

SINCE 1908

Solis

AIR FRYER UNO

Typ 8101

Bedienungsanleitung



INHALT

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
INHALT	8
GERÄTEBESCHREIBUNG	9
BEDIENFELD	10
VOR DER INBETRIEBNAHME	10
INSTALLATION	11
VERWENDEN DES GERÄTS	11
TIPPS FÜR SPEISEN	14
TIPPS ZUM KOCHEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE	17
REINIGUNG UND PFLEGE	18
TECHNISCHE DATEN	18
FEHLERBEHEBUNG	19
ENTSORGUNG	22
2 JAHRE GARANTIE	22
SOLIS KUNDENDIENST HELPLINE	22

▲ BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Dieses Gerät ist zum Grillen, Backen und Braten von Lebensmitteln durch die Zirkulation von Heissluft im Inneren 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 ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und angewiesen.
- Dieses Gerät ist nicht zum Trocknen von Kleidung oder anderen Gegenständen bestimmt.
- 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. Lassen Sie ein defektes Gerät unverzüglich von Solis oder von einem von Solis autorisierten Servicecenter überprüfen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Solis oder von einem von Solis autorisierten Servicecenter mit einem identischen Netzkabel mit den gleichen technischen Werten ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie die Verbindungen des Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie daran.
- Das Gerät mit Netzkabel von Kindern und Haustieren fernhalten.

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 immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Achten Sie auf einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Gegenständen und stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät herum frei zirkulieren kann.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen Herd oder in einen Backofen.
- 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.
- Kontrollieren Sie vor der Verwendung des Geräts, dass die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- 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.
- Platzieren Sie das Gerät nicht direkt unter einer Steckdose.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor der Verwendung vollständig ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur an einer ordnungsgemäss geerdeten Steckdose.

Sicherheitshinweise zur Verwendung

▲ WARNUNG

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne angebrachten Griff.
- Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn brennbare Flüssigkeiten, Dämpfe oder Gas vorhanden sind.
- Hantieren Sie mit dem Gerät nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie niemals metallische oder scharfe Gegenstände, um Lebensmittel in den Korb zu legen oder daraus zu entnehmen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie es bewegen.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie niemals Gargut ausserhalb des Korbs auf die Heizelemente.

- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs tritt heisser Dampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zu den Dampf- und Luftauslässen. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen des Korbs, da heisser Dampf austreten kann.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Teile des Geräts können während des Gebrauchs heiss werden (siehe Abbildung A). Berühren Sie das Bedienfeld nur, wenn das Gerät in Betrieb ist.



A

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 mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.

- Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel wie Ammoniak, Säuren oder Azeton zur Reinigung des Geräts. Diese könnten das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung abkühlen.
- Lassen Sie kein Gargut im Gerät, wenn Sie es lagern.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.

INHALT

Bitte überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung:

