

SINCE 1908

Solis

AIR FRYER DUO

Type 8102

Handleiding



INHOUD

BEDOELD GEBRUIK	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	4
INHOUD	8
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (ZIE AFBEELDING B)	9
BEDIENINGSPANEEL (ZIE AFBEELDING C)	10
VOOR INGEBRUIKNAME	10
INSTALLATIE	11
HET APPARAAT GEBRUIKEN	11
TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL	14
TIPS VOOR FRITUREN MET HETELUCHT	16
REINIGING EN ONDERHOUD	17
TECHNISCHE GEGEVENS	18
PROBLEMEN OPLOSSEN	18
VERWIJDERING	20
2 JAAR GARANTIE	20
SOLIS KLANTENSERVICE	20

BEDOELD GEBRUIK

- Dit apparaat is bedoeld om voedsel te grillen, bakken en braden door binnenin hete lucht te laten circuleren.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - de keukenruimtes van het personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - voor "bed and breakfasts" en voor niet-commercieel gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor het drogen van kleding of andere voorwerpen.
- Elk ander gebruik van het apparaat dan beschreven in deze handleiding wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan letsel, schade aan het apparaat en het vervallen van de garantie tot gevolg hebben.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Algemene veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u de instructies in dit document volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Bewaar dit document voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Laat een defect apparaat onmiddellijk controleren door Solis of een door Solis erkend servicecentrum.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door Solis of een door Solis erkend servicecentrum worden vervangen met een netsnoer met dezelfde technische specificaties om gevaar te voorkomen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Koppel het apparaat niet los van het elektriciteitsnet door aan de kabel te trekken. Trek altijd aan de stekker.
- Houd het apparaat met stroomkabel buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

Veiligheidsinstructies met betrekking tot de installatie

WAARSCHUWING

- Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.
- Laat het apparaat niet vallen en voorkom stoten.
- Plaats het apparaat altijd op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.

- Houd een minimale veiligheidsafstand van 10 cm tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en objecten en zorg ervoor dat de lucht rondom het apparaat vrij kan circuleren.
- Plaats het apparaat nooit op een fornuis of in een oven.
- Zet het apparaat nooit zo neer dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water of een andere vloeistof (bijv. in of naast een gootsteen).
- Pak nooit een apparaat vast die in het water of in een andere vloeistof gevallen is:
 - Draag altijd droge rubberen handschoenen om de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat uit het water haalt.
 - Gebruik het apparaat pas weer nadat het door Solis of een door Solis erkend servicecentrum op de werking en veiligheid gecontroleerd is.
- Controleer voordat u het apparaat gaat gebruiken of de op het typeplaatje van uw apparaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het apparaat niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat de stroomkabel en stekker niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator, of met het apparaat zelf.
- Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
- Wikkel voorafgaand aan het gebruik de voedingskabel volledig af.
- Gebruik dit product alleen met een goed geaard stopcontact.

Veiligheidsinstructies met betrekking tot het gebruik

▲ WAARSCHUWING

- Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde accessoires of door Solis aanbevolen accessoires. Verkeerde accessoires en/of oneigenlijk gebruik kunnen schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde accessoires of door Solis aanbevolen accessoires. Verkeerde accessoires en/of oneigenlijk gebruik kunnen schade aan het apparaat tot gevolg hebben.
- Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
- Vul het apparaat nooit met olie.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit in de aanwezigheid van ontvlambare vloeistoffen, dampen of gas.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik nooit metalen of scherpe voorwerpen om voedsel in het mandje te plaatsen of eruit te halen.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.

- Bedek de luchtopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats nooit voedsel op de verwarmingselementen dat niet in het mandje zit.
- Plaats nooit iets bovenop het apparaat.
- Er komt tijdens het gebruik hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaten. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het mandje, er kan hete stoom ontsnappen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uitkomt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Sommige onderdelen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden (zie afbeelding A). Raak het bedieningspaneel alleen aan als het apparaat in werking is.



