

the Fast Slow Go™

BPR688 / SPR680



- EN USER GUIDE
- DA BRUGERVEJLEDNING
- SV HANDBOK
- NO BRUKERVEILEDNING
- FI KÄYTTÖOPAS

Sage®

Contents

Guarantee	2
Sage® Recommends Safety First	2
Important Safeguards	2
Components	8
Functions	12
Care & Cleaning	22
Troubleshooting	24

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before use and save for future reference.

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker with the greatest care. Do

GUARANTEE

2 YEAR LIMITED

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances). All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com

not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.

WARNING

Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended. This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See “Pressure Cook” instructions in this book.

- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the “Steam Release” instructions in this book.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage the appliance.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- The heating source necessary for cooking is included in the appliance.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- The surface heating element is subject to residual heat after use.
- When cooking food with thick or doughy texture, after steam release, gently shake the cooker. Then steam release again if necessary, before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.

- Only use Sage® spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from Sage® indicated as being compatible.
- 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 use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- 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.
- Take care to avoid spillage on the connector.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles or knobs where available.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) properly secured to avoid spillage of the hot liquids.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth- covered surface and position the appliance at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.

- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Do not place the cooker on a stone bench top when it's cooking. This is due to bench tops being sensitive to uneven heat and may crack if heated locally. If you would like to cook with the slow cooker on the bench top, place a chopping board or heat proof mat underneath the cooker.
- Do not place anything, other than lid, on top of the cooker when assembled, when in use and when stored.
- Do not use the lid handle to carry the appliance.
- Before placing removable cooking bowl into stainless steel base ensure the base of bowl and the base of the appliance is dry by wiping with a dry soft cloth.
- Do not use a damaged removable cooking bowl. Replace before using.
- Do not place food or liquid directly into the stainless-steel base. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Before use, always check pressure release valve and safety locking pin for clogging and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin moves freely from under the lid.
- Do not touch the pressure release valve whilst in use.
- Use only recommended STEAM RELEASE button to depressurise cooker after use.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not use this appliance if it is worn, has been dropped or is damaged in any way.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.

- Connect only to a 220-240V power outlet.
- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.
- The 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 supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is recommended to regularly inspect 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
- The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.



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.

Specifications

Model	SPR680
Rated Volume	6 Litres
Usable Volume	4 Litres
Working Pressure	80kPa
Heating Source	Electric Heating Element

These specifications may change without prior notice.

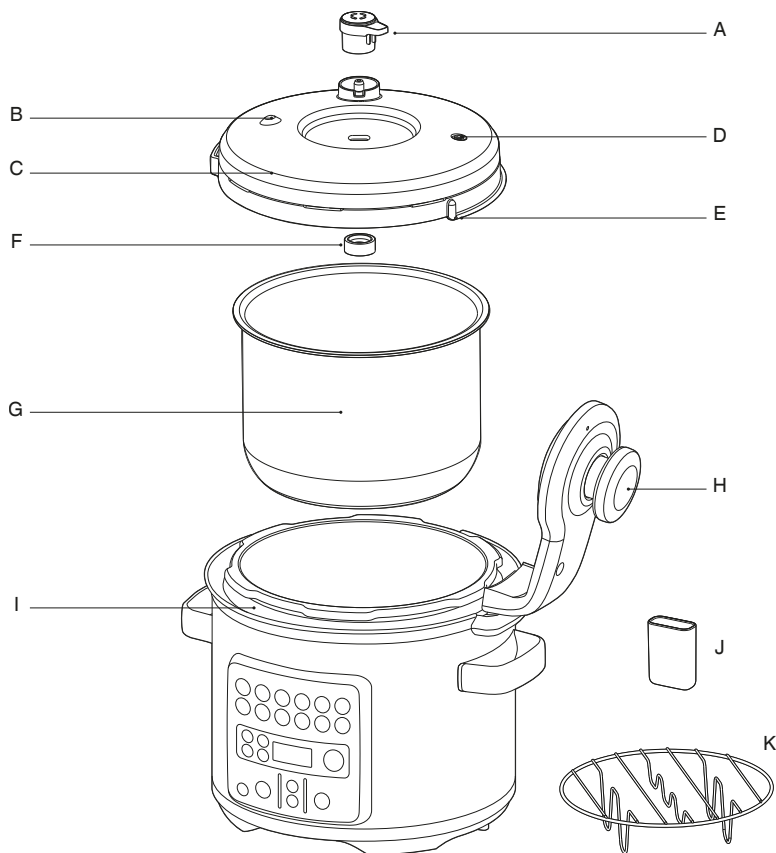
Power Management Function



This appliance has a power management function. After a certain time from your last use or operation of any controls, the appliance automatically enters power management mode. Under this mode, the appliance consumes low power if it is kept plugged into a switched-on GPO. To save energy, switch off the GPO or unplug the appliance if the appliance is not in use. For details, please refer to online information by scanning the QR Code*.

* The QR code will only be activated after 9/5/2025

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



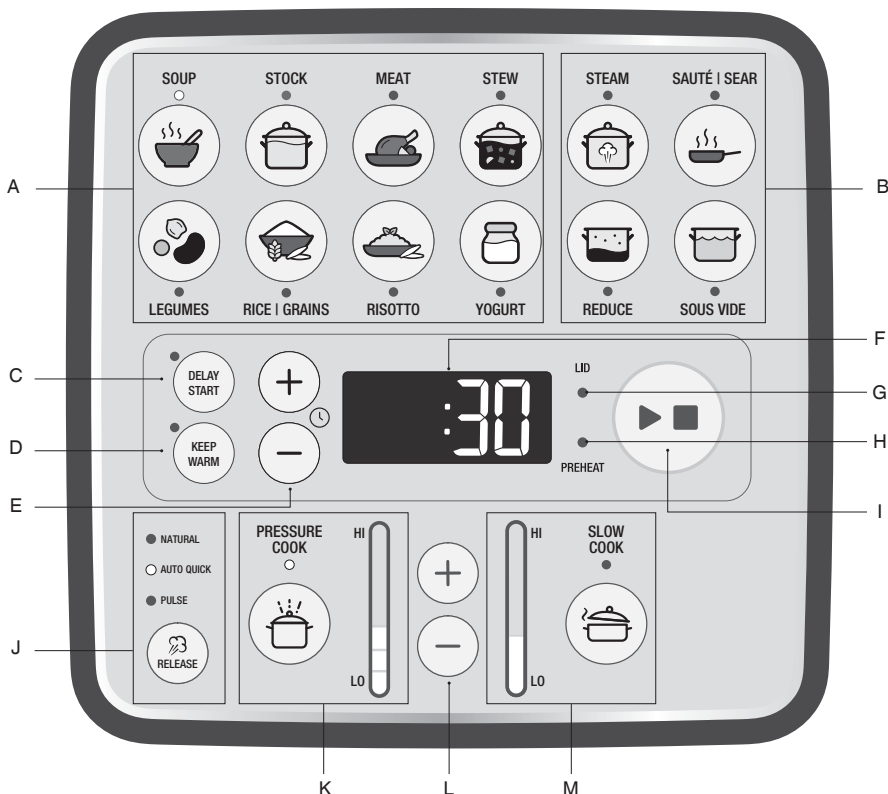
COMPONENTS

- A. Pressure Release Valve
Automatically controls the rate at which steam is released from the cooker
- B. Pressure Safety Valve
- C. Dishwasher Safe Removable Lid
- D. Safety Locking Pin
Pin pops up once pressure is reached acting as a safety locking device
- E. Silicone Lid Seal
Easy fitting for hassle free assembly and cleaning

Rating Information:

220–240V ~ 50-60Hz 900-1100W

- F. Sealing Nut
- G. 6L Removable Cooking Bowl
- H. Lid Arm
- I. Easy Clean Moat
Catches condensation drips for a mess-free clean up.
- J. Condensation drip Cup
- K. Stainless Trivet
Raises food out of liquid for roasting and steaming.



CONTROL PANEL

- A. Food Presets with light indicators
- B. Cooking Presets with light indicators
- C. DELAY START
- D. KEEP WARM
- E. TIME (+/-) adjustment buttons
- F. LED display
- G. Lid Lock/Unlock Warning Light Indicator
- H. Preheat Light Indicator
- I. START/CANCEL Button
- J. Pressure release button with modes selection indicator
- K. PRESSURE COOK with light indicator
Pressure Level Indicator for Pressure Cooking Mode
- L. PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) adjustment buttons
- M. SLOW COOK with light indicator
Temperature Indicator for Slow Cooking Mode

FOOD PRESETS

Setting: Pressure Cook

FOOD MENU	DEFAULT PRESET	RANGE
Soup	50 kPa - approx. 110°C 30 MINS AUTO QUICK	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Stock	80 kPa - approx. 116°C 1 HOUR AUTO QUICK	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Meat	80 kPa - approx. 116°C 1 HOUR AUTO QUICK	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Stew	60 kPa - approx. 112°C 1 HOUR AUTO QUICK	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Legumes	80 kPa - approx. 116°C 30 MINS NATURAL	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Rice Grains	50 kPa - approx. 110°C 10 MINS AUTO PULSE	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS
Risotto	40 kPa - approx 108°C 7 MINS AUTO QUICK	10 kPa - 80 kPa Up to 2:00 HRS

Setting: Slow Cook

FOOD MENU	DEFAULT PRESET	RANGE
Soup	HIGH - 95°C 4:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm: on/off
Stock	HIGH - 95°C 4:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm: on/off

Meat	LOW - 90°C 8:00 HRS	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm: on/off
Stew	LOW - 90°C 8:00 HRS	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm: on/off
Legumes	HIGH - 95°C 6:00 HRS	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm: on/off
Yoghurt	Stage 1 Scalding 10 MIN Temp: 83°C KEEP WARM OFF	Stage 2 Cooling* Up to 3 hours Temp: from 83°C to 43°C KEEP WARM OFF

***Cool down time if the lid is open (for 2 litres of milk):**

It can take up to 1hr 20mins to lower the temperature from 83°C to 43°C

Cool down time if the lid is closed (for 2 litres of milk):

It can take up to 3 hours to lower the temperature from 83°C to 43°C

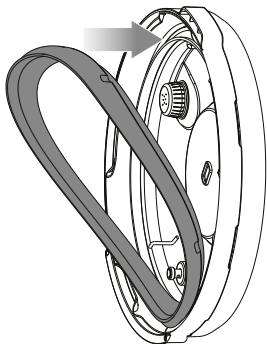
COOKING PRESETS

SETTING	TIME/TEMP PRESET		RANGE
SAUTÉ / SEAR	COUNT UP TIME	Temp: High - (Sear) 168°C Med - (Sauté) 150°C Low - (Sauté) 130°C	Time: n/a Keep warm: off only
REDUCE	HIGH 10 MINS	Temp: Low - 105°C Med - 115°C High - 130°C	Time: 1 MIN - 2 HRS Keep warm: on/off
STEAM	15 MINS	Temp: 100°C	Time: 1 MIN - 1 HR Temp: n/a Keep warm: off only
SOUS VIDE	1 HOUR	Temp: 57°C	Time: 1 MIN - 24 HRS Temp: 30°C - 90°C Keep warm: n/a
KEEP WARM	2 HOURS COUNT UP TIME	Temp: 70°C	

FUNCTIONS

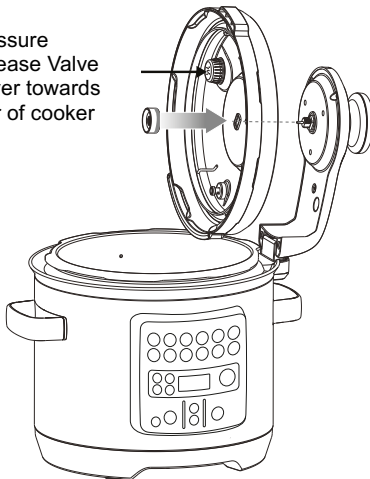
BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the cooker.
2. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and lifting lid up and off the appliance until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the centre of the lid and pull the lid away to remove from the lid arm.
3. Wash the lid, removable cooking bowl and silicone lid seal in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and outside of the base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
4. Attach the clean silicone lid seal securely around the wire ring on the underside of the lid. Adjust position if necessary, so that it sits comfortably and is free from any distortions.



5. To reattach the lid, orient the lid so that the steam release valve housing is to the rear of the unit, and then align the centre of the lid with the bolt on the underside of the lid arm and push into position to expose the screw thread. Secure the lid by screwing on the sealing nut so that the red seal touches the lid surface.

Pressure
Release Valve
Cover towards
rear of cooker



6. Clean and dry the bottom of the removable cooking bowl and the temperature sensor, making sure there are no unwanted materials on the surface. The removable cooking bowl must sit flat on the temperature sensor to ensure proper contact.
7. Click condensation drip cup into place.
8. Insert the connector end of the power cord into the cooker base, ensuring it is completely dry. Insert the power plug in to a 230/240 volt (grounded) power outlet.
 - Set altitude level (above sea level) - machine will display Set - Alt - (distance) - metres
 - Press the TIME (+/-) buttons to adjust to the closest altitude from 0 to 2000 metres.
 - Press START to confirm
9. The cooker alert will sound, and the LED will illuminate.
10. We recommend running a 15-minute cooking cycle with water to get rid of any protective substances in the cooking bowl and on the heating element.

NOTE

The pressure cooker should not be used at altitudes above 2,000 metres.

Longer cooking times are needed at higher altitudes to achieve the best food results. For these high altitude areas, extend your cooking time as needed to achieve your desired food result.

WARNING

Only use the cooking bowl intended for this appliance; using vessels not provided will result in a non-resettable issue.

CONTROL PANEL SETTINGS

The Fast Slow GO™ features 6 Cooking Preset Settings; Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sauté/Sear, Steam and Sous Vide. It also features 8 Food Presets: Soup, Stock, Meat, Stew, Legumes, Rice/Grains, Risotto and Yoghurt.

FOOD PRESETS

The control panel displays 8 available food presets for easy selection.

Pressing any of the 8 food presets will use the default settings to achieve the best food results for that particular type of food. This includes changing to 'PRESSURE COOK' or 'SLOW COOK' mode.

Depending on the cooking mode, pressing a food preset button will adjust the PRESSURE or TEMPERATURE levels, the cooking time, and the pressure release mode, as well as turning on and off the KEEP WARM button.

The cooking time, KEEP WARM or DELAY START, can all be adjusted while remaining in selected food preset. However, any change to pressure or temperature levels, or pressure release setting (depending what mode the product is in) will change the unit to custom mode.

The table below shows, when selecting food menu, certain food can be cooked by either pressing 'PRESSURE COOK' or 'SLOW COOK'.

FOOD MENU	PRESSURE COOK	SLOW COOK
Soup	✓	✓
Stock	✓	✓
Meat	✓	✓
Stew	✓	✓
Legumes	✓	✓
Rice / Grains	✓	✗
Risotto	✓	✗
Yoghurt	✗	✓

SIMPLE PRESET STEPS

E.g.

SOUP

- Press the SOUP icon  on the interface.
- The interface will automatically suggest a Pressure Cooking function (if relevant). To select a Slow Cooking function, press the SLOW COOK button .
- The interface will automatically display the accurate cooking time and pressure level for soup.
- The cooking time can be modified by pressing the (+ / -) plus / minus time adjustment buttons.
- After ingredients are added, press START to begin cooking.

TIP

If desired, it is possible to sauté vegetables or sear meat with the SAUTÉ/SEAR function prior to cooking. When finished, press STOP to cancel the SAUTÉ/SEAR function and select the next cooking preset.

NOTE

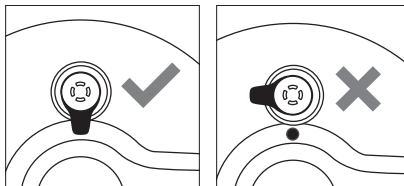
- For first timers using pressure cooking method, pressure release can be overwhelming. As it releases big bold steam, always keep hands and face clear of the pressure release. (refer to page 16 for the variable steam release description and caution).
- Refer to 'Food Presets' and 'Cooking Presets' section for preset settings recommendations.
- If there is no visible light on any of the food preset indicators, then the product is in manual mode. Press a food preset button to return to its default settings.
- The steam or pressure release mode programmed into the preset cooking modes are selected for best results. Any changes to the steam release mode may lead to food spillage.

MANUAL PRESSURE COOK MODE

Pressure Cooking is a method of cooking food in a small amount of liquid with a gasket sealed lid that retains steam inside and builds pressure. It is the increase in pressure that raises temperature of the liquid and steam inside to well above boiling point and therefore allows food to be cooked up to 70% faster. This means less energy is consumed and you will enjoy substantial savings in both time and cost. Because pressure cooked foods require very little cooking liquid, more vitamins, minerals, and other nutrients are retained, and the natural flavours are enhanced.

1. To select the manual pressure cook mode, press and hold the PRESSURE COOK button  for 2 seconds.
2. Adjust the cooking pressure by using the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons. Pressure can be adjusted from 10 kPa (LOW) to 80 kPa (HIGH).
3. The figure on the LED screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Adjust the cooking time by using the TIME (+/-) buttons (next to the 4 digit display) to reduce the cooking time or increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.

4. Press the STEAM RELEASE button to select between 'NATURAL', 'AUTO QUICK', and PULSE steam release.
5. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.
6. Close the lid and turn the lid knob clockwise to lock into place. The cooker alert will sound when the lid has been locked.
7. Ensure the pressure release valve is placed on the lid in the closed position.



8. Press the START button to commence cooking. The START/CANCEL button will illuminate orange, 'PREHEAT' will be lit.

NOTE

It is normal for the cooker to release small bursts of steam as it stabilises.

9. If the lid has not been locked correctly, 'LID' indicator will flash and the audio alert will beep, cooking will be paused until the lid is in the correct position. Turn the lid knob clockwise to lock the lid and commence cooking.
10. Once the cooker has reached pressure, the 'PREHEAT' indicator light will disappear, the cooker alert will sound, the timer will start counting down.
11. The time can be adjusted during the pressure cook cycle by pressing the TIME (+/-) buttons. The cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button. To end the cycle press and hold START/CANCEL for 2 seconds. If there is already pressure in the vessel it will go immediately to the steam release cycle.
12. At the end of the pressure cook cycle, the cooker alert will sound, and steam will be automatically released through the pressure release valve. The steam icon will blink, the timer will start counting up.

13. If NATURAL steam release is selected, pressure will naturally subside in the vessel without forcing steam through the pressure release valve. The steam release setting can be changed during the steam release cycle by pressing the STEAM RELEASE button.
14. At the end of the steam release cycle, the cooker alert will sound, the display will flash, and if 'KEEP WARM' is on, display timer will start counting up.
15. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and carefully lift the lid into the hinged open position.
16. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The LED will no longer illuminate.

CAUTION

To avoid scalding from escaping steam, never place your face or hands over the cooker when removing the lid.

WARNING

If the lid will not unlock this indicates the appliance is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous.

Press and hold the STEAM RELEASE button to manually release steam.

PRESSURE COOKING TABLE

Refer to this table for the approximate temperature for each kPa level:

Pressure Level (kPa)	Temperature (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

HANDS- FREE VARIABLE STEAM RELEASE

The Fast Slow GO™ features 3 steam release methods:

Auto Quick

Pressure is released quickly to minimise overcooking of foods or recipes with short cook times.

This is recommended only for food types that do not expand or foam when boiling.

Pulse

Pressure is released in bursts to reduce disturbance to the food inside.

This is recommended for food types that generate small amount of foam or do not foam at all when boiling.

Natural

Pressure naturally subsides inside without releasing steam through the vent to prevent the churning up or breaking apart of sensitive ingredients like stocks and beans during pressure release.

Natural pressure release mode is suitable for all types of food recipes.

NOTE

Some food type (e.g. legumes) that are known to generate excessive foam can only use 'Natural' Pressure release to prevent food spillage.

These can be selected using the Steam Release button  on the control panel during the set up and steam release cycles. Once selected, the Pressure Release Valve will automatically release the steam at the end of the pressure cooking cycle.

Pressing and holding the steam release button during or after a cooking cycle will open the pressure release valve.

NOTE

The steam or pressure release mode programmed into each preset cooking modes are selected for best results.

Any changes to the steam release mode may lead to food spillage.

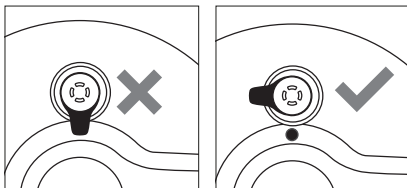
CAUTION

Always keep hands and face clear of the pressure release valve when pressure cooking as hot steam and water may be emitted during operation.

MANUAL SLOW COOK MODE

The SLOW COOK setting is designed for long cook times at low temperatures. It is also ideal for breaking down tough cuts of meat and developing deep flavours.

1. Select the Slow Cook  on the interface.
2. The LED screen indicates the preset temperature for the selected food. But you may press the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons to reduce the temperature or to increase temperature. Temperature can be adjusted to two preset temperatures: HI - LO.
3. The LED screen indicates the preset cooking time for the selected food. You may adjust the TIME (+/-) to reduce or increase the cooking time. Time can be adjusted between 2 and 12 hours.
4. 'KEEP WARM' indicator will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. Press the 'KEEP WARM' button on the control panel to select or deselect the function.
5. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.
6. Close and lock the lid.
7. Turn the pressure release valve to the open position.



8. Press the START button to commence cooking. The START/CANCEL button will illuminate orange.
9. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the slow cook cycle by pressing the TIME (+/-) button. The cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button. While paused, cooking settings can be adjusted. Pressing START/CANCEL button again, will continue cooking using the newly adjusted settings.

NOTE

To remove steam during pause, hold the steam release button. During slow cooking, there may be some pressure build up that makes the lid difficult to open. If this occurs, press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released, and the cooker can be opened.

10. At the end of the slow cook cycle, the cooker will automatically switch to the KEEP WARM function. The KEEP WARM indicator will be lit, and the timer will start counting up to a maximum of 6 hours. The keep warm cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button.
11. If KEEP WARM has not been selected, the cooker alert will sound, the START/CANCEL orange illumination will turn off.
12. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The light will go out.

TIPS FOR PRESSURE & SLOW COOKING

Soup

- The PRESSURE & SLOW COOK SOUP setting is suitable for cooking a variety of soups from light broths to hearty minestrone to pureed vegetable soups.
- Use the SAUTÉ/SEAR settings to brown meat and soften aromatics prior to cooking.
- To shorten the pressurizing time, add cold water/stock to bowl while still in the SAUTÉ or SEAR setting and allow the

water to come to a simmer before pressure cooking.

- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of soup should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Stock

- The PRESSURE & SLOW COOK STOCK setting is suitable for making all kinds of stock, including chicken, beef and vegetable.
- To make a brown stock, use the SAUTÉ/SEAR setting to brown bones and vegetables prior to pressure or slow cooking.
- Vegetables such as onions, carrots and celery should be cut into large pieces. This will help keep the stock clear and make it easier to strain at the end of cooking.
- To shorten the pressurising time, add cold water to bowl while still in the SAUTÉ/SEAR setting and allow the water to come to a simmer before pressure cooking.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of water, bones and/or aromatics should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Meat

- The PRESSURE & SLOW COOK MEAT setting uses high temperature/pressure to dissolve connective tissue, producing fork-tender, succulent results. Sauces become thick and well developed.
- Choose well-marbled cuts of meat for the best flavor and texture.
- Cut larger pieces of meat into 2 or 3 pieces to better fit the cooking bowl.
- Use the SAUTÉ/SEAR setting to brown meat in batches, prior to cooking.
- Unlike traditional stewing or braising, pressure and slow cooking have almost no evaporation. For deeply flavored dishes, use less liquid than called for in traditional recipes, 1 - 1½ cups (250-375ml) maximum.

- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Stew

- The PRESSURE & SLOW COOK STEW setting is ideal for cooking ground meat, meat sauces and hearty stews.
- Use the SAUTÉ/SEAR setting to brown meat and soften aromatics prior to cooking.
- Unlike traditional stovetop methods, pressure and slow cooking have almost no evaporation. For thick, rich chillies and stews use less liquid than called for in traditional recipes. Use the REDUCE setting after cooking to thicken foods that are too soupy.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked stew ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Legumes

- The PRESSURE & SLOW COOK LEGUMES setting is suitable for cooking all types of legumes, lentils and dried beans.
- Legumes and other beans can produce a lot of foam during cooking. The preset NATURAL steam release setting ensures foam does not interfere with the steam release valve.
- Cooking times are based on unsoaked dried beans. To shorten the cooking time, soak beans in cold water overnight. Discard soaking water and cook with fresh cold water for half of the preset cooking time.
- Use a ratio of 1-part beans to 3 parts water.
- Beans and legumes swell and double in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked legumes and water should not exceed the ½ level marking inside the removable cooking bowl.

Rice | Grains

- The **PRESSURE COOK RICE** setting is designed to cook rice and grains, so they remain separate and tender. It is suitable for all types of rice such as long grain, jasmine, basmati and brown rice.
- When pressure cooking brown rice, increase the cooking time to 20 minutes.
- Measure or weigh dry rice accurately and wash well with cold water until water runs clear. Drain well and place into the removable cooking bowl.
- Add corresponding water amount. Refer to the cooking table for rice/grains and legumes on the Sage webpage for more information.
- After cooking, allow rice to stand in bowl for 5 minutes before stirring and serving.
- Rice will double or triple in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked rice and liquid should not exceed the $\frac{1}{2}$ level marking inside the removable cooking bowl.

Risotto

- The **PRESSURE COOK RISOTTO** setting is ideal for making creamy risotto, without all the stirring and in a fraction of the time.
- Use the **SAUTÉ/SEAR** setting to soften onions and other aromatics, as well as deglaze the cooking bowl with wine.
- The key to creamy risotto is toasting the rice grains before the liquid is added. Use the **SAUTÉ/SEAR** setting to toast the rice, stirring frequently, for 3-5 minutes or until the edges become transparent and then turn white.
- With little or no evaporation during pressure cooking, it is important to keep to the ratio of 1-part rice to 3 parts stock. If adding a lot of vegetables to the risotto, reduce stock by a third.
- Rice will double or triple in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked rice and stock should not exceed the $\frac{1}{2}$ level marking inside the removable cooking bowl.

OTHER PRESET SETTINGS:

SAUTÉ/SEAR

This preset has three levels: low sauté, medium sauté and sear.

The temperature level will be indicated on the Slow Cook temperature light indicator. (see page 9 - letter M. - for control panel illustration)

The **SAUTÉ** setting is ideal for softening and caramelizing garlic, onions or vegetables prior to pressure or slow cooking. The **SAUTÉ** setting corresponds to the **MED** and **LOW** temperature levels on your appliance.

The **SEAR** setting is designed to enhance and deepen the taste of meals by using the same cooking bowl for caramelizing and browning foods before pressure or slow cooking. The **SEAR** setting corresponds to the **HIGH** temperature level on your appliance.

REDUCE

This preset has three levels: low, medium and high.

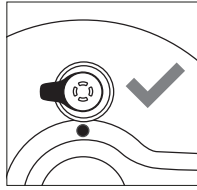
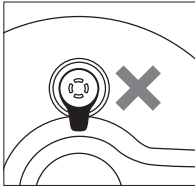
The temperature level will be indicated on the Slow Cook temperature light indicator. (see page 10 - letter M. - for control panel illustration)

The **REDUCE** function is ideal for thickening and intensifying the flavor of sauces, syrups and stocks.

STEAM

The **STEAM** setting is ideal for steaming food such as vegetables, fish fillets and dumplings. When steaming for more than 30 minutes, it is recommended to add 1 cup (250ml) warm water into the cooking bowl at 30-minute increments to ensure consistent steaming performance.

To reduce condensation forming on the outside surfaces of the lid and handle, it is recommended to turn the pressure release valve to the open position.



SOUS VIDE

The SOUS VIDE setting is ideal for cooking food to a very precise temperature in a water bath.

What is Sous Vide?

Sous Vide is a cooking technique that allows you to cook food to the doneness you desire by heating water to a set temperature. Food items are placed in a heat-proof BPA food safe plastic bag, that is submerged and cooked to your preferred doneness without the risk of drying out through over cooking.

What do you need to cook food with the Sous Vide function?

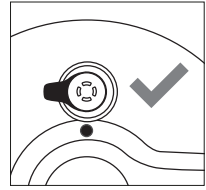
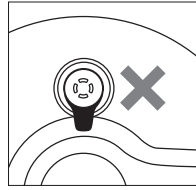
Thick heat-proof BPA food safe plastic bags. Resealable bags will also work if the cooking temperature is under 70°C.

Do I need to vacuum seal?

You do not need to vacuum seal bags for SOUS VIDE, however, as much air as possible needs to be removed from the bag, and water prevented from entering the bag to provide accurate food results. To use the water displacement method, place food in a resealable bag with a double seal, then lower the bagged food into a water filled container. Once most of the air is out of the bag, carefully seal just above the water line.

Is the lid open or closed?

We recommend using the SOUS VIDE function with the lid closed and in locked position, and turn the pressure release valve to the open position to ensure consistent cooking temperature.



When do I sear?

You can sear items before or after cooking with the SAUTÉ/SEAR function. If searing prior to using the SOUS VIDE function, allow time for resting and cooling overnight in the refrigerator.

SOUS VIDE steps:

1. Fill cooking bowl with cool water until it has reached the MAX line.
To reduce preheat time, start with water close to your target temperature.
2. Press SOUS VIDE and set temperature and time as desired. Close lid and press START to begin heating water.
3. Place the food item or the produce in a plastic Sous Vide bag or a resealable bag. If you do not have specific Sous Vide sealed bag, we recommend using a double-sealed resealable bag. Add aromatics like bay leaves, rosemary, lemon slices or rind and oil as desired.
4. When water has reached desired temperature (machine will beep once), carefully place bag into the water bath. If bag floats, place stainless trivet upside down over the bag to keep it fully submerged.
5. Close and lock the lid but ensuring the pressure release valve is in the open position.
6. When cooking time is completed, remove bag from water bath.

Temperature and Time:

- BEEF FILLET (2.5cm thick) - Medium rare
- 54°C for 1 hour
- CHICKEN FILLET (2.5cm thick) - Tender
- 65°C for 45 mins
- SALMON FILLET (2.5cm thick) - Medium
- 50°C for 40 mins
- EGGS - poached egg - 64°C for 1 hour

YOGHURT

How to use the yoghurt shortcut auto program

Natural Yoghurt

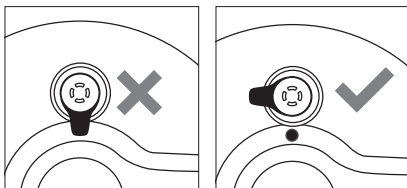
Prep time: 10 minutes / Incubating: 8 hours (plus 1 hour 30 minutes cooling)

1 litre full-cream homogenised milk

2 tbsp full-cream natural yoghurt with live and active cultures

STEP 1 - Scald the Milk

Place the cooking bowl in the Fast Slow GO™. Add the milk. Close and lock the lid, and turn the pressure release valve to the open position.



Press YOGHURT then press START. The milk will heat to 83°C and hold at the temperature for 10 minutes.

The pasteurisation process kills any bad bacteria that can spoil the milk as well as to eliminate potential competitors of the active yoghurt cultures.

STEP 2 - Cool the Milk

Open the lid and do not press any controls. The cooling phase will automatically cool the milk to 43°C. This process ensures that the appliance reaches the temperature for optimal growth of yogurt starter cultures. If the temperature is too high your cultures might die. First the word 'COOL' will appear on the cooker screen. At the end of the cooling time the cooker will sound an alert when it has reached the correct temperature, about 1 hour 30 minutes.

TIP

Cooling the milk with the lid open will result in a skin forming on top. Removing this skin

before adding the starter will help to ensure a smoother texture to the yoghurt.

STEP 3 - Incubate the Yoghurt

At the end of STEP 2, the word 'ADD' will appear in the cooker screen. Place the yoghurt starter in a bowl. Add ½ cup (125ml) of the cooled milk and whisk until smooth. Whisk the milk mixture into the cooled milk in the cooking bowl. Close and lock the lid press START to incubate for 5-8 hours. The longer it is incubated the tangier the yoghurt will be.

STEP 4 - Refrigerate

When the cooker sounds an alert that the yoghurt has finished incubating, remove the cooking bowl, cover with plastic wrap and refrigerate until cold. Once the yoghurt is completely cold, transfer to an airtight container and refrigerate for up to 2 weeks.

TIPS

- Using homogenised milk will produce a smoother yoghurt. If your result is slightly lumpy and separated, whisk the cooled yoghurt gently to combine.
- To cool scalded milk faster, place cooking bowl in a larger bowl of iced water, check the temperature with a thermometer. When the milk has reached 43°C, add ½ cup (125ml) of the cooled milk to the yoghurt starter, whisk until smooth, then whisk in the mixture, wipe the bottom of the pot dry and insert the pot back into the pressure cooker.
- To increase tanginess of the yoghurt, increase the incubation time.

KEEP WARM

The KEEP WARM function maintains hot food at safe serving temperature of 60°C or above for up to 6 hours at the end of a cooking cycle. If using the KEEP WARM function as a standalone, the feature can be run for up to 24 hours.

- To use KEEP WARM as a standalone function, keep the lid close, then press and hold the KEEP WARM button on the control panel.

- The KEEP WARM function can be toggled on and off in both PRESSURE COOK and SLOW COOK using the KEEP WARM button on the control panel. The 'KEEP WARM' light is lit, and the timer will start counting up to a maximum of 6 hours at the end of a cooking cycle.

NOTE

To not compromise food quality, it is recommended to use KEEP WARM function no longer than 1-2 hours.

DELAY START

The Fast Slow GO™ has a timer function to delay the start of cooking for up to 24 hours. This timer function does not apply to the keep warm and steam functions.

The DELAY START function is disabled for MEAT food preset.

CAUTION

Never allow meat, poultry, seafood, eggs or other goods that require refrigeration to sit at room temperature for more than two hours. Bacteria quickly multiplies in warm temperatures between 4°C and 60°C.

The following steps show how to program for delayed cooking:

- Adjust cooking cycle time and temperature/pressure level as desired.
- Press 'DELAY START' button to enable DELAY START function.
- The screen will show the delay start time in hours and minutes.
- Use the TIME (+/-) buttons to adjust the time delay in 15-minute intervals for up to 24 hours.
- Press DELAY START again at any time to exit without saving the delay start setting.
- Press START/CANCEL to activate the current cooking settings with a delayed starting time.
- Time will start counting down and preheat LED will not be illuminated during DELAY START.

ALTITUDE ADJUST

Pressure builds and increases when the temperature inside the cooking bowl exceeds boiling point. As altitude increases, the temperature at which water boils decreases as a result of the drop in air pressure. This creates very different conditions for cooking when using a pressure cooker.

In order to maintain consistent cooking results at various altitudes, the Fast Slow GO™ has an Altitude Adjust feature that adjusts the settings based on the altitude of your current location.

