

# the Claypot

EP3100

 **espressions**  
— designed to enjoy

Instruction manual  
Gebruikshandleiding  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung



## Environmental safe recycling

---



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## Milieuvriendelijk recycelen

---



Deze markering geeft aan dat binnen de gehele EU dit product niet via het huishoudelijke afval mag worden afgevoerd. Recycle om eventuele schade aan het milieu of de volksgezondheid als gevolg van niet-gereguleerde afvoer van afval te voorkomen dit product op een verantwoorde wijze om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren van het gebruikte apparaat de juiste retour- en verzamelssystemen of neem contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht. Zij kunnen dit product terugnemen voor milieuvriendelijk recycelen.

## Recyclage écologique

---



Ce marquage indique que ce produit ne devrait pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers et ce dans toute l'UE. Pour éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine par des décharges sauvages, recyclez-le de manière responsable pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de collecte et de retour ou contacter le revendeur où vous avez acheté le produit. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage écologique.

## Umweltfreundliches Recycling

---



Diese Kennzeichnung besagt, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen in der gesamten EU entsorgt werden darf. 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.

# the Claypot

EP3100

Instruction manual	4
Gebruikshandleiding	13
Manuel d'instructions	22
Bedienungsanleitung	31

# Content



<b>1. Safety Warnings</b>	<b>5</b>
<b>2. The components</b>	<b>6</b>
<b>3. Before first use</b>	<b>6</b>
<b>4. Functions</b>	<b>7</b>
<b>5. How to use your Espressions Claypot Multi-cooker</b>	<b>8</b>
<b>6. Cleaning and maintenance</b>	<b>10</b>
<b>7. Troubleshooting</b>	<b>10</b>
<b>8. Helpful tips</b>	<b>11</b>
<b>9. Recipes</b>	<b>11</b>
<b>10. Technical specifications</b>	<b>11</b>
<b>11. Terms of guarantee</b>	<b>12</b>

## Dear customer

By purchasing this appliance, you have made the right choice. If you look after it properly it will give you many years of service. Please read this user manual carefully before using. Before using the appliance for the first time, please read this user manual and follow the safety instructions described below. Persons who do not know the operating instructions for this device should not use the appliance. Keep the packaging for future use, but throw away all the plastic packaging material. It may be dangerous for children to play with it. For further information about our products or product range, please visit our website: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# 1. Safety warnings

---

## 1. General use

Use only for household purposes. Do not use in vehicles, outdoors, or for unintended purposes. Place on a flat, clean, dry countertop with at least 15 cm clearance all around. Do not move while operating.

## 2. Electrical safety

Never immerse the cord, plug, or unit in water or other liquids. Do not use extension cords. Keep cords away from children and edges. If damaged, have the cord replaced by a qualified service provider.

## 3. Accessories

Use only original Espressions accessories. Never place in ovens, grills, or on cooktops. Always use the cooking pot - never operate without it.

## 4. Heat & burn risks

Pot and lid become very hot - use oven mitts and a trivet. Beware steam vents on lid. Do not heat an empty pot for more than 10 minutes. Not for deep frying or cooking instant rice. Avoid adding cold food into a hot pot.

## 5. Slow cook use

Always include liquid. Keep lid closed. Use long utensils and mitts-accessories remain hot.

## 6. Children & Supervision

Do not allow use or cleaning by children under 8 years old. Children of 8 years and older may use under supervision. Keep unit and cord out of reach of small children.

## 7. Cleaning & Maintenance

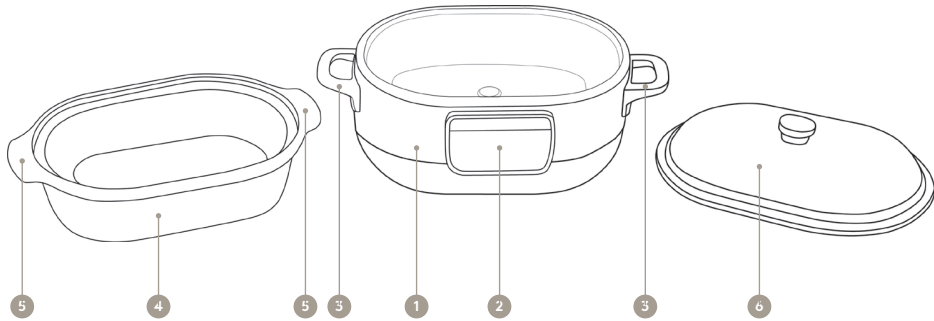
Unplug and let cool before cleaning or storing. Do not use metal scouring pads. Follow care instructions in manual.

## 8. Additional Warnings

Surfaces remain hot after use. Do not use with timers or remote control. Initial use may produce slight smoke or odor-normal. Do not place hot items on delicate surfaces-use a pad. Pot bottoms may scratch glass or ceramic.

## 2. The components

---



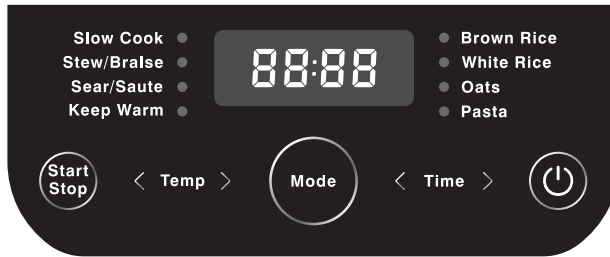
- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 1 Main Unit        | 4 Cooking Pot (3.8 L) |
| 2 Control Panel    | 5 Side Pot Handles    |
| 3 Side Pot Handles | 6 Cooking Lid         |

## 3. Before first use

---

1. Remove and discard all packaging materials, stickers, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the box and carefully read the manual. Pay special attention to instructions, warnings, and safety precautions to avoid injury or damage.
3. Clean the main base, inner cooking pot, and lid with a damp cloth and mild soap. Rinse and dry thoroughly. **Do not submerge the base unit in water.**
4. We recommend running the unit for 70 minutes without food in a well-ventilated area to eliminate any packaging residues or odors. This is safe and won't affect performance.

## 4. Functions



### Interface functions

- Slow cook:** Cook food at low temperatures over a long time.
- Stew/Braise:** Sear meat first (with oil), then simmer in liquid at low heat.
- Sear/Saute:** Brown meat or vegetables.
- Keep Warm:** Keeps food warm after cooking.
- Brown Rice:** Cooks brown rice to perfection.
- White Rice:** Cooks white rice perfectly.
- Oats:** Ideal for rolled or steel-cut (Irish) oats.
- Pasta:** For cooking Pasta.

**Note:** If no cooking function is chosen, the unit will shut off after 10 minutes.

### Operating buttons

- Power:** The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.
- Temperature:** Use the right/left arrows to the left of the Mode button to adjust the cooking temperature.
- Time:** Use the left/right arrows to the left of the Mode button to adjust the cooking time.
- Start/Stop:** Press **START** to begin cooking. Pressing **START/STOP** during a cook cycle will stop current function.
- Mode:** Use the **MODE** button to cycle through and select a cook function.

**Note:** If no cooking function is chosen, the unit will shut off after 10 minutes.

# 5. How to use your Espressions Claypot Multi-Cooker

---

Switch on the Claypot by pressing the POWER button .

## Slowcook

1. Select **SLOW COOK** using the **MODE** button.
2. Use **TEMP** arrows to choose **HI** or **LO**.
3. Set cooking time between 2-12 hours (in 15-minute steps).
4. Press **START/STOP** to begin.
5. When time is up, the unit beeps and switches to **KEEP WARM** automatically.

