

retigo®

完美烹饪，永不止步...

Retigo Orange Vision Plus

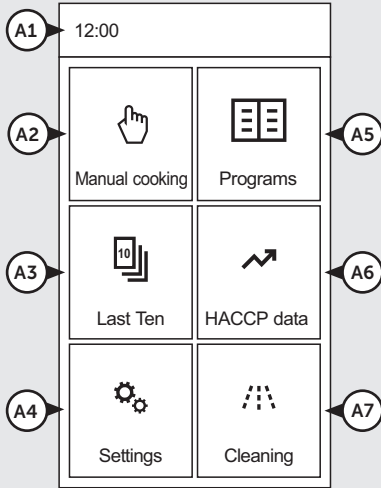
用户手册



 请在使用前阅读此手册。

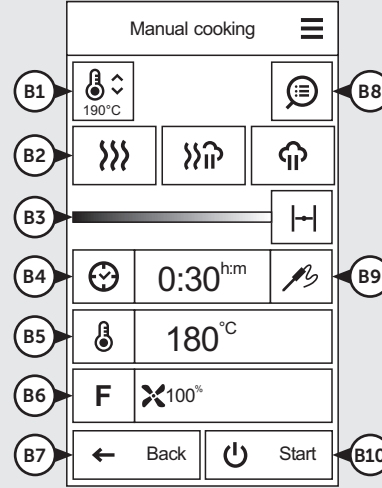
常用画面描述

A 主屏幕



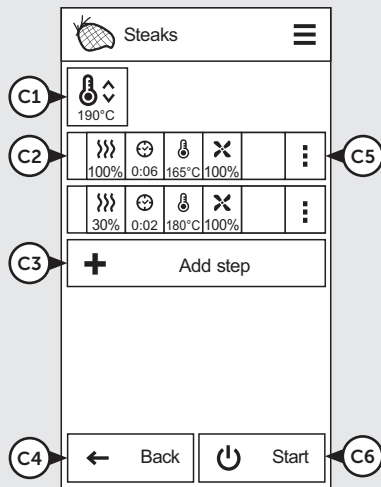
- A1 当前时间
- A2 手动烹饪设置
- A3 选择之前使用的菜单/烘烤或烹饪方式
- A4 用户和服务设置
- A5 从保存的菜单中选择
- A6 显示设备上启动的所有菜单的历史, 及HACCP数据记录
- A7 活性清洗/自动清洗

B 手动模式



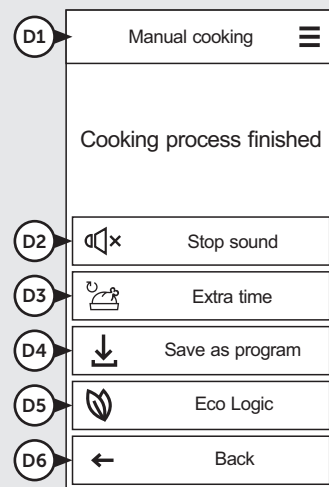
- B1 选项
预热/冷却
- B2 烹饪模式选择
- B3 湿度选择
- B4 设置时间
- B5 设置温度
- B6 其它功能设置
- B7 后退
- B8 菜单步骤概览
- B9 温度探针设置
- B10 开始烹饪

C 菜单详情 (QUICKVIEW)



- C1 选项
预热/冷却
- C2 步骤参数
- C3 进入其它菜单步骤
- C4 后退
- C5 进入/删除菜单步骤
- C6 开始烹饪

D 结束烹饪



- D1 有关选定烹饪流程模式/菜单的信息
- D2 停用声音信号
- D3 用于立即扩展最后烹饪步骤时间的选项
- D4 保存完成的烹饪流程为菜单
- D5 显示烹饪流程期间的功率消耗
- D6 按下“开始”按钮, 返回至最后画面

目录

前言	4
关于本手册	5
01 设备基本信息	7
1.1 使用：用途	7
1.2 设备的正确使用	7
1.3 可选设备和附件	7
1.4 控制：基本	8
02 使用期间安全	9
2.1 安全作业	9
2.2 防护装置	10
2.3 设备保护组件	10
2.4 危险位置和残留危险	10
2.5 使用配件	12
03 控制器	13
3.1 触控面板	13
3.2 其它按钮	13
3.3 键盘	13
04 烹饪	14
4.1 手动模式	14
4.2 菜单	17
4.3 多任务	24
05 其他	25
5.1 低温烘烤	25
5.2 加热和保温	25
06 设置	26
6.1 基本设置	26
6.2 数据HACCP	32
07 保养	34
7.1 每日保养	34
7.2 每周保养	35
7.3 半年保养	37
7.4 每年保养	37
08 自动清洗	38
8.1 自动清洗：须知	38
8.2 启动清洁程序	39
09 错误消息表	40
10 使用寿命、停用和担保	41

前言

尊敬的客户：

感谢购买Retigo s.r.o.产品。我们是专业厨房设备厂商和供货商，拥有悠久的历史。我们相信在日常工作中，此设备有助于将自己的想法转变为卓越的成果。借助此设备，让您能够做出完美的饭菜，完美的质量令客户满意回头。

我们希望您在使用Orange Vision Plus过程中能乐在其中，享受成功的喜悦。

关于本手册

此手册有助于轻松了解Orange Vision Plus的操作方式并让您了解选项和功能。

用户手册中的的符号

在本使用手册中，可找到下列意义的符号：

符号	意义
	这些符号代表“注意”和“警告”，用于告知用户可能造成重伤和/或机器损毁的情况。另外，它们指示运行或保养设备时必须遵守或依循的重要规程、功能、指导事项。
	
	此符号表示设备或配件相关的实用信息。
	此标志是手册中其它章节的参考。
	指明其它可能但非必要使用的程序选项。
	某个菜单图标或象形图的假性象征。



文档适用性

本手册涉及RP型设备和下列型号：

电热型

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

燃气型

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

手册的目标人群是？

此手册适用于保养和运行期间接触设备的人员。使用设备开始任何作业前，这些人员必须仔细阅读手册。

必要信息

请认真学习本手册。手册是设备的不可分割的一部分。因此，请妥善保管，留待日后使用。

严格遵守说明内容，不仅能够更轻松使用设备，而且能够保证最佳使用及超长的寿命。

全面了解此手册中的所有说明、禁止事项、建议前，不得启动设备，特别是“使用期间安全”一节。

此用户手册中包含的插图和图片可能未必与实际情况相符，其目的是描述设备的基本原理。



设备的完整技术文献可在厂商网页上找到。

存在疑问时

实际应用中，不可预料的情况经常发生，此用户手册中无法一一涵盖和叙述。因此，若无法确定如何处理，务必联系厂商。

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

如有任何问题或疑问，请随时拨打下列电话联系经过培训的专业人员。

专业销售人员：

+420 603 571 360

+420 604 568 562

专业主厨：

+420 734 751 061

+420 727 867 220

专业服务技师：

+420 571 665 560

联系厂商或经过培训的专业人员时，请提供设备的基本信息。这些信息位于铭牌上，参见“设备标识”。



有关铭牌上所注明的详细数据说明参见“设备标识”。

客户文档组织

客户文档由两部分组成：

- 运输和安装说明
- 操作说明

运输和安装说明的主题

- **基本信息:** 描述安装相关的功能和设备主要部件
- **安全:** 描述安装期间安全措施和相应的措施
- **运输:** 包含有关在安装地方移动设备和处理的必要信息
- **放置:** 描述并指定选择安装地点的规则
- **安装:** 描述如何设置设备、进行电气连接、连接燃气（仅限燃气型）、接水和连接排污管和最终调试。
- **停用:** 描述设备寿命结束后所需的作业，包括丢弃处理。
- **技术数据:** 包含所有尺寸图和连接规格

用户手册中的主要标题

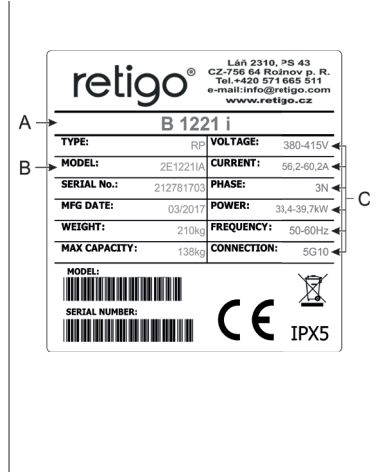
- **基本信息:** 描述安装相关的功能和设备主要部件
 - **安全:** 描述安装期间安全措施和相应的措施
 - **控制器:** 描述设备的主控制元件
 - **软件操作:** 包含烹饪、使用加热处理特殊功能时，使用控制软件作业的说明。同时还描述了设置、数据导入和导出和使用配置文件工作的信息。
 - **清洁:** 描述了清洁方法、工作程序和清洁步骤和操作人员处理设备的方式。
- 保养:** 包含了说明、保养计划和保养期间设备的处理方式。

设备标识

铭牌位于设备底部的右侧。铭牌列出了设备制造商、设备技术数据和CE标志，指示产品符合所有ČSN、EN、IEC标准和政府规定的要求。

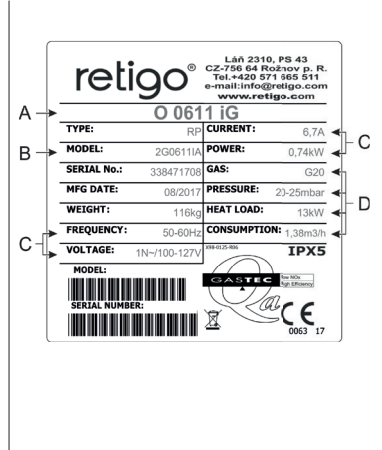
电热型

- A - 品牌名称
- B - 型号
 - 2E - 加热方式:
 - E - 电热式
- 1221 - 机器尺寸: 0623、0611、1011、2011、1221、2021
- I - 生成蒸汽的方式:
 - I - 喷水
 - B - 锅炉
- A - 电机风扇控制方法:
 - A - 变频器
 - Z - 不带变频器
- C - 电气参数



燃气型

- A - 品牌名称
- B - 型号
 - 2G - 加热方式:
 - G - 燃气
- 0611 - 设备规格: 0623、0611、1011、2011、1221、2021
- I - 生成蒸汽的方式:
 - I - 喷水
- A - 电机风扇控制方法:
 - A - 变频器
 - Z - 不带变频器
- C - 电气参数
- D - 燃气参数



01 | 设备基本信息

1.1 使用：用途

Orange Vision Plus 多功能蒸烤箱是用于制备食物的通用电器，含有全套菜单。它可用于所有加热型食品制备方法，如烘焙、煎炸、烧烤、蒸煮、蒸汽蒸煮、低温预煮翌日早餐等。这些过程可以手动完成，也可以通过菜单自动完成。

