

**PHILIPS**

HD9630 系列



**用户手册**

## 目录

<b>重要信息</b>	<b>3</b>
自动断电	5
<b>简介</b>	<b>6</b>
<b>基本说明</b>	<b>6</b>
<b>首次使用之前</b>	<b>8</b>
<b>使用准备</b>	<b>8</b>
放置可拆卸滤网底部和减脂器	8
食物表格	9
<b>使用本产品</b>	<b>11</b>
空气煎炸	11
自制炸薯条	14
<b>清洁</b>	<b>15</b>
<b>存储</b>	<b>16</b>
<b>回收</b>	<b>16</b>
<b>保修和支持</b>	<b>16</b>
<b>故障排除</b>	<b>17</b>

## 重要信息

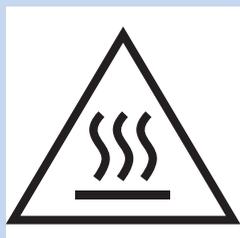
使用产品之前，请仔细阅读本重要信息，并妥善保管以供日后参考。

### 危险

- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 不要将本产品浸入水或其它液体中，也不要在水龙头下冲洗。

### 警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由飞利浦、飞利浦特约维修中心或有同等维修资格的专业人员进行更换。
- 本产品适合由 8 岁或以上年龄的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。不得让儿童玩耍本产品。不要让儿童进行清洁和保养，除非儿童年龄已超过 8 岁且在有人监督的情况下。
- 应将产品及其线缆置于 8 周岁以下儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 产品只能使用带接地线的插座。务必确保插头已正确插入电源插座。
- 一定要在干燥、稳固、平整且水平的表面上放置和使用本产品。



- 本产品不能利用外部定时器或独立的遥控器系统操作。
- 请勿将产品靠墙或贴靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 10 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。
- 请勿将本产品用于本用户手册中说明以外的任何其他用途。
- 在利用热空气煎炸期间，会从出风口释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。并且在将锅盖从产品上挪开时也要注意高温蒸汽和热气。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 在Airfryer 空气炸锅中使用随附的附件时，附件也将受热。操作时请小心。
- 在每次使用设备之前，确保加热器和加热器周围干净且无食物残留，以便确保设备发挥完美功用。
- 切勿将产品置于加热的煤气炉或各种类型的电炉和电烤盘上方或附近，或者加热的炉具内。

### 警告

- 本产品仅限于普通家用。其不得用于商店、办公场所、农场或其他工作环境的员工食堂。也不得由酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的场所及其他住宿环境中的客人使用。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自行修理产品，否则产品维修保证书将失效。
- 本产品的的设计使用环境温度温度为 5°C 到 40°C 之间。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 30 分钟。
- 请勿将炸篮盛装过满。放入炸篮中的食材量不得超过 MAX 指示线。

- 确保在本产品中烹调的食材最终呈金黄色，而不是黑色或棕色。烧焦的部分应该丢弃。请勿在高于 180°C 的温度下煎炸新鲜土豆（以最大程度减少丙烯酰胺的产生）。
- 清洁烹饪腔上方区域（热加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 请勿将本产品用于用户手册中所述用途以外的任何用途，且务必使用原装附件。

