





Programy dla Orange Vision

Wymagane jest rozgrzanie pieca do odpowiedniej temperatury przed włożeniem dania. Wszystkie programy przygotowane zostały z myślą o pełnym obciążeniu pieca.




Kontakt z doradcą kulinarnym Retigo: **+48 781 906 010**

przystawki

1 PIEROGI

KROK	 		
1.1	para	99 °C	25 min.




2 GOTOWANE ZIEMNIAKI

KROK	 		
2.1.	para	99 °C	35 min.






3 RYŻ

KROK	 		
3.1	para	99 °C	35 min.



4 FRYTKI

KROK	 		
4.1	gorące powietrze	230 °C	10 min.





5 PIECZONE ZIEMNIAKI

KROK	 			
5.1	gorące powietrze	175 °C	25 min.	przedgrzew

6 PIEROGI Z OWOCAMI

KROK	 		
6.1	para	95 °C	12 min.




7 BABECZKI DROŹDZOWE

KROK				
7.1	gorące powietrze	155 °C	13 min.	przedgrzew
7.2	kombi 30%	170 °C	10 min.	-

8 BISZKOPT

KROK			
8.1	gorące powietrze	180 °C	25 min.





9 CIASTO FRANSUCKIE

KROK			
9.1	gorące powietrze	190 °C	8 min.
9.2	kombi 25%	190 °C	7 min.





10 MUFFINKI

KROK			
10.1	gorące powietrze	160 °C	8 min.

11 GULASZ

KROK				
11.1	kombi 70%	140 °C	95 °C	sonda temp.
11.2	kombi 25%	160 °C	15 min.	





12 POLĘDWICA WOŁOWA, ROLADKI

KROK				
12.1	gorące powietrze	200 °C	10 min.	przedgrzew
12.2	kombi 60%	140 °C	1 h	-





13 STEAK WOŁOWY - MEDIUM

KROK				
13.1	gorące powietrze	230 °C	55 °C	sonda temp.




14 WIEPRZOWE DUSZONE (1kg – 2kg)

KROK				
14.1	kombi 75%	120 °C	30 min.	-
14.2	kombi 75%	145 °C	85 °C	sonda temp.

15 PIECZENIE WIEPRZOWA

KROK				
15.1	kombi 65%	140 °C	80 °C	sonda temp.
15.2	gorące powietrze	210 °C	15 min.	




16 POLĘWICZKI WIEPRZOWE, ROLADKI

KROK			
16.1	kombi 80%	150 °C	1 h




17 STEAK WIEPRZOWY

KROK				
17.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

18 PIECZENIE WIEPRZOWA W KAWAŁKACH

KROK			
18.1	kombi 60%	150 °C	45 min.
18.2	gorące powietrze	215 °C	15 min.





19 PIECZONY KURCZAK

KROK			
19.1	kombi 60%	140 °C	25 min.
19.2	gorące powietrze	215 °C	20 min.

20 STEAK Z KURCZAKA




KROK				
20.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

21 GĘŚ, KACZKA





KROK				
21.1	gorące powietrze	200 °C	15 min.	przedgrzew
22.1	para	99 °C	10 min.	-
23.1	kombi 50%	135 °C	1h 20 min.	-
24.1	gorące powietrze	145 °C	30 min.	-

22 PIECZEŃ

mięsa

KROK			
22.1	kombi 20%	140 °C	45 min.
22.2	gorące powietrze	210 °C	15 min.

23 MIĘSO MIELONE (100g – 300g)




KROK				
23.1	kombi 60%	140 °C	20 min.	przedgrzew
23.2	gorące powietrze	200 °C	15 min.	

24 PIECZONY FILET Z RYBY



KROK				
24.1	gorące powietrze	190 °C	15 min.	przedgrzew

25 ŁOSOŚ NA PARZE

ryby




KROK			
25.1	para	90 °C	20 min.

26 PSTRĄG PIECZONY




KROK				
26.1	gorące powietrze	190 °C	60 °C	sonda temp.

27 WARZYWA NA PARZE

warzywa, jaja

KROK			
25.1	para	99 °C	10 min.

28 JAJKA NA TWARDO

KROK			
25.1	para	99 °C	14 min.

29 CIASTO MROŻONE




ciasta

KROK				
29.1	gorące powietrze	180 °C	1 min.	przedgrzew
29.2	nawilżanie	-	30 sek.	
29.3	przerwa	-	1 min.	
29.4	gorące powietrze	190 °C	12 min.	





30 CIASTA ŚWIEŻE (200g – 400g)

KROK	 			
30.1	gorące powietrze	180 °C	3 min.	przedgrzew
30.2	nawilżanie	-	30 sek.	
30.3	gorące powietrze	180 °C	10 min.	

31 CROISSANTY

KROK	 			
31.1	gorące powietrze	170 °C	1 min.	przedgrzew
31.2	nawilżanie	-	30 sek.	
31.3	przerwa	-	1 min.	
31.4	gorące powietrze	190 °C	12 min.	

32 ZAPIEKANIE

KROK	 			
32.1	gorące powietrze	140 °C	20 min.	klapka
32.2	gorące powietrze	200 °C	15 min.	





