

PHILIPS

HD9650 系列



使用手冊

目錄

重要事項	3
電磁場 (EMF)	4
自動斷電	4
簡介	5
一般說明	5
第一次使用前	7
使用前準備	7
放置可拆式網孔籃底和減油器	7
食物表	8
使用此電器	10
氣炸	10
烹調過程中變更至另一個預設	14
使用手動模式	15
隨時變更烹調溫度時間	16
選擇保溫模式	17
製作自製薯條	17
清潔	18
收納	19
回收	20
保固與支援	20
疑難排解	20

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

- 切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。
- 請勿讓水或其他液體進入產品內，以避免觸電。
- 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。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進網籃的食物量不得超過標示的刻度上限。
- 請務必確認加熱系統並非使用中，而且沒有食材卡在加熱系統內。

警示

- 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。(圖1)
- 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包裝紙。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 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。



- 請勿在炸鍋中裝油。
- 本產品設計適用於 5° C 到 40° C 之間的環境溫度。
- 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。
- 當產品閒置不用及組裝、拆解、存放或清洗前，請務必中斷電源供應。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 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 Philips 將不擔負任何損壞賠償責任。
- 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。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 產品使用完畢後，請務必拔除插頭。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 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。
- 搖晃期間，請勿按下網籃釋放鈕。
- 切勿在自高溫裝置取下時立刻觸碰觸動器。

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。

自動斷電

本產品具備自動斷電功能。計時器所設定的時間結束時，裝置關閉。若需手動關閉產品，請按電源開/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 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 XXL 用熱氣來炸您最愛的食物，只要一點點甚至不用放油。專為以極少量的油來炸得香脆設計。透過結合強大的加熱系統與馬達和新的 Twin TurboStar 技術，健康氣炸鍋 XXL 的熱風氣旋如同龍捲風，流過整個調理網籃。如此可以從食物萃取脂肪，並在健康氣炸鍋底部的減油器將其一網打盡。

食物釋出的脂肪聚集在炸鍋底部，讓您輕鬆丟棄清潔。

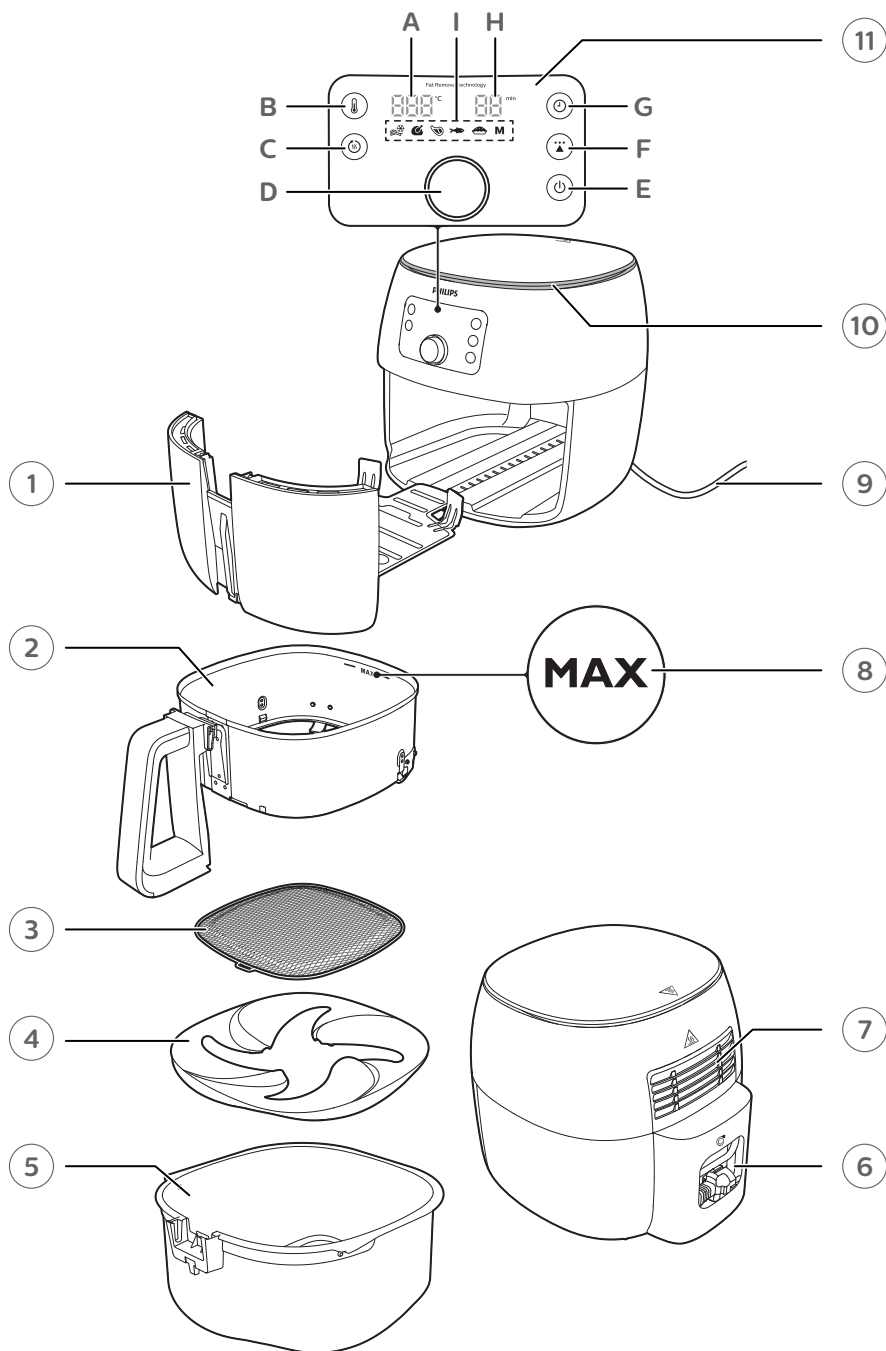
現在您可以享受完美調理的油炸食物 – 外酥內軟 – 以輕鬆的方式油炸、燒烤、烘烤、烘焙來料理健康、快速的各式各樣美味餐點。

