

SINCE 1908

Solis

RICE & POTATO COOKER

Type 8161

Lietotāja rokasgrāmata



SATURA RĀDĪTĀJS

PAREDZĒTAIS LIETOJUMS	3
SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI	3
SATURA RĀDĪTĀJS	7
IERĪCES APRAKSTS	7
VADĪBAS POGAS	9
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS	9
UZSTĀDĪŠANA	10
SAGATAVOŠANĀS KARTUPEĻU PAGATAVOŠANAI	11
SAGATAVOŠANĀS RĪSU PAGATAVOŠANAI	12
IERĪCES IESLĒGŠANA	13
ĒDIENA PAGATAVOŠANA	13
TAIMERA FUNKCIJAS IZMANTOŠANA	13
PIELĀGOTA PAGATAVOŠANAS REŽĪMA IZVEIDE	14
ATKĀRTOTAS SILDĪŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA	14
TĪRĪŠANA UN APKOPE	15
GLABĀŠANA	15
TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS	15
DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA	16
UTILIZĀCIJA	17
2 GADU GARANTĪJA	18
SOLIS KLIENTU SERVISS	18
RECEPTES	18

▲ PAREDŽĒTAIS LIETOJUMS

- Šī ierīce ir paredzēta dažādu ēdienu pagatavošanai ar vārīšanas vai tvaicēšanas metodi.
- Lietojiet ierīci tikai atbilstoši šajā pamācībā iekļautajam aprakstam.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un šādās līdzīgās vietās:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē;
 - lauku mājās;
 - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās dzīvošanai paredzētās vietās;
 - B&B (gultasvieta un brokastis) tipa naktsmītņēs.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.
- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personām, kurām trūkst nepieciešamās pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad šādu personu uzraudzību vai instruktāžu nodrošina par viņu drošību atbildīga persona.
- Jebkāda ierīces lietošana, kas atšķiras no šajā pamācībā aprakstītās, ir uzskatāma par nepareizu un var izraisīt traumas, ierīces bojājumus un garantijas anulēšanu.

▲ SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

VISPĀRĒJI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

▲ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms ierīces uzstādīšanas vai lietošanas pārliecinieties, ka esat pilnībā izlasījis un sapratis šo lietošanas pamācību. Saglabājiet šo dokumentu turpmākai izmantošanai.
- Neizmantojiet ierīci, ja kādai tās daļai ir bojājums vai defekts. Ierīce, kurai ir bojājums vai defekts, nekavējoties jānomaina.
- Ja barošanas vads ir bojāts, nomainiet to ar īpašu oriģinālo vadu vai iegādājieties vadu no ražotāja vai ražotāja servisa darbinieka.
- Ierīces glabāšanas laikā nenovietot uz tās vāka nekādus priekšmetus.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI PAR IERĪCES UZSTĀDĪŠANU

▲ BRĪDINĀJUMS!

- Nepieļaujiet ierīces nokrišanu un sargājiet to no triecieniem.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem, citiem materiāliem un priekšmetiem un nodrošiniet ap to brīvu gaisa cirkulāciju.
- Nenovietot ierīci tiešos saules staros.
- Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai uz ierīces datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam. Nepievienojiet ierīci pie daudzligzdu adaptera.
- Neizmantojiet taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu, kas automātiski ieslēdz ierīci.
- Strāvas vads nedrīkst nokarāties pāri galda malai, lai novērstu ierīces noraušanu aiz vada. Novērsiet ierīces, strāvas padeves vada un kontaktdakšas pieskaršanos karstām virsmām, piemēram, plīts virsmai vai radiatoram, kā arī saskari ar pašu ierīci.
- Nekad nelieciet ierīci vietā, kur tā var iekrist ūdenī vai nonākt saskarē ar to vai citiem šķidrumiem (piemēram, izlietnē vai tās tuvumā).
- Nekad nemēģināt pieskarties ierīcei, ja tā ir iekritusi ūdenī vai citos šķidrumos:
 - Pirms ierīces izņemšanas no ūdens vienmēr uzvilkt sausus gumijas cimds un atvienot ierīci no elektrotīkla.
 - Neiedarbināt ierīci no jauna, pirms ir nodrošināts, ka tās darbību un drošību ir pārbaudījis Solis vai Solis pilnvarots servisa centrs.

- Nenovietot ierīci tieši zem elektrotīkla kontaktdakšas.
- Pirms ierīces pārvietošanas ierīci izslēgt un atvienot no elektrotīkla.
- Pirms izmantošanas pilnīgi atritināt barošanas strāvas kabeli.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI PAR IERĪCES LIETOŠANU

▲ BRĪDINĀJUMS!

