

 **espressions**

SOJAMILCHZUBEREITER

EP9100

and more



BEDIENUNGSANLEITUNG

Umwelt



Diese Kennzeichnung besagt, dass dieses Produkt in der gesamten EU von anderem Haushaltsabfällen gesondert entsorgt werden muss. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie Abfälle verantwortungsvoll und fördern Sie die nachhaltige Wiederverwertung materieller Ressourcen. Wenn Sie Ihr gebrauchtes Gerät



zurückgeben wollen, wenden Sie sich an die Rückgabe- und Sammelstellen oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt umweltfreundlich verwertet werden.

Index

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Packliste	7
Teile und Funktionen	8
Tipps zur Anwendung	10
Verwendung	11
Bedienung des Timers	13
Vorprogrammierte Funktionen	14
Funktionen und Rezepte	15
Reinigung und Lagerung	17
Problemanalyse und Lösungen	18
Technische Daten	21
Garantiebedingungen	23

Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für Ihren Kauf eines hochwertigen automatischen Sojamilchzubereiters von Espressions! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Maschine sorgfältig durch und beachten Sie alle Betriebsabläufe und Sicherheitsrichtlinien!

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserer Produktreihe finden Sie auf unserer Website: www.itmonline.nl

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung

- Reinigen Sie das Innere des Bechers, die Klinge und den Edelstahlfilter sorgfältig. Beim Entfernen der Klinge wird das Tragen von Handschuhen empfohlen.
- Wenn der Sojamilchzubereiter die Sojamilch gerade fertig gekocht hat, sind Teile wie die Kanne, der Edelstahlfilter und die Klinge sehr heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Verbrennungsgefahr.

Achtung

- Das Netzkabel muss mit Nachdruck in den Sojamilchzubereiter eingesteckt werden. Dies verhindert, dass sich das Kabel während des Gebrauchs löst oder überhitzt, was zu einem Stromausfall oder Feuer führen kann.
- Kinder müssen von dem Sojamilchzubereiter ferngehalten werden, unabhängig davon, ob sie eingeschaltet ist oder nicht. Dies dient der Vermeidung von Verbrühungen oder Verletzungen im Falle eines versehentlichen Einschaltens des Gerätes.
- Minderjährige, Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und/oder psychischen Fähigkeiten oder mit mangelndem Wissen oder fehlender Erfahrung dürfen den Sojamilchzubereiter nur in Begleitung von erfahrenen Erziehungsberechtigten oder Trainern benutzen.
- Nachdem Sie das Produkt ausgepackt haben, legen Sie bitte den Plastikbeutel in den Müll. Dies soll Kinder davon abhalten, mit der Plastiktüte zu spielen, da Erstickungsgefahr besteht.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass die Abdeckung befestigt ist und festgehalten wird. Legen Sie keine harten Substanzen wie z. B. Kerne ein, da dies zu Schäden an Komponenten führen kann.
- Bevor Sie den Sojamilchzubereiter an die Stromversorgung anschließen, prüfen Sie bitte, ob die auf dem Produkt angegebene Spannung mit der örtlichen Versorgungsspannung übereinstimmt; so vermeiden Sie die Gefahr einer Beschädigung der Komponenten oder eines Brandes.
- Bitte benutzen Sie das Gerät nur, wenn Sie auf einer horizontalen Werkbank stehen. Es sollte nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen verwendet werden. Dies umfasst Textilien wie Teppiche und Handtücher, Kunststoffe und Papier. Stellen Sie das Gerät nicht in der

Nähe der Kante der Werkbank auf, um Zusammenstöße oder Stürze zu vermeiden.

- Bitte ziehen Sie in der letzten Betriebsphase des Prozessors nach Abschluss der Zubereitung nicht den Netzstecker oder wählen Sie keine Funktion neu aus; sonst brennt die Sojamilch an, die Sojamilch kann überlaufen oder die Alarmfunktion wird ausgelöst. Wenn das Produkt für längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie rechtzeitig den Stecker, um Schäden durch Kurzschlüsse usw. zu vermeiden.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sollte es in sicherer Entfernung von Wärmequellen, aber in Reichweite des Steckers aufbewahrt werden. Der Erdungsdraht der Steckdose muss gut geerdet sein.
- Um die Sojamilch einzugießen, entfernen Sie bitte zuerst die Abdeckung, um zu verhindern, dass er herunterfällt und Menschen verletzt.
- Frisch hergestellte Sojamilch ist sehr heiß. Bitte achten Sie darauf, dass der Benutzer des Geräts sowie andere Personen in einem sicheren Abstand bleiben. Bitte verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien, um ein Herausspritzen der Sojamilch zu verhindern.
- Bitte setzen Sie die Filtertasche und den Filtertaschengriff korrekt zusammen. Darüber hinaus bitten wir Sie, den Edelstahlfilter, den Deckel und das Mischteil korrekt zusammenzubauen, wie im Kapitel „Tipps zum Gebrauch und zur Anwendung“ beschrieben. Dadurch wird verhindert, dass Dinge herunterfallen und Verbrennungen verursachen.
- Heben Sie bei der Sojamilchherstellung die Abdeckung nicht zu schnell an, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu einem elektrischen Schlag kommen.
- Bitte wählen Sie vor der Bedienung die richtige Funktionstaste. Stellen Sie sicher, dass die zugegebenen Zutaten mit den empfohlenen Mengen im Rezept übereinstimmen; andernfalls kommt es zu Spritzern, Überlaufen, schlechtem Mahlen, oder der Alarm wird ausgelöst, und der Geschmack der Sojamilch wird beeinträchtigt.
- Bewegen Sie das Gerät im Betrieb nicht, um die Gefahr des Überlaufens, von Verbrennungen und Stromschlägen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen und anderen brennbaren Gegenständen. Aufgrund von Brandgefahr.
- Wählen Sie bei Stromausfall während der Sojamilchherstellung nicht sofort wieder ein Programm, um den Sojamilchherstellungsprozess

