

the Risotto Plus™

BRC600 / SRC600



EN USER GUIDE

AR دليل المستخدم

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
- 12 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com

- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this Risotto Plus™.
- Do not place the Risotto Plus™ near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Position the lid so that the steam vent is directed away from you. Lift and remove the lid carefully to avoid scalding from escaping steam.
- Always ensure the Risotto Plus™ is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always operate the Risotto Plus™ on a stable and heat resistant surface.

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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
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.

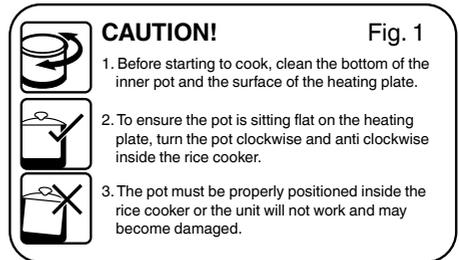
RISOTTO Setting

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).



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™

BRC600 / SRC600



دليل المستخدم AR

Sage®

- تتوفر أيضًا نسخة قابلة للتنزيل من هذا المستند على sageappliances.com
- قبل الاستخدام لأول مرة، يرجى التأكد من أن مصدر الكهرباء الخاص بك هو نفسه الموضح على ملصق التصنيف الموجود على الجانب السفلي من الجهاز. إذا كانت لديك أية مخاوف فيرجى الاتصال بشركة الكهرباء المحلية لديك.
- قم بإزالة أي مواد تغليف وملصقات ترويجية والتخلص منها بأمان قبل استخدام الجهاز لأول مرة.
- لتجنب خطر الاختناق على الأطفال الصغار، قم بإزالة الغطاء الواقي المثبت على قابس الطاقة الخاص بجهاز Risotto Plus™ والتخلص منه بأمان.
- لا تضع Risotto Plus™ بالقرب من حافة المقعد أو الطاولة أثناء التشغيل. التأكد من أن السطح مستوي ونظيف وخالي من الماء والمواد الأخرى.
- ضع الغطاء بحيث يتم توجيه فتحة البخار بعيدًا عنك. ارفع الغطاء وأزله بعناية لتجنب الحروق الناتجة عن هروب البخار.

- 2 نوصي بالسلامة أولاً
- 7 تعرف على جهازك الجديد
- 8 تشغيل جهازك الجديد
- 10 الطبخ البطيء
- 10 تبخير
- 11 العناية والتنظيف
- 12 استكشاف الأخطاء وإصلاحها
- 12 يكفل

توصي

شركة SAGE®

بالسلامة أولاً

إننا في شركة Sage® مهتمون جدًا بالسلامة. نقوم بتصميم وتصنيع المنتجات الاستهلاكية مع وضع سلامتك، عميلنا العزيز، في عين الاعتبار قبل كل شيء. بالإضافة إلى ذلك، نطلب منك توخي الحذر عند استخدام أي جهاز كهربائي والالتزام بالاحتياطات التالية.

إجراءات

الحماية المهمة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

- لا تقم مطلقاً بتوصيل أو تشغيل Risotto Plus™ دون وضع وعاء الطهي القابل للإزالة داخل مبيت Risotto Plus™.
- لا تضع طعاماً أو سائلاً في مبيت Risotto Plus™. وعاء الطبخ القابل للإزالة فقط هو المصمم لاحتواء الطعام أو السوائل.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل جهاز Risotto Plus™ بدون وجود طعام أو سائل في وعاء الطهي القابل للإزالة.
- لا تلمس الأسطح الساخنة، استخدم قفازات الفرن لإزالة الغطاء و/أو وعاء الطبخ القابل للإزالة. ارفع الغطاء وأزله بعناية وبعيداً عن نفسك لتجنب الحروق الناتجة عن هروب البخار.
- لا تسمح بتقاطر الماء من الغطاء إلى مبيت Risotto Plus™، بل إلى وعاء الطهي القابل للإزالة فقط.
- لا تترك Risotto Plus™ دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- يجب توخي الحذر الشديد عندما يحتوي Risotto Plus™ على أطعمة وسوائل ساخنة. لا تحرك الجهاز أثناء الطهي.
- تأكد دائماً من تجميع Risotto Plus™ بشكل صحيح قبل الاستخدام. اتبع التعليمات الواردة في هذا الكتاب.
- قم دائماً بتشغيل Risotto Plus™ على سطح ثابت ومقاوم للحرارة.
- استخدم وعاء الطهي القابل للإزالة المزود مع Risotto Plus™. لا تستخدم أي وعاء آخر داخل مبيت Risotto Plus™.
- لا تستخدم وعاء طهي قابل للإزالة تالفاً أو منبعجاً. في حالة تلفه أو انبعاجه، استبدل الوعاء قبل الاستخدام.
- لا تقم بتشغيل Risotto Plus™ على لوح تصريف الحوض.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقبض لرفع وحمل Risotto Plus™.
- لا تستخدم المواد الكيميائية أو الصوف الفولاذي أو وسائد التلميع المعدنية أو المنظفات الكاشطة لتنظيف الجزء الخارجي من مبيت Risotto Plus™ أو وعاء الطهي، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الهيكل أو طلاء وعاء الطهي.
- حافظ على نظافة Risotto Plus™. اتبع تعليمات التنظيف الواردة في هذا الكتاب.

