



# DUO SOUS VIDE & SLOW COOKER

EP4000



BEDIENUNGSANLEITUNG

# Inhaltsverzeichnis

Espressions Sicherheitsmaßnahmen	4
Merkmale Ihres Espressions Duo	6
Das Bedienfeld	8
Übersicht der Gar-Menüs	9
Einstellungen für das Gar-Menü	11
Wie Sie das Sous Vide-Menü verwenden	12
Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit	13
Verwendung des Slow Cook-Menüs	15
Pflege und Reinigung	16
Hinweise und Tipps	16
Fehlerbehebung	18
Garantiebedingungen	19

## Umwelt



Diese Kennzeichnung besagt, dass dieses Produkt in der gesamten EU von anderem Haushaltsabfällen gesondert entsorgt werden muss. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie Abfälle verantwortungsvoll und fördern Sie die nachhaltige Wiederverwertung materieller Ressourcen. Wenn Sie Ihr gebrauchtes Gerät zurückgeben wollen, wenden Sie sich an die Rückgabe- und Sammelstellen oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt umweltfreundlich verwertet werden.

## Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für Ihren Kauf eines hochwertigen Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Maschine sorgfältig durch und beachten Sie alle Betriebsabläufe und Sicherheitsrichtlinien!

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserer Produktreihe finden Sie auf unserer Website: [www.espressions.eu](http://www.espressions.eu)

# Espressions Sicherheitsmaßnahmen

## **Sicherheitsvorkehrungen für Ihren Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker**

- Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an und schalten Sie es nicht ein, ohne dass sich das Gargefäß im Gerät befindet.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer geneigten Fläche.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt oder abgedeckt werden.
- Tauchen Sie den Boden des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Benutzen Sie Ihr Gerät in ausreichendem Abstand von Wänden und Vorhängen und verwenden Sie es nicht in engen Räumen.
- Berühren Sie während des Betriebs keine Metalloberflächen des Geräts, da diese heiß sind.
- Verwenden Sie Griffe und Topflappen, um das Gerät, das Gargefäß und den Deckel im heißen Zustand zu bewegen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit im Gargefäß.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel nach dem Garen anheben und entfernen. Kippen Sie den Deckel immer von sich weg, da Dampf heiß ist und zu schweren Verbrennungen führen kann. Niemals das Gesicht über das Gerät halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile zum Reinigen aufsetzen oder abnehmen.
- Verwenden Sie das Gargefäß nicht auf dem Herd, in der Mikrowelle oder in einem Ofen.
- Verwenden Sie das Gargefäß nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und stellen Sie es nicht in den Gefrierschrank.

## **Espressions legt bei der Entwicklung und Herstellung von Konsumware großen Wert auf Sicherheit, trotzdem sollten Sie als Benutzer eines Elektrogerätes Vorsicht walten lassen. Nachfolgend sind Vorsichtsmaßnahmen aufgeführt, die für den sicheren Umgang mit einem elektrischen Gerät unerlässlich sind:**

- Lesen Sie sie sorgfältig durch. Bewahren Sie alle mit dem Gerät gelieferten Anweisungen gut auf.
- Schalten Sie die Steckdose immer stromfrei, bevor Sie einen Stecker einstecken oder entfernen. Trennen Sie das Kabel, indem Sie den Stecker herausziehen – ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.

- Verwenden Sie Ihr Gerät nur dann mit einem Verlängerungskabel, wenn dieses Kabel von einem qualifizierten Techniker oder Servicemitarbeiter geprüft und getestet wurde.
- Verwenden Sie Ihr Gerät immer an einer Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung), die auf dem Gerät angegeben ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihr in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die frei zugänglichen Oberflächen des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Lassen Sie ein Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie ein Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie ein Gerät nicht auf oder in der Nähe einer heißen Gasflamme, eines elektrischen Elements oder eines beheizten Ofens auf.
- Stellen Sie es nicht auf ein anderes Gerät.
- Lassen Sie das Netzkabel eines Gerätes nicht über den Rand einer Tisch- oder Arbeitsplatte hängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Betreiben Sie Elektrogeräte nie mit beschädigtem Kabel oder nachdem es in irgendeiner Weise Schäden erlitten hat. Senden Sie das Gerät bei Verdacht auf Schäden zur Reparatur oder Einrichtung an das nächstgelegene Espressions Servicezentrum.
- Für zusätzlichen Schutz des Stromkreises, der Ihre Geräte mit Strom versorgt, empfiehlt Espressions die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI-Schalters) mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, sofern nicht empfohlen.
- Es ist nicht vorgesehen, das Gerät mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungsgebiete vorgesehen, wie z. B.: Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Gutshäusern; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; in Pensionen und Fremdenzimmern.

Wenn Sie Bedenken hinsichtlich der Leistung und Verwendung Ihres Geräts haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Vergewissern Sie sich, dass Sie die oben aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verstanden haben.

# Merkmale Ihres Duo Sous Vide & Slow Cooker

**Deckel aus gehärtetem Glas**

**5,5 Liter Fassungsvermögen**

**Rutschfeste Füße**

Sie halten das Gerät während des Gebrauchs sicher auf der Arbeitsfläche und verhindern das Verkratzen der Arbeitsfläche.

