

*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](http://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.
- **NO DEJE** el aparato desatendido mientras está en uso.

### 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.

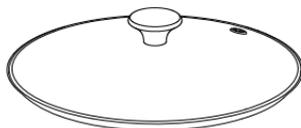
# **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **⚠ ATENCIÓN**

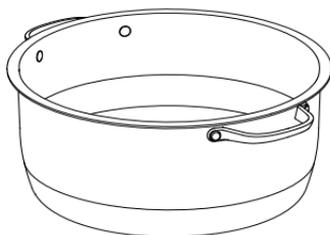
**El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.**

## CONTENIDO DE LA CAJA

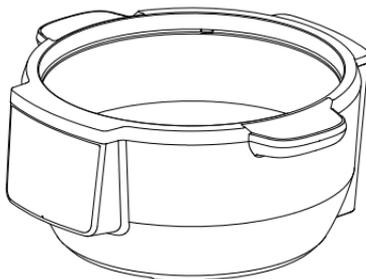
Tapa



Olla de aluminio con revestimiento cerámico antiadherente



Base del aparato



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

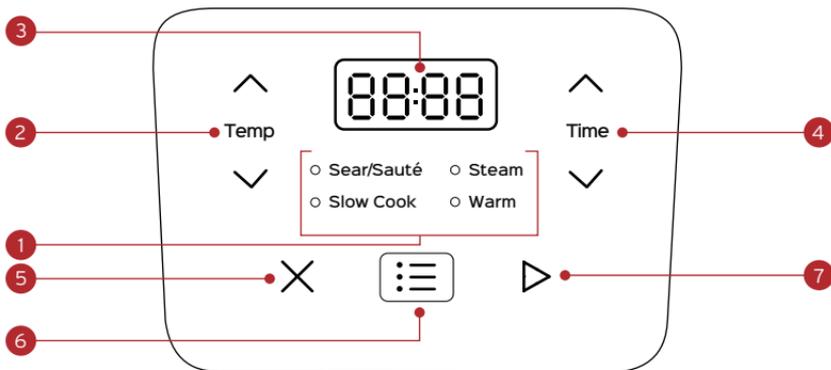
**Recuerde reciclar.**

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 <sub>1</sub>	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"><li>• Programa inteligente: tiempo de cocción restante</li><li>• Mantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida</li></ul>
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"><li>• 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.</li><li>• Las carnes más magras (pollo, cerdo) tardan menos en cocinarse.</li><li>• Las carnes más consistentes (asado en olla, pecho de res) tardan más en cocinarse.</li><li>• Las carnes con hueso son las que necesitan más tiempo de cocción (de 7 a 10 horas).</li><li>• Llene la olla al menos hasta la mitad para obtener los mejores resultados.</li><li>• Para asar carnes, utilice cualquier receta de «asado en líquido» para obtener los mejores resultados.</li></ul>
Verduras	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de utilizar suficiente líquido para cubrir completamente las verduras.</li><li>• Si lo desea, puede utilizar el programa Saltear después de la cocción para dorar.</li><li>• Las hortalizas de raíz tardan más en cocinarse; colóquelas en el fondo de la olla si las va a cocinar con carne.</li></ul>

## 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"><li>• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior</li><li>• Secar todas las superficies antes de guardarlas.</li><li>• Después de limpiarla, puede guardarse con la olla.</li></ul>
Olla	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lavar después de cada uso.</li><li>• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas*.</li><li>• Para eliminar las manchas de agua dura puede ser necesario frotar con un estropajo humedecido en vinagre.</li><li>• Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar.</li><li>• Secar todas las superficies externas antes de colocarla en la base del aparato.</li></ul>
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Limpiar el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.</li></ul>

*\*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](https://instantbrands.co.uk/product-registration)

## Póngase en contacto con Atención al cliente

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

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto: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](https://instantbrands.co.uk/recipes)

## Sustitución de piezas y accesorios

[instantbrands.co.uk/product-category/instant](https://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](http://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/](http://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/](http://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](mailto: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](https://instantbrands.co.uk)**

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