

the Risotto Plus™

BRC600/SRC600



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage®

- 2 We Recommend Safety First
- 7 Getting To Know Your New Appliance
- 8 Operating Your New Appliance
- 10 Slow Cooking
- 10 Steaming
- 11 Care & Cleaning
- 12 Troubleshooting
- 13 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Use the removable cooking bowl supplied with the Risotto Plus™. Do not use any 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- 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

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable 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



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.

the Risotto Plus™



DE KURZANLEITUNG

Sage®

- 2 Wir empfehlen: Sicherheit geht vor
- 7 Lernen Sie Ihr neues Gerät kennen
- 8 Bedienung Ihres neuen Geräts
- 10 Slow Cooking (Langsames Kochen)
- 10 Steaming (Dämpfen)
- 11 Pflege und Reinigung
- 11 Fehlersuche
- 12 Garantie

SAGE® EMPFIHLT: SICHERHEIT GEHT VOR

Wir bei Sage® sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Geräte denken wir zu allererst an Ihre Sicherheit. Darüber hinaus bitten wir Sie, bei der Verwendung jedes Elektrogeräts angemessene Sorgfalt anzuwenden und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE VORSICHTS- MASSNAHMEN

**BITTE ALLE ANWEISUNGEN
VOR DEM GEBRAUCH
LESEN UND ZUR
SPÄTEREN BEZUGNAHME
AUFBEWAHREN.**

- Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.sageappliances.com zur Verfügung.
- Vor dem ersten Gebrauch prüfen, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Unterseite des Geräts übereinstimmt. Bitte wenden Sie sich bei etwaigen Bedenken an Ihren örtlichen Stromversorger.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber vom Gerät abnehmen und sicher entsorgen.
- Schutzhülle am Netzstecker des Risotto Plus™ abnehmen und sicher entsorgen, da sie für Kleinkinder eine Erstickengefahr darstellen könnte.
- Ihren Risotto Plus™ beim Betrieb nicht an der Kante Ihrer Arbeitsplatte oder Ihres Tisches aufstellen. Standfläche eben, sauber und trocken halten.

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

- Deckel so positionieren, dass das Dampfventil von Ihnen weg zeigt. Deckel vorsichtig anheben und abnehmen, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.
- Risotto Plus™ nur nutzen, wenn das Gerät richtig zusammengesetzt ist. Bitte die Anweisungen in dieser Broschüre befolgen.
- Risotto Plus™ immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche betreiben.
- Die mit dem Risotto Plus™ mitgelieferte, abnehmbare Kochschüssel verwenden.
- Im Gehäuse des Risotto Plus™ keine anderen Schüsseln verwenden.
- Die abnehmbare Kochschüssel nicht verwenden, wenn sie beschädigt oder eingedellt ist. Eine beschädigte oder eingedellte Schüssel vor dem Gebrauch ersetzen.
- Risotto Plus™ nicht auf der Abtropffläche Ihrer Spüle verwenden.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Risotto Plus™ nur am Griff anheben und tragen.
- Zur Reinigung des Gehäuses oder der Kochschüssel des Risotto Plus™ keine Chemikalien, Stahlwolle oder scheuernden Topfreiniger oder Reinigungsmittel verwenden, da diese das Gehäuse oder die Beschichtung der Kochschüssel beschädigen können.
- Risotto Plus™ sauber halten. Bitte die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre befolgen.
- Risotto Plus™ nie einstecken oder einschalten, ohne dass die abnehmbare Kochschüssel ins Gehäuse des Risotto Plus™ eingelegt ist.
- Keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten ins Gehäuse des Risotto Plus™ legen bzw. gießen. Nur die abnehmbare Kochschüssel ist für die Aufnahme von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten konzipiert.
- Risotto Plus™ nie betreiben, ohne dass Lebensmittel und Flüssigkeit in der abnehmbaren Kochschüssel sind.
- Keine heißen Oberflächen berühren. Zum Abnehmen des Deckels oder der abnehmbaren Kochschüssel Ofenhandschuhe verwenden. Deckel vorsichtig anheben und von Ihnen weg abnehmen, um Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

- Wasser vom Deckel nicht ins Gehäuse des Risotto Plus™ tropfen lassen, nur in die abnehmbare Kochschüssel.
- Risotto Plus™ während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Äußerste Vorsicht üben, wenn der Risotto Plus™ heiße Speisen und Flüssigkeiten enthält. Gerät während des Garvorgangs immer an Ort und Stelle lassen.
- Zugängliche Oberflächen werden beim Betrieb des Risotto Plus™ heiß und bleiben dies für einige Zeit nach dem Gebrauch.
- Auf den zusammengesetzten Risotto Plus™ oder während des Gebrauchs oder der Lagerung nichts anderes als den Deckel auf das Gerät legen.
- Den Steckverbinder des Netzkabels immer erst an das Gerät anschließen und erst danach den Netzstecker in die Steckdose einstecken und das Gerät einschalten. Vor dem Anschluss des Steckverbinders prüfen, dass die Buchse am Gerät völlig trocken ist.
- Nur Utensilien aus Holz oder Kunststoff verwenden, um Verkratzen der antihafbeschichteten abnehmbaren Kochschüssel zu vermeiden.
- Dampfventil im Deckel immer von Ihnen weg richten, um Verbürhungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden.
- Vor dem Kochen stets prüfen, dass die abnehmbare Kochschüssel korrekt in den Fuß des Risotto Plus™ eingesetzt ist.
- Steckverbinder des Geräts vor der Reinigung des Risotto Plus™ stets abnehmen und Buchse am Risotto Plus™ vor dem nächsten Gebrauch stets trocknen lassen.
- Zur Vermeidung von Schäden des Risotto Plus™ keine alkalischen Reinigungsmittel verwenden; zur Reinigung stattdessen ein weiches Tuch und mildes Spülmittel verwenden.
- Glasdeckel während des Betriebs stets korrekt auf das Gerät aufgesetzt lassen, sofern nicht das Rezept ein Garen ohne Deckel vorgibt.
- Der Glasdeckel ist für größere Robustheit, Langlebigkeit und Sicherheit spezialbehandelt, ist aber nicht bruchsicher. Bei harten Aufschlägen kann er brechen oder Risse entwickeln und später ohne offensichtlichen Grund in viele kleine Teile zerspringen.

WIR EMPFEHLEN: SICHERHEIT GEHT VOR

FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen.
- Nur an Netzanschlüsse mit 220–240 V anschließen.
- Netzkabel nicht über Arbeitsplatten oder Tischkanten hängen lassen, von heißen Oberflächen fern halten, Kabelgewirr vermeiden.
- Kinder beaufsichtigen um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Schäden oder zur Wartung (außer Reinigung) bitte an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Gerät nur bestimmungsgemäß verwenden. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. **Missbrauch kann Verletzungen nach sich ziehen.**
- Zum dauerhaften Schutz gegen Stromschlagrisiko nur an korrekt geerdete Steckdosen anschließen.
- Die Installation eines Schutz- oder Sicherheitsschalters wird bei der Verwendung von Elektrogeräten als zusätzliche Schutzmaßnahme empfohlen. Es wird der Einbau eines Fehlerstromschutzschalters mit maximal 30 mA Nennleistung im Stromkreis des Geräts empfohlen. Fachgerechte Beratung erhalten Sie von Ihrem Elektriker.
- Gerät immer ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, und Netzstecker ziehen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Gerät vor der Reinigung stets ausschalten, sofern möglich auch an der Steckdose, Netzstecker ziehen und das Netzkabel vom Gerät abnehmen, sofern möglich. Alle Geräteteile abkühlen lassen.
- Gerät nicht auf oder neben eine Wärmequelle wie einen Herd, einen Ofen oder eine Heizung stellen.
- Zwischen dem Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen hitze- bzw. dampfempfindlichen Materialien mindestens 20 cm Abstand halten und nach allen Seiten und oberhalb des Geräts stets ausreichend Platz zur Luftzirkulation lassen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen genutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Risiken bewusst sind. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Wartung des Geräts nicht von Kindern vornehmen lassen, sofern sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Gerät und Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Netzkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigung prüfen. Stellen Sie bei jeglichen Schäden oder bei erforderlichen Wartungsarbeiten (außer Reinigung) sofort den Gebrauch des Geräts ein und wenden Sie sich an den Sage-Kundendienst oder besuchen Sie sageappliances.com

WICHTIG

Kabel vor dem Gebrauch vollständig entrollen. Prüfen, dass das Gerät völlig abgekühlt ist, ehe das Netzkabel in der abnehmbaren Kochschüssel gelagert wird.



Dieses Symbol zeigt, dass das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden sollte. Es sollte stattdessen bei einem entsprechenden kommunalen Wertstoffhof oder Fachhändler zur Entsorgung abgegeben werden. Weitere Einzelheiten erfahren Sie von Ihrer Kommunalbehörde.



Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in Kontakt mit Feuchtigkeit kommen lassen, außer gemäß den Reinigungsanweisungen.

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN



- A. Gewölbter Domdeckel aus Temperedglass
- B. Herausnehmbare Kochschüssel mit Antihafbeschichtung
- C. Wärmeisolierte Cool-Touch-Griffe
- D. Abnehmbares Netzkabel (nicht gezeigt)
- E. RISOTTO (Einstellung für RISOTTO)
- F. SAUTÉ / SEAR (Einstellung für ANSCHWITZEN / ANBRATEN)
- G. RICE / STEAM (Einstellung für REIS / DÄMPFEN)
- H. LOW SLOW COOK (Einstellung für NIEDRIG LANGSAM KOCHEN)
- I. HIGH SLOW COOK (Einstellung für HOCH LANGSAM KOCHEN)
- J. KEEP WARM (WARM HALTEN)
- K. START / CANCEL (START / ABBRECHEN)
- L. Dämpfeinsatz aus Edelstahl
- M. Reisschöpfer und Servierlöffel

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

VOR DER ERSTBENUTZUNG

Vor der Erstbenutzung das gesamte Verpackungsmaterial und Werbeetiketten entfernen, dann die herausnehmbare Kochschüssel mit Antihafbeschichtung, den Dämpfeinsatz aus Edelstahl und den Glasdeckel in heißem Seifenwasser waschen, abspülen und gründlich trocknen.

ANLEITUNG FÜR RISOTTO

SAUTÉ / SEAR (Einstellung für ANSCHWITZEN / ANBRATEN)

1. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseite der herausnehmbaren Kochschüssel sauber ist, bevor Sie diese in ihr Gehäuse einsetzen (dies wird den richtigen Kontakt mit der inneren Kochfläche gewährleisten).
2. Den Netzstecker in eine Steckdose mit 220–240V stecken. Die START / CANCEL-Taste (START / ABBRECHEN) drücken und die RISOTTO-Taste wird weiß aufleuchten.
3. Drücken Sie die SAUTÉ / SEAR-Taste (für ANSCHWITZEN / ANBRATEN), die Taste wird weiß aufleuchten. Drücken Sie die START / CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren, der Lichtkreis wird rot aufleuchten.
4. Deckel aufsetzen und ca. 2 – 3 Minuten vorwärmen lassen (nicht länger als 5 Minuten vorwärmen).
5. Butter bzw. Öl hinzufügen und ca 1 Minute erhitzen, bzw. schmelzen lassen.
6. Wenn das Rezept Huhn oder Meeresfrüchte enthält, dann diese in kleinen Mengen anbraten, Deckel aufsetzen und gelegentlich umrühren, bis sie durchgekocht sind. Von der Kochschüssel entfernen.
7. Bei Bedarf oder je nach Rezeptangabe zusätzlich Butter oder Öl in die Kochschüssel geben und ca. 1 Minute erhitzen lassen.
8. Zutaten wie z. B. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Sautieren, bei Bedarf Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Rühren ca. 4 – 5 Minuten garen oder Weitererrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
9. Arborio- oder Carnaroli-Reis einrühren, gut vermischen und ca. 2 – 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anschwitzen.
10. Bei Bedarf Wein zugeben und unter häufigem Rühren ohne Deckel garen, bis

der Reis die gesamte Flüssigkeit absorbiert und der Alkohol sich verflüchtigt hat.

11. START / CANCEL-Taste drücken, um die Einstellung SAUTÉ / SEAR (ANSCHWITZEN / ANBRATEN) zu beenden.
12. Siehe Schritt 1 unten im Absatz RISOTTO-Einstellung.

RISOTTO-Einstellung

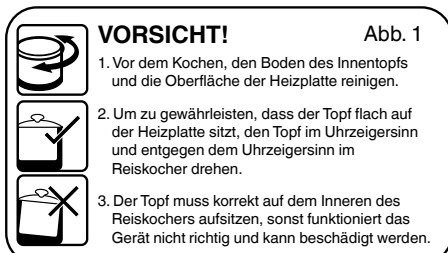
1. Befolgen Sie die Schritte 1–11 im obigen Absatz über die SAUTÉ / SEAR-Einstellung.
2. Brühe oder Wasser hinzufügen und gut umrühren, Deckel aufsetzen und erst die RISOTTO-Taste und dann die START / CANCEL-Taste drücken, um die Einstellung zu aktivieren. Die START / CANCEL-Taste wird rot aufleuchten und das Kochen beginnt.
3. Lassen Sie den Reis kochen, bis das Endsignal ertönt und der Risotto Plus™ stellt sich automatisch je nach Rezept für ca. 20 – 30 Minuten auf die Warmhalteinstellung KEEP WARM.
4. Deckel entfernen und mit dem mitgelieferten Servierlöffel gut umrühren.
5. Der Risotto Plus™ wird ca. 30 Minuten auf der Warmhalteinstellung bleiben bevor er sich auf OFF ausstellt. Risotto am besten so bald wie möglich nach dem Fertiggaren servieren.

REIS

RICE/STEAM (REIS/DAMPF-Einstellung)

1. Benutzen Sie den enthaltenen Reisschöpfer von Risotto Plus™ als Messbecher für die benötigte Reismenge. Immer gestrichene Schöpfer abmessen, keine gehäuften Schöpferportionen.
2. Reis in einer separaten Schüssel abmessen und mit kaltem Wasser waschen, um überschüssige Stärke abzuspülen. Der Reis ist zum Kochen bereit, wenn das Wasser klar vom Reis abläuft. Gut abtropfen lassen.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Äussere der herausnehmbaren Kochschüssel sauber ist, bevor sie in das Gehäuse eingesetzt wird (so ist der Kontakt mit der inneren Kochoberfläche gewährleistet, siehe Abb. 1).

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS



4. Gewaschenen Reis in die herausnehmbare Kochschüssel geben und den Reis gleichmäßig auf dem Schüsselboden verteilen; der Reis darf nicht auf einer Seite gehäuft sein.
5. Wasser in den folgenden Verhältnissen zugeben:
 Weißer Reis =
 1 Schöpfer Reis : 1 Schöpfer Wasser.
 Brauner Reis =
 1 Schöpfer Reis : 1½ Schöpfer Wasser.
6. Glasdeckel aufsetzen.
7. Netzstecker in Steckdose mit 220–240V stecken. Die START / CANCEL-Taste und die RISOTTO-Taste werden weiß aufleuchten.
8. Taste für RICE / STEAM (REIS / DÄMPFEN) drücken, dann START / CANCEL (START / ABBRECHEN), um die Einstellung zu aktivieren. Die START / CANCEL-Taste wird rot aufleuchten und das Kochen beginnt.
9. Wenn der Kochvorgang fertig ist, ertönt das Endsignal und der Risotto Plus™ wird automatisch auf die WarmhalteEinstellung KEEP WARM schalten (bis zu 5 Stunden).

10. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Servierlöffel um. Den Deckel auflegen und den Reis 10–15 Minuten vor dem Servieren stehen lassen. Überschüssige Feuchtigkeit wird so aufgesogen und der Reis wird lockerer und luftiger.

HINWEIS

Glasdeckel erst zum Servieren entfernen (außer wenn der Reis nach dem Kochen umgedreht werden muss oder das Rezept es vorschreibt).

HINWEIS

Um die WarmhalteEinstellung KEEP WARM zu stoppen, den Netzstecker ziehen.

! WICHTIG

Die automatische Auswahlkontrolle während des Betriebs nicht unterbrechen.

! WARNUNG!

Bevor Sie die antihafbeschichtete Kochschüssel aus dem Gehäuse entfernen, immer sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist. Das Gerät muss immer erst am Stromschalter abgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.

HINWEIS

Der Reisschöpfer von Risotto Plus™ ist kein metrischer Standardmessbecher.

1 Risotto Plus™-Reisschöpfer entspricht 150 g ungekochtem Reis und 180 ml Wasser. Sollte Ihr Risotto Plus™-Reisschöpfer verloren gehen oder nicht aufzufinden sein, benutzen Sie einen anderen Messbecher mit den gleichen Verhältnissen für das Kochen und vergewissern Sie sich, dass die Markierungslinie für 10 Schöpferportionen in der herausnehmbaren Kochschüssel nicht überschritten wird:

Weißer Reis = 1 Schöpfer Reis + 1 Schöpfer Wasser
 Brauner Reis = 1 Schöpfer Reis + 1½ Schöpfer Wasser

} wenn der Reisschöpfer von Risotto Plus™ verwendet wird.

SLOW COOKING (LANGSAMES KOCHEN)

SEAR (ANBRATEN-EINSTELLUNG)

1. Vergewissern Sie sich, dass die herausnehmbare Kochschüssel sauber ist, bevor sie in das Gehäuse eingesetzt wird (so ist der korrekte Kontakt mit der inneren Kochoberfläche gewährleistet).
2. Die SAUTÉ / SEAR-Taste drücken, die Taste wird weiß aufleuchten. Drücken Sie die START / CANCEL-Taste, um die Einstellung zu aktivieren, der Lichtkreis wird rot aufleuchten.
3. Deckel aufsetzen und ca. 2 – 3 Minuten vorwärmen lassen (nicht länger als 5 Minuten vorwärmen).
4. Butter bzw. Öl hinzufügen und ca. 1 Minute mit aufgesetztem Deckel erhitzen, bzw. schmelzen lassen.
5. Fleisch und Geflügel immer in kleinen Portionen anbraten. Deckel aufsetzen und unter gelegentlichem Rühren kochen bis der Inhalt gleichmäßig gebräunt ist. Von der Kochschüssel entfernen. Wenn das Anbraten beendet ist, den Vorgaben unten bei Einstellungen für SLOW COOK (LANGSAM KOCHEN) folgen.

Slow Cooking (Einstellungen Für Langsam Kochen)

Der Risotto Plus™ hat zwei langsame Kocheinstellungen: niedrig und hoch.

Richten Sie sich nach den empfohlenen Richtlinien unten, um Kochzeit und Hitzeinstellung zu bestimmen.

Als Faustregel für die meisten langsam gekochten Fleisch- und Gemüserezepte gilt:

Einstellung der Kochdauer

LOW (NIEDRIG): 6 – 7 Stunden

HIGH (HOCH): 3 – 4 Stunden

Als Richtlinie für Fleisch wie Huhn oder kleine Fleischstücke erzielen Sie die besten Ergebnisse auf der hohen Einstellung für 3 – 4 Stunden. Größere Fleischstücke wie Lammkeule werden am besten auf der niedrigen Stufe für 6 – 7 Stunden zubereitet.

Low/High Slow Cook (Einstellungen Für Niedriges Oder Hohes Langsames Kochen)

1. Alle Zutaten in die Kochschüssel geben, dichtere Lebensmittel gleichmäßig auf dem Boden der Kochschüssel verteilen, sie sollten nicht auf einer Seite gehäuft sein; die Flüssigkeitsmenge sollte sich zwischen den Schüsselmarkierungen MIN und MAX befinden.
2. Glasdeckel aufsetzen.
3. Taste SLOW COOK LOW (LANGSAM KOCHEN NIEDRIG) oder LOW COOK HIGH (LANGSAM KOCHEN HOCH) drücken, dann die Taste START / CANCEL drücken, um die Einstellung zu aktivieren. Die Taste START / CANCEL wird rot aufleuchten und das Kochen beginnt.
4. Kochen lassen, bis das Endsignal ertönt. Das Gerät schaltet dann automatisch auf die Warmhalteinstellung KEEP WARM um.
5. Der Risotto Plus™ wird 5 Stunden auf der Warmhalteinstellung KEEP WARM bleiben, bevor er sich auf OFF ausschaltet.

STEAMING (DÄMPFEN)

Lebensmittel können gedämpft werden: Lebensmittel in den Dämpfeinsatz aus Edelstahl legen und mit geschlossenem Glasdeckel über Brühe oder Wasser dämpfen. Den Glasdeckel während des Dämpfens geschlossen halten, außer das Rezept oder die Tabelle schreibt ausdrücklich vor, den Deckel zu entfernen. Wenn der Deckel unnötigerweise entfernt wird, entweicht Dampf und die Kochzeit wird dadurch verlängert.

HINWEIS

Heißes Wasser kann während des Dämpfprozesses hinzugefügt werden.

KEEP WARM (EINSTELLUNG FÜR WARM HALTEN)

Der Risotto Plus™ schaltet automatisch auf die Warmhalteinstellung KEEP WARM um, sobald die Einstellungen RICE (REIS), RISOTTO (RISOTTO) und SLOW COOK (LANGSAM KOCHEN) mit Kochen fertig sind.

Die Warmhalteinstellung KEEP WARM hält in der RICE-Einstellung (REIS) und SLOW COOK -Einstellung (LANGSAM KOCHEN) bis zu 5 Stunden und in der RISOTTO-Einstellung bis zu 30 Minuten warm.

PFLEGE UND REINIGUNG

Netzstecker aus der Steckdose entfernen.
Alle Teile abkühlen lassen, bevor die herausnehmbare Kochschüssel entfernt wird.

Die herausnehmbare Kochschüssel, den Dämpfeinsatz aus Edelstahl und Glasdeckel in heißem Seifenwasser waschen, abspülen und gründlich abtrocknen.

Wir raten davon ab, Teile Ihres Risotto Plus™ im Geschirrspüler zu waschen, da scharfe Spülmittel und hohe Wassertemperaturen die herausnehmbare Kochschüssel und das Zubehör verflecken und/oder verbiegen können.

Keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder.

Topfreiniger verwenden, sie können die Antihafschicht beschädigen.

Das Gehäuse kann mit einem feuchten Lappen abgewischt und dann gründlich abgetrocknet werden.

Um Geräteschaden zu vermeiden, zum Säubern keine alkalischen Reiniger verwenden, sondern einen weichen Lappen und ein mildes Spülmittel.

HINWEIS

Bei einem Anhaften von Reis am Boden der herausnehmbaren Kochschüssel die Schüssel mit heißem Seifenwasser füllen und ca. 10 Minuten vor dem Reinigen stehen lassen.



WARNUNG

Der Gerätestecker muss vor dem Reinigen des Risotto Plus™ entfernt werden, der Geräteeingang muss trocken sein, bevor der Risotto Plus™ erneut benutzt werden kann.

Um Schaden zu vermeiden, keine alkalischen Reiniger für den Risotto Plus™ verwenden, sondern einen weichen Lappen und ein mildes Spülmittel.

Keine Chemikalien, Stahlwolle, Topfreiniger oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Äußere des Risotto Plus™ oder die Kochschüssel zu reinigen.

Stromschlaggefahr! Gehäuse und/oder Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	WAS TUN
Der Risotto Plus™ schaltet sich plötzlich ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig an Gerät und Steckdose angeschlossen ist. • Das Gerät ist aufgrund der Kochbedingungen überlastet oder überhitzt. Die gewünschte Kochtaste drücken und dann START / CANCEL (START / ABBRECHEN) drücken, um neu zu starten und weiter zu kochen. Das Gerät benötigt einige Minuten zum Aufwärmen und Weiterkochen.
The Risotto Plus™ schaltet sich auf Warmhalteinstellung KEEP WARM bevor das Kochen abgeschlossen ist.	<ul style="list-style-type: none"> • START / CANCEL-Taste für Neustart drücken, dann die gewünschte Kochmethode zum Weiterkochen auswählen.

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances gibt auf dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Gebieten eine Garantie über 2 Jahre ab Kaufdatum für Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit wird Sage Appliances jedes fehlerhafte Produkt reparieren, ersetzen oder das Geld zurückerstatten (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden beachtet und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt. Die vollständigen Garantiebestimmungen und -bedingungen sowie Hinweise zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.

the Risotto Plus™



FR GUIDE RAPIDE

Sage®

- 2 Nous recommandons la sécurité avant tout
- 7 Découverte de votre nouvel appareil
- 8 Fonctionnement de votre nouvel appareil
- 10 Cuisson lente
- 10 Cuisson à la vapeur
- 11 Entretien et nettoyage
- 11 Dépannage
- 12 Garantie

SAGE® RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage®, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Avant une première utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique est identique à celle illustrée sur l'étiquette située en dessous de l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre fournisseur d'électricité.
- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et éliminez de manière sûre le couvercle de protection sur la prise d'alimentation du Risotto Plus™.
- Ne placez pas le Risotto Plus™ au bord d'une table ou d'un comptoir pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Positionnez le couvercle afin que la vapeur soit évacuée loin de vous. Soulevez et retirez le couvercle délicatement pour éviter de vous brûler avec la vapeur évacuée.
- Assurez-vous que le Risotto Plus™ est correctement assemblé avant utilisation. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Utilisez toujours le Risotto Plus™ sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Utilisez la cuve amovible fournie avec le Risotto Plus™. N'utilisez pas une autre cuve à l'intérieur du conteneur Risotto Plus™.
- N'utilisez pas une cuve amovible endommagée ou cabossée. Si la cuve est endommagée ou cabossée, remplacez-la avant toute utilisation.
- N'utilisez pas le Risotto Plus™ sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée pour lever et transporter le Risotto Plus™.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de laine d'acier, de tampons à récurer en métal ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur du conteneur ou de la cuve Risotto Plus™, car cela risque d'endommager le conteneur ou le revêtement de la cuve.
- Veillez à ce que le Risotto Plus™ reste propre. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret.
- Ne branchez jamais ou n'allumez jamais le Risotto Plus™ sans avoir placé la cuve amovible à l'intérieur du conteneur Risotto Plus™.
- Ne mettez pas d'aliments ou de liquide dans le conteneur Risotto Plus™. Seule la cuve amovible est conçue pour contenir des aliments ou du liquide.
- N'utilisez jamais le Risotto Plus™ sans aliment ou liquide dans la cuve amovible.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez des gants de cuisine pour retirer le couvercle ou la cuve amovible. Soulevez et retirez le couvercle délicatement et à distance pour éviter de vous brûler avec la vapeur évacuée.
- Ne laissez pas l'eau du couvercle goutter dans le conteneur Risotto Plus™, seulement dans la cuve amovible.
- Ne laissez pas le Risotto Plus™ sans surveillance lorsqu'il est en marche.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Il convient d'être très vigilant quand le Risotto Plus™ contient des aliments ou des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil pendant que vous cuisinez.
- La température des surfaces accessibles est élevée lorsque le Risotto Plus™ est en marche et pendant une certaine période après son utilisation.
- Hormis le couvercle, ne placez rien au-dessus du Risotto Plus™ lorsque l'appareil est assemblé, utilisé ou rangé.
- Insérez toujours l'extrémité du cordon d'alimentation dans l'entrée de l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise d'alimentation et d'allumer l'appareil. Vérifiez que l'entrée de l'appareil est entièrement sèche avant d'insérer l'extrémité du cordon d'alimentation.
- Pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive de la cuve amovible, utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique. Placez toujours l'ouverture permettant l'évacuation de la vapeur sur le couvercle loin de vous pour éviter de vous brûler.
- Vérifiez que la cuve amovible est bien positionnée dans la base du Risotto Plus™ avant de commencer la cuisson.
- Le connecteur de l'appareil doit être retiré avant de nettoyer le Risotto Plus™ et l'entrée de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser le Risotto Plus™.
- Pour éviter d'endommager le Risotto Plus™, n'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins lors du nettoyage, mais utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.
- Mettez toujours le couvercle en verre bien en place sur l'appareil tout au long de son utilisation, sauf si la recette indique de le retirer.
- Le couvercle en verre a subi un traitement spécial pour le rendre plus résistant, durable et sûr que le verre ordinaire, mais il n'est pas incassable. En cas de choc violent, il peut casser ou s'affaiblir, et pourrait ultérieurement se briser en petits morceaux sans cause apparente.

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Branchez uniquement à une prise électrique 220-240 V.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés de quelque manière que ce soit. En cas de dommages ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, contactez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue. Ne l'utilisez pas sur un bateau ou dans des véhicules en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air. **Une mauvaise utilisation peut engendrer des blessures.**
- Afin de garantir une protection continue contre tout risque de choc électrique, branchez uniquement à des prises de terre sécurisées.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension et débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Avant le nettoyage, assurez-vous toujours que l'appareil est hors tension, éteint, débranché au niveau de la prise électrique et retirez le cordon d'alimentation, si détachable, de l'appareil et laissez toutes les pièces refroidir.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur (plaque chauffante, four ou chauffage).
- Placez l'appareil à au moins 20 cm des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur ou vapeur et prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation d'air.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.

NOUS RECOMMANDONS LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. En cas de dommages ou si un entretien autre que le nettoyage est nécessaire, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service client Sage ou consultez le site sageappliances.com



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Il doit être amené dans un centre de collecte de déchets local agréé désigné à cette fin ou à un revendeur proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez contacter le bureau de votre municipalité.



Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou la base du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne laissez pas l'humidité entrer en contact avec la pièce, sauf si recommandé dans les instructions de nettoyage.

IMPORTANT

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation. Vérifiez que l'appareil a entièrement refroidi avant de ranger le cordon d'alimentation à l'intérieur de la cuve amovible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DÉCOUVERTE DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



- A. Couvercle bombé en verre
- B. Cuve amovible antiadhésive
- C. Poignées froides
- D. Cordon d'alimentation amovible (non illustré)
- E. Réglage RISOTTO
- F. Réglage SAUTÉ/SEAR (saisir)
- G. Réglage RICE/STEAM (riz/cuisson vapeur)
- H. Réglage LOW SLOW COOK (cuisson lente faible)
- I. Réglage HIGH SLOW COOK (cuisson lente élevée)
- J. KEEP WARM (maintien au chaud)
- K. Bouton START/CANCEL (démarrer/annuler)
- L. Panier vapeur en acier inoxydable
- M. Verre doseur à riz et cuillère de service

CE Informations sur la tension nominale
220–240 V ~ 50–60 Hz 640–760 W

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tout l'emballage ainsi que les étiquettes promotionnelles, et lavez la cuve amovible antiadhésive, le panier vapeur en acier inoxydable et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

COMMENT FAIRE UN RISOTTO

Réglage SAUTÉ/SEAR (saisir)

1. Vérifiez que l'extérieur de la cuve amovible est propre avant de la mettre dans le conteneur (cela garantira un bon contact avec la surface de cuisson intérieure).
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant 220–240 V. Le bouton START/CANCEL (démarrer/annuler) et le contour du bouton RISOTTO vont s'allumer en blanc.
3. Appuyez sur le bouton SAUTÉ/SEAR : le contour du bouton va s'allumer en blanc. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour activer le réglage, le contour du bouton va s'allumer en rouge.
4. Couvrez avec le couvercle et laissez préchauffer pendant environ 2 à 3 minutes (ne préchauffez pas plus de 5 minutes).
5. Ajoutez de l'huile ou du beurre et laissez chauffer/fondre pendant 1 minute environ.
6. Si vous utilisez du poulet ou des fruits de mer dans la recette, saisissez-les en petites quantités, couvrez avec le couvercle et mélangez de temps en temps jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Retirez les aliments de la cuve.
7. Si besoin, ou si la recette l'indique, ajoutez de l'huile ou du beurre dans la cuve. Laissez chauffer pendant 1 minute environ.
8. Ajoutez des ingrédients, par exemple des oignons et de l'ail. Faites sauter, couvrez avec le couvercle si nécessaire et mélangez de temps en temps pendant environ 4 à 5 minutes, ou jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.
9. Versez du riz Arborio ou Carnaroli et mélangez bien. Faites sauter pendant environ 2 à 3 minutes, en mélangeant de temps en temps.

