

get started

INSTANT™ **12-KOP**
RISKOGER + DAMPKOGER
BRUGERMANUAL

Instant™

Velkommen

til din nye Instant™ Rice Cooker + Steamer!

Denne Instant Rice Cooker + Steamer kan hjælpe dig med at tilberede lækre måltider lettere og på kortere tid. Vi håber, at du bliver forelsket i Instant cooking og får glæde af den i dit køkken i mange år fremover!

Kom godt i gang med din riskoger + damper!



Scan for at komme i gang!

For at gøre din madlavningsoplevelse med Instant så let som muligt, har vi lavet 4 enkle trin med instruktionsvideoer til at guide dig. Scan QR-koden, og følg trinene for at blive en Instant Chef på ingen tid!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Download **Instant Brands® Connect-appen** for at få adgang til 100-vis af idéer til opskrifter.



Besøg **Instant Brands UK's YouTube-kanal** for at se instruktionsvideoer og inspiration til opskrifter.



Kom i kontakt med **Instant Pot UK Facebook Community**, og bliv inspireret af madlavningstips, tricks og opskrifter fra denne aktive gruppe af Instant-kokke!

⚠ WARNING

Før du tager din nye riskoger + damper i brug, skal du læse alle instruktioner, herunder sikkerheds- og garantidokumentet. Hvis du ikke følger sikkerhedsforanstaltningerne og instruktionerne, kan det resultere i personskade og/eller materielle skader.

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Hvad er der i kassen?	5
Brug din riskoger + dampkoger	7
Første opsætning	9
Brug af låget	10
Hvide eller brune ris	11
CarbReduce™	13
Damp	15
Langsom tilberedning	17
Sauté	19
Hold varmen	21
Bord til tilberedning af korn	22
Køreplan for dampning	23
Fejlfinding	24
Få mere at vide	26
Garanti	27
CarbReduce™ undersøgelse	29



VIGTIGE SIKKERHEDS FORANSTALTNINGER

⚠ WARNING

LÆS ALLE INSTRUKTIONER

Placering

- Anbring kun apparatet på en bordplade. Brug altid apparatet på en stabil, ikke-brændbar, plan overflade.
- Sørg for, **at** alle dele er tørre og fri for madrester, før du placerer gryden på bunden af komfuret.
- Placer **IKKE** apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder eller en opvarmet ovn.
- Brug **IKKE** apparatet i nærheden af vand eller ild.
- **Må IKKE** bruges udendørs. Holdes væk fra direkte sollys.
- Placer **IKKE** noget, der kan blokere ventilationsåbningerne på apparatets sider.

Generel brug

Den aftagelige Cooking Pot er ekstremt varm under brug og kan være ekstremt tung, når den er fyldt med ingredienser.

- Brug ovnhandsker, når du håndterer Cooking Pot og CarbReduce Basket, og når du fjerner tilbehøret.
- Placer varmt tilbehør på en varmebestandig overflade eller kogeplade.
- **Vær** forsigtig, når du løfter kogegejet eller CarbReduce-kurven fra bunden af komfuret for at undgå forbrændinger.
- **Vær** yderst forsigtig, når Cooking Pot og CarbReduce Basket indeholder varm mad, varm olie eller andre varme væsker.
- Brug **IKKE** apparatet uden den aftagelige koge gryde installeret.
- Rør **IKKE** ved lågets metaldel, apparatets varme overflader eller tilbehør under eller umiddelbart efter tilberedningen, da de vil være varme. Brug kun sidehåndtagene til at bære eller flytte med.
- Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning med olie.
- Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug, og vær yderst forsigtig, når du bortskaffer varmt fedt.

⚠ WARNING

- Lad **IKKE** børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner betjene dette apparat. Tæt opsyn er nødvendigt, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner. Børn bør ikke lege med dette apparat.
- Brug **IKKE** apparatet til andet end husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til kommerciel brug.
- Efterlad **IKKE** apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

Tilbehør

- Brug kun tilbehør eller redskaber, der er godkendt af Instant Brands. Brug af dele, tilbehør eller redskaber, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre risiko for personskade, materielle skader, brand eller elektrisk stød.
- Udskift kun det indvendige låg med et autoriseret Instant™ indvendigt låg for at undgå personskader, materielle skader og/eller skader på apparatet.
- Brug **IKKE** det medfølgende tilbehør i en mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn eller almindelig ovn, eller på en keramisk kogeplade, elektrisk kogeplade, gasblus eller udendørs grill.

Pleje og opbevaring

- Lad apparatet køle ned til stuetemperatur før rengøring eller opbevaring.
- Opbevar **IKKE** materialer i komfurets bund, når det ikke er i brug.
- Anbring **IKKE** brændbare materialer i komfurets bund, f.eks. papir, pap, plastik, flamingo eller træ.

Strømledning

Der bruges en kort strømledning for at reducere risikoen for, at børn får fat i den, bliver viklet ind i eller snubler over en længere ledning.

ADVARSEL: Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn.

Træk aldrig ledningen ud over bordkanten, brug aldrig en stikkontakt under bordpladen, og brug aldrig en forlængerledning.

