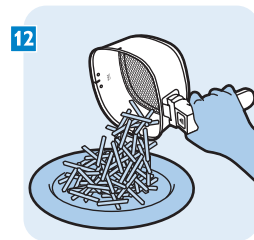
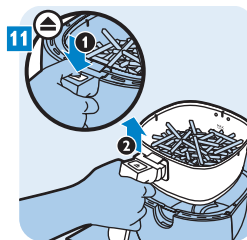
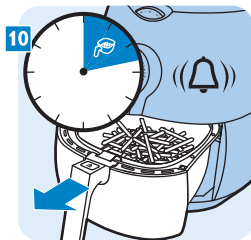
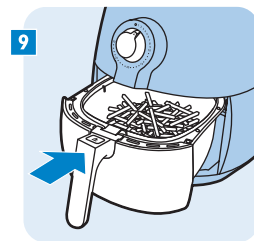
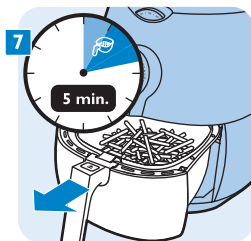
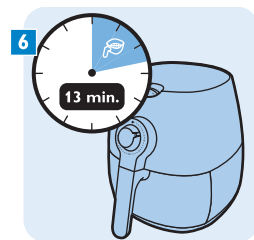
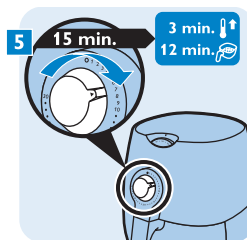
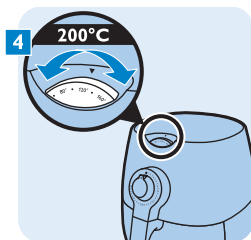
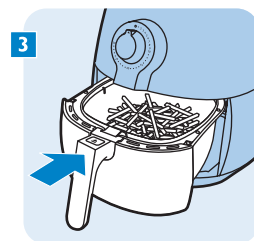
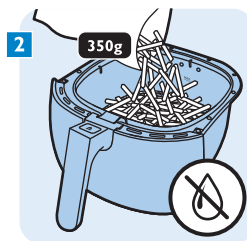
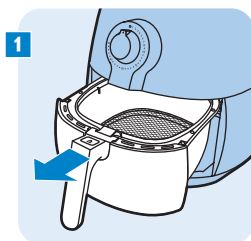
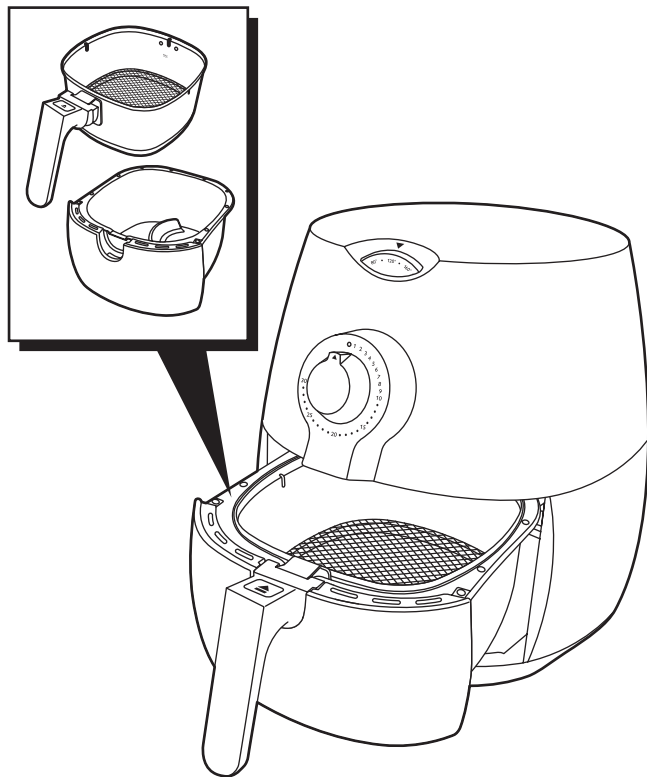



PHILIPS

Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min.  Min-max amount (g)
Min./Max. Menge (g)
Min-maxmängd (g)Time (min.)
Zeit (Min.)
Tid (min.)Temperature (°C)
Temperatur (°C)
Temperatur (°C)Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägsExtra information
Zusätzliche Informationen
Extra informationThin frozen fries
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites
Tunna frysta pommes frites

300-700

12-16

200

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägsThick frozen fries
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites
Tjocka frysta pommes frites

300-700

12-20

200

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägsHome made fries (8x8mm)
Frische Pommes Frites (8x8mm)
Pommes frites

300-800

18-25

180

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägssoak 30 min and add 1/2 tbslp of oil after drying
30 Minuten lang einweichen, und nach dem Trocknen 1/2 EL Öl hinzugeben
Blödägg i 30 minuter och lägg till 1/2 msk olja efter torkningPotato wedges
Kartoffelecken
Potatisklyftor

300-800

18-22

180

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägssoak 30 min and add 1/2 tbslp of oil after drying
30 Minuten lang einweichen, und nach dem Trocknen 1/2 EL Öl hinzugeben
Blödägg i 30 minuter och lägg till 1/2 msk olja efter torkningPotato cubes
Kartoffelwürfel
Potatiskuber

300-750

12-18

180

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägssoak 30 min and add 1/2 tbslp of oil after drying
30 Minuten lang einweichen, und nach dem Trocknen 1/2 EL Öl hinzugeben
Blödägg i 30 minuter och lägg till 1/2 msk olja efter torkningSpring rolls
Frühlingsrollen
Vårrullar

100-400

8-10

200

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägsUse ovenbaked
Vorgebacken bzw. ofenfertig verwenden
Använd ugnsbakadChicken nuggets
Chicken Nuggets
Chicken Nuggets

100-500

6-10

200

Shake halfway
Nach der Hälfte der
Zubereitungszeit schütteln
Skaka halvvägsUse ovenbaked
Vorgebacken bzw. ofenfertig verwenden
Använd ugnsbakadFish fingers
Fischstäbchen
Fiskpinnar

100-400

6-10

200

Use ovenbaked
Vorgebacken bzw. ofenfertig verwenden
Använd ugnsbakadSteak
Steak
Biff

100-500

8-12

180

Pork chops
Schweinekotelett
Fläskkotletter

100-500

10-14

180

Hamburger
Hamburger
Hamburgare

100-500

7-14

180

Sausage roll
Würstchen im Teigmantel
Korvpirog

100-500

13-15

200

Drumsticks
Hähnchen-Unterschenkel
Kycklingklubbor

100-500

18-22

180

Chicken breast
Hühnerbrust
Kycklingbröst

100-500

10-15

180