

get started

INSTANT® **SUPERIOR**
SLOW COOKER
USER MANUAL

Instant®

Welcome to your new Instant Superior Slow Cooker!

Welcome to the world of Instant Chefs at home. We're excited to get you started on your Instant Brands culinary journey!

We hope you fall in love with your Instant Superior Slow Cooker, and enjoy it in your kitchen for years to come.



Scan to Get Started!

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

www.instantbrands.co.uk/get-started



Download the **Instant Brands® Connect app** to access 1000+ recipe ideas.



Visit the **Instant Brands UK YouTube channel** for useful product how-to videos.



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

CONTENTS

What's in the box	6
Using your Instant Superior Slow Cooker	7
Initial setup	10
Slow Cook	11
Steam	13
Sauté	15
Warm	17
Cleaning	18
Troubleshooting	19
Error Codes	20
Learn more	21
Warranty	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

Failure to adhere to safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

READ ALL INSTRUCTIONS

Before using your Instant Cooker, please read all instructions, including the Safety Information below. Keep this manual for reference.

Placement

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

General Us

The removable cooking pot is extremely hot during use and can be extremely heavy when full of ingredients.

- **DO** use oven mitts when handling the inner cooking pot and removing accessories.
- **DO** place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- **DO** use care when lifting the cooking pot from the cooker base to avoid burn injury.
- **DO** use extreme caution when the cooking pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.
- **DO NOT** use the appliance without the removable inner cooking pot installed.

⚠ WARNING

- **DO NOT** touch the glass lid, the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the side handles for carrying or moving.
- **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.
- **DO NOT** allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Children should not play with this appliance.
- **DO NOT** use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.
- **DO NOT** use appliance for anything other than intended use.

Cooking

- This appliance cooks using high heat and steam. Inappropriate use may result in burns, personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** remove the lid with unprotected hands.
- **DO NOT** lean over the appliance when removing the lid.

Overfill During Cooking

- **DO NOT** overfill the cooking pot. **DO** leave at least 2.5cm of free space at the top of the pot to allow for expansion during cooking.
- **DO NOT** place oversized foods into the cooking pot. **DO** make sure the lid can cover the entire pot during cooking.

Accessories

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

⚠ WARNING

Care and Storage

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

Power Cord

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

- **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.
- **DO NOT** use with power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems. This appliance has an earthed plug. To reduce the risk of electric shock: **ONLY** plug the power cord into a earthed electrical outlet.
- **DO NOT** remove EARTH.
- If the unit includes a detachable power cord:
- To connect, always attach the power cord to the appliance first, then plug the power cord into the wall outlet.

Electrical Warning

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

To protect against electrical shock:

- Disconnect, select **Cancel**, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- **DO** regularly inspect the appliance and power cord.
- **DO NOT** operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged

⚠ WARNING

in any manner. For assistance, contact Customer Care by email at **UKSupport@instantbrands.com** (if located in the UK) or **EUSupport@instantbrands.com** (if located in the EU) or by phone at **+44 (0) 3331230051**. **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire or personal injury, and will void the warranty.

- **DO NOT** tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** put liquid or food of any kind into cooker base without the inner cooking pot.
- **DO NOT** immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- **DO NOT** use the appliance in electrical systems other than 220-240V~ 50-60Hz.
- **DO NOT** clean the appliance by rinsing it under a faucet.

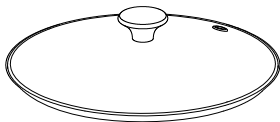
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

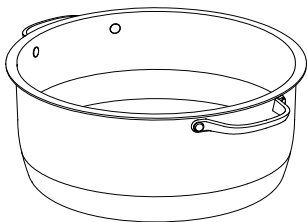
Failure to adhere to safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

WHAT'S IN THE BOX

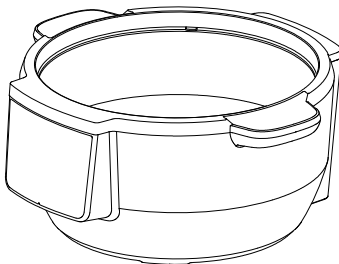
Lid



Aluminium Cooking Pot with Ceramic Non-Stick Coating



Cooker Base



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

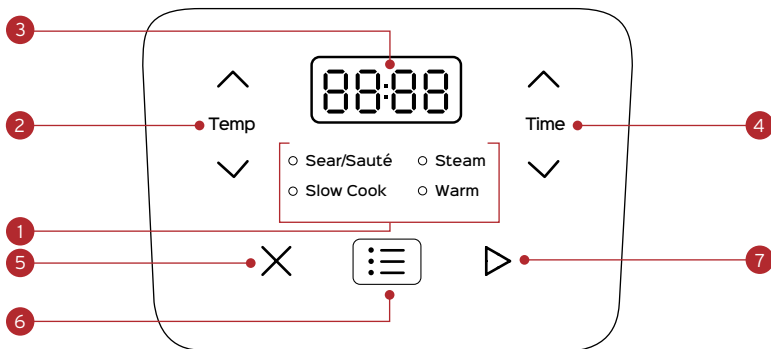
Remember to recycle!

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

USING YOUR INSTANT SUPERIOR SLOW COOKER

Control panel

We've designed the Instant Superior Slow Cooker control panel to be simple to use and easy to read.



1. Smart Program indicators
 - Light shows the active Smart Program
2. Temperature controls
 - Increase
 - Decrease
3. Status display
 - Temperature
 - Cooking time
 - Keep Warm time
 - Status messages
4. Time controls
 - Increase
 - Decrease
5. Cancel
6. Menu
 - Select Smart Programs
7. Start

Status messages

The control panel shows information you need to know when using your Instant Cooker.

OFF	Unit is ready
OFF [dimmed]	Unit is in low-power Standby mode
On	Preheat mode
H ₁	Temperature set to high
Lo	Temperature set to low
End	Smart Program ended (Keep Warm is off)
05:20	Time <ul style="list-style-type: none">• Smart Program: cooking time remaining• Keep Warm: time food has been warming
Hot	Sauté Smart Program is ready to add food
E*	Error: see Error Codes on page 21

Turning the sound On/Off

Turn sound on

- When in Standby mode, press and hold **Time Up** and **Time Down** arrows until display shows **S On**.

Turn sound off

- When in Standby mode, press and hold **Time Up** and **Time Down** buttons until display shows **SOFF**.

Audible safety alerts (beeps) cannot be turned off.

Reset Smart Programs to original settings

Reset Individual Smart Programs

- With the cooker in Cooking Setting mode, press and hold **Menu** and **Cancel** until the cooker returns to Standby and shows **OFF**.

All Smart Program's cooking time and temperature are restored to the factory default setting.

Reset All Smart Programs

- With the cooker in Standby mode, press and hold **Cancel** until the cooker beeps.

All Smart Program's cooking times and temperatures are restored to the factory default setting.

INITIAL SETUP

Clean before use

1. Wash the cooking pot with hot water and soap. Rinse and use a soft cloth to dry the outside. Or you can wash the cooking pot in the dishwasher.
2. Wipe the heating element inside the cooker base with a soft cloth.

Plug in cord

When you're ready to use your Instant Superior Slow Cooker, plug the electrical cord into an electrical outlet.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Superior Slow Cooker!

SLOW COOK

The Slow Cook program lets you make many of your favorite recipes, using the low heat, simmering cooking of a traditional slow cooker, but with easier control. You'll get deep flavor and more tender results.

About slow cooking

- Food cooks at lower temperatures, so there is little loss of liquids due to evaporation. Because of this, there is little sticking, even if you don't stir.
- You don't need to open the lid; keeping the lid closed keeps the heat inside. If you open the lid, add 15 to 30 minutes to cooking time.

Foods	Cooking Tips
Meats	<ul style="list-style-type: none">• You can use the Sauté program before slow cooking to brown for a more roasted texture. Or use it after slow cooking to reduce the sauce in the pot.• Leaner meats (chicken, pork) take less time to cook.• Hearty meats (pot roast, brisket) take longer to cook.• Bone-in meats take the longest cooking time (7 to 10 hours).• Fill the pot at least half full for the best cooking results.• To roast meats, use any 'wet roasting' recipe for best results.
Vegetables	<ul style="list-style-type: none">• Be sure to use enough liquid to fully cover the vegetables.• You can use the Sauté program after cooking to brown if you want.• Root vegetables take longer to cook; place them at the bottom of the pot if you're cooking them with meat.

Cooking Settings

Choose from these settings in the Slow Cook Smart Program. The program uses the default settings or the settings you selected the last time you used the Slow Cook program.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	24 hours (24:00)	High	Low High

Other settings

- Keep Warm is set to ON by default.

How to Slow Cook

Prep and Cook

1. Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.
2. Place the cooking pot into the cooker base.
3. Add ingredients to the cooking pot.
4. Place the lid on top of the cooking pot.
5. Press **Menu** to toggle to the **Slow Cook** program.
6. The default cooking time will display. Press the **Time Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
7. Press the **Temp Up** and **Down** arrows to select **Lo** or **Hi** temperature.
8. Press **Start**. Cooking time starts counting down.

*You can adjust the cooking Time or Temp at any time during preheating or cooking. Press **Start** to confirm the changes.*

*You can cancel the program at any time during preheating, cooking or Keep Warm. Press **Cancel** to stop cooking.*

End cooking

When cooking completes, Keep Warm begins and the Warm time starts counting up.

- When Keep Warm is done, the display shows **End**.
- Press **Cancel** to end the program or Keep Warm. The display shows **OFF**. You can remove the cooking pot.

STEAM

Use Steam as you would a regular stovetop steamer, boiling liquid to cook food with hot steam.

Choose from these settings in the Steam Smart Program. The program uses the default settings or the settings you selected the last time you used the Steam program.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)

Other settings

- Temperature is not adjustable.
- Keep Warm is not available.

How to steam

Prep

Cut or chop your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Place the cooking pot into the cooker base.
2. Add liquid and ingredients to the cooking pot.
3. Place the lid on top of the cooking pot.
4. Press **Menu** to toggle to the **Steam** program.
5. The default cooking time will display. Press the Time **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
6. Press **Start**. Preheating starts. When the unit reaches cooking temperature, the cooking time starts counting down.

*You can adjust the cooking Time at any time during preheating or cooking. Press **Start** to confirm the changes.*

*You can cancel cooking at any time during preheating or cooking. Press **Cancel** to stop cooking.*

End cooking

When cooking completes, the display shows **End**.

- Press **Cancel** to end the program. The display shows **OFF**. You can open the lid and remove the cooking pot.

