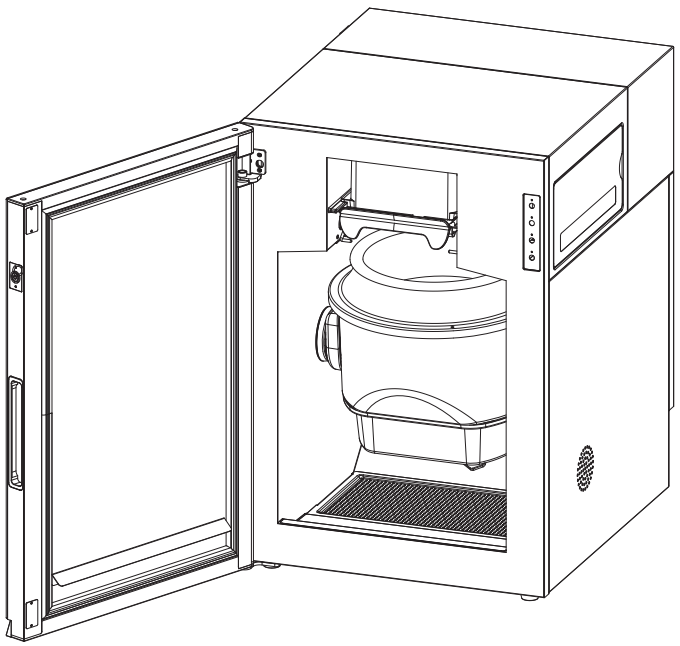
广东爱餐科技有限公司
Guangdong Aican Technology Co., Ltd.

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 天使

·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
·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：V1.0

合格证

QUALIFIED CERTIFICATE

产品名称：味霸机器人厨师

产品型号：味霸·天使-T3

生产日期：

检 验 员：

本产品经检验合格，准予出厂

广东爱餐科技有限公司
Guangdong Aican Technology Co., Ltd.
地址：广东省广州市番禺区化龙镇翠景路12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 06
产品结构介绍 07
产品部件说明 08
菜盒介绍 09
液体下料盒介绍 10
一次性菜盒介绍 11
使用现场基本要求 12
安装尺寸要求 13
配件清单 14
安装指导 15
准备调味料 19
添加调味料方法 20
首次开机流程 21
实体按键 23
炒菜前准备 24
炒菜流程说明 25
每日清洁 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
机器自检 38
故障诊断及处理 41
维修保养 43
食品接触材质说明 44
规格参数 45
技术数据 46
维修服务 47
保修条例 48

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）禁止私自拆解机器。

（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、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，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，需先将调料清空并抽空调料管道内残余调料，再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 叶菜类食材质地轻盈、叶片蓬松，若集中放置，可能因形态松散、相互堆叠而影响下落流畅度，进而给烹饪操作带来不便。因此建议您避免在单一仓格内仅放置叶菜类食材。

⑧ 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。

禁止

请勿从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。

本产品禁止在易燃易爆物品附件或类似环境中使用。

使用者禁止自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。

从插座上拔下插头时，禁止对电源施加拉力。

使用者禁止以普通导电体或超出规定电流容量的熔断体替换家用电器和电源的熔断体。

器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。

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。

使用过程中，请将家用电器的电源插头完全插入电源插座中，并保持电源插头与插座接触良好。

当需要使用延长线电源插座时，请使用符合国家标准要求的延长线电源插座。

警示

产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时，请立即停止使用，关闭开关，断开电源，并告知专业人员进行维修。

本产品仅适用于0-2000m海拔范围。

本产品最大进水压力为0.4MPa，最小进水压力为0.1MPa，使用随器具附带的新软管组件,旧软管组件不宜重复利用。

应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。

请勿错误或强制操作机器，在产品使用完毕后锅炉表面仍有余热，请勿触摸。

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℃~45℃）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。

如有少量食材粘附在仓门板上，属于正常现象，建议炒菜结束后手动清除。

本产品设计被用于家用和类似用途，如：商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房;农场住所;在酒店,旅馆和其他住宅类型的环境中,供顾客使用。

