



# DUO SOUS VIDE & SLOW COOKER

EP4000



GEBRUIKERSHANDLEIDING

# Inhoud

Espressions veiligheidsvoorschriften	4
Funcities van uw Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker	6
Het bedieningspaneel	8
Kookmenu overzicht	9
Kookmenu standentabel	11
Hoe gebruikt u het Sous Vide menu	12
Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht	13
Hoe gebruikt u het Slow Cook menu	15
Zorg en reiniging	16
Hints en tips	16
Probleemoplossing	18
Garantiebepalingen	19



## Milieu

Deze markering geeft aan dat dit product binnen de gehele EU niet via het huishoudelijke afval mag worden afgevoerd. Recycle, om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen door ongecontroleerde afvoer van afval te voorkomen, het apparaat op een verantwoorde manier ter bevordering van duurzaam hergebruik van materialen. Retourneer het gebruikte apparaat via de retour- en verzamelvoorzieningen of neem contact op met de verkoper bij wie u het product heeft gekocht. Deze kan het product innemen voor milieuvriendelijk recycelen.



## 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)

# Veiligheidsvoorschriften van Espressions

## **Veiligheidsvoorschriften voor uw Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker**

- Sluit of zet het apparaat niet aan wanneer de kookpan niet in het apparaat zit.
- Bedien het apparaat niet op een hellend vlak.
- Verplaats of bedek het apparaat niet als deze aan staat.
- Dompel de basis van het apparaat niet onder water of enige andere vloeistof.
- Gebruik uw apparaat op geruime afstand van muren en gordijnen, en gebruik niet in afgesloten ruimtes.
- Raak geen metalen oppervlaktes van het apparaat aan als deze in gebruik is, de oppervlaktes zullen heet zijn.
- Gebruik handvaten en ovenwanten om het apparaat, de kookpan en de deksel te verplaatsen als deze heet zijn.
- Bedien het apparaat niet zonder voedsel of vloeistof in de kookpan.
- Wees voorzichtig met het optillen en verwijderen van de deksel na het koken. Houd de deksel altijd van u af, aangezien stoom heet is en zware brandwonden kan veroorzaken. Houd nooit uw gezicht boven het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat wanneer deze niet in gebruik is en voorafgaand aan schoonmaak. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen los of vast te maken om schoon te maken.
- Gebruik de pan niet op het fornuis, in een magnetronoven of in een oven.
- Gebruik de kookpan niet voor voedselopslag en plaats niet in de vriezer.

## **Espressions is erg veiligheidsbewust in het ontwerpen en vervaardigen van consumenten producten, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product ook zorg uitoefent bij het gebruiken van elektrische apparaten. De lijst hieronder bevat voorschriften die essentieel zijn voor een veilig gebruik van een elektrisch apparaat:**

- Lees en bewaar alle gebruiksaanwijzingen die met het apparaat geleverd worden zorgvuldig.
- Schakel het apparaat uit, alvorens u de stekker in het stopcontact steekt of uitneemt. Verwijder door de stekker vast te pakken – trek niet aan de draad.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact, als het apparaat niet in gebruik is en voor schoonmaak.

- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij de kabel is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde techneut of dienstpersoon.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met het voltage dat op het apparaat staat aangegeven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij hen toezicht of instructie betreffende het gebruik van het apparaat wordt verleend door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- De temperatuur van bereikbare oppervlaktes kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waar het voor bestemd is.
- Plaats het apparaat nooit op of dichtbij een hete gasvlam, elektrisch element of in een verwarmde oven.
- Plaats niet bovenop een ander apparaat.
- Laat de stroomkabel van het apparaat niet over een rand, tafel of aanrecht hangen, of een heet oppervlak aanraken.
- Bedien geen elektrisch apparaat met een beschadigde kabel of nadat het apparaat op enige wijze beschadigd is geraakt. Wanneer schade wordt vermoed, breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde Espressions toegewezen Service Centrum voor inspectie, reparatie of aanpassing.
- Voor aanvullende bescherming raadt Espressions het gebruik aan van een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van maximaal 30mA in het elektrische circuit dat het apparaat van stroom voorziet.
- Dompel het apparaat nooit onder water of enige andere vloeistof.
- Apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet ontwikkeld voor intensief professioneel gebruik.

