



H O L M



PANINIGRILL • PANINI GRILL

VARENUMMER: 33737

DK: BRUGSANVISNING

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Definitioner af signalord

FARE – Angiver en situation med overhængende fare, som, hvis den ikke undgås, vil medføre dødsfald eller alvorlig personskade. Brugen af dette signalord er begrænset til de mest ekstreme situationer.

ADVARSEL – Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan medføre dødsfald eller alvorlig personskade.

FORSIGTIG – Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan medføre mindre/moderat personskade eller skade på produktet/ejendom. Denne advarsel gælder også for usikre fremgangsmåder.

Ved brug af dette eller andre elektriske apparater skal følgende, grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG



ADVARSEL – For at reducere risikoen for brand, elektrisk stød eller alvorlig personskade

- Apparatet kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke farer det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Brug altid apparatet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være meget høj, når apparatet er i brug. Sørg for ikke at røre ved disse varme dele af apparatet.
- Brug produktet i et godt ventileret område. Sørg for, at der er mindst 10-15 cm plads på alle sider af produktet for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation.
- Anbring ikke produktet på eller i nærheden af et gas- eller elkomfur, inde i eller oven på en opvarmet ovn eller en anden varmekilde.
- Lad ikke produktet komme i berøring med gardiner, vægbeklædning, tøj, viskestykker eller andre brændbare materialer, mens det anvendes.
- Rør ikke ved produktets varme overflader. Flyt ikke produktet, mens det er tilsluttet. Lad produktet køle grundigt af, før det håndteres.
- Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales til brug sammen med dette produkt eller, forhandles af produktproducenten. Det er kun det tilhørende stik, der må anvendes.
- Brug ikke produktet i nærheden af vand eller andre væsker.
- Placer eller tab ikke produktet i vand eller i andre væsker. Hvis produktet falder i vand, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Rør ikke ved vandet, og ræk ikke hænderne ned i det.

- Efterlad ikke produktet uden opsyn, mens det er i brug. Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Ledningen må ikke belastes på det sted, hvor den sættes i produktet, da ledningen kan blive flosset og gå i stykker.
- Når du sætter stikket i eller tager stikket ud af stikkontakten, må du ikke have våde hænder.
- Hold produktet og strømledningen væk fra opvarmede overflader.
- Betjen aldrig dette produkt, hvis det har en beskadiget strømledning eller et beskadiget stik, hvis det ikke fungerer korrekt, er blevet tabt, beskadiget eller udsat for vand eller andre væsker.
- Hvis strømledningen er defekt, skal den udskiftes af producenten, dennes service-tekniker eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå eventuelle farlige situationer.



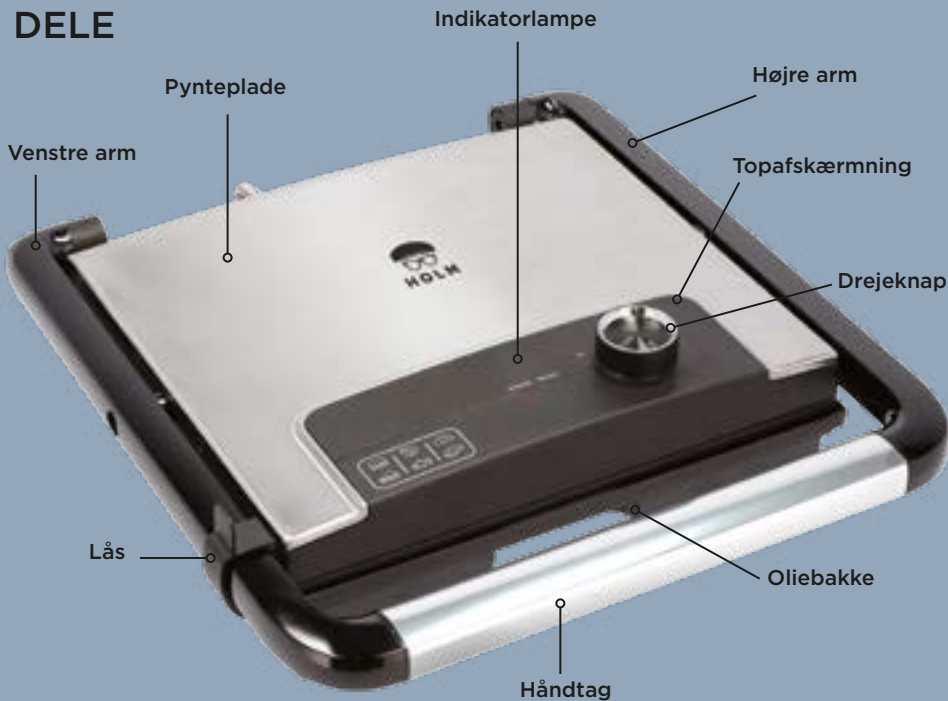
FORSIGTIG – For at reducere risikoen for personskade eller produkt/tingskade:

- Dette produkt er beregnet til indendørs-, ikke-industriel-, ikke-kommerciel husholdningsbrug og kun som panini-grill og grill til sund mad.
- Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål.
- Lad ikke strømledningen hænge ned (f.eks. over kanten på et bord eller en disk), hvor man kan komme til at snuble over den eller hive i den.

