

**PHILIPS**

HD9747 - HD9741  
系列

# 使用手冊

## 目錄

<b>重要事項</b>	<b>3</b>
電磁場 (EMF)	4
<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>
放置可拆式網孔籃底和減油器	7
安裝 EasyClick 握把	9
食物表	10
適用於預設模式的烹調表	11
<b>使用本產品</b>	<b>11</b>
氣炸	11
在烹調時變更烹調溫度	16
在烹調時變更烹調時間	16
選擇預設模式	17
選擇保溫模式	18
<b>製作自製薯條</b>	<b>18</b>
<b>使用不沾黏烤盤 (僅 HD9743)</b>	<b>19</b>
<b>清潔</b>	<b>20</b>
清潔表	21
<b>存放</b>	<b>21</b>
<b>回收</b>	<b>22</b>
<b>保固與支援</b>	<b>22</b>
<b>疑難排解</b>	<b>22</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。
- 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。
- 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 以盡可能降低成產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。
- 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，且飛利浦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。
- 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。

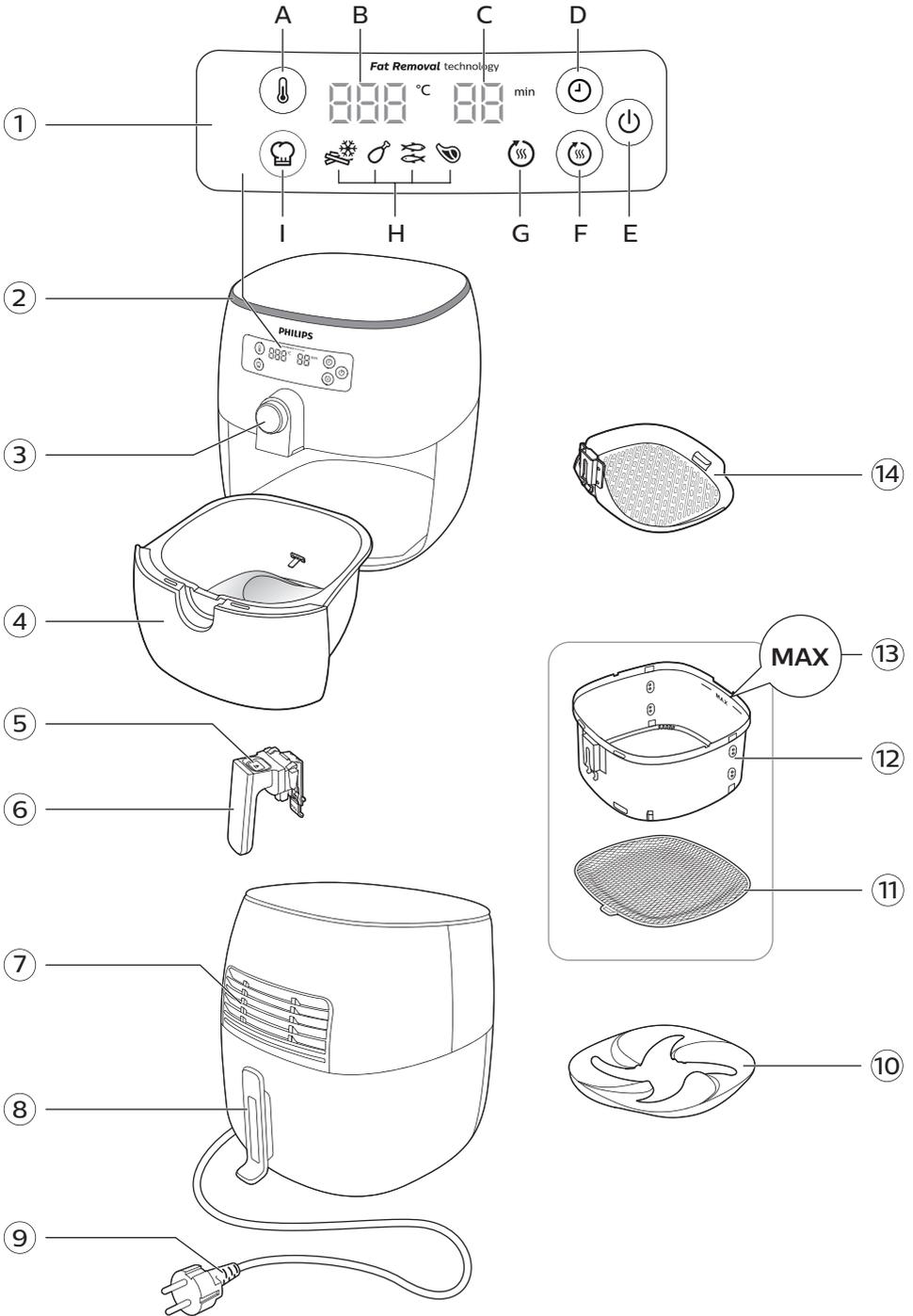
## 簡介

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。

## 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 減油器
- 11 可拆式網孔籃底
- 12 網籃
- 13 MAX 刻度
- 14 不沾黏烤盤 (僅 HD9743)

6 繁體中文



## 第一次使用前

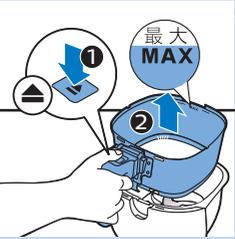
- 1 拆掉所有包裝材料。
- 2 移除產品上所有貼紙或標籤。
- 3 第一次使用前，請先徹底清潔產品，如清潔表中所示。

## 使用前準備

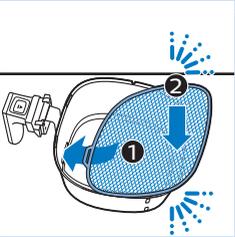
### 放置可拆式網孔籃底和減油器



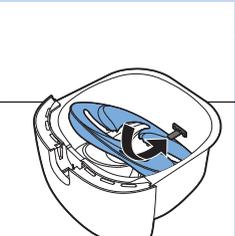
- 1 從產品中取出炸鍋。



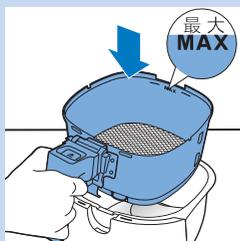