1. To enter Altitude press and hold both the DELAY START and KEEP WARM buttons for 2 seconds.
2. Press the TIME (+/-) buttons or the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons to adjust altitude.
3. Four-digit display shows 'Alt' and number, switching every 1 second.
4. Press START button to confirm and a beep will sound.
5. The cooker's settings have now been adjusted for your current altitude. Pressing any button or quitting after timeout will save the current set altitude value. To change altitude to factory settings, adjust the altitude back to 0 metre.

NOTE

Exact altitude can be found at www.elevationmap.net or by contacting Sage Customer Service Centre.

SETTING THE UNIT MEASURE

The unit measure default is in Celsius (C). To change between metric and imperial units, press the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons for 5 seconds and the display will show F for Fahrenheit. Press the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons again for 5 seconds to revert to Celsius and the display will show C.

CARE & CLEANING

Before cleaning, ensure the cooker is turned off. Remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the cooker base. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Wash removable cooking bowl with warm soapy water and a clean soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.

If limescale deposits develop over time, combine 2 tablespoons of white vinegar and 1 cup (250ml) hot water in the cooking bowl and heat using the steam function for 10 minutes before cooling and cleaning with a scrubbing brush.

NOTE

Removable cooking bowl can be washed in dishwasher, but it is recommended to wash cooking bowl in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.

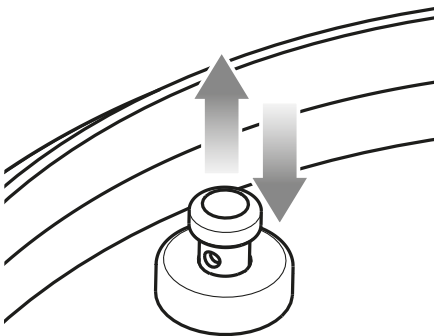
WARNING

- Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads on the outer and inner body of the appliance.
- Do not immerse metal base or power cord in water or any other liquid as they may cause electrocution.
- Ensure removable cooking bowl is correctly positioned in the base before you commence cooking.

DISASSEMBLE LID:

- Gently pull the silicone rubber gasket out from under the gasket holder. Check periodically that it is clean, flexible and not cracked or torn. If damaged do not use the appliance.
- Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.

- Regularly inspect that Pressure Release Valve Cover is clean and free of liquid/food. Remove pressure release valve cover from the lid and wipe over with a soapy cloth and dry clean. Rinse well and replace by clipping back in place.
- Pressure Safety Valve will need to be regularly checked and cleaned in order to avoid any clogging which could result in blocking the safety valve. Wash and clean any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning.



SILICONE RUBBER GASKET:

- Replace silicone rubber gasket every 1-2 years (see your nearest Sage Service Centre).
- Wash gasket in warm, soapy water. Rinse with clean water, dry thoroughly and place back in their original position.
- The silicone rubber gasket can be washed in the top rack of a dishwasher to eliminate odour from spices.
- Soak the silicone rubber gasket in a mixture of bicarbonate soda and water to help eliminate odours before cleaning.

WARNING

If the silicone rubber gasket is not fitted correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.

TIP

A mixture of ½ cup (125ml) lemon juice, 1 tablespoon lemon rind plus 500ml hot water cooked at HIGH pressure for 5 minutes can help eliminate food odours.

STORAGE:

- Ensure the cooker is turned off. The cooker is off when all lights are off on the display.
- Remove the power plug from the power outlet. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
- Ensure the cooker and all accessories are clean and dry.
- Ensure the bowl is inserted into the cooker.
- Ensure the lid is closed and in the locked position.
- Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM

EASY SOLUTION

The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle

- Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released, and the cooker can be opened.
- If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to suit your current altitude. Follow "Altitude Adjust" instructions.

The LID led is flashing and the buzzer is sounding

- Turn the lid to the correct position for pressure cooking or slow cooking.

**Steam is escaping from the lid
OR**

**Safety locking pin does not rise
OR**

**Cooker is not getting to pressure
OR**

**Timer will not count down
OR**

The screen displays 'SEAL'

- Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the stainless steel lid. The sealing nut should be screwed on tightly.
- Ensure the silicone lid seal is clean, free from damage or cracks and is properly inserted.
- Ensure that the safety locking pin can move freely up and down.
- When the lid is locked, ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm.
- Ensure that the pressure release valve is properly seated in position and facing the lid knob.
- Add more liquid/food to the bowl. There should be a minimum of 1 litre combined food and liquid.
- If problem persists, call Sage Customer Service.

The cooker automatically switches to keep warm without going through a complete cooking cycle

- Add more water to the cooking bowl and restart the cycle.

Water is collecting on the benchtop

- Ensure the cooker is on a flat level surface and that the condensation drip cup is installed on the back of the cooker. Follow "Preparing the Fast Slow GO™" instructions on page 12.
- Empty the condensation drip cup.

The screen displays "Err"

- The screen will display "Err" when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and contact Sage Consumer Support.

Factory Reset

- Press and hold 'soup' and 'sous vide' buttons for three seconds to clear settings including altitude level.

the Fast Slow Go™

BPR688 / SPR680



DA BRUGERVEJLEDNING

Sage®

Indhold

Garanti	2
Sage® anbefaler sikkerhed først	2
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Komponenter	8
Funktioner	12
Pleje og rengøring	22
Fejlfinding	24

GARANTI

2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produkt til privat brug i de angivne områder i 2 år fra købsdatoen mod fejl forårsaget af mangelfuldt arbejde og materialer. I garantiperioden vil Sage Appliances reparere, udskifte eller refundere ethvert defekt produkt (efter Sage Appliances' eget skøn). Alle lovbestemte garantirettigheder i henhold til gældende national lovgivning respekteres og forringes ikke af vores garanti. For de fulde vilkår og betingelser for garantien samt vejledning i, hvordan du gør krav gældende, bedes du besøge www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FØRST

Hos Sage^v er vi meget sikkerhedsbevidste. Vi designer og fremstiller forbrugerprodukter, hvor sikkerheden for dig, vores værdsatte kunde, er i højsædet. Derudover beder vi dig udvise en vis forsigtighed, når du bruger et elektrisk apparat, og overholde følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDSFOR ANSTALTNINGER

Læs alle instruktioner før brug, og gem dem til senere brug.

- En downloadbar version af dette dokument er også tilgængelig på sageappliances.com
- Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, når den er i brug.
- Sæt ikke trykkogeren i en varm ovn.

- Flyt trykkogeren med største forsigtighed. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag og knapper. Brug beskyttelse, hvis nødvendigt.

ADVARSEL

Brug ikke trykkogeren til andet end det tilsigtede formål.

Dette apparat tilbereder mad under tryk. Forkert brug af trykkogeren kan medføre skoldning. Sørg for, at kogeren er korrekt lukket, før der tændes for varmen. Se instruktionerne til 'Trykkogning' i denne bog.

- Tving aldrig trykkogeren op. Åbn den ikke, før du har sikret dig, at det indvendige tryk er faldet helt. Se instruktionerne til 'Dampudslip' i denne bog.
- Beholderen må ikke åbnes, før trykket er faldet tilstrækkeligt.
- Brug aldrig trykkogeren uden at tilføje vand, da dette vil beskadige apparatet alvorligt.
- Fyld ikke kogeren mere end 2/3 op. Ved tilberedning af fødevarer, der udvider sig under tilberedning, f.eks. ris eller tørrede grøntsager, må kogeren ikke fyldes mere end halvt op.
- Den nødvendige varmekilde til tilberedning er indbygget i apparatet.
- Efter tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op under tryk, må du ikke prikke i kødet, mens skindet er hævet; du kan blive skoldet.
- Varmelegemet overflade kan være efterladt varm efter brug.
- Ved tilberedning af fødevarer med tyk eller dejagtig konsistens skal du forsigtigt ryste kogeren efter dampudslip. Udslip derefter dampen igen, hvis nødvendigt, før du åbner låget for at undgå, at maden sprøjter ud.
- Kontrollér før hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se brugsanvisningen.
- Brug aldrig trykkogeren i trykfunktion til fritering eller stegning af mad.
- Pil ikke ved sikkerhedssystemerne ud over vedligeholdelsesanvisninger

ne angivet i
brugsanvisningen.

- Brug kun Sage®-reservedele, der passer til den relevante model. Brug især en beholder og et låg fra Sage®, der er angivet som kompatible.
- Før apparatet bruges første gang, skal du sikre dig, at din strømforsyning svarer til det, der er angivet på mærkepladen på undersiden af apparatet. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte dit lokale elselskab.
- Fjern og bortskaf sikkert al emballage og reklamemærkater før brug.
- For at fjerne en kvælningsrisiko for små børn skal du fjerne og bortskaffe den beskyttende afdækning på apparatets stik på forsvarlig vis.
- Sørg altid for, at apparatet er korrekt samlet, før det bruges. Følg anvisningerne i denne bog.
- Sæt altid ledningens stikende i apparatets indgang, før du sætter stikket i stikkontakten og tænder for apparatet. Sørg for, at apparatets indgang er

helt tør, før du sætter ledningens stikende i.

- Vær forsigtig med at undgå spild på stikket.
- Rør ikke ved varme overflader. Apparatets overflader er varme under og efter brug. For at forhindre forbrændinger eller personskade skal du altid bruge grydelapper eller isolerede ovenhandsker eller bruge håndtag eller knapper, hvor det er muligt.
- Placer ikke apparatet nær kanten af en bordplade eller et bord under brug. Sørg for, at overfladen er tør, plan, ren og fri for væske og andre stoffer.
- Køkkenapparater bør placeres stabilt med håndtag (hvis nogen) korrekt fastgjort for at undgå spild af varme væsker.
- Brug altid apparatet på en stabil og varmebestandig overflade. Brug det ikke på en overflade dækket af klæde, og placer apparatet mindst 20 cm fra vægge, gardiner, klæder og andre varmefølsomme materialer.
- Placer ikke dette apparat på eller i nærheden af et varmt

gas- eller elblus, eller hvor det kan komme i kontakt med en varm ovn.

- Brug ikke apparatet på en opvaskebakke.
- Placer ikke kogerens på en stenbordplade under tilberedning. Dette skyldes, at bordplader er følsomme over for ujævn varme og kan revne, hvis de opvarmes lokalt. Hvis du gerne vil bruge langsomkogerens på bordpladen, skal du placere et skærebræt eller en varmebestandig måtte under kogerens.
- Placer ikke andet end låget oven på kogerens, når den er samlet, i brug og under opbevaring.
- Brug ikke lågets håndtag til at bære apparatet.
- Før du sætter den aftagelige kogeskål i basen af rustfrit stål, skal du sikre, at bunden af skålen og apparatets base er tørre ved at tørre dem af med en tør, blød klud.
- Brug ikke en beskadiget aftagelig kogeskål. Udskift den før brug.
- Placer ikke mad eller væske direkte i basen af rustfrit

stål. Kun den aftagelige kogeskål er designet til at indeholde mad eller væske.

- Kontrollér altid trykdøsningsventilen og sikkerhedslåsepinden for tilstopning før brug, og rengør om nødvendigt. Sørg for, at sikkerhedslåsepinden bevæger sig frit under låget.
- Rør ikke ved trykdøsningsventilen, mens den er i brug.
- Brug kun den anbefalede DAMPUDSLIP-knap til at trykafleste kogerens efter brug.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Brug ikke dette apparat, hvis det er slidt, er blevet tabt, eller på nogen måde er beskadiget.
- Rul strømledningen helt ud før brug.
- Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af en bordplade eller et bord, røre

ved varme overflader eller blive filtret sammen.

- Tilslut kun til en stikkontakt på 220-240V.
- Sæt altid apparatet i fraposition, sluk på stikkontakten, tag stikket ud, og lad alle dele køle af, før du flytter apparatet, når det ikke er i brug, før rengøring og under opbevaring.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Det anbefales at efterse apparatet regelmæssigt. Brug ikke apparatet, hvis

ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget på nogen måde. Hvis der er skader, eller der kræves anden vedligeholdelse end rengøring, bedes du kontakte Sage kundeservice eller besøge sageappliances.com

- Brug af tilbehør, der ikke sælges eller anbefales af Sage®, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug ikke apparatet udendørs. Forkert brug kan medføre personskaade.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Det anbefales at installere et fejlstrømsafbryder (HFI/HPFI-relæ) for at give ekstra sikkerhed ved brug af elektriske apparater. Det anbefales at installere en fejlstrømsafbryder med en mærkestrøm på højst 30 mA

i det elektriske kredsløb, der forsyner apparatet. Kontakt en elektriker for professionel rådgivning.



Symbolet, der vises, angiver, at dette apparat ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald.

Det skal afleveres på en kommunal genbrugsstation, der er udpeget til dette formål, eller til en forhandler, der tilbyder denne service.

For mere information bedes du kontakte din lokale kommune.



For at beskytte mod elektrisk stød må netledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

Specifikationer

Model	SPR680
Nominel volumen	6 Liter
Brugbar volumen	4 Liter
Arbejdstryk	80kPa
Varmekilde	Elektrisk varmelegeme

Disse specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Strømstyringsfunktion

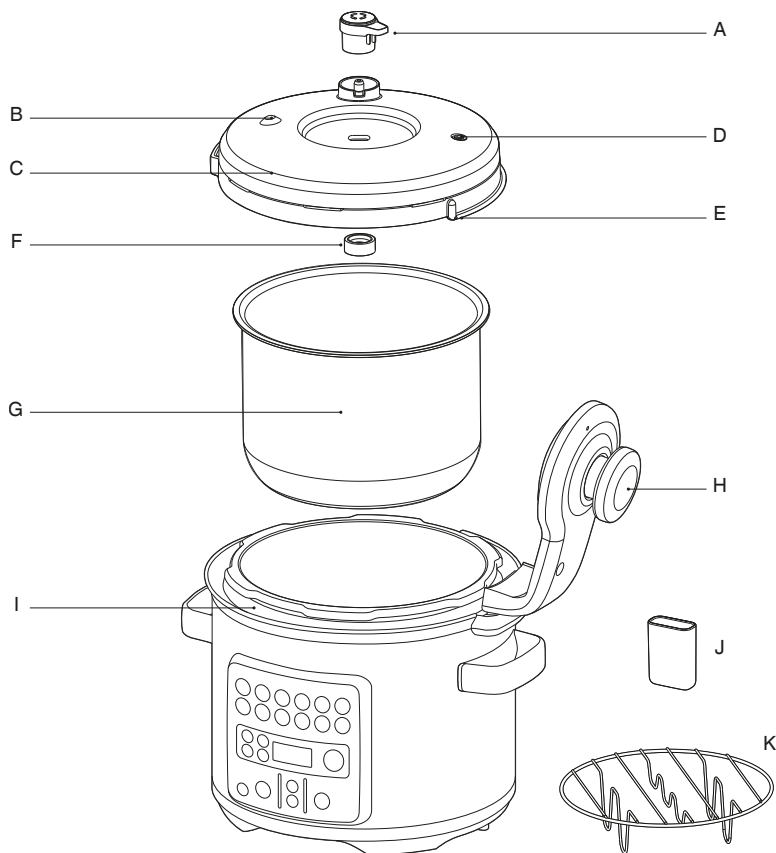
Dette apparat har en strømstyringsfunktion. Efter et vist stykke tid fra din seneste brug eller betjening af kontrolknapperne går apparatet automatisk i

strømstyringstilstand. I denne tilstand bruger apparatet lidt strøm, hvis det forbliver tilsluttet en tændt stikkontakt. For at spare energi bør du slukke for stikkontakten eller tage apparatets stik ud, når det ikke er i brug. Se online information ved at scanne QR-koden* for flere oplysninger.

QR-koden aktiveres først efter 9.5.2025



KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG GEM DENNE VEJLEDNING



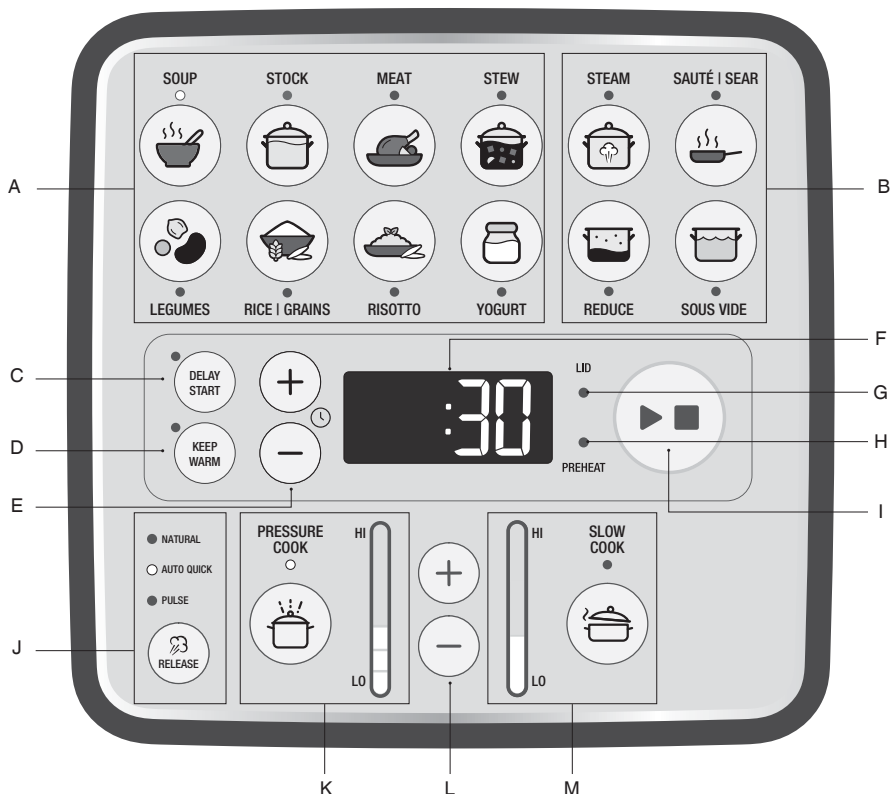
KOMPONENTER

- A. Trykløsningsventil
Styrer automatisk den hastighed, hvormed damp udledes fra kogerens
- B. Tryksikkerhedsventil
- C. Aftageligt låg, tåler opvaskemaskine
- D. Sikkerhedslåsepind
Pinden springer op, når trykket er nået, og fungerer som en sikkerhedslåsemekanisme
- E. Silikonepakning til låg
Nem montering for problemfri samling og rengøring

Mærkedata:

220–240V ~ 50-60Hz 900-1100W

- F. Tætningsmøtrik
- G. Aftagelig kogeskål på 6 l
- H. Lågarm
- I. Nem-rengøringskanal
Opsamler kondensdråber for en nem oprydning.
- J. Kondensopsamlingskop
- K. Rist i rustfrit stål
Løfter maden op af væsken til stegning og dampning.



KONTROLPANEL

- A. Madforudindstillinger med lysindikatorer
- B. Tilberedningsforudindstillinger med lysindikatorer
- C. FØRSINKET START
- D. HOLD VARM
- E. Justeringsknapper til TID (+/-)
- F. LED-skærm
- G. Advarselslysindikator for lås/oplåsning af låg
- H. Lysindikator for forvarmning

- I. START/ANNULLER-knap
- J. Trykudslipknap med indikator for valg af tilstand
- K. TRYKKOGNING med lysindikator
Trykniveauindikator til trykkogningstilstand
- L. Justeringsknapper til
TRYK/TEMPERATUR (+/-)
- M. LANGSOM TILBEREDNING med lysindikator
Temperaturindikator til langsom tilberedningstilstand

MADFORUDINDSTILLINGER

Indstilling: Trykkogning

MADMENU	STANDARDFORUDINDSTILLING	OMRÅDE
Suppe	50 kPa - ca. 110 °C 30 MIN. AUTO HURTIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Fond	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIME AUTO HURTIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Kød	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIME AUTO HURTIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Gryderet	60 kPa - ca. 112 °C 1 TIME AUTO HURTIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Bælgfrugter	80 kPa - ca. 116 °C 30 MIN. NATURLIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Ris Kerner	50 kPa - ca. 110 °C 10 MIN. AUTO PULS	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.
Risotto	40 kPa - ca. 108 °C 7 MIN. AUTO HURTIG	10 kPa - 80 kPa Op til 2:00 t.

Indstilling: Langsom tilberedning

MADMENU	STANDARDFORUDINDSTILLING	OMRÅDE
Suppe	HØJ - 95 °C 4:00 t. HOLD VARM	Tid: 2-12 t. Temp.: Høj-Lav Hold varm: til/fra
Fond	HØJ - 95 °C 4:00 t. HOLD VARM	Tid: 2-12 t. Temp.: Høj-Lav Hold varm: til/fra

Kød	LAV - 90 °C 8:00 t.	Tid: 2-12 t. Temp.: Høj-Lav Hold varm: til/fra
Gryderet	LAV - 90 °C 8:00 t.	Tid: 2-12 t. Temp.: Høj-Lav Hold varm: til/fra
Bælgfrugter	HØJ - 95 °C 6:00 t.	Tid: 2-12 t. Temp.: Høj-Lav Hold varm: til/fra
Yoghurt	Trin 1 Opvarmning 10 MIN. Temp.: 83 °C HOLD VARM FRA	Trin 2 Afkøling* Op til 3 timer Temp.: fra 83 °C til 43 °C HOLD VARM FRA

***Afkølingstid, hvis låget er åbent (for 2 liter mælk):**

Det kan tage op til 1 time og 20 minutter at sænke temperaturen fra 83 °C til 43 °C

Afkølingstid, hvis låget er lukket (for 2 liter mælk):

Det kan tage op til 3 timer at sænke temperaturen fra 83 °C til 43 °C

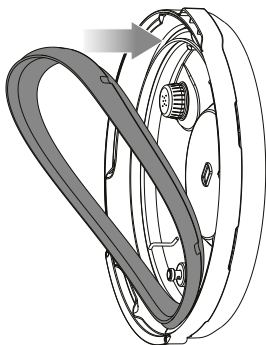
TILBEREDNINGSFORUDINDSTILLINGER

INDSTILLING	TID/TEMP.-FORUDINDSTILLING	OMRÅDE
SAUTÉ / BRUNING	OPTÆLLINGSTID Temp.: Høj - (bruning) 168 °C Med. - (sauté) 150 °C Lav - (sauté) 130 °C	Tid: ikke relevant Hold varm: kun fra
REDUCÉR	HØJ 10 MIN. Temp.: Lav - 105 °C Med. - 115 °C Høj - 130 °C	Tid: 1 MIN. - 2 t. Hold varm: til/fra
DAMP	15 MIN. Temp.: 100°C	Tid: 1 MIN. - 1 t. Temp.: ikke relevant Hold varm: kun fra
SOUS VIDE	1 TIME Temp.: 57 °C	Tid: 1 MIN. - 24 t. Temp.: 30 °C - 90 °C Hold varm: ikke relevant
HOLD VARM	2 TIMER OPTÆLLINGSTID Temp.: 70 °C	

FUNKTIONER

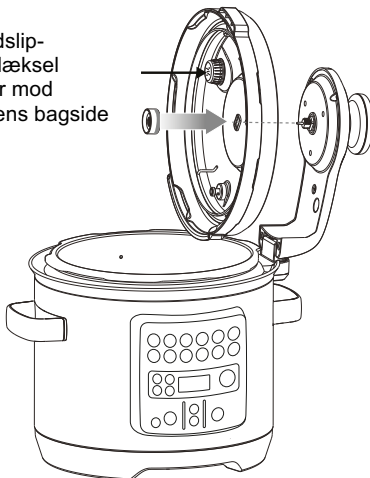
FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern og bortskaf sikkert al emballage, reklamemærkater og tape fra kogerens.
2. Åbn låget ved at dreje lågknoppen mod uret og løfte låget op og af apparatet, indtil det er i den hængslede åbne position. Skru tætningsmøtrikken af og fjern den fra midten af låget, og træk låget væk for at fjerne det fra lågarmen.
3. Vask låget, den aftagelige kogeskål og silikonepakningen i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt. Tør basens inder- og yderside af med en blød, fugtig klud, og tør grundigt.
4. Fastgør den rene silikonepakning forsvarligt omkring trådringen på undersiden af låget. Juster positionen om nødvendigt, så den sidder korrekt og er fri for forvridninger.



5. For at sætte låget på igen skal du vende låget, så dampudslipventilens hus vender bagud på enheden, og derefter justere midten af låget med boltene på undersiden af lågarmen og skubbe det på plads for at eksponere gevindet. Fastgør låget ved at skrue tætningsmøtrikken på, så den røde pakning rører lågets overflade.

Trykudslip-ventildæksel vender mod kogerens bagside



6. Rengør og tør bunden af den aftagelige kogeskål og temperatursensoren, og sørg for, at der ikke er uønskede materialer på overfladen. Den aftagelige kogeskål skal sidde fladt på temperatursensoren for at sikre korrekt kontakt.
 7. Klik kondensopsamlingskoppen på plads.
 8. Sæt ledningens stikende i kogerens base, og sørg for, at den er helt tør. Sæt stikket i en 230/240 volt (jordet) stikkontakt.
- Indstil højdeniveau (over havets overflade) - maskinen viser Set - Alt - (afstand) - meter
 - Tryk på TID (+/-)-knapperne for at justere til den nærmeste højde fra 0 til 2000 meter.
 - Tryk på START for at bekræfte
9. Kogerens alarm lyder, og LED'en lyser.
 10. Vi anbefaler at køre en 15-minutters tilberedningscyklus med vand for at fjerne eventuelle beskyttelsesstoffer i kogeskålen og på varmelegemet.

BEMÆRK

Trykkogeren bør ikke bruges i højder over 2.000 meter.

Der kræves længere tilberedningstider i højere højder for at opnå de bedste resultater. I disse højtliggende områder skal du forlænge tilberedningstiden efter behov for at opnå det ønskede resultat.

ADVARSEL

Brug kun den kogeskål, der er beregnet til dette apparat; brug af andre beholdere vil resultere i et problem, der ikke kan nulstilles.

INDSTILLINGER PÅ KONTROLPANELET

Fast Slow GO™ har 6 forudindstillede tilberedningsindstillinger; Trykkogning, Langsom tilberedning, Reducér, Sauté/Bruning, Damp og Sous Vide. Den har også 8 madforudindstillinger: Suppe, Fond, Kød, Gryderet, Bælgfrugter, Ris/Kerner, Risotto og Yoghurt.

MADFORUDINDSTILLINGER

Kontrolpanelet viser 8 tilgængelige madforudindstillinger for nem valg.

Ved tryk på en af de 8 madforudindstillinger bruges standardindstillingerne til at opnå det bedste resultat for den pågældende madtype. Dette inkluderer skift til tilstanden 'TRYKKOGNING' eller 'LANGSOM TILBEREDNING'.

Afhængigt af tilberedningstilstanden vil tryk på en madforudindstillingsknap justere TRYK- eller TEMPERATUR-niveauerne, tilberedningstiden og trykudslipstilstanden samt tænde og slukke for HOLD VARM-knappen.

Tilberedningstiden, HOLD VARM eller FORSINKET START kan alle justeres, mens man forbliver i den valgte madforudindstilling. Enhver ændring af tryk- eller temperaturniveauer eller trykudslipsindstilling (afhængigt af hvilken tilstand produktet er i) vil dog ændre enheden til brugerdefineret tilstand.

Tabellen nedenfor viser, at når du vælger madmenuen, kan visse fødevarer tilberedes ved enten at trykke på 'TRYKKOGNING' eller 'LANGSOM TILBEREDNING'.

MADMENU	TRYKKOGNING	LANGSOM TILBEREDNING
Suppe	✓	✓
Fond	✓	✓
Kød	✓	✓
Gryderet	✓	✓
Bælgfrugter	✓	✓
Ris / Kerner	✓	✗
Risotto	✓	✗
Yoghurt	✗	✓

ENKLE FORUDINDSTILLEDE TRIN F.eks.

SUPPE

- Tryk på SUPPE-ikonet  på skærmen.
- Skærmen foreslår automatisk en trykkogningsfunktion (hvis relevant).
 - For at vælge en langsom tilberedningsfunktion skal du trykke på knappen LANGSOM TILBEREDNING . 
- Skærmen viser automatisk den nøjagtige tilberedningstid og trykniveau for suppe.
- Tilberedningstiden kan ændres ved at trykke på plus/minus-knapperne til tidsjustering (+/-).
- Når ingredienserne er tilføjet, skal du trykke på START for at begynde tilberedningen.

TIP

Hvis ønsket, er det muligt at sautere grøntsager eller brune kød med SAUTÉ/BRUNING-funktionen inden tilberedning. Når du er færdig, skal du trykke på STOP for at annullere SAUTÉ/BRUNING-funktionen og vælge den næste tilberedningsforudindstilling.

BEMÆRK

- For førstegangsbrugere af trykkogningsmetoden kan trykudslip virke overvældende. Da det udsender kraftig damp, skal du altid holde hænder og ansigt væk fra trykudslippet. (Se side 16 for beskrivelse af variabelt dampudslip og forsigtighedsregler).
- Se afsnittet 'Madforudindstillinger' og 'Tilberedningsforudindstillinger' for anbefalede forudindstillinger.
- Hvis der ikke er lys på nogen af madforudindstillingsindikatorerne, er produktet i manuel tilstand. Tryk på en madforudindstillingsknap for at vende tilbage til standardindstillingerne.
- Damp- eller trykudslipstilstanden, der er programmeret i de forudindstillede tilberedningstilstande, er valgt for de bedste resultater. Enhver ændring af dampudslipstilstanden kan medføre madspild.

MANUEL TRYKKOGNINGSTILSTAND

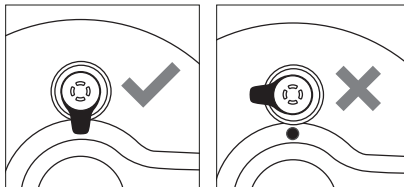
Trykkogning er en metode til at tilberede mad i en lille mængde væske med et pakningsforseglet låg, der holder dampen inde og opbygger tryk. Det er trykstigningen, der hæver temperaturen af væsken og dampen indeni til langt over kogepunktet, og derfor kan maden tilberedes op til 70% hurtigere. Dette betyder mindre energiforbrug, og du vil opleve betydelige besparelser i både tid og omkostninger. Fordi trykkogt mad kræver meget lidt tilberedningsvæske, bevares flere vitaminer, mineraler og andre næringsstoffer, og de naturlige smage forstærkes.

1. For at vælge den manuelle trykkogningstilstand skal du trykke og holde knappen TRYKKOGNING nede i 2 sekunder.
2. Juster tilberedningstrykket ved hjælp af knapperne TRYK/TEMPERATUR (+/-). Trykket kan justeres fra 10 kPa (LAV) til 80 kPa (HØJ).
3. Tallet på LED-skærmen angiver den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. Juster tilberedningstiden ved hjælp af TID (+/-)-knapperne (ved siden af det 4-cifrede display) for at

reducere eller øge tilberedningstiden.

Tiden kan justeres op til 2 timer.

4. Tryk på knappen DAMPUDSLIP for at vælge mellem 'NATURLIG', 'AUTO HURTIG' og PULS-dampudslip.
5. Læg maden i den aftagelige kogeskål. Sørg for, at der er mindst 1 l kombineret mad og væske i skålen.
6. Luk låget, og drej lågknappen med uret for at låse det på plads. Kogerens alarm lyder, når låget er låst.
7. Sørg for, at trykudslipventilen er placeret på låget i lukket position.



8. Tryk på START-knappen for at starte tilberedningen. START/ANNULLER-knappen lyser orange, og 'FORVARMNING' lyser.

BEMÆRK

Det er normalt, at kogerens udleder små dampstød, mens den stabiliserer sig.

9. Hvis låget ikke er låst korrekt, blinker 'LID'-indikatoren, og lydalarmeren bipper. Tilberedningen sættes på pause, indtil låget er i den korrekte position. Drej lågknappen med uret for at låse låget og starte tilberedningen.
10. Når kogerens har nået trykket, forsvinder 'FORVARMNING'-lysindikatoren, kogerens alarm lyder, og timeren begynder at tælle ned.
11. Tiden kan justeres under trykkogningscyklussen ved at trykke på TID (+/-)-knapperne. Cyklussen kan sættes på pause når som helst ved at trykke på START/ANNULLER-knappen. For at afslutte cyklussen skal du trykke og holde START/ANNULLER nede i 2 sekunder. Hvis der allerede er tryk i beholderen, går den straks videre til dampudslipscyklussen.
12. Ved slutningen af trykkogningscyklussen lyder kogerens alarm, og damp udledes automatisk gennem trykudslipventilen. Dampikonet blinker, og timeren begynder at tælle op.

13. Hvis NATURLIG dampudslip er valgt, falder trykket naturligt i beholderen uden at tvinge damp gennem trykudslipventilen. Dampudslipsindstillingen kan ændres under dampudslipscyklussen ved at trykke på knappen DAMPUDSLIP.
14. Ved slutningen af dampudslipscyklussen lyder kogerens alarm, skærmen blinker, og hvis 'HOLD VARM' er slået til, begynder skærmens timer at tælle op.
15. Åbn låget ved at dreje lågknoppen mod uret og løft forsigtigt låget op i den hængslede åbne position.
16. Efter 5 minutters inaktivitet aktiveres standbytilstand. LED'en lyser ikke længere.

FORSIGTIG

For at undgå skoldning fra udsivende damp må du aldrig placere ansigt eller hænder over kogerens, når du fjerner låget.

ADVARSEL

Hvis låget ikke kan låses op, indikerer det, at apparatet stadig er under tryk. Tving ikke låget op, da resterende tryk kan være farligt.

Tryk og hold DAMPUDSLIP-knappen nede for manuelt at udlede damp.

TRYKKOGNINGSTABEL

Se denne tabel for den omtrentlige temperatur for hvert kPa-niveau:

Trykniveau (kPa)	Temperatur (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

HÅNDFRI VARIABEL DAMPUDSLIP

Fast Slow GO™ har 3 dampudslipsmetoder:

Auto Hurtig

Trykket udledes hurtigt for at minimere overtilberedning af mad eller opskrifter med korte tilberedningstider.

Dette anbefales kun til madtyper, der ikke udvider sig eller skummer under kogning.

Puls

Trykket udledes i stød for at reducere forstyrrelse af maden indeni.

Dette anbefales til madtyper, der danner en lille mængde skum eller slet ikke skummer under kogning.

Naturlig

Trykket falder naturligt indeni uden at udlede damp gennem ventilen for at forhindre omrøring eller opbrydning af sarte ingredienser som fond og bønner under trykudslip.

Naturlig trykudslipstilstand er velegnet til alle typer madopskrifter.

BEMÆRK

Nogle madtyper (f.eks. bælgfrugter), der er kendt for at danne meget skum, kan kun bruge 'Naturlig' trykudslip for at forhindre madspild.

Disse kan vælges ved hjælp af knappen Dampudslip på kontrolpanelet under opsætnings- og dampudslipscyklusserne. Når det er valgt, udleder trykudslipventilen automatisk dampen ved slutningen af trykkogningscyklussen.

Hvis du trykker og holder dampudslipknappen nede under eller efter en tilberedningscyklus, åbnes trykudslipventilen.

BEMÆRK

Damp- eller trykudslipstilstanden, der er programmeret i hver forudindstillet tilberedningstilstand, er valgt for de bedste resultater.

