



BluMill

# Health Fryer



EN - Manual.....	2	DE - Anleitung .....	23
NL - Gebruiksaanwijzing.....	9	ES - Instrucciones de uso .....	30
FR - Mode d'emploi .....	16	IT - Istruzioni per l'uso .....	37



# Health Fryer

## Important safety instructions

When using electrical appliances, you should at all times observe basic safety measures, including the following:

1. Before using the fryer, read the instructions carefully.
2. Do not touch any hot surfaces. Use the handles and wear oven gloves.
3. Before using the fryer, check whether the mains voltage corresponds with the specifications on the model identification plate on the bottom of the fryer.
4. Do not switch on the fryer until all of the components have been properly installed.  
Make sure the lid is closed before you plug the fryer into the mains and switch it on.
5. To avoid electric shock, do not immerse the mains lead, the mains plug or the fryer in water or other liquids.
6. Be careful when using the fryer in the vicinity of children.
7. Remove the mains plug from the socket when the fryer is not in use, or before cleaning.  
Allow the fryer to cool before assembling, disassembling or cleaning it.
8. The fryer should never be used if the mains lead or plug is damaged, or if it is malfunctioning or damaged in any way. If the fryer is defective, it should be taken to an authorised service centre for examination, repair or adjustment.
9. Incorrect use of the fryer or accessories not recommended by the manufacturer may lead to injury.
10. The fryer should be used only as specified. The fryer is intended solely for non-commercial, household use indoors.
11. When using the fryer, always start by connecting the mains lead, before plugging the lead into the mains. After use, switch off the switches to 'OFF' before unplugging the fryer from the mains.
12. The fryer must be connected to an electrical circuit that is not running any other electrical devices. If the electrical circuit is overloaded by other appliances, the fryer may not work properly.
13. When moving a fryer containing hot food, you should exercise extreme caution.
14. The fryer should not be placed on or near a hot gas or electrical heat source or in a heated oven. It should also not be placed in the vicinity of combustible materials, such as curtains, when the fryer is switched on.
15. When the fryer is switched on, be sure it is kept at a safe distance from other objects.
16. Do not allow the mains lead to hang over the edge of the table or the kitchen worktop, or come into contact with hot surfaces.
17. The mains lead should not be allowed to hang loosely.
18. The mains lead should not be pulled when the fryer is being unplugged from the mains.
19. Do not overload the black Teflon bowl. It can hold a maximum of 4kg of food.
20. The fryer should not be covered while switched on.
21. Clean the lid, the windows, the odour/splash shield using a sponge and mild soapy water.  
Note that any loose pieces of sponge could come into contact with electrical components, which could, in turn, cause electric shock.

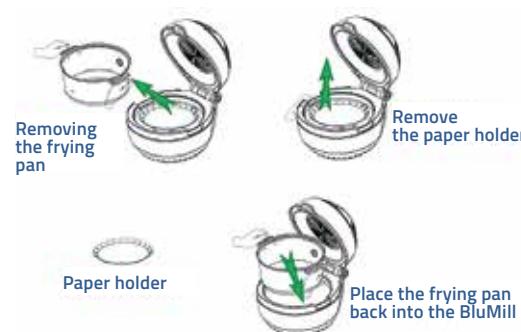
22. The fryer is not designed to be used by people with a physical, sensory or mental disability, or by people who have no knowledge beforehand on how to use the fryer by an individual who is responsible for their safety. Children must not be allowed to play with the fryer.
23. Be sure to keep these instructions.

## The first use

When you use the BluMill Healthfryer for the first time, the fryer may emit a mild but harmless odour that will disappear after a few minutes. The odour is created by the protective oil used to protect the components against possible friction during transport. Carefully unpack the fryer and remove all of the packaging materials. Place the fryer on a flat, heat-resistant and non-combustible surface. Do not immerse the fryer in water or other liquids. Use a sponge and soapy water to clean the product before the first use. **Please note: do not extend the mains lead.** The fryer may be used with an extension cable because a short mains lead reduces the risk of entanglement or tripping.

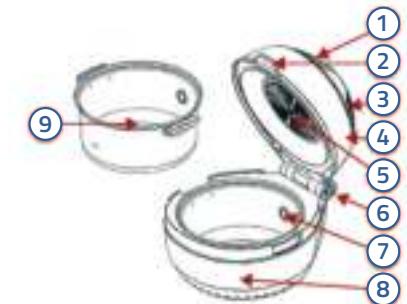
## Removing the transport protection

**Please note: Remove the paper holder before using the fryer for the first time!**



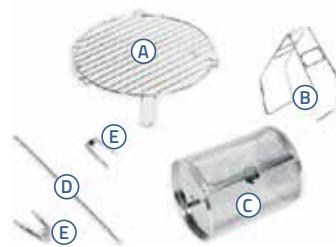
## Construction

1. Operating panel
2. Handle
3. Ventilation grill
4. Transparent lid
5. Heating fan
6. Locking mechanism
7. Pivot hole
8. Body
9. Non-stick Teflon base



## Standard accessories

- A. Dual wire rack, high/low
- B. Tongs
- C. Frying basket
- D. Pivot
- E. Chicken spit (2x)



## Operating panel

- I. ON/OFF: Switches the fryer on or off
- II. Menu: Selects frying setting
- III. Food/roller: switches the rotation mechanism on or off
- IV. Preset: Sets the frying time and setting
- V. Temp/timer: Sets the desired temperature and frying time



## Opening and closing the BluMill healthfryer

Please note: Instructions for opening and closing the lid of the healthfryer with the lock/release latch are provided below:



## The use of the accessories

You can find the images of these accessories on page 4 of this instruction manual.

- A. Dual wire rack-low wire rack: suitable for frying larger items of food, such as roasted poultry (whole), rice, casserole dishes, vegetables etc. High wire rack: suitable for frying medium-sized items of food, such as chicken wings, quiche, cake and pizza.
- B. Tongs: for gripping items of food, the frying pan, the frying basket or the dual wire rack.
- C. Frying basket: suitable for frying items of food such as French fries and items of food that need to be able to roll and heat through consistently.
- D. Pivot: serves as an axis for the frying basket and as a spit for grilling for example fish or chicken.
- E. Chicken spit (2x): suitable to attach for example a whole chicken or legs of lamb on the pivot.

# Health Fryer

## Assembling the frying basket

Insert the pivot through the openings provided on both sides of the frying basket. Make sure that the holes in the pivot are on the same side as the basket so the pivot and the basket are connected with the screws. Fill the basket with food. Make sure that the lid of the basket is properly closed. Use the tongs to assemble the basket in the bowl. First insert the square end of the pivot in the opening on the rear back side of van the bowl; then let the other end rest in the slot on the front of the bowl.

## Preparing food with the BluMill Healthfryer

1. Depending on what kind of food you are going to prepare, you first place the grill or the dual wire rack (low/high) and then you put the food into the fryer. Make sure the food is 15-20 mm below the brim of the basket for optimum circulation of the hot air. When using the frying basket, put the food in the basket before placing the basket in the pan. If you want to use the spit, first string the chicken/poultry/fish/roast on the spit and then attach it to the bowl
2. Close the lid and make sure that none of the food is touching it.
3. Firmly plug the mains lead into the socket.
4. Press the 'ON/OFF' button and set the desired frying time and temperature.
5. The timer will stop and beep three times when the frying time has elapsed. This way you know the frying time has elapsed and the food is ready! After cooking, the fryer's fan continues running for a while in order to cool the fryer.
6. For safety reasons it will switch itself off if the fryer is left unused for too long, even if it is plugged into the mains. Should this happen, you can switch it on again using the 'ON/OFF' switch.

**Please note: The fryer must only be switched on when it contains food!**

**Safety advice:** The tongs can be used for handling the accessories and the items of food. If necessary, you can also use oven gloves. To avoid accidents, make sure you move the inner pan using both hands, whether the frying pan is hot or cold.

**Please note: switch off the fryer by pressing 'OFF' before opening the lid. Press the release latch on the right side of the fryer to release the lid. Be careful not to hurt yourself with the hot steam.**

## Operation

Plug the fryer into the mains and press 'ON/OFF'. It will automatically be switched on in standby mode and ready for operation. If left, the fryer will switch off automatically after 1 minute.

## Setting the frying time and temperature

Press 'Menu' to set the time and the temperature with the 'Temp/timer' button. When you have pressed the 'Temp/Time' button, the pictogram will start flickering. Press the + and - buttons to select the desired temperature. Every click represents an increment of 10°C. Hold the button to adjust the temperature quickly by increments of 10°C. The minimum and maximum frying temperatures are 50°C and 230°C, respectively.

When the pictogram starts flickering, you can select the desired frying time using the + and - buttons. Every click represents an increment of 1 minute. To increase or reduce the frying time in increments of 10 minutes, hold the button. The minimum and maximum frying times are 1 and 60 minutes, respectively.

### Pre-programming

With the PRESET button you can set the time that you want your BluMill Healthfryer to start. After switching on the fryer, press the PRESET button and set the preferred frying time using the timer button. The standard setting is 60 minutes. Every click represents an increment of 1 minute. The setting range is 1 hrs. to 9:59 hrs. Hold the + and - longer to set the time faster, in increments of 10 minutes.

### Standard setting

The standard setting is a temperature of 200°C with a frying time of 25 minutes. To adjust the frying time and temperature, press the 'Menu' button to reset the time and the temperature. Then press the 'ON/OFF' button to confirm the standard settings, and the frying time will start counting down.

### Rolling function

To heat the food more evenly, press the 'Roller' button. The 'Roller' icon is shown. Press the button again to cancel the rolling function.

**Important when preparing chicken:** Use the chicken for frying/grilling medium-size to large chickens. Tie the thighs and wings together to prevent them from touching the fan cover.

### Pause function

If you open the lid, the preparation process will be interrupted but the settings will be saved. When the lid is open, only the 'ON/OFF' and 'Roller' buttons can be used. All other buttons are latched. Close the lid in the right way and the preparation process will resume automatically.

If the 'Roller' function is enabled when you open the lid, the heating element will be switched off, but the 'Roller' setting will be saved, allowing you to pour sauce over the food and resume the heating process after closing the lid.

# Health Fryer

### Preparation chart

The frying times are an indication. The frying time depends on the quantity, the temperature and the weight etc. of the food to be prepared.

FOOD	TEMPERATURE	TIME	RECOMMENDED ACCESSORY
Roasted chicken	200°C	25-30 min	Chicken spit or low wire rack
Frozen French fries	230°C	20-25 min	Frying basket
Chicken wings	200°C	10-15 min	Frying basket / high wire rack
Cake	180°C	10-15 min	Low wire rack
Pizza	200°C	10-15 min	High wire rack
Steak	190°C	12-16 min	High wire rack
Prawns	200°C	5-8 min	High wire rack
Bread	180°C	15-20 min	Low wire rack

\*frying frozen food takes longer, depending on the weight.

\*we recommend not exceeding the maximum food weight of 4 kg.

### Cleaning and maintenance

Unplug the fryer from the mains and allow it to cool fully before cleaning it or performing any maintenance. Always clean and dry all components thoroughly after use. Use a damp cloth to clean the fryer. Do not use hard objects (such as a wire brush) to avoid scratches in the Teflon layer, that may cause rust.

To clean the fan cover, first unplug the BluMill and let the fryer cool fully. Then clean the top of the fan cover with a damp cloth or sponge and some soapy water to remove any grease.

The bowl and the accessories are dish-washer-proof. However, for optimum service life of the Teflon layer, we recommend to wash the bowl in warm soapy water. Avoid the use of aggressive cleaning agents.



### Self-cleaning function

1. Fill the pan with just over 1cm of mild soapy water. Close the lid.
2. Set the temperature to 60°C. Set the timer to 15 minutes.
3. Allow the baked-on food residue to soften while the fryer is heating.
4. After 15 minutes unplug the BluMill from the mains and allow it to cool fully.
5. Remove any loose food residue with a damp cloth.
6. Dry the fryer with a soft cloth.

