



PANINIGRILL

PRODUCTNO: 34672

**BRUGSANVISNING / BRUKSANVISNINGEN /
INSTRUKTIONSBOK / INSTRUCTION MANUAL**

DK:

Beskrivelse af dele	4
Inden brug første gang	5
Brug af din paninigrill	5
Pleje og rengøring	6
Genbrug og bortskaffelse	6
Opskrifter	7

NO:

Deler	12
Før første gangs bruk	13
Bruke airfryeren	13
Stell og rengjøring	14
Genbrug og bortskaffelse	14
Oppskrifter	15

SE:

Beskrivning av delar	20
Före första användningen	21
Bruk panini-grillen din	21
Skötsel och rengöring	20
Återvinning och bortskaffning	22
Recept med Paninigrill	23

EN:

Description of parts	28
Before first use	29
Using your contact grill	29
Care and cleaning	30
Recycling and disposal	30
Recipes with	31

DA



BRUGSANVISNING



Panini grill / 34672

220-240 V~ 50/60 Hz 1830W-2000W

Når du bruger dette eller andre elektriske apparater, skal du altid følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger:



LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.



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

- Brug altid produktet på en flad, stabil og varmebestandig overflade.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift. Sørg for ikke at røre ved disse varme dele af apparatet.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm plads på alle sider af produktet, så der er tilstrækkelig luftcirkulation.
- Anbring ikke produktet på eller i nærheden af en gas- eller elbrænder eller i eller oven på en opvarmet ovn eller anden varmekilde.
- Lad ikke produktet komme i berøring med gardiner, vægbeklædning, tøj, viskestykker eller andre brændbare materialer, mens det er i brug.
- Rør ikke ved varme overflader på produktet. Flyt ikke produktet, mens det er tilsluttet. Lad produktet køle helt af, før du håndterer det.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet til brug med dette produkt.
- Brug ikke produktet i nærheden af vand eller andre væsker.
- **Placer eller tab ikke produktet i vand eller andre væsker.**
Hvis produktet falder i vand, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive delvist nedsænket i vand til rengøring. Detaljer om rengøring findes i afsnittet 'PLEJE OG RENGØRING'.
- Efterlad ikke produktet uden opsyn, mens det er i brug. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Undgå at belaste netledningen, hvor den er forbundet med produktet, da den kan flosse og gå i stykker.
- Sæt ikke produktet i eller tag det ud af en stikkontakt med våde hænder.
- Hold produktet og dets netledning væk fra varme overflader.
- Brug aldrig dette produkt, hvis det har en beskadiget netledning eller stik, ikke fungerer korrekt, er blevet tabt, beskadiget eller udsat for vand eller andre væsker.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet

- Placer IKKE apparatet op mod en væg eller lige ved siden af andre apparater. Sørg for, at der er et frirum på mindst 10 cm bag apparatet og i siderne, og at der er et frirum på 10 cm over apparatet.
- Tildæk IKKE luftindtag og luftudtag under brug.
- Tilbehørsdele, bageplader eller ovnfaste fade, der bruges i apparatet, bliver varme. Brug altid ovnhandsker ved håndtering eller udtagning af noget som helst fra apparatet.
- Kom IKKE fødevarer, der stadig er indpakket i plastfolie eller plastikposer, i apparatet.
- Sørg for at fødevarer IKKE kommer i kontakt med apparatets varmeelement.
- Tag øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet begynder at udsende røg. Vent med at åbne apparatet, til røgen er væk.
- Fjern fastbrændte rester.



FORSIGTIG – For at reducere risikoen for personskade eller skade på produkt/ejendom:

- Dette produkt er kun beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel brug i husholdningen. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål.
- Lad ikke netledningen hænge et sted, hvor man kan snuble over den eller trække i den (f.eks. over kanten af et bord eller en skranke).

Beskrivelse af dele

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, kan du bruge en:
 - Ledningens mærkede elektriske værdi skal være mindst lige så stor som produktets.
 - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

Funktioner:

1. Det øverste hus
2. Håndtag
3. Arm
4. Fleksibelt håndtag
5. Plade
6. Knap
7. Udløserknap (øvre og nedre varmeplade)
8. Start/stop-knap
9. Oliebakke
10. Nederste hus
11. Niveau for højdejustering

Inden brug første gang

1. Pak din paninigrill ud. Du kan eventuelt beholde emballagen til senere brug.
2. Tør stegepladerne af med absorberende papir eller en blød, fugtig klud.
3. Rengør paninigrillens yderside med en blød, fugtig klud, som er vasket næsten tør i varmt sæbevand. Betrækket kan poleres med en blød, tør klud.

Brug af din paninigrill



FORSIGTIG

1. Brug ikke dette produkt til at tilberede eller optø frosne fødevarer. Al mad skal være helt optøet, før den tilberedes med dette produkt.
2. Brug ikke metalredskaber på dette produkt, da de vil ridse og beskadige pladernes non-stick belægning.

BEMÆRK: Når dette produkt tages i brug første gang, kan det afgive lidt røg. Det er normalt og vil aftage ved yderligere brug.

ADVARSEL: Kogepladerne og enhedens metaloverflader bliver ekstremt varme, når de er i brug. For at undgå forbrændingsfare skal du bære varmebestandige handsker og kun røre ved den sorte del af håndtaget.

- Sæt stikket i en stikkontakt. Du hører et bip, og LED-skærmen lyser. Apparatet er nu i standbytilstand.
- Du kan indstille en temperatur fra 60°C til 230°C for hver grillplade (øvre og nedre) uafhængigt af hinanden ved at dreje på knappen 6. Med knapperne "+" og "-" til venstre for LED-displayet kan du indstille tilberedningstiden fra 1 til 90 minutter.
- Når du har indstillet temperatur og tid, skal du trykke på start/stop-knappen 8,



og ikonet tændes, og produktet går i forvarmningstilstand. Det tager nogle minutter for apparatet at varme op, afhængigt af den indstillede temperatur.

