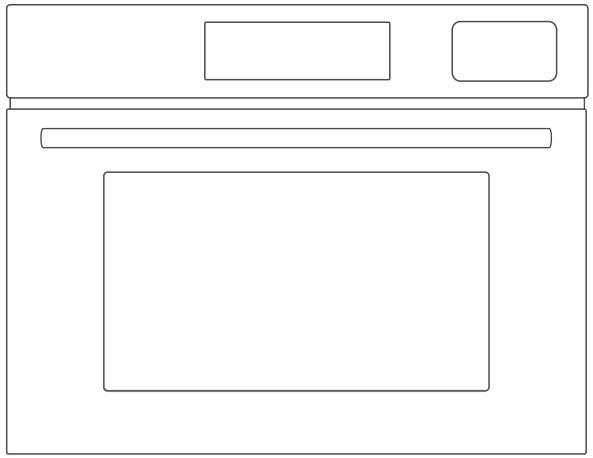
型号 C1

火烈鸟嵌入式蒸烤一体机

使用说明书



合格证

QUALIFIED CERTIFICATE

产品名称：火烈鸟嵌入式蒸烤一体机

产品型号：C1

生产日期：

检 验 员：

本产品经检验合格，准予出厂

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

- 使用前请仔细阅读本手册并妥善保管
- 此说明书适用于：火烈鸟嵌入式蒸烤一体机C1系列
- 本公司保留说明书最终解释权
- 产品外观及零部件请以实物为准
- 阅读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。

目录

安全提示

重要的安全说明 01
安全注意事项 05
温馨提示 05

认识产品

产品简介 06

操作界面指引

首页说明 07
标准菜谱 08
烹饪模式 09
预约功能 10
一键烹饪 11
辅助功能 13
菜谱开发 14
菜谱保存 15
本地菜谱/云菜谱 16
整机系统设置 17

清洁功能

除垢 18
水盒操作与清洁 19

服务指南

非故障自查 20
故障处理 22
产品参数 22
安装说明 23

环保清单

食材接触材料信息 26
中国RoHS 28

维修服务

维修服务规定 29
售后服务 29
安装保修卡 30
维修记录 32

安全提示

重要的安全说明

⚠ 注意

- 为了避免给使用者带来伤害以及财产损失，产品机身及使用说明书记载着正确、安全的使用方法等重要文本内容。
- 图标、图释符号目的是仅为帮助理解，可能与实物有所差异。
- 使用前，请仔细阅读相关标识标注，并严格遵守；说明书请妥善保管，以备日后参考使用。

表示【禁止】的内容

- 请不要用作烹饪以外的目的
  本产品专为家庭加热及烹调食物而设计，不适合其他工、商等用途。
- 不要接近易燃，不耐热的物体
  远离地毯、桌布、窗帘或者不耐热的家具、墙壁，因为会因热变形、烧焦。
- 内有高压电源，切勿拆开外罩，进行修理和改造。
- 警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的。使用过程中遇到障碍，请联系我司售后服务。
- 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入机器的吸气口、排气口
  否则可能导致触电，受伤。假如不慎有异物插入产品，请拔掉电源插头，联系我司售后服务。
- 严禁敲打此产品。
- 电源线，插头，不要强制弄弯，拉伸
  如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 包装用的大胶袋不要放到幼儿能接触到的地方或废弃
  如果套在头上，会使人窒息。
- 不能将任何异物塞入炉门联锁开关。
- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁机器门的玻璃
  这样做会导致机器门的玻璃表面擦伤或者玻璃粉碎。
- 不要使用蒸汽清洁器。
- 请勿用不良清洗剂及带有腐蚀性、挥发性的化学溶剂擦拭炉身
  以免炉身受损，经常保持炉门与炉身接合处清洁。
- 警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

安全提示

重要的安全说明

表示【强制】的内容

- 使用前必须将包装材料全部取下
  如果不取下包装，工作过程中会导致打火，火灾，烧伤等。
- 由于工作电流大，请使用专用插座
  请不要与其他耗电量大的电器（特别是空调、取暖器等）共用插座，以免造成电路过载，引起火灾。
- 插座不易插太松
  若电源线，电源插头损伤请立即停止使用，松动的插座不要使用，否则将可能导致火灾、触电受伤。
- 电源插头从插座拔出时，应拿着电源插头拔
  如果拿着电源线拔，破损的电源线会引起漏电、火灾的情况发生。
- 只能使用为该产品推荐的温度传感探头。
- 产品各排气孔必须保持畅通，外罩严禁压盖其他物品
  电压太低或不稳定可能导致此产品不能正常启动，请及时拔掉电源插头，如果使用，建议安装稳定器
- 产品必须插入接地良好的插座
  如果电源线不够长，可以使用电源线接线板进行连接并请确保电源线插头插紧。
- 使用专用温度计
  不可使用一般的温度计置于产品内侧量温度，如水银温度计。
- 如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰蔓延，器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