Als u vragen heeft over de prestaties en het gebruik van uw apparaat, neem dan contact op met het verkooppunt. Zorg ervoor dat u bovenstaande veiligheidsinstructies goed heeft begrepen.

# Functies van uw Duo Sous Vide & Slow Cooker

**Gehard glazen deksel**

**5,5 liter werkcapaciteit**

**Anti-slip voetjes**

Houd het apparaat veilig op het aanrecht tijdens gebruik en voorkomt krassen op het aanrechtblad.

**Antiplak kookpan**

De uitneembare kookpan is voorzien van een antikleeflaag en vaatwasmachine bestendig voor eenvoudige reiniging.

**Bedieningspaneel**

**Kookzakrekje**

Scheid Sous Vide kookzakken voor gelijkmatiger koken.



# Het bedieningspaneel



**Het bedieningspaneel op de Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker is ontworpen om makkelijk gebruik te garanderen. Kies uw kookmenu, stel de temperatuur en tijd in, en begin te koken.**

## 1. Menu Knop

Scroll naar het Sous Vide menu of het Slow Cooker menu door op de MENU knop te drukken.

## 2. Kookmenu indicator

Een licht zal branden in het scherm naast de Sous Vide of Slow Cook menu's nadat de MENU knop is geselecteerd.



### *Sous Vide Menu*

Het Sous Vide menu heeft warmtestanden van 40°C tot 90°C.

### *Slow Cook Menu*

Het Slow Cook menu heeft drie warmtestanden - LOW, HIGH en AUTO KEEP WARM.

## 3. Temperatuur-/Tijdknop

Nadat u uw kookmenu heeft geselecteerd, stelt u de temperatuur in door op de  en  knoppen te drukken. Nadat u de

temperatuur heeft geselecteerd, geeft u de benodigde tijd in door op de TIME knop te drukken, en vervolgens op de  en  knoppen.

## 4. Start/Annuleerknop

Druk op de START knop om het gekozen kookmenu te starten nadat alle instellingen zijn gekozen. Druk op de CANCEL knop en houd deze drie seconden ingedrukt als u uw instellingen wilt wijzigen.

## 5. Timer weergavescherm

Laat de resterende tijd zien van de kookmenu's, of de verstreken tijd in de KEEP WARM modus.

## 6. Aan/Uitknop

Druk in om uw Espressions Duo AAN of UIT te zetten. Ontkoppel altijd uw apparaat wanneer het koken klaar is.

**TIP:** Wanneer de START knop 20 minuten nadat u uw menu selectie bent begonnen niet is ingedrukt, zal het apparaat zichzelf uitschakelen vanwege de veiligheid.

# Kookmenu overzicht

**De Espressions Duo heeft 2 kookmenu's.**

## Sous Vide koken

Sous Vide is sinds een aantal jaar een populaire manier van koken in restaurants. Sous Vide is een Franse term die 'onder vacuüm' betekent en omvat eten geplaatst in een vacuüm getrokken zak en gekookt in een wateroven. Het eten gaart langzaam op precieze, lage temperaturen gedurende een lange periode om sappige, voortreffelijk smakende maaltijden te bereiken. Door eten af te sluiten in een zak kookt het in de eigen sappen, samen met de marinade, kruiden, etc., die u naar eigen wens kunt toevoegen. Vitamines, mineralen en sappen blijven behouden in het eten en de natuurlijke smaken worden versterkt. Hierdoor is het eten gezonder, malser en smaakvoller. Vlees gekookt in een Sous Vide wordt vaak erg mals; taaier vlees dat goedkoper van aard, maar toch smaakverzadigd is, zoals rundernek, kan prima gebruikt worden.

Daar Sous Vide koken het vereist om voedsel en vlees individueel vacuüm te trekken, maar tegelijkertijd te koken, biedt het de mogelijkheid individuele maaltijden aan te passen aan verschillende smaken en voedingsseisen. Het is moeilijk om overgaar te koken met de Sous Vide methode, alhoewel de textuur wel lichtelijk kan veranderen.