Enhver ændring af dampudslipstilstanden kan medføre madspild.

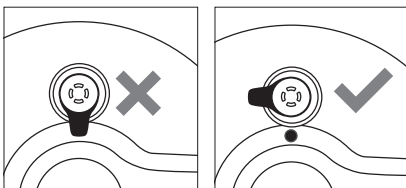
FORSIGTIG

Hold altid hænder og ansigt væk fra trykudslipventilen under trykkogning, da der kan udledes varm damp og vand under drift.

MANUEL LANGSOM TILBEREDNINGSTILSTAND

Indstillingen LANGSOM TILBEREDNING er designet til lange tilberedningstider ved lave temperaturer. Den er også ideel til at nedbryde seje kødstykker og udvikle dybe smage.

1. Vælg Langsom tilberedning  på skærmen.
2. LED-skærmen viser den forudindstillede temperatur for den valgte mad. Du kan dog trykke på knapperne TRYK/TEMPERATUR (+/-) for at reducere eller øge temperaturen. Temperaturen kan justeres til to forudindstillede temperaturer: HØJ - LAV.
3. LED-skærmen viser den forudindstillede tilberedningstid for den valgte mad. Du kan justere TID (+/-) for at reducere eller øge tilberedningstiden. Tiden kan justeres mellem 2 og 12 timer.
4. 'HOLD VARM'-indikatoren tændes automatisk efter LANGSOM TILBEREDNING-cyklussen. Tryk på knappen 'HOLD VARM' på kontrolpanelet for at vælge eller fravælge funktionen.
5. Læg maden i den aftagelige kogeskål. Sørg for, at der er mindst 1 l kombineret mad og væske i skålen.
6. Luk og lås låget.
7. Drej trykudslipventilen til åben position.



8. Tryk på START-knappen for at starte tilberedningen. START/ANNULLER-knappen lyser orange.
9. Timeren vises og begynder automatisk at tælle ned. Tiden kan justeres under den langsomme tilberedningscyklus ved at trykke på TID (+/-)-knappen. Cyklussen kan sættes på pause når som helst ved at trykke på START/ANNULLER-knappen. Mens den er sat på pause, kan tilberedningsindstillingerne justeres. Tryk på START/ANNULLER-knappen igen for at fortsætte tilberedningen med de nyjusterede indstillinger.

BEMÆRK

For at fjerne damp under pause skal du holde dampudslipknappen nede. Under langsom tilberedning kan der opbygges tryk, der gør det svært at åbne låget. Hvis dette sker, skal du trykke på knappen DAMPUDSLIP, indtil alt indvendigt tryk er udledt, og kogeren kan åbnes.

10. Ved slutningen af den langsomme tilberedningscyklus skifter kogeren automatisk til HOLD VARM-funktionen. HOLD VARM-indikatoren lyser, og timeren begynder at tælle op til maksimalt 6 timer. Hold varm-cyklussen kan sættes på pause når som helst ved at trykke på START/ANNULLER-knappen.
11. Hvis HOLD VARM ikke er valgt, lyder kogerens alarm, og den orange belysning på START/ANNULLER slukkes.
12. Efter 5 minutters inaktivitet aktiveres standbytilstand. Lyset slukkes.

TIPS TIL TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING

Suppe

Indstillingen TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING SUPPE er velegnet til tilberedning af forskellige supper, fra lette bouilloner til hjertelig minestrone og pureerede grøntsagssupper.

Brug indstillingerne SAUTÉ/BRUNING til at brune kød og blødgøre aromastoffer inden tilberedning.

For at forkorte trykopbygningstiden skal du tilføje koldt vand/fond til skålen, mens du stadig er i SAUTÉ- eller BRUNING-

indstillingen, og lade vandet simre, før du trykkoger.

Overfyld ikke kogeskålen. Suppens samlede mængde bør ikke overstige 'MAX'-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

Fond

- Indstillingen TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING FOND er velegnet til at lave alle slags fond, herunder kylling, oksekød og grøntsager.
- For at lave en brun fond skal du bruge SAUTÉ/BRUNING-indstillingen til at brune ben og grøntsager inden tryk- eller langsom tilberedning.
- Grøntsager som løg, gulerødder og bladselleri bør skæres i store stykker. Dette hjælper med at holde fonden klar og gør det lettere at si den efter tilberedning.
- For at forkorte trykopygningstiden skal du tilføje koldt vand til skålen, mens du stadig er i SAUTÉ/BRUNING-indstillingen, og lade vandet simre, før du trykkoger.
- Overfyld ikke kogeskålen. Den samlede mængde vand, ben og/eller aromastoffer bør ikke overstige 'MAX'-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

Kød

- Indstillingen TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING KØD bruger høj temperatur/tryk til at opløse bindevæv, hvilket giver mørt og saftigt resultat. Saucer bliver tykke og veludviklede.
- Vælg kød med god marmorering for den bedste smag og konsistens.
- Skær større kødstykker i 2 eller 3 stykker, så de bedre passer i kogeskålen.
- Brug SAUTÉ/BRUNING-indstillingen til at brune kødet i portioner inden tilberedning.
- I modsætning til traditionel stuvning eller braisering har tryk- og langsom tilberedning næsten ingen fordampning. For dybt smagfulde retter skal du bruge mindre væske end angivet i traditionelle opskrifter, maksimalt 1-1½ kop (250-375 ml).

- Overfyld ikke kogeskålen. Den samlede mængde rå ingredienser bør ikke overstige 'MAX'-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

Gryderet

- Indstillingen TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING GRYDERET er ideel til tilberedning af hakket kød, kødsauce og hjertelige gryderetter.
- Brug SAUTÉ/BRUNING-indstillingen til at brune kød og blødgøre aromastoffer inden tilberedning.
- I modsætning til traditionelle komfurmetoder har tryk- og langsom tilberedning næsten ingen fordampning. For tykke, rige chili- og gryderetter skal du bruge mindre væske end angivet i traditionelle opskrifter. Brug REDUCÉR-indstillingen efter tilberedning til at fortykke retter, der er for tynde.
- Overfyld ikke kogeskålen. Den samlede mængde rå gryderetsingredienser bør ikke overstige 'MAX'-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

Bælgfrugter

- Indstillingen TRYK- OG LANGSOM TILBEREDNING BÆLGFRUGTER er velegnet til tilberedning af alle typer bælgfrugter, linser og tørrede bønner.
- Bælgfrugter og andre bønner kan danne meget skum under tilberedning. Den forudindstillede NATURLIGE dampudslipsindstilling sikrer, at skum ikke forstyrrer dampudslipventilen.
- Tilberedningstiderne er baseret på udblødte tørrede bønner. For at forkorte tilberedningstiden skal du lægge bønnerne i blød i koldt vand natten over. Kassér udblødningsvandet, og kog med frisk koldt vand i halvdelen af den forudindstillede tilberedningstid.
- Brug et forhold på 1 del bønner til 3 dele vand.
- Bønner og bælgfrugter svulmer op og fordobles i størrelse efter tilberedning. Overfyld ikke kogeskålen. Den samlede mængde rå bælgfrugter og vand bør ikke

overstige ½-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål..

Ris | Kerner

- Indstillingen TRYKKOGNING RIS er designet til at tilberede ris og kerner, så de forbliver adskilte og møre. Den er velegnet til alle typer ris, såsom langkornet, jasmin, basmati og brun ris.
- Ved trykkogning af brun ris skal du øge tilberedningstiden til 20 minutter.
- Mål eller vej den tørre ris nøjagtigt, og vask den grundigt med koldt vand, indtil vandet er klart. Lad den dryppe godt af, og læg den i den aftagelige kogeskål.
- Tilføj den tilsvarende mængde vand. Se tilberedningstabellen for ris/kerner og bælgfrugter på Sage-webstedet for mere information.
- Efter tilberedning skal risen stå i skålen i 5 minutter, før du rører rundt og serverer.
- Ris fordobles eller tredobles i størrelse efter tilberedning. Overfyld ikke kogeskålen. Den samlede mængde rå ris og væske bør ikke overstige ½-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

Risotto

- Indstillingen TRYKKOGNING RISOTTO er ideel til at lave cremet risotto uden al omrøringen og på en brøkdel af tiden.
- Brug SAUTÉ/BRUNING-indstillingen til at blødgøre løg og andre aromastoffer samt afglasere kogeskålen med vin.
- Nøglen til cremet risotto er at riste risene, før væsken tilføjes. Brug SAUTÉ/BRUNING-indstillingen til at riste risen under hyppig omrøring i 3-5 minutter, eller indtil kanterne bliver gennemsigtige og derefter hvide.
- Da der er lidt eller ingen fordampning under trykkogning, er det vigtigt at overholde forholdet 1 del ris til 3 dele fond. Hvis du tilføjer mange grøntsager til risottoen, skal du reducere fonden med en tredjedel.
- Ris fordobles eller tredobles i størrelse efter tilberedning. Overfyld ikke

kogeskålen. Den samlede mængde rå ris og fond bør ikke overstige ½-niveaumærket inde i den aftagelige kogeskål.

ANDRE FORUDINDSTILLINGER:

SAUTÉ/BRUNING

Denne forudindstilling har tre niveauer: lav sauté, medium sauté og bruning.

Temperaturniveauet vises på temperaturlysindikatoren for Langsom tilberedning. (Se side 9 - bogstav M. - for illustration af kontrolpanelet)

SAUTÉ-indstillingen er ideel til at blødgøre og karamellisere hvidløg, løg eller grøntsager inden tryk- eller langsom tilberedning. SAUTÉ-indstillingen svarer til MED. og LAV temperaturniveauer på dit apparat.

BRUNING-indstillingen er designet til at forbedre og uddybe smagen af retter ved at bruge den samme kogeskål til at karamellisere og brune mad inden tryk- eller langsom tilberedning. BRUNING-indstillingen svarer til HØJ temperaturniveau på dit apparat.

REDUCÉR

Denne forudindstilling har tre niveauer: lav, medium og høj.

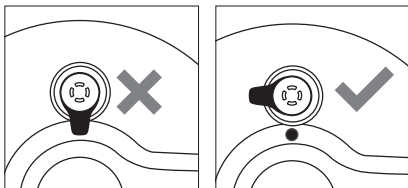
Temperaturniveauet vises på temperaturlysindikatoren for Langsom tilberedning. (Se side 10 - bogstav M. - for illustration af kontrolpanelet)

REDUCÉR-funktionen er ideel til at fortykke og intensivere smagen af saucer, sirupper og fonde.

DAMP

DAMP-indstillingen er ideel til dampning af mad som grøntsager, fiskefileter og dumplings. Ved dampning i mere end 30 minutter anbefales det at tilføje 1 kop (250 ml) varmt vand til kogeskålen for hver 30. minut for at sikre ensartet dampningsydelse.

For at reducere kondensdannelse på lågets og håndtagets ydre overflader anbefales det at dreje trykudslipventilen til åben position.



SOUS VIDE

SOUS VIDE-indstillingen er ideel til at tilberede mad ved en meget præcis temperatur i et vandbad.

Hvad er Sous Vide?

Sous Vide er en tilberedningsteknik, der lader dig tilberede mad til den ønskede gennemstegning ved at opvarme vand til en fastsat temperatur. Madvarer placeres i en varmebestandig BPA-fri madplastpose, som nedsænkes og tilberedes til din foretrukne gennemstegning uden risiko for udtørring pga. overtilberedning.

Hvad har du brug for til at tilberede mad med Sous Vide-funktionen?

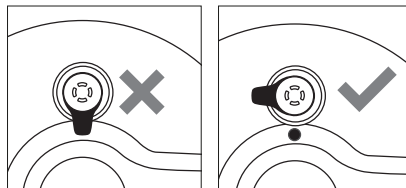
Tykke varmebestandige BPA-fri madplastposer. Genlukkkelige poser fungerer også, hvis tilberedningstemperaturen er under 70 °C.

Skal jeg vakuumforsegle?

Du behøver ikke vakuumforsegle poser til SOUS VIDE, men så meget luft som muligt skal fjernes fra posen, og vand skal forhindres i at trænge ind i posen for at give præcise resultater. For at bruge vandfortrængningsmetoden skal du lægge maden i en genlukkkelig pose med dobbelt lukning og derefter sænke den poserede mad ned i en vandfyldt beholder. Når det meste af luften er ude af posen, skal du forsigtigt lukke den lige over vandlinjen.

Er låget åbent eller lukket?

Vi anbefaler at bruge SOUS VIDE-funktionen med låget lukket og i låst position, og drej trykudslipventilen til åben position for at sikre en ensartet tilberedningstemperatur.



Hvornår skal jeg brune?

Du kan brune ting før eller efter tilberedning med SAUTÉ/BRUNING-funktionen. Hvis du bruner inden brug af SOUS VIDE-funktionen, skal du give tid til hvile og afkøling natten over i køleskabet.

SOUS VIDE-trin:

1. Fyld kogeskålen med koldt vand, indtil den når MAX-linjen.
For at reducere forvarmningstiden skal du starte med vand tæt på din måltemperatur.
2. Tryk på SOUS VIDE, og indstil temperatur og tid efter ønske. Luk låget, og tryk på START for at begynde opvarmning af vandet.
3. Læg madvaren eller produktet i en plastik Sous Vide-pose eller en genlukkkelig pose. Hvis du ikke har en specifik Sous Vide-forseglet pose, anbefaler vi at bruge en dobbeltforseglet genlukkkelig pose. Tilføj aromastoffer som laurbærblade, rosmarin, citronskiver eller -skal og olie efter ønske.
4. Når vandet har nået den ønskede temperatur (maskinen bipper én gang), skal du forsigtigt placere posen i vandbadet.
Hvis posen flyder, skal du placere risten i rustfrit stål på hovedet over posen for at holde den helt nedsænket.
5. Luk og lås låget, men sørg for, at trykudslipventilen er i åben position.
6. Når tilberedningstiden er afsluttet, skal du fjerne posen fra vandbadet.

Temperatur og tid:

- OKSEFILET (2,5 cm tyk) - Medium rare
- 54 °C i 1 time
- KYLLINGEFILET (2,5 cm tyk) - Mør
- 65 °C i 45 min.
- LAKSEFILET (2,5 cm tyk) - Medium
- 50 °C i 40 min.
- ÆG - pocheret æg - 64 °C i 1 time

YOGHURT

Sådan bruger du yoghurt-genvejsprogrammet

Naturel yoghurt

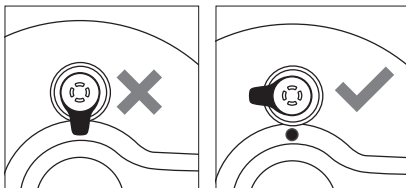
Forberedelsestid: 10 minutter / Inkubering: 8 timer (plus 1 time 30 minutters afkøling)

1 liter homogeniseret sødmælk

2 spsk fuldfed naturel yoghurt med levende og aktive kulturer

TRIN 1 - Opvarm mælken

Sæt kogeskålen i Fast Slow GO™. Tilføj mælken. Luk og lås låget, og drej trykdudslipventilen til åben position.



Tryk på YOGHURT, og tryk derefter på START. Mælken opvarmes til 83 °C og holdes ved denne temperatur i 10 minutter.

Pasteuriseringsprocessen dræber eventuelle skadelige bakterier, der kan ødelægge mælken, samt eliminerer potentielle konkurrenter til de aktive yoghurtkulturer.

TRIN 2 - Afkøl mælken

Åbn låget, og tryk ikke på nogen knapper. Afkølingsfasen vil automatisk afkøle mælken til 43 °C. Denne proces sikrer, at apparatet når temperaturen for optimal vækst af yoghurtstarterkulturer. Hvis temperaturen er for høj, kan dine kulturer dø. Først vil ordet 'COOL' vises på kogerens skærm. Ved slutningen af afkølingstiden lyder kogerens alarm, når den korrekte temperatur er nået, hvilket tager cirka 1 time og 30 minutter.

TIP

Afkøling af mælken med åbent låg vil resultere i, at der dannes en hinde på toppen. Fjernelse af denne hinde, før du

tilføjer starteren, vil hjælpe med at sikre en jævnere konsistens af yoghurten.

TRIN 3 - Inkuber yoghurten

Ved slutningen af TRIN 2 vises ordet 'ADD' på kogerens skærm. Læg yoghurtstarteren i en skål. Tilføj ½ kop (125 ml) af den afkølede mælk, og pisk til det er glat. Pisk mælkeblandingen i den afkølede mælk i kogeskålen. Luk og lås låget, og tryk på START for at inkubere i 5-8 timer. Jo længere den inkuberes, jo mere syrlig bliver yoghurten.

TRIN 4 - Sæt på køl

Når kogerens giver en alarm om, at yoghurten er færdig med at inkubere, skal du fjerne kogeskålen, dække den med plastfolie og sætte den på køl, indtil den er kold. Når yoghurten er helt kold, skal du overføre den til en lufttæt beholder og opbevare den i køleskabet i op til 2 uger.

TIPS

- Brug af homogeniseret mælk giver en jævnere yoghurt. Hvis resultatet er lidt klumpet og skilt, skal du forsigtigt piske den afkølede yoghurt for at samle den.
- For at afkøle den opvarmede mælk hurtigere skal du placere kogeskålen i en større skål med isvand og kontrollere temperaturen med et termometer. Når mælken har nået 43 °C, skal du tilføje ½ kop (125 ml) af den afkølede mælk til yoghurtstarteren, piske til det er glat, og derefter piske blandingen i, tørre bunden af gryden af og sætte gryden tilbage i trykkogeren.
- For at øge yoghurtens syrlighed skal du forlænge inkubationstiden.

HOLD VARM

HOLD VARM-funktionen holder varm mad ved en sikker serveringstemperatur på 60 °C eller derover i op til 6 timer efter en tilberedningscyklus. Hvis HOLD VARM-funktionen bruges alene, kan funktionen køre i op til 24 timer.

- For at bruge HOLD VARM som en selvstændig funktion skal du holde låget

lukket og derefter trykke og holde HOLD VARM-knappen på kontrolpanelet nede.

- HOLD VARM-funktionen kan slås til og fra i både TRYKKOGNING og LANGSOM TILBEREDNING ved hjælp af HOLD VARM-knappen på kontrolpanelet. 'HOLD VARM'-lyset lyser, og timeren begynder at tælle op til maksimalt 6 timer efter en tilberedningscyklus.

BEMÆRK

For ikke at gå på kompromis med madkvaliteten anbefales det at bruge HOLD VARM-funktionen i højst 1-2 timer.

FORSINKET START

Fast Slow GO™ har en timerfunktion til at forsinke starten af tilberedningen med op til 24 timer. Denne timerfunktion gælder ikke for hold varm- og dampfunktionerne.

FORSINKET START-funktionen er deaktiveret for madforindstillinger KØD.

FORSIGTIG

Lad aldrig kød, fjerkræ, skaldyr, æg eller andre varer, der kræver køling, stå ved stuetemperatur i mere end to timer. Bakterier formerer sig hurtigt ved varme temperaturer mellem 4 °C og 60 °C.

De følgende trin viser, hvordan du programmerer til forsinket tilberedning:

- Juster tilberedningscyklussens tid og temperatur/trykniveau efter ønske.
- Tryk på knappen 'FORSINKET START' for at aktivere FORSINKET START-funktionen.
- Skærmen viser forsinkelsestiden i timer og minutter.
- Brug knapperne TID (+/-) til at justere tidsforsinkelsen i intervaller på 15 minutter i op til 24 timer.
- Tryk på FORSINKET START igen når som helst for at afslutte uden at gemme indstillingen for forsinket start.
- Tryk på START/ANNULLER for at aktivere de aktuelle tilberedningsindstillinger med en forsinket starttid.

- Tiden begynder at tælle ned, og forvarmnings-LED'en lyser ikke under FORSINKET START.

HØJDEJUSTERING

Trykket opbygges og stiger, når temperaturen inde i kogeskålen overstiger kogepunktet. Når højden stiger, falder temperaturen, hvorved vand koger, som følge af faldet i lufttrykket. Dette skaber meget forskellige forhold for tilberedning, når man bruger en trykkoger.

For at opretholde ensartede tilberedningsresultater i forskellige højder har Fast Slow GO™ en højdejusteringsfunktion, der justerer indstillingerne baseret på højden af din nuværende placering.

1. For at gå ind i højdeindstilling skal du trykke og holde både FORSINKET START- og HOLD VARM-knapperne nede i 2 sekunder.
2. Tryk på knapperne TID (+/-) eller TRYK/TEMPERATUR (+/-) for at justere højden.
3. Det 4-cifrede display viser 'Alt' og et tal, som skifter hvert 1. sekund.
4. Tryk på START-knappen for at bekræfte, og der lyder et bip.
5. Kogerens indstillinger er nu justeret til din nuværende højde. Tryk på en vilkårlig knap eller afslut efter timeout gemmer den aktuelt indstillede højdeværdi. For at ændre højden til fabriksindstillinger skal du justere højden tilbage til 0 meter.

BEMÆRK

Den nøjagtige højde kan findes på www.elevationmap.net eller ved at kontakte Sage kundeservicecenter.

INDSTILLING AF MÅLEENHED

Standardmåleenheden er Celsius (C). For at skifte mellem metriske og imperiale enheder skal du trykke på knapperne TRYK/TEMPERATUR (+/-) i 5 sekunder, og skærmen viser F for Fahrenheit. Tryk på knapperne TRYK/TEMPERATUR (+/-) igen i 5 sekunder for at vende tilbage til Celsius, og skærmen viser C.

PLEJE OG RENGØRING

Før rengøring skal du sikre, at kogerens er slukket. Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern ledningens stikende fra kogerens base. Lad kogerens og alt tilbehør køle helt af, før du skiller den ad og rengør den.

Vask den aftagelige kogeskål med varmt sæbevand og en ren, blød klud eller svamp. Skyl med rent vand, og tør grundigt.

Hvis der over tid opstår kalkaflejringer, skal du blande 2 spsk hvid eddike og 1 kop (250 ml) varmt vand i kogeskålen og opvarme det med dampfunktionen i 10 minutter, før du lader det køle af og rengør det med en skurebørste.

BEMÆRK

Den aftagelige kogeskål kan vaskes i opvaskemaskinen, men det anbefales at vaske kogeskålen i varmt sæbevand med et mildt husholdningsrengøringsmiddel. Skyl og tør grundigt.

ADVARSEL

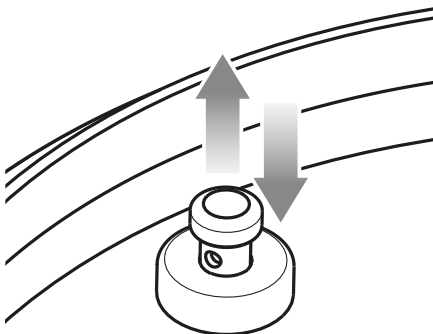
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe på apparatets ydre og indre.
- Nedsænk ikke metalbasen eller ledningen i vand eller andre væsker, da det kan medføre elektrisk stød.
- Sørg for, at den aftagelige kogeskål er korrekt placeret i basen, før du begynder tilberedningen.

AFMONTERING AF LÅG:

- Træk forsigtigt silikonepakningen ud under pakningsholderen. Kontrollér med jævne mellemrum, at den er ren, fleksibel og ikke revnet eller flænget. Brug ikke apparatet, hvis den er beskadiget.
- Vask lågets inderside med en våd, sæbet svamp eller klud. Brug en børste til at fjerne olierester, hvis nødvendigt. Tør af med en ren, fugtig klud.
- Efterse regelmæssigt, at trykudslipventildækslet er rent og fri for væske/mad. Fjern trykudslipventildækslet

fra låget, og tør det af med en sæbet klud, og tør rent. Skyl godt, og sæt det tilbage ved at klikke det på plads.

- Tryksikkerhedsventilen skal jævnligt kontrolleres og rengøres for at undgå tilstopning, der kan blokere sikkerhedsventilen. Vask og rengør eventuelle olie- eller madrester. Sørg for, at ventilen bevæger sig ind og ud jævnt efter rengøring.



SILIKONEPAKNING:

- Udskift silikonepakningen hvert 1-2 år (se dit nærmeste Sage-servicecenter).
- Vask pakningen i varmt sæbevand. Skyl med rent vand, tør grundigt, og sæt den tilbage i sin oprindelige position.
- Silikonepakningen kan vaskes i den øverste kurv i opvaskemaskinen for at fjerne lugt fra krydderier.
- Læg silikonepakningen i blød i en blanding af natron og vand for at hjælpe med at fjerne lugt før rengøring.

ADVARSEL

Hvis silikonepakningen ikke er sat korrekt i holderen, forseglér låget ikke korrekt. Dette kan medføre, at apparatet fungerer forkert og lækker damp eller varm væske, hvilket kan forårsage forbrændinger eller skoldning.

TIP

En blanding af ½ kop (125 ml) citronsaft, 1 spsk citronskal plus 500 ml varmt vand, tilberedt ved HØJT tryk i 5 minutter, kan hjælpe med at fjerne madlugt.

OPBEVARING:

- Sørg for, at kokeren er slukket. Kokeren er slukket, når alle lys på skærmen er slukket.
- Tag stikket ud af stikkontakten. Lad kokeren og alt tilbehør køle helt af, før du skiller den ad og rengør den.
- Sørg for, at kokeren og alt tilbehør er rent og tørt.
- Sørg for, at skålen er sat i kokeren.
- Sørg for, at låget er lukket og i låst position.
- Opbevar apparatet stående lodret og plant på dets støtteben. Opbevar ikke noget oven på det.

FEJLFINDING

PROBLEM

NEM LØSNING

Låget kan ikke åbnes ved slutningen af tilberedningscyklussen

- Tryk på knappen DAMPUDSLIP, indtil alt indvendigt tryk er udledt, og kogeren kan åbnes.
- Hvis dette sker ofte, skal kogeren muligvis justeres til din nuværende højde. Følg vejledningen 'Højdejustering'.

LID-lysdioden blinker, og summeren lyder

- Drej låget til den korrekte position for trykkogning eller langsom tilberedning.

**Der lækker damp fra låget
ELLER
Sikkerhedslåsepinden hæver sig ikke
ELLER
Kogeren når ikke op på tryk
ELLER
Timeren tæller ikke ned
ELLER
Skærmen viser 'SEAL'**

- Saml låget korrekt, og sørg for, at der ikke er nogen afstand mellem lågarmen og lågets stål. Tætningsmøtrikken skal skrues godt fast.
- Sørg for, at silikonepakningen er ren, fri for skader eller revner og korrekt isat.
- Sørg for, at sikkerhedslåsepinden kan bevæge sig frit op og ned.
- Når låget er låst, skal du sikre, at sikkerhedslåsepinden er korrekt justeret inde i lågarmens åbning.
- Sørg for, at trykudslipventilen er korrekt placeret og vender mod lågknoppen.
- Tilføj mere væske/mad til skålen. Der bør være mindst 1 liter kombineret mad og væske.
- Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte Sage kundeservice.

Kogeren skifter automatisk til hold varm uden at gennemgå en fuldstændig tilberedningscyklus

- Tilføj mere vand til kogeskålen, og genstart cyklussen.

Der samler sig vand på bordpladen

- Sørg for, at kogeren står på en flad, plan overflade, og at kondensopsamlingskoppen er installeret bag på kogeren. Følg vejledningen 'Klargøring af Fast Slow GO™' på side 12.
- Tøm kondensopsamlingskoppen.

Skærmen viser 'Err'

- Skærmen viser 'Err', når der er et problem med apparatet, der ikke kan nulstilles. Hvis dette sker, skal du straks fjerne strømledningen fra stikkontakten og kontakte Sage kundesupport.

Fabriksnulstilling

- Tryk og hold knapperne 'suppe' og 'sous vide' nede i tre sekunder for at nulstille indstillinger, herunder højdeniveau.

the Fast Slow Go™

BPR688 / SPR680



SV HANDBOK

Sage®

Innehåll

Garanti	2
Sage® rekommenderar säkerhet först	2
Viktiga säkerhetsåtgärder	2
Komponenter	8
Funktioner	12
Skötsel och rengöring	22
Felsökning	24

GARANTI

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna product för hushållsbruk inom angivna territorier i 2 år från inköpsdatumet mot defekter orsakade av bristfälligt utförande och material. Under garantiperioden kommer Sage Appliances att reparera, byta ut eller återbetala en defekt produkt (helt enligt Sage Appliances eget gottfinnande). Alla lagstadgade garantirättigheter enligt tillämplig nationell lagstiftning respekteras och påverkas inte av vår garanti. För fullständiga villkor för garantin samt anvisningar om hur du gör en reklamation, besök www.sageappliances.com

SAGE® REKOMMENDERAR SÄKERHET FÖRST

På Sage® är vi mycket säkerhetsmedvetna. Vi designar och tillverkar konsumentprodukter där säkerheten för dig, vår värdefulla kund, alltid kommer i första hand. Dessutom ber vi dig att iaktta viss försiktighet vid användning av alla elektriska apparater och att följa nedanstående försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs alla instruktioner före användning och spara dem för framtida bruk.

- En nedladdningsbar version av detta dokument finns även på sageappliances.com
- Låt inte barn vara i närheten av tryckkokaren när den används.

- Placera inte tryckkokaren i en het ugn.
- Flytta tryckkokaren med största försiktighet. Rör inte vid heta ytor. Använd handtagen och rattarna. Använd skydd om nödvändigt.

VARNING

Använd inte tryckkokaren för något annat än dess avsedda syfte. Denna apparat tillagar mat under tryck. Felaktig användning av tryckkokaren kan orsaka skållning. Se till att kokaren är ordentligt stängd innan värmen sätts på. Se instruktionerna för 'Tryckkokning' i denna bok.

- Tvinga aldrig upp tryckkokaren. Öppna den inte förrän du har säkerställt att det inre trycket har sjunkit helt. Se instruktionerna för 'Ångutsläpp' i denna bok.
- Behållaren får inte öppnas förrän trycket har sjunkit tillräckligt.
- Använd aldrig din tryckkokare utan att tillsätta vatten, det skulle allvarligt skada apparaten.
- Fyll inte kokaren mer än 2/3 av dess kapacitet. Vid

tillagning av livsmedel som expanderar under tillagning, till exempel ris eller torkade grönsaker, fyll inte kokaren mer än till hälften.

- Den värmekälla som krävs för tillagning ingår i apparaten.
- Efter tillagning av kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under tryck, stick inte i köttet medan skinnet är svullet; du kan bli skållad.
- Värmeelementets yta kan vara het efter användning.
- Vid tillagning av livsmedel med tjock eller degig konsistens, skaka kokaren försiktigt efter ångutsläppet. Släpp sedan ut ånga igen om nödvändigt, innan du öppnar locket för att undvika att mat sprutar ut.
- Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är blockerade. Se bruksanvisningen.
- Använd aldrig tryckkokaren i tryckläge för djup- eller ysteking av mat.
- Manipulera inte säkerhetssystemen utöver de underhållsinstruktioner som anges i bruksanvisningen.

- Använd endast Sage®-reservdelar i enlighet med aktuell modell. Använd särskilt en behållare och ett lock från Sage® som anges vara kompatibla.
- Innan du använder apparaten för första gången, se till att din elförsörjning motsvarar den som anges på märkskylten på apparatens undersida. Om du har några frågor, kontakta ditt lokala elbolag.
- Ta bort och kassera på ett säkert sätt allt förpackningsmaterial och reklametiketter före användning.
- För att undvika kvävningsrisk för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens stickkontakt på ett säkert sätt.
- Se alltid till att apparaten är korrekt monterad innan användning. Följ instruktionerna i denna bok.
- Sätt alltid in sladdens kontaktände i apparatens uttag innan du sätter i stickkontakten i vägguttaget och slår på apparaten. Se till att apparatens uttag är helt torrt innan du sätter i sladdens kontaktände.
- Var noga med att undvika spill på kontakten.
- Rör inte varma ytor. Apparatens ytor är heta under och efter användning. För att förhindra brännskador eller personskada, använd alltid skyddande grytlappar eller isolerade ugnsvantar, eller använd handtag eller rattar där sådana finns.
- Placera inte apparaten nära kanten på en bänk eller ett bord under användning. Se till att ytan är torr, plan, ren och fri från vätska och andra ämnen.
- Matlagingsapparater bör placeras stabilt med handtag (om sådana finns) ordentligt säkrade för att undvika spill av heta vätskor.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmetålig yta. Använd den inte på en tygbelagd yta och placera apparaten minst 20 cm från väggar, gardiner, tyger och andra värmekänsliga material.
- Placera inte denna apparat på eller nära en het gas-

eller elspis, eller där den kan komma i kontakt med en het ugn.

- Använd inte apparaten på en diskbänksavrinningsyta.
- Placera inte kokaren på en stenbänkskiva vid tillagning. Detta beror på att bänkskivor är känsliga för ojämn värme och kan spricka om de värms upp lokalt. Om du vill använda slow cookern på bänkskivan, placera en skärbräda eller värmefålig matta under kokaren.
- Placera inget annat än locket ovanpå kokaren när den är monterad, i användning eller under förvaring.
- Använd inte lockets handtag för att bära apparaten.
- Innan du placerar den avtagbara tillagningsskålen i basen av rostfritt stål, se till att skålens botten och apparatens bas är torra genom att torka av med en torr, mjuk trasa.
- Använd inte en skadad avtagbar tillagningsskål. Byt ut den innan användning.
- Placera inte mat eller vätska direkt i basen av rostfritt stål.

Endast den avtagbara tillagningsskålen är designad för att innehålla mat eller vätska.

- Kontrollera alltid tryckutlösningsventilen och säkerhetslåspinnen för igensättning före användning och rengör om nödvändigt. Kontrollera att säkerhetslåspinnen rör sig fritt under locket.
- Rör inte tryckutlösningsventilen under användning.
- Använd endast den rekommenderade ÅNGUTSLÄPP-knappen för att trycklösa kokaren efter användning.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Använd inte denna apparat om den är sliten, har tappats eller är skadad på något sätt.
- Veckla ut sladden helt före användning.
- Låt inte sladden hänga över kanten på en bänk eller ett

- bord, vidröra varma ytor eller bli tilltrasslad.
- Anslut endast till ett 220-240V vägguttag.
 - Ställ alltid apparaten i AV-läge, stäng av vid vägguttaget, dra ur kontakten och låt alla delar svalna innan du försöker flytta apparaten, när apparaten inte används, före rengöring och vid förvaring.
 - Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som är involverade.
 - Barn får inte leka med apparaten.
 - Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
 - Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
 - Det rekommenderas att regelbundet inspektera apparaten. Använd inte apparaten om sladden, kontakten eller apparaten skadas på något sätt. Om skador uppstår eller annat underhåll än rengöring krävs, kontakta Sage kundtjänst eller besök sageappliances.com
 - Användning av tillbehör som inte säljs eller rekommenderas av Sage® kan orsaka brand, elektriska stötar eller skada.
 - Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten till något annat än dess avsedda syfte. Använd inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd inte utomhus. Felaktig användning kan orsaka skada.
 - Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
 - Det rekommenderas att installera en jordfelsbrytare för extra säkerhet vid användning av elektriska apparater. Det är lämpligt att en jordfelsbrytare med en märkström på högst 30 mA

installeras i den elektriska kretsen som försörjer apparaten. Kontakta en elektriker för professionell rådgivning.



