



SMART SOUS VIDE STICK PRO

EP4500

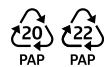


GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUEL D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG

Correcte manier van afvoeren van dit product



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren van uw gebruikte apparaat de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuvriendelijke recycling.

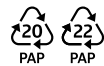


Verpakkingsafval: Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg. Gelieve deze in de prullenbak te deponeren. *Productdoos:* Papier, dient ingeleverd te worden bij het oud papier inzamelpunt. *Handleiding:* Papier, dient ingeleverd te worden bij het oud papier inzamelpunt

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.



Élimination de l'emballage : Ne jetez pas les matériaux d'emballage. Veuillez le mettre dans le bac de recyclage. *Coffret cadeau :* papier, à déposer au point de collecte des vieux papiers. *Manuel d'instructions :* papier, à déposer au point de collecte des vieux papiers.

Correct disposal of this product

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

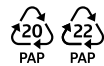


Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin. *Gift box:* Paper, should be put to the old paper collection point. *Instruction manual:* Paper, should be put to the old paper collection point.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

Verpackungsentsorgung: Werfen Sie das Verpackungsmaterial nicht weg. Bitte entsorgen Sie es in der Wertstofftonne. *Geschenkverpackung:* Papier, sollte zur Altpapiersammelstelle gebracht werden. *Bedienungsanleitung:* Papier, sollte zur Altpapiersammelstelle gebracht werden.



SMART SOUS VIDE STICK PRO

EP4500

Nederlands

Gebruikershandleiding ————— 5

Français

Manuel d'instructions ————— 15

English

Instruction manual ————— 25

Deutsch

Bedienungsanleitung ————— 35

Inhoud

Espressions veiligheidsvoorschriften	6
De voordelen van vacuüm garen op lage temperatuur	7
Vorbereiding voor vacuüm garen op lage temperatuur	7
Kenmerken van uw Smart Sous Vide Stick Pro	8
Functies	9
Bedieningsinstructies	10
Onderhoud	11
Hoe schoon te maken	12
Problemen oplossen	12
Technische specificaties	12
Garantiebepalingen	14

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

Espressions veiligheidsvoorschriften

Veiligheidsvoorschriften voor je Espressions Smart Sous Vide Stick PRO

Om gevaar voor mensen, dieren en voorwerpen te voorkomen, lees deze instructies en gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor ingebruikname. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

- Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing, anders kan het beschadigd raken.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stroomvoorziening dat overeenkomt met het typeplaatje.
- Sluit uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Neem na elk gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik een thermometer om de temperatuur van de vloeistoffen te controleren, vermijdt direct contact met de huid.
- Zorg ervoor dat het waterniveau tussen 'MIN' en 'MAX' staat voordat u het apparaat inschakelt, om beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Raak geen hete oppervlakken aan tijdens of na gebruik om letsels te voorkomen.
- In geval van vloeistoffen op het bovenste deel van de machine (boven het MAX waterniveau) neem de stekker uit het stopcontact en droog het apparaat zorgvuldig af.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen om gevaar te voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om gevaar te voorkomen, mogen het netsnoer, de stekker en de ventilator opening aan de achterzijde van het apparaat niet in contact komen met vloeistoffen.

De voordelen van vacuüm garen op lage temperatuur

Bij Sous Vide koken komt het voedsel niet in direct contact met zuurstof en water, waardoor structuur, smaak en voedingsstoffen beter behouden blijven. Wanneer je de kerntemperatuur van je vlees, vis, fruit, eieren of groenten langzaam naar de optimale temperatuur brengt, hoef je alleen nog maar kort aan te braden of

te barbecueën om te karamelliseren, zonder sappen en smaak te verliezen.

Je hoeft geen chef-kok te zijn, zelfs als je geen kookervaring hebt, kun je gezonde en heerlijke Sous Vide gerechten bereiden als een pro.

Vorbereiding voor vacuüm koken op lage temperatuur

Vacumeermachine

Om zuurstof uit de zakken te verwijderen en te zorgen voor een luchtdichte afsluiting kun je een goede kwaliteit (kamer) vacuümmachine gebruiken.

Vacuümszakken

Vacumeer het voedsel dat sous vide gekookt moet worden in een goed afgesloten zak, zodat er geen lucht of vloeistof in de zak kan komen. Gebruik vacuümszakken die temperaturen tot 100°C of 212°F kunnen verdragen.

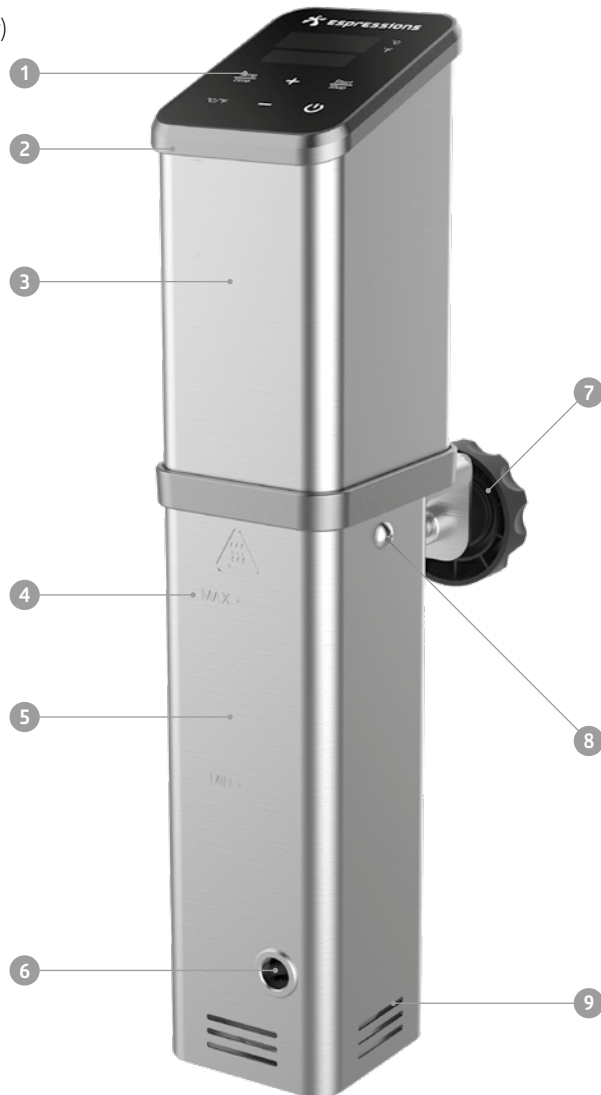
Thermische circulator met sous-vide waterbad

Plaats een voedselrek in een hittebestendig waterbad met een inhoud van maximaal 50 liter. Het niet gebruiken van een voedselrek kan leiden tot het ongelijkmatig garen van het voedsel. Plaats de Smart Sous Vide Stick Pro rechtop in de waterbak en vergrendel zorgvuldig met het fixatie slot (7). Vul de bak met voldoende schoon water om het voedsel volledig onder te dompelen, tussen de MIN en MAX markering op de Smart Sous Vide Stick Pro.

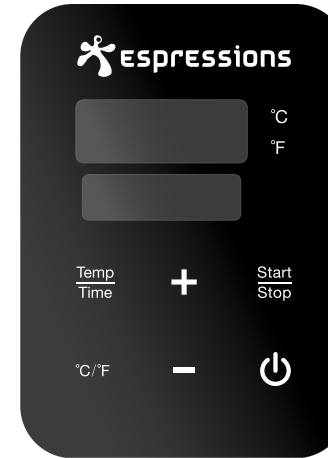
Tip: er zijn middelen om te voorkomen dat warm water verdampt en voor een efficiëntere verwarming, zoals thermische isolatieballen.

Kenmerken van je Smart Sous Vide Stick PRO

1. Bedieningspaneel
2. Paneelafdekking
3. Bovendeel (boven het water)
4. Maximaal waterniveau
5. Onderdeel (onder het water)
6. Waterafvoer
7. Fixatie slot
8. Ontgrendelingschroef
9. Waterinlaat



Functies



* Na 10 keer knipperen en indien er geen tijd of temperatuur is geselecteerd, verlaat de machine de temperatuur/tijd instellingsmodus. Druk op 'TEMP/TIME' om de modus opnieuw te openen.

