

SINCE 1908

Solis

RICE & POTATO COOKER

Type 8161

Brukerhåndbok



INNHold

TILTENKT BRUK	3
VIKTIGE SIKKERHETSREGLER	3
INNHold	7
APPARATBESKRIVELSE	7
KONTROLLKNAPPER	9
FØR FØRSTE BRUK	9
INSTALLASJON	10
FORBEREDELSE TIL Å KOKE POTETER.	11
FORBEREDELSE TIL Å KOKE RIS:	12
SLÅ MASKINEN PÅ	13
MATLAGING	13
BRUK AV TIMER-FUNKSJONEN	13
LAGE EN EGENDEFINERT MATLAGINGSMODUS	14
BRUK AV OPPVARMINGSFUNKSJONEN	14
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	15
OPPBEVARING	15
TEKNISKE SPESIFIKASJONER	15
FEILSØKING	16
AVHENDING	17
2 ÅRS GARANTI	18
SOLIS KUNDESERVICE	18
OPPSKRIFTER	18

▲ TILTENKT BRUK

- Med denne maskinen kan du tilberede mange ulike retter med koking og damping.
- Produktet skal kun brukes som beskrevet i denne håndboken.
- Dette produktet er tiltenkt å brukes i hjemmemiljøer og lignende bruksområder som:
 - Pauserom i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;
 - av kunder i hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
 - gjestehus o.l.
- Dette apparatet er kun tiltenkt innendørs bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de får tilsyn eller opplæring om bruk av produktet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- All bruk av apparatet på som avviker fra det som står beskrevet i denne bruksanvisningen, anses som feil bruk og kan forårsake personskader og skader på apparatet

▲ VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

▲ ADVARSEL

- Sørg for at du har lest og forstått instruksjonene i denne bruksanvisningen før du installerer eller bruker apparatet. Behold dette dokumentet for fremtidig referanse.
- Ikke bruk apparatet hvis en del er skadet eller defekt. Bytt ut et skadet eller defekt apparat umiddelbart.
- Hvis strømkabelen er skadet, skal den byttes ut med en original spesialkabel eller deler som er tilgjengelig fra produsenten eller produsentens tjenesteleverandør.
- Ikke sett noe tungt oppå lokket under oppbevaring.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER VEDRØRENDE INSTALLASJON

▲ ADVARSEL

- Ikke kast apparatet rundt, og unngå støt.
- Sett apparatet på en stabil, flat og varme- og fuktbestandig overflate.
- Hold en sikkerhetsavstand på minst 20 cm mellom apparatet og vegger, gardiner eller andre materialer og gjenstander, og sørg for at luften rundt apparatet kan sirkulere fritt.
- Sett ikke maskinen i direkte sollys.
- Før du tar i bruk apparatet, må du sjekke at spenningen som står oppgitt på platen på apparatet samsvarer med nettspenningen din. Ikke bruk apparatet med en flerkontaktadapter.
- Ikke bruk et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem som slår på enheten automatisk.
- Ikke la strømkabelen henge over bordkanten, for å forhindre at apparatet trekkes ned. Forsikre deg om at verken apparatet, strømledningen eller støpselet kommer i kontakt med varme overflater, for eksempel kokeplater eller en radiator, eller at de kommer i kontakt med selve apparatet.
- Ikke plasser apparatet på en slik måte at det er fare for at det kan falle i vann eller komme i kontakt med vann eller andre væsker (f.eks. i eller i nærheten av en vask).

