



SOYA MILK MAKER

and more

EP9100



MANUEL D'INSTRUCTIONS



Environnement

Ce symbole indique que, dans toute l'Union Européenne, ce produit ne doit pas être collecté avec les déchets ménagers. Recyclez l'appareil d'une manière écologique pour stimuler la réutilisation durable des matériaux et pour éviter de polluer l'environnement ou de nuire à la santé de personnes à cause d'un traitement non contrôlé des déchets. Retournez l'appareil utilisé au service de retours ou aux installations de gestion de déchets ou contactez le vendeur qui vous a vendu le produit. Celui-ci peut prendre soin d'un recyclage écologique du produit.



Index

Consignes de sécurité	4
Contenu de l'emballage	7
Pièces et fonctions	8
Conseils pour l'utilisation	10
Utilisation	11
Instructions sur le fonctionnement de la minuterie	13
Préparations programmées	14
Fonctions et recettes	15
Nettoyage et rangement	17
Problèmes et solutions	18
Spécifications techniques	21
Conditions de garantie	23

Chère cliente, cher client

Toutes nos félicitations pour l'achat d'un produit de qualité supérieure: l'appareil à lait de soja Espressions. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre en service votre nouvel appareil et respecter tous les conseils d'emploi et les consignes de sécurité!

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre gamme, veuillez consulter:
www.itmonline.nl

Consignes de sécurité

Avertissement

- Nettoyez soigneusement l'intérieur du récipient, la lame et le filtre inox. La lame est très tranchante. Soyez prudent si vous enlevez la lame de l'appareil, la nettoyez ou la lavez. Il est conseillé de porter des gants de cuisine.
- Quand le lait de soja est porté à ébullition, l'appareil a fini la préparation. Tant que le lait de soja n'est pas refroidi, les pièces comme le récipient, la lame et le filtre sont encore très chaudes. Ne touchez pas à ces pièces chaudes, vous risquez de vous brûler.

Attention

- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit bien monté à l'appareil à lait de soja, afin d'éviter que le câble ne se détache ou soit surchauffé pendant que l'appareil à lait de soja est en fonctionnement. Ce qui peut causer une panne d'électricité ou un incendie.
- Gardez l'appareil à l'écart des enfants, peu importe si l'appareil fonctionne ou pas à ce moment. Ceci pour éviter des blessures personnelles ou des brûlures au cas où l'appareil serait mis accidentellement en marche.
- Les mineurs ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance.
- Après avoir enlevé l'emballage en plastique, veuillez respecter le tri des déchets en le jetant avec les autres déchets plastiques. Ceci pour éviter que les enfants jouent avec le plastique et pour éviter les risques d'étouffement.
- Vérifiez - avant de mettre l'appareil en marche - si la partie supérieure est bien placée. Ne mettez pas d'objets durs comme de gros noyaux durs dans le récipient; ceux-ci pourraient endommager les pièces.
- Vérifiez si le voltage de l'appareil correspond à la tension du réseau locale avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique; sinon il y a le risque de dommages ou d'incendie.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface ou un plan de travail horizontaux. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme le textile (par exemple des tapis et des rideaux), le plastique et le papier. Pour éviter des chocs ou chutes ne placez pas

