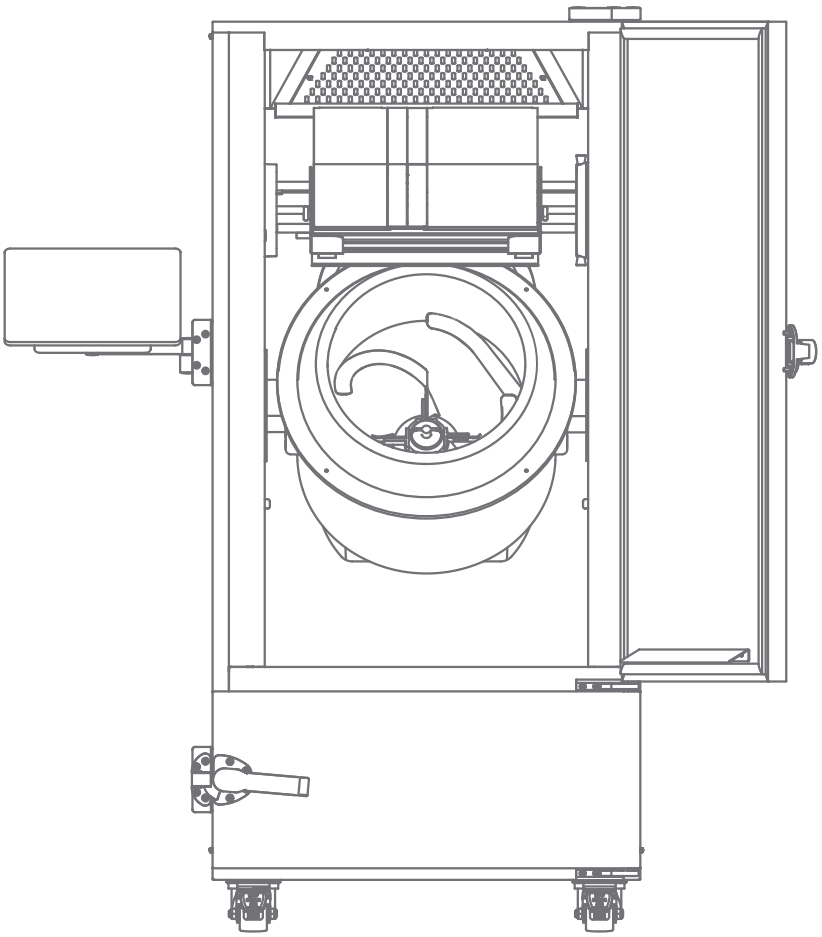
上海爱餐机器人（集团）有限公司
Shanghai Aican Robot (Group) Co. Ltd.

让 爱 餐 数 字 化 厨 电 走 进 千 家 万 户

味霸 小牛

味霸机器人厨师
使用说明书



·使用前请仔细阅读本说明书
·此说明书适用于：味霸·小牛H5系列
·本公司保留说明书解释权
·产品外观及零部件请以实物为准
·阅后请与发票一并妥善保存
·如遇产品技术升级恕不另行通知，软件升级机器自动提醒更新
·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:H5-V2.1

合格证

QUALIFIED CERTIFICATE

产品名称: 味霸机器人厨师

产品型号: 味霸·小牛H5

生产日期:

检 验 员:

本产品经检验合格，准予出厂

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
菜盒架拆卸与安装 09
小牛配件清单 11
运输尺寸要求 13
安装空间要求 14
使用现场基本要求 15
安装指导 16
准备调味料 22
添加调味料方法 23
开机前注意事项 24
首次开机引导 25
炒菜前准备 27
炒菜流程说明 28
每日清洁 29
炒锅使用与维护 30
下料架使用与维护 32
喷枪清洗使用 33
拨叉安装和拆卸 34
炉芯炒锅更换教程 35
炉芯内壳清洁维护 38
锅盖安装和拆卸 39
锅盖内部清洁 40
清洗内胆油烟口 42
清洗油烟机 43
清洗调料管道 45
排空调料管道空气 46
调料瓶(小)清洁安装 47
调料瓶(大)清洁安装 49
机器检测 50
故障诊断及处理 52
维修保养 54
产品有害物质限量说明 55
食品接触材质说明 56
规格参数 57
技术数据 58
维修服务 59
售后服务政策 60

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，如因您未遵守本说明书明确规定的操作规范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）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）。
（4）使用味霸时，机器内部表面会产生高温，禁止用手触摸。
（5）日常使用或研发菜品时，禁止干烧，谨防炒锅涂层损坏。
（6）使用一个月或者炒制300道菜时清洗一次油烟机，长期不清洗油烟机会导致水泵堵塞短路，损坏机器。
（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机器进行维护保养，维护保养时需注意：

① 需定期对机器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、调料且未开启翻炒时，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5-10道菜， 需清理沥水盘、并用干净的湿抹布对炒锅锅壁和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，进入自动清洗点击清洗调料管、清洗炒锅多次，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，将调料瓶装满小苏打温水，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，清洗调料管、清洗炒锅多次，确保调料管道畅通、卫生。

⑥ 长期高温烹制淀粉类菜品，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。

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，而其他有效条款继续有效。

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，任何一方均可向本公司所在地的法院提起诉讼。

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。

四、特别提示

本说明书中关于法律管辖及保修期限的约定，如与您与我司签订的采购合同不一致的，应以采购合同的约定为准。

产品安全注意事项

重要提示：因用户未遵守本说明书中所有“禁止”、“警示”、“注意”标志及条款进行操作，所引发的一切人身伤害、财产损失及产品故障，本公司不承担任何责任。

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380VAC(±10%)~50Hz以外的电源。

机器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。

机器在运转过程中，禁止触碰拨叉、锅体、炉芯以及下料机构。

机器在炒菜过程中，请勿将塑料、木质、陶瓷等食具放入到工作腔里。

机器在炒菜过程中断电，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。

非专业人员禁止私自改动内部布线。

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。

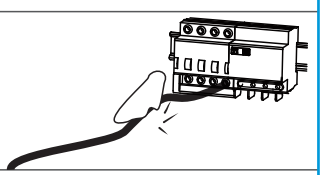
如果电源线损坏，必须由我司或代理商的专业人员来更换。

禁止在产品中存放易燃、易爆、易腐蚀物品。

儿童不得操作机器，必须保证儿童与产品之间保持安全距离。

请勿使用松动或接触不良的供电系统。

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机器。

请勿把毛巾、衣物、鞋等非食品类物品放入机器。

警示

如在使用过程中出现异常情况（如异常噪音、气味、烟雾等）应立即按下屏幕电源按钮，然后再关闭机器背部空气开关，并告知专业人员进行维修。

产品在0°C之下寒冷地区存放和使用时必须将水泵和水路系统水以及液体调料排空，否则会冻裂泵体和管道。

当气温低于5°C时，食用油务必使用菜籽油或者大豆油。禁止使用花生油和调和油，防止管道堵封。

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。

长时间炒菜会造成炉体外壳表面高温，请勿触摸。

晚间如不使用，应切断电源以确保安全。

搬运时，应从产品底部抬起，轻搬轻放。

安装和拆除电源线时，请先关闭用电总闸，否则易发生触电等危险。

请勿使用高压喷枪冲洗升降挡水板。

在接近接线端子前，必须切断所有的供电电路。

ABCD仓格必须同时放上后才能复位，以免造成损坏。

请勿在增压情况下用手触摸喷枪出口水柱或者对准人体冲洗。

使用机器随心炒时需要重点注意油水烫伤，尤其是关火后不能立即关闭锅翻炒和拨叉需要等食材不沸腾后再关闭拨叉和锅翻炒。

油泵超过2个月不使用，再次使用时可能出现抽取不上的现象。如出现以上现象请在调味料进料口处灌装约50~100ml清水，再次抽取可抽上，如还是存在抽不上情况请联系售后人员。

拨叉，拨叉螺母，拨叉座，炒锅一旦发现涂层脱落，请立即停止使用并联系售后更换。

注意

机器在初次使用时，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。

机器在使用期间会发热，注意避免接触机器表面。在使用期间触及部分可能会发热，应避免儿童接触。

安装前以及设备安装完成后，在待机，或者正常工作状态下请分别使用万用表测量零线和地线电压，需要将零线和地线电压限制在2V（AC)以内，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。

安装请咨询厂家工作人员或者委托专业人员安装。

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**

  用户只需将菜盒放入机器人，选择菜谱和口味，一键开始炒菜，机器人即可按照大厨做菜步骤进行烹制，形象化菜谱编程，智能菜谱全自动炒菜。

- **炒菜少油烟**

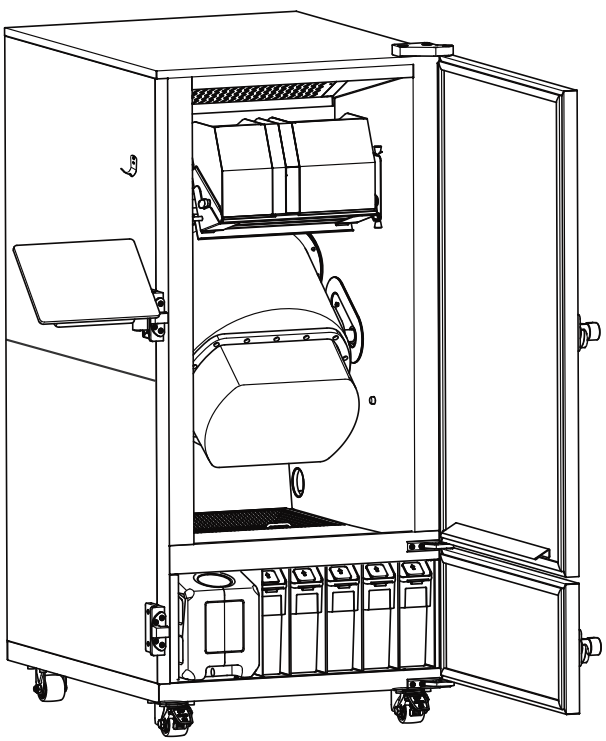
  机器人应用专利油烟处理技术，油烟经过多重处理，随排水管排出，炒菜全过程油烟处理。

- **无限量菜谱**

  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。

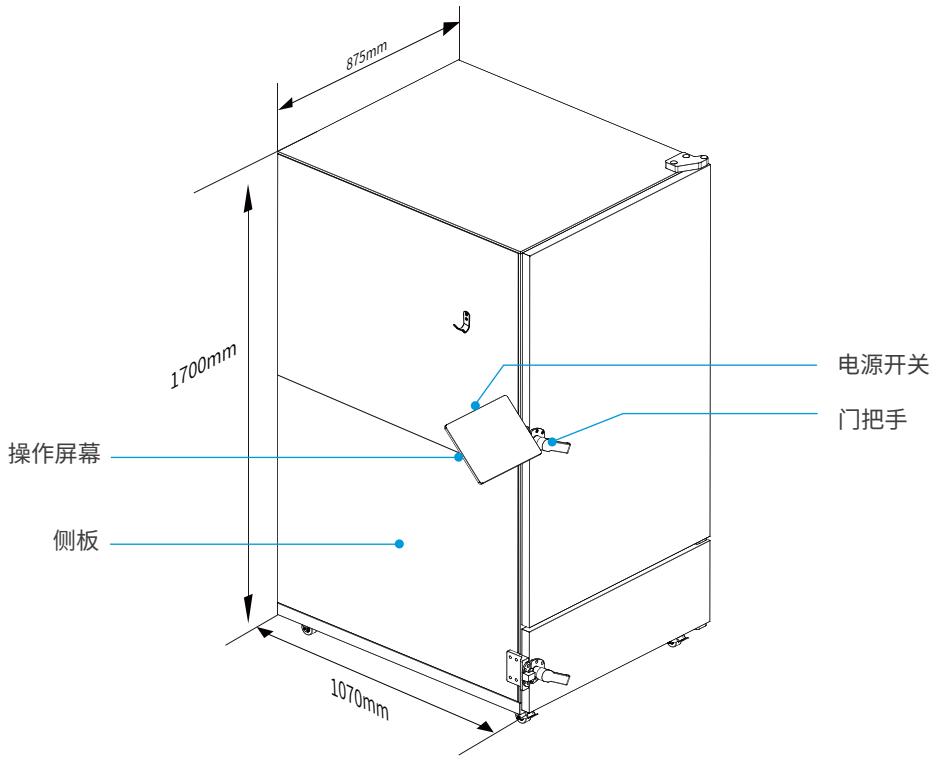
- **全自动清洗**

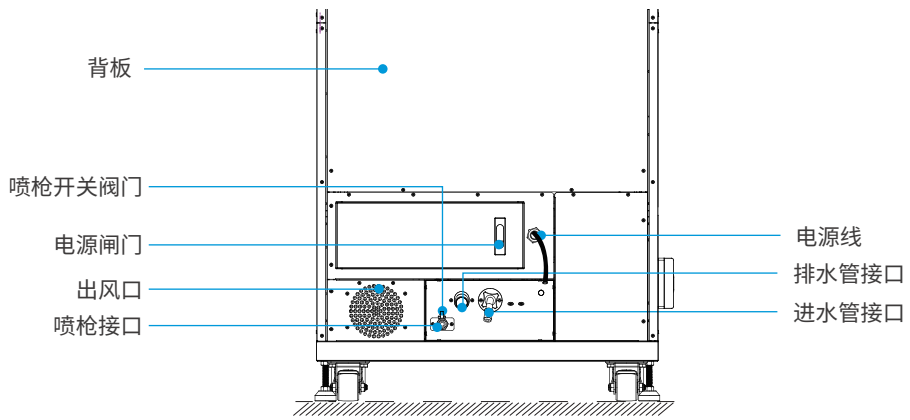
  机器人每炒完一道菜会自动完成洗锅，洗完后可继续进行炒菜。



产品结构介绍

产品描述　最大外形尺寸为:875X1070X1700mm(宽X深X高)

