



Manuel d'application
VarioCooking Center MULTIFICIENCY®



Avant-propos

Cher utilisateur,

vous venez de prendre la bonne décision en optant pour l'achat d'un VarioCookingCenter MULTIFICIENCY®. Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® se chargera de manière fiable, de toutes les tâches routinières comme réajuster, prévenir retourner les aliments ou surveiller la cuisson. Sur simple pression d'un bouton, vous disposez des connaissances acquises au cours des dernières décennies. Sélectionnez le produit que vous souhaitez préparer, indiquez au VarioCooking Center MULTIFICIENCY® le résultat désiré et profitez à nouveau de plus de temps pour les choses essentielles.

Le VarioCooking Center MULTIFICIENCY® détermine automatiquement la quantité chargée et la taille des produits et règle la température selon les critères que vous avez choisis. La surveillance permanente du processus de cuisson n'est plus nécessaire. Votre VarioCooking Center MULTIFICIENCY® déclenche un signal sonore lorsque votre résultat souhaité a été atteint ou pour signaler qu'il est temps de charger les aliments, ou de les retourner.

Ce manuel d'application vous donnera des conseils et suggestions pour vous aider à mieux utiliser les capacités de votre VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Le contenu est classé par groupes, viandes, poissons, légumes/garnitures, produits à base d'œufs, soupes et sauces, desserts, et Finishing® et service. Au début de chaque chapitre, vous retrouverez un aperçu des processus de cuisson contenus dans le chapitre avec des conseils vous indiquant les produits adaptés au mode de cuisson traité. Par ailleurs, vous trouverez des conseils intéressants quant à l'utilisation des accessoires.

En tant que possesseur du VarioCookingCenter MULTIFICIENCY®, nous vous invitons cordialement à venir participer à notre séminaire utilisateur Frima. Venez découvrir dans une ambiance détendue comment optimiser l'utilisation du VarioCookingCenter MULTIFICIENCY® dans votre cuisine. Vous trouverez les informations relatives aux dates et aux lieux des séminaires auprès de votre revendeur. Il vous remettra également votre invitation personnelle. Vous pouvez également consulter notre site Internet. L'inscription est gratuite.

Les membres du FRIMAForum bénéficient en outre d'un accès à de nombreuses informations et à une sélection de téléchargements gratuits et peuvent s'échanger avec des chefs FRIMA et des collègues. Inscrivez-vous dès aujourd'hui sur www.frima-international.com. L'inscription au FRIMAForum est gratuite.



Sommaire

Mode VarioCooking Control ®	6
Modes de cuisson en mode VarioCooking Control ®	6
Réglages disponibles en mode VarioCooking Control ®	7
Information et invitations sur le processus en cours	8
Options après la fin de cuisson	9
Fonction d'aide	10
Touche info	11
Positionnement optimale de la sonde de température à cœur	12
Viandes	14
Braisage	16
Pochage	18
Braisage doux et maintien	20
Pochage doux et maintien	23
Viande nat. + panée	26
Ragoût / émincés	29
Ragoût doux et maintien	33
Frيره	36
Saucisses pochées	39
Poissons	41
Poisson sauté	42
Poisson poché	45
Frيره	48
Fruits de mer sautés	51
Fruits de mer pochés	53
Garnitures/légumes	55
garnitures sautées	56
Braisage et cuisson à l'étuvée	58

Légumes à l' anglaise	60
Frire	65
Pommes à l'anglaise	68
Pâtes	70
Riz créole	73
Polenta	75
Risotto / Paëlla / Pilaf	77
Produits à base d'œufs	79
Œufs cuits	80
Œufs au plat	81
Œufs brouillés	82
Omelette	83
Crêpes / Blinis	85
Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)	87
Potages et sauces	89
Potages	90
Béchamel + velouté	92
Produits semi-finis	94
Clarifier	96
Sauce	98
Fond / Fumet	100
Réduction	102
Desserts	104
Chauffer du lait	105
Flan / crème semi-finie	106
Riz au lait	108
cuisson de fruits	110



Sommaire

Cuisson du sucre	112
------------------	-----

Crêpes	114
--------	-----

Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)	116
---------------------------------------	-----

Finishing ® et service	118
-------------------------------	------------

Processus A la carte	119
----------------------	-----

Sauter à la carte	121
-------------------	-----

Chauffante à la carte	122
-----------------------	-----

Frïre à la carte	124
------------------	-----

Viandes en sauce	127
------------------	-----

Potages + sauces	129
------------------	-----

Accessoires	131
--------------------	------------



Mode VarioCooking Control®

En mode VarioCooking Control® Choisissez le produit à cuire, le mode de cuisson adapté et les résultats de cuisson souhaités.

La durée de cuisson et la température sont adaptées en permanence. Le temps restant est affiché.

Vous trouverez sur les pages suivantes des conseils pratiques et des exemples.

Modes de cuisson en mode VarioCooking Control®



Viandes



Potages et sauces



Poissons



Desserts



Garnitures/légumes



Finishing® et service



Produits à base d'œufs



Mode VarioCooking Control®

Réglages disponibles en mode VarioCooking Control®



Rapidité de cuisson



Température à cœur/À-point de cuisson



Delta-T



Degré de cuisson des œufs



Temps de cuisson



Taille de l'aliment à cuire



Coloration



Degré de rissolage



Température



Épaisseur du produit à cuire



Sonde de température à cœur



Type de viande



Panier



Consistance



Mode VarioCooking Control®

Information et invitations sur le processus en cours



Affichage préchauffage



Insérer la grille de fond de cuve



remplissage d'eau



Charger



Suggestion d' abaisser le couvercle



Déglacer, mouiller



Verrouiller couvercle (option pression)



Positionner la sonde de température à cœur dans l'aliment à cuire (ici : viande)



Déverrouiller le couvercle (option pression)



Positionner la sonde de température à cœur dans le liquide de cuisson



Affichage décompression (option pression)



Retourner l'aliment à cuire (ici : poisson)



Cuisson en-cours



Verser et mélanger



Symbole de fin de cuisson



Verser et positionner sonde de température à cœur



Touche Confirmation / Oui



Remuer



Touche Abandon / Non



Mode VarioCooking Control®

Options après la fin de cuisson



Continuer la cuisson



Déplacer la sonde de température
à cœur



Maintenir au chaud



Nouveau chargement

Fonction d'aide

Afin de vous permettre d'exploiter efficacement votre appareil avec simplicité, une mode d'emploi et un manuel d'application sont sauvegardés sur l'appareil comprenant des exemples pratiques et des astuces utiles. La fonction d'aide est disponible par la touche « ? ».

Explication des touches



Démarrer la fonction d'aide



Ouvrir le menu de sélection et sélectionnez le manuel



Afficher les consignes de sécurité



Quitter la fonction d'aide



Aller à la page suivante



Revenir à la page précédente



Ouvrir le chapitre suivant



Ouvrir le chapitre précédent



Le système quitte automatiquement la fonction d'aide lorsqu'elle est utilisée pendant l'exploitation courante et que votre intervention est requise.



Mode VarioCooking Control®

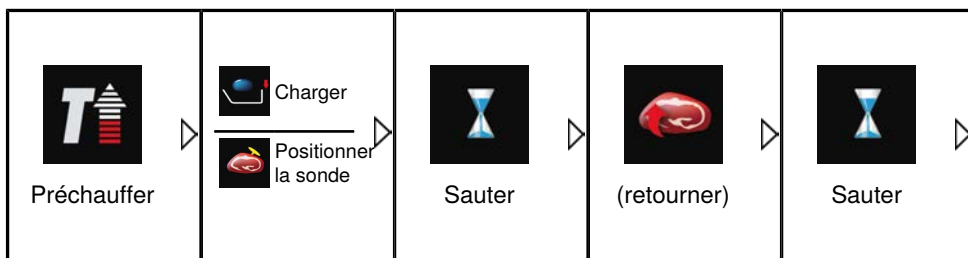
Touche info

La touche info vous montre à tout moment de combien d'étapes le processus de cuisson actuel est composé et quels sont les options complémentaires disponibles.



Affichage de la suite
chronologique d'un processus de
cuisson

L'exemple ci-contre illustre le processus « Viande sautée nature + panée » :



Nouveau
chargement



(Continuer
la cuisson)

Les informations et requêtes représentées dans les cases indiquent le déroulement du processus de cuisson. Les touches situées après cette ligne correspondent aux options disponibles en fin de cuisson.

Lorsqu'une case représente deux requêtes différentes, la requête située en haut ou en bas de la case est affichée en fonction des paramètres de cuisson réglés. L'exemple ci-dessus illustre la requête « charger » lorsque l'épaisseur de l'aliment à cuire a été réglée sur « fin » et « placer sonde » lorsque l'épaisseur a été réglée sur « épais ». Les requêtes entre parenthèses « retourner » et l'option « continuer la cuisson » ne sont affichées que lorsque le réglage « épais » ou « fin » a été sélectionné.



Positionnement optimale de la sonde de température à cœur

Généralement

Positionnement de la sonde de température à cœur toujours à l'endroit le plus épais du produit. Assurez-vous que la garde de la sonde touche le produit sur l'extérieur.

En cas d'utilisation de produits de tailles différentes lors d'un même chargement, p. ex. différents morceaux de viandes.

Positionnez la sonde de température à cœur dans le plus petit produit. Positionnez la sonde de température à cœur dans le plus petit morceau pour les processus de cuisson avec phase de maintien comme « Pochage doux et maintien » ou « Braisage doux et maintien ».

Pour les processus de cuisson sans phase de maintien,

utilisez simplement les options « Continuer la cuisson » ou « Repositionner » pour continuer la cuisson des pièces plus grosses. Lorsque la cuisson du plus petit morceau est terminée, un signal retentit et l'option « Continuer la cuisson » ou « Repositionner » s'affichent. Positionnez désormais la sonde de température à cœur dans le produit de taille supérieure. Ce processus peut être répété aussi souvent qu'on le souhaite.



Pour les morceaux de viande de grande taille, la sonde de température à cœur doit être insérée entièrement dans la viande. La pointe de l'aiguille de la sonde de température doit se situer au cœur de l'aliment à cuire, et la sonde doit être entièrement recouverte du liquide de cuisson.



Insérez la sonde de température à cœur jusqu'au niveau de la poignée de la sonde dans les morceaux de viande ou de poisson les plus petits. Assurez-vous d'insérer la sonde latéralement au cœur du morceau.



Positionnement optimale de la sonde de température à cœur



Pour les liquides comme les sauces, soupes ou produits à base de lait, la sonde de température à cœur doit être entièrement insérée dans le produit et totalement recouverte par le liquide. Ne pas enlever la sonde de température à cœur ni pendant le chargement, ni pendant le mélange. Assurez-vous, que la sonde de température à cœur soit maintenue dans le produit lorsque le couvercle est fermé et qu'elle ne glisse pas en dehors du produit en raison du mouvement du couvercle.



Pour les pommes de terre, insérez la sonde de température à cœur dans une pomme de terre de taille moyenne. La position longitudinale correspond à la position optimale.



Lorsque la sonde de température est détectée comme mal placée ou absente, le symbole pour placer la sonde de température accompagnée d'un point d'interrogation s'affiche sur l'interface. Veuillez replacer la sonde de température à cœur, puis confirmer. Si la touche n'est pas validée au cours des deux minutes suivant son affichage, le processus d'urgence démarre ou le processus est interrompu pour éviter une cuisson excessive. Le processus doit dans ce cas être relancé.



Viandes



Braisage

Convient à toutes les grosses pièces de viande comme, les gigots d'agneau, les épaules et cuisses de veau, agneau, dinde, gibiers et le bœuf braisé.

Pochage

Conseillé pour toutes les pièces de viande, comme les viandes marinées et fumées comme le jambon, le petit salé, les jarrets de porc, la poitrine de bœuf, le pot au feu, la poitrine de porc ou la poule au pot.

Braisage doux et maintien

Profitez de votre appareil, même lorsque vous n'êtes pas en cuisine. Les produits préparés grâce à la fonction « braisage doux et maintien » seront particulièrement tendres et fondants grâce à la phase d'attendrissement et de maintien . « Braisage doux et maintien » convient à toutes les pièces de viande cuits en sauce, comme le bœuf braisés, l'Osso Bucco, les roulades de bœuf, le gigot d'agneau, les épaules, les cuisses de veau, d' agneau, de dinde, de gibier:

Pochage doux et maintien

Profitez de votre appareil, même lorsque vous n'êtes pas en cuisine. Convient à toutes les grosses pièces de viande, qui sont traditionnellement cuits dans un liquide, comme la poitrine de bœuf, la langue de bœuf, le pot-au-feu au bœuf, la tête de veau, le jarret de porc, le petit salé et le jambon.

Viande nat. + panée

Pour toutes les pièces de viande cuites à la minute, p.ex. le rumsteck, l'escalope nature ou pané, le cordon bleu, le filet de poulet, le magret de canard, le carré de porc, les côtelettes, les pavés de filet, les médaillons, les brochettes et bien d'autres viandes encore.



Viandes

Ragout + émincés

Adapté à la viande, aux ragoûts et aux émincés de différentes viandes comme le coq au vin, les cuisses de poulet braisées, le fricassé de poulet, la carbonade flamande, le bœuf bourguignon, les roulades de bœuf, la blanquette, les sautés de veau et les cuisses de lapin braisées. Convient également à la préparation d'émincés de filet de bœuf Stroganoff, de Currys thaïlandais, d'émincés à la Zurichoise et d'émincés de foie et de viande de gibier.

Ragoût doux et maintien

Exploitez votre appareil pour la préparation de ragoûts en votre absence. Convient à tous types de ragoûts de viande, comme les goulaches, les ragoûts de veau, les roulades de bœuf, la carbonade flamande, le bœuf bourguignon mais aussi le ragoût d'agneau, de porc ou de viande de gibier.

Friré

Pour frire les escalopes de volaille ou de porc, des nuggets, des poulets frits, les croquettes de viande, les boulettes de viande hachée, les ailes de poulet, les rouleaux de printemps, les cordons bleus et bien d'autres produits encore.

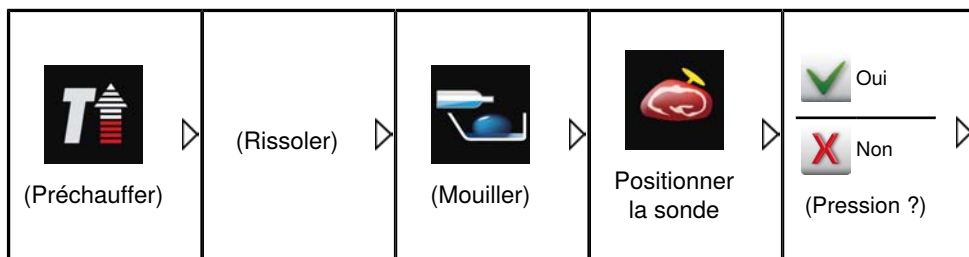
Saucisses pochées

Pour pocher les saucisses crues comme les boudins blancs ou noirs, les saucissons à cuire, type à l'ail, Morteaux, et autres types de saucisses.



Braisage

Convient à toutes les grosses pièces de viande comme, les gigots d'agneau, les épaules et cuisses de veau, agneau, dinde, gibiers et le bœuf braisé.



Paramètres de cuisson











Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



Sélectionnez par exemple « cuit + tendre » pour le bœuf braisé .



Braisage

quantité max. de charge / charge par cuve Epaule de chevreuil, rôti de marcassin, poitrine / épaule de veau, gigot d'agneau, Osso Bucco, lapin chasseur, porc braisé	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatule Grille égouttoir	Réglages		
	  sans fort   saignant cuit+fondant		
quantité max. de charge / charge par cuve Daube, rôti braisé à l'aigre, cuisse de dinde	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatule Grille égouttoir	Réglages		
	  sans fort   saignant cuit+tendre		



Si vous désirez poursuivre le braisage, vous pouvez soit régler temps de cuisson soit opter pour une température à cœur. Pour les morceaux dont la taille varie, la sonde de température à cœur peut être placée d'abord dans le morceau le plus petit, puis être repositionnée dans le morceau de taille supérieure.

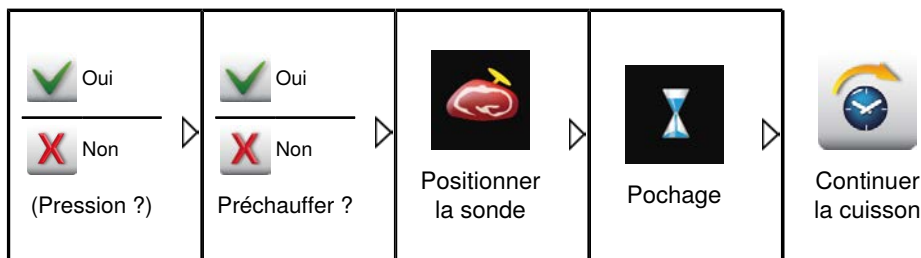
Pour vidanger la sauce, posez la grille égouttoir devant l'évacuation ; la sauce est ainsi filtrée lorsque vous videz la cuve. La grille égouttoir peut être placée en début de cuisson.

