



SMART SOUS VIDE

EP5000



MANUAL DE INTRUCȚIUNI

**Mediul înconjurător**

Acest semn indică faptul că produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere în UE. Pentru a evita posibile daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați responsabil pentru a promova o reutilizare sustenabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să folosiți sistemele de returnare și de colectare.

Manual de instrucțiuni

Cuprins

Precauții privind siguranța	6
Funcțiile Smart Sous Vide	8
Panoul de control	10
Prezentarea generală a meniului de gătit	11
Tabelul cu setările meniului de gătit	13
Modul de utilizare a meniului sous vide	14
Ghidul privind timpul și temperatura sous vide	15
Îngrijire și curățare	17
Sfaturi și recomandări	17
Depanare	18
Rețete sous vide	18
Termen de garanție	19

Felicitări

Felicitări și mulțumim că ați ales un aparat de bucătărie de înaltă calitate de la Espressions!

Dacă este bine întreținut îl veți folosi mulți ani. Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție manualul cu instrucțiuni și respectați precauțiile de siguranță de mai jos. Persoanele care nu sunt familiarizate cu manualul de instrucțiuni pentru acest aparat nu îl pot utiliza. Păstrați ambalajul pentru o utilizare ulterioară, dar aruncați toate materialele de ambalare din plastic deoarece pot fi periculoase pentru copii.

Pentru mai multe informații despre produsele noastre sau gama noastră de produse, vă rugăm să vizitați website-ul nostru: www.brandmix.ro

Precauții de siguranță

Precauții de siguranță pentru aparatul Expressions Smart Sous Vide

- Nu folosiți aparatul pe o suprafață înclinată.
- Nu mutați și nu acoperiți aparatul cât timp este în funcțiune.
- Nu scufundați baza aparatului în apă sau într-un alt lichid.
- Aparatul trebuie să fie poziționat departe de pereți și de perdele și să nu fie folosit în spații închise.
- Nu atingeți nicio suprafață metalică a aparatului cât timp acesta este în funcțiune, deoarece aceasta va fi fierbinte.
- Folosiți mânerele și mănușile pentru cuptor pentru a muta aparatul și capacul dacă este fierbinte.
- Nu folosiți aparatul fără mâncare sau lichid în vasul de gătit.
- Aveți grijă atunci când ridicați și scoateți capacul după ce ați gătit, înclinați întotdeauna capacul departe de dumneavoastră, pentru că aburul este fierbinte și poate cauza arsuri grave. Nu stați niciodată cu fața deasupra aparatului.
- Scoateți din priză aparatul atunci când nu îl folosiți și înainte de a îl curăța. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta părți pentru a le curăța.
- Nu vărsați nimic pe cablu sau pe racordurile de alimentare.
- Există riscul de vătămare dacă nu respectați instrucțiunile din manual și/sau produsul este folosit incorect.
- Nu uitați că vasul de gătit trebuie lăsată să se răcească după oprirea aparatului. Aparatul trebuie curățat doar după ce s-a răcit.

Espression s-a gândit la siguranța dumneavoastră atunci când a conceput și fabricat produsele de consum dar este esențial ca utilizatorul produsului să fie la fel de atent atunci când folosește aparatul electric. Mai jos sunt incluse precauțiile esențiale pentru o utilizare în siguranță a unui aparat electric:

- Citiți cu atenție și păstrați toate instrucțiunile puse la dispoziție împreună cu aparatul.
- Opriți alimentarea atunci când introduceți sau scoateți din priză. Scoateți-l apucând de ștecher; nu trageți de cablu.
- Opriți alimentarea și scoateți ștecherul când aparatul nu este în funcțiune și înainte de curățare.
- Nu folosiți aparatul cu un prelungitor decât dacă acest prelungitor a fost verificat și testat de un tehnician calificat sau de un specialist care se ocupă de service.
- Folosiți aparatul la o priză de alimentare cu tensiunea (doar AC) marcată pe aparat.
- Acest aparat poate fi folosit de copii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și fără cunoștințe doar sub

supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni legate de utilizarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles care sunt pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și mentenanța de către utilizator nu trebuie să fie realizate de copii decât dacă au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. **Nu lăsați** aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată când aparatul este în funcțiune.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat cât timp este în funcțiune.
- Nu folosiți aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Nu puteți aparatul pe sau lângă o flacără de gaz fierbinte, un element electric sau într-un cuptor încălzit.
- Nu **asezați** aparatul peste un alt aparat.
- Nu lăsați cablul de alimentare al unui aparat să atârne de marginea unei mese sau a unui blat **sau să atingă** suprafață fierbinte.
- Nu folosiți aparatul electric cu un cablu deteriorat sau după ce aparatul a fost deteriorat în vreun fel. Dacă suspectați orice deteriorare, returnați aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat de Espressions- pentru examinare, reparare sau reglare.
- Pentru protecție suplimentară, Espressions recomandă folosirea unui dispozitiv cu curent rezidual (RCD) cu un curent de declanșare care să nu depășească 30 mA în circuitul electric care alimentează aparatul dumneavoastră.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide decât dacă este recomandat.
- Aparatele nu trebuie folosite cu un temporizator extern sau cu un sistem de control separat.
- Acest aparat trebuie folosit în scop casnic și în alte scopuri similare precum: în zonele de bucătărie din magazine, birouri și alte medii de lucru; la ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; în medii de tip pensiuni.

Dacă aveți întrebări legate de performanța și utilizarea aparatului, vă rugăm să contactați distribuitorul. Asigurați-vă că ați înțeles precauțiile de siguranță de mai sus.

Caracteristicile Aparatului Smart Sous Vide

Capac din sticlă securizată

Capacitate de 6 litri

Picioare antiderapante

Țin aparatul în siguranță pe blat în timpul utilizării și previn zgârierea blatului.





Vas de gătit anti-aderent

Panoul de control

Support pungi

Pungi individuale de vidat
pentru gătit uniform.

Panoul de control



Panoul de control al Espressions SMART SOUS VIDE este conceput pentru a fi ușor de utilizat. Setați temperatura și timpul, apăsați pe pornire și începeți să gătiți.

1. Ecranul de temperatură/temporizator

Indică temperatura sau timpul rămas.

2. Butonul de temperatură/temporizator

Setați temperatura necesară apăsând pe butonul TEMP și apoi pe butoanele  și . După ce ați selectat temperatura, setați timpul necesar apăsând pe butonul TIMP și apoi pe butoanele  și .

3. Butonul de pornire/anulare

Apăsați pe butonul PORNIRE pentru a începe procesul de preparare. Apăsați pe butonul ANULARE dacă doriți să modificați setarea.

4. Butonul de pornire

Apăsați pe butonul  timp de 2 secunde pentru a muta Espressions Smart Sous Vide de pe ON pe OFF sau invers. Scoateți din priză aparatul când a terminat de gătit.

Prezentarea meniului de gătit

Tehnica de gătit sous vide

Sous vide este de mulți ani o metodă populară de a găti. Termenul sous vide provine din limba franceză și înseamnă „în vid” și descrie mănecarea pusă în pungi sigilate în vid și gătită într-un aparat de gătit cu baie de apă. Mănecarea se prepară încet la temperaturi scăzute precise o perioadă lungă de timp pentru a pregăti mănecăruri suculente cu un gust sublim. Prin sigilarea mănecării în pungi aceasta se prepară în suc propriu pe lângă orice alte sosuri marinate, condimente etc. pe care vreți să le adăugați.

Vitaminele, mineralele și sucurile rămân în mănecare, ceea ce intensifică aromele naturale. Acest lucru face ca mănecarea să fie mai sănătoasă, mai fragedă și mai aromată. Carnea găsită în vid este mai fragedă, de aceea puteți folosi carne mai dură și mai puțin costisitoare dar gustoasă, cum ar fi o bucată de fleică.

Deoarece tehnica de gătit în vid presupune ambalarea individuală a alimentelor și a cărnii și gătitul lor în același timp, aparatul este perfect pentru familii și invitați cu gusturi și preferințe nutriționale diferite.

Este greu să gătiți excesiv folosind metoda sous vide, deși texturile se pot schimba ușor.

Deoarece este dificil să uscați mănecarea prin gătit excesiv, puteți prepara mănecarea din timp – de aceea aparatul este perfect pentru mese în familie și petreceri.

Temperaturi. Espressions Smart Sous Vide are un interval de temperatură între 40 și 99 °C, cu trepte de creștere 0.5 °C. Diferite mănecăruri au nevoie de timpi și de grade diferite de preparare. (a se vedea ghidul privind timpii și temperaturile Sous vide de la paginile 15 și 16.)

