

**PHILIPS**

HD9257

# 使用手冊

## 目錄

<b>重要事項</b>	<b>3</b>
<b>簡介</b>	<b>5</b>
<b>一般說明</b>	<b>5</b>
<b>第一次使用前</b>	<b>7</b>
<b>使用前準備</b>	<b>7</b>
<b>使用本產品</b>	<b>7</b>
食物表	7
氣炸	9
選擇保溫模式	12
使用預設模式烹調	12
改成其他預設模式	14
自製薯條	14
<b>清潔</b>	<b>15</b>
清潔表	17
<b>存放</b>	<b>17</b>
<b>回收</b>	<b>17</b>
<b>保固與支援</b>	<b>18</b>
<b>疑難排解</b>	<b>18</b>

## 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



- 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。
- 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



- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、服務代理商或具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 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。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 請勿讓孩童將產品當成玩具。
- 本產品不適合交由身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者(包括孩童)使用，除非由負責他們安全的人員提供安全使用產品相關的監督或指示說明。
- 若無人在旁監督，不得讓孩童清潔與維護產品。
- 本產品切勿緊貼著牆壁或其他電器擺放。請在產品的背面、兩側及上方保留至少 10 公分的空間。產品頂部請勿放置任何物品。
- 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。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。
- 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。
- 請勿在炸鍋中裝油。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的环境溫度。
- 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。
- 電源線應遠離高溫表面。

- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 產品僅限用於本手冊所述之用途，且僅可使用原廠飛利浦配件。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 產品使用期間及使用後，炸鍋、網籃和減油器的溫度會升高，務請格外留意。
- 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸到食物的部分。請參閱手冊的指示。

