

PHILIPS

HD920X

用户手册

目录

重要信息	3
产品简介	5
基本说明	5
首次使用之前	7
使用准备	7
使用本产品	7
食物表	7
空气煎炸	9
自制炸薯条	11
清洁	12
清洗表	13
存储	13
回收	14
保修和支持	14
故障排除	14

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

- 始终将食材放置在炸篮中煎炸，以免接触到加热元件。
- 产品正在工作时，不要盖住其进风口和出风口。
- 切勿在煎锅中倒油，因为这可能导致火灾危险。
- 不要将本产品浸入水或其它液体中，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。
- 切勿放入超出炸篮规定上限的食物量。
- 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，并且没有食物卡在其中。

警告

- 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。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦、飞利浦授权的服务中心或类似的专职人员来更换。
- 本产品适合由 8 岁或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。不要让儿童进行清洁和保养，除非儿童年龄已超过 8 岁且在有人监督的情况下。
- 应将产品及其线缆置于 8 周岁以下儿童触及不到的地方。
- 不要让电源线接触到高温的表面。
- 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。
- 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。切勿在本产品上放置任何物品。
- 请勿将本产品用于本用户手册中说明以外的任何其他用途。



- 在利用热空气煎炸期间，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。当您煎炸产品时，请小心高温蒸汽和热气。
- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。
- 使用过程中，Airfryer 空气炸锅中的煎锅、炸篮和附件会变得很热。操作时请小心。
- 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。
- 切勿在产品中使用轻质原料或烘焙纸。
- 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。
- 产品使用时必须有人看管。
- 如果看到产品中冒出黑烟，请立即拔掉产品插头。等到不再冒烟时，再从产品中拉出煎锅。
- 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。
- 切勿用浸湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 本产品的设计使用环境温度应为 5°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。
- 本产品应送往由飞利浦授权的服务中心检查或修理。请不要尝试自行修理产品，否则产品维修保证书将失效。
- 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。
- 一定要在干燥、稳固、平整且水平的表面上放置和使用本产品。
- 使用后务必拔下产品的插头。
- 在处理或清洁产品之前，必须先让产品冷却大约 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。烧焦的部分应该丢弃。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）。
- 清洁烹饪腔上方区域（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。
- 始终确保掌控 Airfryer 空气炸锅。
- 烹饪高脂肪食物时，Airfryer 空气炸锅可能会冒烟。

电磁场 (EMF)

本飞利浦产品符合所有有关电磁场的适用标准和法规。

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 Airfryer 空气炸锅是一款采用特殊高速空气循环技术的 Airfryer 空气炸锅，只需少量油或不用油即可炸制您喜爱的食物，同时减少 90% 的脂肪量。

飞利浦高速空气循环技术的食物烹饪效果就如同我们的海星设计一样出色，让您从第一口到最后一口都能畅享美味。

现在，您可以享用完美烹制的油炸食物 – 外酥里嫩 – 煎炸、烧烤、烘焙和烘烤，以健康、快速且简便的方式烹调各种美食佳品。

有关更多灵感、食谱以及 Airfryer 空气炸锅的相关信息，请访问 **www.philips.com/kitchen** 或下载免费的 IOS® 或 Android™ 版 NutriU 应用程序。

