

SINCE 1908

*Solis*

# RICE & POTATO COOKER

Type 8161

## Bedienungsanleitung



## INHALT

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
INHALT	7
GERÄTEBESCHREIBUNG	8
BEDIENELEMENTE	9
VOR DER INBETRIEBNAHME	9
INSTALLATION	10
VORBEREITUNG FÜR DAS KARTOFFELKOCHEN	11
VORBEREITUNG FÜR DAS REISKOCHEN	12
EINSCHALTEN DES GERÄTS	13
KOCHEN	13
VERWENDEN DER TIMERFUNKTION	13
ERSTELLEN EINES BENUTZERDEFINIERTEN KOCHMODUS	14
VERWENDEN DER AUFWÄRMFUNKTION	15
REINIGUNG UND PFLEGE	15
LAGERUNG	15
TECHNISCHE DATEN	16
FEHLERBEHEBUNG	16
ENTSORGUNG	17
2 JAHRE GARANTIE	18
SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE	18
REZEPTE	18

## **▲ BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG**

- Dieses Gerät ist zur Zubereitung verschiedener Gerichte durch Kochen oder Dämpfen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie für einen ähnlichen Gebrauch vorgesehen, wie z.B.:
  - Mitarbeiter-Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäusern;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angewiesen.
- Jede andere Verwendung des Geräts als in dieser Anleitung beschrieben gilt als Missbrauch und kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

## **▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

#### **▲ WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst durch neues Originalkabel ausgetauscht werden.
- Stellen Sie während der Lagerung nichts auf den Deckel.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

### **⚠️ WARNUNG**

- Lassen Sie das Gerät nicht herunterfallen und vermeiden Sie Stöße.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene sowie hitze- und feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Kontrollieren Sie vor der Verwendung des Geräts, dass die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer Steckdosenleiste.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem, das das Produkt automatisch einschaltet.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
- Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser resp. anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).

- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das in Wasser oder andere Flüssigkeiten gefallen ist:
  - Tragen Sie immer trockene Gummihandschuhe, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht wieder, bevor Sie es von Solis oder einem von Solis autorisierten Servicecenter auf Funktion und Sicherheit haben überprüfen lassen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es bewegen.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.

## **SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERWENDUNG**

### **▲ WARNUNG**

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Hantieren Sie mit dem Gerät nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät mit dem mitgelieferten Zubehör oder mit von Solis empfohlenem Zubehör. Falsches Zubehör oder falsche Verwendung können zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Teile des Gerätes können während des Kochvorgangs heiss werden.
- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn der Kochtopf und der Kondenswasserbehälter richtig eingesetzt sind.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es verwendet wird oder wenn es heisses Wasser enthält.

- Decken Sie das Dampfauslassventil nicht ab, wenn das Gerät verwendet wird.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Es kann heisser Dampf entweichen.
- Verwenden Sie den Kochtopf nicht direkt auf einem Herd. Verwenden Sie den Kochtopf nur in diesem Gerät.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Kochtopf sich nicht im Gerät befindet.
- Legen Sie niemals Lebensmittel direkt in das Gerät hinein. Verwenden Sie immer den Kochtopf.
- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz nur in Verbindung mit dem Kochtopf.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.
- Schliessen Sie während des Kochvorgangs immer den Deckel.
- Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf den Gerätestecker.
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nicht länger als 24 Stunden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Berühren Sie die Oberfläche des Heizelements während oder kurz nach dem Gebrauch nicht. Das Heizelement kann Restwärme aufweisen.

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR WARTUNG

### ▲ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor Reinigungsarbeiten aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und geben Sie es keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.
- Nur der Kochtopf und der Dämpfeinsatz können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Aceton zur Reinigung des Geräts. Dies könnte das Gerät beschädigen.