- Bērni ir jāuzrauga, lai nepieļautu rotaļāšanos ar šo ierīci.
- Nelietojiet ierīci ar slapjām rokām.
- Lietojot ierīci, izmantojiet tikai komplektācijā iekļautos piederumus vai Solis ieteiktos piederumus. Nepareiza vai ļaunprātīga piederumu lietošana var sabojāt ierīci.
- Ēdiena pagatavošanas laikā ierīces daļas var uzkarst.
- Ierīci izmantot tikai tad, kad tās komplektācijā esošais katls un kondensācijas ūdens tvertne ir novietota pareizi.
- Nepārvietot ierīci tās izmantošanas laikā, vai tad, ja tajā ir karsts ūdens.
- Ierīces izmantošanas laikā nenosegt tvaika izplūdes vārstu.
- Vāku atvērt uzmanīgi. Vāka atvēršanas brīdī var notikt karsta tvaika noplūde.
- Nenovietot ierīces komplektācijā esošo katlu tieši uz plīts. Šajā ierīcē izmantot tikai tās komplektācijā esošo katlu.
- Neieslēgt ierīci, ja tajā nav ievietots tās komplektācijā esošais katls.
- Nekad neievietot pārtikas produktus tieši ierīcē. Vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā esošo katlu.

- Tvaicēšanas paplāti vienmēr izmantot tikai kombinācijā ar ierīces komplektācijā esošo katlu.
- Neieslēgt ierīci, ja tā ir tukša.
- Ēdiena pagatavošanas laikā vienmēr aizvērt vāku.
- Izvairieties no ūdens uzšļakstīšanās uz strāvas savienotāja.
- Funkciju Keep Warm (Uzturēt siltumu) neizmantojiet ilgāk par 24 stundām.
- Ja ierīce netiek izmantota, atvienot barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Neaizskariet sildelementa virsmu lietošanas laikā vai drīz pēc tās. Sildelementa temperatūru var ietekmēt atlikušais siltums.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI PAR APKOPI

▲ BRĪDINĀJUMS!

- Pirms ierīces apkopes un detaļu nomaiņas izslēgt ierīci un atvienot to no barošanas avota.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī un neievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā.
- Trauku mazgājamajā mašīnā ir atļauts mazgāt ierīces komplektācijā esošo katlu un tvaicēšanas grozu.
- Tīrot ierīci, nelietojiet kodīgus ķīmiskos tīrīšanas līdzekļus, piemēram, amonjaku, skābi vai acetonu. Šādi rīkojoties, var sabojāt tējkannu.

▲ SATURA RĀDĪTĀJS

Pārbaudiet iepakojuma saturu:

1x Mērtrauks

1x Rīsu kauss

1x RICE & POTATO COOKER

1x Lietotāja rokasgrāmata

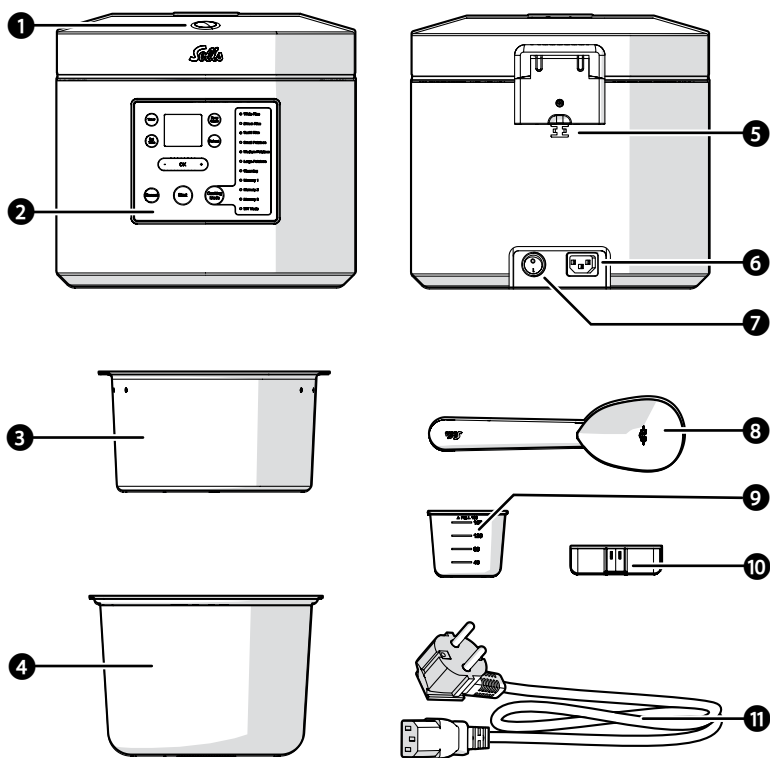
1x Katls

1x Strāvas padeves kabelis

1x Tvaicēšanas grozs

▲ IERĪCES APRAKSTS

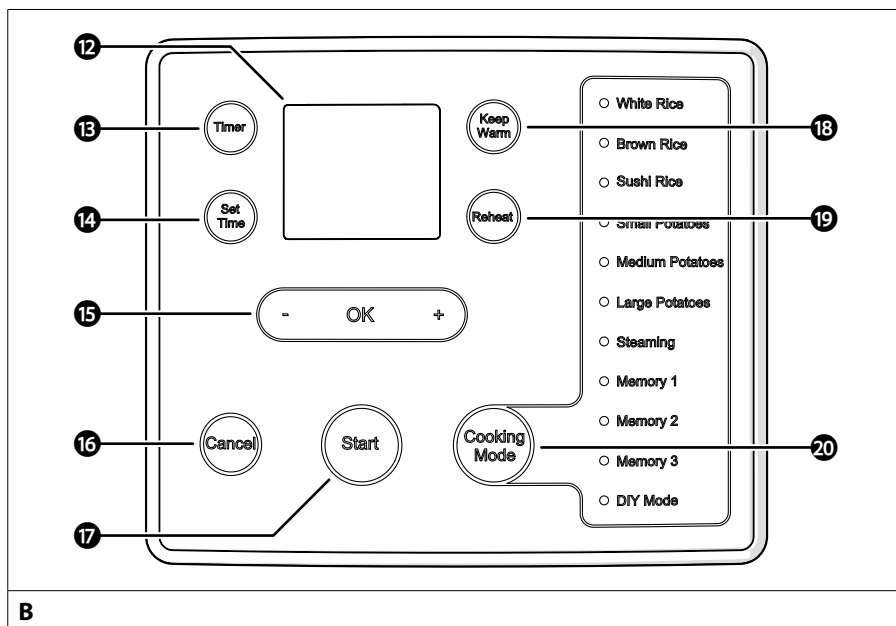
RĪSU UN KARTUPEĻU PAGATAVOŠANAS IERĪCE ir elektriska ēdiena pagatavošanas ierīce, kas galvenokārt ir paredzēta kartupeļu un rīsu pagatavošanas recepšu izmantošanai. Ierīcei ir dažādi priekšiestatījumi, atkārtotas uzsildīšanas funkcija un siltuma uzturēšanas funkcija. Taimera funkcija nodrošina iespēju iestatīt RĪSU UN KARTUPEĻU PAGATAVOŠANAS IERĪCES ieslēgšanās laiku, piemēram, pirms došanās prom no mājām, lai pēc atgriešanās mājās baudītu jau pagatavotu ēdienu.



A

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Vāka spiedpoga | 9 | Mērtrauks |
| 2 | Vadības pogas | 10 | Kondensāta tvertne |
| 3 | Tvaicēšanas grozs | 11 | Strāvas padeves kabelis |
| 4 | Katls | | |
| 5 | Kondensāta tvertnes pieslēgvietā | | |
| 6 | Strāvas pieslēgvietā | | |
| 7 | Strāvas slēdzis | | |
| 8 | Rīsu kauss | | |

▲ VADĪBAS POGAS



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 12 Displejs | 17 Iedarbināšanas spiedpoga |
| 13 Taimera spiedpoga | 18 Siltuma uzturēšanas poga |
| 14 Laika iestatīšanas spiedpoga | 19 Atkārtotas uzsildīšanas spiedpoga |
| 15 Iestatīšanas spiedpogas | 20 Pagatavošanas režīma spiedpoga |
| 16 Atcelšanas spiedpoga | |

▲ PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

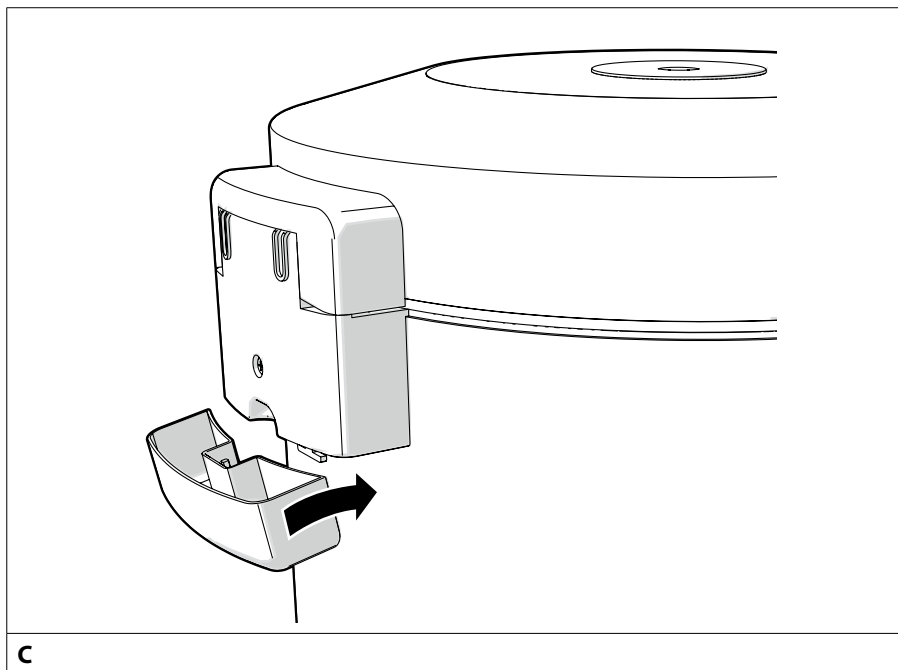
Lai sagatavotu ierīci pirmajai izmantošanas reizei:

1. Lai atvērtu vāku, nospieš **vāka spiedpogu 1**.
2. Noskalojiet tālāk minētās daļas ar karstu ūdeni.
 - Katls 4
 - Tvaicēšanas grozs 3
 - Rīsu kauss 8
 - Mērtrauks 9

