

COMBI-GRILL 3 IN 1

PREMIUM CLASS



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso User Manual Gebruiksaanwijzing



Hochwertiger Edelstahl
Acier inoxydable de haute qualité
Acciaio inossidabile pregiato
High quality stainless steel
Hoogwaardig roestvrij staal



Separat steuerbare Heizsysteme
Systèmes de chauffage à commande séparée
Sistemi riscaldanti regolabili separatamente
Separately operable heating elements
Apart regelbare verwarmingssystemen



Stufenlose Temperaturregulierung
Température réglable multipositions
Regolazione continua della temperatura
Continuously variable temperature setting
Traploze temperatuurregulering



Für bis zu 8 Personen
Pour jusqu'à 8 personnes
Per 8 persone
For up to 8 people
Voor maximaal 8 personen



Fondue-Topf mit 1,3 Liter Inhalt
Caquelon d'une capacité de 1,3 litres
Pentola per fondue con capacità da 1,3 litri
Fondue pot with 1.3-litre volume
Fonduepan met een inhoud van 1,3 liter



reddot award 2015
winner

Inhaltsverzeichnis
Sommaire
Sommario
Table of Contents
Inhoudsopgave

4	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Direttive di sicurezza Safety instructions Veiligheidsaanwijzingen	33	Entsorgung Mise au rebut Smaltimento Disposal Afvalverwijdering
22	Vor dem ersten Gebrauch Avant le premier usage Prima del primo utilizzo Before first use Vóór het eerste gebruik	35	Garantiehinweise Information relative à la garantie Condizioni di garanzia Warranty information Toestelaanwijzingen
23	Geräteübersicht Aperçu de l'appareil Panoramica dell'apparecchio Appliance overview Toesteloverzicht		
24	Anwendung Raclette/Tischgrill Utilisation raclette/gril de table Applicazione per raclette/grill da tavolo Using the raclette/table grill Gebruik gourmetset/tafelgrill		
26	Anwendung Fondue Utilisation fondue Applicazione per fondue Using the fondue Gebruik fondue		
28	Reinigung Nettoyage Pulizia Cleaning Reiniging		
30	Fondue Rezepte Recettes fondue Ricette per fondue Fondue recipes Fondue-recepten		
31	Eigene Rezeptideen Propres idées de recettes Alcune idee per ricette Personal recipes Eigen receptideeën		

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

! Vor dem Gebrauch die gesamte Bedienungsanleitung lesen. Diese aufbewahren und bei einer Weitergabe des Gerätes dem neuen Besitzer übergeben. Die Originalverpackung des Gerätes für einen eventuell nötigen Transport/Versand aufbewahren.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les instructions d'emploi. Les conserver et les remettre au nouveau propriétaire si l'appareil est cédé à un tiers. Conserver l'emballage d'origine de l'appareil pour un transport ou un envoi éventuellement nécessaires.

Prima dell'uso leggere interamente le istruzioni per l'uso che vanno conservate e consegnate a eventuali futuri nuovi proprietari dell'apparecchio. Conservare l'imballo originale dell'apparecchio per un'eventuale necessità di trasporto/spedizione.

Read entire operation instructions before use. Store instructions for future reference and in case of change of ownership, hand over instructions along with appliance. Save the appliance's original packaging for possible transport/shipping.

Lees vóór gebruik de volledige gebruiksaanwijzing, bewaar ze en geef ze samen met het toestel aan een evt. volgende eigenaar. Bewaar de originele verpakking van het toestel voor een eventueel transport/verzending.

! Vor Inbetriebnahme überprüfen, dass Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht. Das Gerät darf nicht verändert werden.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer si la tension secteur correspond à la tension indiquée sur l'appareil. L'appareil ne doit pas être modifié. Prima della messa in servizio verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio. Non sono ammesse modifiche dell'apparecchio.

Ensure that mains voltage matches voltage of appliance before use. Do not modify appliance.

Controleer vóór de inwerkingstelling of de netspanning in de woning met die van het toestel overeenkomt. Het toestel mag niet veranderd worden.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Nach Gebrauch immer Netzstecker ziehen. Für zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Sicherheitsschalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom vom max. 30 mA einsetzen. Fachmännischen Rat erhalten Sie beim Elektriker.
Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Pour garantir une sécurité supplémentaire dans l'utilisation d'appareils électriques, utiliser un disjoncteur différentiel (commutateur de sécurité FI) défini pour un courant nominal d'erreur de 30 mA au maximum. Vous trouverez des conseils professionnels chez votre électricien.
Staccare sempre la spina dopo l'uso. Per garantire un'ulteriore sicurezza per l'uso di apparecchi elettrici, predisporre un interruttore automatico per correnti di guasto (interruttore di sicurezza FI) con una corrente nominale di guasto di max. 30 mA. Rivolgersi a un elettricista per richiedere una consulenza qualificata.
Always unplug appliance from the wall outlet after use. For additional protection while using electric appliances, install a residual current circuit breaker (RCCB) with a rated fault current of 30 mA max. Please contact your electrician for professional advice.

Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Installeer voor extra bescherming bij het gebruik van elektrische toestellen een FI-schakelaar met een nom. foutmeetstroom van max. 30 mA. Vraag uw elektricien voor deskundig advies.

