



## BRUKERMANUAL FOR STORKJØKKEN COOKOVER MODELL C-01

Effektiv, stillegående og presis termomikser for profesjonelle kjøkken. Cookover C-01 er utviklet for kokker som ønsker høy kapasitet, presis temperaturkontroll og repeterbare resultater. Den ligner på Thermomix TM6 i grunnfunksjon, men skiller seg på flere punkter som gir både fordeler og en litt annen arbeidsmetodikk. Denne manualen gir deg en praktisk og tydelig innføring i hvordan du oppnår best mulig produksjon i et profesjonelt kjøkken.

## COOKOVER C-01 –Praktisk Guide for Profesjonelle Kjøkken

Cookover er utviklet for å levere høy presisjon, lavere støynivå og bedre kontroll i travle kjøkkenmiljøer. Denne termomikseren skiller seg fra Thermomix på flere viktige punkter, og når man kjenner disse forskjellene, blir resultatet enda bedre og mer forutsigbart.

Cookover har **induksjon**, noe som gir raskere oppvarming, mer direkte varmeoverføring og en stabil og jevn temperatur. I praksis betyr dette at blandinger kan brenne raskere ved høy varme, og man bør derfor starte på lavere temperatur enn man ville brukt på Thermomix og justere gradvis opp, spesielt ved melk, sukker, ris, puréer, karamell og redusjoner. For alt som lett brenner, kan man med fordel bruke 80–95 °C og øke etter behov: Maskinen er sterkere enn den oppleves og varmen kommer raskere enn man tror.

Miksebollen på **2,5 liter** er større og bredere rundt knivene enn Thermomix-bollen på 2,2 liter. Dette gir bedre plass, mindre friksjon som gir flere fordeler, blant annet

- fine emulsjoner bedre tekstur i majones, aioli, hollandaise, sabayonne og mousse
- silkemyke sauser og kremer
- Pureer og supper

Husk å følge Cookover's unike arbeidsmetode:

Når knivene går på full hastighet på en Thermomix, kastes råvarene lett ned igjen mot knivene, mens de på Cookover – på grunn av større volum – kan skytes raskere opp langs kantene ved høy hastighet. Derfor bør man bruke lavere hastighet enn man er vant til med Thermomix og gi prosessen noen ekstra sekunder. Ved grovhakk bør man starte på hastighet 3–4 i stedet for 6–7, og ved finhakking bør man øke gradvis fra 4 til 5 og videre til 6. Viktig også å vite at knivene som oftest skal kjøres i «revers» for optimal hakkin og kverning/pulverisering! (se tabell nedenfor). Ved emulsjoner anbefales det å bruke vispen for en silkemyk konsistens, da den er utviklet for å gi mer luft og stabilitet i blant annet sabayonne, hollandaise, majones og ulike lette kremer.

### 1. Viktige særegenheter for Cookover vs Thermomix

Induksjonsvarme – raskere og mer presis oppvarming:

- raskere oppvarming
- mer direkte varmeoverføring
- jevnere varmeprofil

Merk: Innholdet kan brenne raskere ved høye temperaturer.

Start alltid lavere enn du er vant til fra Thermomix, spesielt ved:

- melkebaserte blandinger
- sukker og karamell
- puréer
- ris
- reduseringer

Anbefaling: Start på 80–95 °C og øk gradvis.

### 2. Miksebolle og kapasitet

Cookover har en 2,5 L miksebolle, større og bredere enn Thermomix-bollen på 2,2 L. Dette gir mindre friksjon rundt knivene og dermed:

- bedre emulsjoner
- jevn og fin tekstur
- glatt puré og silkemyke supper
- stabil mousse, hollandaise og sabayonne

### 3. Hastighet, knivbruk og arbeidsmetode

#### Hastighet

På grunn av bollens form skyves råvarene raskere opp langs kanten ved høy hastighet. Bruk derfor lavere hastighet enn Thermomix. Grovhakk: start på hastighet 3–4, og ofte best med å kjøre knivene i revers. Finhakking: øk gradvis fra 4 → 5 → 6 ofte best med å kjøre knivene i revers

#### Reverse-funksjonen

Reverse brukes oftere enn på andre maskiner, og gir: –bedre kontroll –jevnere hakking –bedre pulverisering –mindre risiko for oversteiking

(Se tabellene senere i dokumentet.)

**Visp for luftige og stabile emulsjoner.** Vispen bør brukes til:

- majones
- hollandaise / bearnaise
- sabayonne
- lette kremer
- pisket rømme / smør

Temperatur ved emulsjon: 65–75 °C



#### 4. Motor, pauser og smart regulering

Cookover har en stillegående motor som kan ta korte pauser under belastning. Dette er ikke et tegn på svak motor, men en innebygget sikkerhets- og presisjonsfunksjon.