安全提示

重要的安全说明

⚠ 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- 长时间不使用的时候，应拔下电源插座上的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 在插入电源插头前，请用干布将插头刀片上附着的灰尘擦去。
- 小心开关门
  警告：如果此产品炉门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。
  高温表面，防止烫伤。
- 器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元
  警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离，器具工作期间，某些表面的温度很高请注意防止高温烫伤。
- 端取食物请小心，器皿不要碰撞腔体、门体玻璃，待冷却后进行一定的清洗。
- 必须经常清洗炉腔内留下的污垢，以免影响加热效果。
- 摆放在小孩触摸不到的地方
  只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用产品，并且明白不正确的使用会造成危险时，才能允许儿童在无人监控的情况下使用产品。当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。
- 注意带皮或带壳的食物
  烹调带皮或带壳食物如苹果、板栗、土豆、红肠、鸡翅等，用刀叉穿孔，以防食物炸裂。
- 撕掉保鲜膜时注意，谨防烫伤
  由于温度很高，撕掉保鲜膜蒸汽会一下全溢出来，请注意！
- 烹调时间请参考相关烹饪指引，烹调食物时，请遵守使用说明书的相关说明。
- 加热高温餐具
  烹调完成后，从产品中取出食物，器皿或者其他配件时，应当使用隔热手套，以免高温烫伤。

安全提示

重要的安全说明

清洁保养

- 待产品冷却后进行一定的清洗。应定期清洁产品并清除腔内所有食物残渣。不清洁产品会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。
- 可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精）的布块擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干布擦干，严禁使用钢丝刷等硬物擦拭产品，请勿清洁炉门安全锁系统。
- 警告：不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面擦伤这样会导致玻璃破碎。
- 清洁门封、腔体和临近的部件细节。
- 煮食过程中产生的油脂会腐蚀炉腔、影响加热效果，从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。
- 常用温水清洗金属烤盘和金属烤架。注意在机器长时间烹饪后，不要用冷水立即清洁。
- 长时间不使用产品，使用前请在风烤功能状态下使用几分钟，以蒸发产品内聚积的湿气。

安全提示

安全注意事项

⚠ 注意

- 腔体温度高于(超100°C）蒸汽模式设定温度时，蒸汽模式无法正常启动，请开门散热。
- 烹饪完成后，整机风扇会持续工作以便散热，属于正常现象。

过热保护

连续使用时间不宜过长，以免机器进入过热保护状态而停止加热，待冷却后可继续使用。

插座安全

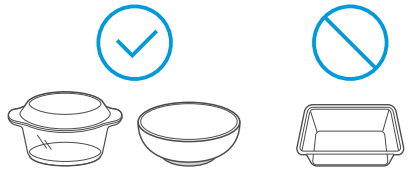
为了安全着想，插头必须连接接地插座，否则会有触电危险。

温馨提示



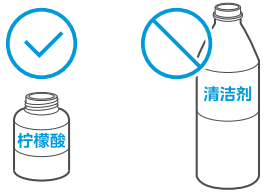
小心蒸汽扑脸，开门后加热部件将会停止加热

1.在打开炉门瞬间，注意热气，请小角度打开炉门，避免蒸汽扑脸，由于安全原因，开门时，所有加热部件将会停止加热。



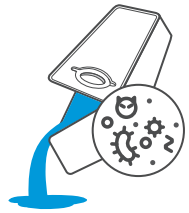
玻璃　陶瓷　塑料

2.建议使用耐高温的玻璃或陶瓷器皿哦！烘烤时禁止使用塑料器皿。



除垢剂/片　醋或含醋

3.只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片清理水垢，用醋或含醋的清洁剂清理会侵蚀机器哦！



4.每次使用后，要倒掉水盒里的水，以免滋生细菌哦！

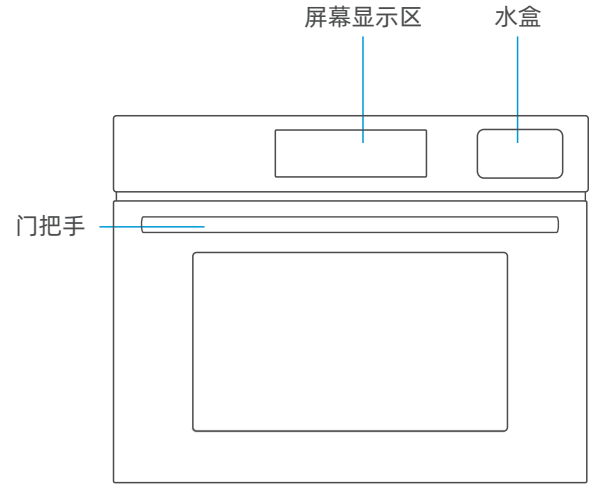
认识产品

产品简介

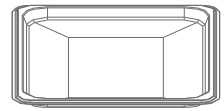
⚠ 注意

- 使用蒸汽功能时，请不要将烤盘放进机器。
- 腔体高温时，开关门有气流声音发出，属于正常现象，短暂推门可改善。
- 机器抽水时，会有轻微的水泵抽水声音，属正常现象。
- 由于产品在不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 定期对产品进行清洁与保养，有利于提高产品的使用寿命。
- 请使用温水清洗附件，避免直接使用冷水冲洗。

