

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## 萬能蒸烤箱 Blue Vision

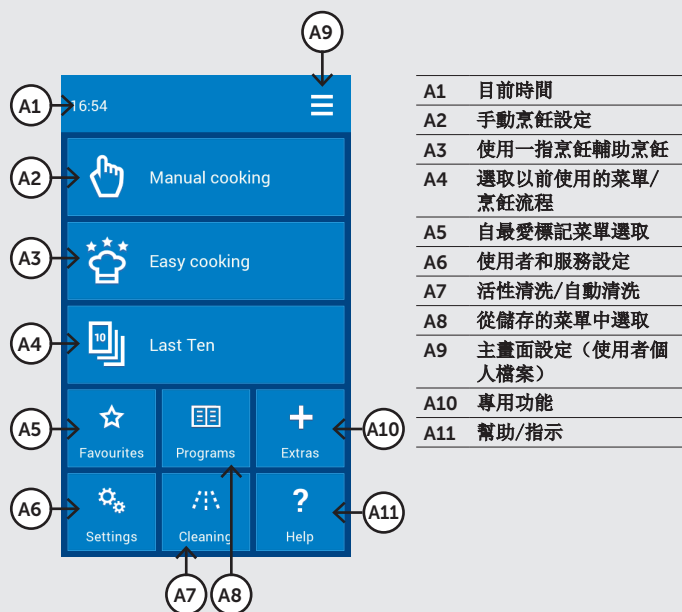
使用者手冊



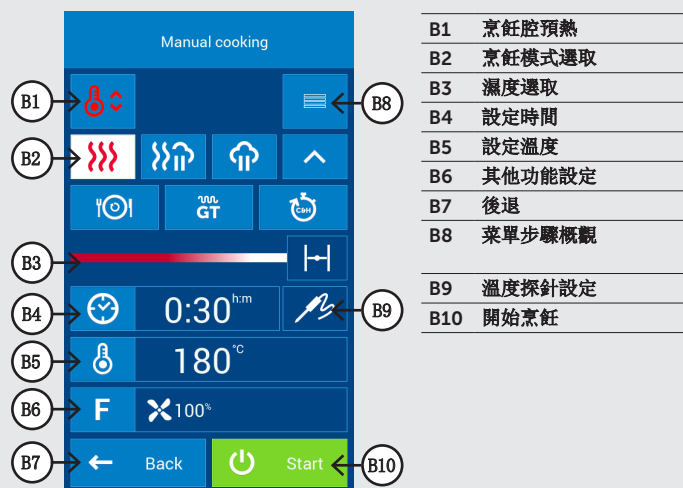
 請在使用前閱讀此手冊。

# 常用畫面描述

## A 基本畫面



## B 手動模式



## C 菜單詳情 (快速預覽)



## D 結束烹飪



---

# 目錄

前言.....	4
關於本手冊.....	5
01   萬能蒸烤箱基本資訊.....	7
1.1 使用：用途.....	7
1.2 萬能蒸烤箱說明.....	7
1.3 可選配件.....	7
1.4 控制：基本.....	8
02   使用期間安全.....	9
2.1 安全作業.....	9
2.2 安全設備.....	10
2.3 萬能蒸烤箱保護元件.....	10
2.4 危險位置和殘留危險.....	11
2.5 使用配件.....	13
03   控制器.....	14
3.1 觸控面板.....	14
3.2 其他按鈕.....	14
3.3 鍵盤.....	14
04   烹飪.....	15
4.1 手動模式.....	15
4.2 菜單.....	18
4.3 一指烹飪.....	28
4.4 多工.....	29
05   特殊功能.....	30
5.1 低溫烘烤.....	30
5.2 盤架時間.....	31
5.3 特殊功能（更多功能）.....	34
06   幫助.....	35
07   設定.....	36
7.1 基本設定.....	36
7.2 個人檔案.....	42
08   保養.....	43
8.1 每日保養.....	43
8.2 每週保養.....	44
8.3 半年保養.....	46
8.4 手動保養.....	46
09   自動清洗.....	47
9.1 自動清洗：須知.....	47
9.2 開始清洗.....	48
10   錯誤訊息資料表.....	49
11   使用壽命、 停用和保固.....	51

## 前言

尊敬的客戶：

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。我們相信在日常工作中，此設備有助於將自己的想法轉變為卓越的成果。借助此設備，讓您能夠做出完美的飯菜，完美的品質令客戶滿意回頭。

祝您使用BLUE VISION萬能蒸烤箱愉快、成功。

## 關於本手冊

此手冊有助於輕鬆瞭解BLUE VISION萬能蒸烤箱的操作管道並讓您瞭解選項和功能。

### 手冊中的的符號

在本使用者手冊中，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」。告知使用者可能造成重傷和/或機器損毀的情況。另外，他們指示運行或保養設備時必須遵守或依循的重要規程、功能、指導事項。
	此符號表示設備或配件相關的實用資訊。
	此標誌是手冊中其它章節的參考。
	指明其它可能但非必要使用的程序選項。



### 文檔適用性

本手冊涉及RP型設備和下列型號。

#### 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？

此手冊僅適用於保養和運行期間接觸設備的人員。使用設備開始任何作業前，這些人員必須仔細閱讀手冊。

### 重要提示

請認真學習本手冊。手冊是設備的不可分割的一部分。因此，妥善保管，以供未來使用。

嚴格遵守說明內容，不僅能夠更輕鬆使用設備，而且能夠保證最佳使用及超長的壽命。

全面瞭解此手冊中的所有說明、禁止事項、建議前，不得啟動設備，特別是「使用期間安全」一節。

此手冊中的圖示並不始終對應實際設備，手冊用於描述設備的主要功能。



設備的完整技術文獻可在廠商網頁上找到。

### 存在疑問時

實際應用中，不可預料的情況經常發生，此使用者手冊中無法一一涵蓋和敘述。因此，若無法確定如何處理，務必聯系廠商。

RETIGO s.r.o.

Rope 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，請提供設備的基本資訊。這些資訊位於銘牌上，參見「設備標識」。



有關銘牌上所注明的詳細資料說明參見「設備標識」。

### 客戶文檔組織

客戶文檔由兩部分組成：

- 運輸和安裝說明
- 操作說明

**運輸和安裝說明主題**

- **基本資訊:** 描述安裝相關的功能和設備主要部件
- **安全:** 描述安裝期間安全措施和相應的措施
- **運輸:** 包含有關在安裝地方移動設備和處理的必要資訊
- **放置:** 描述並指定選取安裝地點的規則
- **安裝:** 描述如何設定設備、進行電氣連接、連接燃氣（僅限燃氣型）、接水和連接排汗管和最終調試。
- **停用:** 描述設備壽命結束後所需的作業，包括丟棄處理。
- **技術資料:** 包含所有尺寸圖和連接規格

**操作提示主題**

- **基本資訊:** 描述安裝相關的功能和設備主要部件
  - **安全:** 描述安裝期間安全措施和相應的措施
  - **控制器:** 描述設備的主控制器
  - **軟體操作:** 包含烹飪、使用加熱處理特殊功能時，使用控制軟體作業的說明。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。
  - **清潔:** 描述了清潔方法、工作程序和清潔步驟和**操作員處理設備的管道**。
- 保養:** 包含了說明、保養計畫和保養期間設備的處理管道。

**設備標識**

銘牌位於設備底部的右側。銘牌列出了設備製造商、設備技術數據和CE標誌，指示產品符合所有ČSN、EN、IEC標準和政府規定的要求。

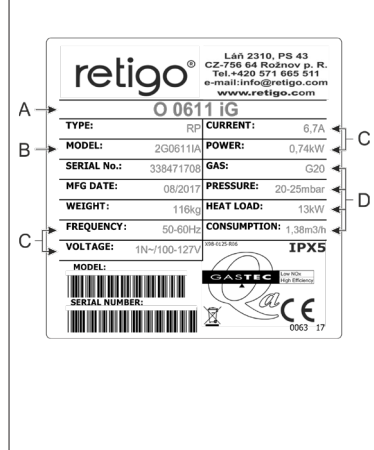
**電熱型**

- A - 品牌名稱
- B - 型號
- 2E - 加熱方式:
- E - 電熱型
- 1221 - 設備規格: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021
- I - 蒸汽生成方法:
- I - 噴水
- B - 鍋爐
- A - 風扇電機控制管道:
- 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 - 加熱方式:
- G - 燃氣
- 0611 - 設備規格:
- 0623、0611、1011、2011、1221、2021
- I - 蒸汽生成方法:
- I - 噴水
- A - 電機控制方式:
- A - 變頻器
- Z - 無變頻器
- C - 電氣參數
- D - 燃氣參數



# 01 | 萬能蒸烤箱基本資訊

## 1.1 使用：用途

BLUE VISION萬能蒸烤箱是用於準備食物的通用電器，含有全套菜單。可用於所有基於加熱的所有食品準備類型，如烘烤、煎炸、燒烤、燉、蒸煮、低溫夜間烹飪等。流程既可採用手動模式，也可使用自動模式進行。

### 正確使用萬能蒸烤箱

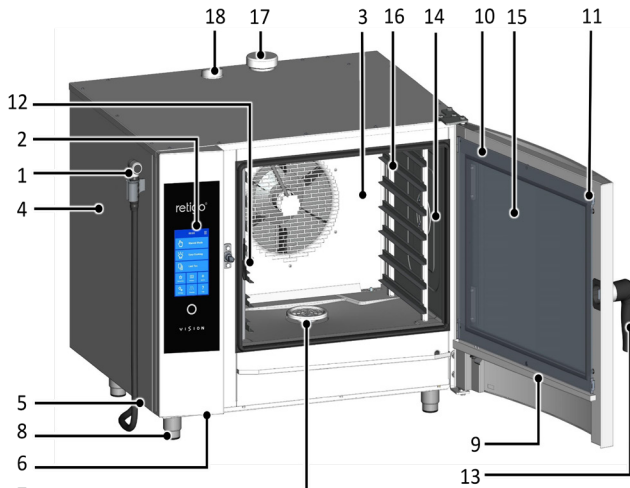
- 設備只可用於採用加熱方式準備各種類型的食品。涉及蒸汽、熱風或兩者的組合。食物必須始終放置在標準化烹飪容器、適合烘烤的烤盤或廠商提供的標準附件中。
- 使用的設備必須由不銹鋼、陶瓷、耐熱塑膠或搪瓷鋼製成。
- 萬能蒸烤箱專供烹飪領域專業使用。

### 正確使用萬能蒸烤箱

下列禁止放置在萬能蒸烤箱中：

- 密閉罐子或包裝內不得有食物
- 無任何燃點低於260 °C的易燃物品，如容易燃燒的油、脂或布
- 無乾粉或顆粒

## 1.2 萬能蒸烤箱說明



1. 自繞式手持花灑 - 標配包含掛在機器左側的花灑。
2. 控制面板
3. 風扇正面可拆卸內壁
4. 側蓋
5. 空氣和灰塵濾器
6. USB 連接器
7. 排放蓋
8. 高度調節機足
9. 內層玻璃自動排水冷凝滴盤
10. 圓形外部玻璃門
11. 內層玻璃夾持螺栓

12. 溫度探針
13. 門把手
14. 內部照明
15. 可打開玻璃內層玻璃
16. 烹飪容器盤架對於2011、1221、2021，裝載推車替代盤架
17. 蒸汽排氣閥
18. 排氣煙囪



任何其他使用視為違規使用，包括修改安全或操作組件。本公司對於由此類使用造成的損害不承擔任何責任，使用者自承所有風險。

使用者應負責遵守廠商規定的安裝、運行和保養條件，保養和維修只能由熟悉設備並接受過危險指導的人員進行。

## 1.3 可選配件

### 烹飪容器和烤盤

烹飪容器和烤盤不僅可用作烹飪和烘烤容器，而且適用於食物的傳送、上菜和儲藏。因此能夠顯著提升工作效率，若方案順利進行，通常無需從一個盤子或託盤傳送燒好或烤好的飯菜至另一個。



