

# KRUPS

FRY DELIGHT



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

EN

FR

ES

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

## 14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.

## POLARIZATION INSTRUCTIONS

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.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

## SAFETY INSTRUCTION

■ This appliance is intended to be used in households only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:


- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

■ This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

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

■ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

■ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

■  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

■ Clean removable parts with a non abrasive sponge and dishwashing liquid or in a dishwasher (depending on model).

■ Clean the inside and the outside of the appliance with a damp sponge or cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.

■ The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

## Do

■ Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

■ Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your appliance before use. Be sure to also remove any materials from underneath the removable bowl (depending on model).

■ Check that the voltage of your outlet network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).

■ Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved Service Center.

■ Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.

■ Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.

■ In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a

damp dish towel.

- To avoid damaging your appliance, please ensure that you follow recipes in the instructions and at **www.krupsusa.com**; make sure that you use the right amount of ingredients.

## Do not

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Center.
- Do not use an extension cord. If you do decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate etc.).
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture where the appliance is located.
- Never take the appliance apart yourself
- Do not immerse the product in water.
- Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), brillo pads, or scourers.
- Do not store your appliance outside. Store it in a dry and well ventilated area.

## Advice/information

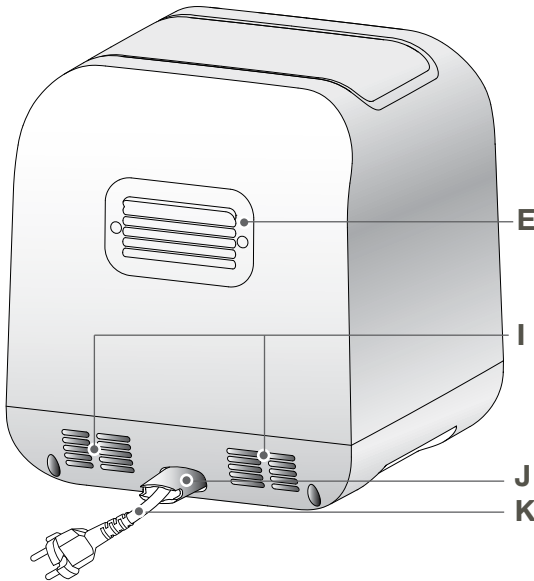
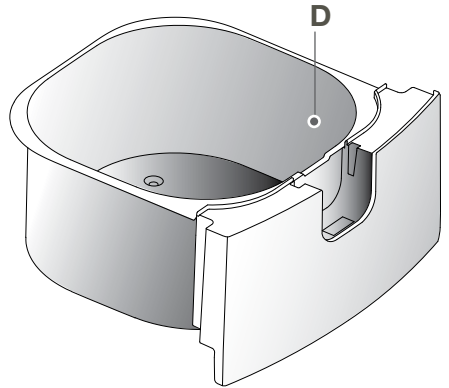
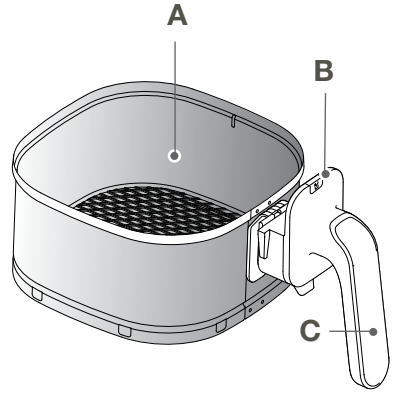
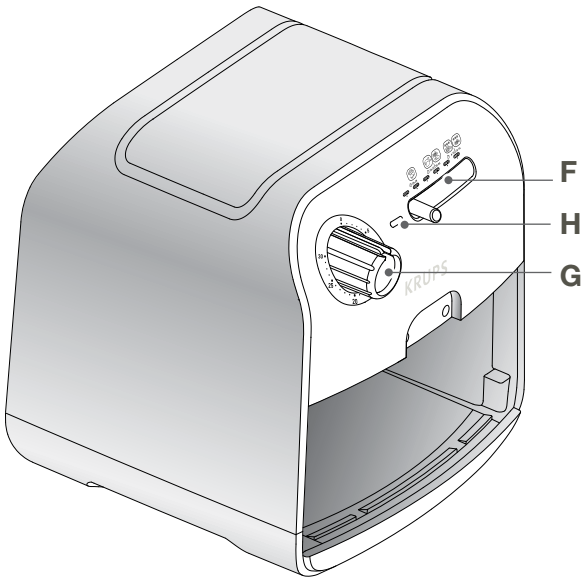
- When using the product for the first time, it may release a non-toxic odor. This will not affect use and will disappear rapidly.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- This appliance is designed for domestic use only and not outdoor. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- For your safety, only use the accessories and spare parts designed for your appliance.

