

the Risotto Plus™

SRC600



EN QUICK GUIDE

DK QUICK GUIDE

SE QUICK GUIDE

NO QUICK GUIDE

FI PIKAOPAS

Sage®

- 2 Sage® recommends safety first
- 7 Getting to know your new appliance
- 8 Operating your new appliance
- 10 Slow Cooking
- 10 Steaming
- 11 Care & Cleaning
- 11 Troubleshooting
- 12 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Before using for the first time please ensure that your

electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this Risotto Plus™.
- Do not place the Risotto Plus™ near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Position the lid so that the steam vent is directed away from you. Lift and remove the lid carefully to avoid scalding from escaping steam.
- Always ensure the Risotto Plus™ is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always operate the Risotto Plus™ on a stable and heat resistant surface.
- Use the removable cooking bowl supplied with the Risotto Plus™. Do not use any

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

other bowl inside the Risotto Plus™ housing.

- Do not use a damaged or dented removable cooking bowl. If damaged or dented, replace bowl before using.
- Do not operate the Risotto Plus™ on a sink drain board.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle for lifting and carrying the Risotto Plus™.
- Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside of the Risotto Plus™ housing or cooking bowl as these can damage the housing or the coating of the cooking bowl.
- Keep the Risotto Plus™ clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Never plug in or switch on the Risotto Plus™ without having the removable cooking bowl placed inside the Risotto Plus™ housing.
- Do not place food or liquid in the Risotto Plus™ housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the Risotto Plus™ without food and liquid in the removable cooking bowl.
- Do not touch hot surfaces, use oven mitts to remove the lid and or removable cooking bowl. Lift and remove the lid carefully and away from yourself to avoid scalding from escaping steam.
- Do not allow water from the lid to drip into the Risotto Plus™ housing, only into the removable cooking bowl.
- Do not leave the Risotto Plus™ unattended when in use.
- Extreme caution must be used when the Risotto Plus™ contains hot food and liquids. Do not move the appliance during cooking.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the Risotto Plus™ is operating and for some time after use.
- Do not place anything, other than the lid, on top of the Risotto Plus™ when assembled, when in use and when stored.
- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

wooded or plastic utensils.

Always position steam vent on lid away from yourself to avoid scalding from escaping steam.

- Ensure the removable cooking bowl is correctly positioned in the Risotto Plus™ base before you commence cooking.
- The appliance connector must be removed before the Risotto Plus™ is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the Risotto Plus™ is used again.
- To prevent damage to the Risotto Plus™ do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.
- Always have the glass lid placed correctly into position on the appliance throughout operation of the appliance unless states in the recipe to have it removed.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- Fully unwind the power cord before use.
- Connect only to 220–240V power outlet.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required, please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
Misuse may cause injury.
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet and unplug at the power outlet when the appliance is not in use.
- Before cleaning, always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, unplug at the power outlet and remove the power cord, if detachable, from the appliance and allow all parts to cool.
- Do not place this appliance on or near a heat source, such as hot plate, oven or heaters.
- Position the appliance at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way or maintenance other than cleaning is required, immediately cease use of the appliance and contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com

IMPORTANT

Fully unwind the cord before use. Ensure appliance is fully cooled before storing power cord inside removable cooking bowl.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid or allow moisture to come in contact with the part, unless it is recommended in the cleaning instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE



- A. Tempered domed glass lid
- B. Removable non-stick cooking bowl
- C. Cool-touch handles
- D. Removable power cord (not shown)
- E. RISOTTO setting
- F. SAUTÉ / SEAR setting
- G. RICE / STEAM setting

- H. LOW SLOW COOK setting
- I. HIGH SLOW COOK setting
- J. KEEP WARM
- K. START / CANCEL button
- L. Stainless steel steaming tray
- M. Rice scoop and serving spoon

CE Rating Information
220-240V ~ 50-60Hz 640-760W

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

Before first use, remove all packaging material and promotional labels and wash the non-stick removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

HOW TO MAKE RISOTTO

SAUTÉ / SEAR setting

1. Ensure exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).
2. Plug power cord into a 220–240V power outlet. The START / CANCEL button and RISOTTO button surround will illuminate in white.
3. Press the SAUTÉ / SEAR button, the button surround will illuminate in white. Press the START / CANCEL button to activate the setting, the button surround will illuminate red.
4. Cover with lid and allow to pre-heat for approximately 2–3 minutes (do not pre-heat for longer than 5 minutes).
5. Add oil / butter and allow to heat / melt for approximately 1 minute.
6. If using chicken or seafood in the recipe, sear in small batches, cover with lid and stir occasionally until food is cooked. Remove from cooking bowl.
7. Add extra oil / butter to cooking bowl if necessary or if recipe states. Allow to heat for approximately 1 minute.
8. Add ingredients such as onions and garlic. Sauté, cover with lid if necessary and stir occasionally for about 4 to 5 minutes or until cooked to desired brownness.
9. Stir in Arborio or Carnaroli rice and mix well. Sauté for approximately 2–3 minutes, stirring occasionally.
10. Pour in wine (if using) and cook uncovered until rice has absorbed all liquid and alcohol has evaporated, stirring frequently.
11. Press the START / CANCEL button to stop the SAUTÉ / SEAR setting.
12. Refer to step 1 in the RISOTTO setting section below.

RISOTTO Setting

1. Follow steps 1–11 in the SAUTÉ / SEAR setting section above.
2. Add stock or water and stir well. Cover with lid and press the RISOTTO button, then press the START / CANCEL button to activate the setting. The START / CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
3. Allow to cook until the ready beeps sound and the Risotto Plus™ automatically switches to the KEEP WARM setting. This will take approximately 20–30 minutes depending on the recipe.
4. Remove lid and stir well using the serving spoon provided.
5. The Risotto Plus™ will remain on the KEEP WARM setting for 30 minutes before switching OFF. However, risotto is best served as soon as possible after completion of cooking.

RICE

RICE / STEAM setting

1. Use the Risotto Plus™ rice scoop provided to measure the required quantity of rice. Always measure level scoops, not heaped.
2. Place measured rice into a separate bowl and wash with cold water to remove any excess starch. The rice is ready for cooking when water runs clear from the rice. Drain well.
3. Ensure the exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface) (Fig 1).



CAUTION!

Fig. 1

1. Before starting to cook, clean the bottom of the inner pot and the surface of the heating plate.
2. To ensure the pot is sitting flat on the heating plate, turn the pot clockwise and anti clockwise inside the rice cooker.
3. The pot must be properly positioned inside the rice cooker or the unit will not work and may become damaged.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

4. Add the washed rice to the removable cooking bowl, ensuring rice is spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side.
5. Add water using the following ratios:
 White Rice =
 1 scoop rice : 1 scoop water.
 Brown Rice =
 1 scoop rice : 1½ scoops water.
6. Place the glass lid into position.
7. Plug power cord into 220–240V power outlet. The START / CANCEL button and RISOTTO button surround will illuminate in white.
8. Press the RICE / STEAM button, then press the START / CANCEL button to activate the setting. The START / CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
9. When cooking is complete, the ready beeps will sound and the Risotto Plus™ will automatically switch to the KEEP WARM setting for up to 5 hours.
10. Open the lid and turn the rice over with the serving spoon provided. Replace the lid and allow the rice to stand for 10–15 minutes before serving. This allows any excess moisture to be absorbed, resulting in a fluffier rice texture.

NOTE

Do not remove the glass lid until ready to serve (except for when turning over rice after cooking is complete or as suggested in the recipes).

NOTE

To stop the KEEP WARM setting, unplug the power cord.



IMPORTANT

Do not interfere with the automatic selector control during operation.



WARNING

Before removing the non-stick cooking bowl from housing, always ensure the power cord is unplugged. Always ensure appliance is switched off at the power outlet and power cord is unplugged.

NOTE

The Risotto Plus™ rice scoop is not a standard metric measuring cup.

1 Risotto Plus™ rice scoop is equal to 150g of uncooked rice and 180ml of water. If your Risotto Plus™ rice scoop is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed the 10 scoop maximum line in the removable cooking bowl:

White Rice = 1 scoop rice + 1 scoop water

Brown Rice = 1 scoop rice + 1½ scoops water

} Using the Risotto Plus™ rice scoop

SLOW COOKING

SEAR SETTING

1. Ensure exterior of the removable cooking bowl is clean before placing it in the housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).
2. Press the SAUTÉ / SEAR button, the button surround will illuminate white. Press the START / CANCEL button to activate the setting, the button surround will illuminate red.
3. Cover with lid and allow to pre-heat for approximately 2–3 minutes (do not preheat for longer than 5 minutes).
4. Add oil / butter and allow to heat / melt for approximately 1 minute with the lid on.
5. Always sear meat and poultry in small batches. Cover with lid and cook, stirring occasionally until food is evenly browned. Remove from cooking bowl. When finished searing, proceed to the Slow Cook Settings section below.

Slow Cook Settings

The Risotto Plus™ has two slow cook settings: Low and High. Use the recommended guidelines below to determine cooking time and heat settings. A general rule of thumb for most slow cooked meat and vegetable recipes is:

Setting Cooking Time

LOW: 6–7 hours
HIGH: 3–4 hour

As a guide meats such as chicken or small pieces of meat will have best results when cooked on high for 3–4 hours. Larger pieces of meat such as lamb shanks will have best results when cooked on low for 6–7 hours.

Low or High Slow Cook Settings

1. Add all ingredients into the cooking bowl, ensuring denser foods are spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side and the liquid level is between MIN and MAX markings on the bowl.
2. Place the glass lid into position.
3. Press the SLOW COOK LOW OR SLOW COOK HIGH button, then press the START / CANCEL button to activate the setting. The START / CANCEL button surround will illuminate red and cooking will commence.
4. Allow to cook until the ready beeps sound. The unit then automatically switches to KEEP WARM setting.
5. The Risotto Plus™ will remain on the KEEP WARM setting for 5 hours before switching OFF.

STEAMING

Foods may be steamed by placing food in the stainless steel steaming tray over stock or water and covering with the glass lid. Keep the glass lid on while steaming food unless the recipe or chart specifically states to remove the lid. By removing the lid unnecessarily steam is lost and the cooking time will be extended.

NOTE

Hot liquid can be added during the steaming process.

KEEP WARM SETTING

The Risotto Plus™ will automatically switch to the KEEP WARM setting once the RICE, RISOTTO and SLOW COOK settings have finished cooking. It will keep KEEP WARM for up to 5 hours on the RICE and SLOW COOK settings and up to 30 minutes on the RISOTTO setting.

CARE & CLEANING

Unplug the power cord from the power outlet.

Allow all parts to cool before removing the removable cooking bowl. Wash the removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

We do not recommend that any parts of your Risotto Plus™ are washed in a dishwasher as harsh detergents and hot water temperatures may stain or distort the removable cooking bowl and accessories.

Do not use abrasive cleaners, steel wool, or metal scouring pads as these can damage the non-stick surface.

The housing can be wiped over with a damp cloth and then dried thoroughly.

To prevent damage to appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.

NOTE

If rice has cooked onto the bottom of the removable cooking bowl, fill the bowl with hot, soapy water and leave to stand for approximately 10 minutes before cleaning.



WARNING

The appliance connector must be removed before the Risotto Plus™ is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the Risotto Plus™ is used again.

To prevent damage to the Risotto Plus™ do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.

Do not use chemicals, steel wool, metal scouring pad or abrasive cleaners to clean the outside of the Risotto Plus™ housing or cooking bowl as these can damaged the housing or the coating of the cooking bowl.

