get started

INSTANT™ 12-CUP RICE COOKER + STEAMER USER MANUAL

Instant™

Welcome

to your new Instant™ Rice Cooker + Steamer!

This Instant Rice Cooker + Steamer can help you cook delicious meals more easily and in less time. We hope you fall in love with Instant cooking, and enjoy it in your kitchen for years to come!

Get started with your Rice Cooker + Steamer!

Scan to Get Started!

To make your cooking experience with Instant as easy as possible, we have created 4 simple steps with how-to videos to guide you. Scan the QR code and follow the steps to become an Instant Chef in no time!

www.instantbrands.co.uk/get-started

Download the **Instant Brands® Connect app** to access 100's of recipe ideas.

Visit the **Instant Brands UK YouTube channel** for how-to videos and recipe inspiration.

Connect with the **Instant Pot UK Facebook Community**, and be inspired with cooking tips, tricks and recipes from this active group of Instant chefs!

⚠WARNING

Before using your new Rice Cooker + Steamer, read all instructions, including the Safety and Warranty document. Failure to follow the safeguards and instructions may result in personal injury and/or property damage.

CONTENTS

Important safeguards	2
What's in the box	5
Using your Rice Cooker + Steamer	7
Initial setup	9
Using the lid	10
White or brown rice	11
CarbReduce™	13
Steam	15
Slow cook	17
Sauté	19
Keep warm	21
Grain cooking table	22
Steaming timetable	23
Troubleshooting	24
Learn more	26
Warranty	27
CarbReduce™ study	29

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠WARNING

READ ALL INSTRUCTIONS

Placement

- **DO** place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
- **DO** make sure all parts are dry and free of food debris before placing the Cooking Pot on the cooker base.
- **DO NOT** place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- **DO NOT** use the appliance near water or flame.
- **DO NOT** use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- **DO NOT** place on anything that may block the vents on the sides of the appliance.

General Use

The removable Cooking Pot is extremely hot during use, and can be extremely heavy when full of ingredients.

- **DO** use oven mitts when handling the Cooking Pot and CarbReduce Basket, and when removing accessories.
- **DO** place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- **DO** use care when lifting the Cooking Pot or CarbReduce Basket from the cooker base to avoid burn injury.
- **DO** use extreme caution when the Cooking Pot and CarbReduce Basket contain hot food, hot oil or other hot liquids.
- **DO NOT** use the appliance without the removable Cooking Pot installed.
- **DO NOT** touch the metal portion of the lid, the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the side handles for carrying or moving.
- **DO NOT** use this appliance for deep frying with oil.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.

⚠WARNING

- **DO NOT** allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Children should not play with this appliance.
- **DO NOT** use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use.

Accessories

- **DO** use only accessories or attachments authorised by Instant Brands. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of personal injury, property damage, fire or electric shock.
- **DO** only replace the Inner Lid Cover with an authorised Instant™ Inner Lid Cover to prevent personal injury, property damage, and/or damage to the appliance.
- **DO NOT** use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric coil, gas range or outdoor grill.

Care and Storage

- **DO** let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
- **DO NOT** store any materials in the cooker base when not in use.
- **DO NOT** place any combustible materials in the cooker base, such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.

Power Cord

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children.

Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

- **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.
- **DO NOT** use with power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

⚠WARNING

If the unit includes a detachable power cord:

- To connect, always attach the power cord to the appliance first, then plug the power cord into the wall outlet.

Electrical Warning

The cooker base contains electrical components that are an electrical shock hazard. Failure to follow these instructions may result in electric shock.

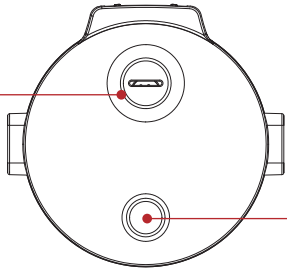
To protect against electrical shock:

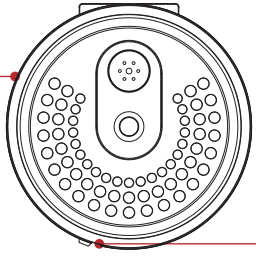
- To disconnect, select **Cancel**, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- **DO** regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Customer Care by email at **UKSupport@instantbrands.com** (if located in the UK) or **EUSupport@instantbrands.com** (if located in the EU).
- **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire, property damage, or personal injury, and will void the warranty.
- **DO NOT** tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury or property damage.
- **DO NOT** put liquid or food of any kind into cooker base without the Cooking Pot.
- **DO NOT** immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- **DO NOT** use the appliance in electrical systems other than 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- **DO NOT** clean the appliance by rinsing it under a faucet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

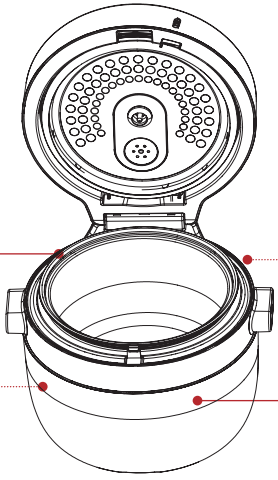
WHAT'S IN THE BOX

Lid



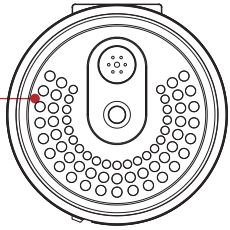


Cooker Base

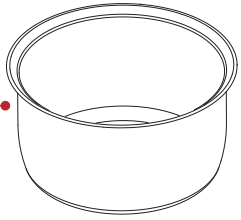


Parts + Accessories

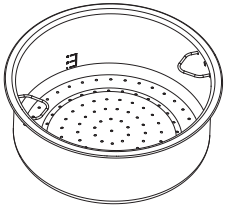
Inner lid cover



Ceramic coated non-stick
Cooking Pot



Stainless steel steam basket



Measuring cup



Rice spoon



Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

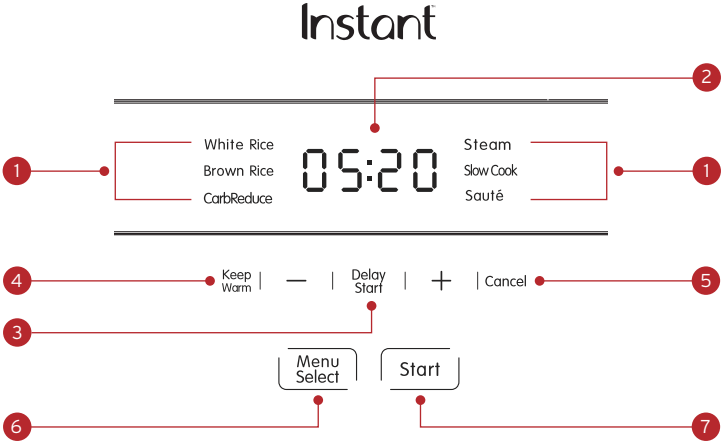
Remember to recycle!

We designed this packaging with sustainability in mind. Please recycle everything that can be recycled where you live.

USING YOUR RICE COOKER + STEAMER

Control panel

We've designed the control panel to be simple to use and easy to read.



1. Smart Programme Settings
2. Time
   - Cooking time
   - Delay Start time
   - Keep Warm time
3. Delay Start
   - Shows Delay Start is active
4. Keep Warm
   - Shows Keep Warm is active
5. Cancel
6. Menu Select
7. Start

Delay the start of cooking

You can set a Delay Start timer for a minimum of 10 minutes or a maximum of 24 hours.

1. Select a Smart Programme, then press **Delay Start**.
2. When the timer flashes, press **+** or **-** to set the minutes (in 10 minute increments) and press **Start** to select.
3. Delay Start begins automatically and the timer counts down.
4. When Delay Start ends, the Smart Programme begins.

Cancel cooking

Press **Cancel** to stop cooking at any time.

INITIAL SETUP

Unpack

1. Remove your new Rice Cooker + Steamer from the box.
2. Remove all the packaging material from in and around the cooker.
3. Make sure to remove all the accessories from inside the cooking chamber.
4. **DO NOT** remove the safety warning stickers or the rating label from the cooker.

Clean before use

1. Wipe the interior with a damp cloth. Use a clean, soft cloth to dry.
2. Wash the accessories with hot water and dish soap or wash on the top rack of the dishwasher. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry.

Placement

1. Place your Cooker on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. **DO NOT** place the unit on top of another appliance.
2. Make sure to leave at least 13 cm of space above and around all sides of the appliance to allow for sufficient air flow.

Turn on

1. Plug the unit into an electric outlet. The Control Panel will light up.

USING THE LID

How to close the lid

Push the lid down lightly until you feel it click into place. If you push too hard or too fast the lid will bounce back open.

How to open the lid

When cooking is finished, push the button on top of the lid to open.

***DO NOT** open the lid during cooking as hot steam can burn.*

About the Inner Lid Cover

The Inner Lid Cover is removable for easy cleaning. When cooking, the Cover must be in place on the lid.

- To remove the cover, press the Release Button and the cover will pop off.
- To replace the cover, place the flat edge of the cover into the slot and press the cover onto the Inner Lid until it clicks into place.

About the condensation channel

During cooking, steam will condense, and the condensation will collect in the channel of the base. After cooking, open the lid slowly to avoid spillage. When you open the lid, condensation will flow into the collection space. You can let it evaporate or clean it up with a paper towel.

⚠WARNING

HOT SURFACES To prevent electric shock or personal injury, unplug before cleaning.

DO NOT immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid, which may result in electric shock or personal injury.

WHITE OR BROWN RICE

The White Rice and Brown Rice programmes cook rice quickly and evenly, and automatically adjust cooking times for the amount of rice in the Cooking Pot.

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for both Rice programmes.
- Delay Start is available for both Rice programmes.

How to cook rice

1. Add dry rice and water to the Cooking Pot and place the Cooking Pot into the cooker base.
2. Close the lid.
3. Press **Menu Select** on the Control Panel; press again until **White Rice** or **Brown Rice** is highlighted.
4. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then press **+** or **–** to select the delay time.
5. Keep Warm setting is ON by default.
6. Press **Start**.

   The cooking timer for white rice will start counting down during the last 5 minutes of the cooking cycle, the cooking timer for brown rice will start counting down during the last 10 minutes of the cooking cycle.

*You can press **Cancel** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. Keep Warm comes on and the display reads **END**.
3. Press **Cancel** to end Keep Warm when you're ready to serve.

CarbReduce™

The CarbReduce programme cooks rice and uses special technology to reduce the amount of carbohydrates and sugar.

Programme	Cook Time	Min Dry Rice	Max Dry Rice	Grains to Water Ratio
CarbReduce	40 minutes (00:40)	1 cup*	3 cups*	Use the measure marks in the basket for the amount of grains you want to cook

** Please measure in the Rice Cup included with the Cooker and not a standard measuring cup*

Carbohydrate reduction is optimized when cooking batches of 2 [dry] cups or less. To maximize this benefit, we recommend doing 1–2 cup (dry) volumes, which equates to 4–8 servings.

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for CarbReduce programme.
- Delay Start is available for CarbReduce programme.

How to cook using CarbReduce

1. Add dry rice to the CarbReduce Steam Basket and place the basket into the Cooking Pot.
2. Fill the basket with water according to the measure marks for the amount of rice you want to cook.
3. Close the lid.
4. Press **Menu Select** on the Control Panel; press again until **CarbReduce** is highlighted.
5. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then press **+** or **–** to select the delay time.
6. Keep Warm setting is ON by default.
7. Press **Start**. The cooking time starts counting down.

*You can press **Cancel** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. Keep Warm comes on and the display reads **END**.
3. Press **Cancel** to end Keep Warm when you're ready to serve.

CarbReduce results based on 2 cups (uncooked) of long grain white rice, long grain brown rice, short grain white rice, arborio rice, and basmati white rice varietals, using recommended cooking process and water ratio.

Results may vary depending on batch quantity and rice varietal used.

CarbReduce not recommended for long grain white rice varietal batches greater than 2 cups due to diminished carbohydrate reduction.

STEAM

The Steam programme cooks food using steam; it's especially useful for vegetables like broccoli, courgette, carrots, and more.

Programme	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Steam	10 minutes (00:10)	5 minutes (00:05)	1 hour (01:00)

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for Steam Programme.
- Delay Start is available for Steam Programme.

How to steam

Prep

Cut, chop or season your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Add water (minimum 1/2 cup, maximum to just below the CarbReduce Steam Basket) to the Cooking Pot and place it into the cooker base.
2. Add food to the CarbReduce Steam Basket and place the steam basket into the Cooking Pot, then place that into the cooker base.
3. Close the lid.
4. Press **Menu Select** on the Control Panel; press again until **Steam** is highlighted. Then press **Start** to select it.
5. The default cooking time flashes. To select it, press **Start**. Or press **+** or **–** to change it, then press **Start** to select it. The cooking time starts counting down.
6. You can delay cooking if you want. Press **Delay Start**, then press **+** or **–** to select the delay time.
7. Keep Warm setting is ON by default.

*You can press **Cancel** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. Keep Warm comes on and the display reads **END**.
3. Press **Cancel** to end Keep Warm when you're ready to serve.

SLOW COOK

Slow cooking lets you make your favourite simmering and stewing recipes – just like grandma used to make.

Programme	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Slow Cook	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	24 hours (24:00)

Other settings

- Automatic Keep Warm is set to ON by default for Slow Cook programme.
- Delay Start is available for Slow Cook programme.

How to slow cook

Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Add ingredients to the Cooking Pot and place the Cooking Pot into the cooker base.
2. Close the lid.
3. Press **Menu Select** on the Control Panel; press again until **Slow Cook** is highlighted. Then press **Start** to select it.
4. If you want to delay cooking, press **Delay Start** before pressing **Start**, then press **+** or **–** to select the delay time.
5. The default cooking time flashes. To select it, press **Start**. Or press **+** or **–** to change it, then press **Start** to select it. The cooking time starts counting down.
6. Keep Warm setting is ON by default.

*You can press **Cancel** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. Keep Warm comes on and the display reads **END**.
3. Press **Cancel** to end Keep Warm when you're ready to serve.

SAUTÉ

Use Sauté in place of a frying or saucepan. Sautéing can deepen the flavours of your food, or can simmer, thicken or reduce sauces.

Programme	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Sauté	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

Other settings

- Automatic Keep Warm is OFF by default.
- Delay Start is not available.

How to sauté

Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Place the Cooking Pot into the cooker base.
2. Add oil to the Cooking Pot and press **Start**.
3. Press **Menu Select** on the Control Panel; press again until **Sauté** is highlighted. Then press **Start** to select it.
4. The default cooking time flashes. To select it, press **Start**. Or press **+** or **–** to change it, then press **Start** to select it. The cooking time starts counting down.

*You can press **Cancel** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When cooking time reaches 00:00, cooking stops.
2. Keep Warm setting is OFF by default. To use it, press **Cancel** when the Sauté cooking program is finished, then press **Keep Warm**. Use **+** and **–** to set the keep warm time.

Sautéing before Slow Cooking

Quite often, you'll want to sauté foods to brown them before further cooking them.

1. Sauté ingredients.
2. Press **Cancel**.

   *You can deglaze the Cooking Pot now before switching to **Slow Cook** (see **Deglazing** below)*
3. When you're ready, start the process for Slow Cooking.

Deglazing

Deglazing is the process of adding liquid to a hot pan, releasing all of the delicious, caramelised pieces stuck to the bottom.

1. Remove food from Cooking Pot.
2. Add water, broth, or wine.
3. Use wooden spoon or silicone spatula to loosen food stuck to bottom of the Cooking Pot.

KEEP WARM

You can choose to have Keep Warm turn on automatically after cooking on most Smart Programmes. You can also use Keep Warm to reheat foods.

To keep warm

1. When cooking is finished for most programmes, Keep Warm begins.
2. To turn Keep Warm off, press **Cancel**.

To reheat

1. Place the Cooking Pot with the food you want to reheat into the cooker base.
2. Press **Keep Warm** once to set the cooking temperature to Low.
3. Or press **Keep Warm** twice to set the cooking temperature to High.
4. The default Keep Warm time flashes. To select it, press **Start**. Or press **+** or **–** to change it, then press **Start** to select it.
5. To turn Keep Warm off, press **Cancel**.

Programme	Default Time	Min Time	Max Time
Keep Warm	10 hours (10:00)	1 hour (01:00)	10 hours (10:00)

GRAIN COOKING TABLE

12 Cup Rice Cooker + Steamer

Grain Type	Cooking Programme	3–4 servings			10–15 servings		
		Grain Amount	Water Amount	Cooking Time	Grain Amount	Water Amount	Cooking Time
White Rice (long grain)	White Rice	1 cup (min)	1 1/2 cups	32 min	4 cups (max)	6 cups	44 min
Brown Rice	Brown Rice	1 cup (min)	1 1/4 cup	51 min	3 cups (max)	3 3/4 cups	1 hr 5 min
Quinoa	White Rice	1 cup (min)	1 1/2 cups	34 min	3 cups (max)	4 1/2 cups	45 min
Barley (pearl barley)	Brown Rice	1 cup (min)	2 cups	58 min	3 cups (max)	6 cups	1 hr 11 min
Bulgur (#3 light bulgur)	Brown Rice	1 cup (min)	1 cup	43 min	3 cups (max)	3 cups	55 min
Red Rice	Brown Rice	1 cup (min)	1 1/2 cups	56 min	3 cups (max)	4 1/2 cups	1 hr 5 min
Black Rice	Brown Rice	1 cup (min)	1 3/4 cups	57 min	3 cups (max)	5 1/4 cups	1 hr 4 min
Millet	White Rice	1 cup (min)	2 cups	36 min	3 cups (max)	6 cups	42 min
Spelt	Brown Rice	1 cup min)	1 1/2 cups	1 hr	3 cups (max)	4 1/2 cups	1 hr 9 min
Oats (rolled oats)	Steam *no steam basket*	1 cup (min)	2 cups	12 min	3 cups (max)	6 cups	17 min
Mixed grains	Brown Rice	1 cup (min)	1 1/2 cups	49 min	3 cups (max)	4 1/2 cups	51 min
Lentil (green) Note: Drain extra water after cooking	Steam *no steam basket*	1 cup (min)	2 cups	18–20 min	3 cups (max)	6 cups	27–30 min

Note: Measurements use the included Measuring Cup, which is equivalent to 180 ml. Exceeding the maximum amount of grain may lead to overflow.

STEAMING TIMETABLE

You can cook more than just rice in your Instant Rice Cooker + Steamer. Here are some suggested times for common foods.

Food	Prep	Amount (with 1 cup water)	Cook Time
Fresh			
Asparagus	Whole	226 g	10-12 min
Baby White Potatoes	Whole	226 g	20-22 min
Bok Choy	Halves	226 g	13-5 min
Broccoli	Florets	226 g	12-14 min
Cabbage	Quartered, wedges	454 g	25-30 min
Carrots	Individual baby size	226 g	15-17 min
Cauliflower	Florets	226 g	13-15 min
Green Beans	Whole	226 g	10-12 min
Salmon	Filet	2 pc (226 g)	18-20 min
Spinach	Leaves	113 g	5-6 min
Squash	Cubed	226 g	15-17 min
Sweet Potatoes, Potatoes	Diced, medium	226 g	13-15 min
White Button Mushrooms	Whole	226 g	12-14 min
White Fish (cod, haddock, bass)	Filet	2 pc	18-20 min
Courgette	Sliced, 1/2" rounds	226 g	8-10 min
Frozen			
Bao Buns		226 g	13-15 min
Dim Sum		226 g	15-17 min
Steamed Bun (meat or vegetable)		226 g	18-23 min

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Difficulty closing lid	Pushing down too hard/ too fast	• Close lid slowly.
Difficulty closing lid	Inner lid cover is not installed properly	• Open lid and reinstall inner lid cover ensuring the lid cover is located in the positioning slot, is flat against the lid and snapped in place.
Difficulty opening lid	Open button is not completely depressed.	• Push firmly on the center of the open button.
Steam leaks from side of lid	Inner lid cover is missing	• Install inner lid cover.
Steam leaks from side of lid	Inner lid cover gasket is damaged	• Replace inner lid cover.
Steam leaks from side of lid	Lid not closed properly.	• Open, then close lid.
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	• Inspect power cord for damage. If damage is noticed, do not use the unit.
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	• Check home circuit breaker.
Display remains blank after connecting the power cord	No power to the unit	• Contact Customer Care.
Occasional clicking or light cracking sound	Bottom of the Cooking Pot is wet.	• Wipe exterior surfaces of Cooking Pot. Ensure heating element is dry before inserting Cooking Pot into cooker base.
E1, E2, E3 or E4 Error code appears on display and cooker beeps continuously	There is an issue with the cooker.	• Contact Customer Care.