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

- **一键烹饪功能**

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

- **油烟处理功能**

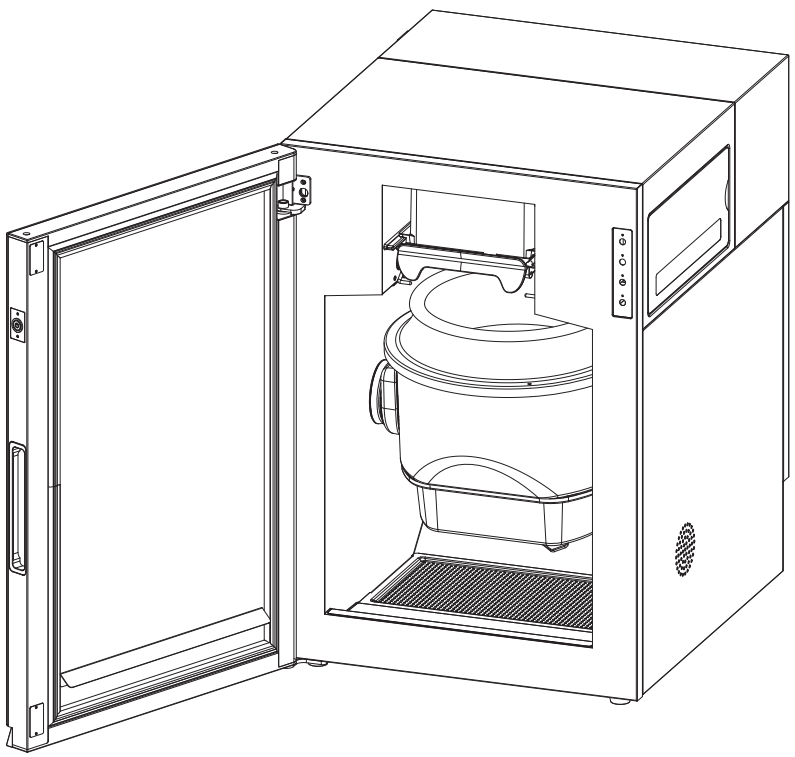
  炒菜机应用专利油烟处理技术,油烟经过多重处理,随排水管排出。

- **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。

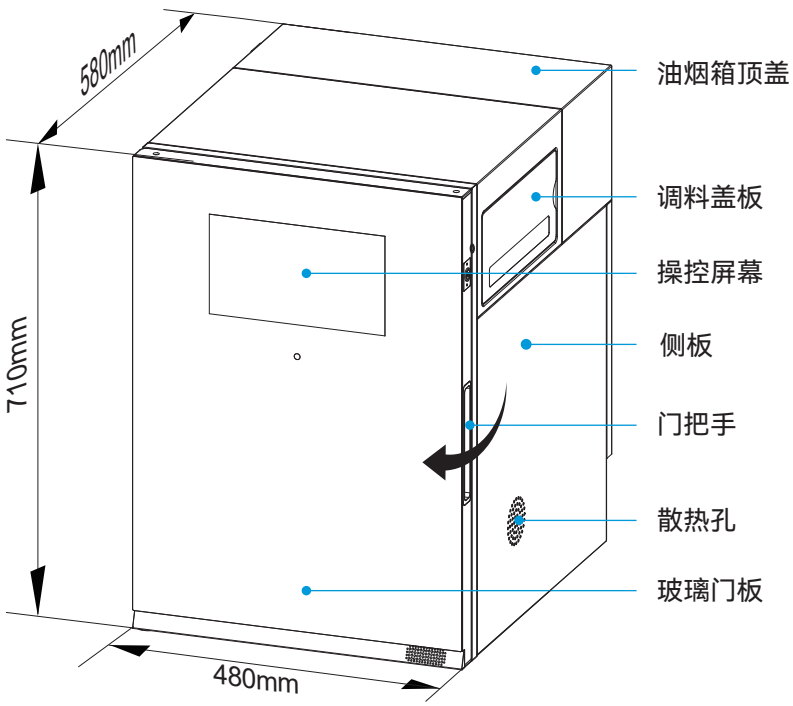


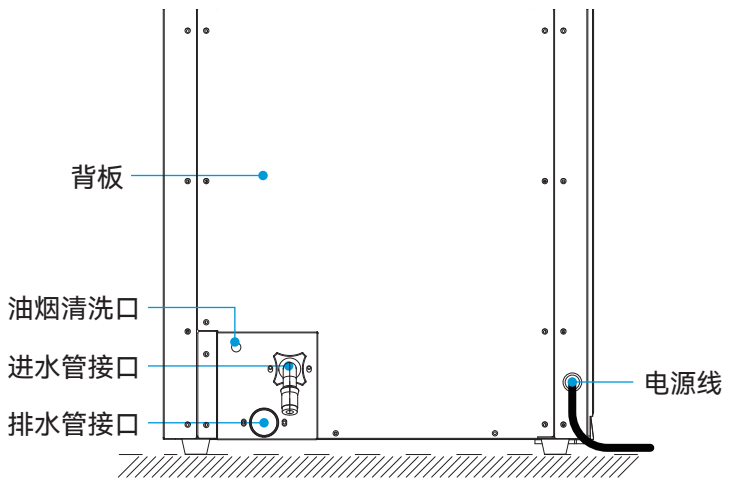
产品结构介绍

产品描述

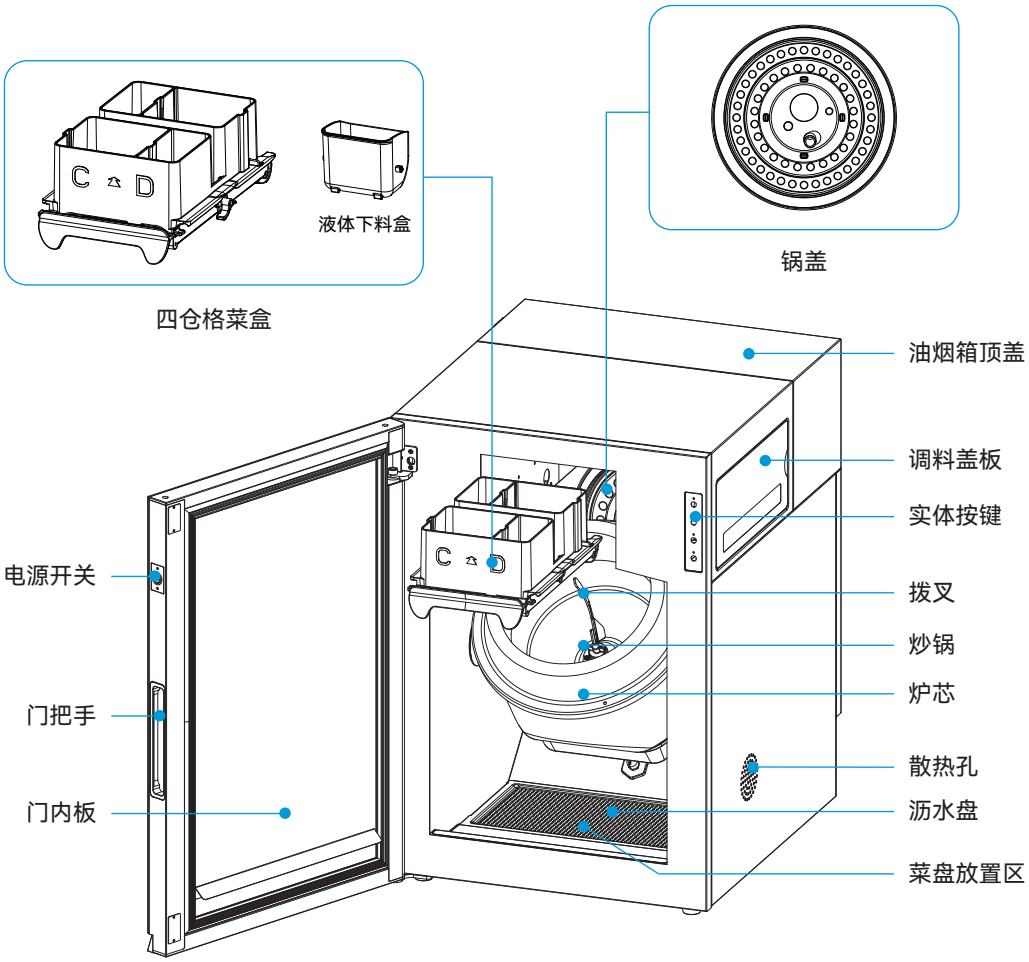
机身尺寸为：480X580X710mm(宽X深X高)

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

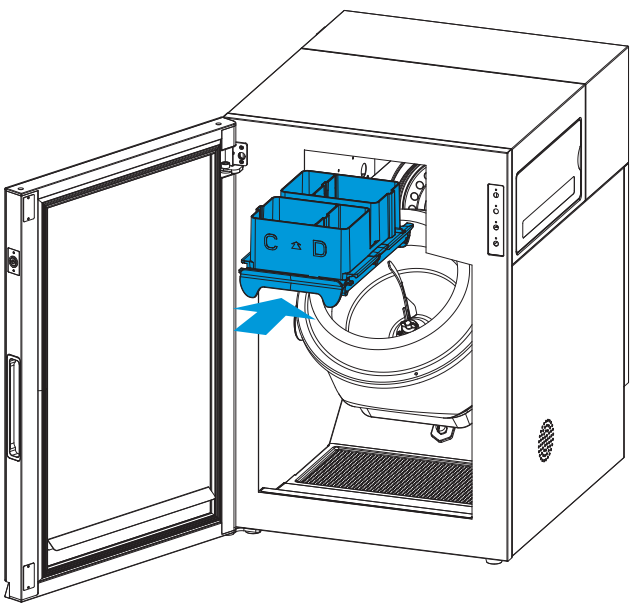
产品描述

四仓格菜盒是味霸·天使专用菜盒，分A.B.C.D四格，食材需要按照机器人厨师专用菜谱食材明细放进仓格里。菜盒在使用时，需按照菜盒上标注的箭头方向，将其推入机器人的下料仓。



四仓格菜盒　　配好食材的菜盒

①按照四仓格菜谱食材明细规格配好食材，装在四仓格上

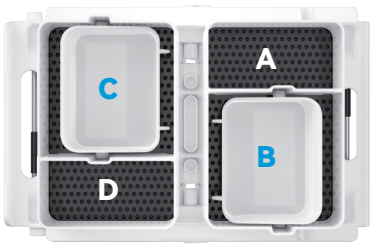


②将配好菜的菜盒，按照菜盒箭头方向放进下料仓

液体下料盒介绍

产品描述

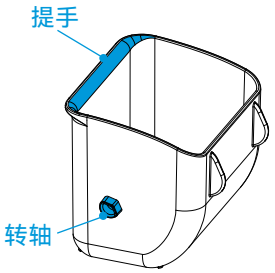
液体下料盒是天使专用菜盒的配套下料盒，主要用于盛放鸡蛋液等液体食材。需要注意的是，该液体下料盒仅能安装在天使菜盒的 B、C 仓格，且对安装方向有特定要求。