10. Versez du vin (si besoin) et cuisez sans le couvercle jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide et que l'alcool soit évaporé, en mélangeant fréquemment.
11. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour interrompre le programme SAUTÉ/SEAR.
12. Consultez l'étape 1 dans la section sur le réglage RISOTTO ci-dessous.

Réglage RISOTTO

1. Suivez les étapes 1 à 11 dans la section Réglage SAUTÉ/SEAR ci-dessus.
2. Ajoutez du bouillon ou de l'eau, et mélangez bien. Couvrez avec le couvercle et appuyez sur le bouton RISOTTO, puis appuyez sur le bouton START/CANCEL pour lancer le programme. Le contour du bouton START/CANCEL va s'allumer en rouge et la cuisson va commencer.
3. Laissez cuire jusqu'à ce que le « bip » de préparation retentisse et que le Risotto Plus™ bascule automatiquement sur le réglage KEEP WARM (maintien au chaud). Selon la recette, cela prendra environ 20 à 30 minutes.
4. Retirez le couvercle et mélangez bien à l'aide de la cuillère de service fournie.
5. Le Risotto Plus™ restera en mode KEEP WARM (maintien au chaud) pendant 30 minutes avant de s'éteindre. Cependant, le risotto doit être servi dès que possible quand la cuisson est terminée.

RIZ

Réglage RICE/STEAM (riz/cuisson vapeur)

1. Utilisez le verre doseur à riz Risotto Plus™ fourni pour mesurer la quantité de riz requise. Remplissez toujours le verre doseur à niveau, ne mettez pas trop de riz.
2. Versez le riz mesuré dans un bol séparé et lavez avec de l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon. Le riz peut être cuit quand l'eau de rinçage devient transparente. Égouttez bien le riz.
3. Vérifiez que l'extérieur de la cuve amovible est propre avant de la placer dans le conteneur (cela garantira un bon contact avec la surface de cuisson intérieure) (Fig. 1).

FONCTIONNEMENT DE VOTRE NOUVEL APPAREIL



ATTENTION !

Fig. 1

1. Avant de commencer à cuisiner, nettoyez le bas du récipient intérieur et la surface de la plaque chauffante.
2. Pour vous assurer que le récipient est posé à plat sur la plaque chauffante, tournez le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse à l'intérieur du cuiseur à riz.
3. Le récipient doit être correctement positionné à l'intérieur du cuiseur à riz, sinon l'appareil ne fonctionne pas et risque de s'endommager.



4. Ajoutez le riz lavé dans la cuve amovible, vérifiez que le riz est réparti de façon uniforme dans le fond de la cuve et non entassé sur un côté.
5. Ajoutez de l'eau selon les ratios suivants :
Riz blanc =
1 verre de riz : 1 verre d'eau.
Riz brun =
1 verre de riz : 1½ verre d'eau.
6. Placez le couvercle en verre.
7. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant 220–240 V. Le bouton START/CANCEL (démarrer/annuler) et le contour du bouton RISOTTO vont s'allumer en blanc.
8. Appuyez sur le bouton RICE/STEAM, puis appuyez sur le bouton START/CANCEL pour activer le programme. Le contour du bouton START/CANCEL va s'allumer en rouge et la cuisson va commencer.
9. Lorsque la cuisson est terminée, le « bip » de préparation retentit et le Risotto Plus™ bascule automatiquement sur le mode KEEP WARM (maintien au chaud) pendant 5 heures maximum.

10. Soulevez le couvercle et remuez le riz avec la cuillère de service fournie. Remplacez le couvercle et laissez le riz reposer pendant 10 à 15 minutes avant de servir. Cela permet à l'excès d'humidité d'être absorbé, ce qui donne une texture plus moelleuse au riz.

REMARQUE

Ne retirez pas le couvercle en verre avant d'être prêt à servir (sauf pour remuer le riz au terme de la cuisson ou selon les instructions de la recette).

REMARQUE

Pour arrêter le mode KEEP WARM (maintien au chaud), débranchez le cordon d'alimentation.



IMPORTANT

N'interférez pas avec la commande de sélection automatique lors de l'utilisation.



AVERTISSEMENT

Avant de retirer la cuve antiadhésive du conteneur, assurez-vous toujours que le cordon d'alimentation est débranché. Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint au niveau de la prise électrique et que le cordon d'alimentation est débranché.

REMARQUE

Le verre doseur à riz Risotto Plus™ n'est pas une tasse de mesure métrique standard. 1 verre doseur à riz Risotto Plus™ équivaut à 150 g de riz non cuit et 180 ml d'eau. Si vous perdez ou rangez mal votre verre doseur à riz Risotto Plus™, utilisez une autre tasse, mais gardez les mêmes ratios et veillez à ne pas dépasser la ligne des 10 verres maximum dans la cuve amovible :

Riz blanc = 1 verre de riz + 1 verre d'eau

Riz brun = 1 verre de riz + 1½ verre d'eau

} Utilisation du verre doseur à riz Risotto Plus™

CUISSON LENTE

RÉGLAGE SEAR (SAISIR)

1. Vérifiez que l'extérieur de la cuve amovible est propre avant de la mettre dans le conteneur (cela garantira un bon contact avec la surface de cuisson intérieure).
2. Appuyez sur le bouton SAUTÉ/SEAR : le contour du bouton va s'allumer en blanc. Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour activer le réglage, le contour du bouton va s'allumer en rouge.
3. Couvrez avec le couvercle et laissez préchauffer pendant environ 2 à 3 minutes (ne préchauffez pas plus de 5 minutes).
4. Ajoutez de l'huile ou du beurre et laissez chauffer/fondre pendant 1 minute environ avec le couvercle posé.
5. Saisissez toujours la viande et la volaille en petites quantités. Couvrez avec le couvercle et faites cuire, en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les aliments aient bruni de façon uniforme. Retirez les aliments de la cuve. Quand vous avez terminé de saisir, passez à la section Réglages Cuisson lente ci-dessous.

Réglages Cuisson lente

Le Risotto Plus™ a deux réglages de cuisson lente : Low (faible) et High (élevée). Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer le temps de cuisson et le réglage de la température.

Une règle d'or générale de la plupart des recettes de viandes et légumes mijotés est la suivante :

Réglage du temps de cuisson

LOW : 6 à 7 heures

HIGH : 3 à 4 heures

Par exemple, la viande comme le poulet ou les petits morceaux de viande seront meilleurs s'ils sont cuits sur le mode High pendant 3 à 4 heures. Les plus gros morceaux, comme le jarret d'agneau, seront meilleurs s'ils sont cuits sur le mode Low pendant 6 à 7 heures.

Réglages de cuisson lente faible ou élevée

1. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve amovible, vérifiez que les aliments plus denses sont répartis de façon uniforme dans le fond de la cuve et non entassés sur un côté, et que le niveau de liquide se trouve entre les marques MIN et MAX de la cuve.
2. Placez le couvercle en verre.
3. Appuyez sur le bouton SLOW COOK LOW ou SLOW COOK HIGH, puis appuyez sur le bouton START/CANCEL pour activer le programme. Le contour du bouton START/CANCEL va s'allumer en rouge et la cuisson va commencer.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que le « bip » de préparation retentisse. L'appareil bascule ensuite automatiquement sur le mode KEEP WARM (maintien au chaud).
5. Le Risotto Plus™ restera en mode KEEP WARM pendant 5 heures avant de s'éteindre.

CUISSON À LA VAPEUR

Les aliments peuvent être cuits à la vapeur en les plaçant dans le panier vapeur en acier inoxydable sur le bouillon ou l'eau et en couvrant avec le couvercle en verre. Laissez le couvercle en verre pendant la cuisson vapeur jusqu'à ce que la recette ou le tableau indique spécifiquement de le retirer. Si vous retirez le couvercle inutilement, la vapeur s'échappe et le temps de cuisson est rallongé.

REMARQUE

Du liquide chaud peut être ajouté pendant le processus de cuisson à la vapeur.

RÉGLAGE KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Lorsque la cuisson est terminée avec les réglages RICE, RISOTTO et SLOW COOK, le Risotto Plus™ bascule automatiquement sur le mode KEEP WARM (maintien au chaud). Le réglage KEEP WARM reste actif pendant 5 heures maximum avec les réglages RICE et SLOW COOK, et jusqu'à 30 minutes avec le réglage RISOTTO.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Laissez toutes les pièces refroidir avant de retirer la cuve amovible. Lavez la cuve amovible antiadhésive, le panier vapeur en acier inoxydable et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Nous ne recommandons pas de laver les pièces de votre Risotto Plus™ au lave-vaisselle, car les détergents agressifs et l'eau chaude pourraient tacher ou déformer la cuve amovible et les accessoires.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, des tampons à récurer en métal ou de la laine d'acier, car ils peuvent endommager la surface antiadhésive.

Vous pouvez essuyer le conteneur avec un chiffon humide, puis le sécher soigneusement.

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins lors du nettoyage, mais utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.

REMARQUE

Si du riz a collé dans le fond de la cuve amovible, remplissez-la avec de l'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant environ 10 minutes avant de nettoyer.



AVERTISSEMENT

Le connecteur de l'appareil doit être retiré avant de nettoyer le Risotto Plus™ et l'entrée de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser le Risotto Plus™.

Pour éviter d'endommager le Risotto Plus™, n'utilisez pas d'agents nettoyants alcalins lors du nettoyage, mais utilisez un chiffon doux avec un détergent doux.

N'utilisez pas de produits chimiques, de laine d'acier, de tampon à récurer en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur du conteneur du Risotto Plus™ ou la cuve, car ils pourraient endommager le conteneur ou le revêtement de la cuve.

N'immergez pas le conteneur ou le cordon électrique dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer une électrocution.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le Risotto Plus™ s'éteint subitement.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que la prise d'alimentation est bien branchée à l'appareil et à la prise de courant.• L'appareil a subi une surcharge ou une surchauffe en raison des conditions de cuisson. Appuyez sur le bouton de cuisson souhaité, puis sur le bouton START/CANCEL (démarrer/annuler) pour réinitialiser et reprendre la cuisson. Laissez quelques minutes à l'appareil pour chauffer et poursuivre la cuisson.
Le Risotto Plus™ a basculé sur le mode KEEP WARM (maintien au chaud) avant la fin de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour réinitialiser. Ensuite, choisissez le mode de cuisson souhaité pour reprendre la cuisson.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

DÉCLARATION À L'INTENTION DU CONSOMMATEUR

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation:

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation:

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

the Risotto Plus™



NL SNESTARTGIDS

Sage®

- 2 We stellen veiligheid voorop
- 7 Uw nieuwe apparaat leren kennen
- 8 Uw nieuwe apparaat gebruiken
- 10 Slowcooking
- 10 Stomen
- 11 Onderhoud en reiniging
- 11 Problemen oplossen
- 12 Garantie

SAGE® STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage® gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

**LEES ALLE INSTRUCTIES
VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR
DEZE VOOR TOEKOMSTIGE
NASLAG**

- Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op sageappliances.com

- Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat uw elektriciteitsvoorziening dezelfde is als die op het label aan de onderkant van het apparaat. Als u zich zorgen maakt, neem dan contact op met uw plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Gooi het beschermkapje op de stekker van de Risotto Plus™ op een veilige manier weg om verstikkingsgevaar bij jonge kinderen te voorkomen.
- Plaats de Risotto Plus™ tijdens gebruik niet op de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, schoon en vrij van water en andere stoffen is.
- Plaats het deksel zo dat het stoomgaatje van u af is gericht. Til het deksel voorzichtig op om letsel door ontsnappende stoom te vermijden.
- Controleer vóór gebruik altijd of de Risotto Plus™ op de juiste manier in elkaar is gezet. Volg de instructies in deze gids.
- Gebruik de Risotto Plus™ uitsluitend op een stabiel en hittebestendig oppervlak.

WE STELLEN VEILIGHEID VOOROP

- Gebruik de uitneembare kookpan die bij de Risotto Plus™ wordt geleverd. Gebruik geen andere pan in de Risotto Plus™.
 - Gebruik geen uitneembare kookpan die beschadigd of gedeukt is. Indien beschadigd of gedeukt vervangt u de pan vóór gebruik.
 - Gebruik de Risotto Plus™ niet op het afdruipegedeelte van een gootsteen.
 - Hete oppervlakken niet aanraken. Gebruik de handvaten om de Risotto Plus™ op te tillen en te verplaatsen.
 - Gebruik geen chemicaliën, staalwol, metalen schuursponsje of schurende schoonmaakmiddelen om de buitenkant van de Risotto Plus™ of kookpan te reinigen, omdat deze de buitenkant of beschermlaag van de kookpan kunnen beschadigen.
 - Houd de Risotto Plus™ schoon. Volg de reinigingsinstructies in deze gids.
 - De Risotto Plus™ nooit aansluiten of inschakelen zonder dat de uitneembare kookpan in de Risotto Plus™ is geplaatst.
 - Plaats etenswaren of vloeistoffen niet rechtstreeks in de Risotto Plus™-behuizing.
- Alleen de uitneembare kookpan is geschikt voor etenswaren en vloeistoffen.
- Gebruik de Risotto Plus™ nooit zonder etenswaren of vloeistoffen in de uitneembare kookpan.
 - Hete oppervlakken niet aanraken. Gebruik ovenwanten om het deksel en/of de uitneembare kookpan te verwijderen. Til het deksel voorzichtig van u af gericht op om letsel door ontsnappende stoom te vermijden.
 - Laat geen water van het deksel in de Risotto Plus™ druipen, alleen in de uitneembare kookpan.
 - Laat de Risotto Plus™ niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
 - Wees uiterst voorzichtig wanneer de Risotto Plus™ hete etenswaren en vloeistoffen bevat. Verplaats het apparaat niet tijdens het koken.
 - Sommige gemakkelijk bereikbare oppervlakken van de Risotto Plus™ zullen gedurende en enige tijd na gebruik heet zijn.
 - Plaats niets anders dan het deksel op de Risotto Plus™ wanneer deze in elkaar gezet, in gebruik of opgeborgen is.

