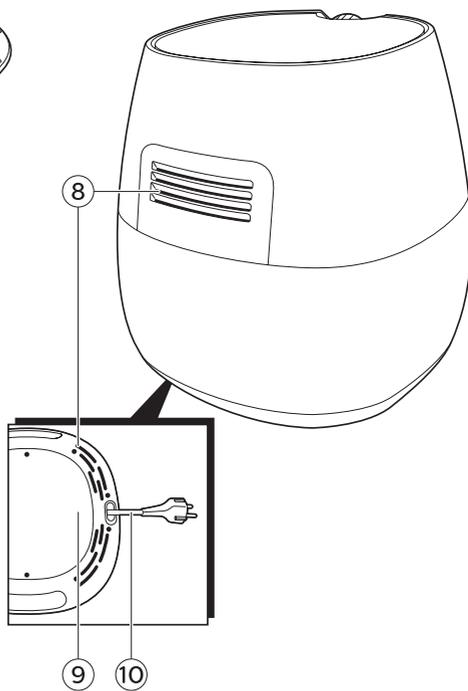
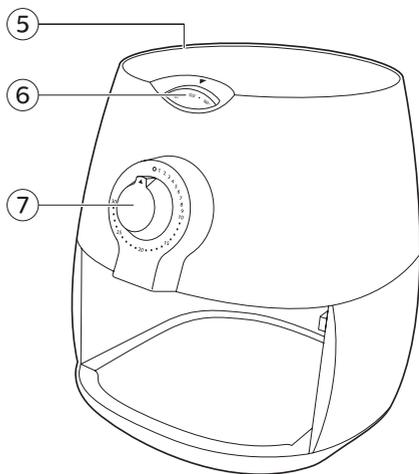
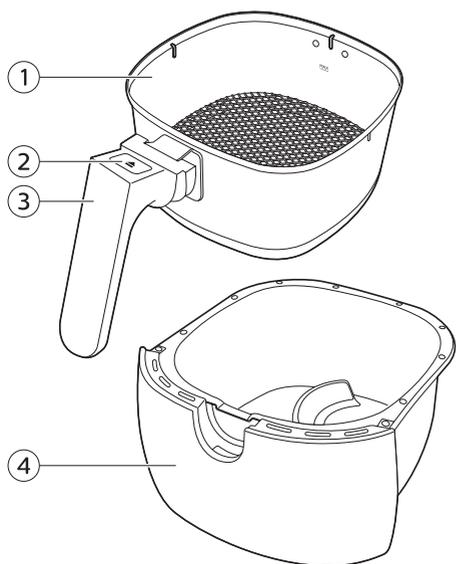


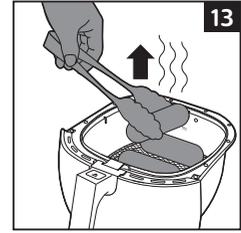
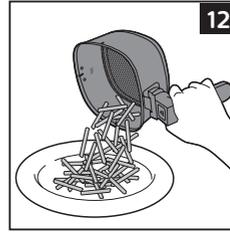
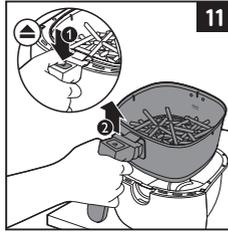
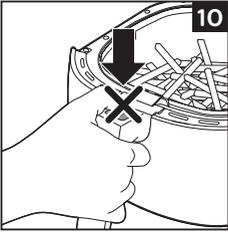
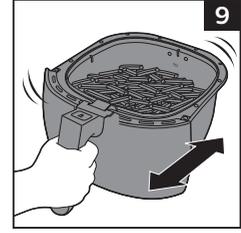
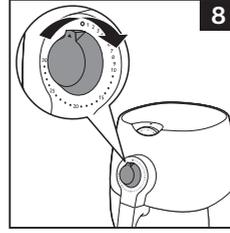
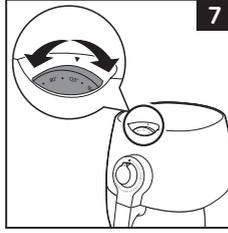
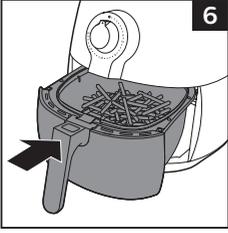
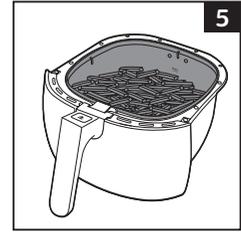
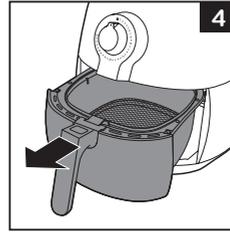
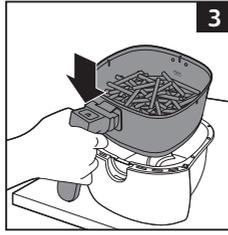
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