CLEANING

Clean your Instant Rice Cooker + Steamer after each use. Always unplug the unit and let all parts cool to room temperature before cleaning. Before use or storing, make sure all surfaces are dry.

⚠WARNING

HOT SURFACES

To prevent electric shock or personal injury, unplug before cleaning.

DO NOT immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid, which may result in electric shock or personal injury.

Part	Cleaning instructions
Accessories • Rice Spoon • Measuring Cup • Inner Lid Cover	• Wash after each use • Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack • Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories
Cooking Pot CarbReduce Steam Basket	• Wash after each use. • Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher. • Hard water stains may need a vinegar-dampened sponge and scrubbing to remove • For tough or burned food residue, soak in hot water for a few hours before cleaning • Dry all exterior surfaces before placing in cooker base
Power cord	• Use a barely-damp cloth to wipe any particles off cord
Cooker base with lid	• Wipe the inside of the cooker base as well as the condensation rim with a barely-damp cloth, and allow to air dry • Clean the lid, outside of the cooker base and the control panel with a soft, barely-damp cloth or sponge

LEARN MORE

There's a whole world of Instant Rice Cooker + Steamer information and help just waiting for you. Here are some of the most helpful resources.

Register your product

instantbrands.co.uk/product-registration

Contact Customer Care

instantbrands.co.uk/support
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App with 100s of recipes

iOS and Android app stores

Cooking charts and more recipes

instantbrands.co.uk/recipes

Replacement parts and accessories

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Join the community

Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
MRRC1201WE	12 Cups 2.8 Litres	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2.7 kg	cm: 28 L x 27 W x 27 H

WARRANTY

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited, and Instant Brands LLC (collectively the "Company") warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK and EU and must be purchased by an authorised distributor of Instant Brands. This warranty does not cover appliance use outside of the UK and EU.

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at instantbrands.co.uk), the Company will, at its sole discretion, either: (i) repair defects in materials and workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event the appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase (UK only).

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitation and Exclusions

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and may result in serious injury and damage. Any modification or attempted modification to your appliance or any part thereof will void the warranty, unless such modification(s) or alteration(s) were expressly authorised by the Company.

This warranty does not cover (1) normal wear and tear; (2) damage resulting from negligent, unreasonable or misuse of the appliance, improper assembly or disassembly, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, Acts of God (such as fire, flood, hurricanes and tornadoes), or repair or alteration by anyone, unless expressly directed and authorised by the Company; and (3) repairs where your appliance is used for other than normal household use and in a manner contrary to published user or operator instructions.

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance. Except as expressly provided herein and to the extent permitted by law, (1) the Company makes no warranties, conditions or representations, express or implied, usage, custom of trade or otherwise with respect to the appliance or parts covered by this warranty and (2) the Company shall not be responsible or liable for indirect, incidental or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economic loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of any nature or kind.

You may have rights and remedies under applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty.

WARRANTY

Please visit instantbrands.co.uk/product-registration/ to register your appliance. You will be asked to provide your name, your email address, the store name, date of purchase, model number and serial number (both of which are found on the appliance). This registration will enable us to keep you up-to-date with product developments and recipes, and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understood the instructions for use and warnings accompanying the appliance.

Warranty Service

To obtain warranty service, please contact our Customer Care Department by creating a support ticket online at Instantbrands.co.uk/support/. If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service. When returning your appliance, please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.

Within the UK

Instant Brands (EMEA) Limited,
1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK.

Email: UKSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019]. If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions. This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK and EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.



CarbReduce™ STUDY

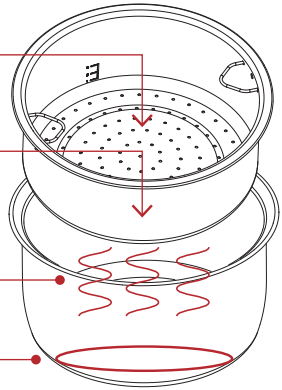
How it works

- CarbReduce is a two-step function that allows carbs and sugars to separate from the rice during the cooking process.
- The rice is both boiled and steamed, with the steaming being done later in the cooking process.
- This process works by placing the rice in the CarbReduce basket and adding extra water for cooking.
- As the rice absorbs the water, the boiling process turns to a steam process, separating and draining sugars and starches into the pot below.
- When the cooking process is complete, fluffy, delicious rice is left in the basket and starch and sugars are isolated in the bottom of the cooker.

The results

- Reduction of carbohydrates and sugar by up to 40%.

1. Measure and add rice to CarbReduce basket
2. Put CarbReduce Basket into cooking pot, add water up to appropriate marking for the volume of rice
3. After water level falls below the basket, rice steams
4. Starch and sugar accumulate in the water left in the bottom of the pot



How we tested it

Objective

To test for the reduction of digestible starch in rice varietals when using the CarbReduce™ function.

Samples

The following commonly available, national brands of rice were tested.

Long Grain White/Riceland | Long Grain White/Verde Valle | Long Grain Brown/Iberia | Short Grain White/Rice Select | Basmati White/Mahatma | Arborio White/Rice Select

A total of 4 multi-grain cookers were used in the testing.

- Quantity = 2, 12 Cup machines
- Quantity =2, 20 Cup machines

Laboratory

Testing was conducted by:
Eurofins S-F Analytical Laboratories
2345 S. 170th St.
New Berlin, WI 53151

Procedure

Samples of rice were cooked by the traditional method using the White Rice and Brown Rice functions and compared to samples of rice cooked in the CarbReduce basket using the CarbReduce function. All tests use tap water unless otherwise specified.

Cooked rice samples are analysed for their resistant starch by "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th Ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, USA, Official Method 2002.02" and digestible starch by "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th ED, AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 996.11 (mod.)"

Results in percent reduction of digestible starches are provided.

Conclusion

Using the CarbReduce cooking method can reduce the carbs in cooked rice by up to 40%.

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,Shannon
Free Zone, Shannon,Co Clare,
Ireland, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

INSTANT and INSTANT BRANDS
are registered trademarks of Instant
Brands Holdings Inc.

Erste Schritte

INSTANT™ **12-TASSEN-REISKOCHER + DAMPFGARER**
BENUTZERHANDBUCH

Instant™

Herzlich willkommen!

zu Ihrem neuen Instant™ Reiskocher + Dampfgarer!

Willkommen in der Welt der Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuenuns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt der Instant Brands zu unterstützen! Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Reiskocher verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.

Legen Sie mit Ihrer Reiskocher + Dampfgarer

Scannen und loslegen!

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant-Chef zu werden!

www.instantbrands.co.uk/get-started

Laden Sie die **Instant Brands® Connect App** herunter, um auf über 100 Rezeptideen zuzugreifen.

Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK**.

Schließen Sie sich der **Instant Pot Facebook Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!

⚠WARNING

Bevor Sie Ihren neuen Reiskocher + Dampfgarer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich des Sicherheits- und Garantiedokuments. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen.

CONTENTS

WICHTIG SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	2
WAS ENTHÄLT DIE VERPACKUNG?	6
VERWENDUNG DES REISKOCHERS + DAMPFGARERS	8
ERSTE INBETRIEBNAHME	10
VERWENDUNG DES DECKELS	11
WEISSER ODER BRAUNER REIS	12
CarbReduce™	14
DAMPFGAREN	16
SCHONGAREN	18
SAUTIEREN	20
WARMHALTEN	22
GARTABELLE FÜR GETREIDE	23
STEAM (DAMPFGAREN) ZEITTABELLE	24
FEHLERSUCHE	25
REINIGUNG	26
ERFAHREN SIE MEHR	27
GARANTIE	28
CarbReduce™ STUDIE	30

⚠ WICHTIG SICHERHE-ITSVORKEHRUNGEN

⚠WARNUNG

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

- **RICHTIG** Stellen Sie das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.
- **RICHTIG** Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf auf das Unterteil des Kochers stellen.
- **NICHT** das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.
- **NICHT** das Gerät in der Nähe von Wasser oder Flammen verwenden.
- **NICHT** im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- **NICHT** auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze an der Unterseite des Geräts blockieren könnte.

Allgemeiner Gebrauch

Der herausnehmbare Kochtopf wird während des Gebrauchs extrem heiß und kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.

- **RICHTIG** Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Innenkochtopf und dem CarbReduce™-Korb hantieren und Zubehör entfernen.
- **RICHTIG** Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.
- **RICHTIG** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf oder CarbReduce™-Korb vom Unterteil des Kochers nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **RICHTIG** Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf und CarbReduce™-Korb heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- **NICHT** das Gerät ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf oder CarbReduce™-Korb verwenden.

⚠WARNUNG

- **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen das Metallteil des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.
- **NICHT** dieses Gerät zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.
- **NICHT** das Gerät bewegen, während es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.
- **NICHT** Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Strenge Aufsicht ist notwendig, wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird. Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- **NICHT** das Gerät während des Betriebs unbeaufsichtigt lassen. Die Oberfläche des Heizelements weist nach dem Gebrauch eineRestwärme auf.

Zubehör

- **RICHTIG** Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder Stromschlaggefahr führen.
- **RICHTIG** Ersetzen Sie die innere Deckelabdeckung nur durch eine für den Instant Pot zugelassene innere Deckelabdeckung, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- **NICHT** das mitgelieferte Zubehör in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluftofen oder einem konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

Pflege und Aufbewahrung

- **RICHTIG** Lassen Sie das Gerät, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren, auf Raumtemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.
- **NICHT** brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz in das Kocherunterteil legen. Vermeiden Sie es, etwas auf dem Anschluss zu verschütten.

⚠WARNUNG

Netzkabel

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern.

WARNUNG: Verschüttete Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

- **NICHT** das Netzkabel in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.
- **NICHT** mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat einen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern: Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.
- **NICHT** den Erdleiter entfernen.
- Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:
  Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.
  If the unit includes a detachable power cord:

Elektrowarnung

Die Kocherplatte enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen.

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie **Cancel (Abbrechen)** und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- **RICHTIG** Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig.
- **NICHT** das Gerät in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail an **UKSupport@instantbrands.com** (wenn Sie sich in Großbritannien befinden) oder **EUSupport@instantbrands.com**

⚠ WARNUNG

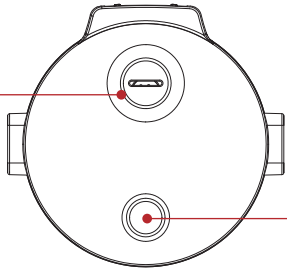
(wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an **+44 (0) 3331230051.**

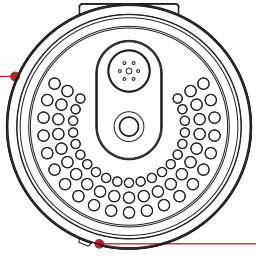
- **NICHT** versuchen, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu ändern, da dies zu Stromschlägen, Bränden, Verletzungen führen kann und die Garantie ungültig machen wird.
- **NICHT** die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Personen- oder Sachschäden führen kann.
- **NICHT** Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.
- **NICHT** das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- **NICHT** das Gerät an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50-60 Hz verwenden.
- **NICHT** das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

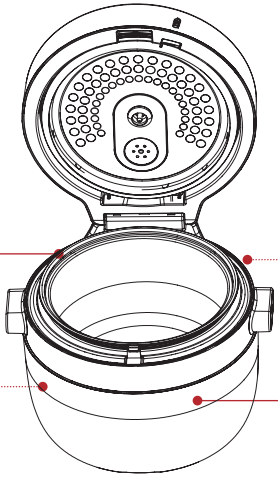
WAS ENTHÄLT DIE VERPACKUNG?

Deckel



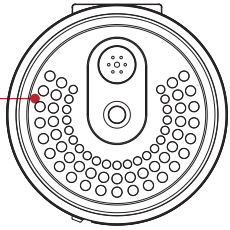


Gehäuse

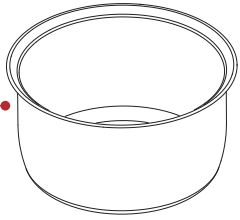


Teile + Zubehör

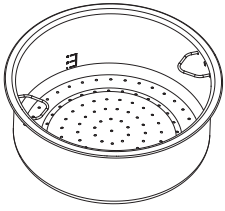
Innere Deckelabdeckung



Keramisch beschichteter Antihaft-Gartopf



Dämpfkorb aus rostfreiem Stahl



Messbecher



Reislöffel



Die Abbildungen dienen nur als Referenz und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

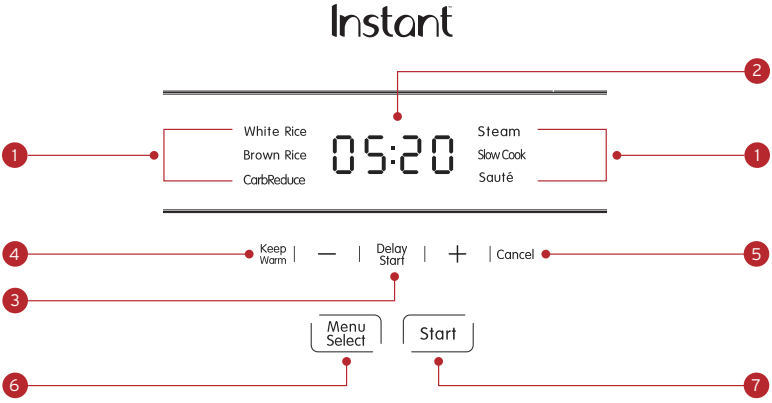
Denken Sie daran, zu recyceln!

Wir haben diese Verpackung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

VERWENDUNG DES REISKOCHERS + DAMPFGARERS

Bedienfeld

Wir haben das Bedienfeld so ausgelegt, dass es einfach zu bedienen und leicht zu lesen ist.



1. Smart-Programm-Einstellungen
2. Zeit
   - Garzeit
   - Verzögerungszeit
   - Warmhaltezeit
3. Delay Start (Startverzögerung)
   - Zeigt an, dass die Startverzögerung „Delay Start“ aktiv ist
4. Keep Warm (Warmhalten)
   - Zeigt an, dass Warmhalten, „Keep Warm“, aktiv ist
5. Cancel (Abbrechen)
6. Menu (Menü-Auswahl)
7. Start (Starten)

Verzögerung des Garbeginns

Sie können eine Startverzögerung von mindestens 10 Minuten und maximal 24 Stunden einstellen.

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus und drücken Sie dann auf **Delay Start.**
2. Wenn der Timer blinkt, drücken Sie + oder -, um die Minuten einzustellen (in 10-Minuten-Schritten), und drücken Sie zur Auswahl Start.
3. Die Startverzögerung beginnt automatisch und der Timer zählt abwärts.
4. Wenn die Startverzögerung endet, beginnt das Smart-Programm.

Garvorgang abbrechen

Durch Drücken auf **Cancel** können Sie den Garvorgang jederzeit abbrechen.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Auspacken

1. Nehmen Sie Ihren neuen Reiskocher + Dampfgarer aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das im und um den Kocher befindliche Verpackungsmaterial.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile aus dem Inneren des Garraums entfernt wurden.
4. Die Sicherheitswarnaufkleber und das Typenschild dürfen **NICHT** vom Kocher entfernt werden.

Vor Gebrauch reinigen

1. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Trocknen ein sauberes, weiches Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel oder spülen Sie es im oberen Korb der Spülmaschine. Mit warmem, klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Platzierung

1. Stellen Sie den Kocher auf eine stabile, ebene Fläche, fern von brennbarem Material und externen Wärmequellen. Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf ein anderes Gerät.
2. Achten Sie darauf, dass über und um das Gerät herum mindestens 13 cm Platz ist, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten.

Einschalten

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Das Bedienfeld leuchtet auf.p.

VERWENDUNG DES DECKELS

So schließen Sie den Deckel

Drücken Sie den Deckel leicht nach unten, bis er spürbar einrastet. Wenn Sie zu fest oder zu schnell drücken, springt der Deckel wieder auf.

So öffnen Sie den Deckel

Drücken Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Knopf auf der Oberseite des Deckels, um ihn zu öffnen.

*Den Deckel **NICHT** während des Garvorgangs öffnen, da heißer Dampf zu Verbrennungen führen kann.*

Über die innere Deckelabdeckung

Die innere Deckelabdeckung ist zur einfachen Reinigung abnehmbar. Beim Garen muss die Abdeckung auf dem Deckel angebracht sein.

- Um die Abdeckung zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstaste und die Abdeckung springt ab.
- Um die Abdeckung wieder anzubringen, setzen Sie die flache Kante der Abdeckung in den Schlitz und drücken Sie die Abdeckung auf den Innendeckel, bis sie einrastet

Über die Kondensatrinne

Während des Garvorgangs kondensiert der Dampf, und das Kondenswasser sammelt sich in der Rinne am Gehäuse. Öffnen Sie den Deckel nach dem Garvorgang langsam, um ein Verschütten zu vermeiden. Wenn Sie den Deckel öffnen, fließt das Kondenswasser in den Sammelraum. Sie können es verdunsten lassen oder mit einem Papiertuch abwischen.

⚠WARNUNG

HEISSE OBERFLÄCHEN Um einen elektrischen Schlag oder Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag oder Verletzungen führen kann

WEISSER ODER BRAUNER REIS

Die Programme „White Rice“ (weißer Reis) und „Brown Rice“ (brauner Reis) garen den Reis schnell und gleichmäßig und passen die Garzeiten automatisch an die Menge des Reises im Gartopf an.

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für beide Reisprogramme standardmäßig eingeschaltet.
- Die Startverzögerung ist für beide Reisprogramme verfügbar..

So garen Sie Reis

1. Geben Sie den trockenen Reis und das Wasser in den Gartopf und setzen Sie den Gartopf in das Gehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Menu Select (Menü-Auswahl)** auf dem Bedienfeld; drücken Sie erneut, bis **White Rice** oder **Brown Rice** hervorgehoben ist.
4. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Delay Start** und dann auf + oder -, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
5. Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig EINgeschaltet.
6. Drücken Sie die **Taste Start**.

Der Gar-Timer für weißen Reis beginnt in den letzten 5 Minuten des

Garzyklus herunterzuzählen, der Gar-Timer für braunen Reis beginnt in den letzten 10 Minuten des Garzyklus herunterzuzählen.

*Sie können jederzeit auf **Cancel** drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Die Warmhaltefunktion schaltet sich ein und auf dem Display erscheint **END**.
3. Drücken Sie auf **Cancel**, um die Warmhaltefunktion zu beenden, wenn Sie bereit sind, zu servieren.

CarbReduce™

Das CarbReduce-Programm gart Reis und verwendet eine spezielle Technologie, um den Gehalt an Kohlenhydraten und Zucker zu reduzieren.

Programm	Gar-zeit	Min. Trocken-reis	Max. Trocken-reis	Getreide-Wasser-Verhältnis
CarbReduce	40 Minuten (00:40)	1 Tasse*	3 Tassen*	Verwenden Sie die Messmarkierungen im Korb für die zu garende Getreidemenge.

