

Caterlite

Air Fryer

Instruction manual



(EN)	Air fryer	2	(DE)	Heißluftfritteuse	20
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	Heteluchtfriteuse	8	(IT)	Friggitrice ad aria	26
	<u>Gebruikshandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	Friteuse à air	14	(ES)	Freidora de aire	32
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

**Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CD983**

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 temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Only hold the collection tray/basket by the handle only.
- As an oil-free fryer working on hot air, do not fill the collection 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.
- Children shall not play with the appliance.

- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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:

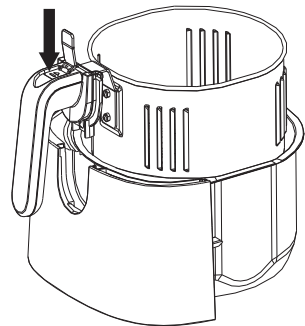
- Air fryer
- Instruction manual

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

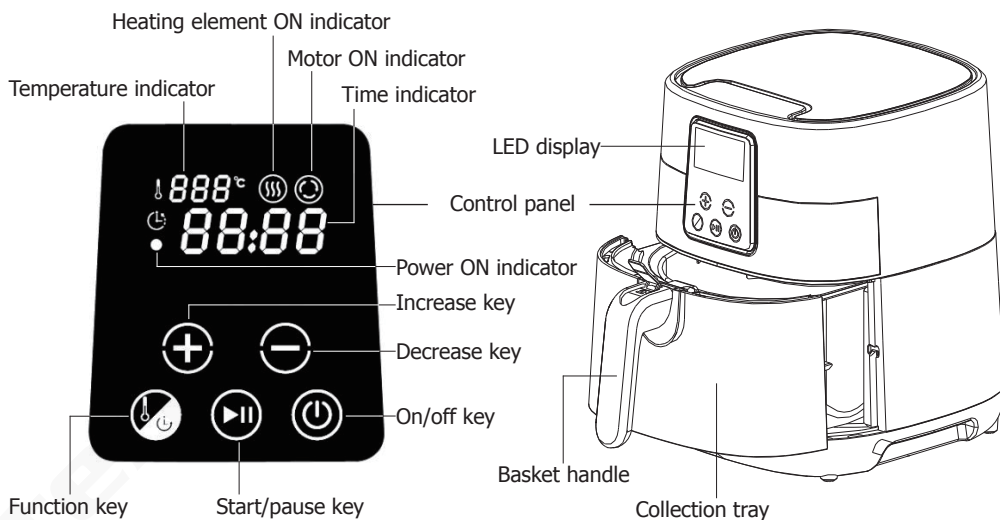
Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

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 flat, stable and heat-resistant surface. For sufficient ventilation, allow a minimum of 10cm of space above the fryer, at the back and sides.
- Pull the collection tray out of the fryer. Then press down the release button on the handle and lift upward to separate the basket from the collection tray. Clean both parts thoroughly and dry well.
- Press down the release button and locate the basket into the collection tray.



Operation



Air frying

- Put the food to be fried in the basket, then push the collection tray into the unit.
 - Caution: Never use the collection tray directly without the basket in place! Never overfill the basket to prevent food from contacting the heating element overhead.**
- Connect the appliance to the mains power supply. The power ON indicator lights up RED.
- Press the on/off key to switch on. The fryer beeps once and the default settings are shown on the display.
- Press the function button to toggle between the Temperature and Timer functions.
- Press the Increase or Decrease key to select the suitable settings.

Function	Range	Increment	Default
Temperature	80°C - 200°C	5°C	180°C
Timer	1min - 60min	1min	15min

- Press the Start/Pause key to start. The timer begins to count down on the display.
- For foodstuffs that require shaking halfway, just pull out the collection tray directly. All indicators on the display will disappear. Afterwards, shake and re-locate the collection tray. The fryer will resume working automatically and the frying time will be reset. For best frying result, it's recommended to set the remaining time.
- When the set time elapses, the fryer beeps and "00:00" is shown. (Or you can manually stop the frying process by pressing the "on/off" key.)
- Pull out the collection tray and transfer the fried food into a suitable container.



Caution: When removing the collection tray, be careful of the hot steam arising! In case of dark smoke emission, unplug the appliance immediately. Wait to let the smoke dissipate then remove the food.

Frying guide

As food differ in type, size, amount/weight, shape, etc., it's hard to guarantee the best settings. See the table below for reference only.

Food type	Weight (g)	Time (Min.)	Temp (°C)	Shake halfway?	Remark
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	10-20	180	No	
Pork chops	100-500	10-20	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	15-20	200	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	15-20	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	No	
Baking					
Cake	300	20-25	160	No	Use additional baking tin
Quiche	400	20-22	180	No	
Muffins	300	15-18	200	No	Use additional baking tin or oven dish
Sweet snacks	400	20	160	No	

- Normally bigger food pieces require longer time than smaller ones and vice versa.
- Shaking smaller ingredients halfway through the process optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- It is recommended to apply some oil to fresh potatoes for a crispy result. Only fry the ingredients within a few minutes after applying the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- A baking tin or oven dish can be used in the frying basket when to bake a cake, quiche, or fragile ingredients and filled ingredients.
- When to reheat with this unit, you can set the temperature to 150°C and time to 10 minutes.

