

SINCE 1908

*Solis*

# SOLIS Rijst koker "2 in 1"

Type 816

Gebruiksaanwijzing



## ***Inhoudsopgave***

Felicitaties	Pagina 3
SOLIS staat voor veiligheid	Pagina 3
Werken met uw SOLIS Rijst Koker "2 in 1"	Pagina 6
Bereidingstips	Pagina 7
Stomen van groenten	Pagina 8
Gestoomde vis	Pagina 9
Stomen van kip	Pagina 10
Stomen van deegwaren	Pagina 10
Onderhoud en reiniging	Pagina 11

# SOLIS

# Feliciteert u,

Met de aankoop van uw nieuwe SOLIS Rijst koker "2 in 1"



## **SOLIS staat voor veiligheid**

Bij SOLIS staat veiligheid in alle opzichten voorop. Bij het ontwerpen en produceren van onze producten staat veiligheid op de eerste plaats. Wij vragen u daarom zorgvuldig om te gaan met elektrische apparatuur en de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

## **Belangrijke veiligheidsregels bij het gebruik van de SOLIS Rijst koker "2 in 1"**

- Lees aandachtig alle instructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd (bijv. als naslagwerk)
- Gebruik de SOLIS Rijst koker "2 in 1" altijd op een droog, horizontaal oppervlak.
- Verwijder (promotie) stickers voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u de machine niet gebruikt, bij het schoonmaken en bij een eventuele storing.
- Laat het elektriciteitsnoer nooit over de rand van een tafel / aanrecht hangen, of in aanraking komen met hete oppervlaktes of in de knoop komen.
- Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlaktes, kookplaten of verhitte ovens.

- Gebruik dit apparaat altijd onder voortdurend toezicht.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of invalide personen. Alleen als zij hierbij geassisteerd worden.
- Kinderen moeten nooit zonder toezicht worden gelaten met het apparaat om te voorkomen dat zij ermee gaan spelen.
- Dompel de stekker/snoer en de RVS behuizing nooit in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik, gebruik dit apparaat dus niet voor andere doeleinden. Gebruik het apparaat niet in bewegende auto's of boten. Gebruik het apparaat NIET buitenshuis.
- Raak de hete oppervlakken nooit aan. Gebruik altijd ovenwanten om de kookschaal en de stoomapplicatie te verwijderen.
- Steek de stekker nooit in het stopcontact en zet de machine nooit aan als u de kookschaal nog niet in de RVS behuizing geplaatst heeft.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeibare stoffen in de RVS behuizing terecht komen. Alleen de verwijderbare kookschaal is hiervoor geschikt.
- Til het glazen deksel op en verwijder deze voorzichtig, niet gericht op uzelf zodat er geen stoom kan vrijkomen richting u. Zorg ervoor dat er geen water in de RVS behuizing terecht komt, alleen in de kookschaal.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer u klaar bent. Laat alle applicaties afkoelen voordat u deze gaat reinigen.
- Gebruik nooit een beschadigde of een onjuiste kookschaal. Deze dient vervangen te worden voordat u de machine weer in gebruik neemt.
- Iedere andere handeling m.u.v. reinigen, zal moeten worden uitgevoerd door een erkend SOLIS Service Centre.
- Volg de onderhouds- en reiningsinstructies strict op.
- Controleer regelmatig de stekker/snoer op beschadiging.

Dit elektrische apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, op kantoren, bij bedrijven e.d;
- boerderijen;
- hotelkamers, appartementen, vakantiehuizen e.d.;
- bed & breakfasts, pensions e.d.

Dit elektrische apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar alleen worden gebruikt onder toezicht of nadat hun is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en onder voorwaarde dat ze begrijpen welke risico's daaraan zijn verbonden. Het apparaat mag niet worden gereinigd en onderhouden door kinderen jonger dan 8 jaar en door kinderen vanaf 8 jaar alleen onder toezicht. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

Het apparaat mag door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of onvoldoende kennis en ervaring alleen worden gebruikt onder toezicht of nadat hun is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en onder voorwaarde dat ze begrijpen welke risico's daaraan zijn verbonden.

