PHILIPS

NX0960

用户手册

使用产品前请仔细阅读本用户手册
保留备用

目录

重要信息 **4**
电磁场 (EMF) 6
自动关熄 6
产品简介 **6**
概述 **7**
功能说明 **8**
首次使用之前 **10**
将空气蒸烤锅连接到飞利浦智慧家应用程序 **10**
使用准备 **13**
使用空气蒸烤锅 **13**
烹饪方式 **15**
通过飞利浦智慧家应用程序进行菜谱模式烹饪 16
食材模式 17
烹饪模式 21
手动模式 29
配件 **30**
清洁 **32**
常规 32
清洁表 33
使用清洁程序 34
存储 **35**
回收 **35**
一致性声明 **35**
保修和支持 **35**
软件和固件更新 **36**
设备兼容情况 **36**
出厂重置 **36**
故障排除 **36**

重要信息

使用产品之前，请仔细阅读本重要信息文档，并妥善保管以供日后参考。

危险

- 切勿将产品浸入水中，也不要在自来水龙头下冲洗。
- 切勿在烹饪箱中倒水，因为这可能会导致触电。
- 切勿在烹饪箱或烹饪锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 切勿使用尖锐或带尖端的工具清洁烹饪箱内部的水喷嘴，这会损坏喷嘴。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和蒸汽出口。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出配件中指示上限的食物量或触摸盖子。

警告

- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、其服务代理商或类似的专职人员进行更换。
- 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。
- 器具工作期间，某些表面的温度很高。

注意：高温表面

- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 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。
- 不要让儿童在无人监督的情况下进行清洁和保养。
- 切勿在产品中使用轻质、易燃原料或烘焙纸
- 请勿使本产品的底座暴露于除空气蒸烤锅以外的高温、热气、蒸汽或湿热热源。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。
- 切勿将正在运转中的产品靠墙或贴靠其他产品，或放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）下方。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。
- 在使用期间，蒸汽出口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和蒸汽出口保持安全距离
- 本产品配有钢化玻璃，如果玻璃损坏，切勿继续使用产品，并联系您附近的服务中心。
- 不要让电源线接触到高温的表面。

- 在本产品使用期间和使用后，配件会变热，请务必小心处理。
- 蒸制过程中、在保温模式下或打开盖子时，务必注意本产品中冒出来的高温蒸汽。检查食物时，一定要使用手柄较长的厨具。
- 切勿将本产品用于本用户手册中所述用途以外的任何用途，且仅使用飞利浦原装配件。
- 切勿使用由其他制造商生产或未经飞利浦推荐的任何配件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 请始终使用专用配件来加工食物。切勿将食物与底部的烹饪箱内壁直接接触。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运转，始终确保产品在您的掌控中。
- 始终在将盖子正确盖好的情况下使用本产品。
- 如果使用低温慢煮功能，请确保仅使用优质低温慢煮包。
- 如果您使用低温慢煮包，则仅使用产品的低温慢煮包功能，否则，低温慢煮包可能会熔化。
- 不建议在温度低于 50°C 的情况下使用低温慢煮功能，因为这样会促使细菌滋生。
- 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。
- 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。
- 在初次使用产品之前和每次使用产品之后，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。
- 切勿蒸制冷冻的肉、禽类或海鲜。请务必在蒸制之前，为这些食材解冻。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 本产品的设计使用环境温度为 10°C 到 40°C 之间。

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。
- 产品无人看管时和拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 空气蒸烤锅正在工作时，不要移动它。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 加水烹饪时请仅向水箱中注水。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 应将产品放在稳定，水平的表面，并确保周围有至少 10 厘米的空间，以免过热。
- 切勿将产品的储藏格作为存储盒，适当配件除外。
- 温度、湿度和时间会根据您放入设备中的食物类型和食物量而有所不同。

- 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。
- 要加注、重新加注或清空水箱，请将其从产品中卸下。切勿倾斜整个产品以清空水箱。
- 如果需要清除烹饪箱中的液体，请使用海绵或类似物品。切勿倾斜产品来进行清空。
- 由于食物的原产地、尺寸和品牌不同，请确保在食用前已经充分烹制好。
- 切勿在食物解冻后进行重新冷藏。
- 切勿使用任何醋酸进行除垢。

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合有关暴露于电磁场的适用标准和法规。

自动关熄

空气蒸烤锅具有自动关熄功能。当产品开启但未处于烹饪或保温模式时，产品将在无用户交互 20 分钟后进入待机模式。要手动关闭产品电源，请长按旋钮。

产品简介

欢迎购买并使用飞利浦产品！
为了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。

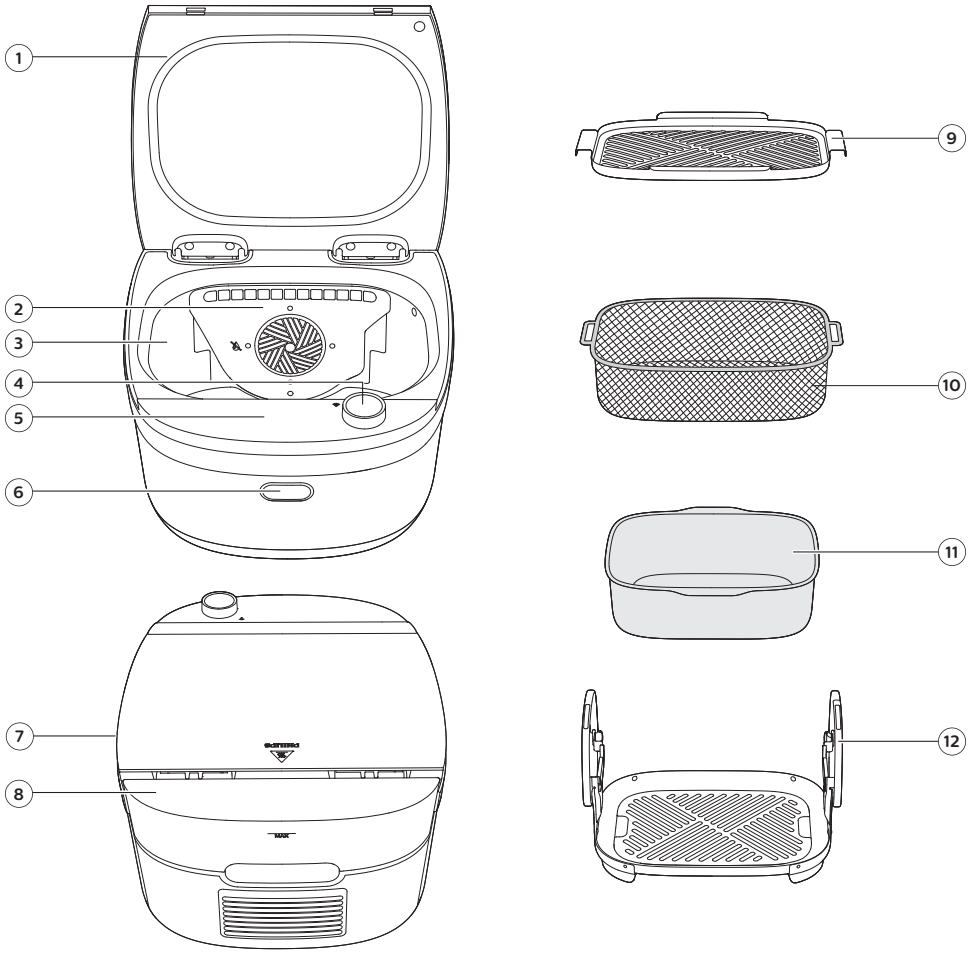
飞利浦空气蒸烤锅使用 NutriFlavor 营养锁鲜技术，通过控制设备内的热空气循环和湿度，创造出适宜的烹饪条件，力求将食材烹饪至嫩滑可口。