▲ UZSTĀDĪŠANA

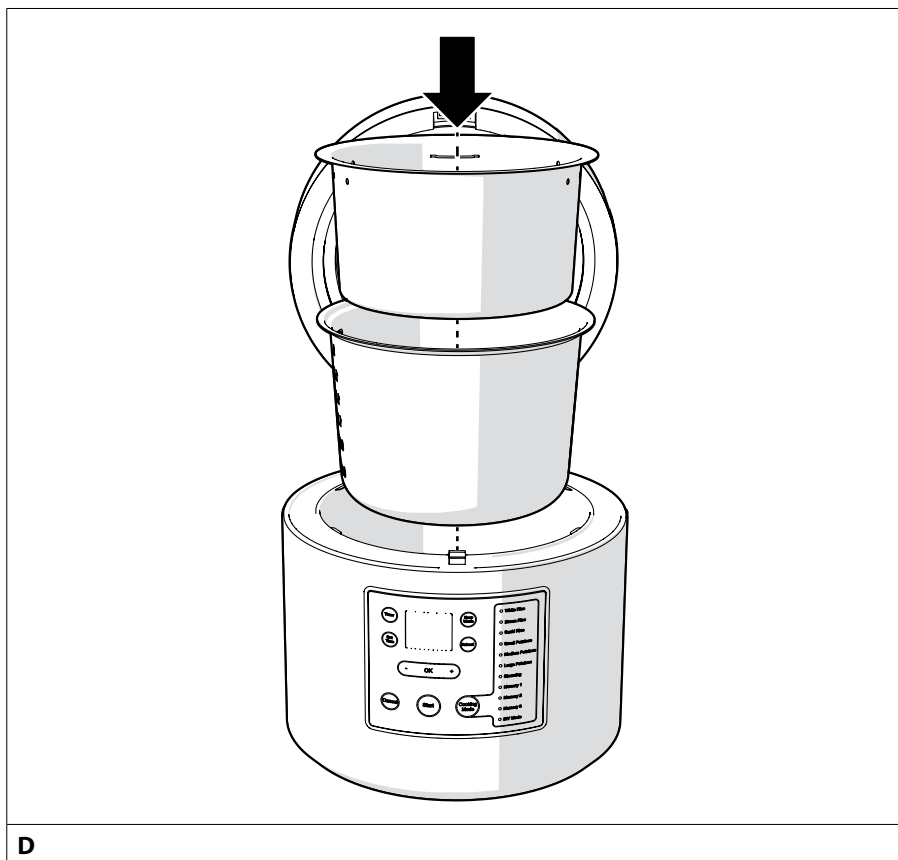
Lai uzstādītu ierīci, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas.



2. Novietot **kondensāta tvertni 10** pie **kondensāta tvertnes pieslēgvietas 5**. Piespiest, lai tvertne pieslēgvietā nofiksētos ar klikšķi (sk. attēlu C).

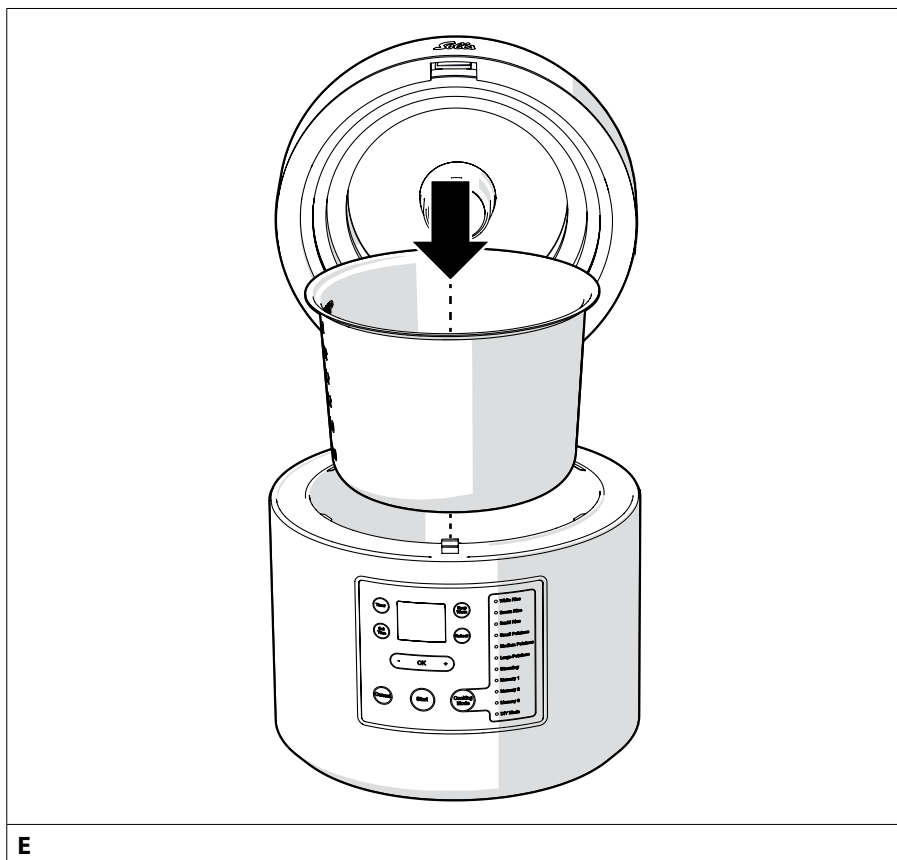
▲ SAGATAVOŠANĀS KARTUPEĻU PAGATAVOŠANAI



Lai sagatavotu ierīci kartupeļu pagatavošanai:

1. Ieliet **ierīces komplektācijā esošajā katlā 4** 0,8 litrus ūdens.
2. Ievietot kartupeļus **tvaicēšanas grozā 3**.
3. Salikt ierīci (sk. attēlu D).

