

get started

INSTANT® **SUPERIOR**
SLOW COOKER

MANUALE UTENTE

Instant®

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

Ti diamo il benvenuto nel mondo Instant Chefs a casa. Siamo entusiasti di dare il via alla tua esperienza in cucina con Instant Brands!

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



Scansiona per iniziare!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più semplice possibile, abbiamo creato 4 video dimostrativi. Scansiona il codice QR e segui le indicazioni per diventare Instant Chef in pochissimo tempo!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Scarica l'app **Instant Brands® Connect app** per sfogliare tra più di 1000 ricette.



Visita il **canale YouTube di Instant Brands UK** per guardare i video dimostrativi e farti ispirare da nuove ricette.



Entra in contatto con la **Community Facebook di Instant Pot UK** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di Instant chef!

INDICE

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

ISURE DI SICUREZZA

AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

- Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di infilare il recipiente nel corpo della pentola.
- **NON** mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/ elettrico o a un forno caldi.
- **NON** usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.
- **NON** usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.
- **NON** appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

Uso Generale

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

- **NON** usare l'apparecchio per friggere a immersione con l'olio.
- **NON** spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.
- **NON** far mai usare l'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.
- **NON** usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.
- **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura

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

Quanti ingredienti mettere per la cottura

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

Accessori

- Usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.
- **NON** usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

- **NON** lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.
- **NON** usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina a 2 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione SOLO a una presa di corrente con messa a terra.
- **NON** rimuovere la messa a terra.
- Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile:
- Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze Elettriche

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche.

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

- Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- **ISPEZIONARE** regolarmente l'apparecchio e il cavo. NON usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo **EUSupport@instantbrands.com** o telefonicamente al numero **+44 (0) 3331 230051**.

⚠ AVVERTIMENTO

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

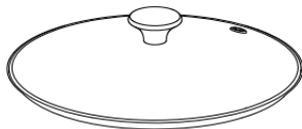
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

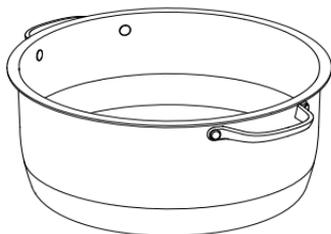
L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può comportare l'annullamento della garanzia.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

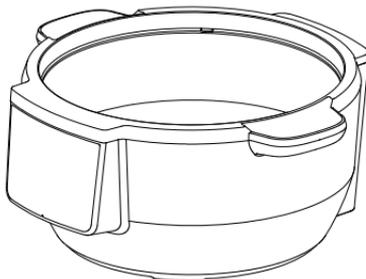
Coperchio



Recipiente di cottura in alluminio con rivestimento antiaderente in ceramica



Pentola di base



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

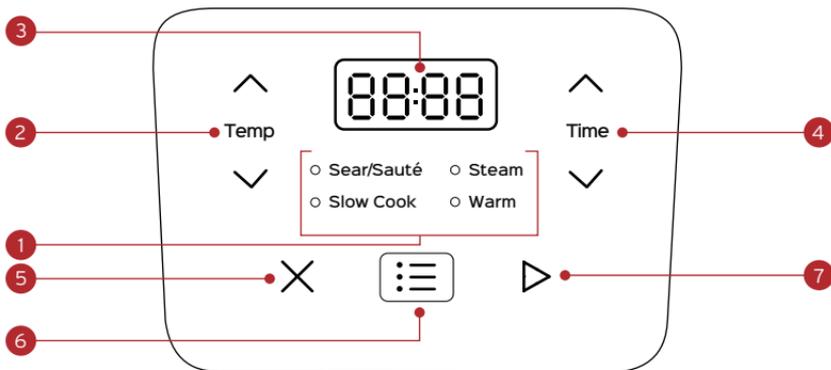
Ricorda di riciclare!

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

UTILIZZO DELLA INSTANT SUPERIOR SLOW COOKER

Pannello di controllo

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



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

Messaggi di stato

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

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

Attivare e disattivare il suono

Attivare il suono

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

Disattivare il suono

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

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

Ripristino delle impostazioni originali dei programmi intelligenti

Ripristino di singoli programmi intelligenti

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

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

Ripristino di tutti i programmi intelligenti

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

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

CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulizia prima dell'uso

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

Cavo con spina

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

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

COTTURA LENTA

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

Informazioni sulla cottura lenta

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

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

Impostazioni di cottura

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

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

Altre impostazioni

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

Come utilizzare la cottura lenta

Preparare e cucinare

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

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

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

Fine della cottura

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

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

VAPORE

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

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

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

Altre impostazioni

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

Come cuocere a vapore

Preparazione

Tagliare o tritare gli ingredienti secondo la ricetta.

Cottura

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

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

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

Fine della cottura

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

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

SAUTÉ (SOFFRIGGERE)

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

Scegliere tra queste impostazioni nel programma intelligente Sauté:

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

Altre impostazioni

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

Come usare la funzione Sauté

Preparazione

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

Preriscaldamento

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

Cottura

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

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

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

Fine della cottura

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

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

Funzione Sauté (Soffriggere) prima della cottura lenta

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

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

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

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

Deglassare

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

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

WARM (CALDO)

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

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

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

Come scaldare gli alimenti

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

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

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

Come mantenere in caldo dopo la cottura

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

PULIZIA

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

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

CODICI DI ERRORE

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

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

PER SAPERNE DI PIÙ

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

App Instant Brands® Connect con oltre 1000 ricette

iOS and Android app stores

Tabelle di cottura e altre ricette

instantbrands.co.uk/recipes

Pezzi di ricambio e accessori

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

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

GARANZIA

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

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

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

Limitazioni ed esclusioni

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

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

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

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

GARANZIA

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

Assistenza in garanzia

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

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

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Regno Unito

Instant Brands (Ireland) Limited

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

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

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.