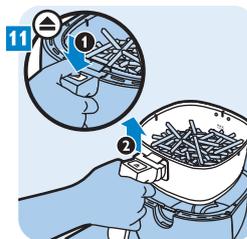
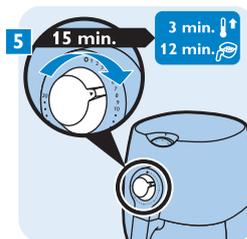
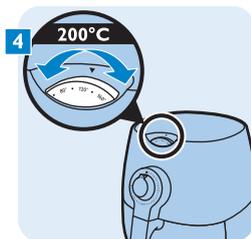
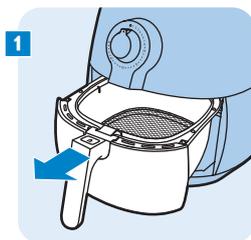
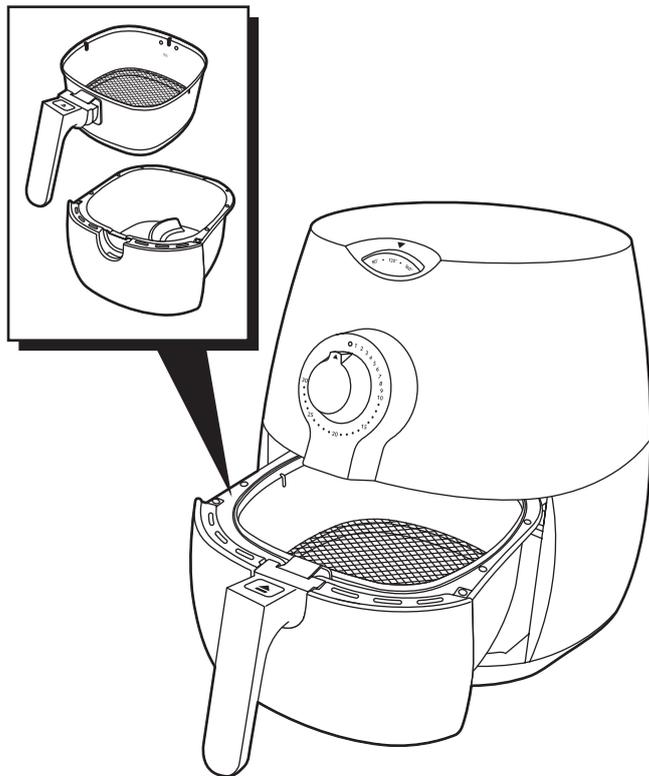


# PHILIPS

## Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min. 	Min-max amount (g) 최소-최대 용량(g) 最小-最大食材量 (克)	Time (min.) 시간(분) 时间 (分钟)	Temperature (°C) 온도(°C) 温度(°C)	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	Extra information 추가 정보 附加信息
Thin frozen fries 얇은 냉동 튀김 冷冻的薄薯片 	300-700	12-16	200	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	
Thick frozen fries 두꺼운 냉동 튀김 冷冻的厚薯片 	300-700	12-20	200	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	
Home made fries (8x8mm) 신선식품 튀김 新鲜薯条 	300-800	18-25	180	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 30분 동안 담가둔 뒤 물기를 빼고 기름 1/2큰술 첨가 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Potato wedges 웨이 감자 土豆条 	300-800	18-22	180	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 30분 동안 담가둔 뒤 물기를 빼고 기름 1/2큰술 첨가 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Potato cubes 자른 감자 土豆块 	300-750	12-18	180	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 30분 동안 담가둔 뒤 물기를 빼고 기름 1/2큰술 첨가 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Spring rolls 춘권 春卷 	100-400	8-10	200	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	Use ovenbaked 오븐 사용 使用烤箱烘焙
Chicken nuggets 치킨 너겟 炸鸡块 	100-500	6-10	200	Shake halfway 중간에 흔들기 中途翻动	Use ovenbaked 오븐 사용 使用烤箱烘焙
Fish fingers 피시 핑거 炸鱼条 	100-400	6-10	200		Use ovenbaked 오븐 사용 使用烤箱烘焙
Steak 스테이크 牛排 	100-500	8-12	180		
Pork chops 돼지 갈비살 猪排 	100-500	10-14	180		
Hamburger 햄버거 汉堡包 	100-500	7-14	180		
Sausage roll 소시지 롤 香肠卷 	100-500	13-15	200		
Drumsticks 닭다리 鸡腿 	100-500	18-22	180		
Chicken breast 닭 가슴살 鸡脯 	100-500	10-15	180		