



VarioCookingCenter®

Brukerhåndbok



Forord

Kjære bruker,

ved å velge et VarioCookingCenter® har du foretatt det riktige valget. VarioCookingCenter® UL vil ikke bare frigjøre deg fullstendig fra rutineoppgaver som kontroll og justeringer, men det gir deg et vell av erfaringer fra mange år med koking, steking og steking med et tastetrykk. Du velger produktet du skal tilberede og angir på ditt VarioCookingCenter® resultatet du ønsker. Da har du igjen tid til viktige ting.

Ditt VarioCookingCenter® registrerer selv lastemengden samt størrelsen på produktene og regulerer temperaturene helt etter ditt angitte ønske. Permanent tilsyn av tilberedningen er ikke lenger nødvendig. Ditt VarioCookingCenter® gir deg et signal når ønsket resultat er oppnådd eller når du skal snu eller laste inn.

Denne brukermanualen er ment å gi deg forslag og støtte deg i bruken av ditt VarioCookingCenter®. Innholdet er delt opp i prosessgruppene kjøtt, fisk, tilbehør og grønnsaker, eggeretter, supper og sauser, melke- og dessertretter samt Finishing® og service. I begynnelsen av kapitlene finner du en oversikt over de aktuelle tilberedningsprosessene og anbefalinger om hvilke produkter som egner seg spesielt bra til disse. Dessuten finner du nyttige tips om hvordan du kan utnytte spesialtilbehøret som finnes. Som aktiv VarioCookingCenter® bruker er du hjertelig velkommen til et dagsseminar i vårt ConnectedCooking.com. Opplev i en avslappet atmosfære hvordan du kan bruke ditt VarioCookingCenter® optimalt og mest effektivt i ditt kjøkken. Datoer og steder samt din personlige invitasjon får du fra din forhandler eller direkte på www.connectedcooking.com. Deltakelsen er kostnadsfri for deg.

Medlemmene i "ConnectedCooking" har i tillegg tilgang til en mengde informasjon og kostnadsfrie nedlastinger. Registrer deg alt i dag på www.connectedcooking.com. Medlemskapet er kostnadsfri for deg.



Innholdsfortegnelse

VarioCooking Control ® -modus	6
Taster og piktogrammer i VarioCooking Control ® -modus	6
Hjelpefunksjon	9
Infotast	9
Optimal posisjonering av kjernetemperatursonden	11
Kjøtt	13
Braisere	15
Koke	18
Braisere over natt	20
Koke over natt	23
Kjøtt natur + panert	26
Ragout + småkjøtt	29
Ragout over natt	33
Frityrsteke	36
Trekking av pølser	40
Damping	43
Sous-vide	45
Confitering	48
Fisk	50
Steke fisk	51
Posjere fisk	54
Frityrkoking	57
Steke sjømat	60
Koke sjømat	62
Damping	64
Sous-vide	67
Confitering	70

Braisere	73
Grønnsaker og tilbehør	75
Steke	77
Braisere og dampkoke	79
Koke	81
Frityrsteke	86
Koke poteter	89
Koke pasta	91
Koke ris	94
Polenta	96
Risotto + Paella	98
Dampe	100
Sous-vide	103
Confitering	107
Eggeretter	109
Koke egg	110
Speilegg	111
Eggerøre	112
Omeletter	113
Pannekaker	115
Posjering av egg	117
Supper og sauser	118
Suppe	119
Béchamel +velouté	122
Convenience	124
Klare	126
Saus	128



Innholdsfortegnelse

Fond	130
Redusere	133
Melkeretter og desserter	135
Koke melk	137
Puddinger og sauser	138
Risgrøt	141
Frityrkoking	143
Koking av frukt	146
Koke sukker	148
Crêpes	151
Smelte sjokolade	153
Riste nøtter og kjerner	155
Damping	157
Finishing ® og service	159
A la carte-prosesser	160
Steke à la carte	162
Koke à la carte	163
Frityrsteke à la carte	165
Kjøtt i saus	168
Supper + sauser	170
Glasure tilbehør	172
Tilbehør til apparatet	174

VarioCooking Control® -modus

I VarioCooking Control® -modus velger du bare aktuell matvare og ønsket resultat med et tastetrykk. Tilberedningstid, temperatur reguleres kontinuerlig. Den foreløpig beregnede gjenværende tid vises. Eksempler og nyttige råd finner du i brukermanualen som du får frem ved å trykke på "?"-tasten.

Taster og piktogrammer i VarioCooking Control® -modus



Tilberedningshastighet



Kjernetemperatur/
tilberedningsgrad



Delta-T



Tilberedningsgrad ved koking av
egg



Tilberedningstid



Størrelse matvare



Bruning



Tilberedningsstadium



Temperatur



Tykkelse matvare



Kjernetempersensur



Kjøttsorter



Kurv



Viskositet



Sjokoladesorter

VarioCooking Control® -modus

Informasjon og anmodning under løpende prosess



Display forvarming



Anmodning om å legge inn bunnrist i kokekar.



Display vanninntak



Anmodning om lasting



Anmodning om å senke deksel



Anmodning om lasting av sjokolade i vannbad



Anmodning om å låse deksel (alternativ, ikke 112T, 112L)



Anmodning omdeglasering



Anmodning om å låse opp deksel (alternativ, ikke 112T, 112L)



Anmodning om å plassere kjernetemperatursonden i maten (her: kjøtt)



Temperatur vannbad



Anmodning om å plassere kjernetemperatursonden på nytt.



Display oppbygging av trykk (alternativ, ikke 112T, 112L)



Anmodning om å plassere kjernetemperatursonden i væsken



Display tilberedningstrinn



Anmodning om å plassere kjernetemperatursonden på nytt



Display slutt på tilberedningstrinn



Anmodning om å snu maten (her: fisk)



Display siste strømvbrudd



Anmodning om å røre inn

VarioCooking Control® -modus



Display **maksimalt tillatte fyllmengde** ved trykkoking (alternativ, ikke 112T, 112L)
Type 112: 14 liter
Type 211: 80 liter
Type 311: 100 liter



Anmodning om å røre inn og plassere kjernetemperaturføleren



Display nødsituasjon når kjernetemperatursonden ikke er stukket inn eller stukket inn galt.



Anmodning om å røre



Display ved defekt kjernetemperaturføler. Noen prosesser kan ikke velges. Kontakt teknikker.



Anmodning om å dele opp kaiserschmarrn



Bekreft med tasten / ja



Avbryt med tasten / nei

Valg etter avsluttet tilberedning



Neste med tid



Flytte kjernetemperaturføler



Hold varm



Ny innlasting

VarioCooking Control® -modus

Hjelpefunksjon

For at du skal kunne utnytte alle mulighetene dette apparatet gir deg, finnes en detaljert bruksanvisning og brukerhåndbok med praktiske eksempler og nyttige tips lagret i apparatet. Hjelpefunksjonen kaller du opp med "?"-tasten.

Forklaring til tastene



Starte hjelpefunksjonen



Åpne menyen og velg håndboken



Vise sikkerhetsanvisningene



Forlate hjelpefunksjonen



Gå en side forover



Gå en side tilbake



Åpne neste kapittel



Åpne forrige kapittel

VarioCooking Control® -modus

Infotast

Infotasten viser deg alltid hvilke steg den aktuelle tilberedningsprosessen består av og hvilke alternativer som finnes når den avsluttes.



Vise tilberedelsessteg

Nedenfor brukes "Kjøtt steke natur + panert" som eksempel:



Ny påfylling



(Videre med tid)

Informasjonen / oppfordringene i boksene viser rekkefølgen i tilberedningsprosessen. Tastene under viser de muligheter som finnes når tilberedningen er avsluttet.

Hvis det står to forskjellige oppfordringer i en boks, vil apparatet vise enten den øvre eller den nedre, avhengig av hvordan tilberedningsparametrene er satt. I eksempelet ovenfor kommer det en oppfordring om påfylling hvis tykkelsen på kjøttet ble satt til "tynn" og en oppfordring om plassering av føleren hvis den ble satt til "tykk". Oppfordringene i parentes om å vende og gå videre med tid, vises kun dersom tykkelsen ble satt til "tykk".

Optimal posisjonering av kjernetemperatursonden

Generell plassering

Kjernetemperatursonden skal alltid stikkes inn i den tykkeste delen av produktet. Pass på at håndtaket på sonden berører produktet fra utsiden.

Ved bruk av produkter av forskjellig størrelse i en last, som kjøttstykker av forskjellig størrelse.

Still kjernetemperatursonden inn i det minsteproduktet. For tilberedningsprosesser med avsluttende holdfase, som "koking over natten" eller "småkoke over natten" setter du alltid sonden i det minste stykket.

For tilberedningsprosesser uten holdfase

Bruk funksjonene "Neste med tid" eller "Flytt" for å tilberede større stykker til ønsket temperatur ferdig. Når det minste stykket er ferdig utløses et signal og på displayet vises valgtasten "Neste med tid" eller "Flytt". Så flytter du kjernetemperatursonden i neste større produkt. Dette kan gjentas så ofte du ønsker.



Ved store steker må kjernetemperatursonden være stukket helt inn i kjøttet. Spissen på kjernetemperatursonden må være plassert i kjernen av kjøttstykket og sonden må være fullstendig dekket av kokevæsken.



Ved mindre stykker fisk eller kjøtt skal kjernetemperatursonden stikkes inn i produktet til håndtaket. Kontroller at den er plassert i midten fra siden.

Optimal posisjonering av kjernetemperatursonden



Ved væsker som sauser, supper eller melkeretter må kjernetemperatursonden ligge helt nedsenket i produktet og være helt dekket. Under røring eller lasting skal ikke kjernetemperatursonden tas ut. Ved lukket deksel må du kontrollere at kjernetemperatursonden forblir i produktet og ikke skyves ut av produktet på grunn av bevegelser av dekslet.



Til poteter stikke du kjernetemperaturføleren i en middels stor potet. Optimalt plasserer du sonden på langs.



Hvis kjernetemperatursonden ikke plasseres eller plasseres galt vises dette med et spørsmålstegn på displayet. Du må da plassere kjernetemperaturføleren på nytt o bekrefte dette. Hvis ikke tasten blir bekreftet utløses en nødsprosess eller prosessen avbrytes for at ikke maten skal overkokes. Prosessen må da startes på nytt.

Kjøtt



Braisere

For alle store kjøttstykker, som for eksempel braisert stek av storfe, lammelår, kalveskulder, surstek, lår eller knoke av vilt og kalkunlår.

Kjøtt natur + panert

For alle kjøttstykker, som bare skal stekes kort, f.eks. rumpsteak, snitzel natur eller panert, cordon bleu, hønsebryst, barbarie andebryst, svinerygg, koteletter, filetterninger, medaljonger, kjøttspyd og mye annet.

Koke

Anbefales for alle typer større kjøttstykker, som f.eks. produkter som har ligget i saltlake/er saltet, skinke, svineknoke, oksebryst, mørbrad, svinemage eller suppehøne.

Ragout + småkjøtt

Egnet for kjøtt, ragout og mange typer småkjøtt, som for eksempel høne i rødvin/ coq au vin, braisert hønseleår, hønsefrikasse, karbonader fra Flandern, boeuf bourguignon, okserullader, kalvefrikasee og braiserte kaninlår. Også egnet for tilberedning av mørbrad, biff Stroganoff, thailandske karriretter, småkjøtt fra Zurich eller småkjøtt av lever og vilt.

Koke over natt

Utnytt apparatet ditt selv om du ikke er tilstede på kjøkkenet. Tilberedning over natten er svært velegnet for alle typer store kjøttstykker som typisk tilberedes i væske, som mørbrad, oksebringe, røkt skinke, skinke eller okseknoke.

Braisere over natt

Utnytt apparatet ditt selv om du ikke er tilstede på kjøkkenet. Produkter som tilberedes med prosessen "braisering over natt" blir ekstra møre og saftige med lange hvile- og pausefaser. "Braisering over natt" er egnet for alle typer kjøtt som tilberedes i saus, som for eksempel braisert storfestek, surstek, osso bucco, okserullader, lammelår, kalveskulder, lår og skulder fra vilt eller hele kalkunlår.

Ragout over natt

Bruk apparatet til å tilberede ragout mens du ikke er på kjøkkenet. For alle typer ragout av kjøtt, som f.eks. gulasj, lapskaus, okserullader, karbonader som i Flandern, boeuf bourguignon eller ragout av lam, svin eller vilt.

Trekke pølser

Egnet for å trekke rå pølser som f.eks. weisswurst, blod-, wiener- eller medisterpølser og mange andre typer.

Sous-vide

For skånsom tilberedning i vakuum av biff, fileter, fuglebryst og lammelås, tynnribbe eller roastbeef. Riktig minste tilberedningstid foreslås automatisk av

Kjøtt

tilberedningsprosessen. Velg produktets størrelse i displayet og angi ønsket tilberedningstemperatur.

Damping

For damping av kyllingbryst, lammerygg, kalve- og oksefilet.

Frityrsteke

For frityrsteking av fugl- eller svinesnitzler, nuggets, panert kylling, kjøttkroetter, kjøttboller, kyllingvinger, vårruller, cordon bleu og mye annet.

Confitering

Confitering er langsom braisering i olje, svært velegnet for deler av fugl som lår eller bryst og til alle typer biff.

Braisere

For alle store kjøttstykker, som for eksempel braisert stek av storfe, lammelår, kalveskulder, surstek, lår eller knoke av vilt og kalkunlår.



Tilberedningsparametre



Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



Velg for eksempel "gjstekt + mørt" for braisert stek eller surstek.

Braisere

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Hjorteskulder, villsvinstek, kalvebringe/skulder, lammelår/knoke, osso bucco, kanin tradisjonell, braisert svinestek.	112/112T	112L	211	311
	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg

Tilbehør Sikt	Innstilling			
				uten høy
				rosa gjennom+sart

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Braisert stek, surstek, kalkunlår	112/112T	112L	211	311
	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg

Tilbehør Sikt	Innstilling			
				uten høy
				rosa gjennom+sart

Braisere



Fyll opp med væske etter behov; til kjøttet er helt dekket. Etter braiseringen kan du enten fortsette braisering eller holde på produktene i kokegryten. Trykk på den passende av valgtastene som kommer fram når tilberedningen er avsluttet.

Hvis du har kjøttstykker med forskjellig størrelse, setter du først kjernetemperaturføleren i det minste stykket, for så å omplassere den etterhvert.

For å helle av sausen setter du silen foran utløpet slik at du passerer sausen samtidig med at du heller ut av kokegryten. Silen kan settes på plass allerede når du starter tilberedningen.

Ikke bind sausen før mot slutten av braiseringen. Du kan lese mer om å lage sauser i kapittelet "supper og sauser".

Koke

Anbefales for alle typer større kjøttstykker, som f.eks. produkter som har ligget i saltlake/er saltet, skinke, svineknokke, oksebryst, mørbrad, svinemage eller suppehøne.

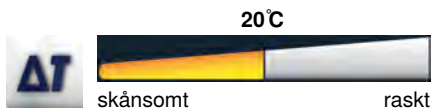


Omplasser



Stopp

Tilberedningsparametre



På "skånsomt" tilbereder du på svært lav temperatur. Da oppnår du lavt vekttap.




Velg f.eks. "gjennom" for mørbrad eller oksebryst.

Koke

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Oksebryst, mørbrad, kalvehode, oksetunge				
Tilbehør	Innstilling			
Sikt				
				

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Salt skinke, saltet knoke, rullet skinke				
Tilbehør	Innstilling			
Sikt				
				



Hvis du ønsker å forsette tilberedningen, f.eks. fordi du arbeider med kjøttstykker som har forskjellig størrelse, kan du velge "omplassere" eller "videre med tid". Når du fyller på, må du være nøye med å plassere kjernetemperaturføleren i det minste stykket. For å være sikker på at produktene alltid er dekket med væske, kan de holdes nede med en rist.

Plasser silen foran avløpet når du heller av kraften. Silen kan settes på plass allerede når du starter tilberedningen.

Braisere over natt

Utnytt apparatet ditt selv om du ikke er tilstede på kjøkkenet. Produkter som tilberedes med prosessen "braisering over natt" blir ekstra møre og saftige med lange hvile- og pausefaser. "Braisering over natt" er egnet for alle typer kjøtt som tilberedes i saus, som for eksempel braisert storfestek, surstek, osso bucco, okserullader, lammelår, kalveskulder, lår og skulder fra vilt eller hele kalkunlår.



Tilberedningsparametre



Velg kjøtttype "rød" for storfe og lam.



Velg ønsket bruningsgrad, f.eks. "høy" for storfekjøtt



Still inn tiden som skal gå til du tar ut kjøttet.



Anbefalt kjøretemperatur vises i displayet.




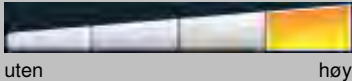














Velg innstillingen "hvit" for svin, fugl og marinert vilt.



Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.

Braisere over natt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Braisert storfestek, surstek, hjorteskulder, villsvinstek	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Osso bucco	2-3 kg	4-5 kg	20-25 kg	40-50 kg
Tilbehør	Innstilling			
Bunnrist for kokegryten				
Spatel				
Sikt				
				
				
				
				
				

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Helt kalkunlår, braisert svinestek, kalveknoke, kalveskulder	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Tilbehør	Innstilling			
Bunnrist for kokegryten				
Spatel				
Sikt				
				
				
				
				
				

Braisere over natt



Du kan tilberede produkter med forskjellige størrelser i samme charge. Stikk kjernetemperaturføleren inn i det minste kjøttstykket.

For å helle av sausen setter du silen foran utløpet slik at du passerer sausen samtidig med at du heller ut av kokegryten. Silen kan settes på plass allerede når du starter tilberedningen.

Når tilberedningsprosessen har nådd den stekeintensiteten som du anga, vil den automatisk gå inn i en modne- og holdefase. Kokeintelligensen i VarioCookingCenter® hindrer uønsket fortsatt tilberedning.

Ved tilberedning over natten bør du passe på at kjernetemperaturen skal være lavere enn ved kortere tilberedningstid. Anbefalt kjernetemperatur vises i displayet etter at du har angitt type kjøtt og ønsket tid.

Ikke bind sausen før tilberedningsprosessen er avsluttet.

Koke over natt

Utnytt apparatet ditt selv om du ikke er tilstede på kjøkkenet. Tilberedning over natten er svært velegnet for alle typer store kjøttstykker som typisk tilberedes i væske, som mørbrad, oksebringe, røkt skinke, skinke eller okseknoke.