### ▲ INHALT

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung:

---

**1x** Messbecher

---

**1x** Reiskelle

---

**1x** RICE & POTATO COOKER

---

**1x** Bedienungsanleitung

---

**1x** Kochtopf

---

**1x** Stromkabel

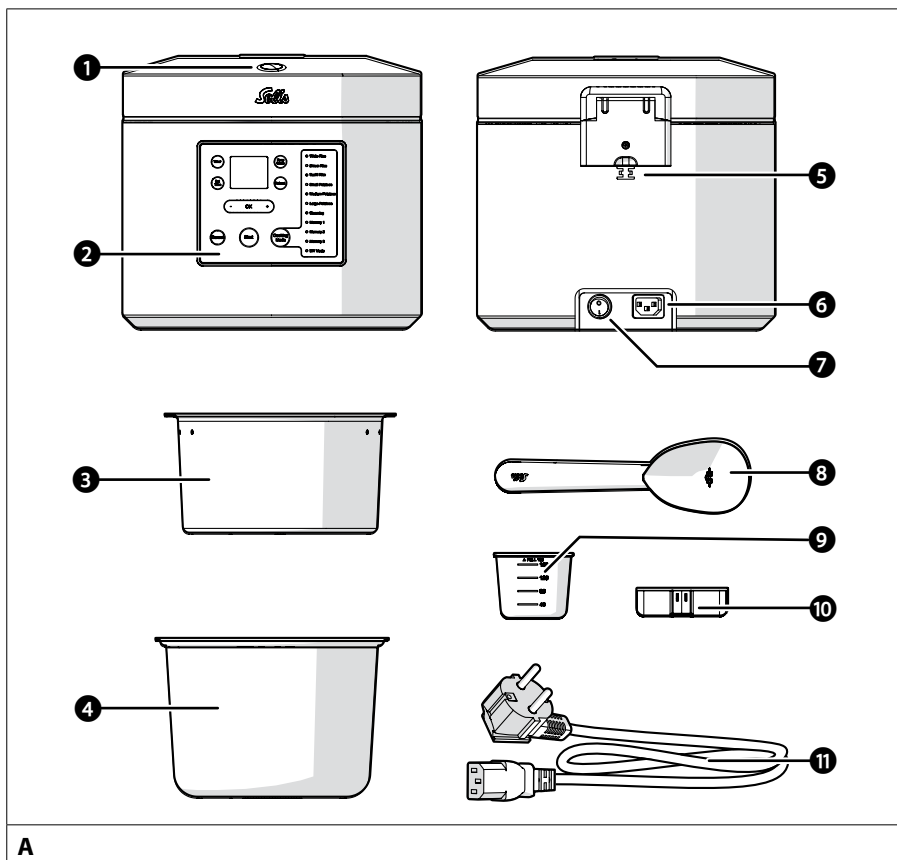
---

**1x** Dämpfeinsatz

---

## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

Der RICE & POTATO COOKER ist ein elektrisches Kochgerät, welches hauptsächlich zum Kochen von Kartoffeln und Reis dient. Er ist mit verschiedenen Voreinstellungen und einer Aufwärmfunktion sowie einer Warmhaltefunktion ausgestattet. Sie können die Timerfunktion verwenden, um den RICE & POTATO COOKER einzustellen, bevor Sie das Haus verlassen, und eine fertig zubereitete Mahlzeit genießen, wenn Sie nach Hause kommen.