- Verbind altijd eerst het netsnoer met het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Zorg ervoor dat de ingang op het apparaat volledig droog is voordat u het netsnoer aansluit.
- Gebruik altijd houten of plastic keukengerei om krassen op de antiaanbaklaag van de uitneembare kookpan te voorkomen. Plaats het deksel altijd zo dat het stoomgaatje van u af is gericht om letsel door ontsnappende stoom te vermijden.
- Zorg ervoor dat de uitneembare kookpan goed in de Risotto Plus™ is geplaatst voordat u begint.
- Ontkoppel het netsnoer voordat u de Risotto Plus™ reinigt en zorg dat de ingang van het apparaat droog is voordat u de Risotto Plus™ weer in gebruik neemt.
- Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het reinigen om schade aan de Risotto Plus™ te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
- Laat het glazen deksel altijd goed op zijn plaats zitten terwijl het apparaat in gebruik is, tenzij het recept aangeeft dat het moet worden verwijderd.

- Het glazen deksel is speciaal behandeld om het sterker, duurzamer en veiliger te maken dan gewoon glas, maar het is niet onbreekbaar. Als het extreem hard wordt geraakt, kan het breken of verzwakken en op een later tijdstip zonder duidelijke oorzaak verbrijzelen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- Sluit het netsnoer uitsluitend aan op een stopcontact van 220 - 240 V.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een aanrecht of tafel hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat op enigerlei wijze beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com als er sprake is van schade of er ander onderhoud dan reiniging is vereist.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik.

WE STELLEN VEILIGHEID VOOROP

Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik.


Gebruik het niet in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het niet buitenshuis. **Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.**

- Voor blijvende bescherming tegen elektrische schokken sluit u het apparaat alleen aan op goed geaarde stopcontacten.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30 mA te installeren in het elektrische circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg uw elektricien voor professioneel advies.
- Zet het apparaat altijd UIT en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Zet het apparaat altijd UIT, haal de stekker uit het stopcontact, haal het netsnoer uit het apparaat (indien verwijderbaar) en laat alle onderdelen afkoelen, voordat u begint met reinigen.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van een warmtebron zoals een kookplaat, oven of verwarming.
- Plaats het apparaat op minstens 20 cm van muren, gordijnen en andere warmte-/stoomgevoelige materialen en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie, zowel boven als rondom het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Inspecteer het netsnoer, de stekker en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Als er sprake is van schade of er ander onderhoud dan reiniging is vereist, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de klantenservice van Sage of ga naar sageappliances.com

 **BELANGRIJK**

Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het gebruikt. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het netsnoer in de uitneembare kookpan bewaart.

 Het weergegeven symbool geeft aan dat dit apparaat niet met het normale huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Het moet naar een geschikt plaatselijk afvalverwerkingscentrum worden gebracht of naar een provider die deze service biedt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

 Vermijd elektrische schokken: dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en laat onderdelen niet in contact met vocht komen, behalve zoals aanbevolen in de reinigingsinstructies.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

UW NIEUWE APPARAAT LEREN KENNEN



- | | |
|--|---------------------------------|
| A. Deksel van gehard glas | H. Instelling SLOW COOK LOW |
| B. Uitneembare kookpan met antiaanbaklaag | I. Instelling SLOW COOK HIGH |
| C. Cool-touch-handvaten | J. KEEP WARM |
| D. Verwijderbaar netsnoer (niet afgebeeld) | K. Knop START/CANCEL |
| E. Instelling RISOTTO | L. Roestvrijstalen stoompan |
| F. Instelling SAUTÉ/SEAR | M. Maatbekertje en opscheplepel |
| G. Instelling RICE/STEAM | |

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

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels en was de uitneembare kookpan, de roestvrijstalen stoompan en het glazen deksel af in warm zeepsop, spoel en droog daarna grondig af.

RISOTTO MAKEN

Instelling SAUTÉ/SEAR

1. Zorg ervoor dat de buitenkant van de uitneembare kookpan schoon is voordat u deze in het apparaat plaatst (dit zorgt voor een goed contact met het kookoppervlak).
2. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact van 220 - 240 V. De knop START/CANCEL en de knop RISOTTO gaan wit branden.
3. Druk op de knop SAUTÉ/SEAR. Deze gaat wit branden. Druk op de knop START/CANCEL om de instelling te activeren. De knop gaat rood branden.
4. Plaats het deksel en laat de pan ongeveer 2-3 minuten (max. 5 minuten) voorverwarmen.
5. Voeg olie/boter toe en laat ongeveer 1 minuut heet worden/smelten.
6. Als u kip of vis in het recept gebruikt, braad dan in kleine porties, dek af met het deksel en roer af en toe tot de etenswaren gaar zijn. Haal de etenswaren uit de kookpan.
7. Voeg extra olie/boter aan de kookpan toe indien nodig of als het recept erom vraagt. Laat ongeveer 1 minuut heet worden.
8. Voeg ingrediënten toe zoals uien en knoflook. Sauteer, dek indien nodig af met het deksel en roer af en toe gedurende ca. 4-5 minuten of tot de gewenste kleur is bereikt.
9. Arborio- of carnarolirijst toevoegen en goed doorroeren. Sauteer ongeveer 2-3 minuten en schep af en toe om.
10. Voeg wijn toe (indien gebruikt) en kook onafgedekt tot de rijst alle vloeistof heeft geabsorbeerd en de alcohol is verdampt. Schep regelmatig om.
11. Druk op de knop START/CANCEL om de instelling SAUTÉ/SEAR te stoppen.
12. Raadpleeg stap 1 bij de onderstaande instelling RISOTTO.

Instelling RISOTTO

1. Volg stap 1-11 van de bovenstaande instelling SAUTÉ/SEAR.
2. Voeg bouillon of water toe en schep goed om. Dek af met het deksel, druk op de RISOTTO en vervolgens op START/CANCEL om de instelling te activeren. De knop START/CANCEL gaat rood branden en de bereiding wordt gestart.
3. Laat het gerecht koken tot het gereedheids-signaal klinkt en de Risotto Plus™ automatisch overschakelt naar de warmhoudstand (KEEP WARM). Afhankelijk van het recept duurt dit zo'n 20-30 minuten.
4. Haal het deksel van de pan en roer goed door met de meegeleverde lepel.
5. De Risotto Plus™ blijft 30 minuten in de warmhoudstand voordat deze wordt uitgeschakeld. Risotto moet bij voorkeur echter zo snel mogelijk na het koken worden opgediend.

RIJST

Instelling RICE/STEAM

1. Gebruik het meegeleverde Risotto Plus™-maatbekertje om de benodigde hoeveelheid rijst af te meten. Meet altijd afgestreken hoeveelheden.
2. Doe de rijst in een zeef en spoel om met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen. De rijst is klaar om gekookt te worden als het water schoon uit de rijst komt. Goed uit laten lekken.
3. Zorg ervoor dat de buitenkant van de uitneembare kookpan schoon is voordat u deze in het apparaat plaatst (dit zorgt voor een goed contact met het kookoppervlak; zie afb. 1).



LET OP!

Afb. 1

1. Maak voordat u begint met koken de bodem van de binnenpan en het oppervlak van de verwarmingsplaat schoon.
2. Om ervoor te zorgen dat de pan recht op de verwarmingsplaat staat, draait u de pan met de klok mee en vervolgens tegen de klok in in de rijstkoker.
3. De pan moet goed in de rijstkoker worden geplaatst. Anders werkt de eenheid niet en kan deze beschadigd raken.

UW NIEUWE APPARAAT GEBRUIKEN

4. Doe de gespoelde rijst in de uitneembare kookpan. Zorg dat de rijst gelijkmatig over de bodem van de pan is verdeeld en niet aan één kant op een hoopje ligt.
5. Voeg water toe aan de hand van de volgende verhoudingen:
Witte rijst =
1 bekertje : 1 bekertje water.
Bruine rijst =
1 bekertje rijst : 1½ bekertje water.
6. Zet het glazen deksel op de pan.
7. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact van 220 - 240 V. De knop START/CANCEL en de knop RISOTTO gaan wit branden.
8. Druk op de RICE/STEAM en vervolgens op START/CANCEL om de instelling te activeren. De knop START/CANCEL gaat rood branden en de bereiding wordt gestart.
9. Wanneer de bereiding voltooid is, klinkt het gereedheidssignaal en schakelt de Risotto Plus™ automatisch over naar de warmhoudstand (max. 5 uur).
10. Haal het deksel van de pan en schep de rijst om met de meegeleverde lepel. Plaats het deksel terug en laat de rijst 10-15 minuten staan voordat u deze opdient. Hierdoor kan overtollig vocht worden geabsorbeerd, wat resulteert in een luchtigere korrelstructuur.

OPMERKING

Haal het glazen deksel niet van de pan voordat u klaar bent om het eten op te dienen (behalve om rijst om te scheppen wanneer de bereiding voltooid is of zoals aangegeven in een recept).

OPMERKING

Om de KEEP WARM-instelling te stoppen, trekt u de stekker uit het stopcontact.



BELANGRIJK

Onderbreek de bereiding niet met de automatische keuzeknop terwijl het apparaat in gebruik is.



WAARSCHUWING

Zorg altijd dat het netsnoer is losgekoppeld voordat u de kookpan uit het apparaat tilt. Zorg altijd dat het apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

OPMERKING

Het Risotto Plus™-maatbekertje is geen standaard metrische maatbeker.

1 Het Risotto Plus™-maatbekertje is gelijk aan 150 g ongekookte rijst en 180 ml water.

Als u uw Risotto Plus™-maatbekertje niet meer heeft of niet kunt vinden, kunt u een andere maatbeker gebruiken. Let goed op dat u dezelfde verhoudingen gebruikt en zorg dat u de vulhoogte van 10 eenheden in de uitneembare kookpan niet overschrijdt:

Witte rijst = 1 bekertje rijst + 1 bekertje water

Bruine rijst = 1 bekertje rijst + 1½ bekertje water

} Met het Risotto Plus™-maatbekertje

SLOWCOOKING

INSTELLING SEAR

1. Zorg ervoor dat de buitenkant van de uitneembare kookpan schoon is voordat u deze in het apparaat plaatst (dit zorgt voor een goed contact met het kookoppervlak).
2. Druk op de knop SAUTÉ/SEAR. Deze gaat wit branden. Druk op de knop START/CANCEL om de instelling te activeren. De knop gaat rood branden.
3. Plaats het deksel en laat de pan ongeveer 2-3 minuten (max. 5 minuten) voorverwarmen.
4. Voeg olie/boter toe en laat ongeveer 1 minuut heet worden/smelten met het deksel op de pan.
5. Braad vlees en gevogelte altijd in kleine porties. Plaats het deksel, laat koken en roer af en toe tot het eten gelijkmatig gaar is. Haal de etenswaren uit de kookpan. Wanneer u klaar bent met braden, gaat u door naar de sectie Slowcook-instellingen hieronder.

Slowcook-instellingen

De Risotto Plus™ heeft twee slowcook-instellingen: Low en High. Gebruik de aanbevolen richtlijnen hieronder om de bereidingstijd en temperatuurinstellingen te bepalen.

Voor de meeste slowcook-recepten met vlees en groenten geldt de volgende vuistregel:

Kooktijd instellen

LOW (LAAG): 6-7 uur

HIGH (HOOG): 3-4 uur

Voor de beste resultaten moet vlees zoals kip of suddervlees doorgaans 3-4 uur lang op een hoge temperatuur wordt gegaard. Bij grotere stukken vlees zoals lamsbout worden de beste resultaten bereikt als ze 6-7 uur lang op een lage temperatuur worden gegaard.

Slowcook-instellingen Low en High

1. Doe alle ingrediënten in de kookpan. Zorg dat zwaardere ingrediënten gelijkmatig over de bodem van de pan zijn verdeeld en niet aan één kant op een hoopje liggen. Zorg dat het vloeistofniveau tussen de MIN- en MAX-markeringen in de pan ligt.
2. Zet het glazen deksel op de pan.
3. Druk op de knop SLOW COOK LOW of SLOW COOK HIGH om de instelling te activeren. De knop START/CANCEL gaat rood branden en de bereiding wordt gestart.
4. Laat het gerecht koken tot het gereedheids-signaal klinkt. Het apparaat schakelt dan automatisch over naar de warmhoudstand.
5. De Risotto Plus™ blijft 5 uur in de warmhoudstand voordat deze wordt uitgeschakeld.

STOMEN

Etenswaren kunnen worden gestoomd door ze in de roestvrijstalen stoompan boven bouillon of water te plaatsen en de pan af te dekken met het glazen deksel. Houd het glazen deksel tijdens het stomen op de pan, tenzij het recept of de tabel aangeeft dat het deksel moet worden verwijderd. Door het deksel onnodig te verwijderen, ontsnapt er stoom en wordt de bereidingstijd langer.

OPMERKING

Er kunnen tijdens het stomen hete vloeistoffen worden toegevoegd.

INSTELLING KEEP WARM

De Risotto Plus™ schakelt automatisch over naar de warmhoudstand wanneer bereiding met de instelling RICE, RISOTTO of SLOW COOK is voltooid. Het eten wordt tot 5 uur warm gehouden in instellingen RICE en SLOW COOK en tot 30 minuten in de instelling RISOTTO.

ONDERHOUD EN REINIGING

Haal de stekker uit het stopcontact.

Laat alle onderdelen afkoelen voordat u de uitneembare kookpan verwijdt. Was de uitneembare kookpan, de roestvrijstalen stoompan en het glazen deksel af in warm zeepsop, spoel en droog daarna grondig af.

Het wordt niet aangeraden de Risotto Plus™ in de vaatwasser te reinigen, omdat agressieve schoonmaakmiddelen en heet water de kookpan en accessoires kunnen vervormen of vlekken kunnen veroorzaken.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of schuursponsjes aangezien deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Veeg de behuizing indien nodig schoon met een vochtige doek en droog grondig af.

Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het reinigen om schade aan het apparaat te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

OPMERKING

Als er rijst is aangekoekt op de bodem van de uitneembare kookpan, vult u de pan met warm zeepsop en wacht u ongeveer 10 minuten voordat u de pan afwast.



WAARSCHUWING

Ontkoppel het netsnoer voordat u de Risotto Plus™ reinigt en zorg dat de ingang van het apparaat droog is voordat u de Risotto Plus™ weer in gebruik neemt.

Gebruik geen alkalische reinigingsmiddelen bij het reinigen om schade aan de Risotto Plus™ te voorkomen. Gebruik een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik geen chemicaliën, staalwol, metalen schuursponsje of schurende schoonmaakmiddelen om de buitenkant van de Risotto Plus™ of de kookpan te reinigen, omdat deze de buitenkant of beschermlaag van de kookpan kunnen beschadigen.

Dompel het apparaat of netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan elektrocutie veroorzaken.

PROBLEEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	WAT TE DOEN
De Risotto Plus™ gaat onverwachts uit.	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten op het apparaat en op een stopcontact. • Het apparaat is overbelast of oververhit door de bereidingsomstandigheden. Druk op de gewenste bereidingsknop en vervolgens op START/CANCEL om te resetten en de bereiding voort te zetten. Wacht enkele minuten totdat het apparaat weer is opgewarmd en ga door met koken.
De Risotto Plus™ is overgeschakeld naar de KEEP WARM-instelling voordat de bereiding is voltooid.	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de knop START/CANCEL om te resetten. Selecteer vervolgens de gewenste bereidingsmethode om door te gaan met koken.