**Tip:** For best results: fill the pot to the **MAX** marking when using the Slow Cook mode.

## Stew/Braise

1. Sear ingredients directly in the pot following the **SEAR/SAUTE** instructions.
2. Deglaze with wine or stock.
3. Add the remaining liquid and ingredients.
4. Select **STEW/BRAISE** with the **MODE** button.
5. Set the cooking time (in 15-minute increments).
6. When the time is up, the unit beeps and automatically switches to **KEEP WARM**.

## Sear/Sauté

1. Select **SEAR/SAUTE** using the **MODE** button.
2. Select **HI** or **LO** with the **TEMP** button.
3. Press start - the Claypot will begin heating.
4. When the selected temperature is reached, the unit beeps and displays **ADD FOOD**.
5. Add the ingredients to sear.
6. Press **START/STOP** to start the timer (counts upward).
7. Press **START/STOP** again when done.

**Note:** If no function is chosen, the unit will shut off after 10 minutes.

## Keep warm

1. Select **KEEP WARM** with **MODE**.
2. Unit will begin warming and count upward.

## Brown rice/White rice (only for uncooked rice)

1. Add water and rice to the pot in the correct ratio.
2. Select **BROWN RICE** or **WHITE RICE** using **MODE**.
3. Press **START/STOP**.
4. Cooking animation displays.
5. When the rice is done; the unit beeps, switches to **KEEP WARM** and the timer counts up.

**Note:** Time and temperature cannot be adjusted in RICE modes.

**Tip:** Keep the lid closed during cooking for best results.

## Oats

1. Add oats and water in the correct ratio.
2. Select **OATS** with **MODE**.
3. Press **START/STOP** to begin cooking. An animation will display while cooking.
4. When the oats are done; the unit beeps, switches to **KEEP WARM** and the timer counts up.

**Note:** Time and temperature cannot be adjusted in OATS mode.

**Tip:** Keep the lid closed during cooking for best results.

## Pasta

1. Add dried pasta to the pot.
2. Add the recommended amount of water.
3. Use **MODE** to select **PASTA**.
4. Press **START/STOP** to begin; an animation displays.
5. When the pasta is done; the unit beeps, switches to **KEEP WARM** and the timer counts up.

**Note:** Time and temperature cannot be adjusted in PASTA mode.

**Tip:** Keep the lid closed during cooking for best results.

## 6. Cleaning and maintenance

---

### Cleaning: handwashing only!

1. Unplug before cleaning.
2. Clean the housing and control panel with a slightly damp soft cloth.
3. Hand wash the cooking pot to preserve its lifespan. Soak any residue and clean it with dish soap and a dish brush. Do not use a scouring pad.
4. Air-dry all parts.

**Note:** NEVER put the cooker base in the dishwasher or immerse it in water.

## 7. Troubleshooting

---

Problem	Solution
The unit won't turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.</li><li>• Try plugging the cord into a different outlet.</li><li>• Reset the circuit breaker if necessary.</li></ul>
'ADD POT' error message appears on display screen.	Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.
Why is the time counting down so slowly?	You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and time adjusts in minute increments.
The unit is counting up rather than down.	The Slow Cook cycle is complete and the unit is in KEEP WARM mode.
'E1' or 'E2' error on display.	Please contact Customer Service at +31 40 290 11 30.

## 8. Helpful tips

---

1. Inner cooking pot is oven safe up to 260°C.
2. Use the KEEP WARM mode to keep food at a safe, warm temperature after cooking.
3. Avoid removing the lid during a cooking cycle.
4. ⚠ The Claypot is oven safe, however please prevent large temperature differences e.g. placing a cold pot/ingredients into a hot oven.

### Mode temperature and time chart

Mode	Default Time	Default Temp	Adjustable Time Range	Time Increments	Adjustable Temp Range	Max Time	Max Temp
Slow Cook	Hi 6 h Low 8 h	Hi	2 to 12 h	15 min	Hi-Lo	12 h	101°C
Stew/Braise	6 h	N/A	1 to 6 h	15 min	N/A	6 h	101°C
Sear/Sauté	N/A	Hi	N/A	N/A	Hi - Lo	N/A	220°C
Keep Warm	6 h	67°C to 78°C	N/A	N/A	N/A	12 h	101°C
White Rice	Dynamic	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamic	101°C
Brown Rice	Dynamic	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamic	101°C
Oats	Dynamic	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamic	101°C
Pasta	Dynamic	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamic	101°C

## 9. Recipes

---



For tips, recipes or contact, scan the QR code.

## 10. Technical specifications

---

Voltage: 220-240V ~ 50Hz  
Power: 1130 watt  
Capacity: 3.8 l  
Dimensions: 23 x 44 x 29 cm (H x W x D)  
Net weight: 6.17 kg

# 11. Terms of guarantee

---

This Espressions kitchen appliance is manufactured to the highest standards of quality and design. Should any defects in materials or workmanship occur during the 2-year warranty period, we will, at our discretion, repair or replace the defective parts and cover labor costs for domestic use only. Shipping costs are not included.

These warranty terms are in addition to your statutory rights and do not affect them. The warranty does not cover postage or transport costs related to returning the appliance. It excludes plugs, power cords, fuses, pots and defects caused by:

- Normal wear and tear through use.
- Failure to follow the user manual or maintenance instructions.
- Connection to an unsuitable power source.
- Misuse or incorrect use of the product.
- Unauthorized modifications or repairs.
- Tampering or disassembly.
- Theft or attempted theft.
- Damage during transport.

Before returning the product under warranty, please ensure:

- You have followed the product instructions correctly.
- The power supply is functioning and the appliance is plugged in.
- The defect is not caused by improper use.

To make a warranty claim:

- Return the product via post or courier to the dealer or directly to Espressions.
- Pack the appliance carefully, preferably in its original packaging.
- Include your contact details (name, address, phone number), proof of purchase, and a description of the defect.

This warranty excludes any other claims, including indirect or consequential damages. Unauthorized repairs or modifications void the warranty. Replacement parts or units do not extend the warranty period; the original purchase date remains the start of the warranty.

For more information please contact your local dealer or check at [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# Inhoud



<b>1. Veiligheidswaarschuwingen</b>	<b>14</b>
<b>2. De onderdelen</b>	<b>15</b>
<b>3. Voor het eerste gebruik</b>	<b>15</b>
<b>4. Functies</b>	<b>16</b>
<b>5. Hoe gebruikt u uw Espressions Claypot Multi-cooker</b>	<b>17</b>
<b>6. Schoonmaken en onderhoud</b>	<b>19</b>
<b>7. Probleemoplossing</b>	<b>19</b>
<b>8. Handige tips</b>	<b>20</b>
<b>9. Recepten</b>	<b>20</b>
<b>10. Technische specificaties</b>	<b>20</b>
<b>11. Garantievoorwaarden</b>	<b>21</b>

## Geachte klant

Door dit apparaat te kopen heeft u de juiste keuze gemaakt. Als het goed onderhouden wordt zult u er vele jaren plezier van hebben. Lees de gebruikershandleiding goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en neem de veiligheidsinstructies in acht die hieronder beschreven worden. Personen die de gebruiksaanwijzing van dit apparaat niet kennen moeten het niet gebruiken. Bewaar de verpakking voor later gebruik, maar gooi alle plastic verpakkingsmateriaal weg. Het kan gevaarlijk zijn voor kinderen die er mee gaan spelen. Voor verdere informatie over onze producten of ons assortiment, raadpleeg onze internetsite: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# 1. Belangrijke veiligheidsinstructies

## 1. Algemeen gebruik

Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken in voertuigen, buiten of voor andere doelen. Plaats op een vlak, schoon en droog aanrecht met minstens 15 cm vrije ruimte rondom. Beweeg niet tijdens gebruik.

## 2. Elektrische veiligheid

Stekker, snoer of apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Geen verlengsnoeren gebruiken. Houd snoer uit de buurt van kinderen en randen. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde service.