Tilberedningsparametre



Velg "rød" for storfe eller lam

13:00 h:m



Still inn tiden som skal gå til du tar ut kjøttet.















Anbefalt kjernetemperatur vises i displayet.



Velg "hvit" for svinekjøtt, fugl, kalkun og marinerte produkter.

Koke over natt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Oksetunge, pot au feu av storfe, oksebryst, mørbrad	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Tilbehør Bunnrist for kokegryten Sikt	Innstilling   rød hvit   kort lang   rosa gjennomstekt			
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Skinke, okseknoke, røkt skinke	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Tilbehør Bunnrist for kokegryten Sikt	Innstilling   rød hvit   kort lang   rosa gjennomstekt			

Koke over natt



Du kan tilberede produkter med forskjellige størrelser i samme charge. Stikk kjernetemperaturføleren inn i det minste kjøttstykket.

I den automatiske modne- og holdefasen senkes temperaturen for å hindre overkoking.

For best mulig sirkulasjon av kokevæsken bør du bruke bunnristen. Det sikrer tilstrekkelig avstand mellom kjøttet og bunnen av kokegryten. For å være sikker på at produktene alltid er dekket med væske, kan de holdes nede med en rist.

For å helle av kraften, plasserer du en sil foran utløpet; da passerer du automatisk sausen når du tømmer kokegryten. Silen kan settes på plass allerede når du starter tilberedningen.

Ved tilberedning over natten bør du passe på at kjernetemperaturen skal være lavere enn ved kortere tilberedningstid. Anbefalt kjernetemperatur vises i displayet etter at du har angitt type kjøtt og ønsket tid,

Kjøtt natur + panert

For alle kjøttstykker, som bare skal stekes kort, f.eks. rumpsteak, snitzel natur eller panert, cordon bleu, hønsebryst, barbarie andebryst, svinerygg, koteletter, filetterninger, medaljonger, kjøttspyd og mye annet.



Ny påfylling



(Videre med tid)

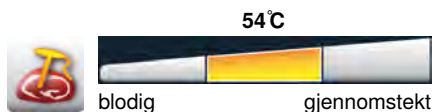
Tilberedningsparametre



Velg "tykke" for produkter som er tykkere enn 2 cm.



Velg "lys" for panerte og marinerte produkter og "mørk" for f.eks. biffer.



Velg ønsket intensitet, f.eks. "blodig" for storbeiff og "gjennom" for hønsebryst.




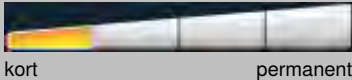






Velg "tynn" for produkter som du ikke får plassert kjøretemperaturføleren i.



For tynne produkter velger du manuelt den tiden som du av erfaring bruker på dette produktet. Satt på konstant forblir VarioCookingCenter® i drift, til du kobler det ut.

Kjøtt natur + panert

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Hamburgere, minuttbiff, medaljonger, paillards, snitzel Bratwurst	112/112T	112L	211	311
	6-8 Stk.	12-16 Stk.	30 Stk.	50 Stk.
	204 Stk.	40 Stk.	80 Stk.	120 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
	 tynn tykk			
	 lys mørk			
	 kort permanent			
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Filetsteak, medaljonger, entrecôte, kotelett Barbarie andebryst	112/112T	112L	211	311
	8-12 Stk.	12-24 Stk.	30 Stk.	50 Stk.
	6-8 Stk.	16-20 Stk.	20 Stk.	35 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
	 tynn tykk			
	 lys mørk			
	 blodig gjennomstekt			

Ragout + småkjøtt

Egnet for kjøtt, ragout og mange typer småkjøtt, som for eksempel høne i rødvin/coq au vin, braisert hønseleår, hønsefrikasse, karbonader fra Flandern, bœuf bourgignon, okserullader, kalvefrikasee og braiserte kaninlår. Også egnet for tilberedning av mørbrad, biff Stroganoff, thailandske karriretter, småkjøtt fra Zurich eller småkjøtt av lever og vilt.



Videre med tid



Stopp

Tilberedningsparametre



liten stor

Velg "stor" for ragout- og gulasj-stykker.



uten høy

Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



rosa gjstekt + mørt

For gulasj velger du "gjstekt + mørt"; ragout av fugl må ha en kjernetemperatur på minst 70°C.



liten stor

Velg "liten" for tynne striper av kjøtt eller fugl



kort lang

Velg koketid for kjøttet i sausen.

Ragout + småkjøtt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Småkjøtt fra Zurich, biff Stroganoff, mørbrad i saus, småkjøtt av vilt, fugl eller lever.	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg

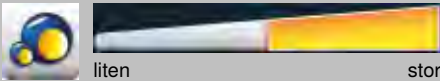

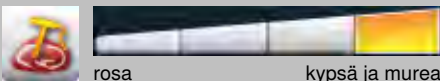
Tilbehør	Innstilling
Spatel	  liten stor
	  uten høy
	  kort lang

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Storfeulasj, boeuf bourguignon, kalvegulasj	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg

Tilbehør	Innstilling
Spatel	  liten stor
	  uten høy
	  rosa kypsa ja murea

Merk For enda bedre hygienesikkerhet, kan du f.eks. bruke kjernetemperaturføleren på fulgeprodukter.

Ragout + småkjøtt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Storferullader, karbonade som i Flandern	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
				
				
Merk	Velg en kjernetemperatur som er høyere enn 95° C			

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Kalvefrikasee	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
				
				

Ragout + småkjøtt



Hell bare i litt stekeolje i kokegryten. Etter påfylling med kjøtt bør du la det ligge et par minutter før du vender det, da får du spesielt intensiv og jevn bruning. For å koke ut eller fylle på bruker du VarioDose.

Du kan hoppe over bruningen hvis du velger "uten" i displayet - da kan du legge både saus og kjøtt rett i kokegryten. Denne prosessen er ikke egnet for oppvarming av småkjøtt eller ragout. Bruk "kjøtt i saus"-prosessen i Finishing® og service.

Med opsjonen trykkoke kan du påskynde tilberedningsprosessen med inntil 30% (kun mulig på apparater med trykk-opsjon).

Ragout over natt

Bruk apparatet til å tilberede ragout mens du ikke er på kjøkkenet. For alle typer ragout av kjøtt, som f.eks. gulasj, lapskaus, okserullader, karbonader som i Flandern, boeuf bourguignon eller ragout av lam, svin eller vilt.



Tilberedningsparametre






Velg kjøtttype "rød" for storfe og lam.



Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.




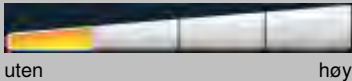


Velg kjøtttypen "hvit" for svin, fugl og marinert vilt.

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	Kalverragout, karbonader som i Flandern, rullader	6 kg	12 kg	45 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
	rød		hvit	
				
	uten		høy	
Merk	Dekk ragouten med nok saus før du setter på lokket.			

Ragout over natt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Storfeulasj, boeuf bourguignon, lam	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Maks. stekemengde	1,5-2,5 kg	4-5 kg	8-12 kg	15-20 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
	  rød hvit			
	  uten høy			
Merk	Dekk ragouten med nok saus før du setter på lokket.			

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Storfekjøtt "stew"	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
	  rød hvit			
	  uten høy			
Merk	Dekk ragouten med nok saus før du setter på lokket.			

Ragout over natt

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Kalvefrikasee	6 kg	12 kg	45 kg	70 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
	rød			hvit
				
	uten			høy

Merk Dekk ragouten med nok saus før du setter på lokket.



Du kan tømme ut eller transportere store mengder gulasj eller ragout med VarioMobil® .
Ikke bind sausen til endelig konsistens før etter at braisingen er avsluttet.
Med silen kan du lett helle av sausen og ta ut kjøttstykkene.
Velg prosessen "uten" bruning, da kan du produsere en frikasee over natten.
Vi anbefaler å forvarme vannet eller fonden hvis du fyller apparatet helt.

Frityrsteke

For frityrsteking av fugl- eller svinesnitzler, nuggets, panert kylling, kjøttkroetter, kjøttboller, kyllingvinger, vårruller, cordon bleu og mye annet.



Tilberedningsparametre



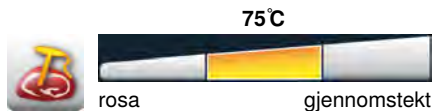
Velg "med" frityrkurv for å lette påfylling og uttak.



Arbeid "uten" kjernetemperaturføler, når produktene er fryste eller, som for nuggets, for små.



Velg frityrstektiden



Velg ønsket tilberedningsgrad. For fugl trenger du mer enn 70 °C.

Frityrsteke

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Snitzel, cordon bleu (à 180 g)	6-8 Stk.	12-15 Stk.	26-30 Stk.	40-45 Stk.


Tilbehør Frityrkurv	Innstilling
	  uten med
	  uten med
	  kort lang

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Panert kylling	2 kg	4 kg	8 kg	12 kg

Tilbehør Frityrkurv	Innstilling
	  uten med
	  uten med
	  rosa gjennomstekt

Merk Det enkleste er å sette kjernetemperaturføleren i et bryststykke. Velg en kjernetemperatur som er høyere enn 80°C

Frityrsteke

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Kyllingnuggets, kjøttkroetter, kjøttboller	1,5-2 kg	2-3 kg	4-5 kg	6-8 kg
Tilbehør Frityrkurv	Innstilling			
				
	uten		med	
				
	uten		med	
				
	kort		lang	



Advarsel!

Bruk aldri hånddusjen hvis du arbeider med varm olje !



Hvis du arbeider uten frityrkurver, kan du øke påfyllingsvolumet med inntil 50 %.

Frityrsteke



Bruk oljevognen for enklere påfylling / tømning av kokegryten. Med oljevognen pumper du oljen enkelt over i kokegryten og heller den tilbake uten fare. Samtidig som du filtrerer den før du setter den mørkt så den holder seg lenge. Oljevognen er laget for pumping av olje med inntil 180°C. Plantefett kan smeltes i oljevognen.

Oljevognen gjør deg enda mer fleksibel i bruken av VarioCookingCenter®. Du bytter mellom kurv-, steke- og frityrmodus - akkurat som du trenger det på kjøkkenet. En påfylling med 45 liter olje, inkl. oppvarming til frityrtemperatur, tar bare 10 minutter.

Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under frityrsteking eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under frityrsteking.

Det kan heller ikke helles vann med VarioDose inn i kokegryten. Etter avsluttet frityrsteking må oljen helles fullstendig ut av gryten. Senere kan det ikke startes noen tilberedningsprosess hvis ikke kokegryten har vært løftet helt.

Trekking av pølser

Egnet for trekking av rå pølser som Weißwurst, blodpølse, wienerpølser og mange andre sorter.



Hold



Ny innlasting

Tilberedningsparametre



uten

med

Rå pølser trekker du best "uten" kokekurv.

Til alle andre ferdige pølser som skal bringes opp til serveringstemperatur anbefaler vi bruk av kokekurv.







varm

het

Den ideelle innstillingen for å trekke rå pølser er forhåndsinnstilt til 68 ° C.

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
Hvite, røde, rå Bratwurst, blodpølse, Wienerpølser (à 150 g)	20 Stk.	60 Stk.	200 Stk.	300 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
			uten	med
			varm	het

Trekking av pølser

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
kokefaste pølser, morcilla, spansk blodpølse	20 Stk.	60 Stk.	200 Stk.	300 Stk.
Tilbehør	Innstilling   uten med   varm het			
Merk	Til morcillapølser velger du 92° C kjernetemperatur.			

Trekking av pølser



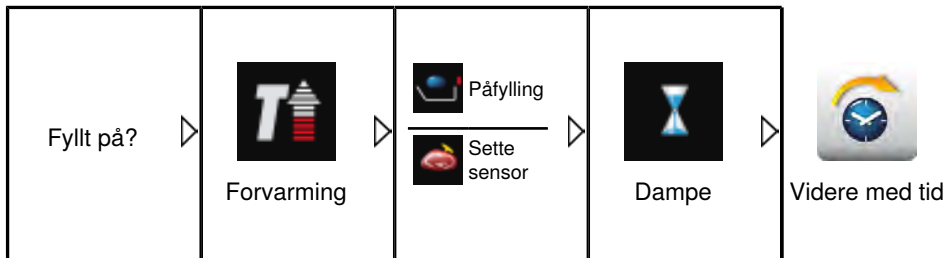
En konstant temperatur i trekkevannet hindrer at pølsene sprekker.

Ved tilvalget "med" kokekurv blir pølsene automatisk hevet opp fra trekkevannet.

VarioCookingCenter[®] fyller kokekaret automatisk med den ideelle vannmengden og forvarmer vannet til trekketemperatur. Etter oppfordringen henger du kokekurven med pølsene i armen for heve- og senkeautomatikken. Sett kjernetemperatursonden i en av pølsene. Etter lasting er bekreftet senkes kokekurven ned i trekkevannet. Når kjernetemperaturen er oppnådd hever kurven automatisk pølsene ut av trekkevannet.

Damping

For damping av kyllingbryst, lammerygg, kalve- og oksefilet.



Ny påfylling

Tilberedningsparametere



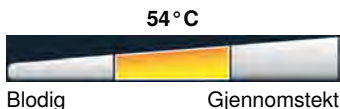
Velg "tynn" for produkter med under 2 cm tykkelse.



Velg ønsket dampetid.



Velg "tykk" for produkter med over 2 cm tykkelse.




Ved store og tykke kjøttstykker: Bruk kjernetemperaturføleren og velg ønsket steking.

Damping

Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Hel kalvefilet eller oksefilet	3-4 Stk.	8-10 Stk.	15-18 Stk.	25-30 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling			
				Liten
				Blodig
				Gjennomstekt

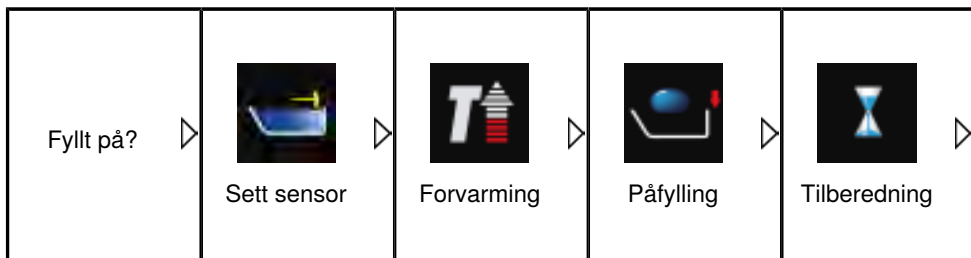
Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Kyllingbryst	8-10 Stk.	18-20 Stk.	20 Stk.	30 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling			
				Liten
				Blodig
				Gjennomstekt



Utnytt muligheten til å gi kjøttet en helt unik smaksnyanse med en aromatisert fond.

Sous-vide

For skånsom tilberedning i vakuum av biff, fileter, fuglebryst og lammelås, tynnribbe eller roastbeef. Riktig minste tilberedningstid foreslås automatisk av tilberedningsprosessen. Velg produktets størrelse i displayet og angi ønsket tilberedningstemperatur.



Videre med tid



Holding

Tilberedningsparametere



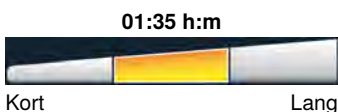
Liten Veldig stor

Velg "liten" for oksefiletstrimler, nyrer eller vaktelbryst.



Lav Høy

Velg vanntemperaturen du vil tilberede de vakuumpakkede produktene ved.



Kort Lang

Velg ønsket dampetid. Bruk av kjernetemperaturføler i produktet er ikke mulig her!



Liten Veldig stor

Velg "Veldig stor" for roastbeef, hel and eller tynnribbe.



Lav Høy




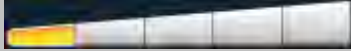


Velg vanntemperaturen du vil tilberede de vakuumpakkede produktene ved.




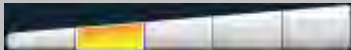

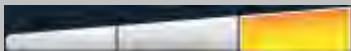


Kort Lang

Velg ønsket dampetid. Bruk av kjernetemperaturføler i produktet er ikke mulig her!

Sous-vide

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Andebryst	15 Stk.	30 Stk.	50 Stk.	75 Stk.
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				
	Liten			Veldig stor
				
	Lav			Høy
				
	Kort			Lang
Merk	Andebryst ca. 110 min./ 59°C			

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Hel roastbeef	4 kg	12 kg	40 kg	60 kg
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				
	Liten			Veldig stor
				
	Lav			Høy
				
	Kort			Lang
Merk	Roastbeef ca. blodig: 50°C; 3t engelsk: 55°C, 3t 10min middels: 60°C, 3t 20min			

Sous-vide



Påse at du har tilstrekkelig vann i pannen, slik at alle produkter er dekket. Du kan også tyngre ned produktene med en ekstra bunnrist.

Ikke legg produkter i pannen før forvarmingen er ferdig, det vil forandre sluttresultatet.

Det finnes svært mange ulike produkter med forskjellige snitt- og porsjoneringsmuligheter. Hvis du bruker oppskrifter fra kokebøker, må du overholde de tidene og temperaturene som er angitt der.

Et automatisk stopprinn starter automatisk 5 minutter etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt.

Hvis du ikke bruker produktene umiddelbart, bør de kjøles ned så raskt som mulig. Tilberedningsprosessen er perfekt for porsjonerte produkter.

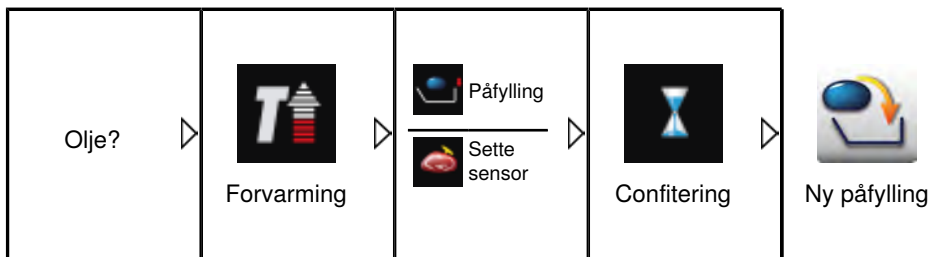
Produktkaliber

Kaliber 1 Svært flate kjøttstykker	Kaliber 2 Små kjøttstykker	Kaliber 3 Mellomstore kjøttstykker
Kyllingbryst (kyllingfilet)	Entrecôte, rundstek Svinestek	Lammerygg med knoke Svinekotelett
Kaninrygg	Lammeryggfilet	Entrecôte double
Duebryst 0-2 cm	2-4 cm	4-6 cm

Kaliber 4 Tykke kjøttstykker	Kaliber 5 Svært tykke kjøttstykker
Roastbeef	Braiseringsstykker
Kalverygg	Hele lår, steker
Svinerygg	Gås, and
6-10 cm	10-20 cm
	Kan stilles inn opptil 24 t

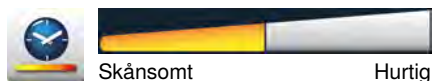
Confitering

Confitering er langsom braisering i olje, svært velegnet for deler av fugl som lår eller bryst og til alle typer biff.



