

SINCE 1908

Solis

CITRUS JUICER PRO

Type 856

Gebruiksaanwijzing



▲ **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Leest u alstublieft voor het gebruik voor uw Solis Citrus Juicer Pro deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden u aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Voor uw eigen veiligheid, dient u bij het gebruik van elektrische apparatuur de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch de motorbasis noch het net-snoer en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht de motorbasis of het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Bedien het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten en kom dan ook niet aan de stekker.
3. Controleer voor gebruik of de aangegeven spanning op de type plaat overeenkomt met uw netspanning.
4. De apparaat moet tijdens het gebruik om een vlakke, stabiele en droge ondergrond staan, zoals een tafel of werkoppervlak. Tijdens gebruik kan de citruspers vibreren of heen en weer bewegen. Daarom mag de citruspers nooit op de rand van een tafel gebruikt worden. Het apparaat is niet geschikt om buiten te gebruiken.
5. Laat het snoer niet over de tafelranden hangen om te voorkomen dat het apparaat er vanaf getrokken wordt. Zorg ervoor dat het snoer niet met hete oppervlakten, zoals kachels of radiatoren of met het apparaat zelf in aanraking kan komen. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u de stekker in het stopcontact doet.
6. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven of andere warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of warm oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparaten.
7. Til het apparaat niet aan het snoer op en trek niet aan het snoer. Plaats niets op het snoer.
8. Wij raden het af om met dit apparaat met een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.

9. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, als u het apparaat niet gebruikt, het onbeheerd achterlaat of als deze schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.
10. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.
11. Laat de citruspers tijdens gebruik nooit onbeheerd achter! Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit het water haalt. Neem deze niet weer in gebruik, totdat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.
13. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
14. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op valt.
15. Stop nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
16. Verplaats of schud het apparaat niet tijdens gebruik.
17. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Bij verkeerd gebruik bestaat letselgevaar!
18. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat leiden.
19. Het apparaat is alleen geschikt voor gebruik thuis en niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet in voertuigen of op boten.
20. Controleer uw citruspers voor ieder gebruik.
21. Om een stroomstoot te vermijden, dient u het apparaat niet meer te gebruiken als het snoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een van de door Solis erkende servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
22. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit of onwetende en onervaren personen, ook kinderen, mogen de citruspers niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of die-

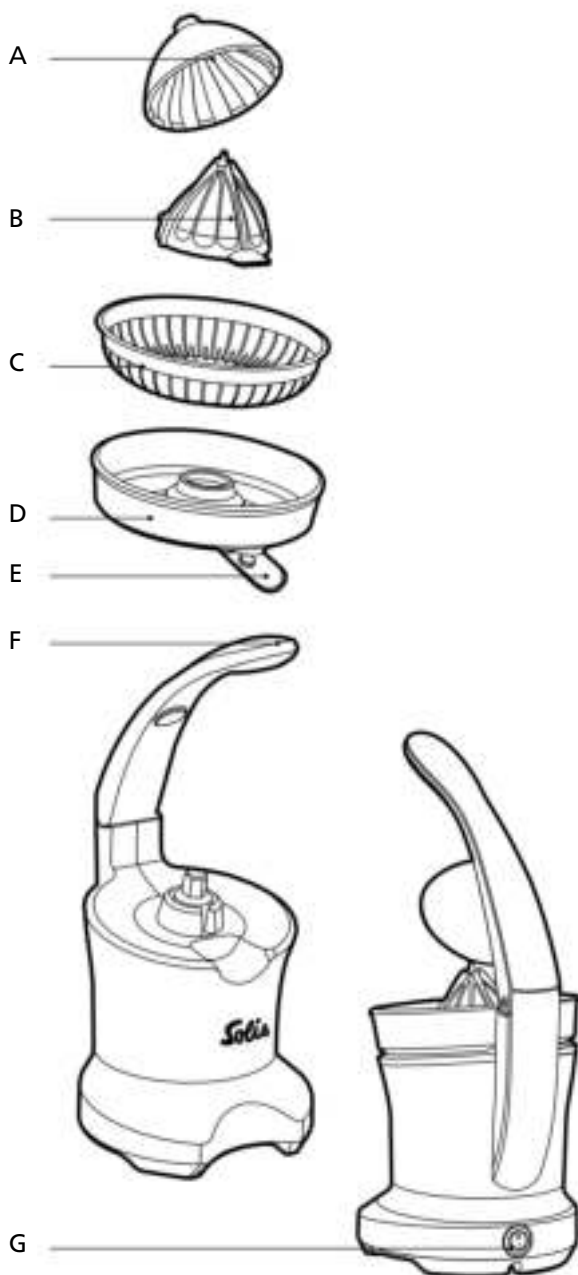
gene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Bovendien moeten zij precies begrijpen welke gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan en hoe het apparaat op een veilige manier gebruikt kan worden. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag alleen onder toezicht door kinderen worden uitgevoerd. Het apparaat mag in geen geval door kinderen onder de 8 worden gereinigd of gebruikt.

