



Gebruikershandboek
VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Inleiding

Geachte gebruiker,

met het besluit voor een VarioCooking Center MULTIFICIENCY® hebt u de juiste keuze gemaakt. Het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® zal niet alleen routinetaken, zoals het controleren en aanpassen betrouwbaar laten verlopen, maar zal u ook een schat aan ervaring die gedurende vele jaren is opgedaan rondom het onderwerp koken, bakken/braden en frituren, met het indrukken van een toets ter beschikking stellen. U kiest het product dat u wilt bereiden en geef het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® uw gewenste resultaat door. Daarna hebt u weer meer tijd voor belangrijker dingen.

Het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® detecteert automatisch de beladingshoeveelheid en de grootte van de producten en regelt de temperaturen volgens uw eigen wensen die u hebt ingevoerd. Een permanente monitoring van het kook/gaarproces is niet meer nodig. Uw VarioCooking Center MULTIFICIENCY® geeft u een signaal wanneer het gewenste resultaat is bereikt of als u moet omdraaien of beladen.

Deze praktijkhandleiding is bedoeld om u suggesties aan de hand te doen en u bij het gebruik van het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® te helpen. De inhoud is naar vlees, vis, groenten en bijgerechten, eiergerechten, soepen en sauzen, zuivel- en zoete desserts en Finishing® en service ingedeeld. Aan het begin van elk hoofdstuk vindt u een samenvatting van de betreffende gaarprocessen met aanbevelingen over welke producten daarin ideaal kunnen worden bereid. Daarnaast vindt u in elke paragraaf nuttige tips over het gebruik van accessoires.

Als een actieve VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gebruiker, nodigen wij u uit om een dag stage te lopen in ons FRIMAForum. Ervaar in een ontspannen sfeer hoe het VarioCooking Center MULTIFICIENCY® in uw keuken optimaal en efficiënt gebruikt kan worden. Data en locaties evenals uw persoonlijke uitnodiging is verkrijgbaar bij uw dealer of direct of onder www.frima-international.com. Deelname is voor u gratis.

FRIMAForum-leden hebben ook toegang tot uiteenlopende informatie, gratis downloads en zij kunnen ook met de chef-koks van Frima of collega's ervaringen of recepten uitwisselen. Registreer u vandaag nog onder www.frima-international.com. Het lidmaatschap van FRIMAForum is gratis.



Inhoudsopgave

VarioCooking Control ® -modus	6
Bereidingsprocessen in VarioCooking Control ® -modus	6
Instelmogelijkheden in de Control VarioCooking Control ® -modus	7
Informatie en verzoeken/vragen in het lopende proces	8
Opties voor na de gaartijd	9
Helpfunctie	10
Informatietoets	11
Optimale positionering van de kernthermometer	12
Vlees	14
Stoven	16
Koken/garen	18
's Nachts stoven	20
's Nachts koken	23
Bakken natuur + gepaneerd	26
Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)	29
's Nachts ragout bereiden	33
Frituren	36
Worst blancheren	39
Vis	41
Braden/bakken	42
Pocheren	45
Frituren	48
Zeevruchten bakken	51
Zeevruchten koken	53
Groenten en bijgerechten	55
Braden/bakken	56
Smoren en stoven	58



Inhoudsopgave

Koken/garen	60
Frituren	65
Aardappelen koken	68
Deegwaren (pasta) koken	70
Rijst koken	73
Polenta	75
Risotto + paella	77
Eiergerechten	79
Koken van eieren	80
Spiegeleieren	81
Roereieren	82
Omelet	83
Pannenkoek	85
Kaiserschmarren	87
Soepen en sauzen	89
Soep	90
Béchamel + velouté	92
Convenience	94
Clarifieren	96
Saus	98
Fond	100
Inkoken	102
Melk en desserts	104
Melk koken	105
Pudding + sauzen	106
Rijstebrij	108
Vruchten koken	110



Inhoudsopgave

Suiker koken	112
Crêpes	114
Kaiserschmarren	116
Finishing @ en service	118
À la carte-processen	119
À la carte bakken	121
À la carte koken	122
À la carte frituren	124
Vleessaus	127
Soepen + Sauzen	129
Accessoires	131



VarioCooking Control[®] -modus

In de VarioCooking Control[®] -modus selecteert u alleen het betreffende te bereiden voedsel en het gewenste gaarresultaat met een druk op de toets.

Kook/gaartijd en de temperatuur worden doorlopend aangepast. De resterende tijd wordt getoond.

Voorbeelden en handige tips zijn te vinden op de volgende pagina's.

Bereidingsprocessen in VarioCooking Control[®] -modus



Vlees



Soepen en sauzen



Vis



Zuivel- en zoete desserts



Groenten en bijgerechten



Finishing[®] en service



Eiergerechten



VarioCooking Control[®] -modus

Instelmogelijkheden in de Control VarioCooking Control[®] -modus



Kook/gaarsnelheid



Kernthermometer / graad van bereiden (koken/garen)



Delta-T



Kookgraad bij het koken van eieren



Bereidingstijd



Grootte van het te bereiden voedsel



Bruinkleuring



Aanbraadniveau



Temperatuur



Dikte van het te bereiden voedsel



Kernthermometer



Vleessoort



Mand



Viscositeit



Informatie en verzoeken/vragen in het lopende proces



Weergave voorverwarmen



Vraag rooster op de bodem van de pan leggen



Weergave waterinlaat



Vraag (be)laden



Vraag deksel neerlaten



Vraag afblussen



Vraag deksel vergrendelen (druk-optie)



Vraag kernthermometer-sensor in te bereiden voedsel te zetten (hier: vlees)



Vraag deksel ontgrendelen (druk-optie)



Vraag kernthermometer in het kookvocht (jus) leggen



Weergave drukopbouw (druk-ptie)



Vraag te bereiden voedsel omdraaien (hier: vis)



Weergave kook/gaarniveau



Vraag inroeren



Weergave einde kook/gaarniveau



Vraag inroeren en kernthermometer plaatsen



Toets bevestigen / Ja



Vraag omroeren



Toets afbreken / Nee



Opties voor na de gaartijd



(Doorgaan/verder met tijd)



Kernthermometer omzetten



Warm houden



Nieuwe belading



Helpfunctie

Om van de veelvuldige mogelijkheden van uw apparaat eenvoudig en efficiënt gebruik te kunnen maken, is op het apparaat een gedetailleerde gebruiksaanwijzing en een gebruikershandboek met praktijkvoorbeelden en nuttige tips opgeslagen. Deze helpfunctie kan met de toets „?” geselecteerd worden.

Uitleg toetsen



Helpfunctie starten



Keuzemenu openen en handboek selecteren



Veiligheidsinstructies tonen



Verlaten van de helpfunctie



Eén pagina vooruit scrollen



Eén pagina achteruit scrollen



Openen van het volgende hoofdstuk



Openen van het vorige hoofdstuk



Indien de helpfunctie tijdens de werking geopend is, wordt de hulp automatisch verlaten zodra een actie noodzakelijk is.

Informatietoets

De infotoets geeft op elk moment aan uit hoeveel processtappen het actuele gaarproces bestaat en welke vervolgopties er daarnaast nog geselecteerd kunnen worden



Weergave van de bereidingsvolgorde

Hieronder is als voorbeeld de bereidingsvolgorde van "vlees braden natuur + gepaneerd" weergegeven:



Nieuwe belading



(Ga verder met tijd)

De in de hokjes weergegeven informatie, resp.de vragen geven het verloop van het gaarproces weer. De daarop volgende serie toetsen tonen de beschikbare opties na gaareinde.

Worden er in een hokje twee verschillende vragen weergegeven, dan wordt al naar gelang de instelling van de gaarparameter de bovenste of onderste vraag aangegeven. In het bovenstaande voorbeeld wordt de vraag "beladen" aangegeven wanneer als dikte van het te bereiden voedsel "dun" was gekozen en de sensor plaatsen wanneer "dik" geselecteerd werd. De tussen haakjes staande vraag "draaien" en de optie Verder met tijd worden alleen aangegeven als "dik" of "dun" zou zijn gekozen.

Algemene plaatsing

De kernthermometer altijd op het dikste punt in de richting van het product prikken. Zorg ervoor dat de handgreep van de sensor het product niet raakt.

Bij gebruik bij producten met verschillende afmetingen in één batch, zoals verschillende stukken vlees

Plaats de kernthermometer in het kleinste product. Bij gaarprocessen met een aansluitende bewaarfase, zoals " 's nachts koken "of " 's nachts stoven", de sensor eveneens in het kleinste stuk plaatsen.

Bij bereidingsprocessen zonder geïntegreerde bewaarfase

Gewoon gebruik maken van de opties "Ga door met de tijd (Verder met tijd)" - of "Omzetten", om grotere stukken op de gewenste temperatuur te garen. Als het kleinste stuk klaar is klinkt er een toon en op het display verschijnt de optietoets "Doorgaan met de tijd" of "Omzetten". Positioneer nu de kernthermometer in het hierna volgende grotere product. Dit kan zo vaak als noodzakelijk herhaald worden.



Voor grote braadstukken moet de kernthermometer volledig in het vlees worden gestoken. De tip van de naald van de kernthermometer moet in de kern van het te bereiden voedsel liggen en de kernthermometer moet volledig bedekt worden door het kookvocht (de jus).



Bij kleinere stukken vlees of vis, moet de kernthermometer tot aan de handgreep in het product steken. Let op dat de kernthermometer zoveel mogelijk in het midden is geplaatst.



Voor vloeistoffen zoals sauzen, soepen of zuivelproducten moet de kernthermometer helemaal in het product liggen en volledig bedekt zijn. Tijdens het roeren of het (be)laden de kernthermometer er niet uitnemen. Wanneer het deksel gesloten is erop letten dat de kernthermometer verder in het product blijft en niet uit het te bereiden voedsel schuift als het deksel wordt bewogen.



Bij aardappelen moet de kernthermometer in de middelste aardappel gestoken worden in verhouding tot de grootte van de aardappelen. In het ideale geval de sensor in de lengte zetten.



Als de kernthermometer als niet of foutief wordt herkend, verschijnt een pictogram in het display venster dat de kernthermometer moet worden geplaatst (met een vraagteken). In dit geval de kernthermometer opnieuw plaatsen en bevestigen. Als het indrukken van de toets niet binnen twee minuten wordt bevestigd loopt een noodgeval-proces of wordt het proces beëindigd om overkoken te voorkomen. Het proces moet opnieuw worden opgestart.



Vlees



Stoven

Voor alle grotere stukken vlees zoals rund, lam, kalfsschouder, gestoofd rundvlees, been of schouder van wild en kalkoen.

Koken/garen

Aanbevolen voor alle grotere stukken vlees zoals gezouten/gepekeld vlees, ham, gerookt varkensvlees (Casseler), varkenspoot, ossenborst, varkensbuik of kippensoep.

's Nachts stoven

Gebruik het apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Producten in het kookproces " 's nachts stoven" worden door de lage rijp- en bewaartijd zeer mals en sappig. " 's nachts stoven" is geschikt voor alle vleessoorten die in een saus worden gegaard, zoals rundvlees, sauerbraten, osso bucco runderrollade, lamsvlees, kalfsvlees schouder, been en schouder van wild, of hele kalkoendijen.

's Nachts koken

Gebruik uw apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Voor alle grotere stukken vlees die typisch zijn gekookt in eigen jus, zoals gekookt rundvlees, borst, rundertong, pot au feu van rundvlees, kopvlees (kalf), gebraden varkenspootje, casseler en ham.

Bakken natuur + gepaneerd

Voor alle stukken vlees die kort worden gebakken, zoals biefstuk, schnitzel naturel of gepaneerde, cordon bleu, kipfilet, Barbarijse eendenborst, varkensvlees, kotelet, filets in kleine stukjes, medaillons, spiesjes en nog veel meer.



Vlees

Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)

Geschikt voor vlees, ragout en Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees van verschillende soorten vlees, zoals kip in rode wijn / coq au vin, gestoofde kip, fricassee, karbonade naar Vlaamse traditie, boeuf bourguignon, runderrollade en kalfsblanket, gestoofde konijn. Ook aanbevolen voor de bereiding van rundvlees Stroganoff tips, Thaise curry's, Geschnetzeltes (reepjes vlees /lever) en wild.

's Nachts ragout bereiden

Gebruik uw apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Voor alle soorten ragouts van vlees zoals goulash, kalfs-stoofpot, runderrollade, karbonade naar Vlaamse traditie, Boeuf Bourguignon, maar ook ragouts van lams-, varkensvlees of wild.

Frituren

Geschikt voor het frituren van schnitzels van gevogelte of varkensvlees, nuggets, gebakken kip, vlees kroketten, gehaktballen, kippenvleugeltjes, loempia's, Cordon Bleu en nog veel meer.

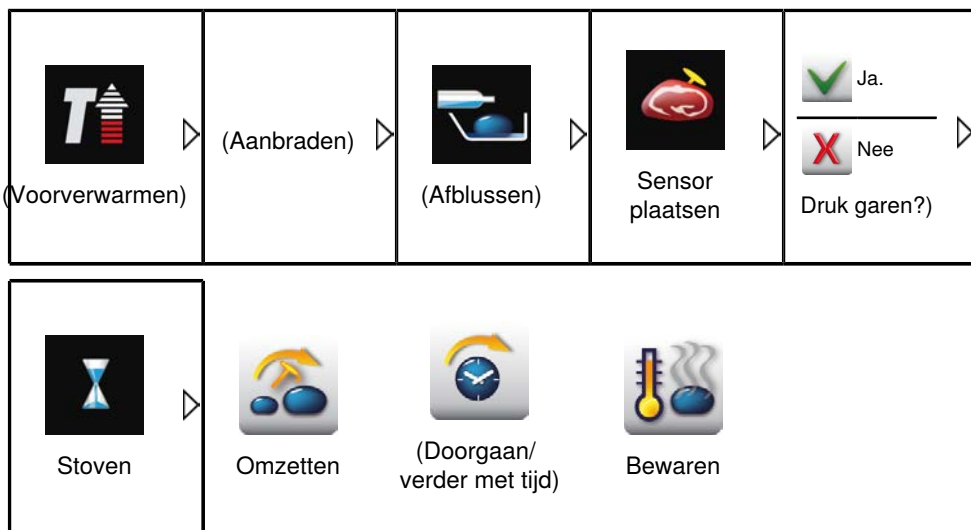
Worst blancheren

Geschikt voor het blancheren van rauwe worst, zoals witte-, bloed- en Weense worstjes en vele andere soorten.



Stoven

Voor alle grotere stukken vlees zoals rund, lam, kalfsschouder, gestoofd rundvlees, been of schouder van wild en kalkoen.



Gaarparameters



U kunt kiezen tussen "zonder", en drie aanbraadniveaus.



Selecteer bijvoorbeeld "doorbakken + mals" voor rund-, of gemarineerd -stoofvlees.



Stoven

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Hert, gebraden wild zwijn, kalfsborst / schouder, lamsbout / schenkel, osso buco, konijn, gestoofd varkensvlees	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires	Instellingen		
Spatel	  zonder hoog		
Zeef			
	  roze doorbakken + mals		

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Stoofvlees, gemarineerd rundvlees, kalkoen	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires	Instellingen		
Spatel	  zonder hoog		
Zeef			
	  roze doorbakken + mals		



Als u verder wilt gaan stoven, kunt u een tijd instellen of het op een gewenste temperatuur houden. Voor verschillende grote stukken vlees kan de kernthermometer eerst worden geplaatst in de kleinere stukken en vervolgens weer in de grotere.

