

KZ01WS-101

本文件含有美的集团的保密信息
禁止任何人未经授权以任何形式使用
包括但不限于全部或部分地泄露、复制或散发

绝密

A

B

C

D

A

B

C

D

<p>清洁保养</p> <p>清洁保养</p> <p>请在空气炸冷机状态下进行清洁工作，防止烫伤。</p> <p>使用后请及时清洁机器，并以免食物残留而引起细菌滋生。</p> <p>请勿将手伸入机器内部进行清洁，以免机器及内部零件受到损害。</p> <p>请勿将水直接倒入机器内部，若不慎将水溅入机器内部，请立即断开电源并拔出插头，待水分完全干燥后方可使用。</p> <p>请不要使用钢丝球或硬质物体（刀具等）的刮擦来清洁烤盘上的油垢，防止刮花烤盘和烤箱。</p>	<p>服务指南</p> <p>异常现象解决方法</p> <p>当您认为产品故障时，在送到维修网点修理之前请检查以下情况，以资确认。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>异常情况</th> <th>可能原因</th> <th>检查重点及排除</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>产品未工作</td> <td>电源未插</td> <td>将电源插头插入插座即可。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>没有按时定时键</td> <td>将定时键按至所需时间。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>炸桶未装到位</td> <td>将炸桶拉出后重新推回，装配到位。</td> </tr> <tr> <td>风扇不转或有异响</td> <td>电机未接线或其他元器件问题</td> <td>插入电源插头，重新启动定时键。</td> </tr> <tr> <td>不能顺利拆卸或装</td> <td>拆卸点变形</td> <td>送至指定的维修点维修。</td> </tr> <tr> <td>输入产品</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>冒白烟</td> <td>正在炸制油腻的食材</td> <td>在炸制油腻的食材时将会有大量的油滴出来，建议及时清理。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>炸桶中还有上次未倒掉的油脂残留</td> <td>请务必在每次烘烤完成后清洗油锅。</td> </tr> </tbody> </table> <p>产品参数</p> <table border="1"> <tr> <td>型号</td> <td>额定电压</td> <td>额定频率</td> <td>额定功率</td> <td>净桶容量</td> </tr> <tr> <td>MF-KZ01WS</td> <td>220V~</td> <td>50Hz</td> <td>1525W</td> <td>5.8L</td> </tr> </table>	异常情况	可能原因	检查重点及排除	产品未工作	电源未插	将电源插头插入插座即可。		没有按时定时键	将定时键按至所需时间。		炸桶未装到位	将炸桶拉出后重新推回，装配到位。	风扇不转或有异响	电机未接线或其他元器件问题	插入电源插头，重新启动定时键。	不能顺利拆卸或装	拆卸点变形	送至指定的维修点维修。	输入产品			冒白烟	正在炸制油腻的食材	在炸制油腻的食材时将会有大量的油滴出来，建议及时清理。		炸桶中还有上次未倒掉的油脂残留	请务必在每次烘烤完成后清洗油锅。	型号	额定电压	额定频率	额定功率	净桶容量	MF-KZ01WS	220V~	50Hz	1525W	5.8L	<p>环保清单</p> <p>产品中有毒有害物质或元素的名称及含量</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>部件名称</th> <th>铅(Pb)</th> <th>汞(Hg)</th> <th>镉(Cd)</th> <th>六价铬(Cr(VI))</th> <th>多溴联苯(PBB)</th> <th>多溴二苯醚(PBDE)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>上面总成</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>电机组</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>风叶</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>烤盘组件</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>外壳总成</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>炸桶组件</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>底盖</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> <tr> <td>电源线组件</td> <td>X</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>电机组件</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>灯线组件</td> <td>X</td> <td>○</td> <td>X</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>○</td> </tr> </tbody> </table> <p>本革级标准SJT 11364 的规定限制。</p> <p>○ 表示该有毒物质在该部件中的含量高于GB/T 26572规定的限量要求下。</p> <p>X 表示该有毒物质在该部件中的某一原材料的含量超出GB/T 26572的限量要求。</p> <p>点声明</p> <p>本公司郑重声明：本产品符合国家相关法律法规及行业标准，符合公司质量管理体系，符合公司产品设计、制造、包装、贮存、运输、销售、安装、使用、维护、服务等各环节的质量要求。</p> <p>本产品执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.14-2008 Q/MID 051</p>	部件名称	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)	上面总成	○	○	○	○	○	○	电机组	○	○	○	○	○	○	风叶	○	○	○	○	○	○	烤盘组件	○	○	○	○	○	○	外壳总成	○	○	○	○	○	○	炸桶组件	○	○	○	○	○	○	底盖	○	○	○	○	○	○	电源线组件	X	○	○	○	X	X	电机组件	○	○	○	X	X	X	灯线组件	X	○	X	○	○	○	<p>WVAHIN 华凌 365天换新机</p> <p>服务内容</p> <p>2021年1月1日起购买的美的生活家电正常使用一年内出现性能故障(非人为因素导致),经授权服务商检测鉴定属实,享有首次免费换新机。</p> <p>有效凭证</p> <p>有效发票、售后服务卡、维修记录单、退货单据等能证明购买日期、退货金额等信息的凭据。无以上有效凭据,按出厂日期计算,自购买之日起向美的客服中心申请365天换新机。</p> <p>凡属下列情况之一的,不属换新机范围</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 非正常维修、产品经维修后服务尚存质量问题或不属于质量问题。 2. 拆卸产品(售后)。不享受换新机服务项目,但可享受维修服务。 3. 不属于保修卡上列明的维修项目,维修费不享受优惠。 4. 产品损坏或故障,因客户使用不当造成。 5. 非质量问题。本公司对个人及家庭用户、商用用户(工商类)购买产品不享受换新机服务。 <p>符合换新机范围,可扫描下方二维码快速换新机</p> <p></p> <p>扫描关注美的生活电器制造有限公司 微信公众号</p> <p>换新机原则</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 报修新机自收之日起(含系统报修日期)仍享受365天换新机及正常三包服务; 2. 除保修期外更换新机型产品; 3. 若同型号不同提供美的生活的其他型号产品。 <p>08</p>	<p>WVAHIN 华凌 产品保修卡</p> <p>产品相关信息</p> <table border="1"> <tr> <td>用户姓名:</td> <td>维修保养电话:</td> </tr> <tr> <td>购机日期:</td> <td>维修日期:</td> </tr> <tr> <td>产品型号:</td> <td>说明书及使用说明情况:</td> </tr> <tr> <td>购买地点:</td> <td>维修地点:</td> </tr> <tr> <td>产品编号:</td> <td>维修人员姓名:</td> </tr> </table> <p>服务承诺</p> <p>户均可享受维修、保管和维修后恢复原状的人工费;</p> <p>全国统一服务热线: 400-8899-315</p> <p>本公司实行统一保修卡制度,维修用家使用的正品。