

PHILIPS

NA55X



目录

重要信息	3
回收	6
电磁场 (EMF)	6
保修和支持	6
产品简介	7
一般说明	8
功能说明	11
首次使用之前	13
首次使用前准备	13
烹饪说明	15
用两个炸锅烹饪	15
用单个炸锅烹饪	19
清洁	45
使用自动清洁程序	45
常规清洁	51
附件	53
存储	58
故障排除	59

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。
- 切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。
- 切勿让水或其它液体进入该产品，以免发生触电。
- 务必将要煎炸的食材放入炸篮中，以防它们接触加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在炸锅中倒油，因为这可能引发火灾危险。
- 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。
- 始终确保加热器上没有杂物，并且没有食物或者食物残渣粘附或接触发热管。

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。
- 产品只能使用接地电源插座，并由接地漏电断路器保护。
- 务必确保插头已正确插入电源插座。
- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
- 本产品适合由 8 岁及以上年龄的儿童以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人士使用，但前提是有人对他们使用本产品进行监督或指导，以确保他们安全使用，并且让他们明白相关的危害。
- 不得让儿童玩耍本产品。不要让儿童进行产品使用、清洁和保养，除非儿童已年满 8 周岁且在有人监督的情况下操作。
- 应将产品及其线缆置于 8 周岁以下儿童触及不到的地方。
- 请勿将产品靠墙或靠其他产品。产品的后面、两侧和上方应至少留出 15 厘米的空间。切勿在本产品上放置任何物品。

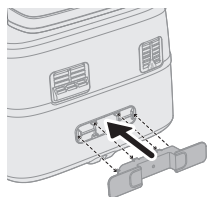


- 在产品烹饪期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。当您将炸锅从产品中取出时，请小心高温蒸汽和热气。
- 切勿在产品中使用轻质食材或烘焙纸。
- 使用产品时，其可接触的表面可能会变得很热。
- 土豆贮存：温度应适合存放各种土豆，应高于 6°C 以尽可能地降低预制食品中丙烯酰胺的暴露风险。
- 切勿在炸锅中倒油。
- 由于这款 Airfryer 空气炸锅具有两个烹饪室，其功率很高。切勿同时在同一电路上使用本产品和其他电器（例如：电水壶、电烤箱等），否则，可能会触发家中断电保护。。
- 本产品适合在 5° C 到 40° C 之间的环境温度下使用。
- 在将产品连接电源之前，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。
- 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。
- 产品使用时必须有人看管。
- 烹饪室中的炸锅、炸篮和附件在产品使用期间和使用后会变热，因此请始终谨慎使用。
- 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。
- 蒸制食物时，打开盖子要小心，以免蒸汽冲出造成烫伤。
- 在一个储藏格工作的同时，另一个未在工作的储藏格也会变热。
- 未使用的产品储藏格/空腔在其他储藏格/空腔工作时也可能会发热，建议即使只使用一个储藏格/空腔时也要保持所有抽屉在原位，只有在需要添加食品时才打开/取下抽屉。
- 请勿将本产品的蒸汽窗口面对插座摆放。

小心

- 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。
- 将产品放在水平、平坦且稳固的表面。
- 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。
- 请勿在烹饪过程结束后立即拔掉产品插头。
- 在处理或清洁产品之前，请先让产品冷却大约 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。
- 去除烧焦的残余物。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）。
- 清洁烹饪室上方区域（热加热元件、金属部件边缘）时要小心。
- 始终确保将食物在 Airfryer 空气炸锅中完全烹制熟。
- 使用同步完成功能烹饪易腐食物时要格外小心（可能会滋生细菌）。
- 倒出烹饪的食物时要小心，注意不要让附件滑落。
- 电线扣环还可用作间隔块，在产品 and 墙之间保留距离，以防蓄热。请不要取下此垫片。
- 除垢图标亮起时，继续除垢流程。
- 请将产品放置在离墙 20 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、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。
- 在正常使用过程中，必须确保产品周围通风良好。
- 如果有蒸汽积聚在蒸汽孔内部或表面周围，请用柔软的干布擦拭。
- 如果未使用的插座上出现凝结水，建议调整产品位置或使用插座防尘盖，以免凝结水在未使用的插座中积聚。



回收



- 此符号表示此电子产品不应与普通生活垃圾一同弃置。
- 请遵循您所在的国家/地区关于分类回收电子产品的规定。

电磁场 (EMF)

本产品符合有关电磁场暴露的适用标准和法规。

保修和支持

购买本产品后，Versuni 将为其提供2年产品性能故障保修服务。如因错误使用或保养不当造成缺陷，则本保修无效。我们的保修不会影响您作为消费者依法享有的权利。如想获知更多保修政策信息或查询维修站信息，请访问我们的网站

www.philips.com/support。

产品简介



飞利浦家电官方公众号
获取更多产品资讯



飞利浦智慧家APP
在线了解更多产品信息

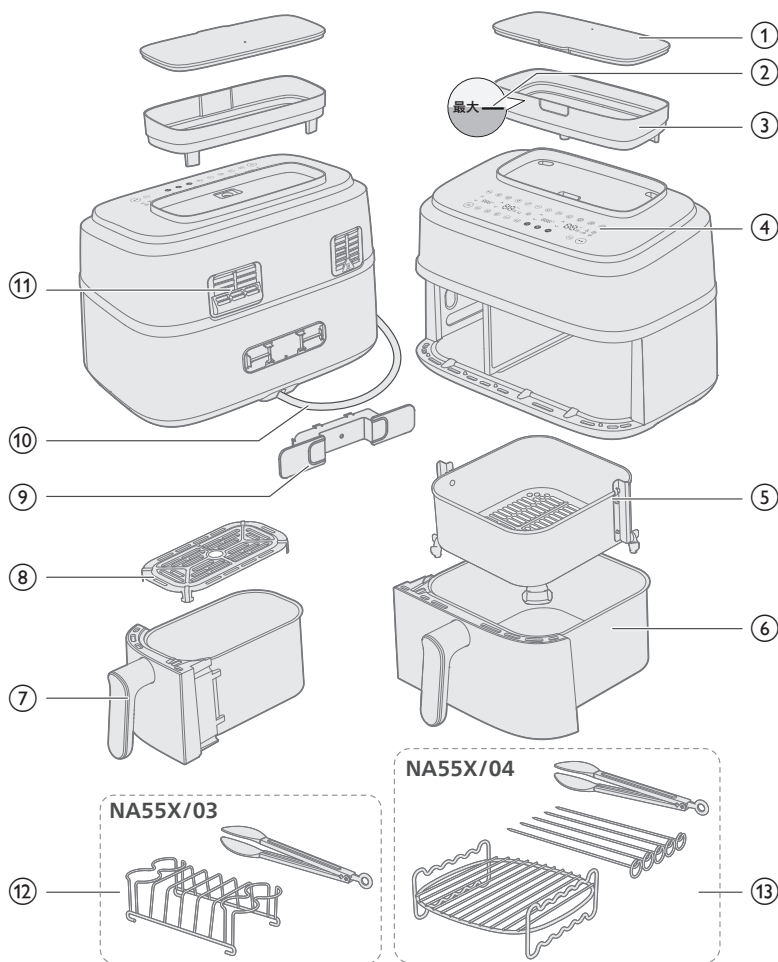
欢迎购买并使用飞利浦系列产品！

为了能充分享受我们提供的支持，请扫左边的二维码注册产品，获取更多产品信息及服务。

双炸篮 Airfryer 空气炸锅自带蒸制功能，让您可以同时用不同的方法烹饪两种食材，并确保两种食材同时熟透。两个炸篮都可用于煎炸、烘焙、烘烤和烧烤，大号炸篮还可用于蒸制。本产品大号炸篮采用飞利浦升级Plus版360° 立体热风循环技术和空气蒸(Air Steam) 技术，可为您烹制出美味佳肴。

此外，这款 Airfryer 空气炸锅配有自动清洁程序，如蒸汽清洁和除垢。使用蒸汽清洁功能，可以更轻松地去除大号炸锅内和加热管周围积聚的油脂。除垢功能有助于清除产品自带水系统中沉积的水垢，延长产品使用寿命。

一般说明



主要部件

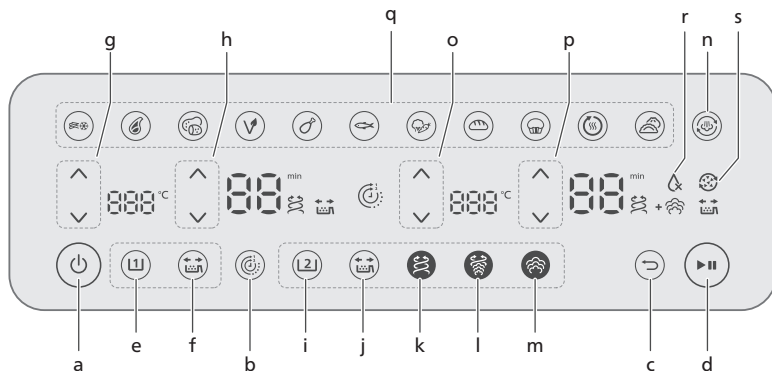
1 水箱盖	8 小号炸锅的底盘
2 最高水位标记	9 电线扣环
3 水箱	10 电源线
4 控制面板	11 出风口
5 大号炸锅的炸篮	12 早餐套件（仅限 NA55X/03）

