

# HQ-AK02 | 火星人嵌入式电烤箱 使用说明书



服务热线

400-888-8490



火星人厨具股份有限公司  
MARSSSENGER KITCHENWARE CO.,LTD.

地址：浙江省海宁市尖山新区新城路366号

本说明书中的信息如有变动，恕不另行通知。未经事先书面许可，不得影印或者复印本说明。2017年1月第1版  
本手册若有未尽详实之处，请以实际产品为主。



火星人厨具股份有限公司  
MARSSSENGER KITCHENWARE CO.,LTD.

## 前言

### 尊敬的用户：

由衷地感谢您选用火星人嵌入式电烤箱(以下简称电烤箱)。在安装使用本产品之前,请您认真阅读本使用说明书,正确掌握本产品的安装、使用方法及注意事项,只有这样才能安全正确的使用本产品,并充分利用它的优异性能。阅后,请妥善保管此使用说明书,以备日后查阅。

### 该系列产品执行国家标准:

GB4706.1-2005

GB4706.22-2008

### 特别注意事项:

►本产品是为家庭烹调食物而设计,仅供家庭室内使用。产品工作时必须有人看管,身体、智力或者感官有缺陷的人,或者没有经验和能力的人(包括小孩),必须在有人监督的情况下或者在其安全责任人给予电器安全指导并使其了解相关危险的情况下,才能使用本产品。

## 主要技术参数

产品型号	HQ-AKO2	净重 / 毛重 (Kg)	39/42
额定电压 (V)	220	外形尺寸 (mm)	W595×H455×D555
额定频率 (Hz)	50	全嵌安装尺寸 (mm)	W600×H460≥D570
额定输入总功率 (W)	2200W	半嵌安装尺寸 (mm)	W565×H450≥D550
额定容积 (L)	60		

## 目录

01 装箱清单

02 温馨提示

04 警示标语

05 产品附图

07 安全使用要点

10 产品介绍

11 安装说明

13 安装步骤

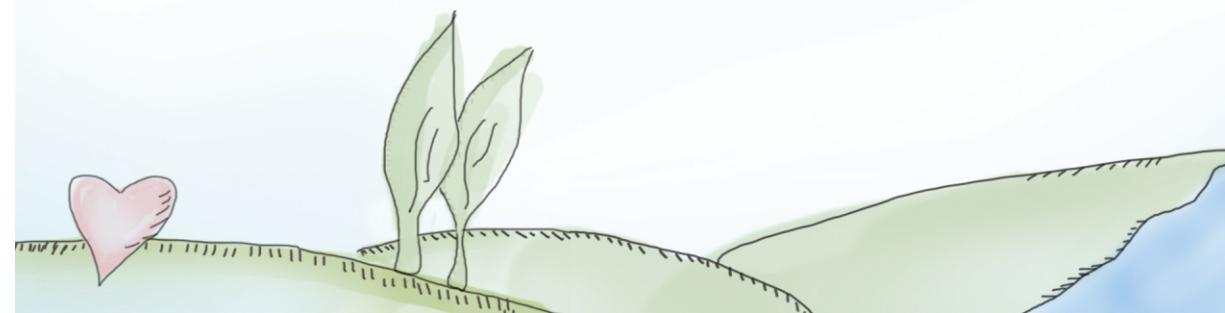
16 使用方法

21 烹饪食谱

24 保养与维护

25 电气原理图

27 火星人五大服务承诺



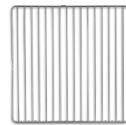
## 装箱清单



主机x1



烤盘x1



烤架x1



隔热手套x1



说明书x1



合格证x1



自攻螺钉ST4X30x2

## 温馨提示



易燃物品置于产品内可能导致着火危险,切勿将易燃的物品保存在电烤箱中。如果箱体内部冒烟或者起火,请停止使用,并从插座中拔出插头或者中断电烤箱电力供应,保持箱门关闭以熄灭火焰。



过热的脂肪和油很容易着火。为了烤肉,在烹调过程中单独对油进行加热是很危险的,也应禁止这样操作。在扑灭燃烧着的油或者脂肪时,请不要用水(可能发生爆炸)。请用湿布扑灭火苗,并保持箱门关闭。



在使用过程中,产品会变热。切勿触摸电烤箱的内表面或加热元件。即使在功能关断后,其表面仍有余热,移动或者清洁时必须让产品冷却下来后方可进行。



在使用过程中,可接触到的附件(食物盘、烤架等)及蒸烤容器会变得十分灼热。从电烤箱中取出附件或烤容器时应小心,必须戴上隔热手套。



在打开电烤箱的门时,可能有热气逸出。请保持适当的距离并不要让儿童靠近,以免烫伤。



工作期间可能会有热气逸出,切勿接触排气口,切勿让儿童靠近。



修理不当易发生危险。为了避免发生危险,修理和维护工作,必须由制造商、其维修部或类似部门的专职人员进行维修。必须由火星人授权的维修服务商进行更换。



如果接触到产品的灼热部件,产品的电源线的绝缘材料可能会熔化。切勿使产品的电源线与电烤箱发烫的箱门等灼热部件接触。

## 温馨提示



电源线的绝缘层损坏及故障产品会导致电击危险,在安装阶段切勿让边缘锋利的物品或者电烤箱后部与电源线接触。产品发生故障,切勿继续使用,请拔下产品的电源插头或切断电力供应,联系售后服务维修。



易燃液体受热会在电烤箱内着火(爆炸),在用电烤箱烹调时,请不要使用酒精。请勿在发烫的食物上浇酒精饮料(白兰地/威士忌/酒精饮料等等),食物可能会出现过热的情况,有可能发生着火爆炸!



