

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

使用手冊



Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

目錄

重要事項	3
電磁場 (EMF)	4
簡介	4
一般說明	4
健康氣炸鍋和配件	6
第一次使用前	7
使用前準備	7
裝入可拆式網孔籃底	7
安裝 EasyClick 握把	8
食物表	9
適用於預設模式的烹調表	10
使用本產品	10
氣炸	10
在烹調時變更烹調溫度	14
在烹調時變更烹調時間	15
選擇預設模式	15
選擇保溫模式	16
製作自製薯條	17
使用雙層架	17
使用不沾黏烤盤	18
使用防噴濺上蓋	18
使用烘烤鍋	19
清潔	19
清潔表	21
收納	21
回收	22
保固與支援	22
疑難排解	22

重要事項

使用本產品前，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，避免與加熱元件接觸。
- 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。

警示

- 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。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電源線損壞，您必須將其交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師進行更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童接觸產品與電源線。
- 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。
- 請一律將本產品放置在乾燥平穩的水平面上使用。
- 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 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。
- 健康氣炸鍋配件在使用時會變得很燙。請格外小心處理。

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。
- 應先讓網籃與不沾黏烤盤冷卻下來，再更換或取下 EasyClick 握把。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的環境溫度。
- 用完本產品後，請務必將插頭拔掉。
- 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。
- 請勿在網籃內加入過多食材。不要超過 MAX 刻度。
- 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。



- 把附網籃的炸鍋從產品內拿出來後，請將附網籃的炸鍋放在合適的平面上，稍候至少 30 秒，再從炸鍋中取出網籃。
- 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。
- 本產品僅限用於使用手冊所述之用途，且僅可使用原廠配件。

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 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。









您可以用新購買的健康氣炸鍋，以更健康的方式料理喜歡的食材和小吃。健康氣炸鍋的原理是運用熱氣、高速空氣對流技術 (TurboStar Rapid Air 歐洲氣旋科技) 和上方烤盤，以健康、快速又輕鬆的方式來料理各種美味菜餚。食材可均勻受熱，而且大多數的食材都不需要另外添加食用油。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，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版健康氣炸鍋應用程式。

一般說明



- 1 控制面板
 - A. 溫度設定鈕
 - B. 溫度指示
 - C. 時間指示
 - D. 計時器按鈕
 - E. 電源開/關按鈕
 - F. 保溫按鈕
 - G. 保溫指示
 - H. 預設模式：冷凍薯條、雞腿、魚肉、肋排/肉排
 - I. 預設按鈕
- 2 進風口
- 3 QuickControl 轉盤
- 4 炸鍋
- 5 網籃釋放鈕
- 6 EasyClick 握把
- 7 出風口
- 8 電線收納處
- 9 電源線
- 10 可拆式網孔籃底
- 11 附可拆式網孔籃底的網籃
- 12 MAX 刻度
- 13 附固定式網孔籃底的網籃
- 14 雙層架
- 15 防噴濺上蓋
- 16 不沾黏烤盤
- 17 烘烤鍋

健康氣炸鍋和配件

請參閱下表，查看您健康氣炸鍋的隨附配件。您的健康氣炸鍋型號開頭是 HD96XX。您可以在包裝上或產品底部找到型號。

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

請記住，您所在的國家/地區可能並未提供特定的健康氣炸鍋，也不一定提供全部配件。如需購買，請參閱飛利浦健康氣炸鍋應用程式或造訪 www.philips.com。
請參閱下表，查看適用於您健康氣炸鍋的配件型號。

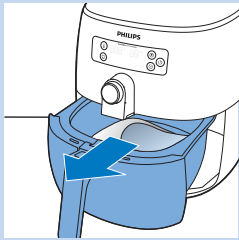
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

第一次使用前

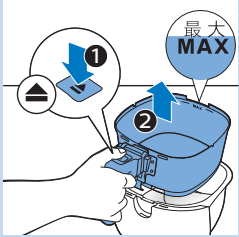
- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的所有貼紙或標籤。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔表中所示。

