

PHILIPS

NX0960



使用手冊

目錄

重要事項	3
電磁場 (EMF)	4
自動斷電	4
簡介	5
總覽	6
功能說明	7
第一次使用前	9
將空氣電子鍋連線至 NutriU 應用程式	9
使用前準備	11
使用空氣電子鍋	12
烹調模式	14
透過 NutriU 應用程式進行食譜指導烹調	14
模式「食材」	15
模式「烹調方式」	19
模式「手動」	26
配件	27
語音控制	28
清潔	29
一般	29
清潔表	30
使用自動清潔程序	31
存放	32
回收	32
符合性聲明	32
保固與支援	32
軟體與韌體更新	32
裝置相容性	33
恢復原廠設定	33
疑難排解	33

重要事項

使用產品前，請先仔細閱讀此重要資訊文件，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。
- 請勿在烹調室中裝水，否則可能造成觸電。
- 請勿在烹調室或炸鍋中裝油，否則可能有起火危險。
- 當插頭、電源線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 請勿使用鋒利或尖銳的工具清潔烹調室中的出水噴嘴，否則可能會破壞噴嘴。
- 產品運作時，請勿遮蓋進風口和出風口。
- 運作時，切勿觸碰產品內部。
- 裝進配件的食物量不得超過標示的刻度上限 MAX 或接觸到蓋子。

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。



- 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。
- 請將產品和其電源線放在 8 歲以下兒童無法取得之處。
- 請勿在產品中使用輕量或易燃食材或烘焙紙
- 請勿使產品底座暴露於電子蒸鍋以外來源的高溫、炙熱氣體、蒸氣或濕熱環境中。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。
- 使用產品時，請勿將產品貼著牆壁或其他電器，或者放在可能會受熱氣損壞的物品下方，例如牆壁和櫥櫃。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。
- 使用時，高溫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
- 本產品配備強化玻璃，若玻璃受損，請勿進一步使用本產品，並請聯絡您附近的服務中心。
- 電源線應遠離高溫表面。
- 本產品使用期間及使用後，配件可能會變燙，請務必小心握持。
- 進行烹調、處於保溫模式或打開蓋子時，請留意產品冒出的高溫蒸氣。檢查食物時，請務必使用長握把的廚具。
- 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。

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非由飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 請務必使用專屬配件來處理食物。請勿將食物直接接觸底部的蒸氣產生器。
- 本產品運作時切勿置之不管，請務必掌控好產品。
- 使用產品時，請務必將蓋子蓋妥。
- 如果使用舒肥功能，請確保僅使用高品質舒肥袋。
- 唯有使用舒肥袋時，方能使用產品的舒肥功能，否則舒肥袋可能會融化。
- 不建議在溫度低於 50°C 時使用舒肥功能，因為可能會刺激細菌滋生。
- 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。
- 請勿將產品放置在易燃物上或易燃物附近，如桌巾或窗簾。
- 第一次使用本產品前和每次使用後，請徹底清潔會接觸食物的零件部分。請參閱手冊的指示。
- 請勿蒸煮冷凍的肉品、家禽肉或海鮮。務必將這些食材完全解凍才能蒸煮。
- 產品表面在使用期間可能會變熱。
- 本產品設計適用於 10°C 到 40°C 之間的環境溫度。

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。
- 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。
- 請勿在電子蒸鍋運作時加以移動。
- 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。
- 請僅使用水箱中的水。
- 搬運或清潔產品之前，請先讓產品冷卻約 30 分鐘。
- 產品應置於平穩的水平表面，並確定與周圍至少保持 10 公分的距離，以避免過熱。
- 請勿將產品的隔層當作收納空間使用，適當配件除外。
- 溫度、濕度和時間會隨您放入產品的食物類型和食物量而有所不同。
- 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。
- 若要為水箱加水、補水或將其清空，請將水箱從產品中取出。請勿將整台產品傾斜來清空水箱。
- 如果需要清除烹調室中的液體，請使用海綿或類似物品。請勿將產品傾斜來清空。
- 由於食物的來源、大小和品牌不一，因此上桌前請務必充分烹調。
- 食物解凍之後，請勿重新冷凍。
- 請勿使用任何醋酸進行除垢。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合所有電磁場暴露的相關適用標準和法規。

自動斷電

空氣電子鍋具備自動斷電功能。當產品電源開啟，但未處於烹調或保溫模式時，產品會在無使用者互動 20 分鐘後進入待機模式。若要手動關閉產品電源，請長按旋轉按鈕。

簡介

感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

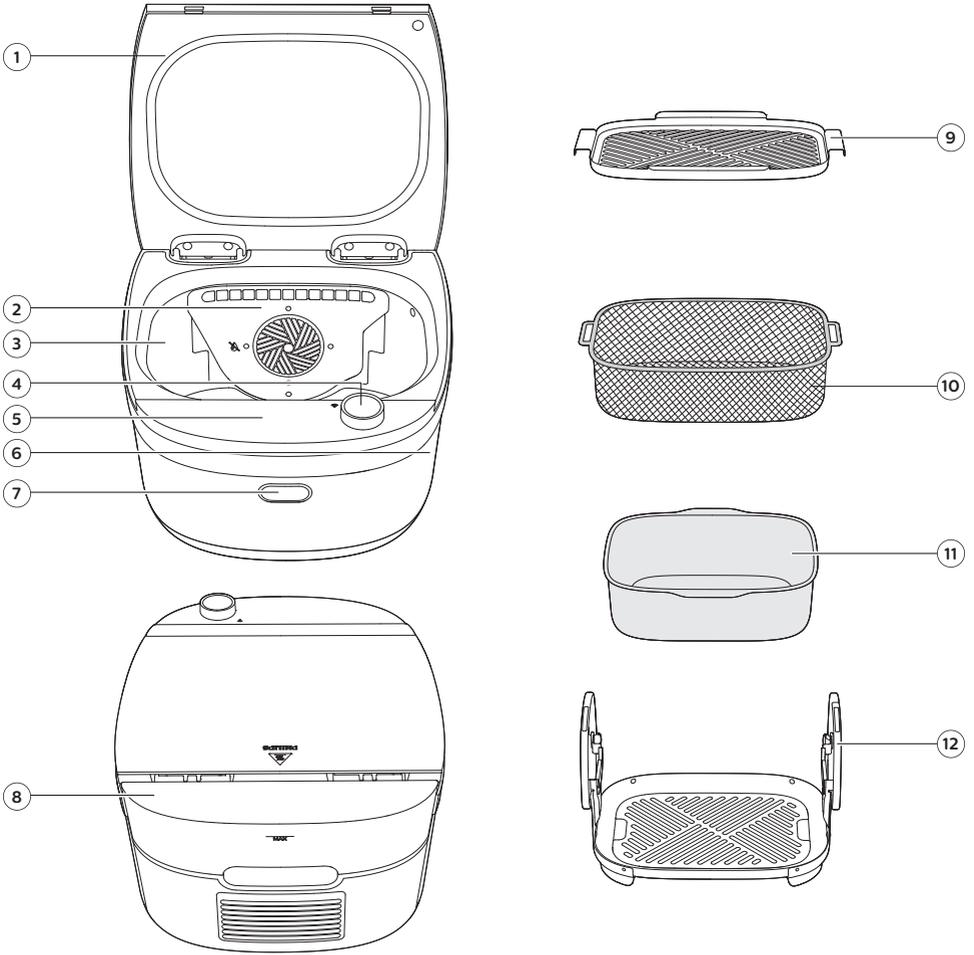
請至 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。飛利浦空氣電子鍋採用 NutriFlavor 技術，創造最佳的熱空氣循環與濕度狀態，將每一種獨特的食物烹煮至完美境界。清脆的蔬菜、多汁的魚肉、軟嫩的肉類、柔軟的烘焙成品，都能保存達 90% 的營養*。只要按下按鈕，就能享受美味健康料理的樂趣。