Houd in de stand-by modus de knop 'TEMP/TIME' ingedrukt. De digitale LED-display geeft de geprogrammeerde tijd en temperatuur aan.

Opmerking: wanneer de geprogrammeerde temperatuur is bereikt, klinkt een 'piep'. Pas nadat het vacuüm verpakte voedsel in het waterbad is geplaatst en op 'START/STOP' is gedrukt, zal de ingestelde bereidingstijd beginnen af te tellen.

De onderstaande modi werken alleen als het apparaat in een waterbak wordt geplaatst met het waterniveau tussen MAX en MIN.

1. Aan/Uit-modus

- Als de stekker in het stopcontact zit, gaat het apparaat in de energie spaarstand (Aan/Uit toets gaat branden).
- Druk in de spaarstand nogmaals op de Aan/Uit toets om naar de stand-bymodus te gaan. Het digitale LED-display geeft de omgevingstemperatuur en de laatst ingestelde bereidingstijd in minuten aan.
- Druk na gebruik in de stand-by modus op de Aan/Uit toets om naar de energiebesparende modus te gaan (display wordt zwart en Aan/Uit toets licht op).

2. °C/°F Temperatuurmodus

- Druk op '°C/°F' om de temperatuur in Celsius of Fahrenheit te selecteren.

3. TEMP/TIJD-modus

Temperatuur en tijd aanpassen

- Druk op 'TEMP/TIME' om de temperatuur in te stellen. Wanneer de temperatuur aanduiding knippert, selecteert u de gewenste temperatuur door op '+' of '-' te drukken. Bevestig door op 'TEMP/TIME' te drukken.
- Druk op 'TEMP/TIME' om de tijd in te stellen. Wanneer de tijdsaanduiding knippert, kiest u de gewenste kooktijd door op '+' of '-' te drukken. Bevestig door op 'TEMP/TIME' te drukken.

4. Start/Stop

- Druk in stand-by op 'START/STOP' om te starten.
- Druk nogmaals op 'START/STOP' De ingestelde tijd begint af te tellen en de Smart Sous Vide stick begint het water op te warmen.
- Druk nogmaals op 'START/STOP' om de werking te stoppen, en de stand-by modus te activeren.

5. Instelmodus TEMP/TIME

- Druk op 'TEMP/TIME' om de temperatuur of tijd te selecteren. Druk op de knoppen '+' of '-' om de temperatuur of tijd in te stellen en bevestig door nogmaals op 'TEMP/TIME' te drukken.

6. Temperatuur

- Real-time (water)temperatuur.

7. Tijd

- In de stand-by modus wordt de ingestelde tijd weergegeven.
- In de werkmodus wordt de resterende tijd weergegeven.

8. Fabrieksinstelling

Houd in de bedrijfsmodus 'START/STOP' ingedrukt en houd '+' ingedrukt. Temperatuur en tijd gaan terug naar de fabrieksinstelling (60 °C / 24:00 H). Na 10 keer knipperen is de fabrieksinstelling ingesteld.

Bedieningsinstructies

1. Plaats en vergrendel het apparaat rechtop in een hittebestendige waterbak met voedselrekje
2. Vul de waterbak met vers water (max. 50 L.). Zorg ervoor dat de waterbak gevuld is tussen de Min- en Max-aanduiding op het apparaat.

Tip: voor een snellere opwarming vult u de container met warm (niet heet) kraanwater.

Tip: Voeg wat citroensap of azijn toe aan het water om kalkaanslag te verminderen.

3. Steek de stekker in het stopcontact om het apparaat te bedienen. Druk op de aan/uit knop om de stand-by modus te activeren.
4. Druk op °C/°F om Celsius of Fahrenheit te selecteren. De fabrieksinstelling is °C.
5. Druk op 'TEMP/TIME' om de temperatuur of tijd te selecteren en pas aan met de '+' en '-' toetsen.
6. Druk op 'START/STOP' om te activeren.
7. Wanneer de watertemperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt, geeft de machine een 'piep'.
8. Plaats het vacuüm verpakte voedsel in de waterbak tussen het voedselrek en druk op 'START/STOP'. De ingestelde tijd begint met aftellen.

Tip: Er zijn middelen om te voorkomen dat warm water verdampt en voor efficiënte verwarming, zoals thermische isolatieballen.

9. Na afloop van de ingestelde kooktijd gaat het apparaat 'piepen'. Druk op 'START/STOP' om te stoppen.

Opmerking: Als het apparaat niet gestopt wordt, zal het na 20 seconden piepen, terwijl de het apparaat de watertemperatuur op de vooraf ingestelde temperatuur houdt.

10. Neem na gebruik de stekker uit het stopcontact. Berg verticaal op, buiten het bereik van kinderen.

Belangrijke opmerkingen

- Voor Sous Vide garen moet het voedsel vacuüm worden verpakt.
- Het waterniveau inclusief voedsel moet tussen het 'MIN' en 'MAX' niveau op de machine staan wanneer deze correct geplaatst en vergrendeld is, alvorens te starten.
- Gebruik altijd vers water.
- Voeg wat azijn of citroensap toe aan het water om kalkaanslag te verminderen.
- Vul voor een snellere werking de waterbak met warm (niet heet) kraanwater.

Onderhoud

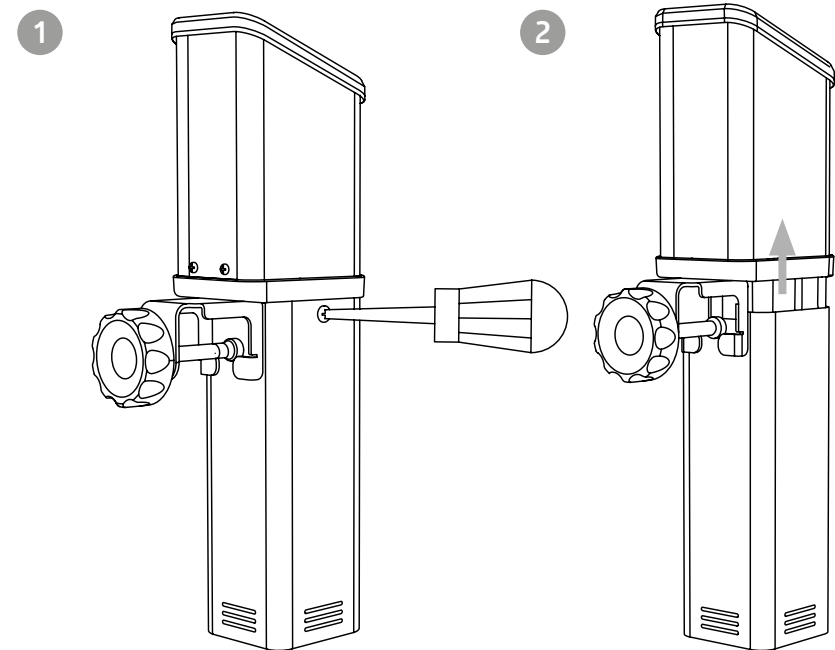
⚠ Voordat je het apparaat reinigt of onderhoud pleegt, neem de stekker uit het stopcontact. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

1. Berg het apparaat na het reinigen verticaal op, niet horizontaal of ondersteboven opbergen.
2. Gebruik bij het schoonmaken geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Reinig met een zachte vochtige doek.
3. Voorkom tijdens het reinigen beschadigingen aan de onderdelen in de machine. Als onderdelen beschadigd zijn of in geval van een defect, biedt aan bij een erkend Espressions® reparatiecentrum.
4. Gebruik altijd vers, schoon water. Oud water kan deeltjes of vuil bevatten welke de onderdelen van het apparaat kunnen beschadigen.
5. In geval van een verminderde verwarmings- of doorstroomcapaciteit kunnen de interne onderdelen geblokkeerd zijn door vuil of kalkaanslag. Demonteer het onderste deel van de machine om zorgvuldig schoon te maken.
6. Gebruik geen heet apparaat in koud water of andersom. Dit kan de functies en levensduur van het apparaat beïnvloeden.