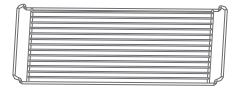
❶ 部件展示



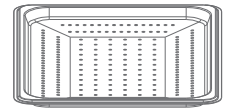
❷ 附件清单



纳米涂层烤盘
烤油脂类食物



金属烤架
烤面包或放置耐热
烹饪容器、模型等



有孔蒸盘
蒸汽功能时使用

操作界面指引

首页说明



① **标准菜谱：** 进入标准菜谱，可以选择机器内置的菜谱，准备菜谱所需食材，可直接烹饪。

② **烹饪模式：** 进入烹饪模式，可以自己控制蒸烤箱的模式，温度以及时间。

③ **一键烹饪：** 进入一键烹饪，根据你想烹饪的食材进行问答，将自动匹配菜谱。

④ **辅助功能：** 进入辅助功能，可以根据需要选择发酵、解冻、杀菌3种辅助功能。

⑤ **菜谱开发：** 进入菜谱开发模式，可以自主开发菜谱，对菜谱进行多段时间温度的设置，开发完成后保存可选择保存至本地菜谱。

⑥ **本地菜谱，云菜谱：** 进入本地菜谱/云菜谱模块，本地菜谱可在没有网络连接时进行使用，云菜谱平台可以连接云上海量菜谱，可以下载使用他人开发的菜谱。

图标说明



标准菜谱



点击标准菜谱，选择菜谱。



准备菜谱所需食材，点击开始烹饪。



可以实时查看烹饪进度，剩余时间。

烹饪模式



点击烹饪模式，共有7大蒸烤模式：标准蒸、高温蒸、风烤、上下管烤、风管烤、风管混合、蒸烤模式。



进入模式烹饪界面后，放入食材后，设置烹饪时间以及烹饪温度即可开始烹饪。



点击开始烹饪后，进入烹饪运行状态，可以查看设置好的参数，以及剩余时间。

预约功能



选好模式，设置完参数，点击预约按钮。



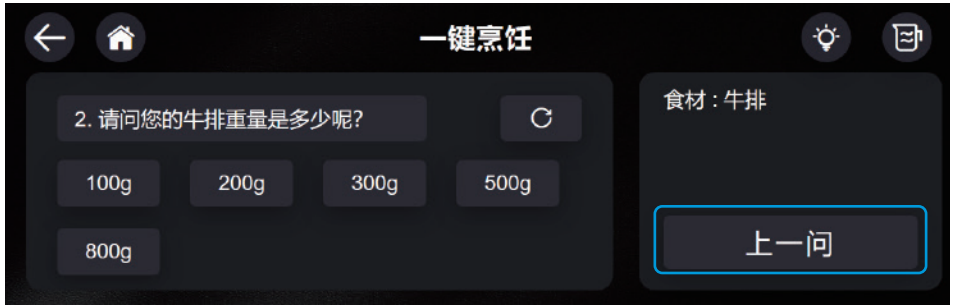
滑动设置预约的时间。



预约开始后，倒计时结束，机器自动开始烹饪。



进入一键烹饪，选择您所需要烹饪的食材，图中选择“牛排”



会根据第一个食材选择问题自动匹配关于食材的后续问题，您也可以选择“上一问”返回重新选择。



继续回答牛排的厚度，也可以点击重置按钮，将回答全部重置。



回答完所有的问题后，点击“开始匹配”



