



retigo®
Vision

Programy pro Orange Vision

Je nezbytné konvektomat předeheřt před vložením potraviny. Kvalita i doba přípravy je závislá na jakosti potravin, velikosti stroje i individuálních požadavcích uživatele. Všechny programy jsou připraveny na plnou kapacitu stroje. Kuchařská podpora: **734 751 061, 571 665 539**

přílohy

1 KNEDLÍKY

KROK	 		
1.1	pára	99 °C	25 min.

2 BRAMBORY VAŘENÉ

KROK	 		
2.1.	pára	99 °C	35 min.

3 RÝŽE

KROK	 		
3.1	pára	99 °C	35 min.

4 HRANOLKY

KROK	 		
4.1	horký vzduch	230 °C	10 min.

5 BRAMBORY PEČENÉ

KROK	 			
5.1	horký vzduch	175 °C	25 min.	předeheřv

6 OVOCNÉ KNEDLÍKY

KROK	 		
6.1	pára	95 °C	12 min.

7 KYNUTÁ TĚSTA

KROK	 			
7.1	horký vzduch	155 °C	13 min.	předehřev
7.2	kombinace 30%	170 °C	10 min.	-

8 ŠLEHANÁ TĚSTA

KROK	 		
8.1	horký vzduch	180 °C	25 min.

9 LISTOVÁ TĚSTA

KROK	 		
9.1	horký vzduch	190 °C	8 min.
9.2	kombinace 25%	190 °C	7 min.

10 LINECKÁ TĚSTA

KROK	 		
10.1	horký vzduch	160 °C	8 min.

11 HOVĚZÍ DUŠENÉ

KROK	 			
11.1	kombinace 70%	140 °C	95 °C	tep. sonda
11.2	kombinace 25%	160 °C	15 min.	

12 HOVĚZÍ PLÁTKY, ZÁVITKY

KROK	 			
12.1	horký vzduch	200 °C	10 min.	předehřev
12.2	kombinace 60%	140 °C	1 hod.	-

13 HOVĚZÍ STEAK MEDIUM

KROK	 			
13.1	horký vzduch	230 °C	55 °C	tep. sonda

14 VEPŘOVÉ DUŠENÉ (1kg – 2kg)

KROK	 			
14.1	kombinace 75%	120 °C	30 min.	-
14.2	kombinace 75%	145 °C	85 °C	tep. sonda

15 VEPŘOVÉ PEČENÉ

KROK				
15.1	kombinace 65%	140 °C	80 °C	tep. sonda
15.2	horký vzduch	210 °C	15 min.	

16 VEPŘOVÉ PLÁTKY, ZÁVITKY

KROK			
16.1	kombinace 80%	150 °C	1 hod.

17 VEPŘOVÝ STEAK

KROK				
17.1	horký vzduch	230 °C	8 min.	předehřev

18 VEPŘOVÉ VÝPEČKY

KROK			
18.1	kombinace 60%	150 °C	45 min.
18.2	horký vzduch	215 °C	15 min.

19 KUŘE PEČENÉ CELÉ, ČTVRTKY

KROK			
19.1	kombinace 60%	140 °C	25 min.
19.2	horký vzduch	215 °C	20 min.

20 KUŘECÍ STEAK

KROK				
20.1	horký vzduch	230 °C	8 min.	předehřev

21 HUSA, KACHNA

KROK				
21.1	horký vzduch	200 °C	15 min.	předehřev
22.1	pára	99 °C	10 min.	-
23.1	kombinace 50%	135 °C	1hod. 20 min.	-
24.1	horký vzduch	145 °C	30 min.	-

22 SEKANÁ PEČENĚ

maso

KROK			
22.1	kombinace 20%	140 °C	45 min.
22.2	horký vzduch	210 °C	15 min.

23 MLETÁ MASA (100g – 300g)

KROK				
23.1	kombinace 60%	140 °C	20 min.	předehřev
23.2	horký vzduch	200 °C	15 min.	

24 RYBÍ FILÉ PEČENÉ

KROK				
24.1	horký vzduch	190 °C	15 min.	předehřev

25 LOSOS NA PÁŘE

ryby

KROK			
25.1	pára	90 °C	20 min.

26 PEČENÝ PSTRUH

KROK				
26.1	horký vzduch	190 °C	60 °C	tep. sonda

27 ZELENINA VAŘENÁ

zelenina, vejce

KROK			
25.1	pára	99 °C	10 min.