如需深入瞭解空氣電子鍋的料理靈感、食譜和資訊，請造訪

www.philips.com/welcome，亦可下載免費的 IOS® 版和 Android™ 版 NutriU 應用程式**。

* 在花椰菜、甜椒、豌豆上測得 90% 的維他命 C，在鮭魚上測得 93% 的 omega3/6，在牛肉上測得 90% 的鐵。「空氣蒸煮」設定的實驗室測量結果。

** 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。



- 1. 玻璃蓋
- 2. 熱氣循環網格
- 3. 烹調室
- 4. 旋轉按鈕
- 5. 顯示幕
- 6. 蒸氣孔
- 7. 開蓋按鈕
- 8. 水箱 + 蓋子
- 9. 第二層 (另售)
- 10. 網籃
- 11. 烹調鍋 (適用於部分機型)
- 12. 底盤 + 烤架

功能說明

水箱

空氣電子鍋配有水箱，位於產品背面。MAX 水位約為 600 毫升。MAX 水位刻度位於水箱的握把側，切勿超過此刻度。

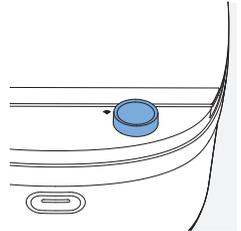
為避免累積石灰質，請在每次烹煮循環後清空水箱。



旋轉按鈕

按下旋轉按鈕以開啟產品電源，按住旋轉按鈕以關閉產品電源。

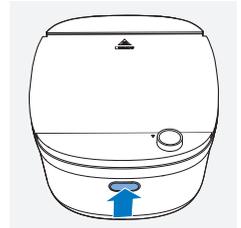
產品電源開啟後，按下旋轉按鈕可確認動作。轉動旋轉按鈕，瀏覽不同的選單選項或變更烹調設定。



玻璃蓋

按下開蓋按鈕，打開玻璃蓋。

鍋蓋會自動打開。



警告

- 使用時，玻璃蓋表面可能會變熱。

溫度設定

提供的部分烹調方式有預設的建議溫度設定且無法調整，因為不同的溫度可能會影響烹調結果。若要變更烹調溫度，請使用手動模式 (請參閱「烹調模式」單元)。



濕度設定

提供的部分烹調方式有預設的建議濕度設定且無法調整，因為不同的濕度可能會影響烹調結果。若要變更濕度設定，請使用手動模式 (請參閱「烹調模式」單元)。



三種濕度

	說明	適用的烹調方式
	濕度關閉	烘焙、烘烤
	中濕度	請參閱 NutriU 應用程式中的食譜。 也適用於手動模式
	高濕度	蒸煮、空氣蒸煮、慢燉、解凍、再加熱、舒肥

烹調時間

在「手動」模式中，烹調時間可設定為 1 分鐘至 60 分鐘。
在「烹調方式」模式下，烹調時間可設定在固定範圍內。
請參閱「烹調模式 → 烹調方式」單元中的表格。
所有烹調方式都有預設的烹調時間，可根據您放入產品的食物量或您偏好的熟度加以調整。
您可以在「烹調模式 → 食材」單元中找到各種食物類型的一些建議烹調時間。



聲音

產品噪音

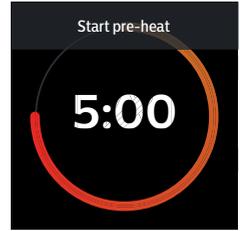
產品運作時，您可能會聽到一些小噪音。此為正常現象。
噪音來自將水輸送至內部系統的幫浦，也來自在產品中產生氣流的風扇。

音效通知

有時您會聽到音效，例如產品完成烹調時，或烹調過程中需要採取動作時，比如說將其他食材放入空氣電子鍋。

預熱

有些烹調方式 (如烘烤和烘焙) 需要預熱。
在需要預熱的烹調模式中會自動彈出預熱通知。
如果您剛煮完某樣東西，空氣電子鍋已有熱度，則可略過預熱程序，立即開始烹調。
預熱計時器設定為五分鐘，無法調整。



重要事項

- 為達到最佳烹調效果，請在預熱完成後，將食物放入空氣電子鍋。

文字精靈

所有選單畫面都有文字精靈，可協助您瀏覽選單。文字說明會在 10 秒後消失，並在您進入選單的其他頁面時再次出現。

第一次使用前

重要事項

- 第一次使用時，空氣電子鍋可能會產生一些煙霧與氣味。這應該會在幾分鐘後消散。開始烹調前，請先在 160°C 的溫度下讓產品空轉 30 分鐘，並將濕度關閉，讓房間保持通風。

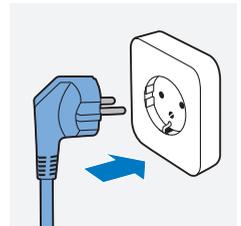
1. 拆掉所有包裝材料。
2. 移除產品上的任何貼紙或標籤 (若有)。
3. 第一次使用前，請先用非磨蝕性的濕布擦拭烹調室，徹底清潔產品。在溫水下沖洗配件和可拆式零件。

將空氣電子鍋連線至 NutriU 應用程式

重要事項

- 啟動 WiFi 設定程序之前，請確定您的智慧型裝置已連線至家用 WiFi 網路。

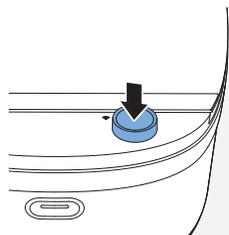
1. 將產品接通電源。



2. 按下旋轉按鈕以開啟產品電源。

備註

- 第一次開啟產品電源時，系統會要求您選擇要用來瀏覽選單的語言。

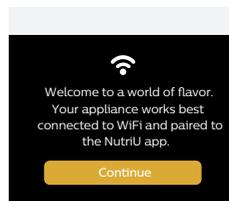


3. 捲動清單，直到您偏好的語言反白標示為止。



4. 按下旋轉按鈕以確認語言選擇。

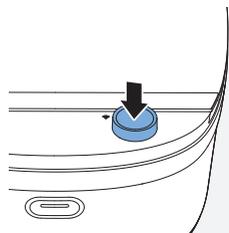
- 隨即顯示歡迎畫面。



5. 按下旋轉按鈕以確認並繼續。

備註

- 在下一個畫面中，您可以決定要立即將產品連線至智慧型裝置或稍後再連接。



6. 如果您決定立即連線，請瀏覽至「好，謝謝」選項。

備註

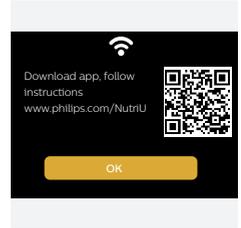
- 建議您下載 NutriU 應用程式，並在初次設定產品時，立即將「空氣電子鍋」加入應用程式。如此能協助您充分利用空氣電子鍋，例如享受遠端烹調的樂趣，並取得烹調進度通知。