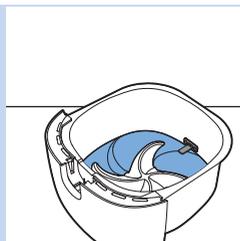
- 2 把附網籃的炸鍋放在合適的平面上，按下網籃釋放鈕，將網籃從炸鍋內取出。



- 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 把減油器放入炸鍋。



 備註

- 放入炸鍋時，請確認減油器位於網籃的金屬支架下方。

**5** 把網籃放回炸鍋裡。

**6** 將炸鍋推回產品中。

 備註

- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。

## 安裝 EasyClick 握把

### 警告

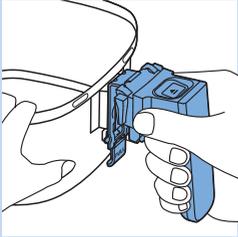
- 務必先確定網籃和握把均已冷卻，再安裝或拆下 EasyClick 握把。

### 備註

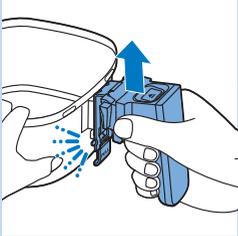
- EasyClick 握把亦適用於不沾黏烤盤。有助於輕鬆清潔及存放產品。

### 安裝 EasyClick 握把：

- 1** 一手抓握網籃，另一手拿著握把。

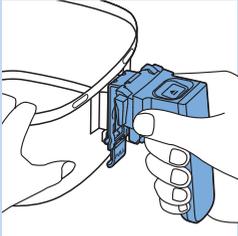


- 2** 將握把由下而上推入網籃開口，直到卡入定位 (聽到「喀噠」一聲)。

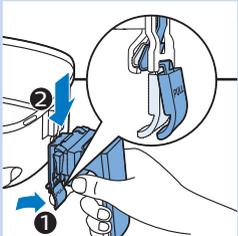


### 拆下 EasyClick 握把：

- 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/翻轉	其他資訊
冷凍薯條	200-800	11-23	180	在料理到一半時進行搖晃	
自製薯條 (厚度 1 x 1 公分 / 1/2 x 1/2 英吋)	200-800	13-26	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	16-30	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	8-12	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。
肋排	100-500	11-18	200		
漢堡	100-500	10-15	160		
香腸	100-500	9-15	160		
雞腿	100-500	15-22	180		
雞胸肉	100-500	12-18	180		
鹹派	300	20-25	160		使用烤盤。
馬芬	80-300	8-13	180		使用耐熱矽膠馬芬烤模。
蛋糕	200-400	15-25	160		使用烘烤鍋。
什錦蔬菜	100-500	10-14	180		
預烤麵包/麵包捲	50-200	3-8	200		
新鮮麵包/麵包捲	100-500	15-30	180		
魚	150-400	10-18	200		
甲殼類海鮮	100-400	7-15	180		
酥炸肉排	100-300	9-17	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。