- Når termostaten når den ønskede temperatur, udsender apparatet et bip og er klar til brug. "KLAR" vises på displayet. Temperaturen kan ændres når som helst under tilberedningen, afhængigt af hvilken type mad der tilberedes.
- Når "READY" vises på displayet, skal du placere maden på tallerkenene. Tilberedningstiden kan vælges ved at trykke på timerknapperne; ved afslutningen af tilberedningstiden vises "END"; apparatet forbliver tændt. Når maden er færdig, skal du slukke for apparatet ved at trykke på start/stop-knappen 8 eller dreje termostats drejeknap 6 til slukket position. Samtidig slukkes opvarmningen, hvilket betyder, at produktet ikke fungerer nu.
- Efter endt tilberedning skal du slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Fjern eventuelle madrester fra pladerne.
- Tøm fedtbakken. Fedtbakken kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen.
- Tryk på pladeudløserknapperne for at tage pladerne ud af apparatet. Før du rører ved dem, skal du sørge for, at de er kølet helt af. Kogepladerne kan rengøres i opvaskemaskine, selvom hyppig vask i opvaskemaskine kan reducere belægningens egenskaber. Det anbefales derfor at rengøre kogepladen udvendigt med en blød svamp eller klud, der er fugtet med vand og et mildt rengøringsmiddel.

Pleje og rengøring



Tag stikket ud og sluk for paninigrillen, og lad den køle helt af, før du rengør den. Nedsæk ikke hoveddelen, ledningssættet eller stikket i vand eller nogen form for væske.



Brug aldrig rengøringsredskaber af metal, som kan ridse non-stick-pladerne. Brug redskaber af træ eller varmebestandig plast.

- Lad aldrig plastredskaber komme i kontakt med de varme plader.
- Mellem tilberedningen af en madvare og den næste skal du fjerne madrester gennem fedtafløbshullet og opsamle dem i fedtbakken, derefter rengøre med køkkenpapir og gå videre til næste tilberedning.

1. Lad altid apparatet køle af i mindst 30 minutter, før du rengør det.
2. Tør ydersiden af med en let fugtig klud, og sørg for, at der ikke kommer fugt, olie eller fedt ind i køleåbningerne.
3. Rengør ikke indvendigt eller udvendigt med slibende skuresvampe eller ståluld, da det vil beskadige finishen.
4. Tryk på kogepladens udløserknapper, og tag pladerne ud af brødristeren. Dyp pladen i varmt sæbevand. Skyl med rent vand og tør efter med en blød klud. For at undgå oxiddannelse på pladens ubelagte overflader skal du sætte pladen tilbage i brødristeren og opvarme den i et minut med låget lukket. kogepladerne kan også vaskes i opvaske-maskinen.
5. Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Genbrug og bortskaffelse



Dette mærke på et produkt og/eller de medfølgende dokumenter angiver, at det skal behandles som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), når det skal bortskaffes. WEEE-mærkede affaldsprodukter må ikke blandes med almindeligt husholdningsaffald, men holdes adskilt til behandling, genanvendelse og genbrug af de anvendte materialer. For korrekt behandling, genvinding og genbrug. Aflever venligst alt WEEE-mærket affald til din lokale kommunes affaldsstation, hvor det vil blive modtaget gratis. Hvis alle forbrugere bortskaffer affald af elektrisk og elektronisk udstyr korrekt, sparer de værdifulde ressourcer og forhindrer potentielle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet fra farlige materialer, som affaldet kan indeholde.

Kontaktoplysninger:

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



Cowboyens fuldkorns-toast med æblekompot

Cowboyens fuldkornstoast med æblekompot
2 skiver toast af den vilde fuldkorns-slags, grilles eller ristet
1 lækker dansk hakkebøf, grilles eller steges og lægges imellem brødskiverne.
Den får ca. 3 minutter på hver side og pensles med skalotte-vinaigrette.
På toppen af bøffen lægger vi en god portion æble/løgkompot.

Æblekompot

- 2 æbler i tern
- 1 kvist timian
- 2 spsk. groft sennep
- 2 løg, hakket
- 1/2 liter æblemest
- 1 bundt hakket persille

Det hele ristes af, tilset mosten og lad det snurre i en lille time,
køles af og smages til.

Du kan servere små skiver af tørret løg, meget tyndt skåret og tørret
i ovnen ved 50 grader i et døgn.

Parisertoast helt simpelt

2 skiver fuldkornstoast smøres med dijonsennep (brug den søde til børn).
Kom 2 skiver danske spegeskinke eller parmaskinke på samt et par skiver
god dansk ost, toastbrød på toppen, og så griller vi et par minutter på begge sider.
Se, det er en ægte pariser, dog skal vi lige have lidt revet rødder, vendt med
citron-vinaigrette, ind i den.

Flæskestegssandwich på ristet rugbrød

- 1 skive rigtig godt rugbrød eller en lækker grovbolle
- 2 spsk. sennep
- Kolde skiver af flæskesteg
- 2 druegurker
- 1 kold kartoffel i skiver
- Lidt fintsnittet kål - bare det du har, brug lidt saft fra drueagurkerne
til at marinere kålen i
- 2 skiver sprødstegt bacon eller sprød svær

Mande-pita - Den kølige steg med cremet avocado

- 8 skiver kølig steg
- 2 stk. ready to eat avocado, pilles og skæres i stykker
- 1 pose frosne stenbagte pitabrød
- 1 skalotteløg, finthakket
- 1 fed hvidløg, lidt finere hakket
- 1 tsk. spidskommen
- Saft af 1 lime
- 1/2 frisk agurk, skrællet og skåret i halve skiver
- 1 dl yoghurt, gerne græsk
- 100 gram salat, skylles og slynges

Den kølige steg, der er skåret i skiver, lægges på en tallerken og dryppes med dressing.

Avocado hakkes og blandes med de halve agurkeskiver. Tilsæt de finthakkede løg og hvidløg samt spidskommen. Salaten skylles og slynges og kommes i skålen. Pres limen i blandingen, nu tilsætter du yoghurten, smager til og vender det hele godt, fuuuu det smager godt... op i pitabrød og klap grillen sammen.

Holms morgentost

- 4 skiver toastbrød
- 2 æg
- lidt muskatnød
- 2 spsk. ketchup
- 1 tsk. engelsk sovs
- 1 tsk. HP-sovs
- 4 skiver røget skinke
- revet ost

Steg de to æg på panden.

