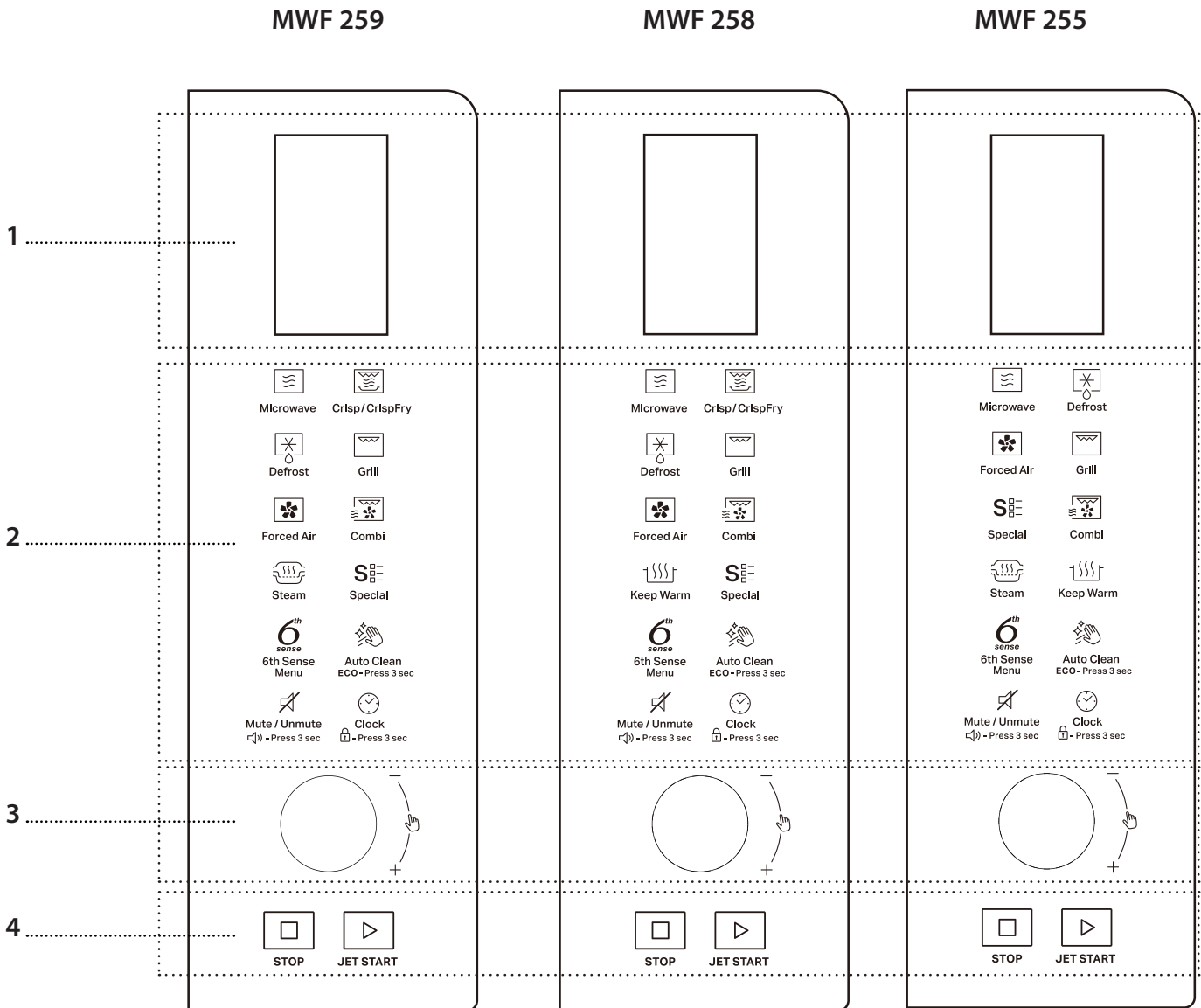


BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY

2. FUNCTIEKNOPPEN

3. DRAAIKNOP/BEVESTIGINGSKNOP

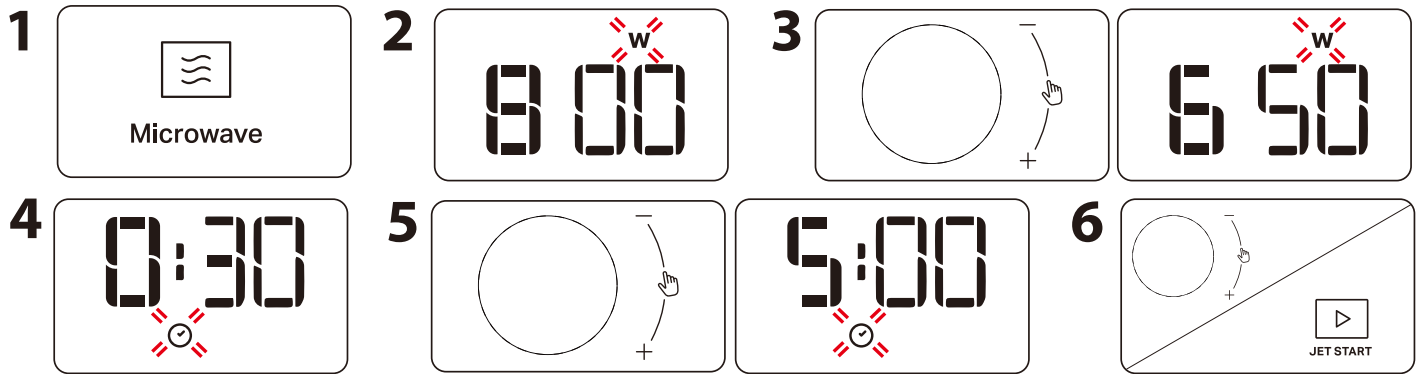
- Draai aan de knop om de duur, het vermogen, de temperatuur (afhankelijk van modellen), en gewicht in te stellen om de categorie voedingsmiddelen te kiezen en de klok aan te passen. Draaien naar rechts of links zal de waarde verhogen of verlagen.
- Druk op de knop om de parameter te bevestigen. Wanneer de laatste parameter is bevestigd, gaat de functie naar UITVOEREN.

4. STARTEN-/STOPKNOPPEN

BEREIDINGSFUNCTIES

MAGNETRON (HANDMATIG)


De magnetronfunctie is een handmatige functie waarmee u snel bereiding kunt maken of eten en drinken kunt opwarmen. Voorbeeld: oven instellen op 650 W en een duur van 5 min.:



1. Druk op de Microwave-knop.
2. 800 W is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen op 650 W.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen of na 3 seconden. Anders verschijnt 0:30 op het display.
5. Draai aan de knop om de duur op 5 minuten te zetten.
6. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

Als u het vermogen moet wijzigen, drukt u opnieuw op de Microwave-button en draait u de knop om de waarde aan te passen. Het gewenste vermogensniveau kan worden geselecteerd volgens de onderstaande tabel.

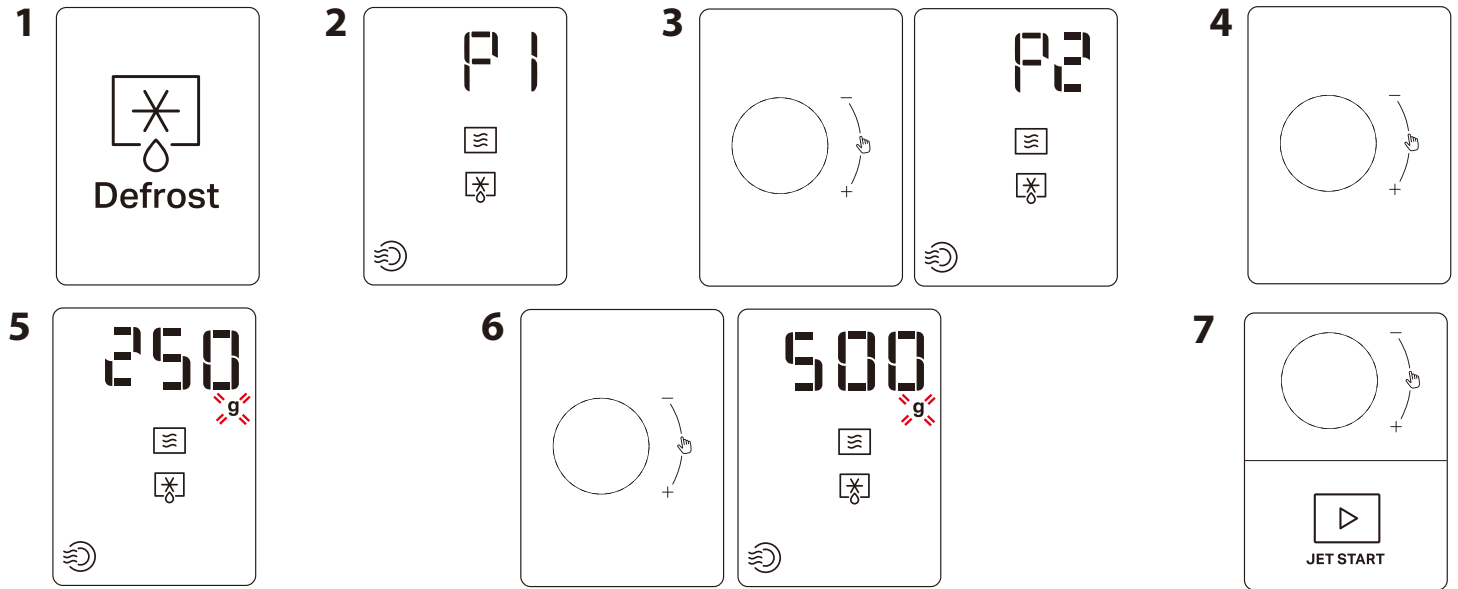
VOEDING	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
90 W	Roomijs zachter maken. Warm houden.	 (NIET BIJGELEVERD)
160 W	Ontdooien, boter en kazen zachter maken.	
350 W	Gerechten met een trage en langere gaartijd, zoals stoofpotjes. Smelten van boter, kazen en chocolade.	
500 W	Bereiding van delicate gerechten. Geschikt voor eiwitrijke gerechten, zoals kazen of eieren; afwerking van bereidingen van stoofpotjes.	
650 W	De bereiding van op vlees, vis of groenten gebaseerde ingrediënten die overal gelijkmatig moeten worden gegaard.	
800 W	Opwarmen van drank, water, soep, thee of koffie. Gebruik voor voedingsmiddelen die veel water bevatten. Niet gebruik voor voedingsmiddelen die eieren of room bevatten.	

INDICATORS:



ONTDOOIEN











Met deze functie kunt u snel voedsel automatisch ontdooien. Gebruik deze functie voor het ontdooien van vlees, kip, vis, groenten en brood. Bijvoorbeeld: 500 g kip ontdooien:



1. Druk op de knop Ontdooien.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop om de categorie op P2 te zetten.
4. Druk op de knop Snel starten of OK om te bevestigen.
5. 250 g is het standaard gewicht.
6. Draai de knop om het gewicht in te stellen op 500 g.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Voor de best mogelijke resultaten wordt u, indien dat nodig is, gevraagd of u de voedingswaren wilt omdraaien/roeren. Raadpleeg het hoofdstuk "Voedsel toevoegen/roeren/omdraaien", sectie "FUNCTIES EN DAGELIJKS GEBRUIK".
- U moet snijden of met een vork prikken in plastic folie om de druk vrij te geven en te voorkomen dat de folie openspringt omdat er tijdens de bereiding stoom wordt gevormd.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.

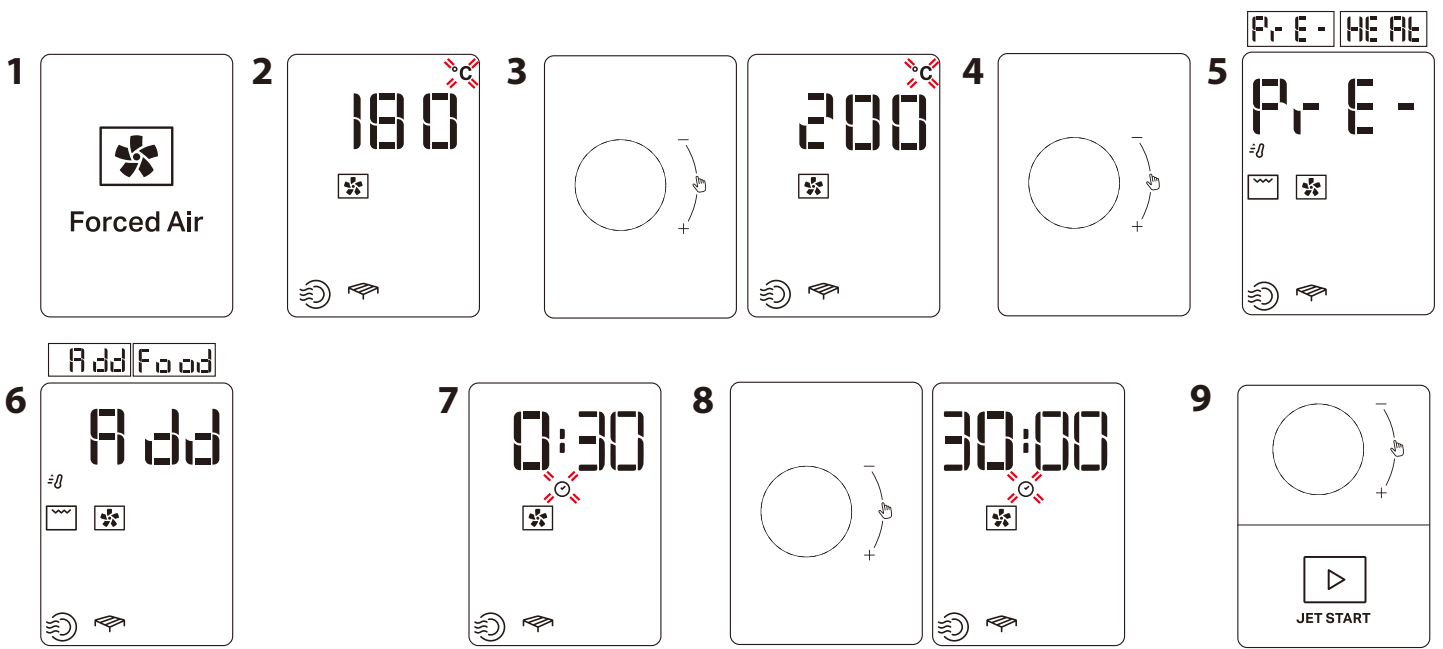
VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258 MWF 259	MWF 255	GEWICHT	ACCESSOIRES	INSTRUCTIES
 Vlees	P1	P1	100-2000 g/ 50 g	Magnetronbestendige schaal  (NIET BIJGELEVERD)	Gehakt, sneden, karbonaden, stoofpot.
 Kip	P2	P2	100-2000 g/ 50 g		Filets (volledig of gesneden)
 Vis	P3	P3	100-1500 g/ 50 g		Volledige vissen of filets
 Groenten	P4	P4	100-1500 g/ 50 g	(NIET BIJGELEVERD)	Vermijd hardere stukken van groenten
 Knappe- rig brood	P5		50-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Brood met een laag gewicht ontdooit beter
 Brood	P5	P5	50-500 g/ 50 g	 (NIET BIJGELEVERD)	Brood met een laag gewicht ontdooit beter

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



FORCED AIR (HETELUCHT)(HANDMATIG)

Met deze functie kunt u ovengerechten maken. Dankzij een krachtig warmte-element en een ventilator, is de bereidingscyclus net zoals een traditionele oven. Gebruik deze functie voor het bakken van pasteien, banketproducten, vlees, gevogelte, vis enz. Het bereidingsproces wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase van de oven om de beste mogelijke bereidingsresultaten te verkrijgen. Bijvoorbeeld: een gerecht bereiden op 200 °C, 30 minuten:




1. Druk op de toets Forced Air(Hetelucht).
2. 180 °C is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om de temperatuur op 200 °C in te stellen.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. Voorverwarmen verschijnt op het display.
6. Na het voorverwarmen verschijnt "Add Food" (Voedsel toevoegen) op het display. Open de deur en plaats het voedsel. Sluit de deur.
7. De standaardduur is 30 sec.
8. Draai de knop om de duur op 30 minuten te zetten.
9. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.