### Warning

- Do not immerse the mains lead or plug in water or other liquids.
- If you need to scrub the fryer, use a soft nylon or polyester scourer sponge to avoid damaging the surface.
- Do not use wire wool or other abrasive materials.
- Never use solvents or cleaning powders.
- Prevent any liquids from coming into contact with the fan/lid.

### Storage

Allow the fryer to cool fully before putting it away. Keep the fryer in a dry place.

Do not place any heavy items on the fryer because this may damage the BluMill Healthfryer.

### Technical specifications

Voltage: 220 - 240V/ac

Wattage: 1200 - 1400 watt

Frequency: 50 - 60 hz

Temperature range: 50°C to 230°C

Time setting: 1 up to 60 minutes

Capacity: 10 liters

Loading capacity: 4 kg



wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

### Belangrijke veiligheidsinstructies

Wanneer u elektrische apparaten gebruikt, dient u te allen tijde de elementaire veiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder de volgende:

1. Lees vóór gebruik de instructies aandachtig door.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten en ovenwanten.
3. Controleer vóór gebruik of de netspanning ter plaatse overeenkomt met de specificaties getoond op het typeplaatje onderop het apparaat.
4. Schakel het apparaat niet in voordat het apparaat en de onderdelen op hun plek zitten.  
Zorg ervoor dat het deksel gesloten is alvorens de stekker in het stopcontact te steken en het apparaat in te schakelen.
5. Voorkom het risico op een elektrische schok door het netsnoer, de stekker en dit apparaat niet in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
6. Let goed op wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
7. Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en alvorens het apparaat te reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u onderdelen monteert/ demonteert of het apparaat gaat reinigen.
8. Apparaten nooit gebruiken als het netsnoer of de stekker is beschadigd, of als het apparaat niet goed functioneerde of op enige wijze is beschadigd. Breng het apparaat dan naar een erkend servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
9. Onjuist en niet door de fabrikant aanbevolen gebruik van het apparaat, of van de hulpslukken, kan letsel veroorzaken.
10. Het apparaat uitsluitend gebruiken voor het beoogde gebruik. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor niet-commercieel huishoudelijk gebruik binnenshuis.
11. Het netsnoer altijd eerst met het apparaat verbinden en vervolgens de stekker van het netsnoer in het stopcontact steken. Na gebruik zet u eerst alle schakelaars op 'off' alvorens de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
12. Het apparaat dient met een stroomgroep te zijn verbonden waarop geen andere werkende apparaten zijn aangesloten. Indien het elektrische circuit overbelast is door andere apparaten, werkt dit apparaat wellicht niet correct.
13. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met heet voedsel erin.
14. Het apparaat niet op of bij een hete gas- of elektrische hittebron plaatsen of in een verwarmde oven. Ook niet in de nabijheid plaatsen van brandbaar materiaal, zoals gordijnen, wanneer het apparaat is ingeschakeld.
15. Zorg voor voldoende afstand van voorwerpen wanneer het apparaat is ingeschakeld.
16. Het netsnoer niet over de rand van de tafel/aanrecht hangen of in aanraking laten komen met hete oppervlakken.
17. Laat het netsnoer niet los hangen.
18. Trek niet aan het netsnoer als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijdert.
19. De zwarte Teflon binnenkom niet overbeladen; het maximale gewicht aan etenswaren is 4 kg.
20. Het apparaat niet afdekken terwijl het is ingeschakeld.

# Health Fryer

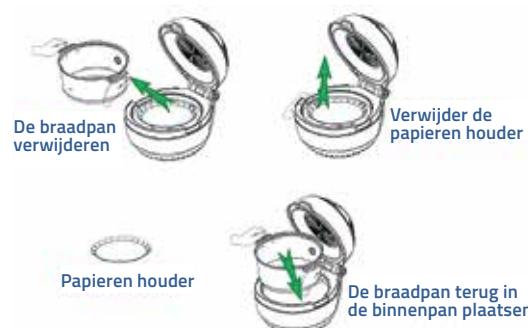
21. Reinig het deksel, de vensters, het geur-/spatscherm met een spons en een mild sopje. Losgerakte stukjes spons kunnen in aanraking komen met elektrische onderdelen waardoor het risico op een elektrische schok kan ontstaan.
22. Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door mensen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, mensen zonder kennis of ervaring of kinderen, tenzij zij onder toezicht staan of voorafgaand instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er dient erop te worden toegezien dat kinderen niet met het apparaat spelen.
23. Bewaar deze instructies.

## Het eerste gebruik

Wanneer u de BluMill Healthfryer voor het eerst gebruikt, kan het apparaat een lichte geur afgeven. Deze is niet schadelijk en zal na een aantal minuten verdwijnen. Dit komt omdat er een beschermingsolie is gebruikt om de onderdelen te beschermen tegen mogelijke frictie tijdens het vervoer. Pak het apparaat voorzichtig uit de doos en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig en onbrandbaar oppervlak. Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Gebruik een spons en een sopje om het product voor het eerste gebruik even af te nemen. **Let op: het netsnoer niet verlengen. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een verlengsnoer omdat een kort netsnoer de kans op verstrikken of struikelen vermindert.**

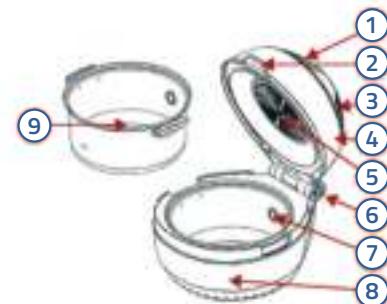
## Transportbescherming verwijderen

**Let op: voorafgaand aan het eerste gebruik dient u de papieren houder te verwijderen!**



## Constructie

1. Bedieningspaneel
2. Handgreep
3. Ventilatierooster
4. Doorzichtige deksel
5. Verwarmingsventilator
6. Vergrendeling
7. Spilgat
8. Basisunit
9. Non-stick Teflon bodem



## Standaard set accessoires

- A. Combirek, hoog/laag
- B. Tang
- C. Frituurmand
- D. Spil
- E. Kipvork (2x)



## Bedieningspaneel

- I. ON/OFF: schakelt het apparaat aan en uit
- II. Menu: Bereidingskeuze
- III. Food/roller: schakelt het rotatiemechanisme aan en uit
- IV. Preset: stelt de bereidingstijd en stand in
- V. Temp/timer: stelt de gewenste temperatuur en baktijd in



## De BluMill healthfryer openen en sluiten

**Let op: hieronder wordt uitgelegd hoe u het deksel van de healthfryer dient te openen en te sluiten met behulp van de vergrendel-/ontgrendelknop:**



## Gebruik van de accessoires

U treft de afbeeldingen van de bijgeleverde accessoires op pagina 11 van deze gebruikershandleiding.

- A. Combirek - laag rek: geschikt voor het bakken van grotere etenswaren zoals gebraden gevogelte (in zijn geheel), rijst, kasserol, groente enz. Hoog rek: geschikt voor het bakken van middelgrote etenswaren zoals kippenvleugels, quiche, taart en pizza.
- B. Tang: voor het vastpakken van voedsel, de braadpan, de frituurmand of het combirek.
- C. Frituurmand: geschikt voor etenswaren zoals Franse frietjes en etenswaren die rond moeten draaien en/of gelijkmatig verhit moeten worden.
- D. Spil: dient als as voor de frituurmand en als spies voor het grillen van bijv. vis of kip.
- E. Kipvorken (2x): geschikt om een hele kip of bijv. lamsbouten aan het spit/de spies te bevestigen.

## Montage frituurmand

Steek de spil door de daarvoor bestemde openingen aan weerszijden van de frituurmand. Let er hierbij op dat de gaten in de spil aan dezelfde kant als die van de mand zitten zodat spil en mand door de schroeven aan elkaar verbonden worden. Vul de mand met etenswaar. Zorg dat het klepje van de mand goed gesloten is. Gebruik de tang om de mand in de binnenkom te bevestigen. Steek eerst het vierkante uiteinde van het spit in de opening aan de achterbinnenzijde van de kom; laat daarna het andere uiteinde in de sleuf aan de voorzijde van de binnenkam rusten.

## Voedsel bereiden met de BluMill Healthfryer

1. Afhankelijk van wat u gaat bereiden, plaatst u eerst het rooster of combirek (laag/hoog) en doet u daarna etenswaren in het apparaat. Zorg dat de etenswaren 15-20 mm onder de rand van de binnenkam blijven, dan kan de hete lucht maximaal circuleren. Als u de frituurmand wilt gebruiken, dient u deze eerst met etenswaar te vullen en daarna de mand in de binnenkam te plaatsen. Wilt u het spit gebruiken, rijg dan eerst de kip/gevogelte-vis/rollade aan de spies en bevestig deze daarna in de binnenkam.
2. Sluit het deksel en zorg dat het voedsel de bovenkant van het deksel niet raakt.
3. Steek het netsnoer stevig in het stopcontact.
4. Druk op de 'ON/OFF' knop en stel de gewenste bereidingstijd en -temperatuur in.
5. De tijdklok stopt en piept 3 maal zodra de ingestelde tijd is verstreken. Dan weet u dat de bereidingstijd is verstreken en het eten klaar is! De ventilator in het apparaat blijft nog enige tijd draaien om het apparaat af te koelen.
6. Uit veiligheidsoverwegingen schakelt het apparaat vanzelf uit als u het langere tijd niet gebruikt, ook als de stekker in het stopcontact zit. Zet het apparaat dan weer aan met de 'ON/OFF' knop.

**Let op:** het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als er voedsel in zit!

**Veiligheidsadvies:** gebruik de tang voor het hanteren van hulpstukken en voedsel. Gebruik indien noodzakelijk ovenwanten. Let erop dat u, ongeacht of de binnenvan heet of koud is, uw beide handen gebruikt om deze te verplaatsen, om ongelukken te voorkomen.

# Health Fryer

**Let op:** zet het apparaat uit door op 'OFF' te drukken voordat u het deksel opent. Druk op de ontgrendelknop aan de rechterachterzijde van het apparaat om het deksel te ontgrendelen. Pas op dat u zich niet bezeert aan hete stoom.

## Aanzetten

Steek de stekker in het stopcontact en druk op 'ON/OFF'. Het apparaat staat nu stand-by en kan worden bediend. Zonder verder handelen, schakelt het apparaat automatisch uit na 1 minuut.

## Bereidingstijd en -temperatuur instellen

Druk op 'Menu' en stel de tijd en de temperatuur in met behulp van de 'Temp/timer' knop. Als u op de 'Temp/timer' knop drukt, gaat het pictogram knipperen. Druk op de + of - om de gewenste temperatuur in te stellen. Elke klik is een stap van 10°C. Houd de knop ingedrukt om de temperatuur snel in stappen van 10°C te laten verspringen. De hoogste in te stellen bereidingstemperatuur is 230°C en de laagste 50°C. Zodra het pictogram knippert, kunt u op de + of - drukken om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Elke klik is een stap van 1 minuut. Houd de knop ingedrukt om met stappen van 10 minuten de tijd sneller in te stellen. Het bereidingstijdbereik is van 1 tot 60 minuten.

## Voorprogrammering

Met de PRESET knop kunt u de tijd instellen, waarop u wenst dat uw BluMill Healthfryer in werking treedt. Druk, nadat u het apparaat inschakelt, op de PRESET knop en stel met de timerknop de gewenste starttijd in. De standaardinstelling is 60 minuten. Elke klik is een stap van 1 minuut. Het instellingsbereik is van 1 uur tot 9:59 uur. Houd de + en - langer ingedrukt om de tijd sneller, in stappen van 10 minuten, in te kunnen stellen.