**Antihftbeschichtetes abnehmbares Gargefäß**

Das herausnehmbare Gargefäß ist antihftbeschichtet und zur einfachen Reinigung spülmaschinenfest.

**Bedienfeld**

**Beutelgestell**

Trennt Sous Vide-Beutel voneinander für gleichmäßigeres Garen.



# Das Bedienfeld



**Das Bedienfeld des Espressions Duo Sous Vide & Slow Cooker ist so gestaltet, dass eine einfache Bedienung gewährleistet ist. Wählen Sie Ihr Gar-Menü, stellen Sie Temperatur und Zeit ein und starten Sie den Garvorgang.**

## 1. Menü-Taste

Blättern Sie zum Sous Vide-Menü oder zum Slow Cook-Menü, indem Sie die MENÜ-Taste drücken.

## 2. Anzeige des Gar-Menüs

Wenn die MENÜ-Taste gewählt wird, leuchtet auf dem Bildschirm neben dem Sous Vide-Menü oder Slow Cook-Menü eine Leuchte auf. **Sous Vide-Menü**

Das Sous Vide-Menü ermöglicht Temperatureinstellungen von 40°C bis 90°C.

### Slow Cook-Menü

Das Slow Cook-Menü ermöglicht drei Temperatureinstellungen - NIEDRIG, HOCH und AUTO WARMHALTEN.

## 3. Temperatur/Zeit-Taste

Nachdem Sie Ihr Gar-Menü gewählt haben, stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  $\nabla$  und  $\blacktriangle$  ein. Nachdem Sie

die Temperatur gewählt haben, stellen Sie die erforderliche Zeit ein, indem Sie die ZEIT-Taste und dann die Tasten  $\blacktriangle$  und  $\nabla$  drücken.

## 4. Start/Abbrechen-Taste

Drücken Sie die START-Taste, um das gewählte Gar-Menü zu starten, nachdem alle Einstellungen gewählt wurden. Halten Sie die ABBRECHEN-Taste drei Sekunden lang gedrückt, wenn Sie Ihre Einstellung ändern möchten.

## 5. Bildschirm Timer-Anzeige

Zeigt die verbleibende Zeit in den GAR-Menüs oder die verstrichene Zeit im Slow Cook-Modus WARMHALTEN an.

## 6. Ein/Aus-Taste

Drücken, um Ihren Espressions Duo ein- oder auszuschalten. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn der Garvorgang beendet ist.

**TIPP:** Wenn nach dem Beginn Ihrer Menü-auswahl die START-Taste nach 20 Minuten noch nicht gedrückt wurde, schaltet sich das Gerät als Sicherheitsmaßnahme ab.

# Übersicht der Gar-Menüs

**Der Espressions Duo hat 2 Gar-Menüs.**

## Sous Vide-Garen

Sous Vide ist seit mehreren Jahren eine beliebte Garmethode in Restaurants. Sous Vide ist ein französischer Begriff, der 'unter Vakuum' bedeutet und Lebensmittel in vakuumversiegelten Beuteln beschreibt, die in einem Wasserbad gegart werden. Die Lebensmittel garen langsam und über einen langen Zeitraum hinweg bei präzisen, niedrigen Temperaturen, und liefern so saftige, hervorragend schmeckende Mahlzeiten. Das Versiegeln von Lebensmitteln in Beuteln ermöglicht das Garen in seinen eigenen Säften zusätzlich zu den Marinaden, Gewürzen usw., die Sie hinzufügen möchten. Vitamine, Mineralien und Säfte bleiben im Lebensmittel erhalten und natürliche Aromen werden intensiviert. Dadurch bleiben die Lebensmittel gesünder, zarter und schmackhafter. Mit Sous Vide gegartes Fleisch ist tendenziell zarter, bissfester und meist billiger. Es können sogar geschmacklich gefüllte Fleischstücke wie z.B. Chuck Steaks verwendet werden.

Da beim Sous Vide-Garen Lebensmittel nd Fleisch einzeln versiegelt und gleichzeitig gegart werden, eignet sich das Sous Vide-Garen perfekt für Familien und ist unterhaltsam, wenn Menschen mit unterschiedlichen Geschmäckern und Ernährungsbedürfnissen zusammen kochen.

Mit der Sous Vide-Methode kann man Essen nur schwer übergaren, obwohl sich die Texturen leicht verändern können. Da ein Übergaren kaum möglich ist, bietet sich die Methode ideal zum Kochen im Voraus an, perfekt für Familienessen und zur Verköstigung.

**Temperaturen.** Der Espressions Duo hat einen Temperaturbereich von 40°C bis 90°C, wobei die Auswahl in 1°C-Schritte unterteilt ist. Für verschiedene Arten von Lebensmitteln und unterschiedliche Gargrade sind unterschiedliche Temperaturen erforderlich. Siehe „Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit“ auf Seite 13).

