

RECEPTEN, TIPS & IDEEËN

Krokant met Crisp

Bak drie keer sneller
met de superieure
Crisptechnologie
van Whirlpool



Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

Krokante en malse kookresultaten

Met dit boekje heeft de Crisptechnologie geen geheimen meer voor u.

Hiermee heeft u alle kennis in huis om uw voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten 3 keer sneller te bereiden dan in een traditionele oven. U zult versteld staan van de krokante en malse kookresultaten. Met Crisp wordt culinair koken nog makkelijker.



- HANDLEIDING
- TECHNOLOGIE
- ACCESSOIRES
- VOORGERECHTEN**
- HOOFDGERECHTEN**
- NAGERECHTEN**
- TABEL MET KOOKTIJDEN
- RECEPTENINDEX
- ONDERHOUD & REINIGING

Pagina's

| | |
|----|----|
| 4 | 5 |
| 6 | 7 |
| 8 | 9 |
| 10 | 15 |
| 16 | 30 |
| 31 | 36 |
| 37 | |
| 38 | |
| 39 | |



Handleiding voor topresultaten



Sluit de Combimagnetron direct aan op een stopcontact

(het gebruik van een verlengsnoer kan het magnetronvermogen aantasten).



Gebruik enkel originele Crispaccessoires ontwikkeld door Whirlpool.



Zorg dat de Crispplaat goed draait op het draaiplateau voordat u de Crispfunctie activeert.



6TH SENSE technologie



Bovendien heeft Whirlpool enkele combimagnetrons uitgerust met de 6TH SENSE technologie: intelligente sensoren regelen automatisch het vermogen en de kooktijd op basis van het gewicht en het type voedsel. Een garantie voor perfecte resultaten, met één simpele handeling.



CrispFry

De CrispFry functie in combinatie met de Crispplaat is een exclusieve manier van voedsel bereiden. Deze functie zorgt moeiteloos voor hetzelfde knapperige, snelle resultaat als een conventionele oven of Airfryer. Hierbij hoeft er heel weinig tot geen olie toegevoegd te worden om dit resultaat te bereiken. Om tot de beste resultaten te komen met deze functie, wordt het aanbevolen om uitsluitend de bijgeleverde Crispplaat te gebruiken.



Crisp

De exclusieve Crispfunctie van Whirlpool garandeert resultaten die u niet verwacht van een standaard combimagnetron. Met de Crispfunctie kunt u gerechten roosteren, traditionele recepten bakken, braden met nagenoeg geen olie.



Stoom

Stomen biedt een gezonde manier van koken. Serveer gezonde, gestoomde gerechten met één druk op de knop.



Hete lucht

Een krachtige ventilator met een speciaal ringverwarmingselement achter in de combimagnetron laat de hitte gelijkmatig over het hele voedseloppervlak circuleren waardoor de gerechten heerlijk mals en sappig worden bereid.



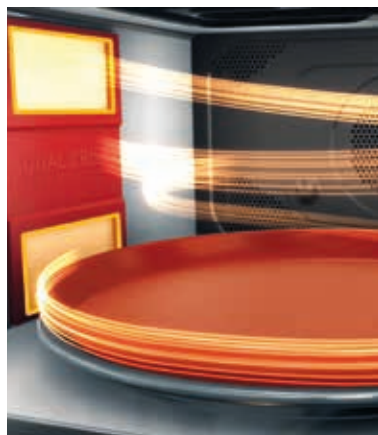
Automatische programma's

Automatische geprogrammeerde kookprogramma's voor vele gerechten.

* functies verschillen per apparaat

Intelligente magnetrondesigns voor veelzijdige recepten

Whirlpool heeft een wereldwijde revolutie ontketend met de gepatenteerde Crisptechnologie. Crisp verslaat de tijd.



Twee microgolf uitgangspunten zorgen voor ultrasnelle verhitting van de Crispplaat tot 210 graden.



Het eten wordt dankzij de Quartgrill langs alle kanten gegaard voor een heerlijke knapperigheid.



Ook de onderkant van het gerecht wordt knapperig.

Gezond en krokant frituren



De CrispFry functie wordt aangestuurd door een algoritme dat de Crispfunctie combineert met turbo hete lucht, waarbij gerechten heerlijk gezond gefrituurd kunnen worden zonder toevoeging van extra olie. De CrispFry functie is perfect voor zowel diepgevroren als verse gerechten zoals zeevruchten, gehakt en verse groenten.

Crispplaat

Voor het gebruik van de Crisptechnologie werd een speciale Crispplaat ontwikkeld (meegeleverd met het apparaat) bestaande uit ferriet, waardoor in slechts 2 min. tijd een temperatuur van 210° bereikt wordt. De plaat heeft een antiaanbaklaag en kan in de vaatwasser geplaatst worden.



Van brood en taart tot vis en granola: een niet te evenaren krokant en goudbruin resultaat. Met Crisp krijgt u dezelfde perfecte en knapperige gerechten als in een traditionele oven, maar in een veel kortere bereidingstijd. Dankzij de gecombineerde werking van het gepatenteerde 3D systeem, de kwartgrill en de crispplaat worden perfecte goudbruine resultaten van boven tot onder gegarandeerd.

Een compleet assortiment accessoires



Om te gebruiken voor al uw recepten en voor het behalen van chefwaardige kookresultaten.

1. Crisp taartvorm

- ∅ diameter 22 ↑ hoogte 6 cm
- ∅ diameter 28 ↑ hoogte 4 cm
- ∅ diameter 29 ↑ hoogte 5.5 cm

2. Crispplaten

- ∅ diameter 27 ↑ hoogte 2.5 cm
- ∅ diameter 31 ↑ hoogte 2.5 cm
- ∅ diameter 32 ↑ hoogte 2.5 cm

3. Crisp handgreep

4. Antikrasmes

Om uw leven te vergemakkelijken!*



Kijk op www.whirlpool.nl om uw accessoires te bestellen

*Bepaalde accessoires worden standaard bij het product geleverd.