Toast vendes i lidt sammenpisket æg og steges på panden, bare et par minutter. Bland de våde ting og smør på den ene side af brødet, kom skinke og revet ost, kom også det stegte æg på, og så lige brød på toppen, og så grilles der - bum.

Holms frokosttoast

- 2 skiver fuldkornstoast
- 2 skiver rugbrød
- 4 skiver vesterhavsost
- dijonsennep
- tomater skåret i skiver
- 1 drueagurk
- 1 rødløg, pillet og skåret i skiver
- 8 skiver god salami

Smør brødet, saml alt og læg brød på toppet. Ind i panini-grillen og wupti, så er der go'e toasts.

Holms aftenttoast

- 4 skiver godt solidt toastbrød
- 200 g oksefars
- 1 spsk. worchester
- 1 spsk. ketchup
- salt og peber
- 1 spsk. røget paprika
- 1 spsk. røget salt
- 1 løg
- 4 skiver godt sprødstegt bacon
- 2 spsk. mayo
- citron
- syltede asier
- salat

Bland farsen med ketchup, salt, worchester og paprika.

Steges som en flad hakkebøf på panden.

Smør toastbrødet med mayo, læg lidt salat på brødet, derefter kødet og løg, der er skåret i ringe og vendt med citron. Asier på toppen sammen med bacon, læg på og ind i grillen.

Holms hotter i en fart

- 2 pølser af den gode slags
- Sprayolie med hvidløg
- Groft salt
- 2 hotdogbrød
- God sennep
- Lidt ristet løg
- Ketchup
- Syltede agurker
- 1 løg i fine ringe

Pølser og brød sprøjtes med olie, klapgrillen tændes – den skal være meget varm, og så lægger du pølser og brød ind. Låget klemmes, og ja, de bliver flade. Så samler du bare de fineste hottere – så spiser Holm dem en gang imellem.

Holms bøfsandwich-toast

- 4 skiver toastbrød
- 2 flotte hakkebøffer
- Salt og peber
- 2 spsk. agurksalat
- 4 skiver syltede rødbeder
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. remo
- 1 spsk. worchester til brødet
- 2 spsk. bløde løg
- 1 råt løg
- 1 dl skysovs
- 2 spsk. ristet løg

Kom bløde løg på bøfferne og læg dem i klapgrillen i 8 minutter. Smør toastbrød med sennep og worchester, læg lidt løg på og kom kødet på. I klapgrillen i 5 minutter. Den åbnes, og så ind med remo, agurk og rødbede. Tag dem ud, sovs og ristet løg på, værsgo og spis.

NO



BRUKSANVISNING



Panini-grill / 34672

220-240 V~ 50/60 Hz 1830W-2000W

Følg alltid disse grunnleggende sikkerhetsreglene når du bruker dette eller andre elektriske apparater:



LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK.



ADVARSEL – For å redusere risikoen for brann, elektrisk støt eller alvorlig personskade:

- Bruk alltid produktet på et flatt, stabilt og varmebestandig underlag.
- Temperaturen på tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i drift. Pass på at du ikke berører disse varme delene av enheten.
- Sørg for at det er minst 10 cm plass på alle sider av produktet for å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- Ikke plasser produktet på eller i nærheten av en gass- eller elektrisk brenner eller i eller oppå en oppvarmet ovn eller annen varmekilde.
- Ikke la produktet komme i kontakt med gardiner, veggkledning, klær, kjøkkenhåndklær eller andre brennbare materialer mens det er i bruk.
- Ikke berør varme overflater på produktet. Ikke flytt produktet mens det er tilkoblet. La produktet kjøle seg helt ned før du håndterer det.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt for bruk med dette produktet.
- Ikke bruk produktet i nærheten av vann eller andre væsker.
- **Ikke plasser eller slipp produktet i vann eller andre væsker.** Hvis produktet faller i vann, må du straks trekke ut støpselet.
- Apparatene er ikke beregnet på å senkes delvis ned i vann for rengjøring. Du finner mer informasjon om rengjøring i avsnittet "PLEIE OG RENGJØRING".
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Unngå å belaste strømledningen der den er koblet til produktet, da den kan bli frynsete og gå i stykker.
- Ikke koble til eller fra produktet med våte hender.
- Hold produktet og strømledningen borte fra varme overflater.
- Bruk aldri dette produktet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, hvis det har falt ned, er skadet eller har blitt utsatt for vann eller andre væsker.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceverksted eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
- Ikke la barn leke med enheten.
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
- Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.



FORSIKTIG – For å redusere risikoen for personskade eller skade på produkt/ eiendom:

- Dette produktet er kun beregnet for innendørs, ikke-industriell, ikke-kommersiell husholdningsbruk. Ikke bruk produktet utendørs eller til andre formål.
- Ikke la strømledningen henge på et sted der du kan snuble i den eller bli dratt i den (f.eks. over kanten på et bord eller en benk).

Deler

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

- For å unngå overbelastning av kretsen når du bruker dette produktet, må du ikke bruke et annet produkt med høy effekt på samme elektriske krets.
- En kort strømledning følger med dette produktet. Det anbefales ikke å bruke skjøteledning sammen med dette produktet, men du kan bruke en om nødvendig:
 - Ledningens merkede elektriske verdi må være minst like høy som produktets.
 - Plasser skjøteledningen slik at den ikke henger slik at du kan snuble over den eller trekke i den ved et uhell.

Funksjoner:

1. Overhuset
2. Håndtak
3. Arm
4. Fleksibelt håndtak
5. plate
6. Knapp
7. Utløserknapp (øvre og nedre varmeplate)
8. Start/stopp-knapp
9. Oljebrett
10. Nederste hus
11. Nivå for høydejustering

Før første gangs bruk

1. Pakk ut paninigrillen. Det kan være lurt å ta vare på emballasjen til senere bruk.
2. Tørk av stekeplatene med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
3. Rengjør utsiden av paninigrillen med en myk, fuktig klut som er vrengt nesten tørr i varmt såpevann. Trekket kan pusses med en myk, tørr klut.

Bruk panini-grillen din



FORSIKTIG!