23. Bewaar het apparaat en het snoer altijd uit de reikwijdte van kinderen.
24. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken, tenzij ze door een volwassene die voor hun veiligheid verantwoordelijk worden begeleid.
25. Kinderen mogen niet met de citruspers spelen.
26. Het apparaat beschikt over een resetbare beveiliging tegen oververhitting.
27. Gebruik nooit een tijdschakelaar of afstandsbediening om het apparaat aan te zetten. Hierdoor voorkomt u dat het apparaat vanzelf aangaat, bijvoorbeeld nadat de beveiliging tegen overbelasting wordt opgeheven.
28. Controleer voor gebruik of de Solis Citrus Juicer Pro goed is opgebouwd. Als dit niet het geval is, dan kan het apparaat mogelijk niet starten.
29. Gebruik met dit apparaat uitsluitend de meegeleverde perskegel, sapkegel, de zeef voor vruchtvlees en opvangbak voor het sap. Verkeerde accessoires kunnen tot stoomstoten, brand- en persoonlijk letsel leiden!
30. Zet het apparaat altijd eerst uit met de AAN/UIT schakelaar op de achterkant van het apparaat, voordat u deze verplaatst, uit elkaar haalt, in elkaar zet of gaat schoonmaken. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor volledig tot stilstand zijn gekomen. Dit geldt ook als het apparaat niet in gebruik is.
31. Als het apparaat harde of erg stevige en moeilijk persbare vruchten moet verwerken, pers dan niet langer dan **10 seconden** zonder onderbreking. Laat de motor vervolgens 1 minuut afkoelen, voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.
32. Tijdens gebruik altijd handen, vingers, haren, kleding, sieraden en keukengerei weghouden van de sapkegel en nooit hierbij in de buurt komen in verband met kans op letselschade!
33. Wees tijdens het uitpersen altijd er alert – houd handen, vingers, haren, sieraden en keukengerei nooit in de buurt van de roterende of bewegende delen.
34. Houd u handen en vingers tijdens gebruik of als u deze verplaatst, ook uit de buurt van de schanier van de persarm.
35. Gebruik de Solis Citrus Juicer Pro alleen voor het uitpersen van citrusvruchten.

36. Houd het apparaat schoon en zet voor het schoonmaken altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Let daarbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reining en Onderhoud" in deze gebruiksaanwijzing.
37. Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en stickers en spoel de perskegel, de sapkegel, de vruchtvlieszeef en de opvangbak voor het sap om en reinig deze met een zachte doek. Let hiervoor op het hoofdstuk "Reining en Onderhoud" op bladzijde 11 in deze gebruiksaanwijzing.