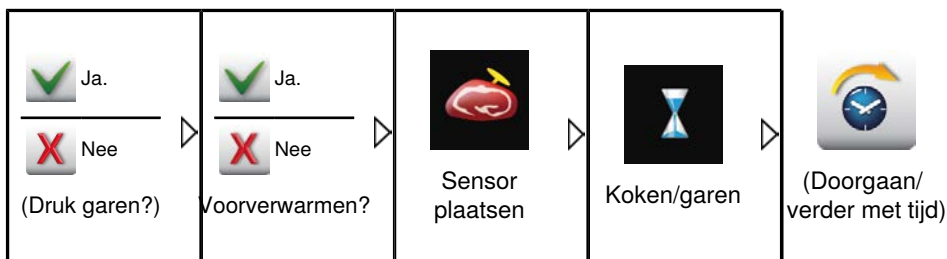
Voor het afgieten van het vleesvocht de zeef voor de gootsteen plaatsen zodat u de saus bij het leegmaken van de pan kunt zeven. De zeef kan al bij het begin van het garen geplaatst worden.

Bind de saus aan het eind van het stoven. Over het bereiden van sauzen kunt u hier verder lezen in het hoofdstuk "soepen en sauzen".



Koken/garen

Aanbevolen voor alle grotere stukken vlees zoals gezouten/gepekeld vlees, ham, gerookt varkensvlees (Casseler), varkenspoot, ossenborst, varkensbuik of kippensoep.

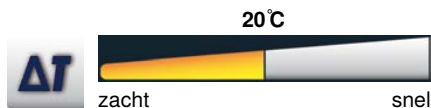


Omzetten

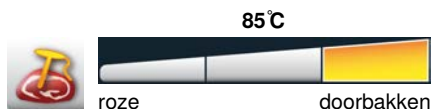


Bewaren

Gaarparameters



Met "zacht" kunt u bij zeer lage temperaturen garen. Zo krijgt u weinig gewichtsverlies.



Selecteer bijvoorbeeld "door" of gekookt rundvlees borstkas.



Koken/garen

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Borstvlees van het rund, gekookt rundvlees, kopvlees, runder tong	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Zeef	Instellingen  zacht snel  roze doorbakken		

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Casselerrib, schenkel (gepekeld), ham/rolham	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Zeef	Instellingen  zacht snel  roze doorbakken		



Als u verder wilt gaan met koken bijvoorbeeld omdat stukken vlees van verschillende grootte gegaard moeten worden, kunt u de toets "omzetten" of "Doorgaan (verder) met de tijd" gebruiken. Wees voorzichtig bij het laden, de kernthermometer eerst in het kleinste stukje vlees steken.

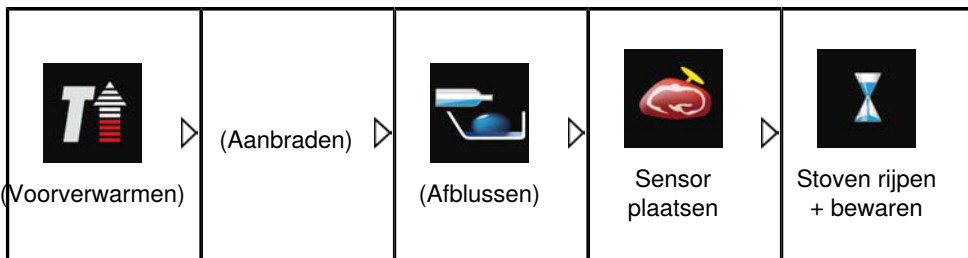
Om ervoor te zorgen dat de producten altijd zijn bedekt met kookvocht, kunnen deze verzwaard worden met een rooster.

Voor het afgieten van de jus de zeef gebruiken en voor de gootsteen plaatsen. De zeef kan aan het begin van het garen al geplaatst worden.



's Nachts stoven

Gebruik het apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Producten in het kookproces " 's nachts stoven" worden door de lage rijp- en bewaartijd zeer mals en sappig. " 's Nachts stoven" is bijzonder geschikt voor alle stukken vlees die in een saus gegaard worden, zoals runderstoofvlees, gemarineerd rundvlees, osso bucco, runderrollade, lamsvlees, kalksschouder, been en schouder van wildbraad, of (hele) kalkoen.



Gaarparameters



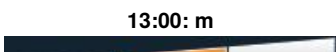
rood wit

Selecteer vlees type "rood" voor rund-en lamsvlees.



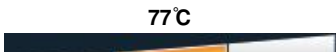
zonder hoog

Kies uw bruiningswens, bijv. "hoog" voor rundvlees.



13:00: m
kort lang

Stel de tijdsduur in voor wanneer u het gegaarde vlees eruit wilt nemen.



77°C
roze doorbakken

De aanbevolen kerntemperatuur wordt weergegeven.



rood wit

Stel in op "wit" voor varkens, gevogelte en gemarineerde wild.



zonder hoog

U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



's Nachts stoven

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Rundvlees, gemarineerd vlees, reeschouder, wild zwijn	6 kg	35 kg	70 kg
Lamsschenkel	15 st.	50 st.	120 st.
Osso bucco	2 kg	15-20 kg	40-50 kg
Accessoires Onderste rooster voor de pan Spatel Zeef	Instellingen   rood wit   zonder hoog   kort lang   roze doorbakken		

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Kalkoen, varkensstoofvlees, kalfsvlees been, kalfschouder	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Onderste rooster voor de pan Spatel Zeef	Instellingen   rood wit   zonder hoog   kort lang   roze doorbakken		



's Nachts stoven



Ook kunt u uiteenlopende groottes in één lading garen. Plaats de kernthermometer in het kleinste stuk.

Voor het afgieten van het vleesnat de zeef voor de gootsteen plaatsen zodat u de saus bij het leegmaken van de pan kunt zeven. De zeef kan al bij het begin van het garen geplaatst worden.

Het kookproces gaat na het bereiken van de gekozen gaarniveau in een automatische bewaaren rijpfase. De kookintelligentie van het VarioCooking Center® voorkomt het ongewenste doorgaren.

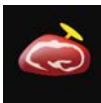
Merk op dat wanneer u 's nachts gaart de kerntemperaturen lager zijn dan bij het kort garen. De aanbevolen kerntemperatuur wordt weergegeven na de selectie van het soort vlees en de gewenste gaartijd.

Bind de saus pas na het gaarproces.



's Nachts koken

Gebruik het apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Het 's nachts koken is voor alle grote stukken vlees die typisch zijn gekookt in een kookvocht, bijvoorbeeld, gekookt rundvlees, borst, varkensvlees, ham en varkenspootjes zeer geschikt.

 Ja.  Nee	▷	 Sensor plaatsen	▷	 Koken + laten rijpen + bewaren
---	---	---	---	--

(Voorverwarmen?)

Gaarparameters

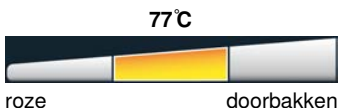


Selecteer "rood" voor rund-of lamsvlees.

13:00 h:m



Stel de tijdsduur in voor wanneer u het gegaarde vlees eruit wilt nemen.



De aanbevolen kerntemperatuur wordt weergegeven.



Selecteer "wit" voor varkensvlees, gevogelte zoals kalkoen en gemarineerd vlees.



's Nachts koken

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Rundertong, pot au feu van rundvlees, borst, gekookt rundvlees	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Onderste rooster voor de pan Zeef	Instellingen  roodwit  kortlang  rozedoorbakken		
max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Ham, varkenspootjes, casserlerrib	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Onderste rooster voor de pan Zeef	Instellingen  roodwit  kortlang  rozedoorbakken		



's Nachts koken



Ook kunt u uiteenlopende groottes in één lading garen. Plaats de kernthermometer in het kleinste stuk.

In de automatische rijp- en bewaarfase wordt de temperatuur verlaagd om overkoken te voorkomen.

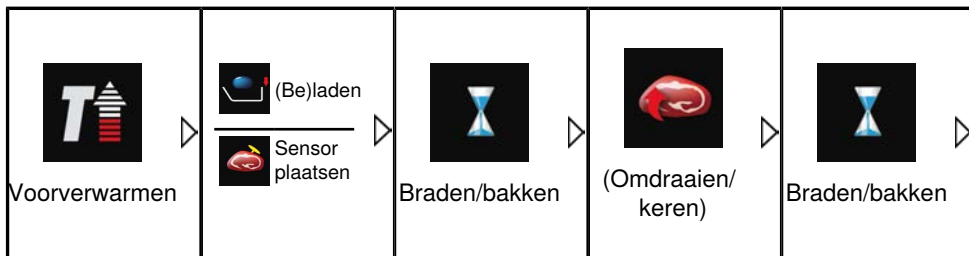
Gebruik de optimale circulatie van het kookvocht het rooster voor de bodem van de pan. Er is dan voldoende afstand tussen de bodem van de pan en het vlees. Om ervoor te zorgen dat de producten altijd zijn bedekt met kookvocht, kunnen deze verzwaard worden met een rooster. Voor het afgieten van het vleesvocht de zeef voor de gootsteen plaatsen zodat u de saus bij het leegmaken van de pan kunt zeven. De zeef kan al bij het begin van het garen geplaatst worden.

Merk op dat wanneer u 's nachts gaat de kerntemperaturen lager zijn dan bij het kort garen. De aanbevolen kerntemperatuur wordt weergegeven na de selectie van het soort vlees en de gewenste gaartijd.



Bakken natuur + gepaneerd

Voor alle stukken vlees die kort worden gebakken, zoals biefstuk, schnitzel naturel of gepaneerde, cordon bleu, kipfilet, Barbarijse eendenborst, varkensvlees, kotelet, filets in kleine stukjes, medaillons, spiesjes en nog veel meer.



Nieuwe belading



Doorgaan (verder) met tijd

Gaarparameters



Selecteer "dik" voor producten vanaf 2 cm dikte.



Kies "licht" voor gepaneerde of gemarineerde producten en "donker" bijvoorbeeld, voor steaks.



Kies uw gewenste gaarniveau, bijvoorbeeld voor rundvlees steaks "saignant" en kipfilet "doorbakken".



Selecteer "dun" voor producten waar u geen kernthermometer kunt plaatsen



Voor dunne producten, selecteert u handmatig een tijd die u uit ervaring nodig hebt voor de bereiding van het product. Bij "duur" blijft het VarioCooking Center® in gebruik totdat u deze uitschakelt.



Bakken natuur + gepaneerd

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Hamburger, minute steaks, medaillons, pailards, schnitzel	6-8 st.	30 st.	50 st.
Merguez, chipolata's	30 st.	80 st.	120 st.
Bloedworst	20 st.	75 st.	100 st.
Schijfjes lever	3 kg	8 kg	15 kg
Braadworst	20 st.	80 st.	120 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik   licht donker   kort Duur		
max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Filet steak, medaillons, entrecote, karbonades	6-8 st.	30 st.	50 st.
Barbarijse eendenborst	6-8 st.	20 st.	35 st.
Lamskoteletten, wild medaillons	15 st.	50 st.	70 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik   licht donker   saignant doorbakken		



Bakken natuur + gepaneerd

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Kipfilet, gehaktballetjes / gehakt vlees, kip, varkensvlees biefstuk, Baskische kip	6-8 st.	30 st.	50 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik   licht donker   saignant doorbakken		



Let er bij het insteken van de kernthermometer op dat deze midden in het vlees en altijd tot in de schacht wordt ingezet. Zo voorkomt u dat het eruit glijdt tijdens het omdraaien/keren.

Levensmiddelen

Gevogelte

Kerntemperatuur

72 ° C (doorbakken)

Bereidingstijd

ongeveer 12 - 15 min.

Gehakt vlees

80 ° C (doorbakken)

ongeveer 15 - 18 min.

Steaks

52 ° C (medium)

ongeveer 12 - 15 min.

Eendenborst

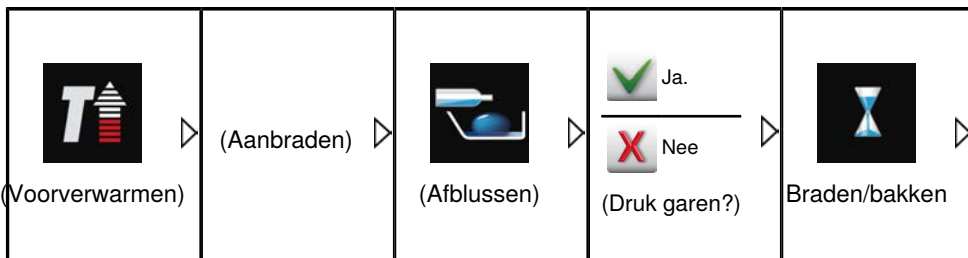
48 ° C (rosé)

ongeveer 18 - 20 min.



Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)

Geschikt voor vlees, ragout en Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees van verschillende soorten vlees, zoals kip in rode wijn / coq au vin, gestoofde kip, fricassee, karbonade naar Vlaamse traditie, boeuf bourguignon, runderrollade en kafsblanket, gestoofde konijn. Ook aanbevelenswaardig voor de bereiding van rundvlees, Stroganoff, Thaise curry's, allerlei varianten van Geschnetzeltes (lever/wild)



(Doorgaan/
verder met tijd)



Bewaren

Gaarparameters



Kies "groot" voor ragout en goulash.



U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



Kies voor goulash "doorbakken" en houd voor gevogelte ragout minstens een kerntemperatuur aan van 70 ° C.



Selecteer "klein" voor dunne reepjes vlees of gevogelte.



Selecteer de gaartijd van vlees in saus.



Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Geschnetzeltes (ook lever), boeuf stroganoff, filets in saus, wild, gevogelte	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   klein groot   zonder hoog   kort lang		

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Goulash van rundvlees, boeuf bourguignon, kalfsvlees goulash	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   klein groot   zonder hoog   roze doorbakken		
Notitie	Voor meer hygiëne en veiligheid kunt u bijvoorbeeld bij gevogelte de kernthermometer gebruiken.		



Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Runderrollade, karbonade naar Vlaamse traditie	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatel	Instellingen  klein groot  zonder hoog  roze doorbakken		
Notitie Selecteer een kerntemperatuur van meer dan 85 ° C.			

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Kalfsblanket	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   klein groot   zonder hoog   roze doorbakken		



Ragout + Geschnetzeltes (in reepjes gesneden vlees in gebonden saus)



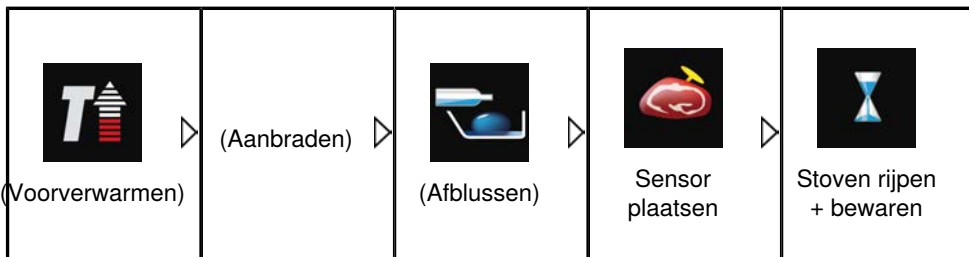
Doe een beetje olie in de pan om te kunnen braden. Na het beladen met vlees, dit eerst één tot twee minuten laten liggen voordat u het braadvlees gebruikt om een zeer intensieve en gelijkmatige bruining te krijgen. Voor het afblussen en vullen kunt u de VarioDose™ gebruiken. Het aanbraden kunt u overslaan als u kiest voor "zonder", dan kunt u direct het vlees en de saus in de pan doen.

