

VISION

Программы Orange



		    				
ГАРНИР	1. Кнедлики на пару		Пар	24 мин	99°C	50%
	2. Кнедлики картофельные		Пар	35 мин	99°C	50%
	3. Рис вареный		Пар	35 мин	99°C	50%
	4. Картофель печеный		Горячий воздух	30 мин	180°C	100%
	5. Овощи вареные		Пар	8 мин	99°C	50%
	6. Яйцо вареное		Пар	15 мин	99°C	50%
	7. Картофель фри мороженый	7.1	Горячий воздух	1 мин	250°C	100%
	7.2	Горячий воздух	12 мин	180°C	100%	ВКЛ
ДЕСЕРТЫ	8. Дрожжевое тесто мелкоштучка	8.1	Комби режим 40%	8 мин	160°C	100%
		8.2	Горячий воздух	6 мин	180°C	100%
	9. Дрожжевое тесто большое	9.1	Комби режим 40%	10 мин	160°C	100%
		9.2	Горячий воздух	10 мин	180°C	100%
	10. Слоеное тесто		Горячий воздух	20 мин	190°C	100%
11. Взбитое тесто		Горячий воздух	20 мин	170°C	100%	

7 скоростей вентилятора и дымоотводная заслонка-это опции. В случае, что пароконвектомат не оснащен этими функциями будут исходные настройки (вентилятор 100%, заслонка ВЫКЛ.)



12. Заварное тесто мелкоштучка	12.1	Комби режим 80%	5 мин	180°C	80%		
	12.2	Горячий воздух	8 мин	195°C	70%	ВКЛ	
13. Заварное тесто большое	13.1	Комби режим 80%	7 мин	180°C	80%		
	13.2	Горячий воздух	12 мин	195°C	80%	ВКЛ	
14. Тертное тесто		Горячий воздух	30 мин	140°C	90%		
15. Кнедлики дрожжевые с начинкой		Пар	12 мин	95°C	50%		
МЯСО	16. Свинина вареная большой кусок		Пар	50 мин	99°C	70%	
	17. Свинина тушеная-куски		Комби режим 70%	1:00 ч	140°C	70%	
	18. Свинина тушеная целиком		Комби режим 70%	1:30 ч	140°C	70%	
	19. Свинина печеная куски	19.1	Комби режим 50%	30 мин	140°C	70%	
		19.2	Горячий воздух	30 мин	175°C	70%	
	20. Свинина печеная целиком	20.1	Комби режим 50%	50 мин	140°C	70%	
		20.2	Горячий воздух	30 мин	170°C	70%	
	21. Свинина гриль 100-300g		Горячий воздух	7 мин	230°C	70%	ВКЛ
	22. Свинина гриль 300-600g		Горячий воздух	11 мин	200°C	70%	ВКЛ
	23. Курица печеная целиком	23.1	Комби режим 50%	30 мин	150°C	70%	
		23.2	Горячий воздух	25 мин	190°C	70%	ВКЛ
	24. Курица печеная части	24.1	Комби режим 50%	25 мин	150°C	70%	
		24.2	Горячий воздух	20 мин	190°C	70%	ВКЛ

7 скоростей вентилятора и дымоотводная заслонка-это опции. В случае, что пароконвектомат не оснащен этими функциями будут исходные настройки (вентилятор 100%, заслонка ВЫКЛ.)



25. Курица гриль целиком		Горячий воздух	50 мин	180°C	70%	ВКЛ
26. Курица гриль стейк		Горячий воздух	8 мин	230°C	70%	ВКЛ
27. Утка печеная	27.1	Горячий воздух	10 мин	200°C	100%	ВКЛ
	27.2	Пар	10 мин	99°C	50%	
	27.3	Комби режим 50%	1:20 ч	135°C	80%	
	27.4	Горячий воздух	30 мин	145°C	90%	
28. Утка грудка гриль		Горячий воздух	8 мин	220°C	100%	ВКЛ
29. Гусь печеный	29.1	Горячий воздух	10 мин	200°C	100%	ВКЛ
	29.2	Пар	10 мин	99°C	50%	
	29.3	Комби режим 50%	1:20 ч	135°C	80%	
	29.4	Горячий воздух	30 мин	145°C	90%	
30. Кролик печеный	30.1	Комби режим 50%	30 мин	135°C	90%	
	30.2	Комби режим 50%	30 мин	145°C	90%	
	30.3	Горячий воздух	10 мин	180°C	100%	ВКЛ
31. Индейка печеная	31.1	Горячий воздух	10 мин	200°C	100%	ВКЛ
	31.2	Комби режим 50%	1:50 ч	135°C	80%	
	31.3	Комби режим 30%	30 мин	180°C	100%	
32. Дичь	32.1	Комби режим 50%	30 мин	150°C	90%	
	33.2	Горячий воздух	15 мин	180°C	100%	ВКЛ