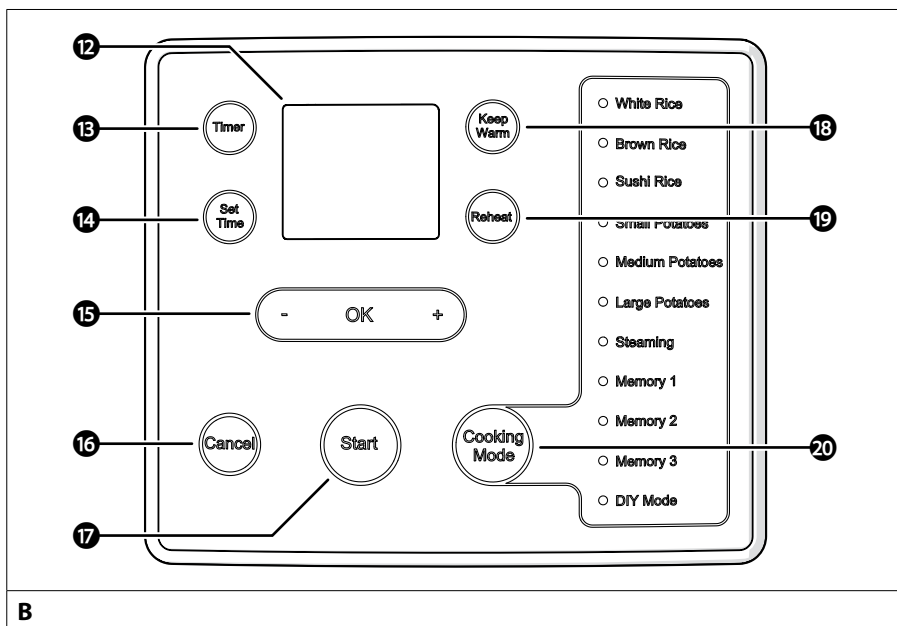


**A**

- |   |                                  |    |                       |
|---|----------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Entriegelungstaste               | 7  | Ein/Aus-Schalter      |
| 2 | Bedienelemente                   | 8  | Reiskelle             |
| 3 | Dämpfeinsatz                     | 9  | Messbecher            |
| 4 | Kochtopf                         | 10 | Kondenswasserbehälter |
| 5 | Kondenswasserbehälterbefestigung | 11 | Stromkabel            |
| 6 | Stromanschluss                   |    |                       |



## ▲ BEDIENELEMENTE



12 Anzeige

13 Timertaste

14 Zeiteinstelltaste

15 Einstelltasten

16 Abbruchtaste

17 Start-Taste

18 Warmehaltetaste

19 Aufwärm taste

20 Kochmodustaste

## ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

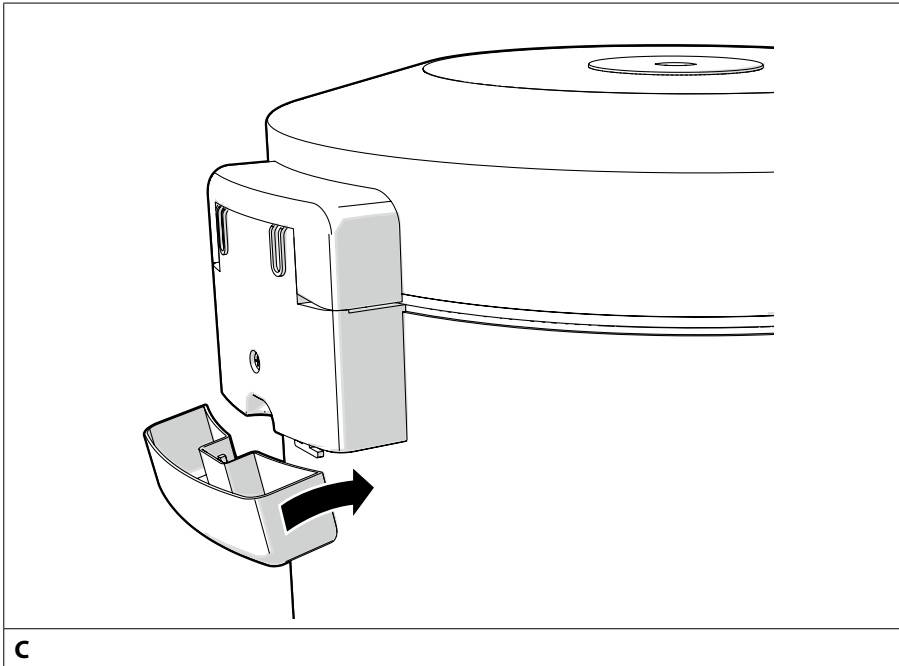
Vorbereitung des Gerätes vor der ersten Verwendung:

1. Drücken Sie die **Entriegelungstaste** 1, um den Deckel zu öffnen.
2. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
  - Kochtopf 4
  - Dämpfeinsatz 3
  - Reiskelle 8
  - Messbecher 9

