DASH®

FEEL GOOD
DOUBLE
YOUR WARRANTY
REWARDS



DAFT23000

EVERYDAY AIR FRYER TOASTER OVEN

Instruction Manual | Recipe Guide





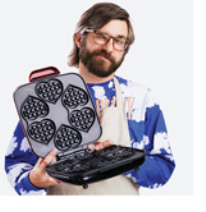


WELCOME TO THE FOODIE FAMILY

We hope you *love* our products as much as our team does.








EVERYDAY AIR FRYER TOASTER OVEN

Important Safeguards 4-7

Parts & Features 8-9

Before First Use 10

Using the Air Fryer Oven 11-13

Tips & Tricks 14-15

Cleaning & Maintenance 16

Troubleshooting 17

Recipes 18-21

Customer Support 22

Warranty 23

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- Read all instructions before use.
- Remove all bags and packaging from the appliance before use, and make sure the unit is cleaned thoroughly before first use.
- This appliance is for household use only. Do not use outdoors, for commercial purposes, or for any use other than intended.
- Never leave the appliance unattended while in use. Always use the appliance on a stable, dry, heat-resistant surface.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless properly supervised.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Accessible surfaces, including the glass door, may become hot during use and immediately after use. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing food or accessories.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or other liquids. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, after it malfunctions, or after it has been dropped or damaged.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces. A short power supply cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping. If an extension cord

is used, its electrical rating must be at least equal to that of the appliance, and it must be arranged so it does not drape over the countertop where it can be pulled by children or tripped over.

- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, the plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. Do not modify the plug.
- Do not place the appliance on or near a hot gas burner, electric burner, microwave, or in a heated oven. When operating, keep at least 2-4 inches of space on all sides of the appliance for proper air circulation. Do not operate the appliance under wall cabinets.
- Do not cover the oven or allow it to touch flammable materials such as curtains, cloth, walls, or similar materials during operation. Do not place any item on top of the oven while it is in use.
- Do not place paper, cardboard, plastic, or similar materials inside the oven. Do not cover any part of the oven with metal foil, as this may cause overheating. Oversized foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted into the oven, as they may create a risk of fire or electric shock.
- Use only manufacturer-recommended accessories. Do not store any materials in the oven other than recommended accessories when not in use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, hot liquids, hot grease, or hot accessories. Do not attempt to dislodge food while the appliance is plugged in.
- Turn controls to OFF, then unplug the appliance when not in use and before cleaning, moving, assembling, or disassembling parts. Always grasp the plug to unplug. Never pull from the power cord. Allow

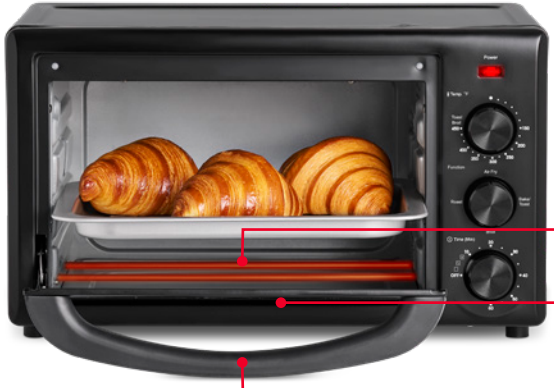
the appliance to cool completely before cleaning.

- Do not clean with metal scouring pads, rigid brushes, harsh abrasives, gasoline, or corrosive cleaners, as they may damage the appliance and create hazards.
- Use recommended temperature settings for cooking, baking, roasting, broiling, and air frying.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the Toaster Oven as they may cause a fire or electric shock.
- A fire may occur if the Toaster Oven is covered or comes into contact with flammable materials, including curtains, draperies, walls, and similar items, while in operation. Do not store any items on top of the appliance while it is in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Exercise extreme caution when using containers made of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials in this Oven when not in use, other than manufacturer-recommended accessories.
- Do not place any of the following materials in the Oven: paper, cardboard, plastic, or similar materials.
- Do not cover the Crumb Tray or any part of the Oven with metal foil. Doing so may cause the Oven to overheat.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping

over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and if the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

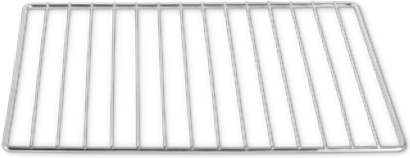
IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

PARTS & FEATURES





Baking Pan



Baking Rack

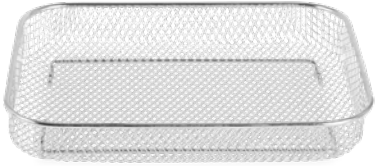


Power Light
Red light illuminates when oven begins cooking.

Temperature Control Dial
Adjust temperature from 150°-450°F.

Cooking Function Dial
Choose between Air Fry, Bake/Toast, Broil, & Roast.

Timer Control Dial
Adjust to choose a cook time up to 60 minutes.
A chime will sound when selected time has elapsed.
On the left of the Timer Dial there are toast shade icons that will guide you through choosing your preferred level of brownness. Adjust to match your preference.



Air Fryer Basket



Crumb Tray

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Place the Air Fryer Toaster Oven 2 to 4 inches away from the wall or any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.
- Check that the Air Fryer Toaster Oven has no visible damage and that no parts are missing.
- Before using for the first time, or after prolonged storage, hand wash and dry all of the Cooking Racks and the Crumb Tray using a damp, soapy cloth. Then dry thoroughly before cooking.
- Before cooking for the first time, run the Air Fryer Toaster Oven without anything in it to burn off any residual manufacturing oils. Set the Cooking Function Dial to Air Fry, the Temperature Control Dial to 450°F and the Timer Control Dial to 15 minutes. A slight smell or light smoke is normal and will dissipate.





1 Choose the Wire Rack, Baking Tray, or Air Fryer Basket as required by your recipe and place food on it. (Take note that the Air Fryer Basket cannot be placed into the Air Fryer Toaster Oven on its own; it must be placed onto the Wire Rack or Baking Tray in order to go into the Air Fryer Toaster Oven.) Slide the Wire Rack or Baking Tray into the Air Fryer Toaster Oven **(photo A)** and close the Oven Door.

2 To begin cooking, first choose a cooking function by turning the Cooking Function Dial (center) to the desired cooking function **(photo B)**.

USING THE AIR FRYER OVEN





3 Then choose a temperature by adjusting the Temperature Control Dial (top) to the desired cooking temperature **(photo C)**.

4 Finally, choose a cooking time by adjusting the Timer Control Dial (bottom) to the desired cooking time **(photo D)**. Once a time is selected, the Air Fryer Toaster Oven will start immediately and the red Power Light will illuminate to indicate that the Air Fryer Toaster Oven is cooking.





5 For best results and evenly crisped food (especially when air frying), flip food halfway through the selected cooking time. At the halfway point, open the Oven Door and use tongs to flip or toss food **(photo E)**.

6 When the cooking time ends, a chime will sound indicating the food is done. Check food for doneness and add more cooking time if necessary.

7 Once food is cooked, use oven mitts to carefully remove the Wire Rack or Baking Tray **(photo F)**.

8 When finished cooking, always unplug the Air Fryer Toaster Oven after every use.

TIPS & TRICKS



PREPARATION

- For best results, cut ingredients like veggies & fries to all be the same size so each piece cooks consistently & evenly.
- Don't overcrowd the Wire Rack, Baking Tray, or Air Fryer Basket with food. Be careful to leave space between food for hot air to circulate, especially when air frying.



GETTING THE CRISPIEST RESULTS

- Brush or drizzle food like fries with a light coating of cooking oil before air frying. Add oil to the food, but do NOT add oil to the Baking Tray, Wire Rack, or Air Fryer Basket.
- When making homemade French fries, soak fresh-cut potatoes in water for 30 minutes, pat dry, then toss with a small amount of oil before cooking.
- For best results and evenly crisped food (especially when air frying), flip food halfway through the selected cooking time. At the halfway point, open the Oven Door and use tongs to flip or toss food.



