



# AIRFRYER 6,5 L

PRODUCTNO: 31982

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



## DK:

Airfryerens dele .....	4
Betjeningspanel .....	5
Standardprogrammer .....	6
Inden brug første gang .....	6
Vedligeholdelse .....	7
Rengøring af skuffen og tilberedningspladen .....	7
Tekniske specifikationer .....	7
Genbrug og bortskaffelse .....	8
OPSKRIFTER .....	9

## NO:

Airfryerens deler .....	12
Betjeningspanel .....	13
Standardinnstillinger .....	14
Før første gangs bruk .....	14
Vedlikehold .....	15
Rengjøre skuffen og brettet .....	15
Tekniske spesifikasjoner .....	15
Resirkulering og kassering .....	16
OPPSKRIFTER .....	17

## SE:

Airfryerns olika delar .....	20
Manöverpanel .....	21
Standardförinställningar .....	22
Före första användningen .....	22
Skötsel och underhåll .....	23
Rengöra frittspannan och bakplåten .....	23
Tekniska data .....	24
Återvinning och bortskaffning .....	24
RECEPT .....	25

## EN:

Parts of air fryer .....	28
Control Panel .....	29
Default Pre-settings .....	30
Before first use .....	30
Care and maintenance .....	31
Cleaning the drawer and tray .....	31
Technical specification .....	31
Recycling and disposal .....	32
RECIPES .....	33

**DK:**

**Læs brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet bruges, inkl. følgende anvisninger samt garantien, kvitteringen og om muligt emballagen. Hvis apparatet gives til andre, skal brugervejledningen følge med.**

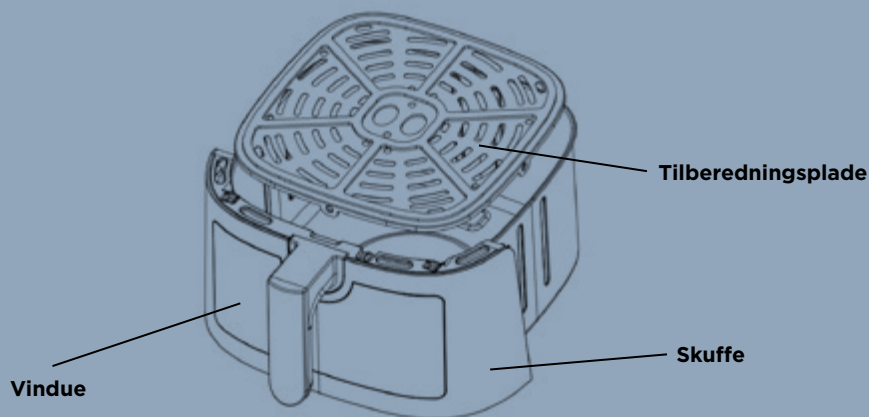
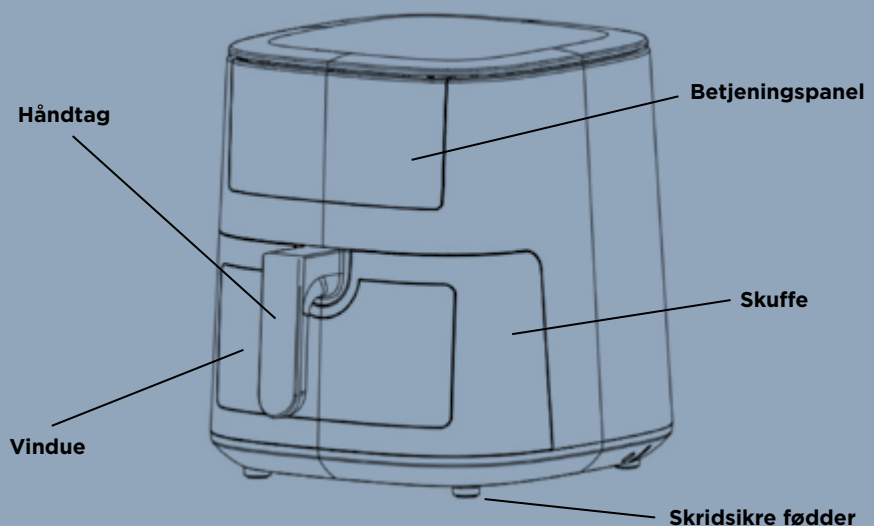
## **Produktsikkerhed**

Ved brug af den elektriske airfryer skal følgende, grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes:

- Kontrollér, at spændingen i stikkontakten svarer til airfryerens mærkespænding, inden den bruges.
- Brug airfryeren på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
- Hold airfryeren væk fra andre varmeafgivende apparater.
- Nedsænk IKKE ledninger, stik eller nogen del af airfryeren i vand eller anden væske.
- Efterlad IKKE airfryeren uden opsyn, mens den er tilsluttet en stikkontakt.
- Børn og kæledyr skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med airfryeren.
- Airfryeren 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 under opsyn af en voksen.
- Airfryeren er ikke legetøj.
- Sluk altid på stikkontakten, og tag stikket ud af stikkontakten straks efter brug og før rengøring.
- Brug IKKE airfryeren, hvis ledningen/stikket er beskadiget, eller hvis airfryeren på nogen måde svigter eller er beskadiget. Kontakt producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person for at få hjælp.
- Brug IKKE andre dele/tilbehørsdele end dem, der følger med airfryeren eller anbefales af producenten, da det kan medføre skader.
- Tag IKKE stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen, da det kan beskadige stikket og/eller ledningen, men tag fat i selve stikket.
- Anvend IKKE produktet til andre formål, end det er beregnet til.
- Bær IKKE airfryeren i ledningen.
- Lad IKKE ledningen hænge ud over kanten af et bord eller køkkenbord eller komme i berøring med varme overflader.
- Airfryeren er kun beregnet til privat brug.
- Elektriske airfryers skal altid opbevares et sikkert sted uden for børns rækkevidde.
- Brug IKKE apparatet med våde hænder.
- Opbevar IKKE airfryeren i direkte sollys eller på steder med høj luftfugtighed.
- Kom IKKE olie, fritureolie eller andre væsker i skuffen. Airfryeren fungerer ved hjælp af varm luft.
- Overfladerne er varme. Rør IKKE ved de varme overflader, men brug håndtag.
- Rør IKKE ved skuffen eller pladen under brug og i nogen tid efter, da de bliver meget varme.
- Skuffen er varm efter tilberedningen. Placer altid skuffen på en varmebestandig bordplade, når den tages ud af airfryeren.
- Varm damp frigives gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen fra luftudtagene.
- Der kan frigives varm damp og luft, når skuffen åbnes.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter før indsætning eller udtagning af tilbehør eller rengøring.

