

# *the Risotto Plus™*

SRC600



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Sage®

- 2 Mūsu prioritāte ir drošība
- 7 Iepazīšanās ar Jūsu jauno ierīci
- 8 Jūsu jaunās ierīces darbināšana
- 10 Lēnā gatavošana
- 10 Tvaicēšana
- 11 Apkope un tīrīšana
- 11 Bojājumu novēršana

# SAGE® PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage®, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

# SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

**PIRMS LIETOŠANAS  
IZLASIET VISUS  
NORĀDĪJUMUS UN  
SAGLABĀJIET TURPMĀKAI  
UZZIŅAI**

- Rokasgrāmata ar pilnīgu informāciju ir pieejama vietnē: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Pirms pirmās lietošanas, lūdzu, pārlicinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompaniju.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, noņemiet aizsargpārsegu no Risotto Plus™ kontaktdakšas un atbrīvojieties no tā.
- Eksploatācijas laikā nenovietojiet Risotto Plus™ tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra un uz tās nav ūdens vai citu vielu.
- Vāku novietojiet tā, lai tvaika atvere būtu pavērsta prom no jums. Uzmanīgi paceliet un noņemiet vāku, lai izvairītos no apdegumiem, ko var radīt izplūstošais tvaiks.
- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, vai Risotto Plus™ ir pareizi salikta. Ievērojiet šeit sniegtās instrukcijas.

## MŪSU PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

- Vienmēr lietojiet Risotto Plus™ uz stabilas un karstumizturīgas virsmas.
- Izmantojiet gatavošanas bļodu, kas iekļauta Risotto Plus™ komplektācijā. Ierīces Risotto Plus™ korpusā neizmantojiet citas bļodas.
- Neizmantojiet bojātu bļodu vai bļodu ar iespaidumiem. Ja bļoda ir bojāta vai tajā ir iespaidumi, pirms lietošanas nomainiet to.
- Neizmantojiet Risotto Plus™ uz izlietnes notecēšanās virsmas.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Lai paceltu un nestu Risotto Plus™, izmantojiet rokturi.
- Neizmantojiet ķīmiskas vielas, tērauda vati, metāla sūkļi vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai tīrītu Risotto Plus™ korpusa ārpusi vai gatavošanas bļodu, jo tie var bojāt korpusu vai gatavošanas bļodas pārklājumu.
- Saglabājiet Risotto Plus™ tīru. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Nekad nepieslēdziet Risotto Plus™ elektrotīklam un nekad to neieslēdziet, ja Risotto Plus™ korpusā nav ielikta izņemamā gatavošanas bļoda.
- Risotto Plus™ korpusā nelieciet produktus vai šķidrumus. Produktiem un šķidrumiem ir paredzēta tikai izņemamā gatavošanas bļoda.
- Nekad nedarbiniet Risotto Plus™, ja izņemamajā gatavošanas bļodā nav produktu un šķidruma.
- Nepieskarieties karstām virsmām, izmantojiet virtuves cimds, lai noņemtu vāku un/ vai izņemtu gatavošanas bļodu. Uzmanīgi paceliet un noņemiet vāku virzienā prom no sevis, lai izvairītos no apdegumiem, ko var radīt izplūstošais tvaiks.
- Ūdenim no vāka neļaujiet pilēt Risotto Plus™ korpusā, bet tikai izņemamajā gatavošanas bļodā.
- Lietošanas laikā neatstājiet Risotto Plus™ bez uzraudzības.
- Esiet īpaši piesardzīgi, kad Risotto Plus™ ir karsti produkti un šķidrumi. Nepārvietojiet ierīci ēdiena gatavošanas laikā.
- Risotto Plus™ darbības laikā un kādu laiku pēc tās izmantošanas pieejamās virsmas saglabāsies karstas.
- Gan lietošanas, gan uzglabāšanas laikā uz Risotto Plus™, kad tā ir salikta, nenovietojiet neko citu, izņemot vāku.

- Pirms kontaktdakšas iesprašanas elektrotīkla kontaktligzdā un ierīces ieslēgšanas vienmēr ievietojiet barošanas kabeļa savienotāja galu ierīces kontaktligzdā. Pirms barošanas kabeļa savienotāja gala ievietošanas pārliedzieties, vai ierīces kontaktligzda ir pilnīgi sausa.
- Lai nepieļautu izņemamās gatavošanas bļodas pretpiedegumu pārklājuma saskrāpēšanu, vienmēr izmantojiet koka vai plastmasas virtuves piederumus.
- Tvaika atveri uz vāka vienmēr pavērsiet prom no sevis, lai izvairītos no apdegumiem, ko var radīt izplūstošais tvaiks.
- Pirms gatavošanas uzsākšanas pārliedzieties, vai izņemamā gatavošanas bļoda ir pareizi ievietota Risotto Plus™ bāzē.
- Pirms Risotto Plus™ tīrīšanas ir jāizņem ierīces savienotājs, un pirms Risotto Plus™ atkārtotas lietošanas ierīces ievades ligzda ir jābūt pilnīgi sausai.
- Lai nepieļautu Risotto Plus™ bojājumus, neizmantojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus, bet izmantojiet mīkstu lupatīņu un maigu tīrīšanas līdzekli.
- Stikla vāku vienmēr uzlieciet pareizi uz ierīces tās darbības laikā, ja vien recepte neparedz, ka vāks ir jānoņem.
- Lai gan stikla vāks ir īpaši apstrādāts, lai tas būtu stiprāks, izturīgāks un drošāks par parasto stiklu, tomēr tā nav nepļīstošs. Ja tas tiks sevišķi stipri atsists, tas var saplīst vai kļūt trausls un vēlāk sadrupst sīkās lauskās bez redzama iemesla.

### **SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM**

- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrības kabeli.
- Pievienojiet to tikai 220–240 V elektrotīkla kontaktligzdai.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar “Sage” klientu servisu vai dodieties uz vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).


## MŪSU PRIORITĀTE IR DROŠĪBA


- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Lai nodrošinātu nepārtrauktu aizsardzību pret elektrotraumām, pieslēdziet ierīci tikai atbilstoši iezemētai kontaktligzdai.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas vienmēr pārslēdziet ierīci stāvoklī OFF (izslēgts), atslēdziet to no elektrotīkla, izvelciet kontaktdakšu un atvienojiet elektrības vadu (ja tas ir atvienojams), kā arī ļaujiet visām daļām atdzist.
- Nenovietojiet šo ierīci uz karstuma avota, piemēram, uz plītiņas, krāsns vai sildītājiem, vai to tuvumā.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem un citiem pret karstumu vai tvaiku jutīgiem materiāliem, kā arī nodrošiniet pietiekami plašu telpu virs ierīces un ap to gaisa cirkulācijai.
- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni no 8 gadu vecuma, ja tas tiek darīts pieaugušo uzraudzībā.

- Ierīci un tās elektrības vadu sargājiet no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Regulāri apskatiet padeves vadu, kontaktdakšu un ierīci, vai nav radušies kādi bojājumi. Ja atklājat jebkādus bojājumus vai ja ierīcei nepieciešams veikt apkopi, izņemot tīrīšanu, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar “Sage” klientu servisu vai apmeklējiet vietni: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

### **SVARĪGI**

***Pirms lietošanas pilnībā atritiniet elektrības vadu.  
Pirms ievietot elektrības vadu uzglabāšanai izņemamajā ēdiena gatavošanas blokā, pārliedzinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi.***

 Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

 Lai nepieļautu elektriskās strāvas triecienu, nekad neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā elektrības vadu, elektrības kontaktdakšu vai ierīci, kā arī nepieļaujiet mitruma saskari ar šīm detaļām, ja vien to neparedz tīrīšanas instrukcijas.

# SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

## IEPAZIŠANĀS AR JŪSU JAUNO IERĪCI



- A. Rūdīta stikla vāks
- B. Izņemama gatavošanas bļoda ar pretpiedeguma pārklājumu
- C. Neuzkarstoši rokturi
- D. Noņemams elektrības vads (nav parādīts)
- E. Iestatījums RISOTTO (risoto)
- F. Iestatījums SAUTÉ/SEAR (sautēšana/ apbrūnināšana)
- G. Iestatījums RICE/STEAM (rīsi/tvaicēt)

- H. Iestatījums LOW SLOW COOK (ļoti lēna gatavošana)
- I. Iestatījums HIGH SLOW COOK (intensīva lēnā gatavošana)
- J. KEEP WARM (saglabāt siltu)
- K. Poga START/CANCEL (sākt/atcelt)
- L. Nerūsējošā tērauda tvaicēšanas paplāte
- M. Rīsu kausiņš un servēšanas karote

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

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un izmazgājiet izņemamo gatavošanas bļodu ar pretpiedeguma pārklājumu, nerūsējošā tērauda tvaicēšanas paplāti un stikla vāku karstā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet tos.

## KĀ PAGATAVOT RISOTO

### Iestatījums SAUTĒ/SEAR (sautēšana/apbrūnināšana)

1. Pirms izņemamās gatavošanas bļodas ievietošanas korpusā pārlicinieties, vai bļodas ārpusē ir tīra (tas nodrošinās pienācīgu saskari ar iekšējo gatavošanas virsmu).
2. Elektrības kontaktakšu ievietojiet 220-240 V kontaktligzdā. Poga START/CANCEL (sākt/atcelt) un aplītis ap pogu RISOTTO (risoto) izgaismosies baltā krāsā.
3. Nospiediet pogu SAUTĒ/SEAR (sautēšana/apbrūnināšana) un aplītis ap to izgaismosies baltā krāsā. Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai aktivizētu šo iestatījumu, un aplītis ap pogu izgaismosies sarkanā krāsā.
4. Uzlieciet vāku un ļaujiet aptuveni 2-3 minūtes iepriekšēji uzkarst (nekarsējiet šādi ilgāk par 5 minūtēm).
5. Pievienojiet eļļu/sviestu un ļaujiet aptuveni 1 minūti karsēties/kust.
6. Ja receptē tiek izmantota vistas gaļa vai jūras veltes, apbrūniniet pa mazām porcijām, nosedziet ar vāku un laiku pa laikam maisiet, līdz produkts ir gatavs. Izņemiet no gatavošanas bļodas.
7. Ja nepieciešams vai recepte to paredz, pievienojiet papildu eļļu/sviestu. Atstājiet karsēties uz 1 minūti.
8. Pievienojiet sastāvdaļas, piemēram, sīpolus un ķiplokus. Sautējiet, ja nepieciešams, nosedziet ar vāku un laiku pa laikam maisiet apmēram 4 līdz 5 minūtes vai līdz brīdim, kamēr produkts ir atbilstoši apbrūnināts.
9. Ieberiet Arborio vai Carnaroli rīsus un kārtīgi samaisiet. Sautējiet apmēram 2-3 minūtes, laiku pa laikam maisot.
10. Pielejiet vīnu (ja to lietojat) un gatavojiet bez vāka, bieži maisot, līdz rīsi ir uzsūkuši visu šķidrumu un alkohols ir iztvaikojis.

11. Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai apturētu iestatījumu SAUTĒ/SEAR (sautēšana/apbrūnināšana).

12. Skatiet 1. darbību sadaļā "Iestatījums RISOTTO (risoto)" tālāk.

### Iestatījums RISOTTO (risoto)

1. Izpildiet iepriekšējā sadaļā par iestatījumu SAUTĒ/SEAR (sautēšana/apbrūnināšana) aprakstīto 1.–11. darbību.
2. Pielejiet buljonu vai ūdeni un kārtīgi samaisiet. Uzlieciet vāku un nospiediet pogu RISOTTO (risoto), tad nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai aktivizētu iestatījumu. Aplītis ap pogu START/CANCEL (sākt/atcelt) tiks izgaismots sarkanā krāsā un sāksies ēdiena gatavošana.
3. Gatavojiet, līdz atskan gatavības skaņas signāls un Risotto Plus™ automātiski pārslēdzas uz iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu). Atkarībā no receptes tas ilgs 20-30 minūtes.
4. Noņemiet vāku un kārtīgi samaisiet, izmantojot pievienoto servēšanas karoti.
5. Risotto Plus™ saglabās iestatījumu KEEP WARM (uzturēt siltu) 30 minūtes un tad pārslēgsies pozīcijā OFF (izslēgts). Tomēr risoto vislabāk servēt pēc iespējas ātrāk pēc pagatavošanas.




## RICE (RĪSI)

### Iestatījums RICE/STEAM (rīsi/tvaicēt)

1. Izmantojiet Risotto Plus™ pievienoto rīsu kausiņu, lai paņemtu nepieciešamo rīsu daudzumu. Vienmēr mēriet līmeņotos kausiņos, bez kaudzes.
2. Nomērītos rīsus ielieciet atsevišķā bļodiņā un noskalojiet ar aukstu ūdeni, lai atbrīvotos no liekās cietes. Rīsi ir gatavi vārīšanai, kad ūdens kļūst dzidrs. Rūpīgi noteciniet.
3. Pirms izņemamās gatavošanas bļodas ievietošanas korpusā pārlicinieties, vai bļodas ārpusē ir tīra (tas nodrošinās pienācīgu saskari ar iekšējo gatavošanas virsmu) (1. att.).



## JŪSU JAUNĀS IERĪCES DARBINĀŠANA

**UZMANĪBU!**

1. att.

1. Pirms gatavošanas sākšanas notīriet iekšējā katla dibenu un karstās plātnes virsmu.
2. Lai nodrošinātu, ka katls pienācīgi pieguļ karstajai plātnei, pagrieziet katli pulksteņa rādītāja virzienā un pretēji pulksteņa rādītāja virzienam rīsu gatavošanas ierīces iekšienē.
3. Katlam jābūt pareizi novietotam rīsu gatavošanas ierīcē, jo pretējā gadījumā ierīce var tikt bojāta.

4. Ieberiet noskalotos rīsus izņemamajā gatavošanas bļodā, nodrošinot, lai rīsi tiktu vienmērīgi izkliedēti pār bļodas pamatni, nevis atrastos kaudzītē vienā bļodas pusē. Pievienojiet ūdeni, izmantojot šādas proporcijas:  
 baltie rīsi = 1 kausiņš rīsu: 1 kausiņš ūdens  
 brūnie rīsi = 1 kausiņš rīsu: 1 ½ kausiņš ūdens.
5. Stikla vāku novietojiet vietā.
6. Elektrības kontaktdakšu ievietojiet 220–240 V kontaktligzdā. Poga START/CANCEL (sākt/atcelt) un aplītis ap pogu RISOTTO (risoto) izgaismosies baltā krāsā.
7. Piespiediet pogu RICE/STEAM (rīsi/tvaicēt), tad piespiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai aktivizētu iestatījumu. Aplītis ap pogu START/CANCEL (sākt/atcelt) tiks izgaismots sarkanā krāsā un sāksies ēdiena gatavošana.
8. Kad gatavošana ir pabeigta, atskanēs gatavības skaņas signāls un Risotto Plus™ automātiski pārslēgsies uz iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu) uz 5 stundām.
9. Atveriet vāku un apgrīziet rīsus, izmantojot pievienoto servēšanas karoti. Uzlieciet vāku un ļaujiet rīsiem 10–15 minūtes pastāvēt pirms pasniegšanas. Tas ļauj absorbēt lieko ūdeni, nodrošinot mīkstāku rīsu tekstūru.

### PIEZĪME

Nenoņemiet vāku līdz brīdim, kad rīsi ir gatavo pasniegšanai (izņemot, lai apgrīzētu rīsus pēc tam, kad ir pabeigta gatavošana, vai, ja to prasa recepte).

### PIEZĪME

Lai apturētu iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu), atvienojiet elektrības vadu no kontaktdakšas.

## **SVARĪGI**

***Darbības laikā neizmantojiet automātisko selektoru.***

## **BRĪDINĀJUMS**

***Pirms gatavošanas bļodas ar pretpiedeguma pārklājumu izņemšanas no korpusa, vienmēr pārliecinieties, vai elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla kontaktlīgzdās. Ierīcei jābūt izslēgtai un kontaktdakšai un elektrības vadam – atvienotam no kontaktlīgzdās.***

### PIEZĪME

Risotto Plus™ rīsu kauss nav standarta mērkauss. 1 Risotto Plus™ rīsu kausiņš ir vienāds ar 150 g nevārītu rīsu un 180 ml ūdens. Ja jūsu Risotto Plus™ rīsu kauss ir nozaudēts vai neatrodas vietā, izmantojiet citu kausu, bet saglabājiet tās pašas gatavošanas proporcijas un nodrošiniet, ka jūs nepārsniedzat maksimālo 10 kausiņu atzīmi izņemamajā gatavošanas bļodā:

baltie rīsi = 1 kausiņš rīsu + 1 kausiņš ūdens  
 brūnie rīsi = 1 kausiņš rīsu + 1 ½ kausiņš ūdens } \*Izmantojot Risotto Plus™ rīsu kausiņu

## LĒNA GATAVOŠANA

### APBRŪNINĀŠANAS IESTATĪJUMS

1. Pirms izņemamās gatavošanas bļodas ievietošanas korpusā pārliecinieties, vai bļodas ārpusē ir tīra (tas nodrošinās pienācīgu saskari ar iekšējo gatavošanas virsmu).
2. Nospiediet pogu SAUTÉ/SEAR (sautēšana/apbrūnināšana) un aplītis ap to izgaismosies baltā krāsā. Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai aktivizētu šo iestatījumu, un aplītis ap pogu izgaismosies sarkanā krāsā.
3. Uzlieciet vāku un ļaujiet aptuveni 2-3 minūtes iepriekš uzkarst (nekaršējiet šādi ilgāk par 5 minūtēm).
4. Pievienojiet eļļu/sviestu un ļaujiet aptuveni 1 minūti karsēties/kust ar uzliktu vāku.
5. Gaļu un mājputnu gaļu vienmēr apbrūniniet pa mazām porcijām. Apsedziet ar vāku un gatvojiet, laiku pa laikam maisot, līdz ēdiens ir vienmērīgi apbrūnināts. Izņemiet no gatavošanas bļodas. Kad apbrūnināšana ir pabeigta, turpiniet atbilstoši aprakstam sadaļā "Lēnās gatavošanas iestatījumi" tālāk.

### Lēnās gatavošanas iestatījumi

Risotto Plus™ ir divi lēnās gatavošanas iestatījumi: ļoti lēna un intensīva. Izmantojot tālāk sniegtās vadlīnijas, nosakiet gatavošanas laiku un karstuma iestatījumus.

Vairumam lēni gatavojamu gaļas un dārzenų ēdienu ir piemērojams šāds princips:

### Gatavošanas laika iestatīšana

LĒNA: 6-7 stundas

ĀTRA: 3-4 stundas

Lai par atskaites punktu kalpo tas, ka gaļa, piemēram, vistas gaļa vai nelieli gaļas gabali, būs vislabāk pagatavota, to darot intensīvajā režīmā 3-4 stundas. Lielāki gabali gaļas, piemēram, jēra stīlbs, būs vislabāk pagatavoti, to darot ļoti lēnā režīmā 6-7 stundas.

### Ļoti lēnas vai intensīvas lēnās gatavošanas iestatījumi

1. Visas sastāvdaļas ielieciet ēdiena gatavošanas bļodā tā, lai blīvākie produkti būtu vienmērīgi izvietoti bļodas dibenā, nevis atkrustos kaudzē vienā bļodas pusē, bet šķidruma līmenis būtu starp atzīmēm MIN un MAX uz bļodas.
2. Stikla vāku novietojiet vietā.
3. Piespiediet pogu SLOW COOK LOW OR SLOW COOK HIGH (ļoti lēna gatavošana vai intensīva lēnā gatavošana), tad piespiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai aktivizētu iestatījumu. Aplītis ap pogu START/CANCEL (sākt/atcelt) tiks izgaismots sarkanā krāsā un sāksies ēdiena gatavošana.
4. Ļaujiet gatavoties, līdz atskanēs ēdiena gatavības skaņas signāls. Pēc tam ierīce automātiski pārslēdzas uz iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu).
5. Risotto Plus™ saglabās iestatījumu KEEP WARM (uzturēt siltu) 5 stundas un tad pārslēgsies pozīcijā OFF (izslēgta).

## TVAICĒŠANA

Produktus var tvaicēt, ievietojot tos nerūsējošā tērauda tvaicēšanas paplātē virs buljona vai ūdens un nosedzot ar stikla vāku. Tvaicējiet produktus zem vāka, ja vien recepte vai tabula neparedz vāku noņemt. Nevajadzīgi noņemot vāku tiek zaudēts tvaiks un pagarinās ēdiena gatavošanas laiks.

### PIEZĪME

Tvaicēšanas procesā var pievienot karstu šķidrumu.

### IESTATĪJUMS KEEP WARM (SAGLABĀT SILTU)

Risotto Plus™ automātiski pārslēgsies uz iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu), kad būs pabeigta gatavošana, izmantojot iestatījumus RICE (rīsi), RISOTTO (risoto) un SLOW COOK (lēna gatavošana). Iestatījumu RICE (rīsi) un SLOW COOK (lēnā gatavošana) gadījumā iestatījums KEEP WARM (uzturēt siltu) tiks saglabāts līdz 5 stundām, savukārt iestatījuma RISOTTO (risoto) gadījumā – līdz 30 minūtēm.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

Atvienojiet elektrības vadu no elektrības kontaktligzdas.