液体下料盒



实物图

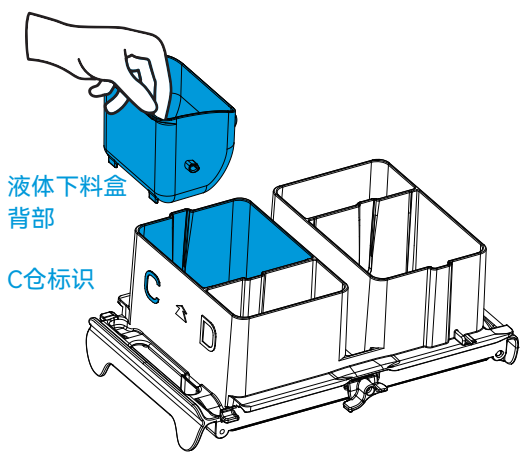


线稿图

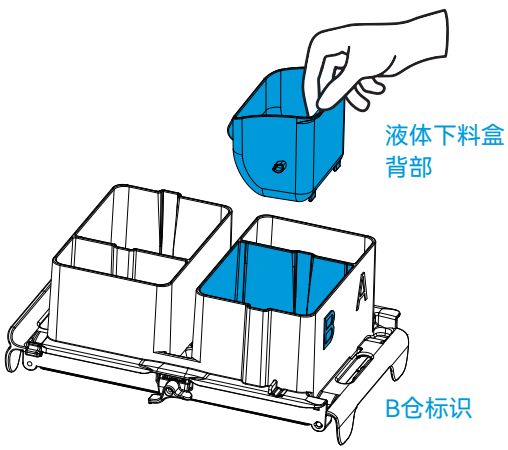
放置时请注意

① 放置时，液体下料盒的提手以及背部需朝向仓格的字母标识。

② 将液体下料盒放入天使菜盒的 B、C 仓格时，转轴顺着滑道缓慢轻放，避免液体外溅。



液体下料盒放置于 **C仓格**



液体下料盒放置于 **B仓格**

一次性菜盒介绍

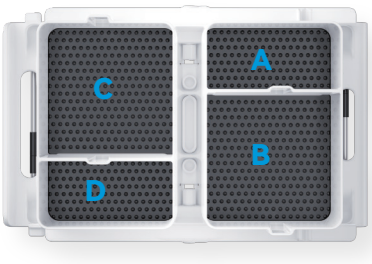
产品外观



一次性菜盒



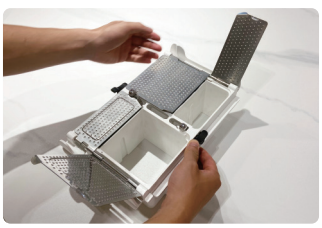
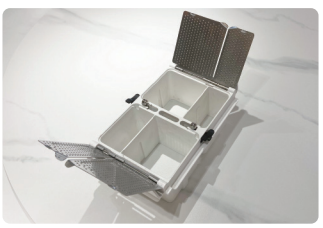
菜盒盖子



四仓格菜盒

以下内容是一次性菜盒的操作教程，请按照说明书的教程步骤进行正确的操作。

① 仓门板解锁与打开方法：向下按压四仓格菜盒的黑色摆臂解锁仓门板，解锁后打开仓门板，再依次按下另一边摆臂将剩下的仓门板打开。

② 放置一次性菜盒：打开所有仓门板后，将一次性菜盒按 ABCD 规格对应嵌入四仓格菜盒，务必确保一次性菜盒的 A、B、C、D 格与四仓格菜盒的 A、B、C、D 仓格位置完全对齐。





③ 先将所有仓门板放好扣紧，翻转四仓格菜盒使箭头对准机器下料仓位置后推入，听到“滴”声即表示成功。





使用现场基本要求

一、用电要求

标准16A三孔大插座(一般家用空调插座)，线径不低于2.5mm²，并必须做接地处理，额定电压：220V~50Hz, 额定功率：3200W;

(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；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高度为80~150mm, 接入管直径≥40mm;

(建议进水管处安装前置过滤器，避免进水管堵塞)

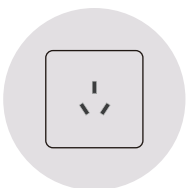
三、网络要求

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℃　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。



标准插座



4分卡扣式水龙头



排污接入管



WIFI

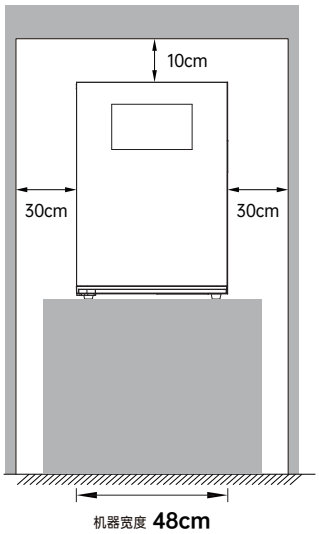
小tips

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≥14.5A*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

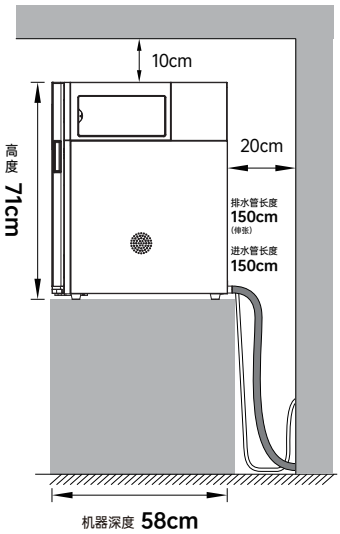
机身尺寸为：480X580X710mm(宽X深X高)

左侧面以及右侧面预留空间≥30cm，顶部预留空间≥10cm，背面预留空间≥20cm，正面预留开门空间≥50cm



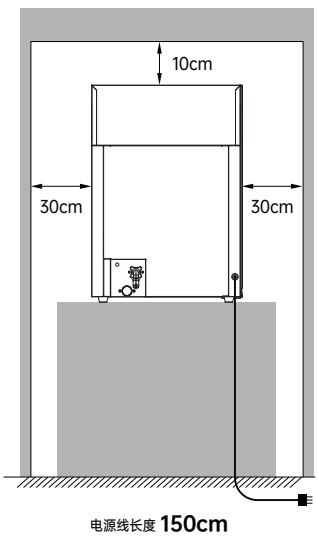
正视图

预留尺寸参考



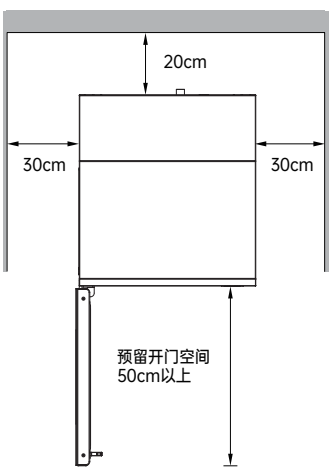
侧视图

进、排水管长度以及预留尺寸参考



后视图

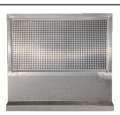
电源线长度



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	进水管		1
2	排水管		1
3	菜盒		2
4	液体下料盒		2
5	塑料菜盒+盖子		10
6	炒锅		1
7	六角套筒		1
8	沥水盘		1
9	油烟清洗管		1
10	说明书		1