- 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 varmelement.
- Tag øjeblikkeligt stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet begynder at udsende røg. Vent med at åbne apparatet, til røgen er væk.
- Fjern fastbrændte rester.

## Airfryerens dele




# Betjeningspanel



	<p><b>Tænd/sluk-knap</b> Bruges til at tænde og slukke. Hold knappen inde for at starte. Knappen lyser rødt i standbytilstand og hvidt i funktionstilstand.</p>
	<p><b>Programknap</b> Tryk på knappen for at vælge et forudindstillet program - bemærk, at tid og temperatur kan justeres efter ønske.</p>
	<p><b>Temperatur/tid-knap</b> Tryk på knappen for at skifte mellem temperatur- og tidsindstilling.</p>
	<p><b>Knappen plus og minus</b> Bruges til at øge eller nedsætte tiden eller temperaturen. Tryk kortvarigt på den relevante knap for at foretage mindre justeringer. Hold den relevante knap inde for at foretage hurtig justering.</p>
	<p><b>Knap til forvarmning.</b> Apparatet forvarmer i tre minutter og udsender et bip, når det er klar til brug.</p>
	<p><b>Knap til varmholdning.</b> Bruges til at holde maden varm, når tilberedningstiden er gået. Standardindstillingen er 65 °C i 15 minutter, men det kan justeres.</p>
	<p><b>Knap til udskudt start.</b> Bruges til at udskyde start af apparatet. Tiden kan indstilles fra 10 til 900 minutter (15 timer).</p>



	<b>Start/pause-knap</b> Tryk på knappen for at starte efter at have foretaget de ønskede indstillinger, og tryk på knappen igen for at stoppe apparatet midlertidig.
	<b>Knap til lys</b> Tryk på knappen for at tænde/slukke lyset i apparatet.
<b>SHAKE</b>	<b>Omrystningsfunktion.</b> Airfryeren gør opmærksom på, at maden skal omrystes eller vendes, når halvdelen af tiden er gået. Indikatoren "SHAKE" lyser, og der lyder et bip fra apparatet. Tilberedningen og timeren fortsættes, når skuffen indsættes i airfryeren igen.

## Standardprogrammer

Bemærk, at tilberedningstiden og mængden kun er vejledende, og at tid og temperatur varierer alt efter personlig smag, fødevarer type og mængde.

Funktion	Standard-tilberedningstid (minutter)	Standard-temperatur	Anbefalet mængde ingredienser (g)	Anbefalet handling under tilberedning
<b>Fisk</b>	15	180	500	OMRYST
<b>Pommes frites</b>	20	200	500	OMRYST
<b>Bacon</b>	5	180	160	
<b>Bagning</b>	15	180		
<b>Kyllingelår</b>	22	190		OMRYST
<b>Steak, bøf</b>	12	180	500	OMRYST
<b>Grøntsager</b>	10	150		OMRYST
<b>Rejer</b>	8	185		OMRYST
<b>Kylling</b>	40	180		OMRYST
<b>Dessert</b>	15	180		
<b>Frosne fødevarer</b>	20	180		

## Inden brug første gang

1. Tag apparatet ud af emballagen.
2. Kontrollér, at der ikke er nogen skader på ledningen eller synlige skader på apparatet.
3. Kontrollér, at alle angivne dele er leveret.
4. Fjern eventuelle klistermærker eller etiketter fra apparatet. Fjern IKKE typeskiltet eller eventuelle advarselmærkater.
5. Bortskaf emballagen på forsvarlig vis.

6. Placer apparatet på en stabil, vandret, plan og varmebestandig overflade, hvor der er et frirum på mindst 10 cm bag apparatet og i siderne og et frirum på 10 cm over apparatet.
7. Rengør tilberedningspladen og skuffen grundigt med varmt vand, en smule mildt rengøringsmiddel og en svamp, der ikke ridser. Tør dem grundigt.
8. Aftør apparatet indvendigt og udvendigt med en hårdt opvredet klud.
9. Kom IKKE olie, fritureolie eller andre væsker i skuffen. Airfryeren fungerer ved hjælp af varmluft og kræver ingen olie.
10. Placer IKKE noget oven på apparatet, da det vil blokere luftstrømmen, hvilket vil påvirke tilberedningen med varmluft.

### Forsigtig

Airfryeren fungerer ved hjælp af varm luft. Kom IKKE olie, fritureolie eller andre væsker i skuffen. Rør ikke ved varme overflader. Brug ovenhandsker. Brug ovenhandsker, når den varme skuffe tages ud. Apparatet er kun beregnet til privat brug. Rør ikke ved skuffen eller kurven under tilberedning og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme. Skuffen er varm efter tilberedningen. Placer altid skuffen på en varmebestandig bordplade, når den tages ud af apparatet.

## Vedligeholdelse

**ADVARSEL!** Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske.

**BEMÆRK:** Rengør apparatet, hver gang det har været brugt.

**VIGTIGT:** Sluk for airfryeren, tag stikket ud af stikkontakten, og sørg for at airfryeren er helt kold, før den rengøres.

**BEMÆRK:** Tag skuffen ud af airfryeren. Det gør, at airfryeren køler hurtigere af.

Det er vigtigt at følge disse rengøringsanvisninger efter hver brug for at undgå ophobning af fedt og ubehagelig lugt.