## Environnement



### Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



## DESCRIPTION

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Basket   | <b>G.</b> Timer (0-30 min)/power-on knob |
| <b>B.</b> Basket release button                                | <b>H.</b> Indicator Light                |
| <b>C.</b> Basket handle  | <b>I.</b> Air outlet openings            |
| <b>D.</b> Pan  | <b>J.</b> Cord storage compartment       |
| <b>E.</b> Air exhaust  | <b>K.</b> Cord                           |
| <b>F.</b> Temperature control knob (150-200°C / 300°F - 275°F) |  |

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

**Note: You can also clean these parts in the dishwasher.**

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. Fry Delight works on hot air. Do not fill the pan with oil or any solid fats.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
2. Place the basket in the pan properly.
3. Pull the cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

**Do not fill the pan with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

Fry Delight can prepare a large range of ingredients. Cooking times for the main ingredients are given in the 'Settings' section. You can find more recipes at [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)

### Hot air frying

1. Put the mains plug in a wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Fry Delight.
3. Put the ingredients in the basket.

**Note: Never fill the basket beyond the MAX indication line or exceed the amount indicated in the table (see 'Settings' section), as this could affect the quality of the end result.**

4. Slide the pan back into the Fry Delight. Never use the pan without the basket in it.  
**Caution: Do not touch the pan during or directly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.**

5. Move the temperature control knob to the required temperature. See 'Settings' section to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredients (see 'Settings' section).
7. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

**Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

**Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the indicator light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.**

- The indicator light will illuminate.
  - The timer starts counting down the set preparation time.
  - During the hot air frying process, the indicator light will illuminate and turn off when the appliance reaches the desired temperature. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
  - Excess oil from the ingredients is collected in the bottom of the pan.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see 'Settings' section). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

**Caution: Do not press the basket release button during shaking.**

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer beep when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. **When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.**

**Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0.**

10. **Check if the ingredients are ready.**

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

12. To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Fry Delight steam may escape from the pan.

13. When a batch of ingredients is ready, the Fry Delight is instantly ready for preparing another batch.

## SETTINGS

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare. **Note: Keep in mind that these settings are recommendations. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.**

Because the Air Pulse technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-max Amount (lbs)	Time (min)	Temperature (°F / °C)	Shake at half-cooking	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	0.66 - 1.54 lbs	12-16	370°F / 200°C	Shake	
Thick frozen fries	0.66 - 1.54 lbs	12-20	370°F / 200°C	Shake	
Homemade fries (8x8mm)	0.66 - 1.76 lbs	18-25	355°F / 180°C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	0.66 - 1.76 lbs	18-22	355°F / 180°C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato cubes	0.66 - 1.65 lbs	15-21	355°F / 180°C	Shake	add 1/2 tbsp of oil

<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Pork chops	0.22 - 1.10 lbs	12-16	355°F / 180°C		
Hamburger	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Meatballs	0.88 lbs	12	355°F / 180°C		
Sausage	0.22 - 1.10 lbs	10-11	370°F / 200°C		
Drumsticks	0.22 - 1.10 lbs	18-22	355°F / 180°C		
Chicken breast	0.22 - 1.10 lbs	10-15	355°F / 180°C		



	Min-max Amount (lbs)	Time (min)	Temperature (°F / °C)	Shake	Extra information
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	0.22 - 1.10 lbs	8-9	370°F / 200°C		Ready to cook
Frozen chicken nuggets	0.22 - 1.10 lbs	6-9	370°F / 200°C	Shake	Ready to cook
Frozen fish sticks	0.22 – 0.66 lbs	6-9	370°F / 200°C	Shake	Ready to cook
Frozen fried calamari	0.66 lbs	6	370°F / 200°C	Shake	Ready to cook

<b>Baking</b>					
Cake	0.66 lbs	30	320°F / 160°C		Use oven dish
Quiche	0.22 – 0.66 lbs	9-10	355°F / 180°C		Use oven dish
Muffins	0.66 lbs	15-18	355°F / 180°C		Use oven dish

Visit [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) for online recipes

## TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Fry Delight within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Fry Delight.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 1.10 lbs.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place an oven dish in the Fry Delight basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Fry Delight to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 160°C / 320°F for up to 10 minutes.

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Fry Delight is still cold.

## MAKING HOME-MADE FRIES

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into same sized sticks.
2. Soak the fries in a bowl of cold water for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the fries on top and mix until the fries are coated with oil.
4. Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the fries in the basket.

**Note: Do not tilt the bowl to put all the fries in the basket all at once, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.**

5. Cook the fries according to the instructions in the 'Settings' section.

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The pan and the basket have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.**

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pan to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

**Note: The pan and basket are dishwasher-proof.**

**Tip: If food is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some dishwashing liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.**

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

## STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the KRUPS website at [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) or contact the KRUPS Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local KRUPS dealer.

## TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
4. Il est nécessaire de rester extrêmement attentif si l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Retournez l'appareil au centre agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires emboîtables non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une vigilance extrême en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours l'appareil en premier (selon les modèles) avant de le raccorder à une prise murale. Pour déconnecter l'appareil, passez le bouton de commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

## **14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

15. Branchez l'appareil uniquement à des prises électriques dont la charge minimale est de 15 A. Si les prises et la fiche sur l'appareil se révèlent incompatibles, faites appel à un technicien qualifié pour remplacer la prise par une autre plus adaptée.

## **INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION**


Cet appareil dispose d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'une décharge électrique, cette fiche est prévue pour rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez le sens. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

## **CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT**

N'utilisez pas de rallonge.

Un cordon d'alimentation court doit être fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé, et la garantie ne s'appliquera pas, dans les applications suivantes :
  - cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
-  La température des surfaces accessibles peuvent être élevées lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Nettoyez les pièces amovibles avec une éponge non abrasive et du liquide vaisselle ou dans un lave-vaisselle (selon les modèles).
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide. Veuillez vous reporter à la section « Nettoyage » des consignes d'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 m.

## À faire

- Lisez et suivez les consignes d'utilisation. Conservez-les soigneusement.
- Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels de votre appareil avant de l'utiliser. Assurez-vous d'avoir aussi enlevé le matériel d'emballage en dessous de la cuve amovible (selon les modèles).
- Vérifiez que la tension de votre réseau principal correspond à la tension indiquée sur plaque signalétique de l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu des différentes normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être contrôlé par un centre de service agréé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à distance des éclaboussures d'eau.

- Débranchez toujours votre appareil : après utilisation, pour le déplacer ou le nettoyer.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un torchon humide.
- Pour éviter d'endommager votre appareil, veuillez faire en sorte de suivre les recettes contenues dans les consignes et sur **www.krups.com** ; assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients.

## À ne pas faire

- N'utilisez pas l'appareil si ce dernier ou le cordon d'alimentation est endommagé ou s'il est tombé et présente des dommages visibles ou ne semble pas fonctionner normalement. Si cela se produit, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez tout de même de le faire sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il contient des aliments chauds.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil à vide.
- N'allumez pas l'appareil près de matériaux inflammables (stores, rideaux... ) ou près d'une source de chaleur externe (cuisinière à gaz, plaques chauffantes, etc).
- N'entreposez pas de produits inflammables près du ou sous le meuble où l'appareil est situé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs (notamment des décapants à base de soude), ni de coussinets Brillo ou d'éponges métalliques.
- N'entreposez pas votre appareil dehors. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

## Conseils/informations

- Lors de la première utilisation du produit, ce dernier peut dégager une odeur non toxique. Cela n'affectera pas son utilisation et disparaîtra rapidement.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et à la législation en vigueur (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les aliments, l'environnement, etc).
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. En cas d'une utilisation professionnelle, d'une utilisation inappropriée ou d'un non-respect des consignes, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Pour votre sécurité, utilisez seulement les accessoires et les pièces détachées conçus pour votre appareil.