- Lad **IKKE** netledningen røre ved varme overflader eller åben ild, heller ikke på komfuret.
- **Må IKKE** bruges med strømomformere eller -adapters, timerkontakter eller separate fjernbetjeningssystemer.

⚠ WARNING

Hvis enheden har en aftagelig netledning:

- Tilslut altid netledningen til apparatet først, og sæt derefter netledningen i stikkontakten.

Elektrisk advarsel

Komfurets bund indeholder elektriske komponenter, som udgør en risiko for elektrisk stød. Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det resultere i elektrisk stød.

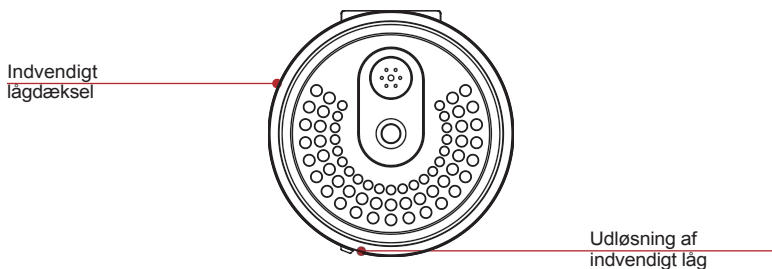
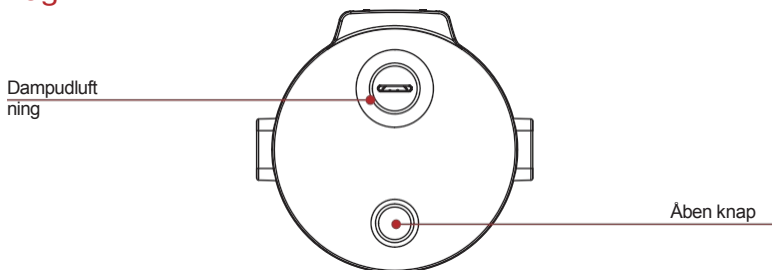
For at beskytte mod elektrisk stød:

- For at afbryde forbindelsen skal du vælge **Annuller og** derefter tage stikket ud af strømkilden. Træk altid stikket ud, når den ikke er i brug, samt før du tilføjer eller fjerner dele eller tilbehør og før rengøring. Træk stikket ud ved at tage fat i stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk aldrig i strømledningen.
- Efterse jævnligt apparatet og netledningen. Brug **IKKE apparatet**, hvis netledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. For at få hjælp skal du kontakte kundeservice via e-mail på **UKSupport@instantbrands.com** (hvis du bor i Storbritannien) eller **EUSupport@instantbrands.com** (hvis du bor i EU).
- Forsøg **IKKE** at reparere, udskifte eller ændre apparatets komponenter, da dette kan forårsage elektrisk stød, brand, materielle skader eller personskader og vil gøre garantien ugyldig.
- **Du må IKKE pille ved** nogen af sikkerhedsmekanismerne, da det kan medføre personskade eller skade på ejendom.
- **Kom IKKE** væske eller fødevarer af nogen art i bunden af komfuret uden Cooking Pot.
- Nedsænk **IKKE** netledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske.
- Brug **IKKE** apparatet i andre elektriske systemer end 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- Rengør **IKKE** apparatet ved at skylle det under en vandhane.

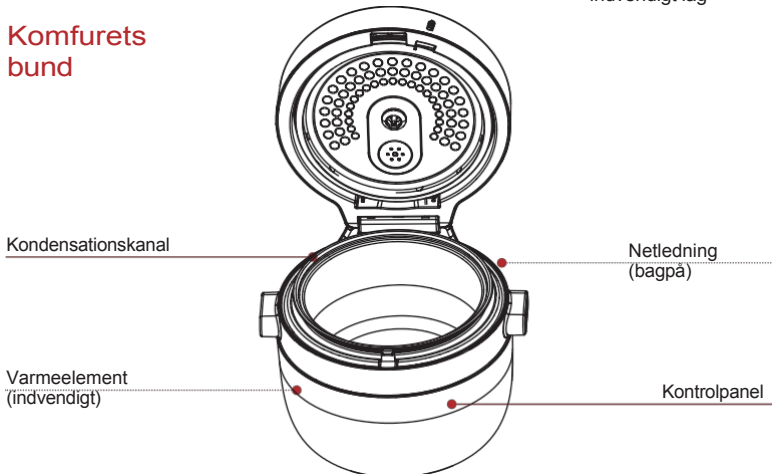
GEM DISSE INSTRUKTIONER

HVAD ER DER I BOKSEN?

Låg

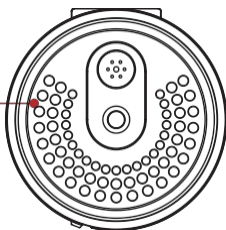


Komfurets bund

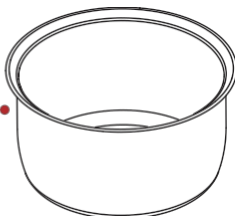


Dele + tilbehør

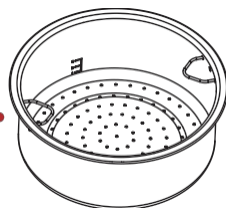
Indvendigt
lågdekse



Keramisk belagt non-
stick gryde



Dampkurv i rustfrit stål



Målebæger



Ris-ske



Illustrationerne er kun til reference og kan afvige fra det faktiske produkt.