使用前準備

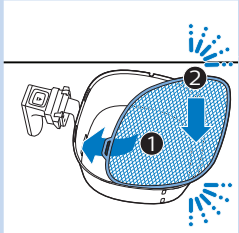
裝入可拆式網孔籃底



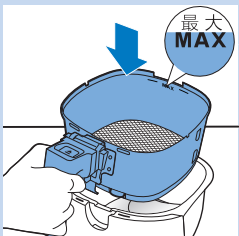
- 1 從產品中取出炸鍋。



- 2 把附網籃的炸鍋放在合適的平面上，按下網籃釋放鈕，將網籃從炸鍋內取出。



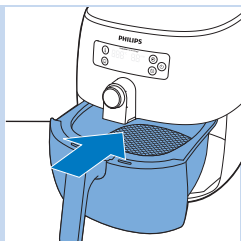
- 3 將網孔籃底的扣鉤裝入網籃右側底部的插槽裡。將網孔籃底向下壓，直到卡入定位 (兩側都發出「喀噠」一聲)。



- 4 把網籃放回炸鍋裡。

備註

- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。



5 將炸鍋推回產品中。

安裝 EasyClick 握把

警示

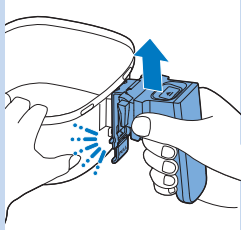
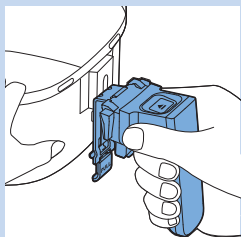
- 務必先確定網籃和握把均已冷卻，再安裝或拆下 EasyClick 握把。

備註

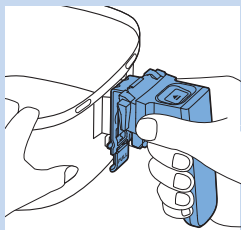
- EasyClick 握把亦適用於不沾黏烤盤。有助於輕鬆清潔及存放產品。

安裝 EasyClick 握把：

1 一手抓握網籃，另一手拿著握把。

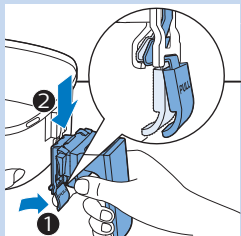


2 將握把由下而上推入網籃開口，直到卡入定位 (聽到「喀噠」一聲)。



拆下 EasyClick 握把：

1 一手抓握網籃，另一手拿著握把。



2 把握把往下拉的同時，用手指輕拉紅色釋放拉片。

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。

食材	最小至最大份量 (公克)	時間 (分鐘)	溫度 (°C)	搖晃 / 翻面	其他資訊
冷凍薯條	200-800	11-25	180	在料理到一半時進行搖晃	
自製薯條 (厚度 1/2 公分 / 1/4 英吋)	200-800	12-25	180	在料理到一半時進行搖晃	浸水 30 分鐘，晾乾，然後加 1/2 大匙的油。
厚切薯條	200-800	15-27	180	在料理到一半時進行搖晃	浸水 30 分鐘，晾乾，然後加 1/2 大匙的油。
冷凍點心 (如春捲、雞塊)	100-400	6-10	200	中途搖晃或翻面	烹調時間請參考點心包裝上的說明。烹調時間應是烤箱的一半。
豬排	100-500	8-14	200		
漢堡	100-500	7-14	160		
香腸	100-500	3-15	160		
雞腿	100-500	15-22	180		
雞胸	100-500	10-15	180		
鹹派	300	20-25	160		使用烤盤。
馬芬	80-300	8-13	180		使用耐熱矽膠麥芬烤模。
蛋糕	200-400	15-25	160		使用烘烤鍋。
什錦蔬菜	100-500	8-12	180		
預烤土司 / 麵包捲	50-200	3-6	200		
新鮮麵包捲 / 麵包	100-500	12-25	180		
魚	150-400	10-18	200		
甲殼類海鮮	100-400	7-15	180		
雞排	100-300	8-15	180		在麵包粉中加入油。