## ▲ INSTALLATION

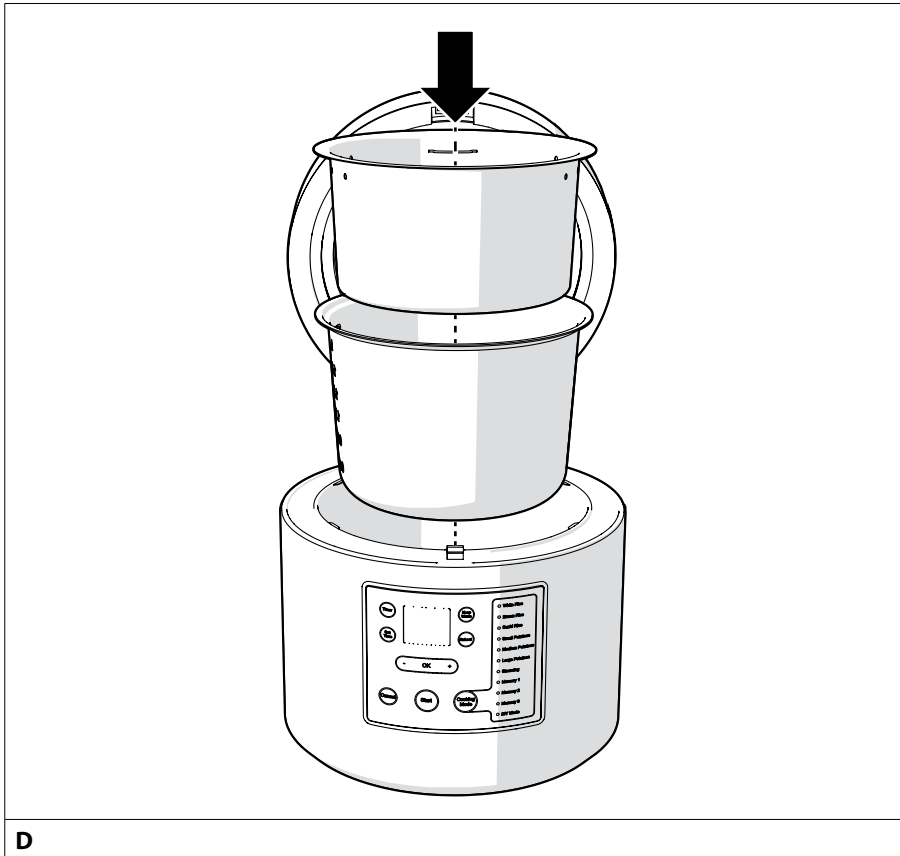
Um das Gerät einzusetzen:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene sowie hitze- und feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche.



2. Setzen Sie den **Kondenswasserbehälter 10** gegen die **Kondenswasserbehälterbefestigung 5**. Drücken Sie, bis er einrastet (siehe Abbildung C).

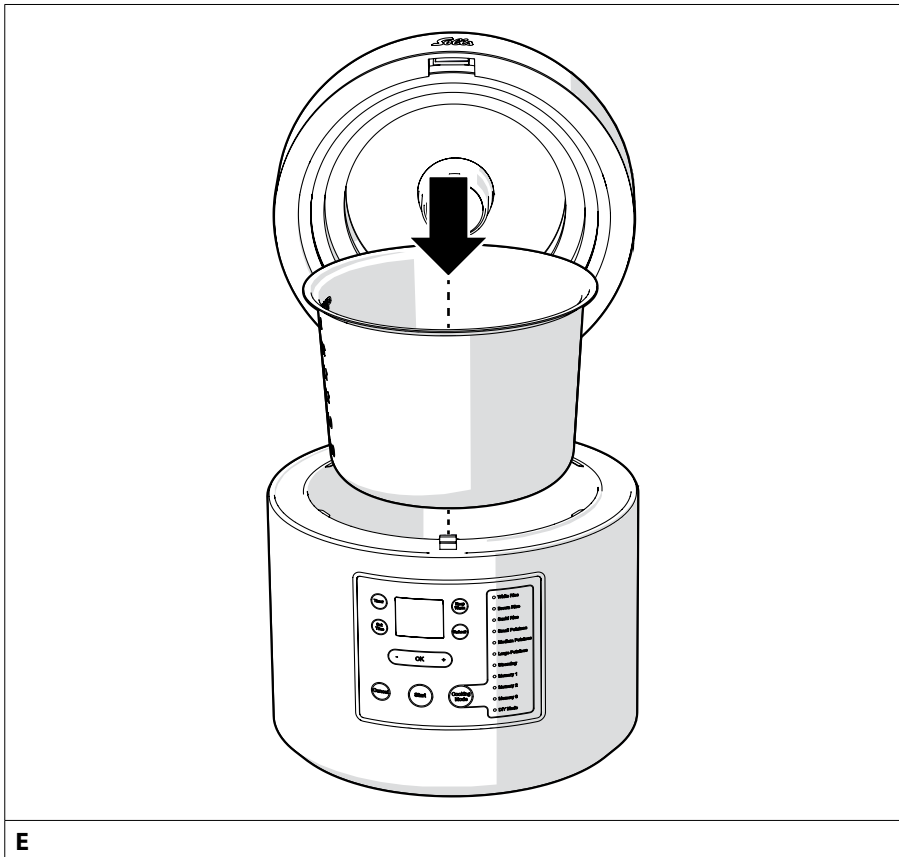
## ▲ VORBEREITUNG FÜR DAS KARTOFFELKOCHEN



Vorbereitung des Gerätes für das Kartoffelkochen:

1. Füllen Sie den **Kochtopf 4** mit 0,8 Liter Wasser.
2. Legen Sie die Kartoffeln in den **Dämpfeinsatz 3**.
3. Setzen Sie das Gerät zusammen (siehe Abbildung D).