电烤箱的玻璃如有刮伤,可能会导致爆裂。请不要使用粗糙的清洗剂或锋利的金属刀片清洗产品的玻璃。



以环保的态度处置可回收的包装材料,以保持一个良好的环境。旧的电烤箱中包含可再利用的材料,请协助正确处理或回收利用,从而对环境保护作出贡献。



当旧的电烤箱无法使用时,请剪断电源线使其无法通电使用。

## 警示标语



为了防止触电事故的发生,必须保证此电烤箱接地良好。



在使用时可触及部分可能发热,儿童应远离。



请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱,这可能会产生窒息事故。



产品在使用时会发热,注意避免接触产品内的发热单元。



产品在使用期间,开门时热气会从腔体中往前方喷出,请保持足够距离,以避免烫伤。



不能使用蒸汽清洁器清洗本产品。



产品在停止使用后尚有余温,注意避免接触产品的发热元件。



为避免可能出现的电击,换灯前应确定器具已断开电源并由我司专业维修人员更换。



在解冻动物肉时,必须去除在解冻过程中溢出的液体。切勿让其与其他食物接触,否则可能会传播细菌。解冻后,使用160°C风烤功能工作20min以上。

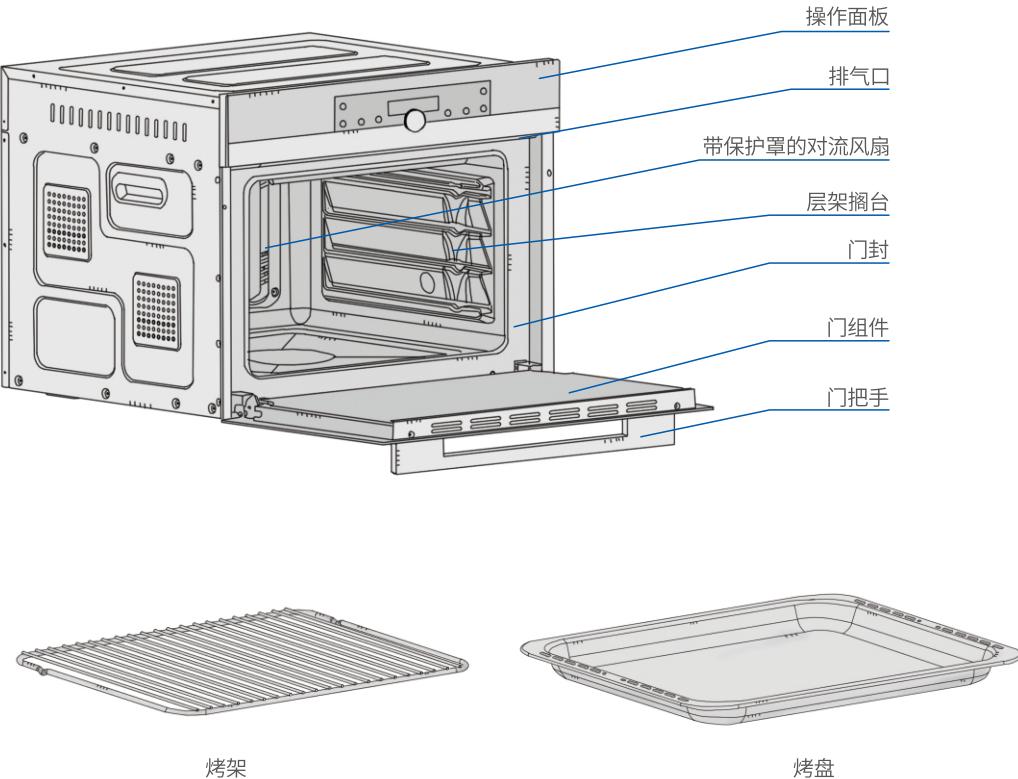


除有资格的专业维修人员外,其他人员来执行检修操作都是危险的。如果电源软线损坏,为了避免危险必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。



请勿使用粗糙的清洗剂和锋利的金属刀片清洗产品的玻璃,如果产品的玻璃擦伤,会导致玻璃破碎。

## 产品附图

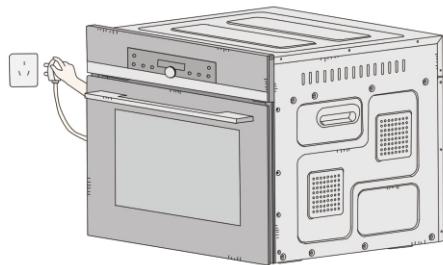


嵌入式电烤箱结构示意图

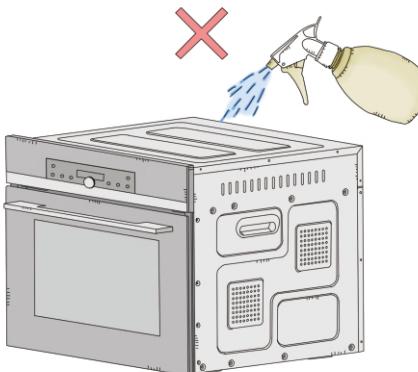
## 主要零部件

零件名称	功能简介
操作面板	详见操作面板说明。
排气口	腔体内多余加热元件多余的热量由此排出。
带保护罩的对流风扇	对流风扇使腔体受热均匀;保护罩用于风扇的隔热与机械保护。
层架搁台	承载烧烤架、食物盘、接油盘。
门封	密闭作用,防止热气泄漏。
门组件	食物的进出口;保温、隔热作用。
门把手	方便打开箱门。
烤架	盛放要烹调的食物或食物容器。
烤盘	盛放要烹调的食物或食物容器,或置于烤架下层,用于接收烹调食物时产生的油渍。