De heerlijkste voorgerechten
van de crispplaat

15/17
min



Hartige taart met geitenkaas en munt

Ingrediënten

- 1 pak zanddeeg
- 2 eieren
- 1 bos verse munt
- 6 kleine, verse
- geitenkaasjes
- 20 cl room
- Bakpapier
- Peper en zout

+ Extra

Voeg hamblokjes en cherry tomaatjes toe aan de vulling

Aantal personen: 4/6

Bereidingstijd: 15 a 17 minuten

Recept

1. Bedek de Crispplaat met het zanddeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Klop in een kom de geitenkaas, room en de eieren door elkaar. Voeg peper en zout naar smaak toe.
3. Hak de bos munt fijn en voeg toe aan het geitenkaasmengsel in de kom.
4. Giet het mengsel op het deeg in de Crispplaat en **bak de hartige taart 15 - 17 minuten met de Crispfunctie.**



7
min

Toast met warme geitenkaas en tomaat

Ingrediënten (4 personen)

- 4 sneetjes
- Boerenlandbrood
- 2 eetlepels
- 2 Sainte-Maure
- 40 g zongedroog-
- de tomaatjes
- 8 aardbeien
- 2 vleestomaten
- 2 takjes tijm
- 2 eetlepels
- 200 g rucola
- olijfolie

Recept

1. Besmeer de sneetjes brood met de mosterd. Snij de vleestomaten in plakjes en beleg hiermee de sneetjes brood.
2. Verdeel de geitenkaas over de sneetjes brood.
3. Sprengel de olijfolie over het brood en voeg de tijm toe.
4. Leg de sneetjes brood op de Crispplaat en **bak 5 minuten met de Crispfunctie.**
5. Snij de aardbeien in 4 stukjes en leg ze op de sneetjes brood. **Bak de sneetjes brood nogmaals 2 minuten met de Crispfunctie.**
6. Leg de zongedroogde tomaatjes op de sneetjes brood en serveer met de rucola.



12/14
min

Pizza met tomaat en mozzarella

Ingrediënten (4/5 personen)

- 1 pak pizzadeeg
- 200 g tomaten
- 125 g buffelmozzarella
- Oregano
- Zout
- Bakpapier

Recept

1. Bedek de Crispplaat met het pizzadeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Snij de tomaten in plakjes en beleg hiermee het pizzadeeg.
3. Beleg het pizzadeeg met stukjes mozzarella en bestrooi met oregano en zout.
4. **Bak de pizza 12 - 14 minuten met de Crispfunctie.**

+ Extra

Ontdek uw favoriete pizza: beleg het pizzadeeg met tomatensaus of pesto en voeg de ingrediënten toe waar u van houdt...



14
min

Hartige taart met tomaat en basilicum

Ingrediënten (4/5 personen)

- 1 pak bladerdeeg (ontdooit)
- 3 tomaten
- 6 basilicumblaadjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 50 g Parmezaanse kaassnippers
- Peper en zout

Recept

1. Was de tomaten en snij ze in plakjes. Leg ze op de bodem van de Crispplaat.
2. Scheur de basilicumblaadjes in kleine stukjes, voeg 1 eetlepel olijfolie en peper en zout naar smaak toe. Meng het geheel.
3. Giet het basilicummengsel over de tomaten en bedek het geheel met het bladerdeeg. Vouw de randjes van het bladerdeeg naar binnen. **Bak de hartige taart 14 minuten met de Crispfunctie.**
4. Keer de taart op een groot bord om en garneer met de parmezaanse kaassnippers



+ Extra

Voor de kleinere Crispplaten moet u de hoeveelheid ingrediënten iets verminderen (behalve het zanddeeg).



Quiche met zalm en groenten

Aantal personen: 4 personen
Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 1 pak zanddeeg
- 400 g zalmfilet
- 4 tomaten
- 400 g andijvie
- 100 g roomkaas
- 4 eieren
- 1 theelepel fijn gehakte peterselie
- 1 dl melk
- Zout
- Bakpapier

Recept

1. Leg de zalmfilet op het bakpapier en leg hier plakjes tomaat bovenop. Sluit het af als pakketje en leg dit op de Crispplaat.
2. Maak een ander pakketje van bakpapier met de andijvie (in stukjes gesneden en besprenkeld met zout). Leg ook dit pakketje op de Crispplaat.
3. Stel de Crispfunctie in op 8 minuten en bak zo de zalmfilet en andijvie.
4. Gedurende deze 8 minuten mengt u de eieren, peterselie en melk. Wanneer de kooktijd van de zalm en andijvie voorbij is, haalt u de pakketjes van de Crispplaat.
5. Bedek de Crispplaat met het zanddeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem. Open de pakketjes met zalm en andijvie, snij de zalm in kleine stukjes en meng dit met de andijvie, het eimengsel en de roomkaas.
6. Giet het mengsel op de deegbodem en plaats de quiche in de magnetron.

7. Bak de quiche 11 - 12 minuten met de Crispfunctie.



Quiche met courgette en tomaat

Aantal personen: 4 a 5
Bereidingstijd: 18 minuten

Ingrediënten

- 1 pak zanddeeg
- 1 ui
- 1 courgette
- 1 tomaat
- 1/2 paprika
- Paneermeel
- 3 eieren
- 20 cl room
- 100 g geraspte gruyère kaas
- 3 basilicumblaadjes
- Peper en zout
- Bakpapier

Recept

1. Pel de ui en snij in kleine stukjes. Schil de courgette, ontvel de tomaat en verwijder de pitjes en snij de halve paprika in stukjes. Snij ook de courgette en tomaat in blokjes.
2. Bedek de Crispplaat met bakpapier en leg hierop het zanddeeg. Prik gaatjes in de deegbodem en verdeel hierover twee eetlepels paneermeel.
3. Klop 3 eieren met 20 cl room en voeg hier de geraspte gruyère kaas aan toe. Voeg ten slotte de stukjes ui, de gesneden groenten en 3 blaadjes basilicum (in kleine stukjes) aan het eimengsel toe.
4. Voeg peper en zout naar smaak aan het eimengsel toe en giet dit op de deegbodem.

