

SINCE 1908

Solis

RICE & POTATO COOKER

Type 8161

Brugervejledning



INDHOLD

TILSIGTET BRUG	3
VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	3
INDHOLD	7
APPARATBESKRIVELSE	7
KONTROLKNAPPER	9
FØR FØRSTE BRUG	9
INSTALLATION	10
FOREBEREDELSE AF TILBEREDNING AF KARTOFLER	11
FOREBEREDELSE AF TILBEREDNING AF RIS	12
SÅDAN TÆNDES APPARATET	13
TILBEREDNING	13
BRUG AF TIMERFUNKTIONEN	13
SÅDAN LAVES EN TILPASSET TILBEREDNINGSTILSTAND	14
BRUG AF GENOPVARMNINGSFUNKTIONEN	14
RENGØRING OG PLEJE	15
OPBEVARING	15
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	15
FEJLFINDING	16
BORTSKAFFELSE	17
2 ÅRS GARANTI	18
SOLIS KUNDESERVICE	18
OPSKRIFTER	18

▲ TILSIGTET BRUG

- Dette apparat er beregnet til at tilberede forskellige retter ved kogning eller dampning.
- Anvend kun apparatet som beskrevet i denne manual.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser, såsom:
 - i personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
 - i gæstehuse;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre indkvarteringer;
 - i etablissementer såsom 'bed and breakfast'.
- Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Enhver anden anvendelse af apparatet end beskrevet i denne vejledning betragtes som misbrug og kan medføre personskaade, beskadigelse af apparatet og ugyldiggør garantien.

▲ VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

▲ ADVARSEL

- Sørg for, at du har læst og forstået instruktionerne i denne brugervejledning fuldt ud, før du installerer eller bruger produktet. Gem dette dokument, så det sidenhen kan læses.
- Brug ikke apparatet, hvis det er ødelagt eller defekt. Udskift straks et ødelagt eller defekt apparat.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et originalt specielt kabel eller en samling, der er tilgængelig fra producenten eller dennes serviceagent.
- Placer ikke noget oven på låget under opbevaring.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR INSTALLATION

▲ ADVARSEL

- Apparatet må ikke tabes eller udsættes for stød.
- Anbring apparatet på en stabil, flad, varme- og fugtbestandig overflade.
- Hold en minimal sikkerhedsafstand på 20 cm mellem apparatet og væggen, gardiner eller andre materialer og genstande, og sørg for at luften omkring apparatet kan cirkulere frit.
- Placer ikke apparatet i direkte sollys.
- Inden du bruger apparatet, skal du kontrollere, at den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt, svarer til din netspænding. Betjen ikke apparatet med en forlængerledning med flere udtag.
- Brug ikke en timer eller et separat fjernbetjeningssystem, der automatisk tænder for enheden.
- Efterlad ikke strømkablet hængende ud over bordkanter for at forhindre, at apparatet kan trækkes ned fra bordkanten. Sørg for, at hverken apparatets strømkabel eller strømstik kommer i kontakt med varme overflader såsom kogeplader eller radiatorer, eller at de kommer i kontakt med selve apparatet.
- Placer aldrig apparat således, at det er i risiko for at falde ned i vand eller komme i kontakt med vand eller andre væsker (f.eks. i eller nær en vask).

- Ræk aldrig ud efter et apparat, som er faldet ned i vand eller andre væsker:
 - Brug altid tørre gummihandsker til at trække stikket ud, før det tages ud vand.
 - Begynd ikke at bruge apparatet igen, før du har fået tjekket dets funktionalitet og sikkerhed af Solis eller et servicecenter, der er autoriseret af Solis.
- Placer ikke apparatet direkte under et strømstik.
- Sluk apparatet eller træk det ud af stikket, før det flyttes.
- Fold strømkablet helt ud før brug.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR BRUG

⚠ ADVARSEL

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder.
- Brug kun apparatet med det medfølgende tilbehør eller tilbehør anbefalet af Solis. Forkert tilbehør eller misbrug kan føre til beskadigelse af apparatet.
- Dele af apparatet kan blive varmt under tilberedningsprocessen.
- Brug kun apparatet, når gryden til tilberedning og tanken til kondenseret vand er placeret korrekt.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug eller når det indeholder varmt vand.
- Tildæk ikke damudgangsventilen, når apparatet er i brug.
- Pas på, når låget åbnes. Varm damp kan undslippe.

