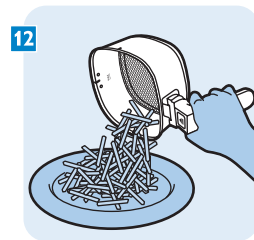
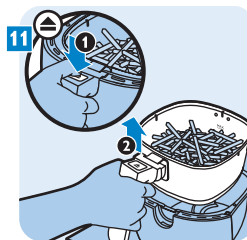
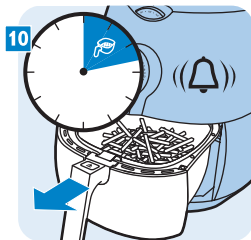
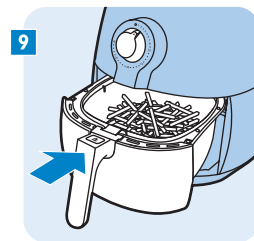
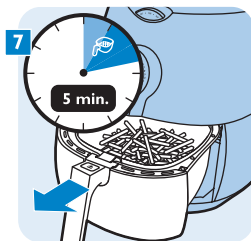
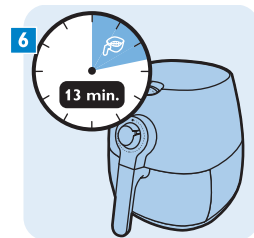
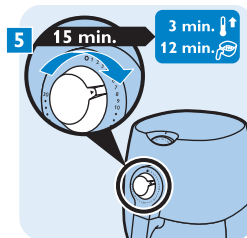
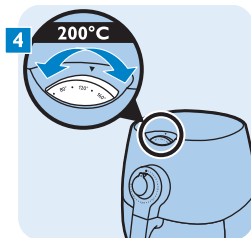
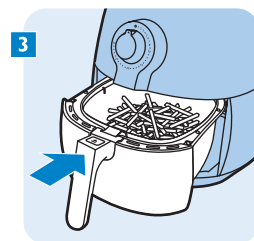
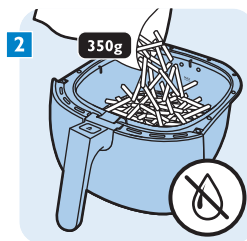
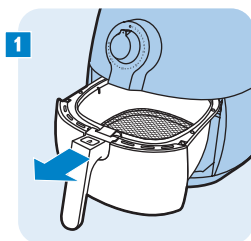
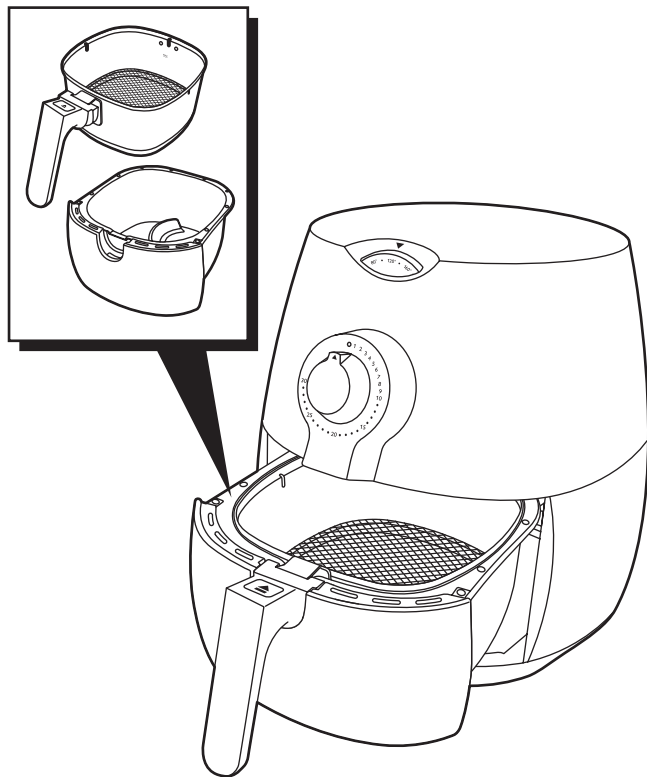





PHILIPS

Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min. Min-max amount (g)
حدافل - حداكثر مقدار (كغم)
الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (جرام)Time (min.)
زمان (دقيقة)
الوقت (دقيقة)Temperature (°C)
درجه حرارت (سانتی گراد)
درجة الحرارة (درجة مئوية)Shake halfway
در میانه راه تکان دهید.
تُرَج في منتصف الوقتExtra information
اطلاعات اضافة
معلومات إضافية

Thin frozen fries سیب زمین سرخ کرده منجمد نازک محمرات مجمدة رقيقة		300-700	12-16	200	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	
Thick frozen fries مواد سرخ کردن منجمد نازک محمرات مجمدة سميكة		300-700	12-20	200	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	
Home made fries (8x8mm) سیب زمینی سرخ کرده محمرات طازجة		300-800	18-25	180	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying به مدت ۳۰ دقیقه بخیسانید و نصف قاشق غناخوری روغن پس از خشک کردن اضافه کنید تُنقع لمدة ۳۰ دقيقة ثم تُضاف ۲/۱ ملعقة كبيرة من الزيت بعد التجفيف
Potato wedges سیب زمینی مثلثی اصابع بطاطس		300-800	18-22	180	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying به مدت ۳۰ دقیقه بخیسانید و نصف قاشق غناخوری روغن پس از خشک کردن اضافه کنید تُنقع لمدة ۳۰ دقيقة ثم تُضاف ۲/۱ ملعقة كبيرة من الزيت بعد التجفيف
Potato cubes سیب زمینی مکعبی مکعبیات بطاطس		300-750	12-18	180	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying به مدت ۳۰ دقیقه بخیسانید و نصف قاشق غناخوری روغن پس از خشک کردن اضافه کنید تُنقع لمدة ۳۰ دقيقة ثم تُضاف ۲/۱ ملعقة كبيرة من الزيت بعد التجفيف
Spring rolls اسپرینگ رول حلقات بصل أخضر		100-400	8-10	200	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	Use ovenbaked از پخته شده در فر استفاده کنید. تُستخدم مطهية في الفرن
Chicken nuggets چوجه تکه ای آنجحة دجاج		100-500	6-10	200	Shake halfway در میانه راه تکان دهید. تُرَج في منتصف الوقت	Use ovenbaked از پخته شده در فر استفاده کنید. تُستخدم مطهية في الفرن
Fish fingers فینش فینگر اصابع السمک		100-400	6-10	200		Use ovenbaked از پخته شده در فر استفاده کنید. تُستخدم مطهية في الفرن
Steak استیک شراخ اللحم		100-500	8-12	180		
Pork chops گوشت تکه ای شراخ اللحم البقري		100-500	10-14	180		
Hamburger همبرگر الهامبرجر		100-500	7-14	180		
Sausage roll رول سوسیس لفائف النقانق		100-500	13-15	200		
Drumsticks ران مرغ قطع أرجل الدجاج		100-500	18-22	180		
Chicken breast سینه مرغ صدر الدجاج		100-500	10-15	180		