## Standaardinstelling

De standaard temperatuurinstelling is 200°C met een bereidingstijd van 25 minuten. Wilt u de bereidingstemperatuur en -tijd wijzigen? Druk dan eerst op de 'Menu' knop om de tijd en temperatuur te resetten. Druk vervolgens op de 'ON/OFF' knop om de standaardinstelling te bevestigen, de bereidingstijd telt nu terug.

## Rotatiefunctie

Om het voedsel gelijkmatig te verhitten, drukt u op de rotatieknop. Het 'Roller' pictogram wordt getoond. Druk nogmaals op de knop om de rotatiefunctie te annuleren.

**Belangrijk bij bereiding van kip:** Gebruik de kippenvork voor het braden/grillen van middelgrote tot grote kip. Bind de dijen en de vleugels met rolladetouw samen om te voorkomen dat zij het ventilatordeksel kunnen raken.

## Pauzefunctie

Bij het openen van het deksel wordt het bereidingsproces onderbroken, maar alle instellingen worden onthouden. Met een geopende deksel kunnen alleen de 'ON/OFF' knop en de 'Roller' knop worden bediend. Alle andere knoppen zijn vergrendeld. Sluit het deksel op de juiste wijze en het bereidingsproces hervat automatisch. Indien de 'Roller' functie is ingeschakeld op het moment dat u het deksel opent, stopt het verwarmingselement, maar wordt de 'Roller' functie wel onthouden. Zo kunt u bijv. saus over het voedsel gieten en het wordt, na het sluiten van het deksel, het bereidingsproces automatisch hervat.

## Bereidingstabel

De aangegeven tijden zijn bedoeld als richtlijn. De bereidingstijd is o.a. afhankelijk van de hoeveelheid en het gewicht van het te bereiden voedsel.

MAALTIJD	GRADEN	TIJD	ACCESSOIRE
Gebraden kip	200°C	25-30 min	Kipspies of laag rek
Bevroren frietjes	230°C	20-25 min	Frituurmand
Kippenvleugels	200°C	10-15 min	Frituurmand/hoog rek
Cake	180°C	10-15 min	Laag rek
Pizza	200°C	10-15 min	Hoog rek
Steak	190°C	12-16 min	Hoog rek
Garnalen	200°C	5-8 min	Hoog rek
Brood bakken	180°C	15-20 min	Laag rek

\*om bevroren voedsel te bereiden is meer tijd nodig, afhankelijk van het gewicht.

\*wij raden aan het maximum gewicht aan etenswaren van 4 kg niet te overschrijden.

## Reiniging en onderhoud

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert. Maak alle onderdelen na elk gebruik volledig schoon en droog. Gebruik een vochtige doek om het apparaat te reinigen. Gebruik geen harde voorwerpen (zoals een staalborstel) om krassen in de Teflon laag te voorkomen, die roestvorming kunnen veroorzaken.

# Health Fryer

Om het ventilatordeksel te reinigen, verwijdert u eerst de stekker van de BluMill uit het stopcontact en laat u het apparaat volledig afkoelen. Reinig dan de bovenkant van de ventilatorkap met een vochtige doek of spons met wat sop om eventueel vet te verwijderen.

De binnenvkom en accessoires zijn vaatwasserbestendig. Echter, voor een optimale levensduur van de Teflon laag, adviseren wij de binnenvkom bij voorkeur te reinigen in een warm sopje. Vermijd het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen.

## Zelfreinigingsfunctie

1. Vul de binnenvkom met ruim 1 cm water en een druppel mild vloeibaar afwasmiddel. Sluit het deksel.
2. Stel de temperatuur in op 60°C en de tijdklok op 15 minuten.
3. Laat de aangebakken etensresten zacht worden terwijl het apparaat verhit.
4. Verwijder na 15 minuten de stekker van de BluMill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
5. Verwijder dan losgekomen etensresten met een vochtige doek.
6. Droog het apparaat af met een zachte doek.

## Waarschuwing

- Het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen.
- Indien u moet schrobben, gebruik dan een nylon of polyester gaasspons zodat het oppervlak niet beschadigt.
- Geen staalwol of ander schurend of krassend materiaal gebruiken.
- Nooit oplosmiddelen of reinigingspoeder gebruiken.
- Zorg dat er geen vloeistof in de bovenkant bij de ventilator/in het deksel terechtkomt.

## Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het op te bergen. Bewaar het apparaat op een droge plaats. Geen zware items op het apparaat plaatsen tijdens de opslag, omdat de BluMill Healthfryer daardoor beschadigd kan raken.

## Technische gegevens

Netspanning: 220 - 240V/ac

Vermogen: 1200 - 1400 watt

Frequentie: 50 - 60 hz

Temperatuurbereik: 50°C tot 230°C

Tijdsinstelling: 1 tot 60 minuten

Inhoud: 10 liter

Laadcapaciteit: 4 kg



Dit apparaat mag niet als huishoudelijk afval worden behandeld. Breng het ter voorkoming van mogelijke schade aan mens en milieu naar een inzamelingspunt waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled. Dan draagt u positief bij aan het milieu. Neem voor nadere informatie contact op met de door uw gemeente aangewezen inleveradressen. Daar zorgt men voor milieuvriendelijke en veilige recycling.

# Health Fryer

## Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous servez d'appareils électriques, observez toujours les règles de sécurité élémentaires énoncées ci-après:

1. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes à mains nues; utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si la tension du courant électrique correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
4. Ne pas mettre l'appareil en marche avant que l'appareil et ses accessoires soient bien en place. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé avant de brancher l'appareil et de le mettre en marche.
5. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.
6. Restez toujours très vigilant lorsque vous utilisez un appareil et que des enfants se trouvent à proximité.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des accessoires, et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, si l'appareil n'a pas fonctionné correctement ou s'il présente un quelconque autre signe d'endommagement. Apportez l'appareil à un centre SAV agréé pour l'inspection, la réparation ou le réglage.
9. Ne sous-estimez jamais le risque d'accident lié à l'utilisation non conforme aux indications fournies par le fabricant
10. Utilisez l'appareil exclusivement dans le but auquel il est destiné. Cet appareil est exclusivement prévu pour un usage domestique et non commercial.
11. Toujours commencer par brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise de courant. Après utilisation, mettez tous les interrupteurs sur «OFF» (arrêt) avant de débrancher le cordon d'alimentation.
12. L'appareil doit être relié à un circuit électrique auquel n'est relié aucun autre appareil en fonctionnement car en cas de surcharge du circuit électrique, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
13. La plus grande précaution est de mise lors du déplacement d'un appareil contenant de la nourriture.
14. Ne placez pas l'appareil sur une source de chaleur alimentée par le gaz ou l'électricité, ni dans un four encore chaud. Ne le mettez pas non plus à proximité d'un matériau inflammable comme des rideaux lorsqu'il est en fonctionnement.
15. Veillez à ménager un espace suffisant entre l'appareil et d'autres objets lorsque l'appareil est en marche.
16. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de cuisine ni être en contact avec des surfaces chaudes.
17. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation dans le vide.
18. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil de la prise d'alimentation électrique.

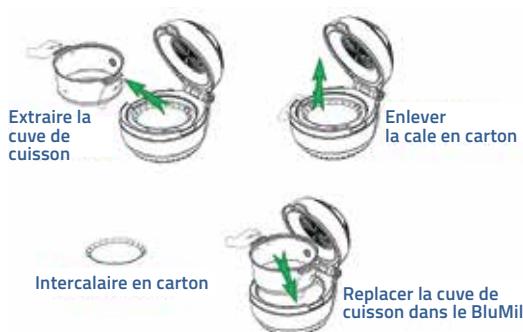
19. Ne surchargez pas le panier en acier inox. Le poids maximal de nourriture ne doit pas dépasser 4 kg.
20. Ne pas recouvrir l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement..
21. Utilisez une éponge et un détergent doux pour nettoyer le couvercle, les surfaces vitrées, le filtre anti-odeurs et anti-éclaboussures. Attention aux restes d'éponge qui peuvent entrer en contact avec des éléments électriques et risquent de générer un choc électrique.
22. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances, si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les risques encourus. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien de l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
23. Conservez le présent mode d'emploi.

## La première utilisation

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut dégager une légère odeur inoffensive disparaissant après quelques minutes. Elle provient de la brûlure de l'huile de protection utilisée pour protéger les divers composants contre d'éventuels dommages dus à la friction en cours de transport. Déballez l'appareil avec précaution et éliminez tout matériau d'emballage. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et non-inflammable. Il ne doit pas être immergé sous l'eau ni aucun autre liquide. Utilisez une éponge et un détergent doux pour enlever les éventuelles traces de poussière après le déballage et le transport. Laissez sécher l'appareil avant de l'utiliser. **N'utilisez pas de rallonge ; si le cordon est court, c'est précisément pour éviter le risque d'emmêlement ou de trébuchement par inadvertance sur un câble long.**

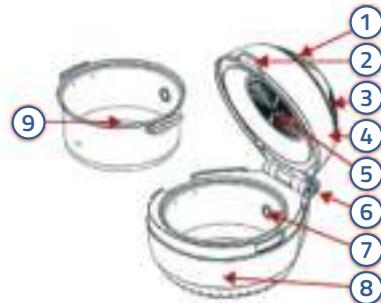
## Enlever la protection de transport

**Attention : Enlevez le support papier avant d'utiliser l'appareil pour la première fois!**



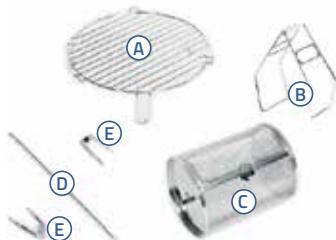
## Construction

1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Ventilation grille
4. Couvercle transparent
5. Ventilateur chauffant
6. Fermeture
7. Orifice d'insertion du tourne-broche
8. Base
9. Fond à revêtement Teflon non-adhérent



## Accessoires standard

- A. Grille double position, haute/basse
- B. Pince
- C. Panier à frire
- D. Tournebroche
- E. Fourches (2x)



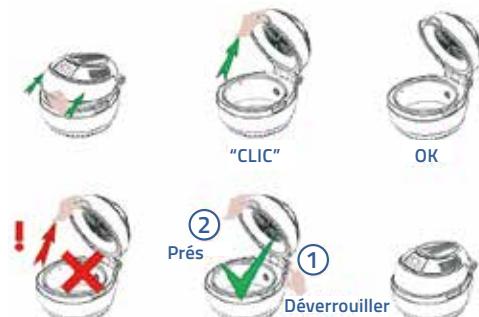
## Panneau de commande

- I. ON/OFF : Mise en marche et à l'arrêt de l'appareil
- II. Menu : Choix du mode de cuisson
- III. Food/roller : Démarrage/Arrêt de la fonction rotative
- IV. Preset : Prééglage de la durée et du mode de cuisson
- V. Temp/timer: Réglage de la température et du temps de cuisson voulus



## Ouvrir et fermer le BluMill healthfryer

Attention! Lisez bien ci-dessous comment ouvrir et fermer le couvercle de l'appareil avec le loquet de verrouillage/déverrouillage:



# Health Fryer

## Utilisation des accessoires

- Vous pouvez trouver les images de ces accessoires à la page 18 de ce manuel d'instruction.
- A. Grille double position - grille basse : pour la cuisson des grosses pièces comme une volaille rôtie (en entier), du riz, une cassolette de légumes, etc. Grille haute : pour la cuisson des pièces moyennes comme les ailes de poulet, la quiche, du cake et des pizzas.
  - B. Pince : sert à prendre la nourriture, la cuve de cuisson ou la grille double position.
  - C. Panier à frire : pour préparer les frites ou les autres ingrédients devant être retournés sans cesse et cuire uniformément.
  - D. Broche : pour une pièce entière comme un poulet ou un gigot d'agneau.
  - E. Fourches (2x) : convient pour attacher par exemple tout un poulet ou par ex. des cuisses de mouton à la broche.