處理烹飪容器時遵守工作場所安全守則，參見2. 使用期間安全。

### 支架、裝載推車和托架

萬能蒸烤箱的重要配件包括多個不銹鋼支架、壁架（623型）和裝料推車（尺寸1011、2011、1221、2021）。特殊的裝備有用於上菜的餐籃、推車和保溫罩。

### VISION VENT HOOD

憑藉強效的排氣效能和智慧開關，Vision冷凝罩能夠讓您廚房中保持舒適。Vision Vent設計用於萬能蒸烤箱 RETIGO Vision 623、611、1011、2011。

## 油槍

此專用設備能夠節省高達2/3的油耗成本，即使使用萬能蒸烤箱煎炸。借助細長的噴嘴，可完美為食品塗抹極均勻的油層，能夠完美保持煎炸食品顏色，同時減少油耗至最低。借助可替換噴嘴，油槍可用於食品行業中的其他粘性物質，如巧克力。

## VISION SMOKER

Vision Smoker發煙器是一款相容所有Retigo萬能蒸烤箱的簡單配件。借助簡單的控制器以及煙熏三小時無停止選項和簡單的保養管道，Vision Smoker能夠讓提供的飯食充滿生機，同時使用煙熏特品擴展菜單內容。



使用油槍和Vision Smoker工作時，請遵守此設備手冊中的工作場所安全規定。

## 1.4 控制：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。開關位置由萬能蒸烤箱的使用方根據安裝確定，使用者必須瞭解其位置。日常使用中，通過按下顯示幕下方的白色圓圈和「待機」按鈕，即可將萬能蒸烤箱置於待機模式。

### 打開和關閉門。

萬能蒸烤箱門配有關閉機構，能夠右手或左手打開。移動手柄至側邊，將鬆開門門。拉動把手，打開門。

若要關上門，推把手（猛推）。若設備配有裝載推車（2011、1221、2021），關閉門並順時針轉動把手90°。

### 預熱鍋爐（鍋爐版萬能蒸烤箱）

萬能蒸烤箱接通後，鍋爐自動注入隨後加熱的水。對於時間，菜單啟動將在「蒸汽」和「熱風+蒸汽」模式中暫時停止，直至鍋爐完全加熱。該時間後，萬能蒸烤箱將自動繼續運行。



## 02 | 使用期間安全

運行萬能蒸烤箱時，必須具有一定的謹慎性、警惕性和常識。雖然萬能蒸烤箱的設計和生產符合所有國際安全標準，但使用者需在運行萬能蒸烤箱時對自身的安全承擔基本責任。對於因不根據手冊運行烤箱或不遵守現行安全條例而造成的人身傷害、設備損毀或環境損害，廠商不承擔任何責任。

本節提供安全工作和健康保護有關的所有重要資訊，涉及使用者和所有其他接觸萬能蒸烤箱或配件的人員。

### 2.1 安全作業

#### 通用

- 萬能蒸烤箱僅可由經過授權、經過操作培訓的有資質人員使用。未經授權使用且未接受過操作培訓的人員，不得處理或維護、或執行與用途相連的任何活動。此類不專業的活動可能造成人身傷害或設備損毀。
- 定期進行有關萬能蒸烤箱操作的培訓。這能預防職業傷害和萬能蒸烤箱損毀。
- 萬能蒸烤箱只用於根據本手冊準備食物。任何與用途衝突的其他使用視為危險。
- 出於安全原因，請勿取下硬蓋或嘗試進入萬能蒸烤箱內部，否則存在電擊傷害。設備未包含使用者可處理的組件。僅限具備資質的服務技師進行手冊未敘述的維修或保養工作。
- 請勿安裝任何加熱裝置在萬能蒸烤箱的臨近區域（如煎鍋、烤架、廚具、加熱盤等）。



有關設備放置的詳細要求，參見運輸和安裝說明。

- 若存在頭昏眼花、昏暈或其他障礙或精力集中或飲酒服藥，請勿使用萬能蒸烤箱工作！
- 嚴禁移除或損毀萬能蒸烤箱上附著的標籤。
- 只能按照完美的工作順序運行萬能蒸烤箱。不得進行任何改動。
- 遵守規定的檢查計畫、操作手冊中的說明以及現行燃氣設備的規範。
- 請勿放置任何可能導致絆倒的物品在萬能蒸烤箱附近。保持工作場所（含通道）整潔。

#### 萬能蒸烤箱工作環境

- 允許的室內溫度範圍為+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萬能蒸烤箱的上方。
- 烤箱下方或旁邊不得存在可燃物質、氣體或液體。

#### 使用萬能蒸烤箱前

- 啟動設備前，必須學習「**使用期間安全**」以及本節內容。
- 如果對功能烤箱的安裝、安全運行有任何疑問，請聯繫供應商。
- 如果電氣設備存在任何形式的損毀，立即安排維修，請勿使用損毀的萬能蒸烤箱。
- 請勿使用物品擋住萬能蒸烤箱的通風口，特別是請勿放置炊具、織物或其它物品至設備上。確保蒸汽能夠從萬能蒸烤箱頂部的通風孔自由逸出。
- 使用前，請檢查萬能蒸烤箱的烹飪腔。清除殘留的食物、清潔洗滌劑殘留或其它物品，並使用手持花灑徹底清潔烹飪腔。
- 確保水不噴濺在萬能蒸烤箱上，不放置注水的物品至上面。
- 請勿放置明火源至萬能蒸烤箱上或附近。

#### 使用萬能蒸烤箱期間

- 如果對安全運行或是否損毀有任何疑問，請勿繼續使用。立即關閉，拔下電源線插頭，斷開供水並聯系供應商。
- 如果使用萬能蒸烤箱時噪音增加至允許的限值之外，停止使用蒸烤箱並確定原因。
- 立即向安排維修的主管報告所有故障。
- 萬能蒸烤箱接通時，請勿無人看管，但手冊明確指出除外。
- 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。
- 使用萬能蒸烤箱時，注意烹飪容器、烹飪器具和爐格非常熱。門上的外部玻璃溫度可能超過60° C。在所有情況中，存在燙傷危險。
- 萬能蒸烤箱運行時熱蒸汽生成，門打開時，存在燙傷風險。關門時，特別是蒸汽工作期間，站在不會被門打開時逸出的空氣燙傷的位置。只可部分打開門，請勿在蒸汽逸完前完全打開。
- 若烹飪容器超過3/4的部分裝有液體，處理和清除時務必非常小心。放置裝滿的容器至設備中時，只能放在能夠看到的位置。否則使用者可能被燙傷。無論盛放什麼東西，取下熱烹飪容器時務必非常小心。
- 使用架高最大160公分或高出地面的多功能烤箱（設備組）工作時，務必非常小心。存在烹飪容器翻轉並造成燙傷的危險。
- 烹飪流程期間可能形成高溫區域，特別是廚具、烤架和門內側。處理熱物品時務必使用安全手套。
- 若萬能蒸烤箱配有裝載推車，一旦推車進入設備內，務必制動推車。處理滿載的推車時，務必使用烹飪容器鎖緊機構（烹飪容器關閉）。
- 運輸注有液體的烹飪容器時，務必使用密封蓋封住。否則使用者可能被燙傷。

- 若地面非常不平，裝載推車不適合進出萬能蒸烤箱。請勿將推車把手留在封閉的萬能蒸烤箱中。這可能導致萬能蒸烤箱門破裂。請勿拉無把手的裝載推車。否則會產生燙傷。
- 使用宴會推車時，確保盤子正確放置在支架上。
- 對於推車清洗，務必使用自動清洗菜單（若可用）。否則，使用設計用於半自動清洗的清潔產品。嚴禁將無騎式推車的烤箱用於標準工作和自動清洗。

#### 使用萬能蒸烤箱完成工作後

- 僅當萬能蒸烤箱變冷時，才能執行清潔和保養！
- 通過從烹飪腔中取出清除食品的固體部分，請勿把污垢推向排水口。
- 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。
- 完成工作（如夜間），讓箱門半開著。
- 若不超時使用萬能蒸烤箱，關閉供水和供電。

#### 清潔

- 處理清潔劑時，務必特別小心。接觸清潔劑和它們的煙霧，會產生灼傷或導致皮膚、眼睛和呼吸道感染。
- 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，不要吸入它們，也不要接觸眼睛和粘膜。

## 2.2 安全設備

操作萬能蒸烤箱時，需要穿戴正確的服裝、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：



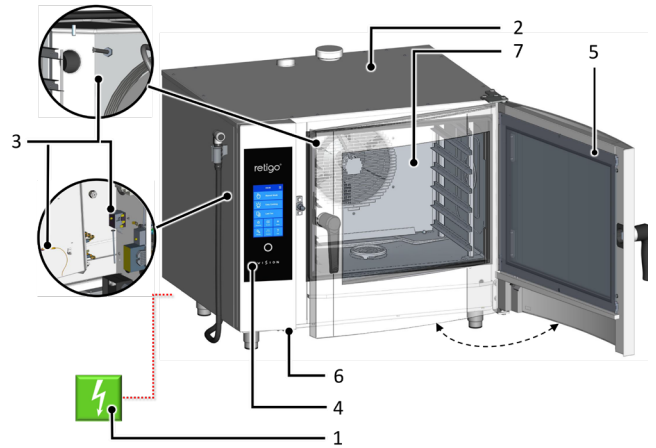
#### 使用萬能蒸烤箱工作時，不建議穿戴：

- 圍巾、領帶、項鍊、手錶、手鐲、鑰匙、戒指或其它金屬物品，或系繃帶時工作。
- 心臟起搏器、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 萬能蒸烤箱保護元件

萬能蒸烤箱配有安全元件，讓設備的運行更安全。這裡列出最重要的組件。

1. 外部總開關
2. 外罩
3. 保護性限溫器
4. 控制面板
5. 磁力鎖箱門
6. 設備門通風位置
7. 內壁



下麵的任何元件，不可由操作員取下。只可由有資格的人員取下進行檢測、保養或維修。

#### 外部總開關

萬能蒸烤箱設計用於持續連接至電網。電源使用外部總開關進行連接和斷開。開關用於開啟和關閉設備（開始運行、維修、安裝和緊急情況時）。外部總開關務必可隨時使用！



嚴禁篡改安全電路、取下側蓋、或執行任何未經授權會導致電路穩定性和安全性發生變化的改動。

#### 外罩

所有可取下蓋固定連接至萬能蒸烤箱，因此只能使用工具取下。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。

#### 保護性限溫器

保護性限溫器位於烹飪腔、鍋爐和電氣面板中。如果溫度過高，這些元件啟用並關閉設備。

如果保護性限制器失效，顯示錯誤代碼並發出聲音信號。

### 控制面板

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

控制台穩定地固定在前控制台上，能夠防止意外接觸導電件。只可使用工具取下。

### 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，首先稍微打開門，並稍微等待後完全打開。若要關上門，推把手（猛推）。若機器配有裝載推車（2011、1221、2021），關閉門並順時針轉動把手90°。

若門未正確閉合且設備位於**啟動**模式，將會顯示「關門」提示。

### 設備門通風位置

為避免蒸汽灼傷，門必須首先稍微打開。在此位置，門部分鎖住。一旦蒸汽停止從烹飪腔出來，門可完全打開。

### 內壁

位於風扇前面的烘烤腔中，能夠避免風扇葉的撞擊。內壁只可使用工具取下。



任何情況下請勿移除萬能蒸烤箱的任何安全或保護元件！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，會在運行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。提前瞭解這些風險並避免。