系统将按照你所选择的问题自动匹配菜谱。



匹配到菜谱后，点击开始烹饪，就可以按照菜谱进行烹饪。

辅助功能



进入辅助功能界面，分为发酵、解冻、杀菌三种辅助模式。



点击任意模式后，设置运行的时间。



点击开始运行，机器自动设置温度来进行运行。

菜谱开发



进入菜谱开发后，点击“+”进入菜谱参数设置。



进入菜谱参数设置，可以根据每段来设置菜谱的模式，时间以及温度，设置完成后点击确认。



设置好每一段菜谱的参数后，可点击开始烹饪进行运行。

菜谱保存



进入菜谱开发后，点击“+”进入菜谱参数设置。



进入菜谱参数设置，根据每段来设置菜谱参数后，点击保存。



点击保存后，将菜谱的基本名称，配料以及介绍填写后，点击确认保存至本地菜谱。

本地菜谱



本地菜谱通过菜谱开发程序开发菜谱后，保存至本地菜谱中。

云菜谱



进入云菜谱功能，分为云菜谱和本地菜谱。



云菜谱需要登录账号，进入个人账户，然后从云平台下载菜谱。

整机系统设置



连接wifi 连接wifi，机器需联网使用，没联网时可进行基本功能操作。

当前版本号 当前软件程序的版本编号。

上传日志 上传机器在一段时间周期的日志情况。

检查更新 当软件发现新版本时，点击更新，即可更新至最新版本。

调试接口 调试软件程序按钮。

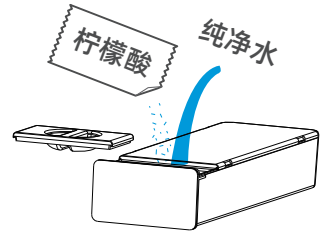
清洁功能

除垢

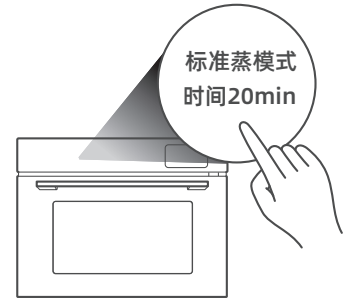
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

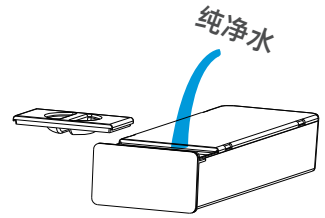
- 在烹饪时使用纯净水可以减少水垢产生。
- 蒸汽累计工作30小时，请进行水垢清洁，建议每个月清洁一次。