## 3. Accessoires

Gebruik alleen originele Espressions-accessoires. Nooit in ovens, grills of op kookplaten plaatsen. Gebruik altijd de kookpot - niet gebruiken zonder pot.

## 4. Hitte- & verbrandingsgevaar

Pot en deksel worden zeer heet - gebruik hittebestendige handschoenen en onderzetter. Let op stoomopeningen. Verwarm een lege pot niet langer dan 10 minuten. Niet geschikt voor frituren of instant rijst. Voeg geen koud voedsel toe aan een hete pot.

## 5. Gebruik Slow Cook

Altijd vloeistof toevoegen. Deksel gesloten houden. Gebruik lang keukengerei en handschoenen - accessoires blijven heet.

## 6. Kinderen & toezicht

Niet gebruiken of schoonmaken door kinderen onder 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar alleen onder toezicht. Houd apparaat en snoer buiten bereik van jonge kinderen.

## 7. Reiniging & onderhoud

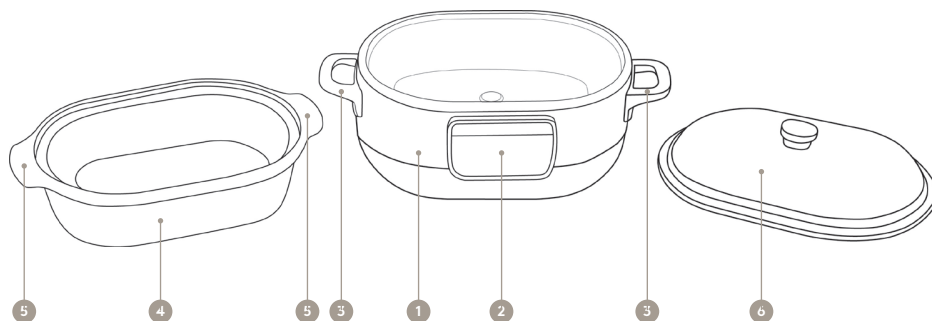
Apparaat uitschakelen en laten afkoelen voordat je het reinigt of opbergt. Geen metalen schuursponsjes gebruiken. Volg onderhoudsinstructies in de handleiding.

## 8. Aanvullende waarschuwingen

Oppervlakken blijven heet na gebruik. Niet gebruiken met timers of afstandsbediening. Eerste gebruik kan lichte rook of geur geven - normaal. Plaats geen hete onderdelen op kwetsbare oppervlakken-gebruik een onderzetter. Onderzijde van pot kan krassen veroorzaken op glas of keramiek.

## 2. De onderdelen

---



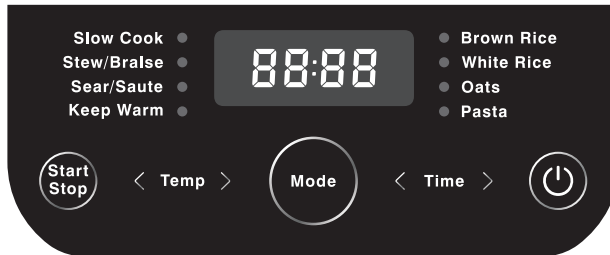
- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Hoofdunit                | 4 Kookpan (3.8 L)          |
| 2 Bedieningspaneel         | 5 Zijhandvatten van de pot |
| 3 Zijhandvatten van de pan | 6 Kookdeksel               |

## 3. Voor het eerste gebruik

---

1. Verwijder en gooi al het verpakkingsmateriaal, stickers en tape van het apparaat weg.
2. Haal alle accessoires uit de doos en lees de handleiding zorgvuldig. Besteed bijzondere aandacht aan instructies, waarschuwingen en veiligheidsmaatregelen om letsel of schade te voorkomen.
3. Reinig de basisunit, de binnenpan en het deksel met een vochtige doek en een mild sopje. Spoel na en droog grondig af. **Dompel de basisunit nooit onder in water.**
4. We raden aan om het apparaat 70 minuten zonder voedsel in een goed geventileerde ruimte te laten draaien om eventuele geuren of resten te verwijderen. Dit is veilig en heeft geen invloed op de prestaties.

## 4. Functies



### Interface functies

- Slow cook:** *Langzaam koken:* Garen op lage temperatuur over een langere tijd.
- Stew/Braise:** *Stoven:* Eerst aanbraden (met olie), daarna laten sudderen in vocht.
- Sear/Saute:** *Aanbraden/Bakken:* Vlees of groenten aanbraden.
- Keep Warm:** *Warmhouden:* Houdt voedsel warm na het koken.
- Brown Rice:** Perfecte bereiding van zilvervlies- of volkorenrijst.
- White Rice:** *Witte rijst:* Perfecte witte rijstbereiding.
- Oats:** *Havermout:* Voor havervlokken of fijngesneden havermout.
- Pasta:** Voor het koken van pasta.

**Opmerking:** Als er geen kookfunctie wordt gekozen, schakelt het apparaat na 10 min. uit.

### Bedieningsknoppen

- Power:** De aan/uit-knop schakelt het apparaat uit en stopt alle kookstanden.
- Temperature:** *Temperatuur:* Gebruik de pijltjestoetsen rechts/links naast de modusknop om de kooktemperatuur aan te passen.
- Time:** *Tijd:* Gebruik de pijltjestoetsen links/rechts naast de modusknop om de kooktijd aan te passen.
- Start/Stop:** Druk op **START** om te beginnen met koken. Tijdens het kookproces druk je op **START/STOP** om de huidige functie te stoppen.
- Mode:** *Modus:* Gebruik de **MODE**-knop om door de kookfuncties te bladeren en een functie te selecteren.

**Opmerking:** Als er geen kookfunctie wordt gekozen, schakelt het apparaat na 10 min. uit.

# 5. Hoe gebruikt u uw Espressions Claypot Multi-Cooker

---

Schakel de Claypot in door de POWER knop  in te drukken

## Slow Cook

1. Selecteer **SLOW COOK** met de **MODE**-knop.
2. Kies **HI** (hoog) of **LO** (laag) met de **TEMP**-pijltjes.
3. Stel de kooktijd in tussen 2 en 12 uur (in stappen van 15 minuten).
4. Druk op **START/STOP** om te starten.
5. Wanneer de kooktijd is verstreken, klinkt er een signaal en schakelt het apparaat automatisch over op **KEEP WARM** (warmhouden).

**Tip:** Voor het beste resultaat, vul de pan tot aan de **MAX**-markering in Slow Cook-modus.

## Suddereren/Stoven

1. Schroei de ingrediënten direct in de pan aan volgens de instructies voor **SEAR/SAUTE**.
2. Blus af met wijn of bouillon.
3. Voeg de resterende vloeistof en ingrediënten toe.
4. Selecteer **STEW/BRAISE** met de **MODE**-knop.
5. Stel de kooktijd in (in stappen van 15 minuten).
6. Na afloop klinkt er een signaal en schakelt het apparaat over op **KEEP WARM**.

## Aanbraden/Sauteren

1. Selecteer **SEAR/SAUTE** met de **MODE**-knop.
2. Kies **HI** of **LO** met de **TEMP**-knop.
3. Druk op **START** – de Claypot begint op te warmen.
4. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal en verschijnt **ADD FOOD**.
5. Voeg de ingrediënten toe om aan te braden.
6. Druk op **START/STOP** om de timer te starten (de teller loopt op).
7. Druk opnieuw op **START/STOP** wanneer je klaar bent.