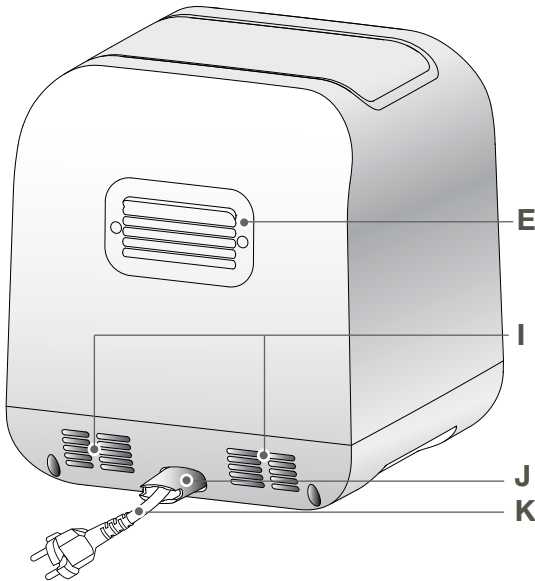
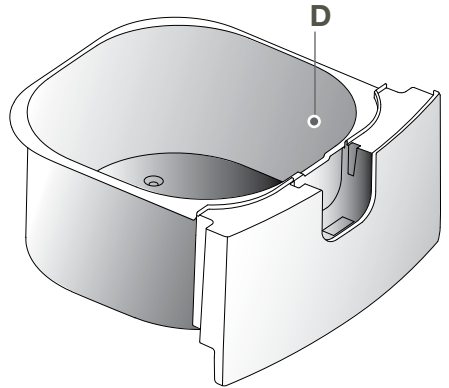
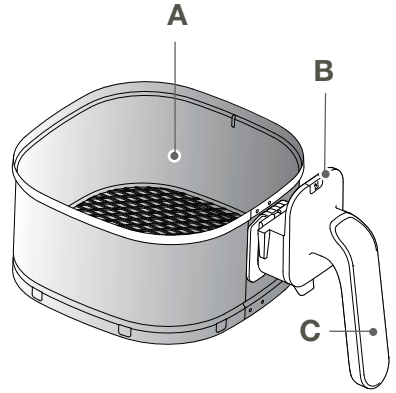
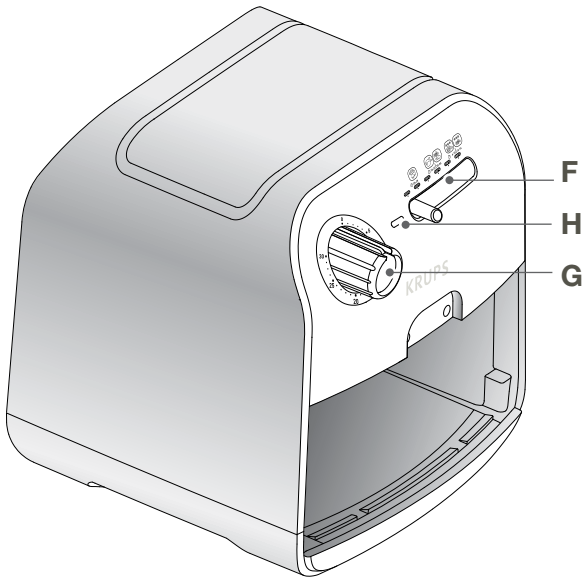
## Environnement



### Participons à la protection de l'environnement!

① Votre appareil contient de nombreux matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

➔ Confiez-le à un centre de collecte des déchets.



## DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| <b>A.</b> Panier  | <b>G.</b> Minuteur (0-30 min)/bouton d'allumage              |
| <b>B.</b> Bouton de déverrouillage du panier                              | <b>H.</b> Voyant de préchauffage                             |
| <b>C.</b> Poignée du panier   | <b>I.</b> Bouton de déverrouillage de la poignée             |
| <b>D.</b> Cuve  | <b>J.</b> Compartiment de rangement du cordon d'alimentation |
| <b>E.</b> Évacuation d'air  | <b>K.</b> Cordon secteur                                     |
| <b>F.</b> Bouton de contrôle de la température (150-200 °C/300°F - 275°F) |  |

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez bien le panier et la cuve à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

**Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.**

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Fry Delight fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et au niveau. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non thermorésistantes.
2. Placez correctement le panier dans la cuve.
3. Retirez le cordon secteur du compartiment de rangement du cordon au fond de l'appareil.

**Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**

**Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et affecte le résultat de la cuisson à air chaud.**

## MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Fry Delight permet de préparer une large gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne sur [www.krups.com](http://www.krups.com) vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur [www.krups.com](http://www.krups.com).

### Friture à air chaud

1. Insérez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve du Fry Delight.
3. Placez les ingrédients dans le panier.

**Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »),**



**car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.**

4. Remettez la cuve dans le Fry Delight.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

**Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**

5. Placez le bouton de commande de la température sur la température requise.

Voir la section « Réglages » pour déterminer la bonne température

6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (**voir la section « Réglages »**).

7. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis.

**Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.**

**Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis.**

- Le voyant de préchauffage s'allume.

- Le minuteur commence le décompte du temps de préparation fixé.

- Au cours du processus de friture à air chaud, le voyant de préchauffage s'allume et s'éteint régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.

- L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la cuve

8. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (**voir la section « Réglages »**). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et remuez. Ensuite, glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.

**Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier lorsque vous remuez.**

Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer seulement le panier. Pour cela, retirez la cuve de l'appareil, posez-la sur une surface thermorésistante et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

Astuce : Si vous avez réglé le minuteur sur la moitié du temps de préparation, le minuteur sonne lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir remué.

9. **Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation défini s'est écoulé.**

**Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface thermorésistante.**

**Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, tournez le bouton du minuteur sur 0.**

10. **Vérifiez que les ingrédients sont prêts.**

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

11. Videz le panier dans un bol ou une assiette.

Astuce : Pour enlever des ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une pince pour retirer les ingrédients du panier.

12. Pour enlever les petits ingrédients (**p. ex., les frites**), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier de la cuve en le soulevant.