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 collection tray and basket

- For a thorough cleaning, separate the basket from the collection tray 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 Collection tray	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)
CD983	220-240V~, 50-60Hz	1300W	80°C - 200°C	3L	378 x 279 x 314	4.65

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
- De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is. Houd de opvangbak/mand alleen vast aan de handgreep.
- Omdat deze friteuse olievrij is en op hete lucht werkt, dient u de opvangbak niet te vullen met olie of vet - brandgevaar!
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen en accessoires.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het niet schoon met hogedrukreinigers.
- Verplaats of draag het apparaat niet wanneer deze heet is.
- 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.
- Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

- 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.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- 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.
- 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:

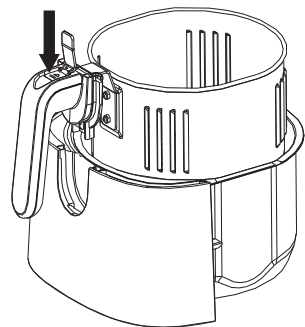
- Heteluchtfriteuse
- Gebruikshandleiding

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

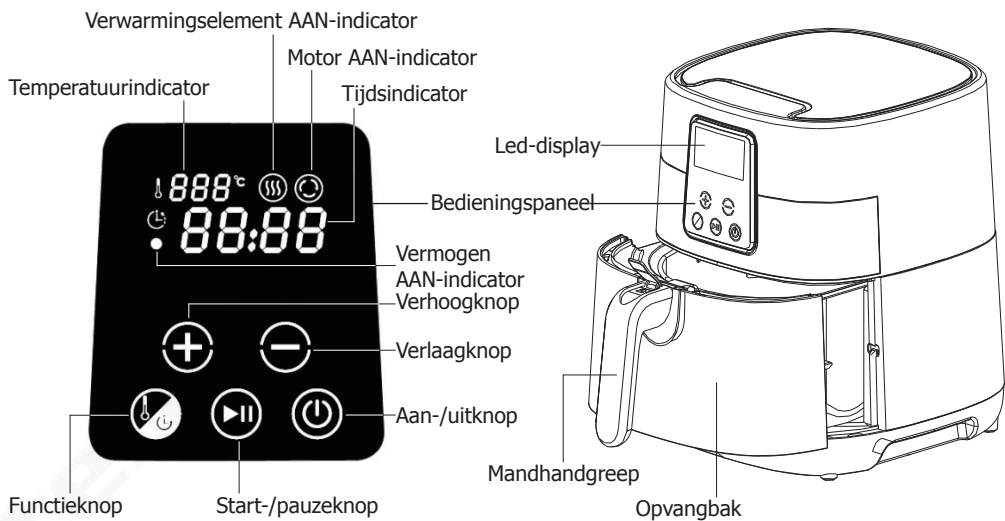
Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Caterlite-dealer.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Zorg ervoor dat alle plastic beschermlaagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
- Plaats de friteuse op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak. Laat voor voldoende ventilatie minimaal 10 cm ruimte boven de friteuse en 10 cm aan de achterkant en zijkanten vrij.
- Trek de opvangbak uit de friteuse. Druk vervolgens de ontgrendelingsknop op het handvat in en til omhoog om de mand van de opvangbak te scheiden. Reinig beide onderdelen grondig en maak goed droog.
- Druk de ontgrendelingsknop weer in en plaats de mand in de opvangbak.



Bediening



Frituren met hete lucht

- Plaats het te frituren voedsel in de mand en duw de opvangbak vervolgens in het apparaat.
 - Opgelet: Gebruik de opvangbak nooit direct zonder de mand op zijn plek! Vul de mand nooit te vol om te voorkomen dat voedsel in contact komt met het verwarmingselement erboven.**
- Sluit het apparaat aan op het stroomnet. De AAN-indicator zal ROOD oplichten.
- Druk op de aan-/uitknop om in te schakelen. De friteuse laat één pieptoon horen en de standaard instellingen verschijnen op de display.
- Druk op de functieknop om te wisselen tussen de temperatuur- en timerfuncties.
- Druk op de Verhoog- of Verlaagtoets om geschikte instellingen te selecteren.

Functie	Bereik	Stap	Standaard
Temperatuur-bereik	80-200°C	5°C	180°C
Timer	1-60min	1min	15min

- Druk op de Start-/pauzeknop om te starten. De timer op de display begint met aftellen.
- Voor voedsel dat halverwege moet worden geschud, trekt u de opvangbak er gewoon rechtstreeks uit. Alle indicatoren op de display zullen verdwijnen. Schud daarna het voedsel en plaats de opvangbak weer terug. De friteuse gaat automatisch verder met werken en de frituurtijd zal worden gereset. Voor de beste frituurresultaten wordt het aanbevolen om de resterende tijd in te stellen.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, laat de friteuse een pieptoon horen en wordt "00:00" weergegeven. (U kunt het frituren ook handmatig stoppen door op de "aan/uit"-knop te drukken.)
- Trek de opvangbak eruit en plaats het gefrituurde voedsel in een geschikte container.



Opgelet: Let bij het verwijderen van de opvangbak goed op de hete stoom die ontsnapt!

Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot de rook is verdwenen en verwijder dan het voedsel.

Frituurgids

Aangezien voedsel verschilt in soort, grootte, hoeveelheid/gewicht, vorm, enz., is het moeilijk om de beste instellingen te garanderen. De tabel hieronder geldt slechts ter referentie.

Voedseltype	Gewicht (g)	Tijd (Min.)	Temp. (°C)	Halverwege schudden?	Opmerking
Aardappelen & patat					
Dunne bevroren patat	300-400	18-25	200	Ja	
Dikke bevroren patat	300-400	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	500	20-25	200	Ja	
Vlees & gevogelte					
Biefstuk	100-500	10-20	180	Nee	
Varkenskarbonades	100-500	10-20	180	Nee	
Hamburger	100-500	10-20	180	Nee	
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200	Nee	
Kippenbouten	100-500	25-30	180	Nee	
Kippenborst	100-500	15-20	180	Nee	
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	
Bevroren kipnuggets	100-500	15-20	200	Ja	
Bevroren vissticks	100-400	15-20	200	Nee	
Bevroren broodkruimelige kaassnacks	100-400	8-10	180	Nee	
Gevulde groenten	100-400	10	160	Nee	
Bakken					
Cake	300	20-25	160	Nee	Gebruik een aanvullend bakblik
Quiche	400	20-22	180	Nee	
Muffins	300	15-18	200	Nee	Gebruik een aanvullend bakblik of extra ovenschaal
Zoete snacks	400	20	160	Nee	

- Normaal gesproken hebben grotere stukken voedsel meer tijd nodig dan kleinere en andersom.
- Halverwege het koken kleinere ingrediënten schudden geeft betere eindresultaten en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Het wordt aanbevolen om verse aardappelen in te smeren met een beetje olie voor een knapperig resultaat. Frituur de ingrediënten alleen binnen enkele minuten na het insmeren met de olie.
- Kook geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, zijn ook geschikt voor in de heteluchtfriteuse.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en eenvoudig gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist bovendien een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- In de frituurmand kan een bakblik of ovenschaal worden gebruikt voor het bakken van een cake, quiche of tedere ingrediënten en gevulde ingrediënten.
- Wanneer u iets met dit apparaat wilt opwarmen, kunt u de temperatuur instellen op 150°C en de tijd op 10 minuten.

