



CUISEUR SOUS VIDE & LE SLOW COOKER **DUO**

EP4000



MANUEL D'INSTRUCTIONS

Index

Consignes de sécurité Espressions	4
Caractéristiques de votre Espressions Duo	6
Panneau de commande	8
Présentation des modes de cuisson	9
Tableau des réglages de cuisson	11
Comment utiliser le mode Sous Vide	12
Guide des températures et des durées de cuisson Sous Vide	13
Comment utiliser le mode de cuisson lente	15
Entretien et nettoyage	16
Astuces et conseils	16
Guide de dépannage	18
Conditions de garantie	19



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.



Chère cliente, cher client

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

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

Consignes de sécurité Espressions

Cosignes de sécurité pour votre EspressionsDuo Cuiseur Sous Vide & Le Slow Cooker

- Ne branchez pas et n'allumez pas l'appareil tant que la cuve de cuisson ne se trouve pas à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas l'appareil sur un plan incliné.
- Ne déplacez pas et ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez votre appareil à distance des parois et de rideaux, et ne l'utilisez pas dans un espace confiné.
- Ne touchez aucune surface métallique lorsque l'appareil est en marche car celles-ci atteignent une température élevée.
- Lorsque l'appareil est chaud, utilisez les poignées et des gants de cuisine pour le déplacer, pour manipuler la cuve de cuisson ou le couvercle.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si aucun aliment ni liquide ne se trouve dans la cuve de cuisson.
- Soyez vigilant lorsque vous soulevez ou retirez le couvercle après cuisson. Veillez à toujours incliner le couvercle dans la direction opposée à la vôtre car la vapeur chaude peut entraîner de graves brûlures. Ne mettez jamais votre visage au-dessus de l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est plus en marche et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des composants pour les nettoyer.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson directement sur une plaque de cuisson, dans un micro-ondes ou un four traditionnel.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson pour conserver des aliments, et ne la placez pas au congélateur.

Espressions porte une attention particulière à la sécurité lors de la conception et de la fabrication des produits de grande consommation. Il est cependant primordial que l'utilisateur soit vigilant lorsqu'il utilise un appareil électrique. Vous trouverez ci-dessous des consignes essentielles pour utiliser en toute sécurité un appareil électrique:

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions fournies avec l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil avant de le brancher ou de le débrancher d'une prise électrique. Débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique ; ne tirez pas sur le cordon.
- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que celle-ci n'ait été vérifiée

et testée par un technicien ou un réparateur qualifié.

- Ne branchez pas l'appareil sur une prise dont la tension (AC uniquement) diffère de celle indiquée sur celui-ci.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (dont les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci se trouvent sous surveillance ou qu'elles aient été informées du fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
- Ne laissez jamais un appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez pas un appareil électrique à une autre fin que celle initialement prévue.
- N'installez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une plaque de cuisson ou d'un four chaud.
- Ne superposez pas l'appareil sur un autre.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
- N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Si vous suspectez des dommages, veuillez rapporter l'appareil dans le centre de réparation Espressions le plus proche, qui examinera, réparera ou réglera l'appareil.
- Pour plus de protection, Espressions recommande l'utilisation d'un dispositif à courant résiduel, avec un courant de déclenchement ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique d'alimentation de vos appareils.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, ni aucun autre liquide, à moins que cela ne soit recommandé.
- Les appareils ne sont pas prévus pour être utilisés avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager et des applications similaires, telles que : usage en cuisine dans des locaux commerciaux, magasins, ou autres lieux de travail ; fermes ; par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiels ; chambres d'hôtes.

Pour toute autre question concernant les performances et l'utilisation de votre appareil, contactez votre point de vente. Assurez-vous que les consignes de sécurité précitées aient été bien comprises.

Caractéristiques de votre Duo cuisinier Sous Vide - Le Slow Cooker

Couvercle en verre trempé

Capacité de 5,5 litres

Base antidérapante

Permet de maintenir l'appareil en toute sécurité sur le plan de travail et évite les rayures.