** Bitte messen Sie den Reis in der mitgelieferten Reistasse und nicht in einem normalen Messbecher.*

Die Kohlenhydratreduzierung wird optimiert, wenn Mengen von 2 [trockenen] Tassen oder weniger gegart werden. Um diesen Nutzen zu maximieren, empfehlen wir eine Menge von 1-2 Tassen (trocken), was 4-8 Portionen entspricht.

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für das CarbReduce-Programm standardmäßig auf EIN eingestellt.
- Für das CarbReduce-Programm ist ein verzögerter Start möglich.

So garen Sie mit CarbReduce

1. Trockenen Reis in den CarbReduce-Dämpfkorb geben und den Korb in den Gartopf stellen.
2. Füllen Sie den Korb mit Wasser entsprechend den Messmarkierungen für die Menge des zu garenden Reises.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie **Menu Select (Menü-Auswahl)** auf dem Bedienfeld; drücken Sie erneut, bis CarbReduce hervorgehoben ist.
5. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie auf **Delay Start** und dann auf + oder -, um die Verzögerungszeit

auszuwählen.

6. Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig EINgeschaltet.
7. Drücken Sie die **Taste Start.** Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

*Sie können jederzeit auf **Cancel** drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Die Warmhaltefunktion schaltet sich ein und auf dem Display erscheint **END**.
3. Drücken Sie auf **Cancel**, um die Warmhaltefunktion zu beenden, wenn Sie bereit sind, zu servieren.

Die CarbReduce-Ergebnisse basieren auf 2 Tassen (ungegartem) weißem Langkornreis, braunem Langkornreis, weißem Kurzkornreis, Arborio-Reis und weißem Basmati-Reis unter Verwendung des empfohlenen Garverfahrens und Wasseranteils.

Die Ergebnisse können je nach Menge und verwendeter Reissorte variieren.

CarbReduce wird nicht für weißen Langkornreis in Mengen von mehr als 2 Tassen empfohlen, da die Kohlenhydratreduzierung vermindert ist.

DAMPFGAREN

Das Dampf-Garprogramm „Steam“ gart die Speisen mit Dampf und ist besonders nützlich für Gemüse wie Brokkoli, Zucchini, Möhren und mehr.

Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Steam (Dampfgaren)	10 Minuten (00:10)	5 Minuten (00:05)	1 Stunde (01:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für das Dampf-Garprogramm standardmäßig auf EIN eingestellt.
- Startverzögerung ist für das Dampf-Garprogramm verfügbar.

So verwenden Sie das Dampf-Garprogramm

Vorbereitung

Schneiden, hacken oder würzen Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept..

Garen

1. Füllen Sie Wasser (mindestens 1/2 Tasse, maximal bis knapp unter den CarbReduce-Dämpfkorb) in den Gartopf und setzen Sie ihn in das Gehäuse.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den CarbReduce-Dämpfkorb, setzen Sie den Dämpfkorb in den Gartopf und diesen dann in das Gehäuse.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie **Menu Select (Menü-Auswahl)** auf dem Bedienfeld; drücken Sie erneut, bis **Steam (Dampfgaren)** hervorgehoben ist. Drücken Sie dann **Start**, um es auszuwählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie **Start**. Oder drücken Sie + oder -, um sie zu ändern, und drücken Sie dann **Start**, um sie auszuwählen. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.
6. Sie können das Garen verzögern, wenn Sie möchten. Drücken Sie

auf **Delay Start** und dann auf + oder -, um die Verzögerungszeit auszuwählen.

7. Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig EINgeschaltet.

*Sie können jederzeit auf **Cancel** drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Die Warmhaltefunktion schaltet sich ein und auf dem Display erscheint **END**.
3. Drücken Sie auf **Cancel**, um die Warmhaltefunktion zu beenden, wenn Sie bereit sind, zu servieren.

SCHONGAREN

Mit dem Schongarprogramm „Slow Cook“ können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Schmoren und Dünsten zubereiten - so wie früher bei Oma.

Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Slow Cook (Schongaren)	6 Stunden (06:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist für das Programm „Slow Cook“ standardmäßig auf EIN eingestellt.
- Für das Programm Slow Cook ist ein verzögerter Start möglich.

So verwenden Sie die Funktion Slow Cook

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie die Zutaten entsprechend Ihrem Rezept.

Garen

1. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf und setzen Sie den Gartopf in das Gehäuse ein.
2. Schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie **Menu Select (Menü-Auswahl)** auf dem Bedienfeld; drücken Sie erneut, bis **Slow Cook** hervorgehoben ist. Drücken Sie dann **Start**, um es auszuwählen.
4. Wenn Sie den Garvorgang verzögern möchten, drücken Sie auf **Delay Start**, bevor Sie auf **Start** drücken, und dann + oder -, um die Verzögerungszeit auswählen.
5. Die Standard-Garzeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie **Start**. Oder drücken Sie + oder -, um sie zu ändern, und drücken Sie dann **Start**, um sie auszuwählen. Die Garzeit beginnt

herunterzuzählen.

6. Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig EINgeschaltet.

*Sie können jederzeit auf **Cancel** drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Die Warmhaltefunktion schaltet sich ein und auf dem Display erscheint **END.**
3. Drücken Sie auf **Cancel**, um die Warmhaltefunktion zu beenden, wenn Sie bereit sind, zu servieren.

SAUTIEREN

Verwenden Sie das Programm „Sauté“ anstelle einer Bratpfanne oder eines Kochtopfs. Durch das Sautieren können Sie die Aromen Ihrer Speisen vertiefen oder Soßen köcheln, andicken oder reduzieren.

Programm	Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
Sauté (Sautieren)	30 Minuten (00:30)	1 minute (00:01)	30 Minuten (00:30)

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig AUSgeschaltet.
- Die Startverzögerung ist nicht verfügbar.

So sautieren Sie

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie die Zutaten entsprechend Ihrem Rezept.

Garen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Gehäuse ein.
2. Geben Sie Öl in den Gartopf und drücken Sie **Start**.
3. Drücken Sie **Menu Select (Menü-Auswahl)** auf dem Bedienfeld; drücken Sie erneut, bis **Sauté (Sautieren)** hervorgehoben ist. Drücken Sie dann **Start**, um es auszuwählen.
4. Die Standard-Garzeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie **Start**. Oder drücken Sie + oder -, um sie zu ändern, und drücken Sie dann **Start**, um sie auszuwählen. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

*Sie können jederzeit auf **Cancel** drücken, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

1. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird der Garvorgang beendet.
2. Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig AUSgeschaltet. Um sie zu benutzen, drücken Sie auf Cancel, wenn das Garprogramm Sauté beendet ist, und dann auf Keep Warm. Verwenden Sie + und -, um die Warmhaltezeit einzustellen.

Sautieren vor dem Schongaren

Oft werden Sie Lebensmittel anbraten wollen, um sie vor dem Weitergaren zu bräunen.

1. Zutaten sautieren (Sauté).
2. Drücken Sie **Cancel**.

   *Sie können den Gartopf jetzt ablöschen, bevor Sie auf **Slow Cook** umschalten (siehe **Ablöschen** unten)*

3. Wenn Sie bereit sind, beginnen Sie mit dem Schongaren.

Ablöschen

Unter Ablöschen versteht man das Hinzufügen von Flüssigkeit zu einer heißen Pfanne, um alle köstlichen, karamellisierten Stücke, die am Boden haften, zu lösen.

1. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gartopf.
2. Wasser, Brühe oder Wein hinzufügen.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um die am Boden des Gartopfs festsitzenden Speisen zu lösen.

WARMHALTEN

Bei den meisten Smart-Programmen können Sie festlegen, dass sich die Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten) nach dem Garen automatisch einschaltet. Sie können die Warmhaltefunktion auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

Warmhalten

1. Wenn der Garvorgang beendet ist, beginnt bei den meisten Programmen die Warmhaltefunktion.
2. Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie auf **Cancel**.

Aufwärmen

1. Stellen Sie den Gartopf mit den zu erwärmenden Speisen in das Gehäuse.
2. Drücken Sie einmal auf **Keep Warm**, um die Gartemperatur auf Niedrig zu stellen.
3. Oder drücken Sie zweimal auf **Keep Warm**, um die Gartemperatur auf Hoch zu stellen.
4. Die Standard-Warmhaltezeit blinkt. Um sie auszuwählen, drücken Sie **Start**. Drücken Sie + oder -, um sie zu ändern, und drücken Sie dann **Start**, um sie auszuwählen.
5. Um die Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie auf **Cancel**.

Programm	Standardzeit	Min. Zeit	Max. Zeit
Warmhalten	10 Stunden (10:00)	1 Stunde (01:00)	10 Stunden (10:00)

GARTABELLE FÜR GETREIDE

12-Tassen-Reiskocher + Dampfgarer

Getreideart/ Korntyp	Garprogramm	3-4 Portionen			10-15 Portionen		
		Getreide-menge	Wasser-menge	Garzeit	Getreide-menge		Garzeit
Weißer Reis (Langkorn-reis)	White Rice	1 Tasse (Min.)	1 1/2 Tassen	32 min	4 Tassen (Max.)	6 Tassen	44 min
Brauner Reis	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	1 1/4 Tassen	51 min	3 Tassen (Max.)	3 3/4 Tassen	1 hr 5 min
Quinoa	White Rice	1 Tasse (Min.)	1 1/2 Tassen	34 min	3 Tassen (Max.)	4 1/2 Tassen	45 min
Gerste (Gersten-graupen)	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	2 Tassen	58 min	3 Tassen (Max.)	6 Tassen	1 hr 11 min
Bulgur (#3 gelber Bulgur)	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	1 Tasse	43 min	3 Tassen (Max.)	3 Tassen	55 min
Roter Reis	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	1 1/2 Tassen	56 min	3 Tassen (Max.)	4 1/2 Tassen	1 hr 5 min
Schwarzer Reis	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	1 3/4 Tassen	57 min	3 Tassen (Max.)	5 1/4 Tassen	1 hr 4 min
Hirse	White Rice	1 Tasse (Min.)	2 Tassen	36 min	3 Tassen (Max.)	6 Tassen	42 min
Dinkel	Brown Rice	1 Tasse min)	1 1/2 Tassen	1 hr	3 Tassen (Max.)	4 1/2 Tassen	1 hr 9 min
Hafer (Hafer-flocken)	Steam *kein Dämpfkorb*	1 Tasse (Min.)	2 Tassen	12 min	3 Tassen (Max.)	6 Tassen	17 min
Mischgetreide	Brown Rice	1 Tasse (Min.)	1 1/2 Tassen	49 min	3 Tassen (Max.)	4 1/2 Tassen	51 min
Linsen (grün) Hinweis: Über-schüssiges Wasser nach dem Garen abgießen	Steam *kein Dämpfkorb*	1 Tasse (Min.)	2 Tassen	18-20 min	3 Tassen (Max.)	6 Tassen	27-30 min

Hinweis: Zum Abmessen wird der mitgelieferte Messbecher verwendet, der 180 ml entspricht. Eine Überschreitung der maximalen Getreidemenge kann zu einem Überlaufen führen.

STEAM (DAMPFGAREN) ZEITTABELLE

In Ihrem Instant Reiskocher + Dampfgarer können Sie mehr als nur Reis zubereiten. Hier sind einige Zeitangaben für gängige Lebensmittel.

Lebensmittel	Vorbereitung	Menge (Mit 1 Tasse Wasser)	Garzeit
Frisch			
Spargel	Ganz	226 g	10-12 min
Weiße Frühkartoffeln	Ganz	226 g	20-22 min
Pak Choi	Hälften	226 g	13-5 min
Broccoli	Röschen	226 g	12-14 min
Kopfkohl	Geviertelt, in Keile geschnitten	454 g	25-30 min
Möhren	kleine, junge (Baby-Karotten)	226 g	15-17 min
Blumenkohl	Röschen	226 g	13-15 min
Grüne Bohnen	Ganz	226 g	10-12 min
Lachs	Filet	2 Stück (226 g)	18-20 min
Spinat	Blätter	113 g	5-6 min
Kürbis	Gewürfelt	226 g	15-17 min
Süßkartoffeln, Kartoffeln	Gewürfelt, mittelgroß	226 g	13-15 min
Weiße Champignons	Ganz	226 g	12-14 min
Weißfisch (Kabeljau, Schellfisch, Barsch)	Filet	2 pc	18-20 min
Zucchini	In Scheiben geschnitten, 1-1,5 cm dick	226 g	8-10 min
Tiefgekühlt			
Bao Buns (Teigtaschen)		226 g	13-15 min
Dim Sum		226 g	15-17 min
Gedämpfte Teigtasche (Fleisch oder Gemüse)		226 g	18-23 min

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Zu starkes/ zu schnelles Herunterdrücken	• Schließen Sie den Deckel langsam.
Deckel lässt sich nur schwer schließen	Innere Deckelabdeckung ist nicht richtig installiert	• Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die innere Deckelabdeckung wieder ein, wobei Sie darauf achten, dass die Deckelabdeckung im Positionierungsschlitz sitzt, flach am Deckel anliegt und eingerastet ist.
Deckel lässt sich nur schwer öffnen	Die Öffnungstaste ist nicht vollständig eingedrückt.	• Drücken Sie fest auf die Mitte der Öffnungstaste.
Dampf entweicht seitlich aus dem Deckel	Innere Deckelabdeckung fehlt	• Installieren Sie die innere Deckelabdeckung.
Dampf entweicht seitlich aus dem Deckel	Dichtung der inneren Deckelabdeckung ist beschädigt	• Wechseln Sie die innere Deckelabdeckung aus.
Dampf entweicht seitlich aus dem Deckel	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	• Deckel öffnen und wieder schließen.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Netzverbindung oder kein Strom.	• Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Wenn Sie eine Beschädigung feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Netzverbindung oder kein Strom.	• Prüfen Sie den Leistungsschalter für Ihr Heim.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt	• Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfs ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Gehäuse einsetzen.
Fehlercode E1, E2, E3 oder E4 erscheint auf dem Display und der Kocher piept kontinuierlich	Es besteht ein Problem mit dem Kocher.	• Wenden Sie sich an den Kundendienst.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant-Reiskocher + Dampfgarer nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung oder Lagerung, dass alle Oberflächen trocken sind.

⚠WARNUNG

HEISSE OBERFLÄCHEN

Um einen elektrischen Schlag oder Verletzungen zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu einem Stromschlag oder Verletzungen führen kann.

Teil	Anweisungen zur Reinigung
Zubehör • Reislöffel • Messbecher • Innere	• Nach jedem Gebrauch waschen • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel waschen oder im Geschirrspüler, oberer Korb • Keine scharfen chemischen Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme für das Zubehör verwenden.
Gartopf CarbReduce-Dämpfkorb	• Nach jedem Gebrauch waschen. • Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel waschen oder im Geschirrspüler. • Kalkflecken müssen unter Umständen mit einem mit Essig getränkten Schwamm und durch Schrubben entfernt werden. • Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor der Reinigung einige Stunden in heißem Wasser einweichen • Trocknen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Gehäuse.
Netzkabel	• Benutzen Sie ein nur leicht angefeuchtetes Tuch, um alle Partikel vom Kabel abzuwischen.
Gehäuse mit Deckel	• Wischen Sie die Innenseite des Gehäuses sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht feuchten Tuch ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen. • Reinigen Sie den Deckel, die Außenseite des Gehäuses und das Bedienfeld mit einem weichen, kaum feuchten Tuch oder Schwamm.

ERFAHREN SIE MEHR

Rund um Ihren Instant™ Rice Cooker + Steamer gibt es eine ganze Welt von Informationen und Hilfen, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS und Android App Stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei

Produktspezifikationen

Modell	Füllvermögen	Leistungs	Leistung	Gewicht	Abmessungen
MRRC1201WE	12 Tassen 2.8 Liter	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2,7 kgs	cm: 28 L x 27 W x 27 H

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie. Instant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU.

Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und AusschlüsseJede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen.Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise. Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art.Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

Bitte besuchen Sie instantbrands.co.uk/product-registration/, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter Instantbrands.co.uk/support/ online ein Support-Ticket anlegen.Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant Brands ist für Versandkosten im Zusammenhang mit der Garantieleistung nicht verantwortlich. Wenn Sie Ihr Gerät zurücksenden, legen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Postanschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer und den Nachweis des Originalkaufdatums sowie eine Beschreibung des Problems bei, auf das Sie mit dem Gerät gestoßen sind.

EU Support

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung der Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.

CarbReduce™ STUDIE

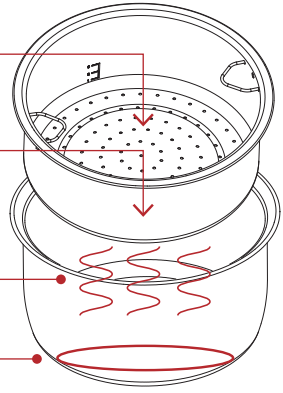
Wie es funktioniert

- CarbReduce ist eine zweistufige Funktion, die es ermöglicht, Kohlenhydrate und Zucker während des Garvorgangs vom Reis zu trennen.
- Der Reis wird sowohl gekocht als auch gedämpft, wobei das Dämpfen später im Garprozess erfolgt.
- Bei diesem Verfahren wird der Reis in den CarbReduce-Korb gelegt und zusätzliches Wasser zum Garen hinzugefügt.
- Während der Reis das Wasser aufnimmt, geht der Kochvorgang in einen Dämpfprozess über, bei dem sich Zucker und Stärke lösen und in den darunter liegenden Topf abfließen.
- Am Ende des Garvorgangs bleibt ein lockerer, köstlicher Reis im Korb zurück, und Stärke und Zucker werden im Boden des Kochers isoliert.

Die Ergebnisse

- Reduktion von Kohlenhydraten und Zucker um bis zu 40 %.

1. Reis abmessen und in den CarbReduce-Korb geben
2. CarbReduce-Korb in den Gartopf setzen, Wasser bis zur entsprechenden Markierung für die Reismenge hinzufügen
3. Nachdem der Wasserstand unter den Korb gesunken ist, wird der Reis gedämpft
4. Stärke und Zucker sammeln sich im Wasser, das am Boden des Topfes zurückbleibt.



Wie wir es getestet haben

Zielsetzung

Prüfung der Reduzierung der verdaulichen Stärke in Reissorten bei Verwendung der CarbReduce™-Funktion.

Proben

Die folgenden handelsüblichen, nationalen Reismarken wurden getestet.
Langkorn weiß/Riceland | Langkorn weiß/Verde Valle |

Langkorn braun/Iberia | Rundkorn weiß/Rice Select |

Basmati weiß/Mahatma | Arborio weiß/Rice Select

Bei den Tests wurden insgesamt 4 Mehrkornkocher verwendet.

- Menge = 2, 12-Tassen-Maschinen
- Menge = 2, 20-Tassen-Maschinen

Labor

Die Prüfung wurde durchgeführt von:
Eurofins S-F Analytical Laboratories 2345 S. 170th St.
New Berlin, WI 53151, USA

Verfahren

Reisproben wurden nach der traditionellen Methode mit den Funktionen weißer Reis und brauner Reis gegart und mit Reisproben verglichen, die im CarbReduce-Korb mit der Funktion CarbReduce gegart wurden. Für alle Tests wird, sofern nicht anders angegeben, Leitungswasser verwendet.

Gegarte Reisproben werden auf resistente Stärke mit den „Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th Ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, USA, Official Method 2002.02“ und auf verdauliche Stärke mit den „Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th ED, AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 996.11 (mod.)“ untersucht.

Die Ergebnisse werden als prozentuale Reduzierung der verdaulichen Stärke angegeben.

Schlussfolgerung

Mit der CarbReduce-Garmethode können die Kohlenhydrate in gegartem Reis um bis zu 40 % reduziert werden.

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Irland, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.

puesta en marcha

INSTANT™ **ARROCERA Y VAPORERA CON 12 TAZAS DE CAPACIDAD**

MANUAL DE USUARIO

Instant™

Presentamos

la nueva olla para arroz Instant™ de 12 tazas

This Instant Rice Cooker + Steamer can help you cook delicious meals more easily and in less time. We hope you fall in love with Instant cooking, and enjoy it in your kitchen for years to come!