SAUTÉ

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

Choose from these settings in the Sauté Smart Program:

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	320 F / 160 C	320 F / 160 C 275 F / 135 C 230 F / 110 C

Other settings

- Keep Warm is not available.

How to sauté

Prep

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

Preheat

1. Place the cooking pot into the cooker base.
2. Add cooking oil to the cooking pot.
3. Press **Menu** to toggle to the **Sauté** program.
4. The default cooking time will display. Press the **Time Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
5. Press the **Temp Up** and **Down** arrows to select the cooking temperature.
6. Press **Start**. The display shows **On**.

Cook

1. When display shows **Hot**, add your prepared ingredients.
2. The display will begin counting down the time.

*You can adjust the cooking Time or Temp at any time during preheating or cooking. Press **Start** to confirm the changes.*

*You can cancel cooking at any time during preheating or cooking. Press **Cancel** to stop cooking.*

End cooking

When cooking completes, the display shows **End**.

- You can open the lid and remove the cooking pot.

Sautéing before Slow Cooking

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

1. Sauté ingredients according to the instructions above.
2. Press **Cancel**.

*You can deglaze the cooking pot at this point before switching to Slow Cooking (see '**Deglazing**' below).*

3. Start the Slow Cook Smart Program.

Deglazing

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

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

WARM

Use warm to reheat food or to keep food ready to serve after the Slow Cook and Steam programs.

Choose from these settings in the Warm Smart Program. The program uses the default settings or the settings you selected the last time you used the Warm program.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Temp	Temp Options
10 hours (10:00)	10 minutes (00:10)	10 hours (10:00)	High	Low High

How to heat food

1. Place the cooking pot into the cooker base.
2. Add ingredients to the cooking pot.
3. Place the lid on top of the cooking pot.
4. Press **Menu** to toggle to the **Warm** program.
5. The default cooking time will display. Press the Time **Up** and **Down** arrows to adjust the cooking time.
6. Press the Temp **Up** and **Down** arrows to select **Lo** or **Hi** temperature.
7. Press **Start**. Heating time starts counting down.

*You can adjust the heating Time or Temp at any time. Press **Start** to confirm the changes.*

*You can cancel heating at any time. Press **Cancel** to stop heating.*

How to keep warm after cooking

1. When automatic warming begins at the end of a cooking program, the timer shows the time passed, up to 10 hours.
2. To turn automatic warming off during warming, press **Cancel**.

CLEANING

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

Part	Cleaning instructions
Lid	<ul style="list-style-type: none">• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack.• Dry all surfaces before storing.• After cleaning, you can store the lid on the cooking pot.
Cooking pot	<ul style="list-style-type: none">• Wash after each use.• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher*.• Hard water stains may need a vinegar-dampened sponge and scrubbing to remove.• For tough or burned food residue, soak in hot water for a few hours before cleaning.• Dry all exterior surfaces before placing in cooker base.
Power cord	<ul style="list-style-type: none">• Use a barely-damp cloth to wipe any particles off cord. Always disconnect from power source before cleaning power cord.
Cooker base	<ul style="list-style-type: none">• Wipe the inside of the cooker base as well as the condensation rim with a barely-damp cloth, and allow to air dry.• Clean the outside of the cooker base and the control panel with a soft, barely-damp cloth or sponge.

**Some discoloration may occur after machine washing, but this will not affect the cooker's safety or performance.*

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	Inspect power cord for damage. If damage is noticed, contact Consumer Care. Check outlet to ensure it is powered.
Display remains blank after connecting the power cord	Cooker's electrical fuse has blown.	Contact Consumer Care.
Occasional clicking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperatures.	This is normal; no action needed.
Occasional clicking or light cracking sound	Bottom of the cooking pot is wet.	Wipe exterior surfaces of inner pot. Ensure heating element is dry before inserting inner pot into cooker base.
Error code appears on display and cooker beeps continuously	There is an issue with the cooker.	See Error Codes on page 20.

ERROR CODES

If the control panel displays an error code from this list, there is an issue with the Instant Superior Slow Cooker. Here are the actions you should take to fix the problem.

Problem	Cause	Solution
C1	Faulty sensor	Contact Consumer Care.

LEARN MORE

Register your product

[Instantbrands.co.uk/product-registration](https://instantbrands.co.uk/product-registration)

Contact Consumer Care

[Instantbrands.co.uk/support](https://instantbrands.co.uk/support)

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App with 1000+ recipes

iOS and Android app stores

Replacement parts and accessories

[Instantbrands.co.uk/product-category/instant](https://instantbrands.co.uk/product-category/instant)

Join the community



Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
SCMC8000	7 Liters	800 W	220-240V~ 50-60 Hz	3.54 kg	cm: 38.5 x 35.6 x 26.0

WARRANTY

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

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

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

Limitation and Exclusions

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

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

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

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

WARRANTY

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

Warranty Service

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

Within the UK

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

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

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

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

Recycling

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



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

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

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

get started

INSTANT® **SUPERIOR**
SLOW COOKER
BENUTZERHANDBUCH

Instant®

Willkommen zu Ihrem neuen Instant Hochwertiger Schongarer!

Willkommen in der Welt der Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt der Instant Brands zu unterstützen!

Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant schongarer verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.



Scannen und loslegen!

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

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie die **Instant Brands Connect App** herunter, um auf über 1000 Rezeptideen zuzugreifen.



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



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

INHALT

Verpackungsinhalt	6
Verwendung Ihres Instant Superior Slow Cooker	7
Inbetriebnahme	10
Langsamesgaren	11
Dampfgaren	14
Sautieren	16
Warmhaltefunktion	28
Reinigung	20
Fehlerbehebung	21
Fehlercodes	22
Erfahren Sie Mehr	23
Garantie	24

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

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

Allgemeiner Gebrauch

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

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

⚠️ WARNUNG

- **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen das Glas des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.
- **NICHT** dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.
- **NICHT** das Gerät bewegen, während es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.
- **NICHT** Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Kochen

- Dieses Gerät kocht mit hoher Hitze und Dampf. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- **NICHT** den deckel mit ungeschützten Händen entfernen.
- Lehnen Sie sich **NICHT** über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

Gefahr des Überfüllens beim kochen

- Überfüllen Sie den Kochtopf **NICHT**. Lassen Sie oben am Topf mindestens 2,5 cm Platz, damit er sich beim Kochen ausdehnen kann.
- **NICHT** übergroße Lebensmittel in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand und/oder Verletzungen verursachen können.

Zubehör

- **RICHTIG** Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder Stromschlaggefahr führen.
- Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

⚠️ WARNUNG

Pflege und Aufbewahrung

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche Materialien im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.
- Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.

Netzkabel

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

- **NICHT** das Netzkabel in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.
- **NICHT** mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat einen 2-poligen geerdeten Stecker.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:
AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.
- **ERDE NICHT** entfernen.
- Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:
- Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrowarnung

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

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer
- den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder

⚠️ WARNUNG

hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

- Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail (**EUsupport@instantbrands.com**) oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.
- Versuchen Sie NIEMALS, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.
- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
- **NICHT** Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.
- Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit **220-240V~ 50-60Hz**.
- **NICHT** das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.

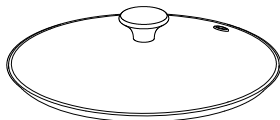
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

⚠️ WARNUNG

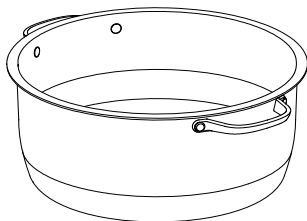
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSINHALT

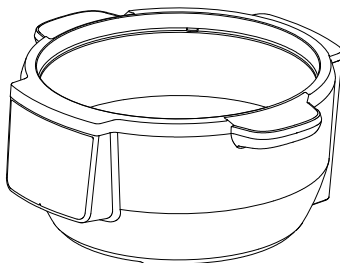
Deckel



Aluminium-Gartopf mit keramischer Antihafbeschichtung



Unterteil des Super-Slow Cookers



Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

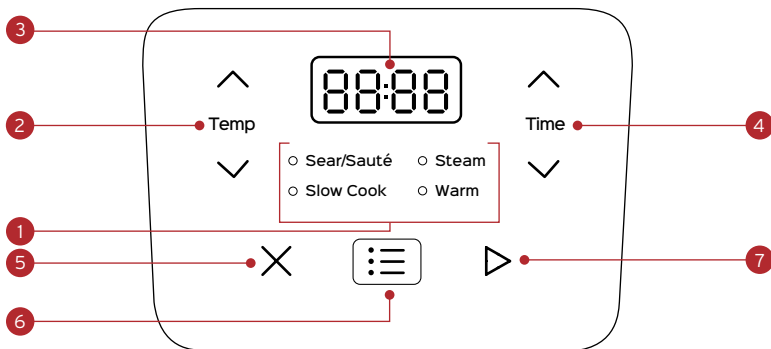
Denken Sie ans Recyceln!

Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

VERWENDUNG IHRES INSTANT SUPERIOR SLOW COOKERS

Bedienfeld

Wir haben das Bedienfeld des Instant Superior Slow Cookers so gestaltet, dass es einfach zu bedienen und leicht abzulesen ist.



1. Intelligente Programmindikatoren
 - Licht zeigt das aktive Smart-Programm an
2. Temperatureinstellung
 - Erhöhen
 - Verringern
3. Status-Anzeige
 - Temperatur
 - Garzeit
 - Warmhaltezeit
 - Statusmeldungen
4. Zeitkontrolle
 - Erhöhen
 - Verringern
5. Abbrechen
6. Menü
 - Smart-Programme auswählen
7. Start

Statusmeldungen

Das Bedienfeld zeigt Informationen an, die Sie für die Verwendung Ihres Geräts benötigen.

OFF	Gerät ist bereit
OFF (abgedunkelt)	Das Gerät befindet sich im stromsparenden Standby-Modus
On	Modus Vorheizen
H ₁	Temperatur zu hoch eingestellt
Lo	Temperatur zu niedrig eingestellt
End	Smart-Programm beendet (Warmhalten ist ausgeschaltet)
05:20	Zeit • Smart-Programm: Verbleibende Garzeit • Warmhalten: Zeit, während der die Speisen bereits aufgewärmt wurden
Hot	Das Smart-Programm „Sautieren“ ist bereit für das Hinzufügen von Zutaten
E*	Fehler: siehe Fehlercodes auf Seite 21

Ton „Ein/Aus“ schalten

Ton eingeschaltet

- Drücken und halten Sie im Standby-Modus die Tasten „Zeit verlängern“ und „Zeit verkürzen“ gedrückt, bis auf dem Display „Ton ein“ angezeigt wird.