设备的正确使用

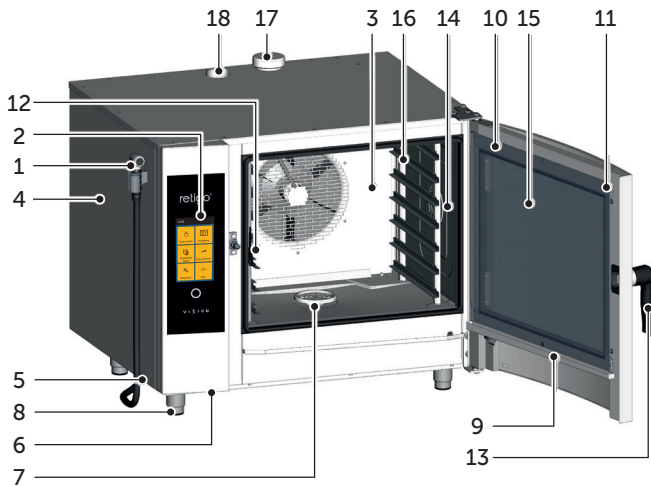
- 设备只可用于采用加热方式准备各种类型的食品。涉及蒸汽、热风或两者的组合。食物必须始终放置在标准化烹饪容器、适合烘烤的烤盘或厂商提供的标准附件中。
- 使用的烹饪容器必须由不锈钢、陶瓷、耐热塑料或搪瓷钢制成。
- 此设备专供烹饪领域专业使用。

设备使用限制

下列物品禁止放置在本设备中：

- 密闭罐子或包装内不得放置食物
- 不得放置燃点低于260 ° C的易燃物品，如低燃点油、油脂、抹布（抹布）
- 不得放置干粉或颗粒

1.2 设备的正确使用



1. 手持花洒（可选设备）
2. 控制面板
3. 风扇正面可拆卸内壁
4. 侧盖
5. 空气和灰尘滤器
6. USB 连接器
7. 排放盖
8. 高度调节机足
9. 内层玻璃自动排水冷凝滴盘
10. 圆形外部玻璃门
11. 内部玻璃紧固夹
12. 温度探针（可选设备）
13. 门把手
14. 内部照明
15. 可打开内层门玻璃
16. 烹饪容器架
17. 蒸汽排气阀（可选设备）
18. 排气烟囱

12. 温度探针（可选设备）
13. 门把手
14. 内部照明
15. 可打开内层门玻璃
16. 烹饪容器架
17. 蒸汽排气阀（可选设备）
18. 排气烟囱



超出这一使用领域使用设备，包括未经制造商许可更改安全或运行部件均可认定为构成违规使用。本公司对于由此类使用造成的损害不承担任何责任，用户自承所有风险。

用户应负责遵守厂商规定的安装、运行和保养条件，保养和维修只能由熟悉设备并接受过危险指导的人员进行。

1.3 可选设备和附件

可选设备

Retigo Orange Vision Plus 多功能蒸烤箱的标准配置包括自动清洁和99道菜单，分9大步骤。

可额外购买的可选设备包括：

- 温度探针
- 蒸汽排气阀
- 标准手持花洒
- 自紧式手持花洒（不含尺寸623）。

可选附件

烹饪平底锅和烤盘

烹饪平底锅和烤盘不仅可用作烹饪和烘烤容器，而且适用于食物的传送、上菜和储藏。因此能够显著提升工作效率，若方案顺利进行，通常无需从一个盘子或托盘传送烧好或烤好的饭菜至另一个。



操作烹饪容器时应遵守工作场所安全守则，参见2. 使用期间安全。

支架、装载推车和托架

多功能蒸烤箱的重要配件包括多个不锈钢支架、壁架（623型）和装料推车（尺寸1011、2011、1221、2021）。特殊装备有用于上菜的餐篮、推车和保温箱。

VISION VENT HOOD


凭借强效的排气效能和智能开关，Vision冷凝罩能够让您的厨房中保持舒适。Vision冷凝罩用于Orange Vision Plus DM5和DM8烤箱。

油枪

油枪是一种专用设备，在烹饪或者使用多功能烤箱煎炸时能够节省高达2/3的油耗成本。借助细长的喷嘴，可完美为食品涂抹极均匀的油层，能够完美保持煎炸食品颜色，同时减少油耗至最低。借助可替换喷嘴，油枪可用于食品行业中的其它粘性物质，如巧克力。

VISION SMOKER

Vision Smoker发烟器是一款兼容Orange Vision Plus和所有Retigo多功能烤箱的简单配件。借助简单的控制器以及烟熏三小时无停止选项和简单的保养方式，Vision Smoker能够让提供的饭食充满生机，同时使用烟熏特品扩展菜单内容。

 使用油枪和Vision Smoker工作时，请遵守此用户手册中的工作场所安全规定。

1.4 控制：基本

开启和关闭

设备固定连接至电网，可按下外部总电源开关接通和关闭。开关位置由设备的使用方根据安装确定，用户必须了解其位置。日常使用中，通过按下显示屏下方的白色圆圈和“待机”按钮，即可将设备置于待机模式。

打开和关闭门。

多功能烤箱门配有关闭机构，能够右手或左手打开。移动手柄至侧边，将松开门闩。拉动把手，打开门。

若要关上门，推把手（猛推）。若设备配有骑式推车（2011、1221、2021），关闭门并顺时针转动把手90°。

预热锅炉（锅炉版多功能烤箱）

多功能烤箱接通后，锅炉自动注入随后加热的水。对于时间，菜单启动将在“蒸汽”和“热风+蒸汽”模式中暂时停止，直至锅炉完全加热。该时间后，多功能烤箱将自动继续运行。

02 | 使用期间安全

运行设备时，必须具有一定的谨慎性、警惕性和常识。虽然此设备的设计和生 产符合所有国际安全标准，但用户需在运行设备时对自身的安全承担基本责 任。对于因不根据手册运行设备或不遵守现行安全条例而造成的人身伤害、设 备损毁或环境损害，本设备的厂商不承担任何责任。

本节提供安全工作和健康保护有关的所有重要信息，涉及用户和其它接触 设备或配件的人员。

2.1 安全作业

通用

- 此设备仅可由经过授权、经过操作培训的有资质人员使用。未经授权使用且 未接受过操作培训的人员，不得处理或维护、或执行与用途相违的任何活 动。此类不专业的活动可能造成人身伤害或设备损毁。
- 定期进行有关设备操作的培训。这能预防职业伤害和设备损毁。
- 此设备只用于根据本手册准备食物。任何与用途冲突的其它使用视为危险。
- 出于安全原因，请勿取下硬盖或尝试进入设备内部，否则存在电击伤害。设 备未包含用户可处理的组件。仅限具备资质的服务技师进行手册未叙述的维 修或保养工作。
- 请勿在设备的临近区域安装任何热源（如煎锅、烤架、厨具、加热盘等）。



与设备定位有关的详细要求请见运输和安装说明。

- 若存在头昏眼花、昏晕或其它障碍或精力集中或饮酒服药，请勿使用此设备 工作！
- 严禁移除或损毁设备上附着的标签。
- 只能按照正常的工作顺序运行设备。不得进行任何改动。
- 遵守规定的检查计划、用户手册中的说明以及现行燃气设备的规范。
- 请勿放置任何可能导致绊倒的物品在设备附近。保持工作场所（含通道）整 洁。

设备的运行环境

- 允许的室内温度范围为+4° C至+35° C。
- 环境不得存在爆炸或毒气危险。
- 灭火器或自动灭火系统不得直接位于设备的正上方。
- 设备下方或旁边不得存在可燃物质、气体或液体。

使用设备之前

- 启动设备前，必须学习“使用期间安全”以及本节内容。
- 如果对设备的安装、安全运行有任何疑问，请联系供货商。
- 万一电气设备发生损坏，需要立即组织维修，损坏的设备不得使用。
- 请勿使用物品挡住设备的通风口，特别是请勿放置炊具、织物或其它物品至 设备上。确保蒸汽能够从设备顶部的通风孔自由逸出。
- 使用前，请检查设备的烹饪腔。清除残留的食物、清洁洗涤剂残留或其它物 品，并使用手持花洒彻底清洁烹饪腔。
- 确保水不喷溅在设备上，不要把装满水的物品放在上面。
- 请勿放置明火源至设备上或附近。

设备使用期间

- 如果对安全运行或是否损毁有任何疑问，请勿继续使用设备。立即关闭，拔 下电源线插头，断开供水并联系供货商。
- 如果使用设备时噪音增加至允许的限值之外，停止使用设备并确定原因。
- 立即向安排维修的主管报告所有故障。
- 设备接通时，请勿无人看管，但手册明确指出除外。
- 只能使用手指操作控制面板按钮。使用锋利、尖锐的物品操作设备，会使保 修失效。
- 使用设备时，注意烹饪容器、烹饪嵌具和炉格非常热。门上的外部玻璃温度 可能超过60° C。在任何情况下都存在烧伤危险。
- 在设备运行时会产生高温蒸汽 - 当开门时，存在烫伤等危险。在开门时，尤 其在蒸汽运行期间，务必站在开门后蒸汽逸出时不会导致你烫伤的位置。只 可部分打开门，请勿在蒸汽逸完前完全打开。
- 若烹饪容器超过3/4的部分装有液体，处理和清除时务必非常小心。放置装满 的容器至设备中时，只能放在能够看到的位置。否则用户可能被烫伤。无论 盛放什么东西，取下热烹饪容器时务必非常小心。
- 使用架高最大160厘米或高出地面的设备（设备组）工作时，务必非常小心。 存在烹饪容器翻转并造成烫伤的危险。
- 烹饪流程期间可能形成高温区域，特别是厨具、烤架和门内侧。处理热物品 时务必使用防护手套。
- 严禁无盖情况下启动风扇。若设备配有装载推车，一旦推车进入设备内，务 必制动推车。处理满载的推车时，务必使用烹饪容器锁紧机构（烹饪容器关 闭）。
- 运输注有液体的烹饪容器时，务必使用密封盖封住。否则用户可能被烫伤。
- 如果地面很不平，骑式推车不得用于推入或推出设备。请勿将推车把手留在 封闭的设备中。这可能导致多功能烤箱门破裂。请勿拉无把手的骑式推 车。否则可导致烧伤。
- 使用宴会推车时，确保盘子正确放置在支架上。
- 对于推车清洗，务必使用自动清洗菜单（若可用）。否则，使用设计用于半 自动清洗的清洁产品。严禁将无骑式推车的设备用于标准工作和自动清洗。

使用设备完成工作后

- 仅在设备低温时执行清洁和维修！
- 通过从烹饪腔中取出清除食品的固体部分，请勿把污垢冲向设备的排水口。
- 仅可根据本手册中的说明按照各化学剂的要求使用清洁和除钙剂。
- 完成工作（如夜间），让设备门半开着。
- 若不超时使用设备，关闭供水和供电。

清洁时

- 处理清洁剂时，务必特别小心。接触清洁剂和它们的烟雾，会产生灼伤或导 致皮肤、眼睛和呼吸道感染。
- 处理清洁剂时，请穿戴安全装备。
- 加入粉状清洁剂时，要特别小心，不要吸入它们，也不要接触眼睛和粘膜。