Met de optie druk garen kunt u het gaarproces tot 30% versnellen (alleen voor apparaten met een "druk"-optie).



's Nachts ragout bereiden

Gebruik uw apparaat ook wanneer u zelf niet in de keuken bent. Voor alle soorten ragouts van vlees zoals goulash, kalfs-stoofpot, runderrollade, karbonade naar Vlaamse traditie, Boeuf Bourguignon, maar ook ragouts van lams-, varkensvlees of wild.



Gaarparameters



Selecteer vlees type "rood" voor rund-en lamsvlees.



U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



Selecteer het soort vlees "wit" voor varkens, gevogelte en gemarineerd wild.

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
	2 kg	12 kg	20 kg
Accessoires	Instellingen		
Spatel		 rood wit	
		 zonder hoog	
Notitie Bedek de ragout met veel saus voordat u het deksel sluit.			



's Nachts ragout bereiden

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
	2 kg	12 kg	20 kg
max. aanbraadhoeveelheid			

Accessoires Spatel	Instellingen
	 roodwit  zonderhoog

Notitie Bedek de ragout met veel saus voordat u het deksel sluit.

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Rundvlees stew	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatel	Instellingen  roodwit  zonderhoog		
Notitie Bedek de ragout met veel saus voordat u het deksel sluit.			



's Nachts ragout bereiden

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatel	Instellingen		
	 rood	 wit	
	 zonder	 hoog	
Notitie Bedek de ragout met veel saus voordat u het deksel sluit.			



Het legen en vervoeren van grote hoeveelheden goulash of ragout met behulp van het VarioMobil™.

Bind de saus aan het eind van het stoven volgens op uw eigen manier.

Met de zeef kunt u de saus eenvoudig legen en vervolgens de stukjes vlees eruit nemen.

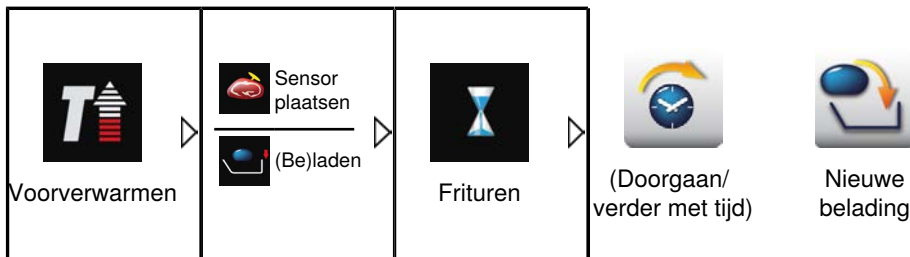
Selecteer het "gaarproces "zonder" aanbraden, dan kunt u 's nachts een kalfsragout bereiden.

Het wordt aanbevolen om bij een maximale belading het water of de fond voor te verwarmen.



Frituren

Geschikt voor het frituren van schnitzels van gevogelte of varkensvlees, nuggets, gebakken kip, vlees kroketten, gehaktballen, kippenvleugeltjes, loempia's, Cordon Bleu en nog veel meer.



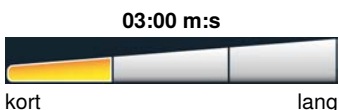
Gaarparameters



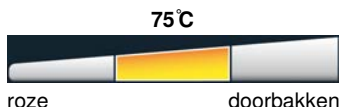
Selecteer "met" frituurmand en maak het laden en legen makkelijk.



Werk "zonder" kernthermometer, als uw producten of bevroren of zoals nuggets te klein zijn.



Selecteer de bak/frituurtijd.



Kies uw gewenste gaarniveau. Voor gevogelte hebt u meer dan 70 ° C nodig.



Frituren

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Schnitzel, Cordon Bleu (à 180 g)	6-8 st.	26-30 st.	40-45 st.
Accessoires Frituurmand	Instellingen		
			
			
			

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Gebakken kip	2 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Frituurmand	Instellingen		
			
			
			

Notitie De eenvoudigste manier om de kernthermometer te plaatsen is in het borststuk Selecteer een kerntemperatuur boven 80 ° C.



Frituren

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
	1,5-2 kg	4-5 kg	6-8 kg
Accessoires Frituurmand	Instellingen  zondermet  zondermet  kortlang		



Waarschuwing!

Geen handsproeier bij hete olie gebruiken!



Als u zonder de frituurmand werkt kunt u de beladingshoeveelheid tot 50% verhogen.

Het geïntegreerde ventiel van de pan kan tijdens het frituren niet worden geopend. Tijdens het bakken kan met de VarioDose™ geen water in de pan worden toegevoegd.

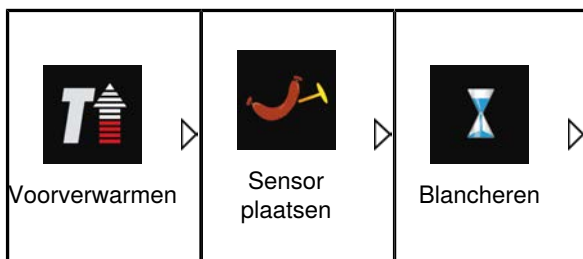
Na het bakken moet de olie volledig uit de pan worden gekiept. Als de pan niet volledig kan worden opgeheven kunnen daarna geen gaarprocessen meer gestart worden.

Met het oliewagentje wordt het beladen en leegmaken met olie vereenvoudigd.



Worst blancheren

Geschikt voor het blancheren van rauwe worst, zoals witte-, bloed- en Weense worstjes en vele andere soorten.



Bewaren

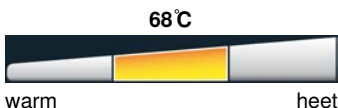


Nieuwe belading

Gaarparameters



Rauwe worst kunt u het beste "zonder" kookmand blancheren. Voor alle andere kant-en-klaar geblancheerde worstjes die op consumptietemperatuur gebracht moeten worden, adviseren wij het gebruik van de kookmand.



De ideale instelling om rauwe worst te blancheren is al ingesteld op 68 ° C.

max. beladingshoeveelheid / charge per pan Alle soorten witte-, rode-, braad-, bloed-, en Weense worstjes (150 g)	112	211	311
	20 st.	200 st.	300 st.
Accessoires	Instellingen		
	 zonder	 met	
	 warm	 heet	



Worst blancheren



Een constante temperatuur in kokend water voorkomt het uiteenspatten van de worstjes.

Tijdens de blancheren van worst "zonder" kookmand schakelt het VarioCooking Center® aan het einde van het proces automatisch in de bewaarfase.

Bij het selecteren "met" kookmand worden de worstjes automatisch uit het kokende water geheven: Het VarioCooking Center® vult de pan automatisch met de juiste hoeveelheid water en verwarmt deze voor tot de blancheertemperatuur. Na verzoek (vraag) hiertoe hangt u de kookmand met de worstjes in de arm van het automatische hef-en neerlaatsysteem. Steek de kernthermometer in een worstje. Door het bevestigen van de belading laat u de kookmand in het kookwater zakken. Na het bereiken van de kerntemperatuur tilt het mandje automatisch de worstjes uit het kokend water.



Vis



Braden/ bakken

Voor alle soorten vis, met of zonder huid, ook gemarineerd, als filet of als geheel, die kan worden gebakken, zoals zalm, forel, red snapper, rode mul.

Pocheren

Voor alle visfilets of vis als geheel, die kan worden gegaard in een fond. Grote vis of dikke filets pocheert u met de kernthermometer zodat ze precies op het ideale moment klaar zijn. Vis of filets, waarin geen kerntemperatuur sensor kan worden ingesteld pocheert u met manden en een tijdsinstelling.

Frituren

Voor alle visfilets, schaal-en schelpdieren of visfilet die gegaard kunnen worden in vet. Grote visfilets of dikke filets bakt u met de kernthermometer zo dat ze precies op het ideale moment klaar zijn. Vis of filets, waarin geen kerntemperatuur sensor kan worden ingesteld, bakt u met een mand en een tijdsinstelling.

Zeevruchten bakken

Geschikt voor alle zeevruchten zoals garnalen, coquilles, kreeft en rivierkreeft. Voor het roosteren kan een individuele tijd worden gekozen.

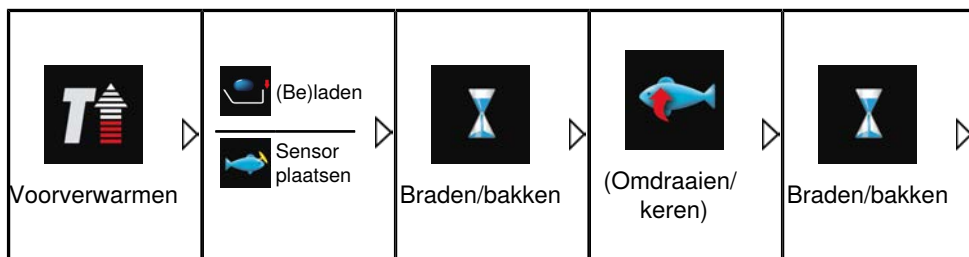
Zeevruchten koken

Voor het koken van kreeft, krab, mosselen en nog veel meer. Koken is zowel met als zonder een mand mogelijk.



Braden/bakken

Voor alle soorten vis, met of zonder huid, ook gemarineerd, als filet of als geheel, die kan worden gebakken, zoals zalm, forel, red snapper, rode mul.



Doorgaan
(verder)
met tijd



Nieuwe
belading

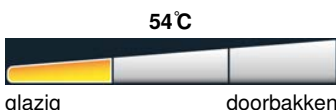
Gaarparameters



Selecteer "dik" voor hele vissen en filets van meer dan 2 cm dikte.



Kies "licht" voor zeer delicaat en gevoelige producten.



Selecteer "glazig", zoals tonijn, zalm of snoek.



Selecteer "dun" voor filets van tong, forel of sardientjes.



Selecteer "donker" voor producten waarvoor een sterke bruining of een krokante huid gewenst is.



Selecteer de gewenste baktijd



Braden/bakken

max. beladingshoeveelheid / charge per pan Filets van forel, tong, harder, haring, sardines	112 211 311		
	10-12 st. 30 st. 50 st.		
Accessoires Spatel	Instellingen		
	 dun dik  licht donker  kort Duur		
max. beladingshoeveelheid / charge per pan Zalmfilet, snoekbaars, kabeljauw, zeeduivel	112 211 311		
	15 st. 30 st. 50 st.		
Accessoires Spatel	Instellingen		
	 dun dik  licht donker  glazig doorbakken		



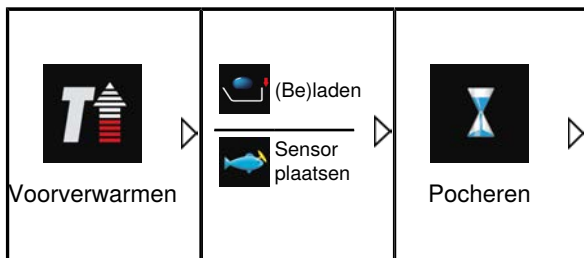
Braden/bakken

Levensmiddelen	Kerntemperatuur	Bereidingstijd
80 g visfilet	48 °C	ongeveer 8 - 10 min.
200 g visfilet	48 °C	ongeveer 12 - 15 min.
hele vis (bijvoorbeeld brasem)	48 °C	ongeveer 15 - 18 min.



Pocheren

Voor alle visfilets of vis als geheel, die kan worden gegaard in een fond. Grote vis of dikke filets pocheert u met de kernthermometer zodat ze precies op het ideale moment klaar zijn. Vis of filets, waarin geen kerntemperatuur sensor kan worden ingesteld pocheert u met manden en een tijdstelling.



(Doorgaan/
verder met tijd)



Nieuwe
belading

Gaarparameters



zonder

met

Kies of u "met" of "zonder" mand wilt pocheren.



dun

dik

Selecteer "dik" voor hele vissen of filets vanaf 2 cm dikte.



glazig

doorbakken

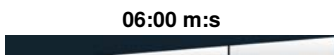
Selecteer de gewenste gaartijd.



dun

dik

Selecteer "dun" voor kleine vis of filets minder dan 2 cm dik.



kort

lang

Selecteer uw individuele gaartijd

46 / 135



Pocheren

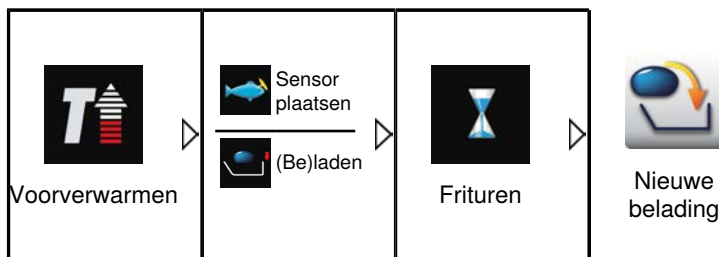


Als u pocheert zonder mand, vul dan de pan met net zoveel vocht dat de producten kunnen sudderen in voldoende fond.



Frituren

Voor alle visfilets, schaal-en schelpdieren of visfilet die gegaard kunnen worden in vet. Grote visfilets of dikke filets bakt u met de kernthermometer zo dat ze precies op het ideale moment klaar zijn. Vis of filets waarin geen kernthermomoter geplaatst kan worden bakt u met een mand en een tijdsinstelling.



Gaarparameters



Selecteer "met" frituurmand en verlicht het laden en legen.



Selecteer de frituurtijd



Frituren

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Vissticks / vissticks, gepaneerde inktvirringen	1-1,5 kg	5-6 kg	7,5-8 kg
Accessoires Frituurmand Mand inlay 211 311	Instellingen  		
Notitie Zonder het gebruik van frituurmanden kan de hier aangegeven maximaal mogelijke beladingshoeveelheid worden verdubbeld.			

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112 211 311			
	per mand	8 -10 st.	8-16 st.	8-16 st.
gepaneerde visfilets (ieder 180-200g), vis-Cordon Bleu				
Accessoires	Instellingen			
	Frituurmand			
Mand inlay 211 311			zonder	met
			kort	lang
Notitie Zonder het gebruik van frituurmanden kan de hier aangegeven maximaal mogelijke beladingshoeveelheid worden verdubbeld.				



Frituren

**Waarschuwing!**

Geen handsproeier bij hete olie gebruiken!



Het geïntegreerde ventiel van de pan kan tijdens het frituren niet worden geopend. Tijdens het bakken kan met de VarioDose™ geen water in de pan worden toegevoegd.

Na het bakken moet de olie volledig uit de pan worden gekiept. Als de pan niet volledig kan worden opgeheven kunnen daarna geen gaarprocessen meer gestart worden.

Met het oliewagentje wordt het beladen en leegmaken met olie vereenvoudigd.



Zeevruchten bakken

Geschikt voor alle zeevruchten zoals garnalen, coquilles, kreeft en rivierkreeft. Voor het roosteren kan een individuele tijd worden gekozen.