Ton ausschalten

- Drücken und halten Sie im Standby-Modus die Tasten „Zeit verlängern“ und „Zeit verkürzen“ gedrückt, bis das Display „SOFF“ anzeigt.

Die akustischen Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

- Wenn sich der Herd in der Betriebsart „Garen“ befindet, halten Sie die Tasten „Menü“ und „Abbrechen“ gedrückt, bis der Herd in den Standby-Modus zurückkehrt und „AUS“ anzeigt.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, halten Sie die Taste „Abbrechen“ gedrückt, bis ein Piepsen ertönt.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen.

1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Unterteils mit einem weichen Tuch ab.

Schließen Sie das Netzkabel an

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Superior Slow Cooker zu benutzen, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose.

Jetzt sind Sie bereit, mit Ihrem Instant Superior Slow Cooker eine Speise zuzubereiten!

LANGSAMESGAREN

Mit dem Slow-Cook-Programm können Sie viele Ihrer Lieblingsrezepte zubereiten, indem Sie die niedrige Hitze und das langsame Garen wie bei einem traditionellen Slow-Cooker nutzen, aber mit einer einfacheren Kontrolle. Sie erhalten einen intensiven Geschmack und zartere Ergebnisse.

Über das langsame Garen

- Die Lebensmittel werden bei niedrigeren Temperaturen gegart, so dass der Verlust von Flüssigkeiten durch Verdunstung gering ist. Deshalb kleben die Gerichte auch kaum am Boden fest, obwohl nicht umgerührt wird.
- Sie brauchen den Deckel nicht zu öffnen. Da der Deckel geschlossen bleibt, bleibt die Wärme im Inneren. Wenn Sie den Deckel öffnen, verlängern Sie die Garzeit um 15 bis 30 Minuten.

Lebensmittel	Tipps zum Kochen
Fleisch	<ul style="list-style-type: none">• Sie können das Programm „Sautieren“ vor dem langsamen Garen verwenden, um eine angebratene Textur zu erhalten. Oder Sie verwenden das Programm nach dem langsamen Garen, um die Sauce im Topf zu reduzieren.• Mageres Fleisch (Huhn, Schweinefleisch) braucht weniger Zeit zum Garen.• Herzhaftes Fleischsorten (Schmorbraten, Bruststücke)• Fleisch mit Knochen braucht die längste Garzeit (7 bis 10 Stunden).• Füllen Sie den Topf mindestens halb voll, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.• Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten ein beliebiges Rezept für Schmorbraten.
Gemüse	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit ausreicht, um das Gemüse vollständig zu bedecken.• Sie können das Programm „Sautieren“ auch nach dem Garen verwenden, damit das Gemüse Farbe nimmt.• Wurzelgemüse braucht länger zum Garen; legen Sie es ganz unten in den Gartopf, wenn Sie es zusammen mit Fleisch garen wollen.

Einstellungen zum Kochen

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Langsames Garen“. Das Programm verwendet die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie bei der letzten Verwendung des Programms „Langsames Garen“ gewählt haben.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Maximale Garzeit	Standard-Temperatur	Temp. Optionen
6 Stunden (06:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)	Hoch	Niedrig Hoch

Andere Einstellungen

- Die automatische Warmhaltefunktion ist standardmäßig auf „EIN“ eingestellt.

So geht Schongaren

Vorbereiten und Kochen

1. Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.
2. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
3. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
4. Geben Sie den Deckel auf den Gartopf.
5. Drücken Sie **„Menü“**, um zum Programm **„Langsames Garen“** zu wechseln.
6. Die Standardgarzeit wird angezeigt. Drücken Sie die Pfeiltasten **„Hinauf“** und **„Herunter“**, um die Garzeit einzustellen.
7. Drücken Sie die Pfeiltasten **„Temperatur erhöhen“** und **„Temperatur verringern“**, um **„Niedrige“** oder **„Hohe“** zu wählen.
8. Drücken Sie auf **„Start“**. Der Countdown der Garzeit beginnt.

*Sie können die Garzeit oder Temperatur jederzeit während des Vorheizens oder Garens einstellen. Drücken Sie **„Start“**, um die Änderungen zu bestätigen.*

*Sie können das Programm jederzeit während des Vorheizens, Garens oder Warmhaltens abbrechen. Drücken Sie **„Abbrechen“**, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

Nach Beendigung des Garvorgangs beginnt die Warmhaltefunktion, und der Warmhalte-Timer zeigt die Zeit an, die seit Beginn der Warmhaltefunktion vergangen ist.

- Nach Beendigung des Warmhaltevorgangs wird auf dem Display „**Ende**“ angezeigt.
- Drücken Sie „Abbrechen“ , um das Programm oder die Warmhaltefunktion zu beenden. Das Display zeigt „**AUS**“ . Sie können den Gartopf nun entfernen.

DAMPFGAREN

Mit der Funktion „Dampfgaren“-Funktion funktioniert der Gartopf wie ein normaler Dampfgarer auf dem Herd: Sie bringen Flüssigkeit zum Kochen, um die Speisen mit heißem Dampf zu garen.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Dampfgaren“. Das Programm verwendet die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie bei der letzten Verwendung des Programms „Dampfgaren“ ausgewählt haben.

Standard-Garzeit	Min. Kochzeit	Maximale Kochzeit
10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	4 Stunden (04:00)

Andere Einstellungen

- Die Temperatur ist nicht einstellbar.
- Warmhalten ist nicht verfügbar.

Speisen mittels Dampfgaren zubereiten

Vorbereitung

Schneiden oder zerkleinern Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept.

Garen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Flüssigkeit und Zutaten in den Gartopf geben.
3. Geben Sie den Deckel auf den Gartopf.
4. Drücken Sie „Menü“, um zum Programm „Dampfgaren“ zu wechseln.
5. Die Standardgarzeit wird angezeigt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Hinauf“ und „Hinunter“, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie auf „Start“. Das Vorheizen beginnt. Wenn das Gerät die Gartemperatur erreicht hat, beginnt der Countdown der Garzeit.

*Sie können die Garzeit jederzeit während des Vorheizens oder Garens einstellen. Drücken Sie „**Starten**“, um die Änderungen zu bestätigen.*

*Sie können den Garvorgang jederzeit während des Vorheizens oder Garens abbrechen. Drücken Sie „**Abbrechen**“, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

Nach Beendigung des Garvorgangs wird im Display „**Ende**“ angezeigt.

- Drücken Sie „**Abbrechen**“, um das Programm zu beenden. Das Display zeigt „**AUS**“ an. Sie können den Deckel nun öffnen und den Gartopf herausnehmen.

SAUTIEREN

Nutzen Sie die Funktion „Sautieren“ anstelle einer Bratpfanne oder eines Gartopfs. Mit „Sautieren“ können Sie die Aromen Ihrer Speisen vertiefen oder Soßen köcheln, andicken oder reduzieren.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Sautieren“:

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Maximale Garzeit	Standard-Temperatur	Temp. Optionen
30 Minuten (00:30)	1 Minuten (00:01)	1 Stunde (01:00)	320 F / 160 C	320 F / 160 C 275 F / 135 C 230 F / 110 C

Andere Einstellungen

- Warmhalten ist nicht verfügbar.

Speisen sautieren

Vorbereitung

Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Rezept.

Vorheizen

1. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Speiseöl in den Gartopf geben.
3. Drücken Sie „Menü“, um zum Programm „Sautieren“ zu wechseln.
4. Die Standardgarzeit wird angezeigt. Drücken Sie die Pfeiltasten „Hinauf“ und „Hinunter“, um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie auf „Hinauf“ und „Hinunter“, um die Gartemperatur auszuwählen.
6. Drücken Sie auf „Start“. Das Display zeigt „Ein“.

Garen

1. Wenn das Display „**Heiß**“ anzeigt, fügen Sie die vorbereiteten Zutaten hinzu.
2. Das Display beginnt nun mit dem Countdown der eingestellten Garzeit.

*Sie können die Garzeit oder Temperatur jederzeit während des Vorheizens oder Garens einstellen. Drücken Sie „**Start**“, um die Änderungen zu bestätigen.*

*Sie können den Garvorgang jederzeit während des Vorheizens oder Garens abbrechen. Drücken Sie „**Abbrechen**“, um den Garvorgang zu beenden.*

Garvorgang beenden

Nach Beendigung des Garvorgangs wird im Display „**Ende**“ angezeigt.

- Sie können den Deckel nun öffnen und den Gartopf herausnehmen.

Anbraten vor dem langsamen Garen

Oft werden Sie Lebensmittel kurz anbraten wollen, um sie vor dem weiteren Garen zu bräunen.

1. Die Zutaten nach den obigen Anweisungen anbraten.
2. Drücken Sie auf „**Abbrechen**“.

*Sie können den Gartopf zu diesem Zeitpunkt ablöschen, bevor Sie auf „**Langsames Garen**“ umschalten (siehe „**Ablöschen**“ unten).*

3. Starten Sie das Smart-Programm „**Langsames Garen**“.

Ablöschen

Beim Ablöschen wird Flüssigkeit in eine heiße Pfanne gegeben, wodurch sich alle köstlichen, karamellisierten Stücke ablösen, die am Boden haften.

1. Entfernen Sie die Speise aus dem Gartopf.
2. Gießen Sie Wasser, Brühe oder Wein in den Topf.
3. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um am Boden des Gartopfes haftende Stücke zu lösen.

WARMHALTEFUNKTION

Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um Speisen aufzuwärmen oder nach den Programmen „Langsames Garen“ und „Dampfgaren“ servierfertig zu halten.

Wählen Sie eine dieser Einstellungen im Smart-Programm „Warmhaltefunktion“. Das Programm verwendet die Standardeinstellungen oder die Einstellungen, die Sie bei der letzten Verwendung des Programms „Warmhaltefunktion“ gewählt haben.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Maximale Garzeit	Standard-Temperatur	Temp. Optionen
10 Stunden (10:00)	10 Minuten (00:10)	10 Stunden (10:00)	Hoch	Niedrig Hoch

Erhitzen von Lebensmitteln

1. Setzen Sie den Gartopf in das Kocherunterteil.
2. Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
3. Geben Sie den Deckel auf den Gartopf.
4. Drücken Sie **„Menü“**, um zum Programm **„Warmhaltefunktion“** zu wechseln.
5. Die Standardgarzeit wird angezeigt. Drücken Sie die Pfeiltasten **„Up“** und **„Down“**, um die Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie auf die Pfeile **„Temperatur erhöhen“** und **„Temperatur verringern“**, um eine **„niedrige“** oder **„hohe“** Temperatur zu wählen.
7. Drücken Sie auf **„Start“**. Der Countdown der ausgewählten Aufwärmzeit startet jetzt.