- Ta aldri opp en tilkoblet maskin som er falt ned i vann eller annen væske:
 - Bruk alltid tørre gummihansker til å trekke ut maskinens støpsel før du tar den ut av vannet.
 - Ikke bruk maskinen igjen før Solis eller et servicesenter som er autorisert av Solis har sjekket at den fungerer og er trygg å bruke.
- Ikke sett maskinen rett under et vegguttak.
- Slå av og trekk ut maskinens kontakt før du flytter den.
- Rull ut hele strømkabelen før bruk.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER VEDRØRENDE BRUK

⚠ ADVARSEL

- Barn må overvåkes for å sørge for at de ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk apparatet med våte hender.
- Apparatet skal kun brukes med de tilgjengelige ekstradelene eller ekstradeler som er anbefalt av Solis. Feilaktige ekstradeler eller feilaktig bruk kan føre til skader på apparatet.
- Deler av maskinen kan bli varm under matlaging.
- Bruk kun maskinen når kokekjelen og kondenseringstanken er riktig plassert.
- Du må ikke bevege maskinen når den er i bruk eller når den inneholder varmt vann.
- Dekk ikke til dampventilen når maskinen er i bruk.
- Vær forsiktig når du åpner lokket. Det kan komme ut varm damp.

- Ikke bruk kokekjelen rett på en ovnplate. Bruk kun kokekjelen med denne maskinen.
- Ikke slå på maskinen når kokekjelen ikke sitter på maskinen.
- Legg aldri mat rett i maskinen. Bruk alltid kokekjelen.
- Bruk kun dampkurven sammen med kokekjelen.
- Ikke slå på maskinen når den er tom.
- Lukk alltid lokket når du laget mat.
- Unngå søl på strømkontakten.
- Ikke bruk Hold varm (Keep Warm)-funksjonen i mer enn 24 timer.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når maskinen ikke er i bruk.
- Ikke rør overflaten på varmeelementet under eller kort tid etter bruk. Varmeelementet kan ha restvarme.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER VEDRØRENDE VEDLIKEHOLD

⚠ ADVARSEL

- Slå av og koble maskinen fra strømkilden før det skal utføres vedlikehold samt når deler skal skiftes ut.
- La apparatet kjøle seg ned før du rengjør det.
- Apparatet skal aldri senkes i vann, og det skal heller ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
- Kun kokekjelen og dampkurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Ikke bruk sterke kjemiske rengjøringsprodukter som ammoniakk, syre eller aceton når du rengjør produktet. Dette kan skade apparatet.

▲ **INNHold**

Sjekk innholdet i pakken:

1x Målekopp

1x Risskje

1x RICE & POTATO COOKER

1x Brukerhåndbok

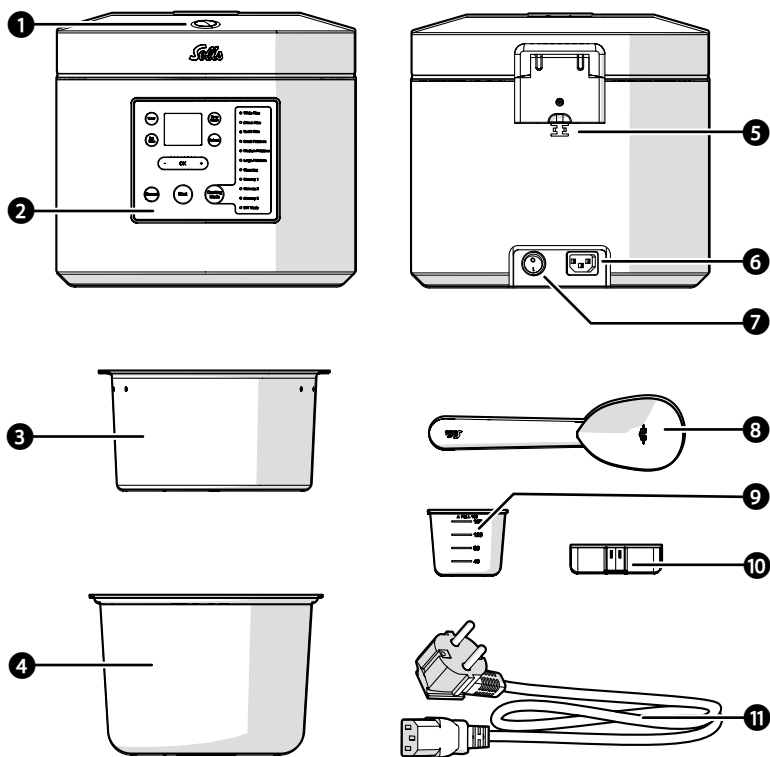
1x Kokekjele

1x Strømkabel

1x Dampkurv

▲ **APPARATBESKRIVELSE**

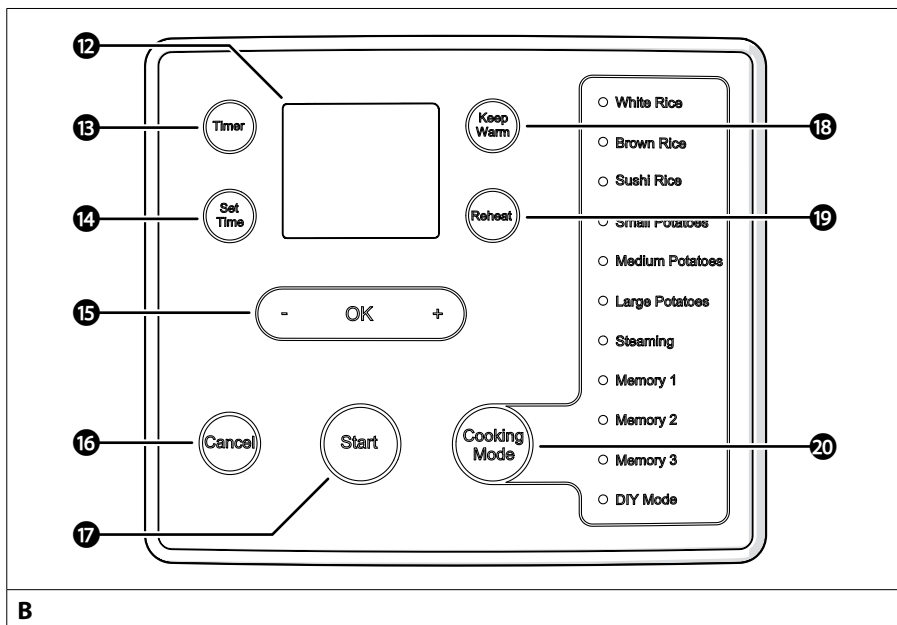
RIS- OG POTETKOKEREN er en elektrisk maskin til matlaging, hovedsakelig til oppskrifter med poteter og ris. Den har flere forhåndsinnstillinger, oppvarmingsfunksjon og hold varm-funksjon. Med tidsinnstillingsfunksjonen kan du stille inn RIS- OG POTETKOKEREN før du går hjemmefra, og når du kommer hjem igjen kan du kose deg med et ferdig måltid.



A

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Løkk-knapp 2 Kontrollknapper 3 Dampkurv 4 Kokekjele | <ul style="list-style-type: none"> 9 Målekopp 10 Kondenseringsbeholder 11 Strømkabel |
|--|---|

▲ KONTROLLKNAPPER



- | | | | |
|----|----------------------------------|----|--------------------------------------|
| 12 | Display | 17 | Start-knapp |
| 13 | Timer-knapp | 18 | Hold varm-knapp |
| 14 | Set time-knapp (tidsinnstilling) | 19 | Reheat-knapp (oppvarming) |
| 15 | Setting-knapper (innstilling) | 20 | Cooking mode-knapp (matlagingsmodus= |
| 16 | Cancel-knapp (avbryt) | | |

