



OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE
MANUAL DEL PROPIETARIO



TOASTER OVEN Owner's Manual.....	1 - 10
FOUR GRILLE-PAIN Manuel du propriétaire.....	11 - 20
HORNO TOSTADOR Manual del propietario.....	21 - 30

MODEL • MODÈLE • MODELO
DBTO0961ABSS

Welcome to the Danby family.

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

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

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

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Need Help?

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



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



SAFETY REQUIREMENTS

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

SAFETY REQUIREMENTS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!



Important Safety Information

READ AND FOLLOW ALL SAFETY INSTRUCTIONS



SAFETY REQUIREMENTS

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

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

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OPERATING INSTRUCTIONS

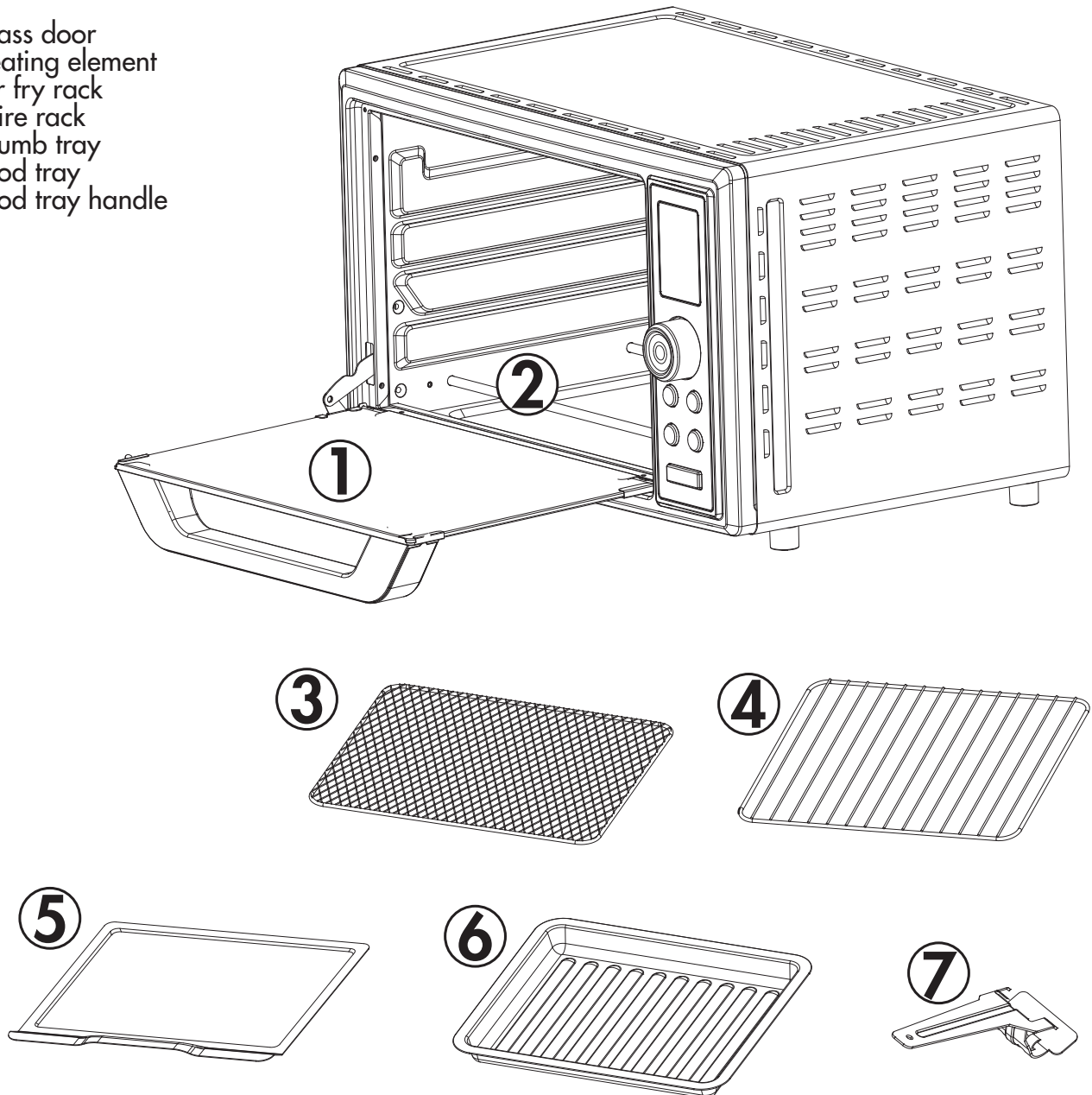
BEFORE FIRST USE

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

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

FEATURES

1. Glass door
2. Heating element
3. Air fry rack
4. Wire rack
5. Crumb tray
6. Food tray
7. Food tray handle

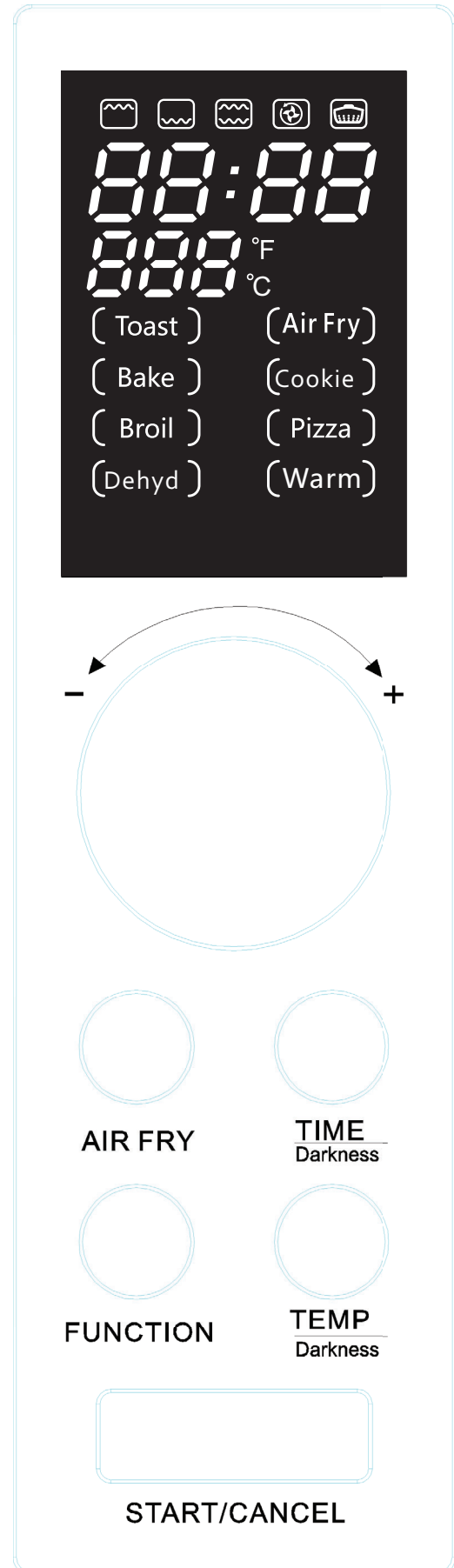


OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL

1. Air fry button
2. Function button: turn the knob to select the desired function. The selected function will show on the display.
3. Time/darkness button:
 - Press the time/darkness button, turn the knob to select the desired cooking time.
 - For toast function, the time/darkness button is to adjust the shade level. The shade level shows on the display.
 - The time shown on the display with an "h" indicates hours. The time shown on the display with no "h" indicates minutes.
4. Temp/darkness button:
 - Press the temp/darkness button, turn the knob to select the desired cooking temperature.
 - For toast function, the time/darkness button is to adjust the shade level. The shade level shows on the display.
 - In setting or cooking mode, press and hold the temp/darkness button for 3 seconds to switch the temperature between C and F.
 - In standby mode, press and hold the temp/darkness button for 3 seconds to show the temperature units: "dd-C" or "dd-F".
5. Start/cancel button:
 - Once this function is selected it can be activated by pressing the start/cancel button.
 - During operating press this button to cancel the work and return to standby.
 - When setting the cooking data, press and hold this button for 3 seconds to cancel all the settings and return to standby mode.

Note: In standby mode, only the function button and the air fry button can be pressed. Press the function button or the air fry button to wake the appliance from standby mode.



OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

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

- Baking level, time or temperature is not adjustable while the oven is working.
- To cancel operation, press the start/cancel button. Operation cannot be paused.