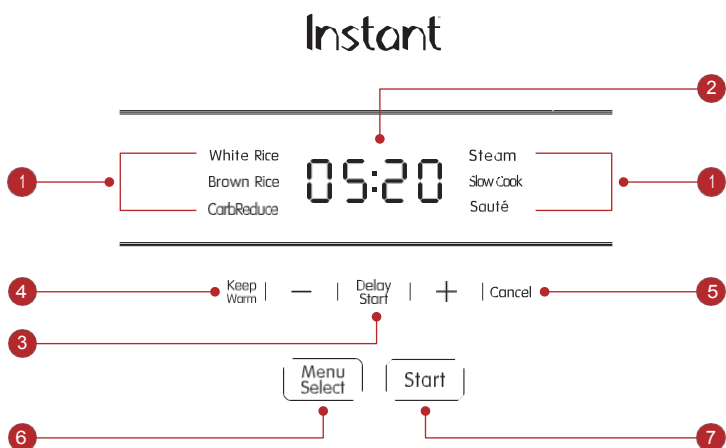
Husk at genbruge!

Vi har designet denne emballage med bæredygtighed for øje. Genbrug venligst alt, hvad der kan genbruges, hvor du bor.

BRUG AF DIN RISKOGER + DAMPER

Kontrolpanel

Vi har designet kontrolpanelet, så det er enkelt at bruge og let at læse.



1. Smarte programindstillinger
2. Tid
 - Tilberedningstid
 - Forsinkelse Starttid
 - Hold varm-tid
3. Forsink start
 - Viser, at Delay Start er aktiv
4. Hold dig varm
 - Viser, at Hold varmen er aktiv
5. Annuller
6. Vælg menu
7. Start

Udsæt starten af tilberedningen

Du kan indstille en Delay Start-timer til mindst 10 minutter og højst 24 timer.

1. Vælg et Smart-program, og tryk derefter på Delay Start.
2. Når timeren blinker, skal du trykke på + eller - for at indstille minutterne (i intervaller på 10 minutter) og trykke på Start for at vælge.
3. Delay Start begynder automatisk, og timeren tæller ned.
4. Når Delay Start slutter, begynder Smart-programmet.

Annuller madlavning

Tryk på Cancel for at stoppe tilberedningen når som helst.

INITIAL SETUP

Pak ud

1. Tag din nye Rice Cooker + Steamer ud af æsken.
2. Fjern alt emballagemateriale i og omkring komfuret.
3. Sørg for at fjerne alt tilbehøret inde fra kokekammeret.
4. Fjern IKKE sikkerhedsadvarselsmærkaterne eller mærkaten fra komfuret.

Rengør før brug

1. Tør det indvendige af med en fugtig klud. Brug en ren, blød klud til at tørre med.
2. Vask tilbehøret med varmt vand og opvaskemiddel, eller vask det på øverste hylde i opvaskemaskinen. Skyl med varmt, rent vand, og brug en blød klud til at tørre med.

Placering

1. Placer komfuret på en stabil, plan overflade, væk fra brændbart materiale og eksterne varmekilder. Placer IKKE enheden oven på et andet apparat.
2. Sørg for, at der er mindst 13 cm plads over og rundt om alle sider af apparatet, så der er plads til tilstrækkelig luftgennemstrømning.

Tænd for

1. Sæt enheden i en stikkontakt. Kontrolpanelet vil lyse op.

BRUG AF LID

Sådan lukker du låget

Tryk låget let ned, indtil du kan mærke, at det klikker på plads. Hvis du skubber for hårdt eller for hurtigt, vil låget hoppe op igen.

Sådan åbner du låget

Når tilberedningen er færdig, skal du trykke på knappen øverst på låget for at åbne.

Åbn IKKE låget under tilberedningen, da varm damp kan brænde.

Om det indvendige dæksel

Det indvendige låg er aftageligt for nem rengøring. Når du laver mad, skal dækslet være på plads på låget.

- Hvis du vil fjerne dækslet, skal du trykke på udløserknappen, så dækslet springer af.
- For at udskifte dækslet skal du placere den flade kant af dækslet i åbningen og trykke dækslet på det indre låg, indtil det klikker på plads.

Om kondensationskanalen

Under tilberedningen vil dampen kondensere, og kondensvandet vil samle sig i bundens kanal. Åbn låget langsomt efter tilberedning for at undgå

spild. Når du åbner låget, løber der kondensvand ned i opsamlingsrummet. Du kan lade det fordampe eller tørre det op med et stykke køkkenrulle.

WARNING

VARME OVERFLADER Træk stikket ud før rengøring for at undgå elektrisk stød eller personskade.

Nedsæk IKKE netledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske, da det kan resultere i elektrisk stød eller personskade.

HVIDE ELLER BRUNE RIS

Programmerne White Rice og Brown Rice koger ris hurtigt og jævnt og tilpasser automatisk kogetiden til mængden af ris i Cooking Pot.