Videre med tid

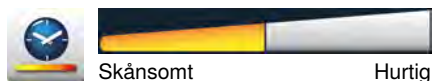
Tilberedningsparametere



Velg "liten" for kjøttstykker med under 2 cm tykkelse.



Velg ønsket tid for confitering.








Velg "stor" for produkter med over 2 cm tykkelse.



Velg ønsket steking.

Confitering

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Biff, medaljonger, fuglebryst	10-15 Stk.	20-30 Stk.	30-40 Stk.	60-70 Stk.
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				Hurtig
				Stor
				Gjennomsteekt +mørt



Advarsel!

Ikke bruk uttrekkbar spylekran ved arbeid med varm olje!



Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under confiteringen eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under confiteringen.

Under confiteringen kan det ikke fylles vann i pannen med VarioDose.

Etter confiteringen må oljen tømmes fullstendig ut av pannen. Uten fullstendig løfting av pannen kan det ikke startes noen ny tilberedningsprosess.

Bruk av bare olje av høy kvalitet, som f.eks. olivenolje. Aromatiser ytterligere med urter og hvitløk. Slik blir det confiterte kjøttet en intensiv smaksopplevelse.

Fisk



Stek

Passer for alle fiskearter (med eller uten skinn, marinert, filet eller hel) som laks, ørret, red snapper eller rød mulle.

Steke sjømat.

Passer for alle typer sjømat som reker, kamskjell, hummer og sjøkreps. Du kan velge individuell steketid.

Posjere

Egnet for alle fiskefileter eller fisk som kan tilberedes i en fond. Stor fisk eller tykke fileter posjeres du perfekt med kjernetemperatursonden. Fisk eller fileter der kjernetemperatursonden ikke kan brukes posjeres du med kurver og tidsinnstilling.

Koke sjømat

Egnet for koking av hummer, kreps, muslinger og mye mer. Du kan også koke uten kurv.

Sous Vide

Egnet for reker, kamskjell, fisk eller fiskefileter til skånsom tilberedning i valuumpose.

Dampe

Egnet for aromadamping av reker, muslinger, fisk eller fiskefileter.

Frityrkoking

Egnet for alle fiskefileter, sjømat eller porsjonsfisk som kan tilberedes i fett.. Hel fisk og fileter kan også frityrkokes med kurver og tidsinnstilling.

Konfitering

Egnet for fisk og fiskefileter samt skaldyr som skal tilberedes skånsomt i raffinert olje.

Braisere

For tilberedning av fisk, skaldyr eller muslinger som skal posjeres i kraft, fond eller saus.

Steke fisk

For alle fiskesorter, med og uten skinn, også marinert, som filet eller hele, som kan stekes, for eksempel laksefilet, ørretfilet, red snapper, rødmutle.



(Videre med tid)



Ny påfylling

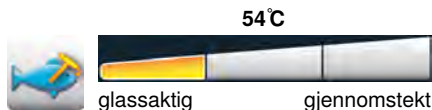
Tilberedningsparametre



Velg "tykk" for hele fisker og fileter som er over 2 cm tykke.



Velg "lys" for svært søte og ømfintlige produkter.



Velg "medium", for eksempel for tunfisk, gjedde eller laks.



Velg "tynn" for fileter av sjøtunge, ørret eller sardiner.






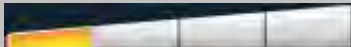








Velg "mørk" for produkter du vil at skal ha sterk bruningsgrad eller spesielt sprøtt skinn.



Velg ønsket steketid.

Steke fisk

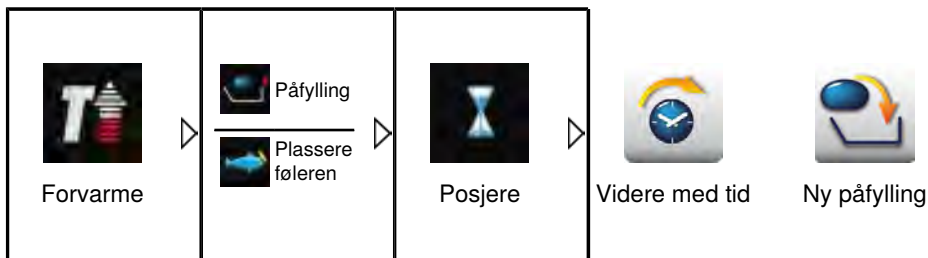
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Fileter av ørret, sjøtunge, rødmulle, sild, sardiner	112/112T	112L	211	311
	10-12 Stk.	20-25 Stk.	30-35 Stk.	40-50 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		tynn		tykk
				
	lys		mørk	
				
	kort		permanent	
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Laksefilet, gjedde, torsk, marulk	112/112T	112L	211	311
	12 Stk.	20 Stk.	30 Stk.	50 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		tynn		tykk
				
	lys		mørk	
				
	glassaktig		gjennomstekt	

Steke fisk

Matvarer	Kjernetemperatur	Tilberedningstid
80 g fiskefilet	48 °C	ca. 8 - 10 Min.
200 g fiskefilet	48 °C	ca. 12 - 15 Min.
hel fisk (f.eks. dorade)	48 °C	ca. 15 - 18 Min.

Posjere fisk

For alle fiskefileter eller hele fisker som kan kokes i fond. Store fisker eller tykke fileter posjeres du med kjernetemperaturføleren, nøyaktig på punktet. Fisker eller fileter der det ikke går an å plassere kjernetemperaturføleren, posjeres du med kurv og tidsinnstilling.



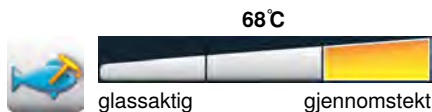
Tilberedningsparametre



Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



Velg "tykk" for hele fisker og fileter som er over 2 cm tykke.



Velg ønsket tilberedningsintensitet.




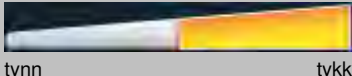

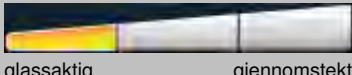





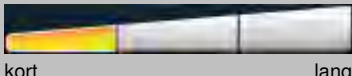


Velg "tynn" for små fisker eller fileter som er under 2 cm tynne.



Velg din egen tilberedningstid.

Posjere fisk

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Hele ørreter, ål, gjedde, fiskerullader	112/112T	112L	211	311
	6-10 Stk.	12-15 Stk.	10-20 Stk.	30-40 Stk.
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
		uten		med
				
	tynn		tykk	
				
	glassaktig		gjennomstekt	
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte Gjedde, sjøtunge, torsk, ørret, laks, terninger (150g)	112/112T	112L	211	311
	8-10 Stk.	14-16 Stk.	20 Stk.	30 Stk.
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
		uten		med
				
	tynn		tykk	
				
	kort		lang	

Posjere fisk



Hvis du posjerer uten kurv, bør du ikke fylle på mer væske i kokegryten enn det som trengs for å tilberede produktene.

Frityrkoking

Egnet for alle fiskefileter, sjømat eller porsjonsfisk som kan tilberedes i fett.. Hel fisk og fileter kan også frityrkokes med kurver og tidsinnstilling.



Neste med tid

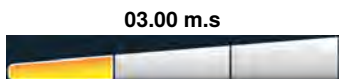
Tilberedningsparametre



uten

med

Vel "med" frityrkurv for å forenkle lastning og lossing.

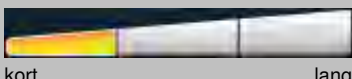






kort

lang

Velg frityrtid

Frityrkoking

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
Fiskepinner, panerte blekksprutringer	1-1,5 kg	2-4 kg	5-6 kg	7,5-8 kg
Tilbehør Frityrkurv Kurvinnlegg 211/311	Innstilling			
				
		uten		med
				
		kort		lang
Merk	Uten bruk av frityrkurvene fordobler du de maksimale lastemengdene som er angitt her.			

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
panerte fiskefileter (på 180-200 g), fisk cordon bleu	8-10 Stk.	12-16 Stk.	8-16 Stk.	8-16 Stk.
Tilbehør Frityrkurv Kurvinnlegg 211/311	Innstilling			
				
		uten		med
				
		kort		lang
Merk	Uten bruk av frityrkurvene fordobler du de maksimale lastemengdene som er angitt her.			

Frityrkoking



Advarsel!

Hånddusjen må ikke brukes under arbeid med varm olje!



Bruk oljevogn for enkel fylling og tømning av kokekarene. Dermed kan du pumpe oljen enkelt opp i kokekaret og etter frityrkokingen vipper du den trygt tilbake i oljevognen. Samtidig har du filtrert den og lagret den mørkt for lang holdbarhet. Oljevognen er konstruert for pumping av varm olje på opptil 180 °C. Vegetabilsk fett kan smeltes i oljevognen.

Med oljevognen blir du meget fleksibel i bruken av ditt VarioCookingCenter® . Du bytter mellom koke-, steke- og frityrprogrammene etter behov i kjøkkenet.

Vær oppmerksom på advarslene på modeller som har manuell betjening av kokekarventilen.

Kokekarventilen må ikke åpnes under frityrkoking eller når det er olje i kokekaret. Den automatiske kokekarventilen kan ikke åpnes under frityrkoking.

Under frityrkokingen kan ikke vann tilsettes med VarioDose. Etter frityrkokingen må oljen tippes fullstendig ut av kokekaret. Uten fullstendig heving av kokekaret kan ikke noen etterfølgende tilberedningsprosesser startes.

Steke sjømat

For alle typer sjømat, som reker, kamskjell, hummer og langust. Det kan velges individuell tilberedningstid.




Tilberedningsparametre



Velg ønsket bruningsgrad.



Velg den tiden du selv vil ha.

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	1/2 hummer eller langust med skall,	4-6 Stk.	8-15 Stk.	15-20 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
	lav			høy
				
	kort			permanent

Steke sjømat

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	Kamskjell, reker	20-30 Stk.	30-40 Stk.	40-50 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		lav		høy
				
		kort		permanent



For å tilberede flere charger etter hverandre, velger du "ny påfylling" etter avsluttet prosess.

Koke sjømat

For koking av hummer, kreps, muslinger og mye mer. Her kan du koke både med og uten kurv.



Tilberedningsparametre



uten med

Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



06:00 m:s











kort lang

Velg "kort" for koking av skalldyr og sjell. For blekksprut / pulpo velger du "lang".

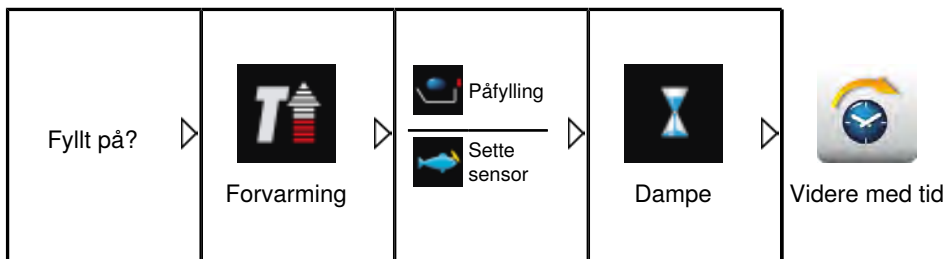
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Hummer og languster	4-6 Stk.	6-8 Stk.	12-16 Stk.	32-40 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
Kurv	<p>uten med</p>			
	<p>kort lang</p>			

Koke sjømat

Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Muslinger, div. typer	4 kg	8 kg	12 kg	20 kg
Tilbehør Sikt	Innstilling			
				
				
Maks påfyllingsmengde / charge pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Snegler	4 kg	8 kg	12 kg	20 kg
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
				

Damping

For aromadamping av reker, skjell og fisk, hel eller som filet.



Ny påfylling

Tilberedningsparametere



Velg "tynn" for produkter med under 2 cm tykkelse.



Velg ønsket dampetid.



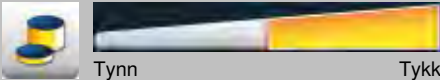
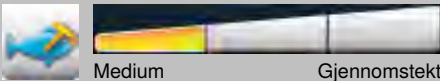




Velg "tykk" for produkter med over 2 cm tykkelse.



Ved store og tykke fisker: Bruk kjernetemperaturføleren og velg ønsket steking.

Damping

Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Torske-, lakse-, uer-, gjørsfilet (150-180g)	10 Stk.	20 Stk.	30 Stk.	60 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling  			
Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Fiskerullade, pateer	8-10 Stk.	12-16 Stk.	20 Stk.	30 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling  			
Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Tunge, ørret (60-80g)	8-15 Stk.	15-25 Stk.	30-40 Stk.	50-60 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling  			

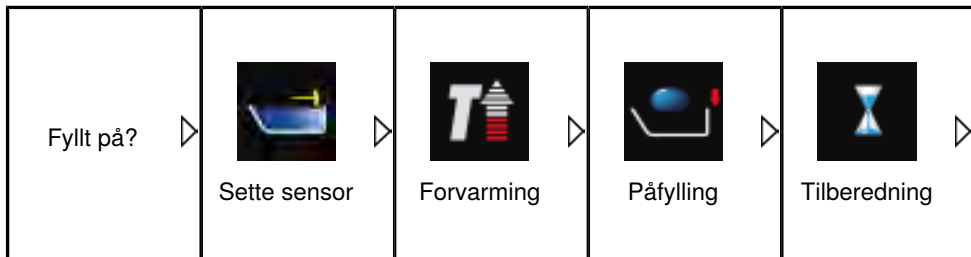
Damping



Utnytt muligheten til å gi fisken en helt unik smaksnyanse med en aromatisert fond.

Sous-vide

For skånsom tilberedning av reker, kamskjell og fisk, hel eller som filet i vakuumpose.



Videre med tid



Holding

Tilberedningsparametere



Tynn

Tykk

Velg "tynn" for fileter eller reker.



Lav

Høy

Velg vanntemperaturen du vil tilberede de vakuumpakkede produktene ved.



Kort

Lang

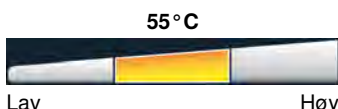
Velg ønsket tilberedningstid. Bruk av kjernetemperaturføler i produktet er ikke mulig her!



Tynn

Tykk

Velg "tykk" for hel fisk, fiskerullade eller torskefilet.



Lav

Høy

Velg vanntemperaturen du vil tilberede de vakuumpakkede produktene ved.






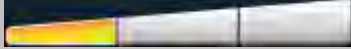





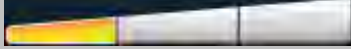

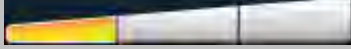
Kort

Lang

Velg ønsket tilberedningstid. Bruk av kjernetemperaturføler i produktet er ikke mulig her!

Sous-vide

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Sjøtungestrimler	2 kg	4 kg	8 kg	12 kg
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				
				
				
Merk	Sjøtungestrimler ca.10 min./ 48°C			

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Laksefilet	20 Stk.	40 Stk.	60 Stk.	100 Stk.
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				
				
				
Merk	Laksefilet ca. 15 min./ 46°C			

Sous-vide



Påse at du har tilstrekkelig vann i pannen, slik at alle produkter er dekket. Du kan også tyngne ned produktene med en ekstra bunnrist.

Ikke legg produkter i pannen før forvarmingen er ferdig, det vil forandre sluttresultatet.

Det finnes svært mange ulike produkter med forskjellige snitt- og porsjoneringsmuligheter. Hvis du bruker oppskrifter fra kokebøker, må du overholde de tidene og temperaturene som er angitt der.

Et automatisk stopprinn starter automatisk 5 minutter etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt.

Hvis du ikke bruker produktene umiddelbart, bør de kjøles ned så raskt som mulig.

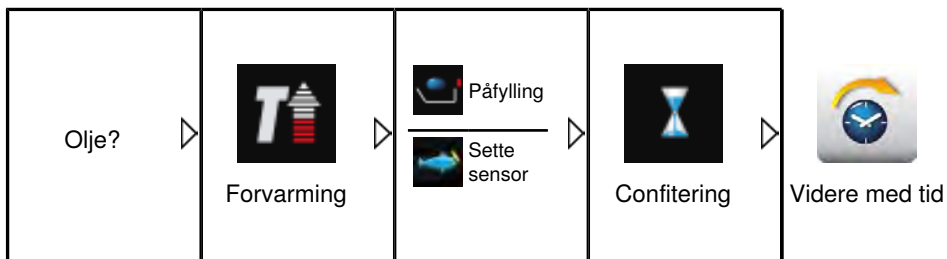
Tilberedningsprosessen er perfekt for porsjonerte produkter.

Husk at ved tilberedning med sous-vide står produktets egen smak i første rekke.

Tilberedningstiden bør derfor være lang og temperaturen lav.

Confitering

Med confitering kan du tilberede fiskefileter eller hel fisk og forskjellige skaldyr i olje.

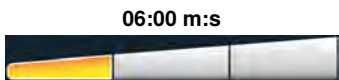


Tilberedningsparametere



Tynn Tykk

Velg "tynn" for produkter under 2 cm tykkelse.



Kort Lang

Velg ønsket tid for confitering.



Tynn Tykk




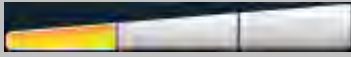



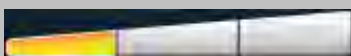



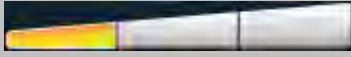
Velg "tykk" for hel fisk eller fileter med over 2 cm tykkelse.



Medium Gjennomstekt

Velg ønsket stekegrad.

Confitering

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Lakse-, torske- og breiflabbfilet, eller hele fisker som dorade, steinbitt	3-4 Stk.	6-8 Stk.	12-18 Stk.	20-25 Stk.
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				Tynn Tykk
				Medium Gjennomstekt
Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Lakse-, torske- og breiflabbfilet, eller hele fisker som dorade, steinbitt	6-10 Stk.	10-20 Stk.	20-30 Stk.	50-60 Stk.
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				Tynn Tykk
				Medium Gjennomstekt
Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Reker, skjell, fiskestrimler eller -stykker, tynne fileter som tunge, rødspette	1 - 1,5 kg	2,5 - 4 kg	5 kg	7,5 kg
Tilbehør Bunnrist, friturekurv	Innstilling			
				Tynn Tykk
				Kort Lang

Confitering



Advarsel!