1. Ikke bruk dette produktet til å tilberede eller tine frossen mat. All mat må tines helt opp før den tilberedes med dette produktet.
2. Ikke bruk metallverktøy på dette produktet, da de vil skrape opp og skade non-stick-belegget på platene.

MERK: Når dette produktet brukes for første gang, kan det avgi litt røyk. Dette er normalt og vil avta etter hvert som produktet brukes.

ADVARSEL: Platetoppene og metalloverflatene på apparatet blir ekstremt varme når det er i bruk. Bruk varmebestandige hansker og berør kun den svarte delen av håndtaket for å unngå brannskader.

- Koble den til et strømuttak. Du vil høre et pip, og LED-skjermen vil lyse. Enheten er nå i standby-modus.
- Du kan stille inn en temperatur fra 60 °C til 230 °C for hver grillplate (øvre og nedre) uavhengig av hverandre ved å vri på knott 6. Med knappene "+" og "-" til venstre for LED-displayet til venstre for LED-displayet kan du stille inn steketiden fra 1 til 90 minutter.  Når du har stilt inn temperatur og klokkeslett, trykker du på start/stopp-knappen 8. Ikonet tennes, og produktet går inn i forvarmingsmodus. Det tar noen minutter før apparatet varmes opp, avhengig av den innstilte temperaturen.
- Når termostaten når ønsket temperatur, piper enheten og er klar til bruk. "READY" vises på displayet. Temperaturen kan endres når som helst under tilberedningen, avhengig av hvilken type mat som tilberedes.
- Når "READY" vises på displayet, legger du maten på tallerkenene. Tilberedningstiden kan velges ved å trykke på timerknappene; ved slutten av tilberedningstiden vises "END" på displayet; apparatet forblir påslått. Når maten er ferdig, slår du av apparatet ved å trykke på start/stopp-knappen 8 eller vri termostadbryteren 6 til av-stilling. Samtidig slås oppvarmingen av, noe som betyr at produktet ikke vil fungere nå.
- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten etter tilberedningen. La apparatet kjøle seg ned i minst 30 minutter. Fjern eventuelle matrester fra tallerkenene.
- Tøm fettskuffen. Fettskuffen kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskinen.
- Trykk på utløserknappene for å ta ut platene fra enheten. Før du tar på dem, må du forsikre deg om at de er helt avkjølt. Platetoppene kan rengjøres i oppvaskmaskinen, selv om hyppig vask i oppvaskmaskinen kan redusere beleggets egenskaper. Det anbefales derfor å rengjøre utsiden av platetoppen med en myk svamp eller klut fuktet med vann og et mildt rengjøringsmiddel.

Stell og rengjøring



Trekk ut støpselet og slå av paninigrillen, og la den kjøle seg helt ned før du rengjør den. Ikke senk hoveddelen, ledningssettet eller støpselet ned i vann eller noen form for væske.



Bruk aldri rengjøringsredskaper av metall som kan ripe opp non-stick-platene. Bruk redskaper av tre eller varmebestandig plast.

- La aldri plastredskaper komme i kontakt med de varme platene.
- Mellom tilberedning av en matvare og den neste fjerner du matrester gjennom fettavløpshullet og samler dem i fettskuffen, rengjør med kjøkkenpapir og går videre til neste tilberedning.

1. La alltid apparatet kjøle seg ned i minst 30 minutter før du rengjør det.
2. Tørk av utsiden med en lett fuktig klut, og pass på at det ikke kommer fuktighet, olje eller fett inn i kjøleventilene.
3. Ikke rengjør interiøret eller eksteriøret med skuresvamper eller stålull, da dette vil skade lakken.
4. Trykk på utløserknappene og ta ut platene fra brødristeren. Dypp platen i varmt såpevann. Skyll med rent vann og tørk med en myk klut. For å unngå oksiddannelse på de ubelagte overflatene på platen, sett platen tilbake i brødristeren og varm den opp i ett minutt med lokket lukket. platetoppene kan også vaskes i oppvaskmaskinen.
5. Må ikke senkes ned i vann eller andre væsker.

Genbrug og bortskaffelse



Dette merket på et produkt og/eller de medfølgende dokumentene indikerer at det må behandles som avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) for avhending. WEEE-merkede avfallsprodukter må ikke blandes med vanlig husholdningsavfall, men holdes adskilt for behandling, resirkulering og gjenbruk av materialene som er brukt. For riktig behandling, resirkulering og gjenbruk. Alt WEEE-merket avfall skal leveres til kommunens avfallsstasjon, der det vil bli mottatt gratis. Hvis alle forbrukere kasserer elektrisk og elektronisk utstyr på riktig måte, sparer de verdifulle ressurser og forebygger potensielle negative effekter på menneskers helse og miljøet fra farlige stoffer som avfallet kan inneholde.

Kontaktinformasjon:

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



Cowboyens fullkorns-toast med eplekompott

2 skiver fullkornstoast, grillet eller ristet
1 deilig dansk hakkebøf. Grilles eller stekes, og legges mellom brødsnivene.
Den stekes i cirka 3 minutter på hver side og pensles med sjalottløk-vinaigrette.
På toppen av biffen legger vi en solid porsjon eple-/løkkompott.

Eplekompott

- 2 epler i terninger
- 1 kvist timian
- 2 ss grov sennep
- 2 løk, hakket
- $\frac{1}{2}$ liter eplemost
- 1 bunt hakket persille
- Alt stekes. Tilsett mosten, og la det surre i en liten time. Avkjøl og smak til.

Du kan servere små skiver av tørket løk, svært tynt skåret og tørket i ovnen på 50 grader i ett døgn.

Enkel parisertoast

2 skiver fullkornstoast smøres med dijonsennep (bruk den søte varianten til barn). Legg 2 skiver norsk spekeskinke eller parmaskinke samt et par skiver god ost, toastbrød på toppen og så griller vi et par minutter på begge sider. En ekte parisertoast, men vi trenger litt revete nøtter vendt i sitron-vinaigrette i den også.