## Assemblage du panier de friture

Insérez le broche à travers les ouvertures au niveau des deux côtés du panier de friture. Veillez à ce que les trous dans le broche soient du même côté que le panier pour que le broche et le panier soient raccordés par des vis. Remplissez le panier de nourriture. Veillez à ce que le couvercle du panier soit bien fermé. Utilisez les languettes pour assembler le panier dans le bol. Insérez d'abord la partie carrée de la broche dans l'ouverture à l'arrière du bol ; laissez ensuite reposer l'autre extrémité dans la fente à l'avant du bol.

## Préparer des aliments avec le BluMill Healthfryer

1. En fonction de la sorte de nourriture que vous allez préparer, vous placez d'abord le grill ou la double grille métallique (haut/bas) et ensuite vous mettez des aliments dans l'appareil. Veillez à ce que la nourriture se trouve 15-20 mm sous le bord du panier pour une circulation optimale de l'air chaud. En utilisant le panier de friture, mettez des aliments dans le panier avant de placer le panier dans la sauteuse. Si vous voulez utiliser la broche, embrochez d'abord le poulet/la volaille/le poisson/ le rôti sur la broche et attachez-la ensuite au bol.
2. Fermer le couvercle en veillant à ce que la nourriture ne touche pas le bord supérieur du couvercle.
3. Branchez bien la fiche du cordon d'alimentation dans la prise électrique.
4. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » et réglez la durée et la température de cuisson.
5. La minuterie s'arrête et retentit trois fois dès que la durée de cuisson réglée est écoulée afin de vous avertir de la fin de la cuisson le plat est alors prêt à servir ! Le plat est alors prêt à servir. Le ventilateur de l'appareil continue à tourner pour refroidir l'appareil.
6. Pour des raisons de sécurité si l'appareil n'est pas utilisé pour une période prolongée, l'appareil se coupe même s'il est branché. Pour le remettre en marche, appuyez à nouveau sur le bouton « ON/OFF ».

**Attention : L'appareil ne doit pas être mis en marche à vide lorsqu'il contient des aliments!**

**Conseil de sécurité :** Utilisez la pince – et des maniques ou gants de cuisine si nécessaire – pour saisir les accessoires et la nourriture. Que la cuve intérieure soit chaude ou non, saisissez-la toujours des deux mains pour le déplacer sans prendre de risque.



Attention : désactivez l'appareil en appuyant sur « ON/OFF » avant d'ouvrir le couvercle.

Appuyez sur le loquet de déverrouillage à droite de l'appareil pour ouvrir le couvercle.

Attention de ne pas vous brûler à cause de la vapeur chaude.

#### Fonctionnement

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise électrique et appuyez sur le bouton « ON/OFF ». L'appareil est alors en mode de veille et prêt à être utilisé. En l'absence d'activation d'une des commandes, l'appareil se coupe automatiquement après 1 minute.

#### Réglage de la durée et de la température de cuisson

Appuyez sur 'Menu' pour paramétriser la minuterie et la température avec le bouton « Temp/timer ». Après avoir appuyé sur le bouton « Temp/Time », le pictogramme clignotera. Appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température de cuisson voulue. Chaque clic représente une plage de température de 10°C en plus ou en moins. Maintenir le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement par plage de 10°C. La température de cuisson maximale est de 230°C et la plus basse de 50°C. Dès que le pictogramme clignote, vous pouvez appuyer sur « + » ou « - » pour régler la durée de cuisson voulue. Chaque clic représente une plage horaire de 1 min. Maintenir le bouton enfoncé pour faire défiler par plage de 10 minutes. La durée de cuisson peut être réglée entre 1 et 60 minutes.

#### Programmation préalable

Avec le bouton PRESET, vous pouvez paramétriser l'heure à laquelle vous voulez activer votre BluMill Healthfryer. Après l'activation de l'appareil, appuyez sur le bouton PRESET et réglez le temps de friture voulu en utilisant le bouton de la minuterie. Le réglage standard est de 60 minutes. Chaque clic représente une plage horaire de 1 minute. La plage de réglage est de 1 à 9h59. Maintenez le bouton « + » ou « - » enfoncé longtemps pour faire défiler par plage de 10 minutes.

#### Réglages standard

Le réglage standard de la température est de 200°C, et celui de la durée de cuisson est de 25 Si vous souhaitez modifier la température et la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « Menu » pour réinitialiser la durée et la température de cuisson. Appuyez ensuite sur le bouton « ON/OFF » pour valider le réglage standard et le temps de cuisson commence alors à s'écouler.

#### Fonction rotation

Pour chauffer la nourriture de façon plus uniforme, appuyez sur le bouton « Roller ». Le pictogramme « Roller » icône apparaît. Appuyer une seconde fois sur le bouton pour annuler la fonction rotation.

**Important en préparant le poulet:** Utilisez le poulet pour frire/griller des poulets moyens à grands. Ficelez les cuisses et les ailes pour éviter qu'elles ne touchent le couvercle de ventilation de l'appareil lors de la cuisson.

# Health Fryer

#### Fonction pause

Le processus de préparation s'interrompt dès l'ouverture du couvercle mais tous les réglages sont conservés en mémoire. Si le couvercle est ouvert, il est seulement possible d'utiliser les touches « ON/OFF » et « Roller ». Tous les autres boutons sont verrouillés. Refermez le couvercle correctement et la cuisson reprend automatiquement son cours normal. Si la fonction « Roller » est activée au moment de l'ouverture du couvercle, le chauffage s'arrête mais la fonction « Roller » reste mémorisée. Vous pouvez alors verser une sauce sur votre préparation et reprendre la cuisson.

#### Schéma de préparation

Les temps de friture sont une indication. Le temps de friture dépend de la quantité, de la température et du poids, etc. des aliments à préparer.

TYPE DE NOURRITURE	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON	ACCESSOIRE RECOMMANDÉ
Poulet rôti	200°C	25-30 min	Fourche à volaille ou grille basse
Frites surgelées	230°C	20-25 min	Panier à frire
Ailes de poulet	200°C	10-15 min	Panier à frire / grille haute
Gâteau	180°C	10-15 min	Grille basse
Pizza	200°C	10-15 min	Grille haute
Steak	190°C	12-16 min	Grille haute
Crevettes	200°C	5-8 min	Grille haute
Pain	180°C	15-20 min	Grille basse

\*En cas de produits surgelés, il faut plus de temps en fonction du poids de ce qui doit cuire.

\*Nous recommandons de ne pas dépasser le poids maximal de 4 kg.

#### Nettoyage et entretien

Retirez le cordon d'alimentation de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou d'y effectuer une quelconque autre opération d'entretien. Nettoyez et séchez bien tous les éléments après chaque utilisation. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

N'utilisez pas d'ustensile dur (de type brosse métallique par exemple) pour éviter des griffures dans la couche Téflon, pouvant rouiller. Pour nettoyer le couvercle de ventilation, il faut d'abord déconnecter le BluMill et laissez l'appareil refroidir entièrement. Nettoyez ensuite la partie supérieure du couvercle de ventilation avec un chiffon humide ou une éponge et avec un peu d'eau savonneuse pour enlever la graisse.

La cuve et les accessoires passent au lave-vaisselle. Pour une durée de vie optimale de la couche Téflon, nous recommandons cependant de laver le bol dans de l'eau savonneuse chaude. Evitez l'usage de détergents agressifs.

### Fonction auto nettoyage

1. Remplissez la sauteuse avec un peu plus de 1cm d'eau savonneuse. Fermez le couvercle.
2. Réglez la température à 60°C. Mettez la minuterie à 15 minutes.
3. Laissez les résidus alimentaires agglutinés s'adoucir pendant que l'appareil chauffe.
4. Après 15 minutes, enlevez la prise de BluMill et laissez refroidir complètement.
5. Enlevez chaque résidu alimentaire détaché avec un chiffon humide.
6. Séchez l'appareil avec un chiffon doux.

### Attention

- Ne jamais immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ni aucun autre liquide.
- S'il vous faut frotter, utilisez une éponge douce en nylon ou en polyester pour éviter d'endommager la surface.
- N'utilisez pas de laine métallique ni aucun autre matériau abrasif.
- N'utilisez jamais de produit solvant ni de poudre récurrente.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le ventilateur/couvercle de l'appareil.

### Rangement

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Rangez-le dans un endroit sec. Une fois rangé, ne placez aucune charge lourde sur l'appareil car ceci pourrait l'endommager le BluMill Healthfryer.

### Fiche technique

Tension: 220 - 240V/ac

Puissance: 1200 - 1400 watt

Fréquence: 50 - 60 hz

Plage de température: 50 °C à 230 °C

Programmateur horaire: de 1 à 60 minutes

Contenance: 10 litres

Capacité de charge: 4 kg



Ce marquage indique que ce produit ne devrait pas être disposé avec les autres déchets ménagers BE à travers l'UE. Pour prévenir les dommages possibles à l'environnement ou la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recycler à la promotion de la réutilisation durable et responsable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil utilisé, s'il vous plaît utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté.

# Health Fryer



### Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten Sie immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beachten, darunter:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie den Bräter verwenden.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Handgriffe und tragen Sie Ofenhandschuhe.
3. Überprüfen Sie, bevor Sie den Bräter verwenden, ob die Netzspannung den Spezifikationen auf dem Typenschild an der Unterseite des Bräters entspricht.
4. Schalten Sie den Bräter nicht ein, solange nicht alle Komponenten ordnungsgemäß installiert sind. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie den Bräter einstecken und anschalten.
5. Um elektrische Schläge zu vermeiden, sollten Sie das Kabel, den Stecker oder den Bräter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Bräter in Anwesenheit von Kindern verwenden.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn Sie es reinigen möchten. Lassen Sie den Bräter abkühlen, bevor Sie ihn zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
8. Der Bräter sollte niemals verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn er fehlerhaft funktioniert oder wenn er auf irgendeine Art beschädigt ist. Wenn der Bräter defekt ist, sollten Sie ihn für Überprüfung, Reparatur oder Justierung zu einem autorisierten Servicecenter bringen.
9. Eine unsachgemäße Verwendung des Bräters oder die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör können zu Verletzungen führen.
10. Der Bräter sollte nur zweckgemäß verwendet werden und ist ausschließlich für den nicht kommerziellen, privaten Gebrauch in Innenräumen geeignet.
11. Verbinden Sie immer zuerst das Gerät mit dem Kabel und dann erst das Kabel mit der Steckdose, wenn Sie das Gerät verwenden. Schalten Sie nach dem Gebrauch alle Schalter aus, bevor Sie den Bräter vom Stromnetz trennen.
12. Der Bräter muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der nicht von anderen elektrischen Geräten genutzt wird. Wenn der Stromkreis durch andere Geräte überlastet wird, funktioniert der Bräter möglicherweise nicht ordnungsgemäß.
13. Beim Bewegen eines Bräters, der heiße Lebensmittel enthält, sollten Sie extreme Vorsicht walten lassen.
14. Der Bräter sollte nicht auf oder in der Nähe von gasbetriebenen oder elektrischen Wärmequellen oder in einem heißen Ofen platziert werden. Er sollte auch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) stehen, wenn er eingeschaltet ist.
15. Stellen Sie sicher, dass der Bräter in sicherem Abstand zu anderen Objekten steht, wenn er eingeschaltet ist.
16. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
17. Das Netzkabel sollte nicht lose in der Luft hängen.