Symbolen som visas anger att denna apparat inte får kastas som vanligt hushållsavfall.

Den ska lämnas in till en lokal återvinningscentral avsedd för detta ändamål eller till en återförsäljare som erbjuder denna tjänst.

För mer information, kontakta din lokala kommun.



För att skydda mot elektriska stötar får sladden, kontakten eller apparaten inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.

Specifikationer

Modell	SPR680
Nominell volym	6 Liter
Användbar volym	4 Liter
Arbetstryck	80kPa
Värmekälla	Elektriskt värmeelement

Dessa specifikationer kan ändras utan föregående meddelande.

Energisparfunktion

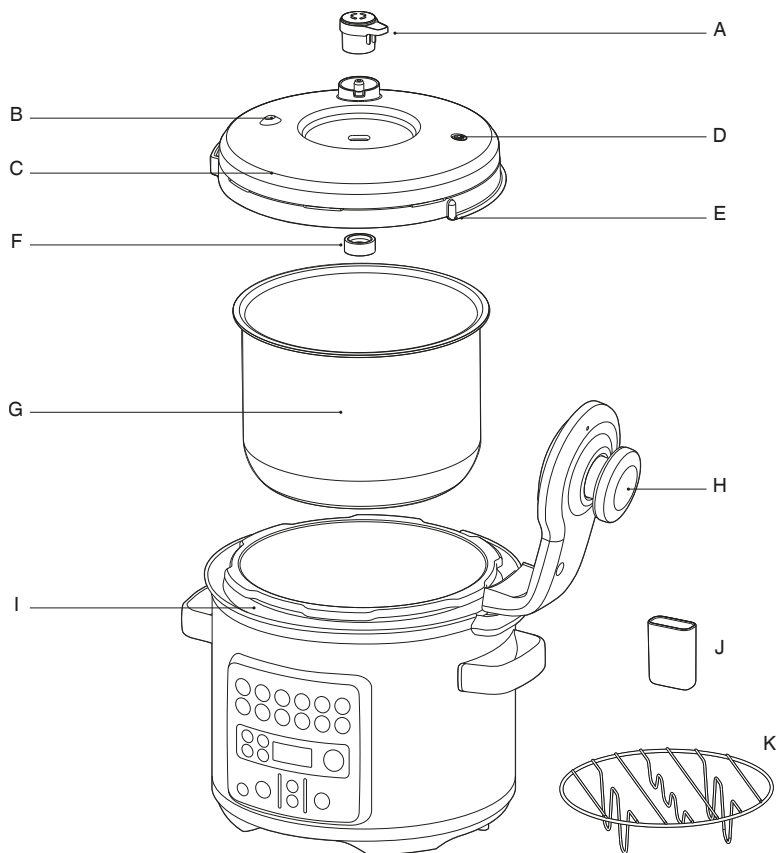


Denna apparat har en energisparfunktion. Efter en viss tid från din senaste

användning eller manövrering av reglagen går apparaten automatiskt in i energisparläge. I detta läge förbrukar apparaten låg effekt om den fortfarande är ansluten till ett påslaget vägguttag. För att spara energi bör du stänga av eluttaget eller koppla ur apparaten när den inte används. För mer information, se onlineinformationen genom att skanna QR-koden*.

QR-koden aktiveras först efter 2025-05-09

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK SPARA DESSA INSTRUKTIONER



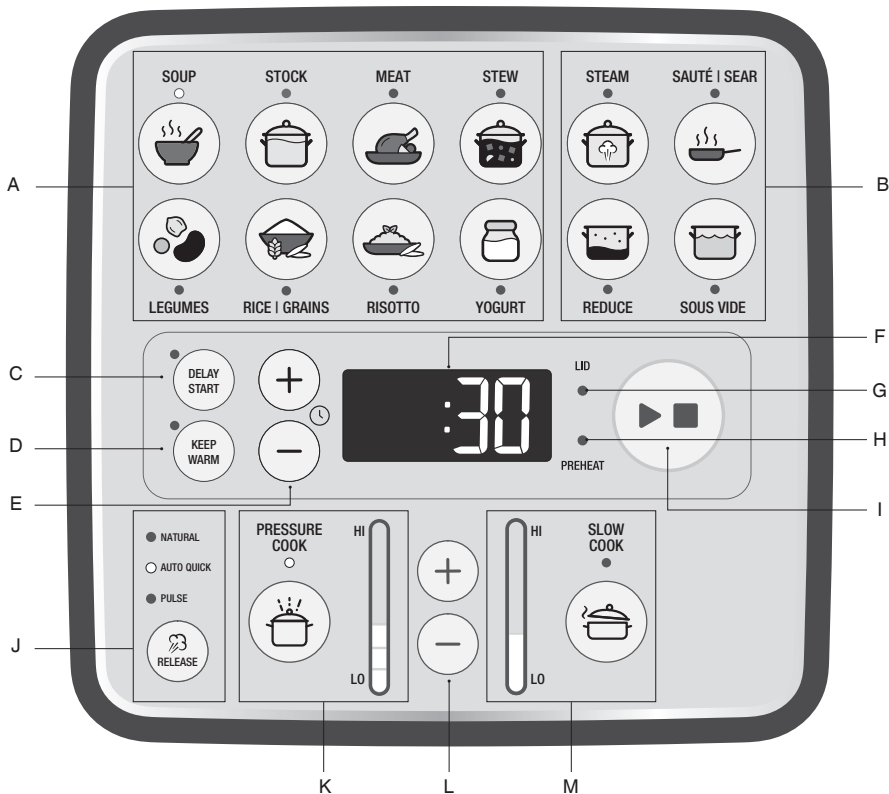
KOMPONENTER

- A. Tryckutlösningsventil
Styr automatiskt den hastighet med vilken ånga släpps ut från kokaren
- B. Tryckssäkerhetsventil
- C. Löstagbart lock, diskmaskinsäkert
- D. Säkerhetslåspinne
Pinnen dyker upp när trycket har uppnåtts och fungerar som en säkerhetslåsanordning
- E. Silikonlockstättning
Enkel montering för problemfri hopsättning och rengöring

Märkdata:

220–240V ~ 50-60Hz 900-1100W

- F. Tätningsmutter
- G. Avtagbar tillagningsskål på 6 l
- H. Lockarm
- I. Lättrengjord ränna
Fångar upp kondensdroppar för en enkel rengöring.
- J. Kondensuppsamlingskopp
- K. Ställ i rostfritt stål
Lyfter maten upp ur vätskan för stekning och ångkokning.



KONTROLLPANEL

A. Matförinställningar med ljusindikatorer

B. Tillagningsförinställningar med ljusindikatorer

C. FÖRDRÖJD START

D. HÅLL VARM

E. Justeringsknappar för TID (+/-)

F. LED-display

G. Varningsljusindikator för lås/upplåsning av lock

H. Ljusindikator för förvärmning

I. START/AVBRYT-knapp

J. Tryckutlösningssknapp med lägesvalindikator

K. TRYCKKOKNING med ljusindikator
Tryckindikator för tryckkokningsläge

L. Justeringsknappar för TRYCK/TEMPERATUR (+/-)

M. SLOW COOK med ljusindikator

Temperaturindikator för slow cooking-läge

MATFÖRINSTÄLLNINGAR

Inställning: Tryckkokning

MATMENY	STANDARDFÖRINSTÄLLNING	OMRÅDE
Soppa	50 kPa - ca. 110 °C 30 MIN AUTO SNABB	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Buljong	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIMME AUTO SNABB	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Kött	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIMME AUTO SNABB	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Gryta	60 kPa - ca. 112 °C 1 TIMME AUTO SNABB	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Baljväxter	80 kPa - ca. 116 °C 30 MIN NATURLIG	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Ris Sädesslag	50 kPa - ca. 110 °C 10 MIN AUTO PULS	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.
Risotto	40 kPa - ca. 108 °C 7 MIN AUTO SNABB	10 kPa - 80 kPa Upp till 2:00 tim.

Inställning: Slow Cook

MATMENY	STANDARDFÖRINSTÄLLNING	OMRÅDE
Soppa	HÖG - 95 °C 4:00 tim. HÅLL VARM	Tid: 2-12 tim. Temp: Hög-Låg Håll varm: på/av
Buljong	HÖG - 95 °C 4:00 tim. HÅLL VARM	Tid: 2-12 tim. Temp: Hög-Låg Håll varm: på/av

Kött	LÅG - 90 °C 8:00 tim.	Tid: 2-12 tim. Temp: Hög-Låg Håll varm: på/av
Gryta	LÅG - 90 °C 8:00 tim.	Tid: 2-12 tim. Temp: Hög-Låg Håll varm: på/av
Baljväxter	HÖG - 95 °C 6:00 tim.	Tid: 2-12 tim. Temp: Hög-Låg Håll varm: på/av
Yoghurt	Steg 1 Uppvärmning 10 MIN Temp: 83 °C HÅLL VARM AV	Steg 2 Nedkylning* Upp till 3 timmar Temp: från 83 °C till 43 °C HÅLL VARM AV

***Nedkylningstid om locket är öppet (för 2 liter mjölk):**

Det kan ta upp till 1 timme och 20 minuter att sänka temperaturen från 83 °C till 43 °C

Nedkylningstid om locket är stängt (för 2 liter mjölk):

Det kan ta upp till 3 timmar att sänka temperaturen från 83 °C till 43 °C

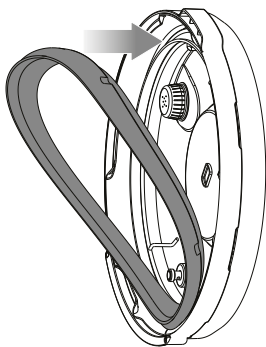
TILLAGNINGSFÖRINSTÄLLNINGAR

INSTÄLLNING	TID/TEMP-FÖRINSTÄLLNING	OMRÅDE
SAUTERING / STEKNING	UPPRÄKNINGSTID Temp: Hög - (stekning) 168 °C Med - (sautering) 150 °C Låg - (sautering) 130 °C	Tid: ej tillämpligt Håll varm: endast av
REDUCERA	HÖG 10 MIN Temp: Låg - 105 °C Med - 115 °C Hög - 130 °C	Tid: 1 MIN - 2 tim. Håll varm: på/av
ÅNGA	15 MIN Temp: 100°C	Tid: 1 MIN - 1 tim. Temp: ej tillämpligt Håll varm: endast av
SOUS VIDE	1 TIMME Temp: 57°C	Tid: 1 MIN - 24 tim. Temp: 30 °C - 90 °C Håll varm: ej tillämpligt
HÅLL VARM	2 TIMMAR UPPRÄKNINGSTID Temp: 70°C	

FUNKTIONER

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta bort och kassera på ett säkert sätt allt förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från kokaren.
2. Öppna locket genom att vrida locklocket moturs och lyfta locket upp och av apparaten tills det är i det gångjärnsöppnade läget. Skruva av och ta bort tätningsmuttern från mitten av locket och dra bort locket för att ta bort det från lockarmen.
3. Diska locket, den avtagbara tillagningsskålen och silikonlockstämningen i hett vatten med diskmedel, skölj och torka noggrant. Torka insidan och utsidan av basen med en mjuk, fuktig trasa och torka noggrant.
4. Fäst den rena silikonlockstämningen ordentligt runt trådningen på undersidan av locket. Justera positionen om nödvändigt, så att den sitter bekvämt och är fri från förvrängningar.



5. För att sätta tillbaka locket, rikta locket så att ångutsläppsventilens hölje är på baksidan av enheten, och rikta sedan mitten av locket med bulten på undersidan av lockarmen och tryck på plats för att exponera gängan. Säkra locket genom att skruva på tätningsmuttern så att den röda tätningen rör vid lockets yta.

Tryckutlöppsventil-
lock riktat mot
kokarens baksida



6. Rengör och torka botten av den avtagbara tillagningsskålen och temperatursensorn, se till att det inte finns oönskade material på ytan. Den avtagbara tillagningsskålen måste sitta plant på temperatursensorn för att säkerställa korrekt kontakt.
 7. Klicka fast kondensuppsamlingskoppen på plats.
 8. Sätt in sladdens kontaktände i kokarens bas, se till att den är helt torr. Sätt i stickkontakten i ett 230/240 volt (jordat) vägguttag.
- Ställ in höjdnivå (över havet) - maskinen visar Set - Alt - (avstånd) - meter
 - Tryck på TID (+/-)-knapparna för att justera till närmaste höjd från 0 till 2000 meter.
 - Tryck på START för att bekräfta
9. Kokarens larm ljuder och LED-lampan tänds.
 10. Vi rekommenderar att köra en 15-minuters tillagningscykel med vatten för att bli av med eventuella skyddsämnen i tillagningsskålen och på värmeelementet.

OBS

Tryckkokaren bör inte användas på höjder över 2 000 meter.

Längre tillagningstider krävs på högre höjder för att uppnå bästa matresultat. För dessa höghöjdsområden, förläng tillagningstiden efter behov för att uppnå önskat matresultat.

VARNING

Använd endast den tillagningsskål som är avsedd för denna apparat; användning av kärl som inte tillhandahålls resulterar i ett problem som inte kan återställas.

INSTÄLLNINGAR PÅ KONTROLLPANELEN

Fast Slow GO™ har 6 förinställda tillagningslägen; Tryckkokning, Slow Cook, Reducera, Sautering/Stekning, Ånga och Sous Vide. Den har också 8 matförinställningar: Soppa, Buljong, Kött, Gryta, Baljväxter, Ris/Sädesslag, Risotto och Yoghurt.

MATFÖRINSTÄLLNINGAR

Kontrollpanelen visar 8 tillgängliga matförinställningar för enkelt val.

Att trycka på någon av de 8 matförinställningarna använder standardinställningarna för att uppnå bästa matresultat för den specifika matvarutypen. Detta inkluderar byte till läget 'TRYCKKOKNING' eller 'SLOW COOK'.

Beroende på tillagningsläge kommer en matförinställningsknapp att justera TRYCK- eller TEMPERATUR-nivåerna, tillagningstiden och tryckutlösningssläget, samt slå på och av HÅLL VARM-knappen.

Tillagningstiden, HÅLL VARM eller FÖRDRÖJD START kan alla justeras medan man förblir i den valda matförinställningen. Dock kommer alla ändringar av tryck- eller temperaturnivåer, eller tryckutlösningssläget (beroende på vilket läge produkten är i) att ändra enheten till anpassat läge.

Tabellen nedan visar att när du väljer matmenyn kan viss mat tillagas genom att

antingen trycka på 'TRYCKKOKNING' eller 'SLOW COOK'.

MATMENY	TRYCKKOKNING	SLOW COOK
Soppa	✓	✓
Buljong	✓	✓
Kött	✓	✓
Gryta	✓	✓
Baljväxter	✓	✓
Ris / Sädesslag	✓	✗
Risotto	✓	✗
Yoghurt	✗	✓

ENKLA FÖRINSTÄLLDA STEG T.ex.

SOPPA

- Tryck på SOPPA-ikonen  på gränssnittet.
- Gränssnittet föreslår automatiskt en tryckkokningsfunktion (om relevant).  För att välja en Slow Cooking-funktion, tryck på knappen SLOW COOK.
- Gränssnittet visar automatiskt den exakta tillagningstiden och trycknivån för soppa.
- Tillagningstiden kan ändras genom att trycka på plus-/minusknapparna för tidsjustering (+/-).
- När ingredienserna har lagts till, tryck på START för att börja tillaga.

TIPS

Om så önskas är det möjligt att sautera grönsaker eller steka kött med SAUTERING/STEKNING-funktionen innan tillagning. När du är klar, tryck på STOP för att avbryta SAUTERING/STEKNING-funktionen och välj nästa tillagningsförinställning.

OBS

- För förstagångsanvändare av tryckkokningsmetoden kan tryckutlösning kännas överväldigande. Eftersom den släpper ut kraftig ånga, håll alltid händer och ansikte borta från tryckutlösningen. (Se sidan 16 för beskrivning av variabel ångutsläpp och försiktighetsåtgärder).
- Se avsnittet 'Matförinställningar' och 'Tillagningsförinställningar' för rekommenderade förinställningar.
- Om det inte finns något synligt ljus på någon av matförinställningsindikatorerna är produkten i manuellt läge. Tryck på en matförinställningsknapp för att återgå till standardinställningarna.
- Ång- eller tryckutlösningssläget som programmerats in i de förinställda tillagningslägena är valt för bästa resultat. Alla ändringar av ångutlösningssläget kan leda till matspill.

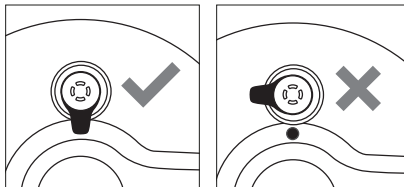
MANUELLT TRYCKKOKNINGSLÄGE

Tryckkokning är en metod för att tillaga mat i en liten mängd vätska med ett packningsförseglat lock som håller kvar ångan inuti och bygger upp tryck. Det är tryckkokningen som höjer temperaturen på vätskan och ångan inuti till långt över kokpunkten och gör därför att maten kan tillagas upp till 70 % snabbare. Detta innebär mindre energiförbrukning och du får betydande besparingar i både tid och kostnad. Eftersom tryckkokt mat kräver mycket lite tillagningsvätska bevaras fler vitaminer, mineraler och andra näringsämnen, och de naturliga smakerna förstärks.

1. För att välja det manuella tryckkokningsläget, tryck och håll ned knappen TRYCKKOKNING i 2 sekunder.
2. Justera tillagningstrycket med hjälp av knapparna TRYCK/TEMPERATUR (+/-). Trycket kan justeras från 10 kPa (LÅG) till 80 kPa (HÖG).
3. Siffran på LED-skärmen anger den förinställda tillagningstiden för det valda läget. Justera tillagningstiden med TID (+/-)-knapparna (bredvid den 4-siffriga displayen) för att minska eller öka

tillagningstiden. Tiden kan justeras upp till 2 timmar.

4. Tryck på knappen ÅNGUTSLÄPP för att välja mellan 'NATURLIG', 'AUTO SNABB' och PULS-ångutsläpp.
5. Placera mat i den avtagbara tillagningsskålen. Se till att det finns minst 1 l kombinerad mat och vätska i skålen.
6. Stäng locket och vrid locklocket medurs för att låsa det på plats. Kokarens larm ljuder när locket har låsts.
7. Se till att tryckutlösningssventilen är placerad på locket i stängt läge.



8. Tryck på START-knappen för att börja tillaga. START/AVBRYT-knappen kommer att lysa orange, 'FÖRVÄRMNING' kommer att lysa.

OBS

Det är normalt att kokaren släpper ut små ångpuffar när den stabiliseras.

9. Om locket inte har låsts korrekt kommer 'LID'-indikatorn att blinka och ljudlarmet piper, tillagningen pausas tills locket är i rätt position. Vrid locklocket medurs för att låsa locket och börja tillaga.
10. När kokaren har uppnått tryck kommer 'FÖRVÄRMNING'-ljusindikatorn att försvinna, kokarens larm ljuder, timern börjar räkna ner.
11. Tiden kan justeras under tryckkokningscykeln genom att trycka på TID (+/-)-knapparna. Cykeln kan pausas när som helst genom att trycka på START/AVBRYT-knappen. För att avsluta cykeln, tryck och håll ned START/AVBRYT i 2 sekunder. Om det redan finns tryck i kärlet går det omedelbart till ångutsläppscykeln.
12. I slutet av tryckkokningscykeln ljuder kokarens larm och ånga släpps automatiskt ut genom tryckutlösningssventilen. Ångikonen blinkar, timern börjar räkna upp.
13. Om NATURLIG ångutsläpp är valt kommer trycket naturligt att avta i kärlet utan att tvinga ånga genom

tryckutlösningssventilen.

Ångutlösningssinställningen kan ändras under ångutlösningsscykeln genom att trycka på knappen ÅNGUTSLÄPP.

14. I slutet av ångutlösningsscykeln ljuder kokarens larm, displayen blinkar, och om 'HÅLL VARM' är på börjar displaytimern räkna upp.
15. Öppna locket genom att vrida locklocket moturs och lyft försiktigt locket till det gångjärnsöppnade läget.
16. Efter 5 minuters inaktivitet aktiveras standbyläge. LED-lampan kommer inte längre att lysa.

FÖRSIKTIGHET

För att undvika skållning från utströmmande ånga, placera aldrig ansikte eller händer över kokaren när du tar bort locket.

VARNING

Om locket inte går att låsa upp indikerar det att apparaten fortfarande är under tryck. Tvinga inte upp locket eftersom kvarvarande tryck kan vara farligt.

Tryck och håll ned ÅNGUTSLÄPP-knappen för att manuellt släppa ut ånga.

TRYCKKOKNINGSTABELL

Se denna tabell för den ungefärliga temperaturen för varje kPa-nivå:

Trycknivå (kPa)	Temperatur (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

HANDSFRI VARIABEL ÅNGUTLÖSNING

Fast Slow GO™ har 3 ångutlösningssmetoder:

Auto Snabb

Trycket släpps ut snabbt för att minimera övertillagning av mat eller recept med korta tillagningstider.

Detta rekommenderas endast för matvarutyper som inte expanderar eller skummar vid kokning.

Puls

Trycket släpps ut i pulser för att minska störningen på maten inuti.

Detta rekommenderas för matvarutyper som genererar en liten mängd skum eller inte skummar alls vid kokning.

Naturlig

Trycket avtar naturligt inuti utan att släppa ut ånga genom ventilen för att förhindra omrörning eller sönderdelning av känsliga ingredienser som buljong och bönor under tryckutlösning.

Naturligt tryckutlösningssläge är lämpligt för alla typer av matrecept.

OBS

Vissa matvarutyper (t.ex. baljväxter) som är kända för att generera överdrivet skum kan endast använda 'Naturlig' tryckutlösning för att förhindra matspill.

Dessa kan väljas med hjälp av knappen Ångutsläpp på kontrollpanelen under installations- och ångutlösningsscyklerna. När det är valt kommer tryckutlösningssventilen automatiskt att släppa ut ångan i slutet av tryckkokningsscykeln.

Att trycka och hålla ned ångutlösningssknappen under eller efter en tillagningsscykel öppnar tryckutlösningssventilen.

OBS

Ång- eller tryckutlösningssläget som programmerats i varje förinställt tillagningsläge är valt för bästa resultat.

Alla ändringar av ångutlösningssläget kan leda till matspill.

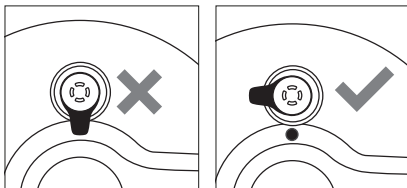
FÖRSIKTIGHET

Håll alltid händer och ansikte borta från tryckutlösningsskärmen vid tryckkokning eftersom het ånga och vatten kan avges under drift.

MANUELLT SLOW COOK-LÄGE

Inställningen SLOW COOK är designad för långa tillagningstider vid låga temperaturer. Den är också idealisk för att bryta ner sega köttbitar och utveckla djupa smaker.

1. Välj Slow Cook  på gränssnittet.
2. LED-skärmen visar den förinställda temperaturen för den valda maten. Men du kan trycka på knapparna TRYCK/TEMPERATUR (+/-) för att minska eller öka temperaturen. Temperaturen kan justeras till två förinställda temperaturer: HÖG - LÅG.
3. LED-skärmen visar den förinställda tillagningstiden för den valda maten. Du kan justera TID (+/-) för att minska eller öka tillagningstiden. Tiden kan justeras mellan 2 och 12 timmar.
4. 'HÅLL VARM'-indikatorn slås automatiskt på efter SLOW COOK-cykeln. Tryck på knappen 'HÅLL VARM' på kontrollpanelen för att välja eller avmarkera funktionen.
5. Placera mat i den avtagbara tillagningsskålen. Se till att det finns minst 1 l kombinerad mat och vätska i skålen.
6. Stäng och lås locket.
7. Vrid tryckutlösningsskärmen till öppet läge.



8. Tryck på START-knappen för att börja tillaga. START/AVBRYT-knappen kommer att lysa orange.

9. Timern kommer att visas och automatiskt börja räkna ner. Tiden kan justeras under slow cook-cykeln genom att trycka på TID (+/-)-knappen. Cykeln kan pausas när som helst genom att trycka på START/AVBRYT-knappen. Medan den är pausad kan tillagningsinställningarna justeras. Att trycka på START/AVBRYT-knappen igen fortsätter tillagningen med de nyjusterade inställningarna.

OBS

För att ta bort ånga under paus, håll ner ångutlösningsskärmen. Under slow cooking kan visst tryck byggas upp som gör locket svårt att öppna. Om detta inträffar, tryck på ÅNGUTSLÄPP-knappen tills allt inre tryck har släppts ut och kokaren kan öppnas.

10. I slutet av slow cook-cykeln kommer kokaren automatiskt att växla till HÅLL VARM-funktionen. HÅLL VARM-indikatorn kommer att lysa, och timern börjar räkna upp till maximalt 6 timmar. Håll varm-cykeln kan pausas när som helst genom att trycka på START/AVBRYT-knappen.
11. Om HÅLL VARM inte har valts kommer kokarens larm att ljuda, den orange belysningen på START/AVBRYT stängs av.
12. Efter 5 minuters inaktivitet aktiveras standbyläge. Lampan slocknar.

TIPS FÖR TRYCK- OCH SLOW COOKING

Soppa

- Inställningen TRYCK- OCH SLOW COOK SOPPA är lämplig för att tillaga en mängd olika soppor, från lätta buljonger till hjärtlig minestrone till puréade grönsakssoppor.
- Använd inställningarna SAUTERING/STEKNING för att bryna kött och mjuka upp aromatiska ingredienser innan tillagning.
- För att förkorta tryckuppsamlingsstiden, tillsätt kallt vatten/buljong i skålen medan du fortfarande är i SAUTERING- eller STEKNING-läget och låt vattnet komma till sjudning innan tryckkokning.
- Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen soppa bör inte överstiga

'MAX'-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Buljong

- Inställningen TRYCK- OCH SLOW COOK BULJONG är lämplig för att göra alla typer av buljong, inklusive kyckling, nötkött och grönsaker.
- För att göra en brun buljong, använd SAUTERING/STEKNING-inställningen för att bryna ben och grönsaker innan tryck- eller slow cooking.
- Grönsaker som lök, morötter och selleri bör skäras i stora bitar. Detta hjälper till att hålla buljongen klar och gör det lättare att sila i slutet av tillagningen.
- För att förkorta tryckuppbbyggnadstiden, tillsätt kallt vatten i skålen medan du fortfarande är i SAUTERING/STEKNING-läget och låt vattnet komma till sjudning innan tryckkokning.
- Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen vatten, ben och/eller aromatiska ingredienser bör inte överstiga 'MAX'-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Kött

- Inställningen TRYCK- OCH SLOW COOK KÖTT använder hög temperatur/tryck för att lösa upp bindväv, vilket ger gaffelmört, saftigt resultat. Såser blir tjocka och väl utvecklade.
- Välj välmarorerat kött för bästa smak och konsistens.
- Skär större köttbitar i 2 eller 3 bitar för att bättre passa i tillagningsskålen.
- Använd SAUTERING/STEKNING-inställningen för att bryna kött i omgångar innan tillagning.
- Till skillnad från traditionell gryta eller bräsering har tryck- och slow cooking nästan ingen avdunstning. För djupt smaksatta rätter, använd mindre vätska än vad som anges i traditionella recept, 1-1½ kopp (250-375 ml) maximalt.
- Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen otillagade ingredienser bör

inte överstiga 'MAX'-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Gryta

- Inställningen TRYCK- OCH SLOW COOK GRYTA är idealisk för att tillaga malet kött, köttssåser och hjärtliga grytor.
- Använd SAUTERING/STEKNING-inställningen för att bryna kött och mjuka upp aromatiska ingredienser innan tillagning.
- Till skillnad från traditionella spismetoder har tryck- och slow cooking nästan ingen avdunstning. För tjocka, rika chili och grytor, använd mindre vätska än vad som anges i traditionella recept. Använd REDUCERA-inställningen efter tillagning för att tjockna rätter som är för tunna.
- Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen otillagade grytingredienser bör inte överstiga 'MAX'-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Baljväxter

- Inställningen TRYCK- OCH SLOW COOK BALJVÄXTER är lämplig för att tillaga alla typer av baljväxter, linser och torkade bönor.
- Baljväxter och andra bönor kan producera mycket skum under tillagning. Den förinställda NATURLIGA ångutlösningstillagningen säkerställer att skum inte stör tryckutlösningssventilen.
- Tillagningstiderna baseras på obötlagda torkade bönor. För att förkorta tillagningstiden, blötlägg bönor i kallt vatten över natten. Håll bort blötlägningsvattnet och tillaga med färskt kallt vatten under halva den förinställda tillagningstiden.
- Använd ett förhållande på 1 del bönor till 3 delar vatten.
- Bönor och baljväxter sväller och fördubblas i storlek efter tillagning. Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen otillagade baljväxter och vatten bör inte överstiga ½-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Ris | Sädesslag

- Inställningen TRYCKKOKNING RIS är designad för att tillaga ris och sädesslag så att de förblir separata och möra. Den är lämplig för alla typer av ris, som långkornigt, jasmin, basmati och brunt ris.
- Vid tryckkokning av brunt ris, öka tillagningstiden till 20 minuter.
- Mät eller väg torrt ris noggrant och tvätta väl med kallt vatten tills vattnet är klart. Låt rinna av väl och lägg i den avtagbara tillagningsskålen.
- Tillsätt motsvarande mängd vatten. Se tillagningstabellen för ris/sädesslag och baljväxter på Sage-webbplatsen för mer information.
- Efter tillagning, låt riset stå i skålen i 5 minuter innan du rör om och serverar.
- Ris kommer att dubblas eller tredubblas i storlek efter tillagning. Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen otillagat ris och vätska bör inte överstiga ½-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

Risotto

- Inställningen TRYCKKOKNING RISOTTO är idealisk för att göra krämig risotto, utan all omrörning och på en bråkdel av tiden.
- Använd SAUTERING/STEKNING-inställningen för att mjuka upp lök och andra aromatiska ingredienser, samt att deglacera tillagningsskålen med vin.
- Nyckeln till krämig risotto är att rosta risgrynen innan vätskan tillsätts. Använd SAUTERING/STEKNING-inställningen för att rosta riset under frekvent omrörning i 3-5 minuter, eller tills kanterna blir genomskinliga och sedan vita.
- Med lite eller ingen avdunstning under tryckkokning är det viktigt att hålla förhållandet 1 del ris till 3 delar buljong. Om du tillsätter mycket grönsaker i risotton, minska buljongen med en tredjedel.
- Ris kommer att dubblas eller tredubblas i storlek efter tillagning. Fyll inte tillagningsskålen för mycket. Den totala volymen otillagat ris och buljong bör inte

överstiga ½-nivåmarkeringen inuti den avtagbara tillagningsskålen.

ANDRA FÖRINSTÄLLNINGAR:

SAUTERING/STEKNING

Denna förinställning har tre nivåer: låg sautering, medium sautering och stekning.

Temperaturnivån kommer att indikeras på Slow Cook-temperaturens ljusindikator. (Se sidan 9 - bokstav M. - för illustration av kontrollpanelen)

SAUTERING-inställningen är idealisk för att mjuka upp och karamellisera vitlök, lök eller grönsaker innan tryck- eller slow cooking. SAUTERING-inställningen motsvarar MED- och LAG-temperaturnivåerna på din apparat.

STEKNING-inställningen är designad för att förbättra och fördjupa smaken av måltider genom att använda samma tillagningsskål för att karamellisera och bryna mat innan tryck- eller slow cooking. STEKNING-inställningen motsvarar HÖG-temperaturnivån på din apparat.

REDUCERA

Denna förinställning har tre nivåer: låg, medel och hög.

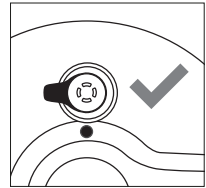
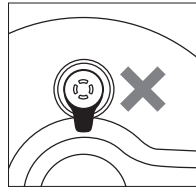
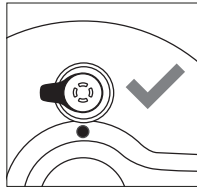
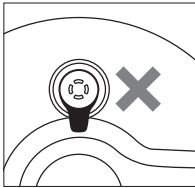
Temperaturnivån kommer att indikeras på Slow Cook-temperaturens ljusindikator. (Se sidan 10 - bokstav M. - för illustration av kontrollpanelen)

REDUCERA-funktionen är idealisk för att förtjocka och intensifiera smaken på såser, sirap och buljonger.

ÅNGA

ÅNGA-inställningen är idealisk för att ånga mat som grönsaker, fiskfiléer och dumplings. Vid ångning i mer än 30 minuter rekommenderas det att tillsätta 1 kopp (250 ml) varmt vatten i tillagningsskålen var 30:e minut för att säkerställa konsekvent ångprestanda.

För att minska kondensbildning på utsidan av locket och handtaget rekommenderas det att vrida tryckutlösningssventilen till öppet läge.



SOUS VIDE

SOUS VIDE-inställningen är idealisk för att tillaga mat vid en mycket exakt temperatur i ett vattenbad.

Vad är Sous Vide?

Sous Vide är en tillagningsteknik som gör att du kan tillaga mat till önskad genomstekning genom att värma vatten till en inställd temperatur. Matvaror placeras i en värmetålig BPA-fri livsmedelssäker plastpåse, som sänks ner och tillagas till önskad genomstekning utan risk för uttorkning genom övertillagning.

Vad behöver du för att tillaga mat med Sous Vide-funktionen?

Tjocka värmetåliga BPA-fria livsmedelssäkra plastpåsar. Återförslutningsbara påsar fungerar också om tillagningstemperaturen är under 70 °C.

Behöver jag vakuutförsegla?

Du behöver inte vakuutförsegla påsar för SOUS VIDE, men så mycket luft som möjligt måste avlägsnas från påsen, och vatten måste förhindras från att komma in i påsen för att ge exakta matresultat. För att använda vattenförskjutningsmetoden, placera mat i en återförslutningsbar påse med dubbel försegling, sänk sedan den påsade maten i en vattenfylld behållare. När det mesta av luften är ute ur påsen, försegla försiktigt precis ovanför vattenlinjen.

Är locket öppet eller stängt?

Vi rekommenderar att använda SOUS VIDE-funktionen med locket stängt och i låst läge, och vrid tryckutlösningssventilen till öppet läge för att säkerställa en jämn tillagningstemperatur.

När steker jag?

Du kan steka saker före eller efter tillagning med SAUTERING/STEKNING-funktionen. Om du steker innan du använder SOUS VIDE-funktionen, ge tid för vila och kylning över natten i kylskåpet.

