

# retigo®

完美烹飪，敬請期待...

## Retigo Orange Vision Plus

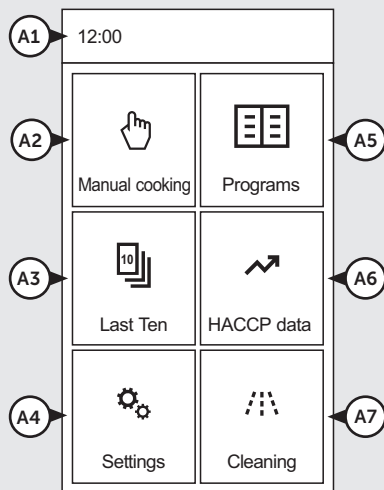
使用者手冊



 請在使用前閱讀此手冊。

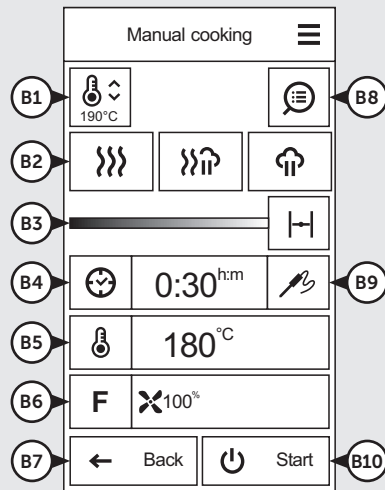
# 常用畫面描述

## A 主畫面



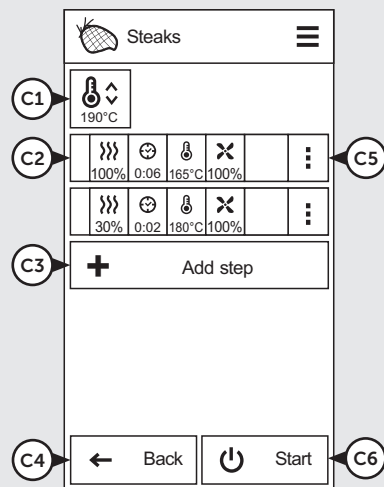
A1	目前時間
A2	手動烹飪設定
A3	選取以前使用的菜單/烘焙或烹飪方法
A4	使用者和服務設定
A5	從已儲存的菜單中選取
A6	使用HACCP數據記錄，顯示設備啟動的所有菜單歷史記錄
A7	活性清洗/自動清洗

## B 手動模式



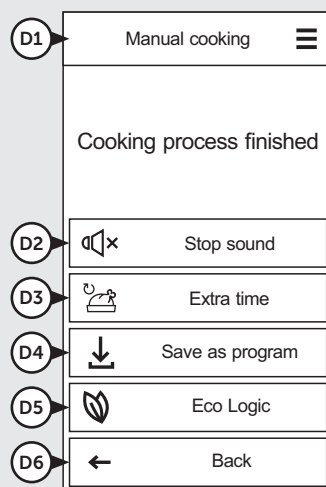
B1	選項 預熱/冷卻
B2	烹飪模式選取
B3	濕度選取
B4	設定時間
B5	設定溫度
B6	其他功能設定
B7	後退
B8	菜單步驟概觀
B9	溫度探針設定
B10	開始烹飪

## C 菜單詳情 (快速瀏覽)



C1	選項 預熱/冷卻
C2	步驟參數
C3	進入其他菜單步驟
C4	後退
C5	進入/刪除菜單步驟
C6	開始烹飪

## D 結束烹飪



D1	有關選取烹飪程序模式/ 菜單的資訊
D2	停用聲音訊號
D3	用於立即擴展最後烹飪 步驟時間的選項
D4	將已完成的烹飪程序儲存 為菜單
D5	顯示烹飪程序期間的功 率消耗
D6	按下「開始」按鈕，返 回至最後畫面

---

# 目錄

前言	4
關於本手冊	5
01   有關設備的基本資訊	7
1.1 使用：設備用途	7
1.2 設備描述	7
1.3 可選設備及配件	7
1.4 控件：基本	8
02   使用安全性	9
2.1 安全操作	9
2.2 防護輔助設備	10
2.3 設備防護元件	10
2.4 危險位置和殘留危險	10
2.5 使用配件	12
03   控件	13
3.1 觸控面板	13
3.2 其他按鈕	13
3.3 鍵盤	13
04   烹飪	14
4.1 手動模式	14
4.2 菜單	17
4.3 多工功能	24
05   其他	25
5.1 低溫烘焙	25
5.2 重製和保溫	25
06   設定	26
6.1 基本設定	26
6.2 HACCP資料	32
07   保養	34
7.1 日常保養	34
7.2 每週維護	36
7.3 半年維護	38
7.4 年度維護	38
08   自動清潔	39
8.1 自動清潔：須知	39
8.2 啟動清潔程序	40
09   錯誤訊息表	41
10   使用壽命、終止使用和保固	42

## 前言

親愛的客戶：

感謝購買Retigo s.r.o.產品。我們是專業廚房設備廠商和供應商，擁有悠久的成功歷史。我們相信這款設備將有助於您在日常工作中出色地實現您的構想。借助此設備，讓您能做出完美的飯菜，完美的品質令客戶滿意回頭。

我們希望您在**Orange Vision Plus**的過程中獲得許多樂趣和成就。

## 關於本手冊

本手冊可幫您輕鬆了解如何操作Orange Vision Plus，並告知您其相關的選項和功能。

### 本使用者手冊所使用的符號

在本手冊中，可找到下列意義的符號：

符號	意義
	這些符號表示“注意”和“警告”，告知您可能會對使用者造成嚴重傷害和/或機器損毀的情況。另外，還象徵操作或保養設備時必須遵守或顧及的重要指示、功能、指導事項。
	此符號表示設備或配件相關的實用資訊。
	此符號是參考本手冊的另一章內容。
	指明其他可能但非必要使用的程序選項。
	某些菜單或程式圖示及象形圖的虛擬符號。



### 使用說明的適用性

本手冊涉及RP型設備以及下列型號：

#### 電熱型

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

#### 燃氣型

2G0611IA, 2G1011IA, 2G2011IA, 2G1221IA, 2G2021IA.

### 手冊的目標人群是？

本手冊適用於僅在設備保養或操作期間與設備接觸的任何人員。使用設備開始任何作業前，這些人員必須仔細閱讀手冊。

### 基本資訊

請仔細研讀本手冊。手冊是設備的不可分割一部分。因此，請妥善保管以備將來使用。

嚴格按照其說明進行操作，不僅可以更輕鬆地使用設備，而且可以確保最佳使用以及延長使用壽命。

除非您完全熟悉本手冊指出的所有說明、禁例和建議，尤其是「使用安全性」一章的相關內容，否則請勿啟動設備。

本使用者手冊所包含的插圖以及圖片可能無法與實際情況相對應，其目的是描述設備的主要原理。



可查閱廠商網站取得設備的完整技術文件。

### 存在疑問時

實際應用時，經常出現無法預知的情況，而本手冊無法將其全部囊括並予以描述。因此，若無法確定如何處理，務必聯繫廠商。

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

如有任何問題或疑問，請隨時撥打下列電話聯繫經過培訓的專業人員。

### 專業銷售人員：

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### 專業主廚：

+420 734 751 061

+420 727 867 220

### 專業服務技師：

+420 571 665 560

聯繫廠商或經過培訓的專業人員時，請提供您設備的基本資訊。該資訊可查閱銘牌——參見“設備標識”一章。



铭牌所指出的數據詳細說明可查閱“設備標識”一節。

### 客戶說明書組織

客戶使用說明由兩部分組成：

- 運輸和安裝說明
- 操作說明

**運輸和安裝說明的主要內容**

- **基本資訊：** 描述與設備安裝相關的功能和主要部件
- **安全性：** 描述安裝過程中安全性和適當的措施
- **運輸：** 包含有關移動設備以及在安裝場所進行處理的必要資訊
- **放置：** 描述並指定安裝場所的規則
- **安裝：** 描述設備設定，進行電氣連接，連接燃氣（僅適用於燃氣型），連接進水以及排水管，並最後啟動設備。
- **停用：** 描述設備使用壽命終止時所需作業，包括其丟棄處理。
- **技術資料：** 包含所有尺寸草圖以及連接規格

**使用者手冊主題內容**

- **基本資訊：** 描述與設備安裝相關的功能和主要部件
- **安全性：** 描述安裝過程中安全性和適當的措施
- **控件：** 描述設備的主要控制元件
- **軟體操作：** 包含有關烹飪時使用控制軟體工作以及使用特殊“其他”功能進行熱處理的說明。同時還描述了設定、資料匯入和匯出和使用檔案工作的資訊。
- **清洗：** 描述清洗方法、工作程序和清洗步驟以及 操作者對設備的操作。

**保養：** 包含設備保養期間的說明、保養方案以及操作。

**設備標識**

銘牌位於設備底部的右側。銘牌上列出了設備的廠商、技術資料以及CE標誌，指明產品符合ČSN、EN、IEC標準和政府法令的所有規定。

**電熱型**

A - 品牌名稱

B - 型號

2E - 發熱方法：

E - 電動

1221 - 機器尺寸：0623  
、0611、1011、2011、1221  
、2021

I - 蒸汽產生方法：

I - 噴射

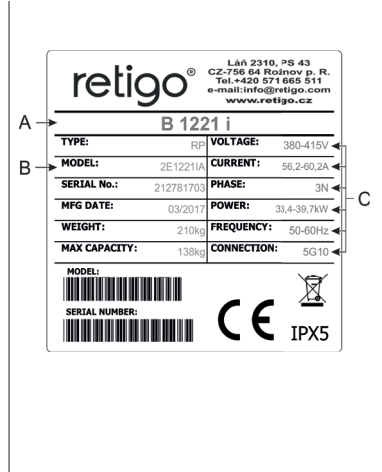
B - 鍋爐

A - 馬達風扇控制方法：

A - 變頻器

Z - 無變頻器

C - 電氣參數



**燃氣型**

A - 品牌名稱

B - 型號

2G - 發熱方法：

G - 燃氣

0611 - 機器尺寸：0623  
、0611、1011、2011、1221  
、2021

I - 蒸汽產生方法：

I - 噴射

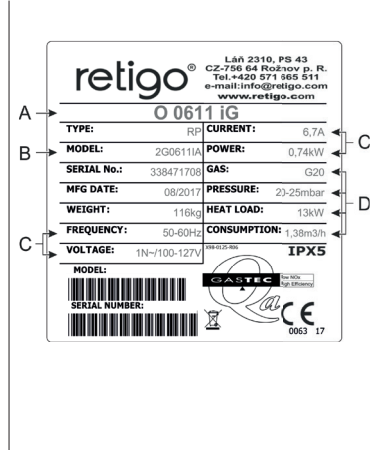
A - 馬達風扇控制方法：

A - 變頻器

Z - 無變頻器

C - 電氣參數

D - 燃氣參數



## 01 | 有關設備的基本資訊

### 1.1 使用：設備用途

Orange Vision Plus 萬能蒸烤箱是用於準備餐點（包括全套菜單）的通用設備。可用於基於加熱的所有類型食物製備方法，例如烘焙、油炸、燒烤、燉煮、清蒸、低溫過夜烹飪等。通過使用菜單選取手動模式或自動模式進行烹飪程序。

