

Caterlite

Air Fryer

Instruction manual



EN	Air fryer	2
	<u>Instruction manual</u>	
NL	Airfryer	9
	<u>Gebruikshandleiding</u>	
FR	Friteuse à air	16
	<u>Mode d'emploi</u>	

DE	Heißluftfritteuse	23
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
IT	Friggitrice ad aria	30
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
ES	Freidora por aire	37
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
DM248

Safety Instructions

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Caterlite product.

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- The appliance is hot during and shortly after use. Only hold the cooking pan/basket by the handle only. Using oven mittens is recommended.
- As an oil-free fryer working on hot air, do not fill the cooking pan with oil or fat - fire hazard!
- Only use the original parts and accessories.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT move or carry the appliance when hot.
- DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use.
- This is an attended appliance and must be supervised when in use.
- Always switch off the appliance, disconnect the power supply and allow to cool when not in use, before cleaning or carrying out maintenance.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Caterlite agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - 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.
- Caterlite recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Caterlite recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Pack Contents

The following is included:

- Air fryer
- Instruction manual

Caterlite prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

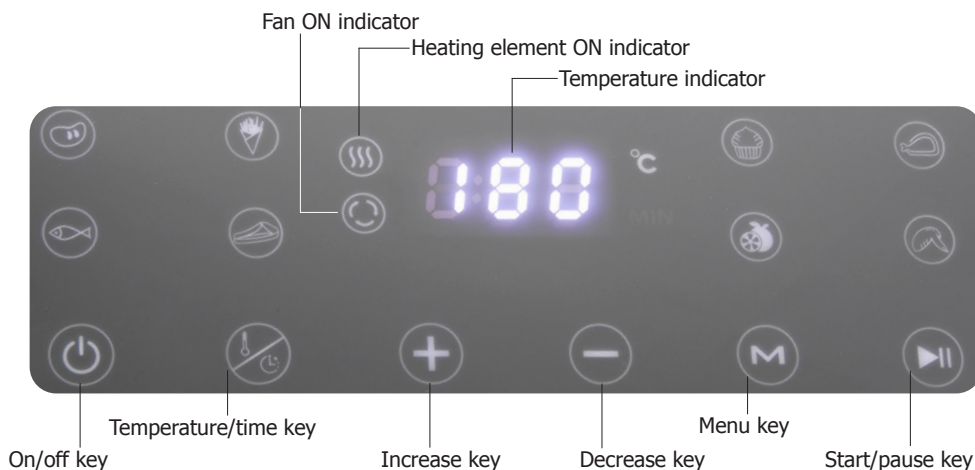
Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

Before first time use

- Remove all packaging materials. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.
- Position the fryer on a heat-resistant surface.
- For sufficient ventilation, allow a minimum of 10cm of space above the fryer, at the back and sides.
- Pull the cooking pan out of the fryer.
- Push the release button cover on the handle and press down the release button to separate the basket from the cooking pan. Clean both parts thoroughly and dry well.
- Locate the basket into the cooking pan, then pull back the release button cover to lock the basket in place.



Operation



Air frying

- Put the food to be fried in the basket, then push the cooking pan into the unit.

Caution: Never use the cooking pan directly without the basket in place!
Never overfill the basket. Prevent food from contacting the heating element.
For optimal frying and air circulation, do not fill the basket more than 1/2 full.

- Connect the appliance to the mains power supply. All the keys/indicators will be ON for 1 second then OFF. The appliance now enters Standby with the on/off indicator flashing only.
- Press the on/off key to switch on. The fryer beeps once and all the keys/indicators light up. The default settings (temperature 200°C and time 15min) are displayed.
- Press the Menu key to select desired food mode.
- Press the Temperature/time key to toggle between Temperature and Time functions.
- Press the Increase or Decrease key to select the desired settings.

Function	Range	Increment	Default
Temperature	40°C - 200°C	5°C	200°C
Time	1min - 60min	1min	15min

- Tip:** Available range for the "Dry fruits" mode :

- 40-80°C for temperature
- 2-9 hours for time

- Press the Start/Pause key to start. The timer begins to count down on the display. (**Note:** During first time use, the appliance may emit a slight odour. This is normal.)
- For foodstuffs that require shaking halfway, just pull out the cooking pan directly. All indicators on the display will disappear. Afterwards, shake and re-locate the cooking pan. The fryer will resume working automatically.

Caution: Be careful when turning/shaking food. To avoid injury or damage, NEVER shake the whole appliance.

- When the set time elapses, the fryer beeps and "0:00" is shown. The appliance enters Standby again.
- Pull out the cooking pan and transfer the fried food into a suitable container.



Caution: When removing the cooking pan, be careful of hot steam. Ensure the cooking pan is placed on a heat-proof surface.

Hot oil may accumulate at the bottom of the cooking pan. To avoid injury or contamination, clean the cooking pan regularly.

If the appliance starts to smoke, unplug immediately. Wait to let the smoke dissipate then remove the food.

- After use, press the on/off key to switch off then disconnect the appliance from power supply.

Frying guide

As food differ in type, size, amount/weight, shape, etc., it's hard to guarantee the best settings. The table below is provided for reference only. Adjust frying temperature and time as necessary to suit your taste.

Food type	Factory default settings		Shake halfway?
	Temp (°C)	Time (Min.)	
Cake	160°C	30 minutes	No
French fries	200°C	20 minutes	Yes
Fish	170°C	20 minutes	No
Drumsticks	200°C	20 minutes	Yes
Meat	200°C	15 minutes	No
Steak	180°C	10 minutes	No
Chicken wings	200°C	13 minutes	Yes
Dry Fruits	40°C	4 hours	Yes

- If the appliance is cold, a preheating of 3-5 minutes is recommended.
- Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.
- Olive oil spray or vegetable oil works well for air frying.
- Normally smaller food pieces require shorter time than bigger ones and vice versa.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the cooking pan between frying batches.
- Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere.
- Shaking smaller ingredients halfway through the process optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- A baking tin or oven dish can be used in the frying basket when to bake a cake, quiche, fragile or filled ingredients.

Cleaning, Care & Maintenance

Always switch off the appliance, disconnect the power supply and allow to cool before cleaning or performing maintenance.
Always keep the appliance clean!

- Clean the appliance after every use.
- Wipe the exterior/interior surfaces with a moist cloth. Then wipe dry with a dry cloth.
- Clean the heating element with a soft brush to remove any food residues.