SÆRLIGE INSTRUKTIONER:

- For at undgå overbelastning af kredsløbet når du bruger dette produkt, må der ikke anvendes et andet produkt med højt wattforbrug på det samme elektriske kredsløb.
- Der leveres en kort strømledning sammen med dette produkt. Det anbefales ikke, at du anvender en forlængerledning sammen med dette produkt, men hvis du anvender én:
 - Ledningens mærkespænding skal som minimum svare til produktets mærkespænding.
 - Anbring forlængerledningen, så den ikke hænger ned, så man ved et uheld kan komme til at snuble over den eller hive i den.

DELE



SÅDAN BRUGES PRODUKTET



FORSIGTIG: Brug ikke dette produkt til at tilberede eller optø frosne fødevarer. Alle fødevarer skal være helt optøede, før de tilberedes med dette produkt.

BEMÆRK: Når dette produkt anvendes de første gange, kan det afgive noget røg. Dette er normalt og vil aftage, efterhånden som produktet anvendes.

1. Før du bruger dette produkt første gang, skal det rengøres som beskrevet i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
2. Tryk ind på enden af den lås, der er placeret nærmest håndtaget, for at låse produktet op.
3. Åbn enheden ved at trække håndtaget opad.
4. Luk pladerne, og tænd enheden ved at slutte den til en standard-stikkontakt. Kontrollér, at strømindikatorlampen lyser orange.



ADVARSEL: Enhedens kogeplader og metaloverflader bliver meget varme, når de er i brug. For at undgå fare for forbrænding skal du bære varmebestandige handsker og kun røre ved håndtaget.

5. Når enheden er forvarmet i ca. fem minutter, lyser Klar-indikatorlampen grønt, hvilket indikerer, at produktet er klar til brug.
6. Brug håndtaget til at løfte den øverste plade. Læg fødevarer på den nederste plade ved hjælp af varmebestandige køkkenredskaber i træ eller plast.



FORSIGTIG: Brug ikke metalredskaber på dette produkt, da de vil ridse og beskadige pladernes slip let-belægning.

7. Brug håndtaget til at sænke den øverste plade ned oven på maden.

BEMÆRK:

- Tilberedningstiden for forskellige fødevarer afhænger af fødevarernes type og tykkelse.
 - Fødevarer bør tilberedes grundigt før indtagelse.
8. Når maden er blevet tilberedt som ønsket, løftes håndtaget for at åbne pladerne, hvorefter maden fjernes ved hjælp af køkkenredskaberne. Hvis der skal tilberedes mere mad på dette tidspunkt, skal pladerne lukkes for at spare på varmen.
9. Gentag trin 7-9, indtil al tilberedning er afsluttet, og sørg for at genanvende madolie efter behov.
10. Sluk for produktet ved at tage strømledningen ud af stikkontakten.
11. Når enheden er helt afkølet, skal den rengøres og tørres.
12. Lås enheden i lukket position ved at trykke ind på enden af den lås, der er placeret længst væk fra håndtaget.

RENGØRING

- Før rengøring skal du tage stikket ud og vente på, at apparatet og pladerne køler af.
- Aftør ydersiden med en let fugtet klud, og sørg for, at der ikke kommer fugt, olie eller fedt ind i kølerillerne.
- Rengør ikke indersiden eller ydersiden med en slibende skuresvamp eller ståluld, da dette vil beskadige finishen.
- Nedsenk ikke produktet i vand eller nogen anden væske.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes som husholdningsaffald inden for EU. For at forhindre mulige miljø- eller sundhedsmæssige skader på grund af forkert bortskaffelse skal produktet genvindes på en ansvarlig måde, som støtter bæredygtig genbrug af materielle ressourcer.

Returner det brugte apparat via den lokale genbrugsordning, eller kontakt den forhandler, hvor du har købt produktet. Forhandleren kan tage imod produktet og sørge for miljømæssigt forsvarlig genvinding af det.



Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg Denmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

Holms flæskesteg

1,5 kg flæskesteg gnides med groft salt og citronpeber.
Start med airfryeren på 180 grader.

Efter 30 minutter lægger du 2 hele vaskede persillerødder ved, som du har skåret top og bund af. Pensl med olivenolie og drys groft salt på.

Tag maden ud efter 15 minutter – tiden kan variere alt efter størrelsen på stegen. Er stegen ikke supersprød, giver du den nu 200 grader i 5-7 minutter. Husk at holde øje.

Flæk de to rødder, kom friskpresset citronsaft på sammen med frisk timian.

Tip: Du kan lægge stegen på halve hvidløg og løg med skal samt et bundt rosmarin – lad aromaen herfra trække op i stegen.

Krydderkylling med smag

1 kylling flækkes med en skarp kniv og trykkes ned på begge sider af rygbenet. Tag det ud og tryk kyllingen flad med skindet opad.

Gnub kyllingen med en blanding af:

1 spsk. karry

1 spsk. rørsukker

1 spsk. salt

1 spsk. cayennepeber

1 tsk. spidskommen

1 spsk. røget paprika

Flæk en aubergine og læg kyllingen ovenpå med brystet opad og skroget ned mod skuffen.

180 grader i 45-50 minutter. Sæt temperaturen op til 200 grader de sidste 5 minutter, så skindet bliver sprødt.

Aubergine hakkes groft, med eller uden skind, og blandes med saft og skal af en citron samt friskhakket hvidløg, salt og peber. Røres med 2-3 spsk. fed yoghurt. Det smager himmelsk til kylling.