		📊 公克	🕒 分鐘	🌡️ °C
冷凍薯條	🍟	150	11	180
		<b>400</b>	<b>18</b>	
		600	23	
雞腿	🍗	300	17	180
		<b>450</b>	<b>20</b>	
		600	23	
		750	26	
魚	🐟	200	13	200
		<b>400</b>	<b>16</b>	
		600	19	
		800	22	
肉 (約 2.5 公分厚)	🍖	100	11	200
		<b>250</b>	<b>14</b>	
		500	18	

## 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。
- 切勿碰觸高溫表面。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。此為正常現象。
- 本產品不用預熱。

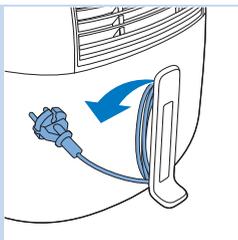
**1** 本產品應擺放在平穩、耐熱的平面上。

## ☰ 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。

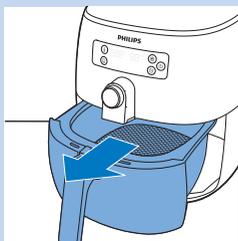
## ! 注意

- 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。



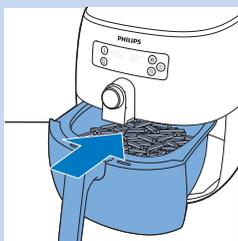
4 從產品中取出炸鍋。



5 將食材置於網籃中。

### 備註

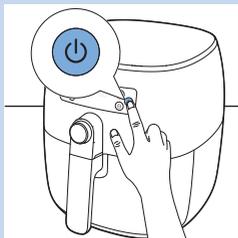
- 健康氣炸鍋可用於料理多種食材。合適的份量與約略的烹調時間，請參閱「食物表」。
- 份量切勿超過「食物表」一節所示，裝入網籃的食材不可超過「MAX」刻度，以免成品的品質受到影響。
- 若想同時料理不同的食材，務必先查看不同食材所需的建議烹調時間，然後再開始同時料理。舉例來說，自製薯條與雞腿都是使用同樣的設定，就可以同時烹調。



6 將炸鍋推回產品中。

### 注意

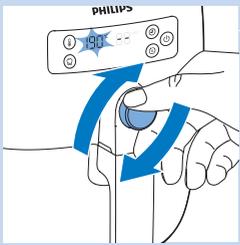
- 切勿使用沒有網籃的炸鍋。如果沒有網籃而加熱產品，請使用隔熱手套開啟炸鍋。炸鍋的邊緣及內部可能會變得非常燙。
- 使用中與使用後的一段時間內，請勿碰觸炸鍋、減油器或網籃，因為它們處於高溫。



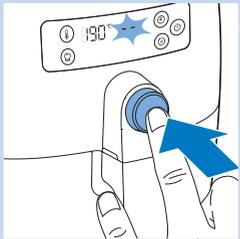
7 按下「電源開/關」按鈕，開啟產品電源。



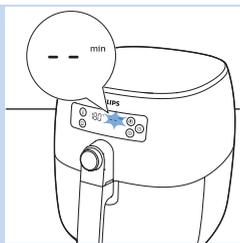
**8** 溫度指示會閃爍，且預設為 180°C。



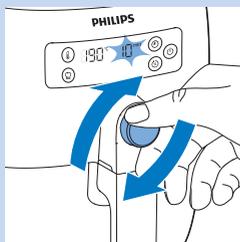
↳ 若要變更溫度，請旋轉 QuickControl 轉盤。



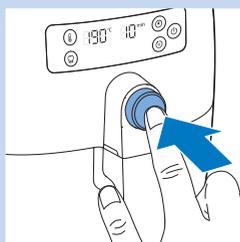
↳ 若要確認溫度，請按下 QuickControl 轉盤。



**9** 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。



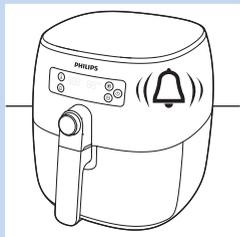
**10** 確認烹調時間之後，本產品即會開始烹調。

**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**

- 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。



**11** 聽見計時器鈴聲，就表示設定的烹調時間已到。

**備註**

- 若是烹調好幾批油脂較多的食材(例如雞腿、香腸或漢堡)，多餘的油或逼出的油脂可能會累積在減油器下方的炸鍋中。請在每烹調完一批食材之後，以及當您發現油/油脂溢出減油器時，倒掉油/油脂。