</p> <p>维修期间如遇故障,维修人员将不予以使用、退换、维修、更换。</p> <p>凡属下列情况之一的,不属保修范围</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 非正常维修、保管和维修后恢复原状的人工费; 2. 由于不可抗力造成的损坏,或用户自行拆卸、维修、改装、误操作(如划伤、碰撞等); 3. 产品附件(如电源、电线等),印版(如说明书、操作手册)损坏; 4. 使用非我公司产品搭配的附件和耗材,造成损坏; 5. 产品序列号与维修机型不符或不能识别; 6. 家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品; 7. 产品超过保修期,或超过保修卡规定的保修期限; 8. 有偿服务费; 9. 因不可抗力造成损坏。 <p>服务热线: 400-8899-315</p> <p>广东美的生活电器制造有限公司 地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇三正路19号 邮编: 528311 网址: www.midea.com </p> <p>16161000013977-LB</p>	用户姓名:	维修保养电话:	购机日期:	维修日期:	产品型号:	说明书及使用说明情况:	购买地点:	维修地点:	产品编号:	维修人员姓名:
异常情况	可能原因	检查重点及排除																																																																																																																														
产品未工作	电源未插	将电源插头插入插座即可。																																																																																																																														
	没有按时定时键	将定时键按至所需时间。																																																																																																																														
	炸桶未装到位	将炸桶拉出后重新推回，装配到位。																																																																																																																														
风扇不转或有异响	电机未接线或其他元器件问题	插入电源插头，重新启动定时键。																																																																																																																														
不能顺利拆卸或装	拆卸点变形	送至指定的维修点维修。																																																																																																																														
输入产品																																																																																																																																
冒白烟	正在炸制油腻的食材	在炸制油腻的食材时将会有大量的油滴出来，建议及时清理。																																																																																																																														
	炸桶中还有上次未倒掉的油脂残留	请务必在每次烘烤完成后清洗油锅。																																																																																																																														
型号	额定电压	额定频率	额定功率	净桶容量																																																																																																																												
MF-KZ01WS	220V~	50Hz	1525W	5.8L																																																																																																																												
部件名称	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)																																																																																																																										
上面总成	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
电机组	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
风叶	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
烤盘组件	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
外壳总成	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
炸桶组件	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
底盖	○	○	○	○	○	○																																																																																																																										
电源线组件	X	○	○	○	X	X																																																																																																																										
电机组件	○	○	○	X	X	X																																																																																																																										
灯线组件	X	○	X	○	○	○																																																																																																																										
用户姓名:	维修保养电话:																																																																																																																															
购机日期:	维修日期:																																																																																																																															
产品型号:	说明书及使用说明情况:																																																																																																																															
购买地点:	维修地点:																																																																																																																															
产品编号:	维修人员姓名:																																																																																																																															