用戶手冊





目錄

簡介	5
一般說明 (圖 1)	5
重要事項	5
首次使用前	6
準備使用	7
使用產品	7
熱空氣炸	7
設定	8
自製薯條	10
清潔	10
儲存	10
環保	10
保障及服務	10
疑難排解	11

簡介

恭喜您購買 Philips 產品，歡迎來到 Philips 世界！

要享受 Philips 為您提供的全面支援，請在以下網站 www.philips.com/welcome 註冊您的產品。

您的新免油健炸鍋讓您以更健康的方式準備最愛的食材和小食。

免油健炸鍋利用熱空氣加上高速空氣循環 (Rapid Air)，配合頂級烤盤，以健康、快捷和簡單的方式準備各種美味菜式。來自各個方向的热力會將食材加熱。其實，大部分食材都不需要油即可烹煮。

想要更多免油健炸鍋的食譜靈感和資訊，請瀏覽 http://www.philips.com.hk/c-m-ho/cooking/airfryer/latest#filters=AIRFRYER_SU&sliders=&support=&price=&priceBoxes=&page=&layout=。

一般說明 (圖 1)

- 1 炸籃
- 2 炸籃拆裝按鈕
- 3 炸籃手把
- 4 炸鍋
- 5 空氣入口
- 6 溫度控制旋鈕 (80-200°C)
- 7 計時器 (0-30 分鐘) / 開機轉鈕
- 8 出風口
- 9 電線收藏匣
- 10 主要電源線

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。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。

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。
- 本產品不適合交由身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者 (包括孩童) 使用，除非由負責他們安全的人員提供安全使用產品相關的監督或指示說明。
- 請勿讓孩童使用本產品或將本產品當成玩具。
- 請勿讓孩童接觸產品與電線。
- 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。
- 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 公分的空間。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。(圖 2)
- 在使用期間，健康氣炸鍋內部的炸鍋、網籃及配件會變得很燙。請格外小心處理。
- 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。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 如果看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中拉出。
- 存放馬鈴薯：溫度應配合存放的馬鈴薯品種，且應高於 6° C 以盡可能降低成品產生丙烯醯胺的風險。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。

警告

- 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。
- 如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且 Philips 將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 產品使用完畢後，請務必拔除插頭。
- 讓產品冷卻下來，等待約 30 分鐘，然後再進行處理或清潔作業。
- 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：高溫加熱元件、金屬零件的邊緣。

自動斷電

本產品配有計時器。當計時器數到「0」時，健炸鍋會發出一個鈴聲並自動關閉。要手動關閉健炸鍋，請將計時器逆時針轉到「0」。

電磁場 (EMF)

