

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
COTTURA LENTA	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 frittture 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

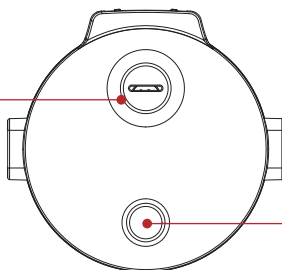
- **NON** utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- **NON** mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

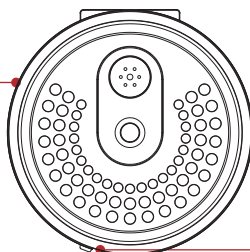
Coperchio

Sfiato del vapore



Pulsante di apertura

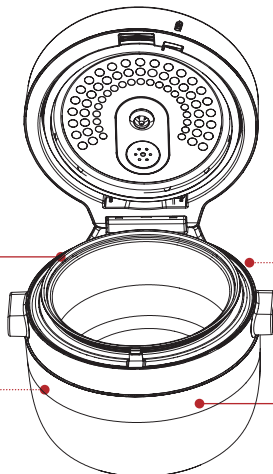
Copertura del
coperchio interno



Sgancio della copertura
del coperchio interno

Base di cottura

Condotto della condensa



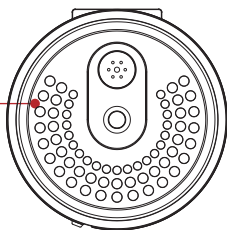
Elemento riscaldante
(all'interno)

Cavo di alimentazione
(posteriore)

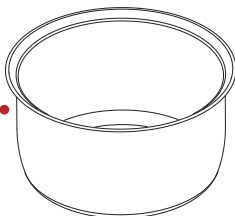
Pannello di controllo

Parti + accessori

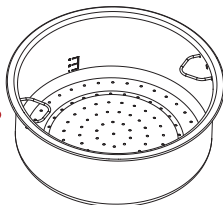
Copertura del
coperchio interno



Pentola di cottura anti-
aderente con rivestimento
in ceramica



Cestello per vapore in
acciaio inossidabile



Misurino



Cucchiaino per il riso



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

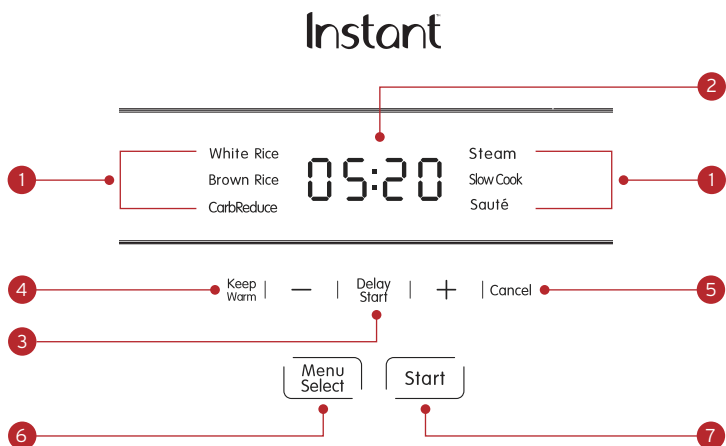
Ricordarsi di riciclare!

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 evitare fuoriuscite. 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.

Scegliere tra i seguenti Programmi Smart:

Programma	Tempo di cottura	Quantità minima di riso secco	Quantità massima di riso secco	Rapporto riso-acqua
Riso bianco	5 minuti (00:05)	1 tazza*	4 tazze*	1 tazza di riso : 1,5 tazze di acqua
Riso integrale	10 minuti (00:10)	1 tazza*	3 tazze*	1 tazza di riso : 1,2 tazze di acqua

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

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.

COTTURA LENTA

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 cucchiaino 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 massimo
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 <i>non nel cestello per vapore</i>	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 <i>non nel cestello per vapore</i>	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 cuocere 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
Zucchini	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 interior	- 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/](https://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 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.



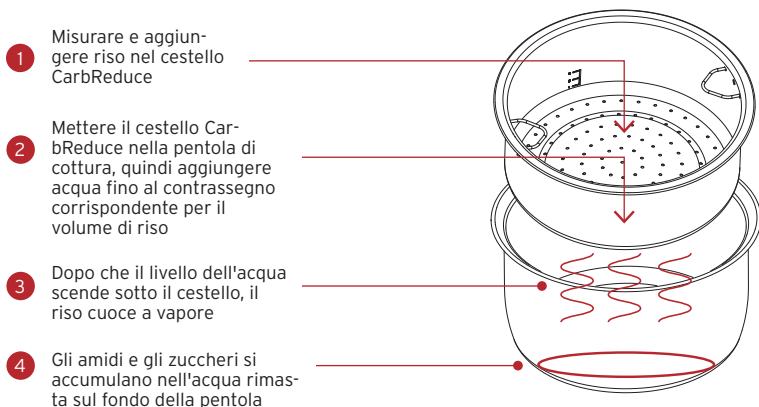
STUDIO SU CarbReduce™

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.



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 state 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 stati 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.