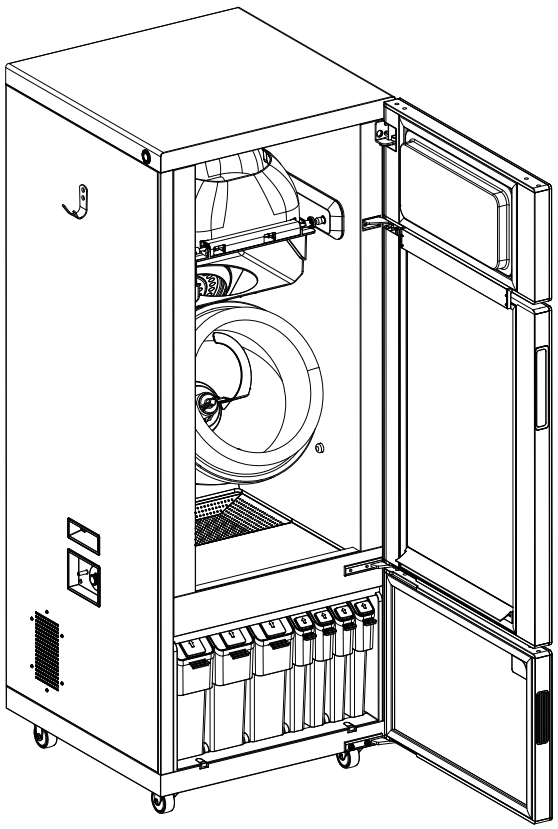
上海爱餐机器人（集团）有限公司
Shanghai Aican Robot (Group) Co. Ltd.

爱 餐 出 品 ， 完 美 再 现 大 师 美 味

味霸机器人厨师
使用说明书



味霸 厨神

·使用前请仔细阅读本说明书
·本公司保留说明书解释权
·产品外观请以实物为准
·阅后请与发票一并妥善保存
·如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知
·本产品说明书仅适用于中国大陆地区（不含港澳台地区）发售的产品使用，
本保修条例仅适用于中国大陆地区(不含港澳台地区)

版本号：V1.2

合格证

QUALIFIED CERTIFICATE

产品名称：味霸机器人厨师

产品型号：味霸·厨神-H22

生产日期：

检 验 员：

本产品经检验合格，准予出厂

软件说明请扫码下载
“AICMOS操作使用手册”

上海爱餐机器人（集团）有限公司
Shanghai Aican Robot (Group) Co. Ltd.
地址：上海市松江区三新北路900弄904号
网址：www.aicanwang.cn

企业公众号

企业官网

目录索引

使用免责声明 01
产品安全注意事项 03
产品功能特点 05
产品结构介绍 06
产品部件说明 07
菜盒介绍 08
使用现场基本要求 09
安装尺寸要求 10
配件清单 11
安装指导 13
准备调味料 17
添加调味料方法 18
开机前注意事项 19
首次开机流程 20
炒菜前准备 22
炒菜流程说明 23
每日清洁 24
喷枪清洗使用 25
下料仓安装和拆卸 26
拨叉安装与拆卸教程 27
炉芯炒锅更换教程 28
锅盖安装和拆卸 30
锅盖内部清洁 32
清洗油烟箱 34
清洗调料管道 36
排空调料管道空气 37
调料瓶拆卸清洁 38
调料瓶清洁安装 39
机器检测 40
故障诊断及处理 42
维修保养 44
食品接触材质说明 45
规格参数 46
技术数据 47
维修服务 48
保修条例 49

使用免责声明

在使用味霸机器人厨师（以下简称味霸）前，请您务必仔细阅读并透彻理解本声明。您可以选择不使用味霸，但如果您使用味霸，您的使用行为将被视为对本声明全部内容的认可。

一、内容

1、本设备以自愿使用，风险与责任自负为原则，使用者应有必要的风险意识。

2、用户一旦使用该设备，便接受并承担本声明的全部义务，因此使用设备前，您必须事先了解设备使用方法、流程及相关风险，以便合规使用该设备。

3、使用味霸者必须遵守中华人民共和国的相关法律、法规，必须遵循道德和社会公德规范。

4、您在使用“味霸”期间，如因您个人违规等方面操作导致人身安全责任均由您自行承担，如造成本公司损失的，本公司有权向您索赔。

5、味霸所有方、负责人对您不合理使用自助设备所造成的人身安全事故不负有民事及相关连带责任。

6、“味霸机器人厨师”使用安全规范：

（1）安全第一，自愿使用。

（2）必须按照味霸使用说明书使用此设备。

（3）用户安装味霸时，务必接上漏电保护开关，主电路必须接地线，如因不按照说明书安装操作导致安全事故，均由用户承担。

（4）使用味霸后务必清洁，长时间不清洁机器内部会有异味产生（注意：清洁维护时请断电）。

（5）使用味霸时，机器内部表面会产生高温，禁止用手触摸。

（6）日常使用或研发菜品时，禁止干烧，谨防炒锅涂层损坏。

（7）禁止私自拆装机器。

（8）用户在使用自主研发的不合理菜谱时造成机器零部件的损坏，责任由用户承担。

（9）需经过我司培训或具备熟练机器操作基础的操作员对炒菜机进行维护保养，维护保养时需注意:

① 需定期对炒菜机进行系统软件的更新升级。

② 日常使用或研发菜品时，炒锅未加入食材、辅料且并未开启翻炒时，严禁开火，谨防炒锅涂层损坏。

③ 若需大量炒制菜品，请注意每炒制10-15道菜，需清理沥水盘、并用干净的湿抹布对拨叉等卫生死角进行清理（清理时，需将炒锅冷却，谨防烫伤）。

④ 若新机首次使用，需将调料瓶装满温水，执行清洗调料管、清洗炒菜机多次，确保调料系统的干净 卫生，防止脏污、堵管。

⑤ 若即将长时间不使用机器，需将调料清空并抽空调料管道内残余调料，将调料瓶装满饱和的小苏打温水，执行清洗调料管多次，直至抽空调料瓶内温水；再次使用炒菜机时，需将调料瓶装满温水，执行清洗调料管、清洗炒菜机多次，确保调料管道畅通、卫生。

⑥ 长期烹制淀粉类菜品，容易造成炒锅损坏，请减少在机器上烹制此类菜品。

⑦ 由于仓盒内所放置的食材具有不同的黏性，在食材投放的过程中，可能会出现少许食材残留在仓盒内壁的现象。这种情况属于正常现象。在使用菜盒后请注意及时清洁，以确保仓盒卫生和下次使用的便利性。

二、法律管辖和适用

本声明的订立、执行和解释及争议的解决均应适用在中华人民共和国大陆地区适用之有效法律（但不包括其冲突法规则）。如发生本声明与适用之法律相抵触时，则这些条款将完全按法律规定重新解释，而其它有效条款继续有效。

如缔约方就本声明内容或其执行发生任何争议，双方应尽力友好协商解决：协商不成时，任何一方均可向使用方所在市的法院提起诉讼。

三、声明内容的更新

本公司保留根据需要随时对本声明内容进行更新的权利，请您在使用该产品时及时查看本设备的当前声明。

产品安全注意事项

为防止人身伤害及物品损坏事故，请务必仔细阅读并遵守本说明书中有以下标志的内容。本说明书中的安全标志符号如下：

禁止标志	切勿进行操作	警示标志	必须严格按要求操作	注意标志	必须引起重视的部分

禁止

严禁无地线使用。

请勿使用220V~50Hz以外的电源。

炒菜机在炒菜过程中或炒菜刚刚结束，锅内处于高温状态，不可伸手触碰炒锅，以免烫伤。

炒菜机在炒菜过程中，请勿将塑料、木质、陶瓷等食具放入到工作腔里。

炒菜机在炒菜过程中断电，锅内处于高温状态，请勿马上开门取物，否则可能导致烫伤等意外伤害。

请勿私自拆卸修理，必须由我司或代理商的专业人员来维修。

如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换

禁止在产品中存放易燃、易爆、易腐蚀物品。

儿童不得操作炒菜机，必须保证儿童与产品之间保持安全距离>1.2m。

请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。



请勿用重物损坏或碰撞炒菜机。

请勿把毛巾、衣物、鞋等非食品类物品放入炒菜机。

器具不得浸入水中

警示

不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁产品的玻璃，以免擦伤玻璃甚至导致玻璃碎裂。

炒菜过程中，应把门关好，否则会引起烫伤或影响菜品效果以及油烟处理效果。

长时间炒菜会造成玻璃面板及金属边框过热，请勿触摸。

如不使用，应切断电源以确保安全。

搬运时不可用门把手，应从产品底部抬起，轻搬轻放。

如在使用过程中出现异常情况（如异常噪音、气味、烟雾等）应立即拔掉炒菜机的电源插头，并告知专业人员进行维修。

注意

炒菜机在初次使用时，请先对机器工作腔进行不少于两次的温水（建议30°C~45°C）清洗，重点清洗区域：调料瓶、炒锅、上料组件、锅盖组件，待腔内清理干净，用干净的毛巾将水分擦干。

