

SINCE 1908

*Solis*

# RICE & POTATO COOKER

Type 8161

Manuale d'uso



## **INDICE**

USO PREVISTO	3
NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI	3
INDICE	7
DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO	7
TASTI DI COMANDO	9
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE	9
INSTALLAZIONE	10
PREPARATIVI PER LA COTTURA DELLE PATATE	11
PREPARATIVI PER LA COTTURA DEL RISO	12
ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO	13
COTTURA	13
UTILIZZO DELLA FUNZIONE TIMER	13
UTILIZZO DI UNA MODALITÀ DI COTTURA PERSONALIZZATA	14
UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO	14
PULIZIA E MANUTENZIONE	15
CONSERVAZIONE	15
DATI TECNICI	15
RISOLUZIONE PROBLEMI	16
SMALTIMENTO	17
2 ANNI DI GARANZIA	18
SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI SOLIS	18
RICETTE	18

## **▲ USO PREVISTO**

- L'apparecchio è pensato per cuocere vari tipi di piatti bolliti o al vapore.
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nel presente manuale.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in condizioni simili, come:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti;
  - di lavoro;
  - case di campagna, da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- L'apparecchio è pensato solo per l'uso in ambienti interni.
- Il presente elettrodomestico non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Qualsiasi utilizzo dell'apparecchio diverso da quanto descritto nel presente manuale è da considerarsi improprio e può causare lesioni, danni all'apparecchio e l'annullamento della garanzia.

## **▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI**

### **ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI**

#### **▲ ATTENZIONE**

- Assicurarsi di aver letto e compreso pienamente le istruzioni presenti in questo manuale prima di installare o utilizzare l'apparecchio. Conservare il documento per farvi riferimento in futuro.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se una delle sue parti è danneggiata o difettosa. Sostituire immediatamente l'elettrodomestico se danneggiato o difettoso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo o un gruppo speciale originale disponibile presso il produttore o un agente del servizio di assistenza.
- Non poggiare nulla sopra al coperchio durante lo stoccaggio.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA RELATIVE ALL'INSTALLAZIONE

### **▲ ATTENZIONE**

- Non far cadere l'elettrodomestico ed evitare impatti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e all'umidità.
- Mantenere una distanza minima di 20 cm tra l'unità e le pareti, tende o altri materiali e oggetti e assicurarsi che l'aria intorno all'unità possa essere in grado di circolare liberamente.
- Non esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole.
- Prima di usare l'apparecchio controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla propria tensione di rete. Non usare l'apparecchio con un adattatore multiplo.
- Non utilizzare un timer o un sistema di controllo a distanza separato che accende il dispositivo automaticamente.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.
- Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua rispettivamente altri liquidi (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua o in altri liquidi:
  - prima di estrarre l'apparecchio dall'acqua indossare un paio di guanti asciutti in gomma per scollegarlo;

- non ricominciare a usare l'apparecchio prima di averne fatto controllare la funzionalità e la sicurezza da Solis o da un centro di assistenza autorizzato da Solis.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto a una presa di corrente.
- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA RELATIVE ALL'UTILIZZO**

### **▲ ATTENZIONE**

- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori forniti o consigliati da Solis. L'utilizzo improprio o il ricorso ad accessori inadeguati possono danneggiare l'apparecchio.
- Le componenti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il processo di cottura.
- Usare l'apparecchio solo quando la pentola di cottura e il serbatoio dell'acqua di condensa sono posizionati correttamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso o se contiene acqua calda.
- Non coprire la valvola di scarico del vapore quando l'apparecchio è in uso.
- Prestare attenzione nell'aprire il coperchio. Potrebbe verificarsi una fuoriuscita di vapore caldo.

- Non usare la pentola di cottura direttamente su un fornello. Usare la pentola di cottura solo nel presente apparecchio.
- Non accendere l'apparecchio quando la pentola di cottura non è posizionata al suo interno.
- Non mettere il cibo direttamente nell'apparecchio. Usare sempre la pentola di cottura.
- Usare il vassoio per la cottura a vapore solo insieme alla pentola.
- Non accendere l'apparecchio quando è vuoto.
- Chiudere sempre il coperchio durante il processo di cottura.
- Evitare versamenti sul connettore di alimentazione.
- Non utilizzare la funzione Keep Warm (mantieni caldo) per più di 24 ore.
- Estrarre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Non toccare la superficie della resistenza durante o subito dopo l'uso. La resistenza potrebbe essere soggetta a calore residuo.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA RELATIVE ALLA MANUTENZIONE**

### **⚠ ATTENZIONE**

- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla sorgente di alimentazione prima di effettuare la manutenzione e durante la sostituzione delle parti.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non metterlo in lavastoviglie.