- ! Um einen Stromschlag zu verhindern, das Gerät nie in Wasser eintauchen. Direkten Kontakt an der Anschlussleitung vermeiden.
Afin d'éviter un choc électrique ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Eviter tout contact direct avec le cordon d'alimentation.
Al fine di evitare scosse elettriche non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua. Evitare il contatto diretto con la linea di allacciamento.
To prevent electric shock never immerse appliance into water. Avoid direct contact with connection cable.
Om een elektrische schok te vermijden dompel het toestel nooit onder water. Vermijd een direct contact met de aansluitkabel.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Netzkabel nicht über Arbeits- oder Tischkanten hängen lassen, nicht auf heiße Flächen legen.
Ne pas laisser dépasser le câble d'alimentation par le bord de la table ou de la surface de travail. Ne pas le poser sur une surface chaude.
Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a contatto con lo spigolo di lavoro o del tavolo, né con superfici bollenti.
Do not let the power cable hang over the edge of a surface or a table. Do not leave it on a hot surface.
Laat het netsnoer niet over de kant van de werkbank of de tafel hangen en leg het niet op hete oppervlakken.
- ! Vor dem Auseinandernehmen, Zusammensetzen oder Reinigen des Geräts immer den Netzstecker ziehen.
Débrancher toujours l'appareil avant du démontage, montage ou nettoyage.
Staccare sempre la spina elettrica prima di scomporre, assemblare o pulire l'apparecchio.
Always unplug appliance from the wall outlet before disassembling, assembling or cleaning appliance.
Trek altijd de stekker uit het stopcontact alvorens u het toestel monteert, demonteert of reinigt.

- ! Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt/ausser Betrieb ist.
Éteindre et débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas surveillé ni en marche.
Spegner l'apparecchio e staccare la spina quando l'apparecchio è incustodito/non in funzione.
Switch off the appliance and unplug it, when it is unattended/not in use.
Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact, wanneer het toestel onbeheerd staat of niet wordt gebruikt.
- ! Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.
Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.
Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.
The appliance is not intended to be operated or connected to an external timer or separate remote control switch.
Het apparaat niet op een tijdschakelklok of een op afstand bedienbare schakelaar gebruiken/aansluiten.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Serviceagent oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Schäden oder Verletzungen zu verhindern.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service ou une autre personne de qualification similaire afin d'éviter des blessures ou des dommages.
Se il cavo di rete è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un responsabile dell'assistenza o da una persona con una qualifica simile, in modo da impedire danni o lesioni.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
Als het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de fabrikant, een serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om schade of letsel te voorkomen.

- ! Das Gerät und die Tragebügel der Fonduepfanne werden im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Erst anfassen, wenn vollständig abgekühlt!
L'appareil et les anses du caquelon deviennent très chauds pendant l'utilisation – danger de brûlures! Ne pas toucher avant qu'il ne soit complètement refroidi!
Durante l'uso, l'apparecchio e le maniglie della pentola per fondue diventano caldissimi: pericolo di ustione! Toccare solo se si sono completamente raffreddati!
The appliance and the handles of the fondue pot can get very hot during use – caution! Burn hazard! Do not touch the appliance until it has cooled down completely.
Het apparaat en de draagbeugels van de fonduepan worden tijdens het gebruik erg heet – verbrandingsgevaar! Pas vastpakken, wanneer het apparaat volledig is afgekoeld!
- ! Nur auf ebenen, trockenen Oberflächen benutzen.
Utiliser l'appareil uniquement sur des surfaces planes et sèches.
Utilizzare soltanto su superfici piane e asciutte.
Use only on flat, dry surfaces.
Gebruik het toestel alleen op een vlakke, droge ondergrond.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Bei unsachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren entstehen. Bei evtl. auftretenden Schäden oder Verletzungen kann keine Haftung übernommen werden.
Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers considérables. Aucune responsabilité ne sera assumée pour des éventuels dommages ou blessures.
L'uso improprio può essere fonte di gravi pericoli. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni o lesioni che ne derivino.
Improper use can cause considerable risks. Solis of Switzerland Ltd does not accept liability for possible damage or injuries.
Bij ondeskundig gebruik kunnen enorme gevaren ontstaan. Bij evt. schade of verwondingen kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden.
- ! Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
Éteindre les appareils en feu uniquement avec une couverture d'extinction.
Spegnere gli apparecchi incendiati solo con apposita coperta antifiama.
Use only fire blankets to extinguish appliance fires.
Apparaten die vlam hebben gevat mogen alleen worden geblust met een blusdeken.

- ! Eine schützende, hitzebeständige Unterlage unter dem Gerät verhindert Fettspritzer auf dem Tisch.
Un support protecteur résistant à la chaleur sous l'appareil protège la table des éclaboussures de graisse.
Un piano di protezione, resistente al calore, posto sotto all'apparecchio, impedisce schizzi di grasso sul tavolo.
A protective, heat-resistant surface under the appliance prevents grease from splashing onto the table.
Een beschermende, hittebestendige onderlegger onder het apparaat voorkomt vetspatten op de tafel.
- ! Rückstände auf Pfännchen/Grillplatte nie mit Metallgegenständen/Messern entfernen.
Ne jamais enlever des restes collés dans les poêlons/sur la plaque de gril avec des objets métalliques/des couteaux.
Non rimuovere i residui sui tegamini/piastre per grigliare con oggetti di metallo/coltelli.
Never remove residue on pans/griddle with metal objects/knives.
Resten in de pannetjes/op de grillplaat nooit met metalen voorwerpen/messen verwijderen.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

! Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissance ne doivent utiliser cet appareil ou réaliser des travaux de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu au préalable des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les risques y associés.

I bambini a partire da 8 anni e le persone che non conoscono o non hanno esperienza delle modalità di funzionamento dell'apparecchio, così come i soggetti affetti da infermità fisiche o mentali possono utilizzare l'apparecchio o eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione, a condizione che siano sorvegliati da una persona responsabile per la sicurezza o che venga mostrato loro il sicuro utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli derivanti.