## 安全使用要点

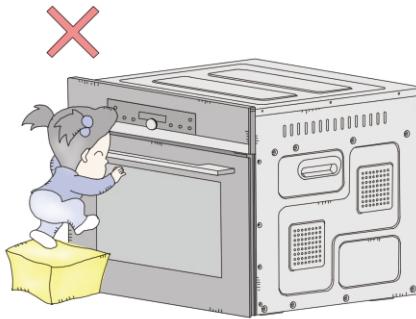


▶ 请使用额定电流16A的独立插座，且必须可靠接地；若与其他产品共用一个插座，有可能会出现异常发热，导致起火。

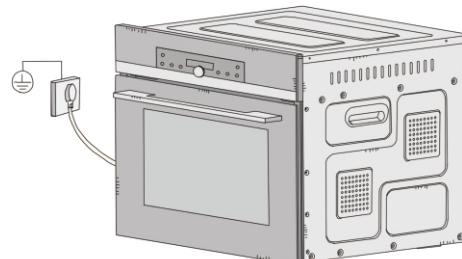


▶ 请勿将产品泡在水中或对准产品喷水，否则有短路或触电的危险。

## 安全使用要点



▶ 请教育儿童不要单独使用或玩耍电烤箱，否则容易导致烫伤、触电或其他伤害。

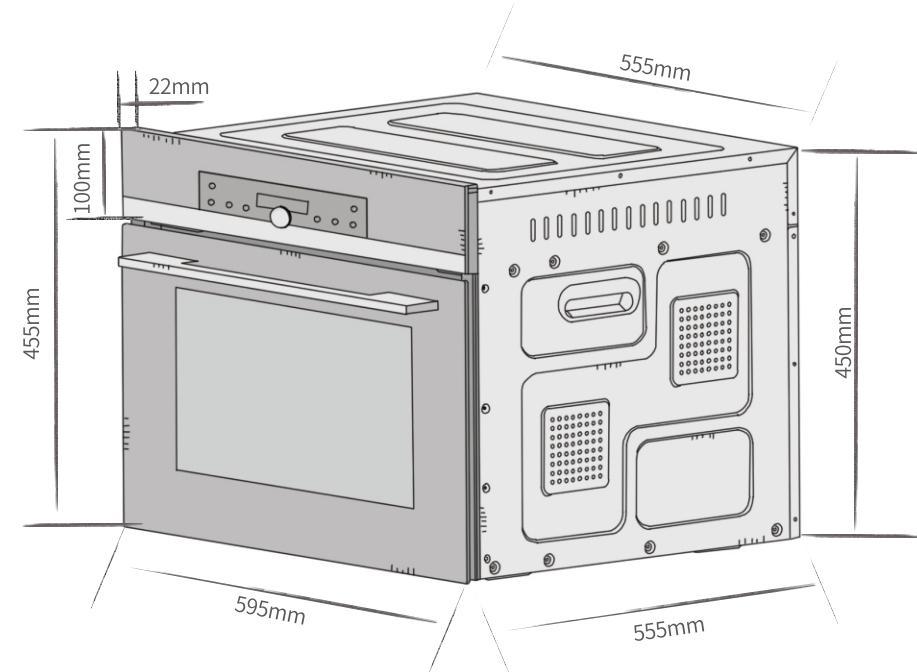


▶ 若长时间不使用电烤箱，请拔去电源插头或切断产品的电力供应。

## 安全使用要点

- 不当的使用会损坏产品,请按正确方式使用产品。
- 层架搁台、烧烤架可以承受的最大载重为7kg。为了避免损害电烤箱,请不要超过这个限度。
- 将东西放在打开的烤箱门上,有可能损坏产品。
- 热量的蓄积会损坏产品。请不要将任何东西放在电烤箱箱底。不要用铝箔盖住箱底。电烤箱内腔必须保持清洁。食物不得直接放在内腔底部,必须放在烹饪容器内且放置在层架搁台上。
- 如果门封脏污较多,在操作过程中,电烤箱的门将不能正确关闭,可能损坏附近橱柜的表面。切记保持门封干净,并在必要时更换,如果箱门或门封损坏,在修好之前请不要使用。
- 烹调食物时的铝箔与面板接触,高温会导致表面永久褪色,请注意不要将铝箔与面板接触。
- 烹饪容器必须耐热和耐蒸汽,即使一个最小的锈点都会导致电烤箱内腔出现锈蚀,请不要使用有生锈迹象的烹饪容器,建议使用不锈钢类容器。
- 电烤箱的内腔采用搪瓷制作,不正确的维护可能导致其腐蚀。请参见本使用说明书中保养与维护的说明。在产品冷却后立即去除内腔中的食物碎屑。
- 门把手不能承受此产品的重量,请勿将门把手用于搬运,否则可能会导致玻璃破碎、门板变形等损坏。
- 烹调过程中尽量不打开箱门,以免热量流失,影响烹调效果。

