

**PHILIPS**

**HD920X**

# 使用手冊

## 目錄

重要事項	3
簡介	5
一般說明	5
第一次使用前	7
使用前準備	7
使用本產品	7
食物表	7
氣炸	9
製作自製薯條	12
清潔	12
清潔表	13
存放	14
回收	14
保固與支援	14
疑難排解	14

## 重要事項

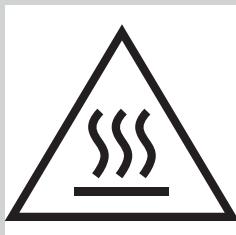
使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

### 危險

- 務必將待炸的食材放在網籃中，避免與加熱板接觸。
- 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。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 請務必確認加熱系統為非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。

### 警告

- 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。
- 如果電線損壞，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 歲以上孩童及身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者使用，但需向他們提供安全使用產品相關的監督或指示說明，且他們必須瞭解可能發生的危險。請勿讓孩童把玩產品。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。
- 產品及其電源線請放在 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。
- 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 公分的空間。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途。
- 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。
- 在使用期間，健康氣炸鍋內部的炸鍋、網籃及配件會變得很燙。請格外小心處理。
- 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。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 如果看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中拉出。



## 4 繁體中文

- 存放馬鈴薯：溫度應配合存放的馬鈴薯品種，且應高於 6° C 以盡可能降低成品產生丙烯醯胺的風險。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的環境溫度。

### 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。
- 如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 產品使用完畢後，請務必拔除插頭。
- 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。
- 健康氣炸鍋內的食材務必烹調至全熟。
- 請務必確定您可以完全掌控健康氣炸鍋。
- 烹調有油脂的食材時，健康氣炸鍋可能會排放煙霧。

### 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。

## 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](http://www.philips.com/welcome) 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

飛利浦健康氣炸鍋是唯一採用獨特 Rapid Air 高速空氣循環技術的健康氣炸鍋，只需少量或不添加油即可油炸您最愛的食物，最多可減少 90% 的油脂含量。

飛利浦 Rapid Air 高速空氣循環技術可烹煮各式食物，同時搭配我們的海星設計，讓您從第一口到最後一口都能享受完美成品。

現在您可以享受完美調理、外酥內軟的油炸食物，以健康、快速且輕鬆的方式來油炸、燒烤、烘烤、烘焙各式各樣美味餐點。

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](http://www.philips.com/kitchen)，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版 NutriU 應用程式\*。