#### **电磁场 (EMF)**

本飞利浦产品符合所有有关电磁场的适用标准和法规。

#### **自动断电**

本产品配备了自动关熄功能。定时器的时间结束后，设备将自动关闭。要手动关闭产品，请将定时器调至“0”位置。

### 简介

恭喜您购买了您的产品，欢迎您来到 Philips 大家庭！为了能充分享受飞利浦提供的支持，请在

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 上注册您的产品。

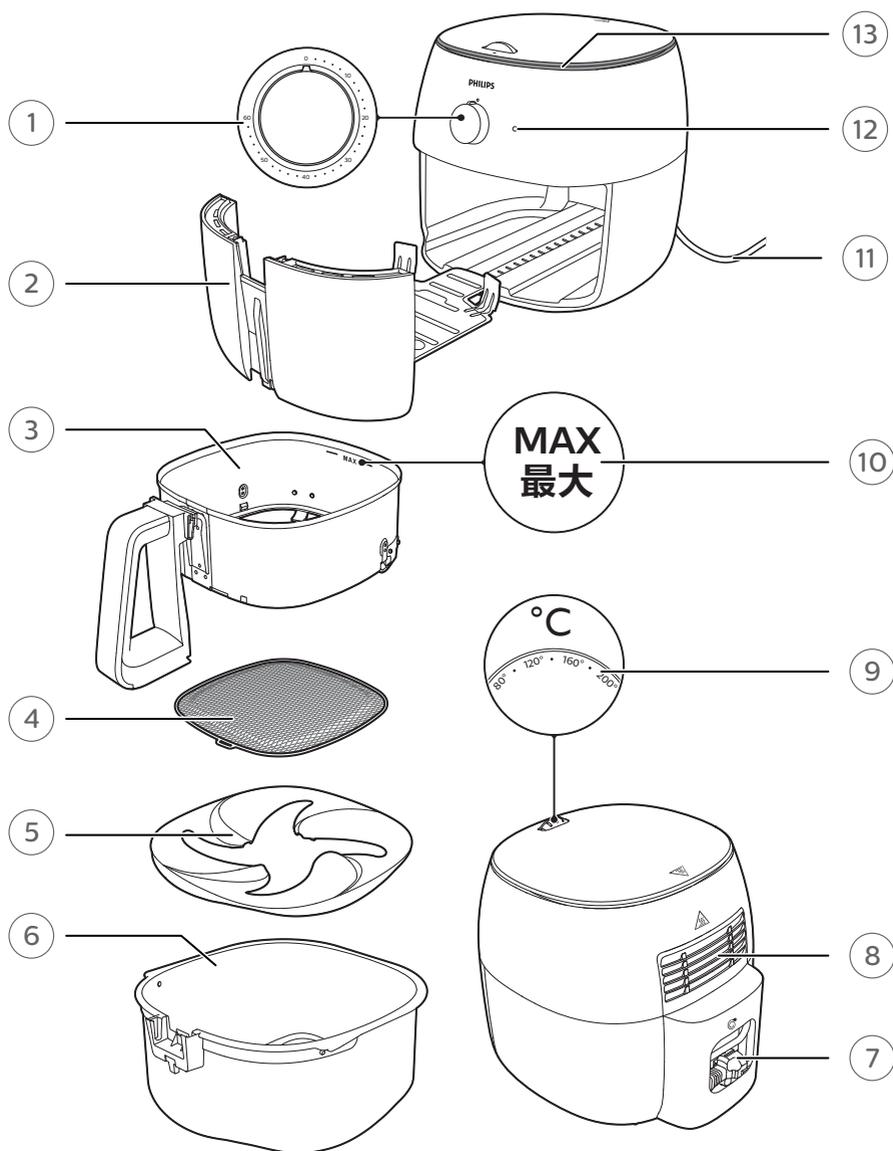
飞利浦 Airfryer 空气炸锅 XXL 利用热空气烹炸您喜爱的食物，只需少量油或不用油。专为炸制酥脆油炸食品而打造，成品脂肪量极低。结合强劲加热器并采用全新 Twin TurboStar 技术的马达，Airfryer 空气炸锅 XXL 中的热空气会像龙卷风一样在整个炸篮各处快速回旋。这可以提取食物中的脂肪，并将其全部收集在 Airfryer 空气炸锅底部的减脂器中。食物中释放的脂肪被收集在煎锅底部的一个位置，易于处理和清洁。

现在，您可以享用完美烹制的油炸食物 – 外酥里嫩 – 煎炸、烧烤、烘焙和烘烤，以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。

有关更多灵感、食谱以及 Airfryer 空气炸锅的相关信息，请访问 [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) 或下载免费的 IOS® 或 Android™ 版 Airfryer 空气炸锅应用程序。

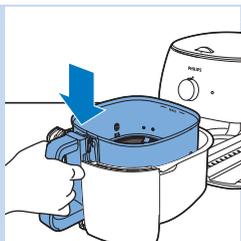
### 基本说明

- 1 定时器/通电旋钮
- 2 抽屉
- 3 具有可拆卸滤网底部的炸篮
- 4 可拆卸滤网底部
- 5 减脂器
- 6 煎锅
- 7 电线储藏格
- 8 出风口
- 9 温度控制旋钮
- 10 MAX 指示
- 11 电源线
- 12 加热指示灯
- 13 进风口