Ikke bruk uttrekkbar spylekran ved arbeid med varm olje!



De lave tilberedningstemperaturene egner seg spesielt godt for skånsom tilberedning. Bruk av bare olje av høy kvalitet, som f.eks. olivenolje. Aromatiser med urter som timian, rosmarin, laurbær eller legg til vanilje, limeskall og hvitløk. Slik blir den confiterte fisken en intensiv smaksopplevelse.

Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under confiteringen eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under confiteringen.

Under confiteringen kan det ikke fylles vann i pannen med VarioDose.

Etter confiteringen må oljen tømmes fullstendig ut av pannen. Uten fullstendig løfting av pannen kan det ikke startes noen ny tilberedningsprosess.

Braisere

For tilberedning av fisk, skalldyr eller muslinger som skal posjeres i kraft, fond eller saus. Du kan også brune løk, grønnsaker eller annet.



Neste med tid



Hold

Tilberedningsparametre



Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsnivåer.

10.00 m.s



Velg ønsket tilberedningstid.

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
hel fisk med skinn som brasme eller havabbor	1 kg	2 kg	3,5 kg	7 kg
Fiskefileter ca. 120g	8-9 Stk.	16 -18 Stk.	28-30 Stk.	58 - 60 Stk.

Braisere

Tilbehør	Innstilling
	  Høy
	  Kort
Merk	Tilberedningstid ca. 10 minutter

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Akkar, blekksprut	3 kg	6 kg	12 kg	18 kg

Tilbehør	Innstilling
	  Høy
	  Lang
Merk	Tilberedningstid minst 60 minutter



Med tasten "uten" hopper du over bruning. Du kan helle fonden eller sausen som produktene skal tilberedes i direkte i kokekaret og forvarme etter behov.

Med alternativet trykkoking kan du forkorte tilberedningsprosessen betraktelig (bare for apparater med alternativ trykkoking).

Grønnsaker og tilbehør



Steke

Steking av forskjellige typer grønnsaker, som aubergine, squash, paprika, sopp, løk og tilbehør som stekte poteter, røsti og mye annet.

Koke poteter

Egnet til koking av poteter. Her kan du velge kokegrad, for eksempel "myk" for poteter som skal moses eller "normal" for vanlige kokte poteter.

Braiserer og dampkoke

Braisserte eller dampkokte retter i saus, eller for grønnsaker som spinat og sikkori i lette fonds. Spesielt velegnet for surkål og rødkål.

Koke pasta

Passer alle typer pasta, som penne, ravioli, spaghetti, båndpasta, tagliatelle eller trådpasta. Uansett om du bruker fersk egenprodusert pasta eller ferdig tørrvare. Du koker den perfekt al dente.

Koke

For alle typer grønnsaker og tilbehør som kokes i fond eller vann, som erter, bønner, gulrøtter, brokkoli, belgfrukter som f.eks. linser og for blansjering av purre, kål, sukkererter og mye annet.

Koke ris

Du kan koke alle sorter ris. Perfekt for tilberedning av patnaris, rød ris og villris - også for basmati- og jasmiris.

Polenta

For produksjon av polenta som ikke setter seg fast.

Risotto + paella

For tilberedning av alle typer risotto, paella og pilaw-ris.

Sous-vide

Med sous-vide kan du tilberede mange forskjellige grønnsaker i vakuumpose. Nøyaktig temperaturangivelse er spesielt viktig for et godt resultat.

Damping

For damping av ulike typer grønnsaker, ferske eller frosne, for komler og poteter.

Frityrsteke

Egnet for blansjering og frityrsteking i olje, som pommes frites, koketter, tempura-grønnsaker og panerte grønnsaker.

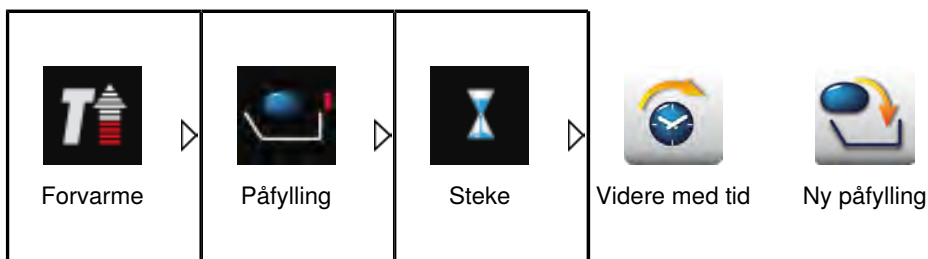
Grønnsaker og tilbehør

Confitering

Med denne prosessen kan man tilberede grønnsaker som tomater, fennikel, paprika, squash, sopp, aubergine, løk og mandre andre i olje.

Steke

Steking av forskjellige typer grønnsaker, som aubergine, squash, paprika, sopp, løk og tilbehør som stekte poteter, røsti og mye annet. Velg nøyaktig steketid for et perfekt resultat.



Tilberedningsparametre



Veg "lav" for mykstaking av løk.




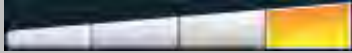

Velg så lang tid som du vanligvis bruker på dette produktet. Satt på konstant forblir VarioCookingCenter® i drift, til du kobler det ut.



Det tredje stekenivået er for steking av grønnsaker, som auberginer, som skal ha ordentlig bruning.

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Auberginer, squash, paprika, sopp	2 kg	4 kg	8-10 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
	 lav høy	 kort permanent		

Steke

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Stekte poteter, kokte nudler, stekt løk, stekt ris, stekt pasta.	2 kg	4 kg	10 kg	15 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling   lav høy  kort permanent			
Merk	Bruk ca 100 ml olje pr. kg poteter til stekte poteter.			

Braisere og dampkoke

Braisserte eller dampkakte retter i saus, eller for grønnsaker som spinat og sikkori i lette fonds. Spesielt velegnet for surkål og rødkål. Du velger selv om du legger grønnsakene rett i en saus eller en fond for braisering eller dampkoking, eller om du først vil brune dem og så fylle opp eller koke ut.



Videre med tid

Tilberedningsparametre






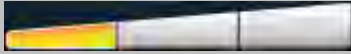
Velg "uten" hvis du ikke vil myksteke noen av ingrediensene før braisering eller dampkoking



Velg den tiden du trenger for braisering eller dampkoking.

Braisere og dampkoke

maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge		112/112T	112L	211	311
Surkål, rødkål, ratatouille	min.	2 kg	10 kg	15 kg	15 kg
	maks.	12 kg	24 kg	60 kg	90 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling				
					
					

maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge		112/112T	112L	211	311
Dampet spinat, kokt purre, fløtestuede grønnsaker, gulrøtter, erter	min.	2 kg	4 kg	10 kg	12 kg
	maks.	12 kg kg	60 kg kg	80 kg kg	80 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling				
					
					

Koke

For alle typer grønnsaker og tilbehør som kokes i fond eller vann, som erter, bønner, gulrøtter, brokkoli, belgfrukter som f.eks. linser og for blansjering av purre, kål, sukkererter og mye annet. Du kan arbeide med eller uten kurv.



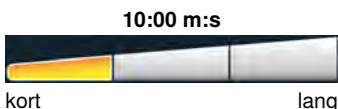
Tilberedningsparametre



Velg om du vil arbeide med eller uten kurv.



Kok grønnsaker på innstillingen "sprudlende".



Velg ønsket koketid



Innstillingen "simre" egner seg f.eks. til asparges og knödel.

Koke







Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Sukkererter, strimlet puree	1,5 kg	3 kg	8 kg	12 kg







Tilbehør	Innstilling
Kurv	  uten med
	  simrende sprudlende
	  kort lang

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Blomkål, romanesco, gulrøtter, knutekål, brokkoli	1,5 kg	3 kg	8 kg	12 kg







Tilbehør	Innstilling
Kurv	  uten med
	  simrende sprudlende
	  kort lang







Koke

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
tørre, ukokte linser	2 kg	4 kg	12 kg	20 kg
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
	uten		med	
				
	simrende		sprudlende	
				
	kort		lang	







Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
artiskokkhjerter	12 Stk.	24 Stk.	50 Stk.	80 Stk.
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
	uten		med	
				
	simrende		sprudlende	
				
	kort		lang	

Koke

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
rå asparges	5-6 kg	6-8 kg	16 kg	24 kg
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
		uten		med
				
		simrende		sprudlende
				
		kort		lang

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Knödel/potetboller	20 Stk.	30 Stk.	60 Stk.	90 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
				
		uten		med
				
		simrende		sprudlende
				
		kort		lang

Koke

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Gnocchi	1-1,5 kg	2-3 kg	6-8 kg	10-12 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
	uten			med
				
simrende			sprudlende	
				
kort			lang	



Ved hyppig påfylling etterfyller du kokegryten med hånddusjen eller med VarioDose.

Frityrsteke

Egnet for blansjering og frityrsteking i olje, som pommes frites, koketter, tempura-grønnsaker og panerte grønnsaker. Du kan arbeide med eller uten frityrkurv.



Videre med tid

Tilberedningsparametre



Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



For fritering av pommes frites velger du "fritere".






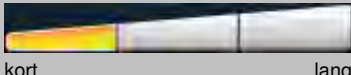








Velg den friteringstiden du ønsker.



For for-fritereing av pommes frites bruker du innstillingen "blansjere".

Frityrsteke

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Pommes frites, wedges, kroketter, røsti, vårruller	1 kg	2 kg	5 kg	7,5 kg
Tilbehør Frityrkurv Oljevogn	Innstilling  uten  med  blansjere  fritere  kort  lang			
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Grønnsaker i tempuradeig, forfriterte pommes frites.	1 kg	2 kg	5 kg	7,5 kg
Tilbehør Frityrkurv Oljevogn	Innstilling  uten  med  blansjere  fritere  kort  lang			

Frityrsteke

**Advarsel!**

Bruk aldri hånddusjen hvis du arbeider med varm olje !



Bruk oljevognen for enklere påfylling / tømning av kokegryten. Med oljevognen pumper du oljen enkelt over i kokegryten og heller den tilbake uten fare. Samtidig som du filtrerer den før du setter den mørkt så den holder seg lenge. Oljevognen er laget for pumping av olje med inntil 180°C. Plantefett kan smeltes i oljevognen.

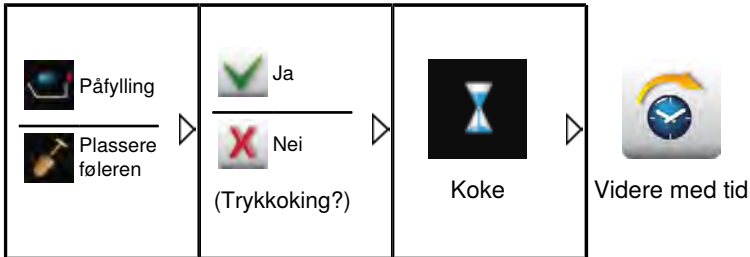
Oljevognen gjør deg enda mer fleksibel i bruken av VarioCookingCenter®. Du bytter mellom kurv-, steke- og frityrmodus - akkurat som du trenger det på kjøkkenet. En påfylling med 45 liter olje, inkl. oppvarming til frityrtemperatur, tar bare 10 minutter.

Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under frityrsteking eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under frityrsteking.

Det kan heller ikke helles vann med VarioDose inn i kokegryten. Etter avsluttet frityrsteking må oljen helles fullstendig ut av gryten. Senere kan det ikke startes noen tilberedningsprosess hvis ikke kokegryten har vært løftet helt.

Koke poteter

Her kan du velge kokegrad, for eksempel "myk" for poteter som skal moses eller "normal" for vanlige kokte poteter. Poteter som er kuttet i små biter eller med spesiell form kan gjerne kokes med tidsinnstilling



Tilberedningsparametre



liten stor

I starten velger du størrelsen på potetene; "liten" eller "stor".



uten med

Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



normal myk

Velg kokegrad på potetene, f.eks. "normal" for kokte poteter.



liten stor



uten med






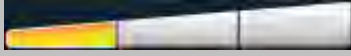





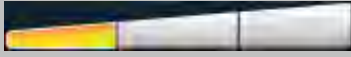
Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



kort lang

Hvis du ikke får plassert kjernetemperaturføleren i potetproduktet, bør du i stedet arbeide med koketid.

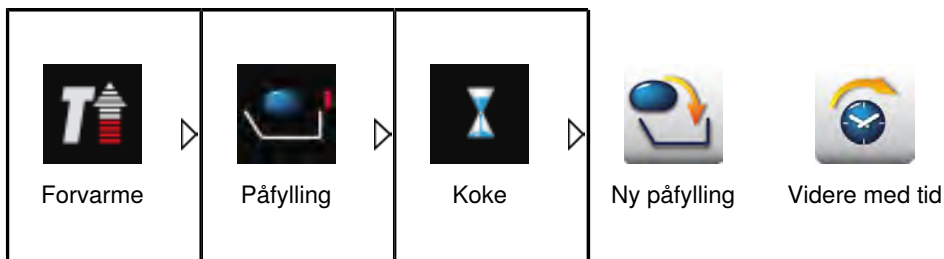
Koke poteter

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Poteter, med kurv	3,5 kg	6 kg	12 kg	18 kg
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
		liten		stor
				
		uten		med
				
		normal		myk
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Poteter, uten kurv	5 kg	15 kg	50 kg	80 kg
Tilbehør Bunnrist for kokegryten Sikt	Innstilling			
				
		liten		stor
				
		uten		med
				
		normal		myk

Koke pasta

Passer alle typer pasta, som penne, ravioli, spaghetti, båndpasta, tagliatelle eller trådpasta. Uansett om du bruker fersk egenprodusert pasta eller ferdig tørrvare. Du får pastaen lettest al dente når du bruker kokekurv.

Ved større mengder kan du helle pastaen uten kurver rett i det kokende vannet.



Tilberedningsparametre



Velg "uten" eller "med" alt ettersom du vil arbeide med eller uten kurv.



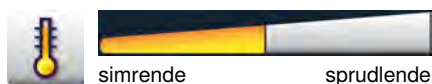
Velg "sprudlende" for pasta som penne eller tagliatelle,



Velg ønsket koketid. Følg produsentens anvisninger på pakningen.



Velg "uten" hvis du vil koke lasagnaplater eller store mengder pasta.



Innstilingen "simre" egner seg for produkter som tilberedes i lett småkokende vann, som gnocchi eller ravioli.

Koke pasta

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Tortellini, tagliatelle, penne, spiralpasta med kurv.	1,5-2 kg	2-3 kg	6-8 kg	10-12 kg

Tilbehør	Innstilling			
Kurv				
		uten		med
				
		simrende		sprudlende
				
		kort		lang

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Tortellini, tagliatelle, penne, spiralpasta uten kurv.	2-3 kg	5 kg	20 kg	30 kg

Tilbehør	Innstilling			
				
		uten		med
				
		simrende		sprudlende
				
		kort		lang

Koke pasta



Du kan raskt kjøle av pastaen med håndusjen. Fyll opp brukt eller fordampet vann med VarioDose . Etter koking med saltvann må kokegryten gjøres grundig ren.

Koke ris

Koking i sprudlende vann er perfekt for tilberedning av patnaris, rød ris og villris. Her anbefaler vi bruk av kokekurv.

For rissorter som kokes uten ekstra vann - som basmati-, sushi- eller jasminris - velges innstillingen uten kokekurv og damping. Hell risen rett i kokegryten og fyll på med vann fra VarioDose. Et automatisk stopptrinn starter automatisk 5 minutter etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt.



Tilberedningsparametre



Veg "uten" for koking uten kurv.









Å dampe innebærer å tilberede risen uten bruk av ekstra vann. Å koke innebærer å koke risen i mer vann enn det som trengs.



Velg "med" kurv når du skal koke patna- eller villris.

Koke ris

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Langkornet ris	1,5 kg	3 kg	6 kg	10 kg
Tilbehør Kurv	Innstilling			
				
		uten		med
				
		kort		lang

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
basmati-, jasmiris	3 kg	5 kg	15 kg	22 kg
sushiris	2 kg	3 kg	10 kg	15 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
		uten		med
				
		dampe		koge
				
		kort		lang



Koketiden setter du som angitt på pakningen.

Bruk sikten hvis risen skal kokes uten kurv. Overflødig kokevæske kan slippes ut gjennom ventilen i kokegryten. Plasser sikten i gryten før ris og vann fylles på VarioMobil® gjør det lettere å tømme og transportere produkter.

Polenta

Med polenaprosessen får du til produksjonen uten at noe setter seg fast. Følg med i displayet og rør i polentaen når du oppfordres til det.



Tilberedningsparametre



uten

høy

Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



kort

lang

Velg ønsket koketid

Polenta

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Polenta	2 kg	10 kg	40 kg	80 kg
Tilbehør Rørespåtel	Innstilling			
				
		uten		høy
				
		kort		lang

Risotto + Paella

Egnet for tilberedning av alle typer risotto, paella og ris pilaf



Neste med tid

Tilberedningsparametre



Innstilling "lav" er ment for lett steking av ris eller løk.











Velg koketiden som er oppgitt på pakken.
VarioCookingCenter® beregner total
tilberedningstid automatisk.



Velg "høy" for steking av ingredienser for
tilberedning av paella.

Risotto + Paella

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Pilaf ris, risotto	3 kg	6 kg	15 kg	30 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				lav
				høy
				kort
				lang
maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Paella	3 kg	6 kg	15 kg	30 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				lav
				høy
				kort
				lang



Tilberedningstiden finner du på pakken fra produsenten. VarioCookingCenter® beregner automatisk tilberedningstiden ut fra lastemengde og koketiden du har angitt. For deg betyr dette at du heller ikke ved vekslende lastemengde trenger å overvåke tilberedningstiden. Eksempel: Til en maksimal last i VarioCookingCenter® 311 på 30 kg basmatiris behøver du minst 55 liter væske. Tilberedningstiden er her 40 minutter inkludert påfylling av vann med VarioDose.

Dampe

Egnet for damping av forskjellige grønnsaker (ferske eller frosne), melboller/potetboller og poteter.



Ny innlasting

Tilberedningsparametre



Velg ønsket dampetid.







Velg "fast" for poteter, salat eller røsti, myk for poteter til puré.




