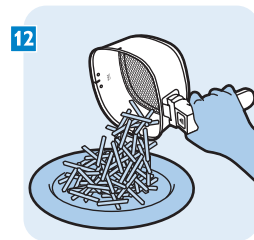
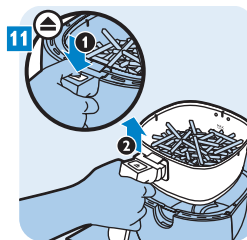
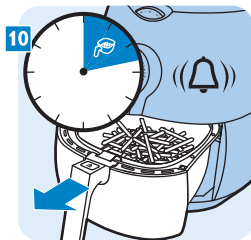
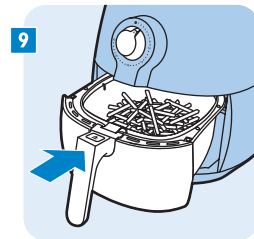
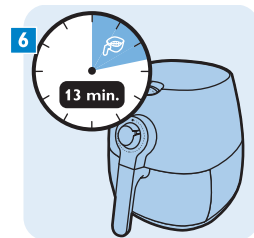
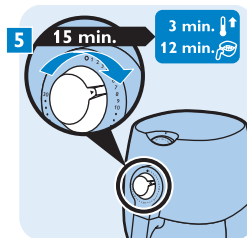
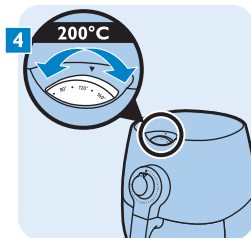
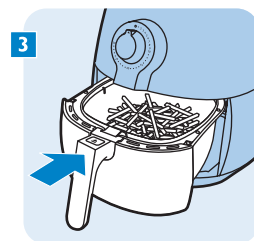
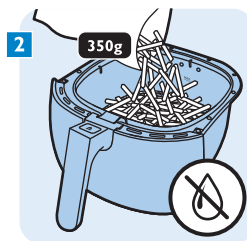
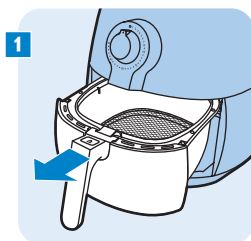
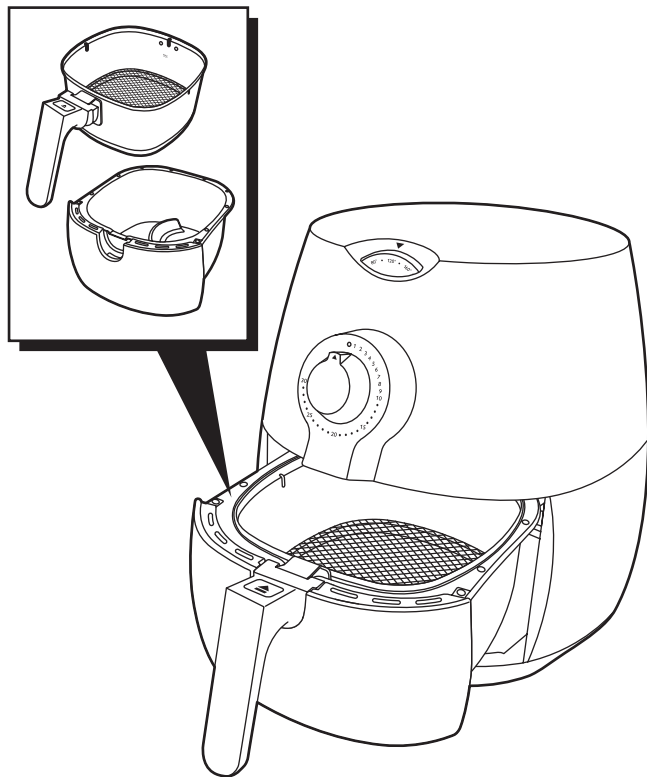

















# PHILIPS

## Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min. 	Min-max amount (g) Minimalna/maksymalna ilość (g) Количество, мин.–макс. (г)	Time (min.) Czas (min) Время (мин.)	Temperature (°C) Temperatura (°C) Температура (°C)	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	Extra information Dodatkowe informacje Дополнительная информация
Thin frozen fries Cienkie mrożone frytki Тонкий и замороженный картофель фри 	300-700	12-16	200	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	
Thick frozen fries Grube mrożone frytki Толстый и замороженный картофель фри 	300-700	12-20	200	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	
Home made fries (8x8mm) Świeże frytki Картофель фри 	300-800	18-25	180	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Namaczaj przez 30 minut, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju Замочить на 30 минут и добавить 1/2 ст. ложки
Potato wedges Czwartki ziemniaków Дольки картофеля 	300-800	18-22	180	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Namaczaj przez 30 minut, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju Замочить на 30 минут и добавить 1/2 ст. ложки
Potato cubes Kostki ziemniaków Кубики картофеля 	300-750	12-18	180	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Namaczaj przez 30 minut, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju Замочить на 30 минут и добавить 1/2 ст. ложки
Spring rolls Sajgonki Фаршированные блинчики 	100-400	8-10	200	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	Use ovenbaked Użyj upieczonych растительного масла после просушивания Запеченный продукт
Chicken nuggets Kawałki kurczaka Куриные нагетсы 	100-500	6-10	200	Shake halfway Wstrząśnij w połowie Встряхнуть по истечении половины времени приготовления	Use ovenbaked Użyj upieczonych растительного масла после просушивания Запеченный продукт
Fish fingers Paluszki rybne Рыбные палочки 	100-400	6-10	200		Use ovenbaked Użyj upieczonych растительного масла после просушивания Запеченный продукт
Steak Stek Стейк 	100-500	8-12	180		
Pork chops Kotlet schabowy Свинная отбивная 	100-500	10-14	180		
Hamburger Hamburger Гамбургер 	100-500	7-14	180		
Sausage roll Krokiot z mięsem Пирожок с мясом 	100-500	13-15	200		
Drumsticks Udka Куриные ножки 	100-500	18-22	180		
Chicken breast Piersi z kurczaka Куриная грудка 	100-500	10-15	180		