SOUS VIDE-steg:

1. Fyll tillagningsskålen med svalt vatten tills den når MAX-linjen.
För att minska förvärmningstiden, börja med vatten nära din måltemperatur.
2. Tryck på SOUS VIDE och ställ in temperatur och tid som önskat. Stäng locket och tryck på START för att börja värma vattnet.
3. Placera matvaran eller produkten i en plast Sous Vide-påse eller en återförslutningsbar påse. Om du inte har en specifik Sous Vide-förseglad påse rekommenderar vi att använda en dubbelförseglad återförslutningsbar påse. Tillsätt aromatiska ingredienser som lagerblad, rosmarin, citronskivor eller -skal och olja efter önskemål.
4. När vattnet har nått önskad temperatur (maskinen piper en gång), placera försiktigt påsen i vattenbadet.
Om påsen flyter, placera stället i rostfritt stål upp och ner över påsen för att hålla den helt nedsänkt.
5. Stäng och lås locket men se till att tryckutlösningssventilen är i öppet läge.
6. När tillagningstiden är klar, ta bort påsen från vattenbadet.

Temperatur och tid:

- OXFILÉ (2,5 cm tjock) - Medium rare
- 54 °C i 1 timme
- KYCKLINGFILÉ (2,5 cm tjock) - Mör -
65 °C i 45 min
- LAXFILÉ (2,5 cm tjock) - Medium
- 50 °C i 40 min
- ÄGG - pocherat ägg - 64 °C i 1 timme

YOGHURT

Hur du använder yoghurt-genvägens autoprogram

Naturell yoghurt

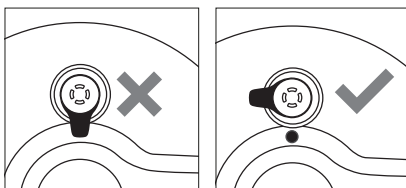
Förberedelsestid: 10 minuter / Inkubering: 8 timmar (plus 1 timme 30 minuters kylning)

1 liter helhomogeniserad mjölk

2 msk fetthaltig naturell yoghurt med levande och aktiva kulturer

STEG 1 - Skålla mjölken

Placera tillagningsskålen i Fast Slow GO™. Tillsätt mjölken. Stäng och lås locket, och vrid tryckutlösningssventilen till öppet läge.



Tryck på YOGHURT och tryck sedan på START. Mjölken värms till 83 °C och hålls vid den temperaturen i 10 minuter.

Pastöriseringsprocessen dödar eventuella skadliga bakterier som kan förstöra mjölken samt eliminerar potentiella konkurrenter till de aktiva yoghurtkulturerna.

STEG 2 - Kyl mjölken

Öppna locket och tryck inte på några knappar. Kylfasen kommer automatiskt att kyla mjölken till 43 °C. Denna process säkerställer att apparaten når temperaturen för optimal tillväxt av yoghurtstarterkulturer. Om temperaturen är för hög kan dina kulturer dö. Först visas ordet 'COOL' på kokarens skärm. I slutet av kyltiden kommer kokaren att avge ett larm när den har nått rätt temperatur, cirka 1 timme och 30 minuter.

TIP

Att kyla mjölken med locket öppet resulterar i att en hinna bildas på toppen. Att ta bort denna hinna innan man tillsätter startern

hjälp till att säkerställa en jämnare konsistens på yoghurten.

STEG 3 - Inkubera yoghurten

I slutet av STEG 2 visas ordet 'ADD' på kokarens skärm. Lägg yoghurtstartern i en skål. Tillsätt ½ kopp (125 ml) av den kylda mjölken och vispa tills det är slätt. Vispa mjölkblandningen i den kylda mjölken i tillagningsskålen. Stäng och lås locket, tryck på START för att inkubera i 5-8 timmar. Ju längre den inkuberas, desto syrligare blir yoghurten.

STEG 4 - Kylskåpsförvara

När kokaren avger ett larm om att yoghurten är klar med inkuberingen, ta bort tillagningsskålen, täck med plastfolie och kylskåpsförvara tills den är kall. När yoghurten är helt kall, överför den till en lufttät behållare och förvara i kylskåp i upp till 2 veckor.

TIPS

- Att använda homogeniserad mjölk ger en jämnare yoghurt. Om ditt resultat är lite klumpigt och separerat, vispa försiktigt den kylda yoghurten för att kombinera.
- För att kyla den skållade mjölken snabbare, placera tillagningsskålen i en större skål med isvatten och kontrollera temperaturen med en termometer. När mjölken har nått 43 °C, tillsätt ½ kopp (125 ml) av den kylda mjölken till yoghurtstartern, vispa tills det är slätt, vispa sedan i blandningen, torka botten av grytan torr och sätt tillbaka grytan i tryckkokaren.
- För att öka syrligheten i yoghurten, öka inkuberingstiden.

HÅLL VARM

HÅLL VARM-funktionen håller varm mat vid en säker serveringstemperatur på 60 °C eller högre i upp till 6 timmar efter en tillagningscykel. Om HÅLL VARM-funktionen används fristående kan funktionen köras i upp till 24 timmar.

- För att använda HÅLL VARM som en fristående funktion, håll locket stängt och

tryck och håll sedan ned HÅLL VARM-knappen på kontrollpanelen.

- HÅLL VARM-funktionen kan slås på och av i både TRYCKKOKNING och SLOW COOK med HÅLL VARM-knappen på kontrollpanelen. 'HÅLL VARM'-lampan tänds, och timern börjar räkna upp till maximalt 6 timmar efter en tillagningscykel.

OBS

För att inte äventyra matkvaliteten rekommenderas det att använda HÅLL VARM-funktionen i högst 1-2 timmar.

FÖRDRÖJD START

Fast Slow GO™ har en timerfunktion för att fördröja starten av tillagningen med upp till 24 timmar. Denna timerfunktion gäller inte håll varm- och ångfunktionerna.

FÖRDRÖJD START-funktionen är inaktiverad för matförinställningen KÖTT.

FÖRSIKTIGHET

Låt aldrig kött, fågel, skaldjur, ägg eller andra varor som kräver kylning stå i rumstemperatur i mer än två timmar. Bakterier förökar sig snabbt vid varma temperaturer mellan 4 °C och 60 °C.

Följande steg visar hur du programmerar för fördröjd tillagning:

- Justera tillagningscykelns tid och temperatur-/trycknivå som önskat.
- Tryck på knappen 'FÖRDRÖJD START' för att aktivera FÖRDRÖJD START-funktionen.
- Skärmen visar fördröjningstiden i timmar och minuter.
- Använd TID (+/-)-knapparna för att justera tidsfördröjningen i 15-minutersintervall i upp till 24 timmar.
- Tryck på FÖRDRÖJD START igen när som helst för att avsluta utan att spara fördröjd start-inställningen.
- Tryck på START/AVBRYT för att aktivera de aktuella tillagningsinställningarna med en fördröjd starttid.

- Tiden börjar räkna ner och förvärmnings-LED:en kommer inte att lysa under FÖRDRÖJD START.

HÖJDJUSTERING

Trycket byggs upp och ökar när temperaturen inuti tillagningssskålen överstiger kokpunkten. När höjden ökar, minskar temperaturen vid vilken vatten kokar som ett resultat av minskningen i lufttryck. Detta skapar mycket olika förhållanden för tillagning vid användning av en tryckkokare.

För att upprätthålla konsekventa tillagningsresultat på olika höjder har Fast Slow GO™ en höjdjusteringsfunktion som justerar inställningarna baserat på höjden på din nuvarande plats.

1. För att gå in i höjdläge, tryck och håll ned både FÖRDRÖJD START- och HÅLL VARM-knapparna i 2 sekunder.
2. Tryck på TID (+/-)-knapparna eller TRYCK/TEMPERATUR (+/-)-knapparna för att justera höjden.
3. Den fyrsiffriga displayen visar 'Alt' och nummer, växlar var 1:a sekund.
4. Tryck på START-knappen för att bekräfta och ett pip kommer att höras.
5. Kokarens inställningar har nu justerats för din nuvarande höjd. Att trycka på någon knapp eller avsluta efter timeout sparar det aktuella inställda höjdvärdet. För att ändra höjden till fabriksinställningar, justera höjden tillbaka till 0 meter.

OBS

Exakt höjd kan hittas på www.elevationmap.net eller genom att kontakta Sage kundtjänstcenter.

STÄLLA IN MÄTTENHET

Standardmåttenheten är Celsius (C). För att växla mellan metrisk och imperiala enheter, tryck på TRYCK/TEMPERATUR (+/-)-knapparna i 5 sekunder och displayen visar F för Fahrenheit. Tryck på TRYCK/TEMPERATUR (+/-)-knapparna igen i 5 sekunder för att återgå till Celsius och displayen visar C.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Innan rengöring, se till att kokaren är avstängd. Ta bort stickkontakten från vägguttaget och ta bort sladdens kontaktände från kokarens bas. Låt kokaren och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör.

Diska den avtagbara tillagningsskålen med varmt vatten med diskmedel och en ren, mjuk trasa eller svamp. Skölj med rent vatten och torka noggrant.

Om kalkavlagringar utvecklas över tid, kombinera 2 matskedar ättika och 1 kopp (250 ml) hett vatten i tillagningsskålen och värm med ångfunktionen i 10 minuter innan kylning och rengöring med en skurborste.

OBS

Den avtagbara tillagningsskålen kan diskas i diskmaskin, men det rekommenderas att diska skålen i hett vatten med ett mildt diskmedel. Skölj och torka noggrant.

VARNING

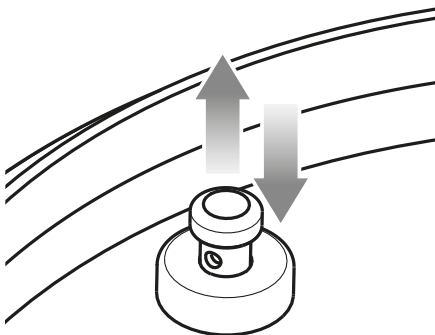
- Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvampar på apparatens yttre och inre hölje.
- Sänk inte ner metallbasen eller sladden i vatten eller annan vätska eftersom det kan orsaka elektrisk stöt.
- Se till att den avtagbara tillagningsskålen är korrekt placerad i basen innan du börjar tillaga.

MONTERA ISÄR LOCKET:

- Dra försiktigt ut silikongummipackningen från under packningshållaren. Kontrollera regelbundet att den är ren, flexibel och inte sprucken eller trasig. Om skadad, använd inte apparaten.
- Diska insidan av locket med en våt, tvålig svamp eller trasa. Använd en borste för att ta bort oljerester om nödvändigt. Torka torrt med en ren, fuktig trasa.
- Kontrollera regelbundet att tryckutlösningens ventilens lock är rent och fritt från vätska/mat. Ta bort

tryckutlösningens ventilens lock från locket och torka av med en tvålig trasa och torka rent. Skölj väl och sätt tillbaka genom att klicka på plats.

- Tryckssäkerhetsventilen behöver kontrolleras och rengöras regelbundet för att undvika igensättning som kan blockera säkerhetsventilen. Diska och rengör eventuella olje- eller matrester. Se till att ventilen rör sig in och ut smidigt efter rengöring.



SILIKONGUMMIPACKNING:

- Byt silikongummipackningen var 1-2 år (se ditt närmaste Sage-servicecenter).
- Diska packningen i varmt vatten med diskmedel. Skölj med rent vatten, torka noggrant och sätt tillbaka i ursprunglig position.
- Silikongummipackningen kan diskas i diskmaskinens övre korg för att eliminera lukt från kryddor.
- Blötlägg silikongummipackningen i en blandning av bikarbonat och vatten för att hjälpa till att eliminera lukt före rengöring.

VARNING

Om silikongummipackningen inte är korrekt monterad i hållaren kommer locket inte att försegla ordentligt. Detta kan orsaka att apparaten fungerar felaktigt och läcker ånga eller het vätska, vilket kan orsaka brännskador eller skållning.

TIPS

En blandning av ½ kopp (125 ml) citronjuice, 1 matsked citronskal plus 500 ml hett vatten tillagat vid HÖGT tryck i 5 minuter kan hjälpa till att eliminera matlukt.

FÖRVARING:

- Se till att kokaren är avstängd. Kokaren är avstängd när alla lampor på displayen är släckta.
- Ta bort stickkontakten från vägguttaget. Låt kokaren och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör.
- Se till att kokaren och alla tillbehör är rena och torra.
- Se till att skålen är isatt i kokaren.
- Se till att locket är stängt och i låst läge.
- Förvara apparaten stående upprätt och plant på dess stödben. Förvara inget ovanpå den.

FELSÖKNING

PROBLEM

ENKEL LÖSNING

Locket kan inte öppnas i slutet av tillagningscykeln

- Tryck på ÅNGUTSLÄPP-knappen tills allt inre tryck har släppts ut och kokaren kan öppnas.
- Om detta inträffar ofta kan kokaren behöva justeras för att passa din nuvarande höjd. Följ instruktionerna för 'Höjjustering'.

LID-lysdioden blinkar och summern ljuder

- Vrid locket till rätt läge för tryckkokning eller slow cooking.

**Ånga läcker från locket
ELLER
Säkerhetslåspinnen
stiger inte
ELLER
Kokaren når inte tryck
ELLER
Timern räknar inte ner
ELLER
Displayen visar 'SEAL'**

- Montera locket korrekt och se till att det inte finns något mellanrum mellan locklarmen och locket i rostfritt stål. Tätningsskivan ska skruvas åt ordentligt.
- Se till att silikonlocktätningen är ren, fri från skador eller sprickor och korrekt isatt.
- Se till att säkerhetslåspinnen kan röra sig fritt upp och ner.
- När locket är låst, se till att säkerhetslåspinnen är korrekt inriktad inuti öppningen på locklarmen.
- Se till att tryckutlösningssventilen är korrekt placerad och vänd mot lockloppet.
- Tillsätt mer vätska/mat i skålen. Det bör finnas minst 1 liter kombinerad mat och vätska.
- Om problemet kvarstår, kontakta Sage kundtjänst.

**Kokaren växlar
automatiskt till håll varm
utan att gå igenom en
fullständig
tillagningscykel**

- Tillsätt mer vatten i tillagningsskålen och starta om cykeln.

**Vatten samlas på
bänkskivan**

- Se till att kokaren står på en plan, jämn yta och att kondensuppsamlingskoppen är installerad på baksidan av kokaren. Följ instruktionerna för 'Förbereda Fast Slow GO™' på sidan 12.
- Töm kondensuppsamlingskoppen.

Displayen visar 'Err'

- Displayen visar 'Err' när det finns ett problem med apparaten som inte kan återställas. Om detta inträffar, ta omedelbart bort sladden från vägguttaget och kontakta Sage kundsupport

Fabriksåterställning

- Tryck och håll ned knapparna 'soppa' och 'sous vide' i tre sekunder för att rensa inställningar inklusive höjdnivå.

the Fast Slow Go™

BPR688 / SPR680



NO BRUKERVEILEDNING

Sage®

Innhold

Garanti	2
Sage® anbefaler sikkerhet først	2
Viktige sikkerhetstiltak	2
Komponenter	8
Funksjoner	12
Stell og rengjøring	22
Feilsøking	24

GARANTI

2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i angitte territorier i 2 år fra kjøpsdatoen mot defekter forårsaket av mangelfullt arbeid og materialer. I garantiperioden vil Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere et defekt produkt (etter Sage Appliances eget skjønn). Alle lovbestemte garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning respekteres og svekkes ikke av vår garanti. For de fullstendige vilkårene og betingelsene for garantien, samt instruksjoner for hvordan du fremmer et krav, kan du besøke www.sageappliances.com

SAGE® ANBEFALER SIKKERHET FØRST

Hos Sage® er vi svært sikkerhetsbevisste. Vi designer og produserer forbrukerprodukter med sikkerheten til deg, vår verdsatte kunde, som førsteprioritet. I tillegg ber vi deg om å utvise en viss grad av forsiktighet når du bruker et elektrisk apparat, og følge forholdsreglene nedenfor.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Les alle instruksjonene før bruk, og ta vare på dem for fremtidig referanse.

- En nedlastbar versjon av dette dokumentet er også tilgjengelig på sageappliances.com
- Ikke la barn være i nærheten av trykkokeren når den er i bruk.
- Ikke sett trykkokeren i en varm ovn.

- Flytt trykkokeren med største forsiktighet. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene og knottene. Bruk beskyttelse om nødvendig.

ADVARSEL

- Ikke bruk trykkokeren til noe annet enn det tiltenkte formålet. Dette apparatet tilbereder mat under trykk. Feil bruk av trykkokeren kan forårsake skålding. Sørg for at kokeren er riktig lukket før varmen slås på. Se instruksjonene for 'Trykkoking' i denne boken.
- Tving aldri opp trykkokeren. Ikke åpne den før du har sikret deg at det indre trykket har falt helt. Se instruksjonene for 'Damputslipp' i denne boken.
- Beholderen må ikke åpnes før trykket har falt tilstrekkelig.
- Bruk aldri trykkokeren uten å tilsette vann, dette vil alvorlig skade apparatet.
- Ikke fyll kokeren mer enn 2/3 av kapasiteten. Ved tilberedning av matvarer som utvider seg under tilberedning, som ris eller

tørkede grønnsaker, ikke fyll kokeren mer enn halvfullt.

- Varmekilden som er nødvendig for tilberedning er innebygd i apparatet.
- Etter tilberedning av kjøtt med skinn (f.eks. oksetunge) som kan svulle under trykk, ikke stikk i kjøttet mens skinnen er hovent; du kan bli skåldet.
- Varmeelementets overflate kan være varm etter bruk.
- Ved tilberedning av mat med tykk eller deigaktig konsistens, rist kokeren forsiktig etter damputslippet. Slipp deretter ut damp igjen om nødvendig, før du åpner lokket for å unngå at mat spruter ut.
- Kontroller før hver bruk at ventilene ikke er blokkert. Se bruksanvisningen.
- Bruk aldri trykkokeren i trykkmodus til frityr- eller panne-steking av mat.
- Ikke tukle med noen av sikkerhetssystemene utover vedlikeholdsinstruksjonene angitt i bruksanvisningen.
- Bruk kun Sage®-reservedeler i samsvar med den aktuelle modellen. Bruk

- spesielt en beholder og et lokk fra Sage® som er angitt som compatible.
- Før du bruker apparatet for første gang, må du sørge for at strømforsyningen din samsvarer med det som er angitt på merkeplaten på undersiden av apparatet. Hvis du har spørsmål, kan du kontakte ditt lokale strømselskap.
 - Fjern og kast all emballasje og reklameetiketter på en trygg måte før bruk.
 - For å eliminere en kvelningsfare for små barn, fjern og kast beskyttelsesdekselet på apparatets støpsel på en trygg måte.
 - Sørg alltid for at apparatet er riktig montert før bruk. Følg instruksjonene i denne boken.
 - Sett alltid inn ledningens kontaktende i apparatets inntak før du setter støpselet i stikkontakten og slår på apparatet. Sørg for at apparatets inntak er helt tørt før du setter inn ledningens kontaktende.
 - Vær forsiktig så det ikke søles på kontakten.
 - Ikke berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre brannskader eller personskade, bruk alltid beskyttende grytekluter eller isolerte ovnsvotter, eller bruk håndtak eller knotter der det er tilgjengelig.
 - Ikke plasser apparatet nær kanten av en benk eller et bord under bruk. Sørg for at overflaten er tørr, jevn, ren og fri for væske og andre stoffer.
 - Kokeapparater bør plasseres stabilt med håndtak (hvis noen) ordentlig sikret for å unngå søl av varme væsker.
 - Bruk alltid apparatet på et stabilt og varmebestandig underlag. Ikke bruk på en overflate dekket med tøy, og plasser apparatet minst 20 cm unna vegger, gardiner, tøy og andre varmfølsomme materialer.
 - Ikke plasser dette apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner, eller der det kan komme i kontakt med en varm ovn.

- Ikke bruk apparatet på en oppvaskbenk med avrenning.
- Ikke plasser kokeren på en steinbenkeplate under tilberedning. Dette er fordi benkeplater er følsomme for ujevn varme og kan sprekke hvis de varmes opp lokalt. Hvis du ønsker å bruke slow cookeren på benkeplaten, plasser et skjærebrett eller en varmebestandig matte under kokeren.
- Ikke plasser noe annet enn lokket oppå kokeren når den er montert, i bruk og ved oppbevaring.
- Ikke bruk lokkets håndtak til å bære apparatet.
- Før du setter den avtakbare kokebollen i basen i rustfritt stål, sørg for at bunnen av bollen og apparatets base er tørre ved å tørke av med en tørr, myk klut.
- Ikke bruk en skadet avtakbar kokebolle. Bytt den ut før bruk.
- Ikke plasser mat eller væske direkte i basen i rustfritt stål. Kun den avtakbare kokebollen er designet for å inneholde mat eller væske.
- Kontroller alltid trykkutløsningsventilen og sikkerhetslåsepinnen for tilstopping før bruk, og rengjør om nødvendig. Sjekk at sikkerhetslåsepinnen beveger seg fritt under lokket.
- Ikke berør trykkutløsningsventilen mens den er i bruk.
- Bruk kun den anbefalte DAMPUTSLIPP-knappen for å trykkavlaste kokeren etter bruk.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Ikke bruk dette apparatet hvis det er slitt, har blitt mistet i bakken eller er skadet på noen måte.
- Vikle strømledningen helt ut før bruk.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på en benkeplate eller et bord, berøre varme overflater eller bli flokete.

- Koble kun til en 220-240V stikkontakt.
- Sett alltid apparatet i AV-posisjon, slå av ved stikkontakten, trekk ut støpselet og la alle deler avkjøles før du prøver å flytte apparatet, når apparatet ikke er i bruk, før rengjøring og ved oppbevaring.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har fått instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Det anbefales å regelmessig inspisere apparatet. Ikke bruk apparatet hvis ledningen, støpselet eller apparatet blir skadet på noen måte. Hvis det er skadet eller trenger annet vedlikehold enn rengjøring, kontakt Sage kundeservice eller gå til sageappliances.com
- Bruk av tilbehør som ikke selges eller anbefales av Sage®, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskaade.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det tiltenkte formålet. Ikke bruk i kjøretøy eller båter i bevegelse. Ikke bruk utendørs. Feil bruk kan forårsake personskaade.
- Apparatet er ikke beregnet på å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Det anbefales å installere en jordfeilbryter for å gi ekstra sikkerhet ved bruk av elektriske apparater. Det anbefales at en jordfeilbryter med en merkestrøm på høyst 30 mA installeres i den elektriske kretsen som forsyner apparatet. Kontakt en elektriker for profesjonell rådgivning.



Symbolet som vises, indikerer at dette apparatet ikke skal kastes som vanlig husholdningsavfall.

Det skal leveres til et lokalt avfallsmottak beregnet for dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

For mer informasjon, kontakt din lokale kommune.



For å beskytte mot elektrisk støt må ikke strømledningen, støpselet eller apparatet senkes ned i vann eller annen væske.

Spesifikasjoner

Modell	SPR680
Nominelt volum	6 liter
Brukbart volum	4 liter
Arbeidstrykk	80kPa
Varmekilde	Elektrisk varmeelement

Disse spesifikasjonene kan endres uten forhåndsvarsel.

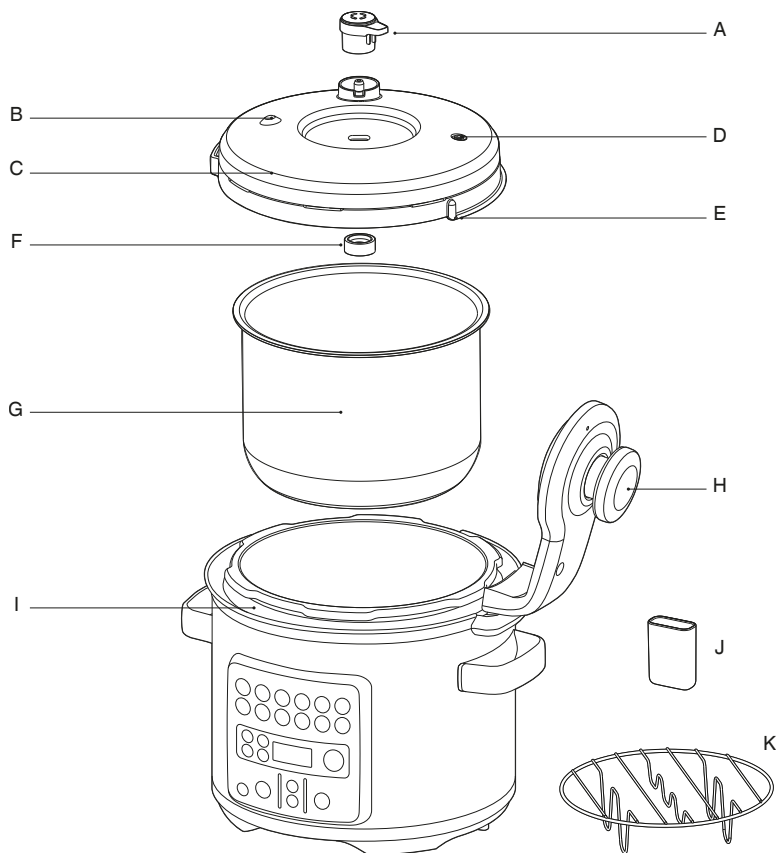
Strømstyringsfunksjon



Dette apparatet har en strømstyringsfunksjon. Etter en viss tid fra siste bruk eller betjening av kontrollene går apparatet automatisk inn i strømsparemodus. I denne modusen bruker apparatet lite strøm hvis det fortsatt er koblet til en påslått stikkontakt. For å spare energi bør du slå av stikkontakten eller koble fra apparatet når det ikke er i bruk. For mer informasjon, se nettinformasjonen ved å skanne QR-koden*.

*QR-koden aktiveres først etter 9.5.2025

**KUN TIL
HUSHOLDNINGSBRUK
TA VARE PÅ DENNE
BRUKSANVISNINGEN**



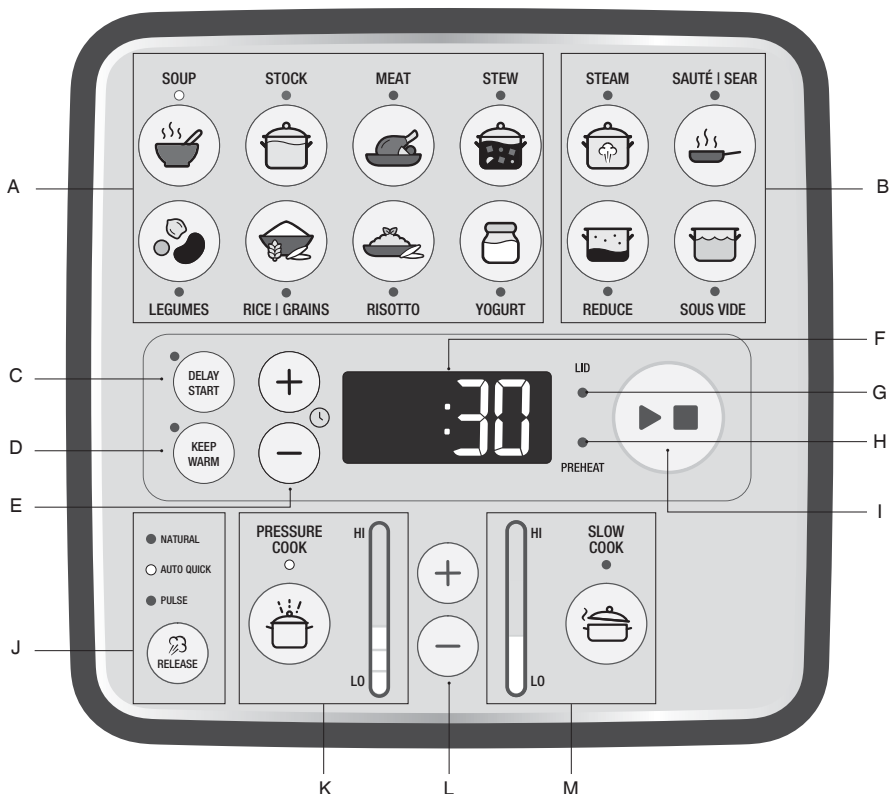
KOMPONENTER

- A. Trykkutløsningsventil
Styrer automatisk hastigheten dampen
slippes ut fra kokeren
- B. Trykksikkerhetsventil
- C. Avtakbart lokk, tåler oppvaskmaskin
- D. Sikkerhetslåsepinne
Pinnen spretter opp når trykket er nådd,
og fungerer som en
sikkerhetslåseanordning
- E. Silikonlokketetning
Enkel montering for problemfri
sammensetting og rengjøring

Merkedata:

220–240V ~ 50-60Hz 900-1100W

- F. Tetningsmutter
- G. Avtakbar kokebolle på 6 l
- H. Lokkarm
- I. Enkel rengjøringsrenne
Fanger opp kondensdråper for en enkel
opprydning.
- J. Kondensoppsamlingskopp
- K. Rist i rustfritt stål
Løfter maten opp av væsken for steking
og damping.



KONTROLLPANEL

- A. Matforhåndsinnstillinger med lysindikatorer
- B. Tilberedningsforhåndsinnstillinger med lysindikatorer
- C. FØRSINKET START
- D. HOLD VARM
- E. Justeringsknapper for TID (+/-)
- F. LED-skjerm
- G. Varsellysindikator for lås/opplåsning av lokk

- H. Lysindikator for forvarming
- I. START/AVBRYT-knapp
- J. Trykkutløsningsknapp med modusvalgindikator
- K. TRYKKOKING med lysindikator
Trykknivåindikator for trykkkokingsmodus
- L. Justeringsknapper for TRYKK/TEMPERATUR (+/-)
- M. LANGTIDSKOKING med lysindikator
Temperaturindikator for langtidskokingsmodus

MATFORHÅNDSINNSTILLINGER

Innstilling: Trykkoking

MATMENY	STANDARD FORHÅNDSINNSTILLING	OMRÅDE
Suppe	50 kPa - ca. 110 °C 30 MIN AUTO RASK	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Kraft	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIME AUTO RASK	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Kjøtt	80 kPa - ca. 116 °C 1 TIME AUTO RASK	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Gryte	60 kPa - ca. 112 °C 1 TIME AUTO RASK	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Belgfrukter	80 kPa - ca. 116 °C 30 MIN NATURLIG	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Ris Korn	50 kPa - ca. 110 °C 10 MIN AUTO PULS	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.
Risotto	40 kPa - ca. 108 °C 7 MIN AUTO RASK	10 kPa - 80 kPa Opptil 2:00 t.

Innstilling: Langtidskoking

MATMENY	STANDARD FORHÅNDSINNSTILLING	OMRÅDE
Suppe	HØY - 95 °C 4:00 t. HOLD VARM	Tid: 2-12 t. Temp: Høy-Lav Hold varm: på/av
Kraft	HØY - 95 °C 4:00 t. HOLD VARM	Tid: 2-12 t. Temp: Høy-Lav Hold varm: på/av

Kjøtt	LAV - 90 °C 8:00 t.	Tid: 2-12 t. Temp: Høy-Lav Hold varm: på/av
Gryte	LAV - 90 °C 8:00 t	Tid: 2-12 t. Temp: Høy-Lav Hold varm: på/av
Belgfrukter	HØY - 95 °C 6:00 t.	Tid: 2-12 t. Temp: Høy-Lav Hold varm: på/av
Yoghurt	Trinn 1 Skålding 10 MIN Temp: 83 °C HOLD VARM AV	Trinn 2 Nedkjøling* Opptil 3 timer Temp: fra 83 °C til 43 °C HOLD VARM AV

***Nedkjølingstid hvis lokket er åpent (for 2 liter melk):**

Det kan ta opptil 1 time og 20 minutter å senke temperaturen fra 83 °C til 43 °C

Nedkjølingstid hvis lokket er lukket (for 2 liter melk):

Det kan ta opptil 3 timer å senke temperaturen fra 83 °C til 43 °C

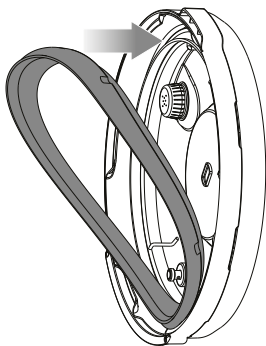
TILBEREDNINGSFORHÅNDSINNSTILLINGER

INNSTILLING	TID/TEMP FORHÅNDSINNSTILLING		OMRÅDE
SAUTÉ / STEKING	OPPTELLINGSTID	Temp: Høy - (steking) 168 °C Med - (sautering) 150 °C Lav - (sautering) 130 °C	Tid: ikke relevant Hold varm: kun av
REDUSER	HØY 10 MIN	Temp: Lav - 105 °C Med - 115 °C Høy - 130 °C	Tid: 1 MIN - 2 t. Hold varm: på/av
DAMP	15 MIN	Temp: 100°C	Tid: 1 MIN - 1 t. Temp: ikke relevant Hold varm: kun av
SOUS VIDE	1 TIME	Temp: 57°C	Tid: 1 MIN - 24 t. Temp: 30 °C - 90 °C Hold varm: ikke relevant
HOLD VARM	2 TIMER OPPTELLINGSTID	Temp: 70°C	

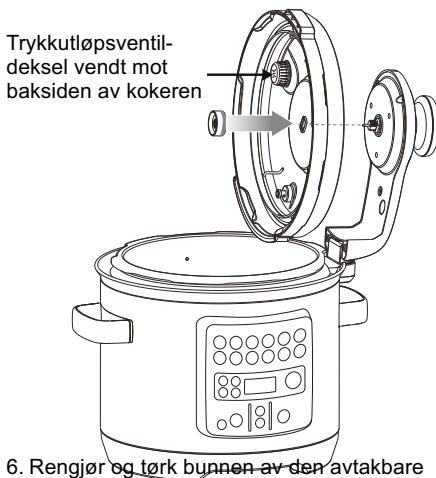
FUNKSJONER

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern og kast all emballasje, reklameetiketter og tape fra kokeren på en trygg måte.
2. Åpne lokket ved å dreie lokkknotten mot klokken og løfte lokket opp og av apparatet til det er i den hengslede åpne posisjonen. Skru av og fjern tetningsmutteren fra midten av lokket, og trekk lokket bort for å fjerne det fra lokkarmen.
3. Vask lokket, den avtakbare kokeballen og silikonlokketettingen i varmt såpevann, skyll og tørk grundig. Tørk innsiden og utsiden av basen med en myk, fuktig klut og tørk grundig.
4. Fest den rene silikonlokketettingen godt rundt trådringen på undersiden av lokket. Juster posisjon om nødvendig, slik at den sitter komfortabelt og er fri for forvrengninger.



5. For å sette lokket på igjen, orienter lokket slik at damputslippsventilhuset er bak på enheten, og juster deretter midten av lokket med bolten på undersiden av lokkarmen og skyv på plass for å eksponere gjengene. Fest lokket ved å skru på tetningsmutteren slik at den røde tetningen berører lokkoverflaten.