### 危險位置、危害類型和影響。

#### 烹飪腔

工作時，萬能蒸烤箱在烹飪腔中產生高溫蒸汽。



- 烹飪腔高溫位置燙傷危險。
- 加熱食品時，烹飪腔的側把手（格柵）和其它附件會產生燙傷危害。
- 設備門打開時，烹飪腔中逸出的高溫蒸汽會造成燙傷危害。

#### 風扇

在萬能蒸烤箱烹飪腔的內部，內壁後，有一個或多個迴圈扇葉。



- 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

萬能蒸烤箱工作時，門內側會被加熱至高溫，特別是內層玻璃。萬能蒸烤箱還會生成高溫蒸汽，當烹飪腔的門打開時會逸出。



- 烹飪流程期間或之後，打開門時，門內部會產生燙傷風險。
- 打開設備時高溫蒸汽和煙霧會產生灼傷風險，特別是門頂部與臉齊平，以及兩台萬能蒸烤箱組合時。

#### 設備頂蓋

請勿覆蓋設備或放在任何可能著火的物體上。設備不得用作儲物架。

當心，請使用安全手套。



- 烹飪流程期間燙傷風險。
- 若烹飪流程期間蓋上蓋子 或放置可燃物質在蓋子上，存在火災危險。

#### 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，處理高溫附件期間存在燙傷風險。

#### 閥門和煙囪

請勿將身體的任何部位置於這些部件的上方，同時務必穿戴安全裝備（手套、護目鏡等）。



- 烹飪流程期間蒸汽逸出燙傷風險。

### 排氣口

請勿將身體的任何部位置於這些部件的上方，同時務必穿戴安全裝備（手套、護目鏡等）。



- 烹飪流程期間高溫煙氣逸出會產生灼傷危險

### 手持花灑



- 噴水至高溫烹飪腔，高溫蒸汽或高溫油脂會產生燙傷危害。
- 如果溫度超過90 °C，請勿使用手持花灑冷卻烹飪腔或進行清潔。
- 如果水噴濺至熱脂中，熱脂和高溫蒸汽會產生燙傷危險。
- 請勿噴水至熱脂中，否則會造成噴濺並產生劇熱。

### 殘餘風險

為繼續降低風險和確保安全保護的效率，我們提供有關殘留風險的資訊。為了解決他們，我們制定了由使用者實施的下列技術和組織措施。這些用於避免相應的危害。

### 電流

萬能蒸烤箱的電氣設備使用潛在致命的交流電。供電終端和其它電力元件仍然帶電，即使萬能蒸烤箱關閉。



- 導電部件中的電流會造成傷害危害！

但是，僅可在取下硬蓋時出入裝有電力元件的區域。使用者無權保養設備的電力元件。只有當供電電纜損毀時存在危險，如放置不當、扭結、壓緊、受壓等。如果設備在帶輪框架上自動移動，可能會導致電源線斷開。



- 操作設備時，務必使用駐車制動器鎖住滾輪！

如果電氣設備存在任何損毀，需要立即停止使用萬能蒸烤箱並安排授權服務人員進行維修。

若萬能蒸烤箱不需要帶電，使用關閉總電源開關斷開供電。

### 機械零件

僅當萬能蒸烤箱安裝在帶輪框架上或安裝不正確（如傾斜安裝、未鎖定在滑動或不穩的表面等），才會產生危險，同時意外的運動可能會在不穩時造成擠傷或夾傷。



- 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。
- 當箱門打開時使用「冷下」功能冷卻烹飪腔，移動的部件會產生受傷危險，風扇前面的內壁缺失，所以能夠接觸到扇葉。

處理萬能蒸烤箱時，請按照相關條例裝運和處理起重設備。



- 確保內壁始終就位且正確固定！
- 滑動或拖出裝載車或裝載籃時，會發生手部受傷風險。
- 處理裝載附件時，務必使用規定的把手。

### 高溫

烹飪過程中，設備內部被加熱到高溫，包括已插入的容器和食物，烹飪室的門打開後，這些熱量逸出到其周圍。因此，使用萬能蒸烤箱工作或在附近工作時，存在灼傷或燙傷風險。



- 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、烹飪腔把手和爐格。
- 穿戴規定的安全服，特別是安全手套！
- 當噴水至已預熱的烹飪腔中或櫃門在「冷下」期間打開，高溫蒸汽會產生燙傷危險。
- 與設備保持較遠距離，請勿噴水至預熱烹飪腔中進行快速冷卻或使用手持花灑清洗。



- 如果設備中裝有放有高溫油脂的容器，噴水至設備中可能發生燙傷危險。
- 請勿噴水至熱風扇中！
- 不正確處理烹飪容器期間，使用尺寸不正確的烹飪容器，使用尺寸與宴會推車板手柄尺寸不符板時，存在被水燙傷危險。
- 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，皮膚、眼睛和呼吸器官可能會因直接接觸清潔劑或其煙霧，而導致灼傷或刺激皮膚。



- 避免直接接觸清潔劑。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，請勿打開設備門，除非軟體提示，否則存在吸入洗滌劑煙霧的危險或皮膚和眼睛噴濺危險。

### 食品污染

如果使用了錯誤的清潔劑或去污劑，可能會污染萬能蒸烤箱周圍準備食物的區域。隨後可能髒汙。



- 確保工作臺面沒有濺上清潔劑或除垢劑！
- 請勿放置空容器至工作表面上，否則會污染食物！

### 燃氣

燃氣型萬能蒸烤箱可能產生這些風險：



- 如果燃氣管損壞或洩漏，存在爆炸風險。
- 如果燃燒器調節不當，廚房中存在缺氧風險，如果排氣管洩漏，廚房中存在缺少空氣風險。
- 遵守規定的檢查計畫、操作手冊中的說明以及現行燃氣設備的規範。

## 水

如果設備和輪式推車開始進行意外的運動，會造成供水中斷或損毀，同時溢出的水會導致人員滑倒和跌落。



- 操作前，始終檢查滾輪使用駐車制動器鎖住。保持萬能蒸烤箱工作區和周圍清潔乾燥！

## 2.5 使用配件

### 溫度探針

使用溫度探針時，遵守下列內容：

- 僅可使用探針用於插入食品。
- 請勿插入探針至冷凍食品。否則可能導致其折斷！
- 請勿暴力彎曲溫度探針的電源線。
- 請勿使用電纜將探針拉出食品。
- 放置溫度探針至食品中時，保證探針不斜靠在門玻璃上。
- 溫度探針可能很熱，請使用防護手套。
- 請在將食品從設備中取出前，把溫度探針從食品中拉出，並放置在探針架中。
- 未使用探針時，放置探針至支架中。
- 請勿將溫度探針掛在烹飪腔外面，室門可能關在上面，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，手持花灑至工作兩分鐘。隨後自動關閉。
- 萬能蒸烤箱較熱時，請勿使用手持花灑。允許冷下至65 ° C以下。
- 若烹飪腔溫度超過90 ° C，請勿手持花灑冷卻烹飪腔，否則可能損毀門的內層玻璃，並造成烹飪腔變形。
- 請勿將手持花灑的水噴在門玻璃上，否則導致玻璃損毀！
- 使用後，務必放入手持花灑至支架中。


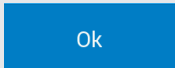


## 03 | 控制器

### 3.1 觸控面板

常用畫面上的按鈕（圖標）的意義採用數位A、B、C、D標示。基本按鈕功能可輕擊面板上的圖標選取。按住按鈕2秒以上，可啟用擴展功能。

#### 頻繁出現的按鈕

系統擁有普遍用於萬能蒸烤箱各模式和功能的按鈕。它們的意義如下：

	Back	按下按鈕，進入下一步。
	Ok	按下符號確認選取內容。
	Start	按下，以開始期望的烹飪流程、清洗等
	Stop	按下以停止當前烹飪流程並在畫面D上顯示。

### 3.2 其他按鈕

	<p>Vision按鈕用於：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 切換至多工模式  4/4.4</li> <li>b) 接通控制系統</li> <li>c) 讓萬能蒸烤箱進入待機模式。</li> <li>d) 螢幕校準模式（按下按鈕超過2秒）</li> </ul>
	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。按下Vision按鈕，系統被喚醒。
	按下可調出各控制系統功能的快捷提示。
	按下開啟烹飪腔中常亮，再次按下關閉。隨後僅當烹飪腔門打開時，燈才會亮起。
	按下顯示或隱藏提供擴展萬能蒸烤箱功能的更多行。

### 3.3 鍵盤

系統也配有鍵盤。鍵盤的控制萬能蒸烤箱的所有模式和功能中相同。

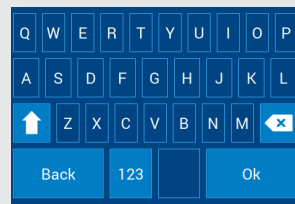




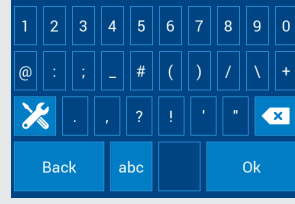




#### 基本數位鍵盤

用於輸入數值

		刪除數值。
		快速修正數值。
		功能的非停止時間、非停止效能

#### 擴展字母數位鍵盤

用於輸入字母、符號和數字。

		切換大小寫。
		切換字母鍵盤和數位/符號鍵盤。
		刪除字元。
		空格鍵。
		鍵盤選項。選取語言和樣式（QERTY-QUERTZ）。
		切換數位/符號鍵盤和字母鍵盤。
		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流程參數的使用者使用。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。

符號下的數值在出廠時設定得比使用者設定的烹飪流程溫度高15 °C（B5）。即無論是否通過主動預熱設定烹飪流程溫度，預熱溫度自動增加15 °C。但蒸汽模式除外，蒸汽模式中預熱溫度與設定工藝溫度對應。



---

**i** 增加值可在使用者設定（ 07 SETTINGS/7.1/Cooking/Preheat/Temperature increase）中更改。

按住預熱符號後，預設值可在30 °C至300 °C的範圍內手動更改。這將允許建立含有以精確溫度值自動預熱的各步驟菜單。啟動後，如果烹飪腔中的溫度非常低，可打開箱門，無風扇不會停止轉動。風扇繼續以標準轉速轉動，並將熱風吹出烹飪腔。烹飪腔內的溫度達到預熱溫度時，風扇自動停止。

**B2 烹飪模式選取**

**熱風**  
替代盤中、烤箱中烘烤，油炸鍋煎炸等  
溫度範圍：30-300 °C



---

**熱風+蒸汽**  
替代烘烤所需的吹風或需要一定濕度比同時使用熱風等烹飪的菜單。



---

烹飪腔中蒸汽量可通過移動滑塊或輕擊百分比並使用數位鍵盤輸入設定。  
溫度範圍：30-300 °C



---

**蒸煮**  
替代水煮。  
溫度範圍：30-130 °C



---

**盤上加熱**  
用於加熱冷的食品。溫度範圍：  
80-180 °C



---

**點金術**  
通過高溫烘烤控制食品加工，實現色澤完美、乾脆。溫度範圍：180-250 °C



---

**烹飪和保溫**  
烹飪結束後，自動切換系統階段，並保持食品75 °C。如果烹飪流程根據食品中間的溫度完成，且溫度低於75 °C，對於保養階段，萬能蒸烤箱自動設定烹飪結束時中心的溫度。



---

**B3 抽濕閥**  
熱風模式顯示為旗幟符號，移動或輕擊卷軸可進行下列設定：



---

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。





---

抽濕閥完全閉合；所有水分保留在烹飪腔中。





在組合模式中，濕度可採用百分比顯示，通過在0%至100%的範圍內移動捲軸能夠進行更改。

備註：  
在蒸汽模式中，濕度為固定設定，無法更改。

**100 %**

---

**B4 設定時間**  
設定烹飪流程時間。  
時間範圍：00:01-23:59 (h:m)

---

**B5 烹飪流程溫度**  
設定烹飪流程溫度。  
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：  
- 加熱組件開啟時轉動。  
- 閒置超過2分鐘時轉動10秒。

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。

**B8 菜單步驟概觀**  
顯示所有設定烹飪參數的概覽。啟用變更設定，新增其它步驟或閱讀主廚提示。有關詳細描述，參見畫面C。

---

**B9 溫度探針**  
設定探針溫度  
允許烹飪流程由食品中心的最終溫度設定控制。  
溫度範圍：30-110 ° C

---

DELTA T  
允許中心和烹飪腔中存在恒定的溫差。  
溫度範圍：20-70 ° C

### 4.1.1 使用手動設定烹飪

<b>1</b>	前往手動模式	
<b>2</b>	根據需要選取並編輯參數B1至B9。	
<b>2.1</b>	選項：新增步驟	
	按下	
	按下	
	根據需要選取並編輯參數B1至B9。	
	若要新增其他步驟，自2.1項重複程序。	
<b>2.2</b>	選項：另存為自動啟動	
	如果希望在指定的日期和時間反復性自動啟動菜單，按照第4.2.10節處理。	
<b>3</b>	開始烹飪過程，按下	
<b>4</b>	烹飪流程結束時，選取要繼續的操作（畫面D）	