- Solo la pentola e il cestello per la cottura a vapore possono essere lavati in lavastoviglie.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti chimici abrasivi, come ammoniacca, acido o acetone. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

## **▲ INDICE**

Controllare il contenuto della confezione:

---

**1x** Tazza di misurazione

---

**1x** Paletta per il riso

---

**1x** RICE & POTATO COOKER

---

**1x** Manuale d'uso

---

**1x** Pentola di cottura

---

**1x** Cavo di alimentazione

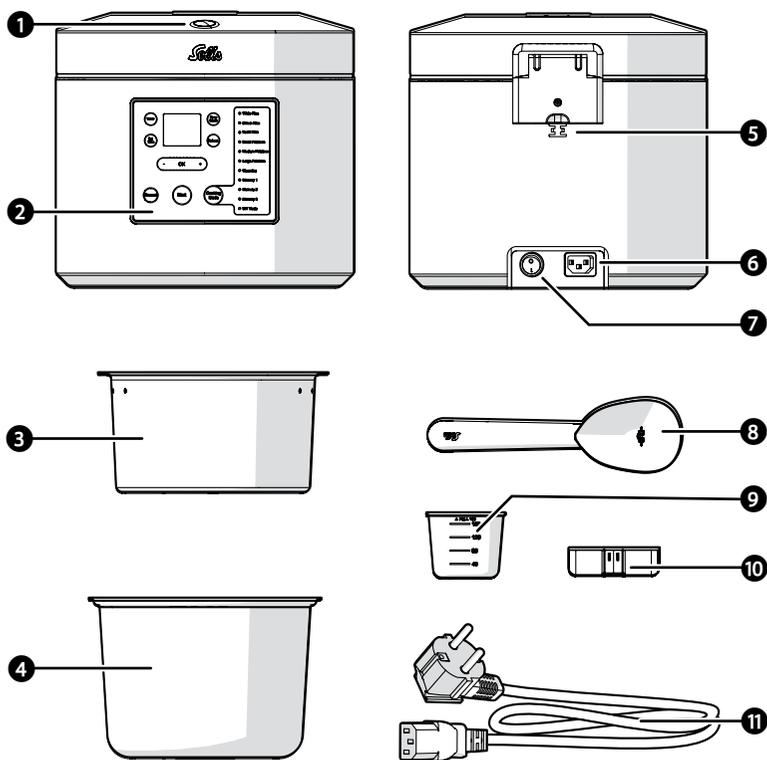
---

**1x** Cestello per cottura a vapore

---

## **▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO**

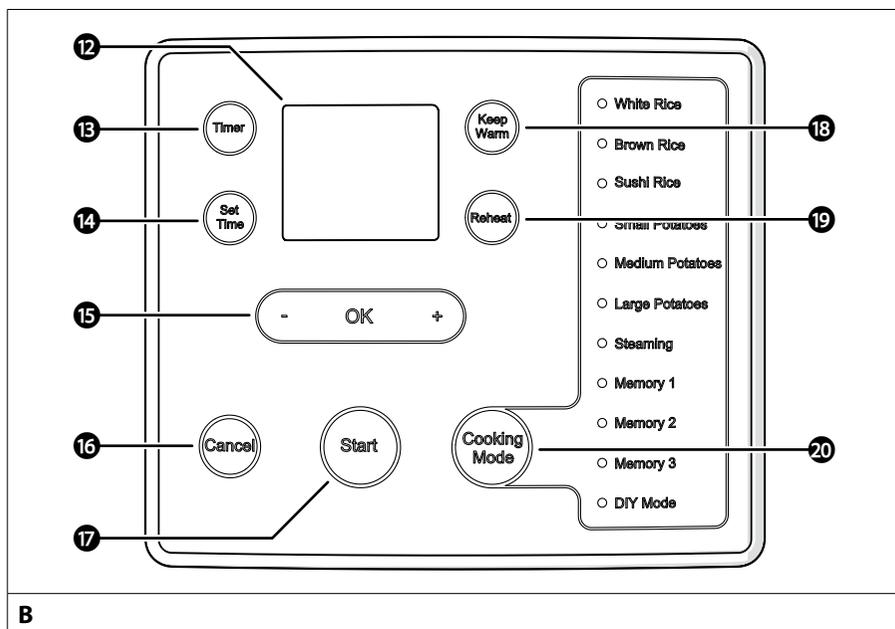
Il CUOCIRISO & CUOCIPATATE è un apparecchio elettrico pensato principalmente per la cottura di riso e patate. L'apparecchio è dotato di varie impostazioni predefinite, una funzione per riscaldare e una funzione per tenere al caldo le vivande. La funzione Timer permette di impostare il CUOCIRISO & CUOCIPATATE prima di uscire di casa e gustare un piatto pronto al ritorno.



