

SINCE 1908

Solis

RICE COOKER MULTI

Type 8162

Bedienungsanleitung



INHALT

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
INHALT	7
GERÄTEBESCHREIBUNG	8
BEDIENFELD	9
INSTALLATION	9
VOR DER INBETRIEBNAHME	10
VORBEREITUNG FÜR DAS REISKOCHEN	10
VORBEREITUNGEN ZUM DÄMPFEN VON SPEISEN	11
REIS KOCHEN RESP. LEBENSMITTEL DÄMPFEN	12
REHEAT-FUNKTION	13
REINIGUNG UND PFLEGE	13
TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS	13
TIPPS ZUM DÄMPFEN VON GEMÜSE	14
TIPPS ZUM DÄMPFEN VON MEERESFRÜCHTEN	16
TIPPS ZUM DÄMPFEN VON GEFLÜGEL	17
TIPPS ZUM DÄMPFEN VON KNÖDELN UND KLÖSSEN	17
TECHNISCHE DATEN	17
FEHLERBEHEBUNG	18
ENTSORGUNG	19
2 JAHRE GARANTIE	19
SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE	19

▲ BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Dieses Gerät ist zum Kochen von weissem oder braunem resp. Naturreis und zum Dämpfen verschiedener Gerichte bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie für einen ähnlichen Gebrauch vorgesehen, wie z.B.:
 - Mitarbeiter-Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäusern;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
 - Für Pensionen und Hostels und nicht für kommerzielle Zwecke.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Jede andere Verwendung des Geräts als in dieser Anleitung beschrieben gilt als Missbrauch und kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen.

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

▲ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät unverzüglich.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein einwandfreies und identisches Kabel ersetzt werden.

- Trennen Sie das Gerät niemals vom Stromnetz, indem Sie am Kabel ziehen. Halten Sie immer den Netzstecker fest und ziehen Sie daran.
- Setzen Sie den Stromanschluss, das Stromkabel oder den Netzstecker nicht Wasser oder Feuchtigkeit aus.
- Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf den Gerätestecker.
- Stellen Sie nichts auf den Deckel.

Sicherheitshinweise zur Installation

▲ WARNUNG

- Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.
- Lassen Sie das Gerät nicht herunterfallen und vermeiden Sie Stöße.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene sowie hitze- und feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.
- Achten Sie darauf, dass sich überhalb des Gerätes keine feuchtigkeitsempfindlichen Materialien befinden, welche durch den austretenden Dampf beschädigt werden könnten.
- Setzen Sie das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Kontrollieren Sie vor der Verwendung des Geräts, dass die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer Steckdosenleiste.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem, das das Produkt automatisch einschaltet.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Kabel noch der Stecker mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
- Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser resp. anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
- Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das in Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist:
 - Tragen Sie immer trockene Gummihandschuhe, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht wieder, bevor Sie es von Solis oder einem von Solis autorisierten Servicecenter auf Funktion und Sicherheit haben überprüfen lassen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es bewegen.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.

Sicherheitshinweise zur Verwendung

▲ WARNUNG

- Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät nicht verwenden.
- Hantieren Sie mit dem Gerät nicht mit nassen Händen.

- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör oder mit von Solis empfohlenem Zubehör. Falsches Zubehör oder falsche Verwendung können zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Teile des Gerätes können während des Gebrauchs heiss werden. Berühren Sie nur das Bedienfeld, den Ein/Aus-Schalter und die Griffe während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Kocheinsatz, gegebenenfalls mit dem Dämpfeinsatz, korrekt eingesetzt ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es verwendet wird oder wenn es heisses Wasser enthält.
- Decken Sie den Dampfauslass im Gerätedeckel nicht ab, wenn das Gerät verwendet wird.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Kocheinsatz sich nicht im Gerät befindet.
- Legen Sie niemals Lebensmittel direkt in das Gerät hinein. Verwenden Sie immer den Kocheinsatz.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Kocheinsatz.
- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz nur in Verbindung mit dem Kocheinsatz.
- Schliessen Sie während des Kochvorgangs immer den Deckel.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen. Es kann heisser Dampf entweichen.
- Beachten Sie, dass der durch den Dampfauslass im Gerätedeckel austretende Dampf heiss ist und verbrennen Sie sich nicht daran.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser und anderen Flüssigkeiten auf den Gerätestecker, auf das Gerät selbst oder ins Innere des Gerätes.
- Verwenden Sie den Kocheinsatz nicht direkt auf einem Herd. Verwenden Sie den Kocheinsatz nur in diesem Gerät.
- Berühren Sie die Oberfläche des Heizelements während oder kurz nach dem Gebrauch nicht. Das Heizelement kann Restwärme aufweisen.