Timpul. Timpul de gătit depinde mai mult de grosimea mănecării decât de greutatea acesteia. Timpul implicit de gătit este de 1 oră. Timpul poate fi setat de la 1 oră la 72 de ore. (a se vedea ghidul privind temperatura și timpul de gătit sous vide de la paginile 15 și 16 pentru mai multe informații.)

Mănecăruri ideale pentru gătitul sous vide. Tehnica sous vide este ideală pentru prepararea cărnii deoarece aceasta devine mai fragedă, mai suculentă și mai aromată.

Carne roșie – miel, vită și porc.

Carne de pasăre - pui, curcan, rață.

Pește și fructe de mare - pește, homar, scoici.

Legume – Rădăcinoase. Cartofi, morcovi, păstârnac, sfeclă, gulii.

Legume- Legume moi. Mazăre, sparanghel, porumb, broccoli, conopidă, vinete, ceapă, dovleac.

Fructe – fructe tari. Măr, pară.

Fructe – fructe moi. Mango, prune, caise, piersici, nectarine, papaya, căpșuni.

Pași pentru gătitul sous vide

Pasul 1. Condimentarea mănecării

Pentru a intensifica aroma mănecării dumneavoastră, este posibil să doriți să marinați sau să adăugați mirodenii, condimente, unt sau ulei în punga de vidare înainte de sigilare.

Pasul 2. Sigilarea în vid a mănecării

Tehnica de gătit Sous vide necesită ca mănecarea să fie sigilată în vid în pungi pentru a asigura eliminarea excesului de aer și de umiditate, pentru a capta gustul natural și calitatea nutrițională a mănecării. Sigilarea în vid ajută și la deschiderea porilor anumitor alimente precum carnea, carnea de pasăre și fructele de mare pentru ca marinadele și condimentele să fie absorbite mai repede pentru o aromă mai intensă.

Oxigenul și umiditatea din aer fac ca mâncarea să se degradeze și să își piardă aroma, textura și valoarea nutrițională. Vă recomandăm sigilanții de vid FoodSaver și pungile și rolele FoodSaver.

Pasul 3. Gătirea mâncării

Când s-a atins temperatura apei în sous vide, puneți pungile cu grijă în apă. Asigurați-vă că pungile sunt complet scufundate în apă și că apa poate circula cu ușurință în jurul pungilor pentru o preparare uniformă a mâncării.

Pasul 4. Călirea mâncării

După ce s-a terminat gătitul sous vide, poate doriți să căliți mâncarea la final pentru a îmbunătăți aspectul și aroma mâncării. Se recomandă mai ales pentru carne. Scoateți mâncarea din pungă. Căliți pentru scurt timp carnea într-o tigaie încinsă. Astfel veți carameliza grăsimea și proteinele pentru un plus de aromă.

Instrucțiuni privind siguranța mâncării pentru tehnica de gătit sous vide

ATENȚIE: Mâncarea gătită folosind tehnica sous vide nu este recomandată persoanelor care fac parte din categoria "de risc" (de ex. oamenii cu o imunodeficiență):

- Femeile însărcinate
- Copiii mici
- Persoanele vârstnice
- Cei care suferă de boli/afecțiuni

Următoarele instrucțiuni pentru metoda sous vide vă vor ajuta să asigurați o bună igienă a alimentelor.

Prepararea mâncării

- Toate alimentele folosite pentru gătit prin metoda sous vide trebuie să fie cât se poate de proaspete.
- Asigurați-vă că toată carnea, fructele de mare, carnea de pasăre și vânatul au fost păstrate la o temperatură de sub 5° C înainte de preparare. Vă recomandăm să folosiți un termometru digital pentru a verifica temperatura.
- Asigurați-vă că pungile de alimente sunt curate și că nu au fost contaminate de murdărie sau alți contaminanți ai mâncării.
- Folosiți detergent și apă caldă sau o soluție de igienizare pentru a spăla zona de pregătire a mâncării.
- Nu puneți niciodată mâncarea gătită pe o suprafață pe care au fost preparate ingrediente crude.
- Spălați-vă bine pe mâini înainte de a începe să pregătiți mâncarea.
- Preparați mâncarea la grosimea recomandată conform ghidului privind timpii și temperatura pentru tehnica sous vide de la paginile 15 și 16. Feliile mai subțiri de carne se prepară mai rapid.