**12** 從產品中取出炸鍋，放在耐熱的平面上。

### 備註

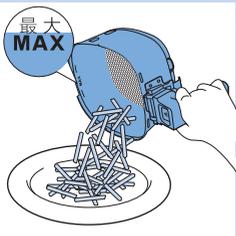
- 如果食材尚未熟透，只需將炸鍋放回產品中，計時器再多設幾分鐘即可。

### 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。



**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

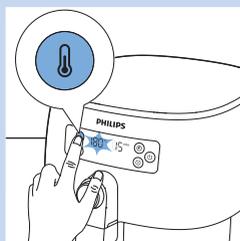
- 要取出體積較大或者易碎的食材，請用夾子將食材夾出網籃。

### 備註

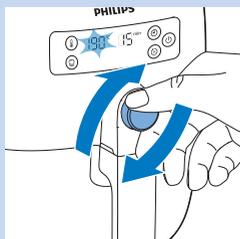
- 從食材中多餘的油或逼出的油脂會留在炸鍋底部減油器下方。
- 視烹調的食物類型而定，每烹調完一批食材之後，或是在搖晃或更換炸鍋裡的網籃之前，請小心倒掉炸鍋裡多餘的油或逼出的油脂。將炸鍋放在耐熱的平面上。配戴適用烤箱的隔熱手套，將炸鍋從軌道拿起，並放在耐熱的表面上。以橡膠端的夾子小心地從炸鍋中取出減油器。將多餘的油或逼出的油脂倒掉。將減油器放回炸鍋、炸鍋放回抽屜、網籃放回炸鍋。

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。

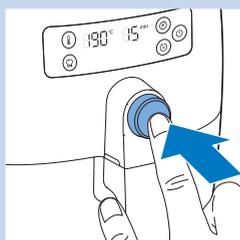
### 在烹調時變更烹調溫度



**1** 在烹調時，按一下溫度按鈕。

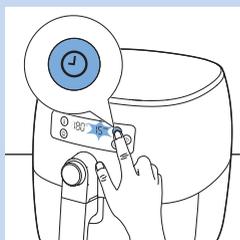


↳ 若要變更烹調溫度，請旋轉 QuickControl 轉盤。

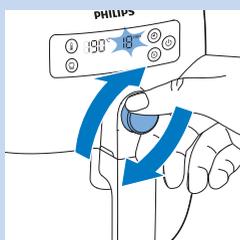


↳ 若要確認烹調溫度或時間，請按下 QuickControl 轉盤。

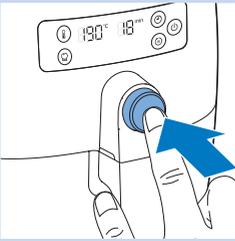
### 在烹調時變更烹調時間



**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。

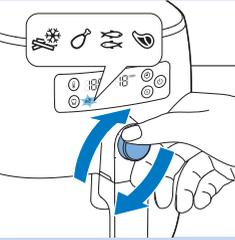


↳ 若要確認烹調時間，請按下 QuickControl 轉盤。

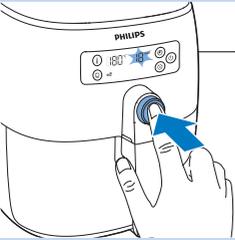
## 選擇預設模式



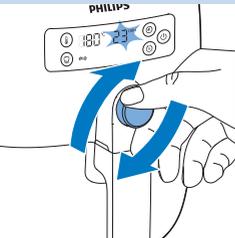
- 1 產品開機後，按下預設按鈕。  
↳ 冷凍薯條的預設指示隨即開始閃爍。



- 2 旋轉 QuickControl 轉盤，選擇需要的預設模式。



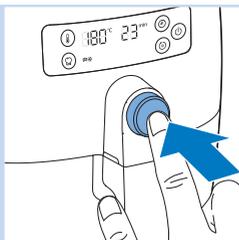
- 3 按下 QuickControl 轉盤，確認預設模式。  
↳ 烹調溫度隨即顯示在螢幕上，且建議的烹調時間會閃爍。