**Opmerking:** Als er binnen 10 minuten geen functie wordt geselecteerd, schakelt het apparaat automatisch uit.

## Warm houden

1. Selecteer **KEEP WARM** met de **MODE**-knop.
2. De timer begint op te lopen, de functie start automatisch.

## Zilvervliesrijst / Witte rijst (alleen voor ongekookte rijst)

1. Voeg rijst en water toe in de juiste verhoudingen.
2. Selecteer **BROWN RICE** of **WHITE RICE** via **MODE**.
3. Druk op **START/STOP**.
4. Een animatie verschijnt tijdens het koken.
5. Als de rijst klaar is piept het apparaat, schakelt over naar **KEEP WARM** en de timer loopt op.

**Opmerking:** Tijd en temperatuur zijn niet instelbaar bij de RIJST-functies.

**Tip:** Laat het deksel tijdens het koken gesloten.

## Havermout

1. Voeg havermout en water toe in de juiste verhoudingen.
2. Selecteer **OATS** met de **MODE**-knop.
3. Druk op **START/STOP** om te beginnen; tijdens het koken verschijnt er een animatie.
4. Als de havermout klaar is piept het apparaat, schakelt over naar **KEEP WARM** en timer loopt op.

**Opmerking:** Tijd en temperatuur zijn niet instelbaar bij de OATS-functie.

**Tip:** Laat het deksel tijdens het koken gesloten.

## Pasta

1. Doe de gedroogde pasta in de pan.
2. Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe.
3. Kies via **MODE** de functie **PASTA**.
4. Druk op **START/STOP** om te starten; gedurende het koken verschijnt een animatie.
5. Als de pasta klaar is piept het apparaat, schakelt over naar **KEEP WARM** en de timer loopt op.

**Opmerking:** Tijd en temperatuur zijn niet instelbaar bij de PASTA-functie.

**Tip:** Laat het deksel tijdens het koken gesloten.

## 6. Schoonmaken en onderhoud

---

### Schoonmaken: uitsluitend handwas!

1. Haal de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken.
2. Neem de behuizing en bedieningselementen af met een licht vochtige zachte doek.
3. Was de kookpot bij voorkeur met de hand om de levensduur te verlengen. Laat aangekoekte resten inweken en reinig met afwasmiddel en een afwasborstel. Gebruik geen schuurspons.
4. Laat alle onderdelen drogen.

**Opmerking:** Plaats de basisunit NOOIT in de vaatwasser en dompel hem niet onder in water.

## 7. Probleemoplossing

---

Probleem	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.</li><li>• Probeer een ander stopcontact.</li><li>• Reset de stroomonderbreker indien nodig.</li></ul>
Foutmelding 'ADD POT' verschijnt op het scherm.	De kookpot zit niet in de kookbasis. De pot is vereist voor alle functies.
Waarom telt de tijd zo langzaam naar beneden?	Mogelijk is uren ingesteld in plaats van minuten. Het display toont UU:MM en de tijd wordt in minuten aangepast.
Het apparaat telt omhoog in plaats van omlaag.	De slowcook-cyclus is voltooid en het apparaat staat in de warmhoudstand.
Foutmelding 'E1' of 'E2' op het scherm	Neem contact op met de klantenservice via +31 40 290 11 30.

## 8. Handige tips

1. De binnenpot is ovenbestendig tot 260°C.
2. Gebruik de warmhoudfunctie om voedsel na het koken op een veilige, warme temperatuur te houden.
3. Vermijd het openen van het deksel tijdens een kookcyclus.
4. ⚠ De Claypot is ovenbestendig, maar vermijd grote temperatuurverschillen, zoals het plaatsen van een koude pot of koude ingrediënten in een hete oven.

### Temperatuur- en tijdstabel

Mode	Standaard tijd	Standaard temp.	Instelbare tijdsspanne	Tijdstappen	Instelbaar temp. bereik	Max tijd	Max temp
Slow Cook	Hoog 6 u Laag 8 u	Hoog	2 tot 12 u	15 min	Hoog-Laag	12 u	101°C
Stoven/ Braiser	6 u	N.V.T.	1 tot 6 u	15 min	N.V.T.	6 u	101°C
Aanbraden/ Sauteren	N.V.T.	Hoog	N.V.T.	N.V.T.	Hoog-Laag	N.V.T.	220°C
Warm Houden	6 u	67°C to 78°C	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	12 u	101°C
Witte Rijst	Dynamisch	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	Dynamisch	101°C
Zilvervlies Rijst	Dynamisch	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	Dynamisch	101°C
Haverhout	Dynamisch	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	Dynamisch	101°C
Pasta	Dynamisch	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	Dynamisch	101°C

## 9. Recepten



Voor tips, recepten of contact, scan de QR-code.

## 10. Technische specificaties

Voltage: 220-240V ~ 50Hz  
Wattage: 1130 Watt  
Inhoud: 3,8 L  
Afmetingen: 23 x 44 x 29 cm (HxWxD)  
Netto gewicht: 6,17 kg

# 11. Garantievoorwaarden

---

Dit Espressions keukenapparaat is vervaardigd volgens de hoogste kwaliteits- en ontwerpstandaarden. Indien er binnen de garantieperiode van 2 jaar defecten optreden aan materialen of werking, zullen wij naar eigen inzicht de defecte onderdelen repareren of vervangen en de arbeidskosten vergoeden, uitsluitend bij huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantievoorwaarden zijn aanvullend op uw wettelijke rechten en doen hier niets af. De garantie dekt geen verzend- of transportkosten bij retourzending. De garantie geldt niet voor stekkers, elektrische snoeren, zekeringen, schalen en defecten veroorzaakt door:

- Normale slijtage door gebruik.
- Niet-naleving van de gebruiks- of onderhoudsinstructies.
- Aansluiting op een ongeschikte stroomvoorziening.
- Onjuist of verkeerd gebruik.
- Onbevoegde wijzigingen of reparaties.
- Demontage of manipulatie.
- Diefstal of poging tot diefstal.
- Schade tijdens transport.

Voordat u het product retour stuurt binnen de garantie, controleer:

- Of u de gebruiksaanwijzing correct hebt opgevolgd.
- Of de stroomvoorziening werkt en het apparaat is aangesloten.
- Of het defect niet het gevolg is van verkeerd gebruik.

Voor een garantieclaim:

- Stuur het product per post of koerier terug naar de verkoper of rechtstreeks naar Espressions.
- Verpak het apparaat zorgvuldig, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Voeg uw contactgegevens, aankoopbewijs en een omschrijving van het defect toe.

Deze garantie dekt geen andere claims, zoals indirecte of gevolgschade. Onbevoegde reparaties of wijzigingen maken de garantie ongeldig. Vervangende onderdelen of apparaten verlengen de garantietermijn niet; de oorspronkelijke aankoopdatum blijft geldig.

Voor meer informatie, neem contact op met uw dealer of bezoek [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# Contenu

F

<b>1. Mises en garde</b>	<b>23</b>
<b>2. Les composants</b>	<b>24</b>
<b>3. Avant la première utilisation</b>	<b>24</b>
<b>4. Fonctions</b>	<b>25</b>
<b>5. Avant la première utilisation</b>	<b>26</b>
<b>6. Nettoyage et entretien</b>	<b>28</b>
<b>7. Dépannage</b>	<b>28</b>
<b>8. Conseils Utiles</b>	<b>29</b>
<b>9. Recettes</b>	<b>29</b>
<b>10. Spécifications techniques</b>	<b>29</b>
<b>11. Conditions de garantie</b>	<b>30</b>

## **Chère cliente/cher client,**

En acquérant cet appareil, vous avez fait un choix judicieux. Si vous en prenez bien soin, il va vous offrir des années de bons et loyaux services. Veuillez lire ce Manuel utilisateur attentivement avant de l'utiliser. Avant la première utilisation de l'appareil, veuillez lire ce Manuel utilisateur et respecter les instructions de sécurité décrites à la suite. Les personnes ignorant les instructions d'utilisation de ce dispositif ne devraient pas utiliser l'appareil. Conservez l'emballage pour usage ultérieur mais mettez au rebut l'ensemble du matériau d'emballage plastique. Il peut s'avérer dangereux si les enfants jouent avec. Pour en savoir plus sur nos produits ou notre gamme, veuillez visiter notre site Web : [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# 1. Mises en garde

## 1. Utilisation générale

Réservé à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser dans des véhicules, à l'extérieur ou à d'autres fins. Placer sur une surface plane, propre et sèche avec au moins 15 cm de dégagement sur tous les côtés. Ne pas déplacer pendant le fonctionnement.