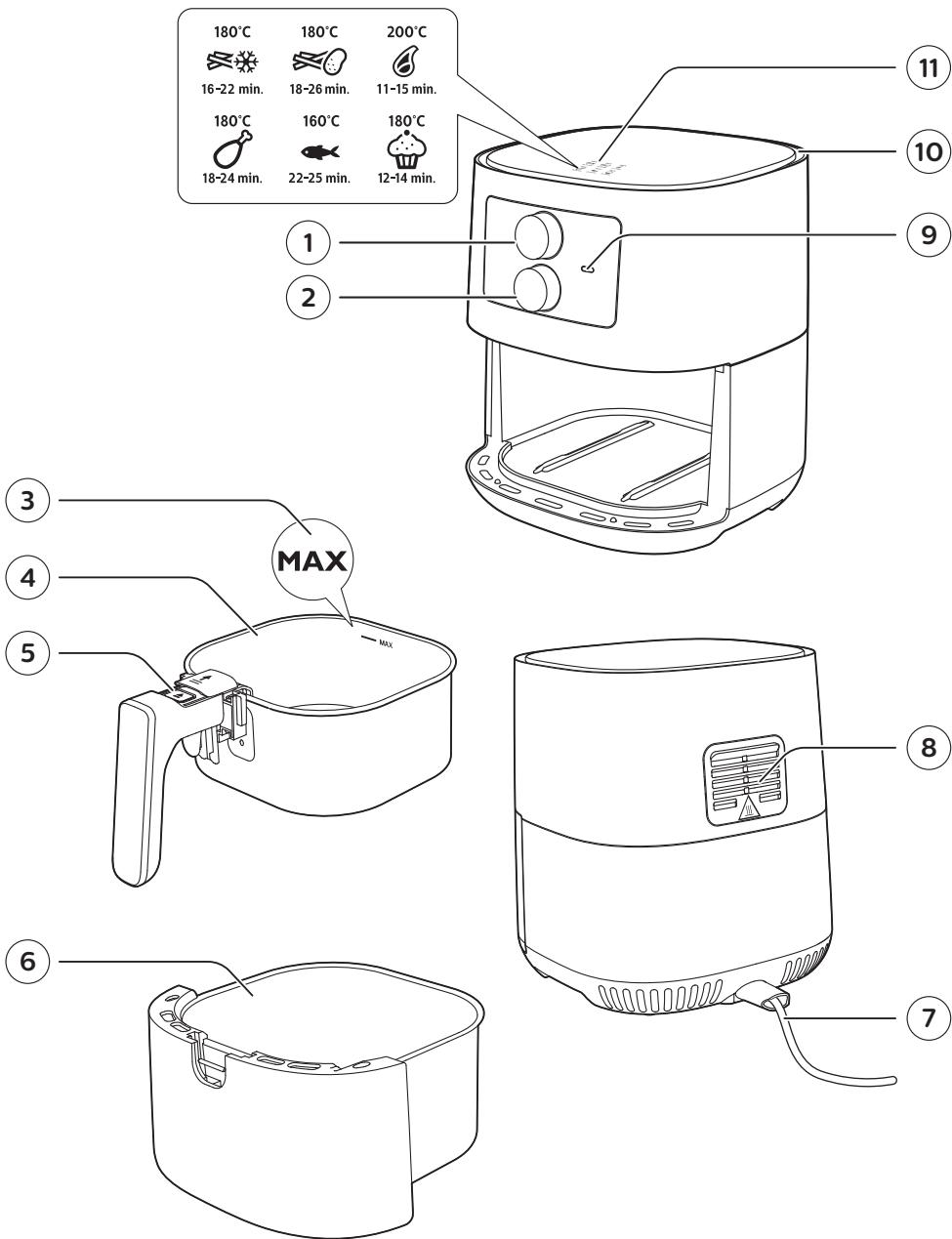
\* 您所在國家/地區可能不提供 NutriU 應用程式。

在此情況下，請存取當地的飛利浦網站以尋找靈感。

## 一般說明

- 1 定時旋鈕
- 2 溫度旋鈕
- 3 MAX 刻度
- 4 網籃
- 5 網籃釋放鉗
- 6 炸鍋
- 7 電源線
- 8 出風口
- 9 電源指示燈
- 10 進風口
- 11 食物表

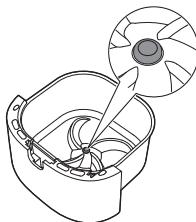
## 6 繁體中文



## 第一次使用前

- 拆掉所有包裝材料。
- 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
- 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔章節中所示。

## 使用前準備



- 1 產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

### 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。
- 使用產品時，請勿將產品放在可能會受蒸氣損壞的物品附近或下方，例如牆壁和櫥櫃。
- 將橡皮塞留在鍋裡。請勿在烹煮前將其移除。

## 使用本產品

### 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

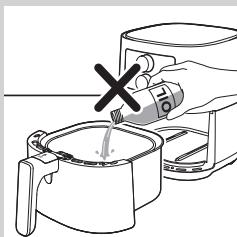
- 請注意，這些設定僅供建議參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們無法保證下列設定最適合您選用的食材。
- 準備較大份量的食物時 (例如薯條、明蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、轉動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生一致的效果。

食材	最少至最多 數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐 / 0.3x0.3 英吋)	200-500 公克 / 7-18 盎司	16-22	180° C/350° F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製薯條 (粗細 : 10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋)	200-500 公克 / 7-18 盎司	18-26	180° C/350° F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	200-600 公克 / 7-21 盎司	10-15	200° C/400° F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	200-600 公克 / 7-21 盎司	10-15	200° C/400° F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
漢堡 (約 150 公克 / 5 盎司)	1 - 3 片	15-20	200° C/400° F	