<p>安全警示</p> <p>本节展示了安全事项的内容及重要性,以防让您或您的孩子造成人身伤害或财产损失,请您在阅读下列安全事项的基础上阅读此页,并遵守所述的安全事项。</p> <p>• 本公司考虑无照操作的儿童及成人对产品的使用或儿童玩耍产品的危险。</p> <p>• 请让儿童远离操作,确保不将产品当成玩具,要在容易接触不到的地方。</p> <p>• 请将产品远离儿童以及避免使用产品在监护和指导下使用本产品。</p> <p>[警告] 重点安全注意事项</p> <p>▲ 产品正常工作的海拔高度 ▲ 产品周围应留有足够的空间,与其它物品间隔至少50厘米,以及设备背面留有足够的空间。</p> <p>▲ 禁止用手接触插头,以免触电、触电、受伤。</p> <p>[警告] 重点安全注意事项</p> <p>▲ 在产品工作前,请将烤盘放入烤箱放置到正确位置。 ▲ 工作过程中,禁止用布遮盖进风口,以免影响散热或造成产品损坏。</p> <p>▲ 产品在有人使用时不可开启。</p> <p>▲ 工作过程中,只能触摸规定的操作界面,以免烫伤。</p> <p>▲ 工作过程中,禁止将手放在进风口,以免烫伤。</p> <p>▲ 严禁将产品靠近水源,靠近水源,以免造成电源短路或漏电。</p> <p>▲ 禁止向产品顶部的排气孔插入头发、铁丝或其他物品,避免触电伤害。</p> <p>▲ 工作过程中,其中表面的温度很高,请勿将手伸入烤箱内部,以免造成火灾、触电。</p> <p>▲ 烤头带电,请勿接触,以免造成火灾、触电。</p>	<p>▲ 要单独使用额定电流10A以上的带接地线插头,插尾以及产品插座如有灰尘或水迹,请及时清理,以免造成火灾、触电或烧毁。</p> <p>▲ 如果电源软线损坏,为了防止危险,必须由制造商、维修部或类似部门的专业人员更换。</p> <p>▲ 如需进行维修或更换零件,请到指定的维修点维修,以免因维修不当或配件使用不恰当带来安全隐患。</p> <p>▲ 请不要将下列物品放入产品中烘烤,如:低油、肥肉、塑料或易燃物。</p> <p>▲ 产品不适用于户外使用,请勿将电源线头插入户外。</p> <p>[注意] 可能造成轻伤或者财产损失的事项</p> <p>▲ 产品不能在外部过热或独立的遥控系统的情况下运行。</p> <p>▲ 产品必须在平稳、耐热台面上使用,以免产品损坏或发生意外。</p> <p>[温馨提示] 其他安全事项</p> <p>● 本公司仅限于室内适用。</p> <p>● 首次使用请用200℃干烤10分钟(注意:第一次使用产品请从温度20℃开始,加热10分钟,之后再根据需要调节温度)。</p> <p>● 请保管好说明书,以便日后使用过程中参考。</p> <p>● 有此标识的位置: 在器具工作期间,表面的温度很高,表面在使用过程中会变烫。</p>	<p>产品简介</p> <p>部件展示</p> <p>△ 注意:请说明部件仅供参考,具体以实际产品实物为准。</p> <p>使用说明</p> <p>温度调节</p> <p>• 将温度旋钮调节到您想要的温度,温度可调节范围为30℃到200℃。</p> <p>• 电源指示灯 - 当电源指示灯亮起时,表示已通电;当定时按钮按下时,指示灯会处于常亮状态。</p> <p>定时旋钮设定</p> <p>• 0-60分钟为定时旋钮,时间最多可以设置为60分钟,建议设置为10分钟,定时结束后,电源指示灯会熄灭。</p> <p>• 加热指示灯 - 当加热指示灯亮起时,表示温度已达到预设温度,加热管会停止加热,当定时按钮按下时,会听到“叮”的一声提示。</p> <p>产品特点</p> <p>本产品为机械式定时温度可调空气炸锅,适用于家庭烹饪,具有设计精美、功能多样、速度快等特点。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 取材用料、安全防护: - 立体风道,热风均匀; <ul style="list-style-type: none"> • 机体风道设计,使机体内外温度均匀分布。 • 空气炸锅工作时,确保产品插入到位,加热风扇启动,以实现机器运行安全与食物烘烤效果。 • 烤箱上方挂架采用的优质高温食品级不锈钢,主要作用防止烤盘边缘刮擦涂层,烘烤食材时防止刮伤。 • 烤箱底部挂架采用的优质高温食品级不锈钢,可以有效防止油污滴落。 • 油少烹煮,健康省心: - 烘焙控制,操作简单。 	<p>快速入门</p> <p>1 产品将稳定地放在平坦的桌子,使电源线有足够的长度悬在插座上,并且保持产品周围无障碍,不能靠近易燃物品。</p> <p>2 使用前先将油条放入炸桶底部。</p> <p>3 将食材放入油条,然后放入主机。</p> <p>4 参考盖子上的菜单,通过显示屏设置相应的时间烘烤食材,也可以根据个人口味调整。</p> <p>5 定时按钮“一”声响起,烘烤工作完成,食材烤好后,放下盖子,一只手握住机器底部,另一只手取出油条,小心取出油条时,请勿直接接触油条,以免烫伤。</p> <p>6 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>7 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>8 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>9 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>10 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>11 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>12 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>13 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>14 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>15 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>16 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>17 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>18 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>19 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>20 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>21 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>22 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>23 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>24 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>25 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>26 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>27 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>28 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>29 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>30 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>31 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>32 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>33 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>34 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>35 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>36 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>37 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>38 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>39 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>40 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>41 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>42 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>43 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>44 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>45 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>46 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>47 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>48 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>49 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>50 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>51 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>52 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>53 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>54 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>55 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>56 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>57 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>58 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>59 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>60 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>61 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>62 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>63 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>64 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>65 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>66 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>67 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>68 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>69 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>70 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>71 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>72 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>73 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>74 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>75 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>76 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>77 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>78 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>79 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>80 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>81 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>82 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>83 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>84 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>85 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>86 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>87 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>88 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>89 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>90 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>91 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>92 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>93 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>94 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>95 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>96 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>97 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>98 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>99 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>100 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</p> <p>101 请勿将油条放入水槽,取出油条后,请将其擦干,以免油条吸水变软。</</p>
---	--	---	---