▲ FØR FØRSTE BRUK

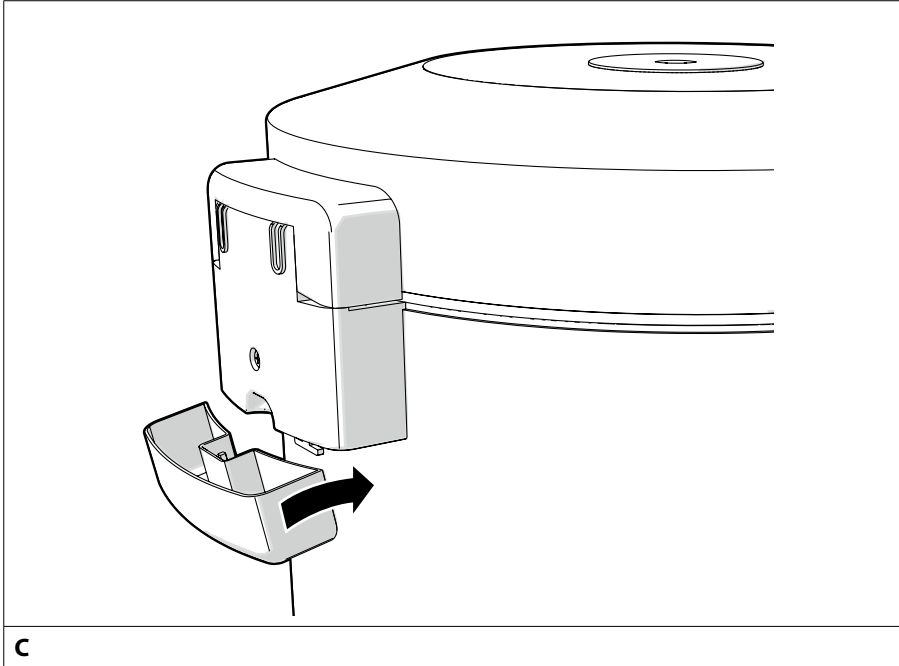
Slik forbereder du maskinen før første gangs bruk:

1. Trykk på **lokk-knappen 1** for å åpne lokket.
2. Skyll de følgende delene med varmt vann:
 - Kokekjele 4
 - Dampkurv 3
 - Risskje 8
 - Målekopp 9

▲ INSTALLASJON

Slik installerer du apparatet:

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varme- og fuktbestandig overflate.



2. Plasser **kondenseringsbeholderen 10** mot **kondenseringsbeholderens feste 5**. Trykk til beholderen klikkes på plass (se bilde C).

▲ SLÅ MASKINEN PÅ

Slik slår du på apparatet:

1. Plugg **strømkabelen 11** i **strøminngangen 6**.
2. Plugg den andre enden av **strømkabelen 11** i en stikkontakt.
3. Slå **strømbryteren 7** til I for å slå på apparatet.

Apparatet er nå klart til bruk.

▲ MATLAGING

Slik lager du mat med maskinen:

1. Lukk lokket.
2. Trykk på **Cooking Mode-knappen 20** for å velge et matlagingsprogram:
 - Finn mattypen din på programlisten og velg det tilsvarende programmet.
 - Hvis du vil bruke en brukerdefinert innstilling, skal du velge ett av Memory (minne)- eller DIY (gjør det selv)-programmene (se kapitlet Lage sin egen matlagingsmodus).

i For å bruke timer-funksjoner, se kapittel Bruk av timer-funksjonen.

3. Trykk på **Start-knappen 17** for å begynne matlagingen.

Når maten er ferdig, piper maskinen og går i holde varm-modus. Holde varm-funksjonen slår seg automatisk av etter 24 timer.

▲ BRUK AV TIMER-FUNKSJONEN

Du kan stille inn en timer når du har valgt matlagingsmodus. Slik bruker du timer-funksjonen:

1. Trykk på **Set Time-knappen 13**.

i Bruk timer-funksjonen til å stille inn en tid (minimum tilberedningstid i det valgte programmet +21 minutter forsinkelsestid), og da skal maten være ferdig. 20 minutter før den faktiske tilberedningstiden for det valgte programmet begynner maskinen å varmes opp. Hvis starttemperaturen for det valgte matlagingsprogrammet nås før disse 20 minuttene er gått, begynner tiden å telle ned fra dette tidspunktet, og når maten er ferdig, går maskinen i hold varm-modus.