- abzuschließen. Lassen Sie die Sojamilch zuerst abkühlen.
- Das Gerät, der Deckel, das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen. Im Falle eines Wasserkontakts stellen Sie bitte den Gebrauch des Geräts sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es gründlich abgewischt wurde und vollständig trocken ist, um Kurzschlüsse oder Stromschläge zu vermeiden.
 - Verwenden Sie immer frische Zutaten in den empfohlenen Mengen und befolgen Sie die normalen Zubereitungsanweisungen. Dies soll allergische Reaktionen und/oder die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung vermeiden.
 - Der Becher und der Deckel enthalten Heizelemente. Legen Sie sie daher zur Reinigung nicht direkt in Wasser, um Kurzschlüsse oder Stromschläge zu vermeiden.
 - Im Fall einer Fehlfunktion oder Beschädigung senden/bringen Sie das Gerät bitte an das Geschäft, in dem es gekauft wurde, oder an die Serviceabteilung von Espressions. Reparaturen durch nicht autorisierte Wartungsabteilungen sind nicht durch die Garantie abgedeckt und können zu Schäden am Gerät oder zur Gefahr von Verletzungen führen.
 - Um Verletzungen oder Brände durch Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden, muss die Verwendung eines beschädigten Netzkabels oder Steckers vermieden werden. Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, sollten Sie ein Netzkabel im Geschäft des Käufers oder im Espressions-Servicezentrum kaufen.
 - Sojamilch nicht mit warmem oder heißem Wasser zubereiten, da dies den Geschmack beeinträchtigen oder Anomalien wie Überlaufen, Spritzen, schlechtes Mahlen und/oder Auslösen des Alarms verursachen kann.
 - Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und in Umgebungen mit Temperaturen über 10, aber unter 30 Grad.
 - Heben Sie das Produkt nicht direkt am Griff der Abdeckung an.

Packliste

Modell EP9100

- ① Kopfteilabdeckung
- ② Doppelwandiger Becher
- ③ Filtertasse
- ④ Griff für Filtertasse
- ⑤ Messbecher
- ⑥ Netzkabel
- ⑦ Gebrauchsanweisung/
Rezepte



