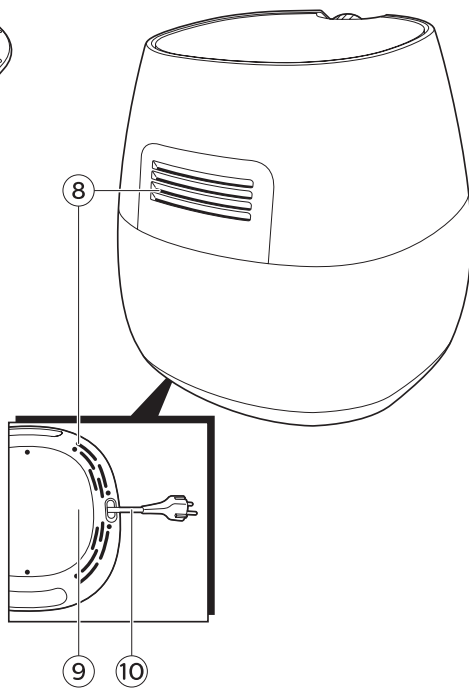
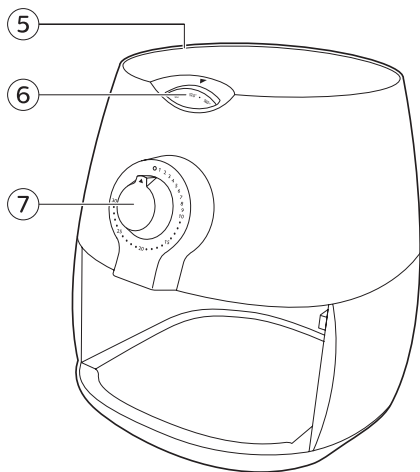
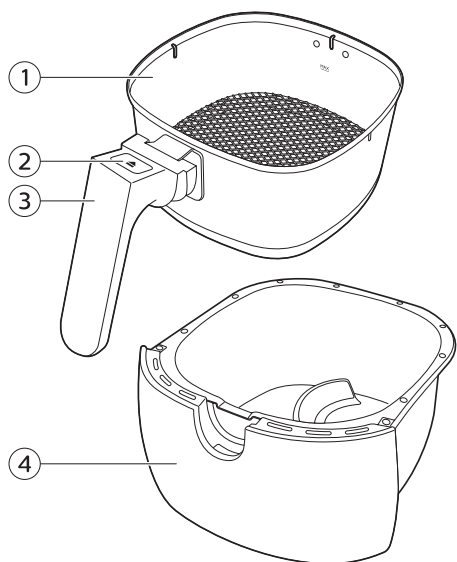


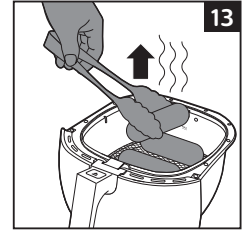
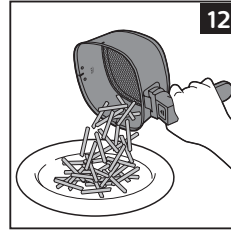
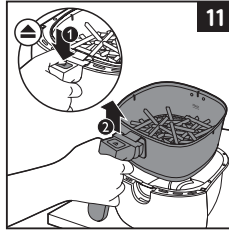
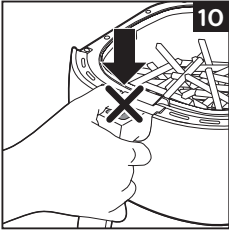
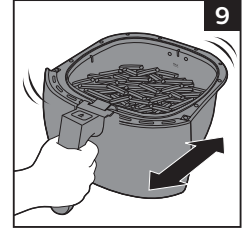
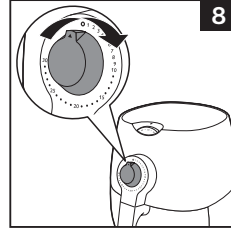
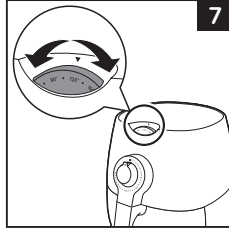
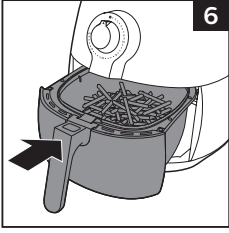
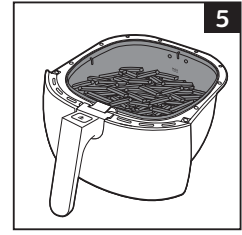
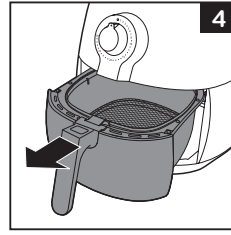
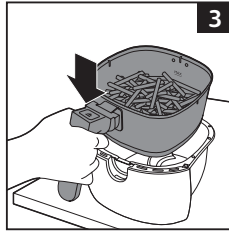
PHILIPS