Tips en suggesties:

- Gebruik het lage rek om er voedsel op te plaatsen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.
- Als u deze functie gebruikt, moet u controleren of het kookgerei dat u gebruikt ovenbestendig is.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.

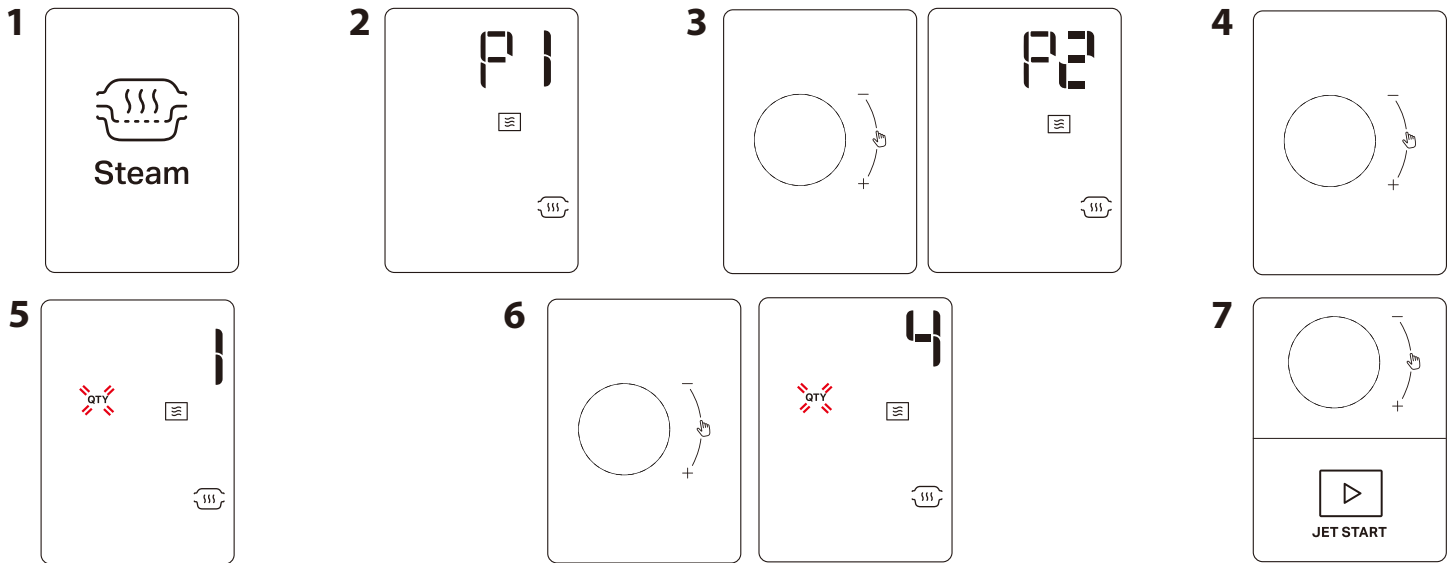
Forced Air(Hetelucht)	ACCESSOIRES
Handmatig 40-200 °C / 5 °C	 Laag rek

INDICATORS:



MENU STOMEN (ALLEEN MWF 255 EN MWF 259)


Met deze functie kunt u gezonde en natuurlijk smakende gerechten verkrijgen door met stoom te bereiden. Gebruik deze functie voor het stomen van voedingsproducten, zoals pasta, rijst, groenten en vis. U wordt gevraagd om de bereidingstijd voor de rijst en pasta te selecteren aan de hand van de aanbevelingen op de verpakking. Als u bijvoorbeeld 4 porties quinoa wilt koken, gebruikt u de stoompan zonder rooster.



1. Druk op de knop Stomen.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop om de categorie op P2 te zetten.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 1 portie verschijnt op het display.
6. Draai de knop om het gewicht in te stellen op 4 porties.
7. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- De starttemperatuur van water ligt tussen 15 en 27 °C.
- De stoompan is uitsluitend voor gebruik met magnetrons ontworpen! Het gebruik van de stoompan in een andere functie, kan schade aan het accessoire veroorzaken.
- Voor voedingscategorieën P4 tot P16 giet u 100 ml water in de bodem van de stoompan voordat u de bereiding STARTEN.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijdert.

VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
P1	Rijst koken	 Lid Bottom	Rijst (80 g/portie), zout	- Voeg rijst en zout toe. - Voeg water op kamertemperatuur toe tot het aangegeven niveau in het accessoire en roer alles door. - Dek af met het deksel van de stoompan. - Geef, indien dit wordt gevraagd, de bereidingstijd van rijst op die is aangegeven op de verpakking van de rijst.
P2	Quinoa koken		Quinoa (70 g/portie), zout	- Voeg quinoa en zout toe. - Voeg water op kamertemperatuur toe tot het aangegeven niveau in het accessoire (gebruik de rijstindicator) en roer alles door. - Dek af met het stoompandeksel.
P3	Pasta koken		Pasta (80 g/portie), zout	- Voeg pasta en zout toe. - Voeg water op kamertemperatuur toe tot het aangegeven niveau in het accessoire en roer alles door. - Dek af met het deksel van de stoompan. - Geef, indien dit wordt gevraagd, de bereidingstijd van pasta op die is aangegeven op de verpakking van de pasta.

INDICATORS:



VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
P4	Groenten stomen (broccoli, bloemkool)	150-500 g/50 g	Stoompan 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats roosjes of gesneden stukken van de groenten op het rooster en zorg dat ze niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P5	Aardappelen stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Snijd tomaten in blokjes en leg ze op het rooster. Zorg dat ze niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P6	Diepvriesgroenten stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats roosjes van de groenten op het rooster en zorg dat ze niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P7	Fruit stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	Appelen, peren	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P8	Kipfilet stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P9	Visfilets stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	Kabeljauw, zeebrasem, forel	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P10	Vismoten stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	Tonijn, zwaardvis, zalm	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P11	Garnalen stomen	150-500 g/50 g	Stoompan 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P12	Gestoomde champignons in roomsaus en gevulde aardappelen	1 recept	Stoompan 	3 grote aardappelen 100 g champignons, 50 g geraspte Parmezaanse kaas, 1 theelepel gehakte peterselie, zout en peper	<ul style="list-style-type: none"> - Schil de aardappelen en snijd ze in de lengte in twee. - Kerf in de binnenkant van de aardappel met een klein mesje. Stop het mengsel van de kaas en de andere ingrediënten in de holten van de aardappelen. - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het rooster. Schik dan het product op het rooster. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P13	Gestoomde vegetarische balletjes	1 recept	Stoompan 	1 wortel, 1 courgette (medium) 1 rode paprika, 100 g geraspte Parmezaanse kaas, 200 g ricotta kaas, 100 g paneermeel, nootmuskaat, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Maal de groenten in een mixer en meng dan alle ingrediënten in een kom. - Maak de balletjes (elk 1-2 eetlepels) en rol ze in het paneermeel. - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het voedsel op het rooster. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.

INDICATORS:



VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
P14	Gestoomde vegetarische rijstpapierloempia's	4 rollen	Stoompan 	4 vellen rijstpapier 60 g courgettes, 60 g wortelen, 40 g selderijstengel, 10 g verse gember, 10 g verse koriander	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de courgettes, wortelen, selderijstengel en koriander. - Leg ze op rijstpapier en rol het op. - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het voedsel op het rooster. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P15	Gestoomde gevulde inktvis	1 recept	Stoompan 	500 g inktvis, ontdaan van ingewanden en gevild, 100 g paneermeel, 50 g geraspte Parmezaanse kaas, 1 eetlepel gehakte peterselie, 30 ml olijfolie, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten en stop alle vulling in de openingen van de inktvis. - Giet 100 ml in de stoompan en plaats het voedsel op het rooster. - Start de bereiding en laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P16	Gestoomde witvis en basilicumburgers	150-500 g/50 g	Stoompan 	500 g gefileerde witvis, ontveld en geplet, 30 g verse basilicum, roze peper, zout.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg de witte visfilet en basilicum toe aan een keukenmachine uitgerust met het meshulpstuk en mix net totdat het is kleine stukjes is gesneden. - Doe dan roze peper en zout bij de basilicum en witte visfilets. Mix alles samen tot u een glad mengsel hebt. - Met het gelijkmatig verdelen van het mengsel van de visfilet, vormt u het in burgers van gelijke grootte - doe 100 ml in de stomer. - Plaats het rooster. - Plaats het voedsel op het rooster en zorg dat de stukken niet op elkaar liggen. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Snel starten. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P17	Asperges en kurkuma quinoa koken	1 recept	Stoompan zonder rooster 	200 g quinoa, 400 ml water, 100 g verse aspergepunten, 1 theelepel kurkuma, 20 ml olijfolie, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Dek af met het stoompandeksel en start de bereiding. - Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P18	Gedroogde tomaten en olijven met spelt	1 recept	Stoompan zonder rooster 	150 g gedroogde spelt, 350 ml water, 100 g gedroogde tomaten, 100 g ontpitte zwarte olijven, 1 fijngesneden kleine sjalot, 1 bosje basilicum, olijfolie, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Dek af met het stoompandeksel en start de bereiding. Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten, daarna roeren en opdienen.
P19	Kip en curry met bulgursalade	1 recept	Stoompan zonder rooster 	200 g kippenborst 250 g gedroogde bulgur, 1 eetlepel Madrascurry, 400 ml groentebouillon,, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Dek af met het stoompandeksel en start de bereiding. Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten, daarna roeren en opdienen.
P20	Koriander en courgettes met basmatirijst koken	1 recept	Stoompan zonder rooster 	300 g basmatirijst 400 ml water, 150 g courgettes, 50 g verse koriander, 50 ml kokosmelk, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Dek af met het stoompandeksel en start de bereiding. Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten, daarna roeren en opdienen.

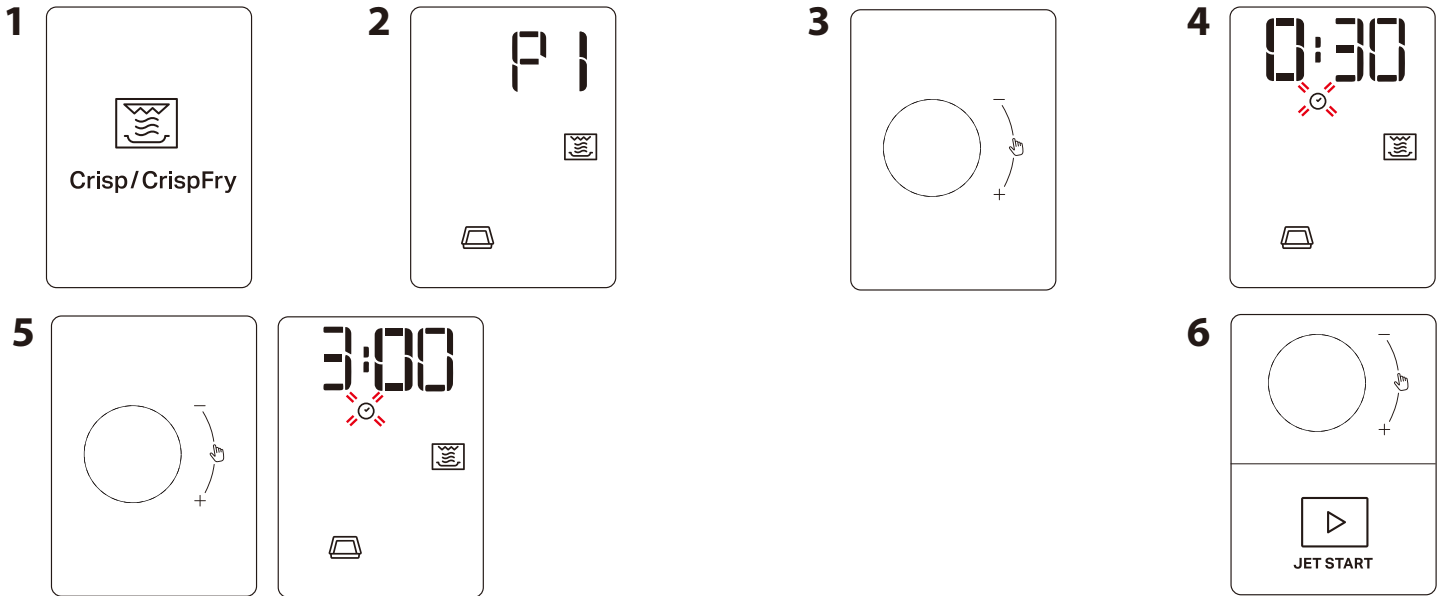
INDICATORS:



CRISP/CRISPFRY (ALLEEN MWF 258 EN MWF 259)

Handmatig krokant bakken

Met deze functie kan een perfecte bruining van zowel de boven- als onderkant van het voedsel worden verkregen terwijl de binnenkant wordt gegaard tot de perfecte textuur. Bereidingsfunctie die de magnetron en grill gebruikt. De crispplaat bereikt de juiste temperaturen die het garen en bruineren van voedsel mogelijk maakt. Bijvoorbeeld om 3 minuten handmatig krokant bakken