## Rengøring af skuffen og tilberedningspladen

1. Brug ikke metalredskaber eller slibende rengøringsmidler til at rengøre skuffen eller tilberedningspladen, da det kan beskadige slip let-belægningen.
2. Tør apparatet af udvendigt med en hårdt opvredet klud.
3. Rengør skuffen og tilberedningspladen med varmt vand, en smule mildt rengøringsmiddel og en svamp, der ikke ridser. Tør dem grundigt.
4. Rengør varmeelementet med en opvaskebørste for at fjerne eventuelle madrester.

**BEMÆRK: Skuffen tåler IKKE opvaskemaskine. Kom ALDRIG skuffen i opvaskemaskinen.**

**TIP:** Hvis der sidder snavs fast på tilberedningspladen eller i bunden af skuffen, kan det løsnes ved at fylde skuffen med varmt vand tilsat en smule mildt rengøringsmiddel. Vent derefter ca. 10 minutter, før vandet hældes ud.

## Tekniske specifikationer

Mærkespænding: 220-240 V  
Mærkeeffekt: 1350-1650 W  
Frekvens: 50/60 Hz

## Genbrug og bortskaffelse



Oplysninger om bortskaffelse af affald til brugere af elektrisk og elektronisk udstyr  
Dette mærke på produktet og/eller de tilhørende dokumenter angiver, at apparatet ved bortskaffelse skal håndteres som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Et WEEE-mærket produkt må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse af materialerne. WEEE-mærkede produkter skal afleveres på den lokale genbrugsstation med henblik på sortering, genvinding og genanvendelse. Det er gratis at aflevere affald på genbrugsstationen. Korrekt bortskaffelse af affald af elektrisk og elektronisk udstyr sikrer, at værdifulde ressourcer ikke går tabt, og beskytter mennesker og miljøet mod potentielle negative virkninger forårsaget af farlige materialer, der er indeholdt i affaldet.

### Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
8800, Viborg  
Danmark





## 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 friskhakked hvidløg, salt og peber. Røres med 2-3 spsk. fed yoghurt. Det smager himmelsk til kylling.

## Holms pølsemixs

2 tykke pølser, delt i 3-4 stykker hver  
1 rødøg i både  
1 helt fed hvidøg  
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 rødøg 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:

**Les bruksanvisningen grundig før du bruker produktet, inkludert garantivilkårene, oppskriftene og eventuell informasjon på emballasjen. Hvis du gir dette produktet til noen andre, må de også få denne bruksanvisningen.**

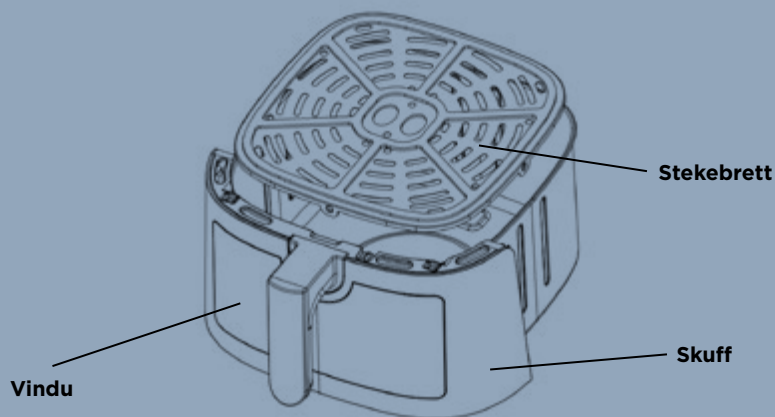
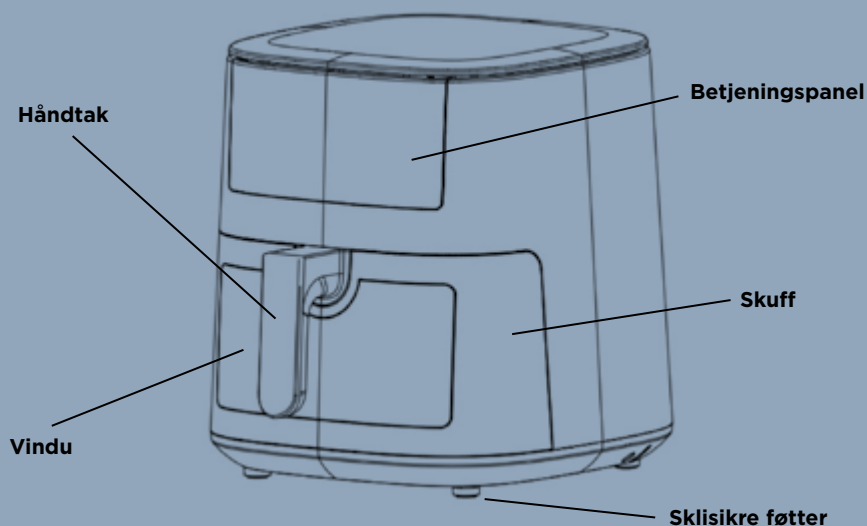
## Sikkerhet

Når du bruker airfryeren, må du alltid følge sikkerhetsanvisningene, inkludert følgende:

- Kontroller at spenningen i stikkkontakten stemmer med spenningen som er oppgitt på airfryeren før du bruker den.
- Plasser airfryeren på flatt, stabilt og varmebestandig underlag.
- Airfryeren må ikke plasseres i nærheten av andre produkter som avgir varme.
- Ledningen, støpselet og andre deler av airfryeren må ikke senkes ned i vann eller annen væske.
- Hold øye med airfryeren mens den er koblet til strøm.
- Ikke la barn eller kjæledyr leke med airfryeren.
- Airfryeren kan brukes av barn fra åtte år, og av personer som har reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har nødvendig erfaring eller kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn av voksne.
- Airfryeren er ikke et leketøy.
- Trekk ut støpselet fra stikkkontakten etter bruk og før rengjøring.
- Hvis strømledningen/støpselet blir skadet, eller hvis det oppstår problemer med airfryeren, må den ikke brukes. Kontakt produsenten eller et godkjent verksted.
- Bruk bare deler og tilbehør som airfryeren ble levert med, eller som produsenten anbefaler, for å unngå skader.
- Ikke dra i ledningen for å trekke ut støpselet fra stikkkontakten. Det kan skade støpselet og kabelen.
- Produktet må bare brukes til de oppgavene som er beskrevet her.
- Ikke bær airfryeren etter ledningen.
- Ikke la ledningen henge over kanten på benken eller bordet, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Airfryeren skal bare brukes i private hjem.
- Airfryeren skal oppbevares på et trygt sted, utilgjengelig for barn.
- Ikke berør produktet hvis du er våt på hendene.
- Airfryeren må ikke oppbevares i direkte sollys eller høy luftfuktighet.
- Airfryeren må ikke fylles med olje, stekefett eller annen væske. Airfryeren bruker varmluft.
- Overflatene blir varme. Ikke ta på de varme overflatene. Bruk håndtakene.
- Ikke ta på pannen eller brettet under og umiddelbart etter bruk. Delene blir svært varme.
- Pannen er varm etter bruk. Når du tar ut pannen fra airfryeren, må den plasseres på varmebestandig underlag.
- Det kommer varm damp fra luftåpningene. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra dampen og luftåpningene.
- Det kan slippes ut varm damp og luft når skuffen åpnes.
- La apparatet avkjøles i cirka 30 minutter før du monterer eller demonterer tilbehør eller rengjør produktet.
- Apparatet må ikke plasseres mot en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm avstand på baksiden, sidene og over apparatet.
- Luftåpningene må ikke tildekkes under bruk.



- Tilbehør, stekebrett eller former som brukes i apparatet, blir varme. Bruk grytevotter når du tar på eller fjerner ting fra apparatet.
- Ikke legg mat som er pakket inn i plast, i apparatet.
- Ikke la mat komme i kontakt med varmeelementet i apparatet.
- Hvis det kommer røyk fra apparatet, må du umiddelbart trekke ut støpselet. Du må ikke åpne døren før det slutter å komme røyk fra apparatet.
- Fjern fastbrente rester.

## Airfryerens deler





# Betjeningspanel



	<p><b>Strømknapp</b> Av/på-knapp. Hold inne for å slå apparatet på. Lyser rødt i standby-modus og hvitt under drift.</p>
	<p><b>Knapp for forhåndsinnstillinger</b> Trykk for å velge forhåndsinnstilt program. Tiden og temperaturen kan justeres ved behov.</p>
	<p><b>Knapp for temperatur og tid</b> Trykk for å velge mellom temperatur og tid.</p>
	<p><b>Pluss- og minusknapp</b> Brukes til å justere tid eller temperatur opp og ned. Trykk kort for mindre justering, hold inne for rask justering.</p>
	<p><b>Knapp for forvarming</b> Forvarmingen kjører i tre minutter. Når den er ferdig, piper apparatet.</p>
	<p><b>Knapp for å holde maten varm</b> Brukes hvis du vil holde maten varm etter at tilberedningen er fullført. Standardinnstillingen er 65 °C i 15 minutter, men dette kan justeres.</p>
	<p><b>Forsinkelsesknapp</b> Hvis du vil utsette oppstarten av airfryeren, kan du justere dette programmet fra 10 til 900 minutter.</p>



	<b>Start/pause-knapp</b> Starter tilberedningen når du har valgt ønskede innstillinger, og setter den på pause hvis du trykker på den igjen.
	<b>Lysknapp</b> Trykk for å slå det interne lyset av/på.
SHAKE	<b>Påminnelse om risting</b> Airfryeren minner deg på å riste eller snu maten etter at halvparten av tiden har gått. Indikatoren «SHAKE» tennes, og apparatet piper. Tilberedningen og nedtellingen fortsetter etter at skuffen settes inn i airfryeren igjen.

## Standardinnstillinger

Tilberedningstidene og mengden er kun ment som indikasjoner, og tiden og temperaturen varierer avhengig av dine egne preferanser, hva du tilbereder samt hvor mye du tilbereder.

Funksjon	Standard tilberednings-tid (minutter)	Standard temperatur	Anbefalt mengde ingredienser (g)	Anbefalt fremgangsmåte under tilberedning
<b>Fisk</b>	15	180	500	SHAKE
<b>Pommes frites</b>	20	200	500	SHAKE
<b>Bacon</b>	5	180	160	
<b>Bake</b>	15	180		
<b>Kyllinglår</b>	22	190		SHAKE
<b>Biff</b>	12	180	500	SHAKE
<b>Grønnsaker</b>	10	150		SHAKE
<b>Reker</b>	8	185		SHAKE
<b>Kylling</b>	40	180		SHAKE
<b>Dessert</b>	15	180		
<b>Frossen mat</b>	20	180		

## Før første gangs bruk

1. Pakk ut apparatet.
2. Kontroller at ledningen og apparatet ikke er skadet.
3. Kontroller at alle delene medfølger.
4. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet. Ikke fjern typeskiltet eller eventuelle advarsler.

5. Kast emballasjen på en forsvarlig måte.
6. Plasser apparatet på et stabilt, flatt og varmebestandig underlag, og sørg for at det er minst 10 cm avstand på baksiden, sidene og over apparatet.
7. Vask stekebrettet og skuffen grundig med varmt vann, skånsomt vaskemiddel og en myk svamp. Tørk grundig.
8. Vask innsiden og utsiden av produktet med en fuktig klut.
9. Airfryeren må ikke fylles med olje, stekefett eller annen væske. Airfryeren bruker bare varm luft.
10. Ikke plasser noe på airfryeren. Det påvirker luftstrømmen og stekeresultatet.

### **Forsiktig**

Dette er en airfryer som bruker varmluft. Den må ikke fylles med olje, stekefett eller annen væske. Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtakene. Bruk grytevotter når du tar ut den varme pannen. Dette apparatet er bare beregnet for husholdningsbruk. Ikke ta på pannen eller kurven under tilberedning eller umiddelbart etter bruk. Delene blir svært varme. Pannen er varm når tilberedningen er fullført. Når du tar ut pannen fra apparatet, må den plasseres på varmebestandig underlag.