**A**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Pulsante del coperchio</li> <li>2 Tasti di comando</li> <li>3 Cestello per cottura a vapore</li> <li>4 Pentola di cottura</li> <li>5 Attacco del serbatoio di condensa</li> <li>6 Porta di alimentazione</li> <li>7 Interruttore di alimentazione</li> <li>8 Paletta per il riso</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>9 Tazza di misurazione</li> <li>10 Serbatoio di condensa</li> <li>11 Cavo di alimentazione</li> </ul> |
|--|--|

## ▲ TASTI DI COMANDO



- |    |                                   |    |                                    |
|----|-----------------------------------|----|------------------------------------|
| 12 | Display                           | 17 | Pulsante di avvio                  |
| 13 | Pulsante del timer                | 18 | Tasto Keep warm (mantieni caldo)   |
| 14 | Pulsante di impostazione dell'ora | 19 | Pulsante di riscaldamento          |
| 15 | Pulsanti delle impostazioni       | 20 | Pulsante della modalità di cottura |
| 16 | Pulsante di annullamento          |    |                                    |

## ▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

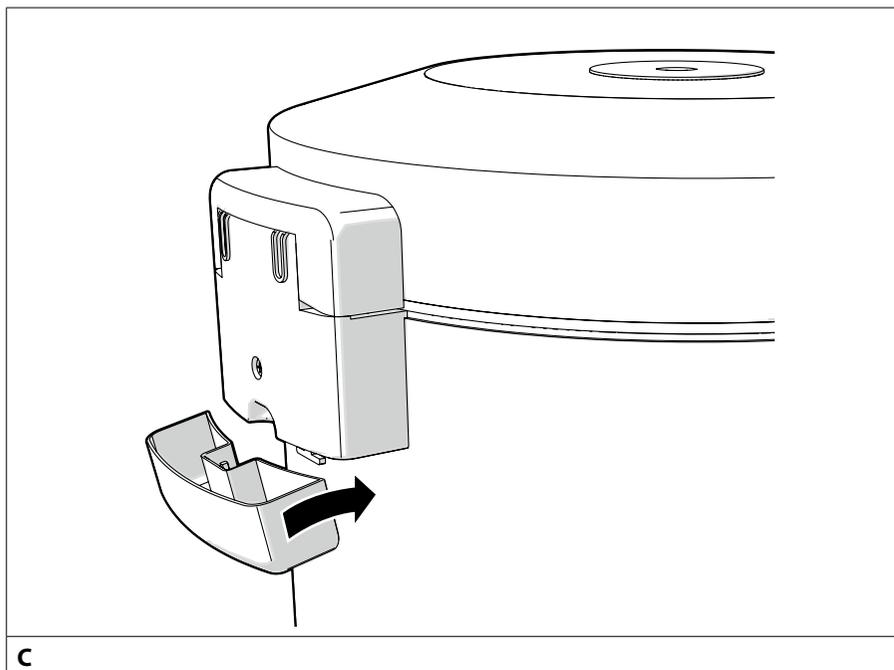
Per preparare l'apparecchio prima del primo utilizzo:

1. Premere il **pulsante del coperchio 1** per aprire il coperchio.
2. Lavare le parti seguenti con acqua calda:
  - Pentola di cottura **4**
  - Cestello per cottura a vapore **3**
  - Paletta per il riso **8**
  - Tazza di misurazione **9**