Dampe

Lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Brokkoli, blomkål, kålrabi, poteter	1-2 kg	3-4 kg	12-15 kg	20-25 kg
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 perforert Bunnrist kar	Innstilling			
				
		uten		med
				
		kort:		lang
Merk	Det er mange oppskjæringsmetoder og porsjonsmuligheter for forskjellige grønnsaksorter. Vår informasjon er ment som veiledning!			

Lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Spinat, grønnsaksstrimler	2 kg	4 kg	8 kg	12 kg
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 perforert Bunnrist kar	Innstilling			
				
		uten		med
				
		kort:		lang

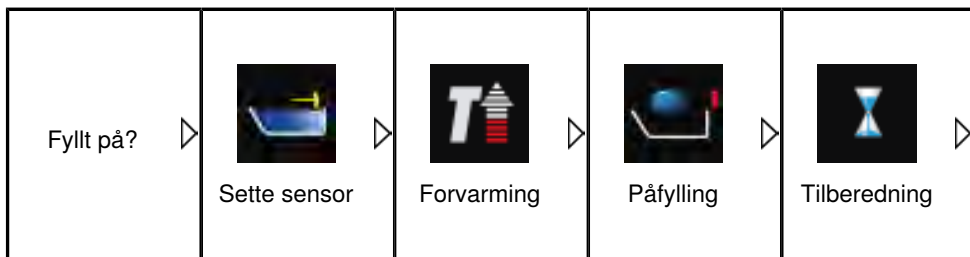
Lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Poteter	6 kg	12 kg	40 kg	60 kg
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 perforert Bunnrist kar	Innstilling			
				
		uten		med
				
		fast		myk
Merk	Poteter er svært enkle å dampe til ønsket tilberedningsgrad. Med "fast" kan de rives til røsti. Med "myk" er de egnet til puré.			

Dampe

Lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Melboller/potetboller	20 Stk.	30 Stk.	60 Stk.	90 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 perforet Bunnrist kar	Innstilling   uten med   fast myk			
Merk	Til potetboller velger du en KT på 94°C, til brødboller 70°C, til kvarkboller 65°C			

Sous-vide

Med sous-vide kan du tilberede mange forskjellige grønnsaker i vakuumpose. Nøyaktig temperaturangivelse er spesielt viktig for et godt resultat.

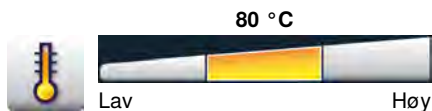


Videre med tid

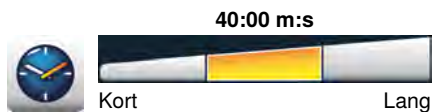


Holding

Tilberedningsparametere




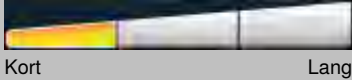


Bestem hvilken vanntemperatur du vil tilberede de vakuumpakkede produktene i.



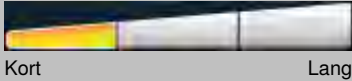


Velg ønsket tilberedningstid. Bruk av kjernetemperaturføler i produktet er ikke mulig her!

Sous-vide


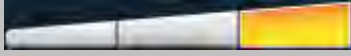


Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112T/112	112L	211	311
Spinatblader, tykke skiver av squash	1-2 kg	3-4 kg	4-15 kg	7-25 kg
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				
		Lav		Høy
				
		Kort		Lang
Merk	Ca. 60 °C / 20 Min.			

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Kålrot, mini-rødbeter, jordskokk	2 kg	10 kg	20 kg	40 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
		Lav		Høy
				
		Kort		Lang
Merk	Ca. 80°C / 35 Min.			

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Brokkolitorper	2 kg	8 kg	20 kg	35 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
		Lav		Høy
				
		Kort		Lang
Merk	Ca. 80°C / 25 Min.			

Sous-vide

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Artisjokkhjerter, sylteløk	4 kg	8 kg	20 kg	40 kg
Tilbehør Bunnrist	Innstilling			
				Høy
		Lav		
				Lang
		Kort		
Merk Ca. 80°C / 40 Min.				

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Hvit asparges, halve fennikelknoller, hele gulrøtter, små gulrøtter med grønt	4 kg	10 kg	25 kg	45 kg
Tilbehør	Innstilling			
				Høy
		Lav		
				Lang
		Kort		
Merk Ca. 85°C / 45 Min.				

Sous-vide



Påse at du har tilstrekkelig vann i pannen, slik at alle produkter er dekket. Lette produkter, f.eks. spinat, kan tynges ned med en ekstra bunnrist.

Ikke legg produkter i pannen før forvarmingen er ferdig, det vil forandre sluttresultatet.

Det finnes svært mange ulike produkter med forskjellige snitt- og porsjoneringsmuligheter. Hvis du bruker oppskrifter fra kokebøker, må du overholde de tidene og temperaturene som er angitt der.

Et automatisk stopprinn starter automatisk 5 minutter etter at den innstilte tilberedningstiden er utløpt.

Hvis du ikke bruker produktene umiddelbart, bør de kjøles ned så raskt som mulig. Det opprettholder fargen på grønne grønnsaker. Prosessen er perfekt for å tilberede porsjoner med grønnsakstilbehør.

Husk at ved tilberedning med sous-vide står produktets egen smak i første rekke.

Tilberedningstiden bør derfor være lang og temperaturen lav.

Confitering

Med denne prosessen kan man tilberede grønnsaker som tomater, fennikel, paprika, squash, sopp, aubergine, løk og mandre andre i olje.



Tilberedningsparametere



Velg ønsket tid for confiteringen.

Maks. påfyllingsmengde per panne / charge Paprika i stykker, skiver av squash eller aubergine, små tomater	112/112T	112L	211	311
	2 kg	5 kg	10 kg	15 kg
Tilbehør Bunnrist	Innstilling Skånsomt Hurtig Kort Lang			

Confitering



Advarsel!

Ikke bruk uttrekkbar spylekran ved arbeid med varm olje!



Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under confiteringen eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under confiteringen.

Under confiteringen kan det ikke fylles vann i pannen med VarioDose.

Etter confiteringen må oljen tømmes fullstendig ut av pannen. Uten fullstendig løfting av pannen kan det ikke startes noen ny tilberedningsprosess.

Bruk av bare olje av høy kvalitet, som f.eks. olivenolje. Aromatiser ytterligere med urter og hvitløk. Konfiterte grønnsaker har en intensiv smak og er velegnet som kald forrett og som varmt tilbehør.

Eggeretter



Koking av egg

Egnet til koking av egg uten tidsangivelse eller tilsyn og alltid med perfekt tilberedningsresultat.

Speilegg

Steking av speilegg lykkes alltid perfekt med den regelmessige varmfordelingen i kjelebunnen. Bare velg ønsket bruningsgrad i displayet.

Eggerøre

Egnet for produksjon av eggerøre. Eggene holder seg saftige på både "lys" og "mørk" innstilling. De setter seg ikke fast.

Omelett

For tilberedning av omeletter eller omelett-ruller som du fyller helt etter eget ønske, for eksempel med tomater, sopp eller urter.

Posjering av egg

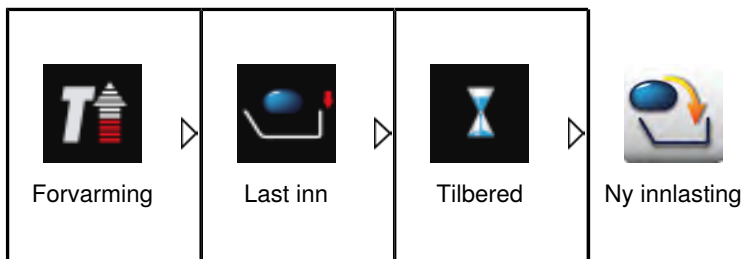
Egnet til posjering av egg.

Pannekaker

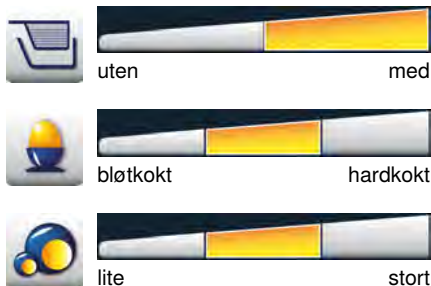
Egnet til salte pannekaker, som fleskepannekaker eller blini. Den gradnøyaktige temperaturreguleringen gir jevn brunning. Påfylling, vending og uttaking angis automatisk i løpet av prosessen.

Koke egg

Egnet for koking av egg uten tidsangivelse og for beste tilberedningsresultat



Tilberedningsparametre

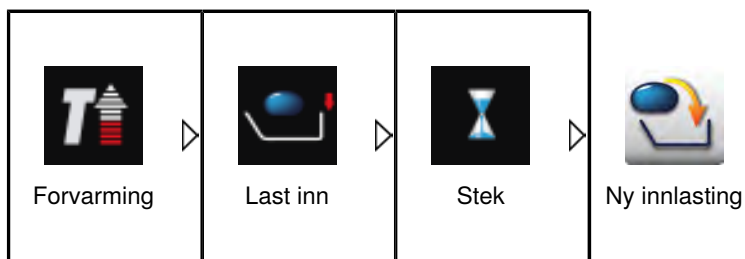


Som "lite" gjelder egg under 53 g , som "middels" opptil 63 g, som stort fra 64 g.

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Hønseegg	60. Stk.	120. Stk.	350. Stk.	525. Stk.
Tilbehør Kokekurv	Innstilling			
	<p>uten med</p>			
	<p>bløtkokt hardkokt</p>			
	<p>lite stort</p>			

Speilegg

Steking av speilegg lykkes ideelt med den jevne og sensible varmfordelingen på bunnen av karet. På displayet velger du bare ønsket bruning.



Tilberedningsparametre



Velg ønsket bruningsnivå.

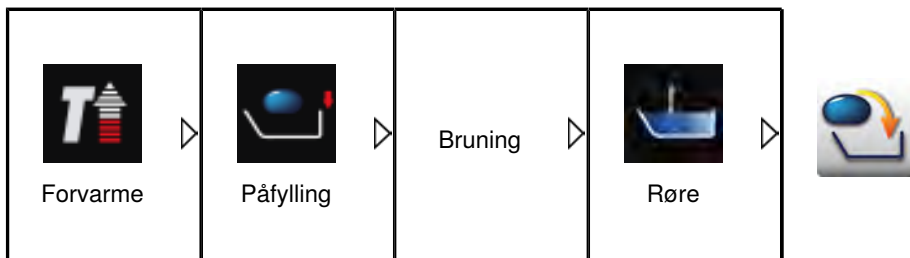
maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
	Speilegg	6 Stk.	12 Stk.	20 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
Spatel				
	lys			mørk



Kokekarbunnen må rengjøres grundig før steking. Etter behov må kjelen kokes ut med eddik. Til dette heller du vann i kokekaret til bunnen er dekket og tilsetter deretter eddikessens. Kok alt i to minutter. Hell deretter ut eddikvannet og skyll grundig med rent vann.

Eggerøre

For produksjon av eggerøre. Eggene holder seg myke på både "lys" og "mørk" innstilling. De setter seg ikke fast.



Tilberedningsparametre



Velg den bruningsgraden du ønsker. Ved "lys"-innstillingen får eggene ingen farge.



Ved "mørk"-innstilling får eggene litt farge.

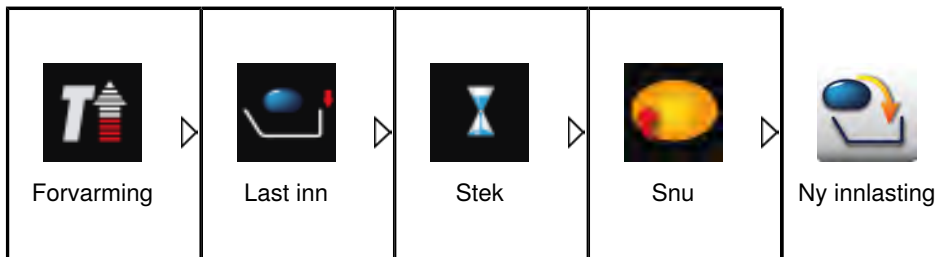
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Eggerøre	55 Egg	110 Egg	180 Egg
Tilbehør	Innstilling			
Spatel				



Før du fyller på med egg er det viktig at bunnen av kokegryten blir gjort grundig ren. Rør i eggene til de har den fastheten du ønsker. Så kobler du ut prosessen for å unngå at tilberedningen fortsetter.

Omeletter

Egnet for tilberedning av omeletter som med innstilling "tynn" kan brukes som rulade. I tillegg kan ruladen fylles etter eget ønske med for eksempel tomater, sopp eller urter. VarioCookingCenter® viser deg det perfekte tidspunktet for å rulle omeletten.



Tilberedningsparametre



Til omelett-rulade velger du "tynn".



Velg ønsket bruning



Til Oeufs Cocotte velger du "tykk".

Omeletter

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Vanlig omelett, omelett/omelett-rulade fylt	8-9 Egg	12-15 Egg	40-45 Egg	60-65 Egg
Tilbehør Spatel	Innstilling  tynn tykk  lys mørk			
Merk	Med standardinnstillingen "tynn" blir eggene tilstrekkelig tilberedt uten å vende. I dette tilfelle kan eggene etter tiden er utløpt straks formes til en rulade. Med innstillingen "tykk" og en høyere lastemengde kan eggemassen ikke lenger rulles. I dette tilfelle og alt etter apparatstørrelse skal eggene etter oppfordringen "snu" deles i stykker og snus.			



Kokekarbunnen må rengjøres grundig før bakingen.

Før snuing eller rulling av omeletter skal kanten løsnes med spatelen. For å rulle omeletten plasserer du spatelen ved kokekarets ende og fører den forsiktig mot omeletten. Plasser omeletten i midten av kokekaret, bekreft "snu" på displayet og stek ferdig under lukket deksel. Hvis du skal tilberede en fylt omelett må fyllet fordeles over omeletten før den rulles.

Pannekaker

Egnet for salte pannekaker som fleskepannekaker eller blinis. Den nøyaktige temperaturkontrollen sikrer regelmessig brunng. Lasting, snuing og lossing vises automatisk i løpet av prosessen.



Ny innlasting

Tilberedningsparametre



Bruk innstillingen "tynn" til tynne pannekaker .



Velg et nivå av brunng


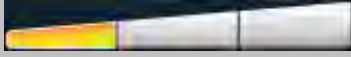




For tykkere pannekaker som fleskepannekaker velger du "tykk".



For en mørkere farge velger du et høyere brunngsnivå.

Pannekaker

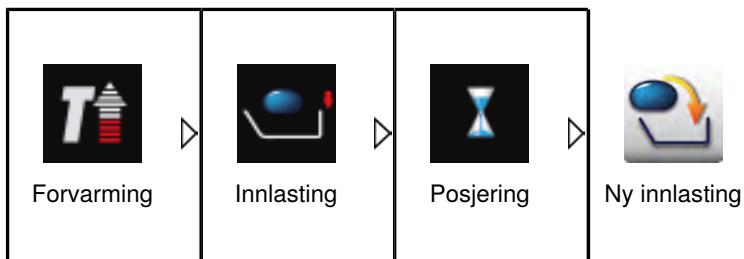
maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Pannekakestrimler	2 Stk.	3 Stk.	9 Stk.	12 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		tynn		tykk
				
		lys		mørk
Merk	i stedet for å lage runde pannekaker heller du all røren i kokekaret. Med apparat typene 211/311 tdeler du deigplaten før du snur den i store kvadrater.			

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Fleskepannekaker	2 Stk.	3 Stk.	9 Stk.	12 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		tynn		tykk
				
		lys		mørk

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Blinis	2 Stk.	3 Stk.	9 Stk.	12 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling			
				
		tynn		tykk
				
		lys		mørk

Posjering av egg

Med denne tilberedningsprosessen blir hønseegg ideelt posjert.



Tilberedningsparameter



Velg ønsket tilberedningstid.

maks. lastemengde per kar / batch	112/112T	112L	211	311
Hønseegg	10-15 Stk.	15-30 Stk.	30 - 40 Stk.	40 - 50 Stk.
Tilbehør Perforert skuffe	Innstilling <p>kort Varighet</p>			



De ideelle vannmengden du skal bruke for å posjere egg har vi satt opp for ulike apparatstørrelser:

112/112T, 10 liter

112L, 14 liter

211, 30 liter

311, 45 liter

For at eggehviten skal koagulere lettere tilsetter du 25-50 g eddik per liter vann.

Supper og sauser



Supper

For produksjon av legerte-, pureerte supper og velouté. Du kan starte prosessen med bruning eller fyller på direkte. Binding med stivelse eller mer inngår mot slutten av prosessen.

Béchamel +velouté

For produksjon av lyse grunnsauser og supper, som f.eks. hønsvelouté, béchamelsaus, men også for mørke sauser der du bruker svidd melblanding (roux) som grunnlag.

Convenience

For produksjon av supper og sauser fra convenienceprodukter, som f.eks. pasta, pulver eller reduksjoner. Velg ferdig konsistens på suppen samt koketid.

Klare

For produksjon av en consommé av storfe-, høns-, lam-, eller viltbuljong.

Saus

Passer for alle typer sauser. Tomatsaus, brun kalvesjy, karrisaus eller bolognaisesaus. Du kan først brune produktene, koke dem ut og så la dem koke videre akkurat så lenge som du vil, Eventuelt kan du binde sausen og så koke den opp på nytt.

Fond

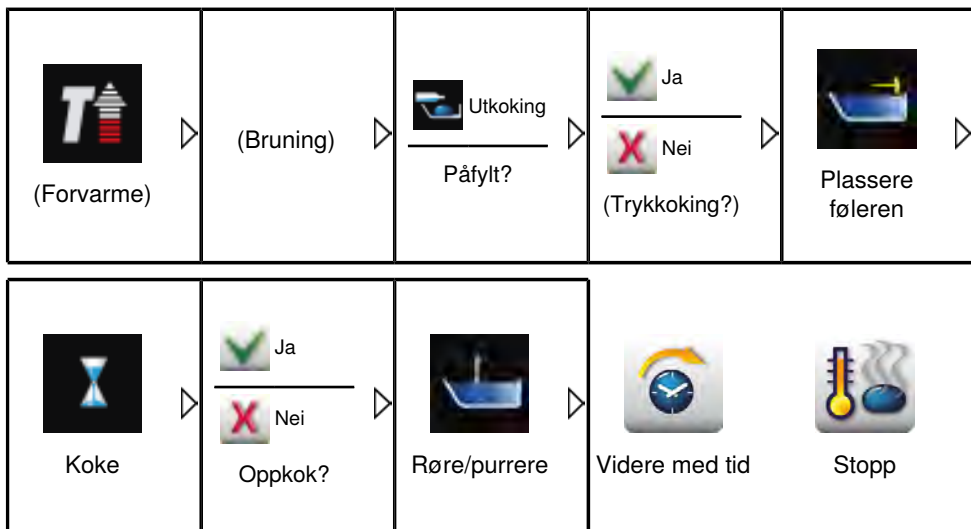
For fugle-, kalve-, fisk- eller vilt- og grønnsaksfond. Prosessen egner seg for både varm og kald start.