▲ PRODUCTOMSCHRIJVING



- A. Perskegel**
Dankzij de ingebouwde magneet kan de kegel er makkelijk afgehaald worden om te reinigen en weer worden teruggeplaatst.
- B. Sapkegel**
Verkrijgt de maximale hoeveelheid sap, ongeacht de grootte van de citrusvrucht. Geschikt voor de vaatwasser.
- C. Zeef voor vruchtvlees**
Geschikt voor de vaatwasser.
- D. Opvangbak voor sap**
Vangt het vruchtensap op en laat deze via de sapuitloop in het daaronder geplaatste glas of kom stromen. Geschikt voor de vaatwasser.
- E. Sapuitloop**
Kan na het doorlopen omhoog worden geklapt om het nadrupelen van vruchtensap te voorkomen.
- F. Persarm (hefboom)**
Dankzij de persarm met hefboomeffect kunt u optimaal druk op de vruchten uitoefenen en zo de maximale hoeveelheid sap uitpersen.
- G. AAN/UIT schakelaar**
Op de rugzijde van het apparaat zit een aan- en uitschakelaar.
- H. Kabelvak (niet afgebeeld)**
Het oprolsysteem onder de motorbasis bergt het netsnoer veilig en plaatsbesparend op.
- I. Veiligheidsluitsysteem (niet afgebeeld)**
Het veiligheidsluitsysteem zorgt ervoor dat de Citrus Juicer Pro alleen gebruikt kan worden als deze op de juiste manier is opgebouwd.

▲ HET APPARAAT IN EN UIT ELKAAR HALEN

APPARAAT OPBOUWEN

1. Zet het apparaat uit met de AAN/UIT knop op de rug van het apparaat (0-stand).
2. Haal de persarm naar boven weg van de motorbasis, totdat deze in de bovenste stand staat.
3. Leg de sapbak op de aandrijfjas van de motorbasis. Controleer of de uitloop voor het sap in de halve cirkelkinkeping aan de voorzijde van het motorhuis ligt.
4. Plaats nu de zeef voor het vruchtvlies op de bak voor het sap. Op het donkergrijze gedeelte van de zeef staat een pijl. Deze moet over de pijl van de bak voor het sap liggen, zodat beide delen goed in elkaar passen.
5. Plaats de sapkegel nu op de aandrijfjas en druk deze lichtjes naar beneden, zodat deze juist op de aandrijfjas zit.
6. Om de perskegel nu in de kop van de persarm te zetten drukt u de spitse kop van de kegel via de onderzijde van de hendel in de opening. Door de magneten glijdt de punt van de perskegel er zo goed als vanzelf in en wordt op zijn plaats gehouden.
7. Controleer nu alleen nog of de doorloop van het sap naar beneden is gericht en in de doorloop stand staat.
8. Zet nu het apparaat met de AAN/UIT schakelaar aan (1-stand). Hij is nu bedrijfsklaar.

APPARAAT UIT ELKAAR HALEN

1. Zet het apparaat via de AAN/UIT schakelaar op de rugzijde van het apparaat uit (0-stand). Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Trek de persarm naar boven, weg van de motorbasis, totdat deze in de hoogste stand staat. Sluit de sapuitloop, door deze naar boven in de druppelstopstand te zetten.
3. Verwijder de perskegel uit de persarm, door deze voorzichtig uit het magnetisch veld naar beneden te trekken.
4. Haal de opvangbak voor het sap samen met de zeef voor vruchtvlies en de sapkegel voorzichtig omhoog. Haal vervolgens de sapkegel er vanaf. Spoel vervolgens eerst de sapkegel en de zeef voor het vruchtvlies goed schoon boven een gootsteen, zodat de eerste resten van het vruchtvlies alvast verwijderd worden. Maak dan de verschillende onderdelen schoon zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reining en Onderhoud" op bladzijde 11.

▲ INGEBRUIKSNAME

1. Controleer of de Solis Citrus Juicer Pro correct en zoals beschreven is opgebouwd. Plaats een glas of een andere kom onder de sapuitloop, voordat u met het uitpersen begint.
2. Halveer de citrusvruchten door deze door het midden te snijden, en niet van kruin naar kruin, om zo meer effectief te kunnen persen.

Opmerking: Een aantal citrusvruchten, zoals manderijnen hebben mogelijk dikere kruinen. Voor een optimaal contact met de perskegel is het raadzaam om de kruinen dan even met een mes te verwijderen.