6 大号炸锅

13 双层烘烤架和串肉扦
(仅限NA55X/04)

7 小号炸锅

控制面板



- a 开/关按钮
- b 时间功能
- c 后退按钮
- d 开始/暂停按钮

小号炸锅控制按钮

- e 小号炸锅按钮
- f 摇晃提醒按钮
- g 温度控制按钮
- h 时间控制按钮

大号炸锅控制按钮

- i 大号炸锅按钮
- j 摇晃提醒按钮
- k 空气炸功能按钮
- l 蒸制与蒸气炸功能按钮
- m 蒸制功能按钮
- n 蒸汽清洁功能按钮
- o 温度控制按钮
- p 时间控制按钮
- q 预设按钮
- r “无水”指示
- s 除垢提醒图标

功能说明



水箱

这款 Airfryer 空气炸锅配有一个水箱，位于产品顶部。最高水位标记位于约 800 毫升处，从产品正面和背面都可以看到。为防止漏水，请不要超过最高水位。

为避免水溢出，请在加水时用双手握住水箱，并在移动水箱前盖好盖子。请在每次烹饪结束后倒空水箱，以防止水垢积聚。



时间功能

自动同步烹饪时间，即使烹饪时间不同，也能确保两个炸锅同时完成烹饪。



后退按钮

如果您不小心选择了错误的预设/功能，请使用后退按钮。



摇晃提醒

按下摇晃提醒按钮可启用或禁用提醒功能，提示您在烹饪过程中摇晃或翻动食物两次，以获得更均匀的出品。您将听到蜂鸣声，并看到时间显示屏旁边有一个闪烁的摇晃图标 .



空气煎炸功能

增强高速空气循环技术结合独特的新型设计，让热空气在食物周围和内部循环流动，确保食物内外均匀受热，助您轻松烹制出美味的自制佳肴。



蒸制与蒸汽炸功能

仅限大号炸锅：结合采用Plus版360° 立体热风循环技术与空气蒸煮技术，集空气煎炸和蒸制功能于一体，可制作出外脆里嫩的美食。



蒸制功能

仅限大号炸锅：采用空气蒸技术，可确保适量蒸汽注入蔬菜、鱼类、饺子或烘焙食品内，使其质地嫩滑而不软塌出水。



“无水”指示图标

此图标位于右侧数字显示屏上。如果看到此图标闪烁并听到蜂鸣声，则表示水箱内没有水或水箱未放好。向水箱内加水并确保将水箱放好，然后按下停止/开始按钮，指示图标即会停止闪烁。



蒸汽清洁功能

仅限大号炸锅：按一下蒸汽清洁按钮，即可开始清洁右侧烹饪室，帮助溶解炸锅内和加热器周围残留的油脂。有关详细信息，请参阅“清洁 - 蒸汽清洁”一章。



除垢功能

仅限大号炸锅：长按蒸汽清洁按钮  至少 3 秒，直到除垢图标闪烁。有关详细信息，请参阅“清洁 - 除垢”一章。



暂停烹饪

按下开始/暂停按钮或重新插入炸锅/炸篮，即可继续进行烹饪。

预设

本产品提供以下预设。预设是一种烹饪程序，会根据一定量的食物给出温度和烹饪时间建议。有关更多详细信息，请参阅“采用预设烹饪”一章。



冷冻土豆
类零食



牛排



新鲜土豆



纯素食



鸡腿



鱼



蔬菜



面包



松饼/
蛋糕



复热



蒸饺

产品噪音

在产品工作时，您可能会听到一些噪音。这是正常现象，噪音通常来自水泵和风扇。

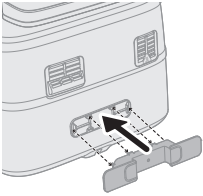
声音通知

有时您会听到一声提示音，例如当产品完成烹饪或在烹饪过程中需要手动操作（如摇晃或翻动食物）时。

首次使用之前

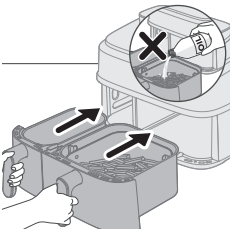
重要信息

- 首次使用时，Airfryer 空气炸锅可能会产生一些烟雾和气味，但应该会在几分钟内消散。
 - 在第一次烹饪之前，请按照“清洁”一章中的说明彻底清洁本产品。
- 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 初次使用前请彻底清洁本产品（见“清洁”一章）。



小心

- 电线扣环还可用作间隔块，在产品与墙之间保留距离，以防蓄热。



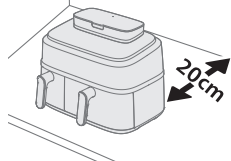
小心

- 这款 Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。切勿在炸锅中倒油、煎炸油或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。用隔热手套握持热炸锅。
- 本产品仅供家庭使用。
- 第一次使用本产品时可能会出现一些轻微烟雾。这是正常的。
- 本产品不需要预热。

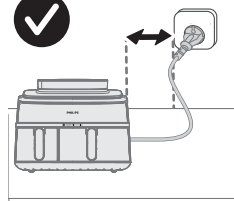
首次使用前准备

将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

注意



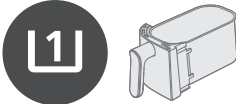
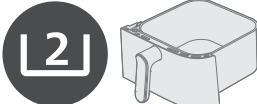
- 在使用期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。请将产品放置在离墙 20 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。



- 请勿在产品上方或两侧放置物品。这会扰乱气流并影响煎炸效果。
- 请勿将 Airfryer 空气炸锅放在其他烹饪用具旁边、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。
- 在正常使用过程中，必须确保产品周围通风良好。
- 在使用期间，出风口将释放出高温蒸汽。手部和脸部应与蒸汽和出风口保持安全距离。请将产品放置在离墙 20 厘米的位置，且不要让出风口直接对着插座。

烹饪说明

左右两侧的炸锅具有不同的烹饪功能。您可以根据所需的烹饪功能来选择相应的炸锅。

烹饪模式		空气煎炸	蒸制与蒸汽炸	蒸
				
小号炸锅		✓	✗	✗
大号炸锅		✓	✓	✓

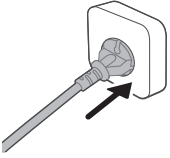
在使用“蒸制”或“蒸制与蒸汽炸”功能之前，请确保水箱中有足够的水，但不要超过水箱的最高水位标记。
请在烹饪结束后倒空水箱。

用两个炸锅烹饪

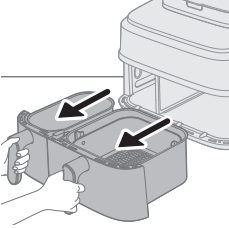
使用时间功能烹饪

如果要以不同的功能、温度和时间烹饪两种食物，请使用**时间功能**确保在两个炸锅中同时完成烹饪。

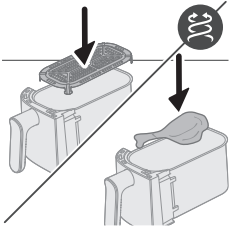
1 将插头插入电源插座。



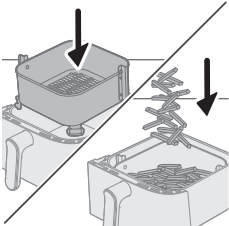
2 拉动手柄，将两个炸锅从产品中取出。



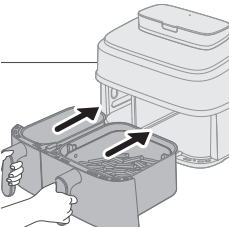
3 将底盘放入小号炸锅中。



4 将炸篮放入大号炸锅中。



5 将食材放入炸篮。

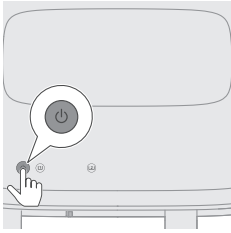


6 将炸锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

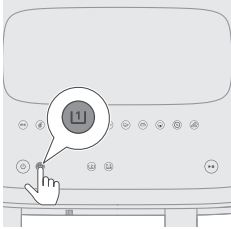
小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰炸锅或炸篮，因为很烫。

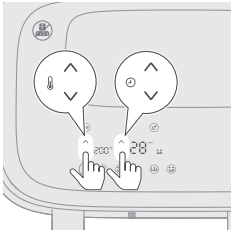
7 按下电源开/关按钮以启动产品。



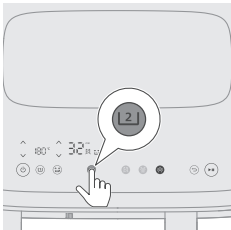
8 选择小号炸锅。
左侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



9 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。



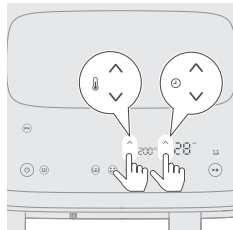
10 选择大号炸锅。



11 选择所需的烹饪功能：空气煎炸、蒸制、蒸制与空气煎炸。

在选择“蒸制”或“蒸制与空气煎炸”功能之前，请先向水箱注水，直至达到最高水位标记。

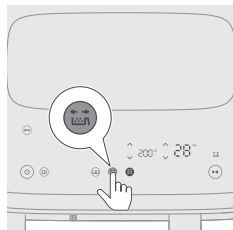




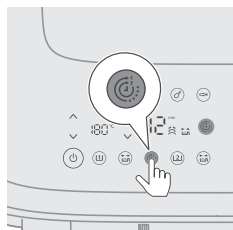
12 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度。