炒菜机在使用期间会发热，注意避免接触炒菜机表面。在使用期间触及部分可能会发热，应避免儿童接触。

请可靠接地，但不得将地线接于煤气管、自来气管、避雷针及电话线上；接地不良会造成触电引发意外事故。

应安装于能承受大于炒菜机重量的地方，否则会导致掉落造成伤害或损失。

在更换附件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

产品功能特点

功能描述

- **一键炒菜功能**

  用户只需将菜盒放进炒菜机里，选择菜谱和口味，一键开始炒菜，炒菜机即可按照大厨烹饪步骤进行烹制。

- **油烟处理功能**

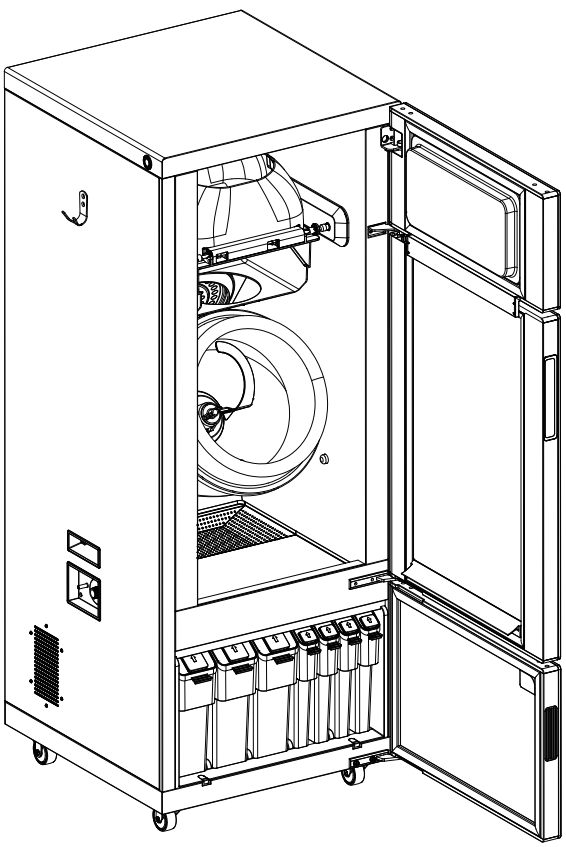
  炒菜机应用专利油烟处理技术,油烟经过多重处理,随排水管排出。

- **海量云菜谱及菜谱开发功能**

  菜谱平台除有八大菜系菜谱外，还有家常菜，地方特色菜等菜谱，菜谱平台会持续增加美味菜谱。

- **自动清洗功能**

  炒菜机每炒完一道菜，点击“洗锅”，机器会自动进行洗锅，洗完后可继续进行炒菜。

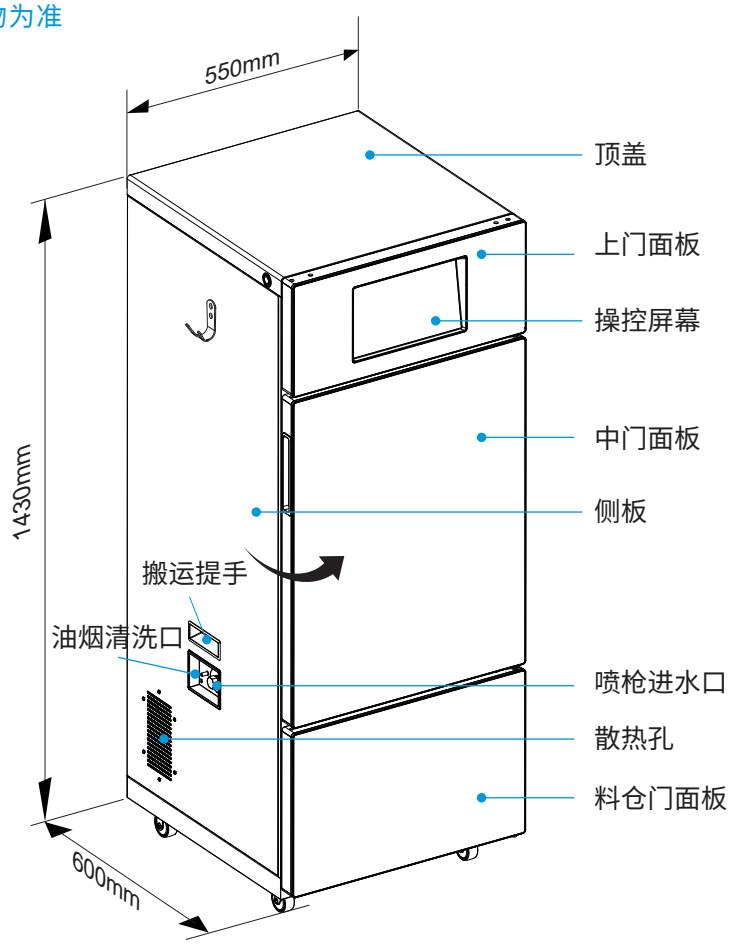


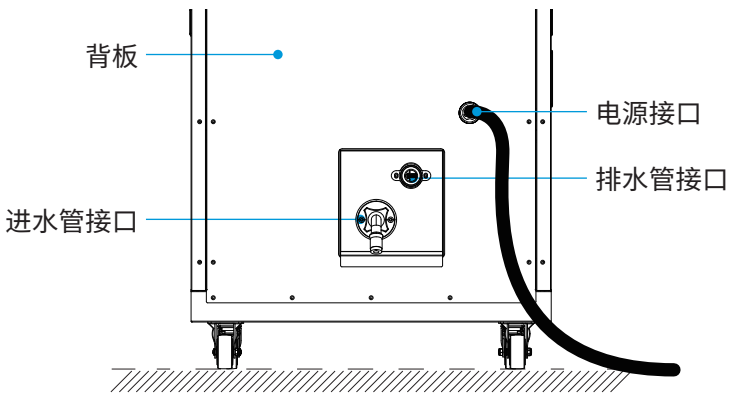
产品结构介绍

产品描述

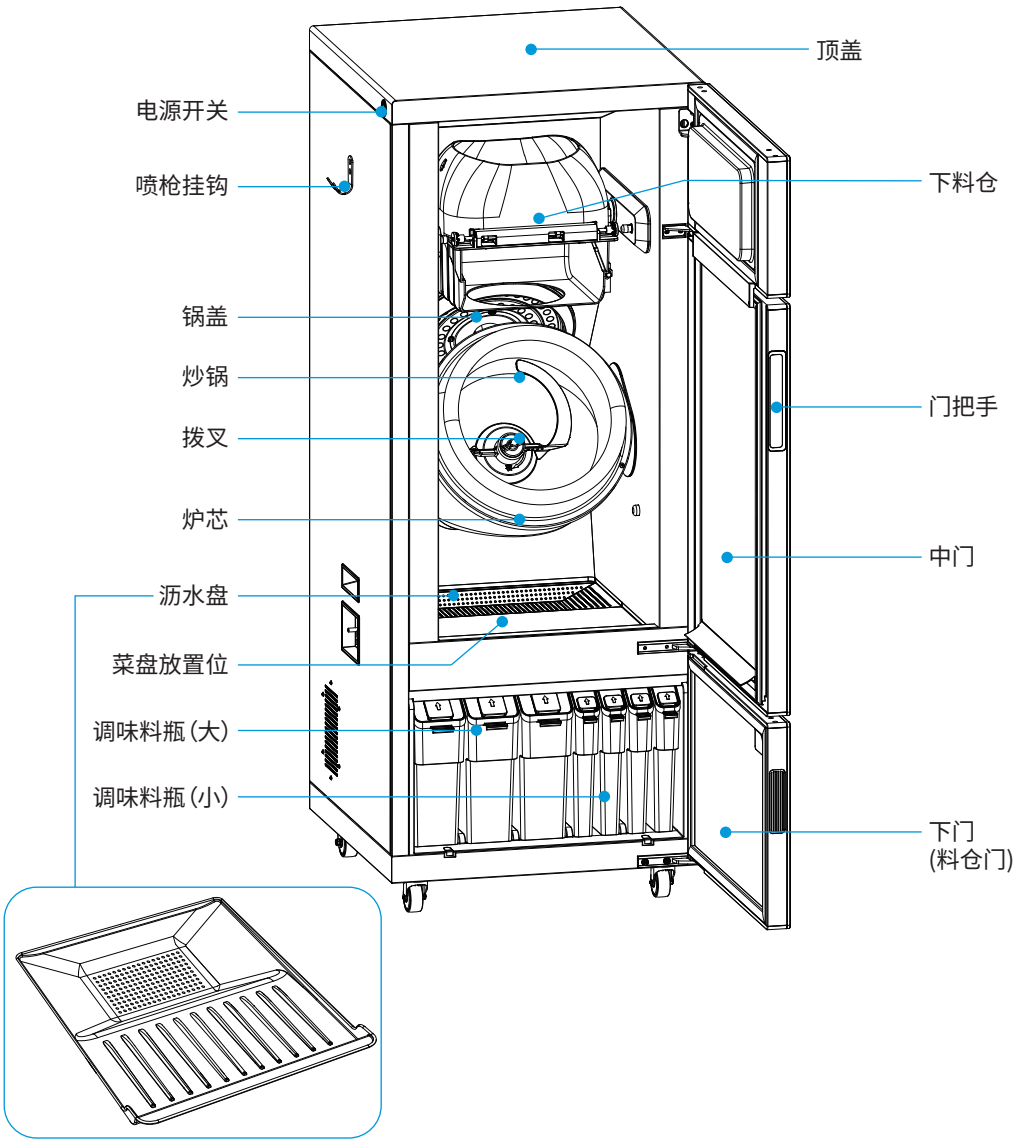
机身尺寸为:550X600X1430mm(宽X深X高)

具体请以实物为准





产品部件说明



小tips

上图仅供参考，具体请以实物为准！

菜盒介绍

产品描述

四仓格菜盒是味霸·厨神专用菜盒，分A.B.C.D四格，各仓格需要按照机器人厨师专用菜谱放入食材。菜盒在使用时，需按照菜盒上标注的箭头方向推入到机器人的下料仓。

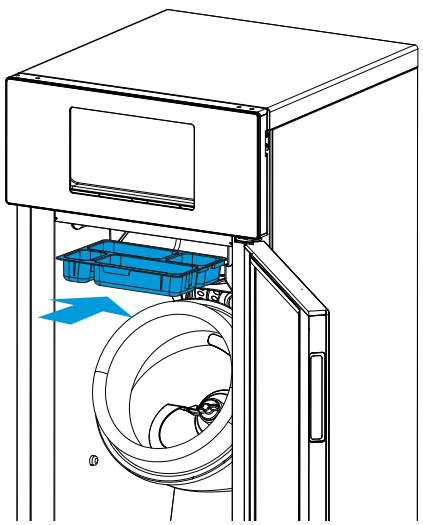


四仓格菜盒



配好菜的菜盒

①按照四仓格菜谱食材明细规格配好食材，装在四仓格上



②将配好菜的菜盒，按照菜盒箭头方向放进下料仓

小tips

菜盒中请不要过多倒入黏度较高的液体如蚝油、豆瓣酱等，以免影响下料功能

使用现场基本要求

一、用电要求

配备具有漏电保护功能的2P断路器(额定电流≥32A)，并必须做接地处理,将零线、地线电压限制在2V（AC）以内（在待机，或者正常工作状态下，可用万用表测量，均要满足这个电压范围），额定电压：220V~50Hz，额定功率：5500W；

（注：机器正常工作电压范围：200~240V，超出该范围会影响菜品质量。）

二、用水要求

4分卡扣式水龙头（洗衣机水龙头），水龙头应设于机器人厨师1米内,离地面高度不高于0.8米；水压为0.1-0.4Mpa；（若水压高于0.4Mpa，请联系当地代理商购买减压阀并进行安装指导）家庭排污主管道需引出一根排污接入管，接入管管口距离地面不高于100mm，接入管直径为60mm；（建议进水管处安装前置过滤器，避免进水管堵塞）

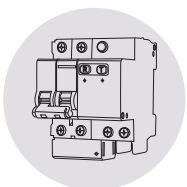
三、网络要求

现场必须有稳定WiFi无线网络；并且无障碍保持在距离炒菜机10米以内；（请给炒菜机单独配置网络，连网方式：无线网络 2.4Ghz频段；入网协议：802.11b/g/n）