⚠ Elke 20 keer reinigen of na 100 uur gebruik!

How to quickly disassemble.

1. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.
2. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om het apparaat te openen.
3. Neem de behuizing van het onderste deel om de onderdelen te reinigen.



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, elektriciteits snoeren 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:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Manuel d'instructions

Index

Consignes de sécurité Espressions	16
Les avantages de la cuisson sous vide à basse température	17
Mise en place pour la cuisson sous vide à basse température	17
Caractéristiques de votre Smart Sous Vide Stick Pro	18
Fonctions	19
Instructions d'utilisation	20
Entretien	21
Nettoyage	22
Problèmes et solutions	22
Spécifications techniques	22
Conditions de garantie	24

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 Espressions Smart Sous Vide Stick PRO

Afin de prévenir les dangers pour les personnes, animaux et objets, veuillez prendre connaissance des instructions suivantes et du manuel avant d'utiliser votre appareil.

Conservez le manuel pour référence.

- Utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions du manuel ; sinon, vous risquez de l'endommager.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise d'alimentation électrique conforme à la plaquette type.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise réseau mise à la terre.
- Débranchez la fiche chaque fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil.
- Contrôlez la température des liquides à l'aide d'un thermomètre, évitez leur contact direct avec la peau.
- Le niveau de l'eau doit se trouver entre 'MIN' et 'MAX' au moment d'enclencher l'appareil ; sinon, vous risquez de l'endommager.
- Ne touchez pas les surfaces chauffées durant ou après l'utilisation ; sinon, vous risquez de vous blesser.
- S'il y a du liquide sur le dessus de l'appareil (en dessus du niveau d'eau MAX), débranchez la fiche et séchez soigneusement l'appareil.
- Rangez l'appareil hors de la portée des enfants pour prévenir tout danger.
- Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans assistance par des enfants ni par des personnes ayant un handicap physique ou mental, ni par des personnes inexpérimentées, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné des instructions ou surveille l'utilisation de l'appareil.
- Aucun liquide ne doit toucher le cordon d'alimentation, ni la fiche, ni l'ouverture du ventilateur au dos de l'appareil ; ce serait dangereux.

Les avantages de la cuisson sous vide à basse température

Durant la cuisson sous vide, les aliments n'ont pas de contact direct avec l'oxygène ni avec l'eau, ce qui permet de conserver leur structure, leur saveur et leurs nutriments. Ce mode de cuisson élève lentement la température à cœur des aliments - viande, poisson, fruits, œufs, légumes - de sorte qu'il suffit de les saisir brièvement à la poêle ou sur le barbecue pour

caraméliser l'extérieur, sans rien perdre des sucres et des arômes.

Pas besoin d'être un grand chef de cuisine : même sans expérience, avec votre Sous vide, vous préparez des plats de pro aussi sains que délicieux.

Mise en place pour la cuisson sous vide à basse température

Machine sous vide

Pour vider l'air des sachets et les sceller hermétiquement, vous utiliserez une machine sous vide (domestique) de bonne qualité.

Sachets sous vide

Les aliments à cuire sous vide doivent être enfermés dans des sachets hermétiques, ne laissant pénétrer ni air, ni liquide. Vous utiliserez des sachets de cuisson sous vide supportant des températures jusqu'à 100 °C (212 °F).

Thermocirculateur et bain d'eau sous vide

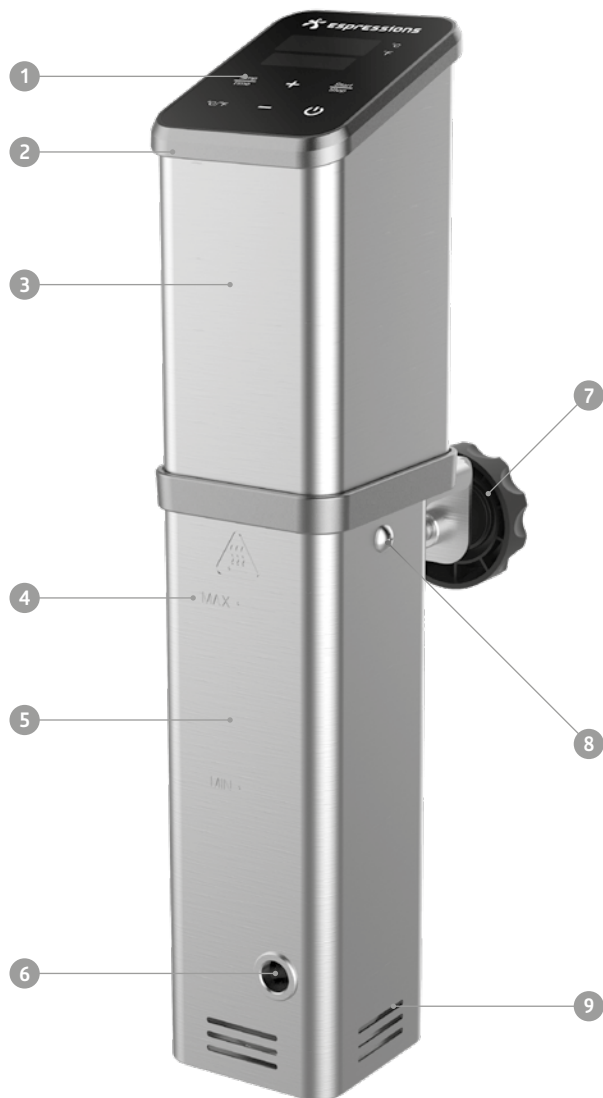
Dans un bain d'eau résistant à la chaleur, pouvant contenir 50 litres d'eau au maximum, placez une grille pour les aliments.

Si vous n'utilisez pas de grille, vous risquez une cuisson inégale des aliments. Plongez le Smart Sous Vide Stick Pro debout dans le bain d'eau et fixez-le soigneusement au moyen du verrou (7). Mettez dans le bain suffisamment d'eau pour couvrir entièrement les aliments ; le niveau de l'eau doit se trouver entre les marques MIN et MAX sur le Smart Sous Vide Stick Pro.

Conseil : il existe des moyens d'empêcher l'eau chaude de s'évaporer, ce qui améliore l'efficacité du chauffage ; les boules thermo-isolantes sont un exemple.

Caractéristiques de votre Smart Sous Vide Stick Pro

1. Panneau de commande
2. Couvercle du panneau
3. Partie supérieure (au-dessus de l'eau)
4. Niveau maximum de l'eau
5. Partie inférieure (sous l'eau)
6. Sortie de l'eau
7. Verrou de fixation
8. Vis de déverrouillage
9. Entrée de l'eau



Fonctions



1. Mode marche/arrêt

- Lorsque la fiche est branchée sur la prise réseau, l'appareil se met en mode d'économie d'énergie (la touche marche/arrêt s'éclaire).
- Dans ce mode économie, appuyez sur la touche marche/arrêt pour passer en mode stand-by. L'écran LED indique alors la température ambiante et la dernière durée de cuisson programmée, en minutes.
- Après utilisation, en mode stand-by, appuyez sur la touche marche/arrêt pour revenir au mode économie (l'écran s'éteint et la touche marche/arrêt s'éclaire).

2. Mode température °C/°F

- Appuyez sur '°C/°F' pour sélectionner les degrés Celsius ou Fahrenheit pour la température.

3. Mode température/durée Réglage de la température et de la durée

- Appuyez sur le bouton 'TEMP/TIME' pour régler la température de cuisson. Lorsque la valeur de la température clignote, appuyez sur '+' ou '-' pour l'amener à la valeur désirée. Confirmez la valeur en appuyant sur 'TEMP/TIME'.
- Appuyez sur le bouton TEMP/TIME pour régler la durée de cuisson. Lorsque la valeur de la durée clignote, appuyez sur '+' ou '-' pour l'amener à la valeur désirée. Confirmez la valeur en appuyant sur 'TEMP/TIME'.