5. Bak de quiche 16 - 18 minuten met de Crispfunctie.

Notities



Een culinaire avond
in een handomdraai

7/9
min

Ham/kaas broodjes

Bereidingstijd: 7/9 minuten

Ingrediënten

- Bladerdeeg (ontdooit)
- 200 g geraspte kaas
- 200 g rauwe ham
- Eigeel

Recept

1. Leg de velletjes bladerdeeg neer.
2. Prik kleine gaatjes in het bladerdeeg.
3. Strooi over elk velletje bladerdeeg geraspte kaas en bedek met de rauwe ham.
4. Vouw de velletjes gevuld bladerdeeg in driehoekjes en druk de randjes goed aan.
5. Laat de ham/kaasbroodjes 20 minuten rusten op een koele plek.
6. Bestrijk de bovenkant van de ham/kaasbroodjes met het eigeel.
7. Leg de ham/kaasbroodjes op de Crispplaat **Bak 7 - 9 minuten met de Crispfunctie.**



6
min

Mini spiesjes

Ingrediënten

- Stukjes peer
- Gerookte spek of bacon
- Hambokjes
- Grote rozijnen

Recept

1. Rijg aan de spiesjes kleine stukjes peer, stukjes gerookt spek of bacon, hamblokjes en de grote rozijnen.
2. Leg de spiesjes op de Crispplaat en **bak 6 minuten met de Crispfunctie.** Keer de spiesjes halverwege om.

+ Extra

Met spiesjes kunt u eindeloos variëren - gebruik bijvoorbeeld eens cherry tomaatjes, gemarineerde kip, fruit, kaas etc.



6/8
min

Champignons met Boursin

Ingrediënten

- Grote champignons naar keuze (bijv. portobello's)
- Boursin

Recept

1. Verwijder de steeltjes van de grote champignons (bijv. portobello's).
2. Vul de champignons met de boursin.
3. Leg de gevulde champignons op de Crispplaat en **bak 6 - 8 minuten met de Crispfunctie.**

Notities



6/8
min

Pruimen met bacon

Ingrediënten

- Pruimen (zonder pit)
- Bacon

Recept

1. Omwikkel de pruimen met bacon.
2. Leg de pruimen op de Crispplaat en **bak 6 - 8 minuten met de Crispfunctie.**
3. Serveer de pruimen met cocktailprikertjes.



7/9
min

Worstenbroodjes

Ingrediënten

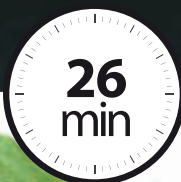
- Ingrediënten (ontdooit)
- Knakworstjes • Eigeel
- Bladerdeeg • Mosterd

Recept

1. Omwikkel elk knakworstje met een velletje bladerdeeg.
2. Prik gaatjes in het bladerdeeg.
3. Snij de deegrolletjes in kleine stukjes.
4. Bestrijk de deegrolletjes met het eigeel.
5. Leg de deegrolletjes op de Crispplaat en **bak 7 - 9 minuten met de Crispfunctie.** Serveer de worstenbroodjes met cocktailprikertjes en mosterd.



Vervolg uw gastronomische avond met een heerlijk hoofdgerecht



Gebraden kip

Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 26 minuten

Ingrediënten

- 1 kip (1.2 kg)
- 150 g spek
- 2 laurierblaadjes
- Olijfolie
- Peper en zout

Recept

1. Besprenkel de kip met de olijfolie.
2. Bedek de kip met het spek en de laurierblaadjes.
3. Plaats de kip op de Crispplaat, bestrooi met peper en zout en **bak 26 minuten met de Crispfunctie.**
4. Ontvet de jus na het bakken en serveer met de kip.



Gebraden kip met honing en aardappel kroketjes

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kip (1.2 kg)
- Honing
- Aardappelkroketjes (diepvries)
- Peper, zout en
- Kipkruiden

Recept

1. Bestrooi de kip met kipkruiden en smeer in met honing.
2. Plaats de kip op de Crispplaat en bestrooi met peper en zout.
3. **Bak de kip 26 minuten met de Crispfunctie.**
4. Voeg na 10 minuten kooktijd de bevroren aardappelkroketjes toe bij de kip op de Crispplaat.



+ Extra

Bestrooi de kip met 1 eetlepel paprikapoeder, 10 minuten voor het einde van de kooktijd.





Rosbief

Ingrediënten

- 1.2 kg rosbeef
- Olijfolie
- Knoflookteentjes
- Tijm
- Peper en zout

+ Extra

Voor extra snelle kookresultaten kunt u de Crispplaat voorverwarmen (eventueel met boter), om zo sneller een goede temperatuur te krijgen.

Heeft u 1 kg vlees?

Bereken hiervoor 10 minuten (100 g = 1 minuut). Boven de 1.5 kg kunt u dezelfde regel aanhouden, maar vermindert u de eindtijd met 2 - 3 minuten (bijvoorbeeld: 2 kg = 17 minuten).

Voor een perfect gelijkmatige garing, haalt u het vlees 1 uur van tevoren uit de koelkast.



Côte de boeuf

Ingrediënten

- 1 kg côte de boeuf
- Olie
- Peper en zout
- Provençaalse kruiden
- Boter

Notities

Recept

1. Smelt op de Crispplaat een klontje boter in 2 minuten met de Crispfunctie.
2. Leg de côte de boeuf vervolgens op de Crispplaat en bak 5 minuten aan elke kant met de Crispfunctie (1 minuut per 100 g).
3. Bestrooi de côte de boeuf met peper, zout en Provençaalse kruiden en voeg een beetje olie naar smaak toe.



Gehaktballen

Ingrediënten (4 personen)

- 250 g rundergehakt
- 150 g champignons (in kleine stukjes)
- 100 g geraspte kaas
- 100 g rauwe ham
- 50 g paneermeel
- Fijne kruiden
- 3 eieren
- Olie
- Peper en zout
- Bakpapier

Notities

Recept

1. Meng het rundergehakt met de stukjes champignon, geraspte kaas, fijne kruiden, rauwe ham en de eieren. Voeg peper en zout naar smaak toe.
2. Meng alle ingrediënten goed, zodat er een glad mengsel ontstaat en maak, met behulp van een lepel, de gehaktballen.
3. Bedek de Crispplaat met bakpapier.
4. Rol de gehaktballen in paneermeel en leg ze op de Crispplaat. Besprenkel met een beetje olie.
5. Bak de gehaktballen 14 - 15 minuten met de Crispfunctie.



Gegrilde paprika voor bij de Côte de boeuf

Ingrediënten

- 1 gepelde paprika (bij voorkeur niet uit blik)
- Olijfolie
- Peper en zout

+ Extra

Doe de gegrilde paprika in de blender voor een coulis.