- لا تمنع تلف Risotto Plus™، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية عند التنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا معتدلًا.
- قم دائمًا بوضع الغطاء الزجاجي بشكل صحيح في مكانه على الجهاز طوال فترة تشغيل الجهاز ما لم تنص الوصفة على إزالته.
- تمت معالجة الغطاء الزجاجي خصيصًا لجعله أقوى وأكثر متانة وأكثر أمانًا من الزجاج العادي، ولكنه ليس غير قابل للكسر. إذا ضرب بقوة شديدة، فإنه قد ينكسر أو يضعف، ويمكن أن يتحطم في وقت لاحق إلى العديد من القطع الصغيرة دون سبب واضح.
- إجراءات وقائية هامة لجميع الأجهزة الكهربائية
- قم بفك سلك الطاقة بالكامل قبل الاستخدام.
- قم بالتوصيل فقط بمنفذ طاقة 220-240 فولت.
- لا تدع كبل الطاقة يتدلى على حافة المقعد أو الطاولة أو يلمس الأسطح الساخنة أو يصبح معقودًا.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل Risotto Plus™ ولبعض الوقت بعد الاستخدام.
- لا تضع أي شيء، بخلاف الغطاء، فوق Risotto Plus™ عند تجميعه، وأثناء استخدامه، وعند تخزينه.
- أدخل دائمًا طرف موصل سلك الطاقة في مدخل الجهاز قبل إدخال قابس الطاقة في مأخذ الطاقة وتشغيل الجهاز. تأكد من أن مدخل الجهاز جاف تمامًا قبل إدخال طرف الموصل لسلك الطاقة.
- لمنع خدش السطح غير اللاصق لوعاء الطهي القابل للإزالة، استخدم دائمًا الأدوات الخشبية أو البلاستيكية. قم دائمًا بوضع فتحة البخار على الغطاء بعيدًا عن نفسك لتجنب الحروق الناتجة عن هروب البخار.
- تأكد من وضع وعاء الطهي القابل للإزالة بشكل صحيح في قاعدة Risotto Plus™ قبل البدء في الطهي.
- يجب إزالة موصل الجهاز قبل تنظيف Risotto Plus™ ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استخدام Risotto Plus™ مرة أخرى.

- قبل التنظيف، قم دائماً بإدارة الجهاز إلى وضع إيقاف التشغيل، ثم قم بإيقاف تشغيله من مأخذ الطاقة، وافصله من مأخذ الطاقة، ثم قم بإزالة سلك الطاقة، إذا كان قابلاً للفصل، من الجهاز واترك جميع الأجزاء لتبرد.
- لا تضع هذا الجهاز على أو بالقرب من مصدر الحرارة، مثل لوح التسخين أو الفرن أو السخانات.
- ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم بعيداً عن الجدران والستائر وغيرها من المواد الحساسة للحرارة أو البخار، ووفر مساحة كافية في الأعلى وعلى جميع الجوانب لتدوير الهواء.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر متضمن.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز للأطفال إجراء التنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشرافهم.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كبل الطاقة أو القابس أو الجهاز بأي شكل من الأشكال. إذا كان هناك تلف أو كانت هناك حاجة إلى الصيانة بخلاف التنظيف، فيرجى الاتصال بخدمة عملاء شركة Sage أو الانتقال إلى sageappliances.com
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم هذا الجهاز لأي شيء آخر غير الاستخدام المقصود منه. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب المتحركة. لا تستخدمه في الخارج. سوء الاستخدام قد يسبب الإصابة.
- لضمان الحماية المستمرة ضد خطر التعرض لصدمة كهربائية، قم بالتوصيل بمنافذ مؤرضة بشكل صحيح فقط.
- يوصى بتركيب جهاز التيار المتبقي (مفتاح الأمان) لتوفير حماية إضافية للسلامة عند استخدام الأجهزة الكهربائية. يُنصح بتركيب مفتاح أمان بتيار تشغيل متبقي لا يتجاوز 30 مللي أمبير في الدائرة الكهربائية التي تزود الجهاز. راجع الكهربائي للحصول على المشورة المهنية.
- قم دائماً بإطفاء الجهاز من خلال وضع إيقاف التشغيل ثم قم بفصله من مخرج الطاقة عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.