## ▲ INSTALLAZIONE

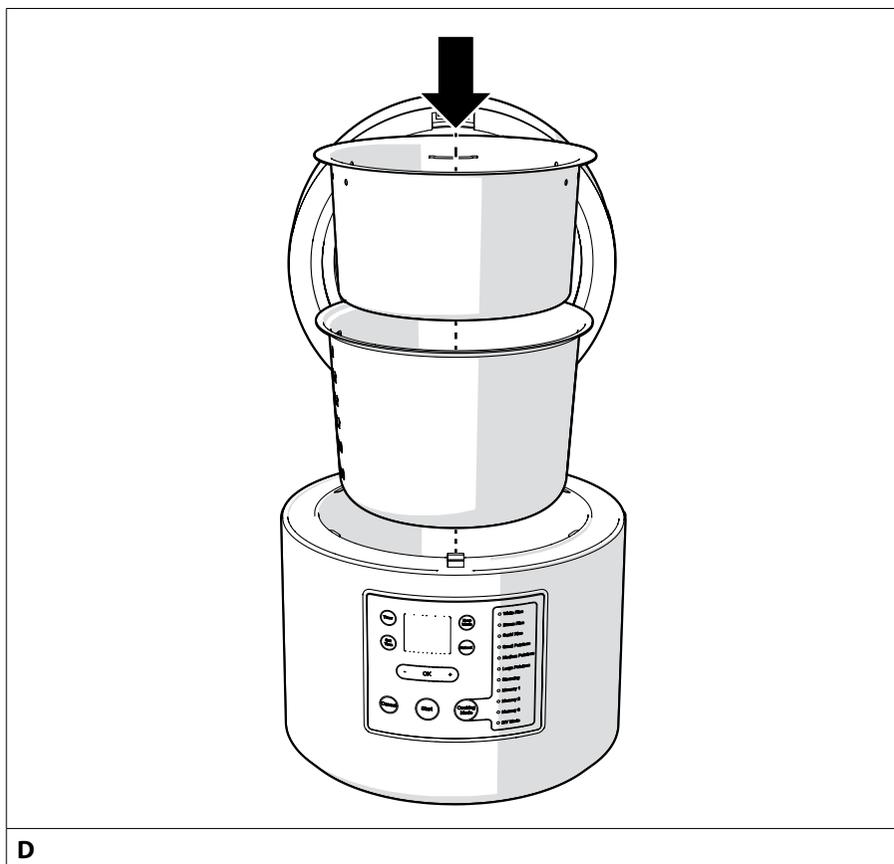
Per installare l'apparecchio:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e all'umidità.



2. Posizionare il **serbatoio di condensa** 10 contro l'**attacco del serbatoio di condensa** 5. Premere fino a farlo scattare in posizione (vedere l'immagine C).

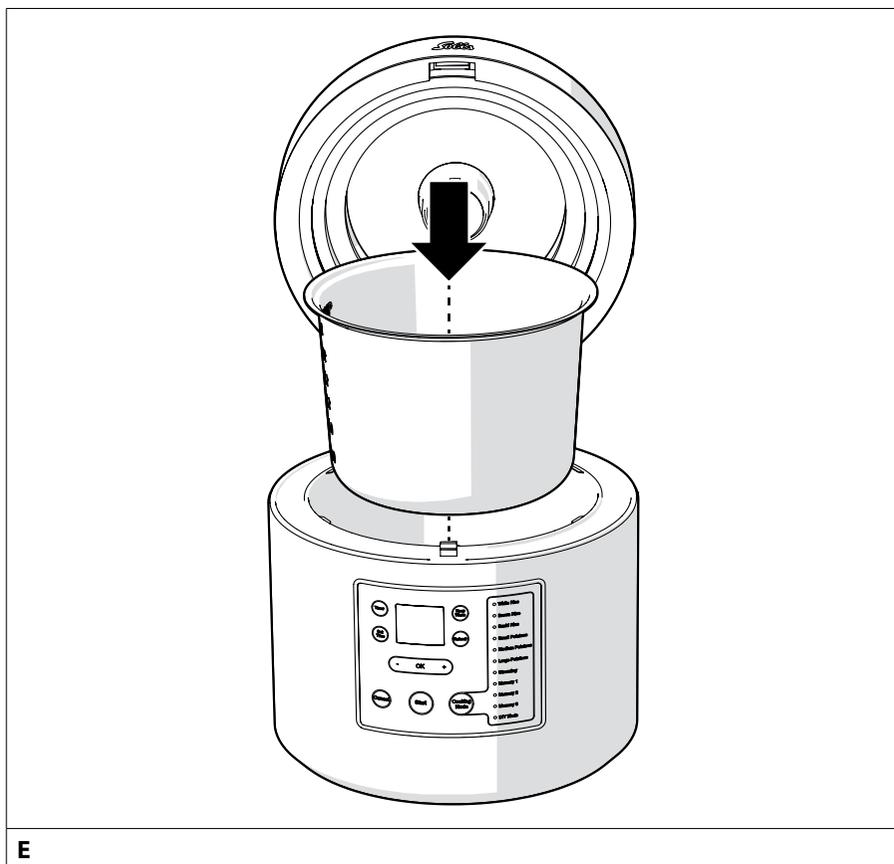
## ▲ PREPARATIVI PER LA COTTURA DELLE PATATE