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est toujours fixé à la cuve, pour éviter que

l'excédent d'huile collecté au fond de la cuve ne se verse sur les ingrédients.

Après la cuisson à air chaud, la cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients placés dans le Fry Delight, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, le Fry Delight est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Étant donné que les ingrédients sont différents en termes de provenance, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.**

Parce que la technologie Air Pulse réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la cuve de l'appareil pendant la cuisson à air chaud perturbe très peu le processus.

	Quantité min/ max (lbs)	Temps (min)	Température (°F/°C)	Remuez	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites surgelées fines	0.66 - 1.54 lbs	12-16	370°F / 200°C	Remuez	
Frites surgelées épaisses	0.66 - 1.54 lbs	12-20	370°F / 200°C	Remuez	
Frites maison (8 x 8 mm)	0.66 - 1.76 lbs	18-25	355°F / 180°C	Remuez	Ajouter une 1/2 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	0.66 - 1.76 lbs	18-22	355°F / 180°C	Remuez	Ajouter une 1/2 c. à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	0.66 - 1.65 lbs	15-21	355°F / 180°C	Remuez	Ajouter une 1/2 c. à soupe d'huile

<b>Viandes et volailles</b>					
Steak	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Côtelettes de porc	0.22 - 1.10 lbs	12-16	355°F / 180°C		
Hamburger	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Boulettes de viande	0.88 lbs	12	355°F / 180°C		
Roulé à la saucisse	0.22 - 1.10 lbs	10-11	370°F / 200°C		
Pilons	0.22 - 1.10 lbs	18-22	355°F / 180°C		
Blanc de poulet	0.22 - 1.10 lbs	10-15	355°F / 180°C		

	Quantité min/ max (lbs)	Temps (min)	Température (°F/°C)	Remuez	Informations supplémentaires
<b>Snacks</b>					
Nems	0.22 - 1.10 lbs	8-9	370°F / 200°C		Prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	0.22 - 1.10 lbs	6-9	370°F / 200°C	Remuez	Prêt à cuire
Poissons panés surgelés	0.22 – 0.66 lbs	6-9	370°F / 200°C	Remuez	Prêt à cuire
Calamars frits congelés	0.66 lbs	6	370°F / 200°C	Remuez	Prêt à cuire

<b>Pâtisserie</b>					
Gâteau	0.66 lbs	30	320°F / 160°C		Utilisez un plat allant au four
Quiche	0.22 – 0.66 lbs	9-10	355°F / 180°C		Utilisez un plat allant au four
Muffins	0.66 lbs	15-18	355°F / 180°C		Utilisez un plat allant au four

Consultez les recettes en ligne du site [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite uniquement un temps de préparation légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients nécessite uniquement un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans le Fry Delight dans les minutes qui suivent.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras, tels que les saucisses, dans le Fry Delight.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans le Fry Delight.
- La quantité optimale de frites pour un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

- Placez un plat allant au four dans le panier Fry Delight si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser le Fry Delight pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 160 °C / 320°F pour au plus 10 minutes.

Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (**tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins**), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

Remarque : Ajoutez 3 minutes de temps de préparation lorsque vous démarrez la cuisson alors que Fry Delight est encore froide.

## FAIRE DES FRITES MAISON

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (**p. ex., surgelées**). Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets au-dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.

**Remarque : Ne renversez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond de la cuve.**

5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Le revêtement de la cuve et du panier est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.**

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir  
**Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.**
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

**Remarque : La cuve et le panier sont lavables au lave-vaisselle.**

**Conseil : Si la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve**

**avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper la cuve et le panier pendant environ 10 minutes.**

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.

## RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Poussez le cordon dans le compartiment de rangement. Fixez le cordon en l'insérant dans la fente de fixation.

## ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa vie utile, mais déposez-le à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de KRUPS à l'adresse **[www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)** ou contacter le service d'assistance à la clientèle KRUPS de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur KRUPS local.

## DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez **[www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)** pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se usan artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto tenga problemas en su funcionamiento o que se haya dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No utilice el artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o en la encimera de la cocina, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno calentado.
11. Se debe tener precaución extrema al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Coloque siempre el enchufe en el aparato en primer lugar (depende del modelo) y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectarlo, gire todos los controles a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.

## 14. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA EL HOGAR..

15. Solo conecte el aparato a tomacorrientes eléctricos que tengan una carga mínima de 15 A. Si los tomacorrientes y el enchufe del aparato son incompatibles, solicite a un técnico profesional calificado que cambie el tomacorrientes por uno más adecuado.

### INSTRUCCIONES DE POLARIZACIÓN


Este artefacto tiene una clavija polarizada (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en el tomacorriente, intente enchufarlo invirtiéndolo de posición. Si sigue sin ajustarse, comuníquese con un electricista calificado. No intente cambiar la forma del enchufe.

# INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

No use con un cable de extensión.

Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que puede ocasionar el enredarse o tropezarse con un cable más largo.

## INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

- Este aparato está previsto para uso doméstico solamente. No está diseñado para los siguientes usos y la garantía no se aplicará para:
  - áreas de cocina con personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos del tipo hospedería.
- Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicios o personas con una calificación similar deberán sustituirlo para evitar peligros.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
- Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
-  La temperatura de las superficies accesibles pueden elevarse cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato.
- Limpie las partes desmontables con una esponja no abrasiva y líquido de lavavajillas o en un lavavajillas (depende del modelo).
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedos. Consulte la sección «Limpieza» de las instrucciones de uso.
- El aparato se puede usar hasta una altitud máxima de 4000 m

## Qué debe hacer

- Lea y siga las instrucciones de uso. Guárdelas en un lugar seguro.
- Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de su aparato antes de usarlo. Asegúrese de retirar todos los materiales que estén debajo del tazón extraíble (depende del modelo).
- Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato (corriente alterna).
- Dados los diversos estándares en vigencia, si el aparato se usa en un país que no sea en el cual se compró, haga que un Centro de servicio aprobado lo verifique.
- Use el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de lugares donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o

para limpiarlo.

- En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.
- Para evitar daños en su aparato, asegúrese de seguir las recetas en las instrucciones y en **www.krups.com**; asegúrese de usar las cantidades correctas de los ingredientes

## Qué no debe hacer

- No use el aparato si este o su cable de alimentación está dañado o si se ha caído y tiene daños visibles o parece estar funcionando de forma anormal. Si esto ocurre, se debe enviar el aparato a un Centro de servicio aprobado.
- No use con un cable de extensión. Si, no obstante lo anterior, decide hacerlo, bajo su propia responsabilidad, use un cable de extensión que esté en buenas condiciones y que sea acorde a la potencia de su aparato.
- No deje el cable de alimentación colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación.
- Nunca mueva el aparato cuando todavía contiene comida caliente.
- Nunca utilice su aparato cuando esté vacío.
- No encienda el aparato si está cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (estufa de gas, hornillo, etc.).
- No guarde productos inflamables cerca o debajo del mueble en el cual se encuentra el aparato.
- Nunca desarme el aparato usted mismo.
- No sumerja el producto en agua.
- No use productos de limpieza (en particular, decapantes a base de bicarbonato), ni almohadillas de brillo ni estropajos.
- No guarde su aparato en el exterior. Guárdelo en un área bien ventilada y seca

## Consejo o información

- Cuando use el producto por primera vez, podría liberar un olor no tóxico. Esto no afectará el uso y desaparecerá rápidamente.
- Para su seguridad, este aparato cumple con los estándares y las regulaciones aplicables (Directivas sobre bajo voltaje, Compatibilidad electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente, etc.). Este aparato fue diseñado solo para uso doméstico y no para exteriores. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.

Para su seguridad, solo use los accesorios y las piezas de repuesto que están diseñadas para su aparato.