適用於預設模式的烹調表

以粗體顯示的公克數代表針對預設所設計的食物份量。如要烹調不同的份量，請相應調整烹調時間。您也可以根據個人偏好的熟度及烘烤程度，來調整烹調時間。

以粗體顯示的分鐘數代表產品上的預設烹調時間。

預設	份量 (公克)	時間 (分鐘)	其他資訊
冷凍薯條 (細)	200	11	請在烹調到一半之後搖晃。如果您用的是較粗的薯條或自製薯條，請稍微拉長烹調時間。
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
肋排、肉排 (厚度約 2.5 公分/0.1 英吋)	100	11	烹調時間也會隨肋排的厚度而有不同。較厚的肋排需要久一點的烹調時間。
	250	14	
	500	18	
雞腿 (下部)	300	17	如果超過一層，請在烹調到一半之後翻動雞腿。整隻雞腿需要的烹調時間較久。
	450	20	
	600	23	
	750	26	
整隻比目魚	200	13	使用健康氣炸鍋不沾黏烤盤。如果魚肉較厚，請稍微拉長烹調時間。
	400	16	
	600	19	
	800	22	

使用本產品

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。
- 產品表面高溫燙手，請勿碰觸。務必使用握把或旋鈕。抓握炸鍋時，只可握住網籃握把部分。
- 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。這是正常現象。
- 本產品不用預熱。

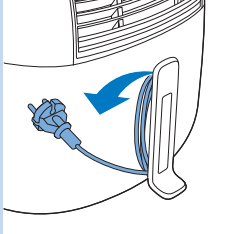
1 本產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

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。

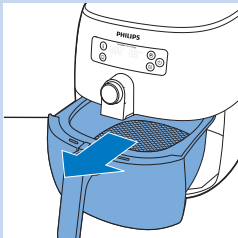
注意

- 請勿將產品放在不耐熱的表面上。



2 從電線收納處拉出電源線。

3 將插頭插入電源插座。



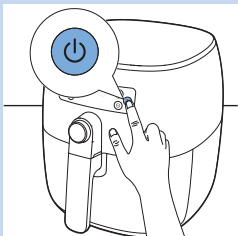
4 從產品中取出炸鍋。



5 將食材置於網籃中。

備註

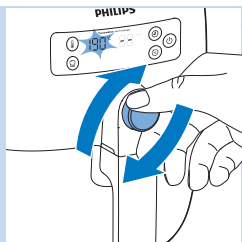
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然后再開始同時料理。舉例來說，自製薯條與雞腿都是使用同樣的設定，就可以同時烹調。



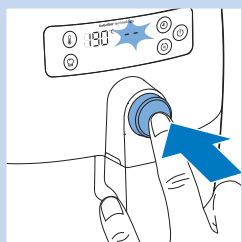
6 若網籃或不沾黏烤盤已放入炸鍋，請將炸鍋推回產品中。按下「電源開/關」按鈕，開啟產品電源。