Per preparare l'apparecchio alla cottura delle patate:

1. Riempire la **pentola di cottura** 4 con 0,8 litri d'acqua.
2. Mettere le patate nel **cestello per la cottura a vapore** 3.
3. Assemblare l'apparecchio (vedere l'immagine D).

## ▲ PREPARATIVI PER LA COTTURA DEL RISO



E

Per preparare l'apparecchio alla cottura del riso:

1. Riempire la **pentola di cottura 4** con il riso.
- i** Se riempita fino all'orlo, la tazza di misurazione contiene 180 ml di riso. Aggiungere la quantità di acqua richiesta. Ad esempio: se si versano nella pentola di cottura sei tazze di misurazione piene fino all'orlo, ognuna contenente 180 ml di riso a secco, aggiungere l'acqua fino al segno 6 CUP.
2. Versare l'acqua nella **pentola di cottura 4**.
3. Assemblare l'apparecchio (vedere l'immagine E).

## ▲ ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

Per accendere l'apparecchio:

1. Collegare il **cavo di alimentazione 11** alla **porta di alimentazione 6**.
2. Collegare l'altra estremità del **cavo di alimentazione 11** a una presa elettrica.
3. Premere l'**interruttore di alimentazione 7** su I per accendere l'apparecchio.

A questo punto l'apparecchio è pronto all'uso.

## ▲ COTTURA

Per cuocere il cibo con l'apparecchio:

1. Chiudere il coperchio.
2. Premere ripetutamente il **pulsante della modalità di cottura 20** per selezionare un programma di cottura:
  - Quando la propria tipologia di cibo compare nell'elenco, selezionare il programma corrispondente.
  - Se si desiderano usare delle impostazioni personalizzate, selezionare uno dei programmi Memory o DIY (vedere capitolo Utilizzo di una modalità di cottura personalizzata).

**i** Per usare la funzione Timer, vedere il capitolo Utilizzo della funzione Timer.

3. Premere il **pulsante di avvio 17** per iniziare il processo di cottura.

Una volta terminato il processo di cottura, l'apparecchio emetterà un avviso sonoro ed entrerà in modalità Keep Warm (mantieni caldo). La funzione Keep Warm si spegnerà automaticamente dopo 24 ore.

## ▲ UTILIZZO DELLA FUNZIONE TIMER

Dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata è possibile impostare un timer. Per usare la funzione Timer:

1. Premere il **pulsante di impostazione dell'ora 13**.

- i** Usare la funzione Timer per impostare un orario (tempo di cottura minimo del programma selezionato + 21 minuti di tempo di ritardo) in cui il processo di cottura dovrebbe essere terminato. 20 minuti prima dell'orario di cottura effettivo per il programma selezionato, l'apparecchio inizierà a riscaldarsi. Se la temperatura di avvio per il programma di cottura selezionato viene raggiunta prima dello scadere dei 20 minuti, il tempo di cottura inizierà a scorrere alla rovescia e, una volta completato il processo di cottura, l'apparecchio entrerà in modalità Keep Warm.
- Usare i **pulsanti delle impostazioni** **15** per impostare l'orario in cui il processo di cottura dovrebbe essere finito.
- Premere il **pulsante di avvio** **17** per iniziare.