#### 正確使用設備

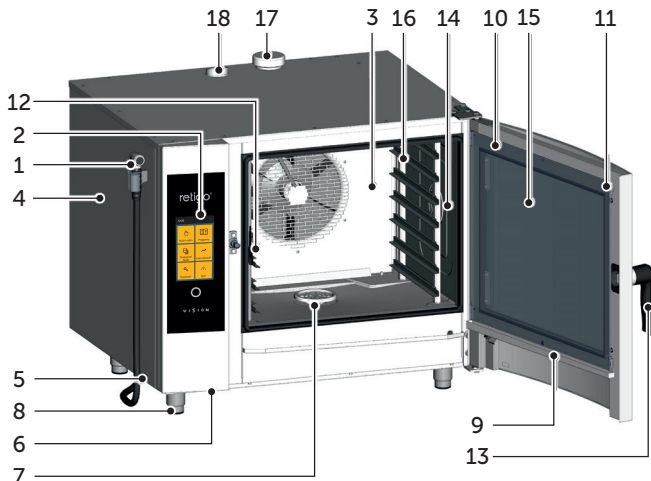
- 設備僅可用於加熱製備各種食物。其中包括蒸汽、熱風或兩者皆有。食物必須始終放置於標準烹飪容器、尺寸適合烘焙的烘焙托盤或廠商專門配置的標準配件之中。
- 所使用的烹飪容器必須由不銹鋼、陶瓷、耐熱塑膠或搪瓷鋼製成。
- 設備僅供烹飪領域的專業用途。

#### 設備使用限制

不得在設備中放置以下物品：

- 不得放置密封罐裝或包裝的食物
- 不得放置燃點低於260°C的易燃物品，比如低閃燃點的油類、油脂、紙巾（抹布）
- 不得放置乾粉或顆粒物

### 1.2 設備描述



1. 手持花灑（可選設備）
2. 控制面板
3. 風扇正面可拆卸內壁
4. 側蓋
5. 空氣和灰塵過濾器
6. USB 連接器
7. 排放蓋
8. 高度調節機腳
9. 內層玻璃自動排水冷凝滴盤
10. 圓形外部玻璃門
11. 內層玻璃固定夾

12. 溫度探針（可選設備）
13. 門把
14. 內部照明
15. 可打開的內層玻璃門
16. 烹飪容器支架
17. 排氣閥（可選設備）
18. 排氣煙囪



如果在超出設備應用領域的範圍內使用設備，包括未經廠商許可修改設備的安全性或操作組件，則均視為不符合其用途的使用。對於因上述使用所造成的損失，本公司不承擔任何責任；使用者承擔所有風險。

使用者還應遵守廠商就設備安裝、操作以及保養所規定的條件，設備僅可由熟悉設備並告知相關危險的人員進行維護和修理。

### 1.3 可選設備及配件

#### 可選設備

Retigo Orange Vision Plus 萬能蒸烤箱的標準配置包括自動清洗，以及通過9項步驟完成的99項菜單。

可供選購的可選設備：

- 溫度探針
- 排氣閥
- 標準式手持花灑
- 自動上弦式手持花灑（不包括623型號）。

#### 可選配件

##### 調理盆以及烤盤

調理盆以及烤盤既可用於烹飪和烘焙的容器，也適合運送、上菜和儲存餐點。極大地提高了工作效率——當工作已計劃妥當，通常無需將已烹煮或烘焙的餐點從一個調理盆或烤盤移至另一個。



處理烹飪容器時，請遵守工作場所安全守則，參閱第2條。使用安全性。

##### 支架、裝載式推車和托架

萬能蒸烤箱的基本配件包括各式不銹鋼支架，壁架（623型號配備）以及裝載式推車（型號1011、2011、1221、2021均配備）。特殊設備是指用於供應餐點的宴會餐籃、推車以及保溫箱。

## VISION VENT HOOD

Vision Vent hood冷凝罩擁有強勁的排氣性能和智慧開關功能，將使您的廚房中保持舒適宜人的氣候。Vision Vent適用於Orange Vision Plus DM5和DM8型號的蒸烤箱。

## 油槍

油槍是一種特殊工具，設備在用於烹飪或油炸時，可以節省多達三分之二的油耗成本。由於噴嘴細長，食物可以完美覆蓋一層非常細膩的油脂，油炸食品可以保持漂亮色澤，同時將油耗降至最低。由於噴嘴可更換，油槍可用於食品行業所使用的其他各式食材，比如巧克力。

## VISION SMOKER

Vision Smoker發煙器是與Orange Vision Plus以及所有Retigo萬能蒸烤箱相容的簡易配件。由於控制簡單，Vision Smoker可選取不間斷吸煙選項長達三個小時，且保養簡單，使您充實所提供的的餐點，亦可擴展煙燻式的特色菜單。



使用油槍和Vision Smoker發煙器工作時，請遵守本設備使用者手冊所述的工作場所安全性規定。

## 1.4 控件：基本

### 開啟和關閉

設備固定連接至電網，可按下外部總電源開關接通和關閉。其位置在安裝時由設備的操作人員確定，您作為使用者須知曉其放置的位置。日常使用期間，只需按下顯示螢幕下方白色圓圈，然後按下待機按鈕，設備既可置於待機模式。

### 打開和關閉箱門。

萬能蒸烤箱的箱門配備一種左右手皆可開啟的關閉機制。移動手柄至側邊，將鬆開門門。拉動把手，打開箱門。

若要關閉箱門，推動把手（猛推）。若設備配備裝載式推車（型號2011、1221、2021），關閉箱門，然後將門把手順時針旋轉90°。

### 預熱鍋爐（附有鍋爐的萬能蒸烤箱）

萬能蒸烤箱接通後，鍋爐自動注入隨後加熱的水。此時，在“蒸汽”和“熱風加蒸汽”模式下，菜單啟動將暫時停用，直至鍋爐完全加熱為止。該時間後，萬能蒸烤箱將自動繼續運作。



## 02 | 使用安全性

未具一定的謹慎、警覺和常識的情況下，不得操作設備。即使設備的設計和製造符合所有的國際安全標準，使用者在操作設備時應對其個人安全承擔主要責任。因未能按照手冊操作設備或未能遵守適用的安全規定而造成的人身傷害、設備損壞或環境損害，設備廠商不承擔任何責任。

本章提供有關安全工作以及保護使用者以及所有其他接觸設備或其配件人員健康的最重要資訊。

### 2.1 安全操作

#### 通用

- 只有經過授權、合格且受過培訓的人員才可操作設備。未經使用授權且未經操作培訓的人員不得處理或維護設備，或進行違背設備用途的活動。此類不專業的活動可能造成人身傷害或設備損毀。
- 安排有關如何操作設備的定期培訓。這樣可以防止職業傷害以及設備損害。
- 本設備僅可用於食品製備，並需遵守手冊的規定。任何與用途衝突的其他使用視為危險。
- 出於安全原因，請勿移除硬蓋或嘗試進入設備內部，否則會有觸電受傷的危險。設備未包含使用者可處理的組件。任何超出本手冊所述範圍的瑕疵維修或設備保養須由合格的服務技師完成。
- 請勿在設備附近區域安裝任何熱源（比如炸鍋、烤架、炊具、電爐等）。



有關設備位置的詳細要求請參照運輸及安裝指示的規定。

- 若您頭暈、暈眩或有其他身體虛弱的症狀或注意力不集中或存在藥物或酒精的影響，請勿使用設備。
- 嚴禁移除或損壞附於設備上的標籤。
- 僅限在完美的狀態下操作設備。不得進行任何改動。
- 請遵守規定的檢查方案，遵守使用者手冊的指示，並遵守燃氣型設備的一般適用規定。
- 請勿在設備附近放置任何可能導致絆倒的物品。保持工作場所（含通道）整潔。

#### 設備的操作環境

- 允許的環境溫度範圍是+4°C至+35°C。
- 環境不得存在爆炸或毒氣危險。
- 滅火器或自動滅火系統不得直接位於設備上方。
- 設備下方或附近不得有易燃材料、氣體或液體。

#### 使用設備之前

- 設備啟動之前，必須閱讀“使用安全性”一章以及本章的內容。
- 若您對於設備的安裝、操作或安全性有任何疑問，請致電供應商。
- 若電熱型設備發生任何損壞，須立即安排維修，不得使用已損壞的設備。
- 請勿使用物品擋住設備的通風孔，尤其請勿在設備上放置炊具、布料或其他物品。請確保蒸汽可以從設備頂部的通風孔自由逸出。
- 使用之前，請檢查設備的烹飪腔。清除所有剩餘的食物、清潔劑殘留物或其他物品，並使用手持花灑徹底沖洗烹飪腔。
- 請確保不要在設備上灑水或噴水，並且請勿在設備上放置裝有水的物品。
- 請勿在設備上或設備附近放置明火源。

#### 設備使用時

- 若您對於設備的安全操作或其是否損壞存有絲毫疑問，請勿繼續使用設備。立即關閉，拔下電源線插頭，斷開供水並聯繫供應商。
- 若您在使用設備時的噪聲增加且超過允許的限制範圍，請關閉設備並排除原因。
- 立即向安排維修的主管報告所有故障。
- 除非手冊明確指示，否則請勿在設備打開的狀態下使其處於無人看管的狀態。
- 只能使用手指操作控制台按鈕。使用鋒利、尖銳的物品操作設備，會使保固失效。
- 設備工作時，請注意烹飪容器、烹飪鑲件和爐架的溫度會很高。箱門外層玻璃的溫度可高達60°C以上。在各種情況下，均有燙傷的危險。
- 設備運作時會產生蒸汽——箱門打開時，會有燙傷等危險。打開箱門時，尤其是蒸汽運作過程中，請始終站在不會因箱門打開蒸汽逸出而造成燙傷的位置。只可部分打開門，請勿在蒸汽逸完前完全打開。
- 若烹飪容器裝有液體且比例超過四分之三，則在處理和移除容器時須格外小心。將裝滿的容器放入設備中時，只能放在看得到的位置。否則使用者可能被燙傷。無論容器裝有何物，移除高溫的烹飪容器時請格外小心！
- 使用設備（設備套組）時，請格外注意支架，最高的支架離地可達160cm或者更高。此處會有烹飪容器翻倒或造成燙傷的危險。
- 烹飪程序期間可能形成高溫區域，特別是廚具、烤架和門內側。處理高溫物體時，請使用防護手套。
- 禁止在無護罩的情況下啟動風扇。如果設備配備裝載式推車，則設備內部必須對推車進行制動。處理滿載的推車時，必須始終使用烹飪容器鎖定機制（GN已關閉）。
- 運輸裝有液體的烹飪容器時，必須蓋上密封蓋。否則使用者可能被燙傷。
- 如果地板非常不平整，則不得使用裝載式推車運進或運出設備。切勿將推車把手遺留在關閉的設備內部。這樣可能會破壞設備箱門。在未使用設計用於拉動裝載式推車的把手的情況下，請勿拉動裝載式推車。否則，這樣可能會造成燙傷。
- 使用宴會推車時，確保餐盤正確放置在支架上。
- 對於推車清洗，務必使用自動清洗程式（若可用）。否則，使用設計用於半自動清洗的清潔產品。在未使用裝載式推車的情況下，不得使用設備進行標準化工作以及自動清潔！

#### 設備使用完畢之後

- 僅可在設備冷卻時進行清潔和維修！
- 將固體食物從烹飪腔中取出——切勿將其沖洗至設備排水口。
- 僅可根據本手冊中的說明按照各化學劑的要求使用清潔和除鈣劑。
- 工作（例如，整夜）結束之後，請將設備箱門保持半開狀態。
- 設備並未延長使用時間時，請關閉供水和電源。

#### 清潔時

- 處理清潔劑時，務必特別小心。接觸清潔劑及其煙霧會對皮膚、眼睛和呼吸器官造成灼傷或刺激。
- 處理清潔劑時，請穿戴安全裝備。
- 加入粉狀清潔劑時，要特別小心，請勿將其吸入並接觸眼睛和粘膜。