- To check or remove food use the handle to help slide the food in and out.
- Cooked food, the metal tray/rack and the door can be very hot, handle with care. Do not leave the oven unattended.
- When the cycle is complete the oven will stop and beep. "00:00" will show on the display until the start/cancel button is pressed. Remove the food immediately with the handle.

AIR FRY

The air fry function is good for cooking a variety of French fries or chicken wings with intense heat and maximized air flow to cook foods crispy and brown.

1. Press the air fry button or press the function button and turn the knob to select the air fry function.
2. Press the time/darkness button, turn the knob to select the desired cooking time.
3. Press the temp/darkness button, turn the knob to select the desired cooking temperature.
4. Press the start/cancel button to start the preheating. "PRE" will show on the display. When preheating is complete, the oven will beep.
5. Open the door, place the food on the food tray/air fry rack, insert the tray/rack into the middle rack position and close the door.
6. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
7. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

Note: The convection fan runs at high speed during preheating and operating.

AIR FRY COOKING CHART

Food	Amount (lbs)	Temp (F)	Time (min)
Frozen fries	1	400	20
Hand cut fries	1	400	25
Frozen chicken nuggets	1	400	18
Vegetables	1	400	12
Chicken wings	1.2	400	24

Note: Air frying does not require oil but a light coating can enhance browning and crispness. Use an oil sprayer or non-stick olive oil cooking spray, a pastry brush to evenly coat or pour a little oil into a bowl, add food and toss.

OPERATING INSTRUCTIONS

TOAST

Note that different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require lighter settings. Darker breads, muffins and English muffins require a darker setting.

1. Open the door and place the bread on the wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
2. Press the function button, turn the knob to select the toast function.
3. Press the time/darkness/temp/darkness button to select the shade colour.
4. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
5. When the cycle is complete the oven will stop and beep. Remove the food immediately or the remaining heat in the oven will continue to toast the bread.

BAKE

The bake function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries.

6. Open the door and place the food on the tray/wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
7. Press the function button, turn the knob to select the bake function.
8. Press the time/darkness button to select the desired cook time.
9. Press the temp/darkness button to select the desired cook temperature.
10. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
11. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

COOKIE

The cookie function is ideal for baking homemade or commercially prepared cookies and other baked treats. Ready-to-bake crescent rolls, cinnamon scrolls, biscuits and strudels are ideally baked using this function. It can also be used for reheating leftovers without browning or drying them out.