Pirms izņemamās gatavošanas bļodas izņemšanas ļaujiet daļām atdzist. Karstā ziepjūdenī nomazgājiet, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet izņemamo iekšējo bļodu, nerūsējošā tērauda tvaicēšanas paplāti un stikla vāku.

Mēs neiesakām Risotto Plus™ daļas mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, jo spēcīgie mazgāšanas līdzekļi un karstā ūdens temperatūra var iekrāsot vai deformēt izņemamo bļodu un piederumus.

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda vati vai metāla sūkli, jo tas var bojāt pretpiedeguma virsmu.

Korpusu var noslaucīt ar mitru lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusināt.

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, neizmantojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus, bet izmantojiet mīkstu lupatiņu un maigu tīrīšanas līdzekli.

### PIEZĪME

Ja rīsi ir piedeguši pie izņemamās bļodas dibena, ielejiet bļodā karstu ziepjūdeni un pirms tīrīšanas atstājiet apmēram uz 10 minūtēm.



## BRĪDINĀJUMS

**Pirms Risotto Plus™ tīrīšanas ir jāizņem ierīces savienotājs, un pirms Risotto Plus™ atkārtotas lietošanas ierīces ievades ligzdai ir jābūt pilnīgi sausai.**

**Lai nepieļautu Risotto Plus™ bojājumus, neizmantojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus, bet izmantojiet mīkstu lupatiņu un maigu tīrīšanas līdzekli.**

**Neizmantojiet ķīmiskas vielas, tērauda vati, metāla sūkli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai tīrītu Risotto Plus™ korpusa ārpusi vai gatavošanas bļodu, jo tie var bojāt korpusu vai gatavošanas bļodas pārklājumu.**

**Korpusu vai elektrības kabeli neiemērciet ūdenī vai citos šķidrumos, jo tas var izraisīt nāvējošu elektrošoku.**

## TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

PROBLĒMA	KO DARĪT
<b>Risotto Plus™ pēkšņi izslēdzas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nodrošiniet, lai elektrības kontaktdakša būtu pareizi pieslēgta ierīcei un elektrības kontaktligzdai.</li> <li>Ierīce ir pārslogota vai pārkarsusi ēdiena gatavošanas apstākļu rezultātā. Nospiediet vēlamo ēdiena gatavošanas pogu, bet pēc tam – pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai atiestatītu, un turpiniet ēdiena gatavošanu. Ļaujiet ierīcei atkal uzsilt vairākas minūtes un turpiniet gatavot.</li> </ul>
<b>Pirms ēdiena gatavošana ir pabeigta, Risotto Plus™ ir pārslēdzies uz iestatījumu KEEP WARM (saglabāt siltu).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai atiestatītu. Pēc tam atlasiet vēlamo gatavošanas metodi, lai turpinātu.</li> </ul>

- 12 Mūsų nuomone, svarbiausia yra sauga
- 17 Susipažinimas su naujuoju prietaisu
- 18 Naujojo prietaiso naudojimas
- 20 Lėtas gaminimas
- 20 Gaminimas ant garų
- 21 Priežiūra ir valymas
- 21 Sutrikimų šalinimas

# MŪSŲ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

„Sage®“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

**PRIEŠ PRADĖDAMI  
NAUDOTIS PRIETAISU,  
PERSKAITYKITE  
VISĄ INSTRUKCIJĄ IR  
IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI**

- Visą informacijos knygelę rasite internete adresu [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje. Jeigu kuo nors abejojate, kreipkitės į vietinę elektros tiekimo kompaniją.
- Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant šio „Risotto Plus™“ maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Veikiančio „Risotto Plus™“ nestatykite prie pat baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų lygus, švarus ir sausas.
- Dangtį uždėkite taip, kad garų išleidimo anga būtų nukreiptą nuo jūsų. Kad nenusiplikytumėte išeinančiais garais, dangtį pakelkite ir nuimkite atsargiai.

## „SAGE®“ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

- Prieš naudodami „Risotto Plus™“, įsitikinkite, kad jis teisingai surinktas. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- „Risotto Plus™“ naudokite tik ant stabilaus karščiui atsparaus paviršiaus.
- Naudokite su „Risotto Plus™“ pateiktą išimamąjį maisto gaminimo dubenį. „Risotto Plus™“ korpuse nenaudokite jokio kito dubens.
- Nenaudokite pažeisto ar įlenkto išimamojo maisto gaminimo dubens. Jeigu dubuo pažeistas ar įlenktas, jo nenaudokite, o pakeiskite jį.
- „Risotto Plus™“ nenaudokite ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Nelieskite karštų paviršių. „Risotto Plus™“ pakelti ir pernešti naudokite jo rankeną.
- „Risotto Plus™“ korpuso išorei ar maisto gaminimo dubeniui valyti nenaudokite cheminių medžiagų, plieninių kempinių, šveitimo kempinių ar kitų šveičiamųjų priemonių, nes jos gal sugadinti korpuse ar maisto gaminimo dubens dangą.
- „Risotto Plus™“ turi būti švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.
- Kol į „Risotto Plus™“ korpuse neįdėjote išimamojo maisto gaminimo dubens, tol „Risotto Plus™“ nejunkite prie elektros tinklo ir neįjunkite.
- Į „Risotto Plus™“ korpuse nedėkite maisto produktų ir nepilkite skysčių. Maisto produktams ir skysčiams yra pritaikytas tik išimamasis maisto gaminimo dubuo.
- Jeigu „Risotto Plus™“ išimamajame maisto gaminimo dubenyje nėra nei maisto produktų nei skysčio, prietaiso neįjunkite.
- Nelieskite karštų paviršių; nuimdami dangtį ar išimdami maisto gaminimo dubenį, naudokite virtuvės pirštines. Kad nenusiplikytumėte išeinančiais garais, dangtį pakelkite ir nuimkite atsargiai ir taip, kad garai eitų tolyn nuo jūsų.
- Neleiskite, kad vanduo nuo dangčio lašėtų į „Risotto Plus™“ korpuse; jis gali lašėti tik išimamąjį maisto gaminimo dubenį.
- Veikiančio „Risotto Plus™“ nepalikite be priežiūros.
- Ypač atsargūs būkite, kai prietaise „Risotto Plus™“ yra karštų maisto produktų ir skysčių. Gamindami maistą, prietaiso nejudinkite.

- Kai „Risotto Plus™“ veikia ir šiek tiek laiko po naudojimo, paviršiai, prie kurių galima prieiti, gali būti karšti.
- Kai „Risotto Plus™“ surinktas, naudojamas ar padėtas saugoti, ant jo nedėkite nieko išskyrus dangtį.
- Visuomet pirmiausia prie prietaiso prijunkite maitinimo laidą ir tik po to maitinimo laidą prijunkite prie elektros tinklo lizdo bei įjunkite prietaisą. Prieš prijungdami maitinimo laidą prie prietaiso, įsitikinkite, kad prietaiso lizdas visiškai sausas.
- Kad nesubraižytumėte išimamojo maisto gaminimo dubens neprisvylančio paviršiaus, naudokite tik medinius ar plastikinius virtuvės įrankius.
- Kad nenusiplikytumėte išeinančiais garais, dangtyje esančią garų išėjimo angą visuomet nukreipkite nuo savęs.
- Prieš gamindami maistą, įsitikinkite, kad išimamasis maisto gaminimo dubuo teisingai įdėtas į „Risotto Plus™“ korpusą.
- Prieš valydami „Risotto Plus™“, nuo jo visuomet atjunkite laidą, o prieš vėl naudodami „Risotto Plus™“, išdžiovinkite prietaiso lizdą.
- Kad nesugadintumėte „Risotto Plus™“, jo nevalykite šarminėmis valymo priemonėmis; naudokite minkštą skudurėlį ir švelnų ploviklį.
- Jeigu recepte nenurodyta kitaip, naudojamas prietaisas visą laiką turi būti teisingai uždengtas stikliniu dangčiu.
- Stiklinis dangtis apdorotas taip, kad būtų stipresnis, atsparesnis ir saugesnis nei įprastinis stiklas, tačiau jis nėra nedūžtantis. Labai stipriai trinktelėjus, stiklas gali sutrūkti arba susilpnėti ir vėliau be jokios akivaizdžios priežasties jis gali subyrėti į daug mažų gabaliukų.

## **VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS TAIKOMI SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI**

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Junkite tik prie 220–240 V elektros tinklo lizdo.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

**„SAGE“ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA**


- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Kad užtikrintumėte nuolatinę apsaugą nuo nutrenkimo elektra, prietaisą junkite tik prie tinkamai įžeminto elektros tinklo lizdo.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Kai prietaisu nesinaudojate, jį išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį „OFF“, ir tada iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį „OFF“, iš elektros tinklo lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką ir, jeigu galima, nuo prietaiso atjunkite maitinimo laidą bei palaukite, kol atvės visos dalys.
- Šio prietaiso nestatykite ant tokių karščio šaltinių kaip įkaitusi kaitlentė, orkaitė ar šildytuvai arba šalia jų.
- Naudojamą prietaisą pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų ir, kad galėtų laisvai judėti oras, palikite pakankamai vietos viršuje bei iš šonų.

- Vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir naudotoju skirtų priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Reguliariai apžiūrėkite, ar nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir pats prietaisas. Jeigu aptinkate kokį nors pažeidimą ar pririekia atlikti kitus priežiūros darbus nei valymas, nedelsdami nutraukite prietaiso naudojimą ir kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

## **SVARBU!**

***Prieš naudodami, visiškai išvyniokite laidą. Prieš maitinimo laidą sudėdami į išimamąjį maisto gaminimo dubenį, įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.***



Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso  negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.



Kad išvengtumėte nutrenkimo elektra, maitinimo laido, laido kištuko ar prietaiso nepanardinkite į vandenį ar kokį kitą skystį ir neleiskite, kad ant jo dalių patektų vanduo, nebent tai padaryti būtų rekomenduojama valymo nurodymuose.

# IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ



## SUSIPAŽINIMAS SU NAUJUOJU PRIETAISU



- A. Kupolo formos grūdinto stiklo dangtis
- B. Išimamasis neprisvytlantis maisto gaminimo dubuo
- C. Nejkaistančios rankenos
- D. Atjungiamasis maitinimo laidas (nepavaizduotas)
- E. Režimas RISOTTO (RIZOTAS)
- F. Režimas SAUTÉ/SEAR (PAKEPINIMAS/GRUZDINIMAS)
- G. Režimas RICE/STEAM (RYŽIAI/GARAI)
- H. Režimas LOW SLOW COOK (SILPNAS LĒTAS GAMINIMAS)
- I. Režimas HIGH SLOW COOK (STIPRUS LĒTAS GAMINIMAS)
- J. KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS)
- K. Mygtukas START/CANCEL (PALEISTI/NUTRAUKTI)
- L. Nerūdijančiojo plieno garinimo padėklas
- M. Ryžių samtelis ir patiekimo šaukštas

**CE** Nominalios elektrinių parametų reikšmės  
220–240V ~ 50–60Hz 640–760W

## PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

Prieš pirmąjį naudojimą nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus ir karštame muiluotame vandenyje išplaukite išimamąjį neprisvylantį maisto gaminimo dubenį, nerūdijančiojo plieno garinimo padėklą ir stiklinį dangtį, viską gerai nuskalaukite ir išdžiovinkite.