SETTING THE TIME AND TEMPERATURE

- This Air Fryer Toaster Oven runs slightly hotter than a conventional oven. Reduce the temperature by 10–15°F from what a standard recipe calls for, especially for baked goods.
- The left side of the Timer Control Dial shows three toast icons indicating the appropriate time to achieve that shade of toast. Use the icons to guide the cook time you choose when toasting bread, selecting from light, medium, and dark browning levels.

FUNCTION	BEST USED FOR	ACCESSORIES & POSITIONING
Air Fry	Fries, wings, vegetables, frozen snacks	Air Fryer Basket, middle slot
Bake/ Toast	Cakes, pies, cookies, toast, bagels; the toast shade icons to the left of the Timer Dial will guide you through choosing your preferred toasting level	Baking Pan or Wire Rack, middle slot
Broil	Melting cheese, browning casserole tops, searing the tops of fish and steaks with direct top heat.	Baking Pan, top slot
Roast	Cooking whole chicken, roasts, larger cuts of meat with even heat for tender results	Baking Pan, lowest slot

CLEANING & MAINTENANCE

WARNING: Always unplug the Air Fryer Toaster Oven after use and allow it to cool completely before cleaning.



Never use harsh, abrasive, corrosive cleaners, or metal brushes and steel wool pads to clean as they will damage the exterior & interior surfaces and the Heating Element.

- To clean the exterior of the Air Fryer Toaster Oven, simply wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly. If needed, apply soap or a mild cleaning agent to the cloth.
- To clean the interior, use a damp cloth with a mild liquid soap solution. Always dry thoroughly after cleaning.
- The Crumb Tray is removable for easy cleanup. Slide it out from the bottom of the Air Fryer Toaster Oven and discard any crumbs. Wipe clean and replace. For baked on grease, soak the Crumb Tray in hot, soapy water.
- To clean the Heating Element, gently wipe it with a damp, soft cloth or non-abrasive sponge.
- The Wire Rack, Air Fryer Basket, Baking Tray, & Crumb Tray are NOT dishwasher safe. Hand wash with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
- After cleaning, ensure the Air Fryer Toaster Oven is dried thoroughly before storing.

TROUBLESHOOTING

While Dash products are durable, you may encounter one or more of the problems listed below. If the issue is either not solved by the solutions recommended below or not included on this page, please contact our Customer Support Team at **1-800-898-6970** or **support@bydash.com**.

ISSUE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer Toaster Oven does not turn on	Not plugged in, or Timer Control Dial is not set	Plug it into a grounded outlet. Turn the Timer Control Dial clockwise to set the cook time.
Food is not done when time is up	Too much food added, it wasn't spaced out, or temperature set too low	Cook in smaller batches, spread food out, and/or Increase the temperature slightly.
Food is cooking unevenly	Food was not flipped during cooking	Use tongs to flip or toss food halfway through the cooking time.
Food is not crispy enough	Food was too wet, or not enough oil	Pat the food dry before cooking. Lightly brush or spray with oil.
Smoke is coming from the Air Fryer Toaster Oven	The food was greasy food or there was residue from previous use	This is normal with greasy items. Clean the Air Fryer Toaster Oven thoroughly after each use.
Smell or smoke on first use	Residual manufacturing oils	Run the Air Fryer Toaster Oven empty at 450°F on Air Fry for 15 minutes before first use.

RECIPE GUIDE

Scan here for more recipes!

bydash.com/recipes





PERFECTO PIZZA PUFFS

Prep Time: *5-7 minutes* • ***Cook Time:*** *15-20 minutes* • ***Serves:*** *3-4*

Ingredients:

1 sheet frozen puff pastry dough, thawed (enough for 9 pizzas)

For the Sauce:

¼ cup ricotta cheese

1 egg

Salt and pepper, to taste

Chives, finely chopped

Toppings:

Prosciutto

Red onions, thinly sliced

Cherry tomatoes, halved

Chives, finely chopped

Pepper, to taste

Directions:

1. Roll out the puff pastry dough. Cut into small squares and prick the surface with a fork to prevent excessive puffing.
2. In a small bowl, mix all sauce ingredients together. Add a spoonful of sauce to each pastry square, then layer with preferred toppings, dividing them evenly.
3. Place the pastries in the freezer for 10 minutes to chill the dough – this helps them puff up perfectly when baking.
4. Preheat the Air Fryer Toaster Oven to 400°F. Set the Function Dial to Bake and the Timer Control Dial to 15 minutes. Place prepared pastries on the Baking Tray, insert Baking Tray into the Air Fryer Toaster Oven, and bake until golden and crisp. It might be necessary to bake in batches.
5. Garnish with a sprinkle of fresh chives and serve.



QUICK CHICKEN QUESADILLAS

Prep Time: *5-7 minutes* • ***Cook Time:*** *8-10 minutes* • ***Serves:*** *3-4*

Ingredients:

2 green onions

2 cups shredded rotisserie chicken

1 ½ cups shredded Monterey Jack cheese

1 jalapeño, thinly sliced

¼ cup fresh cilantro, chopped

4 medium flour tortillas

¾ cup salsa verde

½ cup sour cream

Directions:

1. Thinly slice the green onions. On one half of each tortilla, evenly layer the chicken, cheese, jalapeño, cilantro, and green onion. Fold the tortilla in half to cover the filling.
2. Place quesadillas on the Baking Tray then insert the Baking Tray into the top slot of Air Fryer Toaster Oven.
3. Set the Function Dial to Bake, set the Temperature Control Dial to 400°F, then set the Timer Control Dial to 8 minutes. Cook for 2-3 more minutes until tops are golden and the cheese is melted if necessary.
4. Slice them up and serve with salsa verde and sour cream for dipping!



TOASTER OVEN CHOCOLATE CHIP COOKIES

Prep Time: *10-12 minutes* • ***Cook Time:*** *8-10 minutes* • ***Serves:*** *8-10*

Ingredients:

1½ cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
½ teaspoon salt
1 large egg
½ cup shortening
½ cup packed dark brown sugar
¼ cup granulated sugar
2 teaspoons vanilla extract
1 tablespoon milk
1 cup chocolate chips

Directions:

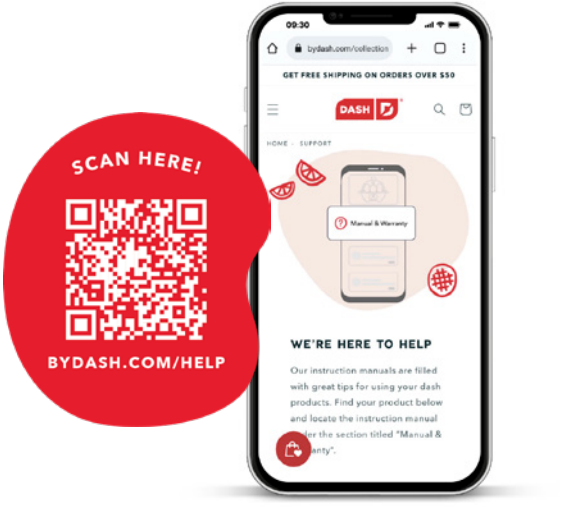
1. In a large mixing bowl, combine all ingredients except the chocolate chips. Use an electric hand mixer on low speed to beat the dough until combined. Increase speed to medium and beat for 3 more minutes, scraping down the sides as needed. Add chocolate chips and mix on low until evenly blended.
2. Line the Baking Tray with parchment paper. Using a small scoop, place scoops of dough onto the parchment paper about 1 inch apart. Insert the Baking Tray into the Air Fryer Toaster Oven.
3. Preheat the Air Fryer Toaster Oven prior to baking. Set the Function Dial to Bake, set the Temperature Control Dial to 375°F, and set the Timer Control Dial to 5 minutes and let preheat. Insert Baking Tray and set the Timer Control Dial to 8 minutes, checking to see when cookies are golden brown.
4. Allow to cool a bit until just warm and gooey before serving.

CUSTOMER SUPPORT

FEEL GOOD
DOUBLE YOUR WARRANTY
REWARDS

We want you to Feel Good about your Dash products! Sign up for our Feel Good Rewards program at **bydash.com/feelgood** to **DOUBLE** your warranty, part of our commitment to quality and customer satisfaction.