## ▲ VORBEREITUNG FÜR DAS REISKOCHEN



E

Vorbereitung des Gerätes für das Reiskochen:

1. Füllen Sie den **Kochtopf 4** mit Reis.  
**i** Ein gestrichen voller Messbecher entspricht 180 ml Reis. Geben Sie dann die entsprechende Menge Wasser dazu. Beispiel: Wenn Sie sechs gestrichen volle Messbecher à 180 ml trockenen Reis in den Kochtopf gegeben haben, füllen Sie Wasser bis zur Markierung 6 CUP auf.
2. Geben Sie Wasser in den **Kochtopf 4**.
3. Setzen Sie das Gerät zusammen (siehe Abbildung E).

## ▲ EINSCHALTEN DES GERÄTS

Um das Gerät einzuschalten:

1. Schliessen Sie das **Stromkabel** 11 an den **Stromanschluss** 6 an.
2. Stecken Sie das andere Ende des **Stromkabels** 11 in eine Steckdose.
3. Betätigen Sie den **Ein/Aus-Schalter** 7, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät kann jetzt verwendet werden.

## ▲ KOCHEN

Um mit dem Gerät Lebensmittel zu kochen:

1. Schliessen Sie den Deckel.
2. Drücken Sie mehrmals die **Kochmodustaste** 20, um ein Kochprogramm auszuwählen:
  - Wenn sich das, was Sie kochen möchten, in der Programmliste befindet, wählen Sie das entsprechende Programm.
  - Wenn Sie benutzerdefinierte Einstellungen verwenden möchten, wählen Sie eines der Speicher- oder Do-It-Yourself-Programme (siehe Kapitel Erstellen eines benutzerdefinierten Kochmodus).

**i** Verwendung der Timerfunktion siehe Kapitel Verwenden der Timerfunktion.

3. Drücken Sie die **Start-Taste** 17, um den Kochvorgang zu starten.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton ab und schaltet in den Warmhaltemodus. Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch nach 24 Stunden ab.

## ▲ VERWENDEN DER TIMERFUNKTION

Sie können einen Timer einstellen, nachdem Sie den gewünschten Kochmodus gewählt haben. Um den Timer zu verwenden:

1. Drücken Sie die **Timertaste** 13.

- i** Mit der Timerfunktion stellen Sie eine Zeit (mindestens Kochzeit des gewählten Programmes + 21 Minuten Verzögerungszeit) ein, nach welcher das Gerät mit dem Kochvorgang fertig sein sollte. 20 Minuten vor Beginn der effektiven Kochzeit des gewählten Programmes startet das Gerät mit dem Aufheizen. Wird die für das gewählte Kochprogramm benötigte Starttemperatur vor Ablauf dieser 20 Minuten erreicht, startet das Herunterzählen der Kochzeit bereits dann und das Gerät geht nach Beendigung des Kochvorgangs in den Warmhaltemodus.
2. Verwenden Sie die **Einstelltasten** **15**, um die Zeit einzustellen, nach welcher der Kochvorgang beendet sein soll.
  3. Drücken Sie die **Start-Taste** **17**, um zu starten.

Nachdem die Verzögerungszeit zuzüglich die effektive Kochzeit abgelaufen ist, ist der Kochvorgang abgeschlossen.

