

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

2024 © Versuni Holding B.V.

642001001877

PHILIPS

HD9362

飞利浦及飞利浦盾徽标志是 Koninklijke Philips N.V. 的注册商标且经许可使用。

本产品由 Versuni Holding B.V. 负责生产并销售，且 Versuni Holding B.V.是本产品的担保方。

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

- 切勿将产品浸入水中，切勿在水龙头下冲洗本产品。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 始终将食材放置在炸锅中煎炸，以免接触到加热元件。
- 始终确保食物量在规定的最大量以下，以避免食物膨胀接触到加热元件。
- 产品正在工作时，切勿盖住其进风口和出风口。
- 切勿在炸锅中倒油，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。
- 切勿在产品工作时触碰到它的内部。
- 切勿放入超出炸锅规定上限的食物量。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物卡在其中。
- 切勿在本产品上放置任何物品。
- 切勿使用本产品制作爆米花、爆米、烤豆子等在高温烘烤下可能会炸开 的食物。
- 切勿在产品中使用烘焙纸，因为可能会被吸入风扇而造成设备故障或着火。
- 切勿将产品置于工作中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。
- 切勿将产品放置在诸如桌布、窗帘等易燃材料的上面或附近。
- 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。

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系统系统操作。
- 器具工作期间，某些表面的温度很高。
- 使用产品时，产品表面在使用过程中会变烫。(图 1)



- 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。
- 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。
- 产品工作时，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 将炸锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 本产品的 设计使用环境温度为 5°C 到 40°C 之间。
- 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。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 产品使用时必须有人看管。
- 在本产品使用期间和使用后，炸锅及产品内部会变热，请务必小心处理。
- 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件。请参阅手册中的说明。

注意

- 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。
- 产品无人看管时或拆装、存储或清洁之前，务必断开产品电源。
- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 30 分钟。
- 为了您的健康，请不要食用烧焦的食材。
- 土豆储存：在家自制薯条时，应保证储藏土豆的环境温度大于 6°C，以尽可能降低食材中丙烯酰胺的暴露风险。
- 清洁烹饪腔上方区域（加热元件、金属部件边缘、照明灯罩时要小心。
- 始终确保将食物在空气炸锅中完全烹制熟。
- 始终确保正确使用空气炸锅。
- 烹饪高脂肪食物时，空气炸锅可能会冒烟。
- 将食物从炸锅中倾倒时，注意炸锅底部积油烫伤。
- 制作烤鸭前，请剪去虾须，避免使用活虾，以免食材接触发热器盘。
- 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。
- 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。

电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场的适用标准和法规。

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。

保修和支持

购买本产品后，Versuni 提供两年保修服务。如果故障是由于使用不当或维护不当造成的，则不予保修。我们的保修服务不会影响您行使消费者合法权利。如想获知更多信息或申请保修，请访问我们的网站 www.philips.com/support。

故障排除

本章归纳了您在使用本产品时可能遇到的问题。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	解决办法
本产品的外部在使用期间会发热。	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。
		启动产品时，炸锅以及产品内部将始终发烫，以确保适当地炸制食物。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：  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。
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。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。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。
	炸锅中的食材量太多。	按照本用户手册的说明制作自制炸薯条。
	某些原料需要在烹饪中途进行翻动。	按照本用户手册的说明制作自制炸薯条。
无法启动空气炸锅。	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。	空气炸锅具有较高的功率。请尝试其他插座并检查保险丝。
	炸锅没有完全放入产品内。	请确保将炸锅正确放入产品内。
	定时器旋转角度过小	由于机械定时器结构特性，如果烹饪时间小于 10 分钟，请先转到大于 10 分钟位置再转回所需设定的时间位置。
顶部的食材烤焦了。	烹饪的温度过高。	降低烹饪温度。降低烹饪温度后，为了保证食物熟透，可能需要适当延长烹饪时间。
我的空气炸锅内有一些剥落点。	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 / 或插入烤架的过程中）。	您可以通过将烤架妥善地向下放入炸锅来防止出现损坏。如果您倒着插入烤架，它可能会碰撞炸锅底部，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，因为我们使用的接触食品的材料是食品级安全材料。
从产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	您可以小心地倒掉炸锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。
	炸锅中还残留了上次使用后的油脂。	白烟是由于油脂在炸锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁炸锅和烤架。
	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。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸锅之前将食物拍干。