Reiniging, zorg & onderhoud

Schakel het apparaat altijd uit, koppel het los van de stroomvoorziening en laat het afkoelen voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.

Houd het apparaat te allen tijde schoon!

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Veeg de binnen-/buitenoppervlakken schoon met een vochtige doek. Veeg vervolgens droog met een droge doek.
- Reinig het verwarmingselement met een zachte borstel om voedselresten te verwijderen.

De opvangbak en mand reinigen

- Om grondig schoon te kunnen maken, dient de mand eerst van de opvangbak te worden gescheiden.
- Reinig beide onderdelen in een warm sopje met een niet-schurende spons. Gebruik geen schuurpoeder of metalen borstel, omdat anders de antiaanbaklaag beschadigd kan raken.
- **Tip:** Beide onderdelen zijn geschikt voor in de vaatwasser.
- Als er vuil aan de mand of de bodem van de bak blijft kleven, vul de bak dan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand vervolgens in de bak en laat gedurende ongeveer 10 minuten weken.
- Vervolgens afspoelen en goed 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	
De opvangbak is er moeilijk in te steken	Te veel voedsel in de mand	Vul de mand nooit tot boven de MAX-markering	
Gefrituurd voedsel is niet gaar of is ongelijkmatig gekookt	Te grote stukken voedsel	Snij het voedsel in kleinere stukjes	
	Te lage frituurtemperatuur	Stel een hogere temperatuur in	
	Te korte frituurtijd	Stel een langere tijd in	
	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege worden geschud	Zie paragraaf "Frituurgids" voor welke soorten voedsel moeten worden geschud	
Gefrituurde zijn niet knapperig	De gebruikte snacks zijn bedoeld voor bereiding in een traditionele friteuse	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks lichtjes in met wat olie alvorens te frituren	
Gefrituurde verste patat is niet gelijkmatig gekookt of niet knapperig	De gebruikte aardappelen zijn niet van de juiste soort	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren	
	Patat niet goed afgespoeld vóór het frituren	Spoel de patat goed af om zetmeel te verwijderen	
	De knapperigheid van patat hangt grotendeels af van de hoeveelheid olie en water in de patat	Droog de patat goed alvorens te frituren	
		Snijd de aardappelen in kleinere stukjes	
		Smeer in met iets meer olie voor een knapperig 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	Mandcapaciteit	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
CD983	220-240V~, 50-60Hz	1300W	80-200°C	3L	378 x 279 x 314	4,65

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 electricien.

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 milieuvriendelijke 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Tenez le bac de collecte/panier uniquement par la poignée.
- Étant donné qu'il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne 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 pas ou ne portez pas 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, éteignez toujours l'appareil, coupez l'alimentation électrique et laissez-le 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- 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 programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- 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

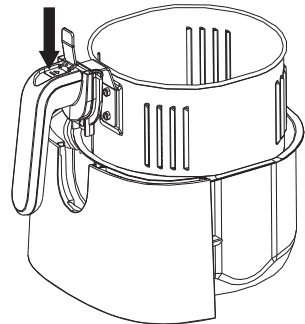
Les éléments suivants sont inclus :

- Friteuse à air
- Mode d'emploi

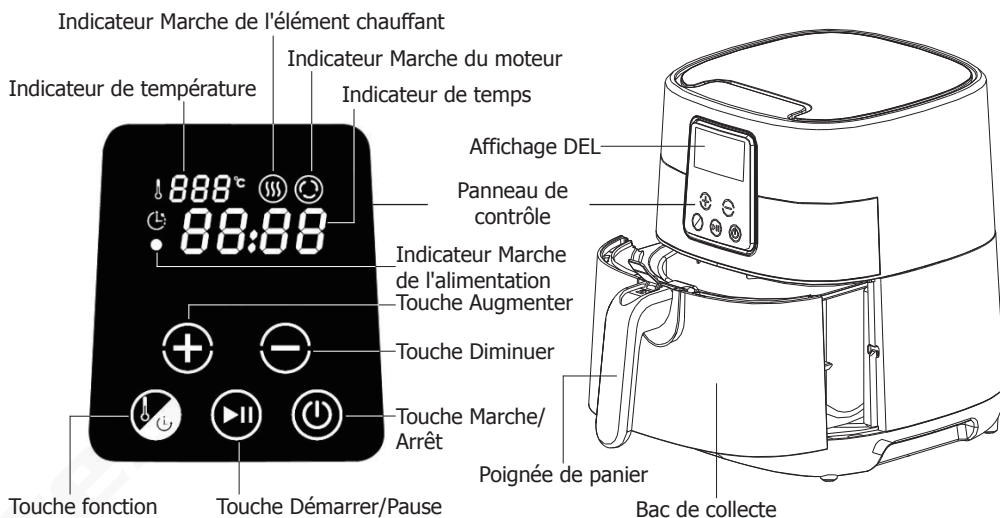
Caterlite accorde une grande importance à la qualité et au service, en veillant à ce qu'au moment de l'emballage, le contenu soit fourni en parfait état de fonctionnement et ne présente aucun dommage. Nous vous prions de contacter votre revendeur Caterlite immédiatement si vous constatez un dommage quelconque 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 plane, stable et résistante à la chaleur. Pour une ventilation suffisante, prévoyez un espace minimum de 10 cm au-dessus de la friteuse, à l'arrière et sur les côtés.
- Sortez le bac de collecte de la friteuse. Appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée et soulevez le panier pour le séparer du bac de collecte. Nettoyez soigneusement les deux parties et séchez-les bien.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et remplacez le panier dans le bac de collecte.