3. Doe de stekker in het juist stopcontact en zet het apparaat aan via de AAN/UIT schakelaar op de rug van het apparaat (I-stand).
4. Plaats een helft van de citrusvrucht met de aangesneden zijde naar onderen op de sapkegel en druk de vrucht in de punt van de sapkegel.
5. Pak de persarm vast bij het gripgedeelte en druk deze langzaam en in een vloeiende beweging naar beneden, totdat de perskegel met de schil van de vrucht in contact komt. De motor start automatisch zodra er wat druk wordt gegeven en de sapkegel begint te draaien. Het sap wordt uit de vrucht geperst en stoomt door de sapuitloop in het glas of de kom. Het vruchtvlees en de pitten worden in de zeef voor vruchtvlees opgevangen.
6. Omdat de Solis Citrus Juicer Pro zeer effectief werkt, duurt het ook maar enkele seconden om een halve vrucht uit te persen. Na een zeer korte tijd kunt u de persarm alweer ophoog halen en de motor stopt automatisch.
7. Haal de lege halve vrucht van de sapkegel en leeg indien nodig de zeef voor het vruchtvlees of herhaal de stappen 4 tot 6 om nog meer halve vruchten uit te persen.

Opmerking:

- De zeef voor het vruchtvlees moet geleegd worden, zodra deze vol zit met vruchtvlees en pitten.
- Als u de zeef voor het vruchtvlees tijdens het gebruik wilt legen, schakel het apparaat dan uit via de AAN/UIT schakelaar (0-stand), zet de sapuitloop omhoog en haal voorzichtig de sapkegel en de zeef voor het vruchtvlees met de opvangbak voor het sap eruit. Leeg de zeef en spoel deze en de sapkegel af en plaats dan alles weer terug in het apparaat, voordat u deze weer aanzet en verder gaat met het uitpersen.
- De zeef voor het vruchtvlees mag niet te vol zitten, anders kan het apparaat niet meer optimaal functioneren of kan deze beschadigen.

▲ TIPS

Interessante weetjes over vers geperst vruchtensap:

- Vers geperst vruchtensap smaakt niet alleen natuurlijk, vers en lekker, maar is vooral ook gezond. Vers geperst sap bevat vele belangrijke en gezonde vitamines en mineralen en worden ook snel door het lichaam opgenomen: Zo wordt het lichaam en de organen in een korte tijd voorzien van vitamines en voedingsstoffen. Met name het hoge gehalte aan vitamine C in het sap van citrusvruchten geeft een goede weerstand tegen onder andere verkoudheid en griep.
- Om ervoor te zorgen dat de vitamines voor het lichaam behouden blijven, is het beste om het sap direct na het persen te drinken, zodat de waardevolle vitamines niet verloren gaan.

Interessante weetjes over de juiste vruchten en hoe deze te bewaren:

- Gebruik uitsluitend verse vruchten om uit te persen.
- Kies vruchten met een vaste, gladde schil, zonder bedorven stukken schil.
- De sinaasappelsoort "Valencia" is bijzonder geschikt om te persen.
- Middelgrote grapefruits, sinaasappels, citroenen of limoenen zijn het makkelijkst uit te persen.
- Citrusvruchten kunnen in een droge omgeving op kamertemperatuur bewaard worden. Als u ze langer vers wilt houden, dan is het raadzaam om deze in de koelkast te bewaren.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

- Controleer altijd of de citruspers uitgeschakeld is via de AAN/UIT schakelaar (0-stand) en of de stekker uit het stopcontact is gehaald, voordat u het apparaat uit elkaar gaat halen of gaat reinigen. Dit geldt natuurlijk ook als u het apparaat gaat opbouwen of wilt opbergen.
- Alle onderdelen en oppervlaktes die tijdens het uitpersen met het sap in aanraking komen moeten zorgvuldig worden gereinigd zoals hieronder beschreven staat.
- Wij raden aan om direct na het gebruik alle afneembare delen (opvangbak voor het sap, de zeef voor het vruchtvlees, de sapkegel en de perskegel) onder warm water af te spoelen, om het nog natte vruchtvlees en de pitten te verwijderen. Alle onderdelen goed aan de lucht laten drogen, voordat u deze weer opbouwt.
- Voor een grondige reinigen moeten alle afneembare onderdelen in warm spoelwater of in het bovenste gedeelte van de vaatwasser gewassen worden.
- De motorbasis en de persarm moeten met een iets vochtige doek grondig gereinigd worden. Laat alle onderdelen volledig afdrogen, voordat u deze weer opbouwt. Dompel de motorbasis, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Berg de gereinigde en opgebouwde citruspers op in de staande positie op een droge, koele plek, bij voorkeur in zijn originele verpakking. Plaats zolang deze opgeborgen is niet op het apparaat of op de verpakking.