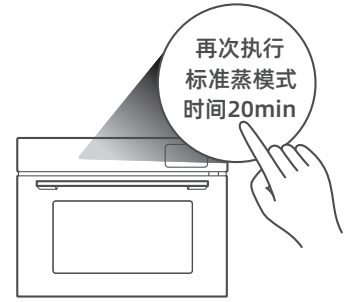
1.取出水盒，加入1包柠檬酸并加入500ml纯净水。



2.装好水盒，在烹饪功能中找到标准蒸模式设置时间20分钟，点击开始。



3.等运行结束后取出水盒，倒掉水盒中的水，再次加入500ml纯净水。



4.装好水盒，再次执行标准蒸模式，设置时间20分钟，等待运行结束后，倒掉水盒中的水，除垢结束。

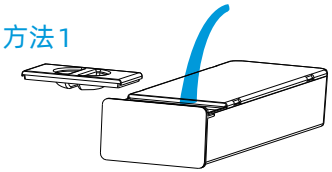
水盒操作与清洁

⚠ 注意

- 水盒放入机器时请推入到水箱底部。
- 每次使用后，需将水盒的水倒掉，以免细菌滋生。

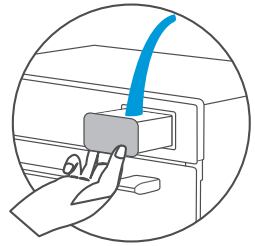
❶ 加水方法

方法1



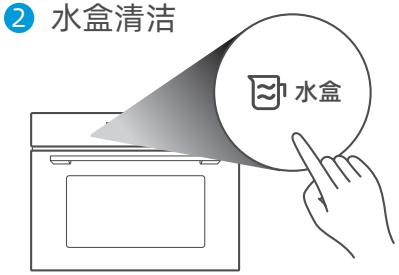
1. 按【水盒】键推出水盒，整个取出后加入纯净水

方法2

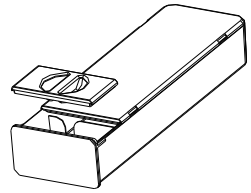


2. 按【水盒】键推出水盒，拿开小水盒后加入纯净水

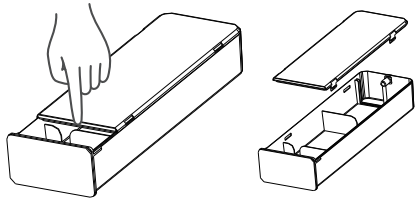
❷ 水盒清洁



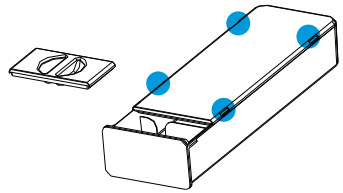
1. 按【水盒】键推出水盒，取出水盒；



2. 拿出小水盒盖；



3. 沿小水盒边缘扣出大水盒盖并清洁。



4. 装上大水盒盖和水小盒盖，请按压图中蓝色点位确保贴合完好，避免错位卡住。

服务指南

非故障自查 （委托维修前，请按下表自查排除非故障情况）

现象	可能的原因	处理方法
炉灯不亮	• 机器进入节能模式	• 打开炉门，炉灯自动点亮（持续亮30秒会自动关闭）
		• 开门状态，按照明键炉灯点亮
机器无法加热	• 炉门未闭合到位	• 模拟炉门关合检查，如故障无法排除，需申请售后服务
蒸汽功能不工作	• 腔体内温度过热	• 打开炉门待腔内温度冷却至100℃以下，重新启动蒸汽
	• 水盒缺水	• 向水盒加水
	• 门未关好或水盒未推到底	• 关好炉门或把水盒推到底
	• 蒸汽累计工作时间达30小时需清理水垢	• 按说明书指引进行水垢清洁
蒸汽工作过程中有大量冷凝水或蒸汽泄漏	• 炉门和腔体前板之间有异物导致关门不严	• 定期清理炉门内侧和前板上的脏污和异物
	• 密封圈从腔体前板松脱	• 将密封圈（背面胶钉）按入前板安装圆孔
水盒无法弹出	• 水盒盖没有装好	• 取出水盒前一定要向内轻推，如故障无法排除要求售后服务
蒸后食物不熟/腔体积水多	• 设置温度过低	• 检查温度设置，使用正确的温度
	• 食物分量高于设定分量/食物太厚	• 适当减少份量/食物切薄
	• 食物/容器直接放在腔体底部	• 建议食物/容器放置于炉腔内中层
	• 使用了厚重吸热的收口容器（如：厚壁深碗）	• 建议使用薄壁敞口容器（如：蒸鱼碟等）
	• 烹饪过程中多次开门	• 烹饪参数参考食谱，过程中尽量少开门
	• 冰冻或低温食物直接放入机器烹饪	• 建议食物解冻后或升温到常温再烹饪
食物烧焦或不均匀	• 设置温度过高	• 检查温度设置，使用准确温度
	• 食物过于接近发热管	• 降低烧烤架或烤盘层数
	• 食物分量低于设定份量	• 适当增加份量或者适当缩短时间
	• 放置层数不对	• 建议放置于炉腔内中层
烤后食物不熟	• 烹饪模式选择不正确	• 按指引选择正确烹饪模式
	• 设置温度过低/时间过短	• 调高温度/增加烹饪时间/烹饪结束后延迟开门
	• 食物分量高于设定份量/食物太厚	• 适当减少分量或增加烹饪时间/食物切薄
冒烟	• 腔体内壁有食物残渣	• 每次烹饪后清洁腔体，如有需要可拆卸侧壁挂架进行

非故障自查 （委托维修前，请按下表自查排除非故障情况）

现象	可能的原因	处理方法
冒烟	• 油脂滴落到腔体底部（隐藏发热管加热）	• 不需上下同时加热食物，可在下方使用烤盘接油/垫上油纸或锡箔纸
有烧焦的味道	• 首次使用时发热管的保护油遇热挥发	• 正常情况，无需处理
	• 机器的发热管、内壁有食物残渣	• 请及时清洁机器
屏幕没有反应	• 屏幕表面有油污或雾气附着	• 请擦拭屏幕后重新尝试点击，如故障无法排除需求售后服务
	• 软件卡顿死机	• 断电重启，如故障无法排除，需求售后服务
工作过程中有异响	• 腔体由于热胀冷缩发出的轻微响声	• 正常情况，无需处理

故障处理

- 第一次通电使用时，由于蒸烤一体机电热管防锈油遇热蒸发，产生刺激性气味或烟雾是正常现象，建议首次使用前在通风良好的地方空烧0.5-1小时。
- 在烹饪过程中炉门有蒸汽、排气口有热风排出、风扇噪音均 属正常现象。
- 若机器不能启动，请确认电源是否插紧、保险丝是否烧断、电路断路器是否工作以及插座是否有问题。
- 若排除上述因素后，故障仍存在，请联系售后服务。

