

# Używaj różnych temperatur i obrotów

## Temperatura

→ Gotując w trybie manualnym, ustawiaj temperatury od 37°C do 120°C, zgodnie z wytycznymi w tabeli.

### Temperatura

37–55°C

60–80°C

80–95°C

100°C

105–115°C

120°C

Varoma

### Zastosowanie

Roztapianie lub delikatne podgrzewanie (np. czekolady).

Podgrzewanie, niczym w kąpeli wodnej (idealne przy przygotowywaniu sosów).

Podgrzewanie wody na herbatę, podgrzewanie mleka bez kipienia.

Zagotowanie wody, gotowanie zup i gulaszy.

Gotowanie syropu cukrowego.

Prażenie i duszenie.

Gotowanie na parze.

## Obroty

→ Wybierz odpowiednią prędkość obrotów zgodnie z następującymi wskazaniem.

### Obroty



Obroty 


Obroty 1–3

Obroty 4–6

Obroty 7–10

**Turbo**  
(maksymalna prędkość w krótkich cyklach)

Obroty wsteczne  przy ni-skich obrotach (-3)

Obroty wsteczne  od obrotów 4

### Zastosowanie

Mieszanie zbliżone do ręcznego mieszania za pomocą drewnianej łyżki (np. przy przygotowaniu risotto).

Delikatne mieszanie lub rozdrabnianie miękkich składników (np. gotowanych jajek, surowych pieczarek) i przygotowywanie purée ziemniaczanego.

Rozdrabnianie (np. cebuli czy marchewki), emulgowanie (np. przygotowywanie majonezu, sosu holenderskiego).

Mielenie (np. cukru, pszenicy, kawy), miksowanie na gładko (np. zupy kremy, koktajle, lody, sorbety) lub rozdrabnianie twardych składników, np. serów.

Doskonali do równego siekania składników na większe kawałki (np. cytryny na lemoniadę), do siekania twardszych składników (np. surowej szynki na sos do makaronu lub nadzienie tarty), a także do siekania większych ilości twardych składników, które będą następnie rozdrobnione (np. parmezanu) Po prostu wybierz czas trwania wynoszący 0,5 s, 1 s lub 2 s i przekręć pokrętko. Powtórz, jeśli to konieczne. Jeśli nie masz pewności, jaki czas wybrać, zdecyduj się na krótszy i powtarzaj do uzyskaniażądanego rezultatu.

Zapobiegają rozdrabnianiu delikatnych produktów.

Służą do wymieszania składników bez ich rozdrobnienia.

# Rozdrabnianie i mielenie

W niniejszej tabeli zamieszczono wskazówki dotyczące korzystania z funkcji rozdrabniania. Ilości składników można dostosowywać według potrzeb.

W przypadku niektórych składników (np. orzechów), efekty będą podobne w przypadku rozdrabniania partiami zamiast zwiększania ilości.

## Rozdrabnianie

Produkt	Ilość	Czas/Obroty	Wskazówki i Techniki
Marchew, rzepa lub biała rzodkiew	100–180 g, pokrojona na 4 cm kawałki	3–4 s/obr. 5	
	200–450 g, pokrojona na 4 cm kawałki	4–6 s/obr. 5	
	500–700 g, pokrojona na 4 cm kawałki	5–7 s/obr. 5	
Kapusta (biała/czerwona), drobno rozdrobniona	200–400 g, pokrojona na kawałki	6–8 s/obr. 5	
Kapusta (biała/czerwona), grubo rozdrobniona	200–400 g, pokrojona na kawałki	2–4 s/obr. 5	
Jabłka	100–300 g, pokrojone w ćwiartki	2–3 s/obr. 4.5	
	350–600 g, pokrojone w ćwiartki	3–4 s/obr. 4.5	
Śliwki, średnio dojrzałe	200–300 g, pokrojone w ćwiartki	3–5 s/obr. 4.5	
	350–600 g, pokrojone w ćwiartki	4–6 s/obr. 4.5	
Gruszki, nektarynki, morele, średnio dojrzałe	200–300 g, pokrojone w ćwiartki	3–5 s/obr. 4.5	
	350–600 g, pokrojone w ćwiartki	4–6 s/obr. 4.5	
Ciemna czekolada	70–200 g, pokrojona na kawałki	3–4 s/obr. 7	• W przypadku grubszych tabliczek czekolady należy wydłużyć czas o 1–2 s, według potrzeb.
	250–300 g, pokrojona na kawałki	4–5 s/obr. 7	
Czekolada mleczna	70–100 g, pokrojona na kawałki	3–4 s/obr. 6	• W przypadku grubszych tabliczek czekolady należy wybrać obr. 7.
	150–200 g, pokrojona na kawałki	4 s/obr. 6	
	250–300 g, pokrojona na kawałki	4–5 s/obr. 6	
Biała czekolada	70–200 g, pokrojona na kawałki	2–3 s/obr. 7	• W przypadku grubszych tabliczek czekolady należy wydłużyć czas o 1–2 s, według potrzeb.
	230–300 g, pokrojona na kawałki	4 s/obr. 7	
Ciemna czekolada, mocno rozdrobniona	70–200 g, pokrojona na kawałki	10–12 s/obr. 8	• Aby mocniej rozdrobnić czekoladę, należy wydłużyć czas.
	250–300 g, pokrojona na kawałki	12–15 s/obr. 8	
Mleczna czekolada, mocno rozdrobniona	70–200 g, pokrojona na kawałki	6–7 s/obr. 8	• Aby mocniej rozdrobnić czekoladę, należy wydłużyć czas.
	250–300 g, pokrojona na kawałki	7–9 s/obr. 8	
Biała czekolada, mocno rozdrobniona	70–200 g, pokrojona na kawałki	6–8 s/obr. 8	
	250–300 g, pokrojona na kawałki	8–9 s/obr. 8	