↳ 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。

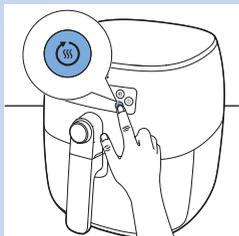


- 4** 再按一下 QuickControl 轉盤即可確認烹調時間，產品隨即開始烹調。

**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** 將馬鈴薯去皮，切成條狀 (厚度 1 x 1 公分 / 1/2 x 1/2 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。

- 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。

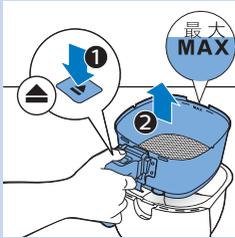
**6** 把薯條放入網籃裡。

**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

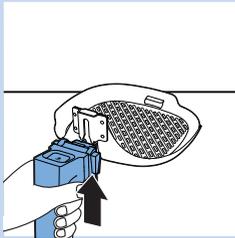
- 如需合適的份量與烹調時間等資訊，請參閱「食物表」。

## 使用不沾黏烤盤 (僅 HD9743)

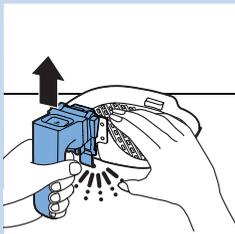


**1** 按照「氣炸」一節的步驟 1 至 3 操作。

**2** 按下網籃釋放鈕，將炸鍋裡的網籃提起來。

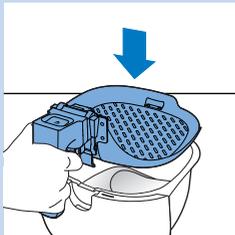


**3** 將 EasyClick 握把安裝在不沾黏烤盤上 (參閱「安裝 EasyClick 握把」)。



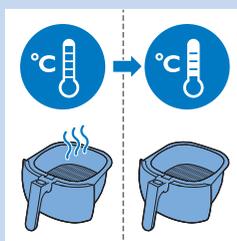
**4** 把不沾黏烤盤放進炸鍋裡。

**5** 將食材放在不沾黏烤盤上。



**6** 按照「氣炸」一節的步驟 6 至 13 操作。

## 清潔


 **警告**

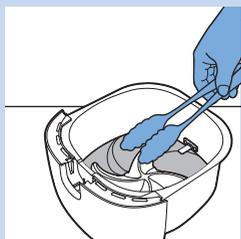
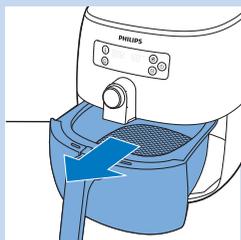
- 請先待網籃、炸鍋、減油器及產品內部徹底冷卻，然後再開始清潔。
- 請勿使用您的手指取出，因為高溫脂肪或油會累積在減油器下方。
- 炸鍋、網籃、減油器及產品內部有不沾黏塗層。切勿使用金屬材質的鏟杓或磨蝕性清潔用品，以免不沾黏塗層受損。

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。



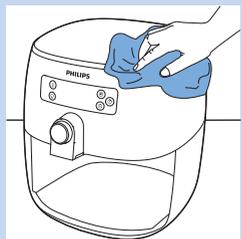
- 2** 以橡膠端的夾子從炸鍋中取出減油器。從炸鍋底部倒出逼出的脂肪或油。



- 3** 在洗碗機中清洗炸鍋、網籃、減油器及其他配件。亦可用熱水、洗碗精和非磨蝕性海綿清洗。

 **秘訣**

- 若炸鍋、網籃、減油器或其他配件黏著食物殘渣，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、網籃或減油器上黏著油漬，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** 產品外部和控制面板只能用濕布擦拭。

- 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且乾燥。
- 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

- 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。

## 保固與支援

如需相關資訊或支援，請造訪 [www.philips.com/support](http://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](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。	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。	此為正常現象。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、網籃、減油器、不沾黏烤盤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。	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。	烹調的食材較油，且減油器未放進炸鍋。	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與網籃。
	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。
	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。