Do not immerse housing or power cord in water or any other liquid as this may cause electrocution.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	WHAT TO DO
The Risotto Plus™ suddenly switches off.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure power plug is connected properly to the appliance and to power outlet. • The appliance has been stressed or has overheated due to cooking conditions. Push the desired cooking button and then the START / CANCEL button to reset and continue cooking. Allow a few minutes for appliance to reheat and continue cooking.
The Risotto Plus™ has switched to KEEP WARM setting before cooking is complete.	<ul style="list-style-type: none"> • Press the START / CANCEL button to reset. Then, select the desired cooking method to continue cooking.

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.

NOTES

- 14 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
 - 19 Lær dit nye apparat at kende
 - 20 Betjening af dit nye apparat
 - 22 Slow cooking
 - 22 Dampning
 - 23 Pleje og rengøring
 - 23 Fejlfinding
 - 24 Garanti
- Før maskinen tages i brug første gang skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, bedes du kontakte dit lokale elselskab.

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN, FØR MASKINEN TAGES I BRUG, OG GEM DEN TIL SENERE

- Du kan også downloade denne brugsanvisning på sageappliances.com
- Fjern alt indpakningsmateriale og alle reklameetiketter, før maskinen bruges første gang.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket til Risotto Plus™ på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Anbring ikke Risotto Plus™ tæt på bordkanten, når apparatet er i brug. Sørg for at overfladen er plan, ren og fri for vand og andre væsker.
- Placer låget, så dampventilen vender væk fra dig. Løft og fjern låget forsigtigt for ikke at risikere at blive skoldet af varm damp.
- Kontrollér altid, at Risotto Plus™ er rigtigt samlet før brug. Følg anvisningerne i denne manual.
- Risotto Plus™ skal altid anvendes på et underlag, der er stabilt, og overfladen skal kunne tåle høje temperaturer.
- Brug den aftagelige tilberedningsskål, som følger med Risotto Plus™. Brug ikke nogen anden skål i Risotto Plus™.

VI ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

- Brug ikke tilberedningsskålen, hvis den er beskadiget eller bulet. Hvis den er beskadiget eller bulet, skal du udskifte skålen med en ny tilberedningsskål.
- Brug ikke Risotto Plus™ i en vask eller på en afløbsbakke.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtaget til at løfte og bære Risotto Plus™.
- Brug ikke kemikalier, ståluld eller rengøringsmaterialer eller -midler, som kan ridse ydersiden af Risotto Plus™ eller tilberedningsskålen.
- Hold Risotto Plus™ ren. Følg rengøringsvejledningen i denne manual.
- Du må aldrig tilslutte eller tænde for Risotto Plus™ uden at den aftagelige tilberedningsskål er placeret nede i din Risotto Plus™.
- Du må aldrig komme fødevarer eller væske direkte ned i din Risotto Plus™ – kun ned i tilberedningsskålen. Fødevarer og væske må kun anbringes i den aftagelige tilberedningsskål.
- Brug aldrig din Risotto Plus™ uden fødevarer eller væske i den aftagelige tilberedningsskål.
- Rør ikke ved varme overflader. Brug ovenhandsker til at fjerne låget eller den aftagelige tilberedningsskål. Løft og fjern låget forsigtigt og væk fra dig selv for ikke at risikere at blive skoldet af varm damp.
- Lad ikke vand dryppe fra låget og ned i Risotto Plus™-holderen, kun ned i den aftagelige tilberedningsskål.
- Lad ikke Risotto Plus™ være uden opsyn, når den er i brug.
- Vær meget forsigtig, når din Risotto Plus™ indeholder varm mad og væsker. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Temperaturen uden på selve kogerens vil være høj, når Risotto Plus™ er i brug og i et stykke tid efter brug.
- Når Risotto Plus™ er samlet, i brug eller sat til side, må der – udover selve låget – ikke placeres noget oven på den.
- Tilslut altid strømkablet til apparatet først, inden du sætter stikket i stikkontakten og tænder for apparatet. Kontrollér, at strømstikket på apparatet er fuldstændigt tørt, inden du tilslutter strømkablet.
- For at undgå at komme til at ridse slip-let-overfladen i den aftagelige tilberedningsskål skal du altid bruge køkkenredskaber af træ eller plastic. Placer altid dampventilen på låget væk fra dig selv for ikke at risikere at blive skoldet af varm damp.

- Sørg for, at den udtagelige tilberedningsskål er korrekt placeret i din Risotto Plus™, før du begynder at tilberede maden.
- Strømledningen til apparatet skal fjernes, før du begynder at rengøre Risotto Plus™, og strømstikket skal være helt tørt, før du igen bruger Risotto Plus™.
- For at undgå at beskadige Risotto Plus™ må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug en blød klud og mild sæbe.
- Sørg for, at glaslåget altid er korrekt placeret på apparatet, når du bruger det, medmindre der specifikt står i opskriften, at det skal fjernes.
- Glaslåget er særligt behandlet for at gøre det stærkere, mere modstandsdygtigt og sikrere end almindelig glas. Men det kan dog gå i stykker. Hvis det bliver slået ekstremt hårdt, kan det gå i stykker eller blive svækket, så det på et senere tidspunkt risikerer at gå i mange små stykker uden nogen synlig grund.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, er i kontakt med varme overflader eller er viklet sammen.
- Hold øje med børn i køkkenet, og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis strømledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis apparatet eller tilbehøret bliver beskadiget eller der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du kontakte Sage kundeservice eller gå til sageappliances.com
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte brug. Brug ikke maskinen i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. **Forkert brug kan medføre skader.**
- For at undgå risiko for elektrisk stød, må apparatet kun tilsluttes til et jordstik.
- Det anbefales at have en automatisk sikkerhedsafbryder til sikringer i hjemmet ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge en sikringsgruppe på maks. 30 mA og med automatisk afbryder på det elektriske kredsløb, som apparatet er

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER OM ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Må kun sluttes til en stikkontakt med 220-240 V.

VI ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

- sluttet til. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.
- Sluk altid for apparatet (positionen OFF), slå strømmen fra og tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
 - Før du begynder at rengøre, skal du slukke apparatet (drej til positionen OFF), slukke for kontakten på væggen, tage stikket ud og fjerne strømledningen, hvis muligt, og lade det hele køle af.
 - Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varmekilde, som f.eks. en kogeplade, ovn eller varmeapparat.
 - Placer apparatet mindst 20 cm fra vægge, gardiner eller varme-/dampfølsomme materialer og sørg for, at der er tilstrækkelig plads ovenover og til alle sider af hensyn til luftcirkulationen.
 - Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
 - Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
 - Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn under 8 år.
 - Efterse jævnligt ledningen, stikket og selve maskinen for eventuelle skader. Hvis apparatet eller tilbehøret bliver beskadiget eller der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du straks holde op med at bruge apparatet og kontakte Sage kundeservice eller gå til sageappliances.com

VIGTIGT

Ledningen skal være viklet helt ud før brug. Sørg for, at apparatet er helt afkølet, før du opbevarer strømledningen inde i den udtagelige tilberedningsskål.



Det viste symbol angiver, at denne maskine ikke må **■** bortskaffes som normalt husholdningsaffald.

Den skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller til en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.



For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller maskinen sænkes i vand eller blive udsat for fugt, medmindre det anbefales i rengøringsvejledningen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

LÆR DIT NYE APPARAT AT KENDE



- A. Hærdet, hvælvet glaslåg
- B. Aftagelig slip-let-tilberedningsskål
- C. Håndtag, der ikke bliver varme
- D. Aftagelig ledning (ikke vist)
- E. RISOTTO
- F. SAUTÉ/SEAR
- G. RICE/STEAM

- H. SLOW COOK LOW
- I. SLOW COOK HIGH
- J. KEEP WARM
- K. START/CANCEL-knap
- L. Dampindsats i rustfrit stål
- M. Rismålekop og opøseske

CE Oplysninger om elektricitet
220-240 V ~ 50-60 Hz 640-760 W

FØR FØRSTE BRUG

Før første brug skal du fjerne al emballage og reklameetiketter og vaske slip-let-tilberedningsskålen, dampindsatsen i rustfrit stål og glaslåget i varmt sæbevand, skylle grundigt og tørre omhyggeligt.

SÅDAN LAVER DU RISOTTO

SAUTÉ/SEAR-indstilling

1. Sørg for, at den aftagelige tilberedningsskål er ren udenpå, før du sætter den ned i kogerens (dette vil sikre korrekt kontakt med den indre kogeoverflade).
2. Sæt strømledningen i et 220-240 V-stik. START/CANCEL-knappen og RISOTTO-knappen lyser hvidt.
3. Tryk på SAUTÉ/SEAR-knappen (bruning), knappen lyser hvidt. Tryk på START/CANCEL-knappen for at aktivere indstillingen, knappen lyser rødt.
4. Dæk med låget, og lad den forvarme i 2-3 minutter (forvarm ikke længere end 5 minutter).
5. Tilføj olie/smør og lad det opvarme/smelte i ca. 1 minut.
6. Hvis der indgår kylling eller fisk og skaldyr i opskriften, skal du brune det i mindre portioner, dække med låget og jævnlige rør i det, til det er brunet færdigt. Fjern fra tilberedningsskålen.
7. Tilføj ekstra olie/smør til tilberedningsskålen om nødvendigt, eller hvis det fremgår af opskriften. Lad det varme op i ca. 1 minut.
8. Tilføj ingredienser som løg og hvidløg. Sauter, læg eventuelt låget over, og rør jævnligt i 4-5 minutter, indtil det er tilstrækkeligt brunet.
9. Rør ris af typen Arborio eller Camaroli i og bland godt. Sauter i 2-3 minutter, mens du jævnlige rører rundt.
10. Hæld vin i (eventuelt), og kog, indtil risen har absorberet al væske, og alkoholen er fordampet, mens du jævnlige rører.
11. Tryk på START/CANCEL-knappen for at stoppe SAUTÉ/SEAR-indstillingen.
12. Se trin 1 i afsnittet om RISOTTO-indstillingen nedenfor.


RISOTTO-indstilling

1. Følg trin 1-11 i afsnittet SAUTÉ/SEAR-indstilling ovenfor.
2. Tilføj fond eller vand, og rør grundigt. Dæk med låg og tryk på RISOTTO-knappen, og tryk derefter på START/CANCEL-knappen for at aktivere indstillingen. START/CANCEL-knappen lyser rødt og kogningen starter.
3. Lad det koge, indtil klartonen lyder, hvorefter Risotto Plus™ automatisk skifter til indstillingen KEEP WARM (hold varm). Dette vil tage 20-30 minutter afhængigt af opskriften.
4. Fjern låget og rør godt rundt med den medfølgende ske.
5. Risotto Plus™ bliver på KEEP WARM-indstillingen i 30 minutter, før den slår fra og skifter til OFF. Risottoen skal dog helst serveres, så snart den er færdig.

RIS

RICE/STEAM-indstilling

1. Brug den rismålekop til Risotto Plus™, som følger med til at afmåle mængden af ris. Mål altid almindelig portioner, ikke med top.
2. Kom den afmålte mængde ris i en separat skål og vask med koldt vand for at fjerne overskydende stivelse. Risen er klar til at blive kogt, når vandet, som løber fra risene, er klart. Hæld al overskydende vand fra.
3. Sørg for at den aftagelige tilberedningsskål er ren udenpå, før du sætter den ned i kogerens (dette vil sikre korrekt kontakt med den indre kogeoverflade) (Figur 1).