Vælg mellem disse smarte programmer:

Program	Tilberedningstid	Min tør ris	Max tør ris	Forholdet mellem ris og vand
Hvide ris	5 minutter (00:05)	1 kop*	4 kopper*	1 kop ris til 1,5 kopper vand
Brune ris	10 minutter (00:10)	1 kop*	3 kopper*	1 kop ris til 1,2 kopper vand

* Mål venligst i riskoppen, der følger med komfuret, og ikke i et almindeligt målebæger.

Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard indstillet til ON for begge risprogrammer.
- Delay Start er tilgængelig for begge Rice-programmer.

Sådan koger du ris

1. Tilsæt tørre ris og vand til Cooking Pot, og sæt Cooking Pot i cookerbasen.
2. Luk låget.
3. Tryk på Menu Select på kontrolpanelet; tryk igen, indtil Hvide ris eller brune ris fremhæves.
4. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og tryk derefter på + eller - for at vælge forsinkelsestiden.
5. Indstillingen Hold varm er ON som standard.
6. Tryk på Start.

Tilberedningstimeren for hvide ris begynder at tælle ned i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningscyklussen, og tilberedningstimeren for brune ris begynder at tælle ned i løbet af de sidste 10 minutter af tilberedningscyklussen. Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hold varmen tændes, og der står END på displayet.
3. Tryk på Annuller for at afslutte Hold varm, når du er klar til at servere.

CarbReduce™

CarbReduce-programmet koger ris og bruger en særlig teknologi til at reducere mængden af kulhydrater og sukker.

Program	Tilberedningstid	Min tør ris	Maks. tør ris	Forholdet mellem korn og vand
CarbReduce	40 minutter (00:40)	1 kop*	3 kopper*	Brug målemærkerne i kurven til den mængde korn, du vil tilberede

* Mål venligst i riskoppen, der følger med komfuret, og ikke i et almindeligt målebæger.

Kulhydratreduktionen optimeres, når der tilberedes portioner på 2 [tørre] kopper eller mindre. For at maksimere denne fordel anbefaler vi at lave 1-2 kopper (tørre) mængder, hvilket svarer til 4-8 portioner.

Andre indstillinger

- Automatisk varmholdning er som standard indstillet til ON for CarbReduce-programmet.
- Delay Start er tilgængelig for CarbReduce-programmet.

Sådan laver du mad med CarbReduce

1. Læg tørre ris i CarbReduce-dampkurven, og sæt kurven ned i gryden.
2. Fyld kurven med vand i henhold til målene for den mængde ris, du vil tilberede.
3. Luk låget.
4. Tryk på Menu Select på kontrolpanelet; tryk igen, indtil CarbReduce er fremhævet.
5. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og tryk derefter på + eller - for at vælge forsinkelsestiden.
6. Indstillingen Hold varm er ON som standard.

7. Tryk på Start. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Hold varmen tændes, og der står END på displayet.
3. Tryk på Annuller for at afslutte Hold varm, når du er klar til at servere.

CarbReduce-resultater baseret på 2 kopper (ukogte) langkornede hvide ris, langkornede brune ris, kortkornede hvide ris, arborio-ris og hvide basmati-ris ved brug af den anbefalede tilberedningsproces og vandforhold.

Resultaterne kan variere afhængigt af batchmængde og den anvendte rissort.

CarbReduce anbefales ikke til partier af langkornede hvide ris, der er større end 2 kopper, på grund af nedsat kulhydratreduktion.

STEAM

Steam-programmet tilbereder mad ved hjælp af damp; det er især nyttigt til grøntsager som broccoli, courgetter, gulerødder og meget mere.

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid
Damp	10 minutter (00:10)	5 minutter (00:05)	1 time (01:00)

Andre indstillinger

- Automatisk varmholdelse er som standard indstillet til ON for dampprogrammet.
- Startforsinkelse er tilgængelig for Steam-programmet.

Sådan damper du

Forberedelse

Skær, hak eller krydr dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Kok

1. Tilsæt vand (minimum 1/2 kop, maksimum til lige under CarbReduce-dampkurven) til Cooking Pot, og placer den i komfurets bund.
2. Læg maden i CarbReduce-dampkurven, og sæt dampkurven i Cooking Pot, og sæt den derefter i komfurets bund.
3. Luk låget.
4. Tryk på Menu Select på kontrolpanelet; tryk igen, indtil Steam er fremhævet. Tryk derefter på Start for at vælge den.
5. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på Start for at vælge den. Eller tryk på + eller - for at ændre den, og tryk derefter på Start for at vælge den. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
6. Du kan forsinke tilberedningen, hvis du vil. Tryk på Delay Start, og tryk derefter på + eller - for at vælge

forsinkelsestiden.

7. Indstillingen Hold varm er ON som standard.

Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Keep Warm tændes, og der står END på displayet.
3. Tryk på Annuller for at afslutte Hold varm, når du er klar til at servere.

SLOW COOK

Med slow cooking kan du lave dine yndlingsopskrifter med simremad og gryderetter - præcis som mormor lavede dem.

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid
Langsom tilberedning	6 timer (06:00)	30 minutter (00:30)	24 timer (24:00)

Andre indstillinger

- Automatisk varmeholdning er som standard sat til ON for Slow Cook-programmet.
- Delay Start er tilgængelig for Slow Cook-programmet.