Ne liez la sauce qu'en fin de braisage. Pour la production de sauce, veuillez consulter le chapitre « Potages et sauces ».



Pochage

Conseillé pour toutes les pièces de viande, comme les viandes marinées et fumées comme le jambon, le petit salé, les jarrets de porc, la poitrine de bœuf, le pot au feu, la poitrine de porc ou la poule au pot.



Repositionner



maintenir

Paramètres de cuisson

20°C



lent

rapide

Le mode « doux » vous permet une cuisson à des températures très basses. Vous limiterez les pertes de poids.

85°C







ferme





fondant

Sélectionnez p. ex. «fondant » pour le bœuf en pot au feu.



Pochage

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Poitrine de bœuf, bœuf bouille, tête de veau, langue de bœuf	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires grille égouttoir	Réglages   lent rapide   ferme fondant		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Petit salé, jarrets fumés, jambon/ jambon roulé	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires grille égouttoir	Réglages   lent rapide   ferme fondant		



Si vous désirez poursuivre la cuisson parce que vous voulez par exemple préparer de morceaux de viande de taille différente, vous pouvez utiliser soit la touche « repositionner » ou la touche « continuer la cuisson ». Lors du chargement, veillez à positionner d'abord la sonde de température à cœur dans le plus petit morceau de viande.

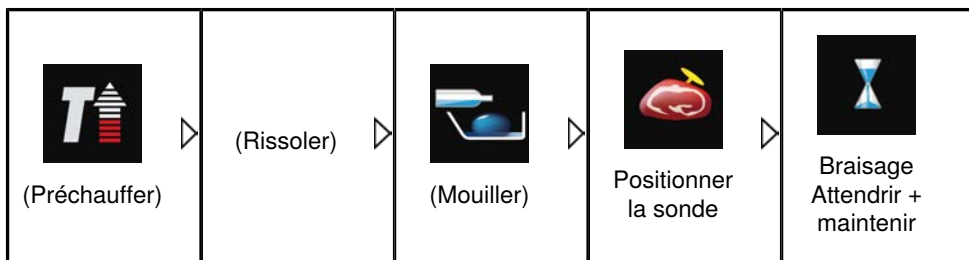
Pour assurer que les produits soient toujours recouverts de liquide de cuisson, posez la grille sur les produits.

Pour vidanger le bouillon, utilisez la grille égouttoir et placez le devant l'évacuation. La grille égouttoir peut être placée en début de cuisson.



Braisage doux et maintien

Profitez de votre appareil, même lorsque vous n'êtes pas en cuisine. Les produits préparés grâce à la fonction « braisage doux et maintien » seront particulièrement tendres et juteux grâce à la phase d'attendrissement et de maintien longue. « Braisage doux et maintien » convient à tous les grands morceaux de viande cuits en sauce, comme le bœuf en daube, les rôtis braisés à l'aigre, l'Osso Bucco, les roulades de bœuf, le gigot d'agneau, l'épaule de veau, les cuisses et les épaules de viande de gibier et les cuisses de dinde entières.



Paramètres de cuisson



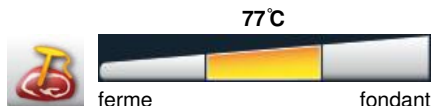
Sélectionnez « viande rouge » pour le bœuf et.



Sélectionnez votre degré de coloration, p.ex. « fort » pour le bœuf.



Réglez le temps de cuisson prévu.



La température à cœur conseillée est affichée.











Sélectionnez le réglage « viande blanche » pour le porc, la volaille et le gibier mariné.











Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



Braisage doux et maintien

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Bœuf braisé , épaule de chevreuil, rôti de marccassin	6 kg	35 kg	70 kg
Jarret d'agneau	15 Pièces	50 Pièces	120 Pièces
Osso-buco	2 kg	15-20 kg	40-50 kg
Accessoires Grille de fond de cuve Spatule grille égouttoir	Réglages   viande rouge viande blanche   sans fort   court Long   ferme fondant		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Cuisse de dinde entière, porc en daube, cuisse de veau, épaule de veau	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Grille de fond de cuve Spatule grille égouttoir	Réglages   viande rouge viande blanche   sans fort   court Long   ferme fondant		



Braisage doux et maintien



Vous pouvez même cuire des produits de taille différente en un même chargement.

Positionnez la sonde de température à cœur dans le plus petit morceau.

Pour vidanger la sauce, posez la grille égouttoir devant l'évacuation ; la sauce est ainsi filtrée lorsque vous videz la cuve. La grille égouttoir peut être placée en début de cuisson.

Dès que l'appoint de cuisson sélectionné est atteint, le processus de cuisson se met automatiquement en mode attendrir + maintenir. L'intelligence culinaire du VarioCooking Center® évite une cuisson excessive et indésirable.

Veuillez noter que les températures à cœur sont moins élevées pour le pochage doux avec maintien que pour le pochage minute. Les températures à cœur conseillées sont affichées une fois les types de viande et le temps de cuisson choisis.

Ne liez les sauces qu'après le processus de cuisson.



Pochage doux et maintien

Profitez de votre appareil, même lorsque vous n'êtes pas en cuisine. Convient à toutes les grosses pièces de viande, qui sont traditionnellement cuits dans un liquide, comme la poitrine de bœuf, la langue de bœuf, le pot-au-feu au bœuf, la tête de veau, le jarret de porc, le petit salé et le jambon.



Paramètres de cuisson



viande rouge viande blanche

Sélectionnez « viande rouge » pour le bœuf et.



court Long

Réglez le temps de cuisson prévu.



ferme fondant

La température à cœur conseillée est affichée.















viande rouge viande blanche

Sélectionnez « viande blanche » pour le porc, la volaille comme la dinde par exemple ou les produits marinés.



Pochage doux et maintien

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Langue de bœuf, pot-au-feu de bœuf, poitrine de bœuf, jambon, etc			
Accessoires Grille de fond de cuve grille égouttoir	Réglages <div> viande rougeviande blanche</div> <div> courtLong</div> <div> fermefondant</div>		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Jambon, jambonneau, petit salé			
Accessoires Grille de fond de cuve grille égouttoir	Réglages <div> viande rougeviande blanche</div> <div> courtLong</div> <div> fermefondant</div>		



Pochage doux et maintien



Vous pouvez même cuire des produits de taille différente en un même chargement.

Positionnez la sonde de température à cœur dans le plus petit morceau.

La phase d'attendrissement et de maintien baisse la température pour éviter une cuisson excessive.

Pour la circulation optimale du liquide de cuisson, veuillez utiliser une grille de fond de cuve.

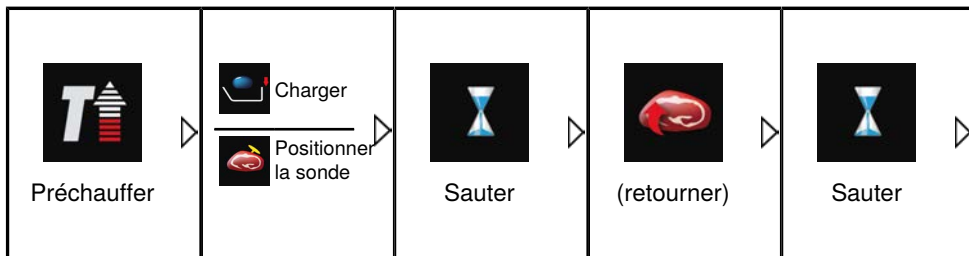
Cela permet de garder une distance convenable entre le fond de la cuve et la viande. Pour assurer que les produits soient toujours recouverts de liquide de cuisson, posez la grille sur les produits.

Pour vidanger le bouillon, posez la grille égouttoir devant l'évacuation ; la sauce est ainsi passée lorsque vous videz la cuve. La grille égouttoir peut être placée en début de cuisson. Veuillez noter que les températures à cœur sont moins élevées pour le pochage doux avec maintien que pour le pochage minute. Les températures à cœur conseillées sont affichées une fois le type de viande et la durée de cuisson choisies.



Viande nat. + panée

Pour toutes les pièces de viande cuites à la minute, p.ex. le rumsteck, l'escalope nature ou pané, le cordon bleu, le filet de poulet, le magret de canard, le carré de porc, les côtelettes, les pavés de filet, les médaillons, les brochettes et bien d'autres viandes encore.



Nouveau
chargement



(Continuer
la cuisson)

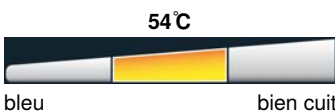
Paramètres de cuisson



Sélectionnez « épais » pour les produits d'une épaisseur de 2cm ou plus.



Sélectionnez « faible » pour les produits panés ou marinés et « fort » pour les steaks par exemple.



Sélectionnez votre appoint de cuisson souhaité, p.ex. « bleu » pour le steak de bœuf et « cuit » pour le filet de poulet.



Sélectionnez « fin » pour les produits dans lesquels vous ne pouvez pas positionner de sondes de température à cœur.









Sélectionnez le temps de cuisson qui vous semble nécessaire selon vos connaissances pour les produits fins. Si Continu est sélectionnée, le VarioCookingCenter® fonctionne jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.









Viande nat. + panée

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Hamburger, steaks minute, médaillons, paillards, escalopes	6-8 Pièces	30 Pièces	50 Pièces
Merguez, Chipolatas	30 Pièces	80 Pièces	120 Pièces
Boudin noir	20 Pièces	75 Pièces	100 Pièces
Médaillons de foie	3 kg	8 kg	15 kg
Saucisse	20 Pièces	80 Pièces	120 Pièces







Accessoires	Réglages
Spatule	 
	 
	 

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Filets, médaillons, entrecôtes, côtelettes	6-8 Pièces	30 Pièces	50 Pièces
Magret de canard de Barbarie	6-8 Pièces	20 Pièces	35 Pièces
Côtelettes d'agneau, médaillons de chevreuil	15 Pièces	50 Pièces	70 Pièces

Accessoires	Réglages
Spatule	 
	 
	 



Viande nat. + panée

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6-8 Pièces	30 Pièces	50 Pièces
Suprême de poulet, fricadelles/ boulettes, cuisses de poulet, carré de porc, poulet basquaise			
Accessoires Spatule	Réglages		
			
		fin	épais
			
		faible	fort
			
		bleu	bien cuit



Veillez à positionner la sonde de température à cœur au centre des pièces de viandes et à l'insérer jusqu'à la poignée. Vous éviterez que la sonde ne glisse en retournant l'aliment.

Denrées

Volailles
Viandes hachées
Steaks
Magret de canard

Temp. à cœur

72 °C (cuit)
65 °C (cuit)
52 °C (à point)
48 °C (saignant)

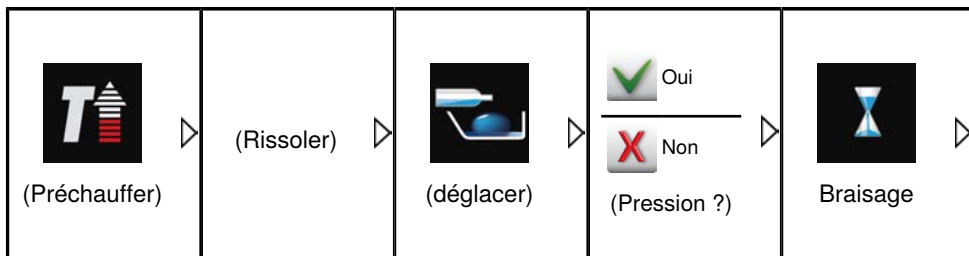
Durée de cuisson

env. 12 - 15 min.
env. 15 - 18 min.
env. 12 - 15 min.
env. 18 - 20 min.



Ragoût / émincés

Adapté à la viande, aux ragoûts et aux émincés de différentes viandes comme le coq au vin, les cuisses de poulet braisées, le fricassé de poulet, la carbonade flamande, le bœuf bourguignon, les roulades de bœuf, la blanquette, les sautés de veau et les cuisses de lapin braisées. Convient également à la préparation d'émincés de filet de bœuf Stroganoff, de Currys thaïlandais, d'émincés à la Zurichoise et d'émincés de foie et de viande de gibier.



Continuer
la cuisson



maintenir

Paramètres de cuisson



petit grand

Sélectionnez « grand » pour le ragoût et les morceaux de bourguignon.



sans fort

Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



ferme fondant

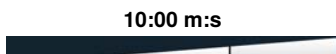
Pour le bourguignon, sélectionnez « fondant » et chauffez le ragout de volaille à 70 °C au moins.

85°C



petit grand

Sélectionnez « petit » pour les émincés de viande ou de volailles.









court Long







Sélectionnez le temps de cuisson des viandes en sauce.

10:00 m:s






Ragoût / émincés




quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Emincé à la Zurichoise, filet de bœuf Stroganoff, pointes de filet en sauce, émincé de gibier, de volaille ou de foie.			
Accessoires Spatule	Réglages      		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Goulache de bœuf, bœuf bourguignon, goulache de viande à la crème			
Accessoires Spatule	Réglages      		
Note	Pour augmenter la sécurité hygiénique, vous pouvez opter pour l'utilisation de la sonde de température à cœur pour la volaille.		



Ragoût / émincés

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Roulade de bœuf, carbonade flamande	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatule	Réglages <div> petit grand</div> <div> sans fort</div> <div> saignant bien cuit</div>		
Note	Sélectionnez une température à cœur de plus de 85 °C		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Blanquette de veau	3 kg	10-12 kg	15-20 kg
Accessoires Spatule	Réglages  petit grand  sans fort  saignant bien cuit		



Ragoût / émincés



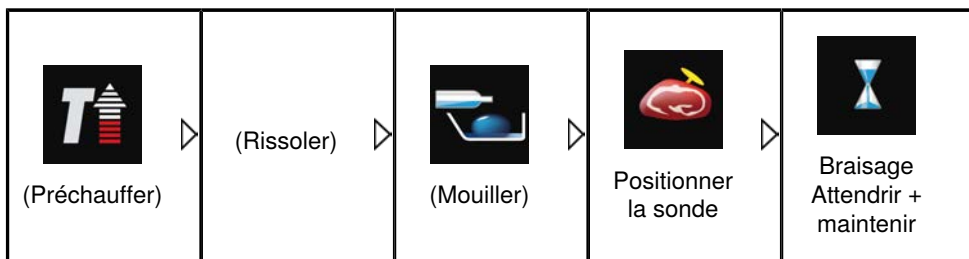
Ne chemisez d'huile la cuve qu'uniquement après le préchauffage. Après avoir chargé, laissez la viande une à deux minutes avant de la retourner. Vous lui conférez ainsi une coloration particulièrement intense et uniforme. Vous pouvez utiliser VarioDose™ pour mouiller et remplir. Vous pouvez supprimer le rissolage en sélectionnant « sans ». Dans ce cas, disposez immédiatement la sauce et la viande dans la cuve.

L'option Pression vous permet d'accélérer le processus de cuisson de 30% (uniquement pour les appareils dotés de la fonction Pression).



Ragoût doux et maintien

Exploitez votre appareil pour la préparation de ragoûts en votre absence. Convient à tous types de ragoûts de viande, comme les goulaches, les ragoûts de veau, les roulades de bœuf, la carbonade flamande, le bœuf bourguignon mais aussi le ragoût d'agneau, de porc ou de viande de gibier.



Paramètres de cuisson



viande rouge viande blanche

Sélectionnez « viande rouge » pour le bœuf et.





sans fort

Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.







viande rouge viande blanche





Sélectionnez le type de viande « viande blanche » pour le porc, la volaille et le gibier mariné.

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
	2 kg	12 kg	20 kg
Ragoût de veau, carbonade flamande, ragout			
quantité de rissolage max.			
Accessoires	Réglages		
Spatule	 viande rouge viande blanche		
	 sans fort		
Note	Couvrir le ragoût de suffisamment de sauce avant de fermer le couvercle.		







Ragoût doux et maintien

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Goulache de bœuf, bœuf bourguignon, agneau	6 kg	35 kg	70 kg
quantité de rissolage max.	2 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Spatule	Réglages   viande rouge viande blanche   sans fort		
Note	Couvrir le ragoût de suffisamment de sauce avant de fermer le couvercle.		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
pot au feu taillé en morceaux	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatule	Réglages   viande rouge viande blanche   sans fort		
Note	Couvrir le ragoût de suffisamment de sauce avant de fermer le couvercle.		



Ragoût doux et maintien

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6 kg	35 kg	70 kg
Accessoires Spatule	Réglages <div><div>viande rouge</div><div>sans</div></div> <div><div>viande blanche</div><div>fort</div></div>		
Note	Couvrir le ragoût de suffisamment de sauce avant de fermer le couvercle.		



Transvasez et transportez de grande quantités de goulasch ou de ragoût à l'aide VarioMobil™.