Gaarparameters



Selecteer het gewenste niveau van aanbraden



Selecteer uw persoonlijke tijd om te roosteren.

max. beladingshoeveelheid / charge per pan 1 / 2 kreeft of langoustines in de schelp,	112	211	311
	4 -6 st.	15-20 st.	30-40 st.
Accessoires Spatel	Instellingen		
	 laag	 hoog	
	 kort	 lang	



Zeevruchten bakken

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Coquilles, garnalen	20-30 st.	40-50 st.	60-80 st.
Accessoires Spatel	Instellingen  laaghoog  kortlang		



Om verschillende charges te kunnen bakken selecteert u aan het einde van het proces, de toets "Nieuwe lading".



Zeevruchten koken

Voor het koken van kreeft, krab, mosselen en nog veel meer. Koken is zowel met als zonder een mand mogelijk.



Gaarparameters



Selecteer of u wilt werken "met" of "zonder" kookmand.



Selecteer "kort" voor het koken van schelpen en schaaldieren. Voor octopus moet u "lang" selecteren.

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Kreeft en langoustines	5-6 st.	12-16 st.	32-40 st.
Accessoires Kookmand	Instellingen  zonder met  kort lang		



Zeevruchten koken

max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Kokkels, mosselen	4 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Zeef	Instellingen   zondermet		
	  kortlang		
max. beladingshoeveelheid / charge per pan	112	211	311
Slakken	4 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen   zondermet		
	  kortlang		



Groenten en bijgerechten



Braden/ bakken

Voor het braden van verschillende groenten zoals aubergine, courgette, paprika, champignons, ui en bijgerechten zoals gebakken aardappelen, gebakken aardappelen, rösti, deegwaren (pasta) en nog veel meer.

Smoren en stoven

Gestoofde of gestoomde groenten in sauzen voor groenten zoals spinazie en witloof in kort gehouden fonds. Bijzonder geschikt voor zuurkool en rode kool.

Koken/garen

Voor alle groenten en bijgerechten die in bouillon of water worden gekookt zoals erwten, groene bonen, wortelen, broccoli, peulvruchten zoals linzen en voor het kort blancheren van prei, kool, peultjes, en nog veel meer.

Frituren

Geschikt voor het blancheren en frituren in olie, zoals patat frites, kroketten, tempura groenten en gepaneerde groenten.

Aardappelen koken

Geschikt voor het koken van aardappelen. U heeft de mogelijkheid om het kookpunt te kiezen, bijvoorbeeld "soft" voor aardappelpuree of "normaal" voor gewone aardappelen.

Deegwaren (pasta) koken

Geschikt voor alle soorten pasta, zoals penne, ravioli, spaghetti, fettuccine, tagliatelle of noedels. Of u nu zelfgemaakte of gedroogde producten wilt gebruiken U kunt de deegwaren perfect al dente koken.

Rijst koken

U kunt allerlei soorten rijst koken. Ideaal voor de bereiding van patna rijst, rode rijst, wilde rijst, basmati rijst en jasmijn rijst.

Polenta

Voor het maken van polenta zonder aan te branden.

Risotto + paella

Voor de bereiding van alle soorten risotto, paella en pilaf rijst.



Braden/bakken

Voor het braden van verschillende groenten zoals aubergine, courgette, paprika, champignons, ui en bijgerechten zoals gebakken aardappelen, gebakken aardappelen, rösti, deegwaren (pasta) en nog veel meer. Voor een perfect resultaat kunt u kiezen voor een exacte baktijd.



Gaarparameters



laag

hoog

Selecteer "laag" voor het lichtjes bruinen van de uien.



kort

Duur

Kies een tijd die u uit ervaring nodig hebt voor het product. Bij "duur" blijft het VarioCooking Center® in gebruik totdat u deze uitschakelt.



laag

hoog

De derde aanbraad-trap is bedoeld voor het bakken van groenten zoals aubergine, die bruin moet worden.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	2 kg	8-10 kg	12-15 kg
Accessoires Spatel	Instellingen		
	  laag	 Duur	



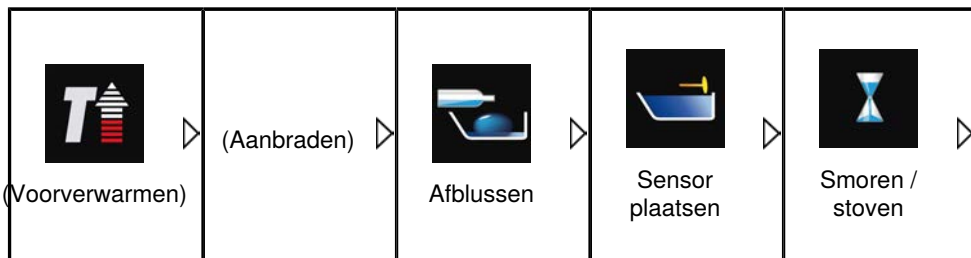
Braden/bakken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Gebakken aardappelen, gekookte noedels, gebakken uien, gebakken rijst, gebakken noedels	2 kg	10 kg	15 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   laag hoog   kort Duur		
Notitie	Gebruik bij gebakken aardappelen ongeveer 100 ml olie per kilogram aardappelen.		



Smoren en stoven

Gestoofde of gestoomde groenten in sauzen voor groenten zoals spinazie en witloof in kort gehouden fonds. Bijzonder geschikt voor zuurkool en rode kool. U kunt er ook voor kiezen om de groente niet even te laten schroeien maar deze direct in een saus of fond te stoven of allereerst even laten schroeien en dan vullen of afblussen.



(Doorgaan/
verder met tijd)

Gaarparameters



Selecteer "nee" als u voor het stoven of smoren geen andere ingrediënten even lichtjes wilt buineren.



Selecteer de tijd die u nodig hebt voor het stoven of smoren.



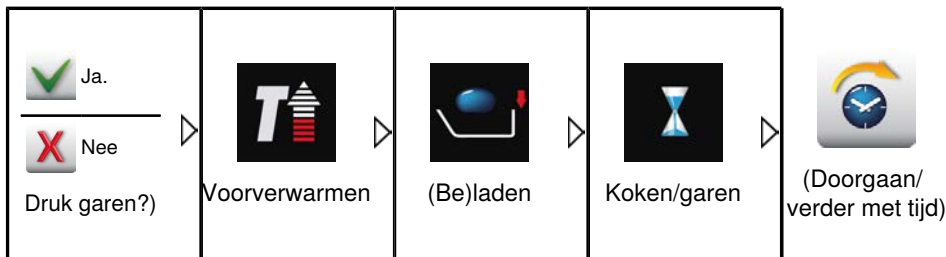
Smoren en stoven

Beladingshoevelheid per pan / batch (charge)	112	211	311
Zuurkool, rode kool, ratatouille, groenten	min. 2 kg	10 kg	15 kg
	max. 12 kg	60 kg	90 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   zonder hoog   kort lang		
Beladingshoevelheid per pan / batch (charge)	112	211	311
gestoomde spinazie, prei, romige groenten, wortelen, erwten	min. 2 kg	10 kg	12 kg
	max. 12 kg	60 kg	80 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   zonder hoog   kort lang		



Koken/garen

Voor alle groenten en bijgerechten die in bouillon of water worden gekookt zoals erwten, groene bonen, wortelen, broccoli, peulvruchten zoals linzen en voor het kort blancheren van prei, kool, peultjes, en nog veel meer. U kunt werken met of zonder kookmand.



Gaarparameters



Kies of u wilt werken met of zonder kookmand.



Groenten kookt u met de instelling "borrelend".



Selecteer de gewenste kooktijd.



De instelling "sudderend" is geschikt voor bijvoorbeeld asperges of noedels.



Koken/garen

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Peultjes, prei in reepjes	1,5 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen   zonder met   sudderend borrelend   kort lang		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Bloemkool, broccoli, romanesco, wortelen, koolrabi, broccoli	1,5 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen   zonder met   sudderend borrelend   kort lang		



Koken/garen

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
gedroogd, ongekookt linzen	2 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen		
	 		
	zonder met		
	 		
	sudderend borrelend		
	 		
	kort lang		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Artisjokharten	12 st.	50 st.	80 st.
Accessoires Kookmand	Instellingen		
	 		
	zonder met		
	 		
	sudderend borrelend		
	 		
	kort lang		



Koken/garen

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
rauwe asperges	5-6 kg	16 kg	24 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen   zonder met   sudderend borrelend   kort lang		
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Noedels / bami	20 st.	60 st.	90 st.
Accessoires	Instellingen   zonder met   sudderend borrelend   kort lang		



Koken/garen

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Gnocci	1-1,5 kg	6-8 kg	10-12 kg
Accessoires	Instellingen		
		zonder	met
		sudderend	borrelend
		kort	lang

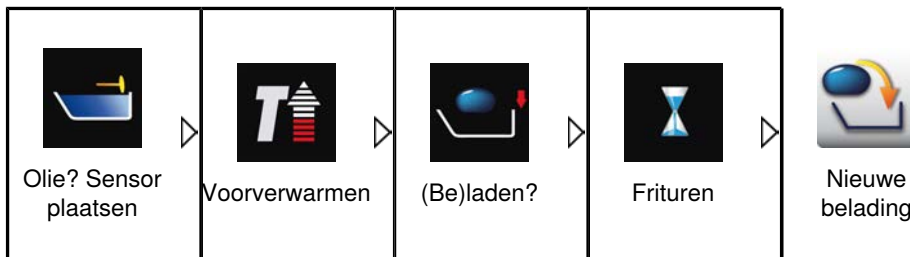


Bij frequent (be)laden vult u de pan met de handsproeier of de VarioDose bij.



Frituren

Geschikt voor het blancheren en frituren in olie, zoals patat frites, kroketten, tempura groenten en gepaneerde groenten. U kunt werken met of zonder frituurmand.



(Doorgaan/
verder met tijd)

Gaarparameters



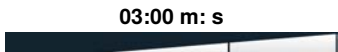
zonder met

Kies of u wilt werken "zonder" of "met" frituurmand.



blancheren frituren

Om patates frites te frituren kiest u "frituren".



kort lang

Selecteer de gewenste frituurtijd.



blancheren frituren

Voor het voorbakken van patat frites gebruikt u de instelling "blancheren".



Frituren

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	1 kg	5 kg	7,5 kg
Accessoires Frituurmand Olieagentje	Instellingen    zonder met blancheren frituren kort lang		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	1 kg	5 kg	7,5 kg
Accessoires Frituurmand Olieagentje	Instellingen    zonder met blancheren frituren kort lang		



Frituren



Waarschuwing!

Geen handsproeier bij hete olie gebruiken!



Gebruik voor het gemakkelijk laden en legen van de pan het oliewagentje. Om de olie gemakkelijk in de pan te gieten (ook na het frituren) kiept u de olie probleemloos weer in het oliewagentje terug. Tegelijkertijd hebt u dan de olie gefilterd en voor een lange houdbaarheid donker bewaard. Het oliewagentje is ontworpen voor het oppompen van hete olie tot 180 ° C. Plantaardig vet kan worden in het oliewagentje worden gesmolten.

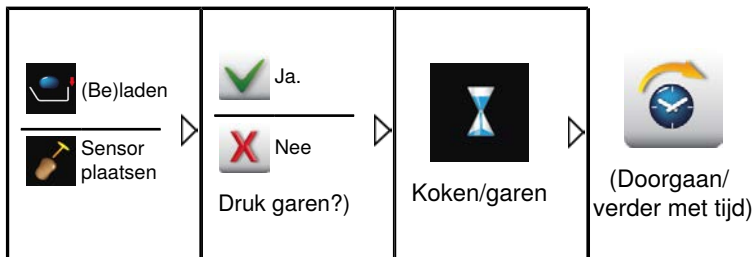
Met de oliewagentje bent u bij het gebruik maken van het VarioCooking Center® zeer flexibel. U schakelt tussen garen/koken, braden/bakken en frituren als u ze nodig hebt in de keuken. Een belading met 45 liter olie, met inbegrip van voorverwarmen tot frituurtemperatuur duurt slechts 10 minuten.

Het geïntegreerde ventiel van de pan kan tijdens het frituren niet worden geopend. Tijdens het frituren kan met de VarioDose™ geen water in de pan worden gedaan. Na het bakken moet de olie volledig uit de pan worden gekiept. Zonder de pan volledig op te heffen kunnen hierna volgend geen bereidingsprocessen niet worden gestart.



Aardappelen koken

Geschikt voor het koken van aardappelen. U heeft de mogelijkheid om het kookpunt te kiezen, bijvoorbeeld "soft" voor aardappelpuree of "normaal" voor gewone aardappelen. U kunt werken met of zonder kookmand.



Gaarparameters



Kies aan het begin de grootte van de aardappelen: "klein" of "groot".



Kies of u "met" of "zonder" kookmand wilt werken.



Selecteer de kookgraad van de aardappel, bijvoorbeeld, "normaal" voor gewone gekookte aardappelen.



Selecteer de kookgraad van de aardappel, bijvoorbeeld, "soft" voor aardappelpuree.



Aardappelen koken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Aardappelen, met mand	3,5 kg	12 kg	18 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen   klein groot   zonder met   normaal zacht		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Aardappelen, zonder mand	5 kg	50 kg	80 kg
Accessoires Onderste rooster voor de pan Zeef	Instellingen   klein groot   zonder met   normaal zacht		



Deegwaren (pasta) koken

Geschikt voor alle soorten pasta, zoals penne, ravioli, spaghetti, fettuccine, tagliatelle of noedels. Of u nu zelfgemaakte of gedroogde producten wilt gebruiken Uw pasta kookt u steeds al dente met behulp van een kookmand

Voor grote hoeveelheden noedels geen manden gebruiken, direct in het kokende water.



Nieuwe belading



(Doorgaan/
verder met tijd)

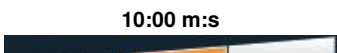
Gaarparameters



Kies of u "met" of "zonder" kookmand wilt werken.



Selecteer "borrelend" voor pasta, zoals penne of tagliatelle.



Selecteer de gewenste kooktijd. Let op de instructies van de fabrikant op de verpakking.



Selecteer "zonder" als u pasta zoals pastavellen voor lasagna of pasta voor grotere hoeveelheden wilt koken.



De instelling "sudderend" is geschikt voor producten die worden gekookt in licht kokend water, net als gnocchi of ravioli.



Deegwaren (pasta) koken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Tortellini, ravioli, tagliatelle, penne, spiraalvormige pasta met mand	1,5-2 kg	6-8 kg	10-12 kg
Accessoires	Instellingen		
Kookmand	  		
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Tortellini, ravioli, tagliatelle, penne, spiraalvormige pasta zonder mand	2-3 kg	20 kg	30 kg
Accessoires	Instellingen		
	  		



Deegwaren (pasta) koken

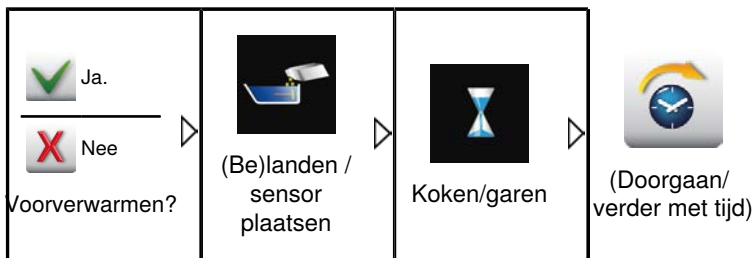


Met de handsproeier kunt u de noedels laten afschrikken. U kunt met behulp van de VarioDose™ het verbruikte of verdampte water weer bijvullen. De pan na het koken de pan grondig reinigen water en zout.