## 8 繁體中文

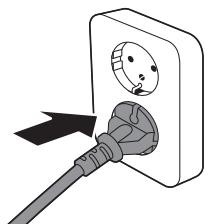
食材	最少至最多 數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
香烤肉捲	800 公克 / 28 盎司	50- 55	150° C/300° F	• 使用烘烤配件
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	1 - 2 片	11- 15	200° C/400° F	• 在料理到一半時搖晃、 翻面或攪拌
細香腸 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	1-6 串	9-13	200° C/400° F	• 在料理到一半時搖晃、 翻面或攪拌
棒棒腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-6 支	18- 24	180° C/350° F	• 在料理到一半時搖晃、 翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-3 支	20- 25	180° C/350° F	
全魚 (約 300 - 400 公克 / 11-14 盎司)	1 條魚	15- 20	200° C/400° F	
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	1-3 (1 層)	22- 25	160° C / 325° F	
什錦蔬菜 (約略切碎)	200-600 公 克 / 7-21 盎司	10- 20	180° C/350° F	• 根據您的品味設定烹 調時間 • 在料理到一半時搖晃、 翻面或攪拌
馬芬 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	1-7	12- 14	180° C/350° F	• 使用馬芬烤模
蛋糕	500 公克 / 18 盎司	50- 60	160° C/325° F	• 使用蛋糕專用烤盤
預烤麵包 / 麵包捲 (約 60 公克 / 2 盎司)	1-4 塊	6-8	200° C/400° F	
自製麵包	500 公克 / 18 盎司	50- 60	150° C/300° F	• 使用烘烤配件 • 形狀應該盡可能平坦， 以免麵包發酵時接觸到 加熱板。

## 氣炸

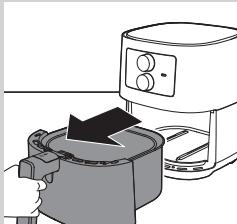


### 注意

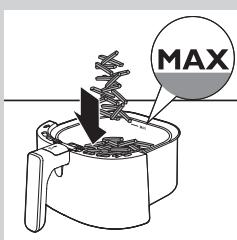
- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 切勿碰觸高溫表面。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。



1 將插頭插入電源插座。



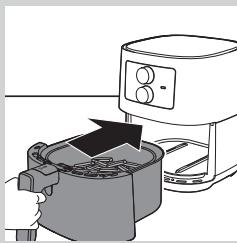
2 使用握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



3 將食材置於網籃中。

### 備註

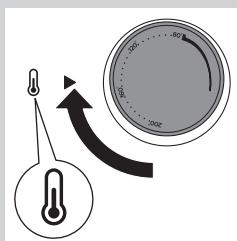
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。



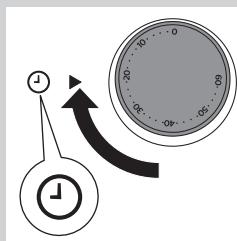
## 4 將炸鍋連同網籃放回健康氣炸鍋中。

### ! 注意

- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋或網籃，因為它們處於高溫。



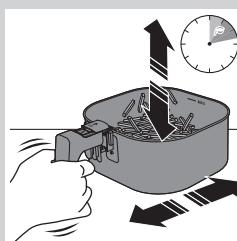
## 5 將溫度旋鈕轉到需要的溫度。



## 6 將計時器旋鈕轉到所需的烹調時間，即可開啟產品電源。

### ≡ 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。

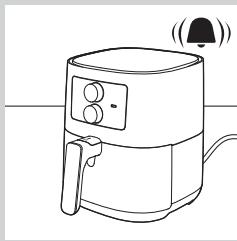


### \* 祕訣

- 烹調時，如需變更烹調溫度或時間，將控制旋鈕轉至所要設定即可。

### ≡ 備註

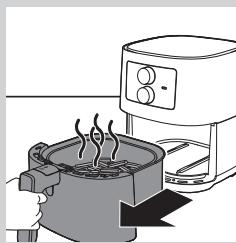
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若要搖晃食材，請將炸鍋連同網籃拿出來，放在耐熱的檯面上，滑動蓋子，然後按下網籃釋放鈕以取出網籃，在水槽上搖晃網籃。然後將網籃放回炸鍋內，並將它們推回產品中。
- 計時器若是設成烹調時間的一半，當您聽見計時器鈴聲時，就該搖晃食材或翻面。務必重設計時器，以利正確計算剩餘的烹調時間。



## 7 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

### ≡ 備註

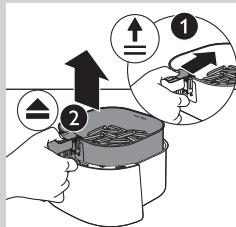
- 亦可手動關閉產品電源。方法是將計時器旋鈕轉到 0 (逆時鐘旋轉)；逆時鐘旋轉需要的力道比順時鐘旋轉大一些。



8 拉出炸鍋，檢查食材是否料理完畢。

**!** 注意

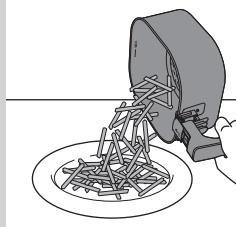
- 烹調程序結束後，炸鍋的溫度很高。從裝置取出炸鍋時，務必放置在耐熱的檯面上，如三腳鐵架。