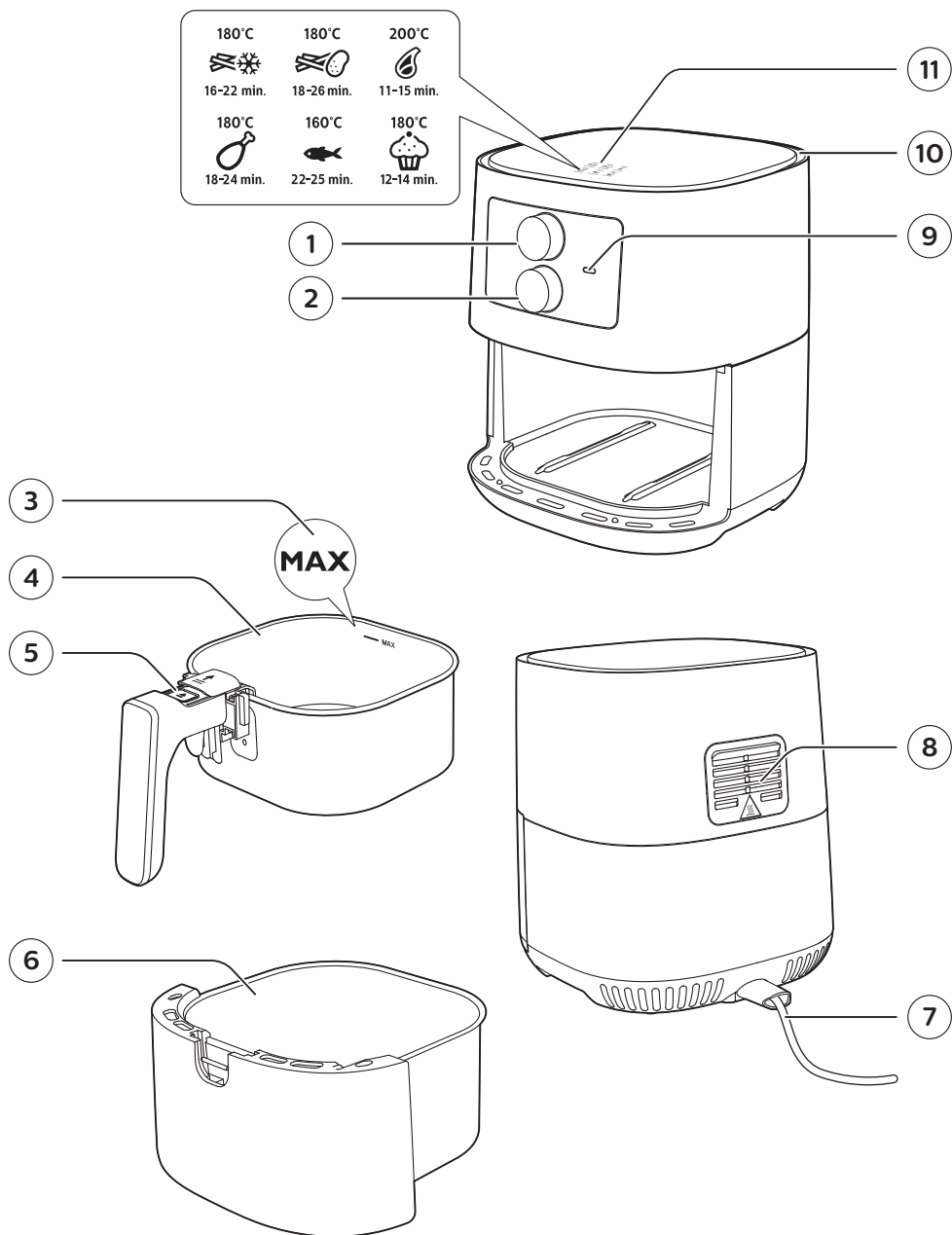
*NutriU 应用程序也可能在您所在的国家/地区无法使用。

在这种情况下，请访问您当地的飞利浦网站了解相关信息。

基本说明

- 1 定时器旋钮
- 2 温度旋钮
- 3 MAX (最大) 指示
- 4 蒸篮
- 5 炸篮拆卸按钮
- 6 煎锅
- 7 电源线
- 8 出风口
- 9 电源指示灯
- 10 进风口
- 11 食物表格

6 简体中文



首次使用之前

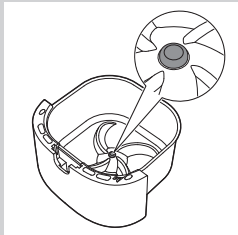
- 1 拆掉所有包装材料。
- 2 去除产品上的不干胶或标签（如果有）。
- 3 首次使用之前，请根据清洁章节中的说明彻底清洁本产品。