Redusere

For reduksjon av fond, kraft, sauser, rødvin, portvin og appelsin- eller grønnsaksjuice. Du kan velge mellom skånsom (langsom) eller rask redusering.

Suppe

For produksjon av legerte-, purerte supper og velouté. Du kan starte prosessen med bruning eller fyller på direkte. Binding med stivelse eller mer inngår mot slutten av prosessen.



Tilberedningsparametre



Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



Velg ønsket koketid

Suppe

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge Grønnsak-, tomat-, potet-, bønne-, erte-, linsesuppe	112/112T	112L	211	311
	14 l	25 l	80 l	100 l
Tilbehør Spatel Rørespatel	Innstilling			
				
				

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge Bouillabaisse	112/112T	112L	211	311
	10 l	20 l	50 l	80 l
Tilbehør Spatel Rørespatel	Innstilling			
				
				



Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!

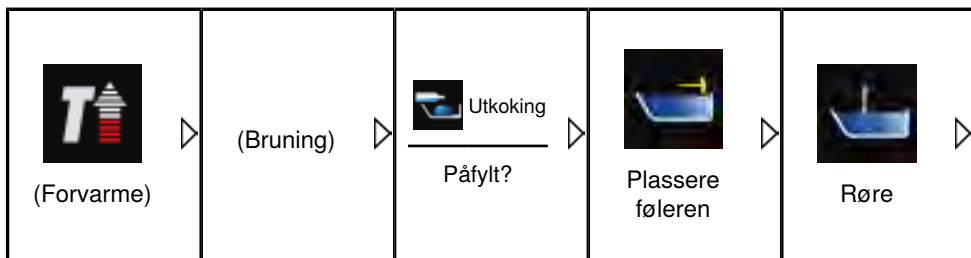
Suppe



For melkeprodukter bør du bruke prosessen "béchamel+velouté" eller "pudding+sauser". Mot slutten av tilberedningsprosessen kommer et oppkokings-steg som ikke er egnet til oppvarming. Kalde supper varmes best opp med Finishing® og service.

Béchamel +velouté

For produksjon av lyse grunnsauser og supper, som f.eks. fulgevelouté, béchamelsaus, men også for mørke sauser der du bruker svidd melblanding som grunnlag.



Tilberedningsparametre



Velg middels bruning for å lage en klassisk smør og mel basis (roux). Innstillingen "høy" gir ekstra mørkt sausgrunnlag.



Bestem hvor lenge sausen skal koke.



Velg "uten" bruning for instant-sauser.

Béchamel +velouté

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Béchamelsaus, hønsevelouté, aspargessuppe	10 l	20 l	40 l	60 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling    			

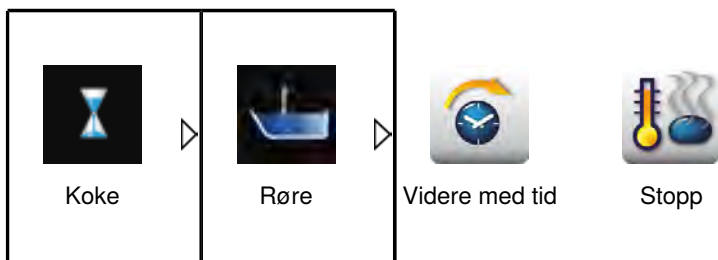


Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!

Convenience

For produksjon av supper og sauser fra convenienceprodukter, som f.eks. pasta, pulver eller reduksjoner. Velg ferdig konsistens på suppen eller sausen samt koketid.



Tilberedningsparametre











Velg konsistensen på sluttresultatet. For en hønsbuljong velger du "tynn". For en brun saus velger du "tykk".



Velg koketid.

Convenience

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Instant-bujong	10 l	20 l	80 l
Tilbehør Rørespattel	Innstilling			
				tykk
	tynn			
				lang
	kort			
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Instant-saus	10 l	20 l	80 l
Tilbehør Rørespattel	Innstilling			
				tykk
	tynn			
				lang
	kort			



Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!



For melkeprodukter bør du bruke prosessen "béchamel+velouté" eller "pudding+sauter".

Klare

For produksjon av en consommé av storfe-, hønse-, lam-, eller viltbuljong. Rør forsiktig under oppvarmingsfasen, til partiklene har bundet seg. Etter klaringen begynner trekkingen. Du behøver ikke å overvåke denne prosessen; temperaturjusteringen hindrer buljongen i å koke.



Tilberedningsparametre



Velg trekketiden etter klaringen.

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Storfe-, hønse-, vilt-, lammebuljong	10 l	20 l	70 l
Tilbehør	Innstilling			
Rørespatel				
Sikt				
Merk	Sett silen på plass før du fyller på med buljong og klarekjøtt i kokegryten. Det gjør det enklere når du senere skal passere sausen.			

Klare

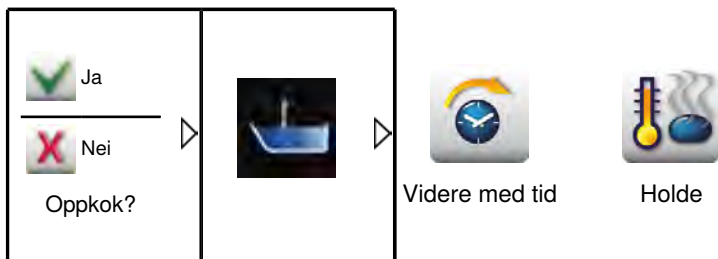
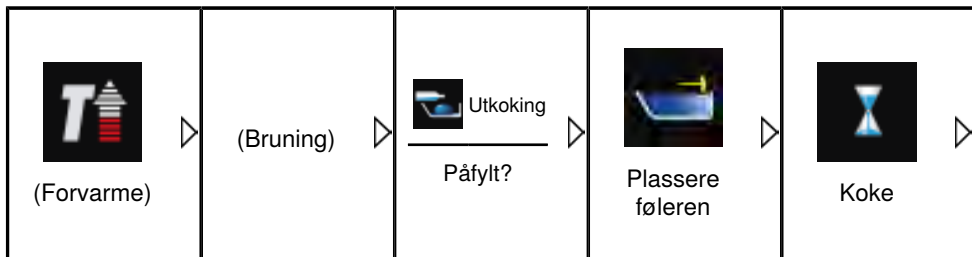


Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!

Saus

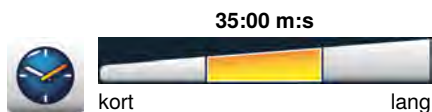
Egnet for klassisk fremstilling av sauser. Tomatsaus, brun kalvesjy, karrisaus eller bolognaisesaus. Du kan først brune produktene, koke dem ut og så la dem koke videre akkurat så lenge som du vil, Eventuelt kan du binde sausen og så koke den opp på nytt.



Tilberedningsparametre








Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



Velg ønsket koketid

Saus

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Hummersaus (sauce americain), tomatsaus, sauce charcutière, peppersaus, sauce bordelaise, kalve-, lam-, viltfond, sauce bolognaise, karrisaus.	14 l	25 l	80 l	120 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
		uten		høy
				
		kort		lang



Advarsel!

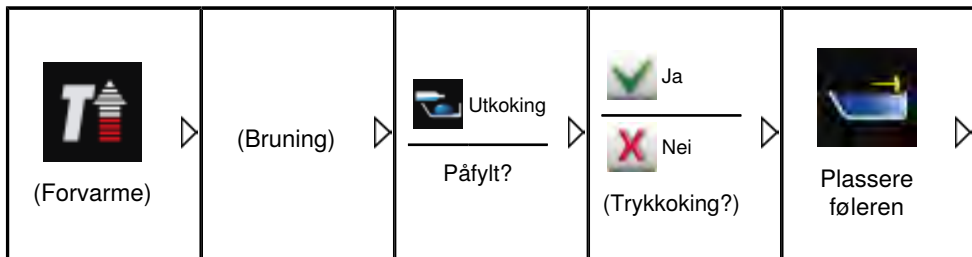
Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!



For melkeprodukter bør du bruke prosessen "béchamel+velouté" eller "pudding+sauter".

Fond

For fugle-, kalve-, fisk- eller vilt- og grønnsaksfond. Prosessen egner seg for både varm og kald start. Du velger bare koketiden, f.eks. 20 minutter for fiskefond eller fem timer for en kalvefond.



Tilberedningsparametre






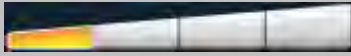

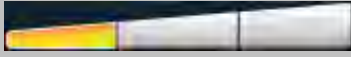


Du kan velge mellom "uten" og tre bruningsgrader.



Velg hvor lenge fonden skal koke.

Fond

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Kalve-, hønse-, lam-, viltfond	10 l	20 l	50 l	80 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
		uten		høy
				
		kort		lang
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Fisk-, grønnsaksfond	10 l	20 l	50 l	80 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
		uten		høy
				
		kort		lang



Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!

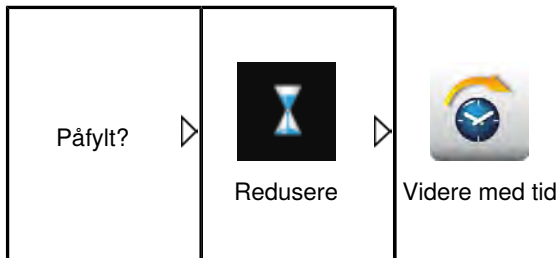
Fond



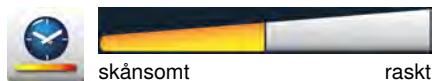
Et automatisk stopprinn starter automatisk 5 minutter etter utløpet av den innstilte tilberedningstiden.
Ved tilberedning av fond over natten må alltid lokket på pannen lukkes.
For melkeprodukter bør du bruke prosessen "béchamel+velouté" eller "pudding+sauser".

Redusere

For reduksjon av fond, kraft, sauser, rødvin, portvin og appelsin- eller grønnsaksjuice



Tilberedningsparametre



Med "skånsomt" reduserer du væsken ved lav temperatur. Passer for brune sauser/sju.



Velg hvor lenge væsken skal reduseres.



På "raskt" reduserer du væsker som rødvin eller fond ved høy temperatur.



Velg hvor lenge væsken skal reduseres.

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	14 l	25 l	80 l	120 l
Tilbehør	Innstilling			
	skånsomt			raskt
	kort			lang

Redusere

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Rødvín, portvín, grønnsakssjy, appelsinjuice	10 l	20 l	80 l	120 l
Tilbehør	Innstilling			
				
				



Advarsel!

Vipp kokegryten forsiktig, for å unngå at noe skvulper over - fare for å skli og forbrenne seg!

Melkeretter og desserter



Koke melk

For varming eller koking av melk og for produksjon av crème caramel og crème brûlée. Du kan også tilberede større mengder kakao eller te.

Puddinger +sauser

For produksjon av semuljepudding, crème patissière og alle typer convenience-produkter som røres ut i varm melk eller kokes opp, som f.eks. vanilje- og sjokoladepudding eller vaniljesaus.

Risgrøt

For tilberedning av risgrøt uten permanent overvåkning. Melken varmes opp uten å koke over. På oppfordring rører du inn riskornene og VarioCookingCenter® koker risgrøten uavhengig av påfyllingsmengde, uten at grøten svir seg og uten at den koker over.

Koke frukt

For produksjon av fruktkompotter av epler og pærer og for blandede røde bær, marmelader og syltetøy eller chutney av frukt og grønnsaker. Kjernetemperaturføleren brukes som sukkertermometer; du kan velge innstillinger mellom 85°C og 110°C. For høyere sukkernivå bruker du tilberedningsprosessen koke sukker.

Koke sukker

For produksjon av forskjellige sukkerkonsistenser for videre bruk i konditori/patisserie. Kjernetemperaturføleren brukes som sukkertermometer. Sukkeret kan smeltes til karamell rett i kokegryten, hvis du f.eks. vil lage dessertsauser eller trenger karamell til noe annet.

Crêpes

For crêpes, søte pannekaker eller pancakes. Den gradnøyaktige temperaturreguleringen gir jevn bruning. Påfylling, vending og uttaking angis automatisk i løpet av prosessen.

Frityrkoking

Egnet for tilberedning av produkter i varmt fett, som beignets, spanske churros, smultringer og epleskiver. Tilberedningen kan foregå med eller uten frityrkurver.

Riste nøtter og kjerne

For å riste mandler eller hasselnøtter i hakket form, splitter eller blader. Også egnet for pinjekjerne, gresskarkjerne og sesamfrø.

Damping

For damping av karamellpudding, crème brûlée, crema catalana, dumplings, dampet sjokoladecake.

Melkeretter og desserter

Smelte sjokolade

For smelting av sjokolade eller couverture for videre bearbeiding til mousse au chokolat, overtrekk eller hul form. For dypping av frukt eller fremstilling av konfekt.

Koke melk


For varming eller koking av melk og for produksjon av crème caramel og crème brûlée. Du kan også tilberede større mengder kakao eller te.



Tilberedningsparametre



Velg den temperaturen du vil ha på melken.

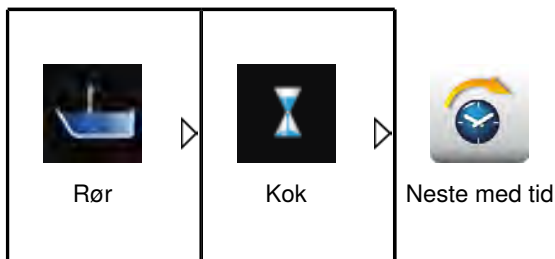
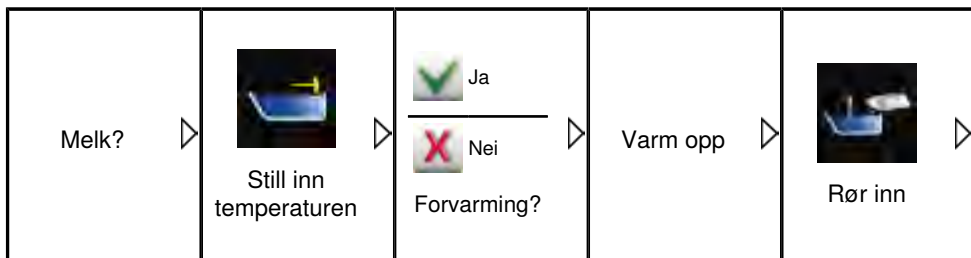
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
	Melk	14 l	20 l	100 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling  varm het			



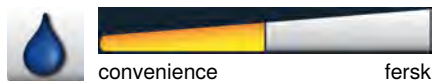
Gjør bunnen av kokegryten grundig ren før koking. Hell aldri melk i en kokegryte som er varm. Steng lokket mens melken varmes opp.

Puddinger og sauser

Egnet for tilberedning av semulepudding, crème pâtissière, puddinger og fromasjer eller vaniljesaus med bruk av rå egg samt for alle convenience-produkter som skal røres inn i kald eller varm melk.



Tilberedningsparametre



Innstillingen "convenience" egner seg for tilberedning av ferdigprodukter.

Funksjon



Velg innstillingen "fersk" når du skal bruke rå egg eller lage semulepudding.



Til semulepudding velger du en tilberedningstid på minst 5 minutter.

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
	Vanilje-, sjokoladepudding, vaniljesaus	10 l	15 l	60 l

Puddinger og sauser

Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
Merk	Du trenger ikke stille inn tid. Melken varmes opp til ideell temperatur og puddingen/fromasjen kokes opp etter innrøring.			

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Semulepudding/fromasj	10 l	15 l	60 l	100 l

Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
				
	Merk	Til semulepudding/fromasj stiller du inn tilberedningstiden fra 5-8 minutter.		

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Crème Pâtissière	10 l	15 l	40 l	60 l

Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
				
	Merk	Velg 1 minutt. Etter melken er varmet opp tilsetter du egg, sukker og stivelse og rører i gryten og lar alt koke i 1 minutt.		

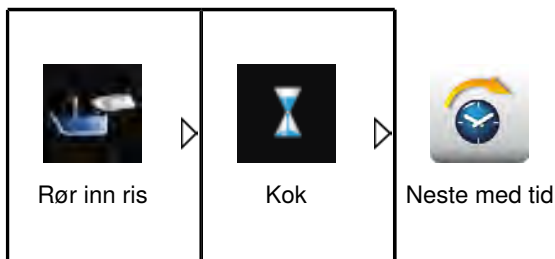
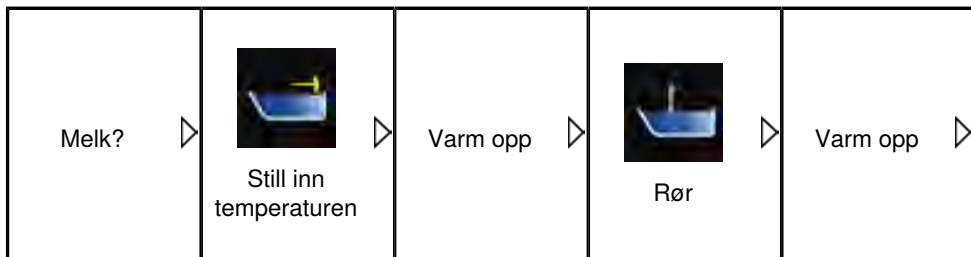


Kokekarbunnen må rengjøres grundig før lasting. Melken skal ikke helles i et varmt kokekar. Lukk dekselet mens melken varmes opp. Rør inn oppvarmet sukker med tilvalget "med forvarming" i den varme melken.

Puddinger og sauser

Risgrøt

Egnet for tilberedning a risgrøt uten konstant tilsyn. Melken varmes problemfritt opp uten å koke over. På oppfordring rører du risen inn og VarioCookingCenter® tilbereder risgrøten uavhengig av lastet mengde uten å brenne fast eller koke over.



Tilberedningsparametre



Velg ønsket tilberedningstid. Se produsentens opplysninger på pakken.