Comience a usar su olla para arroz Instant™ de 12 tazas

Escanee para comenzar!

Para que la experiencia de cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía. Escanee el código QR y siga los pasos para convertirse en Instant Chef al instante.!

www.instantbrands.co.uk/get-started

Descargue la **Instant Brands® Connect app** para acceder a 100 ideas de recetas.

Visite el canal **Instant Brands UK YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las recetas.

Conéctese con la **comunidad de Facebook Instant Pot UK** e inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

⚠ATENCIÓN

Antes de usar su nueva arrocera y vaporera, lea todas las instrucciones, incluido el documento de Seguridad y garantía. El incumplimiento de estas medidas de seguridad e instrucciones podría ocasionar lesiones personales o daños materiales.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS IMPORTANTES	2
CONTENIDO DE LA CAJA	6
USO DE SU ARROCERA Y VAPORERA	8
CONFIGURACIÓN INICIAL	10
USO DE LA TAPA	11
ARROZ BLANCO O INTEGRAL	12
CarbReduce™	14
VAPOR	16
COCCIÓN LENTA	18
SALTEADO	20
CONSERVAR CALIENTE	22
TABLA PARA COCINAR CEREALES	23
TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR AL VAPOR	24
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
LIMPIEZA	26
MÁS INFORMACIÓN	27
GARANZIA	28
ANÁLISIS DE CarbReduce™	30

⚠ ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **ASEGÚRESE** de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente en la base de cocción.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.
- **NO USE** el aparato cerca del agua o llamas.
- **NO USE** el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.
- **NO COLOQUE** ningún objeto que pueda bloquear la ventilación en la parte inferior del aparato.

Uso general

El recipiente de cocción extraíble está extremadamente caliente durante el uso, y puede resultar sumamente pesado cuando está lleno de ingredientes.

- **UTILICE** guantes de horno para manipular el recipiente de cocción y la cesta CarbReduce™, y para retirar los accesorios.
- **COLOQUE** los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.
- TENGA cuidado al levantar el recipiente de cocción o la cesta CarbReduce™ para extraerlos de la base, para evitar lesiones por quemaduras.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando el recipiente o la cesta CarbReduce™ contengan comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.
- **NO USE** el aparato sin el recipiente interno de cocción extraíble o la cesta CarbReduce™.
- **NO TOQUE** la parte metálica de la tapa, las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente

⚠ ATENCIÓN

después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales para transportar o mover el producto.

- **NO USE** este aparato para freír con aceite o a presión.
- NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.
- **NO PERMITA** que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben jugar con este aparato.
- **NO USE** el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.
- **NO DEJE** el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando. La superficie del elemento calefactor puede contener calor residual tras su uso.

Accesorios

- **USE** solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.
- **SUSTITUYA** únicamente la cubierta de la tapa interior por una cubierta autorizada para evitar lesiones personales y daños en el aparato.
- **NO USE** los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, o en una parrilla de cerámica, resistencia eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

- **DEJE** que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.
  Evite derrames sobre el conector.

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo.

ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños.

⚠ ATENCIÓN

Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

- **NO DEJE** que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.
- **NO USE** el cable con convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes. Este aparato utiliza un enchufe con toma de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: **SOLAMENTE** debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- **NO RETIRE** la toma de tierra.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:

- Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Advertencia eléctrica

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica.

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

- Seleccione **Cancel (Cancelar)** y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.
- **REVISE** regularmente el aparato y el cable de alimentación.
- **NO UTILICE** el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, contacte con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKSupport@instantbrands.com** (si se encuentra en el Reino Unido) o a **EUSupport@instantbrands.com** (si se encuentra en la UE) o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331230051**. **NO TRATE** de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica, un incendio o lesiones, y se anulará la garantía.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones o daños materiales.
- **NO COLOQUE** líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.

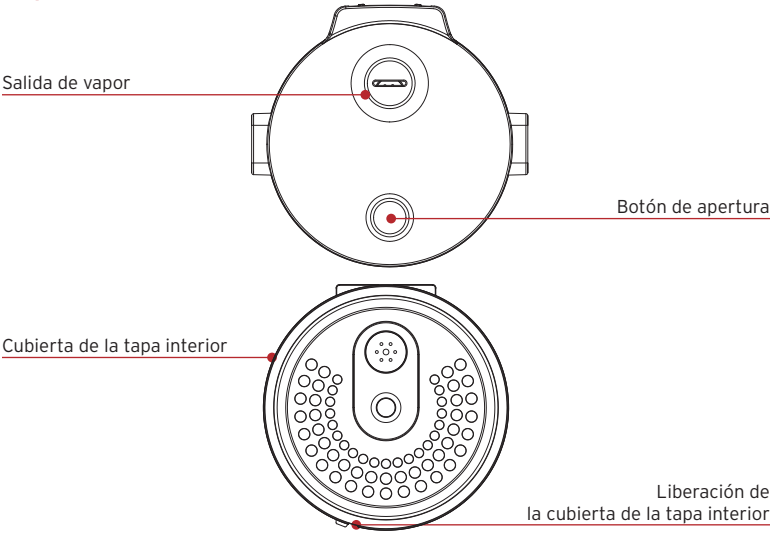
⚠ ATENCIÓN

- **NO SUMERJA** el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- **NO USE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V ~ 50-60 Hz.
- **NO LIMPIE** el aparato mojándolo bajo el grifo.

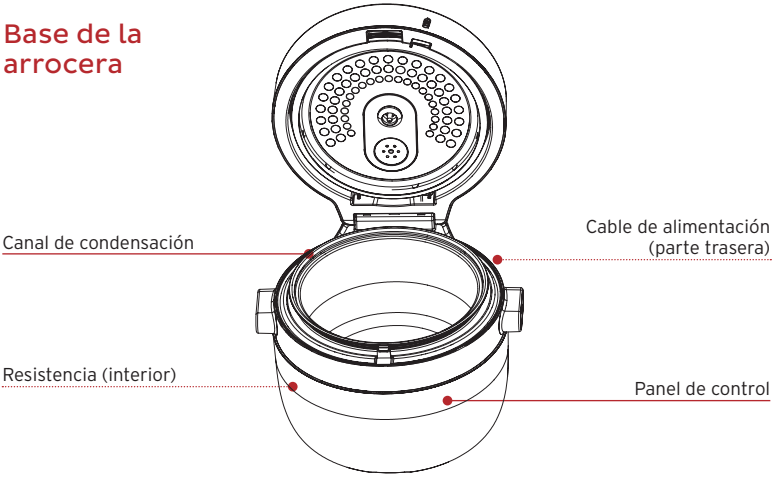
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Tapa

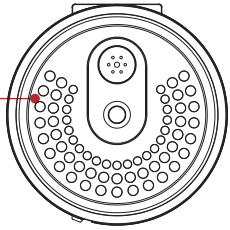


Base de la arrocera

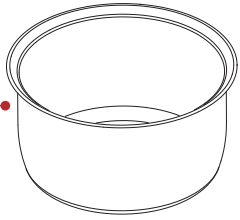


Piezas y accesorios

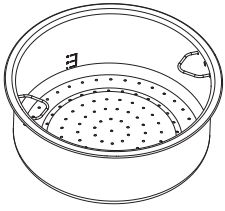
Cubierta de la tapa interior



Olla de cocción antiadherente con revestimiento cerámico



Cesta vaporera de acero inoxidable



Taza para medir



Cuchara para arroz



Las ilustraciones son solo de referencia y pueden diferir del producto real.

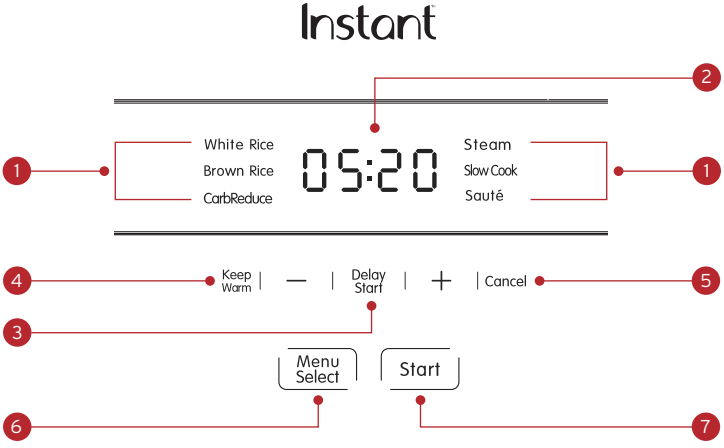
Recuerde reciclar.

Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive.

USO DE SU ARROCERA Y VAPORERA

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control para que sea sencillo y fácil de leer.



1. Ajustes del programa inteligente
2. Tiempo
   - Tiempo de cocción
   - Tiempo de Inicio retardado
   - Tiempo de Conservar caliente
3. Retardar inicio
   - Indica si se ha activado el modo Retardar inicio
4. Conservar caliente
   - Indica si se ha activado el modo Conservar caliente
5. Cancelar
6. Menú de selección
7. Inicio

Retardar el inicio de la cocción

Puede establecer un temporizador para Retardar el inicio un mínimo de 10 minutos y un máximo de 24 horas.

1. Seleccione un Programa inteligente y luego pulse **Retardar inicio (Delay Start).**
2. Cuando el temporizador parpadee, pulse + o - para establecer los minutos (mediante incrementos de 10 minutos) y pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo.
3. El modo de Retardar inicio dará comienzo automáticamente y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Al terminar, arrancará el Programa inteligente.

Cancelar cocción

Pulse **Cancelar (Cancel)** para detener la cocción en cualquier momento.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Desembalaje

1. Saque su nueva arrocera y vaporera de la caja.
2. Retire todo el embalaje que hay fuera y dentro de la arrocera.
3. Asegúrese de retirar todos los accesorios que vienen dentro de la cámara de cocción.
4. **NO** retire las pegatinas con las advertencias de seguridad ni la etiqueta de clasificación de la arrocera.

Limpieza previa

1. Pase una bayeta húmeda por el interior. Luego, séquelo con un trapo suave y limpio.
2. Lave los accesorios a mano con agua caliente y jabón para platos o en la rejilla superior del lavavajillas. Aclárelos con agua tibia y limpia y séquelos con un trapo suave y limpio.

Ubicación

1. Coloque su arrocera en una superficie estable y plana, lejos de materiales combustibles y fuentes de calor externa. **NO** sitúe la unidad sobre ningún otro aparato.
2. Asegúrese de dejar al menos 13 cm de espacio en la parte superior y en todos los laterales de la unidad para garantizar un flujo de aire suficiente.

Encendido

1. Enchufe la unidad a una toma eléctrica. El panel de control se iluminará.

USO DE LA TAPA

Cómo cerrar la tapa

Apriete la tapa hacia abajo con suavidad hasta notar un clic. Si aprieta con demasiada fuerza o rapidez, la tapa rebotará y volverá a abrirse.

Cómo abrir la tapa

Cuando termine la cocción, pulse el botón en la parte superior de la tapa para abrirla.

NO abra la tapa durante la cocción, ya que el vapor caliente puede quemar.

Información sobre la cubierta de la tapa interior

La cubierta de la tapa interior se puede retirar para limpiarla de forma más sencilla. Mientras cocina, la cubierta debe estar situada sobre la tapa.

- Para retirar la cubierta, pulse el Botón de liberación y se soltará.
- Para volver a colocarla, coloque el borde plano de la cubierta en la ranura y haga fuerza sobre la tapa interna hasta que note un clic.

Información sobre el canal de condensación

Durante la cocción, el vapor se condensa y el canal de la base recoge esa condensación. Cuando termine de cocinar, abra la tapa lentamente para evitar que se derrame. Al abrir la tapa, la condensación fluirá hacia el espacio de recogida. Puede dejar que se evapore o secarlo con una servilleta.

⚠ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES Para evitar descargas eléctricas o lesiones personales, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

NO sumerja el cable de alimentación ni enchufe el aparato si está en el agua o en otro líquido, ya que podría provocar una descarga eléctrica o lesiones personales.

ARROZ BLANCO O INTEGRAL

Los programas Arroz blanco y Arroz integral sirven para preparar arroz de forma rápida y uniforme. Además, ajustan los tiempos de cocción automáticamente según la cantidad de arroz que haya en la olla.

Otros ajustes

- El modo automático para Conservar caliente está activado por defecto en ambos programas de arroz.
- El modo Retardar inicio está disponible en ambos programas de arroz.

Cómo cocinar arroz

1. Añada arroz seco y agua en la olla de cocción y sitúela sobre la base de la arrocera.
2. Cierre la tapa.
3. Pulse **Menú de selección (Menu Select)** en el panel de control; vuelva a pulsarlo hasta que quede resaltado **Arroz blanco (White Rice)** o **Arroz integral (Brown Rice).**
4. Si lo desea, puede retardar la cocción. Pulse **Retardar inicio (Delay Start)**, después pulse + o – para seleccionar el tiempo de retardo.
5. El modo Conservar caliente está activado por defecto.
6. Pulse **Inicio (Start)**.

El temporizador de cocción del arroz blanco comenzará la cuenta atrás durante los últimos 5 minutos del ciclo de cocción. El temporizador de cocción del arroz integral comenzará la cuenta atrás durante los últimos 10 minutos del ciclo de cocción.

Puede pulsar ***Cancelar (Cancel)*** *para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Se activará el modo Conservar caliente y en la pantalla podrá leer **FIN (END)**.
3. Pulse **Cancelar (Cancel)** para finalizar el modo Conservar caliente cuando esté listo para servir el arroz.

CarbReduce™

El programa CarbReduce prepara arroz y utiliza una tecnología especial para reducir la cantidad de carbohidratos y azúcar.

Programa	Tiempo de cocción	Min. arroz seco	Máx. arroz seco	Proporción de cereal y agua
CarbReduce	40 minutos (00:40)	1 taza*	3 tazas*	Use las marcas en la cesta para medir la cantidad de cereal que quiere cocinar.

**Utilice la taza para medir arroz incluida con la arrocera y no una taza para medir cualquiera*

La reducción de carbohidratos se optimiza cuando cocina cantidades de 2 tazas (de grano seco) o menos. Para maximizar este beneficio, recomendamos preparar volúmenes de 1 o 2 tazas (de grano seco), el equivalente a 4 u 8 raciones.

Otros ajustes

- El modo automático para Conservar caliente está activado por defecto en el programa CarbReduce.
- El modo Retardar inicio está disponible en el programa CarbReduce.

Cómo cocinar con CarbReduce

1. Añada arroz seco a la cesta vaporera CarbReduce e introdúzcala en la olla de cocción.
2. Llene la cesta de agua según las marcas de medida y el tipo de arroz que quiera cocinar.
3. Cierre la tapa.
4. Pulse **Menú de selección (Menu Select)** en el panel de control; vuelva a pulsarlo hasta que quede resaltado **CarbReduce**.
5. Si lo desea, puede retardar la cocción. Pulse **Retardar inicio (Delay Start)**, después pulse + o – para seleccionar el tiempo de retardo.

6. El modo Conservar caliente está activado por defecto.
7. Pulse **Inicio (Start)**. El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás.

*Puede pulsar **Cancelar (Cancel)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Se activará el modo Conservar caliente y en la pantalla podrá leer **FIN (END).**
3. Pulse **Cancelar (Cancel)** para finalizar el modo Conservar caliente cuando esté listo para servir el arroz.

Los resultados de CarbReduce se basan en 2 tazas (sin cocinar) de las variedades de arroz blanco de grano largo, arroz integral de grano largo, arroz blanco de grano corto, arroz arborio y arroz basmati blanco, utilizando el proceso de cocción y proporción de agua recomendados.

Los resultados pueden variar según la cantidad y variedad de arroz que se use.

No se recomienda usar CarbReduce para cocinar más de 2 tazas de la variedad de arroz blanco de grano largo, ya que con esta cantidad disminuyen los efectos de reducción de carbohidratos.

VAPOR

El programa de Vapor cocina los alimentos mediante vapor. Es muy útil para preparar verduras como brócoli, calabacín, zanahorias y muchas más.

Programa	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.
Vapor	10 minutos (00:10)	5 minutos (00:05)	1 hora (01:00)

Otros ajustes

- El modo automático para Conservar caliente está activado por defecto en el programa de Vapor.
- El modo Retardar inicio está disponible en el programa de Vapor.

Cómo cocinar al vapor

Preparación

Corte, trocee o sazone los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Añada agua a la olla de cocción (como mínimo media taza y como máximo justo por debajo de la cesta vaporera CarbReduce) y colóquela sobre la base de la arrocera.
2. Añada los alimentos a la cesta vaporera CarbReduce e introdúzcala en la olla de cocción. Después, coloque la olla de cocción sobre la base de la arrocera.
3. Cierre la tapa.
4. Pulse **Menú de selección (Menu Select)** en el panel de control; vuelva a pulsarlo hasta que quede resaltado **Vapor (Steam)**. Luego, pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo.
5. El tiempo de cocción por defecto parpadeará. Para seleccionarlo, pulse **Inicio (Start)**. Si no, pulse + o – para cambiarlo y después pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo. El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás.

6. Si lo desea, puede retardar la cocción. Pulse **Retardar inicio (Delay Start),** después pulse + o – para seleccionar el tiempo de retardo.
7. El modo Conservar caliente está activado por defecto.

*Puede pulsar **Cancelar (Cancel)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Se activará el modo Conservar caliente y en la pantalla podrá leer **FIN (END).**
3. Pulse **Cancelar (Cancel)** para finalizar el modo Conservar caliente cuando esté listo para servir el arroz.

COCCIÓN LENTA

La cocción a fuego lento le permite preparar sus recetas favoritas de guisos y estofados (igual que las que cocinaba la abuela).

Programa	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.
Cocción lenta	6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)

Otros ajustes

- El modo automático para Conservar caliente está activado por defecto en el programa de Cocción lenta.
- El modo Retardar inicio está disponible en el programa Cocción lenta.

Cómo cocinar a fuego lento

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Añada los ingredientes a la olla de cocción y sitúela sobre la base de la arrocera.
2. Cierre la tapa.
3. Pulse **Menú de selección (Menu Select)** en el panel de control; vuelva a pulsarlo hasta que quede resaltado **Cocción lenta (Slow Cook)**. Luego, pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo.
4. Si quiere retardar la cocción, pulse **Retardar inicio (Delay Start)** antes de pulsar
5. **Inicio (Start)**, después pulse + o – para seleccionar el tiempo de retardo.
6. El tiempo de cocción por defecto parpadeará. Para seleccionarlo, pulse **Inicio (Start).** Si no, pulse + o – para cambiarlo y después

pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo. El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás.

7. El modo Conservar caliente está activado por defecto.

*Puede pulsar **Cancelar (Cancel)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Se activará el modo Conservar caliente y en la pantalla podrá leer **FIN (END).**
3. Pulse **Cancelar (Cancel)** para finalizar el modo Conservar caliente cuando esté listo para servir el arroz.

SALTEADO

En lugar de usar una sartén o una cacerola, puedes usar el modo Salteado. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas.

Programa	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.
Salteado	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	30 minutos (00:30)

Otros ajustes

- El modo automático para Conservar caliente está desactivado por defecto.
- El modo Retardar inicio no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Sitúe la olla de cocción sobre la base de la arrocera.
2. Añada aceite a la olla de cocción y pulse **Inicio (Start).**
3. Pulse **Menú de selección (Menu Select)** en el panel de control; vuelva a pulsarlo hasta que quede resaltado **Salteado (Sauté)**. Luego, pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo.
4. El tiempo de cocción por defecto parpadeará. Para seleccionarlo, pulse **Inicio (Start)**. Si no, pulse + o – para cambiarlo y después pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo. El tiempo de cocción empieza la cuenta atrá

*Puede pulsar **Cancelar (Cancel)** para detener la cocción en cualquier momento.*

Detener la cocción

1. Cuando el tiempo de cocción llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. El modo Conservar caliente está desactivado por defecto. Si quiere usarlo, pulse **Cancelar (Cancel)** cuando haya finalizado el programa de Salteado y después pulse **Conservar caliente (Keep Warm).** Pulse + y – para establecer el tiempo durante el que quiere conservarlo caliente.