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，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 抽屜
- 2 附可拆式網孔籃底的網籃
- 3 可拆式網孔籃底
- 4 減油器
- 5 炸鍋
- 6 收線槽
- 7 出風口
- 8 MAX 刻度
- 9 電源線
- 10 進風口
- 11 控制面板
 - A 溫度指示
 - B 溫度設定鈕
 - C 保溫按鈕
 - D QuickControl 轉盤
 - E 電源開/關按鈕
 - F 預設按鈕
 - G 計時器按鈕
 - H 時間指示
 - I 預設：薯條 / 冷凍點心、雞肉、肉類、魚類、烘焙與手動

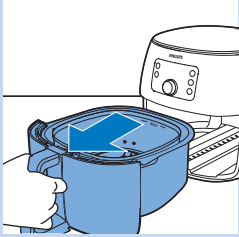


第一次使用前

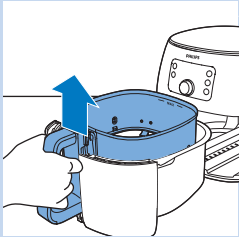
- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上的所有貼紙或標籤。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔表中所示。

使用前準備

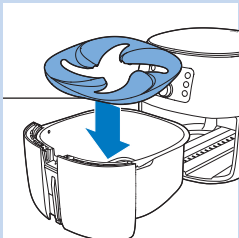
放置可拆式網孔籃底和減油器



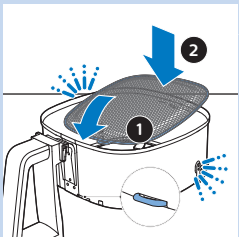
- 1 拉著握把開啟抽屜。



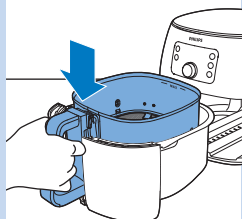
- 2 舉起握把將網籃取出。



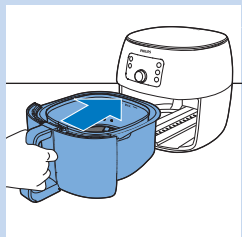
- 3 把減油器放入炸鍋。



- 4 將可拆式網孔籃底裝入網籃右下側的插槽裡。將網孔籃底向下壓，直到卡入定位（兩側都發出「喀噠」一聲）。



5 將網籃放入鍋中。



6 使用握把將抽屜推回健康氣炸鍋中。

備註

- 切勿使用沒有減油器或網籃的炸鍋。

















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。

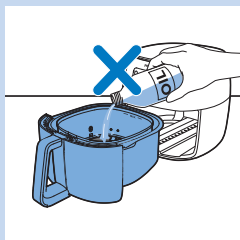
☹️	食材	最小至最大數量	時間 (分鐘)	溫度	在料理到一半時進行搖晃、轉動或攪拌	備註
❄️	冷凍細薯條 (7x7 公釐)	200-1400 公克	14-48	180°C	是	
❄️	冷凍粗薯條 (10 x 10 公釐)	200-1400 公克	14-50	180°C	是	
❄️	自製薯條 (10 x 10 公釐)	200-1400 公克	19-50	180°C	是	水中浸泡 30 分鐘，然後加 1/4 到 1 茶匙的油。
❄️	自製厚切薯條	200-1400 公克	22-55	180°C	是	水中浸泡 30 分鐘，然後加 1/4 到 1 茶匙的油。
❄️	冷凍點心 (雞塊)	80-1300 公克 (6-50 塊)	15-30	180°C	是	外表金黃酥脆即可。