2.2 防护装置

操作设备时，需要穿戴正确的服装、使用个人防护装备。衣服、鞋子和防护装备必须符合指定作业类型的国家安全要求。请勿忘记使用下列重要物品：



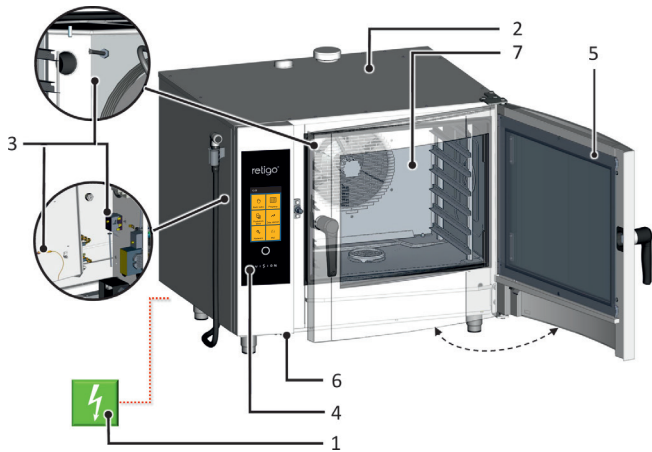
使用设备工作时，不建议穿戴：

- 围巾、领带、项链、手表、手镯、钥匙、戒指或其它金属物品，或系绑带时工作。
- 心脏起搏器、手表、信用卡等电子装置，或其它具有磁性记录介质的物品。
- 松散的长发。使用合适的头罩固定住长发。

2.3 设备保护组件

设备配有安全组件，让设备的运行更安全。这里列出最重要的组件：

1. 外部总开关
2. 外罩
3. 安全限温器
4. 控制面板
5. 磁力开关箱门
6. 设备门通风位置
7. 内壁



下面的任何元件，不可由操作员取下。只可由有资格的人员取下进行检测、保养或维修。

外部总开关

设备设计用于持续连接至电网。使用外部总开关通电并断电。开关用于开启和关闭设备（开始运行、维修、安装和紧急情况时）。外部总开关务必可随时使用！



严禁篡改安全电路、取下侧盖、或执行任何未经授权会导致电路稳定性和安全性发生变化的改动。

外罩

所有可取下盖固定连接至设备，因此只能使用工具取下。外罩能够避免意外接触带电的部件。始终检查盖罩是否就位。

安全限温器

安全限温器位于烹饪腔、锅炉和电气面板中。如果温度过高，这些元件启用并关闭设备。如果温度过高，这些元件启用并关闭设备。

如果安全限制器失效，显示错误代码并发出声音信号。

控制面板

控制面板位于容易产生高温的区域外部，能够快速使用“停止”按钮关闭设备。显示屏显示故障。

控制面板稳定地固定在前控制面板上，能够防止意外接触导电件。只可使用工具取下。

磁力开关箱门

门打开的瞬间，加热自动关闭，风扇快速停止，限制了蒸汽从烹饪腔中逸出。为防止蒸汽烫伤，首先稍微打开门，并稍微等待后完全打开。若要关上门，推把手（猛推）。

若门未正确闭合且设备位于启动模式，将会显示“关门”提示。

设备门通风位置

为避免蒸汽灼伤，门必须首先稍微打开。在此位置，门部分锁住。一旦蒸汽停止从烹饪腔出来，门可完全打开。

内壁

位于风扇前面的烘烤腔中，能够避免风扇叶的撞击。内壁只可使用工具取下。



任何情况下请勿移除设备的任何安全或保护组件！未经厂商许可，不得进行任何改动。

2.4 危险位置和残留危险

设备的设计能够保证在正确的技术条件下使用时，不会对使用者或环境产生任何危险。然而，若用户不了解，会在运行期间出现危险的情况。这些情况也称残留危险，即使在考虑并采取了预防性和保护性措施后仍会存在。提前了解这些风险并避免。

危险位置、危害类型和影响。

烹饪腔

运行时，设备在烹饪腔中产生高温蒸汽。



- 烹饪腔高温位置烫伤危险。
- 加热食品时，烹饪腔的侧把手（梯子/格栅）和其它附件会产生烫伤危害。
- 设备门打开时，烹饪腔中逸出的高温蒸汽会造成烫伤危害。

风扇

在设备烹饪腔的内部，内壁后，有一个或多个循环扇叶。



- 如果未安装就位，粗心处理内壁后方的烹饪腔会产生手部受伤危险。
- 清洁或保养期间，粗心处理内壁后方的烹饪腔会产生手部受伤危险。

箱门

设备工作时，门内侧会被加热至高温，特别是内层玻璃。设备还会生成高温蒸汽，当烹饪腔的门打开时会逸出。



- 烹饪流程期间或之后，打开门时，门内部会产生烫伤风险。
- 打开设备时高温蒸汽和烟雾会产生灼伤风险，特别是门顶部与脸齐平，以及两台设备组合时。

设备顶盖

请勿覆盖设备或放置在任何可能着火的物体上。设备不得用作储物架。

当心，请使用安全手套。



- 烹饪流程期间烫伤风险。
- 若烹饪流程期间盖上盖子 或放置可燃物质在盖子上，存在火灾危险。

烹饪容器

请勿举过眼睛处理装有热液体或热液质食物的容器，并始终佩戴安全手套。



- 如果烹饪后从设备中取出，处理高温附件期间存在烫伤风险。

阀门和烟囱

请勿将身体的任何部位位于这些部件的上方，同时务必穿戴安全装备（手套、护目镜等）。



- 烹饪流程期间蒸汽逸出烫伤风险。

手持花洒



- 喷水至高温烹饪腔，高温蒸汽或高温油脂会产生烫伤危害。
- 如果温度超过90 °C，请勿使用手持花洒冷却烹饪腔或进行清洁。
- 如果水喷溅至热脂中，热脂和高温蒸汽会产生烫伤危险。
- 请勿喷水至热脂中，否则会生成蒸汽并产生剧热。

残余风险

为继续降低风险和确保安全保护的效率，我们提供有关残留风险信息。为了解决它们，我们制定了由用户实施的下列技术和组织措施。这些用于避免相应的危害。

电流

设备的电气设备使用潜在致命的交流电。即使设备关闭，供电终端和其它电力组件仍然带电。



- 即使设备关闭，供电终端和其它电力组件仍然带电。

但是，仅可在取下硬盖时出入装有电力组件的区域。用户无权保养设备的电力组件。在设备的电源线损坏时也存在危险，例如，放置不当、扭曲、挤压、压扁等。此外，如果设备在带轮子的框架上自行移动，也会导致电源线中断。



- 操作设备时，务必使用驻车制动器锁住滚轮！

如果电气设备存在任何损毁，需要立即停止使用设备并安排授权服务中心进行维修。

若设备不需要带电，使用关闭总电源开关断开供电。

机械零件

仅当设备安装在带轮框架上或安装不正确（如倾斜安装、未锚定在滑动或不稳的表面等），才会产生危险，同时意外的运动可能会在不稳时造成挤伤或夹伤。



- 如果认为设备在稳定性方面安装不正确，请勿继续工作，并立即联系所有者检查安装。
- 当箱门打开时使用“冷下”功能冷却烹饪腔，移动的部件会产生受伤危险，风扇前面的内壁缺失，所以能够接触到扇叶。

处理设备时，请按照相关条例装运和处理起重设备。



- 确保内壁始终就位且正确固定！
- 滑动或拖出装装车或装载篮时，会发生手部受伤风险。
- 处理装载附件时，务必使用规定的把手。

高温

烹饪过程中，设备内部被加热到高温，包括已插入的容器和食物，烹饪室的门打开后，这些热量逸出到其周围。因此，使用设备工作或在附近工作时，存在灼伤或烫伤风险。



- 高温表面的烫伤风险主要发生在整个烹饪腔中，包括门内部，包括烹饪期间位于或已位于内部的所有部件上，比如烹饪腔、烹饪腔把手和炉格。
- 穿戴规定的安全服，特别是安全手套！
- 当喷水至已预热的烹饪腔中或柜门在“冷下”期间打开，高温蒸汽会产生烫伤危险。
- 与设备保持较远距离，请勿喷水至预热烹饪腔中进行快速冷却或使用手持花洒清洗。



- 如果设备中装有放有高温油脂的容器，喷水至设备中可能发生烫伤危险。
- 请勿喷水至热风扇中！
- 不正确处理烹饪容器期间，使用尺寸不正确的烹饪容器，使用尺寸与宴会推车把手柄尺寸不符板时，存在被水烫伤危险。
- 处理含有高温液体或高温液体食品的容器时，需要特别注意并务必使用安全手套。

洗涤剂

使用洗涤剂时，皮肤、眼睛和呼吸器官可能会因直接接触清洁剂或其烟雾，而导致灼烧或刺激皮肤。



- 避免直接接触清洁剂。如果存在接触风险，使用安全手套。
- 放置时，注意不要吸入洗涤剂。
- 全自动清洁期间，请勿打开设备门，除非软件提示，否则存在吸入洗涤剂烟雾的危险或皮肤和眼睛喷溅危险。

食品污染

如果使用了错误的清洁剂或去污剂，可能会污染设备周围准备食物的区域。这会导致食品污染。



- 确保工作台面没有溅上清洁剂或除垢剂！
- 请勿放置空容器至工作表面上，否则会污染食物！

水

如果设备和轮式推车开始进行意外的运动，会造成供水中断或损毁，同时溢出的水会导致人员滑倒和跌落。



- 操作前，始终检查滚轮使用驻车制动器锁住。保持设备工作区和周围清洁干燥！

2.5 使用配件

温度探针

使用温度探针时，遵守下列内容：

- 仅可使用探针用于插入食品。
- 请勿插入探针至冷冻食品。否则可能导致其折断！
- 请勿暴力弯曲温度探针的电源线。
- 请勿使用电缆将探针拉出食品。
- 放置温度探针至食品中时，保证探针不斜靠在门玻璃上。
- 温度探针可能很热，请使用安全手套。
- 请在将食品从设备中取出前，把温度探针从食品中拉出，并放置在探针架中。
- 未使用探针时，放置探针至支架中。
- 请勿将温度探针挂在烹饪腔外面，室门可能关在上面，导致其损毁。

手持花洒

使用手持花洒时，遵守下列内容：

- 手持花洒只用于清洁烹饪腔。
- 门打开后，手持花洒至工作两分钟。随后，它自动关闭。
- 设备较热时，请勿使用手持花洒。允许冷下至65° C以下。
- 若烹饪腔温度超过90 °C，请勿手持花洒冷却烹饪腔，否则可能损毁门的内层玻璃，并造成烹饪腔变形。
- 请勿将手持花洒的水喷在门玻璃上，否则导致玻璃损毁！
- 使用后，务必放入手持花洒至支架中。

03 | 控制器

3.1 触控面板

在大部分屏幕上的出现按钮的含义请见图A、B、C和D。轻触面板上的图标即可选择基本的按钮功能。按住按钮2秒以上，可启用扩展功能。

频繁出现的按钮

系统拥有普遍用于设备各模式和功能的按钮。它们的意义如下：

	Back	按下按钮，进入下一步。
	Ok	按下符号确认选择内容。
	Start	按下，以开始期望的烹饪流程、清洗等
	Stop	按下以停止当前烹饪流程并在画面D上显示。