Ne liez la sauce qu'en fin de braisage.

A l'aide de la grille égouttoir, vous pouvez facilement filtrer la sauce, puis enlever les morceaux de viande.

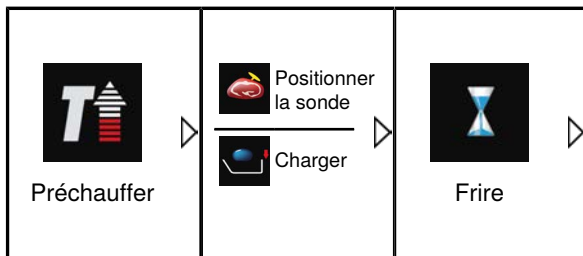
Sélectionnez le processus de cuisson « sans » rissolage; vous pourriez préparer la blanquette durant la nuit.

Pour les charges max. il est conseillé de préchauffer l'eau ou le fond.



Frir

Pour frir les escalopes de volaille ou de porc, des nuggets, des poulets frits, les croquettes de viande, les boulettes de viande hachée, les ailes de poulet, les rouleaux de printemps, les cordons bleus et bien d'autres produits encore.



Continuer la cuisson



Nouveau chargement

Paramètres de cuisson



Sélectionnez « avec » paniers à frir et vous vous faciliter le chargement et le déchargement.



Ne pas utiliser la sonde de température à cœur lorsque les produits sont surgelés ou trop petits comme c'est le cas pour les nuggets par exemple.









Sélectionnez un temps de friture.









Choisissez l'appoint de cuisson souhaité. Pour la volaille, une température de plus de 70 °C est nécessaire.









Frيره

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6-8 Pièces	26-30 Pièces	40-45 Pièces
Accessoires Panier à frire	Réglages <div></div> <div></div> <div></div>		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	2 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Panier à frire	Réglages <div></div> <div></div> <div></div>		
Note	Nous vous conseillons de positionner la sonde de température à cœur dans le suprême. Sélectionnez une température à cœur de plus de 80°C.		



Frيره

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	1,5-2 kg	4-5 kg	6-8 kg
Nuggets de volaille, croquettes de viande, boulettes de viande			
Accessoires Panier à frire	Réglages		
	 		
	sans avec		
	 		
	sans avec		
	 		
	court Long		



Attention !

N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile chaude !



Vous augmentez de 50 % les capacités de chargement de l'appareil lorsque vous n'utilisez pas de panier à frire.

La soupape intégrée à la cuve ne peut être ouverte pendant le processus de friture. Il est impossible d'amener de l'eau à la cuve à l'aide de VarioDose™ pendant le processus de friture.

Après utilisation, il faut entièrement vider l'huile de la cuve. Il est impossible de procéder à de nouveaux processus de cuisson si la cuve n'a pas été entièrement levée.

Le chariot d'huile facilite le remplissage et la vidange de l'huile.



Saucisses pochées

Pour pocher les saucisses crues comme les boudins blancs ou noirs, les saucissons à cuire, type à l'ail, Morteaux, et autres types de saucisses.



maintenir



Nouveau chargement

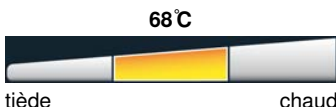
Paramètres de cuisson



sans

avec

Il est conseillé de cuire les saucisses crues « sans » panier. Pour les saucisses déjà pochées, qu'il faut chauffer à température de consommation, nous vous conseillons l'utilisation du panier à pochage.



tiède

chaud

Le réglage idéal pour pocher des saucisses crues est prédéfini et correspond à 68 °C.

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	20 Pièces	200 Pièces	300 Pièces
Toutes sortes de boudins blancs, noirs, de saucisses viennoises (150g/unité)			
Accessoires	Réglages		
	 sans		avec
	 tiède		chaud



Saucisses pochées



Une température constante de l'eau de pochage permet d'éviter que les saucisses n'éclatent. Lorsque vous procédez au pochage des saucisses « sans » panier, le VarioCooking Center® entame automatiquement une phase de maintien à la fin du processus de pochage.

En sélectionnant « avec » panier à pochage, les saucisses sont automatiquement relevées de l'eau. Le VarioCooking Center® remplit la cuve automatiquement avec la quantité idéale d'eau et préchauffe l'eau à la température de pochage. Posez le panier à pochage avec les saucisses dans le bras de l'automatisme de levage et d'abaissement lorsque l'appareil vous le demande. Positionnez la sonde de température à cœur dans une saucisse. Lorsque vous confirmez le chargement, le panier s'abaisse automatiquement dans l'eau de pochage. Une fois la température à cœur atteinte, le panier enlève automatiquement les saucisses de l'eau.



Poissons



Poisson sauté

Pour toutes les sortes de poissons, avec ou sans peau, marinés, en filets ou entiers, pouvant être sautées p.ex. filet ou pavé de saumon, truite entière ou filet de bar.

Poisson poché

Pour tous les filets de poisson ou poissons entiers nécessitant une cuisson dans un fumet ou liquide. Pocher à point les gros poissons ou les filets de poisson épais à l'aide de la sonde de température à cœur. Pocher les poissons ou les filets dans lesquels il est impossible de positionner la sonde de température à cœur dans les paniers en réglant la durée.

Frيره

Pour tous les filets de poisson, les fruits de mer, les poissons entier frits. Frيره à point les gros poissons ou les filets de poisson épais à l'aide de la sonde de température à cœur. Frيره les poissons ou les filets dans lesquels il est impossible de positionner la sonde de température à cœur dans les paniers en réglant le temps de cuisson.

Fruits de mer sautés

Convient à tous les fruits de mer comme les crevettes, les coquilles Saint-Jacques, les homards et les langoustes. Il est possible de sélectionner un temps de cuisson individuel pour sauter.

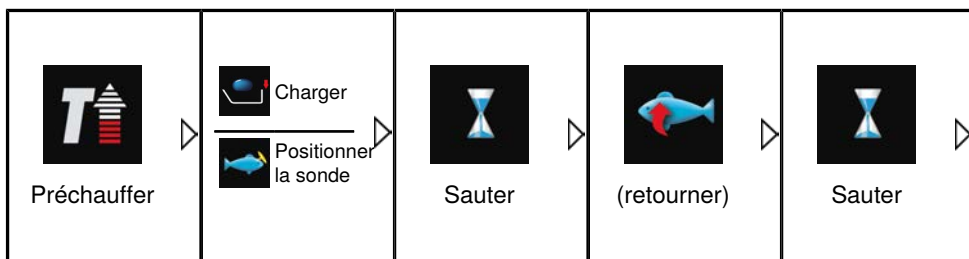
Fruits de mer pochés

Pour le pochage des homards, des crabes, des moules et d'autres fruits de mer. Le pochage est possible avec ou sans panier.



Poisson sauté

Pour toutes les sortes de poissons, avec ou sans peau, marinés, en filets ou entiers, pouvant être sautées p.ex. filet ou pavé de saumon, truite entière ou filet de bar.



(Continuer la cuisson)



Nouveau chargement

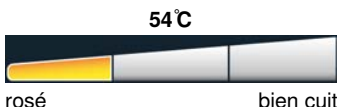
Paramètres de cuisson



Sélectionnez « épais » pour des poissons entiers et des filets de plus de 2 cm d'épaisseur.



Sélectionnez « entre faible et fort » pour des produits délicats.



Sélectionnez « rosé » pour du thon, du sandre ou du saumon par exemple.



Sélectionnez « fin » pour les filets de sole, de truite ou de sardine.















Sélectionnez « fort » pour les produits pour lesquels vous désirez une coloration prononcée ou une peau croustillante.



Sélectionnez le temps désiré pour sauter.



Poisson sauté

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	10-12 Pièces	30 Pièces	50 Pièces
Accessoires Spatule	Réglages <div>  fin épais</div> <div>  faible fort</div> <div>  court continu</div>		
quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	15 Pièces	30 Pièces	50 Pièces
Accessoires Spatule	Réglages <div>  fin épais</div> <div>  faible fort</div> <div>  rosé bien cuit</div>		



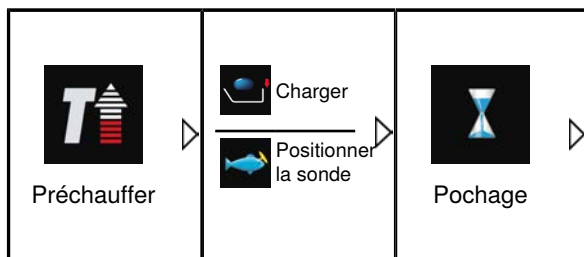
Poisson sauté

Denrées	Température à cœur	Durée de cuisson
80 g de filet de poisson	48 °C	env. 8 - 10 min.
200 g de filet de poisson	48 °C	env. 12 - 15 min.
poisson entier (p. ex. dorade)	48 °C	env. 15 - 18 min.



Poisson poché

Pour tous les filets de poisson ou poissons entiers nécessitant une cuisson dans un fumet ou liquide. Pocher à point les gros poissons ou les filets de poisson épais à l'aide de la sonde de température à cœur. Pocher les poissons ou les filets dans lesquels il est impossible de positionner la sonde de température à cœur dans les paniers en réglant la durée.



Continuer
la cuisson



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



Choisissez si vous désirez pocher « avec » ou « sans » panier à pochage.



Sélectionnez « épais » pour des poissons entiers et des filets de plus de 2 cm d'épaisseur.



Sélectionnez le degré de cuisson souhaité.









Sélectionnez « fin » pour des petits poissons et des filets de moins de 2 cm d'épaisseur.









Sélectionnez un temps de cuisson individuel.



Poisson poché

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	6-10 Pièces	10-20 Pièces	30-40 Pièces
Accessoires Truite entière, anguilles, brochets, roulades de poisson	Réglages   sans avec   fin épais   rosé bien cuit		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	8 -10 Pièces	20 Pièces	30 Pièces
Accessoires Panier pour pochage	Réglages   sans avec   fin épais   court Long		



Poisson poché

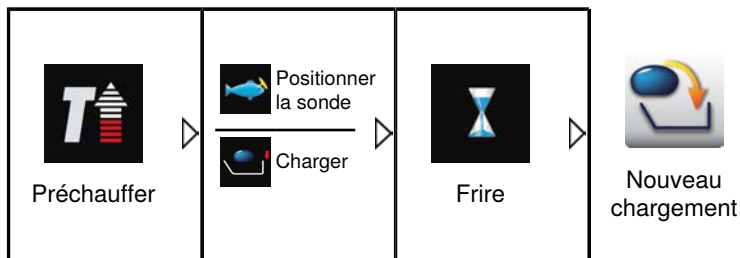


Si vous optez pour le pochage sans panier, remplissez suffisamment la cuve de fumet ou de liquide afin d'avoir les produits bien immergés.



Frيره

Pour tous les filets de poisson, les fruits de mer, les poissons entier frits. Frيره à point les gros poissons ou les filets de poisson épais à l'aide de la sonde de température à cœur. Frيره les poissons ou les filets dans lesquels il est impossible de positionner la sonde de température à cœur dans les paniers en réglant le temps de cuisson.



Paramètres de cuisson



sans

avec

Sélectionnez « avec » panier à frيره et facilitez le chargement et le déchargement.



03:00 m:s







court





Long

Sélectionnez un temps de cuisson de friture.



Frيره

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	1-1,5 kg	5-6 kg	7,5-8 kg
Accessoires Panier à frire Bras de relevage pour panier 211/311	Réglages <div>  sansavec</div> <div>  courtLong</div>		
Note	La quantité maximale de chargement indiquée peut être doublée lorsque vous n'utilisez pas paniers à frire.		

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	par panier 8 -10 Pièces	8-16 Pièces	8-16 Pièces
Accessoires Panier à frire Bras de relevage pour panier 211/311	Réglages <div>  sansavec</div> <div>  courtLong</div>		
Note	La quantité maximale de chargement indiquée peut être doublée lorsque vous n'utilisez pas paniers à frire.		



Frيره

**Attention !**

N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile chaude !



La soupape de vidange intégrée à la cuve ne peut être ouverte pendant le processus de friture. Il est impossible d'amener de l'eau à la cuve à l'aide de VarioDose™ pendant le processus de friture.

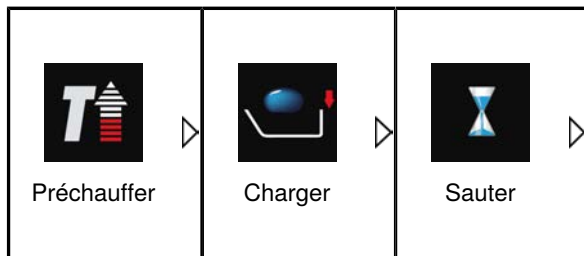
Après utilisation, il faut entièrement transvaser l'huile de la cuve. Il est impossible de procéder à de nouveaux processus de cuisson si la cuve n'a pas été entièrement levée.

Le chariot d'huile facilite le remplissage et la vidange de l'huile.



Fruits de mer sautés

Convient à tous les fruits de mer comme les crevettes, les coquilles Saint-Jacques, les homards et les langoustes. Il est possible de sélectionner un temps de cuisson individuel pour sauter.



Continuer
la cuisson



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



faible

fort

Sélectionnez le niveau de rissolage souhaité.







10:00 m:s



court





Continu

Sélectionnez votre temps de cuisson souhaité pour sauter.

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	4 -6 Pièces	15-20 Pièces	30-40 Pièces
Accessoires Spatule	Réglages		
	 faible	 fort	
	 court	 Continu	



Fruits de mer sautés

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	20-30 Pièces	40-50 Pièces	60-80 Pièces
Accessoires Spatule	Réglages <div><div>faiblefort</div></div> <div><div>courtContinu</div></div>		

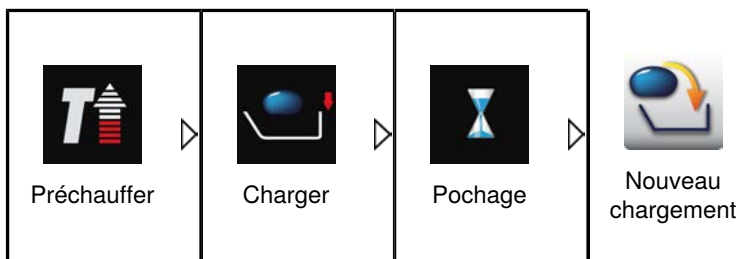


Pour sauter plusieurs charges à la suite, sélectionnez « nouveau chargement » à la fin du processus de cuisson. Il est préférable de huiler le produit plutôt que la cuve.



Fruits de mer pochés

Pour le pochage des homards, des crabes, des moules et d'autres fruits de mer. Le pochage est possible avec ou sans panier.







Paramètres de cuisson



Choisissez si vous désirez opérer « avec » ou « sans » panier à pochage.











Sélectionnez « court » pour faire bouillir crustacés et coquillages. Pour le poulpe/la pieuvre, sélectionnez long.

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
	5-6 Pièces	12-16 Pièces	32-40 Pièces
Homards et langoustes			
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
	 sans	 avec	
	 court	 Long	



Fruits de mer pochés

quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Coquillages, moules et clams	4 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Grille égouttoir	Réglages   sans avec   court Long		
quantité max. de charge / charge par cuve	112	211	311
Escargots	4 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Panier pour pochage	Réglages   sans avec   court Long		



Garnitures/légumes



Garnitures sautées

Convient à la préparation des légumes sautés comme les aubergines, les courgettes, les poivrons, les champignons, les oignons et les garnitures comme les pommes de terre sautées, les rôtis, les pâtes et bien plus encore.

Braisage et cuisson à l'étuvée

Légumes braisés ou cuits à l'étuvée, en sauce ou pour les légumes comme les épinards et les endives préparés dans une réduction de fond. Convient particulièrement à la préparation de la choucroute et du chou rouge.

Légumes à l'anglaise

Convient aux légumes et garnitures devant être cuits dans un bouillon ou dans de l'eau comme les pois, les haricots verts, les carottes, le brocoli, les légumes secs comme les lentilles et pour blanchir rapidement poireaux, choux, petits pois et bien plus encore.

Frir

Convient pour blanchir et frire à l'huile des produits comme les pommes frites, les croquettes, les beignets de légumes ou les légumes panés.

Pommes à l'anglaise

Convient à la préparation des pommes à l'anglaise. Vous avez la possibilité de choisir l'appoint de cuisson, p. ex. « tendre » pour la purée de pommes de terre ou « normal » pour les pommes de terre en salade.

Pâtes

Convient pour toutes sortes de pâtes, les pennes, les raviolis, les spaghettis, les nouilles larges, les tagliatelles, les nouilles fines. Peu importe que vous utilisiez des pâtes fraîches maison ou des pâtes sèches.

Riz créole

Vous pouvez préparer toutes sortes de riz. Convient parfaitement bien à la préparation du riz Patna, du riz rouge et du riz sauvage mais aussi du riz Basmati et du riz jasmin.