Fonctionnement



Friture à air

- Placez les aliments à frire dans le panier, puis poussez le bac de collecte dans l'appareil.
 - Attention : N'utilisez jamais le bac de collecte directement sans avoir installé le panier ! Ne remplissez jamais trop le panier afin d'éviter que les aliments n'entrent en contact avec la partie supérieure de l'élément chauffant.**
- Branchez l'appareil sur le secteur. Le voyant lumineux de mise sous tension s'allume en ROUGE.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre la friteuse en marche. La friteuse émet un bip et les réglages par défaut s'affichent à l'écran.
- Appuyez sur la touche de fonction pour basculer entre les fonctions Température et Minuterie.
- Appuyez sur la touche Augmenter ou Diminuer pour sélectionner les réglages appropriés.

Fonction	Plage	Incrément	Défaut
Température	80 °C - 200 °C	5 °C	180 °C
Minuterie	1 min - 60 min	1 min	15 min

- Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour démarrer. Le minuteur commence à décompter sur l'écran.
- Pour les aliments qui doivent être remués à mi-cuisson, il suffit de sortir directement le bac de collecte. Tous les voyants de l'écran disparaissent. Ensuite, secouez et remettez le bac de collecte en place. La friteuse se remet automatiquement en marche et le temps de friture est réinitialisé. Pour obtenir les meilleurs résultats de friture, il est recommandé de régler le temps restant.
- Lorsque le temps réglé est écoulé, la friteuse émet un signal sonore et le message « 00:00 » s'affiche. (Vous pouvez également arrêter manuellement le processus de friture en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt »).
- Retirez le bac de collecte et transférez 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 !

Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en échappe. Attendez que la fumée se dissipe, puis retirez les aliments.

Guide de friture

Les aliments étant différents en termes de type, de taille, de quantité/poids, de forme, etc., il est difficile de s'assurer que les réglages sont les plus appropriés. Le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

Type d'aliment	Poids (g)	Temps (Min.)	Temp (°C)	Remuer à mi-cuisson ?	Remarque
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300-400	18-25	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	300-400	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	20-25	200	Oui	
Viande et volaille					
Steak	100-500	10-20	180	Non	
Côtelettes de porc	100-500	10-20	180	Non	
Hamburger	100-500	10-20	180	Non	
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	Non	
Pilons	100-500	25-30	180	Non	
Blanc de poulet	100-500	15-20	180	Non	
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	15-20	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	15-20	200	Non	
En-cas surgelés au fromage pané	100-400	8-10	180	Non	
Légumes farcis	100-400	10	160	Non	
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160	Non	Utiliser un moule supplémentaire
Quiche	400	20-22	180	Non	
Muffins	300	15-18	200	Non	Utiliser un moule ou un plat à four supplémentaire
En-cas sucrés	400	20	160	Non	

- Normalement, les gros morceaux d'aliments nécessitent plus de temps de cuisson que les petits, et vice versa.
- Lorsque vous remuez les petits aliments à mi-cuisson, vous optimisez le résultat final et évitez que ces aliments ne soient pas frits de manière uniforme.
- Il est recommandé d'appliquer un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Ne faites frire les ingrédients que quelques minutes après l'application de l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments très gras dans la friteuse à air, tels que des saucisses.
- Les en-cas qui peuvent être frits préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse.
- Pour préparer des frites croustillantes, vous devez disposer d'une quantité optimale de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas fourrés rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- 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'aliments fragiles et farcis.
- Pour réchauffer des aliments avec cet appareil, vous pouvez régler la température sur 150°C et la durée sur 10 minutes.

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 anti-adhésif.
- **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 uniformément cuits	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 sur une durée plus longue	
	Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson	Reportez-vous à la section "Guide de friture" pour connaître les types d'aliments à remuer.	
Les en-cas frits ne sont pas croustillants	Utiliser des en-cas destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle	Utiliser des en-cas destinés au four ou badigeonner légèrement d'huile les en-cas avant de les faire frire.	
Les frites fraîches ne sont pas uniformes cuites ou croustillantes	Ne pas utiliser le bon type de pommes de terre	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)
CD983	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	1300 W	80 °C - 200 °C	3 L	378 x 279 x 314	4,65

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
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein. Halten Sie die Auffangschale/den Korb nur am Griff.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- 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.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- 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:

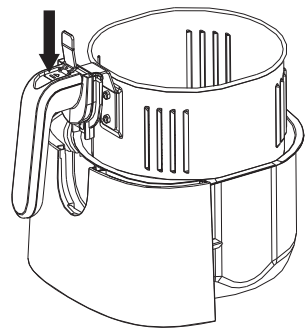
- Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung

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

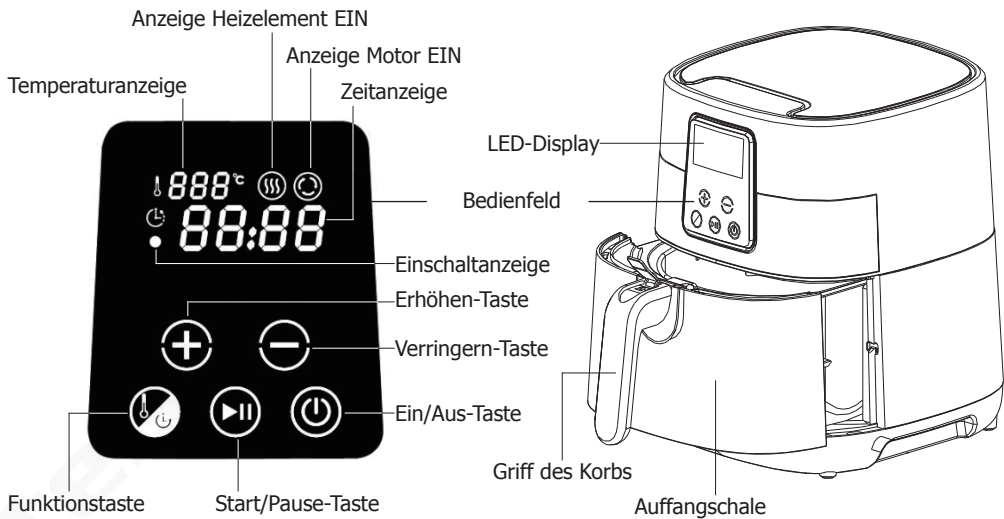
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Caterlite-Händler.