Recept

1. Verwijder de laatste zaadjes uit de gepelde paprika.
2. Snij de paprika in gelijke stukken.
3. Smeer de stukjes paprika in met olijfolie en besprenkel licht met peper en zout.
4. Leg de stukjes paprika op de Crispplaat en bak
5. 10 minuten met de Crispfunctie.
6. Serveer met de côte de boeuf of rosbeef.

23
min

Varkensrollade met biersaus

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 23 minuten

Ingrediënten

- 1 kip (1.2 kg)
- 150 g spek
- 2 laurierblaadjes
- Olijfolie
- Peper en zout

+ Extra

De beste manier om een rollade te laten rusten is door deze in aluminiumfolie te wikkelen en te laten rusten tussen twee bordjes. Op deze manier blijft het vlees mals en droogt het niet uit.

Recept

1. Bedek de Crispplaat met bakpapier en leg de varkensrollade in het midden.
2. **Bak de varkensrollade 20 minuten met de Crispfunctie.**
3. Plaats de varkensrollade op een bord, verwijder het touwtje en omwikkel met aluminiumfolie. Laat rusten.
4. Leg het teentje knoflook, 3 blaadjes salie



en drie jeneverbessen op de Crispplaat en voeg het bier toe.

5. **Kook 3 minuten met de Crispfunctie zodat het kookvocht indikt.** Schraap de saus voorzichtig van de Crispplaat met een houten spatel.
6. Voeg peper en zout toe aan de saus en serveer met de varkensrollade.

26
min

Gebraden kip met geconfijte citroen

Ingrediënten (4/5 personen)

- 1 kip (1.2 kg)
- 1 ui
- 1/2 geconfijte citroen
- 2 knoflookteentjes
- 3 bosjes koriander (fijngesneden)
- Olijfolie
- Peper en zout

Recept

1. Schil de ui en snij in kleine stukjes.
2. Snij een halve geconfijte citroen in vier stukjes en verwijder de pulp. Snij de schil in kleine stukjes.
3. Bestrijk de kip met olijfolie.
4. Bedek de kip met de stukjes citroenschil, de knoflookteentjes en de koriander. Bestrooi met peper en zout naar smaak.
5. Leg de kip op de Crispplaat en **bak 26 minuten met de Crispfunctie.**

5
min

Filet mignon met honing & balsamicovinaigrette

Ingrediënten (4/5 personen)

- 600 g filet mignon
- 1 eetlepel
- balsamicoazijn
- 2 eetlepels
- honing
- Peper en zout

Recept

1. Snij de filet mignon in stukjes.
2. Meng in een kom de balsamicoazijn, honing, peper en zout en marineer hiermee de stukjes filet mignon.
3. **Verwarm de Crispplaat 2 minuten voor met de Crispfunctie.**
4. Leg de stukjes filet mignon op de voorverwarmde Crispplaat.
5. **Bak de filet mignon 5 minuten met de Crispfunctie.**

+ Extra

In plaats van filet mignon kunt u ook stukjes kippenborst gebruiken.

11
min

Varkenskoteletjes met ananas

Ingrediënten (4 personen)

- 4 varkenskoteletjes
- 2 plakjes ananas
- uit blik, in stukjes gesneden
- 4 kappertjes
- Balsamicoazijn
- Peper en zout

Recept

1. Leg de varkenskoteletjes op de Crispplaat en **bak 9 minuten met de Crispfunctie.** Laat ze daarna rusten op een bord.
2. Leg op de Crispplaat de stukjes ananas, voeg hier de balsamicoazijn, peper, zout en kappertjes aan toe.
3. **Verwarm dit 1 - 2 minuten met de Crispfunctie** om de sappen te kristalliseren en draai de stukjes ananas eenmaal om. Serveer warm of koud bij de varkenskoteletjes.

+ Extra

Voor een extra |fusion| effect kunt u de ananas vervangen door mango. Gebruik hiervoor i.p.v. balsamicoazijn een mangovinaigrette die u kunt vinden in de meeste Aziatische toko's.



Rode poon met tomaat en zwarte olijven

Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 11 minuten

Ingrediënten

- 4 stukjes rode poon van 150 g
- 2 tomaten
- 8 zwarte olijven
- (zonder pit)
- Olijfolie
- Peterselie
- Peper en zout
- Suiker
- Bakpapier

+ Extra

U kunt zongedroogde tomaten in olie gebruiken. Voeg deze tegelijkertijd met de vis en olijven toe. U kunt ook zeeduivel gebruiken in plaats van rode poon.

Recept

1. Snij de tomaten in tweeën en verwijder de pitjes. Bestrooi met de suiker en peper. Snij de zwarte olijven in kleine stukjes.
2. Bedek de Crispplaat met het bakpapier en leg hier de halve tomaten op. Besprenkel met 1 theelepel olijfolie en **bak de tomaten 4 minuten met de Crispfunctie.**
3. Vervang het gebruikte bakpapier voor nieuw bakpapier. Leg de rode poon op het bakpapier en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie. Bestrooi lichtjes met zout en de stukjes zwarte olijf.
4. **Bak de rode poon 7 minuten met de Crispfunctie.**
5. Bestrooi de rode poon met fijngesneden peterselie en serveer met de tomaten en olijven.



Kabeljauw met koriander/sinaasappelsaus en worteltjes

Ingrediënten (4 personen)

- 4 kabeljauwfilets van 150 g
- 2 wortelen
- Verse koriander blaadjes
- 3 bosjes koriander (fijngesneden)
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- Olijfolie
- Peper en zout

Recept

1. Schil de wortelen en snij ze in kleine stukjes.
2. Bedek de Crispplaat met het bakpapier en leg de drooggedepte kabeljauwfilets hierop. Leg op elke filet 1 blaadje verse koriander.

3. Verdeel de stukjes wortel rondom de kabeljauwfilets. Voeg hieraan enkele druppels olijfolie toe en bestrooi met peper en zout. **Bak de kabeljauw en worteltjes 7 minuten met de Crispfunctie.**

4. Bereid in de tussentijd de saus: meng in een kleine kom 2 snufjes geraspte sinaasappelschil, 1 eetlepel sinaasappelsap, 1 eetlepel citroensap, de fijngesneden koriander en 3 eetlepels olijfolie. Bestrooi rijkelijk met peper en zout.
5. Serveer de kabeljauwfilets met de saus en worteltjes.



