

VISION

# Orange Programme



							
<b>BEILAGEN</b>	1. Gemüse dämpfen		Dampf	10 Min.	99 °C	50 %	Zu
	2. Salzkartoffeln, geschnitten		Dampf	35 min.	99 °C	50 %	Zu
	3. Pellkartoffeln		Dampf	50 min.	99 °C	50 %	Zu
	4. Knödel		Dampf	25 min.	97 °C	50 %	Zu
	5. Kartoffelgratin		Heißluft	55 min.	155 °C	100 %	Auf
	6. Lasagne		Heißluft	50 min.	150 °C	80 %	Auf
	7. Pilaw Reis		Dampf	35 min.	99 °C	50 %	Zu
<b>HAUPT-SPEISEN</b>	8. Fisch Dämpfen		Dampf	77 °C KT	99 °C	50 %	Zu
	9. Fisch Dämpfen		Dampf	65 °C KT	80 °C	50 %	Zu
	10. Geflügel Dämpfen		Dampf	72 °C KT	99 °C	50 %	Zu
	11. Schweinenackenbraten	11.1	Kombidampf 50%	75 °C KT	140 °C	60%	Zu
		11.2	Heißluft	12 Min.	220°C	100 %	Auf
	12. Schweinerückenbraten	12.1	Kombidampf 50%	62 °C KT	140 °C	70 %	Zu
12.2		Heißluft	10 Min.	210 °C	100 %	Auf	

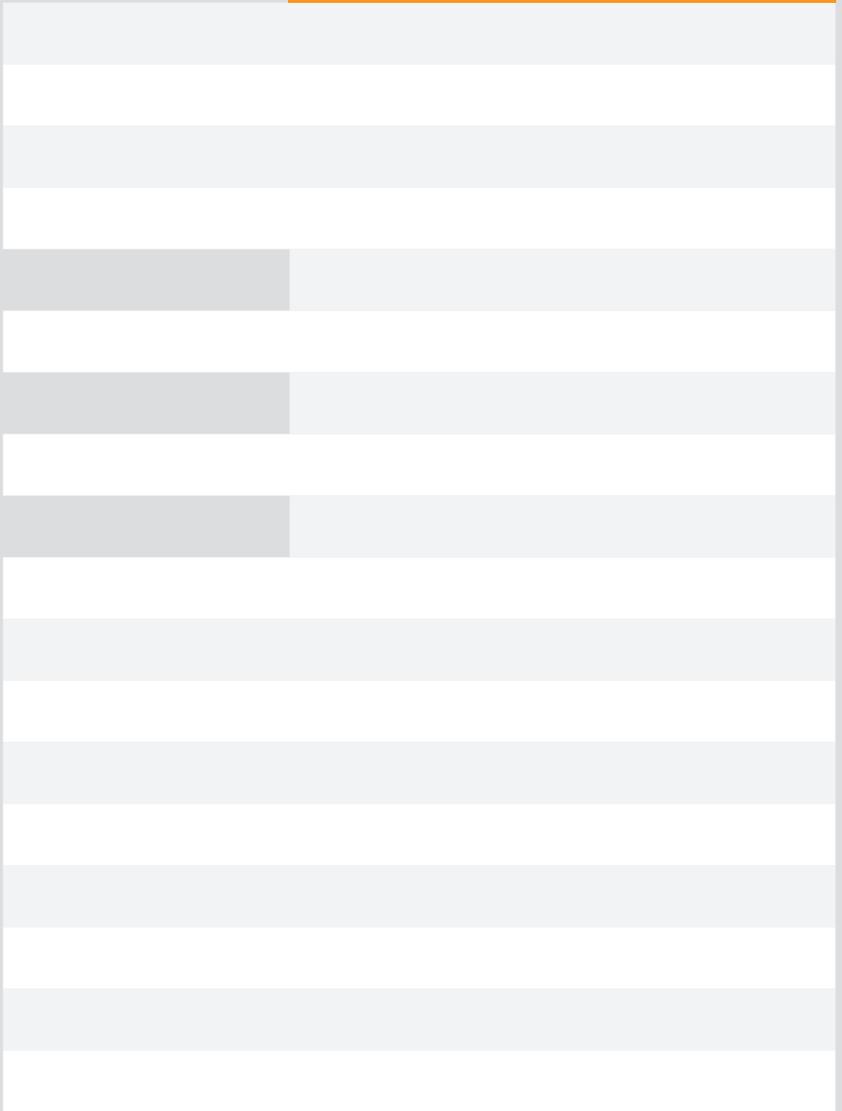
\* Der Kerntemperaturfühler und die Wrasenklappe gehören bei Orange Vision Kombidämpfern zur optionalen Ausstattung. Wenn Ihr Gerät über keine Wrasenklappe verfügt, ist diese automatisch immer geschlossen. Wenn ihr Gerät über keinen Kerntemperaturfühler verfügt, können entsprechende Programme nicht verwendet werden.