Cleaning the cooking pan and basket

- For a thorough cleaning, separate the basket from the cooking pan first.
- Clean both parts with warm soapy water and a non-abrasive sponge. Do not use abrasive powder or metal brush, as this may damage the non-stick coating.
- **Tip:** Both parts are dishwasher-safe.
- If dirt gets stuck to the basket or the bottom of the tray, fill the tray with hot water and some detergent. Then put the basket in the tray and soak for approximately 10 minutes.
- Rinse and dry well.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Hard to insert the Cooking pan	Too much food in the basket	Never fill the basket above the MAX mark
Fried food is not done or cooked evenly	Food pieces too big	Cut food into smaller pieces
	Frying temperature too low	Set higher temperature
	Frying time too short	Set longer time
	Certain types of food need to be shaken halfway	Refer to the section "Frying guide" for the food types to shake
Fried snacks not crispy	Used snacks intended to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks before frying
Fried Fresh fries are not even or crisp	Not using the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	Potato sticks not properly rinsed before frying	Rinse the potato sticks well to remove the starch
	Crispiness of the fries largely depends on the amount of oil and water in the fries	Dry the potato sticks well before frying
		Cut the potato into smaller sticks
		Apply slightly more oil for a crisp result

Technical Specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Temp. range	Basket capacity	Dimensions H x W x D mm	Weight (kg)
DM248	220-240V~, 50/60Hz	1800W	40°C - 200°C	6.5L	300 x 295 x 355	4.8

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Caterlite products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Caterlite.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Caterlite reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Caterlite-product.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-praktijkcodes
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- Het apparaat is warm tijdens en kort na het gebruik. Houd de opvanglade/-mand alleen vast bij de handgreep. Het gebruik van ovenhandschoenen is aanbevolen.
- Aangezien deze olievrije fryer werkt op warme lucht, mag u de opvangschaal niet vullen met olie of vet - brandgevaar!
- Gebruik uitsluitend de originele onderdelen en accessoires.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Verplaats of draag het apparaat NIET wanneer het warm heeft.
- Zorg dat u het apparaat NIET hindert of afdekt tijdens het gebruik.
- Dit apparaat moet tijdens gebruik in de gaten worden gehouden.
- Schakel het apparaat altijd uit, koppel het los van de voeding en laat het afkoelen wanneer het niet in gebruik is, voordat u het reinigt of onderhoudt.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Caterlite-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, vooropgesteld dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere woonomgevingen;
 - omgevingen van het type bed & breakfast.
- Caterlite beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Airfryer
- Gebruikshandleiding

Caterlite is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van het verpakken, de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

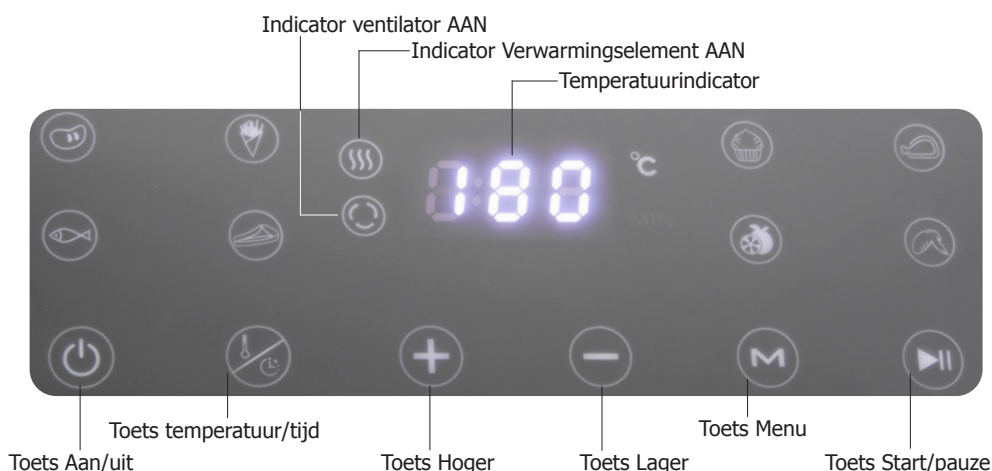
Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Caterlite-dealer.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle plastic bescherm laagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
- Plaats de fryer op een warmtebestendig oppervlak.
- Voor voldoende ventilatie moet u een ruimte van minstens 10 cm vrijhouden aan de bovenkant, achterkant en zijkanten van de fryer.
- Trek de opvanglade uit de fryer.
- Druk op de handgreep op de afdekking van de ontgrendelingsknop en duw de ontgrendelingsknop in om de mand van de opvanglade te scheiden. Reinig beide delen grondig en droog ze goed af.
- Kijk waar de mand in de opvanglade is en trek de afdekking van de ontgrendelingsknop vervolgens naar achter om de mand op zijn plaats te vergrendelen.



Bediening



Hetelucht frituren

1. Plaats het te bereiden voedsel in de mand en duw dan de opvanglade in het apparaat.

Opgelet: Gebruik de opvanglade nooit direct zonder dat de mand is geplaatst!

Zorg dat de mand niet teveel vult om te voorkomen dat het voedsel in contact komt met het verwarmingselement boven.

Voor een optimale bereiding en luchtcirculatie, mag u de mand niet meer dan 1/2 vullen.

2. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. Alle toetsen/indicators zullen gedurende 1 second AAN zijn en dan UIT gaan. Het apparaat gaat dan in Stand-by waarbij alleen de aan/uit-indicator knippert.
3. Druk op de aan-/uit-toets om in te schakelen. De fryer piept één keer en alle toetsen/indicators lichten op. Ondertussen worden de standaardinstellingen (temperatuur 200 °C en tijd 15 min) weergegeven.
4. Druk op de toets Menu om de gewenste menuoptie te selecteren.
5. Druk op de Temperatuur-/tijdtoets om te schakelen tussen de functies Temperatuur en Tijd.
6. Druk op de toets Verhogen of Verlagen om de gewenste instellingen te selecteren.

Functie	Bereik	Stap	Standaard
Temperatuur-bereik	40 - 200°C	5 °C	200 °C
Tijd	1 min - 60 min	1 min	15 min

- **Tip:** Beschikbaar bereik voor de modus "Gedroogd fruit" :
 - 40-80 °C voor temperatuur
 - 2-9 uur voor tijd
- 7. Druk op de toets Start/Pauze om te starten. De timer begint af te tellen op het scherm. (**Opmerking:** De eerste keer kan het apparaat een lichte geur afgeven. Dit is normaal.)
- 8. Voor voedingsmiddelen die halverwege de bereiding moeten worden geschud, trekt u gewoon de opvanglade direct uit. Alle indicators op het display zullen verdwijnen. Daarna schudt en verplaatst u de opvanglade. De fryer hervat automatisch zijn werking.

Opgelet: Wees voorzichtig wanneer u voedsel draait/schudt. Om lichamelijke letsels of materiële schade te voorkomen, mag u NOOIT het volledige apparaat schudden.

9. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, piept de fryer en verschijnt "0:00". Het apparaat gaat opnieuw in stand-by.
10. Trek de opvanglade uit en breng het bereide gerecht over naar een geschikte houder.



Opgelet: Wanneer u de opvanglade verwijdt, moet u opletten voor de hete stoom die opstijgt en deze op een warmtebestendig oppervlak plaatsen.

Hete olie kan zich ophopen op de bodem van de kookpan. Maak de pan regelmatig schoon om letsel of verontreiniging te voorkomen.

Als er zwarte rook wordt verspreidt, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen. Wacht tot de rook is opgetrokken en neem dan het voedsel uit.

11. Druk na gebruik op de aan-/uit-schakelaar om het apparaat uit te schakelen en koppel het dan los van de netstroom.

Bereidingshandleiding

Omdat voedsel kan verschillen in type, grootte, hoeveelheid/gewicht, vorm enz. is het moeilijk om de beste instellingen te garanderen. De onderstaande tabel is alleen bedoeld als referentie. Pas de bereidingstemperatuur en -tijd zoals nodig volgens uw smaak.

