

SINCE 1908

*Solis*

# RICE & POTATO COOKER

Type 8161

**Handleiding**



## INHOUD

BEDOELD GEBRUIK	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	3
INHOUD	7
APPARAATBESCHRIJVING	7
BEDIENINGSKNOPPEN	9
VOOR INGEBRUIKNAME	9
INSTALLATIE	10
VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN VAN AARDAPPELEN	11
VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN VAN RIJST	12
HET APPARAAT AANZETTEN	13
KOKEN	13
HET GEBRUIK VAN DE TIMERFUNCTIE	14
EEN AANGEPASTE KOOKMODUS CREËREN	14
HET GEBRUIK VAN DE OPWARMFUNCTIE	15
REINIGING EN ONDERHOUD	15
OPSLAG	15
TECHNISCHE GEGEVENS	16
PROBLEMEN OPLOSSEN	16
VERWIJDERING	17
2 JAAR GARANTIE	18
SOLIS KLANTENDIENST HELPLINE	18
RECEPTEN	18

## **▲ BEDOELD GEBRUIK**

- Dit apparaat is bedoeld om verschillende gerechten te bereiden door middel van koken of stomen.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
  - de keukenruimtes van het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - voor “bed and breakfasts”.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Elk ander gebruik van het apparaat dan beschreven in deze handleiding wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie tot gevolg hebben.

## **▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

### **ALGEMENE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES**

#### **▲ WAARSCHUWING**

- Zorg ervoor dat u de instructies in deze gebruikershandleiding volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Bewaar dit document voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
- Als het netsnoer beschadigd is, vervang het dan door een originele speciale kabel of module, verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn onderhoudsmonteur.
- Plaats tijdens de opslag niets op het deksel.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES MET BETREKKING TOT DE INSTALLATIE**

### **▲ WAARSCHUWING**

- Laat het apparaat niet vallen en voorkom stoten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en vochtbestendige ondergrond.
- Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij rond het apparaat kan circuleren.
- Plaats het apparaat niet in direct zonlicht.
- Controleer voordat u het apparaat gaat gebruiken of de op het typeplaatje van uw apparaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning. Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer met meervoudige stekkerdoos.
- Gebruik geen timer of een aparte afstandsbediening die het apparaat automatisch inschakelt.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
- Zet het apparaat nooit zo neer dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in of naast een gootsteen).
- Pak nooit een apparaat vast die in het water of in een andere vloeistof gevallen is:
  - Draag altijd droge rubberen handschoenen om de stekker

uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat uit het water haalt.

– Gebruik het apparaat pas weer nadat het door Solis of een door Solis erkend servicecentrum op de werking en veiligheid gecontroleerd is.

- Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.
- Wikkel voorafgaand aan het gebruik de voedingskabel volledig af.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES MET BETREKKING TOT HET GEBRUIK**

### **▲ WAARSCHUWING**

- Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde accessoires of door Solis aanbevolen accessoires. Verkeerde accessoires en/of oneigenlijk gebruik kunnen schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Gedurende het kookproces kunnen sommige onderdelen van het apparaat heet worden.
- Gebruik het apparaat alleen als de kookpot en het condenswaterreservoir op de juiste wijze geplaatst zijn.
- Tijdens het gebruik of wanneer het apparaat heet water bevat mag het apparaat niet verplaatst worden.
- Wanneer het apparaat in gebruik is mag het

stoomafvoerventiel niet afgedekt worden.

- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel. Er kan hete stoom ontsnappen.
- Gebruik de kookpan niet rechtstreeks op een fornuis. Gebruik de kookpan uitsluitend in dit apparaat.
- Zet het apparaat niet aan als de kookpan niet in het apparaat geplaatst is.
- Leg voedsel nooit direct in het apparaat. Gebruik hier altijd de kookpan voor.
- Gebruik de stoommand uitsluitend in combinatie met de kookpan.
- Zet het apparaat niet aan als deze leeg is.
- Sluit altijd het deksel gedurende het kookproces.
- Voorkom het morsen van water op de netstekker.
- Gebruik de warmhoudfunctie niet langer dan 24 uur.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is.
- Raak het oppervlak van het verwarmingselement niet aan tijdens of kort na het gebruik. Het verwarmingselement kan nog even warm blijven.

