PHILIPS

HD9060




# 用户手册

使用产品前请仔细阅读本使用说明书
保留备用

出版日期：2023-03-03

© 2023 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
保留所有权利
3000.108.9662.1

**PHILIPS**

产品 ：飞利浦电烤箱（空气炸锅）
型号 ：HD9060
额定电压 ：220V~
额定频率 ：50Hz
额定输入功率 ：1300W
生产日期 ：请见产品本体
产地 ：中国安徽宣城

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 制造

## 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。
- 始终将食材放置在烤架中煎炸，以免接触到加热元件。
- 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。
- 切勿放入超出烤架规定上限的食物量。
- 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器系统操作。
- 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)

图 1



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。
- 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。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）。
- 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）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。
- 制作烤虾前，请剪去虾须，避免使用活虾，以免食材接触发热盘。
- 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

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

## 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，炸锅、烤架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。 |
| | 烤架中的食材量太多。 | 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。 |
| 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。 |
| | 烤架没有正确放置在炸锅中。 | 确保烤架正确插入到炸锅底部，否则食材可能过于接近加热元件从而导致烤焦。 |
| 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。 | 放入烤架之前将食物拍干。 |

**食品接触用飞利浦电烤箱（空气炸锅）HD9060 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 GB 4806.1-2016 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<br>镀层：铝合金 | 锅、烤架 | GB 4806.9-2016 | |
| | 不锈钢<br>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 | GB4806.7-2016 | |
| 硅橡胶 | | 烤架硅胶垫 | GB4806.11-2016 | |

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 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 定时器 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电机 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 加热管 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 接线端子 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 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。

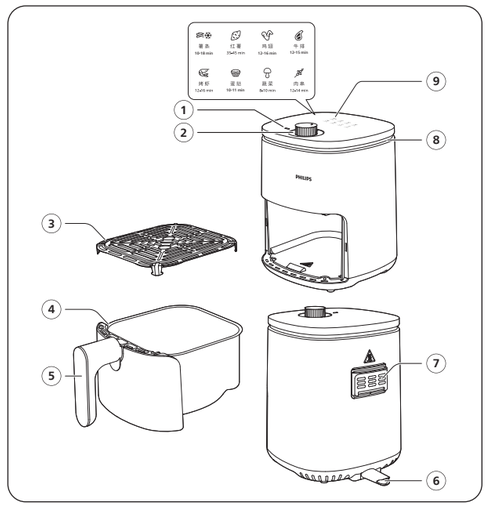


* 该表格中所显示的“有害物质”在产品正常使用情况下不会对人身和环境产生任何伤害。
* 该表格中所显示的“有害物质”及其存在的部件向消费者和回收处理从业者提供相关物质的存在信息，有助于产品废弃时的妥善处理。

## 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 工作指示灯
② 时间旋钮
③ 烤架
④ 炸锅
⑤ 手柄
⑥ 电源线
⑦ 出风口
⑧ 进风口
⑨ 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）时，为获得更好的效果，请将烤架中的原料摇晃、翻动或搅拌 2 至 3 次。

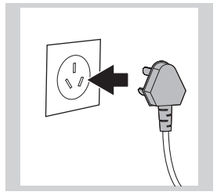
| 原料 | 份量 | 时间 (分钟) | 注意 |
|---|---|---|---|
| 薯条 | 200-500g | 10-18 | • 土豆类冷冻零食包括冷冻炸薯条、土豆条、薯格等。<br>• 炸制期间摇晃、翻动或搅拌原料 2 至 3 次。 |
| 红薯 | 5个<br>中等大小 | 35-45 | • 炸制期间摇晃、翻动或搅拌。<br>• 用刀在红薯上划几下，或用叉子在红薯上打几个洞，有助防止红薯爆裂。 |
| 鸡翅 | 8-10 只 | 12-16 | • 炸制期间摇晃、翻动或搅拌。 |
| 牛排 | 2块<br>中等大小 | 12-15 | • 炸制期间摇晃、翻动或搅拌。 |
| 烤虾 | 250-300g<br>中虾 | 12-16 | • 炸制期间摇晃、翻动或搅拌。 |
| 蛋挞 | 8个 | 10-11 | • 建议蛋挞液不超过蛋挞皮的 80% 容量。 |
| 蔬菜 | 500g | 8-10 | • 建议土豆、胡萝卜等不易熟食材，炸制之前先焯水断生。 |
| 肉串 | 600g | 12-14 | |