Cuve de cuisson amovible à revêtement antiadhésif

Panneau de commande

Grille de séparation des sacs

Permet de séparer les sacs sous vide pour une cuisson plus uniforme.



Panneau de commande



Le panneau de commande de l'Espression Duo est conçu pour être facile d'utilisation. Choisissez votre mode de cuisson, réglez la température et la durée puis lancez la cuisson.

1. Bouton Menu

Appuyez sur le bouton MENU puis faites défiler jusqu'au menu Sous Vide ou Cuisson lente (Slow Cook).

2. Indicateur du mode de cuisson

Un voyant s'affiche à côté des modes Sous Vide ou Cuisson lente, lorsque vous avez sélectionné un mode de cuisson avec le bouton MENU.



Mode Sous Vide



Le mode Sous Vide permet de régler la cuisson entre 40°C et 90°C.

Mode Cuisson lente

Le mode Cuisson lente offre trois réglages de température : BASSE, ÉLEVÉE et MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE.

3. Bouton Température / Durée

Appuyez sur le bouton TEMP et réglez la température en appuyant sur les boutons  et . Après avoir sélectionné la

température, réglez la durée de cuisson en appuyant sur le bouton TIME (durée) puis sur les boutons  et .


4. Bouton Marche/Annulation

Appuyez sur le bouton START (Marche) lorsque vous avez effectué tous les réglages pour lancer la cuisson. Maintenez le bouton CANCEL (Annulation) appuyé pendant trois secondes si vous souhaitez modifier vos réglages.

5. Affichage de la minuterie

Affiche le temps de cuisson restant en mode CUISSON, ou le temps écoulé en mode MAINTIEN AU CHAUD.

6. Bouton de mise en marche

Appuyez sur ce bouton  pendant 2 secondes pour mettre en marche ou éteindre votre Espressions Duo. Débranchez toujours l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

CONSEIL: Lorsque vous avez commencé à sélectionner votre mode de cuisson, si vous n'appuyez pas sur le bouton START (Marche) l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes par sécurité.

Présentation des modes de cuisson

L'Espressions Duo offre 2 modes de cuisson.

Cuisson Sous Vide

La cuisson sous vide est une méthode reconnue dans les restaurants depuis plusieurs années. 'Sous vide' est une expression française qui consiste à placer les aliments dans un sac scellé sous vide et à les cuire dans un bassin d'eau. Les aliments cuisent lentement à une basse température précise, pendant une longue durée, pour obtenir un goût exceptionnel. Le fait de sceller les aliments dans des sacs permet de les cuire dans leur propre jus, en plus d'une marinade ou d'un assaisonnement éventuel. Les vitamines, les minéraux et le jus sont préservés et les saveurs naturelles n'en sont que plus intenses. Ce mode de cuisson permet d'avoir des aliments plus sains, plus tendres et savoureux. Les viandes cuisinées sous vide sont généralement plus tendres, résistantes et moins coûteuses puisque des morceaux savoureux tels que la palette peuvent être choisis.

La cuisson sous vide consiste à placer des aliments dans des sacs scellés individuels, cuits en même temps; elle convient donc parfaitement à une cuisine familiale lorsque diverses personnes ont des goûts et des besoins nutritionnels différents. Il est quasi impossible d'obtenir des aliments trop cuits avec la méthode sous vide, bien que les textures puissent changer légèrement. Le mode sous vide permet de dépasser le temps de cuisson, ce qui convient parfaitement dans le cadre de repas de famille ou entre amis.

Températures L'Espressions Duo offre une échelle de températures de 40°C. à 90°C. Le réglage de la température peut être effectué au 0,5 degré près. Les différents types d'aliments nécessitent des températures différentes, en fonction de la cuisson souhaitée. Veuillez consulter le Guide des températures et des durées de cuisson sous vide à la page 13/14.