Uw SOLIS "Rijstkoker 2 in 1" Leren kennen

Capaciteit voor 7 kopjes ongekookte rijst

Anti-aanbaklaag. Uitneembare kookschaal

Versterkte glazen deksel

Kook- en warmte lampje. Het rode "kook" lampje geeft aan dat de SOLIS Rijstkoker "2 in 1" aan het koken is. Wanneer het "warmte" lampje brandt, wil dat zeggen dat de SOLIS Rijst koker "2 in 1" automatisch overschakelt naar de "warmhoudt stand"

Roestvrijstalen behuizing

Hoofdschakelaar

Afneembare snoer, voor serveren op tafel.

Selectieknop, met "koken" en "warmhouden"

Een bel signaal zal klinken wanneer de rijst gekookt is en de 'warmhoud' stand van start gaat.



Roestvrijstalen stoom inzet-schaal. Ideaal voor groenten, vis en gevogelte



SOLIS Maatbeker met Spatel



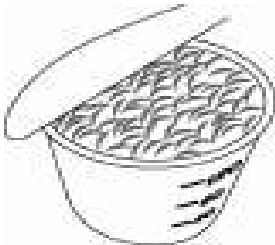
Grote opstapelbare roestvrijstalen "stoom inzet schalen". Ideaal voor groenten, vis en gevogelte. Beide inzet schalen kunnen ook apart gebruikt worden.

## Werken met uw SOLIS Rijst koker "2 in 1"

Voor uw eerste gebruik, moet u alle stickers en labels van het apparaat verwijderen. Was de anti-aanbak uitneembare kookschaal. Was het deksel en de RVS kookschaal in warm water met wat afwasmiddel. Goed afdrogen!

### Hoe kookt u de rijst?

1. Gebruik de bijgeleverde maatbeker om de juiste hoeveelheid rijst te krijgen. (zie ook bij bereidingstips, pagina 7) De aangegeven hoeveelheid is altijd afgestreeken kop, nooit met een bergje erop. (afb. 1)



Figuur 1.

2. Doe de rijst in een schaal en was de rijst met koud water af om onzuiverheden te verwijderen. De rijst is klaar om gekookt te worden wanneer het water van de rijst is weggelekt.
3. Controleer of de buitenkant van de kookschaal schoon en droog is voordat u het in de RVS behuizing terugplaatst. Alleen dan is een goed contact met de binnenoppervlakte mogelijk. (zie figuur 2)
4. Zorg ervoor dat de schaal recht in de behuizing zit. Voeg de

gewassen rijst in de kookschaal, en zorg ervoor dat de rijst gelijk verdeeld is over de schaal en niet aan een zijde ligt.



Figuur 2

5. Voeg water toe volgens de volgende verhoudingen;  
Witte rijst : 1 kop water: 1 kop rijst  
Bruine rijst : 1.5 kop water: 1 kop rijst (zie pagina 7 bij bereidingstips)
6. Plaats het deksel op de goede positie.
7. Steek de stekker in een 230-volt-stopcontact en schakel het apparaat in met de hoofdschakelaar. Het lampje "warm" gaat branden.
8. Om met het koken te beginnen, drukt u op de "Selector Control" naar beneden. Het rode lampje "cook" gaat branden.
9. Wanneer het koken klaar is, klinkt er een belsignaal. De SOLIS Rijst Koker "2 in 1" schakelt automatisch over in de "warmhouden" stand. Het oranje licht wordt ingeschakeld.
10. Open het deksel en roer rustig door de rijst met de bijgeleverde lepel. Plaats het deksel terug en laat de rijst nog ongeveer 10 tot 15 minuten staan voordat u deze serveert. Zo wordt het vocht uit de rijst onttrokken zodat de rijst mooi droog wordt.

### **Let op!**

1 maatbeker = 140 gram ongekookte rijst

1 maatbeker ongekookte rijst = 2 maatbekers gekookte rijst

De maximaal toegestane hoeveelheid ongekookte rijst = 7 maatbekers.

De minimale toegestane hoeveelheid ongekookte rijst = 2 maatbekers

### **TIP!**

- De rijst kan gedurende 5 uur in de automatische "warmhoud stand" bewaard worden.
- Verwijder het deksel niet totdat u de rijst gaat serveren. (Alleen om de rijst om te roeren als deze gekookt is)
- Om de warmhoudstand uit te schakelen, schakelt u het apparaat uit met de hoofdschakelaar en haalt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

### **Belangrijk!**

- Voor het koken van de rijst is het belangrijk dat er altijd water in de kookschaal zit. Zorgt u ervoor dat olie, boter of margarine bijgevoegd is voordat u het apparaat op de "kook" stand zet.
- Forceer het apparaat niet om in de "kook" stand te laten staan wanneer deze overgaat op de "warmhoud stand".
- Onderbreek het apparaat niet tijdens het koken van de rijst.
- Om krassen op de anti-aanbaklaag te voorkomen op de uitneembare kook schaal, is het belangrijk dat u houten of plastic lepels gebruikt.