Zalmfilet met mosterdzaadjes

Ingrediënten (4 personen)

- 4 zalmfilets van 150 g
- 1 citroen
- Olijfolie
- 1 theelepel mosterdzaadjes
- Peper en zout

Notities

Recept

1. Snij een dikke schijf van de citroen en bewaar de pulp. **Verwarm de Crispplaat 2 - 3 minuten voor.**
2. Plaats de zalmfilets op de Crispplaat.
3. Verdeel de citroenpulp over de zalmfilets.
4. Besprenkel de zalmfilets met olijfolie en bestrooi met de mosterdzaadjes, peper en zout.
5. **Bak de zalmfilets 4 minuten met de Crispfunctie.**



Coquilles met tagliatelle van knolselderij

Ingrediënten (4 personen)

- 16 coquilles
- 400 g knolselderij
- 100 g boter
- 1 bos bieslook
- 1 citroen
- Olijfolie
- Peper en zout

Recept

1. Bereiding van de tagliatelle van knolselderij:

schil de knolselderij, snij in dunne plakjes en vervolgens in de lengte, om tagliatelle te maken. Pers een halve citroen, voeg het sap toe aan de reepjes knolselderij, zodat ze niet zwart worden en leg ze op de Crispplaat. Voeg boter toe aan de knolselderij en **bak 5 minuten met de Crispfunctie**. De knolselderij moet krokant blijven.

2. Bereiding van de coquilles: verwarm de Crispplaat 2 minuten voor met de Crispfunctie.

Leg de coquilles op de warme Crispplaat en voeg olijfolie, peper en zout toe.

Bak de coquilles 2 minuten met de Crispfunctie.

3. Snij ondertussen de bieslook. Leg de tagliatelle van knolselderij in het midden van het bord, plaats hier de coquilles omheen en decoreer met de stengels bieslook.

+ Extra

Vraag uw visboer om 4 lege Sint Jacobs-schelpen te bewaren om het bord te decoreren.



Delicaat,
chic en met
werkelijk alles
te combineren

7
min

Garnalenspiesjes

Ingrediënten (2 personen)

- 250 g gepelde garnalen
- 250 g cherry tomaatjes
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 theelepel olijfolie
- Peper en zout
- Paprikapoeder



Recept

1. **Verwarm de Crispplaat 2 - 3 minuten voor.** Plaats de garnalen op de warme Crispplaat en **bak 4 minuten met de Crispfunctie**.

2. Maak spiesjes met om en om 2 garnalen en 2 cherry tomaatjes.

3. Meng de balsamicoazijn met de olijfolie.

4. Voeg hieraan peper en zout toe en een mespuntje paprikapoeder.

5. Besprenkel de spiesjes met de balsamicodressing.



6/7
min

Gamba's met chutney

Ingrediënten (4 personen)

- 16 grote gamba's, gepeld
- 1 tomaat
- 2 dl rode wijnazijn
- 1 goudreinet
- Olijfolie
- Peper en zout
- 1 rode paprika
- 50 g acacia'honing
- 3 blaadjes kervel
- 1 grote ui
- 30 g rozijnen
- Kerrie, paprikapoeder

Recept

Bereiding van de chutney:

1. schil en snij de appel in kleine stukjes, evenals de rode paprika, ui en tomaat.

Leg alles op de Crispplaat en voeg rode wijnazijn, honing, kerrie en paprikapoeder toe.

2. Bak vervolgens 10 minuten met de Crispfunctie.

3. **Bereiding van de gamba's: verwarm de Crispplaat 2 minuten voor met de Crispfunctie.** Maak ondertussen 4 spiesen met 4 gamba's per spies.

Bestrooi met peper, zout en een beetje olijfolie. Leg de spiesen op de Crispplaat en

bak 2 minuten met de Crispfunctie.

4. Voeg de rozijnen aan de chutney toe, evenals de kervelblaadjes.

Serveer de chutney met de gambaspiesen.



12
min

9/11
min

Gebakken aardappelen

Ingrediënten (4 personen)

- 400 g aardappelen
- Rozemarijn
- 1 knoflookteentje
- Olijfolie
- Zout
- Bakpapier



Recept

1. Bedek de Crispplaat met bakpapier.
2. Schil de aardappelen en snij in blokjes.
3. Verdeel de aardappelblokjes over de Crispplaat en zorg voor voldoende tussenruimte.
4. Voeg zout, rozemarijn en het knoflookteentje toe aan de aardappelblokjes en besprenkel met olijfolie.
5. Bak 9 - 11 minuten met de CrispFry functie en draai de aardappelblokjes af en toe om.

9
min

Knapperige Frietjes

Ingrediënten (4 personen)

- 400 g diepvries frietjes

Recept

1. Verwarm de Crispplaat 2 minuten voor met de Crispfunctie.
2. Leg de diepvriesfrietjes op de Crispplaat en bak 9 minuten met de CrispFry functie, zonder olie of vet toe te voegen.

Notities

10
min

Groente schotel met mozzarella

Ingrediënten

- 1 bol mozzarella
- 1 courgette
- 1 tomaat
- Olijfolie
- Peper en zout

Recept

1. Snij de mozzarella, courgette en tomaat in ronde plakjes. Leg ze om en om op de Crispplaat.
2. Bestrooi dit met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
3. Bak 10 minuten met de Crispfunctie.

16/18
min

Ratatouille

Ingrediënten (4 personen)

- 1 wortel
- 1 aardappel
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- Olijfolie
- Zout
- Bakpapier

Recept

1. Bedek de Crispplaat met bakpapier.
2. Snij alle groenten in kleine stukjes en leg ze op de Crispplaat. Bestrooi met zout en besprenkel met olijfolie.
3. Bak 16 - 18 minuten met de Crispfunctie.



Gezond,
makkelijk
en lekker



Hamburgers

Ingrediënten (4 personen)

- 400 g gehakt
- Peper en zout
- 1 mespuntje paprikapoeder
- 4 sesambolletjes
- Ketchup, mosterd of mayonaise
- Uienringen (gebakken of gekookt)

Recept

1. Kruid het gehakt met peper, zout en paprikapoeder.
2. Maak 4 hamburgers van 1 cm dikte.
Verwarm de Crispplaat 2 - 3 minuten voor met de Crispfunctie.
3. Leg de hamburgers op de Crispplaat en **bak 2 minuten met de Crispfunctie.**
4. Draai de hamburgers om en **bak nogmaals 2 minuten met de Crispfunctie.**
5. Serveer de hamburgers op de sesambolletjes met ketchup, mosterd of mayonaise naar keuze.
6. Leg de uienringen op de hamburgers.



