

PHILIPS

HD9630 系列



使用手冊

目錄

重要事項	3
自動斷電	5
簡介	6
一般說明	6
第一次使用前	8
使用前準備	8
放置可拆式網孔籃底和減油器	8
食物表	9
使用此電器	11
氣炸	11
製作自製薯條	14
清潔	15
收納	16
回收	16
保固與支援	16
疑難排解	16

重要事項

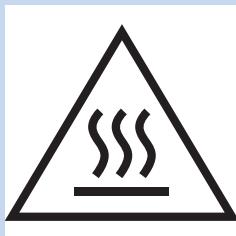
使用本產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 請勿在炸鍋中裝油，否則可能導致起火危險。
- 請勿讓產品浸入水或其他液體中，也不要在水龍頭下沖洗。

警 示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電源線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 本產品可供 8 歲以上孩童、身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者使用，但需要有人在旁監督或適當指示如何安全使用本產品，以及可能遭受的危險。請勿讓兒童把玩本產品。除非兒童滿 8 歲且有人在旁監督，才能進行清潔與維護作業。
- 產品和其電源線請放在 8 歲以下孩童無法取得之處。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 僅可將產品連接到有接地的電源插座。務必確保插頭確實插到電源插座中。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 本產品的設計用意並非透過外部計時器或獨立遙控系統來進行操作。



- 本產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、側面及上方預留至少 10 分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 本產品僅限用於本使用手冊所述之用途。
- 高溫氣炸時，熱燙的蒸氣會透過出風口排出。務請保持安全距離，手與臉切勿靠近蒸氣與出風口。從產品中取出炸鍋時，也請小心高溫的蒸氣和空氣。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 健康氣炸鍋配件在使用時會變得很燙。請格外小心處理。
- 為確保發揮理想功能，務請在每次使用裝置之前，先將加熱器及加熱器周圍的剩餘食物清除乾淨。
- 請勿將產品置於或靠近高溫瓦斯爐或各式各樣的電爐及電氣加熱板，或放在加熱烤箱中。

注意

- 本產品僅供一般家庭使用。不適用於商店、辦公室、農場或其他工作場所的員工廚房等環境。亦不適合供飯店、汽車旅館、民宿及其他住宿場所的房客使用。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權之服務中心進行檢查或修理。請勿嘗試自行動手修理，否則產品保固即告失效。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的環境溫度。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 讓產品冷卻下來，等待約 30 分鐘，再進行處理或清潔作業。
- 請勿在網籃內加入過多食材。不要超過 MAX 刻度。
- 請確認本產品料理完成的食材呈現金黃色，而非黑色或褐色。去除過焦的部分。新鮮馬鈴薯

的炸溫不得超過 180°C，方可盡量減少丙烯醯胺的產生。

- 清潔烹調室上部區域時請格外小心：高溫加熱板、金屬零件的邊緣。
- 本產品僅限用於使用手冊所述之用途，且僅可使用原廠配件。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合所有電磁場的相關適用標準和法規。

自動斷電

本產品具備自動斷電功能。計時器所設定的時間結束時，裝置關閉。若需手動關閉產品，請將旋鈕轉至「0」的位置。

簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

請至 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

飛利浦健康氣炸鍋 XXL 用熱氣來炸您最愛的食物，只要一點點甚至不用放油。專為以極少量的油來炸得香脆設計。透過結合強大的加熱系統與馬達和新的 Twin TurboStar 技術，健康氣炸鍋 XXL 的熱風氣旋如同龍捲風，流過整個調理網籃。如此可以從食物萃取脂肪，並在健康氣炸鍋底部的減油器將其一網打盡。