FORSIGTIG! Figur 1

1. Før du begynder tilberedningen, skal du sørge for, at bunden af gryden og varmepladens overflade er helt rene.
2. For at sikre, at gryden er korrekt placeret på varmepladen, skal du dreje gryden først med uret, så mod uret.
3. Gryden skal placeres korrekt i riskogeren, ellers risikerer du, at apparatet ikke fungerer korrekt eller bliver beskadiget.

BETJENING AF DIT NYE APPARAT

4. Hæld de vaskede ris i den aftagelige tilberedningsskål, og sørg for at risene er spredt jævnt ud over bunden af skålen og ikke kun ligger i den ene side.
5. Tilføj vand på følgende måde:
 Hvide ris =
 1 kop ris : 1 kop vand.
 Brune ris =
 1 kop ris : 1½ del vand.
6. Læg glaslåget på.
7. Sæt strømledningen i et 220-240 V-stik. START/CANCEL-knappen og RISOTTO-knappen lyser hvidt.
8. Tryk på RICE/STEAM-knappen, og tryk derefter på START/CANCEL-knappen for at aktivere indstillingen. START/CANCEL-knappen lyser rødt og kogningen starter.
9. Når kogningen er færdig, lyder en klartone, og Risotto Plus™ skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM (hold varm) i op til 5 timer.
10. Åbn låget, og rør risen igennem med den medfølgende ske. Læg låget på igen, og lad risen stå i 10-15 minutter inden servering. Det betyder, at eventuel overskydende væske absorberes, hvilket giver løsere ris.

BEMÆRK

Fjern ikke glaslåget, før lige inden risene skal serveres (bortset fra, når du rører risene igennem efter kogning, eller hvis det angives i opskriften).

BEMÆRK

Slå indstillingen KEEP WARM (hold varm) fra ved at tage stikket ud.

VIGTIGT

Du må ikke påvirke den automatiske styring under kogningen.

ADVARSEL

Før du fjerner slip-let-skålen fra kogerens, skal du kontrollere, at stikket er taget ud. Sørg altid for, at der er slukket for apparatet på stikkontakten, og at stikket er taget ud.

BEMÆRK

Rismålekoppen, som følger med Risotto Plus™, er ikke en normal målekop.

1 Risotto Plus™-rismålekop svarer til 150 g ukogte ris og 180 ml vand. Hvis du mister rismålekoppen, som følger med Risotto Plus™, kan du bruge en anden kop, blot du sørger for at afmåle efter de samme forhold og sikre, at du ikke overstiger grænsen på maksimalt 10 kopper i den aftagelige tilberedningsskål:

Hvide ris = 1 kop ris + 1 kop vand

Brune ris = 1 kop ris + 1½ kop vand

} Brug af rismålekoppen til Risotto Plus™

SLOW COOKING

INDSTILLINGEN SEAR (BRUNING)

1. Sørg for, at den aftagelige tilberedningsskål er ren udenpå, før du sætter den ned i kogerens (dette vil sikre korrekt kontakt med den indre kogeoverflade).
2. Tryk på SAUTÉ/SEAR-knappen (bruning), knappen lyser hvidt. Tryk på START/CANCEL-knappen for at aktivere indstillingen, knappen lyser rødt.
3. Dæk med låget, og lad den forvarme i 2-3 minutter (forvarm ikke længere end 5 minutter).
4. Tilføj olie/smør og lad det opvarme/smelte i ca. 1 minut med låget på.
5. Brun altid kød og fjerkræ i mindre portioner. Læg låget på, og rør jævnlgt, indtil det hele er jævnt brunet. Fjern fra tilberedningsskålen. Når bruningen er færdig, skal du gå videre til afsnittet Slow Cook-indstillinger nedenfor.

Slow Cook-indstillinger

Risotto Plus™ har to slow cook-indstillinger: Low og High. Brug de anbefalede retningslinjer nedenfor til at bestemme indstillingerne for kogetid og varme.

En generel tommelfingerregel for de fleste slow cooking-opskrifter med kød og grøntsager er:

Valg af kogetid

LOW: 6-7 timer

HIGH: 3-4 timer

Som hovedregel opnås de bedste resultater ved tilberedning af kødprodukter som kylling og mindre stykker kød ved at anvende indstillingen HIGH i 3-4 timer. Ved tilberedning af større stykker kød, som f.eks. lammeskank, opnås det bedste resultat ved at anvende indstillingen LOW i 6-7 timer.

Low eller High Slow Cook-indstillinger

1. Kom alle ingredienserne i tilberedningsskålen, og sørg for, at de er jævnt fordelt over hele bunden af skålen og ikke ligger i den ene side. Kontrollér også, at væskenniveauet er mellem MIN- og MAX-linjerne på skålen.
2. Læg glaslåget på.
3. Tryk på knappen SLOW COOK LOW eller SLOW COOK HIGH, og tryk derefter på START/CANCEL-knappen for at aktivere indstillingen. START/CANCEL-knappen lyser rødt og kogningen starter.
4. Lad det koge, indtil klartonen lyder. Enheden skifter derefter automatisk til indstillingen KEEP WARM (hold varm).
5. Risotto Plus™ bliver på KEEP WARM-indstillingen i 5 timer, før den slår fra og skifter til OFF.

DAMPNING

Du kan dampe mad ved at placere maden i dampindsatsen af rustfrit stål over fond eller vand og dække med glaslåget. Las glaslåget være på, når du damper mad, medmindre opskriften specifikt siger, at låget skal tages af. Hvis du løfter låget, forsvinder dampen, og tilberedningstiden forlænges.

BEMÆRK

Du kan tilføje varm væske under dampningen.

KEEP WARM-INDSTILLING

Risotto Plus™ skifter automatisk til indstillingen KEEP WARM (hold varm), når kogningen er afsluttet med indstillingerne RICE, RISOTTO og SLOW COOK. Indholdet i tilberedningsskålen holder sig varmt i maskinen i op til 5 timer ved indstillingerne RICE og SLOW COOK og op til 30 minutter med indstillingen RISOTTO.

PLEJE OG RENGØRING

Tag stikket ud af stikkontakten.

Lad alle dele køle af, før du fjerner den aftagelige tilberedningsskål. Vask den aftagelige tilberedningsskål, dampindsatsen i rustfrit stål og glaslåget i varmt sæbevand. Slut af med at skylle grundigt og tørre omhyggeligt.

Vi anbefaler, at du ikke vasker nogen dele af din Risotto Plus™ i en opvaskemaskine, da skrappe vaskemidler og varme vandtemperaturer kan plette eller ødelægge den aftagelige tilberedningsskål og tilbehøret.

Brug ikke stærke rengøringsmidler, ståluld eller metalskuresvampe, da de kan ødelægge slip-let-overfladen.

Selve kogerens kan tørres over med en fugtig klud og derefter tørres grundigt.

For at undgå at beskadige apparatet må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug en blød klud og en mild sæbe.

BEMÆRK

Hvis risen er kogt fast på bunden af den aftagelige tilberedningsskål, skal du fylde skålen med varmt sæbevand og laden den stå i ca. 10 minutter, før du gør den ren.



ADVARSEL

Strømledningen til apparatet skal fjernes, før du begynder at rengøre Risotto Plus™, og strømstikket skal være helt tørt, før du igen bruger Risotto Plus™.

For at undgå at beskadige Risotto Plus™ må du ikke bruge alkaliske rengøringsmidler. Brug en blød klud og mild sæbe.

Brug ikke kemikalier, ståluld eller rengøringsmaterialer eller -midler, som kan ridse ydersiden af Risotto Plus™ eller tilberedningsskålen.

Selve grillen, strømledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller anden væske, da dette kan give elektrisk stød.

FEJLFINDING

PROBLEM	DET SKAL DU GØRE
Risotto Plus™ slår pludselig fra.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollér, at strømstikket sidder rigtigt fast i apparatet og i stikkontakten. Apparatet er blevet presset eller overophedet pga. forkert kogning. Tryk på den ønskede kogeknap og herefter på knappen START/CANCEL for at nulstille og fortsætte med kogningen. Vent et par minutter på, at apparatet bliver varmet op igen, og fortsæt så kogningen.
Risotto Plus™ skifter til indstillingen KEEP WARM (hold varm), før kogningen er færdig.	<ul style="list-style-type: none"> Tryk på START/CANCEL-knappen for at nulstille. Vælg derefter den ønskede kogemetode for at fortsætte kogningen.

2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på www.sageappliances.com for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.

NOTER

- 26 Sage® sätter alltid säkerheten först
 - 31 Lär känna din nya apparat
 - 32 Använda apparaten
 - 34 Långkokning
 - 34 Ångkokning
 - 35 Skötsel och rengöring
 - 35 Felsökning
 - 36 Garanti
- Det finns även en onlineversion av detta dokument att ladda ner från sageappliances.com.
 - Innan du använder maskinen för första gången, se till att elförsörjningen är densamma som visas på etiketten på apparatens undersida. Om du har några funderingar, kontakta ditt elbolag.
 - Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter innan du använder apparaten för första gången.
 - Avlägsna och släng transportskyddet som sitter på stickkontakten till denna Risotto Plus™ för att undvika kvävningrisk för små barn.
 - Ställ inte Risotto Plus™ nära en bänk- eller bordskant under användning. Kontrollera att ytan är jämn, ren och fri från vatten och andra substanser.
 - Placera locket så att ånghålet är riktat bort från dig. Lyft och ta bort locket försiktigt för att inte skällas av den utströmmande ångan.
 - Se alltid till att Risotto Plus™ är ordentligt monterad före användning. Följ anvisningarna i denna handbok.
 - Använd alltid Risotto Plus™ på en stabil och värmebeständig yta.

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med din, vår kunds, säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och hålla dig till följande försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

- Använd den löstagbara grytan som medföljer Risotto Plus™. Använd ingen annan gryta i Risotto Plus™-höljet.
- Använd inte den löstagbara grytan om den skadats eller har bucklor. Ersätt grytan innan användning om så är fallet.
- Använd inte Risotto Plus™ på diskbänken.
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtaget när du lyfter och bär Risotto Plus™.
- Använd inte kemikalier, stålull eller slipande rengöringsmedel när du rengör utsidan av Risotto Plus™-höljet eller -grytan, eftersom dessa kan skada ytorna.
- Håll Risotto Plus™ ren. Följ rengöringsanvisningarna i denna handbok.
- Koppla aldrig in eller slå på Risotto Plus™ utan att den löstagbara grytan är placerad i Risotto Plus™-höljet.
- Lagg inte mat och håll inte vätskor i Risotto Plus™-höljet. Bara den löstagbara grytan är gjord för att ha mat och vätska i sig.
- Använd aldrig Risotto Plus™ utan mat och vätska i den löstagbara grytan.
- Vidrör inte heta ytor, utan att använda ugnshandskar för att ta bort locket och den löstagbara grytan. Lyft och ta bort locket försiktigt och håll det på avstånd för att inte skällas av den utströmmande ångan.
- Låt inte vatten från locket rinna ner i Risotto Plus™-höljet; bara ner i den löstagbara grytan.
- Lämna inte Risotto Plus™ utan uppsikt när den används.
- Var extremt försiktig när Risotto Plus™ har varm mat och vätska i sig. Flytta inte apparaten under tillagning.
- Temperaturen på åtkomliga ytor är hög när Risotto Plus™ är i drift, och ett tag efteråt.
- Placera inte något annat än locket ovanpå Risotto Plus™ när den är monterad, används eller är i förvaring.
- Sätt alltid in den ände av nätsladden som har ett kontaktdon i apparatens kontaktingång innan du ansluter nätkontakten till vägguttaget och slår på kokaren. Se till att apparatens kontaktingång är helt torr innan du sätter in kontaktdonet.