Rijst koken

Het koken in borrelend water is ideaal voor de bereiding van patnarijst, rode rijst en wilde rijst. Hiervoor adviseren we het gebruik van de kookmand. Basmati rijst of jasmijn rijst, die u in koud water opzet, kookt u zonder kookmand. Doe de rijst direct in de pan en daarna met water uit de VarioDose™ vullen.



Gaarparameters



zonder met

Selecteer "zonder" om te koken zonder kookmand.



zonder met

Selecteer "met" voor het koken van patna rijst of wilde rijst.



kort lang

Selecteer de tijd, die op de verpakking van de rijst vermeld staat.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Alle rijstvariëteiten met mand	1,5 kg	6 kg	10 kg
Accessoires Kookmand	Instellingen  zonder met  kort lang		



Rijst koken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Alle soorten rijst zonder mand	3 kg	20 kg	30 kg
Accessoires Zeef	Instellingen   zondermet		
	  kortlang		



Voor de kooktijd verwijzen wij u naar aanwijzingen op de verpakking van de fabrikant. Gebruik de zeef om het overtollige kookvocht uit te laten lekken over het geïntegreerde ventiel van de pan. De VarioMobil™ vergemakkelijkt het legen en het transport van producten.



(Aanbraden)	 Voorverwarmen	 (Be)landen / sensor plaatsen	 Koken/garen	 Roeren
 Koken/garen	 (Doorgaan/ verder met tijd)	 Bewaren		

Gaarparameters



U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



Selecteer de gewenste kooktijd.



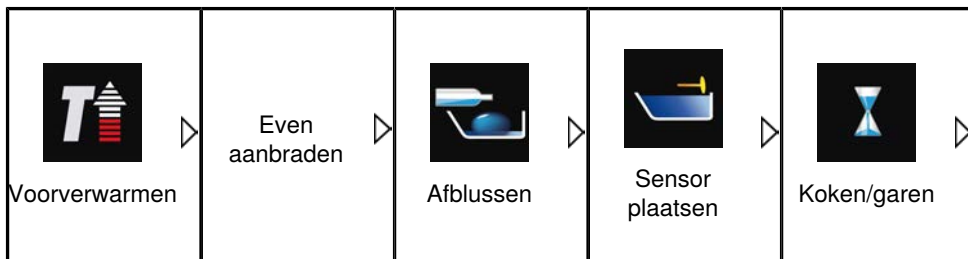
Polenta

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Polenta griesmeel	10 l	40 l	80 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen  zonderhoog  kortlang		



Risotto + paella

Voor de bereiding van alle soorten risotto, paella en pilaf rijst.



(Doorgaan/
verder met tijd)

Gaarparameters



De lage instelling is bedoeld voor een lichtjes laten bruineren van uien of rijst.



Selecteer de kooktijd die staat aangegeven op de verpakking. Het VarioCooking Center® berekent automatisch de totale kooktijd.



Selecteer "hoog" voor het aanbraden van de ingrediënten bij de vervaardiging van een paella.



Risotto + paella

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Pilau rijst, risotto	3 kg	15 kg	30 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   laag hoog   kort lang		
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Paella	3 kg	15 kg	30 kg
Accessoires Spatel	Instellingen   laag hoog   kort lang		



De kooktijd kunt u lezen op de verpakking van de fabrikant. Het VarioCooking Center[®] berekent automatisch op basis van de beladingshoeveelheid en de kooktijd die u hebt ingevoerd de totale kooktijd. Dit betekent voor u dat u ook bij wisselende beladingshoeveelheden tot aan het einde van de kooktijd geen toezicht behoeft te houden. Voorbeeld: Voor een maximale belasting in de VarioCooking Center[®] 311 van 30 kg Basmati rijst heeft u ten minste 55 liter vloeistof nodig. De kooktijd is hier ongeveer 40 minuten met inbegrip van het vullen met water uit de VarioDose[™].



Eiergerechten



Koken van eieren

Voor het koken van eieren, zonder het invoeren van de tijd, controle, en altijd met het beste resultaat.

Spiegeleieren

Het bakken van spiegeleieren lukt vanwege de uniforme warmteverdeling van de bodem van de pan altijd ideaal. Selecteer op het display alleen de gewenste bruining.

Roereieren

Voor het bereiden van roereieren. Het ei blijft zowel bij de instelling "helder" als ook "donker" altijd zacht. Aanbakken wordt vermeden.

Omelet

Voor het maken van omeletten of het oprollen van een omelet die u geheel naar uw wensen bijv. kunt vullen met tomaten, champignons of kruiden.

Pannenkoek

Voor hartige pannenkoeken, spekpannenkoeken of blini's. De nauwkeurige temperatuurregeling zorgt voor een gelijkmatige bruining. Het laden en draaien maar ook het eruit nemen zal in de loop van het proces automatisch worden weergegeven.

Kaiserschmarren

Voor Kaiserschmarren, een van de meest populaire desserts. Deze kan in het VarioCooking Center® in een gelijkblijvend goede kwaliteit worden bereid. Gebruik uw persoonlijke recept en volg de aanwijzingen op voor het laden en draaien op het ideale moment.



Koken van eieren

Voor het koken van eieren, zonder het invoeren van de tijd, controle, en altijd met het beste resultaat.



Gaarparameters



Als "klein" gelden eieren onder 53 g,
"midden" tot 63 g, als een "groot" vanaf 64 g.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	60 st.	350 st.	525 st.
Kippeneieren			
Accessoires	Instellingen		
Kookmand			
			
			



Spiegeleieren

Het bakken van spiegeleieren lukt vanwege de uniforme warmteverdeling van de bodem van de pan altijd ideaal. Selecteer op het display alleen de gewenste bruining.



Gaarparameters



Selecteer het gewenste bruiningsniveau.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	6 eieren	20 eieren	30 eieren
Spiegeleieren			
Accessoires	Instellingen		
Spatel			

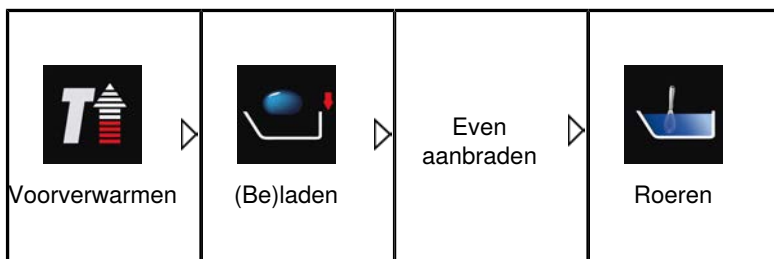


Bodem van de pan voor het koken grondig reinigen. Indien nodig, de pan met azijn uitkoken. Giet hiervoor zoveel water in de pan dat de bodem bedekt is en voeg er wat azijn aan toe. Alles twee minuten laten koken. Daarna het azijnwater laten leeglopen en grondig afspoelen met schoon water.



Roereieren

Voor het bereiden van roereieren. Het ei blijft zowel bij de instelling "helder" als ook "donker" altijd zacht. Aanbakken wordt vermeden.



Gaarparameters



Selecteer het gewenste bruiningsniveau. Bij de instelling op "helder" krijgen de eieren geen kleur.



Bij de instelling "donker" worden de eieren lichtbruin.

max. beladingsniveau per pan / charge	112 211 311		
	24 eieren	60 eieren	90 eieren
Roereieren			
Accessoires	Instellingen		
Spatel	  licht donker		



Let er bij het beladen op dat de bodem van de pan grondig is gereinigd
Roer het ei totdat het de gewenste vastigheid heeft bereikt. Dan schakelt u het kookproces uit om een onnodig verder verwarmen te vermijden.



Omelet

Voor de voorbereiding van omeletten, die bij de instelling "dun" ook opgerold kunnen worden tot een gerolde omelet. Daarnaast kunt u de omelet volgens uw wensen, bijvoorbeeld met tomaten, champignons of kruiden vullen. Het VarioCooking Center® toont u de ideale tijd voor het oprollen.



Nieuwe
belading

Gaarparameters



Voor een gerolde omelet selecteert u "dun".



Selecteer de gewenste bruining.



Voor gestremde eieren, kies "dik".



Bodem van de pan voor het bakken grondig reinigen.
Voor het omdraaien of oprollen van de omelet de randen met een spatel loshalen. Begin op te rollen door met een spatel tegen de rand van de pan aan te drukken en voorzichtig naar het midden van de pan te trekken. De gerolde omelet in het midden van de pan leggen, omdraaien, op het display bevestigen en verder bereiden met het deksel op de pan.

Wilt u een gevulde omelet (boerenomelet) bakken, moeten de ingrediënten voor het oprollen op de eieren worden verdeeld.



Pannenkoek

Voor hartige pannenkoeken, spekpannenkoeken of blini's. De nauwkeurige temperatuurregeling zorgt voor een gelijkmatige bruining. Het laden en draaien maar ook het eruit nemen zal in de loop van het proces automatisch worden weergegeven.



Nieuwe
belading

Gaarparameters



Maak gebruik van de instelling "dun" voor dunne pannenkoek zoals Celestine.



Selecteer een bruiningsniveau.



Voor dikkere pannenkoeken, bijv. spekpannenkoeken selecteert u "dik".



Voor een donkerder kleur, kies dan een hoger niveau.



Pannenkoek

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Pannenkoek / Celestine	2 st.	9 st.	12 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik		
	  licht donker		

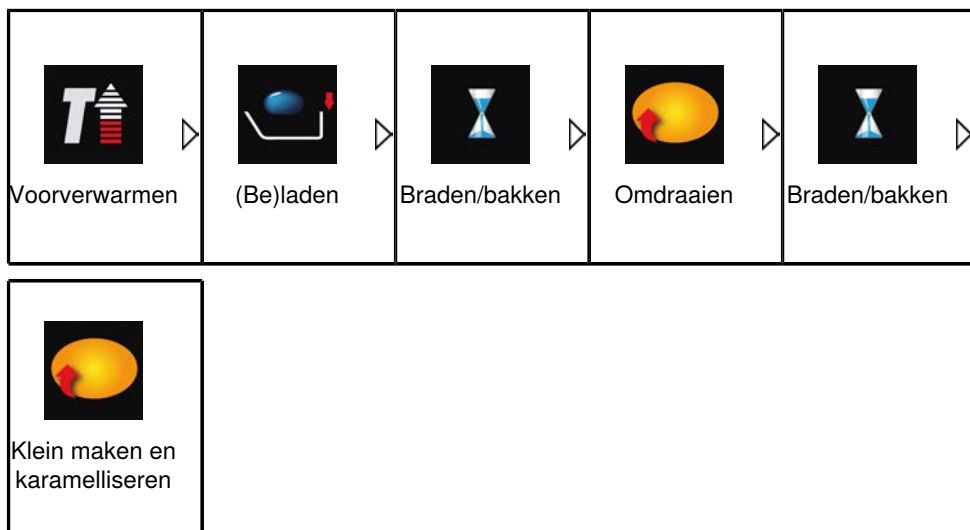
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Spekpannenkoeken	2 st.	9 st.	12 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik		
	  licht donker		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Blinis	2 st.	9 st.	12 st.
Accessoires Spatel	Instellingen   dun dik		
	  licht donker		



Kaiserschmarren

Voor Kaiserschmarren, een van de meest populaire desserts. Deze kan in het VarioCooking Center® in een gelijkblijvend goede kwaliteit worden bereid. Gebruik uw persoonlijke recept en volg de aanwijzingen op voor het laden en draaien op het ideale moment.



Gaarparameters



Selecteer "dik" voor de bereiding van een pannenkoek met rozijnen, verdubbeld het volume door het stijfgeslagen eiwit.



Selecteer een bruiningsniveau. "Donker" is vooral goed als u de pannenkoek met rozijnen met suiker wilt karamelliseren.



Kaiserschmarren

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Kaiserschmarren	1,5 l	5 l	7 l
Accessoires Spatel	Instellingen    		



Na het omdraaien (keren) en na afloop van de kooktijd wordt automatisch de temperatuur verhoogd zodat u de Schmarren kunt karamelliseren. Stop het proces na het karamelliseren om het onnodig verder verwarmen te voorkomen.



Soepen en sauzen



Soepen

Voor het bereiden van room-, puré of crème soep. U kunt het proces beginnen met het aanbraden of met direct vullen. Het binden met zetmeel of bloem wordt door het opvragen van opkoken aan het eind van het proces geïntegreerd.

Béchamel + velouté

Voor het bereiden van licht gebonden soepen en sauzen, zoals bijvoorbeeld gevogelte velouté, béchamelsaus en donkere sauzen waarbij u voor het binden een donker bloemsausje (roux) nodig hebt.

Convenience

Voor het bereiden van kant-en-klare soepen en sauzen, convenience producten bijv. uit pasta, poeder of inkookproducten. Selecteer de gewenste uiteindelijke consistentie van uw soep of saus en de kooktijd.

Clarifieren

Voor het bereiden van een consommé van een bouillon van rundvlees, gevogelte, lam of wild.

Saus

Geschikt voor alle soorten sauzen. Of het nu tomatensaus, bruine kalfsjus, curry saus of Bolognaise saus gaat; U hebt de mogelijkheid om uw producten aan te braden, af te blussen en te laten koken in een geheel door u zelf gedefinieerde tijd. U kunt naar keuze ook de saus binden en opnieuw laten opkoken.

Fond

Voor gevogelte, kalfs-, vis-, of wild- en groentefond. Het proces is zowel voor het opzetten met koud- als met kokend water geschikt

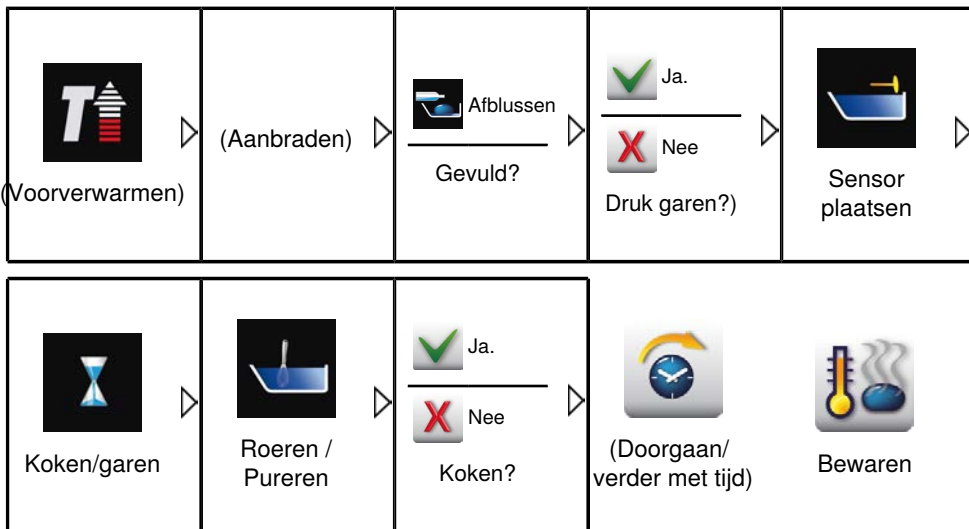
Inkoken

Voor het inkoken van fonds, bouillons, sauzen of rode wijn en port en jus d'orange en groentensap. Er kan worden gekozen uit zacht (langzaam) of een snel inkoken.