Fleskesteksandwich på ristet rugbrød

- 1 skive godt rugbrød eller et deilig grovt rundstykke
- 2 ss sennep
- Kalde skiver av dansk fleskestek
- 2 sylteagurker
- 1 kald potet i skiver
- Litt finskåret kål - bruk det du har, og mariner kålen i litt saft fra sylteagurken
- 2 skiver sprøstekt bacon eller sprø svor

Manne-pita – den kalde steken med kremet avokado

- 8 skiver kald stek
- 2 stk. spiseklare avokadoer, renses og skjæres i biter
- 1 pose frosne steinovnsbakte pitabrød
- 1 sjalottløk, finhakket
- 1 fedd hvitløk, litt finere hakket
- 1 ts spisskummen
- Saften av en lime
- 1/2 frisk agurk, skrellet og skåret i halve skiver
- 1 dl yoghurt, gjerne gresk
- 100 gram salat, skylles og slynges

Den kalde steken, som er skåret i skiver, legges på en tallerken og dryppes med dressing.

Avokado hakkes og blandes med de halve agurkskivene. Tilsett finhakket løk, hvitløk og spisskummen. Salaten skylles, slynges og legges i bollen. Press limen i blandingen, tilsett yoghurten, smak til og bland alt god – utrolig deilig! Inn i pitabrødet, og smell sammen grillen.

Holms morgentost

- 4 skiver toastbrød
- 2 egg
- litt muskat
- 2 ss ketchup
- 1 ts engelsk saus
- 1 ts HP-saus
- 4 skiver røkt skinke
- revet ost

Stek de to eggene i pannen.

Vend tosten i vispet egg, og stek den et par minutter i pannen. Bland sammen de våte ingrediensene, og smør dem på den ene siden av brødet. Legg på skinke, revet ost og det stekte egget. Legg brødet på toppen, og grill i vei. Digg!

Holms frokosttoast

- 2 skiver fullkornstoast
- 2 skiver rugbrød
- 4 skiver vesterhavsost
- dijonsennep
- tomater skåret i skiver
- 1 sylteagurk
- 1 rødløk, rensset og skåret i skiver
- 8 skiver god salami

Smør brødet, legg på alt pålegget, og legg brødet på toppen. Inn i paninigrillen, og vips så har du deilig toast.

Holms kveldstoast

- 4 skiver godt, solid toastbrød
- 200 g kjøttdeig
- 1 ss worchester
- 1 ss ketchup
- salt og pepper
- 1 ss røkt paprika
- 1 ss røkt salt
- 1 løk
- 4 skiver deilig, sprøstekt bacon
- 2 ss majones
- sitron
- syltede asier
- salat

Bland kjøttdeigen med ketchup, salt, worchester og paprika. Stekes som en flat hakkebøf i pannen.

Smør toastbrødet med majones, legg på litt salat, deretter kjøttet og løk som er skåret i ringer, og vend med sitron. Asier på toppen sammen med bacon, lokket på og inn i grillen.

Holms pølser i en fart

- 2 gode pølser
- Sprayolje med hvitløk
- Grovt salt
- 2 pølsebrød
- God sennep
- Litt ristet løk
- Ketchup
- Sylteagurk
- 1 løk i fine ringer

Sprøyt pølser og brød med olje, slå på grillen – den skal være veldig varm – og legg inn pølser og brød. Klem ned lokket – ja, de skal bli flate. Anrett pølsene – slik spiser Holm dem av og til.

Holms biffsandwich-toast

- 4 skiver toastbrød
- 2 flotte hakkebøffer
- Salt og pepper
- 2 ss agurksalat
- 4 skiver syltede rødbeter
- 1 ss sennep
- 1 ss remulade
- 1 ss worchester til brødet
- 2 ss myk løk
- 1 rå løk
- 1 dl skysaus
- 2 ss ristet løk

Legg myk løk på biffene, og stek dem i grillen i 8 minutter. Smør toastbrød med sennep og worchester, legg på litt løk og legg deretter på kjøttet. Inn i grillen i 5 minutter. Åpne, på med remulade, agurk og rødbeter. Ta dem ut, hell på saus og ristet løk, og nyt.

BRUKSANVISNING



Panini-grill / 34672

220-240 V~ 50/60 Hz 1830W-2000W

Följ alltid dessa grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder denna eller någon annan elektrisk apparat:



LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.



VARNING – För att minska risken för brand, elektriska stötar eller allvarliga personskador:

- Använd alltid produkten på ett plant, stabilt och värmetåligt underlag.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift. Se till att inte vidröra dessa heta delar av apparaten.
- Se till att det finns minst 10 cm utrymme på alla sidor av produkten för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation.
- Placera inte produkten på eller i närheten av en gas- eller elbrännare eller i eller ovanpå en uppvärmd ugn eller annan värmekälla.
- Låt inte produkten komma i kontakt med gardiner, väggbeklädnader, kläder, kökshanddukar eller andra lättantändliga material när den används.
- Rör inte vid varma ytor på produkten. Flytta inte produkten när den är ansluten. Låt produkten svalna helt innan du hanterar den.
- Använd inte tillbehör som inte är rekommenderade för användning med denna produkt.
- Använd inte produkten i närheten av vatten eller andra vätskor.
- **Placera inte och tappa inte produkten i vatten eller andra vätskor.**
Om produkten hamnar i vatten ska du omedelbart dra ur kontakten.
- Apparaterna är inte avsedda att delvis sänkas ned i vatten för rengöring. Mer information om rengöring finns i avsnittet "SKÖTSEL OCH RENGÖRING".
- Lämna inte produkten obebakad när den används. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Undvik att belasta nätsladden där den är ansluten till produkten eftersom den kan fransa sig och gå sönder.
- Koppla inte in eller ur produkten med våta händer.
- Håll produkten och dess nätsladd borta från heta ytor.
- Använd aldrig produkten om den har en skadad nätsladd eller kontakt, inte fungerar som den ska, har tappats, skadats eller utsatts för vatten eller andra vätskor.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud eller av en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har övervakats eller fått instruktioner om säker användning och förstår de risker som är förknippade med den.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är över 8 år gamla och under uppsikt.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.