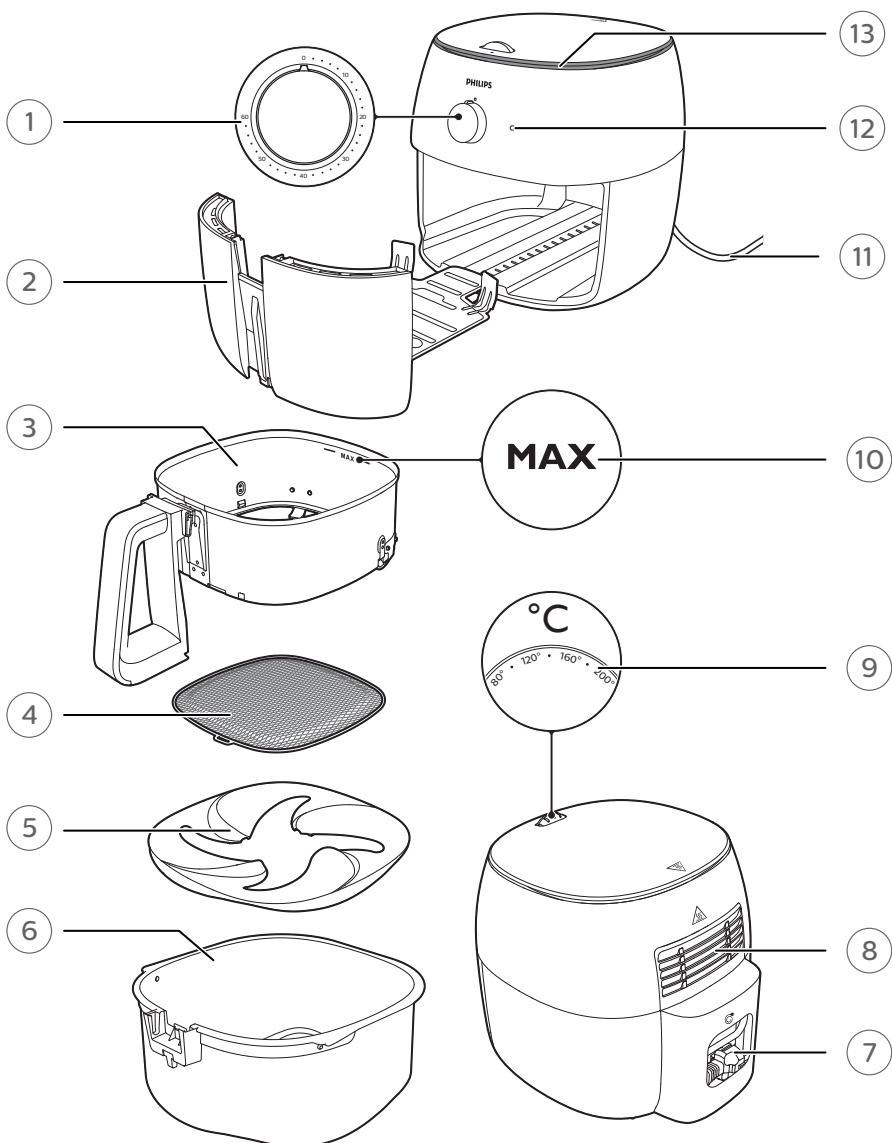
食物釋出的脂肪聚集在炸鍋底部，讓您輕鬆丟棄清潔。

現在您可以享受完美調理的油炸食物 – 外酥內軟 – 以輕鬆的方式油炸、燒烤、烘烤、烘焙來料理健康、快速的各式各樣美味餐點。

如需深入瞭解健康氣炸鍋的料理靈感、食譜和資訊，請造訪 www.philips.com/kitchen，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版健康氣炸鍋應用程式®。

一般說明

- 1 計時器/電源開啟旋鈕
- 2 抽屜
- 3 附可拆式網孔籃底的網籃
- 4 可拆式網孔籃底
- 5 減油器
- 6 炸鍋
- 7 收線槽
- 8 出風口
- 9 溫度控制旋鈕
- 10 MAX 刻度
- 11 電源線
- 12 加熱指示燈
- 13 進風口

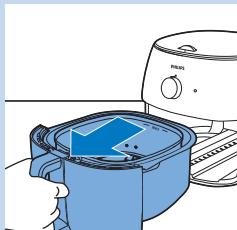


第一次使用前

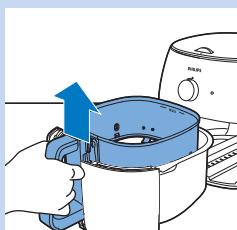
- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的所有貼紙或標籤。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔表中所示。