Durée. La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments, plutôt que du poids. La durée de cuisson par défaut est de 1 heure. La durée peut être réglée de 1 heure à 72 heures. Veuillez consulter le Guide des températures et des durées de cuisson sous vide à la page 13/14 pour plus de détails.

Aliments adaptés à la cuisson sous vide.

Les viandes conviennent parfaitement à la cuisson sous vide puisqu'elles sont plus tendres et savoureuses.

- *Viandes rouges* - Agneau, bœuf et porc.
- *Volailles* - Poulet, dinde et canard.
- *Poissons et fruits de mer* - Poisson, queues de homards, coquilles Saint-Jacques
- *Légumes* - Légumes-racines. Pommes de terre, carottes, panais, betteraves, navets.
- *Légumes* - Légumes tendres. Petit pois, asperge, maïs, brocoli, chou-fleur, aubergine, oignons, courge.
- *Fruits* - Fruits fermes. Pomme, poire
- *Fruits* - Fruits tendres. Mangue, prune, abricot, pêche, nectarine, papaye, fraise.

La cuisson sous vide par étape

Étape 1. Assaisonnez vos aliments

Pour améliorer la saveur de vos aliments, vous pouvez ajouter une marinade, des épices, des herbes, du beurre ou de l'huile dans votre sac sous vide avant de le sceller.

Étape 2. Pour sceller votre sac sous vide

L'aliment doit être placé dans le sachet puis l'air vidé pour supprimer tout excès d'air et d'humidité. Le goût naturel et les qualités nutritionnelles des aliments sont ainsi conservés. Le scellage sous vide permet également d'ouvrir les pores des aliments tels que la viande, les volailles et les fruits de mer pour que les marinades et les assaisonnements soient mieux absorbés et les saveurs intensifiées. L'oxygène et l'humidité de l'air endommagent les aliments et leur font

perdre du goût, de la texture et de leur valeur nutritionnelle. Les systèmes d'emballage sous vide de qualité que l'on trouve dans le commerce retirent l'air et l'humidité avant de sceller les aliments dans des sacs hermétiques afin d'obtenir un produit sous vide d'une qualité que l'on trouve dans le commerce. Nous recommandons le système d'emballage sous vide FoodSaver et les sacs et rouleaux FoodSaver

Étape 3. Cuisson de vos aliments

Lorsque l'eau est arrivée à la température souhaitée, plongez doucement les sacs dans l'eau. Assurez-vous que les sacs sont totalement immergés et que l'eau peut librement circuler autour de ceux-ci pour avoir une cuisson uniforme.

Étape 4. Faire griller vos aliments

Lorsque la cuisson sous vide est terminée, vous pouvez, si vous le souhaitez, faire griller vos aliments pour en améliorer l'aspect et le goût. Cela est particulièrement adapté aux viandes. Sortez les aliments du sac. Faites rapidement griller la viande dans une poêle chaude. Les graisses et les protéines sont caramélisées, ce qui améliore le goût.

Recommandations de sécurité pour la cuisson sous vide

ATTENTION: Les aliments cuits sous vide ne sont pas conseillés pour les personnes 'à risque' (déficit immunitaire) :

- Femmes enceintes
- Jeunes enfants
- Personnes âgées
- Personnes malades

Les recommandations suivantes sur la cuisson sous vide permettront de garantir une hygiène alimentaire sûre.

Préparation des aliments

- Tous les aliments cuisinés sous vide doivent être particulièrement frais et de très bonne qualité.

- Veillez à ce que la viande, les fruits de mer, les volailles et le gibier soient stockés à une température inférieure à 5°C. avant de commencer la préparation. Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre alimentaire numérique.
- Vérifiez que les sacs alimentaires sont propres et n'ont pas été contaminés par des impuretés ou d'autres contaminants alimentaires.
- Nettoyez l'espace de préparation des aliments avec du détergent et de l'eau chaude, ou une solution désinfectante.
- Utilisez deux endroits différents pour préparer les ingrédients crus et préparer les produits cuits.
- Lavez-vous soigneusement les mains avant de commencer à préparer les aliments.
- Consulter le Guide des températures et des durées de cuisson sous vide à la page 13/14 pour savoir à quelle épaisseur couper les aliments. Des morceaux de viande plus petits seront cuits plus rapidement.