Gătit

- Consultați „Ghidul privind temperatura și timpii pentru tehnica sous vide” pentru a afla timpii și temperaturile de gătit.
- Asigurați-vă că punga de gătit este complet sigilată înainte de a începe să gătiți.
- Asigurați-vă că punga de gătit este complet sigilată atunci când ați terminat de gătit.

Depozitare

- Dacă mâncarea nu va fi consumată imediat, scufundați punga cu mâncare în apă înghețată pentru a reduce rapid temperatura. Congelați cât timp doriți.

Reîncălzire

- Reîncălziți mâncarea până când temperatura internă depășește 75° C

Tabelul cu setările meniului de gătit

Meniul de gătit	Sous vide
Temperatura	
Setări	40 - 99° C
Temperatura implicită de gătit	40° C
Treptele de creștere a temperaturii	0.5° C
Timpul	
Setări	1 - 72 ore
Timpul implicit de gătit	1 oră
Trepte de creștere a timpului	1 minut

Utilizarea meniului sous vide

Puneți aparatul Espressions Smart Sous Vide pe o suprafață plată. Puneți în priză aparatul. Pentru a porni aparatul apăsați pe butonul  POWER (pornire). Aparatul va emite un semnal sonor și se va aprinde ecranul.

1. Umpleți tigaia cu cantitatea de apă dorită și puneți capacul. Asigurați-vă că apa acoperă pungile cu mâncare și este peste linia de FILL (umplere) a vasului. A se vedea ghidul privind timpii și temperaturile de la paginile 15 și 16.

SFAT: Pentru a reduce timpul necesar pentru a atinge temperatura dorită, umpleți tigaia cu apă caldă.

2. Temperatura implicită este 40° C. Pentru a schimba temperatura, apăsați butonul TEMP, și apoi butoanele  și  până când apare pe ecran temperatura dorită.
3. Pentru a selecta timpul, apăsați pe butonul TIME și apoi apăsați pe butoanele  și  până când apare timpul dorit pe ecranul LED. Cu fiecare apăsare veți regla timpul cu 1 minut. Dacă țineți apăsat butonul mai mult timp, timpul se va modifica mai rapid.
4. După ce ați setat temperatura și timpul dorite, apăsați START. Aparatul va începe să se preîncălzească. Sunetul pe care îl auziți este produs de pompa de circulare a apei.

5. Aparatul Espressions Smart Sous Vide trebuie să ajungă la temperatura corespunzătoare înainte să fie introduse pungile cu mâncare în tigaia sous vide. Când a atins temperatura selectată, aparatul va emite un semnal sonor de zece ori, ceea ce înseamnă că aparatul este pregătit pentru a prepara mâncarea. Simbolul va începe să se aprindă intermitent pentru a indica că temporizatorul a pornit și că aparatul a început numărătoarea inversă.

6. Ridicați cu atenție capacul. Folosind un clește, puneți cu atenție pungile sigilate de mâncare în apă, asigurându-vă că nivelul apei nu depășește nivelul maxim și că pungile sunt acoperite cu apă. Puneți la loc capacul.

SFAT: Puteți dispune pungile cu mâncare vertical în locurile de pe raft pentru a asigura că mâncare este separată și că apa poate circula uniform.

7. La finalul timpului de preparare, aparatul va emite un bip de trei ori și se va închide.

SFAT: În timpul preparării, ridicați capacul doar dacă este nevoie, deoarece aparatul sous vide folosește temperaturi scăzute și constante de gătit astfel încât aparatul nu recuperează rapid căldura pierdută. Dacă se formează condens în interiorul capacului ceea ce reduce vizibilitatea, înclinați cu atenție capacul departe de dumneavoastră pentru a vă asigura că picăturile de condens cad înapoi în tigaie.

Ghidul temperaturilor și timpilor Sous vide

Tabelul de mai jos este un ghid pentru setarea temperaturilor și timpilor de preparare. Puteți regla aceste setări în funcție de propriile gusturi.