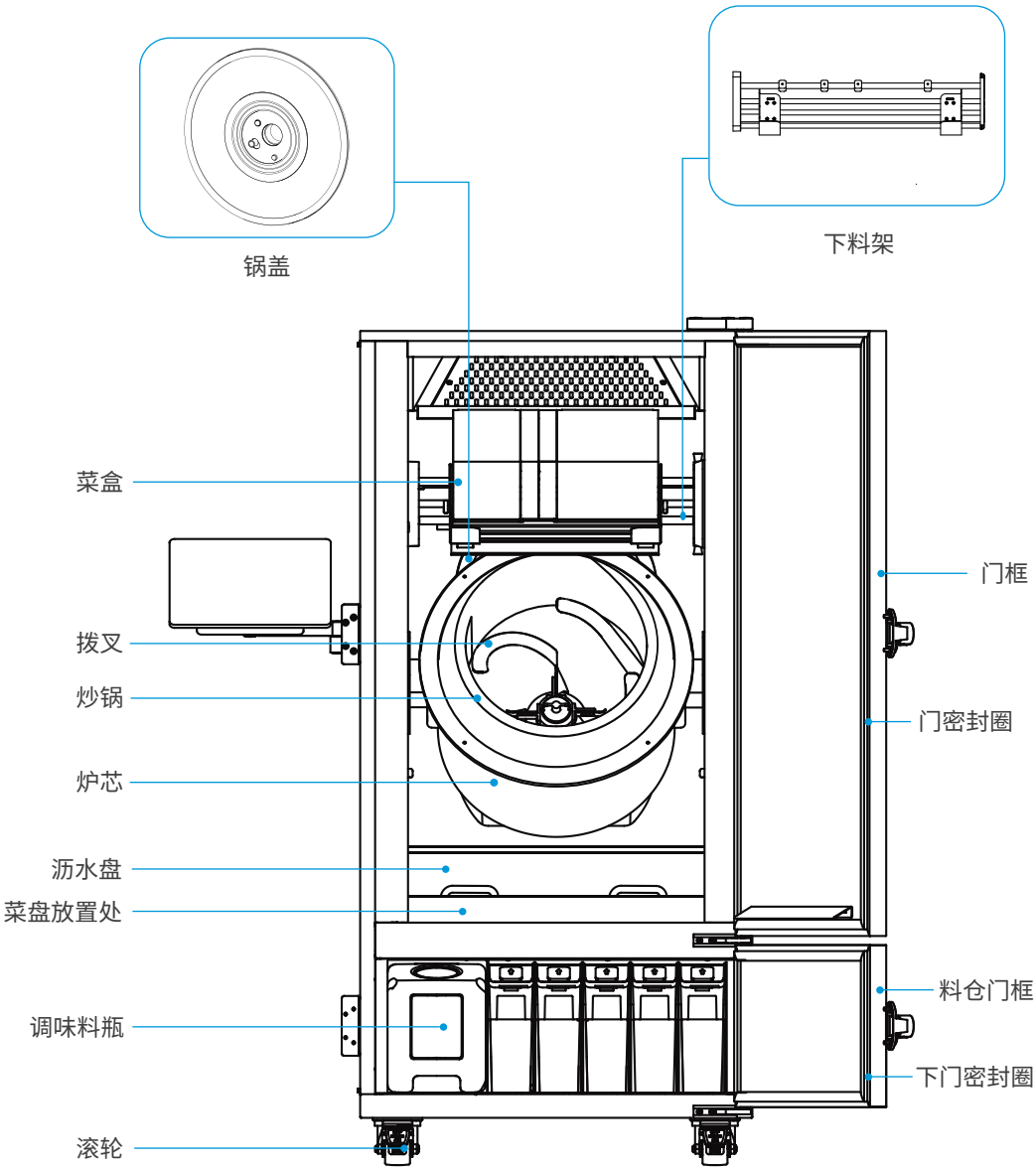




小tips

最大外形尺寸包含(屏幕支架、门板手、门板固定件)上图仅供参考,具体请以实物为准!

产品部件说明



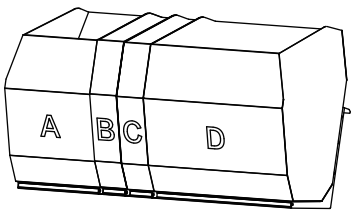
小tips

上图仅供参考，具体请以实物为准！

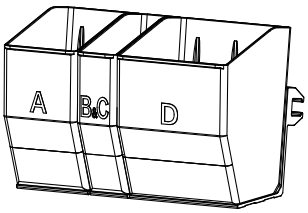
菜盒介绍

产品描述

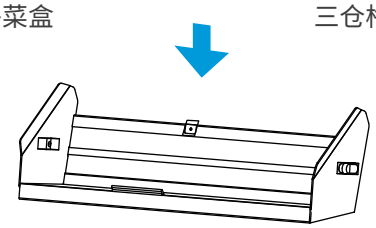
味霸·小牛专用菜盒：分为四仓格和三仓格两套不同菜盒（如下图所示），每个菜盒均可单独拆卸，四仓格菜盒容量如下（A仓：4.2L，B仓：0.4L，C仓：0.4L，D仓：6.6L），三仓格菜盒容量如下（A仓：4.2L，BC仓：2.1L，D仓：6.6L），A仓装菜最大重量≤3.5kg，D仓装菜最大重量≤5.5kg，菜盒座为承托菜盒的部件，可单独拆卸，放置菜盒时按从左到右顺序放置在菜盒座中，单锅最大出菜量7Kg(食材密度1Kg/L)。



四仓格菜盒

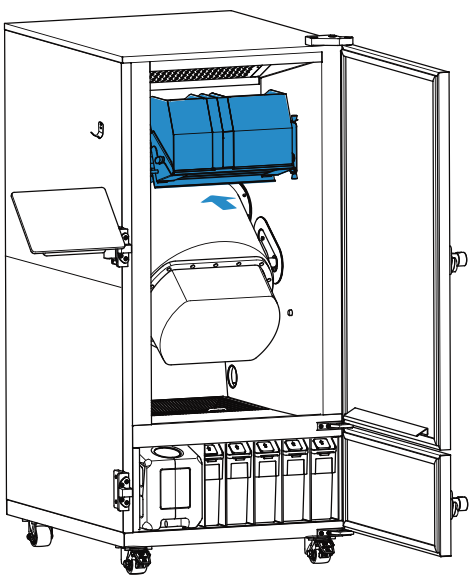


三仓格菜盒



菜盒座

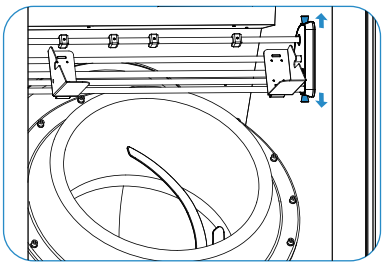
①将菜盒从左到右ABCD放置在菜盒座上方。



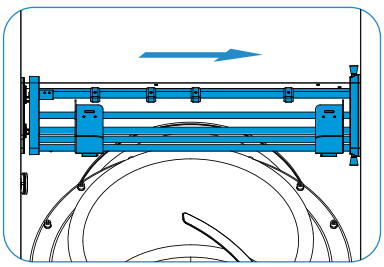
②安装时将菜盒座先放入下料架上，然后将菜盒依次安装。

菜盒架拆卸与安装

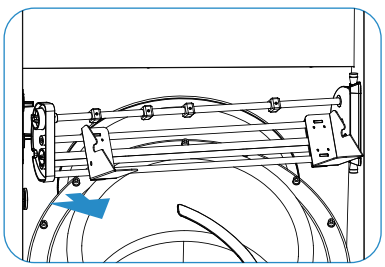
拆卸教程



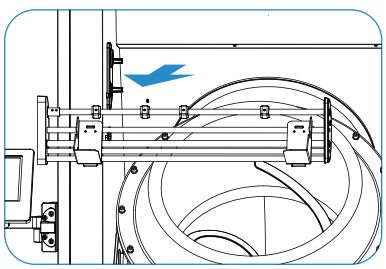
先将菜盒架卡槽上的两个弹簧柱塞向外拉出，拉出的同时逆时针旋转。



将菜盒架向右推动，给菜盒架左边留出足够的空隙。



菜盒架左边留出足够的空隙后，将左边方向的铁架向外取出。

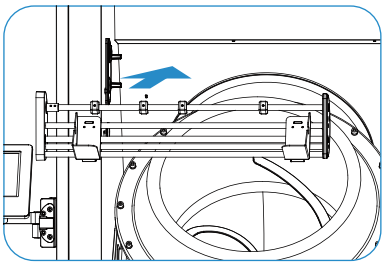


菜盒架左边铁架向外取出一半后，伸直向外取出，菜盒架拆卸完毕。

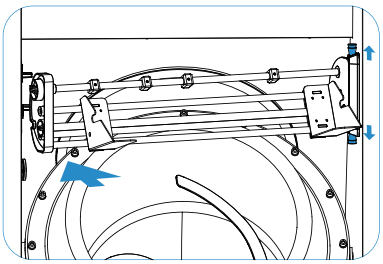
小tips

请按上述的指导教程进行正确的拆卸操作。

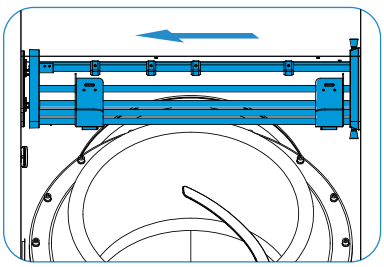
安装教程



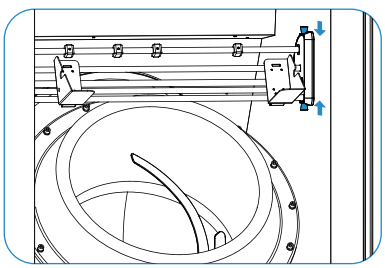
打开机器门板，将菜盒架右端伸入腔体右侧卡槽。



菜盒架右端伸入右侧卡槽时，先将卡槽上的两个弹簧柱塞向外拉出，然后向里按压并将菜盒架左侧伸入到左侧卡槽。



菜盒架卡好之后，将菜盒架往左边推动安装固定，推不进去时，可适当转动带固定块的丝杆，对好花键即可往左边推到位。



菜盒架固定好之后，把菜盒架右边的两个弹簧柱塞往上提同时顺时针旋转，使弹簧柱塞缩回去扣紧。

小tips

请按上述的指导教程进行正确的安装操作。

小牛配件清单

序号	配件名称	配件图例	配件状态	数量
1	进水管(含垫片)		单独包装	1
2	波纹排水管		单独包装	1
3	欧式单头抱箍		单独包装	2
4	硅胶密封管		单独包装	2
5	单头套筒		单独包装	1
6	菜盒(B&C)		单独包装	5
7	菜盒(ABCD)		单独包装	5
8	下料架(带菜盒座)		兼容3/4仓菜盒 单独包装	1
9	小牛炒锅		单独包装	2
10	导热硅脂套装		跟随每个配件锅	2
11	调料瓶		单独包装 大小各一个	2
12	喷枪组件		单独包装	1
13	喷枪挂钩		单独包装	1
14	上门把手		单独包装	1
15	人机面板(带螺钉)		单独包装	1

序号	配件名称	配件图例	配件状态	数量
16	换锅工装		单独包装	1
17	开口扳手		单独包装	1
18	十字六角两用扳手		单独包装	1
19	六角套筒扳手		单独包装 重型双头套筒和加力杆一套	1
20	油烟清洗管		单独包装	1
21	航空公母插		单独包装	1
22	清洁刷		单独包装	1
23	T型手柄		单独包装	1
24	蝴蝶套筒		单独包装	1
25	说明书		单独包装/电子版	1
26	涂层拨叉 (带硅胶保护套)		跟随整机	1
27	拨叉固定螺母		跟随整机	1
28	沥水盘		跟随整机	1
29	沥水提篮		跟随整机	1
30	门板固定片		跟随整机	1
31	抬机布带 (4m)		跟随整机	4
32	充气袋		跟随整机	2