## **Vedlikehold**

**ADVARSEL!** Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske.

**MERK:** Rengjør apparatet etter bruk.

**VIKTIG:** Før du rengjør airfryeren, må du slå den av, trekke ut støpselet og la den avkjøles.

**MERK:** Hvis du tar ut skuffene, avkjøles airfryeren raskere.

Det er viktig at du følger disse rengjøringsinstruksjonene etter bruk, slik at det ikke samler seg fett, og slik at du unngår ubehagelig lukt.

## **Rengjøre skuffen og brettet**

1. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller slipende rengjøringsmaterialer på skuffen eller stekebrettet. Det kan skade slippbelegget.
2. Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
3. Rengjør skuffen og stekebrettet med varmt vann, mildt vaskemiddel og en myk svamp. Tørk grundig.
4. Rengjør varmeelementet med en børste for å fjerne eventuelle matrester.

**MERK: Skuffen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin. Ikke vask skuffen i oppvaskmaskinen.**

**TIPS:** Hvis det sitter fast smuss på brettet eller i bunnen av skuffen, kan du fylle skuffen med varmt vann med litt mildt vaskemiddel og la den stå i cirka ti minutter.

## **Tekniske spesifikasjoner**

Nominell spenning: 220–240 V

Nominell effekt: 1350–1650 watt

Frekvens: 50/60 Hz

## Resirkulering og kassering



Informasjon om kassering av elektrisk og elektronisk avfall

Dette merket på produktet og/eller vedlagte dokumenter viser at produktet skal behandles som elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Produkter som er merket med WEEE, må ikke kastes i restavfallet, men leveres til resirkulering. WEEE-merket avfall kan leveres kostnadsfritt til nærmeste miljøstasjon. Hvis alle kaster elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer vi verdifulle ressurser, samtidig

som vi forhindrer potensielle negative konsekvenser for helse og miljø som følge av farlige materialer som avfallet kan inneholde.

### Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
8800, Viborg  
Danmark



## Holms flæskstek

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. karripulver

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.

## Holms pølsemixs

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:

**Läs användarhandboken noga innan du använder apparaten. Läs även garantiinformationen. Spara kvittot och förpackningen så att du 1) kan uppvisa kvittot vid ett eventuellt garantiärende och 2) kan använda originalförpackningen för att packa ner airfryern i om du behöver skicka den för reparation under garantin. Om du överlåter apparaten till någon annan bör denna användarhandbok ingå.**

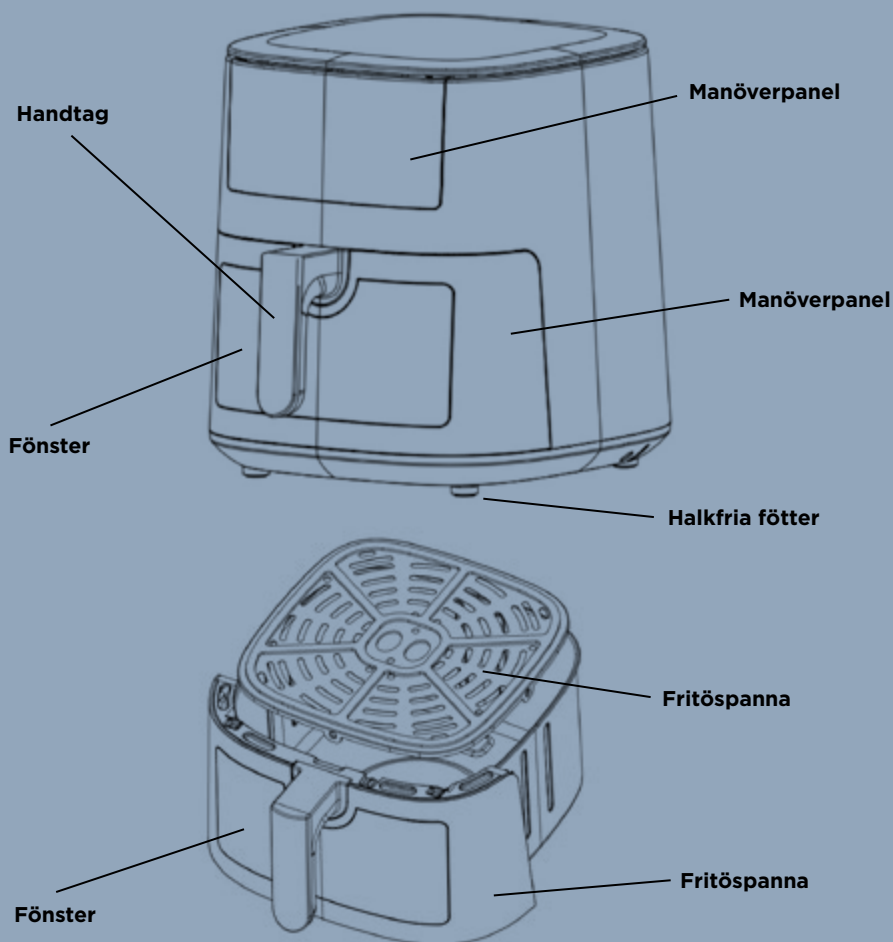
## **Produktsäkerhet**

Vid användning av den elektriska airfryern ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