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 flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, lassen Sie über der Fritteuse sowie hinten und an den Seiten mindestens 10 cm Platz.
- Ziehen Sie die Auffangschale aus der Fritteuse heraus. Drücken Sie dann die Entriegelungstaste am Griff nach unten und heben Sie den Korb nach oben, um ihn von der Auffangschale zu trennen. Reinigen Sie beide Teile gründlich und trocknen Sie sie gut ab.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste nach unten und setzen Sie den Korb in die Auffangschale ein.



Bedienung



Frittieren mit Heißluft

- 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.**
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die Einschaltanzeige leuchtet ROT.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Die Fritteuse gibt einen Signalton ab und die Standardeinstellungen werden auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie die Funktionstaste, um zwischen den Funktionen Temperatur und Timer umzuschalten.
- Drücken Sie die Taste Erhöhen oder Verringern, um die entsprechenden Einstellungen zu wählen.

Funktion	Bereich	Schritte	Standard
Temperatur	80 °C - 200 °C	5 °C	180 °C
Timer	1 min - 60 min	1 min	15 min

- Drücken Sie zum Starten die Taste Start/Pause. Der Timer beginnt auf dem Display herunterzuzählen.
- Bei Lebensmitteln, die nach der Hälfte der Frittierzeit geschüttelt werden müssen, 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 ihren Betrieb automatisch wieder auf und die Frittierzeit wird neu eingestellt. Um ein optimales Frittiererergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Restzeit einzustellen.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt die Fritteuse einen Signalton ab und „00:00“ wird angezeigt. (Sie können den Frittiervorgang auch manuell durch Drücken der „Ein/Aus“-Taste stoppen).
- Ziehen Sie die Auffangschale heraus und geben Sie das Frittiergut in einen geeigneten Behälter.



Achtung: Achten Sie beim Herausnehmen der Auffangschale auf den entstehenden heißen Dampf!

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.

Anleitung zum Frittieren

Da sich Lebensmittel in Art, Größe, Menge/Gewicht, Form usw. unterscheiden, ist es schwierig, die besten Einstellungen anzugeben. Die nachstehende Tabelle dient nur als Anhaltspunkt.

Art des Frittierguts	Gewicht (g)	Zeit (min)	Temp (°C)	Nach der Hälfte der Frittierzeit schütteln?	Anmerkung
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne gefrorene Pommes frites	300 - 400	18 - 25	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes frites	300 - 400	20 - 25	200	Ja	
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100 - 500	10 - 20	180	Nein	
Schweinekoteletts	100 - 500	10 - 20	180	Nein	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	Nein	
Würstchen im Blätterteig	100 - 500	13 - 15	200	Nein	
Hähnchenkeulen	100 - 500	25 - 30	180	Nein	
Hähnchenbrust	100 - 500	15 - 20	180	Nein	
Snacks					
Frühlingsrollen	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	100 - 500	15 - 20	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100 - 400	15 - 20	200	Nein	
Gefrorene panierte Käsesnacks	100 - 400	8 - 10	180	Nein	
Gegrilltes Gemüse	100 - 400	10	160	Nein	
Backen					
Kuchen	300	20 - 25	160	Nein	Zusätzliche Backform verwenden
Quiche	400	20 - 22	180	Nein	
Muffins	300	15 - 18	200	Nein	Zusätzliche Back- oder Auflaufform verwenden
Süße Snacks	400	20	160	Nein	

- Normalerweise benötigen größere Lebensmittelstücke mehr Zeit als kleinere und umgekehrt.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Frittierzeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Bei frischen Kartoffeln empfiehlt es sich, etwas Öl aufzutragen, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie die Zutaten nur innerhalb weniger Minuten nach dem Auftragen des Öls.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten.
- Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Eine Backform oder Auflaufform kann im Frittierkorb verwendet werden, wenn ein Kuchen, eine Quiche oder empfindliche und gefüllte Zutaten gebacken werden sollen.
- Beim Aufwärmen mit diesem Gerät können Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen.

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 spülmaschineneeignet.
- 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 Frittiertgut ist nicht durchgebraten oder nicht gleichmäßig gegart	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 abgspült	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)
CD983	220 - 240V~, 50 - 60 Hz	1300 W	80 °C - 200 °C	3 l	378 x 279 x 314	4,65

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
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta. Maneggiare il cassetto di raccolta/cestello solo dall'impugnatura.
- La friggitrice funziona ad aria calda, pertanto non riempire la vaschetta di raccolta con olio o grasso per evitare il rischio di incendi!
- Utilizzare solo parti e accessori originali.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Non pulire con idropulitrici.
- 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, scollegare l'alimentazione e lasciarlo raffreddare quando non viene utilizzato e prima di pulirlo ed eseguire interventi di manutenzione.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.

- 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.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano oltre 8 anni e siano controllati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Caterlite raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (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:

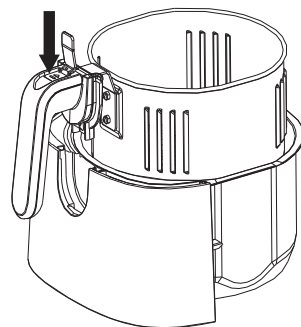
- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni

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

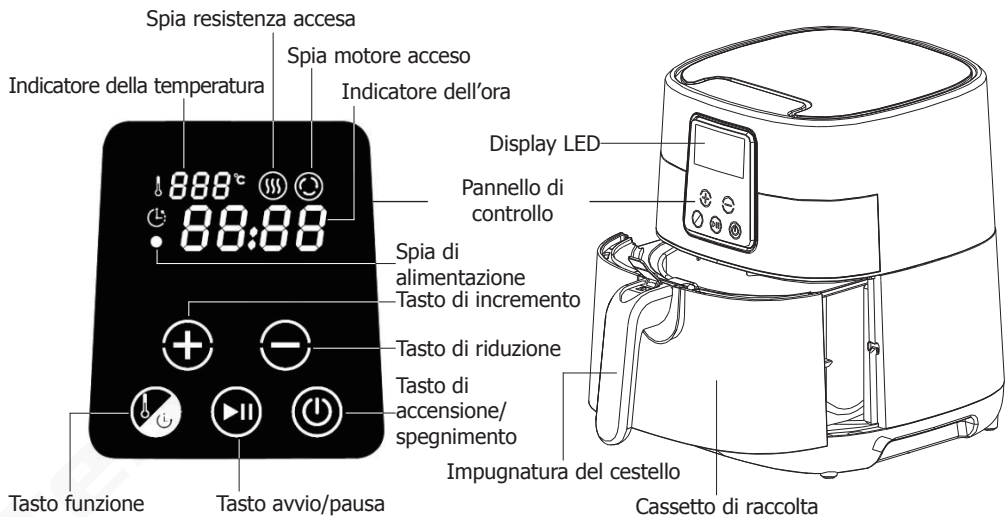
Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Caterlite locale.

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 piana, stabile e resistente al calore. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di almeno 10 cm sopra la friggitrice, sul retro e sui lati.
- Estrarre il cassetto di raccolta dalla friggitrice. Quindi, premere il pulsante di rilascio sull'impugnatura e sollevare quest'ultima per separare il cestello dal cassetto di raccolta. Pulire accuratamente entrambe le parti e asciugarle bene.
- Premere il pulsante di rilascio e posizionare il cestello nell'apposito cassetto di raccolta.



Funzionamento



Frittura ad aria

1. Mettere gli alimenti da friggere nel cestello, quindi spingere il cassetto di raccolta nell'unità.
 - **Attenzione: non utilizzare mai solo il cassetto di raccolta senza il cestello! Non riempire troppo il cestello per evitare che il cibo venga a contatto con la resistenza sovrastante.**
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. La spia di alimentazione si illumina in ROSSO.
3. Premere il tasto di accensione/spengimento per accendere l'unità. La friggitrice emette un segnale acustico e sul display vengono visualizzate le impostazioni predefinite.
4. Premere il tasto funzione per alternare tra le funzioni Temperatura e Timer.
5. Premere il tasto di incremento o riduzione per selezionare le impostazioni desiderate.

Funzione	Intervallo	Incremento	Imp. predefinita
Temperatura	80 °C - 200 °C	5 °C	180 °C
Timer	1 min - 60 min	1 min	15 min

6. Premere il tasto Avvio/Pausa per avviare la preparazione. Il timer inizia il conto alla rovescia sul display.
7. Se gli alimenti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione, basta estrarre direttamente il cassetto di raccolta. Tutti gli indicatori sul display si spengono. Quindi, scuotere e riposizionare il cassetto di raccolta. La friggitrice riprenderà a funzionare automaticamente e il tempo di frittura verrà azzerato. Per una perfetta frittura, si consiglia di impostare il tempo rimanente.
8. Allo scadere del tempo impostato, la friggitrice emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato "00:00". In alternativa, è possibile interrompere manualmente il processo di frittura premendo il tasto di accensione/spengimento.
9. Estrarre il cassetto di raccolta e trasferire il cibo fritto in un recipiente idoneo.



Attenzione: Quando si rimuove il cassetto di raccolta, prestare attenzione al vapore caldo che si sprigiona!

In caso di rilascio di fumo scuro, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla corrente. Attendere che il fumo si disperda, quindi rimuovere il cibo.

Guida alla frittura

Poiché gli alimenti differiscono per tipo, dimensioni, quantità, peso, forma, ecc., è difficile garantire le migliori impostazioni. La tabella riportata di seguito è solo indicativa.

Tipo di cibo	Peso (g)	Tempo (Min.)	Temp. (°C)	Scuotere a metà cottura?	Note
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte sottili surgelate	300 - 400	18 - 25	200	Sì	
Patatine fritte spesse surgelate	300 - 400	20 - 25	200	Sì	
Gratin di patate	500	20 - 25	200	Sì	
Carne e pollame					
Bistecca	100 - 500	10 - 20	180	No	
Costolette di maiale	100 - 500	10 - 20	180	No	
Hamburger	100 - 500	10 - 20	180	No	
Salsicce in pasta sfoglia	100 - 500	13 - 15	200	No	
Fusi	100 - 500	25 - 30	180	No	
Petto di pollo	100 - 500	15 - 20	180	No	
Spuntini					
Involcini primavera	100 - 400	8 - 10	200	Sì	
Crocchette di pollo surgelate	100 - 500	15 - 20	200	Sì	
Bastoncini di pesce surgelati	100 - 400	15 - 20	200	No	
Snack al formaggio surgelati e impanati	100 - 400	8 - 10	180	No	
Verdure ripiene	100 - 400	10	160	No	
Prodotti da forno					
Torta	300	20 - 25	160	No	Utilizzare una teglia da forno aggiuntiva
Quiche	400	20 - 22	180	No	
Muffin	300	15 - 18	200	No	Utilizzare una teglia o una placca da forno aggiuntiva
Snack dolci	400	20	160	No	

- Di norma, pezzi di cibo più grandi richiedono tempi di preparazione più lunghi rispetto a quelli più piccoli e viceversa.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del processo migliora il risultato finale e può aiutare a ottenere una cottura uniforme.
- Si consiglia di applicare un po' di olio alle patate fresche per renderle più croccanti. Dopo l'applicazione dell'olio, friggere gli ingredienti entro pochi minuti.
- Non preparare nella friggitrice ad aria ingredienti molto grassi come ad esempio salsicce.
- Gli snack adatti alla preparazione in forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per ottenere patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce, utilizzare un impasto già pronto. L'impasto già pronto richiede un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- Quando si vuole preparare una torta, una quiche o ingredienti delicati e ripieni, è possibile utilizzare una teglia o una placca da forno nel cestello di frittura.
- Per riscaldare nuovamente l'apparecchio, impostare la temperatura su 150 °C e il tempo su 10 minuti.