4.1 選項：擴展最後烹飪步驟時間



按下



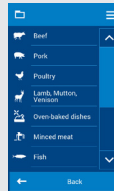
4.2 選項：儲存程序至菜單



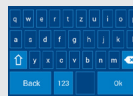
按下



選取儲存新菜單的資料夾。



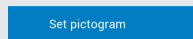
輸入菜單名稱



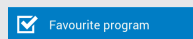
按下



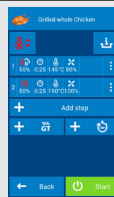
可自主新增象形圖/圖片  4/4.2.5、第4.1項



勾選此選項，新增菜單至我的最愛菜單區



在快速流覽中，可檢查所有烹飪菜單步驟。



4.3 選項：烹飪流程統計概覽



按下



4.4 選項：關閉聲音信號



按下



4.5 選項：返回主畫面







按下



## 4.2 菜單

菜單模式能夠最大程度利用萬能蒸烤箱，同時卓越的控制舒適性，保證最終產品以最佳品質重現。

菜單模式符號系統

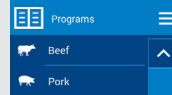
 Beef	根據食物類型的主類別
 Steak	含有更多菜單的子類別
 Rare	菜單
	新建立菜單未指定象形圖。

### 4.2.1 根據菜單烹飪

**1 輸入菜單（選項A8）**



**2 選取菜單類別**

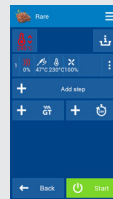


**3 選取編輯食物（菜單）**



**4 菜單預覽出現（快速瀏覽）**

所有菜單步驟及編輯或新增其它步驟的選項，在單獨的畫面上顯示。



**4.1 選項：編輯參數**

根據需要選取並編輯參數B1至B9。



**4.2 選項：新增步驟**

按下



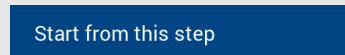
若要新增其他步驟，自3.1項重複程序。

**4.3 選項：自選取步驟啟動菜單**

按下



選取



**4.4 選項：刪除步驟**

在希望刪除的步驟位置，按下



選取



**4.5 選項：另存為自動啟動**

如果希望在指定的日期和時間反復性自動啟動菜單，按照第4.2.10節處理。







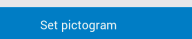

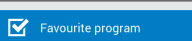





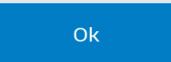



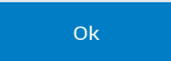


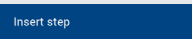


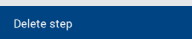








**5 開始烹飪過程，按下**





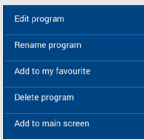

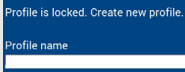

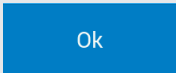


**6 烹飪流程結束時，選取要繼續的操作（畫面D）**

## 4.2.2 新建菜單

<p><b>1 輸入菜單</b></p>	
<p><b>2 選取希望新建菜單的菜單類別</b></p>	
<p><b>3 按下</b></p>	
<p><b>4 按下</b></p>	
<p><b>5 輸入菜單名稱</b></p>	
<p>5.1 選項：更改象形圖                  可分配任何象形圖/圖片至菜單   4/4.2.5、第4.1項</p>	
<p>5.2 選項：我的最愛菜單   勾選此選項，新增菜單至我的最愛菜單區                  標記為最愛的菜單可在A5按鈕下找到。</p>	 
<p><b>6 按下</b></p>	
<p><b>7 菜單詳情顯示 (畫面C)</b></p>	
<p>7.1 選項：新增菜單步驟   新增菜單步驟                  按需編輯參數B1至B9</p>	  <p>按下</p> 
<p>7.2 選項：步驟參數設定   按下希望編輯的步驟                  按需編輯參數B1至B9</p>	  <p>按下</p> 
<p>7.3 選項：插入步驟   在希望插入新步驟的步驟位置，按下                  若要插入，選取按鈕</p>	 
<p>7.4 選項：刪除步驟   在希望刪除的步驟位置，按下                  若要刪除，選取按鈕</p>	 

7.5	選項：新增主廚提示或資訊至菜單	
	按下	
	輸入資訊或菜單提示	
	按下	
8	按下	
9	新的菜單被儲存	
10	返回菜單	

### 4.2.3 編輯儲存的菜單

1	輸入菜單	
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秒以上。	
4	自菜單中，選取希望進行的更改	
4.1	選項：編輯菜單 無法更改菜單名稱、參數設定、新增或刪除步驟。該程序與新建菜單類似。	
4.2	選項：重新命名菜單 使用字母數位鍵盤重新命名菜單。	
4.3	選項：新增至我的最愛 允許新增菜單至我的最愛。採用這種方法標記的菜單可在A5按鈕下找到。	
4.4	選項：自我的最愛中刪除 如果之前已新增菜單至我的最愛中，將顯示選取選項。	
4.5	選項：刪除菜單 確認後永久刪除菜單	
4.6	可選：新增至主畫面 新增菜單至主畫面，以快速啟動。 注意：若使用預設使用者個人檔案工作，必須另存為新檔案。預設個人檔案不能變更。	
	資訊在顯示器上出現。	
	輸入新個人檔案的名稱。	
	按下	
	菜單將被新增至主畫面的所有按鈕。若按鈕超出畫面，使用顯示幕右側的捲軸。 按鈕的位置和大小可根據需要更改  6/6.2.2	

### 4.2.4 使用電腦建立菜單並從隨身碟中載入至萬能蒸烤箱






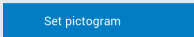

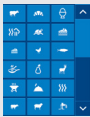


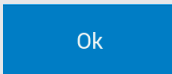

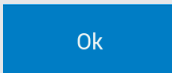


萬能蒸烤箱的程式可在電腦上使用專用軟體VisionCombi建立和編輯。

若希望使用隨身碟載入電腦上建立的菜單至萬能蒸烤箱，進入 **設定** 選單並選取 **隨身碟**。更多詳情參見 **圖 6/6.1、第4項**。

VisionCombi軟體可在廠商網站上獲得。

### 4.2.5 新建菜單類別

<b>1</b>	輸入菜單	
<b>2</b>	按下	
<b>3</b>	選取	
<b>4</b>	輸入類別的名稱	
<b>4.1</b>	選項：新增象形圖	
	按下	
	選取象形圖來源	
	對於萬能蒸烤箱的內置磁片圖示，按下	
	從萬能蒸烤箱內置磁片中選取合適的菜單或使用USB設備儲存自己的圖示， <b>圖 7/7.1</b> 。	
	按下	
	現在新類別建立並被儲存。	
	對於USB中的象形圖，連接USB並按下	
	選取象形圖並按下	
	現在新類別建立並被儲存。	
<b>4.2</b>	選項：無象形圖的類別	
	輸入菜單類別名稱後，按下	
	現在新類別建立並被儲存。	

## 4.2.6 編輯菜單類別

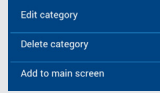
### 1 輸入菜單



### 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

用於編輯類別名稱並變更或移除象形圖。

#### 3.2 選項：刪除類別

確認後，永久刪除類別

#### 3.3 可選：新增至主畫面

新增類別至主畫面，以快速啟動。

按下放置類別至主畫面上。

注意：若使用預設使用者個人檔案工作，必須另存為新檔案。預設個人檔案不能變更。

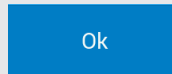
資訊在顯示器上出現。




輸入新個人檔案的名稱。



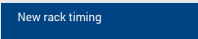


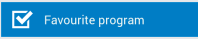
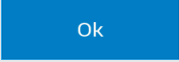





按下



**i** 類別將被新增至主畫面的所有按鈕。若按鈕超出畫面，使用顯示幕右側的捲軸。  
按鈕的位置和大小可根據需要更改  6/6.2.2

### 4.2.7 新建盤架時間菜單

1	輸入菜單	
2	按下	
3	按下	
4	輸入計時器菜單名稱	
4.1	選項：更改象形圖 可分配任何象形圖/圖片至菜單 ☞ 4/4.2.5、第4.1項	
4.2	選項：我的最愛菜單 勾選此選項，新增菜單至我的最愛菜單區 ☞ 4/4.2.2、第5.2項	
5	按下	
6	計時菜單詳情顯示 遵守☞ 5/5.2.1第8 - 13.2項。	
7	按下	
	新的計時菜單被儲存。	
	其它工作選項及軌架計時程式（編輯、刪除、重命名、新增至主畫面）與第☞ 4.2.3節相同。 使用盤架時間菜單烹飪與第☞ 5/5.2節相同。	


### 4.2.8 最後十個

 在最後十個區中，按照時間順序存儲最近使用的十項烹飪方法。可查找手動設定的烹飪、菜單輔助烹飪、使用盤架時間菜單烹飪和使用一指烹飪管道烹飪。

1	進入最近十個區（選項A4）	
2	選取菜單	
3	菜單預覽出現（快速瀏覽） 所有菜單步驟及編輯或新增其它步驟的選項，在單獨的畫面上顯示。	
3.1	選項：編輯菜單 自選取的菜單，可編輯參數B1至B9或☞ 4.2.2/7.1 至 7.4步驟	
4	開始烹飪過程，按下	
5	烹飪流程結束時，選取要繼續的操作（畫面D）	

### 4.2.9 我的最愛


我的最愛功能允許建立最常用菜單或想要經常使用的菜單清單。隨後可快速存取這些儲存的菜單，無需再菜單組中查找。

 儲存菜單至我的最愛的程序參見第4.2.3節/第4.3步。


**1** 按下



1.1 選項：啟動菜單

 點擊一個儲存的菜單，畫面 C 出現，借助它能夠立即開始烹飪，或按照第4.2.3節編輯菜單。

1.2 自我的最愛刪除菜單

 輕擊希望刪除的菜單並按住2秒以上。

按下

Remove from my favourite

### 4.2.10 自動啟動菜單

無論是手動模式中，EasyCooking模式或附加功能顯示的畫面B、C或D，或烹飪進度介面中工作，菜單可在設定的條件下設定至自動啟動。

#### 4.2.10.1 設定自動啟動菜單

**1** 在螢幕頂部，按下

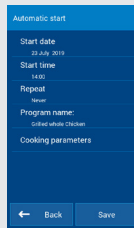
應用至畫面B、C、D和烹飪進度畫面



**2** 按下

Save as automatic start

**3** 根據需要選取或設定自動啟動選項



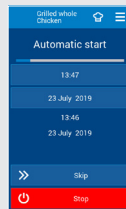
**4** 按下

Save

自動啟動菜單集通過主介面 A 的頂部功能區的符號指示。



自動啟動菜單前，設定的日期和時間在螢幕上顯示，含有計數和音訊信號聲音。



若要跳過計數，請按下



若要取消自動啟動，按下







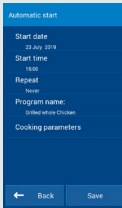




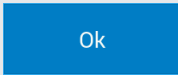
#### 4.2.10.2 檢視、編輯或刪除自動啟動菜單

**1** 在主畫面上，按下

自動啟動菜單集清單顯示。





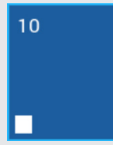
<p>1.1</p> 	<p>選項：檢視自動啟動項 按一下期望的菜單</p>	
<p>檢視後，按下</p>		
<p>1.2</p> 	<p>選項：編輯自動啟動項</p>	
<p>更改後，按下</p>		
<p>1.3</p> 	<p>刪除自動啟動菜單 在希望刪除的菜單位置，按下</p>	
<p>選取</p>		
<p>確認刪除 菜單從自動啟動菜單清單中刪除</p>		

### 4.2.11 行事曆

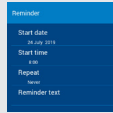
能夠建立、檢視和編輯計畫的事件。

<p>1 按下</p>	
<p>2 按下</p>	
<p>根據最後使用的行事曆顯示選項，顯示當前月份概覽或所有計劃事件的列表。 若要切換行事曆顯示模式，按下</p>	
	
<p>選取期望的顯示內容</p>	
<p>月 - 視圖顯示的月份使用箭頭 &lt; 或 &gt; 選取其它月份。</p>	
<p>計畫 - 所有事件顯示清單，包含自動啟動菜單集</p>	
	