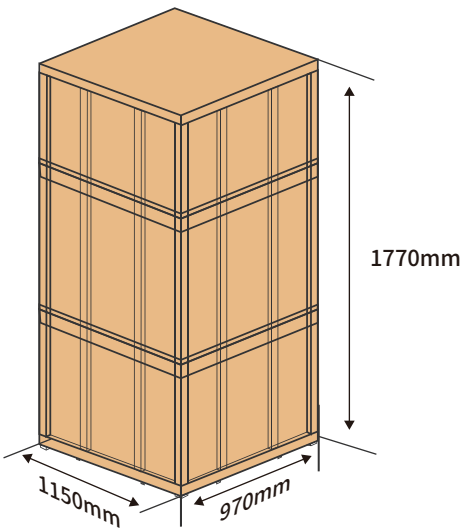
小tips

拆除包装后，请检查配件清单是否有误，“跟随整机”的配件是在整台机器上，“单独包装”的配件请注意清点查收；此配件清单中的配件请妥善保管。

运输尺寸要求

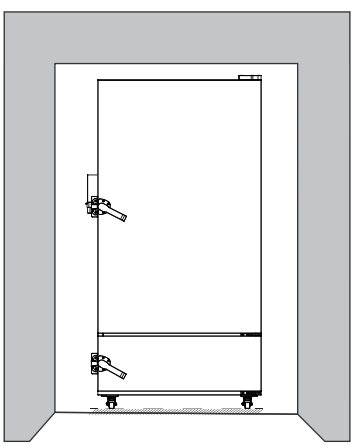
- 产品包装尺寸

产品木箱包装尺寸为970X1150X1770mm(宽X深X高)手工测量有误差，请以实际为准；在运输过程中，如需要对产品进行转移，在不拆除木箱的情况下，必须要确保所预留尺寸超出此包装尺寸。



- 电梯运输要求

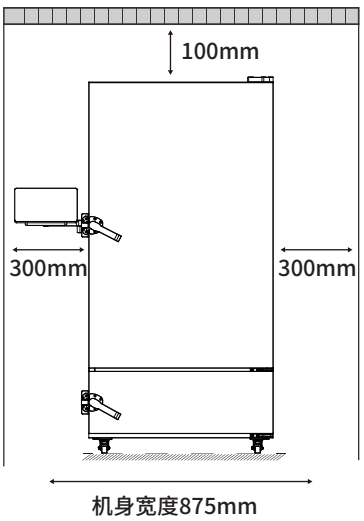
最大外形尺寸为875X1070X1700mm(宽x深x高)，包装尺寸970X1150X1770mm(宽X深X高)手工测量有误差，请以实际为准；请确保电梯尺寸满足运输要求，避免电梯空间太小无法进去。



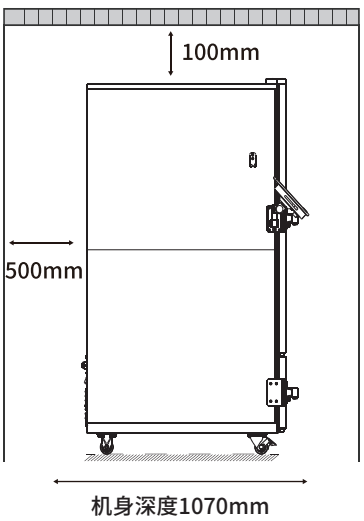
安装空间要求

- 安装尺寸说明

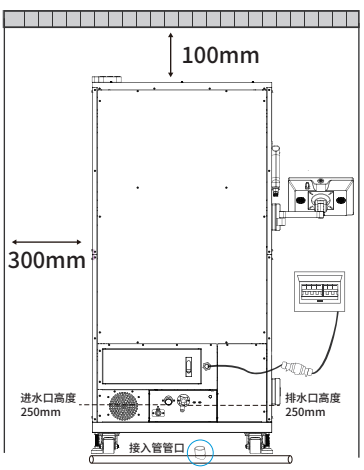
味霸·小牛最大外形尺寸875X1070X1700mm(宽x深x高)，三个尺寸分别为产品前后、左右、上下的最大尺寸，含屏幕、门扳手、门板固定片。为保证系统通风散热良好及产品开关门，产品放置时建议左右两侧预留300mm,背部预留500mm,正面预留2000mm，开门扇形区域预留1000mm以上的距离，电源线长度1700mm，进排水管长度1500mm，进水管口高度250mm，排水口管高度250mm，接入管管口距离地面高度为 80~150mm。



正视图

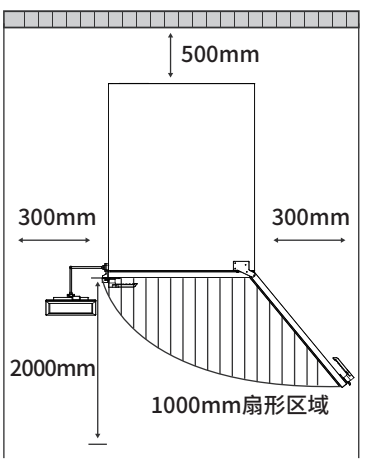


侧视图



电源线长度1700mm，进排水管长度1500mm
进水管口高度250mm，排水管口高度250mm
接入管管口距离地面高度为80~150mm

后视图



开门预留1000mm扇形区域，正面
预留2000mm距离

俯视图

使用现场基本要求

一、用电要求

额定电压：380VAC（±10%）50Hz，最大功率：16kW，供电系统需采用TN-S系统，即常用的三相五线制，PE线与机器外壳必须做接地保护，安装前以及设备安装完成后，在待机或者正常工作状态下请分别使用万用表测量零线和地线电压，需要将零线和地线电压限制在2V（AC)以内，配备4P-40A漏保断路器，场地安装机位应引出符合机型要求的线路，若线路是明线敷设要加装保护壳，出线点要高于进水水龙头至少0.5米。

二、用水要求（进排水以及进水水压）

进水要求：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米进水水压范围：0.2Mpa～0.6Mpa（若水压高于0.6Mpa，请联系当地代理商购买减压阀并进行安装指导），请安装前置过滤器，以免水质过硬或者有杂质堵塞电磁阀。

排水要求：排污主管道需引出一根排污接入管，接入管管口距离地面高度为 80~150mm，接入管直径为60mm。

三、网络要求

现场需要有稳定WiFi无线网络；并保持在距离机器10米以内（中间不可有墙体阻隔；请给机器单独配置网络，避免使用公用网络引起网速不好，造成卡机；如周围无WiFi连接时可用安卓手机热点临时代替）。

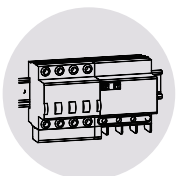
四、其他要求

工作现场需流动空气或者空调环境，每台机器间隔0.3米以上，以便功率板热风排风通畅；

工作环境温度：15℃～40℃；

工作环境湿度：50%～85%RH；

海拔：0-2000m 。



三相五线制



4分卡扣式水龙头



排污接入管



WIFI

小tips

请务必正确安装本产品，并进行正确的水电连接，我司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概不负责。

安装指导

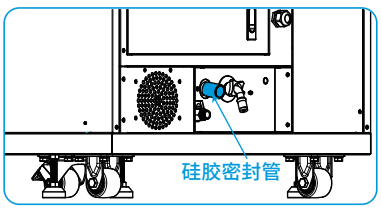
一．从配件包中取出全部配件，将配件与“配件清单”进行核对确保一致。

二. 安装排水管

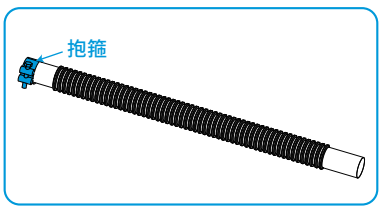
1、先将硅胶密封管套入机器背部排水接口处（在硅胶密封管外部涂抹食用油更便于安装）；

2、再将抱箍套入配件波纹排水管口处；

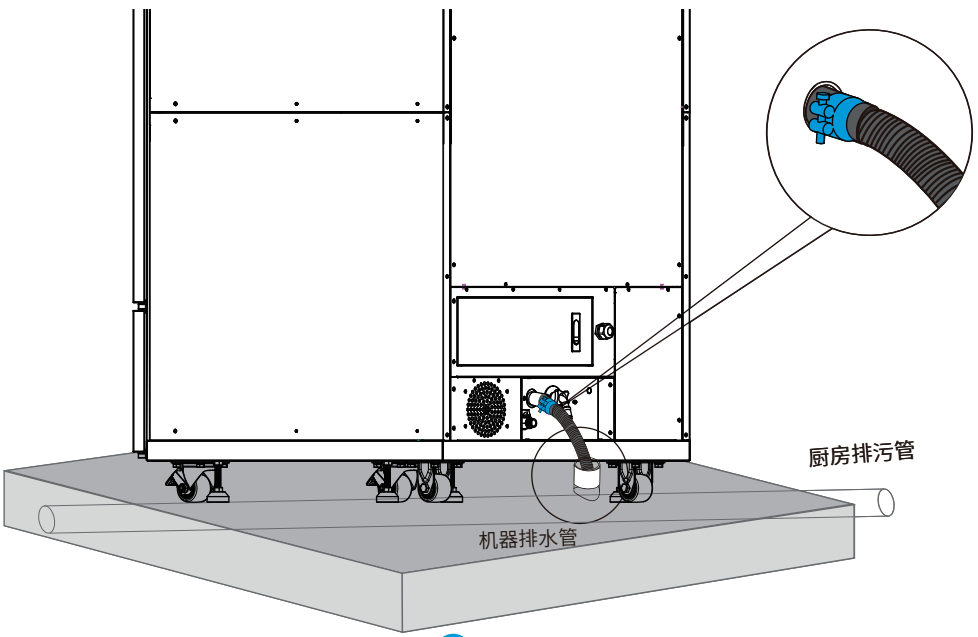
3、最后将波纹排水管套入机器背部排水接口，再将抱箍螺母拧紧。（注意：抱箍套入方式按图更易操作）。



1



2



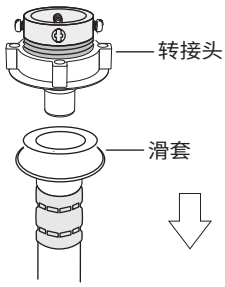
3

小tips

注意：安装波纹排水管时请佩戴手套进行操作；

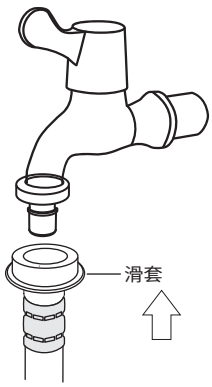
机器工作时，以及工作结束后30分钟以内，禁止触碰排水管，以免烫伤。

三. 连接进水管和水龙头

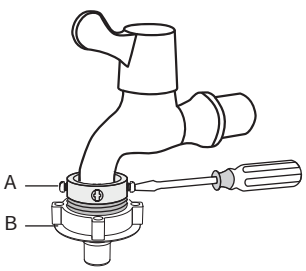


1.若水龙头是4分卡扣式水龙头，可直接连接进水管。

向下滑动滑套，将进水管主体与转接头分离。

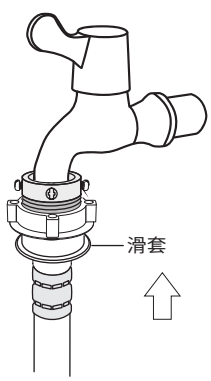


向下滑动滑套，将进水管主体向上套在水龙头出口。



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。

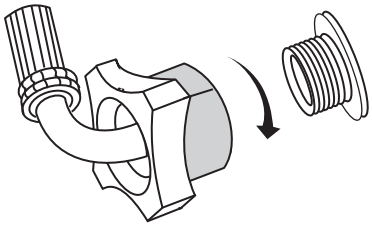
四. 连接进水管和机器

1.请先自行安装前置过滤器，然后将进水管和机器进水管接头旋紧连接。

（请确认图示进水管接头正面过滤网无脱落，再进行连接）

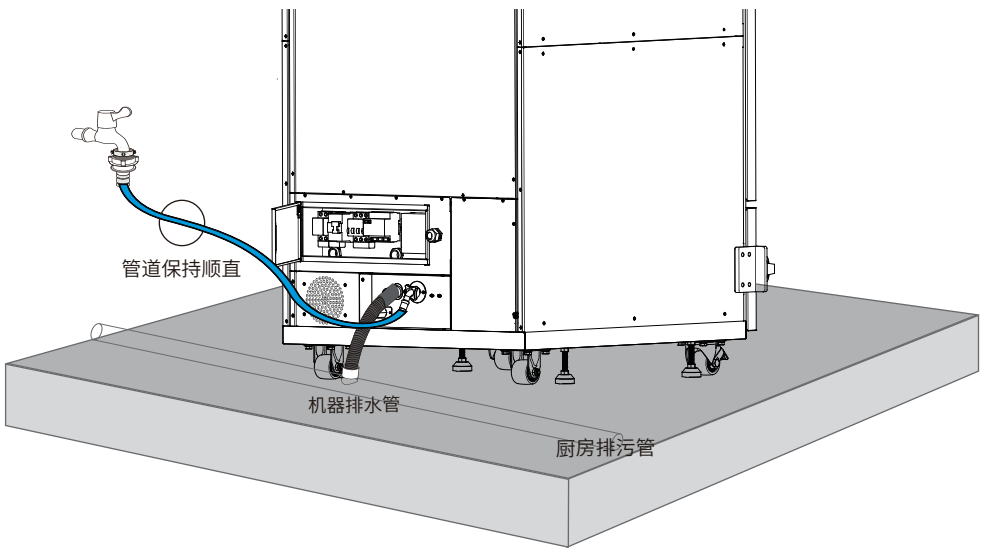


进水管接头正面



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。



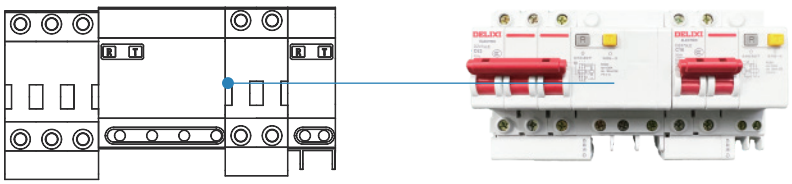
小tips

注：请每个月定期清洗过滤网，避免造成进水堵塞；

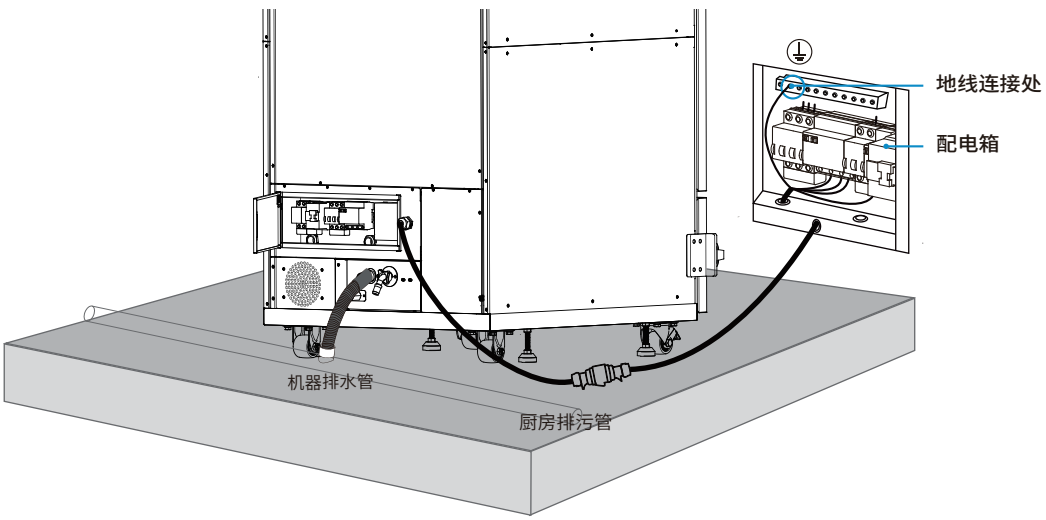
注：当长时间不使用机器或者需运输时，请拆掉进水管后多洗几次锅，保证机器水泵和水路系统水已排尽。