在保持美味口感的同时，锁住食材高达 90% 的营养: 有效保留西兰花、彩椒、豌豆中高达 90% 的维生素C，三文鱼中高达 93% 的欧米伽 3 和欧米伽 6，以及牛肉中高达 90% 的铁元素。*

* 根据飞利浦实验室测试结果：在空气蒸烹饪模式下烹饪西兰花、豌豆（8 分钟）和彩椒（10 分钟）后，测得对食材中维生素的保留率高达 90%；在空气蒸烹饪模式下烹饪三文鱼 17 分钟后，测得对食材中欧米伽 3 和欧米伽 6 的保留率高达 93%；在空气蒸烹饪模式下烹饪牛肉 16 分钟后，测得对食材中铁元素的保留率高达 90% 的铁元素。

请访问 **www.philips.com/welcome** 或者下载适用于 IOS 或 Android 的免费飞利浦智慧家应用程序。

概述



1. 玻璃顶盖
2. 热风循环栅格
3. 烹饪箱
4. 旋钮
5. 显示屏
6. 顶盖打开按钮
7. 蒸汽出口
8. 水箱+水箱顶盖
9. 烹饪盘
10. 烹饪篮
11. 烹饪锅
12. 底部托盘 + 托盘栅格

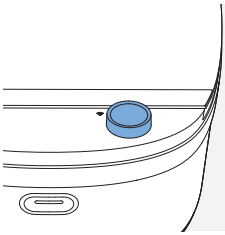
功能说明

水箱

空气蒸烤锅配备了一个水箱，位于产品的背面。最高 (MAX) 水位约为 600 毫升。最大 (MAX) 水位标记位于水箱的手柄侧，切勿超过。
为避免水垢堆积，请在每个烹饪周期后清空水箱。

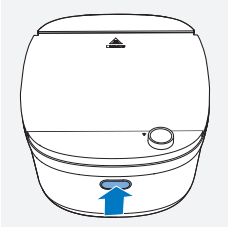
旋钮

按下旋钮打开产品电源，长按旋钮关闭产品电源。
打开产品电源后，按下旋钮确认操作。转动旋钮浏览不同的菜单选项或更改烹饪设置。



玻璃顶盖

推动顶盖打开按钮，打开玻璃顶盖。
- 玻璃顶盖将自动打开。



警告
- **玻璃顶盖的表面在使用过程中可能会变得很烫。**

温度设定

提供的某些烹饪方法具有默认的推荐温度设置，不能进行调节，因为不同的温度可能会影响烹饪结果。要更改烹饪温度，请使用手动模式（请参阅“烹饪方式”章节）。

湿度设置

提供的某些烹饪方法具有默认的推荐湿度设置，不能进行调节，因为不同的湿度可能会影响烹饪结果。要更改湿度设置，请使用手动模式（请参阅“烹饪方式”章节）。

三个湿度级别

	描述	用于烹饪方法
	湿度关闭	烘焙、烘烤
	中等湿度	请参阅飞利浦智慧家应用程序中的菜谱。 也可在手动模式下使用
	高湿度	蒸、空气蒸、慢炖、低温慢煮、再加热、解冻

烹饪时间

在手动模式下，您可以将烹饪时间设置为 1 至 60 分钟。
在烹饪模式下，您可以在固定范围内设置烹饪时间。请参阅“烹饪方式 → 烹饪模式”章节中的表格。
所有烹饪模式都有默认的烹饪时间，可以根据您放入产品中的食物数量或您喜欢的熟度来调节。
您可以在“烹饪方式 → 食材模式”章节中找到各种食物类型的建议烹饪时间。

声音

产品噪音

在产品工作时，您可能会听到一些轻微噪音。这是正常的。
噪音来自通过内部系统送水的泵，也来自产生产品气流的风扇。

声音通知

有时您会听到声音，例如产品烹饪完毕，或烹饪过程中有必要的操作，例如将另一种食材放入空气蒸烤锅中。

预热

有些烹饪模式需要预热，如烘烤和烘焙。
在需要预热的烹饪模式下，预热通知会自动弹出。
如果您刚刚煮好东西，空气蒸烤锅已经是热的，您可以跳过预热，立即开始烹饪。
预热计时器设置为 5 分钟，不能调节。

重要信息

- **为获得最佳烹饪效果，请在预热完成后再将食物放入空气蒸烤锅中。**

文本向导

所有菜单屏幕都有一个文本向导，可帮助您浏览菜单。10 秒后，文本描述消失，当您在菜单中输入另一页时，文本描述会再次出现。

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（如果适用）。
3. 在首次使用前，请使用湿的非磨蚀性布擦拭烹饪箱，彻底清洁产品。在温水下冲洗配件和可拆卸部件。

重要信息

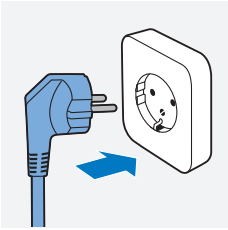
- **首次使用空气蒸烤锅时，产品可能会产生烟雾和气味。该情况一般几分钟会消除。首次烹饪前，请设置 160 摄氏度让产品在空锅状态下运行 30 分钟，关闭湿度选项，并保持房间通风。**

将空气蒸烤锅连接到飞利浦智慧家应用程序

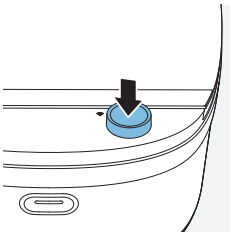
重要信息

- **在开始 WiFi 设置过程之前，请确保您的智能设备已连接至家庭 WiFi 网络。**

1. 插入产品电源插头。



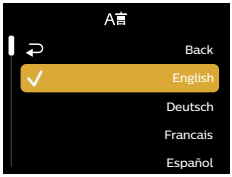
2. 按旋钮开启产品。



注意

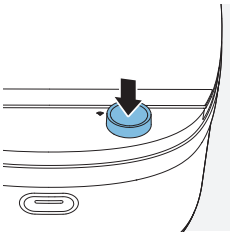
- 首次开启产品时，系统会要求您选择要用于浏览菜单的语言。

3. 滚动浏览列表，直到高亮显示您首选的语言。



4. 按旋钮确认您的语言选择。
   - 将显示欢迎屏幕。

5. 按旋钮确认并继续。



注意

- 在下一个屏幕中，您可以决定是立即将产品连接至智能设备，还是稍后连接。

6. 如果您决定立即连接，请导航至选项“是的，我需要”。

注意

- 我们推荐您下载飞利浦智慧家应用程序，并在首次设置产品时将“空气蒸烤锅”添加到应用程序中。这将让您可以充分使用空气蒸烤锅，例如，享受远程烹饪并获得烹饪进度通知。

7. 屏幕显示二维码。扫描它以下载飞利浦智慧家应用程序。

提示

- 您也可以从 App Store 或网站 **www.philips.com.cn/c-e/appdownload-homepage/smarthome-app** 下载飞利浦智慧家应用程序。或者扫描右侧二维码。

8. 打开飞利浦智慧家应用程序并注册。
9. 按照应用程序中的步骤将您的空气蒸烤锅连接到 WiFi，并将您的空气蒸烤锅与智能设备配对。

注意

- 如果您暂时不需要连接空气蒸烤锅，则可以稍后在空气蒸烤锅菜单的“工具 → 设置 → 设置 WiFi”下启动 WiFi 设置过程。
- 仅当显示屏旁边的 WiFi 指示灯呈稳定白色时，才能将空气蒸烤锅与应用程序配合使用。