1. Open the door and place the food on the tray/wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
2. Press the function button, turn the knob to select the bake function.
3. Press the time/darkness button to select the desired cook time.
4. Press the temp/darkness button to select the desired cook temperature.
5. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
6. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

BROIL

The broil function is good for cooking open faced sandwiches, thin cuts of meat like bacon, poultry and fish, sausages and vegetables. Broiling can also be used to brown the tops of casseroles, gratins and desserts.

7. Open the door and place the food on the tray/wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
8. Press the function button, turn the knob to select the broil function.
9. Press the time/darkness button to select the desired cook time. Cooking temperature is automatically set and cannot be adjusted.
10. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
11. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

OPERATING INSTRUCTIONS

DEHYDRATE

The dehydrate function combines low and stable heat with air flow to evenly dry out foods without cooking. This function is good for drying out fruit or vegetable crisps.

1. Open the door and place the food on the tray/wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
2. Press the function button, turn the knob to select the dehydrate function.
3. Press the time/darkness button to select the desired cook time. Cooking temperature is automatically set and cannot be adjusted.
4. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
5. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

WARM

The warm function will maintain cooked foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth.

6. Open the door and place the food on the tray/wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
7. Press the function button, turn the knob to select the warm function.
8. Press the time/darkness button to select the desired cook time.
9. Press the temp/darkness button to select the desired cook temperature.
10. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
11. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

PIZZA

The pizza function melts and browns cheese and toppings while crisping the pizza crust.

1. Open the door and place the food on the pizza pan, then put the pan on the wire rack. Insert the rack into the middle rack position and close the door.
2. Press the function button, turn the knob to select the pizza function.
3. Press the time/darkness button to select the desired cook time.
4. Press the temp/darkness button to select the desired cook temperature.
5. Press the start/cancel button to start the operation. The remaining time will count down.
6. When the cycle is complete the oven will stop and beep.

CARE & MAINTENANCE

MAINTENANCE

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

CLEANING

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

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

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

LONG-TERM STORAGE

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

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

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

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

SPECIFICATIONS

Model: DBTO0961ABSS
Rated voltage: 120V
Rated frequency: 60Hz
Rated power: 1800W
Oven capacity: 25 litres

Household use only. Do not immerse in water.

LIMITED "CARRY IN" WARRANTY

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

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

TERMS OF WARRANTY

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

First 24 months During the first **twenty four (24) months**, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the original purchaser.

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

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

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

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

EXCLUSIONS

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

GENERAL PROVISIONS

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

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

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

Warranty Service
Carry In

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

1-800-263-2629
04/17

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

Bienvenue dans la famille Danby.

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

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

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

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Besoin d'assistance?

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



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



EXIGENCES DE SÉCURITÉ

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

EXIGENCES DE SÉCURITÉ

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

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!



EXIGENCES DE SÉCURITÉ

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

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

AVERTISSEMENT - Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié ou un agent de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre de l'appareil.

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

Demandez à un électricien qualifié d'installer une prise avec mise à la terre près 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 plus long.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

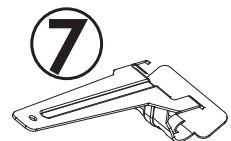
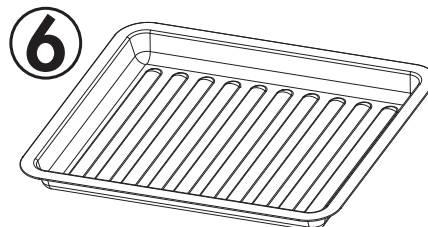
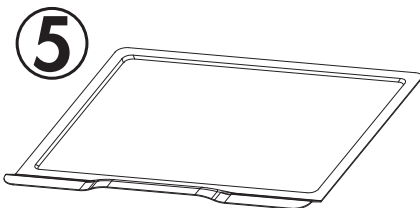
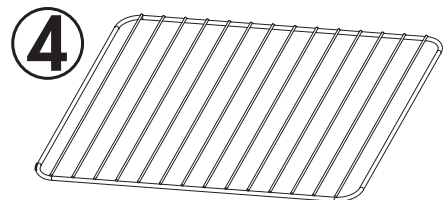
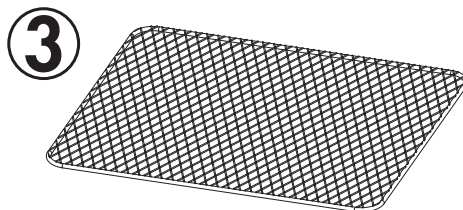
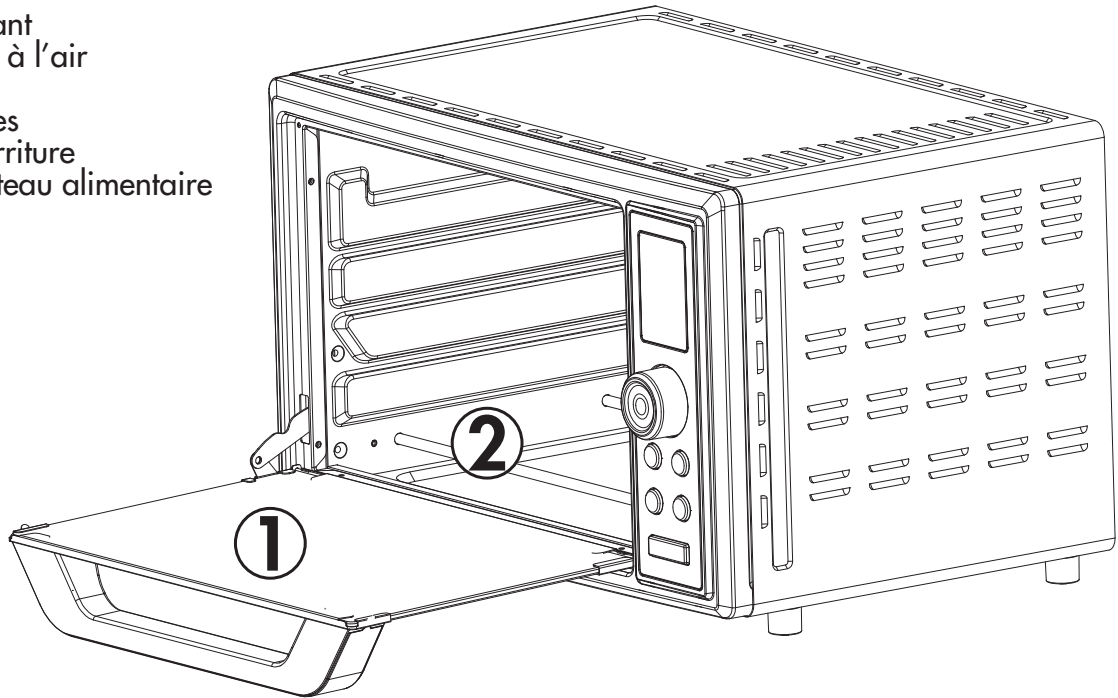
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