## 2.2 防護輔助設備

操作設備時，需要穿戴正確的服裝並使用個人防護裝備。衣服、鞋子和防護裝備必須符合指定作業類型的國家安全要求。請勿忘記使用下列重要物品：



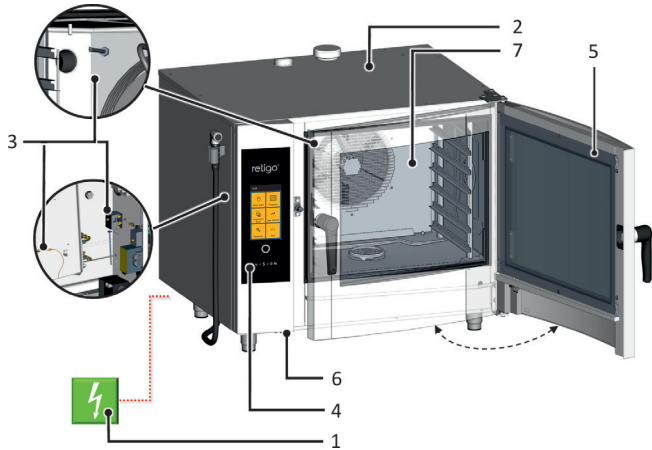
使用設備時，不建議穿戴下列物品：

- 圍巾、領帶、項鏈、手錶、手鐲、鑰匙、戒指或其他金屬物品，或使用不合適的繃帶。
- 心律調節器、手錶、信用卡等電子裝置，或其他具有磁性記錄介質的物品。
- 鬆散的長髮。使用合適的頭罩固定住長髮。

## 2.3 設備防護元件

設備配備安全元件，使得操作更加安全。以下是最重要的安全元件清單：

1. 外部總開關
2. 外罩
3. 安全溫度限制器
4. 控制面板
5. 附磁力鎖箱門
6. 設備箱門的通風位置
7. 內壁



下面的任何元件，不可由操作員取下。只可由合格執行此任務的人員將其取下以進行檢查、保養或維修。

### 外部總開關

設備的設計可以用於永久連接電網。使用外部總開關連接以及斷開電源。開關用於開啟和關閉設備（開始運作、維修、安裝和緊急情況時）。外部總開關務必可隨時使用！



禁止篡改安全電路，移除側邊護罩或進行任何未經授權的改動，否則會改變電路的可靠性和安全性。

### 外罩

所有可移除的外罩均與設備連接固定，因此只可使用工具將其移除。外罩能夠避免意外接觸帶電的部件。始終檢查蓋罩是否就位。

### 安全溫度限制器

烹飪腔、鍋爐和電氣面板均設有安全溫度限制器。如果溫度過高，這些元件啟用並關閉設備。如果溫度過高，這些元件啟用並關閉設備。

如果安全限制器出現故障，則會顯示錯誤代碼並伴有聲音訊號。

### 控制面板

控制台位於容易產生高溫的區域外部，能夠快速使用「停止」按鈕關閉設備。顯示螢幕顯示故障。

控制台穩定地固定在前控制台上，能夠防止意外接觸導電零件。僅可使用工具將其取下。

### 附磁力鎖箱門

門打開的瞬間，加熱自動關閉，風扇快速停止，限制了蒸汽從烹飪腔中逸出。為防止蒸汽燙傷，請先稍微打開箱門，然後稍等片刻再完全打開箱門。若要關閉箱門，推動把手（猛推）。

如果箱門未正確關閉且設備處於 啟動 模式，則將顯示“關閉箱門”的提示。

### 設備箱門的通風位置

為防止蒸汽燙傷，請先稍微打開箱門。在此位置，箱門仍保持半鎖定向狀態。一旦蒸汽停止從烹飪腔出來，門可完全打開。

### 內壁

內壁始終位於烹飪腔內部且風扇前部，以防止撞擊風扇的旋轉輪。內壁只可使用工具取下。



在任何情況下，均不得移除設備的任何安全性或保護性元件！未經廠商許可，不得進行任何改動。

## 2.4 危險位置和殘留危險

設備的設計能夠保證在正確的技術條件下使用時，不會對使用者或環境產生任何危險。然而，若使用者不瞭解，會在運作期間出現危險的情況。這些情況也稱殘留危險，即使在考慮並採取了預防性和保護性措施後仍會存在。盡早發現這些危險並避免。

### 危險位置、危害類型和影響。

#### 烹飪腔

烹飪腔運行時，設備的烹飪腔內會產生高溫蒸汽。



- 烹飪腔高溫位置燙傷危險。
- 加熱食品時，使用烹飪容器的側邊把手（梯子/支架）以及其他配件會有燙傷危險。
- 打開設備箱門時，烹飪腔逸出的熱蒸汽會有燙傷危險。

### 風扇

在設備烹飪腔的內壁後面，設有一個或多個循環風輪。



- 如果未安裝就位，粗心處理內壁後方的烹飪腔會產生手部受傷危險。
- 清潔或保養期間，粗心處理內壁後方的烹飪腔會產生手部受傷危險。

### 箱門

設備運行時，箱門內部，尤其是內層玻璃會加熱至高溫。設備也會產生熱蒸汽，當打開烹飪腔門時，蒸汽會逸出。



- 烹飪程序期間或之後，打開門時，門內部會產生燙傷風險。
- 打開設備箱門時，尤其是箱門頂部與設備套組同時處於水平位置時，會有熱蒸汽或煙霧燙傷危險。

### 設備頂蓋

請勿覆蓋設備或在其上面放置任何可能著火的物體。設備不是儲物架！

當心，請使用安全手套。



- 烹飪程序期間燙傷風險。
- 如果在烹飪程序期間覆蓋護罩或護罩上有易燃材料，則有發生火災的危險。

### 烹飪容器

請勿舉過眼睛處理裝有熱液體或熱液質食物的容器，並始終佩戴安全手套。



- 如果烹飪後從設備中取出，處理高溫附件期間有燙傷風險。

### 閘門和煙囪

請勿將身體的任何部位放置於這些零件的上方，並始終使用安全設備（手套、安全眼鏡等）。



- 烹飪程序期間蒸汽逸出燙傷風險。

### 手持花灑



- 向高溫烹飪腔噴水時，熱蒸汽或熱油脂會造成燙傷危險。
- 烹飪腔溫度超過90°C時，請勿使用手持花灑進行冷卻或清潔。
- 如果水噴濺至熱油脂中，熱油脂和高溫蒸汽會產生燙傷危險。
- 請勿直接向熱風扇噴水，可能會造成飛濺並產生大量蒸汽。

### 殘餘風險

為進一步降低風險並確保安全防護的有效性，提供有關殘餘風險的資訊。為消除殘餘風險，已建立下列技術和組織措施，以供使用者執行。這些用於避免相應的危害。

### 電流

設備所有的電氣組件均已供電，電流可潛在致命。即使設備已關閉，電源終端以及其他電氣組件仍保持通電狀態。



- 設備關閉時，電源終端以及其他電氣組件仍保持通電狀態。

但是，只有在移除堅硬護罩之後，方可進入帶有電氣組件的區域。使用者無權維修設備的電氣組件。如果設備的電源線損壞，例如，不當放置、彎曲變形、緊縮、負重等，則會存在危險。另外，如果設備在帶輪框架上自行移動，則會損壞電源線。



- 操作設備時，務必使用駐車制動器鎖住滾輪！

如果電氣設備有任何損壞，則必須立即停止使用設備，並由授權服務中心立即安排維修。

如果設備無需保持通電狀態，則請通過關閉總電源開關斷開總電源連接。

### 機械零件

僅當設備安裝於帶輪框架或安裝錯誤時（比如傾斜嚴重，未鑄定在光滑表面或表面不平穩等），才會出現危險，並且設備失去穩定性時，意外移動可能造成擠壓或收縮。



- 如果認為設備在穩定性方面安裝不正確，請勿繼續工作，並立即聯繫所有者檢查安裝。
- 在打開烹飪腔門進行冷卻——“冷卻”功能，風扇前部的內壁丟失導致風輪可自由使用的情況下，會發生移動零件造成受傷的危險。

處理設備時，請遵守有關捆綁裝載和起重設備處理的相關規定。



- 確保內壁始終就位且正確固定！
- 滑動或拉動裝載推車或裝載籃時，會發生手部受傷的危險。
- 處理裝載附件時，務必使用規定的把手。

## 高溫

在烹飪程序期間，設備內部加熱至高溫，包括已填入的容器和食物，打開烹飪腔門之後，熱氣會向周圍逸出。因此，使用設備或在設備附近操作時，會有燒傷或燙傷的危險。



- 高溫表面的燙傷風險主要發生在整個烹飪腔中，包括門內部，包括烹飪期間位於或已位於內部的所有部件上，比如烹飪腔、烹飪腔把手和爐架。
- 穿戴規定的安全服，特別是安全手套！
- 在“冷卻”功能運行期間，將水噴入加熱的烹飪腔或打開箱門打開，可能會發生熱蒸汽燙傷的危險。
- 遠離設備至足夠的距離，並且請勿將水噴入加熱的烹飪腔已進行快速冷卻，或使用手持花灑沖洗。



- 設備內部裝有熱油脂的容器時，將水噴入設備會發生燙傷危險。
- 請勿將水噴入熱油脂！
- 在不當處理烹飪容器的過程中，使用尺寸不當的烹飪容器以及使用尺寸不當的金屬板用於處理宴會推車金屬板的手柄時，會有被水燙傷的危險。
- 處理含有高溫液體或高溫液體食品的容器時，需要特別注意並務必使用安全手套。

## 洗滌劑

使用洗滌劑時，直接接觸洗滌劑或其煙霧會對皮膚、眼睛和呼吸器官造成灼傷或刺激。



- 避免直接接觸洗滌劑。如果存在接觸風險，使用安全手套。
- 放置時，注意不要吸入洗滌劑。
- 全自動清潔期間，除非軟體提示，否則請勿打開設備箱門，會有吸入洗滌劑煙霧或飛濺到皮膚和眼睛的危險。

## 食品污染

錯誤使用洗滌劑或除垢劑時，設備附近區域（通常為食品製備區域）可能會受到污染。這樣可能導致食品污染。



- 確保作業表面未濺到洗滌劑或除垢劑！
- 請勿將空容器放置在工作表面上，否則會污染食物！

## 水

如果設備及其帶輪推車開始意外移動，可能破壞或損害供水管線，並且漏水可能造成滑倒或摔倒。



- 操作前，始終檢查滾輪使用駐車制動器鎖住。保持設備工作區以及周圍乾淨乾燥！

## 2.5 使用配件

### 溫度探針

使用溫度探針時，遵守下列內容：

- 探針僅可用於插入食物。
- 請勿插入探針至冷凍食品。否則可能導致其折斷！
- 切勿用力彎折溫度探針的電源線。
- 請勿使用電纜將探針拉出食品。
- 將溫度探針置入食物，以使其不倚靠箱門玻璃。
- 溫度探針的溫度可能很高，請使用安全手套。
- 請在將食品從設備中取出前，把溫度探針從食品中拉出，並將其放入探針架。
- 未使用探針時，將其放在探針架中。
- 請勿將溫度探針掛在烹飪腔外面，箱門可能關在上面，導致其損毀。

### 手持花灑

使用手持花灑時，遵守下列內容：

- 手持花灑只用於清潔烹飪腔。
- 門打開後，手持花灑只工作兩分鐘。之後，將自動關閉。
- 設備溫度很高時，切勿使用手持花灑。允許冷卻至65° C以下。
- 烹飪腔內部溫度超過90° C時，切勿使用手持花灑冷卻烹飪腔，可能會損壞箱門內層玻璃並造成烹飪腔的變形！
- 切勿使用手持花灑向高溫的箱門玻璃噴水，可能會造成損壞。
- 使用後，務必將手持花灑放入支架中。

## 03 | 控件

### 3.1 觸控面板

最常用畫面上可見的按鈕（圖標）意義參見圖A、B、C、D。輕擊面板上的圖標，選取基本的按鈕功能。按住按鈕2秒以上，可啟用擴展功能。

#### 頻繁出現的按鈕

系統設有設備各個模式以及功能常用按鈕。其意義如下：

	<b>Back</b>	按下按鈕轉至上一步驟。
	<b>Ok</b>	按下符號確認選取內容。
	<b>Start</b>	按下，開始期望的烹飪程序、清洗等
	<b>Stop</b>	按下，停止當前烹飪程序並在畫面D上顯示。