6/7
min

+ Extra

Varieer op het recept met Ingrediënten naar keuze, zoals (cheddar)kaas, sla, tomaat, augurk, gebakken eitje etc.

Burrito's

Ingrediënten (6 personen)

- | | |
|---------------------------|--|
| • 6 zachte maïstortilla's | • tomatensaus |
| • 1 ui in stukjes | • 2 eetlepels bieslookpoeder |
| • 1 eetlepel olie | • 2 gepelde tomaten, in blokjes gesneden |
| • 6 blaadjes sla | • 100g geraspte rode bonen in kaas |
| • in reepjes | |
| • 1 grote pot | |

Recept

1. Giet de olie op de Crispplaat en leg hierin de stukjes ui. **Bak 4 minuten met de Crispfunctie.**
2. Voeg hieraan de rode bonen toe en **bak nogmaals 4 minuten met de Crispfunctie.** Schep 2 - 3 keer om en voeg vervolgens de bieslookpoeder toe. Meng het geheel goed.
3. Verwarm de tortilla's zoals aangegeven op de verpakking. Bedek ze vervolgens met reepjes sla, tomatenblokjes en het ui-rode bonen mengsel. Bestrooi dit met geraspte kaas en vouw de hoekjes van de tortilla's naar binnen, zodat er een enveloppe ontstaat.
4. Leg de tortilla's op de Crispplaat en **bak 6 - 7 minuten met de Crispfunctie.**

+ Extra

Serveer met guacamole, zure room en saus voor taco's.



17
min

Deeghapjes met vlees

Ingrediënten (16 hapjes)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| • 150 g gehakt | • 5 eetlepels arachide-olie |
| • 1 ui in stukjes | • 250 g bloem |
| • 1 bosje tijm | • Peper en zout |
| • 1 theelepel kerriepoeder | |

Recept

1. Giet 2 eetlepels arachide-olie op de Crispplaat en leg hierop de stukjes ui en het gehakt. Voeg hieraan tijm, kerriepoeder, peper en zout toe en meng het geheel goed.
Bak 5 minuten met de Crispfunctie en schep 2 - 3 keer om.
2. Doe de bloem met een beetje zout in een diepe kom en giet hier beetje bij beetje water aan toe tot er een egaal deeg ontstaat. Rol het deeg uit en maak hier 16 vierkantjes van.
3. Bestrooi de Crispplaat met bloem en

leg hierop 4 deegvierkantjes. **Bak de deegvierkantjes 2 - 3 minuten met de Crispfunctie.** Vul ze daarna met het gehakt/uimengsel en vouw dicht in een driehoekje.

4. Smeer de randjes dicht met een mengsel van water en bloem. Giet 3 eetlepels arachide-olie op een koude Crispplaat en **verwarm dit 2 minuten voor met de Crispfunctie.**
5. Leg de deeghapjes in de voorverwarmde olie op de Crispplaat en **bak 7 minuten met de Crispfunctie.** Draai halverwege om. Herhaal dit daarna met de rest van de deeghapjes.

+ Extra

Serveer de deeghapjes met een coulis van tomaat en koriander.



15
min

14/19
min

Spaanse omelet

Ingrediënten (4 personen)

- 250 g diepvries aardappelblokjes
- 1 ui in stukjes
- 4 eieren
- 2 eetlepels melk
- Peper en zout

+ Extra

Bak de tortilla 3 - 4 minuten extra met de Crispfunctie voor een goudbruin

Recept

1. Verwarm de Crispplaat 2 - 3 minuten voor met de Crispfunctie.
2. Leg de aardappelblokjes op de Crispplaat en bak 6 - 8 minuten met de Crispfunctie.
3. Voeg de stukjes ui toe en bak nogmaals 4 - 5 minuten met de aardappelblokjes met de Crispfunctie.
4. Schep de aardappelblokjes en ui 1 keer om tijdens het bakken. Mix ondertussen de eieren met de melk en voeg peper en zout toe.
5. Voeg het eimengsel toe aan de aardappelblokjes op de Crispplaat en bak 2 - 3 minuten met de Crispfunctie. Serveer de tortilla warm of koud met een frisse salade.



Chocoladetaart

Ingrediënten

- 240 g pure chocolade
- 80 g boter
- 50 g poedersuiker
- 4 grote eieren
- 1 eetlepel bloem

Recept

1. Smelt 200 g chocolade en de boter in de magnetron (2 minuten op 750 W).
2. Klop de eieren, voeg de poedersuiker toe en meng tot een luchtig geheel.
3. Voeg het chocolade-botermengsel toe aan de geklopte eieren en meng goed. Voeg daarna de bloem toe en meng nogmaals tot er een egale massa ontstaat.
4. Giet het chocolademengsel in de Crispcakeschaal* en duw de resterende stukjes chocolade in het mengsel.
5. Bak de chocoladetaart 6 minuten met de Crispfunctie.



+ Extra

Gebruik voor dit recept de Crispcakeschaal van Whirlpool*.



De chocoladetaart,
waar je maar geen
genoeg van krijgt

6
min

14
min

Peren chocoladetaart

Bereidingstijd: 12/14 minuten

Ingrediënten

- 1 pak zanddeeg (gesmolten)
- 1 blik peren • 100 g poeder op siroop suiker
- 20 cl room • Bakpapier
- 3 eieren
- 150 g pure chocolade

Recept

1. Bedek de Crispplaat met het zanddeeg (op bakpapier) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Snij de peren in blokjes.
3. Meng de eieren, de room, de gesmolten chocolade en de poedersuiker.
4. Giet het mengsel op het deeg op de Crispplaat en schik hierop de stukjes peer.
5. **Bak de taart 12 - 14 minuten met de Crispfunctie.**

* U kunt de Crispcakeschaal bestellen op www.whirlpool.nl/accessoires

4
min

Chocoladekoekjes

Ingrediënten

- 100 g chocolade stukjes
- 120 g zachte boter
- 150 g bloem
- 120 g poedersuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eieren