	食材	最小至最大數量	時間(分鐘)	溫度	在料理到一半時進行搖晃、轉動或攪拌	備註
	冷凍點心 (小春捲約 20 公克)	100-600 公克 (5-30 塊)	16-22	180°C	是	外表金黃酥脆即可。
	全雞	1200-1500 公克	60-75	180°C		避免腿部接觸加熱板。
	雞胸 約 160 公克	1-5 串	21-25	180°C		
	雞腿	200-1800 公克	24-42	180°C	是	
	雞條	3-12 串 (1 層)	15-20	180°C		在麵包粉中加入油。呈金黃色即可。
	雞翅 約 100 公克	2-8 支 (1 層)	18-22	180°C	是	
	無骨肉排 約 150 公克	1 - 5 片	17-20	200°C		
	漢堡 約 150 公克(直徑 10 公分)	1 - 4 片	18-23	200°C		
	粗香腸 約 100 公克(直徑 4 公分)	1-6 串 (1 層)	20-25	200°C		
	細香腸 約 70 公克(直徑 2 公分)	1-7 串	15-17	200°C		
	烤豬肉	500-1000 公克	50-70	180°C		靜置 5 分鐘後再切。
	全魚 約 300 - 400 公克	1-2	22-26	200°C		如果放不進網籃，則切掉尾部。
	魚排 約 120 公克	1-3 (1 層)	15-20	200°C		為避免沾黏，將帶皮一側面向底部，並加入少許油。
	甲殼類海鮮 約 25 - 30 公克	200-1500 公克	12-30	200°C	是	
	蛋糕	500 公克 18 oz	30-35	180°C		使用蛋糕專用烤盤。

 食材	最小至最大數量	時間 (分鐘)	溫度	在料理到一半時進行搖晃、轉動或攪拌	備註
 馬芬 約 50 公克	1-9	14-17	180°C		使用耐熱矽膠麥芬烤模。
 鹹派 (直徑 21 公分)	1	25	180°C		使用烤盤。
 預烤土司 / 麵包捲	1-6	7-10	180°C		
 新鮮麵包	300-700 公克	25-50	160°C		形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板。
 新鮮麵包捲 約 80 公克	1-6 串	15-20	160°C		
M 栗子	200-2000 公克	20-35	200°C	是	
M 綜合蔬菜 (約略切碎)	300-800公克	20-30	200°C	是	根據您的品味設定烹調時間。

使用此電器

氣炸



! 注意

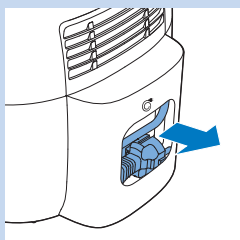
- 這款健康氣炸鍋是運用熱氣烹調，請勿在炸鍋中盛裝油脂或任何其他液體。
- 產品表面高溫燙手，請勿碰觸。務必使用握把或旋鈕。以適用烤箱的隔熱手套拿取高溫炸鍋及減油器。
- 本產品僅供家用。
- 本產品在第一次使用時可能會產生一些煙霧。這是正常現象。
- 本產品不用預熱。

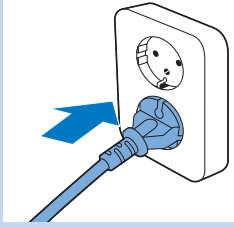
- 1 本產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。請確定抽屜能夠完全開啟。