<p>2.1</p> 	<p>選項：新建提醒 在行事曆檢視模式中，輕擊期望的日期。如果希望選取不同的月份，使用箭頭 &lt; 或 &gt;。</p>
<p>按下</p>	
	
<p>編輯日期、開始時間、重複間隔和文本提醒</p>	
	
<p>儲存設定</p>	
	

即使一天輸入超過一個提醒，提醒將在選取的日期附近顯示為完整的白色正方形。



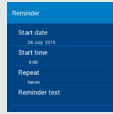
- 2.2 選項：檢視提醒  
 選取行事曆檢視模式（月或計畫）  
 - 在行事曆視圖中，選取期望的日期。  
 - 在清單模式中，選取期望的日期和事件。  
 輕擊期望的事件並檢視提醒項。



按下



- 2.3 選項：調整提醒/時間  
 在儲存的提醒或日曆中，輕擊指定的提醒

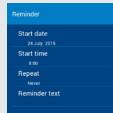


編輯期望的提醒項

按下



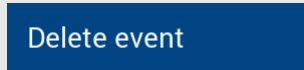
- 2.4 選項：刪除提醒  
 在儲存的提醒或日曆中，輕擊指定的提醒



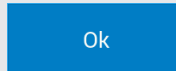
按下



選取



按下  
 事件被刪除



## 4.2.12 主廚提示或菜單資訊

對於多數預設的菜單，菜單上提供簡要的主廚提示和建議。這些提示可以檢視或根據需要編輯並新增至已建立的菜單中。

### 4.2.12.1 檢視主廚提示

- 1 在有菜單預覽的螢幕（螢幕 C）中，按下



- 2 閱讀資訊並返回菜單預覽



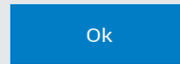
### 4.2.12.2 編輯主廚提示

- 1 選取希望編輯主廚提示的菜單並按住超過2秒

- 2 從菜單中選取



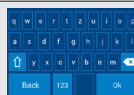
- 3 按下



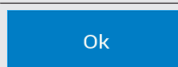
- 4 按下




**5 輸入資訊或菜單提示**



**6 按下**



4.2.12.3 建立新菜單的主廚提示  
若要給新菜單建立提示資訊，參見  4.2.2/ 第7.5步

## 4.3 一指烹飪

使用一指烹飪模式烹飪，即使經驗很少的主廚也能實現卓越的結果。無需深入瞭解烹飪流程的各階段和各步驟的繁瑣設定。一指烹飪系統是一種指南類型，能夠基於食品類型和期望的結果建議和設定合適的科技。

在一指烹飪模式中，使用者只能選取食物、調整煮熟度和表面色澤，並隨後按下開始按鈕。萬能蒸烤箱實現您所需的一切。

可在任意階段輸入烹飪流程並編輯預設參數，保證結果符合期待。

若對最終產品滿意，可儲存選取的科技至菜單並隨時使用實現相同的質量結果。

### 4.3.1 使用一指烹飪功能烹飪

<p><b>1</b> 輸入一指烹飪模式</p>	
<p><b>2</b> 選取食物類別</p>	
<p><b>3</b> 選取食物規格</p>	
<p><b>4</b> 選取食物規格</p>	
<p>4.1 選項：編輯溫度</p> <p> 使用溫度滑塊根據需要設定食物的表面煮熟度（或內部煮熟度）。</p>	
<p><b>5</b> 按下</p>	
<p><b>6</b> 菜單預覽出現（畫面 C）</p> <p>所有菜單步驟及編輯或新增其它步驟的選項，在單獨的畫面上顯示。</p>	
<p>6.1 選項：編輯參數</p> <p> 按一下選取的菜單步驟後，可在使用程式時（螢幕B、C）根據需要變更參數。</p>	
<p><b>7</b> 按下</p>	

## 4.4 多工

Retigo Blue Vision萬能蒸烤箱能夠一次進行多級別工作，無需中斷正在運行的烹飪流程。例如，您可在烹飪的同時，使用多工功能切換至菜單區來準備新的菜單。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。

### 4.4.1 使用多工功能

- 1 開始使用任何方法烹飪，例如使用菜單。

 4/4.2.1



- 2 按下按鈕



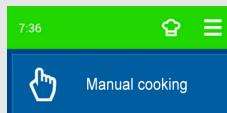
- 3 按下按鈕

系統將返回主畫面 (A)



- 4 開啟後，綠色背景的主廚標誌將在顯示器頂部閃爍。

圖示表示烹飪流程正在進行。



- 5 在主畫面 (a)，可選取希望處理的選項。

此選取不得影響烹飪流程。例如，無法選取清洗功能

- 6 按下閃爍的廚師帽標誌，返回烹飪流程。

## 05 | 特殊功能

特殊功能組（按鈕A10）含有現代烹飪方法的專用烹飪菜單，能夠針對不常見的流程使用萬能蒸烤箱。

### 5.1 低溫烘烤

此模式非常適用於緩慢、文火烹飪多種食物。這種方法能夠最大程度保留營養至食物中。肉損失最低的重量，同時內部多汁。

#### 5.1.1 低溫烘烤模式烹飪

##### 1 輸入特殊功能



##### 2 按下



##### 3 選取烹飪模式

3.1 選項：根據時間烹飪



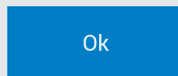
選取食品類型

根據需要，使用捲軸更改準備食物所需的時間。



選取食品類型的溫度為固定預設，無法變更。

按下



顯示所有菜單步驟的預覽（快速流覽、畫面C）。

按一下選取的菜單步驟，可在使用菜單（畫面B、C）根據需要變更參數。

開始烹飪過程，按下



3.2 選項：按探針溫度烹飪



按下

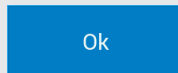


選取食品類型

使用捲軸設定食物中心指定的最終溫度



按下



顯示所有菜單步驟的預覽（快速流覽、畫面C）。

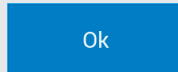
按一下選取的菜單步驟，可在使用菜單（畫面B、C）根據需要變更參數。

開始烹飪過程，按下



如果食品中無探針，下列訊息出現：  
插入探針。

插入探針後，按下



##### 4 流程結束時，選取要繼續的任務（畫面D）




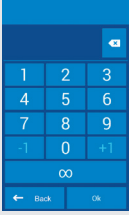








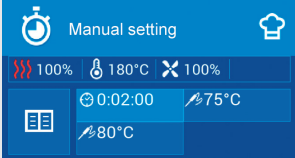
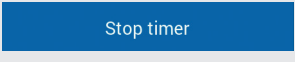

## 5.2 盤架時間

對於採用相同烹飪模式準備的各盤架（蒸汽、熱風或組合），盤架時間功能允許您分配不同的處理時間或食物中間不同的最終溫度。

在盤架時間內，也能夠建立計時菜單（☐ 4.2/4.2.7），建立的菜單可儲存至菜單類別，無需其它設定就能隨時調用。只需設定各架的指定時間。

### 5.2.1 盤架時間模式烹飪 - 手動設定

<b>1</b>	輸入特殊功能	
<b>2</b>	按下	
<b>3</b>	選取手動設定	
<b>4</b>	選取烹飪模式	
<b>5</b>	基於選取的烹飪模式，選取：	
5.1	組合模式濕度等級（☐ 4/4.1、第B2項）	
5.2	熱風模式抽濕閥開啟級別（☐ 4/4.1、第B3項）	
<b>6</b>	選取預設的烹飪腔溫度	
<b>7</b>	選取預設風扇設定 （☐ 4/4.1、第B6項）	
<b>8</b>	按下	
<b>9</b>	設定時間或探針溫度	
9.1	選項：時間設定 按照時鐘順序設定時間：分鐘：秒（在此時間後計時器停止）	
	按下	
	輸入計時器名稱	<input type="text" value="Timer name"/>
	按下	

9.1.1	選項：新增其它計時器 若要新增其他計時器，自8-9項重複程序	
9.1.2	選項：刪除計時器 對於希望刪除的計時器，按下	
選取選項		
9.2	選項：探針溫度設定 按下	
設定食物中心停止計時器的溫度		
按下		
輸入計時器名稱		
按下		
9.2.1	選項：新增探針溫度 若要新增其它探針溫度，重複第9.2項	
	萬能蒸烤箱在出廠時只配有一根溫度探針。在這種情況中，必須首先將探針刺入可能提前達到目標溫度的食品中。隨後必須插入探針至製備時間更長的食物中。 因此，萬能蒸烤箱最好配備第二根溫度探針（可選配件，需要另外付費）。如果使用兩根探針，可使用兩根探針烹飪，同時能夠分別設定不同的最終溫度。	
9.2.2	選項：按探針溫度烹飪 對於希望刪除的溫度，按下	
選取選項		
10	開始烹飪過程，按下	
11	預熱後，控制屏為設定盤架時間顯示 在本例中，顯示6個空的盤架、1個計時器、兩個探針溫度。盤架的數量可根據機器的規格在使用者設定中設定。（  6/6.1）	
12	指示按下時希望放入盤架中的計時器 選取的計時器高亮顯示。	
13	點擊希望使用計時器的一個或更多盤架 計時器被分配至選取的盤架並自動啟動。 一旦盤架通過計時器完成，開始閃爍並發出信號聲音。  若要設定其它計時器，使用相同的程式。	
13.1	輕擊希望停止配有計時器的盤架。 按下	
13.2	選項：時間結束/溫度達到前結束 如果要停止執行時間和整個烹飪流程，按下	
		



## 5.2.2 盤架時間模式烹飪 — 根據準備類型

1 輸入特殊功能



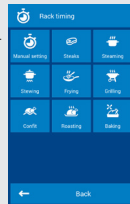
2 按下



3 選取修改食物

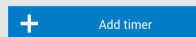


模式、濕度、溫度、空間和風扇設定等已預設的基本參數，可以輕鬆更改。



4 按下

根據本節中第9至13.2步，設定時間或探針溫度。



### 5.3 特殊功能（更多功能）

特殊功能功能組含有這些特殊菜單：

#### 真空低溫烹飪

先進的烹飪科技，使用此科技可將食物放入真空低溫袋中。

#### 真空低溫烹飪

菜單針對相對低溫的條件下（110° C）長時烹飪準備食物預設。

#### 薰制

這種特殊的處理需要附加的Vision Smoker。使用此功能，能夠根據燃燒的木屑添加煙熏味。

#### 罐頭消毒

此功能適用於罐頭肉、蔬菜、水果、預製食品、果醬、柑桔醬和蘑菇消毒。食品需要借助合適的容器（玻璃罐、罐頭盒）採用罐頭消毒密封的方法放置在萬能蒸烤箱中。

#### 烘乾

此菜單適宜採用傳統管道烘乾水果、蔬菜和肉。

#### 加熱和保溫

此菜單只用於加熱冷的食品。保溫功能隨後按照所需的時長將食物保持在設定溫度。食品可在烹飪容器或盤子上加熱或保溫。

#### 點金術

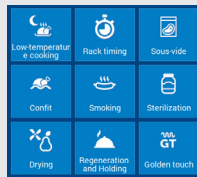
通過高溫烘烤控制食品加工，實現色澤完美、乾脆。

### 5.3 使用其它特殊功能

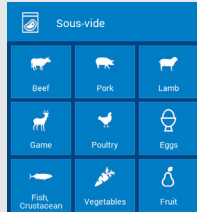
#### 1 輸入特殊功能



#### 2 選取期望的功能



#### 3 選取食物類別



3.1 選項：調整溫度/時間  
 按需用捲軸調整準備溫度或時間。



#### 4 按下



5 菜單預覽出現（快速瀏覽）  
 所有菜單步驟及編輯或新增其它步驟的選項，在單獨的畫面上顯示。

5.1 選項：編輯參數  
 按一下選取的菜單步驟後，可在使用程式時（螢幕B、C）根據需要變更參數。



#### 6 按下



## 06 | 幫助

主畫面 A 的一部分是說明功能，含有重要聯繫管道和萬能蒸烤箱的簡要操作手冊。如果不確定程序或資深人士的詳細建議，可隨時使用這些聯繫管道。簡要手冊有助於為使用者提供工作程序的知識或有助於儘快設定萬能蒸烤箱。

