



## Garprogramme für Orange Vision

Der Kombidämpfer sollte auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Alle Garprogramme beziehen sich auf eine Vollbeschickung. Retigo Beratung für Köche: **+49 160 7441802**

Beilagen

### 1 KNÖDEL

SCHRITT	 		
1.1	Dampf	99 °C	25 Min.

### 2 PELLKARTOFFELN

SCHRITT	 		
2.1.	Dampf	99 °C	35 Min.

### 3 REIS

SCHRITT	 		
3.1	Dampf	99 °C	35 Min.

### 4 POMMES FRITES

SCHRITT	 		
4.1	Heißluft	230 °C	10 Min.

### 5 BRATKARTOFFELN

SCHRITT	 			
5.1	Heißluft	175 °C	25 Min.	vorheizen

### 6 OBSTKNÖDEL

SCHRITT	 		
6.1	Dampf	95 °C	12 Min.

## 7 HEFETEIG-BRÖTCHEN

SCHRITT				
7.1	Heißluft	155 °C	13 Min.	vorheizen
7.2	Kombidampf 30%	170 °C	10 Min.	-

## 8 RÜHRTEIG-GEBÄCK

SCHRITT			
8.1	Heißluft	180 °C	25 Min.

## 9 BLÄTTERTEIG-GEBÄCK

SCHRITT			
9.1	Heißluft	190 °C	8 Min.
9.2	Kombidampf 25%	190 °C	7 Min.

## 10 MUFFINS

SCHRITT			
10.1	Heißluft	185 °C	17 Min.

## 11 RIND, GESCHMORT

SCHRITT				
11.1	Kombidampf 70%	140 °C	95 °C	KT-Fühler
11.2	Kombidampf 25%	160 °C	15 Min.	

## 12 ROULADEN VOM RIND

SCHRITT				
12.1	Heißluft	200 °C	10 Min.	vorheizen
12.2	Kombidampf 60%	140 °C	1 Std.	-

## 13 RINDERSTEAK MEDIUM

SCHRITT				
13.1	Heißluft	230 °C	55 °C	KT-Fühler

## 14 SCHWEIN, GESCHMORT (1kg - 2kg)

SCHRITT				
14.1	Kombidampf 75%	120 °C	30 Min.	-
14.2	Kombidampf 75%	145 °C	85 °C	KT-Fühler

## 15 SCHWEIN, GEBRATEN

SCHRITT				
15.1	Kombidampf 65%	140 °C	80 °C	KT-Fühler
15.2	Heißluft	210 °C	15 Min.	

## 16 ROULADEN VOM SCHWEIN

SCHRITT			
16.1	Kombidampf 80%	150 °C	1 Std.

## 17 SCHWEINESTEAK

SCHRITT				
17.1	Heißluft	230 °C	8 Min.	vorheizen

## 18 SCHWEINEGESCHNETZELTES

SCHRITT			
18.1	Kombidampf 60%	150 °C	45 Min.
18.2	Heißluft	215 °C	15 Min.

## 19 BRATHÄHNCHEN

SCHRITT			
19.1	Kombidampf 60%	140 °C	25 Min.
19.2	Heißluft	215 °C	20 Min.

## 20 GEFLÜGELSTEAKS

SCHRITT				
20.1	Heißluft	230 °C	8 Min.	vorheizen

## 21 GANS, ENTE

SCHRITT				
21.1	Heißluft	200 °C	15 Min.	vorheizen
22.1	Dampf	99 °C	10 Min.	-
23.1	Kombidampf 50%	135 °C	1Std. 20 Min.	-
24.1	Heißluft	145 °C	30 Min.	-

## 22 FLEISCHKÄSE

SCHRITT			
22.1	Kombidampf 20%	140 °C	45 Min.
22.2	Heißluft	210 °C	15 Min.

## 23 HACKBRATEN (100g – 300g)

SCHRITT				
23.1	Kombidampf 60%	140 °C	20 Min.	vorheizen
23.2	Heißluft	200 °C	15 Min.	

## 24 FISCHFILET, GEBRATEN

SCHRITT				
24.1	Heißluft	190 °C	15 Min.	vorheizen

## 25 GEDÄMPFTER LACHS

SCHRITT			
25.1	Dampf	90 °C	20 Min.

## 26 FORELLE, GEBRATEN

SCHRITT				
26.1	Heißluft	190 °C	60 °C	KT-Fühler

## 27 GEMÜSE, GEDÄMPFT

SCHRITT			
25.1	Dampf	99 °C	10 Min.

## 28 EIER, HARTGEKOCHT

SCHRITT			
25.1	Dampf	99 °C	14 Min.

## 29 TK-GEBÄCK

SCHRITT				
29.1	Heißluft	180 °C	1 Min.	vorheizen
29.2	Beschwaden	-	30 Sek.	
29.3	Pause	-	1 Min.	
29.4	Heißluft	190 °C	12 Min.	

## 30 FRISCHES GEBÄCK (200g – 400g)

SCHRITT	 			
30.1	Heißluft	180 °C	3 Min.	vorheizen
30.2	Beschwaden	-	30 Sek.	
30.3	Heißluft	180 °C	10 Min.	