四、其他要求

环境温度：15-40°C　环境湿度：50%-85%RH　海拔：0-2000m

五、其它未列出项根据现场进行调整。



2P断路器



4分卡扣式水龙头



排污接入管



WIFI

小tips

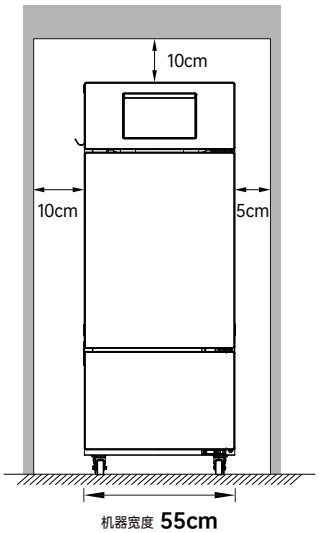
若外接入炒菜机水压低于0.1Mpa，水路可能会出现无法正常开启的现象；
若外接入炒菜机水压高于0.4Mpa，可能会损坏炒菜机的水路系统；
机器供电电流≥30A*N（N为机器数量），以保证正常使用，避免过载；
请务必正确安装本产品，并进行正确的水电连接，我司不对由于产品安装不当或水电连接不当所引起的问题或损坏负责。

安装尺寸要求

机身尺寸为:550X600X1430mm(宽X深X高)

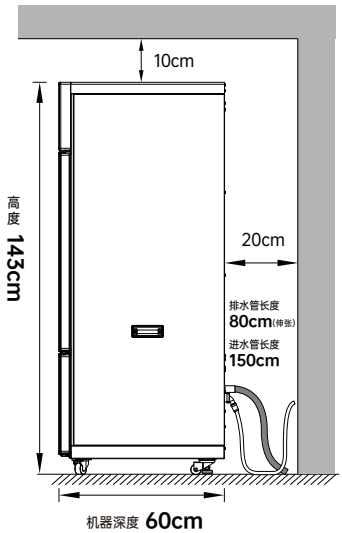
右侧面预留空间≥5cm,左侧面以及顶部预留空间≥10cm,背面预留空间≥20cm,

正面预留开门空间≥56cm



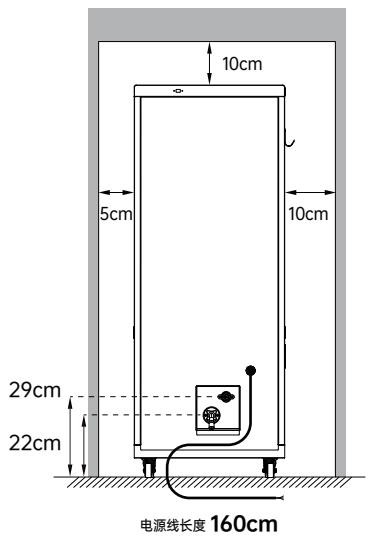
正视图

预留尺寸参考



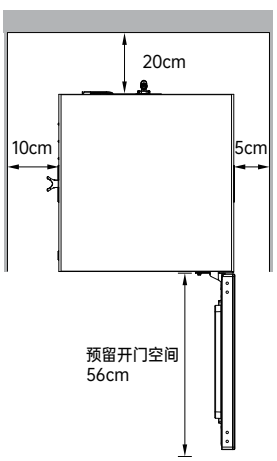
侧视图

进、排水管长度以及预留尺寸参考



后视图

进、排水管接口高度及电源线长度



俯视图

前门打开预留尺寸参考

配件清单

序号	配件名称	配件图例	数量
1	炒锅		2
2	下料仓		1
3	注塑菜盒		10
4	菜盒		5
5	菜盒盖子		15
6	套筒		1
7	套筒扳手		1
8	导热膏		2
9	手持喷枪		1
10	喷枪挂钩		1
11	排水管		1

序号	配件名称	配件图例	数量
12	进水管		1
13	六角扳手		1
14	油烟清洗管		1
15	漏电保护器		1
16	漏电保护盒		1
17	进度提示灯		1
18	USB转接头		1
19	生料带		1
20	清洁刷		1
21	说明书		1

小tips

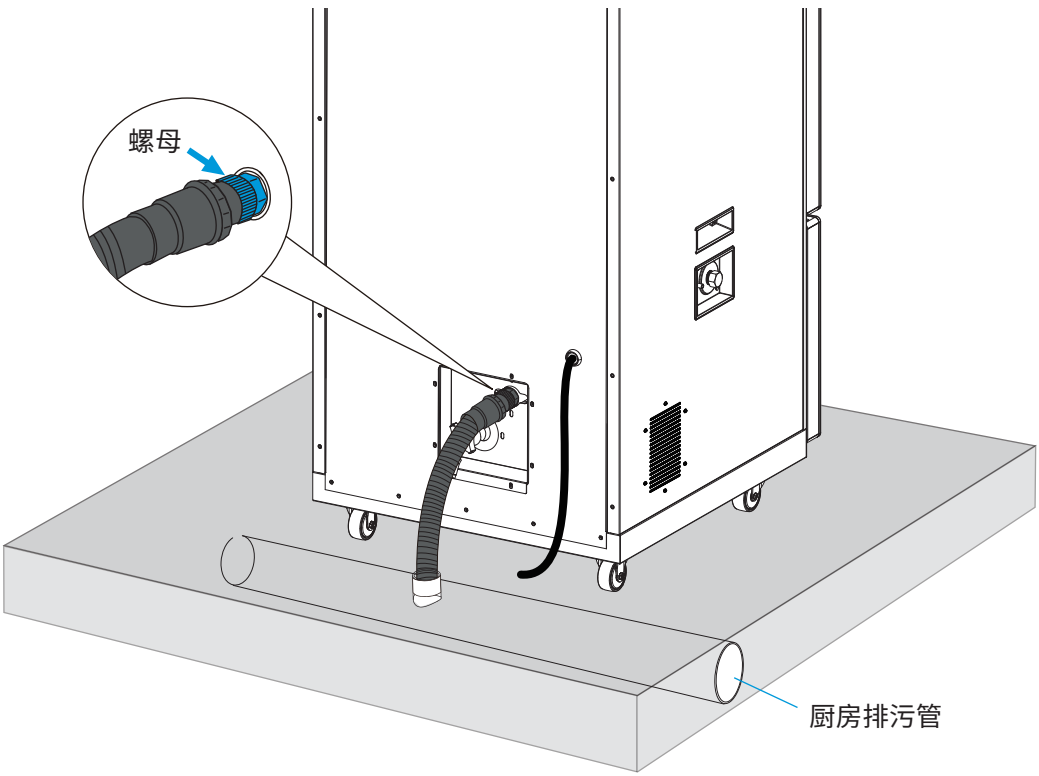
请检查以上配件是否齐全。如有遗落，请联系我司售后或代理商。

安装指导

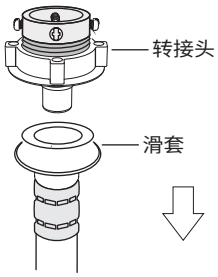
一 . 从配件包中取出全部附件，将附件与“配件清单”进行核对，确保一致。

二. 安装排水管

- 将排水管平滑的一端螺母拧松，拧松后套在机器排水出口上，然后往里沿着套进去拧紧螺母，请勿拔拆，将另一端插入排污管。

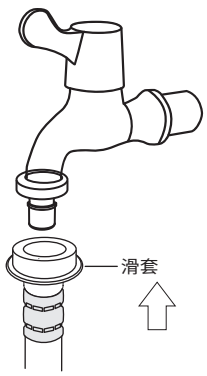


三. 连接进水管和水龙头

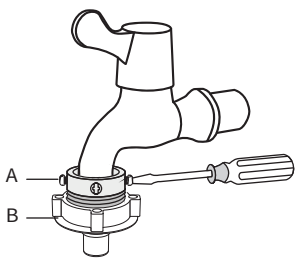


1.若水龙头是4分卡扣式水龙头，可直接连接进水管。

向下滑动滑套，将进水管主体与转接头分离。

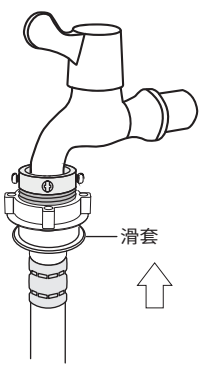


向下滑动滑套，将进水管主体向上套在水龙头出口。



2.若是带螺纹水龙头，可先分离水管一端的转接头，将转接头安装在水龙头上，然后卡入进水管。

A、B两部分旋松至5mm左右，旋松A部四个螺钉水平套在水龙头口上（水龙头口必须平整，如不平整务必锉平）并用力向上推，使橡胶垫圈紧压在水龙头口平面中心。然后逐个旋紧螺钉，完成上述过程后，将 B旋紧。



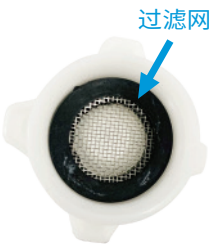
按下快速接头上的滑套（必须露出 4 个小圆球），插入连接座内并向上推。放开滑套直至和插座插牢为止，此时即完成水龙头与快速接头的连接。如要进水，打开水龙头即可。