如果选择“空气煎炸”或“蒸制与空气煎炸”功能，您可以调节烹饪温度。如果选择“蒸制”功能，温度将固定为 100°C，不可调节。

有关建议的食物量、烹饪温度和烹饪时间，请参阅“用单个炸锅烹饪”一章中的食物表。



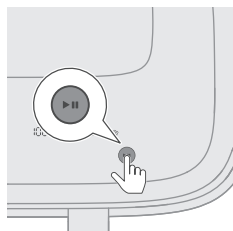
13 如果需要的话，按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物。



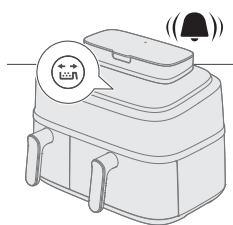
14 按下时间功能按钮，以确保两道菜同时完成烹饪。

如果以不同的功能、温度和时间烹饪两种食物，并且这两种食物不需要同时完成，则可以跳过此步骤。

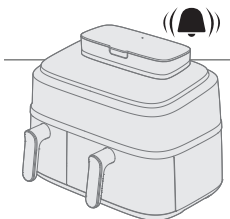
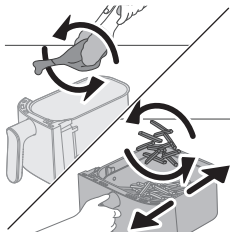
烹饪时，如果调整其中一个炸锅的烹饪时间，**时间功能**将被禁用，两个炸锅将分别工作。要重新激活**时间功能**，请按开始/暂停按钮。然后，在**时间功能**按钮显示时按下该按钮。最后，再次按下开始/暂停按钮即可继续烹饪。



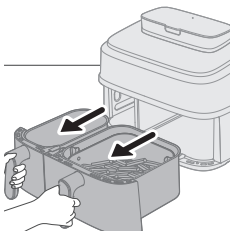
15 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。



16 当听到摇晃提醒音时，将炸锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃炸锅。然后，将炸锅放回产品中。



17 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



18 拉出炸锅，检查食材是否已熟透。

如果尚未熟透，只需将炸锅推回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟即可。

19 用食品夹从炸锅中小心地取出食材（例如，薯条）。

注意

- 要同时暂停两个炸锅，请按下开始/暂停按钮。再次按下该按钮即可继续完成两个烤盘中的烹饪任务。
- 要仅暂停一个烤盘，请先选择相应的烤盘，然后按下开始/暂停按钮。再次按下该按钮即可继续该烤盘中的烹饪任务。
- 您可以对一个烤盘采用预设功能，对另一个烤盘采用手动设置。
- 拉出烤盘时，设备会自动暂停，放回炸锅时，设备会自动继续烹饪。

有关不同烹饪功能的说明，请参阅“用单个炸锅烹饪”一章中的相应部分。

用单个炸锅烹饪

如果想要对少量食物进行空气煎炸，请选择小号炸锅 **(1)**。如果想要以空气煎炸、蒸制与空气煎炸或蒸制功能烹饪大量食物，请选择大号炸锅 **(2)**。

以下说明适用于大号炸锅。

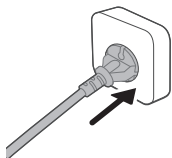
注意

- 要取出体积较大或易碎的食材，可以使用夹子将食材夹出。
- 烹饪完每批食材后或者在摇晃或更换炸篮之前，您可能需要小心地倒掉炸锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的食材。在倒掉多余的油或油脂时，请将炸篮放在隔热的表面上，并佩戴隔热手套。然后，将炸篮放回炸锅中。

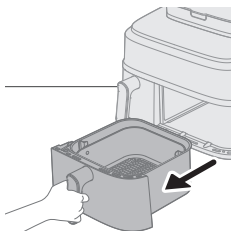
空气煎炸功能

根据食物表在大号炸锅中进行空气煎炸

- 1 将插头插入电源插座。

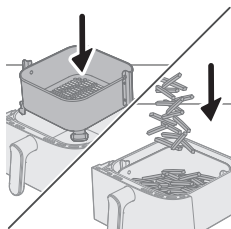


- 2 拉动手柄，将大号炸锅和炸篮从产品中一并取出。



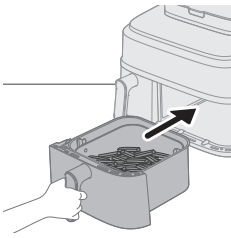
- 3 将炸篮放入大号炸锅中。

- 4 将食材放入炸篮。



注意

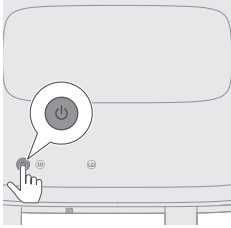
- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的分量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。



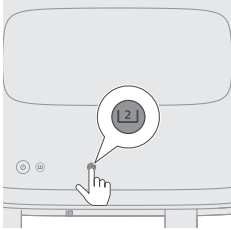
5 炸锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

小心

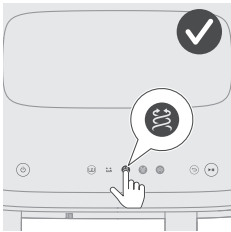
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰炸锅或炸篮，因为很烫。



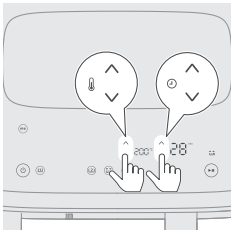
6 按下电源开/关按钮以打开产品。



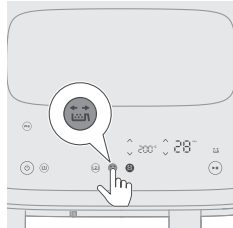
7 选择大号炸锅。



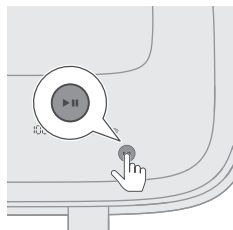
8 选择空气煎炸功能按钮。
右侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



9 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度（请参阅“食物表”）。



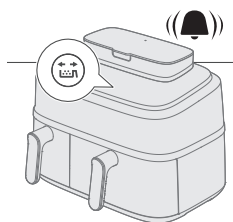
- 10** 如果食材需要摇晃或翻动，请按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物（请参阅“食物表”）。



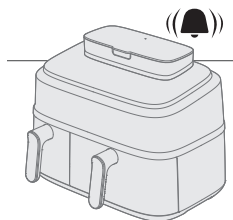
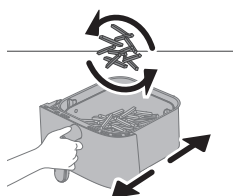
- 11** 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。

注意

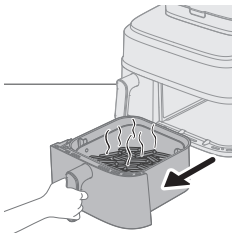
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



- 12** 当听到摇晃提醒音时，将炸锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃炸锅。然后，将炸锅放回产品中。



- 13** 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



14 拉出炸锅，检查食材是否已熟透。

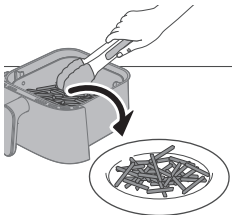
小心

- **Airfryer 空气炸锅的炸锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出烤盘时，请务必将其置于隔热工作台面（例如，金属架）上。**

注意

- 如果食材仍需烹饪，只需将炸锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

15 用烧烤钳从炸锅中小心地取出食材（例如，薯条）。



小心

- 在取出食材时，切勿将炸锅倾斜，因为炸篮可能会从炸锅中滑落。
- 烹饪过程结束后，炸锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，炸锅中可能会有蒸汽逸出。

食物表 - 大号炸锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。



食材	食物量	温度	时间（分钟）	注意
冷冻的薄薯条 (7x7 毫米/0.3x0.3 英寸)	800 克/28 盎司	200° C	28-31	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
自制炸薯条 (10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚)	800 克/28 盎司	180° C	30-40	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
冷冻炸鸡块	600 克/21 盎司	200° C	10-20	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	600 克/21 盎司	200° C	18-24	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材

汉堡包（约 150 克/5 盎司）	4 个肉饼	200° C	15-20	中途翻面
肉馅糕	1200 克/42 盎司	150° C	55-60	使用烘烤篮配件
无骨肉排（约 150 克/5 盎司）	4 个肉排	200° C	15-20	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
薄香肠（约 50 克/1.8 盎司）	10 片	200° C	11-15	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	10 个	180° C	27-32	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉（约 160 克/6 盎司）	5 块	180° C	15-25	中途翻面
全鸡	1200 克/42 盎司	180° C	50-60	
整条鱼（约 300 - 400 克/11 - 14 盎司）	3 条鱼	180° C	20-25	
鱼排（约 200 克/7 盎司）	5 块	160° C	25-32	
什锦蔬菜（切成大碎块）	1000 克/28 盎司	180° C	18-23	根据自己的口味设置烹饪时间炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
松饼（约 50 克/1.8 盎司）	9 片	160° C	13-15	使用松饼杯