Saltear antes de cocinar a fuego lento

Muchas veces querrá saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse **Cancelar (Cancel).**

   *Ahora puede desglasar la olla de cocción antes de cambiar al modo **Cocción lenta** (consulte a continuación el apartado **Desglasado**)*
3. Cuando esté listo, inicie el proceso de Cocción lenta.

Desglasado

El desglasado es el proceso mediante el que se añaden líquidos a una sartén u olla caliente para despegar todos esos deliciosos restos caramelizados que quedan en el fondo.

1. Retire los alimentos de la olla.
2. Añada agua, caldo o vino.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los restos de comida del fondo de la olla de cocción.

CONSERVAR CALIENTE

En la mayoría de Programas inteligentes puede elegir que el modo Conservar caliente se active automáticamente al finalizar la cocción. También puede usar este modo para recalentar la comida.

Para conservar caliente

1. En la mayoría de programas, cuando finaliza la cocción se inicia el modo Conservar caliente.
2. Para desactivarlo, pulse **Cancelar (Cancel)**.

Para recalentar

1. Coloque la olla de cocción con los alimentos que quiera recalentar sobre la base de la arrocera.
2. Pulse una vez **Conservar caliente (Keep Warm)** para establecer la temperatura de cocción en Baja (Low).
3. Si quiere establecer la temperatura en Alta (High), pulse dos veces **Conservar caliente (Keep Warm)**.
4. El tiempo de Conservar caliente parpadeará. Para seleccionarlo, pulse **Inicio (Start).** Si no, pulse + o – para cambiarlo y después pulse **Inicio (Start)** para seleccionarlo.
5. Para desactivarlo, pulse Cancelar **(Cancel).**

Programa	Tiempo por defecto	Tiempo min.	Tiempo máx.
Conservar caliente	10 horas (10:00)	1 hora (01:00)	10 horas (10:00)

TABLA PARA COCINAR CEREALES

Arrocera y vaporera con 12 tazas de capacidad

Tipo de grano	Programa de cocción	3–4 raciones			10–15 raciones		
		Cantidad de grano	Cantidad de agua	Tiempo de cocción	Cantidad de grano	Cantidad de agua	Tiempo de cocción
Arroz blanco (grano largo)	Arroz blanco	1 taza (min.)	1 taza y media	32 min	4 tazas (max.)	6 tazas	44 min
Arroz integral	Arroz integral	1 taza (min.)	1 taza y cuarto	51 min	3 tazas (max.)	3 tazas y tres cuartos	1 hr 5 min
Quinoa	Arroz blanco	1 taza (min.)	1 taza y media	34 min	3 tazas (max.)	4 tazas y media	45 min
Cebada (cebada perlada)	Arroz integral	1 taza (min.)	2 tazas	58 min	3 tazas (max.)	6 tazas	1 hr 11 min
Bulgur (bulgur ligero n.º 3)	Arroz integral	1 taza (min.)	1 taza	43 min	3 tazas (max.)	3 tazas	55 min
Arroz rojo	Arroz integral	1 taza (min.)	1 taza y media	56 min	3 tazas (max.)	4 tazas y media	1 hr 5 min
Arroz negro	Arroz integral	1 taza (min.)	1 taza y tres cuartos	57 min	3 tazas (max.)	5 tazas y cuarto	1 hr 4 min
Mijo	Arroz blanco	1 taza (min.)	2 tazas	36 min	3 tazas (max.)	6 tazas	42 min
Espelta	Arroz integral	1 taza min.)	1 taza y media	1 hr	3 tazas (max.)	4 tazas y media	1 hr 9 min
Avena (copos de avena)	Vapor *sin cesta vaporera*	1 taza (min.)	2 tazas	12 min	3 tazas (max).	6 tazas	17 min
Granos mixtos	Arroz integral	1 taza (min.)	1 taza y media	49 min	3 tazas (max.)	4 tazas y media	51 min
Lenteja (verdina) Nota: Escurra el agua sobrante después de la cocción	Vapor *sin cesta vaporera*	1 taza (min.)	2 tazas	18–20 min	3 tazas (max.)	6 tazas	27–30 min

Nota: Las medidas utilizan la taza para medir incluida, que equivale a 180 ml. Si supera la cantidad máxima de cereal, el contenido podría desbordarse.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR AL VAPOR

Puede cocinar mucho más que arroz en su arrocera y vaporera Instant. A continuación le sugerimos algunos tiempos de cocción para los alimentos más habituales.

Alimento	Preparación	Cantidad (con 1 taza de agua)	Tiempo de cocción
Fresco			
Espárragos	Enteros	226 g	10-12 min
Patatas blancas pequeñas	Enteras	226 g	20-22 min
Col china (bok choy)	Mitades	226 g	13-5 min
Brócoli	Ramilletes	226 g	12-14 min
Col	En cuartos o gajos	454 g	25-30 min
Zanahorias	Enteras si son pequeñas	226 g	15-17 min
Coliflor	Ramilletes	226 g	13-15 min
Judías verdes	Enteras	226 g	10-12 min
Salmón	Filete	2 pc (226 g)	18-20 min
Espinacas	Hojas	113 g	5-6 min
Calabaza	En dados	226 g	15-17 min
Batata o patata	Cortadas en dados o a la mitad	226 g	13-15 min
Champiñones comunes	Enteros	226 g	12-14 min
Pescado blanco (bacalao, abadejo, lubina)	Filete	2 pc	18-20 min
Calabacín	En rodajas de 1 cm aprox.	226 g	8-10 min
Congelado			
Bollitos bao		226 g	13-15 min
Dim sum		226 g	15-17 min
Bollitos al vapor (de carne o verduras)		226 g	18-23 min

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa.	Ha presionado la tapa con demasiada fuerza o rapidez.	• Cierre la tapa lentamente.
Dificultad para cerrar la tapa.	No se ha instalado correctamente la cubierta de la tapa interior.	• Abra la tapa y vuelva a montar la cubierta de la tapa interior asegurándose de que la cubierta de la tapa está colocada en la ranura de posicionamiento, queda plana respecto a la tapa y está bien encajada en su sitio.
Dificultad para abrir la tapa.	No se ha pulsado del todo el botón de apertura.	• Pulse con fuerza en el centro del botón de apertura.
Sale vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la cubierta de la tapa interior.	• Instale la cubierta de la tapa interior.
Sale vapor por el lateral de la tapa.	La junta de la cubierta de la tapa interior está dañada.	• Sustituya la cubierta de la tapa interior.
Sale vapor por el lateral de la tapa.	La tapa no está bien cerrada.	• Abra y vuelva a cerrar la tapa.
La pantalla sigue en blanco después de enchufar el aparato.	Conexión dañada o falta de electricidad.	• Compruebe que no haya daños en el cable de alimentación. Si los hay, no use el aparato.
La pantalla sigue en blanco después de enchufar el aparato.	Conexión dañada o falta de electricidad.	• Compruebe el automático de su casa.
La pantalla sigue en blanco después de enchufar el aparato.	El aparato no recibe corriente.	• Póngase en contacto con Atención al cliente.
A veces se oyen unos pequeños chasquidos o crujidos.	El aparato no recibe corriente.	• Seque las superficies exteriores de la olla de cocción. Asegúrese de que el elemento calefactor está seco antes de colocar la olla de cocción sobre la base de la arrocera.
La pantalla muestra los códigos de error E1, E2, E3 o E4 y la arrocera emite un pitido continuo.	La arrocera ha sufrido algún problema.	• Póngase en contacto con Atención al cliente.

LIMPIEZA

Limpie su arrocera y vaporera Instant después de cada uso. Antes de limpiarla, desenchúfela siempre y deje que todas las partes alcancen la temperatura ambiente. Antes de usarla o almacenarla, asegúrese de que todas las superficies están secas.

⚠ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES

Para evitar descargas eléctricas o lesiones personales, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

NO sumerja el cable de alimentación ni enchufe el aparato si está en el agua o en otro líquido, ya que podría provocar una descarga eléctrica o lesiones

Parte	Instrucciones de limpieza
Accesorios • Cuchara para arroz • Taza para medir • Cubierta de la tapa interior	• Lavar después de cada uso. • Lavar a mano con agua caliente y jabón suave para platos o en la rejilla superior del lavavajillas. • No utilice nunca detergentes químicos fuertes, productos en polvo o estropajos para lavar los accesorios.
Olla de cocción Cesta vaporera CarbReduce	• Lavar después de cada uso. • Lavar a mano con agua caliente y jabón suave para platos o en el lavavajillas. • Para retirar las manchas de cal provocadas por aguas duras, es posible que necesite humedecer un estropajo suave en vinagre y frotar. • Para retirar los restos de comida pegados o quemados, déjelos a remojo en agua caliente durante unas cuantas horas antes de limpiarlos. • Seque todas las superficies exteriores antes de colocar la cesta sobre la base de la arrocera.
Cable de alimentación	• Use una bayeta ligeramente húmeda para limpiar las partículas de suciedad del cable.
Base de la arrocera con tapa	• Limpie el interior de la base de la arrocera y el borde de condensación con una bayeta ligeramente húmeda y déjela secar. • Limpie la tapa y el exterior de la base de la arrocera y el panel de control con una bayeta ligeramente húmeda o un estropajo suave.

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda sobre la Instant™ Plus VersaZone™. Estos son algunos de los recursos más valiosos..

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

App stores de iOS y Android

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Únase a la comunidad

Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
MRRC1201WE	12 Tazas 2.8 Litros	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2.7 kg	cm: 28 L x 27 W x 27 H

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'"Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE.Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/.

Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Within the EU

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1º settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1º novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti.Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



ANÁLISIS DE CarbReduce™

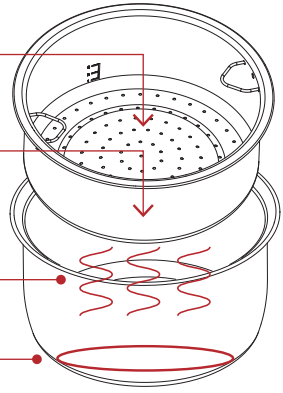
Cómo funciona

- CarbReduce es una función en dos pasos que deja que los carbohidratos y azúcares se separen del arroz durante el proceso de cocción.
- Durante este proceso, primero se cuece el arroz y después se cocina al vapor.
- El arroz se coloca en la cesta CarbReduce y luego se le añade más agua para cocinarlo.
- A medida que el arroz va absorbiendo el agua, pasa de cocerse a cocinarse al vapor, lo que separa los azúcares y almidones y los filtra a la olla inferior.
- Una vez terminado el proceso de cocción, en la cesta queda un arroz esponjoso y delicioso y en el fondo de la arrocera quedan aislados los almidones y azúcares.

Resultados

- Reducción de hasta un 40 % de carbohidratos y azúcares.

1. Mida y añada el arroz a la cesta CarbReduce
2. Coloque la cesta CarbReduce sobre la olla de cocción y añada el agua necesariasegún el volumen de arroz
3. Cuando el nivel del agua ya no alcance la cesta, el arroz se cocinará al vapor
4. El almidón y los azúcares se acumulan en el agua que cae al fondo de la olla



Cómo lo comprobamos

Objetivo

Comprobar la reducción de almidón digerible en diferentes variedades de arroz al usar la función CarbReduce™.

Muestras

Las pruebas se realizaron con las siguientes marcas de arroz, que se encuentran fácilmente en el mercado estadounidense:

Blanco de grano largo/Riceland | Blanco de grano largo/Verde Valle | Integral de grano largo/Iberia | Blanco de grano corto/Rice Select | Basmati blanco/Mahatma | Arborio blanco/Rice Select

En total, se usaron 4 arroceras con varios granos durante las pruebas.

- Cantidad = 2 aparatos de 12 tazas de capacidad
- Cantidad = 2 aparatos de 20 tazas de capacida

Laboratorio

Testing was conducted by:
Eurofins S-F Analytical Laboratories, 2345 S. 170th St.
New Berlin, WI 53151

Procedimiento

Se cocinaron muestras de arroz según el método tradicional utilizando las funciones Arroz blanco y Arroz integral y se compararon con otras muestras de arroz cocinadas utilizando la función CarbReduce y la cesta vaporera CarbReduce. A menos que se indique lo contrario, en todas las pruebas se utilizó agua del grifo.

El almidón resistente de las muestras de arroz cocido se ha analizado según el método oficial 2002.02 de los Métodos oficiales de análisis de AOAC International (Official Methods of Analysis of AOAC International) (2005), 18.ª ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, EE. UU. El almidón digerible se ha analizado según el modelo oficial 996.11 (mod.) de la misma obra.

A continuación, se ofrecen los resultados del porcentaje de reducción de los almidones digeribles.

Conclusión

Gracias al método de cocción CarbReduce se pueden reducir los carbohidratos del arroz cocido hasta un 40 %.

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.

inizia subito

CUOCIRISO + VAPORIERA DA 12 TAZZE INSTANT™

MANUALE UTENTE

Instant™

Ecco

il tuo nuovo cuociriso Instant™ da 12 tazze!

Ti diamo il benvenuto nel mondo Instant Chefs a casa. Siamo entusiasti di dare il via alla tua esperienza in cucina con Instant Brands! Speriamo che ti innamorerai del tuo Cuociriso e lo userai per molti anni.

Comincia a usare la tua cuociriso Instant™ da 12 tazze!

Scansiona per iniziare!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più semplice possibile, abbiamo creato 4 video dimostrativi. Scansiona il codice QR e segui le indicazioni per diventare Instant Chef in pochissimo tempo!

www.instantbrands.co.uk/get-started

Scarica **l'app Instant Brands® Connect** per sfogliare più di 100 ricette.

Visita il **canale YouTube di Instant Brands UK** per guardare i video dimostrativi e farti ispirare da nuove ricette.

Entra in contatto con la **Community su Facebook Instant Pot Italia** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di chef Instant!

⚠ AVVERTIMENTO

Prima di usare la nuova Cuociriso + Vaporiera, leggere tutte le istruzioni, compreso il documento "Sicurezza e garanzia". Il mancato rispetto delle misure di protezione e delle istruzioni può causare lesioni personali e/o danni alle cose.

INDICE

AVVERTENZE DI SICUREZZA	2
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	6
UTILIZZO DELLA CUOCIRISO + VAPORIERA	8
CONFIGURAZIONE INIZIALE	10
UTILIZZO DEL COPERCHIO	11
RISO BIANCO O INTEGRALE	12
CarbReduce™	14
VAPORE	16
COTTURALENTA	18
ROSOLARE	20
TIENI IN CALDO	22
TABELLA DI COTTURA DEI CEREALI	23
PROGRAMMA PER LA COTTURA AL VAPORE	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25
PULIZIA	26
PER SAPERNE DI PIÙ	27
GARANZIA	28
STUDIO SU CarbReduce™	30

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

- **ASSICURARSI** di appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- **ASSICURARSI** che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di.
- **NON** mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.
- **NON** utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o fiamme libere..
- **NON** usare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
- **NON** appoggiarlo su superfici che potrebbero ostruire le ventole sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Uso generale

Il recipiente amovibile raggiunge temperature molto alte durante l'uso e può pesare molto se pieno.

- **ASSICURARSI** di usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente e il cestello CarbReduce™ e si rimuovono gli accessori.
- **ASSICURARSI** di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.
- **ASSICURARSI** di fare attenzione quando si solleva il recipiente o il cestello CarbReduce™ dal corpo della pentola per non scottarsi.
- **ASSICURARSI** di fare molta attenzione quando il recipiente interno o il cestello CarbReduce™ contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.
- **NON** usare l'apparecchio senza il recipiente interno amovibile o il cestello CarbReduce™.
- **NON** toccare la parte in metallo del coperchio, le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi. Usare solo le maniglie laterali per trasportare o spostare l'apparecchio.
- **NON** usare l'apparecchio per fritture profonde o a pressione con l'olio.

⚠ AVVERTIMENTO

- **NON** spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.
- **NON** far mai usare l'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **NON** usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.
- **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
  La superficie dell'elemento riscaldante può essere ancora calda dopo l'uso.

Accessori

- **ASSICURARSI** di usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.
- **ASSICURARSI** di sostituire il coperchio Inner Lid Cover solo con un coperchio Instant Inner Lid Cover autorizzato per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.
- **NON** utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, o su vetroceramiche, fornelli elettrici, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

- **ASSICURARSI** di lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo o riporlo.
- **SVUOTARE** completamente il corpo della pentola quando non è in uso, tranne per il contenitore interno.
- **NON** collocare materiali combustibili nel corpo della pentola, come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.
  Evitare schizzi sul connettore.

Cavo di alimentazione

È in dotazione un cavo di alimentazione corto poiché ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona.

ATTENZIONE: Gli schizzi di cibo possono provocare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini.

Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

⚠ AVVERTIMENTO

- **NON** lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.
- **NON** usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa di corrente con messa a terra.
- **NON** togliere la messa a terra.

Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile:

- Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze per la sicurezza elettrica

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche.

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

- Per scollegare l'apparecchio, selezionare **Annulla** quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- **ASSICURARSI** di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione.
- **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Per assistenza, contattare il Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKSupport@instantbrands.com** (se si risiede nel Regno Unito) o **EUSupport@instantbrands.com**(se si risiede nella UE) o per telefono al **+44 (0) 3331230051.**
- **NON** provare a riparare, sostituire o modificare i componenti dell'apparecchio, per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi o lesioni personali, e di invalidare la garanzia.
- **NON** manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali o danni materiali.
- **NON** versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola se non è inserito il recipiente interno.
- **NON** immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

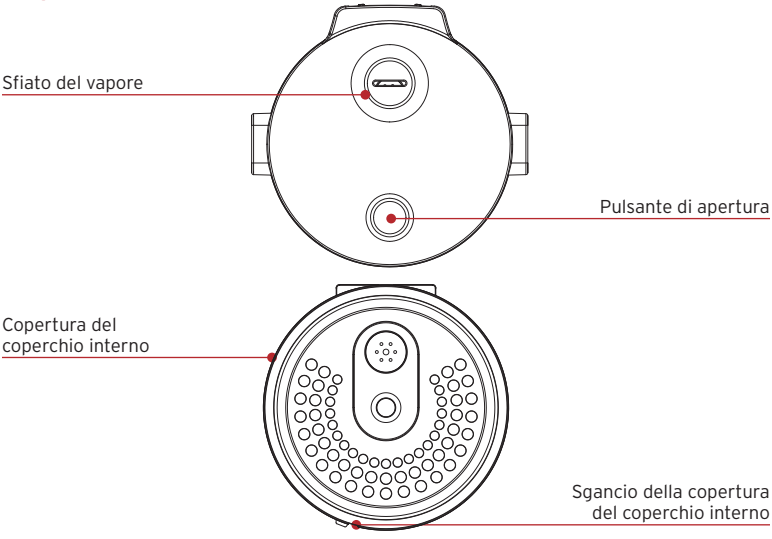
⚠ AVVERTIMENTO

- **NON** utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- **NON** mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

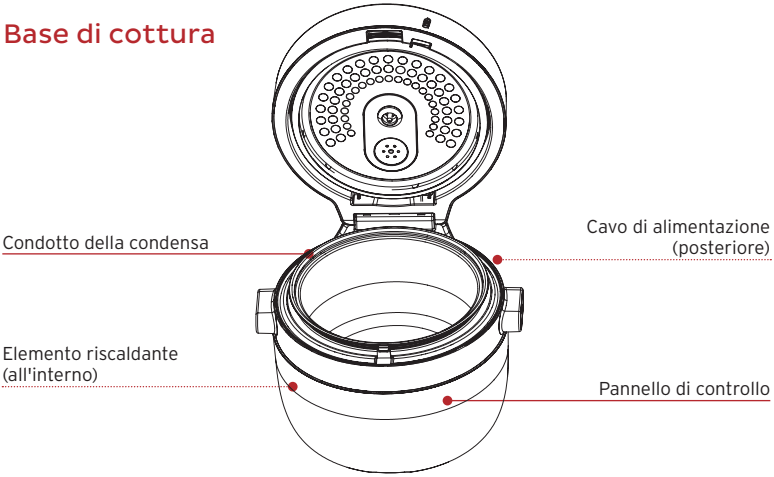
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Coperchio

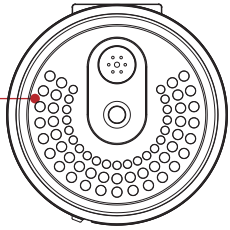


Base di cottura

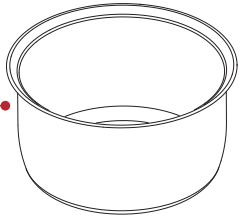


Parti + accessori

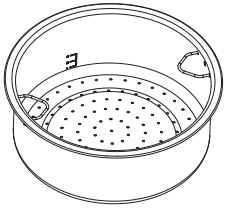
Copertura del coperchio interno



Pentola di cottura antiaderente con rivestimento in ceramica



Cestello per vapore in acciaio inossidabile



Misurino



Cucchiaio per il riso



Le illustrazioni hanno unicamente scopo di riferimento e possono differire dal prodotto reale.

