



使用手冊

目錄

重要事項	3
電磁場 (EMF)	5
自動斷電	5
簡介	5
一般說明	5
第一次使用前	7
使用前準備	7
放置可拆式網孔籃底和減油器	7
食物表	8
使用此電器	10
氣炸	10
烹調過程中變更至另一個預設	14
使用手動模式	15
隨時變更烹調溫度時間	16
選擇保溫模式	17
製作自製薯條	17
清潔	18
收納	19
回收	20
保固與支援	20
疑難排解	20

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,避免與加熱元 件接觸。
- 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涂。



- 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,然後再進 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 元件、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「O」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。

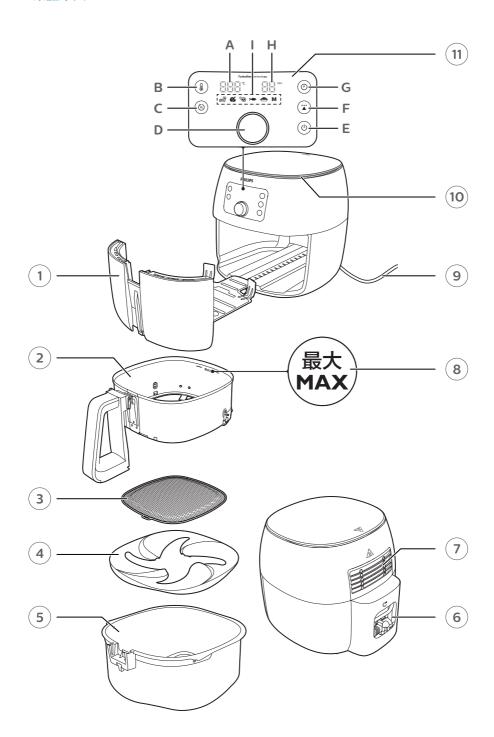
飛利浦健康氣炸鍋 XXL 用熱氣來炸您最愛的食物,只要一點點甚至 不用放油。 專為以極少量的油來炸得香脆設計。 透過結合強大的 加熱系統與馬達和新的 Twin TurboStar 技術,健康氣炸鍋 XXL 的 熱風氣旋如同龍捲風,流過整個調理網籃。 如此可以從食物萃取脂 肪, 並在健康氣炸鍋底部的減油器將其一網打盡。

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

- 抽屜
- 2 附可拆式網孔籃底的網籃
- 3 可拆式網孔籃底
- 4 減油器
- 5 炸鍋
- 6 收線槽
- 7 出風口
- 8 MAX 刻度
- 9 電源線
- 10 淮風口
- 11 控制面板
 - A 温度指示
 - B 温度設定鈕
 - C 保溫按鈕
 - D QuickControl 轉盤
 - E 電源開/關按鈕
 - F 預設按鈕
 - G 計時器按鈕
 - H 時間指示
 - 預設: 薯條 / 冷凍點心、雞肉、肉類、魚類、烘焙與手動



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



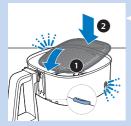
1 拉著握把開啟抽屜。



2 舉起握把將網籃取出。



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 使用握把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)	温度	在料理到一半 時進行搖晃、 轉動或攪拌	備註
æ [‡]	冷凍細薯條 (7x7 公釐)	200-1400 g	13-32	180°C	是	
s [‡]	冷凍粗薯條 (10 x 10 公 釐)	200-1400 g	13-33	180°C	是	
***	自製薯條 (10 × 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 () () () () () () () () () ()	80-1300 g (6-50 塊)	7-18	180°C	是	外表金黃酥脆 即可。

(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	備註
**	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。
Ø	全雞	1200-1500 g	50-55	180°C		避免腿部接觸 加熱板。
Ø	雞胸 約 160 公克	1-5 串	18-22	180°C		
Ø	雞腿	200-1800 g	18-35	180°C	是	
Ø	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。
Ø	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		
1	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。
>40	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。
>40	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 18 oz	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。

C	É	建材	最小至最大 數量	時間 (分鐘)	温度	在料理到一半 時進行搖晃、 轉動或攪拌	備註
•	▲ 鹹	誠派 (直徑 21 公分)	1	15	180°C		使用烤盤。
•	1000 10	質烤土司 / 麵包捲	1-6	6-7	180°C		
•	新	所鮮麵包	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。
•		所鮮麵包捲 勺80公克	1-6 串	18-20	160°C		
	M 果	巨子	200-2000 g	15-30	200°C	是	
ſ	M	宗合蔬菜 (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



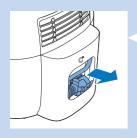
注意

- 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。

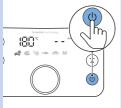












3 將插頭插入電源插座。

4 拉著握把開啟抽屜。

5 將食材置於網籃中。

- 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** 按下電源開關按鈕,(心)開啟產品電源。









- 8 若需變更預設,請將 QuickControl 轉盤轉到想要的設定。
 - → 若要確認選取的預設,請按下 QuickControl 轉盤。 螢幕上 的烹調時間指示會閃爍。