产品参数

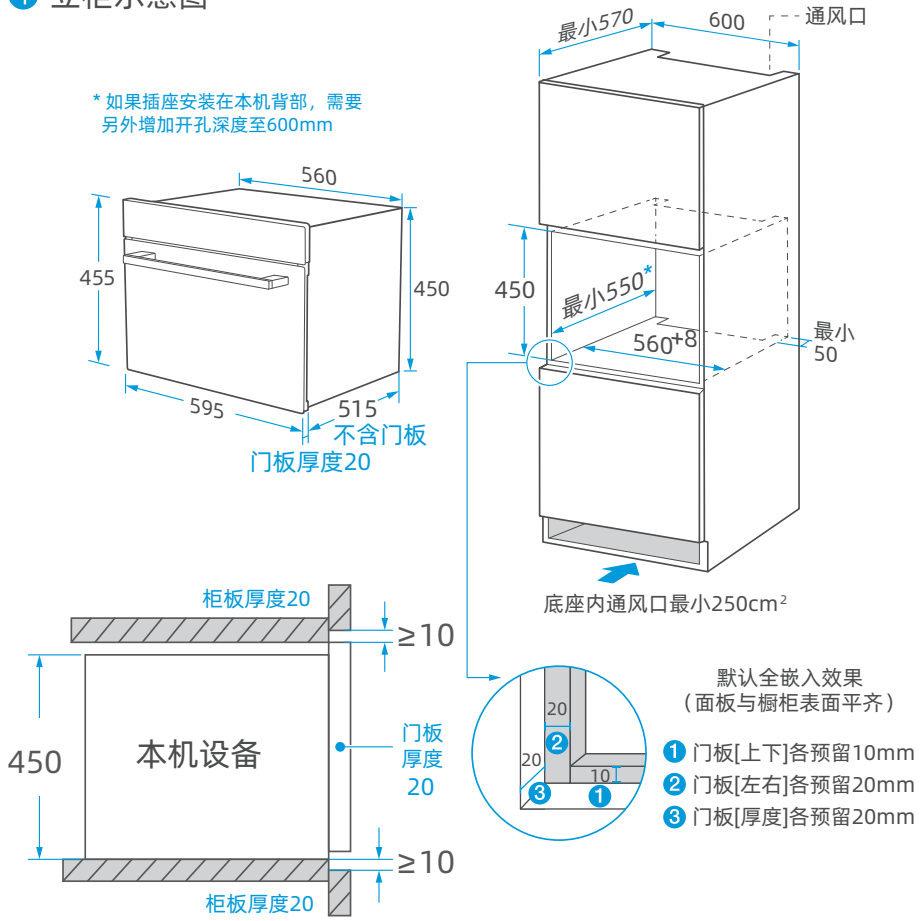
产品型号	C1
执行标准号	GB 4706.1-2005；GB 4706.22-2008
容积	48L
水盒最大容积	1.2L
额定电压/频率	220V- 50Hz
烧烤功率	3000W
蒸汽功率	1800W
热风对流功率	1650W
最大功率	3000W
外形尺寸（宽x深x高）	595x535x455 mm
安装尺寸（宽x深x高）	560x550x450 mm (立柜)　560x550x460 mm (地柜)
产品认证	CCC

1. 产品尺寸为约数
2. 外形尺寸: 深度值包含后板拉伸长度，高度值含炉脚。
3. 炉腔尺寸: 包含拉伸的长度，为两个面的最大值。
4. 容积: 容积为炉腔尺寸宽深高乘积结果。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围±12%。
5. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体尺寸请参照实物。

⚠ 注意

- 橱柜净深度要求见“立柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保留至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
- 切勿遮住通风槽和进气孔。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达100°C的温度。
- 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
- 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
- 请在安装产品时使用16A的三角插座。

