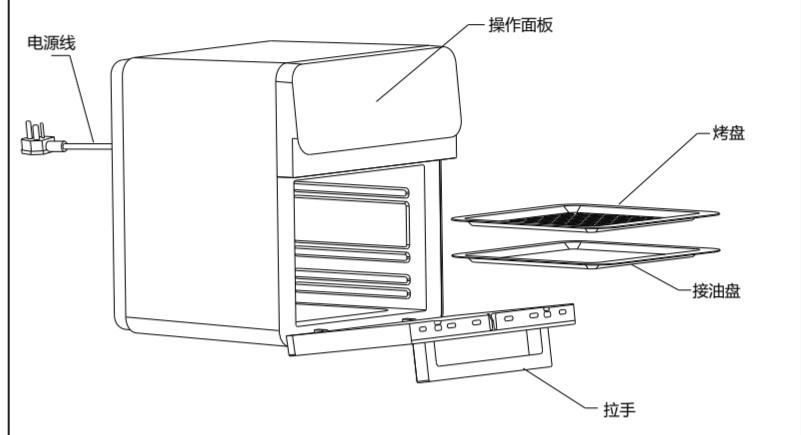
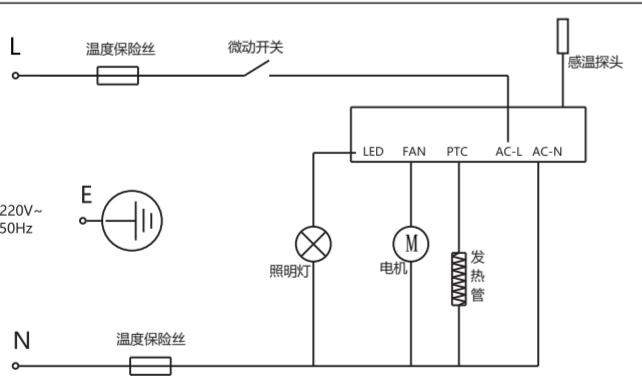


105X142mm

<p>華生 使用说明书 空气炸锅 WS-ZG017 百年品质 生活美学传承者 Century of excellence Joy of life SINCE 1916</p> <p>技术参数</p> <table border="1"><tr><td>产品型号</td><td>HD-ZG037E</td><td>产品货号</td><td>WS-ZG017</td></tr><tr><td>额定电压</td><td>220V~</td><td>额定频率</td><td>50Hz</td></tr><tr><td>额定功率</td><td colspan="3">1700W</td></tr><tr><td>执行标准</td><td>GB/T 4706.1-2024</td><td>GB/T 4706.14-2024</td><td></td></tr></table> <p>装箱清单</p> <table border="1"><tr><td>炸锅主机</td><td>1</td><td>烤盘</td><td>1</td><td>防烫手套</td><td>1</td></tr><tr><td>说明书</td><td>1</td><td>接油盘</td><td>1</td><td></td><td></td></tr></table> <p>面板介绍</p>  <p>- 01 -</p>	产品型号	HD-ZG037E	产品货号	WS-ZG017	额定电压	220V~	额定频率	50Hz	额定功率	1700W			执行标准	GB/T 4706.1-2024	GB/T 4706.14-2024		炸锅主机	1	烤盘	1	防烫手套	1	说明书	1	接油盘	1			<p>注意事项</p> <p>警告：对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。 注意：对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。</p> <p>警告：工作期间，请使用旋钮或把手，严禁触摸产品高温表面、内部，以免烫伤。</p> <ul style="list-style-type: none">本产品不打算由儿童或有肢体、感官或精神能力缺陷的人使用。除非负责他们安全的人对他们进行产品使用有关的监督和指导。本产品仅供家庭使用。任何商业用途，不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任，此等故障损坏不在保修之列。严禁将产品用作食物加热以外的其他用途。打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。使用时必须将包装材料全部取下，否则产品在工作过程中会导致火灾、烧伤等。确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出锐物或表面高热的物品接触，以防漏电造成触电或火灾。连接电源之前，请检查产品标示的电压是否与供电电源电压相符，以免损坏元件或发生火灾。必须单独使用10A以上带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。请在水平面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。请勿将本产品放在不稳定、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。请不要在有瓦斯泄漏和漏电的环境中使用本产品，否则会造成火灾和触电。请勿在窗帘、壁橱等可燃材料下方或附近使用本产品，防止引起火灾。 <p>- 01 -</p>	<p>注意事项</p> <ul style="list-style-type: none">切勿在无人照看的情况下让产品工作，以防烧焦食材引发火灾等危险。开始使用前请保证配件干爽。产品使用时，四周应留足够空间，与周边物体至少保持10cm距离，以防油烟污染家具，甚至引起火灾等危险。本产品不得长时间空烧(不放任何食材)，建议不要连续使用超过2小时，以防发生自燃等造成伤害事故和财产损失。使用过程中确保食物不要碰到发热管，请不要烤过大的食物，否则会导致冒烟、起火。使用时严禁将任何纸质类、塑胶类等易燃材料置于空气炸锅内加热，以免发生爆炸危险。请勿将玻璃器皿、密闭容器等易爆物品放置在电烤炉内加热，以免发生爆炸危险。使用过程中，请不要将袋装、灌装或瓶装的物品、棉纱布或易燃材料置于空气炸锅上或覆盖空气炸锅，以避免火灾、爆炸发生。请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品，以防短路、自燃等危险。产品在工作期间会产生高温和蒸汽，请勿用手触摸或将脸部靠近，特别是在抽出炸锅时应非常小心，可能会有热蒸汽从电烤炉中涌出，以防烫伤。拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，发生产品漏电危险。请使用隔热物件取高温物品，以防烫伤。使用完毕，请切断电源，待产品冷却后清洁腔体，以防残留的粉渣、油渍等在烘烤过程中冒烟或起火。如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以联系我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。 <p>- 02 -</p>	<p>产品概述</p> <p>温馨提示</p> <ul style="list-style-type: none">请勿使用塑料或纸质等不耐热的器皿承载食物入空气炸锅。请勿使用玻璃或陶瓷的盘子或盖子。可根据个人口味调整烧烤时间，烧烤过程中建议您经常检查食物避免食物烤焦。为使烧烤、烘焙效果更好，建议使用前先预热5-10分钟。空气炸锅处于工作状态时和工作结束后的一段时间内，外表面及出风口的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动，以免造成危险。开始使用时可能会有少量烟雾或轻微的异味发出，属正常现象。请使用本产品的各项原装配件。 <p>产品结构图</p>  <p>- 03 -</p>																																																																																																																												
产品型号	HD-ZG037E	产品货号	WS-ZG017																																																																																																																																																								
额定电压	220V~	额定频率	50Hz																																																																																																																																																								
额定功率	1700W																																																																																																																																																										