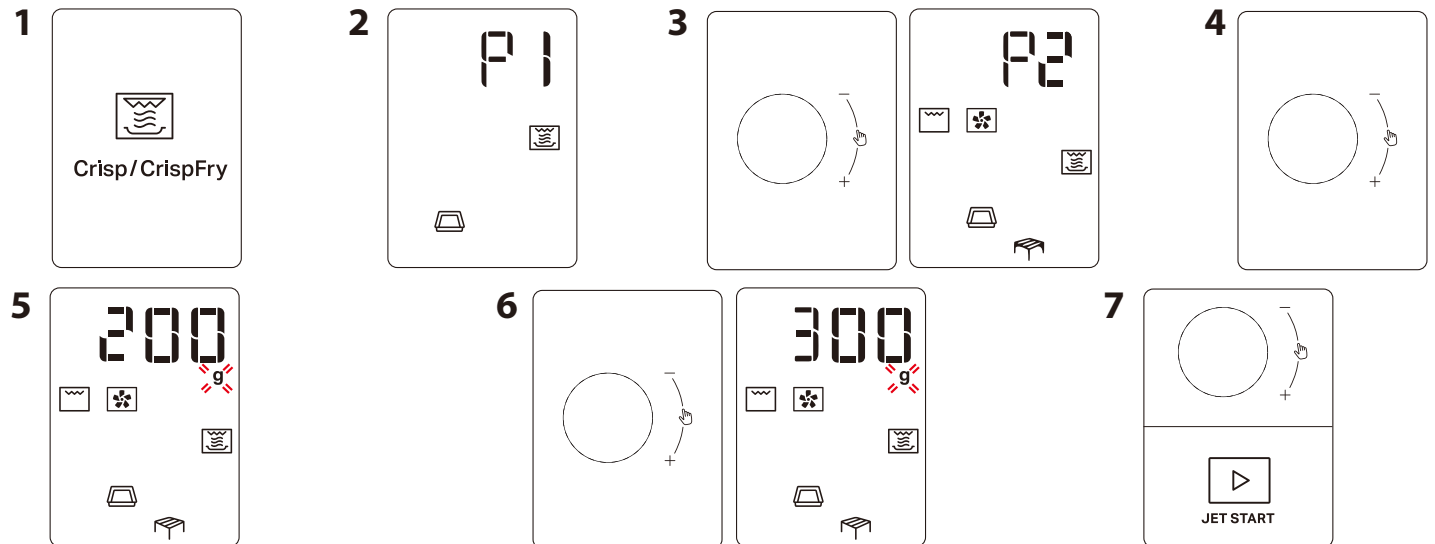


1. Druk op de toets Crisp/CrispFry.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. 0:30 verschijnt op het display.
5. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
6. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

CrispFry

Deze functie is geschikt voor het bereiden van diepgevroren frituurproducten, aardappelen, kippenvleugels, kipnuggets. Het grote voordeel is dat er geen (of slechts heel weinig) olie nodig is terwijl de resultaten bijzonder goed zijn en zeer sterk lijken op gefrituurde producten.

Bijvoorbeeld: om 300 g frieten te frituren:







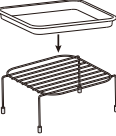
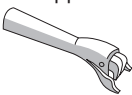

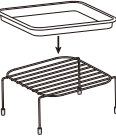
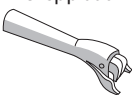


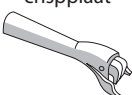


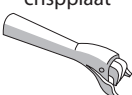
1. Druk op de toets Crisp/CrispFry.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 200 is het standaard gewicht.
6. Draai de knop om het gewicht in te wijzigen naar 300 g.
7. Druk op de toets OK of Snel starten om de bereiding te starten.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):





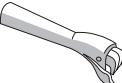


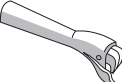


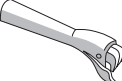






**Tips en suggesties:**

- Plaats de hete crispplaat niet op een oppervlak dat gevoelig is voor hitte.
- Gebruik ovenwanten of de crisphandgreep wanneer u de hete crispplaat uitneemt.
- Gebruik alleen de specifiek hiervoor voorziene crispplaat met deze functie. Ander crispplatten op de markt geven mogelijk niet het correcte resultaat wanneer u deze functie gebruikt.
- Tijdens de bereidingsperiode, kan de magnetron u vragen om voedsel toe te voegen/te roeren/om te draaien. (Raadpleeg "VOEDSEL TOEVOEGEN/ROEREN/OMDRAAIEN" in de sectie FUNCTIES EN DAGELIJKS GEBRUIK voor meer details).

VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
P1	 Handmatige functie		Crispplaat  Handvat crispplaat 		
P2	 Frietjes	200-400 g/50 g	Crispplaat op hoog rek  Handvat crispplaat 	Frietjes	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P3	 Kipnuggets	200-500 g/50 g	Crispplaat op hoog rek  Handvat crispplaat 	Kipnuggets	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P4	 Fishsticks	250-500 g/50 g	Crispplaat op hoog rek  Handvat crispplaat 	Fishsticks	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P5	 Diepvriesburgers	100-600 g/50 g	Crispplaat op hoog rek  Handvat crispplaat 	Diepvriesburgers	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.



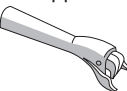
INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



P6		Gepaneerde kipfilet	200-500 g/50 g	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	<p>400 g kippenborst in reepjes, 100 g paneermeel, 60 g bloem, 2 eieren, 100 ml zonnebloemolie, zout en peper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Doe de bloem, het zout en de zwarte peper in een middelgrote ondiepe schaal. - Neem tweede middelgrote ondiepe schaal, en doe er eieren, zout en peper in en klop ze samen op. - Doe het paneermeel en de olie in een derde middelgrote ondiepe schaal, en meng alles door elkaar. - Leg elk stukje kip in elk van deze schalen in de volgorde zoals u ze hebt klaargemaakt: bloem, ei, dan paneermeel. - Leg de kippenborst op de crispplaat en plaats deze in de oven.
P7		Kippenvleugels	200-500 g/50 g	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	Kippenvleugels	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P8		Vismoten	200-500 g/50 g	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	Vismoten	<ul style="list-style-type: none"> - Let het product op de crispplaat en zorg dat er niets op elkaar ligt. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
P9		Gepaneerde kip met ham en kaas	1 recept	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	<p>400 g kippenborst in reepjes, 50 g gesneden kaas, 50 g gesneden ham, 100 g paneermeel, 60 g bloem, 2 eieren, 100 ml zonnebloemolie, zout en peper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de ham en kaas. - Snijd voorzichtig in elke kippenborst een zakje over de hele lengte. - Vul elke borst met het mengsel van ham en kaas en gebruik een spies of enkele tandenstokers om het geheel te sluiten. - Doe de bloem, het zout en de zwarte peper in een middelgrote ondiepe schaal. - Neem tweede middelgrote ondiepe schaal, en doe er eieren, zout en peper in en klop ze samen op. Doe het paneermeel en de olie in een derde middelgrote ondiepe schaal, en meng alles door elkaar. - Leg elk stukje kip in elk van deze schalen in de volgorde zoals u ze hebt klaargemaakt: bloem, ei, dan paneermeel. - Leg de kippenborst op de crispplaat en plaats deze in de oven.
P10		Gepaneerde aubergines met oregano en tijm	1 recept	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	<p>250 g aubergines, 2 eieren, 1 eetlepel gedroogde tijm, 200 g paneermeel, 100 ml zonnebloemolie, zout en peper</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de aubergines in ringen van 1 cm - Meng de eieren, gedroogde tijm, zout en peper samen in een schaal, doe het paneermeel in een andere schaal, voeg de olie toe en meng alles goed dooreen. - Leg elke aubergineschijf in elk van deze schalen in de volgorde zoals u ze hebt klaargemaakt: ei, dan paneermeel. - Leg de aubergineschijven op de crispplaat en plaats deze in de oven.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



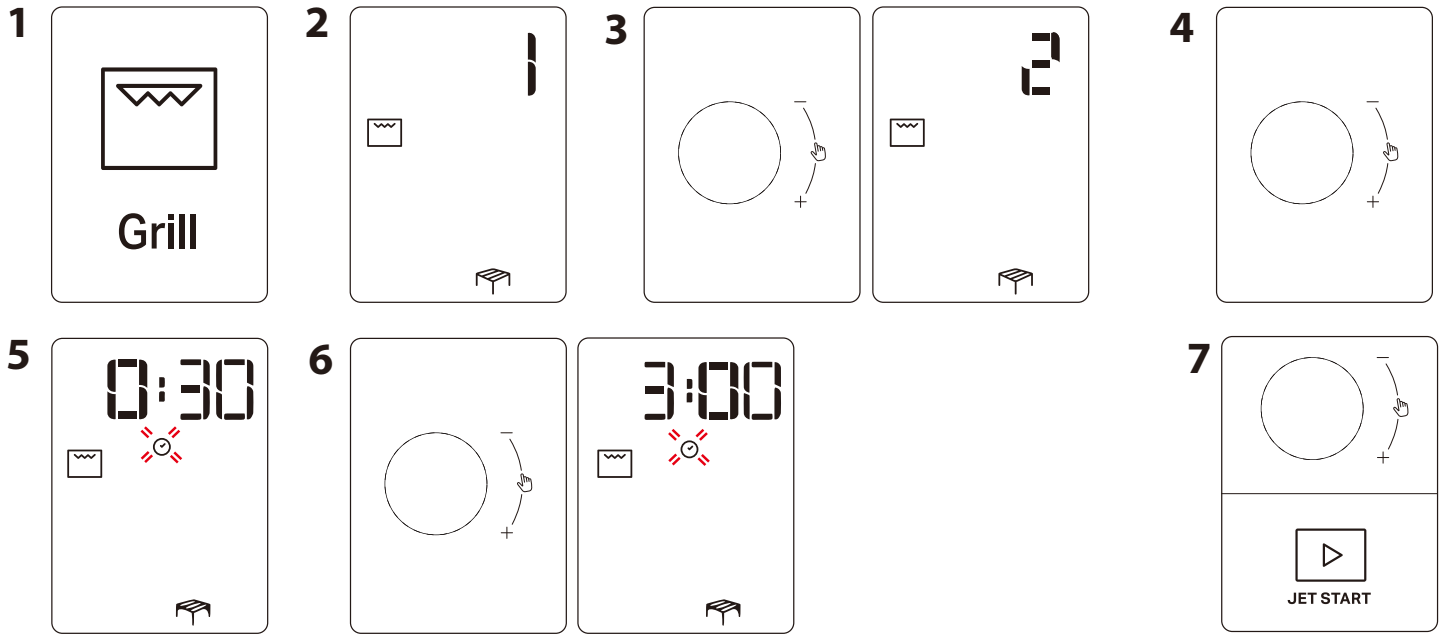
P11		Gepaneerde krokante garnalen	1 recept	<p>Crispplaat op hoog rek</p>  <p>Handvat crispplaat</p> 	<p>400 g gepelde garnalenstaarten, 2 eieren, 200 g paneermeel, 70 ml zonnebloemolie, zout en peper.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de eieren, zout en peper samen in een schaal, doe paneermeel in een andere schaal, voeg de olie toe en meng alles goed dooreen. - Leg elke garnalenstaart in elk van deze schalen in de volgorde zoals u ze hebt klaargemaakt: ei, dan paneermeel. - Leg de garnalen op de crispplaat en plaats deze in de oven.
-----	---	------------------------------	----------	---	---	---

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



GRILL

Deze functie gebruikt een krachtige quartz-grill voor het bruineren van voedsel en het creëren van een rooster- of gratineffect. Bijvoorbeeld: voeding roosteren op gemiddeld niveau gedurende 3 minuten:



1. Druk op de knop Grill.
2. 1 is de standaardinstelling.
3. Draai aan de knop om het vermogensniveau in te stellen op 2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 0:30 is de standaardinstelling.
6. Draai de knop om de duur te wijzigen naar 3 minuten.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Voeding zoals toastbrood, steaks en worstjes, plaatst u op het hoog rek.
- Voor deze functie hebt u het hoge rek nodig. Het brengt de voeding dichterbij de grill voor de beste resultaten. Plaats het in het midden van de ovenruimte.
- Controleer voor gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt hittebestendig is.
- Gebruik geen plastic keukengerei voor het roosteren. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Zorg dat u het plafond onder het roosterelement niet aanraakt.

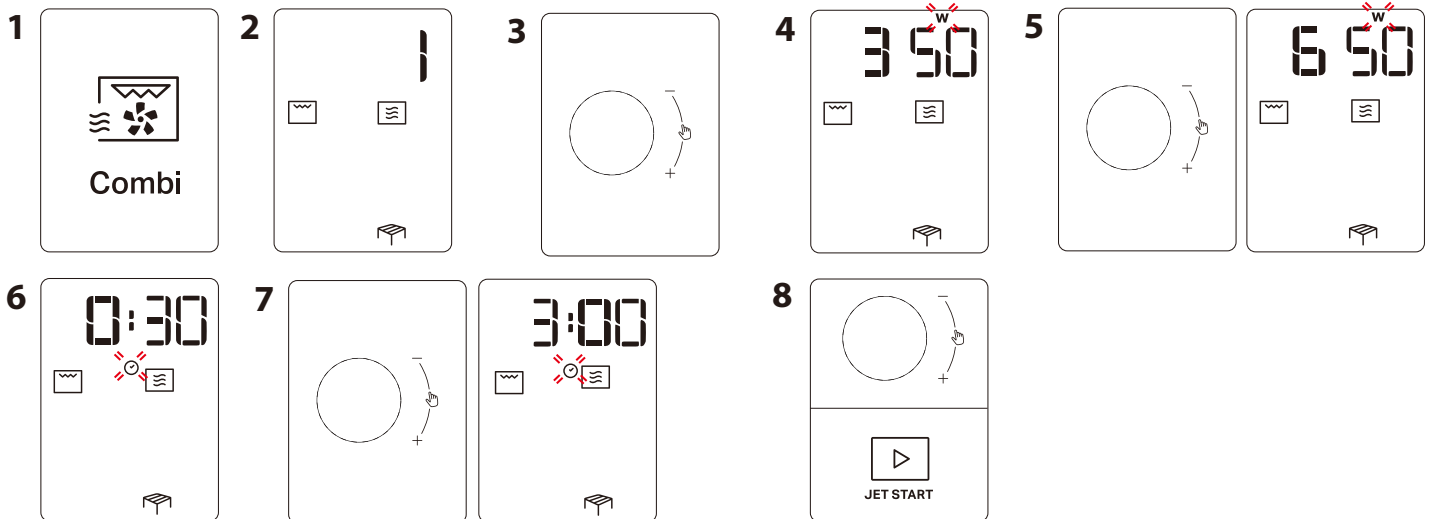
VERMOGENSNIVEAU		TIPS	ACCESSOIRES
1	Laag	Dit niveau wordt gebruikt voor de eindbereiding als het vlees al aan één zijde is geroosterd, maar nog aan de andere zijde moet worden gebruint. Dit niveau is nuttig voor die producten die lang moeten garen/warm moeten worden gehouden zonder the risico op aanbranden.	 Hoog rek
2	Medium	Dit wordt gebruikt voor het bereiden van bepaalde soorten vleessoorten die gelijkmatig aan de binnenkant en buitenkant moeten worden bereid. Het is ook geschikt om brood langzaam te toosten, bereidingen te gratineren en opnieuw op te warmen.	
3	Hoog	Dit niveau wordt gebruikt voor voedingsmiddelen die snel een intense bruining van het oppervlak moeten ontwikkelen, of voor het toosten van brood of het afwerken van gegratineerde gerechten.	