3.2 其它按钮



Vision按钮用于：
 a) 切换至多任务模式 4/4.3
 b) 接通控制系统
 c) 让设备进入待机模式。
 d) 荧幕校准模式（按下按钮超过2秒）



按下符号，将显示主画面（A）。



按下时，控制系统进入睡眠模式，并关闭画面。通过Vision按钮不断闪烁向用户指示进入了睡眠模式。按下Vision按钮，系统被唤醒。



按下这一按钮可将设备的输入功率减半，这样在设备闲置时就能节电。



长按可照亮烹饪腔，再次按下可熄灯。仅当烹饪腔门打开时，灯才会亮起。



按下显示或隐藏提供扩展设备功能的更多行。

3.3 键盘

系统也配有键盘。键盘的控制方式在设备的所有模式和功能中都相同。

基本数字键盘

用于输入值。

		删除数值。
		快速修正数值。
		功能的非停止时间、非停止效能。

扩展字母数字键盘

用于输入字母、符号和数字。

		切换大小写。
		切换字母键盘和数字/符号键盘。
		删除字符。
		空格键。
		键盘选项。选择语言和样式（QWERTY-QUERTZ）。
		切换数字/符号键盘和字母键盘。
		删除字符。
		空格键。

04 | 烹饪


4.1 手动模式

此选项可由希望根据自身要求准确设置烹饪流程参数的用户使用。根据自主判断和经验，手动设置烹饪参数。

按下选项A2，将显示**手动模式**（B）。


B1 烹饪腔预热



关闭。



开启。

符号下的数值在出厂时设置得比用户设置的烹饪流程温度高15 °C（B5）。这意味着，当你通过主动预热手动设置烹饪过程温度时，预热温度自动增加15 °C。唯一的例外是蒸汽模式，在这种模式下，预热温度对应于设定的流程温度。




 增加值可在用户设置 ( 06 SETTINGS/6.1/烹饪/预热/温度增加) 中更改。

按住预热符号后，预设值可在30C-300C的范围内手动设置。这将允许创建含有以精确温度自动预热的各步骤菜单。启动后，如果烹饪腔中的温度非常低，可打开箱门，无风扇不会停止转动。风扇继续以标准转速转动，并将热风吹出烹饪腔。烹饪腔内的温度达到预热温度时，风扇自动停止。

B2 烹饪模式选择


热风

替代盘中、烤箱中烘烤，油炸锅煎炸等
温度范围：30-300 °C

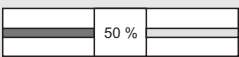


热风+蒸汽

替代烘烤所需的吹风或需要一定湿度比同时使用热风等烹饪的菜单。




烹饪腔中蒸汽量可通过移动滑块或轻击百分比并使用数字键盘输入设置。
温度范围：30-300 °C




蒸煮

替代水煮。
温度范围：30-130 °C




B3 设置湿度


热风模式显示为旗帜符号，移动或轻击卷轴可进行下列设置：

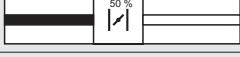


抽湿阀完全打开：持续排放烹饪腔中的水分。





系统根据设置的湿度百分比开启/关闭抽湿阀。






抽湿阀完全闭合：所有水分保留在烹饪腔中。






在组合模式中，湿度可采用百分比显示，通过在0%至100%的范围内移动滚动条能够进行更改。




备注：
在蒸汽模式中，湿度为固定设置，无法更改。




B4 设置时间

设置烹饪流程时间。
时间范围：00:01-23:59 (h:m)



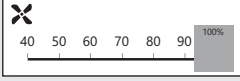
B5 烹饪流程温度

设置烹饪流程温度。
温度取决于使用的烹饪模式。




B6 其它功能设置


风扇速度
设置七级风扇速度。






风扇时间控制器
风扇仅在：
- 加热组件开启时转动。
- 闲置超过2分钟时转动10秒。




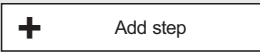





步骤备注
允许写入文字备注，备注将在传输至相关菜单步骤时显示。备注附带音频信号。



B8 菜单步骤概览	显示所有设置烹饪参数的概览。启用变更设置，添加其它步骤或阅读主厨提示。有关详细描述，参见画面C。	
B9 温度探针	设置探针温度 允许烹饪流程由食品中心的最终温度设置控制。 温度范围：30-110 °C	
DELTA T	允许中心和烹饪腔中存在恒定的温差。 温度范围：20-70 °C	

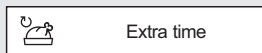
4.1.1 使用手动设置烹饪

1 前往手动模式	 Manual cooking
2 根据需要选择并调节可用参数	
2.1 选项：添加步骤	
按下	
按下	
根据需要选择并编辑参数B1至B9。	
若要添加其它步骤，自2.1项重复程序。	
2.2 选项：另存为自动启动	
如果希望在指定的日期和时间反复性自动启动菜单，按照第4.2.10节处理。	
3 开始烹饪过程，按下	
4 等待烹饪腔预热或冷却	
4.1 选项：跳过预热/冷却	
按下	
4.2 选项：结束烹饪流程	
按下	
5 插入食物	
在预热或冷却烹饪腔之后，你需要放入食物。 放入食物并关上，将开始烹饪过程。	
5.1 选项：关闭声音信号	
按下	

6 烹饪流程结束时，选择要继续的操作(画面 D)

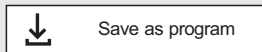
6.1 选项：扩展最后烹饪步骤时间

按下

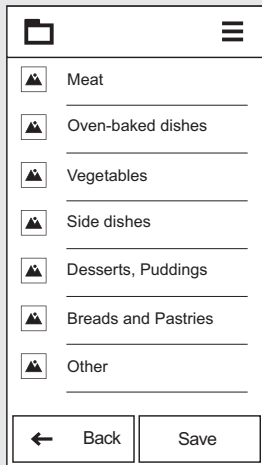


6.2 选项：保存程序至菜单

按下



选择您希望存储新菜单的文件夹
或子文件夹



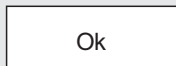
按下



输入菜单名称



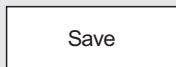
按下



在QuickView预览中，你可以查看烹饪菜单的所有步骤。



按下



6.3 选项：烹饪流程统计概览

按下



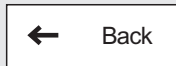
6.4 选项：关闭声音信号

按下



6.5 选项：返回主画面

按下



4.2 菜单

菜单模式能够最大程度利用多功能蒸烤箱，同时卓越的控制舒适性，保证最终产品以最佳质量重现。

菜单符号


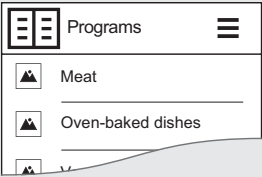

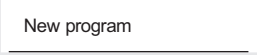







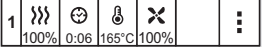

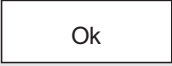






	Programs	根据食物类型的主类别
	Meat	含有更多菜单的子类别
	Steaks	菜单
		新建菜单未指定象形图。

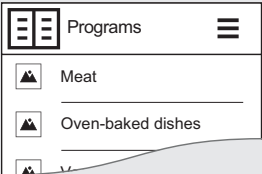

4.2.1 根据菜单烹饪

1	输入菜单 按下	
2	选择菜单类别 必要时选择适当的子类别	
3	选择编辑食物（菜单）	
4	菜单预览出现（快速浏览） 所有菜单步骤及编辑或添加其它步骤的选项，在单独的画面上显示。	
4.1	选项：编辑参数 根据需要进行选择并编辑参数	
4.2	选项：添加步骤 按下 若要添加其它步骤，自4.1项重复程序。	
4.3	选项：自选定步骤启动菜单 按下 选择	
4.4	选项：删除步骤 在希望删除的步骤位置，按下 选择	
4.5	选项：另存为自动启动 如果希望在指定的日期和时间反复性自动启动菜单，按照第4.2.8节处理。  如果在烹饪菜单之后你不希望选择“保存为菜单”选项，则在步骤4.1-4.5中对菜单执行的任何更改都不会成为永久更改，例如，仅在启动菜单时应用一次。当下次打开时，菜单将采用原本结构。	

5	开始烹饪过程，按下	
6	烹饪流程结束时，选择要继续的操作(画面 D)	

4.2.2 新建菜单

1	输入菜单 按下	
2	选择希望新建 菜单的菜单类别	
3	按下	
4	按下	
5	输入菜单名称	
6	按下	
7	菜单详情显示 (画面C)	
7.1	选项：添加菜单步骤 	
	按需编辑参数	
	按下	
7.2	选项：步骤参数设置 	
	按下希望编辑的步骤	
	按需编辑参数	
	按下	
7.3	选项：插入步骤 	
	在希望插入新步骤的步骤位置，按下	
	若要插入，选择按钮	
7.4	选项：删除步骤 	
	在希望删除的步骤位置，按下	
	若要删除，选择按钮	

8	按下	
9	新的菜单被保存	
10	返回菜单	

4.2.3 编辑保存的菜单

1	输入菜单 按下	
2	选择希望编辑菜单的菜单类别	
3	选择希望编辑的菜单并按住2秒以上。	
4	自菜单中，选择希望进行的更改	
4.1	选项：编辑菜单 无法更改菜单名称、参数设置、添加或删除步骤。该程序与新建菜单类似。	
4.2	选项：重新命名菜单 使用字母数字键盘重新命名菜单。	
4.3	可选：删除菜单 确认后永久删除菜单	
4.4	选项：选择 通过勾选字段选择一个当前菜单或多个菜单，随后将其复制或移动到不同的菜单类别或将其删除。 选择菜单后，按下选择一个所提供的选项。	
4.5	选项：上移/下移 将菜单移动到菜单列表中的其他位置。	
	返回菜单列表并按	
	选择	
	长按任何菜单并拖动手指，将其移动到一个新位置。	
	按下	

4.2.4 使用计算机建立菜单并从U盘中加载至设备



设备的程序可在计算机上使用专用软件**VisionCombi**建立和编辑。

若希望使用U盘将计算机上创建的菜单加载至设备，进入**设置**选单并选择**U盘**。更多详情参见 [目 6/6.1.2](#)。

*VisionCombi*软件可在厂商网站上获得。

4.2.5 新建菜单类别

1 输入菜单
按下



2 按下



3 选择

New category

4 输入类别的名称



5 按下

现在新类别建立并被保存。

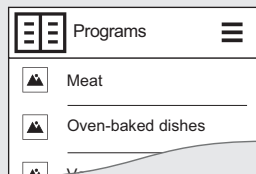
Ok

4.2.6 编辑菜单类别

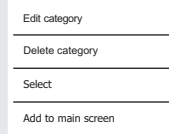
1 输入菜单
按下



2 选择希望编辑的类别并按住2秒以上。



3 自菜单中，选择希望进行的更改。



3.1 编辑类别
启用类别编辑

3.2 可选：删除类别
确认后，你将永久删除类别。

3.3 选项：选择
通过勾选字段选择一个当前类别或多个类别，随后将其复制或移动到不同的菜单类别或将其删除。

选择一个类别后，按下选择一个所提供的选项。



- 3.4 选项：上移/下移
 将类别移动到类别列表中的其他位置。
 返回类别列表并按



选择

Move up/down

长按任何类别并拖动手指，将其移动到一个新位置。

按下

Save

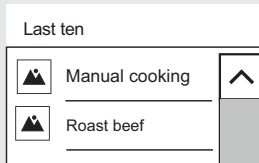
4.2.7 最后十个

i 在最后十个选单中，按照时间顺序存储最近使用的十项烹饪/蒸煮方法。这里，你能发现如何手动设置食物制备，使用菜单选择，使用盘架时间程序，以及使用便捷烘焙(Easy Baking)和便捷烹饪(Easy Cooking)功能实现烹饪/烘焙。