- Brug ikke tilberedningsgryden direkte på komfuret. Brug kun tilberedningsgryden i dette apparat.
- Tænd ikke for apparatet, når tilberedningsgryden ikke er i apparatet.
- Placer aldrig mad direkte i apparatet. Brug altid tilberedningsgryden.
- Brug kun dampbakken sammen med tilberedningsgryden.
- Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt.
- Luk altid låget under tilberedningsprocessen.
- Undgå at spilde vand på strømskikket.
- Brug ikke Hold varm-funktionen i mere end 24 timer.
- Fjern stikket fra strømskikket, når apparatet ikke er i brug.
- Berør ikke varmeelementets overflade under eller kort efter brug. Der kan være overskudsvarme i varmeelementet.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER FOR VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL

- Sluk og afbryd produktet fra strømkilden inden service, og når du udskifter dele.
- Lad apparatet køle af før rengøring.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand, og læg det aldrig i opvaskemaskinen.
- Kun tilberedningsgryden og dampkurgenw kan rengøres i opvaskemaskine.
- Anvend ikke aggressive kemiske rengøringsmidler såsom ammoniak, syre eller acetone, når du rengør apparatet. Dette kan beskadige apparatet.

▲ **INDHOLD**

Tjek indholdet i pakken:

1x Målekop

1x Risspatel

1x RICE & POTATO COOKER

1x Brugervejledning

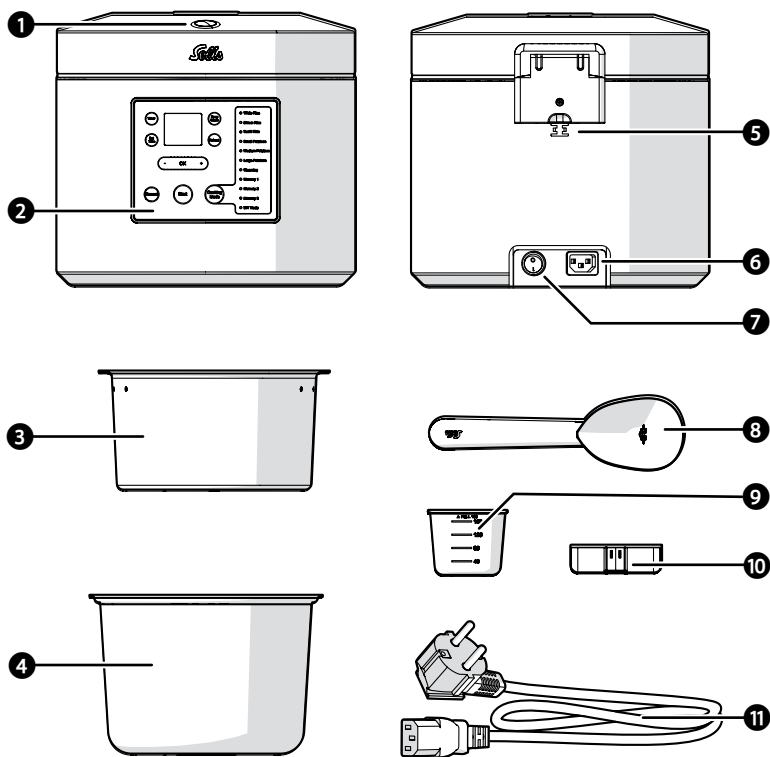