7. 隨即顯示 QR 碼。掃描即可下載 NutriU 應用程式。

秘訣

- 您也可以從 App Store 或從 www.philips.com/NutriU 網站下載 NutriU 應用程式。或者，您也可以掃描空氣電子鍋包裝內隨附手冊中的 QR 碼。



8. 開啟 NutriU 應用程式，並依照註冊程序操作。
9. 請依照應用程式中的步驟，將您的空氣電子鍋連接至 WiFi，並將空氣電子鍋與智慧型裝置配對。

備註

- 若您決定稍後再連接空氣電子鍋，您可以在空氣電子鍋選單的「工具 → 設定 → 設定 WiFi」底下啟動 WiFi 設定程序。
- 只有當顯示幕旁邊的 WiFi 指示燈恆亮白燈時，您才能透過應用程式使用空氣電子鍋。

WiFi 指示燈有兩種狀態。

WiFi 指示燈熄滅。	WiFi 已停用。
WiFi 指示燈亮起。	WiFi 已啟用並連線至路由器。

重要事項

- 遙控：只有當您已在 NutriU 設定檔中核可「遠端同意書」，才能透過應用程式對空氣電子鍋進行遠端操控（例如傳送食譜、暫停烹飪等）。
- 請務必將空氣電子鍋連接至 2.4 GHz 802.11 b/g/n 家用 WiFi 網路。
- 單一使用者配對：空氣電子鍋同一時間僅能由一位使用者進行遠端操控。若有第二位使用者想要控制空氣電子鍋並使用 NutriU 應用程式，就必須依照配對程序操作。配對後，將會自動取消第一位使用者的配對。
- WiFi 設定程序可透過應用程式或拔下電子鍋電源插頭來取消。

備註

- 您可以在「工具 → 設定 → WiFi 設定」中開啟或關閉 WiFi。
- 您可以在「工具 → 設定 → WiFi 設定」中重設 WiFi。

使用前準備

1. 產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

警告

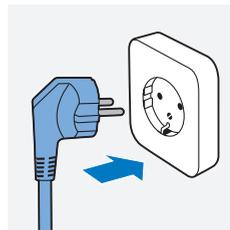
- 本產品的上方和側邊不可置放任何物品，否則會干擾氣流，影響烹調結果。
- 使用產品時，請勿將產品放在可能會受蒸氣損壞的物品附近或下方，例如牆壁和櫥櫃。

備註

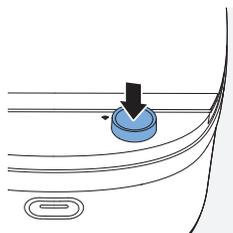
- 請務必將網籃連同托盤一起放入產品中。請勿單獨使用網籃。

使用空氣電子鍋

1. 插好空氣電子鍋的電源。

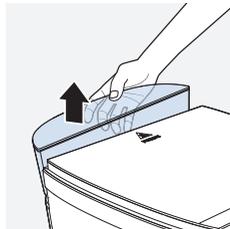


2. 按下旋轉按鈕以開啟空氣電子鍋的電源。



3. 為水箱注水。

- 3a. 從空氣電子鍋背面拆下水箱，並打開水箱蓋。



- 3b. 將水加到 MAX 刻度。



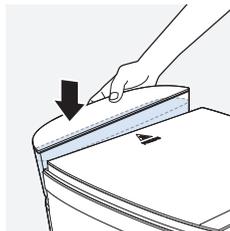
備註

- MAX 水位刻度位於水箱的握把側，切勿超過此刻度。

- 3c. 將水箱的蓋子蓋回水箱，並裝到空氣電子鍋。

備註

- 烹調所需的水量取決於食物類型和烹調時間，烹調時可能需要為水箱加水。NutriU 應用程式的烹調狀態橫幅以及產品的顯示幕都會顯示水位過低指示。

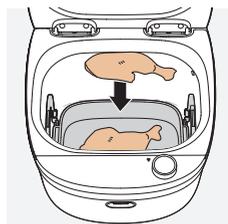


4. 將食物放入空氣電子鍋。

備註

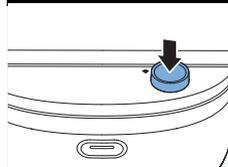
- 「烘焙」和「烘烤」烹調方式需要預熱。預熱完成後，請將食物放入裝置中。

5. 選擇您要使用的烹調方式 (另請參閱「烹調模式」單元)。



6. 視需要設定烹調參數。

7. 按下旋轉按鈕開始烹調。



8. 烹飪進度開始。蒸氣製造器和風扇開啟。

備註

- 暫停烹調程序時，例如在烹調之間調整烹調參數時，按下旋轉按鈕即可。再次按下旋轉按鈕以繼續烹調。
- 請勿將空氣電子鍋放在其他烹飪產品旁邊、靠近廚房牆壁或櫥櫃下方，因為高溫蒸氣可能會凝結並順著表面流下。

警告

- 使用時，高溫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。

9. 隨著烹調時間經過，您會看到觀賞螢幕。

- 鈴聲隨即響起。

10. 您可以返回主選單 (切換至圖示 x 並確認)、讓食物保溫或料理更多食材。

備註

- 烹調完畢後，請將水箱內的水倒光。
- 上桌前，請務必確認食物已經完全煮熟。

烹調模式

模式	使用圖示	使用方法	空氣電子鍋使用者的能力水準
1 食譜指導烹調		在應用程式中選擇食譜，並將食譜傳送至空氣電子鍋。	各級自動化烹調：全程指導
2 食材		選擇食材，然後選擇烹調方式。空氣電子鍋會自動調整溫度和濕度。根據您想要的最終結果調整時間，並開始烹調。	新手：全程指導
3 烹調方式		選擇烹調方式。空氣電子鍋會自動調整溫度和濕度。根據您想要的最終結果調整時間，並開始烹調。	進階：基本指導
4 手動模式		手動調整時間、溫度和濕度，然後開始烹調。	專家：無指導

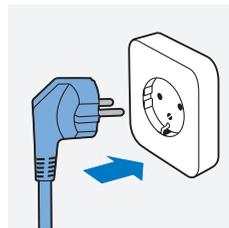
透過 NutriU 應用程式進行食譜指導烹調

如果您是空氣電子鍋的新手，建議您使用食譜指導烹調模式。這是熟悉空氣電子鍋最簡單的方式。若您是經驗較豐富的使用者，NutriU 應用程式可協助您將空氣電子鍋的潛能發揮到極致。