**Zeit.** Die Garzeit hängt eher von der Dicke als vom Gewicht des Lebensmittels ab. Die Standardgarzeit beträgt 1 Stunde. Die Zeit kann von 1 Stunde bis 24 Stunden eingestellt werden. Weitere Informationen finden Sie im „Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit“ auf Seite 13.

## Ideale Speisen für das Sous Vide-Garen.

Fleisch eignet sich ideal zum Garen im Sous Vide-Verfahren, da es zarter, saftiger und geschmacksintensiver wird.

- **Rotes Fleisch** - Lamm, Rind- und Schweinefleisch.
- **Geflügel** - Huhn, Truthahn, Ente.
- **Fisch und Meeresfrüchte** - Fisch, Hummerschwänze, Jakobsmuscheln.
- **Gemüse** - Wurzelgemüse, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, Rüben, Steckrüben.
- **Gemüse** - Zartes Gemüse, Erbsen, Spargel, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Auberginen, Zwiebeln, Kürbis.
- **Früchte** - Feste Früchte, Apfel, Birne.
- **Obst** - Zarte Früchte, Mango, Pflaume, Aprikose, Pfirsich, Nektarine, Papaya, Erdbeere.

## Sous Vide-Garen Schritt für Schritt

### Schritt 1. Würzen Sie Ihr Essen

Um den Geschmack Ihrer Lebensmittel zu verbessern, können Sie vor dem Versiegeln Marinade oder Gewürze, Kräuter, Butter oder Öl in den Vakuumbutel geben.

### Schritt 2. Vakuumversiegelung Ihrer Lebensmittel

Beim Sous Vide-Garen müssen die Lebensmittel in Beuteln vakuumversiegelt werden, um sicherzustellen, dass überschüssige Luft und Feuchtigkeit entfernt werden, so dass der natürliche Geschmack und die Nahrungsmittelqualität der Lebensmittel erhalten bleiben. Die Vakuumversiegelung trägt auch dazu bei, die Poren von Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten zu öffnen, so dass Marinaden und Gewürze leichter absorbiert werden können, um den Geschmack zu verstärken. Sauerstoff und Feuchtigkeit in

der Luft führen dazu, dass Lebensmittel sich zersetzen und an Geschmack, Textur und Nährwert verlieren. Vakuumsysteme für Handelsware entfernen Luft und Feuchtigkeit, bevor sie Artikel luftdicht verschließen, um ein Vakuum von handelsüblicher Qualität zu erzeugen. Wir empfehlen FoodSaver-Vakuumierer und FoodSaver-Beutel und -Rollen.

### Schritt 3. Das Essen garen

Wenn die Wassertemperatur im Sous Vide erreicht ist, legen Sie die Beutel vorsichtig ins Wasser. Stellen Sie sicher, dass die Beutel vollständig in Wasser eingetaucht sind und dass das Wasser leicht um die Beutel zirkulieren kann, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

### Schritt 4. Das Essen anbraten

Wenn das Sous Vide-Garen abgeschlossen ist, möchten Sie die Lebensmittel zum Abschluss vielleicht noch anbraten, um ihr Aussehen und ihren Geschmack zu verbessern. Diese Vorgehensweise ist besonders für Fleisch geeignet. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Beutel. Fleisch schnell in einer heißen Pfanne anbraten. Dadurch werden die Fette und Proteine karamellisiert, was für zusätzlichen Geschmack sorgt.

### Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit beim Sous Vide-Garen

**VORSICHT. Lebensmittel, die mit der Sous Vide-Garmethode zubereitet wurden, werden nicht für den Verzehr durch Personen empfohlen, die zu einer „Risikokategorie“ gehören (Immunschwäche);**

- Schwangere Frauen
- Kleine Kinder
- Ältere Menschen
- Diejenigen, die an einer Erkrankung/Krankheit leiden

Die folgenden Richtlinien zur Anwendung der Sous Vide-Methode sollen dazu beitragen, eine gute Lebensmittelhygiene zu gewährleisten.

### Lebensmittelzubereitung

- Alle Lebensmittel, die zum Garen mit der Sous Vide-Methode verwendet werden sollen, sollten von höchster Frischequalität sein.
- Stellen Sie sicher, dass alles Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel und Wild vor Beginn der Zubereitung bei weniger als 5°C gelagert wurde. Die Verwendung eines digitalen Lebensmittelthermometers zur Überprüfung der Temperatur wird empfohlen.
- Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittelbeutel sauber sind und nicht durch Schmutz oder andere Lebensmittelverunreinigungen verunreinigt wurden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Lebensmittelzubereitungsbereichs Waschmittel und warmes Wasser oder eine Desinfektionslösung.
- Trennen Sie den Bereich der Rohzutatenvorbereitung vom Bereich des fertigen Produkts.
- Waschen Sie sich gut die Hände, bevor Sie mit der Lebensmittelzubereitung beginnen.
- Zerlegen Sie die Lebensmittel in die empfohlene Dicke gemäß dem „Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit“ auf Seite 13. Kleinere Fleischstücke garen schneller.