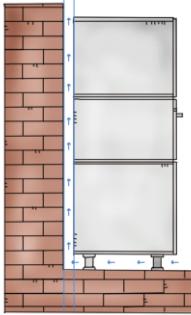
## 产品介绍



嵌入式电烤箱外形尺寸图

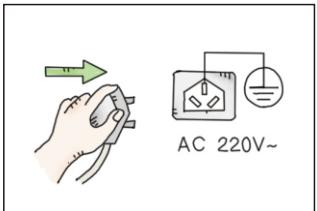
## 安装说明

### 安装前注意事项



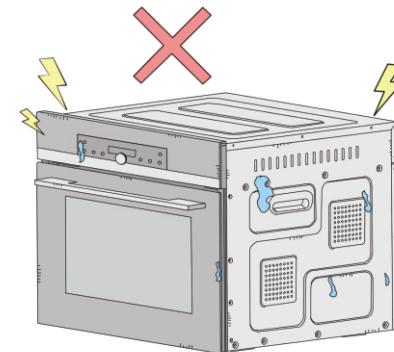
通风孔至少 $100\text{cm}^2$

- ▶ 安装电烤箱的橱柜必须能承受最高达100°C的高温，相邻的橱柜必须能够承受最高达80°C的高温。
- ▶ 安装电烤箱的橱柜必须有足够的强度承托产品的重量。
- ▶ 在安装产品之前，应对橱柜和工作台进行切割，清除废屑。否则可能会对电气部件的正确操作带来不良影响。
- ▶ 橱柜须有足够空间可供电气连接。电源线长度约为1m，插座的安装位置要保证电烤箱安装到位后电源线足够长。
- ▶ 产品应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，注意远离高温明火。
- ▶ 嵌装在橱柜中与橱柜组合时，为了给产品通风，隔板与墙。



- ▶ 电源连接的插座和电路必须可靠接地，并保证电烤箱安装后能够方便插拔或者在方便操作的地方装有一个两极开关，可直接切断电源的火线和零线。
- ▶ 电源插座电压必须与铭牌上标示的额定输入电压相符。

## 安装说明



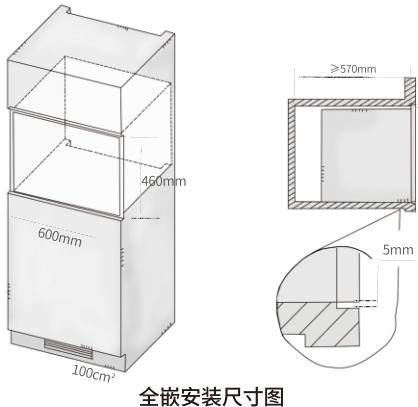
- ▶ 严禁将电烤箱及电源插座安装在可能受潮或被雨水淋湿的地方。



- ▶ 火星人产品必须由火星人厨具股份有限公司授权的安装、维修服务商进行安装、维修，否则对因安装、维修而导致的事故，我公司概不负责。

## 安装步骤

01

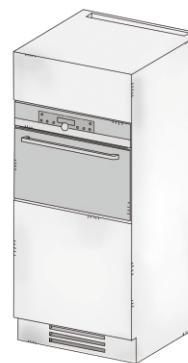


全嵌安装尺寸图

- 在橱柜的设定位置上,按图所示设置适当方孔,方孔尺寸600mm×460mm,深度不小于570mm。
- 在隔板与墙壁之间留有面积不小于 $100\text{cm}^2$  的通风孔。