## **▲ ERSTELLEN EINES BENUTZERDEFINIERTEN KOCHMODUS**

Um einen benutzerdefinierten Kochmodus zu erstellen:

1. Drücken Sie mehrmals die **Kochmodustaste** **20**, um ein Speicherprogramm (Memory 1, 2 oder 3) oder die DIY Funktion auszuwählen:
  - Wenn Sie Ihre eigenen Einstellungen verwenden und zur späteren Nutzung speichern möchten, wählen Sie eins der Speicherprogramme.
  - Wenn Sie Ihre eigenen Einstellungen verwenden möchten, sie aber nicht speichern möchten, wählen Sie den Do-It-Yourself-Modus.
2. Drücken Sie die **Zeiteinstelltaste** **14**.
3. Verwenden Sie die **Einstelltasten** **15**, um die Kochzeit zu ändern.
4. Drücken Sie OK.
5. Verwenden Sie die **Einstelltasten** **15**, um die Kochtemperatur zu ändern.
6. Drücken Sie OK.
7. Drücken Sie die **Start-Taste** **17**, um den Kochvorgang zu starten.

Die Temperatur blinkt bis sie erreicht ist und dann beginnt die Zeit herunterzuzählen.

Wenn ein Speicherprogramm gewählt wird, werden die Einstellungen automatisch im gewählten Speicherprogramm gespeichert, wenn die Start-Taste gedrückt wird.

## ▲ VERWENDEN DER AUFWÄRMFUNKTION

Um die Aufwärmfunktion zu verwenden:

1. Drücken Sie die **Aufwärm Taste** 19. Das Gerät beginnt mit dem Aufwärmen.

Das Gerät beginnt mit dem Aufwärmen. Nach 8 Minuten geht das Gerät für max. 24 Stunden in den Warmhaltemodus.

## ▲ REINIGUNG UND PFLEGE

Wir empfehlen, das Gerät nach der Verwendung zu reinigen. Um das Gerät zu reinigen:

1. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromquelle.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
  - Kochtopf 4
  - Dämpfeinsatz 3
  - Reiskelle 8
  - Messbecher 9

i Der Kochtopf und der Dämpfeinsatz können auch in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

4. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
5. Im Zentrum des Deckels befindet sich das Dampfventil. Sollte es verschmutzt sein, fassen Sie es von der Innenseite des Deckels her und drehen Sie es im Gegenuhrzeigersinn aus der Fassung. Es kann unter fließendem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie es komplett trocknen und setzen Sie es dann wieder in die Halterung indem Sie es im Uhrzeigersinn bis über den Druckpunkt wieder eindreihen.

## ▲ LAGERUNG

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung in einem trockenen und abgeschlossenen Raum auf.

## ▲ TECHNISCHE DATEN

<b>Modell-Nr.</b>	EB-50J05, Type 8161
<b>Spannung / Frequenz</b>	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
<b>Leistung</b>	860 W
<b>Abmessungen (B x T x H)</b>	30 x 25 cm (Ø x H)
<b>Gewicht</b>	3,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

## ▲ FEHLERBEHEBUNG

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Problembehebung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist beschädigt.	Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät ein. Wenn sich das Gerät nicht einschaltet, ist das Gerät beschädigt. Wenden Sie sich an Solis oder ein von Solis autorisiertes Servicecenter.
Die Anzeige zeigt einen Fehlercode, der mit einem E beginnt.	Es liegt ein Fehler vor.	Wenden Sie sich an Solis oder ein von Solis zugelassenes Servicecenter.



## **ENTSORGUNG**



EU 2012/19/EU

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

### **SOLIS HELPLINE**

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

## ▲ 2 JAHRE GARANTIE

**i** Nur gültig mit Kaufbeleg.

Wir leisten für dieses Gerät Garantie, wenn der Defekt nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehlern beruht und trotz sachgemässer Behandlung und Pflege aufgetreten ist. Glasbruch wird nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum, wie auf dem Kaufbeleg vermerkt, der dem Gerät beigelegt werden muss. Bei gewerblicher Nutzung beträgt der Garantiezeitraum 12 Monate. Die ausführlichen Garantiebedingungen finden Sie auf [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produktion SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf [www.solis.com](http://www.solis.com) für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

---

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10

---

Für Deutschland: 0800 724 0702

---

Für Oesterreich: 0800 22 03 92

---

Für die Niederlande: +31 85 4010 722

---

Für Belgien: +32 2 808 35 82

---

Für die anderen Länder: +41 44 874 64 84

---

## ▲ REZEPTE

### MANGO-GEMÜSECURRY

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Lauch, Paprika und Sellerie).
- 300 g Basmatireis
- 600 ml Wasser
- 100 ml Kokosmilch
- 250 ml Orangensaft

- 250 ml Apfelsaft
- 80 g Mango
- 50 g Cashewkerne
- 30 g Curry
- Salz, Pfeffer und Muskat

1. Gemüse und Mango in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
2. Gemüse und den Reis mit dem Curry, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft und Kokosmilch in den Topf geben und mit der Reiskeller vermischen.
3. Den Reiskocher auf 100°C und 30 Minuten einstellen.
4. Nach Ende der Kochzeit die Mangowürfel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Cashewkernen servieren.

