

PHILIPS

HD927X

使用手冊

目錄

重要事項	3
簡介	5
一般說明	5
第一次使用前	6
使用前準備	6
使用本產品	6
食物表	6
氣炸	8
選擇保溫模式	12
使用預設模式烹調	13
改成其他預設模式	14
製作自製薯條	15
清潔	15
清潔表	17
存放	17
回收	17
保固與支援	17
疑難排解	18

重要事項

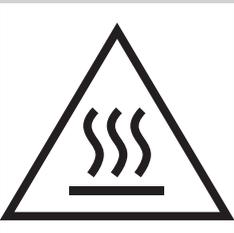
使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 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

- 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。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 本產品可供 8 歲以上孩童及身體、知覺或精神能力障礙者或經驗與知識缺乏者使用，但需向他們提供安全使用產品相關的監督或指示說明，且他們必須瞭解可能發生的危險。請勿讓孩童把玩產品。除非兒童滿 8 歲且有人在旁監督，才能進行清潔與維護作業。
- 產品和其電源線請放在 8 歲以下孩童無法取得之處。
- 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。
- 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 公分的空間。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。
- 在使用期間，健康氣炸鍋內部的炸鍋、網籃及配件會變得很燙。請格外小心處理。
- 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。
- 請勿在產品中使用輕量食材或烘焙紙。



- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 切勿讓產品在無人看顧的情況下運作。
- 如果看到產品冒出黑煙，請立即拔下產品電源插頭。等到停止冒煙後，再將炸鍋從產品中拉出。
- 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。
- 為產品插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。
- 本產品設計適用於 5°C 到 40°C 之間的环境溫度。

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)

本飛利浦產品符合所有電磁場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，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，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 溫度上升按鈕
- B 溫度下降按鈕
- C 功能選擇按鈕
- D 預設功能表
- E 開/關按鈕
- F 時間減少按鈕
- G 時間增加按鈕
- H 時間指示
- I 螢幕
- J 溫度指示

2 MAX 刻度

3 網籃

4 網籃釋放鈕

5 炸鍋

6 電源線

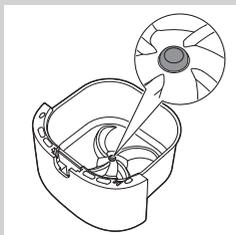
7 出風口

8 進風口

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

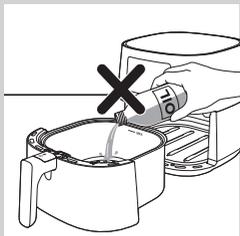
- 請注意，這些設定僅供建議參考。由於食材的產地、大小、形狀及品牌各有不同，我們無法保證下列設定最適合您選用的食材。
- 準備較大份量的食物時 (例如薯條、明蝦、雞腿、冷凍點心)、搖晃、轉動或攪拌網籃中的食材 2 至 3 次，以產生一致的效果。

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	14-31	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	20-40	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	9-20	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	9-20	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	1200 公克 / 42 盎司	55-60	150°C/300°F	• 使用烘烤配件

8 繁體中文

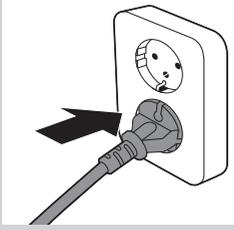
食材	最少至最多數量	時間 (分鐘)	溫度	備註
無骨肉排 (約 150 公克 / 5 盎司)	1 - 4 片	15-20	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
細香腸 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	2-10 條	11-15	200°C/400°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
棒棒腿 (約 125 公克 / 4.5 盎司)	2-8 支	17-27	180°C/350°F	• 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
雞胸肉 (約 160 公克 / 6 盎司)	1-5 串	15-25	180°C/350°F	
全雞	1200 公克 / 42 盎司	60-70	180°C/350°F	
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	9-18	180°C/350°F	• 根據您的品味設定烹調時間 • 在料理到一半時搖晃、翻面或攪拌
馬芬 (約 50 公克 / 1.8 盎司)	1-9	13-15	180°C/350°F	• 使用馬芬烤模
蛋糕	500 公克 / 18 盎司	40-45	160°C/325°F	• 使用蛋糕專用烤盤
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	55-65	150°C/300°F	• 使用烘烤配件 • 形狀應該盡可能平坦，以免麵包發酵時接觸到加熱板。