≡ 備註

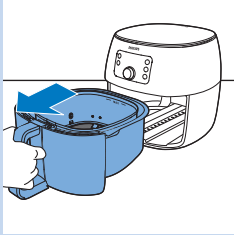
- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品，否則會干擾氣流，影響炸食結果。

- 2 請將電線由產品後方的電線儲藏格內拉出。

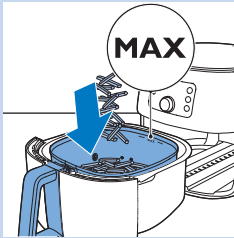




3 將插頭插入電源插座。



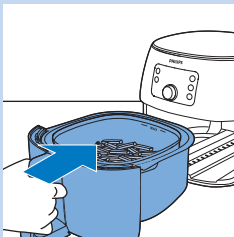
4 拉著握把開啟抽屜。



5 將食材置於網籃中。

備註

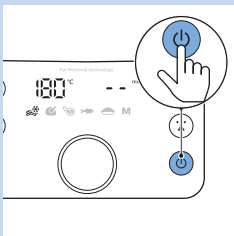
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，再開始同時料理。



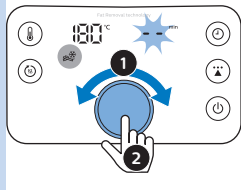
6 使用握把將抽屜推回健康氣炸鍋中。

注意

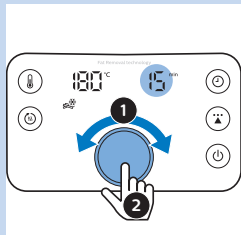
- 切勿使用沒有減油器或網籃的炸鍋。如果沒有網籃而加熱產品，請使用隔熱手套開啟抽屜。抽屜的邊緣及內部可能會變得非常燙。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋、減油器或網籃，因為它們處於高溫。



7 按下電源開關按鈕，(●)開啟產品電源。



- 8** 若需變更預設，請將 QuickControl 轉盤轉到想要的設定。
↳ 若要確認選取的預設，請按下 QuickControl 轉盤。螢幕上的烹調時間指示會閃爍。



- 9** 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤到想要的設定。
↳ 若要確認選取的烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

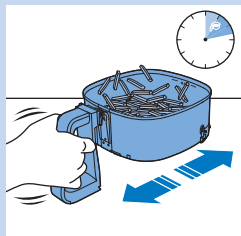
備註

- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。

- 10** 確認烹調時間之後，本產品即會開始烹調。

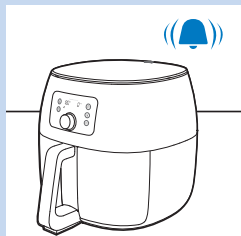
秘訣

- 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。

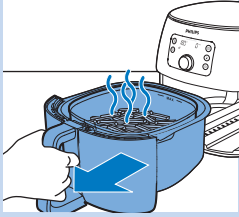


備註

- 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。
- 如果已選擇「--」作為時間指示，產品將進入預熱模式。
- 部分食材在烹調到一半時必須搖晃或翻面(參閱「食物表」)。若需搖晃食材，請按下 QuickControl 轉盤來暫停烹調、打開抽屜並將網籃從炸鍋取出，在水槽上搖一搖。然後將放回網籃的炸鍋推回產品中，並按下 QuickControl 轉盤繼續烹調。
- 計時器若是設成烹調時間的一半，那麼聽見計時器鈴聲時，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。



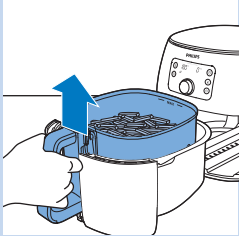
- 11** 聽見計時器鈴聲，就表示設定的料理時間已到。



12 拉握把開啟抽屜，檢查食材是否料理完畢。

備註

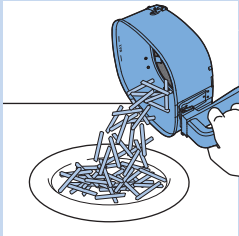
- 若食材尚未料理完畢，只要持握手把將抽屜滑回健康氣炸鍋，在設定時間上再增加幾分鐘即可。