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop tegen defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten. Voor de algemene voorwaarden van de garantie, evenals instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie, gaat u naar www.sageappliances.com.

the Risotto Plus™



IT GUIDA RAPIDA

Sage®

- 2 Il nostro consiglio: la sicurezza prima di tutto
- 7 Componenti del nuovo apparecchio
- 8 Utilizzo del nuovo apparecchio
- 10 Slow Cooking
- 10 Cottura a vapore
- 11 Manutenzione e pulizia
- 11 Risoluzione dei problemi
- 12 Garanzia

SAGE® CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage® abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta dei valori nominali sotto il dispositivo. In caso di dubbi, contattare l'azienda fornitrice di elettricità locale.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta.
- Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini, rimuovere e smaltire in sicurezza la copertura protettiva della spina di the Risotto Plus™.
- Non posizionare the Risotto Plus™ vicino al bordo di un banco da lavoro o di un tavolo durante il funzionamento. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e priva di acqua e altre sostanze.
- Posizionare il coperchio in modo che lo sfiato del vapore sia diretto lontano da sé. Sollevare e rimuovere con cura il coperchio per evitare ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore.

IL NOSTRO CONSIGLIO: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

- Prima dell'uso, verificare sempre che the Risotto Plus™ sia montato correttamente. Seguire le istruzioni fornite in questo libretto.
- Azionare sempre the Risotto Plus™ su una superficie stabile e resistente al calore.
- Utilizzare il recipiente rimovibile fornito con the Risotto Plus™. Non utilizzare altre ciotole all'interno dell'alloggiamento di the Risotto Plus™.
- Non utilizzare un recipiente rimovibile danneggiato o deformato. Se danneggiato o deformato, sostituire il recipiente prima dell'uso.
- Non azionare the Risotto Plus™ sul pianale del lavello.
- Evitare il contatto con le superfici calde. Usare le maniglie per sollevare e trasportare the Risotto Plus™.
- Non utilizzare prodotti chimici, lana d'acciaio, pagliette metalliche o detersivi abrasivi per pulire la parte esterna dell'alloggiamento o del recipiente di the Risotto Plus™ in quanto possono danneggiare la superficie dell'alloggiamento o il rivestimento del recipiente.
- Tenere pulito the Risotto Plus™. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo libretto.
- Non collegare o accendere the Risotto Plus™ senza avere inserito il recipiente rimovibile all'interno dell'alloggiamento di the Risotto Plus™.
- Non versare alimenti o liquidi direttamente nell'alloggiamento di the Risotto Plus™. Solo il recipiente rimovibile è progettato per contenere alimenti o liquidi.
- Non utilizzare mai the Risotto Plus™ senza alimenti e liquidi nel recipiente rimovibile.
- Non toccare le superfici calde, utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio e il recipiente rimovibile. Sollevare e rimuovere con cura il coperchio tenendolo a distanza per evitare ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore.
- Evitare che l'acqua goccioli dal coperchio nell'alloggiamento di the Risotto Plus™ e fare in modo che goccioli solo nel recipiente rimovibile.
- Non lasciare the Risotto Plus™ incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare la massima cautela quando the Risotto Plus™ contiene alimenti e liquidi caldi. Non spostare l'elettrodomestico durante la cottura.

- La temperatura delle superfici accessibili è elevata quando the Risotto Plus™ è in funzione e rimane alta per qualche tempo dopo l'utilizzo.
- Non posizionare nulla, oltre al coperchio, sopra the Risotto Plus™ quando è montato, in uso e riposto.
- Inserire sempre l'estremità del connettore del cavo di alimentazione nell'ingresso dell'apparecchio prima di inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente e accendere l'apparecchio. Assicurarsi che la presa di ingresso dell'apparecchio sia completamente asciutta prima di inserire l'estremità del connettore del cavo di alimentazione.
- Per evitare di graffiare la superficie antiaderente del recipiente rimovibile, utilizzare sempre utensili in legno o plastica. Posizionare sempre lo sfianto del vapore sul coperchio lontano da sé per evitare ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore.
- Assicurarsi che il recipiente rimovibile sia posizionato correttamente nella base di the Risotto Plus™ prima di iniziare la cottura.
- Il connettore dell'elettrodomestico deve essere rimosso prima di procedere alla pulizia di the Risotto Plus™ e la presa dell'apparecchio deve essere asciutta prima di riutilizzare the Risotto Plus™.
- Per evitare danni a the Risotto Plus™ non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia; usare un panno morbido e un detergente delicato.
- Tenere sempre posizionato correttamente il coperchio in vetro sull'apparecchio durante il funzionamento, a meno che la ricetta non preveda che venga rimosso.
- Il coperchio in vetro è stato trattato appositamente per renderlo più robusto, più resistente e più sicuro del vetro comune, ma non è infrangibile. Se colpito con forza, può rompersi o indebolirsi e potrebbe in un secondo momento frantumarsi in piccoli pezzi senza una causa apparente.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI PER TUTTI GLI ELETTRODOMESTICI

- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Collegare solo a una presa di corrente da 220-240 V.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco, tocchi superfici calde o forni nodi.

IL NOSTRO CONSIGLIO: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso subiscono danni. Se l'elettrodomestico è danneggiato o richiede un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web.sageappliances.com
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per usi diversi da quello previsto. Non utilizzare su veicoli in movimento o barche. Non utilizzare all'aperto. **L'uso non corretto potrebbe provocare lesioni.**
- Per garantire una protezione continua contro il rischio di scosse elettriche, collegare solo a prese con messa a terra.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.
- Quando l'elettrodomestico non è in uso, spostare sempre l'interruttore in posizione OFF, spegnere l'interruttore della presa e scollegare il cavo.
- Prima della pulizia, portare sempre l'apparecchio in posizione OFF, spegnere l'interruttore della presa, scollegare la spina dalla presa di corrente e rimuovere il cavo di alimentazione dall'apparecchio, se rimovibile, e lasciare raffreddare tutti i componenti.
- Non posizionare questo apparecchio sopra o vicino a una fonte di calore, come una piastra riscaldante, un forno o termosifoni.
- Posizionare l'apparecchio a una distanza minima di 20 cm da pareti, tende e altri materiali sensibili al calore o al vapore e lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza

dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.

- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione, la spina e l'apparecchio stesso per verificare la presenza di eventuali danni. Nel caso vengano rilevati danni o è necessario un intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, cessare immediatamente l'utilizzo dell'elettrodomestico e contattare il Servizio clienti Sage o visitare il sito Web sageappliances.com



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito con i rifiuti domestici comuni.

Deve essere conferito presso un centro di smaltimento locale specializzato o presso un rivenditore che fornisce questo servizio. Per ulteriori informazioni, contattare l'ufficio comunale locale.



Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido. Evitare che l'umidità venga a contatto con l'apparecchio, a meno che non sia indicato nelle istruzioni di pulizia.

IMPORTANTE

Svolgere completamente il cavo prima dell'uso. Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporre il cavo di alimentazione nel recipiente rimovibile.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI DEL NUOVO APPARECCHIO



- A. Coperchio a cupola in vetro temperato
- B. Recipiente antiaderente rimovibile
- C. Maniglie cool-touch
- D. Cavo di alimentazione rimovibile (non mostrato)
- E. Impostazione RISOTTO
- F. Impostazione SAUTÉ / SEAR (saltato/scottato)
- G. Impostazione RICE / STEAM (riso/vapore)
- H. Impostazione LOW SLOW COOK (cottura lenta bassa)
- I. Impostazione HIGH SLOW COOK (cottura lenta alta)
- J. Impostazione KEEP WARM (mantieni caldo)
- K. Pulsante START / CANCEL (inizia/annulla)
- L. Cestello per cottura al vapore in acciaio inossidabile
- M. Misurino per riso e cucchiaino da portata

CE Informazioni sui valori nominali
220-240 V ~ 50-60 Hz 640-760 W

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette promozionali e lavare il recipiente antiaderente rimovibile, il cestello per la cottura a vapore in acciaio inossidabile e il coperchio di vetro in acqua calda e sapone; poi sciacquare e asciugare accuratamente.

COME PREPARARE IL RISOTTO

Impostazione SAUTÉ / SEAR (saltato/scottato)

1. Assicurarsi che l'esterno del recipiente rimovibile sia pulito prima di inserirlo nell'alloggiamento (questo garantirà il contatto corretto con la superficie di cottura interna).
2. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240 V. Il pulsante START / CANCEL e il bordo del pulsante RISOTTO si illuminano di bianco.
3. Premere il pulsante SAUTÉ / SEAR, il bordo del pulsante si illumina di bianco. Premere il pulsante START / CANCEL per attivare l'impostazione, il bordo del pulsante si illumina di rosso.
4. Coprire con il coperchio e lasciare preriscaldare per circa 2-3 minuti (non preriscaldare per più di 5 minuti).
5. Aggiungere olio / burro e lasciare riscaldare / sciogliere per circa 1 minuto.
6. Se la ricetta prevede l'utilizzo di pollo o frutti di mare, scottare a piccole dosi, coprire con il coperchio e mescolare di tanto in tanto fino a quando il cibo è cotto. Togliere dal recipiente.
7. Aggiungere altro olio / burro nel recipiente se necessario o se la ricetta lo richiede. Lasciare riscaldare per circa 1 minuto.
8. Aggiungere ingredienti come cipolle e aglio. Far saltare, coprire con il coperchio se necessario e mescolare di tanto in tanto per circa 4 o 5 minuti o fino alla doratura desiderata.
9. Aggiungere il riso Arborio o Carnaroli e mescolare bene. Far saltare per circa 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

10. Versare il vino (se desiderato) e cuocere senza coperchio fino a quando il riso ha assorbito tutto il liquido e l'alcool è evaporato, mescolando spesso.
11. Premere il pulsante START / CANCEL per interrompere l'impostazione SAUTÉ / SEAR.
12. Fare riferimento al punto 1 della sezione dedicata all'impostazione RISOTTO, riportata di seguito.

Impostazione RISOTTO

1. Seguire i passaggi 1-11 nella sezione dedicata all'impostazione SAUTÉ / SEAR descritta in precedenza.
2. Aggiungere brodo o acqua e mescolare bene. Coprire con il coperchio e premere il pulsante RISOTTO, quindi premere il pulsante START / CANCEL per attivare l'impostazione. Il bordo del pulsante START / CANCEL si illumina di rosso e la cottura ha inizio.
3. Lasciare cuocere fino a quando non viene emesso il segnale acustico che indica che il risotto è pronto. The Risotto Plus™ passa automaticamente all'impostazione KEEP WARM. La cottura richiederà circa 20-30 minuti a seconda della ricetta.
4. Togliere il coperchio e mescolare bene usando il cucchiaino fornito in dotazione.
5. the Risotto Plus™ rimarrà sull'impostazione KEEP WARM per mantenere il risotto caldo per 30 minuti prima di spegnersi. Tuttavia, il risotto va servito il prima possibile dopo il completamento della cottura.


RISO

Impostazione RICE / STEAM (riso/vapore)

1. Utilizzare il misurino per riso di the Risotto Plus™ in dotazione per misurare la quantità di riso necessaria. Misurare sempre la dose giusta livellando il contenuto del misurino, senza riempirlo oltre.
2. Mettere il riso dosato in un recipiente separato e lavarlo con acqua fredda per rimuovere l'eccesso di amido. Il riso è pronto per la cottura quando l'acqua esce pulita dal riso. Scolare bene.

UTILIZZO DEL NUOVO APPARECCHIO

3. Assicurarsi che l'esterno del recipiente rimovibile sia pulito prima di inserirlo nell'alloggiamento (questo garantirà il contatto corretto con la superficie di cottura interna) (Fig. 1).



ATTENZIONE!

Fig. 1

1. Prima di iniziare a cucinare, pulire il fondo della pentola e la superficie della piastra di riscaldamento.
2. Per assicurarsi che la pentola sia posizionata correttamente sulla piastra di riscaldamento, ruotare la pentola in senso orario e antiorario all'interno del cuociriso.
3. La pentola deve essere posizionata correttamente all'interno del cuociriso, altrimenti l'apparecchio non funzionerà e potrebbe danneggiarsi.

4. Aggiungere il riso lavato nel recipiente di cottura rimovibile, assicurandosi che sia distribuito uniformemente sul fondo e non ammucchiato su un lato.
5. Aggiungere acqua utilizzando i seguenti rapporti:
 Riso bianco =
 1 misurino di riso : 1 misurino di acqua.
 Riso integrale =
 1 misurino di riso : 1½ misurino di acqua.
6. Mettere il coperchio in vetro in posizione.
7. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240 V. Il pulsante START / CANCEL e il bordo del pulsante RISOTTO si illuminano di bianco.
8. Premere il pulsante RICE / STEAM, quindi premere il pulsante START / CANCEL per attivare l'impostazione. Il bordo del pulsante START / CANCEL si illumina di rosso e la cottura ha inizio.
9. Al termine della cottura, vengono emessi i segnali acustici e the Risotto Plus™ passa automaticamente all'impostazione KEEP WARM (mantieni caldo) per un massimo di 5 ore.
10. Aprire il coperchio e girare il riso con il cucchiaino fornito. Rimettere il coperchio e lasciare riposare il riso per 10-15 minuti prima di servire. Questo consente di assorbire l'umidità in eccesso e di ottenere una consistenza a miglio.

NOTA

Non rimuovere il coperchio in vetro finché non si è pronti a servire (tranne quando si gira il riso al termine della cottura o quando è suggerito nelle ricette).

NOTA

Per interrompere l'impostazione KEEP WARM (mantieni caldo), scollegare il cavo di alimentazione.

IMPORTANTE

Non interferire con le impostazioni automatiche durante il funzionamento.

ATTENZIONE

Prima di rimuovere il recipiente antiaderente dall'alloggiamento, assicurarsi sempre che il cavo di alimentazione sia scollegato. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento e che il cavo sia scollegato dalla presa di corrente.

NOTA

Il misurino per riso di the Risotto Plus™ non è un misurino metrico standard.

1 misurino per riso di the Risotto Plus™ è pari a 150 g di riso crudo e 180 ml di acqua. In caso di perdita o smarrimento del mestolo dosatore per riso di the Risotto Plus™, utilizzare un'altra tazza ma mantenere gli stessi rapporti di cottura e assicurarsi di non superare la linea massima segnata nel recipiente rimovibile, che indica una quantità pari a 10 mestoli:

Riso bianco = 1 misurino di riso + 1 misurino di acqua	}	Utilizzo del misurino per riso di the Risotto Plus™
Riso integrale = 1 misurino di riso + 1½ misurino di acqua		

SLOW COOKING (COTTURA LENTA)

IMPOSTAZIONE SEAR (SCOTTATO)

1. Assicurarsi che l'esterno del recipiente rimovibile sia pulito prima di inserirlo nell'alloggiamento (questo garantirà il contatto corretto con la superficie di cottura interna).
2. Premere il pulsante SAUTÉ / SEAR, il bordo del pulsante si illumina di bianco. Premere il pulsante START / CANCEL per attivare l'impostazione, il bordo del pulsante si illumina di rosso.
3. Coprire con il coperchio e lasciare preriscaldare per circa 2-3 minuti (non preriscaldare per più di 5 minuti).
4. Aggiungere olio / burro e lasciare riscaldare / sciogliere per circa 1 minuto con il coperchio.
5. Scottare sempre carne e pollame a piccole dosi. Coprire con il coperchio e cuocere, mescolando di tanto in tanto fino a quando il cibo è dorato in modo uniforme. Togliere dal recipiente. Terminata la scottatura, passare alla sezione dedicata alle impostazioni Slow Cook riportate di seguito.

Impostazioni Slow Cooking

The Risotto Plus™ ha due impostazioni slow cooking: Bassa e alta. Riferirsi alle seguenti linee guida consigliate per determinare il tempo di cottura e la temperatura.