- Använd alltid trä- och plastverktyg så att du inte rispar den löstagbara grytans nonstick-beläggning. Rikta alltid ånghålet bort från dig, så att du inte skällas av den utströmmande ångan.
- Se alltid till att den löstagbara grytan är rätt placerad i Risotto Plus™-basen innan du påbörjar tillagningen.
- Du måste dra ur kontaktdonet ur Risotto Plus™ innan rengöring, och kontaktingången måste vara torr innan du använder apparaten igen.
- Använd inte alkaliskt rengöringsmedel när du rengör Risotto Plus™, eftersom det är skadligt för apparaten. Använd en mjuk trasa och mildt diskmedel.
- Se alltid till att glaslocket sitter som det ska på apparaten under hela användningen, såvida det inte står i receptet att du ska ta bort det.
- Glaslocket är särskilt behandlat till att vara starkare, mer hållbart och säkrare än vanligt glas. Det är dock inte oförstörbart. Extremt hårda stötar kan få det att gå sönder eller försvagas, så att det vid ett senare tillfälle splittras i många småbitar utan uppenbar orsak.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Veckla alltid ut nätsladden helt innan du använder den.
- Anslut endast till ett uttag på 220–240 V.
- Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant, vidröra heta ytor eller trassla sig.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om nätsladden, nätkontakten eller apparaten skadas på något sätt. Om den skadas och annat underhåll än rengöring krävs, kontakta Sage kundservice eller besök sageappliances.com
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Apparaten får inte användas för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar som rör sig. Använd inte apparaten utomhus. **Felanvändning kan orsaka skada.**
- För att se till så att du inte utsätts för elstötar, anslut endast till ordentligt jordade vägguttag.

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

- Vi rekommenderar att du använder en jordfelsbrytare till elektriska apparater för säkerhets skull. Installera en jordfelsbrytare på högst 30 mA i den elektriska krets som förser apparaten med ström. Kontakta din elektriker för professionell rådgivning.
- Stäng alltid av apparaten till OFF-läget, stäng av strömmen och dra stickproppen ur eluttaget när apparaten inte används.
- Innan rengöring ska du alltid stänga av apparaten till OFF-läget, stänga av strömmen och dra stickproppen ur eluttaget. Om nätsladden är löstagbar, dra ut den och låt alla delar av apparaten svalna.
- Placera aldrig apparaten nära en värmekälla, t.ex. en spisplatta, ugn eller ett element.
- Placera apparaten minst 20 cm bort från väggar, gardiner och andra värme- eller ångkänsliga material. Ha ordentligt med fritt utrymme i sid- och höjddled så att luft kan cirkulera.
- Apparaten kan användas av barn 8 år och över samt personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn rengöra och underhålla apparaten såvida de inte är minst 8 år och övervakas.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Kontrollera regelbundet nätsladden, kontakten och själva apparaten för eventuella skador. Om apparaten skadas och annat underhåll än rengöring krävs, sluta genast att använda den och kontakta Sage kundservice eller besök sageappliances.com

 **VIKTIGT**

Veckla alltid ut sladden helt innan du använder den. Se till att apparaten har svalnat helt innan du förvarar nätsladden i den löstagbara grytan.



Denna symbol visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna.

Apparaten ska lämnas på en återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. För vidare upplysningar, kontakta din kommun.



För att skydda mot elektriska stötar ska nätsladden, nätkontakten eller apparaten inte nedsänkas i vatten eller någon annan vätska. Låt heller inte fukt komma i kontakt med sladden, kontakten och apparaten om inte det rekommenderas i rengöringsinstruktionerna.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

LÄR KÄNNA DIN NYA APPARAT



- A. Härdat kupolformat glaslock
- B. Löstagbar gryta med nonstick-beläggning
- C. Värmeavskärmande handtag
- D. Löstagbar nätsladd (visas inte)
- E. RISOTTO (risottoinställning)
- F. SAUTÉ/SEAR (inställning för sautering/bryning)
- G. RICE/STEAM (inställning för ris/ångkokning)
- H. LOW SLOW COOK (inställning för långkok på låg temperatur)
- I. HIGH SLOW COOK (inställning för långkok på hög temperatur)
- J. KEEP WARM (värmehållningsinställning)
- K. START/CANCEL (start-/avbrytningsknapp)
- L. Ångkorg i rostfritt stål
- M. Rismått och slev

CE Märkdata
220–240 V ~ 50–60 Hz 640–760 W

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder apparaten första gången, ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter och diska den löstagbara grytan, ångkorgen och glaslocket i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant.

SÅ GÖR DU RISOTTO

SAUTÉ/SEAR (inställning för sautering/bryning)

1. Se till att den löstagbara grytans utsida är ren innan du placerar den i höljet (så att den kommer i kontakt med den inre matlagningssytan utan problem).
2. Sätt i nätsladden i ett uttag på 220–240 V. START/CANCEL- och RISOTTO-knapparnas kanter börjar lysa vitt.
3. Tryck på SAUTÉ/SEAR-knappen så att dess kanter börjar lysa vitt. Tryck på START/CANCEL-knappen för att aktivera inställningen. Knappens kanter börjar att lysa rött.
4. Lägg på locket och låt förvärma i cirka 2–3 minuter (inte längre än 5 minuter).
5. Tillsätt olja eller smör och hetta upp/smält i cirka 1 minut.
6. Om du använder kyckling, fisk eller skaldjur i receptet, bryn lite åt gången, lägg på locket och rör om då och då tills det är genombrynt. Ta bort från grytan.
7. Tillsätt mer olja eller smör i grytan om det behövs eller står i receptet. Hetta upp i cirka 1 minut.
8. Tillsätt ingredienser som lök och vitlök. Sautera, lägg på locket om så behövs och rör om då och då i cirka 4–5 minuter, eller tills ingredienserna är genomsauterade till önskad brunhet.
9. Rör ner Arborio- eller Carnaroliris och blanda ordentligt. Sautera i cirka 2–3 minuter medan du rör om då och då.
10. Håll i vin (om det används) och låt koka utan locket tills riset har absorberat all vätska och alkoholen har avdunstat. Rör om ofta.
11. Tryck på START/CANCEL-knappen för att stoppa inställningen för sautering/bryning.
12. Se steg 1 i sektionen om risottoinställningen nedan.


RISOTTO (risottoinställning)

1. Följ steg 1–11 i sektionen om inställningen för sautering/bryning ovan.
2. Tillsätt buljong eller vatten och rör om ordentligt. Lägg på locket och tryck på RISOTTO-knappen. Tryck därefter på START/CANCEL-knappen för att aktivera inställningen. START/CANCEL-knappens kanter lyser rött, och tillagningen börjar.
3. Tillaga till signalen för slutförd tillagning hörs och Risotto Plus™ automatiskt växlar till värmeållningsinställningen. Detta tar cirka 20–30 minuter beroende på recept.
4. Ta bort locket och rör om ordentligt med den medföljande seven.
5. Risotto Plus™ fortsätter att ha värmeållningsinställningen aktiverad i 30 minuter innan den stängs av. Vi rekommenderar dock att servera risotton så snart som möjligt efter att tillagningen är klar.

RIS

RICE/STEAM (inställning för ris/ångkokning)

1. Använd rismättet som medföljer Risotto Plus™ för att mäta upp rätt mängd ris. Mät alltid i strukna, inte rågade, mått.
2. Lägg det uppmätta riset i en separat skål och skölj det i kallt vatten för att bli av med överflödigt stärkelse. Riset kan tillagas när klart vatten rinner ner från riskoren. Låt rinna av ordentligt.
3. Se till att den löstagbara grytans utsida är ren innan du placerar den i höljet (så att den kommer i kontakt med den inre matlagningssytan utan problem) (fig. 1).



VARNING!

1. Innan du börjar laga mat, rengör botten av innergrytan och ytan på värmeplattan.
2. För att säkerställa att grytan står platt på värmeplattan, vänd grytan medurs och moturs inuti riskokaren.
3. Grytan måste vara i rätt position inuti riskokaren annars kommer apparaten inte att fungera och den kan bli skadad.

Fig. 1

ANVÄNDA APPARATEN

4. Tillsätt det sköljda riset till den löstagbara grytan och se till att riset är jämnt utspritt över botten. Det ska inte ligga i en hög på ena sidan.
5. Tillsätt vatten i följande proportioner:
Vitt ris =
1 mått ris: 1 mått vatten.
Råris =
1 mått ris: 1½ mått vatten.
6. Lägg på glaslocket i rätt position.
7. Sätt i nätsladden i ett uttag på 220–240 V. START/CANCEL- och RISOTTO-knapparnas kanter börjar lysa vitt.
8. Tryck på RICE/STEAM-knappen, och därefter på START/CANCEL-knappen för att aktivera inställningen. START/CANCEL-knappens kanter lyser rött, och tillagningen börjar.
9. När tillagningen är färdig hörs en signal, och Risotto Plus™ växlar automatiskt till värmehållningsinställningen i upp till 5 timmar.
10. Ta bort locket och vänd på riset med den medföljande slevan. Sätt tillbaka locket och låt riset stå i 10–15 minuter innan servering. Detta absorberar överflödigt fukt och ger riset en fluffig textur.

OBS!

Ta inte bort glaslocket innan servering (förutom när du ska vända på riset efter tillagning, eller om det står i receptet att du ska göra så).

OBS!

Dra ut nätsladden för att stänga av värmehållningsinställningen.



VIKTIGT

Gör ingenting med den automatiska väljarkontrollen medan den körs.



VARNING

Se alltid till att nätsladden är utdragen innan du tar bort grytan från höljet. Kontrollera alltid att strömmen är avstängd och att nätsladden är utdragen.

OBS!

Risotto Plus™-rismåttet är ingen vanlig måttkopp enligt metersystemet. 1 Risotto Plus™-rismått motsvarar 150 g okokt ris eller 180 ml vatten. Om du tappar bort ditt Risotto Plus™-rismått kan du använda en annan måttkopp så länge samma tillagningsproportioner används och du inte överstiger maxgränslinjen om 10 mått i den löstagbara grytan:

Vitt ris = 1 mått ris + 1 mått vatten
Råris = 1 mått ris + 1½ mått vatten } Använda Risotto Plus™-rismåttet

LÅNGKOKNING

SEAR (BRYNINGSINSTÄLLNING)

1. Se till att den löstagbara grytans utsida är ren innan du placerar den i höljet (så att den kommer i kontakt med den inre matlagningssytan utan problem).
2. Tryck på SAUTÉ/SEAR- knappen så att dess kanter börjar lysa vitt. Tryck på START/CANCEL-knappen för att aktivera inställningen. Knappens kanter börjar att lysa rött.
3. Lägg på locket och förvärm i cirka 2–3 minuter (inte längre än 5 minuter).
4. Tillsätt olja eller smör och hetta upp/smält i cirka 1 minut med locket på.
5. Bryn alltid kött och fågel i små portioner. Lägg på locket och bryn. Rör om då och då tills maten är jämnt brunfärgad. Ta bort från grytan. När du brynt färdigt läser du sektionen Inställningar för långkokning nedan.

Inställningar för långkokning

Risotto Plus™ har två inställningar för långkokning: Låg och hög. Avgör vilken tillagningstid och vilka värmeinställningar du bör använda med hjälp av riktlinjerna nedan.