Cuisson

- Consultez le guide des températures et des durées de cuisson sous vide de la page 12 pour savoir quelle température choisir et combien de temps cuire vos aliments.
- Vérifiez que le sac de cuisson est parfaitement hermétique avant de commencer la cuisson.
- Vérifiez que le sac de cuisson est resté parfaitement hermétique une fois la cuisson terminée.

Stockage

- Si vous ne consommez pas les aliments immédiatement, plongez le sac contenant les aliments dans de l'eau glacée pour faire baisser rapidement la température. Placez au frais jusqu'à consommation.

Réchauffage

- Réchauffez les aliments jusqu'à ce que la température intérieure soit supérieure à 75°C.

Cuisson lente

La cuisson lente permet de conserver toute la saveur des aliments, la tendresse des viandes cuites à la perfection. La cuisson lente offre une cuisine saine, simple et économique. Elle nécessite très peu de surveillance, un temps de préparation relativement court et peu de nettoyage.

Réglage LOW (BAS)

Ce réglage permet de faire mijoter et de cuire lentement des aliments.

Réglage HIGH (ÉLEVÉ)

Ce réglage permet une cuisson plus rapide. Généralement 1 heure sur HIGH (ÉLEVÉ) = 2 à 2 heures et demie sur LOW (BAS)

Réglage MAINTIEN AU CHAUD.

Lorsque la cuisson lente est terminée, votre cuitiseur Espressions Duo passe automatiquement en mode Maintien au chaud pour éviter d'obtenir des aliments trop cuits et pour garder vos aliments au chaud jusqu'au moment de servir - idéal pour les repas de famille, si vous êtes en déplacement ou si vous ne prenez jamais vos repas à la même heure. En mode de maintien au chaud, la température n'est pas assez élevée pour continuer à cuire les aliments. Le Maintien au chaud ne doit être utilisé que pour maintenir au chaud des aliments cuits prêts à servir.

Tableau des réglages de cuisson

Mode de cuisson	Sous Vide	Cuisson Lente
Température		
Réglage	40° C à 90° C	Élevé Basse (Chaud)
Température de cuisson par défaut	50° C	Basse
Incrément de température	1° C	N/A
Durée		
Réglage	1 à 24 heures	Élevé: 2 à 8 heures Basse: 4 à 16 heures
Durée de cuisson par défaut	1 heure	Élevé: 4 heures Basse: 8 heures
Incrément de durée	10 minutes	30 minutes

Remarque: En mode de cuisson lente, la durée maximale de cuisson et de maintien au chaud est de 24 heures. Par exemple, si la durée de la cuisson lente est de 16 heures, vous ne pourrez pas maintenir au chaud plus de 8 heures.

Comment utiliser votre Sous Vide

Placez le cuiseur l'Espressions Duo sur une surface plane. Branchez l'appareil. Pour mettre le cuiseur en marche, appuyez sur le bouton **POWER (MARCHE)**. L'appareil émet un signal sonore et les voyants et l'écran s'allument. Le cuiseur l'Espressions Duo affiche par défaut le mode de cuisson sous vide sur 50°C.

1. Remplissez la cuve de cuisson de la quantité d'eau souhaitée puis replacez le couvercle. Assurez-vous que l'eau recouvre les sacs d'aliments et dépasse la ligne **FILL (REPLISSAGE)** de la cuve. Consultez le Guide des températures et des durées de cuisson sous vide à la page 13/14.

ASTUCE : Pour accélérer la durée de préchauffage de l'eau, remplissez avec de l'eau tiède.

2. Si le mode de cuisson n'est pas réglé sur Sous Vide, appuyez sur le bouton **MENU** et faites défiler jusqu'à ce qu'un voyant apparaisse à côté de Sous Vide à l'écran et que la température affiche 50°C.

