

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

用户手册



始终如一地为您提供帮助
在以下网站上注册产品并获得支持
www.philips.com/welcome

目录

重要信息	3
电磁场 (EMF)	4
简介	5
基本说明	5
Airfryer 空气炸锅及配件	6
首次使用之前	8
使用准备	8
放置可拆卸滤网底部	8
放置 EasyClick 手柄	9
食物表格	10
预设菜肴烹饪表	11
使用本产品	11
空气煎炸	11
在烹饪期间更改烹饪温度	15
在烹饪期间更改烹饪时间	16
选择预设模式	16
选择保温模式	17
自制炸薯条	18
使用双层烤架	19
使用不粘烤盘	20
使用防溅盖	20
使用烘烤篮	21
清洁	21
清洗表格	23
存储	23
回收	24
保修和支持	24
故障排除	24

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，为避免危险，必须由飞利浦、飞利浦授权的服务中心或类似的专职人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应将产品及其线缆置于儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 产品只能连接带接地线的墙上插座。务必确保插头正确插入墙上插座。
- 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。

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。



- 在更换或取出 EasyClick 手柄之前，请先让炸篮和不粘烤盘冷却。
- 本产品的的设计使用环境温度为 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）。
- 将带有炸篮的煎锅从产品中取出后，请将其放在合适的表面上静置至少 30 秒，然后再从煎锅上取下炸篮。
- 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。

简介

恭喜您购买了您的产品，欢迎您来到 Philips 大家庭！为了让您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

新推出的 Airfryer 空气炸锅将帮助您以更健康的方式来烹饪您最喜爱的食材与点心。Airfryer 空气炸锅采用热空气结合高速空气循环（TurboStar 高速空气循环技术）的原理，并且在顶部安装了烤架，方便您以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。它将为您的食材进行一次性全方位加热，因此对大多数食材而言，根本无需加油烹调。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 或下载适用于 iOS® 或 Android™ 的免费 Airfryer 空气炸锅应用程序。

基本说明

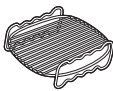
- 1 控制面板
 - A. 温度按钮
 - B. 温度指示
 - C. 时间指示
 - D. 定时按钮
 - E. 电源开 / 关按钮
 - F. 保温按钮
 - G. 保温指示
 - H. 预设菜肴：冷冻薯条、鸡腿、鱼、排骨 / 肉排
 - I. 预设按钮
- 2 进风口
- 3 QuickControl 旋钮
- 4 煎锅
- 5 炸篮拆卸按钮
- 6 EasyClick 手柄
- 7 出风口
- 8 电线储藏绕线装置
- 9 电源线
- 10 可拆卸滤网底部
- 11 具有可拆卸滤网底部的炸篮
- 12 MAX 指示
- 13 具有固定滤网底部的炸篮
- 14 双层烤架
- 15 防溅盖
- 16 不粘煎鱼盘
- 17 烘烤篮