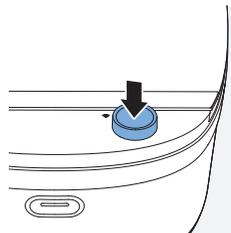
備註

- 只有當您的空氣電子鍋與智慧型裝置連線及配對，並且在您的 NutriU 設定檔中提供遠端同意書時，才能進行食譜指導烹飪。

1. 插好空氣電子鍋的電源。



2. 按下旋轉按鈕以開啟空氣電子鍋的電源。



3. 開啟智慧型裝置上的 NutriU 應用程式，然後在 NutriU 應用程式中選擇食譜。

4. 點選「開始使用」。

- 對應的設定會同時顯示在 NutriU 應用程式和您的產品上。

5. 視需要調整時間，然後從應用程式或在產品上開始烹調。

秘訣

- 如果您在食材和食物份量方面嚴格遵守食譜，則無需調整烹調時間。
- 如果烹調的食物份量少於或超過食譜的建議份量，您可能需要相應地調整烹調時間。

備註

- 您也可以更改食譜的「濕度」和「溫度」等烹調參數。變更這些參數可能會影響烹調結果。

模式「食材」

如果您是空氣電子鍋的新手，且希望在烹調過程中獲得完整的指導，請使用此模式進行烹飪。

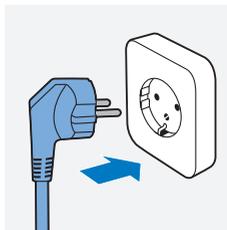
重要事項

- 當您第一次進入食材清單時，亦即您將空氣電子鍋連接至家用 WiFi 之前，只會有預設的食材清單。一旦您將空氣電子鍋與智慧型裝置連接並配對，該清單就會根據您在連線過程中於應用程式選擇的國家/地區自動更新。

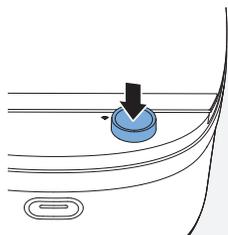
備註

- 食材清單會不時自動更新，請確保空氣電子鍋始終連線至家用 WiFi。

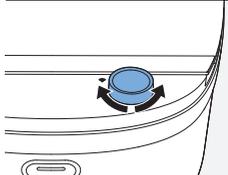
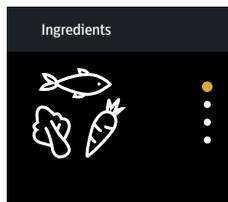
1. 插好空氣電子鍋的電源。



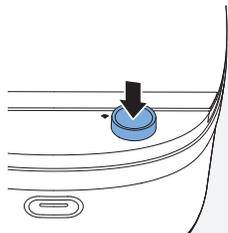
2. 按下旋轉按鈕以開啟空氣電子鍋的電源。



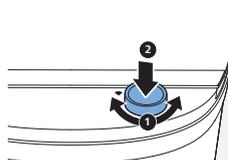
3. 轉動旋轉按鈕，直到選擇**食材**為止。



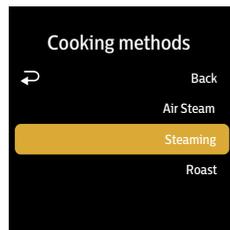
4. 按下旋轉按鈕以確認。



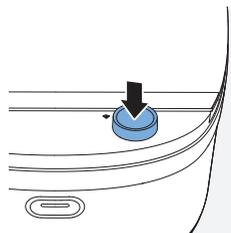
5. 轉動旋轉按鈕以選擇您要烹調的食材。按下旋轉按鈕以確認。



6. 選擇其中一種建議的烹調方式並確認。



7. 按下旋轉按鈕開始烹調。



備註

- 預設烹調時間是根據您放入空氣電子鍋的食材量而定。

請參考下表，根據預設烹調時間瞭解建議的食物量。

食材類別	食材	數量	作法	烹調溫度	烹調濕度	烹調時間	預熱
蔬菜	菠菜	250 公克	蒸煮	100°C		10 分鐘	否
	花椰菜	600 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
		600 公克	烘烤	160°C		13 分鐘	是
	櫛瓜	500 公克	空氣蒸煮	120°C		15 分鐘	否
	白色花椰菜	600 公克	空氣蒸煮	120°C		15 分鐘	否
		600 公克	烘烤	160°C		20 分鐘	是
	四季豆	500 公克	空氣蒸煮	120°C		17 分鐘	否
	茄子	750 公克	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
		680 公克	烘烤	160°C		20 分鐘	是
	球芽甘藍	500 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	綠蘆筍	750 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	甜椒	500 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	蕃茄	750 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
根莖類及澱粉類蔬菜	整個馬鈴薯	600 公克	空氣蒸煮	120°C		40 分鐘	否
	1/4 個馬鈴薯	600 公克	空氣蒸煮	120°C		35 分鐘	否
		600 公克	烘烤	160°C		45 分鐘	是
	1/4 個橙心番薯	600 公克	空氣蒸煮	120°C		20 分鐘	否
	整個番薯	600 公克	烘烤	160°C		30 分鐘	是
	南瓜塊	750 公克	空氣蒸煮	120°C		30 分鐘	否
		750 公克	烘烤	160°C		30 分鐘	是
	胡蘿蔔	750 公克	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否

食材類別	食材	數量	作法	烹調溫度	烹調濕度	烹調時間	預熱
		750 公克	烘烤	160°C		25 分鐘	是
穀類	印度香米	米 200 公克/ 水 550 毫升	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
	茉莉香米	200 公克/ 550 毫升	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
	長粒全穀米	200 公克/ 550 毫升	空氣蒸煮	120°C		40 分鐘	否
	小米	200 公克/ 400 毫升	空氣蒸煮	120°C		20 分鐘	否
	藜麥	200 公克/ 水 550 毫升	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
	大麥	200 公克/ 600 毫升	空氣蒸煮	120°C		40 分鐘	否
	蕎麥	200 公克/ 450 毫升	空氣蒸煮	120°C		20 分鐘	否
	古斯米/布格麥	200 公克/ 水 300 毫升	空氣蒸煮	120°C		10 分鐘	否
肉類	瘦牛肉丁	1000 公克	空氣蒸煮	120°C		50 分鐘	否
	瘦豬肉丁	1000 公克	空氣蒸煮	120°C		60 分鐘	否
	五花肉	1000 公克	烘烤	160°C		60 分鐘	是
	排骨	1000 公克	烘烤	160°C		60 分鐘	是
家禽	雞胸肉	550 公克 (3 個)	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
		550 公克	烘烤	160°C		25 分鐘	是
	火雞胸肉	550 公克	空氣蒸煮	120°C		25 分鐘	否
		550 公克	烘烤	160°C		25 分鐘	是
	全雞	1450 公克	烘烤	160°C		60 分鐘	是
	雞腿	400 公克	烘烤	160°C		50 分鐘	是
	鴨胸肉	600 公克 (2 個)	烘烤	160°C		12 分鐘	是
魚類及 海鮮	鮭魚	450 公克	空氣蒸煮	120°C		15 分鐘	否
		450 公克	烘烤	160°C		20 分鐘	是
	鱸魚	600 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	蝦	800 公克	空氣蒸煮	120°C		15 分鐘	否
	鱒魚	600 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	魷魚	600 公克	空氣蒸煮	120°C		15 分鐘	否
	白魚魚排	600 公克	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
蛋	全熟水煮蛋	560 公克/ 10 顆蛋	空氣蒸煮	120°C		12 分鐘	否
	半熟水煮蛋	560 公克/ 10 顆蛋	空氣蒸煮	120°C		8 分鐘	否

備註

- NutriU 也會針對各種食材提供食譜。請參閱應用程式以取得更多資訊。
- 如果因為烹調的食物份量超過或少於建議的份量，而使得預設的烹調時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