氣炸

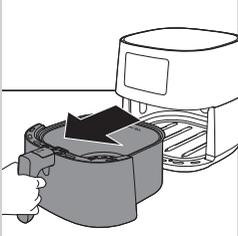


! 注意

- 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。



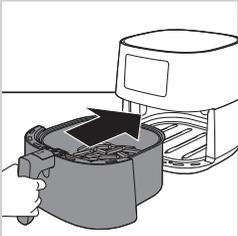
2 使用握把，將炸鍋連同網籃從產品中取出。



3 將食材置於網籃中。

備註

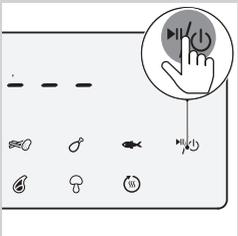
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。



4 將炸鍋連同網籃放回健康氣炸鍋中。

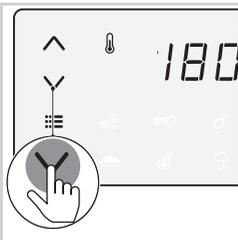
注意

- 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。

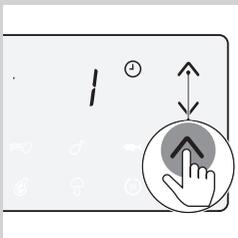


5 按下電源開/關按鈕，開啟產品電源。

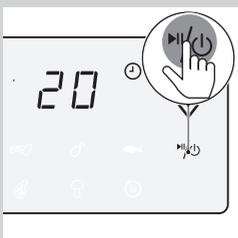
10 繁體中文



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/關按鈕，開始烹調程序。

備註

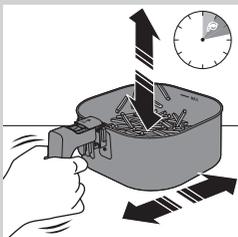
- 烹調時會交替顯示溫度和時間。
- 烹調程序的最後一分鐘會以秒為單位倒數計時。
- 請參閱食物表中適用於不同類型食物的基本烹調設定。

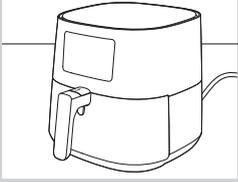
秘訣

- 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/關按鈕。若要繼續烹調程序，請再次按下開/關按鈕。
- 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。
- 若要将健康氣炸鍋上的溫度單位從攝氏改為華氏，或華氏改為攝氏，請同時按下溫度上升和下降按鈕約 10 秒鐘。

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。

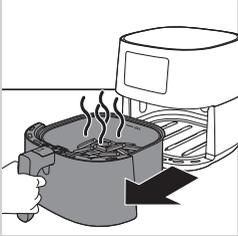




9 聽見計時器鈴聲，就表示烹調時間已到。

備註

- 您可以手動停止烹調程序。只需按下開/關按鈕即可。



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

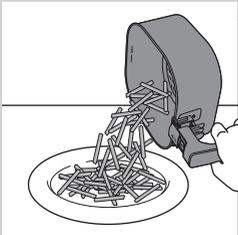
- 若食材尚未料理完畢，只要握住握把將炸鍋推回健康氣炸鍋內，在設定時間上再增加幾分鐘即可。



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

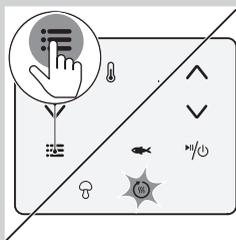
- 若要取出體積較大或易碎的食材，請用夾子夾出食材。
- 食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋的底部。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。用適用烤箱的隔熱手套將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將網籃放回炸鍋中。

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。

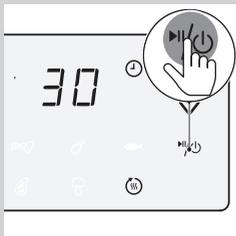
備註

- 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/關按鈕，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 - 30 分鐘)，請按下時間減少按鈕。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/關按鈕。若要恢復保溫模式，請再次按下開/關按鈕。