蛋糕	500 克/18 盎司	140° C	35-40	配合配件烹饪锅使用，在取出之前请先确认熟度
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司)	6 个	200° C	6-8	
纯素食（新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼）	12 份	180° C	12-15	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
自制面包	550 克/28 盎司	150° C	33-35	使用 XL 烹饪和烤锅 面团形状应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件 在取出面包之前确认熟度



食物表 - 小号炸锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

食材	食物量	温度	时间（分钟）	注意
冷冻的薄薯条 （7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	300 克/11 盎司	200° C	28-30	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
自制炸薯条 （10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚）	300 克/11 盎司	180° C	30-38	炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
冷冻炸鸡块	300 克/11 盎司	200° C	20-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
冷冻春卷	300 克/11 盎司	200° C	20-23	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
汉堡包（约 150 克/5 盎司）	300 克/11 盎司	200° C	21-24	中途翻面
无骨肉排（约 150 克/5 盎司）	300 克/11 盎司	200° C	20-22	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
薄香肠（约 50 克/1.8 盎司）	6 片	200° C	13-17	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	5 个	180° C	28-30	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡胸肉（约 160 克/6 盎司）	3 块	180° C	20-25	中途翻面

整条鱼（约 300 - 400 克/11 - 14 盎司）	1 条	180° C	24-26	
鱼排（约 200 克/7 盎司）	2 块	160° C	25-32	
什锦蔬菜（切成大块）	400 克/14 盎司	180° C	12-25	根据自己的口味设置烹饪时间 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
松饼（约 50 克/1.8 盎司）	6 片	160° C	19-25	使用松饼杯
预焙圆面包（约 60 克/2 盎司）	3 个	200° C	6-8	
纯素食（新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼）	12 份	190° C	15-18	每份 40 克 新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼 炸制期间需摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次

采用预设在大号炸锅中进行空气煎炸

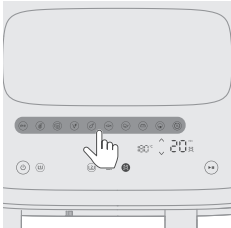
- 1

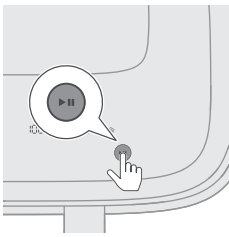
请按照“根据食物表在大号炸锅中进行空气煎炸”一章中的步骤 1 至 8 进行操作。
- 2

选择预设。

提示：

- 要更改为其他预设，请按后退按钮或取消选择预设按钮，然后选择所需的预设。





3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。

温度和时间指示灯停止闪烁。

请参阅下表，了解根据默认烹饪时间建议的食物量。



预设 - 大号炸锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
冷冻土豆类零食		800 克/28 盎司	200° C	28 分钟	- 冷冻土豆类零食，如冷冻炸薯条、薯角、炸薯格等。 摇晃提醒默认处于启用状态，会在烹饪过程中两次提示您摇晃炸锅。
肉排（牛排和猪排）		600 克/21 盎司	200° C	20 分钟	- 切片厚度为 2–2.5 厘米，每片 200 克/7 盎司。
纯素食（新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼）		12 份	180° C	12 分钟	- 每份 40 克 新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
新鲜土豆		800 克/28 盎司	180° C	30 分钟	- 使用粉状土豆 - 将土豆切块 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 ¼ 至 1 汤匙油。 - 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃炸锅。
鸡腿（禽肉）		8 - 10 个	180° C	32 分钟	- 每个鸡腿 120–130 克/4–5 盎司 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鱼肉（鱼类和海鲜）		600 克/21 盎司	180° C	23 分钟	- 整条鱼（带鱼皮），约 300 克/11 盎司

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
蔬菜		1000 克/35 盎司	180° C	22 分钟	- 切成大碎块 - 什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)
蛋糕		800 克/35 盎司	140° C	35 分钟	- 对于大号炸锅, 请使用 XL 烘焙篮配件 (199 x 189 x 80 毫米) - 对于小号炸锅, 请使用松饼杯
面包		500 克	180° C	35 分钟	- 使用 XL 烹饪和烤锅 - 面团形状应尽可能平坦, 以避免面包膨胀时触及加热元件 - 在取出面包之前确认熟度
复热			160° C	5 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间



预设 - 小号炸锅

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材, 仅供参考。如果未达到预期烹饪效果, 可调整烹饪时间。

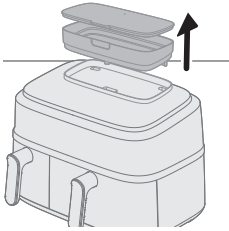
预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
冷冻土豆类零食		300 克/11 盎司	200° C	30 分钟	- 冷冻土豆类零食, 如冷冻炸薯条、薯角、炸薯格等。摇晃提醒默认处于启用状态, 会在烹饪过程中两次提示您摇晃炸锅。
肉排 (牛排和猪排)		400 克/14 盎司	200° C	22 分钟	- 切片厚度为 2-2.5 厘米, 每片 200 克/7 盎司

预设	图标	食物量	温度（默认）	时间（默认）	注意
纯素食（新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼）		8 份	190° C	15 分钟	- 每份 40 克 新鲜方便的纯素食类零食，如油炸鹰嘴豆饼 炸制期间摇晃、翻动或搅拌食材 2 至 3 次
新鲜土豆		300 克/11 盎司	180° C	35 分钟	- 使用粉状土豆 - 将土豆切块 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 ¼ 至 1 汤匙油。 - 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃炸锅。
鸡腿（禽肉）		4-5 个	180° C	36 分钟	- 每个鸡腿 120–130 克/4–5 盎司 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鱼肉（鱼类和海鲜）		300 克/11 盎司	180° C	25 分钟	- 整条鱼（带鱼皮），约 300 克/11 盎司
蔬菜		400 克	180° C	25 分钟	- 切成大碎块 - 什锦蔬菜（茄子、西葫芦、辣椒、洋葱）
蛋糕		6 块	150° C	20 分钟	- 对于小号炸锅，请使用松饼杯
面包		300 克	160° C	40 分钟	- 使用烘烤篮配件
复热		-	170° C	6 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间

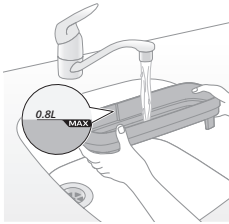
蒸制与空气煎炸功能

根据食物表进行蒸制与空气煎炸

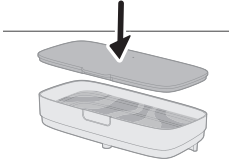
1 将水箱从产品中取出。



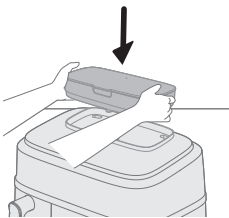
2 向水箱中注水。
请勿超过最高水位标记。



3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。

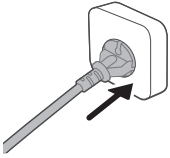


4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

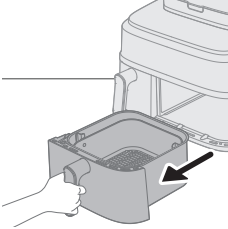


如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制与空气煎炸功能可能会被禁用。

5 将插头插入电源插座。

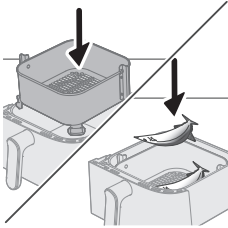


6 拉动手柄，将大号炸锅和炸篮从产品中一并取出。



7 将炸篮放入大号炸锅中。

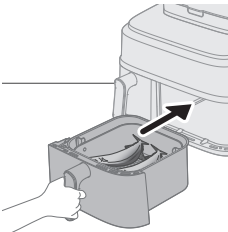
8 将食材放入炸篮。



注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。

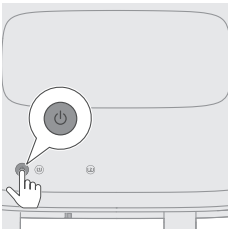
9 将炸锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

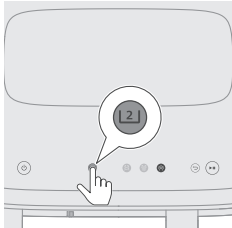


小心

- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰炸锅或炸篮，因为很烫。

10 按下电源开/关按钮以打开产品。

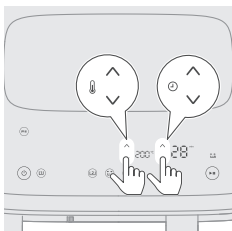




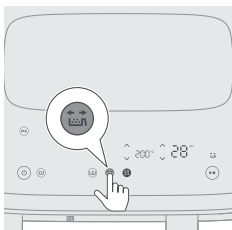
11 选择大号炸锅。



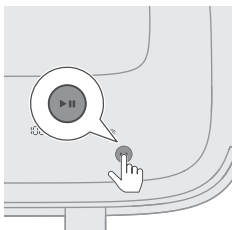
12 选择蒸制与空气煎炸功能。
右侧的时间和温度指示灯开始闪烁。



13 按温度升高/降低按钮和时间增加/减少按钮以选择所需的时间和温度（请参阅下方的“食物表”）。



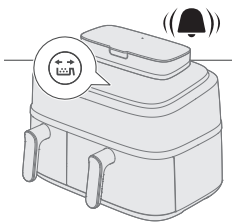
14 如果需要，请按下摇晃提醒按钮，以提醒您在烹饪过程中摇晃食物。



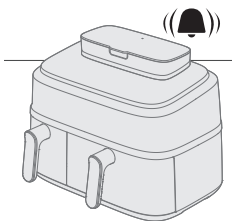
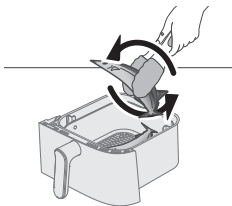
15 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。