- 1 进入最新十项菜单



- 2 选择菜单



- 3 菜单预览出现（快速浏览）
 所有菜单步骤及编辑或添加其它步骤的选项，在单独的画面上显示。



- 3.1 选项：编辑菜单
 自选定的菜单，可编辑参数或 4.2.2/7.1 至 7.4 步骤

- 4 开始烹饪过程，按下



- 5 烹饪流程结束时，选择要继续的操作（画面 D）

4.2.8 自动菜单开始

可以设置自动启动每个菜单，也能在你设置的条件下开始菜单。在任何模式下都可以执行这一设置，请见画面B、C或D或者烹饪进程画面所示。

4.2.8.1 设置自动启动菜单

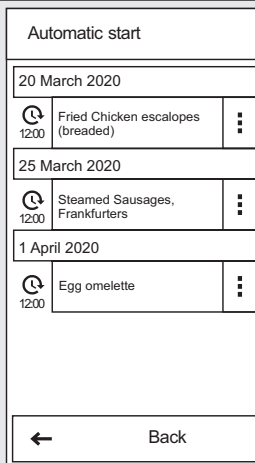
<p>1 在屏幕顶部，按下 应用至画面B、C、D和烹饪进度画面</p>	
<p>2 按下</p>	
<p>3 根据需要选择或设置自动启动选项</p>	
<p>4 按下</p>	
<p>自动启动菜单集通过主界面 A 的顶部功能区的符号指示。</p>	
<p>自动启动菜单前，设置的日期和时间在屏幕上显示，含有倒计时和音频信号声音。</p>	
<p>若要跳过倒计时，请按下</p>	
<p>若要取消自动启动，按下</p>	

4.2.8.2 查看、编辑或删除自动启动菜单

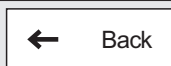
1 在主界面上，按下
自动启动菜单集列表显示。



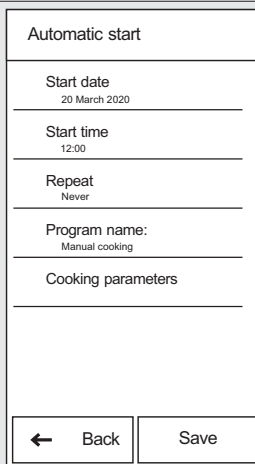
1.1 选项：查看自动启动项
单击期望的菜单



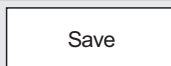
查看后，按下



1.2 选项：编辑自动启动项




更改后，按下



4.3 多任务

Orange Vision Plus能够一次进行多级别工作，无需中断正在运行的烹饪流程。例如，您可在烹饪的同时，使用多任务功能切换至菜单区来准备新的菜单。多任务功能无法执行影响或中断当前烹饪流程的操作，例如开始自动清洗。

4.3.1 使用多任务功能

<p>1 开始使用任何方法烹饪， 例如使用菜单 目 4/4.2.1</p>	
<p>2 按下按钮</p>	
<p>3 按下按钮 系统将返回主画面 (A)</p>	
<p>4 打开后，黄色背景下的 厨师帽图标将开始闪烁 图标表示烹饪流程正在进行。</p>	
<p>5 在主画面 (A)，可选择希望处理的选项。 此选定不得影响烹饪流程。例如，无法选取清洗功能</p>	
<p>6 按下闪烁的厨师帽标志，返回烹饪流程。</p>	

05 | 其他

“其他”类别含有现代烹饪方法的专用烹饪菜单，能够针对不常见的流程使用此设备。

5.1 低温烘烤

此模式非常适用于缓慢、文火烘烤多种肉类。这种方法能够最大程度保留营养至食物中。肉损失最低的重量，同时内部多汁。

5.1.1 低温烘烤模式烹饪

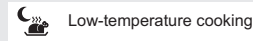
1 进入“其他”类别
按下



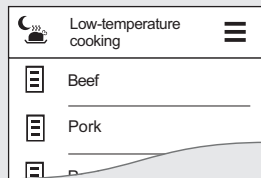
选择



2 按下



3 选择肉类



显示所有菜单步骤的预览（快速浏览、画面C）。
单击所选的菜单步骤，可以根据需要在你使用这一菜单时像编辑参数一样编辑菜单
开始烹饪过程，按下



4 当烹饪过程结束后，选择你希望继续的活动（画面D）

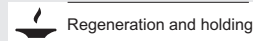
5.2 加热和保温

此菜单只用于加热冷的食品。保温功能随后按照所需的时长将食物保持在设置温度。食品可在烹饪容器和/或盘子上加热或保温。

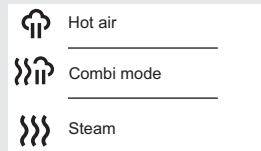
1 按下



2 选择加热和保温



3 选择模式



显示所有菜单步骤的预览（快速浏览、画面C）。
单击选定的菜单步骤，可在菜单（画面B、C）根据需要更改参数。

4 开始烹饪过程，按下



5 烹饪流程结束时，选择要继续的操作（画面 D）

06 | 设置

6.1 基本设置

1. 用户设置



按下时，数字键盘出现。要输入设置，必要时输入密码1001并使用“确定”确认。

日期和时间

设置或调整时间。只有经过授权的服务人员才能调整日期。

语言 (LANGUAGE)

设置系统的语言。

温度单位

设置温度单位为 °C 或 °F。

声音

设置下列项的旋律、音量 and 声音时长：

- 错误
- 键盘
- 结束烹饪流程
- 音频步骤信号
- 预热
- 盘架时间
- 计划事件
- 结束清洁
- 探针温度

显示

启用设置：

- 画面亮度 - 使用滑块设置。默认设置为100%。
- 屏保 - 选择屏保并设置设备待机时切换至屏保的时间。另外一个选项用于显示时间和幻灯片演示（多幅影像构成的屏保）。
- 颜色方案 - 不能更改

煮沸

启用设置用于舒适操作设备的多个偏好：

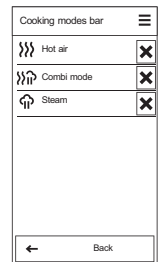
- **ACM**（自动容量管理）- 此功能保证设备识别插入的食品量并相应延长烹饪时间，以在烹饪腔中达到期望的温度。默认设置为“开启”。

• 预热

- 预热始终“开启”（用户手动模式设置）默认设置为开启。
- 增高温度，能够设置高出烹饪腔预热温度多少度。默认设置为15 °C。例如：当设置温度为150° 时，设备自动加热到165 °C，注意：仅适用于热风 and 组合模式。在蒸汽模式中，预热温度等于设置温度。
- 最大预热时间 — 用于设置最大时间，在该时间结束后启动烹饪流程并开始倒计时。默认值为5分钟。

• 烹饪模式栏

允许在手动模式或程序建立期间，在烹饪模式栏上设置可用的烹饪模式。按下符号☰能够添加更多模式。



• 预设

允许编辑基本参数，如湿度、探针温度、烹饪腔温度、风扇速度和下列功能

- 热风
- 组合模式
- 蒸汽

• 烹饪后关闭

启用

默认设置为关闭

标准延迟

默认设置为 1 分钟。

• 时间单位

选择时间格式：h:m 或 h:m:s

• 继续烹饪

允许设置烹饪结束后屏幕上是否提示“继续烹饪”。

默认设置为“开启”。

• 学习功能

允许设置烹饪结束后屏幕上是否提示“保存为菜单”。

默认设置为“开启”。

• Eco Logic

允许设置烹饪结束后屏幕上是否提示“Eco Logic”。

默认设置为“开启”。

清洗

• 清洗程序

功能仅对维修技术人员开放

• 清洁后关闭

允许清洁完成后关闭设备。设备的关机时间可以分钟为单位设置。

默认为“允许” 。

标准延迟：默认值为“1分钟”

锁

允许锁定程序，防止编辑。

锁定后，菜单可启动、但是无法编辑或删除。

• 菜单设置

默认设置为“菜单锁定” 。

设置“菜单锁定”选项，允许在保存的菜单中进行更改，但使用QuickView更改专门启动的菜单除外。

• 设备锁

此功能不可供普通用户使用，只可用于服务技师。

• 运行菜单锁定

默认设置为“允许” 。

允许后，无法对保存的菜单进行任何更改，即使单次启动。在QuickView菜单步骤视图中，无法编辑步骤。

• 配置文件锁

默认设置为“允许” 。

允许后，无法对配置文件进行任何更改。

• 日历锁

默认设置为“允许” 。

允许后，无法对计划的事件或自动启动进行任何更改。

2. 信息

按下时，显示设备和控制系统详情。

3. 服务

此选项只允许服务技师或专家使用并使用密码保护。

4. 操作记录

错误

此功能不可供普通用户使用，只可用于服务技师。

操作事件记录

显示完整的操作事件报告。根据自身参数或者上周、上月和去年启用数据筛选。

HACCP记录

在显示屏右侧显示完整的HACCP数据报告。

操作统计数据

功能仅对维修技术人员开放

5. U盘

备份控制系统的多个项目至外部U盘或从外部U盘导入至设备。

• 从设备至U盘

- 菜单 - 有关所保存程序的详细说明参见第6.1.1节。

- 错误 - 文件名的格式为
“ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”

- HACCP - 文件名的格式为
“HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp”

- 作业事件报告 - 文件名的格式为
“Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt”

- 设置 - 文件名的格式为
“Oven_Blue Vision_0.zip”

- 更多- 此选单不可供普通用户使用- 仅可用于有专用密码的服务技师。

选取一个选项时，**连接至U盘**消息出现，系统等待连接 (图 1.2, 第6项)。

连接后，显示**U盘已连接**消息和**复制数据至U盘**选项。轻击菜单，传输数据至U盘。

• 从USB至设备


- 菜单 - 有关菜单复制的详细说明参见第7.1.1节。

- 音乐- 仅“*.wav”格式的文件

- 更多- 此选单不可供普通用户使用- 仅可用于有专用密码的服务技师。

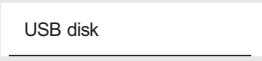

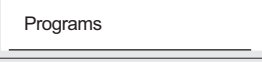
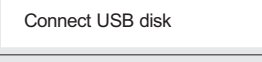
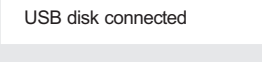

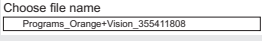

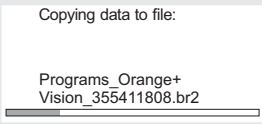
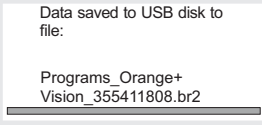
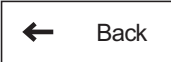
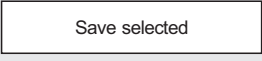