Aangezien het lastig is overgaar te koken, kan het eten ook van te voren bereid worden, perfect voor gezinsmaaltijden en gasten.

**Temperaturen.** De Espressions Duo heeft een temperatuurbereik van 40°C tot 90°C, met stappen van 1°C. Verschillende temperaturen zijn vereist voor verschillende types voedsel en voor verschillende garingen. Zie het 'Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht' op pagina 13/14.

**Tijd.** De kooktijd hangt af van de dikte van het voedsel, in plaats van het gewicht. De standaard kooktijd is 1 uur. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 24 uur. Zie het 'Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht' op pagina 13/14 voor meer informatie.

**Ideaal eten voor Sous Vide koken.** Vlees is ideaal om te bereiden op de Sous Vide methode omdat het malser, sappiger en smaakvoller wordt.

- *Rood vlees* - Lam, rund en varken.
- *Gevogelte* - Kip, kalkoen, eend.
- *Vis en zeevruchten* - Vis, kreeftenstaart, schelpdieren.
- *Groentes* - Wortelgroenten, aardappel, pastinaak, bieten, knollen.
- *Groentes* - Zachte groentes. Erwten, asperges, mais, broccoli, bloemkool, aubergine, uien, pompoen.
- *Fruit* - Stevig fruit. Appel, peer.
- *Fruit* - Zacht fruit. Mango, pruim, abrikoos, perzik, nectarine, papaya, aardbei.

## Stappenplan Sous Vide koken

### Stap 1. Uw eten kruiden

Om de smaak van uw voedsel te versterken, kunt u eventueel marinieren of kruiden, specerijen, boter of olie aan het vacuüm zakje toe te voegen alvorens deze te sluiten.

### Stap 2. Uw eten vacuüm sluiten

Sous Vide koken vereist dat het eten vacuüm in een zakje wordt afgesloten om overtollig lucht en vocht te verwijderen, zodat de natuurlijke smaak en voedingsrijke kwaliteiten van het voedsel bewaard blijven. Vacuüm trekken helpt ook bij het openen van poriën in voedsel als vlees, gevogelte en zeevruchten, zodat marinades en kruiden gemakkelijker geabsorbeerd worden voor benadrukte smaak.

Vacuümsystemen onttrekken zuurstof aan het voedsel en behouden zo de kwaliteit, sappen en voedingsstoffen. Wij adviseren Foodsaver vacuümsystemen en Foodsaver zakken en rollen.

### Stap 3. Het koken van uw eten

Wanneer het water de juiste temperatuur heeft bereikt in de sous vide, plaats dan de zakjes voorzichtig in het water. Zorg dat de zakjes volledig onder water zitten, en dat het water makkelijk rond de zakjes kan circuleren voor gelijkmatig koken.

### Stap 4. Het aanbraden van uw eten

Wanneer het sous vide koken is voltooid, kunt u naar wens aanbraden. Dit is voornamelijk geschikt voor vlees. Verwijder het voedsel uit het zakje. Braad snel het vlees in een hete pan. Dit karameliseert de vetten en proteïnen voor extra smaak.

### Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

**WAARSCHUWING: Voedsel gekookt met de Sous Vide methode wordt afgeraden voor mensen die tot een 'risicogroep' behoren (laag immuun deficiëntie):**

- Zwangere vrouwen
- Kleine kinderen
- Ouderen
- Mensen die lijden aan een ziekte of aandoening

**De onderstaande richtlijnen betreffende de Sous Vide methode helpen om goede voedselhygiëne te verzekeren.**

### Voedselbereiding

- Alle voedselartikelen die gebruikt zullen worden voor de Sous Vide methode zouden zo vers mogelijk moeten zijn.
- Zorg ervoor dat al het vlees, de zeevruchten, het gevogelte en het wild worden bewaard

onder 5°C voor de bereiding start. Het gebruik van een digitale voedselthermometer om de temperatuur te controleren wordt aangeraden.