食品接触用飞利浦电烤箱（空气炸锅）HD9362 产品信息				
请根据说明书要求正常使用本产品。 本产品食品接触用材料及部件符合 GB4806.1-2016 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：				
食品接触用材料		用途/名称	执行标准	备注
金属	基材：铁	锅，烤架	GB4806.9-2023	
	镀层：铝合金			
	不锈钢06Cr19Ni10	固定螺丝		
涂层	聚四氟乙烯	锅涂层、烤架涂层	GB4806.10-2016	
塑料	聚四氟乙烯	垫片	GB4806.7-2023	
玻璃		玻璃	GB4806.5-2016	
硅橡胶		烤架胶垫，密封圈	GB4806.11-2023	
备注： 注1：产品不宜作为容器长期存储食品。 注2：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！ 注3：涂层磨损时建议更换新内锅。 注4：食物类型、使用温度和时间具体参考说明书。				

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)
外壳	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○
发热管	○	○	○	○	○	○
接线端子	○	○	○	○	○	○
定时器	○	○	○	○	○	○
温控器	×	○	○	○	○	○
金属部件	○	○	○	○	○	○
炉灯	○	○	○	○	○	○
电源线插头	○	○	○	○	○	○
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。						

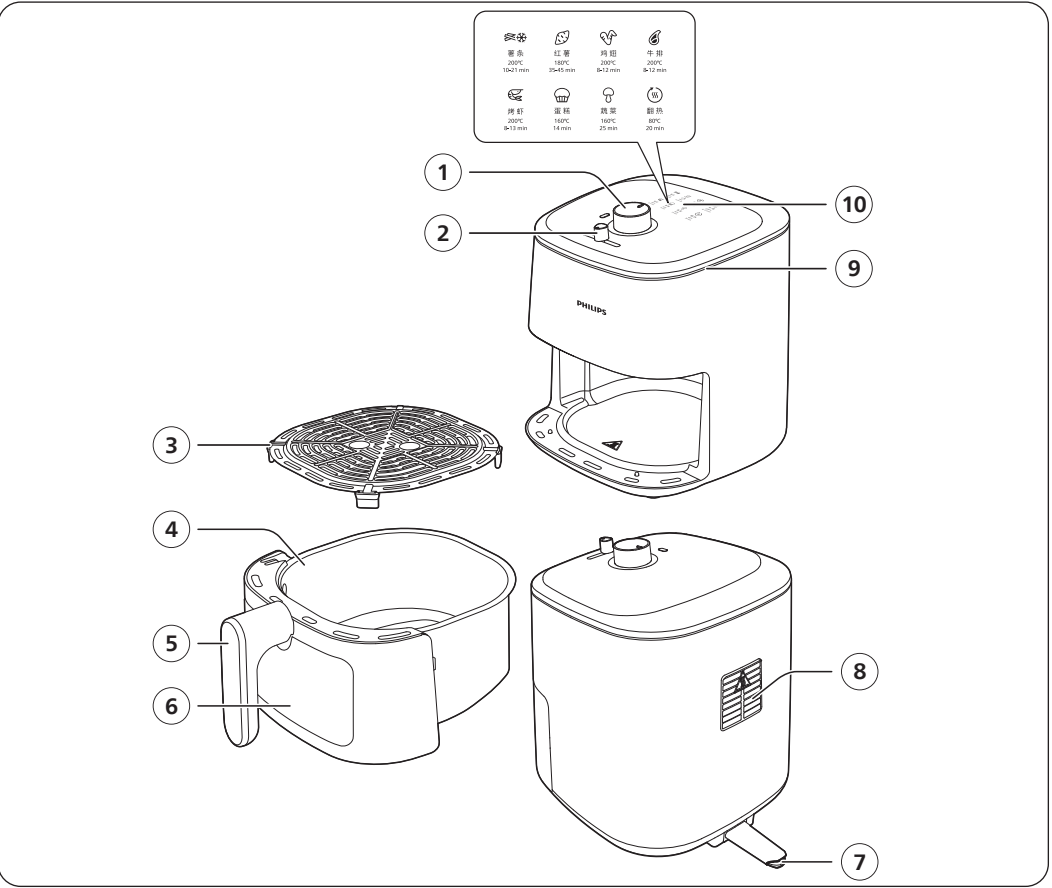
- * 该表格中所显示的“有害物质”在产品正常使用情况下不会对人身和环境产生任何伤害。
- * 该表格中所显示的“有害物质”及其存在的部件向消费者和回收处理从业者提供相关物质的存在信息，有助于产品废弃时的妥善处理。