Sådan laver du langsom mad

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Kok

1. Kom ingredienserne i Cooking Pot, og sæt Cooking Pot i cookerbasen.
2. Luk låget.
3. Tryk på Menu Select på kontrolpanelet; tryk igen, indtil Slow Cook er fremhævet. Tryk derefter på Start for at vælge den.
4. Hvis du vil forsinke tilberedningen, skal du trykke på Delay Start, før du trykker på Start, og tryk derefter på + eller - for at vælge forsinkelsestiden.
5. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på Start for at vælge den. Eller tryk på + eller - for at ændre den, og tryk derefter på Start for at vælge den. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.
6. Indstillingen Hold varm er ON som standard.

Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Keep Warm tændes, og der står END på displayet.
3. Tryk på Annuller for at afslutte Hold varm, når du er klar til at servere.

SAUTÉ

Brug Sauté i stedet for en stegepande eller gryde. Sauté kan uddybe smagen af din mad, eller du kan simre, fortykke eller reducere saucer.

Program	Standard kogetid	Min. tilberedningstid	Maks. tilberedningstid
Sauté	30 minutter (00:30)	1 minut (00:01)	30 minutter (00:30)

Andre indstillinger

- Automatisk varmeholdning er som standard slået fra.
- Startforsinkelse er ikke tilgængelig.

Sådan sauterer du

Forberedelse

Skær, hak, krydr eller mariner dine ingredienser i henhold til din opskrift.

Kok

1. Placer Cooking Pot i komfurets bund.
2. Tilsæt olie til Cooking Pot, og tryk på Start.
3. Tryk på Menu Select på kontrolpanelet; tryk igen, indtil Sauté er fremhævet. Tryk derefter på Start for at vælge den.
4. Standardtilberedningstiden blinker. Tryk på Start for at vælge den. Eller tryk på + eller - for at ændre den, og tryk derefter på Start for at vælge den. Tilberedningstiden begynder at tælle ned.

Du kan til enhver tid trykke på Cancel for at stoppe tilberedningen.

Stop med at lave mad

1. Når tilberedningstiden når 00:00, stopper tilberedningen.
2. Indstillingen Hold varm er som standard slået fra. For at bruge den skal du trykke på Cancel, når Sauté-tilberedningsprogrammet er færdigt, og derefter trykke på Keep Warm. Brug + og - for at indstille hold varm-tiden.

Sautér før langsom tilberedning

Ofte vil du gerne sautere fødevarer for at brune dem, før du tilbereder dem yderligere.

1. Sautér ingredienserne.
2. Tryk på Annuller.

Du kan afdrasse gryden nu, før du skifter til Slow Cook (se Afdrasning nedenfor)

3. Når du er klar, skal du starte processen for Slow Cooking.

Afdrasning

Afdrasning er den proces, hvor man tilsætter væske til en varm pande og frigør alle de lækre, karamelliserede stykker, der sidder fast i bunden.

1. Fjern maden fra Cooking Pot.
2. Tilsæt vand, bouillon eller vin.
3. Brug en træske eller en silikonespatel til at løsne mad, der sidder fast i bunden af Cooking Pot.

HOLD VARM

Du kan vælge at få Keep Warm til at tænde automatisk efter tilberedning i de fleste Smart-programmer. Du kan også bruge Hold varm til at genopvarme mad.

For at holde varmen

1. Når tilberedningen er færdig i de fleste programmer, begynder Keep Warm.
2. Tryk på Annuller for at slå Hold varm fra.

Til genopvarmning

1. Placer Cooking Pot med den mad, du vil genopvarme, i komfurets bund.
2. Tryk én gang på Hold varm for at indstille tilberedningstemperaturen til Lav.
3. Eller tryk to gange på Hold varm for at indstille tilberedningstemperaturen til Høj.
4. Standardtiden for Hold varm blinker. Tryk på Start for at vælge den. Eller tryk på + eller - for at ændre den, og tryk derefter på Start for at vælge den.
5. Tryk på Annuller for at slå Hold varm fra.

Program	Standardtid	Min. tid	Max tid
Hold dig varm	10 timer (10:00)	1 time (01:00)	10 timer (10:00)

KOGNING AF KORN BORD

12 kops riskoger + dampkoger

Korn type	Program for madlavning	3-4 portioner			10-15 portioner		
		Kornmæ ngde	Vandmæn gde	Tilbered ningstid	Kornmæn gde	Vandmæ ngde	Tilbered ningstid
Hvide ris (langkorne de)	Hvide ris	1 kop (min)	1 1/2 kopper	32 minutter	4 kopper (maks .)	6 kopper	44 minutter
Brune ris	Brune ris	1 kop (min)	1 1/4 kop	51 minutter	3 kopper (maks .)	3 3/4 kopper	1 time og 5 minutter
Quinoa	Hvide ris	1 kop (min)	1 1/2 kopper	34 minutter	3 kopper (maks .)	4 1/2 kopper	45 minutter
Byg (perlebyg)	Brune ris	1 kop (min)	2 kopper	58 minutter	3 kopper (maks .)	6 kopper	1 time og 11 minutter
Bulgur (#3 lys bulgur)	Brune ris	1 kop (min)	1 kop	43 minutter	3 kopper (maks .)	3 kopper	55 minutter
Røde ris	Brune ris	1 kop (min)	1 1/2 kopper	56 minutter	3 kopper (maks .)	4 1/2 kopper	1 time og 5 minutter
Sorte ris	Brune ris	1 kop (min)	1 3/4 kopper	57 minutter	3 kopper (maks .)	5 1/4 kopper	1 time 4 minutter
Hirse	Hvide ris	1 kop (min)	2 kopper	36 minutter	3 kopper (maks .)	6 kopper	42 minutter
Spelt	Brune ris	1 kop (min)	1 1/2 kopper	1 time	3 kopper (maks .)	4 1/2 kopper	1 time og 9 minutter
Havre (havregryn)	Damp uden dampkur v	1 kop (min)	2 kopper	12 minutter	3 kopper (maks .)	6 kopper	17 minutter
Blandet korn	Brune ris	1 kop (min)	1 1/2 kopper	49 min.	3 kopper (maks .)	4 1/2 kopper	51 minutter