INDICATORS:



COMBI GRILL (MW + GRILL)

Deze functie combineert magnetron en grillverwarming, zodat u in een oogwenk gratin kunt bereiden. Bijvoorbeeld: roosteren van voeding combineren bij een vermogensniveau van 650 W gedurende 3 minuten:



1. Druk op de Combi-knop.
2. 1 is de Combi Grill-functie.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. 350 W is de standaardinstelling.
5. Draai aan knop om het vermogensniveau in te stellen op 650 W.
6. De duur 0:30 is de standaardinstelling.
7. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
8. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet lang open staan wanneer de grill in werking is, anders kan dit een temperatuurdaling veroorzaken.
- Wanneer u grote gratinschotels bereidt, draait u het voedsel om na de helft van de bereidingsduur zodat het oppervlak overal de juiste kleur krijgt.
- Controleer vóór gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt magnetron- en ovenbestendig is en bestand is tegen hitte.
- Gebruik geen plastic keukengerei voor het roosteren. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.
- Zorg dat u het plafond onder het roosterelement niet aanraakt.
- Voor deze functie hebt u het hoge rek nodig. Het brengt de voeding dichterbij de grill voor de beste resultaten. Plaats het in het midden van de ovenruimte.

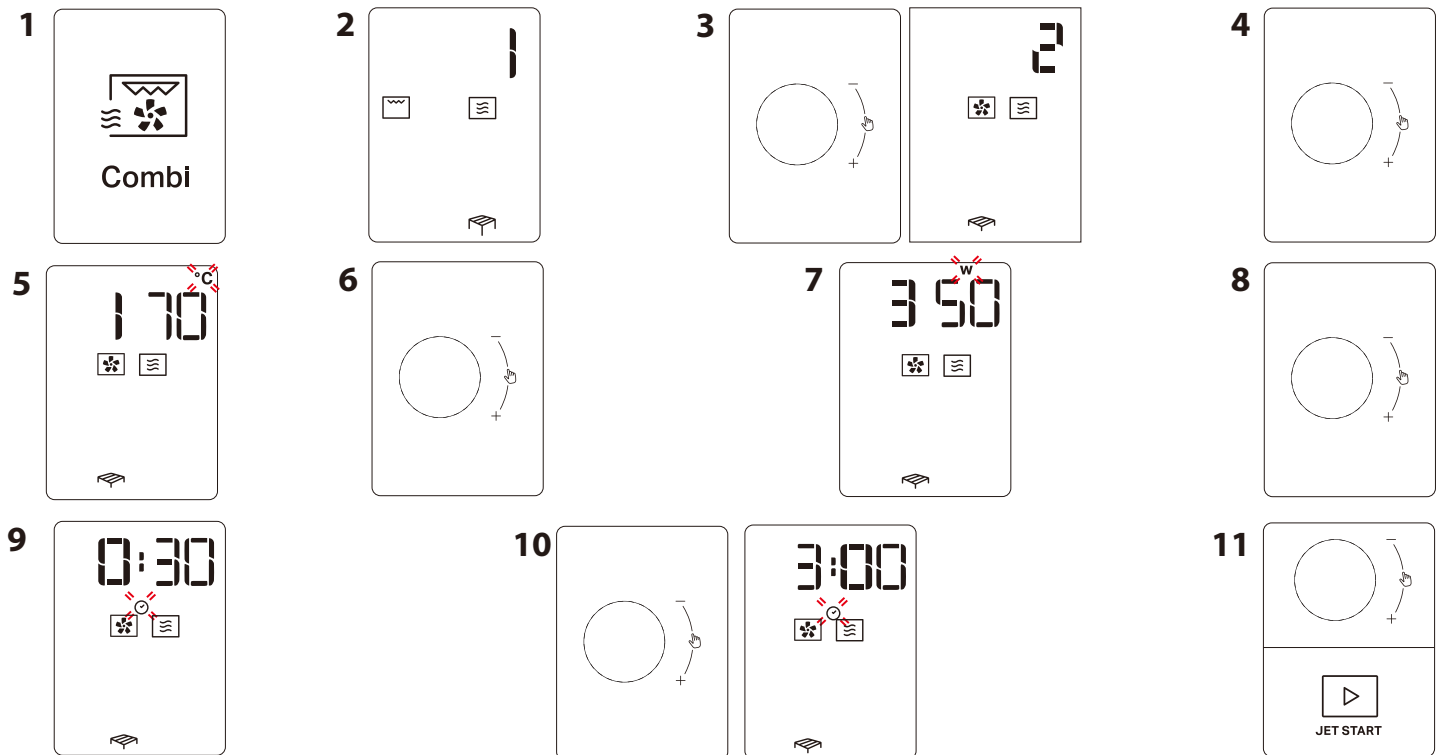
VERMOGENSNI-VEAU	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
650 W	Groenten	 Hoog rek
500 W	Gevogelte	
350 W	Vis	
160 W	Vlees	
90 W	Gratineren van fruit	

INDICATORS:



COMBI (MW + FC)


Deze functie combineert de bereidingen Microwave en Forced Air(Hetelucht) zodat u ovengerechten in minder tijd kunt bereiden. Met Combi (Microwave + Forced Air(Hetelucht)) kunt u gerechten zoals gebraden gevogelte, hele aardappelen, lasagne en vis bereiden. Gebraden vlees en fruittaarten, zoete nagerechten en gebakje. Bijvoorbeeld: voeding bakken bij een vermogensniveau van 350 W op 170 °C gedurende 3 minuten:



1. Druk op de Combi-knop.
2. 1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar de functie 2 Combi-FC.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 170 °C is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK om te bevestigen.
7. 350 W is de standaardinstelling.
8. Druk op de knop OK om te bevestigen.
9. 0:30 is de standaardinstelling.
10. Draai de knop om de duur op 3 minuten te zetten.
11. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Laat de oven niet lang open staan wanneer de functie in werking is, anders kan dit een temperatuurdaling veroorzaken.
- Controleer vóór gebruik van deze functie of het kookgerei dat u gebruikt oven- en magnetronbestendig is.
- Voor een beter resultaat raden wij u aan het voedsel minstens 5 minuten te laten rusten.
- Gebruik het lage rek om er voedsel op te plaatsen zodat de lucht goed rond het voedsel kan circuleren.

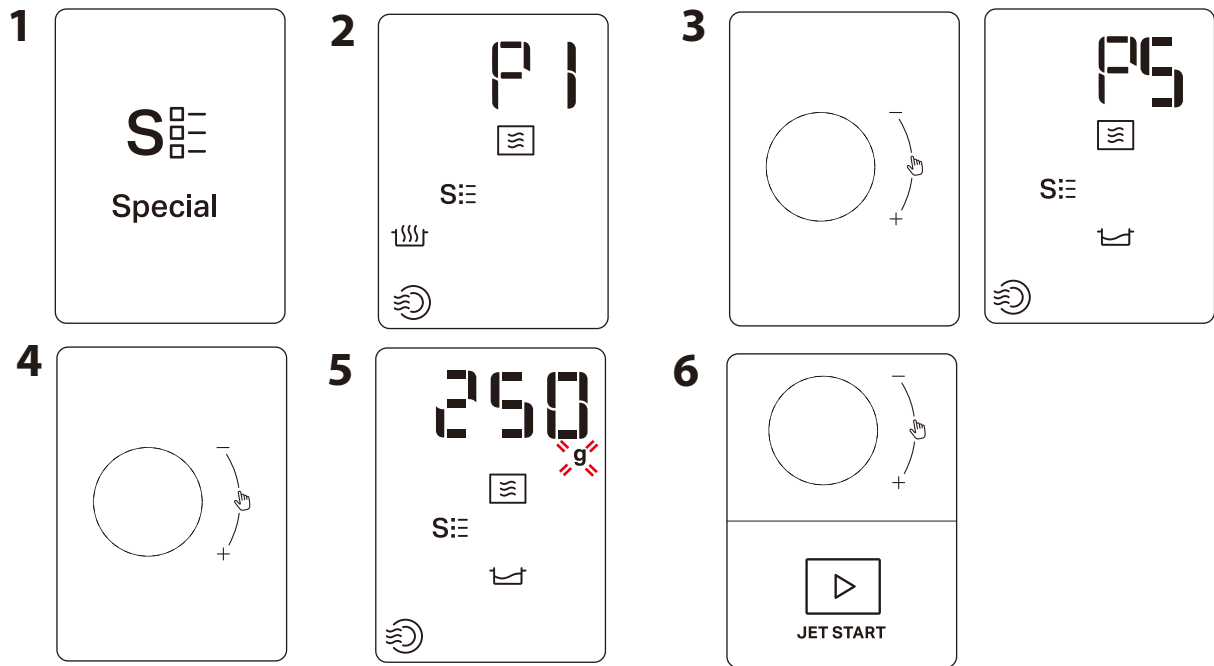
FC+MW	AANBEVOLEN GEBRUIK	ACCESSOIRES
Temperatuur 160-200 °C / 5 °C		
350 W	Gevogelte, hele aardappelen, lasagne, vis	Laag rek 
160 W	Gebraden vlees en fruittaarten	
90 W	Zoete nagerechten en pasteien	

INDICATORS:



SPECIAAL

Het menu Speciaal is een handige knop die verschillende functies bevat die het bereidingsproces ondersteunen. Hiermee kunt u yoghurt maken, deeg laten gisten, boter zacht maken en smelten, roomijs, roomkaas enz. Om bijvoorbeeld 250 g boter zacht te maken met het model MWF 259:



1. Druk op de knop Speciaal.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P5.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 250 g is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties voor yoghurt:

Ingrediënten:

- 600 ml verse of volle UHT-melk.
- 50 g suiker en 15 g basis (natuuryoghurt) (het etiket moet aangeven dat het product levende melkzuurbacteriën bevat).

Accessoire:

- Individuele bekertjes met een inhoud van 1 liter.
- Een middelgrote sauspan.

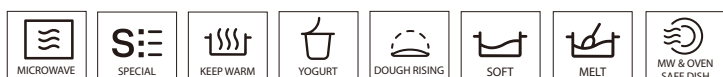
Procedure:

- Zuiver de yoghurtbekers door ze met kokend water te spoelen.
- Verwarm de melk in een sauspan tot onder het kookpunt (ca. 70 °C, als u UHT-melk gebruikt, zorgen dat deze niet oververhit).
- Zodra de doeltemperatuur is bereikt, neemt u de pan van het vuur en wacht u tot de melk is afgekoeld (tot ca. 25 °C).
- Verwijder eventuele "velletjes" die zich op de melk hebben gevormd.
- Wanneer de melk de juiste temperatuur heeft bereikt, mengt u de melk met de suiker en de basis (natuuryoghurt).
- Goed, maar voorzichtig mengen, niet teveel lucht laten integreren (als er teveel lucht is ingemengd, zal de cultuur van de basis traag groeien).
- Giet het mengsel in de schoneovenschaal, dek ze af met een deksel en plaats ze in het midden van de ovenruimte.
- Druk op de knop Speciaal, draai de knop naar P1 of P3 (zie vorige tabel) en druk dan op de knop Snel starten.
- Roer niet in de yoghurt tijdens dit proces.
- Als de bereiding klaar is, verwijdert u de ovenschaal uit de ovenruimte en laat u ze koelen voordat u ze opdiert.
- Om een cultuur te behouden, bewaart u een kleine hoeveelheid van de yoghurt in een schone, luchtdichte houder (na meerdere cycli zal de kracht van de culturen wel afnemen). Deze is twee tot drie weken houdbaar in de koelkast.














Tips en suggesties voor het rijzen van deeg:

1. Giet 200 ml water in een magnetronbestendige container in de ovenruimte.
2. Druk op de knop Speciaal, draai de knop naar P2 of P4 (zie tabel) en druk dan op Snel starten om gedurende 5 minuten vocht en warmte in de ovenruimte te vormen.
3. Na 5 minuten verschijnt "VOEDING TOEVOEGEN" op het display. Om de stoom en temperatuur te behouden, legt u het deeg met container heel snel in de ovenruimte en sluit u de deur.
4. Druk op de toets Snel starten om de bereidingscyclus te starten.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



- Bijvoorbeeld: pizzadeeg. Giet water op 37 °C direct in de container en los de gist op in het water, voeg 250 g bloem toe, evenals 2 eetlepels olijfolie van de eerste persing, 2 g zout. Kneed goed tot het deeg vaste gevormd is. Deze functie kan worden gebruikt met elk ander deegrecept.
- Voor betere resultaten raden wij u aan deze functie te gebruiken voor het rijzen van 250-500 g deeg.