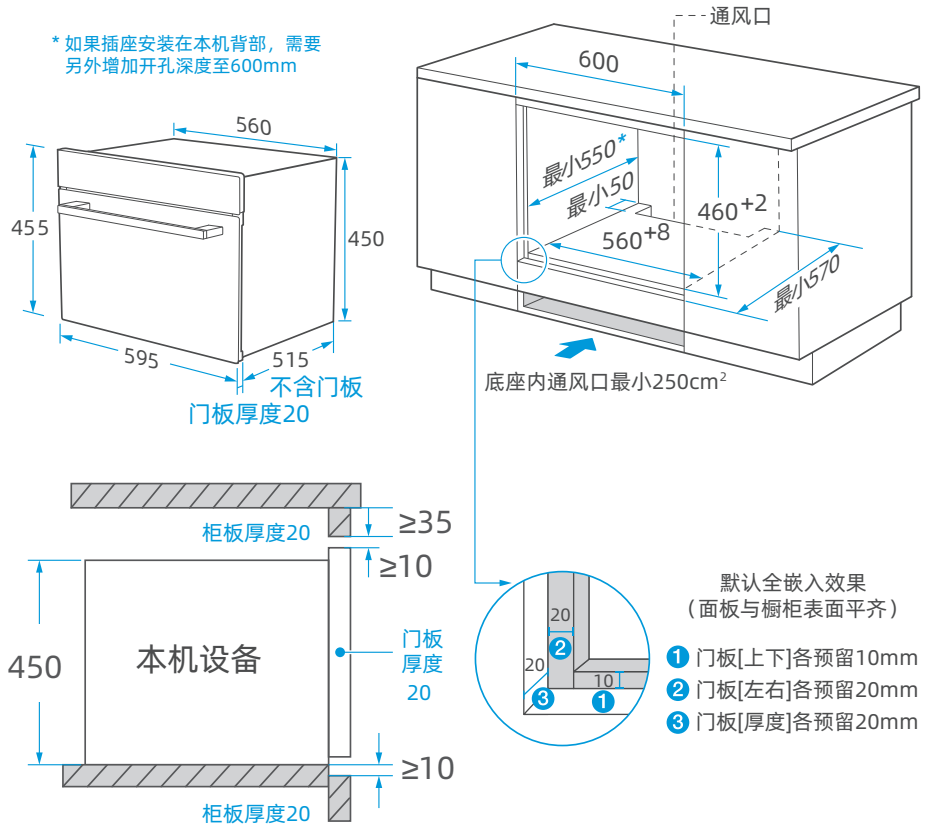
❶ 立柜示意图



⚠ 注意

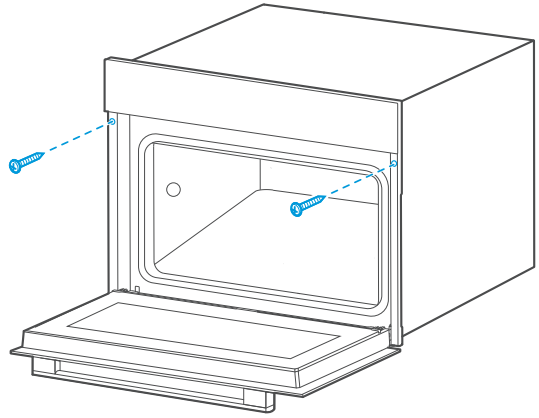
- 橱柜净深度要求见“地柜示意图”，柜子底板到背板（或墙壁）保留至少50mm的距离。
- 安装电器的橱柜前部必须有一个250cm²的通风口。为此，切割底板后部或安装通风格栅。
- 切勿遮住通风槽和进气孔。
- 安装电器的橱柜必须能够承受高达100°C的温度。
- 确保本电器安全工作，请务必根据本安装说明的专业标准进行安装。
- 由于安装不当导致的任何损坏都由安装人员负责。
- 请在安装产品时使用16A的三角插座。

❷ 地柜示意图



❸ 安装示意图

1. 将机器安装到厨房内指定的位置，将其安装于直立的橱柜。
2. 通过构架上的2个孔，用产品配带的螺栓将机器固定在安装位置。
3. 要确定固定孔的位置，请打开机器门。
4. 为了充分通风，应按照立柜、地柜图中的测量数据订做橱柜。单位：mm



❹ 固定电器

⚠ 注意

- 不要使用产品的拉手来搬运产品，拉手不能支撑产品的全部重量，容易损坏。
- 橱柜操作面与产品的缝隙不能太小。
- 切勿使用附加木条将工作台和电器之间的间隙封闭起来。

操作步骤如下：

1. 小心的将产品放到橱柜中，并确认产品处于橱柜的中心。
2. 不要扭结电源线。
3. 打开炉门，用螺钉将产品固定于橱柜上。

环保清单

食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806．1-2016 GB 9685-20 16以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	备注
ABS	水盒组件（水盒）	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-60℃
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-60℃
PP	波导盖、水盒组件（导水管）	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，常温使用
SAN	水箱	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-60℃
PC	水箱	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-100℃
云母	波导盖	GB 4806.4-2016	使用温度230℃
铜HPb5 9-2	排气阀	GB 4806.9-2016	仅接触水蒸汽，使用温度100℃
电镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
热镀锌钢板基材/环氧聚酯涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
热镀锌钢板基材/高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
不锈钢10Cr17基材/高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
不锈钢06Cr19Ni10基材/高温有机硅涂层	门体、内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层	内胆、烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	烤盘为可选配件，使用温度100℃-300℃
钢丝基材/镀铬/镍/铜镀层	烤架基材，涂层	GB 4806.9-2016	可选配件，不得接触酸性食品，使用温度100℃-300℃
玻璃	玻璃盘、烤盘、烧烤管	GB 4806.5-2016	使用温度230℃
硼硅玻璃或微晶陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016 GB 4806.4-2016	使用温度230℃
陶瓷	蒸气发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	仅接触水，使用温度100℃-300℃
硅胶	蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈、门体滴胶	GB 4806.11-2016	使用温度20℃-230℃
不锈钢06Cr19Ni10	水盒组件（弹簧）、金属发热管、温度传感器探头、水泵、烤架、蒸盘、蒸架、挂架、发热盘、蒸汽发生器组件	GB 4806.9-2016	其中水盒组件（弹簧）仅接触水，常温使用；蒸盘、蒸架为可选配件，可接触各类食物，使用温度100℃；烤架使用温度230℃；水泵使用温度80℃；挂架不直接接触食物，使用温度100℃；发热盘、蒸汽发生器组件仅接触水，使用温度100℃