*Sie können die Aufwärmzeit oder -temperatur jederzeit anpassen. Drücken Sie **„Start“**, um die Änderungen zu bestätigen.*

*Sie können den Aufwärmvorgang jederzeit beenden. Drücken Sie auf **„Abbrechen“**.*

Fertige Speisen warmhalten

1. Wenn das automatische Aufwärmen am Ende eines Garprogramms beginnt, zeigt der Timer die abgelaufene Zeit an (bis zu 10 Stunden).
2. Um das automatische Aufwärmen auszuschalten, drücken Sie auf „**Abbrechen**“.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Superior Slow Cooker nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen.

Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

Teil	Reinigungsanweisungen
Deckel	<ul style="list-style-type: none">• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.• Trocknen Sie alle Oberflächen vor der Lagerung.• Nach der Reinigung können Sie den Deckel auf dem Gartopf aufbewahren.
Gartopf	<ul style="list-style-type: none">• Nach jedem Gebrauch waschen.• Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen*• Kalkflecken müssen Sie möglicherweise mit einem mit Essig getränkten Schwamm und durch Schrubben entfernen.• Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.• Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.
Kocherunterteil	<ul style="list-style-type: none">• Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen.• Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

**Nach dem Reinigen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.*

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom anliegt.
Anzeige bleibt leer nach Anstecken des Netzkabels	Elektrische Sicherung des Herdes ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Gelegentliches klickendes	Diese Geräusche entstehen bei der Leistungsumschaltung bzw. beim Temperaturwechsel	Dies ist normal; keine Handlung erforderlich.
bzw. knackendes Geräusch	Der Boden des Gartopfes ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Innentopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Innentopf in das Kocherunterteil einsetzen.
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und das Gerät piept kontinuierlich	Es gibt ein Problem mit dem Gerät.	Siehe Fehlercodes auf Seite 20.

FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Instant Superior Slow Cooker ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
C1	Defekter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ERFAHREN SIE MEHR

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS and Android app stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modell	Leistungsaufnahme	Leistung	Füllvermögen	Gewicht	Abmessungen
SCMC8000	7 Liters	800 W	220-240V~ 50-60 Hz	3.54 kg	cm: 38.5 x 35.6 x 26.0

GARANTIE

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

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

Eingeschränkte Garantie

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise.

Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

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 23005

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

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.



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

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

instantbrands.co.uk

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

get started

OLLA DE COCCIÓN LENTA
INSTANT® SUPERIOR
MANUAL DE USUARIO

Instant®

Bienvenidos al nuevo Instant Pot® Olla de Cocción Lenta!

Bienvenidos al mundo de Instant Chefs en el hogar. Estamos encantados de que inicie su viaje culinario con Instant Brands.

Esperamos que se enamore de su Instant olla de cocción lenta y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.



Escanee para Comenzar!

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

www.instantbrands.co.uk/get-started



Descargue la **Instant Brands® Connect app** para acceder a más de 1000 ideas de recetas.



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



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

CONTENIDO

Contenido de la Caja	6
Uso de la Olla de Cocción Lenta Instant Superior	7
Configuración Inicial	10
Cocción Lenta	11
Vapor	14
Saltear	16
Calentar	18
Limpieza	20
Resolución de Problemas	21
Códigos de Error	22
Más información	23
Garantía	24

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **ASEGÚRESE** de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente en la base de cocción.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.
- **NO UTILICE** el aparato cerca de agua o llamas.
- **NO** lo use al aire libre. Mantener alejado de la luz solar directa.
- **NO** lo coloque sobre nada que pueda bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior del aparato.

Uso General

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

- **UTILICE** guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.
- **SÍ** coloque los accesorios calientes sobre una superficie o placa de cocción resistente al calor.
- **TENGA** cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.
- **NO UTILICE** el aparato sin que contenga el recipiente de cocción interior extraíble.

⚠ ATENCIÓN

- **NO TOQUE** la parte glass de la tapa, las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales para transportar o mover el producto.
- **NO UTILICE** este aparato para freír con aceite.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.
- **NO PERMITA** que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
- **NO UTILICE** el aparato para ninguna otra función que no sea el uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

Cocción

- Este aparato cocina usando calor alto y vapor. Un uso inapropiado puede causar quemaduras, lesiones y/o daños materiales.
- **NO quite** la tapa de cocción con las manos sin protección.
- **NO se** incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción

- **NO llene** en exceso la olla de cocción. Sí deje al menos 2,5 cm de espacio libre en la parte superior de la olla para permitir la expansión durante la cocción.
- **NO COLOQUE** alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio y/o lesiones personales.

Accesorios

- **UTILICE** solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.
- **NO UTILICE** los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

⚠ ATENCIÓN

Cuidado y almacenamiento

- **DEJE** que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior.

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

- **NO DEJE** que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.
- **NO UTILICE** el cable con convertidores o adaptadores separados, temporizadores o sistemas de control remoto. Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 2 pines. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: **SÓLO** debe conectar el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.
- **NO** elimine **TIERRA**.
- Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:
- Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Advertencia eléctrica

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

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

- Seleccione **Cancel** (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el

⚠ ATENCIÓN

aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por **EUSupport@instantbrands.com** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

- **NO ALTERE** ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
- **NO COLOQUE** líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.
- **NO SUMERJA** el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.
- **NO UTILICE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V~ 50-60Hz.
- **NO LIMPIE** el aparato mojándolo bajo el grifo.

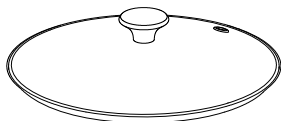
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ATENCIÓN

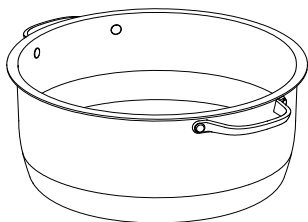
El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

CONTENIDO DE LA CAJA

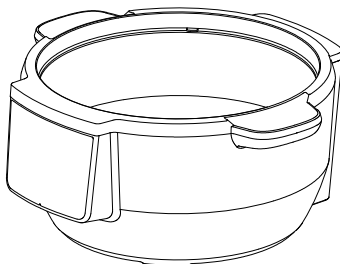
Tapa



Olla de aluminio con revestimiento cerámico antiadherente



Base del aparato



Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

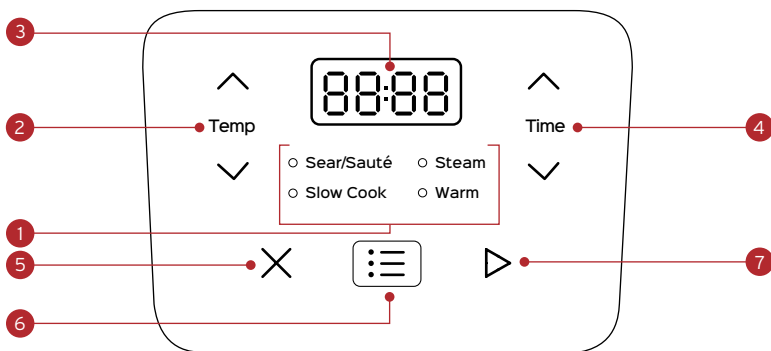
Recuerde reciclar.

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

USO DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA INSTANT SUPERIOR

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control de la olla de cocción lenta Instant Superior para que sea fácil de usar y de leer.



1. Indicadores de programa inteligente
 - La luz muestra el programa inteligente activo
2. Controles de temperatura
 - Aumentar
 - Disminuir
3. Pantalla de estado
 - Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Tiempo de mantenimiento del calor
 - Mensajes de estado
4. Controles de tiempo
 - Aumentar
 - Disminuir
5. Cancelar
6. Menú
 - Seleccionar programas inteligentes
7. Inicio

Mensajes de estado

El panel de control muestra información que necesita saber cuando use la olla Instant.

OFF	La unidad está lista
OFF [atenuado]	La unidad está en modo de espera de bajo consumo
On	Modo de precalentamiento
H ₁	Temperatura ajustada alta
Lo	Temperatura ajustada baja
End	Programa inteligente finalizado (la función Mantener caliente está desactivada)
05:20	Tiempo <ul style="list-style-type: none">• Programa inteligente: tiempo de cocción restante• Mantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida
Hot	El programa inteligente Saltear (Sauté) está listo para añadir alimentos
E*	Error: ver Códigos de error en la página 21

Encendido y apagado del sonido

Encender el sonido

- En el modo de espera, pulse y mantenga pulsadas las flechas de control del tiempo (Time) hasta que la pantalla muestre **S On**.

Apagar el sonido

- En el modo de espera, pulse y mantenga pulsadas las flechas de control del tiempo (Time) hasta que la pantalla muestre **SOFF**.

Los avisos sonoros de seguridad (pitidos) no se pueden apagar.

Restaurar los programas inteligentes a su configuración original

Restaurar programas inteligentes individuales

- Con el aparato en modo Ajustes de cocción, mantenga pulsadas las teclas **Menú** y **Cancelar** hasta que el aparato vuelva al modo de espera y muestre **OFF**.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas del programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado **Cancelar** hasta que la olla emita un pitido.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas de los programas inteligentes se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave la olla (recipiente interior) con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar la olla en el lavavajillas.
2. Limpie la resistencia del interior de la base del aparato con un paño suave.

Enchufar el cable

Cuando esté listo para utilizar su olla de cocción lenta Instant Superior, enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente.

¡Ahora ya puede cocinar con su olla de cocción lenta Instant Superior!

COCCIÓN LENTA

El programa Slow Cook (Cocción lenta) le permite preparar muchas de sus recetas favoritas utilizando la cocción a fuego lento de una olla de cocción lenta tradicional, pero con un control más sencillo. Obtendrá un sabor intenso y unos resultados más tiernos.

Acerca de la cocción lenta

- Los alimentos se cocinan a temperaturas más bajas, por lo que hay poca pérdida de líquidos por evaporación. Por eso se pegan poco, incluso si no los remueve.
- No es necesario abrir la tapa; al mantenerla cerrada se conserva el calor en el interior. Si abre la tapa, añada de 15 a 30 minutos al tiempo de cocción.

