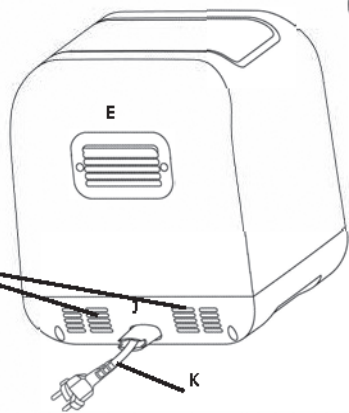
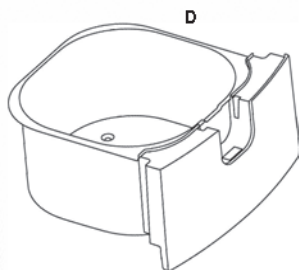
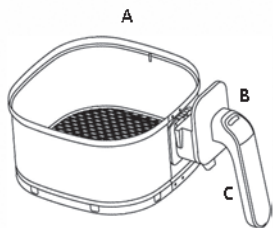
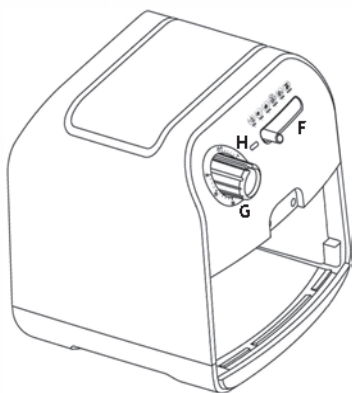


Tefal®

ES



Fry delight



DESCRIPCIÓN

- A. Cesta
- B. Botón de liberación de la cesta
- C. Asa de la cesta
- D. Sartén
- E. Escape de aire
- F. Perilla de control de temperatura (150 a 200 °C / 302 a 374 °F)
- G. Temporizador (0 a 30 min)/perilla de encendido
- H. Luz de calentamiento
- I. Aberturas de salida de aire
- J. Compartimento de guardado de cable
- K. Cable de alimentación

ES

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.tefal.com le ayudan a conocer el aparato. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes».

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., patatas 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. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°F/°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300-700	12-16	372°F / 200°C	Agitar	
Patatas fritas espesas congeladas	300-700	12-20	372°F / 200°C	Agitar	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	18-25	356°F / 180°C	Agitar	agregar ½ cucharada de aceite
Rodajas de papa caseras	300-800	18-22	356°F / 180°C	Agitar	agregar ½ cucharada de aceite
Cubos de papa caseros	300-750	15-21	356°F / 180°C	Agitar	agregar ½ cucharada de aceite
Rosti	250	15-18	356°F / 180°C		

Carne de res y carne de ave

Bistec	100-500	7-14	356°F / 180°C		
Chuletas de cerdo	100-500	12-16	356°F / 180°C		
Hamburguesa	100-500	7-14	356°F / 180°C		
Albóndigas	400	12	356°F / 180°C		
Rollo de salchicha	100-500	10-11	372°F / 200°C		
Muslos	100-500	18-22	356°F / 180°C		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	356°F / 180°C		

	Cantidad mín. y máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°F/°C)	Agitar	Información adicional
Bocadillos					
Rollitos de primavera	100-500	8-9	372°F / 200°C		Use listos para el horno
Trocitos de pollo empanizados congelados	100-500	6-9	372°F / 200°C	Agitar	
Palitos de pescado congelados	100-300	6-9	372°F / 200°C	Agitar	
Calamares fritos congelados	300	6	372°F / 200°C	Agitar	
Congelados kroketten	450	15	372°F / 200°C	Agitar	
Vegetales rellenos	100-400	16-30	338°F / 170°C		

Horneado

Pastel	300	30	320°F / 160°C		Use fuente para horno
Quiche	100-300	9-10	356°F / 180°C		Use fuente para horno
Panqués	300	15-18	356°F / 180°C		Use fuente para horno

Visite www.tefal.com para ver las recetas en línea

SUGERENCIAS

- 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 despareja.
- Agregue un poco de aceite a las patatas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en Fry Delight pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos 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 patatas 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 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 PATATAS FRITAS CASERAS

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

1. Pele las patatas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retirelas 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 patatas 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.
2. **Nota: Retire la sartén para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.**
3. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
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

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de T-Fal, **www.tefal.com**, o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de T-Fal 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 T-Fal.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite **www.tefal.com** para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cli