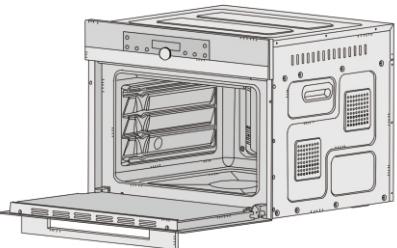
## 安装步骤

03



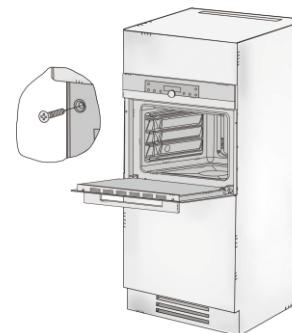
- 将电源线插头插入插座。
- 将电烤箱置于橱柜上设置的方孔内。

02



- 打开电烤箱箱门,拿出所有配件并除去包装材料。
- 请检查电烤箱是否出现任何损坏。检查电烤箱箱门是否可以正常关闭,以及箱门内部和电烤箱开口前部是否出现损坏。

04



- 打开电烤箱的箱门。
- 用2颗螺钉将电烤箱的主体固定在橱柜上。

## 安装步骤

### 安装确认

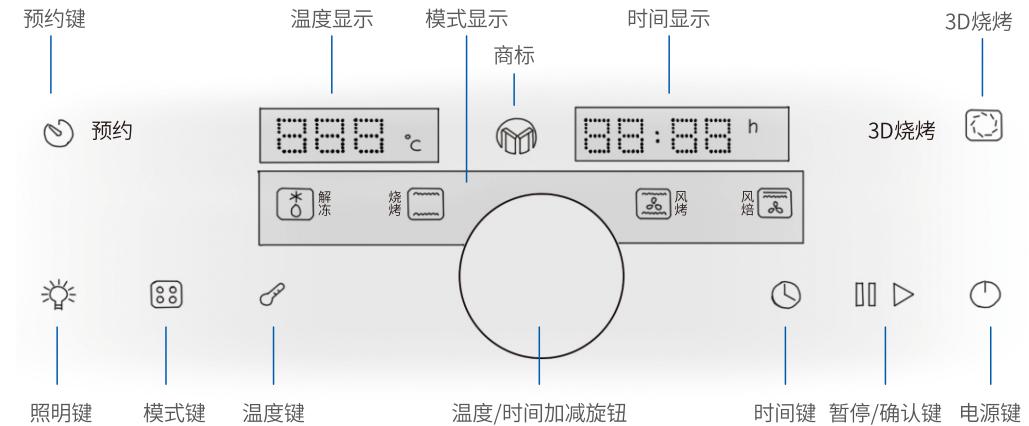
▶ 安装完毕后，检查电烤箱是否牢固，接通电源进行产品的功能试操作，检查各功能是否正常及机体是否有异常现象，确认无误后方可使用。

### 安装注意事项

- ▶ 电烤箱内的配件及包装物应全部取出，其正面可能有保护膜覆盖。在第一次使用电烤箱前，请从内部小心除去保护膜。仔细查看电烤箱有否损坏，如有损坏，请立刻联络经销商或本公司授权维修服务商。
- ▶ 本电烤箱应在通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。与电烤箱连接的插座必须可靠接地。
- ▶ 在永久安装的情况下，请求助合格的技术人员。在这种情况下，电烤箱应该连接一个触点断开距离不小于3mm的全极开关。
- ▶ 对于因未遵守安装说明而造成的人员、动物或者物品损害，生产商和分销商不承担任何责任。

## 使用方法

### 操作面板说明



### 图标说明

图示	功能说明	图示	功能说明	图示	功能说明
888	温度显示区	h	时间单位符号	Y	商标
88:88	时间显示区	解冻	解冻功能状态	风烤	风烤功能状态
°C	温度为摄氏度	烧烤	烧烤功能状态	风焙	风焙功能状态

## 使用方法

图示	按键名称	功能介绍
	电源	开机/关机
	暂停/确认	烹饪程序的启动与暂停
	时间	激活定时时间设置模式/定时工作时间选择
	时间	激活温度设置模式/工作温度选择
	模式	激活模式设置模式/模式选择
	照明	开启照明/关闭照明
	预约	激活预约设置模式/关闭预约模式
	3D烧烤	激活3D烧烤设置模式

## 操作方法

- 接通电源后,会有“滴”的一声响,同时显示屏及按键灯亮1s后熄灭机器进入开机状态。
- 机器在关机状态下,按一下“”键开机,蜂鸣器提示1段和炫音,按键指示灯及显示屏点亮,机器进行自检,1s后进入待机状态,电源按键指示灯及显示屏长亮;再按“”键一次或者用户在待机状态下3min内没有其它操作则显示熄灭,进入关机状态。
- 机器在待机状态下,按压“”键激活模式设置模式,再次按压“”键可依次循环选择4大功能菜单,选定图标点亮,显示默认温度和时间。  
若无按键操作20s后保存功能选择进入关机状态。
- 在功能选择后,按压“”键激活加热温度选择模式,通过旋转温度/时间加减旋钮调节温度值,若慢慢旋转温度

## 使用方法

- 值以1°C增加;若快速旋转温度值以增倍速度增加,达到最大值就停止。  
若无按键操作20s后保存温度选择退出温度选择模式。
- 在功能选择后,直接旋转温度/时间加减旋钮调节时间值或在工作过程中,通过按压“”键激活定时时间选择模式,通过旋转温度/时间加减旋钮调节时间值。若慢慢旋转时间值以1min增加;若快速旋转时间值以增倍速度增加,达到最大值就停止。  
若无按键操作20s保存时间选择退出定时选择模式。
  - 在开机状态下,按“”键,照明灯点亮。  
在通电情况下打开电烤箱的门或启动加热模式照明灯点亮3min后自动熄灭。  
照明灯亮的情况下,按“”键,照明灯熄灭。
  - 在激活模式状态下,按“”键,选择3D烧烤模式。  
在选择3D烧烤模式状态下,再次按“”键,取消选择3D烧烤模式。
  - 在设置好加热模式、加热温度、加热时间后,按压“”键,电烤箱启动所选择的加热模式,定时结束停止加热。  
在加热工作过程中,按“”键暂时停止工作,再次按“”启动未完成加热工作模式。
  - 在设置好加热模式、加热温度、加热时间后,按压“”键,激活预约功能,通过旋转温度/时间加减旋钮,调节预约时间。  
在预约模式下,长按预约键,可以取消预约功能。

## 使用方法

### 主要功能工作模式

功能	工作状态	上内发热管	上外发热管	后发热管	底发热管	默认温度(°C)	温度可调范围(°C)	默认时间(min)	时间可调范围(min)
解冻	①	▲		▲	▲	50	45-70	30	1-240
	②		▲						
烧烤	①	▲			▲	160	45-230	40	1-240
	②	▲			▲				
风烤	①	▲		▲	▲	180	45-230	50	1-240
	②	▲			▲				
风焙	①	▲		▲	▲	180	45-230	50	1-240
	②	▲			▲				
3D烧烤	①	▲	▲	▲	▲	200	45-230	60	1-240
	②			▲					