### 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)

本產品符合電磁場暴露的相關適用標準和法規。

### 自動電源關閉

本產品具備自動斷電功能。如果您未在 20 分鐘內按下任何按鈕，產品將自動關閉。若要手動關閉產品電源，請按下電源開/關按鈕。

## 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\*。

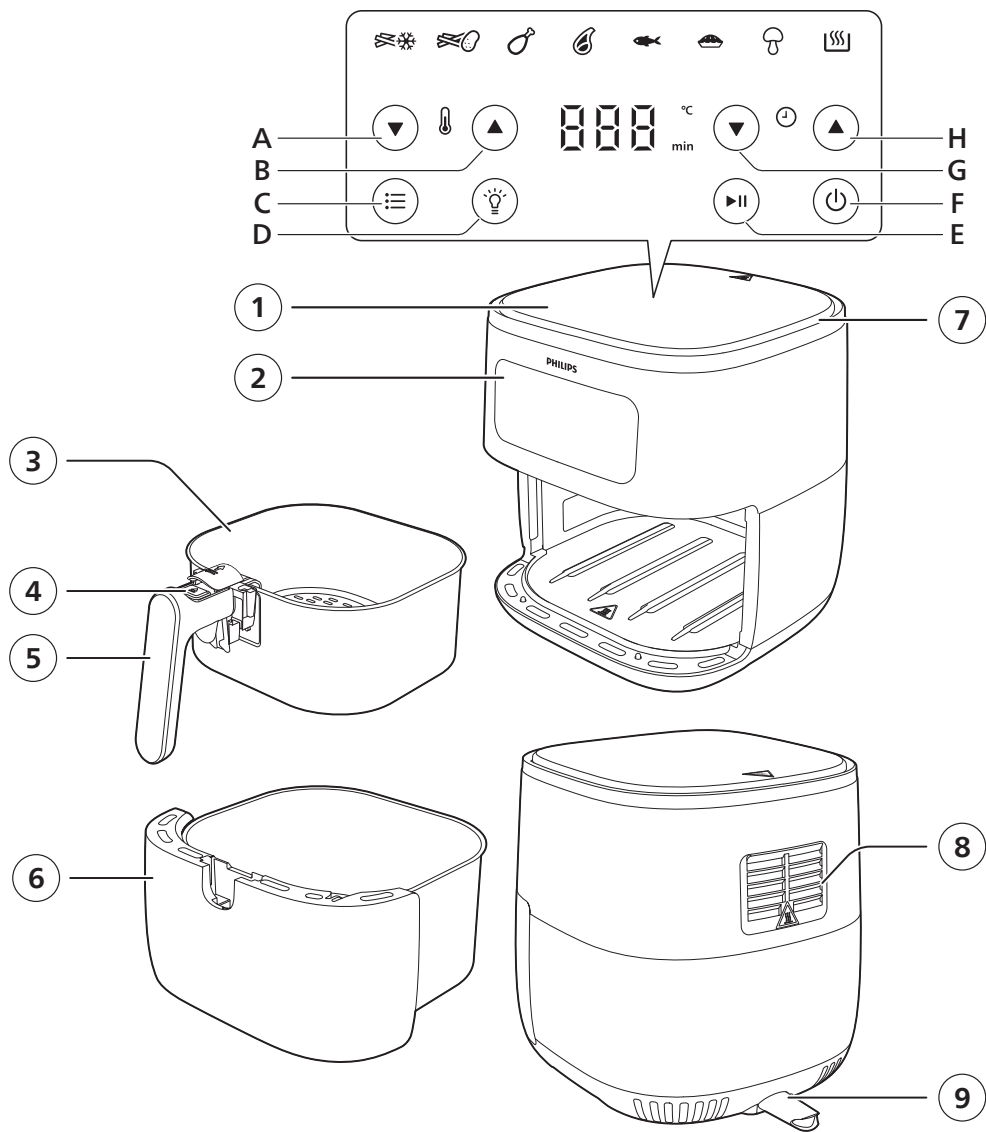
\* 您所在國家/地區可能不提供 NutriU 應用程式。

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 控制面板
  - A 溫度下降按鈕
  - B 溫度上升按鈕
  - C 功能表按鈕
  - D 指示燈按鈕
  - E 開始/暫停按鈕
  - F 開/關按鈕
  - G 時間減少按鈕
  - H 時間增加按鈕
- 2 透明窗
- 3 網籃
- 4 網籃釋放鈕
- 5 網籃握把
- 6 炸鍋
- 7 進風口
- 8 出風口
- 9 電源線

## 6 繁體中文



## 第一次使用前

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

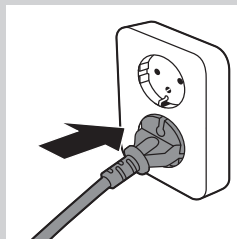
## 使用前準備

- 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。

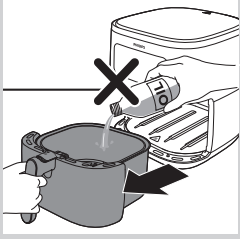
食材	最少至最多數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
冷凍細薯條 (7x7 公釐/ 0.3x0.3 英吋)	200-800 公克/ 7-28 盎司	17-38	180°C/350°F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
自製薯條 (粗細：10x10 公釐/0.4x0.4 英吋)	200-800 公克/ 7-28 盎司	25-45	180°C/350°F	• 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
冷凍雞塊	200-600 公克/ 7-21 盎司	9-23	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
冷凍春捲	200-600 公克/ 7-21 盎司	9-23	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
漢堡排 (約 150 公克/5 盎司)	1 - 5 片	16-21	200°C/400°F	
香烤肉捲	1000 公克 / 35 盎司	65-70	150°C/300°F	• 使用烘烤配件

## 8 繁體中文

食材	最少至最多數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	1 - 4 片	15-20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
細香腸 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	2-10 條	11-15	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
棒棒腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-8 支	20-27	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-5 串	15-25	180°C/350°F	
全雞	1000 公克 / 35 盎司	60-70	180°C/350°F	
全魚 (約 300-400 公克 / 11-14 盎司)	1 至 2 條魚	20-25	200°C/400°F	
魚排 (約 200 公克 / 7 盎司)	1-5 (1 層)	25-32	160°C / 325°F	
綜合蔬菜 (約略切碎)	200-800 公克 / 7-28 盎司	14-23	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>根據您的口味設定烹調時間</li> <li>在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
馬芬 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	1-9	13-15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用馬芬烤模</li> </ul>
蛋糕	500 公克 / 18 盎司	40-45	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用蛋糕專用烤盤</li> </ul>
預烤麵包/麵包捲 (約 60 公克/2 盎司)	1-6 串	6-8	200°C/400°F	
自製麵包	800 公克 / 28 盎司	45-55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用烘烤配件</li> <li>形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板。</li> </ul>