注意

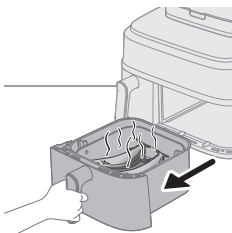
- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 如果显示屏上的温度和时间指示灯保持亮起且不闪烁，这意味着本产品在工作正常。烹饪 20 秒钟后，您会听到电机/风扇的声音，并看到产品背面冒出蒸汽。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



16 当听到摇晃提醒音时，将炸锅和炸篮一并取出并在水槽上方摇晃炸锅。然后，将炸锅放回产品中。



17 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



18 拉出炸锅，检查食材是否已熟透。

小心

- **Airfryer** 空气炸锅的炸锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出烤盘时，请务必将其置于隔热工作台面（例如，金属架）上。

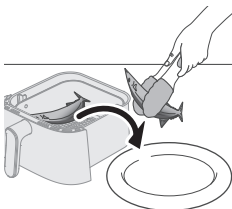
注意

- 如果食材仍需烹饪，只需将炸锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

19 用烧烤钳从烤盘中小心地取出食材。

小心

- 在取出食材时，切勿将炸锅倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有水溅出。
- 烹饪过程结束后，炸锅、炸篮、内腔和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，炸锅中可能会有蒸汽逸出。





食物表 - 大号炸锅

食材	食物量	温度	时间（分钟）	注意
新鲜土豆块	800 克/28 盎司	180° C	26-35	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	10 个	180° C	27-30	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鸡脯肉（约 200 克）	4 块	160° C	20-22	加入 10 克菜籽油
整条鱼（约 300 - 400 克/11 - 14 盎司）	3 条	200° C	18-21	炸制中途需摇晃、翻动或搅拌食材
鱼排（约 200 克/7 盎司）	5 块	160° C	20-21	加入 10 克菜籽油
什锦蔬菜	1000 克/35 盎司	200° C	19-21	根据自己的口味设置烹饪时间 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次
花椰菜	600 克/21 盎司	160° C	19-21	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次 加入 10 克菜籽油
胡萝卜	600 克/21 盎司	180° C	19-21	炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 次 加入 10 克菜籽油

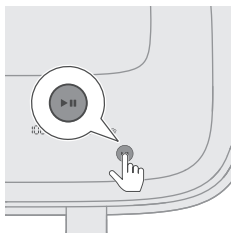
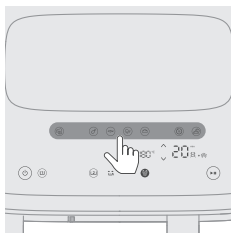
自制面包	550 克/19 盎司	180° C	30-35	使用 XL 烹饪和烤锅 面团形状应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件 在取出面包之前确认熟度
饺子	400 克/14 盎司	160° C	15-18	
全鸡	1200 克/42 盎司	180° C	50-60	

采用预设进行蒸制与空气煎炸

- 1 请按照“蒸制与空气煎炸功能 - 根据食物表进行蒸制与空气煎炸”一章中的步骤 1 至 12 进行操作。
- 2 选择预设。

提示

- 要更改为其他预设，请按下后退按钮或取消选择预设按钮，然后选择所需的预设。



- 3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



预设表

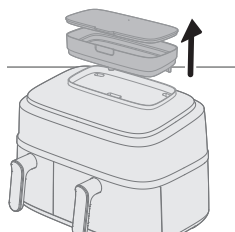
表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度 (默认)	时间 (默认)	注意
新鲜土豆		800 克 /28 盎司	180° C	26 分钟	- 使用粉状土豆 - 将土豆切块 - 在水中浸泡 30 分钟，滤干后加入 ¼ 至 1 汤匙油。 - 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃炸锅。
鸡腿 (禽肉)		8 - 10 个	180° C	27 分钟	- 每个鸡腿 120–130 克/4–5 盎司 - 炸制期间摇晃、翻动或搅拌
鱼肉 (鱼类和海鲜)		600 克/21 盎司	200° C	18 分钟	- 整条鱼 (带鱼皮)，约 300 克/11 盎司
蔬菜		550 克	160° C	19 分钟	- 根茎类蔬菜，如西兰花/花椰菜 - 默认情况下，已启用摇晃提醒，且在烹饪过程中会两次提示您摇晃炸锅。 - 如果您要烹饪什锦蔬菜 (茄子、西葫芦、辣椒、洋葱)，请将温度调整到 200°C
面包		500 克	180° C	30 分钟	- 使用XL号烹饪锅配件 - 面团形状应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件 - 在取出面包之前确认熟度
翻热		-	150° C	20 分钟	- 根据食材种类和食物量调整时间
饺子		400 克	160° C	15 分钟	-

蒸制功能

根据食物表进行蒸制

1 将水箱从产品中取出。

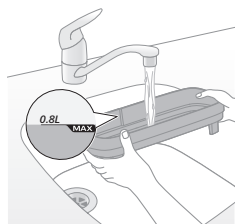


2 向水箱中注水。

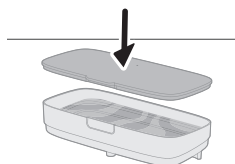
请勿超过最高水位标记。

蒸制食物所需的水量取决于食材类型和烹饪时间。

如果烹饪时间超过 50 分钟，可能需要在烹饪过程中重新为水箱加水。

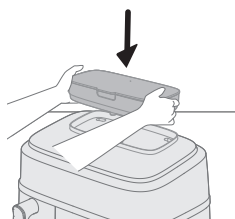


3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。

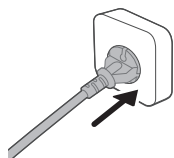


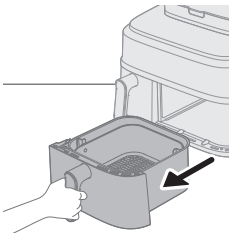
4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸制功能可能会被禁用。

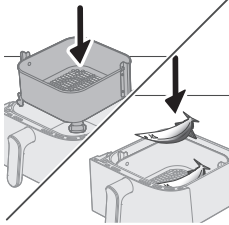


5 将插头插入电源插座。





6 拉动手柄，将大号炸锅和炸篮从产品中一并取出。



7 将炸篮放入大号炸锅中。

8 将食材放入炸篮。

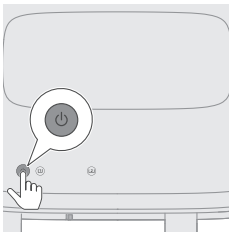
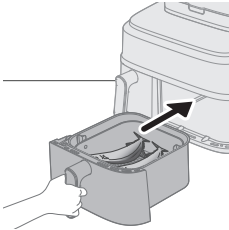
注意

- Airfryer 空气炸锅可用于烹饪各种食材。有关合适的份量和大概烹饪时间，请参阅“食物表”。
- 切勿超过“食物表”部分中标示的分量或将炸篮盛装过满，因为这可能影响最终的煎炸效果。

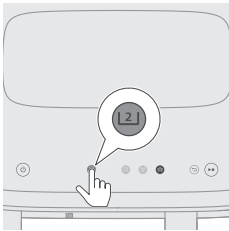
9 将炸锅放回 Airfryer 空气炸锅中。

小心

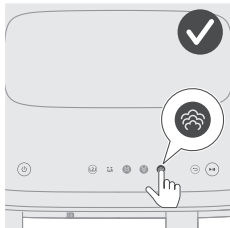
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰炸锅或炸篮，因为很烫。



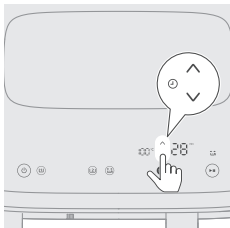
10 按下电源开/关按钮以打开产品。



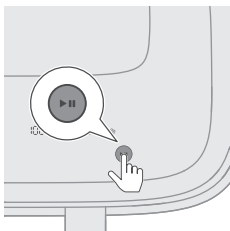
11 选择大号炸锅。



- 12 选择蒸制功能。**
右侧的时间指示灯开始闪烁。



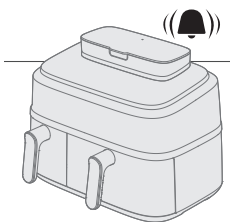
- 13 按下时间增加/减少按钮，以选择所需的时间。**



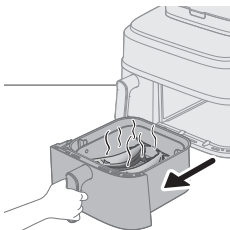
- 14 按启动/暂停按钮开始烹饪过程。**
温度和时间指示灯停止闪烁。

注意

- 最后一分钟的烹饪时间会以秒进行倒计时。
- 如果显示屏上的温度和时间指示灯保持亮起且不闪烁，这意味着本产品在正常工作。烹饪 20 秒钟后，您会听到电机/风扇的声音，并看到产品背面冒出蒸汽。
- 在烹饪过程中，您可以随时点按温度升降或时间增减按钮以更改烹饪设置。