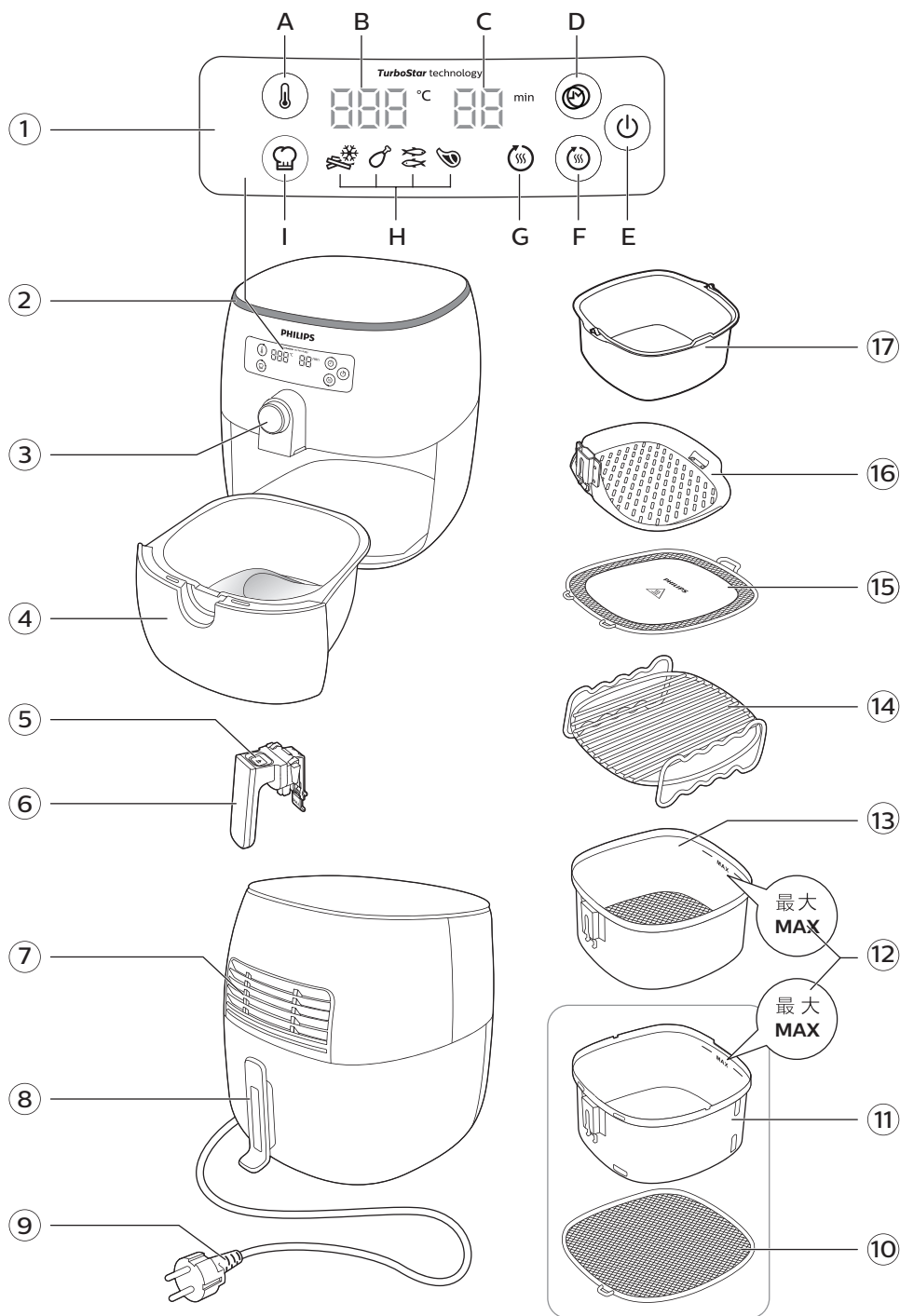
Airfryer 空气炸锅及配件

请参阅下表并查看 Airfryer 空气炸锅自带附件。
Airfryer 空气炸锅的型号以 “HD96XX” 开头。型号位于包装上或设备底部。

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

请记住，某些型号的 Airfryer 空气炸锅可能不会在您所在的国家 / 地区销售。
还有一些附件也可能不会在您所在的国家 / 地区销售。
如需购买，请查阅飞利浦 Airfryer 空气炸锅应用程序或访问 www.philips.com。
参阅下表并查看适用于相应 Airfryer 空气炸锅的附件型号。

			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

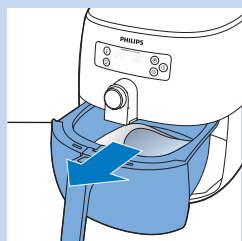


首次使用之前

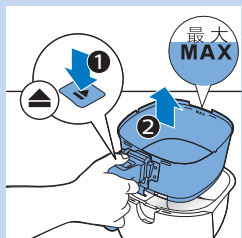
- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签。
- 3 首次使用之前， 请根据清洁表中的说明彻底清洁本产品。