## Medio ambiente

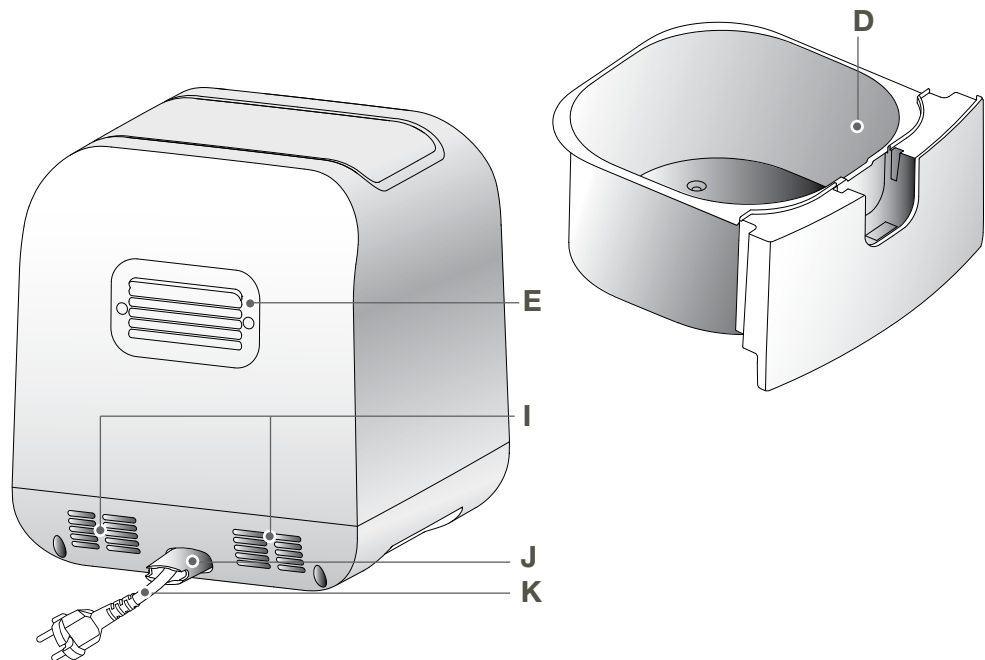
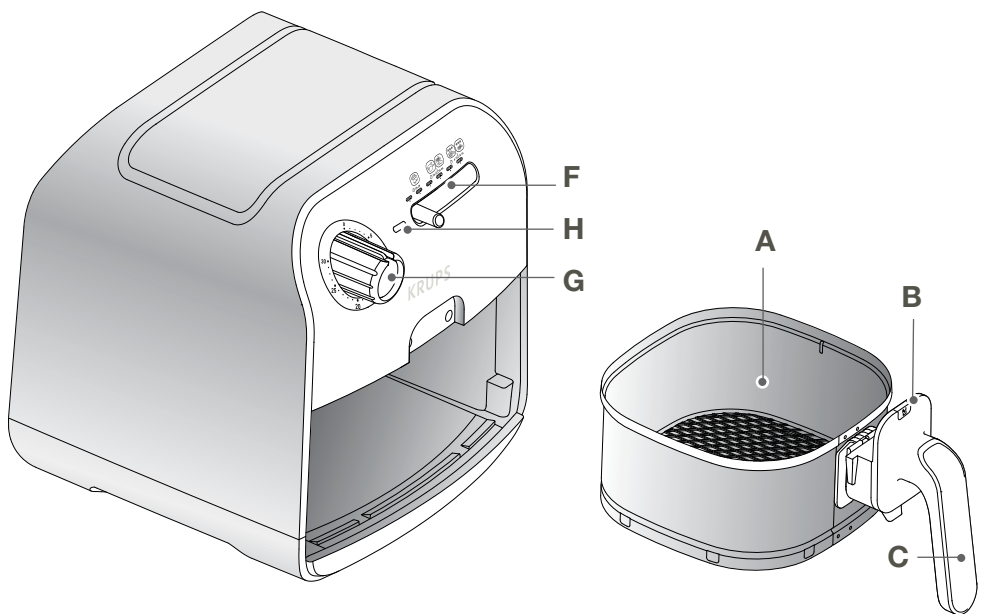


### ¡Primero la protección del ambiente!

① Su electrodoméstico contiene valiosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.

➔ Déjelo en un centro local de recolección cívica de basura.





## DESCRIPCIÓN

- |  |  |
|--|--|
| <b>A.</b> Cesta  | <b>G.</b> Temporizador (0 a 30 min)/perilla de encendido |
| <b>B.</b> Botón de liberación de la cesta                                  | <b>H.</b> Luz de calentamiento                           |
| <b>C.</b> Asa de la cesta  | <b>I.</b> Aberturas de salida de aire                    |
| <b>D.</b> Sartén   | <b>J.</b> Compartimento de guardado de cable             |
| <b>E.</b> Escape de aire   | <b>K.</b> Cable de alimentación                          |
| <b>F.</b> Perilla de control de temperatura (150 a 200 °C / 300°F - 275°F) |  |

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. Limpie minuciosamente la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.  
**Nota: También puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Fry Delight funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Coloque la cesta en la sartén de la forma adecuada.
3. Tire del cable de alimentación para sacarlo del compartimento de guardado del cable que se encuentra en la parte inferior del aparato.  
**No llene la sartén con aceite ni otro líquido.**  
**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DEL APARATO

Fry Delight puede preparar una gran variedad de ingredientes. Las recetas que están en línea en [www.krups.com](http://www.krups.com) le ayudan a conocer el aparato. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes». Puede encontrar más recetas en [www.krups.com](http://www.krups.com).

### Freír con aire caliente

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Retire cuidadosamente la sartén del Fry Delight.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.  
**Nota: Nunca llene la cesta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**

4. Vuelva a deslizar la sartén dentro del Fry Delight.

Nunca use la sartén sin la cesta en su interior.

**Precaución: No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.**

5. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida.

Vea la sección «Ajustes» para determinar la temperatura correcta

6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (**vea la sección «Ajustes»**).

7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

**Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

**Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ingredientes en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.**

■ La luz de calentamiento se enciende.

■ El temporizador comienza a descontar el tiempo de preparación establecido.

■ Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que se enciende y apaga el elemento de calentamiento para mantener la temperatura establecida.