产品注册

欢迎购买并使用飞利浦产品！
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。

产品概况



- | | |
|--------|------------|
| ① 时间旋钮 | ⑥ 透明视窗 |
| ② 温度拨档 | ⑦ 电源线 |
| ③ 烤架 | ⑧ 出风口 |
| ④ 炸锅 | ⑨ 进风口 |
| ⑤ 炸锅手柄 | ⑩ 常用烹饪设置建议 |

首次使用之前

- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的贴纸或标签（如果有）。
- 3 首次使用之前，请根据清洁章节中的说明彻底清洁本产品。

使用前的准备

将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

注意

- 请勿在产品上方、两侧及背面放置物品。这会阻隔气流并影响空气加热的效果。
- 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。

使用本产品

烹饪表

下表提供了常见食物的基本烹饪设置。

注意

- 这些基本设置仅供参考。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。
- 制作大量食物时（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心），为获得更好的效果，请将炸锅中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

原料	时间 (分钟)	温度 (°C)	分量	注意
薯条	10	200	220 克	• 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条，土豆条，薯格等，但是不限于自制土豆切条裹油。 • 炸制期间摇晃翻动或者搅拌原料 2 至 3 次。 • 220 克适用于 2 人食，500 克适用于全家人分享，需要根据薯条分量选择对应时间。
	21		500 克	
红薯	35-45	180	6 个中等大小红薯，（重量在 110 克-190 克之间），总共约 950 克	• 不同红薯品种决定烹饪效果，烹饪红薯之前需洗净，红薯去皮或不去皮因人而异。 • 红薯的大小会影响烹饪效果，可以根据红薯大小适当延长或缩小烹饪时间。
鸡翅	8-12	200	9-15 个鸡中翅	• 根据个人口感喜好炸制期间摇晃，翻动，烹饪前需解冻鸡翅，变软后再腌制。 • 可以根据鸡翅大小以及用量和口感偏好适当调整烹饪时间。
牛排	8-12	200	2 块中等大小牛排，约 210 克	• 烹饪前需解冻牛排，变软后再腌制。 • 根据个人口感喜好炸制期间翻面，可以根据口感偏好适当调整烹饪时间。

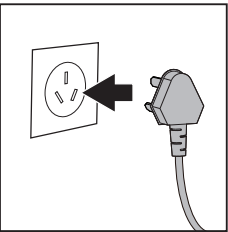
原料	时间 (分钟)	温度 (°C)	分量	注意
烤虾	8-13	200	中等大小的鲜虾约 320 克	• 大小适中基围虾洗净，剪断虾须，用厨房纸巾吸干虾表面水份，撒盐搅拌均匀后，平铺炸锅内。 • 可根据个人喜好口感，适当调整烹饪时间及翻面。 • 需要剪断虾须，防止虾跳到发热管带来安全隐患。
蛋糕	14	160	8 个纸杯蛋糕，蛋糕纸杯尺寸参考：上圆径 7cm*下圆径 6cm*高 5.5cm	• 蛋糕制作需要用低筋小麦面粉。 • 使用自己调理的蛋糕液，蛋糕液 7 分满即可，避免过满顶到发热管带来安全隐患。
蔬菜	25	160	玉米，胡萝卜，圣女果，南瓜，香菇，花椰菜等 7 种杂蔬共计约 840 克	• 杂蔬洗净，尽量切最小块，先在盘内加 3 汤匙橄榄油、适量黑胡椒、盐，搅拌均匀放入炸锅烹调，食材可以自行搭配，可以根据食材适当调整烹饪温度和时间。 • 胡萝卜、土豆等不易熟的食材如事先焯水断生，可适当减少烹饪时间。
翻热	20	80	9 个冷冻鸡翅，约 300 克	• 可以根据食材类型和分量适当减少或者延长翻热时间。 • 翻热期间可根据需求翻面加热。