Viktig: Ikke øk hastigheten fordi maskinen høres rolig ut. Resultatet kommer fra riktig tid + hastighet + temperatur.

#### 5. Tips for best resultat ved hakking og røring

- Fyll gjerne bollen med litt mer råvare ved kutting – den håndterer volum godt.
- Tilsett 1–2 ss olje ved hakking av tørre ingredienser (urter, nøtter).
- Dra ned ingredienser med slikkepott mellom pausene (aldri mens motoren går).
- Ved varmeprosesser: begynn lavt og øk gradvis.

Eksempler på temperaturstart:

- Vårløk: 100–105 °C
- Gul løk: 85–95 °C

## 6. Puréer, supper og emulsjoner

### 6.1 Puré (eksempel: potetpuré)

Ha i 1000 g kokte poteter i biter → 1 min / revers 8 / 80 °C

Tilsett 120 g smør + 120 g melk → 2 min / revers 8 / 80 °C

Gir en luftig, jevn konsistens uten brennmerker.

### 6.2 Supper og velouté

Hakket, sautert løk + hakket, kokte grønnsaker i minst 500 g vann → blend suppen på hastighet 19

### 6.3 Emulsjoner – majones

1. Sett inn vispen

2. Eggeplomme + sitron + sennep + krydder → 4 min / hastighet 4

3. Hell solskikkeolje i tynn stråle på lokket slik at den drypper ned på knivene / vispen. Gir stabil og luftig emulsjon.

### 6.4 Hollandaise

1. Sjalottløk → 10 s / hast. 10

2. Reduksjon med vin + eddik → 5 min / hastighet 2 / 120 °C

3. Avkjøl, sett i visp, tilsett eggeplommer → 5 min / revers 6 / 60 °C

4. Hell inn avkjølt smør i tynn stråle → 4 min / revers 6 / 60 °C

## 7. Sikkerhet og vedlikehold

- Ikke rør inni bollen når knivene går, heller ikke med slikkepotten
- Bruk alltid lokk – maskinen stopper ved feil bruk
- Delene tåler oppvaskmaskin
- Bruk automatisk rengjøringsprogram ved daglig vask

## 8. Kontaktinformasjon

Mixto AS, Norge

kundeservice@mixto.no

## HAKKING OG KVERNING/PULVERISERING

I tabellen finner du parametere for hakking og kverning/pulverisering. Husk at riktig prepping av produkter vil være nøkkelen til endelig resultat.

RÅVARE	TID/HASTIGHET			MERKNADER	
	MENGD E	FIN	MIDDEL GROV		
<b>GRØNNSAKER</b>					
Rotgrønnsaker (gulrøtter, persille, pastinakk, rotselleri, rødbeter)	100 -200 g 200 -300 g 300 -400 g 400 -500 g	10s /revers 10 11s / revers 10 12s / revers 10 13s / revers 10	10s / h. 8 18s / revers 8 18s / revers 8 22s / revers 8	skrellet og skåret i 3 cm biter	
Hvitkål Rødkål Somme rkål Kinakål	200 -400 g 200 -400 g 200 -400 g 200 -400 g	20s / revers 8 20s / revers 8 15s / hastighet 8 12s / revers 8	10s / hastighet 8 10s / hastighet 8 8s / revers 8 6s / revers 8	uten stilk og skåret i 4–5 cm biter	
Poteter	200 -400 g 400 -600 g 600 -800 g	20s / revers 8 16s / hastighet 8	12s / revers 8 15s /hastighet 8 17s / revers 8	skrellet og skåret i 3 cm biter	
Løk (hvit, rød, hvitløk, sjalottløk), purreløk	50-200 g	10s / revers 10		skrellet og skåret i mindre biter	
Hvitløk	5 -100 g, 1-20 fedd	10s / revers 10 11s / revers 10	10s /hastighet 8	10s / hastighet 8	skrellet
Paprika	100 g 200 g 300 g	10s / revers 10 10s / revers 10 12s / revers 9	8s / revers 8 9s / revers 8 8s / revers 8	uten stilk og frøkjerne, skåret i biter	
Brokkoli, blomkål	200-400 g 400-600 g	16s / hastighet 8 18s / revers 8	6s / revers 8 8s / revers 8	delt i mindre buketter	