1x Tilberedningsgryde

1x Strømkabel

1x Dampkurv

▲ **APPARATBESKRIVELSE**

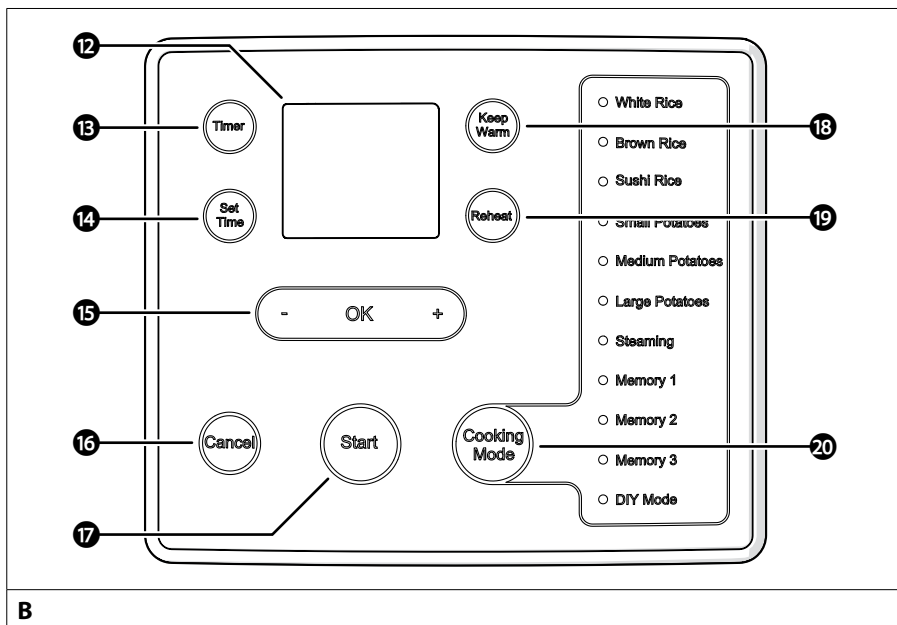
RIS- OG KARTOFFELKOGEREN er et elektrisk tilberedningsapparat, primært til kartoffel- og risopskrifter. Det har adskillige forudindstillinger, en genopvarmingsfunktion og en hold varm-vunktion. Timerfunktionen lader dig indstille RIS- OG KARTOFFELKOGEREN, før du forlader hjemmet, og når du vender tilbage, kan du nyde et måltid, som er færdigtillberedt til dig.



A

- | | | | |
|---|--|----|------------------------|
| 1 | Knap til låg | 9 | Målekop |
| 2 | Kontrolknapper | 10 | Kondenseringsreservoir |
| 3 | Dampkurv | 11 | Strømkabel |
| 4 | Tilberedningsgryde | | |
| 5 | Fastgørelse til kondenseringsreservoir | | |
| 6 | Strømport | | |
| 7 | Strømknap | | |
| 8 | Risspatel | | |

▲ KONTROLKNAPPER



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 12 Display | 17 Start-knap |
| 13 Timer-knap | 18 Knap til at holde varm |
| 14 Knap til indstilling af tid | 19 Genopvarmningsknap |
| 15 Indstillingsknapper | 20 Knap til tilberedningstilstand |
| 16 Annulleringsknap | |

▲ FØR FØRSTE BRUG

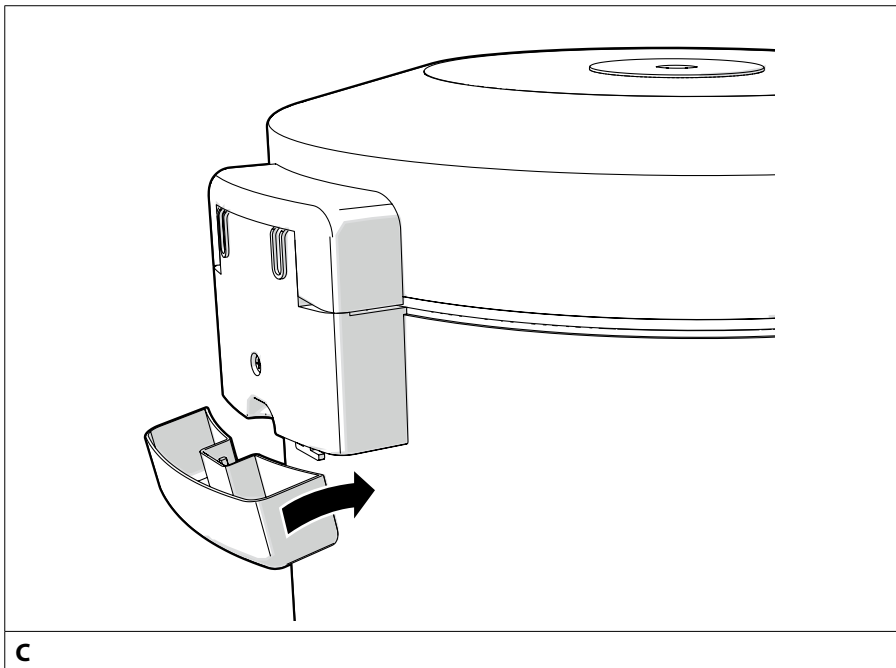
For at rengøre apparatet før første brug:

1. Tryk på **lågknappen 1** for at åbne låget.
2. Skyl følgende dele med varmt vand:
 - Tilberedningsgryde **4**
 - Dampkurv **3**
 - Risspatel **8**
 - Målekop **9**