Voedseltype	Standaard fabrieksinstellingen		Halverwege schudden?
	Temp (°C)	Tijd (min.)	
Cake	160 °C	30 minuten	Nee
Frietjes	200 °C	20 minuten	Ja
Vis	170 °C	20 minuten	Nee
Kippenbouten	200 °C	20 minuten	Ja
Vlees	200 °C	15 minuten	Nee
Steak	180 °C	10 minuten	Nee
Kippenvleugels	200 °C	13 minuten	Ja
Gedroogd fruit	40 °C	4 uur	Ja

- Als het apparaat koud is, raden wij u aan het gedurende 3-5 minuten voor te verwarmen.
- Tenzij het voedsel vooraf is verpakt en ingeolied, moet alle voedingswaren licht worden geolied vóór het hetelucht frituren voor een gebruind en krokant resultaat.
- Olijfolie spray of plantaardige olie werkt goed voor hetelucht frituren.
- Normaal is er voor kleinere hoeveelheden voedsel minder tijd nodig dan voor grotere hoeveelheden en omgekeerd.
- Dep het voedsel altijd droog vóór de bereiding om bruining te bevorderen en overmatige rook te vermijden.
- Om overmatige rook te voorkomen bij het bereiden van voedsel dat een hoog natuurlijk vetgehalte heeft, zoals kippenvleugels of worsten, kan het nodig zijn om vet uit de opvanglade te verwijderen tussen het bereiden van delen van het gerecht.
- Bereid kleine partijen vers gepaneerde voedingsmiddelen. Druk het paneermeel aan op het voedsel om het te helpen hechten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten tijdens het proces optimaliseert het eindresultaat en kan helpen bij het voorkomen van ongelijkmatig bereide ingrediënten.
- Een bakblik of ovenschotel kan worden gebruikt in de frituurmand wanneer u een cake, quiche, of fragiele en gevulde ingrediënten te bakken.

Reiniging, zorg & onderhoud

**Schakel het apparaat altijd uit, koppel het los van de voeding en laat het afkoelen het voordat u het reinigt of onderhoudt.
Houd het apparaat altijd schoon!**

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Veeg de oppervlakken aan de buitenkant en binnenkant af met een vochtige doek. Veeg ze vervolgens droog met een droge doek.
- Reinig het verwarmingselement met een zachte borstel met eventuele voedselresten te verwijderen.

De opvanglade en -mand reinigen

- Voor een grondige reiniging, scheidt u de mand eerst van de opvanglade.
- Maak beide onderdelen schoon met warm zeepwater en een niet-schurende spons. Gebruik geen schurende poeder of een metalen borstel omdat dit de antikleeflaag kan beschadigen.
- **Tip:** Beide onderdelen zijn afwasmachinebestendig.
- Als er vuil aan de mand of de onderkant van de lade is gehecht, vult u de lade met warm water en wat afwasmiddel. Plaats dan de mand in de lade en laat deze gedurende ca. 10 minuten weken.
- Goed spoelen en drogen.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Moeilijk te plaatsen opvanglade	Teveel voedsel in de mand	Vul de mand niet boven de MAX-markering
Gefrituurde voeding is niet gaar of gelijkmatig bereid	Te grote stukken voedsel	Snijd het voedsel in kleinere stukken
	De baktemperatuur is te laag	Stel een hogere temperatuur in
	De baktijd is te kort	Stel een langere tijd in
	Sommige voedseltypes moeten halverwege worden geschud	Raadpleeg de sectie "Bereidingshandleiding" voor de voedseltypes die moeten worden geschud
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig	Er zijn snacks gebruikt die bedoeld zijn om te worden bereid in een traditionele friteuse	Gebruik ovensnacks of breng met een borstel wat olie aan op de snacks voordat u ze gaat frituren
Frites zijn niet gelijkmatig bereid of krokant	U gebruikt niet het juiste type aardappel	Gebruik verse aardappelen en controleer of ze stevig blijven tijdens het frituren
	De aardappelstaafjes zijn niet goed gespoeld vóór het frituren	Spoel de aardappelstaafjes goed om het zetmeel te verwijderen
	De krokantheid van de frieten hangt in hoge mate af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de aardappelstaafjes goed af vóór het frituren.
		Snijd de aardappel in kleinere staafjes. Breng iets meer olie aan voor een krokant resultaat.

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Temperatuurbereik	Inhoud mand	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
DM248	220-240V~, 50/60Hz	1800W	40 - 200°C	6,5 l	300 x 295 x 355	4,8

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Caterlite-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.



Caterlite-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Caterlite.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Caterlite het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Caterlite.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- L'appareil est chaud pendant son utilisation et peu de temps après. Tenez le bac de collecte/panier uniquement par la poignée. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.
- Étant donné qu'il s'agit d'une friteuse sans huile fonctionnant à l'air chaud, ne remplissez pas le bac de collecte avec de l'huile ou de la matière grasse, car cela pourrait provoquer un incendie !
- Utilisez uniquement des pièces et des accessoires d'origine.
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE déplacez ni ne portez l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'obstruez ou ne couvrez PAS l'appareil de quelque manière que ce soit lorsqu'il est utilisé.
- Il s'agit d'un appareil qui doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veillez toujours à l'éteindre, à le débrancher et à le laisser refroidir lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Caterlite ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez la machine et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmeur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cette machine est destinée à être utilisée dans des applications domestiques et autres applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type « bed and breakfast ».
- Caterlite recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Friteuse à air
- Mode d'emploi

Caterlite attache une grande importance à la qualité et au service, en veillant à ce qu'au moment de l'emballage, le contenu soit fourni en parfait état de fonctionnement et sans aucun dommage.

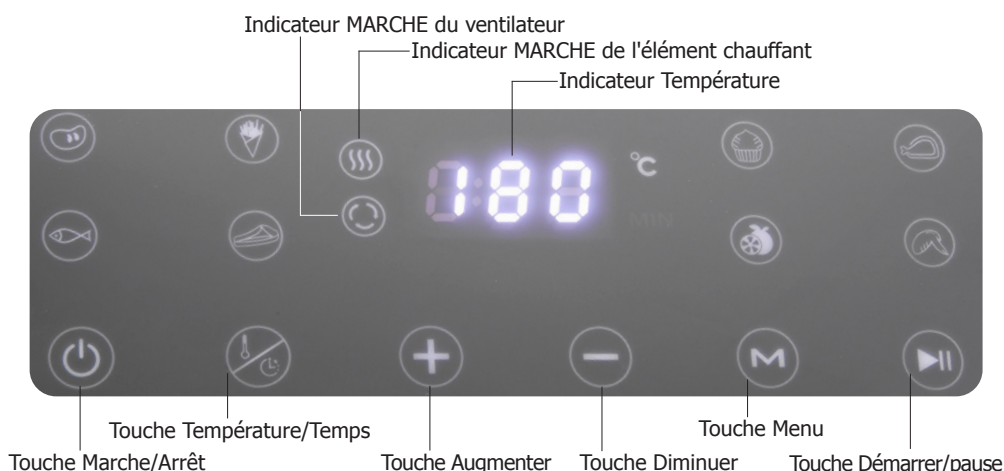
Nous vous prions de contacter votre revendeur Caterlite immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage. Veillez à ce que tous les films plastiques et revêtements de protection soient soigneusement retirés de toutes les surfaces.
- Placez la friteuse sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour une ventilation suffisante, prévoyez au moins 10 cm d'espace au-dessus de la friteuse, à l'arrière et sur les côtés.
- Sortez le bac de collecte de la friteuse.
- Poussez le couvercle du bouton de déverrouillage sur la poignée et appuyez sur le bouton de déverrouillage pour séparer le panier du bac de collecte. Nettoyez soigneusement les deux parties et séchez-les bien.
- Remplacez le panier dans le bac de collecte, puis tirez sur le couvercle du bouton de déverrouillage pour fixer le panier en place.



