ou excessif du panier à friture peut endommager la friteuse à air et entraîner des blessures graves.
- Ne déplacez jamais une friteuse à air chaud ou une friteuse à air chaud contenant des aliments chauds. Laissez refroidir complètement avant de déplacer.
- **MISE EN GARDE** : Pour empêcher les plastifiants de migrer vers la finition du comptoir ou de la table ou d'autres meubles, placez un dessous de verre ou un napperon non plastique entre l'appareil et le comptoir ou le dessus de table. Si vous ne le faites pas, le fini risque de s'assombrir. Des défauts permanents peuvent apparaître ou des taches peuvent apparaître sur le meuble.

**POUR USAGE MÉNAGER  
UNIQUEMENT.**

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

Cet appareil est doté d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre avec une fiche à 3 broches. Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise correctement mise à la terre. Si la prise est une prise murale à 2 broches, elle doit être remplacée par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre. La plaque signalétique indique la tension et la fréquence pour lesquelles l'appareil est conçu.

**ATTENTION** - Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un agent de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

**Ne connectez pas votre appareil à des rallonges ou avec un autre appareil dans la même prise murale.** Ne pas épisser le cordon d'alimentation. Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la troisième broche de terre du cordon d'alimentation. N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs non mis à la terre (à deux broches).

Demandez à un électricien qualifié d'installer une prise de terre à proximité de l'appareil si le cordon d'alimentation est trop court.

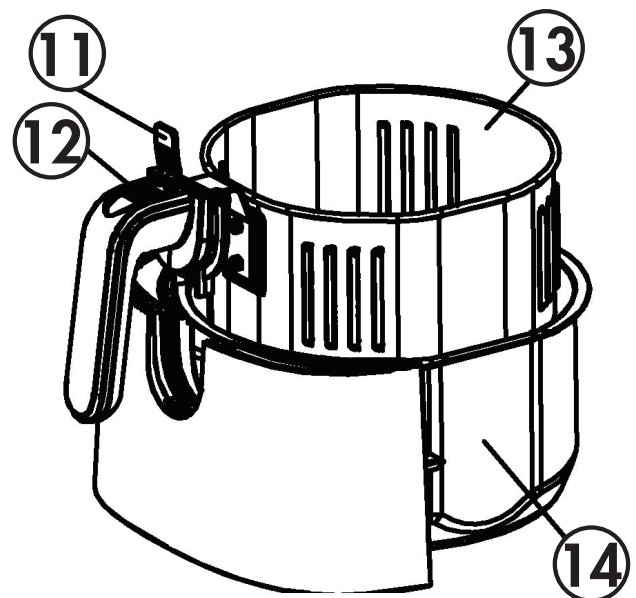
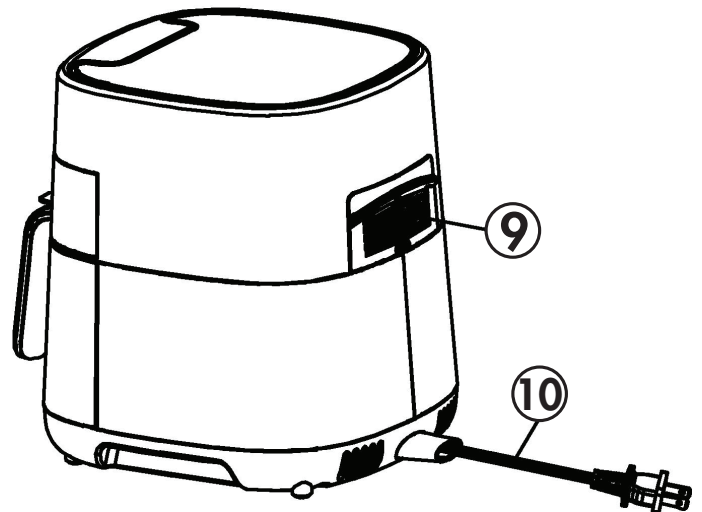
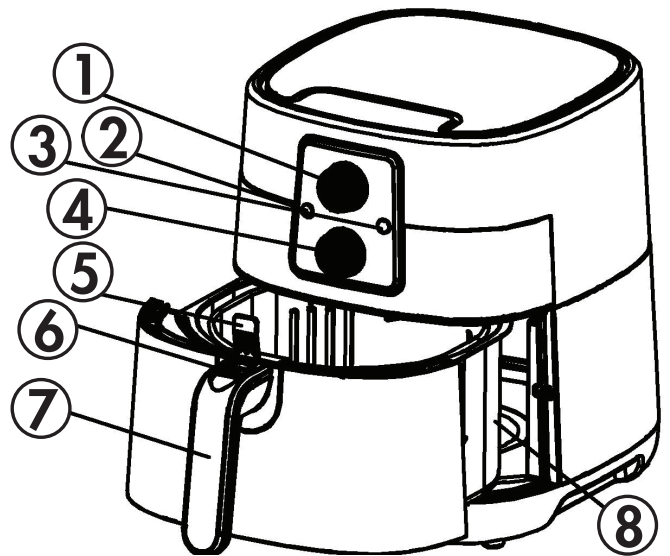
Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