CARACTÉRISTIQUES

1. Porte en verre
2. Élément chauffant
3. Grille de friture à l'air
4. Grille
5. Plateau à miettes
6. Plateau de nourriture
7. Poignée du plateau alimentaire

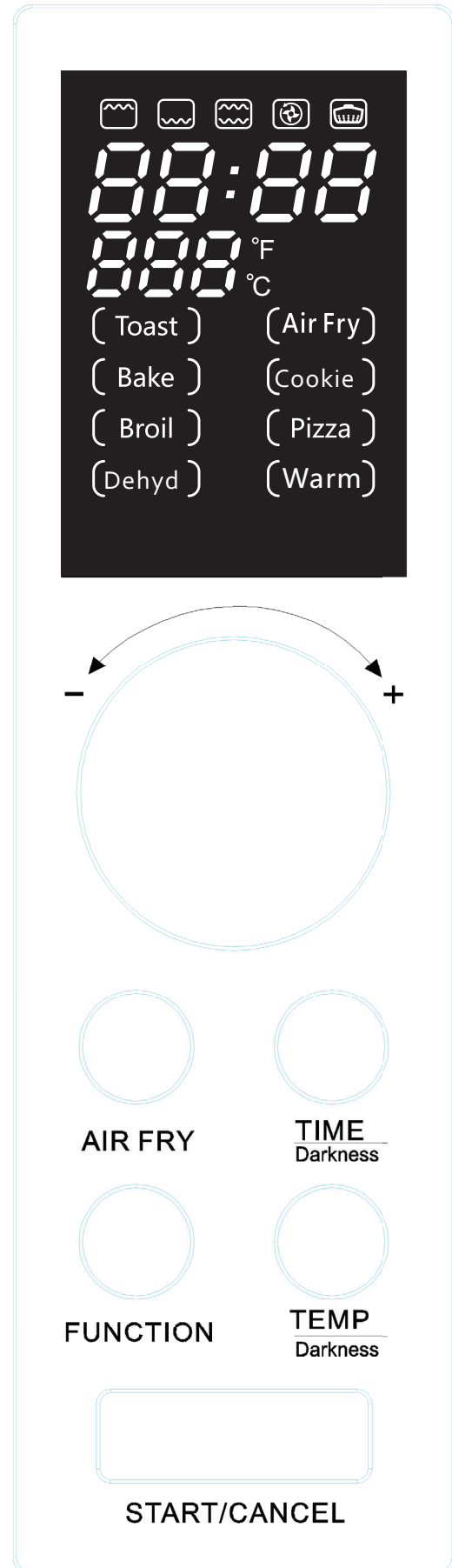


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PANNEAU DE CONFIGURATION

1. Bouton de friture à l'air
2. Bouton de fonction: tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée. La fonction sélectionnée s'affiche à l'écran.
3. Bouton temps / obscurité:
 - Appuyez sur le bouton temps / obscurité, tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
 - Pour la fonction toast, le bouton temps / obscurité sert à régler le niveau de l'ombre. Le niveau d'ombre s'affiche à l'écran.
 - L'heure indiquée sur l'écran avec un «h» indique les heures. L'heure affichée sur l'écran sans «h» indique les minutes.
4. Bouton Temp / obscurité:
 - Appuyez sur le bouton temp / obscurité, tournez le bouton pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
 - Pour la fonction toast, le bouton temps / obscurité sert à régler le niveau de l'ombre. Le niveau d'ombre s'affiche à l'écran.
 - En mode de réglage ou de cuisson, appuyez et maintenez le bouton temp / obscurité pendant 3 secondes pour basculer la température entre C et F.
 - En mode veille, appuyez et maintenez le bouton temp / obscurité pendant 3 secondes pour afficher les unités de température: «dd-C» ou «dd-F».
5. Bouton Démarrer / Annuler:
 - Une fois cette fonction sélectionnée, elle peut être activée en appuyant sur le bouton marche / annulation.
 - Pendant le fonctionnement, appuyez sur ce bouton pour annuler le travail et revenir en veille.
 - Lors du réglage des données de cuisson, maintenez cette touche enfoncée pendant 3 secondes pour annuler tous les réglages et revenir en mode veille.