## **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES MET BETREKKING TOT HET ONDERHOUD**

### **⚠ WAARSCHUWING**

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat er onderhoud wordt uitgevoerd en/of onderdelen worden vervangen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat reinigen.

- Dompel het apparaat nooit onder in water en zet het nooit in een vaatwasser.
- Alleen de kookpan en stoommand zijn vaatwasserbestendig.
- Gebruik geen schurende chemische reinigingsmiddelen zoals ammoniak, zuur of aceton bij het schoonmaken van het apparaat. Anders kan het apparaat beschadigd raken.

## ▲ INHOUD

Controleer de inhoud van de verpakking.

---

**1x** Maatbeker

---

**1x** Rijstschep

---

**1x** RICE & POTATO COOKER

---

**1x** Handleiding

---

**1x** Kookpan

---

**1x** Stroomkabel

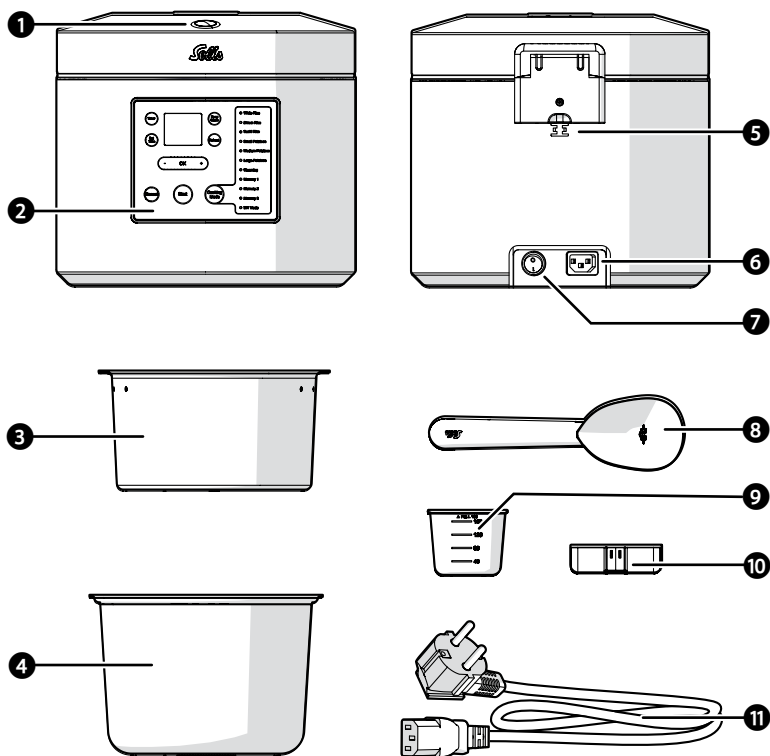
---

**1x** Stoommand

---

## ▲ APPARAATBESCHRIJVING

De RICE & POTATO COOKER is een elektrisch kooktoestel, voornamelijk voor aardappel- en rijstrecepten. Het beschikt over verschillende voorgeprogrammeerde instellingen, een opwarmfunctie en een warmhoudfunctie. Met de timerfunctie kunt u de RICE & POTATO COOKER instellen voordat u van huis vertrekt, zodat u bij terugkomst van een bereide maaltijd kunt genieten.