Holms pølsemiks

2 tykke pølser, delt i 3-4 stykker hver
1 rødløg i både
1 helt fed hvidløg
5 mindre kartofler, vasket og skåret i både

Vendes med salt, røget paprika og karry, lægges på bagepapir og bages 12 minutter ved 180 grader. Tiden kan variere efter størrelsen på kartoffelstykkerne. Vendes med karryketchup og friskhakket persille. Linsyltede rødløg på toppen er også et hit.

Holms toast med dobbelt ost og skinke

2 skiver groft toastbrød
2 tsk. stærk dijonsennep
2 drueagurker
4 skiver skinke
4 skiver spegeskinke
1 skive fast skæreost
2 skiver vintage cheddar

Smør toastbrødet med sennep og eventuelt lidt ketchup.
Læg begge slags skinke, begge slags ost og lidt drueagurk på.

Toast ved 200 grader i 7-8 minutter.
Tjek at osten er smeltet.

NO: BRUKSANVISNING

KUN TIL PRIVAT BRUK

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Definitioner af signalord

FARE – varsler om en farlig situasjon som må unngås for å forhindre dødsfall eller alvorlige skader. Dette ordet brukes kun i de mest ekstreme situasjonene.

ADVARSEL – varsler om en potensielt farlig situasjon som må unngås for å forhindre dødsfall eller alvorlige skader.

FORSIKTIG – varsler om en potensielt farlig situasjon som kan forårsake mindre/moderate personskader eller materielle skader. Varsler også mot feil bruk.

Følg alltid disse grunnleggende sikkerhetsreglene når du bruker dette elektriske apparatet:

LES BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK



ADVARSEL – for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt eller alvorlige personskader

- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om forsvarlig bruk av produktet og forstår farene forbundet med bruken. Ikke la barn leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
- Produktet må brukes på flatt og stabilt underlag som tåler varme.
- Tilgjengelige flater kan bli svært varme mens produktet er i bruk. Ikke ta på de varme delene.
- Produktet må brukes på et sted der det er god ventilasjon. Produktet må plasseres minst 10-15 cm unna andre ting, slik at luften kan sirkulere.
- Produktet må ikke plasseres på eller i nærheten av koketopp eller i eller på en varm ovn eller annen varmekilde.
- Produktet må ikke være i kontakt med gardiner, tapet, klær, oppvaskhåndklær eller annet brennbart materiale når det er i bruk.
- Ikke ta på produktets varme overflater. Ikke flytt produktet mens det er koblet til strøm. La produktet avkjøles helt før du tar på det.
- Ikke bruk tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten. Bruk riktig støpsel.
- Produktet må ikke brukes i nærheten av vann eller andre væsker.
- Produktet må ikke legges eller mistes i vann eller annen væske.

Hvis produktet faller i vann, må du trekke ut støpselet umiddelbart. Du må ikke komme i kontakt med vannet.

- Ikke la produktet stå uten tilsyn mens det er i bruk. Apparatet må ikke brukes med et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Ikke belast strømledningen der den er koblet til produktet. Da kan den bli ødelagt.
- Hvis du er våt på hendene, må du ikke koble støpselet til / trekke det ut av stikkontakten.
- Beskytt produktet og strømledningen mot varme overflater.
- Ikke bruk produktet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis produktet ikke fungerer som det skal, hvis du har mistet eller skadet produktet, eller hvis produktet har vært utsatt for vann eller annen væske.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten eller produsentens servicerepresentant, eventuelt en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.



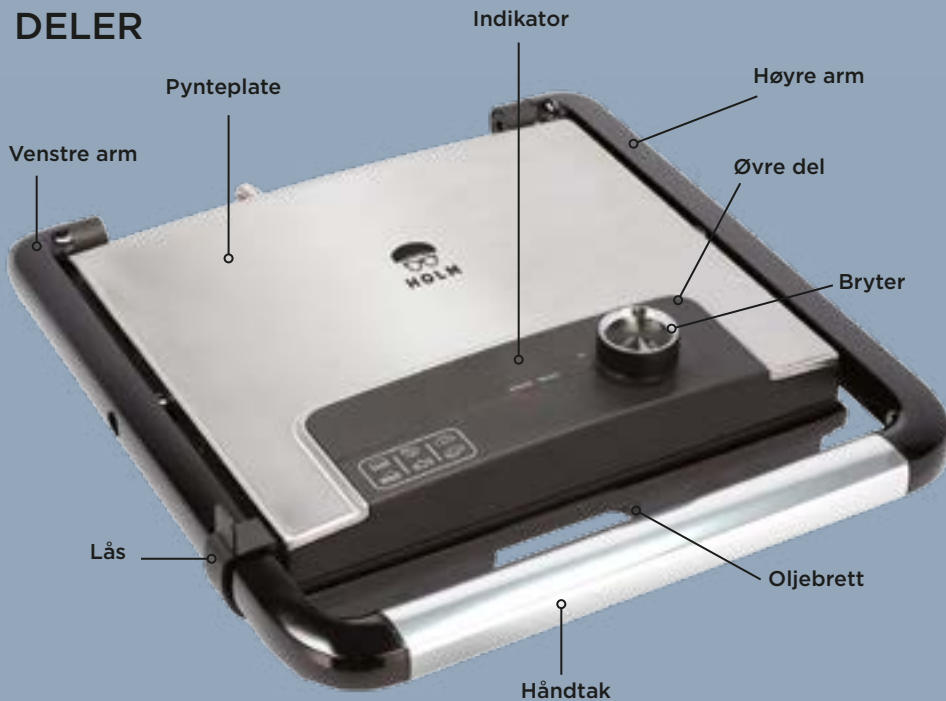
FORSIKTIG – Reduser risikoen for personskader, skader på produktet og materielle skader:

- Produktet skal brukes innendørs i private hjem, og kun til å lage panini eller grille mat.
- Produktet skal ikke brukes utendørs eller til andre formål.
- Ikke heng strømledningen slik at noen kan dra eller snuble i den (for eksempel over kanten på bordet eller benken).