五. 安装电源线

安装前以及设备安装完成后，在待机，或者正常工作状态下请分别使用万用表测量零线和地线电压，需要将零线和地线电压限制在2V（AC)以内。



三相五线制供电需采用TN-S接地保护方式，PE线与机器外壳接地，并配备4P-40A具有漏电保护功能的断路器。



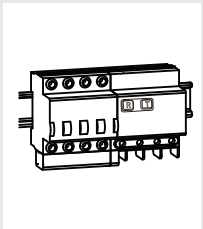
您需要将电源线中A相线、B相线、C相线、中性线以及地线分别对应连接到您的配电箱上（注意在连接线路时，请确保在无通电的情况下进行安装）。

小tips

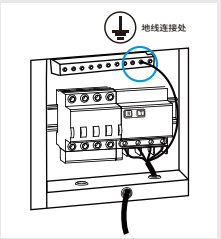
注：第一次装机通电后，需等待1分钟后再开机，如不能开机，请检查安装线路。

⚠ 注意

必须使用380VAC(±10%)50HZ
三相五线制。

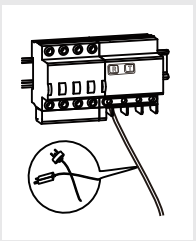


请严格按照电源线各线路接上配电箱，请务必确保真实接地
否则可能导致漏电伤害。



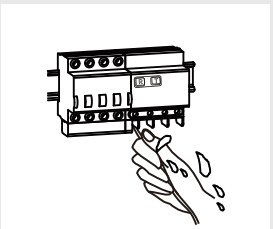
用户不得私自更换
电源线。

禁止

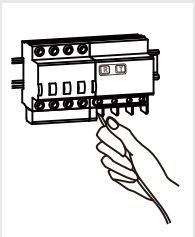


请勿用湿手操作电源线路
以免触电。

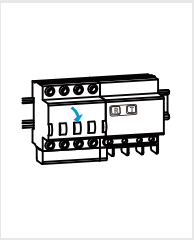
湿手禁止



请勿随意拔扯电源线路。



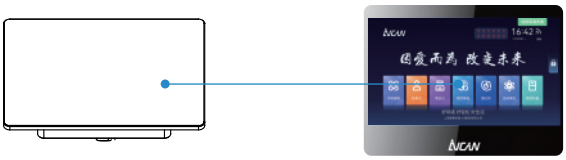
机器每日使用完毕后，请关闭空气开关。



小tips

请严格按照此安装指导进行电源线安装，注意相关安全事项，请找专业人员安装；
安装操作前，请先切断电源；
免责声明：高压设备，请务必确保真实可靠接地，否则可能导致漏电伤害，本司概不负责。

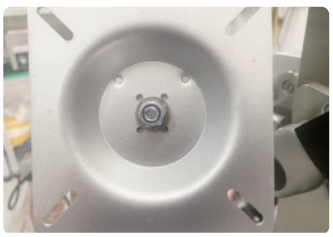
六. 安装操作面板

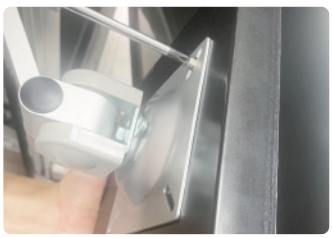


操作面板　　操作面板实物

安装步骤

①将操作面板取出后，背部贴合机器不锈钢板，对准螺丝孔位，用4x10三组合螺丝，然后扭紧螺丝，将操作面板安装后，将机器上带有12PIN航空插头插入操作面板中即可。







七. 安装上门把手

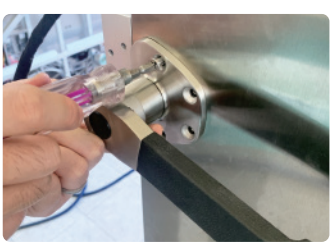


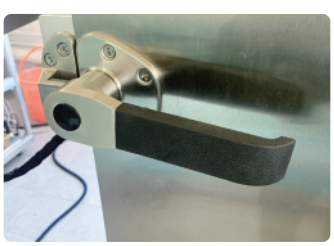
上门把手　　上门把手实物

安装步骤

①准备好十字螺丝刀，将门板固定片取下，然后将上门把手用螺丝拧紧即可，注意先将螺丝全部安装进去后再进行拧紧。







准备调味料

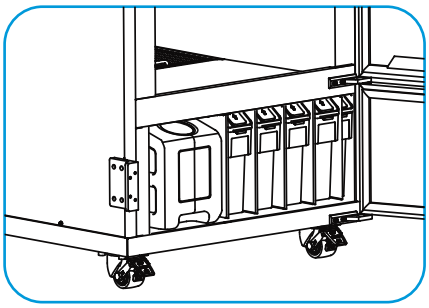
调料名	使用方法
食用油	直接注入调味料瓶
醋	直接注入调味料瓶
酱油	直接注入调味料瓶
盐水	盐水配比约为1:5，即100g盐配500g水
酒	直接注入调味料瓶
辣油	直接注入调味料瓶

注意：使用的调味料品牌不同，会导致菜品口味有所差异。

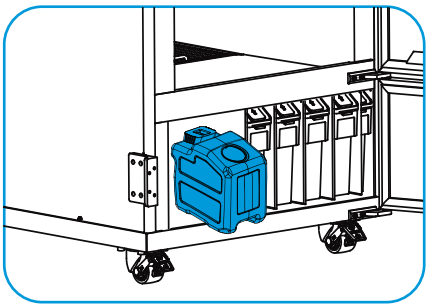
小tips

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，但不能含有杂质。

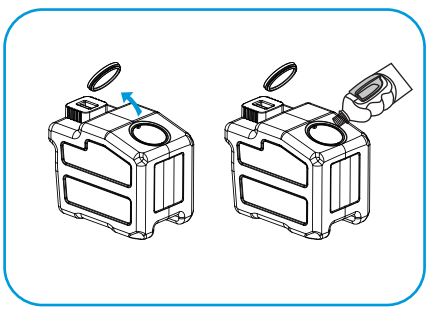
添加调味料方法



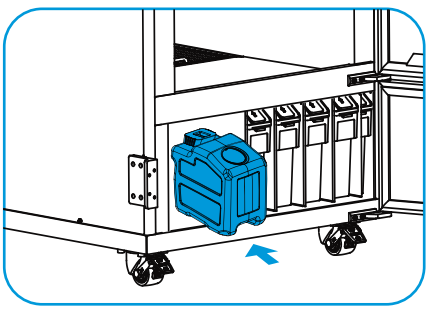
① 打开料仓门框可以看到6个调味瓶，从左至右依次是 油、盐、酱、醋、酒、辣油。



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 向上取出料瓶盖子，倒入调味料。



④ 合上盖子，再缓慢推入调料瓶，推到底即可。

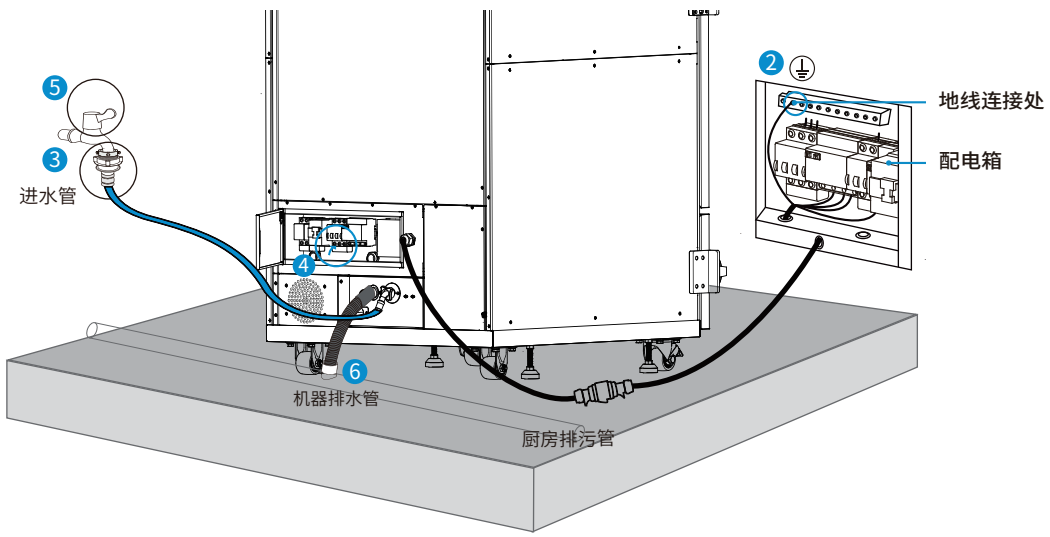
小tips

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）。

开机前注意事项

1. 机器水平放置
2. 请检查机器地线是否可靠接地
3. 装上进水管和排水管，进水管需加过滤网
4. 插上电源，打开空气开关
5. 打开进水龙头
6. 将机器人排水管插入下水管道
7. 调料盒中保证有充足的调味料
8. 要有WiFi，方便开机后连接，无WiFi连接时可用安卓手机热点临时代替



首次开机引导

开机电源按钮按下后，请等待60s后，再进行相关操作。

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。



小tips

开机电源按钮按下后，请等待60S后，再进行相关操作。

扫码下载“AICMOS操作使用手册”。

炒菜前准备

1 按下机器左侧操作屏幕顶部启动键，首次开机先连接WiFi,输入用户账号相关信息后进入主界面。

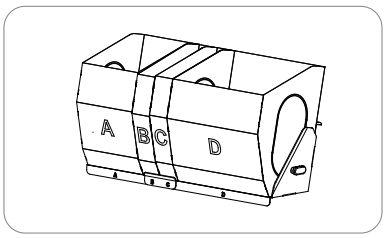


2 进入主界面后，按照屏幕提示检查调味料是否充足，如调味料不足，主界面会显示缺料提示。

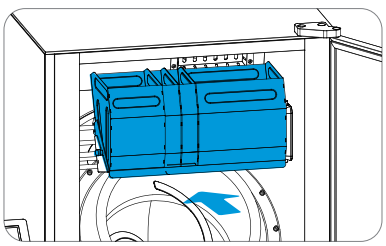


3 备好盛有菜的专用菜盒，以及准备好长方形不锈钢接菜盘或圆形不锈钢接菜盆。

注：方形盘最大尺寸500*350*100mm（长*宽*高）
圆形盆最大尺寸直径500，高150mm



4 菜盒务必按照盒子上标注的箭头方向推入到机器人菜盒架。

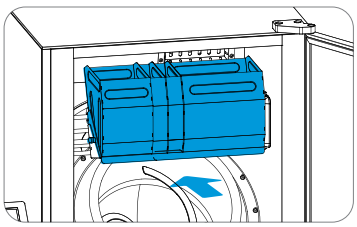


小tips

方形不锈钢接菜盘最大尺寸500*350*100mm（长*宽*高）；
圆形不锈钢接菜盆最大尺寸直径500，高150mm。

炒菜流程说明

1 打开门板，将味霸专用菜盒按照菜盒上箭头方向推入到菜盒架扣住。



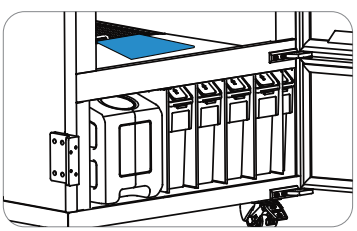
2 关上门板，在控制面板上选择对应菜谱，选择完毕后点击开始炒菜，烹饪开始。



3 听到“叮、叮、叮”提示音后，表示烹饪完毕，此时界面会提示是否收汁和收汁时间，收汁完毕或取消收汁，将菜盘居中放置在出菜位，手动点击确认出菜。



4 将菜盘取出后，机器人会提示是否洗锅，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；

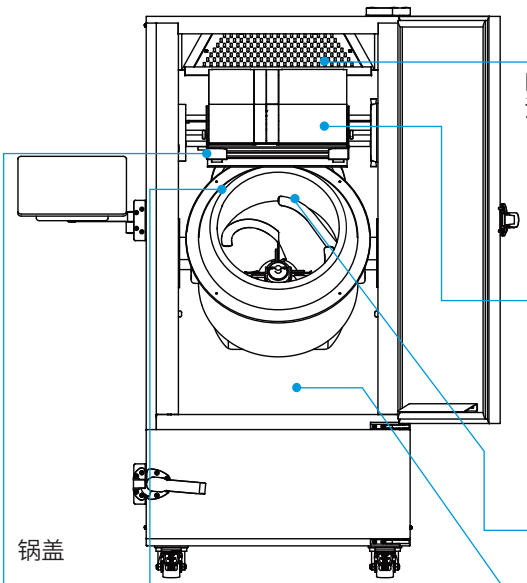
将菜盘放入和取出机器时注意防护，不要接触炉芯；

儿童远离机器。

扫码下载
“AICMOS操作使用手册”