- Controleer of de voedselzakjes schoon zijn en niet verontreinigd zijn door viezigheid of andere voedselverontreinigers.
- Gebruik wasmiddel en warm water of een ontsmettingsoplossing om de voedselbereidingsplaats schoon te maken.
- Leg het gegaarde voedsel nooit op de plek waar de rauwe ingrediënten zijn bereid.
- Was de handen goed voor aanvang van de voedselbereiding.
- Bereid het voedsel naar de aanbevolen diktes volgens het 'Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht' op pagina 13/14. Dunnere plakjes vlees garen sneller.

### Koken

- Gebruik het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht voor kooktijden en temperaturen.
- Zorg dat het kookzakje helemaal dicht zit voor het koken begint.
- Controleer of het kookzakje nog steeds helemaal dicht zit wanneer het koken is afgerond.

### Opslag

- Als het eten niet meteen geconsumeerd wordt, dompel dan het zakje met eten onder in ijswater om de temperatuur snel te laten dalen en de juiste garing te behouden. Bewaar koel tot dat het eten gebruikt wordt.

### Opnieuw Opwarmen

- Verwarm eten tot de interne temperatuur boven de 75°C is.

## Slow Cooking

Slow Cooking zorgt voor smakelijke maaltijden en mals sappig vlees tot in de perfectie gegaard. Slow Cooking is gezond, simpel en economisch. Het vereist minimaal toezicht, een korte voorbereidingstijd en weinig schoonmaakwerk.

### LOW stand

Dit is geschikt voor sudderen en langzaam koken.

### HIGH stand

Dit is voor sneller koken. Normaliter is 1 uur op HIGH ongeveer 2 - 2,5 uur op LOW.

### KEEP WARM stand

Wanneer de Slowcook tijd is voltooid, schakelt de Espressions Duo automatisch over naar de KEEP WARM stand om overgaarheid te voorkomen en om uw gekookte eten warm te houden tot het geserveerd wordt – perfect voor drukke gezinnen en mensen die flexibele etenstijden nodig hebben. Deze instelling is niet heet genoeg om te koken en behoort alleen gebruikt te worden om gekookt voedsel warm te houden voor het serveren.

## Standentabel

Kookmenu	Sous Vide	Slow Cooking
<b>Temperatuur</b>		
Standen	40°C tot 90°C	Hoog Laag (Warm)
Standaard kooktemperatuur	50°C	Laag
Temperatuuroptimaal	1°C	n.v.t.
<b>Tijd</b>		
Standen	1 tot 24 uur	Hoog: 2 tot 8 uur Laag: 4 tot 16 uur
Standaard kooktijd	1 uur	Hoog: 4 uur Laag: 8 uur
Tijdtoenames	10 minuten	30 minuten

**Opmerking:** Op de Slow Cook stand is de maximale gecombineerde KOOK/WARMHOUD tijd 24 uur. Als de geselecteerde Slowcooktijd bijvoorbeeld 16 uur is, dan is de maximale warmhoud tijd 8 uur.



# Hoe gebruikt u het Sous Vide menu

Plaats de Espressions Duo op een plat, vlak oppervlak. Sluit het apparaat aan. Om het apparaat aan te zetten, drukt u op de **POWER** knop. Het apparaat zal een waarschuwingssignaal geven en het rode indicatielicht en het scherm zullen verlicht worden. De Espressions Duo zal standaard op het Sous Vide menu staan, met de 50°C instelling.

1. Vul de kookpan met de gewenste hoeveelheid water en plaats de deksel. Controleer of het water de voedselzakjes bedekt en boven de FILL lijn in de pan uit komt. Zie het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 13/14.

**TIP:** Om de wachttijd voor het bereiken van de juiste temperatuur te verkorten, vult u de pan al met warm water.

2. Als het menu niet op Sous Vide staat, selecteer dan het kookmenu door te scrollen met de MENU knop tot een licht verschijnt naast Sous Vide op het scherm, en de temperatuur 50°C toont.

3. De standaardtemperatuur is 50°C. Om de temperatuur te veranderen, druk op TEMP op de **▲** en **▼** knoppen tot de gewenste temperatuur op het scherm verschijnt.