18. Es sollte nicht am Netzkabel gezogen werden, wenn der Bräter vom Stromnetz getrennt wird.
19. Überladen Sie die schwarze Teflonschüssel nicht. Sie kann maximal 4 kg Lebensmittel aufnehmen.
20. Der Bräter sollte nicht abgedeckt werden, während er eingeschaltet ist.
21. Reinigen Sie den Deckel, die Sichtfenster und den Geruch-/Spritzschutz mit einem Schwamm und mildem Seifenwasser. Beachten Sie, dass lose Teile des Schwamms mit elektrischen Komponenten in Kontakt kommen könnten, was letztendlich zu einem Stromschlag führen kann.
22. Der Bräter ist nicht für die Verwendung durch Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder durch Menschen, die keine Kenntnisse oder Erfahrungen in seiner Nutzung haben oder Kinder, vorgesehen, sofern sie nicht überwacht werden oder im Voraus eine Anleitung zu seiner Nutzung durch eine Person erhalten haben, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Bräter spielen.
23. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

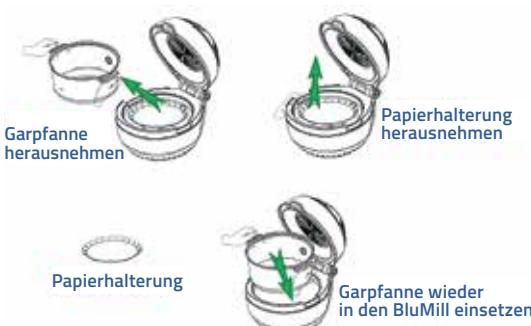
### Erstmalige Verwendung

Wenn Sie den Health-Bräter das erste Mal verwenden, kann er einen milden aber harmlosen Geruch verströmen, der nach ein paar Minuten vergeht. Der Geruch entsteht durch das Schutzöl, das zum Schutz der Komponenten gegen möglichen Abrieb während des Transports verwendet wird. Packen Sie den Bräter vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Stellen Sie den Bräter auf eine ebene, hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche. Tauchen Sie den Bräter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie einen Schwamm und Seifenwasser, um das Produkt vor der erstmaligen Verwendung zu reinigen.

**Bitte beachten Sie:** Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Der Bräter kann zwar mit einem Verlängerungskabel betrieben werden, aber ein kurzes Kabel verringert erheblich das Verhedder- und Stolperrisiko.

### Entfernen der Transportsicherung

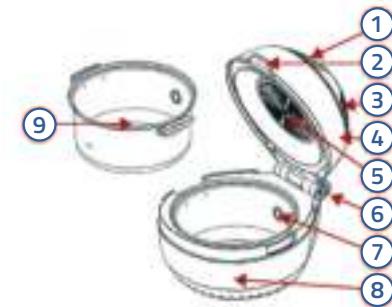
Bitte beachten Sie: Entfernen Sie die Papierhalterung, bevor Sie den Bräter zum ersten Mal verwenden!



# Health Fryer

### Aufbau

1. Bedienfeld
2. Handgriff
3. Lüftungsgitter
4. Durchsichtiger Deckel
5. Heizlüfter
6. Verschlussmechanismus
7. Drehspieß-Halterung
8. Gehäuse
9. Nicht haftender Tefloneinsatz



### Standard-Zubehör

- A. Doppelter Gitterrost, hoch/niedrig
- B. Zange
- C. Garkorb
- D. Drehspieß
- E. Hühnergabel (2x)



### Bedienfeld

- I. ON/OFF: Schaltet den Bräter an und aus
- II. Menu: Zur Auswahl der Bräter-Einstellungen
- III. Food/Roller: Startet und stoppt die Drehfunktion
- IV. Preset: Zum Wählen von Zeit und Einstellungen
- V. Temp/Timer: Zum Einstellen der gewünschten Temperatur und Garzeit.



### Öffnen und Schließen des Health-Bräters

**Bitte beachten Sie:** Nachfolgend finden Sie die Anleitung zum Öffnen und Schließen des Deckels des Heißluftbräters:



## Verwendung des Zubehörs

Bilder von diesem Zubehör finden Sie auf Seite 25 dieser Bedienungsanleitung.

- A. Doppelter Gitterrost - Niedriger Gitterrost: Geeignet für das Garen von größeren Lebensmitteln wie (im Ganzen) gebratenes Geflügel, Reis, Auflaufgerichte, Gemüse, etc. - Hoher Gitterrost: Geeignet für das Garen von mittelgroßen Lebensmitteln wie Chicken Wings, Quiche, Kuchen und Pizza.
- B. Zange: Zum Greifen von Lebensmitteln, Garpfanne, Garkorb oder doppeltem Gitterrost.
- C. Garkorb: Geeignet für das Garen von Speisen wie Pommes Frites und Lebensmitteln, die gleichmäßig bewegt und gegart werden müssen.
- D. Spieß: Dient als Achse für den Garkorb und als Spieß zum Grillen von beispielsweise Fisch oder Huhn.
- E. Hühnergabel (2x): Geeignet zum Fixieren von großen Produkten, wie beispielsweise einem ganzen Huhn oder einer Lammkeule, auf dem Spieß.

## Montage des Garkorbs

Führen Sie die Spieß durch die Öffnungen an beiden Seiten des Garkorbs. Achten sie darauf, dass sich die Löcher in der Achse auf derselben Seite befinden, wie am Garkorb, damit die Achse und der Korb zusammengeschraubt werden können. Füllen Sie den Garkorb mit Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass der Deckel des Garkorbs fest verschlossen ist. Verwenden Sie die Zange, um den Garkorb in die Schüssel einzusetzen. Stecken Sie zuerst das quadratische Ende des Spießes in die Öffnung an der Rückseite der Schüssel; führen Sie dann das andere Ende in den Schlitz an der Vorderseite der Schüssel ein.

## Lebensmittelzubereitung mit dem BluMill Health-Bräter

1. Je nachdem, welche Art von Lebensmitteln Sie vorbereiten möchten, setzen Sie zuerst den Grill oder den doppelten Gitterrost (niedrig/hoch) ein und legen dann die Lebensmittel in den Bräter. Achten Sie darauf, dass der obere Rand der Lebensmittel mindestens 15-20 mm unter dem Rand der Pfanne liegt, um eine optimale Zirkulation der Heißluft zu gewährleisten. Wenn Sie den Garkorb verwenden, geben Sie die Lebensmittel in den Korb, bevor Sie den Korb in der Pfanne platzieren. Wenn Sie den Spieß verwenden möchten, stecken Sie das Huhn/das Geflügel/den Fisch/den Braten zuerst auf den Spieß und setzen diesen dann in die Schüssel ein.
2. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er die Lebensmittel nicht berührt.
3. Stecken Sie den Netzstecker sicher in die Steckdose.
4. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ und stellen Sie die gewünschte Garzeit und Temperatur ein.
5. Der Timer stoppt und sendet einen dreimaligen Piepton aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Auf diese Weise wissen Sie, dass die Garzeit abgelaufen und das Essen fertig ist! Nach dem Garen läuft das Gebläse des Bräters für einen gewissen Zeitraum weiter, um das Gerät abzukühlen.
6. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich der Bräter automatisch aus, wenn er zu lange nicht verwendet wird, auch wenn er noch an das Stromnetz angeschlossen ist. Sollte dies der Fall sein, können Sie ihn jederzeit wieder einschalten, indem Sie die Taste „ON/OFF“ drücken.

**Bitte beachten Sie:** Der Bräter darf nur eingeschaltet werden, wenn er Lebensmittel enthält!

# Health Fryer

**Sicherheitshinweis:** Die Zange kann zur Handhabung des Zubehörs und der Lebensmittel verwendet werden. Gegebenenfalls können Sie auch Ofenhandschuhe verwenden.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie die Innenpfanne immer mit zwei Händen handhaben, egal ob die Pfanne heiß oder kalt ist.

**Bitte beachten Sie:** Schalten Sie den Bräter mit einem Druck auf die Taste „OFF“ aus, bevor Sie den Deckel öffnen. Drücken Sie den Hebel an der rechten Seite des Bräters, um den Deckel zu entriegeln. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an dem heißen Dampf verbrühen.

## Betrieb

Schließen Sie den Bräter am Stromnetz an und drücken Sie „ON/OFF“. Das Gerät wird automatisch im Standby-Modus eingeschaltet und ist betriebsbereit. Wenn er nicht genutzt wird, schaltet sich der Bräter nach 1 Minute automatisch ab.

## Einstellen von Garzeit und Temperatur

Drücken Sie die Taste „Menu“, um die Zeit und die Temperatur mit der Taste „Temp/Timer“ einzustellen. Nachdem Sie die Taste „Menu“ gedrückt haben, müssen Sie die Garzeit und die Temperatur einstellen. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Jeder Druck verändert die Temperatur um 10°C. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell in Schritten von 10°C einzustellen. Die Mindest- und Höchsttemperaturen zum Garen sind jeweils 50°C und 230°C. Wenn das entsprechende Symbol zu blinken beginnt, können Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen. Jeder Druck entspricht einer Schrittweite von 1 Minute. Um die Garzeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern, können Sie die Taste gedrückt halten. Die Mindest- und Höchstzeiten zum Garen sind jeweils 1 und 60 Minuten.

## Vorprogrammierung

Mit der PRESET-Taste können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der Ihr BluMill Health-Bräter starten soll. Drücken Sie nach dem Einschalten des Bräters die PRESET-Taste und stellen Sie die bevorzugte Garzeit über die Timer-Taste ein. Die Standardeinstellung ist 60 Minuten. Mit jedem Klick wird die Zeit um jeweils 1 Minute verlängert. Der Einstellbereich reicht von 1 Minute bis 9:59 Std. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ gedrückt, um die Zeit in Schritten von 10 Minuten schneller einzustellen.

## Standardeinstellung

Die Standardeinstellung ist eine Temperatur von 200°C bei einer Garzeit von 25 Minuten. Um Garzeit und Temperatur einzustellen, drücken Sie auf die Taste „Menu“, um Zeit und Temperatur zurückzusetzen. Drücken Sie abschließend auf die Taste „ON/OFF“, um die Standardeinstellungen zu bestätigen. Nun beginnt die Garzeit rückwärts abzulaufen.

## Drehfunktion

Um Speisen gleichmäßiger zu garen, können Sie die Taste „Roller“ drücken. Das „Roller“-Symbol wird angezeigt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Rollfunktion abzuschalten.

**Wichtig für die Vorbereitung von Huhn:** Vorgehen beim Braten/Grillen von mittelgroßen bis

großen Hähnern. Binden Sie die Keulen und Flügel zusammen, wenn Sie ein Huhn auf die Gabeln stecken, um zu verhindern, dass sie die Ventilatorabdeckung berühren.

#### Pause-Funktion

Wenn Sie den Deckel öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen aber die Einstellungen werden gespeichert. Wenn der Deckel geöffnet ist, können nur die Tasten „ON/OFF“ und „Roller“ verwendet werden. Alle anderen Tasten sind gesperrt. Wenn Sie den Deckel wieder korrekt schließen, wird der Garprozess automatisch wieder aufgenommen. Wenn die „Roller“-Funktion eingeschaltet ist, wenn Sie den Deckel öffnen, wird das Heizelement abgeschaltet, aber die „Roller“-Einstellung bleibt erhalten, so dass Sie Sauce über das Nahrungsmittel gießen und der Garprozess anschließend automatisch fortgesetzt wird, nachdem Sie den Deckel wieder geschlossen haben.

#### Zubereitungstabelle

Garzeiten sind Richtwerte. Die Garzeit hängt von Menge, Temperatur und Gewicht usw. des zuzubereitenden Lebensmittels ab.

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	ZEIT	EMPFOHLENES ZUBEHÖR
Brathähnchen	200 °C	25-30 min	Drehspieß oder niedriger Grillrost
Gefrorene Pommes Frites	230 °C	20-25 min	Garkorb
Chicken Wings	200 °C	10-15 min	Garkorb/hoher Grillros
Kuchen	180 °C	10-15 min	Niedriger Grillrost
Pizza	200 °C	10-15 min	Hoher Grillrost
Steak	190 °C	12-16 min	Hoher Grillrost
Garnelen	200 °C	5-8 min	Hoher Grillrost
Brot	180 °C	15-20 min	Niedriger Grillrost

\*Das Braten von Tiefkühlkost dauert je nach Gewicht länger.

\*Das Höchstgewicht für Lebensmittel sollte 4 kg nicht überschreiten.