**GARDEZ CES INSTRUCTIONS!**

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## CARACTÉRISTIQUES

1. Cadran de la minuterie
2. Voyant d'alimentation rouge
3. Voyant de chaleur vert
4. Cadran de contrôle de la température
5. Couvercle de bouton transparent
6. Bouton de déverrouillage du panier
7. Poignée de panier à friture
8. Tiroir panier à friture
9. Sortie d'air
10. Cordon d'alimentation
11. Couvercle de bouton transparent
12. Bouton de déverrouillage du panier
13. Panier à friture
14. Tiroir panier à friture



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. L'appareil est expédié avec le panier à friture verrouillé dans le tiroir, à l'intérieur de l'armoire. Saisissez fermement et tirez doucement la poignée du panier à friture pour ouvrir le tiroir du panier à friture, puis retirez le tiroir de l'armoire et placez-le sur une surface de travail plane et propre.
2. Déverrouillez et retirez le panier à friture du tiroir. Ouvrez le couvercle du bouton transparent pour exposer le bouton de déverrouillage du panier, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier tout en tirant le panier à friture vers le haut et hors du tiroir.
3. Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil avant utilisation. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous ou autour du panier à friture et du tiroir.
4. Lavez le panier à friture et le tiroir à l'eau chaude savonneuse.
5. **NE PAS IMMERGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU.** Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
6. Verrouillez le panier à friture dans le tiroir. Il y a 2 languettes de chaque côté de la poignée. Glissez les languettes de la poignée dans les rainures sur le dessus du tiroir du panier. Un clic audible se fera entendre lorsque la poignée se verrouille en place.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que le couvercle du bouton transparent se trouve au-dessus du bouton de déverrouillage du panier pour éviter tout déverrouillage accidentel du panier de la friteuse.

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

**REMARQUE :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur. C'est normal.

## MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur un plan de travail plat et résistant à la chaleur à proximité d'une prise électrique.
2. Ouvrez le tiroir du panier à friture, retirez le tiroir de l'armoire et placez-le sur une surface plane et propre.
3. Placez les aliments dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop le panier. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez jamais le panier à friture à plus des 2/3. Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air libre, il n'est pas recommandé d'ajouter plus de 3 tasses de légumes dans le panier.
4. Insérez le tiroir du panier à friture dans l'armoire. Assurez-vous toujours que le tiroir est complètement fermé.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
6. Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. La température peut être ajustée à tout moment. La plage de température est de 280°F à 400°F (140°C à 200°C).
7. Tournez le cadran de la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Ajoutez cinq minutes au temps de cuisson pour tenir compte du temps de préchauffage si l'appareil est froid. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera et l'appareil commencera à chauffer.
8. Le voyant de chaleur vert s'allumera pendant que l'appareil chauffe et s'éteindra une fois la température réglée atteinte. Le voyant de chaleur vert s'allumera et s'éteindra avec l'élément chauffant pendant le fonctionnement pour maintenir la température sélectionnée.

**IMPORTANT :** L'appareil ne commencera pas à chauffer si le bouton de la minuterie n'a pas été réglé. L'appareil ne commencera pas à chauffer si le panier à friture n'est pas complètement fermé.