- l'appareil sur le bord de la surface ou du plan de travail.
- Dans la dernière phase de la préparation ou après que la préparation est terminée, ne veuillez pas débrancher l'appareil de l'alimentation électrique ou choisir de nouveau une fonction pour redémarrer la préparation; ceci pour éviter que le contenu ne brûle, que le récipient ne déborde ou que le bruit sonore ne retentisse.
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil pour un certain temps, débranchez-le du réseau électrique pour éviter des dommages causés par un court-circuit etc.
 - Si l'appareil à lait de soja fonctionne, veuillez à ce que celui-ci, ainsi que le câble, se trouve à l'écart de sources de chaleur et que la fiche soit à portée de main. Veuillez à ce que la prise soit bien mise à la terre.
 - Si vous voulez servir le lait de soja, vous enlevez d'abord la partie supérieure.
 - Le lait de soja frais est extrêmement chaud. Il est important que l'utilisateur de l'appareil, mais aussi d'autres personnes restent à l'écart du lait de soja très chaud. N'utilisez que des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur pour éviter des éclaboussures du lait de soja.
 - Fixer le récipient et la poignée du récipient de façon correcte. Fixez ensuite le filtre inox, la partie supérieure et la partie broyage de façon correcte, comme décrit dans le chapitre 'Conseils pour l'utilisation & Utilisation'. Ainsi vous évitez des chutes et des brûlures.
 - Pendant la préparation du lait de soja n'enlevez pas la partie supérieure trop vite pour éviter des brûlures.
 - Ne touchez pas la fiche si vos mains sont mouillées. Ceci pourrait causer un choc électrique.
 - Avant d'utiliser l'appareil, choisissez la fonction désirée. Les ingrédients ajoutés doivent correspondre aux quantités conseillées dans la recette. Si vous ne les respectez pas il y a le risque d'éclaboussures, débordement, mauvais broyage des aliments ou mise en marche de l'alarme (ce qui peut durer longtemps). Le goût de la boisson sera affecté aussi.
 - Afin d'éviter le débordement des aliments, les brûlures et les chocs électriques, ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de rideaux et de matériaux inflammables; risque d'incendie.
- Si l'appareil arrête de fonctionner pendant la préparation du lait de soja, ne choisissez pas immédiatement une fonction pour finir le processus de préparation mais attendez jusqu'à ce que la boisson soit refroidie.
- L'appareil, la partie supérieure, le câble et la fiche doivent impérativement se trouver à l'écart d'eau. En cas de contact avec l'eau, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et ne réutilisez l'appareil qu'après l'avoir soigneusement essuyé et après avoir vérifié si toutes les pièces sont tout à fait séchées pour éviter un court-circuit ou un choc électrique.
- Utilisez des ingrédients frais et les quantités conseillées et suivez la préparation normale. Ceci pour éviter des réactions allergiques et/ou le risque d'empoisonnement.
- La partie supérieure et le récipient contiennent des éléments chauffants. Ne les placez donc pas directement dans l'eau en les lavant pour éviter les risques de court-circuit et de chocs électriques.
- En cas de panne ou de dommages, envoyez/rapportez l'appareil au magasin où vous l'avez acheté ou au service après-vente d'Espressions. Des réparations effectuées par des services non autorisés ne sont pas couvertes par la garantie et peuvent finir par endommager l'appareil ou causer des blessures aux personnes.
- Pour éviter des blessures ou un incendie causés par un choc électrique ou un court-circuit, il vaut mieux éviter l'emploi d'un câble d'alimentation ou d'une fiche endommagés. Au cas où le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés commandez un nouvel exemplaire auprès du magasin où vous avez acheté l'appareil ou auprès du service après-vente Espressions.
- Ne préparez pas le lait de soja à l'aide d'eau chaude ou très chaude parce que ça pourrait affecter le goût ou que ça pourrait causer des problèmes comme débordement, éclaboussures, mauvais broyage et/ou la mise en marche de l'alarme.
- Utilisez l'appareil uniquement en intérieur et à des températures supérieures à 10° C et inférieures à 30° C.
- Ne soulevez pas l'appareil en tenant la partie supérieure, celle-ci n'est pas verrouillée.

Contenu de l'emballage

Model EP9100

- ① Partie supérieure et partie broyage
- ② Récipient à double paroi
- ③ Réservoir à filtre
- ④ Poignée du réservoir à filtre
- ⑤ Verre doseur (cup/tasse)
- ⑥ Câble d'alimentation
- ⑦ Manuel d'utilisation / Livret de recettes



Pièces et fonctions

① Ouverture de ventilation

S'utilise pour faire échapper la vapeur. Ne plongez pas dans l'eau.

② Moteur et système de propulsion

Éte avec des pièces comme le système de propulsion et l'électronique.

③ Capteur anti-débordement

Évite le débordement du liquide et arrête automatiquement la préparation.

④ La partie broyage

En acier inox de qualité supérieure qui ne diffuse pas de particules toxiques dans les aliments. Cette partie contient l'arbre d'entraînement et l'électronique.

⑤ Capteur température

Met en marche le moteur si le liquide a atteint la température réglée.

⑥ Filtre en acier inox (démontable)

Fabriqué en acier inox de qualité supérieure qui ne diffuse pas de particules toxiques dans les aliments. Il assure un broyage égal des ingrédients par la lame. Placez toujours le filtre sur la lame lors de la préparation (sauf si vous utilisez des ingrédients surgelés).

⑦ Lame

En acier inox de qualité supérieure qui ne diffuse pas de particules toxiques dans les aliments. Elle est de haute dureté et s'utilise pour couper et broyer les ingrédients.