Alimentos	Consejos de cocina
Carnes	<ul style="list-style-type: none">• Puede utilizar el programa Saltear (Sauté) antes de la cocción lenta para dorar y obtener una textura más asada. O utilizarlo después de la cocción lenta para reducir la salsa en la olla.• Las carnes más magras (pollo, cerdo) tardan menos en cocinarse.• Las carnes más consistentes (asado en olla, pecho de res) tardan más en cocinarse.• Las carnes con hueso son las que necesitan más tiempo de cocción (de 7 a 10 horas).• Llene la olla al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.• Para asar carnes, utilice cualquier receta de «asado en líquido» para obtener los mejores resultados.
Verduras	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de utilizar suficiente líquido para cubrir completamente las verduras.• Si lo desea, puede utilizar el programa Saltear después de la cocción para dorar.• Las hortalizas de raíz tardan más en cocinarse; colóquelas en el fondo de la olla si las va a cocinar con carne.

Ajustes de cocción

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Cocción lenta: El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Cocción lenta.

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)	Alta	Baja Alta

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.

Cómo usar la cocción lenta

Preparar y cocinar

1. Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.
2. Coloque la olla en la base del aparato.
3. Añada los ingredientes a la olla.
4. Coloque la tapa sobre la olla.
5. Pulse **Menú** para cambiar al programa de **cocción lenta** (Slow Cook).
6. Aparecerá el tiempo de cocción predeterminado. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Time para ajustar el tiempo de cocción.
7. Pulse las flechas **arriba** y **abajo** de Temp para seleccionar **Lo (temperatura baja)** o **Hi (alta)**.
8. Pulse **Inicio**. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede ajustar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Pulse Inicio para confirmar los cambios.

Puede cancelar el programa en cualquier momento durante el precalentamiento,

la cocción o la función Mantener caliente. Pulse Cancelar para detener la cocción.

Fin de la cocción

Una vez finalizada la cocción, se inicia la función Mantener caliente y el tiempo de Calentamiento (Warm) empieza a contar.

- Cuando se complete el proceso de mantener caliente, la pantalla mostrará **End** (Fin).
- Pulse **Cancelar** para finalizar el programa o la función Mantener caliente. La pantalla muestra OFF. Puede retirar la olla.

VAPOR

Utilice la función Steam (Vapor) como lo haría con una vaporera de cocina normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Vapor: El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Vapor.

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
10 minutos (00:10)	0 minuto (00:00)	4 horas (04:00)

Otros ajustes

- La temperatura no es ajustable.
- Mantener caliente no está disponible.

Cómo cocer al vapor

Preparación

Corte o pique los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Coloque la olla en la base del aparato.
2. Añada el líquido y los ingredientes a la olla.
3. Coloque la tapa sobre la olla.
4. Pulse **Menú** para cambiar al programa **Vapor** (Steam).
5. Aparecerá el tiempo de cocción predeterminado. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Time para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse Inicio. Comienza el precalentamiento. Cuando el aparato alcanza la temperatura de cocción, comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Puede ajustar el tiempo de cocción en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Pulse Inicio para confirmar los cambios.

Puede cancelar la cocción en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Pulse Cancelar para detener la cocción.

Fin de la cocción

Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará **End (Fin)**.

- Pulse **Cancelar** para finalizar el programa. La pantalla muestra **OFF**. Puede abrir la tapa y retirar la olla.

SALTEAR

Use la opción Sauté (Saltear) en lugar de una sartén o cacerola. El proceso de salteado puede aportar más sabor a los alimentos o puede fermentar, espesar o reducir las salsas.

Elija entre estos ajustes en el Pograma inteligente Saltear:

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)	320 F / 160 C	320 F / 160 C 275 F / 135 C 230 F / 110 C

Otros ajustes

- Mantener caliente no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Pre calentamiento

1. Coloque la olla en la base del aparato.
2. Añada aceite de cocinar a la olla.
3. Pulse **Menú** para cambiar al programa **Saltear** (Sauté).
4. Aparecerá el tiempo de cocción predeterminado. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Time para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse las flechas arriba y abajo de Temp para seleccionar la temperatura de cocción.
6. Pulse Inicio. La pantalla muestra **On**.

Cocción

1. Cuando la pantalla muestre **Hot**, añada los ingredientes preparados.
2. La pantalla iniciará la cuenta atrás.

Puede ajustar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Pulse Inicio para confirmar los cambios.

Puede cancelar la cocción en cualquier momento durante el precalentamiento o la cocción. Pulse Cancelar para detener la cocción.

Fin de la cocción

Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará **End (Fin)**.

- Puede abrir la tapa y retirar la olla.

Saltear antes de la cocción lenta

Es frecuente saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltee los ingredientes siguiendo las instrucciones anteriores.
2. Pulse Cancelar.

Puede desglasar la olla en este punto antes de cambiar a la cocción lenta (véase «Desglasado» más abajo).

3. Inicie el programa inteligente Cocción lenta.

Desglasado

El desglasado es el proceso de añadir líquido a un recipiente caliente, liberando todos los fragmentos caramelizados, deliciosos, adheridos al fondo.

1. Extraiga los alimentos de la olla.
2. Añada agua, caldo o vino.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los fragmentos de alimentos adheridos a la olla.

CALENTAR

Utilice el programa Warm (Calentar) para recalentar alimentos o para mantenerlos listos para servir después de los programas Cocción lenta y Vapor.

Elija entre estos ajustes en el programa inteligente Calentar: El programa utiliza los ajustes predeterminados o los ajustes que seleccionó la última vez que utilizó el programa Calentar.

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
10 horas (10:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)	Alta	Baja Alta

Cómo calentar los alimentos

1. Coloque la olla en la base del aparato.
2. Añada los ingredientes a la olla.
3. Coloque la tapa sobre la olla.
4. Pulse **Menú** para cambiar al programa **Calentar (Warm)**.
5. Aparecerá el tiempo de cocción predeterminado. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Time para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse las flechas **arriba** y **abajo** de Temp para seleccionar la temperatura **Lo** (baja) o **Hi** (alta).
7. Pulse Inicio. El tiempo de calentamiento comienza la cuenta atrás.

Puede ajustar el tiempo o la temperatura de calentamiento en cualquier momento. Pulse Inicio para confirmar los cambios.

Puede anular el calentamiento en cualquier momento. Pulse Cancelar.

Cómo mantener caliente después de cocinar

1. Cuando se inicia el calentamiento automático al final de un

programa de cocción, el temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.

2. Para desactivar el calentamiento automático durante el calentamiento, pulse **Cancelar**.

LIMPIEZA

Limpie su olla de cocción lenta Instant Superior después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza.

Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

Componente	Instrucciones de limpieza
Tapa	<ul style="list-style-type: none">• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior• Secar todas las superficies antes de guardarlas.• Después de limpiarla, puede guardarse con la olla.
Olla	<ul style="list-style-type: none">• Lavar después de cada uso.• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas*.• Para eliminar las manchas de agua dura puede ser necesario frotar con un estropajo humedecido en vinagre.• Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar.• Secar todas las superficies externas antes de colocarla en la base del aparato.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">• Pasar un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable. Desconectar siempre el cable de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none">• Limpiar el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y dejar que se seque al aire.• Limpiar el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	El fusible eléctrico de la olla se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido de la conmutación de la potencia y de la expansión la placa de presión al cambiar las temperaturas.	Esto es normal; ninguna acción necesaria.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El fondo externo de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Consulte Códigos de error en la página 20.

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la Olla de cocción lenta Instant Superior. Estas son las acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Problema	Causa	Solución
C1	Fallo del sensor	Póngase en contacto con Atención al cliente.

MÁS INFORMACIÓN

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

iOS and Android app stores

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Join the community



Especificaciones del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Volumen	Peso	Dimensiones
SCMC8000	7 Liters	800 W	220- 240V~ 50-60 Hz	3.54 kg	cm: 38.5 x 35.6 x 26.0

GARANZIA

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 permissa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

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

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

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.



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

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

get started

MIJOTEUSE INSTANT® SUPERIOR
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant®

Nous sommes ravis de vous présenter votre nouvel appareil Instant Pot® Mijoteuse Superior!

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 Instant mijoteuse comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.



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 plus de 1 000 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 !

TABLE DES MATIÈRES

Contenu de L'emballage	6
Utilisation de Votre Mijoteuse Instant Superior	7
Configuration Initiale	10
Cuisson á Basse Température	11
Vapeur	14
Sauté	16
Chaud	19
Nettoyage	21
Dépannage	22
Codes D'erreur	24
En Savoir Plus	25
Garantie	26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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** cet appareil à l'extérieur. Maintenez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.
- **Ne posez pas** la friteuse sans huile à un endroit qui risquerait de bloquer les entrées et sorties d'air de l'appareil.

Usage Général

Le récipient de cuisson interne 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 interne et retirez les accessoires.
- **Placez** toujours les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou une plaque de cuisson.
- Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.
- Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient 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.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne touchez PAS** la partie verre du couvercle, les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement 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 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.
- **N'utilisez PAS** cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Cuisson

- Cet appareil cuisine à haute température et à la vapeur. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.
- **Ne retirez PAS** le couvercle de cuisson à mains nues.
- **Ne vous penchez pas** sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson

- **NE PAS** trop remplir la marmite. LAISSEZ au moins 2,5 cm d'espace libre en haut de la casserole pour permettre l'expansion pendant la cuisson.
- **Ne placez PAS** d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson interne, car ils risquent de provoquer un incendie et/ou des blessures.

Accessories

- **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.
- **N'utilisez pas** les accessoires fournis dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur

⚠ AVERTISSEMENT

une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique ou à gaz, ou un barbecue de jardin.

Entretien et Stockage

- **Laissez l'appareil** refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne stockez PAS** de matériaux dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- **Ne placez aucun** matériau combustible (par ex. papier, carton, plastique, polystyrène ou bois) dans l'appareil.

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. 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 minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique : branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- **Ne retirez jamais** la mise à la terre.
- Si l'appareil inclut un cordon d'alimentation amovible:
- Branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Avertissement relatif à l'électricité

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

Afin d'éviter les chocs électriques :

- Déconnectez l'appareil en sélectionnant **Cancel** (Annuler), puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

- 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 fiche est endommagé(e), ou s'il a subi une chute, un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. En cas de besoin, contactez le service client par e-mail à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.
- **Ne modifiez jamais** les mécanismes de sécurité. Cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- **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 de l'eau ou un autre liquide.
- **N'utilisez pas** l'appareil avec une alimentation électrique autre que du 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil en le rinçant sous un robinet.