En tumregel för merparten av långkoksrecept med kött och grönsaker är:

Inställningarnas tillagningstid

LOW (låg): 6–7 timmar

HIGH (hög): 3–4 timmar

Som riktlinje: kött som kyckling och små köttbitar blir bäst om det tillagas på inställningen hög i 3–4 timmar. Större köttbitar som lammläggjar blir bäst om de tillagas på inställningen låg i 6–7 timmar.

Låg eller hög inställning för långkokning

1. Tillsätt alla ingredienser i grytan och se till att tjockare ingredienser är jämnt utspridda över botten och inte ligger i en hög på ena sidan. Vätskenivån ska ligga mellan grytans MIN- och MAX-markering.
2. Lägg på glaslocket i rätt position.
3. Tryck på SLOW COOK LOW- eller SLOW COOK HIGH-knappen, och därefter på START/CANCEL-knappen för att aktivera inställningen. START/CANCEL-knappens kanter lyser rött, och tillagningen börjar.
4. Tillaga till signalen för slutförd tillagning hörs. Apparaten växlar då automatiskt till värmeållningsinställningen.
5. Risotto Plus™ fortsätter att ha värmeållningsinställningen aktiverad i 5 timmar innan den stängs av.

ÅNGKOKNING

Du kan ångkoka mat genom att lägga ingredienser i ångkorgen i rostfritt stål över buljong eller vatten och lägga på glaslocket. Behåll locket på när du ångkoker, såvida det inte står specifikt i receptet eller diagrammet att du ska ta bort det. Tar du bort locket släpps ånga ut i onödan, och tillagningstiden förlängs.

OBS!

Du kan tillsätta varm vätska under ångkokningen.

KEEP WARM (VÄRMEÅLLNING)

Risotto Plus™ växlar automatiskt till inställningen KEEP WARM (värmeållning) när tillagningen på ris-, risotto- och långkokningsinställningarna är klar. Apparaten håller värmeållningen aktiverad i upp till 5 timmar på ris- och långkoksinställningarna och upp till 30 minuter på risottoinställningen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Dra ut nätsladden ur vägguttaget.

Låt alla delar svalna innan du tar bort den löstagbara grytan. Diska den löstagbara grytan, ångkorgen i rostfritt stål och glaslocket i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant.

Vi rekommenderar inte att du diskar några delar av Risotto Plus™ i diskmaskin, eftersom hårda rengöringsmedel och varma vattentemperaturer kan missfärga och missforma den löstagbara grytan och tillbehör.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller stålull. De kan skada nonstick-beläggningsen.

Rengör höljet med en fuktig trasa och torka noggrant.

Använd inte alkaliskt rengöringsmedel när du rengör, eftersom det är skadligt för apparaten. Använd en mjuk trasa och mildt diskmedel.

OBS!

Om ris fastnat i botten av den löstagbara grytan, fyll den med varmt vatten med lite diskmedel och låt stå i cirka 10 minuter innan du rengör den.



VARNING

Du måste dra ur kontaktdonet ur Risotto Plus™ innan rengöring, och kontaktingången måste vara torr innan du använder Risotto Plus™ igen.

Använd inte alkaliskt rengöringsmedel när du rengör Risotto Plus™, eftersom det är skadligt för apparaten. Använd en mjuk trasa och mildt diskmedel.

Använd inte kemikalier, stålull eller slipande rengöringsmedel när du rengör utsidan av Risotto Plus™-höljet eller -grytan, eftersom dessa kan skada ytorna.

Höljet och nätsladden får inte nedsänkas i vatten eftersom det medför risk för dödliga stötar.

FELSÖKNING

PROBLEM	VAD MAN SKA GÖRA
Risotto Plus™ stängs plötsligt av.	<ul style="list-style-type: none"> • Se till att nätsladden är rätt ansluten till både apparaten och vägguttaget. • Apparaten har överbelastats eller överhettats på grund av tillagningsförhållanden. Tryck på knappen för önskad tillagningsmetod och sedan START/CANCEL-knappen för att återställa apparaten och fortsätta tillaga maten. Låt apparaten värmas upp i några minuter innan du fortsätter.
Risotto Plus™ växlar till värmeållningsinställningen innan tillagningen är klar.	<ul style="list-style-type: none"> • Tryck på START/CANCEL-knappen för att återställa apparaten. Välj sedan önskad tillagningsmetod för att fortsätta tillaga maten.

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämrats av vår garanti. För fullständiga villkor i garantin samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se www.sageappliances.com.

ANTECKNINGAR

- 38 Sage® setter sikkerheten først
- 43 Bli kjent med det nye apparatet
- 44 Slik betjener du det nye apparatet
- 46 Langtidskoking
- 46 Dampkoking
- 47 Vedlikehold og rengjøring
- 47 Feilsøking
- 48 Garanti

SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi veldig opptatt av sikkerhet. Vi utvikler og produserer maskiner med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og overholde følgende forholdsregler.

VIKTIGE SIKKERHET-SANVISNINGER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DISSE TIL FREMTIDIG BRUK

- Du kan også laste ned en versjon av dette dokumentet på sageappliances.com.

- Før du bruker apparatet for første gang må du kontrollere at strømtilførselen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet. Hvis du har spørsmål om dette, tar du kontakt med strømleverandøren din.
- Fjern og avhend all emballasje og alle etiketter på en sikker måte før du bruker apparatet for første gang.
- For å unngå kvelningsfare for små barn avhender du beskyttelsesdekslet på stikkontakten til Risotto Plus™ på en sikker måte.
- Ikke sett Risotto Plus™ nær kanten på en benk eller et bord under bruk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og fritt for vann og andre væsker.
- Plasser lokket slik at dampåpningen er vendt bort fra deg. Løft og fjern lokket forsiktig så du ikke skåldes av dampen.
- Sørg alltid for at Risotto Plus™ er riktig montert før bruk. Følg anvisningene i denne håndboken.
- Bruk alltid Risotto Plus™ på et stabilt og varmebestandig underlag.
- Bruk den avtakbare gryten som følger med Risotto Plus™. Ikke bruk andre gryter eller beholdere med Risotto Plus™.

VI SETTER SIKKERHETEN FØRST

- Ikke bruk den avtakbare gryten hvis den er skadet eller bulket. Hvis den er skadet eller bulket, må den skiftes før bruk.
- Risotto Plus™ må ikke brukes på dryppeflaten til oppvaskkummen.
- Du må ikke berøre varme overflater. Ta tak i håndtaket når du skal løfte og bære Risotto Plus™.
- Ikke bruk kjemikalier, stålull, metallskrubber eller slipende rengjøringsmidler når du skal rengjøre utsiden av Risotto Plus™ eller gryten, fordi dette kan skade kjelen eller belegget i gryten.
- Hold Risotto Plus™ ren. Følg rengjøringsinstruksjonene i denne håndboken.
- Du må aldri koble til eller slå på Risotto Plus™ uten at den avtakbare gryten er på plass i den ytre kjelen til Risotto Plus™.
- Ikke ha mat eller væske i Risotto Plus™-kjelen. Det er bare den avtakbare gryten som er beregnet på mat og væske.
- Du må aldri bruke Risotto Plus™ uten mat eller væske i den avtakbare gryten.
- Ikke berør varme overflater. Bruk ovnshansker når du skal ta av lokket og/eller den avtakbare gryten. Løft og fjern lokket forsiktig og bort fra deg selv, så du ikke skåldes av dampen.
- Ikke la det dryppe vann fra lokket ned i Risotto Plus™-kjelen, men bare ned i den avtakbare gryten.
- Ikke la Risotto Plus™ være uten tilsyn når den er i bruk.
- Du må være veldig forsiktig når Risotto Plus™ inneholder varm mat og væske. Apparatet må ikke flyttes under tilberedning.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene vil være høy når Risotto Plus™ er i drift og en stund etterpå.
- Ikke plasser noe, bortsett fra lokket, på Risotto Plus™ når den er montert, i bruk eller settes til oppbevaring.
- Koble alltid strømledningen til apparatet før du setter støpselet i strømuttaket og slår på apparatet. Sørg for at strøminntaket på apparatet er helt tørt før du kobler til strømledningen.
- Bruk bare kjøkkenredskaper av tre eller plast for å unngå riper i slippbelegget på den avtakbare gryten. Plasser alltid lokket slik at dampåpningen er vendt bort fra deg, så du ikke skåldes av dampen.
- Sørg for at den avtakbare gryten er riktig plassert i Risotto Plus™-basen før du begynner med matlagingen.

VI SETTER SIKKERHETEN FØRST

- Du må koble strømledningen fra apparatet før du rengjør Risotto Plus™. Deretter tørker du strøminntaket grundig før du bruker Risotto Plus™ igjen.
- For å unngå skader må ikke Risotto Plus™ rengjøres med alkaliske rengjøringsmidler, men med en myk klut og mildt oppvaskmiddel.
- Sørg alltid for at glasslokket er riktig plassert på apparatet under bruk, med mindre det står i oppskriften at det skal være av.
- Glasslokket er spesialbehandlet for å gjøre det sterkere og mer slitesterkt enn vanlig glass, men det er likevel ikke uknuselig. Ved ekstremt harde støt kan det knuses eller svekkes og dermed gå i tusen knas senere uten åpenbare årsaker.
- Du må ikke bruke apparatet hvis strømledningen, støpselet eller apparatet er skadet på noen måte. Hvis apparatet er skadet eller trenger vedlikehold, bortsett fra rengjøring, må du kontakte Sages kundeservice eller gå til sageappliances.com.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn dets tiltenkte formål. Må ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Må ikke brukes utendørs.

Feil bruk kan føre til personskader.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Strømledningen må vikles helt ut før bruk.
- Må kobles til en 220–240 V stikkontakt.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet.
- Barn må holdes under oppsyn så de ikke leker med apparatet.
- For å unngå fare for elektrisk støt må apparatet bare kobles til riktig jordede stikkontakter.
- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for ekstra sikkerhet ved bruk av elektriske apparater. Vi anbefaler at du installerer en jordfeilbryter som slår ut ved en nominell lekkasjestrøm på maks 30 mA, i kretsen apparatet skal kobles til. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.
- Sett alltid apparatet i AV-posisjonen, slå av strømuttaket og dra ut stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.

VI SETTER SIKKERHETEN FØRST

- Før rengjøring skal apparatet alltid settes i AV-posisjon, slå av ved stikkkontakten og kobles fra strømmen. Deretter fjerner du ledningen (hvis den kan fjernes) og lar alle delene avkjøles.
- Sett apparatet på et stabilt, varmebestandig, flatt og tørt underlag i god avstand fra kanten på benken, og ikke bruk det på eller nær en varmekilde som f. eks. varme plater, ovner eller gasskomfyrer.
- Apparatet skal plasseres minst 20 cm unna vegger, gardiner og andre materialer som er sensitive for varme eller damp, og du må sørge for at det er nok plass til luftsirkulasjon på alle sider av apparatet.
- Dette apparatet kan kun brukes av barn i alderen 8 år eller eldre, og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskaper, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår de farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn, med mindre de har fylt 8 år og er under oppsyn av voksne.
- Apparatet og strømledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.
- Inspiser strømledningen, støpselet og selve apparatet regelmessig for skader. Hvis apparatet er skadet eller trenger vedlikehold, bortsett fra rengjøring, skal du umiddelbart slutte å bruke apparatet og kontakte Sages kundeservice eller gå til sageappliances.com.

VIKTIG

Strømledningen må vikles helt ut før bruk. Kontroller at apparatet er helt avkjølt før du legger strømledningen til oppbevaring i den avtakbare gryten.



Dette symbolet indikerer at dette apparatet ikke bør kasseres i vanlig husholdningsavfall. Det bør tas til et lokalt offentlig avfallsmottak som er tiltenkt dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.