Polenta

Préparation de la polenta sans qu'elle n'accroche.

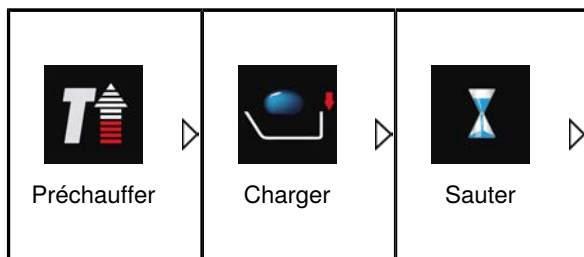
Risotto / Paëlla / Pilaf

Pour la préparation de toutes sortes de risottos, de paëlla et de riz façon pilaf.



garnitures sautées

Convient à la préparation des légumes sautés comme les aubergines, les courgettes, les poivrons, les champignons, les oignons et les garnitures comme les pommes de terre sautées, les rôtis, les pâtes et bien plus encore. Sélectionnez la durée exacte pour un résultat parfait.



Continuer
la cuisson



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



faible

fort

Sélectionnez « bas » pour faire suer les oignons.



10:00 m:s



court

Continu

Sélectionnez le temps de cuisson qui vous semble nécessaire selon vos connaissances. Si continu est sélectionnée, le VarioCookingCenter® fonctionne jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.







faible

Le niveau de rissolage 3 convient aux légumes sautés, qui doivent être colorés, comme les aubergines.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 kg	8-10 kg	12-15 kg
Aubergines, courgettes, poivrons, champignons			
Accessoires	Réglages		
	Spatule		
	faible		fort
	court		Durée



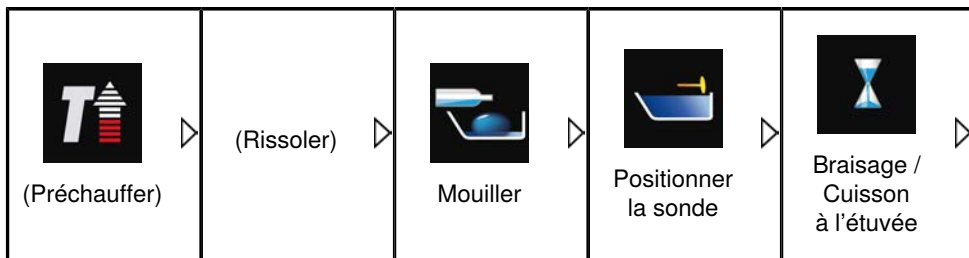
garnitures sautées

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 kg	10 kg	15 kg
Pommes de terre sautées, pâtes aux pommes de terre, oignons sautés, riz sauté, nouilles sautées			
Accessoires Spatule	Réglages <div><div>faiblefort</div></div> <div><div>courtContinu</div></div>		
Note	Pour les pommes de terre sautées, utilisez env. 100 ml d'huile par kilogramme de pommes de terre.		



Braisage et cuisson à l'étuvée

Légumes braisés ou cuits à l'étuvée, en sauce ou pour les légumes comme les épinards et les endives préparés dans une réduction de fond. Convient particulièrement à la préparation de la choucroute et du chou rouge. Vous pouvez, au choix, braiser directement les légumes sans phase de rissolage dans une sauce ou dans un fond ou les cuire à la vapeur, ou encore les rissoler, farcir ou mouiller.



Continuer la cuisson

Paramètres de cuisson









Sélectionnez « sans » si vous ne désirez faire suer aucun des ingrédients avant le braisage ou la cuisson à l'étuvée.



Sélectionnez le temps de cuisson nécessaire au braisage ou à la cuisson à l'étuvée.









Braisage et cuisson à l'étuvée

Quantité max. de charge par cuve / Charge Choucroute, choux rouge, ratatouille de légumes		112	211	311
	min.	2 kg	10 kg	15 kg
	max.	12 kg	60 kg	90 kg
Accessoires Spatule	Réglages			
				
		sans fort		
Quantité max. de charge par cuve / Charge épinards à l'étuvée, poireaux, légumes à la crème, carottes, pois		112	211	311
	min.	2 kg	10 kg	12 kg
	max.	12 kg	60 kg	80 kg
Accessoires Spatule	Réglages			
				
		sans fort		
				
		court Long		



Légumes à l' anglaise

Convient aux légumes et garnitures devant être cuits dans un bouillon ou dans de l'eau comme les pois, les haricots verts, les carottes, le brocoli, les légumes secs comme les lentilles et pour blanchir rapidement poireaux, choux, petits pois et bien plus encore. Vous pouvez choisir d'utiliser ou non les paniers.

 Oui <hr/>  Non (Pression ?)	▶  Préchauffer	▶  Charger	▶  Pochage	▶  Continuer la cuisson
--	---	---	---	--

Paramètres de cuisson



sans avec

Choisissez si vous désirez utiliser des paniers ou pas.



Fréissante Bouillonnante

Légumes à l'anglaise avec le réglage « à feu vif ».



court Long

Sélectionnez la durée de cuisson.















Fréissante Bouillonnante

Le réglage « fréissante» convient par exemple aux asperges ou aux quenelles.









Légumes à l' anglaise







quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Petits pois, poireau émincés	1,5 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
	 		
	 		
	 		

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Chou-fleur, chou Romanesco, carottes, chou-navet, brocoli	1,5 kg	8 kg	12 kg
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
	 		
	 		
	 		









Légumes à l' anglaise







quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
lentilles séchées non cuites	2 kg	12 kg	20 kg
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
			sans avec
			Fréissante Bouillonnante
			court Long

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Fonds d'artichauts	12 Pièces	50 Pièces	80 Pièces
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
			sans avec
			Fréissante Bouillonnante
			court Long









Légumes à l' anglaise

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	5-6 kg	16 kg	24 kg
asperges crues			
Accessoires Panier pour pochage	Réglages		
			
	sans		avec
			
	Fréissante		Bouillonnante
			
	court		Long

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	20 Pièces	60 Pièces	90 Pièces
Quenelles/boulettes			
Accessoires	Réglages		
			
	sans		avec
			
	Fréissante		Bouillonnante
			
	court		Long



Légumes à l' anglaise

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311	
	Gnocchis	1-1,5 kg	6-8 kg	10-12 kg
Accessoires	Réglages			
				
		sans	avec	
				
		Fréissante	Bouillonnante	
				
	court	Long		

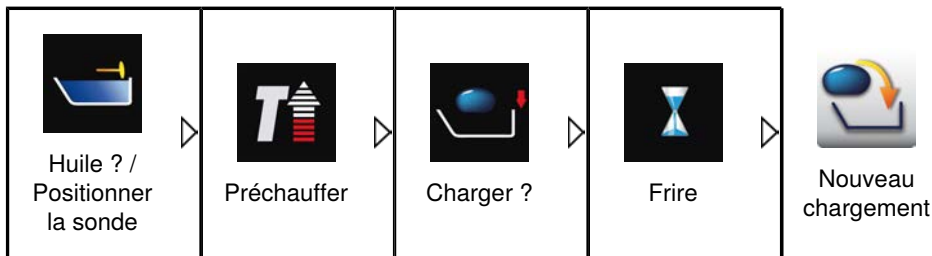


En cas de chargement fréquents, remplissez la cuve à l'aide de la douchette ou par VarioDose™ pour faire l'appoint d'eau.



Frيره

Convient pour blanchir et frire à l'huile des produits comme les pommes frites, les croquettes, les beignets de légumes ou les légumes panés. Vous pouvez choisir d'utiliser ou non le panier à frire.



Continuer
la cuisson

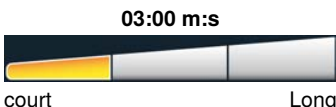
Paramètres de cuisson



Choisissez si vous désirez opérer « avec » ou « sans » panier à frire.



Pour frire des pommes frites, sélectionnez « frire ».















Sélectionnez le temps de cuisson de friture désiré.



Pour préférer les pommes frites, utilisez le réglage « blanchir ».



Frيره

quantité max. de charge par cuve / Charge Pommes frites, wedges, croquettes, rôtis, rouleaux de printemps	112	211	311
	1 kg	5 kg	7,5 kg
Accessoires Panier à frire Chariot réserve d'huile	Réglages		
	  sans avec		
	  blanchir frيره		
	  court Long		
quantité max. de charge par cuve / Charge Préfrيره les Tempuras de légumes, les pommes frites	112	211	311
	1 kg	5 kg	7,5 kg
Accessoires Panier à frire Chariot réserve d'huile	Réglages		
	  sans avec		
	  blanchir frيره		
	  court Long		



Frيره



Attention !

N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile chaude !



Pour faciliter le chargement et le déchargement de la cuve, utilisez le chariot à huile. Il vous permet de transvaser confortablement l'huile dans la cuve, puis de vidanger l'huile après utilisation dans le chariot à huile. L'huile sera filtrée par la même occasion et entreposée sans lumière vous permettant une conservation longue durée. Le chariot à huile est conçu pour transvaser une huile d'une température max. de 180 °C. Le chariot à huile permet également de faire fondre de la graisse végétale.

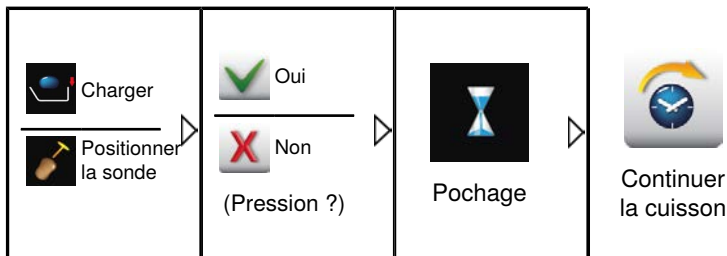
Le chariot à huile vous permet d'utiliser votre VarioCooking Center® de manière très flexible. Alternez entre pocher, sauter et frire au gré des besoins de votre cuisine. Une charge avec 45 litres d'huile ne met que 10 minutes, temps de préchauffage y compris.

La soupape de vidange intégrée à la cuve ne peut être ouverte pendant le processus de friture. Il est impossible d'amener de l'eau à la cuve à l'aide de VarioDose™ pendant le processus de friture. Après utilisation, il faut entièrement vidanger l'huile de la cuve. Il est impossible de procéder à d'autres processus de cuisson si la cuve n'a pas été entièrement levée.



Pommes à l'anglaise

Convient à la préparation des pommes à l'anglaise. Vous avez la possibilité de choisir l'appoint de cuisson, p. ex. « tendre » pour la purée de pommes de terre ou « normal » pour les pommes de terre en salade. Vous pouvez choisir d'utiliser ou non les paniers.



Paramètres de cuisson



Choisissez la taille des pommes de terre au début, « grand » ou « petit ».



Choisissez si vous désirez opérer « avec » ou « sans » panier à pochage.









Sélectionnez l'appoint de cuisson de la pomme de terre, par exemple « normal » pour les pommes de terre en salade.









Sélectionnez l'appoint de cuisson de la pomme de terre, par exemple « tendre » pour la purée de pommes de terre.



Pommes à l'anglaise

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Pommes de terre, avec panier	3,5 kg	12 kg	18 kg
Accessoires Panier pour pochage + bras de relevage	Réglages		
			
			
			

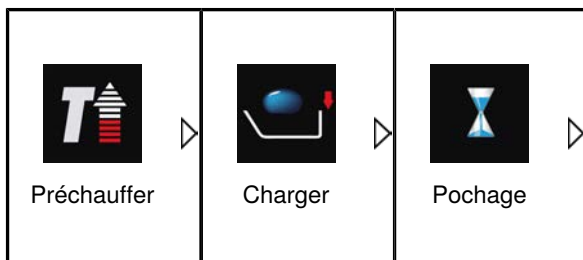
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Pommes de terre, sans panier	5 kg	50 kg	80 kg
Accessoires Grille de fond de cuve Grille égouttoir	Réglages		
			
			
			



Pâtes

Convient pour toutes sortes de pâtes, les pennes, les raviolis, les spaghettis, les nouilles larges, les tagliatelles, les nouilles fines. Peu importe que vous utilisiez des pâtes fraîches maison ou des pâtes sèches. Obtenez des pâtes toujours al dente en utilisant les paniers à pochage.

Pour les quantités plus importantes, placez les pâtes directement dans l'eau bouillante, sans paniers à pochage.



Nouveau
chargement



Continuer
la cuisson

Paramètres de cuisson



Choisissez si vous désirez opérer « avec » ou « sans » panier à pochage.



Choisir « bouillonnante » pour les pâtes comme les pennes ou les tagliatelles.



Sélectionnez le temps de pochage désiré. Respectez les indications du fabricant sur l'emballage.















Sélectionnez « sans » pour la cuisson des pâtes en grandes quantités ou la cuisson des plaques de lasagnes.



« Frémissante » convient aux produits cuits dans de l'eau légèrement frémissante comme les gnocchis ou les raviolis.



Pâtes

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	1,5-2 kg	6-8 kg	10-12 kg
Tortellini, Ravioli, Tagliatelle, Penne, Fusilli, avec panier			
Accessoires Panier pour pochage + bras de relevage	Réglages   sans avec   Fréissante Bouillonnante   court Long		
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2-3 kg	20 kg	30 kg
Tortellini, Ravioli, Tagliatelle, Penne, Tire-bouchon, sans panier			
Accessoires	Réglages   sans avec   Fréissante Bouillonnante   court Long		



Pâtes

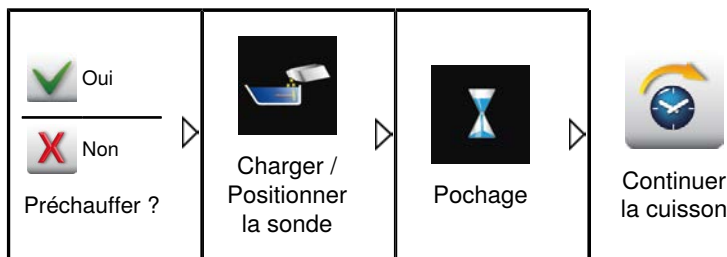


Vous pouvez refroidir les pâtes à l'aide de la douchette. VarioDose™ vous permet de réutiliser l'eau condensée ou utilisée. Après utilisation, nettoyez la cuve.



Riz créole

Convient à la préparation du riz Patna, du riz rouge, du riz sauvage et à la cuisson dans l'eau bouillante. Nous vous conseillons l'utilisation du panier à pochage. Pour le riz basmati ou le riz jasmin que vous commencez à cuire dans l'eau froide, n'utilisez pas de paniers à pochage. Disposer le riz directement dans la cuve, puis remplir d'eau avec VarioDose™.



Paramètres de cuisson



sans avec

Sélectionnez « sans » pour le pochage sans panier à pochage.



sans avec





Sélectionnez « avec » panier à pochage pour le pochage du riz Patna ou du riz sauvage.



court Long





20:00 m:s

Sélectionnez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage du riz.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Tous riz avec panier	1,5 kg	6 kg	10 kg
Accessoires Panier pour pochage + bras de relevage	Réglages   sans avec   court Long		



Riz créole

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	3 kg	20 kg	30 kg
Accessoires grille égouttoir	Réglages <div><div>sansavec</div></div> <div><div>courtLong</div></div>		



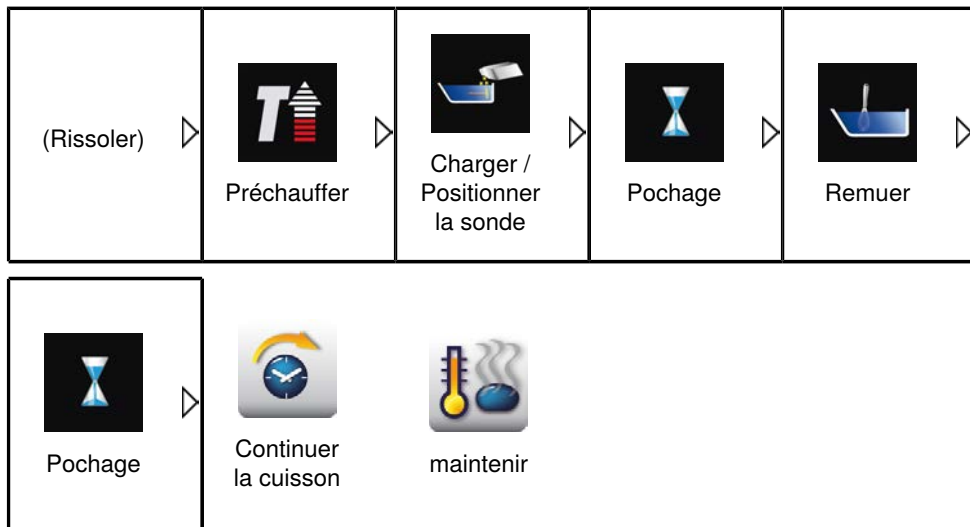
Référez-vous aux indications sur l'emballage pour le temps de cuisson.