1x	AIR FRYER UNO
-----------	---------------

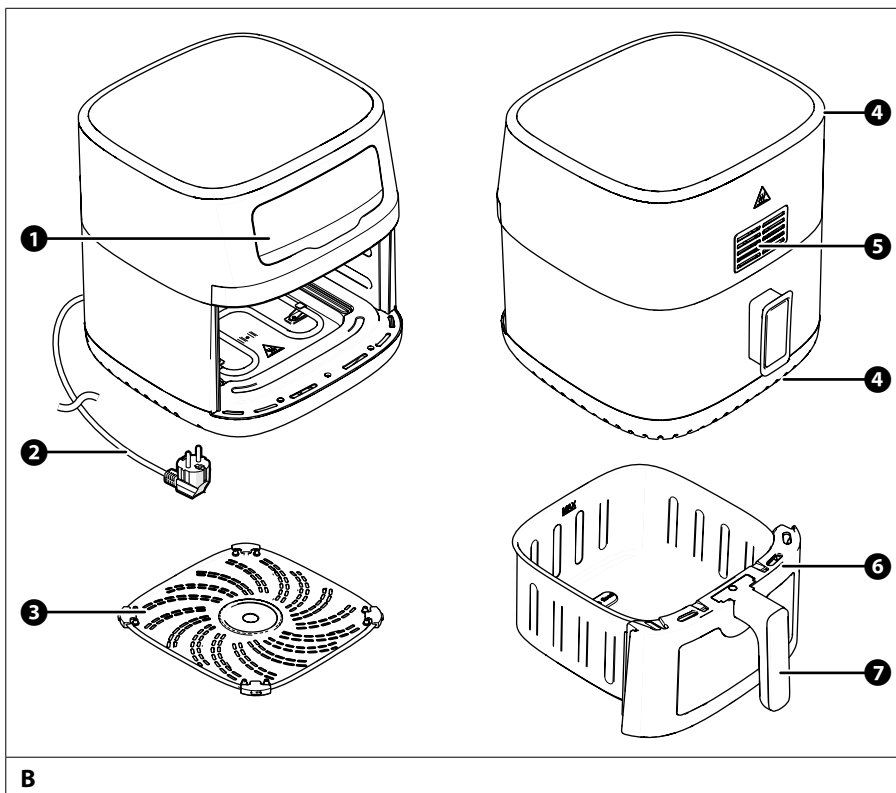
1x	Korb
-----------	------

1x	Korbeinsatz
-----------	-------------

1x	Griff
-----------	-------

▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

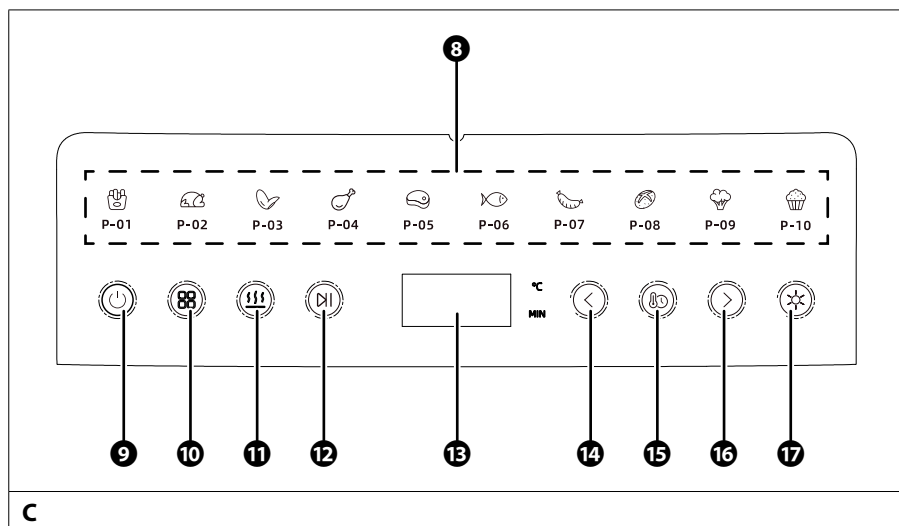
Dieses Gerät ist eine Heissluftfritteuse, mit der Sie Speisen mit wenig bis gar keinem zusätzlichen Öl frittieren, garen oder backen können. Mit den Preset-Programmen ist Ihr nächstes Lieblingsgericht im Handumdrehen zubereitet!



- B**
- 1 Bedienfeld
 - 2 Stromkabel
 - 3 Korbeinsatz
 - 4 Lufteinlass

- 5 Luftauslass
- 6 Korb
- 7 Griff

▲ BEDIENFELD



- | | |
|---|--|
| 8 Preset-Programme | 14 Taste zum Verringern von Temperatur/
Zeit |
| 9 Ein/Aus-Taste | 15 Temperatur/Zeit-Wahltaste |
| 10 Preset-Programme-Eingabetaste | 16 Taste zum Erhöhen von Temperatur/
Zeit |
| 11 Unterhitze-Taste | 17 Licht-Taste |
| 12 Start-/Pausetaste | |
| 13 Anzeige | |

▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

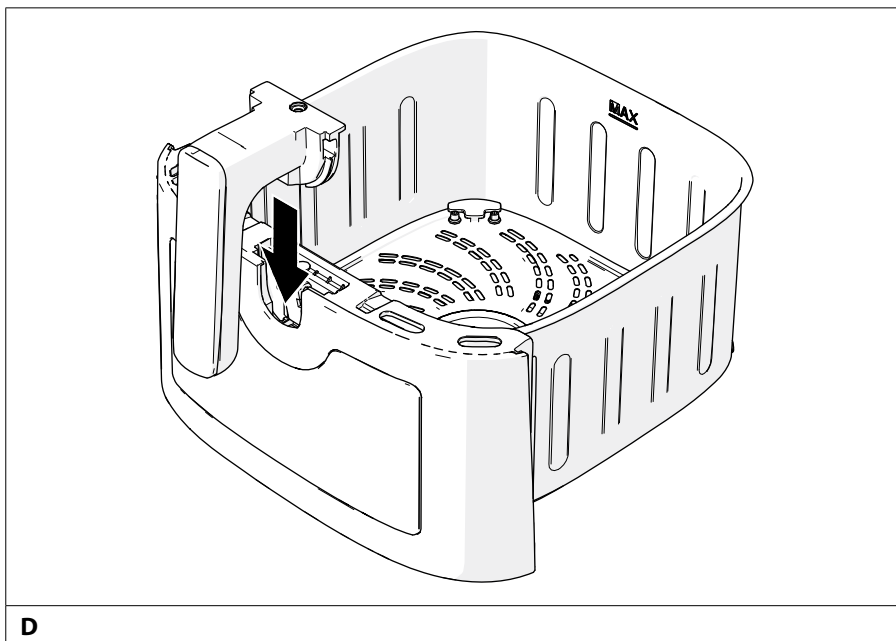
Vorbereitung des Gerätes vor der ersten Verwendung:

- Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät.
- Spülen Sie folgende Teile mit heissem Wasser und Spülmittel ab:
 - Korb **6**
 - Korb einsatz **3**
- Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch ab.

▲ INSTALLATION

Um das Gerät einzusetzen:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und feuchtigkeitsunempfindliche Oberfläche.
2. Stecken Sie das **Stromkabel 2** in eine Steckdose.
3. Legen Sie den **Korbeinsatz 3** auf den Boden des **Korbs 6**.



4. Schieben Sie den **Griff 7** in den **Korb 6**. Der **Griff 7** rastet ein.
5. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** in das Gerät.

▲ VERWENDEN DES GERÄTS

Um das Gerät zu verwenden:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste 9**, um das Gerät einzuschalten.

Die Tasten und die **Anzeige 13** auf dem **Bedienfeld 1** leuchten auf.

2. Drücken Sie die **Preset-Programme-Eingabetaste** **10**, um durch die **Preset-Programme** **8** zu blättern und eine voreingestellte Funktion Ihrer Wahl auszuwählen.

Voreingestellte Funktion	Sym-bol	Vorein-stellungs-code	Stan-dardzeit (Minu-ten)	Stan-dardtem-peratur	Stan-dard-Schüttel-Erinne-rung
Standardmodus		P-00	15	180°C	Ja
Pommes frites		P-01	25	200°C	Ja
Hähnchen		P-02	40	200°C	Ja
Hähnchenflügel		P-03	25	200°C	Ja
Hähnchenschenkel		P-04	30	180°C	Ja
Steak		P-05	12	200°C	Ja
Fisch		P-06	10	195°C	Ja
Würstchen		P-07	15	185°C	Ja
Kartoffeln		P-08	40	200°C	Ja
Gemüse		P-09	8	200°C	Ja
Muffins		P-10	30	160°C	Nein

i Das Gerät erinnert Sie nach der Hälfte der Garzeit mit drei Signaltönen daran, die Speisen zu schütteln, zu schwenken oder zu wenden.

3. Drücken Sie die **Temperatur/Zeit-Wahltaste** **15**, um zwischen der Einstellung der Temperatur und der Zeit zu wechseln. Drücken Sie die **Taste zum Verringern von Temperatur/Zeit** **14** oder die **Taste zum Erhöhen von Temperatur/Zeit** **16**, um die Temperatur oder Zeit einzustellen.

i °C leuchtet auf, wenn die Temperatur eingestellt werden wird. MIN leuchtet auf, wenn die Zeit eingestellt werden wird.

Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C in Schritten von 5 °C eingestellt werden.

Die Zeit lässt sich zwischen 1 und 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten einstellen.

4. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** aus dem Gerät.
5. Geben Sie die Lebensmittel in den **Korb 6**.
- ⚠ Verwenden Sie niemals Kochspray im **Korb 6**. Die Beschichtung kann dadurch beschädigt werden.
- ⚠ Füllen Sie kein Öl in den **Korb 6**.
- ⚠ Befüllen Sie den Korb nicht über die *MAX*-Linie des **Korbs 6** hinaus.
6. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** in das Gerät.
7. Drücken Sie die **Licht-Taste 17**, um das Licht im Inneren des Geräts ein- oder auszuschalten.
- i Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.
8. Drücken Sie die **Unterhitze-Taste 11**, um die Unterhitze-Funktion einzuschalten. Die **Unterhitze-Taste 11** leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Unterhitze-Funktion eingeschaltet ist.
- i Die Unterhitze-Funktion ist standardmässig ausgeschaltet.
9. Drücken Sie die **Start-/Pause-Taste 12**, um den Garvorgang zu starten.
- i Drücken Sie die **Start-/Pause-Taste 12** erneut, um den Garvorgang zu pausieren.
- i Wenn das Gerät erstmals verwendet wird, kann es zu Rauchbildung kommen. Dies geschieht aufgrund verbrannter Herstellungsrückstände und ist normal.

Wenn die **Unterhitze-Taste 11** nicht aktiviert ist, erinnert Sie das Gerät nach der Hälfte der Garzeit mit drei Signaltönen daran, die Speisen zu schütteln, zu schwenken oder zu wenden.

10. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** aus dem Gerät.
11. Schütteln, wenden oder drehen Sie das Gargut.
12. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** in das Gerät.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät aus. Das Gebläse läuft noch 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft abzusaugen. Das Gerät gibt fünf Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Garvorgang beendet ist.

13. Schieben Sie den **Korb 6** am **Griff 7** aus dem Gerät.
14. Überprüfen Sie, ob die Speisen fertig gegart sind. Wenn die Speisen noch nicht fertig gegart sind:
 - a. Schieben Sie den **Korb 6** in das Gerät.

- b. Drücken Sie die **Temperatur/Zeit-Wahltaste 15**, um zwischen der Einstellung der Temperatur und der Zeit zu wechseln. Drücken Sie die **Taste zum Verringern von Temperatur/Zeit 14** oder die **Taste zum Erhöhen von Temperatur/Zeit 16**, um die Temperatur oder Zeit einzustellen.
- c. Drücken Sie die **Start/Pause-Taste 12**, um den Garvorgang zu starten.
15. Nehmen Sie die Speisen mit einer hitzebeständigen Kunststoffzange aus dem **Korb 6**.
- ⚠** Kippen Sie den Korb nicht zum Ausschütten des Garguts. Restöl kann sich am Boden des Korbs angesammelt haben und über die Speisen laufen. Ausserdem kann der Rost aus dem Korb fallen und schwere Verbrennungen verursachen.
16. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste 9**, um das Gerät auszuschalten.
- i** Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 20 Sekunden lang nicht in Gebrauch ist.

▲ TIPPS FÜR SPEISEN

Zutat	Gewicht (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Nach der Hälfte der Zeit schütteln	Zusätzliche Bemerkung
Dünne Tiefkühlpommes	300 – 700	20 – 25	200	Ja	
Dicke Tiefkühlpommes	300 – 700	20 – 25	200	Ja	
Hausgemachte Pommes (8 x 8 mm)	300 – 800	20 – 25	200	Ja	0,5 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffel-ecken	300 – 800	18 – 22	180	Ja	0,5 Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffel-würfel	300 – 750	12 – 18	180	Ja	0,5 Esslöffel Öl hinzufügen

Zutat	Gewicht (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Nach der Hälfte der Zeit schütteln	Zusätzliche Bemerkung
Kartoffelgratin	500	15 – 18	200	Ja	
Steak	100 – 500	10 – 15	200	Nein	
Koteletts	100 – 500	10 – 14	180	Nein	
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180	Nein	
Sausage roll	100 – 500	13 – 15	200	Nein	
Hähnchenkeulen	100 – 500	18 – 22	180	Nein	
Hähnchenbrust	100 – 500	10 – 15	180	Nein	
Frühlingsrollen	100 – 400	8 – 10	200	Ja	Verwenden Sie Speisen, die für den Backofen geeignet sind
Gefrorene Chicken-Nuggets	100 – 500	6 – 10	200	Ja	Verwenden Sie Speisen, die für den Backofen geeignet sind
Gefrorene Fischstäbchen	100 – 400	6 – 10	200	Nein	Verwenden Sie Speisen, die für den Backofen geeignet sind
Gefrorene Croutons	100 – 400	8 – 10	180	Nein	Verwenden Sie Speisen, die für den Backofen geeignet sind