4. Druk op de TIME knop om de gewenste tijd te selecteren, en vervolgens op de **▲** en **▼** knoppen, tot de gewenste tijd verschijnt op het LCD scherm. Elke druk op de knop past de tijd met 1 minuut aan. Houdt u de knop langer ingedrukt, dan verandert de tijd sneller.

5. Zodra u de gewenste MENU, TEMP en TIME standen hebt ingesteld, drukt u op START.

6. De Espressions Duo moet verwarmen alvorens de etenszakjes in de Sous Vide pan kunnen worden geplaatst. Wanneer het apparaat verwarmt, zal het rode Sous

Vide lampje knipperen op het scherm om aan te geven dat de gekozen temperatuur nog niet is bereikt. Het **■** symbool begint te knipperen ten teken dat de timer start met aftellen. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, zal het apparaat 3 keer piepen om dit aan te geven, het Sous Vide lampje zal stoppen met knipperen en het apparaat zal klaar zijn voor het eten.

7. Verwijder voorzichtig de deksel. Plaats met een tang de afgesloten etenszakjes rustig in het water, erop lettend dat het water niveau niet boven de MAX lijn uit komt, en dat de zakjes worden bedekt met water. Plaats de deksel terug. Voor meer informatie betreffende het afsluiten van uw eten, zie Kookmenu's overzicht op pagina 9.

**TIP:** U kunt de afgesloten etenszakjes verticaal in het rek zetten om ervoor te zorgen dat het eten van elkaar is gescheiden en dat het water gelijkmatig kan circuleren.

8. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, zal het apparaat 3 keer piepen en zichzelf uitzetten.

**TIP:** Als u niet op START drukt om de timer te activeren zal het apparaat nog steeds normaal opereren op de gekozen temperatuur en zal het koken voor de maximale duur van 24 uur of tot u het apparaat uitschakeld.

9. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, zal het apparaat 3 keer piepen en zichzelf uitzetten.

**TIP:** Til de deksel tijdens het koken alleen op wanneer het noodzakelijk is, aangezien sous vide lage en constante temperaturen gebruikt en verloren warmte niet snel herstelt. Wanneer condens ontstaat aan de binnenkant van de deksel en dit uw zicht beperkt, kantel de deksel dan voorzichtig van u af zodat de condens terug in de pan loopt.

# Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht

Onderstaande tabel is een gids voor het selecteren van de temperaturen en tijden voor het koken. U kunt eventueel naar eigen wens aanpassingen maken.

## Kooktemperaturen voor vlees (rund, lam en varken)

RARE:	49°C
MEDIUM RARE:	56°C
MEDIUM:	60°C
MEDIUM DOORBAKKEN:	65°C
GOED DOORBAKKEN:	71°C en hoger

## Kooktemperaturen voor gevogelte

MET BOT:	82°C
ZONDER BOT:	64°C

## Kooktemperaturen voor vis

RARE:	47°C
MEDIUM RARE:	56°C
MEDIUM:	60°C

## Kooktemperaturen voor groenten

ALGEMEEN:	83°C - 87°C
-----------	-------------

VOEDSEL	KOOK-TEMPERATUUR	KOOKTIJD	HOUDBAARHEID (na het koken)	DIKTE
<b>RUND &amp; LAM</b> <b>Malse stukken</b> Ossenhaas, schnitzels Ribeye, rump, T-bone	49°C of hoger 49°C of hoger	1 uur 2 uur	Tot 6 uur Tot 8 uur	1-2 cm 2-5 cm
<b>Taaiere stukken</b> Sucadelap, nek, lamsbout, schouder, schenkel, wild vlees	49°C of hoger	8 uur	Tot 10 uur	4-6 cm
<b>VARKEN:</b> Buiik Ribben Karbonades Varkensfricandeau	82°C 59°C 56°C of hoger 56°C of hoger	10 uur 10 uur 4 uur 10 uur	Tot 12 uur Tot 12 uur Tot 6 uur Tot 2 uur	3-6 cm 2-3 cm 2-4 cm 5-7 cm