Temperaturile de gătit pentru carne (vită, miel, porc)

ÎN SÂNGE:	49° C
ÎN SÂNGE SPRE MEDIU:	56° C
MEDIU:	60° C
MEDIU SPRE BINE FĂCUT :	65° C
BINE FĂCUT:	71° C și peste

Temperaturile de gătit pentru carnea de pasăre

CU OS:	82° C
FĂRĂ OS:	64° C

Temperaturile de gătit pentru pește

ÎN SÂNGE:	47° C
ÎN SÂNGE SPRE MEDIU:	56° C
MEDIU:	60° C

Temperaturi generale pentru legume

83-87° C

TIP DE MÂNCARE	TEMPERATURA DE GĂTIT	TIMPUL DE GĂTIT	TIMPUL DE PĂSTRARE ÎN APARAT (după timpul de gătire)	GROSIME
VITĂ & MIEL Felii fragede Mușchi, cotlet, vrăbioară, antricot, pulpă, T-bone	49° C sau peste 49° C sau peste	1 oră 2 ore	Până la 6 ore Până la 8 ore	1-2 cm 2-5 cm
Felii mai dure biftec, spate, picior de miel, umăr, gambe, carne de vânat	49° C sau peste	8 ore	Până la 10 ore	4-6 cm
PORC: Piept Coaste Cotlet de porc Pulpă de porc	82° C 59° C 56° C sau 56° C sau peste	10 ore 10 ore 4 ore 10 ore	Până la 12 ore Până la 12 ore Până la 6 ore Până la 2 ore	3-6 cm 2-3 cm 2-4 cm 5-7 cm

TIP DE MÂNCARE	TEMPERATURA DE GĂTIT	TIMPUL DE GĂTIT	TIMPUL DE PĂSTRARE ÎN APARAT (după timpul de gătire)	GROSIME
CARNE DE PASĂRE Piept de pui cu os Piept de pui fără os Pulpă de pui cu os Pulpă de pui fără os Copane de pui Piept de rată	82° C 64° C 82° C 64° C 82° C 64° C	2 ore 1 oră 1½ ore 1 oră 2 ore 2 ore	Până la 3 ore Până la 2 ore Până la 3 ore Până la 2 ore Până la 3 ore Până la 2 ore	3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 3-5 cm 5-7 cm 3-5 cm
PEȘTE Pește slab Pește gras	47° C sau peste 47° C sau peste	1 oră 1 oră	Până la 1 oră Până la 1 oră	3-5 cm 3-5 cm
FRUCTE DE MARE Creveți Homar Scoici	60° C 60° C 60° C	1 oră 1 oră 1 oră	Până la 1 oră Până la 1 oră Până la 1 oră	2-4 cm 4-6 cm 2-4 cm
LEGUME Rădăcinoase Legume moi	83° C sau peste 83° C sau peste	1 oră 1 oră	Până la 2 ore Până la 2 ore	1-5 cm 1-5 cm

Notă: Timpul de păstrare în aparat reprezintă cea mai lungă perioadă sugerată în care mâncarea poate rămâne în aparat înainte să înceapă să i se schimbe textura.

Note:

- Timpii mai lungi de gătire pot afecta textura mâncării preparate.
- Aceste setări de timp și temperatură sunt orientative și depind în mare măsură de grosimea ingredientelor. Poate fi nevoie de un timp mai lung de gătit pentru a obține rezultatul dorit.
- Toate grosimile sunt măsurate după ce mâncarea a fost sigilată în vid.
- Feliile mai subțiri de carne se vor găti rapid.

Îngrijire și curățare

Curățarea aparatului Expressions Smart Sous Vide trebuie să se facă doar atunci când aparatul este oprit și scos din priză. Lăsați apa să se răcească și apoi goliți-o din aparat. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

Capacul tigăii sous vide poate fi spălat în mașina de spălat vase. Puneți capacul pe raftul superior al mașinii de spălat vase. Pentru a îndepărta mâncarea de pe fundul tigăii, înmuiați tigaia în apă caldă înainte de curățare. Uscăți cu grijă.

Ștergeți exteriorul aparatului Expressions Smart Sous Vide cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă uscată. NU folosiți abrazivi duri, bureți sau substanțe chimice pentru a curăța piesele aparatului deoarece acestea vor deteriora suprafețele.

Nu scufundați aparatul în apă și nu îl puneți în mașina de spălat vase.

Sfaturi și recomandări

Puteți prepara o gamă largă de mâncăruri cu aparatul Expressions Smart Sous Vide.

Capacitate

- Nu umpleți excesiv sau insuficient aparatul Expressions Smart Sous Vide. Asigurați-vă că nivelul apei este între marcajele FILL (umple la nivelul minim) și MAX (umple la nivel maxim) de pe interiorul tigăii. Asigurați-vă întotdeauna că apa acoperă pungile cu mâncare.
- Pentru a reduce timpul necesar pentru ca aparatul să atingă temperatura sous vide dorită, umpleți cu apă caldă (nu fierbinte).