We're here to help! Our customer support teams in the US and Canada are at your service Monday - Friday. Contact us at **1 (800) 898-6970** or **support@bydash.com**.



STOREBOUND, LLC – 1 YEAR LIMITED WARRANTY

Your StoreBound product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase when utilized for normal and intended household use. Should any defect covered by the terms of the limited warranty be discovered within one (1) year, StoreBound, LLC will repair or replace the defective part. To process a warranty claim, contact Customer Support at support@bydash.com for further assistance and instruction. A Customer Support agent will assist you by troubleshooting minor problems. If troubleshooting fails to fix the problem, a return authorization will be issued. Proof of purchase indicating the date and place of purchase is required and should accompany the return. You must also include your full name, shipping address, and telephone number. StoreBound will not ship to a PO Box. StoreBound will not be responsible for delays or unprocessed claims resulting from a purchaser's failure to provide any or all of the necessary information. Freight costs must be prepaid by the purchaser.

All replacement inquiries are to be submitted to support@bydash.com or contact Customer Support at 1-800-898-6970. There are no express warranties except as listed above.

Warranty is voided if used outside of the 50 states of the United States, the District of Columbia or the 10 provinces of Canada. Warranty is voided if used with an electric adapter/converter or used with any voltage plug other than 120V.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER. STOREBOUND SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT EXCEPT TO THE EXTENT REQUIRED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts. Therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

Refurbished items or items not purchased through an authorized retailer are not eligible for warranty claims.

REPAIRS

DANGER! Risk of electric shock! The Dash Everyday Air Fryer Toaster Oven is an electrical appliance.
Do not attempt to repair the appliance yourself under any circumstances.
Contact Customer Support regarding repairs to the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Wattage: 1500W
Voltage: 120V ~ 60Hz
Stock#: DAFT23000_20260420_Trilingual_v3



This product has passed food safety testing in accordance with FDA guidelines.

DASH®



Follow us!

@bydash | recipes, videos, & inspiration

@unprocessyourfood | veg & vegan-friendly meals

1-800-898-6970 | bydash.com

DASH

FEEL GOOD
AUMENTE AL DOBLE
EL PERÍODO DE GARANTÍA
REWARDS



N.° DAFT23000

HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE PARA USO DIARIO

Manual de instrucciones | Guía de recetas

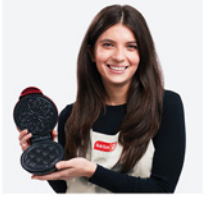




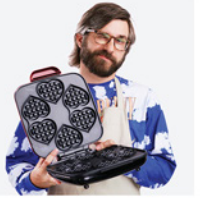


BIENVENIDO/A A LA FAMILIA COCINERA

Esperamos que *le encanten* nuestros productos tanto como a nuestro equipo.








HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE PARA USO DIARIO

Medidas de seguridad importantes 28-31

Piezas y características 32-33

Antes del primer uso 34

Cómo usar el horno con freidora de aire 35-37

Consejos y trucos 38-39

Limpieza y mantenimiento 40

Resolución de problemas 41

Recetas 42-45

Atención al cliente 46

Garantía 47

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CUIDADO.

Cuando utilice electrodomésticos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Retire todas las bolsas y el empaque del electrodoméstico antes de usarlo, y asegúrese de que la unidad esté completamente limpia antes del primer uso.
- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No use el producto en exteriores, con fines comerciales ni para ningún otro uso que no sea el previsto.
- Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras esté en uso. Siempre use el electrodoméstico sobre una superficie estable, seca y resistente al calor.
- Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén debidamente supervisadas.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Las superficies accesibles, incluida la puerta de vidrio, pueden calentarse durante el uso y justo después de su uso. Siempre use guantes de horno protectores y aislantes cuando vaya a insertar o retirar alimentos o accesorios.
- Para protegerse contra descargas

eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua u otros líquidos. No opere el electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados o si el mismo presenta fallas o se ha caído o dañado.

- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Si va a usar un cable de extensión, su capacidad eléctrica debe ser al menos igual a la del electrodoméstico y debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera, donde los niños puedan jalarlo o alguien pueda tropezar con él.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. No modifique el enchufe.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador de gas caliente, un quemador eléctrico, microondas o dentro de un horno caliente. Durante el funcionamiento, mantenga al menos 2-4 pulgadas de espacio en todos los lados del electrodoméstico para permitir una circulación de aire adecuada. No opere el electrodoméstico debajo de gabinetes de pared.
- No cubra el horno ni permita que toque materiales inflamables como cortinas, telas, paredes o materiales similares durante el funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el horno mientras está en uso.
- No coloque papel, cartón, plástico ni materiales similares dentro del horno. No cubra ninguna parte del horno con papel aluminio, ya que esto puede causar sobrecalentamiento. No se deben introducir alimentos de gran tamaño, paquetes de papel aluminio ni utensilios en el horno, ya que pueden provocar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. No guarde ningún material en el horno aparte de los accesorios

recomendados cuando no esté en uso.

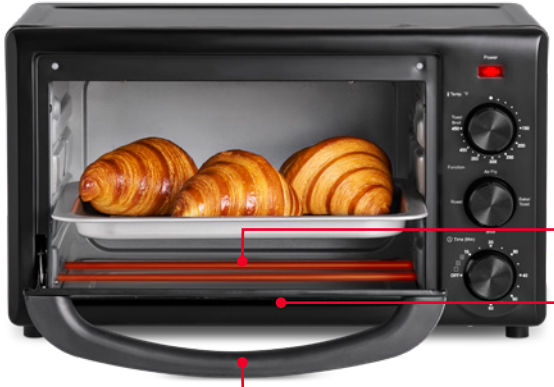
- Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente, líquidos calientes, grasa caliente o accesorios calientes. No intente retirar los alimentos mientras el electrodoméstico esté conectado.
- Gire los controles a la posición OFF (apagado), luego desconecte el electrodoméstico cuando no esté en uso y antes de limpiar, mover, ensamblar o desensamblar las piezas. Sujete siempre el enchufe para desenchufarlo. Nunca tire del cable de alimentación. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No limpie con estropajos de metal, cepillos rígidos, abrasivos fuertes, gasolina ni limpiadores corrosivos, ya que pueden dañar el electrodoméstico y generar riesgos.
- Utilice los ajustes de temperatura recomendados para cocinar, hornear, asar, rostizar y freír con aire.
- No introduzca alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el horno tostador, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el horno tostador está cubierto o entra en contacto con materiales inflamables, incluidas cortinas, tapices, paredes y artículos similares, mientras está en funcionamiento. No coloque ni almacene objetos sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No limpie el aparato con estropajos metálicos. Los fragmentos pueden desprenderse del estropajo y entrar en contacto con componentes eléctricos, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga extrema precaución al utilizar recipientes fabricados con materiales distintos del metal o el vidrio.
- No almacene ningún material dentro de este horno cuando no esté en uso, excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los

siguientes materiales dentro del horno: papel, cartón, plástico o materiales similares.

- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Hacerlo puede provocar el sobrecalentamiento del horno.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable corto) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de alimentación desmontables más largos o extensiones eléctricas, y pueden utilizarse siempre que se haga con precaución. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o una extensión eléctrica, la capacidad eléctrica indicada en el cable o la extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato; el cable debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de la encimera o mesa, donde pueda ser jalado por niños o provocar tropiezos accidentales; y si el aparato es de tipo conectado a tierra, el cable o la extensión debe ser un cable de 3 conductores con conexión a tierra.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CUIDADO.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



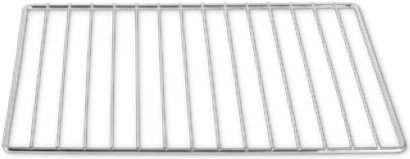
Elementos calefactores

Puerta del horno

Manija



Bandeja para hornear



Rejilla para Hornear

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

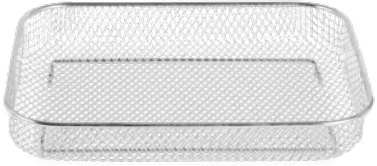


Luz de encendido
Enciende una luz roja cuando el horno comienza a cocinar.