安装指导

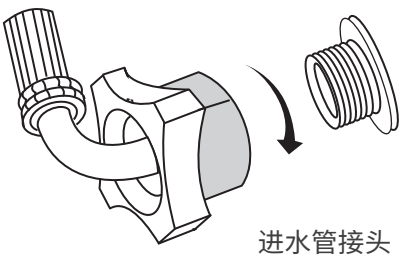
四. 连接进水管和机器

1.将进水管和机器进水管接头旋紧连接。

（安装进水管前，请确认图示进水管过滤网平垫片无脱落）

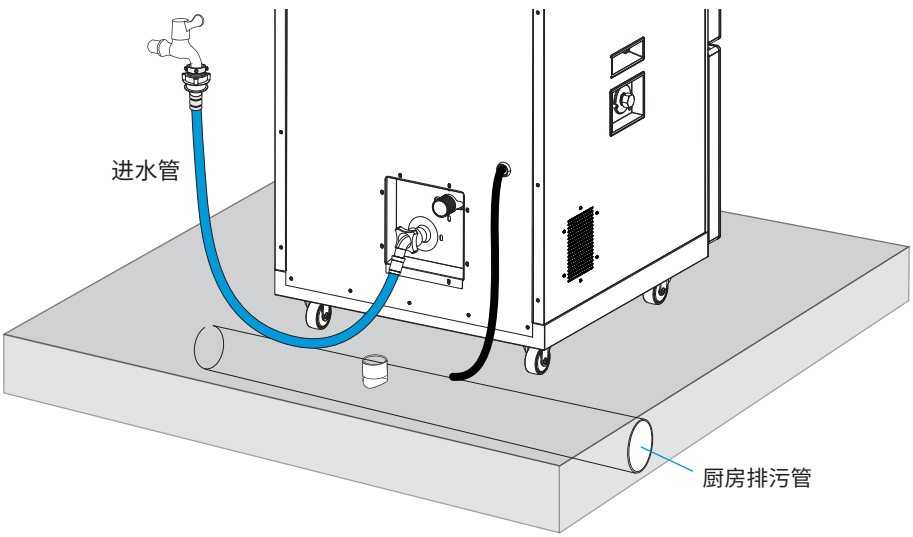


进水管接头正面



进水管接头

2.将进水管连接水龙头和机器时注意将进水管保持顺直，避免出现进水管交叉、弯曲、搅合在一起的现象，防止进水管连接不紧，导致漏水。

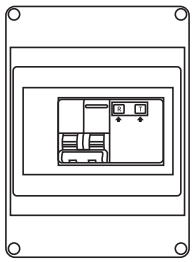


小tips

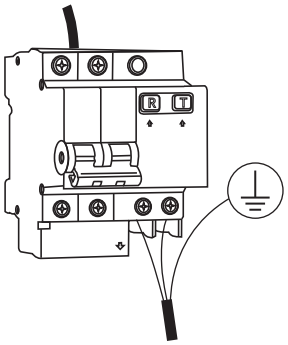
注：请每个月定期清洗过滤网，避免造成进水堵塞。

注：当长时间不使用机器或者需运输时，请拆掉进水管后多洗几次锅，保证机器水泵和水路系统的水已排尽。

五. 安装电源线



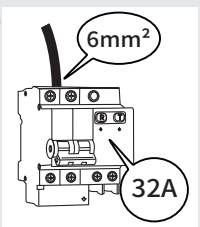
① 将漏电保护器安装在配备的漏电保护盒上



② 将机器端的电源线按照漏电保护器上的标识将火线、零线和地线接上，必须接地，避免漏电

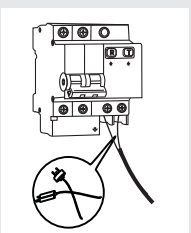
⚠ 注意

必须使用额定电流≥32A
漏电保护器
供电线线径≥6mm²(国标)



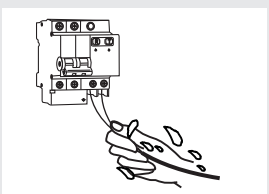
用户不得私自更换
电源线

禁止

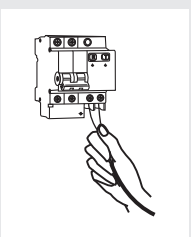


请勿用湿手插入或拔出插头，
以免触电。

湿手禁止



拔出插头时，请
勿拉扯电线



小tips

安装电源线时，请找专业人员进行安装；
安装操作前，请先切断电源；
请按说明书进行操作，安全用电。

准备调味料

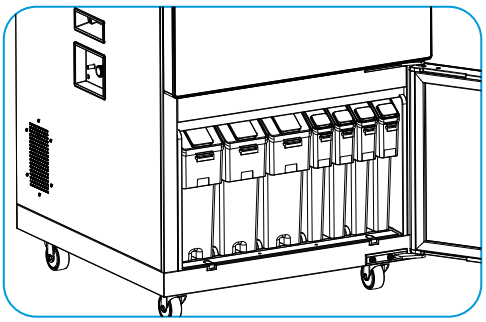
调料名	使用方法
食用油	直接注入调味料瓶
盐水	盐水的配比约为1:5，即100g盐配500g水
酱油	直接注入调味料瓶
醋	直接注入调味料瓶
酒	直接注入调味料瓶
糖水	糖水的配比约为2:1，200g糖配100g水
辣油	直接注入调味料瓶

※ 使用的调味料品牌不同，会导致菜品口味有所差异。

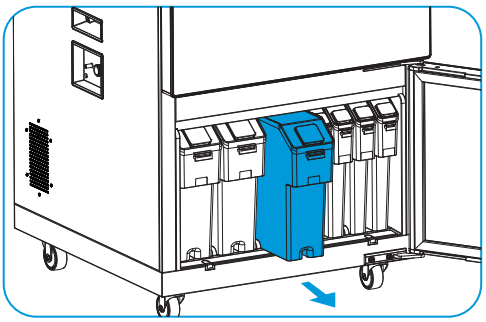
小tips

1.机器人所用调味料均为液体状态，部分调味料需要用户动手制备。
2.按指定的调味料添加并将调料瓶放在相对应位置 (避免使用指定以外的调味料)
3.机器默认配备为3个大调料瓶 (食用油、盐水、酱油)和4个小调料瓶 (醋、酒、糖、辣油)。特殊情况最多可增加一个调料瓶供使用，操作方法为将"酱油"的大号调料瓶换成2个小号的调料瓶，2个小号调料瓶分别为酱油和备用料。当启用备用料的场景下，屏幕首页调料缺失提醒功能所显示为"备"号标识。同时用户需自行调整备用料的计量参数。

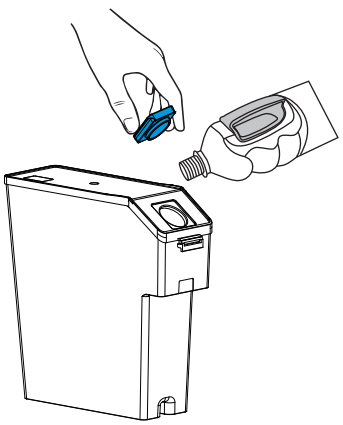
添加调味料方法



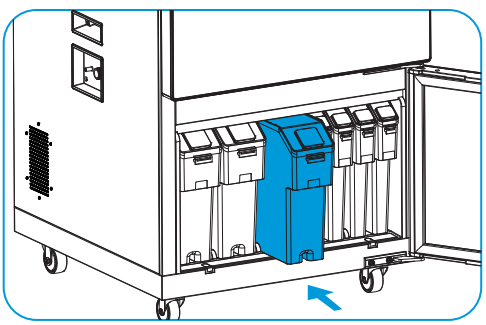
① 打开门板可以看到7个调味瓶，从左到右依次是 油、盐、酱油、醋、酒、糖水、辣油



② 缓慢向外拉出需要添加调味料的料瓶。（拉出调料瓶时可能会有少量液体滴落，请及时擦拭）



③ 向上取出加料盖子，倒入调味料。



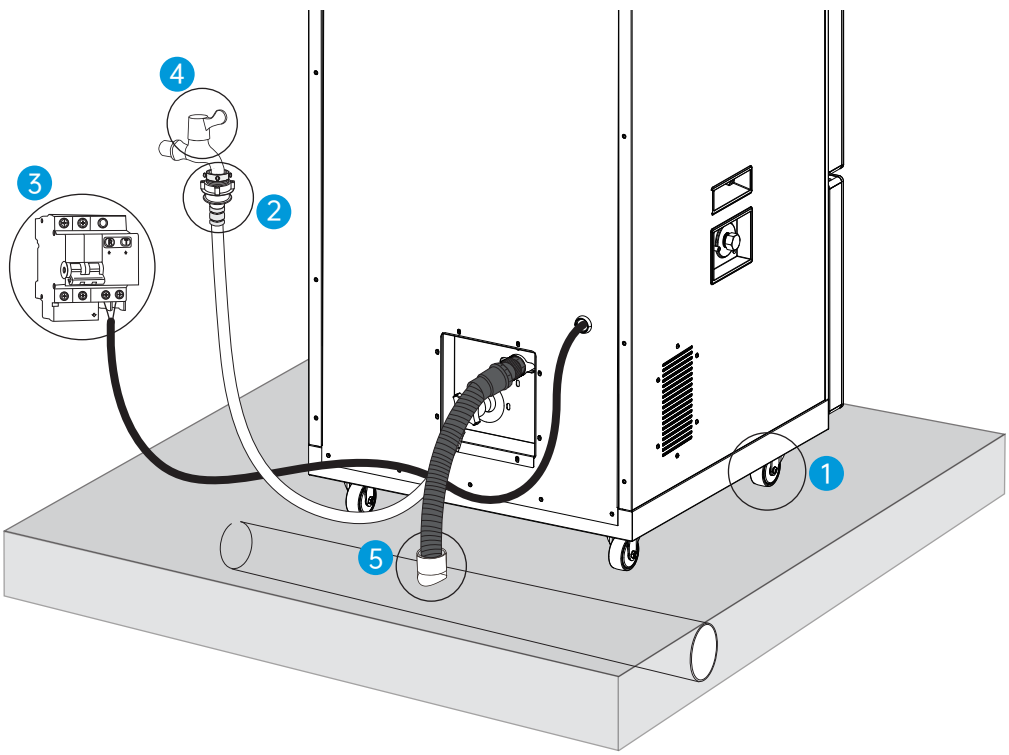
④ 合上盖子，用力缓慢推入机器，推到底即可。

小tips

首次使用时，请用温水清洗调料瓶，长时间不用时，请清洁调料瓶。
添加调味料时，请清洁调料腔体。（拔出调料瓶时会有少许调味料滴到腔体上，属正常现象）
除清洗调料瓶时需拆开瓶盖外，日常添加调料时建议不要拆开瓶盖，从加料盖处添加。

开机前注意事项

1. 机器水平放置，严禁倾斜
2. 装上进水管和排水管
3. 打开漏电保护器开关
4. 打开进水龙头
5. 将机器人排水管插入下水管道
6. 调料盒中保证有充足的调味料
7. 要有WiFi，方便开机后连接



首次开机流程

具体软件操作说明请下载“AICMOS操作说明手册”，封底提供扫码下载

1 设置语言，设置完点击“继续”。



2 连接无线网络，连接网络成功后点击“继续”。



3 确认订单号、所有人、使用人和使用人的联系方式，如需修改使用人和使用人的联系方式，在输入框进行编辑修改即可。确认无误后，点击“确定”。（验证方式可选择手机号码、邮箱或者发货单号进行验证。）