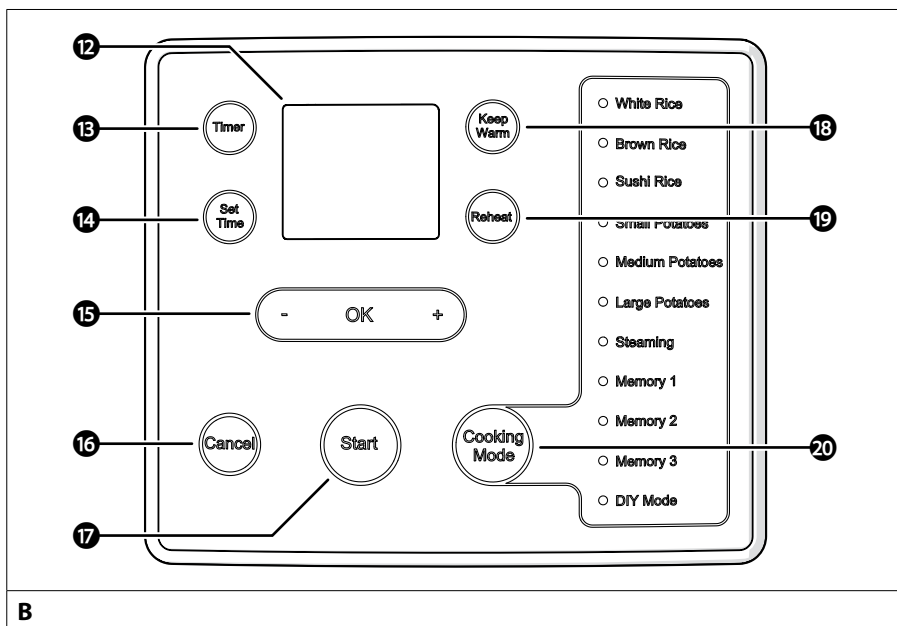


**A**

- |   |                              |    |                    |
|---|------------------------------|----|--------------------|
| 1 | Dekselknop                   | 7  | Aan/uit-schakelaar |
| 2 | Bedieningsknoppen            | 8  | Rijstscheep        |
| 3 | Stoommand                    | 9  | Maatbeker          |
| 4 | Kookpan                      | 10 | Condensreservoir   |
| 5 | Bevestiging condensreservoir | 11 | Stroomkabel        |
| 6 | Netspanningsaansluiting      |    |                    |



## ▲ BEDIENINGSKNOPPEN



- |    |                                  |    |                         |
|----|----------------------------------|----|-------------------------|
| 12 | Display                          | 17 | Starttoets              |
| 13 | Timertoets                       | 18 | Warmhoudknop            |
| 14 | Toets voor instellen van de tijd | 19 | Opwarmtoets             |
| 15 | Insteltoetsen                    | 20 | Toets voor de kookmodus |
| 16 | Annuleertoets                    |    |                         |

## ▲ VOOR INGEBRUIKNAME

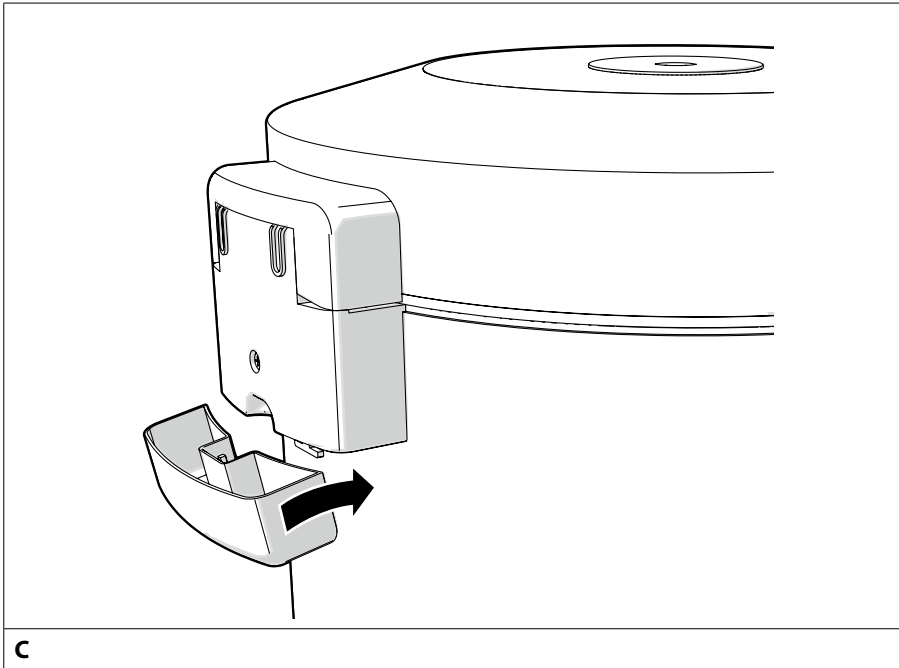
Het apparaat voorbereiden voor het eerste gebruik:

1. Druk op de **Dekselknop 1** om het deksel te openen.
2. Spoel de volgende onderdelen af met heet water:
  - Kookpan **4**
  - Stoommand **3**
  - Rijstschip **8**
  - Maatbeker **9**

## ▲ INSTALLATIE

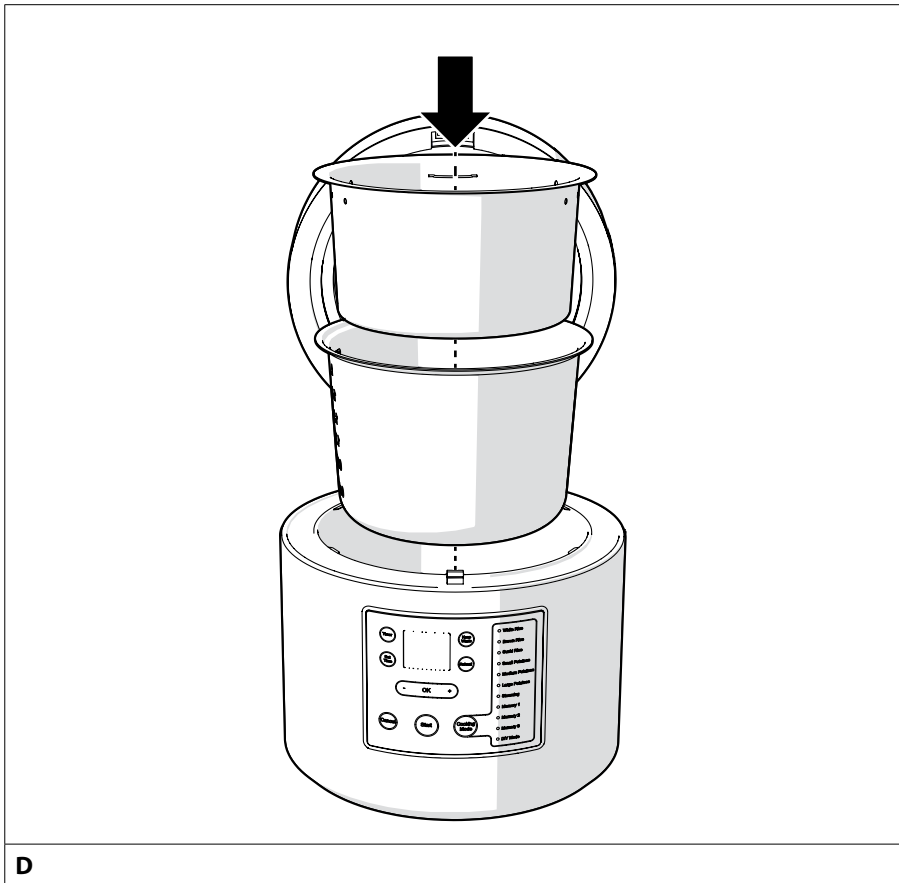
Om het apparaat te installeren:

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en vochtbestendige ondergrond.



2. Plaats het **condensreservoir 10** tegen de **condensreservoirbevestiging 5**. Druk totdat deze vastklikt (zie afbeelding C).