▲ INSTALLATION

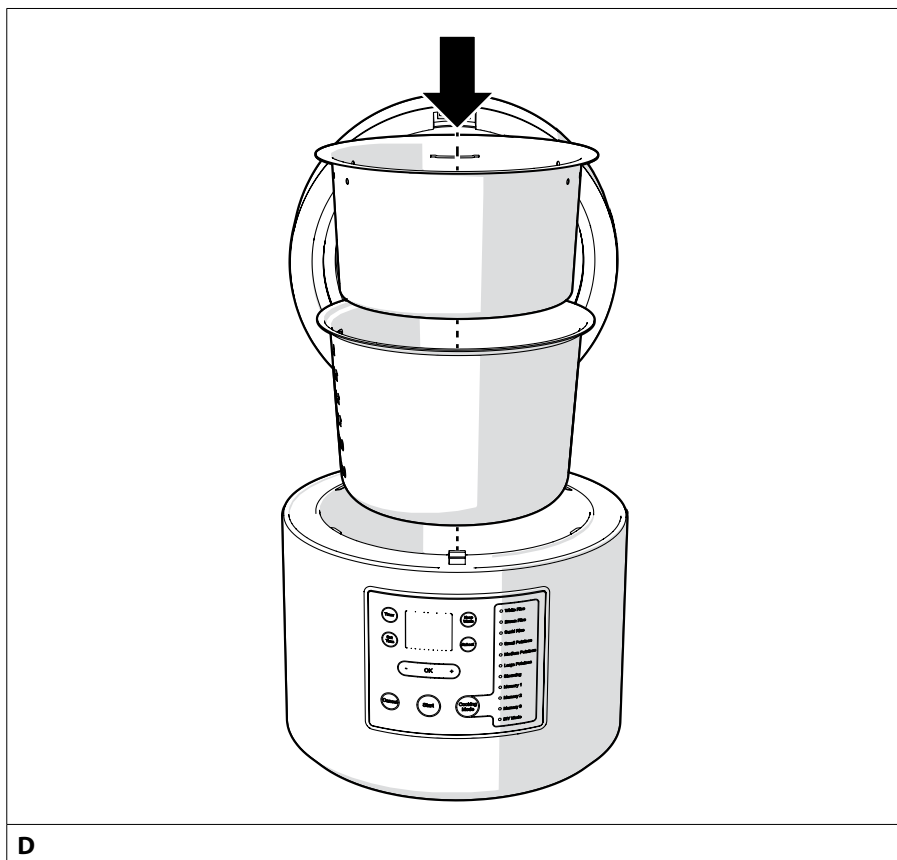
Installation af apparatet:

1. Anbring apparatet på en stabil, flad, varme- og fugtbestandig overflade.



2. Placer **kondenseringsreservoarer 10** mod **fastgørelsen til kondenseringsreservoir 5**. Tryk, indtil den klikker på plads (se billede C).

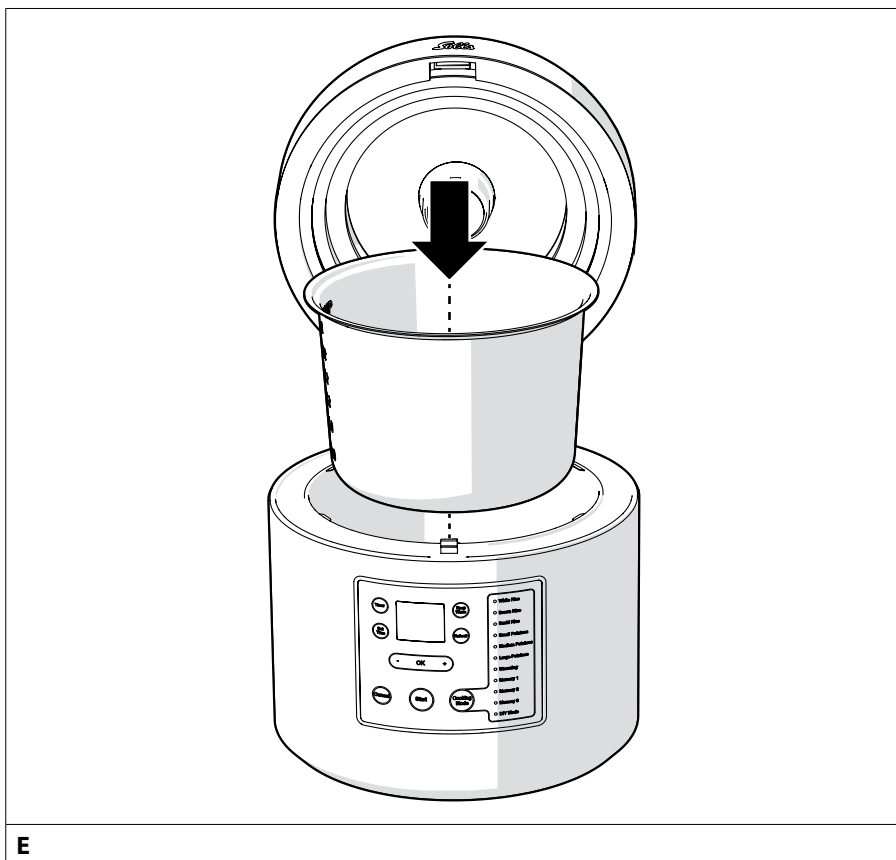
▲ FOREBEREDELSE AF TILBEREDNING AF KARTOFLER



