

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

ONSIGNES 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.
- **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

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.

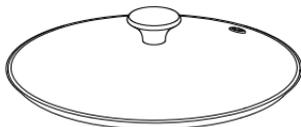
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

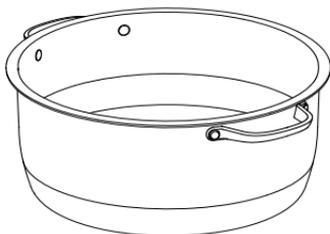
Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels et annuler votre garantie.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

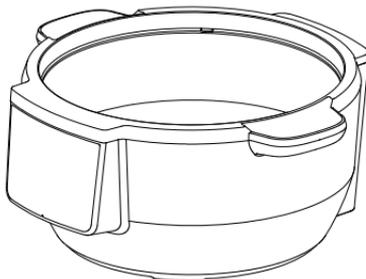
Couvercle



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.

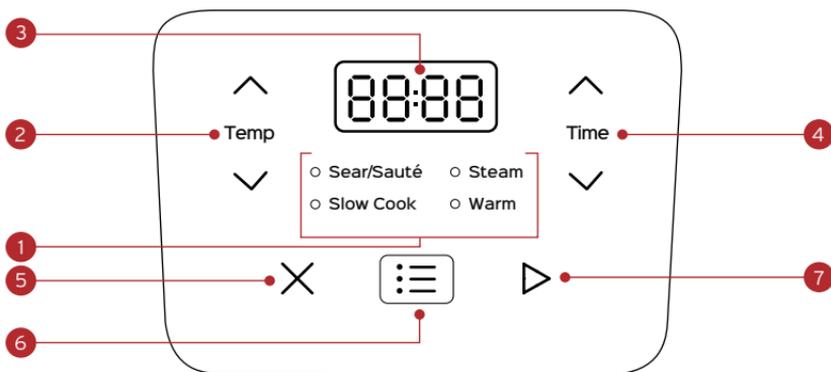
N'oubliez pas de recycler !

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.