the Risotto Plus™

BRC600



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

Sage®

CONTENTS

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
11 Troubleshooting

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

- The full information book is 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Always operate the Risotto Plus™ on a stable and heat resistant surface.
- Use the removable cooking bowl supplied with the Risotto Plus.™ Do not use any 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 damaged 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.

WE RECOMMEND SAFETY FIRST

- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use 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 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 and above 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.



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

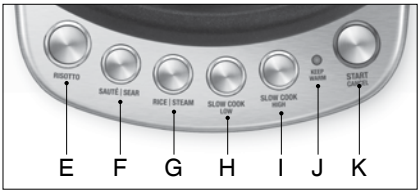


To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid or allow moisture to come in contact with the part, unless it is recommended in the cleaning instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW APPLIANCE









A. Tempered domed glass lid
B. Removable non-stick cooking bowl
C. Cool-touch handles
D. Removable power cord (not shown)
E. RISOTTO setting
F. SAUTÉ / SEAR setting
G. RICE / STEAM setting
H. LOW SLOW COOK setting
I. HIGH SLOW COOK setting
J. KEEP WARM
K. START / CANCEL button
L. Stainless steel steaming tray
M. Rice scoop and serving spoon

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

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

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

HOW TO MAKE RISOTTO

SAUTÉ / SEAR setting

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

RISOTTO Setting

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

RICE

RICE / STEAM setting

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



CAUTION! Fig. 1

1. Before starting to cook, clean the bottom of the inner pot and the surface of the heating plate.



2. To ensure the pot is sitting flat on the heating plate, turn the pot clockwise and anti clockwise inside the rice cooker.



3. The pot must be properly positioned inside the rice cooker or the unit will not work and may become damaged.

OPERATING YOUR NEW APPLIANCE

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

NOTE

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

NOTE

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

⚠ *IMPORTANT*

Do not interfere with the automatic selector control during operation.

⚠ *WARNING*

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

NOTE

The Risotto Plus™ rice scoop is not a standard metric measuring cup.
1 Risotto Plus™ rice scoop is equal to 150g of uncooked rice and 180ml of water. If your Risotto Plus™ rice scoop is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed the 10 scoop maximum line in the removable cooking bowl:
White Rice = 1 scoop rice + 1 scoop water
Brown Rice = 1 scoop rice + 1½ scoops water } Using the Risotto Plus™ rice scoop

SLOW COOKING

SEAR SETTING

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

Slow Cook Settings

The Risotto Plus™ has two slow cook settings: Low and High. Use the recommended guidelines below to determine cooking time and heat settings.

A general rule of thumb for most slow cooked meat and vegetable recipes is:

Setting Cooking Time

LOW: 6–7 hours

HIGH: 3–4 hour

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

Low or High Slow Cook Settings

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

STEAMING

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

NOTE

Hot liquid can be added during the steaming process.

KEEP WARM SETTING

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

CARE & CLEANING

Unplug the power cord from the power outlet.

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

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

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

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

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

NOTE

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

⚠ *WARNING*

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	WHAT TO DO
The Risotto Plus™ suddenly switches off.	• 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.	• Press the START / CANCEL button to reset. Then, select the desired cooking method to continue cooking.

13 Wir empfehlen: Sicherheit geht vor
17 Lernen Sie Ihr neues Gerät kennen
18 Bedienung Ihres neuen Geräts
20 Slow Cooking (Langsames Kochen)
20 Steaming (Dämpfen)
21 Pflege und Reinigung
21 Fehlersuche

SAGE® EMPFIEHLT: 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 SICHERHEITS-HINWEISE

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

- Die komplette Informationsbroschüre ist unter sageappliances.com verfügbar.
- 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 Erstickungsgefahr 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 ab - nehmbare 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 antihaftbeschichteten abnehmbaren Kochschüssel zu vermeiden.
- Dampfventil im Deckel immer von Ihnen weg richten, um Verbrühungen 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.

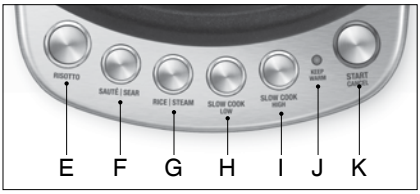


Zum Schutz gegen Stromschlag Netzkabel, Netzstecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in Kontakt mit Feuchtigkeit kommen lassen, außer gemäß den Reinigungsanweisungen.

ANWEISUNGEN BITTE AUFBEWAHREN

LERNEN SIE IHR NEUES GERÄT KENNEN









A. Gewölbter Domdeckel aus Temperglass
B. Herausnehmbare Kochschüssel mit Antihaftbeschichtung
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 Antihaftbeschichtung, 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 Kochschüsel 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 Weiterrühren, 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 Warmhalteeinstellung KEEP WARM.
4. Deckel entfernen und mit dem mitgelieferten Servierlöffel gut umrühren.
5. Der Risotto Plus™ wird ca. 30 Minuten auf der Warmhalteeinstellung bleiben bevor er sich auf OFF ausstellt. Risotto am besten so bald wie möglich nach dem Fertigkochen 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 Kontak mit der inneren Kochoberfläche gewährleistet, siehe Abb. 1).

BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS



VORSICHT! Abb. 1

1. Vor dem Kochen, den Boden des Innentopfs und die Oberfläche der Heizplatte reinigen.
2. Um zu gewährleisten, dass der Topf flach auf der Heizplatte sitzt, den Topf im Uhrzeigersinn und entgegen dem Uhrzeigersinn im Reiskocher drehen.
3. Der Topf muss korrekt auf dem Inneren des Reiskochers aufsitzen, sonst funktioniert das Gerät nicht richtig und kann beschädigt werden.

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 antihaftbeschichtete 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 Warmhalteeinstellung KEEP WARM um.
5. Der Risotto Plus™ wird 5 Stunden auf der Warmhalteeinstellung 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 Warmhalteeinstellung KEEP WARM um, sobald die Einstellungen RICE (REIS), RISOTTO (RISOTTO) und SLOW COOK (LANGSAM KOCHEN) mit Kochen fertig sind.

Die Warmhalteeinstellung 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 Antihaftschicht 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.	• 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 Warmhalteeinstellung KEEP WARM bevor das Kochen abgeschlossen ist.	• START / CANCEL-Taste für Neustart drücken, dann die gewünschte Kochmethode zum Weiterkochen auswählen.

NOTES / NOTIZEN

NOTES / NOTIZEN

DE AT

Sage Appliances GmbH
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen
Sie bitte www.sageappliances.com

UK IE

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

www.sageappliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BRC600 A17