### Garen

- Verwenden Sie den „Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit“ für Garzeiten und Temperaturen.
- Stellen Sie sicher, dass der Garbeutel vollständig versiegelt ist, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass der Garbeutel auch nach dem Garen noch vollständig verschlossen ist.

### Lagerung

- Wenn das Essen nicht sofort verzehrt werden soll, tauchen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in Eiswasser ein, um die Temperatur rasch zu senken. Kühlen die Lebensmittel bis zum Verzehr.

### Aufwärmen

- Erhitzen Sie die Lebensmittel wieder, bis die Kerntemperatur über 75°C liegt.

### Slow Cooking

Mit Slow Cooking lassen sich geschmacksintensive Mahlzeiten herstellen und zartes, saftiges Fleisch perfekt garen. Slow Cooking ermöglicht gesundes, einfaches und wirtschaftliches Kochen. Die Methode erfordert minimalen Zeitaufwand für die Beaufsichtigung, ermöglicht kurze Vorbereitungszeiten und schnelles Aufräumen.

### Einstellung NIEDRIG

Diese Einstellung eignet sich zum Garen und Slow Cooking.

### Einstellung HOCH

Diese Einstellung eignet sich für schnelleres Garen. In der Regel entspricht 1 Stunde auf

der Stufe HOCH ca. 2 - 2,5 Stunden auf der Stufe NIEDRIG.

### Einstellung WARMHALTEN

Wenn die Zeit für das Slow Cooking beendet ist, schaltet der Espressions Duo automatisch auf die Einstellung Warmhalten um, damit ein Übergaren verhindert und Ihr gegartes Essen bis zum Servieren warm gehalten wird - perfekt für vielbeschäftigte Familien und Berufstätige und Menschen, die auf flexible Essenszeiten angewiesen sind. Diese Einstellung ist zum Garen nicht heiß genug und sollte nur verwendet werden, um heißes, gegartes Essen bis zum Servieren warm zu halten.

## Einstellungen für das Gar-Menü

Gar-Menü	Sous Vide	Slow Cooking
<b>Temperatur</b>		
Einstellungen	40°C bis 90°C	Hoch Niedrig (Warm)
Standard-Gartemperatur	50°C	Niedrig
Temperaturschritte	1°C	NA
<b>Zeit</b>		
Einstellungen	1 bis 24 Stunden	Hoch: 2 bis 8 Stunden Niedrig: 4 bis 16 Stunden
Standard-Garzeit	1 Stunde	Hoch: 4 Stunden Niedrig: 8 Stunden
Zeitschritte	10 Minuten	30 Minuten

**Hinweis:** Bei der Einstellung „Slow Cooking“ beträgt die maximale kombinierte GAR-/WARMHALTE-Zeit 24 Stunden. Wenn z.B. eine Slow Cooking-Zeit von 16 Stunden gewählt wurde, würde die maximale Warmhaltezeit 8 Stunden betragen.

# Wie Sie das Sous Vide-Menü verwenden

Stellen Sie den Espressions Duo auf eine flache, ebene Fläche. Schließen Sie das Gerät an. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die **ON/AUS**-Taste. Das Gerät gibt einen Signalton ab, die Anzeige und der Bildschirm leuchten auf. Beim Espressions Duo wird standardmäßig das Sous Vide-Menü mit der Einstellung 50°C angezeigt.

1. Füllen Sie das Gargefäß mit der gewünschten Menge Wasser und setzen Sie den Deckel wieder auf. Stellen Sie sicher, dass das Wasser die Lebensmittelbeutel bedeckt und oberhalb der FÜLL-Linie im Gargefäß steht. Siehe „Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit“ auf den Seiten 13/14.

**TIPP:** Füllen Sie warmes Wasser ein, um die zum Erreichen der gewünschten Temperatur benötigte Zeit zu verkürzen.

2. Wenn das Menü nicht auf Sous Vide eingestellt ist, stellen Sie das Gar-Menü ein, indem Sie mit der MENÜ-Taste blättern, bis auf dem Bildschirm neben Sous Vide eine Leuchte aufleuchtet und die Temperatur 50°C anzeigt.

3. Die Standardtemperatur ist auf 50°C eingestellt. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Tasten **▲** und **▼**, bis die gewünschte Temperatur auf dem Bildschirm erscheint.

4. Um die Zeit auszuwählen, drücken Sie die Taste ZEIT und dann die Tasten **▲** und **▼**, bis die gewünschte Zeit auf dem LCD-Bildschirm erscheint. Bei jedem Tastendruck wird die Zeit um 10 Minuten verändert, oder wenn die Taste gedrückt gehalten wird, wird die Zeit schneller geändert.

5. Wenn Sie die gewünschten MENÜ-, TEMP- und ZEIT-Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie START.

6. Der Espressions Duo muss aufheizen, bevor die Lebensmittelbeutel in das Sous Vide-Gargefäß gelegt werden können. Wenn das Gerät aufheizt, blinkt die rote

Sous Vide-Leuchte auf dem Bildschirm, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist, und das Zeit-Symbol **⏱** blinkt nicht, um anzuzeigen, dass der Timer noch nicht begonnen hat. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät drei Mal einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist, die Sous Vide-Leuchte hört auf zu blinken und das Gerät ist bereit für die Lebensmittel.

7. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel. Legen Sie die versiegelten Lebensmittelbeutel mit einer Zange vorsichtig ins Wasser und stellen Sie sicher, dass der Wasserstand die MAX-Linie nicht überschreitet und dass die Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind. Setzen Sie den Deckel wieder auf. Weitere Informationen zum Versiegeln Ihrer Lebensmittel finden Sie unter Übersicht der Gar-Menüs auf Seite 9.

**TIPP:** Sie können die versiegelten Lebensmittelbeutel vertikal in die Schlitz des Gestells einschieben, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel getrennt werden und dass das Wasser gleichmäßig zirkulieren kann.

8. Wenn die versiegelten Lebensmittelbeutel im Gargefäß sind, drücken Sie START, damit der Timer mit dem Countdown beginnen kann. Das Symbol **⏱**: beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass der Timer gestartet wurde und das Gerät sich im Countdown befindet.

**TIPP:** Wenn Sie die START-Taste nicht drücken, um den Timer zu aktivieren, arbeitet das Gerät weiterhin normal bei der eingestellten Temperatur und gart für die maximale Einstellung von 24 Stunden oder bis Sie den Strom ausschalten.

9. Nachdem die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät drei Mal einen Signalton ab und schaltet sich dann aus.

**TIPP:** Heben Sie während des Garens den Deckel nur bei Bedarf an, da Sous Vide mit niedrigen Temperaturen gart, so dass das Gerät verlorene Wärme nicht schnell zurückgewinnt. Wenn sich auf der Innenseite des Deckels Kondenswasser bildet, das Ihre Sicht einschränkt, neigen Sie den Deckel vorsichtig von sich weg, so dass das Kondenswasser wieder in das Gargefäß fällt.

# Sous Vide-Leitfaden zu Temperatur und Zeit

Die nachstehende Tabelle ist ein Leitfaden zur Auswahl von Temperaturen und Zeiten für das Garen. Sie können Ihren Wünschen entsprechend Anpassungen vornehmen.

## Gartemperaturen für Fleisch (Rind-, Lamm- und Schweinefleisch)

RARE:	49°C
MEDIUM RARE:	56°C
MEDIUM:	60°C
MEDIUM WELL:	65°C
WELL:	71°C und höher

## Gartemperaturen für Geflügel

MIT KNOCHEN:	82°C
OHNE KNOCHEN:	64°C

## Gartemperaturen für Fisch

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

## Gartemperaturen für Gemüse

ALLGEMEIN:	83°C - 87°C
------------	-------------

FOOD	GARTEMPERATUR	GARZEIT	HALTEZEIT (nach dem Garen)	DICKE
<b>RINDFLEISCH &amp; LAMM</b> <b>Feine Teilstücke</b> Filet, Kotelett, Lende Entrecote, Rump, T-Bone	49°C oder höher 49°C oder höher	1 Stunde 2 Stunden	Bis zu 6 Stunden Bis zu 8 Stunden	1-2 cm 2-5 cm
<b>Größere Teilstücke</b> Kotelett, Rack, Lammkeule, Schulter, Haxe, Wildfleisch	49°C oder höher	8 Stunden	Bis zu 10 Stunden	4-6 cm
<b>SCHWEIN:</b> Bauch Rippen Schweinekoteletts Schweinebraten	82°C 59°C 56°C oder höher 56°C oder höher	10 Stunden 10 Stunden 4 Stunden 10 Stunden	Bis zu 12 Stunden Bis zu 12 Stunden Bis zu 6 Stunden Bis zu 2 Stunden	3-6 cm 2-3 cm 2-4 cm 5-7 cm

# Verwendung des Slow Cook-Menüs

FOOD	GARTEMPERATUR	GARZEIT	HALTEZEIT (nach dem Garen)	DICKE
<b>GEFLÜGEL:</b> Hühnerbrust mit Knochen Hühnerbrust ohne Knochen Hähnchenschenkel mit Knochen Hähnchenschenkel ohne Knochen Hähnchenschenkel Entenbrust	82°C 64°C 82°C 64°C 82°C 64°C	1 Stunde 1 Stunde 1½ Stunden 1 Stunde 2 Stunden 2 Stunden	Bis zu 3 Stunden Bis zu 2 Stunden Bis zu 3 Stunden Bis zu 2 Stunden Bis zu 3 Stunden Bis zu 2 Stunden	3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 5-7 cm 3-5 cm
<b>FISCH:</b> Magere Fische Fetter Fisch	47°C oder höher 47°C oder höher	1 Stunde 1 Stunde	Bis zu 1 Stunde Bis zu 1 Stunde	3-5 cm 3-5 cm
<b>KRUSTENTIERE:</b> Garnelen Hummerschwanz Jakobsmuscheln	60°C 60°C 60°C	1 Stunde 1 Stunde 1 Stunde	Bis zu 1 Stunde Bis zu 1 Stunde Bis zu 1 Stunde	2-4 cm 4-6 cm 2-4 cm
<b>GEMÜSE:</b> Wurzelgemüse Zartes Gemüse	83°C oder höher 83°C oder höher	1 Stunde 1 Stunde	Bis zu 2 Stunden Bis zu 2 Stunden	1-5 cm 1-5 cm

**HINWEIS:** Die Haltezeit stellt die längste vorgeschlagene Zeit dar, die das Lebensmittel im Espressions Duo verbleiben kann, bevor sich die Textur zu verändern beginnt.