Sicherheitshinweise zur Wartung

⚠️ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor Wartungs- resp. Reinigungsarbeiten und beim Austausch von Teilen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Aceton zur Reinigung des Geräts. Diese könnten das Gerät beschädigen.

▲ INHALT

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung:

1x RICE COOKER MULTI

1x Deckel

1x Dämpfeinsatz

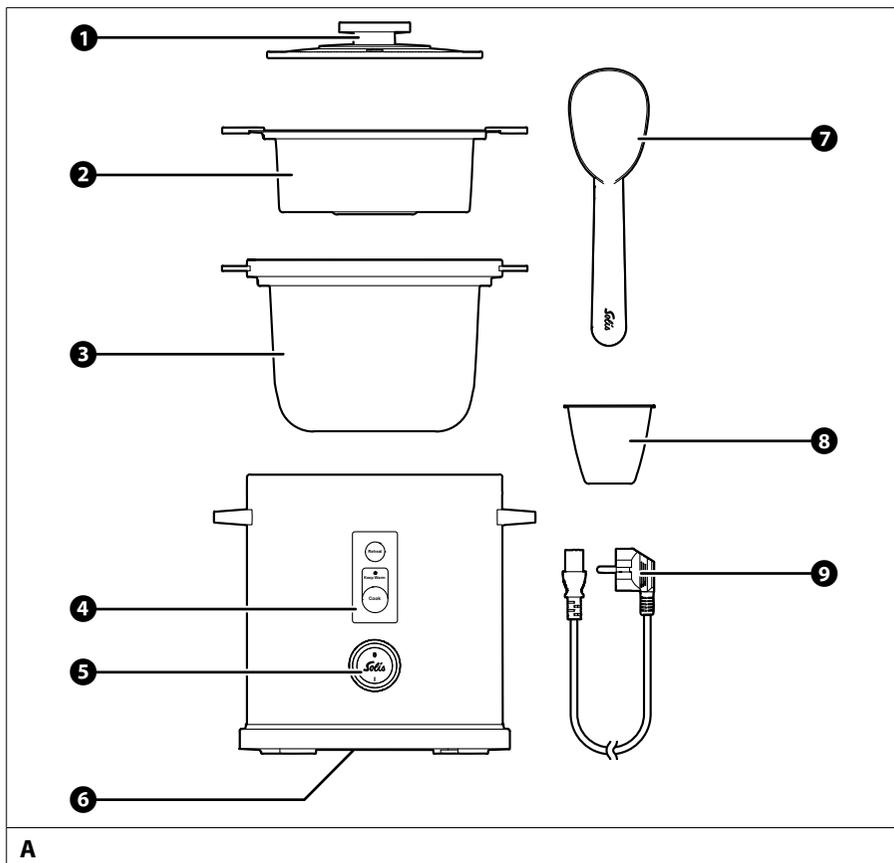
1x Kocheinsatz

1x Messbecher

1x Reiskelle

1x Stromkabel

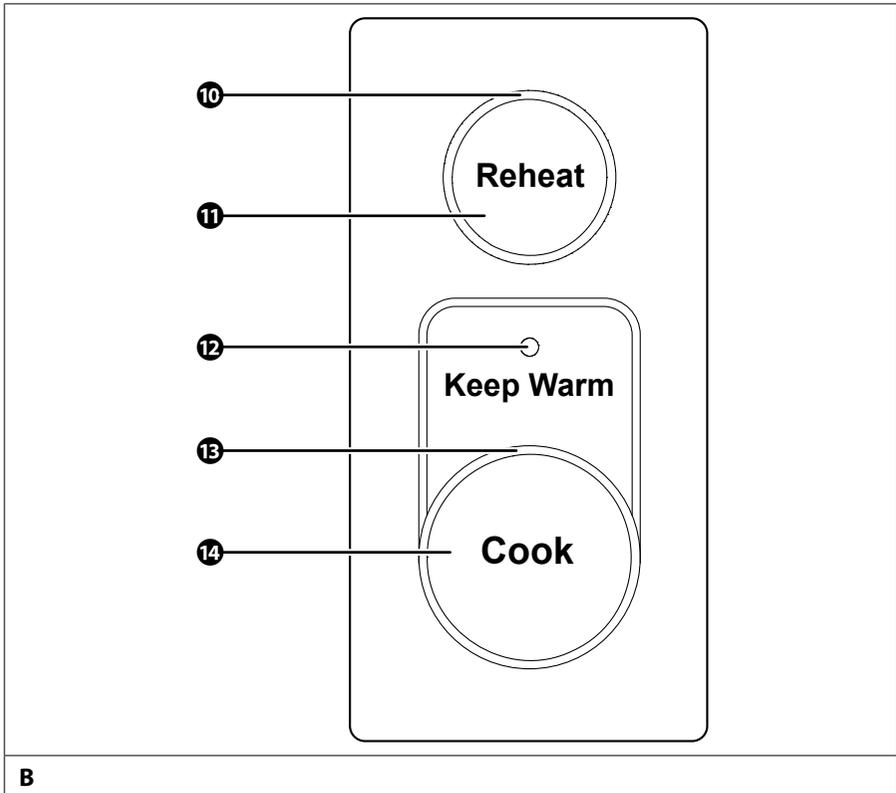
▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Deckel
- 2 Dämpfeinsatz
- 3 Kocheinsatz
- 4 Bedienfeld
- 5 Ein/Aus-Schalter

- 6 Stromanschluss
- 7 Reiskelle
- 8 Messbecher
- 9 Stromkabel

▲ BEDIENFELD



10 REHEAT-Kontrolllicht

11 REHEAT-Taste

12 KEEP WARM-Kontrolllicht

13 COOK-Kontrolllicht

14 COOK-Taste

▲ INSTALLATION

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.

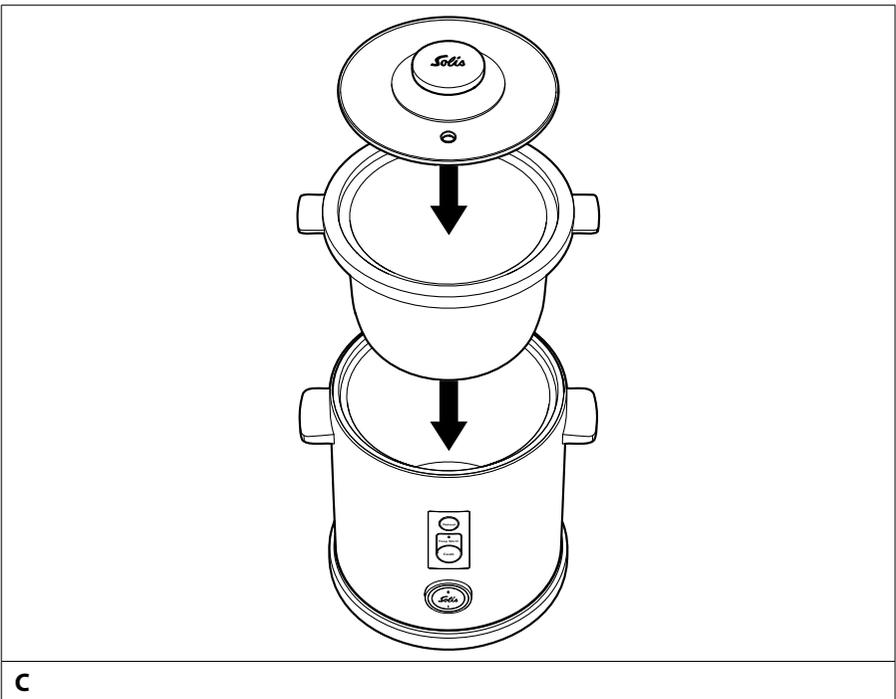
1. Schliessen Sie das **Stromkabel** 9 an den **Stromanschluss** 6 an.
2. Stecken Sie das andere Ende des **Stromkabels** 9 in eine Steckdose.