13 要取出體積較小的食材 (例如薯條)，請提拉握把，將網籃從炸鍋中移出。

注意

- 烹調程序後，炸鍋、減油器、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。



14 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

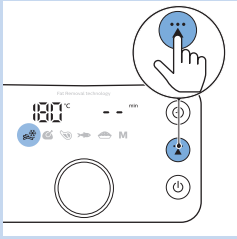
- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 從食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋底部減油器下方。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。配戴適用烤箱的隔熱手套，將炸鍋從軌道拿起，並放在耐熱的表面上。以橡膠端的夾子小心地從炸鍋中取出減油器。將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將減油器放回炸鍋、炸鍋放回抽屜、網籃放回炸鍋。

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。

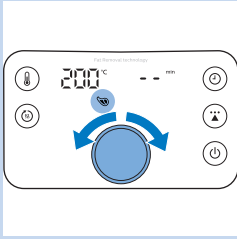
備註

- 您若要料理另一批食材，請重複步驟 1 至 14。

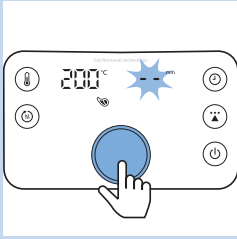
烹調過程中變更至另一個預設



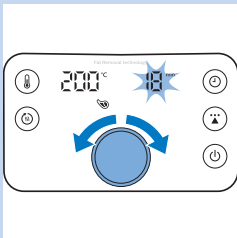
1 按下預設(☺) 按鈕。



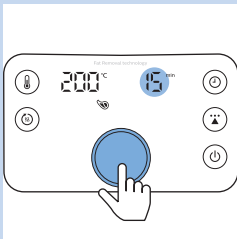
2 旋轉 QuickControl 轉盤，選擇另一個預設。



3 若要確認選取的溫度，請按下 QuickControl 轉盤。螢幕上的烹調時間指示會閃爍。

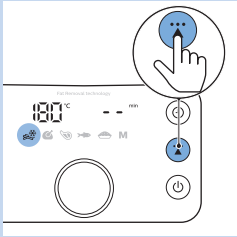


4 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。

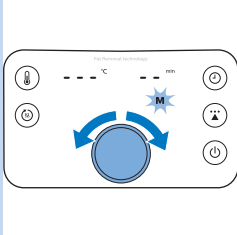


↳ 若要確認選取的烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

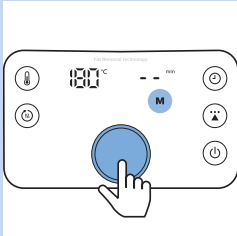
使用手動模式



1 按下預設(⊖) 按鈕。

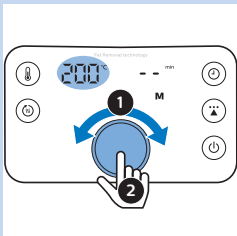


2 旋轉 QuickControl 轉盤，選擇手動模式 (M)。



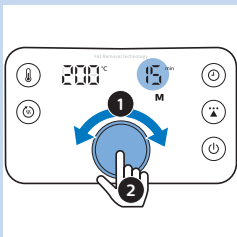
3 按下 QuickControl 轉盤，進入手動模式。

↳ 預設溫度為 180°C。



4 若要變更溫度，請旋轉 QuickControl 轉盤。

↳ 若要確認溫度，請按下 QuickControl 轉盤。

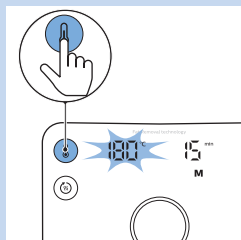


5 確認溫度之後，時間指示「--」會開始閃爍。

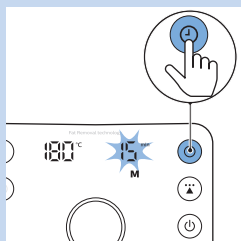
6 若要變更烹調時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。

↳ 若要確認烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

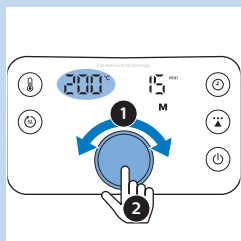
隨時變更烹調溫度時間



1 按下溫度 (Ⓛ) 或計時器 (⌚) 按鈕。

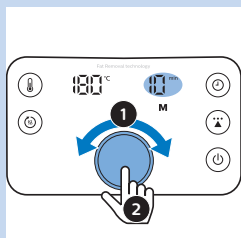


2 若要變更烹調溫度或時間，請旋轉 QuickControl 轉盤。
↳ 若要確認烹調溫度或時間，請再次按下 QuickControl 轉盤或溫度 / 計時器按鈕