3. Par défaut, la température est réglée sur 50°C. Pour la modifier, appuyez sur les boutons **▲** et **▼** jusqu'à ce que la durée voulue soit affichée sur l'écran LCD.

4. Pour choisir la durée, appuyez sur le bouton **TIME (durée)** puis sur les boutons **▲** et **▼** jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche à l'écran. Vous augmentez ou diminuez la durée de 10 minutes à chaque pression. Vous pouvez accélérer en maintenant appuyé.

5. Lorsque vous avez réglé le mode de cuisson, la température et la durée, appuyez sur **START**.

6. Le cuiseur l'Espressions Duo doit atteindre la température choisie avant de placer les sacs d'aliments dans la cuve de cuisson

sous vide. Lorsque l'appareil est en train de préchauffer, le voyant rouge Sous Vide clignote à l'écran pour indiquer que la température sélectionnée n'est pas encore atteinte. Le symbole **⏸** : ne clignote pas, ce qui signifie que la durée de cuisson ne s'écoule pas encore. Lorsque l'appareil atteint la bonne température, il émet trois fois un signal sonore. Le voyant Sous Vide ne clignote plus et l'appareil est prêt à recevoir les aliments.

7. Retirez le couvercle avec précaution. Avec une pince, plongez doucement les sacs d'aliments dans l'eau, en veillant à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas la ligne de remplissage et recouvre bien les sacs. Remplacez le couvercle. Pour plus d'informations sur la manière de sceller les sacs, veuillez consulter la partie Présentation des modes de cuisson à la page 9.

ASTUCE : Vous pouvez positionner les sacs hermétiques verticalement dans la grille pour séparer les aliments et pour que l'eau circule uniformément.

8. Lorsque les sacs hermétiques ont été placés dans la cuve, appuyez sur **START** pour lancer la minuterie et que la durée de cuisson commence à s'écouler. Le symbole **⏸** : commence à clignoter pour indiquer que la minuterie a été lancée et que le compte à rebours a commencé.

ASTUCE : Si vous n'appuyez pas sur **START** pour activer la minuterie, l'appareil continuera de fonctionner à la température réglée et pourra cuire les aliments jusqu'à 24 heures ou jusqu'à ce que vous arrêtez l'appareil.

9. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet trois fois un signal sonore et s'arrête.

Guide des températures et des durées de cuisson sous vide

Le tableau ci-dessous vous aidera à régler les températures et les durées de cuisson. Vous devrez peut-être les ajuster en fonction de vos goûts personnels.

Températures de cuisson de la viande (bœuf, agneau et porc)

SAIGNANT:	49°C
MI-SAIGNANT:	56°C
À POINT:	60°C
À POINT-BIEN CUIT :	65°C
BIEN CUIT :	71°C et plus

Températures de cuisson des volailles

AVEC LES OS:	82°C
DÉSOSSÉES:	64°C

Températures de cuisson du poisson

SAIGNANT:	47°C
MI-SAIGNANT:	56°C
À POINT:	60°C

Température moyenne pour les légumes

GÉNÉRAL	83°C - 87°C
---------	-------------

TYPES D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	DURÉE DE MAINTIEN AU CHAUD (après cuisson)	ÉPAISSEUR
BŒUF & AGNEAU Morceaux tendres Filet, côtelettes, aloyau, faux-filet, rumsteck, steak	49°C ou plus 49°C ou plus	1 heure 2 heures	Jusqu'à 6 heures Jusqu'à 8 heures	1-2 cm 2-5 cm
Morceaux plus durs Palette, paleron, gigot d'agneau, épaule, jarret, gibier	49°C ou plus	8 heures	Jusqu'à 10 heures	4-6 cm
PORC : Poirine Côtes Côtelettes de porc Rôti de porc	82°C 59°C 56°C ou plus 56°C ou plus	10 heures 10 heures 4 heures 10 heures	Jusqu'à 12 heures Jusqu'à 12 heures Jusqu'à 6 heures Jusqu'à 12 heures	3-6 cm 2-3 cm 2-4 cm 5-7 cm