### 3.2 其他按鈕



Vision按鈕用於：

- 切換多工模式 4/4.3
- 打開控制系統
- 使設備處於待機模式。
- 按住按鈕2秒鐘以上之後，進入畫面校準模式



按下符號，將顯示主畫面（A）。



按下時，控制系統進入睡眠模式，並關閉畫面。通過Vision按鈕的定時回閃，向使用者指示睡眠模式。按下Vision按鈕，系統被喚醒。



按下此按鈕，設備將減少一半的電源輸入，得益於設備閒置時可以節省電源。



按下此按鈕可永久照明烹飪腔，然後再按一下則關閉照明。僅在烹飪腔門打開時才會亮燈。



按下可顯示或隱藏提供設備擴展功能的其他行列。

### 3.3 鍵盤

系統也配有鍵盤。控制方式與設備的所有模式以及功能相同。

#### 基本數字鍵盤

用於輸入數值。

		刪除數值。
		快速修正數值。
		不間斷的時間，不間斷的功能執行。

#### 擴展字母數字混合鍵盤

用於輸入字母、符號和數字。

		切換大小寫。
		切換字母鍵盤和數字/符號鍵盤。
		刪除字元。
		空格鍵。
		鍵盤選項。選取語言和樣式（QWERTY-QUERTZ）。
		切換帶數字/符號的鍵盤和帶字母的鍵盤。
		刪除字元。
		空格鍵。



## 04 | 烹飪


### 4.1 手動模式

此選項可由希望根據自身要求準確設定烹飪程序參數的使用者使用。根據自主判斷和經驗，手動設定烹飪參數。

按下選項A2將顯示 **手動模式** (B)。


**B1 烹飪腔預熱**

關閉。



開啟。

符號下方的數值出廠時設定比您所設定的烹飪程序溫度 (B5) 高15° C。這表明只要在主動預熱狀態下手動設定烹飪程序的溫度，預熱溫度就會自動升高15° C。唯一的例外情況是蒸汽模式，其中預熱溫度對應設定的程序溫度。



**i** 可在使用者設定中更改升高值 (☰ 06 設定/6.1/烹飪/預熱/溫度升高)。

也可通過按住預熱符號手動設定預熱溫度，範圍為30° C至300° C。這可以建立包含單一步驟的菜單，並以精準的溫度進行自動預熱。如果啟動後烹飪腔中的溫度明顯降低，則可以打開箱門，無需停止風扇轉動。風扇將繼續以標準轉速旋轉，並將熱風吹出烹飪腔。一旦烹飪腔內的溫度達到設定的預熱溫度，風扇將自動停止旋轉。


---

**B2 烹飪模式選取**

熱風


替代在烤盤、烤箱中進行烘焙，在深炸鍋中進行油炸。

溫度範圍：30-300° C

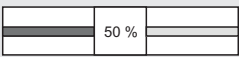


熱風+蒸汽

替代需要塗抹油脂或傳統做法的烘焙，其中餐點需要一定的濕度百分比，同時使用熱風等進行烹飪。



烹飪腔中蒸汽量可通過移動滑塊或輕擊百分比並使用數字鍵盤輸入設定。




溫度範圍：30-300° C

蒸煮


替代水煮。

溫度範圍：30-130° C


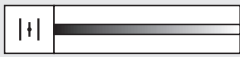


**B3 設定濕度**


熱風模式以封蓋符號顯示，移動或輕擊滾動條可進行下列設定：



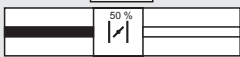
抽濕閥完全打開：持續排放烹飪腔中的水分。



系統根據設定的濕度百分比開啟/關閉抽濕閥。




Auto




抽濕閥完全閉合：所有水分保留在烹飪腔中。

在組合模式中，濕度以百分比顯示，通過移動滾動條可以進行更改，範圍是0%至100%。



備註：  
在蒸煮模式中，濕度為固定設定，無法更改。





---

**B4 設定時間**

設定烹飪程序時間。

時間範圍：00:01-23:59 (h:m)





---

**B5 烹飪程序溫度**

設定烹飪程序溫度。

溫度取決於使用的烹飪模式。



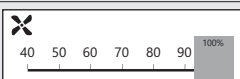

---

**B6 其他功能設定**

**F**

風扇速度


設定七級風扇速度。



風扇時間控制器


風扇僅在下列情況下才轉動：




- 加熱元件開啟時。
- 閒置超過2分鐘時轉動10秒鐘。







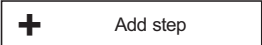
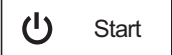

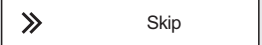

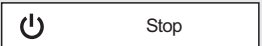
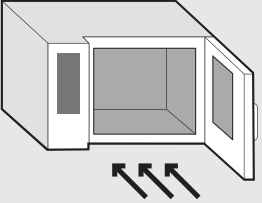


步驟備註

允許寫入文字備註，備註將在傳輸至相關菜單步驟時顯示。備註附帶音訊訊號。



<b>B8 菜單步驟概觀</b>	顯示所有設定烹飪參數的概覽。啟用變更設定，新增其他步驟或閱讀主廚提示。有關詳細描述，請參見畫面C。	
<b>B9 溫度探針</b>	設定溫度探針的溫度 允許烹飪程序由食品中心的最終溫度設定控制。 溫度範圍：30-110 ° C	
<b>DELTA T</b>	允許恆定差值根據中心溫度以及烹飪腔溫度進行設定。 溫度範圍：20-70 ° C	

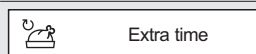
### 4.1.1 使用手動設定烹飪

<b>1 前往手動模式</b>	
<b>2 根據需要選取並調整可用參數</b>	
2.1 選項：新增步驟	
 按下	
按下	
根據要求選取並編輯B1至B9的參數	
若要新增其他步驟，自2.1項開始重複程序。	
2.2 選項：另存為自動啟動	
 如果想要菜單在特定的日期和時間重複自動啟動，按照第4.2.10章進行操作。	
<b>3 按下開始烹飪程序</b>	
<b>4 等待烹飪腔預熱或冷卻</b>	
4.1 選項：跳過預熱/冷卻	
 按下	
4.2 選項：結束烹飪程序	
 按下	
<b>5 填入食品</b>	
烹飪腔預熱或冷卻之後，需要填入食品。 填入食品並關閉箱門會啟動烹飪程序。	
5.1 選項：關閉聲音信號	
 按下	

**6 烹飪程序結束時，選取想要繼續的操作（畫面 D）**

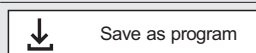
6.1 選項：擴展最後烹飪步驟時間

按下

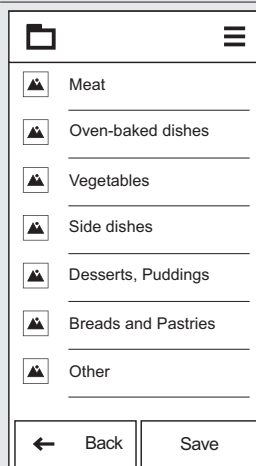


6.2 選項：將程序儲存至菜單

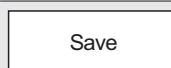
按下



選取欲儲存的資料夾或子資料夾  
新菜單



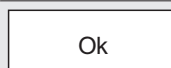
按下



輸入菜單名稱



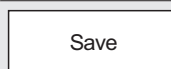
按下



在快速瀏覽的預覽模式下，可以檢查烹飪菜單的所有步驟。

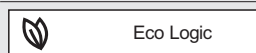


按下



6.3 選項：烹飪程序統計概覽

按下



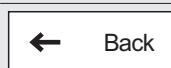
6.4 選項：關閉聲音信號

按下



6.5 選項：返回主畫面

按下









## 4.2 菜單


菜單模式可以極致利用萬能烤箱，卓越控制舒適度，確保以最高品質重現最終產品。

### 菜單符號


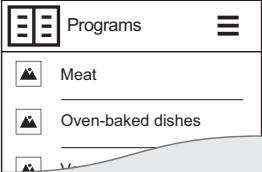

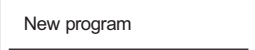


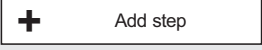
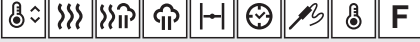

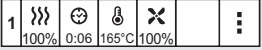
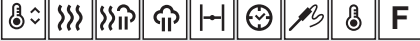




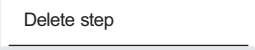
	Programs	根據食物類型的主類別
	Meat	含有更多菜單的子類別
	Steaks	菜單
		新建菜單未指定象形圖。

### 4.2.1 根據菜單烹飪

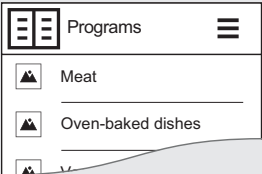
1	<b>輸入菜單</b> 按下	
2	<b>選取菜單類別</b> 如有必要，選取合適的子類別	
3	<b>選取編輯食物（菜單）</b>	
4	<b>菜單預覽出現（快速瀏覽）</b> 使用快速編輯或新增其他步驟選項，在單一畫面上顯示所有菜單步驟。	
4.1	<b>選項：編輯參數</b> 根據需要選取並編輯參數。	
4.2	<b>選項：新增步驟</b> 按下  若要新增其他步驟，自4.1項開始重複程序。	
4.3	<b>選項：從選取的步驟中啟動菜單</b> 按下  選取	
4.4	<b>選項：刪除步驟</b> 在希望刪除的步驟位置，按下  選取	
4.5	<b>選項：另存為自動啟動</b> 如果想要菜單在特定的日期和時間重複自動啟動，按照第4.2.8章操作。   如果烹飪程序結束之後並未選取儲存為菜單的選項，則步驟4.1至4.5執行的菜單變更並非永久操作，即菜單啟動時只應用一次。下一次打開時，菜單將是原始結構。	

5	按下開始烹飪程序	
6	烹飪程序結束時，選取想要繼續的操作（畫面D）	

## 4.2.2 新建菜單


1	輸入菜單 按下	
2	選取希望創建新菜單的 菜單類別	
3	按下	
4	按下	
5	輸入菜單名稱	
6	按下	
7	菜單詳情將顯示在（畫面 C）	
7.1	選項：新增菜單步驟	
	根據需要編輯參數	
	按下	
7.2	選項：步驟參數設定	
	按下希望編輯的步驟	
	根據需要編輯參數	
	按下	
7.3	選項：插入步驟	
	在此步驟的上方，插入希望插入的新步驟，按下	
	若要插入，選取按鈕	
7.4	選項：刪除步驟	
	在希望刪除的步驟位置，按下	
	若要將其刪除，選取按鈕	

8 按下




9 新菜單被儲存

10 返回菜單

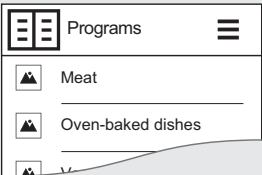


### 4.2.3 編輯已儲存的菜單

1 輸入菜單  
按下

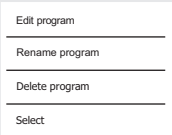



2 選取希望編輯菜單的菜單類別





3 選取希望編輯的菜單並按住2秒鐘以上

4 自菜單中，選取希望進行的更改



4.1 選項：編輯菜單  
 可以更改菜單名稱、參數設定，新增或刪除步驟。該程序類似於新建菜單。

4.2 選項：重新命名菜單  
 使用字母數字混合鍵盤重新命名菜單。


4.3 選項：刪除菜單  
 確認之後，將永久刪除菜單。

4.4 選項：選取  
 勾選欄位以選取當前菜單或多個菜單，隨後將其複製或移動至其他的菜單類別或刪除。  
 選取菜單之後，按下並選取其中之一已提供的選項。

4.5 選項：上移/下移  
 移動任意菜單至菜單列表的其他位置。  
 返回菜單列表並按下




選取



按住任意菜單並拖動手指將其移動至新的位置。

按下







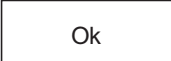
#### 4.2.4 在PC端建立菜單並從隨身碟將其載入設備。



還可使用電腦的特殊軟體程式 **VisionCombi 軟體** 建立以及編輯設備菜單。

如果希望使用隨身碟將自己在電腦上建立的菜單載入設備，則請進入 **設定** 功能表並選取 **隨身碟**。有關更多詳情，請參見第 **目 6/6.1.2** 章。  
VisionCombi 軟體可從廠商網站取得。