Opmerking:

- Spoel of reinig alle afneembare onderdelen direct na gebruik. Droog en aangekoekt vruchtvlees van citrusvruchten zijn lastig te verwijderen en kunnen verkleuringen veroorzaken. Mochten er toch vlekken ontstaan, dan kunt u deze met wat onverdund afwasmiddel en een vochtige doek verwijderen. Spoel de accessoires goed af en droog deze zorgvuldig.
- Gebruik voor de zeef voor het vruchtvlees of de andere afneembare onderdelen geen bleekmiddelen.
- Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of -oplossingen om de motorbasis of de onderdelen van het apparaat te reinigen – deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten.

▲ PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

| Probleem | Oplossing |
|---|--|
| Het apparaat doet het niet meer. | <ul style="list-style-type: none">– Staat het apparaat aan via de AAN/UIT schakelaar (I-stand)?– Heeft u de persarm naar beneden gedrukt?– Zijn de sapkegel en perskegel goed op het apparaat geplaatst?– Zijn de zeef voor het vruchtvlees en de opvangbak voor het sap juist geplaatst?– De beveiliging tegen overbelasting is geactiveerd (oplossingen hiervoor vindt u hieronder). |
| Beveiliging tegen overbelasting is geactiveerd. | <ul style="list-style-type: none">– Om de motor te beschermen is uw Solis Citrus Juicer Pro uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting. Mocht de motor na langdurig gebruik of bij moeilijk persbare citrusvruchten plotseling stoppen, zet het apparaat dan uit via de AAN/UIT schakelaar (0-stand), haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen. U kunt het apparaat weer gebruiken, zodra het apparaat afgekoeld is.– Opmerking: Om te zorgen dat de beveiliging tegen overbelasting wordt gereset is het absoluut noodzakelijk om de stekker uit het stopcontact te halen!– Ondanks de ingebouwde bescherming tegen overbelasting raden wij aan om niet te veel vruchten continue achter elkaar te persen, maar juist kleinere hoeveelheden per keer te doen. |

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---------------------|--|
| Modelnummer | BCP600, type 856 |
| Productomschrijving | Citruspers |
| Spanning/Frequentie | 220-240V~ / 50 Hz |
| Vermogen | 110 Watt |
| Afmetingen (Ø x H) | ca. 20 x 46/28 cm (met/zonder persarm) |
| Gewicht | ca. 3,26 kg |

Technische wijzigingen voorbehouden.

Recepten



CITROEN-DIJON-VINAIGRETTE

Voor ca. 200 ml

- **Ingrediënten**

1 citroen, gehalveerd

1 sinaasappel, gehalveerd

3 eetlepel (60 ml) olijfolie

2 eetlepel Dijon mosterd

1 eetlepel grove mosterd

1 theelepel suiker

vers gemalen zwarte peper en zeezout om op smaak te brengen

- **Bereiding**

1. Pers de citroen en de sinaasappel uit met behulp van de citruspers en giet dit in een grote schaal.
2. Voeg de overige ingrediënten toe en klop het geheel, totdat alles goed gemixt is. Breng op smaak met peper en zout.
3. Is in de koelkast tot max. 2 dagen houdbaar.