Children aged 8 or over and people with limited physical, sensory or mental abilities, and insufficient knowledge and experience should only be allowed to use, clean or maintain the appliance if supervised by someone responsible for their safety or if they have already been shown how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Kinder vanaf 8 jaar en personen met een lichamelijke, sensorische of geestelijke beperking, of personen met beperkte ervaring of kennis, mogen het apparaat alleen gebruiken, schoonmaken of onderhouden onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of wanneer hen getoond is hoe zij het apparaat veilig kunnen bedienen en zij de risico's begrijpen die daarmee verband houden.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.
Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under 8.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ! Kein Zubehör verwenden, das nicht von Solis of Switzerland AG empfohlen wird.
Ne pas utiliser d'accessoire non recommandé par Solis of Switzerland SA.
Non utilizzare accessori che non sono stati raccomandati da Solis of Switzerland SA.
Do not use any accessory that is not recommended by Solis of Switzerland Ltd.
Gebruik geen accessoires die niet door Solis of Switzerland AG worden aanbevolen.

- ! Ist der Fondue-Topf bei reinem Raclette/Tischgrill Betrieb eingesetzt, so muss dieser mit Wasser gefüllt sein, um Überhitzung/Verfärbung/Beschädigung des Fondue-Topfes/Gerätes zu vermeiden.
Si le caquelon a été mis en place lorsque seulement la raclette/le gril de table est utilisé, il doit être rempli d'eau afin d'éviter la surchauffe/la décoloration/l'endommagement du caquelon/de l'appareil.
Se la pentola per fondue viene fatta funzionare con raclette/grill da tavolo puliti, occorre riempirla d'acqua, per evitare surriscaldamento/alterazione cromatica/danno della pentola per fondue/dell'apparecchio.
If the fondue pot is placed on the griddle during operation of raclette and table grill only, it has to be filled with water to avoid overheating/staining/damage to the fondue pot/appliance.
Wanneer de fonduepan is gebruikt tijdens het gourmetten/tafelgrillen, moet deze met water gevuld zijn om oververhitting/verkleuring/beschadiging van de fonduepan/het apparaat te voorkomen.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

! Gerät ist für den Haushalt oder für den häuslichen Gebrauch wie in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen (z.B. Bauernhäuser; durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Übernachtungsbetrieben) entwickelt. Nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'appareil a été conçu pour le ménage ou l'utilisation ménagère p. ex. dans les kitchenettes de magasins, bureaux et d'autres environnements de travail (p. ex. fermes; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et d'autres établissements d'hébergement. L'appareil n'est pas approprié pour une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.

L'apparecchio è concepito per l'uso domestico o di tipo domestico per esempio in cucine riservate al personale di negozi e uffici o in altri ambienti (per es. fattorie, per l'uso da parte di clienti di hotel, motel, bed & breakfast e simili). Non è idoneo all'uso commerciale. Non usare l'apparecchio all'aperto.

This appliance is designed for domestic use, such as in small staff kitchens in shops, offices or other working environments (i.e. farmhouses, hotel rooms with build-in kitchen, motels, bed & breakfast and other accommodation services), and is not suited for commercial use. Do not use appliance outdoors.

Het toestel is ontwikkeld voor huishoudens of voor huishoudelijk gebruik zoals in personeelkeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen (bijv. boerderijen; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere overnachtingsmogelijkheden). Niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het toestel niet in open lucht.

! Gebruichte Pfännchen/Spachtel nie auf die Grillplatte legen – Lebensmittelreste brennen an. Heisse Pfännchen immer in der Kaltzone aufbewahren.

Ne jamais poser des poêlons/spatules utilisés sur la plaque de gril – les restes d'aliments attachent. Déposer les poêlons chauds toujours dans la zone froide.

Non appoggiare i tegamini/le spatole utilizzati sulla piastra per grigliare: i residui degli alimenti possono prendere fuoco. Riporre i tegamini bollenti sempre nella zona fredda.

Never place used pans/spatulas on the griddle – any food left on them will burn. Always store hot pans in the cool area.

Gebruikte pannetjes/spatels nooit op de grillplaat leggen – resten van levensmiddelen branden dan aan. Hete pannetjes altijd in de koude zone bewaren.

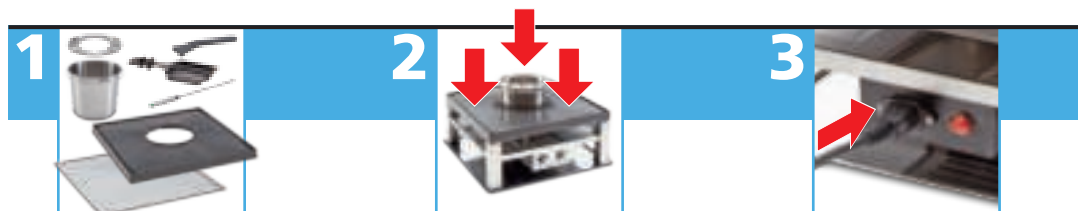
Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions
Veiligheidsaanwijzingen

- ! Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel/-stecker) nie in Betrieb nehmen. Gerät an Solis of Switzerland AG oder einer von Solis of Switzerland AG autorisierten Stelle zur Instandstellung/Reparatur geben.
Les appareils endommagés (y compris cordon d'alimentation/fiche de prise de courant) ne doivent pas être mis en service. Apportez l'appareil défectueux pour une réparation à Solis of Switzerland SA ou à un service clients agréé par Solis of Switzerland SA.
Non mettere mai in funzione apparecchi danneggiati (compresi cavo e spina). Inviare l'apparecchio a Solis of Switzerland SA o a un negozio autorizzato da Solis of Switzerland SA per la riparazione.
Do not operate appliances that are damaged (incl. mains cable/plug). Return appliance to Solis of Switzerland Ltd or an approved service location for maintenance/repair.
Neem beschadigde toestellen (incl. netsnoer/-stekker) nooit in werking. Laat het toestel repareren/herstellen door Solis of Switzerland AG of een door Solis of Switzerland AG geautoriseerd bedrijf.

- ! Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.
Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques ou visuelles à l'appareil ainsi que des modifications visant à améliorer le produit.
Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento modifiche tecniche o estetiche o volte a migliorare il prodotto.
Solis of Switzerland Ltd reserves the right to technical and design changes as well as modifications for product improvement purposes.
Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor op ieder moment technische en optische veranderingen alsook wijzigingen voor de verbetering van het product uit te voeren.

Vor dem ersten Gebrauch
Avant le premier usage
Prima del primo utilizzo
Before first use
Vóór het eerste gebruik

*** !** Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
 Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeur/fumée est possible – ouvrez la fenêtre!
 I residui vengono bruciati. È possibile che si sviluppi fumo/odore: aerare!
 Manufacturing residue is burnt off. Odors/smoke may develop – open windows!
 Fabricagerestanten worden verbrand. Rook-/geurontwikkeling mogelijk – ventileren!



1
 Mit heissem Spülwasser waschen, trocknen
 Laver à l'eau de vaisselle chaude, sécher
 Pulire con acqua di lavaggio calda, asciugare
 Wash with hot soapy water, then dry
 Met heet water afspoelen, afdrogen

2
 Grillplatte und gefüllten Fondue-Topf (max. 1 Liter) aufsetzen
 Mettre la plaque de grill et le caquelon fourré (1 litre max.) en place
 Inserire la piastra per grigliare e la ripieno pentola per fondue (max. 1 litro)
 Fit griddle and filled fondue pot (1 litre max.) into place
 Grillplaat en gevuld fonduepan (max. 1 liter) plaatsen

3
 Kabel einstecken
 Brancher le câble
 Collegare il cavo
 Attach mains cable
 Snoer insteken

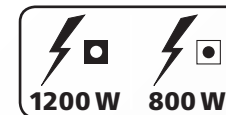


4
 Gerät einstecken
 Brancher l'appareil
 Inserire la spina nella presa
 Connect appliance to mains
 Steek de stekker in het stopcontact

5
 Gerät einschalten
 Allumer l'appareil
 Accendere l'apparecchio
 Switch on appliance
 Apparaat inschakelen

6
 * Max. Temperatur einstellen, 10 Min. aufheizen, abkühlen lassen
 Régler la température max., faire chauffer pendant 10 min., laisser refroidir
 Impostare la temperatura massima, far scaldare per 10 min., lasciare raffreddare
 Set max. temperature, heat up for 10 minutes, allow to cool
 Max. temperatuur instellen, 10 min. laten opwarmen, afkoelen

Geräteübersicht
Aperçu de l'appareil
Panoramica dell'apparecchio
Appliance Overview
Toesteloverzicht



Fondue-Topf mit Spritzschutz (nie leer betreiben)
 Caquelon avec protection anti-éclaboussures (ne jamais utiliser à vide)
 Pentola per fondue con paraspruzzi (non farla mai funzionare senza)
 Fondue pot with anti-splash protection (never use empty)
 Fonduepan met spatbescherming (nooit leeg gebruiken)

Hauptschalter
 Interrupteur principal
 Interruttore principale
 Main on/off switch
 Hoofdschakelaar

Kaltzone
 Zone froide
 Zona fredda
 Cool area
 Koude zone

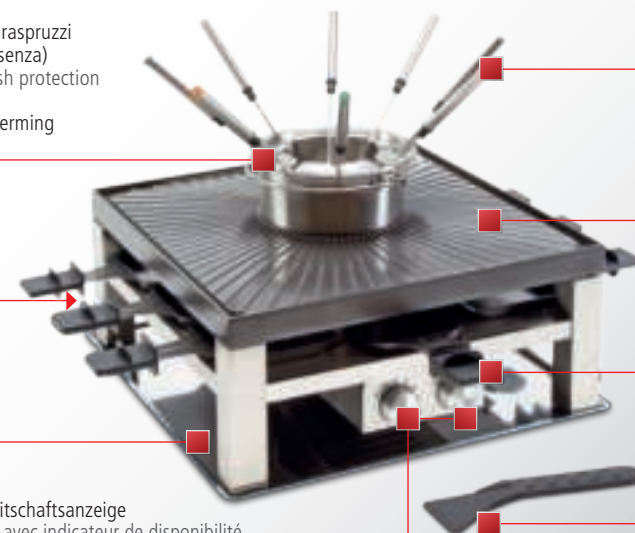
Temperaturregler mit Bereitschaftsanzeige
 Régulateur de température avec indicateur de disponibilité
 Regolatore della temperatura con indicatore di stand-by
 Temperature control with ready indicator
 Temperatuurregelaar met aanduiding 'klaar voor gebruik'

■ Raclette/Tischgrill
 Raclette/gril de table
 Raclette/grill da tavolo
 Raclette/table grill
 Gourmetset/tafelgrill

□ Fondue
 Fondue
 Fondue
 Fondue
 Fondue

● Heizt auf
 Chauffe
 Scaldato
 Heating
 Wordt warm

● Temperatur erreicht
 Température atteinte
 Temperatura raggiunta
 Temperature is reached
 Temperatuur bereikt