模式「烹調方式」

如果您對空氣電子鍋的烹調方式已經有點熟悉，則建議使用此模式。您可以選擇各種烹調方式。

烹調方式	溫度設定	濕度設定	預設時間	範圍	範例
空氣蒸煮	120°C		10 分鐘	1 – 90 分鐘	蔬菜、肉類、魚類、海鮮、蛋類料理
蒸煮	100°C		10 分鐘	1 – 90 分鐘	綠色葉菜、水餃、新鮮義大利麵餃
烘烤	160°C		50 分鐘 (加上 5 分鐘預熱)	1 – 90 分鐘	肉類、家禽、魚肉、蔬菜、馬鈴薯
烘焙	160°C		35 分鐘 (加上 5 分鐘預熱)	1 – 90 分鐘	焗烤、千層麵、蛋糕、馬芬、麵包捲
慢燉	80°C		120 分鐘	1 – 180 分鐘	肉類、燉菜、熬湯、熬醬汁
舒肥	50°C-90°C		90 分鐘	1 – 180 分鐘	肉類、家禽、魚類、海鮮
解凍	60°C		20 分鐘	1 – 180 分鐘	不同種類的冷凍食品
再加熱	120°C		15 分鐘	1 – 90 分鐘	各種剩菜

備註

- 有些烹調方式 (如烘烤和烘焙) 需要預熱。
- 如果您剛煮完某樣東西，空氣電子鍋已有熱度，則可略過預熱程序，立即開始烹調。
- 預熱計時器設定為五分鐘，無法調整。

警告

- 使用時，高溫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。
- 進行烹調、處於保溫模式或打開蓋子時，請留意產品冒出的高溫蒸氣。
- 檢查食物時，請務必使用長握把的廚具。
- 請勿蒸煮冷凍的肉品、家禽肉或海鮮。務必將這些食材完全解凍才能蒸煮。

空氣蒸煮

我們建議針對各種蔬菜、瘦肉、魚類、海鮮及各種穀物使用「空氣蒸煮」。此設定可保留食物的自然風味、質地及鮮豔色彩。

表格中提供的烹調時間是新鮮食材的準則。如果烹調時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

食材類別	食材	數量	烹調時間
蔬菜	花椰菜	600 公克	12 分鐘
	櫛瓜	500 公克	15 分鐘
	白色花椰菜	600 公克	15 分鐘
	四季豆	500 公克	17 分鐘
	球芽甘藍	500 公克	12 分鐘
	綠蘆筍	750 公克	12 分鐘
	甜椒	500 公克	12 分鐘
	蕃茄	750 公克	12 分鐘
	茄子	750 公克	25 分鐘
根莖類及澱粉類蔬菜	整個馬鈴薯	600 公克	40 分鐘
	1/4 個馬鈴薯	600 公克	35 分鐘
	1/4 個橙心番薯	600 公克	20 分鐘
	南瓜塊	750 公克	30 分鐘
	胡蘿蔔	750 公克	25 分鐘
穀類	印度香米	米 200 公克/水 550 毫升	25 分鐘
	茉莉香米	200 公克/550 毫升	25 分鐘
	長粒全穀米	200 公克/550 毫升	40 分鐘
	小米	200 公克/400 毫升	20 分鐘
	藜麥	200 公克/水 550 毫升	25 分鐘
	大麥	200 公克/600 毫升	40 分鐘
	蕎麥	200 公克/450 毫升	20 分鐘
	古斯米/布格麥	200 公克/水 300 毫升	10 分鐘
	肉類	瘦牛肉丁 (腰內肉)	1000 公克
瘦豬肉丁		1000 公克	60 分鐘
家禽	雞胸肉	550 公克 (3 個)	25 分鐘
	火雞胸肉	550 公克	25 分鐘
魚類及海鮮	鮭魚	450 公克	15 分鐘
	鱸魚	600 公克	12 分鐘
	蝦	800 公克	15 分鐘
	鱒魚	600 公克	12 分鐘
	魷魚	600 公克	15 分鐘
	白魚魚排	600 公克	12 分鐘
蛋	全熟水煮蛋	560 公克/10 顆蛋	12 分鐘
	半熟水煮蛋	560 公克/10 顆蛋	8 分鐘

蒸煮

蒸煮使用低溫和高濕度，因此屬於非常溫和的烹調方式。我們建議使用「蒸煮」來烹調綠色葉菜，以及應該保持柔軟濕潤的食物，例如水餃。

表格中提供的烹調時間是新鮮食材的準則。如果烹調時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

食材類別	食材	數量	烹調時間
蔬菜	菠菜	250 公克	10 分鐘
	花椰菜	600 公克	14 分鐘
	櫛瓜	500 公克	17 分鐘
	白色花椰菜	600 公克	17 分鐘
	四季豆	500 公克	19 分鐘
	球芽甘藍	500 公克	14 分鐘
	綠蘆筍	750 公克	14 分鐘
	甜椒	500 公克	14 分鐘
	蕃茄	750 公克	14 分鐘
	茄子	750 公克	27 分鐘
	家禽	雞胸肉	550 公克 (3 個)
火雞胸肉		550 公克	27 分鐘
魚	白魚魚排	600 公克	14 分鐘
	鮭魚	450 公克	17 分鐘
	蝦	800 公克	17 分鐘
水餃	餛飩	400 公克	20 分鐘
	馬鈴薯丸子	600 公克	25 分鐘
	新鮮義大利麵餃	500 公克	12 分鐘
蛋	雞蛋小點心	600 公克	15 分鐘
	雞蛋布丁	600 公克	15 分鐘
甜點	瑞可達起司捲	800 公克	25 分鐘
	香蕉麵包	600 公克	25 分鐘

烘烤

若要以較高的溫度烹調食材，則建議使用「烘烤」，主要是針對肉類料理和魚類，也可以烹調蔬菜。

秘訣

- 若要獲得最佳效果，請在烹調前預熱裝置。

表格中提供的烹調時間是新鮮食材的準則。如果烹調時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

食材類別	食材	數量	烹調時間
蔬菜	花椰菜	600 公克	13 分鐘
	白色花椰菜	500 公克	20 分鐘
	茄子	680 公克	20 分鐘
	番茄	750 公克	15 分鐘
	球芽甘藍	500 公克	15 分鐘
	甜椒	500 公克	20 分鐘
根莖類及澱粉類蔬菜	1/4 個馬鈴薯	600 公克	45 分鐘
	南瓜	750 公克	30 分鐘
	胡蘿蔔	600 公克	30 分鐘
	整個番薯	600 公克	30 分鐘
肉類	豬五花肉	1000 公克	60 分鐘
	排骨	1000 公克	60 分鐘
家禽	雞胸肉	550 公克	25 分鐘
	火雞胸肉	550 公克	25 分鐘
	全雞	1450 公克	60 分鐘
	雞腿	400 公克	50 分鐘
魚類及海鮮	鮭魚	450 公克	20 分鐘