Remarque: En mode veille, seuls le bouton de fonction et le bouton de friture à l'air peuvent être enfoncés. Appuyez sur le bouton de fonction ou sur le bouton de friture à l'air pour sortir l'appareil du mode veille.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

- Le niveau, la durée ou la température de cuisson ne sont pas réglables lorsque le four fonctionne.
- Pour annuler l'opération, appuyez sur le bouton marche / annulation. L'opération ne peut pas être interrompue.
- Pour vérifier ou retirer les aliments, utilisez la poignée pour aider à faire glisser les aliments vers l'intérieur et l'extérieur.
- Les aliments cuits, le plateau / grille métallique et la porte peuvent être très chauds, manipulez-les avec précaution. Ne laissez pas le four sans surveillance.
- Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip. «00:00» s'affiche à l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de démarrage / d'annulation. Retirez immédiatement les aliments avec la poignée.

FRIRE À L'AIR

La fonction de friture à l'air est idéale pour cuire une variété de frites ou d'ailes de poulet avec une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour cuire les aliments croustillants et bruns.

1. Appuyez sur le bouton de friture à l'air ou sur le bouton de fonction et tournez le bouton pour sélectionner la fonction de friture à l'air.
2. Appuyez sur le bouton temps / obscurité, tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur le bouton temp / obscurité, tournez le bouton pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer le préchauffage. «PRE» s'affiche à l'écran. Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un bip.
5. Ouvrez la porte, placez les aliments sur le plateau / grille de friture, insérez le plateau / grille en position centrale et fermez la porte.
6. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
7. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip. «00:00» s'affiche à l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de démarrage / d'annulation. Retirez immédiatement les aliments avec la poignée.

Remarque: Le ventilateur de convection fonctionne à haute vitesse pendant le préchauffage et le fonctionnement.

TABLEAU DE CUISSON À L'AIR

Nourriture	Amount (lbs)	Temp (F)	Time (min)
Frites surgelées	1	400	20
Frites coupées à la main	1	400	25
Nuggets de poulet surgelés	1	400	18
Des légumes	1	400	12
Ailes de poulet	1.2	400	24

Remarque: La friture à l'air ne nécessite pas d'huile, mais un léger revêtement peut améliorer le brunissement et le croustillant. Utilisez un pulvérisateur d'huile ou un aérosol de cuisson à l'huile d'olive antiadhésif, un pinceau à pâtisserie pour enrober uniformément ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez les aliments et mélangez.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PAIN GRILLÉ

Notez que différents types de pain nécessitent des réglages différents. Les pains et gaufres plus légers nécessitent des réglages plus légers. Les pains plus foncés, les muffins et les muffins anglais nécessitent un réglage plus foncé.

1. Ouvrez la porte et placez le pain sur la grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction de pain grillé.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité / température / obscurité pour sélectionner la couleur de l'ombre.
4. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
5. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip. Retirez immédiatement les aliments ou la chaleur restante dans le four continuera à griller le pain.

CUIRE

La fonction de cuisson cuit les aliments uniformément. Cette fonction est idéale pour la cuisson de gâteaux, muffins, brownies et pâtisseries.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau / grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton temp / obscurité pour sélectionner la température de cuisson désirée.
5. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
6. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

BISCUIT

La fonction cookie est idéale pour la cuisson de biscuits maison ou préparés dans le commerce et d'autres friandises cuites au four. Les pains croissants prêts à cuire, les rouleaux de cannelle, les biscuits et les strudels sont idéalement cuits en utilisant cette fonction. Il peut également être utilisé pour réchauffer les restes sans les brunir ni les dessécher.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau / grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton temp / obscurité pour sélectionner la température de cuisson désirée.
5. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
6. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

GRILLER

La fonction gril est idéale pour cuire des sandwichs ouverts, des morceaux de viande minces comme du bacon, de la volaille et du poisson, des saucisses et des légumes. La cuisson au gril peut également être utilisée pour dorer le dessus des casseroles, des gratins et des desserts.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau / grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction de gril.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. La température de cuisson est réglée automatiquement et ne peut pas être réglée.
4. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
5. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

DÉSHYDRATER

La fonction de déshydratation combine une chaleur faible et stable avec un flux d'air pour sécher uniformément les aliments sans cuisson. Cette fonction est idéale pour sécher les chips de fruits ou de légumes.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau / grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction de déshydratation.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. La température de cuisson est réglée automatiquement et ne peut pas être réglée.
4. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
5. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

CHAUD

La fonction tiède maintiendra les aliments cuits à la température recommandée pour empêcher la croissance bactérienne.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le plateau / grille. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction chaude.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton temp / obscurité pour sélectionner la température de cuisson désirée.
5. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
6. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

PIZZA

La fonction pizza fond et fait dorer le fromage et les garnitures tout en faisant croustiller la croûte de pizza.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la plaque à pizza, puis placez la casserole sur le fil. Insérez le rack en position centrale et fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton de fonction, tournez le bouton pour sélectionner la fonction pizza.
3. Appuyez sur le bouton temps / obscurité pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur le bouton temp / obscurité pour sélectionner la température de cuisson désirée.
5. Appuyez sur le bouton marche / annulation pour démarrer l'opération. Le temps restant compte à rebours.
6. Lorsque le cycle est terminé, le four s'arrête et émet un bip.