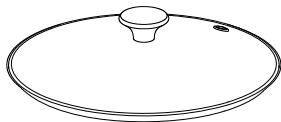
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

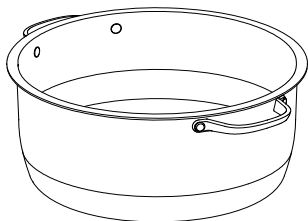
Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels et annuler votre garantie.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

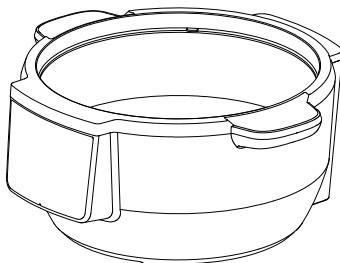
Couvercle



Récipient de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif en céramique



Base du cuiseur



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

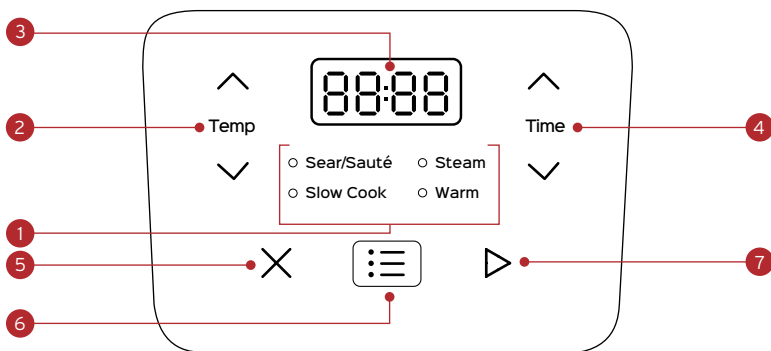
N'oubliez pas de recycler !

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

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE INSTANT SUPERIOR

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande de la mijoteuse Instant Superior pour qu'il soit simple à utiliser et facile à lire.



1. Indicateurs de programme intelligent
 - La lumière indique le programme intelligent actif
2. Commandes de la température
 - Augmentation
 - Diminution
3. Affichage de l'état
 - Température
 - Temps de cuisson
 - Temps de maintien au chaud
 - Messages d'état
4. Commandes de la durée
 - Augmentation
 - Diminution
5. Annuler
6. Menu
 - Sélectionner les programmes intelligents
7. Démarrer

Messages d'état

Le panneau de commande affiche les informations nécessaires à l'utilisation de votre cuiseur Instant.

OFF	L'appareil est prêt
OFF [atténué]	L'appareil est en mode veille à faible consommation d'énergie
On	Mode préchauffage
H ₁	Température réglée à un niveau élevé
Lo	Température réglée à un niveau bas
End	Programme intelligent terminé (le maintien au chaud est désactivé)
05:20	Durée <ul style="list-style-type: none">• Programme intelligent : temps de cuisson restant• Maintien au chaud : durée pendant laquelle les aliments sont réchauffés
Hot	Le programme intelligent Sauté est prêt à ajouter des aliments
E*	Erreur : voir Codes d'erreur à la page 21

Activer/désactiver le son

Activer le son

- En mode veille, appuyez sur les flèches Time Up et Time Down et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'écran affiche S On.

Désactiver le son

- En mode veille, appuyez sur les flèches Time Up et Time Down et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'écran affiche SOFF.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser des programmes intelligents individuels

- Lorsque le cuiseur est en mode réglage de cuisson, maintenez enfoncées les touches Menu et Cancel (Annuler) jusqu'à ce que l'appareil revienne en mode veille et affiche OFF.

Toutes les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque le cuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche Cancel et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le cuiseur émette un bip.

Toutes les durées et les températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisées aux réglages d'usine par défaut.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base du cuiseur avec un chiffon doux.

Branchez le cordon

Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre mijoteuse Instant Superior, branchez le cordon électrique dans une prise de courant.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre mijoteuse Instant Superior !

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Le programme Slow Cook (Cuisson à basse température) vous permet de réaliser nombre de vos recettes préférées, en utilisant la cuisson à feu doux et par mijotage d'une mijoteuse traditionnelle, mais avec un contrôle plus facile. Vous obtiendrez une saveur profonde et une consistance plus tendre.

À propos de la cuisson à basse température

- Les aliments cuisent à des températures plus basses, ce qui réduit la perte de liquides par évaporation. De ce fait, ils adhèrent très peu au récipient, même si vous ne remuez pas.
- Il n'est pas nécessaire d'ouvrir le couvercle. En le laissant fermé, la chaleur reste à l'intérieur. Si vous ouvrez le couvercle, ajoutez 15 à 30 minutes de temps de cuisson.

Aliments	Conseils de cuisson
Viandes	<ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez utiliser le programme Sauté avant la cuisson à basse température pour obtenir une texture plus grillée. Vous pouvez également l'utiliser après la cuisson à basse température pour réduire la sauce dans le récipient.• Les viandes maigres (poulet, porc) cuisent moins longtemps.• Les viandes consistantes (rôti, poitrine) sont plus longues à cuire.• Les viandes non désossées nécessitent le temps de cuisson le plus long (7 à 10 heures).• Remplissez le récipient au moins jusqu'à la moitié pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.• Lorsque vous rôtissez des viandes, utilisez n'importe quelle recette de « rôtissage humide » pour obtenir les meilleurs résultats.
Légumes	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à utiliser suffisamment de liquide pour couvrir entièrement les légumes.• Vous pouvez utiliser le programme Sauté après la cuisson pour faire dorer les aliments si vous le souhaitez.• Les légumes-racines sont plus longs à cuire : placez-les au fond du récipient si vous les faites cuire avec de la viande.

Réglages de cuisson

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Slow Cook (Cuisson à basse température) : Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme de cuisson à basse température.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)	Élevée	Faible Élevée

Autres réglages

- Le maintien au chaud est réglé par défaut sur ON.

Cuire à basse température

Préparation et cuisson

1. Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.
2. Placez le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
3. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson.
5. Appuyez sur Menu pour passer au programme Slow Cook (cuisson à basse température).
6. Le temps de cuisson par défaut s'affiche. Appuyez sur les flèches Time Up et Down pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur les flèches Temp Up et Down pour sélectionner la température basse ou élevée.
8. Appuyez sur Start (Démarrer). Le décompte du temps de cuisson commence.

Vous pouvez ajuster la durée ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson. Appuyez sur Start pour confirmer les modifications.

Vous pouvez annuler le programme à tout moment pendant le préchauffage, la cuisson ou le maintien au chaud. Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter la cuisson.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson est terminée, le maintien au chaud démarre et le temps de maintien au chaud commence à s'écouler.

- Lorsque le maintien au chaud est terminé, l'écran affiche End (Fin).
- Appuyez sur Cancel (Annuler) pour mettre fin au programme ou au maintien au chaud. L'écran indique OFF. Vous pouvez retirer le récipient de cuisson.

VAPEUR

Utilisez Steam (Vapeur) comme vous le feriez avec un cuiseur vapeur classique, en faisant bouillir le liquide pour cuire les aliments avec de la vapeur chaude.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Steam (Vapeur). Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme Steam.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal
10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)

Autres réglages

- La température n'est pas réglable.
- Le maintien au chaud n'est pas disponible.

Comment cuire à la vapeur

Préparation

Coupez ou hachez vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Placez le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez le liquide et les ingrédients dans le récipient de cuisson.
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson.
4. Appuyez sur Menu pour basculer vers le programme Steam (Vapeur).
5. Le temps de cuisson par défaut s'affiche. Appuyez sur les flèches Time Up et Down pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur Start (Démarrer). Le préchauffage commence. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, le décompte du temps de cuisson commence.

Vous pouvez ajuster la durée de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson. Appuyez sur

Start (Démarrer) pour confirmer les modifications.

Vous pouvez annuler la cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson. Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter la cuisson.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson se termine, l'écran affiche End (Fin).

- Appuyez sur Cancel (Annuler) pour mettre fin au programme. L'écran indique OFF. Vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le récipient de cuisson.

SAUTÉ

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

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Sauté :

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)	320 F / 160 C	320 F / 160 C 275 F / 135 C 230 F / 110 C

Autres réglages

- Le maintien au chaud n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson en sauteuse

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez l'huile de cuisson dans le récipient de cuisson.
3. Appuyez sur Menu pour passer au programme Sauté.
4. Le temps de cuisson par défaut s'affiche. Appuyez sur les flèches Time Up et Down pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur les flèches Temp Up et Down pour sélectionner la température de cuisson.
6. Appuyez sur Start (Démarrer). L'écran indique On (Activé).

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche Hot (Chaud), ajoutez les ingrédients préparés.
2. Le décompte de la durée commence à l'écran.

Vous pouvez ajuster la durée ou la température de cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson. Appuyez sur Start pour confirmer les modifications.

Vous pouvez annuler la cuisson à tout moment pendant le préchauffage ou la cuisson. Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter la cuisson.

Fin de la cuisson

Lorsque la cuisson se termine, l'écran affiche End (Fin).

- Vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le récipient de cuisson.

Sauté avant la cuisson à basse température

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

1. Faites sauter les ingrédients selon les instructions ci-dessus.
2. Appuyez sur Cancel (Annuler).

Vous pouvez déglacer le récipient de cuisson à ce stade avant de passer à la cuisson à basse température (voir « Déglçage » ci-dessous).

3. Lancez le programme intelligent Slow Cook (Cuisson à basse température).

Déglçage

Le déglçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les ingrédients 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 récupérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson.

CHAUD

Utilisez l'option Warm (Chaud) pour réchauffer les aliments ou les garder prêts à être servis après les programmes Slow Cook (Cuisson à basse température) et Steam (Vapeur).

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Warm (Chaud) : Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme Warm.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Temp. par défaut	Options de température
10 heures (10:00)	10 minutes (00:10)	10 heures (10:00)	Élevée	Faible Élevée

Comment réchauffer les aliments

1. Placez le récipient de cuisson dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson.
3. Placez le couvercle sur le récipient de cuisson.
4. Appuyez sur Menu pour basculer vers le programme Warm.
5. Le temps de cuisson par défaut s'affiche. Appuyez sur les flèches Time Up et Down pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur les flèches Temp Up et Down pour sélectionner la température basse ou élevée.
7. Appuyez sur Start (Démarrer). Le décompte du temps de réchauffage commence.

Vous pouvez régler la durée ou la température de réchauffage à tout moment. Appuyez sur Start pour confirmer les modifications.

Vous pouvez annuler le réchauffage à tout moment. Appuyez sur Cancel (Annuler).