每日清洁

如机器每日都有使用，请务必每日对机器进行不少于一次的人工清洁和维护。需清洁、维护的模块分别是：菜盒、菜盒座、锅盖、炒锅、拨叉、出菜位、工作舱、内胆油烟口、沥水盘、沥水提篮，同时保持调味料瓶干净。





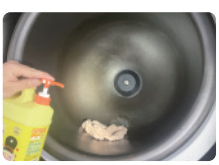

清洗工作舱时，注意特别清洗内胆油烟口使用清洁剂后，使用喷枪冲洗干净。




从机器工作舱内取下菜盒座及菜盒对部件进行清洗、擦拭。



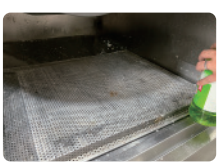
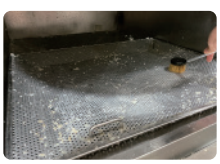

取下炒锅内的拨叉，进行单独清洗。




对炒锅内壁擦拭清洁，同时可对炒锅外壳进行擦拭、清洁（注意高温，以免烫伤）。




每日使用完后，应取下锅盖，对锅盖进行清洁。


对出菜位和沥水盘滤网进行擦拭清洁，建议使用泡沫型油污清洁剂，然后使用喷枪进行冲洗，冲洗时喷头朝下方，避免炉芯部件进水。

小tips

拆卸锅盖时，建议先拆卸菜盒架后再进行锅盖拆卸，使用喷枪时注意不要往炉芯上盖和锅沿间隙处喷水，避免部件进水。

炒锅使用与维护

01、炒锅自动清洗不彻底时

每日自动洗锅后检查洗锅效果，要求每次炒菜前检查表面没有淀粉蛋白质油垢等糊状物体残留，如果自动清洗不彻底，需在炒锅观察位手动辅助清洗锅内壁，请保证炒制下一道菜前锅体内壁没有糊状物体残留。



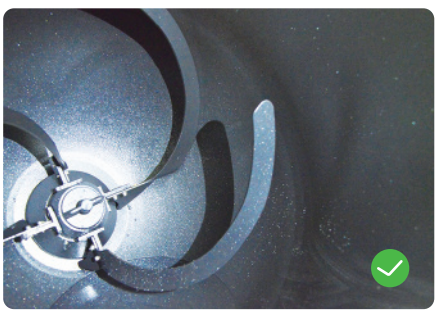
食物残渣残留现象



酱料导致的糊锅现象



烧水导致的水垢现象



清洗干净现象

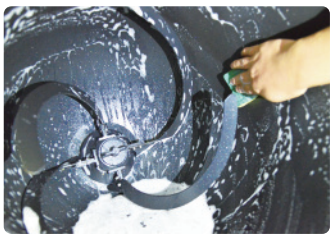
小tips

锅不可干烧，高温时，锅内必须要有食物和水，并且高温时应该控制在230摄氏度内使用。

02、手动清洗方法

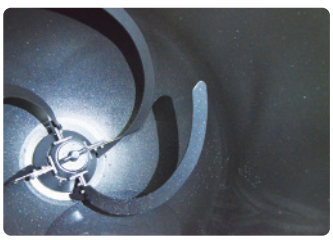
1、在锅体表面喷洒洗洁精和小苏打混合清洁液，然后用软海绵或者软布擦洗锅壁表面（不能用钢丝球/百洁布等硬物），当烧水产生白色水垢时，用柠檬酸粉倒入水中擦拭，重点清洗主炒菜区，糊状残留区，白色水垢区，然后再次开启自动洗锅，直到将锅体表面残留物清洗干净，不影响下一道菜品品质为止。



2、如果以上方案不能清洁干净，就采用热水加洗洁精和小苏打浸润主炒菜区域20分钟以上，再进行手动擦洗干净，然后使用喷枪进行喷水清洗。





小tips

每天烹饪结束后，或中途烹饪高淀粉、高蛋白质油脂类食物，请进行以上清洗方案，可有效提升炒锅寿命；

炒锅涂层脱落或者不粘性消失，请尽快更换新锅。

下料架清洗与维护

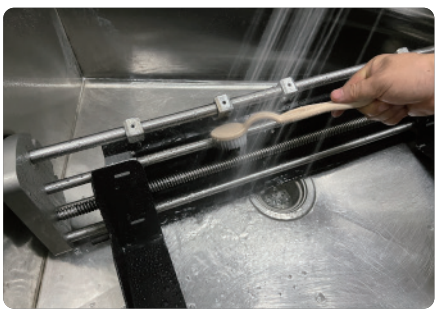
下料架需定期清洗和维护，以免油污堆积造成下料架使用失效。



01.准备好清洗用具：除油剂,毛刷，抹布。



02.把下料架放入清洗池中，下料架全面喷涂除油剂，静置15～30分钟后必须用清水清洗。



03.用清水喷淋下料架，未清洗干净处再次喷洒除油剂，用毛刷刷洗，再用清水冲洗干净。



04.用抹布擦干水渍后装机。

小tips

下料架建议3天清洗1次，喷涂除油剂后一定要用清水冲洗干净。

喷枪清洗使用

（安装喷枪前，请确认以下配件）

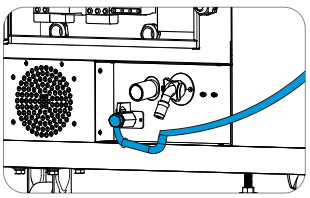


喷枪组件

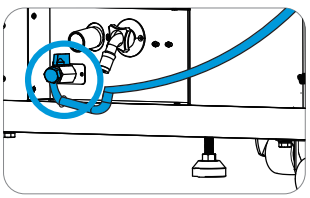


喷枪挂钩

1 在产品背部找到喷枪接口并连接喷枪。



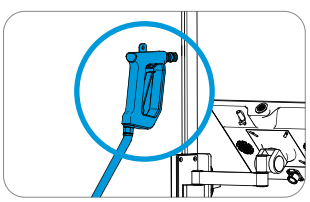
2 喷枪与机器连接好后，打开连接进水管的水龙头和喷枪阀门。



3 进入自动清洗，找到喷枪增压洗功能并开启，使用喷枪进行清洗机器。使用完后，将喷枪清洗功能关闭。



4 使用完喷枪后，可将喷枪挂靠在机器侧板的喷枪挂钩上，（喷枪挂钩须自行安装，我司已备好配件）；如使用完后，需拆卸喷枪，请先关闭水龙头然后将喷枪阀门关闭。



小tips

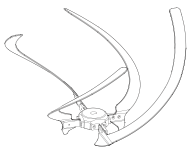
请务必按照教程，先将喷枪和机器接好后，再使用喷枪进行清洗，如需拆卸喷枪，请务必关闭水龙头；

喷枪只适用于辅助清洗机器外部，如要洗锅或者加水炒菜，请用机器内部的洗锅喷头或调料加水，不建议使用喷枪。

拨叉安装和拆卸

如机器每天炒菜后，请将拨叉拆卸清洗干净后安装回机器上。请注意二种不同拨叉，涂层拨叉不会粘食材，但寿命有限（耗材），尽量炒质地较软的食材；氮化拨叉无寿命限制，可以炒各类食材，但是爆炒比较粘的菜，需要手工辅助清洁

注意:拨叉,拨叉螺母,拨叉座一旦发现涂层脱落,请立即停止使用并联系售后更换。



拨叉



拨叉固定螺母



T型手柄

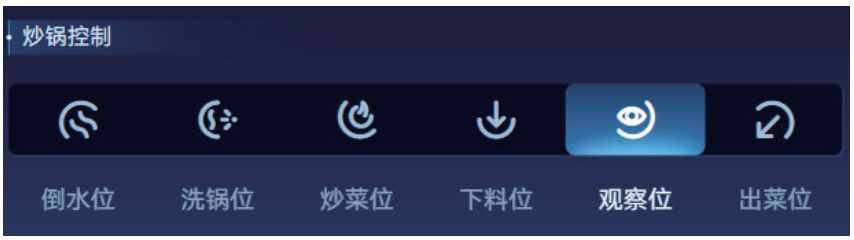


蝴蝶套筒



拨叉座

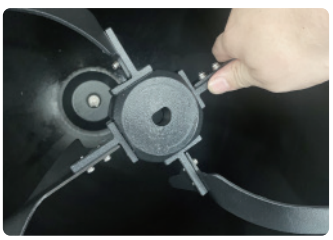
① 打开自动清洗界面,找到炒锅控制按钮区,点击观察位,调整炉芯位置,便于安装与拆卸。



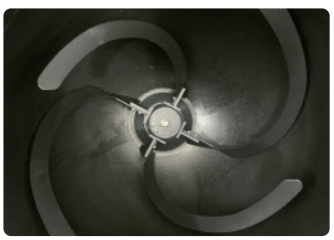
②先将配件蝴蝶套筒插入T型手柄,然后对准拨叉固定螺母顺时针旋动,拆除后妥善保管,双手拿住拨叉向上拉出,清洗后将拨叉按照中心点对准锅中心,放下后,将拨叉固定螺母逆时针拧紧即可。













小tips

我司配备二种不同材质拨叉:
涂层拨叉不会粘食材,但寿命有限(耗材),尽量炒质地较软的食材;
氮化拨叉无寿命限制,可以炒各类食材,但是爆炒比较粘的菜,需要手工辅助清洁
(氮化拨叉暂不标配,如有需要,请联系我司售后进行购买);
注意：拨叉，拨叉螺母，拨叉座一旦发现涂层脱落，请立即停止使用并联系售后更换。

炉芯炒锅更换教程

注意:炒锅一旦发现涂层脱落,请立即停止使用并联系售后更换。

需准备的部件



新炒锅



换锅工装



六角套筒扳手



针管导热硅脂



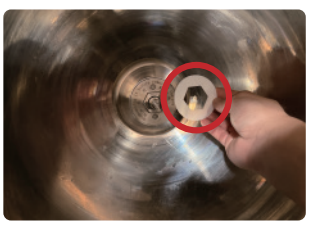
十字六角两用扳手

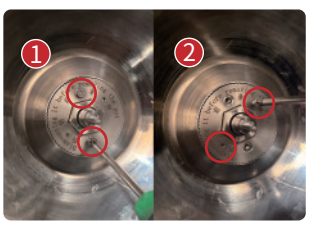
以下内容是针对于炒锅的更换教程，更换时请按照说明书的教程步骤进行正确的更换。

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 换锅前拆除拨叉后,将垫片取出,然后使用十字六角两用扳手按❶将2颗螺丝取出,使用取出的螺丝按❷锁在防松锁片的螺纹孔上将防松锁片顶出后取出。

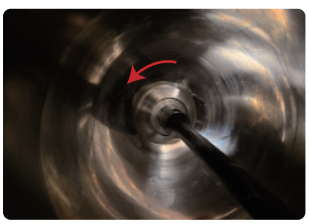






③ 使用六角套筒将拨叉轴座逆时针旋松后取出,放置好。

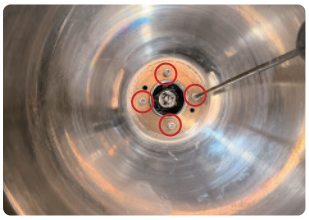
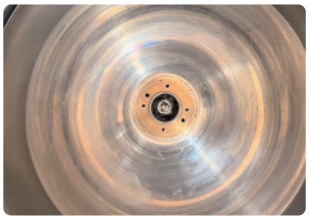




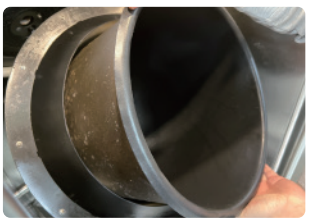
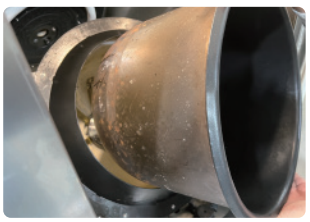


