

Les programmes du COMPANION & leurs correspondances

MEMO By Cath












PROGRAMMATION MANUELLE

VITESSE : réglable de 1 à 12 (Vit 1 & 2 fractionnées de pause)
 Sur certains modèles : vitesse 13 intermittente (ou pulse)
TEMPERATURE : réglable de 30 à 130°C par palier de 5°C
 Modèle avec fond plat : 135 à 150°C - uniquement sans couvercle
DUREE : réglable de 5 sec à 120mn

MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE (60°C pendant 45 minutes)

SAUF : Slow Cook P1 et Pastry P1 - P2 et P3

PROGRAMMES AUTOMATIQUES		VITESSE	TEMPERATURE	DUREE
 Sauce	Sauce	Vitesse 6	70°C	8mn
 Soupe	P1 (Velouté)	MIXAGE AUTO** 10 Pulsés puis Vit. 12	100°C*	40mn*
	P2 (Mouliné)	MIXAGE AUTO** Vit. 7 à 10 - 30sec	100°C*	40mn*
 Mijoter  Slow cook	P1	Vitesse 3	130°C	5mn*
	P2	Vitesse 1	95°C*	45mn*
	P3	Vitesse 2	95°C*	20mn*
 Vapeur  Steam	P1	—	100°C	30mn*
	P2	—	100°C	35mn*
 Pâte  Pastry	P1	Vitesse 5	Levée pâte***	2mn30*
	P2	Vit. 5 puis 6	Levée pâte***	3mn30*
	P3	Vit. 3 puis 9	—	3mn40*
 Dessert	Dessert	Vitesse 4	90°C	15mn

* Durée modulable

** Mixage automatique en fin de programme

*** Levée de pâte automatique en fin de programme Pastry (uniquement P1 et P2) pendant 40 minutes à 30°C



Groupe Facebook : Companion Cooking & Conservation By Cath