✱ للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو قابس الطاقة أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تسمح للرطوبة بالتلامس مع الجزء، ما لم يوصى بذلك في تعليمات التنظيف.

- احتفظ بالجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- قم بفحص سلك التيار الكهربائي والقابس والجهاز الفعلي بانتظام بحثاً عن أي ضرر. إذا وجدت تالفاً بأي شكل من الأشكال أو كانت هناك حاجة إلى صيانة بخلاف التنظيف، فتوقف فوراً عن استخدام الجهاز واتصل بخدمة عملاء Sage أو انتقل إلى sageappliances.com

⚠ مهم

قم بفك السلك بالكامل قبل الاستخدام. تأكد من تبريد الجهاز بالكامل قبل تخزين سلك الطاقة داخل وعاء الطبخ القابل للإزالة.

لاستخام المنزلي فقط د
حافظ على هذه التعليمات



- .H إعداد طهي بطيء منخفض
 .I إعداد الطهي البطيء العالي
 .J ابق دافئ
 .K زر البدء/الإلغاء
 .L صينية تبخير من الفولاذ المقاوم للصدأ
 .M مغرفة أرز وملقعة تقديم

- .A غطاء زجاجي مقبب
 .B وعاء طهي غير لاصق قابل للإزالة
 .C مقابض ذات ملمس بارد
 .D سلك طاقة قابل للإزالة (غير موضح)
 .E إعداد الريسوتو
 .F إعداد SAUTÉ / SEAR
 .G إعداد الأرز/البخار

معلومات التقييم
 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز 640-760 واط



قبل الاستخدام الأول

قبل الاستخدام لأول مرة، قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات الترويجية واغسل وعاء الطبخ غير القابل للالتصاق وصينية التبخير المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والغطاء الزجاجي في الماء الساخن والصابون، ثم اشطفها وجففها جيدًا.

كيفية صنع الريسوتو

إعداد SAUTÉ / SEAR

1. تأكد من نظافة الجزء الخارجي من وعاء الطهي القابل للإزالة قبل وضعه في الهيكل (وهذا سيضمن الاتصال المناسب بسطح الطهي الداخلي).
2. قم بتوصيل سلك الطاقة بمنفذ طاقة 220-240 فولت. سيضيء الزر START / CANCEL والزر RISOTTO المحيط باللون الأبيض.
3. اضغط على زر SAUTÉ / SEAR، وسيضيء محيط الزر باللون الأبيض. اضغط على زر START / CANCEL لتنشيط الإعداد، وسيضيء الزر المحيط باللون الأحمر.
4. قم بتغطيته بغطاء واتركه يسخن مسبقًا لمدة 2-3 دقائق تقريبًا لاتقم بالتسخين المسبق لمدة أطول من 5 دقائق).

5. أضف الزيت / الزبدة واتركها حتى تسخن / تذوب لمدة دقيقة واحدة تقريبًا.
6. إذا كنت تستخدم الدجاج أو المأكولات البحرية في الوصفة، احرقها على دفعات صغيرة، ثم غطيها بغطاء وحركها من حين لآخر حتى ينضج الطعام. إزالة من وعاء الطبخ.
7. أضف المزيد من الزيت / الزبدة إلى وعاء الطهي إذا لزم الأمر أو إذا كانت الوصفة تنص على ذلك. السماح للحرارة لمدة 1 دقيقة تقريبًا.
8. أضف المكونات مثل البصل والثوم. يُقلَى المزيج ويُغطى بغطاء إذا لزم الأمر ويُحرَّك من حين لآخر لمدة تتراوح من 4 إلى 5 دقائق أو حتى ينضج إلى اللون البني المطلوب.