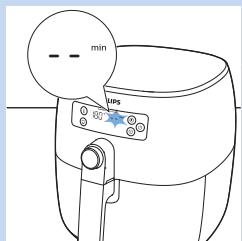
7 溫度指示會閃爍，且預設為 180°C。



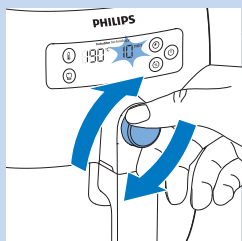
↳ 若要變更溫度，請旋轉 QuickControl 轉盤。



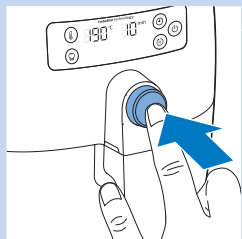
↳ 若要確認溫度，請按下 QuickControl 轉盤。



8 確認溫度之後，時間指示「--」會開始閃爍。

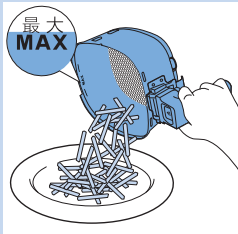
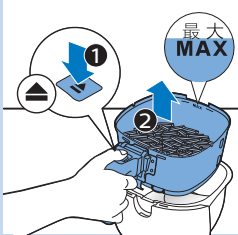
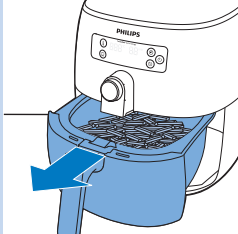
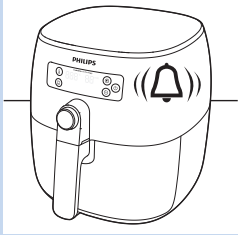
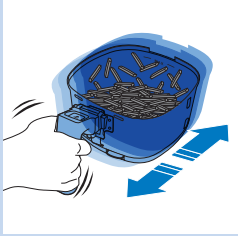


↳ 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。



↳ 若要確認烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

9 確認烹調時間之後，本產品即會開始烹調。



秘訣

- 若要暫停烹調程序，請按下 QuickControl 轉盤。若要繼續烹調程序，請再次按下 QuickControl 轉盤。

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，請從產品取出炸鍋，在水槽上方搖晃炸鍋。然後，將炸鍋推回產品中。若要減輕重量，亦可從炸鍋中取出網籃。
- 搖晃時請小心不要按到網籃釋放鈕。

10 聽見計時器鈴聲，就表示設定的料理時間已到。

備註

- 從食材中流出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 若是烹調好幾批油脂較多的食材(例如雞腿、香腸、漢堡)，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。

11 從產品中取出炸鍋，放在耐熱的平面上。

12 檢查食材是否熟了。

備註

- 如果食材尚未熟透，只需將炸鍋推回產品中，計時器再多設幾分鐘即可。
- 在高溫氣炸之後，炸鍋、網籃、配件、外殼及食材都會變得很燙。視網籃中的食材類型而定，蒸氣可能會從炸鍋中洩出。