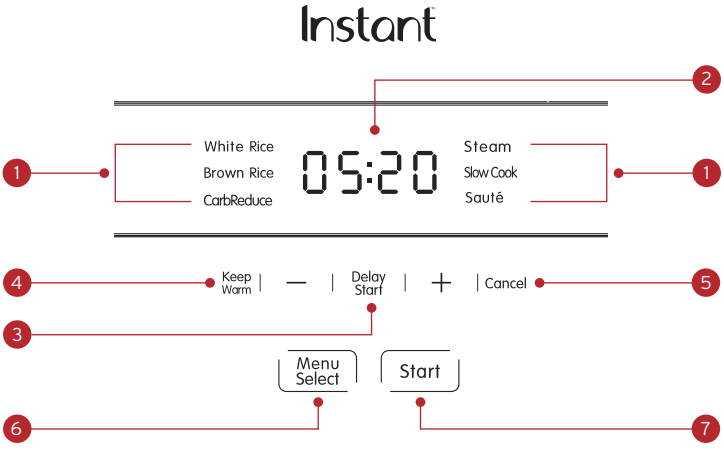
Ricordarsi di riciclare!

Abbiamo progettato la confezione tenendo conto della sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è possibile riciclare nella rispettiva località.

UTILIZZO DELLA CUOCIRISO + VAPORIERA

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo in modo che sia di semplice utilizzo e di facile lettura.



1. Impostazioni dei Programmi Smart
2. Tempo
   - Tempo di cottura
   - Ritarda il momento di avvio
   - Tempo di mantenimento in caldo
3. Ritarda avvio
   - Mostra che "Ritarda avvio" è attivo
4. Tieni in caldo
   - Mostra che "Tieni in caldo" è attivo
5. Annulla
6. Seleziona menù
7. Avvia

Ritardare l’inizio della cottura

È possibile impostare un timer di ritardo d'avvio da un minimo di 10 minuti a un massimo di 24 ore.

1. Selezionare un Programma Smart, quindi premere **"Delay Start" (Ritarda avvio).**
2. Quando il timer lampeggia, premere + o - per impostare i minuti (secondo incrementi di 10 minuti), quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionare.
3. "Ritarda avvio" si attiva automaticamente e il timer inizia il conto alla rovescia.
4. Al termine del tempo di "Ritarda avvio", viene avviato il Programma Smart.

Annullare la cottura

Premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Disimballaggio

1. Estrarre la nuova Cuociriso + Vaporiera dalla confezione.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'interno e intorno alla pentola.
3. Accertarsi di rimuovere tutti gli accessori dall'interno della camera di cottura.
4. **NON** staccare dalla pentola gli adesivi degli avvisi di sicurezza e l'etichetta informativa.

Pulire prima dell'uso

1. Pulire l'interno con un panno umido. Usare un panno morbido e pulito per asciugare.
2. Lavare gli accessori con acqua calda e sapone per piatti, oppure lavare in lavastoviglie mettendo la pentola sul ripiano superiore dell'elettrodomestico. Sciacquare con acqua calda e pulita e usare un panno morbido per asciugare.

Posizionamento

1. Posizionare la pentola su una superficie piana e stabile, lontano da materiale combustibile e da fonti di calore esterne. **NON** collocare l'unità sopra un altro elettrodomestico.
2. Accertarsi di lasciare almeno 13 cm di spazio sopra e attorno a tutti i lati dell'apparecchio, per consentire un flusso dell'aria sufficiente.

Accensione

1. Inserire la spina dell'unità in una presa elettrica. Il Pannello di controllo si accenderà.p.

UTILIZZO DEL COPERCHIO

Come chiudere il coperchio

Spingere il coperchio leggermente verso il basso fino a farlo scattare in posizione. Se si spinge troppo intensamente o velocemente, il coperchio si aprirà nuovamente con uno scatto.

Come aprire il coperchio

Una volta terminata la cottura, per aprire premere il pulsante situato in cima al coperchio.

***NON** aprire il coperchio durante la cottura, in quanto il vapore caldo può provocare ustioni.*

Informazioni sulla copertura del coperchio interno

È possibile rimuovere la copertura del coperchio interno per facilitare la pulizia. Durante la cottura, la copertura deve rimanere collocata sul coperchio.

- Per rimuovere la copertura, premere il pulsante di sgancio e la copertura si staccherà.
- Per rimettere la copertura, collocare il bordo piatto della stessa nell'apposito alloggiamento e premerla sul coperchio interno fino a farla scattare in posizione.

Informazioni sul condotto della condensa

Durante la cottura, il vapore si condenserà e la condensa si raccoglierà nel condotto della base. Dopo la cottura, aprire lentamente il coperchio per evitarefuoriuscite. Quando si apre il coperchio, la condensa confluirà nello spazio di raccolta. È possibile lasciarla evaporare o eliminarla con una salvietta di carta.

⚠ AVVERTIMENTO

SUPERFICI CALDE Per evitare scosse elettriche o lesioni personali, scollegare dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia.

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o in altro liquido, poiché si potrebbero causare scosse elettriche o lesioni personali.

RISO BIANCO O INTEGRALE

I programmi Riso bianco e Riso integrale cuociono il riso in modo rapido e uniforme, e regolano automaticamente i tempi di cottura in base alla quantità di riso presente nella pentola di cottura.

Altre impostazioni

- "Tieni in caldo" automatico è ATTIVO per impostazione predefinita in entrambi i programmi per il riso.
- "Ritarda avvio" è disponibile per entrambi i programmi di cottura del riso.

Come cuocere il riso

1. Inserire riso secco e acqua nella pentola di cottura e posizionare quest'ultima nella base di cottura.
2. Chiudere il coperchio.
3. Premere **Menu Select (Selezione menù)** nel Pannello di controllo; premere nuovamente fino a quando non è evidenziato **White Rice (Riso bianco)** o **Brown Rice (Riso integrale).**
4. È possibile ritardare la cottura, se lo si desidera. Premere **Delay Start (Ritarda avvio)**, quindi premere + o - per selezionare la durata del ritardo.

5. "Tieni in caldo" è ATTIVO per impostazione predefinita.
6. Premere **Start (Avvia)**.

   Il timer di cottura del riso bianco inizierà il conto alla rovescia durante gli ultimi 5 minuti del ciclo di cottura, mentre quello per il riso integrale lo inizierà durante gli ultimi 10 minuti.

*È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
2. "Keep Warm" (Tieni in caldo) si accende e sul display è visualizzato **END (Fine).**
3. Premere **Cancel (Annulla)** per disattivare "Tieni in caldo" quando si è pronti per servire.

CarbReduce™

Il programma CarbReduce cuoce il riso e utilizza una tecnologia speciale per ridurre la quantità di carboidrati e zuccheri.

Programma	Tempo di cottura	Quantità minima di riso secco	Quantità massima di riso secco	Rapporto cereali-acqua
CarbReduce	40 minuti (00:40)	1 tazza*	3 tazze*	Usare i contrassegni di misurazione nel cestello per stabilire la quantità di cereali che si desidera cuocere

**Si prega di misurare utilizzando il misurino incluso con la pentola e non un misurino standard*

La riduzione dei carboidrati è ottimizzata quando si cuociono quantità pari a 2 tazze [a secco] o meno. Per massimizzare tale beneficio, consigliamo di procedere con volumi di 1-2 tazze (a secco), pari a 4-8 porzioni.

Altre impostazioni

- "Tieni in caldo" automatico è ATTIVO per impostazione predefinita per il programma CarbReduce.
- "Ritarda avvio" è disponibile per il programma CarbReduce.

Come cucinare con CarbReduce

1. Introdurre riso secco nel cestello per il vapore **CarbReduce**, quindi posizionare il cestello nella pentola di cottura.
2. Riempire il cestello con acqua in base ai contrassegni di misurazione relativi alla quantità di riso da cucinare.
3. Chiudere il coperchio.
4. Premere **"Menu Select" (Selezione menù)** nel Pannello di controllo; premere nuovamente fino a quando **CarbReduce** non è evidenziato.

5. È possibile ritardare la cottura, se lo si desidera. Premere **"Delay Start" (Ritarda avvio)**, quindi premere + o - per selezionare la durata del ritardo.
6. "Tieni in caldo" è ATTIVO per impostazione predefinita.
7. Premere **Start (Avvia)**. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.

*È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
2. "Keep Warm" (Tieni in caldo) si accende e sul display è visualizzato **END (Fine).**
3. Premere **Cancel (Annulla)** per disattivare "Tieni in caldo" quando si è pronti per servire.

Risultati di CarbReduce in base a 2 tazze (non cotte) di riso bianco a grani lunghi, riso integrale a grani lunghi, riso bianco a grani corti, riso arborio e riso bianco basmati, utilizzando il processo di cottura e il rapporto d'acqua consigliati.

I risultati possono variare in base alla quantità e alla varietà di riso utilizzate.

CarbReduce non è consigliato per quantità di riso bianco a grani lunghi superiori a 2 tazze, a causa della minore riduzione di carboidrati.

VAPORE

Il programma Vapore cuoce i cibi a vapore; è particolarmente utile per verdure come broccoli, zucchine, carote e altre ancora.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Vapore	10 minuti (00:10)	5 minuti (00:05)	1 ora (01:00)

Altre impostazioni

- "Tieni in caldo" automatico è ATTIVO per impostazione predefinita per il programma Vapore.
- "Ritarda avvio" è disponibile per il programma Vapore.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare, sminuzzare o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Cottura

1. Versare acqua (minimo 1/2 tazza, massimo fino ad appena sotto il cestello per vapore **CarbReduce**) nella pentola di cottura e inserire quest'ultima nella base di cottura.
2. Aggiungere cibo nel cestello per vapore **CarbReduce**, collocare lo stesso nella pentola di cottura, quindi porre quest'ultima nella base di cottura.
3. Chiudere il coperchio.
4. Premere **"Menu Select" (Selezione menù)** nel Pannello di controllo; premere nuovamente fino a quando **"Steam" (Vapore)** non è evidenziato. Quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **"Start" (Avvia)**. In alternativa, premere + o - per modificarlo, quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.

6. È possibile ritardare la cottura, se lo si desidera. Premere **"Delay Start" (Ritarda avvio)**, quindi premere + o - per selezionare la durata del ritardo.
7. "Tieni in caldo" è ATTIVO per impostazione predefinita.

*È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
2. "Keep Warm" (Tieni in caldo) si accende e sul display è visualizzato **END (Fine).**
3. Premere **"Cancel" (Annulla)** per disattivare "Tieni in caldo" quando si è pronti per servire.

COTTURALENTA

La cottura lenta consente di preparare le ricette a fuoco lento e in umido preferite, proprio come faceva la nonna.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Cottura lenta	6 ore (06:00)	30 minuti (00:30)	24 ore (24:00)

Altre impostazioni

- "Tieni in caldo" automatico è ATTIVO per impostazione predefinita per il programma Cottura lenta.
- "Ritarda avvio" è disponibile per il programma Cottura lenta.

Come cuocere a fuoco lento

Preparazione

Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Cottura

1. Introdurre gli ingredienti nella pentola di cottura e collocare quest'ultima nella base di cottura.
2. Chiudere il coperchio.
3. Premere **"Menu Select" (Selezione menù)** nel Pannello di controllo; premere nuovamente fino a quando **"Slow Cook" (Cottura lenta)** non è evidenziato. Quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo.
4. Se si desidera ritardare la cottura, premere **"Delay Start" (Ritarda avvio)** prima di premere **"Start" (Avvia)**, quindi premere + o - per selezionare la durata del ritardo.
5. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **"Start" (Avvia)**. In alternativa, premere + o - per modificarlo, quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo. Il

tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.

6. "Tieni in caldo" è ATTIVO per impostazione predefinita.

*È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
2. "Keep Warm" (Tieni in caldo) si accende e sul display è visualizzato **END (Fine)**.
3. Premere **"Cancel" (Annulla)** per disattivare "Tieni in caldo" quando si è pronti per servire.

ROSOLARE

Usare il programma Sauté (Rosolare) al posto di una padella o casseruola. Il Sauté è in grado di intensificare i sapori dei cibi o di cuocere a fuoco lento, addensare o ridurre le salse.

Programma	Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
Rosolare	30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	30 minuti (00:30)

Altre impostazioni

- "Tieni in caldo" automatico è DISATTIVATO per impostazione predefinita.
- "Ritarda avvio" non è disponibile.

Come usare il programma Sauté

Preparazione

Tagliare, condire o insaporire gli ingredienti in base alla ricetta.

Cottura

1. Collocare la pentola di cottura nella base di cottura.
2. Aggiungere olio nella pentola di cottura e premere **"Start" (Avvia).**
3. Premere **"Menu Select" (Selezione menù)** nel Pannello di controllo; premere nuovamente fino a quando **"Sauté" (Rosolare)** non è evidenziato. Quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo.
4. Il tempo di cottura predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **"Start" (Avvia).** In alternativa, premere + o - per modificarlo, quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo. Il tempo di cottura avvia il conto alla rovescia.

*È possibile premere **Cancel (Annulla)** per interrompere la cottura in qualsiasi momento.*

Interrompere la cottura

1. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
2. "Tieni in caldo" è DISATTIVATO per impostazione predefinita. Per usarlo, premere **"Cancel" (Annulla)** quando il programma Sauté è terminato, quindi premere **"Keep Warm" (Tieni in caldo)**. Usare + e – per impostare il tempo di mantenimento in caldo.

Rosolare prima della cottura lenta

Molto spesso, si desidera rosolare i cibi prima di cuocerli ulteriormente.

1. Rosolare gli ingredienti.
2. Premere **"Cancel" (Annulla)**.

   *È possibile deglassare la pentola di cottura ora prima di passare alla **Cottura lenta** (vedere **Deglassatura** qui di seguito)*

3. Quando si è pronti, avviare il processo per la Cottura lenta.

Deglassatura

La deglassatura è il processo di aggiunta di liquido in una pentola calda, per staccare tutti i deliziosi pezzi caramellati attaccati al fondo.

1. Rimuovere il cibo dalla pentola di cottura.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino.
3. Usare un cucchiaio in legno o una spatola in silicone per staccare il cibo attaccato al fondo della pentola di cottura.

TIENI IN CALDO

Nella maggior parte dei Programmi Smart è possibile scegliere l'attivazione automatica di "Tieni in caldo" dopo la cottura. È anche possibile usare "Tieni in caldo" per riscaldare i cibi.

Per tenere in caldo

1. Nella maggior parte dei programmi, "Tieni in caldo" si avvia al termine della cottura.
2. Per disattivare "Tieni in caldo", premere **"Cancel" (Annulla)**.

Per riscaldare

1. Introdurre nella base di cottura la pentola di cottura contenente il cibo da riscaldare.
2. Premere una volta **"Keep Warm" (Tieni in caldo)** per impostare la temperatura su Low (Bassa).
3. In alternativa, premere due volte **"Keep Warm" (Tieni in caldo)** per impostare la temperatura su High (Alta).
4. Il tempo di mantenimento in caldo predefinito lampeggia. Per selezionarlo, premere **"Start" (Avvia).** In alternativa, premere + o - per modificarlo, quindi premere **"Start" (Avvia)** per selezionarlo.
5. Per disattivare "Tieni in caldo", premere **"Cancel" (Annulla).**

Programma	Tempo predefinito	Tempo minimo	Tempo minimo
Tieni in caldo	10 ore (10:00)	1 ora (01:00)	10 ore (10:00)

TABELLA DI COTTURA DEI CEREALI

Cuociriso + Vaporiera da 12 tazze

Tipo di cereale	Programma di cottura	3–4 porzioni			10–15 porzioni		
		Quantità di cereale	Quantità di acqua	Tempo di cottura	Quantità di cereale	Quantità di acqua	Tempo di cottura
Riso bianco (a grani lunghi)	Riso bianco	1 tazza (min)	1 tazza e mezza	32 min	4 tazze (max)	6 tazze	44 min
Riso integrale	Riso integrale	1 tazza (min)	1 tazza e 1/4	51 min	3 tazze (max)	3 tazze e 3/4	1 hr 5 min
Quinoa	Riso bianco	1 tazza (min)	1 tazza e mezza	34 min	3 tazze (max)	4 tazze e mezzo	45 min
Orzo (perlato)	Riso integrale	1 tazza (min)	2 tazze	58 min	3 tazze (max)	6 tazze	1 hr 11 min
Bulgur (chiaro n. 3)	Riso integrale	1 tazza (min)	1 tazza	43 min	3 tazze (max)	3 tazze	55 min
Riso rosso	Riso integrale	1 tazza (min)	1 tazza e mezza	56 min	3 tazze (max)	4 tazze e mezzo	1 hr 5 min
Riso nero	Riso integrale	1 tazza (min)	1 tazza e 3/4	57 min	3 tazze (max)	5 tazze e 1/4	1 hr 4 min
Miglio	Riso bianco	1 tazza (min)	2 tazze	36 min	3 tazze (max)	6 tazze	42 min
Farro	Riso integrale	1 tazza min)	1 tazza e 1/2	1 hr	3 tazze (max)	4 tazze e mezzo	1 hr 9 min
Avena (in fiocchi)	A vapore *non nel cestello per vapore*	1 tazza (min)	2 tazze	12 min	3 tazze (max)	6 tazze	17 min
Cereali misti	Riso integrale	1 tazza (min)	1 tazza e 1/2	49 min	3 tazze (max)	4 tazze e mezzo	51 min
Lenticchie (verdi) Nota: scolare l'acqua in eccesso dopo la cottura	A vapore *non nel cestello per vapore*	1 tazza (min)	2 tazze	18–20 min	3 tazze (max)	6 tazze	27–30 min

Nota: nelle misurazioni si è utilizzato il misurino in dotazione, equivalente a 180 ml. Il superamento della quantità massima di cereale può causare lo straripamento.

PROGRAMMA PER LA COTTURA AL VAPORE

Con la Cuociriso + Vaporiera Instant è possibile cuore non solo il semplice riso. Ecco alcuni tempi suggeriti per la cottura di cibi comuni.