HD9212-HD9219
HD9250-HD9251



用户手册





目录

简介	5
概览 (图 1)	5
注意事项	5
首次使用之前	6
使用准备	7
使用本产品	7
热空气煎炸	7
设置	8
自制炸薯条	10
清洁	10
存储	10
回收	10
保修与服务	10
故障排除	11

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 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原料与点心。Airfryer 空气炸锅采用了热空气结合高速空气循环（快速换气）的原理，并且还在顶部安装了烤架，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。

有关食谱灵感以及有关 Airfryer 空气炸锅的信息，请访问 www.philips.com/kitchen。

概览（图 1）

- 1 炸篮
- 2 炸篮拆卸按钮
- 3 炸篮手柄
- 4 煎锅
- 5 进风口
- 6 温度控制旋钮 (80-200°C)
- 7 定时器 (0-30 分钟) / 通电旋钮
- 8 出风口
- 9 电线储藏格
- 10 电源线

注意事项

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。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生电击。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。

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进行更换。
- 本产品不适合由肢体不健全、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，除非有负责其安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 将产品及其线缆放在儿童接触不到的地方。
- 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。
- 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。当您煎炸从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。（图 2）
- 使用过程中，Airfryer 空气炸锅中的煎锅、炸篮和附件会变得很热。操作时请小心。
- 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。
- 切勿在产品中使用轻质原料或烘焙纸。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 产品使用时必须有人看管。
- 如果看到产品中冒出黑烟，请立即拔掉产品插头。等到不再冒烟时，再从产品中拉出煎锅。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6° C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。

警告

- 本产品仅限于普通家用。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。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 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。
- 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。
- 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（以尽可能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。

自动关闭

本产品配备了定时器。当定时器倒数到 0 时，产品将响铃并自动关闭。要手动关闭产品，请将定时器旋钮逆时针旋至 0。

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。

首次使用之前

- 1** 除去所有包装材料。
- 2** 去除产品上的不干胶或标签。
- 3** 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵彻底清洁炸篮和煎锅。

