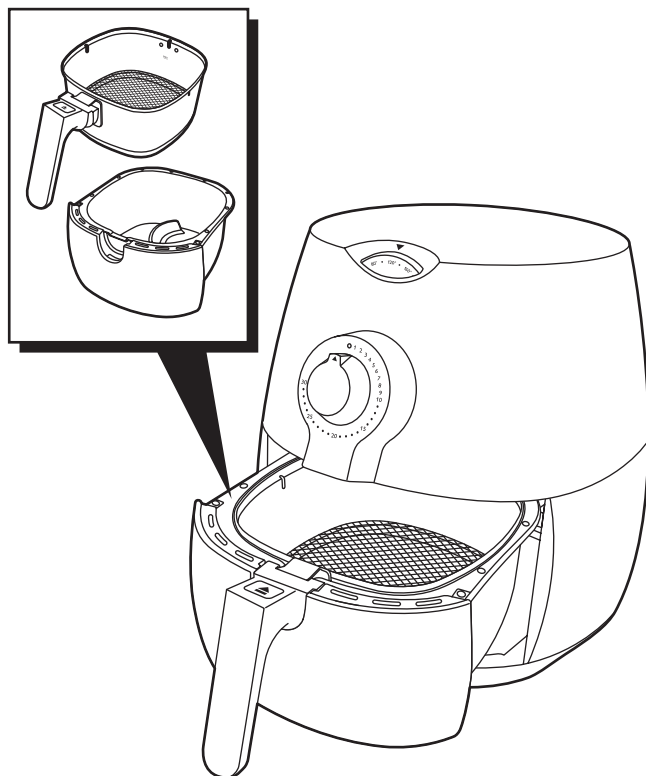


PHILIPS

Quick Start Guide

HD9225, HD9220



3 min. 	Min-max amount (g) Quantité min-max (g) Min.-max. hoeveelheid (g)	Time (min.) Durée (min) Tijd (min.)	Temperature (°C) Température (°C) Temperatuur (°C)	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	Extra information Informations supplémentaires Extra informatie
Thin frozen fries Frites surgelées, fines Dunne bevroren frites 	300-700	12-16	200	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	
Thick frozen fries Frites surgelées, épaisses Dikke bevroren frites 	300-700	12-20	200	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	
Home made fries (8x8mm) Frites fraîches (8x8mm) Verse frites 	300-800	18-25	180	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying macérer 30 min et ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile après séchage week 30 min en voeg na drogen 1/2 eetlepel olie toe
Potato wedges Quartiers de pomme de terre 	300-800	18-22	180	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying macérer 30 min et ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile après séchage week 30 min en voeg na drogen 1/2 eetlepel olie toe
Potato cubes Cubes de pomme de terre 	300-750	12-18	180	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	soak 30 min and add 1/2 tblsp of oil after drying macérer 30 min et ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile après séchage week 30 min en voeg na drogen 1/2 eetlepel olie toe
Spring rolls Rouleaux de printemps Loempia's 	100-400	8-10	200	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	Use ovenbaked Cuisson au four Gebruik producten die in de oven bereid kunnen worden
Chicken nuggets Nuggets de poulet Kipnuggets 	100-500	6-10	200	Shake halfway Mélangez à mi-cuisson Halverwege schudden	Use ovenbaked Cuisson au four Gebruik producten die in de oven bereid kunnen worden
Fish fingers Bâtonnets de poisson panés Vissticks 	100-400	6-10	200		Use ovenbaked Cuisson au four Gebruik producten die in de oven bereid kunnen worden
Steak Steak Biefstuk 	100-500	8-12	180		
Pork chops Côtelettes de porc Karbonades 	100-500	10-14	180		
Hamburger Hamburger Hamburger 	100-500	7-14	180		
Sausage roll Cordon bleu Schnitzel 	100-500	13-15	200		
Drumsticks Pilons de poulet Drumsticks 	100-500	18-22	180		
Chicken breast Blanc de poulet Kipfilet 	100-500	10-15	180		