食材接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016 GB 9685-2016以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	处理方法
PBT	水箱镶件	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PPS	蒸汽发生器盖、蒸盘支架	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-120℃
LCP E130i	塑料三通管	GB 4806.7-2016	使用温度20℃-230℃
50%ABS+50%PC	水箱座	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃-100℃
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，使用温度20℃-60℃
PTFE	蒸架	GB 4806.7-2016	使用温度230℃

备注：

1.所列部品为可能接触食品部品，不宜作为容器长期存储食品。

2.本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

中国RoHS

中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联醚（PBBs）	多溴二苯醚（PBDEs）
赠品烤盘	○	○	○	○	○	○
高压变压器	○	○	○	○	○	○
电机	○	○	○	○	○	○
发热管组件	○	○	○	○	○	○
照明灯	○	×	○	○	○	○
电容/夹	○	○	○	○	○	○
保险管组件	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	×	○	○	○
微动开关	○	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○
镇流板	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
风扇组件	○	○	○	○	○	○
支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
主导风板	○	○	○	○	○	○
限位柱	○	○	○	○	○	○
滤波板	○	○	○	○	○	○
高压二极管组件	○	○	○	○	○	○
垫片	○	○	○	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
栅格	○	○	○	○	○	○
触摸屏	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
铰链组件	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
隔热板	○	○	○	○	○	○
导风板	○	○	○	○	○	○
烧烤架	○	○	○	○	○	○
支撑板	○	○	○	○	○	○
安装板组件	○	○	○	○	○	○
炉灯组件	○	○	○	○	○	○

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联醚（PBBs）	多溴二苯醚（PBDEs）
导风安装板	○	○	○	○	○	○
滤网	○	○	○	○	○	○
导风底板	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
防溅板	○	○	○	○	○	○
波导口盖	○	○	○	○	○	○
减震垫块	○	○	○	○	○	○
发热管支撑	○	○	○	○	○	○
驱动轴	○	○	○	○	○	○
转环组件	○	○	○	○	○	○
紧销	○	○	○	○	○	○
扬声器	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
控制面板屏蔽板	○	○	○	○	○	○
螺母/螺钉/螺母支架	○	○	○	○	○	○

备注：

1.本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

2.○表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

3.×表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

4.以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。

5.本产品在正常使用情况下，环保使用期限为15年，建议使用一定年限后更换新机。

维修服务

维修服务规定

⚠ 注意

- 如有发现本资料内容有变更，有任何疑问请及时与我们联系。
- 本产品只限于家用，非家用出现任何问题均属非规范性的操作行为，应由个人承担。
- 如您发现产品需要服务时，请直接联系我司售后服务。
- 如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。
- 为确保您的利益，请妥善保管有效的保修凭证以作保修之用。

火烈鸟嵌入式蒸烤一体机严格遵照国家“新三包”规定进行保修服务

- 用户在正常使用产品的情况下，可为其提供相关免费维修服务：
  家用整机保修一年。
- 家庭整机、及其主要部件保修半年（如：经营、商用、公司集体的产品）。
- 凡属下述情况之一的，不在保修范围内：

  1.产品附件（如烧烤架、说明书、烤盘等）和赠品。
  2.用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
  3.使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
  4.未按照产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
  5.非本公司专业服务人员拆卸、维修而造成损坏的。
  6.因不可抗拒力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
  7.产品超出保修期的。
  8.发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。
- 以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包括维修费、零部件费，具体费用标准在相关部门允许范围内。
- 由代理商、经销商、零售商自行承诺的额外服务与附加的非原厂配置赠品，由原代理商、经销商、零售商负责服务。

售后服务

- 产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。
- 因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费用。

安装保修卡

用户确认内容

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，请您在安装前认真阅读以下安装须知。

电源要求

- 请确保供电接地线有效以及极性正确。
- 电源总开头必须有漏电保护开关和全极开头（闸刀开关）。
- 使用电源插座供电前，保证电源插座可通过16安培的电流。
- 线缆必须符合国家法规要求，线缆铜线横截面积不得小于2.5平方毫米。
- 本产品正常使用电压为220V，电压波动超过±10%范围，可能会导致本产品异常，甚至对本产品造成损坏。

橱柜要求

- 嵌入式蒸烤一体机周围的围墙或板应可以长时间在100°C温度工作而不扭曲、不变形、不起泡不被燃烧。
- 嵌入柜的底板必须可承受60kg重量不变形，并且是水平面的。

尊敬的客户，以上条款，需要您自己阅读并确认。如果不符合要求，请您改善您的安装环境，以达到安装要求。因为不符合要求的安装，可能会造成财产损失或人身伤害。

如有任何疑问，请咨询我司售后人员。

用户确认/日期-

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-	
相关信息-	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-

本单一式二联

安装保修卡

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-

相关信息- **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-**

本单一式二联

维修记录

日期	维修内容	修理员

（此联由客户保存，凭证保修）