注意：也可以用洗碗机清洗这些部件。

4 用湿布擦拭产品的内部和外部。

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。

使用准备

1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。

请勿将产品置于非耐热表面上。

2 将炸篮正确地放在煎锅中（图 3）。

3 将电线从产品底部的电线储藏格中拉出。

切勿在煎锅中倒入油或其它液体。

切勿在产品上方放置物品。这会阻隔气流并影响热空气加热的效果。

使用本产品

Airfryer 空气炸锅可用于烹饪许多原料。您可以访问 www.philips.com/kitchen 以获得更多食谱。

热空气煎炸

1 将插头插入有接地的电源插座。

2 小心地从 Airfryer 空气炸锅中拉出煎锅（图 4 中）。

3 将原料放入炸篮（图 5 中）。

注意：放入的原料量切勿超过 MAX 指示线或者超过下表中所示的数量（参阅本章中的“设置”），因为这可能影响最终的煎炸质量。

4 将煎锅滑回到 Airfryer 空气炸锅中（图 6 中）。

未放入炸篮时切勿使用煎锅。

警告：在使用过程中和使用后的短时间内切勿触碰煎锅，因其非常烫。只能握住手柄以挪动煎锅。

5 将温度控制旋钮调至所需的温度。请参阅本章中的“设置”部分以确定合适的温度（图 7）。

注意：如果要同时制作不同的原料，那么您在同时制作原料之前，请确保检查不同原料的制作时间和所需温度。例如，自制炸薯条和鸡腿可以同时制作，因为它们需要相同的设置。

6 确定烹调食材所需的时间（请参阅本章中的“设置”部分）。

7 要打开产品，请将定时器旋钮调节至所需的烹调时间（图 8）。

如果产品是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

注意：如果需要，您可以不放入食材对产品进行预热。此时，将定时器旋钮调节到 3 分钟以上。然后，在炸篮中放入原料并将定时器旋钮旋转到所需的制作时间。

▶ 定时器将从设定的烹调时间开始倒计时。

▶ 原料中多余的油份将收集在煎锅底部。

8 某些食材在烹调过程中需要中途翻动（参阅本章中的“设置”部分）。要翻动原料，请握住手柄将煎锅从产品中拉出，然后翻动。之后再煎锅滑回到 Airfryer 空气炸锅中（图 9）。

警告：切勿在翻动过程中按到炸篮拆卸按钮（图 10）。

提示：要减少重量，您可以从煎锅上取下炸篮，以便只翻动炸篮。要取下炸篮，请从产品中拉出煎锅，将其放置在耐热表面上，然后按炸篮拆卸按钮。

提示：如果您将定时器设置为烹调时间的一半，则您将在需要翻动食材的时候听到定时器响铃。不过，这意味着您必须在翻动后为剩余的烹调时间再次设置定时器。

9 当您听到定时器响铃时，表明设置的制作时间已结束。将煎锅从产品中拉出，然后将其放置在耐热表面上。

注意：您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将定时器控制旋钮旋至 0（图 8）。

10 检查食材是否已烹调完毕。

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。

11 要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请按炸篮拆卸按钮 (1) 然后将炸篮提出煎锅 (2)。（图 11）

在未拆下煎锅前切勿将炸篮翻转过来，因为这样会将收集在煎锅底部的多余油份渗漏到食材上。

在利用热空气煎炸后，煎锅及食材仍然很烫。根据 Airfryer 空气炸锅中食材的不同类型，可能会有蒸汽从煎锅中喷出。

12 将炸篮中的原料全部倒入碗或碟中。（图 12）

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（图 13）。

13 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。

设置

下表将帮助您为想要烹调的食材选择基本的设置。






















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。

由于快速换气技术会即时对产品内的空气进行重新加热，因此在利用热空气煎炸时快速将煎锅拉出产品几乎不影响烹调过程。

使用提示

- 与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要的烹调时间会稍短一点。
- 食材量较多时，仅需要稍微增加烹调时间，而当食材量较少时，只需稍微缩短烹调时间。
- 在烹调过程中，中途翻动体积较小的食材可以提高最终的烹调效果，并有助于让食材获得均匀的煎炸。
- 在新鲜土豆中添加少许油可让原料更酥脆。添加油后应将原料放置几分钟，然后再在 Airfryer 空气炸锅中煎炸。
- 能够在烤箱中烹饪的点心同样可以在 Airfryer 中烹饪。

- 要烹调出松脆的炸薯条，最佳的食材量是 500 克。
- 使用预发酵面团可以方便快捷地烹饪出夹心食品。与自制面团相比，预发酵面团需要的烹调时间更短。
- 您可以使用 Airfryer 空气炸锅重新加热原料。要重新加热原料，请将温度设置为 150°C，烹饪时间最长为 10 分钟。

	 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：在使用会发的原料（例如蛋糕、乳蛋饼、或松饼）时，烘烤盘不应注入超过一半的量。

注意：如果 Airfryer 是冷启动，则烹调时间应增加 3 分钟。

自制炸薯条

为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙薯条（例如冻薯条）。如果要自制炸薯条，请按照以下步骤执行操作。