使用准备

- 1 将本产品置于稳固、水平、平整且隔热的表面上。

注意

- 请勿在产品上方或两侧放置物品。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。
- 将橡胶塞留在煎锅中。请勿在烹饪之前将其取出。



使用本产品

食物表

下表可帮助您为要烹饪的各种食物选择基本设置。

注意

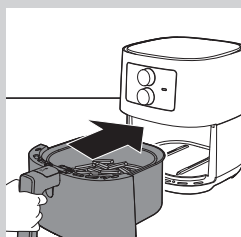
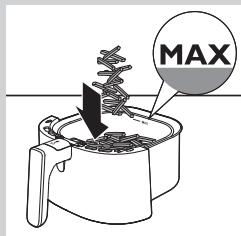
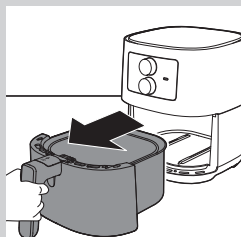
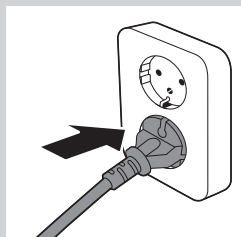
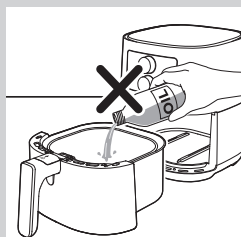
- 请记住这些设置仅供参考。由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供理想设置。
- 制作大量食物时（例如，炸薯条、对虾、鸡腿、冷冻点心）时，为获得出色效果，请将炸篮中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
冷冻的薄薯条（7x7 毫米/0.3x0.3 英寸）	200-500克 / 7-18 盎司	16-22	180°C/350°F	· 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次
自制炸薯条（10 x 10 毫米/0.4 x 0.4 英寸厚）	200-500克 / 7-18 盎司	18-26	180°C/350°F	· 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次
冷冻炸鸡块	200-600 克/7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	· 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
冷冻春卷	200-600 克/7-21 盎司	10-15	200°C/400°F	· 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
汉堡（约 150 克/5 盎司）	1-3 个肉饼	15-20	200°C/400°F	
肉馅糕	800 克/28 盎司	50-55	150°C/300°F	· 使用烘烤篮配件

8 简体中文

原料	最小 - 最大份量	时间 (分钟)	温度	注意
无骨肉排 (约 150 克/5 盎司)	1-2 块肉排	11-15	200°C/400°F	· 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
薄香肠 (约 50 克/1.8 盎司)	1-6 片	9-13	200°C/400°F	· 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡腿 (约 125 克/4.5 盎司)	2-6 块	18-24	180°C/350°F	· 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
鸡胸肉 (约 160 克/6 盎司)	1-3 块	20-25	180°C/350°F	
整条鱼 (约 300-400 克/11-14 盎司)	1 条鱼	15-20	200°C/400°F	
鱼排 (约 200 克/7 盎司)	1-3 (1 层)	22-25	160°C/325°F	
什锦蔬菜 (切成大碎块)	200-600 克/7-21 盎司	10-20	180°C/350°F	· 根据自己的口味设置烹饪时间 · 炸制中途需摇晃、翻动或搅拌原料
松饼 (约 50 克/1.8 盎司)	1-7	12-14	180°C/350°F	· 使用松饼杯
蛋糕	500 克/18 盎司	50-60	160°C/325°F	· 使用蛋糕烤盘
预焙圆面包 (约 60 克/2 盎司)	1-4 片	6-8	200°C/400°F	
自制面包	500 克/18 盎司	50-60	150°C/300°F	· 使用烘烤篮配件 · 外形应尽可能平坦，以避免面包膨胀时触及加热元件。

空气煎炸



！ 警告

- 该款Airfryer 空气炸锅采用热空气加热。请勿在煎锅中倒入油、油脂或任何其他液体。
- 请勿触摸高温表面。使用手柄或旋钮。用隔热手套握持热煎锅。
- 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。这是正常的。
- 无需预热本产品。