For å unngå elektrisk støt må du aldri legge strømledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske. Du må heller ikke la fukt komme i kontakt med apparatet, med mindre det er anbefalt i rengjøringsanvisningene.

TA VARE PÅ DISSE ANVISNINGENE

BLI KJENT MED DET NYE APPARATET



- A. Lokk av herdet glass
- B. Avtakbar gryte med slippbelegg
- C. Cool-touch-håndtak
- D. Avtakbar strømledning (ikke på figuren)
- E. RISOTTO-knapp
- F. SAUTÉ/SEAR-knapp (sautering/bruning)
- G. RICE/STEAM-knapp (ris/dampkoking)
- H. Innstillingen SLOW COOK LOW (langtidskoking ved lav effekt)
- I. Innstillingen SLOW COOK HIGH (langtidskoking ved høy effekt)
- J. KEEP WARM (varmholding)
- K. START/CANCEL-knapp (start/avbryt)
- L. Dampkokingsbrett i rustfritt stål
- M. Risskje og serveringskje

CE Merkedata
220–240 V ~ 50–60 Hz 640–760 W

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Før førstegangsbruk fjerner du all emballasje og alle etiketter. Deretter vasker du den avtakbare gryten, dampkokingsbrettet i rustfritt stål og glasslokket i varmt såpevann og skyller og tørker dem grundig.

LAGE RISOTTO

Innstillingen SAUTÉ/SEAR

1. Sørg for at utsiden av den avtakbare gryten er ren før du setter gryten i den ytre kjelen (dette sikrer riktig kontakt med den innvendige kokeflaten).
2. Koble strømledningen til en 220–240 V stikkontakt. Lampen rundt START/CANCEL-knappen og RISOTTO-knappen lyser hvitt.
3. Trykk på SAUTÉ/SEAR-knappen. Lampen rundt knappen lyser hvitt. Trykk på START/CANCEL-knappen for å aktivere innstillingen. Lampen rundt knappen lyser rødt.
4. Sett på lokket og la apparatet forvarme i ca. 2–3 minutter (ikke la det forvarme i mer enn 5 minutter).
5. Tilsett olje/smør og varm opp/smelt i ca. 1 minutt.
6. Hvis du bruker kylling eller sjømat i oppskriften, bruner du dette i små porsjoner. Dekk med lokket og rør med jevne mellomrom til kjøttet er ferdig. Ta kjøttet ut av gryten.
7. Tilsett mer olje/smør i gryten hvis oppskriften sier det. La oljen/smøret varme opp/smelte i ca. 1 minutt.
8. Tilsett ingredienser som løk og hvitløk. Sauter, dekk til med lokk ved behov, og rør jevnlig i ca. 4–5 minutter eller til du får ønsket bruningsgrad.
9. Rør inn arborio- eller carnaroliris og rør godt. Sauter i ca. 2–3 minutter, rør av og til.
10. Tilsett eventuelt vin og kok uten lokk til risen har absorbert all væsken og alkoholen har fordampet. Rør jevnlig.
11. Trykk på START/CANCEL-knappen for å stoppe SAUTÉ/SEAR-syklusen.
12. Se trinn 1 i avsnittet Innstillingen RISOTTO under.

Innstillingen RISOTTO

1. Følg trinn 1–11 i avsnittet Innstillingen SAUTÉ/SEAR over.
2. Tilsett kraft eller vann og rør godt. Sett på lokket og trykk på RISOTTO-knappen og deretter på START/CANCEL-knappen for å aktivere innstillingen. Lampen rundt START/CANCEL-knappen lyser rødt, og tilberedningen begynner.
3. La maten koke til du hører ferdigvarselet og Risotto Plus™ automatisk går over til innstillingen KEEP WARM. Dette tar ca. 20–30 minutter avhengig av oppskriften.
4. Ta av lokket og rør godt med den medfølgende serveringskjeen.
5. Risotto Plus™ blir stående i innstillingen KEEP WARM i 30 minutter før den slås AV automatisk. Risottoen smaker imidlertid aller best hvis den serveres straks den er ferdig.

RIS

Innstillingen RICE/STEAM

1. Bruk den medfølgende Risotto Plus™-risskjeen til å måle ønsket mengde ris. Mål alltid med strøkne skjeer, ikke toppede.
2. Ha den oppmålte risen i en separat bolle og skyll den i kaldt vann. Risen er klar til tilberedning når vannet har rent av. La det renne av skikkelig.
3. Sørg for at utsiden av den avtakbare gryten er ren før gryten plasseres i kjelen (for å sikre riktig kontakt med den innvendige kokeflaten) (fig. 1).



FORSIKTIG!

Fig. 1

1. Du må rengjøre bunnen av den indre gryten og overflaten av varmeplaten før du begynner å tilberede mat.
2. Drei gryten inne i riskokeren med og mot klokken for å kontrollere at den sitter flatt på varmeplaten.
3. Gryten må være plassert riktig inne i riskokeren. Ellers fungerer ikke enheten som den skal, og den kan bli ødelagt.

SLIK BETJENER DU DET NYE APPARATET

4. Ha den skylte risen i den avtakbare gryten, sørg for at risen er jevnt fordelt over bunnen av gryten og ikke ligger i en haug ved den ene siden.
5. Fyll på med vann etter følgende forhold:
Hvit ris =
1 skje ris: 1 skje vann.
Brun ris =
1 skje ris: 1½ skje vann.
6. Sett på glasslokket.
7. Koble strømledningen til en 220–240 V stikkontakt. Lampen rundt START/CANCEL-knappen og RISOTTO-knappen lyser hvitt.
8. Trykk på RICE/STEAM-knappen og deretter på START/CANCEL-knappen for å aktivere innstillingen. Lampen rundt START/CANCEL-knappen lyser rødt, og tilberedningen begynner.
9. Når risen er ferdig, hører du ferdigvarselet, og Risotto Plus™ går automatisk over til innstillingen KEEP WARM i opptil 5 timer.
10. Åpne lokket og vend risen med den medfølgende serveringsskjeen. Sett på lokket igjen og la risen stå i 10–15 minutter før servering. Det gjør at all fukt absorberes og gir risen en lettere konsistens.

NB!

Ikke ta av glasslokket før du er klar til å servere risen (bortsett fra når du skal vende risen etter at den er ferdig kokt, eller hvis det anbefales i oppskriften).

NB!

Koble fra strømmen hvis du vil stoppe KEEP WARM-syklusen.



VIKTIG

Du må ikke endre den automatiske velgersekvensen underveis.



ADVARSEL

Sørg alltid for at strømledningen er koblet fra, før du tar den avtakbare gryten ut av kjelen. Sørg alltid for at apparatet er slått av ved stikkontakten og at strømledningen er koblet fra.

NB!

Risotto Plus™-risskjeen er ikke et målebeger i henhold til standard metriske mål.

Én Risotto Plus™-risskje rommer 150 g ukokt ris og 180 ml vann. Hvis du har mistet Risotto Plus™-risskjeen, kan du bruke et annet målebeger så lenge du bruker samme blandeforhold og ikke overskrider maksstreken på ti risskjeer som er angitt i den avtakbare gryten:

Hvit ris = 1 skje ris + 1 skje vann.

Brun ris = 1 skje ris + 1½ skje vann

} Bruke Risotto Plus™-risskjeen

LANGTIDSKOKING

INNSTILLINGEN SEAR

1. Sørg for at utsiden av den avtakbare gryten er ren før du setter gryten i den ytre kjelen (dette sikrer riktig kontakt med den innvendige kokeflaten).
2. Trykk på SAUTÉ/SEAR-knappen. Lampen rundt knappen lyser hvitt. Trykk på START/CANCEL-knappen for å aktivere innstillingen. Lampen rundt knappen lyser rødt.
3. Sett på lokket og la apparatet forvarme i ca. 2–3 minutter (ikke la det forvarme i mer enn 5 minutter).
4. Ha i olje/smør og varm opp/smelt i ca. 1 minutt med lokket på.
5. Kjøtt og fjærkre skal alltid brunes i små porsjoner. Sett på lokket. Rør jevnlig til kjøttet er jevnt brunet. Ta kjøttet ut av gryten. Når du er ferdig med å brune kjøttet, går du videre til avsnittet Innstillinger for langtidskoking under.

Innstillinger for langtidskoking

Risotto Plus™ har to innstillinger for langtidskoking: "Low" og "High". Følg de anbefalte retningslinjene under for å velge riktig tilberedningstid og varmeinnstillinger.

Generelle regler for de fleste oppskrifter med langtidskøkt kjøtt og grønnsaker:

Velge tilberedningstid

LOW (lav effekt): 6–7 timer

HIGH (høy effekt): 3–4 timer

Generelt får du best resultat med kylling eller små kjøttstykker når de kokes på "High" i 3–4 timer. Større kjøttstykker som lammeskanker osv. blir best når de kokes på "Low" i 6–7 timer.

Langtidskoking ved lav eller høy effekt

1. Ha alle ingrediensene i gryten. Sørg for at de største ingrediensene er fordelt jevnt over bunnen av gryten og ikke ligger i en haug i den ene kanten, samt at væsknivået er mellom MIN- og MAX-merket i gryten.
2. Sett på glasslokket.
3. Trykk på knappen SLOW COOK LOW eller SLOW COOK HIGH og deretter på START/CANCEL-knappen for å aktivere innstillingen. Lampen rundt START/CANCEL-knappen lyser rødt, og tilberedningen begynner.
4. La det koke til du hører ferdigvarselet. Apparatet går deretter automatisk over til innstillingen KEEP WARM.
5. Risotto Plus™ blir stående i innstillingen KEEP WARM i 5 timer før den slås AV automatisk.

DAMPKOKING

Mat kan dampkokes på dampkokingsbrettet i rustfritt stål, med kraft eller vann under brettet og glasslokket på. Hold glasslokket på mens du dampkoker, med mindre oppskriften eller tabellen sier at kokingen skal skje uten lokk. Hvis du tar av lokket, slipper dampen ut og koketiden forlenges.

NB!

Du kan helle på varmt vann under dampkokingen.

INNSTILLINGEN KEEP WARM

Risotto Plus™ går automatisk over til innstillingen KEEP WARM når RICE-, RISOTTO- og SLOW COOK-syklusen er ferdig. Innstillingen KEEP WARM holdes aktivert i opptil 5 timer etter en RICE- og SLOW COOK-syklus, og opptil 30 minutter etter en RISOTTO-syklus.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Dra støpselet ut av stikkkontakten.

La alle delene avkjøles før du tar ut den avtakbare gryten. Vask den avtakbare gryten, dampkokingsbrettet i rustfritt stål og glasslokket i varmt såpevann. Skyll og tørk dem grundig.

Vi anbefaler ikke at noen av delene av Risotto Plus™ vaskes i oppvaskmaskin, fordi sterke oppvaskmidler og den høye temperaturen kan sette flekker eller deformere den avtakbare gryten og tilbehøret.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller metallskrubber fordi disse kan skade slippbelegget.

Kjelen kan tørkes av med en fuktet klut og deretter tørkes godt.

For å unngå skader må ikke apparatet rengjøres med alkaliske rengjøringsmidler, men med en myk klut og mildt oppvaskmiddel.

NB!

Hvis ris har brent seg fast i bunnen av den avtakbare gryten, fyller du gryten med varmt såpevann og lar det stå i ca. 10 minutter før du vasker den.

ADVARSEL

Du må koble strømledningen fra apparatet før du rengjør Risotto Plus™. Deretter tørker du strøminntaket grundig før du bruker Risotto Plus™ igjen.