#### 4.2.5 新建菜單類別

1	<b>輸入菜單</b> 按下	
2	按下	
3	選取	
4	輸入類別的名稱	
5	按下 現在新類別已建立並被儲存。	

#### 4.2.6 編輯菜單類別

1	<b>輸入菜單</b> 按下	
2	選取希望編輯的類別並按住2秒以上。	
3	自菜單中，選取希望進行的更改。	
3.1	 編輯類別 啟用編輯類別。	
3.2	 選項：刪除類別 確認之後，將永久刪除類別。	
3.3	 選項：選取 勾選欄位以選取當前類別或多個類別，隨後將其複製或移動至其他的菜單類別或刪除。	
	選取類別之後，按下並選取已提供選項其中之一。	

- 3.4 選項：上移/下移  
 移動任意類別至類別列表的其他位置。  
 返回類別列表並按下



選取

Move up/down

按住任意類別並拖動手指示將其移動至新的位置。

按下

Save

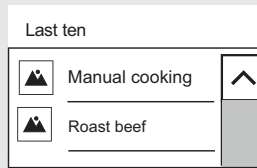
### 4.2.7 最後十個

**i** 在“最後十個”菜單中，按時間順序儲存了最後十個使用的烹飪/烘焙方法。此處可以查閱手動設定的備餐，使用菜單、支架計時菜單進行選取，以及使用 Easy Baking和Easy Cooking進行烹飪/烘焙。

- 1 轉至“最後十個”菜單



- 2 選取菜單



- 3 菜單預覽出現（快速瀏覽）  
 使用編輯或新增其他步驟選項，在單一畫面上顯示所有菜單步驟。



- 3.1 選項：編輯菜單  
 自選取的菜單中，可以按照 第4.2.2章/第7.1章至第7.4章編輯參數或步驟。

- 4 按下開始烹飪程序



- 5 烹飪程序結束時，選取想要繼續的操作（畫面D）

## 4.2.8 啟動自動菜單

可以根據設定的條件將各個菜單設定為自動啟動。此設定可在任意模式下執行，並在畫面B、C或D以及烹飪進度畫面上予以顯示。

### 4.2.8.1 設定菜單進行自動啟動

1 在螢幕上方，按下  
應用至畫面B、C、D和烹飪進度畫面



2 按下

Save as automatic start

3 根據需要選取並設定自動啟動選項

Automatic start

Start date  
20 March 2020

Start time  
12:00

Repeat  
Never

Program name:  
Manual cooking

Cooking parameters

← Back Save

4 按下

Save

設定為自動啟動的菜單由主畫面A上方功能區上的符號進行指示。



菜單自動啟動之前，設定的日期和時間將在畫面顯示倒計時，並發出聲音

Program name

Automatic start

Stop sound

Skip

Stop

按下可以跳過倒計時

Skip

按下也可以取消自動啟動

Stop

#### 4.2.8.2 檢視、編輯或刪除自動啟動菜單

1 在主畫面上，按下  
顯示設定為自動啟動的菜單列表。



1.1 選項：查看自動啟動項  
按一下期望的菜單



Automatic start	
20 March 2020	
12:00	Fried Chicken escalopes (breaded)
25 March 2020	
12:00	Steamed Sausages, Frankfurters
1 April 2020	
12:00	Egg omelette
← Back	

檢視後，按下

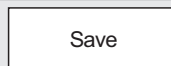


1.2 選項：編輯自動啟動項



Automatic start	
Start date	20 March 2020
Start time	12:00
Repeat	Never
Program name:	Manual cooking
Cooking parameters	
← Back    Save	






更改後，按下



## 4.3 多工功能

Orange Vision Plus可以一次在多個級別進行工作，無需中斷正在運行的烹飪流程。例如，您可能正在烹飪，同時使用多工功能切換至菜單部分並編制新菜單。多工功能無法執行影響或中斷當前烹飪流程的操作，例如開始自動清洗。

### 4.3.1 使用多工功能

<p>1 以任何方式啟動烹飪， 例如，使用「菜單」  4/4.2.1</p>	
<p>2 按下按鈕</p>	
<p>3 按下按鈕 系統將返回主畫面 (A)</p>	
<p>4 切換之後，主廚帽的圖標 將在黃色背景下開始閃爍 此圖示指明烹飪程序正在運行。</p>	
<p>5 可以在主畫面 (a) 上選取希望處理的選項。 此選取不得影響烹飪程序。例如，無法選取清洗功能</p>	
<p>6 通過按下閃爍的主廚帽圖示，返回烹飪程序畫面。</p>	



## 05 | 其他

「其他」類別為現代烹飪方法提供了特殊的烹飪程式，可以使用設備進行不尋常的操作。

### 5.1 低溫烘焙

此模式特別適用於慢速溫和地烘烤各種肉類。這種方法能夠最大程度將營養保留在食物中。肉類重量損失很少且內部多汁。

#### 5.1.1 低溫烘焙模式的烹飪

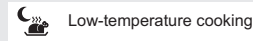
1 輸入「其他」類別  
按下



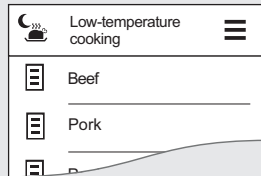
選取



2 按下



3 選取肉的種類



顯示預覽所有菜單步驟（快速瀏覽，畫面C）。  
點擊選取的菜單步驟，以便使用菜單時（畫面B、C）  
根據需要按照同樣的方法編輯參數。

按下開始烹飪程序



4 烹飪流程結束之後，選取想要繼續的活動（屏幕D）（畫面D）

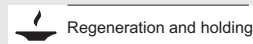
### 5.2 重製和保溫

本菜單用於重製冷卻的食物。保溫，然後在必要的時間段將食物維持在設定的溫度。食物可以在烹飪容器和/或直接在餐盤上重製以及保溫。

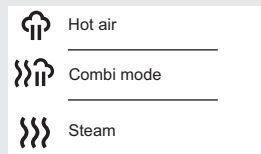
1 按下



2 選取重製和保溫



3 選取模式



顯示預覽所有菜單步驟（快速瀏覽，畫面C）。  
點擊選取的菜單步驟，可以根據需要完全按照使用菜單時（畫面B、C）的  
方式更改參數。

4 按下開始烹飪程序



5 烹飪程序結束時，選取想要繼續的操作（畫面D）

## 06 | 設定

### 6.1 基本設定

#### 1. 使用者設定



按下時，數字鍵盤出現。欲進入設定，需輸入密碼 1001 並點擊OK 進行確認。

#### 日期和時間

設定或調整時間。只有經授權的服務方可有權調整日期。

#### 語言（語言）

用於設定系統語言

#### 溫度單位

可以設定溫度單位為 °C 或 °F。

#### 聲音

設定下列項目的旋律、音量和聲音時長：

- 錯誤
- 鍵盤
- 結束烹飪程序
- 音訊步驟訊號
- 預熱
- 盤架時間
- 計畫事件
- 結束清潔
- 探針溫度

#### 顯示

啟用設定：

- 畫面亮度——使用滑塊設定。預設設定為100%。
- 螢幕保護程式——選取螢幕保護程式以及設備閒置時切換至螢幕保護程式模式的時間。另一個選項是顯示時間以及顯示投影片（由圖片組成的螢幕保護程式）。
- 配色方案——無法更改

#### 烹飪

可以設置各種首選項以使設備舒適運行：

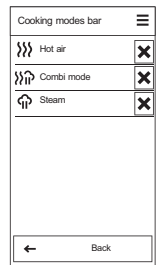
- **ACM**（自動容量管理）——此功能將確保設備識別內置的食物量並相應地延長烹飪時間，從而達到烹飪腔內所需的溫度。預設的設定為“On” 。

#### • 預熱

- 預熱始終啟用（用於手動模式設定）預設的設定為“On” 。
- 升高溫度可以將溫度設定為比烹飪腔應預熱達到的設定溫度還要高的溫度。預設的設定為15 °C。當溫度設定為150 °C，設備自動加熱至165 °C 的溫度，注意：僅適用於熱風以及組合模式。在蒸汽模式中，預熱溫度等於設定溫度。
- 最長預熱時間——用於設定開始烹飪程序並開始倒數計時的最長時間。預設值為5分鐘。

#### • 烹飪模式欄

可以在烹飪模式欄、手動模式或菜單建立期間設定可供使用的烹飪模式。按下符號 可以添加更多的模式。



#### • 預設值。

可以編輯基本參數，比如濕度、內部探針溫度、烹飪腔溫度、風扇轉速以及下列功能

- 熱風
- 組合模式
- 蒸汽

#### • 烹飪後關閉

啟用

預設的設定為OFF

待機延遲

預設設定為1分鐘。

#### • 時間單位

選取時間格式：h:m 或 h:m:s

#### • 繼續烹飪

可以在烹飪結束後設定畫面是否顯示“繼續烹飪”的提示。

預設的設定為“On” 。

#### • 學習功能

可以在烹飪結束後設定畫面是否顯示“儲存為菜單”的提示。

預設的設定為“On” 。

#### • Eco Logic

可以在烹飪結束後設定畫面是否顯示“Eco Logic”的提示。

預設的設定為“On” 。

## 清洗

### • 清洗程式

此功能僅限服務技師使用。

### • 清潔後關閉

清潔完成後，允許設備關閉。設備的關閉時間可以用分鐘為單位進行設定。

預設為“Allow” 。

待機延遲：預設值為“1分鐘”

## 鎖定功能

允許鎖定菜單以防止編輯。

鎖定後，菜單可啟動、但是無法編輯或刪除。

### • 菜單集

預設的設定為“Programs locked” 。

設定“Programs locked”選項可以更改已儲存的菜單，而更改某個使用“快速瀏覽”而專門啟動的菜單除外。

### • 設備鎖定

此功能不開放給普通使用者使用，僅供服務技師使用。

### • 運行菜單鎖定

預設的設定為“Allow” 。

允許之後，將無法更改任何已儲存的菜單，亦無法更改簡單的啟動。在 QuickView 快速瀏覽菜單步驟畫面中，無法編輯步驟。

### • 檔案鎖定

預設的設定為“Allow” 。

允許之後，將無法更改任何檔案。

### • 行事曆鎖定

預設的設定為“Allow” 。

允許之後，將無法更改任何已計劃的事件或自動啟動。

## 2. 資訊

按下之後，將顯示設備和控制系統詳情。

## 3. 服務

此選項僅允許服務技師或專家進行操作，並且設有密碼保護。

## 4. 操作日誌

### 錯誤

此功能不開放給普通使用者使用，僅供服務技師使用。

### 操作事件記錄

顯示所有操作事件的完整報告。使得數據根據自身的參數或上一週、上個月以及前一年的時間進行過濾。

### HACCP記錄

用於在顯示螢幕上顯示 HACCP 數據的完整報告。

### 操作統計

此功能僅限服務技師使用。

## 5. 隨身碟

將控制系統各項備份至外部隨身碟，或反之，將外部隨身碟的各項匯入設備。

### • 從設備至隨身碟

- 菜單——第6.1.1章單獨詳細描述了保存菜單的操作。
- 錯誤——文件名稱有格式  
“ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt”
- HACCP——文件名稱有格式  
“HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp”
- 操作事件報告——文件名稱有格式  
“Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt”
- 設定——文件名稱有格式  
“Oven\_Blue Vision\_0.zip”
- 更多——此菜單不開放給普通使用者使用，僅供服務技師使用，且擁有特殊密碼。

選取某一選項時，將會顯示“**連接隨身碟**”的訊息，並且系統將等待連接（[圖 1.2第6點](#)）。


連接之後，將顯示**隨身碟已連接**的訊息以及**複製數據至隨身碟**的提示。輕點菜單，將資料傳輸至隨身碟。

### • 從隨身碟至設備

- 菜單——第7.1.1章單獨詳細描述了菜單複製的操作。
- 旋律- 文件格式僅可為“\*.wav”
- 更多——此菜單不開放給普通使用者使用，僅供服務技師使用，且擁有特殊密碼。