4 验证用户信息，机器读取用户订单留下的验证方式或修改后的使用人验证方式，点击“获取验证码”，输入验证码后，点击“验证”。



5 仔细阅读机器的使用条款，阅读完后，点击“我已阅读并同意”。



6 仔细阅读公司理念，阅读完后，点击“继续”进入下一页。



7 点击“开始启用”开始使用机器。

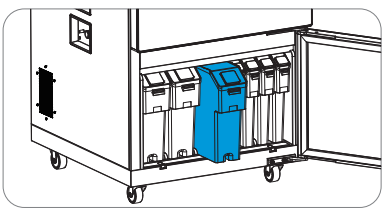


炒菜前准备

1. 按下屏幕侧方“⏻”电源开关启动机器，首次开机先连接WiFi，输入用户相关信息注册后进入主界面。

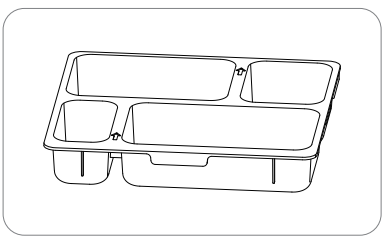


2. 进入主界面后，按照屏幕提示检查调味料是否充足，若调料不足，请打开下门板，取出调料瓶进行调味料补充。

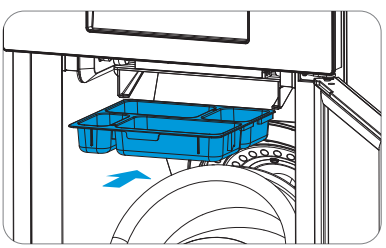


3. 备好盛有菜的专用菜盒，以及准备好接菜盘。

注：菜盘直径尽量大于20cm、高度至少3cm、边缘高度不能超过6.5cm



4. 菜盒务必按照盒子上标注的箭头方向推入到下料仓。



炒菜流程说明

1. 关上中门，在AICMOS屏幕上点击“商业云”，选择对应菜谱(更多软件操作请扫取下方二维码下载“AICMOS操作使用手册”阅览)



2. 进入炒菜页面，根据个人口味，选择标准或其他选项，再点击“开始炒菜”，烹饪开始。

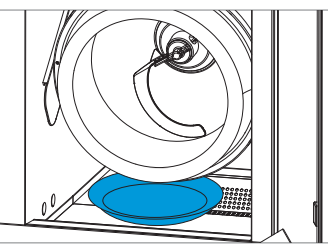


3. 听到“叮、叮、叮”提示音后，表示烹饪完毕，此时界面会显示“继续加热”和“出菜”，如需继续加热，点击进入加热界面加热；如需出菜，将菜盘居中放置在出菜位，点击“出菜”，机器将转动锅体至出菜位，将菜倒到盘上。

• 提示音

叮

4. 将菜盘取出后,机器会提示是否洗锅，选择“确定”即开始自动洗锅，清洗完成后即可炒下一道菜。



小tips

炒菜时请关好机器门板；

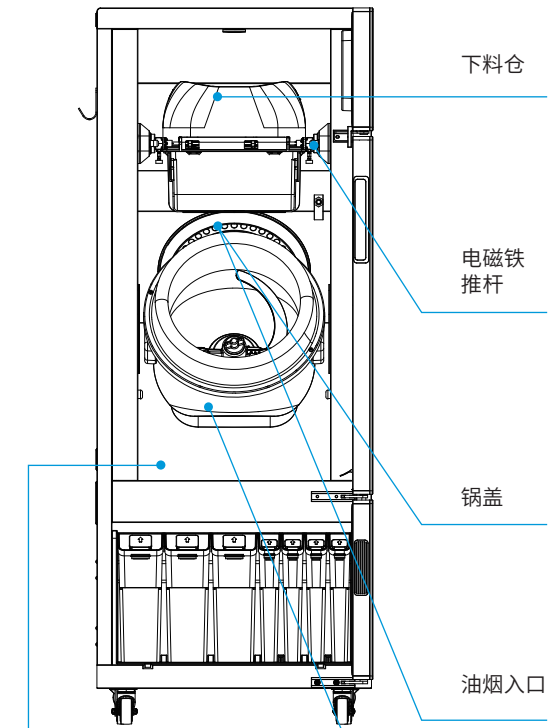
将菜盘放入和取出机器时注意防护，不要接触炉芯；

儿童远离机器。

扫码下载
AICMOS操作使用手册

每天清洁

如炒菜机每日都有使用，请务必每日对炒菜机进行不少于一次的人工清洁和维护。若超过3天不使用，请在自动清洗页面找到“洗锅>强力洗锅”按钮进行机器清洗。每日使用需清洁、维护的模块分别是：整体内腔、顶盖、下料仓、锅盖、炒锅、拨叉、出菜区、沥水盘，同时将调料瓶擦拭干净；必要时可用清洁剂清洗。(盐水瓶建议三天左右更换一次，如产生盐结晶，请使用前及时清理，其他调料瓶建议二周清洗一次)





打开门后，取出下料仓，对下料仓内外部进行擦拭、清洁。



将下料仓取走后，将电磁铁推杆拉出，用干抹布擦拭表面的油污。



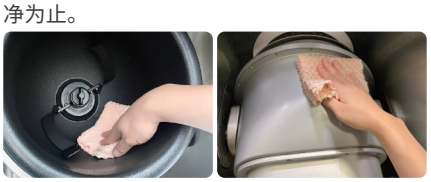
从炒菜机工作舱内取下锅盖，对锅盖部件进行清洗、擦拭。



拆卸锅盖后，点击自动清洗的“洗锅位”按钮，戴上手套(防止刮手)使用清洗刷和清洁液对油烟入口进行缓慢滚动擦拭，直至清洗干净为止。



对出菜位和沥水盘滤网进行擦拭清洁。



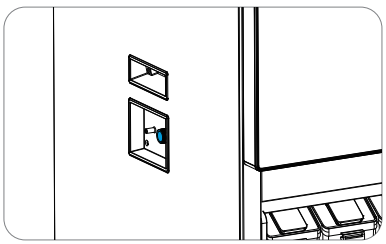
对炒锅内壁和拨叉擦拭清洁，同时可对炒锅外壳进行擦拭、清洁。(下页有关于拨叉的拆卸安装指导教程)

小tips

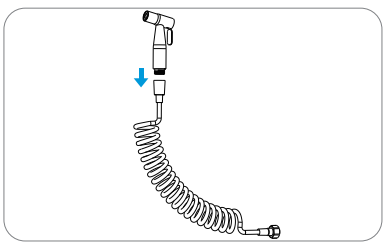
拆卸锅盖时，请先打开自动清洗页面，点击观察位，再进行拆卸。

喷枪清洗使用

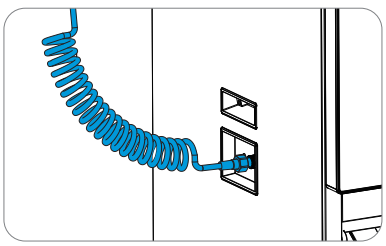
1 从机器侧面将喷枪挂钩接上，并将喷枪接口区的堵帽旋转取出。



2 将配送的喷枪零件包拆开包装后，把喷枪和进水管接好。



3 装好喷枪后，将喷枪水管进水口与机器的出水口连接好扭紧。



4 喷枪与机器连接好后，进入自动清洗，找到“喷枪开关”功能并开启，使用喷枪进行清洗机器。使用完后，先将喷枪清洗功能关闭，把喷枪上的余水抽干，将堵帽拧好拧紧，再把喷枪挂在喷枪挂钩上。

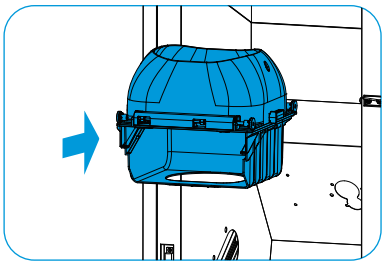


小tips

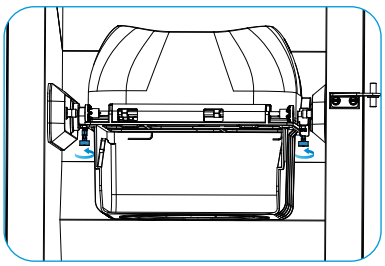
请务必按照教程，先将喷枪和机器接好后，再开启喷枪清洗功能。

下料仓安装和拆卸

安装教程

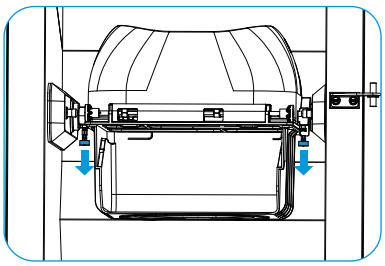


将下料仓左右两侧插销块对准下料位卡槽，往里推到底部，注意料斗向上。（请先确保分度销拉下，以免挡住下料仓推入）

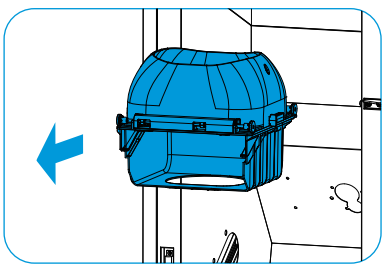


将下料位卡槽上的两个分度销拉出任意旋转至可自动跳进凹槽即可，此时下料仓被锁定。（注意检查下料仓能否退出卡槽）

拆卸教程



先将下料位卡槽上的两个分度销向下拉出，拉出后将其任意旋转60-90°左右，退出锁定。



将下料仓向外推出，下料仓拆卸完毕

小tips

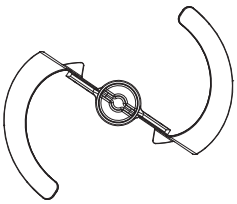
1、请按上述的指导教程进行正确的安装和拆卸操作。
2、当下料架累计使用次数达 8000 次时，需进行深度清洗，将其粘黏的油污全部清除，确保下料可靠性。因清洗不彻底，或者下料架运动机构油污粘黏，会造成下料失败！请确保清洗彻底！

拨叉安装与拆卸教程

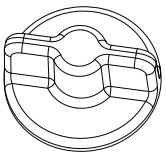
部件说明



拨叉实物图



拨叉



拨叉固定螺母

以下内容是针对于拨叉的操作教程，更换时请按照说明书的教程步骤进行正确的操作。

① 打开自动清洗界面，找到炒锅控制按钮区，点击观察位，调整炒锅位置，便于安装与拆卸。

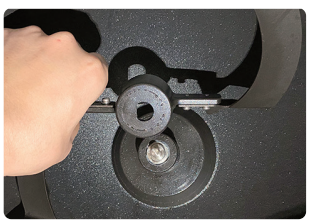


拆卸教程

① 顺时针转动拨叉螺母松开，将拨叉拆开取出,拨叉拆卸完毕。



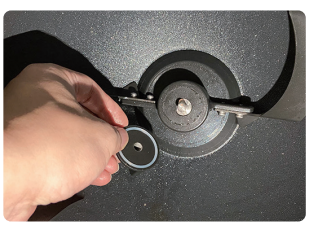




安装教程

① 将拨叉对准炒锅轴孔位套上，然后将拨叉固定螺母装上，逆时针扭紧后，拨叉安装完毕。

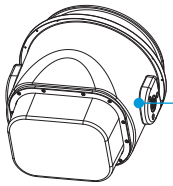




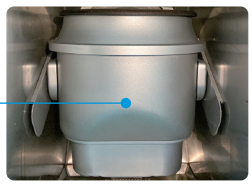


炉芯炒锅更换教程

部件说明



炉芯



炒锅炉芯



导热硅脂



六角套筒扳手
(33mm)