Comment maintenir au chaud après la cuisson

1. Lorsque le réchauffage automatique commence à la fin d'un programme de cuisson, la minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le réchauffage automatique pendant le réchauffage, appuyez sur Cancel (Annuler).

NETTOYAGE

Nettoyez votre mijoteuse Instant Superior après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer.

Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Composant	Consignes de nettoyage
Couvercle	<ul style="list-style-type: none">• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur• Séchez toutes les surfaces avant de le ranger.• Après le nettoyage, vous pouvez ranger le couvercle sur le récipient de cuisson.
Récipient de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle*.• Vous devrez peut-être utiliser un éponge humidifiée au vinaigre pour frotter les traces tenaces laissées par l'eau.• Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer.• Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon. Débranchez toujours de la source d'alimentation avant de nettoyer le cordon d'alimentation.

Base du cuiseur	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez l'intérieur de la base du cuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre.• Nettoyez l'extérieur de la base du cuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.
-----------------	---

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances du cuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvais raccordement électrique ou aucune alimentation.	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Le fusible électrique du cuiseur a sauté.	Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel.	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion du panneau de pression lors du changement de température.	C'est normal, aucune action nécessaire.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le fond du récipient de cuisson est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient interne dans la base du cuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et le cuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec le cuiseur.	Voir Codes d'erreur à la page 20.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre mijoteuse Instant Superior présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1	Capteur défectueux	Contactez le service client.

EN SAVOIR PLUS

Enregistrer votre produit

[Instantbrands.co.uk/product-registration](https://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

iOS and Android app stores

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

Instanthome.com

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
SCMC8000	7 Liters	800 W	220-240V~ 50-60 Hz	3,54 kg	cm: 38.5 x 35.6 x 26.0

GARANTIE

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

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

L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

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

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expressées 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.

Service de garantie

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, veuillez 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.

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.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

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

get started

INSTANT® **SUPERIOR**
SLOW COOKER

MANUALE UTENTE

Instant®

Questo è il tuo nuovo Instant Pot® Pentola a Cottura Lenta Superiore!

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 ti innamorerai del tuo Instant pentola a cottura lenta superior e lo userai per molti anni.



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 app** per sfogliare tra più di 1000 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 Facebook di Instant Pot UK** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di Instant chef!

INDICE

Contenuto Della Confezione	6
Utilizzo Della Instant Superior Slow Cooker	7
Configurazione Iniziale	10
Cottura Lenta	11
Vapore	14
Sauté (Soffriggere)	16
Warm (Caldo)	18
Pulizia	20
Risoluzione Dei Problemi	21
Codici Di Errore	22
Per Saperne Di Più	23
Garanzia	24

ISURE DI SICUREZZA

AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

- 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 infilare il recipiente nel corpo della pentola.
- **NON** mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.
- **NON** usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.
- **NON** usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.
- **NON** appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

Uso Generale

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

- Usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.
- Posizionare gli accessori caldi su una superficie o una piastra di cottura resistenti al calore.
- Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della pentola per non scottarsi.
- Fare molta attenzione quando il recipiente interno contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.
- **NON** usare l'apparecchio senza il recipiente interno.
- **NON** toccare la parte in bicchiere del coperchio, le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere

⚠ AVVERTIMENTO

caldi. Usare solo le maniglie laterali per trasportare o spostare l'apparecchio.

- **NON** usare l'apparecchio per friggere a immersione con l'olio.
- **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.
- **NON** usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

Cottura

- Questo apparecchio cuoce utilizzando calore elevato e vapore. Un uso inappropriato può provocare ustioni, lesioni e/o danni materiali.
- **NON** rimuovere il coperchio a mani nude.
- Tenersi leggermente a distanza quando si toglie il coperchio.

Quanti ingredienti mettere per la cottura

- **NON** riempire eccessivamente la pentola. LASCIARE almeno 2,5 cm di spazio libero nella parte superiore della pentola per consentire l'espansione durante la cottura.
- **NON** inserire nel recipiente interno cibi troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio e/o lesioni personali.

Accessori

- 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.
- **NON** usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

- **FARE** raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulire o mettere via.
- Svuotare completamente il corpo della pentola quando non è in uso.

⚠ AVVERTIMENTO

- **NON** inserire nell'apparecchio materiali combustibili come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. 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.

- **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 a 2 poli 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** rimuovere 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 Elettriche

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 spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. 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.
- **ISPEZIONARE** regolarmente l'apparecchio e il cavo. NON usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo **EUSupport@instantbrands.com** o telefonicamente al numero **+44 (0) 3331 230051**.

⚠ AVVERTIMENTO

- **NON** manomettere i meccanismi di sicurezza per non causare danni alle persone e/o alle cose.
- **NON** versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola senza il recipiente interno inserito.
- **NON** immergere il cavo, la spina di alimentazione o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- **NON** usare l'apparecchio con impianti elettrici diversi da 220-240V~ 50-60Hz.
- **NON** mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

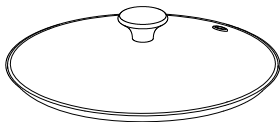
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

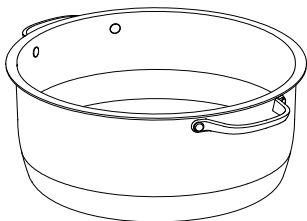
L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può comportare l'annullamento della garanzia.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

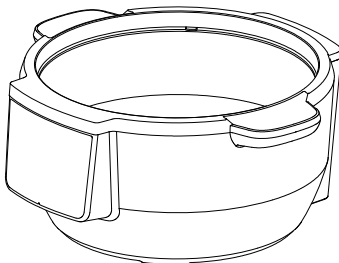
Coperchio



Recipiente di cottura in alluminio con rivestimento antiaderente in ceramica



Pentola di base



Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

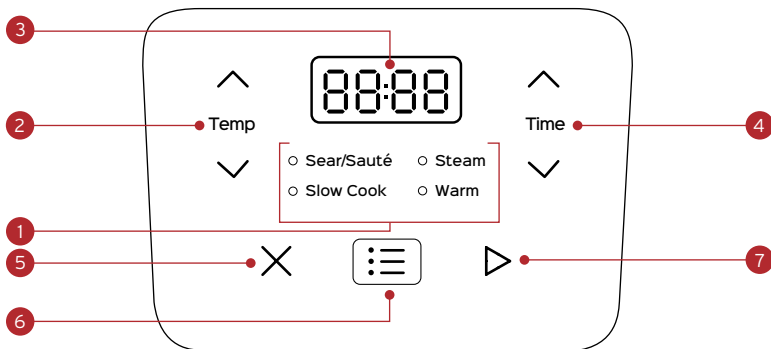
Ricorda di riciclare!

Abbiamo ideato questo imballaggio pensando alla sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è riciclabile nella rispettiva località.

UTILIZZO DELLA INSTANT SUPERIOR SLOW COOKER

Pannello di controllo

Il pannello di controllo della Instant Superior Slow Cooker è stato progettato per essere semplice da usare e facile da leggere.



1. Indicatori dei programmi intelligenti
 - La luce mostra il programma intelligente attivo
2. Controllo della temperatura
 - Aumento
 - Diminuzione
3. Display di stato
 - Temperatura
 - Tempo di cottura
 - Tempo di mantenimento in caldo
 - Messaggi di stato
4. Controllo del tempo
 - Aumento
 - Diminuzione
5. Annullamento
6. Menu
 - Selezione dei programmi intelligenti
7. Avvio

Messaggi di stato

Il pannello di controllo mostra le informazioni necessarie per l'utilizzo dell'Instant Cooker.

OFF	L'unità è pronta
OFF [luminosità ridotta]	L'unità è in modalità Standby a basso consumo
On	Modalità preriscaldamento
H ₁	Temperatura impostata su alta
Lo	Temperatura impostata su bassa
End	Il programma intelligente è terminato (Tenere in caldo è disattivato)
05:20	Tempo <ul style="list-style-type: none">• Programma intelligente: tempo di cottura rimanente• Tenere in caldo: tempo durante il quale il cibo è rimasto in caldo
Hot	Il programma intelligente Sauté (Soffriggere) è pronto per l'inserimento del cibo
E*	Errore: vedere i codici di errore a pagina 21

Attivare e disattivare il suono

Attivare il suono

- In modalità Standby, premere contemporaneamente e tenere premute le frecce di aumento e di diminuzione del tempo finché il display non visualizza S ON.

Disattivare il suono

- In modalità Standby, premere contemporaneamente e tenere premute le frecce di aumento e di diminuzione del tempo finché il display non visualizza S OFF.

Gli avvisi acustici di sicurezza (bip) non possono essere disattivati.

Ripristino delle impostazioni originali dei programmi intelligenti

Ripristino di singoli programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Cooking Setting (Impostazione di cottura), premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti Menu e Cancel (Annullamento), finché la pentola non torna in Standby e mostra OFF.

Tutti i tempi e le temperature di cottura dei programmi intelligenti vengono ripristinati secondo le impostazioni di fabbrica predefinite.

Ripristino di tutti i programmi intelligenti

- Con la pentola in modalità Standby, premere e tenere premuto il tasto Cancel (Annullamento) finché la pentola non emette un segnale acustico.

Tutti i tempi e le temperature di cottura dei programmi intelligenti vengono ripristinati secondo le impostazioni di fabbrica predefinite.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulizia prima dell'uso

1. Lavare con acqua calda e sapone il recipiente di cottura. Risciacquare, poi utilizzare un panno morbido per asciugare l'esterno. Oppure, il recipiente di cottura può essere lavato in lavastoviglie.
2. Pulire con un panno morbido l'elemento riscaldante all'interno della pentola di base.

Cavo con spina

Quando si è pronti a utilizzare l'Instant Superior Slow Cooker, inserire in una presa di corrente la spina del cavo elettrico.

Ora si può cucinare un pasto con l'Instant Superior Slow Cooker!

COTTURA LENTA

Il programma Slow Cook (Cottura lenta) consente di realizzare svariate ricette utilizzando l'ebollizione a fuoco lento di una pentola tradizionale, ma con un controllo più semplice. Si otterrà un sapore intenso e cibi più teneri.

Informazioni sulla cottura lenta

- Gli alimenti si cuociono a temperature più basse, quindi la perdita di liquidi per evaporazione è minima. Per questo motivo, i cibi si attaccano poco alla pentola anche se non si mescola.
- Non è necessario aprire il coperchio; tenendolo chiuso, si mantiene il calore all'interno. Se si apre il coperchio, aggiungere 15-30 minuti al tempo di cottura.