**Til het deksel altijd voorzichtig op, met de opening NIET naar uzelf gericht om verbrandingen door de stoom te voorkomen.**

### **Bereidingstips**

De verhouding maatbekers/water voor het bereiden van uw rijst staat in de onderstaande tabel weergegeven;

### **Let op!**

De SOLIS maatbeker staat niet gelijk aan andere maatbekers.

1 SOLIS maatbeker staat gelijk aan 140 gram ongekookte rijst en 185ml water.

Als uw SOLIS maatbeker kwijt of stuk is, kunt u eventueel een andere maatbeker gebruiken, zolang u de bovenstaande proporties gebruikt en niet meer dan 6 keer deze hoeveelheid gebruikt.

Witte rijst: = 1 kop water : 1 kop rijst

Bruine rijst: = 1.5 kop water : 1 kop rijst

## Witte rijst:

Ongekookte witte rijst: (maatbeker)	Koud kraanwater (maatbeker)	Gekookte rijst (ongeveer) (maatbeker)	Kooktijd (ongeveer) (minuten)
2	2	5	20
4	4	9	25
6	6	15	25-30
7	7	17	25-30

## Bruine rijst:

Ongekookte bruine rijst: (maatbeker)	Koud kraanwater (maatbeker)	Gekookte rijst (ongeveer) (maatbeker)	Kooktijd (ongeveer) (minuten)
2	3	5	30-35
4	6	10	40-45

## TIPS:

- Voeg wat extra water toe voor kleefrijst, en minder water voor drogere rijst.
- Sommige variaties van rijst hebben meer water nodig bij het koken, zoals wilde rijst, Arborio rijst of kleingraan rijst. Volg de aanwijzingen op de verpakking voor het koken van deze rijst, of gebruik de bruine rijst tabel.
- Door het water wat nodig is om bruine rijst te koken, kunnen er bubbels water opborrelen tegen het deksel. Voor de beste resultaten kunt u het beste de rijst van tevoren wassen en na het koken ongeveer 20 minuten warm houden om het overige vocht te laten absorberen.

## Het stomen van groenten;

Groenten	Bereiding en Tips	Hoeveelheid	Kooktijd (minuten)
<b>Artisjok</b>	Verwijder de buitenste, harde blaadjes en de steel.	2 Medium	30-35
<b>Asperges</b>	Schillen	2 Bosjes	12-14
<b>Bonen</b>	Bovenkant en onderkant eraf halen. Heel laten.	250 gram	13-15



<b>Rode Bieten</b>	Schillen, niet breken.	300 gram	12-13
<b>Broccoli</b>	In kleine bosjes snijden	250 gram	8-10
<b>Spruitjes</b>	Halveren	375 gram	17-19
<b>Kool</b>	Grote stukken	500 gram	10-12
<b>Wortels</b>	In reepjes snijden	3 Medium	14-16
<b>Bloemkool</b>	In bosjes snijden	375 gram	14-16
<b>Selderij</b>	In reepjes snijden	3 stuks	5-6
<b>Mais</b>	Hele kolven	2 kleine stukken	20-22
<b>Paddestoelen</b>	Hele, ongewassen	300 gram	8-10
<b>Uien</b>	Geschild, hele uien	6 medium	20-25
<b>Erwten</b>	Vers, gepeld	250 gram	4-5
<b>Aardappel</b>	Heel, alle soorten	4 (150 / 180 gram elk)	35-40
<b>Aardappel</b>	Heel, nieuwe	6 (125 gram elk)	25-30
<b>Zoete aardappel</b>	In stukjes snijden	500 gram	20-25
<b>Pompoen</b>	In stukjes snijden	500 gram	20-25
<b>Spinazie</b>	Blaadjes en stengels schoonmaken	1/2 bosje	5
<b>Kleine pompoen</b>	Boven- en onderkant eraf	350 gram	8
<b>Koolrabi</b>	Pellen, in stukjes van 50 gram elk snijden	350 gram	15-17
<b>Courgette</b>	Geschild	350 gram	6

### Gestoomde Vis

#### **Hints en Tips bij het stomen van vis en zeevruchten**

- U kunt de vis op smaak brengen met kruiden, uien, citroen etc. voordat u de vis gaat koken.
- Zorg ervoor dat de visfilets 1 laag dik zijn, en laat ze niet overlappen.
- De vis is klaar wanneer u er gemakkelijk met een vork doorheen kan prikken en wanneer de vis niet meer doorsichtig is.