WiFi 指示灯有以下几种状态。

WiFi 指示灯熄灭。	WiFi 已禁用。
WiFi 指示灯亮起。	WiFi 已启用并连接到路由器。
WiFi 指示灯闪烁。	进入到配网状态。

重要信息

- **远程控制：只有在飞利浦智慧家应用程序中勾选了“远程同意”（可在您的飞利浦智慧家配置文件中找到），您才能通过应用程序远程控制您的空气蒸烤锅（例如发送菜谱、暂停烹饪等）。**
- **确保将空气蒸烤锅连接到 2.4 GHz 802.11 b/g/n 家庭 WiFi 网络。**
- **用户配对：空气蒸烤锅每次只能由一个用户直接配对进行远程控制。如果其他用户想要控制空气蒸烤锅并使用飞利浦智慧家应用程序，第一个用户可以通过飞利浦智慧家应用程序中的设备共享或添加家庭成员方式来提供远程控制给其他用户。或者，其他用户必须按照配对流程进行操作。配对成功后，第一个用户将自动取消配对。**
- **WiFi 设置过程可以通过应用程序或拔下空气蒸烤锅的插座来取消。**

注意

- 您可以在“工具 → 设置 → WiFi 设置”中打开或关闭 WiFi。
- 您可以在“工具 → 设置 → WiFi 设置”中重置 WiFi。

使用准备

1. 将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

警告

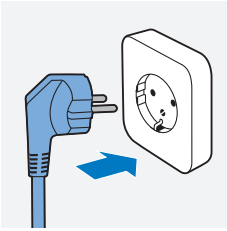
- **请勿在产品上方或两侧放置物品。这会阻隔气流并影响烹饪结果。**
- **切勿将正在运行的产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。**

注意

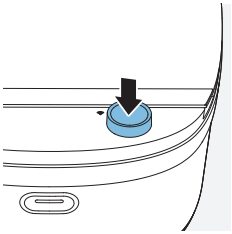
- 始终将带有底部托盘的烹饪篮放入产品中。不要单独使用烹饪篮。

使用空气蒸烤锅

1. 插入空气蒸烤锅插头。

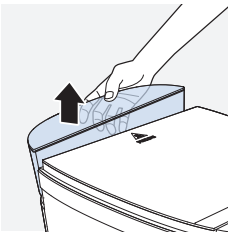


2. 按下旋钮开启空气蒸烤锅。



3. 为水箱加水。

   3a. 将水箱从空气蒸烤锅背面卸下，然后打开水箱盖。

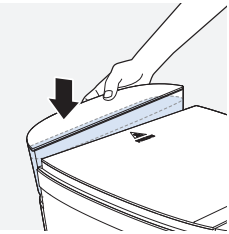


3b. 将水注入水箱，直至达到最大 (MAX) 水位标识。

注意

- 最大 (MAX) 水位标记位于水箱的手柄侧，切勿超过。

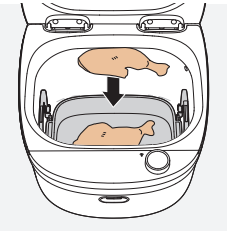
3c. 将水箱盖放回水箱上，然后将其连接到空气蒸烤锅上。



注意

- 烹饪所需的水量取决于食物的类型和烹饪时长，您可能需要在烹饪过程中为水箱加水。水位低指示将在飞利浦智慧家应用程序的烹饪状态横幅以及产品的显示屏上显示。

4. 将食物放入空气蒸烤锅中。



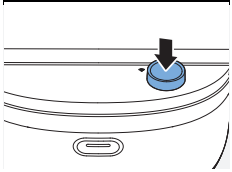
注意

- “烘焙”和“烘烤”烹饪模式需要预热。预热完成后，将食物放入设备中。

5. 选择您要使用的烹饪模式（另请参阅“烹饪方式”章节）。

6. 根据需要设置烹饪参数。

7. 按下旋钮开始烹饪。



8. 烹饪过程开始。蒸汽发生器和风扇开启工作。

注意

- 如果您需要暂停烹饪过程，例如要在烹饪期间调整烹饪参数，请按下旋钮进行调整。再次按下旋钮将继续烹饪。
- 请勿将空气蒸烤锅放在另一个厨具旁边、靠近厨房墙面或厨房橱柜下面，因为高温蒸汽可能会凝结并沿着表面流下。

警告

- **在使用期间，蒸汽出口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽出口保持安全距离。**

9. 烹饪时间结束后，您将看到“享用”屏幕。

- 一小段旋律将响起。

10. 您可以返回主菜单（切换至图标 x 并确认）、让食物保温或烹饪更多食物。

注意

- 烹饪完毕后，请清空水箱。
- 请务必先确保您的食物已完全煮熟再食用。

烹饪方式

	模式		制作说明	空气蒸烤锅使用熟练度
1	菜谱模式		在应用程序中选择一种菜谱并将其发送到空气蒸烤锅	适用于所有使用者：自动烹饪，详细指引
2	食材模式		选择食材，然后选择烹饪模式。空气蒸烤锅可自动调节温度和湿度。您可以根据您的偏好设定时间。然后烹饪开始。	适用于初次使用者：提供详细指引
3	烹饪模式		选择烹饪模式。空气蒸烤锅可自动调节温度和湿度。您可以根据您的偏好设定时间。然后烹饪开始。	适用于熟练使用者：提供基础指引
4	手动模式		手动调节时间、温度和湿度，并开始烹饪。	适用于烹饪专家：无需指引

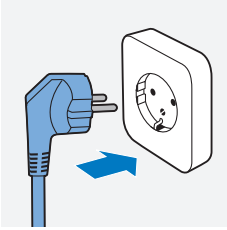
通过飞利浦智慧家应用程序进行菜谱模式烹饪

如果您是空气蒸烤锅的初学者，我们建议您使用菜谱模式。这是熟悉空气蒸烤锅的最简单方法。如果您是一名经验丰富的用户，飞利浦智慧家应用程序可以帮助您充分发挥空气蒸烤锅的潜能。

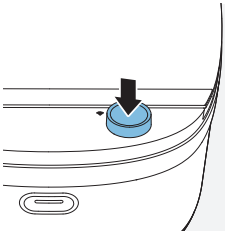
注意

- 仅当您的空气蒸烤锅已与智能设备连接、配对并在飞利浦智慧家配置文件中同意远程控制后，菜谱模式才能实现。

1. 插入空气蒸烤锅插头。



2. 按下旋钮开启空气蒸烤锅。



3. 在智能设备上打开飞利浦智慧家应用程序，并在飞利浦智慧家应用程序中选择一种菜谱。
4. 轻击“发送设置”。
   - 相应的设置显示在飞利浦智慧家应用程序中，并在您的产品上同步这些设置。
5. 根据需要调整时间，然后从应用程序或产品上开始烹饪。

提示

- 如果您严格遵守菜谱的成分和食物量，则无需调整烹饪时间。
- 如果您的烹饪量小于或大于菜谱建议的食物量，则可能需要相应地调整烹饪时间。

注意

- 您还可以更改菜谱的烹饪参数，如“湿度”和“温度”。更改这些参数可能会影响烹饪结果。

食材模式

如果您是空气蒸烤锅的初学者，并且希望对烹饪过程有全面的指导，请使用此模式。

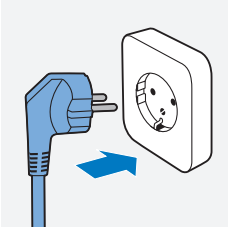
重要信息

- **当您首次进入食材列表时，即在将您的空气蒸烤锅连接到家庭 WiFi 之前，只有默认食材列表。只要您根据应用程序连接过程中选择的国家/地区，将您的空气蒸烤锅与智能设备连接并配对，列表就会自动更新。**