Fonduegabeln
 Fourchettes à fondue
 Forchette per fondue
 Fondue forks
 Fonduevorken

Grillplatte
 Plaque de grill
 Piastra per grigliare
 Griddle
 Grillplaat

Portionenpfännchen
 Poêlons
 Tegami da porzione
 Pans
 Pannetjes

Kunststoffspachtel
 Spatules en plastique
 Spatola di plastica
 Plastic spatula
 Kunststof spatel



Position 0: die Elemente sind nicht beheizt
 Position 0: les éléments ne sont pas chauffés
 Posizione 0: gli elementi non sono caldi
 Position 0: the elements are not hot
 Positie 0: de elementen zijn niet verwarmd



Position MAX (Grill): leuchtet permanent rot
 Position MAX (grill): témoin rouge, allumé en permanence
 Posizione MAX (grill): s'illumina permanente rosso
 MAX position (barbecue): indicator lights permanently red
 Positie MAX (grill): indicator permanent rood

Anwendung Raclette/Tischgrill
Utilisation raclette/gril de table
Applicazione per raclette/grill da tavolo
Using the raclette/table grill
Gebruik gourmetset/tafelgrill

i Kann auch zusammen mit Fondue gebraucht werden (siehe Seite 26).
 Peut aussi être utilisé ensemble avec la fondue (voir page 26).
 Può essere utilizzata anche insieme alla fondue (vedere pagina 26).
 Can also be used in combination with fondue (see page 26).
 Kan ook samen met fondue worden gebruikt (zie pagina 26).



Gerät wird heiss – Verbrennungsgefahr!
 Appareil devient très chaud – danger de brûlures!
 L'apparecchio si scalda – pericolo di ustioni!
 Caution! Appliance can get very hot – burn hazard!
 Apparaat wordt heet – verbrandingsgevaar!

1

Gerät stabil hinstellen
 Placer l'appareil en position stable
 Collocare l'apparecchio in posizione stabile
 Place appliance on a stable surface
 Apparaat op een stevige ondergrond plaatsen

2

Grillplatte korrekt positionieren
 Positionner la plaque de grill correctement
 Posizionare correttamente la piastra per grigliare
 Position griddle correctly
 Grillplaat correct positioneren

3

Pfännchen in Kaltzone stellen
 Déposer les poêlons dans la zone froide
 Mettere i tegamini nella zona fredda
 Place pans in cool area
 Pannetjes in de koude zone zetten

4

Grillplatte leicht einölen
 Huiler légèrement la plaque de grill
 Oliare leggermente la piastra per grigliare
 Lightly oil the griddle
 Grillplaat met weinig olie insmeren

5

Kabel einstecken
 Brancher le câble
 Collegare il cavo
 Attach mains cable
 Snoer insteken

6

Gerät einstecken
 Brancher l'appareil
 Inserire la spina nella presa
 Connect appliance to mains
 Steek de stekker in het stopcontact

7

Gerät einschalten
 Allumer l'appareil
 Accendere l'apparecchio
 Switch on the appliance
 Apparaat inschakelen

8

Max. Temperatur einstellen, 10 Min. aufheizen
 Régler la température max., faire chauffer pendant 10 min.
 Impostare la temperatura massima, far scaldare per 10 min.
 Set max. temperature, heat up for 10 minutes
 Max. temperatuur instellen, 10 min. opwarmen

Raclette/ Grilladen genießen
 Savourer la raclette/les grillades
 Gustarsi la raclette/il cibo alla griglia
 Enjoy your raclette/grilled food
 Genieten van gegourmette/gegrilde gerechten

i Sobald Temperatur erreicht: Temperatur nach Bedarf regulieren
 Dès que la température est atteinte: ajuster la température selon les besoins
 Non appena la temperatura viene raggiunta: regolare la temperatura a seconda delle necessità
 As soon as temperature is reached: set temperature as required
 Zodra de temperatuur bereikt is: Temperatuur naar behoefte reguleren

9

Temperatur auf «0» stellen
 Régler la température sur «0»
 Impostare la temperatura su «0»
 Set temperature to «0»
 Temperatuur op «0» zetten

10

Gerät ausschalten
 Arrêter l'appareil
 Spegner l'apparecchio
 Turn off appliance
 Toestel uitschakelen

11

Gerät ausstecken und abkühlen lassen
 Débrancher et laisser refroidir l'appareil
 Staccare e lasciar raffreddare l'apparecchio
 Disconnect appliance and allow to cool
 Stekker uit het apparaat halen en laten afkoelen


i Bei Pausen/vor Schluss: Pfännchen in Kaltzone stellen
 Pendant une pause/avant de terminer: déposer les poêlons dans la zone froide
 Durante una pausa/all'a fine: mettere i tegamini nella zona fredda
 During breaks/before finishing: place pans in cool area
 Bij pauzes/vóór beëindiging: pannetjes in de koude zone zetten


Anwendung Fondue Utilisation fondue Applicazione per fondue Using the fondue Gebruik fondue


i Kann auch zusammen mit Raclette/Tischgrill gebraucht werden (siehe Seite 24).
Peut aussi être utilisé ensemble avec la raclette/le grill de table (voir page 24).
Può essere utilizzata anche insieme alla raclette/al grill da tavolo (vedere pagina 24).
Can also be used in combination with raclette/table grill (see page 24).
Kan ook samen met gourmetstel/tafelgrill worden gebruikt (zie pagina 24).




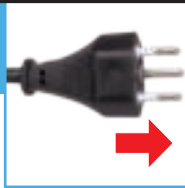
Gerät wird heiss – Verbrennungsgefahr!
Appareil devient très chaud – danger de brûlures!
L'apparecchio si scalda – pericolo di ustioni!
Caution! Appliance can get very hot – burn hazard!
Apparaat wordt heet – verbrandingsgevaar!