MAINTENANCE

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

NETTOYAGE

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

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

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

STOCKAGE À LONG TERME

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

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES

Modèle: DBTO0961ABSS
Tension nominale: 120 V
Fréquence nominale: 60Hz
Puissance nominale: 1800 W
Capacité du four: 25 litres

Usage domestique uniquement. Ne pas plonger dans l'eau.

GARANTIE LIMITÉE « À DOMICILE »

Cet appareil de qualité est garanti exempt de tout vice de matière première et de fabrication, s'il est utilisé dans les conditions normales recommandées par le fabricant.

Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur initial de l'appareil vendu par Danby Products Limited (Canada) ou Danby Products Inc. (É.-U.) (ci-après « Danby ») ou par l'un de ses distributeurs agréés et elle ne peut être transférée.

CONDITIONS

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

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

Pour bénéficiaire du service S'adresser au détaillant qui a vendu l'appareil, ou à la station technique agréée de service la plus proche, où les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Si les réparations sont effectuées par quiconque autre que la station de service agréée ou à des fins commerciales, toutes les obligations de Danby en vertu de cette garantie seront annulées.

Limites de l'entretien à domicile Danby se réserve le droit de limiter les limites de « Service au domicile » à proximité d'un dépôt de service agréé. Pour tout appareil nécessitant le service hors des limites de "Service à domicile" il sera la responsabilité du consommateur de transporter à ses frais au point d'achat d'origine ou un dépôt de service pour la réparation. Si l'appareil est installé à plus de **100 kilomètres (62 milles)** du centre de service le plus proche, il doit être livré à l'atelier de réparation autorisé par Danby le plus proche, car l'entretien doit uniquement être réalisé par un technicien qualifié et certifié pour effectuer un entretien couvert par la garantie de Danby.

Les frais de transport entre votre domicile et le lieu de l'entretien ne sont pas couverts par la présente garantie et doivent être acquittés par l'acheteur.

Aucune partie de la garantie ne prévoit implicitement que le fabricant sera tenu responsable des dommages subis par les aliments ou d'autres types de contenu, qu'ils soient causés par la défectuosité de l'appareil ou par son usage adéquat ou inadéquat.

EXCLUSIONS

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

Service au domicile

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

1-800-263-2629

02/18

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

Bienvenido a la familia Danby.

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

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

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

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Necesitas ayuda?

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



Importantes Instrucciones de Seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

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

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



Importantes Instrucciones de Seguridad

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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 el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

