

**4** Seka bagian dalam dan bagian luar alat dengan kain lembap.  
Airfryer ini bekerja dengan menggunakan udara panas. Jangan isi pan dengan minyak atau lemak untuk mengoreng.

#### Persiapan penggunaan

- Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata. Jangan letakkan alat pada permukaan yang tidak tahan panas.
- Letakkan keranjang dalam pan dengan benar (Gbr. 3).
- Keluarkan kabel listrik dari tempat penyimpanan kabel di bagian bawah alat.

Jangan isi pan dengan minyak atau cairan lainnya.

Jangan meletakkan apa pun di atas alat. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan mempengaruhi hasil mengoreng dengan udara panas.

#### Menggunakan alat

Airfryer dapat mengolah aneka bahan. Buku resep yang disertakan akan membantu Anda mengenal alat ini. Anda dapat menemukan resep lainnya di [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

##### Mengoreng dengan udara panas

- Masukkan steker listrik pada stopkontak dinding yang memiliki arde.
- Lepaskan pan dari airfryer dengan hati-hati (Gbr. 4).
- Masukkan bahan dalam keranjang (Gbr. 5).

Catatan: Jangan mengisi keranjang melebihi tanda MAX atau melebihi takaran yang ditunjukkan dalam tabel (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini), karena hal ini dapat mempengaruhi kualitas dan hasil akhir.

- Kembalikan pan ke airfryer (Gbr. 6).

Jangan sekali-kali menggunakan pan tanpa memasang keranjangnya.

Perhatian: Jangan menyentuh pan selama dan beberapa saat setelah digunakan karena masih panas sekali. Peganglah pan pada gagangnya.

- Putar kenop kontrol suhu ke suhu yang diperlukan. Lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini untuk menentukan suhu yang tepat (Gbr. 7).

Catatan: Jika Anda ingin mengolah bahan yang berbeda sekaligus, pastikan Anda memeriksa waktu pengolahan dan suhu yang diperlukan untuk bahan yang berbeda sebelum Anda mulai mengolahnya secara bersamaan. Gorengan buatan sendiri dan paha ayam, sebagai contoh, dapat diolah secara bersamaan karena keduanya memerlukan setelan yang sama.

- Tentukan waktu pengolahan yang diperlukan untuk bahan tersebut (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini).

- Untuk menghidupkan alat, putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan (Gbr. 8).

Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila alat sudah dingin.

Catatan: Jika mau, Anda juga dapat membiarkan alat melakukan pemanasan tanpa diisi bahan. Jika demikian, putar kenop timer ke lebih dari 3 menit dan tunggu hingga lampu pemanasan padam (setelah kurang-lebih 3 menit). Kemudian isilah keranjang dan putar kenop timer ke waktu pengolahan yang diperlukan.

► Lampu tanda pemanasan akan menyala terus (Gbr. 9).

► Timer mulai menghitung mundur dari waktu pengolahan yang disetel.

► Sewaktu proses mengoreng dengan udara panas, lampu pemanasan akan menyala dan padam dari waktu ke waktu. Ini menandakan bahwa elemen pemanas sedang dinyalakan dan dimatikan untuk mempertahankan suhu yang disetel.

► Minyak yang keluar dari bahan yang digoreng akan terkumpul di bagian bawah pan.

► Beberapa bahan perlu sedikit digoyang selama waktu pengolahan (lihat bagian 'Setelan' dalam bab ini).

Untuk menggoyang-goyang bahan, angkat pan dari alat melalui gagangnya dan goyang-goyangkan. Kemudian kembalikan pan ke airfryer (Gbr. 10).

Perhatian: Jangan tekan tombol pelepas keranjang sewaktu menggoyang-goyangkan (Gbr. 11).

Tip: Untuk mengurangi beban, Anda dapat melepas keranjang dari pan dan hanya menggoyang-goyang keranjangnya. Untuk melakukannya, lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas dan tekan tombol pelepas keranjang.

Tip: Jika Anda menyentuh waktu setengah dari waktu pengolahan, Anda akan mendengar bel timer bila Anda harus menggoyang-goyangkan bahan. Walau demikian, ini berarti bahwa Anda harus menyentuh timer lagi ke siswa waktu pengolahan setelah menggoyang-goyangkan bahan.

► Bila Anda mendengar bel timer, berarti waktu pengolahan yang disetel telah berlalu. Lepaskan pan dari alat, letakkan di atas permukaan yang tahan panas.

Catatan: Anda juga dapat mematikan alat secara manual. Untuk melakukannya, putar kenop kontrol timer ke angka 0 (Gbr. 8).

► Periksa apakah bahan sudah siap.

Jika bahan belum siap, cukup kembalikan ke alat dan setel timer untuk beberapa menit lagi.

► Untuk mengeluarkan bahan yang kecil (misalnya kentang goreng), tekan tombol pelepas keranjang (1) dan angkat keranjang dari pan (2). (Gbr. 12)

Jangan membalik keranjang dengan pan masih menempel, karena kelebihan minyak yang terkumpul di bawah pan dapat merembes ke bahan.

Setelah mengoreng dengan udara panas, pan dan bahan dalam keadaan panas. Tergantung pada jenis bahan dalam airfryer, mungkin saja keluar uap dari pan.

► Tuang isi keranjang ke dalam mangkuk atau piring céper. (Gbr. 13)

Tip: Untuk mengeluarkan bahan yang besar atau rapuh, gunakan jepitan makanan untuk mengeluarkan bahan dari keranjang (Gbr. 14).

► Bila bahan sudah siap, airfryer akan segera siap mengolah bahan berikutnya.

#### Setelan

Tabel di bawah ini membantu Anda memilih setelan dasar untuk bahan yang ingin Andaolah.

Catatan: Ingatlah bahwa setelan ini perkiraan. Karena masing-masing bahan berbeda asal, ukuran, bentuk dan mereknya, maka kami tidak dapat menjamin setelan terbaik bagi bahan Anda.

Karena teknologi Rapid Air langsung memanaskan kembali udara di dalam alat, melepas pan sebentar dari alat sewaktu mengoreng dengan udara panas akan mengganggu prosesnya.

#### Tip

- Bahan yang lebih kecil biasanya memerlukan waktu pengolahan yang lebih singkat dari pada bahan yang lebih besar.

- Takaran bahan yang lebih besar hanya memerlukan waktu pengolahan sedikit lebih lama, takaran bahan yang lebih kecil hanya memerlukan waktu pengolahan yang sedikit lebih cepat.

- Sedikit menggoyang-goyangkan bahan yang lebih kecil selama waktu pengolahan akan mengoptimalkan hasil akhir dan dapat membantu mencegah hasil gorengan yang tidak merata.

- Tambahkan sedikit minyak pada kentang segar agar renyah. Goreng bahan Anda di airfryer dalam beberapa menit setelah menambahkan minyak.

- Jangan mengolah bahan yang terlalu berminyak seperti sosis di airfryer.

Pengolahan yang dapat diolah di oven juga dapat diolah di airfryer.

Takaran optimum untuk mengolah kentang goreng yang renyah adalah 500 gram.

Gunakan adonan siap-pakai untuk mengolah pengolahan dengan isian secara cepat dan mudah. Adonan siap-pakai juga memerlukan waktu pengolahan lebih cepat daripada adonan buatan sendiri.

Masukkan baki pemanggang (HD9225 saja) atau pinggan oven dalam keranjang airfryer jika Anda ingin memanggang cake atau quiche atau jika Anda ingin mengoreng bahan yang renyah atau bahan dengan isian tertutup (Gbr. 15).

Anda juga dapat menggunakan airfryer untuk memanaskan ulang bahan tersebut. Untuk memanaskan ulang bahan tersebut, setel suhu ke 150°C hingga selama 10 menit.

	Takaran min-maks (g)	Waktu (mnt.)	Suhu (°C)	Goyang	Informasi tambahan
<b>Kentang &amp; kentang goreng</b>					
Kentang goreng beku yang tipis	300-700	12-16	200	Goyang	
Kentang goreng beku yang tebal	300-700	12-20	200	Goyang	
Kentang goreng buatan sendiri (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Goyang tambahkan 1/2 sendok makan minyak	
Kentang iris buatan sendiri	300-800	18-22	180	Goyang tambahkan 1/2 sendok makan minyak	
Rosti	250	15-18	180		
Kentang serut	500	18-22	180		
<b>Daging &amp; Ung-gas</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Daging babi iris	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sosis gulung	100-500	13-15	200		
Paha ayam	100-500	18-22	180		
Dada ayam	100-500	10-15	180		
<b>Penganan</b>					
Lumpia	100-400	8-10	200	Goyang Gunakan siap-oven	
Nugget ayam beku	100-500	6-10	200	Goyang Gunakan siap-oven	
Fish-finger beku	100-400	6-10	200		Gunakan siap-oven
Penganan keju berpari beku	100-400	8-10	180		Gunakan siap-oven
Aneka sayur	100-400	10	160		
<b>Panggang</b>					
Cake	300	20-25	160		Gunakan baki pemanggang
Quiche	400	20-22	180		Gunakan baki pemanggang/pinggan oven
Muffin	300	15-18	200		Gunakan baki pemanggang
Penganan manis	400	20	160		Gunakan baki pemanggang/pinggan oven

Catatan: Bila Anda menggunakan bahan yang mengembang (seperti cake, quiche, atau muffin), baki pemanggang tidak boleh diisi lebih dari separuh.

Catatan: Tambah 3 menit untuk waktu pengolahan bila Anda mulai mengoreng saat airfryer masih dingin.

#### Membuat kentang goreng sendiri

Untuk hasil terbaik, kami sarankan menggunakan gorengan (mis. beku) yang dipanggang setengah matang. Jika Anda ingin membuat gorengan buatan sendiri, ikuti langkah-langkah di bawah.