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### NOTES DE CUISINE

- Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le panier à friture à mi-cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier à friture.
- **IMPORTANT** : Lorsque le panier est retiré de l'armoire, le voyant d'alimentation rouge et la friture à air s'éteignent. Le fonctionnement reprendra et la minuterie continuera une fois le panier remis en place dans l'armoire.
- **ATTENTION** : Assurez-vous que le panier est en position verrouillée lorsque vous secouez les aliments dans le panier. Pour éviter des dommages aux personnes ou aux biens, n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier tout en secouant le panier à friture.
- **AVERTISSEMENT** : une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation du panier et du tiroir à friture chauds. Évitez de laisser échapper de la vapeur du panier à friture et des aliments chauds.
- **ATTENTION** : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier de friture à air chaud.
- **ATTENTION** : De l'huile chaude peut s'accumuler dans la base du tiroir. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure corporelle ou pour éviter que l'huile ne contamine d'autres aliments, déverrouillez et retirez toujours le panier à friture du tiroir avant de le vider.
- **NE JAMAIS** retourner le tiroir avec le panier à friture attaché.
- Un bip retentit lorsque la minuterie atteint 0. La friteuse à air s'éteint automatiquement. Le voyant d'alimentation rouge et le voyant de chaleur vert s'éteignent.
- Si une cuisson supplémentaire est nécessaire à la fin de la minuterie, ajustez la température si vous le souhaitez, puis réglez la minuterie par incréments de 5 minutes jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.

### NOTES DE CUISINE

- Laissez reposer les aliments cuits pendant 5 à 10 secondes avant de retirer le tiroir à paniers de l'armoire.
- Lorsque la friture à l'air est terminée, retirez le tiroir de l'armoire et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Retirez ensuite le panier à friture du tiroir.
- Secouez les aliments sur la zone de service. Remettez rapidement le panier à friture dans le tiroir et verrouillez-le en place. Continuez avec les lots suivants, le cas échéant.
- **IMPORTANT** : Une fois la cuisson terminée, tournez le cadran de température et le cadran de la minuterie sur 0 et débranchez la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- L'huile d'olive en aérosol ou l'huile végétale conviennent bien pour la friture à l'air libre.
- Lors de la cuisson d'aliments préemballés, en règle générale, abaissez la température de cuisson de 25 °F et réduisez le temps de cuisson de 30 à 50 % selon le type d'aliment et la quantité.
- Cet appareil peut être utilisé pour réchauffer des aliments. Réglez la température à 280°F pendant 10 minutes maximum.
- Séchez les aliments avant de les cuire pour favoriser le brunissement et éviter l'excès de fumée.
- Lors de la cuisson d'aliments riches en graisses tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du panier à friture entre les fournées pour éviter l'excès de fumée.
- Les aliments fraîchement panés doivent être cuits en petites quantités. Assurez-vous que les articles ne se touchent pas pour permettre à l'air de circuler sur toutes les surfaces.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## TABLEAU DE FRITURE À L'AIR

**AVERTISSEMENT :** UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT BIEN CUITS AVANT DE MANGER.

Le tableau suivant n'est conçu qu'à titre indicatif. La quantité d'aliments cuits en une seule fois, l'épaisseur ou la densité des aliments et le fait qu'ils soient frais, décongelés ou congelés peuvent modifier le temps de cuisson nécessaire.

Pour assurer une cuisson uniforme, ouvrez le panier à friture à mi-cuisson. Vérifiez, retournez ou secouez vigoureusement les aliments dans le panier à friture. Ce tableau répertorie les temps de cuisson moyens et les mesures à prendre pour obtenir les meilleurs résultats.

La friture en petites quantités entraînera des temps de cuisson plus courts et une meilleure qualité des aliments. Ajustez les temps de cuisson et les températures comme vous le souhaitez.

**REMARQUE IMPORTANTE :** À moins que les aliments ne soient préemballés et huilés, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant d'être frits à l'air libre pour des résultats dorés et croustillants. L'huile peut être pulvérisée ou appliquée sur les aliments. Assurez-vous que les aliments sont secs avant d'ajouter de l'huile. Coupez les aliments en plus petits morceaux pour créer plus de surface et obtenir des résultats plus croustillants.