▲ SAGATAVOŠANĀS RĪSU PAGATAVOŠANAI



E

Lai sagatavotu ierīci rīsu pagatavošanai:

1. Piepildīt **ierīces komplektācijā esošo katlu 4** ar rīsiem.
- i** Līdz malām piepildītā mērtraukā ir 180 ml rīsu. Pievienot nepieciešamo daudzumu ūdens. Piemērs: Ja ierīces komplektācijā esošajā katlā ieber sešus līdz malām pilnus mērtraukus sausu rīsu, katrā 180 ml rīsu, ūdeni iepildīt līdz 6 glāžu atzīmei.
2. Ieliet ūdeni **ierīces komplektācijā esošajā katlā 4**.
3. Salikt ierīci (sk. attēlu E).

▲ IERĪCES IESLĒGŠANA

Lai ieslēgtu ierīci, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Ievietojiet **barošanas vadu** 11 **strāvas pieslēgvietā** 6.
2. Ievietojiet **barošanas vada kontaktspraudni** 11 strāvas kontaktligzdā.
3. Ieslēdziet **strāvas slēdzi** 7, lai i ieslēgtu ierīci.

Ierīce ir gatava lietošanai.

▲ ĒDIENA PAGATAVOŠANA

Lai ierīcē pagatavotu ēdienu:

1. Aizvērt vāku.
2. Lai izvēlētos ēdiena pagatavošanas režīmu, atkārtoti nospiešot spiedpogu **Cooking Mode (Ēdiena pagatavošanas režīms)** 20:
 - Ja programma sarakstā ir attiecīgā pārtikas produkta veids, izvēlieties attiecīgo programmu.
 - Lai izmantotu pielāgotus iestatījumus, izvēlieties vienu no Memory (Atmiņa) vai DIY (Pašizveidota programma) programmām (sk. sadaļu Pielāgota pagatavošanas režīma izveidošana).
3. Lai izmantotu taimera funkciju, sk. sadaļu Taimera funkcijas izmantošana.
3. Lai sāktu pagatavošanas procesu, nospiešot spiedpogu **Start (Iedarbināt)** 17.

Kad pagatavošanas process ir beidzies, ierīce atskaņo skaņas signālu un pārslēdzas režīmā Keep Warm (Uzturēt siltumu). Funkcija Keep Warm (Uzturēt siltumu) automātiski izslēdzas pēc 24 stundām.

▲ TAIMERA FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Taimeri var iestatīt pēc pagatavošanas režīma izvēlēšanās. Lai izmantotu taimera funkciju:

1. Nospiešot spiedpogu **Set Time (Iestatīt laiku)** 13.
1. Taimera funkcijas izmantošana, lai iestatītu pagatavošanas laika beigās (izvēlētās programmas minimālais pagatavošanas laiks +21 minūti ilgs aiztures laiks). Ierīce sāk uzsilt 20 minūtes pirms izvēlētās programmas faktiskā pagatavošanas laika. Ja izvēlētās pagatavošanas programmas sākuma temperatūra ir sasniegta pirms ir pagājušas minētās 20 minūtes, sākas pagatavošanas laika atskaite, un kad pagatavošanas process ir beidzies, ierīce pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

2. Pagatavošanas procesa beigšanās laika iestatīšanai izmantot **Iestatījumu spiedpogas** 15.
3. Lai iedarbinātu ierīci, nospieš spiedpogu **Start (Iedarbināt)** 17.

Kad taimeris uzstādītais laiks ir pagājis, pagatavošanas process beidzas.

▲ PIELĀGOTA PAGATAVOŠANAS REŽĪMA IZVEIDE

Lai izveidotu pielāgotu pagatavošanas režīmu:

1. Atkārtoti nospieš spiedpogu **Cooking Mode (Pagatavošanas režīms)** 20, lai izvēlētos vajadzīgo atmiņas programmu (1., 2. vai 3. atmiņa) vai funkciju DIY (Pašizveidota programma):
 - Paša izveidotu iestatījumu izmantošanai un to saglabāšanai vēlākai izmantošanai, izvēlēties vienu no atmiņas programmām.
 - Lai izmantotu paša izveidotos iestatījumus bez saglabāšanas, izvēlēties DIY (Pašizveidota programma) režīmu.
2. Nospieš spiedpogu **Set Time (Iestatīt laiku)** 14.
3. Lai izmainītu pagatavošanas laiku, izmantot **Iestatīšanas spiedpogas** 15.
4. Nospieš OK (Labi).
5. Pagatavošanas temperatūras izmaiņai izmantot **Iestatīšanas spiedpogas** 15.
6. Nospieš OK (Labi).
7. Lai sāktu pagatavošanas procesu, nospieš spiedpogu **Start (Iedarbināt)** 17.