执行标准	GB/T 4706.1-2024	GB/T 4706.14-2024																																																																																																																																																									
炸锅主机	1	烤盘	1	防烫手套	1																																																																																																																																																						
说明书	1	接油盘	1																																																																																																																																																								
<p>使用方法</p> <p>使用前准备</p> <ul style="list-style-type: none">除去所有包装材料。取出炸锅、烤盘，去除气泡袋。使用温水清洁炸锅、烤盘，用浸过清洁剂的湿布擦拭电烤炉侧壁及底部，待完全干燥后再使用。将空气炸锅放置在平稳表面，请使用单独一条电源线。空气炸锅周围应预留足够空间，保证表面到其它物品至少10cm距离，出风口不能放置任何物品。 <p>注意</p> <p>第一次使用时，需先将电烤炉预热5分钟，以除尽残留的油烟，初次使用可能会闻到异味，这属于正常现象，非空气炸锅故障。</p> <p>说明</p> <ul style="list-style-type: none">将食物放入烤盘中。根据食物的高度，合理放置在炸锅里，保证食物尽量不超过炸锅壁高度。将烤盘推入空气炸锅内，根据食谱或个人喜好设置您想要的加热温度。 <p>使用步骤</p> <ul style="list-style-type: none">插上电源，电源键“L”灯亮。轻按电源键，所有灯亮，电源键持续闪烁；通过菜单键选择菜单：选定食谱后，如有需要，按时间/温度键切换键，再通过+/-键调整时间和温度。温度按一次5°C增减，时间以1min增减，上下限1-60min。选定之后，按电源键开始工作，选定的食谱灯闪烁，其它灯常亮。过程中还可以调节时间温度；工作结束，3声蜂鸣，回到待机状态。长按电源键，可以整机回到待机状态。 <p>预约功能：选定菜单，设置好时间温度后，按预约键，再通过+/-键设置预约时间，按一下+/-0.5H，最长24H，最短0.5H。</p> <p>- 04 -</p>	<p>食物制作介绍</p> <p>土豆和炸薯条</p> <table border="1"><thead><tr><th>品类</th><th>最小-最大食 材量(克)</th><th>时间 (分钟)</th><th>温度 (摄氏度)</th><th>翻动</th><th>附加信息</th></tr></thead><tbody><tr><td>冷冻薄薯条</td><td>300-700</td><td>12-16</td><td>200</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>冷冻厚薯条</td><td>300-700</td><td>12-20</td><td>200</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>薯饼</td><td>250</td><td>15-18</td><td>180</td><td></td><td></td></tr><tr><td>奶油土豆</td><td>500</td><td>18-22</td><td>180</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>温馨提示：因自制薯条水分过多，形状不均，很难达到理想效果，建议使用烘焙薯条（如冷冻薯条）</p> <p>肉类</p> <table border="1"><thead><tr><th>品类</th><th>最小-最大食 材量(克)</th><th>时间 (分钟)</th><th>温度 (摄氏度)</th><th>是否翻动</th><th>附加信息</th></tr></thead><tbody><tr><td>牛排</td><td>100-500</td><td>8-12</td><td>180</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>猪排</td><td>100-500</td><td>10-14</td><td>180</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>汉堡包</td><td>100-500</td><td>7-14</td><td>180</td><td>翻动</td><td>加1/2汤匙的油</td></tr><tr><td>香肠卷</td><td>100-500</td><td>13-15</td><td>200</td><td>翻动</td><td>加1/2汤匙的油</td></tr><tr><td>鸡腿</td><td>100-500</td><td>18-22</td><td>180</td><td>翻动</td><td>加1/2汤匙的油</td></tr><tr><td>鸡胸</td><td>100-500</td><td>10-15</td><td>180</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>点心</p> <table border="1"><thead><tr><th>品类</th><th>最小-最大食 材量(克)</th><th>时间 (分钟)</th><th>温度 (摄氏度)</th><th>是否翻动</th><th>附加信息</th></tr></thead><tbody><tr><td>春卷</td><td>100-400</td><td>8-10</td><td>200</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>冷冻鸡块</td><td>100-500</td><td>6-10</td><td>200</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>冷冻鱼块</td><td>100-400</td><td>6-10</td><td>200</td><td>翻动</td><td></td></tr><tr><td>冷冻奶酪点 心</td><td>100-400</td><td>8-10</td><td>200</td><td></td><td></td></tr><tr><td>酸菌菜类</td><td>100-400</td><td>10</td><td>180</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>注意：如果无油烹饪是冷启动，则烹调时间应增加5分钟预热时间。