**REMARQUE :** Le blanchiment est un terme qui fait référence à la cuisson des aliments à une température plus basse avant la friture finale à l'air libre.

Ajoutez 5 minutes au temps de friture à l'air pour permettre à l'appareil de préchauffer.

### Remarque importante sur la température

L'USDA recommande que les viandes soient cuites aux températures internes suivantes pour s'assurer que les aliments sont bien cuits.

- Boeuf / agneau: 145°F
- Porc: 160°F
- Volaille: 170 - 180°F
- Réchauffer la volaille: 165°F

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## TABLEAU DE FRITURE À L'AIR

NOURRITURE	TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS DE CUISSON (MINS)	ACTION
Légumes mélangés (rôtis)	400	15 - 20	agiter
Brocoli (rôti)	400	15 - 20	agiter
Rondelles d'oignons (congelées)	400	12 - 18	agiter
Bâtonnets de fromage (congelés)	360	8 - 12	-
Croustilles de patates douces frites (fraîches, coupées à la main, 1/8 à 1/6 pouces d'épaisseur)			
Étape 1 : Blanchir	320	15	agiter
Étape 2 : Frire à l'air libre	360	10 - 15	agiter
Frites (fraîches, coupées à la main, 1/4 à 1/3 pouces d'épaisseur)			
Étape 1 : Blanchir	320	15	agiter
Étape 2 : Frire à l'air libre	360	10 - 15	agiter
frites, fines (congelées, 3 tasses)	400	12 - 16	agiter
Pain de viande, 1 lb	360	35 - 40	agiter
Hamburgers, 1/4 lb, jusqu'à 4	360	10 - 14	-
Hot-dogs / saucisses	360	10 - 15	-
Ailes de poulet (fraîches / décongelées)			
Étape 1 : Blanchir	320	15	agiter
Étape 2 : Frire à l'air libre	360	10	agiter
Filets de poulet / doigts			
Étape 1 : Blanchir	360	13	tourner
Étape 2 : Frire à l'air libre	400	5	agiter
Morceaux de poulet	360	20 - 30	tourner
Nuggets de poulet (congelés)	360	10 - 15	agiter
Doigts de poisson-chat (décongelés, panés)	400	10 - 15	tourner
Bâtonnets de poisson (congelés)	400	10 - 15	tourner
Chaussons aux pommes	400	10	-
Beignets	360	8	tourner
Biscuits frits	360	8	tourner
Crevette	360	10 - 18	tourner

### ENTRETIEN

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

### NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT : Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.**

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

1. Retirez la fiche de la prise électrique. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de terminer tout nettoyage.
2. Lavez le tiroir du panier et le panier à friture avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier à friture et le tiroir vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

**ATTENTION** - N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer ou de nettoyants chimiques car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.

### STOCKAGE À LONG TERME

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

Si vous rangez l'appareil pendant de longues périodes, assurez-vous qu'il est propre et exempt de particules de nourriture.

Rangez l'appareil dans un endroit sec, par exemple sur une table, un plan de travail ou une étagère d'armoire.

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

## GARANTIE LIMITÉE « EN ATELIER »

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

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

**Premiers 12 mois** Pendant les premiers **douze (12) mois**, toutes les pièces fonctionnelles de ce produit qui s'avèrent défectueuses seront réparées ou remplacées, selon le choix du garant, sans frais à l'acheteur initial.

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

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

### Service sous garantie

En Atelier

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

**1-800-263-2629**  
02/18

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

# Bienvenido a la familia Danby.

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

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

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



## Importantes Instrucciones de Seguridad

### LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



#### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Lee todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Consulte a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador o que toque una superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, apague tanto el dial del temporizador como el dial de temperatura, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

#### REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que la canasta para freír esté bloqueada en la parte delantera del cajón. Ambas pestañas del asa de la cesta para freír deben estar completamente insertadas en las ranuras en la parte superior del cajón de la cesta.
- Asegúrese siempre de que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado con el asa de la cesta para freír bloqueada de forma segura en el cajón mientras el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** La freidora no funcionará a menos que la canasta secadora esté completamente cerrada.
- **PRECAUCIÓN:** Después de freír al aire, la cesta de freír, el cajón de freír y los alimentos cocidos están calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular la canasta caliente, el cajón y los alimentos cocidos.
- **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor y escape de vapor durante su funcionamiento. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.
- **PRECAUCIÓN:** Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o aún caliente.
- Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este electrodoméstico.
- No deje este aparato desatendido durante su uso.
- No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser reemplazado por un técnico calificado.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

- Coloque el aparato en un área de trabajo plana y resistente al calor.
- No obstruya la salida de aire en la parte posterior y la entrada de aire en la parte superior.
- Mantenga el aparato al menos a 4 pulgadas de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.
- Utilice siempre el asa de la cesta de freír para abrir el cajón de la cesta de freír.
- No reemplace el cajón de la canasta de freír vacío sin la canasta de freír en el gabinete de la freidora. Verifique que la canasta para freír esté bloqueada en su posición en el cajón.
- **ADVERTENCIA:** Después de freír al aire, coloque el cajón de la canasta sobre una superficie plana resistente al calor antes de presionar el botón de liberación de la canasta.
- **ADVERTENCIA:** Llenar demasiado o demasiado la canasta para freír puede dañar la freidora y provocar lesiones personales graves.
- Nunca mueva una freidora de aire caliente o una freidora de aire que contenga alimentos calientes. Deje enfriar completamente antes de mover.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar que los plastificantes migren al acabado de la encimera o de la mesa u otros muebles, coloque un posavasos o tapete individual que no sea de plástico entre el electrodoméstico y la encimera o la mesa. Si no lo hace, el acabado puede oscurecerse. Pueden ocurrir imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas en el gabinete.

## PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

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

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

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

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

Solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente con conexión a tierra cerca del electrodoméstico si el cable de alimentación es demasiado corto.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable de alimentación más largo.

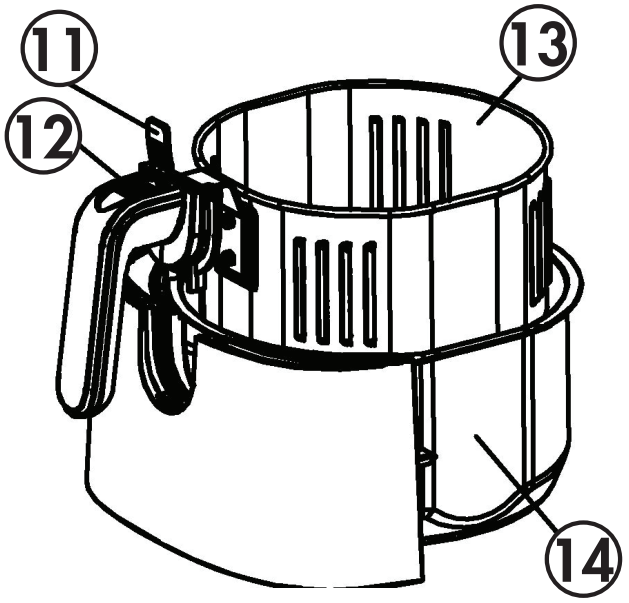
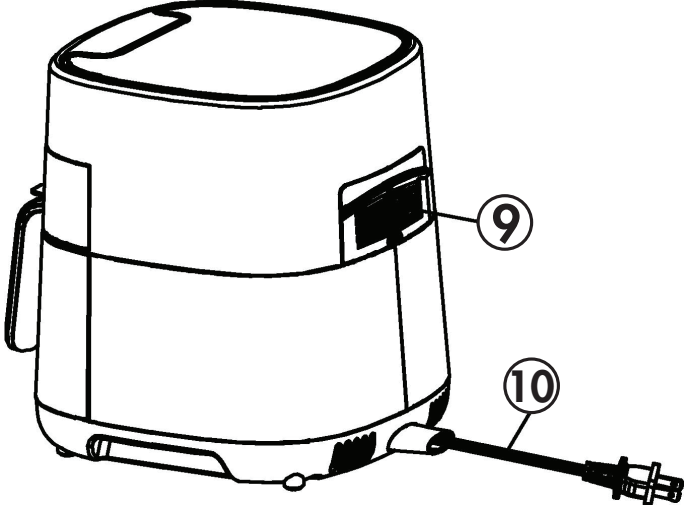
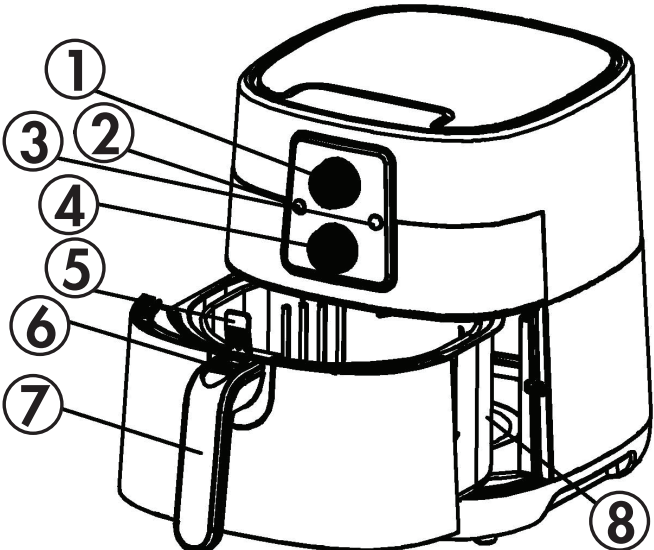
**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## CARACTERÍSTICAS