Risgrøt

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Risgrøt	10 l	20 l	60 l	90 l
Tilbehør Rørespattel	Innstilling			
				
		kort		lang
Merk	Tilberedning av 90 liter risgrøt i VarioCookingCenter® 311 trenger ca. 2,5 timer. De positive egenskapene til VarioCookingCenter® forhindrer sterk fordamping av melken. Resultatet kan bli mer flytende. Du kan redusere melkemengden med rundt 10%. Alternativt lar du risen svalle lengere.			



Kokekarbunnen må rengjøres grundig før lastning. Melken skal ikke helles i et varmt kokekar. Enklere tømning av store mengder risgrøt ved bruk av Vario mobil®. Lukk dekselet for å forhindre at det dannes snerk på melken. Tilberedningstiden finner du på pakken fra produsenten. Rør inn oppvarmet sukkeret i den varme melken.

Frityrkoking

Egnet for tilberedning av produkter i varmt fett, som beignets, spanske churros, smultringer og epleskiver. Tilberedningen kan foregå med eller uten frityrkurver.



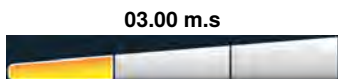
Neste med tid

Tilberedningsparametre



uten med

Vel "med" frityrkurv for å forenkle lastning og lossing.



kort: lang:

Velg frityrtid

Frityrkoking

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
Eplebeignets (convenience)	1-1,5 kg	2-4 kg	5-6 kg	7,5-8 kg
Tilbehør Frityrkurv	Innstilling			
				
	uten		med	
				
	kort:		lang	
Merk	Uten bruk av frityrkurvene fordobler du de maksimale lastemengdene som er angitt her.			

Maks lastemengde / charge per kokekar	112/112T	112L	211	311
Smultringer, berlinerboller, churros	6-10 Stk.	10-16 Stk.	14-18 Stk.	18-24 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
				
	uten		med	
				
	kort:		lang	

Frityrkoking



Advarsel!

Hånddusjen må ikke brukes under arbeid med varm olje!



Til apparatyper 211/311 anbefales bruk av oljevogn for enkel lasting og lossing av kokekarene. Dermed kan du pumpe oljen enkelt opp i kokekaret og etter frityrkokingen vipper du den trygt tilbake i oljevognen. Samtidig har du filtrert den og lagret den mørkt for lang holdbarhet. Oljevognen er konstruert for pumping av varm olje på opptil 180 °C. Vegetabilsk fett kan smeltes i oljevognen.

Med oljevognen blir du meget fleksibel i bruken av ditt VarioCookingCenter®. Du bytter mellom koke-, steke- og frityrprogrammene etter behov i kjøkkenet. En lasting av et VarioCookingCenter® 311 med 45 liter olje, inkludert oppvarming til frityrtemperatur tar bare 10 minutter.

Vær oppmerksom på advarslene på modeller som har manuell betjening av kokekarventilen. Kokekarventilen må ikke åpnes under frityrkoking eller når det er olje i kokekaret. Den automatiske kokekarventilen kan ikke åpnes under frityrkoking.

Under frityrkokingen kan ikke vann tilsettes med VarioDose. Etter frityrkokingen må oljen tippes fullstendig ut av kokekaret. Uten fullstendig heving av kokekaret kan ikke noen etterfølgende tilberedningsprosesser startes.

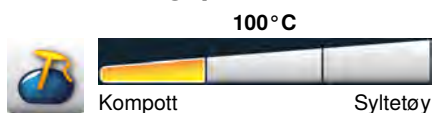
Koking av frukt

Egnet for produksjon av fruktkompott av epler og pærer, rødgrøt, marmelader, syltetøy og chutney av frukt og grønnsaker.

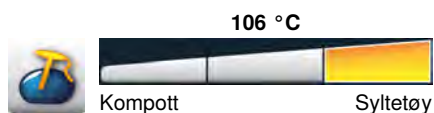
Kjernetemperatursonden tjener som sukkertermometer. Det kan stilles inn på temperaturer fra 85 °C til 110 °C. Til høyere sukkertemperaturer bruker du prosessen "koke sukker".




Tilberedningsparametre




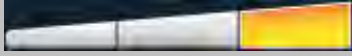
Til fruktkompott velger du en sukkertemperatur på mellom 101 °C og maksimalt 103 °C.



Til syltetøy velger du en sukkertemperatur på 106 °C.

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
	10 l	20 l	60 l	100 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling 			

Koking av frukt

maksimal lastemengde per kar/charge	112/112T	112L	211	311
Syltetøy av aprikoser, kvede, plommer, bringebær, kirsebær	10 l	20 l	60 l	100 l
Tilbehør Rørespatel	Innstilling			
				
	Kompott	Syltetøy		



Mengdeangivelsen gjelder for sukker inkludert frukt. Til frukter med lite saft tilsetter du fruktsaft eller vann ved kokingen. Til dypfrosne frukter som bær legger du kjernetemperatursonden i frukten og starter tilberedningsprosessen. Tilsett først sukker (syltesukker) når dette vises på displayet.

Du kan også tine frossen frukt frst.

Steriliser glass og lokk som skal fylles med marmelade/syltetøy.

Hvis du skal koke de fylte glassene bruker du en passende rist i kokekaret, plasserer de fylte glassene på denne og fyller på vann til glassene er helt dekket. Kok glassene i minst 10 minutter. Etter innkoking av glassene tas disse ut av kokekaret og avkjøles. Sjekk at alle lokkene er helt lukket.

For apparattypene 112 og 112T kan du bare bruke glass med en maksimal fyllmengde på opptil 230 ml.

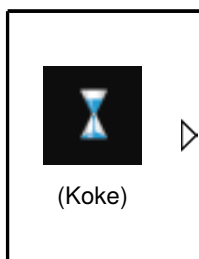
I et kokekar til 112 og 112T passer 15 glass.

Hvis du vil koke inn store mengder i et VarioCookingCenter® 211/311 kan du bruke kokekurver og heve- og senke-automatikk. I en kokekurv passer det med et innlegg til frityrkoking med 36 glass à 230 ml.

Koke sukker

For produksjon av forskjellige sukkerkonsistenser for videre bruk i konditori/patisserie. Kjernetemperaturføleren brukes som sukkertermometer; du kan velge innstillinger mellom 95°C og 170°C.

Sukkeret kan smeltes til karamell rett i kokegryten, hvis du f.eks. vil lage dessertsauser eller trenger karamell til noe annet.



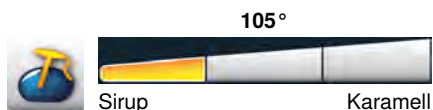
Tilberedningsparametre



Hvis du velger "tørr", heller du sukkeret uten væske i kokegryten.







Hvis du velger "flytende" heller du sukkerløsning i kokegryten.



Velg sukkergraden utfra aktuell bruk av produktet.

Koke sukker

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Appelsinsaus (maks. sukkermengde)	3 kg	6 kg	12 kg	20 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
		tørr		flytende

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Sukkersirup	12 l	20 l	80 l	100 l
Tilbehør	Innstilling			
				
		tørr		flytende



Advarsel!

Varmt sukker kan gi alvorlige forbrenninger. Unngå å komme i berøring med varm karamell!

Koke sukker



Apparattype 112 bør minst fylles med 3 liter, 211 med 15 liter, 311 med 25 liter

Thread stage (tråder) 108°C-118°C

Soft ball stage (myk karamell) 118°C - 120 °C

Firm ball stage (harde tråder) 123°C - 125 °C

Hard ball stage 125°C - 133 °C

Soft crack 150°C - 155 °C

Hard crack 160°C-168 °C

Caramelized (karamell) 170°C - 190 °C

Crêpes

For crêpes, søte pannekaker eller pancakes. Den gradnøyaktige temperaturinnstillingen gir jevn bruning. Påfylling, vending og uttaking angis i løpet av prosessen.



Ny påfylling

Tilberedningsparametre



Bruk "tynn" innstillingen for crêpes.



Crêpes blir aller best på andre bruningsstrinn.





For pannekaker med for eksempel kirsebær, plommer eller epler, velger du "middels".



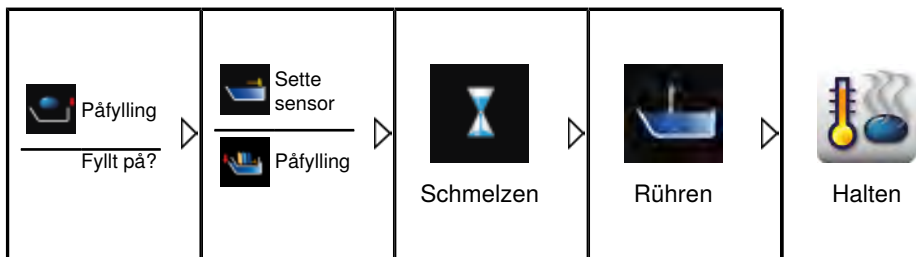
For mørkere farge eller karamellisering av frukter velger du høyere bruningsgrad.

Crêpes

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Crêpes, pannekaker	2-3 Stk.	3-4 Stk.	9-10 Stk.	12-14 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling 			
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L	211	311
Pannekaker med frukt	2 Stk.	3-4 Stk.	10 Stk.	15 Stk.
Tilbehør Spatel	Innstilling 			

Smelte sjokolade

For smelting av sjokolade eller couverture for videre bearbeiding til mousse au chokolat, overtrekk eller hul form. For dypping av frukt eller fremstilling av konfekt.



Neue Beladung

Tilberedningsparametere



trocken Wasserbad

Wenn Sie "trocken" wählen, geben Sie die Schokolade direkt in den Tiegel.



hvit mørk

Velg farge på sjokoladen eller couverturen.



tørr Vannbad

Hvis du velger "Vannbad", må du bruke en beholder som du setter ned i pannen fylt med vann.

Smelte sjokolade

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L
Sjokolade, couverture	3 kg	6 kg
Tilbehør Slikkepott	Innstilling	
		
		

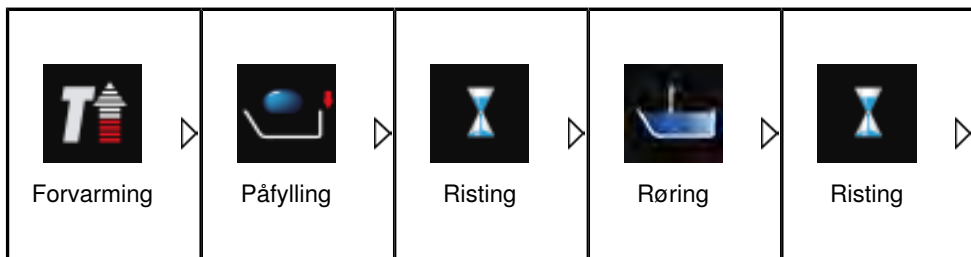
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge	112/112T	112L
Sjokolade, couverture	3 kg	6 kg
Tilbehør Slikkepott	Innstilling	
		
		



Del opp sjokoladen før du legger den i pannen.

Riste nøtter og kjerner

For å riste mandler eller hasselnøtter i hakket form, splitter eller blader. Også egnet for pinjekjerner, gresskarkjerner og sesamfrø.



Videre med tid



Ny påfylling

Tilberedningsparametere



Små

Store

Sesam er små, mandler er store.




Lys

Mørk

Velg ønsket bruningsgrad.

Riste nøtter og kjerner

Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Sesam, hakkede nøtter eller mandler	1,5 kg	3 kg	7 kg	10 kg
Tilbehør Slikkepott	Innstilling			
				
		Små		Store
				
		Lys		Mørk

Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Hele mandler, hasselnøtter (maks.)	1,5 kg	3 kg	7 kg	10 kg
Tilbehør Slikkepott	Innstilling			
				
		Små		Store
				
		Lys		Mørk



Etter ristingen fukter du nøttene eller kjernene med litt saltvann for å få velsmakende snacks til aperitiffen.

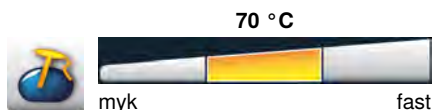
Damping

For damping av karamellpudding, crème brûlée, crema catalana, dumplings, dampet sjokoladekake.











Ny påfylling

Tilberedningsparametere



Velg ønsket dampetid.

Damping

Påfyllingsmengde per panne / Charge	112/112T	112L	211	311
Crème Brûlée, crema catalana, karamellpudding	8-15 Stk.	12-20 Stk.	30-60 Stk.	60-120 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 med hull Bunnrist	Innstilling   uten med   kort lang			
Påfyllingsmengde per panne / charge	112/112T	112L	211	311
Dumplings, deigkomler, gjærkomle	8-10 Stk.	18-20 Stk.	24-30 Stk.	40-50 Stk.
Tilbehør GN-beholder 1/1 eller 2/3 hullet Bunnrist	Innstilling   uten med   myk fast			

Finishing® og service



Steke à la carte

For steking av porsjonert fisk, kjøtt og fugl samt grønnsaker i løpende à la carte. Utnytt muligheten til å tilberede forskjellige produkter med forskjellige tilberedningstider parallelt.

Koke à la carte

For parallell koking av f.eks. grønnsaker, pasta, poteter og mye annet. Med à la carte-funksjonen kan du stille inn tiden for hver av kurvene for seg. På den måte beholder du oversikten over de forskjellige tilberedningstidene og når alt er ferdig. Her arbeider du uten automatisk heving og senking.

Frityrsteke à la carte

For parallell frityrsteking av f.eks. pommefrites, vårruller, chicken wings og mye annet. Med à la carte-funksjonen kan du stille inn tiden for hver av kurvene for seg. På den måte beholder du oversikten over de forskjellige tilberedningstidene og når alt er ferdig. Her arbeider du uten automatisk heving og senking.

Kjøtt i saus

For ferdiglaget ragout, braisererte retter og kokt kjøtt. Med Finishing® får du ferdige tilberedte produkter opp til spisetemperatur.

Supper + sauser

For ferdigkokte supper og sauser. De kan gjøres ferdige med Finishing® uten permanent overvåkning, ved ekstra skånsomme temperaturer.

Glaserer tilbehør

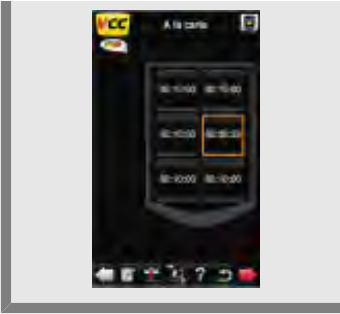
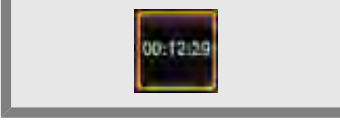
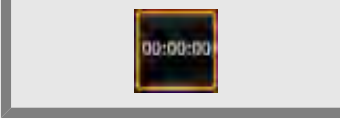
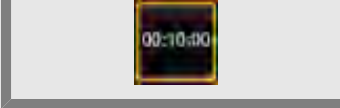
Med denne prosessen kan ferdigkokt tilbehør, som grønnsaker, pasta eller poteter, glaseres med smør eller olje. Produktene kan klargjøres og anrettes for service. Bruningstrinnene gjør at du i tillegg kan få litt farge på produktene.

A la carte-prosesser

For bedre oversikt viser à la carte-funksjonen hvilke områder som kan brukes til tilberedning. I denne visningen aktiverer du samtidig en timer som angir valgt tid for koking, steking eller fritering. Etter utløpt tid blinker området og et lydsignal sier fra om at du kan ta ut produktene. Timeren er utformet på forskjellig måte - alt etter bruksområde og apparatype.

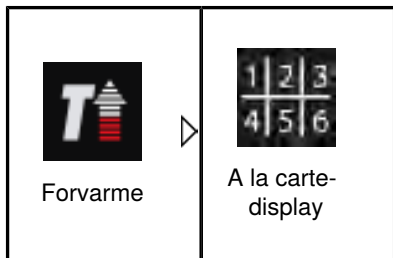
Skritt	Info/tast	Beskrivelse
1		Velg en à la carte-prosess i Finishing® og service.
2		Etter å ha valgt à la carte-prosessen, velger du tilberedningsparametre og setter timeren. Denne tiden overtas av alle timerne. Etter forvarmingen går displayet på apparatet over til å vise à la carte, og timerne aktiveres med valg av sone. Du har alltid fire sekunder tid til å endre tilberedningstiden. Deretter lagres den innstilte verdien.
3a		A la carte-meldinger på apparattype 112: A la carte koking, steking og frityrsteking har alltid seks soner.
3b		A la carte-meldinger på apparattype 211: A la carte koking har to soner A la carte steking har fire soner. A la carte frityrsteking har to soner
3c		A la carte-meldinger på apparattype 311: A la carte koking har tre soner A la carte steking har seks soner. A la carte frityrsteking har tre soner

A la carte-prosesser

Skritt	Info/tast	Beskrivelse
4		<p>Eksempel: A la carte koking, apparattype 112 Etter å ha fylt en kurv, velger du sonen for kurven i displayet. Tiden du hadde valgt tidligere går ut.</p>
5		<p>Forandring på timeren For å forandre på innstilt tid, trykker du på den timeren det gjelder og justerer tiden med innstillingshjulet. Innstillingen lagres automatisk etter fire sekunder.</p>
6		<p>Slutt på innstilt timer-tid Hvis en timer er utløpt, blinker sonen det gjelder i displayet. Trykk på timeren for å bekrefte at du tar ut produktet - blinkingen stopper og tiden du hadde stilt inn kommer opp.</p>
7		<p>Ny aktivering av timeren Trykk på timeren en gang til for å aktivere den; tiden begynner å gå etter fire minutter.</p>

Steke à la carte

For steking av porsjonert fisk, kjøtt og fugl samt grønnsaker i løpende à la carte. Utnytt muligheten til å tilberede forskjellige produkter med forskjellige tilberedningstider parallelt. Med à la carte funksjonen stiller du inn den tiden du ønsker for hvert enkelt produkt. Du kan sette timeren som påminnelse om å vende eller ta ut produktet. Dermed slipper du å overvåke stekeprosessen hele tiden.



Tilberedningsparametre



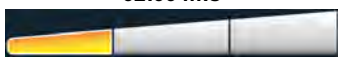
lav

høy

Velg bruningsnivå fra "lav" til "høy"



02:00 m:s



kort

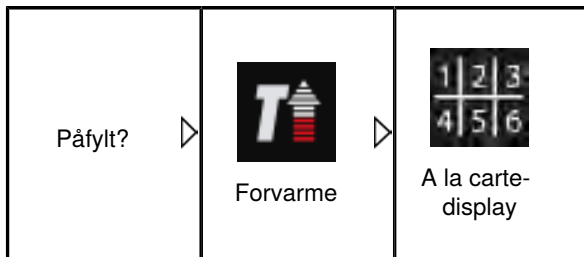
lang

Velg steketid.