- 15 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。**



- 16 拉出炸锅，检查食材是否已熟透。**

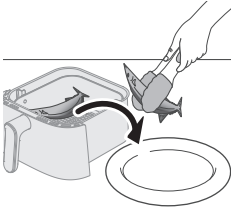
小心

- **Airfryer 空气炸锅的炸锅在烹饪后会很烫。从炸锅中取出烤盘时，请务必将其置于隔热工作台面（例如，金属架）上。**

注意

- 如果食材仍需烹饪，只需将炸锅推回 Airfryer 空气炸锅中，再将时间增加几分钟。

17 用烧烤夹从炸锅中小心地取出食材（如西兰花）。



小心

- 在取出食材时，切勿将炸锅倾斜，因为炸篮可能会滑落，还可能会有水溅出。
- 烹饪过程结束后，炸锅、炸篮、内腔和食材都会很烫。基于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的食材类型，炸锅中可能会有蒸汽逸出。



食物表 - 大号炸锅

食材	食物量	温度	时间（分钟）	注意
新鲜土豆块	800 克/28 盎司	100° C	28-35	
整个土豆（约 250-300 克/9-11 盎司）	4 个	100° C	45-55	
鸡腿（约 125 克/4.5 盎司）	10 个	100° C	30-40	
整条鱼（约 300 - 400 克/11 - 14 盎司）	3 条	100° C	18-22	
根茎类蔬菜（如西兰花）	600 克/21 盎司	100° C	10-14	
饺子	400 克/14 盎司	100° C	15-20	
排骨	300 克/11 盎司	100° C	30-35	使用特定大小的盘子
米饭	320 克/11 盎司	100° C	25-40	使用烹饪锅，如烤锅、硅胶托盘等 在锅中加入 320 毫升的水，米与水比例为 1:1.2

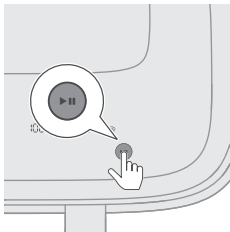
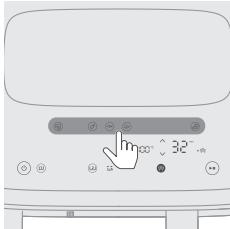
鸡胸肉（约 200 克/7 盎司）	4 块	100° C	20-30
芋头/红薯（约 100 克/3.5 盎司）	8 块	100° C	45-60

采用预设进行蒸制

- 1 请按照“蒸制功能”一章中的步骤 1 至 12 进行操作。
- 2 选择预设。

提示

- 要更改为其他预设，请按后退按钮或取消选择预设按钮，然后选择所需的预设。



- 3 按下开始/暂停按钮以启动烹饪过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



预设表

表中给出的烹饪时间适用于新鲜食材，仅供参考。如果未达到预期烹饪效果，可调整烹饪时间。

预设	图标	食物量	温度（默认）	时间（默认）	注意
新鲜土豆		800 克/28 盎司	100° C	35 分钟	- 将土豆切块
鸡腿（禽肉）		8 - 10 个，	100° C	40 分钟	- 每个鸡腿 120–130 克/4–5 盎司
鱼肉（鱼类和海鲜）		600 克	100° C	20 分钟	- 整条鱼（带鱼皮），约 300 克/11 盎司

预设	图标	食物量	温度（默认）	时间（默认）	注意
蔬菜		550 克	100° C	14 分钟	- 根茎类蔬菜，如花菜、西兰花等
蒸饺		400 克	100° C	20 分钟	-

自制炸薯条

要在 Airfryer 空气炸锅中自制美味炸薯条：

- 对于大号炸锅，您需要 800 克/28 盎司的去皮土豆；对于小号炸锅，需要 300 克/11 盎司的去皮土豆。
- 选择适合制作薯条的土豆品种，例如，新鲜（略带）软糯口感的土豆。
- 用热空气煎炸薯条时，最好分成几份，每份不超过 800 克/28 盎司，以便获得均匀的效果。与少放一些原料时相比，放入的原料量多时，口感会相对没那么松脆。

- 1 土豆去皮，切成条（10x10 毫米/0.4x0.4 英寸厚）。
- 2 将土豆条在盛水的碗中浸泡至少 30 分钟。
- 3 将碗倒空并在洗碗布或纸巾上沥干土豆条。
- 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 用手或开槽厨具将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。

注意

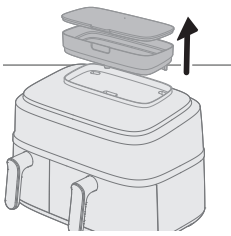
- 切勿倾斜碗来将所有土豆条一次倒入炸篮中，以防将多余的油倒入炸锅。
- 6 将土豆条放入炸篮。

清洁

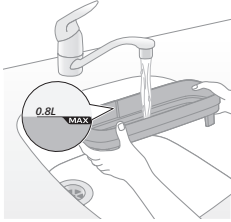
使用自动清洁程序

使用蒸汽清洁功能

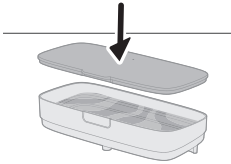
蒸汽清洁有助于溶解残留油脂，深度清洁大号炸锅。该清洁程序将持续 20 分钟，其中 15 分钟进行蒸汽清洁，5 分钟进行炸锅烘干。



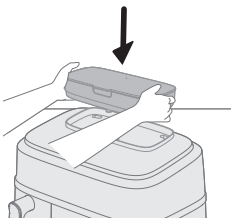
1 将水箱从产品中取出。



2 向水箱注水直至达到最高水位。

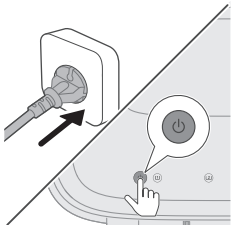


3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。

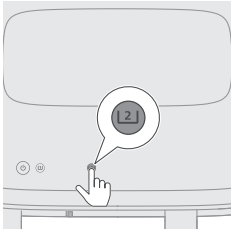


4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

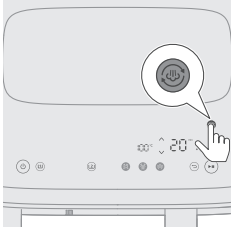
如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，蒸汽清洁功能可能会被禁用。



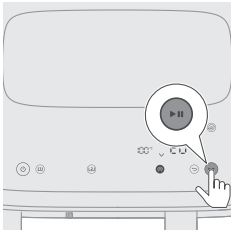
5 按下电源开/关按钮以打开产品



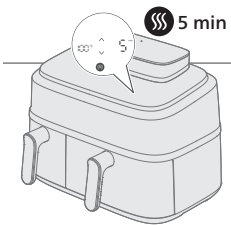
6 选择大号炸锅。



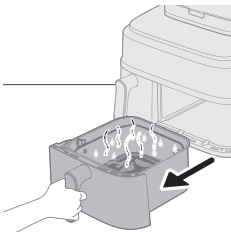
7 按下蒸汽清洁按钮以开始清洁右侧烹饪室。
右侧的时间指示灯开始闪烁。



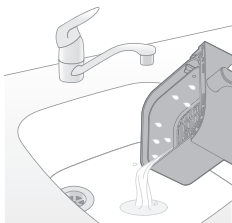
8 按下开始/暂停按钮以启动清洁过程。
温度和时间指示灯停止闪烁。



9 15 分钟后，产品会持续发出蜂鸣声，蒸汽清洁图标  会闪烁，直到您取出炸锅为止。
这表示清洁过程已完成，接下来将进入 5 分钟的烘干阶段。



10 取出并清空炸锅。



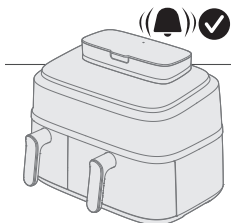
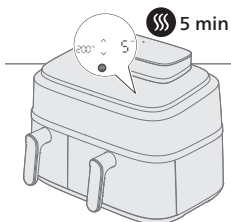
11 清洗炸篮和炸锅以去除残留物。

如果炸锅和炸篮中仍有油脂，用海绵蘸取洗洁精或洗涤剂进行擦洗，然后再次冲洗。

12 用抹布或厨房纸巾擦拭掉加热器周围的已溶解油脂。

使用“空气煎炸”或“蒸制与空气煎炸”功能时，加热器周围会积聚一些油脂。定期进行蒸汽清洁和擦拭将有助于产品顶部和内部保持清洁。

13 将炸锅放回产品中以自动启动烘干模式。



14 5 分钟后，您将听到蜂鸣声，这表示烘干程序已结束。

提示

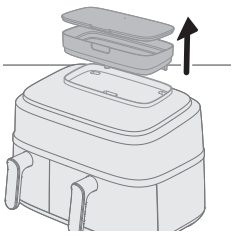
- 首次使用前或长时间未使用的情况下，我们建议您使用“蒸汽清洁”功能彻底清洁水圈和右侧烹饪内腔。