For at forberede apparatet til tilberedning af kartofler:

1. Fyld **tilberedningsgryden** 4 med 0,8 liter vand.
2. Placer kartoflerne i **dampkurven** 3.
3. Saml apparatet (se billedet D).

▲ FOREBEREDELSE AF TILBEREDNING AF RIS



E

For at forberede apparatet til tilberedning af ris:

1. Fyld **tilberedningsgryden** 4 med ris.

i En målekop indeholder 180 ml ris, når den er fyldt til kanten. Tilføj den påkrævede mængde vand. Eksempel: Hvis du hælder seks målekopper fyldt til kanten i tilberedningsgryden, som hver indeholder de 180 ml tørre ris, fyldes der vand i op til "6 CUP"-mærket.

2. Hæld vand i **tilberedningsgryden** 4.
3. Saml apparatet (se billedet E).

▲ SÅDAN TÆNDES APPARATET

Tænding af apparatet:

1. Slut **strømkablet** 11 til **strømporten** 6.
2. Slut den anden ende af **strømkablet** 11 til stikkontakten.
3. Drej **strømknappen** 7 til I for at tænde apparatet.

Apparatet er nu klar til brug.

▲ TILBEREDNING

For at tilberede mad med apparatet:

1. Luk låget.
2. Tryk gentagne gange på **Knap til tilberedningstilstand** 20 for at vælge tilberedningsprogram:
 - Når din madtype er på programlisten, vælges det tilsvarende program.
 - Når du vil bruge tilpassede indstillinger, vælges et af Memory- eller DIY-programmerne (se kapitel Indstille en tilpasset tilberedningsfunktion).

i For at indstille timerfunktionen, se kapitel Brug af timerfunktionen.

3. Tryk på **Start-knappen** 17 for at starte tilberedningsprocessen.

Når tilberedningsprocessen er færdig, bipper apparatet og går ind i Hold varm-tilstand. Hold varm-funktionen slukkes automatisk efter 24 timer.

▲ BRUG AF TIMERFUNKTIONEN

Du kan indstille en timer, efter du har valgt den ønskede tilberedningstilstand. For at bruge timerfunktionen:

1. Tryk på **Knap til indstilling af tid** 13.

i Brug timerfunktionen til at indstille en tid (minimum tilberedningstid for det valgte program +21 minutters forsinkelsestid), hvormed tilberedningsprocessen skal være afsluttet. 20 minutter inden den faktiske tilberedningstid for det valgte program begynder apparatet at varme op. Hvis starttemperaturen for det valgte tilberedningsprogram er nået, inden disse 20 minutter er gået, begynder tilberedningstiden at tælle ned fra det øjeblik, og når tilberedningsprocessen er afsluttet, går apparatet i hold varm-tilstand.

2. Brug **Indstillingsknapperne** 15 til at indstille tiden efter hvilken, tilberedningsprocessen bør være færdig.
3. Tryk på **Start-knappen** 17 for at starte.

Når timeren er løbet ud, er tilberedningsprocessen afsluttet.

▲ SÅDAN LAVES EN TILPASSET TILBEREDNINGSTILSTAND

Sådan laves en tilpasset tilberedningstilstand:

1. Tryk gentagne gange på **Knap til tilberedningstilstand** 20 for at vælge et Memory-program (memory 1, 2 eller 3) eller DIY-funktionen:
 - Når du vil bruge dine egne indstillinger og gemme dem til senere, vælges en af Memory-programmerne.
 - Når du vil bruge dine egne indstillinger, men du ikke ønsker at gemme dem, vælges DIY-tilstanden.
2. Tryk på **Knap til indstilling af tid** 14.
3. Brug **Indstillingsknapper** 15 for at ændre tilberedningstiden.
4. Tryk på OK.
5. Brug **Indstillingsknapper** 15 for at ændre tilberedningstemperaturen.
6. Tryk på OK.
7. Tryk på **Start-knappen** 17 for at starte tilberedningsprocessen.