※注意事项：换锅前确保锅内无水渍、异物等。防止掉入机器内部造成危险。

■以下内容是针对于炒锅的操作教程，更换时请按照说明书的教程步骤进行正确的操作。

① 打开我的机器界面，找到“换锅自检”按钮，点击进入更换炒锅教程，根据程序的指示进行炒锅更换。

② 点击观察位，将炉芯调整方便拆卸的位置；将炒锅的拨叉取出（教程按照“拨叉安装与拆卸教程”进行拆卸），拆出拨叉后，用33mm六角套筒扳手对准密封盖上的六角顺时针旋转拆掉密封盖组件。（建议双人协助拆卸，一人抓住炒锅，另一人进行拆卸）







③ 将密封盖组件取出，用六角扳手拆掉固定锅的4颗螺丝。

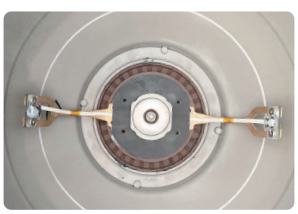






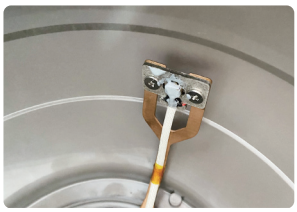
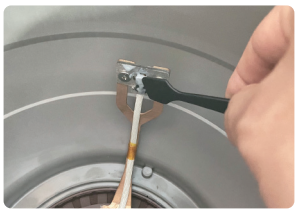
④ 将旧锅取出，准备需要更换的新锅。





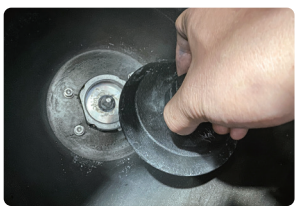


⑤ 在温度传感器两端铜片表面涂上导热硅脂，并将新锅表面擦拭干净，不允许有异物。


⑥ 将新锅的锅底的孔对准主轴座上的扁位套上，锁好4颗螺丝，装上密封盖组件。





⑦ 逆时针旋上密封盖组件并用33mm六角套筒锁紧（必须锁紧，否则会漏水），把拨叉装上，在“换锅自检”界面最后一页，点击“安装完毕，检测炒锅”按钮，检测显示没问题后，更换炒锅完成。



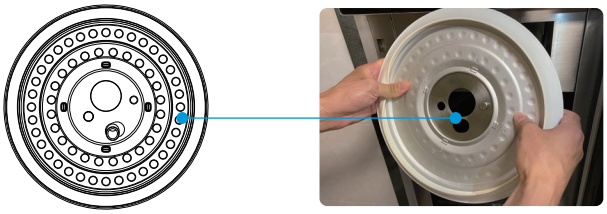


小tips

换锅过程中，请保持手部干燥，无油污，避免触电。安装新炒锅，旋上密封盖组件步骤中，必须要锁紧密封盖组件，否则会漏水。

锅盖安装和拆卸

如机器每天使用，请将锅盖拆卸清洗干净并安装回机器上。



锅盖　　锅盖实物

安装步骤

① 打开自动清洗界面，找到炒锅控制按钮区，点击观察位，调整炒锅位置，便于安装。



②双手将锅盖套在机器的调料座上，小幅度调整锅盖的转动角度，使调料座凸起的圆环柱位于锅盖中间不锈钢长条孔的右侧。



③将锅盖往后推到底使锅盖不锈钢的平面与调料座的平面相贴合，再逆时针方向转动锅盖中间不锈钢，当听到“滴”一声，按键弹上去扣住锅盖中间不锈钢即可。



拆卸步骤

① 打开自动清洗界面，找到炒锅控制按钮区，点击观察位，调整炒锅位置，便于拆卸。



②左手往下按住按键，右手转动锅盖不锈钢的圆柱凸台并往顺时针方向转动锅盖不锈钢，当听到“咔”一声即可将锅盖取出。

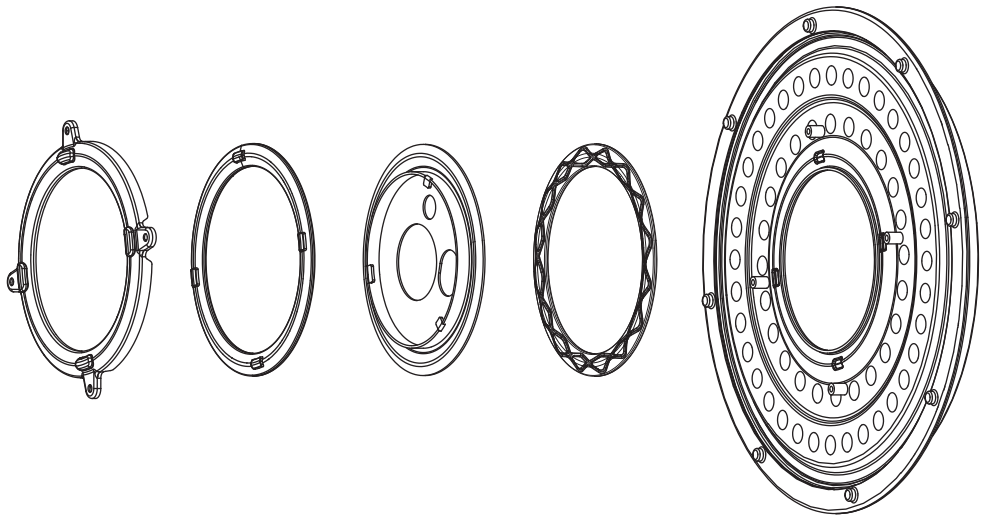


小tips

请按照说明书指导进行锅盖的安装和拆卸操作。

锅盖内部清洁

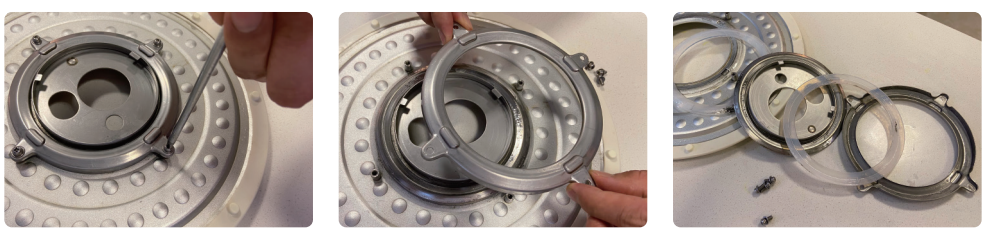
结构部件



锅盖固定圈　锅盖下转圈　锅盖锁紧圈　锅盖上转圈　锅盖

拆卸&清洗

①将锅盖从机器上拆下来，用十字螺丝刀将固定锅盖固定圈的螺丝拆下取出，并将里面的锅盖下转圈、锅盖锁紧圈和锅盖上转圈取出。

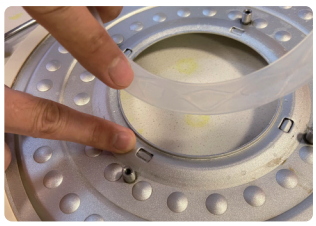


②用干净的抹布和使用洗洁精将拆下来的锅盖部件进行清洁



清洁后安装

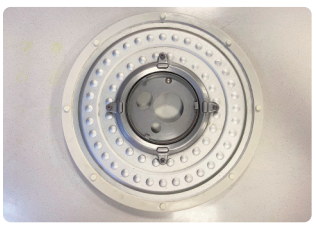
③清洗干净后，先将锅盖上转圈背部的卡槽对准锅盖的凹槽，然后放上去。锅盖上转圈放上去后，将锅盖锁紧圈套在锅盖上转圈上方。再将锅盖下转圈的卡槽对准锅盖固定圈的凹槽放上去捏紧，防止转动导致偏位





④锅盖下转圈对准放在锅盖固定圈上后，将锅盖固定圈对准锅盖的螺丝孔套上，然后用螺丝全部拧紧固定，最终将安装好的锅盖安装回机器上即可





小tips

请每个月将锅盖拆开内部进行清洁一次以上；
安装时，务必将全部螺丝拧紧到位；
锅盖安装和拆卸方法请按照“锅盖安装和拆卸”教程进行；

清洗油烟箱

清洗步骤

① 准备好桶，装好2L水，放入150~250克食用小苏打，搅拌均匀成清洗液，准备好油烟清洗管。



桶

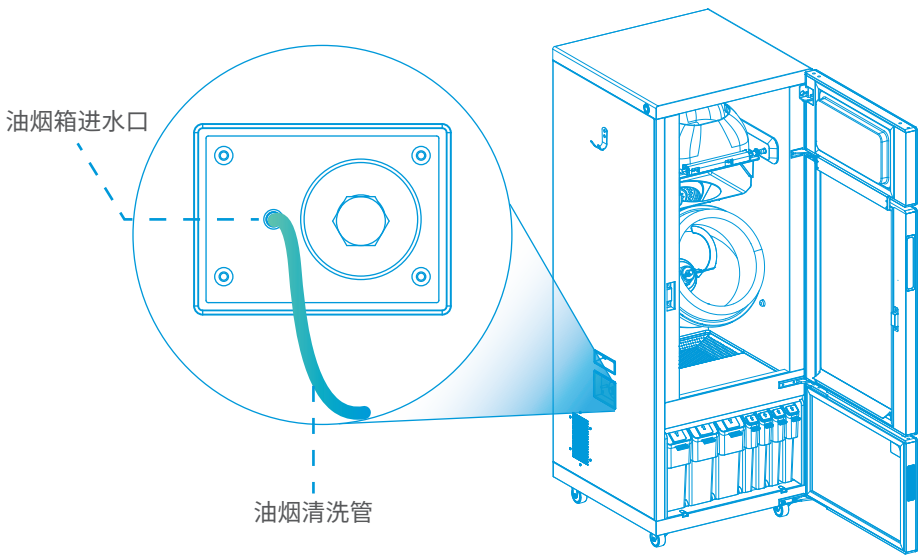


油烟清洗管



清洗液

② 在机器侧面找到油烟箱进水口，使用油烟清洗管一端连接油烟箱进水口，另一端放到清洗液容器里。



小tips

若机器炒菜累计超过500次或1个月，请对油烟箱进行清洗；
清理前请按照说明准备好，再按照系统指示操作进行。

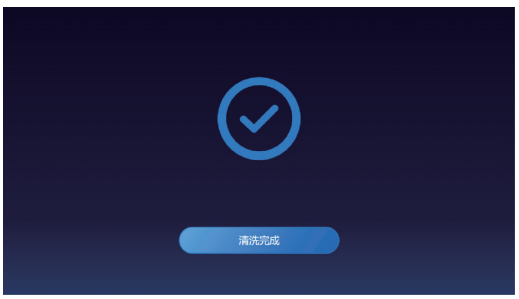
③ 打开自动清洗界面，找到“清洗油烟箱”按钮并点击，进入清洗界面，按照系统提示操作即可。