6. Rengjør og tørk bunnen av den avtakbare kokeballen og temperatursensoren, og sørg for at det ikke er uønskede materialer på overflaten. Den avtakbare kokeballen må sitte flatt på temperatursensoren for å sikre riktig kontakt.
7. Klikk kondensoppsamlingskoppen på plass.
8. Sett inn ledningens kontaktende i kokerens base, sørg for at den er helt tørr. Sett støpselet inn i en 230/240 volt (jordet) stikkontakt.
 - Still inn høydenivå (over havet) - maskinen viser Set - Alt - (avstand) - meter
 - Trykk på TID (+/-)-knappene for å justere til nærmeste høyde fra 0 til 2000 meter.
 - Trykk på START for å bekrefte
9. Kokerens varsel vil lyde, og LED-en vil lyse.
10. Vi anbefaler å kjøre en 15-minutters tilberedningssyklus med vann for å bli kvitt eventuelle beskyttende stoffer i kokeballen og på varmelementet.

MERK

Trykkokeren bør ikke brukes i høyder over 2000 meter.

Lengre tilberedningstider er nødvendig i høyere høyder for å oppnå de beste resultatene.

For disse høytliggende områdene, forleng tilberedningstiden etter behov for å oppnå ønsket resultat.

ADVARSEL

Bruk kun kokebollen som er beregnet for dette apparatet; bruk av beholdere som ikke følger med, vil resultere i et problem som ikke kan tilbakestilles.

INNSTILLINGER PÅ KONTROLLPANELET

Fast Slow GO™ har 6 forhåndsinnstilte tilberedningsinnstillinger; Trykkoking, Langtidskoking, Reduser, Sautering/Steking, Damp og Sous Vide. Den har også 8 matforhåndsinnstillinger: Suppe, Kraft, Kjøtt, Gryte, Belgfrukter, Ris/Korn, Risotto og Yoghurt.

MATFORHÅNDSINNSTILLINGER

Kontrollpanelet viser 8 tilgjengelige matforhåndsinnstillinger for enkelt valg.

Å trykke på noen av de 8 matforhåndsinnstillingene vil bruke standardinnstillingene for å oppnå de beste resultatene for den aktuelle mattypen. Dette inkluderer bytte til modus 'TRYKKOKING' eller 'LANGTIDSKOKING'.

Avhengig av tilberedningsmodus vil en matforhåndsinnstillingsknapp justere TRYKK- eller TEMPERATUR-nivåene, tilberedningstiden og trykkutløsningsmodusen, samt slå på og av HOLD VARM-knappen.

Tilberedningstiden, HOLD VARM eller FORSINKET START kan alle justeres mens man forblir i den valgte matforhåndsinnstillingen. Imidlertid vil enhver endring i trykk- eller temperaturnivåer, eller trykkutløsningsinnstilling (avhengig av

hvilken modus produktet er i) endre enheten til tilpasset modus.

Tabellen nedenfor viser at når du velger matmeny, kan enkelte matvarer tilberedes ved enten å trykke på 'TRYKKOKING' eller 'LANGTIDSKOKING'.

MATMENY	TRYKKOKING	LANGTIDSKOKING
Suppe	✓	✓
Kraft	✓	✓
Kjøtt	✓	✓
Gryte	✓	✓
Belgfrukter	✓	✓
Ris / Korn	✓	✗
Risotto	✓	✗
Yoghurt	✗	✓

ENKLE FORHÅNDSINNSTILTE TRINN

F.eks.

SUPPE



- Trykk på SUPPE-ikonet  på grensesnittet.
- Grensesnittet vil automatisk foreslå en trykkokingsfunksjon (hvis relevant). For å velge en langtidskokingsfunksjon, trykk på knappen LANGTIDSKOKING. .
- Grensesnittet vil automatisk vise nøyaktig tilberedningstid og trykknivå for suppe.
- Tilberedningstiden kan endres ved å trykke på pluss/minus-knappene for tidsjustering (+/-).
- Etter at ingrediensene er tilsatt, trykk på START for å begynne tilberedningen.

TIPS

Om ønskelig er det mulig å sautere grønnsaker eller steke kjøtt med SAUTÉ/STEKING-funksjonen før tilberedning. Når du er ferdig, trykk på STOP for å avbryte SAUTÉ/STEKING-funksjonen og velg neste tilberedningsforhåndsinnstilling.

MERK

- For førstegangsbrukere av trykkokingsmetoden kan trykkutløsning virke overveldende. Siden den slipper ut kraftig damp, hold alltid hender og ansikt unna trykkutløsningen. (Se side 16 for beskrivelse av variabel damputslipp og forsiktighetsregler).
- Se avsnittet 'Matforhåndsinnstillinger' og 'Tilberedningsforhåndsinnstillinger' for anbefalte forhåndsinnstillinger.
- Hvis det ikke er synlig lys på noen av matforhåndsinnstillingsindikatorene, er produktet i manuell modus. Trykk på en matforhåndsinnstillingsknapp for å gå tilbake til standardinnstillingene.
- Damp- eller trykkutløsningsmodusen som er programmert inn i de forhåndsinnstilte tilberedningsmodusene, er valgt for beste resultater. Eventuelle endringer i damputløpsmodusen kan føre til matsøl.

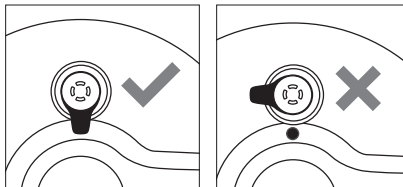
MANUELL TRYKKOKINGSMODUS

Trykkoking er en metode for å tilberede mat i en liten mengde væske med et pakningsforseglet lokk som holder dampen inne og bygger opp trykk. Det er trykkøkningen som hever temperaturen på væsken og dampen inni til godt over kokepunktet, og lar dermed maten tilberedes opptil 70 % raskere. Dette betyr mindre energiforbruk, og du vil oppleve betydelige besparelser i både tid og kostnad. Fordi trykkokt mat krever svært lite tilberedningsvæske, bevares flere vitaminer, mineraler og andre næringsstoffer, og de naturlige smakene forsterkes.

1. For å velge den manuelle trykkokingsmodusen, trykk og hold inne knappen TRYKKOKING i 2 sekunder.
2. Juster tilberedningstrykket ved hjelp av knappene TRYKK/TEMPERATUR (+/-). Trykket kan justeres fra 10 kPa (LAV) til 80 kPa (HØY).
3. Tallet på LED-skjermen angir den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for den valgte innstillingen. Juster tilberedningstiden ved hjelp av TID (+/-)-knappene (ved siden av det 4-sifrede displayet) for å redusere eller øke

tilberedningstiden. Tiden kan justeres opptil 2 timer.

4. Trykk på DAMPUTSLIPP-knappen for å velge mellom 'NATURLIG', 'AUTO RASK' og PULS-damputslipp.
5. Legg maten i den avtakbare kokebollen. Sørg for at det er minst 1 l kombinert mat og væske i bollen.
6. Lukk lokket, og dreii lokkknotten med klokken for å låse det på plass. Kokerens varsel vil lyde når lokket er låst.
7. Sørg for at trykkutløsningsventilen er plassert på lokket i lukket posisjon.



8. Trykk på START-knappen for å starte tilberedningen. START/AVBRYT-knappen vil lyse oransje, 'FORVARMING' vil lyse.

MERK

Det er normalt at kokeren slipper ut små damputbrudd mens den stabiliserer seg.

9. Hvis lokket ikke er låst riktig, vil 'LID'-indikatoren blinke og lydvarselet vil pipe, tilberedningen vil pauses til lokket er i riktig posisjon. Dreii lokkknotten med klokken for å låse lokket og starte tilberedningen.
10. Når kokeren har nådd trykk, vil 'FORVARMING'-lysindikatoren forsvinne, kokerens varsel vil lyde, timeren vil begynne å telle ned.
11. Tiden kan justeres under trykkokingssyklusen ved å trykke på TID (+/-)-knappene. Syklusen kan pauses når som helst ved å trykke på START/AVBRYT-knappen. For å avslutte syklusen, trykk og hold inne START/AVBRYT i 2 sekunder. Hvis det allerede er trykk i beholderen, vil den umiddelbart gå til damputslippssyklusen.
12. På slutten av trykkokingssyklusen vil kokerens varsel lyde, og damp vil automatisk bli sluppet ut gjennom trykkutløsningsventilen. Dampikonet vil blinke, timeren vil begynne å telle opp.
13. Hvis NATURLIG damputslipp er valgt, vil trykket naturlig avta i beholderen uten å tvinge damp gjennom

trykkutløsningsventilen.

Damputløpsinnstillingen kan endres under damputløpssyklusen ved å trykke på DAMPUTSLIPP-knappen.

14. På slutten av damputløpssyklusen vil kokerens varsel lyde, displayet vil blinke, og hvis 'HOLD VARM' er på, vil displaytimeren begynne å telle opp.
15. Åpne lokket ved å dreie lokkknotten mot klokken og løft forsiktig lokket til den hengslede åpne posisjonen.
16. Etter 5 minutter uten aktivitet vil standbymodus bli aktivert. LED-en vil ikke lenger lyse.

FORSIKTIG

For å unngå skålding fra unnvikende damp, ikke plasser ansiktet eller hendene over kokeren når du fjerner lokket.

ADVARSEL

Hvis lokket ikke vil låses opp, indikerer dette at apparatet fortsatt er under trykk. Ikke tving lokket åpent, da gjenværende trykk kan være farlig.

Trykk og hold inne DAMPUTSLIPP-knappen for å manuelt slippe ut damp.

TRYKKOKINGSTABELL

Se denne tabellen for den omtrentlige temperaturen for hvert kPa-nivå:

Trykknivå (kPa)	Temperatur (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

HÅNDFRI VARIABEL DAMPUTLØSNING

Fast Slow GO™ har 3 damputløsningsmetoder:

Auto Rask

Trykket slippes ut raskt for å minimere overtilberedning av mat eller oppskrifter med korte tilberedningstider.

Dette anbefales kun for mattyper som ikke utvider seg eller skummer ved koking.

Puls

Trykket slippes ut i støt for å redusere forstyrrelse av maten inni.

Dette anbefales for mattyper som genererer en liten mengde skum eller ikke skummer i det hele tatt ved koking.

Naturlig

Trykket avtar naturlig inni uten å slippe ut damp gjennom ventilen for å forhindre omrøring eller oppbrytning av sensitive ingredienser som kraft og bønner under trykkutløsning.

Naturlig trykkutløsningsmodus er egnet for alle typer matoppskrifter.

MERK

Enkelte mattyper (f.eks. belgfrukter) som er kjent for å generere overdreven skum, kan kun bruke 'Naturlig' trykkutløsning for å forhindre matsøl.

Disse kan velges ved hjelp av Damputslipp-knappen på kontrollpanelet under oppsett- og damputløpssyklusene. Når det er valgt, vil trykkutløsningsventilen automatisk slippe ut dampen på slutten av trykkokingsyklusen.

Å trykke og holde inne damputløpsknappen under eller etter en tilberedningssyklus vil åpne trykkutløsningsventilen.

MERK

Damp- eller trykkutløsningsmodusen som er programmert inn i hver forhåndsinnstilte tilberedningsmodus, er valgt for beste resultater.

Eventuelle endringer i damputløpsmodusen kan føre til matsøl.

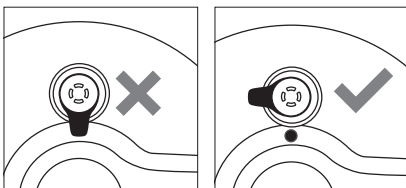
FORSIKTIG

Hold alltid hender og ansikt unna trykkutløsningsventilen ved trykkoking, da varm damp og vann kan bli sluppet ut under drift.

MANUELL LANGTIDSKOKINGSMODUS

LANGTIDSKOKING-innstillingen er designet for lange tilberedningstider ved lave temperaturer. Den er også ideell for å bryte ned seige kjøttstykker og utvikle dype smaker.

1. Velg Langtidskoking  på grensesnittet.
2. LED-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte maten. Men du kan trykke på TRYKK/TEMPERATUR (+/-)-knappene for å redusere eller øke temperaturen. Temperaturen kan justeres til to forhåndsinnstilte temperaturer: HØY - LAV.
3. LED-skjermen viser den forhåndsinnstilte tilberedningstiden for den valgte maten. Du kan justere TID (+/-) for å redusere eller øke tilberedningstiden. Tiden kan justeres mellom 2 og 12 timer.
4. 'HOLD VARM'-indikatoren vil automatisk slå seg på etter LANGTIDSKOKING-syklusen. Trykk på 'HOLD VARM'-knappen på kontrollpanelet for å velge eller fjerne funksjonen.
5. Legg maten i den avtakbare kokebollen. Sørg for at det er minst 1 l kombinert mat og væske i bollen.
6. Lukk og lås lokket.
7. Dreii trykkutløsningsventilen til åpen posisjon.



8. Trykk på START-knappen for å starte tilberedningen. START/AVBRYT-knappen vil lyse oransje.
9. Timeren vil bli vist og automatisk begynne å telle ned. Tiden kan justeres under langtidskokingssyklusen ved å trykke på TID (+/-)-knappen. Syklusen kan pauses når som helst ved å trykke på START/AVBRYT-knappen. Mens den er pauset, kan tilberedningsinnstillingene justeres. Å trykke på START/AVBRYT-knappen igjen vil fortsette tilberedningen med de nylig justerte innstillingene.

MERK

For å fjerne damp under pause, hold inne damputløpsknappen. Under langtidskoking kan det bygge seg opp trykk som gjør lokket vanskelig å åpne. Hvis dette skjer, trykk på DAMPUTLØPS-knappen til alt internt trykk er sluppet ut, og kokeren kan åpnes.

10. På slutten av langtidskokingssyklusen vil kokeren automatisk bytte til HOLD VARM-funksjonen. HOLD VARM-indikatoren vil lyse, og timeren vil begynne å telle opp til maksimalt 6 timer. Hold varm-syklusen kan pauses når som helst ved å trykke på START/AVBRYT-knappen.
11. Hvis HOLD VARM ikke er valgt, vil kokerens varsel lyde, og den oransje belysningen på START/AVBRYT vil slås av.
12. Etter 5 minutter uten aktivitet vil standbymodus bli aktivert. Lyset vil slukke.

TIPS FOR TRYKK- OG LANGTIDSKOKING

Suppe

- TRYKK- OG LANGTIDSKOKING SUPPE-innstillingen er egnet for tilberedning av en rekke supper, fra lette buljonger til hjertelig minestrone til puréerte grønnsakssupper.
- Bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingene til å brune kjøtt og myke opp aromatiske ingredienser før tilberedning.
- For å korte ned trykkoppbyggingstiden, tilsett kaldt vann/kraft i bollen mens du fortsatt er i SAUTÉ- eller STEKING-innstillingen og la vannet komme til småkoking før trykkoking.

- Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av suppe bør ikke overstige 'MAX'-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Kraft

- TRYKK- OG LANGTIDSKOKING KRAFT-innstillingen er egnet for å lage alle typer kraft, inkludert kylling, storfekjøtt og grønnsaker.
- For å lage en brun kraft, bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingen til å brune bein og grønnsaker før trykk- eller langtidskoking.
- Grønnsaker som løk, gulrøtter og selleri bør kuttes i store biter. Dette vil bidra til å holde kraften klar og gjøre det lettere å sile ved slutten av tilberedningen.
- For å korte ned trykkoppbyggingstiden, tilsett kaldt vann i bollen mens du fortsatt er i SAUTÉ/STEKING-innstillingen og la vannet komme til småkoking før trykkoking.
- Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av vann, bein og/eller aromatiske ingredienser bør ikke overstige 'MAX'-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Kjøtt

- TRYKK- OG LANGTIDSKOKING KJØTT-innstillingen bruker høy temperatur/trykk for å løse opp bindevev, noe som gir mørt og saftig resultat. Sauser blir tykke og velutviklede.
- Velg godt marmorert kjøtt for best smak og tekstur.
- Kutt større kjøttstykker i 2 eller 3 biter for å passe bedre i kokebollen.
- Bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingen til å brune kjøttet i porsjoner før tilberedning.
- I motsetning til tradisjonell gryteretter eller braisering har trykk- og langtidskoking nesten ingen fordampning. For dypt smaksrike retter, bruk mindre væske enn det som er angitt i tradisjonelle oppskrifter, maksimalt 1-1½ kopp (250-375 ml).
- Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av utilberedte ingredienser bør ikke

overstige 'MAX'-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Gryte

- TRYKK- OG LANGTIDSKOKING GRYTE-innstillingen er ideell for tilberedning av kjøttdeig, kjøttsauser og hjertelige gryter.
- Bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingen til å brune kjøtt og myke opp aromatiske ingredienser før tilberedning.
- I motsetning til tradisjonelle komfyrmetoder har trykk- og langtidskoking nesten ingen fordampning. For tykke, rike chili og gryter, bruk mindre væske enn det som er angitt i tradisjonelle oppskrifter. Bruk REDUSER-innstillingen etter tilberedning for å tykne retter som er for tynne.
- Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av utilberedte gryteingredienser bør ikke overstige 'MAX'-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Belgfrukter

- TRYKK- OG LANGTIDSKOKING BELGFRUKTER-innstillingen er egnet for tilberedning av alle typer belgfrukter, linser og tørkede bønner.
- Belgfrukter og andre bønner kan produsere mye skum under tilberedning. Den forhåndsinnstilte NATURLIGE damputløpsinnstillingen sikrer at skum ikke forstyrrer trykkutløsningsventilen.
- Tilberedningstidene er basert på ikke-bløtlagte tørkede bønner. For å korte ned tilberedningstiden, bløtlegg bønner i kaldt vann over natten. Kast bløtleggingsvannet og kok med ferskt kaldt vann i halvparten av den forhåndsinnstilte tilberedningstiden.
- Bruk et forhold på 1 del bønner til 3 deler vann.
- Bønner og belgfrukter sveller og dobler seg i størrelse etter tilberedning. Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av utilberedte belgfrukter og vann bør ikke overstige ½-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Ris | Korn

- TRYKKOKING RIS-innstillingen er designet for å tilberede ris og korn slik at de forblir separate og møre. Den er egnet for alle typer ris, som langkornet, jasmin, basmati og brun ris.
- Ved trykkoking av brun ris, øk tilberedningstiden til 20 minutter.
- Mål eller vei tørr ris nøyaktig og vask godt med kaldt vann til vannet er klart. La renne godt av og legg i den avtakbare kokebollen.
- Tilsett tilsvarende mengde vann. Se tilberedningstabellen for ris/korn og belgfrukter på Sage-nettsiden for mer informasjon.
- Etter tilberedning, la risen stå i bollen i 5 minutter før du rører rundt og serverer.
- Ris vil doble eller tredoble seg i størrelse etter tilberedning. Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av utilberedt ris og væske bør ikke overstige ½-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

Risotto

- TRYKKOKING RISOTTO-innstillingen er ideell for å lage kremet risotto, uten all omrøringen og på en brøkdel av tiden.
- Bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingen til å myke opp løk og andre aromatiske ingredienser, samt deglasere kokebollen med vin.
- Nøkkelen til kremet risotto er å riste risgrynene før væsken tilsettes. Bruk SAUTÉ/STEKING-innstillingen til å riste risen under hyppig omrøring i 3-5 minutter, eller til kantene blir gjennomsiktige og deretter hvite.
- Med lite eller ingen fordampning under trykkoking er det viktig å holde forholdet 1 del ris til 3 deler kraft. Hvis du tilsetter mye grønnsaker i risottoen, reduser kraften med en tredjedel.
- Ris vil doble eller tredoble seg i størrelse etter tilberedning. Ikke overfyll kokebollen. Det totale volumet av utilberedt ris og kraft bør ikke overstige ½-nivåmerket inne i den avtakbare kokebollen.

ANDRE FORHÅNDSINNSTILLINGER:

SAUTÉ/STEKING

Denne forhåndsinnstillingen har tre nivåer: lav sautering, middels sautering og steking.

Temperaturnivået vil bli indikert på Langtidskoking-temperaturlysindikatoren. (Se side 9 - bokstav M. - for illustrasjon av kontrollpanelet)

SAUTÉ-innstillingen er ideell for å myke opp og karamellisere hvitløk, løk eller grønnsaker før trykk- eller langtidskoking. SAUTÉ-innstillingen tilsvarer MED og LAV temperaturnivåer på apparatet ditt.

STEKING-innstillingen er designet for å forbedre og fordype smaken på måltider ved å bruke samme kokebolle til å karamellisere og brune mat før trykk- eller langtidskoking. STEKING-innstillingen tilsvarer HØY temperaturnivå på apparatet ditt.

REDUSER

Denne forhåndsinnstillingen har tre nivåer: lav, middels og høy.

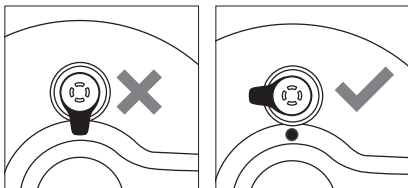
Temperaturnivået vil bli indikert på Langtidskoking-temperaturlysindikatoren. (Se side 10 - bokstav M. - for illustrasjon av kontrollpanelet)

REDUSER-funksjonen er ideell for å tykne og intensivere smaken på sauser, siruper og kraft.

DAMP

DAMP-innstillingen er ideell for damping av mat som grønnsaker, fiskefileter og dumplings. Ved damping i mer enn 30 minutter anbefales det å tilsette 1 kopp (250 ml) varmt vann i kokebollen hvert 30. minutt for å sikre jevn dampeffekt.

For å redusere kondensdannelse på utsiden av lokket og håndtaket, anbefales det å dreie trykkutføsningsventilen til åpen posisjon.



SOUS VIDE

SOUS VIDE-innstillingen er ideell for å tilberede mat ved en veldig presis temperatur i et vannbad.

Hva er Sous Vide?

Sous Vide er en tilberedningsteknikk som lar deg tilberede mat til ønsket stekegrad ved å varme opp vann til en fastsatt temperatur. Matvarer plasseres i en varmebestandig BPA-fri matplastpose, som senkes ned og tilberedes til ønsket stekegrad uten risiko for uttørring gjennom overtilberedning.

Hva trenger du for å tilberede mat med Sous Vide-funksjonen?

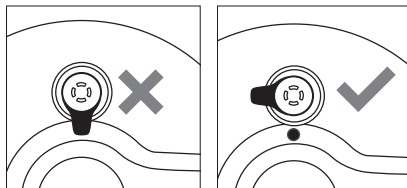
Tykk varmebestandige BPA-fri matplastposer. Gjenlukkbare poser fungerer også hvis tilberedningstemperaturen er under 70 °C.

Trenger jeg å vakuumforsegle?

Du trenger ikke vakuumforsegle poser for SOUS VIDE, men så mye luft som mulig må fjernes fra posen, og vann må forhindres fra å komme inn i posen for å gi nøyaktige resultater. For å bruke vannfortrengningsmetoden, plasser mat i en gjenlukkbare pose med dobbel forsegling, senk deretter den posede maten ned i en vannfylt beholder. Når det meste av luften er ute av posen, forsegle forsiktig rett over vannlinjen.

Er lokket åpent eller lukket?

Vi anbefaler å bruke SOUS VIDE-funksjonen med lokket lukket og i låst posisjon, og dreie trykkutløsningsventilen til åpen posisjon for å sikre jevn tilberedningstemperatur.



Når steker jeg?

Du kan steke elementer før eller etter tilberedning med SAUTÉ/STEKING-funksjonen. Hvis du steker før du bruker SOUS VIDE-funksjonen, gi tid til hvile og nedkjøling over natten i kjøleskapet.

SOUS VIDE-trinn:

1. Fyll kokebollen med kaldt vann til den når MAX-linjen.
For å redusere forvarmingstiden, start med vann nær måltemperaturen din.
2. Trykk på SOUS VIDE og still inn temperatur og tid som ønsket. Lukk lokket og trykk på START for å begynne å varme opp vannet.
3. Legg matvaren eller produktet i en plast Sous Vide-pose eller en gjenlukkbare pose. Hvis du ikke har en spesifikk Sous Vide-forseglet pose, anbefaler vi å bruke en dobbeltforseglet gjenlukkbare pose. Tilsett aromatiske ingredienser som laurbærblader, rosmarin, sitronskiver eller skall og olje etter ønske.
4. Når vannet har nådd ønsket temperatur (maskinen vil pipe én gang), plasser forsiktig posen i vannbadet.
Hvis posen flyter, plasser risten i rustfritt stål opp ned over posen for å holde den helt nedsenket.
5. Lukk og lås lokket, men sørg for at trykkutløsningsventilen er i åpen posisjon.
6. Når tilberedningstiden er fullført, fjern posen fra vannbadet.

Temperatur og tid:

- OKSEFILET (2,5 cm tykk) - Medium rare - 54 °C i 1 time
- KYLLINGFILET (2,5 cm tykk) - Mør - 65 °C i 45 min
- LAKSEFILET (2,5 cm tykk) - Medium - 50 °C i 40 min
- EGG - posjert egg - 64 °C i 1 time

YOGHURT

Hvordan bruke yoghurt-snarveiens autoprogram

Naturell yoghurt

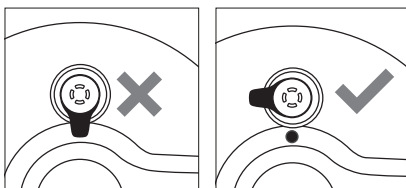
Forberedelsestid: 10 minutter / Inkubering: 8 timer (pluss 1 time 30 minutters nedkjøling)

1 liter helfet homogenisert melk

2 ss helfet naturell yoghurt med levende og aktive kulturer

TRINN 1 - Skåld melken

Sett kokebollen i Fast Slow GO™. Tilsett melken. Lukk og lås lokket, og dreier trykkutløsningsventilen til åpen posisjon.



Trykk på YOGHURT og trykk deretter på START. Melken vil varmes til 83 °C og holdes ved denne temperaturen i 10 minutter.

Pasteuriseringsprosessen dreper eventuelle skadelige bakterier som kan ødelegge melken, samt eliminerer potensielle konkurrenter til de aktive yoghurtkulturene.

TRINN 2 - Kjøl ned melken

Åpne lokket og ikke trykk på noen kontroller. Nedkjølingsfasen vil automatisk kjøle ned melken til 43 °C. Denne prosessen sikrer at apparatet når temperaturen for optimal vekst av yoghurtstarterkulturer. Hvis temperaturen er for høy, kan kulturene dine dø. Først vil ordet 'COOL' vises på kokerskjermen. På slutten av nedkjølingstiden vil kokeren avgi et varsel når den har nådd riktig temperatur, omtrent 1 time og 30 minutter.

TIPS

Å kjøle ned melken med lokket åpent vil resultere i at det dannes en hinne på toppen. Å fjerne denne hinnen før du

tilsetter starteren vil bidra til å sikre en jevnere konsistens på yoghurten.

TRINN 3 - Inkuber yoghurten

På slutten av TRINN 2 vil ordet 'ADD' vises på kokerskjermen. Legg yoghurtstarteren i en bolle. Tilsett ½ kopp (125 ml) av den avkjølte melken og visp til den er jevn. Visp melkeblanding i den avkjølte melken i kokebollen. Lukk og lås lokket, trykk på START for å inkubere i 5-8 timer. Jo lenger den inkuberes, desto syrligere blir yoghurten.

TRINN 4 - Sett i kjøleskap

Når kokeren avgir et varsel om at yoghurten er ferdig inkubert, fjern kokebollen, dekk med plastfolie og sett i kjøleskap til den er kald. Når yoghurten er helt kald, overfør den til en lufttett beholder og oppbevar i kjøleskap i opptil 2 uker.

TIPS

- Å bruke homogenisert melk vil gi en jevnere yoghurt. Hvis resultatet er litt klumpete og separert, visp forsiktig den avkjølte yoghurten for å kombinere.
- For å kjøle ned den skåldede melken raskere, plasser kokebollen i en større bolle med isvann, sjekk temperaturen med et termometer. Når melken har nådd 43 °C, tilsett ½ kopp (125 ml) av den avkjølte melken til yoghurtstarteren, visp til den er jevn, visp deretter inn blandingen, tørk bunnen av gryten tørr og sett gryten tilbake i trykkokeren.
- For å øke syrligheten til yoghurten, øk inkubasjonstiden.

HOLD VARM

HOLD VARM-funksjonen holder varm mat ved en trygg serveringstemperatur på 60 °C eller høyere i opptil 6 timer etter en tilberedningssyklus. Hvis HOLD VARM-funksjonen brukes alene, kan funksjonen kjøres i opptil 24 timer.

- For å bruke HOLD VARM som en frittstående funksjon, hold lokket lukket, trykk deretter og hold inne HOLD VARM-knappen på kontrollpanelet.

- HOLD VARM-funksjonen kan slås på og av i både TRYKKOKING og LANGTIDSKOKING ved å bruke HOLD VARM-knappen på kontrollpanelet. 'HOLD VARM'-lyset lyser, og timeren begynner å telle opp til maksimalt 6 timer etter en tilberedningssyklus.

MERK

For ikke å kompromittere matkvaliteten, anbefales det å bruke HOLD VARM-funksjonen i maksimalt 1-2 timer.

FORSINKET START

Fast Slow GO™ har en timerfunksjon for å forsinke starten av tilberedningen med opptil 24 timer. Denne timerfunksjonen gjelder ikke for hold varm- og dampfunksjonene.

FORSINKET START-funksjonen er deaktivert for matforhåndsinnstillingen KJØTT.

FORSIKTIG

La aldri kjøtt, fjærkre, sjømat, egg eller andre varer som krever kjøling stå i romtemperatur i mer enn to timer. Bakterier formerer seg raskt ved varme temperaturer mellom 4 °C og 60 °C.

Følgende trinn viser hvordan du programmerer for forsinket tilberedning:

- Juster tilberedningssyklusens tid og temperatur/trykknivå som ønsket.
- Trykk på knappen 'FORSINKET START' for å aktivere FORSINKET START-funksjonen.
- Skjermen vil vise forsinkelsestiden i timer og minutter.
- Bruk TID (+/-)-knappene til å justere tidsforsinkelsen i 15-minutters intervaller i opptil 24 timer.
- Trykk på FORSINKET START igjen når som helst for å avslutte uten å lagre innstillingen for forsinket start.
- Trykk på START/AVBRYT for å aktivere de gjeldende tilberedningsinnstillingene med en forsinket starttid.

- Tiden vil begynne å telle ned, og forvarmings-LED-en vil ikke lyse under FORSINKET START.

HØYDEJUSTERING

Trykket bygger seg opp og øker når temperaturen inne i kokebollen overstiger kokepunktet. Etter hvert som høyden øker, synker temperaturen der vann koker som følge av fallet i lufttrykk. Dette skaper svært forskjellige forhold for tilberedning ved bruk av en trykkoker.

For å opprettholde konsistente tilberedningsresultater ved ulike høyder, har Fast Slow GO™ en høydejusteringsfunksjon som justerer innstillingene basert på høyden på din nåværende plassering.

1. For å gå inn i høydeinnstilling, trykk og hold inne både FORSINKET START- og HOLD VARM-knappene i 2 sekunder.
2. Trykk på TID (+/-)-knappene eller TRYKK/TEMPERATUR (+/-)-knappene for å justere høyden.
3. Fire-sifret display viser 'Alt' og tall, bytter hvert 1. sekund.
4. Trykk på START-knappen for å bekrefte, og et pip vil høres.
5. Kokerens innstillinger er nå justert for din nåværende høyde. Å trykke på en hvilken som helst knapp eller avslutte etter tidsavbrudd vil lagre den nåværende innstilte høydeverdien. For å endre høyden til fabrikkinnstillinger, juster høyden tilbake til 0 meter.

MERK

Nøyaktig høyde kan finnes på www.elevationmap.net eller ved å kontakte Sage kundeservicesenter.

STILLE INN MÅLEENHET

Standard måleenhet er Celsius (C). For å bytte mellom metriske og imperiske enheter, trykk på TRYKK/TEMPERATUR (+/-)-knappene i 5 sekunder, og displayet vil vise F for Fahrenheit. Trykk på TRYKK/TEMPERATUR (+/-)-knappene igjen i 5 sekunder for å gå tilbake til Celsius, og displayet vil vise C.

STELL OG RENGJØRING

Før rengjøring, sørg for at kokeren er slått av. Fjern støpselet fra stikkontakten og fjern ledningens kontaktende fra kokerens base. La kokeren og alt tilbehør avkjøles helt før demontering og rengjøring.

Vask den avtakbare kokebollen med varmt såpevann og en ren, myk klut eller svamp. Skyll med rent vann og tørk grundig.

Hvis kalkavleiringer utvikler seg over tid, kombiner 2 ss hvit eddik og 1 kopp (250 ml) varmt vann i kokebollen og varm opp ved bruk av dampfunksjonen i 10 minutter før avkjøling og rengjøring med en skrubbebørste.

MERK

Den avtakbare kokebollen kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å vaske kokebollen i varmt såpevann med et mildt husholdningsvaskemiddel. Skyll og tørk grundig.

ADVARSEL

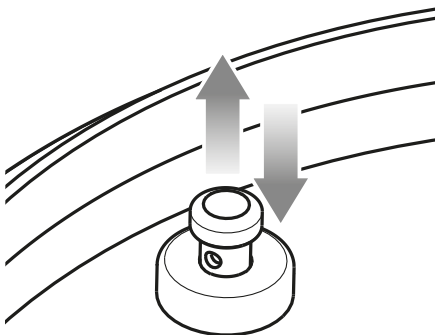
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, stålull eller skureputer på apparatets ytre og indre.
- Ikke senk metallbasen eller ledningen i vann eller annen væske, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Sørg for at den avtakbare kokebollen er riktig plassert i basen før du begynner å tilberede.

DEMONTERE LOKK:

- Trekk forsiktig silikongummipakningen ut fra under pakningsholderen. Sjekk regelmessig at den er ren, fleksibel og ikke sprukket eller revnet. Hvis skadet, ikke bruk apparatet.
- Vask innsiden av lokket med en våt, såpete svamp eller klut. Bruk en børste for å fjerne oljerester om nødvendig. Tørk med en ren, fuktig klut.
- Sjekk regelmessig at trykkutløsningsventildekselet er rent og fritt for væske/mat. Fjern

trykkutløsningsventildekselet fra lokket og tørk over med en såpete klut og tørk rent. Skyll godt og sett tilbake ved å klikke på plass.

- Trykksikkerhetsventilen må sjekkes og rengjøres regelmessig for å unngå tilstopping som kan blokkere sikkerhetsventilen. Vask og rengjør eventuelle olje- eller matrester. Sørg for at ventilen beveger seg inn og ut jevnt etter rengjøring.



SILIKONGUMMIPAKNING:

- Bytt silikongummipakningen hvert 1-2 år (se ditt nærmeste Sage-servicesenter).
- Vask pakningen i varmt såpevann. Skyll med rent vann, tørk grundig og sett tilbake i opprinnelig posisjon.
- Silikongummipakningen kan vaskes i den øverste kurven i oppvaskmaskinen for å fjerne lukt fra krydder.
- Bløtlegg silikongummipakningen i en blanding av natron og vann for å bidra til å fjerne lukt før rengjøring.

ADVARSEL

Hvis silikongummipakningen ikke er riktig montert i holderen, vil ikke lokket forsegle ordentlig. Dette kan føre til at apparatet feilfunksjonerer og lekker damp eller varm væske, som kan forårsake brannskader eller skålding.