## KAIP GAMINTI RIZOTĄ

### Režimas SAUTÉ/SEAR (PAKEPINIMAS/GRUZDINIMAS)

1. Prieš išimamąjį maisto gaminimo dubenį dėdami į korpusą, įsitikinkite, kad dubens išorinis paviršius yra švarus (tai užtikrins gerą sąlytį su vidiniu maisto gaminimo paviršiumi).
2. Į 220–240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką. Mygtuko START/CANCEL ir mygtuko RISOTTO apvadas pradės šviesti balta spalva.
3. Paspauskite mygtuką SAUTÉ/SEAR; jo apvadas pradės šviesti balta spalva. Paspausdami mygtuką START/CANCEL, aktyvuokite režimą; mygtuko apvadas pradės šviesti raudona spalva.
4. Uždenkite dangčiu ir palikite 2–3 minutėms, kad įkaistų (nekaitinkite ilgiau nei 5 minutes).
5. Supilkite aliejų arba sudėkite sviestą ir palaukite apie 1 minutę, kad įkaistų arba išsilydytų.
6. Jeigu recepte yra vištienos ar jūros gėrybių, gruzdinkite mažomis partijomis, uždenkite dangčiu ir, kol maisto produktai bus pagaminti, juos retkarčiais pamaišykite. Išimkite iš maisto gaminimo dubens.
7. Jeigu prireikia arba nurodyta recepte, į maisto gaminimo dubenį papildomai įpilkite aliejaus ar įdėkite sviesto. Palikite kaisti apie 1 minutę.
8. Sudėkite tokius ingredientus kaip svogūnai ir česnakas. Jeigu reikia, uždenkite dangčiu, ir, retkarčiais pamaišydami, pakepinkite apie 4–5 minutes arba kol įgaus pageidautiną rusvą spalvą.
9. Supilkite „Arborio“ arba „Carnaroli“ ryžius ir gerai išmaišykite. Retkarčiais pamaišydami, pakepinkite apie 2–3 minutes.

10. Supilkite vyną (jeigu naudojate) ir neuždengdami bei dažnai pamaišydami gaminkite tol, kol ryžiai sugers visą skystį ir išgaruos alkoholis.
11. Paspausdami mygtuką START/CANCEL, sustabdykite veikimą pakepinimo / gruzdinimo režimu.
12. Žr. toliau pateikto režimo RISOTTO aprašymo 1 žingsnį.

### Režimas RISOTTO (RIZOTAS)


1. Atlikite anksčiau pateikto režimo SAUTÉ/SEAR aprašymo 1–11 žingsnius.
2. Supilkite sultinį arba vandenį ir gerai išmaišykite. Uždenkite dangčiu ir paspauskite mygtuką RISOTTO, tada, paspausdami mygtuką START/CANCEL, aktyvuokite režimą. Mygtuko START/CANCEL apvadas ims šviesti raudina spalva ir prasidės gaminimas.
3. Gaminkite tol, kol pasigirs signalas ir „Risotto Plus™“ automatiškai persijungs į režimą KEEP WARM. Priklausomai nuo recepto, tai užtruks apie 20–30 minučių.
4. Nuimkite dangtį ir naudodami komplekte esantį patiekimo šaukštą, gerai išmaišykite.
5. Prieš išsijungdama, „Risotto Plus™“ režimu KEEP WARM veiks dar 30 minučių. Tačiau rizotą geriausia patiekti kuo greičiau po jo pagaminimo.

## RYŽIAI

### Režimas RICE/STEAM (RYŽIAI/GARAI)

1. Naudodami „Risotto Plus™“ komplekte esantį ryžių matavimo samtelį, pamatuokite reikiamą ryžių kiekį. Visuomet matuokite nubrauktais samteliais.
2. Pamatavę ryžius, juos supilkite į atskirą dubenį ir nuplaukite šaltu vandeniu, kad pasišalintų krakmolo perteklius. Kai nuo ryžių teka skaidrus vanduo, jie yra paruošti gaminti. Kaip reikiant nupilkite vandenį.
3. Prieš išimamąjį maisto gaminimo dubenį dėdami į korpusą, įsitikinkite, kad jo išorinis paviršius yra švarus (tai užtikrins gerą sąlytį su vidiniu maisto gaminimo paviršiumi) (1 pav.).

## NAUJOJO PRIETAISO NAUDOJIMAS



**ATSARGIAI!** 1 pav.

1. Prieš gamindami maistą, nušluostykite vidinio puodo dugną ir kaitinimo plokštės paviršius.
2. Kad puodas plokščiai priglustų prie kaitinimo plokštės, jį įdėję į ryžių gaminimo prietaisą, pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi ir prieš laikrodžio rodyklę.
3. Puodas į ryžių gaminimo prietaisą turi būti įdėtas teisingai, nes kitaip prietaisas neveiks ir gali sugesti.

4. Nuplautus ryžius supilkite į išimamąjį maisto gaminimo dubenį ir tolygiai paskleiskite ant viso dubens dugno – jie negali būti supilti viename krašte. Laikydami toliau nurodytų proporcijų, supilkite vandenį.  
Baltieji ryžiai – 1 samtelis ryžių : 1 samtelis vandens.  
Rudieji ryžiai – 1 samtelis ryžių : 1½ samtelio vandens.
5. Uždėkite stiklinį dangtį.
6. Į 220–240 V elektros tinklo lizdą įstatykite maitinimo laido kištuką. Mygtuko START/CANCEL ir mygtuko RISOTTO apvadas pradės šviesti balta spalva.
7. Paspauskite mygtuką RICE/STEAM, tada, paspausdami mygtuką START/CANCEL, aktyvuokite režimą. Mygtuko START/CANCEL apvadas ims šviesti raudina spalva ir prasidės gaminimas.
8. Kai gaminimas pasibaigs, pasigirs signalas ir „Risotto Plus“™ automatiškai 5 valandoms persijungs į šilumos palaikymo režimą KEEP WARM.
9. Nukelkite dangtį ir komplekte esančiu patiekimo šaukštu apverskite ryžius. Uždėkite dangtį ir, prieš patiekdami ryžius, leiskite jiems pastovėti 10–15 minučių. Tai leis susigerti drėgmės pertekliui ir ryžiai bus puresni.

### PASTABA

Kol nepasiruošę patiekti produktų, tol stiklinio dangčio nenuimkite (išskyrus tuo atveju, kai baigus gaminti reikia apversti ryžius arba taip nurodyta recepte)..

### PASTABA

Norėdami išjungti šilumos palaikymo režimą KEEP WARM, nuo elektros tinklo lizdo atjunkite maitinimo laidą.

### ! SVARBU!

***Darbo metu netrukdykite suveikti automatiniam perjungikliui.***

### ! DĖMESIO!

***Prieš iš korpuso išimdami neprisvylantį maisto gaminimo dubenį, įsitikinkite, kad maitinimo laidas atjungtas nuo elektros tinklo lizdo. Įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas ir maitinimo laidas atjungtas.***

### PASTABA

„Risotto Plus“™ ryžių samtelis nėra standartinis metrinių matų puodelis. Į vieną „Risotto Plus“™ ryžių samtelį telpa iki 150 g nevirtų ryžių arba 180 ml vandens. Jeigu „Risotto Plus“™ ryžių samtelį pamestumėte arba pasidėję neberastumėte, tai naudokite kitą puodelį, bet išlaikykite tas pačias gaminimo proporcijas ir neviršykite išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios maksimalaus 10 samtelių lygio žymės:

baltieji ryžiai = 1 samtelis ryžių + 1 samtelis vandens  
 rudieji ryžiai = 1 samtelis ryžių + 1½ samtelio vandens

} \* Naudojant „Risotto Plus“™ ryžių samtelį

## SLOW COOK (LĒTAS RUOŠIMAS)

### REŽIMAS SEAR (GRUZZINIMAS)

1. Prieš išimamąjį maisto gaminimo dubenį dėdami į korpą, įsitikinkite, kad dubens išorinis paviršius yra švarus (tai užtikrins gerą sąlytį su vidiniu maisto gaminimo paviršiumi).
2. Paspauskite mygtuką SAUTÉ/SEAR; jo apvadas pradės šviesti balta spalva. Paspausdami mygtuką START/CANCEL, aktyvuokite režimą; mygtuko apvadas pradės šviesti raudona spalva.
3. Uždenkite dangčiu ir palikite 2–3 minutėms, kad įkaistų (nekaitinkite ilgiau nei 5 minutes).
4. Supilkite aliejų arba sudėkite sviestą ir, uždėję dangtį, palaukite apie 1 minutę, kad įkaistų arba išsilydytų.
5. Mėsą ir paukštieną visuomet gruzdinkite mažomis partijomis. Uždenkite dangčiu ir, retkarčiais pamaišydami, gaminkite tol, kol maisto produktai tolygiai apskrus. Išimkite iš maisto gaminimo dubens. Baigę gruzdinti, atlikite toliau esančiame lėto gaminimo skyriuje aprašytus veiksmus.

### Lėto gaminimo režimas

„Risotto Plus™“ turi du lėto gaminimo režimus: silpną ir smarkų. Norėdami nustatyti gaminimo trukmės ir karščio nuostatas, pasinaudokite toliau pateiktomis rekomendacijomis.

Pagrindinė su dauguma lėtai gaminamų mėsos ir daržovių receptų susijusi taisyklė yra tokia:

### Gaminimo trukmės nuostata

LOW (silpnai): 6–7 valandos

HIGH (stipriai): 3–4 valandos

Gaminant paukštieną ar mažus mėsos gabaliukus, geriausi rezultatai bus pasiekti, 3–4 valandas gaminant stipraus kaitinimo režimu. Su didesniais mėsos gabalais, pavyzdžiui, ėrienos kulkšnimis, geriausi rezultatai bus pasiekti, 6–7 valandas gaminant silpno kaitinimo režimu.

### Silpno ar stipraus kaitinimo lėto gaminimo režimas

1. Į maisto gaminimo dubenį sudėkite visus ingredientus; žiūrėkite, kad tankesni maisto produktai būtų tolygiai paskleisti ant dubens dugno, o ne supilti viename krašte, ir kad skysčio lygis būtų tarp esančių ant dubens žymių MIN ir MAX.
2. Uždėkite stiklinį dangtį.
3. Paspauskite mygtuką LOW SLOW COOK (SILPNAS LĒTAS GAMINIMAS) arba HIGH SLOW COOK (STIPRUS LĒTAS GAMINIMAS) ir po to, paspausdami mygtuką START/CANCEL, aktyvuokite režimą. Mygtuko START/CANCEL apvadas ims šviesti raudina spalva ir prasidės gaminimas.
4. Gaminkite tol, kol išgirsite signalą. Prietaisas automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą KEEP WARM.
5. Prieš išsijungdamas, „Risotto Plus™“ režimu KEEP WARM veiks dar 5 valandas..