* La valeur clignote 10 fois au maximum ; si aucune sélection n'a été saisie après la dixième fois, l'appareil quitte le mode de réglage de la température et de la durée. Appuyez sur 'TEMP/TIME' pour revenir dans ce mode de réglage.

En mode stand-by, enfoncez et maintenez le bouton 'TEMP/TIME'. L'écran numérique LED affiche la durée et la température programmées.

Conseil : l'appareil émet un bip quand la température programmée est atteinte. Pour démarrer le compte à rebours de la durée de cuisson programmée, placez les aliments emballés sous vide dans le bain d'eau et appuyez sur 'START/STOP'.

Les modes ci-dessous fonctionnent seulement que ce appareil est placé dans un récipient d'eau au niveau de l'eau entre MAX et MIN.

4. Démarrer/stopper

- En mode stand-by, appuyez sur 'START/STOP' pour mettre l'appareil en marche.
- Appuyez une deuxième fois sur 'START/STOP'. Le compte à rebours démarre et le Smart Sous Vide Stick commence à réchauffer l'eau.
- Appuyez une troisième fois sur 'START/STOP' pour stopper l'appareil et le remettre en mode stand-by.

5. Mode de réglage 'TEMP/TIME'

- Appuyez sur le bouton 'TEMP/TIME' pour régler la température ou la durée de la cuisson. Appuyez sur '+' ou '-' pour régler la température ou la durée, et confirmez en appuyant encore une fois sur 'TEMP/TIME'.

6. Température

- Température (de l'eau) en temps réel.

7. Durée

- En mode stand-by, l'écran affiche la durée programmée.
- En mode de cuisson, l'écran affiche la durée de cuisson restante.

8. Réglage d'usine

En mode de cuisson, enfoncez et maintenez simultanément 'START/STOP' et '+'. La température et la durée reviennent aux valeurs par défaut réglées en usine (60 °C / 24:00 H). La valeur d'usine est rétablie quand les chiffres ont clignoté 10 fois.

Instructions d'utilisation

1. Plongez l'appareil, debout, dans un bain d'eau résistant à la chaleur et équipé d'une grille pour les aliments.
2. Remplissez le bain avec de l'eau propre (max. 50 l), en veillant à ce que le niveau reste entre les marques MIN et MAX sur l'appareil.

Conseil : votre bain d'eau atteindra la température voulue plus rapidement si vous le remplissez avec de l'eau chaude du robinet.

Conseil : ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le bain d'eau pour diminuer le dépôt de tartre.

3. Branchez la fiche sur la prise réseau pour mettre l'appareil sous tension. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en mode stand-by.
4. Appuyez sur °C/°F pour sélectionner les degrés Celsius ou Fahrenheit pour la température. Le réglage d'usine, par défaut, est en °C.
5. Appuyez sur 'TEMP/TIME' pour accéder au réglage de la température ou de la durée de la cuisson, et réglez la valeur avec les touches '+' et '-'.
6. Appuyez sur 'START/STOP' pour enclencher.
7. L'appareil émet un bip quand l'eau atteint la température programmée.
8. Placez les aliments, emballés sous vide, dans le bain d'eau, dans la grille, et appuyez sur Start/Stop'. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence.

Conseil : il existe des moyens d'empêcher l'eau chaude de s'évaporer, ce qui améliore l'efficacité du chauffage ; les boules thermo-isolantes sont un exemple.

9. L'appareil signale la fin de la durée de cuisson par des bip. Appuyez sur 'START/STOP' pour l'arrêter.

Remarque : Si l'appareil n'a pas été arrêté, il émettra le signal sonore après 20 secondes, pendant qu'il maintient l'eau à la température programmée.

10. Débranchez la fiche quand vous avez fini d'utiliser l'appareil. Rangez l'appareil en position verticale et hors de portée des enfants.

Remarques importantes

- Pour la cuisson sous vide, l'emballage sous vide hermétique des aliments est indispensable.
- Le niveau de l'eau dans le bain doit rester entre les marques de niveau MIN et MAX sur l'appareil, celui-ci étant correctement placé et verrouillée, et les aliments étant en place dans le bain, avant la mise en marche de l'appareil.
- Utilisez toujours de l'eau propre.
- Ajoutez un peu de vinaigre ou de jus de citron dans le bain d'eau pour diminuer le dépôt de tartre.
- Pour gagner du temps, remplissez le bain avec de l'eau chaude (mais pas trop chaude, et surtout pas bouillante).

Nettoyage

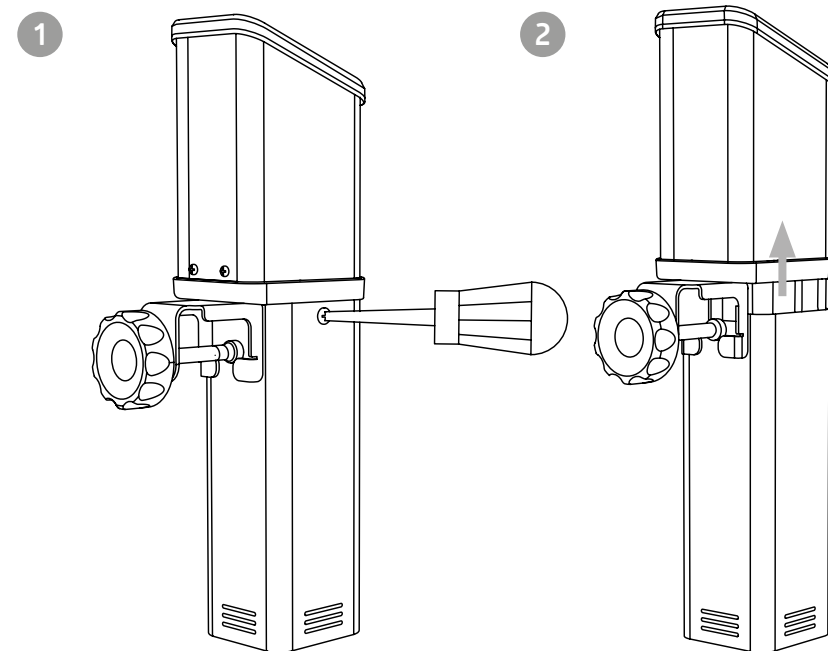
⚠ Avant tout nettoyage ou entretien, débranchez la fiche. Laissez refroidir jusqu'à la température ambiante.

1. Rangez l'appareil debout et en position verticale, donc ni couché, ni la tête en bas.
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide.
3. Attention à ne pas endommager les composants de l'appareil en les nettoyant. Si un composant est endommagé ou défectueux, confiez-le à un centre de réparation Espressions agréé.
4. Utilisez toujours de l'eau propre, prise directement au robinet. En vieillissant, l'eau peut contenir des particules et des saletés susceptibles d'endommager l'appareil.
5. Si la capacité de chauffage ou de circulation diminue, il est possible que des composants interne sont encrassés ou entartrés. Démontez alors la partie inférieure de la machine et nettoyez soigneusement.
6. Ne plongez pas l'appareil échauffé dans de l'eau froide, ni vice-versa. Ceci peut impacter les fonctions et la durée de vie de l'appareil.

⚠ Nettoyer toutes les 20 fois ou après 100 heures d'utilisation !

Démontage rapide

1. L'appareil doit être refroidi.
2. Ouvrez l'appareil avec un tournevis à tête croisée.
3. Retirer la cage de la partie inférieure pour pouvoir nettoyer les composants.



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 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
www.espressions.eu

Instruction manual

Contents

Espressions safety precautions	26
The benefits of vacuum low temperature cooking	27
Preparation for vacuum low temperature cooking	27
Features of your Smart Sous Vide Sick PRO	28
Functions	29
Operating instructions	30
Maintenance	31
How to clean	32
Troubleshooting	32
Technical specifications	32
Terms of warranty	34

Dear customer

By purchasing this high quality appliance, you have made the right choice. If taken good care of it will award you with many years of service. Please read this user manual carefully and follow the safety instructions strictly. Persons who have not read the operating instructions for this device should not use it. Keep the packaging for future use, but throw away the plastic packaging material. It may be dangerous for children to play with.