A

Veiligheidsinstructies met betrekking tot het onderhoud

WAARSCHUWING

- Zet het apparaat eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens het plegen van onderhoud, reiniging en het vervangen van onderdelen.
- Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen en plaats het nooit in een vaatwasser.
- Gebruik geen schurende chemische reinigingsmiddelen zoals ammoniak, zuur of aceton bij het schoonmaken van het apparaat. Anders kan het apparaat beschadigd raken.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
- Laat geen voedsel in het apparaat achter als u het apparaat opbergt.
- Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat.

INHOUD

Controleer de inhoud van de verpakking.

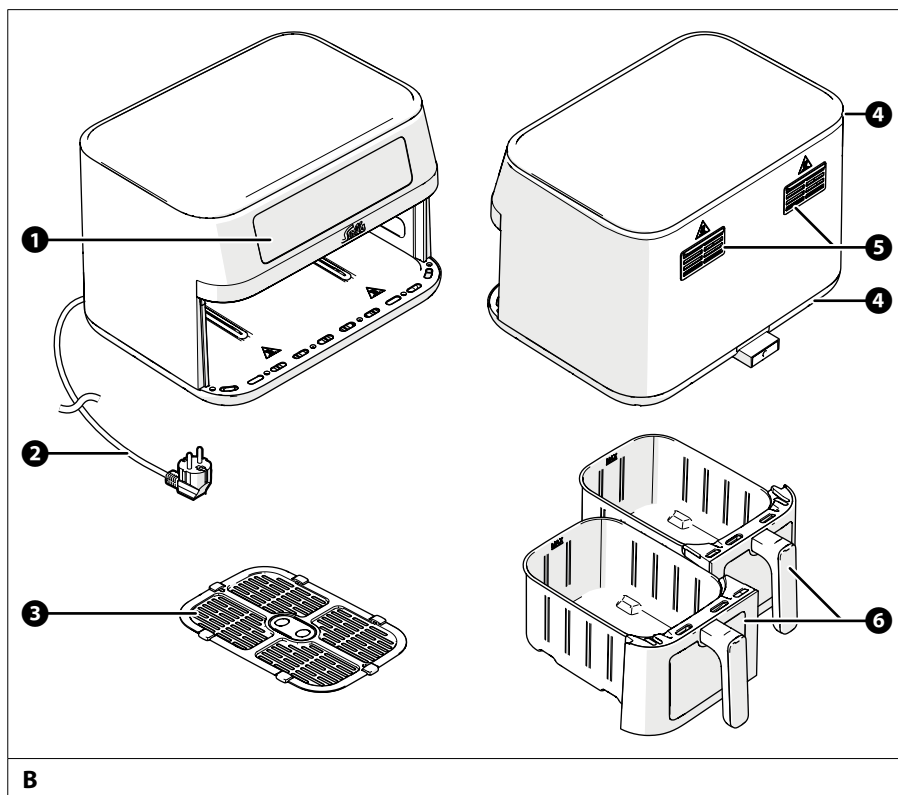
1x	AIR FRYER DUO
-----------	---------------

2x	Mandje
-----------	--------

2x	Grillrooster
-----------	--------------

▲ **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (ZIE AFBEELDING B)**

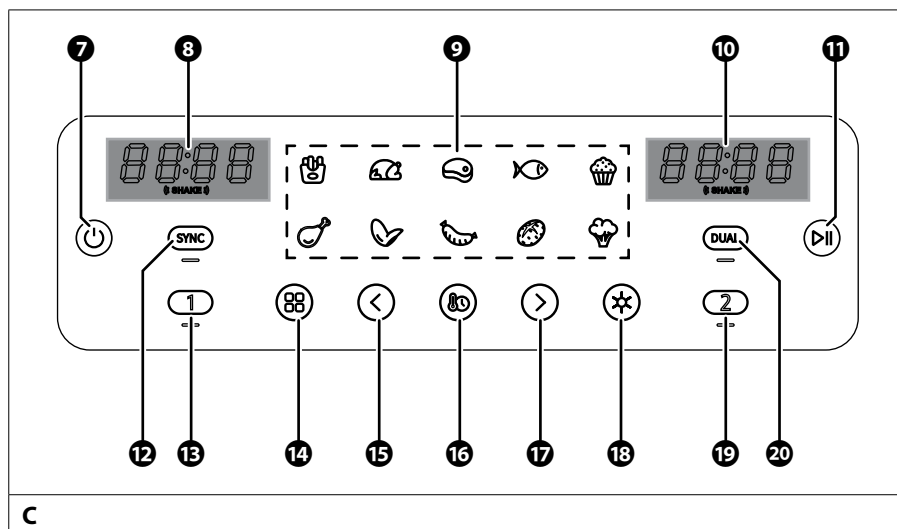
Dit apparaat is een airfryer waarmee u met weinig tot geen extra olie voedsel kunt frituren, koken of bakken. Met de menuknoppen voor voorgeprogrammeerde programma's is uw volgende favoriete gerecht in een handomdraai klaar!