注意

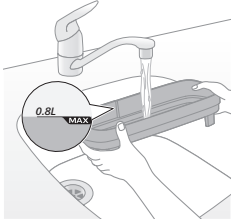
- 启动蒸汽清洁或除垢程序后，产品背面产生的水蒸汽可能比蒸制模式下更多，这意味着您将在墙上看到更多的凝结水。在启动这两个程序之前，请确保：1) 出风口不要直接对着插座；2) 不要将其他厨房电器放在本产品旁边；3) 将本产品放置在离墙 20 厘米的地方，以减少墙面上形成的凝结水。

使用除垢功能

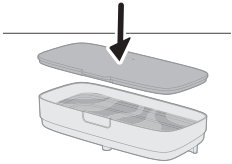
每使用蒸制模式 10 小时，除垢图标 ☹️ 就会闪烁，提醒您需要运行除垢程序。除垢功能有助于清除产品自带水系统中沉积的水垢，延长产品使用寿命。



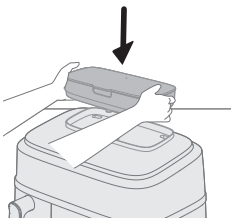
1 将水箱从产品中取出。



2 向水箱注水直至达到最高水位。

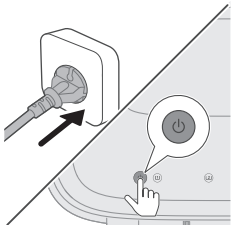


3 将水箱的盖子盖好，以避免漏水。



4 将水箱放入产品顶部的凹槽中，并向下按压以确保其固定到位。

如果水箱未放好，水将无法流入蒸汽发生器。这将会导致“无水”图标  闪烁，并可能会导致风扇和电机发出奇怪的噪音。在这种情况下，除垢功能可能会被禁用。



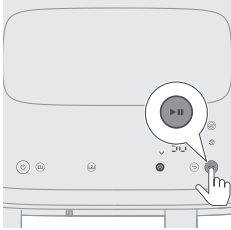
5 按下电源开/关按钮以打开产品



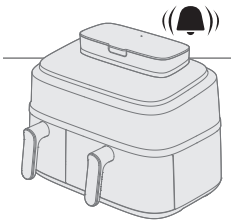
6 选择大号炸锅。



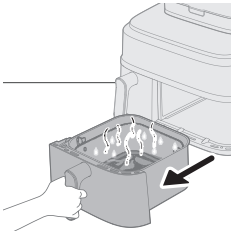
7 长按蒸汽清洁按钮 3 秒钟以上，直到除垢图标  出现并闪烁。
右侧的时间指示灯开始闪烁。



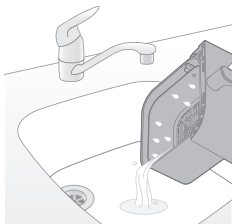
8 按下开始/暂停按钮即可开始除垢。
时间指示灯停止闪烁。



9 等待 50 分钟直到听到蜂鸣声，这表示除垢程序已结束。



10 取出大号炸锅。



11 倒掉脏水。

12 冲洗炸锅和炸篮并晾干。用干布或厨房纸巾擦拭烹饪室。

建议使用蒸汽清洁功能清洗内部水路并烘干炸锅。

注意

- 当图标  闪烁时，最好及时除垢；否则，水垢可能会在水圈内积聚并导致堵塞。
- 如果您希望稍后除垢，可以跳过此提醒。在下次打开 Airfryer 空气炸锅时，您将会再次收到除垢提醒。
- 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）的除垢液，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。
- 如果您所在地区经常使用硬水，您可能需要更频繁地对本产品进行除垢。

常规清洁

警告

- 开始清洁之前，请完全冷却炸篮、炸锅以及产品内部。
- 产品的炸锅、炸篮具有不粘涂层。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。

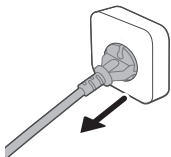
每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后，清除炸锅底部的油和油脂。

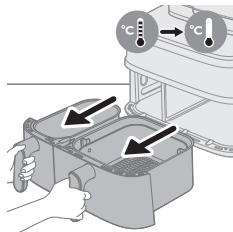
如果有蒸汽积聚在蒸汽孔内部或表面周围，请用柔软的干布擦拭。

- 1** 按电源开/关按钮关闭产品，从电源插座上拔下插头，让产品冷却。

提示

- 取出炸锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。





2 清除炸锅底部多余的油或油脂。

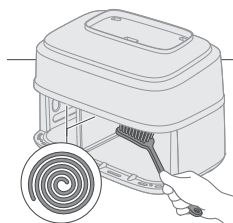
3 用洗碗机清洗炸锅和炸篮。您也可以用热水、清洁剂和非研磨性海绵进行清洁（请参阅“清洁表”）。

提示

- 如果食物残渣粘在炸锅或炸篮上，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得松软，更容易去除。确保使用可以溶解油和油脂的清洁剂。如果炸锅或炸篮仍有油脂残留，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，可以使用食品级强力去油剂清洗。
- 如有必要，可使用软到中等硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。请勿使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能会损坏加热元件上的涂层。



4 为防止刮擦，请用平展、洁净的软布轻轻擦拭产品外部（包括蒸汽孔、表面等）和内部。先用略湿的软布擦拭，如有必要，再使用干布擦拭。



5 用清洁刷清洁加热元件，以去除所有食品残渣。



6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

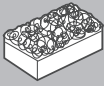
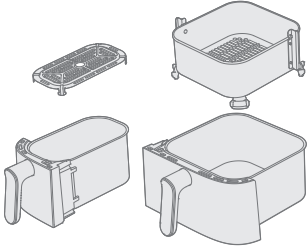
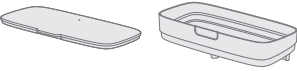
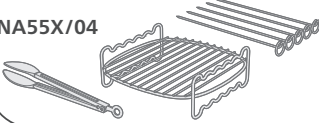
注意

- 如果您在清洁过程中无意拉出位于大小炸锅之间的分隔板，请确保将其正确放回。

提示

- 如果食品残留物粘在炸锅上，您可以使用“蒸汽清洁”这一自动清洁程序来软化残留物，以便更轻松地清洁产品（请参阅“使用自动清洁程序”）。

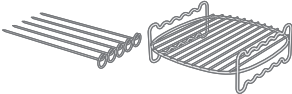
清洁表

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

附件（仅NA55X/03和NA55X/04配备）

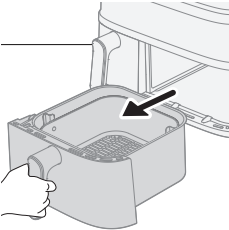
使用双层烘烤架

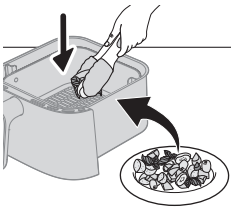
以下型号配备双层烘烤架和串肉扦：NA55X/03。



双层烘烤架是一种实用的配件，可以分两层制作美食，但它只能与大号炸锅搭配使用。

- 1 将大号炸锅从产品中取出。

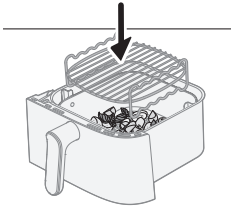




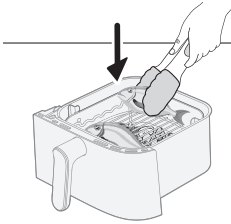
2 将所需食材放入炸篮中。

注意

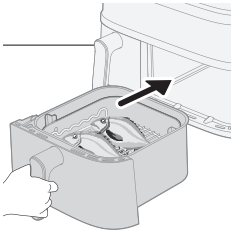
- 请参阅下面的食物表，了解推荐用双层烘烤架烹饪的食物。



3 将双层烘烤架放在炸篮中食物的顶部。



4 将第二部分食物放到双层烘烤架上。



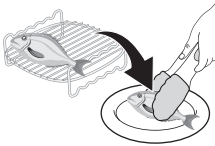
5 将炸锅插入产品中，并按照下表中的说明调整时间和温度。准备就绪后，按下开始按钮。

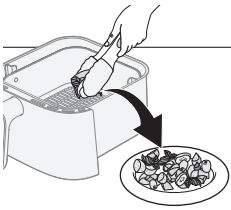
菜肴	重量 (原材料)	烹饪时间	温度	注意
冷冻炸鸡块	300 克/11 盎司	17-20 分钟	180° C	
冷冻的细薯条	400 克/14 盎司			

冷冻鸡翅	450 克/16 盎司	16-20 分钟	200° C		
冷冻汉堡鸡肉饼	350 克/12 盎司				
玉米棒	800-1000 克/28-35 盎司	24-28 分钟	180° C	-	3 根玉米棒
薯角	500 克/18 盎司				
鲷鱼	500-600 克/18-21 盎司	18-20 分钟	200° C	-	2 条整鱼
烤土豆（分成四等分）	350 克/12 盎司				
整个的蘑菇	200 克/7 盎司	12-14 分钟	200° C		
带皮大虾	400 克/14 盎司				
烤奶酪或豆腐	250 克/9 盎司	15-18 分钟	180° C	-	烤奶酪或豆腐时需中途翻面
什锦蔬菜	500 克/18 盎司				

