



SMART SOUS VIDE

EP5000



GEBRUIKERSHANDLEIDING
& RECEPTEN



Milieu

Deze markering geeft aan dat dit product binnen de gehele EU niet via het huishoudelijke afval mag worden afgevoerd. Recycle, om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van mensen door ongecontroleerde afvoer van afval te voorkomen, het apparaat op een verantwoorde manier ter bevordering van



duurzaam hergebruik van materialen. Retourneer het gebruikte apparaat via de retour- en verzamelvoorzieningen of neem contact op met de verkoper bij wie u het product heeft gekocht. Deze kan het product innemen voor milieuvriendelijk recycelen.

Inhoud

Espressions veiligheidsvoorschriften	4
Functies van uw Smart Sous Vide	6
Het bedieningspaneel	8
Kookmenu overzicht	9
Kookmenu standentabel	11
Hoe gebruikt u het Sous Vide menu	12
Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht	13
Zorg en reiniging	15
Hints en tips	15
Wat te doen bij problemen	16
Sous Vide Recepten	17
Garantiebepalingen	31

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.itmonline.nl

Veiligheidsvoorschriften van Espressions

Veiligheidsvoorschriften voor uw Espressions Smart Sous Vide

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

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

- Lees en bewaar alle gebruiksaanwijzingen die met het apparaat geleverd worden zorgvuldig.
- Haal altijd de stroom van het stopcontact alvorens u de stekker aansluit of verwijdert. Verwijder door de stekker vast te pakken – trek niet aan de draad.
- Zet de stroom uit en verwijder de stekker als het apparaat niet in gebruik is en voor schoonmaak.

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

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

Functies van uw Smart Sous Vide

Gehard glazen deksel

6 liter werkcapaciteit

Anti-slip voetjes

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





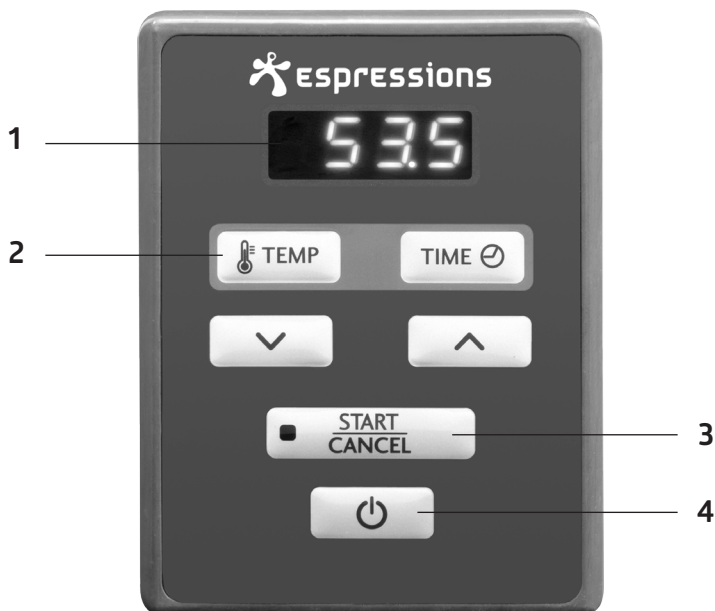
Antiplak kookpan

Bedieningspaneel

Kookzakrekje

Scheidt Sous Vide kookzakken voor gelijkmatiger koken.

Het bedieningspaneel






Het bedieningspaneel op de Espressions SMART SOUS VIDE is ontworpen voor eenvoudige bediening. Stel de temperatuur en tijd in, druk op start en begin te garen.

1. Temperatuur-/Timer weergavescherm

Laat de temperatuur of resterende tijd zien.

2. Temperatuur-/Tijdknop

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

3. Start/ Annuleerknop

Druk op de START knop om het gaar proces te starten. Druk op de CANCEL knop en houd deze drie seconden ingedrukt als u uw instellingen wilt wijzigen.

4. Aan/Uitknop

Druk de  knop 2 seconden in om uw Espressions Smart Sous Vide AAN of UIT te zetten. Ontkoppel altijd uw apparaat wanneer het koken klaar is.