④ 将防松座取出，放置好，然后使用十字六角两用扳手将4颗内六角螺丝取出放置好。

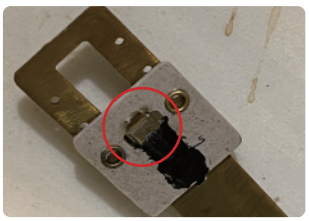


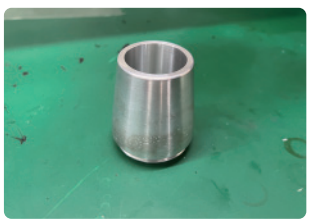
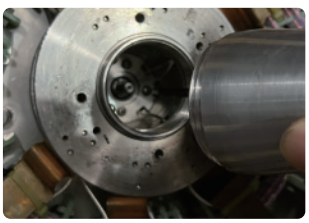
⑤ 将螺丝取出后，双手握住锅的同时向外拉出。

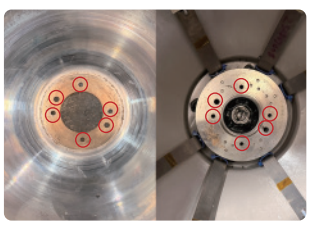
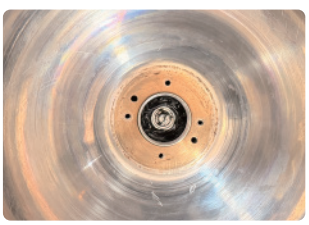
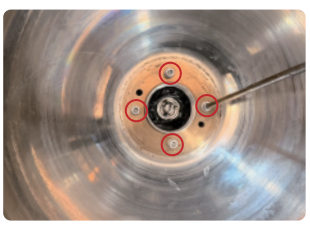
⑥ 旧锅取出后，准备好需要换上的新锅，在炉芯上有六块温度传感器，使用我司提供的针管工具将导热硅脂挤出将六块铜壳表面涂满导热硅脂。

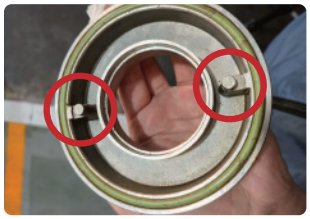
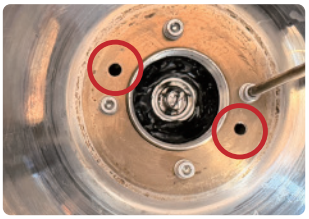

⑦ 准备好我司提供的换锅工装，将有螺纹的那一边对准炉芯底部顺时针旋紧。


⑧用手抓住锅沿，对准换锅工装后，缓缓放入，放入时旋转锅将锅底6个孔位与炉芯6个孔位相对应，将换锅工装逆时针旋转取出后，妥善保管，然后用十字六角两用扳手将4个内六角螺丝安装好。

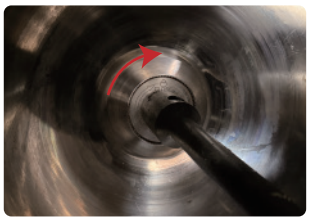




⑨ 将防松座底部定位柱，对准锅底定位孔，然后将防松座放下卡住。

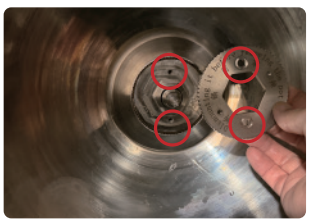
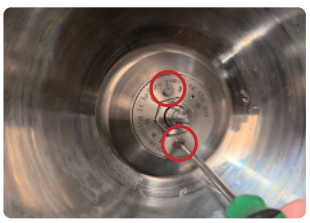
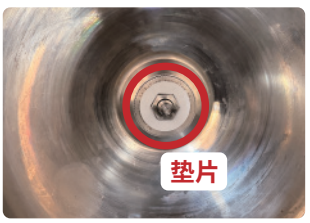




⑩将拨叉轴座“D型孔位”对准锅底部的“D型孔位”放入，然后使用六角套筒顺时针旋转拧紧。



⑪将防松锁片螺丝孔位对准拨叉轴座螺丝孔位，然后使用十字六角两用扳手将2颗螺丝拧紧，将垫片放下即可换锅完成，最后将拨叉安装完成即可。

小tips

换锅操作需严谨对待，建议专人负责，在我方售后指导下操作多次，熟练掌握后方可在说明书指导下进行换锅操作；换锅过程，请保持手部干燥，无油污，再进行换锅操作，避免触电。

注意：炒锅一旦发现涂层脱落，请立即停止使用并联系售后更换。

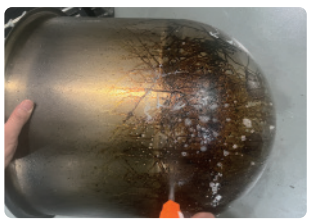
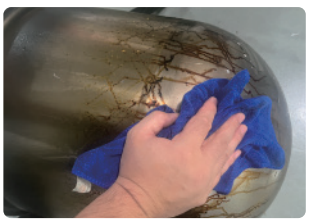
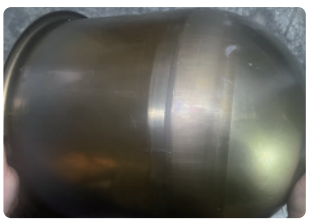
炉芯内壳清洁维护

1.如使用的为涂层锅，每次换锅时必须清洁一下炉芯内壳表面，可用重油污清洁剂喷完后，用抹布擦掉，炉芯内壳不可以用水进行冲洗，清洁之前请锁定屏幕，避免误触导致炉芯转动。





2.如使用的为氮化锅，使用3个月后必须拆开清洁，将锅取下后需将锅外表油渍清洁干净，以及清洁炉芯内壳表面，可用重油污清洁剂喷完后，用抹布擦掉，炉芯内壳不可以用水进行冲洗，清洁之前请锁定屏幕，避免误触导致炉芯转动。

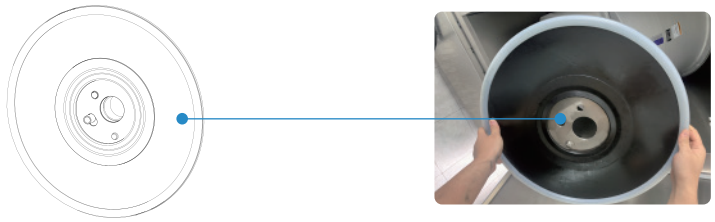
小tips

不管使用涂层锅还是半盆土锅，机器放置1个月以上没有使用过时，必须拆开深度清洁，长期不使用会导致内部长霉散发异味；

清洁之前请锁定屏幕，避免误触导致炉芯转动。

锅盖安装和拆卸

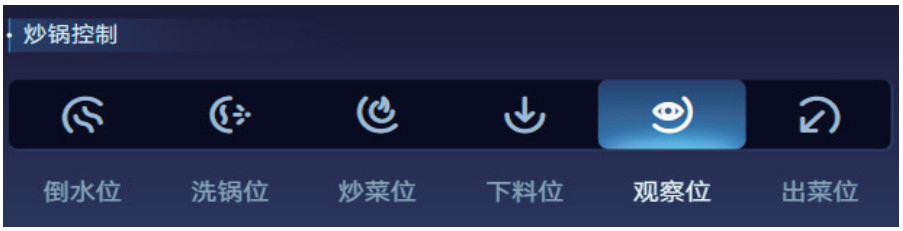
如机器每天使用，请将锅盖拆卸清洗干净并安装回机器上。



锅盖　　锅盖实物

安装步骤

① 打开自动清洗界面，找到炉芯位控按钮区，点击观察位，调整炉芯位置，便于安装与拆卸。



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凸台，当听到“滴”一声，按键弹上去扣住锅盖中间不锈钢即可。



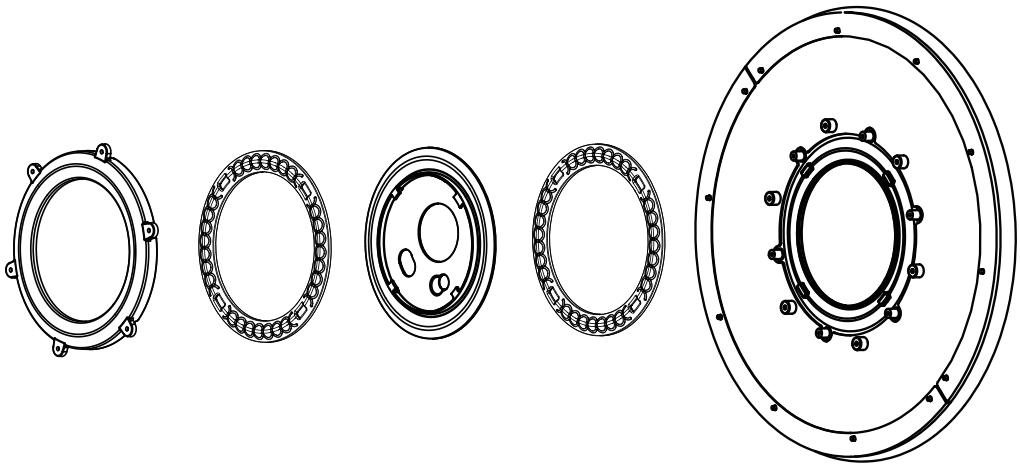
拆卸步骤

①在自动清洗界面点击 “观察位”后，左手往下按住按键（不要松手），同时右手按住锅盖中间不锈钢凸台并往下（顺时针）方向转动锅盖不锈钢，当听到“咔”一声即可将锅盖缓慢取出。



锅盖内部清洁

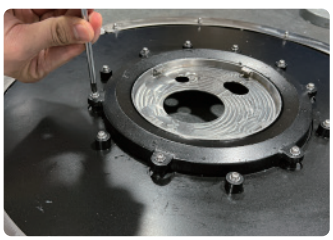
结构部件



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、用干净的抹布和洗洁精将拆下来的锅盖部件进行清洗。

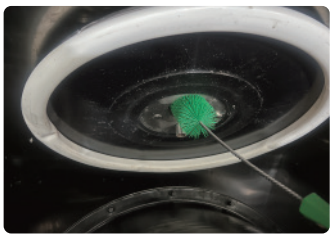




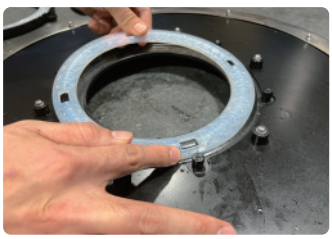
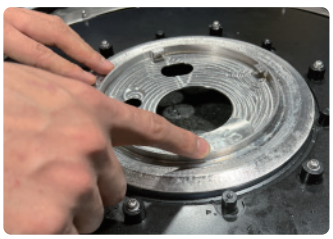
清洁后安装

3、安装锅盖前，请点击自动清洗将锅位调整至倒水位，然后使用配件中的绿色清洁刷，将清洁刷的头部适当折弯后使用水沾湿，然后将清洁刷对锅盖中部圆孔进行清洁。

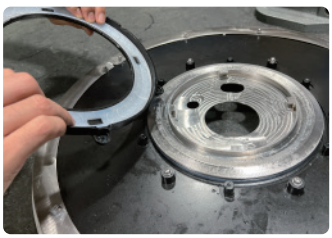


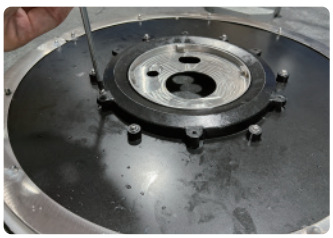



4、锅盖清洗干净后，先将锅盖上转圈背部的卡槽对准锅盖的凹槽，然后放上去。锅盖上转圈放上去后，将锅盖锁紧圈套在锅盖上转圈上方。再将锅盖下转圈的卡槽对准锅盖固定圈的凹槽放上去捏紧，防止转动导致偏位。


5、锅盖下转圈对准锅盖固定圈上后，双手捏紧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。

清洗内胆油烟口

1、清洗内胆油烟口，请先将机器内腔中内胆油烟口处的集油盒进行拆除，然后将油烟挡板进行拆除清洁。





2、将油烟挡板拆除后，将集油盒和油烟挡板放入清洁池中进行清洁，建议佩戴手套进行清洗，请使用洗洁精等清洁液，然后用软海绵或者软布进行擦洗(不能用钢丝球/百洁布等硬物)，然后用喷枪对油烟口处进行冲洗清洁。清洁完毕后先将油烟挡板进行安装，然后将集油盒安装即可。





小tips

进行内胆油烟口清洗，拆卸油烟挡板以及清洗时，建议佩戴手套，谨防割伤手；
清洗时，请使用软海绵或者软布擦洗(不能用钢丝球/百洁布等硬物)；
油烟挡板和集油盒建议3个月进行一次以上步骤清洗。

清洗油烟机

清洗步骤

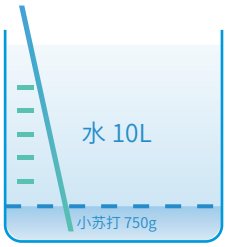
1.准备好桶，装好10L水，放入750克小苏打，搅拌均匀成碱水，准备好油烟清洗3分管（我司已备好）。