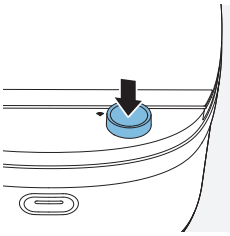
注意

- 食材列表会不时自动更新。这要求将空气蒸烤锅连接到家庭 WiFi。

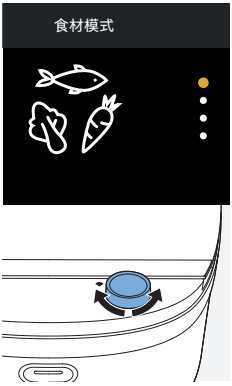
1. 插入空气蒸烤锅插头。



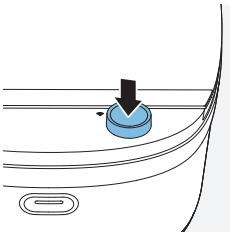
2. 按下旋钮开启空气蒸烤锅。



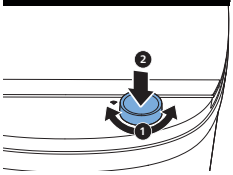
3. 转动旋钮，直到选中**食材模式**。



4. 按下旋钮以确认。

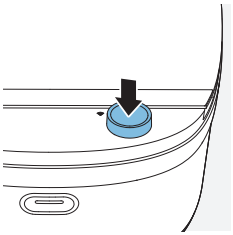


5. 转动旋钮选择要烹饪的食材。按下旋钮以确认。



6. 从推荐的烹饪模式中选择一个并确认。

7. 按下旋钮开始烹饪。



注意

- 默认烹饪时间取决于您放入空气蒸烤锅中的食材数量。

请参阅下表，了解根据默认烹饪时间建议的食品量。

食材组合	食材	份量	烹饪模式	烹饪温度	烹饪湿度	烹饪时间	预热
蔬菜	菠菜	250 克	蒸 (Steam)	100°C	💧	10 分钟	否
	花椰菜/白花菜/菜花	600 克	空气蒸	120°C	💧	8 分钟	否
		600 克	烘烤	160°C	⊘	13 分钟	是
	南瓜	500 克	空气蒸	120°C	💧	15 分钟	否

食材组合	食材	份量	烹饪模式	烹饪温度	烹饪湿度	烹饪时间	预热
	花椰菜	600 克	空气蒸	120°C		15 分钟	否
		600 克	烘烤	160°C		20 分钟	是
	豆角	500 克	空气蒸	120°C		17 分钟	否
	茄子	750 克	空气蒸	120°C		25 分钟	否
		680 克	烘烤	160°C		20 分钟	是
	孢子甘蓝	500 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	芦笋	750 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	甜椒	500 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	西红柿	750 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
根茎和淀粉类蔬菜	整个土豆	600 克	空气蒸	120°C		40 分钟	否
	切块土豆	600 克	空气蒸	120°C		35 分钟	否
		600 克	烘烤	160°C		45 分钟	是
	切块红薯	600 克	空气蒸	120°C		20 分钟	否
	整个番薯	600 克	烘烤	160°C		30 分钟	是
	南瓜块	750 克	空气蒸	120°C		30 分钟	否
		750 克	烘烤	160°C		30 分钟	是
	胡萝卜	750 克	空气蒸	120°C		25 分钟	否
		750 克	烘烤	160°C		25 分钟	是
谷物	印度香米	200 克大米 550 毫升水	空气蒸	120°C		25 分钟	否
	茉莉香米	200 克大米 550 毫升水	空气蒸	120°C		25 分钟	否
	全麦长粒米	200 克大米 550 毫升水	空气蒸	120°C		40 分钟	否
	小米	200 克小米 400 毫升水	空气蒸	120°C		20 分钟	否
	藜麦	200 克藜麦 550 毫升水	空气蒸	120°C		25 分钟	否
	薏米	200 克薏米 600 毫升水	空气蒸	120°C		40 分钟	否
	荞麦	200 克荞麦 450 毫升水	空气蒸	120°C		20 分钟	否
	古斯米/布格麦	200 克米 300 毫升水	空气蒸	120°C		10 分钟	否
肉	瘦牛肉	1000克	空气蒸	120°C		50 分钟	否

食材组合	食材	份量	烹饪模式	烹饪温度	烹饪湿度	烹饪时间	预热
	瘦猪肉	1000克	空气蒸	120°C		60 分钟	否
	五花肉	1000克	烘烤	160°C		60 分钟	是
	排骨	1000克	烘烤	160°C		60 分钟	是
家禽	鸡胸	550 克（3 块）	空气蒸	120°C		25 分钟	否
		550克	烘烤	160°C		25 分钟	是
	火鸡胸肉	550克	空气蒸	120°C		25 分钟	否
		550克	烘烤	160°C		25 分钟	是
	整只鸡	1450克	烘烤	160°C		60 分钟	是
	鸡腿	400 克	烘烤	160°C		50 分钟	是
	鸭胸肉	600克（2 块）	烘烤	160°C		12 分钟	是
鱼和海鲜	鲑鱼	450 克	空气蒸	120°C		15 分钟	否
		450 克	烘烤	160°C		20 分钟	是
	鲈鱼	600 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	虾	800克	空气蒸	120°C		15 分钟	否
	鳟鱼	600 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	鱿鱼	600 克	空气蒸	120°C		15 分钟	否
	白鱼排	600 克	空气蒸	120°C		12 分钟	否
鸡蛋	全熟水煮蛋	560 克/10 个鸡蛋	空气蒸	120°C		12 分钟	否
	半熟水煮蛋	560 克/10 个鸡蛋	空气蒸	120°C		8 分钟	否

注意

- 对于每种食材，都有一个飞利浦智慧家菜谱可供选择。有关更多信息，请参阅应用程序说明。
- 如果因为您烹饪的食物数量超过或少于推荐的数量，导致默认烹饪时间没有带来预期的烹饪结果，请相应地调整烹饪时间。

烹饪模式

如果您已经对使用空气蒸烤锅烹饪的技术有点熟悉，推荐使用此模式。您可以选择各种烹饪模式。

烹饪方法	温度设定	湿度设置	默认时间	范围	示例
空气蒸	120°C		10 分钟	1 – 90 分钟	蔬菜、肉类、鱼类、海鲜、鸡蛋菜肴
蒸 (Steam)	100°C		10 分钟	1 – 90 分钟	绿叶蔬菜、饺子、新鲜制作的馄饨
烘烤	160°C		50 分钟（加上 5 分钟预热）	1 – 90 分钟	肉、家禽、鱼肉、蔬菜、土豆
烘焙	160°C		35 分钟（加上 5 分钟预热）	1 – 90 分钟	烤乳酪、千层面、蛋糕、松饼、圆面包
慢炖	80°C		120 分钟	1 – 180 分钟	肉、炖肉、汤、酱汁
低温慢煮	50°C - 90°C		90 分钟	1 – 180 分钟	肉、家禽、鱼类、海鲜
解冻	60°C		20 分钟	1 – 180 分钟	不同种类的冷冻食品
再加热 (Reheat)	120°C		15 分钟	1 – 90 分钟	不同种类的剩菜

注意

- 有些烹饪模式需要预热，如烘烤和烘焙。
- 如果您刚刚煮好东西，空气蒸烤锅已经是热的，您可以跳过预热，立即开始烹饪。
- 预热计时器设置为 5 分钟，不能调节。