烘焙

我們建議使用「烘焙」來烘焙麵包、蛋糕和馬芬，也可以製作焗烤料理。此設定可讓您享受外脆內軟的美味烘焙成品。

秘訣

- 若要獲得最佳效果，請在烹調前預熱裝置。
- 如果要烤蛋糕、麵包和製作焗烤料理，我們建議使用烹調鍋。若要烘焙馬芬，請使用可在烤箱中使用的標準矽膠烤模。

表格中提供的烹調時間是烘焙各種食物的準則。如果烘焙時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

食材類別	食材	烹調時間
蛋糕	起司蛋糕	40 分鐘
	蛋糕麵糊	30 分鐘
	沙河蛋糕麵糊	30 分鐘
	馬芬	20 分鐘
焗烤	肉桂捲	30 分鐘
	焗烤馬鈴薯	60 分鐘
	千層麵	50 分鐘
麵包	鹹派	45 分鐘
	麵包	40 分鐘
	大蒜麵包結	25 分鐘

慢燉

在「慢燉」模式中，您可以使用低溫烹調食物長達 3 小時。我們建議使用「慢燉」來烹調肉類和雞肉以及燉菜或湯品。此設定可讓您獲得鮮嫩多汁的口感以及濃郁的風味。

秘訣

- 慢燉也可以與其他烹調方式結合使用。例如，您可以先慢燉肉類，然後在平底鍋中快速煎炸，以達到最佳效果。

表格中提供的烹調時間是新鮮食材的準則。如果烹調時間無法達到預期的烹調結果，請相應調整烹調時間。

食材類別	食材	數量	烹調溫度	烹調時間
肉類	排骨	1000 公克	80°C	120 分鐘
	五花肉	1000 公克	80°C	180 分鐘
	瘦豬肉	1000 公克	80°C	180 分鐘
	瘦牛肉	1000 公克	80°C	180 分鐘
雞肉	全雞	1350 公克	80°C	180 分鐘
蔬菜	普羅旺斯燉菜	800 公克	80°C	180 分鐘
燉菜	燉牛肉	1500 公克	80°C	180 分鐘
水果	梅子醬	1000 公克	80°C	180 分鐘

舒肥

舒肥是一種特殊的烹調方式，使用低溫真空精確地烹煮食物。為了達到真空，請使用舒肥烹調專用的密封塑膠袋和真空裝置。使用空氣電子鍋，您可以進行長達 3 小時的舒肥烹調。透過此設定即可享用軟嫩多汁的肉類菜餚，無需擔心煮過頭。

秘訣

- 舒肥也可以與其他烹調方式結合使用。例如，您可以先用「舒肥」烹煮肉類，然後在平底鍋中快速煎炸，以達到最佳效果。

警告

- 如果使用舒肥功能，請確保僅使用高品質舒肥袋。
- 如果您將食物放入舒肥袋中，請務必選擇舒肥烹調方式，否則舒肥袋可能會融化。
- 不建議在溫度低於 50°C 時使用舒肥功能，因為可能會刺激細菌滋生。

表格中提供的烹調時間是舒肥料理的準則。如果烹調結果不符預期，我們建議將溫度調低或調高幾度，以更符合個人口味。您也可以調整烹調時間。

食材類別	食材	烹調溫度	烹調濕度	烹調時間	熟度等級
(紅) 肉類	腰內肉牛排， 350 公克，厚度 4 公分	54°C		70 - 180 分鐘	三分熟
	肋眼牛排，450 公克， 厚度 4 公分	54°C		100 - 180 分鐘	三分熟
	菲力牛排，250 公克， 厚度 4 公分	54°C		80 - 120 分鐘	三分熟
豬肉	2 份 250 公克豬排	63°C		60 - 120 分鐘	五分熟，軟嫩多汁
家禽	2 份 250 公克雞胸肉	66°C		70 - 180 分鐘	多汁軟嫩
海鮮	中型帶殼鮮蝦， 400 公克	56°C		40 - 65 分鐘	不透明，奶油質地，多汁
魚	4 塊 150 公克鮭魚排	52°C		45 - 70 分鐘	厚實片狀
蛋	10 顆中型雞蛋	66°C		55 - 70 分鐘	蛋白凝固、蛋黃仍可流動的水煮蛋
	10 顆中型雞蛋	74°C		60 - 75 分鐘	像水煮一樣
蔬菜	綠蘆筍，250 公克	85°C		12 - 18 分鐘	清脆可口
	花椰菜，400 公克	85°C		15 - 20 分鐘	清脆可口
甜點	焦糖布丁， 5 個 9x5 公分烤皿	82°C		70 - 80 分鐘	絲滑柔順
	起司蛋糕，6 個 39 毫升附蓋玻璃壺	80°C		80 - 90 分鐘	奶油狀

解凍

我們建議使用「解凍」來解凍蔬菜、肉類、魚類和水果等冷凍食品。表格中提供的烹調時間是解凍的準則。解凍時間取決於冷凍食品的份量與大小。如果冷凍食品沒有完全解凍，請將解凍時間延長幾分鐘。

食材類別	食材	數量	解凍時間
水果	各種莓果	500 公克	8 分鐘
	蘋果醬/塊	500 公克	10 分鐘
	梅子	500 公克	10 分鐘
	桃子	500 公克	10 分鐘
蔬菜	冷凍蔬菜塊	500 公克	10 分鐘
魚	魚排	200 公克	5 分鐘
	全魚	250 公克	8 分鐘
	蝦	300 公克	5 分鐘
牛肉和豬肉	絞肉	250 公克	15 分鐘
	燴肉	400 公克	20 分鐘
	肉餅	250 公克	15 分鐘
	香腸	250 公克	10 分鐘
家禽	全雞	1200 公克	30 分鐘
	雞胸肉	400 公克	15 分鐘
	雞腿	400 公克	13 分鐘
烘焙食品	起酥皮	300 公克	10 分鐘
	糊狀食材	500 公克	15 分鐘
	肉桂捲	500 公克	13 分鐘
麵包/麵包捲	麵包捲	500 公克	13 分鐘
	黑麥麵包	500 公克	15 分鐘
	全穀麵包	500 公克	15 分鐘
	白土司	500 公克	15 分鐘
即食餐點	湯	1000 公克	25 分鐘
	燉菜	1000 公克	30 分鐘
	米飯	250 公克	8 分鐘

重要事項

- 請勿使用解凍食品的液體進行烹煮。
- 食物解凍之後，請勿重新冷凍。

再加熱

我們建議使用「再加熱」對剩菜進行輕鬆、快速和健康的再加熱烹調，以獲得多汁和均勻的再加熱效果。

表格中提供的烹調時間是再加熱的準則。如果您的食物未重新加熱至預期的結果，請將再加熱時間延長幾分鐘。

食材類別	數量	再加熱時間
配菜 - 義大利麵	500 公克	10 分鐘
配菜 - 米飯	500 公克	10 分鐘
砂鍋	1500 公克	25 分鐘
魚排	250 公克	8 分鐘
千層麵	1000 公克	25 分鐘
牛肉/豬肉	250 公克	10 分鐘
家禽	250 公克	10 分鐘
蔬菜	500 公克	10 分鐘
湯	1000 公克	20 分鐘
港式點心	400 公克	12 分鐘
薄餅	250 公克	8 分鐘
歐姆蛋	250 公克	8 分鐘
比薩	2 片	10 分鐘