桶

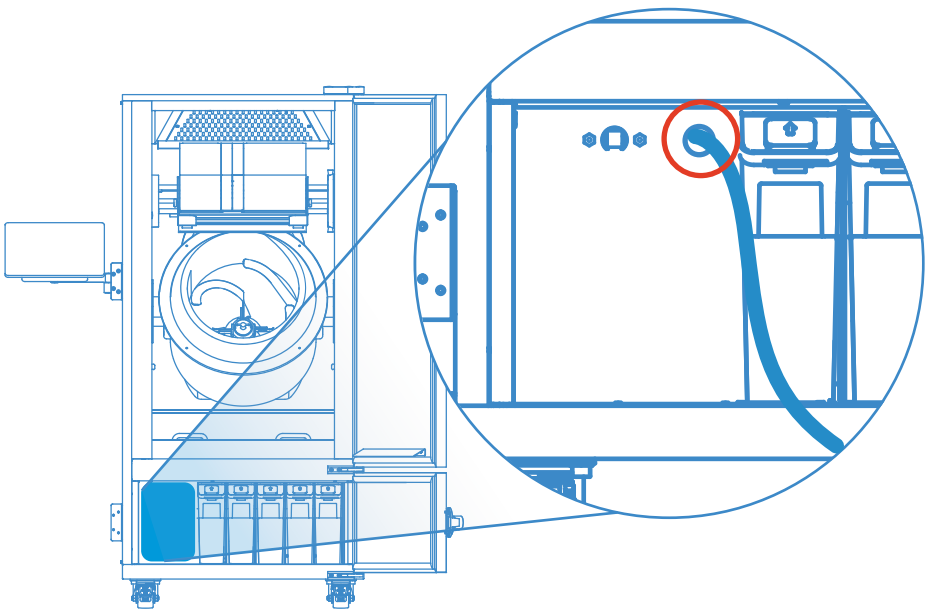


油烟清洗管



碱水

2.将机器下方料仓门打开，将食用油调料瓶取出，用油烟清洗3分管连接盛装饱和碱水容器和油调料瓶里的油烟清洗口。



小tips

请使用一个月或者炒制300道菜时按步骤清洗一次油烟机；

长期不清洗油烟机会导致水泵堵塞短路，损坏机器。

3.打开主界面，找到自动清洗，点击进去，找到清洗油烟箱，点击进去，按照系统操作指示即可。





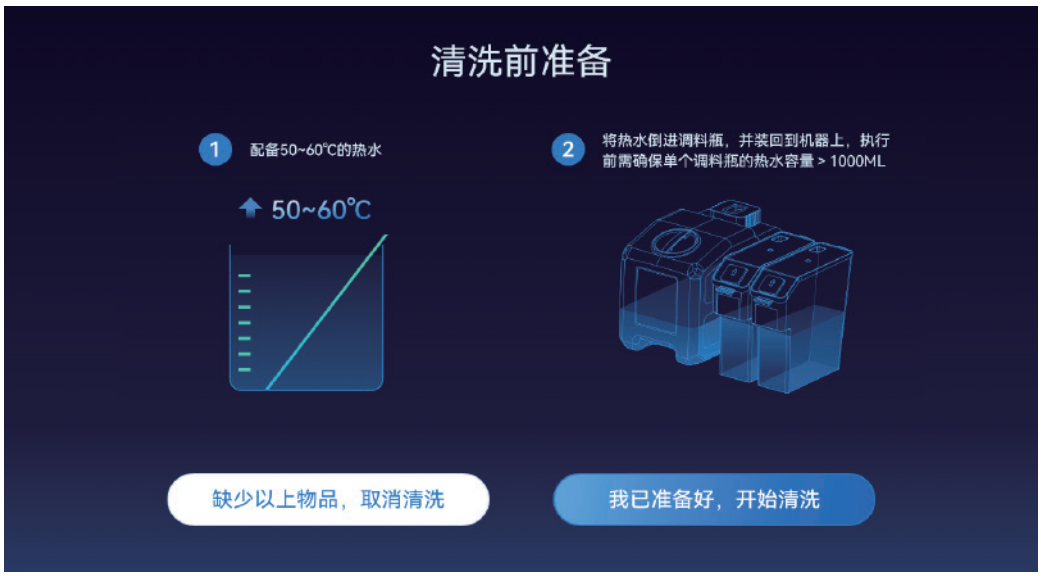
小tips

油烟机需及时清理，清理前请按照说明准备好，再按照系统指示操作进行。

清洗调料管道

请定期对机器调料管道进行清洁、维护；清洁的次数不低于一周一次。

① 打开自动清洗界面，找到清洗调料管道按钮，点击“清洗调料管道”，进入清洗界面。
根据界面提示，准备50-60°C的热水，并将热水倒进调料瓶装回机器上，执行前确保单个调料瓶的热水容量>1000ML。



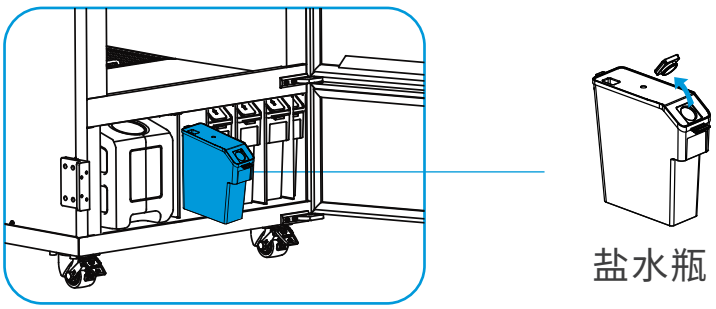
②将准备好的热水调料瓶放回机器上，在“清洗调料管道”界面选择需要清洗的调料管道，点击“开始清洗”即可。