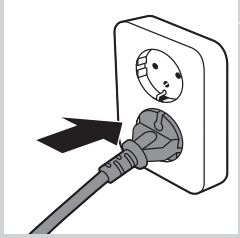


## 氣炸

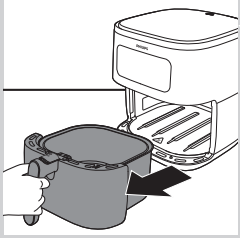


## ! 注意

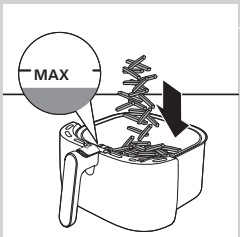
- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 切勿碰觸高溫表面。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。



## 1 將插頭插入電源插座。



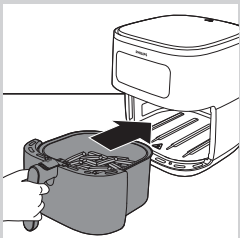
## 2 使用握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



## 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。

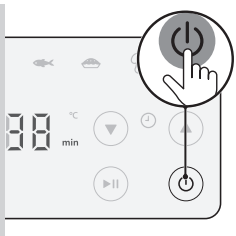


## 4 將炸鍋連同網籃放回健康氣炸鍋中。

## ! 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。

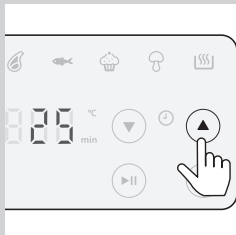
## 10 繁體中文



5 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。



6 按下溫度上升或下降按鈕，選擇所需的溫度。



7 按下時間增加按鈕以選擇所需時間。



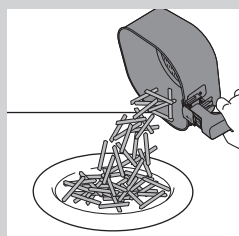
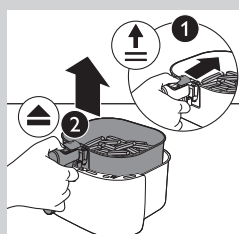
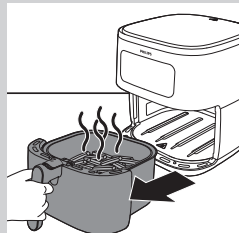
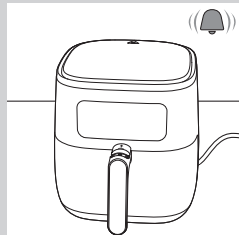
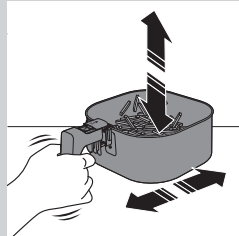
8 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

### 備註

- 烹調時會交替顯示溫度和時間。
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。
- 烹調程序開始後，裝置內部的指示燈會自動亮起。幾分鐘後指示燈會熄滅。在烹調期間，您可以按下指示燈按鈕讓指示燈再次亮起。

### 秘訣

- 烹調時，若要變更烹調時間或溫度，可隨時按下對應的增加或減少按鈕。
- 若要暫停烹調程序，請按下開始/暫停按鈕。若要繼續烹調程序，請再次按下開始/暫停按鈕以繼續烹調程序。
- 當您拉出炸鍋和網籃時，裝置會自動處於暫停模式。炸鍋和網籃再次放入產品時，烹調程序會繼續。



### 備註

- 基於安全考量，若未在 30 分鐘內設定所需的烹調時間，產品將自動關閉。
- 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。