Quando il timer è scaduto, il processo di cottura è terminato.

## **▲ UTILIZZO DI UNA MODALITÀ DI COTTURA PERSONALIZZATA**

Per utilizzare una modalità di cottura personalizzata:

- Premere ripetutamente il **pulsante della modalità di cottura** **20** per selezionare un programma Memory (Memory 1, 2 o 3) o la funzione DIY (fai da te):
  - Se si vogliono utilizzare le proprie impostazioni e salvarle per un utilizzo successivo, selezionare uno dei programmi Memory.
  - Se si vogliono utilizzare le proprie impostazioni, ma non si ha bisogno di salvarle, selezionare la modalità DIY.
- Premere il **pulsante di impostazione dell'ora** **14**.
- Premere i **pulsanti delle impostazioni** **15** per cambiare il tempo di cottura.
- Premere OK.
- Premere i **pulsanti delle impostazioni** **15** per cambiare la temperatura di cottura.
- Premere OK.
- Premere il **pulsante di avvio** **17** per iniziare il processo di cottura.

L'indicazione della temperatura lampeggerà fino al raggiungimento della temperatura. Quindi il timer inizierà il conto alla rovescia.

Quando si seleziona un programma Memory, premendo il pulsante di avvio le impostazioni vengono automaticamente salvate nel programma Memory selezionato.

## ▲ UTILIZZO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO

Per usare la funzione Riscaldamento:

1. Premere il **pulsante di riscaldamento** 19. L'apparecchio inizierà a riscaldarsi.

L'apparecchio inizierà a riscaldarsi, e dopo 8 minuti entrerà in modalità Keep Warm per max. 24 ore.

## ▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di pulire l'apparecchio dopo l'utilizzo. Per pulire l'apparecchio:

1. Spegner e scollegare l'apparecchio dalla sorgente di alimentazione.
  2. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
  3. Lavare le parti seguenti con acqua calda:
    - Pentola di cottura 4
    - Cestello per cottura a vapore 3
    - Paletta per il riso 8
    - Tazza di misurazione 9
- i** La pentola e il cestello per la cottura a vapore possono essere lavati anche in lavastoviglie.
4. Pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido.
  5. Al centro del coperchio è presente una valvola per il vapore. Se la valvola si sporca, afferrarla dall'interno del coperchio e girarla in senso antiorario per estrarla dal bordo. È possibile lavarla sotto acqua corrente. Dopo averla fatta asciugare completamente, riporla nel supporto ruotandola in senso orario fino a superare il punto di pressione.

## ▲ CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale in un luogo chiuso e asciutto.

## ▲ DATI TECNICI

<b>Modello-No.</b>	EB-50J05, Type 8161
<b>Tensione / Frequenza</b>	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
<b>Potenza</b>	860 W
<b>Dimensioni (l x p x a)</b>	30 x 25 cm (Ø x H)
<b>Peso</b>	3,9 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

## ▲ RISOLUZIONE PROBLEMI

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione problema</b>
Il dispositivo non funziona.	L'apparecchio è danneggiato.	Accertarsi che il cavo di alimentazione sia collegato a una sorgente elettrica funzionante. Accendere l'apparecchio. Se l'apparecchio non si accende vuol dire che è danneggiato. Contattare Solis o un centro assistenza Solis autorizzato.
Il display mostra un codice di errore che inizia con una E.	È presente un guasto elettrico.	Contattare Solis o un centro assistenza Solis autorizzato.