当选择一种选项时，将显示消息“**连接U盘**” (图 1.2, 第6项)，系统将等待连接。

连接后，将显示U盘内容，可采用与普通计算机一样的方式浏览。可选择并复制单独的文件或整个文件夹。轻击选定的文件或文件夹，将复制至设备。

 **菜单文件(*.br2), HACCP (*.haccp) 只可使用VisionCombi软件管理, 此软件可在厂商网站上获得。**

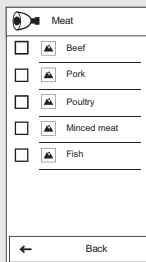
6.1.1 保存菜单至U盘

若希望保存设备菜单至外部U盘，按照下列方式处理：

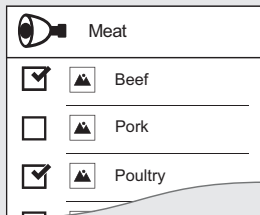
1	按下	
2	按下	
3	按下	
4	选择菜单	
5	消息显示 连接U盘 (目1.2, 第6项)	
6	消息显示 如果U盘损毁或不兼容，显示“U盘无法识别”。请使用不同的U盘。	
6.1	选项：全部保存 将设备内存中的所有菜单保存至U盘的文件中。	
	按下	
	默认输出文件显示。必要时你可以覆盖文件。	
	输入你自己的文件名或采用预设文件名，并按	
	保存进度显示	
	成功保存时，显示一条消息。 如果文件保存不成功，将显示消息“数据保存错误”。重复文件保存程序或使用不同的U盘。	
	断开U盘并按下	
6.2	选项：保存所选 选择并保存选定的菜单或文件夹	
	按下	
	显示所有带有复选框的菜单	
6.2.1	选项：保存整个文件夹 轻点复选框，选择完整的文件夹，包括其中的菜单	

6.2.2 选项：保存指定菜单

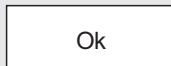
轻击显示所有程序菜单及勾选框的文件夹名称。



轻点复选框，选择期望的菜单。



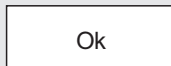
选定文件夹或菜单后，按下



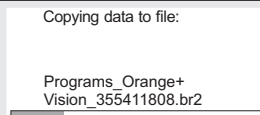
默认输出文件显示。必要时你可以覆盖文件。



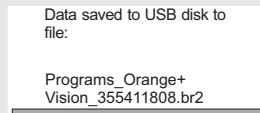
确认预设或输入的文件名，按下



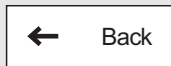
保存进度显示



成功保存时，信息消息显示。
如果文件导出失败，将显示消息“数据保存错误”。重复文件保存程序或使用不同的U盘。

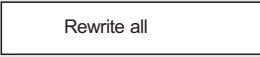
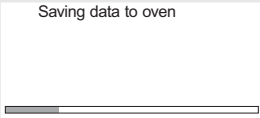


断开U盘并按下



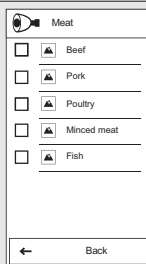
6.1.2 自U盘复制文件至设备

如果希望自外部U盘复制菜单至设备内存，按照下列方式处理：

1	按下	
2	按下	
3	按下	
4	选择	
5	消息显示 连接U盘 (图1.2, 第6项)	
6	将显示U盘存储的内容  仅显示扩展名为“br2”的文件。此格式必须只能使用VisionCombi软件管理，软件可从厂商网站上下载。	
6.1	选项：覆盖全部  用于使用U盘中的菜单替换设备中的所有菜单 按下	
	 注意 - 设备中的所有原始菜单将被U盘中的菜单不可逆地覆盖	
	保存进度显示	
	成功保存时，信息消息显示。	
	断开U盘并按下	
6.2	选项：添加至菜单  用于从U盘中添加新菜单至设备内存中 按下	
	配有勾选框的程序文件夹菜单	
6.2.1	选项：添加整个文件夹 轻点复选框，选择完整的文件夹，包括其中的菜单	

6.2.2 选项：添加指定菜单

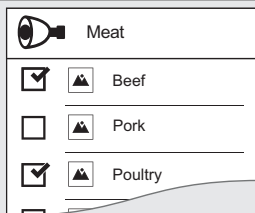
轻击显示所有程序菜单及勾选框的文件夹名称。



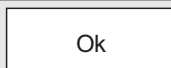
轻点复选框，选择期望的菜单。



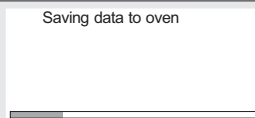
如果希望从其它文件夹选择菜单，使用“返回”按钮返回更高级别并选择不同文件夹。已勾选的菜单仍将保持勾选。



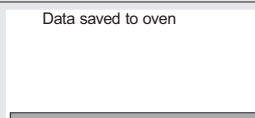
选定文件夹或菜单后，按下



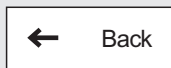
保存进度显示



成功保存时，信息消息显示。



断开U盘并按下



6.2 数据HACCP

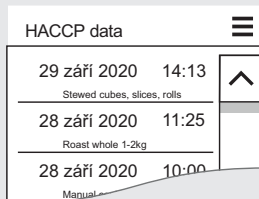
HACCP系统(危险分析和关键控制点)会自动记录设备中发生的所有情况。
保存的数据随后可以直接在显示屏上显示，或下载到电脑上。

6.2.1 查看HACCP数据

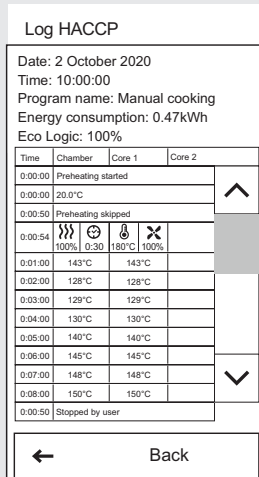
1 按下



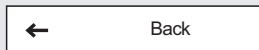
2 选择日期



3 查看数据



4 要返回时，按下



6.2.2 保存HACCP数据至U盘

1	按下	
2	按下	USB disk
3	选择	Oven to USB
4	选择	HACCP
5	消息显示 连接U盘 (图1.2, 第6项)	Connect USB disk
6	消息显示 如果U盘损毁或不兼容, 显示“U盘无法识别”。请使用不同的U盘。	USB disk connected
7	按下	Download data to USB disk
	保存进度显示	Copying data to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp
	成功保存时, 显示一条消息。 如果文件保存不成功, 将显示消息“数据保存错误”。重复文件保存程序或使用不同的U盘。	Data saved to USB disk to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp Now you can disconnect USB disk
8	按下	

07 | 保养

一般说明

整个运行期间，必须按照使用国家/地区的适用法规对设备进行定期检查、测试和更新，以便操作此类设备。

设备必须保持清洁，残留的油脂和食物必须清除。只有定期保养和遵守所有说明，才能保证设备长时间使用，运行良好并提供高质量的食品。

一旦工作完成，关闭设备的进水！仅在连接水处理设备，需要定期加热时才保持连接。保修不适用于因未遵守这些说明或因清洁不充分造成的损坏！

由于不遵守这些指南引发或因未充分清洁导致的损坏不在担保范围内！

清洁设备时不得采用如下设备：

- 高压清洁剂
- 腐蚀性含沙清洁剂或粗颗粒清洁剂
- 机械表面清洁工具（钢丝刷、刮刀、刀具）

对于因使用非厂商建议洗涤剂或使用厂商建议洗涤剂但未遵守厂商建议而产生的损坏，不包括在保修范围内！

如果设备损毁或功能异常，请停止使用，拔下电源插头，并联系授权服务第三方。



使用或保养设备前，全面详阅安全说明章节中的所有说明，禁止和建议（参见第2章“安全说明”中的“基本信息”）。

如果内部温度超过65 °C，请勿喷水至箱门玻璃和灯上，否则会造成玻璃破碎，导致操作人员受伤！

保养概述

时间间隔	描述	任务说明
每日	烹饪腔	使用自动程序和Active Cleaner 清洁
	门垫圈	使用抹布、清洁剂和水手动清洁
	外部零件	使用柔软的抹布和不锈钢和玻璃清洁剂手动清洁
每周	烹饪腔	使用自动程序和Vision Descaler 清洁
	内壁后面空间	使用Manual Cleaner或Puron K和下列清洁程序手动清洁
	空气滤器	使用清洁剂手动清洁或使用洗碗机
	清洁箱门和玻璃	使用布和合适的清洁剂手动清洁
每隔六个月*	锅炉	使用自动程序和Strip-A-Way除垢剂除垢
每年	整个设备	由授权服务公司检测

* 仅限配有锅炉的设备

7.1 每日保养

设备必须每日使用制造商建议清洁剂清洁。如果清洁不充分，设备或部件可能损毁。

清洗烹饪腔

对于设备日常清洁，使用清洁功能中的程序之一，具体参见设备菜单。

自动清洁的说明参见第9章。自动清洁。



清洁时，只能使用厂商建议的清洁剂，特别是Active Cleaner 和Vision Descaler。

清洁程序完成后，检查清洁是否足够。如果没有，重复清洗过程。如果清洁剂残留物粘在烹饪腔或附件表面，请用手持花洒冲洗或启动水洗程序。若未完成，当设备在高温条件下使用时，烹饪腔的不锈钢表面可能变形褪色。保修不含这种情况引起的损害！

清洗完烹饪腔后，打开箱门，让其半开至完全晾干。



使用清洁剂务必遵守本手册和清洁剂厂商的建议。这将防止对您的健康造成危害！

清洁设备时，务必使用安全装置和规定的工作服（手套、护目镜、面罩）！

当在配有烤盘推车的设备上使用自动清洁程序时，务必在启动清洁程序时移动推车至设备内。

自动清洗程序不适用于清洁烹饪容器或炉盘！

当采用清洁剂清理设备时，温度不得超过环境温度70 °C。在较高温度下，清洁剂会在烹饪腔内部结垢，从而形成类似铁锈的污渍，或导致设备发生其他类型的损坏。保修不适用于这种类型的损害！