警告

- **在使用期间，蒸汽出口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽出口保持安全距离。**
- **蒸制过程中、在保温模式下或打开盖子时，务必注意本产品中冒出来的高温蒸汽。**
- **检查食物时，一定要使用手柄较长的厨具。**
- **切勿蒸制冷冻的肉、禽类或海鲜。请务必在蒸制之前，为这些食材解冻。**

空气蒸

我们推荐对各种蔬菜、瘦肉、鱼、海鲜和各种谷物使用“空气蒸”。这种设置可以保持食物的自然口感、质地和明亮的色彩。

表中给出的烹饪时间是针对新鲜食材的指导。如果烹饪时间未达到预期的烹饪结果，请相应调整烹饪时间。

食材组合	食材	份量	烹饪时间
蔬菜	花椰菜/白花菜/菜花	600 克	12 分钟
	南瓜	500 克	15 分钟
	花椰菜	600 克	15 分钟
	豆角	500 克	17 分钟
	孢子甘蓝	500 克	12 分钟
	芦笋	750 克	12 分钟
	甜椒	500 克	12 分钟
	西红柿	750 克	12 分钟
	茄子	750 克	25 分钟
根茎和淀粉类蔬菜	整个土豆	600 克	40 分钟
	切块土豆	600 克	35 分钟
	切块红薯	600 克	20 分钟
	南瓜块	750 克	30 分钟
	胡萝卜	750 克	25 分钟
谷物	印度香米	200 克大米 550 毫升水	25 分钟
	茉莉香米	200 克大米 550 毫升水	25 分钟
	全麦长粒米	200 克大米 550 毫升水	40 分钟
	小米	200 克小米 400 毫升水	20 分钟
	藜麦	200 克藜麦 550 毫升水	25 分钟

食材组合	食材	份量	烹饪时间
	薏米	200 克薏米 600 毫升水	40 分钟
	荞麦	200 克荞麦 450 毫升水	20 分钟
	古斯米/布格麦	200 克大米 300 毫升水	10 分钟
肉	瘦牛肉 （牛里脊肉）	1000克	50 分钟
	瘦猪肉	1000克	60 分钟
家禽	鸡胸	550 克（3 块）	25 分钟
	火鸡胸肉	550克	25 分钟
鱼和海鲜	鲑鱼	450 克	15 分钟
	鲈鱼	600 克	12 分钟
	虾	800克	15 分钟
	鳟鱼	600 克	12 分钟
	鱿鱼	600 克	15 分钟
	白鱼排	600 克	12 分钟
鸡蛋	煮熟的鸡蛋	560 克/10 个鸡蛋	12 分钟
	半熟水煮蛋	560 克/10 个鸡蛋	8 分钟

蒸

由于低温和高湿度，蒸是一种非常温和的烹饪模式。我们推荐用“蒸”来做绿叶蔬菜和像饺子一样需要保持湿润和柔软的食物。

表中给出的烹饪时间是针对新鲜食材的指导。如果烹饪时间未达到预期的烹饪结果，请相应调整烹饪时间。

食材组合	食材	份量	烹饪时间
蔬菜	菠菜	250 克	10 分钟
	花椰菜/白花菜/菜花	600 克	10 分钟
	南瓜	500 克	17 分钟
	花椰菜	600 克	17 分钟
	豆角	500 克	19 分钟
	孢子甘蓝	500 克	14 分钟
	芦笋	750 克	14 分钟
	甜椒	500 克	14 分钟
	西红柿	750 克	14 分钟
	茄子	750 克	27 分钟
家禽	鸡胸	550 克（3 块）	27 分钟
	火鸡胸肉	550克	27 分钟
鱼	白鱼排	600 克	14 分钟
	鲑鱼	450 克	17 分钟
	虾	800克	17 分钟
饺子	饺子	400 克	20 分钟
	丸子	600 克	25 分钟
	新鲜的馄饨	500 克	12 分钟
鸡蛋	鸡蛋羹	600 克	15 分钟
	鸡蛋布丁	600 克	15 分钟
甜点	乳清干酪卷	800 克	25 分钟
	香蕉面包	600 克	25 分钟

烘烤

我们推荐使用“烘烤”在较高温度下烹饪食材，主要是肉菜和鱼，还有蔬菜。

提示

- 为了获得出色的效果，请在烹饪前预热设备。

表中给出的烹饪时间是针对新鲜食材的指导。如果烹饪时间未达到预期的烹饪结果，请相应调整烹饪时间。

食材组合	食材	份量	烹饪时间
蔬菜	花椰菜/白花菜/菜花	600 克	13 分钟
	花椰菜	500 克	20 分钟
	茄子	680 克	20 分钟
	番茄	750 克	15 分钟
	孢子甘蓝	500 克	15 分钟
	甜椒	500 克	20 分钟
根茎和淀粉类蔬菜	切块土豆	600 克	45 分钟
	南瓜	750 克	30 分钟
	胡萝卜	600 克	30 分钟
	整个番薯	600 克	30 分钟
肉	五花肉	1000克	60 分钟
	排骨	1000克	60 分钟
家禽	鸡胸	550克	25 分钟
	火鸡胸肉	550克	25 分钟
	整只鸡	1450克	60 分钟
	鸡腿	400 克	50 分钟
鱼和海鲜	鲑鱼	450 克	20 分钟

烘焙

我们建议使用“烘焙”烘烤面包、蛋糕和松饼，还有烤干酪。在这种设置下，您将获得内软外脆的美味烘焙效果。

提示

- 为了获得出色的效果，请在烹饪前预热设备。
- 要烘焙蛋糕、面包和干酪，我们推荐使用烹饪锅。要烘焙松饼，请使用可在烤箱中使用的标准硅杯。

表格里给出的烹饪时间是有关烘焙各种食物的指导。如果烘烤时间未达到预期的烹饪结果，请相应调整烹饪时间。

食材组合	食材	烹饪时间
蛋糕	芝士蛋糕	40 分钟
	蛋糕糊	30 分钟
	萨赫蛋糕面糊	30 分钟
	松饼	20 分钟
	肉桂卷	30 分钟
干酪	奶油焗土豆	60 分钟
	千层面	50 分钟
	乳蛋饼	45 分钟
面包	面包	40 分钟
	大蒜结	25 分钟

慢炖

在“慢炖”模式下，您可以使用低温烹饪食物长达 3 小时。我们推荐对肉类、鸡肉以及炖肉或汤使用“慢炖”。在这种设置下，您将获得鲜嫩多汁的口感。

提示

- 慢炖也可与其他烹饪方式组合使用。例如，您可以先慢炖肉，然后在平底锅中快速煎炸，以获得理想效果。

表中给出的烹饪时间是针对新鲜食材的指导。如果烹饪时间未达到预期的烹饪结果，请相应调整烹饪时间。

食材组合	食材	份量	烹饪温度	烹饪时间
肉	排骨	1000 克	80°C	120 分钟
	五花肉	1000 克	80°C	180 分钟
	瘦猪肉	1000 克	80°C	180 分钟
	瘦牛肉	1000 克	80°C	180 分钟
鸡肉	全鸡	1350克	80°C	180 分钟
蔬菜	杂烩菜	800 克	80°C	180 分钟
焖	炖牛肉	1500克	80°C	180 分钟
水果	梅子果酱	1000 克	80°C	180 分钟

低温慢煮

“低温慢煮”是一种特殊的烹饪模式，此方法在低温下精确烹饪食物。为了达到真空，请使用真空低温烹饪专用密封塑料袋和真空装置。使用您的空气蒸烤锅，您可以用“低温慢煮”烹饪长达 3 小时。在这种设置下，您将获得多汁且鲜嫩的肉质结果，同时不会有过度烹饪的风险。