## 31 CROISSANTS

SCHRITT	 			
31.1	Heißluft	170 °C	1 Min.	vorheizen
31.2	Beschwaden	-	30 Sek.	
31.3	Pause	-	1 Min.	
31.4	Heißluft	190 °C	12 Min.	

## 32 GRATIN/AUFLAUF

SCHRITT	 			
32.1	Heißluft	140 °C	20 Min.	Wrasenklappe
32.2	Heißluft	200 °C	15 Min.	

## 33 GEGRILLTES

SCHRITT	 			
33.1	Heißluft	230 °C	10 Min.	vorheizen

## 34 FRITTIERTES

SCHRITT	 			
34.1	Heißluft	230 °C	8 Min.	vorheizen

## 35 REGENERIEREN MIT DAMPF

SCHRITT	 		
35.1	Dampf	95 °C	8 Min.
35.2	Dampf	75 °C	2 Std. 30 Min.

## 36 REGENERIEREN MIT HEIßLUFT

SCHRITT	 			
36.1	Heißluft	100 °C	8 Min.	Wrasenklappe
36.2	Heißluft	75 °C	2 Std. 30 Min.	

# Bedienpaneel



## HEIßLUFT

Ersetzt das Braten in der Pfanne, Grillen, Frittieren, Rösten, Trocknen, Überbacken, Gratinieren, etc.

## KOMBIDAMPF

Ersetzt alle Zubereitungsarten, die sowohl Hitze als auch Feuchtigkeit benötigen.

## DAMPF

Ersetzt das Kochen in Wasser (Kartoffeln, Reis, Nudeln, Muscheln), das Dünsten von Gemüse, etc.

## TOUCH DISPLAY

## MAGIC TASTE

Taste zum Bestätigen, Auswahl und zur Einstellung von speziellen Funktionen (manuelle Reinigung, Informationen, Einstellungen im Extra-Menü).

## PFEIL OBEN+/UNTEN-

Auswahl und Einstellen von Parametern oder Navigation in den Unterkategorien, z.B. Im Extra-Menü.

## START/STOP

Mit Hilfe dieser Taste wird der Garvorgang gestartet oder angehalten.

# Touchdisplay

## PROGRAMMAUSWAHL

Hier lassen sich gespeicherte Garprogramme auswählen oder ändern.

## ZEITEINSTELLUNG

Erlaubt die manuelle Einstellung und das Ändern der Dauer des Garvorgangs zwischen 1 Min. und 23 Std. 59 Min.

## TEMPERATUREINSTELLUNG

Hier lässt sich die Garraumtemperatur des Garprogramms im Rahmen des gewählten Garmodus einstellen.

## WRASENKLAPPE

Über diese Taste kann die Wrasenklappe geöffnet oder geschlossen werden, um binnen kurzer Zeit den Garraum zu entfeuchten.

## EXTRAS

Hier haben Sie Zugriff auf die Zusatzfunktionen des Kombidämpfers.

## VORHEIZEN/ABKÜHLEN

Aktivieren Sie hier die Vorheizfunktion zum Vorheizen bzw. Abkühlen des Garraums.

## MANUELLE BESCHWADUNG

Diese Taste ermöglicht die manuelle, schnelle Erhöhung der Garraumfeuchtigkeit im Heißluft- und Kombidampfmodus.

## EINSTELLUNG FEUCHTIGKEIT

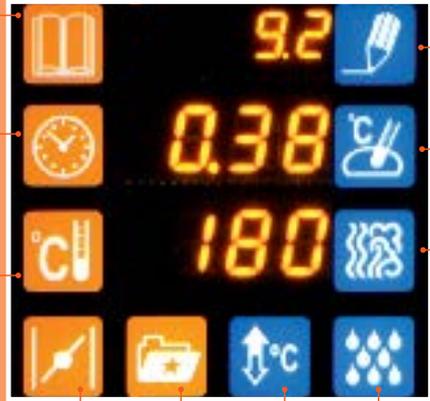
Hier können Sie die Garraumfeuchtigkeit im Kombidampfmodus auf den gewünschten Wert einstellen.

## EINSTELLUNG KERNTemperatur

Hier kann die Kerntemperatur auf den gewünschten Wert (30-110°C) eingestellt werden. Ist dieser Wert erreicht, endet der Garschritt automatisch.

## GARPROGRAMM/-SCHRIIT SPEICHERN

Hierüber lassen sich die eingestellten Parameter als Programm oder Schritt abspeichern.



Sie können bis zu **99 Garprogramme mit jeweils bis zu 9 Schritten** abspeichern. Eine leichte und einfache Pflege ist dank fugenloser, glatter Oberflächen selbstverständlich. Die besondere Verarbeitung und Materialien sorgen für dauerhafte Funktion und Langlebigkeit des Panels.

retigo®  
*Vision*



## RETIGO Ltd.

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

[www.retigo.de](http://www.retigo.de)

Verkauf: +49 8024 4196196, Technischer Support: +49 170 571 6317, Kochberatung: +49 160 7441802