使用前準備

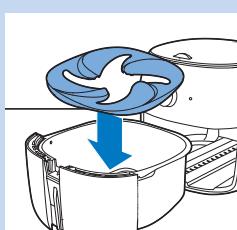
放置可拆式網孔籃底和減油器



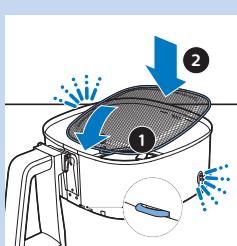
- 1 拉著握手開啟抽屜。



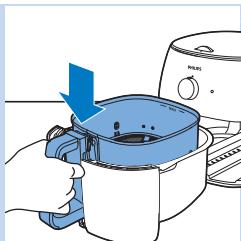
- 2 舉起握手將網籃取出。



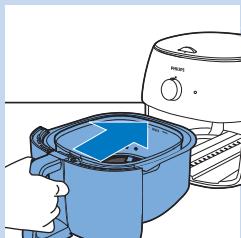
- 3 把減油器放入炸鍋。



- 4 將可拆式網孔籃底裝入網籃右下側的插槽裡。將網孔籃底向下壓，直到卡入定位(兩側都發出「喀噠」一聲)。



5 將網籃放入鍋中。



6 使用握手將抽屜推回健康氣炸鍋中。

備註

- 切勿使用沒有減油器或網籃的炸鍋。

食物表

下表能協助您針對想料理的食物，選擇基本的設定。

備註

- 請注意，這些設定僅供建議參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們無法保證下列設定最適合您選用的食材。
- 準備較大份量的食物時 (例如薯條、明蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、轉動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生一致的效果。

食材	最小至最大 數量	時間 (分鐘)	溫度	在料理到一半 時進行搖晃、 轉動或攪拌	其他資訊
冷凍細薯條 (7x7 公釐)	200-1400 g	13-32	180°C	是	
冷凍粗薯條 (10 x 10 公釐)	200-1400 g	13-33	180°C	是	
自製薯條 (10 x 10 公釐)	200-1400 g	18-35	180°C	是	水中浸泡 30 分鐘， 然後加 1/4 到 1 茶匙 的油。
自製厚切薯條	200-1400 g	20-42	180°C	是	水中浸泡 30 分鐘， 然後加 1/4 到 1 茶匙 的油。
冷凍點心 (雞塊)	80-1300 g (6-50 塊)	7-18	180° C	是	外表金黃酥脆即 可。
冷凍點心 (小春捲約 20 公克)	100-600 g (5-30 塊)	14-16	180°C	是	外表金黃酥脆即 可。
全雞	1200-1500 g	50-55	180°C		避免腿部接觸加熱 板。

食材	最小至最大 數量	時間 (分鐘)	溫度	在料理到一半 時進行搖晃、 轉動或攪拌	其他資訊
雞胸 約 160 公克	1-5 串	18-22	180°C		
雞腿	200-1800 g	18-35	180°C	是	
雞條	3-12 串 (1 層)	10-15	180°C		在麵包粉中加入 油。呈金黃色即 可。
雞翅 約 100 公克	2-8 支 (1 層)	14-18	180°C	是	
無骨肉排 約 150 公克	1 - 5 片	10-13	200°C		
漢堡 約 150 公克 (直徑 10 公分)	1 - 4 片	10-15	200°C		
粗香腸 約 100 公克 (直徑 4 公分)	1-6 串 (1 層)	12-15	200°C		
細香腸 約 70 公克 (直徑 2 公分)	1-7 串	9-12	200°C		
烤豬肉	500-1000 g	40-60	180°C		靜置 5 分鐘後再 切。
全魚 約 300 - 400 公克	1-2	18-22	200°C		如果放不進網籃， 則切掉尾部。
魚排 約 120 公克	1-3 (1 層)	9-12	200°C		為避免沾黏，將帶 皮一側面向底部， 並加入少許油。
甲殼類海鮮 約 25 - 30 公克	200-1500 g	10-25	200°C	是	
蛋糕	500 公克	28	180°C		使用蛋糕專用烤 盤。
馬芬 約 50 公克	1-9	12-14	180°C		使用耐熱矽膠麥芬 烤模。
鹹派 (直徑 21 公分)	1	15	180°C		使用烤盤。
預烤土司 / 麵包捲	1-6	6-7	180°C		
新鮮麵包	700 公克	38	160°C		形狀應該盡可能平 坦，以免麵包發酵 時接觸到加熱板。

食材	最小至最大 數量	時間 (分鐘)	溫度	在料理到一半 時進行搖晃、 轉動或攪拌	其他資訊
新鮮麵包捲 約 80 公克	1-6 串	18-20	160°C		
栗子	200-2000 g	15-30	200°C	是	
綜合蔬菜 (約略切 碎)	300-800g	10-20	200°C	是	根據您的品味設定 烹調時間。

使用此電器

氣炸



注意

- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 產品表面高溫燙手，請勿碰觸。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋及減油器。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。這是正常現象。
- 本產品不用預熱。