這款 Philips 產品符合一切有關電磁場暴露的適用安全標準及條例。

首次使用前

- 1 拆除所有包裝。**
- 2 移除任何健炸鍋上的貼紙或標籤。**
- 3 用熱水、一點清洗液和非研磨性海綿徹底清潔炸籃和炸鍋。**

請注意：您也可以使用洗碗機清潔這些部件。

- 4 用濕布清潔產品的內部及外部。**

免油健炸鍋使用熱空氣炸食物。請勿將油或油炸脂肪注入炸鍋。

準備使用

1 將炸鍋平放於穩固、平坦的水平面上。

請勿將裝置放在不耐熱的表面上。

2 將炸籃妥當放入炸鍋（圖 3）。

3 將電源線從炸鍋底部的電源線收存匣拉出。

請勿將油或其他液體注入炸鍋。

請勿在炸鍋上放置任何物品，以免阻擋氣流並影響熱風油炸效果。

使用產品

免油健炸鍋可煎炸各種食材。您可以到

<http://www.philips.com.hk/c-m-ho/philips-chef/recipe-overview-page/> 查看更多食譜。

熱空氣炸

1 將插頭插入有地線的電源插座。

2 小心將炸鍋從免油健炸鍋中拉出（圖 4）。

3 將食材放入炸籃（圖 5）

注意：為免影響食物的最終質量，請不要將食材填滿炸籃至超出 MAX 指示的範圍，或超出表格指示的數量（見本章「設定」一節）。

4 將炸鍋安放入免油健炸鍋（圖 6）。

不要在沒有炸籃時使用炸鍋。

注意：炸鍋在使用過程中和使用後表面會變得滾燙，請勿在這些時候觸摸炸鍋。您可以改用手柄握住炸鍋。

5 將溫度控制轉鈕調到所需溫度。請查看本章「設定」一節決定正確的溫度（圖 7）。

注意：如果您想同時準備不同食材，請確保在開始準備同時準備食材前檢查不同食材所需的準備時間和溫度。例如，可以同時準備自製薯條和雞脾，因為它們可以共用相同的設定。

6 確定配料所需的準備時間（參見本章「設定」一節）。

7 要開啟炸鍋，請將計時轉鈕轉到所需的準備時間（圖 8）。

如炸鍋是在冰涼的狀態，食物準備時間需要另行添加 3 分鐘時間。

注意：如需要，您還可以讓炸鍋在沒有任何食材的情況下進行預熱。在這種情況下，請將定時轉鈕轉到 3 分鐘以上。然後將食材填滿炸籃，再將計時轉鈕轉到所需的準備時間。

▶ 計時器開始按照設定的準備時間計時。

▶ 炸鍋會將食材的多餘油分收集在炸鍋底部。

8 一些食材需要在烹煮過程中段搖動混合（查看本章「設定」一節）。要搖動食材，用手把鍋子從炸鍋拉出再搖動裡面盛載的食材。將炸鍋安放入免油健炸鍋（圖 9）。

注意：搖動時請勿按下炸籃拆裝按鈕（圖 10）。

提示：為減輕重量，您可以從炸鍋取出炸籃，只搖動炸籃即可。請將炸鍋從裝置中拉出，然後將它放在耐熱表面上，然後按下炸籃拆裝按鈕。

提示：如果您設定計時器為烹煮時間的一，聽到計時器響就可以搖動食材。但是，您必須在搖

動後再次設定計時器至剩餘的烹煮時間。

9 當聽到定時器響，即表示設定的烹煮時間已到。請將炸鍋從裝置中拉出，然後將它放在耐熱表面上。

注意：您也可以人手關閉。請將計時器控制轉鈕轉到「0」即可（圖 8）。

10 查看食材是否已烹煮完畢。

如果食材尚未完全烹煮完成，您只需將炸鍋放回裝置，然後將計時器多設定幾分鐘即可。

11 要拿出細小的食材（例如炸薯條），請按下炸籃拆裝按鈕 (1)，從炸鍋 (2) 取出炸籃。（圖 11）

不要在炸籃仍然在炸鍋內的情況下將倒轉炸籃，因為收集在鍋底的多餘的油分可能會混入食材。

經熱空氣煎炸後，炸鍋和配料都會非常熱。根據免油健炸鍋中的不同的食材類型，蒸汽可能會從鍋中洩出。

12 將炸籃食物放在碗或碟上。（圖 12）

提示：請使用鉗子從炸籃裡拿出大塊或易碎的食材（圖 13）。

13 當一批食材準備好時，免油健炸鍋可即刻烹煮另一批食材。

設定

下表可幫助您選擇要準備食材的基本設定。

注意：請謹記這些設定僅為指標。由於食材的原料、大小、形狀和牌子均有所不同，我們不保證上述指標為食材的最佳設定。

因為快速空氣 (Rapid Air) 技術能夠即時重新加熱裝置內部空氣，所以在熱空氣煎炸過程中從裝置短暫拉出炸鍋幾乎不會影響烹煮過程。

貼士

- 體積較細的食材的烹煮時間通常比較大的食材短。
- 食材的大小與其烹煮時間長短成等比例，即較大的食材需要較長烹煮時間，反之亦然。
- 在準備過程中搖勻較小的食材會讓最終烹煮效果更好，並可以防止油炸效果不均勻。
- 在新鮮薯仔上放一點油烹煮出酥脆的效果。加入油的幾分鐘內，即可以在免油健炸鍋裡炸食材。
- 烤焗的食物也可以用免油健炸鍋烹煮。
- 炸薯條的每次最佳數量為 500 克。
- 使用預製麵團可快速及輕鬆地準備有餡料的食物。烹煮預製麵團比自製麵團的烹煮時間短。
- 您也可以使用免油健炸鍋重新加熱食材。要重新加熱食材，請將溫度設定在 150°C，並最長加熱 10 分鐘。

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

注意：處理煮食過程中會膨脹的食材（如蛋糕、餡批或英式鬆餅）時，食材不應超過烤盤的一半高度。

注意：當油炸機仍然在冰涼的狀態時，開始油炸前請多預留 3 分鐘時間。

自製薯條

為了達到最佳效果，我們建議您使用預烘烤（例如冷凍）炸薯條。如要自製炸薯條，請按照以下步驟烹煮。

- 1 剝薯仔皮，將薯仔切成條狀。
- 2 將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，取出然後用餐巾紙巾拭乾。
- 3 在碗中倒入半湯匙橄欖油，將薯條入碗中、攪拌，直到薯條表面裹上油為止。
- 4 用手指或廚具從碗中取出薯條，讓多餘油份留在碗裡。將薯條放入炸籃。