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	Biff, hønsebryst, snitzel, hamburger, fiskefilet	8-10 Stk.	15-20 Stk.	50 Stk.
Tilbehør	Innstilling			
Spatel			lav	høy
			kort	lang

Koke à la carte

For parallell koking av f.eks. grønnsaker, pasta, poteter og mye annet. Med à la carte-funksjonen kan du stille inn tiden for hver av kurvene for seg. På den måte beholder du oversikten over de forskjellige tilberedningstidene og når alt er ferdig. Her arbeider du uten automatisk heving og senking.



Tilberedningsparametre



For forhåndsbehandlede grønnsaker velger du "simrende"




For allerede tilberedte grønnsaker velger du ca. 4 minutter.




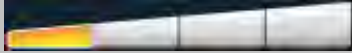


For kokt pasta velger du "sprudlende".



Velg 1-2 minutter for hjemmelaget pasta.

Maks. påfyllingsmengde pr. kurv/porsjonsbeholder	112/112T	112L	211	311
	Koke poteter	6 x 500 g	6 x 0,5 g	2 x 5 kg
Pasta - penne, kokt	6 x 300 g	6 x 300 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Tilbehør	Innstilling			
Perforert porsjonsbeholder med håndtak				
		simrende	sprudlende	
				
		kort	lang	

Koke à la carte

Maks påfyllingsmengde pr. porsjonsbeholder	112/112T	112L
	6 x 800 g	6 x 800 g
Surkål, rødkål, kokt purre, rataouille		
Tilbehør	Innstilling	
Lukket porsjonsbeholder med håndtak	  simrende sprudlende	
	  kort lang	
Merk	Husk at hvis en porsjonsbeholder er fylt helt, trengs det 15 minutter å få den opp i en temperatur på over 65°C.	

Frityrsteke à la carte

For parallell frityrsteking av f.eks. pommes frites, vårruller, chicken wings og mye annet. Med à la carte-funksjonen kan du stille inn tiden for hver av kurvene for seg. På den måte beholder du oversikten over de forskjellige tilberedningstidene og når alt er ferdig. Her arbeider du uten automatisk heving og senking.



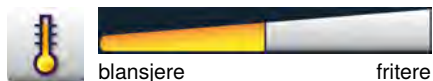
Tilberedningsparametre



For fritering av pommes frites velger du "fritere".



Velg frityrsteketid. For pommes frites greier det seg med ca. 3 minutter



Men "blansjere"-innstillingen kan du for eksempel fritere fisk i slåbrok eller grønnsaker i tempuradeig.

Frityrsteke à la carte

Maks. påfyllingsmengde pr. kurv/porsjonsbeholder	112/112T	112L	211	311
Pommes frites, wedges	6 x 300 g	6 x 300 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Tilbehør Perforert porsjonsbeholder med håndtak Frityrstekekurver 211/311	Innstilling			
				
		blansjere		
				
		kort		lang
Merk	Vi ber om forståelse for at vi ikke har kapasitet til å føre opp alle typer produkter som kan friteres.			

Maks. påfyllingsmengde pr. kurv/porsjonsbeholder	112/112T	112L	211	311
Kyllingvinger	6 x 250 g	6 x 250 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Tilbehør Perforert porsjonsbeholder med håndtak Frityrstekekurver 211/311	Innstilling			
				
		blansjere		
				
		kort		lang

Frityrsteke à la carte

Maks. påfyllingsmengde pr. kurv/porsjonsbeholder	112/112T	112L	211	311
Vårruller, kroketter	6 x 200 g	6 x 200 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Tilbehør Perforert porsjonsbeholder med håndtak Frityrstekekurver 211/311	Innstilling  			



Advarsel!

Bruk aldri hånddusjen hvis du arbeider med varm olje !



Følg alle advarsler for modeller med manuell panneventil. Ikke åpne panneventilen under frityrsteking eller hvis det fortsatt befinner seg olje pannen. Den automatisk panneventilen kan ikke åpnes under frityrsteking.

Det kan heller ikke helles vann med VarioDose inn i kokegryten. Etter avsluttet frityrsteking må oljen helles fullstendig ut av gryten. Senere kan det ikke startes noen tilberedningsprosess hvis ikke kokegryten har vært løftet helt.

Kjøtt i saus

For ferdiglaget ragout, braiserte retter og kokt kjøtt Med Finishing® får du produktene dine skånsomt opp i spisetemperatur.



Stopp

Tilberedningsparametre



Ideell for store steker, men også for rullader, lammelår og fuglelår.



Bestem utleveringstemperaturen







For Finishing® av ragouter eller småkjøtt



Bestem tilberedningstemperaturen

Kjøtt i saus

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	6 kg	12 kg	80 kg	120 kg
Kokestek, rullader, oksebringe, mørbrad, lammelår				
Tilbehør	Innstilling			
Bunnrist for kokegryten	  liten stor			
	  varm het			
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
Ragouter, småkjøtt, gulasj, karriretter	12 kg	20 kg	80 kg	120 kg
Tilbehør	Innstilling			
	  liten stor			
	  lav høy			



For Finishing® av 2 til 3 kg tunge stykker stek, trenger du ca. 2,5 til 3,5 timer.
 For Finishing® av store mengder ragout trenger du omtrent 2 timer.

Supper + sauser

For ferdigkokte supper og sauser. De kan gjøres ferdige med Finishing® uten permanent overvåking, ved skånsomme temperaturer.



Stopp

Tilberedningsparametre



Velg "tykk" for gryteretter eller tykke sauser.



Bestem utleveringstemperaturen



Velg "tynn" for buljong og consommé.

Supper + sauser

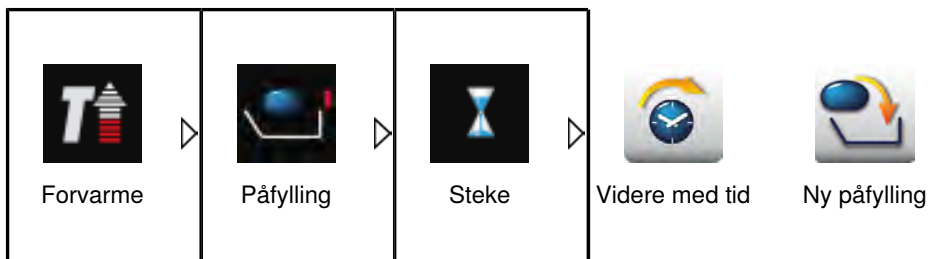
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	14 l	25 l	80 l	120 l
Lette supper, buljong, klare supper				
Tilbehør	Innstilling			
				
	tynn		tykk	
				
	varm		het	

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte	112/112T	112L	211	311
	14 l	25 l	80 l	120 l
Legerte supper eller sauser, fløtesauser				
Gryteretter, bolognaisesaus, kokt surkål eller rødkål	14 kg	25 kg	40 kg	60 kg
Tilbehør	Innstilling			
				
	tynn		tykk	
				
	varm		het	

Glasere tilbehør

Med denne prosessen kan ferdigkokt tilbehør, som grønnsaker, pasta eller poteter, glaseres med smør eller olje. Produktene kan klargjøres og anrettes for service. Bruningstrinnene gjør at du i tillegg kan få litt farge på produktene.

Hvis du vil blande grønnsaker i en saus, velger du et lavt bruningsstrinn. Du kan selv velge hvor lenge glaseringsprosessen skal vare.



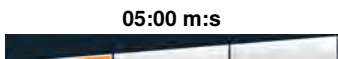
Stopp

Tilberedningsparametre



lav høy

Velg "lav" for å glasere produkter i smør.



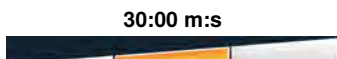
kort permanent

Velg så lang tid som du vanligvis bruker på dette produktet. Satt på konstant forblir VarioCookingCenter® i drift, til du kobler det ut.



lav høy




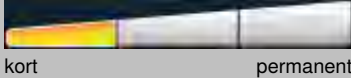




Velg "høy" når produktene skal få farge eller karamelliseres lett.



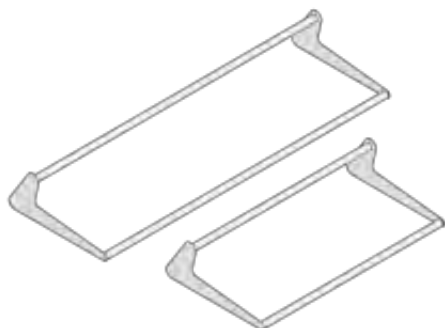
kort permanent

30 minutter er den lengste tidsinnstillingen; deretter setter du den på "permanent".

Glasere tilbehør

Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge Dypfryste grønnsaker, kokte poteter, kokt pasta, spinat, brokkoli	112/112T	112L	211	311
	3 kg	6 kg	10 kg	15 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling    			
Maks påfyllingsmengde pr. kokegryte/charge Spisekastanjer, perleløk, rotfrukter, ferdig kaiserschmarren	112/112T	112L	211	311
	3 kg	6 kg	10 kg	15 kg
Tilbehør Spatel	Innstilling    			
Merk Sukker karamelliserer på denne innstillingen.				

Tilbehør til apparatet



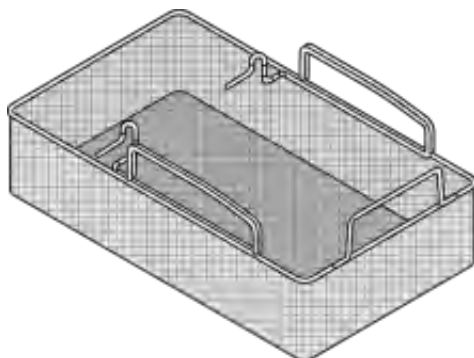
Arm for heve- og senkeautomatikk
til koking og friturekoking i kurver med
AutoLift.

Type 112/112T: Art.-nr. 24.00.973

Type 112L: Art.-nr. 60.73.795

Type 211: Art.-nr. 24.01.008

Type 311: Art.-nr. 24.00.948



Friturekurv 112/112T

Til friturekoking i kurver med AutoLift.

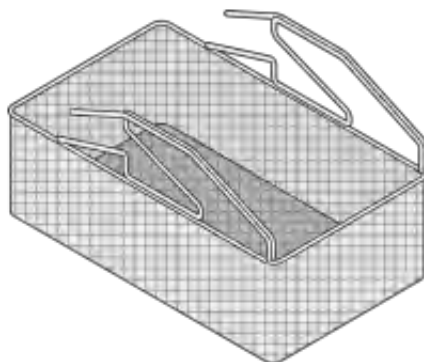
Type 112/112T: Art.-nr. 24.00.972



Friturekurv 112L

Til friturekoking i kurver med AutoLift.

Type 112L: Art.-nr. 60.73.684

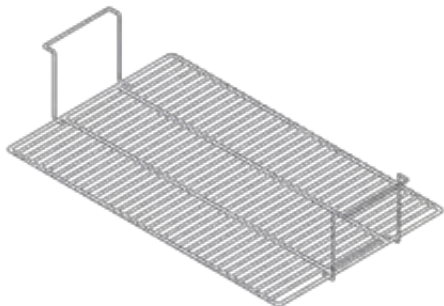


Friturekurv 211/311

Til friturekoking i kurver med AutoLift.

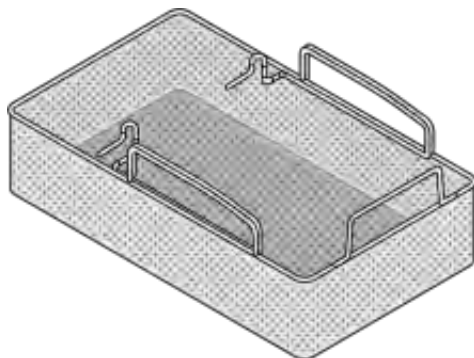
Type 211/311: Art.-nr. 60.70.716

Tilbehør til apparatet



Kurvinnlegg 211/311

Fungerer som et annet nivå når du koker eller friturekoker i kurver med AutoLift.
Type 211/311: Art.-nr. 60.70.733



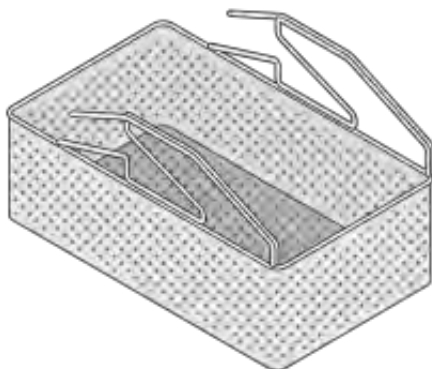
Kokekurv 112/112T

Til koking i kurver med AutoLift.
Type 112/112T: Art.-nr. 60.70.752



Kokekurv 112L

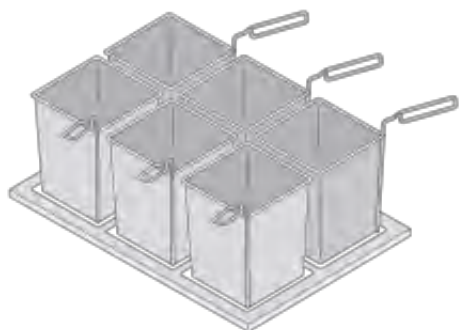
Til koking i kurver med AutoLift.
Type 112L: Art.-nr. 60.73.680



Kokekurv 211/311

Til koking i kurver med AutoLift.
Type 211/311: Art.-nr. 60.70.725

Tilbehør til apparatet



Porsjonsbeholder med håndtak

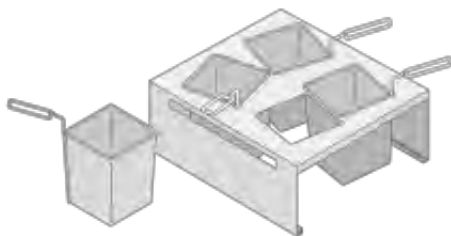
Perforert 6 porsjoners beholder, med ramme, type 112/112T: Art.-nr. 60.71.919

Perforert 6 porsjoners beholder, med ramme, type 112L: Art.-nr. 60.73.707

Perforert 6 porsjoners beholder med håndtak (2 stk): Art.-nr. 60.72.067

Porsjonebeholder med håndtak og deksel, ikke perforert

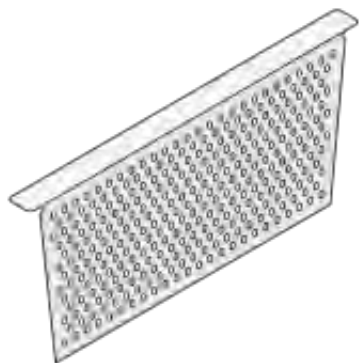
(2 stk): Art.-nr. 60.72.066



Vannbad for VitroCeran (valgfritt, ikke 112T, 112L):

Topp med 4 porsjonsbeholdere med håndtak og deksel samt en 2/3 GN-beholder:

Art.-nr. 60.71.918



Sil

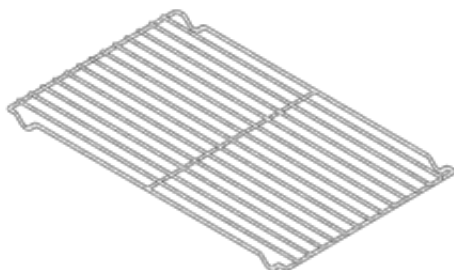
Holder tilbake løse, kokte produkter når du heller av vannet.

Type 112/112T: Art.-nr. 60.71.327

Type 112L: Art.-nr. 60.73.706

Type 211: Art.-nr. 60.71.761

Type 311: Art.-nr. 60.72.034



Rist til kjelebunnen

For å forhindre kontakt mellom store kjøttstykker og kjelebunnen.

Type 112/112T: Art.-nr. 60.70.787

Type 112L: Art.-nr. 60.73.702

Type 211: hver 2x Art.-nr. 60.71.968

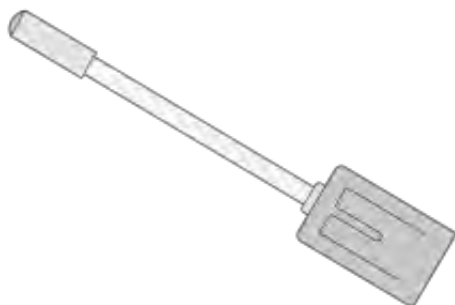
Type 311: hver 3x Art.-nr. 60.71.968

Tilbehør til apparatet



Spatel

Art.-nr. 60.71.643



Rørespatel 211/311

Til innrøring og omrøring av mat i VarioCookingCenter® .
Type 211/311: Art.-nr. 60.72.131



Skuffe/perforert skuffe

Til enkel tømning av kjelene ved store mengder mat.

Skuffe: Art.-nr. 60.73.348

Perforert skuffe: Art.-nr. 60.73.586

Tilbehør til apparatet



Oljevogn

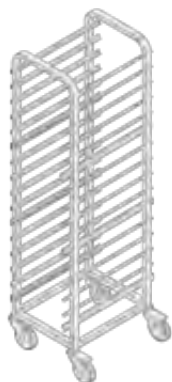
Til fylling av kjeler samt lagring og filtrering av oljene. Med forvarming for smelting av fast fett eller avkjølt olje. Transport av varm olje mulig.

Art.-nr. 60.71.307



VarioMobil®

For enkel og sikker tømming av matprodukter og for transport i GN-beholdere (GN-beholdere er ikke inkludert).
Type 112/112T/112L: Art.-nr. 60.70.771
Type 211/311: Art.-nr. 60.70.107



Kurvvogn 211/311

Til lagring, transport og avdrying av kokekurver.

Type 211/311: Art.-nr. 60.70.108



UltraVent® kondens-hette

Type 112: Art.-nr. 60.70.804

Type 211: Art.-nr. 60.70.806

Type 311: Art.-nr. 60.70.929

Europe

RATIONAL

Größküchentechnik GmbH

Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

FRIMA Deutschland GmbH

Tel. +49 (0)69 257 88 7610
info.de@frima-online.com
frima-online.com

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

FRIMA France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 02 70
info.fr@frima-online.com
frima-online.com

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)682.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Ibérica

Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL UK

Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL International AG

Istanbul İrtibat bürosu

Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

America/Asia/Pacific

RATIONAL BRASIL

Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Mexico

Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL 上海

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-china.com
rational-china.cn

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9020
Fax +41 71 727 9010
info.int@frima-online.com
frima-online.com

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL Korea

Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

FRIMA – T S.A.S.

H4 Rue de la Charente
F-68270 Wittenheim
info.fr@frima-online.com
www.frima-online.com