Das Gerät kann jetzt verwendet werden.

▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

1. Öffnen Sie den **Deckel 1**.
2. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
 - Kocheinsatz **3**
 - Dämpfeinsatz **2**
 - Reiskelle **7**
 - Messbecher **8**
 - Deckel **1**

▲ VORBEREITUNG FÜR DAS REISKOCHEN



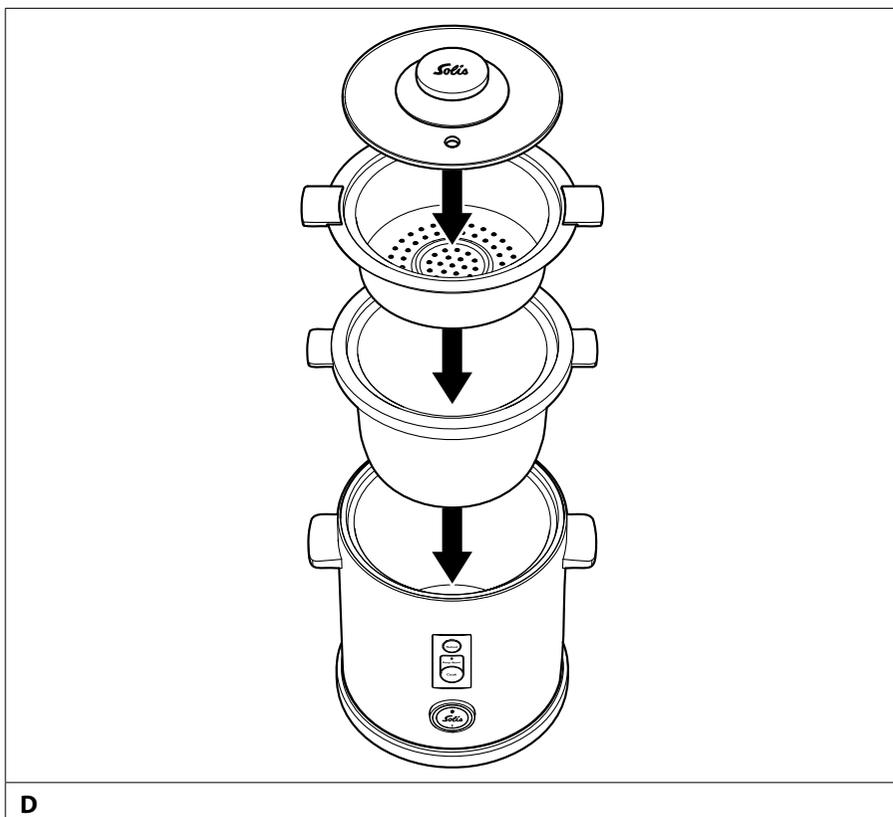
1. Füllen Sie den **Kocheinsatz 3** mit dem **Messbecher 8** mit maximal 900 g Reis (6 Becher).

i Ein gefüllter **Messbecher 8** entspricht ca. 150 Gramm Reis.

i Füllen Sie den abgemessenen Reis in ein Sieb und waschen Sie den Reis mit kaltem Wasser, um anhaftende Stärke zu entfernen. Sobald das Wasser klar abläuft, ist Ihr Reis kochbereit. Gut abtropfen lassen.

2. Füllen Sie den **Kocheinsatz 3** mit kaltem Wasser bis zur *CUP*-Markierung, die der Menge an Reis entspricht. Beispiel: Wenn Sie 4 volle Messbecher ungekochten Reis eingefüllt haben, füllen Sie mit kaltem Wasser bis zur Markierung "4 *CUP*".
- ❶ Füllen Sie den **Kocheinsatz 3** niemals über die 6 *CUP*-Markierung hinaus.
3. Stellen Sie den **Kocheinsatz 3** in den Reiskocher (siehe Abbildung C).
4. Sie können Lebensmittel auch während des Reiskochens dämpfen. Um Lebensmittel zu dämpfen, während Sie Reis kochen, befolgen Sie die Schritte 3 bis 5 des Kapitels *Vorbereitungen zum Dämpfen von Speisen*.
5. Schliessen Sie den **Deckel 1**.