## GAMINIMAS ANT GARŲ

Maisto produktus ant garų galima gaminti, juos virš sultinio ar vandens sudėjus į nerūdijančiojo plieno garinimo padėklą ir uždenkus stikliniu dangčiu. Jeigu recepte ar lentelėje nenurodyta kitaip, maisto produktus gamindami ant garų, juos uždenkite dangčiu. Be reikalo nuėmus dangtį, bus prarasti garai ir pailgės gaminimo trukmė.

### PASTABA

Vykstant gaminimo ant garų procesui, galima įpilti karšto skysčio..

### REŽIMAS KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS)

Kai baigiasi maisto gaminimas režimu RICE (RYŽIAI), RISOTTO (RIZOTAS) ir SLOW COOK (LĒTAS GAMINIMAS), „Risotto Plus™“ automatiškai įjungia šilumos palaikymo funkciją KEEP WARM. Po režimų RICE ir SLOW COOK šilumos palaikymas trunka 5 valandas, o po režimo RISOTTO – iki 30 minučių.

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

Prieš išimdami išimamąjį maisto gaminimo dubenį, palaukite, kol atvės visos dalys. Išimamąjį maisto gaminimo dubenį, nerūdijančiojo plieno garinimo padėklą ir stiklinį dangtį išplaukite karštime muiluotame vandenyje ir gerai nuskalaukite bei išdžiovinkite.

Jokių „Risotto Plus™“ dalių nepatariame plauti indaplovėje, nes dėl aktyvių plovimo priemonių ir karšto vandens išimamasis maisto gaminimo dubuo ir priedai gali pakeisti spalvą arba persikreipti.

Nenaudokite šveičiamųjų valiklių, plieninių kempinių ar šveitimo kempinių, nes šios priemonės gali pažeisti neprisvylantį paviršių.

Korpusą galima nušluostyti drėgnu skudurėliu ir po to gerai nusausinti.

Kad nesugadintumėte prietaiso, jo nevalykite šarminėmis valymo priemonėmis; naudokite minkštą skudurėlį ir švelnų ploviklį.

### PASTABA

Jeigu ant išimamojo maisto gaminimo dubens dugno buvo gaminti ryžiai, tai prieš valydami dubenį, jį užpildykite karštu muiluotu vandeniu ir palikite maždaug 10 minučių.

### DĖMESIO!

**Prieš valydami „Risotto Plus™“, nuo jo visuomet atjunkite laidą, o prieš vėl naudodami „Risotto Plus™“, išdžiovinkite prietaiso lizdą.**

**Kad nesugadintumėte „Risotto Plus™“, jo nevalykite šarminėmis valymo priemonėmis; naudokite minkštą skudurėlį ir švelnų ploviklį.**

**„Risotto Plus™“ korpuso išorei ar maisto gaminimo dubeniui valyti nenaudokite cheminių medžiagų, plieninių kempinių, šveitimo kempinių ar kitų šveičiamųjų priemonių, nes jos gal sugadinti korpusą ar maisto gaminimo dubens dangą.**

**Korpuso, maitinimo laido ar maitinimo laido kištuko nemerkitė j vandenį ar kitą skystį, nes gali nutrenkti elektra.**

## SUTRIKIMŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	KĄ DARYTI
„Risotto Plus™“ netikėtai išsijungia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Įsitikinkite, kad maitinimo laidas teisingai prijungtas prie prietaiso ir elektros tinklo lizdo.</li> <li>Dėl gaminimo sąlygų prietaisas perkrautas ar perkaitęs. Norėdami pratęsti maisto gaminimą, paspausdami reikiamą gaminimo mygtuką ir po to mygtuką START/CANCEL, iš naujo paleiskite prietaisą. Palaukite kelias minutes, kad prietaisas vėl įkaistų, ir pratęskite gaminimą.</li> </ul>
„Risotto Plus™“ į šilumos palaikymo režimą KEEP WARM persijungia dar nepasibaigus gaminimui.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paspauskite mygtuką START/CANCEL, grįžkite į pradinę padėtį. Tada vėl pasirinkite pageidautiną maisto gaminimo režimą ir pratęskite maisto gaminimą.</li> </ul>

- 22 Me peame kõige olulisemaks ohutust
- 27 Seadmega tutvumine
- 28 Seadme kasutamine
- 30 Aeglane toiduvalmistamine
- 30 Aurutamine
- 31 Hooldustööd ja puhastamine
- 31 Veaotsing

# SAGE® PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

## OLULISED OHU- TUSJUHISED

**LUGEGE ENNE SEADME  
KASUTUSELEVÖTTU LÄBI  
KÕIK JUHISED NING HOID-  
KE NEED EDASPIDISEKS  
KASUTAMISEKS ALLES**

- Brošüüri täisteksti leiате aadressilt [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele. Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge asetage töötavat seadet laua ega tööpinna serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Paigaldage kaas nii, et auruva oleks suunaga teist eemale. Olge kaane pealt tõstmisel ja eemaldamisel ettevaatlik - sellest võib tulla kuuma auru.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Asetage seade töötamise ajaks alati stabiilsele ja kuumakindlale pinnale.

## ME PEAME KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

- Kasutage seadmega kaasas olevat eemaldavat toiduvalmistusanumat. Ärge kasutage seadmes mingit teist anumad.
- Ärge kasutage kahjustunud või moondunud toiduvalmistusanumat. Vahetage selline anum enne seadme kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet kraanikausi nõrutusalusel.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Tõstke ja kandke seadet alati käepidemest.
- Ärge puhastage seadme välispinda ega toiduvalmistusanumat kemikaalide, traatnuustikutega ega abrasiivsete puhastusvahenditega, sest need võivad kahjustada seadme korpust või toiduvalmistusanuma katet.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega lülitage seda sisse ilma seadmesse paigaldatud toiduvalmistusanumata.
- Ärge pange seadme korpusesse toitu ega jooki. Toiduained ja jook tuleb kindlasti panna toiduvalmistusanumasse.
- Ärge kasutage seadet tühja toiduvalmistusanumaga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kaane ja toiduvalmistusanuma eemaldamisel pajakindaid. Olge kaane pealt tõstmisel ja eemaldamisel ettevaatlik - sellest võib tulla kuuma auru.
- Ärge laske kaanest tilkuval veel seadme korpusesse sattuda - see tohib minna ainult eemaldatavasse toiduvalmistusanumasse.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Kuuma toitu või jooki sisaldava seadmega tuleb olla väga ettevaatlik. Ärge liigutage töötavat seadet kohalt.
- Seadme juurdepääsetavad osad on kuumad seadme kasutamise ajal ja mõnda aega pärast seda.
- Ärge pange midagi kokkupandud, töötava või hoiule pandud seadme kaane peale.
- Ühendage toitejuhe alati esmalt seadme külge. Alles seejärel võite pistiku seinapistikupessa ühendada ja seadme välja lülitada. Enne toitejuhtme ühendamist seadme külge veenduge, et seadme ühenduspesa on täielikult kuiv.

- Toiduvalmistusanuma nakkumatu katte kriimustamise vältimiseks kasutage alati puidust või plastist söögiriistu.
- Pange kaas alati nii, et selles olev auruava on suunaga teist eemale - sellest võib tulla kuuma auru.
- Enne seadme kasutamise alustamist veenduge, et toiduvalmistusanum on õigesti seadmesse paigaldatud.
- Enne puhastamist tuleb seadme ühenduskoht eemaldada. Enne seadme uuesti kasutamist tuleb veenduda, et seadme sisselaskeava on kuiv.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge puhastage seade leeliseliste puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist pesuvahendit.
- Seadme töötamise ajal peab klaasist kaas sellel alati peal olema. Kaane võite ära võtta ainult juhul, kui retseptis on nii öeldud.
- Klaasist kaas on valmistatud nii, et see on tavalisest klaasist tugevam, vastupidavam ja ohutum, kuid see ei ole siiski purunematu. Väga tugeva löögi korral võib see puruneda või hapramaks muutuda ja hiljem ilma mingi kindla põhjusega tükkideks puruneda.
- **OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL**
- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ühendage seade ainult 220-240 V seinapistikupessa.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.





## ME PEAME KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST


- Elektrilöögi vältimiseks ühendage seade ainult nõuetekohaselt kaitsemaandatud seinapistikupessa.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüli), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Enne puhastamist lülitage seade välja, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja, võtke toitejuhe seadme küljest ära (kui see on eemaldatav) ja laske kõikidel seadme osadel jahtuda.
- Ärge pange seadet kuumusallikale ega selle lähedale (pliidiplaat, ahi või kütteseadmed).
- Asetage seade vähemalt 20 cm kaugusele seintest, kardinatest ja muudest kuumuse või auru suhtes tundlikest materjalidest. Tagage seadme kohal ja kõikidel külgedel piisavalt ruumi, et õhk saaks vabalt liikuda.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kelle füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed on tavapärasest väiksemad või kellel puuduvad piisavad kogemused või teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellega seonduvaid ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustöid teha. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
- Kontrollige toitejuhet, pistikut ja seadet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on saanud mingil viisil kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, lõpetage seadme kasutamine kohe ja pöörduge Sage'i klienditeenindusse või külastage veebilehte [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com).

 **OLULINE!**

***Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti. Enne toitejuhtme hoiulepanekut toiduvalmistusanumasse veenduge, et seade on täielikult jahtunud.***

 See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata  majapidamisjäätmete hulka.

Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

 Elektrilöögi vältimiseks ärge pange seadet, selle toitejuhet ega pistikut vette ega muusse vedelikku ega laske ühegi seadme osal niiskusega kokku puutuda, välja arvatud juhul, kui see on puhastusjuhistes kirjas.