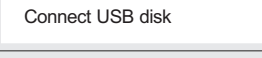
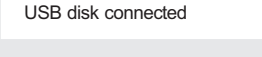
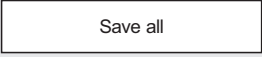
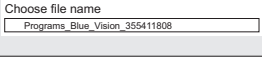
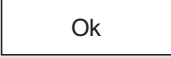
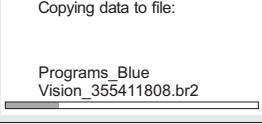
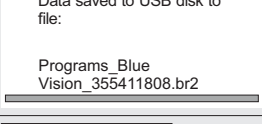
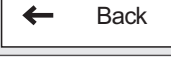
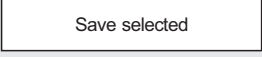

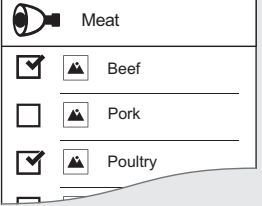
選取某一選項時，將會顯示“**連接隨身碟**”的訊息，（[圖 1.2第6點](#)）並且系統將等待連接。

連接之後，隨身碟的內容將會顯示，可以通過與普通PC相同的方式瀏覽。可選取並複製單獨的檔案或整個資料夾。輕點選取的檔案或資料夾，將其複製到設備。

 **菜單檔案 (\*.br2), HACCP (\*.haccp) 僅可使用廠商網站提供的 VisionCombi 軟體進行管理。**

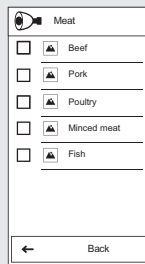
### 6.1.1 儲存菜單至隨身碟

若希望將設備菜單儲存至外部隨身碟，請進行如下操作：

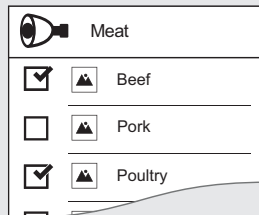
1	按下	
2	按下	
3	按下	
4	選取菜單	
5	訊息顯示 連接隨身碟 (圖 1.2第6點)	
6	訊息顯示 若隨身碟損壞或不相容，則將出現“隨身碟無法識別”。使用其他的隨身碟。	
6.1	選項：全部儲存 用於將設備記憶體中的所有菜單儲存至隨身碟的一個檔案之中。	
	按下	
	顯示預設輸出檔案。可根據需要覆蓋檔名。	
	輸入您的檔名或使用現有的檔名然後按下	
	顯示儲存進度	
	成功儲存檔案時，資訊訊息顯示。 若檔案並未成功儲存，將出現“資料儲存錯誤”的訊息。重複檔案儲存程序或使用其他的隨身碟。	
	退出隨身碟並按下	
6.2	選項：選取儲存 選取並儲存所選取的菜單或資料夾	
	按下	
	顯示所有帶有核取方塊的菜單	
6.2.1	選項：儲存完整的資料夾 輕點任意核取方塊，選取完整的資料夾，包括裡面的菜單	

### 6.2.2 選項：儲存特定菜單

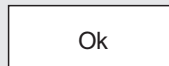
輕點資料夾名稱，顯示所有菜單連同核取方塊的選單。



輕點任意核取方塊，選取所需的菜單



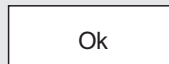
選取資料夾或菜單之後，按下



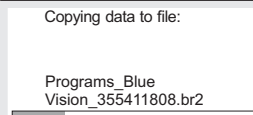
顯示預設輸出檔案。可根據需要覆蓋檔名。



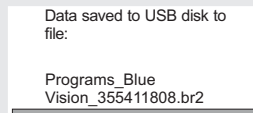
按下以確認預設或您自己輸入的檔名



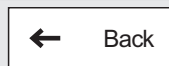
顯示儲存進度



成功儲存時，資訊訊息顯示。  
若文件並未成功導出，將出現“資料儲存錯誤”的訊息。重複檔案儲存程序或使用其他的隨身碟。



退出隨身碟並按下



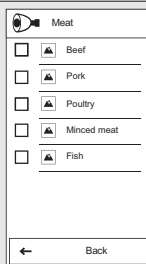
### 6.1.2 從隨身碟複製檔案至設備

若希望從外部隨身碟複製菜單至設備記憶體，請進行如下操作：

1	按下	
2	按下	
3	按下	
4	選取	
5	訊息顯示 連接隨身碟 (目 1.2第6點)	
6	顯示隨身碟的內容  僅顯示帶有“br2”副檔名的檔案。此格式僅可使用廠商網站提供的 VisionCombi軟體進行管理。	
6.1	選項：覆蓋全部 使用隨身碟中的菜單替換設備記憶體中的所有菜單	
	按下	
	 注意——使用隨身碟中的菜單覆蓋設備記憶體中的所有原始菜單將無法恢復	
	顯示儲存進度	
	成功儲存時，資訊訊息顯示。	
	退出隨身碟並按下	
6.2	選項：新增至菜單 用於從隨身碟將新菜單新增至設備記憶體	
	按下	
	帶有程式的資料夾菜單，連同核取方塊	
6.2.1	選項：新增完整的資料夾 輕點任意核取方塊，選取完整的資料夾，包括裡面的菜單	

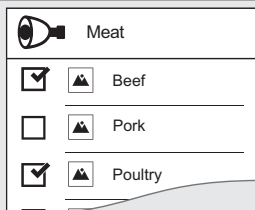
### 6.2.2 選項：新增特定菜單

輕點資料夾名稱，顯示所有菜單連同核取方塊的選單。

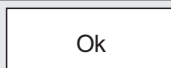


輕點任意核取方塊，選取所需的菜單

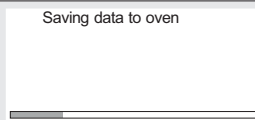
**i** 若想選取其他資料夾的菜單，使用“返回”按鈕返回更高層級，並且選取其他的資料夾。已核取的菜單將保持核取狀態。



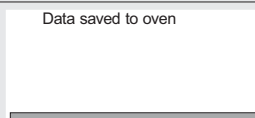
選取資料夾或菜單之後，按下



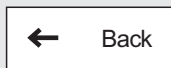
顯示儲存進度



成功儲存時，資訊訊息顯示。



退出隨身碟並按下



## 6.2 HACCP資料

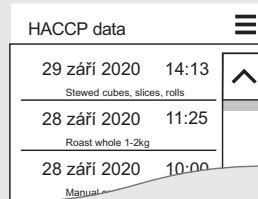
HACCP系統（危害分析和關鍵管制點）可以自動記錄設備內部發生的所有情況。隨後可以直接在顯示螢幕上顯示儲存的資料，或將其下載至電腦。

### 6.2.1 查看HACCP資料

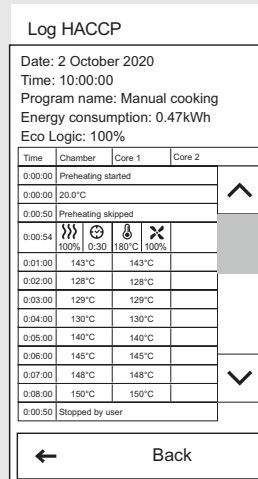
1 按下



2 選取日期



3 查看資料



4 欲返回，按下





## 6.2.2 複製HACCP資料至隨身碟

1	按下	
2	按下	USB disk
3	選取	Oven to USB
4	選取	HACCP
5	訊息顯示 連接隨身碟 (目1.2第6點)	Connect USB disk
6	訊息顯示 若隨身碟損壞或不相容，則將出現“隨身碟無法識別”。使用其他的隨身碟。	USB disk connected
7	按下	Download data to USB disk
	顯示儲存進度	Copying data to file:  HaccpReport_Blue Vision_355411808-2020-10 -10.haccp
	成功儲存檔案時，資訊訊息顯示。 若檔案並未成功儲存，將出現“資料儲存錯誤”的訊息。重複檔案儲存程序或使用其他的隨身碟。	Data saved to USB disk to file:  HaccpReport_Blue Vision_355411808-2020-10 -10.haccp  Now you can disconnect USB disk
8	按下	

## 07 | 保養

### 一般說明

整個操作期間，必須按照使用國家的適用法規對設備進行定期檢查、測試和更新，以便操作此類設備。

設備必須保持清潔，殘留的油脂和食物必須清除。只有定期保養並遵守所有說明方可確保設備可以長時間使用，運行良好並可製備高品質的食物。

使用完畢後，請關閉設備的供水！僅在已連接需要定期重製的水處理設備的情況下方可保持連接狀態。保固不適用於因未遵守這些說明或因清潔不充分造成的損害！

由於不遵守上述說明而造成的損壞以及清潔不充分造成的損壞不在保固範圍內！

不得使用以下物品清潔設備：

- 高壓清洗機
- 磨砂型清潔劑或粗顆粒清潔劑
- 機械型表面清潔工具（鋼絲刷、刮刀、小刀）

保固並不涵蓋由於使用廠商建議以外的清潔劑而造成的損壞，或使用廠商建議的清潔劑但違背廠商建議而造成的損壞！

若設備出現故障或無法正常運行，請停止使用，拔下電源插頭，並聯繫經授權的服務公司。



使用或保養設備之前，需大致熟悉“安全 指示”一章 中的所有說明、禁例以及建議（見第2章“安全指示”中“基本資訊”的內容）。

若內部溫度高於65° C，則勿使用花灑噴水在箱門玻璃和照明燈上，否則會造成玻璃破裂的危險，並對操作人員造成傷害！

保養概述		
時間間隔	描述	任務說明
每日	烹飪腔	使用自動程式和Active Cleaner清潔
	箱門墊圈	使用抹布、清潔劑和水進行手動清潔
	外部零件	使用適用於處理不銹鋼和玻璃的柔軟抹布和物品進行手動清潔。
每週	烹飪腔	使用自動程式和Vision Descaler清潔
	內壁後面空間	使用Manual Cleaner或Puron K以及下列RINSE沖洗程式進行手動清潔
	空氣過濾器	使用清潔劑或洗碗機手動清潔
	清潔箱門和玻璃	使用布塊和合適的清潔劑手動清潔
每隔六個月*	鍋爐	使用自動程式和Strip-A-Way 藥劑進行除垢
每年	整個設備	由經授權的公司進行檢查

\*僅適用於附鍋爐的設備

### 7.1 日常保養

每日必須使用廠商推薦的清潔劑清潔設備。如果清潔不充分，設備或部件可能損毀。

#### 清潔烹飪腔

對於日常的設備清潔，請使用清潔功能中的程式之一，該程式可查閱設備的功能選單。

使用自動清潔的手冊可查閱第 9. 章。自動清潔。



清潔時，只能使用廠商建議的清潔劑，特別是Active Cleaner和Vision Descaler。

清潔程式結束之後，請檢查是否充分清潔。若不夠充分，請重複清潔程序。若清潔劑殘留物附著於烹飪腔或其配件的表面，請使用手持花灑沖洗或用水開始進行沖洗程式。若未完成，當設備在高溫條件下使用時，烹飪腔的不銹鋼表面可能變形褪色。保固不含這方面引起的損害！

清洗完烹飪腔後，打開箱門，讓其半開至完全晾乾。



#### 清潔外部零件

使用軟抹布和適用於清潔處理不銹鋼和玻璃的清潔劑清潔設備外部。



使用清潔劑務必遵守本手冊和清潔劑廠商的建議。這樣可以防止危害您的健康！

清潔設備時，務必使用安全裝置和規定的工作服（手套、護目鏡、防護面罩）！

在帶有裝載推車的設備上使用自動清潔程式時，務必在開始清潔程式之前將推車移入設備之中！

自動清潔程式不適用於清潔烹飪容器或薄板！

使用清潔劑清潔設備時，在任何情況下其溫度均不得超過70° C。在較高的溫度下，清潔劑可能會在烹飪腔的表面進行烘烤，並形成類似鐵銹的汗漬或對設備造成其他損壞。保固不適用於此類型的損害！