## 2. Sécurité électrique

Ne jamais immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas utiliser de rallonge. Garder le cordon hors de portée des enfants et des rebords. En cas de dommage, le faire remplacer par un service agréé.

## 3. Accessoires

N'utiliser que les accessoires Espressions d'origine. Ne jamais mettre dans un four, une grille ou sur une plaque de cuisson. Toujours utiliser la cuve - ne jamais l'utiliser sans elle.

## 4. Chaleur & risque de brûlure

La cuve et le couvercle deviennent très chauds—utiliser des gants et un dessous-de-plat. Attention à la sortie de vapeur. Ne pas chauffer une cuve vide plus de 10 minutes. Non destiné à la friture ou au riz instantané. Ne pas ajouter d'aliments froids dans une cuve chaude.

## 5. Utilisation en mode Slow Cook

Toujours ajouter du liquide. Garder le couvercle fermé. Utiliser des ustensiles longs et des gants—les accessoires restent chauds.

## 6. Enfants & surveillance

Ne pas laisser des enfants de moins de 8 ans utiliser ou nettoyer. Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser sous surveillance. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des jeunes enfants.

## 7. Nettoyage & entretien

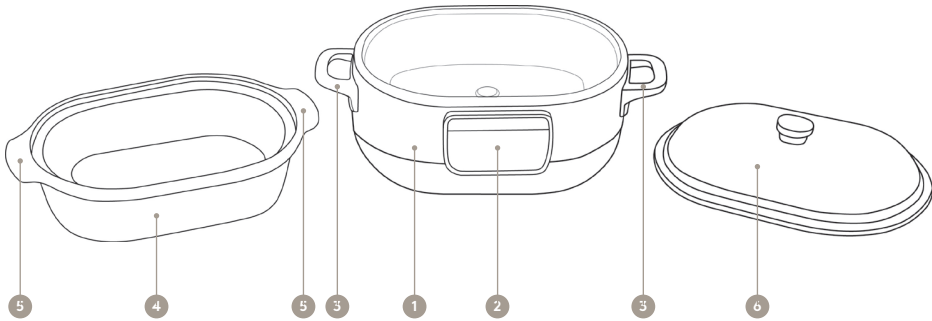
Débrancher et laisser refroidir avant de nettoyer ou ranger. Ne pas utiliser de tampons métalliques. Suivre les instructions d'entretien dans le manuel.

## 8. Autres avertissements

Les surfaces restent chaudes après usage. Ne pas utiliser avec un minuteur ou une télécommande. Une légère fumée ou odeur peut apparaître lors des premières utilisations - normal. Ne pas poser d'objets chauds sur des surfaces fragiles - utiliser un dessous de plat. Le fond de la cuve peut rayer le verre ou la céramique.

## 2. Les composants

---



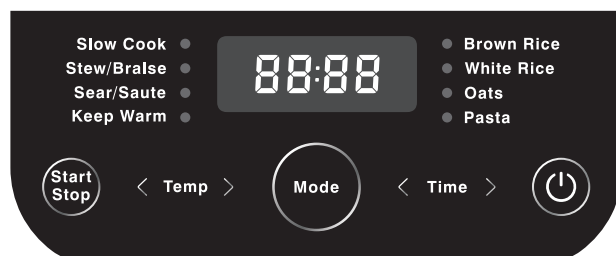
- |   |                                    |   |                                    |
|---|------------------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Unité principale                   | 4 | Casserole (3.8 L)                  |
| 2 | Panneau de contrôle                | 5 | Poignées latérales de la casserole |
| 3 | Poignées latérales de la casserole | 6 | Couvercle de cuisson               |

## 3. Avant la première utilisation

---

1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, autocollants et rubans adhésifs de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de la boîte et lisez attentivement le manuel. Accordez une attention particulière aux instructions, avertissements et consignes de sécurité pour éviter toute blessure ou dommage.
3. Nettoyez l'unité principale, la cuve intérieure et le couvercle avec un chiffon humide et du savon doux. Rincez et séchez soigneusement. **Ne plongez jamais l'unité de base dans l'eau.**
4. Nous recommandons de faire fonctionner l'appareil pendant 70 minutes sans aliments dans une zone bien ventilée pour éliminer les résidus ou odeurs d'emballage. C'est sans danger et n'affecte pas les performances.

## 4. Fonctions



### Fonctions d'interface

- Slow cook:** *Cuisson lente* : Cuisson douce sur une longue durée.
- Stew/Braise:** *Braiser* : Faire revenir avec de l'huile puis mijoter dans un liquide.
- Sear/Saute:** *Saisir/Sauter*: Faire dorer viandes/légumes.
- Keep Warm:** *Maintien au chaud* : Garde les aliments chauds.
- Brown Rice:** *Riz complet* : Cuit parfaitement le riz complet.
- White Rice:** *Riz blanc* : Cuit parfaitement le riz blanc.
- Oats:** *Flocons d'avoine* : Pour flocons d'avoine classiques ou coupés.
- Pasta:** *Pâtes* : Pour la cuisson des pâtes.

**Remarque :** Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil s'éteindra après 10 minutes.

### Boutons de commande

- Power:** *Marche/Arrêt* : Le bouton Power éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.
- Temperature:** *Température* : Utilisez les flèches droite/gauche à gauche du bouton **MODE** pour régler la température de cuisson.
- Time:** *Temps* : Utilisez les flèches gauche/droite à gauche du bouton **MODE** pour régler le temps de cuisson.
- Start/Stop:** *Démarrer/Arrêter* : Appuyez sur **START** pour commencer la cuisson. Appuyer sur **START/STOP** pendant la cuisson arrêtera la fonction en cours.
- Mode:** Utilisez le bouton **MODE** pour faire défiler et sélectionner une fonction de cuisson.

**Remarque :** Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée, l'appareil s'éteindra après 10 minutes.

# 5. Comment utiliser votre multicuiseur Espressions Claypot

Allumez le Claypot en appuyant sur le bouton POWER .

## Cuisson lente

1. Sélectionnez **SLOW COOK** avec le bouton **MODE**.
2. Utilisez les flèches **TEMP** pour choisir **HI** (élevé) ou **LO** (bas).
3. Réglez le temps de cuisson entre 2 et 12 heures (par paliers de 15 minutes).
4. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer.
5. À la fin de la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement en mode **KEEP WARM** (maintien au chaud).

**Astuce :** Pour de meilleurs résultats, remplissez la cuve jusqu'au niveau **MAX** en mode cuisson lente.

## Braiser/Ragoût

1. Faites revenir les ingrédients directement dans la cuve selon les instructions du mode **SEAR/SAUTÉ**.
2. Déglacez avec du vin ou du bouillon.
3. Ajoutez les autres liquides et ingrédients.
4. Sélectionnez **STEW/BRAISE** avec le bouton **MODE**.
5. Réglez la durée (par paliers de 15 minutes).
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal et passe en mode **KEEP WARM**.

## Saisir/Sauter

1. Sélectionnez **Sear/Sauté** avec le bouton **MODE**.
2. Choisissez **HI** ou **LO** avec le bouton **TEMP**.
3. Appuyez sur **START** – le Claypot commence à chauffer.
4. Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et l'écran affiche **ADD FOOD**.
5. Ajoutez les ingrédients à saisir.
6. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le minuteur (il compte vers le haut).
7. Appuyez à nouveau sur **START/STOP** une fois terminé.