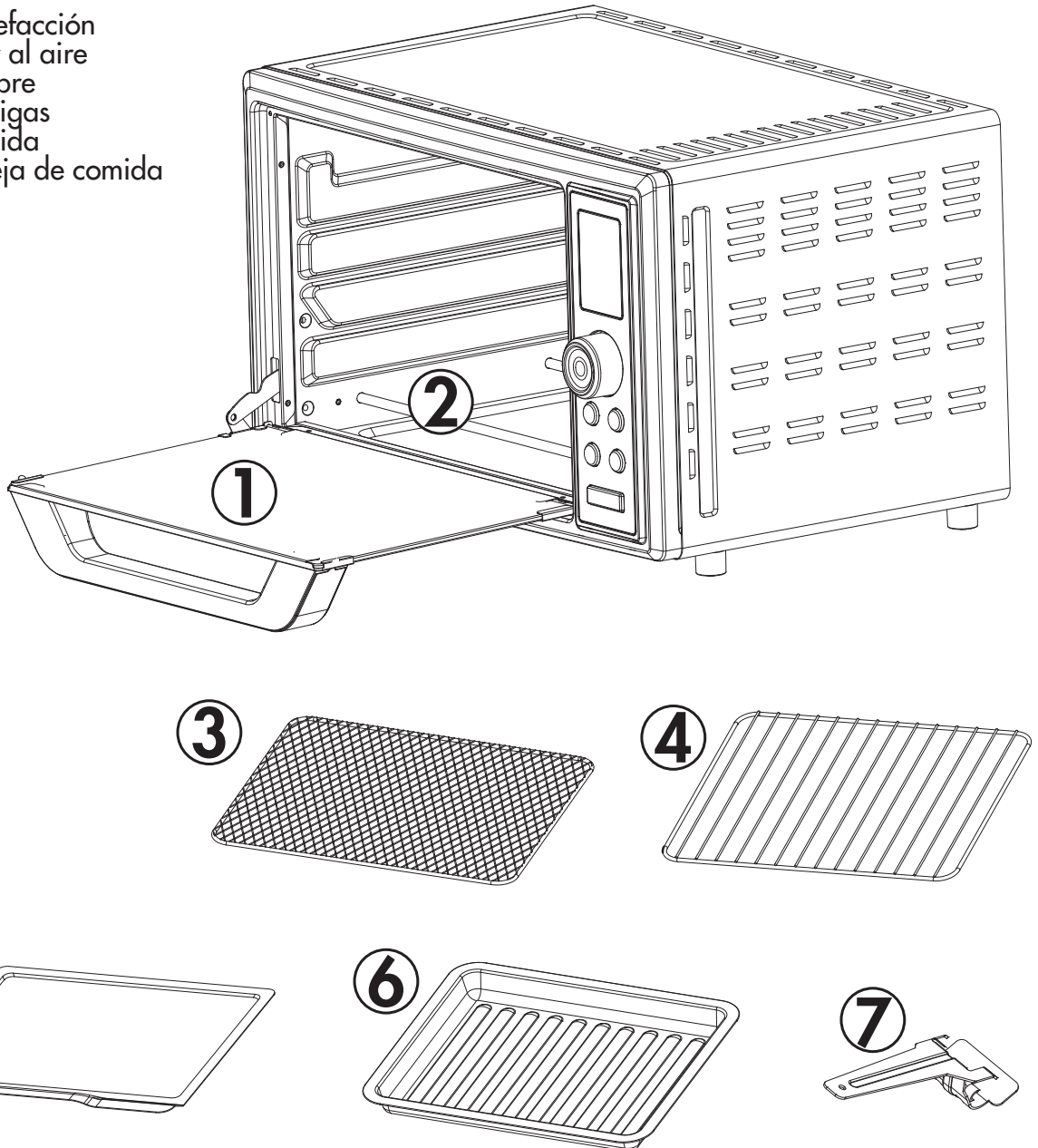
ANTES DEL PRIMER USO

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

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

CARACTERÍSTICAS

1. Puerta de cristal
2. Elemento de calefacción
3. Rejilla para freír al aire
4. Estante de alambre
5. Bandeja para migas
6. Bandeja de comida
7. Asa para bandeja de comida

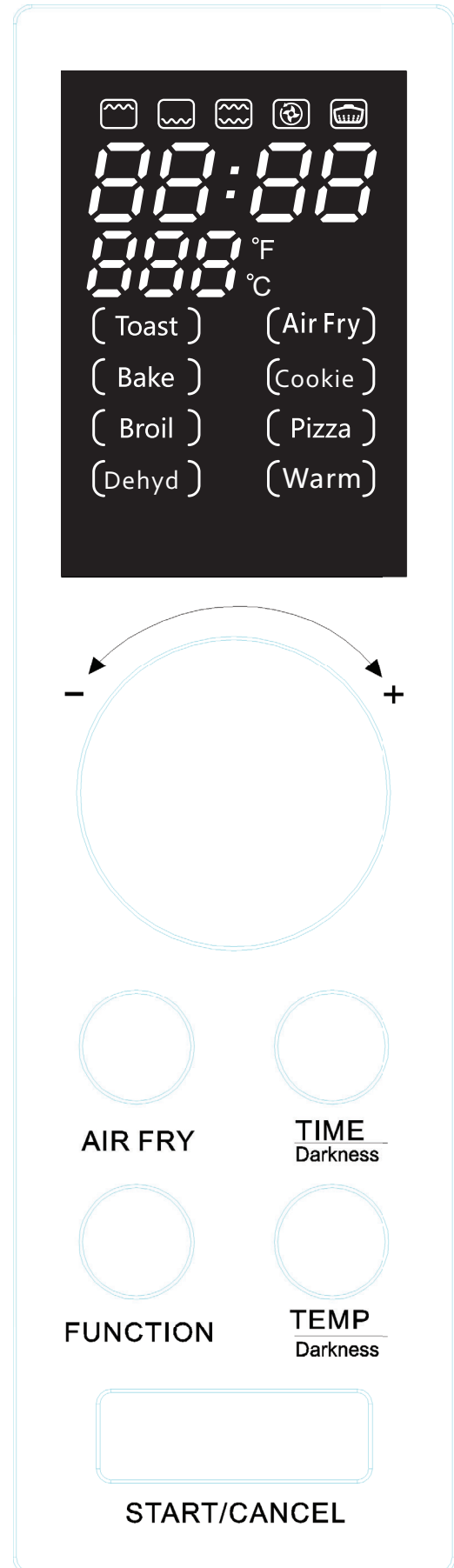


INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL DE CONTROL

1. Botón freír al aire
2. Botón de función: gire el mando para seleccionar la función deseada. La función seleccionada se mostrará en la pantalla.
3. Botón de tiempo / oscuridad:
 - Presione el botón de tiempo / oscuridad, gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
 - Para la función de tostado, el botón de tiempo / oscuridad sirve para ajustar el nivel de sombra. El nivel de sombra se muestra en la pantalla.
 - El tiempo que se muestra en la pantalla con una "h" indica horas. El tiempo que se muestra en la pantalla sin "h" indica minutos.
4. Botón de temperatura / oscuridad:
 - Presione el botón de temperatura / oscuridad, gire la perilla para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
 - Para la función de tostado, el botón de tiempo / oscuridad sirve para ajustar el nivel de sombra. El nivel de sombra se muestra en la pantalla.
 - En el modo de ajuste o de cocción, mantenga presionado el botón de temperatura / oscuridad durante 3 segundos para cambiar la temperatura entre C y F.
 - En el modo de espera, mantenga presionado el botón de temperatura / oscuridad durante 3 segundos para mostrar las unidades de temperatura: "dd-C" o "dd-F".
5. Botón iniciar / cancelar:
 - Una vez que se selecciona esta función, se puede activar presionando el botón iniciar / cancelar.
 - Durante el funcionamiento, presione este botón para cancelar el trabajo y volver al modo de espera.
 - Al configurar los datos de cocción, mantenga presionado este botón durante 3 segundos para cancelar todos los ajustes y volver al modo de espera.

Nota: En el modo de espera, solo se pueden presionar el botón de función y el botón freír al aire. Presione el botón de función o el botón freír al aire para reactivar el aparato desde el modo de espera.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES

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

- El nivel, el tiempo o la temperatura de horneado no se pueden ajustar mientras el horno está funcionando.
- Para cancelar la operación, presione el botón iniciar / cancelar. La operación no se puede pausar.
- Para revisar o quitar la comida, use el asa para ayudar a deslizar la comida hacia adentro y hacia afuera.
- Los alimentos cocidos, la bandeja / rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, manipúlelos con cuidado. No deje el horno desatendido.
- Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido. "00:00" aparecerá en la pantalla hasta que se presione el botón de inicio / cancelación. Retire la comida inmediatamente con el asa.