9. يُضاف أرز أربريو أو كارنارولي ويُخلط جيدًا. يُقلَى لمدة 2-3 دقائق تقريبًا مع التحريك من حين لآخر.
10. يُسكب النبيذ (في حالة استخدامه) ويُطهى بدون غطاء حتى يمتص الأرز كل السائل ويتبخر الكحول مع التحريك بشكل متكرر.

11. اضغط على الزر START / CANCEL لإيقاف إعداد SAUTÉ / SEAR.

12. ارجع إلى الخطوة 1 في قسم إعداد RISOTTO أدناه. إعداد الريسوتو

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 11 في قسم إعداد SAUTÉ / SEAR أعلاه.
2. أضف المرق أو الماء وحركه جيدًا. قم بتغطيته بالغطاء واضغط على زر RISOTTO، ثم اضغط على زر START / CANCEL لتنشيط الإعداد. سيضيء الزر المحيطي START / CANCEL باللون الأحمر وسيبدأ الطهي.
3. اتركه يطهى حتى يصدر صوت صفير جاهز ويتحول RISOTTO Plus™ تلقائيًا إلى إعداد KEEP WARM. سيستغرق ذلك حوالي 20-30 دقيقة حسب الوصفة.
4. قم بإزالة الغطاء وحركه جيدًا باستخدام ملعقة التقديم المتوفرة.
5. سيطل جهاز RISOTTO Plus™ في وضع "الحفاظ على الدفء" لمدة 30 دقيقة قبل إيقاف تشغيله. ومع ذلك، من الأفضل تقديم الريسوتو في أسرع وقت ممكن بعد الانتهاء من الطهي.

أرز

إعداد الأرز/البخار

1. استخدم مغرفة الأرز RISOTTO Plus™ المتوفرة لقياس الكمية المطلوبة من الأرز. قم دائمًا بقياس المجارف المستوية، وليس المتركمة.
2. ضعي الأرز المقاس في وعاء منفصل واغسليه بالماء البارد لإزالة أي نشأ زائد. يصبح الأرز جاهزًا للطهي عندما يخرج الماء من الأرز. استنزاف جيدًا.
3. تأكد من نظافة الجزء الخارجي من وعاء الطهي القابل للإزالة قبل وضعه في الهيكل (وهذا سيضمن الاتصال المناسب بسطح الطهي الداخلي) (الشكل 1).

(الشكل 1)

حذر!

1. قبل البدء في الطهي، قم بتنظيف الجزء السفلي من الوعاء الداخلي وسطح لوحة التسخين.

2. لضمان وضع القدر بشكل مسطح على لوح التسخين، قم بإدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة داخل جهاز طبخ الأرز.

3. يجب وضع الوعاء بشكل صحيح داخل جهاز طهي الأرز ولا قلن تعمل الوحدة وقد تتعرض للتلوث.



تشغيل جهازك الجديد

ملحوظة

لا تقم بإزالة الغطاء الزجاجي حتى يصبح جاهزاً للتقديم (باستثناء عند قلب الأرز بعد اكتمال الطهي أو كما هو مقترح في الوصفات).

ملحوظة

لايقاف إعداد KEEP WARM، افصل سلك الطاقة.



مهم

لا تتداخل مع التحكم التلقائي في المحدد أثناء التشغيل.



تحذير

قبل إزالة وعاء الطهي غير اللاصق من مبيته، تأكد دائماً من فصل سلك الطاقة. تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز من مأخذ الطاقة وفصل سلك الطاقة.

4. أضف الأرز المغسول إلى وعاء الطبخ القابل للإزالة. مع التأكد من توزيع الأرز بالتساوي على قاع الوعاء وعدم تكديسه على جانب واحد.
5. أضف الماء باستخدام النسب التالية:
أرز أبيض =
1 مغرفة أرز: 1 مغرفة ماء.
الأرز البني =
1 مغرفة أرز : 1½ مغرفة ماء.
6. ضع الغطاء الزجاجي في مكانه.
7. قم بتوصيل سلك الطاقة بمنفذ طاقة 220-240 فولت. سيضيء الزر START / CANCEL والزر RISOTTO المحيط باللون الأبيض.
8. اضغط على زر RICE / STEAM، ثم اضغط على زر START / CANCEL لتنشيط الإعداد. سيضيء الزر المحيطي START / CANCEL باللون الأحمر وسيبدأ الطهي.
9. عند اكتمال الطهي، ستصدر أصوات تنبيه جاهزة وسيتحول Risotto Plus™ تلقائياً إلى إعداد KEEP WARM لمدة تصل إلى 5 ساعات.
10. افتح الغطاء واقرب الأرز باستخدام ملعقة التقديم المتوفرة. استبدل الغطاء واترك الأرز لمدة 10-15 دقيقة قبل التقديم. وهذا يسمح بامتصاص أي رطوبة زائدة، مما يؤدي إلى الحصول على ملمس أرز أكثر رقة.