注意

- 表中列出的适合顶层的食物应放置在双层烘烤架的顶层，适合第二层的食物应放置在底层。





- 6 烹饪过程完成后，请使用烤箱专用手套和夹子小心地将食物从炸篮中取出。

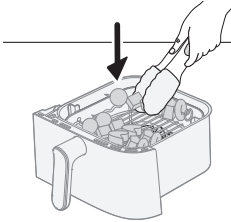
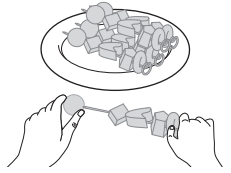
小心

- 取出双层烘烤架时要小心，因为它在烹饪过程中会变得很烫。

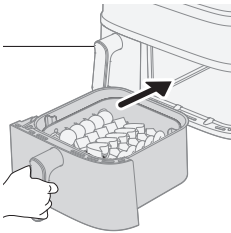
使用串肉扦

串肉扦可以与双层烘烤架搭配使用。

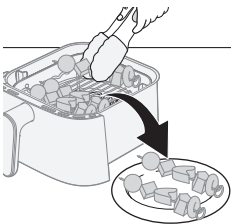
- 1 将所需的肉类和蔬菜穿到串肉扦上。



- 2 将烤串放入双层烘烤架上的指定凹槽中。



- 3 把炸锅放回产品内。
- 4 根据指定表设置时间和温度，然后开始烹饪过程。



- 5 烹饪完成后，请使用烤箱专用手套和夹子小心地将食物从炸篮中取出。

有关烹饪时间和温度的具体建议，请参阅下表。

炸篮内容物	每份数量	烹饪时间	温度	注意
-------	------	------	----	----

5 串食物	5 串			- 将什锦蔬菜放在炸锅底部，将烤串放在双层烘烤架顶部上。
什锦蔬菜	500 克	15-18 分钟	180° C	

使用早餐套件

以下型号配备早餐套件：NA55X/04。

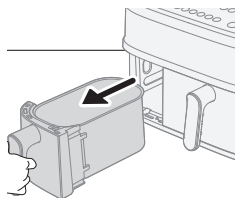


早餐套件可同时烹制多达四个鸡蛋和四片吐司。

小心

- 为了安全地将煎好的鸡蛋和吐司从早餐套件中取出，请始终使用夹子，以避免任何潜在的烫伤风险。

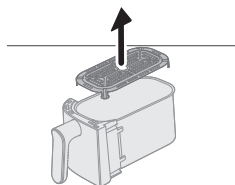
1 将小号炸锅从产品中取出。



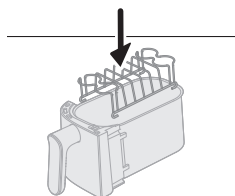
2 将底盘从炸锅中取出。

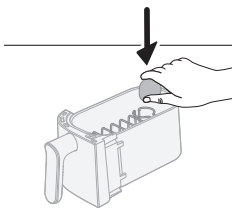
注意

- 如果未卸下底盘，吐司片可能会不好装入炸锅中。



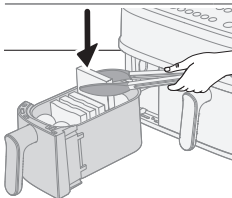
3 将早餐套件放入小号炸锅里。





- 4 往早餐套件中放最多四个鸡蛋，然后将炸锅重新插入产品。
- 5 根据下面的食品表调整时间和温度，然后按下开始按钮。

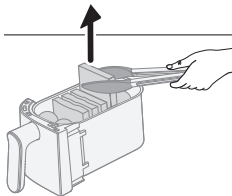
早餐套件	份量	烹饪时间	温度	注意
全熟鸡蛋	4 个鸡蛋	10-12 分钟	180° C	- 先煎鸡蛋。在烹饪过程中加入吐司。
溏心鸡蛋	4 个鸡蛋	8-10 分钟		
吐司	5 片	5-6 分钟		



- 6 在烹饪过程中，将烤吐司片添加到早餐套件中，然后继续烹饪。

提示

- 考虑启用摇晃提醒功能，以免忘记添加吐司。
- 如果吐司太大不好放入锅中，请将其对半切开。



- 7 烹饪完成后，使用夹子小心地将鸡蛋和吐司取出。
请参阅下面的食物表，了解具体的烹饪时间和温度。

存储

- 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。
- 3 将电源线缠绕在产品背面的指定电线扣环上。

注意

- 搬运 Airfryer 空气炸锅时，请务必水平握持，防止炸锅意外滑落，以免造成损坏。

- 在搬运和/或存放产品之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件（例如，可拆卸底部滤网等）已固定到位。

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 查阅常见问题解答列表，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
在使用过程中，产品的外部会发热。	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、炸篮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： 
		只要您注意发热区域并且避免触摸，本产品在使用时就处于安全状态。
我自制的炸薯条没有达到我预期的口感。	您没有使用合适的土豆品种。	为获得理想效果，请使用新鲜的粉质土豆。如果您需要贮存土豆，请勿将其存放在低温环境中（例如冰箱）。选择包装上注明适合煎炸的土豆。
	炸篮中的食材量太多。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。
	某些食材在烹调过程中需要中途摇晃。	请按照用户手册中的说明制作自制炸薯条。

问题	可能的原因	解决方法
无法启动 Airfryer 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。	Airfryer 空气炸锅功率较高。请尝试其他插座并检查保险丝。
	开/关按钮尚未激活。	请用拇指按开/关按钮，确保手指触碰整个按钮。
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 空气炸锅的炸锅内部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/或推入炸篮的过程中）。	您可以采用合适的方式将炸篮放入锅中，以此预防损坏。如果以一定角度放入炸篮，其侧面可能会碰撞炸锅壁，这会造成小涂层脱落。如果发生这种情况，请注意，这不会造成任何危害，因为使用的与食品直接接触的材料均为食品安全级。注意：请避免使用粗糙的清洁工具（例如，金属板刷、硬刷）清洁空气炸锅。
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。
	炸锅内还残留上次使用后的油脂。	白烟是由炸锅中油脂残留物加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁炸锅和炸篮。
	面包屑或涂层未正确粘附在食物上。	空气中的小片面包屑会产生白烟。将面包屑或涂层紧紧地按压在食物上，以确保其附着到食物上。
	煎炸的油脂会溅出腌料、液体或肉汁。	放入炸篮前，请用厨房纸将食材上多余腌料、汁水吸干。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E1”。	设备已损坏/出现故障。	请致电飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
	您的 Airfryer 空气炸锅可能存放在一个太冷的位置。	如果您的设备是在较低的环境温度下存放的，请将它升温到室温至少 15 分钟，然后重新插电。 如果您的显示屏仍显示“E1”，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
Airfryer 空气炸锅上的屏幕显示“E4-E12”。	设备可能出现故障。	尝试拔出插头，再重新插入设备。如果这不起作用，请拨打飞利浦服务热线或联系您所在国家/地区的客户服务中心。
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）。	此声音是正常现象和预期效果。如果声音变大或发生明显变化，请联系飞利浦支持中心以获取更多建议。
烹饪后，烹饪室中有水。	在烹饪过程中，Airfryer 空气炸锅会产生蒸汽。蒸汽会凝结在食物和烹饪室的内壁上。烹饪后，凝结水会留在烹饪室中。	烹饪后，烹饪室中留有一定量的水，这是正常现象。只需使用湿布将其擦掉即可。
 总是闪烁	水箱中没有水	向水箱中加水。
	水箱未放好	将水箱放入凹槽中并向下按压以将其固定到位，然后按下开始/暂停按钮。
	水管堵塞	联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取进一步的支持服务。
 总是闪烁	这是在提醒您进行除垢	执行除垢过程。请参阅“除垢”一章。

问题	可能的原因	解决方法
在进行蒸制、蒸汽清洁、除垢的过程中，墙面上可能会出现一些凝结水	这是正常现象，水蒸汽会从右侧的出风口溢出，并被风扇吹到墙面上	请将本产品放置在距离墙 20 厘米的地方，而且不要将产品的右侧出风口直接对着插座，以避免引发电气问题。 请不要将其他厨房电器放在产品附近。 请用抹布擦干。
产品好像漏水了	产品内部漏水（如水管泄漏）	联系您所在国家/地区的客户服务中心，以获取进一步的支持服务。
	产品因外力作用而破裂或变形	
	水箱漏水	取出水箱，然后再重新装好水箱 检查水箱是否有裂缝，并联系您所在国家/地区的客户服务中心
蒸汽不足	水箱中水量不足	检查水箱以确保水量充足。
	水箱未正确插入	将水箱放入凹槽中并向下按压以将其固定到位，然后按下开始/暂停按钮。
	产品顶部凹槽中的注水口很脏/堵塞	清洗注水口。
	蒸汽发生器堵塞或蒸汽管道泄漏	如果产品已使用了较长的一段时间，您可能需要对蒸汽发生器进行除垢和清洁。启动除垢程序。 如果仍然无法解决问题，请联系客户服务中心

问题	可能的原因	解决方法
启动蒸制、蒸制与空气煎炸、蒸汽清洁、除垢程序后，风扇或电机未发出声音，但温度和时间指示灯亮起且不闪烁	这是正常现象。产品在正常工作。	等待 20 秒以上，然后再次检查是否仍存在这种现象。
在进行蒸制、蒸汽清洁、除垢的过程中，未使用的插座上出现凝结水	产品距离未使用的插座过近	建议调整产品位置或使用插座防尘盖，以避免凝结水在未使用的插座中积聚。

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



100 % recycled paper
100 % papier recyclé