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Stroomkabel
- 3 Grillrooster

- 4 Luchtinlaat
- 5 Luchtuitlaat
- 6 Mandje

▲ BEDIENINGSPANEEL (ZIE AFBEELDING C)



C

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 7 Aan/uit-knop | 14 Menu |
| 8 Displaymandje 1 | 15 Linker-/verlagen-knop |
| 9 Voorgeprogrammeerde programma's | 16 Temperatuur-/tijd-knop |
| 10 Displaymandje 2 | 17 Rechter-/verhogen-knop |
| 11 Start-/pauzeknop | 18 Lichtknop |
| 12 SYNC-knop | 19 Knop voor mandje 2 |
| 13 Knop voor mandje 1 | 20 DUAL-knop |

▲ VOOR INGEBRUIKNAME

Het apparaat voorbereiden voor het eerste gebruik:

1. Verwijder de verpakking van het apparaat.
2. Spoel de volgende onderdelen af met heet water en afwasmiddel:
 - Mandje 6
 - Grillrooster 3
3. Droog alle onderdelen af met een zachte doek.

▲ INSTALLATIE

Om het apparaat te installeren:

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en vochtbestendige ondergrond.
2. Steek de stekker van de **stroomkabel** ② in een stopcontact.
3. Plaats een **rooster** ③ onderin elk **mandje** ⑥.
4. Schuif de **mandjes** ⑥ in het apparaat.

▲ HET APPARAAT GEBRUIKEN

Om het apparaat te gebruiken:

1. Druk op de **aan/uit-knop** ⑦ om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op de **knop voor mandje 1** ⑬ of **knop voor mandje 2** ⑰ om het gewenste mandje te selecteren.
3. Druk op de **menuknop** ⑭ om de **voorgeprogrammeerde programma's** ⑨ te selecteren. De LED-lampjes onder het bijbehorende pictogram van het voorgeprogrammeerde programma en de **knop voor mandje 1** ⑬ of **knop voor mandje 2** ⑰ gaat knipperen.
4. Druk op de **rechter-/verhogen-knop** ⑰ of de **linker-/verlagen-knop** ⑮ om het gewenste voorgeprogrammeerde programma te selecteren.

i Als u langer dan 5 seconden niet op een knop drukt, wordt het laatst geselecteerde voorgeprogrammeerde programma automatisch bevestigd. Het LED-lampje onder het bijbehorende symbool blijft branden.

i U kunt de temperatuur en bereidingstijd voor elk voorgeprogrammeerde programma op elk moment aanpassen. Druk hiervoor op de **temperatuur-/tijdknop** ⑯.

i Druk op de **DUAL -knop** ⑳ om hetzelfde voorgeprogrammeerde programma voor beide mandjes te selecteren.

i Druk op de **SYNC -knop** ⑫ als er twee verschillende voorgeprogrammeerde programma's tegelijkertijd moeten worden voltooid. Het mandje met de langere bereidingstijd start eerst en het andere mandje start later, zodat de resterende bereidingstijd voor beide mandjes gelijk is.

i Als de **SYNC -knop** ⑫ niet actief is, worden twee voorgeprogrammeerde programma's onafhankelijk van elkaar voorbereid.

Programmeerfunctie	Pictogram	Standaard-tijd (minuten)	Standaard-temperatuur (°C)	Standaard schudherinnering
Frietjes		25	200	Ja
Kip		45	200	Ja
Biefstuk		15	200	Ja
Vis		20	200	Ja
Cake		20	160	Nee
Kippenpoot		30	200	Ja
Kippenvleugel		20	200	Ja
Worst		20	180	Ja
Aardappel		30	200	Ja
Groenten		10	180	Ja

De temperatuur kan in stappen van 5 °C van 80 °C tot 200 °C worden ingesteld.