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

Kookmenu overzicht

Sous Vide koken

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

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

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

Temperaturen. De Espressions Smart Sous Vide heeft een temperatuurbereik van 40°C tot 99°C, met stappen van 0,5°C. Verschillende temperaturen zijn vereist voor verschillende types voedsel en voor verschillende garingen. (Zie het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 11)

Tijd. De kooktijd hangt af van de dikte van het voedsel, in plaats van het gewicht. De standaard kooktijd is 1 uur. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 72 uur. (Zie het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 11 voor meer informatie)

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

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

Stappenplan Sous Vide koken

Stap 1. Uw eten kruiden

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

Stap 2. Uw eten vacuüm sluiten

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

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

Stap 3. Het koken van uw eten

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

Stap 4. Het aanbraden van uw eten

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

Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

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

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

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

Voedselbereiding

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

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

- Controleer of de voedselzakjes schoon zijn en niet verontreinigd zijn door viezigheid of andere voedselverontreinigers.
- Gebruik wasmiddel en warm water of een ontsmettingsoplossing om de voedselbereidingsplaats schoon te maken.
- Leg het gegaarde voedsel nooit op de plek waar de rauwe ingrediënten zijn bereid.
- Was de handen goed voor aanvang van de voedselbereiding.
- Bereid het voedsel naar de aanbevolen diktes volgens het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 12. Dunnere plakjes vlees garen sneller.

Koken

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

Opslag

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

Opnieuw Opwarmen

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

Standentabel

Kookmenu	Sous Vide
Temperatuur	
Standen	40° C tot 99° C
Vooringselste kooktemperatuur	40° C
Teperatuurtoename	0,5° C
Tijd	
Standen	1 tot 72 uur
Standaard kooktijd	1 uur
Tijdtoenames	1 minuut

Hoe gebruikt u het Sous Vide menu

Plaats de Espressions Smart Sous Vide op een plat, vlak oppervlak. Sluit het apparaat aan. Om het apparaat aan te zetten, drukt u op de **POWER** knop. Het apparaat zal een waarschuwingssignaal geven en het rode indicatielicht en het scherm zullen verlicht worden.

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

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

2. De standaardtemperatuur is 40°C. Om de temperatuur te veranderen, druk op TEMP op de **^** en **v** knoppen tot de gewenste temperatuur op het scherm verschijnt.
3. Druk op de TIME knop om de gewenste tijd te selecteren, en vervolgens op de **^** en **v** knoppen, tot de gewenste tijd verschijnt op het LCD scherm. Elke druk op de knop past de tijd met 1 minuut aan. Houdt u de knop langer ingedrukt, dan verandert de tijd sneller.
4. Zodra u de gewenste MENU, TEMP en TIME standen hebt ingesteld, drukt u op START. Het apparaat zal beginnen met verwarmen, het geluid dat u hoort is de pomp die het water circuleert.
5. De Espressions Smart Sous Vide moet verwarmen alvorens de etenszakjes in de sous vide pan kunnen worden geplaatst. Wanneer het apparaat verwarmt, zal het rode Sous Vide lampje knipperen op het scherm om aan te geven dat de gekozen temperatuur nog niet is bereikt.

Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, zal het apparaat 10 keer piepen, het Sous Vide lampje zal stoppen met knipperen en het apparaat is klaar voor gebruik. Het **⏸** symbool begint te knipperen ten teken dat de timer start met aftellen.

6. Verwijder voorzichtig de deksel. Plaats met een tang de afgesloten etenszakjes rustig in het water, erop lettend dat het water niveau niet boven de MAX lijn uit komt, en dat de zakjes worden bedekt met water. Plaats de deksel terug.

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

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

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

Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht

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

Kooktemperaturen voor vlees (rund, lam en varken)

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

Kooktemperaturen voor gevogelte

MET BOT:	82°C
ZONDER BOT:	64°C

Kooktemperaturen voor vis

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

Algemene temperatuur voor groenten

83°C - 87°C

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

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

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

Aantekening:

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

Zorg en reiniging

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

De deksel is vaatwasserveilig voor extra gemak. Plaats de deksel in het bovenste rek van uw vaatwasser.

Hints en tips

Met uw Espressions Smart Sous Vide kunt u een grote verscheidenheid aan ingrediënten bereiden.