**HOIDKE NEED JUHISED ALLES**

## SEADMEGA TUTVUMINE



- A. Karastatud klaasist kaas
- B. Eemaldatav nakkumatu toiduvalmistusanum
- C. Jahedad käepidemed
- D. Eemaldatav toitejuhe (ei ole pildil näha)
- E. Seadistus RISOTTO
- F. Seadistus SAUTÉ|SEAR
- G. Seadistus RICE|STEAM

- H. Aeglase toiduvalmistamise seadistus LOW SLOW COOK
- I. Aeglase toiduvalmistamise seadistus HIGH SLOW COOK
- J. SOOJASHOIDMINE
- K. Käivitus-/tühistamisnupp START/ CANCEL
- L. Roostevabast terasest aurutusalus
- M. Riisikulp ja serveerimislusikas



## Tehniline teave

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

## ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning peske nakkumatut toiduvalmistusanumat, roosteavabast terasest aurutusallust ja klaasist kaant sooja veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

## RISOTTO VALMISTAMINE

### Seadistus SAUTÉISEAR

1. Enne toiduvalmistusanuma asetamist seadme korpusesse veenduge, et anum on puhas. Nii on tagatud nõuetekohane kontakt anumasisese toiduvalmistuspinnaga.
2. Sisestage toitejuhtme pistik 220-240 V vooluga seinapistikupessa. Nupu START/CANCEL ja nupu RISOTTO ümbrus hakkavad valgema põlema.
3. Vajutage nupu SAUTÉISEAR, selle ümbrus hakkab valgema põlema. Seadistuse aktiveerimiseks vajutage nupu STARTICANCEL, nupu ümbrus hakkab punasena põlema.
4. Pange seadmele kaas peale ja laske umbes 2-3 minutit soojeneda (ärge eelsoojendage seadet kauem kui viis minutit).
5. Umbes ühe minuti pärast pange anumasse õli / või ja laske sel kuumeneda / sulada.
6. Kana või mereannid tuleb kuumutada portsjonite kaupa, katta kaanega ja segada aeg-ajalt, kuni toit on valmis. Eemaldage toiduvalmistusanum.
7. Vajadusel või kui retseptis on nii kirjas, lisage toiduvalmistusanumasse veel õli või võid. Kuumutage umbes üks minut.
8. Lisage sibulad ja küüslauk. Pruunistage, katke vajadusel kaanega ja hautage aeg-ajalt segades umbes 4-5 minutit või kuni toit on küpsenud soovitud pruunistusastmeni.
9. Segage hulka Arborio või Carnaroli riis ja segage hästi läbi. Pruunistage aeg-ajalt segades umbes 2-3 minutit.
10. Valage hulka vein (kui soovite seda kasutada) ja keetke ilma kaaneta aeg-ajalt segades, kuni riis on kogu vedeliku endasse imenud ja alkohol on aurustunud.
11. Seadistuse SAUTÉISEAR tühistamiseks vajutage nupu STARTICANCEL.
12. Vt sammu 1 allpool toodud RISOTTO osas.

### Seadistus RISOTTO

1. Järgige samme 1–11 allpool toodud SAUTÉISEAR seadistuse osas.
2. Lisage puljong või vesi ja segage hoolikalt. Katke kaanega, vajutage nupu RISOTTO ja seejärel nupu STARTICANCEL. Nupu STARTICANCEL ümbrus hakkab punasena põlema ja toiduvalmistamine algab.
3. Kui toit on valmis, kõlab helisignaali ja seade lülitub automaatselt seadistusele KEEP WARM. Selleks kulub sõltuvalt retseptist 20-30 minutit.
4. Võtke kaas pealt ja segage hoolikalt kasasoleva serveerimislusikaga.
5. Seadistus KEEP WARM lülitatakse välja 30 minuti pärast. Risotto on soovitatav serveerida kohe pärast valmimist.

## SEADISTUS RICE/STEAM

1. Kasutage soovitud koguse riisi mõõtmiseks Risotto Plus™ riisikulpi. Mõõtko alati triiki kulbitäied, mitte kuhjaga.
2. Pange välja mõõdetud riis eraldi anumasse ja peske seda külma veega, et eemaldada riisist liigne tärklis. Riis on korralikult pestud, kui selle pesuvesi jääb läbipaistev. Nõrutage hoolikalt.
3. Enne toiduvalmistusanuma asetamist seadme korpusesse veenduge, et anum on puhas. Nii on tagatud nõuetekohane kontakt anumasisese toiduvalmistuspinnaga. Joonis 1.



### ETTEVAATUST!

Joonis 1

1. Enne toiduvalmistamise alustamist puhastage sisemise keedunõu põhi ja kuumutusplaadi pealispind.
2. Et keedunõu oleks tihedalt kuumutusplaadi vastas, keerake seda seadme sees päripäeva ja vastupäeva.
3. Keedunõu peab korralikult seadmes olema. Vastasel juhul ei hakka seade tööle ja võib saada kahjustada.

## SEADME KASUTAMINE

4. Pange pestud riis toiduvalmistusanumasse, nii et see on ühtlaselt üle anumaga põhja laotatud ega kuhju ühele küljele.  
Lisage vesi:  
Valge riis = 1 kulbitäis riisi: 1 kulbitäis vett  
Pruun riis = 1 kulbitäis riisi: 1 ½ kulbitäit vett
5. Pange klaasist kaas oma kohale.
6. Sisestage toitejuhtme pistik 220-240 V vooluga seinapistikupessa. Nupu START/CANCEL ja nupu RISOTTO ümbrus hakkavad valgena põlema.
7. Vajutage nuppu RICEI/STEAM ja seejärel vajutage selle seadistuse aktiveerimiseks nuppu START/CANCEL. Nupu START/CANCEL ümbrus hakkab punasena põlema ja toiduvalmistamine algab.
8. Kui toit on valmis, kõlab helisignaali ja seade lülitub automaatselt seadistusele KEEP WARM (kuni viieks tunniks).
9. Võtke kaas pealt ja keerake riisi kaasasoleva serveerimislusikaga ümber. Pange kaas tagasi peale ja laske riisil enne serveerimist 10-15 minutit seista. Nii saab liigne niiskus imenduda ja riis jääb kohevam.

### MÄRKUS

Ärge võtke klaasist kaant enne serveerimist pealt (välja arvatud juhul, kui riisi pärast valmistamist ringi keerate või juhul, kui retseptis on vastupidised juhised).

### MÄRKUS

Seadistuse KEEP WARM välja lülitamiseks tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja.



### **OLULINE!**

**Ärge kasutage seadme töö ajal automaatset valikunuppu.**



### **HOIATUS!**

**Enne toiduvalmistusanuma välja võtmist seadmest tõmmake pistik alati seinapistikupesast välja. Kontrollige, et seade oleks välja lülitatud ja et selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.**

### MÄRKUS

Risotto Plus™ riisikulp ei ole standardne mõõtevahend. Üks Risotto Plus™ riisikulbitäis on 150 g keetmata riisi ja 180 ml vett. Kui Risotto Plus™ riisikulp on kaduma läinud või te ei leia seda üles, võite kasutada muud topsi, kuid säilitage samad kogused ja jälgige, et te ei paneks toiduvalmistusanumasse rohkem kui 10 kulbitäit.

Valge riis = 1 kulbitäis riisi + 1 kulbitäis vett  
Pruun riis = 1 kulbitäis riisi + 1 ½ kulbitäis vett

} \*Risotto Plus™ riisikulpi kasutades

## AEGLANE TOIDUVALMISTAMINE

### SEADISTUS SEAR

1. Enne toiduvalmistusanuma asetamist seadme korpusesse veenduge, et anum on puhas. Nii on tagatud nõuetekohane kontakt anumasisese toiduvalmistuspinnaga.
2. Vajutage nuppu SAUTÉISEAR, selle ümbrus hakkab valgena põlema. Seadistuse aktiveerimiseks vajutage nuppu STARTICANCEL, nupu ümbrus hakkab punasena põlema.
3. Pange seadmele kaas peale ja laske umbes 2-3 minutit soojeneda (ärge eelsoojendage seadet kauem kui viis minutit).
4. Umbes ühe minuti pärast pange anumasse õli / või ja laske sel kuumeneda / sulada.
5. Pruunistage liha ja linnuliha alati väikeste portsjonite kaupa. Katke kaanega ja pruunistage aeg-ajalt segades, kuni toit on ühtlaselt pruunistunud. Eemaldage toiduvalmistusanum. Pruunistamise lõppedes järgige allpool aeglase toiduvalmistamise seadistuste all toodud teavet.

### Aeglase toiduvalmistamise seadistused

Seadmel on kaks aeglase toiduvalmistamise seadistust: madalal ja kõrgel temperatuuril. Kasutage toiduvalmistusaja ja kuumuseseadistuste kindlaks määramiseks allpool toodud juhiseid.

Üldreegel enamiku aeglaselt küpsetatava liha ja köögiviljade korral on:

### Toiduvalmistusaja seadistamine

LOW: 6-7 tundi

HIGH: 3-4 tundi

Suunisena võib tuua, et kana või väikeste lihatükkide korral saadakse parimad tulemused, valmistades seda kõrgel temperatuuril 3-4 tundi. Suuremate lihatükkide (nagu lambajalad) korral saadakse parimad tulemused, valmistades seda madalal temperatuuril 6-7 tundi.

### Aeglase toiduvalmistamise seadistused madalal või kõrgel temperatuuril

1. Pange kõik koostisained toiduvalmistusanumasse, nii et tihkemad toiduained oleksid ühtlaselt mööda anuma põhja jaotatud, mitte ühele küljele kuhjatud, ja et vedelikutase oleks anumal toodud tähiste MIN ja MAX vahel.
2. Pange klaasist kaas oma kohale.
3. Vajutage seadistuse SLOW COOK LOW või SLOW COOK HIGH nuppu. Seejärel vajutage seadistuse aktiveerimiseks nuppu STARTICANCEL. Nupu STARTICANCEL ümbrus hakkab punasena põlema ja toiduvalmistamine algab.
4. Laske seadmel töötada, kuni kostub toidu valmisolekut näitav helisignaal. Seade lülitub automaatselt seadistusele KEEP WARM.
5. Seadistus KEEP WARM lülitatakse välja viie tunni pärast.

## AURUTAMINE

Toiduainete aurutamiseks pange need roostevabast terasest aurutusalusale, valage peale puljong või vesi ning katke klaasist kaanega. Hoidke klaasist kaas aurutamise ajal peal, väljaarvatud juhul, kui retseptis või tabelis on vastupidi toodud. Kaane pealtpõletamisel pääseb tarbetult palju auru välja ja sellest tulenevalt tuleb toitu kauem aurutada.

### MÄRKUS

Aurutamise ajal võib lisada kuuma vedelikku.

### SOOJASHOIDMISE SEADISTUS

Pärast toiduvalmistamise lõpetamist seadistustel RICE, RISOTTO ja SLOW COOK lülitub seade automaatselt seadistusele KEEP WARM. Seadistuste RICE ja SLOW COOK korral kestab seadistus KEEP WARM 30 minutit ja seadistuse RISOTTO korral kuni 30 minutit.

## HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Tõmmake toitejuhe vooluvõrgust välja.

Laske kõikidel osadel jahtuda, enne kui toiduvalmistusanuma seadmest välja võtate. Peske toiduvalmistusanumat, roostevabast terasest aurutusalusust ja klaasist kaant sooja veega, loputage ja kuivatage hoolikalt.

