

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.
- **REPLACEZ** 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.

Avvertissement 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

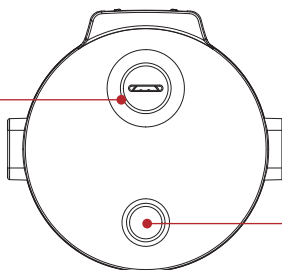
- **Ne placez PAS** de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240V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

CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS

CONTENU DE LA BOÎTE

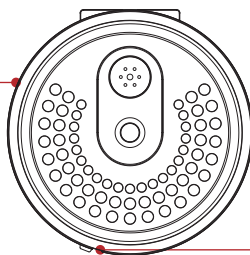
Couvercle

Orifice d'évacuation
de la vapeur



Bouton d'ouverture

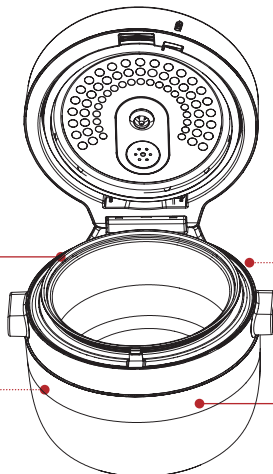
Couvercle intérieur



Déverrouillage
du couvercle intérieur

Base du cuiseur

Canal de condensation



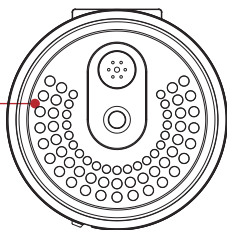
Cordon d'alimentation
(arrière)

Élément chauffant
(à l'intérieur)

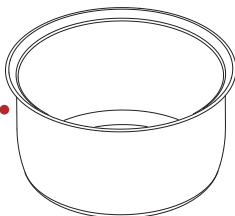
Panneau de commande

Pièces + accessoires

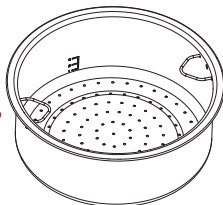
Couvercle intérieur



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.

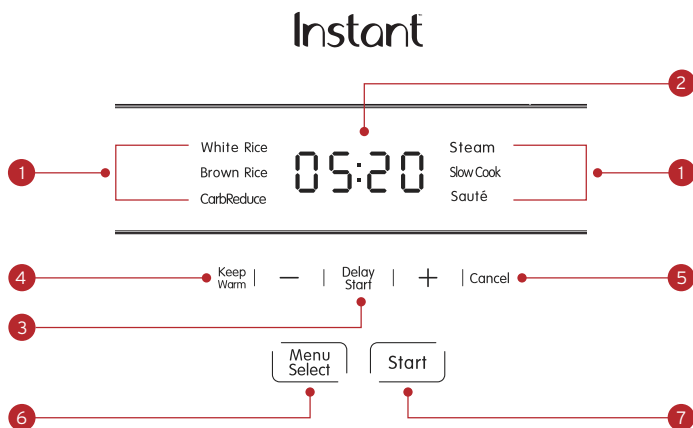
N'oubliez pas de recycler !

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. Essayez 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.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Temps de cuisson	Riz sec minimum	Riz sec maximum	Rapport riz/eau
Riz blanc	5 minutes (00:05)	1 tasse*	4 tasses*	1 tasse de riz pour 1,5 tasse d'eau
Riz brun	10 minutes (00:10)	1 tasse*	3 tasses*	1 tasse de riz pour 1,2 tasse d'eau

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

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)

Autres 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

- Ajoutez des ingrédients dans le récipient de cuisson et placez ce dernier dans la base du cuiseur.
- Fermez le couvercle.
- 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.
- 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.
- 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 Déglçage ci-dessous)

3. Lorsque vous êtes prêt, démarrez le processus de cuisson lente.

Déglçage

Le déglçage 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
Bouलगूर (bouलगूर 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

Contactez 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
MRRC120IWE	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'œuvre, 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'œuvre) ; 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 expresse 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 nature qu'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 n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 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™

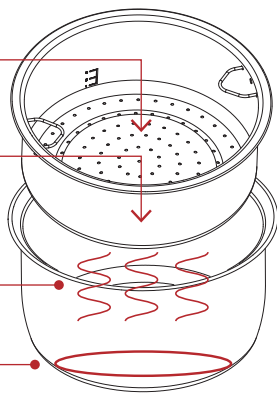
Comment ça fonctionne

- 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 la 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.