Capaciteit

- Vul uw Espressions Smart Sous Vide apparaat niet te vol of te leeg. Zorg dat het water niveau tussen de FILL (minimum) en MAX markeringen aan de binnenkant van de kookpan staat. Controleer altijd of het water de etenszakjes bedekt.
- Om de benodigde tijd voor het bereiken van de gewenste Sous Vide temperatuur te verkorten, vult u de pan met warm (niet heet) water.

Eten

- Stukken vlees. Sous Vide garen is perfect voor goedkopere, taaie stukken vlees, omdat het lange kookproces dit vlees mals maakt en de smaak verbetert. Onthoud dat dunnere lapjes vlees sneller garen.
- Gelijkmatic garen. Om ervoor te zorgen dat de ingrediënten gelijkmatig in dezelfde tijd garen, raden we aan om het in dezelfde dikte en omvang te snijden.

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

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

Deksel

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

Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

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

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

Wat te doen bij problemen

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

Sous Vide recepten

Bij Sous Vide garen gaat het allemaal om het hoofdingrediënt en het versterken van de natuurlijke smaak ervan. De kruidenopties om aan uw hoofdingrediënt toe te voegen zijn oneindig. De Espressions proefkeuken heeft een handige inspiratielijst gemaakt met een aantal geweldige smaakcombinaties:

Basis	Smaak inspiratie
Lam (per circa 500 gr)	2 twijgjes verse rozemarijn en 1 theelepel knoflookpoeder
	2 twijgjes verse munt
	2 twijgjes verse tijm
	3 ansjovis, fijngesneden
	1 theelepel gemalen koriander, 1 theelepel gemalen komijn
	1 eetlepel Morrokaanse spice rub
	2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroenschil, 1 eetlepel knoflookpoeder
Rund (per circa 500 gr)	50gr boter, 2 teentjes geperste knoflook, 2 twijgjes verse tijm
	50gr boter, 2 teentjes geperste knoflook, 2 twijgjes verse peterselie
	50gr boter, 2 eetlepels verse bieslook, 1 eetlepel granenmosterd
	1 eetlepel olijfolie, 2 twijgjes verse tijm, 50gr gebakken spek
Kip (per circa 500 gr)	2 schijfjes citroen, 2 twijgjes verse tijm
	50gr gebruinde boter, 4 verse saliebladeren, zout en zwarte peper
	20gr boter, 2 twijgjes verse platte peterselie, 2 eetlepels kappertjes
	Kook samen met 1 ui, 1 teentje knoflook, ½ kop gehakte tomaten, ¼ kop verse basilicum
	Vul kipfilets met 1 eetlepel ricotta, 1 eetlepel citroenschillen
Varken (per circa 500 gr)	1 eetlepel venkelzaad, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	¼ kop appelsaus, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	1 eetlepel limoenschillen, 1 eetlepel verse tijm, 1 eetlepel verse salie, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	1 eetlepel gemalen komijn, 1 eetlepel gemalen koriander, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel bruine suiker, 1 theelepel chili schilfers

Basis	Smaak inspiratie
Witvis (per circa 500 gr)	2 schijfjes citroen, 2 twijgjes verse dille
	1 stengel citroengras, ¼ kop verse basilicumbladeren, 2 schijfjes limoen
	1 eetlepel sojasaus, 1 theelepel sesamololie, 2 twijgjes verse koriander
	1 eetlepel verse dille, 1 theelepel gerookte paprika, 1 theelepel citroenschil, ½ theelepel cayenne peper
Zalm (per circa 500 gr)	1 eetlepel sojasaus, 1 eetlepel honing, 1 theelepel geraspte gember
	2 eetlepels ahornsiroop, 1 eetlepel sojasaus, 1 theelepel
	knoflookpoeder
	2 eetlepels teriyakisaus, 1 theelepel gerapste gember, 1 theelepel knofloodpoeder, 1 theelepel chili schilfers

Recepten

Chermoula marinade

Deze marinade is heerlijk bij kip en rund.

½ kop olijfolie
2 eetlepels vers gesneden koriander
2 eetlepels vers gesneden platte peterselie
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel chili schilfers
1 eetlepel gemalen komijn 1 eetlepel zoete paprika
2 laurierbladen
2 teentjes knoflook, geperst 2 uien, gesneden
½ citroen uit blik, dunne schijfjes 1cm gember, gepeld, geraspt
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Meng alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Marineer het vlees.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Portugese marinade

Dit is heerlijk voor liefhebbers van eten met wat pit. Lekker bij kip, rund of lam.