模式「手動」

如果您已經熟悉空氣電子鍋的使用方式，且有體驗過「食譜指導烹調」或「食材烹調」，則建議使用此模式。

在此模式中，您可以手動設定所有烹調參數，例如時間、溫度和濕度。

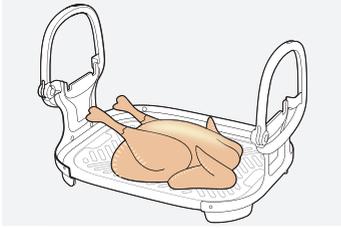
您可以選擇從 1 到 60 分鐘的時間，以及從 60°C 到 160°C 的溫度。共有三種濕度設定：分別是  (濕度關閉)、 (中濕度) 和  (高濕度)。

配件

您的空氣電子鍋隨附基本配件以及一些額外配件，具體取決於您購買的機型。請參閱下方瞭解各種配件選擇，以及如何將其結合，以便在空氣電子鍋中進行烹調。

備註

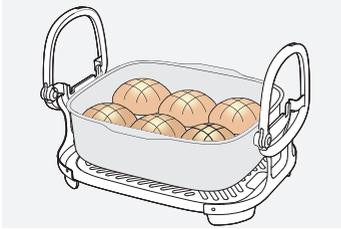
- 請務必將空氣電子鍋與底盤及烤架搭配使用。所有其他配件都放置在上方。



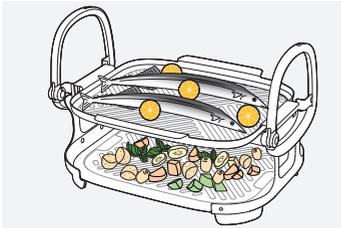
僅限底盤和烤架



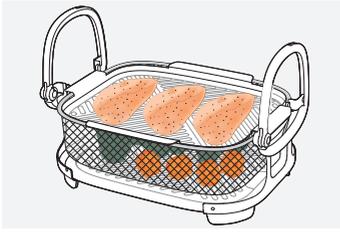
底盤與烤架加上網籃



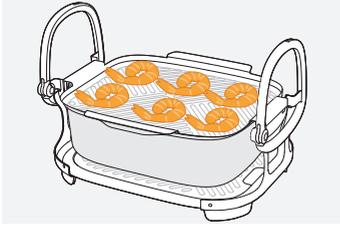
底盤與烤架加上烹調鍋



底盤與烤架加上第二層



底盤與烤架加上網籃與第二層



底盤與烤架加上烹調鍋和第二層

語音控制

1. 請確認您的空氣電子鍋已連線並與智慧型裝置配對，並且在 NutriU 應用程式的設定檔中提供遠端同意書。
2. 請確認您已下載語音助理應用程式。
3. 將 NutriU 應用程式與語音助理應用程式連線。

備註

- 如果 NutriU 本身沒有出現啟動語音控制的選項，請透過語音助理應用程式啟動 Amazon Alexa 技能。
- 您可以在語音助理應用程式中找到詳細的語音指令。
- 空氣電子鍋第一次連線及配對時，也可以將 NutriU 應用程式與語音助理應用程式連線。

一般

重要事項

- 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。
- 請勿使用鋒利或尖銳的工具清潔烹調室中的出水噴嘴，否則可能會破壞噴嘴。

備註

- 產品內部、底盤、網籃、烹調鍋和第二層都有不沾黏塗層。
- 第一次使用本產品時，請用熱水將烹調室擦拭乾淨。此外，請以熱水和非磨蝕性海綿清洗底盤、網籃、烹調鍋和第二層。(請參閱「清潔表」)。
- 每次使用後均需清潔本產品。每次使用後，請將烹調室及蓋子上的油和油脂去除。
- 請勿在烹調室中注入水進行清潔。

1. 按住旋轉按鈕以關閉產品電源，從電源插座拔下插頭，並開啟蓋子讓產品冷卻約 30 分鐘。
2. 取出底盤與網籃、烹調鍋和/或第二層配件，讓空氣電子鍋更快冷卻。
3. 使用熱水清潔烹調室，如有需要則使用洗碗精和非磨蝕性海綿(請參閱「清潔表」)。
4. 從底盤拆下烤架，即可輕鬆徹底清潔。

秘訣

- 如果有食物殘渣黏在烹調室，您可以使用 EasyClean 自動清潔程序軟化殘渣，輕鬆清潔產品(請參閱「使用自動清潔程序」)。
5. 將底盤、網籃、烹調鍋及第二層配件放入洗碗機中清洗。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗(參閱「清潔表」)。
 6. 用濕布擦拭產品外部表面。
 7. 收納前請先確認產品內部完全乾燥，再蓋上蓋子。

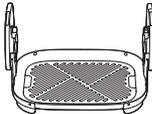
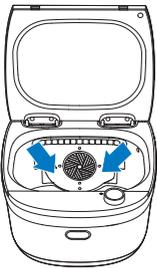
秘訣

- 如果長時間不使用本產品，請在收納前徹底清潔內部，以避免產生異味等。之後，請將蓋子保持開啟，直到產品內部完全乾燥。如果產品內部未完全清潔且乾燥，請勿在蓋子關閉的情況下存放產品。

備註

- 請確定沒有濕氣留在顯示幕。清潔控制面板後，請以布拭乾。
- 若烹調室因任何原因(食物釋放過多水分、水凝結、在自動清潔程序期間等)而累積水分，在水達到後方排水孔的高度之前，請使用清潔海綿將水清除。這可能會因為接觸到空氣加熱器而造成冒煙。

清潔表

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

備註

- 使用「沖洗」或「EasyClean」功能徹底清潔烹調室的內部。

使用自動清潔程序

沖洗

若長時間不使用空氣電子鍋，建議使用沖洗程序。此程序會用水沖洗內部系統。

Easy Clean (簡易清潔)

EasyClean 功能有助於溶解油脂殘留物，並對烹調室進行深層清潔。本程序需要 20 分鐘。程序結束時，只需用濕布擦拭烹調室即可。

除垢

當產品需要除垢時，空氣電子鍋會在顯示幕上提醒您。

備註

- 我們建議您在看到提醒時為產品除垢，否則水系統可能會堵塞。如想稍後再為裝置除垢，則可略過通知。下次開啟空氣電子鍋的電源時，系統會再次提醒您。

1. 請至產品顯示幕上的「工具 → 除垢」功能。

備註

- 請確認產品電源已開啟，且烹調室中沒有殘留液體。如果產品溫度仍高，請打開蓋子讓產品冷卻至少 30 分鐘。

2. 將大約 80 毫升的飛利浦 CA6700 除垢液或檸檬酸倒入空水箱，然後將水箱放回產品中，不要再另外加水。

備註

- 請僅使用飛利浦除垢水或檸檬酸。在任何情況下，您都不應使用含有硫酸、鹽酸、磺胺酸或醋酸(醋)的除垢液，因為這可能會損壞產品中的水系統，並且無法妥善溶解水垢。

3. 按下「繼續」即可開始除垢。

備註

- 產品此時會流出除垢溶液。流出的液體將集中在烹調室底部。

4. 請等到顯示畫面出現下一個指示。此過程約需 10 分鐘。
5. 將水箱內的水倒光，沖洗後在其中裝入乾淨的水到 MAX 刻度。
6. 完成此操作後，使用旋轉按鈕按下「OK」(確定) 以便在顯示幕上進行確認。裝置將以清水沖洗水系統。
7. 沖洗完成時，按下「OK」(確定) 即可完成除垢程序。
8. 用乾布擦拭烹調室的底部。