Recept

1. Snij de boter in blokjes en meng met de poedersuiker en vanillesuiker.
2. Meng met een houten spatel om een stevig deeg te krijgen.
3. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf ondertussen goed mengen. Voeg de bloem toe met een zeef en ten slotte de chocoladestukjes.
4. Beboter en bestuif de Crispplaat met bloem en leg hierop, met voldoende tussenruimte, bolletjes deeg ter grootte van een walnoot.
5. **Bak de koekjes 4 minuten met de Crispfunctie.**

12
min

Cake

Ingrediënten

- 225 g bloem schilletjes
- 225 g suiker • 2 theelepels gist
- 225 g zachte boter • Glazuur
- 4 eieren • Boter en bloem voor de Crisp cakeschaal*
- 2 theelepels vanillesuiker
- Sinaasappel

Recept

1. Beboter en bestuif de Crispcakeschaal* met bloem.
1. Meng alle ingrediënten (behalve de sinaasappelschilletjes en het glazuur) met een mixer en doe het deegmengsel in de Crispcakeschaal.
2. **Bak de cake 10 - 12 minuten met de Crispfunctie.** Bestrijk de bovenkant met glazuur en garneer met de sinaasappelschilletjes wanneer de cake is afgekoeld.

+ Extra

- Gebruik voor dit recept de Crispcakeschaal van Whirlpool*.
- Serveer de cake met vanilleroom of banketbakkersroom.

16
min

Amandelspijstaart

Ingrediënten

- 2 pakjes bladerdeeg
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 100 g amandel poeder
- 2 eieren
- 1 eigeel
- 25 g maizena
- 3 eetlepels rum
- 1 mespuntje zout

Notities

Recept

1. Meng de boter met de suiker tot er een homogene en romige massa ontstaat.
2. Voeg amandelpoeder, eieren, maizena, rum en zout toe en meng goed. De amandelspijs is klaar.
3. Bedek de Crispplaat met 1 pakje bladerdeeg en prik gaatjes in de bodem. Leg in het midden de amandelspijs en laat 3 cm deeg rondom vrij.
4. Meng een beetje water met de helft van het eigeel en smeer hiermee de rand van 3 cm rondom de amandelspijs in. Dek het geheel af met het 2e pakje bladerdeeg.
5. Maak op de bovenkant van de taart een rasterpatroon met een mes en besmeer dit met het resterende eigeel.
6. **Bak de amandelspijstaart 14 - 16 minuten met de Crispfunctie.**

+ Extra

Serveer de taart warm met een bolletje vanille-ijs.

Appeltaart

Ingrediënten (4 personen)

- 1 pak zanddeeg
- 6 grote appels
- Appel bananencompôte
- 1 eigeel
- Bruine suiker
- Bakpapier

Recept

1. Bedek de Crispplaat met het zanddeeg (op bakpapier) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Bedek het deeg met de appel-bananencompôte.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in dunne partjes. Leg ze in een waaier op de appel-bananencompôte.
4. Meng het eigeel en de bruine suiker tot er een romige substantie ontstaat.
5. Bestrijk de taart met de substantie zodat de appelpartjes goed bedekt zijn.
6. **Bak de appeltaart 14 - 16 minuten met de Crispfunctie.**



Sluit uw avond
gegarandeerd
succesvol af met
een voortreffelijk
dessert

14/16
min

+ Extra

Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.



7/8
min

Perencake

Ingrediënten (4 personen)

- 100 g suiker suiker
- 5 peren • 150 g bloem
- 1 zakje gist • 3 eieren
- 80 g zachte boter • 1 mespuntje zout
- 1 zakje vanille • 10 cl melk

Recept

1. Meng de suiker, vanillesuiker, eieren, boter en zout tot een luchtig geheel.
2. Meng de bloem met het gist. Voeg hier de melk aan toe en meng met het suiker-eimengsel.
3. Giet de helft van het mengsel in de Crisp cakeschaal*.
4. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in partjes. Leg ze op het deeg in de Crisp cakeschaal.
5. Giet daarna de rest van het deegmengsel over de peren. **Bak de perencake 7 - 8 minuten met de Crispfunctie.**

+ Extra

• Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.



8/9
min

Clafoutis met kersen

Ingrediënten (4 personen)

- 600 g kersen • 150 g crème fraîche (ontpit) • 15 cl volle melk
- 3 eieren • Vanillesuiker
- 30 g bloem • 125 g suiker
- 30 g amandel-poeder • 1 mespuntje zout
- 15 g boter (schaal)

Recept

1. Beboter en bestuif de Crisp cakeschaal* met bloem.
2. Was en droog de kersen en leg ze op de bodem van de Crisp cakeschaal.
3. Meng de bloem met het amandelpoeder, 100 g suiker, vanillesuiker en het mespuntje zout.
4. Meng hierbij met grove slagen de eieren en de crème fraîche. Voeg daarna geleidelijk de melk toe.
5. Giet het mengsel over de kersen en **bak 8 - 9 minuten met de Crispfunctie.**
6. Laat 5 minuten afkoelen. Keer de clafoutis om op een plat bord en bestrooi met de rest van de suiker.



10
min

Aardbeiencrumble

Ingrediënten

- 500 g aardbeien • 90 g boter
- 40 g pijnboom-pitten • 560 g amandel-poeder
- 1 citroen • 20 g maizena
- 120 g suiker
- 150 g bloem

Recept

1. Bereiding van de aardbeien: was de aardbeien en snij in stukjes. Meng de maizena en 50 gram suiker in de Crisp cakeschaal*. Voeg hier de aardbeien aan toe en meng goed. Voeg vervolgens het citroensap toe en verwarm 6 minuten in de magnetron op 500 W.
2. Bereiding van het crumble deeg: meng de fijngehakte pijnboom-pitten, boter, 70 gram suiker, het amandelpoeder en de bloem. Knead het mengsel tot een kruimeldeeg. Bedek hiermee de aardbeien en **bak 8 minuten met de Crispfunctie.**



Bewaar het
beste voor het laatst



Vanillepudding

Ingrediënten (4 personen)

- 40 g poedersuiker
- 3 eieren
- 1/2 l. melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel vanille-extract

Recept

1. Klop de eieren in een kom en voeg hieraan de melk, poedersuiker, vanillesuiker en het vanille-extract toe. Meng alles goed.
2. Giet het mengsel in de Crisp cakeschaal*.
3. Bak de vanillepudding 9 - 10 minuten met de Crispfunctie.