SPESIELLE ANVISNINGER:

- For å unngå overbelastning når du bruker dette produktet, må du ikke koble andre produkter som bruker høy spenning, til samme elektrisk krets.
- Produktet leveres med kort strømledning. Det anbefales ikke å bruke skjøteledning.
Hvis du likevel gjør det:
 - Ledningens kapasitet skal minimum tilsvare produktets kapasitet.
 - Legg skjøteledningen slik at ingen kan snuble eller dra i den.

DELER



BRUK



OBS: Produktet må ikke brukes til å tilberede eller tine frossen mat. All mat skal være tint før den tilberedes med dette produktet.

MERK: Den første gangen du bruker produktet, kan det komme litt røyk fra det. Det er helt normalt, og det vil ikke skje den neste gangen du bruker produktet.

1. Før produktet brukes for første gang, må det rengjøres som beskrevet i avsnittet «Bruk og vedlikehold».
2. Trykk inn enden av låsen nærmest håndtaket for å låse opp produktet.
3. Åpne produktet ved å trekke håndtaket opp.
4. Lukk platene og slå på enheten ved å koble støpselet til en stikkontakt. Kontroller at strømindikatoren lyser oransje.



ADVARSEL: Stekeplatene og metallflatene blir svært varme under bruk. For å unngå brannskader må du bruke grytekluter eller gryteovtter, og kun ta på håndtaket.

5. Etter at produktet er forvarmet, noe som tar rundt fem minutter, lyser indikatoren grønt. Da er produktet klart til bruk.
6. Løft den øvre platen ved hjelp av håndtaket. Plasser maten på den nedre platen. Bruk redskap av tre eller plast som tåler varmen.



OBS: Ikke bruk redskap av metall. Det kan ripe opp og skade nonstick-belegget på platene.

7. Bruk håndtaket til å senke den øvre platen til den ligger på maten.

MERK:

- Tilberedningstiden varierer etter type mat og hvor tykk den er.
 - Maten skal tilberedes helt før du spiser den.
8. Når maten er ferdig, løfter du håndtaket for å åpne platene. Deretter fjerner du maten ved hjelp av redskap. Hvis du skal lage mer mat, bør du lukke platene for å bevare varmen.
 9. Gjenta trinn 7–9 til tilberedningen er ferdig. Påfør mer olje ved behov.
 10. Slå av produktet ved å trekke støpselet ut av stikkkontakten.
 11. Når produktet er helt avkjølt, må du rengjøre det før du setter det bort.
 12. Lås produktet i lukket posisjon ved å trykke inn den enden av låsen som er lengst unna håndtaket.

RENGJØRING

- Før rengjøring må du trekke ut støpselet og vente til produktet og platene er avkjølt.
- Tørk av utsiden med en lett fuktet klut. Påse at det ikke kommer fuktighet, olje eller fett inn i ventilasjonsåpningene.
- Innsiden og utsiden av produktet skal ikke rengjøres med slipende skurepute eller stålull. Da ødelegges overflaten.
- Må ikke senkes i vann eller andre væsker.

KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET



Dette merket viser at produktet ikke skal kastes i restavfallet. For å unngå skader på miljø eller helse, må apparatet leveres til gjenvinning. Bruk miljøstasjon, eller kontakt forhandleren du kjøpte produktet hos. De sørger for at produktet leveres til gjenvinning.



Kontaktinformasjon:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

Holms flæsketek

Gni inn 1,5 kg svinestek med grovt salt og sitronpepper. Start med friturekokeren på 180 grader.

Etter 30 minutter legger du i 2 hele, vaskete persillerøtter som du har kuttet av topp og bunn. Pensle med olivenolje og dryss over grovt salt.

Ta ut maten etter 15 minutter - tiden kan variere avhengig av størrelsen på steken. Hvis steken ikke er super sprø, kan du steke den på 200 grader i 5-7 minutter. Husk å holde et øye med den.

Del de to røttene, tilsett ferskpresset sitronsaft og fersk timian.

Tips: Du kan legge steken på halvert hvitløk og løk med skall og et knippe rosmarin - la rosmarinaromaen trekke inn i steken.

Krydret kylling med smak

1 kylling deles med en skarp kniv og presses ned på begge sider av ryggraden. Ta den ut og trykk kyllingen flat med skinnen opp.

Gni kyllingen med en blanding av:

1 ss. karrapulver

1 ss. rørsukker

1 ss salt

1 ss cayennepepper

1 ts spisskummenfrø

1 ss. røkt paprika

Del en aubergine og legg kyllingen på toppen med brystet opp og skroget mot skuffen.