ملحوظة

1 مغرفة أرز Risotto Plus™ تعادل 150 جرام من الأرز غير المطبوخ و180 مل من الماء. في حالة فقدان مغرفة الأرز Risotto Plus™ أو وضعها في غير مكانها، استخدم كوباً آخر ولكن حافظ على نفس نسب الطهي وتأكد من عدم تجاوز الحد الأقصى البالغ 10 مغارف في وعاء الطهي القابل للإزالة:

الأرز الأبيض = 1 مغرفة أرز + 1 مغرفة ماء
الأرز البني = 1 مغرفة أرز + 1½ مغرفة ماء
باستخدام مغرفة الأرز Risotto Plus™

إعداد احرق

كدليل، فإن اللحوم مثل الدجاج أو قطع اللحم الصغيرة ستحصل على أفضل النتائج عند طهيها على نار عالية لمدة 3-4 ساعات. ستحصل قطع اللحم الأكبر حجمًا، مثل ساق لحم الضأن، على أفضل النتائج عند طهيها على نار خفيفة لمدة 6-7 ساعات.

إعدادات الطهي البطيء المنخفضة أو العالية

1. أضف جميع المكونات إلى وعاء الطهي، مع التأكد من توزيع الأظعمة الأكثر كثافة بالتساوي على الجزء السفلي من الوعاء وعدم تكديسها على جانب واحد وأن يكون مستوى السائل بين علامتي MIN وMAX على الوعاء.

2. ضع الغطاء الزجاجي في مكانه.

3. اضغط على الزر

SLOW COOK LOW أو SLOW COOK HIGH، ثم اضغط على الزر START / CANCEL لتنشيط الإعداد. سيضيء الزر المحيطي START / CANCEL باللون الأحمر وسيبدأ الطهي.

4. اتركه يطهى حتى يصدر صوت تنبيه جاهز.

تقوم الوحدة بعد ذلك بالتبديل تلقائيًا إلى إعداد KEEP WARM.

5. سيظل جهاز Risotto Plus™ في وضع "الحفاظ على الدفء" لمدة 5 ساعات قبل إيقاف تشغيله.

1. تأكد من نظافة الجزء الخارجي من وعاء الطهي القابل للإزالة قبل وضعه في الهيكل وهذا سيضمن الاتصال المناسب بسطح الطهي الداخلي.)

2. اضغط على زر SAUTÉ / SEAR، وسيضيء الزر المحيط باللون الأبيض. اضغط على زر START / CANCEL لتنشيط الإعداد، وسيضيء الزر المحيطي باللون الأحمر.

3. قم بتغطيته بغطاء واتركه يسخن مسبقًا لمدة 2-3 دقائق تقريبًا (لا تسخن لمدة أطول من 5 دقائق.)

4. أضف الزيت / الزبدة واتركه تسخن / تذوب لمدة دقيقة واحدة تقريبًا مع الغطاء.

5. قم دائمًا بحرق اللحوم والدواجن على دفعات صغيرة. يُغطى القدر ويُطهى مع التحريك من حين لآخر حتى يصبح لون الطعام بنيًا بشكل متساوٍ. إزالة من وعاء الطبخ عند الانتهاء من عملية الحرق، انتقل إلى قسم إعدادات الطهي البطيء أدناه.

إعدادات الطبخ البطيء

يحتوي جهاز Risotto Plus™ على إعدادين للطهي البطيء: منخفض ومرتفع. استخدم الإرشادات الموصى بها أدناه لتحديد وقت الطهي وإعدادات الحرارة.

القاعدة العامة لمعظم وصفات اللحوم والخضروات المطبوخة ببطء هي:

ضبط وقت الطهي

منخفض: 6-7 ساعات

عالية: 3-4 ساعات

تبخير

الحفاظ على الإعداد الدافئ

سيتحول جهاز Risotto Plus™ تلقائيًا إلى

إعداد KEEP WARM بمجرد انتهاء إعدادات

RISOTTO و RICE و SLOW COOK من الطهي.