Perilla de control de temperatura
Ajusta la temperatura de 150 °F a 450 °F (65,5 °C a 232 °C).

Perilla de función de cocción
Permite elegir entre las funciones Air Fry (freír con aire), Bake/Toast (hornear/tostar), Broil (rostizar) y Roast (asar).

Perilla de control de tiempo
Permite seleccionar un tiempo de cocción de hasta 60 minutos. Se escuchará un timbre cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado. A la izquierda de la perilla de tiempo hay íconos de tonos de tostado que lo guiarán para elegir el nivel de dorado que prefiera. Ajústela según su preferencia.



Cesta para freír con aire



Bandeja para migas

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Coloque el horno tostador con freidora de aire a una distancia de 5 a 10 cm de la pared o de cualquier objeto sobre la encimera. No lo use sobre superficies sensibles al calor.
- Verifique que el horno tostador con freidora de aire no tenga daños visibles y que no falte ninguna pieza.
- Antes de usar el electrodoméstico por primera vez, o después de un almacenamiento prolongado, lave a mano con un paño húmedo con jabón y seque todas las rejillas para hornear y la bandeja para migas. Luego, séquelo completamente antes de cocinar.
- Antes de cocinar por primera vez, haga funcionar el horno tostador con freidora de aire sin nada en su interior para eliminar cualquier residuo de aceites de fabricación. Gire la perilla de función de cocción a Air Fry (freír con air), la perilla de control de temperatura a 450 °F y la perilla de control de tiempo a 15 minutos. Es normal que aparezca un ligero olor o una pequeña cantidad de humo. Luego desaparecerá.

CÓMO USAR EL HORNO CON FREIDORA DE AIRE





1 Elija la rejilla metálica, la bandeja para hornear o la cesta para freír con aire según lo requiera su receta y coloque la comida sobre una de ellas. (Tenga en cuenta que la cesta para freír con aire no puede colocarse sola dentro del horno tostador con freidora de aire; debe colocarse sobre la rejilla metálica o la bandeja para hornear para poder introducirla en el horno tostador con freidora de aire). Deslice la rejilla metálica o la bandeja para hornear en el horno tostador con freidora de aire **(foto A)** y cierre la puerta del horno.

2 Para comenzar a cocinar, primero seleccione una función de cocción girando la perilla de función de cocción (central) hasta la función de cocción deseada **(foto B)**.





3 Luego, selecciona una temperatura ajustando la perilla de control de temperatura (superior) a la temperatura de cocción deseada **(foto C)**.

4 Por último, seleccione un tiempo de cocción ajustando la perilla de control de tiempo (inferior) al tiempo de cocción deseado **(foto D)**. Una vez que se seleccione el tiempo, el horno tostador con freidora de aire comenzará de inmediato y la luz roja de encendido se iluminará para indicar que el horno tostador con freidora de aire está cocinando.

CÓMO USAR EL HORNO CON FREIDORA DE AIRE





5 Para obtener los mejores resultados y una cocción uniforme y crujiente (especialmente al usar la función de freír con aire), voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción seleccionado. A la mitad del tiempo, abra la puerta del horno y use pinzas para voltear o mezclar los alimentos **(foto E)**.

6 Cuando termine el tiempo de cocción, sonará un timbre para indicar que la comida está lista. Revise que la comida esté bien cocida y agregue más tiempo de cocción si es necesario.

7 Una vez que la comida esté lista, utilice guantes para horno para retirar con cuidado la rejilla metálica o la bandeja para hornear **(foto F)**.

8 Cuando termine de cocinar, siempre desconecte el horno tostador con freidora de aire después de cada uso.

CONSEJOS Y TRUCOS



PREPARACIÓN

- Para obtener los mejores resultados, corte los ingredientes como verduras y papas fritas en trozos del mismo tamaño, de modo que cada pieza se cocine de manera uniforme y consistente.
- No sobrecargue la rejilla metálica, la bandeja para hornear ni la cesta para freír con aire con alimentos. Tenga cuidado de dejar espacio entre los alimentos para que el aire caliente circule, especialmente al usar la función de freír con aire.



CÓMO OBTENER ALIMENTOS MÁS CRUJIENTES

- Pincele o rocíe los alimentos como las papas fritas con una ligera capa de aceite de cocina antes de usar la freidora de aire. Agregue aceite a los alimentos, pero NO agregue aceite a la bandeja para hornear, la rejilla metálica ni a la cesta para freír con aire.
- Al preparar papas fritas caseras, remoje las papas recién cortadas en agua durante 30 minutos, séquelas con una toalla y luego mézclelas con una pequeña cantidad de aceite antes de cocinarlas.
- Para obtener los mejores resultados y una cocción uniforme y crujiente (especialmente al usar la función de freír con aire), voltee los alimentos a la mitad del tiempo de cocción seleccionado. A la mitad del tiempo, abra la puerta del horno y use pinzas para voltear o mezclar la comida.



CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

- Este horno tostador con freidora de aire funciona ligeramente más caliente que un horno convencional. Reduzca la temperatura entre 10 y 15 °F (12,2 y 9,4 °C) respecto a lo que indica una receta estándar, especialmente para productos horneados.
- El lado izquierdo de la perilla de control de tiempo muestra tres íconos de tostado que indican el tiempo adecuado para lograr ese tono de tostado. Utilice los íconos para guiarse al elegir el tiempo de cocción al tostar pan, seleccionando entre los niveles de dorado claro, medio y oscuro.

FUNCIÓN	MEJOR USO	ACCESORIOS Y POSICIONAMIENTO
Freír con aire	Papas fritas, alitas, verduras, snacks congelados	Cesta para freír con aire, ranura central
Hornear/ tostar	Pasteles, pays, galletas, pan tostado, bagels; los íconos de nivel de tostado a la izquierda de la perilla de tiempo lo guiarán para elegir su nivel de tostado preferido	Bandeja para hornear o rejilla metálica, ranura del medio
Rostizar	Derretir queso, dorar la parte superior de los guisos, sellar la parte superior de pescados y filetes con calor directo desde arriba.	Bandeja para hornear, ranura superior
Asar	Cocinar pollo entero, asados y cortes grandes de carne con calor uniforme para obtener resultados tiernos	Bandeja para hornear, ranura más baja

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el horno tostador con freidora de aire después de usarlo y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.



Nunca utilice limpiadores agresivos, abrasivos, corrosivos, ni cepillos de metal o estropajos de lana de acero para limpiar, ya que dañarán las superficies exteriores e interiores y el elemento calefactor.

- Para limpiar el exterior del horno tostador con freidora de aire, simplemente límpielo con un paño limpio y húmedo y séquelo completamente. Si es necesario, aplique jabón o un agente de limpieza suave al paño.
- Para limpiar el interior, use un paño húmedo con una solución de jabón líquido suave. Siempre seque completamente después de limpiar.
- La bandeja para migas inferior es desmontable para facilitar la limpieza. Sáquela de la parte inferior del horno tostador con freidora de aire y deseche las migas. Limpie con un paño y vuelva a colocar. Para la grasa incrustada, remoje la bandeja para migas en agua caliente con jabón.
- Para limpiar el elemento calefactor, límpielo suavemente con un paño suave y húmedo o una esponja no abrasiva.
- La rejilla metálica, la cesta para freír con aire, la bandeja para hornear y la bandeja para migas NO son aptas para lavavajillas. Lave a mano con agua caliente, jabón para vajilla y una esponja no abrasiva.
- Después de la limpieza, asegúrese de que el horno tostador con freidora de aire esté completamente seco antes de guardarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si bien los productos Dash son duraderos, es posible que se encuentre con uno o más de los problemas que se mencionan a continuación. Si el problema no se resuelve con las soluciones recomendadas a continuación o no están incluidas en esta página, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente llamando al **1-800-898-6970** o escribiendo al correo electrónico **support@bydash.com**.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno tostador con freidora de aire no enciende	No está conectado, o la perilla de control de tiempo no está ajustado	Conéctelo a un tomacorriente con conexión a tierra. Gire la perilla de control de tiempo en sentido horario para ajustar el tiempo de cocción.
La comida no está lista cuando se acaba el tiempo	Se agregó demasiada comida, no se distribuyó de manera uniforme o la temperatura estaba demasiado baja	Cocine en lotes más pequeños, distribuya la comida y/o aumente ligeramente la temperatura.
La comida se cuece de manera desigual	No se volteó la comida durante la cocción	Use pinzas para voltear o mezclar la comida a la mitad del tiempo de cocción.
La comida no está lo suficientemente crujiente	La comida estaba demasiado húmeda o no tenía suficiente aceite	Seque los alimentos antes de cocinarlos. Unte ligeramente con aceite o rocíe con aceite.
Sale humo del horno tostador con freidora de aire	La comida tenía mucha grasa o había residuos de usos anteriores	Esto es normal con alimentos que tienen mucha grasa. Limpie el horno tostador con freidora de aire completamente después de cada uso.
Olor o humo en el primer uso	Aceites residuales de la fabricación	Encienda el horno tostador con freidora de aire vacío a 450 °F en la función Air Fry (freír con aire) durante 15 minutos antes del primer uso.