Temperatūras indikators mirgo līdz attiecīgās temperatūras sasniegšanas brīdim. Pēc tam taimeris sāk laika atskaiti.

Ja ir izvēlēta atmiņas programma, pēc iedarbināšanas spiedpogas nospiešanas iestatījumi automātiski saglabājas izvēlētajā atmiņas programmā.

▲ ATKĀRTOTAS SILDĪŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Lai izmantotu atkārtotas sildīšanas funkciju:

1. Nospieš spiedpogu **Reheat (Sildīt atkārtoti)** 19. Ierīce sāk atkārtotu sildīšanu.

Ierīce sāk atkārtotu sildīšanu. Pēc 8 minūtēm ierīce pārslēdzas režīmā Keep Warm (Uzturēt siltumu) uz laiku, kas nepārsniedz 24 stundas.

▲ TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pēc lietošanas ieteicams notīrīt ierīci. Lai notīrītu ierīci, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

1. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no barošanas avota.
 2. Ļaujiet ierīcei atdzist.
 3. Noskalojiet tālāk minētās daļas ar karstu ūdeni.
 - Katls 4
 - Tvaicēšanas grozs 3
 - Rīsu kauss 8
 - Mērtrauks 9
- i** Ierīces komplektācijā esošo katlu un tvaicēšanas grozu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
4. Notīriet ierīci ar mazliet mitru drānu.
 5. Vāka centrā ir tvaika vārsts. Ja tas kļuvis netīrs, to izņem, satverot to no vāka iekšpuses un pagriežot pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam. To var izmazgāt zem tekoša ūdens. Ļaut vārstam pilnīgi nožūt un ievietot to atpakaļ tam paredzētajā vietā, pagriežot to pulksteņa rādītāju kustības virzienā, līdz pārsniegts pretestības punkts.

▲ GLABĀŠANA

Uzglabājiet ierīci oriģinālajā iepakojumā sausā un noslēgtā vietā.

▲ TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Modeļa Nr.	EB-50J05, Type 8161
Spriegums/frekvence	220–240 V~ / 50–60 Hz
Izejas jauda	860 W
Izmēri (P x D x A)	30 x 25 cm (Ø x H)
Svars	3,9 kg

Paturētas tiesības veikt tehniskas izmaiņas.

▲ DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iemesls	Risinājums
Ierīce nedarbojas.	Ierīce ir bojāta.	Pārliedzieties, vai barošanas vads ir pieslēgts pie darba kārtībā esoša barošanas avota. Ieslēdziet ierīci. Ja ierīce neieslēdzas, tā ir bojāta. Sazinieties ar Solis vai Solis pilnvarotu servisa centru.
Displejā ir redzams kļūdas kods, kas sākas ar E.	Radusies ar elektrosistēmu saistīta kļūme.	Sazināties ar Solis vai Solis pilnvarotu servisa centru.

UTILIZĀCIJA



ES 2012/19/ES

Informācija par ierīces pareizu utilizēšanu atbilst Eiropas Direktīvas ES 2012/19/ES prasībām.

Ierīci darbmūža beigās nedrīkst izmest pie sadzīves atkritumiem, bet tā ir jānodod īpašā vietējā atkritumu savākšanas centrā vai izplatītājam, kas nodrošina šo pakalpojumu. Elektrisko un elektronisko iekārtu atsevišķa savākšana novērš negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt neatbilstoša utilizācija, un nodrošina komponentu reģenerāciju un pārstrādi, lai ievērojami ietaupītu enerģiju un resursus. Lai uzsvērtu pienākumu nodrošināt šīs ierīces atsevišķu nodošanu, tā ir marķēta ar pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbolu.

Solis of Switzerland Ltd patur tiesības jebkurā brīdī veikt tehniskas un vizuālas izmaiņas un modifikācijas, kuru mērķis ir produkta uzlabošana.

SOLIS PALĪDZĪBAS DIENESTS

Šī ierīce izceļas ar ilgu kalpošanas laiku un uzticamu darbību. Ja tomēr ierīces darbībā rodas traucējumi, vienkārši piezvaniet mums. Bieži vien bojājumi ir viegli un ātri novēršami ar pareiza padoma vai metodes palīdzību, un ierīce nav nekavējoties jānodod remontā. Mēs sniegsim visus nepieciešamos padomus un praktisku atbalstu. Kontaktadrese ir norādīta šīs rokasgrāmatas beigās.

Orģinālo iepakojumu glabājiet drošā vietā, lai to pēc nepieciešamības varētu izmantot ierīces transportēšanai vai nosūtīšanai.

▲ 2 GADU GARANTIJA

i Derīga tikai ar pirkuma čeku

Šai ierīcei tiek nodrošināta garantija gadījumiem, kad defekts ir acīmredzami radies ierīces materiāla vai uzbūves kļūmju rezultātā, neraugoties uz ierīces pareizu lietošanu un kopšanu. Garantija nesedz stikla saplīšanu. Garantija sākas no pirkuma čekā norādītā pārdošanas datuma; pirkuma čekam ir jābūt pievienotam ierīcei. Komerciālas lietošanas gadījumā garantija ir spēkā 12 mēnešus. Sīkāka informācija par garantijas noteikumiem ir pieejama tīmekļa vietnē www.solis.com.