Utilisez la grille égouttoir pour évacuer le liquide de cuisson par la soupape de vidange intégrée à la cuve. VarioMobil™ facilite la vidange et le transport de produits.



Polenta

Avec le processus de cuisson de polenta, vous réussissez la cuisson sans que la polenta n'accroche. Suivez les instructions sur le panneau d'affichage et remuez la polenta lorsque l'appareil vous le demande.



Paramètres de cuisson







Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



Sélectionnez la durée de cuisson.



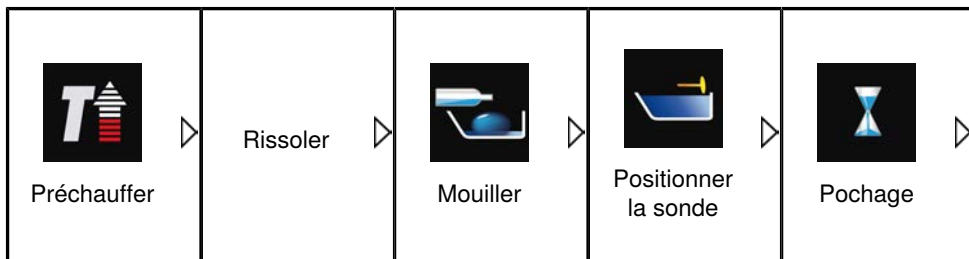
Polenta

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	40 l	80 l
Semoule de polenta			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages		
	  sansfort		
	  courtLong		



Risotto / Paëlla / Pilaf

Pour la préparation de toutes sortes de risottos, de paëlla et de riz façon pilaf.



Continuer
la cuisson

Paramètres de cuisson



faible

fort

Le réglage faible est adapté pour faire légèrement suer riz ou oignons.



court

Long

Sélectionnez le temps de cuisson conformément aux indications sur l'emballage. Le VarioCookingCenter® calcule automatiquement la durée totale de cuisson.











faible

fort

Sélectionnez « fort » pour le rissolage des ingrédients de la Paëlla.



Risotto / Paëlla / Pilaf

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	3 kg	15 kg	30 kg
Accessoires Spatule	Réglages   <div>faiblefort</div>   <div>courtLong</div>		
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	3 kg	15 kg	30 kg
Accessoires Spatule	Réglages   <div>faiblefort</div>   <div>courtLong</div>		



Référez-vous aux indications sur l'emballage pour le temps de cuisson. Le VarioCooking Center[®] détermine automatiquement le temps de cuisson en fonction de la quantité chargée et du temps de cuisson que vous avez renseigné. Cela signifie que vous n'avez pas à surveiller la cuisson même lorsque vous modifiez les quantités chargées.

Exemple: Pour une charge maximale du VarioCooking Center[®] 311 de 30 kg de riz Basmati, il faudra au moins 55 litres de liquide. La durée de cuisson est de 40 minutes environ, y compris le mouillement à l'eau avec VarioDoseTM.



Produits à base d'œufs



Œufs cuits

Pour la cuisson des œufs sans saisie temps de cuisson, sans contrôle ; toujours le meilleur résultat.

Œufs au plat

Les œufs aux plats réussissent toujours parfaitement bien grâce à la répartition uniforme de la chaleur sur le fond de la cuve. Sélectionnez simplement la coloration souhaitée sur le panneau d'affichage.

Œufs brouillés

Pour la production d'œufs brouillés. Les œufs seront crémeux, que vous choisissiez le réglage « faible » ou « fort ». Les œufs n'accrochent pas.

Omelette

Convient à la préparation d'omelettes plates et roulées que vous pouvez garnir selon vos envies, p. ex. avec des tomates, des champignons ou des herbes.

Crêpes / blinis

Pour les crêpes salées, comme les crêpes au lard ou les blinis. Le réglage au degré près de la température permet une coloration uniforme. Charger, retourner et enlever s'affichent automatiquement sur le panneau d'affichage au cours du processus.

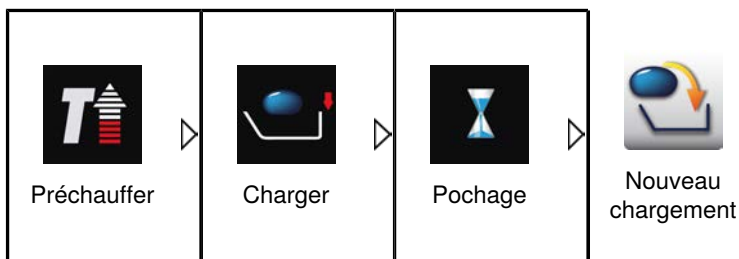
Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

Convient à la préparation du Kaiserschmarren, un des plats à base de farine le plus populaire en Autriche. Le VarioCooking Center® réalise l'un des desserts les plus populaires et en gardant toujours une qualité constante. Préparez le plat selon votre recette, puis suivez les instructions; chargez et retournez le produit au moment idéal.



Œufs cuits







Pour la cuisson des œufs sans saisie de temps de cuisson, sans contrôle ; toujours le meilleur résultat.



Paramètres de cuisson



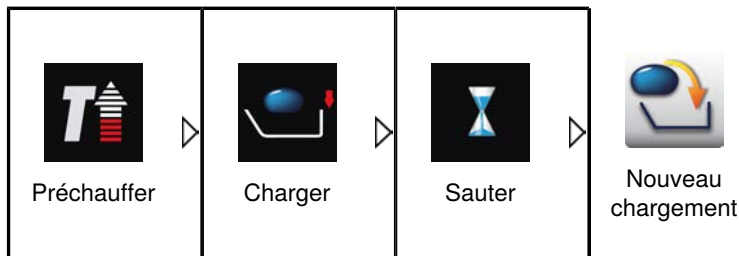
« Petit » correspond aux œufs d'un poids inférieur à 53 g; « moyen » aux œufs jusqu'à 63 g et « grand » à partir de 64 g.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	60 Pièces	350 Pièces	525 Pièces
Œufs de poule			
Accessoires Panier pour pochage + bras de relevage	Réglages		
		 sans avec	
		 tendre dur	
		 petit grand	



Œufs au plat



Les œufs aux plats réussissent toujours parfaitement bien grâce à la répartition uniforme de la chaleur sur le fond de la cuve. Sélectionnez simplement la coloration souhaitée sur le panneau d'affichage.



Paramètres de cuisson



Sélectionnez le niveau de coloration souhaité.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	6 Œufs	20 Œufs	30 Œufs
Accessoires Spatule	<div><div></div><div></div></div>		

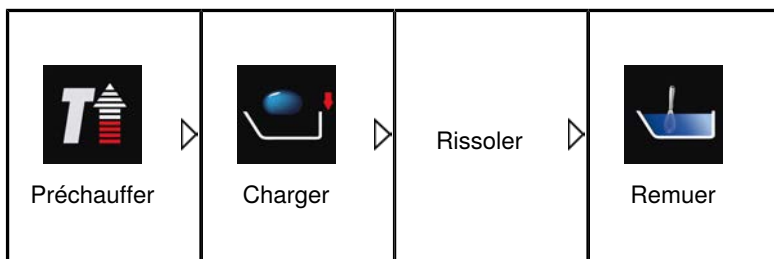


Nettoyez bien le fond de la cuve avant de procéder à une cuisson. En cas de besoin, faire bouillir du vinaigre dans la cuve. Pour cela, couvrir le fond de la cuve d'eau et ajouter un peu de vinaigre. Faire bouillir le mélange pendant deux minutes. Evacuer l'eau vinaigrée ensuite et rincer abondamment à l'eau claire.



Œufs brouillés

Pour la production d'œufs brouillés. Les œufs seront crémeux, que vous choisissiez le réglage « faible » ou « fort ». Les œufs n'accrochent pas.





Paramètres de cuisson



Sélectionnez le niveau de coloration souhaité. Le réglage « faible » ne confère pas de coloration aux œufs.



Le réglage « fort » confère une légère coloration aux œufs.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	24 Œufs	60 Œufs	90 Œufs
Œufs brouillés			
Accessoires	Réglages		
Spatule			
	faible	fort	

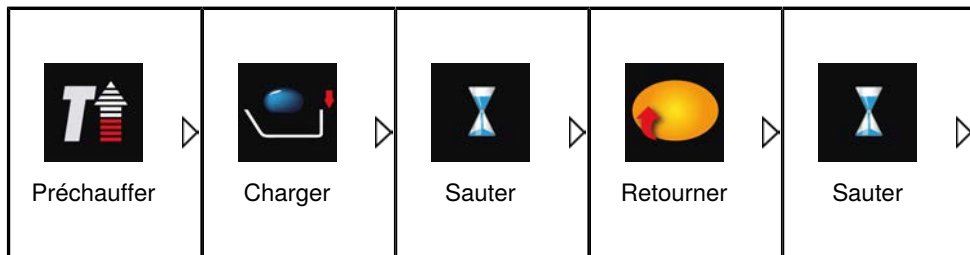


Avant de charger les œufs, assurez-vous que le fond de la cuve a été convenablement nettoyé. Mélangez l'œuf jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée. Arrêtez ensuite le processus de cuisson pour éviter une cuisson excessive indésirable.



Omelette

Les omelettes préparées avec le réglage « fin » peuvent être roulées après la cuisson. Vous pouvez également garnir les roulades selon vos envies, par exemple avec des tomates, des champignons ou des herbes. Le VarioCooking Center® vous indiquera le moment idéal pour rouler l'omelette.



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



Pour une omelette roulée, sélectionnez « fin ».






Sélectionnez la coloration souhaitée.



Sélectionnez « épais » pour les omelettes plates.



Omelette

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	8-9 Œufs	20-25 Œufs	30-35 Œufs
Omelette nature, omelette/ omelette roulée, farcie			
Accessoires Spatule	Réglages		
	  		



Nettoyez bien le fond de la cuve avant de procéder.

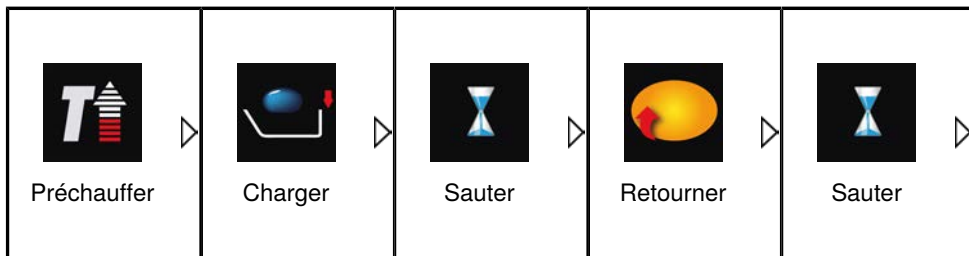
Avant de retourner ou de rouler l'omelette, défaire les bords à l'aide de la spatule. Pour rouler, posez la spatule à l'extrémité de la cuve et tirez-la avec précaution vers vous. Déposez le rouleau au milieu de la cuve, confirmez à l'affichage que vous avez retourné le produit et terminez la cuisson avec le couvercle fermé.

Déposez les ingrédients sur les œufs, lorsque vous désirez préparer une omelette garnie.



Crêpes / Blinis

Pour les crêpes salées, comme les crêpes au lard ou les blinis. Le réglage au degré près de la température permet une coloration uniforme. Charger, retourner et enlever s'affichent automatiquement sur le panneau d'affichage au cours du processus.



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



fin épais

Optez pour le réglage « fin » pour les crêpes fines ou Célestine.



faible fort

Sélectionnez un degré de coloration.



fin épais

Pour des crêpes plus épaisses, comme les crêpes au lard, blinis, pancakes, sélectionnez « épais ».















faible fort

Pour obtenir une coloration plus prononcée, sélectionnez un degré de coloration plus élevé.



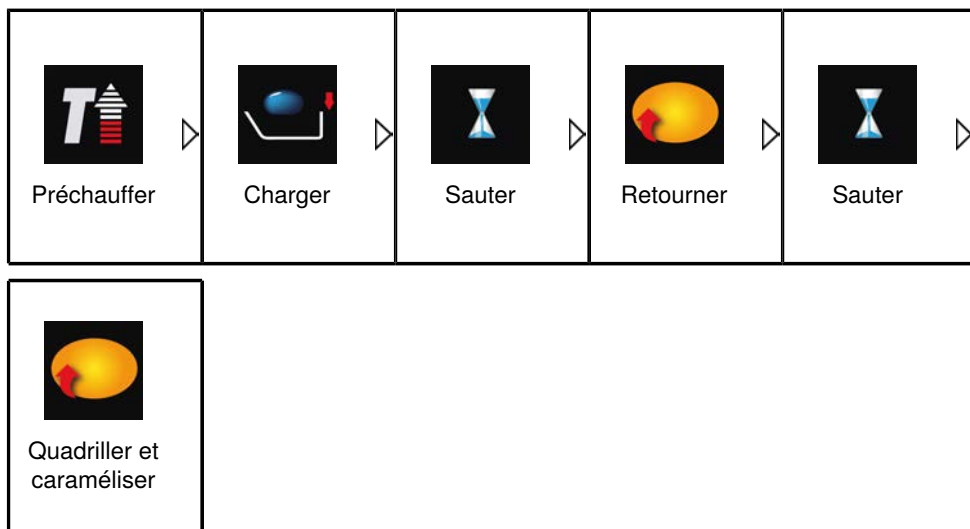
Crêpes / Blinis

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 Pièces	9 Pièces	12 Pièces
Flädle/Célestine			
Accessoires Spatule	Réglages   fin épais   faible fort		
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 Pièces	9 Pièces	12 Pièces
Crêpes au lard			
Accessoires Spatule	Réglages   fin épais   faible fort		
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 Pièces	9 Pièces	12 Pièces
Blinis			
Accessoires Spatule	Réglages   fin épais   faible fort		



Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

Convient à la préparation du Kaiserschmarren, un des plats à base de farine le plus populaire en Autriche. Le VarioCooking Center[®] réalise l'un des dessert les plus populaires et en gardant toujours une qualité constante. Préparez le plat selon votre recette, puis suivez les instructions; chargez et retournez le produit au moment idéal.



Paramètres de cuisson





Un Kaiserschmarren auquel vous rajoutez des blancs d'œufs battus en neige doublera de volume ; sélectionnez « épais ».



Sélectionnez un degré de coloration.
« Fort » convient particulièrement lorsque vous désirez caraméliser les Schmarren au sucre.



Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)	1,5 l	5 l	7 l
Accessoires Spatule	Réglages  fin épais  faible fort		



Après avoir retourné le produit et à la fin du processus de cuisson, la température augmente automatiquement permettant de caraméliser le produit. Après la caramélisation, mettez fin au processus de cuisson manuellement afin d'éviter une cuisson excessive.



Potages et sauces



Potages

Pour la production de potages, de veloutés ou de soupes mixées. Le processus peut être démarré par un rissolage ou vous pouvez immédiatement mouiller. Lier à l'amidon ou à la farine est intégré à la fin du processus ; l'appareil vous le propose en fin de cuisson.

Béchamel + velouté

Pour la fabrication de sauces et de potages clairs liés comme les veloutés de volaille, la sauce béchamel mais aussi les sauces brunes nécessitant un roux brun pour la liaison.

Produits semi-finis

Pour la production de soupes ou de sauces prêtes à partir de produits semi-finis, comme les pâtes, la poudre ou les réductions. Choisissez la consistance finale de vos soupes ou sauces et la durée de cuisson.

Clarifier

Permet de produire un consommé à partir d'un bouillon de bœuf, de volaille, d'agneau ou de gibier.

Sauce

Adapté à toutes sortes de sauces. Sauce à la tomate, jus de veau foncé, sauce au curry ou sauce bolognaise. Vous pouvez rissoler vos produits, les mouiller ensuite, puis les faire cuire pendant la durée que vous définissez. Vous pouvez également lier la sauce, puis la faire bouillir à nouveau.

Fond

Pour fonds de volailles, de veau, de fumet, de gibier ou de légumes. Le processus est adapté pour une base chaude ou froide.