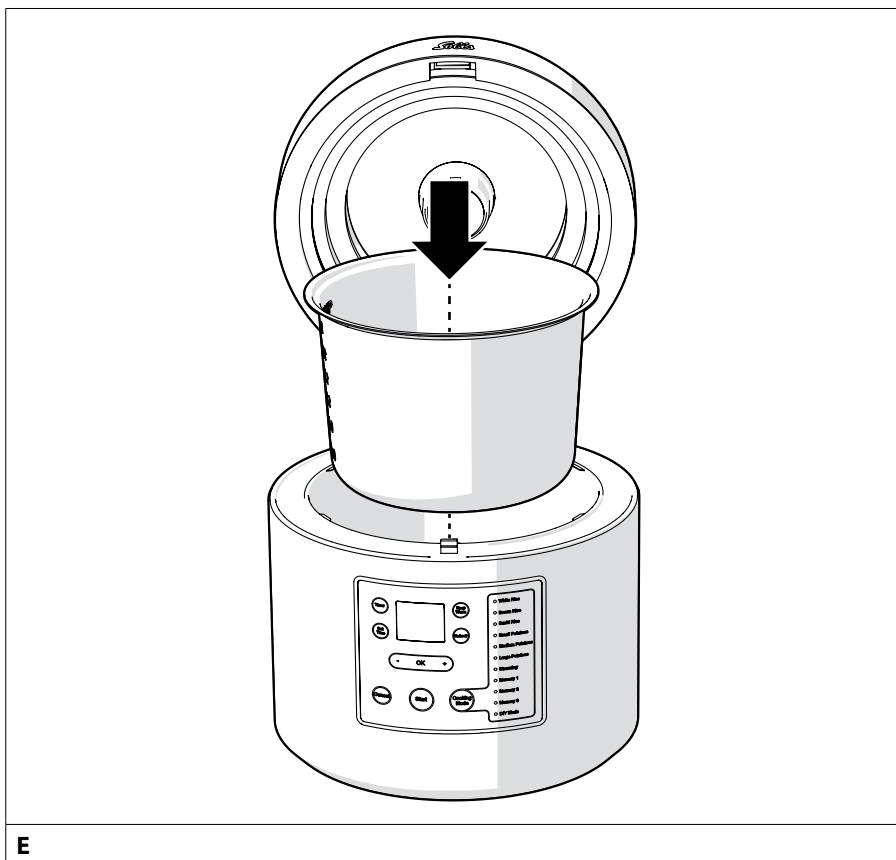
## ▲ VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN VAN AARDAPPELEN



Het apparaat voorbereiden voor het koken van aardappelen:

1. Vul de **kookpan** 4 met 0,8 liter water.
2. Leg de aardappelen in de **stoommand** 3.
3. Zet het apparaat in elkaar (zie afbeelding D).

## ▲ VOORBEREIDING VOOR HET KOKEN VAN RIJST



E

Het apparaat voorbereiden voor het koken van rijst:

1. Vul de **kookpan 4** met rijst.
- i** Een maatbeker bevat 180 ml rijst wanneer deze tot de rand gevuld is. Voeg de benodigde hoeveelheid water toe. Voorbeeld: Als u zes tot de rand gevulde maatbekers, elk met 180 ml droge rijst in de kookpan giet, dan vult u het water tot aan de markering van 6 BEKERS.
2. Voeg water toe aan de **kookpan 4**.
3. Zet het apparaat in elkaar (zie afbeelding E).

## ▲ HET APPARAAT AANZETTEN

Om het apparaat in te schakelen:

1. Steek het **netsnoer** 11 in de **netspanningsaansluiting** 6.
2. Steek de andere kant van het **netsnoer** 11 in een stopcontact.
3. Zet de **aan/uit-schakelaar** 7 op I om het apparaat in te schakelen.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

## ▲ KOKEN

Voedsel bereiden met het apparaat:

1. Sluit het deksel.
  2. Druk herhaaldelijk op de toets **Cooking Mode** 20 om een kookprogramma te selecteren:
    - Wanneer uw voedseltype in de programmalijsj vermeld staat, selecteer dan het bijbehorende programma.
    - Wanneer u de aangepaste instellingen wilt gebruiken, selecteert u een van de geheugen- of doe-het-zelf-programma's (zie het hoofdstuk Een aangepaste kookmodus creëren).
- i** Voor het gebruik van de timerfunctie raadpleegt u het hoofdstuk Het gebruik van de timerfunctie.
3. Druk op de toets **Start** 17 om het kookproces te starten.

Wanneer het kookproces is voltooid, gaat het apparaat piepen en wisselt het naar de warmhoudmodus. De warmhoudfunctie wordt na 24 uur automatisch uitgeschakeld.