■ El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén

8. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (**vea la sección «Ajustes»**). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Luego vuelva a deslizar la sartén dentro de la freidora de aire

**Precaución: No presione el botón de liberación de la cesta cuando agite.**

Consejo: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la sartén y agitar solo la cesta. Para hacerlo, retire la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la cesta.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campanilla del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. No obstante, esto significa que tiene que configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.

9. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.

**Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.**

**Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.**

10. Verifique que los ingredientes estén preparados.

Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

11. Vacíe la cesta dentro de un tazón o una bandeja.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cesta.

12. Para retirar los ingredientes pequeños (por ej., papas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y levántela para sacarla de la sartén.

No voltee la cesta cuando la sartén todavía esté unida a la misma porque cualquier

exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes que haya en el Fry Delight podría salir vapor de la sartén.

13. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, Fry Delight está listo al instante para preparar otra tanda.

## AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

**Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.**

Dado que la tecnología Air Pulse recalienta instantáneamente el aire que está en el interior del aparato, retirar la sartén brevemente del aparato durante el freído con aire caliente casi no altera el proceso.

	Cantidad mín. y máx. (lbs)	Tiempo (min)	Temperatura (°F/°C)	Agitar	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas finas congeladas	0.66 - 1.54 lbs	12-16	370°F / 200°C	Agitar	
Papas fritas espesas congeladas	0.66 - 1.54 lbs	12-20	370°F / 200°C	Agitar	
Papas fritas caseras (8x8 mm)	0.66 - 1.76 lbs	18-25	355°F / 180°C	Agitar	agregar 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de papa caseras	0.66 - 1.76 lbs	18-22	355°F / 180°C	Agitar	agregar 1/2 cucharada de aceite
Cubos de papa caseros	0.66 - 1.65 lbs	15-21	355°F / 180°C	Agitar	agregar 1/2 cucharada de aceite

<b>Carne de res y carne de ave</b>					
Bistec	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Chuletas de cerdo	0.22 - 1.10 lbs	12-16	355°F / 180°C		
Hamburguesa	0.22 - 1.10 lbs	7-14	355°F / 180°C		
Albóndigas	0.88 lbs	12	355°F / 180°C		
Rollo de salchicha	0.22 - 1.10 lbs	10-11	370°F / 200°C		
Muslos	0.22 - 1.10 lbs	18-22	355°F / 180°C		
Pechuga de pollo	0.22 - 1.10 lbs	10-15	355°F / 180°C		

	Cantidad mín. y máx. (lbs)	Tiempo (min)	Temperatura (°F/°C)	Agitar	Información adicional
<b>Bocadillos</b>					
Rollitos de primavera	0.22 - 1.10 lbs	8-9	370°F / 200°C		Use listos para el horno
Trocitos de pollo empanizados congelados	0.22 - 1.10 lbs	6-9	370°F / 200°C	Agitar	Use listos para el horno
Palitos de pescado congelados	0.22 – 0.66 lbs	6-9	370°F / 200°C	Agitar	Use listos para el horno
Calamares fritos congelados	0.66 lbs	6	370°F / 200°C	Agitar	Use listos para el horno

<b>Horneado</b>					
Pastel	0.66 lbs	30	320°F / 160°C		Use fuente para horno
Quiche	0.22 – 0.66 lbs	9-10	355°F / 180°C		Use fuente para horno
Panqués	0.66 lbs	15-18	355°F / 180°C		Use fuente para horno

Visite [www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com) para ver las recetas en línea

## SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad grande de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma desapareja.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en Fry Delight pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en Fry Delight.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en Fry Delight.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 500 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del Fry Delight si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el Fry Delight para recalentar ingredientes. Para recalentar

ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C / 320°F por hasta 10 minutos.

Nota: Cuando use ingredientes que se eleven (**como un pastel, quiche o panqués**) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras el Fry Delight todavía esté frío.

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas (**por ej., congeladas**) precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la cesta

**Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la sartén.**

5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

## LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

**La sartén y la cesta tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

**Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste

**Nota: La sartén y la cesta son aptas para lavavajillas.**

**Consejo: Si hay suciedad pegada en la cesta o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la cesta en la sartén y déjela junto a la cesta en remojo por aproximadamente 10 minutos.**

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
3. Introduzca el cable dentro del compartimento de guardado del cable. Fije el cable al insertarlo dentro de la ranura de fijación del cable.

## MEDIO AMBIENTE

No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

## GARANTÍA Y SERVICIO

Su necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de KRUPS, **[www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)**, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de KRUPS en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de KRUPS.

## DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite **[www.krupsusa.com](http://www.krupsusa.com)** para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al consumidor.

EN..... P. 1 – 10

FR..... P. 11 – 20

ES..... P. 21 – 30