提示

- “低温慢煮”也可以与其他烹饪方法组合使用。例如，您可以先用“低温慢煮”烹饪肉，然后在平底锅中快速煎炸，以获得理想效果。

警告

- **如果使用低温慢煮功能，请确保仅使用优质低温慢煮包。**
- **如果您将食物放入了低温慢煮包中，请确保选择了低温慢煮烹饪模式，否则低温慢煮包可能会熔化。**
- **不建议在温度低于 50°C 的情况下使用低温慢煮功能，因为这样会促使细菌滋生。**

表格里给出的烹饪时间是针对低温慢煮的指导。如果烹饪结果不符合您的预期，我们建议将温度设置得稍低或稍高，以更好地满足个人口味。您还可以调整烹饪时间。

食材组合	食材	烹饪温度	烹饪湿度	烹饪时间	熟度
（红）肉	牛肉里脊牛排，350 克，4 厘米厚	54°C		70 - 180 分钟	中等
	肋眼牛排，450 克，4 厘米厚	54°C		100 - 180 分钟	中等
	菲力牛排，250 克，4 厘米厚	54°C		80 - 120 分钟	中等
猪肉	2 块 250 克的猪排	63°C		60 - 120 分钟	中等、鲜嫩、多汁
家禽	2 块 250 克的鸡胸肉	66°C		70 - 180 分钟	多汁鲜嫩
海鲜	虾、带壳、中等大小、400 克	56°C		40 - 65 分钟	不透明、黄油状、多汁
鱼	4 个 150 克的三文鱼排	52°C		45-70 分钟	紧实而薄片
鸡蛋	10 个中等大小的鸡蛋	66°C		55-70 分钟	水波蛋形态，固态蛋白，蛋黄成形。
	10 个中等大小的鸡蛋	74°C		60 - 75 分钟	煮熟
蔬菜	绿色芦笋，250 克	85°C		12 - 18 分钟	清脆
	花椰菜，400 克	85°C		15 - 20 分钟	清脆

食材组合	食材	烹饪温度	烹饪湿度	烹饪时间	熟度
甜点	焦糖薄饼，5 个 9x5 公分干酪蛋糕	82°C		70 - 80 分钟	丝滑
	芝士蛋糕，6 个带盖的 39cl 玻璃杯	80°C		80 - 90 分钟	奶油味

解冻

我们建议使用“解冻”来解冻蔬菜、肉类、鱼类和水果等冷冻食品。
表中给出的烹饪时间是针对解冻食材的指导。解冻时间取决于冷冻食品的数量和大小。如果冷冻食品未完全解冻，请将解冻时间再增加几分钟。

食材组合	食材	份量	解冻时间
水果	各种浆果	500 克	8 分钟
	苹果酱/片	500 克	10 分钟
	李子	500 克	10 分钟
	桃	500 克	10 分钟
蔬菜	块状冷冻蔬菜	500 克	10 分钟
鱼	鱼排	200 克	5 分钟
	整条鱼	250 克	8 分钟
	虾	300 克	5 分钟
牛肉和猪肉	碎肉	250 克	15 分钟
	炖牛肉	400 克	20 分钟
	肉饼	250 克	15 分钟
	香肠	250 克	10 分钟
家禽	全鸡	1200克	30 分钟
	鸡胸	400 克	15 分钟
	鸡腿	400 克	13 分钟
烘焙食品	酥皮	300 克	10 分钟
	面糊	500 克	15 分钟
	肉桂卷	500 克	13 分钟
圆面包	圆面包	500 克	13 分钟
	黑麦面包	500 克	15 分钟
	全谷物面包	500 克	15 分钟
	白面包	500 克	15 分钟
即食	汤	1000克	25 分钟
	炖品	1000克	30 分钟
	米饭	250 克	8 分钟

重要信息

- **切勿使用解冻食物中的液体烹饪。**
- **切勿在食物解冻后进行重新冷藏。**

再加热

我们推荐您使用“再加热”来轻松、快速、健康地再加热剩余食物，以获得多汁且均匀的加热效果。
表中给出的烹饪时间是针对再加热的指导。如果您的食物再加热没有达到预期的效果，请再增加几分钟的再加热时间。

食材组合	份量	再加热时间
配菜 - 意大利面	500 克	10 分钟
配菜 - 米饭	500 克	10 分钟
煲仔饭	1500克	25 分钟
鱼排	250 克	8 分钟
千层面	1000 克	25 分钟
牛肉/猪肉	250 克	10 分钟
家禽	250 克	10 分钟
蔬菜	500 克	10 分钟
汤	1000 克	20 分钟
点心	400 克	12 分钟
煎饼	250 克	8 分钟
煎蛋卷	250 克	8 分钟
比萨	2 片	10 分钟

手动模式

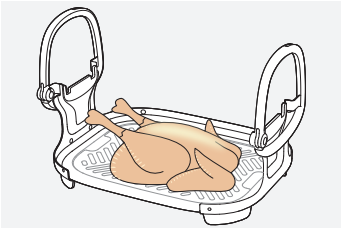
推荐已经熟练使用设备并在“菜谱模式”或“食材模式”方面积累了一些经验的空气蒸烤锅用户使用此模式。
在此模式下，您可以手动设置所有烹饪参数，如时间、温度和湿度。
您可以选择 1 到 60 分钟的时间和 60°C 到 160°C 的温度。有三种湿度设置，分别为 （湿度关闭）、 （中等湿度）和 （高湿度）。

配件

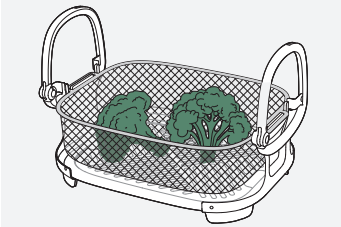
您的空气蒸烤锅附带了基本配件和其他一些配件，具体取决于您购买的型号。
请参阅下图，了解如何将它们组合起来在空气蒸烤锅中烹饪。

注意

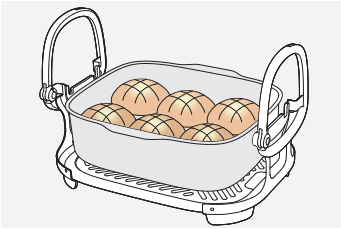
- 请在使用空气蒸烤锅时始终装好底部托盘和托盘栅格。
  所有其他配件都放在其上方。



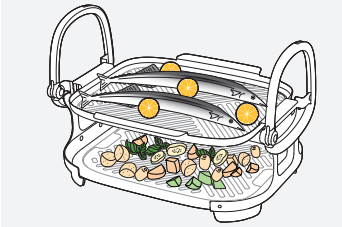
仅限底部托盘和托盘栅格



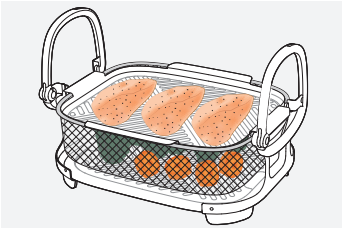
底部托盘和托盘栅格，加上烹饪篮



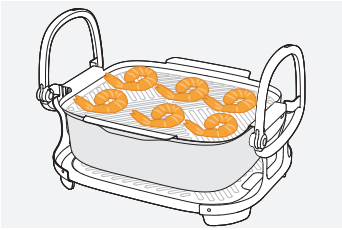
底部托盘和托盘栅格，加上烹饪锅



底部托盘和托盘栅格，加上烹饪盘



底部托盘和托盘栅格，加上烹饪篮和烹饪盘



底部托盘和托盘栅格，加上烹饪锅和烹饪盘

清洁

常规

重要信息

- **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。**
- **切勿使用尖锐或带尖端的工具清洁烹饪箱内部的水喷嘴，这会损坏喷嘴。**