#### 清潔箱門墊圈

烹飪腔清潔之後，請使用浸有清潔劑的軟抹布擦拭箱門墊圈。然後使用蘸有清水的抹布擦拭墊圈，並使用乾抹布將其擦乾。清潔結束之後，設備的箱門需保持半開狀態，以使烹飪腔和箱門墊圈可以正確乾燥。

## 7.2 每週維護

### 烹飪腔除垢

若烹飪腔的表面出現水垢，請使用“烹飪腔除垢”程式進行除垢，並使用Vision Descaler產品。

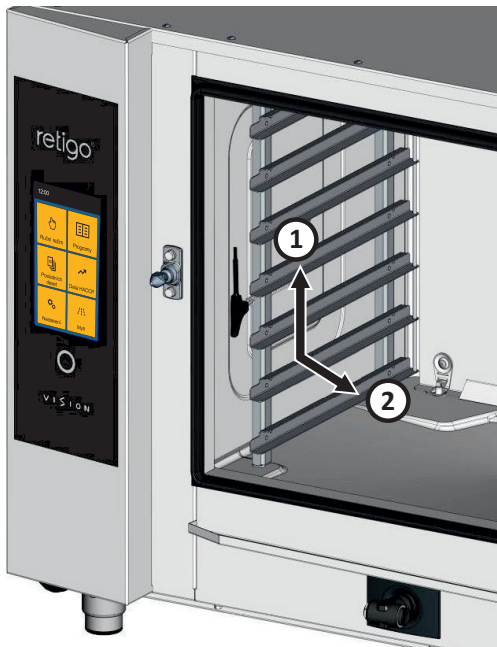


如果烹飪腔較大，若前端存在水處理設備，確定當前耗水量，水處理設備是否正常運行。由於使用不符合廠商規定的水而造成的損壞或維護不充分，不屬於保固範圍！

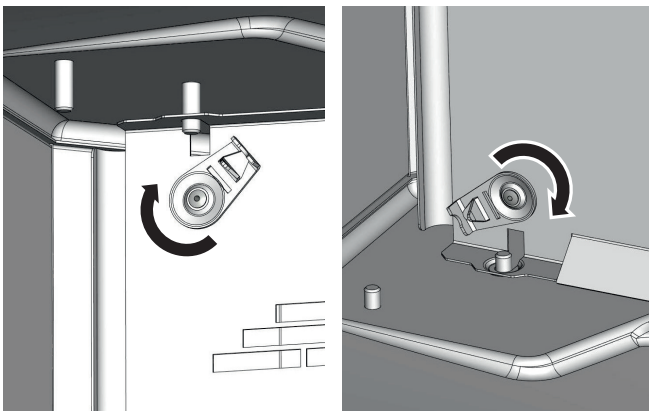
### 檢查並清潔內壁後空間

對於每週維護，按日常維護進行（參見第7.1節）並徹底檢查內壁後面的空間。

1. 清理左右支架（不適用於帶有裝載系統的設備）。



2. 解鎖固定壁至風扇正面的鎖。可以使用螺絲起子或硬幣將其解開。



通過拉至左側，打開內壁。



如果部分空間污染或鈣化，則閉合內壁、用鎖固定，並選取適合污染類型和狀態的清潔程式。清潔程式完成之後，請檢查清潔是否充分（按照第2點至第3點進行操作）。如果清潔不夠充分，重複流程。如果清潔夠充分，請關閉內壁（風扇前面），使用集成式鎖將其固定以防止其自行打開，並將兩個支架放回原處（不適用於帶有裝載系統的設備）。

3. 清潔結束之後，設備的箱門需保持打開狀態，以使烹飪腔完全乾燥。此操作讓箱門墊圈使用時間更長。

### 手動清潔內壁後面空間

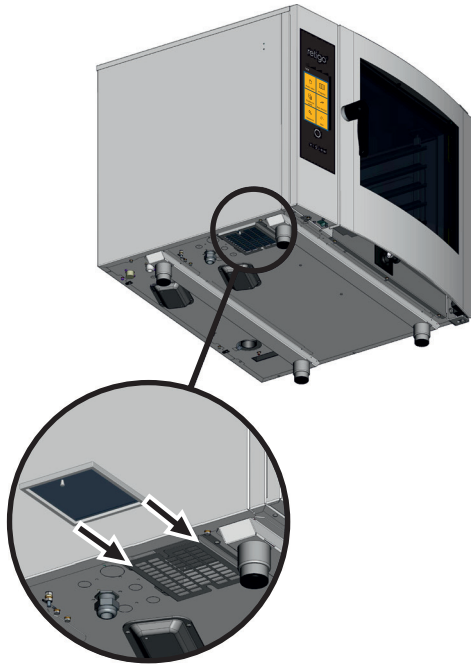


在極少數情況下，即使重複進行自動清潔和除垢，也可能無法有效防止內壁後面的堅硬污垢。在這種情況下，必須按以下步驟手動使用清潔劑（Manual Cleaner）或除垢劑（Puron K）：

1. 按照本章前面所述的方式打開內壁。
2. 在整個內壁表面——包括風扇、噴水器（注入噴管的風扇中間的管子）以及加熱元件上噴灑Manual Cleaner或Puron K（用於除垢）——使其工作15分鐘。
3. 通過啟動自動清潔程式徹底沖洗烹飪腔——用水沖洗程式。
4. 清潔程式結束之後，請檢查是否充分清潔。如果清潔不夠充分，重複流程。如果清潔夠充分，請關閉內壁（風扇前面），使用集成式鎖將其固定以防止其自行打開，並將兩個支架放回原處（不適用於帶有裝載系統的設備）。
5. 清潔結束之後，設備的箱門需保持打開狀態，以使烹飪腔完全乾燥。此操作讓箱門墊圈使用時間更長。

### 清潔空氣過濾器

檢查並清潔位於設備左下方的空氣過濾器，每月一次。



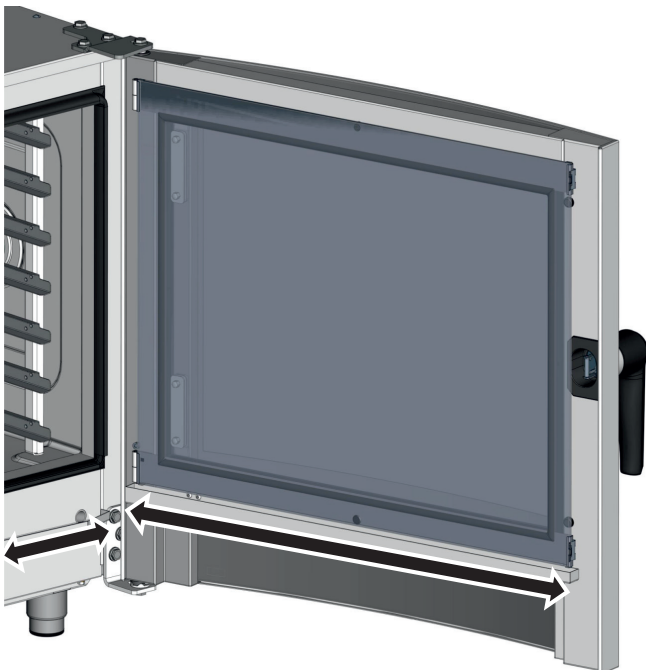
朝向靠近設備的一側取出過濾器，然後用清潔劑或洗碗機徹底清潔過濾器。清潔之後，使其完全乾燥。



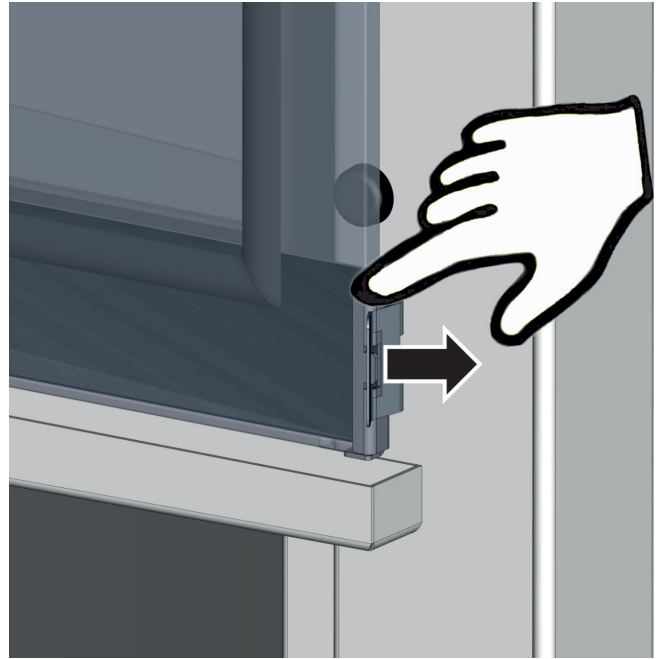
若空氣過濾器堵塞，則設備的電熱組件可能會過熱，並且設備的工作狀態可能會受到限制。

#### 清潔箱門、玻璃和滴水盤

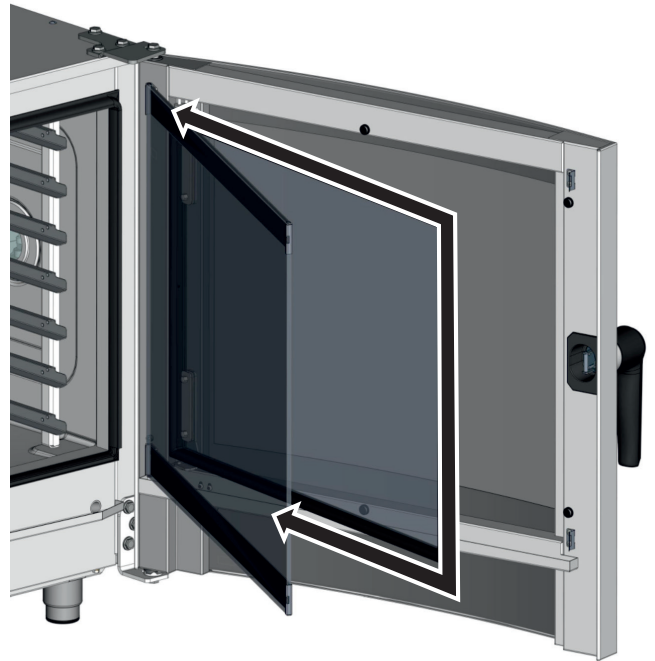
1. 打開設備門。
2. 檢查箱門底部的滴水盤。若箱門變髒，請使用柔軟抹布和清潔劑進行清潔。
3. 檢查設備底部的滴水盤。若箱門變髒，請使用柔軟抹布和清潔劑進行清潔。