Squash	100 g 200 g 300 g 400 g	12s / revers 8 18s / revers 8 9s / revers 8 20s / revers 8	10s /hastighet 8 10s /hastighet 8 9s / revers 8 8s / revers 8	6s / revers 8 7s /hastighet 8-9s /revers 8 8s / revers 8	Med endene kuttet av, Skjær i biter på 3 cm
Reddik, hvit reddik, kålrot, kålraabi, hvite og svarte neper	100g 300g	12s / revers 8 10s /revers 10		10s / hastighet 8	Skrellet og delt i biter
Sjampinjong	100 -200g 200 -300g 300 -500g	9s / revers 7 10s / hastighet 7 12s / hastighet 7		5s / hastighet 7 6s / hastighet 7 10s / hastighet 7	del større sjampinjonger i 4 eller 2 deler
Urter (persille, mynte, ros marin, salvie, koriander)	5-50 g	5s / hastighet 20			blader uten stilk
Chilipepper	5 -80g, 1/2-8 stk	10s / rev 10			uten stilk og frøkjerne, skåret i mindre biter
Ingefær	10-100g	10s / rev 10			skrellet og skåret i 0,5 cm skiver

MENGDE

FIN

MIDDEL

GROV

## FRUKT

Epler	100 -300g 300 -600g	6 s / revers 10 4 s / revers 10		6 s / revers 8 10 s / revers 8	uten frøkjerne, skrellet og skåret i åttre eller i terninger på 2x2 cm
Plommer, nektariner, fersken	100-300g 300-500g			3 s / hastighet 8 6 s /hastighet 8	middels modne, uten steiner, skåret i mindre biter
Bærfrukter (jordbær, bringebær, blåbær, tyttebær, bjørnebær, rips)	100-800g	1 m/ revers 19			
<b>NØTTER</b> Myke nøtter (valnøtter, kasjunøtter, pekannøtter, makadamianøtter, pistasjnøtter)	100g	5 s / revers 12		3 s / hastighet 12	
Harde nøtter (mandler, hassel nøtter, paranøtter, peanøtter)	100 g	10s / revers 12		3 s / hastighet 14	
<b>OST</b> Parmesan	50 -150 g	30 s / revers 20			skjæres i mindre biter
Gulost	100 g 200 g 300g	5 s / hastighet 20 10s / hastighet 20 25 s / hastighet 20			skjæres i mindre biter
<b>BØNNER</b> Kaffebønner	100 -200 g	1 min / revers 19			
Valmue	200– 400 g	30 s / revers 20			
Korn (hvete, rug, spelt, bokhvete, hirse, ris)	200 -400g	3 min / revers 19			

<b>KRYDDER</b> Krydder (allehånde, laurbærblad, muskatnøtt, nellik, koriander, pepper)	10 g	30 s / hastighet 20				
<b>SUKKER</b> Hvit og brun	50 – 100 g	30 s / revers 20				Lage melis

#### FREMGANGSMÅTE FOR PURÉ

RÅVARE	TID/HASTIGHET/TEMPERATUR				MERKNADER
	MENGDE	TID	HASTIGHET	TEMPERATUR	
1.POTETER, SKRELLET, KOKT (Skåret opp i skiver eller bit er)	1000 g	1 min	Revers 8	80 grader	Eksempel med poteter
2. Smør +Melk (salt, hvit pepper, muskat)	120 g + 120g	2 min	Revers 8	80 grader	

#### FREMGANGSMÅTE FOR SUPPE/VELOUTÈ

RÅVARE	TID/HASTIGHET/TEMPERATUR				MERKNADER
	MENGDE	TID	HASTIGHET	TEMPERATUR	
Hakkede, kokt Løk og grønnsaker, med. Smør og krydder	Ca 1000 g	5 min	Hastighet 19		Kremet grønnsakssuppe blending

FREMGANGSMÅTE FOR SAUSER OG EMULSJONER

	MENGDE	TID	HASTIGHET	TEMPERATUR	
Sett i vispen og tilsett Eggeplomme, sitronsaft, sennep, salt og pepper					Majones
Solsikke olje (salt, hvit pepper, muskat)	250g g	4 min	Hastighet 4		Hell oljen i jevn stråle på lokket slik at den drypper ned på knivene/vispen
Sjarlottløk	70 g	10 sek	Hastighet 10		Hollandais
Hvitvin + eddik	100 g + 30g	5min	Hastighet 2	120 grader	
Sett i vispen og ha i 4 eggeplommer og den avkjølte væsken		5min	Revers 6	60 grader	
Smeltet avkjølt smør og krydder	200g	4 min	Revers 6	60 grader	Hell det avkjølte smøret et i en tynn stråle gjennom hullet i miksebolle lokket, ned på knivblader og visp

Offisiell distributør i Norden: Mixto AS, [kundeservice@mixto.no](mailto:kundeservice@mixto.no)