Mâncarea

- Felii de carne. Tehnica de gătit sous vide este perfectă pentru bucăți de carne mai dure și mai puțin costisitoare, deoarece procesul îndelungat de gătit frăgezește aceste felii și intensifică aroma. Atenție! Cu cât feliile de carne sunt mai subțiri, cu atât se vor prepara mai rapid.
- Mâncare gătită uniform. Pentru a vă asigura că mâncarea se gătește uniform și simultan, vă recomandăm să tăiați mâncarea la grosimi/dimensiuni similare.

Capacul

- Se poate forma condens în interiorul capacului, ceea ce va reduce vizibilitatea. Înclinați cu atenție capacul departe de dumneavoastră pentru ca picăturile de condens să cadă în vas.
- Ridicarea capacului. Aparatul sous vide funcționează la temperaturi scăzute și de aceea nu recuperează rapid căldura pierdută. Dacă trebuie să ridicați capacul, ridicați-l doar atunci când este nevoie și rapid pentru a minimiza pierderea căldurii.

Instrucțiuni legate de siguranța mâncării pentru gătitul sous vide

ATENȚIE. Mâncarea gătită prin metoda sous vide nu este recomandată pentru consumul persoanelor care sunt din categoria "de risc" (de ex. persoanele cu o imunodeficiență):

- Femeile însărcinate
- Copiii mici
- Persoanele vârstnice
- Persoanele care suferă de o boală /afecțiune

Depanare

Problema	Posibilul motiv	Soluția
Nu apare nimic pe ecran.	Aparatul nu este alimentat cu energie.	Verificați dacă fișa de alimentare este conectată la aparat, dacă este pornită alimentarea electrică și dacă ați apăsător butonul POWER (pornire) de pe aparat.
		Apăsător butonul POWER pentru a reveni și reseta programul și apoi apăsător START.

Rețete sous vide

Tehnica de gătit sous vide pune în valoare ingredientul principal prin intensificarea valorii naturale a acestuia. Gama de condimente din care puteți alege pentru ingredientul dumneavoastră principal este infinită.

Bucătăria de testare Espressions a creat o listă utilă cu câteva combinații minunate de arome care să vă inspire:

Principalul ingredient	Ideii de combinare a aromelor
Miel (per ± 500 g)	2 fire de rozmarin proaspăt și 1 linguriță (5ml) praf de usturoi
	2 fire de mentă proaspătă
	2 fire de cimbru proaspăt
	3 anșoa, tocate fin
	1 linguriță (5ml) de coriandru măcinat, 1 linguriță (5ml) de chimion
	1 lingură (15ml) de amestec de mirodenii marocane
	2 linguri (15ml) de ulei de măsline, 1 lingură (15ml) de coajă de lămâie, 1 lingură (15ml) de praf de usturoi
Vită (per ± 500 g)	50 g unt, 2 căței de usturoi măcinat, 2 fire de cimbru proaspăt
	50 g unt, 2 căței de usturoi măcinat, 2 fire de pătrunjel proaspăt
	50 g unt, 2 linguri (15ml) de ceapă verde proaspătă proaspăt, 1 lingură (15ml) de muștar cu boabe
	1 lingură (15ml) ulei de măsline, 2 fire de cimbru proaspăt, 50 g bacon
Pui (per ± 500 g)	2 felii de lămâie, 2 fire de cimbru proaspăt
	50 g unt brun, 4 frunze de salvie proaspătă, sare și piper negru
	20 g unt, 2 fire de pătrunjel proaspăt, 2 linguri (2x15ml) de capere
	Gătiți cu 1 ceapă, 1 cățel de usturoi, ½ ceașcă de roșii tocate, ¼ ceașcă de busuioc proaspăt
	Umpleți fileurile de pui cu 1 lingură (15ml) de ricotta, 1 lingură (15ml) de coajă de lămâie