⑧ Point de connexion électrique (avec mécanisme de sécurité)

S'éteint automatiquement dès que vous retirez la partie supérieure. Assurez-vous qu'il soit placé correctement lors de l'utilisation.

⑨ Récipient à double paroi

L'intérieur est en acier inox de qualité supérieure qui ne diffuse pas de particules toxiques dans les aliments. L'extérieur en ABS de haute qualité avec fonction isolant (maintien au chaud).

⑩ Indicateur quantité (se trouve à l'intérieur du récipient)

Remplissez le récipient des ingrédients selon la recette et d'eau en veillant à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur. Moins ou plus d'eau influencent le goût et l'épaisseur du liquide.

⑪ Le panneau fonctions

Choisissez la fonction/préparation désirée et appuyez ensuite sur la touche 'Start' pour mettre en marche la préparation.

⑫ Bouton minuterie

Vous pouvez utiliser la touche température et la minuterie uniquement lors de la préparation de Soya Milk, Grains, Porridge et Rice Paste. Après avoir choisi une de ces fonctions vous pouvez régler la minuterie. Pour en savoir plus, consultez le chapitre 'Instructions sur le fonctionnement de la minuterie'.

⑬ Bouton réglage température

Après avoir choisi la fonction/préparation désirée vous pouvez sélectionner votre boisson chaude.

⑭ Bouton start/cancel

Choisissez la fonction/préparation désirée et appuyez sur la touche 'Start'.

⑮ Point de connexion électrique

Pour brancher le câble d'alimentation. Avant usage vérifiez bien si la tension du réseau électrique correspond au voltage sur le dessous du récipient.



Conseils pour l'utilisation

A. Retirez la partie supérieure. En bas du filtre inox se trouve un symbole serrure. Placez et fixez-le en tournant jusqu'à la serrure ou enlevez-le en tournant en sens inverse. Veillez à ce que cette pièce soit bien fixée lors de chaque utilisation et veillez à ce que cette partie est très chaude après utilisation. Gardez-la propre en démontant et en nettoyant soigneusement après chaque utilisation.



B. Il est normal que vous entendiez des bruits sonores différents pendant le processus de préparation et le broyage des ingrédients. L'appareil broie et chauffe en faisant du bruit.

C. Après que l'appareil a fonctionné pendant un certain temps pour préparer du lait de soja, de la soupe ou des jus de fruits, il est possible que les pièces qui sont entrées en contact avec les ingrédients décolorent. C'est un phénomène normal qui n'influence pas le goût et la qualité des boissons.

D. Si vous vous servez d'eau froide en préparant les boissons, le temps de préparation de la boisson sera plus long (parce que la température d'eau et la quantité d'eau influencent le temps de préparation).

E. Une légère décoloration (par exemple le bleuissage) de l'acier inox, comme à l'intérieur du récipient, est un phénomène normal. Elle est causée par une réaction entre les ions phosphate dans le lait de soja et l'acier inoxydable. Elle n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas la qualité et le goût des boissons.

F. Respectez toujours une pause de 8 minutes avant que vous réutilisez l'appareil; sinon la durée de vie de l'appareil sera raccourcie.

G. N'effectuez pas de préparations de grandes quantités de lait de soja l'une après l'autre; sinon la fonction anti-surchauffe de l'appareil sera activée et la rotation s'arrêtera temporairement. Après que le moteur sera tout à fait refroidi, vous pouvez remettre en marche l'appareil.

H. Si la minuterie incorporée fonctionne il peut y avoir de petites anomalies entre le temps affiché et l'achèvement de la préparation du lait de soja. C'est normal et cela n'influence pas la qualité de la préparation du lait de soja (ne s'applique qu'au modèle avec fonction minuterie).

I. Nettoyez l'appareil immédiatement et soigneusement après utilisation, enlevez également le filtre en acier inox et nettoyez-le, ainsi que les bords, soigneusement, attention! La lame est tranchante. Les résidus de nourriture encoûtés sont difficiles à enlever et peuvent endommager l'appareil et influencer son fonctionnement. Ne remplacez pas immédiatement la partie broyage et la partie supérieure nettoyées dans le récipient mais laissez-les tout à fait sécher, sinon ça pourrait causer une mauvaise odeur pendant des jours chauds.

J. Cet appareil est uniquement pour usage domestique normal. Ne l'utilisez pas pour des activités commerciales.

Utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec le liquide. Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation.

Rajoutez les ingrédients et l'eau.

Utilisez les quantités selon la recette, lavez les ingrédients, mettez-les dans l'appareil à lait de soja et rajoutez l'eau dont le niveau se trouve entre le marquage supérieur et inférieur.