- 1. Dial de temporizador
- 2. Luz de encendido roja
- 3. Luz de calor verde
- 4. Dial de control de temperatura
- 5. Cubierta de botón transparente
- 6. Botón de liberación de la cesta
- 7. Asa de la cesta para freír
- 8. Cajón cesta freidora
- 9. Salida de aire
- 10. Cable de alimentación
- 11. Cubierta de botón transparente
- 12. Botón de liberación de la cesta
- 13. Cesta para freír
- 14. Cajón cesta freidora



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ANTES DEL PRIMER USO

1. El aparato se envía con la cesta para freír bloqueada en el cajón, dentro del armario. Sujete firmemente y tire suavemente del asa de la canasta para freír para abrir el cajón de la canasta para freír y luego retire el cajón del gabinete y colóquelo en un área de trabajo plana y limpia.
2. Destrabe y extraiga la cesta de freír del cajón. Abra la tapa del botón transparente para exponer el botón de liberación de la canasta y luego presione el botón de liberación de la canasta mientras tira de la canasta para freír hacia arriba y hacia afuera del cajón.
3. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y exterior del aparato antes de usarlo. Compruebe que no haya ningún embalaje debajo o alrededor de la cesta y el cajón para freír.
4. Lave la cesta y el cajón para freír con agua caliente y jabón.
5. **NO SUMERJA EL CUERPO DEL APARATO EN AGUA.** Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
6. Bloquee la canasta de freír en el cajón. Hay 2 pestañas a cada lado del mango. Deslice las pestañas del asa en las ranuras en la parte superior del cajón de la canasta. Se escuchará un clic audible cuando la manija se bloquee en su lugar.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de que la tapa del botón transparente esté sobre el botón de liberación de la canasta para evitar que la canasta de la freidora se suelte accidentalmente.

**ADVERTENCIA:** Este aparato no debe usarse para hervir agua.

**NOTA:** Durante el primer uso, el aparato puede emitir un ligero olor. Esto es normal.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato en un área de trabajo plana y resistente al calor cerca de una toma de corriente.
2. Abra el cajón de la cesta para freír, retire el cajón del armario y colóquelo sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque la comida en la canasta para freír. No llene demasiado la canasta. Para garantizar una cocción y una circulación de aire adecuadas, nunca llene la canasta para freír más de 2/3 de su capacidad. Al freír verduras frescas, no se recomienda agregar más de 3 tazas de verduras a la canasta.
4. Inserte el cajón de la cesta para freír en el armario. Asegúrese siempre de que el cajón esté completamente cerrado.
5. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de la pared.
6. Gire el dial de control de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción deseada. La temperatura se puede ajustar en cualquier momento. El rango de temperatura es de 280°F a 400°F (140°C a 200°C).
7. Gire el dial del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Agregue cinco minutos al tiempo de cocción para tener en cuenta el tiempo de precalentamiento si el aparato está frío. La luz roja de encendido se iluminará y el aparato comenzará a calentarse.
8. La luz verde de calor se encenderá mientras el aparato se calienta y se apagará una vez que se alcance la temperatura establecida. La luz verde de calor se encenderá y apagará con el elemento calefactor durante el funcionamiento para mantener la temperatura seleccionada.