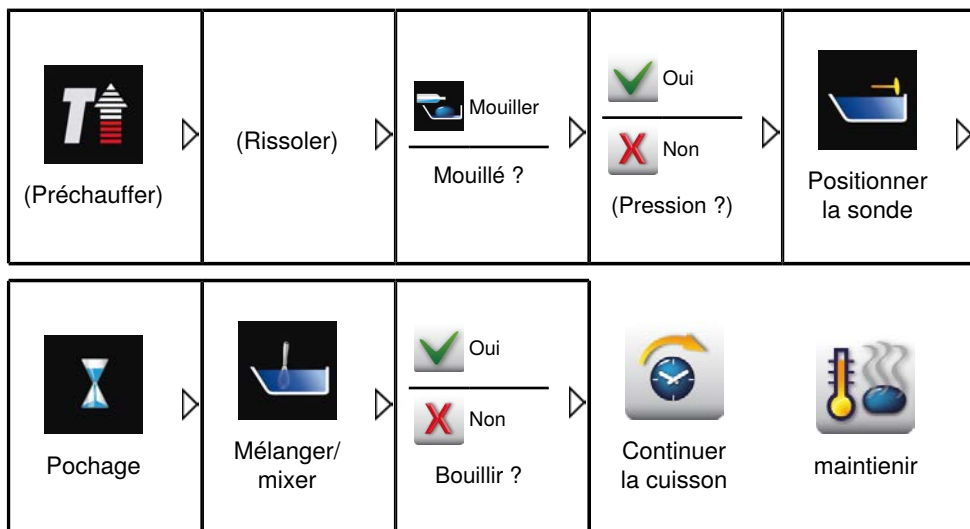
Réduction

Pour les réductions de fonds, de bouillons, de sauces, de vin rouge, de porto ou de jus d'orange ou de légumes. Vous pouvez choisir entre une réduction lente ou rapide.



Potages

Pour la production de potages, de veloutés ou de soupes mixées. Le processus peut être démarré par un rissolage ou vous pouvez immédiatement mouiller. Lier à l'amidon ou à la farine est intégré à la fin du processus ; l'appareil vous le propose en fin de cuisson.



Paramètres de cuisson











Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



Sélectionnez le temps de cuisson.



Potages

quantité max. de charge par cuve / Charge Soupe de légumes, de tomates, de pommes de terre, de haricots, de pois, de lentilles	112	211	311
	14 l	80 l	100 l
Accessoires Spatule Spatule à touiller	Réglages		
	  sans fort   court Long		
quantité max. de charge par cuve / Charge Bouillabaisse	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires Spatule Spatule à touiller	Réglages		
	  sans fort   court Long		



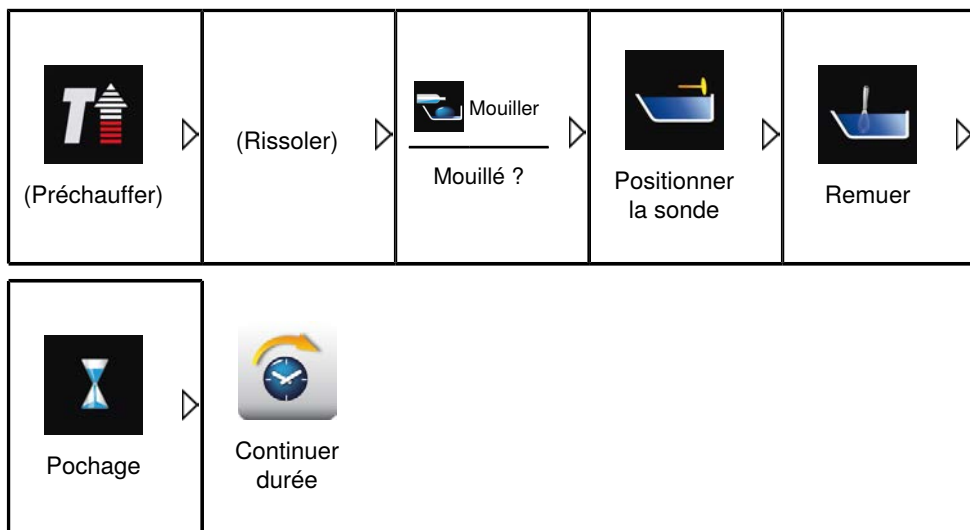
Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!



Béchamel + velouté

Pour la fabrication de sauces et de potages clairs liés comme les veloutés de volaille, la sauce béchamel mais aussi les sauces brunes nécessitant un roux brun pour la liaison.



Paramètres de cuisson



Pour produire un roux classique, sélectionnez le degré de rissolage moyen. Le réglage « fort » est adapté à la préparation d'un roux brun.



Déterminez le temps de cuisson de votre sauce.







Sélectionnez « sans » rissolage pour les sauces instantanées.



Déterminez le temps de cuisson de votre sauce.



Béchamel + velouté

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	40 l	60 l
Sauce béchamel, velouté de volaille, velouté d'asperges			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages <div>  sans fort</div> <div>  court Long</div>		





Attention !



Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!





Produits semi-finis

Pour la production de soupes ou de sauces à partir de produits semi-finis, comme les pâtes, la poudre ou les réductions. Choisissez la consistance finale de vous soupes ou sauces et le temps de cuisson.

Mouillé ?	<div><input checked="" type="checkbox"/> Oui</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> Non</div>	 Verser, mélanger	 Positionner la sonde	<div><input checked="" type="checkbox"/> Oui</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> Non</div>
	Préchauffer ?			Bouillir ?

 Pochage	 Remuer
--	---


Continuer
la cuisson


maintenir

Paramètres de cuisson











Choisissez la consistance finale. Pour un bouillon de poule, sélectionnez « fin ». Sélectionnez « épais » pour une sauce brune.



Sélectionnez la durée de cuisson.



Produits semi-finis

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	80 l	100 l
Bouillons instantanés			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages		
	   		
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	80 l	100 l
Sauces instantanées			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages		
	   		



Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!

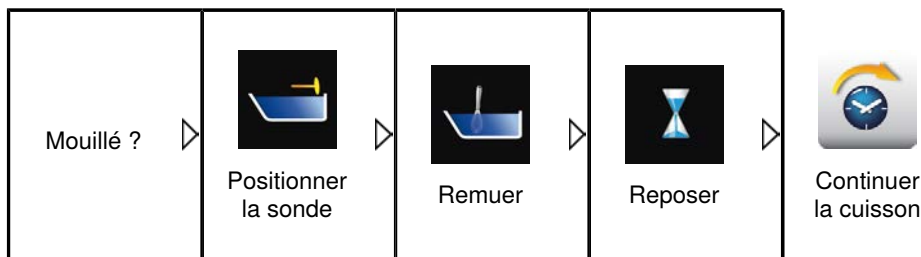


Utilisez le processus « Béchamel + velouté » ou « Flan / Crème semi-finie » pour les produits à base de lait.

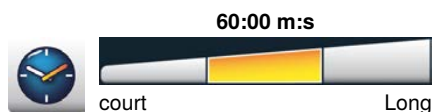


Clarifier


Permet de produire un consommé à partir d'un bouillon de bœuf, de volaille, d'agneau ou de gibier. Pendant la phase de préchauffage, mélangez avec précaution jusqu'à lier les agents troublants. La phase de repos démarre après la clarification. Il est inutile de procéder à des vérifications. Grâce à la répartition uniforme de la température, le bouillon ne bouillera pas.



Paramètres de cuisson



Sélectionnez la durée de la phase de repos après la clarification.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Bouillon de bœuf, de volaille, de gibier, d'agneau	7,5 l	70 l	100 l
Accessoires Spatule à touiller Grille égouttoir	Réglages  court Long		
Note	Avant de charger la viande pour clarifier le bouillon, déposez la grille égouttoir dans la cuve. Elle vous simplifiera la filtration ultérieurement.		



Clarifier



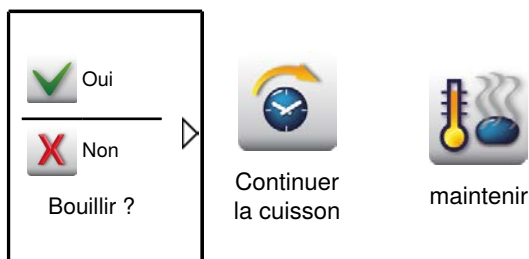
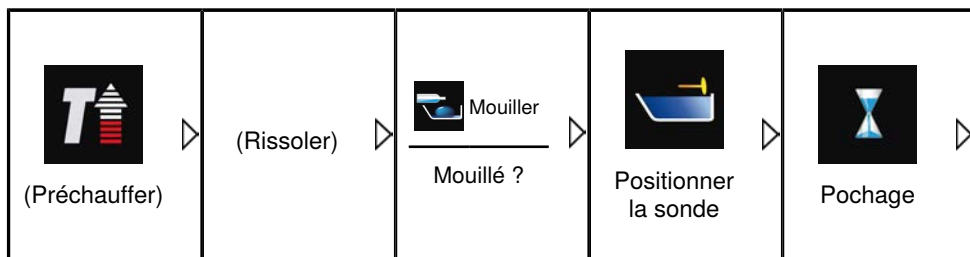
Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade !



Sauce

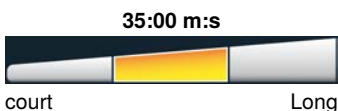
Adapté à la réalisation de vos sauces. Sauce à la tomate, jus de veau foncé, sauce au curry ou sauce bolognaise. Vous pouvez rissoler vos produits, les mouiller ensuite, puis les faire réduire le temps que vous définissez. Vous pouvez également lier la sauce, puis la faire bouillir à nouveau.



Paramètres de cuisson



Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.



Sélectionnez le temps de cuisson.



Sauce

quantité max. de charge par cuve / Charge

Sauce homardine, sauce à la tomate, sauce charcutière, sauce au poivre, sauce bordelaise, jus de veau, d'agneau, de gibier, sauce bolognaise, sauce au curry

112

211

311

14 l

80 l

120 l

Accessoires

Spatule à touiller

Réglages



sans

fort



court

Long

Note La durée de cuisson max. est de 12 heures.



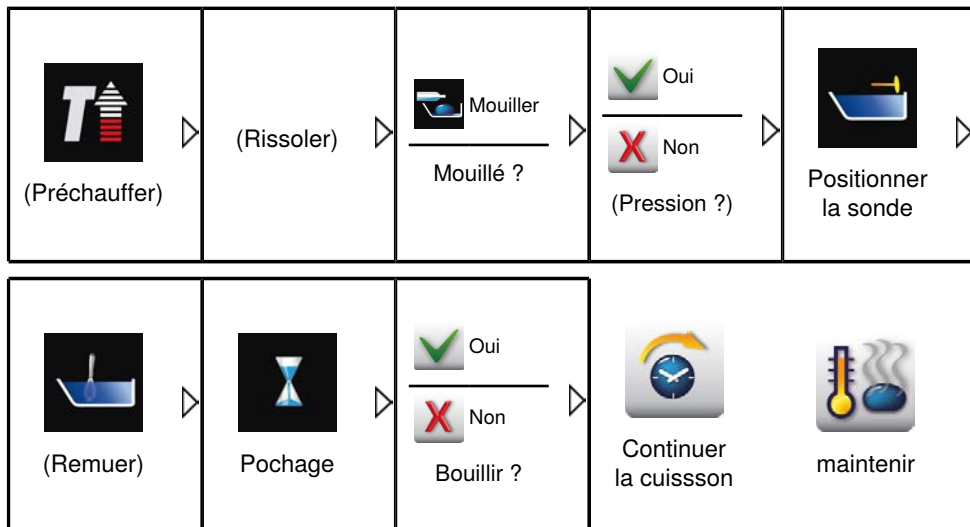
Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!



Fond / Fumet

Pour fonds de volailles, de veau, de fumet, de gibier ou de légumes. Le processus est adapté pour une base chaude ou froide. Il suffit de sélectionner la durée de cuisson, p. ex. 20 minutes pour le fumet de poisson et cinq heures pour le fond de veau.



Paramètres de cuisson







Vous pouvez choisir « sans » ou sélectionner une des trois phases de rissolage.







Sélectionnez la durée de cuisson de votre fond. La durée max. réglable est de 12 heures.



Fond / Fumet

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires Spatule à touiller	Réglages   sans fort   court Long		

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	50 l	80 l
Accessoires Spatule à touiller	Réglages   sans fort   court Long		



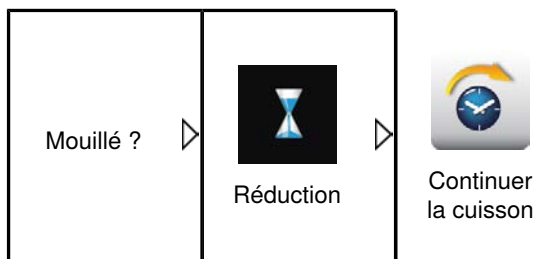
Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!



Réduction

Pour les réductions de fonds, de bouillons, de sauces, de vin rouge, de porto ou de jus d'orange ou de légumes.



Paramètres de cuisson



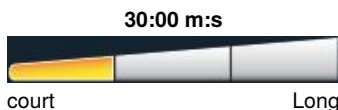
Le réglage « lent » vous permet de réduire vos liquides à des températures basses. Idéal pour les sauces brunes/les jus.







Déterminez la durée de réduction de votre liquide.



« Rapide » vous permet de réduire vos liquides à des températures plus élevées.







Déterminez la durée de réduction de votre liquide.

quantité max. de charge par cuve / Charge Fonds, bouillons, jus de veau, d'agneau, de gibier.	112	211	311
	14 l	80 l	120 l
Accessoires	Réglages		
	  <p>lent rapide</p>		
	  <p>court Long</p>		



Réduction

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	14 l	80 l	120 l
Accessoires	Réglages		
	<div></div> <div>lentrapide</div> <div></div> <div>courtLong</div>		



Attention !

Basculer avec précaution la cuve afin d'éviter tout débordement – risque de brûlure et de glissade!



Desserts



Chauffer du lait

Pour chauffer du lait et pour la production de sabayon ou de crème brûlée. Vous pouvez également préparer de grandes quantités de chocolat ou de thé.

Flan / Crème semi-finie

Pour la production de flan à la semoule, de crème pâtissière et tous les produits prêts qui sont mélangés au lait chaud ou qui sont portés à ébullition comme le flan au chocolat ou à la vanille ou la sauce à la vanille.

Riz au lait

Permet de préparer du riz au lait, sans surveillance. Le lait est chauffé et ne déborde pas. Lorsque l'appareil vous le demande, vous mélangez le riz au lait, et le VarioCooking Center® cuit le riz au lait sans qu'il n'accroche ni ne déborde, peu importe la quantité chargée.

Cuisson de fruits

Pour la préparation de compote de fruits, de pommes, de poires et pour la préparation de gruaux rouges, de marmelades et de confitures, de chutneys de fruits et de légumes.

La sonde de température à cœur sert de thermomètre à sucre ; un réglage entre 85°C et 110°C est possible. Pour des degrés plus élevés, utilisez le processus de cuisson du sucre.

Cuisson du sucre

Permet de produire différentes consistances de sucres destinées à être utilisées en pâtisserie. La sonde de température à cœur sert de thermomètre à sucre.

Le sucre peut également être fondu immédiatement dans la cuve pour obtenir un caramel, lorsque vous préparez par exemple des sauces pour des desserts ou lorsque vous avez besoin d'un caramel comme ingrédient d'une autre recette.

Crêpes

Pour les crêpes, les crêpes sucrées/les crêpes fourrées à l'autrichienne ou les pancakes. Le réglage au degré près de la température permet une coloration uniforme. Charger, retourner et enlever s'affichent automatiquement sur le panneau d'affichage au cours du processus.

Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

Convient à la préparation du Kaiserschmarren, une des recettes à base de farine le plus populaire d'Autriche. Le VarioCooking Center® réalise un des dessertes des plus populaires et en gardant toujours une qualité constante. Préparez le plat selon votre recette, puis suivez les instructions; chargez et retournez le produit au moment idéal.

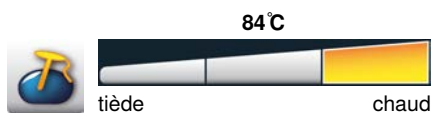


Chauffer du lait

Pour chauffer du lait et pour la production de sabayon ou de crème brûlée. Vous pouvez également préparer de grandes quantités de chocolat ou de thé.



Paramètres de cuisson



Choisissez la température désirée pour le lait.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Lait	14 l	100 l	150 l
Accessoires	Réglages		
Spatule à touiller	 		

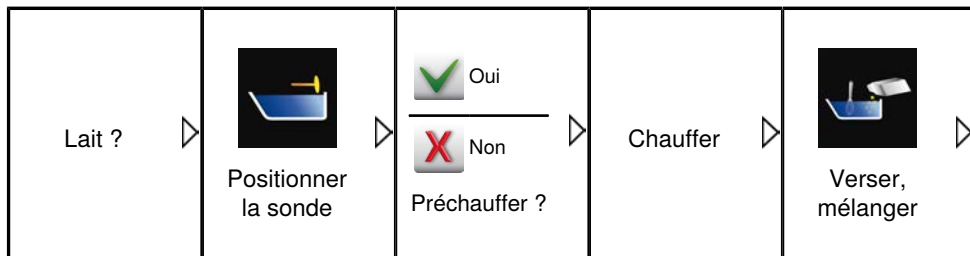


Nettoyez bien le fond de la cuve avant de réaliser une cuisson. Ne pas verser le lait dans la cuve chaude. Fermez le couvercle pendant que le lait chauffe.