9 若要取出體積較小的食材（例如薯條），請先滑動蓋子，將網籃從炸鍋中取出，然後按下網籃釋放鈕。

**!** 注意

- 烹調程序後，炸鍋、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。



10 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。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 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。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將網籃放回炸鍋中。

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

- 若要料理另一批食材，請重複步驟 3 至 10。

## 製作自製薯條

用健康氣炸鍋製作美味的自製薯條：

- 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 500 公克 / 18 盎司，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。
- 1 將馬鈴薯去皮，切成條狀(粗細 1 x 1 公分 / 0.4 x 0.4 英吋)。
- 2 將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 把一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。
- 5 用手指或有孔的鏟杓取出碗裡的薯條，讓餘油留在碗裡。



### 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，在烹調期間搖晃網籃 2-3 次。

## 清潔



### 警告

- 請先待網籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 炸鍋、網籃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 計時器旋鈕轉到 0，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻下來。



### 秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

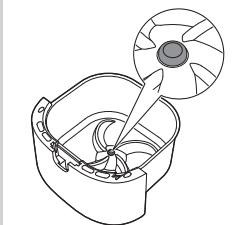
2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。

3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗(參閱「清潔表」)。



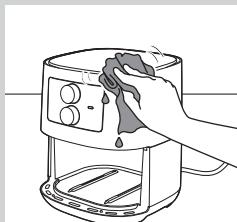
### 備註

- 將炸鍋連帶橡皮塞放入洗碗機中。請勿在清洗前取下橡皮塞。

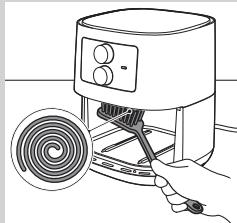


 **秘訣**

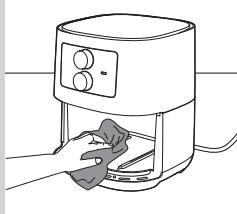
- 若炸鍋或網籃上黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃上黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱元件上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。



4 用濕布擦拭產品外部表面。



5 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。



6 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。

### 清潔表

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## 存放

- 拔除插頭並讓產品冷卻。
- 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。



### 備註

- 一律以水平方式端著健康氣炸鍋。務必同時撐著產品正面的炸鍋，免得不小心讓產品朝下時，炸鍋連同網籃會從產品裡滑出去。這些零件可能會因而受損。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認可拆式零件均已固定穩妥。

## 回收



- 此符號表示本產品不得與一般家用廢棄物一併丟棄 (2012/19/EU)。
- 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

如需相關資訊或支援，請造訪 [www.philips.com/support](http://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](http://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。	此為正常現象。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、網籃及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會燙得無法觸碰。

問題	可能原因	解決方法
		<p>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：</p>  <p>只要您知道燙手的區域在哪裡，避免觸碰，那麼本產品就可以完全安全使用。</p>
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。	請依照本使用手冊第 14 頁上的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途中搖晃。	請依照本使用手冊第 14 頁上的說明自製薯條。
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	檢查插頭是否正確插入電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	健康氣炸鍋的功率瓦數很高。請插到另一個插座，檢查保險絲。
健康氣炸鍋內部有一些剝落的污點。	不小心觸碰或刮傷塗層（例如用質地粗糙的清潔工具清洗時，及/或裝入網籃時造成），可能會造成健康氣炸鍋的炸鍋內部出現一些小污點。	使用正確的方式將網籃向下裝入炸鍋，就可避免受損情況發生。若裝入網籃的角度傾斜，網籃的側面可能會撞到炸鍋的鍋壁，導致小片塗層剝落。若發生這種情況，請注意，這是無害的，因為所有使用的材質都符合食物安全標準。
產品冒出白煙。	烹調的食材油脂較多。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。
	炸鍋裡還留有上次使用的油脂殘渣。	炸鍋裡的油脂殘渣在加熱後就會冒出白煙。每次使用後務必徹底清潔炸鍋與網籃。
	麵包粉或裹粉沒有確實附著在食物上。	飄在空中的細碎麵包粉會導致白煙冒出。食物沾完麵包粉或裹粉後要壓實，這樣才能確實附著。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	把食物放入網籃之前先將其拍乾。



© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
版權所有。