Una regola generale per la maggior parte delle ricette a base di carne e verdure cotte è la seguente:

Impostazione del tempo di cottura

BASSA: 6-7 ore

ALTA: 3-4 ore

A titolo indicativo, con carni come pollo o piccoli pezzi di carne si ottengono risultati migliori con tempi di cottura di 3-4 ore a temperatura più alta. Pezzi di carne più grandi, come gli stinchi di agnello, produrranno risultati migliori se cucinati a una temperatura più bassa per 6-7 ore.

Impostazioni Slow Cooking bassa o alta

1. Aggiungere tutti gli ingredienti nel recipiente, assicurandosi che gli alimenti più densi siano distribuiti uniformemente sul fondo e non ammassati su un lato e il livello del liquido sia compreso tra i segni MIN e MAX nel recipiente.
2. Mettere il coperchio in vetro in posizione.
3. Premere il pulsante SLOW COOK LOW (cottura lenta bassa) o SLOW COOK HIGH (cottura lenta alta), quindi premere il pulsante START / CANCEL per attivare l'impostazione. Il bordo del pulsante START / CANCEL si illumina di rosso e la cottura ha inizio.
4. Lasciare cuocere fino a quando non viene emesso il segnale acustico che indica che il cibo è pronto. L'apparecchio passa quindi automaticamente all'impostazione KEEP WARM (mantieni caldo).
5. The Risotto Plus™ rimarrà sull'impostazione KEEP WARM per mantenere caldo il cibo per 5 ore prima di spegnersi.

COTTURA A VAPORE

La cottura al vapore avviene collocando gli alimenti nel cestello in acciaio inossidabile, su brodo o acqua, coprendo con il coperchio di vetro. Tenere il coperchio in vetro durante la cottura a vapore, a meno che la ricetta o le indicazioni non specifichino espressamente di rimuoverlo. Rimuovendo il coperchio si spreca inutilmente vapore e il tempo di cottura sarà più lungo.

NOTA

Durante la cottura a vapore è possibile aggiungere liquido caldo.

IMPOSTAZIONE KEEP WARM (MANTIENI CALDO)

The Risotto Plus™ passa automaticamente all'impostazione KEEP WARM al termine della cottura con le impostazioni RICE, RISOTTO e SLOW COOK. L'impostazione KEEP WARM viene mantenuta per un massimo di 5 ore per le impostazioni RICE e SLOW COOK e per un massimo di 30 minuti per l'impostazione RISOTTO.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Lasciare raffreddare tutte le parti prima di togliere il recipiente rimovibile. Lavare il recipiente antiaderente rimovibile, il cestello per la cottura a vapore in acciaio inossidabile e il coperchio di vetro in acqua calda e sapone; poi sciacquare e asciugare accuratamente.

Non è consigliabile lavare in lavastoviglie parti di the Risotto Plus™, perché i detergenti aggressivi e la temperatura elevata dell'acqua possono macchiare o alterare il recipiente rimovibile e gli accessori.

Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio o pagliette metalliche perché possono danneggiare la superficie antiaderente.

L'alloggiamento può essere pulito con un panno umido e asciugato accuratamente.

Per evitare danni all'apparecchio non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia; utilizzare un panno morbido e un detergente delicato.

NOTA

Se il riso rimane attaccato sul fondo del recipiente rimovibile, riempire il recipiente con acqua calda e sapone e lasciare riposare per circa 10 minuti prima di pulire.



ATTENZIONE

Il connettore dell'elettrodomestico deve essere rimosso prima di procedere alla pulizia di the Risotto Plus™ e la presa dell'apparecchio deve essere asciutta prima di riutilizzare the Risotto Plus™.

Per evitare danni a the Risotto Plus™ non utilizzare detergenti alcalini durante la pulizia; usare un panno morbido e un detergente delicato.

Non utilizzare prodotti chimici, lana d'acciaio, pagliette metalliche o detergenti abrasivi per pulire la parte esterna dell'alloggiamento o del recipiente di the Risotto Plus™, in quanto possono danneggiare la superficie dell'alloggiamento o il rivestimento del recipiente.

Non immergere l'alloggiamento o il cavo di alimentazione in acqua o in altro liquido; ciò potrebbe causare una scossa elettrica mortale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	COME PROCEDERE
The Risotto Plus™ si spegne improvvisamente.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata correttamente all'apparecchio e alla presa di corrente.• L'apparecchio è stato sollecitato eccessivamente o si è surriscaldato a causa delle condizioni di cottura. Premere il pulsante di cottura desiderato e poi il pulsante START / CANCEL per ripristinare e continuare la cottura. Attendere qualche minuto affinché l'apparecchio si riscaldi e continui la cottura.
The Risotto Plus™ è passato all'impostazione KEEP WARM prima di avere completato la cottura.	<ul style="list-style-type: none">• Premere il pulsante START / CANCEL per ripristinare. Quindi, selezionare il metodo di cottura desiderato per continuare la cottura.

GARANZIA

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche, per 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare, sostituire o rimborsare l'importo corrispondente ai prodotti difettosi (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia. Per i termini e le condizioni complete della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.

NOTE

the Risotto Plus™



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®

- 2 Sage® recomienda seguridad ante todo
- 7 Conoce tu nuevo electrodoméstico
- 8 Manejo de tu nuevo electrodoméstico
- 10 Cocción lenta
- 10 Cocción al vapor
- 11 Cuidado y limpieza
- 12 Resolución de problemas
- 13 Garantía

SAGE® RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage® nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta antes que nada la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS

- Hay una versión de este documento disponible en sageappliances.com para descargar.
- Antes de usar el producto por primera vez, asegúrate de que la tensión de la toma de corriente coincida con la que figura en la etiqueta en la base del electrodoméstico. Si tienes alguna duda, ponte en contacto con tu empresa eléctrica local.
- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje o las etiquetas promocionales adjuntas antes de usar el electrodoméstico por primera vez.
- Para evitar riesgos de asfixia de niños pequeños, retira y desecha correctamente la cubierta protectora acoplada al enchufe de the Risotto Plus™.
- No coloques the Risotto Plus™ cerca del borde de una encimera o mesa durante el funcionamiento. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia, sin agua y sin otras sustancias.

RECOMENDAMOS SEGURIDAD ANTE TODO

- Coloca la tapa de manera que la salida de vapor no se dirija hacia ti. Levanta y retira la tapa con cuidado para evitar escaldaduras por el vapor que pueda escaparse.
- Asegúrate siempre de que the Risotto Plus™ esté correctamente ensamblada antes de usarla. Sigue las instrucciones indicadas en esta publicación.
- Haz funcionar siempre the Risotto Plus™ en una superficie estable y resistente al calor.
- Utiliza el bol de cocción extraíble que se suministra con the Risotto Plus™. No uses ningún otro bol dentro de la carcasa de the Risotto Plus™.
- No uses un bol de cocción extraíble dañado o abollado. Si está dañado o abollado, sustituye el bol antes de usarlo.
- No utilices the Risotto Plus™ sobre el escurridor del fregadero.
- No toques las superficies calientes. Utiliza el asa para levantar y transportar the Risotto Plus™.
- No utilices productos químicos, lana de acero, estropajos de acero o limpiadores abrasivos para limpiar el interior o el exterior de la carcasa o del bol de cocción de the Risotto Plus™ ya que pueden dañar la carcasa o el recubrimiento del bol de cocción.
- Mantén limpio the Risotto Plus™. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta publicación.
- Nunca enchufes o enciendas the Risotto Plus™ sin haber colocado el bol de cocción extraíble en el interior de la carcasa de the Risotto Plus™.
- No coloques alimentos ni líquidos en la carcasa de the Risotto Plus™. Solo el bol de cocción extraíble está diseñado para contener alimentos o líquidos.
- Nunca hagas funcionar the Risotto Plus™ sin alimentos y líquidos en el bol de cocción extraíble.
- No toques las superficies calientes, usa guantes para horno para quitar la tapa y/o el bol de cocción extraíble. Levanta y retira la tapa con cuidado y lejos de ti para evitar escaldaduras por el vapor que pueda salir.
- No permitas que el agua de la tapa gotee en la carcasa de the Risotto Plus™, solo en el bol de cocción extraíble.
- No dejes the Risotto Plus™ desatendido cuando esté en uso.
- Se debe tener mucho cuidado cuando the Risotto Plus™ contenga alimentos y líquidos calientes. No muevas el electrodoméstico durante la cocción.

RECOMENDAMOS SEGURIDAD ANTE TODO

- La temperatura de las superficies accesibles será alta cuando the Risotto Plus™ esté funcionando y durante algún tiempo después del uso.
- No coloques nada, excepto la tapa, encima de the Risotto Plus™ cuando esté ensamblado, cuando esté en uso y cuando esté guardado.
- Coloca siempre el extremo del conector del cable de alimentación en la entrada del dispositivo antes de insertar el enchufe de alimentación en la toma de corriente y encender el dispositivo. Asegúrate de que la entrada del electrodoméstico esté completamente seca antes de insertar el extremo del conector del cable de alimentación.
- Para evitar que se raye la superficie antiadherente del bol de cocción extraíble, utiliza siempre utensilios de madera o de plástico. Coloca siempre la salida de vapor de la tapa lejos de ti para evitar escaldaduras por la posible salida de vapor.
- Antes de empezar a cocinar, asegúrate de que el bol de cocción extraíble esté colocado correctamente en la base de the Risotto Plus™.
- El conector del electrodoméstico debe quitarse antes de limpiar the Risotto Plus™ y la entrada del electrodoméstico debe secarse antes de volver a utilizar the Risotto Plus™.
- Para evitar dañar the Risotto Plus™, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiar, usa un paño suave y un detergente suave.
- Haz siempre que la tapa de vidrio se coloque correctamente en su posición en el electrodoméstico durante el funcionamiento del mismo, a menos que se indique en la receta que se retire.
- La tapa de vidrio se ha tratado especialmente para hacerla más fuerte, más duradera y más segura que el vidrio normal. Sin embargo, no es irrompible. Si se golpea con fuerza extrema, puede romperse o debilitarse, y más tarde podría quebrarse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el electrodoméstico.
- Conecta solo a una toma de corriente de 220–240 V.
- Evita que el cable de alimentación sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

RECOMENDAMOS SEGURIDAD ANTE TODO

- No utilices el electrodoméstico si el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico propiamente dicho están dañados. Si existe algún daño o se requiere algún tipo de mantenimiento (que no sea la limpieza), ponte en contacto con el servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com
- Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No se debe utilizar para fines distintos de su uso previsto. No se debe utilizar en vehículos o embarcaciones en movimiento. No se debe utilizar al aire libre. **El uso inapropiado podría causar lesiones.**
- Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conecta únicamente a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para ofrecer seguridad adicional al usar todos los electrodomésticos. Se recomienda instalar en el circuito eléctrico que alimenta el electrodoméstico un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- Cuando no utilices el electrodoméstico, debe estar apagado (en la posición OFF) y desenchufado de la toma de corriente.
- Antes de limpiar, coloca siempre el electrodoméstico en la posición OFF, apaga en la toma de corriente, desconecta de la toma de corriente y retira el cable de alimentación (si es extraíble) del electrodoméstico y deja que se enfrien todas las piezas.
- No coloques este electrodoméstico sobre o cerca de una fuente de calor, como placas de cocina eléctricas, hornos o calentadores.
- Coloca el electrodoméstico a una distancia mínima de 20 cm de las paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor y proporciona un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación de aire.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.

RECOMENDAMOS SEGURIDAD ANTE TODO

- No permitas que los niños jueguen con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y bajo supervisión.
- Mantén el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el electrodoméstico mismo en busca de daños. Si resulta que está dañado de alguna forma o si se requiere un mantenimiento que no sea la limpieza, deja de usar el electrodoméstico de inmediato y comunícate con el servicio de atención al cliente de Sage o visita sageappliances.com



Este símbolo indica que el electrodoméstico no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recogida de residuos designado por las autoridades locales para ese fin, o a una empresa que preste ese servicio. Para obtener más información, ponte en contacto con los servicios municipales.



Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el cable de alimentación, el enchufe o el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido, ni permitas que la humedad entre en contacto con la pieza, a menos que se recomiende en las instrucciones de limpieza.

IMPORTANTE

Desenrolla completamente el cable antes de usarlo. Asegúrate de que el electrodoméstico esté completamente enfriado antes de guardar el cable de alimentación dentro del bol de cocción extraíble.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO



- A. Tapa abovedada de vidrio templado
- B. Bol de cocción antiadherente extraíble
- C. Asas de tacto frío
- D. Cable de alimentación extraíble (no mostrado)
- E. Ajuste RISOTTO
- F. Ajuste SAUTÉ / SEAR
- G. Ajuste RICE / STEAM
- H. Ajuste LOW SLOW COOK
- I. Ajuste HIGH SLOW COOK
- J. KEEP WARM
- K. Botón START / CANCEL
- L. Bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable
- M. Vaso medidor de arroz y cuchara para servir

CE **Datos técnicos**
220-240 V ~ 50-60 Hz 640-760 W

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, retira todo el material de embalaje y las etiquetas promocionales y lava el bol de cocción extraíble antiadherente, la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable y la tapa de vidrio con agua jabonosa caliente, enjuaga y seca completamente.

CÓMO HACER RISOTTO

Ajuste SAUTÉ / SEAR

1. Asegúrate de que el exterior del bol de cocción extraíble esté limpio antes de colocarlo en la carcasa (esto asegurará un contacto adecuado con la superficie de cocción interna).
2. Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. Los contornos de los botones START / CANCEL y RISOTTO se iluminarán en blanco.
3. Pulsa el botón SAUTÉ / SEAR, contorno del botón se iluminará en blanco. Pulsa el botón START / CANCEL para activar el ajuste, el contorno del botón se iluminará en rojo.
4. Cubre con la tapa y deja que se precaliente durante aproximadamente 2-3 minutos (no precalientes durante más de 5 minutos).
5. Añade aceite o mantequilla y deja que se caliente o se funda durante aproximadamente 1 minuto.
6. Si usas pollo o marisco en la receta, dora en tandas pequeñas, cubre con la tapa y remueve de vez en cuando hasta que los alimentos estén cocidos. Retira del bol de cocción.
7. Añade aceite o mantequilla adicional al bol de cocción si es necesario o si la receta lo indica. Dejar calentar durante aproximadamente 1 minuto.
8. Añade los ingredientes como las cebollas y el ajo. Saltéalos, cúbrelos con una tapa si es necesario y remuévelos de vez en cuando durante unos 4 a 5 minutos o hasta que estén cocidos con el dorado deseado.
9. Añade arroz Arborio o Carnaroli, remueve y mezcla bien. Saltea durante aproximadamente 2-3 minutos y remueve de vez en cuando.
10. Vierte el vino (si lo usas) y cocina sin tapar hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido y el alcohol se haya evaporado, removiendo con frecuencia.
11. Pulsa el botón START / CANCEL para detener el ajuste SAUTÉ / SEAR.
12. Consulta el paso 1 en la sección del ajuste RISOTTO a continuación.