Cibi	Suggerimenti per la cucina
Carni	<ul style="list-style-type: none">• È possibile utilizzare il programma Sauté (Soffriggere) prima della cottura lenta per rosolare e ottenere una consistenza più arrostita. Oppure, lo si può usare dopo la cottura lenta per ridurre il sugo nella pentola.• Le carni più magre (pollo, maiale) richiedono meno tempo per la cottura.• Le carni robuste (brasato, punta di petto) richiedono più tempo per la cottura.• Le carni con osso richiedono il tempo di cottura più lungo (da 7 a 10 ore).• Riempire la pentola almeno a metà per i migliori risultati di cottura.• Per arrostitire le carni e ottenere i migliori risultati, utilizzare qualsiasi ricetta di "arrosto in umido".
Verdure	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi di utilizzare liquido sufficiente a coprire completamente le verdure.• Se si desidera, dopo la cottura si può utilizzare il programma Sauté (Soffriggere) per rosolare.• Gli ortaggi a radice richiedono una cottura più lunga; collocarle sul fondo della pentola se vengono cotte con carne.

Impostazioni di cottura

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Slow Cook (Cottura lenta). Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma di cottura lenta.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
6 ore (06:00)	30 minuti (00:30)	24 ore (24:00)	Alta	Bassa Alta

Altre impostazioni

- Keep Warm (Tenere in caldo) è attivato per impostazione predefinita.

Come utilizzare la cottura lenta

Preparare e cucinare

1. Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.
2. Collocare il recipiente di cottura nella pentola di base.
3. Introdurre gli ingredienti nel recipiente di cottura.
4. Collocare il coperchio sul recipiente di cottura.
5. Premere il tasto Menu per passare al programma Slow Cook (Cottura lenta).
6. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** del tempo per regolare il tempo di cottura.
7. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** della temperatura per selezionare la temperatura **bassa** o **alta**.
8. Premere Start (**Avvio**). Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile regolare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura. Premere Start (Avvio) per confermare le modifiche.

È possibile annullare il programma in qualsiasi momento durante il preriscaldamento, la cottura o il mantenimento in caldo. Premere Cancel (Annullamento) per interrompere la cottura.

Fine della cottura

Al termine della cottura, inizia il mantenimento in caldo e il relativo conteggio del tempo.

- Al termine del mantenimento in caldo, il display visualizza End (**Fine**).
- Premere Cancel (**Annullamento**) per terminare il programma o il tasto di mantenimento in caldo. Il display visualizza OFF (**disattivato**). È possibile estrarre il recipiente di cottura.

VAPORE

Utilizzare il vapore come con una normale vaporiera da cucina, facendo bollire il liquido per cuocere gli alimenti con il vapore caldo.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Steam (Vapore). Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma Steam.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo
10 minuti (00:10)	0 minuti (00:00)	4 ore (04:00)

Altre impostazioni

- La temperatura non è regolabile.
- La funzione Keep Warm (Mantenimento in caldo) non è disponibile.

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o tritare gli ingredienti secondo la ricetta.

Cottura

1. Collocare il recipiente di cottura nella pentola di base.
2. Introdurre il liquido e gli ingredienti nel recipiente di cottura.
3. Collocare il coperchio sul recipiente di cottura.
4. Premere il tasto **Menu** per passare al programma Steam (**Vapore**).
5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** del tempo per regolare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto **Start** (Avvio). Inizia il preriscaldamento. Quando l'unità raggiunge la temperatura di cottura, inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

È possibile regolare il tempo di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura. Premere il tasto Start (Avvio) per confermare le modifiche.

È possibile annullare la cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura. Premere il tasto Cancel (Annullamento) per interrompere la cottura.

Fine della cottura

Quando la cottura è completata, il display visualizza **End** (Fine).

- Premere il tasto **Cancel** (Annullamento) per terminare il programma. Il display visualizza **OFF** (disattivato). Ora si può aprire il coperchio ed estrarre il recipiente di cottura.

SAUTÉ (SOFFRIGGERE)

Utilizzare la funzione Sauté (Soffriggere) al posto della padella per frittura o della casseruola. La funzione Sauté può esaltare i sapori degli alimenti o può servire per sobbollire, addensare o ridurre le salse.

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Sauté:

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)	320 F / 160 C	320 F / 160 C 275 F / 135 C 230 F / 110 C

Altre impostazioni

- La funzione Keep Warm (Mantenimento in caldo) non è disponibile.

Come usare la funzione Sauté

Preparazione

Tagliare, sminuzzare, condire o marinare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Collocare il recipiente di cottura nella pentola di base.
2. Versare l'olio da cucina nel recipiente di cottura.
3. Premere il tasto Menu per passare al programma **Sauté**.
4. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** del tempo per regolare il tempo di cottura.
5. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** per selezionare la temperatura di cottura.
6. Premere il tasto **Start** (Avvio). Il display visualizza **On**.

Cottura

1. Quando il display visualizza **Hot** (Caldo), aggiungere gli ingredienti preparati.
2. Il display inizia il conto alla rovescia del tempo.

È possibile regolare il tempo o la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura. Premere il tasto Start (Avvio) per confermare le modifiche.

È possibile annullare la cottura in qualsiasi momento durante il preriscaldamento o la cottura. Premere il tasto Cancel (Annullamento) per interrompere la cottura.

Fine della cottura

Quando la cottura è completata, il display visualizza **End** (Fine).

- Ora si può aprire il coperchio ed estrarre il recipiente di cottura.

Funzione Sauté (Soffriggere) prima della cottura lenta

Molto spesso si usa la funzione Sauté per dare ai cibi una doratura prima di cuocerli ulteriormente.

1. Applicare agli ingredienti la funzione Sauté secondo le istruzioni sopra riportate.
2. Premere il tasto **Cancel** (Annullamento)

A questo punto, è possibile deglassare il recipiente di cottura prima di passare alla cottura lenta (vedere "Deglassare" più avanti).

3. Avviare il programma intelligente Slow Cook (Cottura lenta).

Deglassare

Deglassare è un processo che consiste nel versare liquido in un tegame caldo per staccare tutti i deliziosi residui caramellati attaccati sul fondo.

1. Togliere il cibo dal recipiente di cottura.
2. Aggiungere acqua, brodo o vino.
3. Utilizzare un cucchiaino di legno o una spatola di silicone per staccare il cibo attaccato al fondo del recipiente di cottura.

WARM (CALDO)

Utilizzare la funzione Warm (caldo) per riscaldare i cibi o per tenerli pronti da servire dopo i programmi Slow Cook (Cottura lenta) e Steam (Vapore).

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Warm. Il programma utilizza le impostazioni predefinite o quelle selezionate l'ultima volta che è stato utilizzato il programma Warm.

Tempo di cottura predefinito	Tempo di cottura minimo	Tempo di cottura massimo	Temperatura predefinita	Opzioni di temperatura
10 ore (10:00)	10 minuti (00:10)	10 ore (10:00)	Alta	Bassa Alta

Come scaldare gli alimenti

1. Collocare il recipiente di cottura nella pentola di base.
2. Introdurre gli ingredienti nel recipiente di cottura.
3. Collocare il coperchio sul recipiente di cottura.
4. Premere il tasto **Menu** per passare al programma **Warm** (Caldo).
5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** del tempo per regolare il tempo di cottura.
6. Premere le frecce di **aumento** e **diminuzione** della temperatura per selezionare la temperatura **alta** o **bassa**.
7. Premere il tasto **Start** (Avvio). Inizia il conto alla rovescia del tempo di riscaldamento.

È possibile regolare il tempo e la temperatura di riscaldamento in qualsiasi momento. Premere il tasto Start (Avvio) per confermare le modifiche.

È possibile annullare il riscaldamento in qualsiasi momento. Premere il tasto Cancel (Annullamento).

Come mantenere in caldo dopo la cottura

1. Dopo che il riscaldamento automatico è iniziato al termine di un programma di cottura, il timer indica il tempo trascorso (massimo 10 ore).
2. Per disattivare il riscaldamento automatico durante il riscaldamento, premere il tasto **Cancel** (Annullamento).

PULIZIA

Pulire l'Instant Superior Slow Cooker dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciare raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia.

Prima di usare o riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Coperchio	<ul style="list-style-type: none">• Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore.• Asciugare tutte le superfici prima di riporre l'apparecchio.• Dopo la pulizia, è possibile riporre il coperchio sul recipiente di cottura.
Recipiente di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Lavare dopo ogni utilizzo.• Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie*.• Per rimuovere le macchie d'acqua più ostinate può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto.• Per i residui di cibo più tenaci o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire.• Asciugare tutte le superfici esterne prima di collocare nella pentola di base.
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione. Prima di pulire il cavo di alimentazione, scollegarlo sempre dalla presa elettrica.
Pentola di base	<ul style="list-style-type: none">• Pulire l'interno della pentola di base e il bordo di raccolta della condensa strofinando con un panno leggermente inumidito e lasciare asciugare all'aria.• Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbida/a leggermente inumidito/a.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare qualche scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza e sulle prestazioni della pentola.*

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il display rimane spento dopo che è stato collegato il cavo di alimentazione	Connessione elettrica errata o mancanza di alimentazione elettrica.	Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare il Servizio Clienti. Controllare la presa elettrica per assicurarsi che vi sia corrente.
Il display rimane spento dopo che il cavo di alimentazione è stato collegato alla presa elettrica	Il fusibile elettrico della pentola si è bruciato.	Contattare l'Assistenza clienti.
Clic occasionale o lieve crepitio	Il suono della commutazione di potenza e dell'espansione della scheda di pressione quando cambiano le temperature.	Questo è normale; non è necessario intervenire.
Clic occasionale o leggero crepitio	Il fondo del recipiente di cottura è bagnato.	Pulire le superfici esterne del recipiente di cottura. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente di cottura nella pentola di base.
Un codice di errore compare sul display e la pentola emette un segnale acustico continuo	C'è un problema con la pentola.	Vedere i codici di errore a pagina 20.

CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore presente in questo elenco, c'è un problema con la Instant Superior Slow Cooker. Ecco le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
C1	Sensore difettoso	Contattare l'Assistenza clienti.

PER SAPERNE DI PIÙ

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	Wattage	Alimentazione	Power	Peso	Dimensioni
SCMC8000	7 Liters	800 W	220-240V~ 50-60 Hz	3.54 kg	cm: 38.5 x 35.6 x 26.0

GARANZIA

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

Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario.

L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

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

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

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

GARANZIA

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

Assistenza in garanzia

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

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.



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.