## **DAMPFNUDELN**

Zutaten für 2 Personen

- 400 g (Hefeteig nach Grundrezept herstellen)
- 200 ml Milch
- 30 g Butter
- 30 g Zucker

1. Aus dem Hefeteig 4 gleich grosse Kugeln formen.
2. Die Kugeln zusammen mit der Milch, Butter und Zucker in den Kochtopf geben.
3. Den Reiskocher auf 40 Minuten und 95°C einstellen.

Nach der Kochzeit die Dampfnudeln mit Vanillesauce servieren.

## **VANILLESAUCE**

- 4 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 1 TL Mondamin

1. Das Vanillemark aus der Schote abstreifen.
2. Alle Zutaten mit dem Vanillemark in einer Schüssel gut verrühren.
3. Danach die Masse in den Kochtopf geben und bei 80°C 10 Minuten erwärmen.
4. Nach Beendigung der Kochzeit in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut durchrühren.

## GEFÜLLTER APFEL

Zutaten für 4 Personen

- 4 Äpfel
  - 1 EL Haferflocken
  - 1 EL Griess
  - 1 EL Rosinen
  - 30 g Marzipan
  - 500 ml Zimt und Apfelsaft
1. Äpfel an der unteren Seite abschneiden und aushöhlen.
  2. Die Apfelreste vom Aushöhlen in kleine Würfel schneiden.
  3. Nun die Apfelwürfel mit dem Griess, Haferflocken, Rosinen, Marzipan und Zimt in einer Schüssel vermischen und die Äpfel mit der Masse füllen.
  4. Den Apfelsaft in den Kochtopf geben.
  5. Die Äpfel mit der gefüllten Seite nach unten in den Dämpfeinsatz stellen und in den Kochtopf einhängen.
  6. Den Reiskocher auf 30 Minuten bei 95°C stellen.

Servieren sie die Äpfel mit Vanillesauce.

## CRÈME BRÛLÉE

Zutaten für 4 Personen

- 200 ml Milch
  - 100 ml Sahne
  - 1 Ei
  - 2 Eigelb
  - 1 Vanilleschote
  - 40 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - 50 g brauner Zucker zum Karamellisieren
1. Das Mark aus der Vanilleschote abstreichen.
  2. Alle Zutaten mit dem Mark aus der Vanilleschote in einer Schüssel gut verrühren und auf 4 kleine feuerfeste Porzellanformen verteilen.
  3. Geben Sie 1 Liter Wasser in den Kochtopf und hängen Sie den Dämpfeinsatz ein.
  4. Nun die 4 Formen in den Dämpfeinsatz stellen und den Reiskocher auf 50 Minuten bei 95°C stellen.
  5. Die Crème abkühlen lassen und mit braunem Zucker bestreuen.
  6. Mit einem Flambierbrenner oder im Backofen mit Grillfunktion karamellisieren, bis der Zucker hellbraun geschmolzen ist.

## **ROTE LINSENBOLOGNESE**

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie und Zwiebeln)
  - 1 EL Olivenöl
  - 250 g rote Linsen
  - 1 kg Tomatenwürfel in Tomatensaft
  - 350 ml Gemüsebrühe
  - 5 ml Weinbrandessig
  - 1 Knoblauchzehe
  - Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Majoran und Basilikum
1. Gemüse in 0,5 cm grosse Würfel schneiden.
  2. Gemüse und rote Linsen zusammen mit Olivenöl, Tomatenwürfel, Gemüsebrühe und zerdrückter Knoblauchzehe in den Reiskocher geben und bei 95°C 30 Minuten kochen.
  3. Danach mit den Gewürzen, Kräutern und dem Essig abschmecken.

Passend dazu sind Spaghetti oder gefülltes Gemüse.