▲ VORBEREITUNGEN ZUM DÄMPFEN VON SPEISEN



D

1. Geben Sie drei Messbecher Wasser oder Brühe in den **Kocheinsatz 3**.
2. Stellen Sie den **Kocheinsatz 3** in den Reiskocher.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den **Dämpfeinsatz 2**.

- i** Das Wasser oder die Brühe darf den **Dämpfeinsatz** **2** nicht erreichen. Ansonsten können die Lebensmittel nicht effektiv gedämpft werden.
- 4. Setzen Sie den **Dämpfeinsatz** **2** in den **Kocheinsatz** **3** (siehe Abbildung D).
- 5. Schliessen Sie den **Deckel** **1**.

▲ REIS KOCHEN RESP. LEBENSMITTEL DÄMPFEN

1. Betätigen Sie den **Ein/Aus-Schalter** **5**, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät gibt einen Signalton ab und wechselt in den Standby-Modus. Die Umrandung des **Ein/Aus-Schalters** **5** leuchtet auf und das **KEEP WARM-Kontrolllicht** **12** blinkt grün.

- i** Wenn am Gerät im Standby-Modus keine weitere Eingabe erfolgt, gibt das Gerät alle 5 Minuten drei Signaltöne ab, um daran zu erinnern, die **COOK-Taste** **14** oder die **REHEAT-Taste** **11** zu drücken.
- 2. Drücken Sie die **COOK-Taste** **14**, um die Lebensmittel zu dämpfen resp. Reis zu kochen.

Das Gerät gibt einen Signalton ab und das **COOK-Kontrolllicht** **13** blinkt zunächst und leuchtet dann permanent grün auf.

3. Öffnen Sie bei der Zubereitung von Reis gelegentlich den **Deckel** **1** und rühren Sie den Reis um.

- i** Nach beendeter Kochzeit bei der Reiszubereitung wechselt das Gerät automatisch in den **KEEP WARM-Modus**: Das Gerät gibt einen Signalton ab und das **KEEP WARM-Kontrolllicht** **12** leuchtet grün auf. Die Dauer der Kochzeit hängt von der Menge des Reises ab.
- i** Der **KEEP WARM-Modus** dauert für maximal 12 Stunden. Danach wechselt das Gerät in den Standby-Modus.
- i** Um den Kochvorgang abubrechen, stellen Sie den **Ein/Aus-Schalter** **5** auf die Position 0.

▲ REHEAT-FUNKTION

Um bereits gekochten Reis wieder aufzuwärmen, verwenden Sie die *REHEAT*-Funktion.

1. Geben Sie etwas Wasser in den Reis und drücken Sie die **REHEAT-Taste** **11**.

Wenn der Reis aufgewärmt ist, wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus für max. 12 Stunden. Nach Ablauf der 12 Stunden wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

1. Stellen Sie den **Ein/Aus-Schalter** **5** auf *O* um das Gerät auszuschalten.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser ab:
 - Kocheinsatz **3**
 - Dämpfeinsatz **2**
 - Reiskelle **7**
 - Messbecher **8**
 - Deckel **1**
5. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.
6. Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung in einem trockenen und abgeschlossenen Raum auf.

i Geben Sie weder das Gerät noch Teile davon in den Geschirrspüler.

▲ TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS

Die häufigsten Reissorten sind:

Weisser Reis

- Jasmin
- Basmati

Naturreis resp. brauner Reis

- Arborio
- Carnaroli
- Quinoa
- Sushi-Reis

Anhand der nachstehenden Tabelle können Sie die Kochzeit für jede Reissorte ermitteln.

Ungekochter Reis (Messbecher)*	Kochzeit für weissen Reis ca. (in Minuten)	Kochzeit für Naturreis resp. brauner Reis ca. (in Minuten)
2	30-35	52-57
3	32-37	50-55
4	35-42	51-56
5	39-44	53-58
6	40-45	54-59

* Der mitgelieferte Messbecher entspricht ca. 150 g ungekochtem Reis.

- i** Füllen Sie den abgemessenen Reis in ein Sieb und waschen Sie den Reis mit kaltem Wasser, um anhaftende Stärke zu entfernen. Sobald das Wasser klar abläuft, ist Ihr Reis kochbereit. Gut abtropfen lassen.