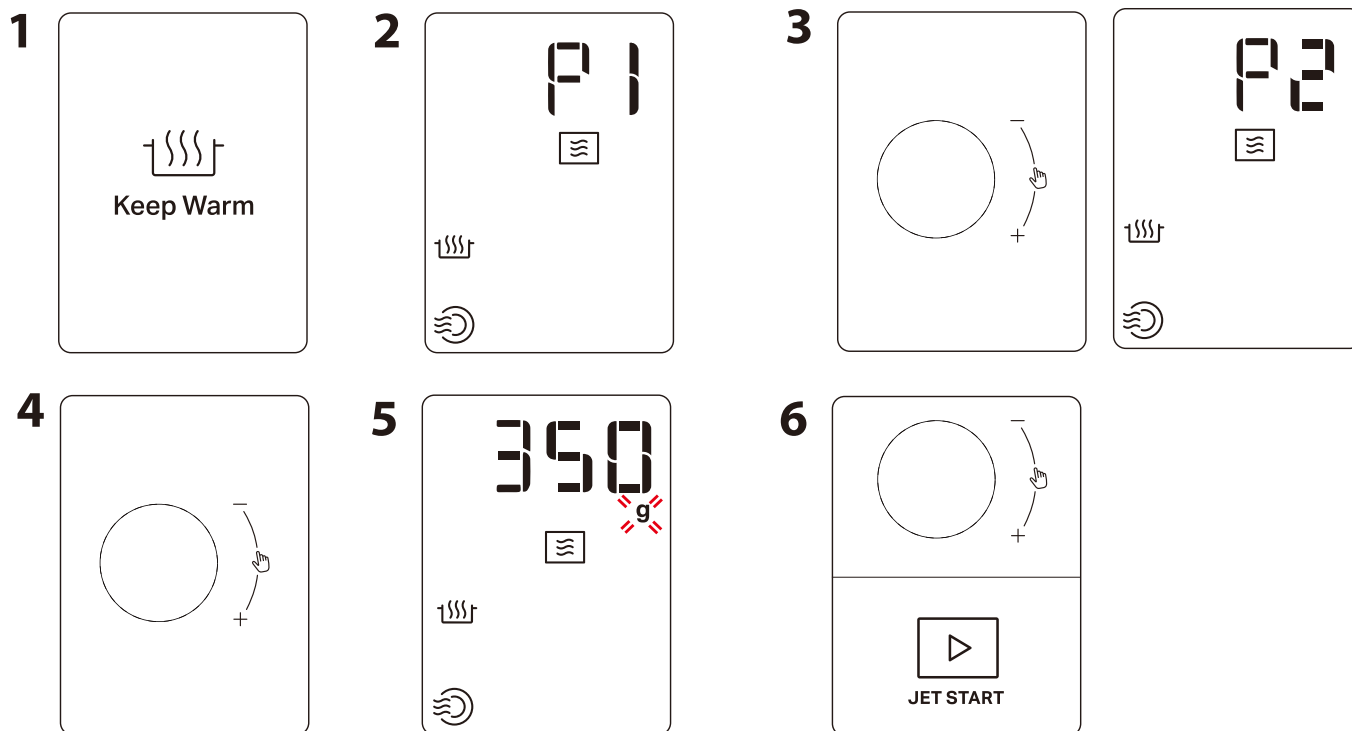
VOEDINGSCATEGORIE	MWF 255	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES
 Rosbief warm houden	-	-	P1	600 -1400 g	 (NIET BIJGELEVERD)
 Pizza warm houden	-	-	P2	300 -800 g	
 Yoghurt	P1	P1	P3	Raadpleeg de tips betreffende yoghurt.	
 Deeg rijzen	P2	P2	P4	Raadpleeg de tips voor het rijzen van deeg	
 Boter zacht maken	P3	P3	P5	50 g - 500 g/50 g	
 Roomijs zachter maken	P4	P4	P6	100 - 1000/50 g	
 Roomkaas zachter maken	P5	P5	P7	50 g - 500 g/50 g	
 Bevroren vruchtensap zachter maken	P6	P6	P8	250 ml - 1l/250 ml	
 Boter smelten	P7	P7	P9	50 g - 500 g/50 g	
 Chocolade in stukken smelten	P8	P8	P10	100 g- 500 g /50g	
 Kaas smelten	P9	P9	P11	50 g - 500 g/50 g	
 Marshmallows smelten	P10	P10	P12	100 - 500 g/50 g	

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE VOEDINGSCATEGORIE):



WARM HOUDEN (ALLEEN MWF 255 & MWF 258)


De warmhoudfunctie wordt alleen gebruikt voor het warm houden van rosbief en pizza. Bijvoorbeeld: 350 g pizza warm houden met het model MWF 255:



1. Druk op knop Warm houden.
2. P1 is de standaardinstelling.
3. Draai de knop naar P2.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. 350 g is de standaardinstelling.
6. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Tips en suggesties:

- Laat de voedingsmiddelen niet langer dan één uur in de oven zitten na de bereiding. Dit kan voedselvergiftiging of ziekte veroorzaken.

	VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES
P1	Rosbief	600-1400 g	 MW SAFE DISH (NIET BIJGELEVERD)
P2	Pizza	300-800 g	

INDICATORS:



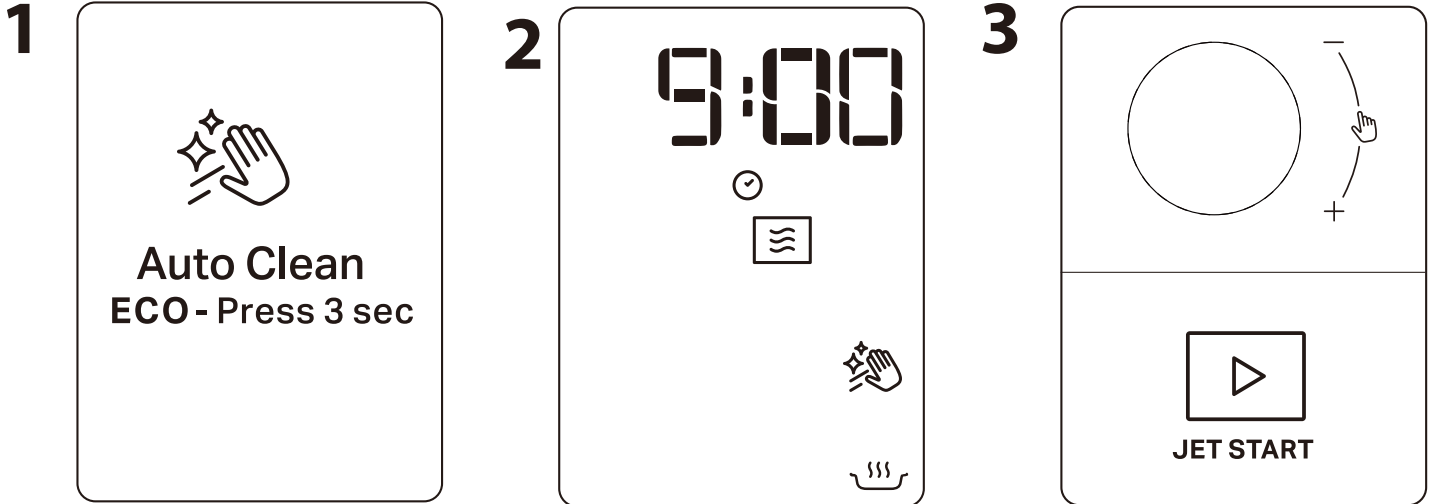
AUTOMATISCH REINIGEN

Deze automatische reinigingscyclus helpt u de ovenruimte van de magnetron te reinigen en onaangename geuren te verwijderen. Dit duurt 13 minuten en kan niet worden gewijzigd.

VOORDAT U DE CYCLUS START:

Giet 250 ml water op kamertemperatuur in een magnetronbestendige houder of in de bodem van de stoompan, afhankelijk van uw model. Plaats de houder direct in de ovenruimte.

DE CYCLUS STARTEN:





1. Druk op de toets Automatische reiniging.
2. 9:00 is de standaardinstelling.
3. Druk op de knop OK of Snel starten om de reiniging uit te voeren.

WANNEER DE CYCLUS IS VOLTOOID:

1. Druk op de knop Stop en open de deur.
2. Verwijder de houder.
3. Gebruik een zachte doek of een papieren handdoek met een mild reinigingsmiddel om de binnenkant te reinigen.

Tips en suggesties:

- Voor een beter reinigingsresultaat wordt aanbevolen om gebruik te maken van een magnetronbestendig magnetron bestendig container met een diameter van 17-20 cm, en een hoogte van maximaal 6,5 cm.
- Omdat de container warm zal zijn nadat de reinigingscyclus is voltooid, wordt aanbevolen een warmtebestendige handschoen te dragen als u de container uit de magnetron verwijdert.
- Voor een beter reinigingseffect en het verwijderen van onaangename geurtjes, voegt u wat citroensap toe aan het water.
- Het grillelement moet niet worden gereinigd omdat de intense hitte vetspatten afbrandt. Het plafond eronder moet echter wel regelmatig worden gereinigd. Gebruik hiervoor een zachte en vochtige doek met een zacht reinigingsmiddel.

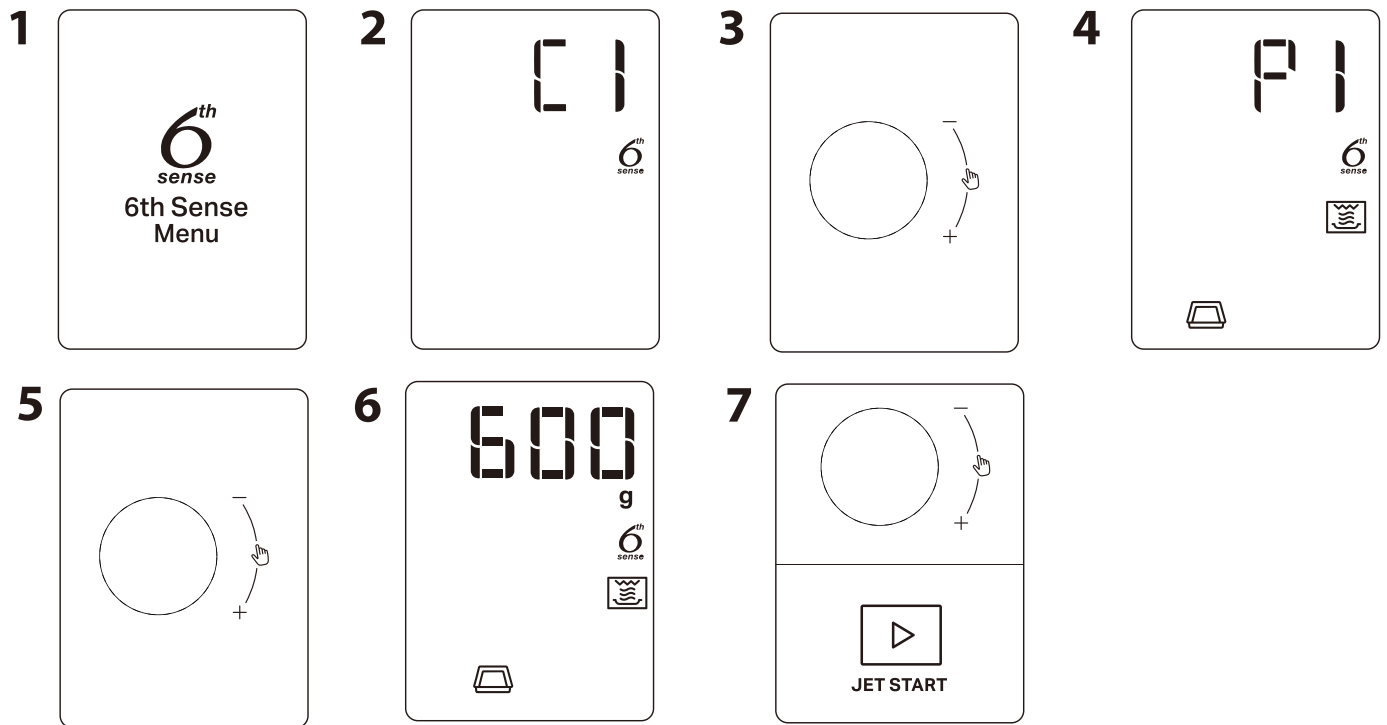
ACCESSOIRES	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Bodem stoompan 	 MW SAFE DISH (NIET BIJGELEVERD)

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN HET MODEL):



6TH SENSE-MENU

Met deze exclusieve Whirlpool-functie kunt u genieten van optimale kookresultaten. De magnetron zal het vereiste vermogensniveau en de tijd die nodig is voor het best mogelijk resultaat in de kortste tijd, automatisch berekenen. Plaats het voedsel in een magnetronbestendige schaal of op het hoge rek, lage rek of de crisplaat (volgens de aanduiding die is opgegeven voor elk recept). Bijvoorbeeld: bereidingen met gebruiksklare mix voor cakes met het model MWF 259:



1. Druk op de knop voor het 6th sense-menu.
2. C1 verschijnt op het display.
3. Druk op de knop OK om te bevestigen.
4. P1 verschijnt op het display.
5. Druk op de knop OK om te bevestigen.
6. 600 g verschijnt op het display.
7. Druk op de knop OK of Snel starten om de bereiding te starten.

Opmerking:








Nadat u babyvoeding of vloeistoffen in een babyfles of een magnetronbestendige kop hebt opgewarmd, moet u de inhoud altijd schudden/roeren en de temperatuur controleren voordat u deze aan het kind geeft. Hierdoor wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en wordt het risico op verbranding voorkomen.