3 schijfjes citroen
½ kop olijfolie
1 eetlepel chilipasta
1 eetlepel verse oregano, gesneden
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel gemberpoeder
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Meng alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Marineer het vlees.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Recepten

Teriyaki marinade

Dit is vooral lekker bij steak.

2 eetlepels mirin
2 eetlepels sake
2 eetlepels soyasaus
1 eetlepel basterdsuiker
Boter, om te koken
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Combineer alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Bedek gewenst vlees met marinade.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Knoflook aubergines

8 stuks

2 aubergines, snijd overlangs in plakjes van 2cm
1 teentje knoflook, geperst
2 eetlepels olijfolie
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Een perfect voorgerecht voor een feest.
Trek alle ingrediënten samen vacuüm en kook.
Simpel en makkelijk.

Rode Capsicum en Basilicum

2 rode capsicums, zonder zaden, snij in kwarten
2 twijgjes verse basilicum
2 eetlepels olijfolie
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 85°C.
2. Plaats elke set ingrediënten in een kookzak. Trek vacuüm.
3. Plaats zak in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
4. Kook voor 2 uur.
5. Verwijder uit zak. Kruid met zout en peper naar smaak. Serveer.

TIP: Grill de gekookte aubergine kort voor extra smaak.

Honing, soya kippenvleugels

Serveert: 6

2 kg kippenvleugels
2 cm gember, gepeld, gemalen
2 lange rode chilipepers, gesneden
2 teentjes knoflook, geperst
2 eetlepels honing
2 eetlepels soya saus
1 eetlepel vissaus
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 67°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een grote schaal. Roer om te mengen.
3. Leg de kippenvleugels in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats zak in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder de kip uit de zak en gooi de marinade weg.
7. Verwarm barbecue of grill voor tot middelmatige hitte. Voeg kippenvleugels toe en bak voor 2-3 minuten aan elke kant of tot het goudbruin en krokant is. Serveer.

Coq au Vin

Serveert: 4

4 kip marylands
2 teentjes knoflook, geperst
2 kruidnagels
2 twijgjes verse tijm
1 laurierblad
1 sjalot, fijngesneden
1 kop rode wijn
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel balsamico
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
40 gr boter
1 ui, fijn gesneden
50 gr spek, zwoerd verwijderd, gesneden

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 82°C.
2. Plaats kip, knoflook, kruidnagel, tijm, laurierblad, sjalot, rode wijn, olijfolie en balsamico in een grote schaal. Kruid naar smaak met zout en peper. Roer om te mengen.
3. Leg de kip in een enkele laag in de kookzak. Giet vloeistof bij. Trek vacuüm.
4. Plaats zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
5. Kook voor 8 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder kip uit zak. Zeef saus, bewaar vloeistof.
7. Verwarm boter in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg ui en spek toe, bak voor 3-4 minuten of tot gaar. Voeg vloeistof toe en laat het sudderen. Serveer de saus over de kip.

Recepten

Kip cordon bleu

Serveert: 6

6 plakjes prosciutto
6 plakjes gruyere kaas
50 gr boter
6 twijgjes verse tijm
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 64°C.
2. Snij 6 x 20cm vierkantjes van vershoudfolie. Plaats een kipdijfilet in het midden van elk stuk folie.
3. Plaats een stuk prosciutto en kaas in het midden van elk stuk kip en vouw de zijkan-ten om een pakje te vormen. Kruid met zout en peper.
4. Vouw de randen van de folie, ervoor zorgend dat de kip strak ingepakt is en een cilinder- vorm heeft.
5. Leg de kip in de kookzak. Trek vacuüm.
6. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
7. Kook voor 1 ½ uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
8. Verwijder folie van de kip.
9. Smelt boter in een grote koekenpan boven hoog vuur. Voeg tijm en kip toe. Bak voor 3-4 minuten of tot de kip goudbruin is. Meteen serveren.