GUÍA DE RECETAS

¡Escanee aquí para ver más recetas!

bydash.com/recipes





TROZOS DE PIZZA PERFECTOS

Tiempo de preparación: *5-7 minutos* • ***Tiempo de cocción:*** *15-20 minutos* • ***Porciones:*** *3-4*

Ingredientes:

1 lámina de masa de hojaldre congelada, descongelada (suficiente para 9 pizzas)

Para la salsa:

¼ taza de queso ricotta

1 huevo

Sal y pimienta, al gusto

Cebollín, finamente picado

Aderezos:

Prosciutto

Cebollas moradas, finamente rebanadas

Tomates cherry, partidos por la mitad

Cebollín, finamente picado

Pimienta a gusto

Instrucciones:

1. Extienda la masa de hojaldre. Corte en pequeños cuadros y pinche la superficie con un tenedor para evitar que se infle en exceso.
2. En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes de la salsa. Agregue una cucharada de salsa a cada cuadrado de masa, luego coloque los ingredientes preferidos, dividiéndolos de manera uniforme.
3. Coloque los pasteles en el congelador durante 10 minutos para enfriar la masa; esto ayuda a que suban perfectamente al hornearse.
4. Precaliente el horno tostador con freidora de aire a 400 °F (204 °C). Gire la perilla de función a Bake (hornear) y la perilla de control de tiempo a 15 minutos. Coloque los pasteles preparados en la bandeja para hornear, inserte la bandeja para hornear en el horno tostador con freidora de aire y hornee hasta que estén dorados y crujientes. Puede que sea necesario hornear en tandas.
5. Adorne con una pizca de cebollín fresco y sirva.



QUESADILLAS RÁPIDAS DE POLLO

Tiempo de preparación: *5-7 minutos* • ***Tiempo de cocción:*** *8-10 minutos* • ***Porciones:*** *3-4*

Ingredientes:

2 cebollines

2 tazas de pollo rostizado desmenuzado

1 ½ tazas de queso Monterey Jack rallado

1 jalapeño en rodajas finas

¼ taza de cilantro fresco, picado

4 tortillas de harina medianas

¾ taza de salsa verde

½ taza de crema ácida

Instrucciones:

1. Corte los cebollines en rodajas finas. En una mitad de cada tortilla, coloque de manera uniforme el pollo, queso, jalapeño, cilantro y el cebollín. Doble la tortilla por la mitad para cubrir el relleno.
2. Coloque las quesadillas en la bandeja para hornear y luego inserte la bandeja para hornear en la ranura superior del horno tostador con freidora de aire.
3. Gire el dial de función a Hornear, ajuste el dial de control de temperatura a 400 °F (204 °C) y luego ajuste la perilla de control de tiempo a 8 minutos. Cocine durante 2-3 minutos más hasta que la parte superior esté dorada y el queso se haya derretido, si es necesario.
4. ¡Córtelos en rebanadas y sírvalos con salsa verde y crema agria para mojar!



GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE EN HORNO TOSTADOR

Tiempo de preparación: *10-12 minutos* • ***Tiempo de cocción:*** *8-10 minutos* • ***Porciones:*** *8-10*

Ingredientes:

1 ½ tazas de harina de trigo
1 cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
1 huevo grande
½ taza de manteca vegetal
½ taza de azúcar morena oscura compacta
¼ taza de azúcar granulada
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 cucharada de leche
1 taza de chispas de chocolate

Instrucciones:

1. En un tazón grande para mezclar, combine todos los ingredientes excepto las chispas de chocolate. Use una batidora eléctrica de mano a baja velocidad para batir la masa hasta que esté bien mezclada. Aumente a velocidad media y bata durante 3 minutos más, raspando los lados según sea necesario. Agrega chispas de chocolate y mezcle a baja velocidad hasta que estén bien integradas.
2. Forre la bandeja para hornear con papel para hornear. Usando una cuchara pequeña, coloque porciones de masa sobre el papel para hornear, separándolas aproximadamente 1 pulgada entre sí. Inserte la bandeja para hornear en el horno tostador con freidora de aire.
3. Precaliente el horno tostador con freidora de aire antes de hornear. Gire la perilla de función a Bake (hornear), ajuste la perilla de control de temperatura a 375 °F (190 °C) y ajuste la perilla de control de tiempo a 5 minutos y deje precalentar. Inserte la bandeja para hornear y ajuste la perilla de control de tiempo a 8 minutos, revisando para ver cuándo las galletas estén doradas.
4. Deje enfriar un poco hasta que esté tibio y pegajoso antes de servir.

ATENCIÓN AL CLIENTE

FEEL GOOD
AUMENTE AL DOBLE
EL PERÍODO DE GARANTÍA
REWARDS

¡Queremos que se sienta bien con sus productos Dash! Regístrese en nuestro programa Feel Good Rewards en **bydash.com/feelgood** para **AUMENTAR AL DOBLE** el período de garantía, como parte de nuestro compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

¡Estamos disponibles para ayudarlo! Nuestros equipos de atención al cliente en EE. UU. y Canadá están a su servicio de lunes a viernes. Póngase en contacto con nosotros llamando al **1 (800) 898-6970** o escribiendo al correo electrónico **support@bydash.com**.



STOREBOUND, LLC – GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Su producto StoreBound está garantizado contra defectos de materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, cuando se utilice para el uso doméstico normal y previsto. Si se descubre algún defecto cubierto por los términos de la garantía limitada dentro de un (1) año, StoreBound, LLC reparará o reemplazará la pieza defectuosa. Para procesar una reclamación de garantía, comuníquese con el equipo de atención al cliente en support@bydash.com para recibir más ayuda e instrucciones. Un agente de atención al cliente le ayudará a solucionar problemas menores. Si la solución de problemas no resuelve el inconveniente, se emitirá una autorización de devolución. Junto con la devolución del producto, debe adjuntar un comprobante de compra que indique la fecha y el lugar de compra. También debe incluir su nombre completo, dirección de envío y número de teléfono. StoreBound no hace envíos a casillas postales. StoreBound no será responsable por retrasos o reclamaciones no procesadas debido a que el comprador no haya proporcionado parte o toda la información necesaria. Los costos de flete deben ser pagados por adelantado por el comprador.

Todas las solicitudes de reemplazo deben enviarse a support@bydash.com o comunicarse con el equipo de atención al cliente llamando al 1-800-898-6970. No existen garantías expresas excepto las mencionadas anteriormente.

La garantía quedará anulada si se utiliza el producto fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las 10 provincias de Canadá. La garantía quedará anulada si se utiliza el producto con un adaptador/conversor eléctrico o con cualquier enchufe de voltaje que no sea de 120 V.

LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN ESTA GARANTÍA ES EL ÚNICO RECURSO DEL CLIENTE. STOREBOUND NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O RESULTANTE NI POR EL INCUMPLIMIENTO DE NINGUNA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA SOBRE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA REQUERIDA POR LA LEY APLICABLE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR DE ESTE PRODUCTO ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni limitaciones sobre la duración de una garantía implícita. Por lo tanto, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Los artículos reacondicionados o los artículos que no se hayan comprado a través de un distribuidor autorizado no son elegibles para reclamaciones de garantía.

