

Différence entre Pressure Cook, Pressure Level et le réglage Low, Normal et More et Keep Warm

- **Touche Pressure Cook** - Pour régler le temps de cuisson, on pèse sur Pressure Cook puis avec - et +, on ajuste la durée de cuisson
- **Touche Pressure Level** - Sert à passer de Low Pressure à High Pressure (sauf sur le Lux qui n'a que le mode High Pressure). Celui-là a un effet sur la cuisson puisque Low Pressure cuit moins rapidement et est utilisé rarement (riz, poissons et fruits de mer surtout)
- **Réglages Low, Normal et More** - Il semble y avoir de la confusion quant au bouton Less, Normal et More. Il se change lorsqu'on pèse sur Pressure Cook à répétition. En mode sous pression, ÇA N'A PAS D'UTILITÉ autre que de changer la durée de cuisson préprogrammée ce qui est assez inutile à mon avis puisqu'avec Pressure Cook, - et +, on l'ajuste.

Le réglage Low, Normal et More a une utilité lorsqu'utilisé avec les modes qui ne sont pas sous pression dont...

Touche Yogourt

Low - pour faire lever du pain, de la pâte à pizza

Normal - pour faire du yogourt et

More (Boil) - pour chauffer le lait lorsqu'on fait du yogourt de façon traditionnelle (pas la méthode à froid)

Touche Saute

Low - pour faire mijoter, garder au chaud

Normal - pour faire sauter des légumes

More - pour faire sauter de la viande, des légumes, faire bouillir, etc...

Touche Slow Cook (mijoteuse)

Low - Equivalent à Warm (réchaud) sur la mijoteuse traditionnelle

Normal - Equivalent à Low sur la mijoteuse traditionnelle

More - Equivalent à High sur la mijoteuse traditionnelle

- **Keep Warm** - Sert à garder le repas au chaud, les tests ont démontrés que le laisser à 'On' ou l'enlever avaient très peu d'effet sur le temps que prend la pression à descendre naturellement. Pratique de le laisser car il compte les minutes depuis la fin de la cuisson (moi, je préfère utiliser la minuterie de mon micro-ondes)

En espérant que ces explications vous éclairent un peu ☺