Teile und Funktionen

- ① **Belüftungsöffnung**
Wird verwendet, um Dampf abzulassen. Nicht in Wasser eintauchen.
- ② **Motorkopf**
Abdeckung mit Teilen wie Motor und Elektronik.
- ③ **Anti-Überlaufsensor**
Verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten und schaltet die Zubereitung automatisch ab.
- ④ **Rührgerät**
Hergestellt aus hochwertigem und lebensmittelechtem Edelstahl, enthält die Antriebswelle und verschiedene Elektronik.
- ⑤ **Temperatursensor**
Aktiviert den Motor, sobald die Flüssigkeit die eingestellte Temperatur erreicht.
- ⑥ **Filter aus Edelstahl**
Hergestellt aus hochwertigem und lebensmittelechtem Material, sorgt für ein sanftes Mahlen der Zutaten. Legen Sie bei der Zubereitung immer den Edelstahlfilter ein (außer bei gefrorenen Zutaten).
- ⑦ **Klingen**
Hergestellt aus hochwertigem und lebensmittelechtem Edelstahl mit hoher Härte, der zum Feinschneiden und Mahlen verschiedener Zutaten verwendet wird.
- ⑧ **Kopplung elektrischer Schaltkreise**
Mit einer Sicherheitsvorrichtung. Schaltet automatisch ab, sobald der Deckel entfernt wird. Achten Sie darauf, dass es während der Benutzung fest sitzt.
- ⑨ **Doppelwandiger Becher**
Innenausstattung aus hochwertigem und lebensmittelechtem Edelstahl. Außenseite aus hochwertigem ABS.
- ⑩ **Wasserstandsskalen** (im Inneren des Bechers markiert)
Füllen Sie den Becher mit den Zutaten gemäß dem Rezept und geben Sie Wasser bis zu einem Stand zwischen der oberen und unteren Linie hinzu. Die Wassermenge beeinflusst den Geschmack und die Dicke der Flüssigkeit.
- ⑪ **Multifunktionsbedienfeld**
Wählen Sie die gewünschte Funktion/Zubereitung und drücken Sie dann „Start“, um die Zubereitung zu starten.
- ⑫ **Schaltfläche „Zeit“**
Die Temperatur- und Zeittaste kann nur bei der Herstellung von Sojamilch, Getreide, Porridge und Reispaste verwendet werden. Nachdem Sie eine dieser Funktionen gewählt haben, können Sie die Uhrzeit mit der Zeitschaltfläche einstellen. Lesen Sie mehr darüber im Kapitel „Bedienung des Timers“.
- ⑬ **Schaltfläche „Temperatur“**
Nachdem Sie die gewünschte Funktion/Zubereitung und Zeit eingestellt haben, können Sie ein warmes oder heißes Getränk wählen.
- ⑭ **Bedienungsknopf (Start/Abbruch)**
Wählen Sie die gewünschte Funktion/Zubereitung und drücken Sie dann „Start“.
- ⑮ **Steckdose**
Dient zum Einführen des Netzkabels. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Versorgungsspannung der Spannung entspricht, die auf der Unterseite des Bechers angegeben ist.



Tipps zur Anwendung

A. Nehmen Sie den Deckel des Bechers ab. Auf der Unterseite des Edelstahlfilters befindet sich ein Schlosssymbol. Setzen Sie den Filter ein und drehen Sie ihn in Richtung des Schlosses, bis er sicher befestigt ist, oder nehmen Sie ihn ab, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung drehen. Stellen Sie sicher, dass dieses Teil bei jedem Gebrauch richtig angezogen ist und beachten Sie, dass es nach dem Gebrauch heiß sein kann. Halten Sie es nach jedem Gebrauch durch Demontage und gründliche Reinigung gründlich sauber.



B. Es ist normal, dass Sie sowohl während des Mahlens der Zutaten als auch während des Zubereitungsprozesses unterschiedliche Geräusche hören. Das Gerät erzeugt beim Mahlen und Erwärmen Geräusche.

C. Nachdem der Sojamilchzubereiter eine gewisse Zeit lang benutzt wurde, ist es sehr wahrscheinlich, dass sich die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, verfärben. Dies ist normales und hat keinen Einfluss auf den Geschmack oder die Qualität der Getränke.

D. Wenn kaltes Wasser zur Herstellung von Getränken verwendet wird, dauert der Arbeitsvorgang länger (da die Wassertemperatur und das

Wasservolumen die Zubereitungszeit beeinflussen).

E. Teilweise Verfärbungen (z. B. Blauverfärbung) von Edelstahl, wie z. B. im Inneren des Bechers, sind normal. Sie werden durch eine Reaktion zwischen den Phosphationen in der Sojamilch und dem rostfreien Stahl verursacht. Es ist nicht gesundheitsschädlich und beeinträchtigt nicht die Qualität und den Geschmack der Getränke.

F. Halten Sie immer einen Zeitraum von mindestens 8 Minuten ein, bevor Sie das Gerät erneut verwenden, da sonst die Haltbarkeit des Produkts verkürzt wird.

G. Stellen Sie keine aufeinanderfolgenden Chargen von Sojamilch her; andernfalls wird der automatische Überhitzungsschutz aktiviert und die Drehung wird vorübergehend gestoppt. Nachdem der Motor vollständig abgekühlt ist, kann das Produkt wieder verwendet werden.

H. Wenn die eingebaute Timerfunktion verwendet wird, können kleine Abweichungen zwischen der angezeigten Zeit und dem Abschluss der Sojamilchzubereitung auftreten.

I. Bitte reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sofort und gründlich. Entfernen und reinigen Sie auch den Edelstahlfilter und reinigen Sie ihn gründlich und sorgfältig, einschließlich seiner Ränder. Bitte beachten Sie, dass die Klingen scharf sind. Lebensmittelreste verursachen Schäden am Gerät und beeinträchtigen den Betrieb. Legen Sie die abgewaschenen Teile und den Deckel nicht sofort wieder an ihren Platz zurück, sondern lassen Sie sie gut trocknen, da dies an heißen Tagen zu riechen beginnen kann.

J. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch geeignet. Nicht für kommerzielle Zwecke verwenden.

Verwendung

Vor der ersten Verwendung des Produkts sollten alle Teile, die mit Flüssigkeit(en) in Berührung kommen, gründlich gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch sorgfältig.