清洁门垫圈

清洁完烹饪腔后，使用浸有清洁剂的软布擦拭门垫圈。随后使用浸有清水的布擦拭门垫圈，随后使用干布擦干。清洁结束后，将设备门半开，令烹饪腔和门封可以正常晾干。



清洁外部零件

使用软布和不锈钢与玻璃专用清洁剂清洁设备外部。

7.2 每周保养

烹饪腔除垢

如果前端存在如果烹饪室表面区域出现水垢痕迹，借助“烹饪腔除垢”程序并使用Vision Descaler对烹饪腔进行除垢。

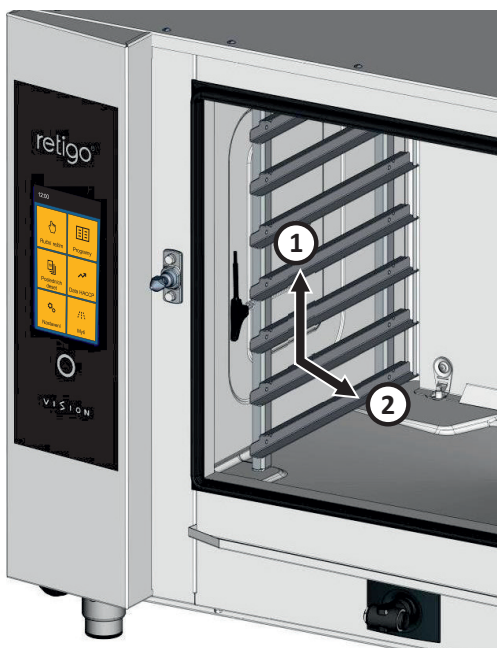


如果烹饪腔较大，如果前端存在水处理设备，确定当前耗水量，水处理设备是否正常运行。因不遵守制造商要求引起的水垢损害或保养不充分而引起的损害，不包含在保修范围内。

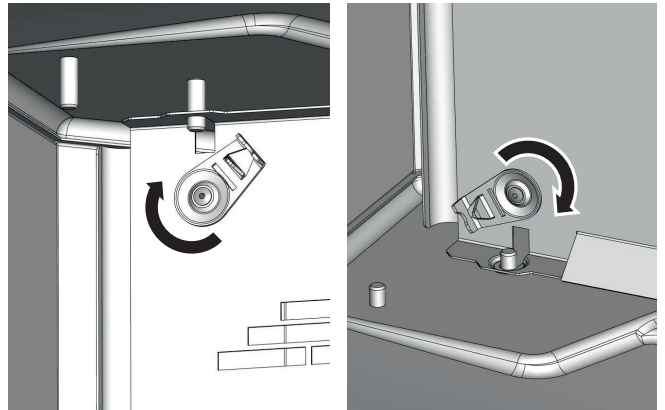
检查并清洁内壁后空间

对于每周维护，按日常维护进行（参见第7.1节）并彻底检查内壁后面的空间。

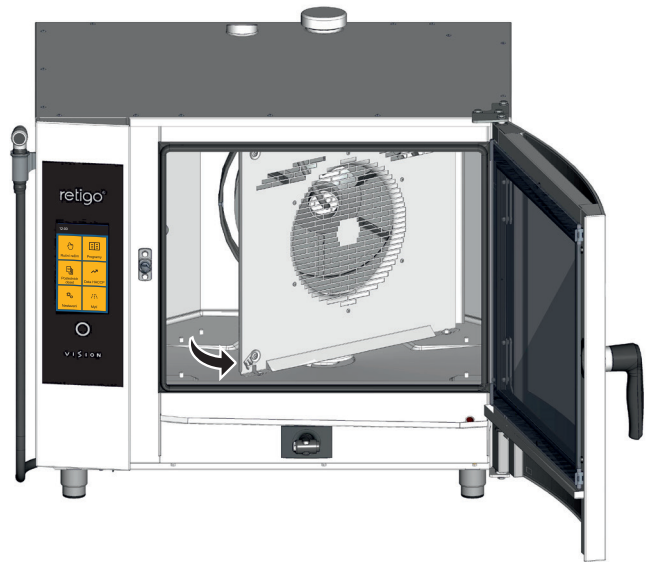
1. 清出左右盘架（不适用于配有装运系统的设备）。



2. 解锁固定壁至风扇正面的锁。可使用螺丝刀或硬币松开。



通过拉至左侧，打开内壁。



如果部分空间污染或钙化，闭合内壁、用锁固定，并选择适合污染类型和状态的清洁程序。清洁程序完成后，检查清洁是否足够（依照第2至3项处理）。如果清洁不充分，重复流程。如果清洁充分，关闭内壁（风扇正面），使用联锁防止打开，并将两只盘架放回（不适用配有装载系统的设备）。

3. 清洁完成后，敞開箱門，使烹饪腔完全风干。此操作让门垫圈使用时间更长。

手动清洁内壁后面空间

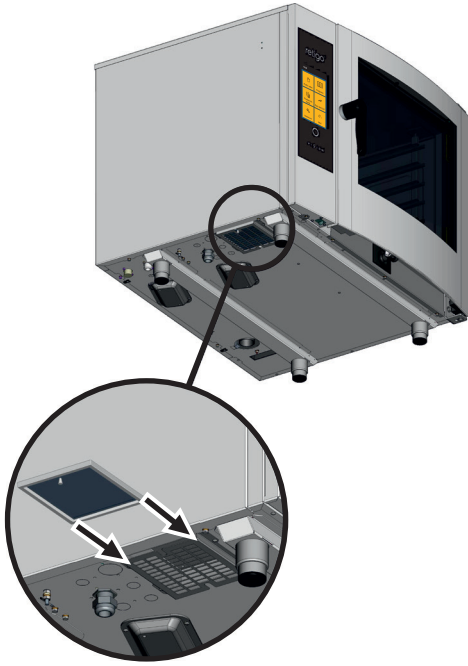


极少情况中，即使反复的自动清洁和除垢，也无法除去内壁后面坚硬的积垢。在这种情况下，必须按照下列方式涂抹清洁剂（Manual Cleaner）或除垢剂（Puron K）：

1. 按照本节前面所述的方式打开内壁。
2. 喷涂Manual Cleaner或Puron K（除垢）至内壁的整个表面，包括风扇、喷水器（风扇中间通往注射装置中间的管道）和加热组件，并令其维持15分钟。
3. 启动自动程序“清水清洗”全面清洁烹饪腔。
4. 清洁程序完成后，检查清洁是否足够。如果清洁不充分，重复流程。如果清洁充分，关闭内壁（风扇正面），使用联锁防止打开，并将两只盘架放回（不适用配有装载系统的设备）。
5. 清洁完成后，敞開箱門，使烹饪腔完全风干。此操作让门垫圈使用时间更长。

清洁空气过滤器

每月一次，检查位于设备左下位置的空气过滤器。



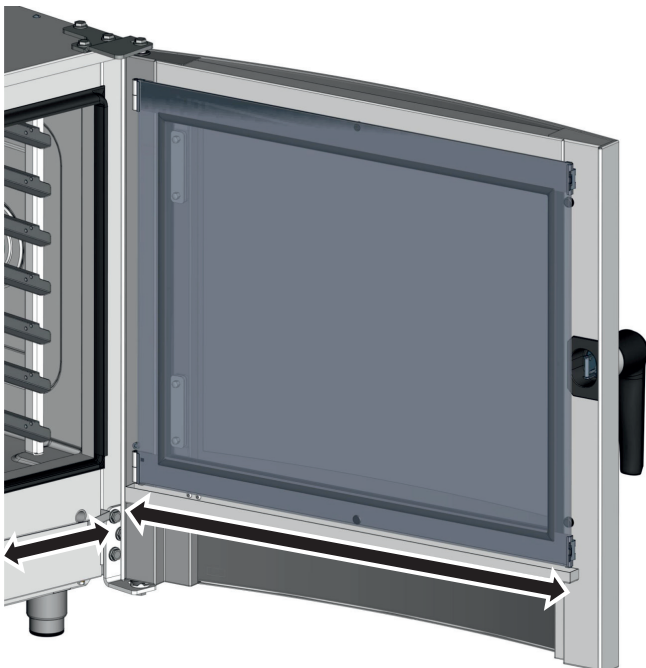
朝设备最近侧取下过滤器并使用清洁剂全面清洁或放在洗碗机中清洗。清洁后，使其自然晾干。



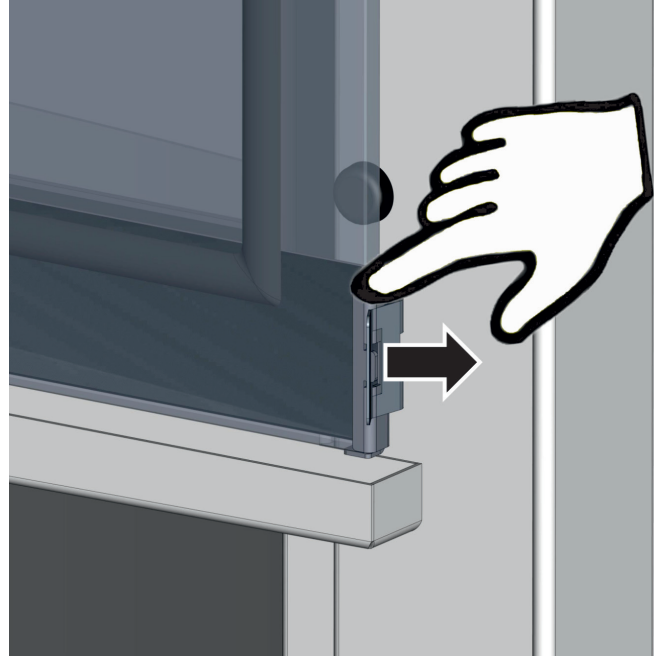
如果空气过滤器堵塞，设备的电子元件可能过热，设备的工作次序可能受限。

清洁箱门、玻璃和滴水盘

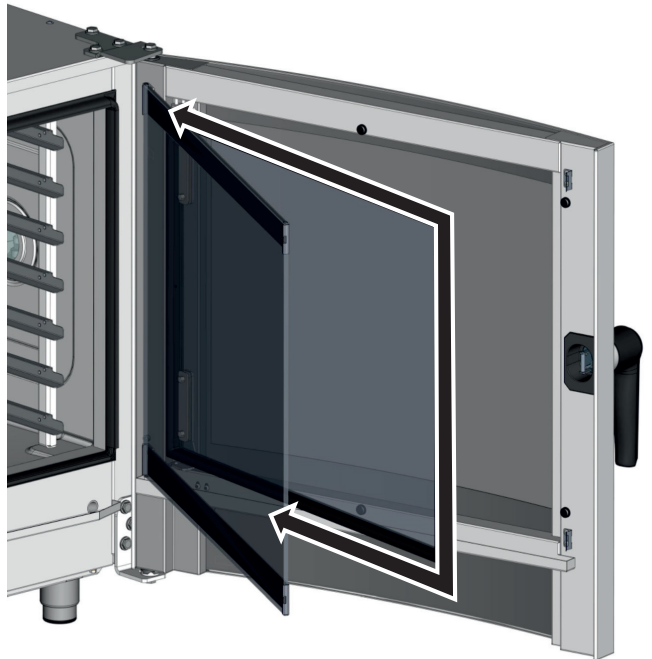
1. 打开设备门。
2. 检查箱门底部的滴水盘。如果脏污，使用软布和清洁剂清洁。
3. 检查设备底部的滴水盘。如果脏污，使用软布和清洁剂清洁。



