

Les modes de cuisson du IP

PRESSURE COOK/MANUAL - C'est le réglage que vous utiliserez probablement le plus. La température, les niveaux de pression et les temps de cuisson peuvent être réglés à l'aide des touches de commande du panneau de commande. Appuyez ici sur la touche Pressure Level pour régler le niveau de pression et sur les touches +/- pour modifier le temps de cuisson.

SOUP/BROTH - Fait mijoter lentement les soupes et donne un bouillon clair. Pour les soupes sans viande, utilisez le mode Less ; pour les soupes avec de la viande, utilisez le mode Normal ; pour les soupes qui nécessitent un temps de cuisson plus long, comme un bouillon riche en os, utilisez le mode More

MEAT/STEW - Idéal pour la cuisson de gros morceaux de viande à haute pression. Pour une texture tendre, utilisez le mode Less ; pour une texture de viande très tendre, utilisez le mode Normal ; pour une texture plus tendre, utilisez le mode More.

BEAN/CHILI - L'utilisation de ce programme permet d'obtenir différents niveaux de cuisson pour les haricots. Pour une texture de haricot plus ferme, utilisez le mode Less ; pour une texture de haricot plus tendre, utilisez le mode Normal ; pour une texture de haricot très tendre, utilisez le mode More.

CAKE - Ce mode haute pression crée un gâteau très humide et dense. Pour un gâteau plus léger et plus humide, utilisez le mode Less ; pour un gâteau plus dense, utilisez le mode Normal ; pour un gâteau très dense, comme un gâteau au fromage de style New York, utilisez le mode More.

EGG - Ce programme est conçu pour la cuisson d'œufs de très grande taille, vous devrez peut-être ajuster le temps de cuisson pour les œufs plus petits. Pour un œuf à cuisson mollet, utilisez le mode Less ; pour un œuf à cuisson moyenne, utilisez le mode Normal ; pour un œuf à cuisson dure, utilisez le mode More.

SAUTÉ - Oui, vous pouvez faire sauter des aliments dans votre Instant Pot® comme vous le feriez dans une poêle.

Utilisez le mode Less pour mijoter, épaissir, réduire les liquides et pour les aliments qui peuvent brûler facilement ; utilisez le mode Normal pour saisir ; utilisez le mode More pour faire dorer et sauter. N'oubliez pas que la durée maximale de sauté est de 30 minutes par mesure de sécurité.

SLOW COOK - Utilisez le mode Less pour correspondre à une mijoteuse basse (8 heures) ; utilisez le mode Normal pour correspondre à une mijoteuse moyenne (6 heures) ; utilisez le mode Plus pour correspondre à une mijoteuse haute (4 heures).

RIZ - Ce programme cuit à basse pression et est idéal pour le riz blanc. Pour le riz à texture plus ferme, utilisez le mode Less ; pour le riz à texture normale, utilisez le mode Normal ; pour le riz à texture plus tendre, utilisez le mode More.

MULTIGRAIN - Comprend un temps de prétrempage, et est le meilleur pour le riz brun, le riz sauvage et les grains entiers plus durs. Pour une texture plus ferme, utilisez le mode Less ; pour

une texture normale, utilisez le mode Normal ; pour une texture plus douce, utilisez le mode More. Le réglage More comprend le pré-trempage avant la cuisson sous pression.

PORRIDGE - Utilisez le mode Less pour la farine d'avoine ; utilisez le mode Normal pour la préparation du porridge de riz (congee) ; utilisez le mode More pour une bouillie/congee qui contient un mélange de haricots ou de grains plus durs

STEAM - Pour cuire les légumes à la vapeur, utilisez le mode less ; pour les fruits de mer et le poisson, utilisez la touche Mode normal ; pour les viandes, utilisez le mode More. Utilisez toujours la grille à vapeur pour élever les aliments au-dessus de l'eau et utilisez la méthode QR (Quick Release) pour éviter de trop cuire les aliments.

STERILISATION - Ce programme est conçu pour stériliser les biberons, les pots et les ustensiles. Utilisez le mode Moins pour pasteuriser les produits laitiers ; utilisez le mode Normal pour la stérilisation à basse pression et la mise en conserve des fruits et légumes acides ; utilisez le mode More pour la stérilisation à haute pression et la mise en conserve des fruits et légumes acides.

YOGURT - Le mode Less est conçu pour Jiu Niang, un plat de riz fermenté sucré ; le mode Normal est pour la fermentation du lait lors de la fabrication du yaourt, tandis que le mode More est pour la pasteurisation du lait.

KEEP WARM - 3 températures pour maintenir les aliments à différentes températures de service.

<https://instantappliances.com/cooking-program-options/>