Bedienungsschritte und Anweisungen

Zutaten und Wasser zugeben. Verwenden Sie die richtigen Mengen wie im Rezept angegeben. Waschen Sie die Zutaten, geben Sie sie in den Sojamilchzubereiter und füllen Sie den Becher bis zu einem Stand zwischen der oberen und unteren Linie mit Wasser.



Tipps zum Aufwärmen

1. Geben Sie die Zutaten und Wasser in den im Rezept angegebenen Mengen hinzu; jedoch niemals über der oberen Linie/Höchstmenge im Becher.
2. Das Gerät verfügt über einen Schutz gegen Trockenkochen. Wenn der Becher kein Wasser enthält oder der Wasserstand zu niedrig ist, funktioniert das Gerät nicht oder schaltet sich aus.
3. Um den Timer zu verwenden, sollten Sie Lebensmittel vorher nicht einzuweichen und nur reines Wasser verwenden.

Einschalten

- A. Bitte setzen Sie den Deckel korrekt auf den Becher auf und drücken Sie ihn fest an, damit er fest sitzt.
- B. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose mit passender Spannung.
- C. Alle Kontrollleuchten befinden sich in der Ausgangsposition.



Funktion aussuchen

- A. Drehen Sie den runden Knopf „Start/Abbruch“, um eine bestimmte Funktion auszuwählen. Die entsprechende Programmkontrollleuchte blinkt, begleitet von einem Piepton.



- B. Drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“, und Sie hören zweimal einen Piepton; das Programm startet.

Weitere Anweisungen

- A. Wenn nach der Auswahl nicht innerhalb von 30 Sekunden (und im Falle von „Warm/Heiß“ innerhalb von 3 Sekunden) die Taste „Start/Abbrechen“ gedrückt wird, startet das Programm automatisch.
- B. Wenn Sie das falsche Programm ausgewählt haben, können Sie innerhalb von 1 Minute die Taste „Start/Abbrechen“ drücken, um Ihre Auswahl abzubrechen und die richtige Funktion auszuwählen.
- C. Wenn Sie nach 1 Minute oder mehr feststellen, dass Sie die falsche Funktion gewählt haben, ziehen Sie bitte den Netzstecker und stecken Sie ihn nach 3 Minuten wieder ein und wählen Sie die richtige Funktion.
- D. Wenn die Zutaten bereits gemischt und erhitzt wurden, wird empfohlen, die Zutaten zu ersetzen und neu zu beginnen (Gefahr des Überlaufens).
- E. Bitte beachten Sie, dass im Betrieb andere Funktionen nicht funktionieren.
- F. Falsch gewählte Funktionen können den Geschmack des Produkts beeinträchtigen oder zum Überlaufen führen.

Das Produkt ist fertig

Wenn die Vorbereitung beendet ist, piept das Gerät 1 Minute lang und die Funktionskontrollleuchte blinkt. Sie können nun den Netzstecker ziehen und Ihre Getränke servieren.



Wenn der Netzstecker nicht gezogen wird, hält das Gerät das Produkt automatisch 2 Stunden lang warm, wobei die Anzeige „b“ angezeigt wird. Die Funktionskontrollleuchte blinkt so lange, bis der Stecker herausgezogen wird. Die Warmhaltefunktion funktioniert nicht mit den Funktionen Warm/Heiß und Reinigen.

Tipps

1. Lesen Sie das Kapitel „Fehleranalyse und Lösungen“, um Störungen zu beheben.
2. Obst oxidiert schnell. Bitte trinken Sie Ihr Getränk innerhalb einer halben Stunde.

Anmerkung

Nach und während des Betriebs können Sie die Vorbereitung nur durch Abziehen des Netzsteckers abbrechen (nicht durch Drücken der Schaltfläche „Start/Abbrechen“). Wir raten dringend davon ab, während der Vorbereitung neu zu starten oder nach der Vorbereitung wieder aufzuwärmen. Nach einer Unterbrechung verwenden Sie bitte frische Zutaten und kaltes Wasser und beginnen Sie erneut.

Empfehlungen

1. Sojamilch muss vor dem Trinken gekocht werden.
2. Sobald die Sojamilch hergestellt ist, sollten Sie sie so schnell wie möglich trinken, damit Sie sicher sein können, dass der Geschmack frisch bleibt.
3. Säuglinge und Menschen mit Niereninsuffizienz und Verdauungsproblemen sollten niedrig konzentrierte Sojamilch wählen oder **KEINE** Sojamilch trinken, je nach persönlicher Situation.

Anmerkung

Wenn der Sojamilchzubereiter erstmalig verwendet wird, kann die Zubereitungszeit abweichen. Sobald die Funktionen verwendet wurden, passt sich der Sojamilchzubereiter automatisch an das optimale Zubereitungsverfahren an.