#### Reinigung und Wartung

Trennen Sie den Bräter vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder warten. Reinigen und trocknen Sie alle verschiedenen Komponenten nach jedem

# Health Fryer

Gebrauch gründlich. Reinigen Sie den Bräter mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine harten Gegenstände (wie z.B. eine Drahtbürste), um Kratzer in der Teflonschicht zu vermeiden, in denen sich Rost bilden kann.

Trennen Sie zuerst den BluMill vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie die Lüfterabdeckung reinigen. Reinigen Sie die Oberseite der Lüfterabdeckung mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Seifenwasser, um Fettspuren zu entfernen.

Die Schüssel und das Zubehör sind spülmaschinenfest. Für eine optimale Lebensdauer der Teflonschicht sollten Sie die Schüssel jedoch besser mit warmem Seifenwasser von Hand reinigen. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln.

#### Selbstreinigungsfunktion

1. Füllen Sie die Pfanne mit etwas mehr als 1 cm mildem Seifenwasser. Schließen Sie den Deckel.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 60 °C ein. Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein.
3. Lassen Sie die angebackenen Lebensmittel aufweichen, während der Bräter heizt.
4. Trennen Sie nach 15 Minuten den BluMill vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
5. Entfernen Sie alle gelösten Lebensmittelreste mit einem feuchten Tuch.
6. Trocknen Sie den Bräter mit einem weichen Tuch.

#### Warnung

- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn Sie den Bräter schiefern müssen, sollten Sie immer einen weichen Topfreiniger aus Nylon oder Polyester verwenden, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Metallwolle oder andere abrasive Materialien.
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel oder Reinigungspulver.
- Verhindern Sie, dass irgendwelche Flüssigkeiten mit dem Lüfter/Deckel in Kontakt kommen.

#### Aufbewahrung

Lassen Sie den Bräter vollständig abkühlen, bevor Sie ihn verstauen. Bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Bräter, da dadurch der BluMill Health-Bräter beschädigt werden könnte.

#### Technische Daten

Spannung: 220 - 240V/AC

Leistung: 1200 - 1400 Watt

Frequenz: 50 - 60 Hz

Temperaturbereich: 50°C bis 230°C

Zeiteinstellung: 1 bis 60 Minuten

Fassungsvermögen: 10 Liter

Ladekapazität: 4 kg



Das Produkt soll in der gesamten EU nicht mit anderem Haushmüll entsorgt werden. Um möglichen Umwelt- oder gesundheitlichen Schäden durch unkontrollierte Müllentsorgung vorzubeugen, recyclen Sie es ordnungsgemäß und unterstützen Sie somit die nachhaltige Ressourcenverwendung. Um Ihr benutztes Gerät zurückzugeben, bringen Sie es bitte zu Sammelstellen oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



# Health Fryer

## Instrucciones importantes de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, debe tener en cuenta en todo momento las medidas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. Antes de usar la freidora, lea las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque ninguna superficie caliente. Use las asas y lleve guantes para horno.
3. Antes de usar la freidora, compruebe que el voltaje se corresponde con las especificaciones en la placa de identificación del modelo en la parte inferior de la freidora.
4. No encienda la freidora hasta que todos los componentes hayan sido correctamente instalados. Asegúrese de que la tapa esté cerrada antes de conectar el cable de la freidora y enciéndala.
5. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja en agua el cable de alimentación, el enchufe o la freidora en agua u otros líquidos.
6. Tenga cuidado al usar la freidora cuando haya niños cerca.
7. Retire el cable de alimentación del conector cuando la freidora no esté funcionando o antes de limpiarla. Deje que la freidora se enfrie antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
8. La freidora no se debe usar nunca si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si está averiado o dañado por cualquier motivo. Si la freidora está defectuosa, debería llevarla a un centro de servicios autorizado para examinarla, repararla o ajustarla.
9. El uso incorrecto de la freidora o de los accesorios no está recomendado por el fabricante y puede provocar lesiones.
10. La freidora se debería usar según las especificaciones, y solo tiene un propósito para uso no comercial y doméstico.
11. Al usar la freidora, siempre comience conectando el cable de alimentación al equipo, antes de conectarlo al enchufe. Despues del uso, desconecte todos los interruptores antes de desenchufar la freidora del enchufe.
12. La freidora debe estar conectada a un circuito eléctrico que no alimente a otros dispositivos eléctricos. Si el circuito eléctrico se sobrecarga por otros aparatos, la freidora podría no funcionar adecuadamente.
13. Debe extremar las precauciones al mover una freidora que contenga comida caliente.
14. La freidora no se debe colocar sobre o cerca de un gas caliente o una fuente eléctrica de calor o en un horno caliente. Tampoco se debe colocar cerca de materiales inflamables, como cortinas, cuando se conecte.
15. Al conectar la freidora, asegúrese de que se mantiene a una distancia prudencial de otros objetos.
16. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre sobre el borde de la mesa o la encimera de la cocina, o haga contacto con superficies calientes.
17. No deje que el cable de alimentación quede suelto y no se debe tirar de él cuando la freidora esté siendo desconectada del enchufe.
18. No debe tirar del cable de alimentación cuando la freidora está siendo desconectada del enchufe.
19. No sobrecargue el tazón de teflón negro de acero inoxidable. Puede soportar un máximo de 4 kg de comida.
20. La freidora no debería estar cubierta mientras esté conectada.

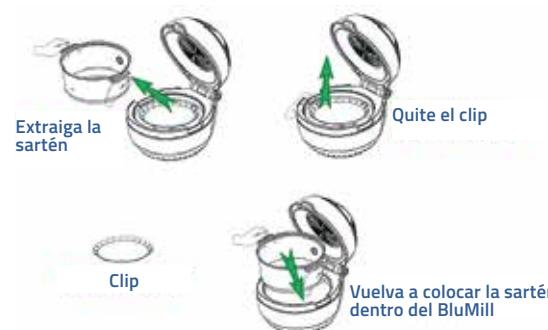
21. Limpie la tapa, las ventanillas, el escudo contra olores /salpicaduras usando una esponja y agua con jabón suave. Tenga en cuenta que cualquier pedazo suelto de esponja podría hacer contacto con componentes eléctricos, que podrían, a su vez, causar una descarga eléctrica.
22. La freidora no está diseñada para su uso por parte de personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no tengan conocimientos o experiencia de uso, a menos que sean supervisadas o hayan leído de antemano las indicaciones en relación a la forma de usar la freidora por parte de un individuo que sea responsable de su seguridad (incluyendo los niños). Los niños no están autorizados a jugar con la freidora.
23. Asegúrese de guardar estas instrucciones.

## Primer uso

Cuando use la freidora BluMill por primera vez, esta podría desprender un olor suave pero inofensivo que desaparecerá transcurridos unos minutos. El olor viene producido por el aceite protector usado para proteger los componentes contra la posible fricción durante el transporte. Desembale cuidadosamente la freidora y deseche todos los materiales del embalaje. Coloque la freidora en una superficie plana, resistente al calor y no inflamable. No sumerja la freidora en agua u otros líquidos. Use una esponja y agua con jabón para limpiar el producto antes de usarlo por primera vez. Tenga en cuenta: no estire el cable de alimentación. Es mejor no usar la freidora con el cable extendido porque si el cable es corto se reduce el riesgo de enredo o tropiezo.

## Para retirar la protección de transporte

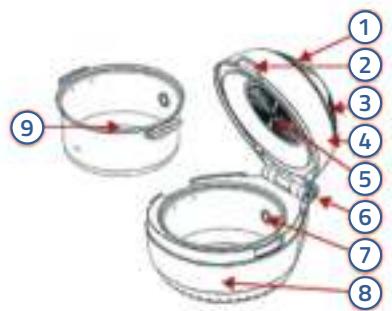
Por favor tenga en cuenta: Retire el clip antes de usar por primera vez la freidora!



# Health Fryer

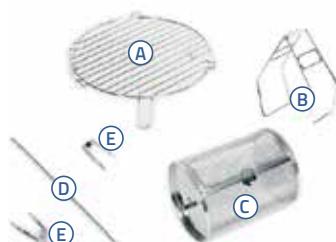
## Estructura

1. Panel operativo
2. Asa
3. Rejilla de ventilación
4. Tapa transparente
5. Ventilador de calentamiento
6. Mecanismo de cierre
7. Orificio de la varilla
8. Estructura
9. Base de teflón antiadherente



## Accesorios estándar

- A. Parrilla de dos alambres, alta/baja
- B. Tenazas
- C. Cesta para freír
- D. Asador
- E. Quemadores (2x)



## Panel operativo

- I. ON/OFF: Enciende y apaga la freidora
- II. Menú: Selección del ajuste para la fritura
- III. Food/roller: Inicia y detiene la función de enrollado
- IV. Preset: Preprogramado: Establece el tiempo de fritura y el ajuste
- V. Temp/Time: Establece el tiempo de temperatura y de fritura deseado.



## Apertura y cierre de la freidora BluMill

Por favor tenga en cuenta: Las instrucciones para abrir y cerrar la tapa de la freidora de aire se mencionan a continuación:



## Uso de los accesorios

Las imágenes de estos accesorios están en la página 32 de este manual de instrucciones.

- A. Parrilla de dos alambres - rejilla inferior: Adecuada para freír alimentos más grandes, como aves asadas (completamente), arroz, guisos, verduras etc. Rejilla superior: Adecuada para freír alimentos medianos, alas de pollo, quiche, tarta y pizza.
- B. Tenazas: Para agarrar comida, la cesta de freír, la sartén o la parrilla de dos alambres.
- C. Cesta para freír: Adecuada para freír alimentos como patatas fritas y otros que necesiten dar vueltas y calentarse consistentemente hasta el final.
- D. Asador: sirve como un eje para la cesta de la freidora y como un asador para asar, por ejemplo, pescado o pollo.
- E. Quemadores (2x): adecuados para fijar por ejemplo un pollo entero o patas de cordero en el asador.

## Montaje de la cesta de freír

Introduzca el asador a través de los orificios previstos en ambos lados de la cesta de freír. Asegúrese de que los orificios del asador están en el mismo lado que la cesta de modo que el asador y la cesta estén conectados con los tornillos. Llene la cesta con comida. Asegúrese de que la tapa de la cesta esté bien cerrada. Utilice las tenazas para montar la cesta en el recipiente. Primero inserte el extremo cuadrado del asador en la abertura en la parte trasera del recipiente; luego deje descansar el otro extremo en la ranura en la parte frontal del recipiente.

## Preparación de alimentos con la freidora saludable BluMill

1. Independientemente de la clase de alimento que usted vaya a preparar, primero deberá colocar la parrilla o la rejilla doble (baja/alta) y después colocar los alimentos dentro de la freidora. Asegúrese de que los alimentos se encuentran 15-20 mm por debajo del tope de la cesta para la circulación óptima del aire caliente. Al usar la cesta para freír, coloque los alimentos dentro antes de ponerla en la sartén. Si desea usar el asador, primero ensarte el pollo/las aves/ el pescado/el asado en el asador y después colóquelo en el recipiente.
2. Cierre la tapa y asegúrese de que no haya ningún alimento tocándola.
3. Conecte firmemente el cable de alimentación en el enchufe.
4. Presione el botón de "ON/OFF" y establezca el tiempo deseado de fritura y de temperatura.
5. El temporizador se detendrá y emitirá un bip tres veces cuando el tiempo de fritura haya transcurrido. De esta forma, ¡sabrá que el tiempo para freír habrá transcurrido y que la comida está lista! Después de cocinar, el ventilador seguirá funcionando para enfriar la freidora un rato.
6. Por razones de seguridad se apagará si la freidora se deja sin usar durante largo rato, aunque esté conectada a la red de alimentación. Si esto ocurre, la podrá encender nuevamente utilizando el botón de "ON/OFF".

Tenga en cuenta: La freidora sólo se debe conectar cuando tenga comida.