13 按下網籃釋放鈕，將炸鍋裡的網籃提起來。

14 將網籃內的食材倒到碗盤上。務必先從炸鍋裡取出裝有食材的網籃，再進行盛裝，因為熱油或逼出的油脂可能殘留在炸鍋底部。

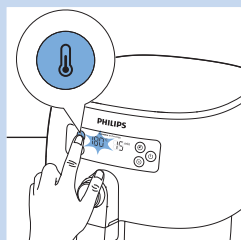
 秘訣

- 要取出體積較大或者易碎的食材，請用夾子將食材夾出網籃。

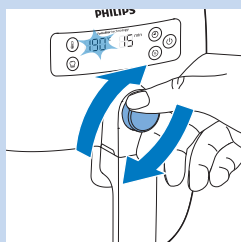
 備註

- 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。

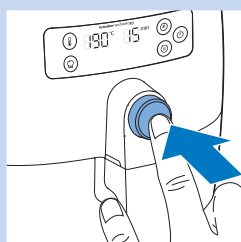
在烹調時變更烹調溫度



- 1 在烹調時，按一下溫度按鈕。

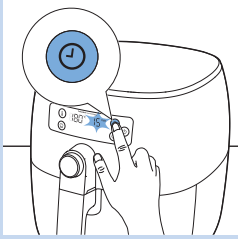


- ↳ 若要變更烹調溫度，請旋轉 QuickControl 轉盤。

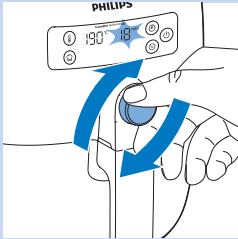


- ↳ 若要確認烹調溫度或時間，請按下 QuickControl 轉盤。

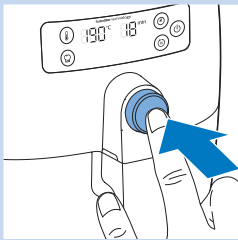
在烹調時變更烹調時間



- 1 在烹調時，按一下計時器按鈕。

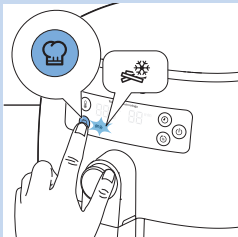


- ↳ 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。

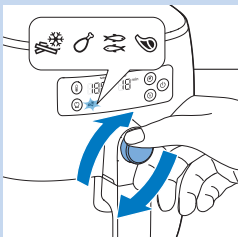


- ↳ 若要確認烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

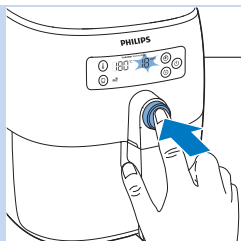
選擇預設模式



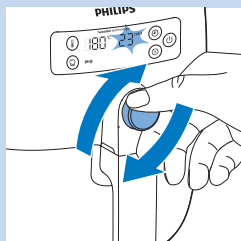
- 1 產品開機後，按下預設按鈕。
 - ↳ 冷凍薯條的預設指示隨即開始閃爍。



- 2 旋轉 QuickControl 轉盤，選擇需要的預設模式。



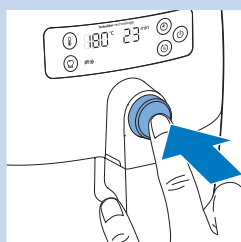
- 3** 按下 QuickControl 轉盤，確認預設模式。
↳ 烹調溫度隨即顯示在螢幕上，且建議的烹調時間會閃爍。



- ↳ 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。

備註

- 使用預設模式時無法變更溫度。如果您在選擇預設模式時按下溫度按鈕，產品將會離開預設模式。

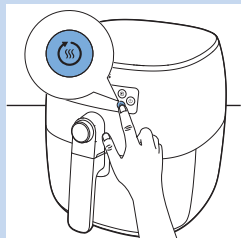


- 4** 再按一下 QuickControl 轉盤即可確認烹調時間，產品隨即開始烹調。

秘訣

- 請參閱「適用於預設模式的烹調表」來找出合適的烹調時間及更多資訊。

選擇保溫模式



- 1** 按一下保溫按鈕 (每次都可以啟動保溫模式)。
↳ 保溫指示亮起。
↳ 保溫計時器設定為 30 分鐘。您無法調整保溫時間。若要中止保溫模式，只要關閉產品電源即可。

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 的溫度再烤脆 2-3 分鐘。

備註

- 如在烹調時啟動保溫模式，產品將會在烹調時間結束後為食物保溫 30 分鐘。
- 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料理成品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。

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，例如質地略粉的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 500 公克，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。
- 氣炸期間，網籃應搖晃 2-3 次。

1 馬鈴薯削皮，切成條狀 (厚度 1/2 公分 / 1/4 英寸)。

2 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 把半大匙的食用油倒入碗裡，接著將薯條放入碗內，充分攪拌，讓薯條均勻裹上油分。

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，並且在炸到一半時搖晃網籃。若烹調的薯條份量超過 400 公克，應搖晃 2-3 次。