**HINWEIS:**

- Längere Garzeiten können zu einer veränderten Textur der fertigen Lebensmittel führen.
- Diese Zeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Weiteres Garen kann erforderlich sein, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.
- Alle Dicken werden gemessen, nachdem das Lebensmittel vakuumversiegelt wurde.
- Dünnere Fleischstücke garen schneller.

Stellen Sie den Espressions Duo auf eine flache, ebene Fläche. Schließen Sie das Gerät an. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Das Gerät gibt einen Signalton ab, die Anzeige und der Bildschirm leuchten auf. Beim Espressions Duo wird standardmäßig das Sous Vide-Menü mit der Einstellung 50°C angezeigt.

1. Platzieren Sie Ihre Lebensmittel und Flüssigkeit im herausnehmbaren Gargefäß und setzen Sie den Deckel wieder auf.
2. Wenn das Menü nicht auf Slow Cook eingestellt ist, stellen Sie das Gar-Menü ein, indem Sie mit der MENÜ-Taste blättern, bis auf dem Bildschirm neben Slow Cook eine Leuchte aufleuchtet und die Temperatureinstellung NIEDRIG anzeigt.
3. Die Standardtemperatur ist auf NIEDRIG eingestellt. Um die Temperatur auf hoch zu ändern, drücken Sie die Tasten und , bis HOCH auf dem LCD-Bildschirm erscheint.
4. Um die Zeit auszuwählen, drücken Sie die Taste ZEIT und dann die Tasten und , bis die gewünschte Zeit auf dem Bildschirm erscheint. Bei jedem Tastendruck wird die Zeit um 30 Minuten verändert, oder wenn die Taste gedrückt gehalten wird, wird die Zeit schneller geändert.

5. Wenn Sie die gewünschten MENÜ-, TEMP- und ZEIT-Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie START. Der Countdown der Zeit beginnt. Das Symbol beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Countdown befindet.

6. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit gibt das Gerät drei Mal einen Signalton ab und schaltet automatisch auf die Einstellung WARMHALTEN. Die Slow-Cook-Leuchte wechselt auf grün, um anzuzeigen, dass sie sich in der Einstellung WARMHALTEN befindet. Der Timer beginnt zu zählen, um die in der Einstellung WARMHALTEN verstrichene Zeit anzuzeigen.

**TIPP:** Heben Sie während des Garens den Deckel nur bei Bedarf an, da Slow Cooking mit niedrigen Temperaturen gart, so dass das Gerät verlorene Wärme nicht schnell zurückgewinnt. Wenn sich auf der Innenseite des Deckels Kondenswasser bildet, das Ihre Sicht einschränkt, neigen Sie den Deckel vorsichtig von sich weg, so dass das Kondenswasser wieder in das Gargefäß fällt.

# Pflege und Reinigung

Die Reinigung sollte nur durchgeführt werden, wenn der Espressions Duo ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Lassen Sie das Wasser abkühlen und gießen Sie es dann aus. Lassen Sie kein Wasser im Gargefäß stehen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verwenden Sie das herausnehmbare Gargefäß nicht auf dem Herd, in der Mikrowelle oder in einem Ofen. Verwenden Sie das Gargefäß nur innerhalb des Espressions Duo-Geräts.

Der Deckel und das abnehmbare Gargefäß sind für zusätzlichen Komfort spülmaschinenfest ausgeführt. Legen Sie den Deckel auf den oberen Korb Ihrer Spülmaschine. Um Lebensmittel zu entfernen, die auf dem Boden des herausnehm-

baren Gargefäßes gegart wurden, weichen Sie den Topf vor dem Reinigen in warmem Wasser ein. Vor dem Einsetzen des Gargefäßes in das Gerät gründlich abtrocknen.

Die Außenseite des Espressions Duo mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken polieren. Verwenden Sie **KEINE** harten Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Chemikalien, um die Teile des Espressions Duo zu reinigen, da diese die Oberflächen beschädigen.

Tauchen Sie den Espressions Duo nicht in Wasser ein und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.

## Hinweise und Tipps

Mit Ihrem Espressions Duo können Sie eine Vielzahl von Mahlzeiten kreieren. Verschiedene Lebensmittel benötigen unterschiedliche Zeiten, um perfekt passend zu Ihrem individuellen Geschmack zu garen, so dass es manchmal erforderlich sein wird, dass Sie ein wenig ausprobieren, um die richtigen Garzeiten für sich zu finden.