TIPS

En blanding av ½ kopp (125 ml) sitronsaff, 1 ss sitronskall pluss 500 ml varmt vann tilberedt ved HØYT trykk i 5 minutter kan bidra til å eliminere matlukt.

OPPBEVARING:

- Sørg for at kokeren er slått av. Kokeren er av når alle lysene på displayet er av.
- Fjern støpselet fra stikkontakten. La kokeren og alt tilbehør avkjøles helt før demontering og rengjøring.
- Sørg for at kokeren og alt tilbehør er rent og tørt.
- Sørg for at bollen er satt inn i kokeren.
- Sørg for at lokket er lukket og i låst posisjon.
- Oppbevar apparatet stående oppreist og jevnt på støttebeina. Ikke oppbevar noe oppå det.

FEILSØKING

PROBLEM

ENKEL LØSNING

Lokket kan ikke åpnes ved slutten av tilberedningssyklusen

- Trykk på DAMPUTLØPS-knappen til alt internt trykk er sluppet ut, og kokeren kan åpnes.
- Hvis dette skjer ofte, kan kokeren trenge å justeres til din nåværende høyde. Følg instruksjonene for 'Høydejustering'.

LID-lysdioden blinker og summeren lyder

- Drei lokket til riktig posisjon for trykkoking eller langtidskoking.

Damp lekker fra lokket ELLER

Sikkerhetslåsepinnen stiger ikke

ELLER

Kokeren når ikke trykk ELLER

Timeren teller ikke ned ELLER

Skjermen viser 'SEAL'

- Monter lokket riktig, og sørg for at det ikke er noe mellomrom mellom lokkarmen og lokket i rustfritt stål. Tetningsmutteren skal skrus godt fast.
- Sørg for at silikonlokketningen er ren, fri for skader eller sprekker og riktig satt inn.
- Sørg for at sikkerhetslåsepinnen kan bevege seg fritt opp og ned.
- Når lokket er låst, sørg for at sikkerhetslåsepinnen er riktig justert innenfor åpningen til lokkarmen.
- Sørg for at trykkutløsningsventilen er riktig plassert og vendt mot lokkknotten.
- Tilsett mer væske/mat i bollen. Det bør være minst 1 liter kombinert mat og væske.
- Hvis problemet vedvarer, kontakt Sage kundeservice.

Kokeren bytter automatisk til hold varm uten å gå gjennom en fullstendig tilberedningssyklus

- Tilsett mer vann i kokebollen og start syklusen på nytt.

Vann samler seg på benkeplaten

- Sørg for at kokeren står på en flat, jevn overflate og at kondensoppsamlingskoppen er installert bak på kokeren. Følg instruksjonene for 'Klargjøring av Fast Slow GO™' på side 12.
- Tøm kondensoppsamlingskoppen.

Skjermen viser 'Err'

- Skjermen vil vise 'Err' når det er et problem med apparatet som ikke kan tilbakestilles. Skulle dette skje, fjern umiddelbart strømfedningen fra stikkkontakten og kontakt Sage kundeservice.

Fabrikktilbakestilling

- Trykk og hold inne knappene 'suppe' og 'sous vide' i tre sekunder for å tømme innstillinger, inkludert høydenivå.

the Fast Slow Go™

BPR688 / SPR680



FI KÄYTTÖOPAS

Sage®

Sisältö

Takuu	2
Sage® suosittelee turvallisuutta ensin	2
Tärkeitä turvallisuusohjeita	2
Osat	8
Toiminnot	12
Hoito ja puhdistus	22
Vianmääritys	24

TAKUU

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle

kotitalouskäyttöön määritetyillä alueilla

2 vuoden takuun ostopäivästä lukien virheellisestä valmistustyöstä ja materiaaleista johtuvia vikoja vastaan. Tänä takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää viallisen tuotteen (Sage Appliancesin oman harkinnan mukaan). Kaikkia sovellettavan kansallisen lainsäädännön mukaisia lakisääteisiä takuuoikeuksia kunnioitetaan, eikä takuumme heikennä niitä. Täydelliset takuehdot sekä ohjeet reklamaation tekemiseen löydät osoitteesta www.sageappliances.com

SAGE® SUOSITTELEE TURVALLI- SUUTTA ENSIN

Sage® pitää turvallisuutta erittäin tärkeänä. Suunnittelemme ja valmistamme kuluttajatuotteita niin, että sinun, arvostetun asiakkaamme, turvallisuus on aina etusijalla. Lisäksi pyydämme sinua noudattamaan tiettyä varovaisuutta sähkölaitteita käyttäessäsi ja huomioimaan seuraavat varotoimet.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSO HJEITA

Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

- Tästä asiakirjasta on saatavilla myös ladattava versio osoitteessa sageappliances.com
- Älä anna lasten olla painekeitTIMEN lähellä käytön aikana.

- Älä laita painekeitintä kuumaan uuniin.
- Siirrä painekeitintä erittäin varovasti. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa suojaa.

VAROITUS

Älä käytä painekeitintä muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Tämä laite valmistaa ruokaa paineen alaisena. Painekeittimen väärä käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että keitin on kunnolla suljettu ennen lämmön kytkemistä. Katso tämän oppaan 'Painekeitto'-ohjeet.

- Älä koskaan avaa painekeitintä väkisin. Älä avaa sitä ennen kuin olet varmistanut, että sisäinen paine on täysin laskenut. Katso tämän oppaan 'Höyryn vapautus' -ohjeet.
- Astiaa ei saa avata, ennen kuin paine on laskenut riittävästi.
- Älä koskaan käytä painekeitintä ilman vettä, sillä se vahingoittaisi laitetta vakavasti.

- Älä täytä keitintä yli 2/3:aan sen tilavuudesta. Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, älä täytä keitintä yli puolilleen.
- Ruoanvalmistukseen tarvittava lämmönlähde sisältyy laitteeseen.
- Kun kypsennät nahallista lihaa (esim. härän kieltä), joka voi turvota paineen vaikutuksesta, älä pistä lihaa nahan ollessa turvonnut; voit saada palovamman.
- Lämmityselementin pinta voi olla kuuma käytön jälkeen.
- Kun valmistat paksua tai taikinamaista ruokaa, ravista keitintä varovasti höyryn vapautuksen jälkeen. Vapauta höyryä tarvittaessa uudelleen ennen kannen avaamista ruoan roiskumisen välttämiseksi.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, etteivät venttiilit ole tukossa. Katso käyttöohjeet.
- Älä koskaan käytä painekeitintä paineistetussa tilassa ruoan uppo- tai pinnalta paistamiseen.
- Älä peukaloi mitään turvajärjestelmiä

käyttöohjeissa määriteltyjen huolto-ohjeiden ulkopuolella.

- Käytä vain kyseiseen malliin sopivia Sage®-varaosia. Käytä erityisesti Sage®:n yhteensopiviksi ilmoittamaa runkoa ja kantta.
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa varmista, että sähkönsyöttösi vastaa laitteen pohjassa olevaa arvokilpeä. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.
- Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat ennen käyttöä.
- Poista ja hävitä turvallisesti laitteen pistokkeen suojakansi pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi.
- Varmista aina, että laite on koottu oikein ennen käyttöä. Noudata tässä oppaassa annettuja ohjeita.
- Aseta aina virtajohdon liitinpää laitteen tuloliitántään ennen pistokkeen kytkemistä pistorasiaan ja laitteen käynnistämistä. Varmista, että laitteen tuloliitántä on täysin kuiva ennen

virtajohdon liitinpään asettamista.

- Vältä nesteiden läikkymistä liittimeen.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Palovammojen tai henkilövahinkojen estämiseksi käytä aina suojapatjoja tai eristettyjä uunikintaita, tai käytä kahvoja tai nuppeja, jos niitä on saatavilla.
- Älä sijoita laitetta työtason tai pöydän reunan lähelle käytön aikana. Varmista, että pinta on kuiva, tasainen, puhdas ja vapaa nesteistä ja muista aineista.
- Ruoanlaittolaitteet tulee sijoittaa vakaasti kahvojen (jos niitä on) ollessa tukevasti kiinni kuumien nesteiden läikkymisen välttämiseksi.
- Käytä laitetta aina vakaalla ja kuumuutta kestäväällä alustalla. Älä käytä kankaalla peitetyllä pinnalla ja aseta laite vähintään 20 cm etäisyydelle seinistä, verhoista, kankaista ja muista kuumuudelle herkistä materiaaleista.

- Älä aseta tätä laitetta kuuman kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle, tai paikkaan, jossa se voi koskettaa kuumaa uunia.
- Älä käytä laitetta tiskialtaan kuivauskaapissa.
- Älä aseta keitintä kivisen työtason päälle kypsennyksen aikana. Työtasot ovat herkkiä epätasaiselle lämmölle ja voivat haljeta paikallisen kuumenemisen vuoksi. Jos haluat käyttää hidaskeitintä työtasolla, aseta leikkuulauta tai kuumuutta kestävä alusta keittimen alle.
- Älä aseta muuta kuin kantta keittimen päälle koottuna, käytön aikana tai säilytyksessä.
- Älä käytä kannen kahvaa laitteen kantamiseen.
- Ennen irrotettavan keittokulhon asettamista ruostumattomasta teräksestä valmistettuun jalustaan varmista, että kulhon pohja ja laitteen jalusta ovat kuivia pyyhkimällä ne kuivalla, pehmeällä liinalla.
- Älä käytä vaurioitunutta irrotettavaa keittokulhoa. Vaihda se ennen käyttöä.
- Älä laita ruokaa tai nestettä suoraan ruostumattomasta teräksestä valmistettuun jalustaan. Vain irrotettava keittokulho on suunniteltu sisältämään ruokaa tai nestettä.
- Tarkista aina ennen käyttöä, ettei paineenvapautusventtiili tai turvalukitustappi ole tukossa, ja puhdista tarvittaessa. Varmista, että turvalukitustappi liikkuu vapaasti kannen alla.
- Älä koske paineenvapautusventtiiliin käytön aikana.
- Käytä painekeitTIMEN paineen poistamiseen käytön jälkeen vain suositeltua HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA KAIKILLE SÄHKÖLAITTEILLE

- Älä käytä tätä laitetta, jos se on kulunut, pudonnut tai muuten vaurioitunut.

- Suorista virtajohto kokonaan ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Kytke vain 220–240 V:n pistorasiaan.
- Käännä laite aina OFF-asentoon, katkaise virta pistorasiasta, irrota pistoke ja anna kaikkien osien jäähtyä ennen laitteen siirtämistä, kun laitetta ei käytetä, ennen puhdistusta ja säilytyksen ajaksi.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Suosittelemme laitteen säännöllistä tarkistamista. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai laite vaurioituu millään tavalla. Jos laite on vaurioitunut tai vaatii muuta huoltoa kuin puhdistusta, ota yhteyttä Sage-asiakaspalveluun tai käy osoitteessa sageappliances.com
- Muiden kuin Sage®:n myymien tai suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vamman.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.
- On suositeltavaa asentaa vikavirtasuojakytkin lisäturvan takaamiseksi

sähkölaitteiden käytössä. Suosittelemme, että laitetta syöttävään virtapiiriin asennetaan enintään 30 mA:n nimellisvirralla toimiva vikavirtasuojakytkin. Kysy neuvoa sähköasentajalta.



Näytetty symboli tarkoittaa, ettei tätä laitetta saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Se tulee viedä paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen tai jälleenmyyjälle, joka tarjoaa tämän palvelun.

Lisätietoja saat paikalliselta kunnalta.



Sähköiskun välttämiseksi älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

Tekniset tiedot

Malli	SPR680
Nimellistilavuus	6 litraa
Käyttötilavuus	4 litraa
Käyttöpaine	80kPa
Lämmönlähde	Sähköinen lämmityselementti

Näitä teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.

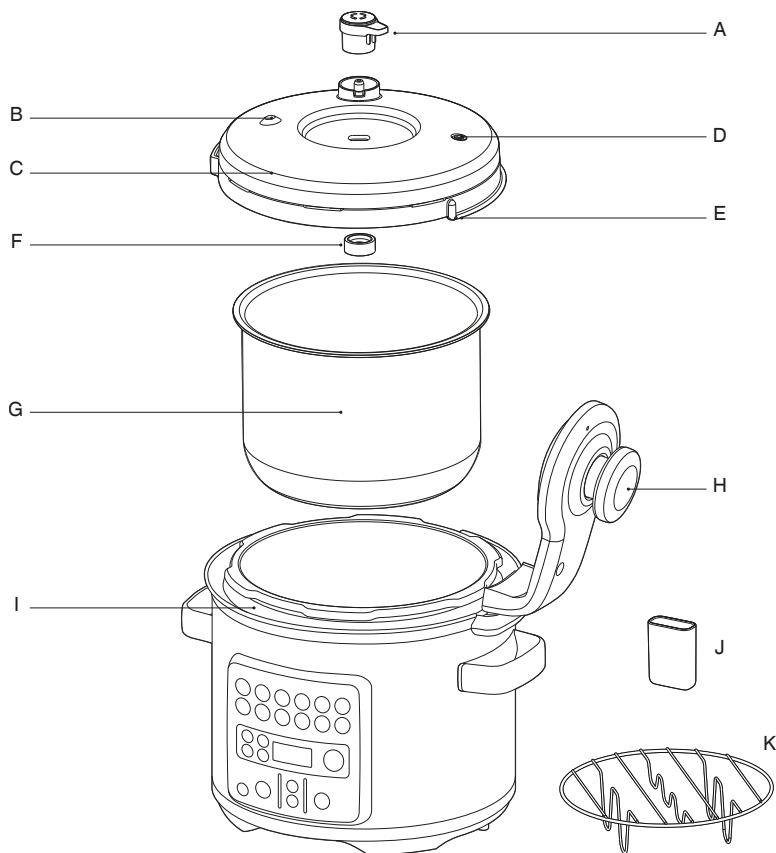
Virranhallintatoiminto



Tässä laitteessa on virranhallintatoiminto. Tietyn ajan kuluttua viimeisimmästä käytöstä tai säätimien käytöstä laite siirtyy automaattisesti virranhallintatilaan. Tässä tilassa laite kuluttaa vain vähän virtaa, jos se on edelleen kytkettynä päälle kytkettyyn pistorasiaan. Energian säästämiseksi katkaise pistorasian virta tai irrota laite, kun sitä ei käytetä. Lisätietoja saat skannaamalla QR-koodin*.

*QR-koodi aktivoituu vasta 9.5.2025 jälkeen9/5/2025

**VAIN
KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET**



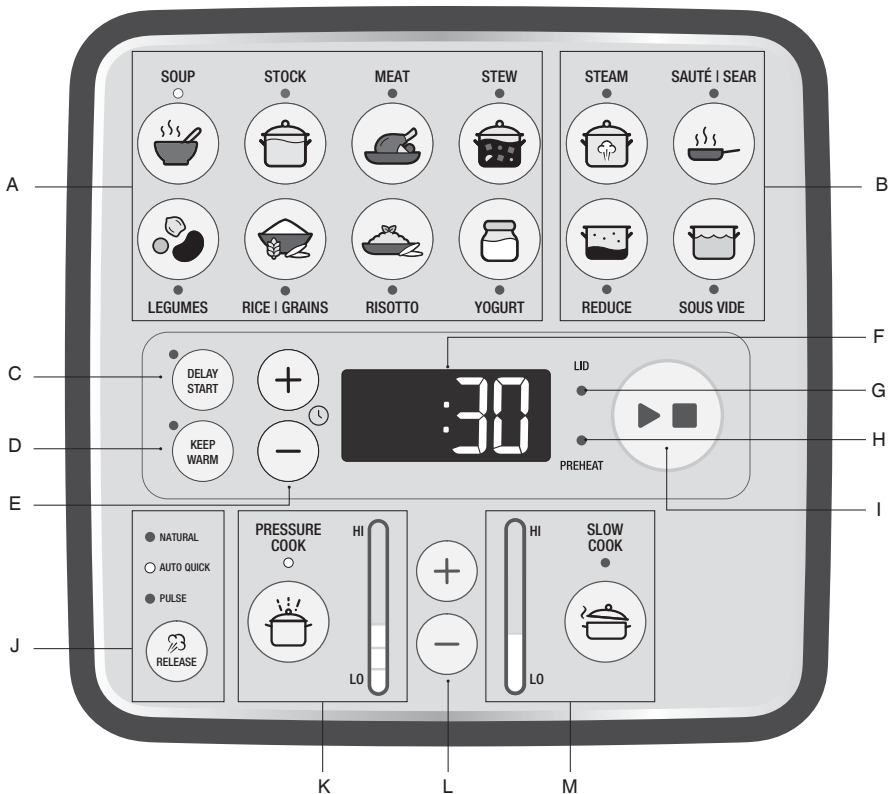
OSAT

- A. Paineenvapautusventtiili
Säätää automaattisesti nopeutta, jolla höyryä vapautuu keittimestä
- B. Paineen turventiili
- C. Irrotettava kansi, konepesun kestävä
- D. Turvalukitusappi
Tappi ponnahtaa ylös, kun paine on saavutettu, ja toimii turvalukitusvälineenä
- E. Silikoninen kannen tiiviste
Helppo asennus vaivattomaan kokoamiseen ja puhdistukseen

Arvokilven tiedot:

220–240V ~ 50-60Hz 900-1100W

- F. Tiivistysmutteri
- G. 6 litran irrotettava keittokulho
- H. Kannen varsi
- I. Helppo puhdistaa oleva ura
Kerää kondenssitipat siistiä puhdistusta varten
- J. Kondenssiveden keräyskuppi
- K. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä
Nostaa ruoan pois nesteestä paistamista ja höyrytystä varten.



OHJAUSPANEELI

- A. Ruokaesiasetukset merkkivaloilla
- B. Kypsennysoasetukset merkkivaloilla
- C. VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS
- D. PIDÄ LÄMPIMÄNÄ
- E. AJAN (+/-) säätöpainikkeet
- F. LED-näyttö
- G. Kannen lukituksen/avauksen varoitusvalo
- H. Esilämmityksen merkkivalo
- I. START/PERUUTA-painike
- J. Paineenvapautuspainike tilanvalinnan merkkivalolla
- K. PAINKEITTO merkkivalolla
Painetason ilmaisin painekeittoilaa varten
- L. PAINEEN/LÄMPÖTILAN (+/-) säätöpainikkeet
- M. HIDAS KYPSENNYS merkkivalolla
Lämpötilan ilmaisin hidasta kypsennystä varten

RUOKAESIASSETUKSET

Asetus: Painekeitto

RUOKAVALIKKO	OLETUSASETUS	VAIHTELUVÄLI
Keitto	50 kPa - noin 110 °C 30 MIN AUTO NOPEA	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Liemi	80 kPa - noin 116 °C 1 TUNTI AUTO NOPEA	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Liha	80 kPa - noin 116 °C 1 TUNTI AUTO NOPEA	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Pata	60 kPa - noin 112 °C 1 TUNTI AUTO NOPEA	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Palkokasvit	80 kPa - noin 116 °C 30 MIN LUONNOLLINEN	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Riisi Viljat	50 kPa - noin 110 °C 10 MIN AUTO PULSSI	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t
Risotto	40 kPa - noin 108 °C 7 MIN AUTO NOPEA	10 kPa - 80 kPa Enintään 2:00 t

Asetus: Hidas kypsennys

RUOKAVALIKKO	OLETUSASETUS	VAIHTELUVÄLI
Keitto	KORKEA - 95 °C 4:00 t PIDÄ LÄMPIMÄNÄ	Aika: 2–12 t Lämpötila: Korkea-Matala Pidä lämpimänä: päällä/pois
Liemi	KORKEA - 95 °C 4:00 t PIDÄ LÄMPIMÄNÄ	Aika: 2–12 t Lämpötila: Korkea-Matala Pidä lämpimänä: päällä/pois

Liha	MATALA - 90 °C 8:00 t	Aika: 2–12 t Lämpötila: Korkea-Matala Pidä lämpimänä: päällä/pois
Pata	MATALA - 90 °C 8:00 t	Aika: 2–12 t Lämpötila: Korkea-Matala Pidä lämpimänä: päällä/pois
Palkokasvit	KORKEA - 95 °C 6:00 t	Aika: 2–12 t Lämpötila: Korkea-Matala Pidä lämpimänä: päällä/pois
Jogurtti	Vaihe 1 Kuumennus 10 MIN Lämpötila: 83 °C PIDÄ LÄMPIMÄNÄ POIS	Vaihe 2 Jäähdytys* Enintään 3 tuntia Lämpötila: 83 °C:sta 43 °C:een PIDÄ LÄMPIMÄNÄ POIS

***Jäähdytysaika, jos kansi on auki (2 litralle maitoa):**

Lämpötilan laskeminen 83 °C:sta 43 °C:een voi kestää jopa 1 t 20 min

Jäähdytysaika, jos kansi on kiinni (2 litralle maitoa):

Lämpötilan laskeminen 83 °C:sta 43 °C:een voi kestää jopa 3 tuntia

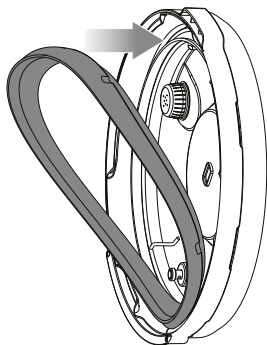
KYPSENNYSESIASETUKSET

ASETUS	AIKA/LÄMPÖTILA-ESIASETUS	VAIHTELUVÄLI
KUULLOTUS / RUSKISTUS	YLÖSPÄIN LASKEVA AIKA Lämpötila: Korkea - (ruskistus) 168 °C Keski - (kuullotus) 150 °C Matala - (kuullotus) 130 °C	Aika: ei käytössä Pidä lämpimänä: vain pois
VÄHENNÄ	KORKEA 10 MIN Lämpötila: Matala - 105 °C Keski - 115 °C Korkea - 130 °C	Aika: 1 MIN - 2 t Pidä lämpimänä: päällä/pois
HÖYRY	15 MIN Lämpötila: 100 °C	Aika: 1 MIN - 1 t Lämpötila: ei käytössä Pidä lämpimänä: vain pois
SOUS VIDE	1 TUNTI Lämpötila: 57 °C	Aika: 1 MIN - 24 t Lämpötila: 30 °C - 90 °C Pidä lämpimänä: ei käytössä
PIDÄ LÄMPIMÄNÄ	2 TUNTIA YLÖSPÄIN LASKEVA AIKA Lämpötila: 70 °C	

TOIMINNOT

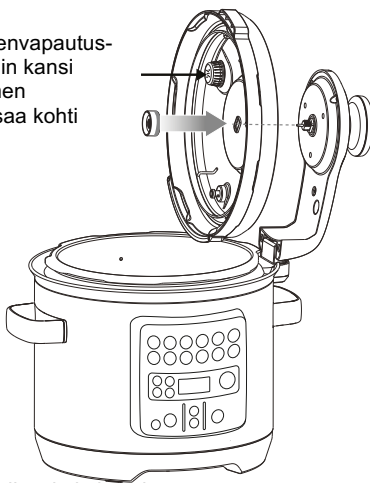
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista ja hävitä turvallisesti kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit keitimestä.
2. Avaa kansi kääntämällä kannen nuppia vastapäivään ja nostamalla kansi ylös laitteesta, kunnes se on saranoidussa avoimessa asennossa. Ruuvaa auki ja poista tiivistysmutteri kannen keskeltä ja vedä kansi irti kannen varresta.
3. Pese kansi, irrotettava keittokulho ja silikoninen kannen tiiviste kuumassa saippuavedessä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Pyyhi jalustan sisä- ja ulkopuoli pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
4. Kiinnitä puhdas silikoninen kannen tiiviste tukevasti kannen alapuolella olevan lankarenkaan ympärille. Säädä asentoa tarvittaessa, jotta se istuu mukavasti eikä ole vääntynyt.



5. Kiinnitä kansi takaisin suuntaamalla se siten, että höyryn vapautusventtiilin kotelo on laitteen takana, ja kohdista sitten kannen keskiosa kannen varren alapuolella olevaan pulttiin ja työnnä paikalleen kierteiden paljastamiseksi. Kiinnitä kansi kiertämällä tiivistysmutteri paikalleen siten, että punainen tiiviste koskettaa kannen pintaa.

Paineenvapautus-
venttiilin kansi
keitTIMEN
takaosaa kohti



6. Puhdista ja kuivaa irrotettavan keittokulhon pohja ja lämpötila-anturi ja varmista, ettei pinnalla ole ei-toivottuja aineita. Irrotettavan keittokulhon on oltava tasaisesti lämpötila-anturin päällä oikean kosketuksen varmistamiseksi.
 7. Napsauta kondenssiveden keräyskuppi paikalleen.
 8. Aseta virtajohdon liitinpää keittimen jalustaan varmistaen, että se on täysin kuiva. Kytke pistoke 230/240 voltin (maadoitettuun) pistorasiaan.
- Aseta korkeustaso (merenpinnan yläpuolella) - laite näyttää Set - Alt - (etäisyys) - metriä
 - Paina AIKA (+/-) -painikkeita säätääksesi lähimpään korkeuteen 0–2000 metrin väliltä.
 - Vahvasta painamalla START
9. Keittimen hälytysääni kuuluu ja LED syttyy.
 10. Suosittelemme 15 minuutin kypsennysjakson ajamista veden kanssa poistaaksesi mahdolliset suoja-aineet keittokulhosta ja lämmityselementistä.

HUOMAA

Painekeitintä ei tule käyttää yli 2 000 metrin korkeudessa.

Korkeammilla alueilla tarvitaan pidempiä kypsennysaikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Näillä korkealla sijaitsevilla alueilla pidennä kypsennysaikaa tarpeen mukaan halutun tuloksen saavuttamiseksi.

VAROITUS

Käytä vain tälle laitteelle tarkoitettua keittokulhoa; muiden astioiden käyttö johtaa palautumattomaan ongelmaan.

OHJAUSPANEELIN ASETUKSET

Fast Slow GO™:ssä on 6 kypsennyksen esiasetusta: Painekeitto, Hidas kypsennys, Vähennä, Kuullotus/Ruskistus, Höyry ja Sous Vide. Siinä on myös 8 ruokaesiasetusta: Keitto, Liemi, Liha, Pata, Palkokasvit, Riisi/Viljat, Risotto ja Jogurtti.

RUOKAESIASETUKSET

Ohjauspaneeli näyttää 8 saatavilla olevaa ruokaesiasetusta helppoa valintaa varten.

Minkä tahansa 8 ruokaesiasetuksen painaminen käyttää oletusasetuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi kyseiselle ruokatyypille. Tämä sisältää vaihtamisen 'PAINEKEITTO'- tai 'HIDAS KYPSENNYS' -tilaan.

Kypsennystilasta riippuen ruokaesiasetuspainikkeen painaminen säätää PAINE- tai LÄMPÖTILA-tasoa, kypsennysaikaa ja paineenvapautustilaa sekä kytkee PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -painikkeen päälle tai pois.

Kypsennysaikaa, PIDÄ LÄMPIMÄNÄ- tai VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS -toimintoa voidaan säätää valitun ruokaesiasetuksen ollessa käytössä. Kuitenkin mikä tahansa muutos paine- tai lämpötilatasoihin tai paineenvapautusasetukseen (riippuen tuotteen tilasta) muuttaa laitteen mukautettuun tilaan.

Alla oleva taulukko näyttää, että ruokavalikkoa valittaessa tiettyjä ruokia voidaan kypsennää painamalla joko 'PAINEKEITTO' tai 'HIDAS KYPSENNYS'.

RUOKAVALIKKO	PAINEKEITTO	HIDAS KYPSENNYS
Keitto	✓	✓
Liemi	✓	✓
Liha	✓	✓
Pata	✓	✓
Palkokasvit	✓	✓
Riisi / Viljat	✓	✗
Risotto	✓	✗
Jogurtti	✗	✓

YKSINKERTAISET ESIASETETUT VAIHEET

Esim.

KEITTO

- Paina KEITTO-kuvaketta  käyttöliittymässä.
- Käyttöliittymä ehdottaa automaattisesti painekeitto toimintoa (jos oleellista).
- Valitaksesi hitaan kypsennyksen toiminnon, paina HIDAS KYPSENNYS -painiketta. 
- Käyttöliittymä näyttää automaattisesti keiton tarkan kypsennysajan ja painetason.
- Kypsennysaikaa voidaan muuttaa painamalla plus/minus-ajansäätöpainikkeitä (+/-).
- Kun ainekset on lisätty, aloita kypsennys painamalla START.

VINKKI

Halutessasi voit kuullottaa vihanneksia tai ruskistaa lihaa KUULLOTUS/RUSKISTUS-toiminnolla ennen kypsennystä. Kun olet valmis, paina STOP peruuttaaksesi KUULLOTUS/RUSKISTUS-toiminnon ja valitaksesi seuraavan kypsennysesiasetuksen.

HUOMAA

- Ensimmäistä kertaa painekeittoimenetelmää käyttäville paineen vapautus voi tuntua ylivoimaiselta. Koska se vapauttaa voimakasta höyryä, pidä aina kädet ja kasvot poissa paineenvapautuksen tieltä. (Katso sivulta 16 vaihtelevan höyryn vapautuksen kuvaus ja varotoimet).
- Katso kohdat 'Ruokaesiasetukset' ja 'Kypsennysesiasetukset' saadaksesi suosituksia esiasetuksista.
- Jos yhdessäkään ruokaesiasetuksen merkkivalossa ei näy valoa, tuote on manuaalisessa tilassa. Palaa oletusasetuksiin painamalla ruokaesiasetuspainiketta.
- Esiasetettuihin kypsennystiloihin ohjelmoitu höyryn tai paineen vapautustila on valittu parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Höyryn vapautustilan muuttaminen voi johtaa ruoan roiskumiseen.

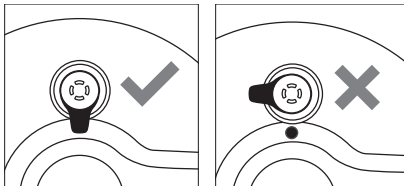
MANUAALINEN PAINEKEITTOTILA

Painekeitto on ruoanvalmistusmenetelmä, jossa ruoka kypsennetään pienessä nestemäärässä tiivistetyllä kannella, joka pitää höyryn sisällä ja rakentaa painetta. Paineen nousu nostaa nesteen ja höyryn lämpötilan huomattavasti kiehumispisteen yläpuolelle, jolloin ruoka kypsyy jopa 70 % nopeammin. Tämä tarkoittaa vähemmän energiankulutusta ja huomattavia säästöjä sekä ajassa että kustannuksissa. Koska painekeitetty ruoka vaatii hyvin vähän kypsennysnestettä, enemmän vitamiineja, mineraaleja ja muita ravintoaineita säilyy, ja luonnolliset maut korostuvat.

1. Valitaksesi manuaalisen painekeitto-tilan, paina ja pidä PAINEKEITTO-painiketta pohjassa 2 sekuntia.
2. Sääda kypsennyspainetta PAINE/LÄMPÖTILA (+/-) -painikkeilla. Painetta voidaan säätää välillä 10 kPa (MATALA) - 80 kPa (KORKEA).
3. LED-näytön luku osoittaa valitun asetuksen esiasetetun kypsennysajan. Sääda kypsennysaika AIKA (+/-) -painikkeilla (4-numeroisen näytön vieressä) lyhentääksesi tai pidentääksesi

kypsennysaikaa. Aikaa voidaan säätää enintään 2 tuntiin.

4. Paina HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta valitaksesi 'LUONNOLLINEN', 'AUTO NOPEA' tai PULSSI-höyrynvapautuksen välillä.
5. Aseta ruoka irrotettavaan keittokulhoon. Varmista, että kulhossa on vähintään 1 litra ruokaa ja nestettä yhteensä.
6. Sulje kansi ja käännä kannen nuppia myötäpäivään lukitaksesi sen paikalleen. Keittimen hälytysääni kuuluu, kun kansi on lukittu.
7. Varmista, että paineenvapautusventtiili on asetettu kanteen suljettuun asentoon.



8. Aloita kypsennys painamalla START-painiketta. START/PERUUTA-painike syttyy oranssina, 'ESILÄMMITYS' syttyy.

HUOMAA

On normaalia, että keitin vapauttaa pieniä höyryrurskeita vakautuessaan.

9. Jos kantta ei ole lukittu oikein, 'LID'-merkkivalo vilkkuu ja äänimerkki piippaa, kypsennys keskeytyy, kunnes kansi on oikeassa asennossa. Käännä kannen nuppia myötäpäivään lukitaksesi kannen ja aloittaaksesi kypsennyksen.
10. Kun keitin on saavuttanut paineen, 'ESILÄMMITYS'-merkkivalo sammuu, keittimen hälytysääni kuuluu ja ajastin alkaa laskea alaspäin.
11. Aikaa voidaan säätää painekeittojakson aikana AIKA (+/-) -painikkeilla. Jakso voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla START/PERUUTA-painiketta. Lopettaaksesi jakson, paina ja pidä START/PERUUTA-painiketta pohjassa 2 sekuntia. Jos astiassa on jo painetta, se siirtyy välittömästi höyryn vapautusjaksoon.
12. Painekeittojakson lopussa keittimen hälytysääni kuuluu ja höyry vapautuu automaattisesti paineenvapautusventtiilin kautta. Höyrykuva vilkkuu, ajastin alkaa laskea ylöspäin.

13. Jos LUONNOLLINEN höyrynvapautus on valittu, paine laskee luonnollisesti astiassa ilman höyryn pakottamista paineenvapautusventtiilin läpi. Höyrynvapautusasetusta voidaan muuttaa höyrynvapautusjakson aikana painamalla HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta.
14. Höyrynvapautusjakson lopussa keittimen hälytysääni kuuluu, näyttö vilkkuu, ja jos 'PIDÄ LÄMPIMÄNÄ' on päällä, näytön ajastin alkaa laskea ylöspäin.
15. Avaa kansi kääntämällä kannen nuppia vastapäivään ja nosta kansi varovasti saranoituun avoimeen asentoon.
16. 5 minuutin toimittomuuden jälkeen valmiustila aktivoituu. LED ei enää pala.

HUOMIO

Vältä palovammoja karkaavasta höyrystä äläkä koskaan aseta kasvojasi tai käsiäsi keittimen päälle kannta poistaessasi.

VAROITUS

Jos kannta ei saa avattua, se tarkoittaa, että laite on vielä paineen alaisena. Älä avaa kannta väkisin, sillä jäljellä oleva paine voi olla vaarallista.

Vapauta höyry manuaalisesti painamalla ja pitämällä HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta pohjassa.

PAINEKEITTOTAULUKKO

Katso tästä taulukosta likimääräinen lämpötila kullekin kPa-tasolle:

Painetaso (kPa)	Lämpötila (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

KÄSIVAPAA MUUTTUVA HÖYRYNVAPAUTUS

Fast Slow GO™:ssä on 3 höyrynvapautustapaa:

Auto Nopea

Paine vapautuu nopeasti minimoidakseen ruokien tai lyhyen kypsennysajan reseptien ylikypsymisen.