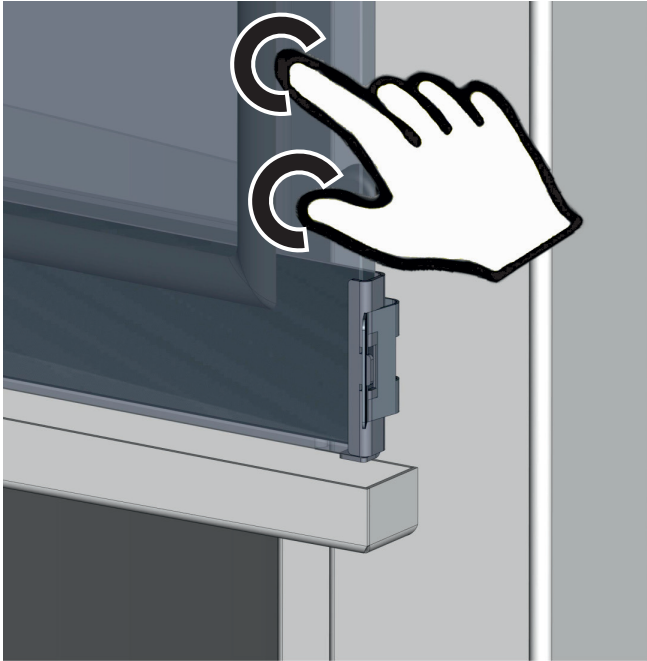
解锁内层玻璃并向上倾斜玻璃。



5. 使用洁净的抹布和玻璃专用清洁剂，清洁所有玻璃表面。
6. 随后使用干布擦干玻璃表面。
7. 使用湿布擦拭中层玻璃的密封并晾干。



8. 逐渐将中层和内层玻璃弄回原始位置，并通过轻按锁附近的内层玻璃锁住固定。



7.3 半年保养

锅炉除垢

即使带锅炉的设备提供能够定期更换锅炉水并清洁常规沉淀和脏污的自动功能，仍然必须每隔6个月全面除垢。这能够避免水垢附着于锅炉内，保证锅炉正常工作。保修不涵盖因为锅炉结垢造成的损毁！

根据水质，设备锅炉可能需要更频繁除垢。如果锅炉结垢严重，设备无法正常工作。



仅限授权服务第三方对锅炉进行除垢。

7.4 每年保养

为实现安全无故障运行，设备及其附件必须由经过授权的维修公司每年至少检测一次。

08 | 自动清洗

Orange Vision Plus设备配有自动清洗系统，能够保证设备始终卫生清洁。

正常使用自动清洗系统能够节省时间，显著延长设备的寿命。

借助此系统，设备上的清洗工作仅限：

- 根据脏污程度，选择合适的清洗菜单
- 启动清洗菜单并添加洗涤剂

8.1 自动清洗：须知



对于自动清洗，必须使用60克塑料袋装的Retigo Active Cleaner洗涤剂。洗涤剂采用小桶装，内含50包。

洗涤剂的包装能够避免受潮，无论是否储藏在无水或湿度过大的区域。务必在打开包装后立即使用洗涤剂。请勿敞开，务必不要放置在潮湿或无人看管的地方。



重要提示：

- 如果使用非原装Active Cleaner洗涤剂（Manual Cleaner、Vision Descaler）对产生的损害不承担任何责任，同时保固不含使用此类损害。
- 放置洗涤剂至儿童不能触及的位置。
- 处理洗涤剂时，遵守使用化学物质工作的所有规范，特别是使用安全装备（主要是手套和护目镜）。
- 遵守洗涤剂包装上的指示。
- 洗涤剂不得直接接触皮肤、眼睛或嘴巴。
- 清洗程序运行时，请勿打开设备门，否则可能造成化学暴露危险。
- 清洁前，取出设备中的所有烹饪容器。
- 遵循设备显示屏上显示的说明。
- 使用洗涤剂后，请勿将洗涤剂包装遗留在烹饪腔中。
- 请勿将洗涤剂洒在设备的高温表面，否则可能会对不锈钢表面造成不可逆转的损害。保修不适用因这种方式损毁的设备。
- 如果清洁不充分，设备烹饪腔中产生油脂层可能在普通运行期间燃烧。

设备有六大清洗程序。使用的菜单取决于烹饪腔中的脏污程度，参见下表。

菜单	描述	持续时间*
	水冲洗 - 使用不含清洁剂的温水冲洗烹饪腔。	14:53
	快速清洗 - 快速清洗轻微脏污。	33:39
	基本清洗 - 清洗轻度脏污。	50:19
	中度清洗 - 清洗中等的脏污。	01:15:19
	超强力清洗 - 清洗非常严重的脏污。	01:48:39
	烹饪腔去垢 - 清除水垢沉积。	01:12:44

* 注明的清洁时间适用于611。这一数据可能因设备尺寸不同而存在差异。




















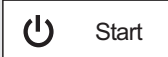

根据设备的尺寸和选定的清洁菜单，需要选择合适的洗涤剂量。所需洗涤剂量取决于污渍的量和类型。

菜单		设备尺寸					
		洗涤剂量（单位）					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	水冲洗*	0	0	0	0	0	0
	快速清洗	1	1	1	2	2	3
	基本冲洗	1	1	1	2	2	4
	中度清洗	1	1	1	2	2	4
	超强洗	1	2	2	3	3	5
	烹饪腔除钙**	1	1	1	2	2	3

* 清水冲洗无需洗涤剂。

** 使用Descaler去除污垢。

8.2 启动清洗程序

1 输入清洗模式	 Cleaning												
2 选择适宜的模式	<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 要启动清洗程序，按下 等待插入清洁剂提示。	 Start												
若要返回清洗模式列表，按下	 Back												

按下开始时，设备自动检查烹饪腔内的温度是否过高。如果温度大于80 °C，开始自动冷却烹饪腔流程。如果温度未超过80 °C或烹饪腔冷却完成，设备提示添加洗涤剂。



处理清洁剂时，遵守使用化学物质工作的所有规范。

添加洗涤剂



- 在注明的位置切开清洁剂袋
- 请将包装内容物全部倒在烹饪腔底部的排水盖上。大部分清洁粉会掉落至排水孔中。
- 关上设备的门

选定的菜单自动启动，随后画面通知菜单的当前状态和剩余的清洗时间。

清洗菜单结束后，发出声音信号并出现消息。设备现在重新可供使用。

过早停止清洗程序

使用荧幕上显示的停止按钮，可在主要步骤期间中断清洁流程。若按下，设备将询问是否确定停止。如果确认，菜单切换至清洗模式，将持续约16分钟。随后清洗进程完全停止。如果未确认暂停并按下否，流程将在离开的位置继续。



- 清洗流程完成时，检查烹饪腔。通过使用手持花洒彻底清洗或使用水清洗，可清除残留的清洁剂。若未完成，当设备在高温条件下使用时，烹饪腔的不锈钢表面可能变形褪色。保修不含这种情况引起的损害！
- 请勿使用高水压设备清洗设备。
- 如果设备在清洗后部使用，建议保持门半开，例如夜间。
- 如往常一样，放置至塑胶袋专用位置丢弃洗涤剂。
- 请勿随处乱放包装。

烹饪腔除垢

如果烹饪室中明显可见的水垢沉积物（白色水垢层）时，建议去除水垢。要去除设备中的水垢，必须使用专用的Vision Descaler清洁剂。

此物质的使用方法与活性清洁剂相同。标准装Vision Descaler是塑料桶包装，内含25袋150克小包装。

09 | 错误消息表

使用设备工作时，显示屏显示故障消息。它们的意义如下：

错误	描述	方案
错误 11	烹饪腔加热组件错误。	设备不能继续运行。请联系授权服务公司。
错误 15	电机热保护不工作。指示电机过热，超过设置限值。	请联系授权服务公司。
错误 26	抽湿阀错误。自动抽湿阀工作不正确。	抽湿阀功能不正确可能影响冷却结果，但是仍可继续临时使用设备。请联系授权服务公司。
错误 31	排放加热传感器错误。	设备可临时在所有模式中使用。请联系授权服务公司。
错误 34	单点温度探针错误。	设备可临时在所有模式中使用，但采用温度探针的模式除外。请联系授权服务公司。
错误 35	烹饪腔加热传感器错误。	错误将锁定所有模式中的工作。请联系授权服务公司。
错误 36	6点温度探针错误。	设备可临时在所有模式中使用，但采用温度探针的模式除外。请联系授权服务公司。
错误 37	热敏电阻断开。	请联系授权服务公司。
错误 38	热敏电路短路。	请联系授权服务公司。
错误 40	烹饪腔热熔断器、锅炉（仅限锅炉设备）、通风断流器（仅限配有通风断流器的燃气设备）或开关板热熔断器断开。	请联系授权服务公司。
错误 41	冷却错误 - 电器过热。	清洁灰尘滤器。如果错误反复发生，请联系授权服务第三方。
故障 60-79	Modbus通信错误	断开设备的供电（非“待机”模式），等待30秒并随后重新接通设备（重新连接至电源）。如果出现问题，请联系授权服务公司。
故障 80-91	变频器错误。	如果出现问题，请联系授权服务公司。
错误 100	系统错误	请联系授权服务公司。



- 设备发生故障后仅能由经授权、经培训并由制造商许可的维修人员执行维修。如果维修不当或未经授权，担保将不再适用！
- 整个观察时间内，必须根据所有者所在国家/地区的适用法规对设备进行定期检查、测试和审核。

10 | 使用寿命、停用和担保

使用寿命

如果满足如下条件，产品的使用寿命为10年：每运行12个月之后进行例行预防性维修检查，同时检测必须由经过Retigo授权的合作伙伴公司的维修技师完成。

用户必须出示维修活动清单。

用户必须严格遵守用户手册中的说明。

用户必须每日使用Retigo建议的清洁剂，维护和清洁设备。

如果设备配有自动清洁功能，只能使用Retigo建议的清洁剂。

Retigo专业厨师进行的培训必须记录在服务指南或操作员培训日志副本中。

如果更换了操作人员，必须重新进行培训。

自主处置

如果决定自主处置设备，请遵守现行国家废弃物处置条例。将设备的金属片送至合适的收集机构，并把玻璃放入垃圾箱内。将陶瓷绝缘层和电力部件送至有权处理此类垃圾的专业公司。

保修

保修期在服务指南和保修证书中注明。从安装设备的公司索取保修确认函。

保修不包括因为不当运行、不遵守用户手册、使用腐蚀性清洁剂、不当清洗设备而造成的损害。另外不包括因不遵守厂商建议安装、不正确维修、擅自篡改和不可抗力而产生的瑕疵。

停用 - 处置

对于设备停用后的处置，需要符合现行的国家垃圾处置条例。设备含有电气组件（电子装置、变压器、卤素灯、蓄电池等），如果处置不当可能有害环境。



**设备和其部件不得作为
公共垃圾处置！**

设备的最终用户必须在下列三个处置选项中选择：

RETIGO S. R. O. 处置

如果预约由RETIGO处置，请拨打电话+420 571 665 511或发送电子邮件至info@retigo.cz。

如何准备丢弃处理设备：

- 由专业人士断开设备的电源连接
- 放置设备至托盘上，使用收缩包装保护并运送至合适的装运地点。



对于最终用户，免费清除和处置。携手签约公司，Retigo s.r.o. 将根据现行法律安排清除和处置此设备。类似地，若使用Retigo s.r.o. 产品更换要处置的产品，Retigo s.r.o. 将安排处置其它公司相似类型和用途的设备。

设备经销商处置

通过经销商预约处置设备，随后经销商与Retigo安排丢弃处理。

订购时，请提供下列信息：

- 精确的取件地址
- 联系人、电话
- 取件时间

retigo[®]

完美烹饪，永不止步...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

电子邮件: info@retigo.cz

电话: +420 571 665 511

www.retigo.cz

版本: TSD_15_EG_CZ_R00

型号: Orange Vision Plus

软件版本: 2.102