### Kapazität

- Überfüllen oder unterfüllen Sie Ihr Espressions Duo-Gerät nicht. Stellen Sie sicher, dass der Füllstand zwischen den Markierungen FÜLL (Minimum) und MAX auf der Innenseite des Gargefäßes liegt. Achten Sie bei der Verwendung des Sous Vide-Menüs immer darauf, dass das Wasser die Lebensmittelbeutel bedeckt. Achten Sie bei der Verwendung des Slow Cookers immer darauf, dass die Flüssigkeit die Lebensmittel bedeckt.
- Um die Zeit zu verkürzen, die das Gerät benötigt, um die gewünschte Sous Vide-Temperatur zu erreichen, füllen Sie warmes (nicht heißes) Wasser ein.

### Lebensmittel

- Teilstücke vom Fleisch. Sous Vide und Slow Cooking eignen sich perfekt für die günstigeren, zähen Fleischstücke, da der lange Garprozess diese Stücke zart macht und den Geschmack verstärkt. Beachten Sie, dass dünnere Fleischstücke schneller gar werden.
- Gleichmäßig gegarte Lebensmittel. Um sicherzustellen, dass die Lebensmittel gleichmäßig in der gleichen Zeit garen, empfehlen wir, die Lebensmittel in ähnliche Dicken/Größen zu schneiden.

### Deckel

- An der Innenseite des Deckels kann sich Kondenswasser ansammeln, das Ihre Sicht beeinträchtigt. Kippen Sie den Deckel vorsichtig von sich weg, damit das Kondenswasser wieder in das Gargefäß fällt.
- Anheben des Deckels. Beide Garmethoden - Sous Vide und Slow Cooking - verwenden niedrige Temperaturen und gewinnen daher verlorene Wärme nicht schnell zurück. Wenn Sie den Deckel anheben müssen, tun Sie dies schnell, um den Wärmeverlust zu minimieren.

### Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit beim Sous Vide-Garen

**VORSICHT. Lebensmittel, die mit der Sous Vide-Garmethode zubereitet wurden, werden nicht für den Verzehr durch Personen empfohlen, die zu einer „Risikokategorie“ gehören (Immunschwäche):**

- Schwangere Frauen
- Kleine Kinder
- Ältere Menschen
- Diejenigen, die an einer Erkrankung/Krankheit leiden

### Slow Cooking

- Wenn Sie mit der Slow Cooking-Methode kochen, möchten Sie Ihr Fleisch vielleicht zuerst in einer Bratpfanne anbraten. Das Bräunen von Fleisch vor dem Slow Cooking verleiht Ihren Lebensmitteln nicht nur eine schöne Farbe, sondern versiegelt auch die Säfte und Aromen und hält das Fleisch zart.
- Slow Cooking verhindert Verdunstung, wodurch die Aromen und Säfte erhalten bleiben. Denken Sie daran, wenn Sie Ihre eigenen Rezepte erstellen, da Sie möglicherweise nicht so viel Flüssigkeit benötigen wie bei anderen Kochmethoden.

### Slow Cooking für Braten

- Sie können sowohl ein ganzes Huhn als auch ganze Fleischstücke wie Lamm, Rind, Kalb und Schwein braten, indem Sie das Slow Cook-Menü verwenden.
- Braten kann ohne Zugabe von Flüssigkeit gegart werden, da beim Garen Säfte freigesetzt werden. Diese Säfte eignen sich hervorragend zur Herstellung von Saucen und Bratensoßen.
- Beim Braten im Slow Cooker wird Ihr Fleisch oder Huhn nicht braun, wie es beim Braten im Ofen der Fall ist. Wenn Sie möchten, dass Ihr Braten goldgelb wird, empfehlen wir, das Fleisch zuerst einige Minuten in einer Bratpfanne zu bräunen, um das Fleisch anzubraten, und dann langsam zu garen.
- Ungefähre Garzeiten für gut durchgebraten: NIEDRIG 2 Stunden pro 500 g  
HOCH 1 Stunde pro 500 g

**Hinweis:** Im Gegensatz zum Braten im Ofen wird Fleisch, das im Slow Cooker zu gut durchgebraten wird, immer noch sehr zart.

### Slow Cooking für Brathähnchen

- Waschen Sie das Hähnchen unter kaltem, fließendem Wasser und tupfen Sie es mit einem saugfähigen Papiertuch trocken. Mit etwas Olivenöl einreiben und überall mit Salz und Pfeffer (oder nach Wunsch anderen Gewürzen) würzen. Das Hähnchen in einer Bratpfanne einige Minuten auf jeder Seite goldbraun anbraten, dann langsam garen.

**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass das Hähnchen ganz durchgegart ist, indem Sie einen Spieß oder ein Messer in den fleischigsten Teil des Hähnchens stechen. Der Saft wird klar, wenn das Huhn durchgegart ist. Wenn die Säfte rosa sind, muss etwas länger gegart werden.