## **GEMÜSERISOTTO**

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Gemüse (Karotten, Lauch, Paprika, Zucchini und Zwiebeln)
  - 200 g Risottoreis
  - 750 ml Brühe
  - 70 g Parmesan
1. Gemüse in 0,5 cm grosse Würfel schneiden und zusammen mit dem Risottoreis und der Brühe in den Reiskocher geben. Bei 95°C 30 Minuten kochen lassen.
  2. Nach der Kochzeit Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abschmecken.

## ARABISCHER HÄHNCHEN COUSCOUS Eintopf

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Hähnchen ohne Knochen und Haut
  - 100 g Couscous
  - 500 ml Brühe
  - 300 g Gemüse (Karotten, Lauch, Staudensellerie, Zwiebeln)
  - Paprika, gemahlener Kümmel, gemahlener Zimt, Nelkenpulver, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer
  - 50 g Zuckerschoten
  - 3 - 4 Safranfäden oder etwas Safranpulver
1. Hähnchen in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden und mit Paprika Kümmel, Zimt, Nelken und Ingwer marinieren. 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
  2. Gemüse in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
  3. Hähnchen, Brühe Gemüsewürfel und Safran in den Reiskocher geben und bei 100°C 30 Minuten kochen.
  4. Nach dem Kochvorgang die Zuckerschoten und Couscous zugeben und 5 Minuten ziehen lassen.
  5. Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## GEFÜLLTES GEMÜSE

Zutaten für 2 Personen

- Geeignetes Gemüse zum Füllen z.B. Tomaten, Kartoffeln, Zucchini oder Zwiebeln
  - 150 g Quark
  - 1 Ei
  - 50 g Gorgonzola
  - 50 g Semmelbrösel
  - Salz, Pfeffer, Muskat Majoran und Schnittlauch geschnitten
1. Gemüse halbieren und aushöhlen, die Reste in kleine Würfel schneiden.
  2. Die Gemüsewürfel zusammen mit dem Quark, Gorgonzola und dem Ei in einer Schüssel zu einer Masse vermischen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken evtl. mit etwas Semmelbrösel die Masse abbinden.
  3. Nun das ausgehöhlte Gemüse mit der Masse füllen und in den Dämpfeinsatz geben.
  4. Den Kochtopf mit ca. 1 Liter Wasser füllen und den Sieb einhängen Bei 100°C 40 Minuten dämpfen.

Passend dazu Linsenbolognese.

---

**CH****Schweiz / Suisse / Svizzera**

- ✉ Solis Produzione SA  
Centro Solis  
Via Penate 4  
CH – 6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi di merce - vedi:

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

- ☎ 091 – 802 90 10
- @ [support.ch@solis.com](mailto:support.ch@solis.com)
- 🌐 [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

---

**D****Deutschland**

- ✉ Solis Deutschland GmbH  
Marienstrasse 10  
D – 78054 Villingen-  
Schwenningen

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

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

- ☎ 0800 – 724 07 02
- @ [info.de@solis.com](mailto:info.de@solis.com)
- 🌐 [www.solis.de](http://www.solis.de)

---

**AT****Österreich**

- ✉ Solis Austria  
Bruderhofstrasse 10  
A – 6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

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

- ☎ 0800 – 22 03 92
- @ [info.at@solis.com](mailto:info.at@solis.com)
- 🌐 [www.solis.at](http://www.solis.at)

---

**NL****Nederland**

- ✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL – 7311 XX Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

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

- ☎ 085 – 4010 722
- @ [info.nl@solis.com](mailto:info.nl@solis.com)
- 🌐 [www.solisonline.nl](http://www.solisonline.nl)

---

**B****LU****België / Belgique  
Belgien / Luxembourg**

- ✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL – 7311 XX Apeldoorn

Address for return shipment of goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

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

- ☎ +32 – (0)2 – 808 35 82
- @ [info.be@solis.com](mailto:info.be@solis.com)
- 🌐 [www.solis.be](http://www.solis.be)

---

**INT****International**

- ✉ Solis Produzione SA  
Centro Solis  
Via Penate 4  
CH – 6850 Mendrisio  
Switzerland

Address for return shipment of goods differs – please

refer to [www.solis.com](http://www.solis.com)

- ☎ +41 – 91 – 802 90 10
- @ [support.ch@solis.com](mailto:support.ch@solis.com)
- 🌐 [www.solis.com](http://www.solis.com)

SINCE 1908

*Solis*

## **Solis of Switzerland Ltd**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
[www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)

Bitte besuchen Sie uns auf

**[www.solis.com](http://www.solis.com)**