▲ SOLIS KLIENTU SERVISS

Pirms produkta nosūtīšanas vienmēr ieteicams sazināties ar mums, jo darbības traucējumus bieži var viegli novērst, izmantojot mūsu ekspertu sniegtu padomu vai kādu īpašu metodi. Attiecīgās valsts klientu servisa kontaktinformāciju skatiet mūsu vietnē www.solis.com. Protams, mēs informāciju labprāt sniegsim arī pa tālruni. Sazinieties ar mums, zvanot uz šiem tālruņa numuriem:

Šveicē:	+41 91 802 90 10
Vācijā:	0800 724 0702
Austrijā:	0800 22 03 92
Nīderlandē:	+31 85 4010 722
Beļģijā:	+32 2 808 35 82
Citās valstīs:	+41 44 874 64 84

▲ RECEPTES

MANGO UN DĀRZEŅU KARIJS

Sastāvdaļas 4 personām

- 400 g dārzeņu (sīpoli, burkāni, puravi, pipari un selerijas).
- 300 g basmati rīsi
- 600 ml ūdens
- 100 ml kokosriekstu piens
- 250 ml apelsīnu sula
- 250 ml ābolu sula

- 80 g mango
 - 50 g Indijas riekstu
 - 30 g karija
 - Sāls, pipari un muskatrieksts
1. Dārzeņus un mango sagriezt apm.1,5 cm kubiņos.
 2. Dārzeņus un rīsus ievietot katlā kopā ar kariju, ūdeni, apelsīnu sulu, ābolu sulu un kokosriekstu pienu un samaisīt ar rīsu kausiņu.
 3. Iestatīt ierīcei 100°C temperatūru uz 30 minūtēm.
 4. Kad pagatavošanas laiks ir pagājis, pievienot mango kubiņus un sāli, piparus un muskatriekstu.

Pasniegt ar Indijas riekstiem.

KLIMPAS

Sastāvdaļas 2 personām

- 400 g (pagatavot rauga mīklu, izmantojot pamata recepti)
 - 200 ml piena
 - 30 g sviesta
 - 30 g cukura
1. No mīklas izveidot vienādas 4 bumbiņas.
 2. Bumbiņas ielikt katlā ar pienu, sviestu un cukuru.
 3. Iestatīt ierīcei 40°C temperatūru uz 95 minūtēm.

Kad pagatavošanas laiks ir beidzies, tvaicētās nūdeles pasniegt ar vaniļas mērci.

VANIĻAS MĒRCE

- 4 olas dzeltenums
 - 40 g cukura
 - 1 vaniļas pāksts
 - 500 ml piena
 - 1 tējkarote kukurūzas cietes
1. Vaniļas pākstij izkasīt mīkstum.
 2. Kopā ar citām sastāvdaļām ielikt bļodā un labi samaisīt.
 3. Pēc tam maisījumu ielikt katlā un 80°C temperatūrā karsēt 10 minūtes.
 4. Kad pagatavošanas laiks ir beidzies, ieliet bļodā un labi samaisīt ar putotāju.

PILDĪTI ĀBOLI

Sastāvdaļas 4 personām

- 4 āboli
 - 1 ēdamkarote auzu pārslu
 - 1 ēdamkarote mannas putraimu
 - 1 ēdamkarote rozīņu
 - 30 g marcipāna
 - 500 ml kanēļa un ābolu sula
1. Nogriezt āboliem galu un izdabt vidu.
 2. Izņemtās ābola daļas sagriezt mazos kubiņos.
 3. Ābola kubiņus bļodā sajaukt ar mannas putraimiem, auzu pārslām, rozīnēm, marcipānu un kanēli, un piepildīt ar šo maisījumu izdabtos ābolus.
 4. Katlā ieliet ābolu sulu.
 5. Ievietot ābolus tvaicēšanas grozā ar pildīto daļu uz leju un iekārt grozu katlā.
 6. Iestatīt ierīcei 30°C temperatūru uz 95 minūtēm.

Ābolus pasniegt ar vaniļas mērci.

BRULĒ KRĒMS

Sastāvdaļas 4 personām

- 200 ml piena
 - 100 saldā krējuma
 - 1 ola
 - 2 olas dzeltenums
 - 1 vaniļas pāksts
 - 40 g cukura
 - 1 šķipsniņa sāls
 - 50 g brūnā cukura karamelizēšanai
1. Vaniļas pākstij izkasīt mīkstumū.
 2. Bļodā labi sajaukt visas sastāvdaļas un vaniļas pāksts mīkstumū. Maisījumu sadalīt pa 4 nelieliem cepeškrāsnij piemērotiem porcelāna šķīvjiem.
 3. Ieliet ierīces komplektācijā esošajā katlā 1 litrus ūdens un iekārt tvaicēšanas grozu katlā.
 4. Ievietot 4 formas tvaicēšanas grozā un iestatīt ierīci 50 minūšu ilgai darbībai 95°C temperatūrā.
 5. Ļaut krēmam atdzist un apkaisīt ar brūno cukuru.
 6. Karamelizēt ar pavāra degli-karamelizatoru vai izmantojot cepeškrāsns grila funkciju, līdz cukurs ir izkusis un kļuvis gaiši brūns.

