

BURN

QUE SIGNIFIE MESSAGE DE BURN SUR MON Instant Pot ?

Si vous voyez l'affichage "burn" sur votre Instant Pot, ne paniquez pas. L'IP a détecté une température élevée au fond de la cuve en acier inoxydable et parce que cet appareil a un capteur de protection contre les brûlures, il a éteint le chauffage de la casserole ce qui signifie qu'il a arrêté la cuisson. C'est une caractéristique très intelligente qui empêchera votre plat de brûler et de fumer dans votre cuisine, comme c'est le cas dans une casserole ordinaire sur la cuisinière.

Le message "burn" peut être provoqué par :

- manque de liquide fin ou pas assez de liquide fin (les IP de 8qt nécessitent plus de liquide, 1 ½ tasse que les IP de 6qt, 1 tasse),
- des morceaux d'aliments brûlés sur le fond du pot intérieur pendant le mode sauté,
- bague d'étanchéité manquante ou mal placée,
- sauce tomate épaisse ou sauce à base de crème ou sauce épaissie à base d'amidon.

QUOI FAIRE SI UN MESSAGE BURN APPARAÎT

Quand vous voyez le message sur votre Instant Pot :

- Appuyez sur la touche d'annulation/d'arrêt.
- Mettre la vanne en position "VENTING" pour relâcher rapidement la pression.
- Ouvrez doucement le couvercle en l'éloignant de votre visage.
- Vérifiez s'il y a de la nourriture collée au fond du pot intérieur. Si c'est le cas, retirez les aliments dans une assiette ou un bol et ajoutez de l'eau ou du bouillon dans la casserole. À l'aide d'une cuillère en bois, racler le fond de la casserole. S'il n'y a pas de nourriture coincée, ajoutez plus de liquide dans votre plat. Remuez pour vous assurer que le liquide est bien au fond. Laisser refroidir la marmite instantanée et poursuivre la cuisson.

COMMENT ÉVITER LE MESSAGE BURN SUR LE INSTANT POT?

Pour éviter le message burn sur votre Instant Pot, assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'aliments coincés au fond du pot intérieur (surtout si vous avez fait sauter les aliments avant la cuisson sous pression). Le meilleur exemple est une recette pour les cuisses de poulet au Instant pot. Il faut d'abord faire sauter les cuisses, puis les déposer sur une assiette, déglacer le fond de la casserole en ajoutant le liquide nécessaire et en grattant avec une cuillère en bois, puis placer un dessous de plat à l'intérieur et disposer la viande sur le dessus.

Si vous préparez des plats de pâtes (comme mes ziti cuits au four ou des spaghettis instantanés), assurez-vous de toujours gratter les morceaux de nourriture du fond de votre cuve après avoir sauté les oignons et l'ail. Si vous ajoutez de la sauce tomate ou des tomates écrasées, ajoutez-les en dernier et au centre du plat, en évitant qu'elles ne touchent les parois du pot intérieur. Ne pas remuer le plat. Les laisser sur le dessus. Faire cuire sous pression selon les instructions de la recette.

Il est recommandé par la marque Instant Pot d'éviter les sauces à la crème épaisse lors de la cuisson sous pression, car cela empêchera l'IP de venir à pression. Ajouter le fromage à la crème, la crème épaisse ou épaissir la sauce avec de la fécule de maïs et la crème moitié-moitié après la cuisson des aliments. Utilisez le mode sauté pour épaissir le plat.

Il semble que les Instant Pot de 8qt ont tendance à recevoir des messages burn plus souvent, et mon hypothèse est que si l'IP de 8 quarts nécessite plus de liquide pour venir à la pression que l'IP de 6 quarts, la plupart des recettes ne comprennent pas l'information pour ajuster cela selon l'IP que vous utilisez.

Traduit de

<https://www.crunchycreamysweet.com/instant-pot-burn-message/>