LIMOENEN-WASABI-DRESSING

Voor ca. 125 ml (½ cup)

- **Ingrediënten**

2 limoenen, gehalveerd

3 eetlepel Japanse Kewpie mayonaise

2 theelepel Wasabipasta

2 theelepel suiker

½ theelepel zeezout

60 ml (¼ cup) rijstolie of druivenpitolie

vers gemalen zwarte peper, naar smaak

- **Bereiding**

1. Pers het sap uit de limoenen met behulp van de citruspers en giet dit in een grote schaal.
2. Voeg de mayonaise, Wasabipasta, suiker en zout toe en klop dit met een garde, totdat alles goed gemixt is. Voeg druppelgewijs de olie toe en kloppen, totdat er een zachte massa is ontstaan. Breng op smaak met peper en zout.
3. Is in de koelkast tot max. 2 dagen houdbaar.

- **Opmerking**

Japanse Kewpie mayonaise is verkrijgbaar op het Aziatisch schap in uw supermarkt.

CUBAANSE „MOJO“-MARINADE

Voor ca. 2 cups

- **Ingrediënten**

2 sinaasappels, gehalveerd
3 citroenen, gehalveerd
2 limoenen, gehalveerd
60 ml (¼ cup) rijstolie
5 teentjes knoflook, klein gehakt
1 verse jalapeno chili, zaden verwijderd en fijn gehakt
1½ theelepel gemalen komijn
1½ theelepel gedroogde oregano
¾ theelepel zeezout
½ theelepel vers gemalen zwarte peper

- **Bereiding**

1. Pers de sinaasappels, citroenen en limoenen uit met behulp van de citruspers en giet dit in een grote schaal.
2. Verhit de rijstolie in een kleine pan om middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en fruit deze al roerend gedurende 2 – 3 minuten, totdat deze zacht is en de geur goed vrijkomt, maar nog niet bruin geworden is. Neem dit van het vuur en voeg de chili, komijn, oregano, zout en peper toe en roer alles goed. Voeg dan het uitgeperste sap toe en laat het geheel goed afkoelen.

Kan als marinade voor kip, varkensvlees, rundvlees en zeevruchten of vis worden gebruikt.

MARINADE VAN LIMOEN EN CITROENGRAS

Voor ca. 1¼ cups

- **Ingrediënten**

5 limoenen
1 stengel citroengras, alleen het lichte gedeelte gebruiken en in fijne stukjes snijden
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 eetlepel palmsuiker of bruine suiker
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel gewassen en fijn gehakte korianderwortel en -stengel
1 eetlepel gewassen en fijn gehakte korianderbladeren
1 eetlepel plantaardige olie
1 theelepel gemalen witte peper

- **Bereiding**

1. Rasp de schil van 1 limoen en doe dit in een schaal.
2. Halveer de limoenen. Pers het sap uit de limoenen met behulp van de citruspers en giet dit ook in de grote schaal. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed.

Kan als marinade voor kip, varkensvlees, rundvlees en zeevruchten of vis worden gebruikt.

QUINOA MET SINAAS- APPEL, CRANBERRIES EN PISTACHENOTEN

Voor ca. 4 porties als bijgerecht

• Ingrediënten

4 sinaasappels, gehalveerd

200 g (1 cup) Quinoa

1 theelepel zeezout

*65 g (1/3 cup) gedroogde
cranberries*

*75 g (1/2 cup) Pistachenoten, grof
gehakt*

1 lente-ui, dun gesneden

• Bereiding

1. Pers de sinaasappels uit met behulp van de citruspers. Dit moet 500 ml (2 cups) sap opleveren.
2. Doe het sinaasappelsap in een pan en voeg de Quinoa en het zout toe. Breng het geheel op hoog vuur aan de kook. Draai dan het vuur naar een lage stand. Dek de pan af en laat 10 minuten doorsudderden. Voeg dan de cranberries toe en laat nogmaals 10 minuten afgedekt zachtjes doorkoken. Haal de pan van het vuur en laat 5 minuten afkoelen, totdat al het vloeistof is opgenomen.
3. Roer hier de pistachenoten en lente-ui doorheen en houd de pan een beetje scheef, zodat alles goed gemixt wordt.
4. Serveer als warm bijgerecht bij gegrilde kip, lam- of rundvlees.