# Hoe gebruikt u het Slow Cook menu

VOEDSEL	KOOK-TEMPERATUUR	KOOKTIJD	HOUDBAARHEID (na het koken)	DIKTE
<b>GEVOGELTE</b>				
Kippenborst met bot	82°C	2 uur	Tot 3 uur	3-5 cm
Kippenborst zonder bot	64°C	1 uur	Tot 2 uur	3-5 cm
Kippendij met bot	82°C	1½ uur	Tot 3 uur	3-5 cm
Kippendij zonder bot	64°C	1 uur	Tot 2 uur	3-5 cm
Kippenpoten	82°C	2 uur	Tot 3 uur	5-7 cm
Eendenborst	64°C	2 uur	Tot 2 uur	3-5 cm
<b>VIS</b>				
Magere vis	47°C of hoger	1 uur	Tot 1 uur	3-5 cm
Vette vis	47°C of hoger	1 uur	Tot 1 uur	3-5 cm
<b>SCHELPIER</b>				
Garnaal	60°C	1 uur	Tot 1 uur	2-4 cm
Kreeftenstaart	60°C	1 uur	Tot 1 uur	4-6 cm
Schelpen	60°C	1 uur	Tot 1 uur	2-4 cm
<b>GROENTEN</b>				
Wortelgroenten	83°C of hoger	1 uur	Tot 2 uur	1-5 cm
Zachte groenten	83°C of hoger	1 uur	Tot 2 uur	1-5 cm

**Note:** De houdbaarheid vertegenwoordigt de maximale tijd dat het eten in het apparaat kan blijven voor de textuur begint te veranderen.

## Aantekening:

- Langere gaartijden kunnen resulteren in veranderde textuur van het bereide eten.
- Deze tijden en temperaturen zijn richtlijnen en sterk afhankelijk van de diktes van de ingrediënten. Langer garen kan vereist zijn om het gewenste resultaat te behalen.
- Alle diktes zijn gemeten nadat het eten vacuüm is getrokken.
- Dunnere lapjes vlees zullen sneller garen.

Plaats de Espressions Duo op een plat, vlak oppervlak. Sluit het apparaat aan. Om het apparaat aan te zetten, drukt u op de  POWER knop. Het apparaat zal een waarschuwingssignaal geven en het rode indicatielicht en het scherm zullen verlicht worden. De Espressions Duo zal standaard op het Sous Vide menu staan, met de 50°C instelling.

1. Plaats uw eten en vloeistof in de uitneembare kookpan en doe de deksel erop.
2. Als het menu niet op Slow Cook staat, selecteer dan het kookmenu door te scrollen met de MENU knop tot een licht verschijnt naast Slow Cook op het scherm, en de temperatuursinstelling LO weergeeft.
3. De standaardtemperatuur staat op LO. Om de temperatuur te veranderen, druk op TEMP op de  en  knoppen, tot HI verschijnt op het LCD scherm.
4. Om de tijd te selecteren, drukt u op de TIME knop, en vervolgens op de  en  knoppen, tot de gewenste tijd verschijnt op het LCD scherm. Elke druk op de knop past de tijd aan met 30 minuten, maar als u de knop ingedrukt houdt zal de tijd sneller veranderen.

5. Zodra u de gewenste MENU, TEMP en TIME instellingen heeft, drukt u op START. Het  symbool zal gaan knipperen om aan te geven dat de timer is gestart en dat het apparaat aftelt.
6. Nadat de geselecteerde kooktijd is verstreken, zal het apparaat 3 piepjes geven en automatisch overgaan op de KEEP WARM stand. Het Slow Cook lampje zal groen worden om aan te geven dat het in de KEEP WARM stand staat. De timer zal naar boven tellen om de verstreken tijd in de KEEP WARM stand weer te geven.

**TIP:** Til de deksel tijdens het koken alleen op wanneer het noodzakelijk is, aangezien Slow Cooking lage temperaturen gebruikt en verloren hitte dus niet snel herstelt. Wanneer condens vormt aan de binnenkant van de deksel en dit uw zicht beperkt, kantel de deksel dan voorzichtig van u af zodat de condens terug in de pan valt.