## **SMALTIMENTO**



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

### **SOLIS HELPLINE**

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

## ▲ 2 ANNI DI GARANZIA

**i** Valida soltanto con uno scontrino di cassa.

Sul presente apparecchio è riconosciuta una garanzia per i casi in cui si riesca a dimostrare che il vizio è dovuto a difetti materiali o di fabbricazione e si sia presentato nonostante una cura e un utilizzo appropriati. La garanzia non copre la rottura del vetro. La garanzia decorre dalla data di vendita indicata sulla ricevuta di acquisto da accludere all'apparecchio. Per l'uso commerciale la garanzia ha una durata di 12 mesi. Le condizioni dettagliate della garanzia sono disponibili sul sito [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI SOLIS

I clienti residenti in Svizzera devono inviare gli articoli da riparare direttamente a: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Svizzera. In ogni caso, prima di spedire l'apparecchio, è preferibile contattare telefonicamente il servizio clienti: spesso i problemi di funzionamento si possono risolvere facilmente con il consiglio o l'accorgimento giusto dei nostri specialisti. I clienti al di fuori della Svizzera devono visitare il sito [www.solis.com](http://www.solis.com) per verificare i contatti specifici del proprio Paese. Ovviamente siamo disponibili a fornire informazioni anche telefonicamente; siamo raggiungibili ai seguenti numeri:

Per la Svizzera:	+41 91 802 90 10
Per la Germania:	0800 724 0702
Per l'Austria:	0800 22 03 92
Per i Paesi Bassi:	+31 85 4010 722
Per il Belgio:	+32 2 808 35 82
Per gli altri Paesi:	+41 44 874 64 84

## ▲ RICETTE

### CURRY AL MANGO E VERDURE

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di verdure (cipolle, carote, porri, peperoni e sedano)
- 300 g di riso basmati
- 600 ml di acqua
- 100 ml di latte di cocco

- 250 ml di succo d'arancia
  - 250 ml di succo di mela
  - 80 g di mango
  - 50 g di anacardi
  - 30 g di curry
  - Sale, pepe e noce moscata
1. Tagliare le verdure e il mango a dadini di circa 1,5 cm.
  2. Mettere le verdure e il riso nella pentola insieme al curry, l'acqua, il succo d'arancia, il succo di mela e il latte di cocco, quindi mescolare con la paletta per il riso.
  3. Impostare il cuociriso a una temperatura di 100°C per 30 minuti.
  4. Una volta terminato il tempo di cottura, aggiungere il mango a dadini e condire con sale, pepe e noce moscata.

Servire con gli anacardi.

## **RAVIOLI**

Ingredienti per 2 persone

- 400 g (creare l'impasto con il lievito seguendo la ricetta di base)
  - 200 ml di latte
  - 30 g di burro
  - 30 g di zucchero
1. Formare 4 palline uguali usando l'impasto.
  2. Mettere le palline nella pentola insieme al latte, al burro e allo zucchero.
  3. Impostare il cuociriso a una temperatura di 40°C per 95 minuti.

Quando il tempo di cottura è terminato, servire i ravioli al vapore con una salsa alla vaniglia.

## **SALSA ALLA VANIGLIA**

- 4 tuorli d'uovo
  - 40 g di zucchero
  - 1 bacca di vaniglia
  - 500 ml di latte
  - 1 cucchiaino di amido di mais
1. Sbucciare la bacca di vaniglia e raschiare la polpa.
  2. Aggiungerla in una ciotola con tutti gli altri ingredienti e mischiare bene.
  3. Dopodiché, versare il composto nella pentola e scaldare a una temperatura di 80°C per 10 minuti.
  4. Quando il tempo di cottura è terminato, versare il composto in una ciotola e sbatterlo bene con una frusta.

## MELE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele
  - 1 cucchiaio di farina d'avena
  - 1 cucchiaio di semola
  - 1 cucchiaio di uvetta
  - 30 g di marzapane
  - 500 ml di cannella e succo di mela
1. Tagliare il fondo delle mele e svuotarle.
  2. Tagliare la polpa delle mele a cubetti.
  3. In una ciotola mischiare i cubetti insieme alla semola, ai fiocchi d'avena, all'uvetta, al marzapane e alla cannella e riempire le mele con il composto.
  4. Versare il succo di mela nella ciotola.
  5. Mettere le mele nel cestello per la cottura a vapore con il lato ripieno verso il basso e inserire il cestello nella pentola.
  6. Impostare il cuociriso a una temperatura di 30°C per 95 minuti.

Servire le mele con la salsa alla vaniglia.