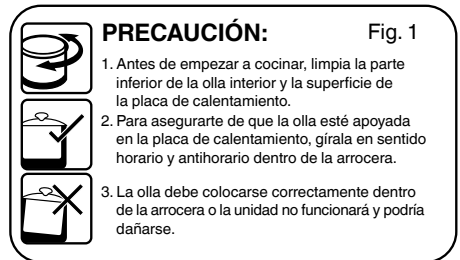
Ajuste RISOTTO

1. Sigue los pasos 1-11 en la sección del ajuste SAUTÉ / SEAR anterior.
2. Añade caldo o agua y remueve bien. Cubre con la tapa y pulsa el botón RISOTTO, luego pulsa el botón START / CANCEL para activar el ajuste. El contorno del botón START / CANCEL se iluminará en rojo y se iniciará la cocción.
3. Deja que se cocine hasta que suenen los pitidos de listo y the Risotto Plus™ se cambie automáticamente al ajuste KEEP WARM. Esto llevará aproximadamente de 20 a 30 minutos dependiendo de la receta.
4. Retira la tapa y remueve bien usando la cuchara para servir suministrada.
5. The Risotto Plus™ permanecerá en el ajuste KEEP WARM durante 30 minutos antes de apagarse (OFF). Sin embargo, lo mejor es servir el risotto en cuanto se haya cocido.

ARROZ

Ajuste RICE / STEAM

1. Usa el vaso medidor de arroz de the Risotto Plus™ suministrado para medir la cantidad necesaria de arroz. Mide siempre con vasos medidores rasos, no rebosantes.
2. Coloca el arroz medido en un recipiente aparte y lávalo con agua fría para eliminar el exceso de almidón. El arroz está listo para cocinar cuando el agua sale limpia del arroz. Escurre bien.
3. Asegúrate de que el exterior del bol de cocción extraíble esté limpio antes de colocarlo en la carcasa (esto asegurará un contacto adecuado con la superficie de cocción interna) (Fig. 1).



4. Añade el arroz lavado al bol de cocción extraíble, asegurándote de que el arroz se distribuya uniformemente por el fondo del recipiente y no se amontone en un lado.

MANEJO DE TU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

5. Añade agua usando las siguientes proporciones:
Arroz blanco =
1 vaso medidor de arroz: 1 vaso medidor de agua.
Arroz integral =
1 vaso medidor de arroz: 1½ vasos medidores de agua.
6. Coloca la tapa de vidrio en su posición.
7. Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. Los contornos de los botones START / CANCEL y RISOTTO se iluminarán en blanco.
8. Pulsa el botón RICE / STEAM, luego pulsa el botón START / CANCEL para activar el ajuste. El contorno del botón START / CANCEL se iluminará en rojo y se iniciará la cocción.
9. Cuando finalice la cocción, sonarán los pitidos de listo y the Risotto Plus™ cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM durante hasta 5 horas.
10. Abre la tapa y gira el arroz con la cuchara para servir suministrada. Vuelve a colocar la tapa y deja reposar el arroz durante 10 a 15 minutos antes de servir. Esto permite que se absorba cualquier exceso de humedad, lo que resulta en una textura de arroz más suave.

NOTA

No retires la tapa de vidrio hasta que esté listo para servir (excepto cuando se haya removido el arroz después de que se haya completado la cocción o como se sugiera en las recetas).

NOTA

Para detener el ajuste KEEP WARM, desenchufa el cable de alimentación.



IMPORTANTE

No interfieras con el control del selector automático durante el funcionamiento.



ADVERTENCIA

Antes de retirar el bol de cocción antiadherente de la carcasa, asegúrate siempre de que el cable de alimentación esté desenchufado. Asegúrate siempre de que el electrodoméstico esté apagado en la toma de corriente y que el cable de alimentación esté desenchufado.

NOTA

El vaso medidor de arroz de the Risotto Plus™ no es una taza de medida métrica estándar.

1 vaso medidor de arroz de the Risotto Plus™ equivale a 150 g de arroz sin cocer y 180 ml de agua.

Si pierdes o no encuentras el vaso medidor de arroz de the Risotto Plus™, usa otro medidor, pero mantén las mismas proporciones de cocción y asegúrate de que no excedes la línea máxima de 10 vasos medidores en el bol de cocción extraíble:

Arroz blanco = 1 vaso medidor de arroz + 1 vaso medidor de agua

Arroz integral = 1 vaso medidor de arroz + 1½ vasos medidores de agua

} Uso del vaso medidor de arroz de the Risotto Plus™

SLOW COOKING

AJUSTE SEAR

1. Asegúrate de que el exterior del bol de cocción extraíble esté limpio antes de colocarlo en la carcasa (esto asegurará un contacto adecuado con la superficie de cocción interna).
2. Pulsa el botón SAUTÉ / SEAR, el contorno del botón se iluminará en blanco. Pulsa el botón START / CANCEL para activar el ajuste, el contorno del botón se iluminará en rojo.
3. Cubre con la tapa y deja que se precaliente durante aproximadamente 2–3 minutos (no precalientes durante más de 5 minutos).
4. Añade aceite o mantequilla y deja que se caliente o se funda durante aproximadamente 1 minuto con la tapa puesta.
5. Dora siempre la carne y las aves en pequeños lotes. Cubre con la tapa y cocina, removiendo de vez en cuando hasta que la comida se dore uniformemente. Retira del bol de cocción. Cuando acabes de dorar, pasa a la sección Ajustes de cocción lenta a continuación.

Ajustes de cocción lenta

The Risotto Plus™ tiene dos ajustes de cocción lenta: Low y High. Usa las pautas recomendadas a continuación para determinar el tiempo de cocción y los ajustes de calor.

Una regla general para la mayoría de las recetas de carne y verduras cocinadas a fuego lento es:

Ajuste del tiempo de cocción

LOW: 6-7 horas

HIGH: 3–4 horas

COCCIÓN AL VAPOR

Los alimentos se pueden cocer al vapor colocando los alimentos en la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable sobre caldo o agua y cubriéndolos con la tapa de vidrio. Mantén la tapa de vidrio puesta mientras cocines los alimentos al vapor, a menos que la receta o la tabla indiquen específicamente que se debe quitar la tapa. Al retirar la tapa innecesariamente, se pierde vapor y se prolongará el tiempo de cocción.

NOTA

Se puede añadir líquido caliente durante el proceso de cocción al vapor.

Como guía, las carnes como el pollo o los pequeños trozos de carne darán mejores resultados cuando se cocinen en el ajuste HIGH durante 3 a 4 horas. Las piezas más grandes de carne, como patas de cordero, darán mejores resultados cuando se cocinen en el ajuste LOW durante 6 a 7 horas.

Ajustes Slow Cook Low o Slow Cook High

1. Añade todos los ingredientes al bol de cocción, asegurándote de que los alimentos más densos se distribuyan uniformemente en la parte inferior del recipiente y no se amontonen a un lado y el nivel de líquido se encuentra entre las marcas MIN. y MAX. en el bol.
2. Coloca la tapa de vidrio en su posición.
3. Pulsa el botón SLOW COOK LOW O SLOW COOK HIGH, luego pulsa el botón START / CANCEL para activar el ajuste. El contorno del botón START / CANCEL se iluminará en rojo y se iniciará la cocción.
4. Deja cocer hasta que suene el pitido de listo. La unidad cambia automáticamente al ajuste KEEP WARM.
5. The Risotto Plus™ permanecerá en el ajuste KEEP WARM durante 5 horas antes de apagarse.

AJUSTE KEEP WARM

The Risotto Plus™ cambiará automáticamente al ajuste KEEP WARM una vez que se haya finalizado la cocción con los ajustes RICE, RISOTTO y SLOW COOK. Mantendrá el ajuste KEEP WARM durante hasta 5 horas en los ajustes RICE y SLOW COOK y hasta 30 minutos en el ajuste RISOTTO.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Desconecta el cable de alimentación de la toma de corriente.

Deja que todas las piezas se enfríen antes de retirar el bol de cocción extraíble. Lava el bol de cocción extraíble, la bandeja de cocción al vapor de acero inoxidable y la tapa de vidrio en agua caliente con jabón, enjuaga y seca bien.

No recomendamos que las piezas de the Risotto Plus™ se laven en un lavavajillas ya que los detergentes fuertes y las temperaturas elevadas del agua pueden manchar o deformar el bol de cocción extraíble y los accesorios.

No uses limpiadores abrasivos, lana de acero ni estropajos metálicos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo y luego secar bien.

Para evitar daños al electrodoméstico, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiar, usa un paño suave y un detergente suave.

NOTA

Si el arroz se ha pegado en el fondo del bol de cocción extraíble, llena el bol con agua caliente con jabón y déjalo reposar durante aproximadamente 10 minutos antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA

El conector del electrodoméstico debe quitarse antes de limpiar the Risotto Plus™ y la entrada del electrodoméstico debe secarse antes de volver a utilizar the Risotto Plus™.

Para evitar dañar the Risotto Plus™, no uses agentes de limpieza alcalinos al limpiar, usa un paño suave y un detergente suave.

No uses productos químicos, lana de acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos para limpiar el exterior de la carcasa de the Risotto Plus™ o el bol de cocción, ya que pueden dañar la carcasa o el recubrimiento del bol de cocción.

No sumerjas la carcasa ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido, ya que podría provocar una electrocución.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	QUÉ HACER
The Risotto Plus™ se apaga repentinamente.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrate de que el enchufe esté conectado correctamente al electrodoméstico y a la toma de corriente.• El electrodoméstico se ha sobrecargado o se ha sobrecalentado debido a las condiciones de cocción. Pulsa el botón de cocción deseado y luego el botón START / CANCEL para restablecer y continuar la cocción. Espera unos minutos para que el electrodoméstico se vuelva a calentar y continúe cocinando.
The Risotto Plus™ ha cambiado al ajuste KEEP WARM antes de completar la cocción.	<ul style="list-style-type: none">• Pulsa el botón START / CANCEL para restablecer. Luego, selecciona el método de cocción deseado para continuar cocinando.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años a partir de la fecha de compra contra fallos causados por mano de obra y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará o sustituirá productos defectuosos (a criterio de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía. Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones sobre cómo hacer una reclamación, visite www.sageappliances.com

the Risotto Plus™



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®

- 2 A Sage® recomenda a segurança como máxima prioridade
- 8 Introdução ao aparelho
- 11 Cozedura lenta
- 11 Vapor
- 12 Cuidados e limpeza
- 13 Resolução de problemas
- 14 Garantia

A SAGE® RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage®, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado quando utilizar qualquer aparelho elétrico e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

- Está disponível uma versão transferível deste documento em sageappliances.com
- Antes de utilizar pela primeira vez, certifique-se de que a sua fonte de alimentação corresponde à indicada na etiqueta de classificação na parte inferior do aparelho. Contacte o seu fornecedor de eletricidade se tiver quaisquer dúvidas.
- Remova e elimine em segurança qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Para eliminar o risco de asfixia para as crianças, remova e elimine de forma segura a cobertura de proteção instalada na ficha de alimentação da arrozeira Risotto Plus™.
- Não coloque a arrozeira Risotto Plus™ perto da extremidade de um banco ou mesa durante o funcionamento. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e livre de água e quaisquer outras substâncias.

RECOMENDAMOS QUE CONSIDERE A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

- Posicione a tampa de maneira que a abertura de saída do vapor não esteja direcionada para si. Levante e remova a tampa cuidadosamente para evitar queimar-se com o vapor expelido.
- Antes de utilizar, certifique-se sempre de que a arrozeira Risotto Plus™ foi montada corretamente. Cumpra as instruções fornecidas neste livro.
- Opere sempre a arrozeira Risotto Plus™ sobre uma superfície estável e resistente ao calor.
- Use a cuba de cozedura amovível fornecida com a arrozeira Risotto Plus™. Não utilize qualquer outra cuba no interior da arrozeira Risotto Plus™.
- Não utilize uma cuba de cozedura amovível que esteja danificada ou amolgada. Se a cuba estiver danificada ou amolgada, deve substituir a cuba antes de a utilizar.
- Não opere a arrozeira Risotto Plus™ sobre uma pia de cozinha.
- Não toque nas superfícies quentes. Use a pega para levantar e transportar a arrozeira Risotto Plus™.
- Não use substâncias químicas, palha de aço, esfregões metálicos ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o exterior da arrozeira Risotto Plus™ ou a cuba de cozedura visto que qualquer um deles pode danificar o invólucro ou o revestimento da cuba de cozedura.
- Mantenha a arrozeira Risotto Plus™ limpa. Cumpra as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Não ligue a ficha da arrozeira Risotto Plus™ a uma tomada elétrica ou ligue o aparelho sem ter a cuba de cozedura amovível colocada no interior da arrozeira Risotto Plus™.
- Não coloque alimentos ou líquidos no invólucro da arrozeira Risotto Plus™. Apenas a cuba de cozedura amovível foi concebida para conter alimentos ou líquidos.
- Nunca opere a arrozeira Risotto Plus™ sem alimentos e líquidos na cuba de cozedura amovível.
- Não toque nas superfícies quentes; use luvas de forno para remover a tampa e a cuba de cozedura amovível. Levante e remova a tampa cuidadosamente na direção oposta a si para evitar queimar-se com o vapor expelido.

RECOMENDAMOS QUE CONSIDERE A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

- Não permita que a água da tampa escorra para o invólucro da arrozeira Risotto Plus™; essa água só deve escorrer para a cuba de cozedura amovível.
- Não deixe a arrozeira Risotto Plus™ sem supervisão durante a utilização.
- Exerça o máximo cuidado quando a arrozeira Risotto Plus™ tiver alimentos e líquidos quentes. Não mova o aparelho durante a cozedura.
- A temperatura das superfícies acessíveis será elevada quando a arrozeira Risotto Plus™ está a funcionar e durante algum tempo após a sua utilização.
- Apenas a respetiva tampa deve ser colocada na arrozeira Risotto Plus™ quando esta estiver montada, em uso e armazenada.
- Introduza sempre a extremidade do conector do cabo de alimentação na tomada do aparelho antes de inserir a ficha numa tomada elétrica e ligar o aparelho. Certifique-se de que a tomada do aparelho está completamente seca antes de inserir a extremidade do conector do cabo de alimentação.
- Utilize sempre utensílios de madeira ou plástico para não riscar a superfície antiaderente da cuba de cozedura amovível. Posicione sempre a abertura de saída do vapor na direção oposta a si para evitar queimar-se com o vapor expelido.
- Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível está na posição correta na arrozeira Risotto Plus™ antes de começar a cozinhar.
- Deve remover o conector do aparelho antes de limpar a arrozeira Risotto Plus™ e a tomada do aparelho deve estar seca antes de utilizar a arrozeira Risotto Plus™ novamente.
- Não use agentes de limpeza alcalinos para limpar a arrozeira Risotto Plus™ para impedir a ocorrência de danos; use um pano macio e um detergente suave.
- Mantenha sempre a tampa de vidro na sua posição correta no aparelho ao longo do seu funcionamento, exceto caso a receita indique que a tampa deve ser removida.
- A tampa de vidro tem um tratamento especial que a torna mais resistente, durável e segura do que vidro normal, porém não

RECOMENDAMOS QUE CONSIDERE A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

é inquebrável. Se for golpeada com muita força, pode partir ou ficar enfraquecida, e pode posteriormente partir-se em inúmeros pequenos pedaços sem causa aparente.