For further information about our products or product range, please visit our website:
www.espressions.eu



Espressions safety precautions

Safety precautions for your Espressions Smart Sous Vide Stick PRO

To avoid danger to people, animals and objects, please read these instructions carefully before using your Espressions Smart Sous Vide Stick PRO and keep in a safe place for future reference.

- Operate the machine according to the user manual only, otherwise the machine may be damaged.
- Connect to a power supply corresponding to the rating label only.
- Connect to a ground socket only.
- Take out the plug after each use.
- Do not directly touch the liquids to check the temperature, please use a thermometer.
- Before switching on make sure the water level to be between 'MIN' and the 'MAX', to avoid damaging the machine.
- Do not touch hot surfaces during or after use to avoid injuries.
- In case of liquids on the upper part of the machine (above the MAX water level), take out the plug and dry carefully.
- Please store the machine out of reach of children to avoid danger.
- Children should not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- To avoid danger, the power cord, plug and fan outlet on the back of the appliance should not get in touch with liquids.

The benefits of vacuum low temperature cooking

With Sous Vide cooking, the food is not in direct contact with air and water, preserving structure, taste and nutrients. When slowly bringing the core temperature of your meat, fish, fruits, eggs or vegetables to the optimum temperature, you will only need to fry or bbq shortly to caramelize without losing juices and taste.

You don't need to be a chef, even if you don't have any cooking experience, you can cook healthy and delicious food like a pro.

Preparation for vacuum low temperature cooking

Vacuum sealing machine

To remove oxygen from the bags and to ensure an air-tight seal you can use a chamber vacuum sealer or suction vacuum sealer.

Vacuum sealing bags

Vacuum the food to be sous vide cooked in a thoroughly sealed bag, ensuring no air or liquid to enter the bag. Ensure to use vacuum sealing bags able to bear temperatures up to 100°C or 212°F.

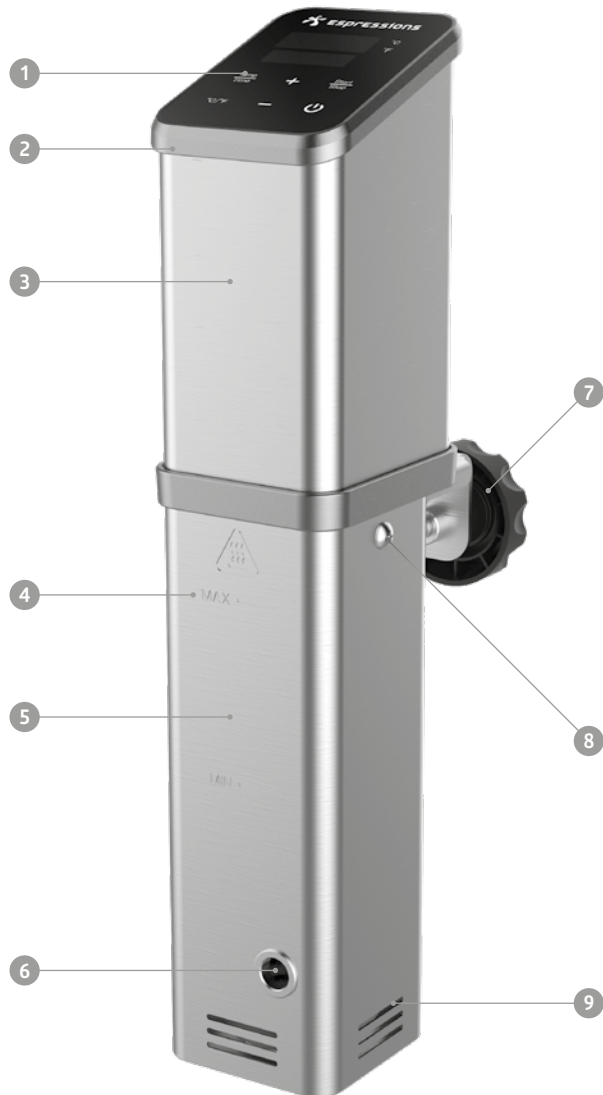
Thermal Circulator with Sous Vide water bath

Firstly put a food rack divider into a heat resistant water container of maximum 50 L. Not using a cooking rack might result in defects and uneven heating of the food. Place the Smart Sous Vide Stick Pro upright in the water container and lock carefully with the Fixation lock (7). Fill the tray with sufficient water to fully cover the foods, in between the MIN and MAX marking at the Smart Sous Vide Stick PRO.

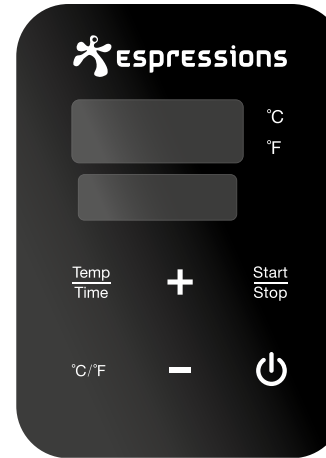
Note: there are means to prevent warm water from evaporating and for more efficient heating, like thermal insulation balls.

Features of your Smart Sous Vide Stick PRO

1. Control panel
2. Panel cover
3. Upper body (above water)
4. Maximum water level
5. Lower body (below water)
6. Water outlet
7. Fixation lock
8. Quick release screw
9. Water inlet



Functions



In the Standby mode, press and hold the 'TEMP/TIME' button. The digital LED display shows the programmed time and temperature.

Note: when the programmed water temperature has been reached a 'beep' will sound. Only after placing the vacuum packed food and Start / Stop is pressed, the set time will start to count down.

The modes below only work if the device is placed in a water container at the water level between MAX and MIN.

1. Power mode

- When plugged in, the machine enters the power saving mode (power button lights up).
- In the power saving mode, press the power button again to enter the standby mode. The digital LED display indicates the ambient temperature as well as the last working process time set in minutes.
- After use, while in standby mode, press the power button to enter the power saving mode (display turns black and power button lights up).

2. °C/°F Temperature mode

- Press ' °C/°F ' to select Celsius or Fahrenheit.

3. TEMP / TIME mode

Temperature and time adjustment

- Press 'TEMP/TIME' to select the temperature setting. When the temperature indication is flashing, select the desired target temperature by pressing '+' or '-'. Confirm by pressing "TEMP/TIME".
- Press 'TEMP/TIME' to select the time setting. When the time indication is flashing, select the desired cooking time by pressing '+' or '-'. Confirm by pressing "TEMP/TIME".

** After flashing 10 times, and no time or temperature selected the machine will exit the temperature/time mode. Press 'TEMP/TIME' to re-enter.*

4. Start/Stop

- In Standby mode, press 'START/STOP' to start.
- Press 'START/STOP' again. The time set starts to count down and the Smart Sous Vide stick will start heating up the water.
- Press 'START/STOP' again to stop operation, activating the standby mode.

5. 'TEMP/TIME' adjustment mode

- Press 'TEMP/TIME' to select temperature or time. Press '+' or '-' buttons to adjust the temperature or time and confirm by pressing 'TEMP/TIME' again.

6. Temperature

- Real-time (water) temperature.

7. Time

- In standby mode, the set time is displayed.
- In working mode, the remaining operation time is displayed.

8. Factory setting

In operation mode, press and hold 'START/STOP' and press and hold '+'. Temperature and time will return to factory setting (60 °C / 24:00 H) after flashing 10 times the factory setting is set.

Operating instructions

1. Place and lock the appliance upright in a heat resistant water container with food rack divider.
2. Fill the container with fresh water (max. 50 L.). Make sure the container is filled between the Min line and Max line at the appliance.

Tip: for faster heating fill the container with warm tap water.

Tip: Add some lemon juice or vinegar to the water to prevent defects due to lime scale.

3. Plug in to operate. Press **⏻** to enter the standby mode.
4. Press '°C/°F' to select the Celsius or Fahrenheit temperature mode. The factory setting is set at °C.
5. Press 'TEMP /TIME' to select temperature or time and adjust with the '+' and '-' keys.
6. Press 'START/STOP' to start operation.
7. When the water temperature has reached the set temperature, the machine will 'beep'.
8. Place the vacuum packed food in the container between the divider rack, and press 'START/STOP'. The set time will start to count down.