Comment utiliser le mode de cuisson lente





TYPES D'ALIMENTS	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	DURÉE DE MAINTIEN AU CHAUD (après cuisson)	ÉPAISSEUR
VOLAILLES				
Blanc de poulet avec os	82°C	2 heures	Jusqu'à 3 heures	3-5 cm
Blanc de poulet sans os	64°C	1 heure	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
Cuisse de poulet avec os	82°C	1½ heures	Jusqu'à 3 heures	3-5 cm
Cuisse de poulet sans os	64°C	1 heure	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
Pilons	82°C	2 heures	Jusqu'à 3 heures	5-7 cm
Magret de canard	64°C	2 heures	Jusqu'à 2 heures	3-5 cm
POISSON				
Poisson maigre	47°C ou plus	1 heure	Jusqu'à 1 heure	3-5 cm
Poisson gras	47°C ou plus	1 heure	Jusqu'à 1 heure	3-5 cm
FRUITS DE MER				
Crevettes	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	2-4 cm
Queue de homard	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	4-6 cm
Coquilles Saint-Jacques	60°C	1 heure	Jusqu'à 1 heure	2-4 cm
LÉGUMES				
Légumes-racines	83°C ou plus	1 heure	Jusqu'à 2 heures	1-5 cm
Légumes tendres	83°C ou plus	1 heure	Jusqu'à 2 heures	1-5 cm


Remarque: Les durées de maintien au chaud indiquées correspondent à la durée maximale pendant laquelle les aliments peuvent rester dans le cuiseur l'Espressions Duo, avant que la texture ne commence à changer.

Remarque:

- Des durées de cuisson plus longues peuvent altérer la texture des aliments une fois prêts.
- Les durées et les températures ne sont données qu'à titre indicatif. Une cuisson plus longue peut être nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.
- Les indications d'épaisseur correspondent au produit une fois sous vide.
- Les morceaux de viande plus fins cuiront plus rapidement.

Placez le cuiseur Espressions Duo sur une surface plane. Branchez l'appareil. Pour mettre le cuiseur en marche, appuyez sur le bouton  POWER (MARCHE). L'appareil émet un signal sonore et les voyants et l'écran s'allument. Le cuiseur Espressions Duo affiche par défaut le mode de cuisson sous vide sur 50°C.

1. Placez vos aliments et le liquide à l'intérieur de la cuve de cuisson puis replacez le couvercle.
2. Si le mode de cuisson n'est pas réglé sur Cuisson lente, appuyez sur le bouton MENU et faites défiler jusqu'à ce qu'un voyant apparaisse à côté de Sous Vide à l'écran et que la température affiche 50°C.
3. Par défaut, la température est réglée sur LO (basse). Pour régler la température sur HIGH (élevée), appuyez sur le bouton  et  jusqu'à ce que HI s'affiche à l'écran.
4. Pour choisir la durée, appuyez sur le bouton TIME (durée), puis sur les boutons  et  à l'écran. Vous augmentez ou diminuez la durée de 30 minutes à chaque pression. Vous pouvez accélérer en maintenant appuyé.

5. Lorsque vous avez réglé le mode de cuisson, la température et la durée, appuyez sur START. Le temps de cuisson commence à s'écouler. Le symbole  commence à clignoter pour indiquer que le compte à rebours a commencé.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet trois fois un signal sonore et s'arrête. Le voyant Cuisson lente passe au vert et indique le début du mode MAINTIEN AU CHAUD. La minuterie commence à décompter la durée du MAINTIEN AU CHAUD.

ASTUCE : Pendant la cuisson, ne soulevez le couvercle qu'en cas de besoin, car la température de la cuisson lente est basse, et l'appareil ne retrouve pas la chaleur suffisante rapidement. Si de la condensation se forme à l'intérieur du couvercle réduisant ainsi votre vision, inclinez doucement le couvercle dans la direction opposée à la vôtre pour que la condensation s'écoule dans la cuve.