- 


1 Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Collocare l'apparecchio in posizione stabile
Place appliance on a stable surface
Apparaat op een stevige ondergrond plaatsen
- 

2 Fondue-Topf aufsetzen
Mettre le caquelon en place
Inserire la pentola per fondue
Fit fondue pot into place
Fonduepan plaatsen
- 

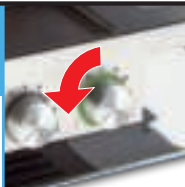
3 max. 1L
Pfanne mit Fondue füllen
Remplir le caquelon
Riempire la pentola con la fondue
Fill pan with fondue
Pan met fonduevocht vullen
- 


4 Kabel einstecken
Brancher le câble
Collegare il cavo
Attach mains cable
Snoer insteken
- 


5 Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Inserire la spina nella presa
Connect appliance to mains
Steek de stekker in het stopcontact
- 

6 Gerät einschalten
Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio
Switch on the appliance
Apparaat inschakelen
- 

7 Fondue geniessen
Savourer la fondue
Gustare la fondue
Enjoy your fondue
Genieten van het fonduen

Max. Temperatur einstellen, 10 Min. aufheizen
Régler la température max., faire chauffer pendant 10 min.
Impostare la temperatura massima, far scaldare per 10 min.
Set max. temperature, heat up for 10 minutes
Max. temperatuur instellen, 10 min. opwarmen
- 

8 Temperatur auf «0» stellen
Régler la température sur «0»
Impostare la temperatura su «0»
Set temperature to «0»
Temperatuur op «0» zetten
- 

9 Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegnere l'apparecchio
Turn off appliance
Toestel uitschakelen
- 

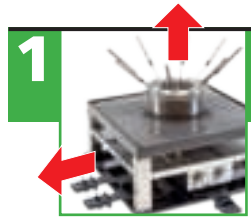
10 Gerät ausstecken und abkühlen lassen
Débrancher et laisser refroidir l'appareil
Staccare e lasciar raffreddare l'apparecchio
Disconnect appliance and allow to cool
Stekker uit het apparaat halen en laten afkoelen

i Sobald Temperatur erreicht: Temperatur nach Bedarf regulieren
Dès que la température est atteinte: ajuster la température selon les besoins
Non appena la temperatura viene raggiunta: regolare la temperatura a seconda delle necessità
As soon as temperature is reached: set temperature as required
Zodra de temperatuur bereikt is: Temperatuur naar behoefte reguleren

Reinigung
Nettoyage
Pulizia
Cleaning
Reiniging

! Nur bei gezogenem Netzstecker. Gerät muss vollständig abgekühlt sein.
Uniquement avec la fiche retirée. L'appareil doit être complètement refroidi.
Esclusivamente con la spina staccata. L'apparecchio deve essere completamente raffreddato.
Always unplug appliance from the wall outlet first. Allow appliance to cool down completely.
Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Apparaat moet volledig afgekoeld zijn.

! Nicht spülmaschinenfest! Keine scheuernde Reinigungsmittel verwenden!
Non lavabile au lave-vaisselle! Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs!
Non lavabile in lavastoviglie! Non usare detergenti abrasivi!
Not dishwasher-safe! Do not use abrasive cleaning agents!
Niet geschikt voor de afwasmachine! Geen schurende reinigingsproducten gebruiken!



1

Pfännchen/Fonduegabeln entnehmen
Retirer les poêlons/fourchettes à fondue
Togliere i tegamani/le forchette per fondue
Remove pans/fondue forks
Pannetjes/fonduevorken wegnemen

2



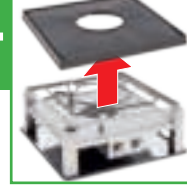
Fondue-Topf entnehmen
Retirer le caquelon
Togliere la pentola per la fondue
Remove fondue pot
Fonduepan wegnemen

3



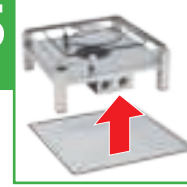
Restflüssigkeit ausleeren
Vider le liquide résiduel
Eliminare il liquido residuo
Empty remaining liquid
Resterende vocht uit de pan verwijderen

4



Grillplatte abnehmen
Enlever la plaque de grill
Togliere la piastra per grigliare
Remove griddle
Grillplaat verwijderen

5



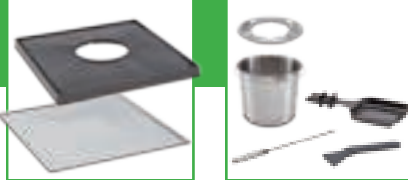
Gehäuse abnehmen
Enlever le boîtier
Togliere l'involucro
Remove casing
Behuizing verwijderen



6

Gehäuse feucht abwischen
Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide
Pulire l'alloggiamento con un panno umido
Wipe casing with a damp cloth
Reinig de buitenkant met een vochtige doek

7



In warmem Wasser einweichen, dann abspülen und trocknen
Tremper dans de l'eau tiède, puis laver et sécher
Lasciare in ammollo in acqua calda, poi sciacquare e asciugare
Soak in hot water, then rinse and dry
In warm water laten weken, dan afspoelen en afdrogen

8



Gerät zusammenbauen, montiert lagern
Monter l'appareil et le ranger
Rimontare l'apparecchio e riporlo montato
Assemble appliance and store
Apparaat in elkaar zetten en gemonteerd opbergen

! Gehäuse nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.
Ne jamais tenir l'appareil sous l'eau courante/le rincer à l'eau.
Non tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente/non sciacquarlo in acqua.
Never hold appliance under a running tap or immerse in water.
Apparaat nooit onder stromend water houden/met water afwassen.