Note: There are means to prevent warm water from evaporating and for more efficient heating, like thermal insulation balls.

9. After the set cooking time is finished, the machine will 'beep'. Press 'START/STOP' to stop.

Note: If not stopped, the machine will beep after 20 seconds, while the water temperature will remain at the preset temperature.

10. After use, unplug from the mains. Store out of reach of children.

Important notes

- For Sous Vide cooking, the food must be vacuum packed.
- The water level with food should be in between the 'MIN' and 'MAX' level at the machine when correctly placed and locked.
- Always use fresh water.
- Add some vinegar or lemon juice to the water to prevent defects due to lime scale.
- For faster operation fill the water container with warm tap water.

Maintenance

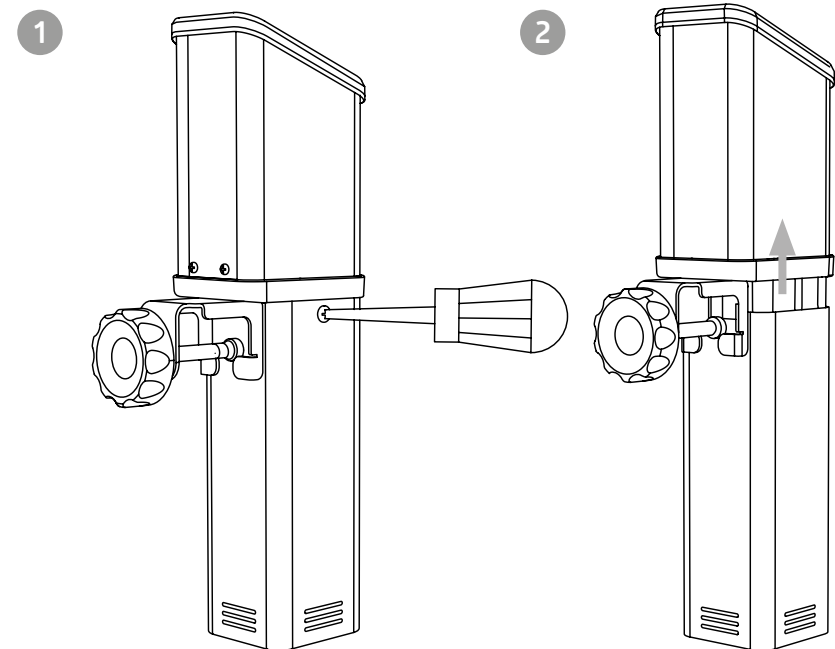
⚠ Before cleaning or maintenance make sure the machine to be unplugged. Let cool down to room temperature.

1. Store the machine vertically after cleaning, do not store horizontally or upside down.
2. When cleaning do not use aggressive detergents or abrasives. Rinse with a soft damp cloth.
3. During cleaning prevent damaging components inside the machine. If components are damaged or in case of a defect, please offer to an authorized Espressions repair center.
4. Always use fresh clean water, old water may contain particles damaging the internals of the machine.
5. In case of a reduced heating or flow capacity the internals may be blocked by dirt or lime scale. Disassemble the lower part of the machine to carefully clean.
6. Do not use a hot machine in cold water or vice versa. This may influence the machine functions and lifetime.

⚠ Clean every 20 times or after 100 hours of use!

How to quickly disassemble.

1. Use a Phillips screwdriver to open.
2. Use a Phillips screwdriver to open.
3. Pull out the low part housing to clean the inner components.



Terms of warranty

This ESPRESSIONS kitchen appliance has been made to a very high degree of excellence in quality and design. However, should there be, within the guarantee period, any defects found in the materials or in the operation, and if we feel it is appropriate, we will replace the defective parts or effect repairs in accordance with the terms of guarantee stated below. This 2-year guarantee applies to parts as well as the costs of labour only in the case of domestic use. Postage costs are not included.

These terms of guarantee are provided in addition to, and will not be prejudicial to, your legal rights. This guarantee does not cover postage or transport costs incurred in the return of the appliance. This guarantee only applies to products that have been purchased and remain within the Benelux countries. The guarantee does not apply to any plugs, electric leads or fuses, and also does not apply to any defects resulting from:

- Normal wear and tear of the appliance or parts in respect of use.
- Failure to follow the instructions for use in respect of use or maintenance.
- Connecting the product to a power source not suitable to the purpose.
- Damage caused by incorrect use or misuse of the product.
- Any modifications made to the product by anyone else other than the service personnel authorised by Espressions.
- The dismantling of or any other interference with the product.
- Theft or attempted theft of the product.
- Breakages or defects resulting from transport.

Before you return this product under the terms of this guarantee, please make sure:

- that you have followed the instructions for this product properly.
- that the power supply to the equipment is working and that you have plugged in the appliance.
- that the defect is not a result of a faulty fuse.

If you wish to make a claim under the terms of this guarantee, then please:

- Return the product by post or transport services to the dealer from whom the product was purchased or directly to Espressions.
- Ensure that the product is clean and carefully and suitably packed for transportation, preferably in its original packing.
- Enclose information in respect of your contact details (name, address telephone number) and where and when the product was purchased, together with a copy of the receipt.
- Describe the exact nature of the defect.

This guarantee does not cover any other claims whatsoever, including and without any exception, any liability for additional, indirect or resulting damage. It also does not cover any costs for modifications or repairs carried out by third parties without the express permission of Espressions. If any part of or the whole appliance is replaced, the guarantee period will not be extended. The original date of purchase shall still apply as the commencement of the guarantee period.

For more information you can contact your dealer or:

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Espressions Sicherheitsvorschriften	36
Die Vorteile des Niedrigtemperatur-Vakuumgarens	37
Vorbereitung für das Niedrigtemperatur-Vakuumgaren	37
Merkmale Ihres Smart Sous Vide Stick PRO	38
Funktionen	39
Bedienungsanweisungen	40
Wartung	41
Reinigen des Geräts	42
Fehlerbehebung	42
Technische Daten	42
Garantiebedingungen	44

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben mit dem Kauf dieses Gerät die richtige Wahl getroffen. Wenn Sie das Gerät gut pflegen, werden Sie viele Jahre lang daran Freude haben. Lesen Sie sich vor dem Erstgebrauch des Geräts bitte die Bedienungsanleitung durch und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsanweisungen. Personen, die nicht mit der Gebrauchsanleitung für dieses Gerät vertraut sind, dürfen es nicht verwenden. Heben Sie die Verpackung bitte für eine spätere Verwendung auf. Entsorgen Sie jedoch bitte das komplette Kunststoffverpackungsmaterial. Das kann für Kinder, die damit spielen, gefährlich sein.

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserem Sortiment finden Sie auf unserer Internetseite unter: www.espressions.eu

Espressions Sicherheitsvorschriften

Sicherheitshinweise für Ihren Espressions Smart Sous Vide Stick PRO

Anweisungen und die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, damit Sie später bei Bedarf darin nachschlagen können.

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, da es sonst beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Temperatur der Flüssigkeiten zu überprüfen; vermeiden Sie direkten Hautkontakt.
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Wasserstand zwischen ‚MIN‘ und ‚MAX‘ befindet, bevor Sie das Gerät einschalten, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder nach dem Gebrauch, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn sich Flüssigkeiten auf dem oberen Teil der Maschine befinden (über dem MAX. Wasserstand), ziehen Sie den Netzstecker und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihr in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen das Netzkabel, der Stecker und die Ventilatoröffnung auf der Rückseite des Geräts nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.

Die Vorteile des Niedrigtemperatur-Vakuulgarens

Beim Sous-Vide-Garen, dem Kochen im Vakuum, kommen die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit Sauerstoff und Wasser. Dadurch bleiben Struktur, Geschmack und Nährstoffe besser erhalten. Wenn Sie die Kerntemperatur von Fleisch, Fisch, Obst, Eiern oder Gemüse langsam auf die optimale Temperatur erhöhen, brauchen Sie die Lebensmittel nur noch

kurz anzubraten oder zu grillen, um sie zu karamellisieren, ohne dass Saft und Geschmack verloren gehen.