SARKANO LĒCU BOLOŅAS MĒRCE

Sastāvdaļas 4 personām

- 300 g dārzeņu (burkāni, puravi, selerijas un sīpoli)
 - 1 ēdamkarotes olīveļļas
 - 250 g sarkano lēcu
 - 1 kg kubiņos sagrieztu tomātu un tomātu sula
 - 350 ml dārzeņu buljona
 - 5 ml brendija etiķa
 - 1 ķiploku daiviņa
 - Sāls, pipari, muskatrieksts, timiāns, majorāns un baziliks
1. Sagriezt dārzeņus 0,5 cm kubiņos.
 2. Ievietot dārzeņus un sarkanās lēcas katlā kopā ar olīveļļu, kubiņos sagriežtiem tomātiem, dārzeņu buljonu un saspiestu ķiploku daiviņu un iestatīt 95°C temperatūru uz 30 minūtēm.
 3. Garšai pievienot garšvielas, zaļumus un etiķi.

Piemērota piedeva ir spageti vai pildīti dārzeņi.

DĀRZEŅU RISOTO

Sastāvdaļas 2 personām

- 300 g dārzeņu (burkāni, puravi, pipari, cukīni un sīpoli)
 - 200 g risoto rīsu
 - 750 ml buljona
 - 70 g Parmezāna siera
1. Sagriezt dārzeņus 0,5 cm kubiņos un ievietot katlā kopā ar risoto rīsiem un buljonu. Iestatīt 95°C temperatūru uz 30 minūtēm.
 2. Kad pagatavošanas laiks ir pagājis, iemaisīt Parmezāna sieru un garšai pievienot sāli, piparus un muskatriekstu.

ARĀBU VISTAS KUSKUSA SAUTĒJUMS

Sastāvdaļas 2 personām

- 200 g atkaulotas vistas gaļas
 - 100 g kuskusa
 - 500 ml buljona
 - 300 g dārzeņu (burkāni, puravi, selerijas, sīpoli)
 - Paprika, maltas ķīmenes, malts kanēlis, krustnagliņas, ingvera pulveris, sāls un pipari
 - 50 g strupie cukura zirņi
 - 3-4 safrāna pavedieni vai nedaudz safrāna pulvera
1. Sagriezt vistu apmēram 4 cm lielos gabaliņos un pārklāt ar papriku, ķīmeņu sēklām, kanēli, krustnagliņām un ingveru. Ievietot ledusskapī un ļaut marinādei iedarboties 1-2 stundas.
 2. Sagriezt dārzeņus 1,5 cm kubiņos.
 3. Ievietot vistas gaļu, buljonu, kubiņos sagrieztus dārzeņus un safrānu katlā un karsēt 100°C temperatūrā 30 minūtes.
 4. Pēc vārīšanas pievienot sniega zirņus un kuskusu un karsēt vēl 5 minūtes.
 5. Garšai pēc nepieciešamības pievienot sāli un piparus.

PILDĪTI DĀRZEŅI

Sastāvdaļas 2 personām

- Pildīšanai piemēroti dārzeņi ir, piemēram, tomāti, kartupeļi, cukīni vai sīpoli
 - 150 g biežpiena
 - 1 ola
 - 50 g Gorgonzola siera
 - 50 g rīvmaizes
 - Sāls, pipari, muskatrieksts, majorāns un maurloki
1. Pārgriezt dārzeņus uz pusēm un izdabt. Izdabšanas gaitā iegūtās dārzeņu daļas sagriezt mazos kubiņos.
 2. Kubiņos sagrieztos dārzeņus bļodā samaisīt ar biežpienu, Gorgonzolas sieru un olu. Garšai pievienot zaļumus un garšvielas. Nepieciešamības gadījumā maisījumu padarīt biezāku, pievienojot nedaudz rīvmaizes.
 3. Izdabtos dārzeņus piepildīt ar maisījumu un ielikt tvaicēšanas grozā.
 4. Katlā ieliet apmēram 1 l ūdens un tvaicēšanas grozu iekārt katlā. Tvaicēt 100°C temperatūrā 40 minūtes.

Lieliski sader ar lēcu Boloņas mērci.

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

☎ 091 – 802 90 10
@ support.ch@solis.com
🌐 www.solis.ch

D**Deutschland**

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

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800 – 724 07 02
@ info.de@solis.com
🌐 www.solis.de

AT**Österreich**

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A – 6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800 – 22 03 92
@ info.at@solis.com
🌐 www.solis.at

NL**Nederland**

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL – 7311 XX Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

www.solis.com

☎ 085 – 4010 722
@ info.nl@solis.com
🌐 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

☎ +32 – (0)2 – 808 35 82
@ info.be@solis.com
🌐 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

☎ +41 – 91 – 802 90 10
@ support.ch@solis.com
🌐 www.solis.com

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
www.solis.ch • www.solis.com

Apmeklējiet mūs šeit

www.solis.com