Bedienung des Timers

Wenn der Stecker in die Steckdose eingesteckt wird, zeigt die Digitalanzeige „88:88“ an. Wählen Sie eine Funktion, bei der die Timerfunktion erforderlich ist, und Sie sehen „--:--“ in der digitalen Anzeige.

Auswählen der Zeit

Drücken Sie die Taste „Zeit“. Sie können diese Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit erscheint (die Zeit kann auf ein Minimum von 3 und ein Maximum von 11 Stunden eingestellt werden). Die festgelegte Zeit wird schrittweise um 30 Minuten verlängert. Alternativ können Sie den Drehknopf drehen, um die Zeit einzustellen (in 10-Minuten-Intervallen).

Auswahl der Temperatur

Drücken Sie die Taste „Temperatur“ oder drehen Sie den Knopf, um ein warmes oder heißes Getränk auszuwählen.

Einschalten des Timers

Drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“. Sie hören einen Piepton und der Timer beginnt herunterzuzählen.

Das Produkt ist fertig

Wenn in der Anzeige „Ende“ erscheint, ist die Zubereitung oder das Aufwärmen der Sojamilchherstellung abgeschlossen.

Tipps

1. Während der Vorbereitung darf das Produkt nicht ausgeschaltet werden. Ansonsten bitte noch einmal mit frischen Zutaten zubereiten.
2. Die Vorbereitungszeit darf 8 Stunden nicht überschreiten, wenn die atmosphärische Temperatur 20 °C übersteigt (Überhitzungsgefahr).
3. Falls bei der Zubereitung Anomalien auftreten, darf das Getränk nicht getrunken werden.
4. Timer & Temperatur kann nur unter folgenden Funktionen verwendet werden: Sojamilch, Getreide, Porridge, Reispaste.
5. Bitte verwenden Sie keine verderblichen Zutaten, wenn Sie die „Timer“-Funktion verwenden.

Vorprogrammierte Funktionen

Glatte Suppe

Mandelmilch

Sojamilch

Schnelle Sojamilch

Mehrkornmilch

Brei

Smoothie

Obst- oder Gemüse
gemischt/kalt

Nussmilch

Reispaste



Für bestimmte Funktionen (Sojamilch/Reispaste/Porridge/Getreide) ist es möglich, Ihren Sojamilchzubereiter mit Hilfe der Funktionstasten Zeit und Temperatur nach Ihren eigenen Wünschen einzustellen.

Funktionen und Rezepte

Allgemeine Anmerkung

Alle Rezepte sind für 2-4 Personen bemessen.

Rezept	Zeit	Funktionstaste	Zutaten / Rezept
Sojamilch	± 30 Min.	Sojamilch	1 Tasse getrocknete oder eingeweichte Sojabohnen, Wasser bis zur unteren Linie zugeben. Bei Bedarf Zucker oder Honig zum Abschmecken zugeben.
Mandelmilch	± 16 Min.	Mandelmilch	1 Tasse Mandeln. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Glatte Suppe <i>Reispielrezept</i>	± 25 Min.	Glatte Suppe	600 Gramm grüne Erbsen, 2 kleine rote Zwiebeln in Stücke geschnitten, 2 Esslöffel griechischer Joghurt, eine Handvoll frische Minze, 50 Gramm Mozzarella-Käse, 1 Teelöffel Knoblauchpaste oder ein kleiner geschälter, in Stücke geschnittener Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Geben Sie nach Geschmack Wasser bis zwischen der oberen und unteren Linie zu.
Sojamilch mit roter Jujube	± 30 Min.	Sojamilch	7/10 Tassen getrocknete Sojabohnen, 7 Stück rote Jujube (in Stücke gebrochen). Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Sojamilch mit Reis und Obst	± 30 Min.	Sojamilch	3/5 Tassen getrocknete Sojabohnen, 1/5 Tasse getrockneter Reis, 1 Tasse gefüllt mit (zum Beispiel) Apfel ohne Kerngehäuse (in Stücke geschnitten) und Zucker. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Sojamilch zum Kaffee	± 30 Min.	Sojamilch	4/5 Tassen getrocknete Sojabohnen, 2 Päckchen Instantkaffeepulver oder eine kleine Tasse Kaffee und etwas (Rohr-)Zucker nach Geschmack. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Sojamilch mit Reis oder Körnern	± 25 Min.	Getreide	7/10 Tassen getrocknete Sojabohnen. 1/5 Tasse getrockneter Reis. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
		Getreide	7/10 Tassen getrocknete Sojabohnen. 3/10 Tassen Haferflocken. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Schnelle Sojamilch	± 16 Min.	Schnelle Sojamilch	1 Tasse eingeweichte oder trockene Sojabohnen. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.