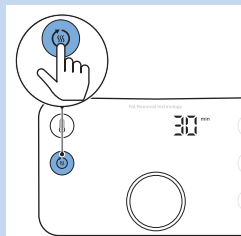


備註

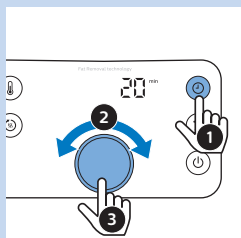
• 如果沒有按下 QuickControl 轉盤或溫度 / 計時器按鈕以確認變更，將會在 10 秒鐘後自動確認。



選擇保溫模式



- 1 按一下保溫 (🔥) 按鈕 (可以隨時啟動保溫模式)。
 - ↳ 保溫按鈕將閃動。



- ↳ 保溫計時器設定為 30 分鐘。若需變更保溫時間 (1 - 30 分鐘)，請按下計時器按鈕 (⌚)，旋轉 QuickControl 轉盤，然後按一下來進行確認 (圖 38)。您無法調整保溫溫度。

- 2 若要暫停保溫模式，請按下 QuickControl 轉盤。若要繼續保溫模式，請再次按下 QuickControl 轉盤。
- 3 若需退出保溫模式，請按下列其中一個按鈕：預設按鈕、溫度按鈕或開 / 關 (On / Off) 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 的溫度再烤脆 2-3 分鐘。

☰ 備註

- 如在中途時啟動保溫模式 (保溫按鈕燈亮起並閃動)，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 (略為) 粉狀的新鮮馬鈴薯。
- 建議氣炸薯條的份量最多 1000 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 (8x8 公釐 / 厚度 0.3 英吋)。
- 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 500 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」單元。

清潔

警示

- 請先待網籃、炸鍋、減油器及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 以橡膠端的夾子從炸鍋中取出減油器。請勿使用您的手指取出，因為高溫脂肪或油會累積在減油器下方。
- 炸鍋、網籃、減油器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。

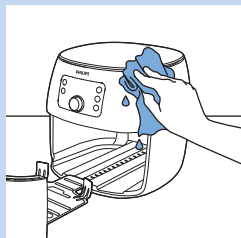
1 按一下開/關 (O) 按鈕以關閉產品電源，從電源插座上拔除插頭，讓產品冷卻。

秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。

2 以橡膠端的夾子從炸鍋中取出減油器。從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。

3 在洗碗機中清洗炸鍋、網籃及減油器。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (參閱「清潔表」)。



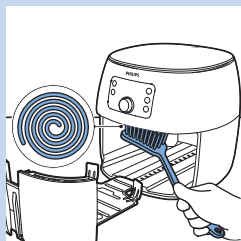
❁ 秘訣

- 若炸鍋、減油器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、減油器或網籃黏著油漬，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。

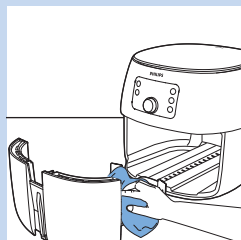
4 用濕布擦拭產品外部。

☰ 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 以清潔刷清理加熱元件，去除任何食物殘渣。



6 以熱水和 非磨蝕性海綿清潔產品內部。

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 將電源線收回收線槽。

☰ 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。
- 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

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。	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、減油器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，部分區域會變得過燙而無法觸碰。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，您會聽見炸鍋運作的聲音。若未聽見聲音，請檢查插頭是否已確實插到電源插座中。
	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。
產品冒出白煙。	您正在烹煮油膩食材且減油器未放在炸鍋內。	小心倒出炸鍋裡多餘的油或油脂，將減油器放進炸鍋，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、網籃及減油器。
	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。
我的顯示幕顯示 5 條橫線，如下圖所	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。



設備名稱：飛利浦健康氣炸鍋		型號（型式）：HD9651				
Equipment name:		Type designation (Type):				
單元 Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
塑膠外圍 盒身	0	0	0	0	0	0
發熱器	0	0	0	0	0	0
馬達	0	0	0	0	0	0
線路板	0	0	0	0	0	0
<p>備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.</p> <p>備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.</p> <p>備考3. “-”係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.</p>						