180 grader i 45-50 minutter. Øk temperaturen til 200 grader de siste 5 minuttene for å gjøre skinnen sprøtt.

Hakk auberginen grovt, med eller uten skinn, og bland den med saften og skallet av en sitron, nyhakket hvitløk, salt og pepper. Rør sammen med 2-3 ss. fet yoghurt. Smaker himmelsk sammen med kylling.

OPPSKRIFTER

Holms pølsemiks

2 tykke pølser, delt i 3-4 stykker hver
1 rødløk i båter
1 helt hvitløksfedd
5 små poteter, vasket og skåret i båter

Vend med salt, røkt paprika og karri, legg på bakepapir og stek i 12 minutter på 180 grader. Tiden kan variere avhengig av størrelsen på potetbitene. Vend med karriketchup og ferskhakket persille. Syltet rødløk på toppen er også en hit.

Holms toast med dobbel ost og skinke

2 skiver grovt ristet brød
2 ts sterk dijonsennep
2 drueagurker
4 skiver skinke
4 skiver spekeskinke
1 skive fast ost
2 skiver vintage cheddar

Smør ristet brød med sennep og eventuelt litt ketchup.
Legg begge skinkesortene, begge ostetyper og litt drueagurk på toppen.

Rist ved 200 grader i 7-8 minutter.
Sjekk at osten er smeltet.

SE: BRUKSANVISNING

ENDAST FÖR HUSHÅLLSANVÄNDNING

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Definitioner av signalord

FARA - Indikerar en överhängande farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarliga skador. Användning av detta signalord är begränsat till de mest extrema situationerna.

WARNING - Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.

FÖRSIKTIGHET - Indikerar en potentiellt farlig situation, som, om den inte undviks, kommer att leda till mindre/måttliga personskador eller skador på egendom. Försiktighet varnar också för osäker användning.

Vid användning av denna eller andra elektriska apparater ska alltid dessa grundläggande försiktighetsåtgärder följas:

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG



WARNING - För att minska risken för brand, elektriska stötar eller allvarliga personskador

- Apparaten får användas av barn under åtta år eller personer med nedsatt känsel, fysiska eller psykiska funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap förutsatt att detta sker under uppsikt eller att personerna fått instruktioner om säker användning så att de är medvetna om riskerna. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och annat underhåll får inte utföras av barn under åtta år om det inte sker under övervakning.
- Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn under åtta år.
- Placera alltid produkten på en plan, stabil och värmetålig yta.
- Åtkomliga ytor kan ha hög temperatur när grillen är påslagen. Undvik att vidröra dessa heta delar på apparaten.
- Använd produkten i ett välventilerat utrymme. Se till att det finns ett fritt utrymme på 10-15 cm på alla sidor runt produkten för att garantera tillräcklig luftcirkulation.
- Placera inte produkten på eller nära en gasbrännare eller elektrisk kokplatta eller i eller på en uppvärmd ugn eller annan värmekälla.
- Se till att produkten inte är i kontakt med gardiner, väggbeklädnader, kläder, diskhanddukar eller andra brandfarliga material när paninigrillen används.
- Vidrör inte varma ytor på produkten. Flytta inte produkten när den är ansluten till ett eluttag. Vänta tills produkten har svalnat tillräckligt mycket innan du hanterar den.
- Använd inte tillbehör som inte säljs av produkttillverkaren eller rekommenderas för användning med denna produkt. Apparaten måste anslutas till ett uttag av rätt typ.
- Använd inte produkten nära vatten eller andra vätskor.
- Sänk inte ned produkten i vatten eller andra vätskor. Om produkten ska falla ner i

vatten, dra omedelbart ut kontakten från eluttaget. Rör inte vattenytan och stoppa inte ner händerna i vattnet!

- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används. Apparaten ska inte användas ihop med en timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Utsätt inte nätsladdens fäste i produkten för dragbelastning eftersom sladden kan fransa sig och gå sönder.
- Anslut inte eller dra ut kontakten från eluttaget med våta händer.
- Se till att nätsladden och produkten inte kommer i kontakt med uppvärmda ytor.
- Använd aldrig denna produkt om nätsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar korrekt, har fallit i golvet, har skadats eller utsatts för vatten eller andra vätskor.
- Om skada har uppstått på nätsladden måste den ersättas av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller en person med liknande behörighet (*) så att inga faror kan uppstå