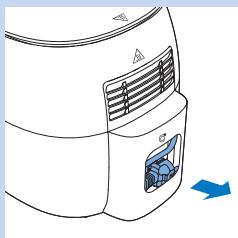
1 本產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。請確定抽屜能夠完全開啟。



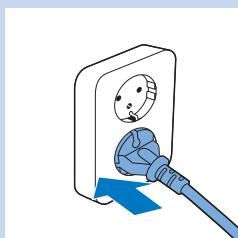
備註

- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品，否則會干擾氣流，影響炸食結果。

2 請將電線由產品後方的電線儲藏格內拉出。



3 將插頭插入電源插座。





4 拉著握把開啟抽屜。



5 將食材置於網籃中。

備註

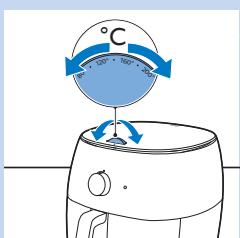
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。



6 使用握把將抽屜推回健康氣炸鍋中。

注意

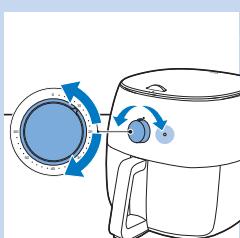
- 切勿使用沒有減油器或網籃的炸鍋。如果沒有網籃而加熱產品，請使用隔熱手套開啟抽屜。抽屜的邊緣及內部可能會變得非常燙。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋、減油器或網籃，因為它們處於高溫。



7 將溫度控制旋鈕轉至需要的溫度。

備註

- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。



8 將計時器旋鈕轉到所需的烹調時間，產品電源隨即開啟。

 備註

- 加熱指示燈亮起。使用期間，加熱指示燈會不時亮起，表示本產品正在加熱至合適的溫度。
- 計時器會繼續從設定的烹調時間倒數計時。
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若需搖晃食材，請打開抽屜並將網籃從炸鍋取出，在水槽上搖一搖。然後將放有網籃的炸鍋推回產品中，繼續烹調。
- 計時器若是設成烹調時間的一半，那麼聽見計時器鈴聲時，就該搖晃食材或翻面。務必重設計時器，以利正確計算剩餘的烹調時間。

9 聽見計時器鈴聲，就表示設定的烹調時間已到。亦可手動關閉產品電源。方法是將電源開啟旋鈕轉到 O (逆時鐘旋轉)，逆時鐘旋轉需要的力道比順時鐘旋轉大一些。

10 拉握手把開啟抽屜，檢查食材是否料理完畢。

 備註

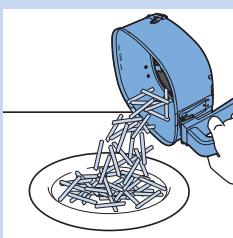
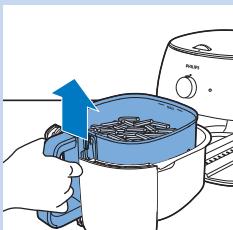
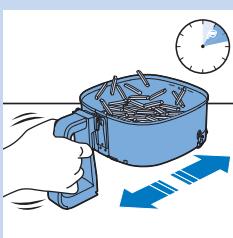
- 若食材尚未料理完畢，只要持握手把將抽屜滑回健康氣炸鍋，在設定時間上再增加幾分鐘即可。

11 要取出體積較小的食材(例如薯條)，請提拉握手把，將網籃從炸鍋中移出。

 注意

- 烹調程序後，炸鍋、減油器、網籃、外殼內部和食材的溫度非常高。視健康氣炸鍋中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

12 將網籃內的食材倒到碗盤上。務必先從炸鍋裡取出網籃，再進行食材盛裝，因為熱油可能留在炸鍋底部。



 備註

- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 從食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋底部減油器下方。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。配戴適用烤箱的隔熱手套，將炸鍋從軌道拿起，並放在耐熱的表面上。以橡膠端的夾子小心地從炸鍋中取出減油器。將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將減油器放回炸鍋、炸鍋放回抽屜、網籃放回炸鍋。

當一批食材料理完畢時，健康氣炸鍋立即可以料理另一批食材。

 備註

- 若要料理另一批食材，請重複步驟 1 至 11。

製作自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 挑選適合用來炸薯條的馬鈴薯品種，例如質地(略為)粉狀的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 1000 公克，這樣才能炸出均勻恰當的成品。大根薯條的酥脆度往往不如小根薯條。
- 氣炸期間，網籃應搖晃 2-3 次。