Pittige Karbonades

Serveert: 3

3 eetlepels bruine suiker 1 eetlepel chilipoeder
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel gemalen venkel
½ theelepel cayenne peper
6 karbonades, 2,5cm dik
1 ui, fijn gesneden
1 kop kibbouillon
½ kop ketchup
¼ kop melasse
2 eetlepels appelcider azijn
2 eetlepels Worcestersaus
1 eetlepel Amerikaanse mosterd
2 theelepels tabascosaus
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 60°C.
2. Plaats suiker, chilli, koriander, venkel, cayenne peper en karbonade in een schaal. Wrijf de kruidenmix goed in de karbonade.
3. Leg de karbonade in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 45 minuten. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder karbonade uit het zakje en gooi de vloeistof weg.
7. Plaats de overige ingrediënten in een sauspan en laat sudderen boven middelma-tig vuur. Kook voor 15 minuten of tot het verdikt is.

8. Verwarm barbeque of grill voor tot middelmatige hitte. Borstel karbonade met saus. Leg de karbonades op de barbeque of grill en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin zijn. Kruid naar smaak met zout en peper. Serveer met overblijvende saus.

Rode wijn runderwang

Serveert: 6-8

2 eetlepels olijfolie
2kg runderwang
2 wortels, geschild, gesneden
2 selderijstengels, gesneden
2 uien, gesneden
6 teentjes knoflook, geperst
1 eetlepel sinaasappelschil
4 verse laurierbladeren,
2 kruidnagels
2 bosbessen,
2 steranijs
1 kop runderbouillon
1 kop rode wijn
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 86°C.
2. Verwarm olie in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Voeg runderwang en bak voor 3-4 minuten of tot het karameliseert. Zet apart.
3. Voeg aan dezelfde pan wortel, selderij, ui en knoflook toe. Bak voor 3-4 minuten of tot gaar. Voeg overblijvende ingrediënten toe en laat sudderen.
4. Stop de runderwang en vloeistof in de kookzak. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 6 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
7. Scheidt de runderwang van de vloeistof. Zeef de vloeistof en plaats het in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Laat sudderen. Kruid naar smaak met zout en peper. Serveer runderwang met saus.

Recepten

Buikspek

Na het koken hoeft deze buikspek niet gebakken te worden. Door te koken op een hoge temperatuur voor een lange periode smelt het vet, wat het vlees erg mals maakt en een fijn mondgevoel geeft.

Serveert: 4

3 eetlepels venkelzaad
1 eetlepel korianderzaad
2 theelepels witte peperzaden
1 eetlepel zeezout
1 kg buikspek, 2,5cm dik, gevild

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 82°C.
2. Plaats venkel, koriander, peperzaden en zout in een specie met stamper. Stamp tot een fijne poeder.
3. Wrijf buikspek grondig met kruidenmix.
4. Leg buikspek in de kookzak. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 9 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
7. Verwijder spek uit de zak en gooi de vloeistof weg. Serveer.

Chinese vijf kruiden eendenborst

Serveert: 4

4 eendenborsten
2 steranijs, gemalen
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel honing
2 theelepels Chinese vijf kruiden poeder
1 theelepel knoflookpoeder
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 64°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een grote schaal. Wrijf de kruidenmix grondig in de eend.
3. Leg eend in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder eend uit zak en gooi de vloeistof weg.
7. Verhit een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Plaats de eend met de huid naar beneden voor 2-3 minuten of tot de huid goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten staan. Serveer.

Zalm met hazelnoot en koriander

Serveert: 5

1 eetlepel korianderzaad
¼ kop hazelnoten, geroosterd, gehakt
¼ kop sesamzaad
1 theelepel gemalen gember
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
5 zalmfilets
2 eetlepels olijfolie
50gr boter, kamertemperatuur

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 56°C voor medium rare.
2. Verhit een kleine koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg korianderzaad toe en kook tot geurig.
3. Stop hazelnoten, korianderzaad, sesamzaad en gember in een specie met stamper. Kruid naar smaak met peper en zout. Maal tot een ruwe poeder.
4. Leg de zalm in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één kookzak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 20 minuten. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
7. Verwijder zalm uit de zak.
8. Verhit boter in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg 2 eetlepels kruidenmix toe en laat het 1 minuut koken voordat u de zalm in partijen toevoegt. Bak de zalm voor 1 minuut. Serveer met een extra toefje kruidenmix.

TIP: Deze zalm is lekker in salades.