▲ TIPPS ZUM DÄMPFEN VON GEMÜSE

- Frisches oder gefrorenes Gemüse kann gedünstet werden. Wenn Sie gefrorenes Gemüse dämpfen, tauen Sie es nicht auf.
- Kleinere Stücke dämpfen schneller als grössere. Sorgen Sie dafür, dass die Gemüsestücke annähernd gleich gross sind, um sie gleichmässig zu garen.
- Die Grösse und Form des Gemüses sowie der persönliche Geschmack können eine Anpassung der Kochzeit erforderlich machen. Wenn das Gemüse weicher sein soll, muss die Kochzeit verlängert werden.

Gemüse	Vorschläge & Tipps	Menge	Kochzeit (Minuten)
Artischocke	Härtere äussere Blätter & Strunk entfernen	2 mittelgrosse	30-35
Spargel	Schälen, unteres Ende abschneiden, als Stange belassen	2 Bündel	15-17
Bohnen	Enden abschneiden, ganz lassen	250 g	20-22

Gemüse	Vorschläge & Tipps	Menge	Kochzeit (Minuten)
Peperoni	In Stücke schneiden	3 mittelgrosse	19-21
Brokkoli	In Röschen schneiden	250 g	19-21
Rosenkohl	Strunkansatz kreuzförmig einschneiden	375 g	17-19
Kohl	In Stücke schneiden	500 g	19-21
Mohrrüben	In Stücke schneiden	3 mittelgrosse	27-29
Sellerie	In Stücke schneiden	3 Stängel	5-6
Kichererbsen	12 Stunden lang einweichen	1 Messbecher getrocknet	42-47
Mais	Ganz	2 kleine Kolben	28-30
Pilze	Ganz, ungewaschen	300 g	20-22
Zwiebeln	Geschält, ganz lassen	6 mittelgrosse	22-27
Zuckererbsen	Zerkleinern	250 g	4-5
Erbsen	Frisch, geschält	250 g	8-10
	Gefroren	250 g	4-5
Kartoffeln	Ganz	4 (150-180 g)	48-53
Neue Kartoffeln	Ganz	6 (je 125 g)	25-30
Süsskartoffel	In Stücke schneiden	300 g	35-40
Kürbis	In Stücke schneiden	300 g	18-23
Spinat	Blätter und Stängel gereinigt	1/2 Bündel	5

Gemüse	Vorschläge & Tipps	Menge	Kochzeit (Minuten)
Kürbis (Baby)	Zerkleinern	350 g	8
Zucchini	In Stücke schneiden	350 g	6

▲ TIPPS ZUM DÄMPFEN VON MEERESFRÜCHTEN

- Würzen Sie Fisch vor dem Garen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Zitrone, etc.
- Achten Sie darauf, dass die Fischfilets in einer Lage liegen und sich nicht überlappen.
- Fisch ist gar, wenn er sich mit einer Gabel leicht lösen lässt und eine undurchsichtig-milchige Farbe annimmt.

Typ	Vorschläge & Tipps	Kochzeit (Minuten)
Fischfilets	Dämpfen, bis undurchsichtig	19-21
Ganzer Fisch	Dämpfen, bis sich das Fischfleisch leicht von der Mittelgräte trennen lässt.	20-25
Hummerschwänze	Unterseite der Schale entfernen	18-20
Muscheln in der Schale	Dämpfen, bis sich die Schalen öffnen	15-17
Venusmuscheln	Dämpfen, bis sich die Schalen öffnen	8-10
Crevetten in der Schale	Dämpfen, bis sie rosa sind	15-17
Jakobsmuscheln	Dämpfen, bis undurchsichtig	4-6

▲ TIPPS ZUM DÄMPFEN VON GEFLÜGEL

- Sichtbares Fett und Haut entfernen.
- Sorgen Sie dafür, dass die Geflügelstücke annähernd gleich gross sind, um sie gleichmässig zu garen.
- Für gleichmässiges Garergebnis legen Sie die Geflügelteile nebeneinander und nicht übereinander.
- Prüfen Sie an der dicksten Stelle, ob das Geflügel gar ist. Das Geflügel ist gar, wenn der austretende Fleischsaft klar ist.

