

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 inspire 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.

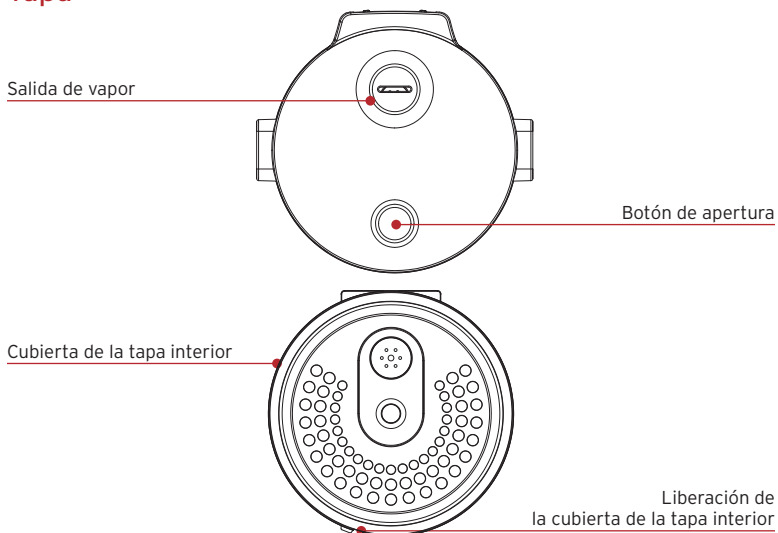
⚠ ATENCIÓN

- **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.

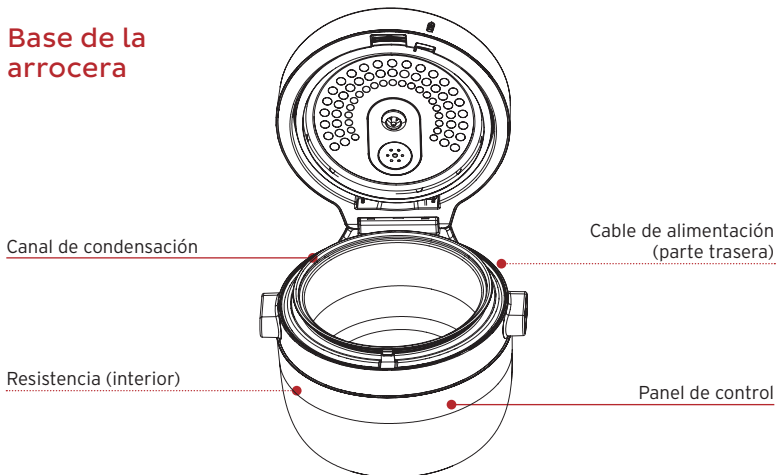
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Tapa

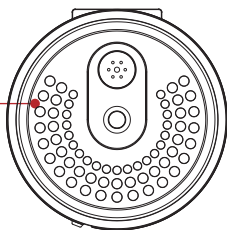


Base de la arrocera

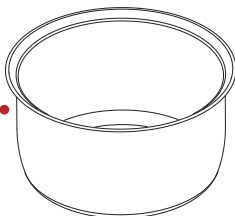


Piezas y accesorios

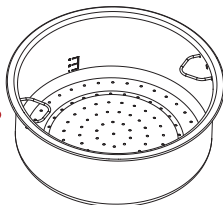
Cubierta de la tapa interior



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.

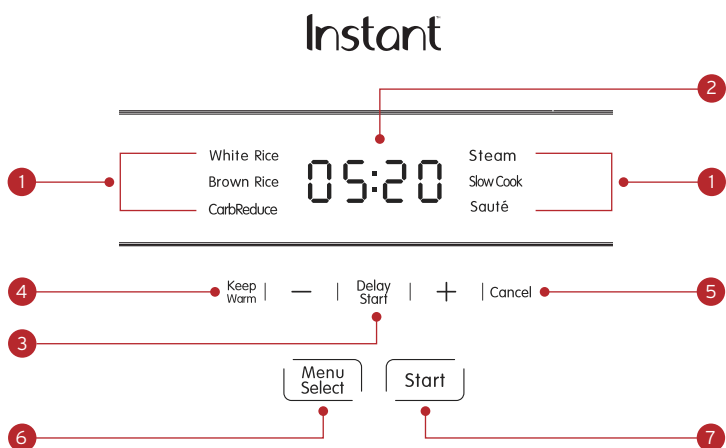
Recuerde reciclar.

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.

Elija uno de estos Programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción	Min. arroz seco	Máx. arroz seco	Proporción de arroz y agua
Arroz blanco	5 minutos (00:05)	1 taza*	4 tazas*	1 taza de arroz para 1,5 tazas de agua
Arroz integral	10 minutos (00:10)	1 taza*	3 tazas*	1 taza de arroz para 1,2 tazas de agua

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

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 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. 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: Escurre 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 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° 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.



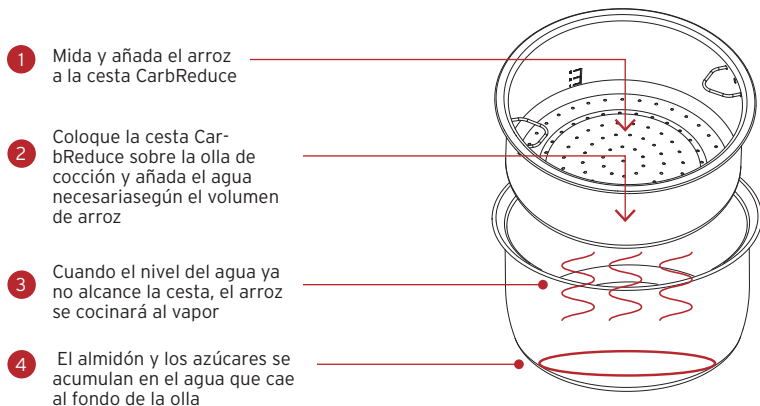
ANÁLISIS DE CarbReduce™

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.



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 capacidad

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.