Temperaturen blinker, indtil temperaturen nås. Derefter begynder timeren at tælle ned.

Når et memory-program er valgt, gemmes indstillingerne automatisk i det valgte memory-program, når startknappen bruges.

▲ BRUG AF GENOPVARMNINGSFUNKTIONEN

For at bruge genopvarmningsfunktionen:

1. Tryk på **genopvarmningsknappen** 19. Apparatet begynder at genopvarme.

Apparatet begynder at genopvarme. Efter 8 minutter går apparatet inde i Hold varmtilstand i maks. 24 timer.

▲ RENGØRING OG PLEJE

Vi anbefaler at rengøre apparatet efter hver brug. Sådan rengøres apparatet:

1. Sluk og frakobl apparatet fra strømkilden.
2. Lad apparatet køle af.
3. Skyl følgende dele med varmt vand:
 - Tilberedningsgryde 4
 - Dampkurv 3
 - Risspatel 8
 - Målekop 9

i Tilberedningsgryden og dampkurven kan også rengøres i opvaskemaskine.

4. Rengør apparatet med en let fugtig klud.
5. I midten af låget er der en dampventil. Hvis denne er blevet beskidt, gribes den fra indersiden af låget og drejes mod uret for at trække den væk fra låget. Den kan rengøres under løbende vand. Lad den tørre helt og udskift den i holderen ved at dreje den med uret, indtil trykpunktet er overskredet.

▲ OPBEVARING

Opbevar apparatet i originalemballagen i et tørt og lukket rum.

▲ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Modelnr.	EB-50J05, Type 8161
Spænding/frekvens	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Output	860 W
Mål (B x D x H)	30 x 25 cm (Ø x H)
Vægt	3,9 kg

Tekniske ændringer forbeholdes.

▲ FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Apparatet virker ikke.	Apparatet er beskadiget.	Sørg for, at strømkablet er tilsluttet en fungerende strømkilde. Tænd for apparatet. Hvis apparatet ikke tænder, er det beskadiget. Kontakt Solis eller et autoriseret Solis-servicecenter.
Skærmen viser en fejlkode startende med et E.	Der er en elektrisk defekt.	Kontakt Solis eller et autoriseret Solis-servicecenter.

BORTSKAFFELSE



EU 2012/19/EU

Information om korrekt bortskaffelse af produktet i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU.

Ved slutningen af sin levetid, må dette udstyr ikke bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal bringes til et særligt affaldsindsamlingscenter eller til forhandleren. Bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr separat undgår mulige negative effekter på miljøet og den menneskelige sundhed, som kommer af ukorrekt bortskaffelse og gør det muligt for komponenterne at blive indsamlet og genanvendt for at opnå besparelser af energi og ressourcer. For at understrege pligten til at bortskaffe dette udstyr separat er produktet markeret med en affaldsspand, der er overstreget.

Solis of Switzerland Ltd reserverer rettigheden til at udføre tekniske og visuelle ændringer og modifikationer for at forbedre produktet når som helst.

SOLIS HJÆLPELINJE

Denne enhed skiller sig ud på grund af dens livslange cyklus og pålidelighed. På trods af dette, skal du blot kontakte os, hvis der opstår en defekt. Ofte kan et nedbrud nemt blive udbedret med det rette tips eller teknik uden at skulle sende apparatet til reparation med det samme. Vi vil give dig al den vejledning og praktisk support, du har brug for. Kontaktadresserne kan findes i slutningen af denne vejledning.

Hold den originale emballage på et sikkert sted, så du kan bruge den i tilfælde af, at transport eller shipping bliver nødvendigt.

▲ 2 ÅRS GARANTI

i Kun gyldig med kvittering.

Vi giver en garanti for dette apparat, hvis fejlen beviseligt er opstået som følge af fejl i materialet eller konstruktionen, og er opstået på trods af korrekt håndtering og pleje. Glasbrud er ikke dækket af garantien. Garantien starter fra salgsdagen som angivet på salgskvitteringen, som skal vedlægges apparatet. Til kommerciel brug varer garantien i 12 måneder. De detaljerede garantibetingelser er tilgængelige på www.solis.com.