De tijd kan in stappen van 1 minuut tussen 1 en 60 minuten worden ingesteld.

5. Gebruik de handgreep om de **mand 6** uit het apparaat te schuiven.

6. Plaats het voedsel in de **mand 6**.

⚠ Gebruik nooit bakspray in de **mand 6**. De coating kan beschadigd raken.

⚠ Giet geen olie in de **mand 6**.

⚠ Vul het mandje niet boven de **MAX**-lijn van het **mandje 6**.

7. Gebruik de handgreep om de **mand 6** in het apparaat te schuiven.

8. Druk op de **verlichtingsknop** 18 om de verlichting in het apparaat in te schakelen.

i Het lampje gaat na 30 seconden automatisch uit.

9. Druk op de **knop starten/pauzeren** 11 om het kookproces te starten.

i Druk nogmaals op de **knop starten/pauzeren** 11 om het kookproces te pauzeren.

i Als het apparaat voor het eerst gebruikt wordt, kan er rookontwikkeling optreden. Dit is normaal vanwege verbrande resten van het productieproces.

Halverwege het kookproces verschijnt het *SHAKE*-pictogram op het **display** 8 10.

10. Gebruik de handgreep om de **mand** 6 uit het apparaat te schuiven.

11. Schud, gooi of draai het voedsel om.

12. Gebruik de handgreep om de **mand** 6 in het apparaat te schuiven.

i Wanneer u tijdens het kookproces een **mandje** 6 verwijderd, toont het display *OPEN* en wordt het kookproces gepauzeerd. Het kookproces wordt hervat wanneer het **mandje** 6 terug in het apparaat wordt geschoven

De *SHAKE*-indicator blijft branden totdat u de stappen 10. – 12. heeft gevolgd.

Wanneer de timer is afgelopen, is het kookproces voltooid. Het apparaat geeft een pieptoon.

13. Gebruik de handgreep om de **mand** 6 uit het apparaat te schuiven.

14. Controleer of het voedsel gaar is. Als het voedsel nog niet gaar is:

a. Schuif het **mandje** 6 terug in het apparaat.

b. Druk op de **temperatuur-/tijdknop** 16, **linker-/verlagen-knop** 15, en **rechter-/verhogen-knop** 17 om de temperatuur aan te passen.

c. Druk op de **temperatuur-/tijdknop** 16, **linker-/verlagen-knop** 15, en **rechter-/verhogen-knop** 17 om de tijd aan te passen.

d. Druk op de **start/pauze-knop** 11 om het kookproces te starten.

15. Verwijder het voedsel uit het **mandje** 6 met een hittebestendige plastic tang.

⚠ Kantel het mandje niet om het voedsel er uit te schudden. Er kan zich resterende olie op de bodem van het mandje verzamelen en over het voedsel lopen. Bovendien kan het rooster uit het mandje vallen en ernstige brandwonden veroorzaken.

16. Druk op de **aan/uit-knop** 7 om het apparaat uit te schakelen.

▲ TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL

Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege schudden	Aanvullende opmerking
Dunne diepvries-friet	300 – 700	20 – 25	200	Ja	
Dikke diepvriesfriet	300 – 700	20 – 25	200	Ja	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 – 800	20 – 25	200	Ja	Voeg 0,5 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300 – 800	18 – 22	180	Ja	Voeg 0,5 eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300 – 750	12 – 18	180	Ja	Voeg 0,5 eetlepel olie toe
Aardappelgratin	500	15 – 18	200	Ja	
Biefstuk	100 – 500	10 – 15	200	Nee	
Vleeskoteletten	100 – 500	10 – 14	180	Nee	
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180	Nee	
Saucijzenbroodje	100 – 500	13 – 15	200	Nee	
Kippenpotjes	100 – 500	18 – 22	180	Nee	
Kipfilet	100 – 500	10 – 15	180	Nee	
Loempia's	100 – 400	8 – 10	200	Ja	Gebruik voedsel dat voor de oven bedoeld is

Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Halverwege schudden	Aanvullende opmerking
Diepvries- kipnuggets	100 – 500	6 – 10	200	Ja	Gebruik voedsel dat voor de oven bedoeld is
Diepvries- vissticks	100 – 400	6 – 10	200	Nee	Gebruik voedsel dat voor de oven bedoeld is
Diepvries- croutons	100 – 400	8 – 10	180	Nee	Gebruik voedsel dat voor de oven bedoeld is
Gevulde groenten	100 – 400	1 – 10	160	Nee	
Cake	300	20 – 25	160	Nee	Gebruik een bakplaat
Quiche	400	20 – 22	180	Nee	Gebruik een bakplaat of ovenschaal
Muffins	300	15 – 18	200	Nee	Gebruik een bakplaat
Zoete snacks	400	1 – 20	160	Nee	Gebruik een bakplaat of ovenschaal

Zelfgemaakte friet

1. Schil de aardappelen.
2. Druk op de **aan/uit-knop** 7 om het apparaat in te schakelen.
3. Snijd de aardappelen in frietjes van 8 x 8 mm.
4. Spoel de frietjes af met schoon, koud water om resterend zetmeel te verwijderen.
5. Droog alle frietjes goed af.
6. Doe de frietjes in een kom en voeg 0,5 eetlepel olie toe.
7. Schud en roer de frietjes totdat ze allemaal met olie bedekt zijn.
8. Haal de frietjes uit de kom. Laat de overgebleven olie in de kom.
9. Bak de frietjes volgens de instructies in *Het apparaat gebruiken*.

▲ TIPS VOOR FRITUREN MET HETELUCHT

Voorverwarmen

De heteluchtfriteuse 5 minuten voor het koken voorverwarmen. Hoewel het niet essentieel is, voorverwarmen verkort de kooktijd en zorgt voor krokantere resultaten. Als het apparaat koud is, moet u de verwachte kooktijd met een paar minuten verlengen.

- ▲ Wees voorzichtig wanneer u voedsel toevoegt na het voorverwarmen, want de binnenkant van de heteluchtfriteuse zal heet zijn.

Invetten

Wrijf het voedsel lichtjes in met olie voor een knapperige buitenlaag. Sommige etenswaren, vooral verse, hebben er baat bij om voor het frituren in een aparte kom lichtjes met olie te worden gemengd.

Beslag

Vermijd te slap beslag. Een los beslag, zoals dat bij frituren wordt gebruikt, werkt niet omdat het beslag er dan gewoon afloopt. Pas dergelijke recepten aan door het voedsel met een dikkere laag te bedekken, bij voorkeur met paneermeel zodat het beter blijft plakken.

Gebruik een bakplaat of ovenschaal bij het bereiden van delicate ingrediënten, zoals cake of quiche.

Temperatuur

Gebruik een middelhoge tot hoge temperatuur voor de meeste etenswaren. De meeste etenswaren geven het beste resultaat in de heteluchtfriteuse bij temperaturen tussen 160°C en 200°C. Voor langzamer koken en opnieuw opwarmen, gebruik een lagere temperatuur om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt.

Maak het mandje niet te vol

Maak het mandje niet te vol. Te veel voedsel, vooral als het dicht op elkaar zit, kan ervoor zorgen dat het niet bruin of krokant wordt. Het is beter om voedsel in meerdere porties te frituren.

Schudden

Schud het mandje tijdens het bakken om ervoor te zorgen dat het voedsel gelijkmatig gekookt wordt. Goed schudden is vooral goed voor kleiner voedsel zoals frietjes, uienringen en kippenvleugels. Voor groter of delicates voedsel draai het voorzichtig om voor een gelijkmatig resultaat.

Eerder controleren

Controleer het voedsel eerder. Controleer het voedsel eerder dan de aangegeven kooktijd; je kunt het mandje altijd terug in het apparaat schuiven om verder te koken.

Zet licht voedsel vast

Licht voedsel zoals toast, groentesticks of aardappelpartjes kunnen rondvliegen in de heteluchtfriteuse en de verwarmingselementen raken, wat brandgevaar oplevert. Zet ze voor de zekerheid vast met tandenstokers of gebruik een grillrooster.