Soep

Voor het bereiden van room-, puré of crème soep. U kunt het proces beginnen met het aanbraden of met direct vullen. Het binden met zetmeel of bloem wordt door het opvragen van opkoken aan het eind van het proces geïntegreerd.



Gaarparameters



zonder

hoog

U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



35:00 m: s



kort

lang

Selecteer de gewenste kooktijd.



Soep

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	14 l	80 l	100 l
Accessoires	Instellingen		
Spatel			
Roerspatel			
			
			
			

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires	Instellingen		
Spatel			
Roerspatel			
			
			
			



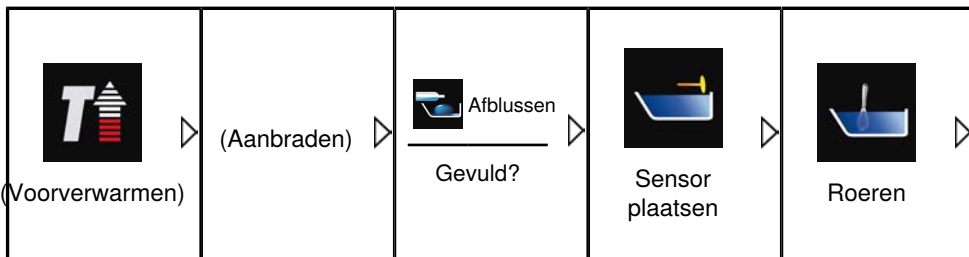
Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slipgevaar en brandwonden!



Béchamel + velouté

Voor het bereiden van licht gebonden soepen en sauzen, zoals gevogelte velouté, béchamelsaus, maar ook geschikt voor donkere sauzen, die u nodig hebt om een donkere roux (roux) te binden.



Gaarparameters



Selecteer het middelste aanbraadniveau om een klassieke roux te maken. De instelling "hoog" is bedoeld voor een donkere roux.



Bepaal de tijd hoe lang uw saus moet koken.



Kies "zonder" voor het aanbraden van instant sauzen.



Bepaal de tijd hoe lang uw saus moet koken.



Béchamel + velouté

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Béchamelsaus, gevogelte velouté, aspergesoep	10 l	40 l	60 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen    		



Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slipgevaar en brandwonden!



Convenience

Voor de bereiding van soepen of sauzen gemaakt van convenience producten zoals pasta, poeder of reducties. Selecteer de uiteindelijke consistentie van uw soep of saus alsmede de kooktijd.

Gevuld?	☒ Ja. ☒ Nee	Voorverwarmen?		Omroeren		Sensor plaatsen	☒ Ja. ☒ Nee	Koken?
	Koken/garen		Roeren		(Doorgaan/ verder met tijd)		Bewaren	

Gaarparameters



dun

dik

Selecteer de consistentie van het eindresultaat. Voor kippenbouillon selecteert u "dun". Voor een bruine saus kiest u "dik".



kort

lang

Selecteer de kooktijd.



Convenience

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Instant - wellen	10 l	80 l	100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   dun dik   kort lang		
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Instant saus	10 l	80 l	100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   dun dik   kort lang		



Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slipgevaar en brandwonden!

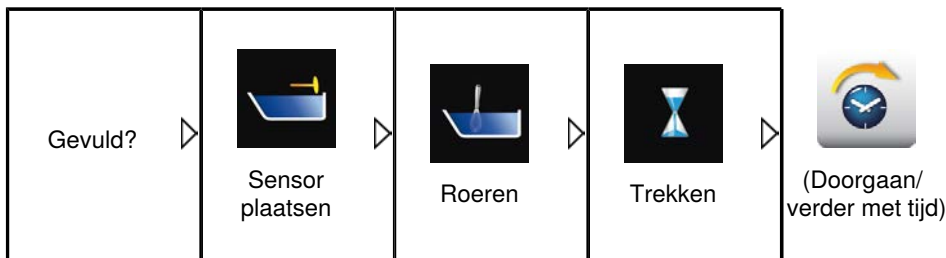


Voor zuivelproducten, gebruikt u het proces "béchamelsaus + velouté" of "pudding + saus".

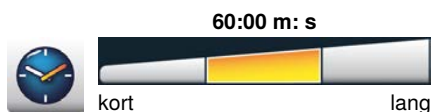


Clarifieren

Voor het bereiden van een consommé van een bouillon van rundvlees, gevogelte, lam of wild. Roer tijdens de opwarmfase zacht totdat ook het bezinksel gebonden is. Na het clarifeer-proces begint de trektijd. Er toezicht op houden is niet nodig omdat de gelijkmatige temperatuurregeling voorkomt dat de bouillon begint te koken.



Gaarparameters



Kies de trektijd na de clarifeerprocedure

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	7,5 l	70 l	100 l
Rund-, gevogelte, wild-, lamsbouillon			
Accessoires	Instellingen		
Roerspatel			
Zeef			
Notitie	Plaats de zeef voor het beladen met bouillon en clarifeer-vlees in de pan. Dit vergemakkelijkt later het zeven.		



Clarifieren

**Waarschuwing!**

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slijpgevaar en brandwonden!



Saus

Geschikt voor het op klassiek wijze bereiden van sauzen. Of het nu tomatensaus, bruine kalfsjus, curry saus of Bolognese saus gaat; U hebt nu de mogelijkheid om uw eigen producten aan te braden, af te blussen en voor een precies gedefinieerde tijd te koken. U kunt naar keuze ook de saus binden en opnieuw laten opkoken.



Gaarparameters



U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



Selecteer de gewenste kooktijd.



Saus

max. beladingsniveau per pan / charge

Kreeftsous (Sauce Americain),
tomatensaus, saus charcutier,
pepersaus, Bordolaise saus,
kalfsvlees, lamsvlees, wildjus,
bolognaise saus, kerriesaus

112

211

311

14 l

80 l

120 l

Accessoires

Roerspatel

Instellingen



Notitie De maximale bereidingstijd is 12 uur.



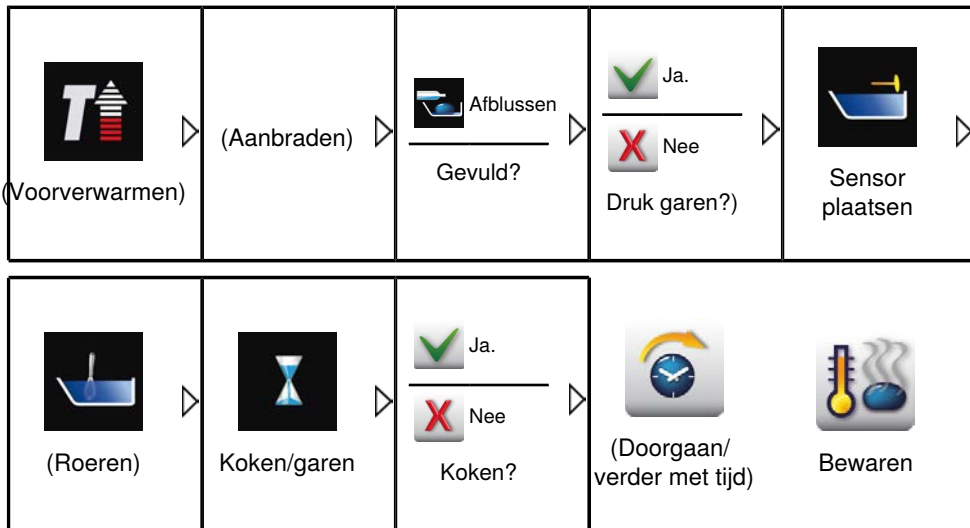
Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slijpgevaar en brandwonden!



Fond

Voor gevogelte, kalfs-, vis-, of wild- en groentefond. Het proces is zowel voor het opzetten met koud- als met kokend water geschikt. U selecteert gewoon de kooktijd, bijvoorbeeld 20 minuten voor de visfond of vijf uur voor een kalfsfond.



Gaarparameters



U kunt kiezen tussen "nee" en drie aanbraadniveaus



Selecteer de tijd die u nodig hebt voor het koken van uw fond. De maximaal in te stellen tijd is 12 uur.



Fond

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   zonder hoog   kort lang		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   zonder hoog   kort lang		



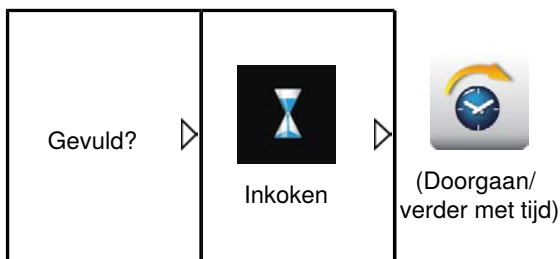
Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slipgevaar en brandwonden!



Inkoken

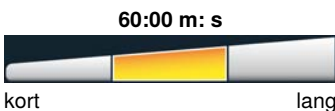
Voor het inkoken van fonds, vleesjus, sauzen of rode wijn en port als ook jus d'orange en groentensap.



Gaarparameters



Bij het selecteren van "zacht" kunt u de vloeistof inkoken bij lage temperaturen. Ideaal voor bruine saus / jus.



Selecteer de tijd hoe lang uw vloeistof moet inkoken..



Bij "snel" kookt u vloeistoffen in zoals rode wijn of fonds bij hogere temperaturen.



Selecteer de tijd hoe lang uw vloeistof moet inkoken..

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	14 l	80 l	120 l
Accessoires	Instellingen		
	 	zacht	snel
	 	kort	lang



Inkoken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Rode wijn, port, groentensap, jus d'orange	14 l	80 l	120 l
Accessoires	Instellingen   zacht snel		
	  kort lang		



Waarschuwing!

Kantel de pan voorzichtig om te voorkomen dat het over de rand loopt- slipgevaar en brandwonden!



Melk en desserts



Melk koken

Voor het opwarmen of verwarmen van melk en het bereiden van crème caramel of crème brûlée. Het is ook mogelijk om grote hoeveelheden cacao of thee te maken

Pudding + sauzen

Voor het bereiden van griesmeel pudding, banketbakkersroom en alle convenience-producten die in hete melk worden geroerd of gekookt, zoals vanille-, en chocoladepudding of vanillesaus.

Rijstebrij

Voor de bereiding van de rijstebrij zonder constante bewaking. De melk wordt probleemloos verhit zonder over te koken. Roer als daarom wordt gevraagd de rijstebrij, en het VarioCooking Center® kookt de rijstebrij ongeacht de de beladingshoeveelheid zonder aanbranden en overkoken.

Vruchten koken

Voor het maken van vruchten compote van appels en peren en voor rode vruchtensap en bessen, jam of confitures of chutney van vruchten en groenten. De kernthermometer wordt gebruikt als een suiker thermometer waarbij instellingen kunnen worden geselecteerd van 85 ° C tot 110 ° C. Voor de hogere suiker niveaus gebruikt u het kookproces suiker koken.

Suiker koken

Voor het maken van verschillende suikerconsistenties die in de patisserie worden verwerkt. De kernthermometer wordt gebruikt als suiker thermometer. De suiker kan ook direct in de pan tot karamel worden gesmolten wanneer u bijvoorbeeld dessertsauzen wilt koken of wanneer u de karamel voor verder gebruik nodig hebt.

Crêpes

Voor crêpes, flensjes / gevulde pannenkoeken. of pancakes De nauwkeurige temperatuurregeling zorgt voor een gelijkmatige bruining. Het beladen en omdraaien maar ook het eruit nemen wordt in de loop van het proces weergegeven.

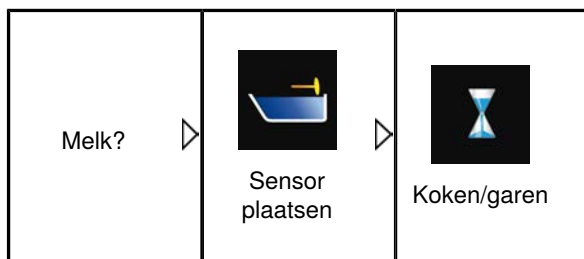
Kaiserschmarren

Voor Kaiserschmarren, een van de meest populaire desserts. Deze kan in het VarioCooking Center® in een gelijkblijvend goede kwaliteit worden bereid. Gebruik uw persoonlijke recept en volg de aanwijzingen op voor het laden en draaien op het ideale moment.

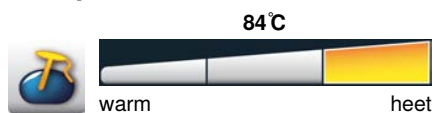


Melk koken

Voor het opwarmen of verwarmen van melk en het bereiden van crème caramel of crème brûlée. Het is ook mogelijk om grote hoeveelheden cacao of thee te maken



Gaarparameters



Selecteer uw gewenste temperatuur voor de melk.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
melk	14 l	100 l	150 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen  warm heet		

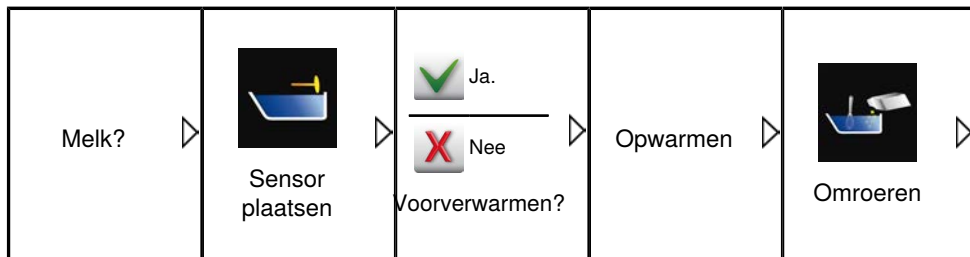


De bodem van de pan voor het koken grondig reinigen. Doe geen melk in een hete pan. Sluit het deksel terwijl de melk verwarmt.



Pudding + sauzen

Voor het bereiden van griesmeel pudding, banketbakkersroom en alle convenience-producten die in hete melk worden geroerd of gekookt, zoals vanille-, en chocoladepudding of vanillesaus.



Gaarparameters



Stel de gewenste kooktijd in.

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	10 l	60 l	100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   kort lang		



pudding + sauzen

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Vanille, chocolade pudding, vanillesaus	10 l	60 l	100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   kortlang		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Banketbakkersroom	10 l	40 l	60 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   kortlang		



De bodem van de pan voor het koken grondig reinigen. Doe geen melk in een hete pan. Sluit het deksel terwijl de melk verwarmt.



Rijstebrij

Voor de bereiding van de rijstebrij zonder constante bewaking. De melk wordt probleemloos verhit zonder over te koken. Roer als daarom wordt gevraagd de rijstebrij, en het VarioCooking Center[®] kookt de rijstebrij ongeacht de beladingshoeveelheid zonder aanbranden en overkoken.



Gaarparameters



Selecteer de gewenste kooktijd. Let op de aanwijzingen op de verpakking van de rijst



Rijstebrij

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
	Rijstebrij	10 l	60 l
Accessoires	Instellingen		
Roerspatel			
Notitie	Het bereiden van 90 liter rijstebrij in het VarioCooking Center® 311 duurt ongeveer 2,5 uur.		