小tips

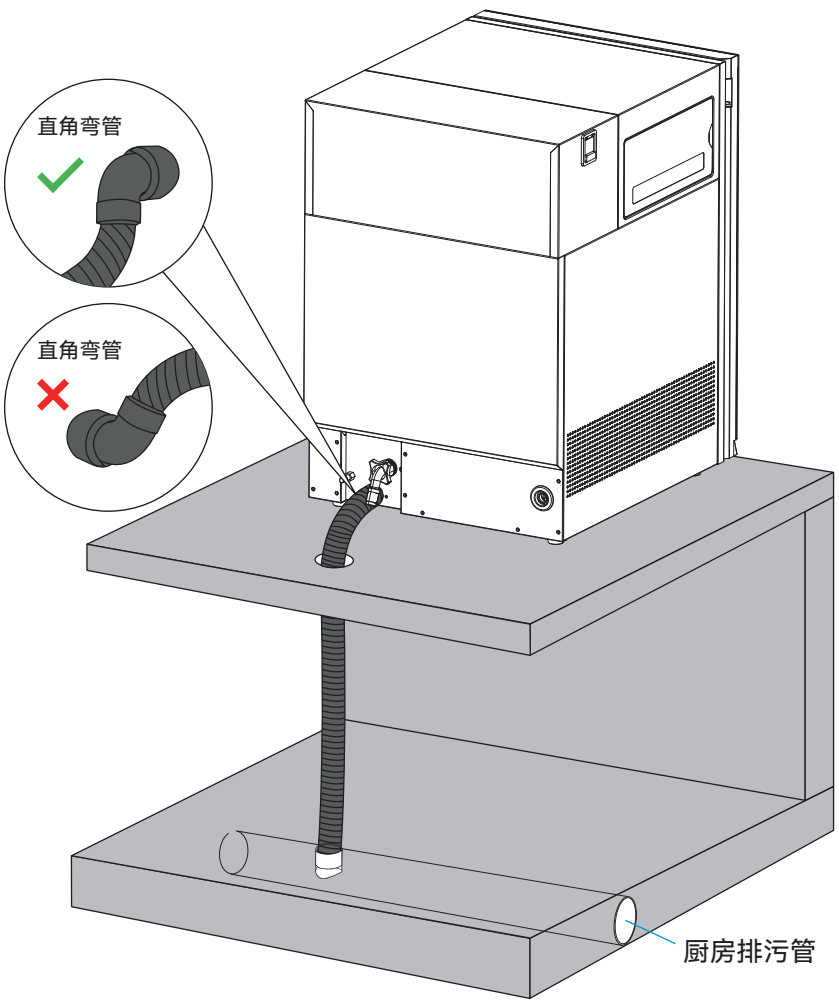
请检查以上配件是否齐全。如有遗落，请联系我司售后或代理商。

安装指导

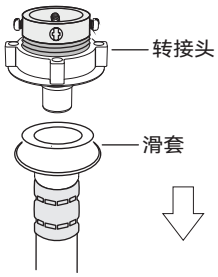
一 . 从配件包中取出全部附件，将附件与“配件清单”进行核对，确保一致。

二. 安装排水管

- 将排水管带有直角弯管的一端套入设备排水口，向内推紧并保持垂直或平行于地面，严禁向上倾斜安装（以免无法正常排水），另一端插入排污管道即可。

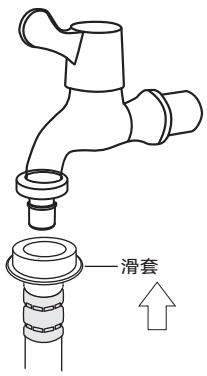


三. 连接进水管和水龙头

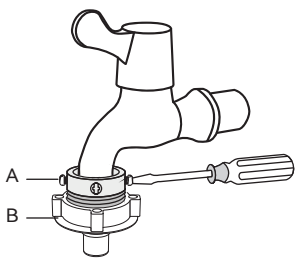


1.若水龙头是4分卡扣式水龙头，可直接连接进水管。

向下滑动滑套，将进水管主体与转接头分离。

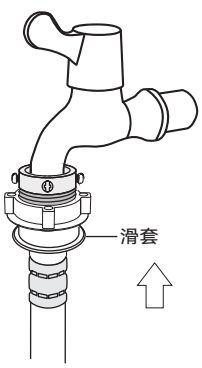


向下滑动滑套，将进水管主体向上套在水龙头出口。



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。



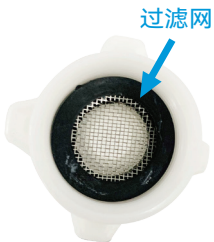
按下快速接头上的滑套（必须露出 4 个小圆球），插入连接座内并向上推。放开滑套直至和插座插牢为止, 此时即完成水龙头与快速接头的连接。如要进水，打开水龙头即可。

安装指导

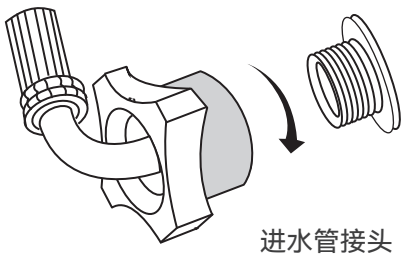
四. 连接进水管和机器

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）

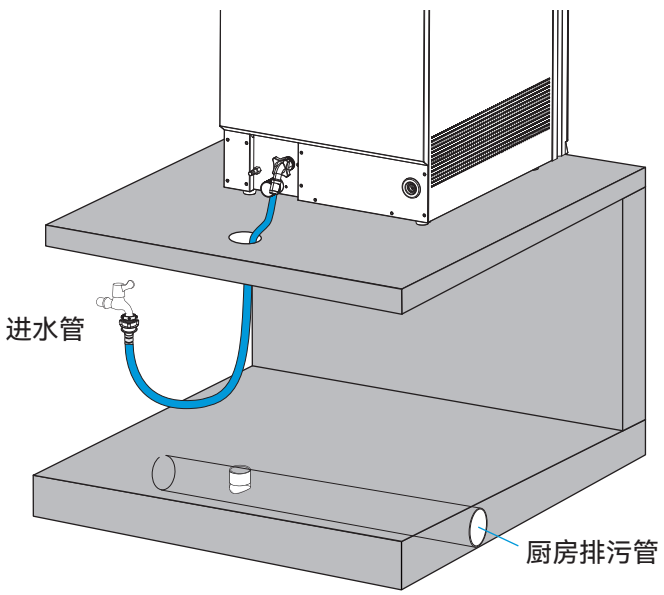


进水管接头正面



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。

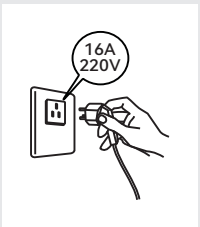
注：当长时间不使用机器或者需运输时，请拆掉进水管后多洗几次锅，保证机器水泵和水路系统的水已排尽。

五. 安装电源线

① 将机器的电源插头连接电源插座。

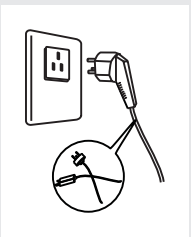
⚠ 注意

请使用16A、220V的交流电源插座



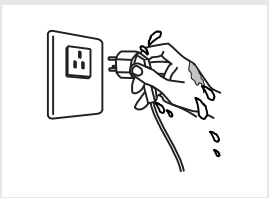
用户不得私自更换
电源线

禁止

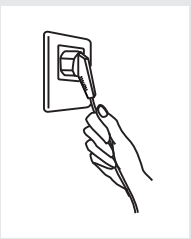


请勿用湿手插入或拔出插头，
以免触电。

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

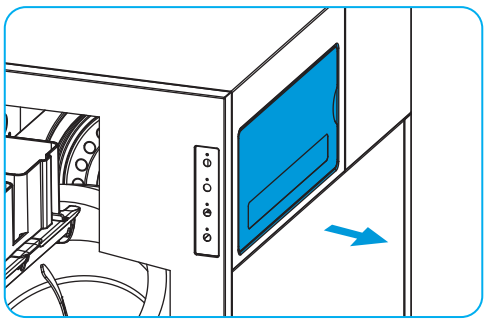
调料名	使用方法
食用油	直接注入调味料瓶
盐水	盐水的配比约为1:5，即100g盐配500g水
生抽	直接注入调味料瓶
蚝油	直接注入调味料瓶
辣油	直接注入调味料瓶
老抽	直接注入调味料瓶

※ 使用的调味料品牌不同，会导致菜品口味有所差异。

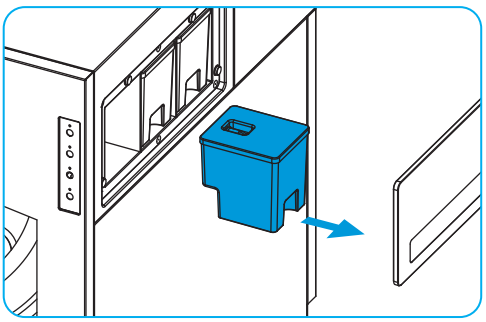
小tips

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。

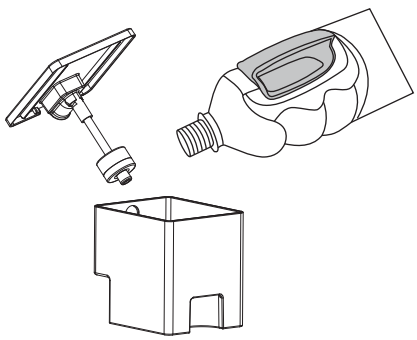
添加调味料方法



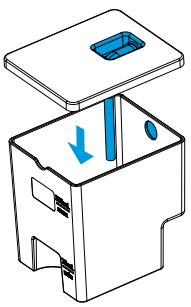
① 在机器左右两侧找到调料盖板并打开



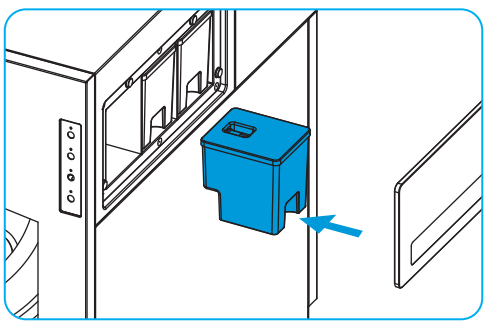
② 缓慢向外拉出需要添加调味料的料瓶。
（拉出调料瓶时可能会有少量液体滴落，请及时擦拭）