秘訣

- 您可以使用檸檬酸(根據指示將其與水混合)去除烹調室內部的鈣化小點。只要把檸檬酸放入鍋裡，使其作用一段時間，然後再刷掉即可。

存放

1. 拔除插頭並讓產品冷卻。
2. 將水箱內的水倒光。
3. 收納之前，請務必確定所有零件都乾淨又乾燥。
4. 將配件堆疊在一起，然後收納在產品中。

秘訣

- 如果長時間不使用本產品，請在收納前徹底清潔內部，以避免產生異味等。之後，請將蓋子保持開啟，直到產品內部完全乾燥。如果產品內部未完全清潔且乾燥，請勿在蓋子關閉的情況下存放產品。

備註

- 一律以水平方式端著空氣電子鍋。
- 請務必確認空氣電子鍋的配件彼此正確堆疊，以便收納於產品中，並且可以蓋上蓋子。

回收

- 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。

符合性聲明

DAP B.V. 特此聲明空氣電子鍋 NX096x 符合指令 2014/53/EU 之規範。
歐盟符合性聲明全文可透過下列網際網路位址取得：<https://www.philips.com>。
空氣電子鍋 NX096x 配備 2.4GHz 802.11 b/g/n 規格的 WiFi 模組，最大輸出功率為 92.9mW EIRP。

保固與支援

如需相關資訊或支援，請造訪 www.philips.com/support、掃描包裝或是簡介手冊上提供的 QR 碼，或另行參閱全球保證書。

軟體與韌體更新

更新相當重要，不只有助於保護您的隱私，也能確保空氣電子鍋和應用程式正常運作。

請務必將應用程式更新至最新版本。

空氣電子鍋會自動更新產品韌體。

備註

- 若要讓空氣電子鍋更新至最新的韌體版本，請確認您的空氣電子鍋已連線至家用 WiFi。
- 請一律使用最新的應用程式和韌體。
- 有軟體增益功能時，便會發佈更新。
- 空氣電子鍋處於待機模式時，即會自動開始更新韌體。此更新需要幾分鐘的時間。此時無法使用空氣電子鍋。

裝置相容性

如需應用程式相容性的詳細資訊，請參閱 App Store 中的資訊。

恢復原廠設定

若要將空氣電子鍋恢復原廠設定，請在「工具 → 設定」選單中選擇恢復原廠設定功能。

如此一來，空氣電子鍋便與家用 WiFi 中斷連線，也不再與智慧型裝置配對。

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 查看常見問題集清單，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。	烹調室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。
		產品使用期間，烹調室、底盤和烤架、網籃、烹調鍋 (適用於部分機型)、第二層 (適用於部分機型) 和伸縮握把一律會變燙，以確保食物獲得妥善烹調。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。
本裝置無法啟動。	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。	產品的功率瓦數很高。請插到另一個插座，檢查保險絲。

問題	可能原因	解決方法
我看到空氣電子鍋內部及部分配件上有一些剝落的污點。	由於不小心觸碰或刮傷塗層(例如, 使用質地粗糙的清潔工具清洗和/或將配件插入烹調室時), 烹調室或配件上可能會出現一些小斑點。	小心地將托盤/烤架/網籃或其他配件組合放入烹調室內, 盡量不要撞到壁面, 就可避免受損情況發生。如果您發現有小塊塗層剝落, 請注意, 這是無害的, 因為所有使用的材質都符合食品安全標準。
我聽到產品內部發出奇怪的噪音。	產品配備風扇, 用於將熱能傳導到食物, 另外還配備產品蒸煮功能所需的水泵。	此為預期中的正常現象。如果噪音變大或很明顯有變化, 請聯絡飛利浦支援中心尋求進一步的建議。
我烹調的食物沒有達到預期效果。	若您使用專為空氣電子鍋開發的 NutriU 食譜進行烹調, 那麼您可能沒有按照食譜放入適量食材。	使用 NutriU 食譜烹調時, 請依照食譜建議的份量操作。任何變更都有可能影響烹調結果。
	儘管另有建議, 但您仍變更了烹調參數, 例如時間、溫度或濕度。這可能會影響烹調結果。	請查看食譜並僅根據需求變更烹調參數, 例如當您想要讓食物的烹調時間比建議時間更久; 當您想要讓牛肉變得更軟嫩, 諸如此類。
	您使用的「烹調方式」不適合烹調的食物類型, 例如綠色葉菜使用空氣蒸煮設定, 可能會導致菜餚煮過頭且汁水橫溢。請改用「蒸煮」設定, 並參閱使用手冊中的烹調單元以取得更多資訊。	請參閱使用手冊中的烹調單元, 瞭解有關如何使用不同烹調方式進行烹調的更多資訊和指導。
我的產品的「食材」底下只有部分食材。	您的空氣電子鍋隨附一份預設的食材清單, 當您第一次連線至 WiFi 並將空氣電子鍋與智慧型裝置配對時, 此清單即會更新。	進入產品的「工具 -> 設定 -> WiFi 設定」來執行 WiFi 設定程序, 然後依照產品和應用程式上的指示進行。完成此操作後, 您的食材清單將自動更新為您的原產地食材。
空氣電子鍋冒煙且飄出氣味。	烹調的食材油脂較多	小心倒出烹調室或配件上多餘的油或油脂。您也可以使用產品「工具」底下的「EasyClean」程序, 此程序可協助溶解油脂較多的食材, 更徹底地清潔產品。
	烹調室還留有上次使用後的油脂殘渣。	烹調室中的油脂殘渣加熱會造成煙與氣味。請務必清潔烹調時使用的烹調室及配件。

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	請先將食物拍乾，再放入空氣電子鍋中。
空氣電子鍋上的 WiFi LED 不再亮起。	空氣電子鍋已不再連接至家用 WiFi。您可能已變更家用 WiFi 網路。	啟動 WiFi 設定程序：進入產品的「工具 → 設定 → WiFi 設定」，然後依照產品和應用程式上的指示進行。
應用程式顯示配對程序失敗。	有其他使用者已將空氣電子鍋與其他智慧型裝置配對，目前正在烹調。	請等待其他使用者完成目前的烹調程序。然後再次將智慧型裝置與空氣電子鍋配對。
我無法使用應用程式遠端控制我的空氣電子鍋 (例如，傳送食譜並從 NutriU 應用程式開始進行烹調)。	空氣電子鍋未連線至家用 WiFi 及/或未與智慧型裝置配對。	首先，請檢查您的空氣電子鍋是否已連線至 WiFi 網路。如果您是透過飛利浦 NutriU 應用程式完成 WiFi 設定，並將產品連線至特定的 Wi-Fi 網路，您應會在產品顯示幕上看到穩定的白色 Wi-Fi 符號。
	您可能尚未勾選 NutriU 個人設定檔中的「遠端同意書」。	前往 NutriU 應用程式的個人設定檔標籤，然後點選「遠端同意書」核取方塊。
烹調後，烹調室中有水。	空氣電子鍋在烹調時會產生蒸氣。蒸氣會凝結在食物和烹調室的內壁上。烹調後，冷凝水會留在烹調室中。	烹調後，烹調室中殘留一定量的水是正常現象。只要用非磨蝕性的濕布擦拭即可。