# Zorg en reiniging

Voer de reiniging alleen uit als de Espressions Duo is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het water afkoelen en giet het uit de pan. Laat geen water in de pan zitten. Laat het apparaat compleet afkoelen alvorens het te reinigen.

Gebruik de uitneembare kookpan niet op het fornuis, in een magnetronoven of in een oven. Gebruik de pan alleen in het Espressions Duo apparaat.

De deksel en de uitneembare kookpan zijn vaatwasmachine bestendig voor extra gemak. Plaats de deksel in het bovenste rek van uw vaatwasser. Om eten te verwijderen dat aan

de bodem van de uitneembare kookpan zit vastgekookt, weekt u de pan in warm water vóór het reinigen. Droog zorgvuldig alvorens de pan terug in het apparaat geplaatst wordt.

Veeg de buitenkant van de Espressions Duo met een vochtige doek af en poets het droog. **GEBRUIK GEEN** harde schuurmiddelen, schuursponsjes, of chemicaliën om enig deel van de Espressions Duo te reinigen, daar deze het oppervlakte beschadigen.

Dompel het Espressions Duo apparaat niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.

mals maakt en de smaak verbetert. Onthoud dat dunnere lapjes vlees sneller garen.

- Gelijkmatig garen. Om ervoor te zorgen dat de ingrediënten gelijkmatig in dezelfde tijd garen, raden we aan om het in dezelfde dikte en omvang te snijden.

## Deksel

- Er kan zich condens vormen aan de binnenkant van de glazen deksel, wat uw zicht reduceert. Kantel de deksel voorzichtig van u af, zodat de condens terug in de pan valt.
- De deksel optillen. De sous vide gebruikt lage temperaturen en herstelt verloren hitte daarom langzaam. Als u de deksel moet optillen, doe dit dan alleen indien noodzakelijk en snel om hitteverlies te beperken.

## Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

**WAARSCHUWING. Voedsel gekookt met de Sous Vide methode wordt afgeraden voor mensen uit 'risicogroepen' (laag imuundeficiëntie):**

- Zwangere vrouwen
- Kleine kinderen
- Ouderen
- Mensen die lijden aan een ziekte of aandoening

## Slow Cooking

- Als u slowcookt, wilt u wellicht eerst uw vlees bruinen in een koekenpan. Het vlees bruinen voorafgaand aan slowcooking geeft uw vlees niet alleen een mooie kleur, het helpt ook de sappen en smaken in te sluiten en houdt het vlees mals.
- Slowcooking voorkomt verdamping, wat ervoor zorgt dat smaken en sappen worden behouden. Denk hieraan wanneer u uw eigen recepten maakt, aangezien u wellicht minder vloeistof nodig heeft dan wanneer u andere kookmethodes hanteert.

## Slow Cooking braadstukken

- U kunt een hele kip alsmede hele stukken vlees, zoals lam, rund, kalf of varken koken door het Slow Cook menu te gebruiken.
- Braadstukken kunnen gekookt worden zonder toegevoegde vloeistof, aangezien er sappen vrij zullen komen tijdens het koken. Deze sappen zijn ideaal om sauzen en jus van te maken.
- Braden in de Slowcooker bruint uw vlees of kip niet, zoals wel gebeurt in een oven. Als u uw braadstuk goudkleurig wilt, raden wij aan om het vlees eerst een paar minuten in een koekenpan te bruinen om het vlees te verhitten, en vervolgens te slowcooken.
- Benaderde kooktijden voor doorbakken:  
LOW: 2 uur per 500gr  
HIGH: 1 uur per 500gr

**Opmerking:** In tegenstelling tot braden in uw oven zal doorbakken vlees uit de slowcooker nog steeds erg mals zijn.

## Slow Cooked gebraden kip

- Was de kip in koud, stromend water en dep droog met een papieren keukendoek. Wrijf de kip met wat olijfolie en kruid de gehele kip met wat zout en peper (of welke andere

specerijen u wenst). Bruin de kip in de koekenpan voor een paar minuten aan elke kant tot deze goudbruin is, en slowcook vervolgens.