<b>1</b> 在主畫面上，按下	
<b>2</b> 選取期望的幫助項 - 主廚熱線：包含資深主廚的電話聯繫管道 - 服務熱線：包含指導如何設定萬能蒸烤箱或設備工作不正常時，所應連絡人員的聯繫管道。 - 聯繫管道包含有關萬能蒸烤箱廠商的完整聯繫資訊。 - 使用者手冊包含有關萬能蒸烤箱所有基本功能的簡要說明和工作方法。	

## 07 | 設定

### 7.1 基本設定

#### 1. 使用者設定



按下時，數位鍵盤出現。要輸入設定，輸入密碼**1001**並使用「確定」確認。

#### 日期和時間

設定或調整時間。只有經過授權的服務人員才能調整日期。

#### 語言

設定語言系統。

#### 溫度單位

設定溫度單位為 °C 或 °F。

#### 聲音

設定下列項的旋律、音量和聲音時長：

- 錯誤
- 鍵盤
- 結束烹飪流程
- 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%。
- 屏保 - 選取屏保並設定萬能蒸烤箱待機時切換至屏保的時間。另外一個選項用於顯示時間和幻燈片演示（多幅影像構成的屏保）。
- 顏色方案 - 提供用於菜單的系列系統色彩。可選藍色、黑色、紅色和綠色。預設設定為藍色。

#### 烹飪

啟用設定用於舒適操作機器的多個偏好：

- **ACM**（自動容量管理）- 此功能保證萬能蒸烤箱識別插入的食品量並相應延長烹飪時間，以在烹飪腔中達到期望的溫度。


預設設定為「ON」。

#### 預熱

- 預熱始終啟用（對於手動模式設定）。預設設定為「ON」

- 增高溫度，能夠設定高出烹飪腔預熱溫度多少度。預設設定為15 °C。例如：如果設定溫度為150 °C，萬能蒸烤箱自動加熱至165 °C。注意：僅應用至熱風和組合模式在蒸汽模式中，預熱溫度等於設定溫度。
- 最大預熱時間 - 用於設定最大時間，在該時間結束後啟動烹飪流程並開始倒數計時。預設值為5分鐘。

#### • 模式清單

允許設定模式功能區、手動模式或菜單建立期間可用的烹飪模式。按下符號 ，能夠新增更多模式。



#### • 預設

允許編輯基本參數，如濕度、探針溫度、烹飪腔溫度、風扇速度和下列功能

- 熱風
- 組合模式
- 蒸汽
- 盤上加熱
- 點金術
- 烹飪和保溫

#### • 烹飪後關閉

允許

預設設定為OFF

關機等待時間

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

允許設定烹飪結束後螢幕上是否顯示「繼續烹飪」。

預設設定為「ON」

#### • 學習功能

允許設定烹飪結束後螢幕上是否顯示「載入菜單」。



預設設定為「OFF」

#### • Eco Logic

允許設定烹飪結束後螢幕上是否顯示「Eco Logic」。

預設設定為「ON」

### 盤架時間

- 盤架數 - 這裡可選取盤架時間菜單控制畫面上顯示的盤架數量 (  5/5.1 )。 **最大數量為10個盤架。**
- 各盤架的位置數 - 各盤架可分為多個位置。單架的最大位置數為2。
- 顯示類似菜單 - 盤架時間模式烹飪期間，萬能蒸烤箱自動提供其它類似菜單，該菜單可同時準備。預設設定為「ON」 。
- - 模式功能區 - 允許設定可在盤架時間模式功能區中可用的烹飪模式。按下符號 ，能夠新增更多模式。
- 預設值 - 對於盤架，允許編輯基本參數，如濕度、探針溫度、烹飪腔溫度、風扇速度和下列功能
  - 熱風
  - 組合模式
  - 蒸汽
  - 盤上加熱



### 清洗

- 清洗程式

此功能不可供普通使用者使用，盡可用於服務技師。

- 清潔後關閉

允許清潔完成後關閉萬能蒸烤箱。萬能蒸烤箱的關機時間可以分鐘為單位設定。

預設為「允許」

關閉延時：預設值為「1 分鐘」

### 鎖

允許鎖定菜單，防止更改。

鎖定後，菜單可啟動、但是無法編輯或刪除。

- 菜單集

預設設定為「OFF」 。

設定「Off」選項，允許在儲存的菜單中進行更改，但使用QuickView更改專門啟動的菜單除外。

- 設備鎖

此功能不可供普通使用者使用，盡可用於服務技師。

- 程式運行鎖

預設設定為「OFF」 。

啟用後，無法對儲存的菜單進行任何更改，即使已啟動。在QuickView菜單步驟視圖中，無法編輯步驟。

- 檔案鎖

預設設定為「OFF」 。

啟動後，無法對檔案進行任何更改。

- 行事曆鎖

預設設定為「OFF」 。

啟動後，無法對計畫的事件或自動啟動進行任何更改。

## 2. 行事曆

能夠建立、檢視和編輯計畫的事件。詳細的描述參見第4.2.11節。

## 3. 資訊

按下時，顯示萬能蒸烤箱和控制系統詳情。

## 4. 服務

此選項只可允許服務技師或專家使用並使用密碼保護。

## 5. 操作記錄

### 錯誤

此功能不可供普通使用者使用，盡可用於服務技師。

### 操作事件記錄

顯示完整的操作事件報告

### HACCP記錄


在顯示幕右側顯示完整的HACCP資料包。

## 6. 隨身碟

備份控制系統的多個專案至外部隨身碟或從外部隨身碟匯入至萬能蒸烤箱。

### • 從設備至隨身碟

- 菜單 - 有關所儲存菜單的詳細說明參見第7.1.1節。
- 錯誤 - 檔案名的格式為「ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt」
- HACCP - 檔案名的格式為「HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp」
- 作業事件報告 - 檔案名的格式為「Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt」
- 設定 - 檔案名的格式為「Oven\_Blue Vision\_0.zip」
- 更多- 此功能不可供普通使用者使用- 僅可用於有專用密碼的服務技師。

選取一個選項時，**連接至隨身碟**訊息出現，系統等待連接  (1.2、第6項)。

連接後，顯示**隨身碟已連接**訊息和**複製資料至隨身碟**選項。輕擊菜單，傳輸資料至隨身碟。

### • 從隨身碟至設備

- 菜單 - 有關菜單複製的詳細說明參見第7.1.2.節。
- 旋律 - 僅限 \*.wav格式的檔
- 更多- 此功能不可供普通使用者使用- 僅可用於有專用密碼的服務技師。

選取一個選項時，**連接至隨身碟**訊息出現，系統等待連接  (1.2、第6項)。

連接後，設備USB顯示，可採用與普通電腦一樣的管道流覽。可選取並複製單獨的檔或整個資料夾。輕擊選取的檔或資料夾，將複製至萬能蒸烤箱。



**菜單檔 (\*.br2)、HACCP (\*.haccp) 只可使用VisionCombi軟體管理，此軟體可在廠商網站上獲得。**

## 7.1.1 儲存菜單至隨身碟

若希望保存多功能蒸烤箱條目至外部U盤，按照下列方式處理：

1 按下



2 按下

USB disk

3 按下

Oven to USB

4 訊息顯示

連接隨身碟 (圖1.2, 第6項)

Connect USB disk.

5 訊息顯示

如果隨身碟損毀或不相容，顯示「隨身碟無法識別」。請使用不同的隨身碟。

USB disk connected.

5.1 選項：全部儲存

儲存萬能蒸烤箱記憶體中的所有菜單至隨身碟的檔案中。

按下

Save all

預設輸出檔顯示。您可根據需要覆蓋檔案名。

Choose file name

Programs\_Blue Vision\_123456789

確認預設或輸入的檔案名，按下

Ok

儲存進度顯示。

Copying data to file:

Programs\_Blue  
Vision\_361161803.br2

成功儲存時，資訊訊息顯示。  
如果儲存不成功，顯示「儲存資料時出錯」。使用不同的隨身碟重複儲存程序。

Data saved to USB disk to file:

Programs\_Blue  
Vision\_123456789(5).br2

斷開隨身碟並按下

← Back

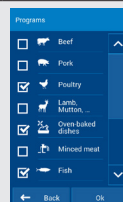
5.2 選項：部分儲存

選取並儲存選取的菜單或資料夾

按下

Save selected

顯示所有帶有核取方塊的菜單



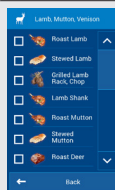
5.2.1 選項：儲存完整的配料

輕點核取方塊，選取完整的資料夾，包括其中的菜單

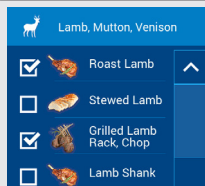


## 5.2.2 選項：儲存指定菜單

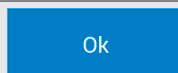
輕擊顯示所有程式菜單及勾選框的檔案名。



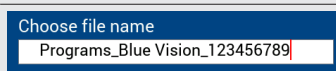
輕點核取方塊，選取期望的菜單



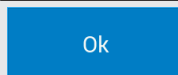
選取配料或菜單後，按下



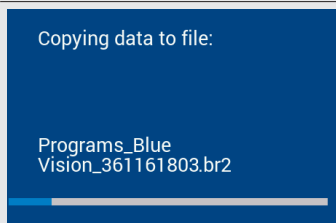
預設輸出檔顯示。您可根據需要覆蓋檔案名。



確認預設或輸入的檔案名，按下

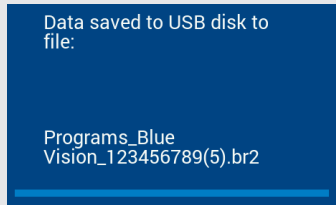


儲存進度顯示。



成功儲存時，資訊訊息顯示。

如果匯出不成功，顯示「儲存資料時出錯」。使用不同的隨身碟重複儲存程序。



斷開隨身碟並按下



## 7.1.2 自隨身碟複製檔至設備

如果希望自外部隨身碟複製菜單至萬能蒸烤箱記憶體，按照下列管道處理：

1 按下



2 按下

USB disk

3 按下

USB to oven


4 選取

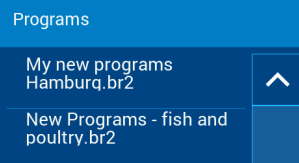
Programs

5 訊息顯示  
連接隨身碟 (圖1.2, 第6項)

Connect USB disk.

6 隨身碟內容顯示


 只顯示尾碼為「br2」的檔。此格式必須只能使用VisionCombi軟體管理，軟體可從廠商網站上下載。



6.1 選項：覆蓋全部  
用於使用隨身碟中的菜單替換萬能蒸烤箱中的所有菜單

 按下

Rewrite all

 注意 - 萬能蒸烤箱中的所有原始菜單將被隨身碟中的菜單不可逆地覆蓋

儲存進度顯示。

Saving data to oven ...