**Advertencia de seguridad:** Las pinzas pueden servir para manejar los accesorios y los alimentos. Si fuese necesario, usted también puede usar guantes para horno. Para evitar accidentes, asegúrese de que mueve el recipiente interior usando ambas manos, sin importar si la sartén está caliente o fría.

**Tenga en cuenta:** apague la freidora pulsando el botón "OFF" antes de abrir la tapa. Apriete sobre el cierre de la parte derecha de la freidora para soltar la tapa. Tenga cuidado de no lastimarse con el vapor caliente.

### Funcionamiento

Conecte la freidora a la red de alimentación y presione el botón de "ON/OFF". Se encenderá automáticamente en el modo de suspensión y estará lista para funcionar. Si la deja, la freidora se desconectará automáticamente después de 1 minuto.

### Configuración del tiempo de fritura y la temperatura

Pulse en el "Menú" para configurar el tiempo y la temperatura con el botón de "Temp/Time". Cuando usted haya presionado el botón de "Temp/Time" el pictograma comenzará a parpadear. Presione los botones de "+" y "-" para seleccionar la temperatura deseada. Cada clic representa un incremento de 10°C. Mantenga el botón pulsado para ajustar la temperatura rápidamente por intervalos de 10°C. Las temperaturas de fritura mínimas y máximas son de 50°C y 230°C, respectivamente. Cuando el icono comienza a parpadear, puede seleccionar la fritura deseada utilizando los botones de "+" y "-". Cada clic representa un intervalo de 1 minuto. Para incrementar o reducir el tiempo de fritura en intervalos de 10 minutos, mantenga pulsado el botón. Los tiempos mínimo y máximo de fritura son de 1 y 60 minutos, respectivamente.

### Programación previa

Con el botón PRESET podrá establecer la hora en la que desea que su freidora BluMill se inicie. Después de haber encendido la freidora, pulse el botón PRESET y configure la hora en la que la freidora deba ponerse en marcha usando el botón del temporizador. El ajuste estándar es de 60 minutos. Cada vez que haga clic aumentará el tiempo en 1 minuto. El rango de configuración es de entre 1 y 9:59 h. Mantenga pulsado + o - prolongadamente para configurar la hora más rápidamente, en intervalos de 10 minutos.

### Ajuste estándar

El ajuste estándar es una temperatura de 200°C con un tiempo de fritura de 25 minutos. Para ajustar el tiempo de fritura y la temperatura, pulse el botón "Menú" para reajustar el tiempo y la temperatura. Seguidamente pulse el botón de "ON/OFF" para confirmar los ajustes estándar, y el tiempo de fritura comenzará a contar.

### Función de enrollado

Para calentar la comida más uniformemente, presione el botón "Roller". Se muestra el ícono "Roller". Pulse el botón de nuevo para cancelar la función de enrollado.

**Importante al preparar pollo:** Use un pollo para freír/asar de tamaño entre mediano y grande. Al colocar a un pollo en el asador, ate los muslos y las alas para impedir que toquen la cubierta del ventilador.

# Health Fryer

### Función de pausa

Si abre la tapa, el proceso de preparación se interrumpirá pero los ajustes se guardarán. Cuando la tapa se abre, sólo se pueden utilizar los botones de "ON/OFF" y "Roller". Los demás botones se han asegurado. Cierre la tapa de la forma correcta y el proceso de preparación se reanudará automáticamente. Si la función de "Roller" está habilitada cuando usted abre la tapa, entonces el elemento de calentamiento se desconectará, pero los ajustes de "Roller" se guardarán, permitiendo que usted vierta la salsa sobre la comida y reanude el proceso de calentamiento después de cerrar la tapa.

### Tabla de preparación

El tiempo de fritura es indicativo. El tiempo de fritura dependerá de la cantidad, la temperatura y el peso de los alimentos que se vayan a preparar.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	ACCESORIO
Pollo asado	200°C	25-30 min	Tenedor de pollo o rejilla inferior
Patatas congeladas	230°C	20-25 min	Cesta de freír
Alitas de pollo	200°C	10-15 min	Cesta de freír/Rejilla superior
Tarta	180°C	10-15 min	Rejilla inferior
Pizza	200°C	10-15 min	Rejilla superio
Churrasco	190°C	12-16 min	Rejilla superio
Langostinos	200°C	5-8 min	Rejilla superio
Brood bakken	180°C	15-20 min	Rejilla inferior

\*Freír alimentos congelados lleva más tiempo y depende del peso.

\*Recomendamos no exceder el peso máximo de los alimentos de 4 kg.

### Limpieza y mantenimiento

Desenchufe la freidora de la red de alimentación y déjela enfriarse completamente antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento. Siempre límpie y seque por completo todos los componentes después del uso. Use un paño húmedo para limpiar la freidora. No use objetos contundentes (como un cepillo de púas) para evitar arañar la capa de teflón, ya que podría causar óxido.

Para limpiar la cubierta del ventilador, primero tiene que desconectar el BluMill y dejar que la

freidora se enfríe. Después la parte superior de la cubierta del ventilador con un paño húmedo o esponja y utilice un poco de agua jabonosa para quitar cualquier grasa.

El recipiente y los accesorios se pueden meter en el lavavajillas. Sin embargo, para una vida útil de la capa de teflón, recomendamos lavar el recipiente con agua jabonosa templada. Evite el uso de agentes limpiadores agresivos.

### Función de auto-limpieza

1. Llene la cacerola simplemente con 1 cm de agua con jabón suave. Cierre la tapa.
2. Coloque la temperatura a 60°C. Ajuste el temporizador a 15 minutos.
3. Deje que los residuos de comida horneada se reblandezcan mientras la freidora está calentándose.
4. Despues de 15 minutos desconecte el BluMill de la toma de corriente para que se enfríe por completo.
5. Elimine cualquier residuo de comida con un paño húmedo.
6. Seque la freidora con un paño seco.

### Advertencia

- No sumerja el cable de alimentación o enchufe en agua u otros líquidos.
- Si usted necesita limpiar la freidora, use un estropajo de nailon suave o de poliéster para evitar dañar la superficie.
- No use estropajo de metal u otros productos abrasivos.
- Nunca use disolventes o polvos para limpieza.
- Evite que cualquier líquido entre en contacto con el ventilador/la parte superior.

### Almacenamiento

Deje que la freidora se enfríe completamente antes de retirarla. Conserve la freidora en un lugar seco. No coloque elementos pesados sobre la freidora ya que podrían dañar la freidora BluMill.

### Especificaciones técnicas

Voltaje: 220 - 240V/ac

Potencia: 1200 - 1400 vatios

Frecuencia: 50 - 60 Hz

Rango de temperatura: de 50°C hasta 230°C

Ajuste del tiempo: de 1 hasta 60 minutos

Capacidad: 10 litros

Capacidad de carga: 4 kg



Esta marca indica que este producto no se debe colocar con otros desechos domésticos a través de la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana a partir de la eliminación incontrolada de desechos, reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y de recolección o contacte al vendedor a quien le compró el producto.

# Health Fryer



### Importanti istruzioni di sicurezza

Quando si usano apparecchi elettrici, si dovrebbero osservare sempre le misure di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Prima di usare la friggitrice, leggere attentamente le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie e indossare guanti da forno.
3. Prima di usare la friggitrice, verificare se il voltaggio corrisponde ai dati sulla targhetta che si trova sul fondo della friggitrice.
4. Non accendere la friggitrice finché tutti i componenti non siano installati correttamente. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso prima di collegare la friggitrice alla rete elettrica e accendere.
5. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la friggitrice in acqua o altri liquidi.
6. Fare attenzione quando si utilizza la friggitrice in presenza di bambini.
7. Togliere la spina dalla presa quando la friggitrice non è in uso, o prima della pulizia. Lasciare che la friggitrice si raffreddi prima di montare, smontare o pulire le componenti.
8. La friggitrice non deve essere utilizzata se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o è presente un malfunzionamento o altri danni. Se la friggitrice è difettosa, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione.
9. L'uso improprio della friggitrice o degli accessori non raccomandati dal produttore possono causare lesioni.
10. La friggitrice deve essere utilizzata solo come specificato ed è destinata esclusivamente per uso non commerciale, in casa e in ambienti chiusi.
11. Quando si utilizza la friggitrice, iniziare sempre collegando il cavo di alimentazione, prima di collegare il cavo alla presa elettrica. Dopo l'uso, spegnere tutti gli interruttori prima di scollegare la friggitrice dalla presa di corrente.
12. La friggitrice deve essere collegata a un circuito elettrico che non abbia altri dispositivi elettrici in funzione. Se il circuito elettrico è sovraccaricato da altri apparecchi, la friggitrice potrebbe non funzionare correttamente.
13. Quando si sposta la friggitrice contenente cibo caldo, si dovrebbe prestare la massima attenzione.
14. La friggitrice non deve essere collocata sopra o vicino a fiamme vive, fonti di calore elettrico o ad un forno caldo. Non deve inoltre essere collocata in prossimità di materiali combustibili, come tende, quando è accesa.
15. Quando la friggitrice è accesa, assicurarsi che sia a distanza di sicurezza da altri oggetti.
16. Il cavo non dovrebbe essere lasciato appeso.
17. Il cavo di alimentazione non deve essere tirato per scollegare la friggitrice dalla rete elettrica.
18. Non riempire eccessivamente la ciotola nera in Teflon antiaderente. Può contenere un massimo di 4 kg di cibo.
19. La friggitrice non deve essere coperta, mentre è in funzione.
20. Pulire il coperchio, le fessure, la protezione per evitare odori/spruzzi con una spugna imbevuta di acqua e sapone. Fare attenzione a pezzetti di spugna che potrebbero entrare in contatto con i componenti elettrici che potrebbero, a loro volta, causare scosse elettriche.

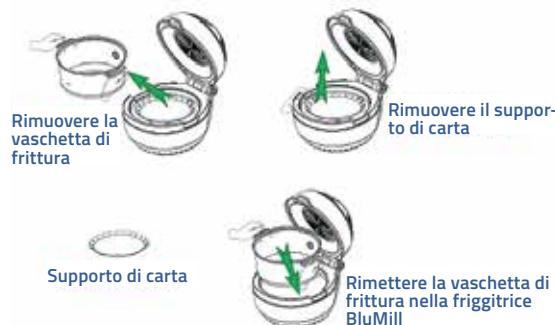
21. La friggitrice non è progettata per essere utilizzata da persone con una disabilità fisica, sensoriale o mentale, o da persone che non hanno alcuna conoscenza o esperienza di utilizzo e bambini, a meno che non siano supervisionati da un adulto o siano state date istruzioni in anticipo su come utilizzare la friggitrice da un individuo che è responsabile della loro sicurezza. Non permettere ai bambini di giocare con la friggitrice.
22. Assicurarsi di conservare queste istruzioni.

### Primo utilizzo

Quando viene utilizzata la friggitrice Healthfryer BluMill per la prima volta, la friggitrice può emettere un odore lieve ma innocuo che scompare dopo pochi minuti. L'odore viene creato dall'olio usato per proteggere i componenti contro possibili attriti durante il trasporto. Disimballare con cura la friggitrice e rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Posizionare la friggitrice su una superficie piana resistente al calore e non infiammabile. Non immergere la friggitrice in acqua o altri liquidi. Utilizzare una spugna e sapone per pulire il prodotto prima del primo utilizzo. Si prega di notare: Non tirare il cavo di alimentazione. Si consiglia di usare la friggitrice senza un cavo di prolunga per ridurre il rischio di un aggrovigliamento o di una caduta.