- Kontrollera att spänningen i elkretsen motsvarar airfryerns märkspänning innan du använder den.
- Se till att airfryern står på ett stabilt, jämnt och värmetåligt underlag.
- Placera inte airfryern nära andra värmestrålande apparater.
- Sänk INTE ner nätsladden, stickkontakten eller någon annan del av airfryern i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna INTE airfryern utan uppsikt när den är ansluten till ett eluttag.
- Barn och husdjur bör hållas under uppsikt så att de inte leker med airfryern.
- Förutsatt att en vuxen är med och håller uppsikt får denna airfryer användas av barn från 8 år och uppåt, liksom av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga och personer som inte har kunskap om eller som inte har någon tidigare erfarenhet av att använda apparater som denna.
- Airfryern är inte en leksak.
- Stäng av den vid vägguttaget och dra ut kontakten från uttaget direkt efter användning eller innan du rengör apparaten.
- Använd INTE airfryern om skada har uppstått på kabeln eller kontakten eller om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad på något sätt. Vid fel/skada på airfryern, kontakta tillverkaren eller dennes serviceverkstad för rådgivning eller för att få apparaten reparerad.
- Använd INTE några andra delar/tillbehör än de som medföljer airfryern eller sådana som rekommenderas av tillverkaren eftersom detta kan göra att skador uppstår på apparaten.
- Dra INTE ut kontakten från eluttaget genom att dra i sladden eftersom detta kan skada sladden.
- Använd INTE denna apparat för annat än avsett ändamål.
- Bär INTE airfryern i strömsladden.
- Låt INTE sladden hänga över en bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med en varm yta.
- Airfryern är endast avsedd för hushållsbruk.
- Airfryern är en elektrisk apparat och måste därför förvaras på en säker plats, utom räckhåll för barn.
- Använd INTE apparaten med blöta händer.
- Förvara INTE airfryern där den utsätts för direkt solljus eller i fuktig miljö.
- Fyll inte fritöspannan med olja, stekfett eller andra vätskor. Denna airfryer tillagar maten med varmluft.
- Ytorna på apparaten blir varma när den används. Ta INTE på varma ytor, använd istället handtagen.
- TA INTE på fritöspannan eller bakplåten under tillagning och ett tag efter att airfryern har stängts av, eftersom dessa delar blir mycket varma.
- Fritöspannan är mycket varm efter tillagningsprocessen. Ställ alltid fritöspannan på en värmetåligt bänkskiva när du tar ut den från airfryern.








- Varm ånga släpps ut via frånluftsöppningarna. Håll alltid ett säkert avstånd mellan händerna och ansiktet och ångan som kommer från frånluftsöppningarna.
- Varm ånga och luft kan komma ut när fritös pannan dras ut.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du installerar eller tar bort tillbehör eller rengör den.
- Placera INTE apparaten mot en vägg eller nära andra apparater. Se till att det finns 10 cm fritt utrymme bakom, på sidorna om och ovanför vattenkokaren.
- Täck INTE över luftintaget och luftutloppet när airfryern är igång.
- Tillbehör, bakplåtar eller ugnshorn som används i apparaten blir varma. Använd alltid ugnsvantar när du hanterar eller tar ut något från airfryern.
- Ställ INTE in mat med plasten som fortfarande har plasten kvar eller som ligger i plastpåsar i apparaten.
- Låt INTE mat komma i kontakt med apparatens värmelement.
- Om det kommer rök från apparaten, dra genast ut sladden. Öppna dörren först när röken har skingrats.
- Skrapa bort eventuella delar som har bränts vid.



## Airfryerns olika delar



# Manöverpanel



	<b>Strömknapp</b> Strömbrytare. Lång knapptryckning för att starta airfryern. Röd lampa för standby-läge, vit lampa för arbetsläge.
	<b>Knapp för förinställt program</b> Tryck på för att välja ett förinställt program – OBS! Du kan fortfarande justera tiden och temperaturen efter önskemål.
	<b>Knapp för inställning av temperatur och tid</b> Tryck för att välja mellan inställning av temperatur eller tid.
	<b>Plus/minus-knapp</b> Använd den här knappen för att justera tiden eller temperaturen upp eller ner. Tryck kort på knappen för att justera en enhet i taget, lång knapptryckning för att snabbt stega uppåt eller nedåt.
	<b>Uppvärmningsknapp.</b> Förvärmningen körs i 3 minuter och airfryern piper när den är förvärmad.
	<b>Varmhållningsknapp.</b> Om du vill hålla maten varm efter att tillagningen är klar. Standardinställningen är 65 °C i 15 minuter, men temperaturen går att justera.
	<b>Knappen Fördröjning.</b> Om du vill starta airfryern med fördröjning kan du justera det här programmet från 10–900 minuter.

	<b>Start/Paus-knapp</b> Startar airfryern när du har ställt in den. Tryck igen för att pausa tillagningen.
	<b>Belysningsknapp</b> Tryck på knappen för att tända belysningen inne i airfryern
<b>SKAKA</b>	<b>Skakfunktion.</b> Airfryern påminner dig att skaka eller vända på maten när halva tillagningstiden har gått. Indikatorn "SKAKA" tänds och ett pip hörs från airfryern. Tillagningen och timern fortsätter när fritöspannan skjuts in i airfryern igen.

## Standardförinställningar

Observera att tillagningstider och mängd endast är råd, och att tiden och temperaturen varierar beroende på personliga preferenser, typ av livsmedel och mängd.

Funktion	Standard-tillagningstid (i minuter)	Standard-temperatur	Rekommenderad mängd ingredienser (g)	Rekommenderad åtgärd under tillagningen
Fisk	15	180	500	SKAKA
Pommes frites	20	200	500	SKAKA
Bacon	5	180	160	
Baka	15	180		
Kycklinglår	22	190		SKAKA
Biff	12	180	500	SKAKA
Grönsaker	10	150		SKAKA
Räkor	8	185		SKAKA
Kyckling	40	180		SKAKA
Dessert	15	180		
Fryst mat	20	180		

## Före första användningen

1. Ta bort emballaget runt apparaten.
2. Kontrollera att nätsladden och höljet inte har några synliga skador.
3. Kontrollera att alla delar som listas verkligen finns med i lådan.
4. Ta bort eventuella klistermärken eller etiketter som sitter på apparaten. Ta INTE bort märkskylten eller varningar.
5. Kassera emballaget på ett ansvarsfullt sätt.

6. Placera airfryern på en stabil, horisontell, jämn och värmetålig yta. Se till att det finns ett fritt utrymme på 10 cm över, bakom och på sidorna av apparaten.
7. Rengör bakplåten och fritöspannan noga med varmt vatten och lite mildt diskmedel och en icke-slipande kökssvamp. Torka noggrant.
8. Torka av varmlufts-fritösen invändigt och utvändigt med en fuktig trasa.
9. Fyll INTE fritöspannan med olja, stekfett eller andra vätskor. Detta är en oljefri fritös som tillagar maten med hjälp av varmluft.
10. Lägg INTE något ovanpå apparaten eftersom det stör luftflödet, vilket försämrar varmlufts-friteringen.