③ 向上取出料瓶盖子，倒入调味料。



④ 安装调料上盖时需注意：
将调料上盖的凹槽对准调料瓶圆孔方向，保持上盖与瓶口垂直，轻轻下压至完全扣合，确认无松动或偏移。



⑤ 合上盖子，用力缓慢推入机器，推到底即可，并将调料盖板合上。

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）

清洗时请重点将滤网上的杂质清洗干净。

蚝油配有专用盖子，请勿安装错误。

首次开机流程

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 输入手机号码和验证码，进行机器注册。



4 仔细阅读机器的使用条款，阅读完后，点击“我已阅读并同意”。



5 仔细阅读公司理念，阅读完后，点击“继续”进入下一页。



6 点击“开始启用”开始使用机器。



实体按键

按键说明 | 方便您快速理解上手



出 菜

出菜按键 ▶ 炒锅翻转，把炒锅转至出菜位。炒菜过程中，点击无效。



翻 炒

翻炒按键 ▶ 炒锅翻炒，点击后，炒锅和拨叉以最低速档转动并开始加热。炒菜过程中，点击无效。



洗 锅

洗锅按键 ▶ 点击后，对炒锅进行标准清洗。炒菜过程中，点击无效。



开始/停止

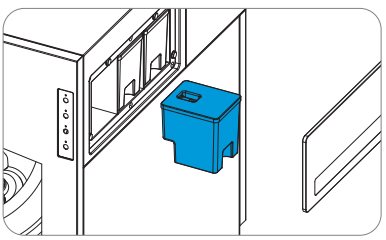
开始/停止 ▶ 开始/停止，炒菜过程中，点击后可快速开始/停止。

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。

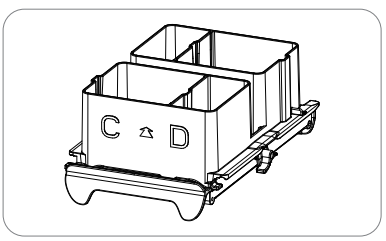


2. 进入主界面后，按照屏幕提示检查调味料是否充足，若调料不足，请打开调料盖板，取出调料瓶进行调味料补充。（注意“蚝油”无缺料提醒功能。）

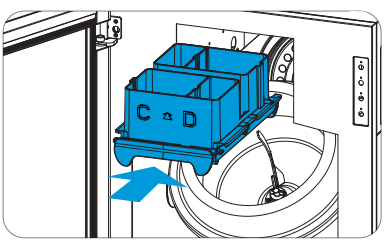


3. 备好盛有菜的专用菜盒，以及准备好接菜盘。

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。



小tips

使用前请务必将四仓格菜盒表面水分擦拭干净，避免水滴入锅口，影响烹饪卫生。

炒菜流程说明

1. 关上门板，在AICMOS屏幕上点击“云中取菜谱”，选择对应菜谱。



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。

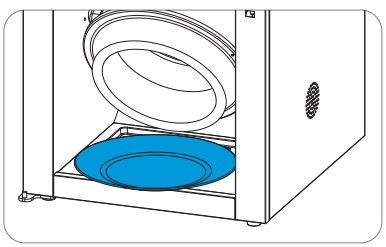


3. 听到“叮、叮、叮”提示音后，表示烹饪完毕，此时界面会显示“继续加热”和“出菜”，如需继续加热，点击进入加热界面加热；如需出菜，将菜盘居中放置在出菜位，点击“出菜”，机器将转动锅体至出菜位，将菜倒到盘上。

- 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

儿童远离机器。

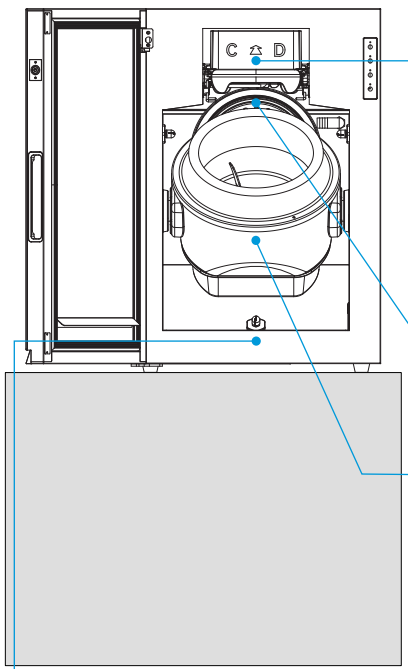
炒菜时请关好机器门板。

将菜盘放入和取出机器时注意防护，不要接触炉芯。

如有少量食材粘附在仓门板上，属于正常现象，建议炒菜结束后手动清除。

每日清洁

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。需清洁、维护的模块分别是：下料仓、锅盖、炒锅、拨叉、出菜区、工作腔、沥水盘，同时将调料瓶擦拭干净。(盐水瓶和蚝油瓶建议三天左右更换一次，如果盐水产生盐结晶，请使用前及时清理，其他调料瓶建议二周清洗一次)



下料仓



打开门后，取出四仓盒，对下料仓和左右轨道进行擦拭、清洁。

锅盖



从炒菜机工作舱内取下锅盖后，需对锅盖部件进行清洗、擦拭。

炒锅
拨叉



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)

出菜区



对出菜位和沥水盘滤网进行擦拭清洁，必要时可用泡沫型油污清洁剂进行清洗。

小tips

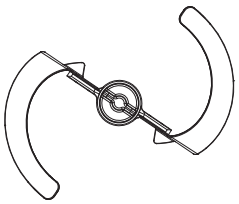
拆卸锅盖时，请先打开清洗维护页面，点击出菜位，再进行拆卸。

拨叉安装与拆卸教程

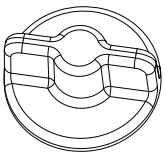
部件说明



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 打开清洗维护界面后，找到炉芯控制按钮区，点击“观察位”，调整炒锅至便于拆卸的位置。

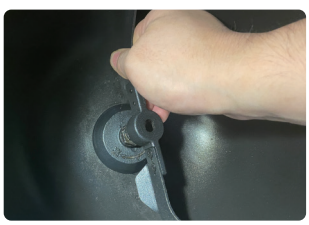


拆卸教程

① 顺时针转动拨叉螺帽松开，把盖子打开后将拨叉拆开取出,拨叉拆卸完毕。

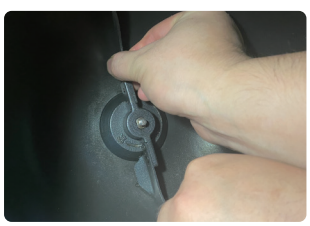






安装教程

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





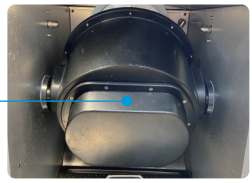


炉芯炒锅更换教程

部件说明



炉芯



炒锅炉芯



导热硅脂



套筒扳手

※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 打开清洗维护界面，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 点击换锅位，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）。（建议双人协助拆卸，一人抓住炒锅，另一人进行拆卸）