## ▲ HET GEBRUIK VAN DE TIMERFUNCTIE

Nadat u de gewenste kookmodus hebt geselecteerd kunt u een timer instellen. Om de timerfunctie te gebruiken:

1. Druk op de toets **Set Time** **13**.

**i** Gebruik de timerfunctie om een tijd in te stellen (minimale kooktijd van het geselecteerde programma +21 minuten vertraging), waarop het kookproces voltooid moet worden. 20 minuten voorafgaand aan de daadwerkelijke kooktijd voor het geselecteerde programma begint het apparaat met opwarmen. Indien de starttemperatuur voor het geselecteerde kookprogramma wordt bereikt voordat deze 20 minuten zijn verstreken, begint de kooktijd af te tellen vanaf dat moment en schakelt het apparaat zodra het kookproces is voltooid over naar de warmhoudmodus.

2. Gebruik de **Insteltoetsen** **15** om de tijd in te stellen waarna het kookproces voltooid moet zijn.
3. Druk op de toets **Start** **17** om te starten.

Wanneer de timer is afgelopen, is het kookproces voltooid.

## ▲ EEN AANGEPASTE KOOKMODUS CREËREN

Om een aangepaste kookmodus te creëren:

1. Druk herhaaldelijk op de toets **Cooking Mode** **20** om een geheugenprogramma te selecteren (memory 1, 2 of 3) of de doe-het-zelf-functie te selecteren:
  - Indien u uw eigen instellingen wilt gebruiken en deze voor later gebruik wilt opslaan, selecteert u een van de geheugenprogramma's.
  - Indien u uw eigen instellingen wilt gebruiken, maar deze niet hoeft op te slaan, selecteert u de doe-het-zelf-modus.
2. Druk op de toets **Set Time** **14**.
3. Gebruik de **Insteltoetsen** **15** om de kooktijd te veranderen.
4. Druk op OK.
5. Gebruik de **Insteltoetsen** **15** om de kooktemperatuur te veranderen.
6. Druk op OK.
7. Druk op de toets **Start** **17** om het kookproces te starten.

De temperatuur blijft knipperen totdat de temperatuur bereikt wordt. Vervolgens begint de timer af te tellen.

Wanneer een geheugenprogramma wordt geselecteerd, worden de instellingen, wanneer de startknop wordt gebruikt, automatisch naar het geselecteerde geheugenprogramma opgeslagen.

## ▲ HET GEBRUIK VAN DE OPWARMFUNCTIE

Om de opwarmfunctie te gebruiken:

1. Druk op de toets **Reheat** 19. Het apparaat begint op te warmen.

Het apparaat begint op te warmen. Na 8 minuten schakelt het apparaat voor max. 24 uur over naar de warmhoudmodus.

## ▲ REINIGING EN ONDERHOUD

We raden u aan om het apparaat na gebruik te reinigen. Om het apparaat te reinigen:

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen.
3. Spoel de volgende onderdelen af met heet water:
  - Kookpan 4
  - Stoommand 3
  - Rijtschep 8
  - Maatbeker 9

**i** De kookpan en stoommand zijn vaatwasserbestendig.

4. Reinig het apparaat met een licht bevochtigde doek.
5. In het midden van het deksel zit een stoomventiel. Als deze vuil is, moet u deze van binnen het deksel vastpakken en tegen de klok indraaien om hem uit de rand te verwijderen. Het ventiel kan onder een lopende kraan gereinigd worden. Laat het volledig drogen en plaats het terug in de houder door het met de klok mee te draaien tot het drukpunt wordt overschreden.

## ▲ OPSLAG

Bewaar het apparaat in de originele verpakking in een droge en gesloten ruimte.

## ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Modelnr.</b>	EB-50J05, Type 8161
<b>Spanning/frequentie</b>	220-240 V~/50 – 60 Hz
<b>Vermogen</b>	860 W
<b>Afmetingen (b x d x h)</b>	30 x 25 cm (Ø x H)
<b>Gewicht</b>	3,9 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

## ▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

<b>Probleem</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Problemen oplossen</b>
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is beschadigd.	Zorg ervoor dat de stekker van het netsnoer in een werkend stopcontact zit. Schakel het apparaat in. Als het apparaat niet inschakelt, dan is het apparaat defect. Neem contact op met Solis of een door Solis erkend servicecentrum.
Het display toont een foutcode die met een E begint.	Dit geeft een elektrische storing aan.	Neem contact op met Solis of een door Solis erkend servicecentrum.



## VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

### **SOLIS HELPLINE**

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt, dan kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te lossen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag. De contactadressen vindt u achterin deze gebruikshandleiding.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

## ▲ 2 JAAR GARANTIE

**i** Alleen geldig met een kassabon.

Op dit apparaat geven wij garantie als het defect aantoonbaar als gevolg van materiaal- of constructiefouten en ondanks juist gebruik en onderhoud is ontstaan. Glasbreuk valt niet onder de garantie. De garantie gaat in vanaf de aankoopdatum die vermeld staat op de aankoopbon die bij het apparaat moet zitten. De garantietermijn bedraagt 12 maanden bij commercieel gebruik. De gedetailleerde garantiëvoorwaarden zijn te vinden op [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ SOLIS KLANTDIENST HELPLINE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het apparaat opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website [www.solis.com](http://www.solis.com) voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

---

Voor Zwitserland:	+41 91 802 90 10
-------------------	------------------

---

Voor Duitsland:	0800 724 0702
-----------------	---------------

---

Voor Oostenrijk:	0800 22 03 92
------------------	---------------

---

Voor Nederland:	+31 85 4010 722
-----------------	-----------------

---

Voor België:	+32 2 808 35 82
--------------	-----------------

---

Voor overige landen:	+41 44 874 64 84
----------------------	------------------

---

## ▲ RECEPTEN

### MANGO EN GROENTENCURRY

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g groenten (uien, wortelen, prei, paprika en selderij).
- 300 g basmatirijst
- 600 ml water
- 100 ml kokosmelk
- 250 ml sinaasappelsap
- 250 ml appelsap

- 80 g mango
  - 50 g cashewnoten
  - 30 g curry
  - Zout, peper en nootmuskaat
1. Snijd de groenten en mango in blokjes van ong. 1,5 cm.
  2. Plaats de groenten en rijst in de pan, samen met de curry, het water, de sinaasappelsap, appelsap en kokosmelk en roer met de rijstschep.
  3. Stel de rijstkoker in op 100°C voor 30 minuten.
  4. Zodra de kooktijd voorbij is, kunnen de mangoblokjes toegevoegd worden en brengt u het gerecht op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Serveer met de cashewnoten.

## **KNOEDELS**

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 g (maak het deeg met gist volgens het basisrecept)
  - 200 ml Melk
  - 30 g boter
  - 30 g suiker
1. Vorm van het deeg 4 gelijke balletjes.
  2. Plaats de balletjes in de pan met de melk, boter en suiker.
  3. Stel de rijstkoker in op 40°C voor 95 minuten.

Zodra de kooktijd voorbij is, serveert u de gestoomde knoedels met vanillesaus.

## **VANILLES AUS**

- 4 eidooiers
  - 40 g suiker
  - 1 vanillestokje
  - 500 ml melk
  - 1 theelepel Maizena
1. Schraap het vanillepulp uit het stokje.
  2. Voeg dit samen met alle andere ingrediënten toe aan een kom en meng goed.
  3. Plaats het mengsel vervolgens in de pan en verwarm op 80 °C voor 10 minuten.
  4. Zodra de kooktijd voorbij is, giet u het in een kom en roert u goed met een garde.

## GEVULDE APPELS

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 appels
  - 1 eetlepel havermout
  - 1 eetlepel griesmeel
  - 1 eetlepel rozijnen
  - 30 g marsepein
  - 500 ml kaneel en appelsap
1. Snijd de onderkant van de appels en hol ze uit.
  2. Snijd de restjes van de appels in kleine blokjes.
  3. Meng de appelblokjes met de griesmeel, havermoutvlokken, rozijnen, marsepein en kaneel in een kom en vul de appels met het mengsel.
  4. Giet het appelsap in de pan.
  5. Plaats de appels in de stoommand met de gevulde zijde omlaag en hang de mand in de pan.
  6. Stel de rijstkoker in op 30°C voor 95 minuten.

Serveer de appels met vanillesaus.