使用准备

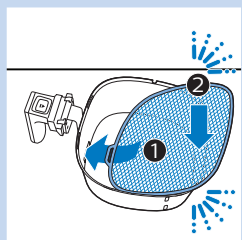
放置可拆卸滤网底部



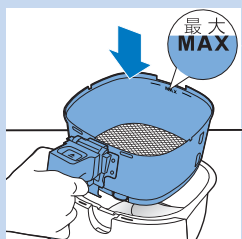
- 1 从产品中取出煎锅。



- 2 将带有炸篮的煎锅放在合适的表面上， 按下炸篮拆卸按钮， 将炸篮从煎锅中提出。



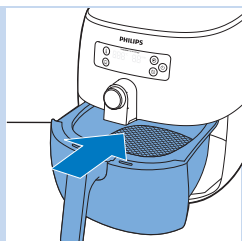
- 3 将滤网底部的挂钩插入到炸篮右下方的插槽内。 向下推滤网底部， 直到其锁定到位（ 两侧发出“咔哒” 声）。



- 4 将炸篮放回煎锅。

注意

- 未放入炸篮时切勿使用煎锅。



5 将煎锅滑入产品中。

放置 EasyClick 手柄

警告

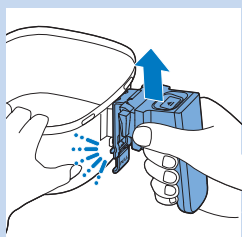
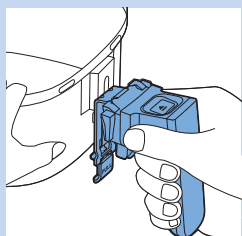
- 在安装或拆卸 EasyClick 手柄之前，请务必确保炸篮和手柄已冷却。

注意

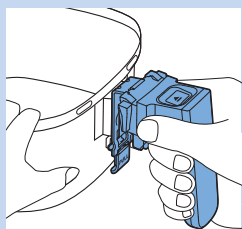
- EasyClick 手柄也适用于不粘烤盘。它有助于您轻松清洁和存放产品。

安装 EasyClick 手柄：

1 用一只手拿住炸篮，另一只手握住手柄。

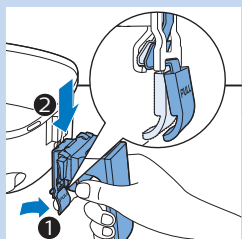


2 从下方将手柄滑入炸篮上的开口处，直到其锁定到位（听到“咔哒”一声）。



拆卸 EasyClick 手柄：

1 用一只手拿住炸篮，另一只手握住手柄。



2 用手指轻轻提拉红色释放卡舌，同时向下拉手柄。

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。

原料	最小 - 最大 份量（克）	时间（分钟）	温度（℃）	摇晃 / 翻动	其它信息
冷冻薯条	200-800	11-25	180	中途翻动	
自制薯条（1/2 厘米 / 1/4 英寸厚）	200-800	12-25	180	中途翻动	在水中浸泡 30 分钟并在滤干后加入 1/2 汤匙油。
薯角	200-800	15-27	180	中途翻动	在水中浸泡 30 分钟并在滤干后加入 1/2 汤匙油。
冷冻点心（例如春卷、炸鸡块）	100-400	6-10	200	中途翻动或摇晃	有关烹饪时间，请参阅点心包装上的说明。与烤箱相比，时间应当减半。
猪排	100-500	8-14	200		
汉堡包	100-500	7-14	160		
香肠	100-500	3-15	160		
鸡腿	100-500	15-22	180		
鸡胸	100-500	10-15	180		
乳蛋饼	300	20-25	160		使用烘烤盘或烤盘。
松饼	80-300	8-13	180		使用防热硅胶松饼杯。
蛋糕	200-400	15-25	160		使用烘烤篮。
混合蔬菜	100-500	8-12	180		
预焙吐司 / 圆面包	50-200	3-6	200		
新鲜圆面包 / 面包	100-500	12-25	180		
鱼	150-400	10-18	200		
贝类	100-400	7-15	180		
鸡肉面包屑	100-300	8-15	180		向面包屑加油。