注:A、上内发热管;B、上外发热管;C、后发热管;D、底发热管

①为升温阶段,②为恒温阶段

每个发热管工作的都是根据温度的变化而变化。

## 使用方法

### 操作提示及注意事项

- 在设置温度或时间过程中,若顺时针旋转温度/时间加减旋钮,对应的温度值或时间值递增;若逆时针旋转温度/时间加减旋钮,对应的温度值或时间值会递减。若旋转的速度慢,温度值或时间值会以1为单位变化,若旋转速度快,温度值或时间值会翻倍变化。
- 加热模式启动后电烤箱自动开始快速预热,温度单位图标“°C”闪亮,接近设定温度后“嘀”的提示一声,温度单位图标“°C”长亮,开始进入定时倒计时,定时结束“嘀……嘀”提醒20S,显示屏显示“End”提醒3min后自动关机。
- 在工作过程中如需调整加热温度或定时时间,可长按对应的按键3s激活设置模式。
- 为了让箱体快速降温,延长电烤箱的使用寿命和提高安全性能,加热结束后,冷却风机会延时关闭,当内胆温度冷却到80°C或延时工作4min后,冷却风机停止工作。
- 电烤箱在工作时有间歇性的响声,是正常现象。

## 烹饪食谱

食物	功能	重量g	放置层数 从下往上	预热时间 min	温度 °C	烹饪时间 min	步骤
戚风蛋糕	烧烤	580	1	10	135-155	80	<p>配料：(8寸蛋糕的用量)：鸡蛋5个、低筋面粉90克、砂糖50克、糖粉30克（若无糖粉，可用砂糖代替）、纯牛奶60ml、植物油50ml。</p> <p>步骤：蛋黄和蛋白分离在两个无水无油的干净盆里，蛋黄里加入30克糖粉和油，用蛋抽搅拌均匀，然后加入牛奶继续搅拌均匀。筛入低筋面粉继续搅拌至面糊顺滑细腻。</p> <p>打发蛋白：(50克砂糖分三次加入) 蛋白里滴几滴柠檬汁或白醋，用电动打蛋器打至有眼泡时加入第一次白糖，继续打至有小细泡时加入第二次白糖，打至有细纹出现时加入第三次白糖。蛋白高速打发至硬性发泡后，改用低速整理蛋白霜，提起打蛋器蛋白尖峰短而直小尖角。取三分之一的蛋白霜倒入蛋黄糊里，用刮刀自下向上翻拌均匀，将翻拌好的蛋黄糊倒入剩下的蛋白霜中，自下向上搅拌均匀细腻有光泽就可以了。将蛋糕糊倒入8寸模具8分满，双手捧模具20厘米处轻摔两下，震出大气泡。放入预热好的烤箱烤盘里。135摄氏度烤60分钟后温度调至155摄氏度再烤20分钟。</p>
葡式蛋挞	烧烤	365	2	10	180	30	<p>配料：鸡蛋2个、奶油125mL、牛奶100mL、细砂糖16克、炼乳1勺。</p> <p>步骤：牛奶加白糖用蛋抽搅拌均匀至融化，加入淡奶油搅拌均匀后加入事先打散的鸡蛋，再加入炼乳。充分搅拌均匀。然后将混合物过筛后倒入蛋挞皮里8分满，（蛋挞皮事先摆在烤盘里）烤盘放入预热好的烤箱180摄氏度烤30分钟。</p>
风味蒜香茄	风烤	450	2	10	180	15	<p>配料：细长茄子 450克 香葱、蒜、小米椒各适量（根据自己口味调味）、黄油2克、盐1克、糖1克、耗油8克、生抽2克</p> <p>步骤：将蒜、小葱切沫 小米椒沫 放入碗里，加入生抽、黄油、盐、耗油拌匀备用。烤盘铺上锡纸刷一层油，将洗好的茄子切段破开平铺在锡纸上，刷上事先调好的酱料，烤盘放入预热好的烤箱，180摄氏度烤15分钟。</p>