- Verwijder de spenen (van flessen) en deksels (van potten)
- Schud na het opwarmen
- Laat het voedsel even rusten
- Schud het product opnieuw
- Controleer de temperatuur
- Geef het kind het voedsel als het een temperatuur van ca. 30-40 °C (vaste voeding) heeft of ca. 37 °C (melk)




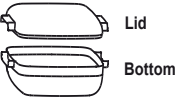


INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



Raadpleeg de onderstaande tabel voor de modellen MWF 258 en MWF 259:

VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
C1 Gemak						
Gebruiksklare mix cake	P1	P1	600 g	Magnetronbestendige cakevorm (niet bijgeleverd) 	Gebruiksklare mix cake	<ul style="list-style-type: none"> - Doe de mix in de cakevorm en plaats deze in de ovenruimte. - Als de bereiding beëindigd is, neemt u de vorm uit de oven en laat u deze even afkoelen voordat u deze opdient.
Dunne diepvriespizza	P2	P2	350 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Dunne diepvriespizza	<ul style="list-style-type: none"> - Neem het product uit de verpakking en let het op de crispplaat. - Laat het product na het einde van de bereidingstijd nog enkele minuten rusten voordat u het opdient.
C2 Ontbijt						
Toast	P1	P1	40-80 g/40 g	Hoog rek 	Sneetjes brood van elk 20 g	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de producten direct op het hoge rek. - Bereiden. - Omdraaien indien dat wordt gevraagd.
Havermoutpap	P2	P2	1-4 porties/ 1 portie	 (NIET BIJGELEVERD)	160 g havermout, 320 g melk, zout	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Bereiden. - Sterk roeren indien vereist. - Melk moet gekoeld zijn anders moet u een grotere beker gebruiken.
Spek	P3	P3	50-150 g/25 g	 Handvat crispplaat 	Speksneden	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de speksneden op de crispplaat.
Gebakken eieren	P4	P4	1-4 porties/ 1 portie		1 portie: 1 ei	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de crispplaat in de ovenruimte om de plaat voor te verwarmen. - Wanneer dit is gebeurd, breekt u de eieren op de crispplaat en plaatst u deze in de ovenruimte.
Spek en eieren	P5	P5	1-4 porties/ 1 portie		1 portie: 1 ei en 25 g spekreepjes	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de spekreepjes op de crispplaat en start de bereiding. - Indien vereist, opent u de deur en breekt u de eieren op de crispplaat boven het spek. Plaats ze terug in de ovenruimte.
Worstjes	P6	P6	100-400 g/ 100 g		Worstjes	<ul style="list-style-type: none"> - Doorprik de worstjes met een vork. - Plaats worstjes op de crispplaat en plaats deze in de ovenruimte. - Bereiden. - Indien vereist, draait u het product om en gaat u verder met de bereiding.
Krokant spek met cocotte-eieren	P7	P7	1 recept		150 g spek, 8 eieren, zout en peper	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de spekblokjes op de crispplaat. - Bereiden. Indien vereist, opent u de deur en breekt u de eieren op de crispplaat boven het spek. - Bestrooien met zout en peper. - Plaats ze opnieuw in de ovenruimte - Bereiden.
Toast met ham en eieren	P8	P8	1 recept		4 eieren, 50 g gerookte ham, 8 sneden brood, zout en peper	<ul style="list-style-type: none"> - Klop de eieren en het zout samen met de ham en leg alles op de crispplaat. - Bereiden. - U verkrijgt een dunne omelet. - Snijd de omelet in 4 vierkanten. - Leg elk vierkant tussen twee sneden brood, leg ze op de crispplaat en stop ze opnieuw in de ovenruimte. - Bereiden.
Hashbrowns met champignons en uien	P9	P9	1 recept		400 g vers geraspte aardappelen, 100 g verse champignons, 60 g uien, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Rasp de aardappelen fijn en knijp er licht in met uw handen om overtollig water te verwijderen. - Voeg alle resterende fijn gesneden ingrediënten toe - Vorm met een lepel hoopjes op de eerder ingevette crispplaat, en druk vervolgens lichtjes met uw vingers, waarbij u schijfjes krijgt.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):


VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES	
Omelet met ham en kaas	P10	P10	1 recept	 Crispplaat  Handvat crispplaat	8 eieren, 70 g geraspte gruyèrekaas, 60 g ham, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de crispplaat in de ovenruimte om de plaat voor te verwarmen. - Combineer eieren, zout, peper en kruiden in een middelgrote schaal en klop het gedurende 1 minuut op tot een homogeen en luchtig mengsel. - Wrijf de crispplaat met een borstel in met boter en olijfolie - Plaats het eiermengsel op de crispplaat. - Bereid. - Er wordt een omelet bereid. Neem de crispplaat uit en gebruik de silicone spatel om de randen van de omelet los te maken van het pannetje en schud het pannetje om zeker te zijn dat er niets blijft kleven. - Leg de ham en kaas in de ene helft en vouw het tegenoverliggende deel van de omelet om zodat de ham en kaas worden bedekt. - Plaats de crispplaat opnieuw in de oven en start de bereiding. 	
C3 Complete maaltijden							
Zalm met groenten	P1	P1	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	300 g zalm, gesneden in 3 cm dikke schijven, 150 g tomaten, 100 g aardappelen, 100 g bloemkool, olie, zout, citroensap	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de zalm en de vooraf met olie, zout, peper en citroensap gekruide groenten op de plaat. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Verwijder het deksel na de bereiding en let erop dat u zich niet brandt. 	
Vis en aardappelen	P2	P2	200-500 g/ 50 g	(NIET BIJGELEVERD)	Visfilets, aardappelen, olijfolie van eerste persing, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de visfilets en aardappelen gekruid (gebruik de helft van de aardappelen en de helft van de vis op gewicht.) - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Verwijder het deksel na de bereiding en let erop dat u zich niet brandt. 	
Kip met curryrijst en groene erwten		P3	1 recept	 Stoompan zonder rooster Lid Bottom	200 g kippenborst 200 g basmatirijst 600 ml groentebouillon, 50 g groene erwten, 1 eetlepel groene curry.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen in de stoompan. - Afdekken, bereiken en roeren indien nodig - Laat het product na de bereidingstijd nog 4-5 minuten rusten. 	
Alles-in-één bolognesepasta		P4	1 recept		500 g bolognesesaus, 350 g korte pasta (rigatoni, mezze maniche, caserecche), 300 ml water, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen in de stoompan. - Afdekken en de bereiding starten. - Geef, indien dit wordt gevraagd, de bereidingstijd van de pasta op die is aangegeven op de verpakking van de fabrikant. - Roeren indien vereist. 	
Couscous met kip en kikkererwten		P5	1 recept		100 g kikkererwten, 150 g kip in repen gesneden, 200 ml water, 100 g couscous	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen. - Afdekken en het deksel na de bereiding verwijderen, roeren en opdienen. 	
Gestoofde linzen met gehaktballen		P6	1 recept		150 geparelde linzen, 400 g gemalen rundsvlees, 400 g geplette tomaten, 500 ml groentebouillon, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng het gemalen rundsvlees met zout en peper. - Draai gehaktballetjes van het mengsel en gebruik voor elke bal ongeveer 1,5 eetlepel gehakt. - Doe geparelde linzen, fijngehakte tomaten, bouillon, zout en peper in de stoompan zonder het binnenrooster en leg de gehaktballen in het mengsel. - Doe de fijngehakte tomaten, bouillon, zout en peper in de stoompan zonder het binnenrooster en leg de gehaktballen in het mengsel. - Afdekken en bereiden. 	
Kip en aardappelen	P3	P7	200-500 g/ 50 g		 Crispplaat  Handvat crispplaat	Ontbeende kipfilet, aardappelen, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. - Leg de aardappelen en de kipfilet op de crispplaat, voeg zout en peper en, uitsluitend bij aardappelen, olie toe en plaats dan de plaat in de ovenruimte. - Bereid. - Draai het product om als dat nodig is.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Eieren en asperges	P4	P8	1-4 porties/ 1 portie	Crispplaat  Handvat crispplaat 	1 portie: 1 ei, 100 g asperges	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de asperges op de crispplaat en plaats deze in de ovenruimte. - Bereiden. - Open de deur wanneer dat vereist is, voeg de eieren toe over de asperges. Let op de temperatuur. - Plaats de crispplaat in de ovenruimte en start de bereiding opnieuw.
Quiche	P5	P9	1 batch (1025 g)	Crispplaat  Handvat crispplaat 	1 kant-en-klaar korstdeeg, ronde vorm (230 g), 100 g spekblokjes (niet gerookt), 100 g geklopte eieren, 200 g kookroom zout	<ul style="list-style-type: none"> - Trek het deeg over een tabel en gebruik een deegrol om het oppervlak effen te rollen. - Leg het deeg (samen met het bakpapier) op de crispplaat. - Knip het overtollig papier (buiten de randen van de pan) af met een schaar en gebruik een vork om het volledige oppervlak van het deeg te markeren. - Verdeel het spek evenredig over het oppervlak van het deeg. - Klop de eieren en room stevig op. - Giet het mengsel voorzichtig in de pan en maak het vloeibare oppervlak effen met een spatel of vork. - Plaats de crispplaat in de ovenruimte.
Vegetarische quiche	P6	P10	1 batch (1025 g)	Crispplaat  Handvat crispplaat 	2 kant-en-klaar korstdeeg, ronde vorm (230 g), 150 g courgettes, 100 g kleine tomaten, 250 g plantaardige room zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Trek het deeg over een tabel en gebruik een deegrol om het oppervlak effen te rollen. - Leg het deeg (samen met het bakpapier) op de crispplaat. - Knip het overtollig papier (buiten de randen van de pan) af met een schaar en gebruik een vork om het volledige oppervlak van het deeg te markeren. - Snijd de courgettes in schijven van 3 mm en de tomaten in stukjes. Verspreid de groenten vervolgens gelijkmatig over het oppervlak van het deeg. - Meng de room met zout en peper en sprenkel het vervolgens op het deeg. Gebruik een spatel of vork om het oppervlak effen te maken. - Plaats de crispplaat in de ovenruimte.
Diepvrieslasagne	P7	P11	600 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek 	Gereed om diepvrieslasagne te bereiden	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de diepvrieslasagne met de magnetronbestendige lade in het midden van het rek. - Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
Verse lasagne	P8	P12	1000 g	 Handvat crispplaat 	150 g pasta 400 g bolognesevlees 50 g Parmezaanse kaas 250 g bechamelsaus zout	<ul style="list-style-type: none"> - Leg een laag pasta, dek deze volledig met de bolognesesaus, denk de laag dan af met bechamelsaus en Parmezaanse kaas. - Herhaal deze bewerking op de 6 lagen. - Laat het gerecht enkele minuten rusten voordat u het opdiend.
Zelfgemaakte pizza	P9	P13	900 g	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 	150 g bloem, 10 g verse gist, 100 ml water 120 g tomaten 70 g mozzarella, 15 g olie	<ul style="list-style-type: none"> - Los het gist op in water aan 37 °C. Voeg bloem, zout en olie toe en maak een deeg (10 min). - Laat alles afgedekt gedurende 30-60 min rusten bij kamertemperatuur. - Plaats het gerecht op de geoliede crispplaat, bedek het met de tomaten, mozzarella en oregano en plaats de crispplaat op het rek.
C4 Gezond/groenten						
Groentesoep	P1	P1	4 porties	 (NIET BIJGELEVERD)	200 g aardappelen in blokjes, 100 g broccoli, 1 grote tomaat, in blokjes gesneden. 200 ml water, zout, peper, Parmezaanse kaas, olijfolie van eerste persing	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten, behalve de kaas, in een magnetronbestendige schaal. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Bereiden. - Wanneer de bereidingstijd ten einde is, maalt u alle ingrediënten met een mixer en dient u het op terwijl het nog warm is. Voeg de kaas en de olijfolie toe op het gerecht.











INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Gebakken aardappelen	P2	P2	1-4 porties / 1 portie	 (NIET BIJGELEVERD)	1 kg middelgrote ongeschilde aardappelen, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Was, droog en prik met een vork in de aardappelen. Leg ze dan in een magnetronbestendige schotel. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat de aardappelen aan het einde van de kooktijd afkoelen en snijd ze vervolgens in twee. Hol elke helft uit terwijl u de schil heel laat. - Meng het binnenste gedeelte van de aardappelen met de andere ingrediënten om één massa te vormen (houd 20 g kaas over voor de afwerking). - Stop het aardappelmengsel in de pel en geef de aardappel de originele vorm. Leg wat kaas op de bovenkant. - Plaats alles opnieuw in de oven gedurende 3-5 min.
Soep van prei, courgettes en op Joodse wijze bereide artisjokken	P3	P3	4 porties	 (NIET BIJGELEVERD)	Prei 100 g, courgettes 100 g, Joodse artisjok 100 g, 1 liter runderbouillon.	<ul style="list-style-type: none"> - Maal alle ingrediënten heel fijn met een mixer en leg ze op een magnetronbestendige schotel. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat het product aan het einde van de bereidingstijd 5 minuten rusten en filter het dan. Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt.
Soep van rode linzen en kurkuma	P4	P4	4 porties	 (NIET BIJGELEVERD)	150 gedroogde rode linzen, 1 liter groentebouillon, 2 eetlepels sojasaus, 1 groot ei zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Leg alle ingrediënten in een magnetronbestendige schotel. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laat het product na de bereiding gedurende 5 min. Rusten. Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt.
Uiensoep	P5	P5	4 porties	 (NIET BIJGELEVERD)	400 g witte uien, 1 liter groentebouillon, 1 blad laurier, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de uien in dunne schijven met een mixer en leg ze op een magnetronbestendige schotel. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat het product na de bereidingstijd 5 minuten rusten en filter het dan. Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt.
Zoete aardappelen (heel)	P6	P6	1-4/1	 (NIET BIJGELEVERD)	Zoete aardappelen	<ul style="list-style-type: none"> - Was, droog en prik met een vork in de aardappelen. Leg ze in een stoompan. - Giet 100 ml water in de bodem van de stoompan vóór de bereiding. - Laten koken en draaien indien nodig. - Laat de aardappelen na het koken enkele minuten rusten.
Gebakken kaasaardappelen	P7	P7	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	600 g gepelde aardappelen, 100 g cheddar kaas, 1 eetlepel bieslook, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Schil de aardappelen. - Snijd ze over de lengte in twee. - Hol de binnenkant uit met een klein mes en leg de aardappelen op de crisplaat. - Meng de kaas en de andere ingrediënten en stop ze in de holten van de aardappelen indien dat wordt gevraagd. - Schik de aardappelen op de crisplaat en start de bereiding.
Gevulde courgettes vegetarische stijl	P8	P8	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	4 grote courgettes, 1 wortel, 1 eetlepel kappertjes, 1 tomaat, olijfolie, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de courgettes over de lengte in de helft. - Schep de binnenkant uit met een lepel. - Meng alle ingrediënten in een kom en vul de uitgeholde courgette met het mengsel. - Schik de courgettes op de crisplaat.
Auberginerolletjes met munt en tomaat	P9	P9	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	150 g gesneden aubergines, 100 g verse tomaten, 1 bosje munt 1 bosje basilicum, 100 g geroekte kaas, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de aubergines in schijven van circa 2 mm dik. - Snijd de andere ingrediënten in stukken en maak de vulling. - Rol de aubergineschijven met vulling op en gebruik een tandenstoker om ze samen te houden. Besprenkel ze vervolgens met olijfolie, zout en peper en leg ze op de crisplaat.