Sie müssen kein Chefkoch sein - auch wenn Sie keine Kocherfahrung haben, können Sie gesunde und köstliche Sous-Vide-Gerichte wie ein Profi zubereiten.

Vorbereitung für das Niedrigtemperatur-Vakuulgaren

Vakuumiergerät

Um den Sauerstoff aus den Beuteln zu entfernen und eine luftdichte Versiegelung zu gewährleisten, können Sie ein hochwertiges (Kammer-)Vakuumiergerät verwenden.

Vakuumbbeutel

Vakuumieren Sie das Gargut in einem gut verschlossenen Beutel, so dass keine Luft oder Flüssigkeit in den Beutel gelangen kann. Verwenden Sie Vakuumbbeutel, die Temperaturen von bis zu 100 °C (212 °F) standhalten können.

Thermischer Zirkulator mit Sous-Vide-Wasserbad

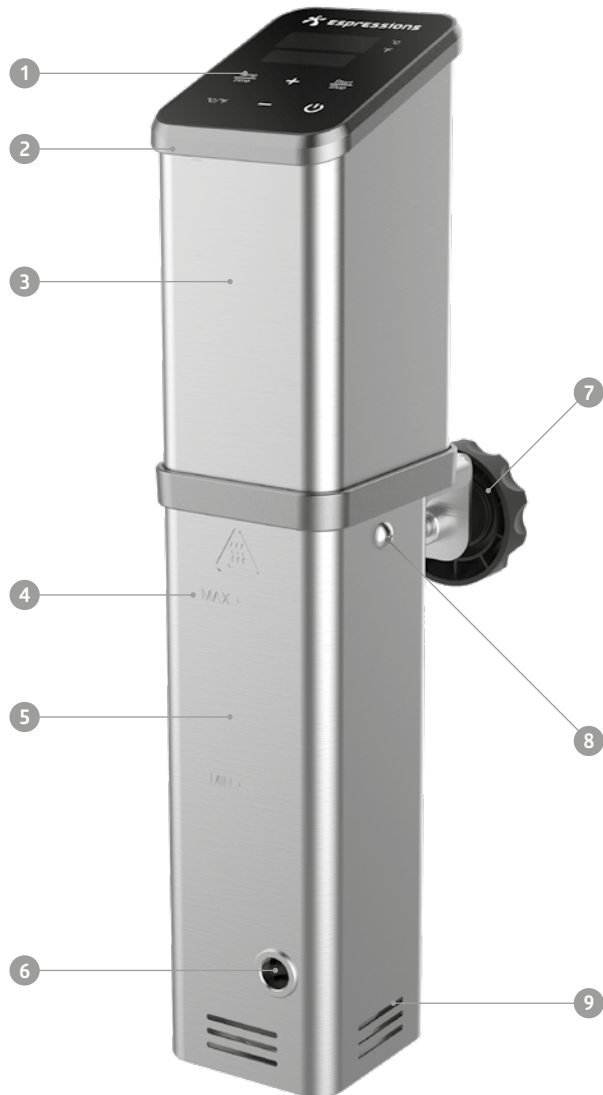
Stellen Sie ein Gargutgestell in ein hitzebeständiges Wasserbad mit einem Fassungsvermögen von bis zu 50 Liter.

Wird kein Gargutgestell verwendet, kann dies zur Folge haben, dass das Gargut ungleichmäßig gart. Stecken Sie den Smart Sous Vide Stick Pro aufrecht in den Wasserbehälter und arretieren Sie ihn vorsichtig mit dem Fixierschluss (7). Füllen Sie den Behälter mit so viel Wasser, dass das Gargut vollständig mit Wasser bedeckt ist. Der Wasserstand sollte zwischen der MIN- und der MAX-Markierung auf dem Smart Sous Vide Stick Pro liegen.

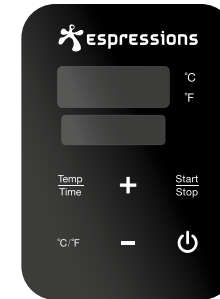
Tipp: Es gibt Mittel, die das Verdampfen von heißem Wasser verhindern und für ein effizienteres Erwärmen sorgen, zum Beispiel Wärmedämmkugeln.

Merkmale Ihres Smart Sous Vide Stick PRO

1. Bedienfeld
2. Bedienfeldabdeckung
3. Oberer Teil (oberhalb des Wassers)
4. Maximaler Wasserstand
5. Unterer Teil (unter Wasser)
6. Wasserabfluss
7. Fixierschloss
8. Entriegelungsschraube
9. Wassereinlass



Funktionen



1. Ein/Aus-Modus

- Wenn der Stecker mit der Steckdose verbunden wird, schaltet das Gerät in den Energiesparmodus (die Ein/Aus-Taste leuchtet).
- Drücken Sie im Energiesparmodus erneut die Ein/Aus-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln. Das digitale LED-Display zeigt die Umgebungstemperatur und die zuletzt eingestellte Garzeit in Minuten an.
- Drücken Sie nach der Verwendung im Standby-Modus die Ein/Aus-Taste, um den Energiesparmodus zu aktivieren (das Display wird schwarz und die Ein/Aus-Taste leuchtet).

2. °C/°F Temperaturmodus

- Drücken Sie auf '°C/°F' um die Temperatur in Celsius oder Fahrenheit zu wählen.

3. TEMP / TIME-modus

Einstellen von Temperatur und Zeit

- Drücken Sie auf 'TEMP/TIME' um die Funktion zur Temperatureinstellung zu wählen. Wenn die Temperaturanzeige blinkt, stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken von '+' oder '-' ein. Bestätigen Sie den eingestellten Wert, indem Sie auf 'TEMP/TIME' drücken.
- Drücken Sie auf 'TEMP/TIME', um die Funktion zur Zeiteinstellung zu wählen. Wenn die Zeitanzeige blinkt, stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken von '+' oder '-' ein. Bestätigen Sie den eingestellten Wert, indem Sie auf 'TEMP/TIME' drücken.

** Nach 10-maligem Blinken und wenn keine Zeit oder Temperatur eingestellt wurde, verlässt das Gerät den Temperatur-/Zeiteinstellungsmodus. Drücken Sie auf 'TEMP/TIME' um den Modus wieder zu aktivieren.*

Halten Sie im Standby-Modus die Taste 'TEMP/TIME' gedrückt. Das digitale LED-Display zeigt die programmierte Zeit und Temperatur an.

Hinweis: Wenn die programmierte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton. Erst wenn Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in das Wasserbad legen und 'START/STOP' drücken, beginnt die eingestellte Garzeit herunterzuzählen.

Die folgenden Modi funktionieren nur, wenn das Gerät in einen Wasserbehälter wird gestellt mit dem Wasserstand zwischen MAX und MIN.

4. Starten/Stoppen

- Drücken Sie im Standby-Modus auf 'START/STOP' um das Gerät zu starten.
- Drücken Sie erneut auf 'START/STOP' Die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen und der Smart Sous Vide Stick beginnt, das Wasser zu erwärmen.
- Drücken Sie erneut auf 'START/STOP' um den Betrieb zu beenden und in den Standby-Modus zu wechseln.

5. 'TEMP/TIME' adjustment mode

- Drücken Sie auf 'TEMP/TIME' um die Funktion zur Temperatureinstellung oder zur Zeiteinstellung auszuwählen. Drücken Sie die Tasten '+' oder '-', um die Temperatur oder die Zeit einzustellen und bestätigen Sie den eingestellten Wert, indem Sie erneut auf 'TEMP/TIME' drücken.

6. Temperatur

- Echtzeit-(Wasser-)Temperatur.

7. Zeit

- Im Standby-Modus wird die eingestellte Zeit angezeigt.
- Im Arbeitsmodus wird die verbleibende Zeit angezeigt.