REPARACIONES

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! El horno tostador con freidora de aire para uso diario de Dash es un electrodoméstico.
Bajo ninguna circunstancia intente reparar el electrodoméstico por su cuenta.
Póngase en contacto con el equipo de atención al cliente para obtener información sobre las reparaciones del electrodoméstico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 1500 W
Voltaje: 120 V ~ 60 Hz
N.° de inventario: DAFT23000_20260420_Trilingual_v3

SEGURO PARA ALIMENTOS

Este producto ha pasado las pruebas de seguridad alimentaria de acuerdo con las directrices de la FDA.

DASH®



¡Síganos!

@bydash | recetas, videos e inspiración

@unprocessyourfood | comidas aptas para veganos y vegetarianos

1-800-898-6970 | bydash.com

DASH®

FEEL GOOD
DOUBLEZ
VOTRE GARANTIE
REWARDS



N° DAFT23000

FOUR GRILLE-PAIN AVEC FRITEUSE À AIR EVERYDAY

Mode d'emploi | Guide de recettes

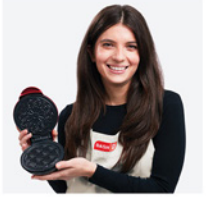






BIENVENUE DANS LA FAMILLE DES FINES BOUCHES

Nous espérons que vous *adorerez* nos produits autant que notre équipe.








FOUR GRILLE-PAIN AVEC FRITEUSE À AIR EVERYDAY

Mesures de protection importantes 52-55

Pièces et caractéristiques 56-57

Avant la première utilisation 58

Utilisation du four grille-pain avec friteuse à air 59-61

Conseils et astuces 62-63

Nettoyage et entretien 64

Dépannage 65

Recettes 66-69

Service à la clientèle 70

Garantie 71

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET D'ENTRETIEN.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant de l'utiliser.
- Retirez tous les sacs et emballages de l'appareil avant de l'utiliser, et assurez-vous que l'unité est bien nettoyée avant la première utilisation.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle prévue.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être correctement supervisées.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Les surfaces accessibles, y compris la porte en verre, peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et immédiatement après l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine protecteurs et isolants lorsque vous insérez ou retirez des aliments ou des accessoires.
- Pour éviter tout risque de choc

électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement, ou après qu'il ait été échappé ou endommagé.

- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Si une rallonge électrique est utilisée, sa puissance nominale doit être au moins égale à celle de l'appareil, et elle doit être disposée de façon à ne pas pendre sur le comptoir où elle pourrait être tirée par des enfants ou causer un risque de trébuchement.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche est conçue pour ne pouvoir s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Ne modifiez pas la fiche.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique, d'un four à micro-ondes ou dans un four chauffé. Lors de l'utilisation, laissez au moins 5 à 10 cm d'espace de chaque côté de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales.
- Ne couvrez pas le four et ne le laissez pas toucher à des matériaux inflammables, comme des rideaux, des tissus, des murs ou des matériaux similaires pendant son fonctionnement. Ne posez aucun objet sur le dessus du four lorsqu'il est en marche.
- Ne placez pas de papier, de carton, de plastique ou de matériaux similaires à l'intérieur du four. Ne recouvrez aucune partie du four avec un feuille en métal, car cela pourrait provoquer une surchauffe. Les aliments surdimensionnés, les emballages en métal et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Utilisez uniquement les

accessoires recommandés par le fabricant. Ne rangez aucun matériau dans le four, sauf les accessoires recommandés, lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

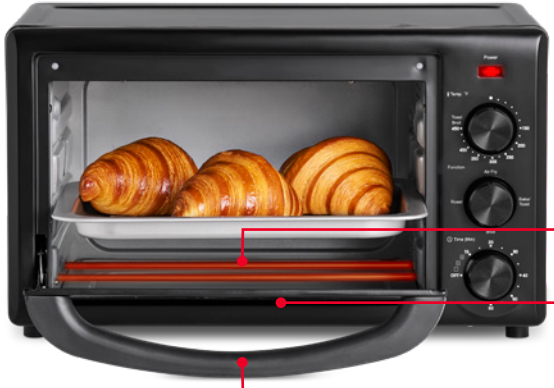
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude, des liquides chauds, de la graisse chaude ou des accessoires chauds. N'essayez pas de déloger des aliments collés tandis que l'appareil est branché.
- Tournez les commandes à OFF (arrêt), puis débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, de le déplacer, de l'assembler ou de démonter des pièces. Tenez toujours la fiche pour la débrancher. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation. Laissez l'appareil sécher complètement avant de le ranger.
- Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal, des brosses rigides, des abrasifs puissants, de l'essence ou des nettoyants corrosifs, car ces derniers pourraient endommager l'appareil et créer des dangers.
- Utilisez les réglages de température recommandés pour la cuisson, la cuisson au four, le rôtissage, le grillage et la friture à l'air.
- Les aliments de grande taille ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans le four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie peut se produire si le four grille-pain est couvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs ou des articles similaires pendant son fonctionnement. Ne rangez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants faits de matériaux autres que le métal ou le verre.
- Ne rangez aucun matériau dans

ce four lorsqu'il n'est pas utilisé, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant.

- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou matériaux similaires.
- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait entraîner une surchauffe du four.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.
- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible court) est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement associés à un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont offerts et peuvent être utilisés avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé, la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil; le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un accidentellement; et si l'appareil est mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être de type mise à la terre à 3 conducteurs.

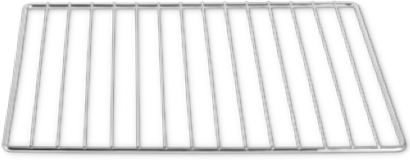
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET D'ENTRETIEN.

PIÈCES et CARACTÉRISTIQUES





Moule de cuisson



Grille de cuisson

PIÈCES et CARACTÉRISTIQUES

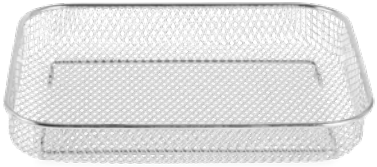


Voyant d'alimentation
Le voyant rouge s'allume lorsque le four commence la cuisson.

Cadran de commande de la température
Ajustez la température de 150 à 450 °F.

Cadran de fonction de cuisson
Choisissez entre Air Fry (frire à l'air), Bake/Toast (cuire/griller), Broil (griller) et Roast (rôtir).

Cadran de commande de la minuterie
Ajustez-le pour choisir une durée de cuisson allant jusqu'à 60 minutes.
Un signal sonore retentira lorsque la durée sélectionnée sera écoulée. À gauche du cadran de la minuterie, des icônes de teinte de pain grillé vous aideront à choisir votre niveau de brunissement préféré. Ajustez le cadran selon vos préférences.



Panier de la friteuse à air



Plateau ramasse-miettes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Placez le four grille-pain avec friteuse à air à une distance de 5 à 10 cm du mur ou de tout objet sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Vérifiez que le four grille-pain avec friteuse à air ne présente aucun dommage visible et qu'il ne manque aucune pièce.
- Avant la première utilisation ou après un long entreposage, lavez à la main et séchez toutes les grilles de cuisson et le plateau ramasse-miettes à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Séchez ensuite soigneusement avant de cuisiner.
- Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner le four grille-pain avec friteuse à air sans rien à l'intérieur afin de brûler les résidus d'huiles de fabrication. Réglez le cadran de sélection de fonction de cuisson sur Air Fry (frire à l'air), le cadran de commande de la température sur 450 °F et la minuterie sur 15 minutes. Une légère odeur ou une faible fumée est normale et disparaîtra.

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN AVEC FRITEUSE À AIR





1 Choisissez la grille, le moule de cuisson ou le panier de la friteuse à air selon les besoins de votre recette et placez-y les aliments. (Remarquez que le panier de la friteuse à air ne peut pas être placé seul dans le four grille-pain avec friteuse à air; il doit être posé sur la grille ou le moule de cuisson pour être inséré dans le four grille-pain avec friteuse à air.) Faites glisser la grille ou le moule de cuisson dans le four grille-pain avec friteuse à air **(photo A)** et fermez la porte du four.