Astuces

1. Rajoutez les ingrédients et l'eau dans les quantités mentionnées dans la recette mais jamais à un niveau plus élevé que le niveau maximum.
2. L'appareil est muni d'une protection contre le fonctionnement avec trop peu d'eau. Si le récipient ne contient pas d'eau ou si le niveau d'eau est trop bas, l'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête.
3. Si vous voulez vous servir de la fonction minuterie, il est conseillé de ne pas faire tremper les ingrédients dans l'eau auparavant et de n'utiliser que de l'eau propre.

Préparer l'utilisation

- A. Placez la partie supérieure sur le récipient et veillez à ce qu'elle soit bien fixée.
- B. Fixez le câble d'alimentation et branchez l'appareil au réseau électrique ayant la même tension.
- C. Tous les voyants lumineux se trouvent en position de départ.



Choisir la fonction

- A. Tournez le bouton 'Start/Cancel' pour choisir un mode/fonction. Le voyant lumineux concerné clignotera et vous entendrez en même temps un signal (bip) sonore.



- B. Appuyez brièvement sur la touche 'Start/Cancel'. Vous entendrez un bip sonore deux fois de suite et la fonction et le mode fonctionnera dans quelques secondes.

Instruction

- A.** Si la touche 'Start/Cancel' n'est pas appuyée dans 30 secondes après le choix de la fonction (et en cas de 'Chaud/Très chaud' dans 3 secondes), le mode choisi sera automatiquement mis en marche.
- B.** Si, dans une minute, il s'avère que vous vous êtes trompé de mode vous appuyez sur la touche 'Start/Cancel' pour annuler votre choix et ensuite vous choisissez le mode voulu.
- C.** Si, au bout d'une minute ou plus longtemps, vous apercevez que vous vous êtes trompé de mode, vous pouvez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le rebrancher après 3 minutes. Ensuite vous finissez par choisir le mode voulu.
- D.** Si les ingrédients ont déjà été broyés et chauffés, il est conseillé de remplacer les ingrédients et de recommencer la préparation.
- E.** Pendant le processus de préparation les autres modes ne fonctionnent pas.
- F.** Un mauvais choix de modes peut entre autres affecter le goût du produit ou faire déborder le liquide dans le récipient.



La préparation est terminée

Lorsque la préparation est terminée, l'appareil fait entendre un bip sonore pendant 1 minute et le voyant lumineux clignote. Vous pouvez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Après que le signal sonore s'est arrêté et que l'appareil n'a pas été débranché de l'alimentation électrique, le produit est maintenu au chaud pendant 2 heures (la lettre 'b' s'allume). Le voyant lumineux continue à clignoter jusqu'à ce que l'appareil soit débranché (le mode maintien au chaud ne fonctionne pas lors du fonctionnement du mode nettoyage ou du mode chaud/très chaud).

Astuces

1. Consultez le chapitre 'Problèmes et Solutions' pour résoudre des problèmes.
2. La qualité des fruits se détériore rapidement (brunissement et oxydation). Consommez les jus de fruits donc dans une demi-heure après les avoir préparés.

Remarque

Pendant un programme choisi ou après la terminaison d'un programme vous pouvez éteindre l'appareil uniquement en le débranchant de l'alimentation électrique (pas à l'aide de la touche 'Start/Cancel'). Ceci parce qu'il est absolument déconseillé de redémarrer un programme pendant ou après la préparation. Après une interruption d'une préparation, utilisez des ingrédients et de l'eau frais et redémarrer la préparation.

Avertissement

1. Avant de boire le lait de soja, il faut d'abord le faire cuire.
2. Dès que le lait de soja a été préparé, il est conseillé de le boire le plus vite possible pour vous assurer d'un goût frais.

3. Les nourrissons et patients souffrant d'une insuffisance rénale et/ou des problèmes de digestion sont conseillés de boire le lait de soja moins concentré, ou, selon leur situation personnelle, de **NE PAS** boire de lait de soja.

Avertissement

Quand vous utilisez l'appareil à lait de soja pour la première fois, il peut y avoir des anomalies dans le temps de préparation. Une fois les fonctions utilisées, l'appareil à lait de soja choisira automatiquement la procédure de préparation optimale.

Instructions sur le fonctionnement de la minuterie

Lorsque vous branchez l'appareil, l'écran numérique affiche '88:88'. Choisissez un mode avec fonction minuterie (voir recette) et l'écran affichera '--:--'.