</p> <p>- 05 -</p>	品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	翻动	附加信息	冷冻薄薯条	300-700	12-16	200	翻动		冷冻厚薯条	300-700	12-20	200	翻动		薯饼	250	15-18	180			奶油土豆	500	18-22	180			品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	是否翻动	附加信息	牛排	100-500	8-12	180	翻动		猪排	100-500	10-14	180	翻动		汉堡包	100-500	7-14	180	翻动	加1/2汤匙的油	香肠卷	100-500	13-15	200	翻动	加1/2汤匙的油	鸡腿	100-500	18-22	180	翻动	加1/2汤匙的油	鸡胸	100-500	10-15	180			品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	是否翻动	附加信息	春卷	100-400	8-10	200	翻动		冷冻鸡块	100-500	6-10	200	翻动		冷冻鱼块	100-400	6-10	200	翻动		冷冻奶酪点 心	100-400	8-10	200			酸菌菜类	100-400	10	180			<p>清洁与保养</p> <p>清洁空气炸锅前，请先切断电源并拔掉插头，待空气炸锅完全冷却后再进行。</p> <ul style="list-style-type: none">如空气炸锅内存油污，请用浸过中性清洁剂的柔软湿布进行擦拭。用中性清洗剂清洗包括烤盘等在内的所有物件。切勿将整个空气炸锅浸入水或其他液体中清洗，以免发生触电危险或功能故障。清洁完毕，待空气炸锅晾干后再放置于阴凉干燥处保存。 <p>常见问题处理方法</p> <table border="1"><thead><tr><th>产品不工作</th><th>电源未插</th><th>插上电源</th></tr></thead><tbody><tr><td>没有炸熟食物</td><td>炸锅中放置过多食物</td><td>若食材过多 请分批放入炸锅</td></tr><tr><td>未将食物炸均匀</td><td>加热不均匀</td><td>料理过程中可适当摇晃</td></tr><tr><td>炸出来食物不脆</td><td>未使用传统的油炸食材 或在食材表面轻刷食用油</td><td>使用适当油炸食材 或在食材表面轻刷食用油</td></tr><tr><td>冒白烟</td><td>正在烹饪食材 或残留下次烧烤食材</td><td>每次使用完毕 请清洗空气炸锅</td></tr></tbody></table> <p>- 06 -</p>	产品不工作	电源未插	插上电源	没有炸熟食物	炸锅中放置过多食物	若食材过多 请分批放入炸锅	未将食物炸均匀	加热不均匀	料理过程中可适当摇晃	炸出来食物不脆	未使用传统的油炸食材 或在食材表面轻刷食用油	使用适当油炸食材 或在食材表面轻刷食用油	冒白烟	正在烹饪食材 或残留下次烧烤食材	每次使用完毕 请清洗空气炸锅	<p>电气原理图</p>  <p>环保清单</p> <p>本表格依据SJ/T 11364的规定编制。</p> <p>o：表示该有害物质在该部件所有均质材料中含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。</p> <p>x：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料的含量超出GB/T26572规定限量要求。</p> <p>⑩ 本标识内数字表示产品在正常使用状态下的环境使用年限为10年。</p> <p>食品接触用材料信息表</p> <p>请根据说明书要求正常使用本产品。 本产品食品接触材料及部件符合标准要求，具体信息如下：</p> <table border="1"><thead><tr><th>部件名称</th><th>材料</th><th>牌号</th><th>执行标准</th><th>备注</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">烤盘</td><td>基材：铁</td><td>DC03/04</td><td>GB 4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>涂层：聚四氟乙烯</td><td>9002-84-0</td><td>GB 4806.10-2016</td><td>使用温度不得高于250°C</td></tr><tr><td>接油盘</td><td>SUS304不锈钢</td><td>06Cr19Ni10</td><td>GB 4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>腔体</td><td>材质：镀锌板</td><td>DX51D</td><td>GB4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>玻璃</td><td>(食品级执行标准)</td><td>60676-86-0</td><td>GB 4806.5-2016</td><td></td></tr></tbody></table> <p>注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际产品为准。</p> <p>- 07 -</p>	部件名称	材料	牌号	执行标准	备注	烤盘	基材：铁	DC03/04	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物	涂层：聚四氟乙烯	9002-84-0	GB 4806.10-2016	使用温度不得高于250°C	接油盘	SUS304不锈钢	06Cr19Ni10	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物	腔体	材质：镀锌板	DX51D	GB4806.9-2023	不得接触酸性类食物	玻璃	(食品级执行标准)	60676-86-0	GB 4806.5-2016	
品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	翻动	附加信息																																																																																																																																																						
冷冻薄薯条	300-700	12-16	200	翻动																																																																																																																																																							
冷冻厚薯条	300-700	12-20	200	翻动																																																																																																																																																							
薯饼	250	15-18	180																																																																																																																																																								