Cibo	Preparazione	Quantità (con una 1 tazza di acqua)	Tempo di cottura
Fresco			
Asparagi	Interi	226 g	10-12 min
Patate novelle bianche	Intere	226 g	20-22 min
Bok Choy	Tagliati a metà	226 g	13-5 min
Broccoli	Cime	226 g	12-14 min
Cavolo cappuccio	Tagliato a spicchi	454 g	25-30 min
Carote	Dimensioni di carotine individuali	226 g	15-17 min
Cavolfiore	Cime	226 g	13-15 min
Fagiolini	Interi	226 g	10-12 min
Salmone	Filetto	2 pc (226 g)	18-20 min
Spinaci	Foglie	113 g	5-6 min
Zucca	Tagliata a cubetti	226 g	15-17 min
Patate dolci, patate	A dadini, medie	226 g	13-15 min
Funghi champignon	Interi	226 g	12-14 min
Pesce bianco (merluzzo, eglefino, spigola)	Filetto	2 pc	18-20 min
Zucchina	A fette, a rotelle da ca. 13 mm	226 g	8-10 min
Congelato			
Bao Bun		226 g	13-15 min
Dim Sum		226 g	15-17 min
Panino al vapore (carne o verdura)		226 g	18-23 min

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Difficoltà nel chiudere il coperchio	Spingere troppo forte / troppo rapidamente	• Chiudere il coperchio lentamente.
Difficoltà nel chiudere il coperchio	La copertura del coperchio interno non è installata correttamente	• Aprire il coperchio e installare nuovamente la copertura del coperchio interno verificando che sia posizionata nell'apposito alloggiamento, che sia piatta rispetto al coperchio e che sia scattata in posizione.
Difficoltà nell'aprire il coperchio	Il pulsante di apertura non è premuto completamente.	• Spingere con fermezza sul centro del pulsante di apertura.
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Manca la copertura del coperchio interno	• Installare la copertura del coperchio interno.
Perdite di vapore dal lato del coperchio	La guarnizione della copertura del coperchio interno è danneggiata	• Sostituire la copertura del coperchio interno.
Perdite di vapore dal lato del coperchio	Il coperchio non è chiuso correttamente.	• Aprire e richiudere il coperchio.
Il display resta spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione	Collegamento alla rete elettrica inadeguato o assenza di corrente.	• Ispezionare il cavo di alimentazione per accertare l'assenza di danni. Se si nota la presenza di danni, non usare l'unità.
Il display resta spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione	Collegamento alla rete elettrica inadeguato o assenza di corrente.	• Controllare l'interruttore di circuito dell'abitazione.
Il display resta spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione	Nessuna alimentazione elettrica all'unità	• Contattare l'Assistenza clienti.
Si ode occasionalmente un clic o un leggero schiocco	Il fondo della pentola di cottura è bagnato.	• Pulire la superficie esterna della pentola di cottura. Verificare che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire la pentola di cottura nella base di cottura.
Sul display compare il codice di errore E1, E2, E3 o E4 e la pentola emette continuamente un bip	Problema con la pentola.	• Contattare l'Assistenza clienti.

PULIZIA

Pulire la Cuociriso + Vaporiera Instant dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciar raffreddare tutte le parti fino a temperatura ambiente prima di pulire. Prima di usare o riporre l'apparecchio, verificare che tutte le superfici siano asciutte.

⚠ AVVERTIMENTO

SUPERFICI CALDE

Per evitare scosse elettriche o lesioni personali, scollegare dalla presa elettrica prima di eseguire la pulizia.

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o in altro liquido, poiché si potrebbero causare scosse elettriche o lesioni personali.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori • Cucchiaio per il riso • Misurino • Copertura del coperchio internor	• Lavare dopo ogni utilizzo • Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato per i piatti, oppure lavare in lavastoviglie nel ripiano superiore dell'elettrodomestico • Non usare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori
Pentola di cottura Cestello per vapore CarbReduce	• Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua calda e sapone delicato per i piatti, oppure lavare in lavastoviglie. • Per rimuovere le macchie di acqua dura può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto • Per residui di cibi tenaci o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire • Asciugare tutte le superfici esterne prima di introdurre nella base di cottura
Cavo di alimentazione	• Usare un panno lievemente inumidito per togliere eventuali particelle dal cavo
Base di cottura con coperchio	• Pulire l'interno della base di cottura e il bordo di raccolta della condensa con un panno lievemente umido e lasciare asciugare all'aria • Pulire il coperchio, l'esterno della base di cottura e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbido/a lievemente inumidito/a

PER SAPERNE DI PIÙ

Ci sono un'infinità di informazioni e possibilità di assistenza per le tue Instant™ VersaZone™. Ecco alcune delle risorse più utili.

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

instantbrands.co.uk/support
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com

App Instant Brands® Connect con oltre 1000 ricette

iOS and Android app stores

Tabelle di cottura e altre ricette

instantbrands.co.uk/recipes

Pezzi di ricambio e accessori

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Entra a far parte della community

Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Potenza		Peso	Dimensioni
MRRC1201WE	12 tazze 2.8 litri	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2.7 kg	cm: 28 L x 27 W x 27 H

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l''‘Azienda'') garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio.

A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo Instantbrands.co.uk/support/. Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

EU Support

Instant Brands (Ireland) Limited, Suite 6,
Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1º settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1º novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



STUDIO SU CarbReduce™

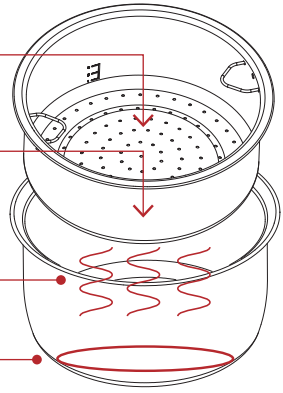
Come funziona

- CarbReduce è una funzione a due fasi che consente a carboidrati e zuccheri di separarsi dal riso durante il processo di cottura.
- Il riso viene sia bollito che cotto a vapore; la cottura a vapore avviene in seguito nel processo di cottura.
- Il processo si svolge mettendo il riso nel cestello CarbReduce e aggiungendo acqua supplementare per la cottura.
- Man mano che il riso assorbe l'acqua, il processo di bollitura diventa un processo di cottura a vapore, separando e scolando gli zuccheri e gli amidi nella pentola sottostante.
- Al termine del processo di cottura, nel cestello rimane riso soffice e delizioso, mentre gli amidi e gli zuccheri sono isolati nel fondo della pentola.

I risultati

- Riduzione di carboidrati e zuccheri fino al 40% in meno.

1. Misurare e aggiungere riso nel cestello CarbReduce
2. Mettere il cestello CarbReduce nella pentola di cottura, quindi aggiungere acqua fino al contrassegno corrispondente per il volume di riso
3. Dopo che il livello dell'acqua scende sotto il cestello, il riso cuoce a vapore
4. Gli amidi e gli zuccheri si accumulano nell'acqua rimasta sul fondo della pentola



Come l'abbiamo collaudata

Obiettivo

Verificare la riduzione dell'amido digeribile nelle varietà di riso quando si usa la funzione CarbReduce™.

Campioni

Sono stati testati i seguenti marchi di riso comunemente disponibili a livello nazionale. Bianco a grani lunghi/Riceland | Bianco a grani lunghi/Verde Valle | Integrale a grani lunghi/Iberia | Bianco a grani corti/Rice Select | Basmati bianco/Mahatma | Arborio bianco/Rice Select

Durante i test sono stati usate in totale 4 pentole multi-cereali.

- Quantità = 2 macchine da 12 tazze
- Quantità = 2 macchine da 20 tazze

Laboratorio

I test sono stati condotti da:
Eurofins S-F Analytical Laboratories, 2345 S. 170th St.
New Berlin, WI 53151

Procedura

I campioni di riso sono statti cotti secondo il metodo tradizionale utilizzando le funzioni White Rise (Riso bianco) e Brown Rice (Riso integrale) e confrontati con i campioni di riso cucinati nel cestello CarbReduce con la funzione CarbReduce. Salvo quanto diversamente specificato, in tutti i test si è utilizzata acqua di rubinetto.

I campioni di riso cotto sono stati analizzati per verificare l'amido resistente sulla base di "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th Ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, USA, Official Method 2002.02" e l'amido digeribile sulla base di "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th ED, AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 996.11 (mod.)"

Sono indicati i risultati della riduzione percentuale degli amidi digeribili.

Conclusioni

Il metodo di cottura CarbReduce è in grado di ridurre i carboidrati presenti nel riso cotto di fino al 40%.

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Regno Unito

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,Shannon
Free Zone, Shannon,Co Clare,
Irlanda,, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.

lancez-vous

CUISEUR À RIZ + CUISEUR À VAPEUR

INSTANT™ 12 TASSES

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant™

Voici

votre tout nouveau cuiseur à riz Instant™ de 12 Tasses !

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands ! Nous espérons que votre cuiseur à riz comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.

Faites connaissance avec votre cuiseur à riz Instant™ de 12 Tasses

Scannez pour commencer !

Pour rendre votre expérience culinaire avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé quatre étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instant en un tour de main.

www.instantbrands.co.uk/get-started

Téléchargez l'application Instant Brands® Connect pour accéder à des centaines d'idées de recettes.

Consultez la chaîne YouTube Instant Brands UK pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.

Rejoignez la communauté Facebook Instant Pot UK et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser votre nouveau cuiseur à riz + cuiseur vapeur, lisez toutes les instructions, y compris le document de sécurité et de garantie. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous ne respectez pas les précautions de sécurité et les instructions.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES	2
CONTENU DE LA BOÎTE	6
UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ + CUISEUR À VAPEUR	8
CONFIGURATION INITIALE	10
UTILISATION DU COUVERCLE	11
RIZ BLANC OU BRUN	12
CarbReduce™	14
VAPEUR	16
CUISSON LENTE	18
SAUTÉ	20
MAINTIEN AU CHAUD	22
TABLE DE CUISSON DES GRAINS	23
PROGRAMMES DE CUISSON À LA VAPEUR	24
DÉPANNAGE	25
NETTOYAGE	26
EN SAVOIR PLUS	27
GARANTIE	28
ÉTUDE CarbReduce™	30

⚠ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

⚠ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

- **POSEZ** l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible.
- **ASSUREZ-VOUS** que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson sur la base de l'autocuiseur.
- **Ne placez PAS** l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.
- **N'utilisez PAS** l'appareil à proximité d'eau ou d'une flamme.
- **N'utilisez PAS** l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.
- **Ne placez PAS** l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer les aérations situées dans sa partie inférieure.

Usage général

Le récipient de cuisson amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

- **UTILISEZ** des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson et le panier CarbReduce™, et quand vous retirez les accessoires.
- **POSEZ** les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
- Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson ou le panier CarbReduce™ de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.
- Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson et le panier CarbReduce™ contiennent des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson interne amovible ou le panier CarbReduce™.
- **Ne touchez PAS** la partie métallique du couvercle, les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement

⚠ AVERTISSEMENT

après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.
- **N'utilisez PAS** cet appareil pour une friture classique ou sous pression à l'huile.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.
- **Ne laissez PAS** les enfants ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- **N'utilisez PAS** cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- **Ne laissez PAS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. La surface de l'élément chauffant reste chaude après l'utilisation.

Accessoires

- **UTILISEZ** uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- **REMPLACEZ** uniquement le couvercle interne par un couvercle interne autorisé par Instant pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- **N'utilisez PAS** les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, ou sur une plaque de cuisson en céramique, une bobine électrique, une gazinière ou un barbecue.

Entretien et stockage

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne stockez PAS** de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois. Évitez d'éclabousser le connecteur.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail et n'utilisez jamais de prise sous le plan de travail, ni de rallonge

- Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.
- **N'utilisez PAS** de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants. Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Afin de réduire les risques de choc électrique : branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- **Ne retirez PAS** la mise à la terre.
- Si l'appareil inclut un cordon d'alimentation amovible : Branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Avertissement relatif à l'électricité

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique.

Afin d'éviter les chocs électriques :

- Déconnectez l'appareil en sélectionnant **Cancel (Annuler)**, puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- **INSPECTEZ** régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.
- **N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse **UKSupport@instantbrands.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au **+44 (0) 3331230051.**
- **Ne tentez PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures, et cela annulerait la garantie.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

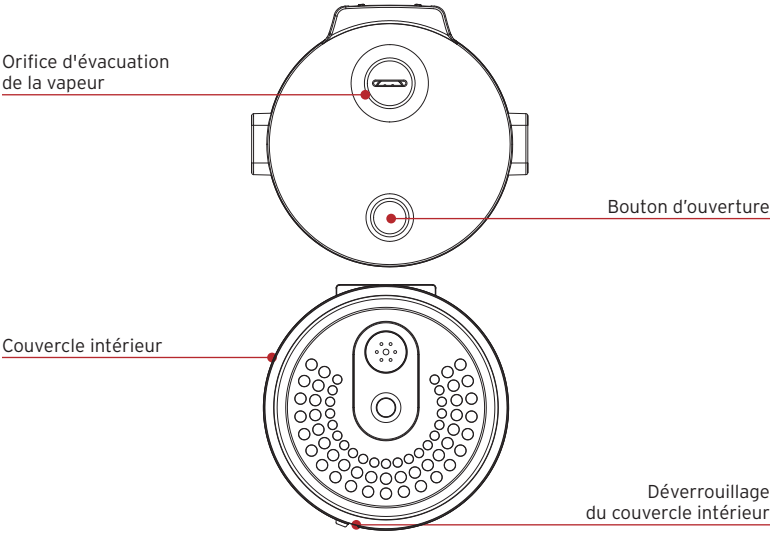
⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne placez PAS** de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240V ~ 50 - 60 Hz.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil en le rinçant sous un robinet..

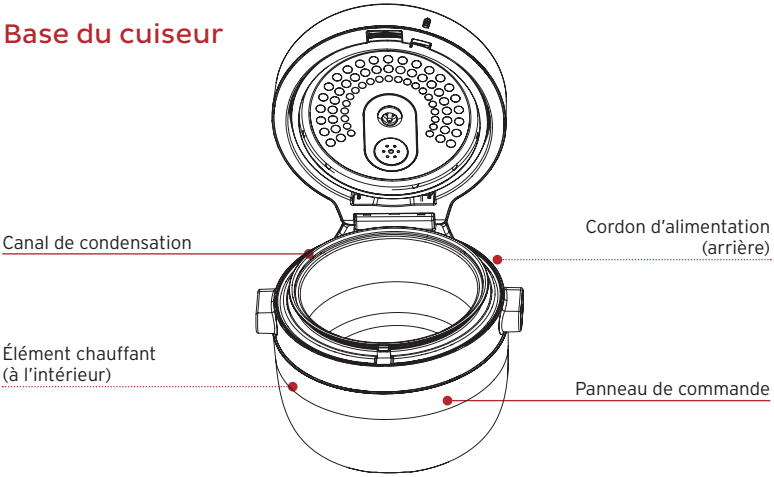
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE LA BOÎTE

Couvercle

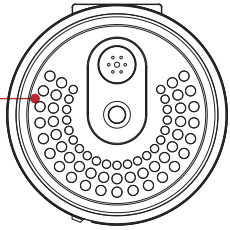


Base du cuiseur

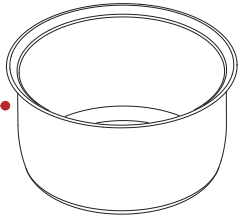


Pièces + accessoires

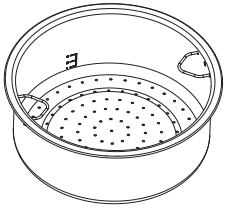
Couvercle intérieur



Récipient de cuisson antiadhésif à revêtement en céramique



Panier vapeur en acier inoxydable



Tasse à mesurer



Cuillère à riz



Les illustrations sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

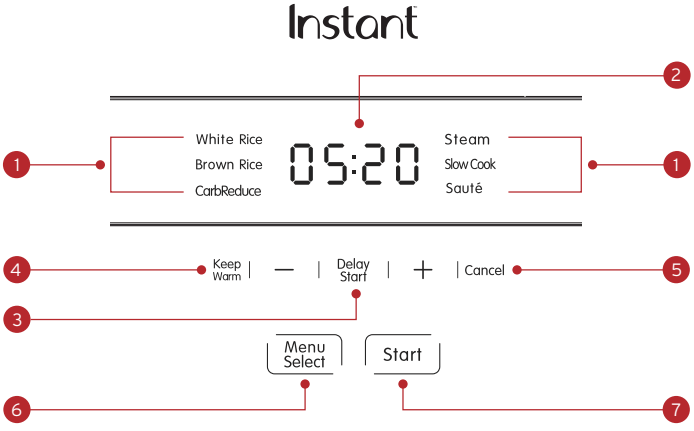
N’oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l’être là où vous vivez.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ + CUISEUR À VAPEUR

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande pour qu’il soit simple à utiliser et facile à lire.



1. Réglages du programme intelligent
2. Temps
   - Temps de cuisson
   - Temps de démarrage différé
   - Temps de maintien au chaud
3. Démarrage différé
   - Indique que le démarrage différé est actif
4. Maintien au chaud
   - Indique que le maintien au chaud est actif
5. Annuler
6. Sélection du menu
7. Démarrer

Différer le début de la cuisson

Vous pouvez définir une minuterie de démarrage différé sur un minimum de 10 minutes ou un maximum de 24 heures.

1. Sélectionnez un programme intelligent, puis appuyez sur Démarrage différé.
2. Lorsque la minuterie clignote, appuyez sur + ou - pour régler les minutes (par incréments de 10 minutes) et appuyez sur Start pour sélectionner.
3. Le démarrage différé démarre automatiquement et le compte à rebours s'enclenche.
4. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence.

Annuler la cuisson

Appuyez sur **Cancel (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.

CONFIGURATION INITIALE

Déballage

1. Retirez votre nouveau cuiseur à riz + cuiseur vapeur de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage protégeant l'intérieur et l'extérieur du cuiseur.
3. Veillez à retirer tous les accessoires de l'intérieur du compartiment de cuisson.
4. **NE retirez PAS** les autocollants d'avertissement de sécurité ou l'étiquette signalétique du cuiseur.

Nettoyer avant utilisation

1. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux et propre.
2. Lavez les accessoires avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle ou lavez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincez à l'eau chaude et claire et séchez avec un chiffon doux.

Positionnement

1. Installez votre cuiseur sur une surface stable et plane, éloignée de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe. **NE placez PAS** l'appareil au-dessus d'un autre appareil.
2. Assurez-vous de laisser au moins 13 cm d'espace au-dessus et autour de tous les côtés de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.

Mise en marche

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique. Le panneau de commande s'allume.

UTILISATION DU COUVERCLE

Fermeture du couvercle

Poussez légèrement le couvercle vers le bas jusqu'à ce que vous sentiez qu'il s'enclenche. Si vous poussez trop fort ou trop vite, le couvercle s'ouvrira de nouveau.

Ouverture du couvercle

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton situé au-dessus du couvercle pour l'ouvrir.

N'ouvrez PAS *le couvercle pendant la cuisson car la vapeur chaude peut brûler.*

À propos du couvercle intérieur

Le couvercle intérieur est amovible pour un nettoyage facile. Lors de la cuisson, le cache doit être placé sur le couvercle.d.

- Pour retirer le cache, appuyez sur le bouton de déverrouillage et le cache se détache.
- Pour remettre le cache en place, placez le bord plat du cache dans la fente et appuyez le cache sur le couvercle intérieur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

À propos du canal de condensation

Pendant la cuisson, la vapeur se condense et la condensation s'accumule dans le canal de la base. Après la cuisson, ouvrez lentement le couvercle pour éviter tout déversement. Lorsque vous ouvrez le couvercle, de la condensation s'écoule dans l'espace de récupération. Vous pouvez le laisser s'évaporer ou le nettoyer avec une serviette en papier.

⚠ AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES Pour éviter les chocs électriques ou les blessures, débranchez avant de nettoyer.