注意

- 产品内部、底部托盘、烹饪篮、烹饪锅，以及烹饪盘都有不粘涂层。
- 首次使用本产品时，请用湿抹布彻底清洁烹饪箱。此外，还要用热水和非研磨性海绵清洁底部托盘、烹饪篮、烹饪锅和烹饪盘。（请参阅“清洁表”）。
- 每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后，清除烹饪箱和盖子上的油和油脂。
- 请勿在烹饪箱中加水进行清洁。

1. 长按旋钮关闭产品电源，从电源插座上拔下插头，并在盖子打开的情况下让产品冷却大约 30 分钟。
2. 卸下底部托盘和烹饪篮、烹饪锅和/或烹饪盘，让空气蒸烤锅冷却更快。
3. 用湿抹布清洁烹饪箱，如果需要的话，使用清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。
4. 从底部托盘上卸下栅格，以便进行轻松和高效的清洁。

提示

- 如果食品残留物粘在烹饪箱中，您可以使用蒸汽预清洁程序“EasyClean”软化残留物并轻松清洁产品（请参阅“使用蒸汽预清洁程序”）。

5. 用洗碗机清洗底部托盘、烹饪篮、烹饪锅和烹饪盘。您也可以用湿抹布、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。
6. 用湿布擦拭产品的外部。
7. 在盖上盖子存放前，请确保产品内侧完全干燥。

提示

- 如果长时间不使用本产品，请在存放前彻底清洁产品内部，以避免异味积聚等。接着将盖子保持打开，直至产品内部完全干燥。切勿在产品内部没有完全清洁和干燥的情况下，闭盖存放。

注意

- 确保显示器上未留有湿气。清洁后用布擦干控制面板。
- 如果由于任何原因（食物释放出过多水分、水冷凝、清洁程序期间等）使得水或湿气在烹饪箱中积聚了，在达到后部排水孔的水位之前，请使用清洁海绵将水除去。这可能导致与空气加热器接触而引起烟雾排放。

清洁表

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

注意

- 使用“内部系统清洁”或“蒸汽预清洁”功能可方便清洁烹饪箱的内部。

使用清洁程序

内部系统清洁

在长时间未使用空气蒸烤锅时，建议使用内部系统清洁程序。此功能会用水清洗产品内部系统。

蒸汽预清洁

蒸汽预清洁功能以热蒸汽高温循环烹饪箱，有助于软化烹饪箱内的油脂和污垢，便于后续清洁。该程序需要 20 分钟。如果程序已完成，您只需用湿布擦拭烹饪箱。

除垢

当产品需要除垢时，您的空气蒸烤锅会通过显示屏上的通知提醒您。

注意

- 我们建议您在看到提醒时及时除垢，否则水系统可能会堵塞。如果您希望稍后为设备除垢，可以跳过通知。当您下次打开空气蒸烤锅时，系统会再次提醒您。

1. 在产品显示屏上转至“工具 → 除垢”。

注意

- 确保产品已开启并且烹饪箱中没有液体残留。如果产品仍然很热，请在盖子打开的情况下让其冷却至少 30 分钟。

2. 请将约 80 毫升的飞利浦除垢剂或柠檬酸除垢剂倒入空水箱，然后将水箱放回产品中，无需添加额外的水。

注意

- 只能使用飞利浦除垢剂或柠檬酸除垢剂。在任何情况下，都不应使用基于硫酸、盐酸、氨基磺酸和醋酸（醋）的除垢剂，因为这可能会损坏产品中的水系统，并且不能正确溶解水垢。

3. 按“继续”开始除垢。

注意

- 本产品现在将释放除垢剂。释放的液体将收集在烹饪箱的底部。

4. 等到显示屏上出现下一个指示。这将需要大约 10 分钟。
5. 倒空水箱，冲洗后用清水重新加注，直至达到最高 (MAX) 水位标示。
6. 完成此操作后，通过按下旋钮在显示屏上按“OK”（确定）进行确认。设备将用清水冲洗水系统。
7. 冲洗完成后，按“OK”（确定）完成除垢过程。
8. 用干布擦拭烹饪箱的底部。

提示

- 您可以使用柠檬酸除垢剂（按照说明将其与水混合）去除烹饪箱内的小钙化点。只需将其放入锅中，工作一段时间后将它刷掉即可。

存储

1. 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
2. 倒空水箱。
3. 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。
4. 将配件叠放在一起，并将其存放在产品中。

提示

- 如果长时间不使用本产品，请在存放前彻底清洁产品内部，以避免异味积聚等。接着将盖子保持打开，直至产品内部完全干燥。切勿在产品内部没有完全清洁和干燥的情况下，闭盖存放。

注意

- 如需搬运空气蒸烤锅，请务必保持水平。
- 务必确保空气蒸烤锅的配件正确堆叠在一起，以便将其存放在产品中并关闭盖子。

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。正确弃置本产品有助于避免对环境和人类健康造成负面影响。

一致性声明

DAP B.V.特此声明空气蒸烤锅 NX096x 符合指令 2014/53/EU 中的规定。
可以从以下网址获取 EU 一致性声明全文：**https://www.philips.com**。
空气蒸烤锅 NX096x 配备 WiFi 模块，2.4GHz 802.11 b/g/n，最大输出功率为 92.9mW EIRP。

保修和支持

如果您需要信息或支持，请访问 **www.philips.com/support**，扫描包装或简介手册中提供的二维码，或阅读单独的全球保修手册。

软件和固件更新

更新对于保护您的隐私以及空气蒸烤锅和应用程序的正常使用至关重要。
请务必将应用程序更新到最新版本。
空气蒸烤锅将自动更新固件。

注意

- 要使空气蒸烤锅更新至最新固件版本，请确保您的空气蒸烤锅已连接到家庭 WiFi。
- 始终使用最新的应用程序和固件。
- 有软件改进时将提供更新。
- 当空气蒸烤锅处于待机模式时，将自动启动固件更新。此更新需要几分钟时间。在此期间，不能使用空气蒸烤锅。
- 如果要检查设备上的当前固件版本，请转至“工具”->“设置”->“固件”。

设备兼容情况

有关应用程序兼容情况的详细信息，请参阅 App Store 中的信息。

出厂重置

要对空气蒸烤锅进行出厂重置，请在“工具 → 设置”菜单中选择出厂重置。
这样，您的空气蒸烤锅将不再连接家庭 WiFi，也不再与智能设备配对。

故障排除

本章归纳了您在使用本产品时常常遇到的问题。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。	烹饪箱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。
		当产品在使用中时，烹饪箱、底部托盘和托盘栅格、烹饪篮、烹饪锅（适用某些型号）、烹饪盘（适用某些型号）和可伸缩手柄将始终发烫，以确保适当地烹饪食物。这些部件始终发烫，不能触摸。