Eten opwarmen

Stel het apparaat gedurende maximaal 10 minuten in op 150 °C om eten op te warmen.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

We raden aan om het apparaat regelmatig te reinigen. Om het apparaat te reinigen:

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen.
3. Reinig de volgende onderdelen met warm water en een mild reinigingsmiddel:
 - Mandje **6**
 - Grillrooster **3**
4. Bewaar het apparaat in de originele verpakking in een droge en gesloten ruimte.
5. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	Type 8102
Spanning stroomkabel / frequentie	220 – 240 V~/50 – 60 Hz
Vermogen	2200 W
Stroomverbruik in de uit-stand	0,206 W
Afmetingen (b × d × h)	41 × 40 × 29 cm
Gewicht	8,3 kg

Technische wijzigingen voorbehouden.

▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De stroomaansluiting werkt niet.	Zorg ervoor dat de stekker van het netsnoer in een werkend stopcontact zit.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Druk op de aan/uit-knop 7 om het apparaat in te schakelen.
	Het apparaat is beschadigd.	Druk op de aan/uit-knop 7 om het apparaat in te schakelen. Als het apparaat niet inschakelt, is het apparaat beschadigd. Neem contact op met Solis of een door Solis erkend servicecentrum.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er zit te veel vet in het mandje.	Bereid minder voedsel dat veel vet bevat in het mandje. Reinig het mandje voor het koken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het voedsel wordt ongelijkmatig gekookt.	Er zit te veel voedsel in het mandje.	Bereid minder voedsel in het mandje. Vul het mandje niet boven de MAX- aanduiding.
	Het voedsel is niet geschud.	Schud, draai of gooi het voedsel tijdens het koken minstens één keer op.
Het voedsel is niet knapperig.	Het voedsel is niet bedekt met een dun laagje olie.	Doe een dun laagje olie op het voedsel.
	Het apparaat is niet voorverwarmd.	Laat het apparaat 5 minuten voorwarmen.
	Het gebruikte voedsel is bedoeld voor een frituurpan.	Gebruik snacks en voedsel dat bedoeld is voor de airfryer of oven.
Het mandje 6 kan niet in het apparaat worden geschoven.	Er zit teveel voedsel in het mandje 6 .	Haal het voedsel uit het mandje 6 . Vul het mandje nooit boven de MAX-markering in het mandje 6 .
De frietjes worden ongelijkmatig gaar.	Er worden verkeerde aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen die tijdens het koken stevig blijven.
	De rauwe aardappelfrietjes zijn niet goed afgespoeld.	Spoel vers gesneden aardappelfrietjes af om zetmeelresten te verwijderen.
De frietjes worden niet knapperig.	Het resultaat is afhankelijk van de hoeveelheid olie en vocht in de frietjes.	Droog de frietjes goed af nadat u het zetmeel hebt afgespoeld.
		Snijd de frietjes dunner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe aan de frietjes.

▲ VERWIJDERING



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met het overige huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Om eventuele schade voor het milieu of de volksgezondheid als gevolg van ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet het verantwoord worden gerecycled ter bevordering van het duurzame hergebruik van materialen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de handelaar waar het product werd aangekocht. Zij kunnen het product ook inzamelen met het oog op een milieuvriendelijke recycling.

▲ 2 JAAR GARANTIE

 Alleen geldig met een kassabon.

Op dit apparaat geven wij garantie als het defect aantoonbaar als gevolg van materiaal- of constructiefouten en ondanks juist gebruik en onderhoud is ontstaan. Glasbreuk valt niet onder de garantie. De garantie gaat in vanaf de aankoopdatum die vermeld staat op de aankoopbon die bij het apparaat moet zitten. De garantietermijn bedraagt 12 maanden bij commercieel gebruik. De gedetailleerde garantievoorwaarden zijn te vinden op www.solis.com.

▲ SOLIS KLANTENSERVICE



Het is altijd de moeite waard om ons te bellen voordat u het artikel opstuurt, omdat storingen vaak eenvoudig kunnen worden opgelost met een passende tip of truc van onze experts. Voor landspecifieke contactinformatie, scan de QR-code, volg de weblink of bel ons.

S I N C E 1 9 0 8

Solis

Solis of Switzerland Ltd

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

Bezoek ons op

www.solis.com