13. Rinderschmorbraten		Kombidampf 20%	82 °C KT	145 °C	50 %	Zu
14. Rinderrouladen		Kombidampf 20%	82 °C	145 °C	50 %	Zu
15. Roastbeef		Kombidampf 10 %	56 °C KT	135 °C	50 %	Zu
16. Fleischkäse		Kombidampf 10 %	70 °C KT	135 °C	80 %	Zu
17. Hackbraten		Kombidampf 20 %	72 °C KT	155 °C	70 %	Zu
18. Gefüllte Paprika		Kombidampf 30 %	70 °C KT	160 °C	80 %	Zu
19 Frikadellen		Kombidampf 20 %	70 °C KT	190 °C	80 %	Zu
20. Grillhähnchen	20.1	Kombidampf 40 %	70 °C KT	140 °C	70 %	Zu
	20.2	Heißluft	10 Min.	200 °C	100 %	Auf
21. Hähnchenkeule	21.1	Kombidampf	15 Min.	140 °C	70 %	Zu
	21.2	Heißluft	12 Min.	190 °C	100 %	Auf
<b>GEBÄCK</b>	22. Rührkuchen	Heißluft	45 Min.	160 °C	90 %	Zu
	23. Brötchen TK	Heißluft	12 Min.	170 °C	100 %	Zu
	24. Brezeln TK	Heißluft	12 Min.	175 °C	100 %	Zu
	25. Blechkuchen	Heißluft	30 Min.	160 °C	100 %	Zu
	26. Apfelstrudel	Heißluft	35 Min.	160 °C	80 %	Zu
	27. Milchreis (nach 15 Min. umrühren)	Dampf	15 Min 20 Min.	99 °C	70 %	Zu
	<b>EIER</b>	28. Eier, weich	Dampf	6 Min	99 °C	70 %
29. Eier, hart		Dampf	12 Min.	99 °C	70 %	Zu

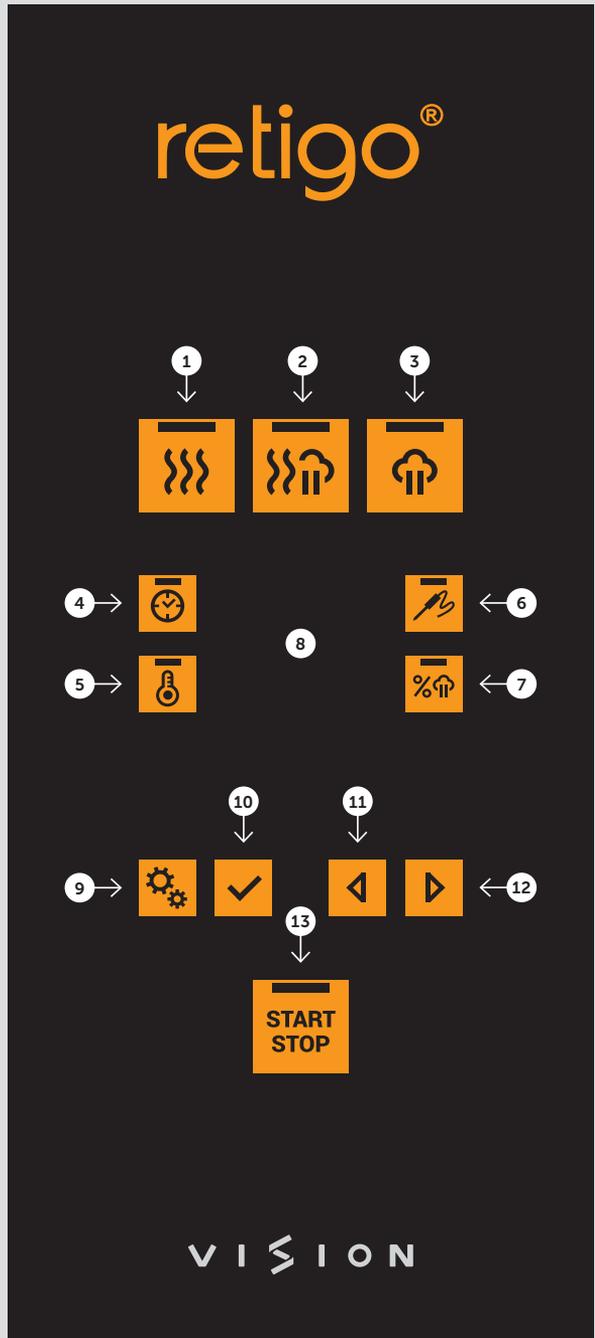






# Bedien- paneel

1. Heißluft
2. Kombidampf
3. Dampf
4. Zeit
5. Garraumtemperatur
6. Kerntemperatur
7. Feuchtigkeit (Kombidampf)
8. Display
9. Einstellungen / Zurück
10. Bestätigen
11. Linker Pfeil (Wert vermindern)
12. Rechter Pfeil (Wert erhöhen)
13. Start / Stopp





# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Czech republic  
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554  
sales@retigo.com, www.retigo.com

ver. DE 02/2020

RETIGO Deutschland GmbH  
Sankt Valentin 1d  
83324 Ruhpolding  
Tel.: +49 8663 4196196 Fax: +49 8663 800190  
servicecenter@retigo.de, www.retigo.de