Tätä suositellaan vain ruokatyypeille, jotka eivät laajene tai vaahtoa kiehuessaan.

Pulssi

Paine vapautuu purskeittain vähentäen sisällä olevan ruoan häiriintymistä.

Tätä suositellaan ruokatyypeille, jotka tuottavat vain vähän vaahtoa tai eivät vaahtoa lainkaan kiehuessaan.

Luonnollinen

Paine laskee luonnollisesti sisällä ilman höyryn vapautumista venttiilin kautta estäen herkkien ainesosien, kuten liemien ja papujen, sekoittumisen tai hajoamisen paineen vapautuksen aikana.

Luonnollinen paineenvapautustila sopii kaikentyyppisille ruokaresepteille.

HUOMAA

Jotkin ruokatyytit (esim. palkokasvit), joiden tiedetään tuottavan liikaa vaahtoa, voivat käyttää vain 'Luonnollista' paineenvapautusta ruoan roiskumisen estämiseksi.

Nämä voidaan valita ohjauspaneelin Höyrynvapautus-painikkeella asetus- ja höyrynvapautusjaksojen aikana. Kun valinta on tehty, paineenvapautusventtiili vapauttaa höyryn automaattisesti painekeittojakson lopussa.

Höyrynvapautuspainikkeen painaminen ja pitäminen pohjassa kypsennysjakson aikana tai sen jälkeen avaa paineenvapautusventtiilin.

HUOMAA

Kuhunkin esiasetettuun kypsennystilaan ohjelmoitu höyryn tai paineen vapautustila on valittu parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Höyrynvapautustilan muuttaminen voi johtaa ruoan roiskumiseen.

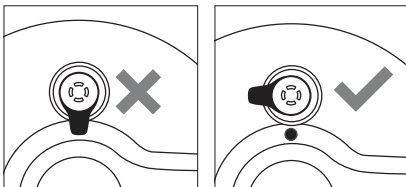
HUOMIO

Pidä kädet ja kasvot aina poissa paineenvapautusventtiilin läheltä paineikeiton aikana, sillä kuumaa höyryä ja vettä voi vapautua käytön aikana.

MANUAALINEN HIDAS KYPSENNYS -TILA

HIDAS KYPSENNYS -asetus on suunniteltu pitkille kypsennysajoille matalissa lämpötiloissa. Se sopii myös sitkeiden lihapalojen pehmentämiseen ja syvien makujen kehittämiseen.

1. Valitse Hidas kypsennys käyttöliittymässä. 
2. LED-näyttö osoittaa valitun ruoan esiasetetun lämpötilan. Voit kuitenkin painaa PAINE/LÄMPÖTILA (+/-) -painikkeita alentaaksesi tai nostaaksesi lämpötilaa. Lämpötilaa voidaan säätää kahteen esiasetettuun lämpötilaan: KORKEA - MATALA.
3. LED-näyttö osoittaa valitun ruoan esiasetetun kypsennysajan. Voit säätää AIKA (+/-) -painikkeilla lyhentääksesi tai pidentääksesi kypsennysaikaa. Aikaa voidaan säätää 2–12 tunnin välillä.
4. 'PIDÄ LÄMPIMÄNÄ' -merkkivalo kytkeytyy automaattisesti päälle HIDAS KYPSENNYS -jakson jälkeen. Paina ohjauspaneelin 'PIDÄ LÄMPIMÄNÄ' -painiketta valitaksesi tai poistaaksesi toiminnon.
5. Aseta ruoka irrotettavaan keittokulhoon. Varmista, että kulhossa on vähintään 1 litra ruokaa ja nestettä yhteensä.
6. Sulje ja lukitse kansi.
7. Käännä paineenvapautusventtiili avoimeen asentoon.



8. Aloita kypsennys painamalla START-painiketta. START/PERUUTA-painike syttyy oranssina.
9. Ajastin näytetään ja se alkaa automaattisesti laskea alaspäin. Aikaa voidaan säätää hitaan kypsennyksen jakson aikana AIKA (+/-) -painikkeella. Jakso voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla START/PERUUTA-painiketta. Keskeytyksen aikana kypsennysasetuksia voidaan säätää. START/PERUUTA-painikkeen painaminen uudelleen jatkaa kypsennystä äskettäin säädetyillä asetuksilla.

HUOMAA

- Poistaaksesi höyryä tauon aikana, pidä höyrynvapautuspainiketta pohjassa. Hitaan kypsennyksen aikana voi muodostua painetta, joka vaikeuttaa kannen avaamista. Jos näin tapahtuu, paina HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta, kunnes kaikki sisäinen paine on vapautunut ja keitin voidaan avata.
10. Hitaan kypsennyksen jakson lopussa keitin siirtyy automaattisesti PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toimintoon. PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -merkkivalo syttyy, ja ajastin alkaa laskea ylöspäin enintään 6 tuntiin asti. Pidä lämpimänä -jakso voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla START/PERUUTA-painiketta.
 11. Jos PIDÄ LÄMPIMÄNÄ ei ole valittu, keittimen hälytysääni kuuluu ja START/PERUUTA-painikkeen oranssi valo sammuu.
 12. 5 minuutin toimittomuuden jälkeen valmiustila aktivoituu. Valo sammuu.

VINKKEJÄ PAINE- JA HITAAASEEN KYPSENNYKSEEN

Keitto

- PAINE- JA HIDAS KYPSENNYS KEITTO -asetus sopii monenlaisten keittojen valmistukseen kevyistä liemistä täyteläiseen minestroneen ja soseutettuihin vihanneskeittoihin.
- Käytä KUULLOTUS/RUSKISTUS-asetuksia lihan ruskistamiseen ja aromien pehmentämiseen ennen kypsennystä.
- Lyhentääksesi paineen muodostumisaikaa, lisää kylmää vettä/lientä kulhoon vielä KUULLOTUS- tai

RUSKISTUS-asetuksen aikana ja anna veden kiehahtaa ennen painekeittoa.

- Älä täytä keittokulhoa liikaa. Keiton kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa 'MAX'-tason merkintää.

Liemi

- PAINE- JA HIDAS KYPSENNYS LIEMI -asetus sopii kaikenlaisten liemien valmistukseen, mukaan lukien kana-, nauta- ja kasvisliemet.
- Ruskean liemen valmistamiseksi käytä KUULLOTUS/RUSKISTUS-asetusta luiden ja vihannesten ruskistamiseen ennen paine- tai hidasta kypsennystä.
- Vihannekset, kuten sipulit, porkkanat ja selleri, tulisi leikata suuriksi paloiksi. Tämä auttaa pitämään liemen kirkkaana ja helpottaa sen siivilöintiä kypsennyksen lopussa.
- Lyhentääksesi paineen muodostumisaikaa, lisää kylmää vettä kulhoon vielä KUULLOTUS/RUSKISTUS-asetuksen aikana ja anna veden kiehahtaa ennen painekeittoa.
- Älä täytä keittokulhoa liikaa. Veden, luiden ja/tai aromien kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa 'MAX'-tason merkintää.

Liha

- PAINE- JA HIDAS KYPSENNYS LIHA -asetus käyttää korkeaa lämpötilaa/painetta sidekudoksen hajottamiseen, mikä tuottaa haarukalla pehmenevän, mehukkaan tuloksen. Kastikkeet paksuuntuvat ja kehittyvät hyvin.
- Valitse hyvin marmoroitua lihaa parhaan maun ja rakenteen saavuttamiseksi.
- Leikkaa suuremmat lihapalat 2–3 osaan, jotta ne mahtuvat paremmin keittokulhoon.
- Käytä KUULLOTUS/RUSKISTUS-asetusta lihan ruskistamiseen erissä ennen kypsennystä.
- Toisin kuin perinteisessä haudutuksessa tai pataruuanlaitossa, paine- ja hidas kypsennys eivät juurikaan haihduta nestettä. Syvän makuisia ruokia varten käytä vähemmän nestettä kuin perinteisissä resepteissä, enintään 1–1½ kupillista (250–375 ml).

- Älä täytä keittokulhoa liikaa. Kypsentämättömien ainesosien kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa 'MAX'-tason merkintää.

Pata

- PAINE- JA HIDAS KYPSENNYS PATA -asetus sopii täydellisesti jauhelihan, lihakastikkeiden ja täyteläisten patojen valmistukseen.
- Käytä KUULLOTUS/RUSKISTUS-asetusta lihan ruskistamiseen ja aromien pehmentämiseen ennen kypsennystä.
- Toisin kuin perinteisissä liesimenetelmissä, paine- ja hidas kypsennys eivät juurikaan haihduta nestettä. Paksuja, täyteläisiä chilejä ja patoja varten käytä vähemmän nestettä kuin perinteisissä resepteissä. Käytä VÄHENNÄ-asetusta kypsennyksen jälkeen paksuntaaksesi liian ohuita ruokia.
- Älä täytä keittokulhoa liikaa. Kypsentämättömien pata-ainesten kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa 'MAX'-tason merkintää.

Palkokasvit

- PAINE- JA HIDAS KYPSENNYS PALKOKASVIT -asetus sopii kaikkientyyppisten palkokasvien, linssien ja kuivattujen papujen kypsentämiseen.
- Palkokasvit ja muut pavut voivat tuottaa paljon vaahtoa kypsennyksen aikana. Esiasetettu LUONNOLLINEN höyrynpaatusasetus varmistaa, ettei vaahto häiritse paineenvapausventtiiliä.
- Kypsennysajat perustuvat liottamattomiin kuivattuihin papuihin. Lyhentääksesi kypsennysaikaa, liota papuja kylmässä vedessä yön yli. Kaada liotusvesi pois ja kypsennä tuoreella kylmällä vedellä puolet esiasetetusta kypsennysajasta.
- Käytä suhdetta 1 osa papuja ja 3 osaa vettä.
- Pavut ja palkokasvit turpoavat ja kaksinkertaistuvat kypsennyksen jälkeen. Älä täytä keittokulhoa liikaa. Kypsentämättömien palkokasvien ja veden kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa ½-tason merkintää.

Riisi | Viljat

- **PAINEKEITTO RIISI** -asetus on suunniteltu riisin ja viljojen kypsentämiseen siten, että ne pysyvät erillisinä ja mureina. Se sopii kaikentyypisille riisilajeille, kuten pitkäjyväiselle, jasmiini-, basmati- ja täysjyväriisille.
- Kun painekeität täysjyväriisiä, pidennä kypsennysaikaa 20 minuuttiin.
- Mittaa tai punnitse kuiva riisi tarkasti ja pese se huolellisesti kylmällä vedellä, kunnes vesi on kirkasta. Valuta hyvin ja aseta irrotettavaan keittokulhoon.
- Lisää vastaava määrä vettä. Katso lisätietoja riisin/viljojen ja palkokasvien kypsennystaulukosta Sagen verkkosivustolta.
- Kypsennyksen jälkeen anna riisin seistä kulhossa 5 minuuttia ennen sekoittamista ja tarjoilua.
- Riisi kaksin- tai kolminkertaistuu kypsennyksen jälkeen. Älä täytä keittokulhoa liikaa. Kypsentämättömän riisin ja nesteen kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa ½-tason merkintää.

Risotto

- **PAINEKEITTO RISOTTO** -asetus sopii täydellisesti täyteläisen risoton valmistukseen ilman jatkuvaa sekoittamista ja murto-osassa ajasta.
- Käytä **KUULLOTUS/RUSKISTUS**-asetusta sipulien ja muiden aromien pehmentämiseen sekä keittokulhon deglaseeraukseen viinillä.
- Täyteläisen risoton avain on riisinyjvien paahtaminen ennen nesteen lisäämistä. Käytä **KUULLOTUS/RUSKISTUS**-asetusta riisin paahtamiseen usein sekoittaen 3–5 minuuttia, kunnes reunat muuttuvat läpikuultaviksi ja sitten valkoisiksi.
- Koska höyrystymistä tapahtuu vähän tai ei lainkaan painekeiton aikana, on tärkeää pitää kiinni suhteesta 1 osa riisiä ja 3 osaa lientä. Jos lisäät risottoon paljon vihannuksia, vähennä lientä kolmanneksella.
- Riisi kaksin- tai kolminkertaistuu kypsennyksen jälkeen. Älä täytä

keittokulhoa liikaa. Kypsentämättömän riisin ja liemen kokonaismäärä ei saa ylittää irrotettavan keittokulhon sisäpuolella olevaa ½-tason merkintää

MUUT ESIASETUKSET:

KUULLOTUS/RUSKISTUS

Tässä esiasetuksessa on kolme tasoa: matala kuullotus, keskitason kuullotus ja ruskistus.

Lämpötilataso näkyy Hidas kypsennys - lämpötilan merkkivalossa. (katso sivu 9 - kirjain M. - ohjauspaneelin kuvaa varten)

KUULLOTUS-asetus sopii täydellisesti valkosipulin, sipulien tai vihannesten pehmentämiseen ja karamellisointiin ennen paine- tai hidasta kypsennystä. **KUULLOTUS**-asetus vastaa laitteesi **KESKI**- ja **MATALA**-lämpötilatasoja.

RUSKISTUS-asetus on suunniteltu tehostamaan ja syventämään ruokien makua käyttämällä samaa keittokulhoa ruokien karamellisointiin ja ruskistamiseen ennen paine- tai hidasta kypsennystä. **RUSKISTUS**-asetus vastaa laitteesi **KORKEA**-lämpötilatasoa.

VÄHENNÄ

Tässä esiasetuksessa on kolme tasoa: matala, keski ja korkea.

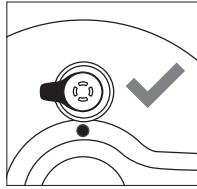
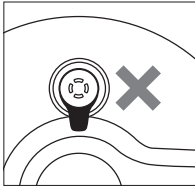
Lämpötilataso näkyy Hidas kypsennys - lämpötilan merkkivalossa. (katso sivu 10 - kirjain M. - ohjauspaneelin kuvaa varten)

VÄHENNÄ-toiminto sopii täydellisesti kastikkeiden, siirappien ja liemien paksuntamiseen ja maun voimistamiseen.

HÖYRY

HÖYRY-asetus sopii täydellisesti ruokien, kuten vihannesten, kalafileiden ja dumplingsien höyryttämiseen. Kun höyrytät yli 30 minuuttia, suosittelemme lisäämään 1 kupillisen (250 ml) lämmintä vettä keittokulhoon 30 minuutin välein varmistaaksesi tasaisen höyrytystehon.

Vähentääksesi kannen ja kahvan ulkopinnoille muodostuvaa kondenssia, suosittelemme paineenvapautusventtiilin kääntämistä avoimeen asentoon.



SOUS VIDE

SOUS VIDE -asetus sopii täydellisesti ruoan kypsentämiseen erittäin tarkassa lämpötilassa vesihauteessa.

Mikä on Sous Vide?

Sous Vide on kypsennystekniikka, jonka avulla voit kypsentää ruoan haluamaasi kypsyyssasteeseen lämmittämällä vettä asetettuun lämpötilaan. Ruoka-aineet asetetaan lämmönkestävään BPA-vapaaseen elintarvikepussiin, joka upotetaan veteen ja kypsennetään haluttuun kypsyyssasteeseen ilman ylikypsymisen aiheuttamaa.

Mitä tarvitset ruoan kypsentämiseen Sous Vide -toiminnolla?

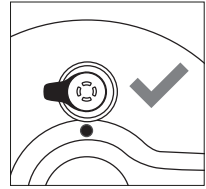
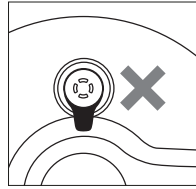
Paksut lämmönkestävät BPA-vapaat elintarvikepussit. Uudelleensuljettavat pussit toimivat myös, jos kypsennyslämpötila on alle 70 °C.

Tarvitseeko minun tyhjiopakata?

SOUS VIDE -pusseja ei tarvitse tyhjiopakata, mutta pussista tulee poistaa mahdollisimman paljon ilmaa ja estää veden pääsy pussiin tarkkojen tulosten saavuttamiseksi. Käyttääksesi vedensyrjäytysmenetelmää, aseta ruoka uudelleensuljettavaan pussiin, jossa on kaksinkertainen sinetti, ja laske sitten pussitettu ruoka vedellä täytettyyn astiaan. Kun suurin osa ilmasta on poistunut pussista, sulje se varovasti juuri vedenpinnan yläpuolelta.

Onko kansi auki vai kiinni?

Suosittelemme käyttämään SOUS VIDE -toimintoa kannen ollessa suljettuna ja lukittuna, ja kääntämään paineenvapautusventtiiliin avoimeen asentoon varmistaaksesi tasaisen kypsennyslämpötilan.



Milloin ruskistan?

Voit ruskistaa ruokaa ennen tai jälkeen kypsennyksen KUULLOTUS/RUSKISTUS-toiminnolla. Jos ruskistat ennen SOUS VIDE -toiminnon käyttöä, anna ruoan levätä ja jäähtyä jääkaapissa yön yli.

SOUS VIDE -vaiheet:

1. Täytä keittokulho viileällä vedellä, kunnes se saavuttaa MAX-viivan. Lyhentääksesi esilämmitysaikaa, aloita vedellä, joka on lähellä tavoitelämpötilaasi.
2. Paina SOUS VIDE ja aseta lämpötila ja aika halutuksi. Sulje kansi ja paina START aloittaaksesi veden lämmityksen.
3. Aseta ruoka-aine tai tuote muoviseen Sous Vide -pussiin tai uudelleensuljettavaan pussiin. Jos sinulla ei ole erityistä Sous Vide -sinettipussia, suosittelemme käyttämään kaksinkertaisesti suljettua uudelleensuljettavaa pussia. Lisää aromeja, kuten laakerinlehtiä, rosmariinia, sitruunaviipaleita tai -kuorta ja öljyä haluamallasi tavalla.
4. Kun vesi on saavuttanut halutun lämpötilan (laite piippaa kerran), aseta pussi varovasti vesihauteeseen. Jos pussi kelluu, aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä ylösalaisin pussin päälle pitääksesi sen täysin upoksissa.
5. Sulje ja lukitse kansi, mutta varmista, että paineenvapautusventtiili on avoimessa asennossa.
6. Kun kypsennysaika on päättynyt, poista pussi vesihauteesta.

Lämpötila ja aika:

- HÄRÄNFILE (2,5 cm paksu) - Medium rare - 54 °C, 1 tunti
- KANANFILE (2,5 cm paksu) - Mureaa - 65 °C, 45 min
- LOHIFILE (2,5 cm paksu) - Medium - 50 °C, 40 min
- MUNAT - uppomuna - 64 °C, 1 tunti

JOGURTTI

Kuinka käyttää jogurtin pikavalintaohjelmaa

Luonnonjogurtti

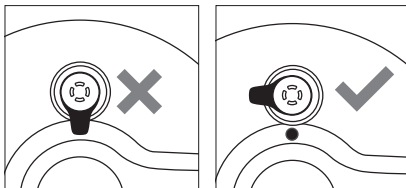
Valmistelu-aika: 10 minuuttia / Hautuminen: 8 tuntia (plus 1 t 30 min jäähdytys)

1 litra täysrasvaista homogenoitua maitoa

2 rkl täysrasvaista luonnonjogurttia elävillä ja aktiivisilla kulttuureilla

VAIHE 1 - Kuumenna maito

Aseta keittokulho Fast Slow GO™:hen. Lisää maito. Sulje ja lukitse kansi ja käännä paineenvapautusventtiili avoimeen asentoon.



Paina YOGHURT ja paina sitten START. Maito lämpenee 83 °C:seen ja pysyy tässä lämpötilassa 10 minuuttia.

Pastörointiprosessi tuhoaa haitalliset bakteerit, jotka voivat pilata maidon, sekä poistaa aktiivisten jogurtikulttuurien mahdolliset kilpailijat.

VAIHE 2 - Jäähdytä maito

Avaa kansi äläkä paina mitään säätimiä. Jäähdytysvaihe jäähdyttää maidon automaattisesti 43 °C:seen. Tämä prosessi varmistaa, että laite saavuttaa lämpötilan, joka on optimaalinen jogurtin aloituskulttuurien kasvu. Jos lämpötila on liian korkea, kulttuurisi voivat kuolla. Ensimmäisen keittimen näytölle ilmestyy sana 'COOL'. Jäähdytysajan lopussa keitin antaa hälytyksen, kun se on saavuttanut oikean lämpötilan, mikä kestää noin 1 t 30 min.

VINKKI

Maidon jäähdyttäminen kannen ollessa auki muodostaa kalvon pinnalle. Tämän kalvon

poistaminen ennen hapatteen lisäämistä auttaa varmistamaan tasaisemman rakenteen jogurtille.

VAIHE 3 - Hauduta jogurtti

VAIHEEN 2 lopussa keittimen näytölle ilmestyy sana 'ADD'. Aseta jogurttihapate kulhoon. Lisää ½ kupillista (125 ml) jäähdytettyä maitoa ja vatkaa tasaiseksi. Vatkaa maitoseos jäähdytettyyn maitoon keittokulhossa. Sulje ja lukitse kansi, paina START hautuaksesi 5–8 tuntia. Mitä pidempään hautuu, sitä kirpeämpää jogurtista tulee.

VAIHE 4 - Jäähdytä kylmiöön

Kun keitin antaa hälytyksen jogurtin hautumisen päättymisestä, poista keittokulho, peitä muovikelmulla ja jäähdytä kylmäksi. Kun jogurtti on täysin kylmä, siirrä se ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä jääkaapissa enintään 2 viikkoa.

VINKIT

- Homogenoidun maidon käyttö tuottaa tasaisemman jogurtin. Jos tuloksesi on hieman kookareista ja erottunut, vatkaa jäähdytettyä jogurttia varovasti yhdistääksesi sen.
- Jäähdyttääksesi kuumennetun maidon nopeammin, aseta keittokulho suurempaan jääveden täyttämään kulhoon ja tarkista lämpötila lämpömittarilla. Kun maito on saavuttanut 43 °C, lisää ½ kupillista (125 ml) jäähdytettyä maitoa jogurttihapatteeseen, vatkaa tasaiseksi ja vatkaa sitten seos joukkoon, pyyhi kattilan pohja kuivaksi ja aseta kattila takaisin painekeittimeen.
- Lisätäksesi jogurtin kirpeyttä, pidennä hautumisaikaa.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toiminto pitää kuuman ruoan turvallisessa 60 °C:n tai korkeammassa tarjoilulämpötilassa enintään 6 tuntia kypsennysjakson lopussa. Jos PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toimintoa käytetään itsenäisesti, sitä voidaan käyttää enintään 24 tuntia.

- Käyttääksesi PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toimintoa itsenäisesti, pidä kansi suljettuna ja paina sitten ohjauspaneelin PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -painiketta pohjassa.
- PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toiminto voidaan kytkeä päälle ja pois sekä PAINEKEITTO- että HIDAS KYPSENNYS -tiloissa ohjauspaneelin PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -painikkeella. 'PIDÄ LÄMPIMÄNÄ' -valo syttyy, ja ajastin alkaa laskea ylöspäin enintään 6 tuntiin asti kypsennysjakson lopussa.

HUOMAA

Ruoan laadun säilyttämiseksi suosittelemme käyttämään PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -toimintoa enintään 1–2 tuntia.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Fast Slow GO™-ssä on ajastintoinnointo, joka viivästyttää kypsennyksen aloitusta enintään 24 tuntia. Tämä ajastintoinnointo ei koske pidä lämpimänä- ja höyrytoimintoja.

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS -toiminto on pois käytöstä LIHA-ruokaesiasetuksessa.

HUOMIO

Älä koskaan anna lihan, siipikarjan, äyriäisten, munien tai muiden jäähdytystä vaativien tuotteiden olla huoneenlämmössä yli kahta tuntia. Bakteerit lisääntyvät nopeasti lämpimissä 4–60 °C:n lämpötiloissa.

- Seuraavat vaiheet näyttävät, kuinka viivästetty kypsennys ohjelmoidaan:
- Säädä kypsennysjakson aikaa ja lämpötila-/painetasoa halutulla tavalla.
- Ota VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS -toiminto käyttöön painamalla 'VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS' -painiketta.
- Näytöllä näkyy viivästyksen aika tunteina ja minuutteina.
- Käytä AIKA (+/-) -painikkeita säätääksesi viivästystä 15 minuutin välein enintään 24 tuntiin asti.
- Paina VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS uudelleen milloin tahansa poistuaksesi tallentamatta viivästetyn käynnistyksen asetusta.

- Paina START/PERUUTA aktivoitaksesi nykyiset kypsennysasetukset viivästetyllä aloitusajalla.
- Aika alkaa laskea alaspäin, eikä esilämmityksen LED pala VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN aikana.

KORKEUDEN SÄÄTÖ

1. Paine kasvaa ja lisääntyy, kun keittokulhon sisällä oleva lämpötila ylittää kiehumispisteen. Korkeuden kasvaessa veden kiehumislämpötila laskee ilmanpaineen laskun seurauksena. Tämä luo hyvin erilaiset olosuhteet painekeitin käyttöä.
2. Ylläpitääksesi tasaisia kypsennystuloksia eri korkeuksilla Fast Slow GO™-ssä on korkeuden säätötoiminto, joka säätää asetuksia nykyisen sijaintisi korkeuden perusteella.
3. Siirtäksesi Korkeus-tilaan, paina ja pidä pohjassa sekä VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS- että PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -painikkeita 2 sekuntia.
4. Paina AIKA (+/-) -painikkeita tai PAINE/LÄMPÖTILA (+/-) -painikkeita säätääksesi korkeutta.
5. Nelinumeroinen näyttö näyttää 'Alt' ja numeron vaihtuen 1 sekunnin välein.
6. Vahvasta painamalla START-painiketta, jolloin kuuluu äänimerkki.
7. Keittimen asetukset on nyt säädetty nykyiselle korkeudellesi. Minkä tahansa painikkeen painaminen tai poistuminen aikakatkaisun jälkeen tallentaa nykyisen asetetun korkeusarvon. Palauttaaksesi korkeuden tehdasasetuksiin, säädä korkeus takaisin 0 metriin.

HUOMAA

Tarkka korkeus löytyy osoitteesta www.elevationmap.net tai ottamalla yhteyttä Sage-asiakaspalvelukeskukseen.

MITTAYKSIKÖN ASETTAMINEN

Oletusmittayksikkö on Celsius (C). Vaihdaaksesi metrisen ja imperiaalisen yksikön välillä, paina PAINE/LÄMPÖTILA (+/-) -painikkeita 5 sekuntia, jolloin näytöllä näkyy F Fahrenheit-asteille. Paina PAINE/LÄMPÖTILA (+/-) -painikkeita uudelleen 5 sekuntia palataksesi Celsius-asteisiin, jolloin näytöllä näkyy C.

HOITO JA PUHDISTUS

Ennen puhdistusta varmista, että keitin on sammutettu. Irrota pistoke pistorasiasta ja irrota virtajohdon liitinpää keittimen jalustasta. Anna keittimen ja kaikkien lisävarusteiden jäähtyä täysin ennen purkamista ja puhdistusta.

Pese irrotettava keittokulho lämpimällä saippuavedellä ja puhtaalla, pehmeällä liinalla tai sienellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Jos kalkkikertymiä muodostuu ajan myötä, yhdistä 2 rkl valkoviinietikkaa ja 1 kupillinen (250 ml) kuumaa vettä keittokulhoon ja lämmitä höyrytoiminnolla 10 minuuttia ennen jäähdytystä ja puhdistusta hankaisiharjalla.

HUOMAA

Irrotettava keittokulho voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta suosittelemme pesemistä kuumalla saippuavedellä miedolla kotitalouspesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

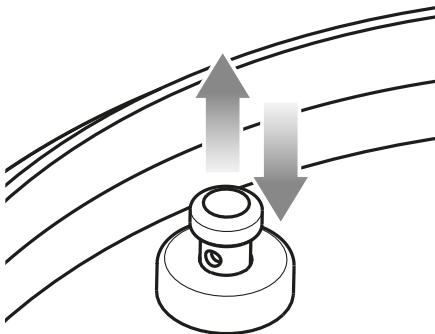
VAROITUS

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai hankaustyynyjä laitteen ulko- ja sisäpinnoilla.
- Älä upota metallijalustaa tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Varmista, että irrotettava keittokulho on oikein sijoitettu jalustaan ennen kypsennyksen aloittamista.

KANNEN PURKAMINEN:

- Vedä silikonikumiitiiviste varovasti pois tiivisteiden pidikkeen alta. Tarkista säännöllisesti, että se on puhdas, joustava eikä halkeillut tai revennyt. Jos se on vaurioitunut, älä käytä laitetta.
- Pese kannen sisäpuoli märällä, saippuaisella sienellä tai liinalla. Käytä tarvittaessa harjaa öljyjäämien poistamiseksi. Pyyhi kuivaksi puhtaalla, kostealla liinalla.

- Tarkista säännöllisesti, että paineenvapausventtiilin kansi on puhdas eikä siinä ole nestettä/ruokaa. Poista paineenvapausventtiilin kansi kannesta ja pyyhi saippuaisella liinalla ja kuivaa puhtaaksi. Huuhtelee hyvin ja aseta takaisin napsauttamalla paikalleen.
- Paineen turvaventtiili tulee tarkistaa ja puhdistaa säännöllisesti tukkeutumisen välttämiseksi, mikä voisi estää turvaventtiilin toiminnan. Pese ja puhdistaa mahdolliset öljy- tai ruokajäämät. Varmista, että venttiili liikkuu sisään ja ulos sujuvasti puhdistuksen jälkeen.



SILIKONIKUMITIIVISTE:

- Vaihda silikonikumiitiiviste 1–2 vuoden välein (katso lähin Sage-huoltokeskus).
- Pese tiiviste lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee puhtaalla vedellä, kuivaa huolellisesti ja aseta takaisin alkuperäiseen asentoonsa.
- Silikonikumiitiiviste voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla mausteiden hajun poistamiseksi.
- Liota silikonikumiitiivistettä ruokasoodan ja veden seoksessa hajujen poistamiseksi ennen puhdistusta.

VAROITUS

Jos silikonikumiivistettä ei ole asennettu oikein pidikkeeseen, kansi ei sulkeudu kunnolla. Tämä voi aiheuttaa laitteen toimintahäiriön ja höyryn tai kuuman nesteen vuotamisen, mikä voi aiheuttaa palovammoja.

VINKKI

½ kupillisen (125 ml) sitruunamehun, 1 rkl sitruunankuoren ja 500 ml kuuman veden seos, joka kypsennetään KORKEALLA paineella 5 minuuttia, voi auttaa poistamaan ruoan hajuja.

SÄILYTYS:

- Varmista, että keitin on sammutettu. Keitin on sammutettu, kun kaikki näytön valot ovat pois päältä.
- Irrota pistoke pistorasiasta. Anna keittimen ja kaikkien lisävarusteiden jäähtyä täysin ennen purkamista ja puhdistusta.
- Varmista, että keitin ja kaikki lisävarusteet ovat puhtaita ja kuivia.
- Varmista, että kulho on asetettu keittimeen.
- Varmista, että kansi on suljettu ja lukitussa asennossa.
- Säilytä laitetta pystyasennossa tasaisesti tukijalkojensa varassa. Älä säilytä mitään sen päällä.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA

HELPPO RATKAISU

**Kantta ei voi avata
kypsennysjakson
lopussa**

- Paina HÖYRYN VAPAUTUS -painiketta, kunnes kaikki sisäinen paine on vapautunut ja keitin voidaan avata.
- Jos näin tapahtuu usein, keitin saattaa tarvita säätöä nykyiselle korkeudellesi. Noudata 'Korkeuden säätö' -ohjeita.

**LID-merkkivalo vilkkuu
ja sumneri soi**

- Käännä kansi oikeaan asentoon painekeittoa tai hidasta kypsennystä varten.

**Höyryä vuotaa kannesta
TAI
Turvalukitustappi ei
nouse
TAI
Keitin ei saavuta
painetta
TAI
Ajastin ei laske alaspäin
TAI
Näytöllä lukee 'SEAL'**

- Kokoa kansi oikein varmistaen, ettei kannen varren ja ruostumattoman teräksisen kannen välillä ole rakoa. Tiivistysmutteri tulee kiristää tiukasti.
- Varmista, että silikoniinen kannen tiiviste on puhdas, vaurioitumaton ja oikein asennettu.
- Varmista, että turvalukitustappi liikkuu vapaasti ylös ja alas.
- Kun kansi on lukittu, varmista, että turvalukitustappi on kohdistettu oikein kannen varren aukkoon.
- Varmista, että paineenvapautusventtiili on oikein paikallaan ja suuntautunut kannen nuppia kohti.
- Lisää kulhoon enemmän nestettä/ruokaa. Ruokaa ja nestettä tulee olla yhteensä vähintään 1 litra.
- Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sage-asiakaspalveluun.

**Keitin siirtyy
automaattisesti pidä
lämpimänä -tilaan
käymättä läpi täyttä
kypsennysjaksoa**

- Lisää enemmän vettä keittokulhoon ja käynnistä jakso uudelleen.

Vettä kertyy työtasolle

- Varmista, että keitin on tasaisella, vaakasuoralla pinnalla ja että kondenssiveden keräyskuppi on asennettu keittimen taakse. Noudata sivun 12 'Fast Slow GO™:n valmistelu' -ohjeita.
- Tyhjennä kondenssiveden keräyskuppi.

Näytöllä lukee 'Err'

- Näytöllä lukee 'Err', kun laitteessa on palautumaton ongelma. Jos näin tapahtuu, irrota virtajohto välittömästi pistorasiasta ja ota yhteyttä Sage-asiakastukeen.

**Tehdasasetusten
palautus**

- Paina ja pidä 'keitto'- ja 'sous vide' -painikkeita pohjassa kolme sekuntia tyhjentääksesi asetukset, mukaan lukien korkeustason.

Muistiinpanot

Muistiinpanot

Muistiinpanot

GBR

BRG Appliances Limited
86–90 Paul Street, London, EC2A 4NE,
United Kingdom
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

NLD

Netherlands
0800 020 1741

CHE

Switzerland
0800 009 933

ITA

Italy
800 909 773

LUX

Luxembourg
800 880 72

DEU

AUT

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

ESP

Spain
900 838 534

DNK

Denmark
80 820 827

FRA

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

PTR

Portugal
0800 180 243

SWE

Sweden
0200 123 797

POL

Poland
00800 121 8713

FIN

Finland
0800 412 143

IRE

Ireland
1800 932 369

BEL

Belgium
0800 54 155

NOR

Norway
80 024 976



www.sageappliances.com

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

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
DE Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
FR En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
NL Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
IT A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
ES Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
PT Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
PL Ze względu na stale przeprowadzane ulepszenia, produkty przedstawione na ilustracjach lub zdjęciach w tym dokumencie mogą różnić się od używanego produktu.
DA På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
SV På grund av kontinuerlig produktutveckling kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.
NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.
AR بسبب التحسين المستمر للمنتج، ربما تختلف قليلاً المنتجات الموضحة أو المصورة في هذا المستند عن المنتج الفعلي.

Copyright BRG Appliances 2025

BPR680/SPR680