空气煎炸

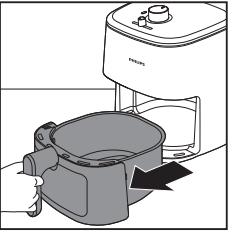
警告

- 该款空气炸锅采用热空气加热。请勿在炸锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 切勿触摸高温表面。接触高温表面前请佩戴隔热手套。
- 本产品仅限于家用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些烟雾。这是正常现象。
- 切勿将空气炸锅出风口挡住。
- 本产品使用时无需预热。

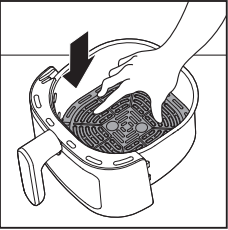
- 1 将产品插头插入插座。



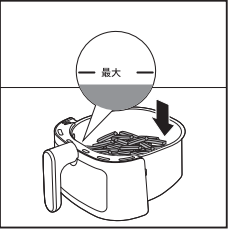
- 2 拉动手柄，将炸锅从产品中取出。



- 3 将烤架（四脚朝下）放入炸锅内。

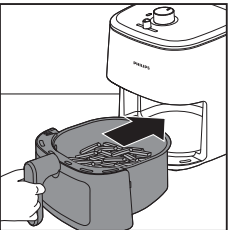


- 4 将食材放入炸锅。



注意

- 放入的食材量不得超过“烹饪表”指明的份量，也不要让炸锅中的食材量超过**最大**指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 空气炸锅可用于烹饪许多食材。请参阅“烹饪表”以了解适当的份量和大致烹饪时间。
- 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。

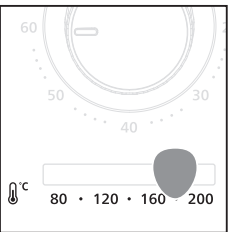


- 5 将炸锅放回产品中。

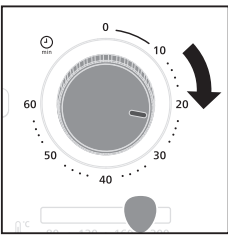
警告

- 未放入烤架时切勿使用炸锅直接烹饪食物。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿直接触碰炸锅或烤架，以防烫伤。

- 6 将温度拨档移至所需的烹饪温度。



- 7 顺时针旋转时间旋钮，选择所需的烹饪时间以启动产品。

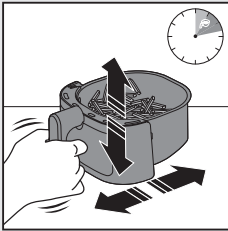


提示

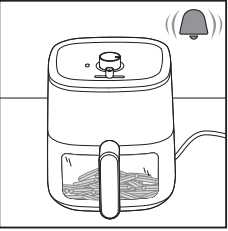
- 在烹饪过程中，如果需要更改烹饪温度或时间，请将温度拨杆或时间旋钮设定到所需为止。
- 由于机械定时器结构特性，如果烹饪时间小于 10 分钟，请先转到大于 10 分钟位置再转回所需设定的时间位置。
- 时间旋钮可顺时针或逆时针旋转。

注意

- 请参阅提供了不同类型食物基本烹饪时间和温度的烹饪表。



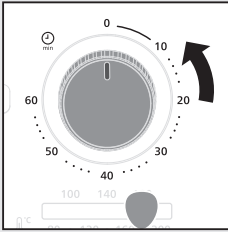
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“烹饪表”）。要翻动食材，请拉出炸锅，将其置于隔热的工作台上。向前后左右方向轻轻摇晃炸锅。将食材摇晃均匀后，将炸锅放回产品中。



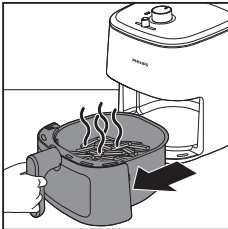
- 8 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。