N'immergez PAS le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ; cela pourrait entraîner un choc électrique ou des blessures corporelles.

RIZ BLANC OU BRUN

Les programmes Riz blanc et Riz brun cuisent le riz rapidement et uniformément et ajustent automatiquement les temps de cuisson en fonction de la quantité de riz dans le récipient de cuisson.

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé sur ON par défaut pour les deux programmes de riz.
- Le démarrage différé est disponible pour les deux programmes Riz.s.

Cuire le riz

1. Ajoutez du riz sec et de l'eau dans le récipient de cuisson et placez ce dernier dans la base du cuiseur.
2. Fermez le couvercle.
3. Appuyez sur **Menu Select (sélection du menu)** sur le panneau de commande ; appuyez à nouveau jusqu'à ce que **White rice (Riz blanc)** ou **Brown rice (Riz brun)** soit mis en surbrillance.
4. Vous pouvez différer la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**, puis appuyez sur + ou – pour sélectionner la durée du démarrage différé.
5. Le réglage du maintien au chaud est activé par défaut.
6. Appuyez sur **Start (Démarrer)**.

   La minuterie de cuisson du riz blanc commence un compte à rebours

pendant les 5 dernières minutes du cycle de cuisson, la minuterie de cuisson du riz brun commence un compte à rebours pendant les 10 dernières minutes du cycle de cuisson.

*Vous pouvez appuyer sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00h00, la cuisson s'arrête.
2. Keep Warm (Maintien au chaud) s'allume et l'écran affiche **END (fin).**
3. Appuyez sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter le maintien au chaud lorsque vous êtes prêt à servir.

CarbReduce™

Le programme CarbReduce cuit le riz et utilise une technologie spéciale pour réduire la quantité de glucides et de sucre.

Programme	Temps de cuisson	Riz sec minimum	Riz sec maximum	Rapport grains/eau
CarbReduce	40 minutes (00:40)	1 tasse*	3 tasse*	Utilisez les marques de mesure dans le panier pour la quantité de grains que vous souhaitez cuire.

** Utilisez la tasse à riz fournie avec le cuiseur et non dans un verre doseur standard.*

La réduction des glucides est optimisée lors de la cuisson de 2 tasses [sèches] maximum. Pour maximiser cet avantage, nous vous recommandons 1 à 2 tasses (sèches), ce qui équivaut à 4 à 8 portions.

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé sur ON par défaut pour le programme CarbReduce.
- Le démarrage différé est disponible pour le programme CarbReduce.

Cuisiner avec CarbReduce

1. Ajoutez du riz sec dans le panier vapeur CarbReduce et placez le panier dans le récipient de cuisson.
2. Remplissez le panier d'eau selon les repères de mesure correspondant à la quantité de riz que vous souhaitez cuire.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur **Menu Select (sélection du menu)** sur le panneau de commande ; appuyez à nouveau jusqu'à ce que CarbReduce est mis en surbrillance.
5. Vous pouvez différer la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**, puis appuyez sur + ou – pour sélectionner la durée du démarrage différé.

6. Le réglage du maintien au chaud est activé par défaut.
7. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. Le temps de cuisson commence à décompter.

*Vous pouvez appuyer sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00h00, la cuisson s'arrête.
2. Keep Warm (Maintien au chaud) s'allume et l'écran affiche **END (fin)**.
3. Appuyez sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter le maintien au chaud lorsque vous êtes prêt à servir.

Résultats CarbReduce basés sur 2 tasses (non cuites) de riz blanc à grains longs, de riz brun à grains longs, de riz blanc à grains courts, de riz arborio et de riz blanc basmati, en utilisant le processus de cuisson et le rapport d'eau recommandés.

Les résultats peuvent varier selon la quantité et la variété du riz utilisé.

CarbReduce n'est pas recommandé pour la cuisson de plus de 2 tasses de riz blanc à grains longs en raison d'une réduction diminuée des glucides.

VAPEUR

Le programme Steam cuit les aliments à la vapeur ; il est particulièrement utile pour les légumes comme le brocoli, la courgette, les carottes, etc.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Vapeur	10 minutes (00:10)	5 minutes (00:05)	1 heure (01:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé sur ON par défaut pour le programme Steam (Vapeur).
- Le démarrage différé est disponible pour le programme Steam (Vapeur).

Cuire à la vapeur

Préparation

Coupez, hachez ou assaisonnez vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Ajoutez de l'eau (minimum 1/2 tasse, maximum juste en dessous du panier vapeur CarbReduce) dans le récipient de cuisson et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez des aliments dans le panier vapeur CarbReduce et placez ce dernier dans le récipient de cuisson, puis placez-le dans la base du cuiseur.
3. Fermez le couvercle.
4. Appuyez sur **Menu Select (Sélection du menu)** sur le panneau de commande ; appuyez à nouveau jusqu'à ce que **« Steam » (Vapeur)** soit mis en surbrillance. Appuyez ensuite sur Start pour sélectionner le programme.
5. Le temps de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **Start** pour le sélectionner. Ou appuyez sur + ou – pour le modifier, puis appuyez sur

Start pour sélectionner. Le temps de cuisson commence à décompter.

6. Vous pouvez différer la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)**, puis appuyez sur + ou – pour sélectionner la durée du démarrage différé.
7. Le réglage du maintien au chaud est activé par défaut.

*Vous pouvez appuyer sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00h00, la cuisson s'arrête.
2. Keep Warm (Maintien au chaud) s'allume et l'écran affiche **END (fin).**
3. Appuyez sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter le maintien au chaud lorsque vous êtes prêt à servir.

CUISSON LENTE

La cuisson lente vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragouts, tout comme le faisait grand-mère.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Cuisson lente	6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)

utres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé sur ON par défaut pour le programme Slow Cook (Cuisson lente).
- Le démarrage différé est disponible pour le programme Slow Cook (Cuisson lente).

Effectuer une cuisson lente

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Ajoutez des ingrédients dans le récipient de cuisson et placez ce dernier dans la base du cuiseur.
2. Fermez le couvercle.
3. Appuyez sur **Menu Select (sélection du menu)** sur le panneau de commande ; appuyez à nouveau jusqu'à ce que **Slow Cook (Cuisson lente)** est mis en surbrillance. Appuyez ensuite sur Start pour sélectionner le programme.
4. Si vous souhaitez retarder la cuisson, appuyez sur **Delay Start (Démarrage différé)** avant d'appuyer sur **Start**, puis appuyez sur + ou – pour sélectionner la durée du démarrage différé.
5. Le temps de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **Start** pour le sélectionner. Ou appuyez sur + ou – pour le modifier, puis appuyez

sur **Start** pour sélectionner. Le temps de cuisson commence à décompter.

6. Le réglage du maintien au chaud est activé par défaut.

*Vous pouvez appuyer sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00h00, la cuisson s'arrête.
2. Keep Warm (Maintien au chaud) s'allume et l'écran affiche **END (fin).**
3. Appuyez sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter le maintien au chaud lorsque vous êtes prêt à servir.

SAUTÉ

Utilisez Sauté pour remplacer une poêle ou une casserole. La cuisson sautée peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Sauté	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est désactivé par défaut.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Utiliser la cuisson sautée

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Placez le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez de l'huile dans le récipient de cuisson et appuyez sur **Start.**
3. Appuyez sur **Menu Select (sélection du menu)** sur le panneau de commande ; appuyez à nouveau jusqu'à ce que **Sauté** soit mis en surbrillance. Appuyez ensuite sur **Start** pour sélectionner le programme.
4. Le temps de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **Start** pour le sélectionner. Ou appuyez sur + ou – pour le modifier, puis appuyez sur **Start** pour sélectionner. Le temps de cuisson commence à décompter.

*Vous pouvez appuyer sur **« Cancel » (Annuler)** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00h00, la cuisson s'arrête.
2. Le réglage du maintien au chaud est désactivé par défaut. Pour l'utiliser, appuyez sur **« Cancel » (Annuler)** lorsque le programme de cuisson Sauté est terminé, puis appuyez sur **Keep Warm (maintien au chaud)**. Utilisez + et – pour régler le temps de maintien au chaud.

Faire sauter avant la cuisson lente

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

1. Faire sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **Cancel (Annuler)**.

   Vous pouvez déglacer le récipient de cuisson maintenant avant de passer en cuisson lente (voir Déglaçage ci-dessous)
3. Lorsque vous êtes prêt, démarrez le processus de cuisson lente.

Déglaçage

Le déglaçage consiste à ajouter du liquide dans une poêle chaude pour libérer tous les délicieux morceaux caramélisés collés au fond.

1. Retirez les aliments du récipient de cuisson.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour détacher les aliments collés au fond du récipient de cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez choisir d'activer automatiquement le maintien au chaud après la cuisson avec la plupart des programmes intelligents. Vous pouvez également utiliser le maintien au chaud pour réchauffer des aliments.

Pour maintenir chaud

1. Lorsque la cuisson est terminée pour la plupart des programmes, le maintien au chaud commence.
2. Pour désactiver le maintien au chaud, appuyez sur **« Cancel » (Annuler)**.

Pour réchauffer

1. Placez le récipient de cuisson avec les aliments que vous souhaitez réchauffer dans la base du cuiseur.
2. Appuyez une fois sur **« Keep Warm » (Maintien au chaud)** pour régler la température de cuisson sur basse.
3. Ou appuyez deux fois sur **« Keep Warm » (Maintien au chaud)** pour régler la température de cuisson sur haute.
4. La durée de maintien au chaud par défaut clignote. Appuyez sur **Start** pour le sélectionner. Ou appuyez sur + ou – pour modifier, puis appuyez sur **Start** pour sélectionner.
5. Pour désactiver le maintien au chaud, appuyez sur **« Cancel » (Annuler).**

Programme	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.
Maintien au chaud	10 heures (10:00)	1 heure (01:00)	10 heures (10:00)

TABLE DE CUISSON DES GRAINS

Cuiseur à riz + cuiseur vapeur 12 tasses

Type de grain	Programme de cuisson	3–4 portions			10–15 portions		
		Quantité de grains	Quantité d'eau	Temps de cuisson	Quantité de grains	Quantité d'eau	Temps de cuisson
Riz blanc (grain long)	Riz blanc	1 tasse (min.)	1 1/2 tasse	32 min	4 tasses (max.)	6 tasses	44 min
Riz brun	Riz brun	1 tasse (min.)	1 1/4 tasse	51 min	3 tasses (max.)	3 3/4 tasses	1 heure 5 min
Quinoa	Riz blanc	1 tasse (min.)	1 1/2 tasse	34 min	3 tasses (max.)	4 1/2 tasses	45 min
Orge (orge perlé)	Riz brun	1 tasse (min.)	2 tasses	58 min	3 tasses (max.)	6 tasses	1 heure 11 min
Boulgour (boulgour léger n° 3)	Riz brun	1 tasse (min.)	1 tasse	43 min	3 tasses (max.)	3 tasses	55 min
Riz rouge	Riz brun	1 tasse (min.)	1 1/2 tasse	56 min	3 tasses (max.)	4 1/2 tasses	1 heure 5 min
Riz noir	Riz brun	1 tasse (min.)	1 3/4 tasse	57 min	3 tasses (max.)	5 1/4 tasses	1 heure 4 min
Millet	Riz blanc	1 tasse (min.)	2 tasses	36 min	3 tasses (max.)	6 tasses	42 min
Épeautre	Riz brun	1 tasse min.)	1 1/2 tasse	1 hr	3 tasses (max.)	4 1/2 tasses	1 heure 9 min
Avoine (flocons d'avoine)	Vapeur *sans panier vapeur*	1 tasse (min.)	2 tasses	12 min	3 tasses (max.)	6 tasses	17 min
Céréales mixtes	Riz brun	1 tasse (min.)	1 1/2 tasse	49 min	3 tasses (max.)	4 1/2 tasses	51 min
Lentille (verte) Remarque : égouttez l'eau excédentaire après la cuisson	Vapeur *sans panier vapeur*	1 tasse (min.)	2 tasses	18–20 min	3 tasses (max.)	6 tasses	27–30 min

Remarque : Les mesures utilisent la tasse à mesurer fournie, qui équivaut à 180 ml. Le dépassement de la quantité maximale de grains peut entraîner un débordement.

PROGRAMMES DE CUISSON À LA VAPEUR

Vous pouvez cuisiner bien plus que du riz dans votre cuiseur à riz + cuiseur vapeur Instant. Voici quelques suggestions de temps pour les aliments courants.

Aliment	Préparation	Quantité (avec 1 tasse d'eau)	Temps de cuisson
Fraîches			
Asperges	Entières	226 g	10-12 min
Petites pommes de terre blanches	Entières	226 g	20-22 min
Pakchoï	coupé en deux	226 g	13-5 min
Brocoli	Fleurons	226 g	12-14 min
Chou	En quartiers, morceaux	454 g	25-30 min
Carottes	Petite taille individuelle	226 g	15-17 min
Chou-fleur	Fleurons	226 g	13-15 min
Haricots verts	Entières	226 g	10-12 min
Saumon	Filet	2 morceaux (226 g)	18-20 min
Épinards	Feuilles	113 g	5-6 min
Courge	En cubes	226 g	15-17 min
Patates douces, pommes de terre	En dés, moyens	226 g	13-15 min
Champignons de Paris	Entières	226 g	12-14 min
Poisson blanc (morue, aiglefin, bar)	Filet	2 morceaux	18-20 min
Courgettes	Tranches rondes de 1 cm	226 g	8-10 min
Petits pains bao			
surgelés		226 g	13-15 min
Dim-sum		226 g	15-17 min
Pain à la vapeur (viande ou légume)		226 g	18-23 min

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Pressions trop fortes/ rapides	• Fermez le couvercle lentement.
Difficulté à fermer le couvercle	Le cache du couvercle intérieur n'est pas installé correctement	• Ouvrez le couvercle et réinstallez le cache de couvercle intérieur en vous assurant que le cache est situé dans la fente de positionnement, qu'il est à plat contre le couvercle et bien en place.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Le bouton d'ouverture n'est pas complètement enfoncé.	• Appuyez fermement au centre du bouton d'ouverture.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Le cache du couvercle intérieur est manquant	• Installez le cache du couvercle intérieur.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Le joint du cache de couvercle intérieur est endommagé	• Remplacez le cache de couvercle intérieur.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Le couvercle est mal fermé.	• Ouvrez, puis fermez le couvercle.
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation	Mauvaise connexion électrique ou pas d'alimentation.	• Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si des dommages sont constatés, n'utilisez pas l'appareil.
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation	Mauvaise connexion électrique ou pas d'alimentation.	• Vérifiez le disjoncteur de la maison.
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation	Pas de courant dans l'appareil.	• Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le fond du récipient de cuisson est mouillé.	• Essuyez les surfaces extérieures du récipient de cuisson. Assurez-vous que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
Le code d'erreur E1, E2, E3 ou E4 apparaît sur l'écran et le cuiseur émet un bip continu	Il y a un problème avec le cuiseur.	• Contactez le service client.

NETTOYAGE

Nettoyez votre cuiseur à riz + cuiseur vapeur Instant après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant d'utiliser ou de ranger votre appareil, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

⚠ AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES

Pour éviter les chocs électriques ou les blessures, débranchez avant de nettoyer.

N'immergez PAS le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ; cela pourrait entraîner un choc

Composant	Instructions de nettoyage
Accessoires • Cuillère à riz • Tasse à mesurer • Couvercle intérieur	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le panier supérieur. • N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires.
Récipient de cuisson. Panier vapeur CarbReduce	• Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle. • Pour éliminer les taches de calcaire, il suffit de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre. • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de procéder au nettoyage. • Séchez toutes les surfaces extérieures avant de le placer dans la base du cuiseur.
Cordon d'alimentation	• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer tous les résidus du cordon d'alimentation.
Base de cuiseur avec couvercle	• Essuyez l'intérieur de la base du cuiseur et la bordure de récupération de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre. • Nettoyez le couvercle, l'extérieur de la base du cuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la friteuse à air Instant™ Plus VersaZone™ s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantbrands.co.uk/product-registration

Contacter le service client

instantbrands.co.uk/support
UKSupport@instantbrands.com
EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands® Connect avec plus de 1 000 recettes

App Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté

Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
MRRC1201WE	12 tasse 2.8 Litres	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2.7 kg	cm: 28 L x 27 W x 27 H

GARANTIE

Garantie limitée

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE.

Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantbrands.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12 mois après la date de l'achat initial. L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresses de l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal. Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable.

Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque naturequ'ils soient.

Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantbrands.co.uk/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

Warranty Service

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse Instantbrands.co.uk/support/. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Within the EU

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre produit est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive nº 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive nº 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive nº 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée.Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



ÉTUDE CarbReduce™

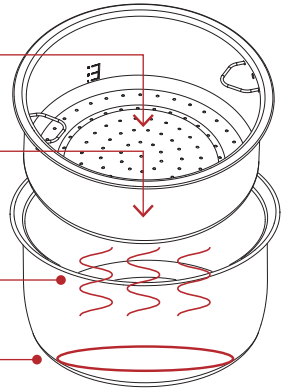
Comment ça fonctionne

- CarbReduce est une fonction en deux étapes qui permet aux glucides et aux sucres de se séparer du riz pendant la cuisson.
- Le riz est à la fois bouilli et cuit à la vapeur, la cuisson à la vapeur étant effectuée plus tard dans a cuisson.
- Ce processus fonctionne en plaçant le riz dans le panier CarbReduce et en ajoutant de l'eau supplémentaire pour la cuisson.
- Au fur et à mesure que le riz absorbe l'eau, l'ébullition se transforme en vapeur, séparant et éliminant les sucres et les amidons dans le récipient situé en dessous.
- Une fois la cuisson terminée, le panier contient du riz moelleux et délicieux, tandis que l'amidon et les sucres sont isolés dans le fond du cuiseur.

Les résultats

- Réduction des glucides et du sucre jusqu'à 40 %.

1. Mesurez et ajoutez le riz dans le panier CarbReduce.
2. Mettez le panier CarbReduce dans le récipient de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'au marquage correspondant au volume de riz.
3. Une fois que le niveau d'eau est sous le panier, le riz cuit à la vapeur.
4. L'amidon et le sucre s'accumulent dans l'eau qui reste au fond du récipient.



Comment nous l'avons testé

Objectif

Tester la réduction de l'amidon digestible dans les variétés de riz lors de l'utilisation de la fonction CarbReduce™.

Échantillons

grains longs / Riceland | Blanc à grains longs / Verde Valle |

Brun à grains longs / Iberia | Blanc à grains courts / Rice Select |

Basmati blanc / Mahatma | Arborio blanc / Rice Select

Au total, 4 cuiseurs multi-céréales ont été utilisés lors des tests.

- Quantité = 2, machines de 12 tasses
- Quantité = 2, machines de 20 tasses

Laboratoire

Les tests ont été effectués par :

Eurofins S-F Analytical Laboratories 2345 S. 170th St.

New Berlin, WI 53151

Procédure

Des échantillons de riz ont été cuits selon la méthode traditionnelle en utilisant les fonctions Riz blanc et Riz brun et comparés à des échantillons de riz cuits dans le panier CarbReduce en utilisant la fonction CarbReduce. Tous les tests utilisent de l'eau du robinet, sauf indication contraire.

Les échantillons de riz cuit sont analysés pour déterminer leur amidon résistant par « Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th Ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, USA, Official Method 2002.02 » et leur amidon digestible par « Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th ED, AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 996.11 (mod.) »

Les résultats en pourcentage de réduction des amidons digestibles sont fournis.

Conclusion

L'utilisation de la méthode de cuisson CarbReduce peut réduire les glucides contenus dans le riz cuit jusqu'à 40 %.

Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Royaume-Uni

Instant Brands (Ireland) Limited
Suite 6, Rineanna House,Shannon
Free Zone, Shannon,Co Clare,
Irlande,, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT et INSTANT BRANDS
sont des marques déposées
d'Instant Brands Holdings Inc.