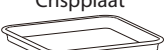

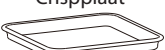

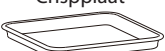



INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Gebakken aardappelen met feta en bieslook	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	3 grote aardappelen 200 g verse fetakaas, 1 eetlepel gehakte bieslook,	<ul style="list-style-type: none"> - Boen de aardappelen schoon en doorprik ze rondom met de tanden van een vork. Snijd de aardappelen door de helft, maak ze hol van binnen en plaats ze op de crispplaat. - Voeg wanneer nodig de fetakaas toe in de holtes van de aardappelen en bestrooi dan met bieslook. - Schik de aardappelen op de crispplaat en start de bereiding.
Plantaardige burgers	<i>P11</i>	<i>P11</i>	100-400 g/ 100 g	Hoog rek 	Plantaardige burgers van elk 100 g	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de producten op het hoge rek Bereiden en draaien indien nodig.
C5 Vis/schaal- en schelpdieren						
Witte visfilets	<i>P1</i>	<i>P1</i>	150-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Witvisfilet	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de visfilet op de crispplaat en plaats deze in de ovenruimte. - Bereiden. - Draai het product om als dat wordt gevraagd.
Gepaneerde kabeljauwfilets met kruiden en curry	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 recept		400 g kabeljauwfilets, 30 g paneermeel, 2 eetlepels gemengde kruiden, 50 ml zonnebloemolie, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng het paneermeel met de kruiden, olie, zout en peper in een schaal. - Leg het mengsel op de filets en druk het aan zodat het blijft plakken. - Schik de filets op de licht geoliede crispplaten.
Spiesjes met zalm en champignons met teriyaki-glazuur	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 recept		500 verse zalmfilet, 150 g verse champignons, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng het zout en peper Snijd de zalm in blokjes van 3 à 4 cm. - Neem bamboespiesjes en prik er afwisselend 3 stukjes zalm en 3 champignons op. - Besprenkel de spiesjes met het kruidenmengsel.
Gemberrolletjes met zalm en courgettes	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1 recept		250 gesneden zalmfilet, 100 g gesneden courgettes, 30 g geraspte verse gember, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de courgettes in de lengte in heel dunne schijfjes met de aardappelschiller. Gebruik een borsteltje om de courgetteschijfjes aan beide zijden in te smeren met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. - Leg de schijfjes zalmfilet en geraspte gember op de courgetteschijfjes en rol ze voorzichtig op. - Olie de rolletjes in en leg ze op de crispplaat.
Reuzengarnalen met lookboter en koriander	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1 recept		600 g reuzengarnalen, 100 g boter, 2 gehakte knoflookteentjes, 1 eetlepel gehakte peterselie, 1 korianderstaafe, zout en peper	<ul style="list-style-type: none"> - Gepelde reuzengarnalen zonder kop, mengen met alle andere ingrediënten. met kop - Besprenkel de garnalen met het kruidenmengsel.
Hele vis	<i>P6</i>	<i>P6</i>	500 g		Magnetronbestendige schaal op laag rek  	Hele vis olie, zout, peper
C6 Vlees & gevogelte						
Bolognese-vlees	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	300 g gehakt, 340 g tomaten, zout, olie, Verse basilicum	<ul style="list-style-type: none"> - Leg alle ingrediënten in een magnetronbestendige schaal en meng deze goed dooreen. - Het product bereiden en roeren indien nodig. - Laat het voedsel na het bereiden enkele minuten rusten.
Kipfilet en spek	<i>P2</i>	<i>P2</i>	200-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	ontbeende kipfilets, speksneden	<ul style="list-style-type: none"> - Rol één kipfilet in een speksnede en schik ze op de crispplaat. - Leg de crispplaat in de ovenruimte. - Bereiden. - Draai het product om als dat wordt gevraagd.




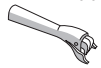

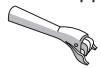


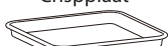
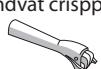


INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Kipfilet	P3	P3	150-500 g/ 50 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Ontbeende kippenfilet	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de kipfilet op de crispplaat en plaats deze in de ovenruimte. - Bereiden Draai het product om als dat wordt gevraagd.
Burgers	P4	P4	100-400 g/ 100 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Burgers	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de crispplaat in de ovenruimte om de plaat voor te verwarmen. - Wanneer dit is gebeurd, plaats u de burgers op de crispplaat en plaatst u deze in de ovenruimte. - Bereiden Draai het product om als dat wordt gevraagd.
Kippenrollen met ham en kaas	P5	P5	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	8 ontbeende kippendijen 60 g gesneden ham, 8 sneden cheddar kaas, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Plet de kippendij met een plethamer. - Dek elke dij af met een snede ham en een snede kaas, kruiden met zout en peper en vast oprollen. - Bind de rol vast met keukendraad of prik het vast met tandenstokers. - Schik de rollen op de crispplaat en kruid met olijfolie, zout en peper. - Bereiden. - Draai het product om als dat wordt gevraagd.
Varkensbrochette met tzatziki	P6	P6	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	500 g varkensschouder of -poot in blokjes, 200 g griekse natuuryoghurt, 1 eetlepel oregano, 1 geraspte komkommer.	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd het vlees in blokjes van ongeveer 2,5 cm. Kruid het vlees met olie, zout en oregano en prik ze op bamboospiesjes (7 blokjes per spies). Vet de crispplaat en schik de spiesjes. - Bereiden. - Draai het product om als dat wordt gevraagd. - Kruid de yoghurt ondertussen met olie, zout, peper en oregano en dien deze dressing op met het vlees.
Marokkaanse gehaktballen	P7	P7	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	400 g mager gemalen rundsvlees, 1/2 theelepel komijn, 1 eetlepel gehakte peterselie, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten door elkaar. - Draai gehaktballetjes van het mengsel en gebruik voor elke bal ongeveer 1,5 eetlepel gehakt. - Leg de gehaktballetjes op de crispplaat. - Bereiden. - Draai het voedsel om als dat nodig is
Kippenburgers met gekarameliseerde uiten	P8	P8	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	500 g kippenborst 2 rode uien in schijven, 1 theelepel rietsuiker, 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel sojasaus, 1 eetlepel gehakte basilicum, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Maal de kippenborst, voeg de gehakte basilicum, zout en peper toe. - Kneed het mengsel tot een burger. - Schik de burgers op de crispplaat en schik de gesneden uien, in de lege ruimten. Kruiden met suiker, olie en azijn, zout en peper. - Bereiden. - Draai het voedsel om als dat nodig is. - Dien de burgers op met de uien erbovenop.
Hele kip	P9	P9	800-1500 g/ 100 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek 	Hele kip, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de hele kip in een pyrexschotel en kruid met olie, zout en peper
Rundvlees, gebraden	P10	P10	800-1500 g/ 100 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek 	800 g pulp van mager rundvlees, gemengde peper (geplet), zeezout, 1 takje tijm, olijfolie van eerste persing.	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de rosbief in een pyrexschotel en kruid met olie, zout en peper. - Laten koken en draaien indien nodig.



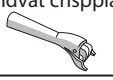




INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Steakpastei	P11	P11	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 	200 g bloem, 100 g boter, 50 ml water, 400 g mager gemalen rundsvlees, 1 ui, 1 wortel, 50 g tomatenpuree, olijfolie van eerste persing, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Meng bloem en zout in een kom. - Snijd koude boter in dunne schijven en leg ze in het mengsel met de bloem. Zorg dat elk schijfje boter een gelijkmatige laag krijgt. - Water bijgieten en roeren tot het deeg een bal vormt. - Laat het deeg afkoelen, dek uw werkblad met bloem en start het paneren. - Hak de ui en wortel fijn. Meng het gemalen rundsvlees, de ui, de wortel, tomatenpuree, olijfolie, zout en peper. Leg 2/3 van het pasteideeg in de bakpan, leg daarop het mengsel. - Leg het resterende pasteideeg bovenop het mengsel en breng de randen samen door het deeg met de vingertoppen aan te drukken. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
C7 Dessert en gebak						
Chocoladecake met peren	P1	P1	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	100 g donkere cacao, 200 g tarwebloem, 200 g boter, 100 g rietsuiker, 4 eieren, 20 g bakpoeder, 250 g peren.	<ul style="list-style-type: none"> - Vet de crispplaat in en bestrooi het met bloem - Meg de boter en suiker tot een beslag, voeg eieren toe en meng opnieuw tot een beslag. - Meng bloem, cacao en bakpoeder samen en voeg het toe aan het eerder gevormde mengsel. - Pel, ontpit en snijd de peren in schijven. - Giet het mengsel alles op de voorbereide crispplaat, leg de schijven peer (gesneden met de zijkant omlaag) erop en zet de plaat in de ovenruimte.
Lichte kaastaart met limoen en aardbeien	P2	P2	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	400 g kruimeldeeg, 500 g ricotta kaas, 2 eieren, 100 g suiker, 2 limoenen, 200 g aardbeien	<ul style="list-style-type: none"> - Verspreid het kruimeldeeg over de crispplaat. - Leg de ricottakaas en suiker in de kom van een taartmixer en klop dit met de meegeleverde peddel aan gemiddelde snelheid tot alles gelijkmatig en glad is. - Voeg de eieren, limoenen en aardbeien toe. Mix aan lage snelheid tot alles gemengd is. - Giet het mengsel op de crispplaat over het kruimeldeeg en strijk het glad met een spatel.
Sodabrood met sesam- en zonnebloemzaden	P3	P3	1 recept	Crispplaat  Handvat crispplaat 	300 g tarwebloem, 2 theelepels bakpoeder (ca. 9 gram), 200 ml water, 15 g zonnebloemzaden, 30 g sesamzaden, zout.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten, waarbij u een derde van het sesamzaad en zonnebloempitten samen gemengd bewaart om op het deeg te strooien voorafgaand aan bereiden. - Rol het deeg en geef het de vorm van een cilinder. - Schik het geheel op de crispplaat en besprenkel het met sesam- en zonnebloemzaden. - Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
Scones	P4	P4	560 g	Crispplaat  Handvat crispplaat 	Bloem 220 g, boter 50 g, melk 150 ml, bakpoeder 10 g, suiker 5 g, zout 2 g boter op crispplaat	<ul style="list-style-type: none"> - Bloem, zout, suiker en bakpoeder mengen. - Voeg boter op kamertemperatuur toe aan de bereiding en meng alles samen tot u een zanderig textuur bereikt. - Voeg de melk toe aan het mengsel en mix tot u een deeg verkrijgt. - Voltooi de vorming van het deeg met uw handen. - Maak een ronde en platte vorm en plaats deze boven de eerder met boter en bloem bestreken crispplaat. - Doorprik het oppervlak met een vork en verdeel in 4 delen.
Cookies	P5	P5	200 g	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 	Kant-en-klare koekjesmix, 113 g zacht gemaakte boter, 1 groot ei,	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de koekjesmixen, de zacht gemaakte boter en eieren samen. - Schep 5 koekjes op de crispplaat. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Sponscake	P6	P6	900 g	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek 	250 g suiker 185 g eieren (zonder pel) 250 g tarwebloem 15 g bakpoeder 75 g margarine 150 g koud water bakpapier	<ul style="list-style-type: none"> - Bedek de bodem van de pyrexschotel met een vel bakpapier. - Klop de eieren en suiker op. - Meng bloem en bakpoeder en voeg ze geleidelijk toe aan het eiermengsel. - Voeg het water langzaam toe terwijl u blijft mixen. Smelt de margarine en voeg het toe aan het mengsel tot alles goed gemixt is. - Giet het mengsel in de pyrexschotel en bak de cake. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Taart (bijv. kersentaart)	P7	P7	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 	200 g bloem, 180 g suiker, 4 eieren, 200 g kersen met stroop, 120 g boter, 10 g zuurdesem	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de boter en suiker tot een beslag, voeg eieren toe en meng opnieuw tot een beslag. - Voeg bloem en gist toe. Leg het deeg op de crispplaat en voeg de kersen en de stroop toe aan het uiteinde. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Muffin	P8	P8	252 g (9 stuks * 28 g)	Muffinpan (niet bijgeleverd) op laag rek 	110 g boter, 115g witte suiker, 100 eiermengsel 150 g tarwebloem, 5 g bakpoeder, 2 g zout	<ul style="list-style-type: none"> - Alle ingrediënten moeten op omgevingstemperatuur zijn voordat u begint. - Klop de boter en suiker samen (tot deze zacht wordt, een doffe kleur krijgt en alle suiker in het mengsel is opgelost). - Voeg het eiermengsel geleidelijk toe. - Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout en meng het door elkaar. Weeg ongeveer 28 g van het mengsel af in het midden van de papieren vormpjes en verdeel het gelijkmatig over de crispplaat. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Focaccia met rozemarijn	P9	P9	1 recept	Crispplaat op laag rek  Handvat crispplaat 	200 g bloem, 140 ml water, 50 ml olijfolie van eerste persing, 10 g brouwersgist, 2 g zout, 1 takje rozemarijn.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg warm water toe aan het gist in de kom en roer alles samen. - Voeg de bloem, olijfolie en het zout geleidelijk toe en blijf het deeg mengen gedurende 5-10 minuten. - Laat het 45-60 minuten rusten op een warme plek. - Wentel het deeg op een oppervlak met bloem, rol het uit in een grote cirkel of een groot vierkant (1,25 cm dik) en dek het af met een ingevet stukje plastic folie; laat het deeg verder rijzen gedurende nog eens 20 minuten. - Leg het deeg nu op de crispplaat. - Prik stevig met uw vingers in het deeg om diepe inkepingen te maken over het volledige oppervlak. - Sprenkel een tweetal eetlepels olijfolie gelijkmatig over het deeg en bestrooi het deeg met de verse rozemarijnaanalden en zeezout. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Appelcake	P10	P10	1 recept	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek 	200 g bloem, 180 g suiker, 4 eieren, 400 g appels, 150 g boter.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de boter en suiker tot een beslag, voeg eieren toe en meng opnieuw tot een beslag. - Voeg bloem en gist toe. Leg het deeg op de crispplaat en leg daarbovenop de appels in dunne schijven. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.