▲ SOLIS KUNDESERVICE

Det er altid værd at ringe til os, før du indsender produktet, da defekter ofte nemt kan løses med de rigtige tips og tricks fra vores eksperter. Besøg venligst www.solis.com for landespecifikke kontaktoplysninger. Naturligvis vil vi også med glæde give dig information over telefonen. Kontakt os venligst via følgende telefonnumre:

For Schweiz:	+41 91 802 90 10
For Tyskland:	0800 724 0702
For Østrig:	0800 22 03 92
For Holland:	+31 85 4010 722
For Belgien:	+32 2 808 35 82
For andre lande:	+41 44 874 64 84

▲ OPSKRIFTER

MANGO OG GRØNTSAGSKARRY

Ingredienser til 4 personer

- 400 g grøntsager (løg, gulerødder, porrer, peber og selleri).
- 300 g basmatiris
- 600 ml vand
- 100 ml kokosmælk
- 250 ml appelsinjuice
- 250 ml æblejuice

- 80 g mango
- 50 g cashewnødder
- 30 g karry
- Salt, peber og muskatnød

1. Skær grøntsager og mango i ca. 1,5 cm tern.
2. Hæld grøntsager og ris i gryden sammen med karry, vand, appelsinjuice, æblejuice og kokosmælk og rør med risspatlen.
3. Sæt riskogeren på 100°C i 30 minutter.
4. Når tilberedningstiden er forbi, tilføjes mangotern og der smages til med salt, peber og muskatnød.

Server med cashewnødder.

DUMPLINGS

Ingredienser til 2 personer

- 400 g (lav dej med gær i følge den basale opskrift)
 - 200 ml mælk
 - 30 g smør
 - 30 g sukker
1. Form 4 boller af samme størrelse fra dejen.
 2. Læg bollerne i gryden med mælken, smøret og sukkeret.
 3. Sæt riskogeren på 40°C i 95 minutter.

Når tilberedningstiden er forbi, serveres de over dampede nudler med vaniljesauce.

VANILJESAUCE

- 4 æggehvite
 - 40 g sukker
 - 1 vaniljestang
 - 500 ml mælk
 - 1 spsk majsstivelse
1. Skrab vaniljefrøene ud af stangen.
 2. Hæld i en skål med alle de andre ingredienser og bland godt.
 3. Hæld derefter blandingen i gryden og varm op til 80°C i 10 minutter.
 4. Når tilberedningstiden er forbi, hældes i en skål og røres godt med et piskeris.

FYLDTE ÆBLER

Ingredienser til 4 personer

- 4 æble
 - 1 tsk havregryn
 - 1 tsk semulje
 - 1 tsk rosiner
 - 30 g marcipan
 - 500 ml kanel og æblejuice
1. Skær bunden af æblerne og udhul dem.
 2. Hak æbleresterne i små stykker.
 3. Bland æbletern med semulje, havregryn, rosiner, marcipan og kanel i en skål og fyld æblerne med blandingen.
 4. Hæld æblejuicen i gryden.
 5. Placer æblerne i dampkurven med den fyldte side nedad og hæng kurven i gryden.
 6. Sæt riskogeren på 30°C i 95 minutter.

Server æblerne med vaniljesauce.

CREME BRULEE

Ingredienser til 4 personer

- 200 ml mælk
 - 100 fløde
 - 1 æg
 - 2 æggehvite
 - 1 vaniljestang
 - 40 g sukker
 - 1 knivspids salt
 - 50 g brun sukker til karamelisering
1. Skrab vaniljefrøene ud af stangen.
 2. Bland alle ingredienser med vaniljefrøene fra vaniljestangen i en skål og rør godt. Bland blandingen i 4 små ovnsikre porcelænsforme.
 3. Hæld 1 liter vand i gryden og hæng dampkurven i tilberedningsgryden.
 4. Placer de 4 forme i dampkurven og sæt riskogeren til 50 minutter på 95°C.
 5. Lad fløden køle af og drys med brun sukker.
 6. Karamelliser med en køkkenblæser eller i ovnen ved grillfunktion, indtil sukkeret er smeltet til en lysebrun farve.