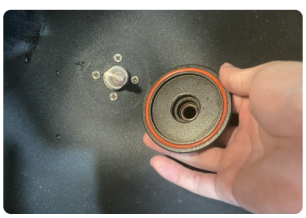






③ 用六角套筒对准密封盖组件，顺时针旋转拆掉后取走密封盖组件，并用十字螺丝刀拆掉固定锅的4颗十字螺丝。







④ 将旧锅取出，同时检查炒锅密封垫是否掉落或松动，如有，请盖紧。







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；（导热硅脂不能超出铜片表面）



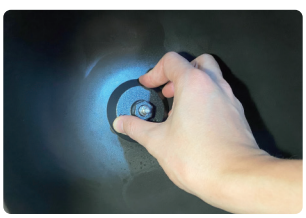


⑥ 将新锅锅底的孔位对准主轴座上的螺柱，拧上螺丝（先上好4颗螺丝再拧紧）。





⑦ 将密封盖组件对准主轴座的孔位，用六角套筒锁紧（必须锁紧，否则会漏水），建议用手指或纸片检测密封盖与炒锅是否存在间隙。


⑧ 把拨叉和螺帽装上，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。

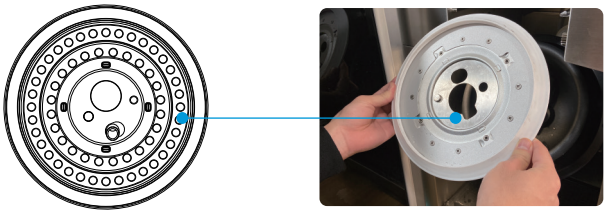



小tips

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 打开清洗维护界面，找到炉芯控制按钮区，点击出菜位，调整炒锅位置，便于安装。



②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孔位上。



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，再转动锅盖中间不锈钢，按键弹上去扣住锅盖中间不锈钢即可。

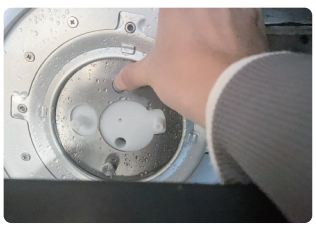


拆卸步骤

① 打开清洗维护界面后，找到炉芯控制按钮区，点击“出菜位”，调整炒锅至便于拆卸的位置。



②用手向下按住按键，同时用手指捏住锅盖的不锈钢圆柱凸台转动锅盖，待按键与孔位形成错位，即可取下锅盖。





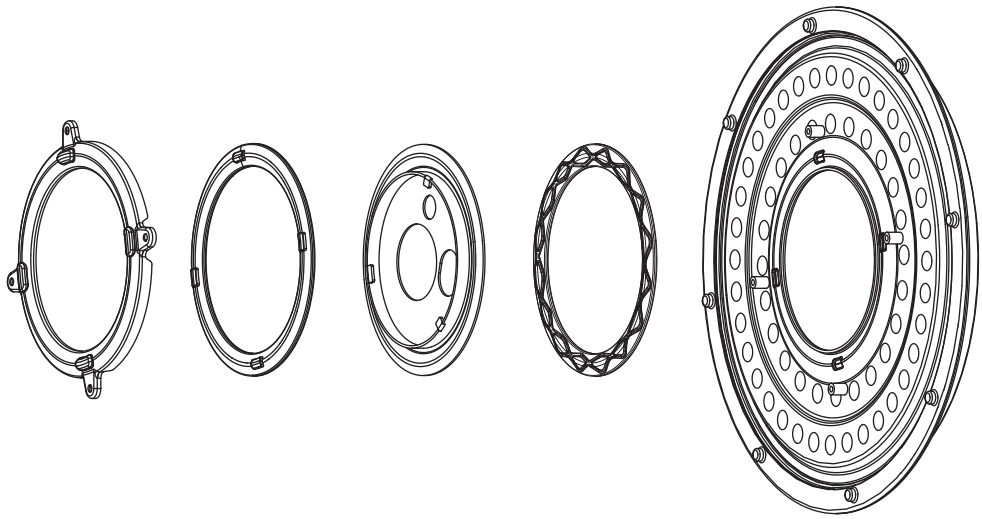


小tips

请按照说明书的指导，进行锅盖的安装与拆卸操作。

锅盖内部清洁

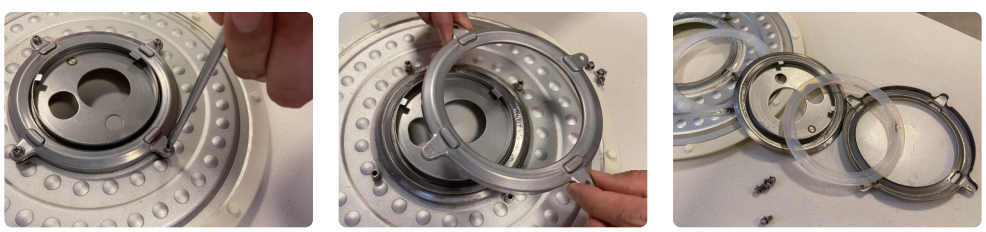
结构部件



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。

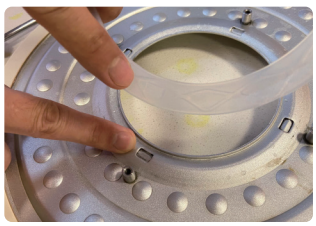


②用干净的抹布和使用洗洁精将拆下来的锅盖部件进行清洁。



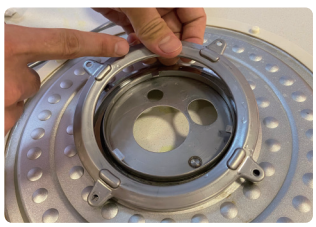
清洁后安装

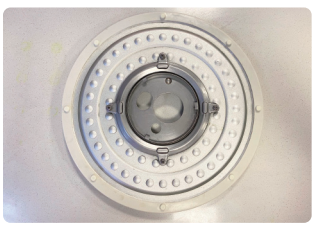
③清洗干净后，先将锅盖上转圈背部的卡槽对准锅盖的凹槽，然后放上去。锅盖上转圈放上去后，将锅盖锁紧圈套在锅盖上转圈上方。再将锅盖下转圈的卡槽对准锅盖固定圈的凹槽放上去捏紧，防止转动导致偏位。





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2.5L水，放入150~200g食用小苏打，搅拌均匀成清洗液，准备好油烟清洗管。