Lamskoteleten met rozemarijn

Serveert: 4

8 lamskoteleten
3 teentjes knoflook, geperst
3 twijgjes verse rozemarijn
¼ kop olijfolie
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 56°C voor medium rare.
2. Plaats lam, knoflook, rozemarijn en olie in een grote schaal. Roer om te mengen. Kruid naar smaak met peper en zout.
3. Leg de lam in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder koteletten. Gooi rozemarijn en knoflook weg. Klop de lam droog.
7. Verhit een grote koekenpan boven middelhoog vuur. Voeg lamskoteletten toen en bak voor 1 minuut of tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Serveer.

Recepten

Geitenkaasrisotto met munt en erwten

Serveert: 4

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ui, gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 3 kopjes groentebouillon
- 1 kop Arborio rijst
- 20gr boter
- 1 kop diepvrieserwten, ontdooit
- 2 twijgjes verse munt
- 100 gr geitenkaas
- Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Verhit olie in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg ui en knoflook toe en laat het koken voor 3-4 minuten of tot het gaar is.
3. Stop de uienmix, bouillon en rijst in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 40 minuten. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Smelt intussen boter in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg erwten en munt toe en kook voor 1-2 minuten of tot het net kookt.
7. Verwijder risotto uit de zak. Vouw voorzichtig door de erwten en geitenkaas. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Wortels met honing

- 500 gr babywortels
- 40 gr boter
- 1 eetlepel honing
- Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een schaal. Schudt om te mengen.
3. Leg de wortels in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verhit wortels en de kookvloeistof in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Bak voor 3-4 minuten of het goudbruin is. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Aardappel met rozemarijn

3 grote, geschilde aardappelen, gesneden in stukjes van ½ cm
2 eetlepels eendenvet
2 twijgjes verse rozemarijn
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een schaal. Schudt om te mengen.
3. Leg aardappelen in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verhit aardappels en de kookvloeistof in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Bak voor 3-4 minuten of tot het goudbruin is. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Gekruide zoete aardappelen

Dit is een ideaal recept voor grote groepen.
Serveert: 4-6

3 grote zoete aardappelen, geschild,
gesneden in blokjes van 2 cm
1 eetlepel honing
1 theelepel paprika
60 gr boter
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 85°C.
2. Plaats zoete aardappel in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
3. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
4. Kook voor 30 minuten. Serveer.

Tip: Plaats deze aardappelen in een hete oven voor 10 minuten voor een krokante afwerking, wanneer gewenst.

Recepten

Geconserveerde citroen

- 2 koppen zeezout
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 eetlepel venkelzaad
- 2 verse laurierbladeren
- 1 kaneelstok
- 5 grote citroenen

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 79°C.
2. Combineer zout, koriander, venkel, laurierbladeren en kaneel in een grote schaal.
3. Snijd de citroen in kwarten, maar niet helemaal door, zodat de citroen haar vorm behoudt.
4. Plaats de citroen in de zoutmix en vul elke citroen met de zoutmix.
5. Plaats citroenen en overblijvende zoutmix in de kookzak. Trek vacuüm.
6. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
7. Kook voor 6 uur.
8. Verwijder de citroenen uit de zak. Plaats citroenen in een gesterilliseerde pot en bedek met olijfolie. Sluit. Bewaar op een donkere plek of in de koelkast tot 1 jaar.

Met Port gepocheerde dadels

Serveert: 4

- ½ kop Tawney Port
- ¼ kop honing
- 1 vanille peul, gespleten
- 10 verse dadels

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 85°C.
2. Verhit port, honing en vanille in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Laat sudderen en voor een derde verdampen.
3. Leg de dadels in een enkele laag in de kookzak. Giet de portmix er overheen. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld.
6. Verwijder dadels uit de zak. Serveer met kookvloeistof.

Notities

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notities

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Garantiebepalingen

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

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

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M 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 IT&M.
- 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 IT&M. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

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

IT&M B.V. Eindhoven
Telefoon: +31 (0)40 290 11 30
E-mail: info@itmonline.nl





Heeft u hulp nodig?

Neem contact met ons op of bezoek onze website.

IT&M

Bedrijfsnummer 6066


Park Forum 1110

5657 HK Eindhoven

Mail: info@itmonline.nl

Website: www.itmonline.nl

Telefoon: +31 (0)40 290 11 30

 **espressions** is een een geregistreerd handelsmerk.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het product afwijken van de afbeeldingen in deze folder. © 2016 IT&M B.V.