Choisir le temps

Appuyez sur la touche 'Time' (temps). Vous pouvez continuer à appuyer sur la touche jusqu'à ce que le temps désiré soit affiché (le temps peut être adapté à 3 heures au minimum et à 11 heures au maximum). Le temps choisi sera prolongé par étapes de 30 minutes. Vous pouvez aussi tourner le bouton pour régler le temps. Le temps changera par étapes, chaque étape représentant 10 minutes de sorte que le temps choisi soit chaque fois prolongé de 10 minutes.

Choisir la température

Appuyez sur la touche 'Temperature' (température) ou tournez le bouton pour sélectionner une boisson chaude ou très chaude.

Mettre en marche la minuterie

Appuyez sur la touche 'Start/Cancel', ensuite l'appareil fait entendre un 'bip' sonore et commence le compte à rebours.

La préparation est terminée

Lorsque l'écran affiche 'End' (fin), le processus de préparation ou de réchauffement du lait de soja est terminé.

Astuces

1. N'éteignez pas l'appareil quand la minuterie fonctionne; vous risquez de recommencer le processus de préparation et de remplacer les ingrédients.
2. Lorsque la température ambiante est plus élevée que 20° C, l'appareil ne peut pas être en mode minuterie pendant plus de 8 heures.
3. Ne consommez pas la boisson si vous doutez que la préparation se serait bien effectuée.
4. Les modes température et minuterie ne s'utilisent que pour les fonctions suivantes: lait de soja, céréales, avoine et pâte-de-riz.
5. Si vous utilisez le mode 'minuterie', n'utilisez pas d'ingrédients périssables.

Préparations programmées

Smooth Soup

Soupe à la crème

Almond milk

Lait d'amandes

Soya milk

Lait de soja

Fast soya milk

Lait de soja
programme rapide

Multigrain milk

Lait de grains

Porridge

Bouillie

Smoothie

(mélange de fruits ou
de légumes/froid)

Nuts milk

Lait de noix

Rice paste

Pâte-de-riz



À l'aide des touches Time et Temperature il est aussi possible de régler l'appareil à lait de soja selon votre goût. À l'aide de la touche Start vous faites fonctionner le temps et la température réglés.

Fonctions et recettes

Remarque générale

Toutes les recettes sont pour 2 - 4 personnes.

Recette	Temps	Fonction	Ingrédients / recette
Lait de soja	± 30 min.	Soya milk	1 tasse de grains de soja secs ou trempés, rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur. Rajoutez éventuellement du sucre ou du miel, selon votre goût.
Lait d'amandes	± 16 min.	Almond milk	1 tasse d'amandes, rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Soupe à la crème <i>Exemple recette</i>	± 25 min.	Smooth soup	600 grammes de petits pois, 2 petits oignons rouges coupés en morceaux, 2 cuillères à soupe de yaourt grec, une poignée de menthe fraîche, 50 grammes de mozzarella, 1 cuillère à thé de purée d'ail ou une petite tête d'ail épluchée et coupée en morceaux, herbes, sel et poivre selon le goût. Rajoutez de l'eau selon le goût mais entre les marquages inférieur et supérieur.
Lait de soja avec jujube rouge	± 30 min.	Soya milk	7/10 tasse de grains de soja séchés, 7 morceaux de jujube rouge (coupés en morceaux), rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Lait de soja avec du riz et des fruits	± 30 min.	Soya milk	Soymilk 3/5 tasse de grains de soja séchés, 1/5 tasse de riz sec, 1 tasse remplie de (par exemple) de morceaux de pomme sans coeur et de sucre. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Lait de soja avec du café	± 30 min.	Soya milk	4/5 tasse de grains de soja séchés, 2 sachets de café instantané ou une petite tasse de café frais et un peu de sucre (de canne) selon le goût. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Lait de soja avec du riz ou des céréales	± 25 min.	Grains	7/10 tasse de grains de soja séchés, 1/5 tasse de riz sec. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
		Grains	7/10 tasse de grains de soja séchés, 3/10 tasse de flocons d'avoine. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Lait de soja rapide	± 16 min.	Fast soya milk	1 tasse de grains de soja secs ou trempés. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.