桶

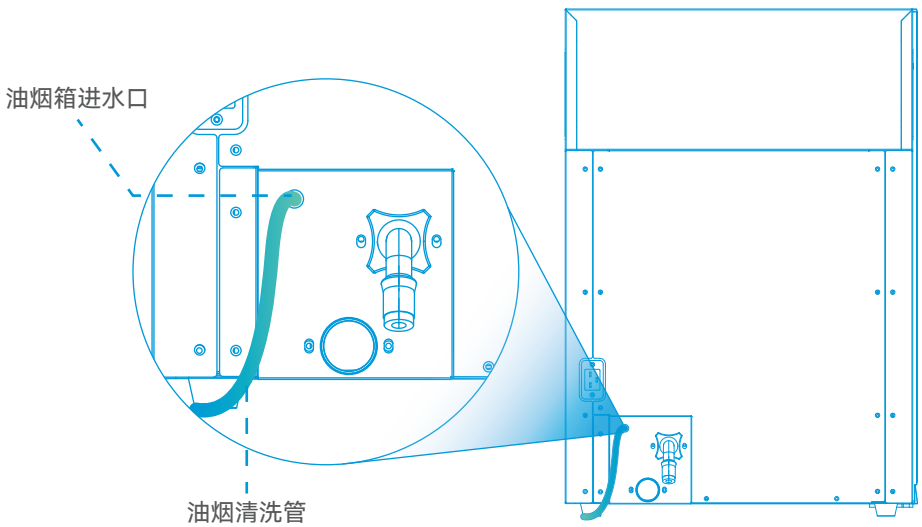


油烟清洗管



清洗液

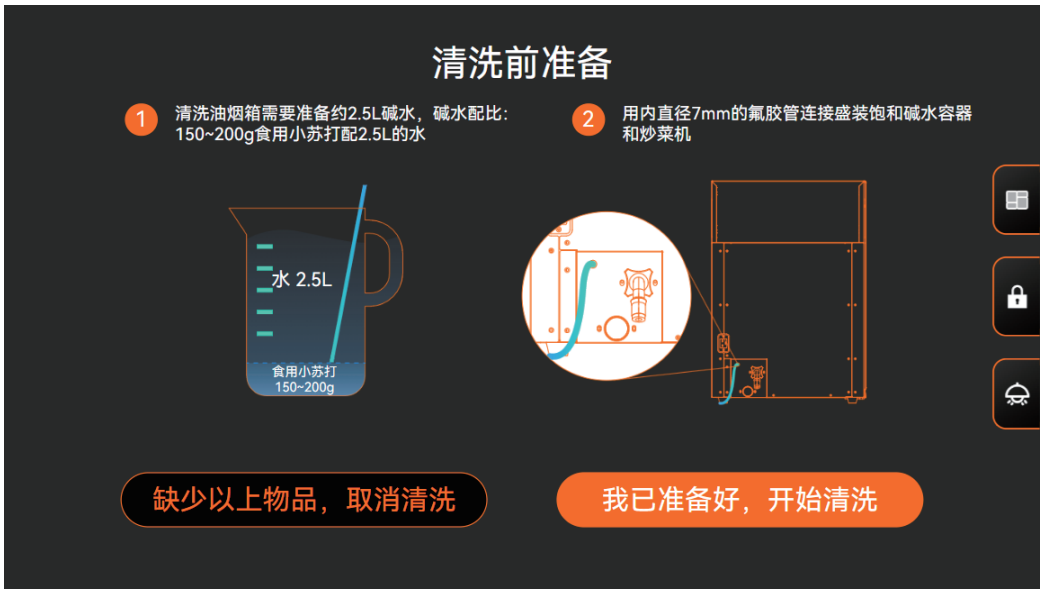
② 在机器侧面找到油烟箱进水口，使用油烟清洗管一端连接油烟箱进水口，另一端放到清洗液容器里。



小tips

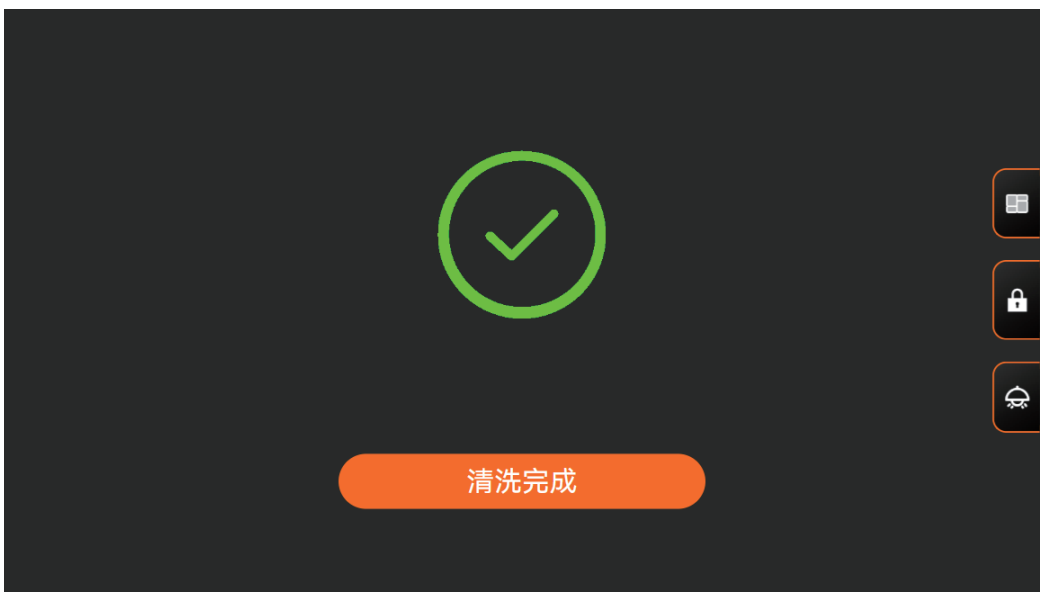
若机器炒菜累计超过500次或1个月，请对油烟箱进行清洗；
清理前请按照说明准备好，再按照系统指示操作进行。

③ 打开清洗维护界面，找到“清洗油烟箱”按钮并点击，进入清洗界面后，按照系统上的提示完成清洗操作。







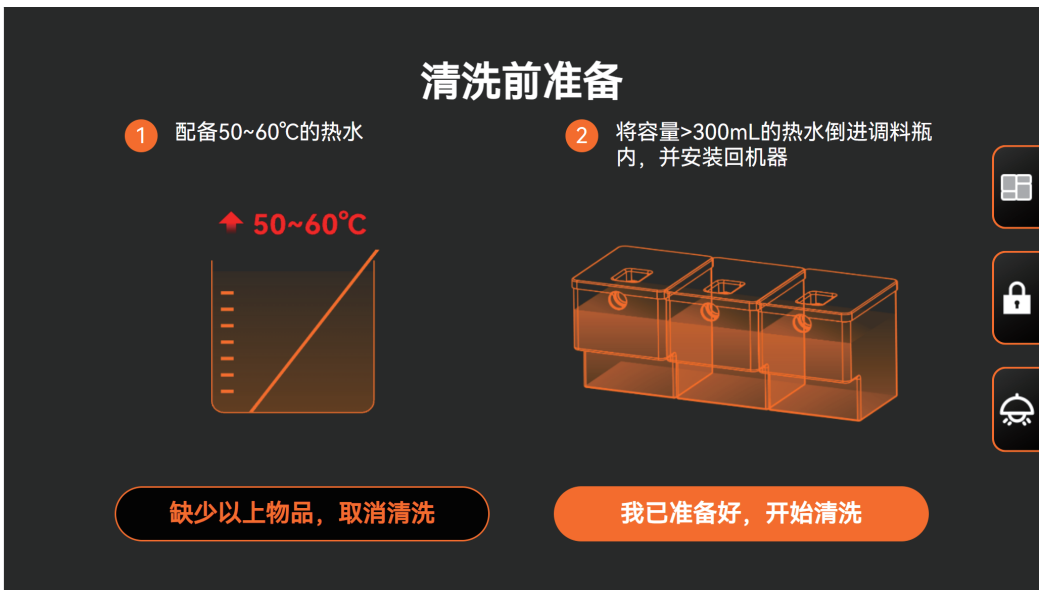


清洗调料管道

请定期对炒菜机的调料管道进行清洁与维护；建议每隔 10 天对调料管道进行一次清洗。

① 打开清洗维护界面，找到“清洗调料管”按钮，点击该按钮进入清洗界面。

请根据界面提示，准备 50-60℃的热水，将其倒入调料瓶后放回机器；执行前需确保单个调料瓶内的热水容量 > 300ML。



② 请将已备好热水的调料瓶放回机器，在“清洗调料管道”界面中，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

在取出调料瓶重新放回时（包括执行完“清洗调料管”指令后）或使用机器进行低频率炒菜时，建议对管道进行空气排空操作，以确保管道压力始终保持正常状态。

执行前，请将调料瓶归位至机器，并确保瓶内装有足量调料。

① 打开清洗维护界面后，找到“排空调料管”按钮，点击进入该界面；随后选择需要排空的调料管道，点击“排空”按钮即可完成操作。



小tips

在对调料管道进行排空前，务必先将调料瓶归位至机器，确保瓶内装有调味料，再启动程序。

机器自检

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

① 打开清洗维护界面，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 点击任意一个模块检测，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