備註

- 如需合適的份量與烹調時間等資訊，請參閱「食物表」。

使用雙層架

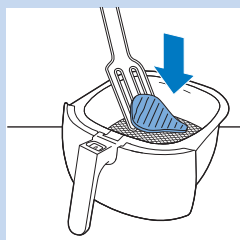
使用雙層架可充分利用烹調空間。

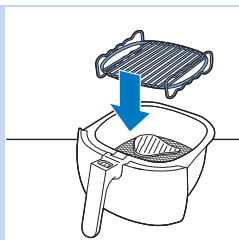
備註

- 若要同時烹調不同的食材，務必確認各類食材的烹調溫度與時間都相同。
- 一律將肉類放在下層，蔬菜放在上層，以免食物交叉污染，或者肉汁或半生熟食物影響飲食衛生。

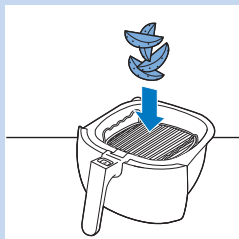
1 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 4 操作。

2 將一半的食材放入網籃裡。





3 把雙層架擺放在網籃內。



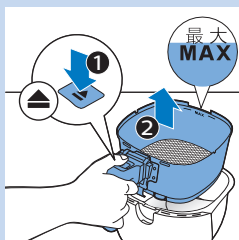
4 再將剩餘一半的食材放在雙層架上。

5 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 14 操作。

! 警示

• 雙層架在使用期間會變得很燙。從網籃裡取出雙層架時，請戴上隔熱手套。

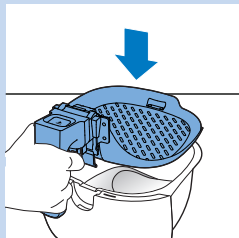
使用不沾黏烤盤



1 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 3 操作。

2 按下網籃釋放鈕，將炸鍋裡的網籃提起來。

3 將 EasyClick 握把安裝在不沾黏烤盤上 (參閱「安裝 EasyClick 握把」)。

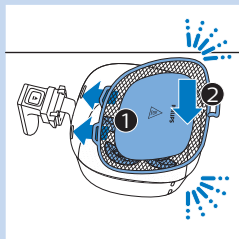


4 把不沾黏烤盤放進炸鍋裡。

5 將食材放在不沾黏烤盤上。

6 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 14 操作。

使用防噴濺上蓋

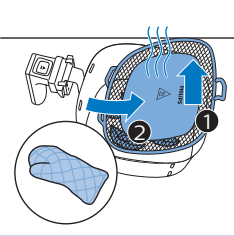


若想讓重量較輕的烹調食材留在網籃裡，或如果食材的油脂較多，又或者想要減慢上色速度，都可以使用防噴濺上蓋。

1 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 5 操作。

2 拿著上蓋，上蓋頂部朝向自己。將上蓋的兩個扣鉤裝入網籃正面的兩個插槽。將上蓋向下壓，直到卡入定位 (兩側都發出「喀噠」一聲)。

3 繼續進行「氣炸」一節的步驟 6 至 11。



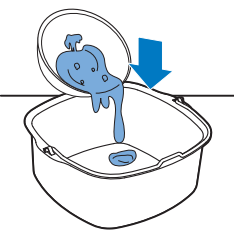
4 小心取出防噴濺上蓋。

警示

- 防噴濺上蓋很燙，取出時請戴著隔熱手套。

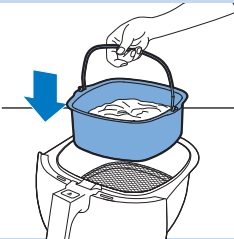
5 繼續進行「氣炸」一節的步驟 12 至 14。

使用烘烤鍋



1 把食材放入烘烤鍋。

2 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 3 操作。



3 從產品中取出炸鍋，放在合適的平面上。把烘烤鍋放入炸鍋。

4 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 14 操作。

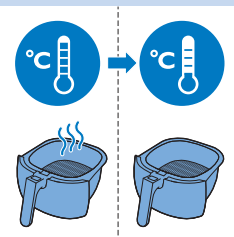
警示

- 烘烤鍋在使用期間會變得很燙。從網籃裡取出烘烤鍋時，請戴上隔熱手套。

秘訣

- 如發現表面烘烤過度，請降低溫度。
- 在烘烤鍋中料理蛋糕或麵包時，請僅放入烘烤鍋一半份量的麵團，好為麵團預留隆起的空間。

清潔

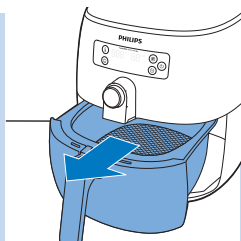


警示

- 請先待網籃、炸鍋、配件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。

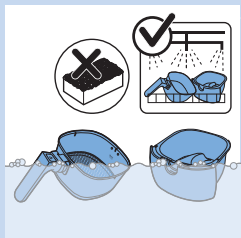
每次使用後均需清潔本產品。每次使用後均需去除炸鍋底部的油或油脂，以免產生油煙。

1 按一下開/關按鈕以關閉產品電源，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻 10 分鐘。



秘訣