CHICKEN WINGS SINAASAPPEL GEMBER

Voor 4 porties

• Ingrediënten

2 sinaasappels

90 g (1/4 cup) honing

2 eetlepels bruine suiker

1 eetlepel sojasaus

*stuk gember van 2 cm lang,
geschild en fijn gehakt*

*1,2 kg kippenvleugels en
drumsticks voor Chicken Wings*

*dun gesneden lente-ui en
geroosterd sesamzaad*

• Bereiding

1. Rasp de schil van 1 sinaasappel. Halveer de sinaasappels en pers deze met behulp van de citruspers uit. Doe het sap in een kom. Voeg de honing, bruine suiker, sojasaus en gember toe en roer om, totdat alles goed gemixt is. Leg de kipstukken in de marinade en lichtjes schudden, zodat de kipstukken helemaal met de marinade bedekt is.
2. Verwarm de oven voor op 210°C (heteluchtoven op 190°C). Bedenk een hoge bakplaat van ca. 1½ cm hoog met aluminiumfolie en vervolgens met bakpapier.
3. Leg de kipstukken op de bakplaat. Giet de overige marinade over de kipstukken. Bak de kipstukken gedurende 45 minuten en draai ze om de 15 minuten om, totdat ze goudbruin en gaar zijn.
4. Leg de stukken op een serveerschaal en garneer met de dingesneden lente-ui en sesamzaad.

TAART MET CITROEN EN LIMOEN CURD

Voor 10 porties

• Ingrediënten

Voor de taart:

*200 g volkoren koekjes, gehalveerd
120 g gesmolten boter*

*45 g (½ cup) geröstete kokoschips
om te garneren*

Voor de citroen limoen curd:

2 grote citroenen

2 limoenen

3 eieren

3 eigeel

220 g (1 cup) suiker

125 g boter, in blokjes gesneden

• Bereiding

1. Doe de volkoren koekjes in een mixer of blender en mix totdat de koekjes helemaal verkruid zijn. Voeg de gesmolten boter toe en roer verder, totdat alles goed gemixt is. Verdeel het kruisels gelijkmatig op de bodem van een springvorm van ca. 22 cm. De bodem en de rand moeten bedekt zijn. Zet dit gedurende 1 uur in de vriezer.
2. Rasp de schil van 1 citroen en de limoenen en plaats dit in een magnetron bestendige bak van ca. 2 liter. Voeg de eieren, eigeel en suiker toe en mix totdat alles goed gemixt is.

3. Halveer de 2 citroenen en 2 limoenen en pers het sap uit met behulp van de citruspers. Hiervan moet u ca. 250 ml (1 cup) sap krijgen.
4. Voeg tijdens voortdurend kloppen beetje voor beetje het sap toe. Voeg daarna ook de boter toe en klop verder.
5. Zet de magnetron aan op gemiddeld vermogen (50%) en stel hem in op 15 – 17 minuten. Zet het mengsel in de magnetron enroer elke minuut het mengsel om, totdat deze goed is ingedikt.
6. Giet het mengsel over de kruimelbodem in de springvorm. Zet dit gedurende 4 uur in de koelkast, totdat de kruimbodem stevig is geworden.
7. Garneer de taart voor het serveren met de kokoschips.

• Tip

Als u een glutenvrije taart wilt maken, vervang dan de volkoren koekjes met glutenvrijecake of koekjes.



RODE GRAPEFRUIT WODKA DRINK

Voor 4 glazen

- **Ingrediënten**

*3 "Ruby Red" grapefruits (ca. 900 g),
gehalveerd*

1 limoen

105 ml Wodka

75 ml Cointreau of Triple Sec likeur

45 ml lichte agave nectar

300 ml gekoeld sodawater

Ijsklontjes om te serveren

*Om te garneren: schijfjes grapefruit
en limoen*

- **Bereiding**

1. Pers het sap uit de grapefruits en limoenen met behulp van de citruspers en doe dit in een grote kom. Dit moet ca. 500 ml sap opleveren.
2. Voeg de Wodka, likeur en agave nectar toe, totdat de nectar goed opgelost is en alles goed gemixt is.