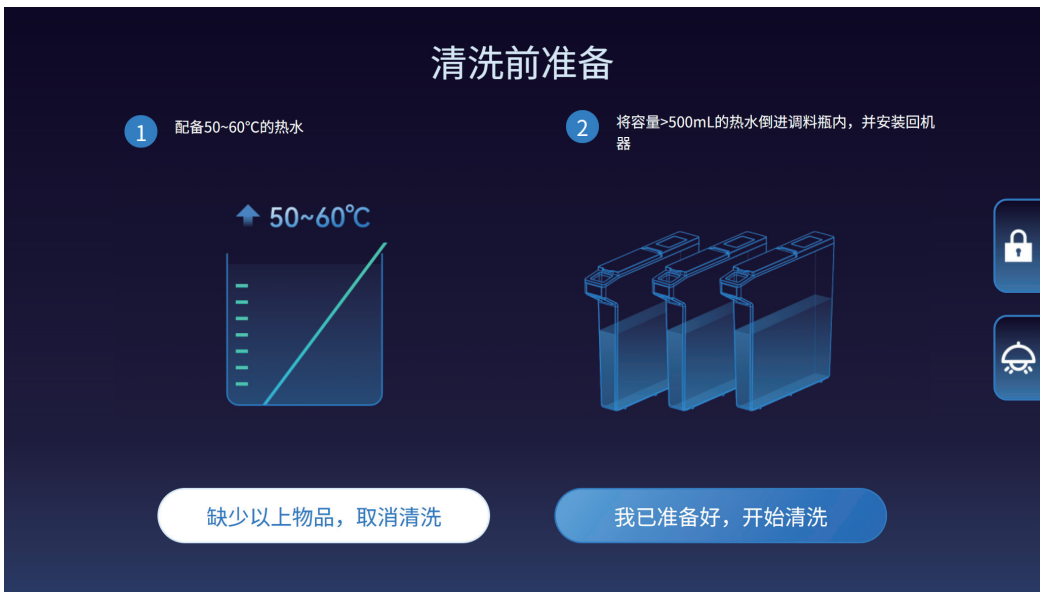


清洗调料管道

请定期对炒菜机调料管道进行清洁、维护；建议每隔10天进行一次清洗调料管道。

① 打开自动清洗界面，找到“清洗调料管”按钮并点击，进入清洗界面

根据界面提示，准备50-60℃的热水，并将热水倒进调料瓶装回到机器上，执行前确保单个调料瓶的热水容量＞500ML



② 将准备好的热水调料瓶放回机器上，在“清洗调料管道”界面选择需要清洗的调料管道，点击“开始清洗”即可。



排空调料管道空气

如取出调料瓶后放回时、低频率使用机器炒菜时，建议对管道排空空气，保持管道压力正常。

执行前，请将调料瓶放回机器上并确保调料瓶装有调料。

① 打开我的机器界面，在保养维护栏目里找到“排空调料管”按钮，点击进入界面选择需要排空的调料管道，点击“排空”即可。

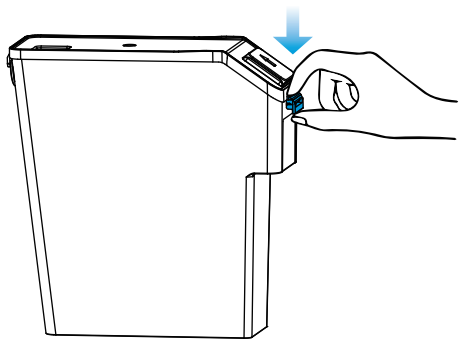


小tips

排空调料管道的空气前，务必将调料瓶放回机器上并确保装有调味料，再执行程序。

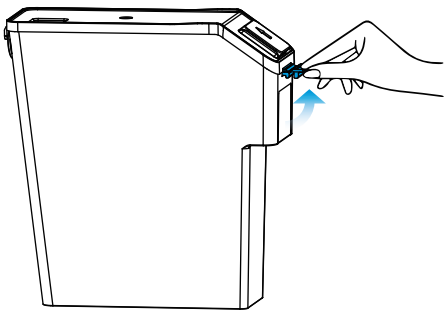
调料瓶拆卸清洁

进行调料瓶内部清洁时，请按照下方步骤进行拆卸调料瓶盖



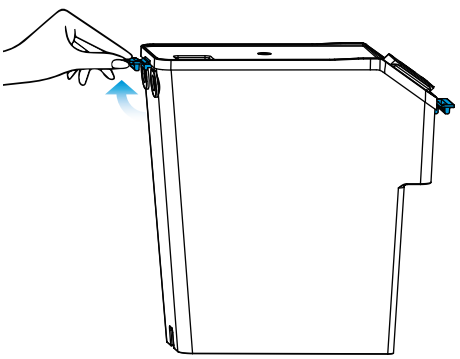
1

用手指往下按住盖子的卡扣



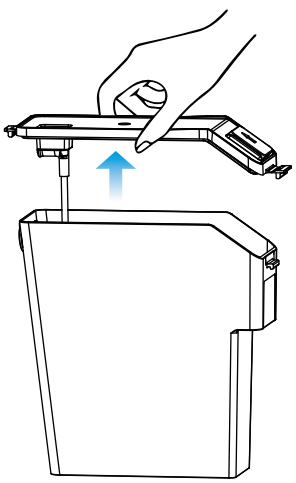
2

用另一根手指提起卡扣尾部，然后往外打开



3

用同样的方式将盖子另一端
卡扣打开



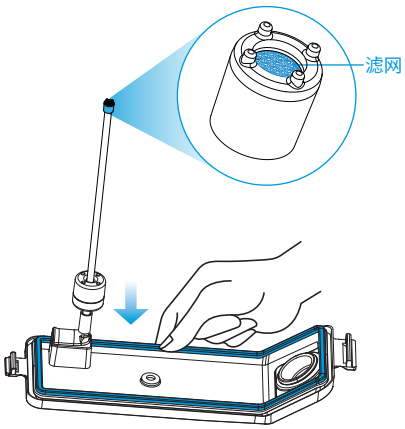
4

打开盖子上的卡扣后，取出盖子进行清洁即可

小tips

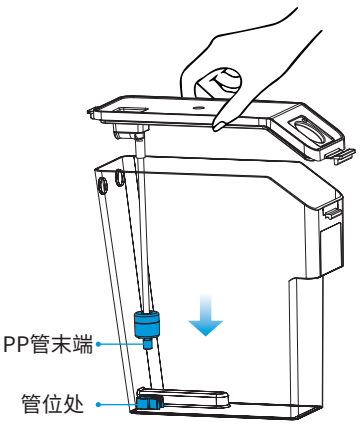
请按照上方步骤进行，避免操作不对导致调料瓶损坏。

调料瓶清洁安装



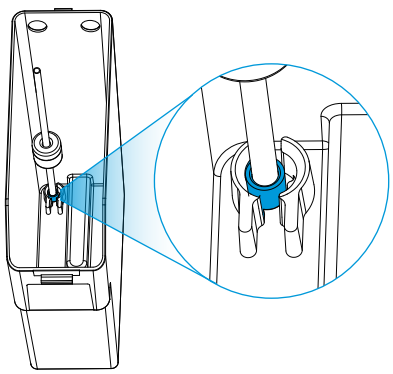
1

清洗时请重点将滤网上的杂质清洗干净，然后将瓶盖密封圈压紧安装到位。



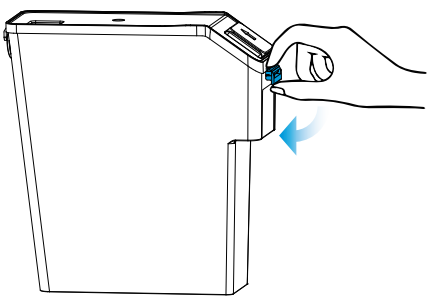
2

将瓶盖放进瓶子里，注意pp管末端对准瓶子底部的管位处



3

pp管的末端必须插入调料瓶圆形开口的管位内



4

将盖子两侧的卡扣全部扣住

小tips

清洗时请重点将滤网上的杂质清洗干净。

请按照上方步骤进行，避免安装不对导致功能失效。

机器检测

请定期对机器进行机器检测，分成“位控、翻炒、功率、调料、水路、料仓”6大模块

① 打开我的机器界面，在保养维护栏目里找到“机器自检”按钮并点击，进入检测界面，在界面里可选择“整机检测”或者“局部检测”

整机检测或者检测调料和水路时，请先确认：1.调料瓶上装有调料；2.机器进水管处已装上水龙头。



② 点击任意一个结构检测，机器自动会进行相应的检测程序。(下图为进行整机检测程序，如出现错误，可点击对应的检测按钮进行查看原因)



根据机器检测显示故障来判断原因以及解决方法

部件检测	故障描述	解决办法
位控检测	· (WK0) 通讯故障 · (WK1) 升降平衡锁 · (WK2) 升降电机停止 · (WK3) 位控电机停止 · (WK4) 霍尔线路1断线 · (WK5) 霍尔线路2断线	· 请尝试重新启动机器 · 检查电机线是否接触不良 · 联系我司售后人员或代理商
翻炒检测	· (FC0/BC0) 通讯故障 · (FC1/BC1) 电机异常 · (FC2/BC2) 霍尔异常 · (FC3/BC3) 电机过流	· 请尝试重新启动机器 · 联系我司售后人员或代理商
功率检测	· (GL0) 通讯故障 · (GL1) 两点温度不平衡 · (GL2) 攀升失败 · (GL3) 出现高点 · (GL4) 丢包 · (GL5) 功率板凸跳保护	· 检查通讯线路；功率板开机是否正常鸣响 · 检查温度传感器是否接触不良或损坏 · 是否重复测试，需要洗锅冷却 · 检查传感器的导热硅脂消耗完，需补充 · 等待炉芯降温 · 联系我司售后人员或代理商
调料检测	· (TL0) 通讯故障 · (TL1~9) 抽取调料超时	· 请尝试重新启动机器 · 检查调料瓶是否缺少调料 · 检查调料瓶是否漏气
水路检测	· (SL0) 通讯故障 · (SL1) 抽取水超时	· 请尝试重新启动机器 · 检查水龙头是否接上和打开 · 检查进水管是否堵塞 · 联系我司售后人员或代理商
料仓检测	· (LC0) 通讯故障 · (LC1~4) ABCD存在断线 · (LC5) 霍尔信号断线 · (LC6) 电机断线	· 请尝试重新启动机器 · 检查电磁铁线是否接触不良 · 联系我司售后人员或代理商