Produkt	Ilość	Czas/Obroty	Wskazówki i Techniki
Butka tarta, gruboziarnista	100 g, pieczywa, świeżego lub czerstwego, pokrojonego na 3 cm kawałki	3–10 s/obr. 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Można użyć dowolnego rodzaju pieczywa.</li> <li>Przed rozdrobieniem można dodać ziota lub czosnek.</li> </ul>
Butka tarta, drobnoziarnista	100 g pieczywa pokrojonego na 3 cm kawałki	7–20 s/obr. 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Butkę tartą można przechowywać przez kilka tygodni w szczelnym pojemniku.</li> </ul>
Ziemniaki i bataty	200–500 g, pokrojone na kawałki	4–7 s/obr. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czas rozdrabniania zależy od gatunku ziemniaków.</li> </ul>
	600–800 g, pokrojone na kawałki	5–10 s/obr. 5	
Ser, średnio twarde (np. Gruyère, Emmental)	70–300 g, pokrojony na 2–3 cm kawałki	5–14 s/obr. 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby mocno rozdrobnić ser, należy wydłużyć czas.</li> </ul>
Parmezan (lub inny twarde ser)	50–70 g, pokrojony na 2–3 cm kawałki	10 s/obr. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przed rozdrobieniem należy usunąć skórkę.</li> </ul>
	100–250 g, pokrojony na 2–3 cm kawałki	12–20 s/obr. 10	
Świeże zioła (np. natka pietruszki, kolendra, szatwia, tymianek, mięta)	5 g, tylko liście, umyte i osuszone	3–4 s/obr. 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby bardziej rozdrobnić składniki, należy wydłużyć czas.</li> </ul>
	10–25 g, tylko liście, umyte i osuszone	4–6 s/obr. 6	
	30–40 g, tylko liście	5–9 s/obr. 6	
Koperek	5–40 g, tylko liście, umyte i osuszone	4 s/obr. 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli wymagane jest dalsze rozdrabnianie: składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, rozdrobnić kolejne na 2 s/obr. 8.</li> </ul>
Rozmaryn	5–30 g, tylko liście	10 s/obr. 8, składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, w razie potrzeby rozdrobnić kolejne 5 s/obr. 8	
Mieszanka świeżych ziół	20–230 g, tylko liście	3–4 s/obr. 7	
Czosnek	1 ząbek	2 s/obr. 8	
	10–20 g	3 s/obr. 8	
	25–70 g	3 s/obr. 5	
	100 g	3–5 s/obr. 5	
Cebula	30–70 g, przekrojona na pół	3–4 s/obr. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Większe cebule należy pokroić w ćwiartki.</li> </ul>
	100–200 g, przekrojona na pół	4 s/obr. 5	
	220–350 g, przekrojona na pół	4–5 s/obr. 5	
	400–500 g, pokrojona w ćwiartki	5–6 s/obr. 5	
Kruszony lód	200–550 g kostek lodu	3–8 s/obr. 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czas jest zależny od wielkości kostek lodu i żądanych efektów.</li> <li>Ilość lodu można zwiększyć pod warunkiem, że nie przekracza oznaczenia 1 litra w naczyniu miksującym.</li> </ul>
Wotowina	300 g, pokrojona na 3 cm kawałki, częściowo zamrożona	10–13 s/obr. 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby uzyskać jednolity efekt, mięso należy pokroić na równe kawałki.</li> <li>Najlepsze efekty uzyskuje się po częściowym zamrożeniu mięsa (30–60 min).</li> </ul>
	500 g, pokrojona na 3 cm kawałki, częściowo zamrożona	13–16 s/obr. 8	



<b>Produkt</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas/Obroty</b>	<b>Wskazówki i Techniki</b>
Wieprzowina	300 g, pokrojona na 3 cm kawałki, częściowo zamrożona	8–10 s/obr. 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać jednolity efekt, mięso należy pokroić na równe kawałki.</li> <li>• Najlepsze efekty uzyskuje się po częściowym zamrożeniu mięsa (30–60 min).</li> </ul>
	500 g, pokrojona na 3 cm kawałki, częściowo zamrożona	12–14 s/obr. 6	
Drób (białe mięso)	300 g, pokrojony na 3 cm kawałki, częściowo zamrożony	5–6 s/obr. 6	
	500 g, pokrojony na 3 cm kawałki, częściowo zamrożony	7–8 s/obr. 6	
Jagnięcina	300 g, bez ścięgien, pokrojona na 2–3 cm kawałki, częściowo zamrożona	10–13 s/obr. 8	
Orzechy (np. migdały, orzechy laskowe), grubo rozdrobnione	100 g	3–5 s/obr. 6	
	200–300 g	4–6 s/obr. 6	
Orzechy (np. orzeszki ziemne, orzechy nerkowca), grubo rozdrobnione	100–200 g	3–6 s/obr. 5	
	300 g	2–5 s/obr. 5	
Orzechy (np. orzechy włoskie, orzechy pekan), grubo rozdrobnione	100 g	2–6 s/obr. 4	
	200 g	3–7 s/obr. 4	
	300 g	1–3 s/obr. 5	

# Mielenie

Produkt	Ilość	Czas/Obroty	Wskazówki i Techniki
Orzechy (np. orzechy włoskie, orzechy pekan), drobno zmielone	100 g	4–6 s/obr. 6	
	150–250 g	5–7 s/obr. 6	
Orzechy (np. migdały, orzechy laskowe, orzechy nerkowca, orzeszki ziemne), drobno zmielone	100 g	6–8 s/obr. 7	
	150–250 g	6–10 s/obr. 7	
Suche rośliny strączkowe (np. ciecierzycza, soczewica, sucha fasola)	100 g	20–50 s/obr. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać najlepszy efekt, nie należy przekraczać jednorazowo 250 g. Jeśli potrzebne jest więcej mąki, należy powtarzać wszystkie kroki w partiach do 250 g.</li> <li>• Czas jest zależny od gatunku rośliny strączkowej.</li> <li>• Im dłuższy czas mielenia, tym drobniejsza mąka.</li> </ul>
	150–250 g	30 s–1 min/obr. 10	
Ziarna zbóż (np. pszenica, żyto, orkisz, gryka, proso)	100 g	10–50 s/obr. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziarna zbóż można zmielić grubo lub bardzo drobno (na mąkę). Im dłuższy czas mielenia, tym drobniejsza mąka.</li> <li>• Aby uzyskać najlepszy efekt, nie należy przekraczać jednorazowo 250 g. Jeśli potrzebne jest więcej mąki, należy powtarzać wszystkie kroki w partiach do 250 g.</li> </ul>
	150–250 g	30 s–1 min/obr. 10	
Ziarna kawy	100–250 g	1 min/obr. 9	
Mak	100–250 g	30 s/obr. 9	
Pieprz ziarnisty, grubo mielony	10 g	10 s–1 min/obr. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W razie potrzeby wydłużyć czas, aby zmielić pieprz drobniej.</li> </ul>
Ryż	100–150 g	1–1,5 min/obr. 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W razie potrzeby wydłużyć czas, aby zmielić ryż drobniej.</li> </ul>
Ziarna sezamu	100–150 g	6–10 s/obr. 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do przygotowania mąki sezamowej należy użyć ziaren niełuskanych, natomiast do przygotowania pasty sezamowej – ziaren łuskanych.</li> </ul>
	160–200 g	9–15 s/obr. 9	
Przyprawy	20 g	20 s–1 min/obr. 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas mielenia zależy od rodzaju użytych przypraw.</li> </ul>
Cukier puder (biały, brązowy i ciemnobrązowy)	100 g	11–14 sec/speed 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać najlepszy efekt, należy mielić cukier w partiach 100–200 g.</li> </ul>
	150 g	15–18 sec/speed 10	
	200 g	17–20 sec/speed 10	

# Gotowanie na parze

Niniejsza tabela stanowi przewodnik po czasach gotowania na parze. Ilości składników i czas gotowania należy dostosowywać zgodnie z preferencjami. Czas gotowania jest różny, w zależności od ilości, jakości, gęstości i rozmiaru składników. Maksymalny czas gotowania produktów w przystawce Varoma przy 500 g płynu w naczyniu miksującym to 30 min. Aby wydłużyć czas powyżej 30 min, dodaj 250 g płynu na każde dodatkowe 15 minut. Upewnij się, że w dolnej części przystawki Varoma i na wkładzie Varomy kilka otworów pozostanie niezakrytych oraz, że pokrywa przystawki została prawidłowo zamknięta.

Do naczynia miksującego wlej 500 g wody lub bulionu o temperaturze pokojowej, gotuj na parze **podany czas/Varoma/obr. 1.**

## Warzywa

Produkt	Ilość	Czas	Aksesoria	Warianty
Marchewka	200–500 g, pokrojona na 0,5 cm kawałki	18–24 min	Koszyczek basket	
	550–800 g, pokrojona na 0,5 cm kawałki	25–30 min	Varoma	
	300–1000 g, cienka, cała	25–30 min	Varoma	
Pietruszka	200–500 g, pokrojona w kostkę	10–15 min	Koszyczek	• Aby uzyskać jednolity efekt, pietruszkę należy pokroić na równe kawałki.
	600–1000 g, pokrojona w kostkę	15–20 min	Varoma	
Kalarepa, rzepa lub biała rzodkiew	200–600 g, pokrojona na 2–3 cm kawałki	18–25 min	Koszyczek	
	700–1000 g, pokrojona na 2–3 cm kawałki	24–30 min	Varoma	
Różyczki brokułu	250 g	11–15 min	Koszyczek	
	400–800 g	15–22 min	Varoma	
Różyczki kalafiora	300 g	15–20 min	Koszyczek	
	400–900 g	20–25 min	Varoma	
Kapusta	300 g, pokrojona w 1–2 cm paski	10–15 min	Koszyczek	
	400–800 g, pokrojona w 1–2 cm paski	13–18 min	Varoma	
Szparagi	800 g	23–35 min	Varoma	• Czas gotowania zależy od grubości łodyg.

Produkt	Ilość	Czas	Akcesoria	Warianty
Papryka	100–300 g, bez gniazd nasiennych, pokrojona w 1,5 cm paski	10–14 min	Koszyczek	
	400–800 g, bez gniazd nasiennych, pokrojona w 1,5 cm paski	12–15 min	Varoma	
Pieczarki	100–300 g	10–15 min	Koszyczek	
	400–500 g	15 min	Varoma	
Pieczarki	200–300 g, pokrojone w ćwiartki	10–12 min	Koszyczek	• Duże pieczarki należy pokroić w ósemki.
	400–500 g, pokrojone w ćwiartki	13–15 min	Varoma	
Groszek	200–500 g, mrożony	15–18 min	Koszyczek	
	600 g, mrożony	18–22 min	Varoma	
Ziemniaki, młode, małe	600 g	30–35 min	Koszyczek	
	700–1200 g	35–40 min	Varoma	
Ziemniaki i bataty	200–600 g, pokrojone na 2–3 cm kawałki	17–30 min	Koszyczek	
	700–1000 g, pokrojone na 2–3 cm kawałki	20–35 min	Varoma	
Por	200–400 g, pokrojony w plastry	15–20 min	Koszyczek	
	500–800 g, pokrojony w plastry	20–25 min	Varoma	
Seler naciowy, pokrojony na kawałki	200–400 g, pokrojony na 2 cm kawałki	20–25 min	Koszyczek	
	500–800 g, pokrojony na 2 cm kawałki	25–30 min	Varoma	
Seler korzeniowy	200–450 g, pokrojony na 2–3 cm kawałki	13–17 min	Koszyczek	
	500–800 g, pokrojony na 2–3 cm kawałki	20–25 min	Varoma	
Fasolka szparagowa	200–300 g, pokrojona na 3–5 cm kawałki	15–25 min	Koszyczek	
	400–800 g, cała	15–30 min	Varoma	
Szpinak, świeży	500 g	10–12 min	Varoma	• Maks. 500 g
Cukinia	200–500 g, przekrojona na pół, następnie pokrojona w 1 cm plastry	14–19 min	Koszyczek	
	600–800 g, przekrojona na pół, następnie pokrojona w 1 cm plastry	20–25 min	Varoma	

## Owoce

Produkt	Ilość	Czas	Akcesoria	Warianty
Jabłka	200–400 g, pokrojone w ćwiartki	10–22 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości jabłek.</li> <li>• Aby podwoić ilość, należy użyć wkładu Varomy i dodać kolejne 500 g.</li> </ul>
	500 g, pokrojone w ćwiartki	12–25 min	Varoma	
Gruszki	200–400 g, pokrojone w ćwiartki	10–16 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od stopnia dojrzałości gruszek.</li> </ul>
	500–800 g, pokrojone w ćwiartki	15–20 min	Varoma	
	200–400 g, przekrojone na pół	13–18 min	Koszyczek	
	500–800 g, przekrojone na pół	18–23 min	Varoma	
Morele	300–400 g, przekrojone na pół	9–12 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości moreli.</li> <li>• Aby podwoić ilość, należy użyć wkładu Varomy i dodać kolejne 500 g.</li> </ul>
	500 g, przekrojone na pół	10–15 min	Varoma	
Brzoskwinie	300–450 g, przekrojone na pół	8–12 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości brzoskwiń</li> <li>• Aby podwoić ilość, należy użyć wkładu Varomy i dodać kolejne 500 g.</li> </ul>
	500 g, przekrojone na pół	10–15 min	Varoma	
Śliwki	200–400 g, przekrojone na pół	7–10 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości śliwek.</li> </ul>
	500 g, przekrojone na pół	12–14 min	Varoma	
Rabarbar	300–450 g, pokrojony na 1,5–2 cm kawałki	8–18 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości rabarbaru.</li> <li>• Aby przygotować kompot, do koszyczka odważ 400 g rabarbaru, pokrojonego na kawałki, dodaj 80 g cukru i gotuj na parze bez założonej miarki 13–18 min. Przy podwójnej ilości gotuj na parze w dolnej części przystawki Varoma przez 17–20 min. Ugotowany rabarbar ostrożnie przetóż do miski, połącz z gotującym się płynem i odstaw do ostudzenia.</li> </ul>
	500–800 g, pokrojony na 1,5–2 cm kawałki	12–22 min	Varoma	
Ananas	200–400 g, pokrojony na 0,5 cm kawałki	10–15 min	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czas gotowania na parze zależy od gatunku i stopnia dojrzałości ananasa.</li> <li>• Aby podwoić ilość, należy użyć wkładu wkładu Varomy i dodać kolejne 400 g.</li> </ul>
	500 g, pokrojony na 0,5 cm kawałki	15–20 min	Varoma	
Banany nadziewane czekoladą	2 banany	12 min	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykonaj głębokie nacięcie w górnej części banana, tworząc kieszonkę i wsuń do środka 1–2 kawałki czekolady.</li> </ul>
Papaja	1 mała papaja, przekrojona na pół	10–15 min	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby podwoić ilość, należy użyć wkładu Varomy i dodać kolejną papaję przekrojoną na pół.</li> </ul>