4 若要退出保溫模式，請長按開/關按鈕。

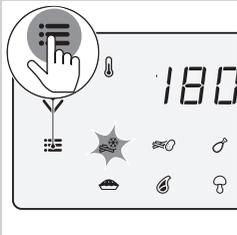
秘訣

- 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。

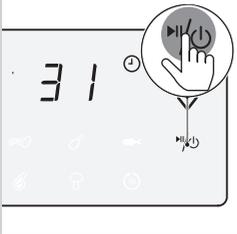
備註

- 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/關按鈕，開始烹調程序。



備註

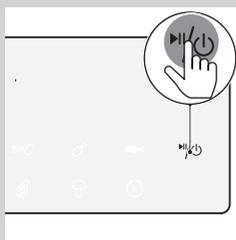
- 您可以在下表中找到有關預設模式的更多資訊。

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	31	180°C/ 350°F	800 公克 / 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> • 馬鈴薯類冷凍點心，例如冷凍薯條、厚切薯條、格狀薯片等 • 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
 新鮮薯條	38	180°C/ 350°F	800 公克 / 28 盎司	<ul style="list-style-type: none"> • 使用高澱粉馬鈴薯 • 10x10 公釐 / 0.4x0.4 英吋，厚切 • 水中浸泡 30 分鐘，瀝乾後加 ¼ 到 1 茶匙的油 • 調理期間搖晃、翻面或攪拌 2 至 3 次
 雞腿	27	180°C/ 350°F	1000 公克 / 35 盎司	<ul style="list-style-type: none"> • 最多 8 隻棒棒腿 • 調理期間搖晃、翻面或攪拌
 約 300 公克 / 11 盎司的全魚	20	200°C/ 400°F	600 公克 / 21 盎司	

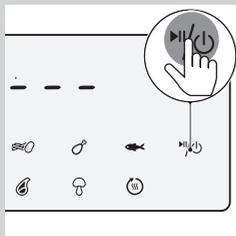
14 繁體中文

預約	預設時間 (分鐘)	預設溫度	重量 (最大)	資訊
 蛋糕	45	160°C/ 325°F	500 公克 / 18 盎司	• 使用 XL 烘烤配件 (199 x 189 x 80 公釐)
 肉排	20	200°C/ 400°F	600 公克 / 21 盎司	• 最多 4 塊無骨肉排
 什錦蔬菜	18	180°C/ 350°F	800 公克 / 28 盎司	• 約略切碎 • 使用 XL 烘烤配件
 保溫	30	80°C/ 175°F	無	• 無法調整溫度

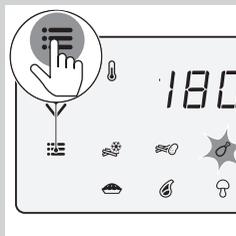
改成其他預設模式



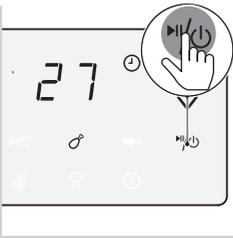
- 1 在烹調期間長按電源開/關按鈕，停止烹調程序。裝置即處於待機模式。



- 2 再次按下開/關按鈕開啟裝置。



- 3 當需要的預設模式閃爍時，請按下功能表按鈕。



- 4 按下開/關按鈕，開始烹調程序。

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 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）。
 - 2 將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。
 - 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，在烹調期間搖晃網籃 2-3 次。

清潔

警告

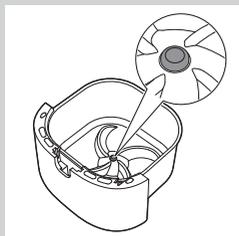
- 請先待網籃、炸鍋及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 炸鍋、網籃及產品內部有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

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的油或油脂。

- 1 按一下電源開/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。

秘訣

- 取出炸鍋與網籃，健康氣炸鍋就能更快冷卻。



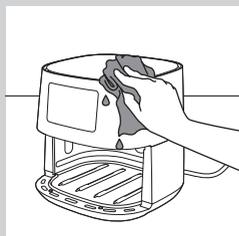
- 2 從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。
- 3 在洗碗機中清洗炸鍋和網籃。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗 (參閱「清潔表」)。

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

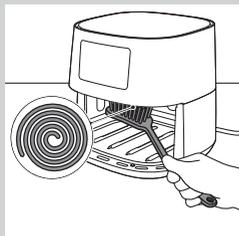
- 若炸鍋或網籃上黏著食物殘渣，可浸泡在熱水和洗碗精裡 10 至 15 分鐘。食物殘渣浸泡後就會變得鬆脫，容易去除。務必使用可分解油和油漬的洗碗精。若炸鍋或網籃上黏著油漬，使用熱水加洗碗精也無法去除的話，請使用油污清潔劑。
- 萬一有殘渣黏在加熱元件上，可用軟質到中等硬度的毛刷清除。不可使用鋼刷或硬質毛刷，以免損壞加熱板的塗層。



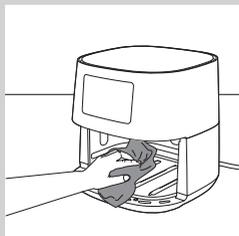
- 4 用濕布擦拭產品外部表面。

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 以清潔刷清理加熱元件，去除食物殘渣。



- 6 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

如需相關資訊或支援，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。	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 19 頁上的說明自製薯條。
	某些類型的食材必須在烹調的半途搖晃。	請依照本使用手冊第 19 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。
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。

問題	可能原因	解決方法
	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。