## 空气煎炸

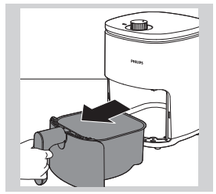
**警告**

- **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。**

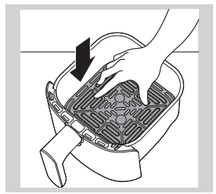
1 将产品插头插入插座。



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。



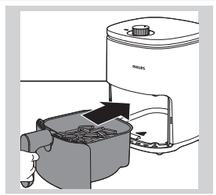
4 将原料放入烤架。




**注意**

- 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。
- 放入的食材量不得超过“烹饪表”指明的份量，也不要让烤架中的食材量超过**最大**指示线，因为这可能影响最终的煎炸效果。
- 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。

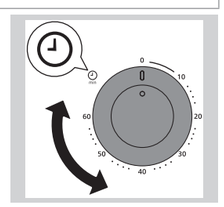
5 将炸锅放回产品中。



**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 将时间旋钮转到所需的烹饪时间，以启动产品。



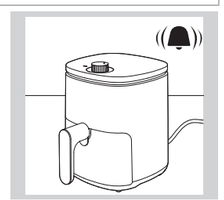

**提示**

- 在烹饪过程中，如果需要更改烹饪时间，请将旋钮转到所需的设置。
- 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时间的位置。
- 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，在隔热的工作台上轻轻晃动。然后，将炸锅放回产品中。

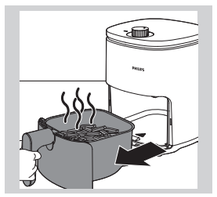
7 当您听到定时器响铃时，表明烹饪时间已结束。



**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。

8 拉出炸锅，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。

9 将烤架中的食材全部倒入碗或碟中。您可以握住炸锅手柄倒出食材。请额外小心炸锅底部可能残留的热油。

**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。

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 10）。

## 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 500 克，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（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烤架，这样可以防止在炸锅内存留过多的油份。

6 将土豆条放入烤架。
7 炸土豆条时，在煎炸过程中翻动 2-3 次薯条。建议烹饪时间：10-18 分钟。

## 清洁

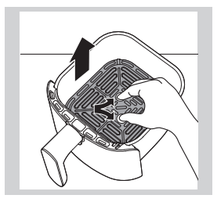
**警告**

- **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。**

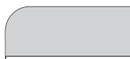
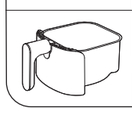
每次使用后都应立即清洁产品。每次使用后都要清除炸锅底部的油和油脂。

1 将定时器旋钮旋至 0，从插座上拔下插头，并让产品冷却。

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。



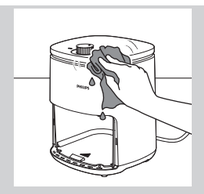
3 倒掉炸锅底部的油脂和食物残渣。
4 用温水、清洁剂和非研磨性海绵清洁炸锅和烤架。您也可以使用洗碗机清洗它们。

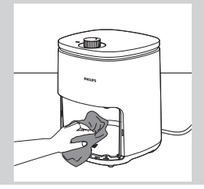
| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

**提示**

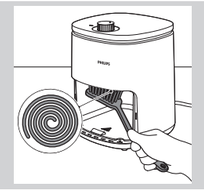
- 如果食物残渣粘在炸锅或烤架上，可以将其在加入清洁剂的热水中浸泡 10 至 15 分钟。浸泡会使食物残渣变松，更易清除。确保使用能溶解油脂的清洁剂。如果炸锅或烤架上出现油脂染色，并且您无法使用热水和清洁剂将其清除，则可使用液体脱脂剂。
- 如有必要，可使用软到中硬度的毛刷清理粘在加热元件上的食物残渣。不要使用钢丝刷或硬毛刷，因为这可能损坏加热元件的涂层。

5 用软布或非磨蚀性海绵擦拭产品的内外部。





6 用清洁软刷清洁加热元件，以去除粘连的食品残渣。



## 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。