Entretien et nettoyage

Effectuez seulement le nettoyage si l'Espressions Duo est éteint et débranché. Laissez l'eau refroidir et videz le faitout. Veillez à ce qu'il ne reste plus d'eau dans le faitout. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Le couvercle résiste au lave-vaisselle, ce qui est très pratique. Placez le couvercle dans l'étagère supérieure de votre lave-vaisselle.

Astuces et conseils

L'Espressions Duo vous permet de préparer une grande variété de repas. Les différents aliments nécessitent des durées de cuisson qui varieront en fonction de vos goûts personnels ; il vous faudra donc peut-être réaliser quelques essais avant de trouver la durée de cuisson idéale.

Capacité

- Ne mettez ni trop, ni trop peu d'eau dans votre appareil. Assurez-vous de remplir la cuve entre les lignes FILL (minimum) et MAX situées à l'intérieur de celle-ci. En mode sous vide, l'eau doit recouvrir les sacs hermétiques. En mode cuisson lente, le liquide doit toujours recouvrir les aliments.
- Pour accélérer la durée de préchauffage et atteindre la température en mode sous vide, remplissez avec de l'eau tiède (pas chaude).

Aliments

- Morceaux de viande. Les modes de cuisson sous vide et de cuisson lente sont parfaits pour cuisiner les morceaux de viande les plus durs et plus économiques ; le processus de cuisson à basse température attendrit ces morceaux et en améliore le goût. Les morceaux de viande plus fins cuiront plus rapidement.

Essayez l'extérieur du Espressions Duo avec un chiffon humide et séchez ensuite. **N'UTILISEZ PAS** de moyens à récurer durs, d'éponges métalliques, ou de produits chimiques pour nettoyer une pièce, pour ne pas abîmer la surface.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le placez pas dans le lave-vaisselle.

- Cuisson uniforme. Afin de cuire uniformément les aliments, pendant la même durée, nous vous conseillons de couper tous les morceaux à la même épaisseur/taille.

Couvercle

- De la condensation se forme à l'intérieur du couvercle et réduit ainsi votre vision. Inclinez doucement le couvercle dans la direction opposée à la vôtre pour que la condensation s'écoule dans la cuve.
- Ouverture du couvercle. Les modes de cuisson sous vide et de cuisson lente utilisent des températures peu élevées. La chaleur perdue est donc difficile à retrouver rapidement. Si vous avez besoin d'ouvrir le couvercle, faites-le rapidement pour minimiser la perte de chaleur.

Recommandations de sécurité pour la cuisson sous vide

ATTENTION. Les aliments cuits sous vide ne sont pas conseillés pour les personnes 'à risque' (déficit immunitaire) :

- Femmes enceintes
- Jeunes enfants
- Personnes âgées
- Personnes malades

Cuisson lente

- Si vous utilisez le mode de cuisson lente, vous souhaiterez peut-être faire dorer préalablement votre viande. Cela permet non seulement à vos aliments d'avoir une jolie couleur, mais aussi de conserver le jus et toutes les saveurs, et de garder ainsi une viande tendre.
- La cuisson lente empêche l'évaporation. Le goût et le jus sont ainsi conservés. Gardez cela à l'esprit lorsque vous créez vos propres recettes ; vous n'aurez peut-être pas besoin d'autant de liquide qu'avec un autre mode de cuisson.

Préparation de rôtis en cuisson lente

- Vous pouvez rôtir un poulet entier ou des pièces de viandes entières comme de l'agneau, du bœuf, du veau et du porc en utilisant le mode de cuisson lente.
- Les rôtis peuvent être cuits sans ajouter de liquide car ils vont libérer leur jus pendant la cuisson. Ces jus sont parfaits pour préparer des sauces.
- La cuisson lente ne dorera pas vos rôtis ou votre poulet comme le fait un four traditionnel. Si vous souhaitez dorer vos rôtis, il est conseillé de le faire préalablement, quelques minutes dans une sauteuse puis de procéder ensuite à la cuisson lente.
- Durées de cuisson approximatives pour une viande bien cuite LOW (BAS) 2 heures par 500g HIGH (ÉLEVÉ) 1 heure par 500g.