Fonctionnement



Friture à air

1. Placez les aliments à frire dans le panier, puis poussez le bac de collecte dans l'appareil.

Attention : N'utilisez jamais directement le bac de récupération sans avoir mis le panier en place ! Ne remplissez jamais trop le panier afin d'éviter que les aliments n'entrent en contact avec l'élément chauffant situé au-dessus.

Pour une friture et une circulation d'air optimales, ne remplissez pas le panier à plus de la moitié.

2. Branchez l'appareil sur le secteur. Toutes les touches/indicateurs s'ALLUMENT pendant 1 seconde, puis s'ÉTEIGNENT. L'appareil entre alors en Veille et seul l'indicateur Marche/Arrêt clignote.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'appareil. La friteuse émet un bip et toutes les touches/indicateurs s'allument. Pendant ce temps, les réglages par défaut (température de 200 °C et durée de 15 minutes) sont affichés.
4. Appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.
5. Appuyez sur la touche Température/Temps pour basculer entre les fonctions Température et Temps.
6. Appuyez sur la touche Augmenter ou Diminuer pour sélectionner les paramètres souhaités.

Fonction	Plage	Incrément	Défaut
Température	40 °C - 200 °C	5 °C	200 °C
Temps	1 min - 60 min	1 min	15 min

- **Conseil :** Plage disponible pour le mode « Fruits secs »  :

- 40 à 80 °C pour la température
- 2 à 9 heures pour la durée

7. Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer. Le compte à rebours de la minuterie commence à s'afficher à l'écran. (**Remarque :** Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. Cela est tout à fait normal).
8. Pour les aliments qui doivent être remués à mi-cuisson, il suffit de sortir directement le bac de collecte. Tous les indicateurs sur l'écran disparaîtront. Ensuite, remuez et replacez le bac de collecte. La friteuse se remet automatiquement en marche.

Attention : Soyez prudent lorsque vous retournez ou remuez les aliments. Pour éviter tout dommage corporel ou matériel, ne secouez JAMAIS l'ensemble de l'appareil.

9. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, la friteuse émet un signal sonore et indique « 0:00 ».
10. Retirez le bac de collecte et transvasez les aliments frits dans un récipient approprié.



Attention : Lorsque vous retirez le bac de collecte, faites attention à la vapeur chaude qui s'en dégage et veillez à le placer sur une surface résistante à la chaleur. De l'huile chaude peut s'accumuler au fond du récipient de cuisson. Pour éviter toute blessure ou contamination, nettoyez régulièrement le récipient de cuisson.

En cas d'émission de fumée noire, débranchez immédiatement l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe, puis retirez les aliments.

11. Après avoir utilisé l'appareil, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour l'éteindre, puis débranchez-le de l'alimentation électrique.

Guide de friture

Les aliments étant différents en termes de type, de taille, de quantité/poids, de forme, etc., il est difficile de garantir un réglage idéal. Le tableau ci-dessous est fourni à titre de référence uniquement. Ajustez la température et la durée de la friture en fonction de vos goûts.

Type d'aliment	Paramètres d'usine par défaut		Remuer à mi-cuisson ?
	Temp (°C)	Temps (Min.)	
Gâteau	160 °C	30 minutes	Non
Frites	200 °C	20 minutes	Oui
Poisson	170 °C	20 minutes	Non
Pilons	200 °C	20 minutes	Oui
Viande	200 °C	15 minutes	Non
Steak	180 °C	10 minutes	Non
Ailes de poulet	200 °C	13 minutes	Oui
Fruits sec	40 °C	4 heures	Oui

- Si l'appareil est refroidi, il est recommandé de le préchauffer pendant 3 à 5 minutes.
- À moins que les aliments ne soient préalablement emballés et huilés, il est recommandé de les huiler légèrement avant de les faire frire à l'air, afin de leur donner une couleur dorée et de les rendre croustillants.
- L'huile d'olive en spray ou l'huile végétale conviennent parfaitement à la friture à air.
- Normalement, les petits morceaux d'aliments nécessitent moins de temps que les gros, et vice versa.
- Asséchez toujours les aliments avant la cuisson pour permettre qu'ils soient bien dorés et pour éviter l'excès de fumée.
- Pour éviter un excès de fumée, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que les ailes de poulet ou les saucisses, vous devrez peut-être vider le bac de collecte de la graisse entre les différentes fritures.
- Faites frire à l'air des petites quantités d'aliments fraîchement panés. Pressez la panure sur l'aliment pour l'aider à adhérer.
- Lorsque vous remuez les petits ingrédients à mi-cuisson, cela optimise le résultat final et permet que les ingrédients ne soient pas frits de façon non uniforme.
- Un moule ou un plat à four peut être utilisé dans le panier à friture pour la cuisson d'un gâteau, d'une quiche ou d'ingrédients fragiles et d'ingrédients fourrés.

Nettoyage, entretien et maintenance

Éteignez toujours l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

Gardez toujours l'appareil propre !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Essuyez les surfaces extérieures/intérieures avec un chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse douce afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Nettoyage du bac de collecte et du panier

- Pour un nettoyage en profondeur, séparez d'abord le panier du bac de collecte.
- Nettoyez les deux parties avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. N'utilisez pas de poudre abrasive ou de brosse métallique, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- **Conseil** : Les deux parties peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Si des saletés restent collées au panier ou au fond du bac, remplissez le bac avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Placez ensuite le panier dans le bac et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.
- Rincez et séchez bien.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
Difficulté à insérer le bac de collecte	Trop d'aliments dans le panier	Ne jamais remplir le panier au-delà du repère MAX
Les aliments frits ne sont pas cuits ou ne sont pas cuits uniformément	Morceaux d'aliments trop gros	Couper les aliments en morceaux plus petits
	Température de friture trop basse	Régler à une température plus élevée
	Temps de friture trop court	Régler un temps plus long
	Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson	Consulter la section « Guide de friture » pour connaître les types d'aliments à remuer.
Les collations frites ne sont pas croustillantes	Utiliser des collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle	Utiliser des collations à cuire dans la friteuse ou les badigeonner légèrement d'huile avant de les faire frire.
Les frites fraîches ne sont pas uniformes ou croustillantes	Utilisation d'un type de pomme de terre inadapté	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer qu'elles restent fermes pendant la friture
	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas correctement rincés avant la friture	Bien rincer les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon.
	La texture croustillante des frites dépend en grande partie de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire
		Couper la pomme de terre en bâtonnets plus petits
		Appliquer un peu plus d'huile pour un résultat croustillant

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Plage de température	Capacité du panier	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)
DM248	220-240 V~, 50/60 Hz	1 800 W	40 °C - 200 °C	6,5 L	300 x 295 x 355	4,8

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Caterlite ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Caterlite ont été approuvés pour porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Caterlite.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Caterlite se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Caterlite-Produkt optimale Leistung erzielen.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Das Gerät ist während des Verwendens und kurz danach heiß. Halten Sie die Auffangschale/den Korb nur am Griff. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu verwenden.
- Da es sich um eine ölfreie Fritteuse handelt, die mit Heißluft arbeitet, darf die Auffangschale nicht mit Öl oder Fett gefüllt werden – Brandgefahr!
- Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät NICHT, wenn es heiß ist.
- Das Gerät darf während des Betriebs NICHT verdeckt oder behindert werden.
- Dieses Gerät muss während der Benutzung beaufsichtigt werden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Caterlite-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen worden sind und sich der mit der Benutzung verbundenen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Nicht im Außenbereich verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Hotels und -Pensionen.
- Caterlite empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung

Caterlite ist stolz auf Qualität und Service und stellt sicher, dass der Inhalt zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig und frei von Schäden ist.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Caterlite-Händler.