FREÍR AL AIRE

La función de freír al aire es buena para cocinar una variedad de papas fritas o alitas de pollo con calor intenso y flujo de aire maximizado para cocinar alimentos crujientes y dorados.

1. Presione el botón freír al aire o presione el botón de función y gire la perilla para seleccionar la función freír al aire.
2. Presione el botón de tiempo / oscuridad, gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
3. Presione el botón de temperatura / oscuridad, gire la perilla para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
4. Presione el botón de inicio / cancelación para iniciar el precalentamiento. "PRE" aparecerá en la pantalla. Cuando se complete el precalentamiento, el horno emitirá un pitido.
5. Abra la puerta, coloque la comida en la bandeja de comida / rejilla para freír, inserte la bandeja / rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
6. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
7. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido. "00:00" aparecerá en la pantalla hasta que se presione el botón de inicio / cancelación. Retire la comida inmediatamente con el asa.

Nota: El ventilador de convección funciona a alta velocidad durante el precalentamiento y el funcionamiento.

TABLA DE COCCIÓN PARA FREÍR AL AIRE

Comida	Amount (lbs)	Temp (F)	Time (min)
Papas fritas congeladas	1	400	20
Papas fritas cortadas a mano	1	400	25
Nuggets de pollo congelados	1	400	18
Vegetales	1	400	12
Alitas de pollo	1.2	400	24

Nota: Freír al aire no requiere aceite, pero una capa ligera puede mejorar el dorado y la textura crujiente. Use un rociador de aceite o aceite de oliva en aerosol antiadherente para cocinar, una brocha de repostería para cubrir uniformemente o vierta un poco de aceite en un tazón, agregue la comida y mezcle.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TOSTADA

Tenga en cuenta que los diferentes tipos de pan requieren diferentes configuraciones. Los panes y waffles más ligeros requieren ajustes más ligeros. Los panes, muffins y muffins ingleses más oscuros requieren un ajuste más oscuro.

1. Abra la puerta y coloque el pan en la rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Pulse el botón de función, gire el mando para seleccionar la función de tostadas.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad / temperatura / oscuridad para seleccionar el color de la sombra.
4. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
5. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido. Retire la comida inmediatamente o el calor restante en el horno continuará tostando el pan.

HORNEAR

La función de horneado cocina los alimentos de manera uniforme. Esta función es ideal para hornear pasteles, muffins, brownies y pasteles.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja / rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de horneado.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione el botón de temperatura / oscuridad para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
5. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
6. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

GALLETA

La función de galletas es ideal para hornear galletas caseras o preparadas comercialmente y otras delicias horneadas. Los rollitos de media luna, los rollos de canela, las galletas y los strudels listos para hornear se hornean idealmente con esta función. También se puede utilizar para recalentar sobras sin dorarlas ni secarlas.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja / rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de horneado.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione el botón de temperatura / oscuridad para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
5. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
6. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

ASAR

La función de asar a la parrilla es buena para cocinar sándwiches abiertos, cortes finos de carne como tocino, aves y pescado, salchichas y verduras. El asado también se puede utilizar para dorar la parte superior de guisos, gratinados y postres.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja / rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de asar.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado. La temperatura de cocción se establece automáticamente y no se puede ajustar.
4. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
5. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

DESHIDRATAR

La función de deshidratación combina calor bajo y estable con flujo de aire para secar uniformemente los alimentos sin cocinarlos. Esta función es buena para secar patatas fritas de frutas o verduras.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja / rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de deshidratación.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado. La temperatura de cocción se establece automáticamente y no se puede ajustar.
4. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
5. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

CÁLIDO

La función de calentamiento mantendrá los alimentos cocidos a la temperatura recomendada para evitar el crecimiento de bacterias.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja / rejilla. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de calentamiento.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione el botón de temperatura / oscuridad para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
5. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
6. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

PIZZA

La función de pizza derrite y dora el queso y las coberturas mientras quebradiza la base de la pizza.

1. Abra la puerta y coloque la comida en la bandeja para pizza, luego coloque la bandeja en la tachuela de alambre. Inserte la rejilla en la posición de rejilla central y cierre la puerta.
2. Presione el botón de función, gire la perilla para seleccionar la función de pizza.
3. Presione el botón de tiempo / oscuridad para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione el botón de temperatura / oscuridad para seleccionar la temperatura de cocción deseada.
5. Presione el botón iniciar / cancelar para iniciar la operación. El tiempo restante se contará hacia atrás.
6. Cuando se complete el ciclo, el horno se detendrá y emitirá un pitido.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

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

LIMPIEZA

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

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

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

ALMACENAMIENTO A LARGO PLAZO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

Modelo: DBTO0961ABSS
Voltaje nominal: 120 V
Frecuencia nominal: 60 Hz
Potencia nominal: 1800 W
Capacidad del horno: 25 litros

Solo para uso doméstico. No sumergir en agua.

GARANTÍA LIMITADA "A DOMICILIO"

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

EXCLUSIONES

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

CONDICIONES GENERALES

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

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

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

Servicio de Garantía
Servicio en Domicilio

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

1-800-263-2629
04/17

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



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