Linser (grønne) Bemærk: Hæld ekstra vand fra efter tilberedning	Damp <i>uden dampkur v</i>	1 kop (min)	2 kopper	18-20 min	3 kopper (maks .)	6 kopper	27-30 minutter
---	---------------------------------------	----------------	----------	--------------	----------------------------	----------	-------------------

*Bemærk: Målingerne er foretaget med det medfølgende målebæger, som svarer til 180 ml.
Overskridelse af den maksimale mængde korn kan føre til overløb.*

DAMPNING KØREPLAN

Du kan tilberede mere end bare ris i din Instant Rice Cooker + Steamer. Her er nogle foreslåede tider for almindelige fødevarer.

Fødevarer	Forberedelse	Beløb (med 1 kop vand)	Tilberedningstid
Frisk			
Asparges	Hele	226 g	10-12 minutter
Små hvide kartofler	Hele	226 g	20-22 minutter
Bok Choy	Halvdele	226 g	13-5 min.
Broccoli	Blomster	226 g	12-14 minutter
Kål	I kvarte, i kiler	454 g	25-30 minutter
Gulerødder	Individuel babystørrelse	226 g	15-17 minutter
Blomkål	Blomster	226 g	13-15 minutter
Grønne bønner	Hele	226 g	10-12 minutter
Laks	Filet	2 stk (226 g)	18-20 minutter
Spinat	Bladene	113 g	5-6 minutter
Squash	Cubed	226 g	15-17 minutter
Søde kartofler, Kartofler	I tern, medium	226 g	13-15 minutter
Hvide champignoner	Hele	226 g	12-14 minutter
Hvid fisk (torsk, kuller, aborre)	Filet	2 stk.	18-20 minutter
Courgette	Skåret i skiver, 1/2" runde	226 g	8-10 minutter
Frosset			
Bao-boller		226 g	13-15 minutter
Dim Sum		226 g	15-17 minutter
Dampet bolle (kød eller grøntsager)		226 g	18-23 minutter

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Problemer med at lukke låget	Presser ned for hårdt/for hurtigt	Luk låget langsomt.
Problemer med at lukke låget	Inderlåget er ikke installeret korrekt	Åbn låget, og sæt det indvendige dæksel på igen, og sørg for, at dækslet er placeret i positioneringsåbningen, ligger fladt mod låget og er klikket på plads.
Problemer med at åbne låget	Åben-knappen er ikke trykket helt ned.	Tryk hårdt på midten af den åbne knap.
Damp lækker fra siden af låget	Det indvendige låg mangler	Monter det indvendige dæksel.
Damp lækker fra siden af låget	Pakningen på det indvendige låg er beskadiget	Sæt det indre låg på plads igen.
Damp lækker fra siden af låget	Låget er ikke lukket ordentligt.	Åbn og luk derefter låget.
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af netledningen	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm.	Undersøg netledningen for skader. Hvis du opdager skader, må du ikke bruge enheden.
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af netledningen	Dårlig strømforbindelse eller ingen strøm.	Tjek hjemmets afbryder.
Displayet forbliver tomt efter tilslutning af netledningen	Ingen strøm til enheden	Kontakt kundeservice.
Lejlighedsvis klik eller let knæklyd	Bunden af kogegrejet er våd.	Tør kogegrejets udvendige overflader af. Sørg for, at varmeelementet er tørt, før gryden sættes i bunden af komfuret.
E1, E2, E3 eller E4 Fejlkode vises på displayet, og komfuret bipper kontinuerligt	Der er et problem med komfuret.	Kontakt kundeservice.

RENGØRING

Rengør din Instant Rice Cooker + Steamer efter hver brug. Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad alle dele køle af til stuetemperatur før rengøring. Sørg for, at alle overflader er tørre før brug eller opbevaring.

⚠ WARNING

VARME OVERFLADER

Træk stikket ud før rengøring for at undgå elektrisk stød eller personskade.

Nedsænk IKKE netledningen, stikket eller apparatet i vand eller anden væske, da det kan resultere i elektrisk stød eller personskade.