- 1 将土豆削皮并切成小条。
- 2 在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
- 3 在碗中倒入 $\frac{1}{2}$ 汤匙的橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 4 用手或厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。将土豆条放入炸篮。

注意：不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止最后在煎锅底部存留过多的油份。

- 5 按照本章中的说明煎炸土豆条。

清洁

每次使用后都应立即清洁产品。

煎锅、炸篮和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清洁，因为这样可能损坏不粘涂层。

- 1 从电源插座中拔下电源插头，让产品冷却。

注意：取出煎锅，让 Airfryer 空气炸锅更快地冷却下来。

- 2 用湿布擦拭产品的外部。
- 3 用热水、洗涤剂和非研磨性海绵清洗煎锅和炸篮。
您可以使用除油剂洗去残留的脏污。

注意：煎锅和炸篮可放在洗碗机中清洗。

提示：如果脏污粘附在炸篮上或煎锅底部，请在煎锅中加入热水，再添加一些洗涤剂。将炸篮放入煎锅，并让煎锅和炸篮浸泡 10 分钟左右。

- 4 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。
- 5 用清洁刷清洁加热元件，以扫除任何食品残渣。

存储

- 1 拔掉产品的电源插头，让产品充分冷却。
- 2 确保所有部件已经清洁并干燥。
- 3 将电线按入电线储藏格中。电线插入电线卡槽中以将其固定。

回收

弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾扔在一起，应将其交给指定的回收中心，这样做有利于环保。

保修与服务

如果需要信息或支持，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
Airfryer 不工作。	产品电源插头没有插上。	将插头插入有接地的电源插座。
	您还没有设置定时器。	将定时器旋钮转到所需烹调时间，以便打开产品电源。
使用 Airfryer 烹调的食材没有全熟。	炸篮中的食材量太多。	将原料分成小批放入炸篮。小批量原料煎炸得更均匀。
	设定温度太低。	将温度控制旋钮调节到所需的温度设置（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
	烹调时间太短。	将定时器旋钮调节到所需的烹调时间（参阅“使用产品”一章中的“设置”部分）。
食材在 Airfryer 空气炸锅中未得到均匀的煎炸。	某些食材需要在烹调过程的中途进行翻动。	如果某些食材处于最上面，或者与其它食材交叠（例如炸薯条），则需要烹调过程的中途翻动它们。参阅“使用产品”一章中的“设置”部分。
从 Airfryer 做出来的煎炸点心并不松脆。	您选择的煎炸点心应该在传统的油炸锅中进行烹饪。	可选择烤箱点心，或者在点心上刷少许油以增加其脆度。
我无法将煎锅正确地滑回到产品中。	炸篮中的食材量过多。	切勿让炸篮中的原料量超过 MAX 指示线。
	炸篮未正确地放入煎锅。	将炸篮推入煎锅，直至听到“咔哒”一声。
	烘烤盘的手柄妨碍了煎锅。	将手柄推至水平位置，以使其不会突出炸篮的顶部。
从产品中冒出白烟。	您正在烹饪含油量较高的原料。	当您在 Airfryer 空气炸锅中烹调含油量较高的食材时，大量油烟将渗透到煎锅中。油份会产生白色的油烟，同时煎锅可能比正常状态下更热。这不会影响产品煎炸食材的最终效果。
	煎锅中还残留了上次使用后的油污。	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正确地清洁煎锅。

问题	可能的原因	解决方法
新鲜薯条在 Airfryer 中未得到均匀地煎炸。	您在煎炸前未正确地浸泡土豆条。	在碗中浸泡土豆条至少 30 分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。
	您没有使用正确的土豆品种。	使用新鲜的土豆，并确保它们在煎炸时不会散开。
从 Airfryer 做出来的炸薯条并不酥脆。	炸薯条的松脆程度取决于薯条中的含油量和含水量。	确保在加油前以正确的方法沥干土豆条。
		将土豆条切细一点可以让它更松脆。 加少许油也可让它更松脆。