**IMPORTANTE:** El aparato no comenzará a calentarse si no se ha configurado el botón del temporizador. El aparato no comenzará a calentarse si la cesta para freír no está completamente cerrada.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## NOTAS DE COCCIÓN

- Para garantizar una cocción uniforme, abra la cesta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, dé vuelta o agite vigorosamente los alimentos en la canasta para freír.
- **IMPORTANTE:** Cuando se retira la canasta del gabinete, la luz roja de encendido y la fritura de aire se apagarán. La operación se reanudará y el temporizador continuará una vez que se vuelva a colocar la canasta en el gabinete.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la canasta esté en la posición bloqueada cuando agite los alimentos en la canasta. Para evitar daños a personas o propiedad, no presione el botón de liberación de la canasta mientras agita la canasta para freír.
- **ADVERTENCIA:** Se debe tener mucho cuidado al manipular la canasta y el cajón para freír calientes. Evite que salga vapor de la cesta para freír y de los alimentos calientes.
- **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre guantes de cocina al manipular la canasta de freír con aire caliente.
- **PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede acumularse en la base del cajón. Para evitar el riesgo de quemaduras o lesiones personales o para evitar que el aceite contamine otros alimentos, siempre desbloquee y retire la canasta de freír del cajón antes de vaciarla.
- **NUNCA** dé la vuelta al cajón con la canasta para freír colocada.
- Sonará un pitido cuando el temporizador llegue a 0. La freidora se apagará automáticamente. Tanto la luz roja de encendido como la luz verde de calor se apagarán.
- Si se necesita cocción adicional al final del temporizador, ajuste la temperatura si lo desea y luego configure el temporizador en incrementos de 5 minutos hasta que la comida esté completamente cocida.

## NOTAS DE COCCIÓN

- Deje reposar los alimentos cocidos durante 5 a 10 segundos antes de sacar el cajón de la cesta del gabinete.
- Cuando termine de freír al aire, retire el cajón del gabinete y colóquelo sobre una superficie plana resistente al calor. Luego retire la canasta de freír del cajón.
- Agite los alimentos en el área de servicio. Regrese rápidamente la canasta para freír al cajón y asegúrela en su lugar. Continúe con los lotes posteriores, si los hubiera.
- **IMPORTANTE:** Cuando termine de cocinar, gire el dial de temperatura y el dial del temporizador a 0 y desenchufe la freidora cuando no esté en uso.
- El aceite de oliva en aerosol o el aceite vegetal funcionan bien para freír al aire.
- Cuando cocine alimentos preenvasados, como regla general, baje la temperatura de horneado en 25 ° F y reduzca el tiempo de cocción entre un 30 y un 50%, según el tipo de alimento y la cantidad.
- Este aparato se puede utilizar para recalentar alimentos. Fije la temperatura a 280 ° F por hasta 10 minutos.
- Seque los alimentos con palmaditas antes de cocinarlos para favorecer que se doren y evitar el exceso de humo.
- Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, como alitas de pollo o salchichas, puede ser necesario vaciar la grasa de la canasta para freír entre lotes para evitar el exceso de humo.
- Los alimentos recién empanizados deben cocinarse en lotes pequeños. Asegúrese de que los elementos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## TABLA DE FRITURA AL AIRE

ADVERTENCIA: UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO SE COCINAN BIEN ANTES DE COMER.

La siguiente tabla tiene la intención de ser solo una guía. La cantidad de alimentos cocidos a la vez, el grosor o la densidad de los alimentos y si los alimentos son frescos, descongelados o congelados pueden alterar el tiempo de cocción necesario.