Recette	Temps	Fonction	Ingrédients / recette
Bouillie	± 90 min.	Porridge	3/10 tasse de noix de lotus, 1/5 tasse de cacahuètes, 3/10 tasse de pois rouges, 1/10 tasse de fruits longan (ou lyche), 1/5 tasse de riz gluant, 3 jujube rouge, de sucre candi mou (variez les ingrédients selon votre goût mais respectez une quantité de 2 tasses maximum). Rajoutez de l'eau selon votre goût, jusqu'à un niveau entre les marquages inférieur et supérieur.
		Porridge	1,5 tasse de riz sec, 0,5 tasse de pois verts. Rajoutez de l'eau selon votre goût, jusqu'à un niveau entre les marquages inférieur et supérieur.
Smoothie	± 5 min.	Smoothie	1 tasse de fruits ou légumes frais, séchés ou congelés en petits morceaux. Rajoutez de l'eau ou du jus jusqu'au marquage inférieur.
Lait de noix	± 16 min.	Nuts milk	7/10 tasse de cacahuètes, 2/5 tasse de noix, 250 ml de lait. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
		Nuts milk	1 tasse de noix, 3/10 tasse d'amandes (non grillés), 250 ml de lait. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Rijstpasta	± 25 min.	Rice paste	9/10 tasse de riz. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.
Sesampasta	± 25 min.	Rice paste	2/5 tasse de riz sec, 3,5 tasse de noix, 1/5 tasse de sésame noir. Rajoutez de l'eau jusqu'au marquage inférieur.

Télécharger le livre de recettes numérique original Soya Milk Maker & More via: www.itmonline.nl/merken/espressions ou demandez-le via: info@itmonline.nl.

Conseils

1. L'épaisseur et le goût de par exemple le lait de soja dépend de la quantité d'eau. Choisissez toujours une quantité entre les indications minimum et maximum. Si vous ajoutez trop d'ingrédients et des ingrédients qui ne sont pas à utiliser dans votre appareil à lait de soja, vous risquez d'endommager l'appareil ou de provoquer une surcharge, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
2. Les ingrédients que vous ajoutez ne peuvent pas être plus gros qu'une cacahuète, sinon ils ne seront pas suffisamment écrasés.
3. En ajoutant trop de pois noirs, riz noir, noix, dattes rouges, raisins de Corinthe, raisins secs etc. vous risquez de provoquer une surcharge ou d'endommager l'appareil.
4. Il est conseillé de plonger les fruits et légumineuses auparavant dans de l'eau et de les bien laver.
5. Respectez les quantités d'ingrédients comme indiqué dans les exemples de recettes et respectez toujours les indications minimum et maximum.

Nettoyage et rangement

Un fois l'appareil refroidi, rincez soigneusement les pièces en acier inox de la partie supérieure à l'eau courante, retirez le filtre inox et brossez les parties inox avec une brosse douce et un peu de liquide vaisselle (attention: **la lame est tranchante!**).



Après avoir rincé les pièces vous les séchez bien et vous les laissez sécher à l'air (ne placez pas la partie supérieure sur le récipient si elle est encore mouillée ou humide).

Astuces

1. Ne plongez jamais la tête de la partie supérieure dans l'eau, ne la rincez pas non plus à l'eau courante. Ceci pour éviter que l'eau passe dans la tête, ce qui pourrait causer un court-circuit.

2. Nettoyez la tête de la partie supérieure avec un chiffon légèrement humidifié.
3. Ne plongez pas l'extérieur ni le fond du récipient dans l'eau et veillez à ce que le point de connection électrique ne soit pas mouillé. Nettoyez avec un chiffon légèrement humidifié.
4. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer l'extérieur du récipient.
5. En nettoyant faites attention à la lame tranchante. Veillez à ne pas vous blesser les mains.
6. Si vous n'avez pas la possibilité de nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, remplissez le récipient d'eau propre, placez la partie supérieure, faites tremper et nettoyez plus tard selon la manière décrite ci-dessus.
7. En cas de taches tenaces ou de tartre sur les parties inox, nettoyez avec un nettoyant légèrement abrasif ou en cas de tartre avec du vinaigre chaud. Rincez ensuite soigneusement à l'eau propre.

Remarque

Une légère décoloration des pièces qui entrent directement en contact avec les aliments est normal.