Me ei soovita ühtegi seadme osa pesta nõudepesumasinas, sest tugevatoimelised pesuvahendid ja kõrge temperatuuriga vesi võivad toiduvalmistusanumale ja tarvikutele plekke jätta.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega terasvillast või metallist küürimisnuustikuid, sest need võivad nakkumatut pinda kahjustada.

Pühkige seadme korpust niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.

Seadme kahjustamise vältimiseks ärge puhastage seade leeliseliste puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist pesuvahendit.

### MÄRKUS

Riisi keetmisel toiduvalmistusanuma põhjas täitke anum sooja veega ja laske sel enne puhastamist umbes 10 minutit seista.

### HOIATUS!

**Enne puhastamist tuleb seadme ühenduskoht eemaldada. Enne seadme uuesti kasutamist tuleb veenduda, et seadme sisselaskeava on kuiv.**

**Seadme kahjustamise vältimiseks ärge puhastage seade leeliseliste puhastusvahenditega. Kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist pesuvahendit.**

**Ärge puhastage seadme välispinda ega toiduvalmistusanumat kemikaalide, traatnuustikute ega abrasiivsete puhastusvahenditega, sest need võivad kahjustada seadme korpust või toiduvalmistusanuma katet.**

**Ärge pange seadme korpust ega toitejuhet vette ega muusse vedelikku. See võib põhjustada elektrilöögi.**

## VEAOTSING

PROBLEEM	LAHENDUS
Seade lülitub järsku välja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult seadme külge ühendatud ja ega pistik ole seinapistikupesast välja tõmmatud.</li> <li>Seade on liiga suure koormuse all või üle kuumenenud. Toiduvalmistamise algseadistamiseks ja jätkamiseks vajutage soovitud valmistusviisi nuppu ja seejärel nuppu START/CANCEL. Laske seadmel mõni minut uuesti soojeneda ja jätkake toiduvalmistamist.</li> </ul>
Seade lülitub enne toidu valmistaamist seadistusele KEEP WARM.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vajutage algseadistamiseks nuppu START/CANCEL. Seejärel valige soovitud valmistusviis.</li> </ul>

- 32 Наша рекомендация – безопасность на первом месте
- 37 Познакомьтесь с новым прибором
- 38 Использование нового прибора
- 40 Медленное приготовление
- 40 Приготовление на пару
- 41 Уход и очистка
- 41 Поиск и устранение неисправностей

## РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Полное руководство по эксплуатации доступно на веб-сайте: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на днище прибора. Если у вас возникнут сомнения, обратитесь к своему поставщику электроэнергии.
- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием прибора.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушья, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания Risotto Plus™.
- Не ставьте включенную рисоварку Risotto Plus™ на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая и на ней нет воды и других субстанций.
- Ориентируйте крышку так, чтобы паровое отверстие было направлено от вас.



## НАША РЕКОМЕНДАЦИЯ – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

- Осторожно поднимайте и снимайте крышку, чтобы не ошпариться паром.
- Перед использованием убедитесь, что рисоварка Risotto Plus™ собрана правильно. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
  - Всегда используйте Risotto Plus™ на стабильной термостойкой поверхности.
  - Используйте съемную варочную чашу, входящую в комплект Risotto Plus™. Не используйте никакие другие чаши в корпусе Risotto Plus™.
  - Не используйте поврежденную или погнутую чашу. Если чаша была повреждена или погнута, замените чашу перед использованием.
  - Не ставьте работающую рисоварку Risotto Plus™ на сточную панель мойки.
  - Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Поднимайте и переносите Risotto Plus™ только за ручку.
  - Не используйте химикаты, стальные мочалки, металлические мочалки и абразивные чистящие средства для очистки наружных поверхностей корпуса Risotto Plus™ или варочной чаши, поскольку они могут повредить корпус или покрытие варочной чаши.
  - Содержите Risotto Plus™ в чистоте. Следуйте инструкциям по очистке, изложенным в этом руководстве.
  - Никогда не подключайте к розетке и никогда не включайте Risotto Plus™ без съемной чаши, установленной в корпус Risotto Plus™.
  - Не наливайте жидкость и не кладите продукты в корпус Risotto Plus™. Только съемная варочная чаша предназначена для продуктов и жидкости.
  - Никогда не включайте Risotto Plus™ без продуктов или жидкости в съемной чаше.
  - Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Снимая крышку и извлекая чашу, используйте защитные перчатки. Осторожно поднимайте и снимайте крышку по направлению от себя, чтобы не ошпариться паром.
  - Не позволяйте воде с крышки стекать в корпус Risotto Plus™ – только в варочную чашу.
  - Не оставляйте Risotto Plus™ без присмотра во время работы.
  - Будьте предельно осторожны при перемещении Risotto Plus™, если в рисоварке находятся горячие продукты или жидкости. Не передвигайте прибор, когда он работает.

- Когда Risotto Plus™ работает и в течение некоторого времени после этого, температура всех доступных поверхностей будет высокой.
- Не кладите ничего на верх собранной рисоварки Risotto Plus™ (только на закрытую крышку) во время работы или хранения рисоварки.
- Всегда вставляйте коннектор шнура питания в гнездо прибора, прежде чем подсоединить штекер питания к розетке и включить прибор. Прежде чем подсоединять коннектор шнура питания, убедитесь, что вход устройства абсолютной сухой.
- Чтобы не допустить появления царапин на антипригарной поверхности съемной варочной чаши, пользуйтесь только деревянными или пластиковыми кухонными приборами.
- Всегда ориентируйте отверстие для спуска пара на крышке от себя, чтобы не ошпариться.
- Прежде чем начать приготовление, убедитесь, что варочная чаша правильно установлена в корпус Risotto Plus™.
- Перед очисткой Risotto Plus™ необходимо отсоединить коннектор, а перед следующим использованием необходимо убедиться, что вход рисоварки сухой.
- Чтобы избежать повреждения Risotto Plus™, не используйте щелочные чистящие средства для очистки. Используйте мягкую ткань и щадящее моющее средство.
- Всегда держите стеклянную крышку прибора закрытой надлежащим образом в течение всей работы, если в рецепте однозначно не указано, что нужно готовить без крышки.
- Стеклянная крышка была специально обработана для повышения его прочности, надежности и безопасности по сравнению с обычным стеклом, но не является небьющейся. От сильного удара она может разбиться или ослабнуть и позднее разбиться на мелкие осколки без очевидной причины.

### **ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ**

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Подключайте только к сети 220–240 В.

## НАША РЕКОМЕНДАЦИЯ – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
  - Следите, чтобы дети не играли с прибором.
  - Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage или зайдите на веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
  - Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
  - Чтобы обезопасить себя от поражения электрическим током, подсоединяйте прибор только к надлежащим образом заземленным розеткам.
  - Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов.
- Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.
  - Перед очисткой всегда выключайте прибор, отсоединяйте его от розетки, отсоединяйте шнур питания (если съемный) от прибора и позволяйте всем частям остыть.
  - Не помещайте прибор на источник тепла или рядом с источником тепла, таким как кухонная плита, духовка или нагреватель.
  - Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло, и обеспечьте достаточно места над прибором и по сторонам для циркуляции воздуха.
  - Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно

безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Очистка и обслуживание не могут производиться детьми младше 8 лет и без надзора.

- Держите прибор и его шнур недоступным для детей младше 8 лет.
- Регулярно проверяйте шнур и штекер питания, а также сам прибор на предмет повреждений. Если вы обнаружите какое-либо повреждение или прибору необходимо какое-либо обслуживание (кроме очистки), незамедлительно прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр Sage или посетите веб-сайт: [sageappliances.com](http://sageappliances.com).

### **ВАЖНО!**

***Полностью размотайте шнур питания перед использованием. Убедитесь, что прибор полностью остыл, прежде чем складывать шнур внутрь съемной варочной чаши.***



Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.



Чтобы защититься от поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость, а также не допускайте попадания влаги на части, если это не рекомендовано в инструкциях по очистке.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

## ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С НОВЫМ ПРИБОРОМ



- A. Выпуклая крышка из закаленного стекла
- B. Съемная варочная чаша с антипригарным покрытием
- C. Ненагревающиеся ручки
- D. Съемный шнур питания (не показан)
- E. Режим RISOTTO (РИЗОТТО)
- F. Режим SAUTÉ/SEAR (ПАССЕРОВКА/ОБЖАРКА)
- G. Режим RICE/STEAM (РИС/ПАР)
- H. Режим LOW SLOW COOK (НИЗКОИНТЕНСИВНОЕ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)
- I. Режим HIGH SLOW COOK (ИНТЕНСИВНОЕ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)
- J. KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)
- K. Кнопка START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА)
- L. Поддон из нержавеющей стали для приготовления на пару
- M. Мерка для риса и ложка для сервировки.

**CE** Технические параметры  
220–240В ~ 50–60Гц 640–760Вт

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и рекламные ярлыки и вымойте съемную варочную чашу, поддон из нержавеющей стали для приготовления на пару и стеклянную крышку в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно высушите.

### КАК ПРИГОТОВИТЬ РИЗОТТО

#### Режим SAUTÉ/SEAR (ПАССЕРОВКА/ОБЖАРКА)

1. Прежде чем помещать съемную варочную чашу в корпус, убедитесь, что ее внешние поверхности чистые (это обеспечит надежный контакт с внутренней нагревательной поверхностью).
2. Вставьте штекер питания в розетку 220–240 В. Кнопка START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) и подсветка вокруг кнопки RISOTTO (РИЗОТТО) загорятся белым цветом.
3. Нажмите кнопку SAUTÉ/SEAR (ПАССЕРОВКА/ОБЖАРКА). Подсветка вокруг кнопки загорится белым цветом. Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы запустить режим. Подсветка вокруг кнопки загорится красным цветом.
4. Закройте крышку и дайте сковороде разогреться приблизительно 2–3 минуты (не разогревайте дольше 5 минут).
5. Добавьте сливочное или растительное масло и разогревайте примерно 1 минуту.
6. Если вы готовите рецепт с курицей или морепродуктами, обжарьте их небольшими порциями, закройте крышку и доведите до готовности, периодический помешивая. Удалите из варочной чаши.
7. Добавьте в чашу еще сливочного или растительного масла, если это необходимо или указано в рецепте. Разогревайте приблизительно 1 минуту.
8. Добавьте такие ингредиенты, как лук или чеснок. Пассеруйте; при необходимости закройте крышку и готовьте, периодически помешивая, 4–5 минут или до получения желаемого цвета.
9. Добавьте рис арборио или карнароли и как следует перемешайте. Пассеруйте приблизительно 2–3 минуты, периодически помешивая.

10. Добавьте вино (если используете) и готовьте без крышки, часто помешивая, пока вся жидкость не впитается в рис и алкоголь не испарится.
11. Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы остановить режим SAUTÉ/SEAR (ПАССЕРОВКА/ОБЖАРКА).
12. См. шаг 1 в описании режима RISOTTO (РИЗОТТО) ниже.