奶油土豆	500	18-22	180																																																																																																																																																								
品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	是否翻动	附加信息																																																																																																																																																						
牛排	100-500	8-12	180	翻动																																																																																																																																																							
猪排	100-500	10-14	180	翻动																																																																																																																																																							
汉堡包	100-500	7-14	180	翻动	加1/2汤匙的油																																																																																																																																																						
香肠卷	100-500	13-15	200	翻动	加1/2汤匙的油																																																																																																																																																						
鸡腿	100-500	18-22	180	翻动	加1/2汤匙的油																																																																																																																																																						
鸡胸	100-500	10-15	180																																																																																																																																																								
品类	最小-最大食 材量(克)	时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	是否翻动	附加信息																																																																																																																																																						
春卷	100-400	8-10	200	翻动																																																																																																																																																							
冷冻鸡块	100-500	6-10	200	翻动																																																																																																																																																							
冷冻鱼块	100-400	6-10	200	翻动																																																																																																																																																							
冷冻奶酪点 心	100-400	8-10	200																																																																																																																																																								
酸菌菜类	100-400	10	180																																																																																																																																																								
产品不工作	电源未插	插上电源																																																																																																																																																									
没有炸熟食物	炸锅中放置过多食物	若食材过多 请分批放入炸锅																																																																																																																																																									
未将食物炸均匀	加热不均匀	料理过程中可适当摇晃																																																																																																																																																									
炸出来食物不脆	未使用传统的油炸食材 或在食材表面轻刷食用油	使用适当油炸食材 或在食材表面轻刷食用油																																																																																																																																																									