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Beschichtungen gründlich von allen Oberflächen entfernt wurden.
- Stellen Sie die Fritteuse auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, lassen Sie mindestens 10 cm Platz über der Fritteuse, an der Rückseite und an den Seiten.
- Ziehen Sie die Auffangschale aus der Fritteuse heraus.
- Schieben Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste am Griff und drücken Sie die Entriegelungstaste nach unten, um den Korb von der Auffangschale zu trennen. Reinigen Sie beide Teile gründlich und trocknen Sie sie gut ab.
- Setzen Sie den Korb in die Auffangschale ein und ziehen Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste zurück, um den Korb sicher zu verriegeln.



Bedienung



Frittieren mit Heißluft

1. Legen Sie das Frittiergut in den Korb und schieben Sie dann die Auffangschale in das Gerät.

Achtung: Verwenden Sie die Auffangschale niemals direkt, ohne dass der Korb eingesetzt ist! Füllen Sie den Korb nie zu voll, damit das Frittiergut nicht mit dem Heizelement über Kopf in Berührung kommt.

Um ein optimales Frittierergebnis und eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten, sollten Sie den Korb nicht mehr als zur Hälfte füllen.

2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Alle Tasten/Anzeigen leuchten 1 Sekunde und gehen dann aus. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus, wobei nur die Ein/Aus-Anzeige blinkt.
3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Fritteuse gibt einen einzelnen Signalton aus und alle Tasten/Anzeigen leuchten auf. In der Zwischenzeit werden die Standardeinstellungen (Temperatur 200 °C und Zeit 15 min) angezeigt.
4. Drücken Sie die Menütaste, um den gewünschten Frittiermodus zu wählen.
5. Drücken Sie die Taste Temperatur/Zeit, um jeweils zwischen den Funktionen Temperatur und Zeit umzuschalten.
6. Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern, um die gewünschten Einstellungen zu wählen.

Funktion	Bereich	Schritte	Standard
Temperatur	40 °C - 200 °C	5 °C	200 °C
Zeit	1 min - 60 min	1 min	15 min

- **Tip:** Verfügbare Bereich für den Modus „Trockenfrüchte“ :
 - 40 - 80 °C für die Temperatur
 - 2 - 9 Stunden für die Zeit
- 7. Drücken Sie zum Starten die Taste Start/Pause. Der Timer beginnt auf dem Display herunterzuzählen. (**Hinweis:** Beim ersten Verwenden kann das Gerät einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.)
- 8. Bei Frittiergut, das nach der Hälfte der Frittierzeit geschüttelt werden muss, ziehen Sie einfach die Auffangschale direkt heraus. Alle Anzeigen auf dem Display verschwinden. Danach schütteln Sie die Auffangschale und setzen sie wieder ein. Die Fritteuse nimmt den Betrieb automatisch wieder auf.

Achtung: Seien Sie beim Wenden/Schütteln des Frittierguts vorsichtig. Um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden, schütteln Sie NIEMALS das ganze Gerät.

9. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt die Fritteuse einen Signalton ab und „00:00“ wird angezeigt. Das Gerät schaltet dann wieder in den Standby-Modus.
10. Ziehen Sie die Auffangschale heraus und geben Sie das Frittiergut in einen geeigneten Behälter.



Achtung: Achten Sie beim Herausnehmen des Auffangbehälters auf den entstehenden heißen Dampf und stellen Sie den Behälter auf eine hitzebeständige Unterlage. Am Boden des Kochtopfes kann sich heißes Öl ansammeln. Um Verletzungen oder Verunreinigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Kochgefäß regelmäßig.

Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Netzstecker des Geräts. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, und nehmen Sie dann das Frittiergut heraus.

11. Drücken Sie nach dem Gebrauch die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und trennen Sie es dann von der Stromversorgung.

Anleitung zum Frittieren

Da sich Lebensmittel in Art, Größe, Menge/Gewicht, Form usw. unterscheiden, ist es schwierig, die besten Einstellungen anzugeben. Die Tabelle unten dient nur als Referenz. Passen Sie die Frittieretemperatur und die Frittierzeit jeweils an Ihren Geschmack an.

Art des Frittierguts	Werkseitige Standardeinstellungen		Nach der Hälfte der Frittierzeit schütteln?
	Temp. (°C)	Zeit (min)	
Kuchen	160 °C	30 Minuten	Nein
Pommes frites	200 °C	20 Minuten	Ja
Fisch	170 °C	20 Minuten	Nein
Hähnchenkeulen	200 °C	20 Minuten	Ja
Fleisch	200 °C	15 Minuten	Nein
Steak	180 °C	10 Minuten	Nein
Hähnchenflügel	200 °C	13 Minuten	Ja
Trockenfrüchte	40 °C	4 Stunden	Ja

- Bei kaltem Gerät wird ein Vorheizen von 3 - 5 Minuten empfohlen.
- Für gebräunte und knusprige Ergebnisse sollte sämtliches Frittiergut vor dem Frittieren leicht eingeölt werden, es sei denn, es ist bereits verpackt und eingeölt.
- Olivenölspray oder Pflanzenöl sind für das Luftfrittieren gut geeignet.
- Normalerweise benötigen kleinere Frittiergutstücke weniger Zeit als größere und umgekehrt.
- Tupfen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren immer trocken, um das Bräunen zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.
- Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Frittieren von Frittiergut, das von Natur aus einen hohen Fettgehalt hat, wie z. B. Hähnchenflügel oder Würstchen, erforderlich sein, das Fett jeweils zwischen den einzelnen Frittiervorgängen aus der Auffangschale zu entfernen.
- Frittieren Sie frisch Paniertes in kleinen Portionen. Drücken Sie die Panade auf das Frittiergut, damit sie besser daran haften bleibt.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Frittierzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Eine Backform oder Auflaufform kann im Frittierkorb verwendet werden, wenn ein Kuchen, eine Quiche oder empfindliche und gefüllte Zutaten gebacken werden sollen.