故障诊断及处理

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障现象	可能导致故障的原因	解决办法
随心炒界面操作无反应	· 炒菜机软件锁定 · 软件卡顿	· 尝试机器自检并上传检测日志 · 请尝试重新启动机器 · 联系我司售后人员
炒菜机推动阻力大、无法挪动	· 脚轮刹车未收起	· 请检查脚轮刹车是否收起 请检查是否被异物卡住
自动出菜至菜盘外	· 菜盘规格及放置问题	· 请确认菜盘尺寸是否符合要求
进/排水接口处漏水	· 水管安装不到位	· 检查水管接口是否拧紧、垫片是否漏装、螺纹是否错位
抽取调料异常	· 调味料不足、管道堵塞	· 请确认调味料是否充足 · 对比旁边正常的调料吸嘴处吸力是否足够
洗锅不出水	· 进水口堵塞	· 请检查进水管滤网是否堵塞
炒菜时粘锅严重	· 使用菜谱不合理 · 使用食材规格不合理 · 炒锅涂层老化	· 请确认菜谱是否选对或菜谱指令是否合理 · 避免在炒锅高温的时候放入勾芡汁或淀粉 · 更换新炒锅
炒锅无法加热	· 连续炒菜时间过长	· 多次洗锅冷却炉芯降至正常温度后启用

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障现象	可能导致故障的原因	解决办法
沥水盘积水/排水慢	· 排水管憋管 · 沥水盘提篮堵塞 · 下水口高于炒菜机排污口	· 合理放置排水管，谨防憋管 · 定时清理沥水盘、提篮 · 外置下水口应低于机器排污口
炒菜时食材掉在锅外	· 食材粘性太大或食材过多	· 下料仓格门涂抹食用油 · 食材切配是否符合规格 · 请确认菜盒方向是否正确
菜肴口味或色泽异常	· 辅料抽取异常 · 选错菜谱问题 · 炒锅涂层老化	· 初步判断调料抽取问题，如不能解决，请联系我司售后人员 · 确保菜谱选择正确 · 更换新炒锅

维修保养

需经过我司培训或具备熟练机器操作基础的操作员对炒菜机进行维修保养，
维修保养时需注意：

（1）定期对炒菜机进行系统软件的更新升级。
（2）若超过3天不使用，请对机器使用深度清洁功能。
（3）日常使用或研发菜品时，炒锅未加入食材、辅料且未开启翻炒，严禁开火，谨防炒锅涂层损坏。
（4）若需大量炒制菜品，要注意每炒制10-15道菜，需清理沥水盘、并用干净的湿抹布对炒锅锅脊等卫生死角进行清理（需将炒锅冷却，谨防烫伤）。
（5）若新机首次使用，需将调料瓶装满50~60°C水，执行清洗调料管、清洗炒菜机多次，确保调料系统的干净卫生，防止脏污、堵管。
（6）若即将长时间不使用机器，需将调料清空并抽空调料管道内残余调料，将调料瓶装满饱和的小苏打温水，执行清洗调料管多次，直至抽空调料瓶内温水；再次使用炒菜机， 需将调料瓶装满温水，执行清洗调料管、清洗炒菜机多次，确保调料管道畅通、卫生。
（7）长期烹制淀粉类菜品，容易造成涂层不沾性下降，缩短涂层寿命，请减少在机器上烹制此类菜品。

小tips

如发生紧急情况时，你应该：

关闭炒菜机所有的工作元件；
断掉电源开关；
一些小故障可以按照上述故障诊断及解决方法，对照检查所遇到的问题是否能快速的得到解决。
如果对照检查故障诊断及处理后，炒菜机仍然无法正常运行，请联系我司售后人员或代理商。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	菜盒	塑料	/
2	菜盒盖	塑料	/
3	下料架	金属/铁氟龙涂层	/
4	仓门板	金属/铁氟龙涂层	/
5	导料仓	塑料	/
6	炒锅	金属/铁氟龙涂层	/
7	拨叉组件	金属/铁氟龙涂层	/
8	调料瓶组件	塑料/硅胶	/
9	调料管路	塑料	/
10	转接接头	塑料/硅胶	/
11	调料泵	塑料/硅胶	/
12	流量计	塑料/硅胶	/
13	锅盖	金属	/
14	锅盖密封圈	硅胶	/

本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准：
GB4806.7-2016、GB4806.10-2016、GB4806.11-2016、GB4806.9-2016

备注：

1、本品不宜做容器长期储存食品；

2、使用本品时请去除内腔所有包装防护材料（包括但不限于纸板、胶带、扎带等）；

3、首次使用请按照说明书的说明操作，而后再进行正常烹饪使用；

4、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，以实际产品为准。

规格参数

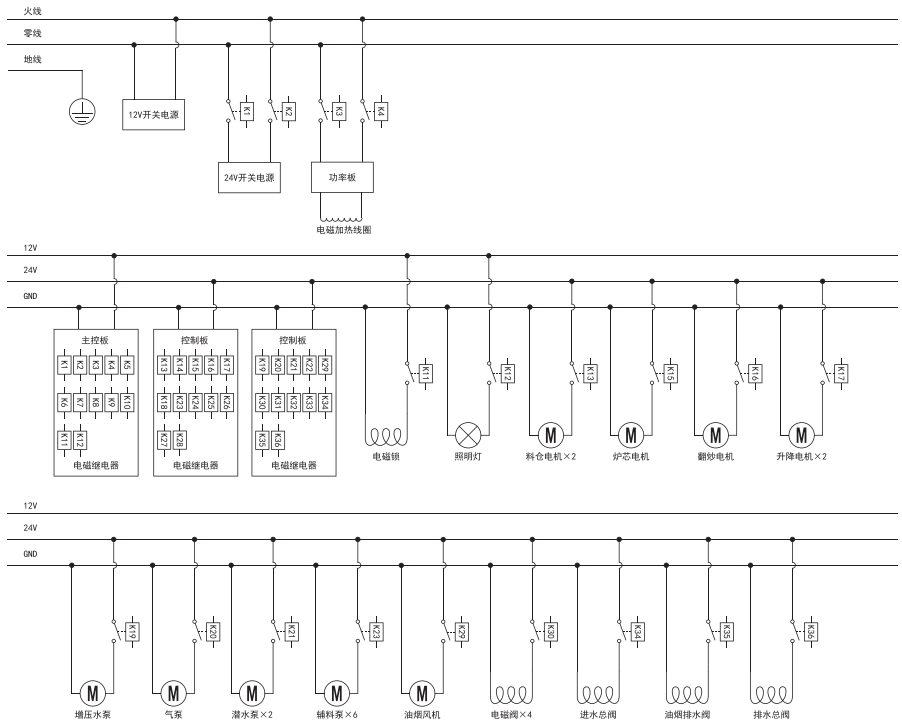
机器各项参数

名称	味霸机器人厨师
型号	H22
额定电压	220V
额定频率	50Hz
额定输入功率	5500W
外形尺寸(宽X深X高)(mm)	550X600X1430
外包装尺寸(宽X深X高)(mm)	640X700X1580
净重	130kg
炒锅有效容积	2.2L
调料盒容积（大）	3300mL/个
调料盒容积（小）	1300mL/个
A仓格容积	240mL
B仓格容积	1600mL
C仓格容积	1350mL
D仓格容积	370mL
防护等级/IP	IPX4

技术数据

电气原理图

电气原理图



本产品符合国家强制性产品认证（CCC）要求

证书编号：2023180713044473

产品标准：GB 4706.1-2005、GB 4706.30-2008、GB 4706.19-2008

维修服务

此卡作为保修凭证，客户在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡并妥善保管，维修时请出示保修卡及有效发票或合同。

产品保修卡

相关信息

用户姓名　　常用电话

通讯地址

产品型号　　产品编号

购买地点　　购买时间

维修点　　发票号码

维修记录

日期	维修内容	修理员

(此联由客户保存，凭证保修)

保修条例

尊敬的客户：

承蒙惠购本公司的产品，谨致谢意！为了保护您的合法权益，免除您的后顾之忧，同时为了改善客户的售后服务，特制定本保修条例，请您认真阅读并提供宝贵的意见和建议。

一、只有取得本公司认可的专业人员才可以安装此产品；对于不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

二、保修政策：

我司为味霸系列炒菜机器人提供5年质保服务。自用户签收之日起2年内，若因非人为因素导致机器故障，则上海爱餐售后服务中心将提供免费维修服务。自用户签收之日起第3至5年，若因非人为因素发生故障，则上海爱餐售后服务中心将免费提供维修配件，但需用户支付维修费和上门服务费。保修内容详情参照下表《产品保修内容》。

产品保修内容如下：

类型	保修内容	保修期限
整机	核心部件： 人机面板组件、炉芯组件(不含拨叉组件和炒锅)、下料机构 (不含下料仓)、升降机构组件、油烟处理组件、电磁阀组件、功率板组件、电源盒、控制电路板、传感器、调料系统 (不含调料瓶)、锅盖组件 (不含胶条)	前2年内非人为因素产生的故障，免费维修(免配件费和维修费); 第3~5年，非人为因素引起的故障，不收取配件费，只收相关服务费用(维修费以及上门费服务等)
耗材、 零配件	下料仓组件、调料瓶、炒锅、拨叉、菜盒、手持喷枪	
耗材与零配件，可以通过上海爱餐售后服务中心单独购买，详见可找我司售后服务中心提供的《零配件价格清单》。		

三、送修产品请妥善包装运送，运输过程中如有损毁或遗失，本公司概不负责。

四、下列情况不属于免费保修范围：
1、超出保修期限；
2、无售后服务政策、发票或售后服务政策与发票信息不符;
3、保修期内人为原因造成的损坏;
4、不可抗拒因素造成的损坏;
5、未按《产品说明书》的要求使用、保养及调整造成的任何损坏;
6、超出正常使用条件，强行使用本产品造成的故障或损伤;
7、未经上海爱餐机器人(集团)有限公司授权的人员私自拆动或修理;
8、恶意损坏售后服务政策内容、产品信息，包括模糊破坏、自行撕毁、篡改等;
9、其他非产品本身设计、制造、质量等问题而导致的故障和损坏;
10、将本产品适用于非餐饮用途；
如果出现上述情况，用户需要支付相应的费用。

五、制造单位有改型的权利，怒不另行通知。

六、保修卡务必请销售单位盖章及注明日期，以确保您的权益。

七、本说明书上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留最终解释权。