FÖRSIKTIGHET – För att minska risken för personskada eller skada på produkt/egendom:

- Denna produkt är endast avsedd för inomhusbruk, icke-industriellt, icke-kommersiellt hushållsbruk. Använd inte produkten utomhus eller för andra ändamål.
- Låt inte nätsladden hänga så att du kan snubbla på den eller dra i den (t.ex. över kanten på ett bord eller en bänk).

Beskrivning av delar

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

- För att undvika överbelastning av kretsen när du använder denna produkt, använd inte en annan högeffektsprodukt på samma elektriska krets.
- En kort nätsladd medföljer denna produkt. Det är inte rekommenderat att använda en förlängningsladd med den här produkten, men om det behövs kan du använda en:
 - Ledningens märkta elektriska värde måste vara minst lika högt som produktens.
 - Placera förlängningskabeln så att den inte hänger så att någon kan snubbla på den eller dra i den av misstag.

Funktioner:

1. Det övre huset
2. Handtag
3. Arm
4. Flexibelt handtag
5. Platta
6. Knapp
7. Utlösningssknapp (övre och undre värmeplatta)
8. Start/stopp-knapp
9. Oljetråg
10. Bottenhölje
11. Nivå för höjdjustering

Före första användning

1. Packa upp din paninigrill. Du kanske vill spara förpackningen för senare bruk.
2. Torka av gallren med absorberande papper eller en mjuk, fuktig trasa.
3. Rengör utsidan av paninigrillen med en mjuk, fuktig trasa som nästan vridits torr i varmt tvålsvatten. Locket kan poleras med en mjuk, torr trasa.

Bruk panini-grillen din



FÖRSIKTIGHET:

1. Använd inte denna produkt för att tillaga eller tina upp fryst mat. All mat måste vara helt upptinad innan den tillagas med denna produkt.
2. Använd inte metallverktyg på den här produkten eftersom de kan repa och skada skivornas non-stick-beläggning.

OBS: När den här produkten används för första gången kan den avge lite rök. Detta är normalt och kommer att minska vid fortsatt användning.

VARNING: Apparaten håller och metallytor blir extremt varma när den används. För att undvika brännskador, använd värmeståliga handskar och rör endast vid den svarta delen av handtaget.

- Anslut den till ett eluttag. Du hör ett pip och LED-skärmen tänds. Enheten är nu i standby-läge.
- Du kan ställa in en temperatur från 60°C till 230°C för varje grillplatta (övre och nedre) separat genom att vrida på knapp 6. Med knapparna "+" och "-" till vänster om LED-displayen för att ställa in tillagningstiden från 1 till 90 minuter.



När du har ställt in temperatur och tid trycker du på start/stopp-knappen 8.

Då tänds ikonen och produkten går in i förvärmningsläge. Det tar några minuter för apparaten att värmas upp, beroende på den inställda temperaturen.

- När termostaten når önskad temperatur avger enheten en ljudsignal och klar för användning. "READY" visas på displayen. Temperaturen kan ändras när som helst under tillagningen, beroende på vilken typ av mat som tillagas.
- När "READY" visas på displayen lägger du upp maten på tallrikarna. Tillagningstiden kan ställas in genom att trycka på timerknapparna; när tillagningstiden är slut visas "END" på displayen; apparaten är fortfarande påslagen. När maten är klar stänger du av apparaten genom att trycka på start/stopp-knappen 8 eller vrida termostattvredet 6 till avstängt läge. Samtidigt stängs värmen av, vilket innebär att produkten inte kommer att fungera nu.
- Efter tillagningen stänger du av apparaten och drar ut stickkontakten ur eluttaget. Låt apparaten svalna i minst 30 minuter. Ta bort eventuella matrester från tallrikarna.
- Töm fettbehållaren. Fettbehållaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Tryck på skivans frigöringsknappar för att ta bort skivorna från enheten. Se till att skivorna har svalnat helt innan du rör vid dem. Hållarna kan rengöras i diskmaskin, även om frekvent diskning i diskmaskin kan försämra beläggningens egenskaper. Vi rekommenderar därför att du rengör hållen utvändigt med en mjuk svamp eller trasa fuktad med vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Skötsel och rengöring



Dra ut kontakten och stäng av paninigrillen och låt den svalna helt innan du rengör den. Sänk inte ner huvuddelen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.



Använd aldrig rengöringsredskap av metall som kan repa non-stick-plattorna. Använd redskap av trä eller värmebeständig plast.

- Låt aldrig plastredskap komma i kontakt med värmeplattorna.
- Mellan tillagningen av ett livsmedel och nästa, ta bort matrester genom fettavloppshålet och samla upp dem i fettbehållaren, rengör sedan med hushållspapper och gå vidare till nästa tillagning.

1. Låt alltid apparaten svalna i minst 30 minuter innan du rengör den.
2. Torka av utsidan med en lätt fuktad trasa och se till att ingen fukt, olja eller fett tränger in i ventilationsöppningarna.
3. Rengör inte interiören eller exteriören med slipande svampar eller stålull eftersom detta skadar ytbehandlingen.
4. Tryck på hällens frigöringsknappar och ta bort plattorna från brödrosten. Doppa tallriken i varmt tvålsvatten. Skölj med rent vatten och torka med en mjuk trasa. För att undvika oxidbildning på plattans obelagda ytor, sätt tillbaka plattan i brödrosten och värm den i en minut med locket stängt. Hällarna kan också diskas i diskmaskin.
5. Sänk inte ned i vatten eller andra vätskor.

Återvinning och bortskaffning



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

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



Cowboyens fullkorns-toast med äppelkompott

2 skivor rostbröd av fullkorn, grillat eller rostat
1 härlig dansk färsbiff, grilla eller stek och lägg sedan mellan brödskiivorna.
Stek den ca 3 minuter på varje sida och pensla med vinägrett av schalottenlök.
Lägg en rejäl klick av äppel-/lökkompott på biffen.

Äppelkompott

- 2 tärnade äpplen
- 1 kvist timjan
- 2 msk grov senap
- 2 lökar, hackade
- $\frac{1}{2}$ liter äppelmust
- 1 bunt hackad persilja

Bryn allt, tillsätt musten och låt det sjuda i en timme, låt svalna och smaka sedan av.

Du kan servera små skivor torkad lök. Skiva mycket tunt och torka i ugnen i 50 grader i 24 timmar.