**Opmerking:** Controleer of de kip helemaal gaar is door een vleespen of mes in het vlezigste gedeelte van de kip te steken. Als de sappen doorzichtig zijn, is de kip goed gegaard. Zijn de sappen roze, dan is het nodig nog even door te bakken.

## Slow Cooked bouillons

- Met uw Espressions Duo kunt u gemakkelijk bouillons maken. Veel slowcooker recepten gebruiken bouillon als onderdeel van de ingrediënten. Een goede bouillon is ook de basis van een geweldige soep. Bouillons zijn verkrijgbaar in de supermarkt; echter, niets is lekkerder dan de smaak van een zelfgemaakte bouillon.
- Het maken van een eigen bouillon is een mooie manier om botten of geraamtes te gebruiken die anders weggegooid zouden worden.
- Het is niet nodig uw groentes te schillen wanneer u bouillon maakt. Zorg er alleen voor dat u ze vantevoren goed wast.
- Versgemaakte bouillon blijft in de koelkast tot 4 dagen vers, maar kan ingevroren worden tot 3 maanden.
- Plak altijd een etiket met datum op uw bouillon voordat u het opslaat. Het is een goed idee om bouillon in porties in te vriezen. Gebruikt u bijvoorbeeld veelal bouillon in stoofpotten, braadpannen, curry, etc, vries uw bouillon dan in 1 kops porties. Gebruikt u uw bouillon meer voor jus en sauzen, vries het dan in kleinere ¼ kops porties of zelfs in ijsbloktreetjes, zodat u geen grote hoeveelheden per keer hoeft te ontdoien.
- Om overtollig vet te verwijderen, plaatst u de bouillon een nachtje in de koelkast, en roomt u het verharde vet van het oppervlak.

# Hints en tips

Met uw Espressions Duo kunt u een grote verscheidenheid aan maaltijden bereiden. Verschillend eten kent verschillende bereidingstijden om het te perfectioneren naar uw individuele smaak, dus het kan soms even duren voor u de kooktijden die bij u passen onder de knie heeft.

## Capaciteit

- Vul uw Espressions Duo apparaat niet te vol of te leeg. Zorg dat het niveau tussen de FILL (minimum) en MAX markeringen aan de binnenkant van de kookpan staat. Als u het Sous Vide menu gebruikt, controleer dan altijd of het water de etenszakjes bedekt. Gebruikt u de slowcooker, zorg er dan altijd voor dat vloeistof het eten bedekt.
- Om de benodigde tijd voor het bereiken van de gewenste Sous Vide temperatuur te verkorten, vult u de pan met warm (niet heet) water.

## Eten

- Stukken vlees. Sous Vide en Slow Cooking zijn perfect voor goedkopere, taaie stukken vlees, omdat het lange kookproces dit vlees

# Wat te doen bij problemen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het scherm is leeg.	Het apparaat heeft geen stroom.	Controleer of de stekker in het apparaat zit, dat er stroom op het stopcontact staat, en dat de POWER knop van het apparaat ingedrukt is.
	Het apparaat staat in de stand-by stand als de START knop niet is ingedrukt binnen 20 minuten na het instellen van uw programma.	Druk op de POWER knop om het weer aan te zetten en uw programma te resetten en druk op START.
Sous Vide lampje op het bedieningspaneel knippert.	Het knipperen geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.	Het knipperen houdt op zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Door op de TEMP knop te drukken kunt u de huidige temperatuur zien om een idee te krijgen van de resterende opwarmtijd.

# Garantiebepalingen

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door Espressions geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan Espressions.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van Espressions. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of in de Benelux met:

Espressions B.V.  
Telefoon: +31 (0)40 290 11 30  
E-mail: info@espressions.eu



## Heeft u hulp nodig?

Neem contact met ons op of bezoek onze website.

### **Espressions B.V.**

Bedrijfsnummer 6066


Park Forum 1110

5657 HK Eindhoven

Mail: [info@espressions.eu](mailto:info@espressions.eu)

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

Telefoon: +31 (0)40 290 11 30

 **Espressions** is een een geregistreerd handelsmerk.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

© 2022 Espressions B.V.