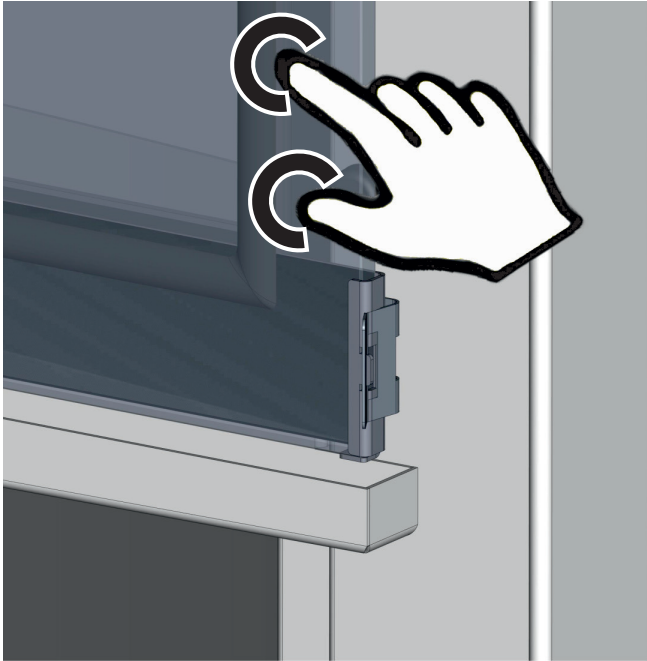
解鎖內層玻璃並向上傾斜玻璃。



5. 使用乾抹布以及適用於玻璃的清潔劑清潔所有玻璃表面。
6. 然後使用乾抹布擦乾玻璃表面。
7. 使用濕抹布擦拭中間玻璃的墊圈，然後擦乾。



8. 逐漸將中間玻璃和內層玻璃放回其原始位置，並通過將內層玻璃輕輕按壓至鎖的附近，然後用鎖將其固定。



### 7.3 半年維護

#### 鍋爐除垢

即使帶有鍋爐的設備配備自動功能，可確保定期更換鍋爐中的水並清除鍋爐的普通沉積物和污垢，但其仍必須每6個月進行一次徹底除垢。這能夠避免水垢附著於鍋爐內，保證鍋爐正常運作。保固並不涵蓋因鍋爐過大而引起的損壞！

根據水質，設備的鍋爐可能需要更加頻繁地進行除垢。如果鍋爐結垢嚴重，設備無法正常工作。



只有經授權的服務公司方可進行鍋爐除垢。

### 7.4 年度維護

為確保安全、無故障的操作，每年必須由經授權的服務公司進行至少一次的設備及其配件檢查。



## 08 | 自動清潔

Orange Vision Plus萬能蒸烤箱配備自動清潔系統，確保設備始終完美保持衛生清潔。

定期使用此自動清潔系統可以節省時間，並顯著延長設備的使用壽命。

借助此系統，設備上的清洗工作僅限：

- 根據髒汙程度，選取合適的清洗程式
- 啟動清潔程式並添加清潔劑

### 8.1 自動清潔：須知



對於自動清洗，必須使用60克塑膠袋裝的Retigo Active Cleaner洗滌劑。洗滌劑以小桶裝配送，內含50包。


洗滌劑的包裝可保護其免於受潮，但仍應將其存放於無水或濕氣不過重的地方。務必在打開包裝後立即使用洗滌劑。請勿任其敞開，不得放置在潮濕或無人看管的地方。



#### 重要提示：







- 若使用除原有Active Cleaner以外的其他清潔劑（或Manual Cleaner、Vision Descaler），對於任何損壞Retigo不承擔任何責任，並且保固不適用於以此種方式造成的損壞。
- 放置洗滌劑至兒童不能觸及的位置。
- 處理洗滌劑時，遵守使用化學物質工作的所有規範，特別是使用安全裝備（主要是手套和護目鏡）。
- 遵守洗滌劑包裝上的指示。
- 洗滌劑不得直接接觸皮膚、眼睛或嘴巴。
- 清潔程序運行時請勿打開設備箱門，否則可能造成化學物質暴露的危險。
- 清潔之前，取出設備所有的烹飪容器。
- 請遵循設備顯示屏上顯示的所有說明。
- 使用洗滌劑後，請勿將洗滌劑包裝遺留在烹飪腔中。
- 切勿將洗滌劑灑在設備的高溫表面，否則可能損壞不銹鋼表面，且無法恢復。保固不適用因這種管道損毀的設備。
- 若清潔不夠充分，則在正常操作過程中，設備烹飪腔中堆積的油脂可能會被點燃。

設備具有六種清潔程式。所使用的程式取決於烹飪腔中的髒汙程度——參見下表。

程式	描述	持續時間*
	<b>清水沖洗</b> - 使用不含洗滌劑的溫水沖洗烹飪腔。	下午 02:53
	<b>快速清洗</b> - 短暫清洗輕度髒汙。	33:39
	<b>基本清洗</b> - 清洗輕度髒汙。	50:19
	<b>中度清洗</b> - 清洗中度髒汙。	上午 01:15:19
	<b>超強清洗</b> - 清洗重度髒汙。	上午 01:48:39
	<b>烹飪腔除垢</b> ——清除水垢沉積物。	上午 01:12:44

\* 所指示的清潔時間適用於型號611的設備。對於不同型號的設備，此數據可能會略有不同。






















根據設備型號以及所選取的清潔程式，仍需選取正確劑量的洗滌劑。所需的洗滌劑劑量取決於設備的髒汙程度和特徵。

菜單		設備型號					
		洗滌劑劑量（袋數）					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	清水沖洗*	0	0	0	0	0	0
	快速清洗	1	1	1	2	2	3
	基本清洗	1	1	1	2	2	4
	中度清洗	1	1	1	2	2	4
	超強清洗	1	2	2	3	3	5
	烹飪腔除垢**	1	1	1	2	2	3

\* 清水沖洗無需洗滌劑即可進行。

\*\* 使用Vision Descaler進行除垢。

## 8.2 啟動清潔程序

1 輸入清洗模式	 Cleaning												
2 選取適宜的模式	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
3 欲啟動清洗程式，按下 等待洗滌劑填入提示。													
若要返回清洗模式列表，按下													

按下啟動，設備自動檢查烹飪腔內部溫度是否過高。如果溫度高於80 °C，開始自動冷卻烹飪腔程序。如果溫度並未超過80 °C或烹飪腔冷卻已結束，設備將提示添加洗滌劑。



**在使用洗滌劑時，請遵守使用化學物質的所有規定！**

### 新增洗滌劑



- 在指定的位置剪開洗滌劑的包裝袋
- 請將包裝內容物全部倒在烹飪腔底部的排水蓋上。大部分清潔粉會掉落至排水孔中。
- 關閉設備箱門

選取的程式自動啟動，隨後畫面通知該程式的當前狀態和剩餘的清洗時間。

清潔程式結束之後，發出訊號聲並顯示訊息。現在，設備已準備就緒，可以再次使用。

### 提早停止清洗程式

可以使用畫面顯示的“停止”按鈕，在主要步驟期間中斷清潔程序。若這樣操作，則設備將詢問是否確實要停止清潔。若確認，則該程式菜單將切換至沖洗模式，持續沖洗16分鐘。然後清潔程序就完全結束。若並未確認停止，則按下“No”，將從上一次停止的地方繼續程序。



- 清洗程序完成時，檢查烹飪腔。通過使用手持花灑徹底清洗或使用水清洗，可清除殘留的清潔劑。若未完成，當設備在高溫條件下使用時，烹飪腔的不銹鋼表面可能變形褪色。保固不含這方面引起的損害！
- 請勿使用高水壓清潔設備。
- 若設備清潔後將不會再次使用，則建議將箱門保持半開狀態，例如，保持整夜。
- 如常處理洗滌劑的包裝，將其放在塑膠袋專用的位置。
- 切勿將用過的包裝放在可隨意取放的位置。

### 烹飪腔除垢

當烹飪腔中有可見的水垢沉澱物時（白色水垢層），建議進行除垢。欲對設備進行除垢，必須使用特殊的Vision Descaler除垢劑。

此除垢劑的使用方法與Active Cleaner相同。Vision Descaler的標準包裝是一個塑膠桶，其中裝有25包150g的除垢劑。



## 09 | 錯誤訊息表

使用設備時，顯示螢幕可以顯示錯誤訊息。其意義如下：

錯誤	描述	方案
錯誤 11	烹飪腔加熱元件錯誤。	設備無法繼續運行。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 15	馬達熱保護故障。指示馬達過熱，超過設定限值。	請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 26	抽濕閥錯誤。自動抽濕閥運作不正確。	排氣閥功能不正確，可能影響烹飪成果，但可以暫時繼續使用設備。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 31	排熱感測器錯誤。	設備可以暫時在所有模式下使用。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 34	1點溫度探針錯誤。	設備可以暫時在所有模式下使用，但需要溫度探針的模式例外。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 35	烹飪腔加熱感測器錯誤。	錯誤鎖定所有模式中的工作。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 36	6點溫度探針錯誤。	設備可以暫時在所有模式下使用，但需要溫度探針的模式例外。請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 37	熱敏電阻器斷開。	請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 38	熱敏電阻器發生短路。	請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 40	烹飪腔熱熔絲、鍋爐（僅鍋爐設備）、防風開關（僅帶防風開關的燃氣型設備）或配電盤熱熔絲斷電。	請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 41	冷卻錯誤 - 電器過熱。	清潔灰塵過濾器。如果錯誤反覆發生，請聯繫經授權服務協力廠商。
故障 60-79	Modbus通訊錯誤	斷開設備的電源（非“待機”模式），等待30秒鐘，然後再次打開設備（重新連接電源）。如果問題再次發生，請聯繫經授權服務協力廠商。
故障 80-91	變頻器錯誤。	如果問題再次發生，請聯繫經授權服務協力廠商。
錯誤 100	系統錯誤	請聯繫經授權服務協力廠商。



- 設備故障僅可由經廠商培訓和認證的授權服務予以維修。保固不適用於不正當或未授權的服務！
- 在整個觀察期間內，須根據所有者所在國家的適用法規對設備進行定期檢查、測試和審查。

## 10 | 使用壽命、終止使用和保固

### 使用壽命

如果符合以下條件，則產品的使用壽命為10年：每運行12個月後應定期進行預防性維修檢查，且必須由Retigo授權的協力廠商維修技師完成此項檢查。

使用者必須出示維修服務事件列表。

使用者必須嚴格按照使用者手冊中的說明進行操作。

使用者必須每日使用Retigo建議的清潔劑維護和清潔設備。

如果設備具有自動清潔功能，只能使用Retigo建議的清潔劑。

由Retigo專業廚師進行的操作人員培訓必須在服務手冊中予以記錄或通過操作人員培訓日誌的副本予以記錄。

如果更換了操作人員，必須重新進行培訓。

### 停用 - 處置

設備停用之後的處置須遵守有關廢棄物處置的適用國家法規。設備包含電氣零件（電子類、變壓器、鹵素燈、電池等），如果處置不當，則可能會破壞環境。



**禁止將設備及其零件**

**作為公共廢棄物處理！**

設備的最終使用者必須選擇以下三個處置選項：

#### RETIGO S. R. O. 提供的處置

訂購RETIGO提供的設備處置服務，可以致電+420 571 665 511，或透過電子郵件：

如何準備設備進行處置：

- 專業斷開設備與公用事業的連接
- 將設備放置在棧板上，使用收縮膜將其固定，然後將其運輸至適當的裝載地點。



對於最終使用者，免費清運和處置。Retigo s.r.o. 與簽約公司合作，將根據適用法律清運及處置設備。同樣，如果Retigo s.r.o. 的產品正在取代其他公司類似型號以及用途的設備，Retigo s.r.o. 將安排對其他公司設備進行處置。

#### 由設備的經銷商處置

通過經銷商訂購設備廢棄處置服務，然後由經銷商安排Retigo進行處置。

訂購時，請提供下列資訊：

- 設備提貨的確切地址
- 連絡人、電話
- 設備提貨時間

### 自行處置

如果決定自行處置設備，請遵守適用的國家的廢棄物處置法規。將設備的鍍金零件送至適當的收集設施，然後將玻璃放入回收箱。將陶瓷絕緣和電氣零件送至經授權可處理和處置此類廢棄物的專業公司。

### 保固

保固期在服務指南和保固書中註明。要求安裝設備的公司對保固進行確認。

由於不正確的操作，未能遵守本使用者手冊，使用侵蝕性的清潔劑以及不當清潔設備而造成的損壞和故障不在保固範圍之內。由於安裝不符合廠商的建議、不正確維修、未經授權篡改設備以及不可抗力而造成的瑕疵也不在保固範圍之內。



# retigo<sup>®</sup>

完美烹飪，敬請期待...

**RETIGO s.r.o.**

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

電子郵件: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

電話: +420 571 665 511

[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

版本: TSD\_15\_EG\_CZ\_R00

型號: Orange Vision Plus

軟體版本: 2.102