Fondue Recepte
Recettes fondue
Ricette per fondue
Fondue recipes
Fondue-recepten



Schokoladenfondue
Fondue au chocolat
Fondue di cioccolato
Chocolat fondue
Chocoladefondue

Für Früchte, Marshmallows etc.
 Pour fruits, guimauves etc.
 Per frutta, marshmallow ecc.
 For fruit, marshmallows, etc.
 Voor vruchten, marshmallows etc.

4 3 Tafeln Schokolade (nach Wahl) in Stücke brechen.
 Mit 1 Becher Sahne unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
 Casser 3 tablettes de chocolat (au choix) en petits morceaux et les faire fondre avec 1 pot de crème chantilly en remuant continuellement.
 Spezzare 3 tavolette di cioccolato (a piacere).
 Unire 1 tazza di panna e far sciogliere mescolando.
 Break 3 bars of chocolate (as desired) into pieces.
 Mix with 1 cup of cream and melt while stirring.
 3 repen chocola (naar keuze) in stukken breken.
 Met 1 beker room onder voortdurend roeren laten smelten.

I Bei Bedarf 1 Schuss Orangensaft dazugeben.
 Ajouter 1 filet de jus d'oranges au besoin.
 Se necessario, aggiungere 1 spruzzata di succo d'arancia.
 If necessary add a dash of orange juice.
 Indien nodig 1 scheut sinaasappelsap toevoegen.

Fleischfondue
Fondue à viande
Fondue per carne
Meat fondue
Vleesfondue

4 1,0 Liter Fleischbouillon mit in Stücke geschnittenem Gemüse (z.B. Zwiebeln, Karotten, Lauch) garen.
 Bouillir 1,0 litre de bouillon de viande avec des légumes coupés en morceaux (par ex. oignons, carottes, poireau).
 1,0 litro di brodo di carne con verdure tagliate a pezzi (ad esempio, cipolle, carote, porri).
 Cook 1.0 litre of meat stock with finely chopped vegetables (e.g. onions, carrots, leeks).
 1,0 liter vleesbouillon met in stukken gesneden groenten (bijv. uien, wortelen, prei) gaar laten worden.

I Nach Bedarf mit Thymian, Petersilie oder Lorbeerblättern verfeinern.
 Au besoin, affiner avec du thym, du persil ou des feuilles de laurier.
 Se necessario, insaporire con timo, prezzemolo o foglie di alloro.
 Season as required with thyme, parsley or bay leaf.
 Naar behoefte verfijnen met tijm, peterselie of laurierblaadjes.

Eigene Receptideen
Propres idées de recettes
Alcune idee per ricette
Personal recipes
Eigen receptideeën



Entsorgung
Mise au rebut
Smaltimento
Disposal
Afvalverwijdering

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Gerät nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen. Zu örtlicher Abfallsammelstelle/Händler bringen. Getrennte Entsorgung von elektrischen/elektronischen Geräten vermeidet mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Remarques relatives à la mise au rebut du produit conformément à la directive de l'Union Européenne 2002/96/CE

Ce produit doit être détruit séparément des ordures ménagères. Apporter l'appareil à un centre local de collecte/chez un revendeur. L'élimination séparée d'appareils électrique/électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et permet la réutilisation et de recyclage des composants ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto conformemente alla direttiva UE 2002/96/EC

L'apparecchio non rientra tra i normali rifiuti domestici e va smaltito presso l'apposito centro di raccolta locale/il rivenditore. Lo smaltimento differenziato di apparecchiature elettriche/elettroniche consente di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute, nonché il riutilizzo e il riciclo dei componenti. Ciò si traduce in un considerevole risparmio di energia e materie prime. Per sottolineare con chiarezza l'obbligo di regolare smaltimento, l'apparecchio è contrassegnato con il simbolo di un contenitore per rifiuti sbarrato.

Information on proper disposal of product acc. to EU Directive 2002/96/EC

Do not dispose of appliance in household waste. Take it to a local waste collection point/retailer. Separate disposal of electrical/electronic appliances prevents possible negative effects for the environment and health and allows for the reuse and recycling of components under considerable savings in energy and raw material consumption. To emphasise the responsibility of the appliance's owner to dispose of it as required by law, the appliance is marked with a crossed out waste bin symbol.

Aanwijzingen voor een reglementaire afvalverwijdering van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Het toestel is geen normaal huishoudelijk afval. Breng het naar de plaatselijke verzamelplaats/handelaar. Een aparte recyclage van elektrische/elektronische toestellen vermijdt eventuele negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Op die manier kunnen de componenten ook opnieuw gebruikt en gerecycled worden met beduidende bezuinigingen op het vlak van energie en grondstoffen. Om er duidelijk op te wijzen dat het toestel op een reglementaire manier als afval wordt verwijderd, is het met het symbool van een doorstreepte afvalcontainer gekenmerkt.

Wenn Sie dieses Gerät ausserhalb der Schweiz gekauft haben, wenden Sie sich bitte für sämtliche diesen Apparat betreffenden Auskünfte an Ihre Verkaufsstelle oder besuchen Sie uns auf www.solis.com.

Si vous avez acheté cet appareil en dehors de la Suisse, veuillez vous adresser pour tout renseignement relatif à cet appareil à votre point de vente ou visitez-nous sur notre site Web www.solis.com.

Se l'apparecchio è stato acquistato al di fuori della Svizzera, per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio stesso rivolgersi al proprio punto di vendita o consultare il sito www.solis.com.