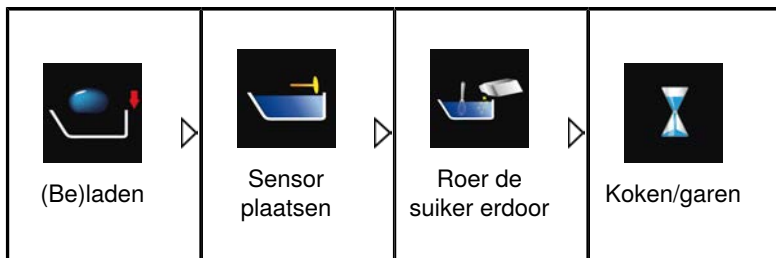
De pan voor het beladen grondig schoonmaken. Doe geen melk in een hete pan. Sluit het deksel terwijl de melk verwarmt.



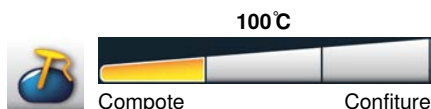
Vruchten koken

Voor het maken van vruchten compote van appels en peren en voor rode vruchtensap en bessen, jam of confitures of chutney van vruchten en groenten.

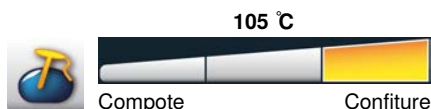
De kernthermometer wordt gebruikt als een suiker thermometer waarbij instellingen kunnen worden geselecteerd van 85 ° C tot 110 ° C. Voor de hogere suiker niveaus gebruikt u het kookproces suiker koken.



Gaarparameters



Selecteer voor vruchten compote een suikertemperatuur tussen 101 ° C en een maximum van 103 ° C.



Selecteer voor confiture een suikertemperatuur van 105 ° C.

max. beladingsniveau per pan / charge	112 211 311
Compote van appels, peren, abrikozen, kweeperen, pruimen	10 l 60 l 100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   Compote Confiture



Vruchten koken

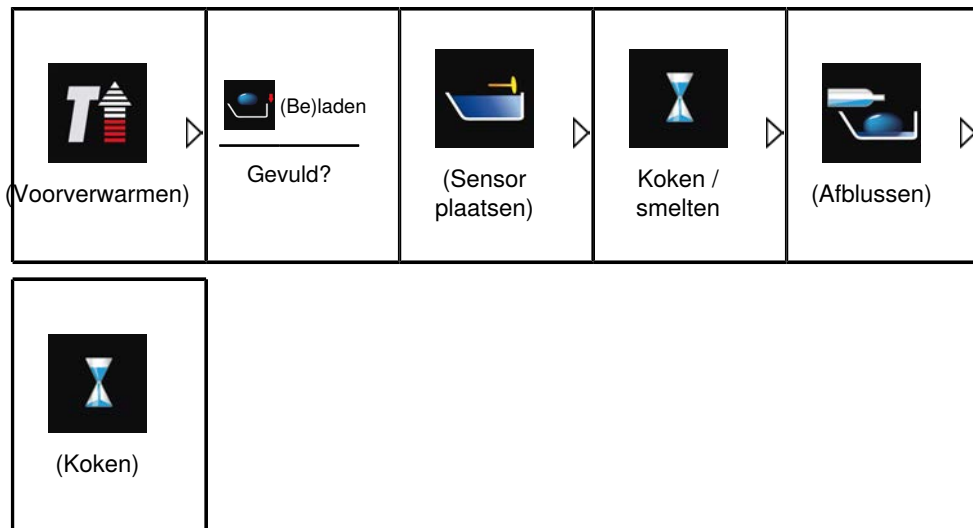
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Confiture van abrikozen, kweeperen, pruimen, frambozen, kersen	10 l	60 l	100 l
Accessoires Roerspatel	Instellingen   Compote Confiture		



Suiker koken

Voor het maken van verschillende suikerconsistenties die in de patisserie worden verwerkt. De kernthermometer wordt gebruikt als een suiker thermometer waarbij instellingen kunnen worden geselecteerd van 95 ° C tot 170 ° C.

De suiker kan ook direct in de pan tot karamel worden gesmolten wanneer u bijvoorbeeld dessertsauzen wilt koken of wanneer u de karamel voor verder gebruik nodig hebt.



Gaarparameters



droog

vloeibaar

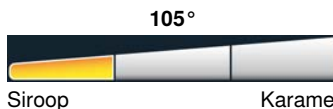
Doe bij de selectie "droog", suiker zonder vloeistof in de pan.



droog

vloeibaar

Doe bij "vloeibaar" de suiker-oplossing in de pan.



Siroop

Karamel

Selecteer al naar gelang het gebruik de suikergraad.



Suiker koken

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Sinaasappelsaus (max. hoeveelheid suiker)	3 kg	12 kg	20 kg
Accessoires	Instellingen		
			
	droog vloeibaar		

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Suikersiroop	12 l	80 l	100 l
Accessoires	Instellingen		
			
	droog vloeibaar		



Waarschuwing!

Hete suiker kan ernstige brandwonden veroorzaken. Hete karamel niet aanraken!!



Zwakke draad 105 ° C
Kleine lucht 110 ° C
Sterke lucht 111 ° C
Kleine ballen 115 ° C
Sterke ballen 121 ° C
Zwakke fractie 131 ° C
Sterke fractie 143 ° C
Gebrande suiker 152 ° C



Crêpes

Voor crêpes, flensjes / gevulde pannenkoeken. of pancakes De nauwkeurige temperatuurregeling zorgt voor een gelijkmatige bruining. Het laden en draaien maar ook het eruit nemen zal in de loop van het proces automatisch worden weergegeven.



Nieuwe
belading

Gaarparameters



Gebruik de instelling "dun" voor crêpes.



Crêpes lukken het beste als de instelling van de tweede fase bruinen wordt geselecteerd.



Voor pannenkoeken bijv. met kersen, pruimen of appels, selecteert u "medium".



Voor een donkerer kleur of voor het karamelliseren van fruit kiest u voor een hoger bruiningsniveau.



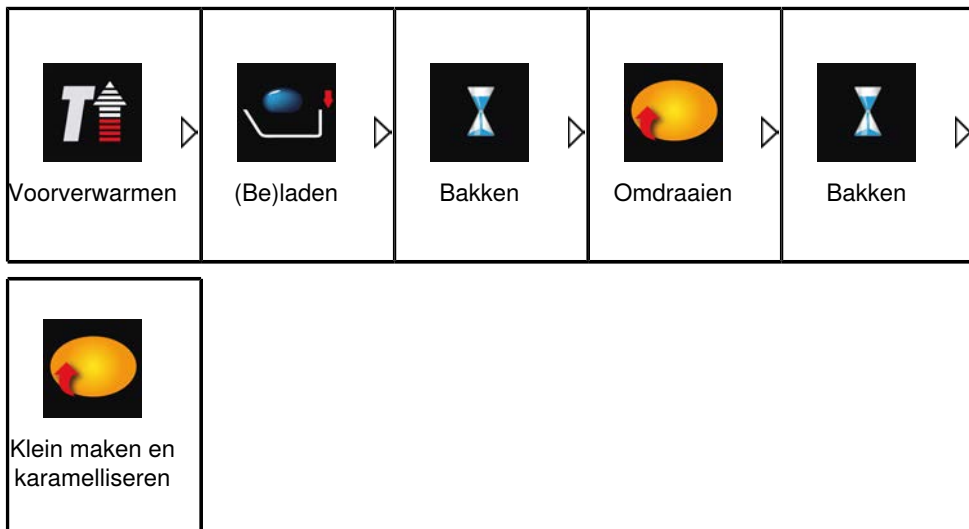
Crêpes

max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Crêpes, gevulde pannenkoeken / pannenkoeken	2 st.	9 st.	12 st.
Accessoires Spatel	Instellingen    		
max. beladingsniveau per pan / charge	112	211	311
Pannenkoeken met vruchten	2 st.	10 st.	15 st.
Accessoires Spatel	Instellingen    		



Kaiserschmarren

Een van de meest populaire desserts, kan in het VarioCooking Center® in een gelijkblijvend goede kwaliteit worden bereid. Gebruik uw persoonlijke recept en volg de aanwijzingen op voor het laden en draaien op het ideale moment.



Gaarparameters



Selecteer "dik" voor de bereiding van een Kaiserschmarren, waarvan het volume wordt verdubbeld door geklopt eiwit.



Selecteer een bruiningsniveau. "Donker" is vooral goed als u de Schmarren met suiker wilt karamelliseren.



 Na het omdraaien (keren) en na afloop van de kooktijd wordt automatisch de temperatuur verhoogd zodat u de Schmarren kunt karamelliseren. Stop het proces na het karamelliseren om het onnodig verder verwarmen te voorkomen.



À la carte bakken

Voor het bakken van vis, vlees en gevogelte en groenten tijdens à la carte-service. Maak gebruik van de mogelijkheid om verschillende producten met verschillende bereidingstijden gelijktijdig te bakken.

À la carte koken

Voor het gelijktijdig koken van groenten, pasta, aardappelen en nog veel meer. Met de à la carte functie kunnen verschillende tijden voor iedere afzonderlijke mand worden ingesteld. Daarmee houdt u steeds het overzicht over de verschillende kooktijden en het einde ervan. Hier kunt u werken zonder het automatische hef- en neerlaat systeem.

À la carte frituren

Voor het gelijktijdig frituren van bijv. patates frites, loempia's, kippenvleugeltjes en nog veel meer. Met de à la carte functie kunnen verschillende tijden voor iedere afzonderlijke mand worden ingesteld. Daarmee houdt u steeds het overzicht over de verschillende bak/frituurtijden en het einde van het gaarproces. Hier kunt u werken zonder het automatische hef- en neerlaat systeem.

Vleessaus

Voor reeds gegaarde ragouts, stoofpotten en gekookt vlees. Met Finishing® brengt u uw producten bij voorzichtige temperaturen ideaal op consumptietemperatuur.

Soepen / sauzen

Voor klaar gekookte soepen en sauzen. Deze kunnen met Finishing® zonder voortdurend toezicht bij zeer voorzichtige temperaturen worden verwarmd.

À la carte-processen

Met de à la carte functie worden voor een duidelijker overzicht de gebieden aangegeven die u kunt gebruiken om te garen/koken. Met deze display weergave activeert u gelijktijdig een timer die u uw gekozen tijd toont voor het koken, braden/bakken of frituren. Na afloop van de tijd gaat de tijdzone knippen en hoort u een signaal dat u uw producten kunt uitnemen. Afhankelijk van de toepassing en het type apparaat, zijn er verschillende voorstellingen van de timer.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Selecteer onder Finishing® en service een à la carte-proces.
2		Na het oproepen van het à la carte proces kunt u de gaarparameter selecteren en een timertijd instellen. Deze wordt door alle timers overgenomen. Na het voorverwarmen springt het apparaat in de à la carte afbeelding en de timers kunnen door middel van het oproepen van de zone geactiveerd worden. Je hebt vier seconden tijd om de gewenste gaartijd te veranderen. Daarna wordt de ingestelde waarde overgenomen.
3a		À la carte weergave bij type apparaat 112: À la carte koken, bakken/braden en frituren hebben altijd zes zones.
3b		À la carte weergave bij type apparaat 211: À la carte koken heeft twee zones. À la carte bakken/braden heeft vier zones. À la carte frituren heeft twee zones.

À la carte-processen

Stap	Info/toets	Beschrijving
3c		À la carte weergave bij type apparaat 311: À la carte koken heeft drie zones. À la carte bakken/braden heeft zes zones. À la carte frituren heeft drie zones.
4		Voorbeeld: À la carte koken, type apparaat 112 Na het laden van een mand roept u in de weergave de zone van de mand op. De door u tevoren geselecteerde tijd loopt af.
5		Verandering van de timer Voor het wijzigen van de ingestelde tijd drukt u op de gewenste timer en wijzigt de tijd via het centrale duimwiel. De invoer wordt automatisch na vier seconden overgenomen.
6		Gaareinde van een timer Als een timer is afgelopen knippert de betreffende zone in het display. Bij een druk op de timer, bevestigt u het eruit nemen, stopt het knipperen en de eerder door u ingestelde tijd wordt weergegeven.
7		Opnieuw inschakelen van een timer Door nog eens op de timer te drukken wordt deze weer opnieuw geactiveerd en de tijd begint na vier seconden te lopen.



À la carte bakken

Voor het bakken van vis, vlees en gevogelte en groenten tijdens à la carte-service. Maak gebruik van de mogelijkheid om verschillende producten met verschillende bereidingstijden gelijktijdig te bakken. Met de à la carte functie kunt u voor elk product een door u gewenste baktijd instellen. U kunt deze timer als een herinnering voor het draaien en eruit nemen gebruiken. Daarmee vervalt een constante bewaking tijdens het bakken.



Gaarparameters



laag

hoog

Selecteer een aanbakniveau "laag" tot "hoog".



02:00 m:s



kort

lang

Selecteer een baktijd.

max. beladingstijd per pan	112	211	311
	8-10 st.	50 st.	70 st.
Steak, kip, schnitzel, hamburgers, visfilet			
Accessoires	Instellingen		
Spatel			
	laag	hoog	
	kort	lang	



À la carte koken

Voor het gelijktijdig koken van groenten, pasta, aardappelen en nog veel meer. Met de à la carte functie kunnen verschillende tijden voor iedere afzonderlijke mand worden ingesteld. Daarmee houdt u steeds het overzicht over de verschillende kooktijden en het einde ervan. Hier kunt u werken zonder het automatische hef- en neerlaat systeem.

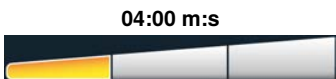


Gaarparameters



sudderend borrelend

Met al voorgemaakte groenten kiest u voor "sudderend".



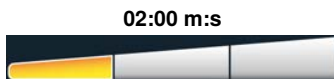
kort lang

Selecteer reeds gekookte groenten ongeveer 4 minuten.



sudderend borrelend

Bij ongekookte pasta selecteert u "borrelend".



kort lang

Kies voor zelfgemaakte pasta ongeveer 1-2 minuten.

max. beladingshoeveelheid per mand / portiekom	112	211	311
	6 x. 0,5 kg	2 x. 5 kg	3 x. 5 kg
Gekookte aardappelen	6 x. 0,3 kg	2 x. 3 kg	3 x. 3 kg
Penne pasta, gekookt			
Accessoires	Instellingen		
Portiekom met gaatjes en handgreep		 sudderend borrelend	
		 kort lang	



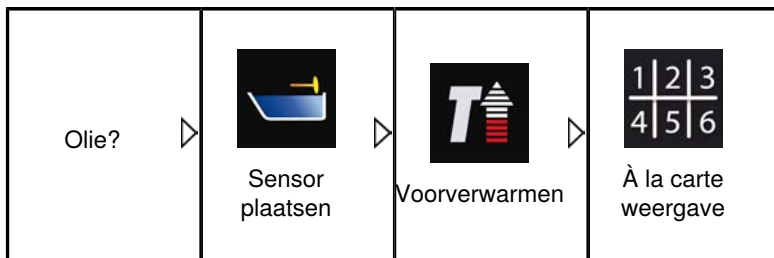
À la carte koken

max. beladingshoeveelheid per mand / portiekom	112
Zuurkool, rode kool, prei, ratatouille	6 x. 0.8 kg
Accessoires Portiekom gesloten met handgreep	Instellingen  
Notitie Houdt u er rekening mee dat bij een maximale beladingshoeveelheid een portiekom ca. 15 minuten voor het verwarmen tot meer dan 65 ° C nodig heeft.	