预设菜肴烹饪表

粗体表示的克数表示为预设菜肴设计的食物份量。 烹饪不同份量的食物时， 可相应地调整烹饪时间。 您也可以根据个人偏好的烘烤程度和熟度调整烹饪时间。

粗体表示的分钟数表示产品上的预设烹饪时间。

预设电台	份量（克）	时间（分钟）	其它信息
冷冻薯条（细）	200	11	烹饪时间过半后翻动薯条。如果采用较厚的薯条或自制薯条， 请考虑将烹饪时间稍稍延长些。
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
排骨、肉饼（约 2.5 厘米 / 0.1 英寸厚）	100	11	烹饪时间也取决于排骨的厚度。 厚排骨的烹饪时间需稍长些。
	250	14	
	500	18	
鸡腿（下半部分）	300	17	多层烹饪时， 需在烹饪时间过半后将鸡腿翻转过来。 整只鸡腿所需烹饪时间更长。
	450	20	
	600	23	
	750	26	
整条比目鱼	200	13	使用 Airfryer 空气炸锅不粘烤盘。 如果鱼肉较厚， 请考虑将烹饪时间稍稍延长些。
	400	16	
	600	19	
	800	22	

使用本产品

空气煎炸



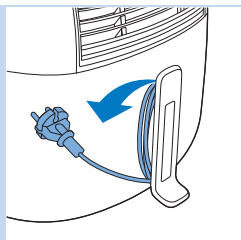
！ 警告

- 该款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。 请勿在煎锅中倒油或油脂。
- 请勿触摸高温表面。 使用手柄或旋钮。 只能握住炸篮手柄以挪动煎锅。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用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 将本产品放在稳固、 平整且水平的隔热表面上。

≡ 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煎炸效果。

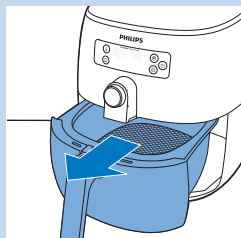


! 警告

- 请勿将产品置于非耐热表面上。

2 从电线储藏绕线装置中解开电源线。

3 将插头插入墙上插座。



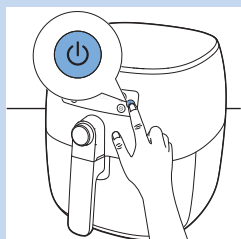
4 从产品中取出煎锅。



5 将食材放入炸篮。

≡ 注意

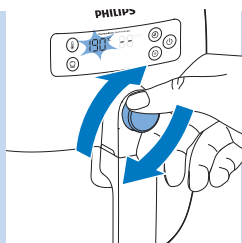
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“食物表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 放入的食材量不得超过“食物表”部分指明的份量，也不要让炸篮中的食材量超过 MAX 指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 如果要同时烹饪不同的食材，在同时烹饪食材之前，请确保查看不同食材的建议烹饪时间。例如，自制炸薯条和鸡腿可以同时烹饪，因为它们所需的设置相同。



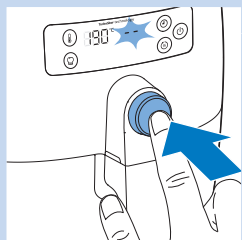
6 如果炸篮或不粘烤盘已放回煎锅，请将煎锅滑入产品中。按“电源开/关”按钮启动产品。



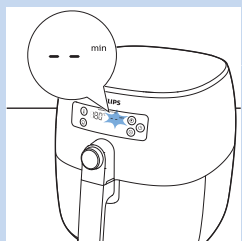
7 温度指示将开始闪烁，默认设置为 180°C。



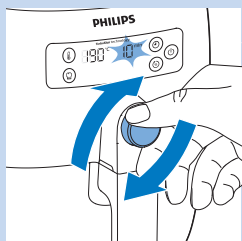
↳ 要更改温度，请转动 QuickControl 旋钮。



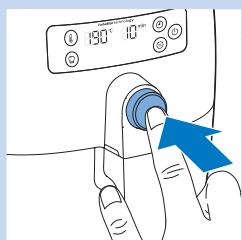
↳ 要确认温度，请推动 QuickControl 旋钮。



8 确认温度后，时间指示 “--” 将开始闪烁。



↳ 要更改烹饪时间，请转动 QuickControl 旋钮。

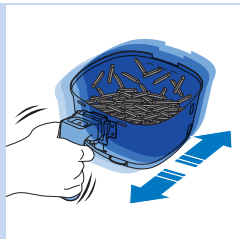


↳ 要确认烹饪时间，请推动 QuickControl 旋钮。

9 确认烹饪时间后，产品将开始烹饪。

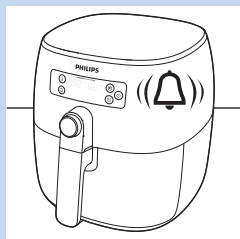
*** 提示**

- 要暂停烹饪过程，请推动 QuickControl 旋钮。要恢复烹饪过程，请再次推动 QuickControl 旋钮。



注意

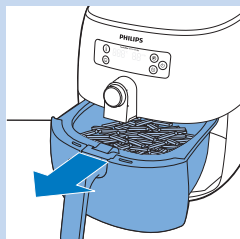
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要翻动食材，请从产品中取出煎锅，在水池上方摇晃。然后将煎锅滑入产品中。为了减轻重量，您也可以从煎锅上取下炸篮。
- 请注意在摇晃时不要按炸篮拆卸按钮。



10 当您听到定时器响铃时，表明设置的制作时间已结束。

注意

- 原料中多余的油份将收集在煎锅底部。
- 如果要烹饪多批富含脂肪的食材（例如鸡腿、香肠或汉堡包），在加工完每批食材后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，请小心地倒掉煎锅中的多余油份或油脂。

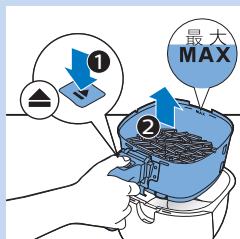


11 从产品中取出煎锅，将其置于耐热表面上。

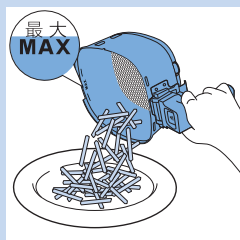
12 检查食材是否已烹调完毕。

注意

- 如果食材仍需烹调，只需将煎锅滑回到产品中，再将定时器多设置几分钟。
- 在利用热空气煎炸后，煎锅、炸篮、附件、外壳和原料的温度仍然很高。根据炸篮中食材类型的不同，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。



13 按下炸篮拆卸按钮，然后将炸篮从煎锅中提出。



14 将炸篮中的食物全部倒入碗或碟中。务必从所用煎锅中取出装有原料的炸篮，因为煎锅底部可能残留有热油或油脂。

* 提示

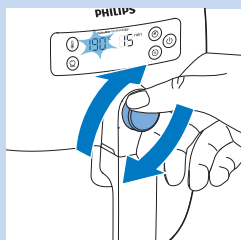
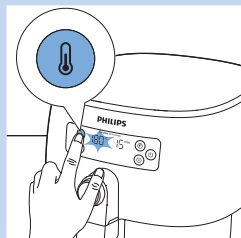
- 要取出体积较大或易碎的原料， 可以使用夹钳将原料从炸篮中夹出来。

≡ 注意

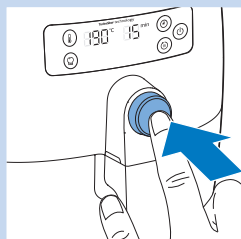
- 在一批原料烹饪完毕后， Airfryer 空气炸锅可随时开始烹饪下一批原料。