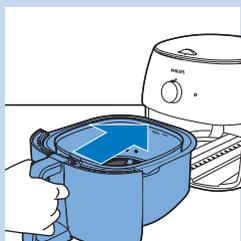




**5** 将炸篮放入煎锅中。



**6** 用把手将抽屉滑回 Airfryer 空气炸锅中。



**注意**

- 切勿在未放入减脂器或炸篮的情况下使用煎锅。

**食物表格**

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

**注意**

- 请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置。
- 制作大量食物时（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得最佳效果，请将炸篮中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料	其它信息
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米)	200-1400 克	13-32	180°C	是	
冷冻的厚薯条 (10X10 毫米)	200-1400 克	13-33	180°C	是	
自制炸薯条 (10X10 毫米)	200-1400 克	18-35	180°C	是	在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。
自制薯角	200-1400 克	20-42	180°C	是	在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 1/4 至 1 汤匙油。
冷冻点心 炸鸡块	80-1300 克 (6-50 块)	7-18	180°C	是	外表呈金黄色且外层酥脆即表明已炸好。

## 10 简体中文

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料	其它信息
冷冻点心 (小春卷, 约 20 克)	100-600 克 (5-30 块)	14-16	180°C	是	外表呈金黄色且外层酥脆即表明已炸好。
全鸡	1200-1500 克	50-55	180°C		避免鸡腿触及加热元件。
鸡胸 约 160 克	1-5 片	18-22	180°C		
鸡腿	200-1800 克	18-35	180°C	是	
鸡条面包屑	3-12 块 (1 层)	10-15	180°C		向面包屑加油。 外表呈金黄色即表明已炸好。
鸡翅 约 100 克	2-8 块 (1 层)	14-18	180°C	是	
无骨肉排 约 150 克	1-5 块肉排	10-13	200°C		
汉堡包 约 150 克 (直径 10 厘米)	1-4 块肉饼	10-15	200°C		
厚香肠 约 100 克 (直径 4 厘米)	1-6 片 (1 层)	12-15	200°C		
薄香肠 约 70 克 (直径 2 厘米)	1-7 块	9-12	200°C		
烤猪肉	500-1000 克	40-60	180°C		静置 5 分钟后再切片。
整条鱼 约 300-400 克	1-2	18-22	200°C		炸篮装不下时可切掉鱼尾。
鱼排 约 120 克	1-3 (1 层)	9-12	200°C		为了避免粘着, 请将鱼皮侧朝下放置并加少许油。
贝类 约 25-30 克	200-1500 克	10-25	200°C	是	
蛋糕	500 克	28	180°C		使用蛋糕烤盘。
松饼 约 50 克	1-9	12-14	180°C		使用防热硅胶松饼杯。

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料	其它信息
乳蛋饼 (直径 21 厘米)	1	15	180°C		使用烘烤盘或烤盘。
预焙吐司/圆面包	1-6	6-7	180°C		
新鲜面包	700 克	38	160°C		外形应尽可能平坦, 以避免面包膨胀时触及加热元件。
新鲜面包卷 约 80 克	1-6 片	18-20	160°C		
栗子	200-2000 克	15-30	200°C	是	
什锦蔬菜 (大致切碎)	300-800 克	10-20	200°C	是	根据自己的口味设置烹饪时间。

## 使用本产品

### 空气煎炸



#### ! 警告

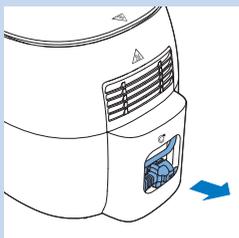
- 该款Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。请勿在煎锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。用隔热手套握持热煎锅和减脂器。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些烟雾。这是正常的。
- 无需预热本产品。

**1** 将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。确保抽屉可完全打开。

#### ≡ 注意

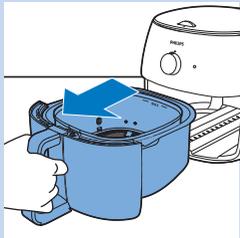
- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会阻隔气流并影响空气加热的效果。

**2** 将电线从产品背面的电线储藏室中拉出。





3 将插头插入电源插座。



4 拉动把手，打开抽屉。



5 将食材放入炸篮。

#### 注意

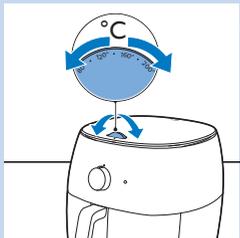
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“食物表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 放入的食材量不得超过“食物表”部分指明的份量，也不要让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。



6 用把手将抽屉滑回 Airfryer 空气炸锅。

#### 警告

- 切勿在未放入减脂器或炸篮的情况下使用煎锅。如果在没有炸篮的情况下加热产品，请使用隔热手套打开抽屉。抽屉的边缘和内侧会变得非常烫。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅、减脂器或炸篮，因其非常烫。