Zutat	Gewicht (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Nach der Hälfte der Zeit schütteln	Zusätzliche Bemerkung
Gefülltes Gemüse	100 – 400	1 – 10	160	Nein	
Kuchen	300	20 – 25	160	Nein	Verwenden Sie ein Backblech
Quiche	400	20 – 22	180	Nein	Verwenden Sie ein Backblech oder eine Auflaufform
Muffins	300	15 – 18	200	Nein	Verwenden Sie ein Backblech
Süsse Snacks	400	1 – 20	160	Nein	Verwenden Sie ein Backblech oder eine Auflaufform

Zubereitung von hausgemachten Pommes frites aus Kartoffeln

1. Kartoffeln schälen.
2. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste** , um das Gerät einzuschalten.
3. Kartoffeln in 8 x 8 mm grosse Pommes frites schneiden.
4. Pommes frites mit klarem, kaltem Wasser abspülen, um Stärkereste zu entfernen.
5. Alle Pommes frites gründlich abtrocknen.
6. Pommes frites in eine Schüssel geben und 0,5 Esslöffel Öl hinzufügen.
7. Pommes frites schütteln und umrühren, bis alle Pommes frites mit Öl überzogen sind.
8. Pommes frites aus der Schüssel nehmen. Übrig gebliebenes Öl zurücklassen.
9. Garen Sie die Pommes frites gemäss den Anweisungen unter *Verwendung des Geräts*.

TIPPS ZUM KOCHEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Vorheizen

Heizen Sie die Heissluftfritteuse 5 Minuten vor dem Kochen vor. Auch wenn es nicht unbedingt notwendig ist, verkürzt das Vorheizen die Garzeit und sorgt für knusprigere Ergebnisse. Wenn das Gerät kalt ist, fügen Sie ein paar Minuten zur erwarteten Garzeit hinzu.

 Seien Sie vorsichtig beim Hinzufügen der Speisen nach dem Vorheizen, da das Innere der Heissluftfritteuse heiß ist.

Ölen

Für eine knusprige Aussenschicht die Speisen leicht mit Öl einreiben. Einige Lebensmittel, insbesondere frische, profitieren davon, vor dem Frittieren in einer separaten Schüssel leicht mit Öl vermischt zu werden.

Teige

Vermeiden Sie flüssige Teige. Lockere Teige, wie sie beim Frittieren verwendet werden, funktionieren nicht, da der Teig einfach abläuft. Passen Sie solche Rezepte an, indem Sie den Lebensmitteln eine dickere Beschichtung geben, vorzugsweise mit Semmelbröseln, um das Haften zu unterstützen.

Hitze

Verwenden Sie mittlere bis hohe Hitze für die meisten Speisen. Die meisten Lebensmittel gelingen in der Heissluftfritteuse am besten bei Temperaturen zwischen 160 °C und 200 °C. Für sanfteres Garen und Aufwärmen verwenden Sie eine niedrigere Temperatur, um ein Überkochen zu vermeiden.

Korb nicht überfüllen

Überfüllen Sie den Korb nicht. Zu viele Lebensmittel, insbesondere wenn sie dicht gepackt sind, können das Bräunen und Knuspern beeinträchtigen. Frittieren Sie das Essen besser in mehreren Chargen.

Schütteln

Schütteln Sie den Korb während des Garens, um eine gleichmässige Garung zu erzielen. Ein gutes Schütteln ist besonders vorteilhaft für kleinere Lebensmittel wie Pommes frites, Zwiebelringe und Hähnchenflügel. Für grössere oder empfindlichere Speisen sollten Sie diese vorsichtig wenden oder drehen, um gleichmässige Ergebnisse zu erzielen.

Unteres Heizelement

Verwenden Sie das untere Heizelement (Unterhitze) für knusprige, goldbraune Unterseiten der Speisen. Es eignet sich perfekt für Pizza, Pommes frites, Nuggets und panierte Speisen. Ein Schütteln ist nicht erforderlich, aber Sie können die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden, damit sie rundum besonders knusprig werden.