在烹饪期间更改烹饪温度

1 在烹饪期间， 按温度按钮。



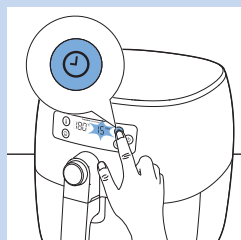
➡ 要更改烹饪温度， 请转动 QuickControl 旋钮。



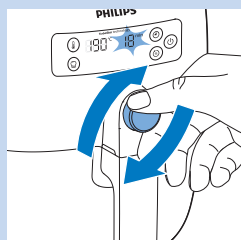
➡ 要确认烹饪温度或时间，请推动 QuickControl 旋钮。

在烹饪期间更改烹饪时间

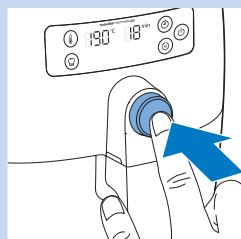
1 在烹饪期间，按定时器按钮。



→ 要更改烹饪时间，请转动 QuickControl 旋钮。



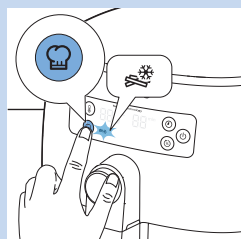
→ 要确认烹饪时间，请推动 QuickControl 旋钮。



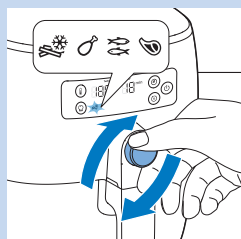
选择预设模式

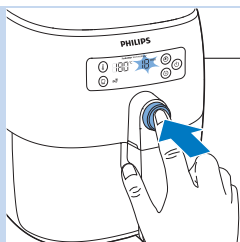
1 启动产品后，按预设按钮。

→ 冷冻薯条的预设指示将开始闪烁。



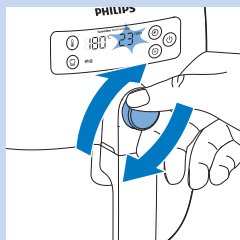
2 转动 QuickControl 旋钮可选择所需的预设。





3 推动 QuickControl 旋钮可确认预设。

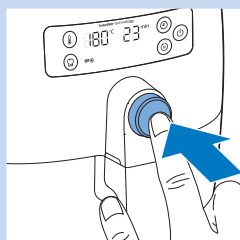
- 烹饪温度将显示在屏幕上，推荐的烹饪时间将开始闪烁。



- 要更改烹饪时间，请转动 QuickControl 旋钮。

注意

- 使用预设模式时无法更改温度。如果在选择预设模式时按下温度按钮，则会退出预设模式。

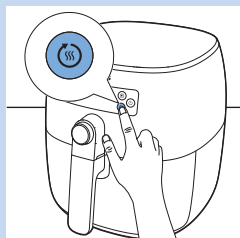


4 再次推动 QuickControl 旋钮可确认烹饪时间，产品将开始烹饪。

提示

- 要查找合适的烹饪时间及更多信息，请参阅“预设菜肴烹饪表”。

选择保温模式



1 按保温按钮（您可以随时启用保温模式）。

- 保温指示会亮起。
- 保温定时器设置为 30 分钟。保温时间不可调整。要取消保温模式，只需关闭产品即可。

提示

- 如果在保温模式期间炸薯条等食物的松脆度变差，请提前关闭产品以缩短保温时间或以 180°C 的温度烹饪 2-3 分钟，增加其松脆度。

 注意

- 如果在烹饪期间启用保温模式，则产品会在烹饪时间结束后将食物保温 30 分钟。
- 在保温模式期间，产品中的风扇和加热器会不时地启动。
- 保温模式旨在为 Airfryer 空气炸锅烹饪好的菜肴立即提供保温。这并非进行再加热。