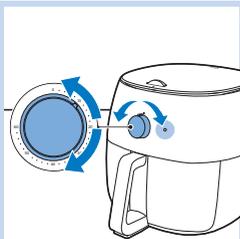


7 将温度控制旋钮调至所需的温度。

#### 注意

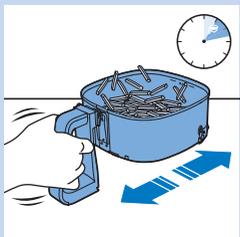
- 请参阅提供了不同类型食物基本烹饪时间的食物表。

**8 将定时器旋钮转到所需烹调时间，以启动产品。**

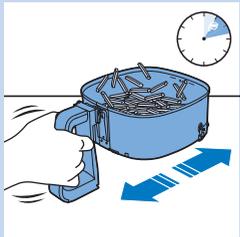


**注意**

- 加热指示灯亮起。在使用过程中，加热指示灯会时亮时灭。这说明产品正在加热至合适温度。
- 定时器将从设定的烹饪时间开始倒计时。
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要翻动原料，请打开抽屉，然后将炸篮提出煎锅，并在水池上方晃动。然后将带有炸篮的煎锅滑入产品中以继续烹饪。
- 如果将定时器设为烹饪时间的一半，当您听到定时器响铃时，表明应该摇晃或翻动食材。请确保将定时器重置为剩余烹饪时间。



**9 当您听到定时器响铃时，表明设置的烹饪时间已结束。您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将通电旋钮旋至 0（逆时针）；与顺时针转动相比，这需要稍微多用一些力气。**



**10 拉动把手，打开抽屉，检查原料是否已熟透。**

**注意**

- 如果原料还未熟透，只需用把手将抽屉滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将设置的时间增加几分钟。

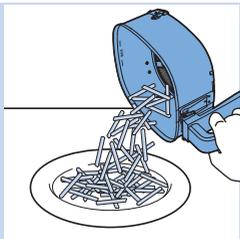


**11 要取出体积较小的原料（例如炸薯条），请用把手将炸篮提出煎锅。**

**警告**

- 烹饪过程结束后，煎锅、减脂器、炸篮、内壳和原料都会很烫。煎锅中可能会有蒸汽逸出，这取决于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的原料类型。





**12** 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。务必将炸篮从煎锅中取出以便倒空，因为煎锅底部可能残留有热油。

### 注意

- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出来。
- 原料中多余的油或油脂会被收集在减脂器下方的煎锅底部。
- 在烹饪完每批原料后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，您可能要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的原料类型。将炸篮置于耐热表面上。佩戴隔热手套，将煎锅从轨道上提出来，然后置于耐热表面上。用橡胶头夹子小心地从煎锅中取出减脂器。倒掉多余的油或油脂。将减脂器放回煎锅中，将煎锅放回抽屉中，将炸篮放回煎锅中。

在一批原料烹饪完毕后，Airfryer 空气炸锅可随时开始烹饪下一批原料。

### 注意

- 如果想烹饪下一批原料，请重复执行步骤 1 至 11。

## 自制炸薯条

使用 Airfryer 空气炸锅自制美味炸薯条：

- 选择适合制作炸薯条的土豆品种，例如新鲜、（略带）粉质的土豆。
- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份最多 1000 克，以便获得均匀的效果。大薯条的松脆度往往不如小薯条。
- 在空气煎炸过程中翻动 2-3 次炸篮。

**1** 将土豆削皮并切成小条（厚度为 8x8 毫米/0.3 英寸）。

**2** 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。

**3** 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。

**4** 在碗中倒入半汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。

**5** 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

### 注意

- 不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止在煎锅内存留过多的油份。

**6** 将土豆条放入炸篮。

**7** 炸土豆条，并在空气煎炸中途翻动炸篮。煎炸的薯条重量达 500 克以上时，请摇晃 2-3 次。

## 注意

- 请参阅“食物表”章节以了解适当的份量和烹饪时间。

## 清洁

### 警告

- 在开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅、减脂器以及产品内部。
- 用橡胶头夹子从煎锅中取出减脂器。请勿用手指取出，因为减脂器下方收集的油脂或油会很烫。
- 煎锅、炸篮、减脂器以及产品内部均覆有不黏涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要清除煎锅底部的油和油脂。

