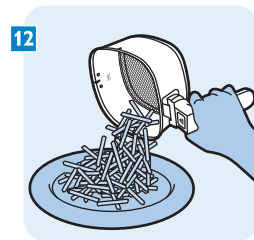
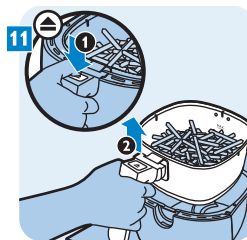
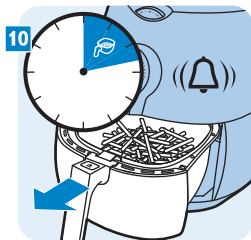
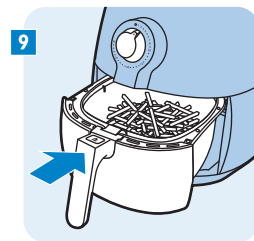
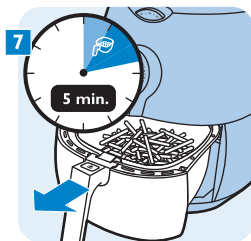
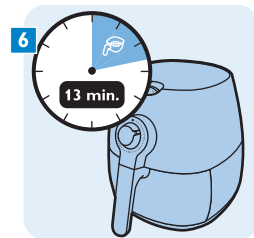
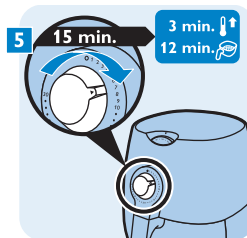
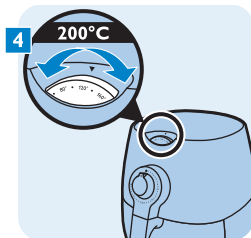
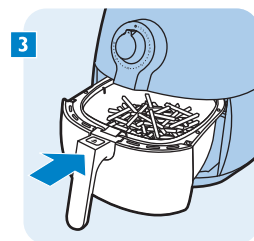
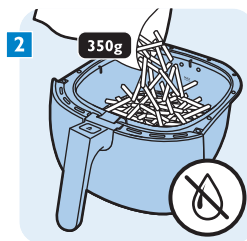
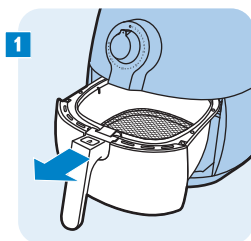
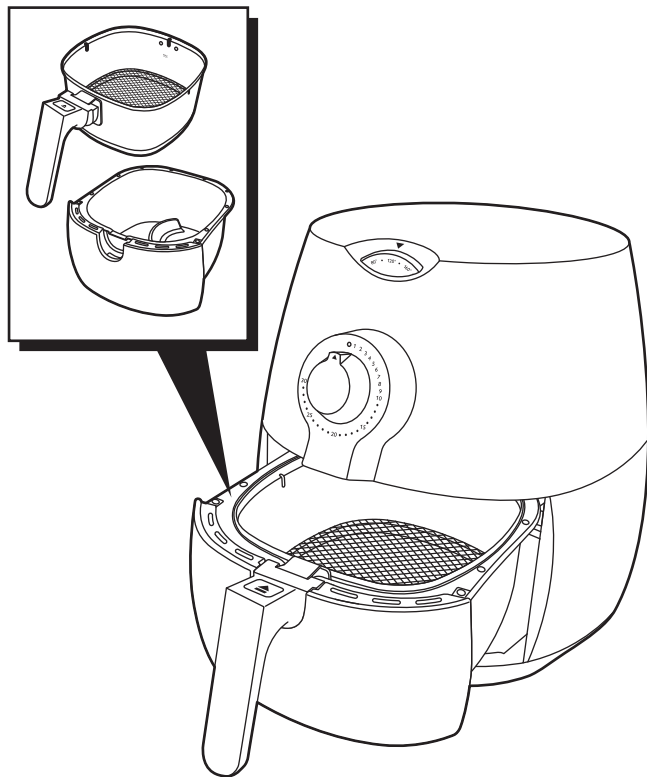


















PHILIPS

Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min.  	Min-max amount (g) Jumlah min-maks (g) ปริมาณต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	Time (min.) Masa (min.) เวลา (นาที)	Temperature (°C) Suhu (°C) อุณหภูมิ (°C)	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	Extra information Kocak setengah jalan ข้อมูลเพิ่มเติม
Thin frozen fries Kentang goreng nipis beku มันฝรั่งแช่แข็งบาง 	300-700	12-16	200	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	
Thick frozen fries Kentang goreng tebal beku มันฝรั่งแช่แข็งหนา 	300-700	12-20	200	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	
Home made fries (8x8mm) Kentang goreng segar มันฝรั่งสด 	300-800	18-25	180	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Rendam selama 30 min dan tambah 1/2 sudu besar minyak selepas dikeringkan แช่ไว้ 30 นาที เมื่อแห้งแล้วให้เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
Potato wedges Potongan kentang มันฝรั่งทอดทรงสามเหลี่ยม 	300-800	18-22	180	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Rendam selama 30 min dan tambah 1/2 sudu besar minyak selepas dikeringkan แช่ไว้ 30 นาที เมื่อแห้งแล้วให้เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
Potato cubes Kiub kentang มันฝรั่งทอดทรงลูกเต๋า 	300-750	12-18	180	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying Rendam selama 30 min dan tambah 1/2 sudu besar minyak selepas dikeringkan แช่ไว้ 30 นาที เมื่อแห้งแล้วให้เติมน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
Spring rolls Poppia ปอเปี๊ยะ 	100-400	8-10	200	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	Use ovenbaked Gunakan bakaran ketuhar ใช้เตาอบ
Chicken nuggets Nugget ayam นิกเก็ตไก่ 	100-500	6-10	200	Shake halfway Kocak setengah jalan เขย่าเมื่อทอดไปได้ครึ่งหนึ่งของเวลา	Use ovenbaked Gunakan bakaran ketuhar ใช้เตาอบ
Fish fingers Jejari ikan ปลาแห้ง 	100-400	6-10	200		Use ovenbaked Gunakan bakaran ketuhar ใช้เตาอบ
Steak Stik สเต็ก 	100-500	8-12	180		
Pork chops Khinzir cincang Pork chops 	100-500	10-14	180		
Hamburger Hamburger แฮมเบอร์เกอร์ 	100-500	7-14	180		
Sausage roll Gulungan sosej ไส้กรอก 	100-500	13-15	200		
Drumsticks Paha ayam ขาเป็ดไก่ที่มีเนื้อมาก 	100-500	18-22	180		
Chicken breast Paha ayam อกไก่ 	100-500	10-15	180		