### Slow Cooking für Brühen

- Mit Ihrem Espressions Duo können Sie leicht Brühen herstellen. Viele Rezepte für den Slow Cooker verwenden Brühe als Teil der Zutaten. Eine gute Brühe ist auch die Grundlage einer guten Suppe. Brühen können in Supermärkten gekauft werden; nichts geht jedoch über den Geschmack einer hausgemachten Brühe.
- Die Herstellung eigener Brühe ist eine gute Möglichkeit, Knochen oder Karkassen zu nutzen, die normalerweise weggeworfen würden.
- Es ist nicht erforderlich, dass Sie Ihr Gemüse zu schälen, wenn Sie eine Brühe herstellen. Achten Sie nur darauf, dass Sie es vor der Verwendung gut waschen.
- Frisch hergestellte Brühe ist im Kühlschrank bis zu 4 Tage haltbar, kann aber bis zu 3 Monate eingefroren werden.
- Etikettieren und datieren Sie Ihre Brühe immer vor der Lagerung. Es ist empfehlenswert, Brühe in portionierten Größen einzufrieren. Wenn Sie also z.B. in Eintöpfen, Aufläufen, Currys usw. generell Brühen verwenden, dann frieren Sie Ihre Brühe in Portionen von 250 ml ein. Wenn Sie Ihre Brühe eher für Saucen und Bratensoßen verwenden, dann frieren Sie sie in kleineren Portionen von 60 ml oder sogar in Eiswürfelschalen ein, damit Sie nicht große Mengen auf einmal auftauen müssen.
- Um das überschüssige Fett zu entfernen, stellen Sie die Brühe über Nacht in den Kühlschrank und schöpfen dann das erstarrte Fett von der Oberfläche ab.

# Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Bildschirm ist leer.	Das Gerät hat keinen Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kabel in das Gerät eingesteckt ist, dass der Strom an der Steckdose eingeschaltet ist und dass die EIN/AUS-Taste am Gerät gedrückt wurde.
	Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, da die START-Taste nicht innerhalb von 20 Minuten nach der Einstellung des Programms gedrückt wurde.	Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um Ihr Programm wieder einzuschalten und zurückzusetzen, und drücken Sie START.
Die Sous Vide-Leuchte auf dem Bedienfeld blinkt.	Blinken zeigt an, dass das Gerät noch immer aufheizt.	Das Blinken hört auf, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Durch Drücken der TEMP-Taste können Sie sich die aktuelle Temperatur anzeigen lassen, die Ihnen eine Vorstellung davon gibt, wie lange es noch dauert, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

# Garantiebedingungen

Bei der Herstellung dieses ESPRESSIONS Küchengeräts wurden sehr hohe Anforderungen an Qualität und Design gestellt. Sollten jedoch innerhalb der Garantiezeit Materialmängel oder Fehler beim Betrieb festgestellt werden und insofern wir es für angemessen halten, werden wir die defekten Teile ersetzen oder Reparaturen gemäß den unten genannten Garantiebedingungen durchführen. Die Garantie von 2 Jahren gilt sowohl für Teile als auch die Arbeitskosten, insofern es nur für den häuslichen Gebrauch verwendet wurde. Transportkosten sind nicht enthalten.

Diese Garantiebedingungen werden zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten gewährt und berühren diese nicht. Diese Garantie deckt keine Porto- oder Transportkosten, die bei der Rücksendung des Gerätes anfallen. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die innerhalb der Beneluxstaaten gekauft wurden und diese nicht verlassen haben. Die Garantie gilt nicht für Stecker, elektrische Leitungen oder Sicherungen und auch nicht für Mängel resultierend aus:

- Gebrauchsbedingten Normalverschleiß des Geräts oder seiner Teile.
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung für den Gebrauch oder die Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Alle Änderungen am Produkt, die von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Eingriffe in das Produkt.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Brüche oder Mängel, die sich beim Transport entstehen.

Bevor Sie das Produkt im Rahmen dieser Garantie zurücksenden, stellen Sie bitte sicher:

- dass Sie die Anweisungen für dieses Produkt richtig befolgt haben.
- dass die Stromversorgung des Geräts funktioniert und dass Sie das Gerät angeschlossen haben.
- dass der Defekt nicht auf eine fehlerhafte Sicherung zurückzuführen ist.

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

- Senden Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport angemessen verpackt ist, vorzugsweise in der Originalverpackung.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer), wo und wann das Produkt gekauft wurde, sowie eine Kopie der Rechnung bei.
- Beschreiben Sie den Defekt so genau wie möglich.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch, 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, verlängert sich die Garantiezeit nicht. Als Beginn der Garantiezeit gilt weiterhin das ursprüngliche Kaufdatum.

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

**Espressions B.V. Eindhoven**  
 Telefon: +31 40 290 11 30  
 E-Mail: info@espressions.eu





## Sie brauchen Hilfe?

Kontaktieren Sie uns oder besuchen Sie unsere Website

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

Geschäftsnummer 6066

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

Niederlande

E-Mail\*: [info@espressions.eu](mailto:info@espressions.eu)

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

Telefon: +31 40 290 11 30

 **espressions** ist eine eingetragene Marke.

Aufgrund geringfügiger Änderungen im Design o. Ä. kann das Produkt von dem in dieser Broschüre dargestellten Produkt abweichen. © 2022 Espressions B.V.