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。
- 最好分几次使用热空气煎炸薯条，每次最多 500 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 1/2 / 1/4 厘米）。

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，在空气煎炸中途翻动炸篮。如果您制作超过 400 克薯条，请翻动 2-3 次。

 注意

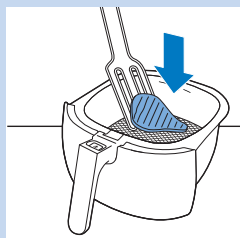
- 有关适当的份量和烹饪时间，请查阅“食物表”。

使用双层烤架

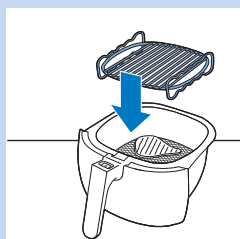
使用双层烤架可以最大化您的烹饪空间。

注意

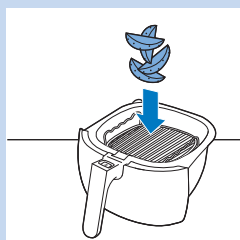
- 如果要同时烹饪不同的食材，请确保每种类型的食材都具有相同的烹饪温度和时间。
- 始终将肉类放在下层并将蔬菜放在上方，以防止食物串味或者肉汁或半熟食物的非安全转移。



- 1 按照“空气煎炸”部分中的步骤 1 至 4 进行操作。
- 2 将一半食材放入炸篮。



- 3 将双层烤架放入炸篮。

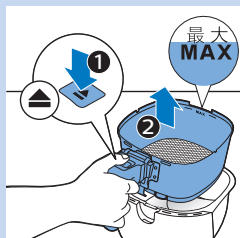


- 4 将另一半食材放在双层烤架上。
- 5 按照“空气煎炸”部分中的步骤 6 至 14 进行操作。

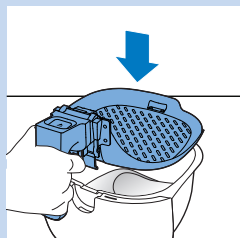
警告

- 在使用期间，双层烤架的温度将变得很高。从炸篮中取出双层烤架时，请戴上隔热手套。

使用不粘烤盘



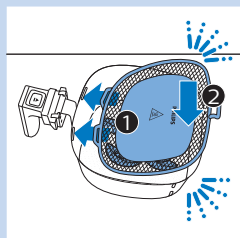
- 1 按照 “空气煎炸” 部分中的步骤 1 至 3 进行操作。
- 2 按炸篮拆卸按钮，然后将炸篮提出煎锅。
- 3 将 EasyClick 手柄安装至不粘烤盘（请参阅 “放置 EasyClick 手柄”）。



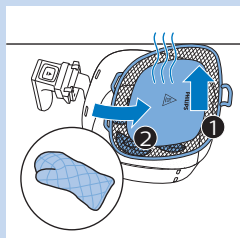
- 4 将不粘烤盘放入煎锅。
- 5 将食材放在不粘烤盘上。
- 6 按照 “空气煎炸” 部分中的步骤 6 至 14 进行操作。

使用防溅盖

如果想要烹饪保留在蒸篮内的轻质食材、加工富含脂肪的食材或者降低烘烤速度，那么可以使用防溅盖。



- 1 按照 “空气煎炸” 部分中的步骤 1 至 5 进行操作。
- 2 手持盖子，使顶端朝向您。将盖子的两个挂钩插入到炸篮前端的两个插槽内。向下推盖子，直到其锁定到位（两侧发出 “咔哒” 声）。
- 3 继续执行 “空气煎炸” 部分中的步骤 6 至 11。
- 4 小心地取下防溅盖。

