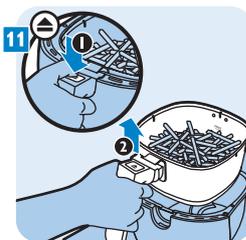
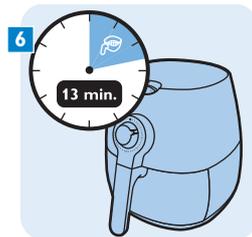
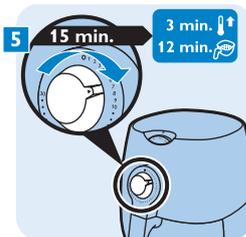
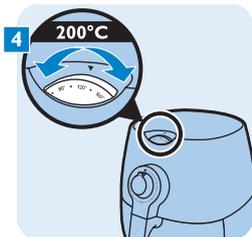
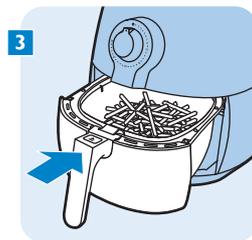
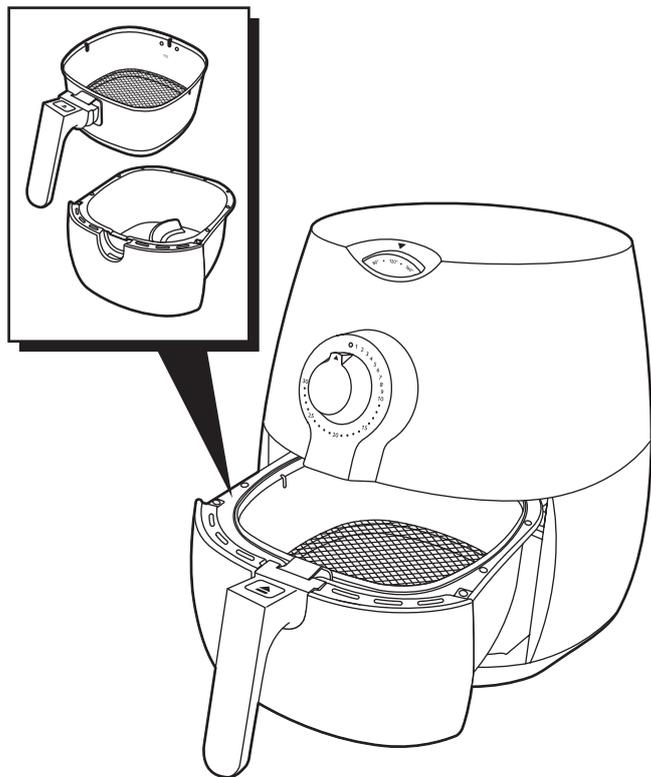


PHILIPS

Quick Start Guide

快速入門指南, 快速入門指南

HD9225, HD9220



3 min. 	Min-max amount (g) 重量範圍 (公克) 最小-最大食材量 (克)	Time (min.) 時間 (分鐘) 时间 (分钟)	Temperature (°C) 溫度 (°C) 温度 (°C)	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	Extra information 其他資訊 附加信息
Thin frozen fries 冷凍細薯條 冷冻的薄薯片 	300-700	12-16	200	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	
Thick frozen fries 冷凍粗薯條 冷冻的厚薯片 	300-700	12-20	200	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	
Home made fries (8x8mm) 新鮮薯條 新鲜薯条 	300-800	18-25	180	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 浸泡 30 分鐘，瀝乾之後加 1/2 大匙的油 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Potato wedges 厚切薯條 土豆条 	300-800	18-22	180	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 浸泡 30 分鐘，瀝乾之後加 1/2 大匙的油 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Potato cubes 薯塊 土豆块 	300-750	12-18	180	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying 浸泡 30 分鐘，瀝乾之後加 1/2 大匙的油 浸泡 30 分钟并在滤干后加入半汤匙油
Spring rolls 春捲 春卷 	100-400	8-10	200	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	Use ovenbaked 使用烤爐烘烤 使用烤箱烘焙
Chicken nuggets 雞塊 炸鸡块 	100-500	6-10	200	Shake halfway 在料理到一半時進行搖晃 中途翻動	Use ovenbaked 使用烤爐烘烤 使用烤箱烘焙
Fish fingers 魚條 炸鱼条 	100-400	6-10	200		Use ovenbaked 使用烤爐烘烤 使用烤箱烘焙
Steak 牛排 牛排 	100-500	8-12	180		
Pork chops 豬排 猪排 	100-500	10-14	180		
Hamburger 漢堡 汉堡包 	100-500	7-14	180		
Sausage roll 香腸捲 香肠卷 	100-500	13-15	200		
Drumsticks 雞腿 鸡腿 	100-500	18-22	180		
Chicken breast 雞胸 鸡脯 	100-500	10-15	180		