



De 10 voorgeprogrammeerde Slim Fry gerechten

Met één druk op de knop gereed





01 Bevroren ovenfrites

- Verspreid de bevroren frites op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start
- Draai ze om na het horen van de piep
- Druk opnieuw op start (de oven blijft werken als de frites niet omgedraaid worden)



02 Bevroren gepaneerde garnalen

- Verspreid de bevroren gepaneerde garnalen op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start



03 Bevroren kipnuggets

- Verspreid de bevroren kipnuggets op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start
- Draai ze om na het horen van de piep
- Druk opnieuw op start (de oven blijft werken als de kipnuggets niet omgedraaid worden)



04

04 Bevroren aardappelkroketjes

- Verspreid de bevroren aardappelkroketten op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start



05

05 Bevroren miniloempia's

- Verspreid de bevroren mini loempia's op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start



06

06 Zelfgemaakte frites

- Gebruik gewassen vastkokende aardappelen
- Schil de aardappelen en snijd ze in stukken in de lengte (10x10 mm)
- Laat de aardappelen 30 minuten in koud water weken
- Droog ze af met een handdoek en bestrijk de aardappelen met olijfolie (voor een extra krokant resultaat)
- Verspreid de frites op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start
- Draai ze om na het horen van de piep
- Druk opnieuw op start (de oven blijft werken als de frites niet omgedraaid worden)



07

07 Aardappelpartjes

- Was normaal formaat aardappelen en snijd ze in partjes
- Bestrijk met olijfolie (voor een extra krokant resultaat) en voeg de kruiden toe
- Leg ze met de gesneden kant omhoog op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het bovenste rek
- Druk op start



08

08 Drumsticks

- Bestrijk de drumsticks met olijfolie (voor een extra krokant resultaat) en voeg de kruiden toe
- Leg de drumsticks op het bovenste rek
- Druk op start
- Draai ze om na het horen van de piep
- Druk opnieuw op start (de oven blijft werken als de drumsticks niet omgedraaid worden)



09

09 Courgette plakjes

- Was en snijd de courgette in plakjes
- Bestrijk ze met olijfolie (voor een extra krokant resultaat) en voeg kruiden toe
- Verspreid de plakjes op de crust-plaat
- Zet de bakplaat op het bovenste rek
- Druk op start
- Draai ze om na het horen van de piep
- Druk opnieuw op start (de oven blijft werken als de courgetteplakjes niet omgedraaid worden)



10

10 Appeltaartjes

- Spoel de appels af en verwijder het klokhuis
- Snijd de appels horizontaal doormidden
- Leg de appels met de gesneden kant naar boven op de crust-plaat
- Voeg de vulling toe, bijvoorbeeld rozijnen of amandelen
- Zet de bakplaat op het onderste rek
- Druk op start
- Tip: Serveer de appeltaartjes met vanille ijs