**Remarque :** L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

## Maintien au chaud

1. Sélectionnez **KEEP WARM** avec le bouton **MODE**.
2. L'appareil commence à chauffer et le temps défile.

## Riz complet / Riz blanc (riz non précuit)

1. Ajoutez l'eau et le riz dans la cuve en respectant le bon ratio.
2. Sélectionnez **BROWN RICE** ou **WHITE RICE** via **MODE**.
3. Appuyez sur **START/STOP**.
4. Une animation s'affiche pendant la cuisson.
5. Lorsque le riz est cuit, l'appareil émet un bip, passe en mode **KEEP WARM** et la minuterie compte à rebours.

**Remarque** : La durée et la température ne peuvent pas être réglées en mode RIZ.  
**Conseil** : Pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

## Flocons d'avoine

1. Mettez les flocons d'avoine et l'eau dans la cuve en respectant le bon ratio.
2. Sélectionnez **OATS** via **MODE**.
3. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. Une animation apparaît pendant la cuisson.
4. Lorsque l'avoine est prête, l'appareil émet un bip, passe en mode **KEEP WARM** et la minuterie compte à rebours.

**Remarque** : la durée et la température ne peuvent pas être réglées en mode OATS.  
**Conseil** : pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

## Pâtes

1. Ajoutez les pâtes sèches dans la cuve.
2. Ajoutez la quantité d'eau recommandée.
3. Sélectionnez **PASTA** via le bouton **MODE**.
4. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer; une animation apparaît pendant la cuisson.
5. Lorsque les pâtes sont prêtes, l'appareil émet un bip, passe en mode **KEEP WARM** et la minuterie compte à rebours.

**Remarque** : la durée et la température ne peuvent pas être réglées en mode PASTA.  
**Conseil** : pour de meilleurs résultats, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

## 6. Nettoyage et entretien

### Nettoyage : lavage manuel uniquement !

1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Nettoyez le boîtier et le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.
3. Lavage à la main recommandé pour prolonger la durée de vie de la cuve. Trempez les résidus et nettoyez-les avec du liquide vaisselle et une brosse à vaisselle. N'utilisez pas de tampon à récurer.
4. Laissez tous les éléments sécher.

**Remarque :** Ne placez jamais le socle du cuiseur au lave-vaisselle, ni ne l'immergez dans l'eau.

## 7. Dépannage

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que la prise est bien branchée dans la prise murale.</li><li>• Essayez une autre prise.</li><li>• Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.</li></ul>
Message d'erreur 'ADD POT' affiché à l'écran.	La casserole n'est pas insérée dans la base de cuisson. La casserole est nécessaire pour toutes les fonctions.
Pourquoi le compte à rebours est-il si lent?	Vous avez peut-être réglé les heures au lieu des minutes. L'affichage indique HH:MM et le temps s'ajuste par minutes.
L'appareil compte vers le haut au lieu de vers le bas.	Le cycle de cuisson lente est terminé et l'appareil est en mode maintien au chaud.
Erreur 'E1' ou 'E2' à l'écran.	Veuillez contacter le service client au +31 40 290 11 30.

## 8. Conseils Utiles

1. La casserole intérieure est compatible avec un four jusqu'à 260°C.
2. Utilisez la fonction maintien au chaud pour garder les aliments à une température sûre après la cuisson.
3. Évitez de retirer le couvercle pendant un cycle de cuisson.
4. ⚠ La casserole est résistante au four, cependant veuillez éviter les écarts de température importants, par exemple en mettant une casserole froide ou des ingrédients froids dans un four chaud.

**Tableau des modes, de la température et du temps**

Mode	Temps par défaut	Température par défaut	Plage de temps ajustable	Incréments de temps	Plage de température ajustable	Temps max	Température max
Slow Cook	Haut 6 h Bas 8 u	Haut	2 à 12 h	15 min	Haut-Bas	12 h	101°C
Ragoût/ Braiser	6 hu	N/A	1 à 6 h	15 min	N/A	6 h	101°C
Saisir/Sauter	N/A	Haut	N/A	N/A	Haut-Bas	N/A	220°C
Maintien au chaud	6 h	67°C to 78°C	N/A	N/A	N/A	12 h	101°C
Riz Blanc	Dynamique	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamique	101°C
Riz Brun	Dynamique	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamique	101°C
Flocons d'avoine	Dynamique	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamique	101°C
Pâtes	Dynamique	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamique	101°C

## 9. Recettes



Pour des conseils, des recettes ou un contact, scannez le QR code.

## 10. Spécifications techniques

Tension : 220-240 V ~ 50 Hz  
Puissance : 1 130 W  
Capacité : 3,8 L  
Dimensions : 23 x 44 x 29 cm (H x L x P)  
Poids net : 6,17 kg

## 9. Conditions de garantie

---

Cet appareil de cuisine Espressions est fabriqué selon les normes les plus strictes de qualité et de design. En cas de défauts de matériaux ou de fabrication constatés pendant la période de garantie de 2 ans, nous réparerons ou remplacerons, à notre discrétion, les pièces défectueuses et prendrons en charge la main-d'œuvre, uniquement pour un usage domestique. Les frais d'expédition ne sont pas inclus.

Ces conditions de garantie s'ajoutent à vos droits légaux et ne les affectent pas. La garantie ne couvre pas les frais d'expédition ou de transport pour le retour de l'appareil. Elle exclut les prises, câbles électriques, fusibles, pots et les défauts résultant de :

- L'usure normale due à l'usage.
- Le non-respect des instructions d'utilisation ou d'entretien.
- La connexion à une source d'alimentation inappropriée.
- Une mauvaise utilisation ou un usage incorrect.
- Des modifications ou réparations non autorisées.
- Le démontage ou toute altération de l'appareil.
- Le vol ou tentative de vol.
- Les dommages lors du transport.

Avant de retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier :

- Que vous avez correctement suivi les instructions d'utilisation.
- Que l'alimentation électrique fonctionne et que l'appareil est branché.
- Que le défaut ne résulte pas d'une mauvaise utilisation.

Pour faire une réclamation :

- Retournez le produit par courrier ou transporteur au revendeur ou directement à Espressions
- Emballez soigneusement l'appareil, de préférence dans son emballage d'origine
- Joignez vos coordonnées, la preuve d'achat et une description du défaut

Cette garantie exclut toute autre réclamation, y compris les dommages indirects ou consécutifs. Les réparations ou modifications non autorisées annulent la garantie. Le remplacement de pièces ou de l'appareil ne prolonge pas la période de garantie ; la date d'achat d'origine fait foi.

Pour plus d'informations, contactez votre revendeur local ou visitez [espressions.eu](http://espressions.eu)

# Inhalt



1. Sicherheitshinweise	32
2. Die Komponenten	33
3. Vor dem ersten Gebrauch	33
4. Funktionen	34
5. So verwenden sie ihren Espressions Claypot Multi-Cooker	35
6. Reinigung und Wartung	37
7. Fehlerbehebung	37
8. Nützliche Tipps	38
9. Rezepte	38
10. Technische Daten	38
11. Garantiebedingungen	39

## Lieber Kunde,

Mit dem Kauf dieses Geräts haben Sie die richtige Wahl getroffen. Wenn Sie es richtig pflegen, wird es Ihnen viele Jahre lang gute Dienste leisten. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung und beachten Sie die unten beschriebenen Sicherheitshinweise. Personen, die die Bedienungsanleitung für dieses Gerät nicht kennen, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, aber werfen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus Kunststoff weg. Es kann für Kinder gefährlich sein, damit zu spielen. Für weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserer Produktreihe besuchen Sie bitte unsere Website: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# 1. Sicherheitshinweise

---

## 1. Allgemeiner Gebrauch

Nur für den Haushalt. Nicht in Fahrzeugen, im Freien oder für andere Zwecke verwenden. Auf einer ebenen, sauberen, trockenen Arbeitsfläche mit mindestens 15 cm Freiraum verwenden. Nicht während des Betriebs bewegen.