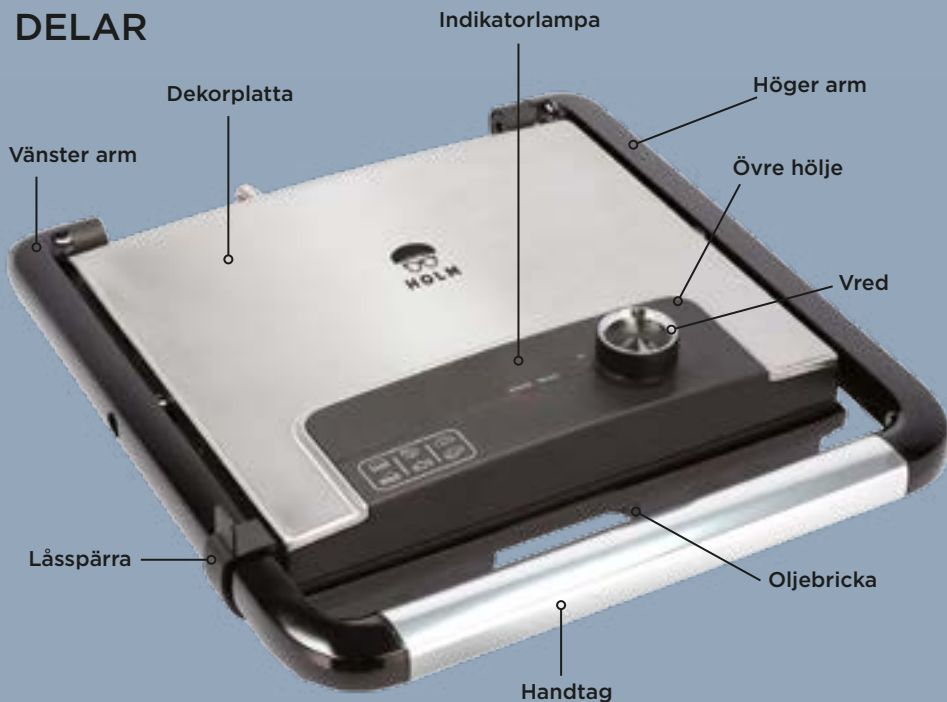
FÖRSIKTIGHET - För att minska risken för personskador eller skador på produkten/materiella skador:

- Denna produkt är avsedd för användning inomhus i privata hushåll, dvs. inte i kommersiellt syfte, och endast som en paninigrill och hälsogrill. Använd inte produkten utomhus eller för något annat ändamål.
- Se till att nätsladden inte hänger över t.ex. en bordskant eller kanten på arbetsbänken där någon kan snubbla på eller fastna i sladden och riva ner paninigrillen.

SÄRSKILDA ANVISNINGAR:

- För att undvika överbelastning av den elektriska kretsen vid användning av denna produkt bör du undvika att ansluta ytterligare en produkt med hög effekt till samma krets.
- En kort nätsladd medföljer denna produkt. Vi rekommenderar inte att du ansluter denna produkt till en förlängningssladd, men om en sådan måste användas:
 - Måste märkspänningen hos förlängningssladden/sladden till grenuttaget vara avsedd för minst samma spänning som produktens märkspänning.
 - Se till att förlängningssladden inte hänger på ett sådant sätt att någon kan snubbla över den eller råka dra med sig den.

DELAR



ANVÄNDA MATBEREDAREN



FÖRSIKTIGHET: Använd inte denna produkt för att tillaga eller tina upp fryst mat. All mat måste vara helt upptinad innan den tillagas med denna produkt.

OBS! När denna produkt används de första gångerna kan det ryka lite från den. Detta är normalt och kommer att avta efter att grillen har använts några gånger.

1. Rengör produkten enligt beskrivningen i avsnittet "Skötsel och underhåll" innan du använder produkten första gången.
2. Tryck i änden på låsspärren närmast handtaget för att låsa upp produkten.
3. Öppna enheten genom att dra handtaget uppåt.
4. Stäng plattorna och slå på enheten genom att sätta i kontakten i ett vanligt eluttag. Kontrollera att strömindikatorlampan lyser med orange sken.



WARNING! Grillens värmeplattor och metallytor blir extremt varma vid användning. För att inte bränna dig bör du använda grytvantar eller grytlappar och endast röra handtaget.

5. Efter att grillen har värmts upp till tillagningstemperaturen (tar cirka 5 minuter) börjar klar-lampan att lysa grönt för att indikera att produkten är klar att använda.
6. Använd handtaget för att lyfta den övre plattan. Placera maten på den nedre plattan med hjälp av värmebeständiga köksredskap av trä eller plast.



FÖRSIKTIGHET: Använd inte köksredskap av metall på denna produkt eftersom de kommer att repa och skada non-stickbeläggningen på värmeplattorna.

7. Använd handtaget för att sänka ned den övre plattan mot maten.

ANMÄRKNINGAR:

- Tillagningstiden för olika livsmedel beror på typ av livsmedel och tjockleken.
 - Livsmedlen bör tillagas ordentligt innan de konsumeras.
8. När maten har tillagats enligt önskemål lyfter du handtaget för att öppna plattorna. Ta därefter ut maten med hjälp av köksredskapen. Om maten behöver värmas mer, stänger du plattorna för att bevara värmen.
 9. Upprepa steg 7-9 tills tillagningen är klar. Applicera mer matolja vid behov.
 10. Stäng av produkten genom att dra ut kontakten från eluttaget.
 11. När enheten har svalnat helt rengör och torkar du den.
 12. Lås enheten i det stängda läget genom att trycka i änden på låsspärren längst bort från handtaget.

RENGÖRING

- Innan du rengör grillen ska du dra ut kontakten och vänta på att höljet och plattorna ska svalna.
- Torka av grillen utvändigt med en lätt fuktad trasa. Se till att det inte rinner in vatten, olja eller fett i kylspringorna.
- Rengör inte grillen invändigt eller utvändigt med en kökssvamp med slipande skikt eller stålull eftersom det skadar finishen.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

KORREKT BORTSKAFFNING AV DENNA PRODUKT



Denna märkning visar att produkten inte ska slängas tillsammans med de vanliga hushållssoporna i EU-området. För att förhindra möjliga miljöskador eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerade avfallshantering ber vi dig som konsument att återvinna produkten på ett ansvarsfullt sätt för att möjliggöra en hållbar återanvändning av materialresurserna. För att returnera din uttjänta produkt, vänligen använd retur- och insamlingsystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om produkten för att återvinna den på ett sätt som är miljösäkert.