注意：不要將碗傾側然後將所有薯條一次過放入炸籃，以避免多餘的油份倒入炸鍋底部。

- 5 按照本章的指示炸薯條。

清潔

每次使用後請清潔本產品。

炸鍋、炸籃和內部均有不粘鍋塗層。不要使用金屬廚具或粗磨的清潔劑清潔，否則可能會損壞不粘鍋塗層。

- 1 從入牆插座拔下電源插頭冷卻裝置。

注意：取下炸鍋，讓免油健炸鍋加速冷卻。

- 2 用濕布清潔產品的外部。
- 3 用熱水、一些清洗液和非研磨性海綿清潔炸籃和炸鍋。
您可以使用去油清潔液去除任何殘留污垢。

注意：炸鍋和炸籃均可放入洗碗機清潔。

提示：如果污垢殘留在炸籃或炸鍋底部，請在盤子裝滿混入洗潔精的熱水。將炸籃放入鍋中，讓炸鍋和炸籃浸泡約 10 分鐘。

- 4 用熱水的和非研磨海綿清潔產品內部。
- 5 用清潔刷清潔加熱元件刷走任何食物殘渣。

儲存

- 1 拔除熨斗的插頭，讓熨斗冷卻。
- 2 確保所有部件都乾淨和瀝乾。
- 3 將電源線插入電源線收韌匣。將電源線插入電源線固定槽來固定電線。

環保

本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。
請將本產品送至政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。

保障及服務

如您需要更多資訊或支援，請瀏覽 <http://www.philips.com.hk/c-m/consumer-support> 或閱讀另外提供的全球保障單張。

疑難排解

本章節總結一些您在本產品上最常見的問題。若您未能使用下列資訊解決問題，請瀏覽 <http://www.philips.com.hk/c-m/consumer-support>，查看常見問題清單或與您的國家/地區的客戶服務中心聯絡。

問題	可能起因	解決方案
免油健炸鍋無法正常運作。	裝置未插電。	將插頭插入有地線的電源插座。
	您尚未設定計時器。	請將計時轉鈕轉到所需的準備時間開啟裝置。
用免油健炸鍋炸的食材沒有煮熟。	炸籃裡放入太多配料。	分批將較少食材放入炸籃。每批較少食材的都可更均勻炸煮。
	設定的溫度太低。	將溫度控制旋鈕轉到所需的溫度設定（查看「使用裝置」一章的「設定」一節）。
	烹煮的時間太短。	將計時器控制轉鈕轉到所需的煮食時間（查看「使用裝置」一章的「設定」一節）。
食材在免油健炸鍋炸得不均勻。	一些食材需要在準備時間的中間晃動。	會堆疊在一起的食材（例如薯條）需要在烹煮到一半時稍為搖晃。請查看「使用裝置」一章的「設定」一節。
免油健炸鍋炸好的食物並不酥脆。	您使用了需要在傳統炸鍋準備的食物。	使用烤焗食物或在食材表面稍為掃上一層油，即可煮出更酥脆的效果。
我無法妥當將炸鍋放入裝置。	炸籃裡放入太多配料。	請勿超出炸籃的最高食材量標示刻度。
	炸籃並未正確放置在炸鍋。	將炸籃向下推入炸鍋，直到聽「卡」一聲。
	烤盤的手柄擋住炸鍋。	將手柄推到一個水平的位置，讓它不會伸出卡到炸籃頂部。
白煙從裝置冒出。	您正在準備油膩的食材。	當您在免油健炸鍋炸油膩的食材時，大量的油分會漏到鍋裡。油分會產生白煙，炸鍋的溫度可能會比平常高。這樣不會影響裝置或最終煮食效果。
	炸鍋中仍有以前煮食的油脂殘留物。	白煙來自鍋中的油脂加熱過程。每次使用後，請務必徹底清潔。
薯條在免油健炸鍋炸得不均勻。	您在炸薯條前，並未正確地浸泡薯條。	將薯條浸泡在碗中至少 30 分鐘，取出然後用餐巾紙巾拭乾。
	您沒未使用正確的薯仔種類。	使用新鮮的薯仔，並確保薯仔在油炸時保持堅實。
免油健炸鍋炸好的薯仔不脆。	薯條的脆度取決於薯條中油份和水份。	加油前，請確保薯條乾爽。
		將薯條切得較小，效果會更佳。
		多加一點油即可帶來更酥脆的效果。