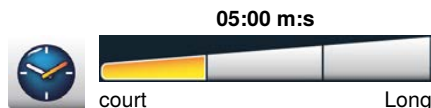


Flan / crème semi-finie


Pour la production de flan à la semoule, de crème pâtissière et tous les produits prêts qui sont mélangés au lait chaud ou qui sont portés à ébullition comme le flan au chocolat ou à la vanille ou la sauce à la vanille.



Paramètres de cuisson







Réglez le temps de cuisson désiré.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	60 l	100 l
Flan à la semoule			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages  court Long		



Flan / crème semi-finie

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	60 l	100 l
Flan à la vanille, au chocolat, sauce à la vanille			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages   court Long		

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	10 l	40 l	60 l
Crème pâtissière			
Accessoires Spatule à touiller	Réglages   court Long		

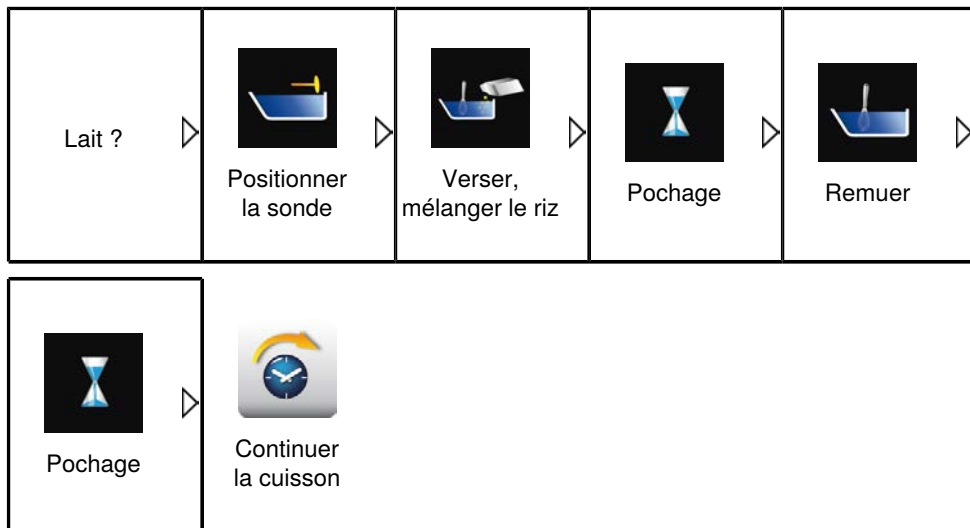


Nettoyez bien le fond de la cuve avant de procéder à une cuisson. Ne pas verser le lait dans la cuve chaude. Fermez le couvercle pendant que le lait chauffe.



Riz au lait

Permet de réaliser du riz au lait, sans surveillance. Le lait est chauffé et ne déborde pas. Lorsque l'appareil vous le demande, vous mélangez le riz au lait, et le VarioCooking Center[®] cuit le riz au lait sans qu'il n'accroche ni ne déborde, peu importe la quantité chargée.



Paramètres de cuisson



Sélectionnez le temps de cuisson désiré.
Veuillez observer les indications sur l'emballage du riz.



Riz au lait

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	Riz au lait	10 l	60 l
Accessoires	Réglages		
	Spatule à touiller	  courtLong	
Note	La préparation de 90 litres de riz au lait dans le VarioCooking Center® 311 nécessite 2,5 heures.		



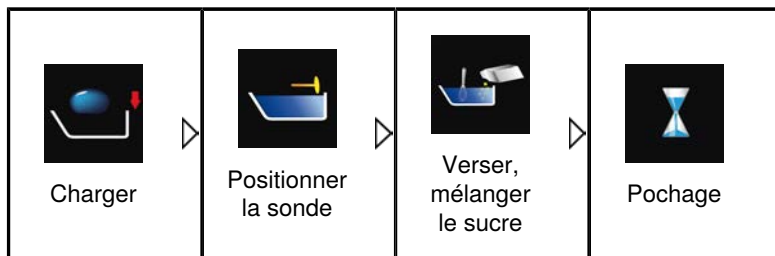
Nettoyez bien le fond de la cuve avant de procéder à la cuisson. Ne pas verser le lait dans la cuve chaude. Fermez le couvercle pendant que le lait chauffe.



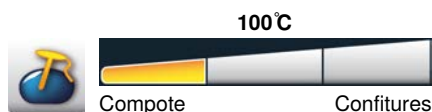
cuisson de fruits

Pour la préparation de compote de fruits, de pommes, de poires et pour la préparation de gruaux rouges, de marmelades et de confitures, de chutneys de fruits et de légumes.

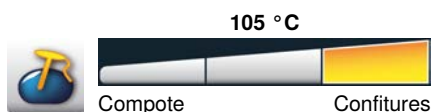
La sonde de température à cœur sert de thermomètre à sucre ; un réglage entre 85°C et 110°C est possible. Pour des degrés plus élevés, utilisez le processus de cuisson du sucre.



Paramètres de cuisson



Pour une compote de fruits, sélectionnez une température pour le sucre entre 101 °C et max. 103 °C.





Pour les confitures, sélectionnez une température du sucre de 105 °C.

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Compote de pommes, de poires, d'abricots, de coings, des prunes	10 l	60 l	100 l
Accessoires Spatule à touiller	Réglages Compote Confitures		



cuisson de fruits

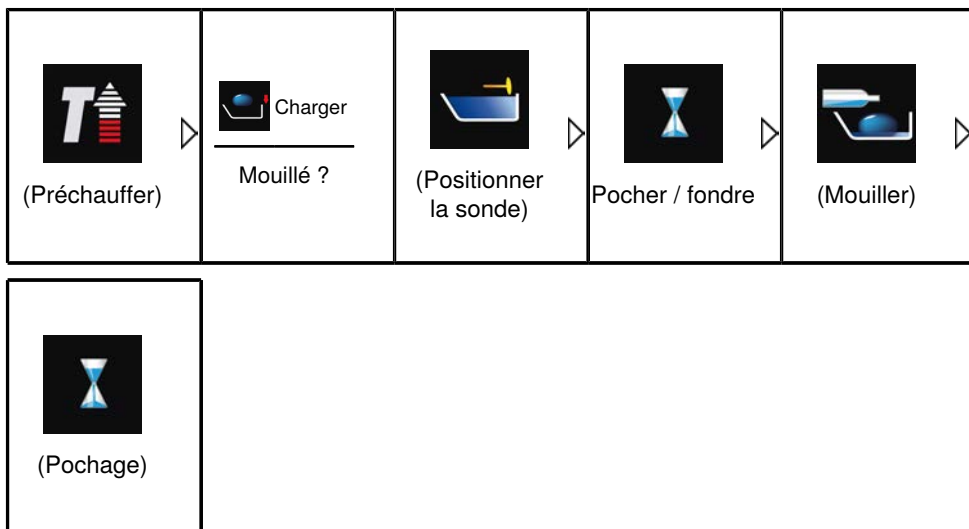
quantité max. de charge par cuve / Charge Confiture d'abricots, de coings, de prunes, de framboises, de cerises	112	211	311
	10 l	60 l	100 l
Accessoires Spatule à touiller	Réglages   Compote Confitures		



Cuisson du sucre

Permet de produire différentes consistances de sucres destinées à être utilisées en pâtisserie. La sonde de température à cœur sert de thermomètre à sucre ; un réglage entre 95°C et 170°C est possible.

Le sucre peut également être fondu immédiatement dans la cuve pour obtenir un caramel, lorsque vous préparez par exemple des sauces pour des desserts ou lorsque vous avez besoin d'un caramel comme ingrédient d'une autre recette.



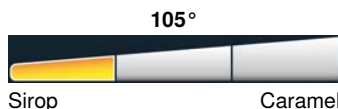
Paramètres de cuisson



Ajoutez le sucre sans liquide dans la cuve si vous avez sélectionné « sec ».




Pour « liquide » disposez le mélange de sucre dans la cuve.




Choisissez le degré du sucre en fonction de l'utilisation.



Cuisson du sucre

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	3 kg	12 kg	20 kg
Sauce à l'orange (quantité max. de sucre)			
Accessoires	Réglages		
			

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	12 l	80 l	100 l
Sirop			
Accessoires	Réglages		
			



Attention !

Le sucre chaud peut entraîner des graves brûlures. Evitez de toucher le caramel chaud.

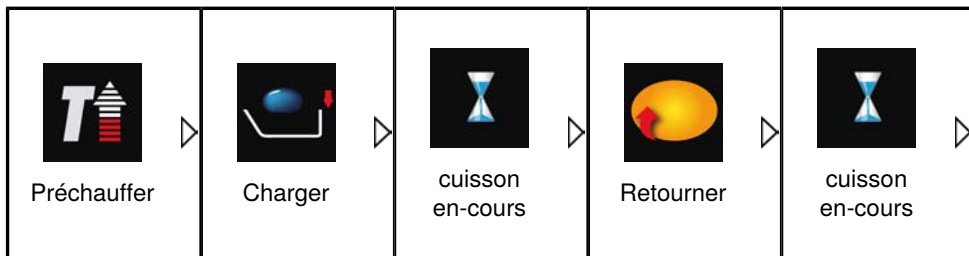


Nappé 105 °C
Petit filet 110 °C
Grand filet 111 °C
Petit boulé 115 °C
Gros boulé 121 °C
Petit cassé 131 °C
Grand cassé 143 °C
Sucre d'orge 152 °C



Crêpes

Pour les crêpes, les crêpes sucrées/les crêpes fourrées à l'autrichienne ou les pancakes. Le réglage au degré près de la température permet une coloration uniforme. Charger, retourner et enlever s'affichent automatiquement sur le panneau d'affichage au cours du processus.



Nouveau
chargement

Paramètres de cuisson



Pour les crêpes, utilisez le réglage « fin ».



Vous obtiendrez le meilleur résultat pour les crêpes si vous utilisez le deuxième niveau de coloration.





Pour des crêpes garnies ou blinis par exemple, sélectionnez « moyen ».





Pour une coloration plus prononcée pour caraméliser des fruits, sélectionnez un degré de coloration plus élevé.



Crêpes

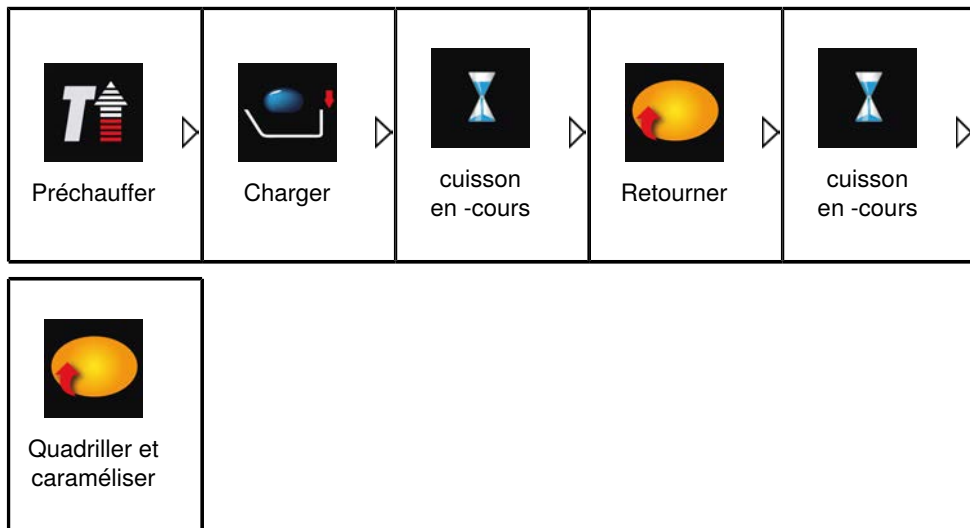
quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 Pièces	9 Pièces	12 Pièces
Crêpes, crêpes fourrées à l'autrichienne			
Accessoires Spatule	Réglages  		

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
	2 Pièces	10 Pièces	15 Pièces
Crêpes aux fruits, blinis, pancakes			
Accessoires Spatule	Réglages  		



Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

Il est possible de préparer dans le VarioCooking Center® l'un des dessert les plus populaires d'Autriche et en gardant toujours une qualité constante. Préparez le plat selon votre recette, puis suivez les instructions; chargez et retournez le produit au moment idéal.



Paramètres de cuisson



Un Kasierschmarren auquel vous rajoutez des blancs d'œufs battus en neige doublera de volume ; sélectionnez « épais ».





Sélectionnez un degré de coloration.

« Fort » convient particulièrement lorsque vous désirez caraméliser les Schmarren au sucre.



Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)

quantité max. de charge par cuve / Charge	112	211	311
Kaiserschmarren (Crêpe de l'empereur)	1,5 l	5 l	7 l
Accessoires Spatule	Réglages  		



Après avoir retourné le produit et à la fin du processus de cuisson, la température augmente automatiquement permettant de caraméliser le produit. Après la caramélisation, mettez fin au processus de cuisson manuellement afin d'éviter une cuisson excessive.



Finishing® et service



Sauter à la carte

Pour sauter viandes, légumes, volaille et légumes lors du service à la carte. Exploitez la possibilité de sauter différents produits nécessitant des temps de cuisson différents simultanément.

Chauffante à la carte

Pour la cuisson simultanée de légumes, de pâtes de pommes de terre et d'autres produits encore. La fonction A la carte permet de régler des durées individuelles pour chaque panier. Gardez ainsi en permanence un aperçu sur les différents temps de cuisson et sur la fin de cuisson. Sans automatisme de levage et d'abaissement.

Frir à la carte

Pour frire simultanément pommes frites, rouleaux de printemps, ailes de poulet et bien plus encore. La fonction A la carte permet de régler des temps individuels pour chaque panier. Gardez ainsi en permanence un aperçu sur les différents temps de cuisson de friture et sur la fin de cuisson. Sans automatisme de levage et d'abaissement.

Viandes en sauce

Pour les ragoûts, les plats mijotés et les morceaux de viande déjà cuits. Avec Finishing® portez vos produits déjà cuits à température de consommation idéale.

Potages / sauces

Pour les sauces et soupes précuites. Grâce à Finishing®, il est possible de les chauffer à températures douces sans surveillance.

Processus A la carte

Dans un souci d'une meilleure vue d'ensemble, la fonction "A la carte" affiche les zones disponibles pour la cuisson. Cet affichage d'occupation vous permet d'activer également un minuteur qui vous affiche les durées sélectionnées pour la cuisson, la friture ou pour sauter. Une fois le temps de cuisson écoulé, la zone se met à clignoter et un signal sonore vous indique que vous pouvez enlever les produits.

L'affichage des minuteurs peut varier en fonction du modèle de l'appareil et de l'application utilisée.

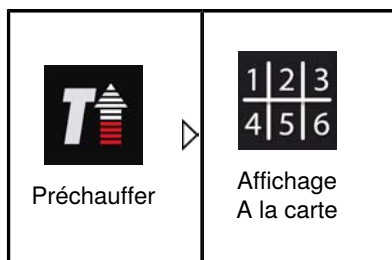
Étape	info/bouton	Description
1		Dans Finishing® et Service, sélectionnez un processus A la carte.
2		Après la sélection du processus A la carte, vous pouvez choisir les paramètres de cuisson et régler la durée du minuteur. Cette durée sera appliquée à tous les minuteurs. Après le préchauffage, l'appareil bascule en affichage A la carte et les minuteurs peuvent être activés en sélectionnant la zone. Vous disposez de 4 secondes respectivement pour modifier la durée de cuisson souhaitée. Ensuite, la valeur réglée sera reprise.
3a		Affichage A la carte pour le modèle 112 : Chauffante à la carte, sauter à la carte et frire à la carte disposent toujours de 6 zones.
3b		Affichage A la carte pour le modèle 211 : Chauffante à la carte dispose de deux zones. Sauter à la carte dispose de quatre zones. Frire à la carte dispose de deux zones.

Étape	info/bouton	Description
3c		Affichage A la carte pour le modèle 311 : Chauffante à la carte dispose de trois zones. Sauter à la carte dispose de six zones. Frire à la carte dispose de trois zones.
4		Exemple: Chauffante à la carte, modèle 112 Après avoir chargé un panier, sélectionnez la zone du panier sur l'affichage. Le temps de cuisson choisi auparavant commence à s'écouler.
5		Modification des minuteurs. Pour modifier le temps de cuisson choisi, appuyez sur le minuteur concerné et modifiez le temps au moyen de la molette de sélection rapide. La modification est automatiquement validée au bout de 4 secondes.
6		Fin de cuisson d'un minuteur Lorsque le temps de cuisson est écoulée, la zone correspondante clignote sur l'affichage. En appuyant sur le minuteur, vous confirmez le prélèvement des produits; le minuteur ne clignote plus et le temps affiché précédemment se réactive.
7		Réactivation d'un minuteur Lorsque vous appuyez à nouveau sur le minuteur, vous le réactivez et le temps commence à s'écouler au bout de 4 secondes.