- Kupas kentang dan potong-potong menjadi batangan kecil.
- Rendam batangan kentang dalam mangkuk setidaknya selama 30 menit, angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
- Masukkan 1/2 sendok makan minyak zaitun dalam mangkuk, masukkan batangan di bagian atas dan ratakan minyak pada batangan tersebut.
- Keluarkan batangan dari mangkuk dengan jari atau perabot dapur agar kelebihan minyak tertinggal di mangkuk.
- Masukkan batangan dalam keranjang.

Catatan: Jangan miringkan mangkuk untuk memasukkan semua batang dalam keranjang sekaligus, untuk mencegah kelebihan minyak keluar dari bawah pan.

- Gorenglah batangan kentang sesuai dengan petunjuk dalam bab ini.

#### Membersihkan

Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.

Pan, baki pemanggang (HD9225 saja), keranjang dan bagian dalam alat mempunyai lapisan anti-lengket. Jangan gunakan perabot dapur dari logam atau bahan pembersih abrasif untuk membersihkannya, karena dapat merusak lapisan anti-lengket tersebut.

- Lepaskan steker listrik dari stopkontak dinding dan biarkan alat menjadi dingin.

Catatan: Lepaskan pan agar airfryer dingin lebih cepat.

- Seka bagian luar alat dengan kain lembap.

3 Cuciilah pan, baki pemanggang (HD9225 saja) dan keranjang dengan air panas, cairan pembersih dan spon non-abrasif.

Anda dapat menggunakan cairan pembersih kerak untuk menghilangkan kotoran yang tersisa.

Catatan: Pan, baki pemanggang (HD9225) dan keranjang terhadap mesin cuci piring.

Tip: Jika kotoran lengket di keranjang, baki pemanggang (HD9225 saja), atau bagian bawah pan, isilah pan dengan air panas dan sedikit cairan pembersih. Masukkan keranjang dalam pan dan biarkan pan bersama keranjang terendam selama kurang-lebih 10 menit.

- Bersihkan bagian dalam alat dengan air panas dan spon non-abrasif.

- Bersihkan elemen pemanas dengan sikat pembersih untuk menghilangkan sisa makanan.

#### Penyimpanan

- Cabut alat dan biarkan mendingin.

- Pastikan semua komponen bersih dan kering.

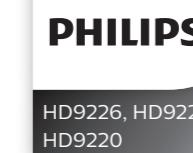
- Masukkan kabel ke dalam tempat penyimpanan kabel. Kencangkan kabel dengan memasukkannya ke slot untuk mengikat kabel.

#### Memesan aksesoris

Untuk membeli aksesoris alat ini, harap kunjungi toko online kami di [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Jika toko online tidak tersedia di negara Anda, kunjungi dealer Philips atau pusat layanan Philips. Jika Anda mengalami kesulitan dalam memperoleh aksesoris bagi alat Anda, harap hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda dapat menemukan detail kontaknya dalam pamflet garansi internasional.

#### Mendaur ulang

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan ini, berarti Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.



HD9226, HD9225  
HD9220



## ENGLISH

### ■ Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way. For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### ■ General description (Fig. 1)

- 1 Double layer accessory (HD9226 only)
- 2 Basket
- 3 Basket release button
- 4 Basket handle
- 5 Pan
- 6 Baking tray (HD9225 only)
- 7 Air inlet
- 8 Temperature control knob (80–200°C)
- 9 Timer (0–30 min.)/power-on knob
- 10 Heating-up light
- 11 Air outlet openings
- 12 Cord storage compartment
- 13 Mains cord

### ■ Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

#### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

#### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

#### Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

#### Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

#### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding electromagnetic fields.

### ■ Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.*

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

*This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.*

### ■ Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).
- 3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

*Do not fill the pan with oil or any other liquid.*

*Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.*

### ■ Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Hot air frying

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).
- 3 Put the ingredients in the basket (Fig. 5).

*Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.*

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 6).

*Never use the pan without the basket in it.*

*Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.*

- 5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 7).

*Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.*

- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 8). Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

*Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.*

- 8 The heating-up light goes on (Fig. 9).
- 9 The timer starts counting down the set preparation time.
- 10 During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- 11 Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 12 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 10).

*Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 11).*

*Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.*

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

- 13 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

*Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0 (Fig. 8).*

- 14 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

- 15 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 12)

*Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.*

*After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.*

- 16 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 13)

*Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 14).*

- 17 When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

#### Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

*Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

#### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 15).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### Potatoes & fries

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	

Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
-------------------------	---------	-------	-----	-------	---------------------

Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
-------------------------	---------	-------	-----	-------	---------------------

Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
------------------------	---------	-------	-----	-------	---------------------

Rosti	250	15-18	180		
-------	-----	-------	-----	--	--

Potato gratin	500	18-22	180		
---------------	-----	-------	-----	--	--

#### Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180		
-------	---------	------	-----	--	--

Pork chops	100-500	10-14	180		
------------	---------	-------	-----	--	--

Hamburger	100-500	7-14	180		
-----------	---------	------	-----	--	--

Sausage roll	100-500	13-15	200		
--------------	---------	-------	-----	--	--

Drumsticks	100-500	18-22	180		
------------	---------	-------	-----	--	--

Chicken breast	100-
----------------	------