2. Bruk **Setting-knappene 15** til å stille inn tiden når maten skal være ferdig.
3. Trykk på **Start-knappen 17** for å starte.

Når den innstilte tiden på timeren er telt ned, er maten ferdig.

▲ LAGE EN EGENDEFINERT MATLAGINGSMODUS

Slik lager du en egendefinert matlagingsmodus:

1. Trykk på **Cooking Mode-knappen 20** flere ganger for å velge et Memory-program (memory 1, 2 eller 3) eller DIY-funksjonen:
 - Når du vil bruke dine egne innstillinger og lagre dem til senere bruk, velger du et av Memory-programmene.
 - Når du vil bruke dine egne innstillinger, men ikke trenger å lagre dem, velger du DIY-modus.
2. Trykk på **Set time-knappen 14**.
3. Bruk **Setting-knappene 15** til å endre tilberedningstiden.
4. Trykk OK.
5. Bruk **Setting-knappene 15** til å endre tilberedningstemperaturen.
6. Trykk OK.
7. Trykk på **Start-knappen 17** for å begynne matlagingen.

Temperaturen blinker til riktig temperatur er nådd. Så begynner den innstilte tiden på timeren å telle ned.

Når et minneprogram velges, lagres innstillingene automatisk i ønsket minneprogram når startknappen aktiveres.

▲ BRUK AV OPPVARMINGSFUNKSJONEN

Slik bruker du oppvarmingsfunksjonen:

1. Trykk på **Reheat-knappen 19**. Maskinen begynner å varme seg opp igjen.

Maskinen begynner å varme seg opp igjen. Etter 8 minutter går maskinen i hold varm-modus i maks. 24 timer.

▲ RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vi anbefaler at du rengjør apparatet etter bruk. Slik rengjør du apparatet:

1. Slå av og koble apparatet fra strømkilden.
2. La apparatet kjøle seg ned.
3. Skyll de følgende delene med varmt vann:
 - Kokekjele 4
 - Dampkurv 3
 - Risskje 8
 - Målekopp 9

i Kokekjele og dampkurven kan også vaskes i oppvaskmaskin.

4. Rengjør apparatet med en fuktig klut.
5. Midt på lokket er det en dampventil. Hvis den blir skitten, skal du ta tak i den fra innsiden av lokket og dreie den mot klokkeretningen for å fjerne den fra kanten rundt. Den kan rengjøres under rennende vann. La den tørke helt og sett den tilbake i holderen ved å dreie den i klokkeretningen til den sitter på plass.

▲ OPPBEVARING

Oppbevar apparatet i originalforpakningen på et tørt og lukket sted.

▲ TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modellnr.	EB-50J05, Type 8161
Spenning/frekvens	220–240 V~ / 50 – 60 Hz
Utgang	860 W
Dimensjoner (B x D x H)	30 x 25 cm (Ø x H)
Vekt	3,9 kg

Forbeholdt rett til tekniske endringer.

▲ FEILSØKING

Problem	Årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke.	Apparatet er skadet.	Sørg for at strømkabelen er koblet til en fungerende strømkilde. Slå på apparatet. Hvis apparatet ikke slår seg på, er det ødelagt. Kontakt Solis eller et Solis- autorisert servicesenter.
Skjermen viser en feilkode som starter med en E.	Maskinen har en elektrisk feil.	Kontakt Solis eller et Solis- autorisert servicesenter.

▲ AVHENDING



EU 2012/19/EU

Informasjon om korrekt avhending av produktet i samsvar med det europeiske direktivet EU 2012/19 / EU.

Ved slutten av livsløpet må dette utstyret ikke kastes som husholdningsavfall. Det må tas med til gjenvinningsstasjoner eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. Avhending av elektrisk og elektronisk utstyr adskilt fra husholdningsavfallet bidrar til at vi unngår mulige negative innvirkninger på miljøet og menneskers helse som følge av upassende avhending. Det blir også mulig å gjenvinne og resirkulere komponentene for å oppnå betydelige besparelser i energi og ressurser. For å understreke plikten til å kaste dette utstyret separat, er produktet merket med en søppelbøtte med et kryss over.