## 9 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

### 備註

- 您可以手動停止烹調程序。只需按下開始/暫停按鈕即可。
- 烹調程序完成時，裝置內部的指示燈會自動亮起。

## 10 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。

### 備註

- 若食材尚未料理完畢，只要握住握把將炸鍋推回健康氣炸鍋內，在設定時間上再增加幾分鐘即可。

## 11 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。

## 12 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

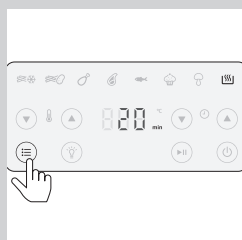
- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將網籃放回炸鍋中。

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。

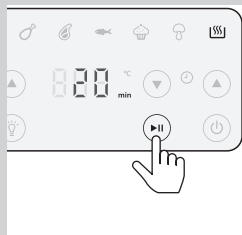
### 備註

- 您若要料理另一批食材，請重複步驟 3 至 12。

### 選擇保溫模式



1 保溫圖示閃爍時，請按下功能表按鈕。



2 按下開始/暫停按鈕，啟動保溫模式。

#### 備註

- 保溫計時器設定為 30 分鐘。若要變更保溫時間 (1-60 分鐘)，請按下時間增加或時間減少按鈕。時間將會自動確認。
- 在保溫模式下無法變更溫度。

3 若要暫停保溫模式，請按下開始/暫停按鈕。若要恢復保溫模式，請再次按下開始/暫停按鈕。

4 若要退出保溫模式，請按下開/關按鈕。

#### 秘訣

- 如果薯條等食物放在保溫模式下過久，因而變得不脆，請提早關閉產品電源，藉以縮短保溫時間，或者以 180°C/350°F 的溫度再烤脆 2 至 3 分鐘。

#### 備註

- 在保溫模式期間，產品的風扇和加熱器會間歇性啟動。
- 保溫模式的設計目的是讓食物在健康氣炸鍋烹調製作完畢後，即刻進行保溫。而非用來重新加熱。

### 使用預設模式烹調



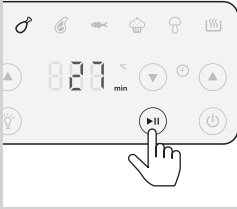
1 按照「氣炸」章節的步驟 1 至 5 操作。

2 按下功能表按鈕。冷凍點心圖示閃爍。當需要的預設模式閃爍時，請按下功能表按鈕。

## 3 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

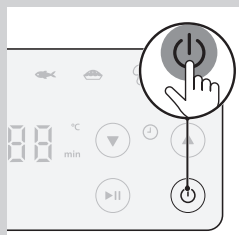
 備註

- 您可以在下表中找到有關預設模式的更多資訊。

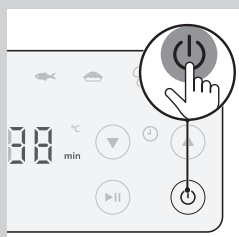


預約	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	資訊
 冷凍馬鈴薯類點心	38	180°C/ 350°F	800 公克/ 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等</li> <li>調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次</li> </ul>
 新鮮薯條	45	180°C/ 350°F	800 公克/ 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用高澱粉馬鈴薯</li> <li>10x10 公釐/0.4x0.4 英吋，厚切</li> <li>水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油</li> <li>調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次</li> </ul>
 雞腿	27	180°C/ 350°F	1000 公克/ 35 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>最多 8 隻棒棒腿</li> <li>調理期間搖晃、翻面或攪拌</li> </ul>
 約 300 公克/ 11 盎司的全魚	25	200°C/ 400°F	600 公克/ 21 盎司	
 蛋糕	45	160°C/ 325°F	500 公克 / 18 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用 XL 烘烤配件 (199 x 189 x 80 公釐)</li> </ul>
 肉排	25	200°C/ 400°F	600 公克/ 21 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>最多 4 塊無骨肉排</li> </ul>
 什錦蔬菜	23	180°C/ 350°F	800 公克/ 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> <li>約略切碎</li> <li>使用 XL 烘烤配件</li> </ul>
 保溫	30	80°C/ 175°F	無	<ul style="list-style-type: none"> <li>無法調整溫度</li> </ul>