7 скоростей вентилятора и дымоотводная заслонка-это опции. В случае, что пароконвектомат не оснащен этими функциями будут исходные настройки (вентилятор 100%, заслонка ВЫКЛ.)



33. Говядина тушеная куски		Комби режим 70%	1:30 ч	140°C	70%	
34. Говядина тушеная больш. Кусок		Комби режим 70%	2:00 ч	140°C	70%	
35. Говядина печеная больш. Кусок	35.1	Комби режим 70%	2:00 ч	140°C	70%	
	35.2	Горячий воздух	20 мин	160°C	70%	
36. Говядина гриль 100-300g		Горячий воздух	7 мин	230°C	70%	ВКЛ
37. Говядина гриль 300-600g		Горячий воздух	10 мин	200°C	70%	ВКЛ
38. Говяжий рост биф		Комби режим 40%	45 мин	140°C	70%	ВКЛ
РЫБА						
39. Рыба печеная филе		Горячий воздух	15 мин	190°C	100%	ВКЛ
40. Рыба печеная целиком		Комби режим 30%	20 мин	170°C	100%	
41. Рыба гриль		Горячий воздух	8 мин	210°C	100%	ВКЛ
42. Рыба на пару		Пар	12 мин	93°C	50%	
ВЫПЕЧКА						
43. Выпечка дрожжевая мелкоштучка	43.1	Комби режим 30%	10 мин	170°C	100%	
	43.2	Горячий воздух	8 мин	180°C	100%	
44. Выпечка дрожжевая большая	44.1	Комби режим 50%	10 мин	210°C	100%	
	44.2	Комби режим 20%	30 мин	150°C	100%	
45. Круассан		Горячий воздух	15 мин	175°C	100%	
46. Выпечка замороженная	46.1	Комби режим 70%	6 мин	180°C	100%	
	46.2	Горячий воздух	5 мин	180°C	100%	

7 скоростей вентилятора и дымоотводная заслонка-это опции. В случае, что пароконвектомат не оснащен этими функциями будут исходные настройки (вентилятор 100%, заслонка ВЫКЛ.)



ДРУГИЕ
ТЕХНОЛОГИИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

47. Жарка		Горячий воздух	8 мин	230°C	100%	ВКЛ
48. Запекание	48.1	Горячий воздух	20 мин	140°C	100%	
	48.2	Горячий воздух	10 мин	190°C	90%	ВКЛ
49. Гриль		Горячий воздух	8 мин	230°C	100%	ВКЛ
50. Регенерация готовых блюд	50.1	Пар	5 мин	97°C	50%	
	50.1	Пар	2:30 ч	72°C	40%	
51. Регенерация тушеных блюд		Комби режим 50%	10 мин	140°C	80%	
		Комби режим 30%	2:30 ч	72°C	40%	
52. Регенерация печеных блюд	52.1	Горячий воздух	8 мин	180°C	80%	ВКЛ
	52.2	Горячий воздух	2:30 ч	72°C	40%	
53. Ночное приготовление говядина	53.1	Комби режим 50%	10 мин	200°C	100%	
	53.2	Комби режим 50%	10:00 ч	83°C	50%	
	53.3	Комби режим 50%	6:00 ч	72°C	40%	
54. Ночное приготовление свинина	54.1	Комби режим 50%	10 мин	200°C	100%	
	54.2	Комби режим 50%	10:00 ч	72°C	50%	
	54.3	Комби режим 50%	6:00 ч	69°C	40%	
55. Ночное приготовление курица	55.1	Комби режим 50%	10 мин	200°C	100%	
	55.2	Комби режим 50%	10:00 ч	72°C	50%	
	55.3	Комби режим 50%	6:00 ч	68°C	40%	

7 скоростей вентилятора и дымоотводная заслонка-это опции. В случае, что пароконвектомат не оснащен этими функциями будут исходные настройки (вентилятор 100%, заслонка ВЫКЛ.)