Rezept	Zeit	Funktionstaste	Zutaten / Rezept
Brei Mehrkorn	± 90 Min.	Brei	3/10 Tasse Lotusnüsse, 1/5 Tasse Erdnüsse, 3/10 Tasse rote Bohnen, 1/10 Tasse Longanfrüchte (oder Litschi), 1/5 Tasse klebriger Reis, drei entkernte rote Jujube, richtiger Kandiszucker (variieren Sie die Zutaten je nach Geschmack bis zu maximal 2 Tassen). Geben Sie nach Geschmack Wasser bis zwischen der unteren und oberen Linie zu.
Brei mit grünen Bohnen	± 90 Min.	Brei	1,2 Tasse Trockenreis, 1/5 Tasse grüne Bohnen. Geben Sie nach Geschmack Wasser bis zwischen der unteren und oberen Linie zu.
Smoothie	± 5 min.	Smoothie	1 Tasse frisches, getrocknetes oder gefrorenes Obst oder Gemüse in kleinen Stücken. Geben Sie Wasser oder Saft bis zur unteren Linie zu.
Nussmilch (Erdnüsse und Walnüsse)	± 16 Min.	Nussmilch	7/10 Tasse Erdnüsse, 2/5 Tasse Walnüsse, 250 ml Milch. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Nussmilch (Walnüsse und Mandeln)	± 16 Min.	Nussmilch	1 Tasse Walnüsse, 3/10 Tasse Mandeln, 250 ml Milch. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Reispaste	± 25 Min.	Reispaste	9/10 Tasse Trockenreis. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.
Sesampaste	± 25 Min.	Reispaste	2/5 Tasse Trockenreis, 3/5 Tasse Walnuss und 1/5 Tasse schwarzer Sesam. Wasser bis zur unteren Linie zugeben.

Laden Sie das originale digitale Rezeptbuch „Soy Milk Maker & More“ herunter: www.itmonline.nl/merken/espressions oder fordern Sie es von info@itmonline.nl an.

Ratschläge

- Verändern Sie den Inhalt nur zwischen der untersten und der obersten Linie. Die Dicke und der Geschmack von z. B. Sojamilch hängt von der Menge des zugesetzten Wassers ab. Zu viele Zutaten und/oder Flüssigkeiten können zu Schäden am Gerät führen. Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verursacht wurden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Jede hinzugefügte Zutat darf nicht größer als eine Erdnuss sein.
- Wenn zu viele schwarze Bohnen, schwarzer Reis, Walnusskerne, rote Datteln, getrocknete Trauben usw. hinzugefügt werden, kann das Gerät überlasten und beschädigen.
- Wir empfehlen, Hülsenfrüchte zuerst gründlich einzuweichen und zu waschen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die korrekten Mengen an Zutaten verwenden, wie in den Rezepten angegeben, und bleiben Sie immer zwischen der untersten und der obersten Linie.

Reinigung und Lagerung

Nachdem das Produkt abgekühlt ist, spülen Sie die Edelstahlteile gründlich unter dem Wasserhahn ab.



Entnehmen Sie den Edelstahlfilter und bürsten Sie die Edelstahlteile vorsichtig mit einer weichen Spülbürste und etwas Spülmittel ab. Bitte beachten Sie, dass **die Klingen scharf sind!** Lassen Sie die Teile nach dem Abspülen gut trocknen (die Abdeckung nicht wieder aufsetzen, solange er nass oder feucht ist).

Tipps

1. Tauchen Sie die Abdeckung nie in Wasser ein. Dies verhindert, dass Wasser in den Motor und die Elektronik eindringt und Kurzschlüsse verursacht. Waschen Sie nur Teile aus Edelstahl.

- 2.** Tauchen Sie den Becher weder innen noch außen in oder unter Wasser und lassen Sie die elektrische Kupplung und der Stecker nicht nass werden. Gefahr von Stromschlägen und Kurzschlüssen!
- 3.** Es wird empfohlen, den oberen Teil des Deckels mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
- 4.** Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Außenseite des Bechers zu reinigen.
- 5.** Achten Sie bei der Reinigung immer auf die scharfe Klinge. Achten Sie darauf, Ihre Hände nicht zu verletzen.
- 6.** Wenn das Gerät nicht sofort nach Gebrauch gereinigt werden kann, füllen Sie den Becher mit sauberem Wasser, setzen Sie den Deckel auf den Becher und lassen Sie ihn eine Weile einweichen. Reinigen Sie ihn später Zeitpunkt ordnungsgemäß.
- 7.** Bei hartnäckigen Flecken auf den Edelstahlkomponenten verwenden Sie ein leicht scheuerndes Reinigungsmittel. Entfernen Sie Kalkablagerungen mit warmem Essig. Spülen Sie gründlich mit sauberem Wasser nach.

Anmerkung

Leichte Verfärbung der Teile in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel sind normal.