Kontaktinformation:

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg Denmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

RECEPT

Holms rostade fläskkött

Gnid in 1,5 kg fläskstek med grovt salt och citronpeppar. Starta med fritösen på 180 grader.

Efter 30 minuter, lägg i 2 hela tvättade persiljerötter som du skurit av i topp och botten. Pensla med olivolja och strö över grovt salt.

Ta ut maten efter 15 minuter - tiden kan variera beroende på stekens storlek. Om steken inte är super krispig, tillaga den i 200 grader i 5-7 minuter. Kom ihåg att hålla ett öga på den.

Dela de två rötterna, tillsätt färskpressad citronsaft och färsk timjan.

Tips: Du kan lägga steken på halverad vitlök och lök med skal och ett knippe rosmarin - låt rosmarinens doft tränga in i steken.

Kryddstark kyckling med smak

1 kyckling delas med en vass kniv och trycks ner på båda sidor om ryggraden. Ta ut den och pressa kycklingen platt med skinnet uppåt.

Gnid in kycklingen med en blandning av:

- 1 msk currypulver
- 1 msk rörsocker
- 1 msk salt
- 1 msk cayennepeppar
- 1 tsk spiskummin
- 1 msk rökt paprikapulver

Dela en aubergine och lägg kycklingen ovanpå med bröstet uppåt och kroppen mot lådan.

180 grader i 45-50 minuter. Öka temperaturen till 200 grader under de sista 5 minuterna för att få skinnet knaprigt.

Grovhacka auberginen, med eller utan skal, och blanda med saft och skal från en citron, färskhackad vitlök, salt och peppar. Rör om med 2-3 msk. fet yoghurt. Det smakar himmelskt med kyckling.

RECEPT

Holms korvblandning

2 tjocka korvar, delade i 3-4 bitar vardera
1 rödlök i klyftor
1 hel vitlöksklyfta
5 små potatisar, tvättade och skurna i klyftor

Vänd runt med salt, rökt paprika och curry, lägg på bakplåtspapper och grädda i 12 minuter på 180 grader. Tiden kan variera beroende på potatisbitarnas storlek. Vänd runt med curryketchup och nyhackad persilja. Picklad rödlök på toppen är också en hit.

Holms toast med dubbel ost och skinka

2 skivor grovt rostat bröd
2 tsk stark dijonsenap
2 druvgurkor
4 skivor skinka
4 skivor rökt skinka
1 skiva fast ost
2 skivor vintage cheddar

Bred toasten med senap och eventuellt lite ketchup.
Lägg på båda sorterna skinka, båda sorterna ost och lite druvgurka.

Rosta i 200 grader i 7-8 minuter.
Kontrollera att osten är smält.

EN: INSTRUCTION MANUAL

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS

Signal Word Definitions

DANGER – Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury. Usage of this signal word is limited to the most extreme situations.

WARNING – Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION – Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor/moderate injury or product/property damage. It also alerts against unsafe practices.

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



WARNING – To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 10-15 cm of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Do not place the product on or near a gas or electric burner, or inside or on top of a heated oven or other heat source.
- Do not allow the product to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials during its use.
- Do not touch hot surfaces of the product. Do not move the product while it is plugged in. Allow the product to thoroughly cool before handling it.
- Do not use attachments not recommended for use with this product or sold by the product manufacturer. Only the appropriate connector must be used.
- Do not use the product near water or other liquids.
- Do not place or drop the product into water or other liquids. If the product falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet.

Do not touch or reach into the water.

- Do not leave the product unattended while it is in use. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- Do not put any stress on the Power Cord where it connects to the product as the Power Cord could fray and break.
- Do not plug or unplug the product into/from an electrical outlet with a wet hand.
- Keep the product and its Power Cord away from heated surfaces.
- Never operate this product if it has a damaged Power Cord or Plug, is not working properly, has been dropped, damaged, or exposed to water or other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard



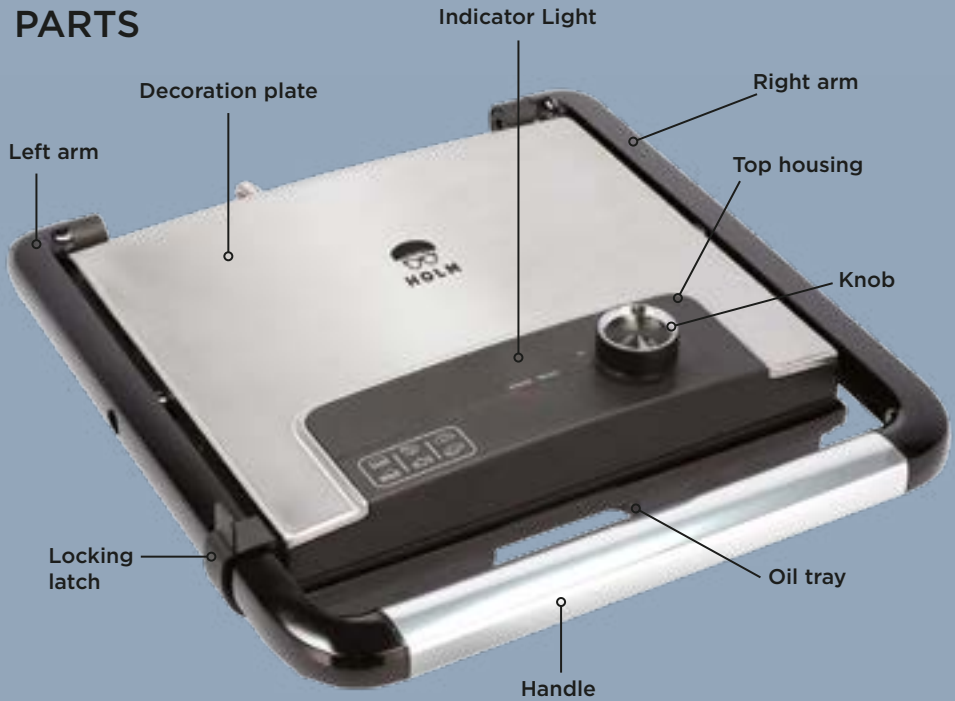
CAUTION - To reduce the risk of personal injury or product/property damage:

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only as a panini maker and healthy grill. Do not use the item outdoors or for any other purpose.
- Do not allow the Power Cord to hang where it may be tripped over or pulled (e.g., over the edge of a table or counter).

SPECIAL INSTRUCTIONS:

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

PARTS



TO USE

⚠ CAUTION: Do not use this product to cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.

NOTE: During the initial uses of this product, it may produce some smoke. This is normal and will subside with further use.

1. Before using this product for the first time, clean it as described in the “Care and Maintenance” section.
2. Press in the end of the Locking Latch nearest the Handle to unlock the product.
3. Open the unit by pulling the Handle up.
4. Close the Plates and turn the unit on by plugging it into a standard electrical outlet. Verify that the Power Indicator Light illuminates in orange.

⚠ WARNING: The Cooking Plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and Touch only the handle.

5. After the unit preheats for approximately five minutes, the Ready Indicator Light will illuminate in green, indicating the product is ready for use.
6. Use the Handle to lift the Upper Plate. Place food on the Lower Plate using wooden or plastic heat-resistant utensils.

⚠ CAUTION: Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the Plates' non-stick coating.

7. Use the Handle to lower and rest the Upper Plate on top of the food.

NOTES:

- The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods.

- Foods should be cooked thoroughly before consumption.
8. When the food is cooked as desired, lift the Handle to open the Plates, then remove the food using the utensils. If more cooking will be done at this time, close the Plates to conserve heat.
 9. Repeat Steps 7-9 until all cooking is complete, reapplying cooking oil as necessary.
 10. Turn off the product by unplugging the Power Cord from the electrical outlet.
 11. When the unit has completely cooled, clean and dry it.
 12. Lock the unit in its closed position by pressing in the end of the Locking Latch farthest from the Handle.

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household 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.



Contact information:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70, 8800 Viborg Denmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-as.dk

RECIPES

Holm's roast pork

Rub 1.5kg pork roast with coarse salt and lemon pepper. Start with the air fryer at 180 degrees.

After 30 minutes, add 2 whole washed parsley roots that you have cut off top and bottom. Brush with olive oil and sprinkle with coarse salt.

Remove the food after 15 minutes - time may vary depending on the size of the roast. If the roast is not super crispy, cook at 200 degrees for 5-7 minutes. Remember to keep an eye on it.

Split the two roots, add freshly squeezed lemon juice and fresh thyme.

Tip: You can place the roast on halved garlic and onions with skin and a bunch of rosemary - let the aroma of rosemary infuse the roast.

Spicy chicken with flavour

1 chicken is split with a sharp knife and pressed down on both sides of the backbone. Take it out and press the chicken flat with the skin facing up.

Rub the chicken with a mixture of:

1 tbsp. curry powder

1 tbsp. cane sugar

1 tbsp. salt

1 tbsp. cayenne pepper

1 tsp. cumin

1 tbsp. smoked paprika

Split an aubergine and place the chicken on top with the breast facing up and the carcass facing the drawer.

180 degrees for 45-50 minutes. Increase the temperature to 200 degrees for the last 5 minutes to crisp the skin.

Roughly chop the aubergine, with or without skin, and mix with the juice and zest of one lemon, freshly chopped garlic, salt and pepper. Stir with 2-3 tbsp. fat yoghurt. It tastes heavenly with chicken.

RECIPES

Holm's sausage mix

- 2 thick sausages, divided into 3-4 pieces each
- 1 red onion in wedges
- 1 whole clove of garlic
- 5 small potatoes, washed and cut into wedges

Toss with salt, smoked paprika and curry, place on baking paper and bake for 12 minutes at 180 degrees. Time may vary depending on the size of the potato pieces. Toss with curry ketchup and freshly chopped parsley. Pickled red onions on top are also a hit.

Holm's toast with double cheese and ham

- 2 slices of coarse toast
- 2 tsp. strong Dijon mustard
- 2 gherkins
- 4 slices ham
- 4 slices cured ham
- 1 slice firm cheese
- 2 slices vintage cheddar

Spread the toast with mustard and possibly some ketchup.
Place both types of ham, both types of cheese and some gherkins on top.

Toast at 200 degrees for 7-8 minutes.
Check that the cheese is melted.



HOLM