注意

- 您也可以手动关闭产品。要进行此操作，请将时间旋钮旋至 0（逆时针）。与顺时针转动相比，这需要稍微多用一些力气。



- 9 拉出炸锅或通过透明视窗检查食材是否已熟透。



警告

- 烹饪结束后，炸锅、烤架、产品内壁和食材都会很烫。将炸锅从空气炸锅中取出时，务必将其置于隔热的工作台上。取决于空气炸锅中烹饪的原料类型，炸锅中可能会有蒸汽溢出。

注意

- 如果食材仍需烹饪，只需将炸锅放回产品中，转动时间旋钮，继续烹饪几分钟即可。

- 10 将炸锅中的食材全部倒入碗或碟中。倾倒时请注意炸锅底部可能残留有热油。

注意

- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹钳将食材夹出。
- 食材中多余的油脂将收集在炸锅底部。
- 在烹饪完每批原料后，如果炸锅底部含有残留的油脂，请在进行下一批烹饪前倒掉炸锅内多余的油或油脂。

- 11 完成烹饪后，将产品插头从插座中拔出。

提示

- 在一批原料烹饪完毕后，空气炸锅可随时开始烹饪下一批食物（请重复执行步骤 3 至 11）。

自制炸薯条

使用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。
- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份不超过 800 克，以便获得均匀的效果。

- 1 将土豆削皮并切成小条（1 x 1 厘米厚）。
- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并沥干土豆条。
- 4 在碗中倒入一汤匙的食用油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油。
- 5 将土豆条从碗中取出，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锅，这样可以防止在炸锅内存留过多的油份。

- 6 将土豆条放入炸锅。
- 7 炸土豆条时，在煎炸过程中翻动 2 至 3 次薯条。建议烹饪时间：20-40 分钟，烹饪温度：180°C。

注意

- 自制炸薯条与零售的半成品薯条温度/时间有差异。

清洁

警告

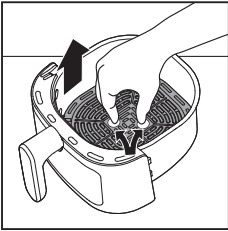
- 在开始清洁之前，请完全冷却烤架、炸锅以及产品内部。
- 炸锅和烤架均覆有不粘涂层。不要使用金属厨具或研磨性清洁材料，因为这样可能损坏不粘涂层。

每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要清除炸锅底部的油和油脂。

- 1 待烹饪结束后，从插座上拔下插头，并让产品冷却。

提示

- 将炸锅从产品中取出可更快冷却产品。确保将炸锅放置在隔热的表面上。



- 2 待产品冷却后，捏住烤架中间的两个圆孔，将烤架从炸锅中取出。

- 3 倒掉炸锅底部的油脂和食物残渣。

- 4 用温水、清洁剂和非研磨性海绵清洁炸锅和烤架。您也可以使用洗碗机清洗烤架。

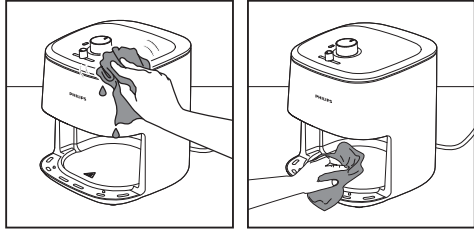
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

注意

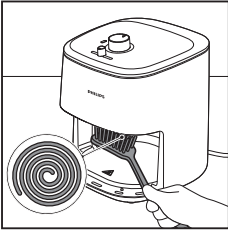
- 请不要使用洗碗机清洗炸锅，这可能导致可视窗变得不够清晰或腐蚀。

提示

- 如果食物残渣粘在炸锅或烤架上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 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。如果炸锅或烤架上出现油脂染色，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。



- 5 用拧干的湿软布或非腐蚀性海绵擦拭产品的内外部。



注意

- 请勿用粗糙的纸巾、干布或其他表面粗糙或有腐蚀性的工具擦拭产品外观。

储存

- 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 2 在存放前，确保所有部件清洁且干燥。

注意

- 如需搬运空气炸锅，请务必水平搬运。此外，请确保握住产品前部的炸锅，如果不小心向下倾斜，炸锅可能会从产品滑出。这有可能造成这些部件损坏。
- 在进行搬运和存放之前，请务必确保空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。