Reinigung, Pflege und Wartung

**Schalten Sie das Gerät immer aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.
Halten Sie das Gerät immer sauber!**

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Wischen Sie die Außen- und Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab. Wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigen der Auffangschale und des Korbs

- Für eine gründliche Reinigung trennen Sie zuerst den Korb von der Auffangschale.
- Reinigen Sie beide Teile mit warmer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie kein Scheuermittel und keine Metallbürste, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- **Tipp:** Beide Teile sind spülmaschinengeeignet.
- Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Schale kleben bleibt, füllen Sie die Schale mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie dann den Korb in die Schale und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.
- Spülen Sie ihn aus und trocknen Sie ihn gut ab.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Das Einsetzen der Auffangschale ist schwer	Zu viele Lebensmittel im Korb	Füllen Sie den Korb nie über die MAX-Marke hinaus
Das Frittiergut ist nicht durchgebraten oder nicht gleichmäßig frittiert	Zu große Stücke	Schneiden Sie kleinere Stücke
	Frittieretemperatur zu niedrig	Höhere Temperatur einstellen
	Frittierzeit zu kurz	Längere Zeit einstellen
	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen nach der Hälfte der Frittierzeit geschüttelt werden	Siehe Abschnitt „Anleitung zum Frittieren“ für die zu schüttelnden Lebensmittelarten
Frittierte Snacks nicht knusprig	Verwendete Snacks sind für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks vor dem Frittieren leicht mit etwas Öl
Frittierte frische Pommes frites sind nicht gleichmäßig oder knusprig	Nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Frische Kartoffeln verwenden und sicherstellen, dass sie beim Frittieren fest bleiben
	Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült	Kartoffelstäbchen gut abspülen, um die Stärke zu entfernen
	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt weitgehend von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren gut abtrocknen
		Kartoffel in kleinere Stäbchen schneiden Für ein knuspriges Ergebnis etwas mehr Öl auftragen

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Temperaturbereich	Fassungsvermögen des Korbs	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)
DM248	220-240 V~, 50/60 Hz	1800 W	40 °C - 200 °C	6,5 L	300 x 295 x 355	4,8

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Caterlite-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Caterlite-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Caterlite in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Caterlite behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Caterlite.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme sugli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme IEE sui circuiti elettrici
 - Norme sugli edifici
- L'apparecchio raggiunge temperature elevate durante e subito dopo l'uso. Tenere la vaschetta di raccolta/il cestello esclusivamente per l'impugnatura. Si consiglia di utilizzare guanti da forno.
- Poiché la friggitrice è priva di olio e funziona ad aria calda, evitare di riempire la vaschetta di raccolta con olio o grasso; pericolo di incendio!
- Utilizzare esclusivamente parti e accessori originali.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con idropultrici.
- NON spostare o trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- NON ostruire o coprire in alcun modo l'apparecchio mentre è in funzione.
- Questo apparecchio non può essere lasciato incustodito e deve essere sempre supervisionato durante l'uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare quando non è in uso, prima della pulizia o prima della manutenzione.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Caterlite o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza purché sotto adeguata supervisione o purché vengano fornite loro istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e abbiano compreso i pericoli che comporta.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Questo apparecchio è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
 - area cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case di villeggiatura;
 - da clienti di alberghi, motel e simili strutture residenziali;
 - attrezzature bed and breakfast.
- Caterlite raccomanda di sottoporre a test periodici il presente apparecchio (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, continuità dei conduttori di terra, continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni

Caterlite garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Caterlite locale.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Rimuovere accuratamente tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
- Posizionare la friggitrice su una superficie resistente al calore.
- Per garantire una circolazione dell'aria adeguata, lasciare uno spazio minimo di 10 cm al di sopra della friggitrice, sul retro e sui lati.
- Estrarre la vaschetta di raccolta dalla friggitrice.
- Spingere in avanti il coperchio del pulsante di rilascio sull'impugnatura e premere il pulsante di rilascio per separare il cestello dalla vaschetta di raccolta. Pulire accuratamente entrambe le parti e asciugarle bene.
- Inserire il cestello nella vaschetta di raccolta, dopodiché ritrarre il coperchio del pulsante di rilascio per bloccare il cestello in posizione.



Funzionamento



Frittura ad aria

1. Mettere gli alimenti da friggere nel cestello, dopodiché spingere la vaschetta di raccolta nell'unità.

Attenzione: non utilizzare mai la vaschetta di raccolta direttamente senza il cestello in posizione! Non riempire mai il cestello in modo eccessivo per evitare che gli alimenti entrino in contatto con la parte superiore dell'elemento riscaldante.
Per una frittura e una circolazione dell'aria ottimali, evitare di riempire il cestello oltre la metà.

2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Tutti i tasti/indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi. A questo punto l'apparecchio entra in modalità standby con l'indicatore di accensione/spegnimento che lampeggia solamente.
3. Premere il tasto di accensione/spegnimento per l'accensione. La friggitrice emette un segnale acustico e tutti i tasti/indicatori si accendono. Contemporaneamente, vengono visualizzate le impostazioni predefinite (temperatura a 200 °C e tempo di 15 minuti).
4. Premere il tasto menu per selezionare la modalità alimenti desiderata.
5. Premere il tasto temperatura/tempo per passare dalla funzione di temperatura a quella di tempo.
6. Premere il tasto di incremento o diminuzione per selezionare le impostazioni desiderate.

Funzione	Intervallo	Incremento	Impostazione predefinita
Temperatura	40 - 200 °C	5 °C	200 °C
Tempo	1 - 60 min	1 min	15 min

- **Suggerimento:** intervallo disponibile per la modalità "Frutta secca"  :
 - 40-80 °C per la temperatura
 - 2-9 ore per il tempo
- 7. Premere il tasto avvio/pausa per l'avvio. Sul display viene mostrato l'inizio del conto alla rovescia. (**Nota:** al primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore. Si tratta di un fenomeno normale.)
- 8. Per gli alimenti che devono essere agitati a metà cottura, è sufficiente estrarre direttamente la vaschetta di raccolta. Tutti gli indicatori sul display scompaiono. Successivamente, agitare e riposizionare la vaschetta di raccolta. La friggitrice riprenderà a funzionare automaticamente.

Attenzione: prestare attenzione quando si girano/scuotono gli alimenti. Per evitare lesioni personali o danni materiali, non scuotere MAI l'intero apparecchio.

9. Trascorso il tempo impostato, la friggitrice emette un segnale acustico e viene mostrato "0:00". L'apparecchio entra nuovamente in modalità standby.
10. Estrarre la vaschetta di raccolta e trasferire gli alimenti fritti in un contenitore adatto.



Attenzione: al momento di rimuovere la vaschetta di raccolta, fare attenzione al vapore caldo che si forma e assicurarsi di posizionarla su una superficie resistente al calore. L'olio caldo può accumularsi sul fondo della pentola. Per evitare lesioni o contaminazioni, pulire regolarmente la pentola.

In caso di emissione di fumo scuro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Attendere che il fumo venga dissipato e poi rimuovere gli alimenti.

11. Dopo l'uso, premere il tasto di accensione/spegnimento per spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.

Guida alla frittura

Poiché gli alimenti differiscono per tipo, dimensione, quantità/peso, forma, ecc. è difficile garantire le impostazioni ottimali. La tabella in basso è sola a scopo di riferimento. Regolare la temperatura e il tempo di frittura secondo i propri gusti.

Tipo di alimento	Impostazioni predefinite di fabbrica		Agitare a metà cottura?
	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	
Dolce	160 °C	30 minuti	No
Patatine fritte	200 °C	20 minuti	Sì
Pesce	170 °C	20 minuti	No
Cosce di pollo	200 °C	20 minuti	Sì
Carne	200 °C	15 minuti	No
Bistecca	180 °C	10 minuti	No
Alette di pollo	200 °C	13 minuti	Sì
Frutta secca	40 °C	4 ore	Sì

- Se l'apparecchio è freddo, si consiglia un preriscaldamento di 3-5 minuti.
- A meno che non si tratti di alimenti preconfezionati e pre-oliati, per ottenere una doratura e una croccantezza ottimale, tutti gli alimenti devono essere leggermente oliati prima della frittura ad aria.
- L'olio di oliva a spray o l'olio vegetale sono ideali per friggere ad aria.
- Normalmente i pezzi di alimenti più piccoli richiedono tempi più brevi rispetto a quelli più grandi e viceversa.
- Asciugare sempre gli alimenti prima della cottura per favorire la doratura ed evitare la formazione eccessiva di fumo.
- Per evitare un eccesso di fumo, quando si preparano alimenti naturalmente ricchi di grassi, come ali di pollo o salsicce, potrebbe essere necessario svuotare il grasso dalla vaschetta di raccolta tra un ciclo di frittura e l'altro.
- Friggere ad aria piccoli quantitativi di alimenti già impanati. Pressare l'impanatura sugli alimenti per farla aderire.
- Agitare gli ingredienti più piccoli a metà del processo ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare risultati di frittura disomogenei.
- Nel cestello per friggere è possibile utilizzare una teglia o una pirofila per cuocere un dolce, una quiche o ingredienti fragili e ripieni.