Parisertoast, väldigt enkelt

Bred 2 skivor rostbröd av fullkorn med dijonsenap (använd den söta varianten till barn). Lägg på 2 skivor dansk spickeskinka eller parmaskinka samt ett par skivor god dansk ost, rostbröd på toppen och grilla ett par minuter på båda sidor. Det är en äkta parisare, men vi ska även fylla den med lite rivna rotfrukter vända i citronvinägrett.

Fläsksteksmörgås på rostat rågbröd

- 1 skiva riktigt gott rågbröd eller god grov fralla
- 2 msk senap
- Kalla skivor fläskstek
- 2 inlagda gurkor
- 1 kall potatis i skivor
- Lite finskuren kål - ta det du har hemma - marinera kålen med lite lag från gurkorna
- 2 skivor sprödstekt bacon eller krispig svål

Pita för en riktig man

- Den kalla steken med avokadokräm

- 8 skivor kall stek
- 2 st. mogen avokado skalas och skärs i bitar
- 1 påse frysta stenbakade pitabröd
- 1 schalottenlök, finhackad
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 1 tsk spiskummin
- Saft av 1 lime
- 1/2 färsk gurka, skalad och skuren i halva skivor
- 1 dl yoghurt, gärna grekisk
- 100 g sallad, sköljd och slungad

Lägg den skivande kalla steken på en tallrik och håll på dressing. Tärna avokado och blanda med de halva gurkskivorna. Tillsätt den finhackade löken och vitlöken samt spiskummin. Skölj salladen, slunga och lägg den i skålen. Pressa ner lime i blandningen, sedan tillsätter du yoghurten, smakar av och vänder allt ordentligt - åh, va gott det blir - ner med allt i pitabrödet, och lägg i grillen.

Holms morgontoast

- 4 skivor rostbröd
- 2 ägg
- lite muskotnöt
- 2 msk ketchup
- 1 tsk engelsk sås
- 1 tsk HP-sås
- 4 skivor rökt skinka
- riven ost

Stek de två äggen i stekpannan.
Rostbröden vänds i lättvispade ägg och steks i stekpannan endast ett par minuter.
Blanda de våta ingredienserna och smör ena sidan av brödet, lägg på skinkan, riven ost, stekta ägg och sedan bröd på toppen, och grilla - Färdigt!

Holms lunchtoast

- 2 skivor rostbröd av fullkorn
- 2 skivor rågbröd
- 4 skivor vesterhasvsost
- Dijonsenap
- Tomater skurna i skivor
- 1 inlagd gurka
- 1 rödlök, skalad och skuren i skivor
- 8 skivor god salami

Smöra brödet, lägg på alla ingredienser och bröd på toppen. In i paninigrillen och vips, så har ni goda toasts.

Holms kvällstoast

- 4 skivor gott, rejält rostbröd
- 200 g nötfärs
- 1 msk worchestersås
- 1 msk ketchup
- Salt och peppar
- 1 msk rökt paprika
- 1 msk röksalt
- 1 lök
- 4 skivor gott, sprödsteckt bacon
- 2 msk majonäs
- Citron
- Inlagd asiagurka
- Sallad

Blanda färsen med ketchup, salt, worchestersås och paprika. Stek som en platt färsbiff i stekpannan.

Bred rostbrödet med majonäs, lägg lite sallad på brödet, därefter köttet och lök (skuren i ringar och vänd med citron). Lägg gurkan på toppen tillsammans med bacon, lock på och in i grillen.

Holms grillkorv på ett klick

- 2 korvar av det goda slaget
- Sprejolja med vitlök
- Grovt salt
- 2 korvbröd
- God senap
- Lite rostad lök
- Ketchup
- Inlagd gurka
- 1 lök i fina ringar

Spreja korv och bröd med olja, sätt på bordsgrillen - den ska vara mycket varm - sen lägger du korv och bröd på grillen. Tryck ner locket, och ja, de blir plattare. Så får du de bästa grillkorvarna som Holm äter så ofta han kan.

Holms biffsmörgås-toast

- 4 skivor rostbröd
- 2 fina färsbiffar
- Salt och peppar
- 2 msk gurksallad
- 4 skivor syltade rödbetor
- 1 msk senap
- 1 msk remouladsås
- 1 msk worchestersås till brödet
- 2 msk stekt lök
- 1 rå lök
- 1 dl skysås
- 2 msk rostad lök

Lägg stekt lök på biffarna och lägg dem i bordsgrillen i 8 minuter. Bred senap och worchestersås på rostbrödet, lägg på lite lök och sedan köttet. In i bordsgrillen i 5 minuter. Öppna tosten och lägg på remouladsås, gurka och rödbetor. Ta ut dem, lägg på sås och rostad lök - varsågod och ät!



INSTRUCTION MANUAL



Contact grill / 34672

220-240 V~ 50/60 Hz 1830W-2000W

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:

- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches 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.
- 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 fall into water, immediately unplug it from the electrical outlet.
- Appliances not intended to be partially immersed in water for cleaning. Detail for cleaning please refer to section 'CARE AND CLEANING'.
- 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 remote-control 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.
- 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.



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. 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)

Description of parts

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 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.

Features:

1. top housing
2. handle
3. arm
4. flexible handle
5. plate
6. knob
7. release button (upper and lower hot plate)
8. start/stop button
9. oil tray
10. bottom housing
11. Height adjustment level

Before first use

1. Unpack your contact grill. you may wish to keep the packaging for future use.
2. Wipe the cooking plates with absorbent paper or a soft damp cloth.
3. Clean the outside of your contact grill with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. the cover can be polished with a soft dry cloth.

Using your contact grill



CAUTION

1. Do not use this product to cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.
2. Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the Plates' non-stick coating.

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

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 black portion of the Handle.

- Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the LED screen lights up. The appliance is now in standby mode.
- You can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently by turning the button 6. With the "+" and "-" controls on the left of LED display to set the cooking time from 1 to 90 minutes.
- After set the temperature and time, press the start/stop button 8 and the icon



- lights on and the product enters the preheat state. The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature.
- When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display. The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.
- When "READY" appears on the display, then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons; At the end of the cooking time "END" is displayed; the appliance will remain on. When the food is cooked, switch the appliance off by pressing the start/stop 8 button or turn the thermostat dials 6 to the off position. At the same time, the heating will light off that means the product has not work now.
- At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Remove any food residues from the plates.
- Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.
- Press the plate release buttons to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

Care and cleaning



Unplug and switch off your contact grill and allow it to fully cool down before cleaning it. Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind.



Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.

- Never leave plastic tools in contact with the hot plates.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.

1. Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.
2. Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
3. Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
4. Press the cooking plate release buttons and remove the plates from your sandwich toaster. Immerse the plate in warm soapy water. Rinse with clean water. wipe dry with a soft cloth. To avoid oxide forming on the uncoated surfaces of the plate, insert the plate back to your sandwich toaster and heat for one minute with the lid closed. the cooking plates can also be washed in a dishwasher.
5. Do not immerse in water or any other liquid.

Recycling and disposal



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

Contact information:

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



Wholemeal cowboy toast with apple compote

2 slices of wholemeal bread, grilled or toasted
1 delicious Danish burger patty, grilled or fried and placed between the bread slices.
Cook for approx. 3 minutes on each side and brush with shallot vinaigrette.
We top the meat with a generous portion of apple/onion compote.

Apple compote

- 2 apples, diced
- 1 sprig thyme
- 2 tbsp. coarse mustard
- 2 onions, chopped
- $\frac{1}{2}$ litre apple juice
- 1 bunch parsley, chopped

Toast ingredients in a dry frying pan, add the apple juice and let it swirl for around an hour, allow to cool and season to taste.

You can serve it with small slices of dried onion, very thinly sliced and dried in the oven at 50 degrees for 24 hours.

Simple Croque Monsieur

2 slices wholemeal bread spread with Dijon mustard (use sweet mustard for children). Lay 2 slices of Danish ham or prosciutto and a few slices of good Danish cheese on top of a slice of bread, top with a slice of bread, and then grill for a few minutes on both sides. It's a genuine Croque Monsieur, and all it needs is a little grated horseradish tossed with lemon vinaigrette to add a bit of zing.

Pork roast sandwich on toasted rye bread

- 1 slice very good quality rye bread or a delicious wholemeal bun
- 2 tbsp. mustard
- Cold slices of pork roast
- 2 gherkins
- 1 cold potato, sliced
- A little finely chopped cabbage - just use what you have, add a little juice from the gherkins to marinate the cabbage in
- 2 slices crispy fried bacon or pork cracklings

Man pita - Cold roast meat with creamy avocado

- 8 slices cold roast meat
- 2 ready to eat avocados, peeled and cut into pieces
- 1 bag of frozen stone-baked pita bread
- 1 shallot, minced
- 1 garlic clove, finely minced
- 1 tsp. cumin
- Juice of 1 lime
- $\frac{1}{2}$ fresh cucumber, peeled and cut into half slices
- 1 dl yoghurt, preferably Greek
- 100 grams lettuce, rinsed and dried

Lay the sliced roast meat on a plate and drizzle with dressing. Chop the avocado and mix with the half cucumber slices. Add the minced shallot and garlic, as well as the cumin. Rinse and dry the salad and put in the bowl. Squeeze the lime into the mixture, next add the yoghurt, season and toss everything well. Tastes amazing. Put it in the pita and close the contact grill.

Holm's morning toast

- 4 slices white bread for toasting
- 2 eggs
- a little nutmeg
- 2 tbsp. ketchup
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1 tsp. HP sauce
- 4 slices smoked ham
- grated cheese

Fry the two eggs in the pan.

The bread is brushed with two lightly whisked eggs and pan-fried for a couple of minutes.

Mix the wet ingredients and spread on one side of the bread, lay on the ham and grated cheese, put the fried egg on, then top with the slice of bread, and grill. Done!

Holm's lunch toast

- 2 slices wholemeal bread
- 2 slices rye bread
- 4 slices North Sea cheese
- Dijon mustard
- tomatoes cut into slices
- 1 gherkin
- 1 red onion, peeled and sliced
- 8 slices good salami

Butter the bread, assemble all the ingredients and top with a slice of bread.
Place it in the contact grill and you've yourself some delicious toast.

Holm's evening toast

- 4 slices good quality, dense bread
- 200g ground beef
- 1 tbsp. Worcestershire sauce
- 1 tbsp. ketchup
- salt and pepper
- 1 tbsp. smoked paprika
- 1 tbsp. smoked salt
- 1 onion
- 4 slices very crispy bacon
- 2 tbsp. mayonnaise
- lemon
- Danish-style pickles
- lettuce

Mix the ground beef with ketchup, salt, Worcestershire sauce and paprika.
Pan fry as you would a burger.

Spread the bread with mayonnaise, put a little lettuce on the bread, then top with the meat and onions cut into rings and tossed with lemon. Garnish with pickles and bacon, top with a piece of bread and place it in the grill.

Holm's hotdogs in a hurry

- 2 good quality sausages
- Spray oil with garlic
- Coarse salt
- 2 hot dog buns
- Good mustard
- A little roasted onion
- Ketchup
- Pickles
- 1 onion cut into fine rings

Spray the sausages and bread with oil and turn on the contact grill - it should be very hot, then put in the sausages and bread. Close the grill and flatten the hotdogs. You've just made the tastiest hotdogs - just like Holm enjoys them every now and then.

Holm's burger sandwich toast

- 4 slices white bread for toasting
- 2 large hamburger patties
- Salt and pepper
- 2 tbsp. cucumber salad
- 4 slices pickled beetroot
- 1 tbsp. mustard
- 1 tbsp. remoulade
- 1 tbsp. Worcestershire sauce for the bread
- 2 tbsp. soft onions
- 1 raw onion
- 1 dl gravy
- 2 tbsp. roasted onion

Put the soft onions on the patties and put them in the contact grill for 8 minutes. Spread the bread with mustard and Worcestershire sauce, put a little onion on and put the meat on. Place in the contact grill for 5 minutes. Open it and add the remoulade, cucumber and beetroot. Take them out, top with gravy and toasted onions, and bon appétit!