## 2. Elektrische Sicherheit

Netzkabel, Stecker oder Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Keine Verlängerungskabel verwenden. Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Rändern halten. Beschädigtes Kabel von einem Fachbetrieb ersetzen lassen.

## 3. Zubehör

Nur originales Espressions-Zubehör verwenden. Nie im Ofen, auf dem Grill oder auf Kochplatten verwenden. Immer mit Topf verwenden - niemals ohne Topf betreiben.

## 4. Hitze- und Verbrennungsrisiko

Topf und Deckel werden sehr heiß—Ofenhandschuhe und Untersetzer verwenden. Auf Dampföffnung achten. Leeren Topf nicht länger als 10 Minuten erhitzen. Nicht zum Frittieren oder für Instant-Reis geeignet. Keine kalten Speisen in heißen Topf geben.

## 5. Verwendung im Slow Cook-Modus

Immer Flüssigkeit hinzufügen. Deckel geschlossen halten. Lange Utensilien und Handschuhe verwenden—Zubehör bleibt heiß.

## 6. Kinder & Aufsicht

Nicht von Kindern unter 8 Jahren verwenden oder reinigen lassen. Kinder ab 8 Jahren nur unter Aufsicht. Gerät und Kabel von kleinen Kindern fernhalten.

## 7. Reinigung & Wartung

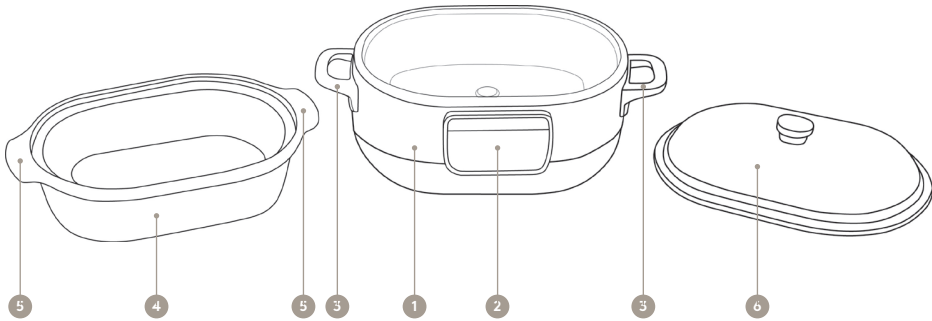
Vor Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen und Stecker ziehen. Keine Metall Scheuerschwämme verwenden. Pflegeanleitung im Handbuch beachten.

## 8. Weitere Hinweise

Oberflächen bleiben nach Gebrauch heiß. Kein Einsatz mit externen Timern oder Fernbedienung. Leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung beim ersten Gebrauch möglich—normal. Heiße Teile nicht auf empfindliche Oberflächen stellen—Untersetzer verwenden. Topfboden kann Glas oder Keramik zerkratzen.

## 2. Die Komponenten

---



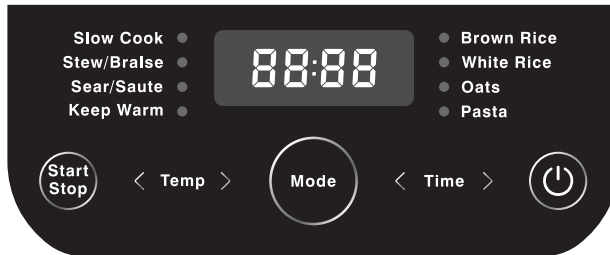
- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1 Hauptgerät           | 4 Kochtopf (3.8 L)     |
| 2 Bedienfeld           | 5 Seitliche Topfgriffe |
| 3 Seitliche Topfgriffe | 6 Kochdeckel           |

## 3. Vor dem ersten Gebrauch

---

1. Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebeband vom Gerät.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf Hinweise, Warnungen und Sicherheitsanweisungen, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die Basis, den Innentopf und den Deckel mit einem feuchten Tuch und milder Seife. Anschließend mit einem sauberen Tuch abwischen und gründlich trocknen. Das Basisgerät darf niemals in Wasser getaucht werden.
4. Wir empfehlen, das Gerät 70 Minuten ohne Lebensmittel in einem gut belüfteten Bereich laufen zu lassen, um eventuelle Verpackungsrückstände oder Gerüche zu entfernen. Dies ist sicher und beeinträchtigt die Leistung nicht.

# 4. Funktionen



## Interface Funktionen

- Slow cook:** *Langsamkochen:* Garen bei niedriger Temperatur über längere Zeit.
- Stew/Braise:** *Schmoren:* Erst scharf anbraten (mit Öl), dann in Flüssigkeit köcheln.
- Sear/Saute:** *Anbraten/Sautieren:* Fleisch oder Gemüse bräunen.
- Keep Warm:** *Warmhalten:* Hält Speisen nach dem Kochen warm.
- Brown Rice:** *Vollkornreis:* Gelingt perfekt.
- White Rice:** *Weißer Reis:* Perfekt gegart.
- Oats:** *Haferflocken:* Für fein oder grob geschnittene Flocken.
- Pasta:** *Nudeln:* Zum Kochen von Nudeln.

**Hinweis:** Wenn keine Kochfunktion gewählt wird, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten aus.

## Bedienknöpfe

- Power:** *Ein/Aus:* Die Power-Taste schaltet das Gerät aus und stoppt alle Kochmodi.
- Temperature:** *Temperatur:* Verwenden Sie die rechts/links Pfeiltasten links neben der **MODE**-Taste, um die Kochtemperatur einzustellen.
- Time:** *Zeit:* Verwenden Sie die links/rechts Pfeiltasten links neben der **MODE**-Taste, um die Kochzeit einzustellen.
- Start/Stop:** *Start/Stop:* Drücken Sie **START**, um mit dem Kochen zu beginnen. Durch Drücken von **START/STOP** während eines Kochvorgangs wird die aktuelle Funktion gestoppt.
- Mode:** *Modus:* Verwenden Sie die **MODE**-Taste, um durch die Kochfunktionen zu blättern und eine Funktion auszuwählen.

**Hinweis:** Wenn keine Kochfunktion gewählt wird, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten aus.

# 5. So verwenden sie ihren Espressions Claypot Multi-Cooker

---

Schalten Sie den Claypot ein, indem Sie die POWER-Taste  drücken.

## Langsamkochen

1. Wählen Sie **SLOW COOK** mit der **MODE**-Taste.
2. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile, um **HI** (hoch) oder **LO** (niedrig) auszuwählen.
3. Stellen Sie die Kochzeit zwischen 2 und 12 Stunden ein (in 15-Minuten-Schritten).
4. Drücken Sie **START/STOP**, um zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton, und das Gerät wechselt automatisch in den **KEEP WARM**-Modus (Warmhalten).

**Tipp:** Für optimale Ergebnisse füllen Sie den Topf bis zur **MAX**-Markierung im Slow-Cook-Modus.

## Schmoren/Eintopf

1. Braten Sie die Zutaten direkt im Topf an, gemäß der Anleitung für **SEAR/SAUTÉ**.
2. Mit Wein oder Brühe ablöschen.
3. Die restlichen Flüssigkeiten und Zutaten hinzufügen.
4. **STEW/BRAISE** mit der **MODE**-Taste auswählen.
5. Kochzeit einstellen (in 15-Minuten-Schritten).
6. Nach Beendigung ertönt ein Signalton, und das Gerät wechselt zu **KEEP WARM**.