## 烹饪食谱

食物	功能	重量g	放置层数 从下往上	预热时间 min	温度 °C	烹饪时间 min	步骤
黑胡椒 烤土豆	风烤	1500	2	10	200	20	<p>配料：土豆1500克、黑胡椒粉（根据自己口味调味）、盐5克、黄油3克、小葱适量。</p> <p>步骤：土豆对切，加入黑胡椒粉、盐和黄油拌匀，用锡纸从上到下包紧，放入预热好的烤箱。200摄氏度烤25分钟。</p>
曲奇饼干	风烤	400	2	10	160	20-23	<p>配料：黄油125克、糖粉40克、细砂糖20克、鸡蛋1个、低筋面粉155克。</p> <p>步骤：将黄油切小块放室温软化后加入细砂糖和糖粉用打蛋器充分打匀，打散的蛋液分三次加入黄油糊里，每加一次都要等蛋液与黄油糊充分融合，然后筛入低筋面粉用刮刀自下向上翻拌均匀，将翻拌好的黄油糊装入裱花袋或饼干枪，挤出花形。放入预热好的烤箱，160摄氏度烤20-23分钟。</p>
芝士烤红薯	风焙	700	2	10	230	60	<p>红薯洗净对半切开放入烤架上烤 30分钟 拿出撒上芝士再烤10钟即可。</p>
布拉夫 烤大虾	风焙	780	2	10	200	10	<p>配料：大虾780克、植物油12克、盐5克。</p> <p>步骤：将虾处理干净，背部用剪刀剪开。烤盘上铺上锡纸刷一层油，将虾并排放入烤盘上，用油刷在虾上刷一层油，然后把盐均匀撒在虾身上，放入预热好的烤箱，200摄氏度烤10分钟。</p>
普罗旺斯 焗牛排	3D烧烤	100	2	10	200	13	<p>配料：牛排1块（超市里腌制好的）、黄油2克。</p> <p>步骤：牛排表面煎上色，烤架铺上锡纸刷一层油，放入腌制好的牛排，根据自己喜欢牛排的成熟度决定烤几分钟（预热200度起烤）。</p>
蒜烤生蚝	3D烧烤	10	2	10	100	20	<p>配料：生蚝1200克、蒜泥30克、黄油3克、小葱、辣椒、黑椒碎（根据自己口味调味）、盐30克、培根碎80克。</p> <p>步骤：生蚝洗净。把蒜泥、黄油、小葱、辣椒、黑椒碎、盐、培根、碎拌匀。放在生蚝上面，放入预热好的烤箱200度20分钟。</p>

## 烹饪食谱

食物	功能	重量g	放置层数 从下往上	预热时间 min	温度 °C	烹饪时间 min	步骤
西洋烤排骨	3D烧烤	1150	2	10	230	37	<p><b>配料：</b>猪肋排1150克、番茄酱45克、胡椒粉3克、辣椒粉3克、黄油3克、辣椒仔2克、洋葱沫1克、蒜泥2克、白芝麻1克、孜然粉8克。</p> <p><b>步骤：</b>排骨洗净放入大碗中，把番茄酱 胡椒粉 辣椒粉 黄油 辣椒仔 洋葱沫 蒜泥 白芝麻 孜然粉 分次放入排骨中拌匀，放入冰箱腌6个小时。把腌制好的排骨在烤盘上摆放整齐，放入预热好的烤箱180度烤30分钟，然后抽出烤盘把上面锡纸撕掉，撒些白芝麻和孜然粉，再刷一层油，然后重新放入烤箱230度再烤7分钟。</p>
意大利 猎人烤鸡	3D烧烤	1000 (1只)	2	10	200	40	<p><b>配料：</b>草鸡1000克、洋葱丝30克、西芹丝20克、胡萝卜丝150克、辣椒粉3克、黑椒粉3克（根据自己口味调味）、蒜6克、香叶1克、迷迭香碎（新鲜）2克、植物油20克。</p> <p><b>步骤：</b>鸡去头去爪。把洋葱丝、西芹丝、胡萝卜丝、辣椒粉、黑椒粉、蒜、香叶、迷迭香碎（新鲜）、植物油、拌在一起搓匀。将鸡放入腌5个小时，放入预热好的烤箱180度烤30分钟。然后抽出刷一层油撒些白芝麻，然后重新放入烤箱230度再烤7分钟。</p>
日式 烤青花鱼	3D烧烤	600	2	10	200	20	<p><b>配料：</b>青花鱼600克、海盐6克、柠檬片3片（根据自己口味调味）。</p> <p><b>步骤：</b>青花鱼杀好去骨，放入烤盘撒上海盐放入预热好的烤箱，200度20分钟。</p>

## 保养与维护

### 保养与维护注意事项

- ▶ 为了发挥本产品的最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养清洗本产品前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。
- ▶ 不得以拉扯电源线的方式将电烤箱的电源插头从插座拔出。
- ▶ 电烤箱在首次使用时或长时间使用后，腔体内有异味，可以在腔体内放置5片~6片柠檬加水，使用“3D烧烤”功能，设置150°C工作15min~20min后，即可清除异味。
- ▶ 经常保持箱体清洁，经常清洁门的玻璃表面，可用软干布擦净。建议每次做完烧烤类烹调之后，用干净的抹布将腔体内部擦拭干净。不宜用硬质材料，如产品内壁很脏则可使用软性洗涤剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗涤剂。
- ▶ 切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗电烤箱的任何部位。
- ▶ 如控制面板被弄湿，请用软的干布抹擦，不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制面板，擦控制面板时，请将电源切断，以免误操作。
- ▶ 电烤箱若长时间不使用，应拔掉电源插头，腔体内清洁干净后放在通风干燥，没有腐蚀性气体的环境中。
- ▶ 电烤箱发生故障时，必须由火星人授权的专业维修人员进行检修，其它任何人拆修将是危险的。不能用粗糙的清洁器或锋利的金属刮洗玻璃箱门，因为这样会引起玻璃的破碎。
- ▶ 在清洁接油盘时，请用软质材料(比如布类物料)来清洁，勿用硬质物料(比如金属类的铁丝)，以免刮伤器皿，破坏保护层。
- ▶ 回收、循环使用等信息，请咨询当地废弃家电处理服务站和当地城市的相关管理部门。