<b>Type</b>	<b>Bereidingstijd (minuten)</b>	<b>Suggesties en Tips</b>
Vis - Filet - Heel - moot	8 - 10 15 - 20 12 - 14	Stomen tot ondoorzichtig en gemakkelijk te fileren. Een moot is gaar wanneer het middelste gebeente gemakkelijk te verwijderen is.
Kreeft (staart)	18-20	Verwijder de onderkant van het schild
Mosselen (met schelp)	12-14	Stomen tot de mosselen allemaal geopend zijn
Venusschelpen	8-10	Stomen tot ze net geopend zijn
Steurgarnaal (met schaal)	8-10	Stomen tot ze roze zijn
St. Jakobsschelp	4-6	Stomen tot ze ondoorzichtig zijn
Oesters - ongeopend	10-12	Stomen totdat de schelp opengaat. Als dit niet gebeurt, moet de schelp met een mes geopend worden.

## **Stomen van kip**

Hints en Tips voor het stomen van kip en gevogelte.

- Voor gelijkmatig garen maakt u stukken van dezelfde grote.
- Voor dezelfde resultaten kunt u het beste de kip langs elkaar leggen.
- Verwijder zichtbaar vet en het vel.
- Voor het bereiken van een gebruikte kip, moet u de kip eerst van te voren braden.
- Om te kijken of de kip gaar is, prikt u met een vork door het dikste gedeelte van de kip. Als de kip gaar is stroomt er helder sap uit de kip.

<b>Type</b>	<b>Suggesties en Tips</b>	<b>Kooktijd (minuten)</b>
Kipfilet	Vel zijde aan de bovenkant	20-25
Drumstick	Plaats het dikste stuk aan de zijkant van de RVS stoom bak.	30-35
Kippenpoot	Plaats het dikste stuk aan de zijkant van de RVS stoom bak.	18-20

## **Hints en Tips voor deegwaren (Bapao, Loempia, Pastei. e.d.)**

- Verse of bevroren producten en gevulde deegwaren kunnen gestoomd worden.
- Leg een klein stuk bakpapier of kool/sla blad onder de deegwaren om plakken te voorkomen.

<b>Type</b>	<b>Suggesties en Tips</b>	<b>Kooktijd (minuten)</b>
Gevulde varkens- of kip pakketjes	Diepgevroren	10-12
Deegwaren bevroren	Voor het stomen scheiden	8-10
Deegwaren vers		5-6

## **Onderhoud en Reiniging**

Schakel de SOLIS rijstkoker "2 IN 1" uit met de hoofschakelaar en haal de stekker uit het stopcontact. Laat alle onderdelen afkoelen voordat u de kookschaal verwijdert. Was de uitneembare kookschaal, het RVS omhulsel en het glazen deksel in warm water met afwasmiddel. Goed afspoelen en afdrogen.

SOLIS raadt u af om onderdelen van de SOLIS Rijst Koker "2 in 1" in de vaatwasser te stoppen. Dit omdat hierin agressieve wasmiddel wordt gebruikt, en de watertemperatuur erg hoog ligt zodat de kookschaal of andere accessoires kunnen verkleuren of vervormen.

Gebruik geen schuurmiddel, schuursponsje of staalsponsjes want deze kunnen de antiaanbaklaag aantasten. Het RVS omhulsel kan worden afgedaan met een vochtige doek en moet goed worden afgedroogd!

### ***Let op!***

Als er rijst aan de bodem is aangekoekt, vul dan de kookschaal met warm afwaswater en laat deze 10 minuten staan. U kunt dan de bodem gemakkelijk schoon maken. Laat de RVS behuizing, stekker of snoer niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Dit kan een elektricitesschok veroorzaken.

SINCE 1908

*Solis*

**Solis of Switzerland AG**

Solis-House • Europastrasse 11 • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Zwitterland  
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com