Solis of Switzerland Ltd forbeholder seg retten til når som helst å utføre tekniske og visuelle endringer og modifikasjoner for å forbedre produktet.

SOLIS HJELPELINJE

Denne varen skiller seg ut på grunn av sin lange levetid og pålitelighet. Til tross for dette kan du ringe oss hvis det noen gang oppstår en funksjonsfeil. Ofte kan en feil løses enkelt og raskt med riktig tips eller teknikk, uten å måtte sende enheten til reparasjon med en gang. Vi gir deg alle rådene og den praktiske støtten du trenger. Kontaktadressene finner du bakerst i denne håndboken.

Oppbevar originalemballasjen på et trygt sted slik at du kan bruke den hvis det blir nødvendig å transportere eller sende produktet.

▲ 2 ÅRS GARANTI

i Bare gyldig med en kassakvittering.

Dette apparatet kommer med en garanti dersom defekten beviselig er et resultat av feil i materiale eller konstruksjon, eller den har oppstått til tross for riktig bruk og vedlikehold. Knust glass dekkes ikke av garantien. Garantien starter fra kjøpsdatoen (datoen på salgskvitteringen), og kvitteringen må medfølge apparatet. Ved kommersielt bruk er garantien gyldig i 12 måneder. Detaljerte vilkår om garantien finner du på www.solis.com.

▲ SOLIS KUNDESERVICE

Det er alltid verdt å ringe oss før du sender inn produktet, da feil ofte kan løses med riktig tips eller triks fra ekspertene våre. Besøk oss på www.solis.com for kontaktinformasjon for landet ditt. Naturligvis vil vi også gjerne gi deg informasjon over telefon. Ta kontakt med oss via følgende telefonnummer:

For Sveits:	+41 91 802 90 10
For Tyskland:	0800 724 0702
For Østerrike:	0800 22 03 92
For Nederland:	+31 85 4010 722
For Belgia:	+32 2 808 35 82
For andre land:	+41 44 874 64 84

▲ OPPSKRIFTER

MANGO- OG GRØNNSAKKARRI

Ingredienser til 4 personer

- 400 g grønnsaker (løk, gulrot, purre, paprika og selleri).
- 300 g basmatiris
- 600 ml vann
- 100 ml kokosmelk
- 250 ml appelsinsaft

- 250 ml eplejuice
 - 80 g mango
 - 50 g cashewnøtter
 - 30 g karri
 - Salt, pepper og muskatnøtt
1. Skjær grønnsaker og mango i ca. 1,5 cm store terninger.
 2. Legg grønnsakene og risen i kjelen sammen med karri, vann, appelsinjuice, eplejuice og kokosnøttmelk og rør med risskjeen.
 3. Still inn riskokeren på 100°C i 30 minutter.
 4. Når tilberedningstiden er nådd, tilsetter du mangoterningene og krydrer med salt, pepper og muskatnøtt.

Server med cashewnøtter.

SØTE DAMPNUDLER

Ingredienser til 2 personer

- 400 g (lag en vanlig gjærdeig)
 - 200 ml melk
 - 30 g smør
 - 30 g sukker
1. Lag 4 kuler av samme størrelser av gjærdeigen.
 2. Legg kulene i kjelen med melk, smør og sukker.
 3. Still inn riskokeren på 40°C i 95 minutter.

Når tilberedningstiden er nådd, serverer du dampnudlene med vaniljesaus.

VANILJESAU

- 4 eggeplomme
 - 40 g sukker
 - 1 vaniljestang
 - 500 ml melk
 - 1 ts maizena
1. Skrap ut vaniljemassen fra vaniljestangen.
 2. Tilsett massen i en bolle med alle de andre ingrediensene og bland godt.
 3. Hell blandingen i en bolle og varm opp til 80°C i 10 minutter.
 4. Når tilberedningstiden er nådd, heller du sausen i en bolle og rører godt med en visp.

