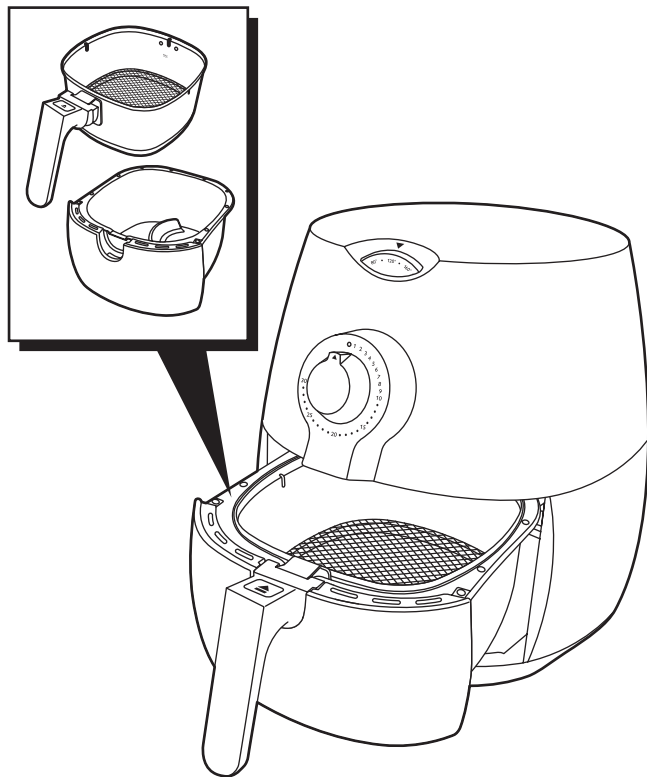

















# PHILIPS

## Quick Start Guide HD9225, HD9220



3 min. 	Cantidad mín./máx. (g) Quantità min.-max. (g) Quant. mín.-máx. (g)	Tiempo (min.) Tempo (min.) Tempo (min.)	Temperatura (°C) Temperatura (°C) Temperatura (°C)	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Información extra Informazioni aggiuntive Informação extra
Patatas paja congeladas Patatine surgelate sottili Batatas fritas finas congeladas 	300-700	12-16	200	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	
Patatas fritas congeladas gruesas Patatine surgelate spesse Batatas fritas finas congeladas 	300-700	12-20	200	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	
Patatas naturales (8x8mm) Patatine fresche (8x8mm) Batatas fritas frescas 	300-800	18-25	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Dejar en remojo 30 minutos y agregar 1/2 cucharada de aceite cuando se seque / Cuocere per 30 min e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio dopo l'asciugatura / Demolhe durante 30 min. e adicione 1/2 c. s. de óleo depois de secar
Patatas gajo Wedges di patate Batatas fritas em gomos 	300-800	18-22	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Dejar en remojo 30 minutos y agregar 1/2 cucharada de aceite cuando se seque / Cuocere per 30 min e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio dopo l'asciugatura / Demolhe durante 30 min. e adicione 1/2 c. s. de óleo depois de secar
Dados de patata Patate a cubetti Batatas fritas aos cubos 	300-750	12-18	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Dejar en remojo 30 minutos y agregar 1/2 cucharada de aceite cuando se seque / Cuoceré per 30 min e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio dopo l'asciugatura / Demolhe durante 30 min. e adicione 1/2 c. s. de óleo depois de secar
Rollitos de primavera Involtini primavera Crepe chinés 	100-400	8-10	200	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Utilice alimentos cocinados al horno Cottura al forno Utilizar assado no forno
Nuggets de pollo Pepite di pollo Nuggets de frango 	100-500	6-10	200	Sacudir a mitad del tiempo de preparación Girare a metà cottura Agitar a meio	Utilice alimentos cocinados al horno Cottura al forno Utilizar assado no forno
Palitos de pescado empanado Bastoncini di pesce Douradinhos 	100-400	6-10	200		Utilice alimentos cocinados al horno Cottura al forno Utilizar assado no forno
Filete Bistecca Bife 	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo Braciolo di maiale Costeletas de porco 	100-500	10-14	180		
Hamburguesa Hamburger Hamburguer 	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha Involtino di pasta sfoglia con salsiccia / Folhado de salsicha 	100-500	13-15	200		
Muslos Cosce di pollo Coxa de frango 	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo Petto di pollo Peito de frango 	100-500	10-15	180		