En del	Rengøringsvejledning
Tilbehør • Ris-ske • Målebæger • Dæksel til indvendigt låg	• Vask efter hver brug • Vaskes i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen på øverste hylde • Brug aldrig skrappe kemiske rengøringsmidler, pulver eller skuresvampe på tilbehør
Gryde til madlavning CarbReduce dampkurv	• Vask efter hver brug. • Vaskes i hånden med varmt vand og mildt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. • Pletter fra hårdt vand kan kræve en eddikefugtet svamp og skrubning for at blive fjernet. • Læg hårde eller fastbrændte madrester i blød i varmt vand i et par timer før rengøring. • Tør alle udvendige overflader, før de placeres i komfuret
Strømledning	• Brug en let fugtig klud til at tørre eventuelle partikler af ledningen.
Komfurbund med låg	• Tør indersiden af komfurbunden og kondenssriben af med en let fugtig klud, og lad den lufttørre. • Rengør låget, ydersiden af komfurets bund og kontrolpanelet med en blød, let fugtig klud eller svamp.

LÆR MERE

Der er en hel verden af information og hjælp til Instant Rice Cooker + Steamer, som bare venter på dig. Her er nogle af de mest nyttige ressourcer.

Registrer dit produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Kontakt kundeservice

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant ^{Brands®} Connect App med 100-vis af opskrifter

iOS- og Android-app-butikker

Madlavningskort og flere opskrifter

instantbrands.co.uk/opskrifter

Reservedele og tilbehør

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Bliv en del af fællesskabet



Produktspecifikationer

Model	Volumen	Wattage	Kraft	Vægt	Dimensioner
MRRC1201WE	12 kopper 2,8 liter	600 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	2,7 kg	cm: 28 L x 27 B x 27 H

GARANTI

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited og Instant Brands LLC (samlet benævnt "virksomheden") garanterer, at dette apparat er fri for fabrikations- og materialefejl ved normal husholdningsbrug i en periode på et (1) år fra den oprindelige købsdato. Denne begrænsede garanti gælder kun for den oprindelige køber og brug af apparatet i Storbritannien og EU og skal købes af en autoriseret distributør af Instant Brands. Denne garanti dækker ikke brug af apparatet uden for Storbritannien og EU.

Bevis for den oprindelige købsdato og, hvis det ønskes, returnering af dit apparat er påkrævet for at opnå service under denne begrænsede garanti. Forudsat at dette apparat betjenes og vedligeholdes i overensstemmelse med de skriftlige instruktioner, der følger med apparatet

(som også er tilgængelige på instantbrands.co.uk), vil virksomheden efter eget skøn enten:

(i) reparere defekter i materialer og udførelse; eller (ii) udskifte apparatet. Hvis apparatet udskiftes, udløber den begrænsede garanti på udskiftningsapparatet 12 måneder fra datoen for det oprindelige forbruger køb (kun Storbritannien).

Virksomheden er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice.

Begrænsninger og udelukkelser

Enhver ændring eller forsøg på ændring af dit apparat kan forstyrre den sikre drift af apparatet og kan resultere i alvorlig personskade og skade. Enhver modifikation eller forsøg på modifikation af dit apparat eller en del heraf vil gøre garantien ugyldig, medmindre sådanne modifikationer eller ændringer udtrykkeligt er godkendt af virksomheden.

Denne garanti dækker ikke (1) normal slitage; (2) skader som følge af uagtsom, urimelig eller forkert brug af apparatet, forkert montering eller demontering, brug i strid med betjeningsvejledningen, manglende rimelig og nødvendig vedligeholdelse, naturkatastrofer (såsom brand, oversvømmelse, orkaner og tornadoer) eller reparation eller ændring foretaget af nogen, medmindre det udtrykkeligt er anvist og godkendt af virksomheden; og

(3) reparationer, hvor dit apparat bruges til andet end normal husholdningsbrug og på en måde, der er i strid med offentliggjorte bruger- eller operatørinstruktioner.

I det omfang det er tilladt i henhold til gældende lov, er virksomhedens eventuelle ansvar for et påstået defekt apparat eller en defekt del begrænset til reparation eller udskiftning af apparatet eller en del heraf og må ikke overstige købsprisen for et tilsvarende udskiftningsapparat. Bortset fra som udtrykkeligt angivet heri og i det omfang, loven tillader det, (1) giver virksomheden ingen garantier, betingelser eller erklæringer, udtrykkeligt

eller underforstået, brug, handelsskik eller andet med hensyn til apparatet eller dele, der er omfattet af denne garanti, og (2) virksomheden er ikke ansvarlig for indirekte, tilfældige eller følgeskader, der opstår som følge af eller i forbindelse med brugen eller ydeevnen af apparatet eller skader med hensyn til økonomisk tab, tab af ejendom, tab af indtægter eller fortjeneste, tab af nydelse eller brug, omkostninger til fjernelse, installation eller andre følgeskader af enhver art eller type.

Du kan have rettigheder og retsmidler i henhold til gældende lovgivning, som er i tillæg til enhver ret eller ethvert retsmiddel, der måtte være tilgængeligt i henhold til denne begrænsede garanti.

GARANTI

Besøg instantbrands.co.uk/product-registration/ for at registrere dit apparat.

Du vil blive bedt om at angive dit navn, din e-mailadresse, butikens navn, købsdato, modelnummer og serienummer (som begge findes på apparatet).