8. Werkseinstellung

Halten Sie im Betriebsmodus 'START/STOP' gedrückt und halten Sie '+' gedrückt. Temperatur und Zeit werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt (60 °C / 24:00 H). Nach 10-maligem Blinken ist die Werkseinstellung eingestellt.

Bedienungsanweisungen

1. Stellen Sie das Gerät aufrecht in einen hitzebeständigen Wasserbehälter mit Gargutgestell und arretieren Sie es.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser (max. 50 L). Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand im Wasserbehälter zwischen der Min-Markierungen und der Max-Markierung am Gerät liegt.

Tipp: Für eine schnellere Erwärmung füllen Sie den Behälter mit warmem (nicht heißem) Leitungswasser.

Tipp: Geben Sie etwas Zitronensaft oder Essig in das Wasser, um Kalkablagerungen zu reduzieren.

3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste**, um den Standby-Modus zu aktivieren.
4. Drücken Sie auf °C/°F, um Celsius oder Fahrenheit auszuwählen. Werkseitig ist das Gerät auf °C eingestellt.
5. Drücken Sie auf 'TEMP/TIME' um die Funktion zur Temperatureinstellung oder zur Zeiteinstellung auszuwählen, und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten '+' und '-' ein.
6. Drücken Sie zum Aktivieren auf 'START/STOP'.
7. Wenn die Wassertemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen Signalton aus.
8. Legen Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in den Wasserbehälter zwischen das Gargutgestell und drücken Sie auf 'START/STOP'. Die eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen.

Tipp: Es gibt Mittel, die das Verdampfen von heißem Wasser verhindern und für ein effizientes Erwärmen sorgen, zum Beispiel Wärmedämmkugeln.

9. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit gibt das Gerät einen Signalton ab. Drücken Sie zum Stoppen auf 'START/STOP'.

Hinweis: Wenn das Gerät nicht gestoppt wird, ertönt nach 20 Sekunden ein Signalton, während das Gerät die Wassertemperatur auf der zuvor eingestellten Temperatur hält.

10. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose. Bewahren Sie das Gerät senkrecht und für Kinder unerreichbar auf.

Wichtige Hinweise

- Beim Sous-Vide-Garen muss das Gargut vakuumverpackt werden.
- Der Wasserstand muss sich bei eingelegtem Gargut vor dem Start zwischen der 'MIN'-Markierung und der 'MAX'-Markierung an der Maschine befinden, wenn diese korrekt aufgestellt und arretiert ist.
- Verwenden Sie immer frisches Wasser.
- Geben Sie etwas Essig oder Zitronensaft in das Wasser, um Kalkablagerungen zu reduzieren.
- Für eine schnellere Erwärmung füllen Sie den Wasserbehälter mit warmem (nicht heißem) Leitungswasser.

Wartung

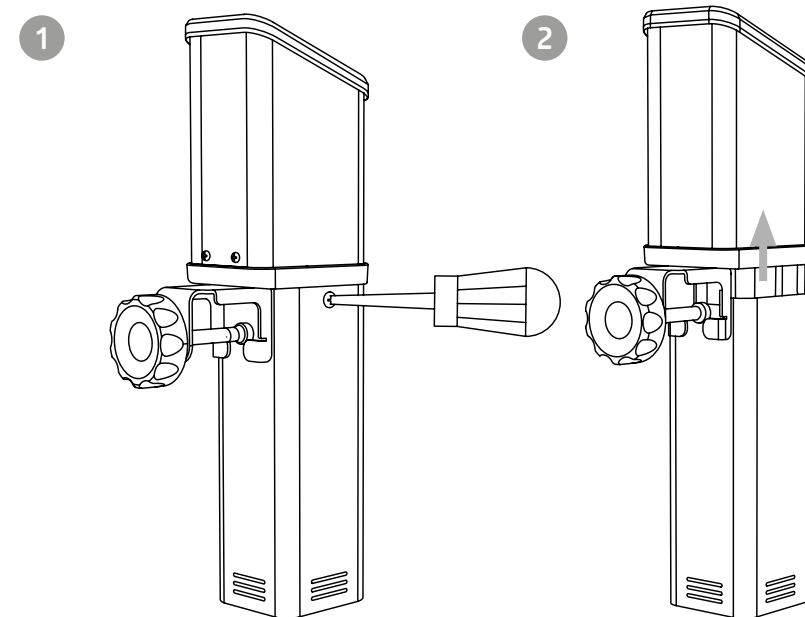
⚠ Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

1. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung senkrecht auf und nicht waagrecht oder auf dem Kopf stehend.
2. Verwenden Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Reinigen Sie mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Achten Sie darauf, die Teile im Inneren des Geräts während der Reinigung nicht zu beschädigen. Wenn Teile beschädigt sind oder ein Defekt vorliegt, wenden Sie sich an eine autorisierte Espressions-Reparaturwerkstatt.
4. Verwenden Sie immer frisches, sauberes Wasser. Altes Wasser kann Partikel oder Schmutz enthalten, die die Teile des Geräts beschädigen können.
5. Bei verminderter Heiz- oder Durchflussleistung können die Innenteile durch Schmutz oder Kalkablagerungen verstopft sein. Bauen Sie den unteren Teil der Maschine aus, um ihn sorgfältig reinigen zu können.
6. Benutzen Sie kein heißes Gerät in kaltem Wasser und umgekehrt, da hierdurch die Funktionen und die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden können.

⚠ Alle 20 Mal oder nach 100 Betriebsstunden reinigen!

Schnelles Demontieren des Geräts

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um das Gerät zu öffnen.
3. Nehmen Sie das Gehäuse vom Unterteil ab, um die Komponenten zu reinigen.



Garantiebedingungen

Dieses ESPRESSIONS-Küchengerät ist von hervorragender Qualität und Bauart. Sollten sich jedoch innerhalb des geltenden Garantiezeitraums Materialmängel oder Mängel beim Betrieb ergeben, tauschen wir die defekten Teile nach unserem Ermessen kostenlos aus oder reparieren diese gemäß den nachfolgenden Garantiebedingungen. Diese Garantie über 2 Jahre gilt sowohl für Teile als auch für die Verarbeitung sowie ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt. Versandkosten sind nicht beinhaltet.

Diese Garantiebedingungen gelten zugunsten und nicht zulasten Ihrer gesetzlichen Rechte. Diese Garantie deckt die Versand- und Transportkosten für das Zurückschicken des Geräts nicht ab. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die in den Beneluxstaaten erworben wurden und dort verbleiben. Die Garantie gilt nicht für die Stecker, Stromkabel oder Sicherungen sowie nicht für Mängel, die von Folgendem verursacht wurden:

- Normaler Verschleiß des Geräts oder von Teilen durch den Gebrauch.
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung beim Gebrauch oder der Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Wenn Änderungen am Produkt von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Beeinträchtigungen des Produkts.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Durch den Transport verursachte Brüche oder Mängel.

Bevor Sie ein Produkt unter den vorliegenden Garantiebedingungen zurücksenden, prüfen Sie bitte, ob:

- die Anweisungen für das Produkt richtig befolgt wurden.
- die Stromversorgung hin zum Gerät funktioniert oder ob das Gerät eingeschaltet ist.
- der Mangel nicht auf eine defekte Sicherung zurückzuführen ist.

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

- Schicken Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions zurück.
- Stellen Sie sicher, daß das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport sicher sowie vorzugsweise in der Originalverpackung verpackt ist.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer) sowie Kaufdatum und -ort zusammen mit einer Kopie der Rechnung bei.
- Geben Sie die exakte Art des Mangels an.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch jeglicher Art einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von Espressions durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, wird der Garantiezeitraum nicht verlängert. Das ursprüngliche Kaufdatum gilt als Beginn des Garantiezeitraums.

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

Espressions B.V. Eindhoven
www.espressions.eu



Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Do you need help?

Contact us or visit our website.

Espressions B.V.


Park Forum 1110

5657 HK Eindhoven

The Netherlands

Mail: info@espressions.eu

Website: www.espressions.eu

 **espressions** is a registered trademark.

Due to minor changes in design or otherwise, the product may differ from the illustrations in this publication.

© 2024 Espressions B.V.