成功儲存時，資訊訊息顯示。

Data saved to oven

斷開隨身碟並按下

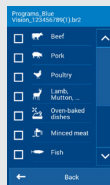
← Back

6.2 選項：新增至菜單  
用於從隨身碟中新增新菜單至萬能蒸烤箱記憶體中

 按下

Add to existing

配有勾選框的程式資料夾菜單

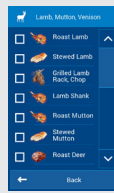


6.2.1 選項：新增完整的配料  
輕點核取方塊，選取完整的資料夾，包括其中的菜單





6.2.2 選項：新增指定的菜單  
輕擊顯示所有程式菜單及勾選框的檔案名。



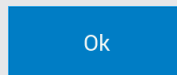
輕點核取方塊，選取期望的菜單



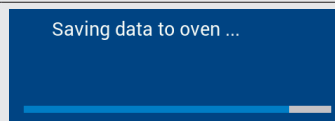
如果希望從其它資料夾選取菜單，使用「返回」按鈕返回更高級別並選取不同資料夾。已勾選的菜單仍將保持勾選。



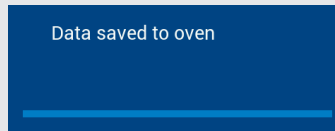
選取配料或菜單後，按下



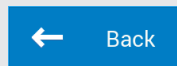
儲存進度顯示。



成功儲存時，資訊訊息顯示。



斷開隨身碟並按下



## 7.2 個人檔案

Retigo Blue Vision萬能蒸烤箱提供用於適應主畫面 (A) 的專屬選項。基於個人需要，例如可在主畫面上變更按鈕大小、佈局、刪除或新增按鈕，變更按鈕顏色，變更背景色等。另外可儲存變更為自定義個人檔案。新增按鈕的數量為無限。若按鈕超出畫面，使用顯示幕右側的捲軸。

### 7.2.1 選取儲存的檔案

**1 按下按鈕A9**



**2 按下**



**3 選取期望的個人檔案**

按下個人檔案，個人檔案將啟用，同時主畫面改變。

廠商設定的檔案使用Default名稱儲存。

### 7.2.2 建立/編輯自訂個人檔案

**1 按下按鈕A9**



**2 按下**



**3 0在當前配件檔的按鈕位置，存在一個按鈕**



**3.1 選項：編輯按鈕大小**  
(小/中等/大)



**3.2 選項：編輯按鈕顏色 (12色)**



**3.3 選項：刪除主畫面上的按鈕**



**3.4 選項：更改按鈕位置**



按住任意按鈕，更改畫面上位置。採用這種管道，按鈕可移動至畫面的任意位置。

**4 編輯按鈕數量和類型或畫面背景**

按鈕位於畫面的右下角。



**4.1 可選：新增按鈕**



按鈕清單顯示。勾選希望新增至檔案的按鈕。若要確認選取，按下

**4.2 可選：刪除所有按鈕**



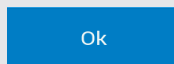
按下時，系統提示，「確定嗎？」按下是刪除所有按鈕。

**4.3 選項：更改背景**



系統只提供11種顏色的主頁背景。

**5 按下**



**5.1 選項：另存為新檔案**

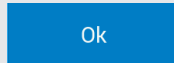


如果已對預設檔案進行更改，只可另存為新檔案。預設個人檔案自身不能變更。



輸入個人檔案的名稱並確認。

採用此方法，個人檔案被建立。



**5.2 選項：儲存檔案**



個人檔案將隨更改儲存在相同名稱下。



如果希望更改家庭或個人檔案，按照第7.1節基本設定/第1使用者設定/鎖設定鎖

## 08 | 保養

### 一般說明

整個運行期間，必須按照使用國家/地區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。只有定期保養和遵守所有說明，才能保證設備長時間使用，運行良好並提供高品質的食品。

一旦工作完成，關閉設備的進水！只有在連接至需要定期再生水的水處理設備時，才能將其打開。如果供水關閉，不會進行再生，同時水處理裝置將不能正常工作。

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！

若要清潔設備，不得使用下列物品：

- 高壓清潔設備
- 粗糙的或砂基清潔劑。
- 機械表面清潔物品（鋼絲刷、鏟、刀具）

對於因使用非廠商建議洗滌劑或使用廠商建議洗滌劑但未遵守廠商建議，而產生的損害，不包括在保固範圍內！

如果設備損毀或功能異常，請停止使用，拔下電源插頭，並聯繫授權服務協力廠商。



使用或保養設備前，全面詳閱安全說明章節中的所有說明，禁止和建議（參見第2章「安全說明」中的「基本資訊」）。

如果內部溫度超過65°C，請勿噴水至箱門玻璃上，否則會造成玻璃破碎。

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
	門墊圈	使用抹布、清潔劑和水手動清潔
	外部	使用柔軟的抹布和不銹鋼和玻璃清潔劑手動清潔
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和下列清潔程式手動清潔
	空氣濾器	使用清潔劑手動清潔或使用洗碗機
	清潔箱門和玻璃	使用布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除垢劑除垢
每年	整個設備	由授權服務公司檢測

\* 僅限配有鍋爐的設備

### 8.1 每日保養

設備必須每日使用製造商建議清潔劑清潔。如果清潔不充分，設備或部件可能損毀。

#### 清洗烹飪腔

對於設備日常清潔，使用清潔功能中的程式之一，具體參見設備菜單。

自動清潔的說明參見第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。

清潔程式完成後，檢查清潔是否足夠。如果沒有，重複清洗。如果清潔劑殘留物粘在烹飪腔或附件表面，請用手持花灑沖洗或啟動水洗程式。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。保固不含這種管道引起的損害！

清洗完烹飪腔後，打開箱門，讓其半開至完全晾乾。



使用清潔劑務必遵守本手冊和清潔劑廠商的建議。這將能夠避免健康風險！

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、面罩）！

當在配有烤盤推車的設備上使用自動清潔程式時，務必在啟動清潔程式時移動推車至設備內。

自動清洗程式不適用於清潔烹飪容器或爐盤！

如果使用清潔劑清潔設備，溫度不得超過70°C。若超過該溫度，洗滌劑可能在烹飪腔表面變硬並形成類似鏽的污漬。保固不適用於這種類型的損害！

### 清潔門墊圈

清潔完烹飪室後，使用浸有清潔劑的軟布擦拭門墊圈。隨後使用浸有清水的布擦拭門墊圈，隨後使用幹布擦乾。清潔結束後，將設備門半開，令烹飪室和門墊圈可以正常晾乾。



### 清潔外部零件

使用軟布和不銹鋼與玻璃專用清潔劑清潔設備外部。

## 8.2 每週保養

### 烹飪腔除垢

如果前端存在如果烹飪室表面區域出現水垢痕跡，借助「烹飪腔除垢」程式並使用Vision Descaler對烹飪腔進行除垢。

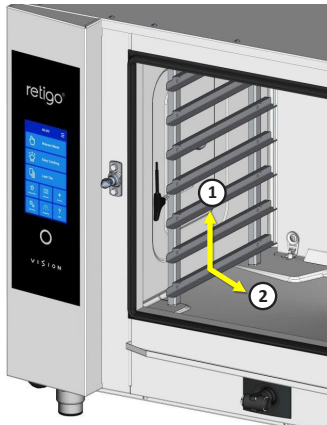


如果烹飪腔較大，如果前端存在水處理設備，確定當前耗水量，水處理設備是否正常運行。因不遵守製造商要求引起的水垢損害或保養不充分而引起的損害，不包含在保固範圍內。

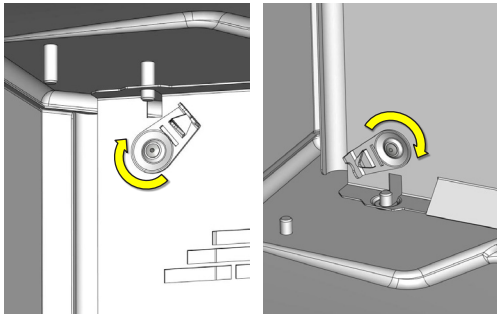
### 檢查並清潔內壁後空間

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。

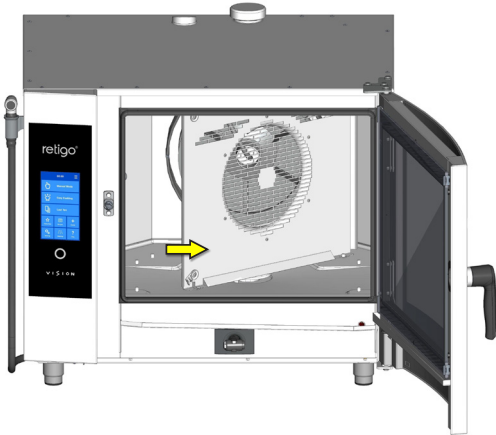
1. 清出左右盤架（不適用於配有裝運系統的設備）。



2. 解鎖固定壁至風扇正面的鎖。可使用起子或硬幣鬆開。



通過拉至左側，打開內壁。



如果部分空間污染或鈣化，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。清潔程式完成後，檢查清潔是否足夠（依照第2至3項處理）如果清潔不充分，重複流程。如果清潔充分，關閉內壁（風扇正面），使用聯鎖防止打開，並將兩只盤架放回（不適用於配有裝載系統的設備）。

3. 清潔完成後，敞開箱門，使烹飪腔完全風乾。此操作讓門墊圈使用時間更長。

手動清潔內壁後面空間

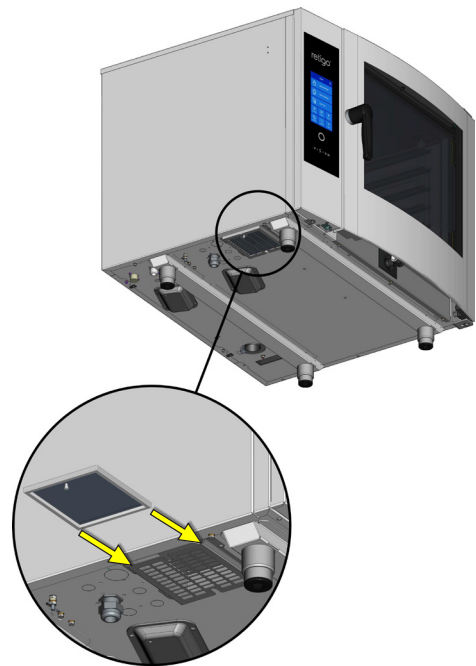


極少情況中，即使反復的自動清潔和除垢，也無法除去內壁後面堅硬的積垢。在這種情況中，必須按照下列管道塗抹清潔劑（Manual Cleaner）或除垢劑（Puron K）。

1. 按照本節前面所述的管道打開內壁。
2. 噴塗Manual Cleaner或Puron K（除垢）至內壁的整個表面，包括風扇、噴水器（風扇中間通往注射裝置中間的管道）和加熱組件，並令其維持15分鐘。
3. 啟動自動程式「清水清洗」全面清潔烹飪腔。
4. 清潔程式完成後，檢查清潔是否足夠。如果清潔不充分，重複流程。如果清潔充分，關閉內壁（風扇正面），使用聯鎖防止打開，並將兩只盤架放回（不適用於配有裝載系統的設備）。
5. 清潔完成後，敞開箱門，使烹飪腔完全風乾。此操作讓門墊圈使用時間更長。

清潔空氣過濾器

每月一次，檢查位於設備左下位置的空氣過濾器。



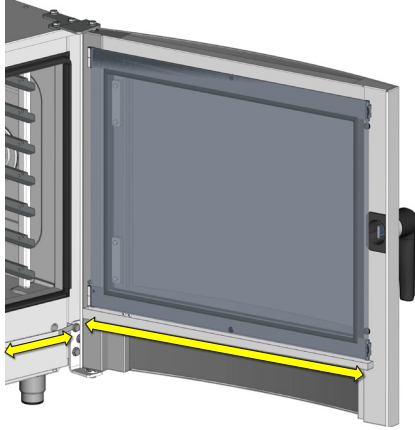
朝設備最近側取下過濾器並使用清潔劑全面清潔或放在洗碗機中清洗。清潔後，讓其完全晾乾。



如果過濾器堵塞，設備的電子元件可能過熱，設備的功能會受到限制。

### 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。如果髒污，使用軟布和清潔劑清潔。
3. 檢查設備底部的滴水盤。如果髒污，使用軟布和清潔劑清潔。

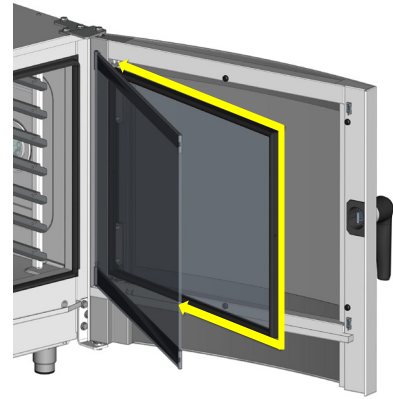


解鎖內層玻璃並向上傾斜玻璃。

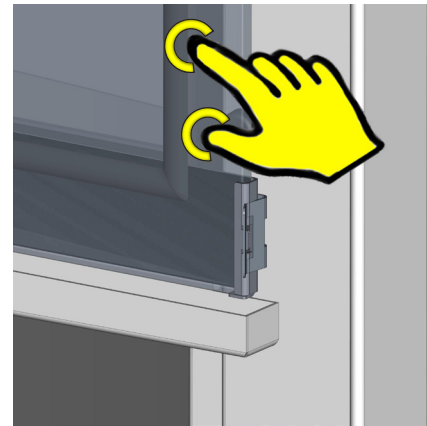


5. 使用潔淨的抹布和玻璃專用清潔劑，清潔所有玻璃表面。
6. 隨後使用乾布擦乾玻璃表面。

7. 使用濕布擦拭中層玻璃的密封並晾乾。



8. 逐漸將中層和內層玻璃弄回原始位置，並通過輕按鎖附近的內層玻璃鎖住固定。



## 8.3 半年保養

### 鍋爐除垢

即使帶鍋爐的設備提供能夠定期更換鍋爐水並清潔常規沉澱和髒污的自動功能，仍然必須每隔6個月全面除垢。這能夠避免水垢附著於鍋爐內，保證鍋爐正常工作。保固不涵蓋因為鍋爐結垢造成的損毀！