## 改成其他預設模式



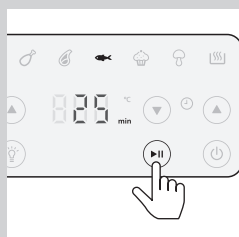
1 在烹調期間短按電源開/關按鈕，可停止烹調程序。裝置即處於待機模式。



2 再次按下開/關按鈕可開啟裝置。



3 當需要的預設模式閃爍時，請按下功能表按鈕。



4 按下開始/暫停按鈕，開始烹調程序。

### 秘訣

- 若要在使用預設模式時切換至手動模式，請重複按下功能表按鈕，直到進入手動模式。

## 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 800 公克 / 28 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 10 x 10 公釐 / 0.4 x 0.4 英吋）。

- 將薯條浸泡在一碗水裡至少 30 分鐘。
- 取出碗裡的薯條，用擦巾或紙巾拭乾薯條。
- 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。
- 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。

- 把薯條放入網籃裡。
- 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和透明窗上的油或油脂。

- 按一下電源開/關按鈕以關閉產品電源，從電源插座拔除插頭，讓產品冷卻。

### 秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

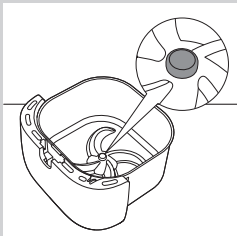
- 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
- 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗(參閱「清潔表」)。

### 備註

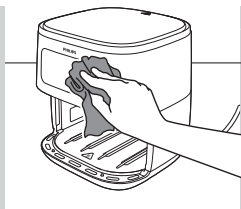
- 將炸鍋連帶橡皮塞放入洗碗機中。請勿在清洗前取下橡皮塞。

### 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。



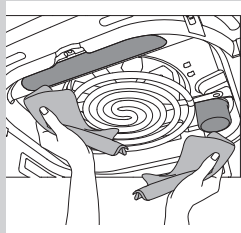
## 16 繁體中文



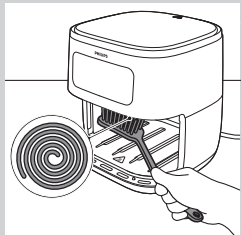
4 用濕布擦拭產品外部表面。

### 備註

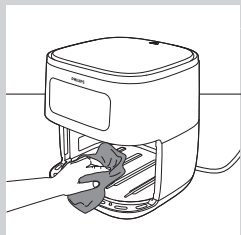
- 請確定沒有濕氣仍然留在控制面板。清潔控制面板後，請以布拭乾。



5 每次使用後，請等候產品冷卻，然後用濕布清潔透明窗內部和燈泡。









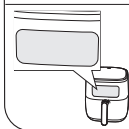
6 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。



7 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。



## 清潔表

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

## 存放

- 1 拔除插頭並讓產品冷卻。
- 2 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

Versuni 為本產品提供售後兩年保固。若因使用不當或保養不周而導致瑕疵，此保固隨即失效。我們的保固不會影響您作為消費者的法律權利。如需更多資訊或欲使用保固，請造訪我們的網站 [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)。

## 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。
		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：  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。
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。

問題	可能原因	解決方法
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後的油脂殘渣。	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。
健康氣炸鍋上的螢幕顯示「E1」。	裝置損壞/故障。	請撥打飛利浦服務熱線或聯絡所在國家/地區的客戶服務中心。
	健康氣炸鍋可能存放在溫度太低的地方。	如果您的裝置存放在溫度較低的環境下，請先讓它在室溫下靜置至少 15 分鐘，然後再重新插電。 如果您的螢幕仍顯示「E1」，請撥打飛利浦服務熱線，或聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。



Philips 以及 Philips 盾牌標誌為 Koninklijke Philips N.V. 的註冊商標且經授權使用。

本產品由 Versuni Holding B.V. 製造並負責銷售作業，且 Versuni Holding B.V. 為本產品的保證人。

2023 © Versuni Holding B.V.