À la carte frituren

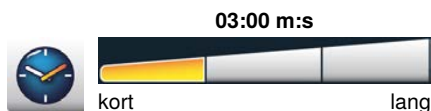
Voor het gelijktijdig frituren van bijv. patates frites, loempia's, kippenvleugeltjes en nog veel meer. Met de à la carte functie kunnen verschillende tijden voor iedere afzonderlijke mand worden ingesteld. Daarmee houdt u steeds het overzicht over de verschillende bak/frituurtijden en het einde van het gaarproces. Hier kunt u werken zonder het automatische hef- en neerlaat systeem.



Gaarparameters



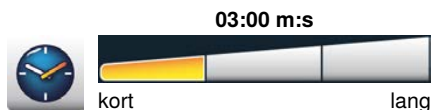
Om patates frites te frituren kiest u "frituren".



Selecteer een frituurtijd. Voor patates frites is ongeveer 3 minuten voldoende.



Met de instelling "blancheren" kunt u bijv. vis in beslag, of groenten in tempura beslag. frituren



Selecteer de gewenste frituurtijd.

max. beladingshoeveelheid per mand / portiekom	112	211	311
Patates frites, wedges	6 x. 300 g	2 x. 3 kg	3 x. 3 kg
Accessoires Portiekom met gaatjes en handgreep Frituurmand 211 311	Instellingen  blancheren frituren  kort lang		
Notitie	Wij gaan ervan uit dat u er begrip voor hebt dat wij vanwege de grote verscheidenheid niet alle frituurproducten kunnen vermelden.		



À la carte frituren

max. beladingshoeveelheid per mand / portiekom	112	211	311
Kippenvleugeltjes	6 x. 250 g	2 x. 3 kg	3 x. 3 kg
Accessoires Portiekom met gaatjes en handgreep Frituurmand 211 311	Instellingen   blancheren frituren   kort lang		
max. beladingshoeveelheid per mand / portiekom	112	211	311
Loempia's, aardappelkroketten	6 x. 200 g	2 x. 3 kg	3 x. 3 kg
Accessoires Portiekom met gaatjes en handgreep Frituurmand 211 311	Instellingen   blancheren frituren   kort lang		



Waarschuwing!

Geen handsproeier bij hete olie gebruiken!



À la carte frituren



Om te frituren in het VarioCooking Center® 112 kunt u de in de pan aangegeven maximale hoeveelheid olie overschrijden. Er geldt dan de 10 liter markering als maximale capaciteit.



Vleessaus

Voor reeds gegaarde ragouts, stoofpotten en gekookt vlees. Met Finishing® brengt u uw producten bij lage temperaturen ideaal op consumptietemperatuur.

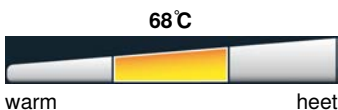


Bewaren

Gaarparameters



Ideaal voor grote braadstukken, maar ook voor rollades, lamsbout en hele stukken gevogelte.



Bepaal uw uitgifte temperatuur.



Voor Finishing® van ragouts of Geschnetzeltes (reepjes vlees in saus).



Bepaal uw gaartemperatuur.



Vleessaus

max. beladingstijd per pan	112	211	311
	14 kg	80 kg	120 kg
Gestoofd vlees, rollades, borststuk van rundvlees, gekookt rundvlees, lamsvlees			
Accessoires Onderste rooster voor de pan	Instellingen   klein groot   warm heet		
max. beladingstijd per pan	112	211	311
	14 kg	80 kg	120 kg
Ragouts, Geschnetzeltes, goulash, curry			
Accessoires	Instellingen   klein groot   laag hoog		



Voor 2 tot 3 kg grote braadstukken hebt u Finishing® nodig 2,5 tot 3,5 uur.
Grote hoeveelheden vereisen een Finishing® -tijd van ongeveer 2 uur.



Soepen + Sauzen

Voor klaar gekookte soepen en sauzen. Deze kunnen met Finishing® zonder voortdurend toezicht bij lage temperaturen verwarmd worden.

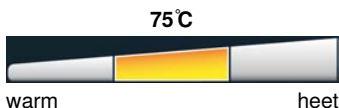


Bewaren

Gaarparameters



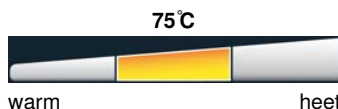
Selecteer "dik" voor eenpansmaaltijden of sterk gebonden sauzen.



Bepaal uw uitgifte temperatuur.



Selecteer "dun" voor bouillon en consommé.



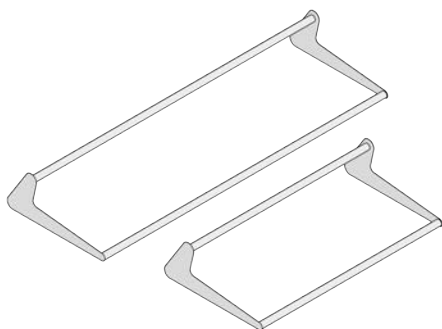
Bepaal uw uitgifte temperatuur.



Soepen + Sauzen

max. beladingstijd per pan		112	211	311
licht gebonden soepen, bouillons, heldere soepen		14 l	80 l	120 l
Accessoires	Instellingen			
				
		dun		dik
				
		warm		heet

max. beladingstijd per pan		112	211	311
gebonden soepen of sauzen, roomsaus		14 l	80 l	120 l
Eenpansmaaltijden, bolognaise saus, gekookte rode kool of zuurkool		10 kg	40 kg	60 kg
Accessoires	Instellingen			
				
		dun		dik
				
		warm		heet



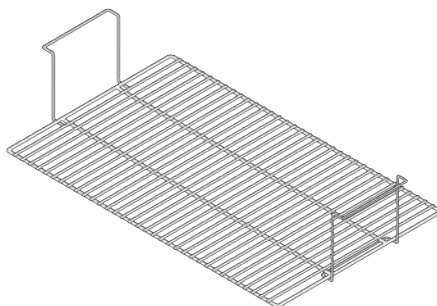
Arm voor hef- en neerlaatsysteem

voor het koken met hefinrichting™.

Type 112: Art.nr. 24.00.973

Type 211: Art.nr. 24.01.008

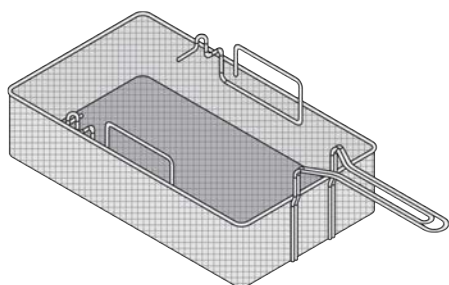
Type 311: Art.nr. 24.00.948



Mand-inlay 211/311

Dient als niveau bij het koken of frituren in manden met hefinrichting™.

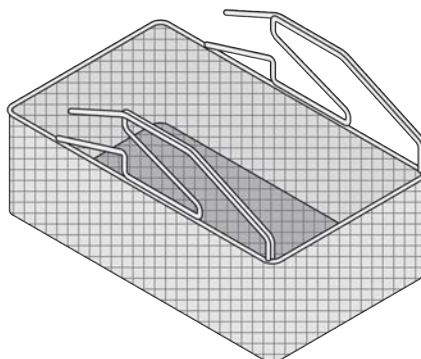
Type 211 + 311: Art.nr. 60.70.733



Fituurmand 112

voor het frituren in manden met hefinrichting™.

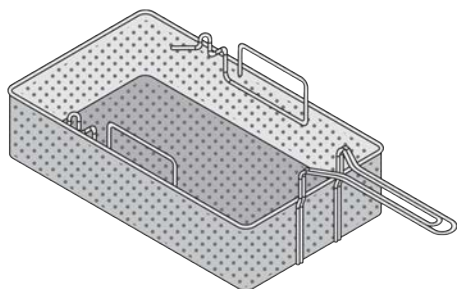
Type 112: Art.nr. 24.00.972



Frituurmand 211/311

voor het frituren in manden met hefinrichting™.

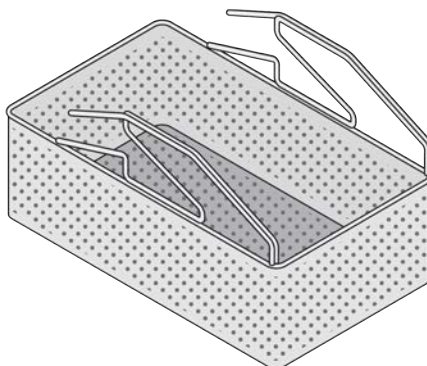
Type 211 + 311: Art.nr. 60.70.716



Kookmand 112

voor het koken in manden met hefinrichting™.

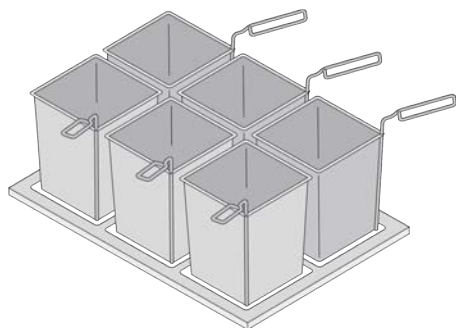
Type 112: Art.nr. 60.70.752



Kookmand 211/311

voor het koken in manden met hefinrichting™.

Type 211 + 311: Art.nr. 60.70.725

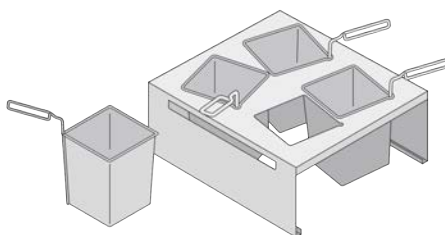


Portiehouder met greep 112

6 portiehouders geperforeerd, met frame, Type 112: Art.nr. 60.71.919

portiehouders met greep, geperforeerd, (2 stuks): Art.nr. 60.72.067

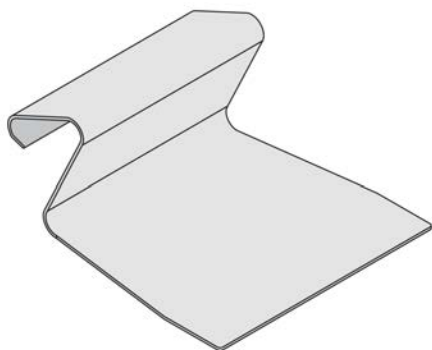
portiehouders met greep, gesloten (2 stuks): Art.nr. 60.72.066



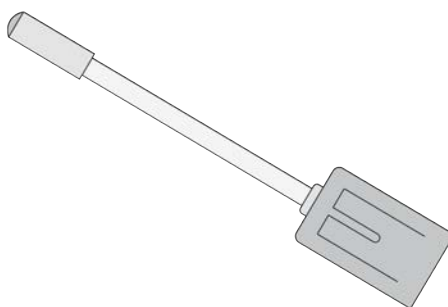
Bain-marie voor VitroCeran

opzet met 4 portiehouders met greep en een 2 / 3 GN-bak:

Art.nr. 60.71.918

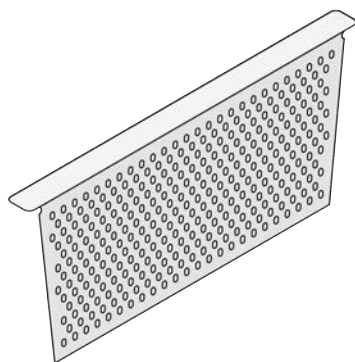

Spatel

Art.nr 60.71.643


Roerspatels 211/311

voor het doorroeren en omroeren van levensmiddelen in het VarioCooking Center®.

Type 211 + 311: Art.nr. 60.72.131

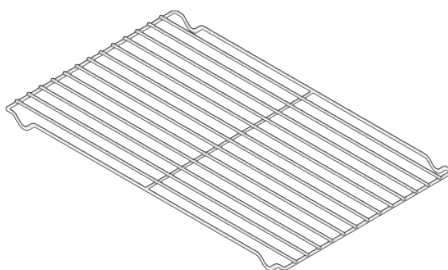

Zeef

Dient als steun voor los gekookte producten tijdens de waterafvoer

Type 112: Art.nr. 60.71.327

Type 211: Art.nr. 60.70.809

Type 311: Art.nr. 60.70.810

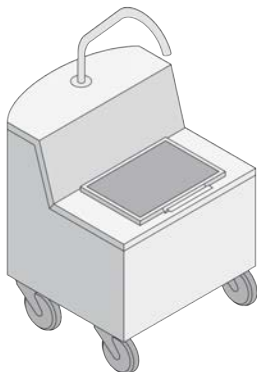

Panbodemrooster

Om contact tussen de braadstukken en bodem te vermijden.

Type 112: Art.nr. 60.70.787

Type 211: elk 2x Art.nr. 60.71.968

Type 311: elk 3x Art.nr. 60.71.968



Oliewagentjes

voor het vullen van de kookpan en om de olie te bewaren en te filteren. Met voorverwarming voor het smelten van vetblokken of (af)gekoelde olie. Om heet vet mogelijk te maken.

Art.nr. 60.71.307

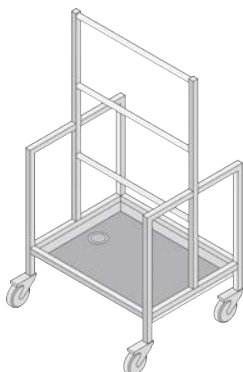


Vario mobil TM

Voor eenvoudig en veilig legen van kookgoed en om GN-bakken te vervoeren (GN bakken niet meegeleverd).

Type 112: Art.nr. 60.70.771

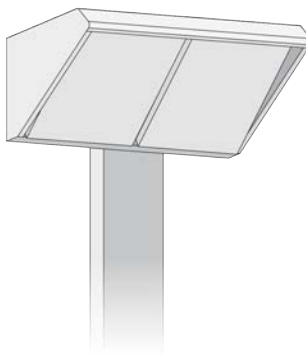
Type 211/311: Art.nr. 60.70.107



211/311 mandwagen

voor het opslaan, transporteren en afvoeren van kook/gaarmanden.

Type 211 + 311: Art.nr. 60.70.108



UltraVent[®] Condensatiekappen

Type 112: Art.nr. 60.70.804

Type 211: Art.nr. 60.70.806

Type 311: Art.nr. 60.70.929



80.05.205 - V-01 - 09/11 - Dutch - ©FRIMA

Frima Benelux b.v.
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo
Tel: +31 546 546 066
Fax: +31 546 546 060
E-mail: info@frimabenelux.nl
www.frimabenelux.nl

Frima Benelux b.v.
Zandvoortstraat 21
B-2800 Mechelen
Tel: +32 15 28 55 08
Fax: +32 15 28 55 05
E-mail: info@frimabenelux.be
www.frimabenelux.be

Frima International AG
Heinrich-Wild-strasse 202
CH-9435 Heerburgg
Tel: +41 71 727 90 20
Fax: +41 71 727 90 10
E-mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch