

Utilizza differenti Temperature e Velocità

Temperature

→ Se cucini manualmente, scegli temperature tra i 37°C e i 120°C, secondo le linee guida della tabella.

Temperature

37–55 °C

60–80 °C

80–95 °C

100 °C

105–115 °C

120 °C

Varoma

Ideale per...

scaldare o sciogliere delicatamente (ideale per fondere il cioccolato)

cuocere delicatamente, come a bagno maria (ideale per le salse).

riscaldare l'acqua per il tè o il latte senza arrivare al punto di ebollizione.

cuocere minestre e stufati e portare l'acqua ad ebollizione.

preparare lo sciroppo di zucchero.

perfetta per insaporire cipolle, verdure e carne e per gustarne tutto il sapore e l'aroma.

cuocere al vapore è una tecnica di cottura sana e genuina, che preserva i nutrienti dei cibi.

Velocità

→ Seleziona la velocità che meglio si adatta alla ricetta, in base alle seguenti indicazioni.

Velocità



Velocità 1–3

Velocità 4–6

Velocità 7–10

Turbo (velocità massima a brevi scatti)

Antiorario con velocità basse (1–3)

Antiorario con velocità alte (4–10)

Ideale per...

pensata per mescolare delicatamente i cibi, proprio come si fa tradizionalmente con un cucchiaino di legno (ad esempio per il risotto).

ideali per mescolare più o meno delicatamente, montare la panna (vel. 3) o sminuzzare ingredienti morbidi (es. uova sode o funghi freschi).

perfette per tritare (es. cipolle o carote) e emulsionare (es. maionese, salsa olandese).

ottime per polverizzare o macinare (es. zucchero, cereali, caffè), frullare in modo omogeneo (ad es. zuppe vellutate, frullati, gelati e sorbetti) o tritare ingredienti duri (es. salumi, formaggi a pasta dura).

Ideale per tritare gli ingredienti in modo uniforme senza farli troppo piccoli (es. limoni per fare la limonata), gli ingredienti più duri (es. prosciutto crudo stagionato per un sugo per la pasta o la farcitura di un pasticcio) o grandi quantità di ingredienti duri che più avanti taglierai o macinerai ulteriormente (es. formaggio Parmigiano Reggiano). Semplicemente seleziona la durata di 0,5 sec, 1 sec o 2 sec e gira la manopola. Ripeti se necessario. Se indeciso su quale durata scegliere, scegli il tempo più breve e ripeti fino ad ottenere il risultato desiderato.

evita che gli ingredienti e le preparazioni dalla consistenza più delicata vengano tagliati.

può essere utilizzato per sfilacciare gli ingredienti senza tagliarli.

Funzioni base:

Triti

Utilizza questa tabella come guida per tritare gli alimenti. Puoi aumentare o diminuire le quantità a seconda delle tue esigenze, aggiustando di conseguenza i tempi di lavorazione. Per alcuni ingredienti (ad esempio la frutta secca) si otterranno risultati migliori se si triturano piccoli quantitativi alla volta. Quando viene indicato un intervallo di tempo, si suggerisce di impostare il tempo maggiore per ottenere un trito più fine.

Tritare, grattugiare, macinare

Alimento	Quantità	Tempo/velocità	Consigli e tecniche
Carrots, turnips, daikon	100 – 180 g, tagliate in pezzi (4 cm)	3 – 4 sec./vel. 5	
	200 – 450 g, tagliate in pezzi (4 cm)	4 – 6 sec./vel. 5	
	500 – 700 g, tagliate in pezzi (4 cm)	5 – 7 sec./vel. 5	
Cavolo (bianco/rosso), tritato finemente	200 – 400 g, tagliato a pezzi	6 – 8 sec./vel. 5	
Cavolo (bianco/rosso), tritato grossolanamente	200 – 400 g, tagliato a pezzi	2 – 4 sec./vel. 5	
Mele	100 – 300 g, tagliate in quattro parti	2 – 3 sec./vel. 4.5	
	350 – 600 g, tagliate in quattro parti	3 – 4 sec./vel. 4.5	
Prugne, mediamente mature	200 – 300 g, tagliate in quattro parti	3 – 5 sec./vel. 4.5	
	350 – 600 g, tagliate in quattro parti	4 – 6 sec./vel. 4.5	
Pere, nettarine, albicocche, mediamente mature	200 – 300 g, tagliate in quattro parti	3 – 5 sec./vel. 4.5	• I tempi di preparazione del grattugiato dipendono dalla maturità e dalle dimensioni delle prugne
	350 – 600 g, tagliate in quattro parti	4 – 6 sec./vel. 4.5	
Cioccolato fondente, tritato grossolanamente	70 – 200 g, tagliato a pezzi	3 – 4 sec./vel. 7	• Per tavolette di cioccolato più spesse, allungare i tempi, aggiungendo 1 – 2 secondi , se necessario.
	250 – 300 g, tagliato a pezzi	4 – 5 sec./vel. 7	
Cioccolato al latte, tritato grossolanamente	70 – 100 g, tagliato a pezzi	3 – 4 sec./vel. 6	• Per tavolette di cioccolato più spesse, usare la velocità 7 .
	150 – 200 g, tagliato a pezzi	4 sec./vel. 6	
	250 – 300 g, tagliato a pezzi	4 – 5 sec./vel. 6	
Cioccolato bianco, tritato grossolanamente	70 – 200 g, tagliato a pezzi	2 – 3 sec./vel. 7	• Per tavolette di cioccolato più spesse, allungare i tempi, aggiungendo 1 – 2 secondi se necessario.
	230 – 300 g, tagliato a pezzi	4 sec./vel. 7	
Cioccolato fondente, tritato finemente	70 – 200 g, tagliato a pezzi	10 – 12 sec./vel. 8	
	250 – 300 g, tagliato a pezzi	12 – 15 sec./vel. 8	
Cioccolato al latte, tritato finemente	70 – 200 g, tagliato a pezzi	6 – 7 sec./vel. 8	
	250 – 300 g, tagliato a pezzi	7 – 9 sec./vel. 8	
Cioccolato bianco, tritato finemente	70 – 200 g, tagliato a pezzi	6 – 8 sec./vel. 8	
	250 – 300 g, tagliato a pezzi	8 – 9 sec./vel. 8	

Alimento	Quantità	Tempo/velocità	Consigli e tecniche
Pangrattato tritato grossolanamente	100 g di pane fresco tagliato a pezzi (3 cm)	3 – 10 sec./vel. 6	<ul style="list-style-type: none"> È possibile usare qualsiasi tipo di pane (baguette, ciabatta, pane rustico o integrale e panini). Potrai aggiungere erbe o aglio al pane prima di grattugiarlo. Il pangrattato ottenuto da pane fresco deve essere conservato in frigorifero.
Pangrattato tritato finemente	100 g di pane, tagliato a pezzi (3 cm)	7 – 20 sec./vel. 7	
Patate e patate dolci	200 – 500 g, tagliate a pezzi	4 – 7 sec./vel. 5	<ul style="list-style-type: none"> I tempi necessari per tritare dipendono dal tipo di patate.
	600 – 800 g, tagliate a pezzi	5 – 10 sec./vel. 5	
Formaggio, stagionatura media (ad esempio Gruyère, Emmental)	70 – 300 g, tagliato a pezzi (2 – 3 cm)	5 – 14 sec./vel. 7	
Formaggio stagionato (es. Parmigiano reggiano o altri formaggi a pasta dura)	50 – 70 g, tagliato a pezzi (3 cm)	10 sec./vel. 10	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere la crosta prima di grattugiarlo.
	100 – 250 g, tagliato a pezzi (3 cm)	12 – 20 sec./vel. 10	
Aromi freschi (ad esempio prezzemolo, coriandolo, salvia, timo, menta)	5 g, solo le foglie	3 – 4 sec./vel. 6	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che le foglie siano ben asciutte per un risultato migliore
	10 – 25 g, solo le foglie	4 – 6 sec./vel. 6	
	20 – 30 g, solo le foglie	3 – 4 sec./vel. 7	
	30 – 40 g, solo le foglie	5 – 9 sec./vel. 6	
Aneto	5 – 40 g, solo le foglie	4 sec./vel. 8	<ul style="list-style-type: none"> Se è necessario tritare nuovamente. Riunire sul fondo con la spatola e tritare ancora: 2 sec./vel. 8.
Rosmarino	5 – 30 g, solo gli aghi	10 sec./vel. 8, riunire sul fondo con la spatola e, se necessario, tritare ancora: 5 sec./vel. 8	<ul style="list-style-type: none"> Il livello di umidità del rosmarino varia.
Aglio	1 spicchio	2 sec./vel. 8	
	10 – 20 g	3 sec./vel. 8	
	25 – 70 g	3 sec./vel. 5	
	100 g	3 – 5 sec./vel. 5	
Cipolle	30 – 70 g, tagliate a metà	3 – 4 sec./vel. 5	<ul style="list-style-type: none"> Tagliare le cipolle più grandi in quattro parti.
	100 – 200 g, tagliate a metà	4 sec./vel. 5	
	220 – 350 g, tagliate a metà	4 – 5 sec./vel. 5	
	400 – 500 g, tagliate in quattro parti	5 – 6 sec./vel. 5	
Ghiaccio	200 – 550 g di cubetti di ghiaccio	3 – 8 sec./vel. 5	<ul style="list-style-type: none"> I tempi dipendono dalle dimensioni dei cubetti di ghiaccio e dal risultato desiderato. La quantità di ghiaccio può essere aumentata fino a quando i cubetti di ghiaccio raggiungeranno il segno di 1 litro nel boccale.
Manzo	300 g, tagliato a pezzi (3 cm), parzialmente surgelato	10 – 13 sec./vel. 8	<ul style="list-style-type: none"> Per ottenere un risultato uniforme, tagliare la carne a pezzi della stessa grandezza. Un risultato migliore si ottiene se si congela parzialmente la carne per 60 minuti.
	500 g, tagliati a pezzi (3 cm), parzialmente surgelati	13 – 16 sec./vel. 8	

Alimento	Quantità	Tempo/velocità	Consigli e tecniche
Maiale	300 g, tagliato a pezzi (3 cm), parzialmente surgelato	8 – 10 sec./vel. 6	<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere un risultato più uniforme, tagliare la carne in pezzi della stessa dimensione. • Un risultato migliore si ottiene con una carne parzialmente congelata (60 minuti).
	500 g, tagliato a pezzi (3 cm), parzialmente surgelato	12 – 14 sec./vel. 6	
Pollame (carne bianca)	300 g, tagliato a pezzi (3 cm), parzialmente surgelato	5 – 6 sec./vel. 6	
	500 g, tagliato a pezzi (3 cm), parzialmente surgelato	7 – 8 sec./vel. 6	
Agnello	300 g, senza tendini, tagliato a pezzi (2 – 3 cm), parzialmente surgelato	10 – 13 sec./vel. 8	
Frutta secca (ad es. mandorle, nocciole), tritata grossolanamente	100 g	3 – 5 sec./vel. 6	
	200 – 300 g	4 – 6 sec./vel. 6	
Frutta secca (ad es. arachidi, anacardi), tritata grossolanamente	100 – 200 g	3 – 6 sec./vel. 5	
	300 g	2 – 5 sec./vel. 5	
Frutta secca (ad es. noci, pecan), tritata grossolanamente	100 g	2 – 6 sec./vel. 4	
	200 g	3 – 7 sec./vel. 4	
	300 g	1 – 3 sec./vel. 5	
Frutta secca (ad es. noci, pecan), tritata finemente	100 g	4 – 6 sec./vel. 6	
	150 – 250 g	5 – 7 sec./vel. 6	
Frutta secca (ad es. mandorle, nocciole, anacardi, arachidi), tritata finemente	100 g	6 – 8 sec./vel. 7	
	150 – 250 g	6 – 10 sec./vel. 7	
Legumi secchi (ad es. ceci, lenticchie, fagioli secchi)	100 g	20 – 50 sec./vel. 10	<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere un risultato migliore, macinare non più di di 250 g alla volta. Se si desidera più farina, ripetere l'operazione sempre con quantità non superiori a 250 g. • I tempi dipendono dal tipo di legumi.
	150 – 250 g	30 – 60 sec./vel. 10	
Grani di cereali (ad es. frumento, segale, farro, grano saraceno, miglio)	100 g	10 – 50 sec./vel. 10	<ul style="list-style-type: none"> • I grani di cereali possono essere macinati grossolanamente o molto finemente (farina). Più a lungo si macina, più fine sarà il macinato. • Macinare non più di di 250 g. Se si desidera ancora più farina, ripetere l'operazione sempre con quantità non superiori a 250 g.
	150 – 250 g	15 – 60 sec./vel. 10	
Chicchi di caffè	100 – 250 g	1 min./vel. 9	
Semi di papavero	100 – 250 g	30 sec./vel. 9	
Grani di pepe, tritato grossolanamente	10 g	10 sec. – 1 min/vel. 10	
Riso	100 – 150 g	1 – 1 min. 30 sec./vel. 10	
Semi di sesamo	100 – 150 g	6 – 10 sec./vel. 9	<ul style="list-style-type: none"> • Usare semi di sesamo non sbucciati per ottenere una farina fine, semi di sesamo sbucciati per ottenere una pasta di semi di sesamo
	160 – 200 g	9 – 15 sec./vel. 9	

Alimento	Quantità	Tempo/velocità	Consigli e tecniche
Spezie	20 g	20 – 60 sec./vel. 9	• I tempi di macinatura dipendono dalle spezie usate
Zucchero a velo (bianco, scuro, molto scuro)	100 g	11 – 14 sec./vel. 10	• Macinare lo zucchero in quantità non superiori a 100–200 g.
	150 g	15 – 18 sec./vel. 10	
	200 g	17 – 20 sec./vel. 10	

Funzioni base:

cottura a vapore

Utilizza questa tabella come guida per regolare tempi di cottura a vapore, adattandoli alla quantità, alla dimensione e alla temperatura degli ingredienti. Per aumentare i tempi di cottura oltre i 30 minuti, aggiungere 250 g di acqua per ogni ulteriore quarto d'ora. Assicurarsi di lasciare libere alcune fessure del recipiente e del vassoio del Varoma e che il coperchio del Varoma sia ben chiuso.

Versare 500 g di acqua o brodo a temperatura ambiente nel boccale e cuocere a vapore per il tempo indicato/Varoma/vel 1.

Cottura a vapore delle verdure

Alimento	Quantità	Tempo	Pezzo TM	Consigli/modifiche
Carote	200 – 500 g, tagliate a fette (½ cm)	18 – 24 min.	Cestello	
	550 – 800 g, tagliate a fette (½ cm)	25 – 30 min.	Varoma	
	300 – 1000 g, sottili e intere	25 – 30 min.	Varoma	
Pastinache	200 – 500 g, sbucciate e tagliate a bocconcini	10 – 15 min.	Cestello	• Per ottenere un risultato uniforme, tagliare le pastinache in pezzi della stessa grandezza.
	600 – 1000 g, sbucciate e tagliate a bocconcini	15 – 20 min.	Varoma	
Cavolo rapa, rapa o daikon	200 – 600 g, tagliato a pezzi (2 – 3 cm)	18 – 25 min.	Cestello	
	700 – 1000 g, tagliato a pezzi (2 – 3 cm)	24 – 30 min.	Varoma	
Cime di broccoli	250 g	11 – 15 min.	Cestello	
	400 – 800 g	15 – 22 min.	Varoma	
Cime di cavolfiore	300 g	15 – 20 min.	Cestello	
	400 – 900 g	20 – 25 min.	Varoma	
Cavolo	300 g, tagliato a strisce (1 – 2 cm)	10 – 15 min.	Cestello	
	400 – 800 g, tagliato a strisce (1 – 2 cm)	13 – 18 min.	Varoma	
Asparagi	800 g	23 – 35 min.	Varoma	• I tempi dipendono dallo spessore dei gambi
Peperoni	100 – 300 g, tagliati a strisce (1,5 cm)	10 – 14 min.	Cestello	
	400 – 800 g, tagliati a strisce (1,5 cm)	12 – 15 min.	Varoma	

Alimento	Quantità	Tempo	Pezzo TM	Consigli/modifiche
Funghi champignon	100–300 g, puliti	10–15 min.	Cestello	• Tagliare i funghi più grandi in otto parti.
	400–500 g, puliti	15 min.	Varoma	
	200–300 g, tagliati in quattro parti	10–12 min.	Cestello	
	400–500 g, tagliati in quattro parti	13–15 min.	Varoma	
Piselli	200–500 g, surgelati	15–18 min.	Cestello	
	600 g, surgelati	18–22 min.	Varoma	
Patate, novelle, piccole	600 g	30–35 min.	Cestello	
	700–1200 g	35–40 min.	Varoma	
Patate e patate dolci	200–600 g, tagliate a pezzi (2–3 cm)	17–30 min.	Cestello	
	700–1000 g, tagliate a pezzi (2–3 cm)	20–35 min.	Varoma	
Porri	200–400 g, tagliati a rondelle	15–20 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliati a rondelle	20–25 min.	Varoma	
Sedano, tagliato a pezzi	200–400 g, tagliato a pezzi (2 cm)	20–25 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliato a pezzi (2 cm)	25–30 min.	Varoma	
Sedano rapa	200–450 g, tagliato a pezzi (2–3 cm)	13–17 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliato a pezzi (2–3 cm)	20–25 min.	Varoma	
Fagiolini	200–300 g, tagliati a pezzi (3–5 cm)	15–25 min.	Cestello	
	400–800 g, interi	15–30 min.	Varoma	
Finocchio	200–400 g, tagliato in quattro parti	18–25 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliato in quattro parti	27–30 min.	Varoma	
	100–400 g, tagliato a fettine (1 cm)	15–20 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliato a fettine (1 cm)	18–25 min.	Varoma	
Spinaci, freschi	500 g	10–12 min.	Varoma	• Max 500 g
Zucchine	200–500 g, tagliate a metà e poi a fettine (1 cm)	14–19 min.	Cestello	
	600–800 g, tagliate a metà e poi a fettine (1 cm)	20–25 min.	Varoma	

Cottura a vapore della frutta

Alimento	Quantità	Tempo	Pezzo TM	Consigli/modifiche
Mele	200–400 g, tagliate in quattro parti	10–22 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalla qualità e dalla maturità delle mele. • Per raddoppiare la quantità, inserire il vassoio nel Varoma e aggiungere altri 500 g.
	500 g, tagliate in quattro parti	12–25 min.	Varoma	
Pere	200–400 g, tagliate in quattro parti	10–16 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dal tipo e dalla maturità delle pere.
	500–800 g, tagliate in quattro parti	15–20 min.	Varoma	
	200–400 g, tagliate a metà	13–18 min.	Cestello	
	500–800 g, tagliate a metà	18–23 min.	Varoma	
Albicocche	300–400 g, tagliate a metà	9–12 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalla qualità e dalla maturità delle albicocche. • Per raddoppiare la quantità, inserire il vassoio del Varoma e aggiungere altri 500 g.
	500 g, tagliate a metà	10–15 min.	Varoma	
Pesche	300–450 g, tagliate a metà	8–12 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalla qualità e dalla maturità delle pesche • Per raddoppiare la quantità, inserire il vassoio del Varoma e aggiungere altri 500 g.
	500 g, tagliate a metà	10–15 min.	Varoma	
Prugne	200–400 g, tagliate a metà	7–10 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalla qualità e dalla maturità delle prugne.
	500 g, tagliate a metà	12–14 min.	Varoma	
Rabarbaro	300–450 g, tagliato a pezzi (1,5–2 cm)	8–18 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalle qualità e dalla maturità del rabarbaro. • Per fare la composta, versare 80 g di zucchero su 400 g di rabarbaro nel cestello e cuocere a vapore senza misurino per 13–18 minuti. Per raddoppiare la quantità nel recipiente del Varoma, cuocere a vapore per 17–20 minuti. Trasferire il rabarbaro cotto in una ciotola, versare sopra il liquido di cottura e far raffreddare.
	500–800 g, tagliato a pezzi (1,5–2 cm)	12–22 min.	Varoma	
Ananas	200–400 g, tagliato a triangoli (0,5 cm)	10–15 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • Il tempo di cottura dipende dalla qualità e dalla maturità dell'ananas • Per aumentare la quantità, inserire il vassoio del Varoma e aggiungere altri 400 g.
	500 g, tagliato a triangoli (dello spessore di 0,5 cm)	15–20 min.	Varoma	
Banane con cuore di cioccolato	2 banane	12 min.	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Fare una profonda incisione sulla sommità della banana e inserire 1–2 pezzetti di cioccolato.
Papaia	1 papaia piccola, tagliata a metà	10–15 min.	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Per raddoppiare la quantità, inserire il vassoio del Varoma e aggiungere un altro papaia tagliato a metà.

Cottura a vapore del pesce

Alimento	Quantità	Tempo	Pezzo TM	Consigli/modifiche
Filetti di pesce (ad es. salmone, pesce persico, branzino, dentice)	2-3 pezzi, 150 g ciascuno, dello spessore di 2-2,5 cm	12-18 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Per pesce surgelato, aumentare di 5 minuti il tempo di cottura a vapore • Per cucinare 5 pezzi di pesce, mettere 2 pezzi nel recipiente del Varoma e gli altri 3 pezzi nel vassoio del Varoma.
	5-6 pezzi, 150 g ciascuno, dello spessore di 2-2,5 cm		Recipiente e vassoio del Varoma	
Cozze con guscio	500 g	15 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere le cozze nel recipiente del Varoma. Quando l'acqua avrà raggiunto la temperatura del Varoma, inserire il Varoma e iniziare la cottura delle cozze. • Si consiglia di eliminare le cozze che hanno il guscio rotto o aperto prima della cottura, avendo cura di eliminare anche quelle rimaste chiuse a cottura ultimata.
	1000 g	23 min.		
Gamberoni con guscio	400 g di gamberoni interi, 40 g ciascuno	9-11 min.	Cestello	<ul style="list-style-type: none"> • I gamberoni saranno cotti quando il colore della carne sarà diventata rosa. • Qualora si utilizzassero gamberoni surgelati, aumentare il tempo di cottura di 2 min.
	500 g di gamberoni interi, 40 g ciascuno	11-16 min.	Recipiente del Varoma	
Pesce intero, ad es. trota, orata, branzino, pesce persico, abramide, dentice	2 (approx. 440 g)	15-17 min	Vassoio del Varoma	
	4 (circa 440 g ciascuno)	17-20 min.	2 nel recipiente del Varoma e 2 nel vassoio del Varoma	

Cottura a vapore della carne

Alimento	Quantità	Tempo	Pezzo TM	Consigli/modifiche
Polpettine di carne	500 g, della grandezza di un'albicocca	24 – 27 min.	Recipiente del Varoma	
	1100 g, della grandezza di un'albicocca	24 – 27 min.	500 g nel recipiente del Varoma e 600 g nel vassoio del Varoma	
Petto di pollo	3 pezzi (circa 500 g)	25 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi di lasciare libere alcune fessure per far circolare il vapore. • Posizionare i pezzi di pollo più grandi nel recipiente del Varoma, mentre quelli più piccoli sul vassoio. • Questo tempo di cottura garantisce una cottura omogenea del pollo.
	6 pezzi (circa 800 g)	25 min.	2 nel recipiente del Varoma e 4 nel vassoio del Varoma	
Scaloppine di tacchino	3 pezzi (circa 600 g)	15 – 25 min.	1 nel recipiente del Varoma e 2 nel vassoio del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi di lasciare libere alcune fessure per far circolare il vapore. • Accertarsi sempre che il tacchino sia ben cotto prima di consumare.
Würstel	6 pezzi	10 – 15 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • I tempi dipendono dalla dimensione dei würstel.
	12 – 14 pezzi	10 – 15 min.	6 nel recipiente del Varoma e 6 – 8 nel vassoio del Varoma	
Filetto di maiale	500 g, tagliato a metà	25 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi di lasciare libere alcune fessure per far circolare il vapore. • Posizionare i pezzi di maiale più grandi nel recipiente del Varoma, e quelli più piccoli sul vassoio. • Impostare questo tempo di cottura per ottenere un filetto di maiale ben cotto.
	1500 g, tagliato a metà	30 min.	500 g (tagliato a metà) nel recipiente del Varoma e 1000 g (tagliato a metà) nel vassoio del Varoma	
Filetto di manzo	500 g (1 pezzo)	12 – 30 min.	Recipiente del Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Adattare il tempo di cottura al grado di cottura desiderato (allungare i tempi per carne ben cotta). • Per una crosta dorata, scottare il filetto cotto, su una padella antiaderente, calda, e far riposare per circa 10 minuti avvolto in carta alluminio.