3. Doe wat ijsklontjes in elk van de 4 cocktailglazen. Giet het mengsel hier overheen en bovenin de rest vullen met sodawater. Licht roeren met een schijfje grapefruit en limoen garneren.

- **Tip**

Voor een niet alcoholische variant, kunt u in plaats van Wodka, Cointreau en agave nectar simpelweg 450 ml limonade gebruiken en in plaats van het sodawater een drankje met gember.

GRANITA BLOEDSINAASAPPEL

Voor 4 porties

- **Ingrediënten**

*13 bloedsinaasappels (ca. 1,5 kg),
gehalveerd*

110 g (½ cup) suiker

- **Bereiding**

1. Pers het sap uit de bloedsinaasappels met behulp van de citruspers en doe dit in een hoge kom. De 13 sinaasappels moeten ca. 750 ml (3 cups) sap opleveren. Haal het sap door een zeef, om het vruchtvlees te verwijderen.
2. Doe 60 ml (¼ cup) van het heldere sap in een kleine pan. Voeg de suiker toe en verwarm op laag vuur al roerend gedurende 5 minuten, totdat alle suiker is opgelost. Verhoog temperatuur verhogen en aan de kook brengen. 1 minuut laten doorkoken.
3. Voeg het resterende sap en en mix alles goed. Giet het mengsel in een metalen of vriezerbestendige vorm van ca. 20 x 30 cm. Dek af met folie en zet gedurende 1 – 2 uur in de vriezer, totdat de randen beginnen te bevriezen.
4. Breek de bevroren massa met een vork kapot en zet dan weer in de vriezer terug. Herhaal dit meerdere malen: elk uur de vorm er weer uithalen en met een vork het mengsel breken en roeren. Na 2 – 3 uur zou het mengsel volledig bevroren moeten zijn.

5. Verklein voor het serveren het mengsel met de vork tot kleine kristallen. Verdeel over 4 glazen en serveer direct.

- **Tip**

Als er geen bloedsinaasappels verkrijgbaar zijn, dan kunt u ook gewone sinaasappels of manderijen gebruiken.



SINAASAPPEL PASSIEVRUCHT IJSJE

Voor 6 porties

- **Ingrediënten**

4 grote sinaasappels, gehalveerd

80 ml (1/3 cup) vruchtvlies van verse passievruchten (hiervoor heeft u ongeveer 4 passievruchten nodig)

2 eetlepels lichte Agave nectar

- **Bereiding**

1. Pers de sinaasappels uit met behulp van de citruspers en plaats dit in een kom. U heeft in totaal ca. 580 ml (2 1/3 cups) sinaasappelsap nodig.
2. Roer de agave nectar hier doorheen, totdat alles opgelost en goed gemixt is.
3. Vul de ijsjesvormen met dit mengsel, ca. 6 x 120 ml. Verdeel ook het vruchtvlies over de vormen en zet deze gedurende ca. 5 uur in de vriezer, totdat alles goed bevroren is.

- **Opmerking**

Als u dit recept wilt maken voor kleine kinderen, haal dan het vruchtvlies van de passievrucht door een zeef, om de pitjes te verwijderen.

GROENE LIMOEN SMOOTHIE

Voor 1 liter

- **Ingrediënten**

2 limoenen

50 g (2 cups) babyspinazie

1 bevroren banaan, grof gesneden

250 ml (1 cup) melk

250 ml (1 cup) gekoelde kokoswater

1 eetlepel lichte agave nectar

5 ijsklontjes

- **Bereiding**

1. Rasp de schil van een limoen en doe dit in een schaal. Halveer de limoenen en pers het sap eruit met behulp van de citruspers. Doe de geraspte limoen en limoensap in een blenderkom.
2. Voeg de overige ingrediënten toe en sluit de deksel. Mix op hoge snelheid alles gedurende 1 minuut in de blender, totdat alles goed gepureerd en zacht is. Direct serveren.



▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Dit apparaat als koelapparaat verwijderen. Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hier naast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt 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.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

Solis of Switzerland AG

Solis-House • Glattbrugg-Zürich, Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com