Pulizia, cura e manutenzione

**Spegnere sempre l'apparecchio, scollegare l'alimentazione e lasciare raffreddare prima di pulire o eseguire interventi di manutenzione.
Mantenere sempre pulito l'apparecchio!**

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Pulire le superfici esterne/interne con un panno umido. Successivamente asciugare con un panno asciutto.
- Pulire l'elemento riscaldante con un pennello morbido per rimuovere eventuali residui di alimenti.

Pulizia della vaschetta di raccolta e del cestello

- Per una pulizia accurata, separare prima il cestello dalla vaschetta di raccolta.
- Pulire entrambe le parti con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Non utilizzare prodotti in polvere abrasivi o spazzole metalliche per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- **Suggerimento:** entrambe le parti possono essere lavate in lavastoviglie.
- Se lo sporco rimane attaccato al cestello o al fondo della vaschetta, riempire la vaschetta con acqua calda e del detersivo. Successivamente, mettere il cestello nella vaschetta e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.
- Sciacquare e asciugare bene.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
La vaschetta non si inserisce facilmente	Quantità di alimenti eccessiva nel cestello	Non riempire mai il cestello oltre il segno MAX
Gli alimenti fritti non sono pronto o cotti in modo omogeneo	I pezzi di alimenti sono troppo grandi	Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli
	La temperatura di frittura è troppo bassa	Impostare una temperatura più alta
	Il tempo di frittura è troppo breve	Impostare un tempo più lungo
	Alcuni tipi di alimenti devono essere agitati a metà cottura	Fare riferimento alla sezione "Guida alla frittura" per i tipi di alimenti che devono essere agitati
Gli spuntini fritti non sono croccanti	Sono stati utilizzati spuntini destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale	Utilizzare spuntini da forno o spennellare leggermente di olio gli spuntini prima di friggerli
Le patatine fritte fresche non sono omogenee o croccanti	Non è stato utilizzato il tipo di patate adatto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano consistenti durante la frittura
	Bastoncini di patate non adeguatamente sciacquati prima di friggerli	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido
	La croccantezza delle patatine dipende in gran parte dalla quantità di olio e acqua contenuta nelle patatine	Asciugare bene i bastoncini di patate prima di friggerli
		Tagliare le patate in bastoncini più piccoli
		Applicare leggermente più olio per un risultato più croccante

Specifiche tecniche

Nota: a seguito delle continue attività di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza	Intervallo di temperatura	Capacità del cestello	Dimensioni A x L x P mm	Peso (kg)
DM248	220-240 V~, 50/60 Hz	1800 W	40 - 200 °C	6,5 l	300 x 295 x 355	4,8

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti Caterlite sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.



I prodotti Caterlite sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Caterlite.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Caterlite si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Caterlite.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- El aparato estará caliente durante el uso y poco después. Sostenga la bandeja/cesta únicamente por el asa. Se recomienda usar guantes para horno.
- Puesto que se trata de una freidora que usa aire caliente, no rellene la bandeja con aceite. Riesgo de incendio.
- Solamente use las piezas y los accesorios originales.
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO mueva ni transporte el aparato si está caliente.
- NO obstruya ni tape el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato debe estar supervisado mientras está en funcionamiento.
- Apague el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe cuando no lo utilice, antes de limpiarlo y antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Caterlite o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entienden los peligros asociados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben llevar a cabo tareas de limpieza ni tareas de mantenimiento a cargo del usuario sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- No lo utilice al aire libre.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como las siguientes:
 - cocinas de los empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - casas rústicas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - alojamientos de tipo cama y desayuno.
- Caterlite recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Freidora por aire
- Manual de instrucciones

Caterlite se enorgullece de su calidad y servicio, y garantiza que en el momento del embalaje los contenidos se suministran completamente funcionales y libres de daños.

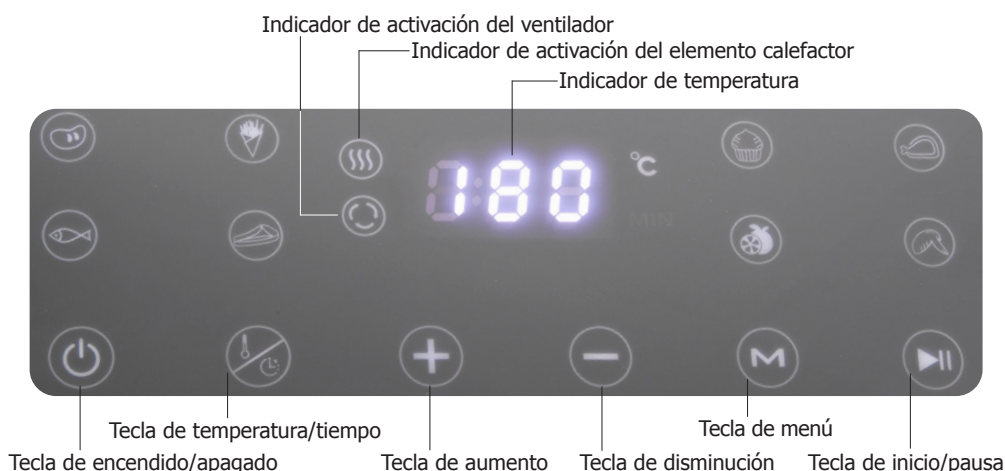
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Caterlite.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de eliminar todos los plásticos protectores y los revestimientos de todas las superficies.
- Coloque la freidora sobre una superficie resistente al calor.
- Para garantizar la ventilación, permita un espacio mínimo de 10 cm encima de la freidora, en la parte trasera y en los lados.
- Extraiga la bandeja de la freidora.
- Presione la cubierta del botón de liberación en el asa y pulse el botón de liberación para separar la cesta de la bandeja. Limpie completamente ambas piezas y seque bien.
- Coloque la cesta en la bandeja y tire de la cubierta del botón de liberación para bloquear la cesta en posición.



Funcionamiento



Fritura por aire

1. Coloque los alimentos a freír en la cesta y, a continuación, presione la bandeja en la unidad.

Precaución: ¡Nunca use la bandeja directamente sin la cesta en posición!

Nunca sobrellene la cesta para evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor situado encima.

Para lograr un rendimiento y una circulación de aire óptimos, no sobrellene la cesta más de la mitad.