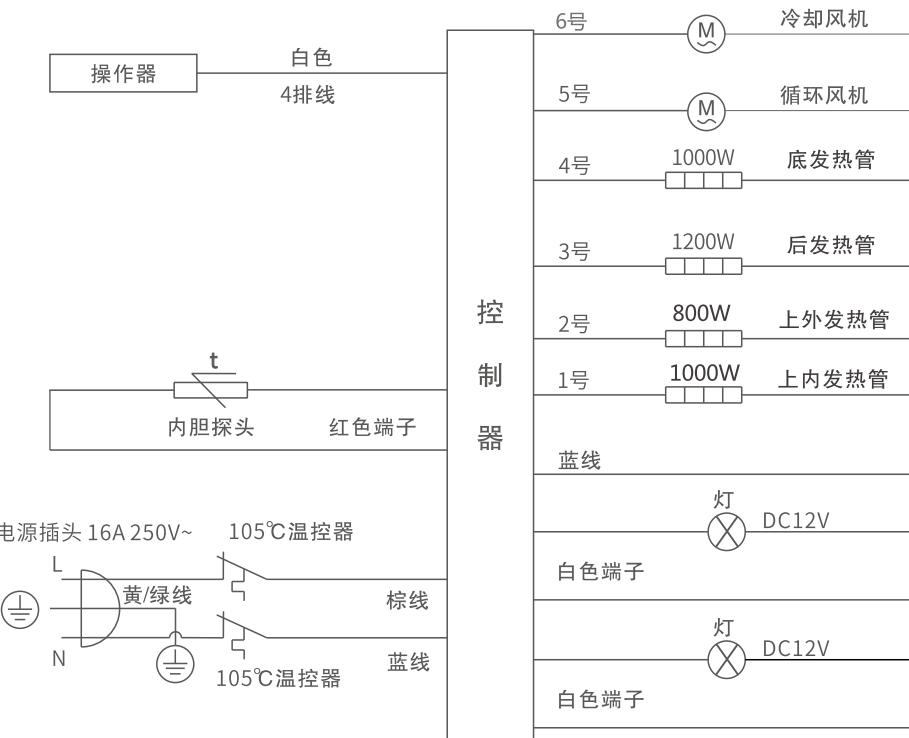
### 常见故障的诊断和处理

- ▶ 下列一般故障，请按以下指示进行确认和处理，如仍处理不了或未发现故障原因时，请与购买商店或就近向本公司授权的维修服务中心联系。为了您的安全，再次特别提醒，请勿自行拆卸维修。

## 保养与维护

故障现象	故障原因	处理办法
不通电	停电或电源插头未插好	待通电后使用或插好电源插头
	机器内部线路故障	联系维修服务中心
显示屏显示异常	显示屏或电路板元器件损坏	联系维修服务中心
照明灯不亮	照明灯损坏	联系维修服务中心
	电路板损坏	
风扇电机不工作	电机损坏	联系维修服务中心
	电路板故障	
按键失灵	按键装配不良或损坏	联系维修服务中心
	电路板损坏	
显示E-1代码	腔体传感器短路或腔体温度过高	联系维修服务中心
显示E-4代码	控制器与操作器通讯故障	联系维修服务中心

## 电气原理图



## 火星人五大服务承诺

### 一、机器保修承诺:

(1)整机保修一年；

### 二、15天无忧退换机承诺(按照安装时间计算):

(1)机器在售出7天内出现质量问题，用户可以选择免费退机、换机、维修；

(2)机器在售出15天内出现质量问题，用户可以选择免费换机或者维修；

(3)机器出现质量故障无法修复，用户可以选择换同型号机器（不收取任何折旧费）。

### 三、快速服务承诺:

(1)全天候提供快速电话应答服务；

(2)24小时上门免费设计；

(3)24小时上门免费安装（材料费除外）调试；

(4)24小时上门故障修复服务；

(5)服务完毕，门店72小时电话回访。

### 四、服务规范承诺:

(1)正规：穿着火星人工作服并佩戴服务上岗工作证，进门之前向客户公示，请客户检查；

(2)公开：公开火星人服务承诺，公开火星人收费标准；

(3)到位：调试讲解使用到位，服务记录单客户签字确认到位，现场垃圾清理带走到位；

(4)不准：不喝客户的水；不吃客户的饭；不要客户物品；不准抽客户的烟；

(5)六个一：1副鞋套：进门前穿鞋套；

1块垫布：工具包和维修配件放在垫布上；

1个防尘罩：安装完毕套新款防尘罩；

1块抹布：服务完毕机器表面清理擦拭；

1张卡片：安装完毕在机器上留一张客户联系卡；

1个垃圾袋：服务完毕后把客户家垃圾带走换上火星人垃圾袋

### 五、免费服务承诺:

## 火星人五大服务承诺

(1)免费为客户上门设计，不收取任何费用；

(2)购机后，免费为客户提供安装调试服务，不收取任何人工费；

(3)因公司原因导致的退换机，不收取任何的折旧费；

(4)购机后，1年内免费为客户提供1次移机服务(只提供免费安装)；

(5)整机保修期内，每年根据客户需求提供一次免费保养服务。

### 客户监督奖励机制：

客户监督当地经销商服务是否严格按照公司标准服务，如没有做到，则客户可投诉到400电话中心，核实属实，

客户有机会得到奖励一定价值的礼品。

## 火星人嵌入式电蒸箱保修卡（用户联）

用户姓名		联系电话	
安装地址			
购买门店		购买日期	
产品型号		产品编码	
安装单位		安装人员	
安装单位地址			
安装单位电话		安装日期	