#### Режим RISOTTO (РИЗОТТО)

1. Выполните действия 1–11 из раздела режима SAUTÉ/SEAR (ПАССЕРОВКА/ОБЖАРКА).
2. Добавьте бульон или воду и тщательно перемешайте. Закройте крышку и нажмите кнопку RISOTTO (РИЗОТТО). Затем нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы запустить режим. Подсветка кнопки START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) загорится красным цветом, и начнется приготовление.
3. По окончании приготовления прозвучит сигнал, и Risotto Plus™ автоматически переключится в режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ). Это займет приблизительно 20–30 минут в зависимости от рецепта.
4. Снимите крышку и хорошо перемешайте при помощи входящей в комплект сервировочной ложки.
5. Risotto Plus™ будет находиться в режиме KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) 30 минут, а затем выключится. Однако ризотто лучше всего подавать как можно быстрее после окончания приготовления.

### РИС

#### Режим RICE/STEAM (РИС/ПАР)

1. Используйте входящую в комплект Risotto Plus™ мерку, чтобы отмерить необходимое количество риса. Мерка должна быть заполнена вровень с краями, без горки.
2. Насыпьте рис в отдельную миску и промойте холодной водой, чтобы удалить лишний крахмал. Рис будет готов к приготовлению, когда стекающая с него вода будет прозрачной. Хорошо слейте.
3. Прежде чем помещать съемную варочную чашу в корпус, убедитесь, что ее внешние поверхности чистые (это обеспечит надежный контакт с внутренней нагревательной поверхностью) (рис. 1).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



### ОСТОРОЖНО!

Рис. 1.

1. Прежде чем начинать готовить, очистите дно внутренней чаши и поверхность нагревательной пластины.
2. Чтобы убедиться, что чаша прилегает к нагревательной пластине, поверните чашу в корпусе по часовой стрелке и против часовой стрелки.
3. Чаша должна быть правильно расположена в рисоварке. В противном случае прибор может работать ненадлежащим образом или повредиться.

4. Выложите промытый рис в съемную варочную чашу, убедившись, что рис равномерно распределен по дну чаши, а не лежит горкой с одной стороны. Добавляйте воду в следующих пропорциях:  
Белый рис = 1 мерка риса: 1 мерка воды  
Коричневый рис = 1 мерка риса: 1½ мерки воды
5. Закройте стеклянную крышку.
6. Вставьте штекер питания в розетку 220–240 В. Кнопка START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) и подсветка вокруг кнопки RISOTTO (РИЗОТТО) загорятся белым цветом.
7. Нажмите кнопку RICE/STEAM (РИС/ПАР). Затем нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы запустить режим. Подсветка кнопки START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) загорится красным цветом, и начнется приготовление.
8. По окончании приготовления прозвучит сигнал, и Risotto Plus™ автоматически переключится в режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) на период до 5 часов.

9. Откройте крышку и переверните рис входящей в комплект сервировочной ложкой. Закройте крышку и дайте рису постоять 10–15 минут, прежде чем подавать. Это позволяет всей жидкости впитаться, и в результате получается более рассыпчатый рис.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не снимайте крышку, пока не будете готовы подавать рис (за исключением переворачивания риса по завершении приготовления или указаний рецептов).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выключить режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ), отсоедините шнур питания от розетки.

### ⚠ **ВАЖНО!**

*Не трогайте автоматическое селекторное управление во время работы.*

### ⚠ **ВНИМАНИЕ!**

*Прежде чем извлекать съемную чашу с антипригарным покрытием из корпуса, убедитесь, что шнур питания отсоединен от розетки. Убедитесь, что питание розетки прибора выключено и прибор отсоединен от розетки.*

### ПРИМЕЧАНИЕ

Мерка Risotto Plus™ не является стандартной метрической мерной чашкой. Одна мерка Risotto Plus™ равна 150 г сырого риса и 180 мл воды. Если вы потеряете мерку Risotto Plus™, используйте другую чашку, но сохраняйте те же пропорции. Убедитесь, что максимальный уровень 10 мерок в съемной варочной чаше не превышен:

Белый рис = 1 мерка риса + 1 мерка воды  
Коричневый рис = 1 мерка риса + 1½ мерки воды } \* Использование мерки Risotto Plus™

## SLOW COOK (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

### РЕЖИМ SEAR (ОБЖАРКА)

1. Прежде чем помещать съемную варочную чашу в корпус, убедитесь, что ее внешние поверхности чистые (это обеспечит надежный контакт с внутренней нагревательной поверхностью).
2. Нажмите кнопку SAUTÉ/SEAR (ПАССЕ-РОВКА/ОБЖАРКА). Подсветка вокруг кнопки загорится белым цветом. Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы запустить режим. Подсветка вокруг кнопки загорится красным цветом.
3. Закройте крышку и дайте рисоварке разогреться приблизительно 2–3 минуты (не разогревайте дольше 5 минут).
4. Добавьте сливочное или растительное масло и разогревайте примерно 1 минуту с закрытой крышкой.
5. Всегда обжаривайте мясо и птицу небольшими порциями. Закройте крышку и готовьте, периодически помешивая, пока продукты не обжарятся равномерно. Удалите из варочной чаши. Завершив обжаривание, перейдите к разделу «Режим медленного приготовления» ниже.

### Настройки медленного приготовления

Risotto Plus™ имеет две настройки режима медленного приготовления: низкоинтенсивная и интенсивная. Следуйте приведенным ниже рекомендациям, чтобы определить время приготовления и настройки температуры. Общее руководство для большей части рецептов мяса и овощей медленного приготовления:

### Настройка времени приготовления:

НИЗКОИНТЕНСИВНОЕ: 6-7 часов  
ИНТЕНСИВНОЕ: 3-4 часа

Как правило, курица и небольшие кусочки мяса лучше всего получаются за 3–4 часа в интенсивном режиме. Более крупные куски мяса, например бараньи голяшки, отлично готовятся за 6-7 часов в низкоинтенсивном режиме.

### Низкоинтенсивная и интенсивная настройки медленного приготовления

1. Положите все ингредиенты в чашу, равномерно распределив более плотные ингредиенты по дну без горок и убедившись, что уровень жидкости находится между отметками MIN и MAX в чаше.
2. Закройте стеклянную крышку.
3. Нажмите кнопку SLOW COOK LOW (НИЗКОИНТЕНСИВНОЕ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) или SLOW COOK HIGH (ИНТЕНСИВНОЕ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ). Затем нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы запустить режим. Подсветка кнопки START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) загорится красным цветом, и начнется приготовление.
4. Оставьте рисоварку готовить, пока не прозвучит сигнал. После этого она автоматически переключится в режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ).
5. Risotto Plus™ будет находиться в режиме KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) 5 часов, а затем выключится.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Продукты можно готовить на пару в поддоне из нержавеющей стали над бульоном или водой и с закрытой крышкой. Держите крышку закрытой во время приготовления на пару, если в рецепте отдельно не указано открыть крышку. С открытой крышкой терется много пара, и время приготовления увеличивается.

### ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления на пару можно добавлять горячую жидкость.

### РЕЖИМ KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

Risotto Plus™ автоматически переключится в режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) по окончании процесса приготовления в режимах RICE (РИС), RISOTTO (РИЗОТТО) и SLOW COOK (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ). Рисоварка поддерживает температуру до 5 часов после режимов RICE (РИС) и SLOW COOK (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) и до 30 минут после RISOTTO (РИЗОТТО).



## УХОД И ОЧИСТКА

Отсоедините шнур питания от розетки. Дайте всем частям остыть, прежде чем извлекать съемную чашу. Вымойте съемную чашу, поддон для приготовления на пару из нержавеющей стали и стеклянную крышку в горячей мыльной воде, сполосните и высушите.

Не рекомендуем мыть какие-либо части Risotto Plus™ в посудомоечной машине, поскольку агрессивные моющие средства и высокая температура воды могут оставить пятна или деформировать чашу и принадлежности.

Не используйте абразивные чистящие средства, стальные мочалки или абразивные губки, так как они могут повредить антипригарную поверхность.

Корпус можно протирать влажной тканью. После этого его необходимо тщательно высушить.

Чтобы избежать повреждения прибора, не используйте щелочные чистящие средства для очистки. Используйте мягкую ткань и щадящее моющее средство.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если рис все же пригорит ко дну съемной чаши, заполните чашу горячей мыльной водой и оставьте приблизительно на 10 минут перед мытьем.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед очисткой Risotto Plus™ необходимо отсоединить коннектор, а перед следующим использованием необходимо убедиться, что вход рисоварки сухой.**

**Чтобы избежать повреждения Risotto Plus™, не используйте щелочные чистящие средства для очистки. Используйте мягкую ткань и щадящее моющее средство.**

**Не используйте химикаты, стальные мочалки, металлические мочалки и абразивные чистящие средства для очистки наружных поверхностей корпуса Risotto Plus™ или варочной чаши, поскольку они могут повредить корпус или покрытие варочной чаши. Не погружайте корпус или шнур питания в воду или какую-либо другую жидкость, поскольку это может привести к поражению электрическим током.**

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ЧТО ДЕЛАТЬ
<b>Risotto Plus™ внезапно выключается.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Убедитесь, что шнур питания как следует подсоединен к устройству и розетке.</li> <li>Прибор был перегружен или перегрелся из-за условий приготовления. Нажмите кнопку выбранного режима, а затем кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы выполнить сброс и продолжить приготовление. Дайте прибору несколько минут разогреться и продолжайте приготовление.</li> </ul>
<b>Рисоварка переключилась в режим KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) до окончания приготовления.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА). Затем выберите желаемый режим, чтобы продолжить приготовление.</li> </ul>





LV

“B.T.U. Company” SIA  
Dārzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Lai sazinātos ar klientu servisu, lūdzu, apmeklējiet vietni: [sage.lv](http://sage.lv)

Reģistrēts Latvijā № 50003873791.

Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot savu produkciju, šajā dokumentā attēlotie produkti vai to fotogrāfijas var nedaudz atšķirties no produktu faktiskā izskata.

LT

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Ryga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Pirkējiem priekšroku, apsīlankykīte svetainē [sage.lv](http://sage.lv)

Užreģīstruota Latvīoje № 50003873791.

Kadangi gaminīai nuolat tobulīnami, tai šīame dokumente pateiktos gaminīu īlīustracījos ar nuotraukos galī šīek tiek skīrtīs nuo tīkrojo gaminīo.

EE

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Rīia, LV-1012, Lāti  
sage@btu.lv

Kliendīteenīnduse leīate aadressīlīt [sage.lv](http://sage.lv)

Reģīstreerītud Lātis № 50003873791.

Pīdevate tāīenduste tōttu vōīvad jōonīstel vōī fotodel olevad tooted tegelīkest toodedest veīdī erīneda.

**Sage**<sup>®</sup>

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2017.

**SRC600 A18**