## Ryby i owoce morza

Produkt	Ilość	Czas	Przystawka TM	Warianty																					
Filety rybne (np. z łososia, okonia, makreli, lucjana)	2–3 kawałki, po 150 g każdy, 2–2,5 cm grubości	<b>12–18 min</b>	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku ryb mrożonych należy wydłużyć czas gotowania na parze o <b>5 min.</b></li> <li>Aby ugotować na parze 5 kawałków ryby, należy umieścić 2 kawałki w dolnej części przystawki Varoma i 3 kawałki na wkładzie Varomy.</li> </ul>																					
	5–6 kawałków, po 150 g każdy		Dolna część przystawki Varoma i wkład Varomy		Małże w skorupkach	500 g	<b>15 min</b>	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przystawkę Varoma z odważonymi uprzednio małżami, należy postawić na pokrywie naczynia miksującego, gdy woda osiągnie temp. Varoma.</li> </ul>	1000 g	<b>23 min</b>	Krewetki, surowe, w pancerzach	400 g	<b>8–10 min</b>	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku krewetek mrożonych należy wydłużyć czas o <b>2 min.</b></li> </ul>	500 g	<b>10–15 min</b>	Dolna część przystawki Varoma	Cała ryba, np. pstrąg, dorada, okoń, leszcz, lucjan	2 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>15–17 min</b>	Wkład Varomy		4 sztuki (ok. 440 g każda)
Małże w skorupkach	500 g	<b>15 min</b>	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przystawkę Varoma z odważonymi uprzednio małżami, należy postawić na pokrywie naczynia miksującego, gdy woda osiągnie temp. Varoma.</li> </ul>																					
	1000 g	<b>23 min</b>			Krewetki, surowe, w pancerzach	400 g	<b>8–10 min</b>	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku krewetek mrożonych należy wydłużyć czas o <b>2 min.</b></li> </ul>	500 g	<b>10–15 min</b>	Dolna część przystawki Varoma	Cała ryba, np. pstrąg, dorada, okoń, leszcz, lucjan	2 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>15–17 min</b>	Wkład Varomy		4 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>17–20 min</b>	2 szt. ułożone w dolnej części przystawki Varoma i 2 szt. ułożone na wkładzie Varomy					
Krewetki, surowe, w pancerzach	400 g	<b>8–10 min</b>	Koszyczek	<ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku krewetek mrożonych należy wydłużyć czas o <b>2 min.</b></li> </ul>																					
	500 g	<b>10–15 min</b>	Dolna część przystawki Varoma		Cała ryba, np. pstrąg, dorada, okoń, leszcz, lucjan	2 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>15–17 min</b>	Wkład Varomy		4 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>17–20 min</b>	2 szt. ułożone w dolnej części przystawki Varoma i 2 szt. ułożone na wkładzie Varomy													
Cała ryba, np. pstrąg, dorada, okoń, leszcz, lucjan	2 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>15–17 min</b>	Wkład Varomy																						
	4 sztuki (ok. 440 g każda)	<b>17–20 min</b>	2 szt. ułożone w dolnej części przystawki Varoma i 2 szt. ułożone na wkładzie Varomy																						

# Mięso

Produkt	Ilość	Czas	Przystawka TM	Warianty
Pulpety mięsne	500 g, (Ø ok. 4 cm)	20–25 min	Dolna część przystawki Varoma	
	1100 g, (Ø ok. 4 cm)		500 g w dolnej części przystawki Varoma i 600 g na wkładzie Varomy	
Filet z kurczaka	3 kawałki (ok. 500 g)	20–25 min	Dolna część przystawki Varoma	
	6 kawałków (ok. 800 g)		2 kawałki w dolnej części przystawki Varoma i 4 kawałki na wkładzie Varomy	
Eskalopki z indyka	3 kawałki (ok. 600 g)	15–25 min	1 kawałek w dolnej części przystawki Varoma i 2 kawałki na wkładzie Varomy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upewnij się, że część otworów pozostaje niezakryta, tak aby umożliwić swobodne rozchodzenie się pary wodnej.</li> </ul>
Frankfurterki	6 sztuk	10–15 min	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czas gotowania jest zależny od grubości kiełbasek.</li> </ul>
	12–14 sztuk	10–15 min	6 szt. w dolnej części przystawki Varoma i 6–8 szt. na wkładzie Varomy	
Połędwiczki wieprzowe	500 g, pokrojone na dwie części	18–23 min	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upewnij się, że część otworów pozostaje niezakryta, tak aby umożliwić swobodne rozchodzenie się pary wodnej.</li> </ul>
	1500 g, pokrojone na dwie części	25–30 min	500 g (przekrojone na pół) w dolnej części przystawki Varoma i 1000 g (przekrojone na pół) na wkładzie Varomy	
Wotowina	500 g (w kawałku)	12–30 min	Dolna część przystawki Varoma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Czas gotowania na parze zależy od preferowanego stopnia ugotowania (aby bardziej ugotować mięso, należy wydłużyć czas).</li> </ul>