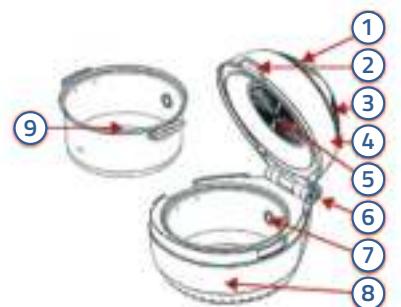
### Rimozione della protezione per il trasporto

**Notare bene:** Rimuovere il supporto di carta prima di usare la friggitrice per la prima volta!



### Componenti

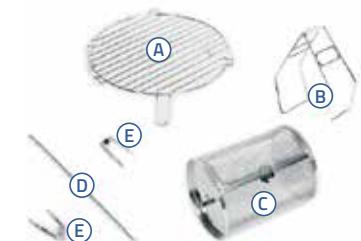
1. Pannello di comando
2. Maniglia
3. Griglia di ventilazione
4. Coperchio Trasparente
5. Ventola di riscaldamento
6. Meccanismo di bloccaggio
7. Foro del perno
8. Corpo
9. Base di teflon antiaderente



# Health Fryer

### Accessori standard

- A. Graticola, alzare/abbassare
- B. Pinze
- C. Cestello di frittura
- D. Spiedo
- E. Forchette (x2)



### Pannello di comando

- I. ON/OFF: Posizionare la friggitrice su off
- II. Menu: Seleziona l'impostazione frittura
- III. Alimenti/Manopola: Avvia e arresta la funzione girevole
- IV. Preset: Imposta il tempo di frittura e impostazioni
- V. Temp/timer: Imposta la temperatura e il tempo frittura desiderato



### Aprire e chiudere la friggitrice Healthfryer BluMill

**Notare bene:** Le istruzioni per l'apertura e chiusura del coperchio della friggitrice ad aria sono forniti di seguito:



### Uso degli accessori

- A. Graticola - Graticola bassa: Adatta per friggere cibo di grandi dimensioni, come il pollame arrostito (intero), riso, pietanze da casseruola, verdure ecc. Graticola alta: Adatta per friggere cibo di medie dimensioni, come ali di pollo, quiche, torte salate e pizza.
- B. Pinze: Per prendere gli alimenti dalla vaschetta di frittura, dal cestello di frittura, o dalla graticola.
- C. Cestello di frittura: Adatto per friggere alimenti come patatine fritte e alimenti che devono essere mescolati e hanno bisogno di calore costante.

- D. Spiedo: utilizzabile come asse per il cestello e per grigliare per esempio pesce o pollo.  
E. Forchette per pollo (x2): adatte per infilzare ad esempio un pollo intero o per esempio le gambe di agnello allo spiedo.

### Montaggio del cestello

Inserire il perno attraverso le aperture previste su entrambi i lati del cestello. Assicurarsi che i fori del perno siano sullo stesso lato del cestello in modo che il perno e il cestello sono connessi tramite le viti. Riempire il cestino con il cibo. Assicurarsi che il coperchio del cestello sia chiuso correttamente. Utilizzare le pinze per assemblare il cestello nella ciotola. In primo luogo inserire l'estremità quadrata dello spiedo nell'apertura sul lato posteriore della ciotola; poi lasciar appoggiare l'altra estremità nella fessura sulla parte anteriore della ciotola.

### Preparativi per friggere con la friggitrice BluMill Healthfryer

1. A seconda del tipo di cibo che si sta per preparare, prima adagiare la griglia o la graticola (in basso/alto) e poi posizionare il cibo nella friggitrice. Assicurarsi che il cibo sia 15-20 mm sotto il bordo del cestello per la circolazione ottimale dell'aria calda. Quando si utilizza il cestello, mettere il cibo nel cestello prima di posizionarlo nella padella. Se si desidera utilizzare lo spiedo, prima infilzare il pollo / pollame / pesce / arrosto allo spiedo e poi collegarlo alla ciotola.
2. Chiudere il coperchio e fare in modo che non tocchi il cibo.
3. Inserire saldamente il cavo di alimentazione nella presa.
4. Premere il tasto 'ON / OFF' e impostare il tempo di cottura desiderato e la temperatura.
5. Quando è trascorso il tempo di cottura, il timer si arresta ed emette un segnale acustico per tre volte quando il tempo di cottura è trascorso. In questo modo si è avvisati quando il tempo di cottura è trascorso ed il cibo è pronto! La ventola della friggitrice continua a funzionare dopo lo spegnimento per raffreddarla.
6. Per ragioni di sicurezza la friggitrice si spegnerà da sola se non viene utilizzata per troppo tempo, anche se collegata alla rete elettrica. In tal caso, è possibile riaccenderla utilizzando l'opzione 'ON / OFF'.

**Notare bene: La friggitrice deve essere accesa solo quando contiene cibo!**

**Avviso di sicurezza:** Le pinze possono essere utilizzate per la gestione degli accessori e per gli alimenti. Se necessario, è anche possibile utilizzare guanti da forno. Per evitare incidenti, assicurarsi di spostare la pentola interna con entrambe le mani, sia che sia calda che fredda.

**Si prega di notare: spegnere la friggitrice premendo 'OFF' prima di aprire il coperchio. Premere il fermo sul lato destro della friggitrice per rilasciare il coperchio. Fare attenzione a non farsi male a con il vapore caldo.**

### Funzionamento

Collegare la friggitrice alla rete elettrica e premere 'ON / OFF'. Si attiverà automaticamente in modalità standby e sarà pronta per il funzionamento. Se non utilizzata, la friggitrice si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto.

# Health Fryer

### Impostare il tempo di cottura e la temperatura

Premere il 'Menu' per impostare l'ora e la temperatura con il tasto 'Temp / timer'. Dopo aver premuto il tasto 'Temp / Time', il simbolo inizierà a lampeggiare. Premere il tasto '+' e '-' per selezionare la temperatura desiderata. Ogni click rappresenta un incremento di 10°C. Tenere premuto il pulsante per regolare rapidamente la temperatura con incrementi di 10°C. Le temperature di frittura massime e minime sono, rispettivamente, 50°C e 230°C. Quando il simbolo inizia a lampeggiare, è possibile selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti '+' e '-'. Ogni click rappresenta un incremento di 1 minuto. Per aumentare o ridurre il tempo di cottura con incrementi di 10 minuti, tenere premuto il pulsante. I tempi minimi e massimi di frittura sono 1 e 60 minuti rispettivamente.

### Pre-programmazione

Con il tasto PRESET è possibile impostare quando la friggitrice BluMill Healthfryer inizierà a funzionare. Dopo l'accensione della friggitrice, premere il pulsante PRESET e impostare il tempo di cottura preferito utilizzando il tasto timer. L'impostazione standard è di 60 minuti. Ogni click rappresenta un incremento di 1 minuto. L'intervallo parte da 1 a 09:59 ore. Tenere premuto il tasto + e - per più tempo per impostare il tempo più veloce, con incrementi di 10 minuti.

### Impostazioni standard

L'impostazione standard è alla temperatura di 200°C con un tempo di cottura di 25 minuti. Per regolare il tempo di cottura e la temperatura, premere il tasto 'Menu' e ripristinare per azzerare il tempo e la temperatura. Quindi premere il tasto 'ON / OFF' per confermare le impostazioni standard, e il tempo di cottura inizierà il conto alla rovescia.

### Funzione girevole

Per riscaldare il cibo in modo più uniforme, premere il tasto "Roller". Viene visualizzata l'icona 'Roller'. Premere nuovamente il pulsante per annullare la funzione girevole.

**Importante per la preparazione del pollo:** Utilizzare il pollo per friggere / grigliate polli di medie e grandi dimensioni. Quando si posiziona un pollo allo spiedo, legare le cosce e le ali insieme per impedire loro di toccare la copertura della ventola.

### Funzione di pausa

Se si apre il coperchio, la preparazione viene interrotta ma le impostazioni verranno salvate. Possono essere utilizzati solo i pulsanti 'ON / OFF' e 'Roller'. Tutti gli altri pulsanti sono bloccati. Chiudere il coperchio accuratamente e il processo di preparazione riprenderà automaticamente. Se la funzione 'Roller' è inattiva quando si apre il coperchio, l'elemento di riscaldamento si spegne, ma l'impostazione 'Roller' rimane salvata, per consentire di versare la salsa sopra il cibo e riprendere il processo di riscaldamento dopo la chiusura del coperchio.

## Tabella di preparazione

I tempi di frittura sono indicativi. Il tempo di frittura dipende dalla quantità, la temperatura e il peso ecc dell'alimento da preparare.

CIBO	TEMPERATURA	DURATA	ACCESSORIO CONSIGLIATO
Pollo arrosto	200°C	25-30 min	Spiedo da pollo o bistecciera bassa
Patate fritte surgelate	230°C	20-25 min	Cestino per frigger
Alette di pollo	200°C	10-15 min	Cestino per friggere/Griglia alta
Tortino	180°C	10-15 min	Griglia bassa
Pizza	200°C	10-15 min	Griglia alta
Bistecca	190°C	12-16 min	Griglia alta
Gamberi	200°C	5-8 min	Griglia alta
Pane	180°C	15-20 min	Griglia bassa

\*La frittura di alimenti surgelati richiede più tempo, a seconda del peso.

\*Si consiglia di non superare il peso massimo di 4 kg di cibo.

## Pulizia e manutenzione

Collegare la friggitrice dalla rete e lasciarla raffreddare completamente prima di pulirla o di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione. Tutti i componenti devono essere sempre puliti accuratamente e asciugati dopo l'uso. Usare un panno umido per pulire la friggitrice.

Non utilizzare oggetti rigidi (ad esempio una spazzola metallica) per evitare graffi nello strato di Teflon, che possono causare ruggine.

Per pulire il copriventola, prima scolare la friggitrice BluMill e lasciarla raffreddare completamente. Quindi pulire la parte superiore del coperchio del ventilatore con un panno umido o spugna e un po' acqua e sapone per rimuovere l'eventuale grasso. La ciotola e gli accessori sono a prova di lavastoviglie. Tuttavia, per la durata massima dello strato di teflon, si consiglia di lavare la ciotola con acqua tiepida e sapone. Evitare l'uso di detergenti aggressivi.

# Health Fryer

## Funzione autopulente

1. Rempire la teglia con poco più di 1 centimetro di acqua e sapone neutro. Chiudere bene il coperchio.
2. Impostare la temperatura a 60°C. Impostare il timer per 15 minuti.
3. Lasciare il residuo di cibo cotto si ammorbidisca, mentre la friggitrice è in riscaldamento.
4. Dopo 15 minuti scolare la friggitrice BluMill dalla corrente e farla raffreddare completamente.
5. Rimuovere eventuali residui di cibo rimasti con un panno umido.
6. Asciugare la friggitrice con un panno morbido.

## Avvertenze

- Non immergere la friggitrice in acqua o altri liquidi.
- Se avete bisogno di strofinare la friggitrice, utilizzare un panno morbido o una paglietta di poliestere per evitare di danneggiare la superficie.
- Non utilizzare lana d'acciaio o altri materiali abrasivi.
- Non usare mai solventi o detergenti in polvere.
- Evitare che liquidi entrino in contatto con la ventola/coperchio.

## Conservazione

Lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente prima di riporla. Conservare la friggitrice in un luogo asciutto. Non appoggiare oggetti pesanti sulla friggitrice, perché questo potrebbe danneggiare la friggitrice Healthfryer BluMill.

## Specifiche tecniche

Voltaggio: 220 - 240V/ac

Potenza: 1200 - 1400 watt

Frequenza: 50 - 60 hz

Range di temperatura: da 50°C fino a 230°C

Impostazioni di tempo: da 1 fino a 60 minuti

Capacità: 10 litri

Capacità di carico: 4 kg



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito in UE con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute umana causati da uno smaltimento dei rifiuti non corretto, riciclarlo in maniera responsabile, per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta o contattare il fornitore del prodotto.



Distributed by: **OCG Retail**

Eemnesserweg 11-10  
1251 NA Laren  
the Netherlands

[klantenservice@omnichannelgroup.com](mailto:klantenservice@omnichannelgroup.com)