根據水質，設備鍋爐可能需要更頻繁除垢。如果鍋爐結垢嚴重，設備無法正常工作。



僅限授權服務協力廠商對鍋爐進行除鈣。

## 8.4 手動保養

為保證安全、無故障作業，延長使用壽命，必須由授權服務協力廠商至少每年一次檢測設備和配件。

## 09 | 自動清洗

Blue Vision萬能蒸烤箱配有自動清洗系統，能夠保證烤箱始終衛生清潔。

正常使用自動清洗系統能夠節省時間，顯著延長設備的壽命。

借助此系統，設備上的清洗工作僅限：

- 根據髒汙程度，選取合適的清洗菜單
- 啟動清洗菜單並新增洗滌劑。

### 9.1 自動清洗：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。洗滌劑採用小桶裝，內含50包。

洗滌劑的包裝能夠避免受潮，無論是否儲藏在無水或濕度過大的區域。務必在打開包裝後立即使用洗滌劑。請勿敞開，務必不要放置在潮濕或無人看管的地方。



#### 重要提示：

- 如果使用非原裝Retigo Active Cleaner洗滌劑（Manual Cleaner、Vision Descaler）對產生的損害不承擔任何責任，同時保固不含使用此類損害。
- 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。
- 清洗菜單運行時，請勿打開設備門，否則可能造成化學暴露危險。
- 清潔前，取出設備中的所有烹飪容器。
- 遵循設備顯示幕上顯示的說明。
- 使用洗滌劑後，請勿將洗滌劑包裝遺留在烹飪腔中。
- 請勿將洗滌劑灑在設備的高溫表面，否則可能會對不銹鋼表面造成不可逆轉的損害。保固不適用因這種管道損毀的設備。
- 如果清潔不充分，設備烹飪腔中產生油脂層可能在普通運行期間燃燒。

萬能蒸烤箱有六大清洗程式。使用的菜單取決於烹飪腔中的髒汙程度，參見下圖。

菜單	描述	持續時間*
	清水沖洗 - 使用無洗滌劑的溫水清洗。	下午 02:53
	快速清洗 - 快速清洗輕微髒汙。	33:39
	基本清洗 - 清洗輕度髒汙。	50:19
	中度清洗 - 清洗中等的髒汙。	上午 01:15:19
	超強力清洗 - 清洗非常嚴重的髒汙。	上午 01:48:39
	烹飪空間除鈣 - 清除水垢	上午 01:12:44

\* 注明的清潔時間適用於611。這些資料可能與其它規格的萬能蒸烤箱稍有不同。

根據萬能蒸烤箱的尺寸和選取的清潔菜單，需要選取合適的洗滌劑量。所需清潔劑的量取決於灰塵量和類型。

菜單	萬能蒸烤箱規格					
	洗滌劑量（單位）					
	623	611	1011	1221	2011	2021
使用水清洗*	0	0	0	0	0	0
快速清洗	1	1	1	2	2	3
基本沖洗	1	1	1	2	2	4
中度清洗	1	1	1	2	2	4
超強洗	1	2	2	3	3	5
烹飪腔除鈣**	1	1	1	2	2	3


\* 清水沖洗無需洗滌劑。

\*\* Vision Descaler用於除垢。

## 9.2 開始清洗

<p><b>1 輸入清洗模式</b></p>	
<p><b>2 選取適宜的模式</b></p>	
<p><b>3 啟動清潔程式後，按下</b> 等待插入洗滌劑提示。</p>	
<p>若要返回清洗模式清單，按下</p>	

按下開始時，萬能蒸烤箱自動檢查烹飪腔內的溫度是否過高。如果溫度大於80°C，開始自動冷卻烹飪腔流程。如果溫度未超過80°C或烹飪腔冷卻完成，設備提示新增洗滌劑。

 處理洗滌劑時，遵守使用化學物質工作的所有規範。

### 新增洗滌劑



- 在注明的位置切開洗滌劑袋。
- 請勿將包裝內容倒在烹飪腔底部的排水蓋上。大部分粉劑掉落至排水孔中。
- 關閉萬能蒸烤箱門

選取的菜單自動啟動，隨後畫面通知菜單的當前狀態和剩餘的清洗時間。

清洗菜單結束後，發出聲音信號並出現訊息。萬能蒸烤箱現在重新就緒使用。

### 過早停止清洗程式

使用螢幕上顯示的**停止**按鈕，可在主要步驟期間中斷清潔流程。若按下，萬能蒸烤箱將詢問是否確定停止。如果確認，菜單切換至清洗模式，將持續約16分鐘。隨後清洗進程完全停止。如果未確認暫停並按下**否**，流程將在離開的位置繼續。



- 清洗流程完成時，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。保固不含這種管道引起的損害！
- 請勿使用高水壓設備清洗萬能蒸烤箱。
- 如果萬能蒸烤箱在清洗後部使用，建議保持門半開，例如夜間
- 如往常一樣，放置至塑膠袋專用位置丟棄洗滌劑。
- 請勿隨處亂放包裝。

### 烹飪腔除垢

如果烹飪室中明顯可見的水垢沉積物（白色水垢層）時，建議去除水垢。如果給萬能蒸烤箱除鈣，必須使用專用的Vision除鈣劑。

此物質的使用方法與活性清潔劑相同。標準裝Vision Descaler是塑膠桶包裝，內含25袋150克小包裝。



## 10 | 錯誤訊息資料表

使用設備工作時，顯示幕顯示故障訊息。它們的意義如下：

錯誤	描述	方案
錯誤 10	設定時間限制內，鍋爐中未達到最低水位，儘管達到最高水位。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續臨時使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 11	烹飪腔加熱元件錯誤。	萬能蒸烤箱無法繼續操作。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 12	設定時間限制內，鍋爐中未達到最高水位。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續臨時使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 13	設定時間限制內，鍋爐中未達到最低水位。	檢查供水進口（打開水龍頭）。萬能蒸烤箱只能臨時在熱風模式中使用。如果問題再次發生，即使提供供水，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 15	電機熱保護不工作。指示電機過熱，超過設定限值。	請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 16	鍋爐未在設定時間限制內預熱。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續臨時使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 17	排放鍋爐水時，水位未在設定時間限制內降低至最低水位。	如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 18	排放鍋爐水時，水位未在設定時間限制內降低至最高水位。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續臨時使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 26	抽濕閥錯誤。自動抽濕閥工作不正確。	抽濕閥功能不正確可能影響冷卻結果，但是仍可繼續臨時使用萬能蒸烤箱。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 31	排放加熱感測器錯誤。	萬能蒸烤箱可臨時在所有模式中使用。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 33	鍋爐加熱感測器錯誤。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續臨時使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。

錯誤 34	單點溫度探針錯誤。	萬能蒸烤箱可臨時在所有模式中使用，但採用溫度探針的模式除外。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 35	烹飪腔加熱感測器錯誤。	錯誤將鎖定所有模式中的工作。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 36	6點溫度探針錯誤。	萬能蒸烤箱可臨時在所有模式中使用，但採用溫度探針的模式除外。請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 37	熱敏電阻斷開。	請聯系授權服務協力廠商。
錯誤 38	熱敏電路短路。	

<b>錯誤 40</b>	烹飪腔熱熔斷器、鍋爐（僅限鍋爐萬能蒸烤箱）、通風斷流器（僅限配有通風斷流器的燃氣萬能蒸烤箱）或開關板熱熔斷器斷開。	請聯系授權服務協力廠商。
<b>錯誤 41</b>	冷卻錯誤 - 電器過熱。	清潔灰塵濾器如果錯誤反復發生，請聯系授權服務協力廠商。
<b>錯誤 42</b>	鍋爐加熱元件過熱。	萬能蒸烤箱將自動切換至備用注射狀態，無法繼續使用。萬能蒸烤箱關閉後，隨後開啟，嘗試啟動鍋爐。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
<b>故障 60-79</b>	Modbus通信錯誤	斷開萬能蒸烤箱的供電（非「待機」模式），等待30秒並隨後重新接通萬能蒸烤箱（重新連接至電源）。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
<b>故障 80-91</b>	變頻器錯誤。	如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
<b>錯誤 95</b>	風扇速度不正確。	
<b>錯誤 96</b>	點火錯誤。	檢查供氣是否打開並嘗試開始烹飪。如果問題再次發生，請聯系授權服務協力廠商。
<b>錯誤 100</b>	系統錯誤	請聯系授權服務協力廠商。



- 僅限經過廠商授權、培訓和認證的服務人員才能維修設備中的瑕疵。未經授權的服務人員的不專業介入，會導致保固失效！
- 整個觀察時間內，必須根據所有者所在國家/地區的適用法規對萬能蒸烤箱進行定期檢查、測試和審核。

## 11 | 使用壽命、 停用和保固

### 使用壽命

如果遵循下列條件，產品的使用壽命為10年。每隔12個月進行一次常規預防性服務檢查。檢查必須由Retigo授權合作公司的服務技師執行。

使用者必須出示服務事件清單。

使用者必須嚴格遵守操作手冊中的說明。

使用者必須每日使用Retigo建議的清潔劑，維護和清潔設備。

如果設備配有自動清潔功能，只能使用Retigo建議的清潔劑。

Retigo專業廚師進行的培訓必須記錄在服務指南或操作員培訓日誌副本中。

如果更換了操作人員，必須重新進行培訓。

### 停用 - 處置

對於萬能蒸烤箱停用後的處置，需要符合現行的國家垃圾處置條例。設備含有電氣元件（電子裝置、變壓器、鹵素燈、蓄電池等），如果處置不當可能有環境。



**萬能蒸烤箱和其部件不得作為  
公共垃圾處置。**

設備的最終使用者必須在下列三個處置選項中選取：

#### RETIGO s.r.o.處置

如果預約由RETIGO處置，請撥打電話+420 571 665 511或發送電子郵件至 info@retigo.cz。

如何準備丟棄處理萬能蒸烤箱：

- 採用專業方式將電氣設備與介質斷開。
- 放置電氣設備至託盤上，使用收縮包裝保護並運送至合適的裝運地點。



對於最終使用者，免費清除和處置。攜手簽約公司，Retigo s.r.o. 將根據現行法律安排清除和處置電氣設備。類似地，若使用Retigo s.r.o. 產品更換要處置的產品，RETIGO S.R.O.將安排處置其他公司相似類型和用途的電氣設備。

### 設備經銷商處置

通過經銷商預約處置萬能蒸烤箱，隨後經銷商與Retigo安排丟棄處理。

訂購時，請提供下列資訊：

- 精確的取件地址
- 連絡人、電話
- 取件時間

### 自主處置

如果決定自主處置萬能蒸烤箱，請遵守現行國家廢棄物處置條例。將設備的金屬片送至合適的收集機構，並把玻璃放入垃圾箱內。將陶瓷絕緣層和電力部件送至有權處理此類垃圾的專業公司。

### 保固

保固期在服務指南和保固證書中注明。從安裝萬能蒸烤箱的公司索取保固確認函。

保固不包括因為不當運行、不遵守操作手冊、使用腐蝕性清潔劑、不當清洗萬能蒸烤箱而造成的損害。另外不包括因不遵守廠商建議安裝、不正確維修、擅自篡改和不可抗力而產生的瑕疵。

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO S.R.O.**

Rope 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-B-MAN-ZHT\_R04

軟體版本: 2.75