2. Conecte el aparato al suministro eléctrico. Todas las teclas/indicadores se encenderán durante 1 segundo y luego se apagarán. El aparato entra en el modo de espera y solamente el indicador de encendido/apagado parpadea.
3. Pulse la tecla de encendido/apagado para encender. La freidora pitará una vez y todas las teclas/indicadores se encenderán. En este momento se muestran los ajustes predeterminados (temperatura de 200 °C y tiempo de 15 minutos).
4. Pulse la tecla de menú para seleccionar el modo de cocción deseado.
5. Pulse la tecla de temperatura/tiempo para alternar entre las funciones de temperatura y tiempo.
6. Pulse la tecla de aumento o disminución para seleccionar los ajustes deseados.

Función	Rango	Incremento:	Predeterminado
Temperatura	40 °C - 200 °C	5 °C	200 °C
Tiempo	1 min - 60 min	1 min	15 min

- **Sugerencia:** Rango disponible para el modo "Fruta seca"  :

- 40-80 °C para la temperatura
- 2-9 horas para el tiempo

7. Pulse la tecla de inicio/parada para comenzar. El temporizador muestra una cuenta regresiva en la pantalla. (**Nota:** Es posible que durante el primer uso el aparato emita cierto olor. Esto es normal).
8. Para aquellos alimentos que requieran ser removidos a mitad de la cocción, simplemente extraiga la bandeja. Todos los indicadores de la pantalla desaparecerán. A continuación, agite y vuelva a introducir la bandeja. La freidora continuará operando automáticamente.

Precaución: Preste atención al dar la vuelta/agitar los alimentos. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, NUNCA agite el aparato completo.

9. Cuando transcurra el tiempo establecido, la freidora emitirá un pitido y se mostrará "0:00". El aparato volverá a entrar en el modo de espera.
10. Extraiga la bandeja y transfiera los alimentos fritos en un contenedor adecuado.



Precaución: Al extraer la bandeja, tenga cuidado con el vapor caliente y asegúrese de colocarla en una superficie resistente al calor.

El aceite caliente puede acumularse en el fondo de la olla. Para evitar lesiones o contaminación, limpie la olla con regularidad.

Si emite humo oscuro, desenchufe el aparato inmediatamente. Espere hasta que el humo desaparezca y, a continuación, extraiga los alimentos.

11. Después del uso, pulse la tecla de encendido/apagado para apagar el aparato y desconéctelo de la toma de corriente.

Guía para freír

Puesto que los alimentos difieren en tipo, tamaño, cantidad/peso, forma, etc., es difícil garantizar los mejores ajustes. La siguiente tabla sirve únicamente de referencia. Ajuste la temperatura y el tiempo según sea necesario.

Tipo de comida	Ajustes predeterminados		¿Remove a mitad de proceso?
	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	
Pastel	160 °C	30 minutos	No
Patatas fritas	200 °C	20 minutos	Sí
Pescado	170 °C	20 minutos	No
Muslos	200 °C	20 minutos	Sí
Carne	200 °C	15 minutos	No
Filete	180 °C	10 minutos	No
Alitas de pollo	200 °C	13 minutos	Sí
Fruta seca	40 °C	4 horas	Sí

- Si el aparato está frío, se recomienda precalentarlo durante 3-5 minutos.
- A menos que los alimentos estén preembasados y prefritos, para lograr resultados crujientes y dorados, todos los alimentos deben rebozarse ligeramente en aceite antes de cocinarlos.
- El aceite de oliva o vegetal servirán bien.
- Por norma general, los alimentos más pequeños requieren menos tiempo que los grandes, y viceversa.
- Seque con una toallita de papel antes de cocinar para fomentar el dorado y evitar exceso de humo.
- Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos altos en grasa natural, como por ejemplo las alitas de pollo o las salchichas, podría ser necesario eliminar la grasa de la bandeja entre lotes de fritura.
- Los alimentos empanados requieren ser fritos en lotes pequeños. Presione el rebozado en los alimentos para ayudar a que se adhiera.
- Agitar alimentos a mitad del proceso optimiza el resultado final y ayuda a evitar que los ingredientes no se fríen uniformemente.
- Puede usar un contenedor para horno en la cesta al preparar pasteles, quiche o ingredientes frágiles e ingredientes rellenos.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

Apague el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y permita que se enfríe al limpiarlo o al realizar tareas de mantenimiento.
¡Mantenga siempre limpio el aparato!

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie las superficies exteriores/interiores con un paño húmedo. A continuación, seque con un paño seco.
- Limpie el elemento calefactor con un cepillo suave para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de la bandeja y la cesta

- Para una limpieza profunda, extraiga primero la cesta de la bandeja.
- Limpie ambas partes en agua tibia jabonosa con una esponja no abrasiva. No use polvos abrasivos ni cepillos metálicos, puesto que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
- **Sugerencia:** Ambas piezas pueden lavarse en el lavaplatos.
- Si la suciedad se adhiere a la cesta o a la parte inferior de la bandeja, llene la bandeja con agua caliente y un poco de detergente. A continuación, introduzca la cesta en la bandeja y deje a remojo durante aproximadamente 10 minutos.
- Aclare y seque bien.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
Resulta difícil introducir la bandeja	Hay demasiados alimentos en la cesta	Nunca llene la cesta por encima de la marca MAX
Los alimentos fritos no se cocinan bien o no se cocinan uniformemente	Los trozos son demasiado grandes	Corte los alimentos en trozos más pequeños
	La temperatura es demasiado baja	Aumente el ajuste de la temperatura
	El tiempo de cocción es corto	Aumente el tiempo de cocción
Los aperitivos fritos no están crujientes	Ciertos alimentos requieren ser agitados a mitad de proceso	Consulte la sección "Guía para freír" para más información sobre los alimentos que requieren ser agitados
	Ha usado aperitivos diseñados para ser cocinados en una freidora tradicional	Use aperitivos para horno o cúbralos ligeramente con aceite antes de freírlos
Las patatas fritas no se cocinan uniformemente o no están crujientes	No está usando el tipo de patata correcto	Use patatas frescas y asegúrese de que permanecen firmes durante la cocción
	Palitos de patata no correctamente aclarados antes de freírlos	Aclare bien los palitos de patata para eliminar el almidón
	Si las patatas estarán crujientes o no depende principalmente de la cantidad de aceite y agua en las patatas	Seque los palitos de patata bien antes de freírlos
		Corte las patatas en palitos más pequeños
		Aplique ligeramente más aceite para lograr un resultado crujiente

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Rango de temp.	Capacidad de la cesta	Dimensiones a x a x p mm	Peso (kg)
DM248	220-240 V~, 50/60 Hz	1800 W	40 °C-200 °C	6,5 L	300 x 295 x 355	4,8

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Caterlite han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Caterlite han recibido aprobación para mostrar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Caterlite.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Caterlite se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Large Capacity 6.5L Airfryer		DM248
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 BS EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 BS EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 BS EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) BS EN IEC 55014-1:2021 BS EN IEC 55014-2:2021 BS EN IEC 61000-3-2: 2019 +A1:2021 BS EN 61000-3-3: 2013 +A1:2019 +A2:2021 Ecodesign for Energy-Related Products Regulations 2010 and the Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (EU Exit) Regulations 2021 and the Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2021 and (EC) NO 1275/2008 + (EU) NO 801/2013 +(EU) 2016/2282 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante		Caterlite

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha

Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma

Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición

Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante

3rd August 2023

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478...

Ashley Hooper

Technical & Quality Manager

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





UK	+44 (0)845 146 2887
Eire	
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133

Caterlite

DM248_ML_A5_v1_2023/08/17