REMARQUE : À la différence de la cuisson au four traditionnel, une viande bien cuite en cuisson lente sera toujours très tendre.

Préparation de poulets rôtis en cuisson lente

- Passez le poulet sous l'eau froide et essuyez-le en tapotant avec du papier essuie-tout. Frottez avec un peu d'huile d'olive et salez et poivrez tous les côtés (vous pouvez assaisonner avec les épices que vous

souhaitez). Dans une sauteuse, faites dorer chaque côté du poulet quelques minutes, puis procédez à la cuisson lente.

Remarque : Vérifiez la cuisson en plantant un couteau ou une pique dans la partie la plus consistante du poulet. Le poulet est cuit lorsque le jus qui s'écoule est clair. Si le jus est rosé, le poulet nécessitera un peu de cuisson supplémentaire.

Préparation de bouillons en cuisson lente

- Votre Duo Espressions vous permet de préparer facilement des bouillons. De nombreuses recettes à cuisson lente utilisent un bouillon. Un bouillon réussi est également la base d'une bonne soupe. Les bouillons sont en vente en supermarché mais rien n'égale la saveur d'un bouillon fait maison.
- La préparation d'un bouillon maison permet d'utiliser les os et les carcasses, qui sont généralement perdus.
- Il n'est pas nécessaire de peler les légumes lorsque vous faites un bouillon. Veillez simplement à bien les laver.
- Un bouillon frais pourra être conservé jusqu'à 4 jours au réfrigérateur, mais jusqu'à 3 mois au congélateur.
- Indiquez toujours la date sur votre bouillon avant de le congeler. Vous pouvez aussi le congeler en petites quantités. Par exemple, si vous utilisez habituellement du bouillon dans vos ragoûts, daubes, currys, etc., vous pouvez le congeler dans des petites tasses. Si vous utilisez davantage votre bouillon pour cuisiner des sauces, vous pouvez le congeler en petites quantités (60ml) ou dans un bac à glaçons. Ainsi, vous n'aurez pas à décongeler de grandes quantités à la fois.
- Pour retirer l'excès de gras, placez le bouillon au réfrigérateur une nuit puis enlevez la graisse qui s'est solidifiée à la surface.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne s'affiche à l'écran.	L'appareil n'a pas d'alimentation.	Vérifiez que le câble est branché à l'appareil ainsi qu'à la prise électrique, que l'appareil est en marche et que vous avez appuyé sur le bouton POWER (MARCHE).
	L'appareil est en mode VEILLE car vous n'avez pas appuyé sur le bouton START dans les 20 minutes qui ont suivi la sélection du programme.	Appuyez sur le bouton POWER pour remettre l'appareil en marche, puis réglez de nouveau votre mode de cuisson et appuyez sur START.
Le voyant du mode Sous Vide clignote.	Tant que le voyant clignote, cela signifie que l'appareil est en train de préchauffer.	Le voyant s'arrête de clignoter lorsque l'appareil a atteint la température souhaitée. Appuyez sur le bouton TEMP pour afficher la température. Vous aurez ainsi une idée du temps de préchauffage restant.

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'œuvre 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 Espressions.
- 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 Espressions.
- 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'Espressions. 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 :

Espressions B.V. Eindhoven
Téléphone: +31 40 290 11 30
E-mail: info@espressions.eu



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.

Espressions B.V.

Numéro d'entreprise 6066

Park Forum 1110


NL-5657 HK Eindhoven

Pays-Bas

Mail: info@espressions.eu

Website: www.espressions.eu

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. © 2022 Espressions B.V.