1 将插头插入墙上插座。

2 拉动把手，将带有炸篮的煎锅从产品中取出。

3 将原料放入炸篮。

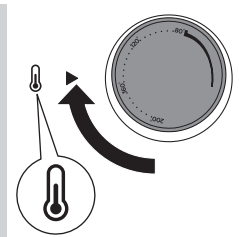
≡ 注意

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

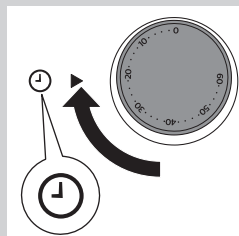
4 将煎锅和炸篮放回 Airfryer 空气炸锅中。

！ 警告

- 未放入炸篮时切勿使用煎锅。
- 在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触碰煎锅或炸篮，因为它们很烫。



5 将温度旋钮调至所需的温度。



6 将定时器旋钮转到所需烹调时间，以启动产品。

注意

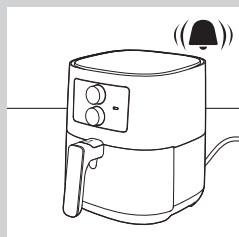
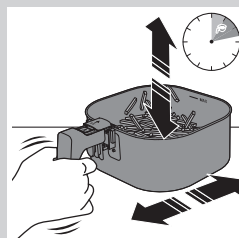
- 请参阅提供了不同类型食物基本烹饪时间的食物表。

提示

- 在烹饪过程中，如果需要更改烹饪温度或时间，请将控制旋扭转到所需的设置。

注意

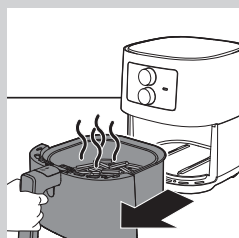
- 某些食材在烹调过程中需要中途摇晃或翻动（请参阅“食物表”）。要翻动食材，请拉出带有炸篮的煎锅，将其置于隔热的工作台上，掀开锅盖，按下炸篮拆卸按钮以取出炸篮，然后在水池上方摇晃炸篮。然后，将炸篮放回煎锅中，将其滑入产品中。
- 如果将定时器设为烹饪时间的一半，当您听到定时器响铃时，表明应该摇晃或翻动食材。请确保将定时器重置为剩余烹饪时间。



7 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，请将计时器旋钮旋至 0（逆时针）；与顺时针转动相比，这需要稍微多用一些力气。



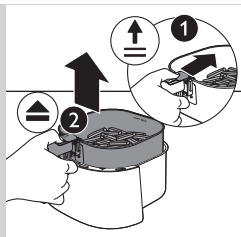
8 拉出煎锅，检查食材是否已熟透。

警告

- Airfryer 空气炸锅的煎锅在烹饪后会很烫。将煎锅从设备中取出时，务必将其置于隔热的工作台上（例如，三脚架）。

注意

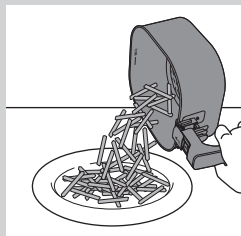
- 如果食材仍需烹饪，只需握住手柄将煎锅滑回 Airfryer 空气炸锅中，再等几分钟即可。



9 要倒出体积较小的食材（例如炸薯条），请先掀开锅盖，按下炸篮拆卸按钮，然后将炸篮提出煎锅。

！ 警告

- 烹饪过程结束后，煎锅、炸篮、内壳和食材都会很烫。煎锅中可能会有蒸汽逸出，这取决于 Airfryer 空气炸锅中烹饪的原料类型。



10 将炸篮中的食材全部倒入碗或碟中。务必将炸篮从煎锅中取出以便倒空，因为煎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来。
- 食材中多余的油份或油脂将收集在煎锅底部。
- 在烹饪完每批原料后或在摇晃或更换煎锅中的炸篮之前，您可能要小心地倒掉煎锅内多余的油或油脂，这取决于所烹饪的原料类型。将炸篮置于耐热表面上。戴上隔热手套，倒掉多余的油或油脂。将炸篮放回煎锅中。