+ Extra

Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.

Vervang het vanille-extract door koffie-extract of een ander extract. Bestrooi de pudding aan het eind van het kookproces met bruine suiker om een karamellaag te creëren.



| | gerecht | gewicht | kooktijd | |
|---|--|------------|-------------------|-----------|
| 🕒 | Hartige taarten, pizza's en quiches | | Traditionele oven | CRISP |
| | Hartige taarten, pizza's en quiches (vers) | 1 rol deeg | 30 min (210°C) | 12-14 min |
| 🐄 | ROOD vlees | | Traditionele oven | CRISP |
| | Bleue | 1 kg | 30-35 min | 7-8 min |
| | Saignante | 1 kg | 30-35 min | 9-10 min |
| | À point | 1 kg | 35-40 min | 10-11 min |
| | Bien cuite | 1 kg | 40-45 min | 12-14 min |
| 🐔 | Gevogelte | | Traditionele oven | CRISP |
| | Hele kip | 1,2 kg | 1-1.30 u | 26-28 min |
| | Kipstukken (bouten, filet, drumsticks) | 1 kg | 45 min | 16-18 min |
| | Gebraden kalkoen | 400 g | 45 min | 15 min |
| 🐖 | Wit vlees | | Traditionele oven | CRISP |
| | Lamsvlees | 1 kg | 1.15-1.30 u | 20 min |
| | Kalfsvlees | 1 kg | 1-1.15 u | 15-20 min |
| | Varkensvlees | 1 kg | 1.30-2 u | 15-20 min |
| 🐟 | Vis | | Traditionele oven | CRISP |
| | Hele vis | 800 g | 20-25 min | 5-7 min |
| | Visfilet | 400 g | 15-20 min | 4-5 min |
| 🥕 | Groenten | | Traditionele oven | CRISP |
| | Aubergines | 500 g | 20-30 min | 10-12 min |
| | Courgettes | 2 stuks | 20-25 min | 6-8 min |
| | Paprika's | 500 g | 20-25 min | 7-8 min |
| | Aardappelen | 250 g | 45-55 min | 10-12 min |
| | Aardappelen | 500 g | 50 min - 1 u | 15-20 min |

voorgerechten

HARTIGE TAARTEN, PIZZA'S
EN QUICHES

| | |
|--|----|
| Hartige taart met geitenkaas en munt | 10 |
| Toast met warme geitenkaas en geconfituurde tomaat | 11 |
| Pizza met tomaat en mozzarella | 11 |
| Hartige taart met tomaat en basilicum | 11 |
| Quiche met zalm en groenten | 12 |
| Quiche courgette en tomaat | 13 |

AMUSES

| | |
|--------------------------------|----|
| Ham/kaas broodjes | 14 |
| Mini spiesjes | 14 |
| Champignons met Boursin | 15 |
| Pruimen met bacon | 15 |
| Worstenbroodjes | 15 |
| Quiche met courgette en tomaat | 12 |

hoofdgerechten

GEVOGELTE

| | |
|--|----|
| Gebraden kip | 16 |
| Gebraden kip met honing en aardappel kroketjes | 17 |

ROODVLEES

| | |
|--|----|
| Rosbief | 18 |
| Côte de boeuf | 18 |
| Gehaktballen | 19 |
| Gegrilde paprika voor bij de Côte de boeuf | 19 |

Varkensrollade met biersaus

WIT VLEES

| | |
|--|----|
| Gebraden kip met geconfijte citroen | 21 |
| Filet mignon met honing & balsamicovinaigrette | 21 |
| Varkenskoteletjes met ananas | 21 |

VIS

| | |
|---|----|
| Rode poon met tomaat en zwarte olijven | 14 |
| Kabeljauw met koriander/sinaasappelsaus en worteltjes | 14 |
| Zalmfilet met mosterdzaadjes | 15 |
| Coquilles met tagliatelle van knolselderij | 15 |
| Garnalenspiesjes | 15 |
| Gamba's met chutney | 12 |

GROENTEN

| | |
|--------------------------------|----|
| Gebakken aardappelen | 26 |
| Knapperige Frietjes | 26 |
| Groente schotel met mozzarella | 26 |
| Ratatouille | 27 |

WERELDGERECHTEN

| | |
|----------------------|----|
| Hamburgers | 28 |
| Deeghapjes met vlees | 29 |
| Burrito's | 29 |
| Spaanse omelet | 30 |

nagerechten

MET CHOCOLADE

| | | |
|----------------------|----|----|
| Chocoladetaart | 20 | 31 |
| Peren chocoladetaart | 21 | 32 |
| Chocoladekoekjes | 21 | 32 |
| CAKE | | |
| Cake | 21 | 33 |
| Amandelspijstaart | 21 | 33 |

MET FRUIT

| | | |
|----------------------|----|----|
| Appeltaart | 22 | 34 |
| Perencake | 23 | 35 |
| Clafoutis met kersen | 23 | 35 |
| Aardbeienrumble | 23 | 35 |

PUDDING

| | | |
|----------------|----|----|
| Vanillepudding | 25 | 36 |
|----------------|----|----|

Enkele onderhoudstips

- 1 Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zacht doekje. Magnetronreinigers speciaal voor uw combimagnetron zijn beschikbaar op onze website. (www.whirlpool.nl).
- 2 Laat geen vet of etensresten achter in de combimagnetron, deze kunnen zich ophopen rondom de deur.
- 3 Laat af en toe een kopje water koken in uw combimagnetron (2 - 3 minuten). De stoom maakt het reinigen van vuil makkelijker. Voeg een schijfje citroen toe voor het verwijderen van nare geurtjes.
- 4 Reinig de Crispplaat niet gelijk na gebruik met water, omdat deze dan nog zeer heet is.



Vermijd het schoonmaken met agressief reinigingsmiddel en schuurspontjes. Deze kunnen het display, interieur en exterieur van de combimagnetron beschadigen.

Whirlpool Nederland B.V.

Postbus 7112, 4800 GC Breda
Telefoon 076 - 530 65 30

www.whirlpool.nl

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool U.S.A.