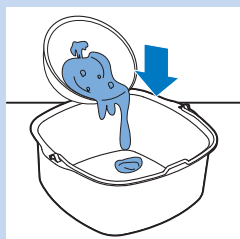


 警告

- 防溅盖的温度很高。在取下防溅盖时，请戴上隔热手套。

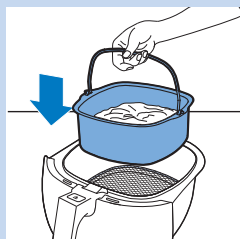
- 5 继续执行 “空气煎炸” 部分中的步骤 12 至 14。

使用烘烤篮



1 将原料放入烘烤篮中。

2 按照“空气煎炸”部分中的步骤 1 至 3 进行操作。



3 从产品中取出煎锅，将其置于合适的表面上。将烘烤篮放入煎锅中。

4 按照“空气煎炸”部分中的步骤 6 至 14 进行操作。

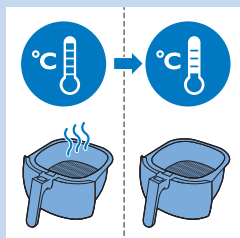
**警告**

- 烘烤篮在使用过程中会非常烫。从炸篮中取出烘烤篮时，请戴上隔热手套。

**提示**

- 如果您遇到表面颜色烘烤得太深的情况，则降低温度。
- 在用烘烤篮制作蛋糕或面包时，确保只在烘烤篮中放入一半的原料，因为面团在烘烤过程中会膨胀。

清洁

**警告**

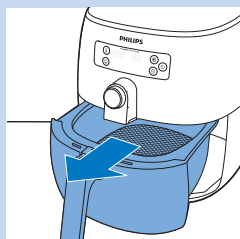
- 在开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅、附件以及产品内部。
- 煎锅、炸篮以及产品内部具有不粘涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

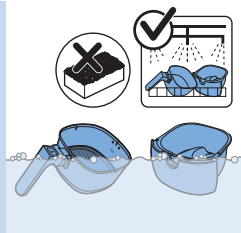
每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要去除煎锅底部的油脂，以防产生油烟。

1 按开 / 关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却 10 分钟。

**提示**

- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。

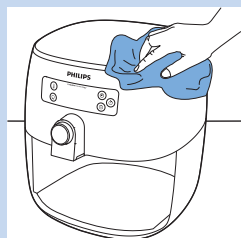




2 用洗碗机清洗煎锅、炸篮及附件。您也可以用水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁。

*** 提示**

- 如果食物残渣粘在煎锅、双层烤架或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10-15 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。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，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。



3 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。

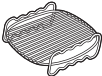
4 用清洁刷清洁加热元件，以去除食物残渣。

5 只能用湿布擦拭产品外表面和控制面板。



6 用湿布清洁产品内部。

清洗表格

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

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 将电源线缠绕在电线储藏绕线装置中。

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 EasyClick 手柄、 可拆卸底部滤网等 ） 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。

保修和支持

如果您需要信息或支持， 请访问 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 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。	产品的外表面会发热， 是因为内部的热量辐射到了外壁。	这是正常的。 使用期间需触摸的手柄、 旋钮和按钮会保持足够冷却。
		启动产品后， 为确保适当地烹饪食物， 烘烤篮、 炸篮、 双层烤架、 不粘烤盘以及产品内部始终会发热。 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）。

问题	可能的原因	解决方法
无法启动 Airfryer 空气炸锅。	产品电源插头没有插上。	启动产品后，显示屏上的温度指示将开始闪烁。如果显示屏上没有任何显示，请检查插头是否已正确插入电源插座。
	多个产品连接至同一插座。	请尝试其他插座并检查保险丝。Airfryer 空气炸锅的功率是 1425 瓦。
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。
从产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	煎锅内的油份或油脂会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。您可以小心地倒掉煎锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。您也可以在炸篮上盖上防溅盖。
	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。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	在炸篮上盖上防溅盖。
	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。
如下图所示，我的显示屏显示 5 根横线。 	因产品过热，已激活安全功能。	请按下产品插头，让其冷却 1 分钟，然后重新插入插头。