Problèmes et solutions

Problème	Cause	Solution
Le voyant lumineux ne s'allume pas.	La partie supérieure n'a pas été placée de façon correcte.	Placez la partie supérieure de façon correcte en faisant en sorte que le point de connection soit bien placé et se connecte.
	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique de façon correcte.	Branchez l'appareil de façon correcte.
Le voyant s'allume mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas choisi de fonction.	Choisissez une fonction et appuyez sur 'Start'.
	Il n'y a pas ou trop peu d'eau dans le récipient.	Rajoutez de l'eau jusqu'à un niveau qui se trouve entre le marquage inférieur et le marquage supérieur.
	L'intérieur du récipient inox et le capteur température sont calcifiés.	Détartrez à l'aide de vinaigre chaud.
	Le capteur température ne marche pas.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.
Le moteur ne s'arrête pas.	Il y a de l'eau dans la partie supérieure.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.
La fonction chauffe continue à fonctionner.	Vous n'avez pas ajouté d'ingrédients.	Ajoutez les ingrédients.
	De l'eau dans la partie supérieure.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service Espressions pour réparation.
L'appareil ne réagit pas après avoir appuyé sur une touche.	Courte pause, le système n'est pas réinitialisé.	Éteignez l'appareil 3 x et rallumez-le ou débranchez-le, attendez 1 minute et rebranchez-le. Ensuite essayez de nouveau.

Problème	Cause	Solution
Les ingrédients ne sont pas broyés.	Trop peu d'eau à été ajouté.	Rajoutez de l'eau jusqu'à un niveau qui se trouve entre le marquage supérieur et le marquage inférieur.
	Trop peu ou trop d'ingrédients.	Voir la recette pour les quantités et rapports exactes.
	Défaut de fabrication ou lame défectueuse.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.
Débordement.	Trop d'ingrédients ou d'eau sont utilisés.	Utilisez les bonnes quantités et ne dépassez pas le niveau maximum (1,3 litre).
	Erreur dans le choix du programme.	Nettoyez et séchez soigneusement. Choisissez la fonction correcte.
	Les ingrédients ne sont pas broyés.	Consultez la solution ci-dessus: 'Les ingrédients ne sont pas broyés'.
	Le lait de soja est trop dilué ou trop de grains de soja ont été utilisés.	Utilisez la bonne quantité de grains de soja.
La machine ne se met pas en marche.	Trop peu d'eau a été ajoutée.	Rajoutez de l'eau jusqu'à un niveau qui se trouve entre le marquage supérieur et le marquage inférieur.
	Défaut de fabrication.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.
Formation d'une croûte à l'intérieur du récipient.	Le récipient n'est pas propre.	Nettoyez le récipient.
	Trop d'ingrédients ont été utilisés.	Utilisez les bonnes quantités d'ingrédients.
La préparation du lait de soja dure trop longtemps. Lors d'autres préparations il n'y a pas de problèmes.	La température d'eau est trop basse.	Utilisez de l'eau chaude.
	Erreur dans le choix du programme.	Choisissez le bon programme.

Problème	Cause	Solution
Bourdonnement.	Bruit de démarrage et appareil en fonction.	Il est normal d'entendre parfois un sifflement ou un bourdonnement.
Brève description des messages d'erreur (E-)	Description de la/des cause(s)	Solutions recommandées
L'écran numérique affiche le code ' E1 ' et en même temps un signal sonore se fait entendre (qui retentit pendant 3 secondes).	Trop peu d'ingrédients et/ou d'eau.	Rajoutez les bonnes quantités d'ingrédients et d'eau (jusqu'à un niveau qui se trouve entre le marquage supérieur et le marquage inférieur) dans le récipient.
L'écran numérique affiche le code ' E2 ' et en même temps vous entendez 2 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant température d'eau trop élevée.	Utilisez de l'eau ayant une température de 45° C maximum.
L'écran numérique affiche le code ' E3 ' et en même temps vous entendez 3 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant un problème de la fonction anti-débordement.	Rajoutez les bonnes quantités d'ingrédients et d'eau (voir le manuel d'utilisation).
L'écran numérique affiche le code ' E4 ' et en même temps vous entendez 4 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant la surchauffe.	Rajoutez les bonnes quantités d'ingrédients et d'eau (voir le manuel d'utilisation).
L'écran numérique affiche le code ' E5 ' et en même temps vous entendez 5 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant un problème de tension de réseau.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil. Vérifiez si l'appareil fonctionne cette fois correctement.
L'écran numérique affiche le code ' E6 ' et en même temps vous entendez 6 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant l'absence d'un signal zéro.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil. Vérifiez si l'appareil fonctionne cette fois correctement.