For å unngå skader må ikke Risotto Plus™ rengjøres med alkaliske rengjøringsmidler, men med en myk klut og mildt oppvaskmiddel.

Ikke bruk kjemikalier, stålull, metallskrubber eller slipende rengjøringsmidler når du skal rengjøre utsiden av Risotto Plus™ eller gryten, da dette kan skade kjelen eller belegget på gryten.

Ikke senk kjelen eller strømledningen ned i vann eller annen væske. Det kan føre til livsfarlig elektrisk støt.

FEILSØKING

PROBLEM	HVA GJØR JEG
Risotto Plus™ slås av plutselig.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at strømledningen er tilkoblet apparatet og stikkkontakten. • Apparatet har vært overbelastet eller overopphetet under bruk. Trykk på den ønskede tilberedningsknappen og deretter på START/CANCEL-knappen for å avbryte og gjenoppta tilberedningen. La det gå noen minutter slik at apparatet varmes opp igjen og tilberedningen kan fortsette.
Risotto Plus™ har gått over til innstillingen KEEP WARM før tilberedningen er ferdig.	<ul style="list-style-type: none"> • Trykk på START/CANCEL-knappen for å tilbakestille. Deretter velger du den ønskede innstillingen for å fortsette tilberedningen.

2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og skal ikke svekkes ikke av garantien vår. Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, gå til kan du besøke www.sageappliances.com.

MERKNADER

50 Sage® suosittelee: turvallisuus ensin
55 Tutustu uuteen laitteeseesi
56 Näin käytät uutta laitettasi
58 Matalalämpökypsennys
58 Höyrytys
59 Hoito & puhdistus
59 Ongelmatilanteet
60 Takuu

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Me Sage®lla otamme turvallisuuden erittäin vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme laitteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaidemme turvallisuutta. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

TÄRKEÄT VARO- TOIMENPITEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteessa sageappliances.com

- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja. Jos tarvitset lisätietoja, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.
- Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit ja mainosetiketit asianmukaisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Hävitä Risotto Plus™ -laitteen pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Älä sijoita Risotto Plus™ -laitetta tason tai pöydän reunalle käytön aikana. Varmista, että taso on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Aseta kansi paikalleen ja suuntaa höyryventtiili pois päin itsestäsi. Nosta kansi paikaltaan varovasti, ettei kuuma höyry aiheuta palovammaa.
- Varmista ennen käyttöä, että Risotto Plus™ on koottu oikein. Noudata tämän oppaan ohjeita.
- Käytä laitetta aina vakaalla ja lämpöä kestävällä pinnalla.
- Käytä Risotto Plus™ -laitteen mukana tullutta kypsennyskulhoa. Älä käytä muita kulhoja Risotto Plus™ -laitteessa.
- Älä käytä vaurioitunutta tai kolhiintunutta kulhoa. Vaihda vaurioitunut tai kolhuinen kulho uuteen.

SUOSITUS: TURVALLISUUS ENSIN

- Älä käytä Risotto Plus™ -laitetta tiskipöydän kuivaustasolla.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä Risotto Plus™ -laitteen kahvaa nostoon ja siirtoon.
- Älä käytä kemikaaleja, teräsvillaa, karhunkieltä tai hankaavia puhdistusaineita Risotto Plus™ -laitteen pinnan tai kulhon puhdistukseen, sillä ne voivat vaurioittaa laitteen pintaa tai kulhon pinnoitetta.
- Pidä Risotto Plus™ puhtaana. Noudata tässä ohjekirjassa annettuja puhdistusohjeita.
- Älä koskaan kytke Risotto Plus™ -laitetta verkkovirtaan tai käynnistä sitä ilman, että kulho on paikallaan Risotto Plus™ -laitteen sisällä.
- Älä laita ruokaa tai nestettä suoraan Risotto Plus™ -laitteen rungon sisään. Vain irrotettava kulho on tarkoitettu ruuan tai nesteen käsittelyyn.
- Älä koskaan käytä Risotto Plus™ -laitetta ilman, että kulhossa on ruokaa ja nestettä.
- Älä koske kuumiin pintoihin, ja käytä patakintaita kannen tai kulhon poistoon. Nosta kansi varovasti paikaltaan ja itsestäsi pois päin, jottei kuuma höyry aiheuta palovammaa.
- Älä anna vesipisaroiden pudota kannesta Risotto Plus™ -laitteen rungon sisään vaan ainoastaan kulhoon.
- Älä jätä Risotto Plus™ -laitetta vahtimatta käytön aikana.
- Ole todella varovainen, kun Risotto Plus™ -laitteessa on kuumaa ruokaa ja nesteitä. Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Pinnat ovat kuumia, kun Risotto Plus™ on käytössä ja vähän aikaa sen jälkeen.
- Älä aseta mitään muuta kuin kansi Risotto Plus™ -laitteen päälle, kun se on käytössä tai säilössä.
- Kiinnitä aina virtajohdon liitinpää laitteeseen, ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan tai käynnistät laitteen. Varmista, että virtajohdon paikka on täysin kuiva, ennen kuin kiinnität virtajohdon.
- Jottei kulhon tarttumaton pinnoite vaurioiduu, käytä aina puisia tai muovisia keittiövälineitä kulhon kanssa. Suuntaa höyryventtiili aina itsestäsi pois päin, jottei kuuma höyry aiheuta palovammaa.
- Varmista, että kulho on kunnolla paikallaan Risotto Plus™ -laitteessa, ennen kuin alat valmistaa ruokaa.
- Laitteen virtajohto täytyy irrottaa ennen Risotto Plus™ -laitteen puhdistusta, ja liittimien tulee

olla kuivat ennen kuin Risotto Plus™ -laitetta käytetään uudelleen.

- Jottei Risotto Plus™ vaurioidu, älä käytä emäksisiä puhdistusaineita. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.
- Aseta lasikansi aina oikealle paikalleen laitteen käytön ajaksi, ellei reseptissä kehoiteta nostamaan kantta pois paikaltaan.
- Lasikansi on käsitelty, jotta se olisi kestävämpää ja turvallisempaa kuin tavallinen lasi. Kansia ei kuitenkaan ole rikkoutumaton. Kansia voi särkyä tai heikentyä todella kovasta iskusta, minkä jälkeen se voi myöhemmin hajota pieniksi paloiksi ilman selvää syytä.

SÄHKÖLAITTEIDEN KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROTOIMET

- Kelaat virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä.
- Kytke laite vain 220–240 V pistorasiaan.
- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli, koskea kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Valvo, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai laite vaurioituu jollain

tavoin. Jos laite vaurioituu tai vaatii muuta huoltoa kuin puhdistusta, ota yhteys Sagen asiakaspalveluun tai mene osoitteeseen sageappliances.com.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oletettuun käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona.
- Väärinkäyttö voi aiheuttaa vahinkoja.**
- Sähköiskun välttämiseksi kytke laite vain asianmukaisesti maadoitettuihin pistorasioihin.
 - Jäännösvirtasuojakytkimen asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. On suositeltavaa, että käytetään suojakytkintä, jonka nimellisvirta on enintään 30 mA. Ota yhteyttä sähköasentajaan, jos tarvitset ammattilaisen neuvoa.
 - Katkaise aina virta laitteesta ja irrota virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä.
 - Ennen laitteen puhdistusta sammuta aina laitteen virta, irrota pistoke pistorasiasta, ja jos virtajohto on irrotettava, irrota se laitteesta ja anna osien jäähtyä.

SUOSITUS: TURVALLISUUS ENSIN

- Älä sijoita laitetta liedien tai uunin kaltaisten lämmönlähteiden päälle tai lähistölle.
- Sijoita laite vähintään 20 cm päähän seinistä, verhoista ja muista lämmölle tai höyrylle alttiista materiaaleista ja varmista, että laitteen yllä ja ympärillä mahtuu ilma kiertämään.
- Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistitoiminnallinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat puutteelliset, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapsen ei tule puhdistaa tai hoitaa laitetta, ellei häntä valvota ja ellei hän ole yli 8-vuotias.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tarkista virtajohto, pistoke ja itse laite säännöllisesti vioittumisen varalta. Jos laite vahingoittuu tai vaatii huoltoa, lopeta käyttö heti ja ota yhteys Sagen asiakaspalveluun tai mene osoitteeseen sageappliances.com.

**TÄRKEÄÄ TIETOA**

Kelaa virtajohto kokonaan auki ennen käyttöä. Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin laitat virtajohdon kulhoon säilytykseen.



Tämä symboli tarkoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana.

Laite täytyy viedä asianmukaiselle elektroniikkajätteen keräyspaikalle tai sähkölaitteita vastaanottavaan liikkeeseen. Lisätietoja saat kunnalta tai jätehuoltomääräyksistä.



Välttääksesi sähköiskut älä kasta virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä altista laitetta kosteudelle muuten kuin ohjeiden mukaisesti puhdistettaessa.

PIDÄ OHJEET TALLESSA

TUTUSTU UUTEEN LAITTEESEESI



- A. Lasikansi (karkaistua lasia)
- B. Kypsennyskulho (tarttumaton pinta)
- C. Kuumenemattomat kahvat
- D. Irrotettava virtajohto (ei kuvassa)
- E. RISOTTO
- F. SAUTÉ / SEAR (Kuullotus/haudutus)
- G. RICE / STEAM (Riisi/höyrytys)
- H. SLOW COOK LOW (Haudutus, matalalämpö)
- I. SLOW COOK HIGH (Haudutus, korkea lämpö)
- J. KEEP WARM (pidä lämpimänä)
- K. START / CANCEL (Käynnistys/pysäytys)
- L. Höyrytysastia (ruostumatonta terästä)
- M. Riisimitta ja tarjoilulusikka

CE Tehot
220–240 V ~ 50–60 Hz 640–760 W

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Irrota ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit ja pese kypsennyskulho, höyrytysastia ja lasikansi kuumalla saippuavedellä, huuhtele ne ja kuivaa hyvin.

NÄIN VALMISTAT RISOTTOA

SAUTÉ / SEAR (Kuullotus/haudutus)

1. Varmista, että kypsennyskulhon ulkopinta on puhdas, ennen kuin asetat kulhon laitteeseen (näin varmistat, että se on oikein kosketuksissa laitteeseen sisällä olevaan keittopintaan).
2. Kytke virtapistoke 220–240 V pistorasiaan. START / CANCEL -painikkeen ja RISOTTO-painikkeen valkeat valot syttyvät.
3. Paina SAUTÉ / SEAR -painiketta, jolloin valkea valo syttyy. Paina START / CANCEL -painiketta, niin toiminto käynnistyy ja painikkeen punainen valo syttyy.
4. Aseta kulhon kansi paikalleen ja esilämmitä 2–3 minuuttia (älä esilämmitä yli 5 minuutin ajan).
5. Lisää öljy/voi ja anna sen sulaa noin minuutin ajan.
6. Jos resepti sisältää kanaa tai mereneläviä, ruskista ne erissä, käytä lasikantta ja hämmennä välillä, kunnes ruoka on kypsää. Poista ruuat kulhosta.
7. Lisää öljyä/voita, jos se on tarpeen tai resepti kehottaa niin. Anna lämmetä minuutin ajan.
8. Lisää ainekset, esim. sipuli tai valkosipuli. Ruskista, peitä tarvittaessa kannella ja hämmennä välillä n. 4 tai 5 minuutin ajan tai kunnes väri on oikea.
9. Lisää Arborio- tai Carnaroli-riisi ja sekoita hyvin. Ruskista n. 2–3 minuuttia ja hämmennä välillä.
10. Lisää viini (valinnainen) ja kypsennä ilman kantta, kunnes riisi on imenyt nesteet itseensä ja alkoholi on haihtunut. Hämmennä välillä.
11. Paina START / CANCEL -painiketta, kun haluat sammuttaa SAUTÉ / SEAR -toiminnon.
12. Katso alta RISOTTO-osion kohta 1.