**Tipp:** Für optimale Ergebnisse füllen Sie den Topf bis zur **MAX**-Markierung im Slow-Cook-Modus.

## Sear/Sauté

1. Wählen Sie **SEAR/SAUTÉ** mit der **MODE**-Taste.
2. Wählen Sie **HI** oder **LO** mit der **TEMP**-Taste.
3. Drücken Sie **START** – der Claypot beginnt zu heizen.
4. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und **ADD FOOD** wird angezeigt.
5. Geben Sie die Zutaten zum Anbraten hinzu.
6. Drücken Sie **START/STOP**, der Timer beginnt zu zählen (aufwärts).
7. Drücken Sie erneut **START/STOP**, wenn Sie fertig sind.

**Hinweis:** Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Funktion ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

## Warmhalten

1. Mit **MODE KEEP WARM** wählen.
2. Gerät beginnt automatisch mit Warmhalten.

## Vollkornreis/Weißer Reis (ungekochter Reis)

1. Geben Sie Wasser und Reis im richtigen Verhältnis in den Topf.
2. Mit **MODE BROWN RICE** oder **WHITE RICE** wählen.
3. **START/STOP** drücken.
4. Eine Animation zeigt den Kochvorgang.
5. Wenn der Reis fertig ist, piept das Gerät, schaltet auf **KEEP WARM** und der Timer zählt hoch.

**Hinweis:** Zeit und Temperatur sind im Reis-modus nicht veränderbar.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

## Haferflocken

1. Haferflocken und Wasser bis zur Markierung einfüllen.
2. Mit **MODE OATS** wählen.
3. Drücken Sie **START/STOP**, um mit dem Kochen zu beginnen; währenddessen wird eine Animation angezeigt.
4. Wenn die Haferflocken fertig sind, piept das Gerät, schaltet auf **KEEP WARM** und der Timer zählt hoch.

**Hinweis:** Zeit und Temperatur sind im Oats-modus nicht veränderbar.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

## Nudeln

1. Geben Sie die trockene Pasta in den Topf.
2. Fügen Sie die empfohlene Wassermenge hinzu.
3. Wählen Sie die Funktion **PASTA** über die **MODE**-Taste.
4. Drücken Sie **START/STOP**, um zu starten; eine Animation zeigt den Kochvorgang.
5. Wenn die Nudeln fertig sind, piept das Gerät, schaltet auf **KEEP WARM** und der Timer zählt hoch.

**Hinweis:** Zeit und Temperatur sind im Pasta-modus nicht veränderbar.

**Tipp:** Für beste Ergebnisse den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

# 6. Reinigung und Wartung

## Reinigung: nur Handwäsche!

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem leicht feuchten, weichen Tuch.
3. Waschen Sie den Kochtopf nach Möglichkeit von Hand, um die Lebensdauer zu verlängern. Weichen Sie alle Rückstände ein und reinigen Sie sie mit Spülmittel und einer Spülbürste. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm.
4. Lassen Sie alle Teile trocknen.

**Hinweis:** Stellen Sie die Basisstation NIEMALS in die Spülmaschine und tauchen Sie sie nicht in Wasser.

# 7. Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt.</li><li>• Versuchen Sie eine andere Steckdose.</li><li>• Setzen Sie ggf. den Sicherungsautomaten zurück.</li></ul>
Fehlermeldung 'ADD POT' erscheint auf dem Display.	Der Kochtopf befindet sich nicht in der Kochbasis. Der Topf ist für alle Funktionen erforderlich.
Warum zählt die Zeit so langsam herunter?	Möglicherweise wurden Stunden statt Minuten eingestellt. Das Display zeigt HH:MM und die Zeit wird in Minuten eingestellt.
Das Gerät zählt hoch statt runter.	Der Slow-Cook-Zyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Warmhalte-Modus.
Fehler 'E1' oder 'E2' auf dem Display.	Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst unter +31 40 290 11 30.

## 8. Hilfreiche Tipps

1. Der Innentopf ist backofenfest bis 260°C.
2. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um Speisen nach dem Kochen warm und sicher zu halten.
3. Vermeiden Sie das Abnehmen des Deckels während eines Kochvorgangs.
4. ⚠ Der Innentopf ist ofenfest, bitte vermeiden Sie jedoch große Temperaturunterschiede, z. B. wenn ein kalter Topf oder kalte Zutaten in einen heißen Ofen gestellt werden.

### Modustemperatur- und Zeitdiagramm

Mode	Standard Zeit	Standard Temperatur	Einstellbarer Zeitbereich	Zeitinkremente	Einstellbarer Temperaturbereich	Max. Zeit	Max. Temperatur
Slow Cook	Hoch 6 Std. Niedrich 8 Std.	Hoch	2 bis 12 Std.	15 min	Hoch-Niedrich	12 Std.	101°C
Schmoren/ Braten	6 Std.	N/A	1 à 6 h	15 min	N/A	6 Std.	101°C
Anbraten/ Sautieren	N/A	Hoch	N/A	N/A	Hoch-Niedrich	N/A	220°C
Warmhalten	6 Std.	67°C to 78°C	N/A	N/A	N/A	12 Std.	101°C
Weißer Reis	Dynamisch	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamisch	101°C
Vollkornreis	Dynamisch	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamisch	101°C
Haferflocken	Dynamisch	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamisch	101°C
Nudeln	Dynamisch	N/A	N/A	N/A	N/A	Dynamisch	101°C

## 9. Rezepte



Für Tipps, Rezepte oder Kontakt scannen Sie den QR-Code

## 10. Technische Daten

Spannung: 220–240 V ~ 50 Hz  
Leistung: 1130 Watt  
Fassungsvermögen: 3,8 l  
Abmessungen: 23 x 44 x 29 cm (H x B x T)  
Nettogewicht: 6,17 kg

# 11. Garantiebedingungen

---

Dieses Espressions Küchengerät wurde nach höchsten Qualitäts- und Designstandards hergestellt. Treten innerhalb der 2-jährigen Garantiezeit Material- oder Funktionsmängel auf, reparieren oder ersetzen wir nach eigenem Ermessen die defekten Teile und übernehmen die Arbeitskosten nur bei privatem Gebrauch. Versandkosten sind ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen ergänzen Ihre gesetzlichen Rechte und schmälern diese nicht. Die Garantie deckt keine Versand- oder Transportkosten für die Rücksendung des Geräts. Ausgenommen sind Stecker, Netzkabel, Sicherungen, Töpfe sowie Schäden durch:

- Normaler Abnutzung durch Gebrauch.
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung oder Wartungshinweise.
- Anschluss an eine ungeeignete Stromquelle.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung.
- Unbefugte Änderungen oder Reparaturen.
- Demontage oder Eingriffe am Gerät.
- Diebstahl oder Diebstahlversuch.
- Transportschäden.

Bitte prüfen Sie vor Rücksendung:

- Ob Sie die Gebrauchsanleitung richtig befolgt haben.
- Ob die Stromversorgung funktioniert und das Gerät eingesteckt ist.
- Ob der Defekt nicht durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurde.

Für einen Garantieanspruch:

- Senden Sie das Gerät per Post oder Kurier an den Händler oder direkt an Espressions zurück.
- Verpacken Sie das Gerät sorgfältig, idealerweise in der Originalverpackung.
- Fügen Sie Ihre Kontaktdaten, Kaufbeleg und eine Fehlerbeschreibung bei.

Diese Garantie schließt weitere Ansprüche, insbesondere indirekte oder Folgeschäden, aus. Unbefugte Reparaturen oder Änderungen führen zum Garantieverlust. Ersatzteile oder -geräte verlängern die Garantiezeit nicht; das Kaufdatum bleibt maßgeblich.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder besuchen Sie **[espressions.eu](http://espressions.eu)**



[espressions.eu](http://espressions.eu)