Brève description des messages d'erreur (E-)	Description de la/des cause(s)	Solutions recommandées
L'écran numérique affiche le code 'E7' et en même temps vous entendez 7 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant un problème de communication de l'électronique.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil. Vérifiez si l'appareil fonctionne cette fois correctement.
L'écran numérique affiche le code 'E8' et en même temps vous entendez 8 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant un problème du capteur température.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.
L'écran numérique affiche le code 'E9' et en même temps vous entendez 9 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant une surcharge parce que trop d'ingrédients ont été utilisés ou que le moteur est surchauffé.	Rajoutez les bonnes quantités d'ingrédients et d'eau (voir le manuel d'utilisation).
L'écran numérique affiche le code 'EA' et en même temps vous entendez 10 fois un signal sonore (qui retentit chaque fois pendant 3 secondes).	Alerte concernant un problème électronique et un problème de contrôle de la température.	Envoyez/Rapportez l'appareil au service après-vente Espressions pour réparation.

Remarque générale

Si un problème se répète à plusieurs reprises ou n'a pas été résolu à l'aide des conseils ci dessus, envoyez ou rapportez l'appareil au service après-vente Espressions.

Spécifications techniques

Modèle: EP9100
Tension nominale: 220-240V-
Fréquence nominale: 50Hz
Poids net: 2.670 gram

Puissance nominale: 1400 W
Puissance du moteur: 300 W
Contenu (brut): 1100-1300 ml.
H x L x P : 225 x 210 x 283 mm

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Conditions de garantie

Cet appareil ménager d'ESPRESSIONS est fabriqué avec des matières de haute qualité. Si toutefois, au cours de la période de garantie, l'appareil présente un défaut de matériau ou de finition, après évaluation de notre part, nous nous engageons à remplacer les pièces défectueuses sans frais, selon les dispositions de garantie ci-dessous. La garantie de 2 ans s'applique aux pièces et à la main d'oeuvre et uniquement pour un usage domestique.

Ces dispositions de garantie offrent des avantages supplémentaires et n'affectent en rien vos droits.

Cette garantie ne couvre pas les frais d'envoi ou de transport pour retourner l'appareil. Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus et utilisés au sein du Benelux. La garantie ne s'applique pas aux prises de courant, cordons d'alimentation ou fusibles et non plus sur les problèmes causés par:

- L'usure normale de l'appareil ou de ses composants due à l'utilisation.
- La négligence au niveau de l'utilisation ou l'entretien selon les instructions indiquées.
- Le branchement du produit à une source d'électricité non-appropriée pour cela.
- Endommagement suite à une mauvaise utilisation du produit.
- modification de l'appareil par toute personne autre qu'un réparateur agréé par IT&M.
- Le produit qui a été démonté ou entravé.
- Le vol ou tentative de vol du produit.
- La casse ou le défaut causé par le transport.

Avant de nous retourner le produit sous garantie, veuillez vérifier si:

- Les instructions du produit ont été correctement suivies.
- L'alimentation électrique pour l'appareil fonctionne ou que l'appareil est allumé.
- Le défaut n'est pas causé par un fusible défectueux.

Si vous souhaitez faire une réclamation sur cette garantie, veuillez:

- Renvoyer le produit par la poste ou par un transporteur au distributeur où il a été acheté ou directement à IT&M.
- Vous assurer que le produit soit propre et dans un emballage adapté au transport, de préférence son emballage d'origine.
- Joindre vos coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone), l'endroit et la date de l'achat, ainsi qu'une copie de la preuve d'achat.
- Indiquer la nature exacte du défaut.

Cette garantie ne couvre pas les autres réclamations, y compris et sans exception, toute responsabilité pour les dommages additionnels, indirects ou consécutifs. La garantie ne couvre pas non plus le coût de la modification ou la réparation effectuée par un tiers sans l'autorisation préalable d'IT&M. Dans le cas où des pièces ou l'ensemble de l'appareil ont été remplacés, la période de garantie ne sera pas prolongée. La période de garantie commence à la date de l'achat.

Pour plus d'informations, contactez le revendeur ou dans le Benelux avec:

IT&M B.V. Eindhoven
Téléphone: +31 40 290 11 30
E-mail: info@itmonline.nl





Besoin d'aide pour votre appareil ?

Contactez notre service client ou rendez-vous sur notre site web pour des informations et conseils afin de profiter au maximum de votre appareil.

IT&M

Numéro d'entreprise 6066

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

Pays-Bas

Mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl

Téléphone: +31 40 290 11 30

 **espressions** est une marque déposée.

En raison de modifications mineures dans la conception ou autre, votre produit peut être différent de celui qui est présenté dans le mode d'emploi. © 2018 IT&M B.V.