- 1 将定时器旋钮旋至 0，从墙上插座上拔下插头，并让产品冷却。

### 提示

- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。

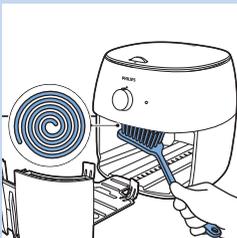
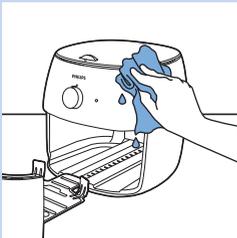
- 2 从煎锅上取下减脂器。将煎锅底部的油脂或油分处理掉。

- 3 用洗碗机清洗煎锅、炸篮和减脂器。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

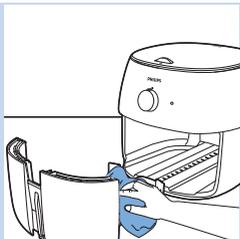
### 提示

- 如果食物残渣粘在煎锅、减脂器或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果煎锅、减脂器或炸篮上出现油脂染色，并且使用热水和清洁剂无法将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。

- 4 用湿布擦拭产品的外部。



- 5 用清洁刷清洁加热元件，以清除所有食物残渣。



## 6 用热水和非研磨性海绵清洁产品内部。

### 存储

- 1 拔掉产品的电源插头，让产品充分冷却。
- 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。
- 3 将电源线插入电线储藏格。

### 注意

- 如需搬运Airfryer 空气炸锅，请务必保持其水平。此外，请确保握住产品前部的抽屉，如果不小心向下倾斜，抽屉可能会从产品滑出。这有可能造成抽屉损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（例如，可拆卸滤网底部等）已固定到位。

### 回收

- 弃置产品时，请不要将它与一般生活垃圾一同丢弃，应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。
- 请遵循您所在国家/地区的电器及电子产品分类回收规定。正确弃置产品有助于避免对环境和人类健康造成负面影响。

### 保修和支持

如果您需要信息或支持，请访问 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 或阅读单独的全球保修卡。

## 故障排除

本章归纳了您在使用产品时最常遇到的问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) 查阅常见问题列表，或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
本产品的外部在使用期间会发热。	内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。使用时，您需要触摸的手柄和旋钮会保持足够冷却。  启动产品时，煎锅、炸篮、减脂器以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。这些部件始终发烫，不能触摸。
		如果您让本产品长时间启动，某些区域可能发烫，不能触摸。产品上的这些区域使用以下图标标记：  只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就绝对安全。
自制炸薯条没有我预期的一样松脆。	您没有使用正确的土豆品种。	为获得最佳的效果，请使用新鲜、（略带）粉质的土豆。如果需要存放土豆，请不要将其存放在寒冷环境下，例如冰箱。选择其包装上标明适合制作炸薯条的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照本用户手册中的说明自制炸薯条（请参阅“食物表”或下载免费的 Airfryer 空气炸锅应用）。
	某些原料需要在烹饪中途进行翻动。	请按照本用户手册中的说明自制炸薯条（请参阅“食物表”或下载免费的 Airfryer 空气炸锅应用）。
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	启动本产品后，您会听到风扇转动的声音。如果您没有听到此声音，请检查插头是否正确插入墙上插座。
	您已将定时器设置为短于 5 分钟。	请将定时器设置为 5 分钟或以上。
	多个产品连接至同一插座。	Airfryer 空气炸锅具有较高的功率。请尝试其他插座并检查保险丝。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅内可能会由于意外接触或刮擦涂层而出现小的剥落点（例如在使用粗糙清洁工具清洁炸锅和/或插入炸篮的过程中）。	您可以通过将炸篮妥善地向下放入煎锅来防止出现损坏。如果您倾斜着插入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，从而导致小块涂层剥落。如果发生这种情况，请注意这是无害的，因为我们使用的所有材料都是食品级安全材料。

## 18 简体中文

问题	可能的原因	解决方法
从产品中冒出白烟。	您正在烹饪脂类原料，并且未将减脂器放入煎锅中。	小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，将减脂器置于煎锅中，然后继续烹饪。
	煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。每次使用后都要确保彻底清洁煎锅、炸篮和减脂器。
	面包屑或包裹层未正确附着在食物上。	空气煎炸的小块面包屑会导致产生白烟。将面包屑或包裹层紧紧地按压在食物上，以确保其附着。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮之前将食物拍干。