Problemanalyse und Lösungen

Problem	Ursache	Lösung
Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Die Abdeckung ist nicht korrekt installiert.	Bringen Sie die Abdeckung und den Stecker korrekt an. Es sollte eine funktionierende Vermischung mit dem Konnektor bestehen.
	Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker noch einmal in den Netzstecker.
Die Kontrollleuchte leuchtet auf, aber das Gerät funktioniert nicht.	Es wurde keine Programmfunktion ausgewählt.	Wählen Sie die richtige Programmfunktionstaste und drücken Sie Start.
	Es ist kein oder zu wenig Wasser im Becher.	Geben Sie Wasser bis zu einem Stand zwischen der oberen und unteren Linie im Inneren des Bechers zu.
	Im Inneren des Edelstahlbechers oder des Temperaturfühlers befinden sich Kalkablagerungen.	Mit warmem Essig entkalken.
	Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Senden/bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Der Motor läuft weiter.	Im Deckel befindet sich Wasser.	Senden/bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Die Heizfunktion bleibt aktiv.	Es wurden keine Zutaten zugegeben.	Geben Sie die Zutaten zu.
	Im Deckel befindet sich Wasser.	Verwenden Sie das Gerät nicht mehr. Senden/bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Das Gerät reagiert nach dem Drücken einer Taste nicht.	Kurzer Stopp, das System wird nicht zurückgesetzt.	Schalten Sie das Gerät 3 Mal aus und schalten dann wieder ein oder ziehen Sie den Netzstecker für 1 Minute aus der Steckdose, stecken Sie ihn wieder ein und versuchen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Lösung
Die Zutaten werden nicht gemahlen.	Es wurde zu wenig Wasser zugegeben.	Geben Sie Wasser bis zu einem Stand zwischen der oberen und unteren Linie im Inneren des Bechers zu.
	Es wurden zu wenige oder zu viele Zutaten verwendet.	Im Rezept finden Sie die korrekten Mengen und Anteile.
	Herstellungsfehler oder Klingen sind beschädigt.	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Überlauf.	Es werden zu viele Zutaten oder Wasser verwendet.	Verwenden Sie die richtigen Mengen und überschreiten Sie die Höchstmenge (1,3 Liter) nicht.
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie eine korrekte Programmfunktion.
	Die Zutaten werden nicht gemahlen.	Beziehen Sie sich auf die obige Lösung „Zutaten werden nicht gemahlen“.
	Die Sojamilch ist zu wässrig oder es wurden zu viele Sojabohnen verwendet.	Verwenden Sie die richtige Menge Sojabohnen.
Die Maschine läuft nicht an.	Es wurde zu wenig Wasser zugegeben.	Geben Sie Wasser bis zu einem Stand zwischen der oberen und unteren Linie im Inneren des Bechers zu.
	Herstellungsfehler.	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Das Innere des Bechers ist verbrannt.	Der Becher ist nicht sauber.	Reinigen Sie den Becher.
	Es wurden zu viele Zutaten verwendet.	Verwenden Sie die richtige Menge an Zutaten.
Die Zubereitung von Sojamilch dauert zu lange, aber andere Vorbereitungen oder Arbeitsvorgänge tun dies nicht.	Die Wassertemperatur ist zu niedrig.	Verwenden Sie warmes Wasser.
	Es wurde das falsche Programm ausgewählt.	Wählen Sie eine korrekte Programmfunktion.

Problem	Ursache	Lösung
Summendes Geräusch.	Gerät ist eingesteckt/läuft.	Ein gelegentliches pfeifendes oder summendes Geräusch ist normal.
Kurzbeschreibung der (E-) Fehlermeldungen	Beschreibung der Ursachen	Empfohlene Lösungen
Wenn die Fehlermeldung „ E1 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig ein Alarmsignal (Dauer 3 Sekunden).	Es wurden zu wenige Zutaten und/oder zu wenig Wasser verwendet.	Bitte geben Sie die richtigen Mengen an Zutaten und Wasser bis zu einem Pegel zwischen der oberen und unteren Linie zu.
Wenn die Fehlermeldung „ E2 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig zweimal ein Alarmsignal (von jeweils 3 Sekunden Dauer).	Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Bitte verwenden Sie Wasser mit einer maximalen Temperatur von 45 Grad.
Wenn die Fehlermeldung „ E3 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig dreimal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Dies bezieht sich auf eine Fehlfunktion der Überlaufschutzfunktion.	Bitte geben Sie die richtigen Mengen an Zutaten und Wasser bis zu einem Pegel zwischen der oberen und unteren Linie zu (siehe Anweisungshandbuch).
Wenn die Fehlermeldung „ E4 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig viermal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Der Alarm schaltet sich aufgrund eines Überhitzungsalarms ein.	Bitte geben Sie die richtigen Mengen an Zutaten und Wasser bis zu einem Pegel zwischen der oberen und unteren Linie zu (siehe Anweisungshandbuch).
Wenn die Fehlermeldung „ E5 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig fünfmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Anomale Spannung.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie einige Sekunden und stecken Sie ihn dann wieder ein. Prüfen Sie, ob das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert.
Wenn die Fehlermeldung „ E6 “ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig sechsmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Kein Nullsignal.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie einige Sekunden und stecken Sie ihn dann wieder ein. Prüfen Sie, ob das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert.