Ingredientul principal	Ideii de combinare a aromelor
Porc (per ±500 g)	1 lingură (15ml) de semințe de fenicul, 1 linguriță (5ml) de sare de mare, 1 linguriță (5ml) de piper negru
	¼ ceașcă de suc de mare, 1 linguriță (5ml) de sare de mare, 1 linguriță (5ml) de piper negru
	1 lingură (15ml) de coajă de lămâie verde, 1 lingură (15ml) de cimbru proaspăt, 1 lingură (15ml) de salvie proaspătă, 1 linguriță (5ml) de sare de mare, 1 linguriță (5ml) de piper negru
	1 lingură (15ml) chimion măcinat, 1 lingură (15ml) coriandru măcinat, 1 linguriță (5ml) de scorțișoară, 1 linguriță (5ml) de zahăr brun, 1 linguriță (5ml) de fulgi de chilli
Pește alb (per ±500 g)	2 felii de lămâie, 2 fire de mărar proaspăt
	1 fir de lemongrass, ¼ ceașcă (31 g) frunze de busuioc proaspăt, 2 felii de lămâie verde
	1 lingură (15ml) sos de soia, 1 linguriță (5ml) de ulei de susan, 2 fire de coriandru proaspăt
	1 lingură (15ml) de mărar proaspăt, 1 linguriță (5ml) de ardei afumat, 1 linguriță (5ml) de coajă de lămâie, ½ linguriță (5ml) de pudră de ardei cayenne
Somon (per ±500 g)	1 lingură (15ml) de sos de soia, 1 lingură (15ml) de miere, 1 linguriță de ghimbir ras
	2 linguri (15ml) de sirop de arțar, 1 lingură (15ml) de sos de soia, 1 linguriță (5ml) de usturoi pudră
	2 linguri (15ml) de sos teriyaki, 1 linguriță (5ml) de ghimbir ras, 1 linguriță (5ml) de praf de usturoi, 1 linguriță (5ml) de fulgi de chilli

Termenii de garanție

Acest aparat de bucătărie ESPRESSIONS a fost realizat la un nivel foarte înalt de excelență în calitate și design. Cu toate acestea, dacă în perioada de garanție apar orice defecte la nivelul materialelor sau defecte de funcționare și dacă noi considerăm că este corespunzător, vom înlocui părțile defecte sau vom efectua reparații conform termenilor de garanție de mai jos. Această garanție de 2 ani se aplică pieselor precum și costului manoperei doar în cazul uzului casnic. Costurile de transport nu sunt incluse.

Acești termeni de garanție completează și nu afectează drepturile dumneavoastră legale. Această garanție se aplică doar produselor pe care le-ați achiziționat și care rămân în țările Benelux. Garanția nu se aplică fișelor de alimentare, cablurilor electrice sau rezistențelor și nu se aplică nici defectelor cauzate de:

Uzura normală a aparatului sau a pieselor în ceea ce privește utilizarea.

Nerespectarea instrucțiunilor de utilizare în ceea ce privește utilizarea sau mentenanța.

Racordarea produsului la o sursă de alimentare nepotrivită.

Daune cauzate de utilizarea incorectă sau utilizarea greșită a produsului.

Orice modificări aduse produsului de o altă persoană care nu este personalul de service autorizat de IT&M.

Demontarea sau orice altă intervenție asupra produsului.

Furtul sau tentativa de furt a produsului.

Distrugere mecanică sau defecte cauzate de transport.

Înainte de a returna acest produs conform termenilor acestei garanții, vă rugăm să vă asigurați:

Că ați respectat instrucțiunile pentru acest produs.

Că alimentarea electrică a echipamentului funcționează și că ați pus în priză aparatul.

Că defectul nu este rezultatul unei siguranțe defecte.

Dacă doriți să faceți o cerere în baza acestei garanții, atunci vă rugăm:

Să returnați produsul prin poștă sau printr-un serviciu de transport distribuitorului de la care ați achiziționat produsul sau direct către IT&M.

Să vă asigurați că produsul este curat și ambalat cu atenție și în mod corespunzător pentru transport, preferabil în ambalajul său original.

Să atașați informațiile dumneavoastră de contact (nume, adresa, numărul de telefon) și unde și când a fost achiziționat produsul împreună cu o copie a bonului fiscal.

Să descrieți natura exactă a defectului.

Această garanție nu acoperă alte reclamații, inclusiv dar fără a se limita la răspunderi pentru daune suplimentare, indirecte sau de consecință. Nu acoperă nici costurile pentru modificări sau reparațiile efectuate de terți fără permisiunea IT&M. Dacă orice parte sau întregul aparat este înlocuit, perioada de garanție nu va fi prelungită. Data inițială de achiziție se va aplica de la începutul perioadei de garanție.