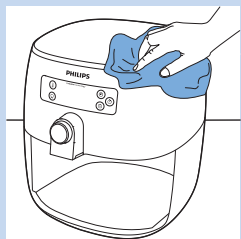
- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。



- 2** 在洗碗機中清洗炸鍋、網籃及配件。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗。

秘訣

- 若炸鍋、雙層架或網籃黏著食物殘渣，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板上，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，以免損壞加熱元件的塗層。



- 3** 以熱水和非磨蝕性海綿清潔產品內部。









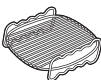

- 4** 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。

- 5** 產品外部和控制面板只能用濕布擦拭。



- 6** 用濕布清潔產品內部。

清潔表

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

收納

- 1 拔下產品插頭，讓產品冷卻。
- 2 收納之前，務請確定所有零件都乾淨又乾燥。
- 3 將電源線捲好收進電線收納處。

 備註

- 一律以水平方式端著健康氣炸鍋。務必同時要撐著產品正面的炸籃，免得不小心讓產品朝下時，炸籃從產品裡滑出去。炸籃可能會因而受損。
- 移動及/或存放健康氣炸鍋之前，請務必確認 EasyClick 握把、可拆式網孔籃底等可拆式零件均已固定穩妥。

回收


- 本產品使用壽命結束時，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品送至政府指定的回收點或進行回收。此舉能為環保盡一份心力。

保固與支援

如果您需要資訊或支援，請造訪：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 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。	產品外部在使用期間會變燙，因為內部的熱度會傳到外部表面。	這是正常現象。您在使用期間需觸碰的所有握把、旋鈕和按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、烘烤鍋、網籃、雙層架、不沾黏烤盤及產品內部一律會變燙。這些零件全部都會變得無法觸碰。
		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。	請依照本使用手冊的說明烹調自製薯條（參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式）。
	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊的說明烹調自製薯條（參閱「食物表」，或下載免費的健康氣炸鍋應用程式）。

問題	可能原因	解決方法
健康氣炸鍋無法啟動。	產品未插電。	產品電源開啟時，螢幕上的溫度指示會開始閃爍。若螢幕未顯示任何東西，請檢查插頭是否確實插到電源插座中。
	有好幾個產品連接到同一個插座。	請插到另一個插座，檢查保險絲。健康氣炸鍋的功率是 1425W。
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。	炸鍋裡的油或逼出的油脂可能會造成白煙冒出，炸鍋的溫度可能會比平常還高。小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，然後繼續烹調。亦可將防噴濺上蓋放在網籃上。
	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。
	逼出的油脂或油漬裡有醃料、液體或肉汁噴濺出來。	將防噴濺上蓋放在網籃上。
	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。
我的顯示幕顯示 5 條橫線，如下圖所示。	由於產品過熱，因此啟動安全功能。	拔掉產品的電源插頭，待其冷卻 1 分鐘後，再插回電源。



