

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.
- **NICHT** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

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.

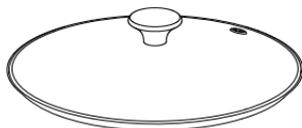
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

⚠️ WARNUNG

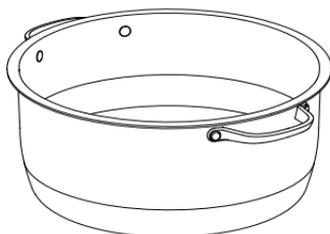
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSIHALT

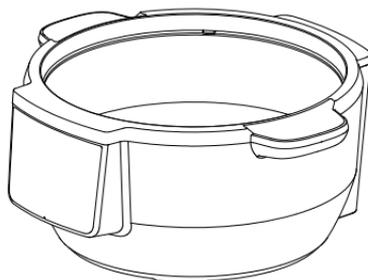
Deckel



Aluminium-Gartopf mit keramischer Antihafbeschichtung



Unterteil des Super-Slow Cookers



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

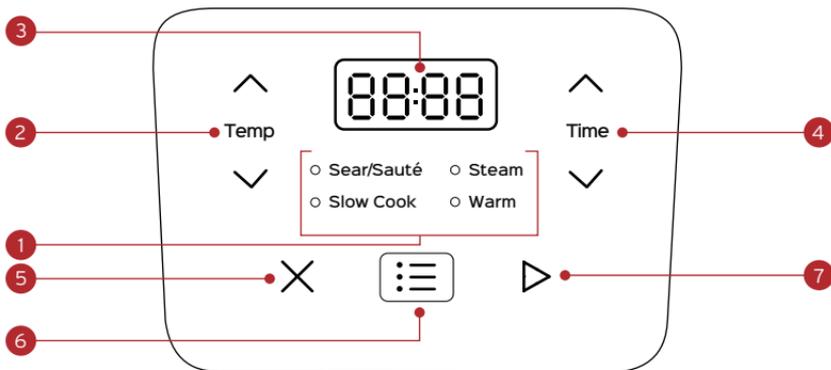
Denken Sie ans Recyceln!

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.
Netz kabel	<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.