

Tableau de comparaison entre le Instant Pot et l'autocuiseur Ricardo

Comme certaines des recettes de Ricardo ne spécifient pas le temps de cuisson (par exemple, "Sélectionner le mode Viande"), voici un tableau tiré du guide qui indique à combien de temps, par défaut, correspond chaque mode sur l'autocuiseur Ricardo

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

FONCTIONS	TEMPS DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉS (minutes)	INTERVALLE DE TEMPS DE CUISSON AJUSTABLE	PRESSIION / TEMPÉRATURE
Viande	25	1 à 60 min	60 Kpa
Volaille	15	1 à 60 min	60 Kpa
Légumineuse	30	1 à 60 min	60 Kpa
Légume racine	17	1 à 60 min	60 Kpa
Soupe	20	1 à 60 min	60 Kpa
Sauté	20	1 à 60 min	170 - 175 °C
Vapeur	8	1 à 60 min	97 - 100 °C
Yogourt	480	4 à 20 h	35 - 40 °C
Programmable	20	1 à 60 min	Haute : 65 Kpa Basse : 50 Kpa
Réchaud	Chronomètre affichera le temps écoulé jusqu'à 24 h	-	65 - 75 °C

L'appareil Ricardo semble être moins puissant que le Instant Pot donc, si vous cuisinez dans votre Instant Pot une recette conçue pour l'appareil de Ricardo, il est possible qu'un ajustement du temps de cuisson à la baisse soit nécessaire.

La pression du Instant Pot est exprimée en psi tandis que l'appareil Ricardo, elle est exprimée en Kpa

Pour votre information

50 Kpa = 7.3 psi

60 Kpa = 8.7 psi

65 Kpa = 9.4 psi

Le Instant Pot a une haute pression (High) de 10.2-11.6 psi soit 69 à 76 Kpa et une pression basse (Low pour les modèles à 2 niveaux de pression) de 5.8-7.2 psi soit 34.5 à 48.3 Kpa