9 若要變更烹調時間,請旋轉 QuickControl 轉盤到想要的設定。
→ 若要確認選取的烹調時間,請按下 QuickControl 轉盤。

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。
- 10 確認烹調時間之後,本產品即會開始烹調。

米 秘訣

 若要暫停烹調程序,請按下 QuickControl 轉盤。若要繼續烹調程序, 請再次按下 QuickControl 轉盤。

備註

- 基於安全考量,若未在30分鐘內設定所需的烹調時間,產品將自動關閉。
- 如果已選擇「 - 」作為時間指示,產品將進入預熱模式。
- 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,請按下 QuickControl 轉盤來暫停烹調、打開抽屜並將網籃從炸鍋取出,在水槽上搖一搖。然後將放回網籃的炸鍋推回產品中,並按下 QuickControl 轉盤繼續烹調。
- 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。
- 11 聽見計時器鈴聲,就表示設定的料理時間已到。







12 拉握把開啟抽屜,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。

13 要取出體積較小的食材 (例如薯條),請提拉握把,將網籃從炸鍋中移出。

1

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。

14 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。

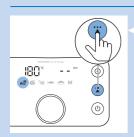
當一批食材料理完畢時,健康氣炸鍋立即可以料理另一批食材。



備註

• 您若要料理另一批食材,請重複步驟 1至 14。

烹調過程中變更至另一個預設



1 按下預設(②) 按鈕。



2 旋轉 QuickControl 轉盤,選擇另一個預設。



3 若要確認選取的溫度,請按下 QuickControl 轉盤。 螢幕上的烹調時間指示會閃爍。

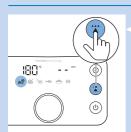


4 若要變更烹調時間,請旋轉 QuickControl 轉盤。



→ 若要確認選取的烹調時間,請按下 QuickControl 轉盤。

使用手動模式



1 按下預設(②) 按鈕。



2 旋轉 QuickControl 轉盤,選擇手動模式 (M)。



- 3 按下 QuickControl 轉盤,進入手動模式。
 - → 預設溫度為 180SDgrC。



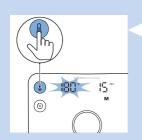
- 4 若要變更溫度,請旋轉 QuickControl 轉盤。
 - → 若要確認溫度,請按下 QuickControl 轉盤。



- 5 確認溫度之後,時間指示「--」會開始閃爍。
- 6 若要變更烹調時間,請旋轉 QuickControl 轉盤。
 - → 若要確認烹調時間,請按下 QuickControl 轉盤。



隨時變更烹調溫度時間









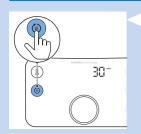
1 按下溫度 (♠) 或計時器 (○) 按鈕。

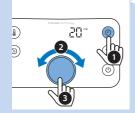
- 2 若要變更烹調溫度或時間,請旋轉 QuickControl 轉盤。
 - → 若要確認烹調溫度或時間,請再次按下 QuickControl 轉盤 或溫度 / 計時器按鈕

備註

 如果沒有按下 QuickControl 轉盤或溫度 / 計時器按鈕以確認變更,將 會在 10 秒鐘後自動確認。

選擇保溫模式





- 1 按一下保溫(🔊) 按鈕 (可以隨時啟動保溫模式)。
 - → 保溫按鈕將閃動。

- → 保溫計時器設定為 30 分鐘。 若需變更保溫時間 (1 30 分鐘),請按下計時器按鈕 (④),旋轉 QuickControl 轉盤,然後按一下來進行確認 (圖 38)。 您無法調整保溫溫度。
- 若要暫停保溫模式,請按下 QuickControl 轉盤。若要繼續保溫模式,請再次按下 QuickControl 轉盤。
- 3 若需退出保溫模式,請按下列其中一個按鈕:預設按鈕、溫度按 鈕或開 / 關 (On / Off) 按鈕。

※ 秘訣

 如果薯條等食物放在保溫模式下過久,因而變得不脆,請提早關閉產品 電源,藉以縮短保溫時間,或者以180°C的溫度再烤脆2-3分鐘。

備註

- 如在烹調時啟動保溫模式(保溫按鈕燈亮起並閃動),產品將會在烹調時間結束後為食物保溫 30 分鐘。
- 在保溫模式期間,產品的風扇和加熱器會間歇性啟動。
- 保溫模式的設計目的是讓料理成品在健康氣炸鍋烹調製作完畢後,即刻 進行保溫。而非用來重新加熱。

製作白製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的白製薯條:

- 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。

一 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 按一下開/關 (U) 按鈕以關閉產品電源,從電源插座上拔除插頭,讓產品冷卻。

※ 秘訣

- 取出炸鍋與網籃,健康氣炸鍋就能更快冷卻。
- 以橡膠端的夾子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」)。









※ 秘訣

- 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,以免損壞加熱元件的塗層。
- 4 用濕布擦拭產品外部。

備註

- 請確定沒有濕氣仍然留在控制面板。 清潔控制面板後,請以布拭乾。
- 5 以清潔刷清理加熱元件,去除任何食物殘渣。

6 以熱水和 非磨蝕性海綿清潔產品內部。

收納

- 11 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 將電源線收回收線槽。

- 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

如果您需要資訊或支援,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。
		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:
		那麼本產品就可以完全安全使用。
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)。