DIRETRIZES DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar.
 - Ligue apenas a uma tomada elétrica de 220–240 V.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada, em contacto com superfícies quentes nem permita que o cabo se enrosque.
 - As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
 - Não use o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha ou o próprio aparelho estiverem danificados de qualquer maneira. Contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou aceda a sageappliances.com se o aparelho estiver danificado ou for necessária qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza.
 - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize este aparelho para uma função diferente da utilização a que se destina. Não utilize em veículos em movimento ou barcos. Não utilize no exterior. **A utilização incorreta pode causar ferimentos.**
- Ligue a ficha apenas a tomadas elétricas com ligação à terra para assegurar uma proteção contínua contra riscos de choque elétrico.
 - Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um electricista para obter aconselhamento profissional.
 - Desligue sempre o aparelho (interruptor na posição OFF), desligue na tomada elétrica e retire a ficha da tomada elétrica quando não estiver em utilização.
 - Antes de limpar, desligue sempre o aparelho (interruptor na posição OFF), desligue na tomada elétrica, retire a ficha da tomada elétrica e remova

RECOMENDAMOS QUE CONSIDERE A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

- o cabo de alimentação, se amovível, do aparelho e aguarde até todas as peças estarem frias.
- Não coloque este aparelho sobre ou perto de fontes de calor, como uma placa de aquecimento, forno ou aquecedores.
 - Posicione o aparelho a uma distância mínima de 20 cm das paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor ou vapor e certifique-se de que há espaço livre adequado por cima e em todos os lados para circulação de ar.
 - O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza do aparelho e de manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças exceto caso tenham mais de 8 anos de idade e tenham supervisão.
 - Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
 - Inspeccione regularmente o cabo de alimentação, a ficha e o próprio aparelho para detetar quaisquer sinais de danos. Interrompa imediatamente o uso do aparelho e contacte o serviço de atendimento ao cliente da Sage ou aceda a sageappliances.com se o aparelho estiver danificado ou for necessária qualquer tarefa de manutenção que não a de limpeza.

IMPORTANTE

Desenrole completamente o cabo antes de utilizar. Certifique-se de que o aparelho está completamente frio antes de armazenar o cabo de alimentação no interior da cuba de cozedura amovível.



O símbolo apresentado indica que este aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos normais. Deve ser encaminhado para um centro de recolha de resíduos da autoridade local designado para este fim ou um revendedor que forneça este serviço. Contacte a Câmara Municipal local para obter mais informações.



Não coloque o cabo de alimentação, a ficha elétrica ou o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra choques elétricos ou permita que humidade entre em contacto com quaisquer peças, exceto caso tal seja recomendado nas instruções de limpeza.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO AO APARELHO



- A. Tampa de vidro temperado oval
- B. Cuba de cozedura amovível antiaderente
- C. Pegas seguras ao toque
- D. Cabo de alimentação removível (não ilustrado)
- E. Definição RISOTTO (Risoto)
- F. Definição SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar)
- G. Definição RICE / STEAM (Arroz/Vapor)
- H. Definição LOW SLOW COOK (Cozedura Lenta Baixa)
- I. Definição LOW SLOW COOK (Cozedura Lenta Alta)
- J. KEEP WARM (Manter Quente)
- K. Botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar)
- L. Tabuleiro de aço inoxidável para vapor
- M. Concha de arroz e colher de servir

CE Informação de classificação
220-240V ~ 50-60Hz 640-760W

INTRODUÇÃO AO APARELHO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, remova todo o material da embalagem e etiquetas promocionais e lave a cuba de cozedura amovível antiaderente, o tabuleiro de aço inoxidável para vapor e a tampa de vidro com água quente e detergente; enxague e seque cuidadosamente.

COMO FAZER RISOTO

Definição SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar)

1. Certifique-se de que o exterior da cuba de cozedura amovível está limpo antes de a colocar no invólucro (isto irá assegurar o contacto apropriado com a superfície de cozedura interior).
2. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica de 220–240 V. O rebordo dos botões START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) e RISOTTO (Risoto) acende-se a branco.
3. Prima o botão SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar); o seu rebordo acende-se a branco. Prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para ativar a definição; o seu rebordo acende-se a vermelho.
4. Tape com a tampa e deixe pré-aquecer durante cerca de 2–3 minutos (não pré-aqueça durante mais do que 5 minutos).
5. Adicione azeite/manteiga e permita que aqueça/derreta durante cerca de 1 minuto.
6. Se a receita usar frango ou marisco, sele em pequenos conjuntos, tape com a tampa e mexa ocasionalmente até os alimentos estarem cozinhados. Remova da cuba de cozedura.
7. Adicione mais um pouco de azeite/manteiga, se necessário, ou se indicado na receita. Deixe aquecer durante cerca de 1 minuto.
8. Adicione ingredientes, como cebolas e alho. Salteie, tape com a tampa se necessário, e mexa ocasionalmente durante 4 a 5 minutos ou até estar cozinhado com o tom dourado pretendido.
9. Introduza arroz Arborio ou Carnaroli e misture bem. Salteie durante cerca de 2–3 minutos, mexendo ocasionalmente.
10. Despeje vinho (se utilizar) e deixe cozinhar destapado até o arroz ter absorvido todo o líquido e o álcool ter evaporado; mexa frequentemente.
11. Prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para interromper a definição SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar).
12. Consulte o passo 1 na secção relativa à definição RISOTTO (Risoto) abaixo.

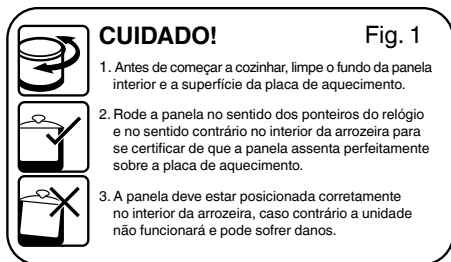
Definição RISOTTO (Risoto)

1. Cumpra os passos 1–11 na secção relativa à definição SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar) acima.
2. Adicione caldo ou água e mexa bem. Tape com a tampa e prima o botão RISOTTO (Risoto) e, em seguida, prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para ativar a definição. O rebordo do botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) acende-se a vermelho e a cozedura é iniciada.
3. Permita a cozedura até soar o aviso sonoro de conclusão e a arrozeira Risotto Plus™ comuta automaticamente para a definição KEEP WARM (Manter Quente). Isto irá demorar cerca de 20–30 minutos dependendo da receita.
4. Remova a tampa e mexa bem com a colher de servir fornecida.
5. A arrozeira Risotto Plus™ irá permanecer na definição KEEP WARM (Manter Quente) durante 30 minutos antes de se desligar (OFF). Contudo, o risoto é melhor se for servido o mais depressa possível após a conclusão da cozedura.

ARROZ

Definição RICE / STEAM (Arroz/Vapor)

1. Use a concha de arroz fornecida com a arrozeira Risotto Plus™ para medir a quantidade de arroz pretendida. Meça sempre conchas niveladas e nunca empilhadas.
2. Coloque o arroz medido numa taça separada e lave com água fria para remover qualquer excesso de amido. O arroz está pronto para cozinhar quando a água sair transparente. Escorra bem.
3. Certifique-se de que o exterior da cuba de cozedura amovível está limpo antes de a colocar no invólucro (isto irá assegurar o contacto apropriado com a superfície de cozedura interior) (Fig. 1).



INTRODUÇÃO AO APARELHO

- Adicione o arroz lavado à cuba de cozedura amovível, certificando-se de que o arroz é espalhado uniformemente no fundo da cuba e não fica acumulado num dos lados.
- Adicione água utilizando as seguintes proporções:
Arroz branco =
1 concha de arroz: 1 concha de água.
Arroz integral =
1 concha de arroz: 1½ conchas de água.
- Coloque a tampa de vidro na sua devida posição.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica de 220–240 V. O rebordo dos botões START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) e RISOTTO (Risoto) acende-se a branco.
- Prima o botão RICE / STEAM (Arroz/Vapor) e, em seguida, prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para ativar a definição. O rebordo do botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) acende-se a vermelho e a cozedura é iniciada.
- Quando a cozedura estiver concluída, irá soar o aviso sonoro de conclusão e a arrozeira Risotto Plus™ irá comutar automaticamente para a definição KEEP WARM (Manter Quente).
- Remova a tampa e mexa o arroz com a colher de servir fornecida. Coloque a tampa novamente e deixe o arroz repousar durante 10–15 minutos antes de servir. Isto irá permitir a absorção de qualquer excesso de humidade, resultando num arroz com uma textura mais fofo.

NOTA

A tampa de vidro só deve ser removida para servir (exceto para mexer o arroz quando pronto ou conforme indicado nas receitas).

NOTA

Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica para desativar a definição KEEP WARM (Manter Quente).



IMPORTANTE

Não mexa no controlo de seleção automática durante o funcionamento.



AVISO

Certifique-se sempre de que a ficha do cabo de alimentação não está numa tomada elétrica antes de remover a cuba de cozedura antiaderente. Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado e que a ficha do cabo de alimentação não está ligada a uma tomada elétrica.

NOTA

A concha de arroz da arrozeira Risotto Plus™ não é um chávena de medição métrica padrão. 1 concha de arroz da arrozeira Risotto Plus™ é equivalente a 150 g de arroz cru e 180 ml de água. Se perder a concha de arroz da arrozeira Risotto Plus™, pode utilizar outra chávena, mas mantenha as mesmas proporções de cozedura e certifique-se de que não excede o nível máximo de 10 conchas indicado por uma linha na cuba de cozedura amovível:

Arroz branco = 1 concha de arroz + 1 concha de água
Arroz integral = 1 concha de arroz + 1½ conchas de água

} Utilização da concha de arroz da arrozeira Risotto Plus™

COZEDURA LENTA

DEFINIÇÃO SEAR (SELAR)

1. Certifique-se de que o exterior da cuba de cozedura amovível está limpo antes de a colocar no invólucro (isto irá assegurar o contacto apropriado com a superfície de cozedura interior).
2. Prima o botão SAUTÉ / SEAR (Saltear/Selar); o seu rebordo acende-se a branco. Prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para ativar a definição; o seu rebordo acende-se a vermelho.
3. Tape com a tampa e deixe pré-aquecer durante cerca de 2–3 minutos (não pré-aqueça durante mais do que 5 minutos).
4. Adicione azeite/manteiga e permita que aqueça/derreta durante cerca de 1 minuto com a tampa colocada.
5. Sele sempre a carne e aves em pequenos conjuntos. Tape com a tampa e deixe cozer, mexendo ocasionalmente até os alimentos estarem uniformemente dourados. Remova da cuba de cozedura. Prossiga para a secção Definições de Cozedura Lenta abaixo quando os alimentos já estiverem selados.

Definições de cozedura lenta

A arrozeira Risotto Plus™ tem duas definições de cozedura lenta: Low (Baixa) e High (Alta). Use as diretrizes recomendadas abaixo para determinar as definições do tempo de cozedura e calor.

Uma regra geral para a maioria das receitas de carne e vegetais com cozedura lenta é:

Definir o tempo de cozedura

LOW (Baixa): 6–7 horas

HIGH (Alta): 3–4 horas

Normalmente, as carnes, como frango ou pequenos bocados de outras carnes têm melhor sabor quando cozinhadas na opção High (Alta) durante 3–4 horas. Bocados maiores de carne, como pernas de borrego, tem melhor sabor quando cozinhadas na opção Low (Baixa) durante 6–7 horas.

Definições Low Slow Cook (Cozedura Lenta Baixa) ou High Slow Cook (Cozedura Lenta Alta)

1. Adicione todos os ingredientes à cuba de cozedura amovível, certificando-se de que os alimentos mais densos são espalhados uniformemente no fundo da cuba e não ficam acumulados num dos lados e que o nível do líquido se encontra entre as marcas MIN (Mínimo) e MAX (Máximo) indicadas na cuba.
2. Coloque a tampa de vidro na sua devida posição.
3. Prima o botão SLOW COOK LOW (Cozedura Lenta Baixa) ou SLOW COOK HIGH (Cozedura Lenta Alta) e, em seguida, prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para ativar a definição. O rebordo do botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) acende-se a vermelho e a cozedura é iniciada.
4. Permita a cozedura até soar o aviso sonoro de conclusão. A unidade comuta então automaticamente para a definição KEEP WARM (Manter Quente).
5. A arrozeira Risotto Plus™ irá permanecer na definição KEEP WARM (Manter Quente) durante 5 horas antes de se desligar (OFF).

VAPOR

Os alimentos podem ser cozinhados a vapor colocando o tabuleiro de aço inoxidável para vapor por cima de caldo ou água e tapando com a tampa de vidro. Mantenha a tampa de vidro colocada enquanto estiver a cozinhar a vapor os alimentos exceto se a receita ou gráfico indicar claramente que a tampa deve ser removida. A remoção da tampa origina a perda desnecessária de vapor e o tempo de cozedura será prolongado.

NOTA

É possível adicionar líquidos quentes ao cozinhar a vapor.

DEFINIÇÃO KEEP WARM (MANTER QUENTE)

A arrozeira Risotto Plus™ irá comutar automaticamente para a definição KEEP WARM (Manter Quente) quando as definições RICE (Arroz), RISOTTO (Risoto) e SLOW COOK (Cozedura Lenta) tiverem concluído. O aparelho permanece na definição KEEP WARM (Manter Quente) durante um período de até 5 horas nas definições RICE (Arroz) e SLOW COOK (Cozedura Lenta) e durante até 30 minutos na definição RISOTTO (Risoto).

CUIDADOS E LIMPEZA

Remova a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.

Permita que todas as peças arrefeçam antes de remover a cuba de cozedura amovível. Lave a cuba de cozedura amovível, o tabuleiro de aço inoxidável para vapor e a tampa de vidro com água quente e detergente; enxague e seque cuidadosamente.

Não recomendamos a lavagem de nenhuma das peças da arrozeira Risotto Plus™ numa máquina de lavar louça visto que os detergentes abrasivos e as temperaturas elevadas da água podem manchar ou deformar a cuba de cozedura amovível e os acessórios.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha de aço ou esfregões metálicos visto que estes podem danificar a superfície antiaderente.

Pode limpar o invólucro com um pano macio e, em seguida, secar devidamente.

Não use agentes de limpeza alcalinos ao limpar o aparelho para impedir a ocorrência de danos; use um pano macio e um detergente suave.

NOTA

Na eventualidade de o arroz aderir ao fundo da cuba de cozedura amovível, encha a cuba com água quente e detergente e deixe de molho durante cerca de 10 minutos antes de limpar.

AVISO

Deve remover o conector do aparelho antes de limpar a arrozeira Risotto Plus™ e a tomada do aparelho deve estar seca antes de utilizar a arrozeira Risotto Plus™ novamente.

Não use agentes de limpeza alcalinos para limpar a arrozeira Risotto Plus™ para impedir a ocorrência de danos; use um pano macio e um detergente suave.

Não use substâncias químicas, palha de aço, esfregões metálicos ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o exterior do invólucro da arrozeira Risotto Plus™ ou a cuba de cozedura visto que qualquer um deles pode danificar o invólucro ou o revestimento da cuba de cozedura.

Nunca submerja o invólucro ou cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido visto que isso pode provocar eletrocussão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	O QUE FAZER
<p>A arrozeira Risotto Plus™ desliga-se subitamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que a ficha está devidamente conectada ao aparelho e à tomada elétrica. • O aparelho foi sujeito a tensão excessiva ou sobreaqueceu devido às condições de cozedura. Prima o botão de cozedura pretendido e, em seguida, o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para reiniciar e continuar a cozinhar. Aguarde alguns minutos para que o aparelho reaqueça e continue a cozinhar.
<p>A arrozeira Risotto Plus™ comutou para a definição KEEP WARM (Manter Quente) antes de a cozedura estar concluída.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prima o botão START / CANCEL (Iniciar/Cancelar) para reiniciar. Selecione então o método de cozedura pretendido para continuar a cozinhar.

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão-de-obra e de materiais. Durante este período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia.

Visite www.sageappliances.com para consultar os termos e condições completos da garantia, bem como as instruções sobre como efetuar uma reclamação.

NOTAS

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

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

AUT

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

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

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

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 continua 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 samanlaisia kuin varsinaiset 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

BRC600/SRC600 UG6 C21