下料仓检测

· (LCGG8) 【磁吸锅盖】驱动行程错误	· 联系我司售后人员或代理商
· (LCGG9) 电机疑似驱动限流卡死警告/错误	· 联系我司售后人员或代理商
· (LCGG10) 硬件过流检测错误【电流>=3A】	· 检查结构是否卡住，或重启
· (LCGG11) 【磁吸锅盖】霍尔异常错误	· 检查电机、或线路是否正常
· (LCGG12) 限位错误【未检测到限位开关/限位开关常通/未到达指定限位】	· 检查限位开关是否正常
· (LCGG14) 驱动超时错误	· 检查电机
· (LCGG15) 未检测到电流错误	· 检查线路
· (LCdoor【ABCD】9) 电机疑似驱动限流卡死警告/错误	· 联系我司售后人员或代理商
· (LCdoor【ABCD】10) 硬件过流检测错误【电流>=3A】	· 检查结构是否卡住，或重启
· (LCdoor【ABCD】12) 限位错误【未检测到限位开关/限位开关常通/未到达指定限位】	· 检查限位开关是否正常
· (LCdoor【ABCD】14) 驱动超时错误	· 检查电机
· (LCdoor【ABCD】15) 未检测到电流错误	· 检查线路
· (LCMot【L/R】9) 电机疑似驱动限流卡死警告/错误	· 联系我司售后人员或代理商
· (LCMot【L/R】10) 硬件过流检测错误【电流>=3A】	· 检查结构是否卡住，或重启
· (LCMot【L/R】12) 限位错误【未检测到限位开关/限位开关常通/未到达指定限位】	· 检查限位开关是否正常
· (LCMot【L/R】14) 驱动超时错误	· 检查电机
· (LCMot【L/R】15) 未检测到电流错误	· 检查线路
· (LCN0) 炒菜过程料仓盒被推出来	· 推进去，再点击开始

位控检测

· (TSWK1) 电机异常 · (TSWK2) 霍尔异常 · (TSWK3) 电机过流	· 重启再试试，不行换板，换电机 · 联系我司售后人员或代理商

翻炒检测

· (FC0/BC0) 通讯故障	· 重启再试试，不行换板
· (FC1/BC1) 电机异常	· 重启再试试，不行换板，换电机
· (FC2/BC2) 霍尔异常	· 重启再试试，不行换板，换电机
· (FC3/BC3) 电机过流	· 重启再试试，不行换板，换电机
· (FC4) 翻炒7秒转速不达标	· 提示减重，或检查拨叉是否有异常

根据机器检测显示故障来判断原因以及解决方法

功率检测

· (GL0) 通讯故障	· 检查通讯线路；功率板开机是否会蜂鸣器正常响，不响需要检查保险丝、功率板是否损坏
· (GL1) 两点温度不平衡	· 检查温度传感器是否接触不良或损坏
· (GL2) 攀升失败	· 是否重复测试，需要洗锅冷却
· (GL3) 出现高点	· 检查温度传感器是否接触不良或损坏
· (GL4) 丢包	· 丢包不影响
· (GL5) 功率板线盘凸跳保护	· 等待炉芯降温
· (GL-10) 继电器异常，切换小线盘时候，高处点仍然上升超过目标值。	· 检查继电器是否正常通断

调料检测

· (F6(B)) 盐泵，抽取超时	· 查看是否有调料，或泵有问题，或换板
· (F6(C)) 生抽，抽取超时	· 查看是否有调料，或泵有问题，或换板
· (F6(0)) 老抽，抽取超时	· 查看是否有调料，或泵有问题，或换板
· (F6(A)) 油泵，抽取超时	· 查看是否电机有问题，或换板
· (F6(N)) 耗油泵，抽取超时	· 查看是否电机有问题，或换板
· (F6(G)) 辣油泵，抽取超时	· 查看是否电机有问题，或换板

· (LCNCMot【0~2】.9) 电机疑似驱动限流卡死错误	· 联系我司售后人员或代理商
· (LCNCMot【0~2】.10) 硬件过流检测错误【电流>=3A】	· 检查结构是否卡住，或重启
· (LCNCMot【0~2】.11) 霍尔错误	· 检查电机、或线路是否正常
· (LCNCMot【0~2】.12) 限位错误【未检测到限位开关/限位开关常通/未到达指定限位】	· 检查限位开关是否正常
· (LCNCMot【0~2】.14) 驱动超时错误	· 检查电机
· (LCNCMot【0~2】.15) 未检测到电流错误	· 检查线路

水路检测

· (F6(E)) 水，抽取超时	· 查看是否有调料，或泵、流量计有问题，或换板

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	·调料抽取异常 ·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、调料且未开启翻炒，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℃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，请立即：

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	下料架、下料仓等组件	塑料	/
3	锅体	金属涂层	/
4	调料瓶、调料吸管等组件	塑料	/
5	调料泵组件	硅橡胶	/
6	硅胶管	硅胶	/
7	逆止阀、调料汇集管组件	塑料	/
8	转换接头	金属	/
9	编织软管	塑料	/
10	直流隔膜泵组件	塑料	/
11	喷头	金属	/
12	锅盖	金属	/
13	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。

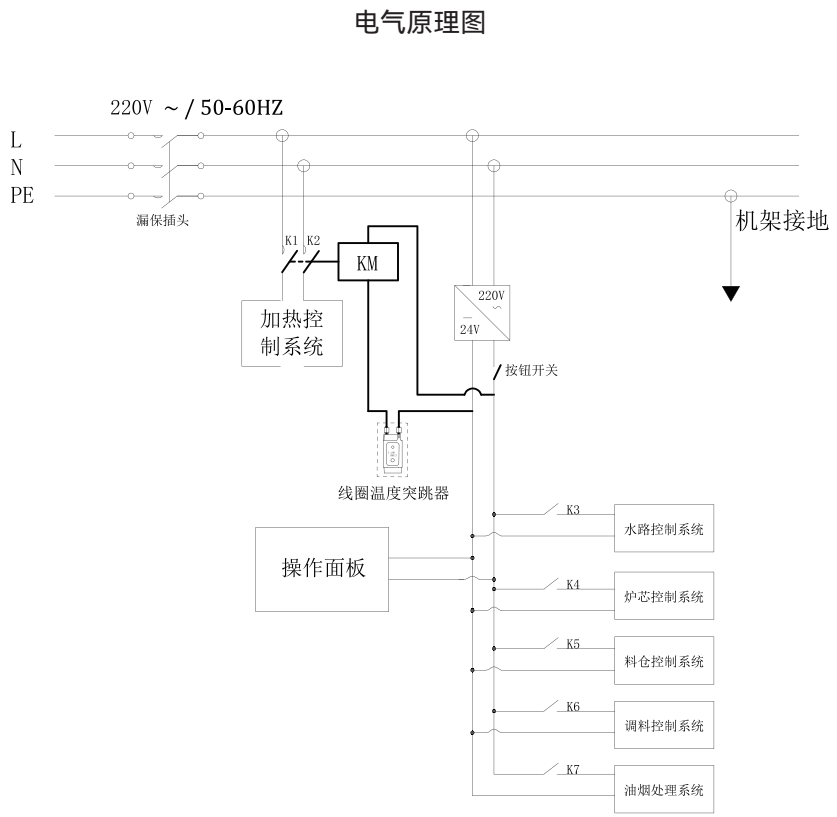
规格参数

机器各项参数

名称	味霸机器人厨师
型号	天使T3
额定电压	220V
额定频率	50Hz
额定输入功率	3200W
外形尺寸(宽X深X高)(mm)	480X580X710
外包装尺寸(宽X深X高)(mm)	540X640X770
净重	66kg
炒锅容积	5L
调料盒容积	350mL/个
A仓格容积	500mL
B仓格容积	1000mL
C仓格容积	1000mL
D仓格容积	500mL
液体下料盒	310mL

技术数据

电气原理图


电气原理图
220V ～/ 50-60HZ
L
N
PE
漏保插头
K1
K2
KM
加热控制系统
220V
24V
按钮开关
机架接地
线圈温度突跳器
操作面板
K3
水路控制系统
K4
炉芯控制系统
K5
料仓控制系统
K6
调料控制系统
K7
油烟处理系统

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）

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1年质保服务。自用户签收之日起1年内，若因非人为因素导致机器故障，则爱餐售后服务中心将提供免费维修服务。保修条例最终以正式版为准。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)、油烟处理组件（不含过滤配件）、电磁阀组件、功率板组件、开关电源、电源开关、电源线、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)	1年内非人为因素产生的故障，免费维修(免配件费和维修费)
耗材、零配件	下料仓组件、调料瓶、炒锅、拨叉、菜盒	
耗材与零配件不属于保修范围，可以通过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、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和损坏;

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》的要求进行使用、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。