Pulizia, cura e manutenzione

Spegnere sempre l'apparecchio, scollegare l'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o eseguire interventi di manutenzione.

Tenere sempre pulito l'apparecchio!

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Pulire le superfici esterne e interne con un panno umido. Quindi, asciugare con un panno asciutto.
- Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Pulizia del cassetto di raccolta e del cestello

- Per una pulizia accurata, separare prima il cestello dal cassetto di raccolta.
- Pulire entrambe le parti con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Non utilizzare polveri abrasive o spazzole in metallo, perché possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- **Suggerimento:** entrambe le parti sono lavabili in lavastoviglie.
- Se residui di cibo si attaccano al cestello o al fondo del cassetto, riempire il cassetto con acqua calda e un po' di detergente. Quindi, inserire il cestello nel cassetto e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.
- Sciacquare e asciugare con cura.

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
Il cassetto di raccolta risulta difficile da inserire	Troppo cibo nel cestello	Non riempire il cestello oltre il segno MAX
Il cibo fritto non è ben cotto o non è cotto in modo uniforme	Pezzi di cibo troppo grandi	Tagliare il cibo in pezzetti più piccoli
	La temperatura di frittura è troppo bassa	Impostare una temperatura più alta
	Il tempo di cottura è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura
	Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi a metà cottura	Consultare la sezione "Guida alla frittura" per i tipi di alimenti da scuotere
Gli snack fritti non croccanti	Gli snack usati sono indicati per essere preparati in una friggitrice tradizionale	Utilizzare snack da forno o spennellare un po' d'olio sugli snack prima di friggerli
Le patatine fritte non sono cotte in modo uniforme o non sono croccanti	È stato utilizzato un tipo di patata non adatto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano consistenti durante la frittura
	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati correttamente prima di friggerli	Sciacqua con cura i bastoncini di patate per rimuovere l'amido
	La croccantezza delle patatine dipende in gran parte dalla quantità di olio e acqua presente	Asciugare con cura i bastoncini di patate prima di friggerli
		Tagliare le patate in bastoncini più piccoli
	Applicare un po' più di olio per renderle più croccanti	

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 h x l x p mm	Peso (kg)
CD983	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	1300 W	80 °C - 200 °C	3 l	378 x 279 x 314	4,65

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
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Sujete la bandeja/ cesta de recogida únicamente por el asa.
- Al tratarse de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la bandeja de recogida con aceite o grasa: ¡peligro de incendio!
- Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- NO sumerja el aparato en agua.
- No utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- No mueva ni transporte el aparato cuando esté caliente.
- NO obstruya ni tape el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato debe estar supervisado mientras está en funcionamiento.
- Apague siempre el aparato, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe cuando no lo utilice, antes de limpiarlo o 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- 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.
- La limpieza y las tareas de mantenimiento realizables por el usuario no deben llevarlas a cabo niños a menos que tengan más de 8 años y reciban 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.
- 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:

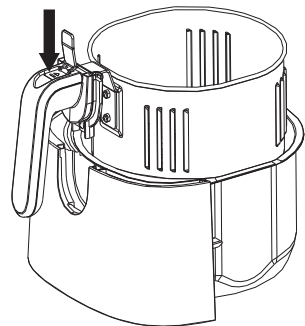
- Freidora de aire
- Manual de instrucciones

Caterlite se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

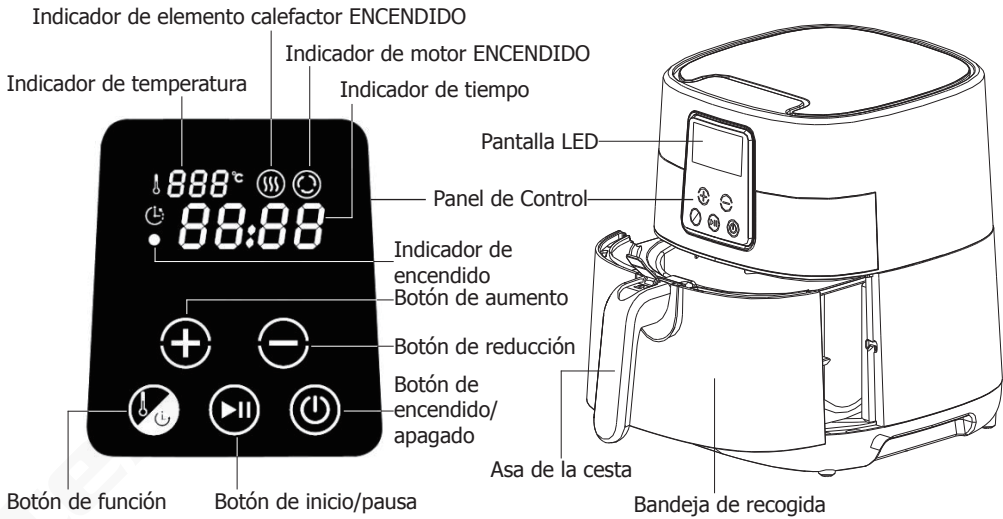
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Caterlite.

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 plana, estable y resistente al calor. Para una ventilación suficiente, deje un espacio mínimo de 10 cm por encima de la freidora, en la parte trasera y en los laterales.
- Saque la bandeja de recogida de la freidora. A continuación, pulse el botón de liberación del asa y levántelo para separar la cesta de la bandeja de recogida. Limpie bien ambas piezas y séquelas bien.
- Pulse el botón de liberación y coloque la cesta en la bandeja de recogida.