问题	可能的原因	解决方法
		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： **注意：高温表面** 只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时是安全的。
无法启动产品。	产品电源插头没有插上。	请检查插头是否已正确插入墙上插座。
	多个产品连接至同一插座。	产品具有较高的功率。请尝试其他插座并检查保险丝。
我发现我的空气蒸烤锅内部和一些配件上有一些剥落点。	烹饪箱内或配件上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进行清洁和/或将配件插入烹饪箱的过程中）。	您可以小心地将底部托盘/托盘栅格/烹饪篮或其他配件组合放入烹饪箱，尝试确保不碰撞其锅壁，从而防止损坏。如果您发现有小块涂层剥落，请注意这是无害的，因为我们使用的接触食品的材料是食品级安全材料。
我听到产品内部发出一些奇怪的噪音。	产品配备有风扇（用于将热量传输到食物）和水泵（用于实现产品的蒸汽功能）。	此噪音是正常现象和预期效果。如果此噪音变大或变化明显，请联系飞利浦支持中心以获取更多建议。
我烹饪的食物没有达到预期的效果。	如果您使用专为您的空气蒸烤锅而开发的飞利浦智慧家菜谱进行烹饪，则您可能没有遵循菜谱中要求放入的食材量。	如果您使用飞利浦智慧家菜谱进行烹饪，请遵循菜谱中建议的食材量。更改食材量可能会影响烹饪效果。
	您不能更改如时间、温度或湿度等参数，除非另有建议。否则可能会影响烹饪效果。	查看菜谱并根据需要更改烹饪参数，例如您想让食物的烹饪时间比建议的时间更长、您想让牛肉煮得更烂等。
	您使用的“烹饪模式”不适用于您所烹饪的食物类型，例如，对绿叶蔬菜使用空气蒸设置可能会导致其煮烂、变碎。请改用“蒸”设置，有关更多信息，请参阅用户手册中的“烹饪方式”章节。	请参阅用户手册中的“烹饪模式”章节以查找有关如何使用不同烹饪模式进行烹饪的信息和指导。

问题	可能的原因	解决方法
产品的食材列表仅列出了一部分食材。	请参阅用户手册中的“烹饪模式”章节以查找有关如何使用不同烹饪模式进行烹饪的信息和指导。	在您的产品上依次进入“工具”->“设置”->“WiFi 设置”，然后按照产品和应用程序中的说明进行 WiFi 设置流程。完成此操作后，您的食材列表将自动更新，其中包含适用于原产地的食材。
空气蒸烤锅中有烟味。	您在烹饪富含脂肪的食材	小心地倒掉烹饪箱或配件中多余的油或油脂。您还可以使用产品“工具”下的“蒸汽预清洁”程序，有助于软化烹饪箱内的油脂和污垢，便于后续清洁。
	烹饪箱中还残留了上次使用后的油脂。	烟味是由于油脂在烹饪箱中加热而产生的。请始终清洁烹饪箱和用于烹饪的配件。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入空气蒸烤锅之前将食物拍干。
我的空气蒸烤锅上的 WiFi LED 不再闪烁。	空气蒸烤锅无法再连接到您的家庭 WiFi。您可能已更改您的家庭 WiFi 网络。	在您的产品上依次进入“工具”→“设置”→“WiFi 设置”，然后按照产品和应用程序中的说明启动 WiFi 设置流程。
应用程序显示配对未成功。	请根据应用程序指示检查，然后再次尝试配对流程。也可能是另一个用户已将空气蒸烤锅与另一台智能设备配对，且当前正在烹饪中。	再次尝试配对流程。或者等待另一个用户完成当前的烹饪过程，然后将您的智能设备与空气蒸烤锅重新配对。
我无法使用应用程序远程控制我的空气蒸烤锅（例如，从飞利浦智慧家应用程序发送菜谱和开始烹饪）。	空气蒸烤锅无法连接到您的家庭 WiFi 和/或无法与智能设备配对。	首先，请检查您的空气蒸烤锅是否连接到 WiFi 网络。如果您通过飞利浦飞利浦智慧家完成 WiFi 设置且将产品连接到特定 WiFi 网络，您应可以在产品的显示屏上看到呈白色稳定亮起的 WiFi 符号。
	您可能没有选中飞利浦智慧家个人配置文件中的“远程同意”。	请转至飞利浦智慧家应用程序中的“设置”菜单，在“远程同意”页中确认“远程同意”复选框。
烹饪后，烹饪箱中有水。	在烹饪过程中, 空气蒸烤锅会产生蒸汽。蒸汽会凝结在食物和烹饪箱内壁上。烹饪后，凝结水会留在烹饪箱中。	烹饪后，烹饪箱中留有一定量的水，这是正常现象。只需使用吸水性好的柔软干布将其擦掉即可。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr VI)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
线路板	X	○	○	○	○	○
热敏电阻	X	○	○	○	○	○
PTC加热器	X	○	○	○	○	○

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。
○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

环保使用期限
this logo refers to the period (10 years)

电子信息产品中含有的有毒有害物质或元素在正常使用的条件下不会发生外泄或突变。电子信息产品用户使用该电子信息产品不会对环境造成严重污染或对其人身，财产造成严重损害的期限。
The logo refers to the period (10 years) during which the toxic or hazardous substance or elements contained in electronic information products will not leak or mutate so that the use of these(substances or elements) will not result in any severe envionmental pollution,anybody injury to any assets.

PHILIPS

产品 ： 飞利浦空气蒸锅
型号 ： NX0960
额定电压 ： 220V～
额定频率 ： 50Hz
额定输入功率 ： 1650 W
生产日期 ： 请见产品本体
产地 ： 中国广东深圳

飞利浦家电（中国）投资有限公司
上海市静安区灵石路728弄20号201室
全国顾客服务热线：4008 800 008

本产品根据国标 GB4706.1-2005，
GB4706.14-2008，GB4706.19-2008，
信部无【2002】353 号制造

飞利浦空气蒸汽锅NX0960食品接触用材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

材质		用途	执行标准	备注
塑料 Plastic	聚丙烯（丙烯均聚物）	水缸杠杆	GB 4806.6-2016 GB 4806.7-2016	接触水. 使用温度：常温
		过滤器		
	聚甲醛	电磁泵		接触水. 最高温度70℃
	丙烯腈-苯乙烯共聚物	水缸		接触水. 使用温度：常温
	4，4'-磺酰基二苯酚（双酚S）与1，1’-磺酰基二（4-氯苯）的聚合物	电磁泵		接触水. 最高温度70℃
	聚己内酰胺（聚酰胺6）	进水管		接触水. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
	己二酸和己二胺的聚合物（聚酰胺66）	进水管		接触水.. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
		电磁泵		接触水. 最高温度70℃
金属 Metal	不锈钢 06Cr19Ni10	食物篮	GB4806.9-2016	重复使用制品, 接触各类食物. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
		水缸弹弓		接触水. 使用温度：常温
		螺丝		
		电磁泵		接触水. 最高温度70℃
	不锈钢 06Cr18Ni9Cu3	锅钉		接触各类食物. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
	不锈钢 06Cr17Ni12Mo2	过滤器		接触水. 使用温度：常温
	基材：铁 镀层: 铝	金属盘		重复使用制品, 接触各类食物. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
		顶盘		
		烤盘		
		蒸锅		
	基材：铝	蒸盘		
	JL-31B 00Cr13Si2	电磁泵		接触水. 最高温度70℃
涂层涂料 Paint	聚醚砜(含聚四氟乙烯）不粘涂料	金属盘涂层	GB4806.10-2016	重复使用制品, 接触各类食物. 最高加工温度160℃, 最长加工时间1h.
		蒸盘涂层		
		食物篮涂层		
		顶盘涂层		
		烤盘涂层		
		蒸锅涂层		
橡胶 Rubber	乙烯基封端的二甲基甲基乙烯基（硅氧烷与聚硅氧烷）	水缸密封圈	GB4806.11-2016	接触水. 使用温度：常温
		水泵密封圈		
		水泵胶管		
		过滤器密封圈		
	乙烯、丙烯与亚乙基降冰片烯的共聚物	电磁泵		接触水. 最高温度70℃
	1．1．2．3．3．3-六氟-1-丙烯与1．1-二氟乙烯和四氟乙烯的共聚物			

备注:

出版日期：2022-08-01

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
版权所有