C8 Babymenu

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):




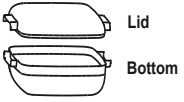





VOEDINGSCATEGORIE	MWF 258	MWF 259	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Melk opwarmen vanaf kamertemperatuur	P1	P1	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)		<ul style="list-style-type: none"> - Giet melk die bij kamertemperatuur wordt bewaard in een veilig magnetronbestendig glas of fles. - Verwijder de spenen - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Laat het voedsel even rusten. - Schud het product opnieuw. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand - Opdienen op een temperatuur van ongeveer 37 °C.
Melk opwarmen vanaf koelkasttemperatuur	P2	P2	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)		<ul style="list-style-type: none"> - Giet melk die in de koelkast wordt bewaard in een veilig magnetronbestendig glas of fles. - Verwijder de spenen - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Laat het voedsel even rusten. - Schud het product opnieuw. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand - Opdienen op een temperatuur van ongeveer 37 °C.
Babyvoeding (gemengd)	P3	P3	100-300 g / 50 g	Magnetronbestendige schotel (niet bijgeleverd)		<ul style="list-style-type: none"> - Giet het product dat op kamertemperatuur wordt bewaard in een veilige magnetronbestendige kop (water, melk of bouillon) Geen deksels Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Meng het product met de gedehydrateerde babyvoeding. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand - Opdienen op een temperatuur van ongeveer 30-40 °C.
Hygiëne	P4	P4	1, 2 of 3 glazen	Magnetronbestendig veiligheidsglas(niet bijgeleverd)		<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de glazen die vooraf zijn gevuld met 100 ml water in de ovenruimte. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Laat de glazen afkoelen in de ovenruimte na de behandeling.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):







Raadpleeg de onderstaande tabel voor de modellen MWF 255:

VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
C1 Ontbijt				
Toast	P1	40-80 g/ 40 g 	Sneetjes brood van elk 20 g	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de producten direct op het hoge rek. - Bereiden. - Omdraaien indien dat wordt gevraagd.
Havermoutpap	P2	1-4 porties/ 1 portie  (NIET BIJGELEVERD)	160 g havermout, 320 g melk, zout	<ul style="list-style-type: none"> - Meng alle ingrediënten. - Bereiden. - Sterk roeren indien vereist. - Melk moet gekoeld zijn anders moet u een grotere beker gebruiken.
C2 Complete maaltijden				
Zalm met groenten	P1	1 recept  (NIET BIJGELEVERD)	300 g zalm, gesneden in 3 cm dikke schijven, 150 g tomaten, 100 g aardappelen, 100 g bloemkool, olie, zout, citroensap	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de zalm en de vooraf met olie, zout, peper en citroensap gekruide groenten op de plaat. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Verwijder het deksel na de bereiding en let erop dat u zich niet brandt.
Vis + aardappelen	P2	200-500 g/ 50 g	200 g visfilets, 200 g aardappelen, olijfolie van eerste persing, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de gekruide visfilets en aardappelen op de plaat. (Gebruik de helft van de aardappelen en de helft van de vis op gewicht.) - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Verwijder het deksel na de bereiding en let erop dat u zich niet brandt.
Kip met curryrijst en groene erwten	P3	1 recept	200g kippenborst, 200g basmatirijst, 600 ml groentebouillon, 50 g groene erwten, 1 eetlepel groene curry.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen in de stoompan. - Afdekken, bereiden en roeren indien nodig, laat het product roeren na de bereidingstijd nog 4- 5 minuten rusten.
Alles-in-één paste bolognese	P4	1 recept	500 g bolognesesaus, 350 g korte pasta (rigatoni, mezze maniche, caserecce) 300 ml water, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen in de stoompan. - Afdekken en de bereiding starten. - Geef, indien dit wordt gevraagd, de bereidingstijd van de pasta op die is aangegeven op de verpakking van de fabrikant. - Roeren indien vereist.
Couscous met kip en kikkererwten	P5	1 recept 	100 g kikkererwten, 150 g kip in repen gesneden, 200 ml water, 100 g couscous	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg alle ingrediënten toe en meng alles goed dooreen. - Afdekken en het deksel na de bereiding verwijderen, roeren en opdienen.
Gestoomde linzen met gehaktballen	P6	1 recept	150 gedroogde groene linzen, 400 g gemalen rundsvlees, 400 g geplette tomaten, 500 ml groentebouillon, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Meng het gemalen rundsvlees met zout en peper. - Draai gehaktballetjes van het mengsel en gebruik voor elke bal ongeveer 1,5 eetlepel gehakt. - Doe de fijngehakte tomaten, bouillon, zout en peper in de stoompan zonder het binnenrooster en leg de gehaktballen in het mengsel. - Doe geparelde linzen, fijngehakte tomaten, bouillon, zout en peper in de stoompan zonder het binnenrooster en leg de gehaktballen in het mengsel. Afdekken en bereiden.
Diepvrieslasagne	P7	600 g Magnetronbestendige schaal op laag rek 	Gereed om diepvrieslasagne te bereiden	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de diepvrieslasagne met de magnetronbestendige lade in het midden van het rek. - Laat het product na de bereidingstijd nog enkele minuten rusten.
Verse lasagne	P8	1000 g 	150 g pasta 400 g bolognesevlees 50 g Parmezaanse kaas 250 g bechamelsaus zout	<ul style="list-style-type: none"> - Leg een laag pasta, dek deze volledig met de bolognesesaus, denk de laag dan af met bechamelsaus en Parmezaanse kaas. - Herhaal deze bewerking op de 6 lagen. - Laat het gerecht enkele minuten rusten voordat u het opdiend.
Zelfgemaakte pizza	P9	900 g Magnetronbestendige bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek 	150 g bloem, 10 g verse gist, 100 ml water 120 g tomaten 70 g mozzarella, 15 g olie	<ul style="list-style-type: none"> - Los het gist op in water an 37 °C. - Voeg bloem, zout en olie toe en maak een deeg (10 min) - Laat alles afgedekt gedurende 30-60 min rusten bij kamertemperatuur. - Plaats het gerecht op de geoliede crisplaat, bedek het met de tomaten, mozzarella en oregano en plaats de crisplaat op het rek







INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE	GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES	
C3 Gezond/groenten					
Groentesoep	P1	4 porties	200 g aardappelen in blokjes, 100 g broccoli, 1 grote tomaat, in blokjes gesneden. 200 ml water, zout en peper, Parmezaanse kaas, olijfolie van eerste persing	<ul style="list-style-type: none"> - Was, droog en prik met een vork in de aardappelen. - Leg ze dan in een magnetronbestendige schotel. - Laten koken en draaien indien nodig. - Laat de aardappelen aan het einde van de kooktijd afkoelen. 	
Gebakken aardappelen	P2	1-4 porties/ 1 portie	1 kg middelgrote ongeschilde aardappelen, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Was, droog en prik met een vork in de aardappelen. - Leg ze dan in een magnetronbestendige schotel. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat de aardappelen aan het einde van de kooktijd afkoelen en snijd ze vervolgens in twee. 	
Soep van prei, courgettes en op Joodse wijze bereide artisjokken	P3	4 porties	prei 100 g, courgettes 100 g, Joodse artisjok 100 g, 1 liter runderbouillon.	<ul style="list-style-type: none"> - Maal alle ingrediënten heel fijn met een mixer en leg ze op een magnetronbestendige schotel. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat het product aan het einde van de bereidingstijd 5 minuten rusten en filter het dan. - Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt. 	
Soep van rode linzen en kurkuma	P4	4 porties	150 gedroogde rode linzen, 1 liter groentebouillon, 2 eetlepels sojasaus, 1 theelepel kurkuma, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Leg alle ingrediënten in een magnetronbestendige schotel - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laat het product na de bereidingstijd 5 minuten rusten. - Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt. 	
Uiensoep	P5	4 porties	400 g witte uien, 1 liter groentebouillon, 1 blad laurier, zout en peper.	<ul style="list-style-type: none"> - Snijd de uien in dunne schijven met een mixer en leg ze op een magnetronbestendige schotel. - Dek de plaat af en laat wat ruimte zodat de stoom kan ontsnappen. - Laten koken en roeren indien nodig. - Laat het product na de bereidingstijd 5 minuten rusten en filter het dan. - Let op de temperatuur wanneer u het gerecht uit de oven haalt. 	
Zoete aardappelen (heel)	P6	1-4/1	zoete aardappelen	<ul style="list-style-type: none"> - Was, droog en prik met een vork in de aardappelen. Leg ze in een stoompan. - Bereiken en omdraaien indien nodig. Laat de aardappelen na het koken enkele minuten rusten. 	
Plantaadige burgers	P7	100-400 g/ 100 g	 Hoog rek Plantaadige burgers van elk 100 g	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de producten op het hoge rek. - Laten koken en draaien indien nodig. 	
C4 Vlees & gevogelte & Vis					
Bolognese-vlees*	P1	1 recept	 (NIET BIJGELEVERD)	300 g gehakt, 340 g tomaten, zout, olie, Verse basilicum	<ul style="list-style-type: none"> - Leg alle ingrediënten in een magnetronbestendige schaal en meng deze goed dooreen. - Het product bereiden en roeren indien nodig. Laat het voedsel na het bereiden enkele minuten rusten.
Hele kip	P2	800-1500 g/ 100 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek	Hele kip, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de hele kip in een pyrexschotel en kruid met olie, zout en peper.
Rundvlees, gebraden	P3	800-1500 g/ 100 g	 	800 g pulp van mager rundvlees, gemengde peper (geplet), zeezout, 1 takje tijm, olijfolie van eerste persing.	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de rosbief in een pyrexschotel en kruid met olie, zout en peper. - Laten koken en draaien indien nodig.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Steakpastei	P4	1 recept	Bakplaat op laag rek 	200 g bloem, 100 g boter, 50 ml water, 400 g mager gemalen rundsvlees, 1 ui, 1 wortel, 50 g tomatenpuree, olijfolie van eerste persing, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Meng bloem en zout in een kom. - Snijd koude boter in dunne schijven en leg ze in het mengsel met de bloem. Zorg dat elk schijfje boter een gelijkmatige laag krijgt. - Water bijgielen en roeren tot het deeg een bal vormt. - Laat het deeg afkoelen, dek uw werkblad met bloem en start het paneren. - Snijd de ui en wortels fijn- Meng gemalen rundsvlees, ui, wortels, tomatensaus, olijfolie, zout en peper. - Leg 2/3 van het pasteideeg in de braadpan, en doe vervolgens het mengsel erop. - Leg het resterende pasteideeg bovenop het mengsel en breng de randen samen door het deeg met de vingertoppen aan te drukken - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Hele vis	P5	500 g	Magnetronbestendige schaal op laag rek 	Hele vis olie, zout, peper	<ul style="list-style-type: none"> - Leg de hele vis in een pyrexschotel en kruid met olie, zout en peper.
C5 Dessert en gebak					
Cookies	P1	200 g	Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek 	Kant-en-klare koekjesmix, 113 g zacht gemaakte boter, 1 groot ei,	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de koekjesmixen, de zacht gemaakte boter en eieren samen. - Schep 5 koekjes op de crispplaat. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Sponscake	P2	900 g	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek 	250 g suiker 185 g eieren (zonder pel) 250 g tarwebloem 15 g bakpoeder 75 g margarine 150 g koud water bakpapier	<ul style="list-style-type: none"> - Bedek de bodem van de pyrexschotel met een vel bakpapier. - Klop de eieren en suiker op. - Meng bloem en bakpoeder en voeg ze geleidelijk toe aan het eiermengsel. - Voeg het water langzaam toe terwijl u blijft mixen. - Smelt en voeg de margarine toe, blijf roeren tot het volledig gemixt is. - Giet het mengsel in de pyrexschotel en bak de cake. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Taart (bij. kers)	P3	1 recept	Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek 	200 g bloem, 180 g suiker, 4 eieren, 200 g kersen met stroop, 120 g boter, 10 g zuurdesem	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de boter en suiker tot een beslag, voeg eieren toe en meng opnieuw tot een beslag. - Voeg bloem en gist toe. Leg het deeg op de crispplaat en voeg de kersen en de stroop toe aan het uiteinde. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Muffin	P4	252 g (9 stuks * 28 g)	Muffinpan (niet bijgeleverd) op laag rek 	110 g boter, 115 g witte suiker, 100 eiermengsel 150 g tarwebloem, 5 g bakpoeder, 2 g zout	<ul style="list-style-type: none"> - Alle ingrediënten moeten op omgevingstemperatuur zijn voordat u begint. - Klop de boter en suiker samen (tot deze zacht wordt, een doffe kleur krijgt en alle suiker in het mengsel is opgelost). - Voeg het eiermengsel geleidelijk toe. - Zeef de bloem, het bakpoeder en zout en meng het. - Weeg ongeveer 28 g van het mengsel af in het midden van de papieren vormpjes en verdeel het gelijkmatig over de crispplaat. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):



VOEDINGSCATEGORIE		GEWICHT	ACCESSOIRES	INGREDIËNTEN	INSTRUCTIES
Focaccia met rozemarijn	P5	1 recept	Bakplaat (niet bijgeleverd) op laag rek 	200 g bloem, 140 ml water, 50 ml olijfolie van eerste persing, 10 g brouwersgist, 2 g zout, 1 takje rozemarijn.	<ul style="list-style-type: none"> - Voeg warm water toe aan het gist in de kom en roer alles samen. - Voeg de bloem, olijfolie en het zout geleidelijk toe en blijf het deeg mengen gedurende 5-10 minuten. - Laat het 45-60 minuten rusten op een warme plek. - Wentel het deeg op een oppervlak met bloem, rol het uit in een grote cirkel of een groot vierkant (1,25 cm dik) en dek het af met een ingevet stukje plastic folie; laat het deeg verder rijzen gedurende nog eens 20 minuten. - Leg het deeg nu op de crisplaat. - Prik stevig met uw vingers in het deeg om diepe inkepingen te maken over het volledige oppervlak. - Sprenkel een tweetal eetlepels olijfolie gelijkmatig over het deeg en bestrooi het deeg met de verse rozemarijnnaalden en zeezout. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
Appelcake	P6	1 recept	Bakvorm (niet bijgeleverd) op laag rek 	200 g bloem, 180 g suiker, 4 eieren, 400 g appels, 150 g boter.	<ul style="list-style-type: none"> - Meg de boter en suiker tot een beslag, voeg eieren toe en meng opnieuw tot een beslag. - Voeg bloem en gist toe. Leg het deeg op de crisplaat en leg daarbovenop de appels in dunne schijven. - Start de functie op de magnetron met laag rooster erin om de voorverwarming uit te voeren.
C6 Babymenu					
Melk opwarmen vanaf kamertemperatuur	P1	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet melk die bij kamertemperatuur wordt bewaard in een veilig magnetronbestendig glas of fles. - Verwijder de spenen - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Laat het voedsel even rusten. - Schud het product opnieuw. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand. - Opdiene op een temperatuur van ongeveer 37 °C.
Melk opwarmen vanaf koelkasttemperatuur	P2	100-500 ml / 50 ml	Magnetronbestendige fles (niet bijgeleverd)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet melk die in de koelkast wordt bewaard in een veilig magnetronbestendig glas of fles. - Verwijder de spenen - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Laat het voedsel even rusten. - Schud het product opnieuw. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand. - Opdiene op een temperatuur van ongeveer 37 °C.
Babyvoeding (gemengd)	P3	100-300 g / 50 g	Magnetronbestendige schotel (niet bijgeleverd)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Giet het product dat op kamertemperatuur wordt bewaard in een veilige magnetronbestendige kop (water, melk of bouillon) Geen deksels Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Schud de melk na het opwarmen. - Meng het product met de gedehydrateerde babyvoeding. - Controleer de temperatuur met de palm van uw hand - Opdiene op een temperatuur van ongeveer 30-40 °C.
Hygiëne	P4	1, 2 of 3 glazen	Magnetronbestendig veiligheidsglas (niet bijgeleverd)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Plaats de glazen die vooraf zijn gevuld met 100 ml water in de ovenruimte. - Druk op de toets voor de automatische bereiding en selecteer het programma. Druk dan op de toets Jet Start. - Laat de glazen afkoelen in de ovenruimte na de behandeling.

INDICATORS (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN EN DE VOEDINGSCATEGORIE):