2 Pour commencer la cuisson, sélectionnez d'abord une fonction de cuisson en tournant le cadran de fonction de cuisson (au centre) vers la fonction de cuisson désirée **(photo B)**.

UTILISATION DU FOUR GRILLE-PAIN AVEC FRITEUSE À AIR





3 Ensuite, choisissez une température en réglant le cadran de commande de la température (cadran du haut) à la température de cuisson désirée **(photo C)**.

4 Enfin, choisissez une durée de cuisson en réglant la minuterie (cadran du bas) sur la durée de cuisson souhaitée **(photo D)**. Une fois la durée sélectionnée, le four grille-pain avec friteuse à air se met en marche immédiatement et le voyant lumineux s'allume pour indiquer que le four grille-pain avec friteuse à air effectue la cuisson.





5 Pour obtenir de meilleurs résultats et des aliments uniformément croustillants (surtout lors de la cuisson à l'air), retournez les aliments à mi-cuisson. À mi-cuisson, ouvrez la porte du four et utilisez des pinces pour retourner ou remuer les aliments **(photo E)**.

6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, un signal sonore retentit pour indiquer que la nourriture est prête. Vérifiez la cuisson des aliments et ajoutez du temps de cuisson au besoin.

7 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine pour retirer soigneusement la grille ou le moule de cuisson **(photo F)**.

8 Lorsque la cuisson est terminée, débranchez toujours le four grille-pain avec friteuse à air après chaque utilisation.



PRÉPARATION

- Pour de meilleurs résultats, coupez les ingrédients, comme les légumes et les frites, de façon à ce qu'ils soient tous de la même taille afin que chaque morceau cuise de façon constante et uniforme.
- Ne surchargez pas la grille, le moule de cuisson ou le panier de la friteuse à air avec des aliments. Prenez soin de laisser de l'espace entre les aliments pour permettre à l'air chaud de circuler, surtout lors de la friture à l'air.



OBTENIR DES RÉSULTATS ULTRA CROUSTILLANTS

- Badigeonnez ou arrosez les aliments, comme les frites, d'une légère couche d'huile de cuisson avant la friture à l'air. Ajoutez de l'huile aux aliments, mais n'ajoutez PAS de l'huile au moule de cuisson, sur la grille ou dans le panier de la friteuse à air.
- Lorsque vous préparez des frites maison, faites tremper les pommes de terre fraîchement coupées dans l'eau pendant 30 minutes, épongez-les, puis mélangez-les dans une petite quantité d'huile avant la cuisson.
- Pour obtenir de meilleurs résultats et des aliments uniformément croustillants (surtout lors de la cuisson à l'air), retournez les aliments à mi-cuisson. À mi-cuisson, ouvrez la porte du four et utilisez des pinces pour retourner ou remuer les aliments.



RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE

- Ce four grille-pain avec friteuse à air fonctionne en émettant une température légèrement plus élevée qu'un four conventionnel. Réduisez la température de 10 à 15 °F par rapport à ce qui est recommandé pour une recette standard, surtout pour les produits de boulangerie.
- Le côté gauche du cadran de commande de la minuterie affiche trois icônes de pain grillé indiquant la durée appropriée pour obtenir cette teinte de rôtie. Utilisez les icônes pour déterminer la durée de cuisson que vous choisirez pour griller du pain, en sélectionnant parmi les niveaux de brunissement clair, moyen et foncé.

FONCTION	MEILLEURE UTILISATION	ACCESSOIRES ET POSITIONNEMENT
Frire à l'air	Frites, ailes de poulet, légumes, collations surgelées	Panier de la friteuse à air, position du milieu
Cuire/griller	Gâteaux, tartes, biscuits, rôties, bagels; les icônes de teinte de grillage à la gauche du cadran de la minuterie vous aideront à choisir votre niveau de grillage préféré	Moule de cuisson ou grille, position du milieu
Griller	Faire fondre du fromage, dorer le dessus des plats en cocotte, saisir le dessus du poisson et des steaks avec une chaleur directe par le haut.	Moule de cuisson, position supérieure
Rôtir	Cuire un poulet entier, des rôtis ou de plus grosses pièces de viande avec une chaleur uniforme pour des résultats tendres	Moule de cuisson, position inférieure

NETTOYAGE et ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le four grille-pain avec friteuse à air après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.



N'utilisez jamais de nettoyants forts, abrasifs ou corrosifs, ni de brosses métalliques ou de tampons en laine d'acier pour nettoyer, car ils endommageront les surfaces extérieures et intérieures ainsi que l'élément chauffant.

- Pour nettoyer l'extérieur du four grille-pain avec friteuse à air, essuyez-le simplement avec un chiffon propre et humide, puis séchez-le soigneusement. Au besoin, appliquez du savon ou un agent nettoyant doux sur un chiffon.
- Pour nettoyer l'intérieur, utilisez un chiffon humide avec une solution de savon liquide doux. Séchez toujours à fond après le nettoyage.
- Le plateau ramasse-miettes est amovible pour faciliter le nettoyage. Faites-le glisser hors du bas du four grille-pain avec friteuse à air et jetez les miettes. Essuyez-le et remettez-le en place. Pour la graisse collée, faites tremper le plateau ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour nettoyer l'élément chauffant, essuyez-le délicatement avec un chiffon doux et humide ou une éponge non abrasive.
- La grille, le panier de la friteuse à air, le moule de cuisson et le plateau ramasse-miettes NE vont PAS au lave-vaisselle. Lavez à la main avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Après le nettoyage, assurez-vous que le four grille-pain avec friteuse à air est bien sec avant de le ranger.

DÉPANNAGE

Bien que les produits Dash soient durables, il se peut qu'un des problèmes énumérés ci-dessous survienne. Si le problème n'est pas résolu par les solutions recommandées ci-dessous ou ne figure pas sur cette page, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle au **1 800 898-6970** ou à l'adresse **support@bydash.com**.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four grille-pain avec friteuse à air ne s'allume pas	N'est pas branché, ou la minuterie n'est pas réglée	Branchez-le dans une prise mise à la terre. Tournez le cadran de commande de la minuterie dans le sens horaire pour régler la durée de la cuisson.
La nourriture n'est pas prête lorsque le temps est écoulé	Trop de nourriture ajoutée, elle n'était pas espacée ou la température était trop basse	Cuisez de plus petites quantités, étalez les aliments ou augmentez légèrement la température.
La cuisson des aliments est inégale	La nourriture n'a pas été retournée pendant la cuisson	Utilisez des pinces pour retourner ou remuer les aliments à mi-cuisson.
La nourriture n'est pas assez croustillante	La nourriture était trop humide ou il n'y avait pas assez d'huile	Épongez les aliments avant la cuisson. Badigeonnez-les ou vaporisez-les légèrement d'huile.
De la fumée sort du four grille-pain avec friteuse à air	La nourriture était grasse ou il y avait des résidus d'une utilisation précédente	Ceci est normal avec les aliments gras. Nettoyez soigneusement le four grille-pain avec friteuse à air après chaque utilisation.
Odeur ou fumée lors de la première utilisation	Huiles résiduelles de fabrication	Faites fonctionner le four grille-pain avec friteuse à air à vide à 450 °F en mode Air Fry (frire à l'air) pendant 15 minutes avant la première utilisation.