33 GRILLOWANIE

KROK	 			
33.1	gorące powietrze	230 °C	10 min.	przedgrzew






34 SMAŻENIE

KROK	 			
34.1	gorące powietrze	230 °C	8 min.	przedgrzew

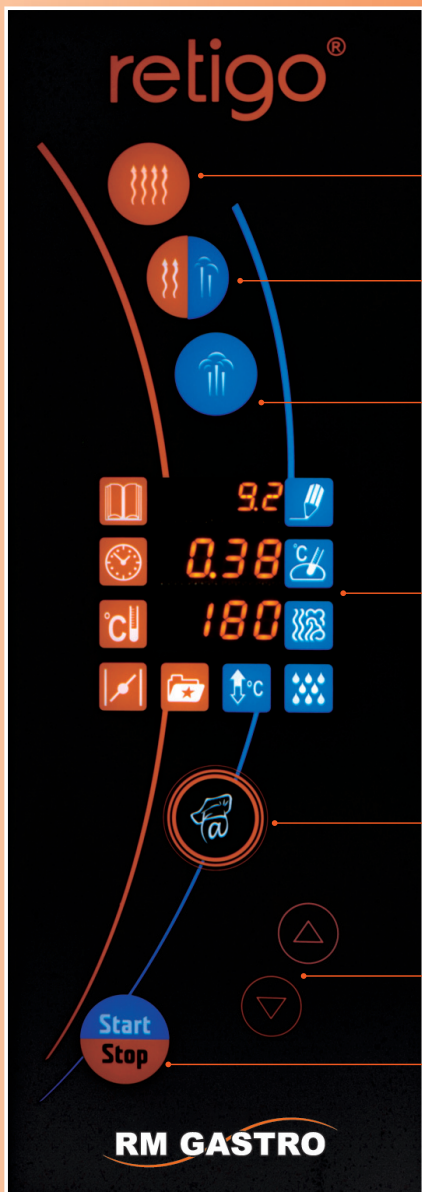
35 REGENEROWANIE W PARZE

KROK	 		
35.1	para	95 °C	8 min.
35.2	para	75 °C	2 h 30 min.

36 REGENEROWANIE W GORĄCYM POWIETRZU

KROK	 			
36.1	gorące powietrze	100 °C	8 min.	klapka
36.2	gorące powietrze	75 °C	2 h 30 min.	

Panel sterowania



GORĄCE POWIETRZE

Zastępuje patelnię/piekarnik. Smażenie w głębokim tłuszczu, prażenie.

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ (kombi)

Zastępuje pieczenie z ciągłą potrzebą podlewania lub przygotowywanie potraw wymagających dużego poziomu wilgotności.

PARA

Zastępuje gotowanie w wodzie.

DOTYKOWY WYŚWIETLACZ

PRZYCIISK MAGIC

Umożliwia potwierdzenie, wybór i ustawienie funkcji specjalnych (np. czyszczenie ręczne, info, ustawienia w menu "Dodatki").

STRZAŁKI +/-

Pozwala na ustawienie wartości lub przewijanie w poszczególnych podmenu, np. w sekcji "Dodatki".

START / STOP

Włączenie / zatrzymanie procesów gotowania.

Wyświetlacz dotykowy

WYBÓR PROGRAMU

Umożliwia wybór lub edycję gotowych programów do gotowania.

USTAWIENIA CZASU

Umożliwia ręczne ustawienia i zmianę czasu trwania procesu gotowania w zakresie od 1 min. do 23 godz. 59 min.

USTAWIENIA TEMPERATURY

Umożliwia ręczne ustawienie i zmianę temperatury procesu gotowania w zakresie dozwolonym w poszczególnych trybach.

KLAPKA

(opcjonalne wyposażenie)

Pozwala na otwieranie / zamykanie kłapy dla regulowania wilgotności w komorze podczas procesu gotowania.

EXTRAS

Pozwala wybrać funkcje specjalne pieca konwekcyjno-parowego.

PRZEDGRZEW/ CHŁODZENIE

Wybór trybu automatycznego podgrzewania komory przed gotowaniem lub automatycznego chłodzenia w przypadku nadmiernej temperatury początkowej.

MANUALNE NAWILŻANIE

Umożliwia manualne podniesienie poziomu wilgotności w komorze pieca w trybach "gorące powietrze" i "gorące powietrze z parą".

USTAWIENIA WILGOTNOŚCI

Umożliwia ustawienie i zmianę poziomu wilgotności w komorze pieca w trybie "gorące powietrze z parą".

USTAWIENIA TEMPERATURY -SONDA

Umożliwia ustawienie temperatury wewnątrz potrawy (30-110 °C). Po osiągnięciu ustawionej wartości, proces gotowania kończy się.

ZAPIS PROGRAMU.KROKU

Umożliwia zapisanie ustawionych parametrów programu / kroku



W RETIGO Orange Vision możesz zapisać do **99 programów** składających się z **9 kroków**. Szybkość i łatwość utrzymania zapewniona jest dzięki gładkim powierzchniom zarówno wewnątrz komory jak i na zewnętrznej obudowie pieca.



RM Gastro Polska Sp. z o.o.

ul. Sportowa 15A
43-450 Ustroń
tel.: +48 33 854 73 26
fax: +48 33 854 70 52
e-mail: info@rmgastro.pl

www.rmgastro.pl

sprzedaż: +48 33 854 73 26 w. 1, wsparcie techniczne: +48 33 854 73 26 w. 2, ekspert kulinarny: +48 781 906 010