调料瓶维护

请定期对机器调料瓶进行清洁、维护；其中“盐水瓶”需三天更换一下，长时间饱和盐水受蒸发影响，会有结晶析出，不处理可能导致菜品偏咸或调料泵堵死，请及时清理。

配好的盐水请尽快用完，如发现瓶底有结晶请及时清理。



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。

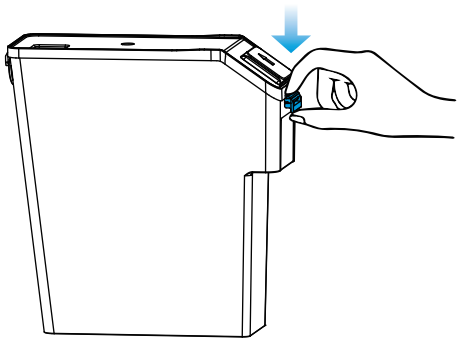
执行前，请将调料瓶放回机器上并确保调料瓶装有调料

① 打开我的机器界面，找到排空调料管道界面，点击进入界面选择需要排空的调料管道，点击“排空”即可。



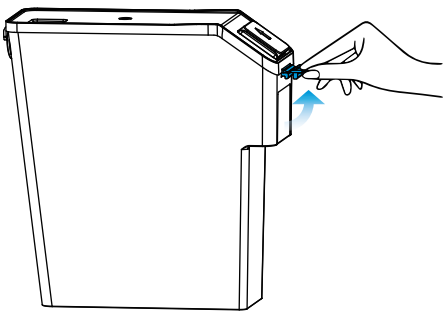
调料瓶(小)清洁安装

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。



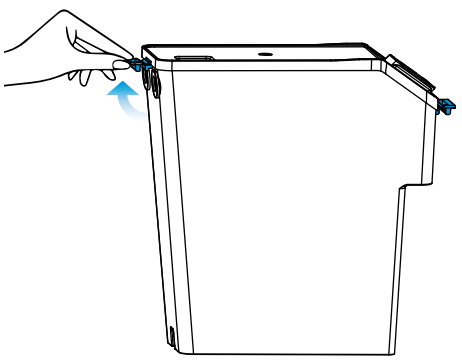
1

用手指往下按住盖子的卡扣。



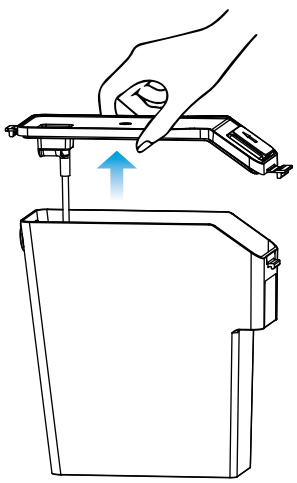
2

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

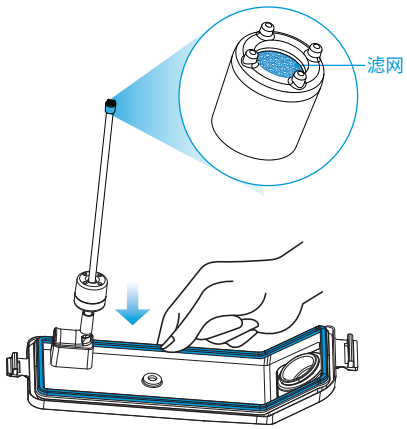
打开盖子上的卡扣后，取出盖子进行清洁即可。

小tips

请按照上方步骤进行，避免操作不对导致调料瓶损坏。

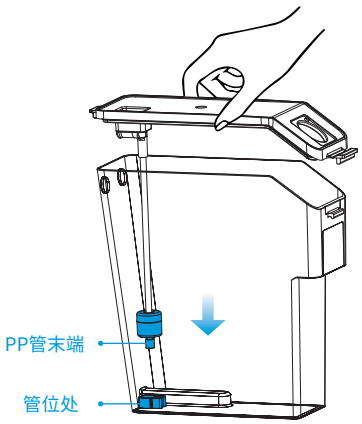
调料瓶(小)清洁安装

清洁完成后，请按照下方步骤进行安装调料瓶盖。



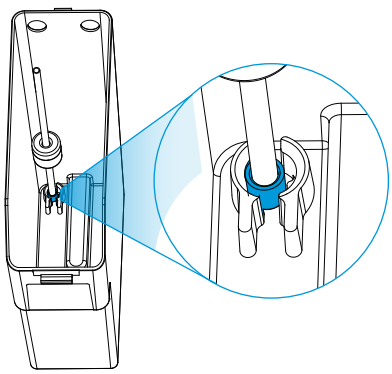
1

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。



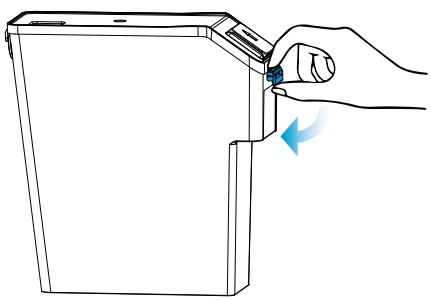
2

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。

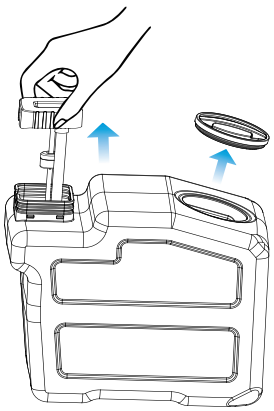
小tips

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。

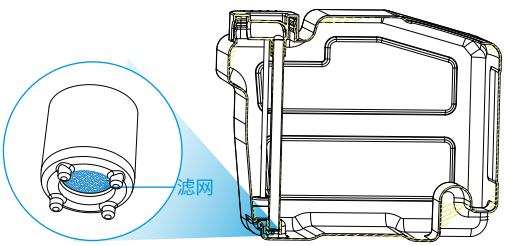
调料瓶(大)清洁安装

进行调料瓶内部清洁时，请按照下方步骤进行拆卸和安装调料瓶盖。



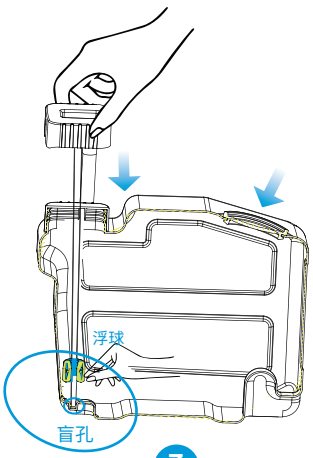
1

拆卸时将调料瓶加料盖和方盖用力往上提起同时将方盖下浮球一并拿出清洗。



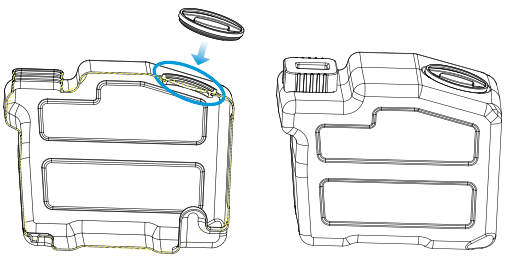
2

清洗时请重点将滤网上的杂质清洗干净。



3

安装时将方盖上的两根pp管插入瓶内的同时另一只手拿起浮球组从大瓶口伸入让pp管通过浮球组后必须插入调料瓶的盲孔内。



4

加料盖整圈卡扣需扣合在调料瓶的圆瓶口上检查方盖和加料盖拧紧后就可继续使用。

小tips

清洗时请重点将滤网上的杂质清洗干净；
安装时，方盖上的pp管必须通过浮球组后插入调料瓶的盲孔内；
请按照上方步骤进行，避免操作不对导致调料瓶损坏。

机器检测

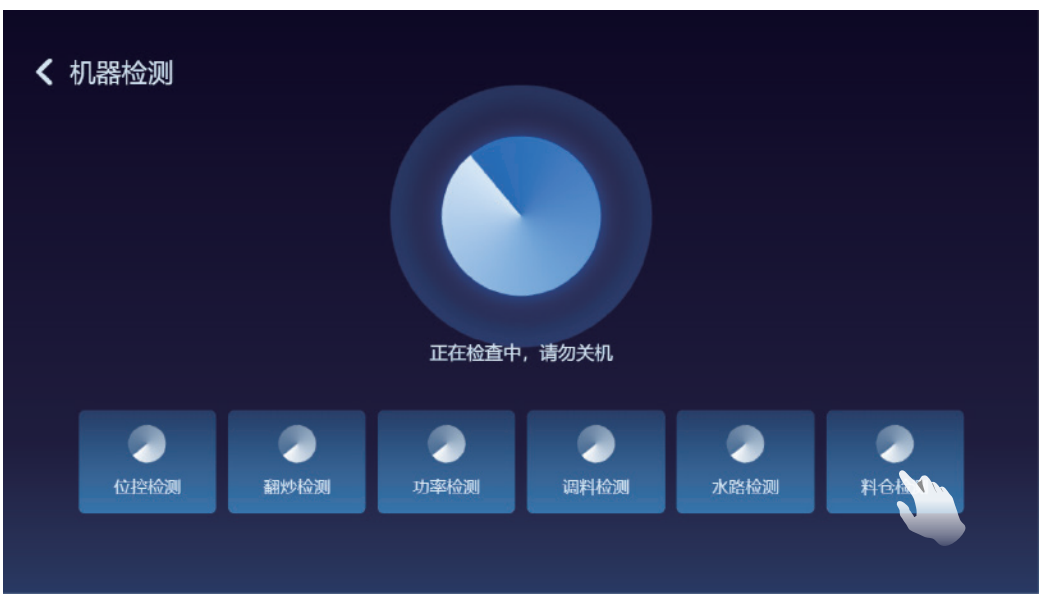
请定期对机器进行机器检测，分成“位控、翻炒、功率、调料、水路、料仓”6大模块

① 打开我的机器界面，找到机器自检按钮，点击“机器自检”，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 · (WK6) 左升降电机 · (WK7) 右升降电机 · (WK8) 锅体位控电机	· 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 · (FC4/BC4) 翻炒7秒转速不达标	· 请尝试重新启动机器或联系我司售后人员 · 请尝试重新启动机器 · 联系我司售后人员或代理商 · 请尝试重新启动机器或联系我司售后人员 · 锅内食物超重或查看拨叉是否异常
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) 数据丢包 · (GL5) 功率板线盘凸跳保护 · (GL6) 锅温传感器有异常情况(高点) · (GL7) 锅温传感器有异常情况(低点) . (GL8) 线盘温度高 · (GL9) 线盘温度异常	· 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 · 联系我司售后人员或代理商 · 等待炉芯降温（联系我司售后人员） · 野牛高点锅温检测传感器异常，需要联系客服更换排除 · 野牛低点锅温检测传感器异常，需要联系客服更换排除 . 线盘检测温度过高，需要关机降温15分钟后重启 · 线盘检测传感器异常，需要联系客服更换排除
调料检测	· (TL0) 通讯故障 · (TL1~8) 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 · (LC5) 霍尔信号断线 · (LC6) 电机堵转	· 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
炒菜后锅内有异味	· 拨叉缝隙处食物残留	· 请检查拨叉缝隙处是否有淀粉残渣，及时清理拨叉
菜盒仓格下料不干净	· 盒内食材过多 · 盒内食材粘附力太大	· 请检查料盒内食材是否过多，可减少食材量 · 请检查是否是食物粘附力太大导致附着仓盒内壁，可使用食用油润滑内壁
炒菜咸度不够	· 调料管道结晶堵塞	· 请检查盐水通道或酱油通道调料结晶或堵塞，请先清洗调料管道后再尝试
洗锅或清洗机器时排水缓慢	· 下水口提篮或沥水盘堵塞	· 请检查下水口提篮或沥水盘，是否有残渣堵塞，及时清理 · 请检查排水管是否憋管，谨防憋管
炒菜时粘锅严重	· 使用不合理菜谱 · 使用不合理食材 · 炒锅锅壁死角粘连脏污	· 请检查炒锅使用时长寿命，涂层是否老化 · 请检查菜谱是否选对或菜谱指令是否符合要求 · 请检查食材规格是否符合要求，避免在炒锅高温的时候下入勾芡汁或淀粉
下料架异响	· 下料架卡位	· 请重新拆装下料架，复位后再尝试
洗锅或油烟机不出水或炒菜没加到水	· 进水口开关过滤网堵塞	· 请检查进水口开关是否打开或及时清理进水过滤网

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
机器推动阻力大、无法挪动	· 脚轮刹车未收起	· 请确认脚轮刹车是否收起或脚轮是否被异物卡住
进、排水接口处漏水	· 水管安装问题	· 检查排水管与供水管接口是否拧紧、垫片是否漏装、螺纹是否错位
操作面板触摸误操作	· 操作面板有水汽或油污	· 请检查操作面板上是否有水汽或油污，保持操作面板干燥清洁
炒菜过程中漏烟	· 门板密封条问题	· 请检查门板是否关紧，确保锁紧卡扣
网络连接问题	· 网络连接出错	· 请确保无线网能连接到外部互联网并保持稳定连接 · 请确保无线网协议满足802.11a/ g/n.2.4G.WAP2加密协议 · 不支持IOS系统的智能设备无线热点
触碰机架有轻微麻痹感	· 机器没有可靠接地	· 立即停止使用，请专业电工检查接地线路，确保整机接地良好或联系我司售后人员
软件卡顿或闪退	· 系统软件问题	· 请重新启动控制面板或联系我司售后人员

小tips

以上如有疑问或不能解决您的问题，请联系我司售后人员。

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机器进行维护保养，维护保养时需注意。

（1）需定期对机器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、调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，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壁和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，进去自动清洗点击清洗调料管、清洗炒锅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，将调料瓶装满小苏打温水，清洗调料管多次，直至抽空调料瓶内温水；再次使用机器时，需将调料瓶装满温水，清洗调料管、清洗炒锅多次，确保调料管道畅通、卫生。

（6）长期高温烹制淀粉类菜品，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，请立即：

关闭机器所有的工作元件；

关闭电源开关以及机器背后空气开关；

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表后，机器仍然无法正常运行，请联系我司售后人员或代理商。

产品有害物质限量说明（RoHS）

有害物质名称及含量

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cb）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
外壳	O	O	O	O	O	O
内胆	O	O	O	O	O	O
炒锅	O	O	O	O	O	O
铝型材	O	O	O	O	O	O
五金喷涂件	O	O	O	O	O	O
五金配件	O	O	O	O	O	O
塑胶件	O	O	O	O	O	O
调料瓶	O	O	O	O	O	O
硅胶管	O	O	O	O	O	O
PP管	O	O	O	O	O	O
门封条	O	O	O	O	O	O
线路板	O	O	O	O	O	O
加热线	O	O	O	O	O	O
电源线	O	O	O	O	O	O
温控器	O	O	O	O	O	O
标贴类	O	O	O	O	O	O
硅酮胶	O	O	O	O	O	O
食品级润滑油	O	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

- O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。
- X：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/T26572规定的限量要求。

有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求，其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代，我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。



环保年限标志

此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品，标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。

温馨提示——安全使用年限取决于本产品，建议使用一定年限后更换新机。

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	锅体	金属涂层	/
3	调料瓶、调料吸管等组件	塑料	/
4	调料泵组件	硅橡胶	/
5	硅胶管	硅胶	/
6	逆止阀、调料汇集管组件	塑料	/
7	转换接头	金属	/
8	编织软管	塑料	/
9	直流隔膜泵组件	塑料	/
10	喷头	金属	/
11	锅盖	金属	/
12	锅盖密封圈	硅胶	/
13	调料管	塑料	/
14	快接接头	塑料	/
15	流量计	塑料	/
16	进水电磁阀组件	塑料	/
17	柱塞泵	金属	/
18	高压电磁阀	金属	/

本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准：
GB4806.1-2016,GB4806.6-2016,GB4806.7-2016,GB4806.9-2016,GB4806.10-2016,
GB4806.11-2016

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

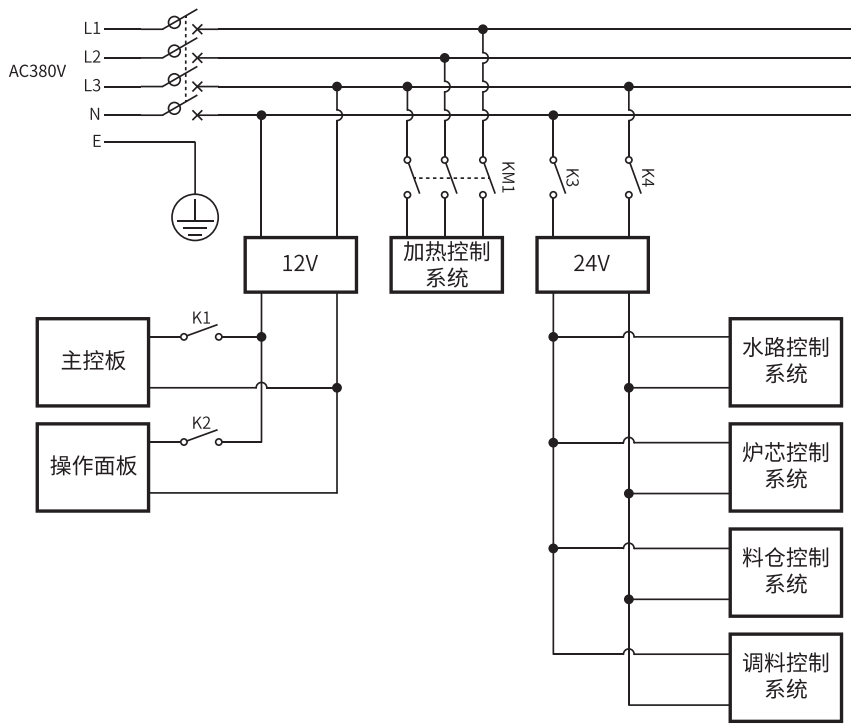
名称	味霸机器人厨师
型号	小牛H5
额定电压	380VAC(±10%)
额定频率	50HZ
额定输入功率	16kW
外形尺寸(宽X深X高)(mm)	约875X1070X1700
包装尺寸(宽X深X高)(mm)	约1080X1250X2000
净重	约300KG
炒锅总容积	32L
单锅最大出菜量	7Kg(食材密度1Kg/L)
调料瓶容积	大(11L)，小(3.3L)
A仓格容积	4.2L
B仓格容积	0.4L
C仓格容积	0.4L
B&C仓格容积	2.1L
D仓格容积	6.6L

小tips

数据参数可能存在些许误差，实际请按实物为准。

技术数据

电气原理图


AC380V
L1
L2
L3
N
E
KM1
K3
K4
12V
加热控制系统
24V
K1
K2
主控板
操作面板
水路控制系统
炉芯控制系统
料仓控制系统
调料控制系统

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)

售后服务政策

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、安装说明

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：

<table>
<tr><th>类型</th><th>保修内容</th><th>保修期限</th></tr>
<tr><td>整机</td><td>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 (不含调料瓶组件及损耗件)、锅盖组件 (不含胶条) 。</td><td rowspan="2">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（维修费以及上门服务费等）</td></tr>
<tr><td>耗材、
零配件</td><td>下料架组件、调料瓶、炒锅、拨叉组件、菜盒A/B/C/D、菜盒B&C、高压喷枪。</td></tr>
<tr><td colspan="3">耗材与零配件，不属于保修范围，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》。</td></tr>
</table>

三、非保修政策

下列情况不属于免费保修范围：

1、产品超过本政策约定的保修期限；

2、无法出示有效的产品保修卡、购机发票或合同（或上述凭证信息与产品不符）；

3、非规范移机、安装及人为因素导致的故障；

4、不可抗拒因素造成的损坏；

5、因使用不当、未按本《产品说明书》要求进行使用、保养或调整造成的任何损坏；

6、超出产品设计用途或正常使用条件（如电压、用水、环境等不符合要求）强行使用本产品造成的故障或损坏；

7、未经本公司授权的人员私自拆动、修理或改装所造成的故障或损坏；

8、产品外观、标识、序列号等被人为模糊、破坏、撕毁、涂改或篡改；

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。

11、耗材、易损耗件，以及喷涂件涂层的正常磨损。

如发生上述任一情形，本公司有权拒绝提供免费保修服务，用户需自行承担全部维修费用及零配件成本。

四、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。

五、免责声明

1、本公司对因产品正常使用以外的原因、不可抗力或用户不当操作导致的任何间接附带或衍生损失（如食物损耗、营业中断损失、其他财产损失等）不承担责任。

2、本政策条款如与国家现行或最新颁布的法律、法规、规章及强制性标准相冲突,以国家法律法规的规定为准。

3、本公司有权根据业务发展需要对本政策及收费标准进行必要的修订，修订后的政策将提前通过官方网站、爱餐服务小程序等渠道予以公示。

4、如对本政策条款的理解存在歧义，本公司将依据政策制定的本意，结合相关法律法规进行合理解释。

5、本政策为通用售后服务条款，若具体销售合同中对售后服务另有特别约定的，以销售合同的约定为准。

六、制造单位保留对产品进行改型的权利，恕不另行通知

七、本产品保修卡需经销售单位盖章并注明购买日期后生效，请务必妥善保管以确保您的权益。

八、本产品说明书及保修政策仅适用于在中国大陆地区（不含港澳台地区）销售和使用的产品。

九、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理解上的歧义，本公司保留对条款含义的澄清权，具体内容请以官方网站最新版本为准,或联系客服确认。