GUIDE DE RECETTES

Numérisez ici pour d'autres recettes!

bydash.com/recipes





BOUCHÉES DE PIZZA PERFECTO

Préparation : *5-7 minutes* • ***Durée de cuisson :****15-20 minutes* • ***Portions :*** *3-4*

Ingrédients :

1 feuille de pâte feuilletée surgelée, décongelée (suffisante pour 9 pizzas)

Pour la sauce :

¼ tasse (60 g) de fromage ricotta

1 œuf

Sel et poivre, au goût

Ciboulette, finement hachée

Garnitures :

Prosciutto

Oignons rouges, tranchés finement

3 tomates cerises, coupées en deux

Ciboulette, finement hachée

Poivre, au goût

Instructions :

1. Roulez la pâte feuilletée. Coupez-la en petits carrés et piquez la surface avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle trop.
2. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce ensemble. Ajoutez une cuillerée de sauce à chaque carré de pâte, puis ajoutez les garnitures de votre choix en les répartissant également.
3. Placez les pâtisseries au congélateur pendant 10 minutes pour refroidir la pâte – cela l'aide à bien gonfler durant la cuisson.
4. Préchauffez le four grille-pain avec friteuse à air à 400 °F. Réglez le cadran de fonction sur Bake (cuire) et la minuterie sur 15 minutes. Placez les pâtisseries préparées sur le moule de cuisson, insérez-le dans le four grille-pain avec friteuse à air et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Il pourra s'avérer nécessaire d'effectuer la cuisson en plusieurs lots.
5. Garnissez d'une pincée de ciboulette fraîche et servez.



QUESADILLAS AU POULET VITE FAITS

Préparation : *5-7 minutes* • ***Durée de cuisson :*** *8-10 minutes* • ***Portions :*** *3-4*

Ingrédients :

2 oignons verts

2 tasses (280 g) de poulet rôti effiloché

1½ tasse (150 g) de fromage Monterey Jack râpé

1 jalapeño, finement tranché

¼ tasse (5 g) de coriandre fraîche, hachée

4 tortillas de farine moyennes

¾ tasse (195 g) de salsa verte

½ tasse (115 g) de crème sure

Instructions :

1. Tranchez finement les oignons verts. Sur une moitié de chaque tortilla, répartissez uniformément le poulet, le fromage, le jalapeño, la coriandre et l'oignon vert. Pliez la tortilla en deux pour couvrir la garniture.
2. Placez les quesadillas sur le moule de cuisson, puis insérez ce dernier à la position supérieure du four grille-pain avec friteuse à air.
3. Réglez le cadran de fonction sur Bake (cuire), réglez le cadran de commande de la température à 400 °F, puis réglez la minuterie à huit minutes. Faites cuire pendant deux à trois minutes de plus jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le fromage soit fondu, si nécessaire.
4. Coupez-les en tranches et servez-les avec de la salsa verte et de la crème sure pour tremper!



BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT AU FOUR GRILLE-PAIN

Préparation : *10-12 minutes* • ***Durée de cuisson :*** *8-10 minutes* • ***Portions :*** *8-10*

Ingrédients :

1½ tasse (180 g) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de sel
1 gros œuf
½ tasse (95 g) de shortening
½ tasse (100 g) de cassonade blonde tassée
¼ tasse (50 g) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
1 c. à table (15 ml) de lait
1 tasse (170 g) de pépites de chocolat

Instructions :

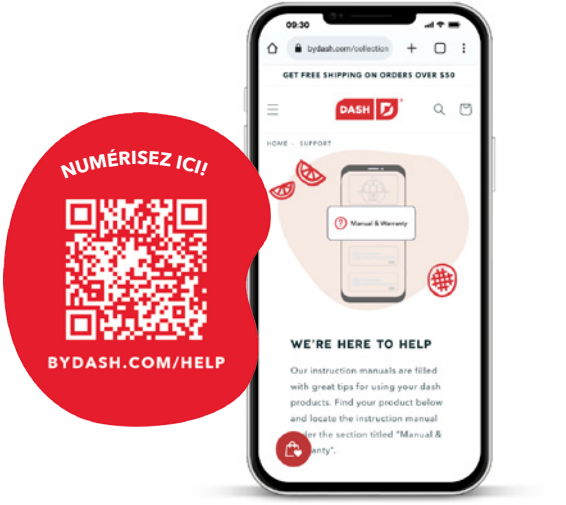
1. Dans un grand bol à mélanger, combinez tous les ingrédients sauf les pépites de chocolat. Utilisez un batteur électrique à main à basse vitesse pour battre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Augmentez la vitesse à moyenne et battez pendant trois minutes de plus, en raclant les parois au besoin. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Tapissez le moule de cuisson de papier parchemin. À l'aide d'une petite cuillère, déposez des boules de pâte sur le papier parchemin en les espaçant d'environ 2,5 cm. Insérez le moule de cuisson dans le four grille-pain avec friteuse à air.
3. Préchauffer le four grille-pain avec friteuse à air avant la cuisson. Réglez le cadran de fonction sur Bake (cuire), réglez le cadran de commande de la température à 375 °F, puis réglez la minuterie à cinq minutes et laissez préchauffer. Insérez le moule de cuisson et réglez la minuterie à huit minutes, en vérifiant lorsque les biscuits sont dorés.
4. Laissez refroidir un peu jusqu'à ce qu'ils soient juste chauds et fondants avant de servir.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

FEEL GOOD
DOUBLEZ VOTRE GARANTIE
REWARDS

Nous voulons que vous aimiez vos produits Dash.
Inscrivez-vous à notre programme de Feel Good Rewards à **bydash.com/feelgood** pour **DOUBLER** votre garantie, dans le cadre de notre engagement envers la qualité et la satisfaction des clients.

Nous sommes là pour vous! Nos équipes du service à la clientèle aux États-Unis et au Canada sont à votre service du lundi au vendredi. Contactez-nous au **1 800 898-6970** ou à l'adresse **support@bydash.com**.



STOREBOUND, LLC – GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine lorsqu'il est utilisé normalement aux fins domestiques prévues. Si un défaut couvert par les dispositions de la garantie limitée est constaté dans un délai d'un (1) an, StoreBound, LLC réparera ou remplacera la pièce défectueuse. Pour faire valoir votre droit à la garantie, contactez le service à la clientèle à l'adresse suivante : support@bydash.com pour de l'assistance et des instructions supplémentaires. Un agent du service à la clientèle vous assistera en procédant à des dépannages mineurs. Si le dépannage ne règle pas le problème, une autorisation de retour est alors délivrée. Une preuve d'achat indiquant la date et le lieu d'achat est exigée et doit être jointe à l'article retourné. Vous devez également indiquer votre nom complet, l'adresse d'expédition ainsi que votre numéro de téléphone. StoreBound ne livre pas à une boîte postale. StoreBound ne peut être tenue responsable de tout retard ou de toute réclamation non traitée résultant de l'incapacité de l'acheteur à fournir tous les renseignements nécessaires. Les frais de transport doivent être prépayés par l'acheteur.

Toutes les demandes de remplacement doivent être envoyées à support@bydash.com ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 (800) 898-6970. Il n'existe aucune garantie expresse autre que celle citée ci-dessus.

La garantie est annulée en cas d'utilisation en dehors des 50 États des États-Unis, du district de Columbia ou des 10 provinces du Canada. La garantie est annulée si l'appareil est utilisé avec un adaptateur/convertisseur électrique ou s'il est utilisé avec une prise de tension autre que 120V.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT PRÉVUS EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE CONSTITUENT LE SEUL RECOURS À LA DISPOSITION DU CLIENT. STOREBOUND NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE INDIRECT OU CONSÉCUTIF OU DE TOUTE VIOLATION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, SAUF SI UNE LOI APPLICABLE L'EXIGE. TOUTE GARANTIE TACITE DE COMMERCIABILITÉ OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER DE CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains États/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs, ou des limites sur la durée d'une garantie tacite. Par conséquent, les exclusions ou restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques et il se peut que vous bénéficiez également d'autres droits qui varient selon les États/provinces.

Les articles remis à neuf ou qui ne sont pas achetés auprès d'un détaillant autorisé ne sont pas admissibles aux demandes de garantie.

RÉPARATIONS

DANGER! Risque d'électrocution! Le four grille-pain avec friteuse à air Everyday de Dash est un appareil électrique. N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.
Contactez le service à la clientèle pour tous travaux de réparation sur l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Puissance électrique : 1500 W
Tension : 120 V ~ 60 Hz
N° de stock : DAFT23000_20260420_Trilingual_v3

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Ce produit a passé des tests de sécurité alimentaire conformément aux directives de la FDA.

DASH®



Suivez-nous!

@bydash | recettes, vidéos et inspiration

@unprocessyourfood | repas végétariens et végétaliens

1 800 898-6970 | bydash.com