Frühzeitige Kontrolle

Kontrollieren Sie die Speisen frühzeitig. Überprüfen Sie die Speisen auf der früheren Seite der angegebenen Garzeit; Sie können den Korb jederzeit wieder in das Gerät schieben, um das Garen fortzusetzen.

Leichte Speisen fixieren

Leichte Speisen wie Toast, Gemüsesticks oder Kartoffelspalten können in der Heissluftfritteuse herumfliegen und die Heizelemente berühren, was Brandgefahr birgt. Fixieren Sie sie mit Zahnstochern oder nutzen Sie einen Grillrost zur Sicherheit.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

Wir empfehlen, das Gerät regelmässig zu reinigen. Um das Gerät zu reinigen:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie die folgenden Teile mit heissem Wasser und milder Seife:
 - Korb **6**
 - Korb einsatz **3**
4. Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung in einem trockenen und abgeschlossenen Raum auf.
5. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht feuchten Tuch.

▲ TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	Typ 8101
Spannung Stromkabel / Frequenz	220 – 240 V~ / 50 – 60 Hz
Leistung	2200 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,245 W
Abmessungen (B × T × H)	31 × 39 × 32,5 cm
Gewicht	5,7 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

▲ FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste 9 , um das Gerät einzuschalten.
	Das Gerät ist beschädigt.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste 9 , um das Gerät einzuschalten. Wenn sich das Gerät nicht einschalten lässt, ist es beschädigt. Wenden Sie sich an Solis oder ein von Solis autorisiertes Servicecenter.
Aus dem Gerät kommt weisser Rauch.	Es befindet sich zu viel Fett im Korb.	Garen Sie weniger fettreiches Gargut im Korb. Reinigen Sie den Korb vor dem Garen.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Speisen sind ungleichmässig gegart.	Es befinden sich zu viele Lebensmittel im Korb.	Garen Sie weniger Gargut im Korb. Befüllen Sie den Korb nicht über die MAX-Linie hinaus.
	Die Speisen wurden nicht aufgeschüttelt.	Schütteln, wenden oder drehen Sie das Gargut während des Garvorgangs mindestens einmal.
	Die Unterhitze-Taste wurde nicht aktiviert.	Das untere Heizelement sorgt für ein gleichmässiges Garen.
Die Speisen sind nicht knusprig.	Die Speisen sind nicht mit einer dünnen Ölschicht bedeckt.	Geben Sie eine dünne Schicht Öl auf die Speisen.
	Das Gerät ist noch nicht vorgeheizt.	Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang vor.
	Die verwendeten Speisen sind für eine herkömmliche Fritteuse vorgesehen.	Verwenden Sie Snacks und Speisen, die für die Heissluftfritteuse oder den Backofen vorgesehen sind.
	Die Unterhitze-Taste wurde nicht aktiviert.	Verwenden Sie das untere Heizelement, um Speisen knuspriger zu machen.
Der Korb 6 lässt sich nicht in das Gerät schieben.	Es befindet sich zu viel Gargut im Korb 6 .	Nehmen Sie Gargut aus dem Korb 6 . Befüllen Sie den Korb niemals über die MAX-Markierung im Korb 6 .

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Pommes frites werden ungleichmässig gar.	Es werden falsche Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Garen fest bleiben.
	Die rohen Pommes frites wurden nicht richtig abgespült.	Spülen Sie frisch geschnittene Pommes frites gründlich ab, um Stärkereste zu entfernen.
	Die Unterhitze-Taste wurde nicht aktiviert.	Das untere Heizelement sorgt für ein gleichmässiges Garen.
Die Pommes frites werden nicht knusprig.	Das Ergebnis hängt von der Menge an Öl und Feuchtigkeit in den Pommes frites ab.	Trocknen Sie die Pommes frites nach dem Abspülen der Stärke gründlich ab.
		Schneiden Sie die Pommes frites dünner, um knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
	Die Unterhitze-Taste wurde nicht aktiviert.	Geben Sie ein wenig mehr Öl zu den Pommes frites hinzu.
		Verwenden Sie das untere Heizelement, um Speisen knuspriger zu machen.

▲ **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**

 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 Garantiezeitraum 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

Version 03/2026