Kurzbeschreibung der (E-) Fehlermeldungen	Beschreibung der Ursachen	Empfohlene Lösungen
Wenn die Fehlermeldung „E7“ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig siebenmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Ein Kommunikationsfehler in der Elektronik.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie einige Sekunden und stecken Sie ihn dann wieder ein. Prüfen Sie, ob das Gerät wieder ordnungsgemäß funktioniert.
Wenn die Fehlermeldung „E8“ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig achtmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Fehlfunktion in der Temperaturüberwachung.	Senden/bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.
Wenn die Fehlermeldung „E9“ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig neunmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Überlastung, weil zu viele Zutaten zugegeben wurden oder der Motor überhitzt ist.	Verwenden Sie die richtigen Mengen an Zutaten und Wasser (siehe Gebrauchsanweisung).
Wenn die Fehlermeldung „EA“ in der digitalen Anzeige auftritt, hören Sie gleichzeitig zehnmal ein Alarmsignal (Dauer jeweils 3 Sekunden).	Fehlfunktionen in der Elektronik und Temperaturüberwachung.	Senden/bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die Espressions-Serviceabteilung.

Allgemeine Anmerkung

Wenn eine Fehlfunktion immer wieder auftritt oder nicht durch Befolgen der oben genannten Ratschläge gelöst werden kann, senden Sie das Gerät bitte an das Espressions-Servicezentrum.

Technische Daten

Modell: EP9100
 Nennspannung: 220-240V~
 Nennfrequenz: 50Hz
 Nettogewicht: 2670 Gramm

Nennleistung: 1400 W
 Motorleistung: 300 W
 Kapazitätsbereich: 1100-1300 ml
 L x B x H: 225 x 210 x 283 mm

Hinweise

A series of 20 horizontal dotted lines for writing.

Garantiebedingungen

Bei der Herstellung dieses ESPRESSIONS Küchengeräts wurden sehr hohe Anforderungen an Qualität und Design gestellt. Sollten jedoch innerhalb der Garantiezeit Materialmängel oder Fehler beim Betrieb festgestellt werden und insofern wir es für angemessen halten, werden wir die defekten Teile ersetzen oder Reparaturen gemäß den unten genannten Garantiebedingungen durchführen. Die Garantie von 2 Jahren gilt sowohl für Teile als auch die Arbeitskosten, insofern es nur für den häuslichen Gebrauch verwendet wurde. Transportkosten sind nicht enthalten.

Diese Garantiebedingungen werden zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten gewährt und berühren diese nicht. Diese Garantie deckt keine Porto- oder Transportkosten, die bei der Rücksendung des Gerätes anfallen. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die innerhalb der Beneluxstaaten gekauft wurden und diese nicht verlassen haben. Die Garantie gilt nicht für Stecker, elektrische Leitungen oder Sicherungen und auch nicht für Mängel resultierend aus:

- Gebrauchsbedingten Normalverschleiß des Geräts oder seiner Teile.
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung für den Gebrauch oder die Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Alle Änderungen am Produkt, die von anderen Personen als dem von IT&M autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Eingriffe in das Produkt.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Brüche oder Mängel, die sich beim Transport entstehen.

Bevor Sie das Produkt im Rahmen dieser Garantie zurücksenden, stellen Sie bitte sicher:

- dass Sie die Anweisungen für dieses Produkt richtig befolgt haben.
- dass die Stromversorgung des Geräts funktioniert und dass Sie das Gerät angeschlossen haben.
- dass der Defekt nicht auf eine fehlerhafte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Senden Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an IT&M.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport angemessen verpackt ist, vorzugsweise in der Originalverpackung.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer), wo und wann das Produkt gekauft wurde, sowie eine Kopie der Rechnung bei.
- Beschreiben Sie den Defekt so genau wie möglich.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch, einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von IT&M durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, verlängert sich die Garantiezeit nicht. Als Beginn der Garantiezeit gilt weiterhin das ursprüngliche Kaufdatum.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder in den Beneluxstaaten an:

IT&M B.V. Eindhoven

Telefon: +31 40 290 11 30

E-Mail: info@itmonline.nl





Sie brauchen Hilfe?

Kontaktieren Sie uns oder besuchen Sie unsere Website

IT&M

Geschäftsnummer 6066

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

Niederlande

E-Mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl

Telefon: +31 40 290 1130

 **Espressions** ist eine eingetragene Marke von IT&M B.V.

Aufgrund geringfügiger Änderungen im Design o. Ä. kann das Produkt von dem in dieser Broschüre dargestellten Produkt abweichen.

© 2018 IT&M B.V.