If you bought this outside of Switzerland, please contact your retailer for all relevant information regarding this appliance or visit us at our website www.solis.com.

Als u dit toestel niet in Zwitserland hebt gekocht, neem dan voor meer informatie contact op met het verkooppunt of kijk op www.solis.com.

**SOLIS HELPLINE:****091 802 90 10**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)
 (Uniquement pour les clientes/clients en Suisse)
 (Riservato ai clienti in Svizzera)
 (Only for customers in Switzerland)
 (Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Durata e affidabilità sono tratti distintivi di questo articolo. Se ciò nonostante dovesse verificarsi una disfunzione, vi preghiamo di telefonarci. Spesso infatti è possibile risolvere un problema in maniera semplice e rapida attuando il giusto trucco o consiglio, senza che sia necessario inviare l'apparecchio in riparazione. I nostri esperti sono a vostra disposizione.

This product is known for its longevity and reliability. However, in case of any malfunction, please give us a ring. In most cases, a malfunction can be rectified with a simple tip or trick without having to send in the appliance for repair. We are happy to advise and help you.

Dit artikel heeft een lange levensduur en is betrouwbaar. Als er zich storingen voordoen, neem dan contact met ons op. Dikwijls kan een storing met de juiste tip op een eenvoudige manier verholpen worden zonder dat u het toestel meteen opstuurt voor reparatie. We staan u bij met raad en daad.

Solis of Switzerland AG

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
 Phone +41 44 874 64 64 • Fax +41 44 874 64 99
 info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

2 JAHRE GARANTIE

(Nur mit Kassenbeleg gültig)

2 YEAR GUARANTEE

(Only valid with a till receipt)

Wir leisten für dieses Produkt eine Garantie, wenn der Defekt nachweisbar infolge Material- und/oder Konstruktionsfehler und bei korrekter Behandlung und Pflege entstanden ist. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg, welcher dem Artikel beizulegen ist. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Garantiezeit 12 Monate. Die detaillierten Garantiebedingungen können Sie auf www.solis.com einsehen.

KUNDENDIENST

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf www.solis.com für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10
 Für Deutschland: 0800 724 0702
 Für Oesterreich: 0800 22 03 92

We provide a guarantee for this product, if the defect has demonstrably arisen as a result of faults in the material or construction, and has arisen despite proper handling and care. The guarantee starts from the date of sale, as noted on the sales receipt, which must be enclosed with the item. For commercial use, the guarantee lasts for 12 months. The detailed guarantee conditions are available at www.solis.com.

CUSTOMER SERVICES

It is always worth calling us before sending in the product, as malfunctions can often be easily solved by the appropriate tip or trick from our experts. Please visit us at www.solis.com for country-specific contact details. Naturally, we would also be pleased to provide you with information over the phone. Please contact us via the following telephone numbers:

For Switzerland: +41 91 802 90 10
 For Germany: 0800 724 0702
 For Austria: 0800 22 03 92
 For the Netherlands: +31 85 4010 722
 For Belgium: +32 2 808 35 82
 For the other countries: +41 44 874 64 84

Bitte besuchen Sie uns auf
 Rendez-nous visite sur
 Visitate il nostro sito
 Please visit us at
 Bezoek onze website op

www.solis.com

GARANTIE DE 2 ANS

(Valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

Nous accordons une garantie pour ce produit, si le défaut est imputable à un défaut de pièce ou main d'oeuvre, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien corrects. La garantie prend effet à la date inscrite sur la preuve d'achat, devant être jointe au produit. En cas d'utilisation professionnelle, la durée de la garantie est limitée à 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site www.solis.com.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute réparation, les clientes et clients résidant en Suisse renvoient directement l'appareil à: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Suisse. Il est recommandé de téléphoner avant tout retour d'appareil, car les dysfonctionnements peuvent souvent être résolus par nos experts à l'aide de quelques conseils et astuces. Hors de Suisse, les contacts spécifiques à chaque pays sont indiqués sur le site www.solis.com. Bien entendu, nous vous informons volontiers par téléphone. Vous pouvez nous contacter par téléphone aux numéros suivants:

Pour la Suisse: +41 91 802 90 10
Pour la Belgique: +32 2 808 35 82
Pour les autres pays: +41 44 874 64 84

2 ANNI DI GARANZIA

(Valida solo con lo scontrino)

Sul presente prodotto assicuriamo una garanzia qualora sia dimostrabile che il guasto sia stato causato da un difetto di costruzione o dei materiali e qualora il prodotto sia stato impiegato correttamente e con la dovuta cura. La garanzia decorre dalla data di acquisto, per la quale fa fede lo scontrino di vendita che deve essere allegato all'articolo. In caso di utilizzo commerciale, il periodo di garanzia ammonta a 12 mesi. Le condizioni di garanzia dettagliate sono visionabili su www.solis.com.

SERVIZIO CLIENTI

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 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 gli altri Paesi: +41 44 874 64 84

2 JAAR GARANTIE

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

Wij geven voor dit product garantie, indien het defect aantoonbaar het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefout en bij juist handelen en onderhoud ontstaan is. De garantie begint op de verkoopdatum die vermeld staat op het aankoopbewijs dat bij het product meegegeven is. Voor commercieel gebruik geldt een garantietermijn van 12 maanden. Uitgebreide garantievoorwaarden kunt u vinden op www.solis.com.

KLANTENSERVICE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het toestel opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website www.solis.com voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

Voor Nederland: +31 85 4010 722
Voor België: +32 2 808 35 82
Voor overige landen: +41 44 874 64 84