Denne registrering gør det muligt for os at holde dig opdateret med produktudvikling og opskrifter og kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en produktsikkerhedsmeddelelse. Ved

Når du registrerer dig, bekræfter du, at du har læst og forstået brugsanvisningen og advarslerne, der følger med apparatet.

Garantiservice

For at få garantiservice skal du kontakte vores kundeserviceafdeling ved at oprette en supportbillet online på [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Hvis vi ikke er i stand til at løse problem, kan du blive bedt om at sende dit apparat til serviceafdelingen til kvalitetsinspektion. Instant Brands er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice. Når du returnerer dit apparat, bedes du medsende dit navn, postadresse, e-mailadresse, telefonnummer og bevis for den oprindelige købsdato samt en beskrivelse af det problem, du oplever med apparatet.

Inden for Storbritannien

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

E-mail: UKSupport@instantbrands.com Telefon:
+44 (0) 3331 230051

Denne garanti blev sidst opdateret den 1. september 2019 for alle produkter solgt fra [1. november 2019]. Hvis dit produkt leveres med vores ældre garantiversion, vil din garanti fortsat blive overholdt.

Genbrug

Dette apparat er i overensstemmelse med WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette apparat overholder det europæiske direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EU og dets revisioner samt lavspændingsdirektivet (LVD) 2014/35/EU og dets revisioner. Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele Storbritannien og EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal du genbruge det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialekilder. Hvis du vil returnere din brugte enhed, skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte kundeservice for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.



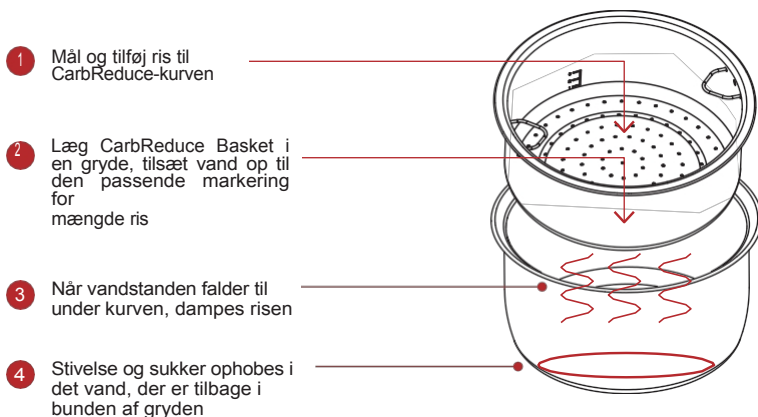
CarbReduce™ STUDIE

Sådan fungerer det

- CarbReduce er en totrinsfunktion, der gør det muligt at adskille kulhydrater og sukker fra risene under tilberedningsprocessen.
- Risene bliver både kogt og dampet, og dampningen sker senere i tilberedningsprocessen.
- Denne proces fungerer ved, at man lægger risene i CarbReduce-kurven og tilsætter ekstra vand til kogningen.
- Efterhånden som risene absorberer vandet, bliver kogeprocessen til en dampproces, der adskiller og dræner sukker og stivelse ned i gryden nedenunder.
- Når kogningen er færdig, er der luftige, lækre ris tilbage i kurven, og stivelse og sukkerstoffer er isoleret i bunden af kogeren.

Resultaterne

- Reduktion af kulhydrater og sukker med op til 40 %.



Sådan testede vi det

Målsætning

At teste for reduktion af fordøjelig stivelse i rissorter ved brug af CarbReduce™ -funktionen.

Prøver

Følgende almindeligt tilgængelige, nationale rismærker blev testet. Long Grain White/Riceland | Long Grain White/Verde Valle | Long Grain White/Verde Valle

Long Grain Brown/Iberia | Short Grain White/Rice Select | Langkornet brun/Iberia

Basmati hvid/Mahatma | Arborio hvid/Rice Select

I alt 4 multikornkomfurer blev brugt i testen.

- Antal = 2, 12 kop-maskiner
- Antal = 2, 20 kop-maskiner

Laboratoriet

Testen blev udført af:

Eurofins S-F Analytical Laboratories

2345 S. 170th St.

New Berlin, WI 53151

Procedure

Prøver af ris blev kogt på traditionel vis ved hjælp af funktionerne White Rice og Brown Rice og sammenlignet med prøver af ris kogt i CarbReduce-kurven ved hjælp af CarbReduce-funktionen. Alle test bruger vand fra hanen, medmindre andet er angivet.

Prøver af kogt ris analyseres for deres resistente stivelse ved hjælp af "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th Ed., AOAC International, Gaithersburg, Maryland, USA, Official Method 2002.02" og fordøjelig stivelse ved hjælp af "Official Methods of Analysis of AOAC International (2005), 18th ED, AOAC International, Gaithersburg, MD, USA, Official Method 996.11 (mod.)". Resultaterne er angivet som procentvis reduktion af fordøjelig stivelse.

Konklusion

Ved at bruge CarbReduce-tilberedningsmetoden kan man reducere kulhydraterne i kogte ris med op til 40 %.

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

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

instantbrands.co.uk

2023 Instant Brands LLC

INSTANT og INSTANT BRANDS
er registrerede varemærker
tilhørende Instant Brands Holdings
Inc.