Funcionamiento



Freír con aire

1. Coloque los alimentos que vaya a freír en la cesta y, a continuación, introduzca la bandeja de recogida en el aparato.
 - **Precaución: No utilice nunca la bandeja de recogida directamente sin la cesta colocada. No llene nunca en exceso la cesta para evitar que los alimentos entren en contacto con la resistencia por encima.**
2. Conecte el aparato al suministro eléctrico. El indicador de encendido se ilumina en ROJO.
3. Pulse el botón de encendido/apagado para encenderla. La freidora emite un pitido y en la pantalla aparecen los ajustes por defecto.
4. Pulse el botón de función para alternar entre las funciones de temperatura y temporizador.
5. Pulse el botón de aumento o disminución para seleccionar los ajustes adecuados.

Función	Rango	Incremento	Predeterminado
Temperatura	80 °C-200 °C	5 °C	180 °C
Temporizador	1 min-60 min	1 min	15 min

6. Pulse el botón Inicio/Pausa para comenzar. El temporizador comienza la cuenta atrás en la pantalla.
7. Para los alimentos que requieran agitación a medio camino, basta con extraer directamente la bandeja de recogida. Todos los indicadores de la pantalla desaparecerán. Después, agite y vuelva a colocar la bandeja de recogida. La freidora reanuda su funcionamiento automáticamente y se restablecerá el tiempo de fritura. Para obtener el mejor resultado de fritura, se recomienda ajustar el tiempo restante.
8. Cuando transcurre el tiempo programado, la freidora emite un pitido y se muestra "00:00" (o puede detener manualmente el proceso de fritura pulsando el botón de encendido/apagado).
9. Saque la bandeja de recogida y transfiera los alimentos fritos a un recipiente adecuado.



Precaución: Al retirar la bandeja de recogida, itenga cuidado con el vapor caliente que sale!

En caso de emisión de humo oscuro, desenchufe inmediatamente el aparato. Espere a que se disipe el humo y retire los alimentos.

Guía de fritura

Como los alimentos difieren en tipo, tamaño, cantidad/peso, forma, etc., es difícil garantizar los mejores ajustes. Consulte la tabla siguiente para referencia.

Tipo de comida	Peso (g)	Tiempo (Min.)	Temp (°C)	¿Agitar a medio camino?	Comentario
Patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-25	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	Sí	
Patata gratinada	500	20-25	200	Sí	
Carne y aves de corral					
Bistec	100-500	10-20	180	No	
Chuletas de cerdo	100-500	10-20	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-20	180	No	
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	No	
Muslos	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180	No	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-500	15-20	200	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-400	15-20	200	No	
Bocadillos congelados de pan rallado y queso	100-400	8-10	180	No	
Verduras rellenas	100-400	10	160	No	
Hornear					
Pastel	300	20-25	160	No	Utilice un molde adicional
Quiche	400	20-22	180	No	
Magdalenas	300	15-18	200	No	Utilice un molde o fuente de horno adicional
Aperitivos dulces	400	20	160	No	

- Normalmente, los trozos de comida más grandes requieren más tiempo que los más pequeños y viceversa.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del proceso optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de forma desigual.
- Se recomienda aplicar un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes solo unos minutos después de aplicar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire.
- Los aperitivos que pueden prepararse en el horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Para hornear un pastel, una quiche o ingredientes frágiles y rellenos, puede utilizar un molde o una fuente de horno.
- Para recalentar con este aparato, puede ajustar la temperatura a 150 °C y el tiempo a 10 minutos.

Limpeza, Cuidado y Mantenimiento

Apague siempre el aparato, desconecte la fuente de alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo o 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 la resistencia con un cepillo suave para eliminar los restos de comida.

Limpeza de la bandeja de recogida y la cesta

- Para una limpieza a fondo, separe primero la cesta de la bandeja de recogida.
- Limpie ambas piezas con agua jabonosa tibia y una esponja no abrasiva. No utilice polvos abrasivos ni cepillos metálicos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- **Sugerencia:** Ambas piezas son aptas para el lavavajillas.
- Si la suciedad se queda pegada a la cesta o al fondo de la bandeja, llénela de agua caliente y un poco de detergente. A continuación, coloque la cesta en la bandeja y déjela en remojo durante unos 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	
Cuesta insertar la bandeja de recogida	Demasiada comida en la cesta	No llene nunca el cesto por encima de la marca MAX	
Los alimentos fritos no están hechos o cocinados uniformemente	Trozos de comida demasiado grandes	Corte los alimentos en trozos más pequeños	
	Temperatura de fritura demasiado baja	Ajuste una temperatura más alta	
	Tiempo de fritura demasiado corto	Ajustar un tiempo más largo	
	Ciertos tipos de alimentos necesitan agitarse a medio camino	Consulte la sección Guía de fritura para conocer los tipos de alimentos que debe agitar	
Aperitivos fritos no crujientes	Aperitivos usados destinados a ser preparados en una freidora tradicional	Utilice bocadillos de horno o unte ligeramente los bocadillos con un poco de aceite antes de freírlos	
Las patatas fritas frescas no son uniformes ni crujientes	No utilizar el tipo de patata adecuado	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura	
	Palitos de patata no enjuagados adecuadamente antes de freírlos	Enjuague bien los bastones de patata para eliminar el almidón	
	La textura crujiente de las patatas fritas depende en gran medida de la cantidad de aceite y agua que contengan		Seque bien los palitos de patata antes de freírlos
			Corte la patata en bastones más pequeños
		Aplique un poco más de aceite para un resultado más 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)
CD983	220-240 V~, 50-60 Hz	1300 W	80 °C-200 °C	3 L	378 x 279 x 314	4,65

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

- Conformanceverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Declaração de conformidade

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli
Air Fryer	CD983
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 • Aplicação de directiva(s) do Conselho	<p>Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 EN 60335-2-9:2003 +A1:2004 +A2:2006 +A12:2007 +A13:2010 EN 62233:2008</p> <p>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013</p> <p>Regulation (EC) 1275/2008 - Standby and off mode power consumption (2019) EN 50564:2011</p> <p>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)</p>
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do 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.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s)

Date • Data • Date • Datum • Data •

Fecha • Data

Signature • Handtekening • Signature

• Unterschrift Firma • Firma •

Assinatura

Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso

Position • Functie • Fonction • Position
• Qualifica • Posición • Função

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

3rd December 2021

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

CD983_ML_A5_v2_2023/07/25