RØD LINSEBOLOGNESE

Ingredienser til 4 personer

- 300 g grøntsager (gulerødder, porrer, selleri og løg)
 - 1 tsk olivenolie
 - 250 g røde linser
 - 1 kg hakkede tomater i tomatsovs
 - 350 ml grøntsagsbouillon
 - 5 ml sherryeddike
 - 1 fed hvidløg
 - Salt, peber, muskatnød, timian, merian og basilikum
1. Skær grøntsager i ca. 0,5 cm tern.
 2. Læg grøntsagerne og de røde linser i riskogeren sammen med olivenolie, hakkede tomater, grøntsagsbouillon og knust hvidløgsfed og sæt til 95°C i 30 minutter.
 3. Smag derefter til med krydderier, urter og eddike.

Spaghetti eller fyldte grøntsager smager godt til dette.

GRØNTSAGSRISOTTO

Ingredienser til 2 personer

- 300 g grøntsager (gulerødder, porrer, peber, squash og løg)
 - 200 g risottoris
 - 750 ml bouillon
 - 70 g parmesan
1. Skær grøntsager i ca. 0,5 cm tern og hæld i riskogeren sammen med risottoris og bouillon. Stil til 95°C i 30 minutter.
 2. Når tilberedningstiden er forbi, røres parmesan i og der smages til med salt, peber, hvidløg og muskatnød.

ARABISK KYLLINGEGRYDE MED COUSCOUS

Ingredienser til 2 personer

- 200 g kylling uden ben
 - 100 g couscous
 - 500 ml bouillon
 - 300 g grøntsager (gulerødder, porrer, selleri og løg)
 - Paprika, formalet spidskommen, formalet kanel, nelliker i pulverform, ingefær i pulverform, salt og peber
 - 50 g sukkerærter
 - 3 - 4 safrantråde med noget safranpulver
1. Skær kylling i ca. 4 cm stykker og dæk med paprika, kommenfrø, kanel, nelliker og ingefær. Lad det marinere i køleskabet i 1-2 timer.
 2. Skær grøntsager i ca. 1,5 cm tern.
 3. Læg kylling, bouillon, ternede grøntsager og safran i riskogeren og kog ved 100°C i 30 minutter.
 4. Efter tilberedningsprocessen tilføjes sukkerærterne og couscous, og retten får lov at koge endnu 5 minutter.
 5. Smag til med salt og peber som krævet.

FYLDTE GRØNTSAGER

Ingredienser til 2 personer

- Egnede grøntsager til at fylde: for eksempel tomater, kartofler, squash eller løg
 - 150 g hytteost
 - 1 æg
 - 50 g gorgonzola
 - 50 g brødkrummer
 - Salt, peber, muskatnød, merian og purløg
1. Halver grøntsagerne og udhul dem. Skær resterne i små tern.
 2. Bland de ternede grøntsager sammen med hytteost, gorgonzola og æg i en skål. Smag til med urter og krydderier. Om nødvendigt gøres blandingen tykkere med brødkrummer.
 3. Fyld de udhulede grøntsager med blandingen og læg dem i dampkurven.
 4. Fyld gryden med ca. 1 l vand og hæng dampkurven i gryden. Damp ved 100°C i 40 minutter.

Går rigtig godt med linsebolognesen.

CH**Schweiz / Suisse / Svizzera**

- ✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH – 6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

Indirizzo differente per resi di merce - vedi:

www.solis.com

- ☎ 091 – 802 90 10
- @ support.ch@solis.com
- 🌐 www.solis.ch

D**Deutschland**

- ✉ Solis Deutschland GmbH
Marienstrasse 10
D – 78054 Villingen-
Schwenningen

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

- ☎ 0800 – 724 07 02
- @ info.de@solis.com
- 🌐 www.solis.de

AT**Österreich**

- ✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A – 6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe:

www.solis.com

- ☎ 0800 – 22 03 92
- @ info.at@solis.com
- 🌐 www.solis.at

NL**Nederland**

- ✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL – 7311 XX Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

www.solis.com

- ☎ 085 – 4010 722
- @ info.nl@solis.com
- 🌐 www.solisonline.nl

B LU**België / Belgique
Belgien / Luxembourg**

- ✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL – 7311 XX Apeldoorn

Address for return shipment of goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor productretouren – zie:

Adresse différente pour les retours de produit – voir:

www.solis.com

- ☎ +32 – (0)2 – 808 35 82
- @ info.be@solis.com
- 🌐 www.solis.be

INT**International**

- ✉ Solis Produzione SA
Centro Solis
Via Penate 4
CH – 6850 Mendrisio
Switzerland

Address for return shipment of goods differs – please refer to www.solis.com

- ☎ +41 – 91 – 802 90 10
- @ support.ch@solis.com
- 🌐 www.solis.com

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

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

Besøg os venligst på

www.solis.com