Sauter à la carte

Pour sauter viandes, légumes, volaille et légumes lors du service à la carte. Exploitez la possibilité de sauter différents produits nécessitant des temps de cuisson différents simultanément. La fonction A la carte vous permet de régler pour chaque produit le temps souhaitée. Utilisez ce minuteur pour vous rappeler qu'il faut retourner l'aliment, ou charger. Inutile de surveiller en permanence la cuisson.



Paramètres de cuisson



faible

fort

Sélectionnez un degré de rissolage de
« faible » à « fort ».







02:00 m:s



court

Long

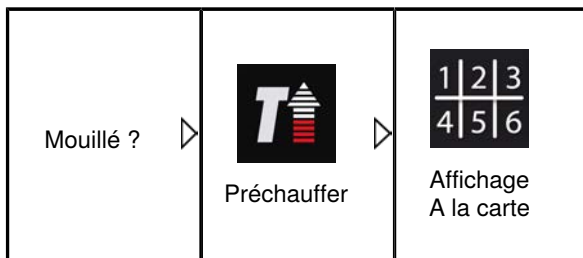
Sélectionnez une durée de cuisson.

quantité max. de charge par cuve	112	211	311
	8-10 Pièces	50 Pièces	70 Pièces
Accessoires Spatule	Réglages		
	  faible fort		
	  court Long		



Chauffante à la carte

Pour la cuisson simultanée de légumes, de pâtes de pommes de terre et d'autres produits encore. La fonction A la carte permet de régler des durées individuelles pour chaque panier. Gardez ainsi en permanence un aperçu sur les différents temps de cuisson et sur la fin de cuisson. Sans automatisme de levage et d'abaissement.

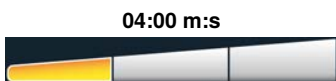


Paramètres de cuisson



Frémissante Bouillonnante

Sélectionnez « frémissante » pour les légumes précuits.



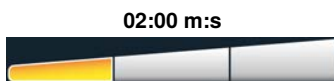
court Long

Pour les légumes cuits, sélectionnez 4 minutes.







Frémissante Bouillonnante

Pour les pâtes crues, sélectionnez « bouillonnante ».



court Long

Pour les pâtes fraîches, sélectionnez 1 à 2 minutes.

quantité max. de charge par panier / récipient à portions	112	211	311
	6 x 0.5 kg	2 x 5 kg	3 x 5 kg
Pommes à l'anglaise	6 x 0.3 kg	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Pâtes - Penne			
Accessoires paniers portions	Réglages		
	  <p>Frémissante Bouillonnante</p>		
	  <p>court Long</p>		



Chauffante à la carte

quantité max. de charge par récipients à portions	112
Choucroute, choux rouge, poireaux, ratatouille	6 x 0,8 kg
Accessoires paniers portions	Réglages <div data-bbox="423 347 501 422"></div> <div data-bbox="512 347 863 395"></div> <div data-bbox="512 400 624 422">Fréissante</div> <div data-bbox="740 400 863 422">Bouillonnante</div> <div data-bbox="423 448 501 523"></div> <div data-bbox="512 448 863 496"></div> <div data-bbox="512 501 561 523">court</div> <div data-bbox="818 501 863 523">Long</div>
Note	Veuillez noter que la durée de mise en température nécessaire pour dépasser 65 °C pour une charge maximale d'un panier à portions et de 15 minutes.



Frir à la carte

Pour frir simultanément pommes frites, rouleaux de printemps, ailes de poulet et bien plus encore. La fonction A la carte permet de régler des durées individuelles pour chaque panier. Gardez ainsi en permanence un aperçu sur les différentes durées de friture et sur la fin de cuisson. Sans automatisme de levage et d'abaissement.



Paramètres de cuisson



blanchir

frir

Pour frir des pommes frites, sélectionnez « frir ».



court

Long

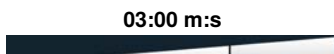
Sélectionnez une durée de friture. 3 minutes environ suffisent pour les pommes frites.



blanchir

frir

Le réglage « blanchir » permet de préparer du poisson frit ou des beignets de légumes (pâte Tempura).







court

Long





Sélectionnez la durée de friture.



quantité max. de charge par panier / récipient à portions	112	211	311
Ailes de poulet	6 x 250 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Accessoires paniers portions Paniers à frire 211/311+ bras de relevage	Réglages    		



Frيره à la carte

quantité max. de charge par panier / récipient à portions	112	211	311
	6 x 200 g	2 x 3 kg	3 x 3 kg
Accessoires Récipient à portions perforé avec poignée Paniers à frire 211/311	Réglages <div> blanchirfrire</div> <div> courtLong</div>		



Attention !

N'utilisez pas la douchette en combinaison avec de l'huile chaude !



Dans le VarioCooking Center® 112, lorsque vous utilisez la fonction frire avec les paniers portions, vous pouvez dépasser la quantité maximale d'huile indiquée dans la cuve. La marque des 10 litres fait alors office de quantité maximale.



Viandes en sauce

Pour les ragoûts, les plats mijotés et les morceaux de viande déjà cuits. Avec Finishing® portez vos produits déjà cuits à température de consommation idéale.



maintenir

Paramètres de cuisson



petit grand

Convient parfaitement bien aux grosses pièces de viande mais aussi aux jarrets, aux gigots d'agneau et aux cuisses de volaille.

68°C



tiède chaud

Définissez votre température de départ.



petit grand

Pour le Finishing® de ragoûts ou d'émincés.











faible fort

Définissez votre température de cuisson.



Viandes en sauce

quantité max. de charge par cuve	112	211	311
Bœuf en daube, roulades, poitrine de bœuf, pot-au-feu, gigot d'agneau	14 kg	80 kg	120 kg
Accessoires Grille de fond de cuve	Réglages   <p>petit grand</p>   <p>tiède chaud</p>		
quantité max. de charge par cuve	112	211	311
Ragouts, émincés, goulaches, currys	14 kg	80 kg	120 kg
Accessoires	Réglages   <p>petit grand</p>   <p>faible fort</p>		



Pour les pièces braisées d'un poids de 2 à 3 kg, il faut compter avec Finishing® environ 2,5 à 3,5 heures.

Les grandes quantités de ragoûts nécessitent une durée de Finsihing® de deux heures environ.



Potages + sauces

Pour les sauces et soupes précuites. Grâce à Finishing®, il est possible de les chauffer à températures douces sans surveillance.

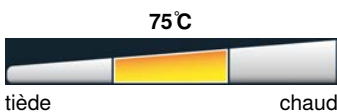


maintenir

Paramètres de cuisson



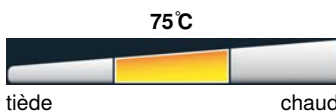
Choisissez « épais » pour les plats uniques ou les sauces liées.



Définissez votre température de départ.



Sélectionnez « fin » pour les bouillons et consommés.



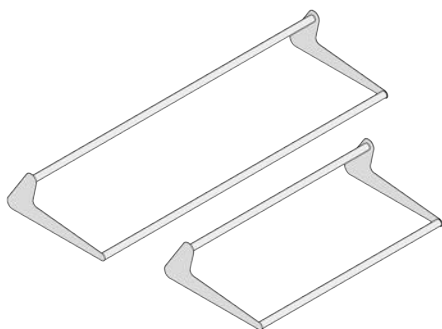
Définissez votre température de départ.



Potages + sauces

quantité max. de charge par cuve	112	211	311
spotages légèrement liés, bouillons, consommés	14 l	80 l	120 l
Accessoires	Réglages		

quantité max. de charge par cuve	112	211	311
Potages ou sauces liées, sauces à la crème	14 l	80 l	120 l
Plats uniques, sauce bolognaise, choucroute cuite ou choux rouge...	10 kg	40 kg	60 kg
Accessoires	Réglages		



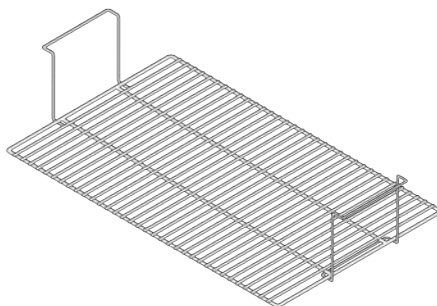
Bras pour automatisme de levage et d'abaissement

Pour la cuisson avec paniers et Autolift™.

Type 112 : Réf.: 24.00.973

Type 211 : Réf.: 24.01.008

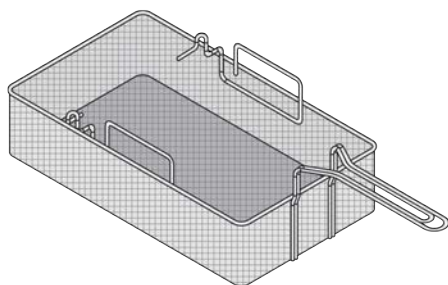
Type 311 : Réf.: 24.00.948



Insert pour panier 211/311

Sert de niveau supplémentaire en vas d'utilisation de paniers pour pocher ou frire avec AutoLift™.

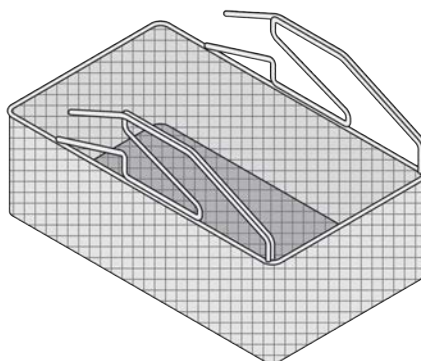
Type 211/311 : Réf. 60.70.733



Panier à frire 112

Pour frire avec paniers et Autolift™.

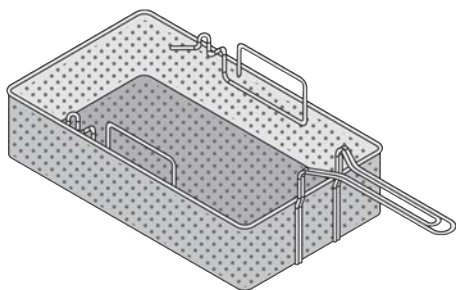
Type 112 : Réf.: 24.00.972



Panier à frire 211/311

Pour frire avec paniers et Autolift™.

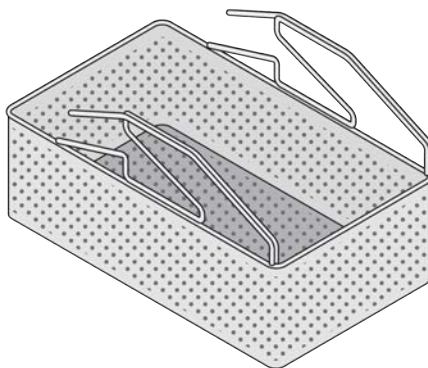
Type 211/311 : Réf. 60.70.716



Panier pour pochage 112

Pour la cuisson avec paniers et Autolift™.

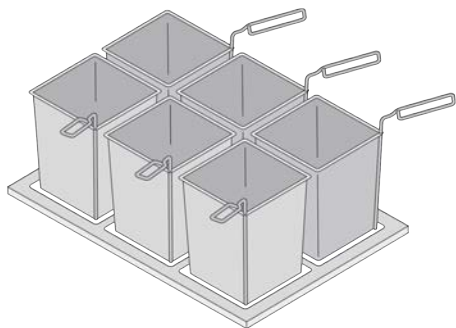
Type 112 : Réf. 60.70.752



Panier pour pochage 211/311

Pour la cuisson avec paniers et Autolift™.

Type 211/311 : Réf. 60.70.725

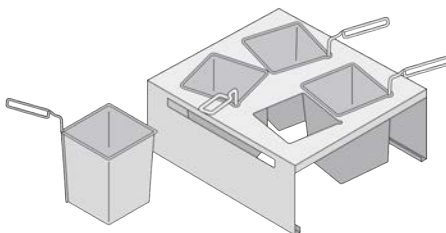


Récipient à portions avec poignée 112

6 récipients à portion perforés avec cadre, type 112 : Réf. 60.71.919

Récipient à portion avec poignée, perforés (2 pièces) : Réf. 60.72.067

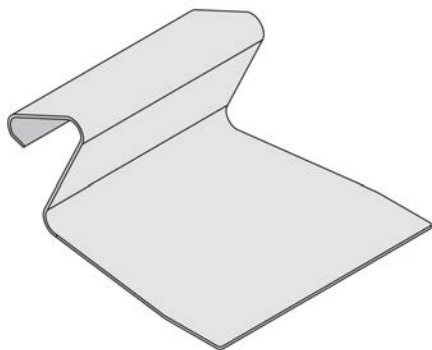
Récipient à portion avec poignée, perforé (2 pièces) : Réf. 60.72.066



Bain-Marie pour VitroCeram

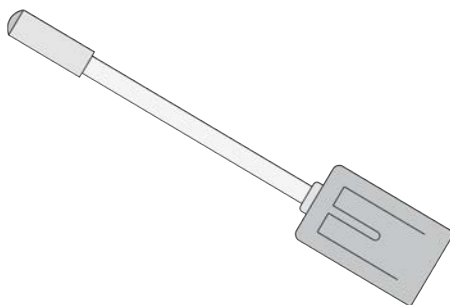
Adaptateur avec 4 récipients à portions avec poignée et un récipient 2/3 GN :

Réf. 60.71.918



Spatule

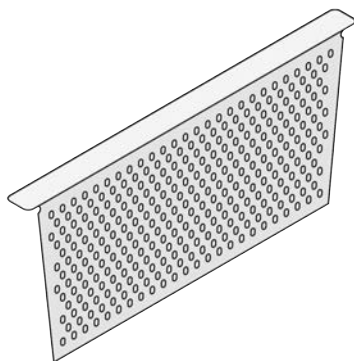
Réf. 60.71.643



Spatule à touiller 211/311

Pour mélanger et remuer les aliments dans le VarioCooking Center®.

Type 211/311 : Réf. 60.72.131



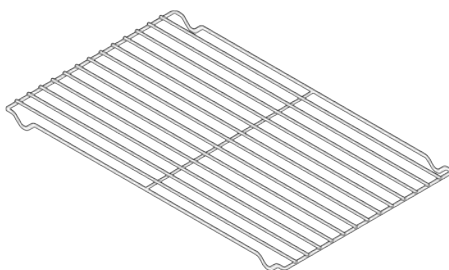
Grille égouttoir

Retient les produits cuits lorsque l'eau est évacuée.

Type 112 : Réf. 60.71.327

Type 211 : Réf. 60.70.809

Type 311 : Réf. 60.70.810



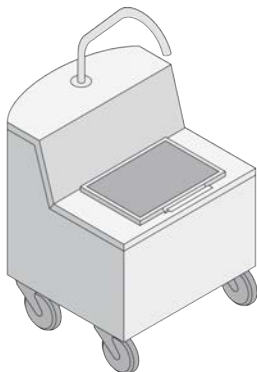
Grille de fond de cuve

Permet d'éviter le contact entre les grandes pièces à cuire et le fond de la cuve.

Type 112 : Réf. 60.70.787

Type 211 : par deux ; réf 60.71.968

Type 311 : par trois ; réf 60.71.968


Chariot réserve d'huile

Chariot pour le remplissage de la cuve et pour l'entreposage et la filtration de l'huile. Avec préchauffage pour faire fondre la graisse en cube ou l'huile refroidie. Possibilité de transporter la graisse chaude.
Réf. 60.71.307


VarioMobil™

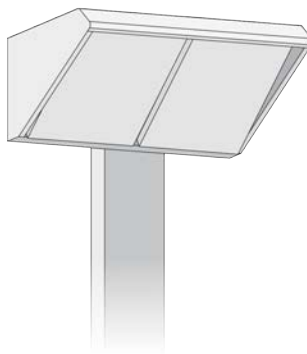
Pour enlever facilement les aliments à cuire en toute sécurité et pour le transport dans des bacs GN (bacs GN disponible séparément).

Type 112 : Réf. 60.70.771

Type 211/311 : Réf. 60.70.107


Chariot porte-paniers 211/311

Pour entreposer, transporter et égoutter les paniers de cuisson
Type 211/311 : Réf. 60.70.108


UltraVent® hotte de condensation

Type 112 : Réf. 60.70.804

Type 211 : Réf. 60.70.806

Type 311 : Réf. 60.70.929

**FRIMA Deutschland GmbH**

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 257 88 76 10
Fax: +49 (0)69 257 88 76 11
E-Mail: info@frima-deutschland.de
www.frima-deutschland.de

FRIMA France SAS

4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel.: +33 (0)3 89 57 05 55
Fax: +33 (0)3 89 57 05 54
E-Mail: cial@frima.fr
www.frima.fr

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel.: +41 (0)71 727 90 20
Fax: +41 (0)71 727 90 10
E-Mail: info@frima-international.ch
www.frima-international.ch

FRIMA UK Ltd.

18-24 Turnham Green Terrace
London W4 1QP
Tel.: +44 (0)2 08 99 65 102
Fax: +44 (0)2 08 99 65 182
E-Mail: info@frima-uk.co.uk
www.frima-uk.co.uk