冒白烟	正在烹饪食材 或残留下次烧烤食材	每次使用完毕 请清洗空气炸锅																																																																																																																																																									
部件名称	材料	牌号	执行标准	备注																																																																																																																																																							
烤盘	基材：铁	DC03/04	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
	涂层：聚四氟乙烯	9002-84-0	GB 4806.10-2016	使用温度不得高于250°C																																																																																																																																																							
接油盘	SUS304不锈钢	06Cr19Ni10	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
腔体	材质：镀锌板	DX51D	GB4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
玻璃	(食品级执行标准)	60676-86-0	GB 4806.5-2016																																																																																																																																																								
<p>食品接触用材料信息表</p> <p>请根据说明书要求正常使用本产品。 本产品食品接触材料及部件符合标准要求，具体信息如下：</p> <table border="1"><thead><tr><th>部件名称</th><th>材料</th><th>牌号</th><th>执行标准</th><th>备注</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">烤盘</td><td>基材：铁</td><td>DC03/04</td><td>GB 4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>涂层：聚四氟乙烯</td><td>9002-84-0</td><td>GB 4806.10-2016</td><td>使用温度不得高于250°C</td></tr><tr><td>接油盘</td><td>SUS304不锈钢</td><td>06Cr19Ni10</td><td>GB 4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>腔体</td><td>材质：镀锌板</td><td>DX51D</td><td>GB4806.9-2023</td><td>不得接触酸性类食物</td></tr><tr><td>玻璃</td><td>(食品级执行标准)</td><td>60676-86-0</td><td>GB 4806.5-2016</td><td></td></tr></tbody></table> <p>注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际产品为准。</p> <p>- 08 -</p>	部件名称	材料	牌号	执行标准	备注	烤盘	基材：铁	DC03/04	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物	涂层：聚四氟乙烯	9002-84-0	GB 4806.10-2016	使用温度不得高于250°C	接油盘	SUS304不锈钢	06Cr19Ni10	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物	腔体	材质：镀锌板	DX51D	GB4806.9-2023	不得接触酸性类食物	玻璃	(食品级执行标准)	60676-86-0	GB 4806.5-2016		<p>环保清单</p> <p>本产品符合严格检测标准</p> <ul style="list-style-type: none">本产品整机保修一年非正常使用造成的损坏，修理需要费用自购买日起一年内正常使用的情况下免费维修保修费用由顾客承担因顾客自己使用不当，私自拆卸、无法提供准确的购买路径和日期或超过保修期限的，本公司维修需要收取费用 <p>顾客资料</p> <p>- 09 -</p>	<p>保修卡</p> <p>广东华生智能电器有限公司（监制） 生产厂家：宁波航迪电器科技有限公司 生产地址：浙江省慈溪市附海镇家电特色工业园区 全国统一服务热线：400-0539-822 网址：www.wahson1916.com</p> <p>- 10 -</p>																																																																																																																												
部件名称	材料	牌号	执行标准	备注																																																																																																																																																							
烤盘	基材：铁	DC03/04	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
	涂层：聚四氟乙烯	9002-84-0	GB 4806.10-2016	使用温度不得高于250°C																																																																																																																																																							
接油盘	SUS304不锈钢	06Cr19Ni10	GB 4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
腔体	材质：镀锌板	DX51D	GB4806.9-2023	不得接触酸性类食物																																																																																																																																																							
玻璃	(食品级执行标准)	60676-86-0	GB 4806.5-2016																																																																																																																																																								