سوف يحافظ على الدفء لمدة تصل إلى 5 ساعات

في إعدادات RICE و SLOW COOK وما يصل

إلى 30 دقيقة في إعداد RISOTTO.

يمكن طهي الأظعمة على البخار عن طريق وضع الطعام في صينية التبخير المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ فوق المرق أو الماء وتغطيتها بغطاء زجاجي. احتفظ بالغطاء الزجاجي أثناء طهي الطعام بالبخار ما لم تنص الوصفة أو الرسم البياني على وجه التحديد على إزالة الغطاء. عند إزالة الغطاء، يتم فقدان البخار بشكل غير ضروري وسيتم تمديد وقت الطهي.

ملحوظة

يمكن إضافة سائل ساخن أثناء عملية التبخير.

تحذير

يجب إزالة موصل الجهاز قبل تنظيف *Risotto Plus™* ويجب تجفيف مدخل الجهاز قبل استخدام *Risotto Plus™* مرة أخرى.

لمنع تلف *Risotto Plus™*، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية عند التنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا معتدلًا.

لا تستخدم المواد الكيميائية أو الصوف الفولاذي أو وسادات التلميع المعدنية أو المنظفات الكاشطة لتنظيف الجزء الخارجي من مبيت *Risotto Plus™* أو وعاء الطهي، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الهيكل أو طلاء وعاء الطهي. لا تغمر الهيكل أو سلك الطاقة في الماء أو أي سائل آخر لأن ذلك قد يؤدي إلى حدوث صعق كهربائي.

افصل سلك الطاقة من مأخذ الطاقة.

اترك جميع الأجزاء لتبرد قبل إزالة وعاء الطهي القابل للإزالة. اغسل وعاء الطبخ القابل للإزالة وصينية التبخير المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والغطاء الزجاجي بالماء الساخن والصابون، ثم اشطفها وجففها جيدًا.

لا ننصح بغسل أي أجزاء من جهاز *Risotto Plus™* في غسالة الأطباق لأن المنظفات القاسية ودرجات حرارة الماء الساخن قد تتسبب في تليخ أو تشويه وعاء الطهي القابل للإزالة والملحقات.

لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو وسادات التنظيف المعدنية لأنها قد تؤدي إلى تلف السطح غير اللاصق.

يمكن مسح السكن بقطعة قماش مبللة ثم تجفيفه جيدًا.

لمنع تلف الجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف القلوية عند التنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا معتدلًا.

ملحوظة

إذا نصح الأرز في قاع وعاء الطبخ القابل للإزالة، فاملأ الوعاء بالماء الساخن والصابون واتركه لمدة 10 دقائق تقريبًا قبل التنظيف.

مشكلة	ما يجب القيام به
يتم إيقاف تشغيل جهاز Risotto Plus™ فجأة.	<ul style="list-style-type: none"> • تأكد من توصيل قابس الطاقة بشكل صحيح بالجهاز ومنفذ الطاقة. • تعرض الجهاز للضغط أو السخونة الزائدة بسبب ظروف الطهي. اضغط على زر الطهي المرغوب ثم زر START / CANCEL لإعادة الضبط ومواصلة الطهي. اترك بضع دقائق حتى يسخن الجهاز ويستمر في الطهي.
تم تحويل Risotto Plus™ إلى إعداد KEEP WARM قبل اكتمال الطهي.	<ul style="list-style-type: none"> • اضغط على زر البدء / الإلغاء لإعادة التعيين. ثم حدد طريقة الطهي المطلوبة لمواصلة الطهي.

يكفل

كفالة محدود لمدة عامين

تكفل شركة Sage Appliances الاستخدام المنزلي لهذا المنتج في مناطق محددة لمدة عامين من تاريخ الشراء ضد العيوب الناجمة عن التصنيع والمواد الخاطئة. خلال فترة الكفالة هذه ستقوم شركة Sage Appliances بإصلاح أو استبدال أو استرداد أي منتج معيب (وفقاً لتقدير شركة Sage Appliances وحدها).

سيتم احترام جميع حقوق الكفالة القانونية بموجب التشريعات الوطنية المعمول بها ولن تتأثر بكفالتها. للحصول على الشروط والأحكام الكاملة للضمان، بالإضافة إلى تعليمات حول كيفية تقديم مطالبة، يرجى زيارة www.sageappliances.com.

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom

Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland

Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

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

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
800 880 72

DNK

Denmark
80 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

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.

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

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

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

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

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

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

PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.

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

SV 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 2024

BRC600 / SRC600 UK UG2 – B24