RISOTTO-asetus


1. Noudata SAUTÉ / SEAR -osion vaiheita 1–11 (yllä).
2. Lisää liemi tai vesi ja hämmennä. Peitä kannella ja paina RISOTTO-painiketta. Paina START / CANCEL -painiketta, jotta toiminto käynnistyy. START / CANCEL -painikkeen punainen valo syttyy ja kypsennys alkaa.
3. Kypsennä ruokaa, kunnes kuulet äänimerkin ja Risotto Plus™ siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan. Reseptistä riippuen se kestää noin 20–30 minuuttia.
4. Nosta kansi ja hämmennä hyvin laitteen tarjoiulusikalla.
5. Risotto Plus™ jatkaa lämmön ylläpitoa KEEP WARM -tilassa 30 minuuttia ennen sammumista. Risotto on kuitenkin parhaimmillaan heti kypsennyksen jälkeen.

RIISI

RICE / STEAM (Riisi/höyry)

1. Käytä Risotto Plus™ -riisimittaa, kun mittaat riisin. Älä täytä mittaa sen yläreunan yli.
2. Laita mitattu riisi erilliseen kulhoon ja huuhtele kylmällä vedellä liika tärkkelys pois. Riisi on kypsennysvalmista, kun sen läpi valuva vesi on kirkasta. Kaada neste pois.
3. Varmista, että kypsennyskulhon ulkopinta on puhdas, ennen kuin asetat kulhon laitteeseen. (Silloin lämmönsiirto toimii oikein.) (Kuva 1).

VAROITUS! Kuva 1



1. Puhdista ennen ruoanlaiton aloittamista sisäkattilan pohja ja keittolevyn pinta.
2. Käännä kattilaa myötä- ja vastapäivään riisinkittimen sisällä varmistaaksesi, että se on vaakasuorassa keittolevyn päällä.
3. Kattila on asetettava oikeaan asentoon riisinkittimen sisälle. Muuten laite ei toimi oikein ja voi vahingoittua.

4. Lisää pesty riisi kypsennyskulhoon ja varmista, että riisi levittyy tasaisesti kulhon pohjalle eikä kasaannu yhteen kohtaan.

NÄIN KÄYTÄT UUTTA LAITETTASI

5. Lisää vettä seuraavissa suhteissa:
Valkoinen riisi =
1 riisimitta : 1 mitallinen vettä.
Tumma riisi =
1 riisimitta : 1½ mitallista vettä.
6. Laita lasikansi paikalleen.
7. Kytke virtapistoke 220–240 V pistorasiaan.
START / CANCEL -painikkeen ja RISOTTO-
painikkeen valkeat valot syttyvät.
8. Paina ensin RICE / STEAM -painiketta
ja käynnistä toiminto painamalla
START / CANCEL. START / CANCEL
-painikkeen punainen valo syttyy
ja kypsennys alkaa.
9. Kun kypsennys päättyy, kuulet äänimerkin
ja Risotto Plus™ siirtyy automaattisesti
KEEP WARM -tilaan jopa 5 tunniksi.
10. Nosta kansi ja käännä riisi ympäri laitteen
tarjoilulusikalla. Laita kansi takaisin ja
anna riisiin asettua 10–15 minuuttia ennen
tarjoilua. Näin ylimääräinen kosteus imeytyy
riisiin ja riisi on kuohkeampaa.

HUOM.

Älä nosta kantta pois paikaltaan, ennen kuin haluat tarjoilla ruuan (paitsi jos käännät valmista riisiä tai resepti kehottaa nostamaan kannen).

HUOM.

Lämmön ylläpito sammuu, kun irrotat pistokkeen seinästä.



TÄRKEÄÄ TIETOA

Älä puutu automaattiseen ohjaukseen toiminnan aikana.



VAROITUS

Irrota aina virtajohto seinästä, ennen kuin nostat kypsennyskulhon pois laitteesta. Varmista aina, että jatkojohdon virta on sammutettu ja pistoke ei ole pistorasiassa.

HUOM.

Risotto Plus™ -riisimitta ei ole metrijärjestelmän mukainen mitta.

1 Risotto Plus™ -riisimitallinen vastaa 150 g raakaa riisiä tai 180 ml vettä. Jos Risotto Plus™ -riisimitta katoaa, käytä toista mittaa, mutta säilytä samat ainesuhteet äläkä ylitä kypsennyskulhon 10 mitallisen ylärajamerkkiä:

Vaalea riisi = 1 riisimitta + 1 mitallinen vettä

Tumma riisi = 1 riisimitta + 1½ mitallista vettä

} Risotto Plus™ -mittaa käyttäen

SLOW COOKING (MATALALÄMPÖKYPSENNYS)

SEAR-ASETUS (RUSKISTUS)

1. Varmista, että kypsennyskuldin ulkopinta on puhdas, ennen kuin asetat kuldin laitteeseen (näin varmistat, että se on oikein kosketuksissa laitteen sisällä olevaan keittopintaan).
2. Paina SAUTÉ / SEAR -painiketta, niin painikkeen valkea valo syttyy. Paina START / CANCEL -painiketta, niin toiminto käynnistyy ja painikkeen punainen valo syttyy.
3. Aseta kansi paikalleen ja esilämmitä 2–3 minuuttia (älä esilämmitä yli 5 minuutin ajan).
4. Lisää öljy/voi ja anna sen sulaa noin minuutin ajan.
5. Ruskista liha ja linnunliha aina pienissä erissä. Laita kansi paikalleen, kypsennä ja hämmennä, kunnes ruuan väri on hyvä. Poista ruoat kuldin kuldin. Kun ruskistus on valmis, jatka matalalämpökypsennysasetuksiin (alla).

Slow Cook (haudutus)

Risotto Plus™ -laitteessa on kaksi matalalämpökypsennysasetusta: Low (matala) ja High (korkea). Käytä alta löytyviä ohjeita kypsennysajan ja lämmön suhteen.

Nyrkkisääntö useimmille hitaasti kypsennettävälle liha- ja vihannesresepteille:

Kypsennysajan asettaminen

LOW (matala): 6–7 tuntia

HIGH (korkea): 3–4 tuntia

Kanankaltaisten lihojen ja pienten lihapalojen tapauksessa parhaan lopputuloksen saat yleensä 3–4 tunnin kypsennyksellä. Suuremmat lihanpalat, kuten lampaan potkat, kypsyvät parhaiten matalalla asetuksella 6–7 tunnissa.

Haudutuksen Low- tai High-asetus

1. Lisää kaikki ainekset kuldin kuldin ja varmista, että raskaammat ainekset on levitetty tasaisesti kuldin pohjalle (ts. ne eivät ole kasaantuneet yhteen paikkaan) ja että nesteen taso on kuldin MIN- ja MAX-merkintöjen välissä.
2. Laita lasikansi paikalleen.
3. Paina SLOW COOK LOW- tai SLOW COOK HIGH -painiketta ja käynnistä toiminto START / CANCEL -painiketta painamalla. START / CANCEL -painikkeen punainen valo syttyy ja kypsennys alkaa.
4. Kypsennä, kunnes kuulet merkkiään. Laitte siirtyy itsestään lämmön ylläpitoon (KEEP WARM).
5. Risotto Plus™ jatkaa lämmön ylläpitoa KEEP WARM -tilassa 5 tuntia ennen sammumista.

HÖYRYTYS

Ruokaa voi höyryttää asettamalla sen höyrytysastiaan veden tai liemen ylle ja laittamalla kannen paikalleen. Pidä lasikansi paikallaan höyrytyksen aikana, ellei reseptissä tai ohjeessa erikseen kehoiteta toisin. Kannen nosto pidentää kypsennysaikaa, koska höyryä poistuu kuldin kuldin.

HUOM.

Kuumaa nestettä voidaan lisätä höyrytyksen aikana.

KEEP WARM -ASETUS

Kun RICE-, RISOTTO- ja SLOW COOK-ohjelma on valmis, Risotto Plus™ siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan. Ruoka säilyy lämpimänä jopa 5 tuntia RICE- ja SLOW COOK -asetuksilla ja 30 minuuttia RISOTTO-asetuksella.

HOITO & PUHDISTUS

Irrota pistoke pistorasiasta.

Anna osien jäähtyä, ennen kuin irrotat kypsennyskulhon. Pese kypsennyskulho, höyrytysastia ja lasikansi kuumalla saippuavedellä, huuhtele ne ja kuivaa ne hyvin.

Emme suosittele Risotto Plus™ -laitteen osien pesua astianpesukoneessa, sillä hankaavat pesuaineet ja todella kuuma vesi voivat tahria kulhoa ja lisätarvikkeita tai aiheuttaa niiden vääntymistä.

Älä käytä hankaavia pesuaineita, teräsvillaa tai karhunkieltä. Ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintaa.

Rungon voit pyyhkiä kostealla liinalla ja kuivata perusteellisesti.

Älä käytä emäksisiä puhdistusaineita, jottei laite vaurioidu. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.

HUOM.

Jos riisiä on palanut kiinni kulhon pohjaan, täytä kulho kuumalla saippuavedellä ja anna liota noin 10 minuuttia ennen puhdistusta.

VAROITUS

Laitteen virtajohto täytyy irrottaa ennen Risotto Plus™ -laitteen puhdistusta, ja liittimien tulee olla kuivat ennen kuin Risotto Plus™ -laitetta käytetään uudelleen.

Jottei Risotto Plus™ vaurioidu, älä käytä emäksisiä puhdistusaineita. Käytä pehmeää liinaa ja mietoa puhdistusainetta.

Älä käytä kemikaaleja, teräsvillaa, karhunkieltä tai hankaavia puhdistusaineita Risotto Plus™ -laitteen rungon tai kulhon puhdistukseen, sillä ne voivat vaurioittaa runkoa tai kulhon pinnoitetta.

Älä kasta virtajohtoa tai itse laitetta veteen sähköiskun välttämiseksi.

ONGELMATILANTEET

ONGELMA	MITÄ TEHDÄ
Risotto Plus™ sammuu yllättäen.	<ul style="list-style-type: none"> Varmista, että virtajohto on kiinni laitteessa ja pistorasiassa. Laitetta on ylikuorimitettu tai se on ylikuumentunut kypsennyksessä. Paina halutun ohjelman painiketta ja START / CANCEL, niin ohjelma nollautuu ja voit jatkaa. Anna laitteen lämmetä pari minuuttia ja jatka sitten.
Risotto Plus™ siirtyi lämmön ylläpitoon ennen kypsennyksen loppua.	<ul style="list-style-type: none"> Nollaa laite START / CANCEL -painikkeesta. Valitse sitten kypsennysohjelma ja jatka ruuanlaittoa.

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa www.sageappliances.com.

MUISTIINPANOJA

MUISTIINPANOJA

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

ITL

Italy
800 909 773

BEL

Belgium
0800 54 155

NLD

Netherlands
0800 020 1741

LUX

Luxembourg
0800 880 72

CHE

Switzerland
0800 009 933

ESP

Spain
0900 838 534

POR

Portugal
0800 180 243

NO

Norway
80 024 976

SE

Sweden
0200 123 797

DK

Denmark
080 820 827

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samankaltaisia kuin varsinaisen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

SRC600 UG7 – A21