在一批原料烹饪完毕后，Airfryer 空气炸锅可随时开始烹饪下一批原料。

≡ 注意

- 如果想烹饪下一批食材，请重复执行步骤 3 至 10。

自制炸薯条

使用 Airfryer 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 500 克/18 盎司，以便获得均匀的效果。大薯条的松脆度往往不如小薯条。
- 1 将土豆削皮并切成小条（1x1 厘米/0.4 x 0.4 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

- 不要一次性将所有土豆条从碗里倒入炸篮，这样可以防止在煎锅内存留过多的油份。

6 将土豆条放入炸篮。

7 炸土豆条，同时在空气煎炸过程中翻动 2-3 次炸篮。

清洁

警告

- 在开始清洁之前，请完全冷却炸篮、煎锅以及产品内部。
- 煎锅、炸篮和产品内部均覆有不粘涂层。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煎锅底部的油和油脂。

1 将定时器旋钮旋至 0，从墙上插座上拔下插头，并让产品冷却。

提示

- 取出煎锅和炸篮，让 Airfryer 空气炸锅更快冷却。

2 将煎锅底部的油脂或油处理掉。

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

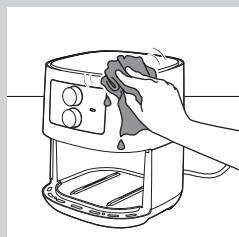
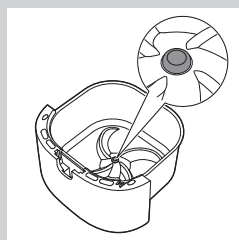
注意

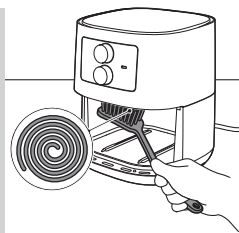
- 将带橡胶塞的煎锅放在洗碗机中。请勿在清洁之前取出橡胶塞。

提示

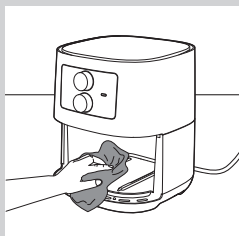
- 如果食物残渣粘在煎锅或炸篮上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果煎锅或炸篮上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。

4 用湿布擦拭产品的外部。





5 用清洁刷清洁加热元件，以去除任何食品残渣。



6 用热水和非磨蚀性海绵清洗产品内部。

清洗表

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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。



注意

- 如需搬运Airfryer 空气炸锅，请务必保持其水平。此外，请确保握住产品前部的煎锅，如果不小心向下倾斜，炸篮可能会从产品滑出。这有可能造成这些部件损坏。
- 在进行搬运和/或存放之前，请务必确保 Airfryer 空气炸锅的可拆卸部件已固定到位。

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

如果您需要信息或支持，请访问 www.philips.com/support 或阅读单独的全球保修卡。

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，煎锅、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，本产品在使用时就绝对安全。
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。
	炸篮中的食材量太多。	按照本用户手册第 11 页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。	按照本用户手册第 11 页的说明制作自制炸薯条。
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 空气炸锅具有较高的功率。请尝试其他插座并检查保险丝。

问题	可能的原因	解决办法
我的 Airfryer 空气炸锅内有一些剥落点。	Airfryer 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/或插入炸篮的过程中）。	您可以通过将炸篮妥善地向下放入煎锅来防止出现损坏。如果您倾斜着插入炸篮，其侧面可能会碰撞煎锅壁，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，因为我们使用的所有材料都是食品级安全材料。
从产品中冒出白烟。	您在烹饪富含脂肪的食材。	您可以小心地倒掉煎锅内的多余油份或油脂，然后继续烹饪。
	煎锅中还残留了上次使用后的油脂。	白烟是由于油脂在煎锅中加热而产生的。确保您在每次使用后都彻底地清洁煎锅和炸篮。
	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。	放入炸篮之前将食物拍干。



规格如有更改，恕不另行通知
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
保留所有权利。