Typ	Vorschläge & Tipps	Kochzeit (Minuten)
Brustfilet	Mit der Haut nach oben legen	26-31
Keule	Die dicken Stellen im Dämpfeinsatz nach aussen legen	33-38
Keulenfilets	Die dicken Stellen im Dämpfeinsatz nach aussen legen	18-20

▲ TIPPS ZUM DÄMPFEN VON KNÖDELN UND KLÖSSEN

- Frische oder gefrorene Klösse können Sie hervorragend in Ihrem Solis Rice Cooker Multi dämpfen. Wir empfehlen, etwas Backpapier oder Kohlblätter in den Dämpfeinsatz zu legen, und darauf einzeln die Klösse zu setzen, damit Sie nicht am Dämpfeinsatz festkleben.
- Gefrorene Klösse brauchen ca. 15-25 Minuten, frische Klösse ca. 5-6 Minuten.

▲ TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	Type 8162
Spannung / Frequenz	220 – 240 V~ / 50 – 60 Hz
Ausgang	650 W
Abmessungen (Ø × H)	29 × 25 cm
Gewicht	2,9 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Problembhebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Stromkabel ist nicht ordnungsgemäss angeschlossen.	<ol style="list-style-type: none">1. Schliessen Sie das Stromkabel an den Stromanschluss an.2. Stecken Sie das andere Ende des Stromkabels in eine Steckdose.
Das Gerät schaltet sich plötzlich aus.	Das Gerät ist überhitzt.	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf O um das Gerät auszuschalten.2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.3. Lassen Sie das Gerät abkühlen.4. Stecken Sie das andere Ende des Stromkabels in eine Steckdose.5. Betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.6. Starten Sie den Garvorgang erneut.
Das Gerät gibt 10 Signaltöne ab und alle Kontrolllichter leuchten.	Im Kocheinsatz befindet sich kein Wasser.	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf O um das Gerät auszuschalten.2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.3. Geben Sie Wasser in den Kocheinsatz.4. Betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.5. Starten Sie den Garvorgang erneut.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an Solis oder ein von Solis autorisiertes Servicecenter.
Der Reis ist nach dem Kochen zu trocken und/oder zu hart.	Der Reis ist zu kurz oder mit zu wenig Wasser gekocht worden.	<ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie ½ oder 1 Messbecher Wasser in den Kocheinsatz.2. Rühren Sie den Reis um.3. Schliessen Sie den Deckel.4. Lassen Sie den Reis 10 - 15 Minuten ruhen. Öffnen Sie gelegentlich den Deckel, um den Reis umzurühren.
Der Reis ist nach dem Kochen zu nass.	Der Reis wurde mit zu viel Wasser gekocht.	<ol style="list-style-type: none">1. Rühren Sie den Reis um.2. Schliessen Sie den Deckel.3. Lassen Sie den Reis 10 - 30 Minuten ruhen. Öffnen Sie gelegentlich den Deckel, um den Reis umzurühren.

▲ **ENTSORGUNG**



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie das Produkt so, dass eine nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe möglich ist. Zur Rückgabe des gebrauchten Produktes wenden Sie sich an Ihre lokale Abfallsammelstelle oder nehmen Sie Kontakt mit dem Händler auf, bei dem das Produkt erworben wurde. Dieser kann dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

▲ **2 JAHRE GARANTIE**

i Nur gültig mit Kaufbeleg.

Wir leisten für dieses Gerät Garantie, wenn der Defekt nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehlern beruht und trotz sachgemässer Behandlung und Pflege aufgetreten ist. Glasbruch wird nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum, wie auf dem Kaufbeleg vermerkt, der dem Gerät beigelegt werden muss. Bei gewerblicher Nutzung beträgt der Garantzeitraum 12 Monate. Die ausführlichen Garantiebedingungen finden Sie auf www.solis.com.

▲ **SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE**



Ein Anruf vor dem Einsenden des Artikels lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Für länderspezifische Kontaktinformationen scannen Sie bitte den QR Code, verwenden Sie die Internetadresse oder rufen Sie uns an.

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg • Switzerland

www.solis.ch • www.solis.com

Bitte besuchen Sie uns auf

www.solis.com