### **OBS!**

Detta är en Airfryer som tillagar maten med hjälp av varmluft. Fyll INTE fritöspannan med olja, stekfett eller andra vätskor. Vidrör inte varma ytor. Använd alltid handtagen. Använd ugnsvantar när du tar ut den varma fritöspannan. Denna maskin är endast avsedd för hushållsbruk. Ta INTE på fritöspannan eller korgen under användning och ett tag efter att airfryern har stängts av, eftersom dessa delar blir mycket varma. Fritöspannan är mycket varm efter tillagningsprocessen. Ställ alltid fritöspannan på en värmetålig bänkskiva när du tar ut den från airfryern.

## **Skötsel och underhåll**

**WARNING!** Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller andra vätskor.

**OBS!** Rengör fritösen efter varje gång som du har använt den.

**VIKTIGT!** Innan du rengör airfryern måste du först stänga av strömbrytaren, dra ut stickkontakten och vänta tills den har svalnat.

**OBS!** Ta bort lådorna för att få airfryern att svalna snabbare.

Det är viktigt att du följer dessa rengöringsinstruktioner efter varje användning för att förhindra att fett ansamlas och för att undvika dålig lukt.

## **Rengöra fritöspannan och bakplåten**

1. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial på fritöspannan eller bakplåten eftersom det kan skada nonstick-beläggningen.
2. Torka av varmlufts-fritösen utvändigt med en fuktig trasa.
3. Rengör fritöspannan och bakplåten med varmt vatten, mildt rengöringsmedel och en icke-slipande svamp. Torka noggrant.
4. Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

**OBS! Fritöspannan tål INTE att diskas i diskmaskin. Ställ ALDRIG in fritöspannan i diskmaskinen.**

**TIPS:** Om smuts har fastnat på bakplåten eller i botten på fritöspannan, fyller du fritöspannan med varmt vatten och lite mildt diskmedel. Låt sedan diskmedelsblandningen verka i cirka 10 minuter.



## Tekniska data

Märkspänning: 220 V-240 V  
Nominell effekt: 1350-1650 watt  
Frekvens: 50/60 Hz

## Återvinning och bortskaffning



Information till konsumenter om bortskaffande av elektriskt och elektroniskt avfall. Denna märkning på en produkt och/eller medföljande dokument indikerar att den, när den har tjänat ut, ska kasseras som elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE-märkta avfallsprodukter får inte slängas i hushållssoporna. Produkter av denna typ ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av de material som den är tillverkad av. För korrekt hantering, insamling och återvinning; lämna in allt WEEE-märkt avfall på en återvinningsanläggning i din kommun, avfallet kan lämnas in utan kostnad. Om alla konsumenter kasserar uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt, kommer det att spara värdefulla resurser och förhindra potentiella negativa effekter på människors hälsa och miljön på grund av farliga material som avfallet kan innehålla.

### Kontaktinformation:

F&H Group A/S  
Gl. Skivevej 70  
8800, Viborg  
Danmark



## 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.

## 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:

**Read the instructions carefully before operating the appliance and read the following instructions carefully including the warranty, the receipt, and if possible, the packaging. If you give the appliance to other people, transfer this manual to them.**

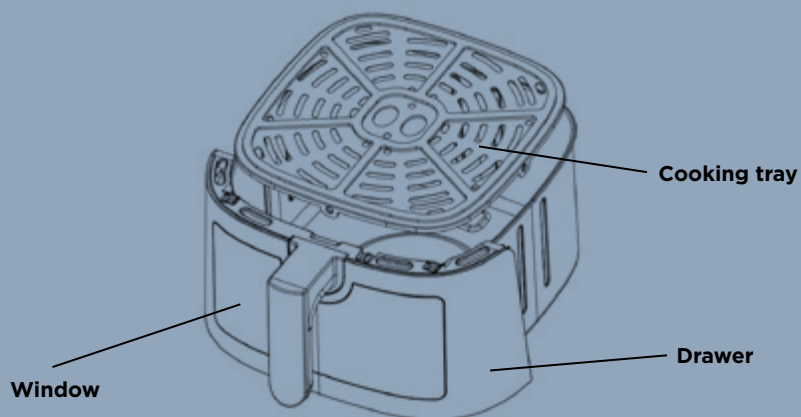
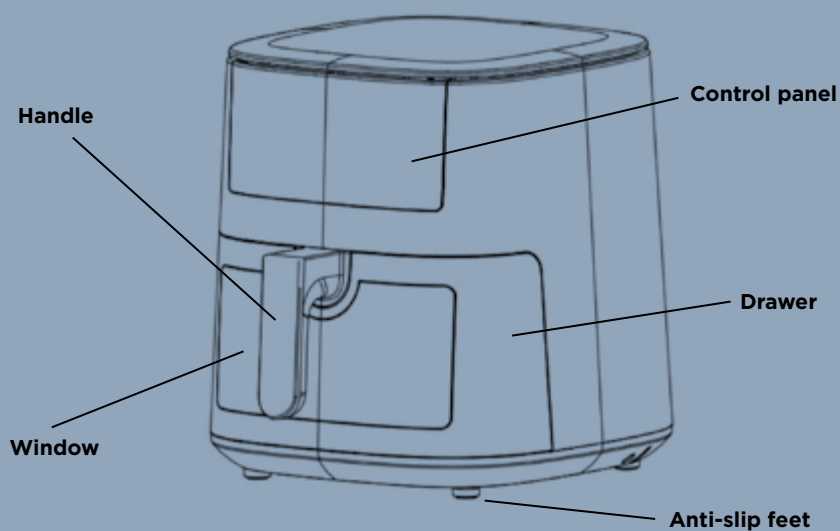
## Product safety