## CRÈME BRÛLÉE

Ingredienti per 4 persone

- 200 ml di latte
  - 100 di crema
  - 1 uovo
  - 2 tuorli d'uovo
  - 1 bacca di vaniglia
  - 40 g di zucchero
  - 1 pizzico di sale
  - 50 g di zucchero grezzo per caramellare
1. Sbucciare la bacca di vaniglia e raschiare la polpa.
  2. In una ciotola mischiare tutti gli ingredienti con la polpa di vaniglia e mescolare bene. Distribuire il composto in 4 stampi di porcellana adatti per il forno.
  3. Aggiungere 1 litro di acqua nella ciotola e inserire il cestello per la cottura a vapore nella pentola.
  4. Mettere i 4 stampi nel cestello e impostare il cuociriso per 50 minuti a 95°C.
  5. Far raffreddare la crema e cospargerla di zucchero grezzo.
  6. Caramellare con un cannello da cucina o in un forno con funzione grill finché lo zucchero non si scioglie e diventa marroncino.

## **LENTICCHIE ROSSE ALLA BOLOGNESE**

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di verdure (carote, porri, sedano e cipolle)
  - 1 cucchiaio di olio d'oliva
  - 250 g di lenticchie rosse
  - 1 kg di salsa di pomodori a pezzettoni
  - 350 ml di brodo vegetale
  - 5 ml di aceto di brandy
  - 1 spicchio d'aglio
  - Sale, pepe, noce moscata, timo, maggiorana e basilico
1. Tagliare le verdure a dadini di circa 0,5 cm.
  2. Mettere le verdure e le lenticchie nel cuociriso insieme all'olio d'oliva, i pezzettoni di pomodori, il brodo vegetale e l'aglio tritato e impostare la temperatura a 95°C per 30 minuti.
  3. Quindi condire con spezie, erbe e aceto.

Le lenticchie si abbinano bene agli spaghetti e alle verdure ripiene.

## **RISOTTO DI VERDURE**

Ingredienti per 2 persone

- 300 g di verdure (carote, porri, peperoni, zucchine e cipolle)
  - 200 g di riso per risotti
  - 750 ml di brodo
  - 70 g di parmigiano
1. Tagliare le verdure a dadini di 0,5 cm e aggiungerle nel cuociriso insieme al riso e al brodo. Impostare la temperatura a 95°C per 30 minuti.
  2. Una volta terminato il tempo di cottura, aggiungere il parmigiano e condire con sale, pepe, aglio e noce moscata.

## COUSCOUS ARABO DI POLLO

Ingredienti per 2 persone

- 200 g di pollo disossato
  - 100 g di couscous
  - 500 ml di brodo
  - 300 g di verdure (carote, porri, sedano, cipolle)
  - Paprica, cumino macinato, cannella macinata, chiodi di garofano in polvere, zenzero tritato, sale e pepe
  - 50 g di taccole
  - 3-4 stimmi di zafferano o un pizzico di zafferano in polvere
1. Tagliare il pollo in pezzettini di circa 4 cm e cospargere di paprica, semi di cumino, cannella, chiodi di garofano e zenzero. Lasciar marinare in frigorifero per 1-2 ore.
  2. Tagliare le verdure a dadini di circa 1,5 cm.
  3. Mettere il pollo, il brodo, le verdure a dadini e lo zafferano nel cuociriso e cuocere a una temperatura di 100°C per 30 minuti.
  4. Dopo il processo di cottura, aggiungere le taccole e il couscous e lasciar cuocere per altri 5 minuti.
  5. Condire a piacimento con sale e pepe quanto basta.

## VERDURE RIPIENE

Ingredienti per 2 persone

- Verdure adatte da fare ripiene, come pomodori, patate, zucchine o cipolle
  - 150 g di cagliata
  - 1 uovo
  - 50 g di gorgonzola
  - 50 g di pangrattato
  - Sale, pepe, noce moscata, maggiorana ed erba cipollina
1. Dividere in due le verdure e svuotarle. Tagliare gli scarti a dadini.
  2. In una ciotola mischiare le verdure a dadini con il quark, il gorgonzola e l'uovo. Condire con erbe e spezie. Se necessario, addensare il tutto con del pangrattato.
  3. Riempire le verdure scavate con il composto e metterle nel cestello per la cottura a vapore.
  4. Riempire la pentola con circa 1 l di acqua e inserire il cestello nella pentola. Impostare la temperatura a 100°C per 40 minuti.

Abbinamento perfetto con le lenticchie alla bolognese.

---

**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)

Visitate il nostro sito

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