## CRÈME BRÛLÉE

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 ml melk
  - 100 room
  - 1 ei
  - 2 eidooiers
  - 1 vanillestokje
  - 40 g suiker
  - 1 snufje zout
  - 50 g bruine suiker om te karamelliseren
1. Schraap het pulp uit het vanillestokje.
  2. Meng alle ingrediënten samen met het pulp van het vanillestokje in een kom en roer goed. Verdeel het mengsel over 4 kleine ovenschaaltjes.
  3. Giet 1 liter water in de pan en hang de stoommand in de kookpan.
  4. Plaats de 4 vormpjes in de stoommand en stel de rijstkoker voor 50 minuten in op 95°C.
  5. Laat de room afkoelen en bestrooi het met bruine suiker.
  6. Karamelliseer de suiker met een keukenbrander of in de oven met de grillfunctie totdat de suiker is gesmolten tot een lichtbruine kleur.

## **RODE LINZEN BOLOGNESE**

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g groenten (wortelen, prei, selderij en uien)
  - 1 theelepel olijfolie
  - 250 g rode linzen
  - 1 kg tomatenblokjes in tomatensap
  - 350 ml groentebouillon
  - 5 ml brandewijnazijn
  - 1 teentje knoflook
  - Zout, peper, nootmuskaat, tijm, marjolein en basilicum
1. Snijd de groenten in blokjes van 0,5 cm.
  2. Plaats de groenten en rode linzen in de rijstkoker samen met de olijfolie, tomatenblokjes, groentebouillon en het geperste knoflookteentje en stel hem in op 95°C voor 30 minuten.
  3. Op smaak brengen met de specerijen, kruiden en azijn.

Dit gerecht past uitstekend bij spaghetti of gevulde groenten.

## **GROENTENRISOTTO**

Ingrediënten voor 2 personen

- 300 g groenten (wortelen, prei, paprika, courgette en uien)
  - 200 g risottorijst
  - 750 ml bouillon
  - 70 g Parmezaanse kaas
1. Snijd de groenten in blokjes van 0,5 cm en voeg deze samen met de risottorijst en bouillon aan de rijstkoker toe. Stel voor 30 minuten in op 95°C.
  2. Zodra de kooktijd voorbij is, voegt u al roerende de Parmezaanse kaas toe en brengt u het gerecht op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

## ARABISCHE KIPCOUSCOUSSTOFPOT

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 g kip zonder been
  - 100 g couscous
  - 500 ml bouillon
  - 300 g groenten (wortelen, prei, selderij, uien)
  - Paprika, komijnpoeder, kaneelpoeder, kruidnagelpoeder, gemberpoeder, zout en peper
  - 50 g sugar snaps
  - 3 - 4 saffraandraadjes of wat saffraanpoeder
1. Snijd de kip in stukjes van ongeveer 4 cm en bestrijk deze met paprikapoeder, karwijzaadjes, kaneelpoeder, kruidnagelpoeder en gemberpoeder. Laat dit 1-2 uur marineren in de koelkast.
  2. Snijd de groenten in blokjes van 1,5 cm.
  3. Plaats de kip, bouillon, in blokjes gesneden groenten en de saffraan in de rijstkoker en kook deze op 100°C voor 30 minuten.
  4. Na het kookproces voegt u de peultjes en couscous toe en laat u het nog eens 5 minuten koken.
  5. Naar wens op smaak brengen met zout en peper.

## GEVULDE GROENTEN

Ingrediënten voor 2 personen

- Geschikte groenten om te vullen, zoals tomaten, aardappelen, courgette of uien
  - 150 g platte kaas
  - 1 ei
  - 50 g gorgonzola
  - 50 g broodkruimels
  - Zout, peper, nootmuskaat, marjolein en bieslook
1. Halveer de groenten en hol ze uit. Snijd de restjes in kleine blokjes.
  2. Meng de in blokjes gesneden groenten samen met de kwark, gorgonzola en het ei in een kom. Op smaak brengen met de kruiden en specerijen. Bind het mengsel eventueel met wat broodkruimels.
  3. Vul de uitgeholde groenten met het mengsel en plaats ze in de stoommand.
  4. Vul de pan met ongeveer 1 l water en hang de stoommand in de pan. Stoom op 100°C voor 40 minuten.

Dit gerecht past uitstekend bij de linzenbolognese.

---

**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)

Bezoek ons op

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