When using the electrical air fryer, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the air fryer before operating.
- Ensure that the air fryer is used on a stable, level and heat resistant surface.
- Keep the air fryer away from any other heat emitting appliances.
- DO NOT immerse cords, plugs or any part of the air fryer in water or in any other liquid.
- DO NOT leave the air fryer unattended whilst connected to the mains power supply.
- Children or pets should be supervised to ensure that they do not play with the air fryer.
- This air fryer 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, under adult supervision.
- This air fryer is not a toy.
- Switch off at the wall socket and then remove the plug from the socket immediately after use or before cleaning.
- DO NOT operate the air fryer with a damaged cord / plug or after the air fryer malfunctions / has been damaged in any manner. Seek advice from the manufacturer or it's service agent or a similarly qualified person.
- DO NOT use any parts / accessories other than those supplied with this air fryer or recommended by the manufacturer, as this may cause damage.
- DO NOT pull the plug out by the cord as this may damage the and/or the cable.
- DO NOT use this product for anything other than its intended use.
- DO NOT carry the air fryer by the power cord.
- DO NOT let the cord hang over the edge of the table or counter or let it come into contact with any hot surfaces.
- This air fryer is for household use only.
- Electrical air fryers must always be stored in a secure place, out of the reach of children.
- DO NOT operate with wet hands.
- DO NOT store the air fryer in direct sunlight or in humidity conditions.
- DO NOT fill the pan with oil, frying fat or any other liquids. This Air Fryer uses hot air.
- Surfaces are hot. DO NOT touch the hot surfaces, use the handles instead.
- DO NOT touch the pan or tray during and for some time after use, as they get very hot.
- The pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top when you remove the pan from the fryer.
- Hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Hot steam and air may escape when the drawer is opened.
- Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before fitting or removing accessories or cleaning.
- DO NOT place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- DO NOT cover the air inlet and outlet during operation.

- Any accessories, baking trays or oven dishes used in the appliance will become hot. Always use oven gloves when handling or removing anything from the appliance.
- DO NOT place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the appliance.
- DO NOT allow food to come into contact with the heating element of the appliance.
- If the appliance begins to emit smoke, unplug it immediately. Only open the door once the smoke has cleared.
- Remove burnt remnants.








## Parts of air fryer







# Control Panel



	<p><b>Power Button</b> Power control. Long press to start. Red light for standby mode, white light for working mode.</p>
	<p><b>Pre-set Button</b> Touch to choose pre-set program - note time and temperature can be adjusted as wanted.</p>
	<p><b>Temperature &amp; Time Button</b> Press to choose between temperature &amp; time adjustments.</p>
	<p><b>Plus &amp; Minus Button</b> Use to adjust time or temperature up or down. Short touch for slight adjustments, long press for quick adjustment.</p>
	<p><b>Preheat button.</b> Preheating will run for 3 mins, and beep once ready.</p>
	<p><b>Keep warm Button.</b> If you wish to keep food warm after preparation time have ended. Standard setting is 65°C for 15 minutes but can be adjusted.</p>
	<p><b>Delay Button.</b> If you want to delay the start of the airfryer, this program can be adjusted from 10-900 mins.</p>

	<p><b>Start &amp; Pause Button</b> Starts the operation after wanted settings has been entered and pauses operation again if pressed.</p>
	<p><b>Light Button</b> Press for the internal light on/off</p>
<p><b>SHAKE</b></p>	<p><b>Shake function.</b> The air fryer will remind you to shake or turn your foods after half of the time have passed. The 'SHAKE' indicator will illuminate, and the machine give a beep. The cooking and timer will continue after the drawer have been reinserted to the airfryer.</p>

## Default Pre-settings

Please note that cooking times and quantities are indications only, and that time and temperature varies depending on personal preferences, type of food and quantities.

Function	Default cooking time(mins)	Default temperature	Recommended amount of ingredients(g)	Recommended action during cooking
<b>Fish</b>	15	180	500	SHAKE
<b>Fries</b>	20	200	500	SHAKE
<b>Bacon</b>	5	180	160	
<b>Bake</b>	15	180		
<b>Chicken leg</b>	22	190		SHAKE
<b>Steak</b>	12	180	500	SHAKE
<b>Vege</b>	10	150		SHAKE
<b>Shrimp</b>	8	185		SHAKE
<b>Chicken</b>	40	180		SHAKE
<b>Dessert</b>	15	180		
<b>Frozen food</b>	20	180		

## Before first use

1. Remove your appliance from the packaging.
2. Check that there is no damage to the cord or any visible damage to the body.
3. Check that all listed parts are present.
4. Remove any stickers or labels from the appliance. DO NOT remove the rating plate or any warnings.
5. Dispose of the packaging in a responsible manner.

6. Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface ensuring there is at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
7. Thoroughly clean the cooking tray and drawer with hot water, some mild detergent, and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
8. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
9. DO NOT fill the drawer with oil, frying fat or any other liquid. This is an oil-free fryer that works on hot air.
10. DO NOT put anything on top of the appliance, as this will disrupt the airflow and the hot air frying will be affected as a result.

### Caution

This is an Air Fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. Do not touch hot surface, use handles. Remove the hot pan with oven -safe gloves. This appliance is for household use only. Do not touch the pan or basket during preparation and for some time after use, as they get very hot. The pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top when you remove the pan from the device.

## Care and maintenance

**WARNING!** Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

**NOTE:** Clean the appliance after every use.

**IMPORTANT:** Before cleaning ensure the air fryer is switched off, unplugged, and has cooled down.

**NOTE:** Remove the drawers to let the air fryer cool down more quickly.

It is important that you follow these cleaning instructions after each use to prevent accumulation of grease and avoid unpleasant odors.

## Cleaning the drawer and tray

1. DO NOT use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to the drawer or cooking tray as this may damage the non-stick coating.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the drawer and cooking tray with warm water, mild detergent, and a non-abrasive sponge. Dry thoroughly.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

**NOTE: The drawer is NOT dishwasher proof. NEVER place the drawer in the dishwasher.**

**TIP:** If dirt is stuck to the tray or the bottom of the drawer, fill the drawer with hot water with some mild detergent, and let the drawer soak for approximately 10 minutes.

## Technical specification

Rated Voltage: 220V-240V  
Rated Wattage: 1350-1650 Watts  
Frequency: 50/60 Hz

## Recycling and disposal



Information on Waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment  
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  
Denmark



## 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.

## 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.