Para garantizar una cocción uniforme, abra la cesta para freír a la mitad del tiempo de cocción. Revise, dé vuelta o agite vigorosamente los alimentos en la canasta para freír. Este cuadro enumera los tiempos de cocción promedio y las medidas que se deben tomar para obtener mejores resultados.

Freír en lotes más pequeños dará como resultado tiempos de cocción más cortos y una mejor calidad de los alimentos. Ajuste los tiempos y temperaturas de cocción como desee.

NOTA IMPORTANTE: A menos que los alimentos estén preenvasados y engrasados, todos los alimentos deben aceitarse ligeramente antes de freírlos al aire para obtener resultados dorados y crujientes. El aceite se puede rociar o cepillar sobre los alimentos. Asegúrese de que la comida esté seca antes de agregar aceite. Corte los alimentos en trozos más pequeños para crear más superficie y lograr resultados más crujientes.

NOTA: Blanquear es un término que se refiere a cocinar alimentos a una temperatura más baja antes de la fritura final.

Agregue 5 minutos al tiempo de fritura al aire para permitir que el aparato se precaliente.

### Nota importante sobre la temperatura

El USDA recomienda que las carnes se cocinen a las siguientes temperaturas internas para garantizar que los alimentos se cocinen completamente.

- Ternera / cordero: 145°F
- Cerdo: 160°F
- Aves de corral: 170 - 180°F
- Recalentar aves de corral: 165°F

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## TABLA DE FRITURA AL AIRE

COMIDA	TEMPERATURA (°F)	HORA DE COCINAR (MINS)	ACCIÓN
Vegetales mixtos (asados)	400	15 - 20	agitar
Broccoli (roasted)	400	15 - 20	agitar
Aros de cebolla (congelados)	400	12 - 18	agitar
Palitos de queso (congelados)	360	8 - 12	-
Chips fritos de camote (frescos, cortados a mano, de 1/8 a 1/6 de pulgada de grosor)			
Paso 1: blanquear	320	15	agitar
Paso 2: freír al aire	360	10 - 15	agitar
Papas fritas (frescas, cortadas a mano, de 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor)			
Paso 1: blanquear	320	15	agitar
Paso 2: freír al aire	360	10 - 15	agitar
Papas fritas, delgadas (congeladas, 3 tazas)	400	12 - 16	agitar
Pastel de carne, 1 libra	360	35 - 40	agitar
Hamburguesas, 1/4 lb, hasta 4	360	10 - 14	-
Perritos calientes / salchichas	360	10 - 15	-
Alitas de pollo (frescas / descongeladas)			
Paso 1: blanquear	320	15	agitar
Paso 2: freír al aire	360	10	agitar
Filetes de pollo / dedos			
Paso 1: blanquear	360	13	rotación
Paso 2: freír al aire	400	5	agitar
Pedazos de pollo	360	20 - 30	rotación
Nuggets de pollo (congelados)	360	10 - 15	agitar
Dedos de bagre (descongelados, rebozados)	400	10 - 15	rotación
Palitos de pescado (congelados)	400	10 - 15	rotación
Empanadas de manzana	400	10	-
Rosquillas	360	8	rotación
Galletas fritas	360	8	rotación
Camarón	360	10 - 18	rotación

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### MANTENIMIENTO

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

### LIMPIEZA

**ADVERTENCIA:** Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

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

1. Retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de completar cualquier limpieza.
2. Lave el cajón de la cesta y la cesta para freír con agua caliente y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos o limpiadores abrasivos o productos de limpieza que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
3. La cesta y el cajón para freír se pueden lavar en el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, colóquelos en la rejilla superior del lavavajillas.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

**PRECAUCIÓN:** no utilice limpiadores abrasivos, cepillos de fregar o limpiadores químicos, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente.

### ALMACENAMIENTO A LARGO PLAZO

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

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

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

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

## GARANTÍA LIMITADA "ACARREADO SOLAMENTE"

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado.

Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante "Danby") o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

### CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

**Primeros 12 meses** Durante los primeros **doce (12) meses**, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador original.

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

Se requerirá una prueba de la fecha de compra para reclamaciones de garantía; 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**  
Acarreado Solamente

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

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

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



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