28 VEJCE NA TVRDO

KROK			
25.1	pára	99 °C	14 min.

29 PEČIVO MRAŽENÉ

pečivo

KROK				
29.1	horký vzduch	180 °C	1 min.	předehřev
29.2	vlhčení	-	30 sek.	
29.3	pauza	-	1 min.	
29.4	horký vzduch	190 °C	12 min.	

30 PEČIVO ČERSTVÉ (200g – 400g)

KROK	 			
30.1	horký vzduch	180 °C	3 min.	přehřev
30.2	vlhčení	-	30 sek.	
30.3	horký vzduch	180 °C	10 min.	

31 CROISSANTY

KROK	 			
31.1	horký vzduch	170 °C	1 min.	přehřev
31.2	vlhčení	-	30 sek.	
31.3	pauza	-	1 min.	
31.4	horký vzduch	190 °C	12 min.	

32 ZAPÉKÁNÍ

KROK	 			
32.1	horký vzduch	140 °C	20 min.	klapka
32.2	horký vzduch	200 °C	15 min.	

33 GRILOVÁNÍ

KROK	 			
33.1	horký vzduch	230 °C	10 min.	přehřev

34 SMAŽENÍ

KROK	 			
34.1	horký vzduch	230 °C	8 min.	přehřev

35 REGENERACE VAŘENÝCH POKRMŮ

KROK	 		
35.1	pára	95 °C	8 min.
35.2	pára	75 °C	2 hod. 30 min.

36 REGENERACE PEČENÝCH POKRMŮ

KROK	 			
36.1	horký vzduch	100 °C	8 min.	klapka
36.2	horký vzduch	75 °C	2 hod. 30 min.	

Ovládací panel



HORKÝ VZDUCH

Nahrazuje pečení na pánvi či v troubě, smažení ve fritéze apod.

HORKÝ VZDUCH S PÁROU

(kombinace)

Nahrazuje pečení s potřebou neustále podlévat a nebo úpravy, kde si pokrm vyžaduje vlhkost a zároveň horký vzduch.

PÁRA

Nahrazuje vaření ve vodě.

DOTYKOVÝ DISPLEJ

TLAČÍTKO MAGIC

Slouží k potvrzování, výběru a nastavení speciálních funkcí (např. Mytí, Info, Nastavení v menu "Extras").

TLAČÍTKA ŠIPKY +/-

Slouží k nastavení hodnot a nebo pro listování v jednotlivých podmenu (např. v sekci "Extras").

START/STOP

Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu

Dotykový displej

VOLBA PROGRAMU

Umožní výběr přednastavených programů pro vaření, případně jejich úpravu.

NASTAVENÍ ČASU

Umožní manuální nastavení a změnu času trvání varného procesu v rozsahu 1 min. - 23 hod. 59 min.

NASTAVENÍ TEPLoty

Umožní manuální nastavení a změnu teploty varného procesu v rozsaahu povoleném jednotlivými režimy.

KLAPKA

(volitelné příslušenství)

Umožní otevření nebo zavření klapky v případě potřeby odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.

EXTRAS

Umožní výběr speciálních funkcí konvektomatu.

PŘEDEHŘEV/ZCHLAZENÍ

Zvolí režim přehřevu varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory, je-li její teplota příliš vysoká.

MANUÁLNÍ VLHČENÍ

Umožní manuálně zvýšit vlhkost ve varné komoře v režimu "Horký vzduch" a "Horký vzduch s párou".

NASTAVENÍ VLHKOSTI

Umožní nastavení a změnu vlhkosti ve varné komoře v režimu "Horký vzduch s párou".

NASTAVENÍ TEPLOTNÍ SONDY

Umožní nastavení teploty jádra (30-110 °C). Po dosažení teploty dojde k ukončení varného procesu.

ZÁPIS PROGRAMU/KROKU

Umožní zapsat nastavené parametry do programu/kroku.



Do konvektomatu Orange Vision si můžete uložit až **99 programů s 9 kroky**. Rychlá a snadná údržba je díky hladkému bezspárovému povrchu samozřejmostí. Speciální použité materiály zajistí vysokou odolnost a velmi dlouhou životnost panelu.

retigo®
Vision



RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

prodej: +420 571 665 532, technická podpora: +420 605 769 916, kuchařská podpora: +420 734 751 061