- 1 馬鈴薯削皮，切成條狀 (8x8 公釐 / 厚度 0.3 英吋)。
- 2 薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。
- 3 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
- 4 把半大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油分。
- 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。

 備註

- 不要一次將碗裡的所有薯條都倒入網籃內，免得餘油也跟著流入炸鍋裡。

- 6 把薯條放入網籃裡。

- 7 炸薯條，並且在炸到一半時搖晃網籃。若烹調的薯條份量超過 500 公克，應搖晃 2-3 次。

 備註

- 如需合適的份量與烹調時間等資訊，請參閱「食物表」單元。

清潔

警示

- 請先待網籃、炸鍋、減油器及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 以橡膠端的夾子從炸鍋中取出減油器。請勿使用您的手指取出，因為高溫脂肪或油會累積在減油器下方。
- 炸鍋、網籃、減油器及產品內部有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂。

1 計時器旋鈕轉到 0，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻下來。

祕訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

2 從炸鍋中取出減油器。從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。

3 在洗碗機中清洗炸鍋、網籃及減油器。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗（參閱「清潔表」）。

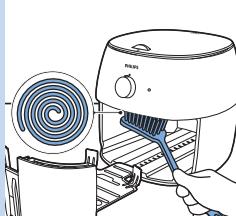
祕訣

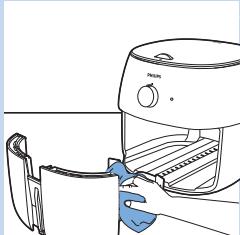
- 若炸鍋、減油器或網籃黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋、減油器或網籃黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱板上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。

4 用濕布擦拭產品外部。



5 以清潔刷清理加熱板，去除食物殘渣。





6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

收納

- 1 拔下產品插頭，讓產品冷卻。
- 2 收納之前，務請確定所有零件都乾淨又乾燥。
- 3 將電源線收回線槽。

備註

- 一律以水平方式端著健康氣炸鍋。務必同時要撐著產品正面的炸籃，免得不小心讓產品朝下時，炸籃從產品裡滑出去。炸籃可能會因而受損。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式網孔籃底等可拆式零件均已固定穩妥。

回收

- 本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品送至政府指定的回收點或進行回收。此舉能為環保盡一份心力。
- 請遵循您所在國家/地區對電氣與電子產品分類收集的規定。正確處理廢棄產品有助於避免對環境和人類健康帶來負面影響。

保固與支援

如需相關資訊或支援，請造訪 www.philips.com/support，或另行參閱全球保證書。

疑難排解

本單元概述您使用本產品時可能遇到的最常見問題。如果下方資訊無法解決您遇到的問題，請造訪 www.philips.com/support 查看常見問答集清單，或聯絡您所在國家/地區的飛利浦客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
產品外部在使用期間會變燙。	內部的熱度會傳到外部表面。	這是正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把與旋鈕一律保持在可觸碰的溫度。
		為確保食物獲得妥善烹調，本產品電源開啟時，炸鍋、網籃、減油器及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。

問題	可能原因	解決方法
		如讓本產品長時間處於電源開啟的狀態下，部分區域會變得太燙而無法觸碰。產品上的這類區域會標有下列圖示： 
我自製的薯條成品不如預期。	您未使用正確的馬鈴薯類型。	若要烹調出最佳的成品，請使用質地(略)粉的新鮮馬鈴薯。如需存放馬鈴薯，切勿存放在太冷的環境裡，例如冰箱。挑選馬鈴薯時，可挑選包裝上標明適合油炸者。
	網籃中盛裝過量的食材。	請依照本使用手冊的說明烹調自製薯條(參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式)。
	某些類型的食材必須在烹調的半途中搖晃。	請依照本使用手冊的說明烹調自製薯條(參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式)。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	產品電源開啟時，您會聽見炸鍋運作的聲音。若未聽見聲音，請檢查插頭是否已確實插到電源插座中。
	您設定的計時器時間短於5分鐘。	將計時器的時間設到5分鐘以上。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請插到另一個插座，檢查保險絲。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層(例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成)，可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意，這是無害的，因為所有使用的材質都符合食品安全標準。
產品冒出白煙。	您正在烹煮油膩食材且減油器未放在炸鍋內。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，將減油器放進炸鍋，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用後的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋、網籃及減油器。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。



規格如有更改，恕不另行通知
© 2017 Koninklijke Philips N.V.