FYLTE EPLER

Ingredienser til 4 personer

- 4 epler
 - 1 ss havregryn
 - 1 ss semulegryn
 - 1 ss rosiner
 - 30 g marsipan
 - 5 dl eplesaft, kanel
1. Skjær bort bunnen av eplene og hul dem ut.
 2. Skjær innmaten av eplene i små terninger.
 3. Bland epleterningene med semulegryn, havregryn, rosiner, marsipan og kanel i en bolle og fyll eplene med blandingene.
 4. Hell eplesaften i kjelen.
 5. Sett eplene i dampkurven med den fylte siden ned og heng kurven i kjelen.
 6. Still inn riskokeren på 30°C i 95 minutter.

Server eplene med vaniljesaus.

CREME BRULEE

Ingredienser til 4 personer

- 200 ml melk
 - 100 fløte
 - 1 egg
 - 2 eggeplomme
 - 1 vaniljestang
 - 40 g sukker
 - 1 klype salt
 - 50 g brunt sukker, til karamelisering
1. Skrap ut vaniljemassen fra vaniljestangen.
 2. Bland alle ingrediensene med vaniljemassen i en bolle og rør godt. Fordel blandingen i 4 små, ildfaste former av porselen.
 3. Hell 1 liter vann i kjelen og heng dampkurven i kokekjelen.
 4. Sett de 4 formene i dampkurven og still inn riskokeren på 50 minutter ved 95°C.
 5. La kremen avkjøles og strø på brunt sukker.
 6. Karameliser med en blåselampe eller under grillen i en ovn til sukkeret er smeltet og blitt gyllenbrunt.

BOLOGNESESAUS MED RØDE LINSER

Ingredienser til 4 personer

- 300 g grønnsaker (løk, gulrot, purre, selleri og løk).
 - 1 ss olivenolje
 - 250 g røde linser
 - 1 kg hakkede tomater i tomatsaft
 - 350 ml grønnsakbuljong
 - 5 ml vineddik
 - 1 hvitløksbåt
 - Salt, pepper, muskatnøtt, timian, merian og basilikum
1. Skjær grønnsakene i 0,5 cm store terninger.
 2. Legg grønnsakene og de røde linsene i riskokeren, sammen med olivenolje, hakkede tomater, grønnsakbuljong og presset hvitløk og still inn kokeren på 95°C i 30 minutter.
 3. Så tilsetter du krydder, urter og eddik.

Sausen er god til spagetti eller fylte grønnsaker.

GRØNNSAKRISOTTO

Ingredienser til 2 personer

- 300 g grønnsaker gulrøtter, purre, paprika, squash og løk).
 - 200 g risottoris
 - 750 ml buljong
 - 70 g parmesan
1. Skjær grønnsakene i 0,5 cm store terninger og legg dem i riskokeren med risottorisen og buljongen. Still inn på 95°C i 30 minutter.
 2. Når tilberedningstiden er nådd, rører du inn parmesan og krydrer med salt, pepper, hvitløk og muskatnøtt.

ARABISK KYLLINGGRYTE MED COUSCOUS

Ingredienser til 2 personer

- 200 g benløs kylling
 - 100 g couscous
 - 500 ml buljong
 - 300 g grønnsaker (gulerot, purre, selleri, løk).
 - Paprika, malt spisskummen, kanel, malt nellik, malt ingefær, salt og pepper
 - 50 g sukkererter
 - 3-4 safrantråder eller safranpulver
1. Skjær kyllingen i stykker på ca.4 cm og vend stykkene i en blanding av paprika, spisskummen, kanel, nellik og ingefær. La kyllingen marineres i kjøleskapet i 1-2 timer.
 2. Skjær grønnsakene i 1,5 cm store terninger.
 3. Legg kyllingstykkene, buljong, grønnsakbitene og safran i riskokeren og la det koke på 100°C i 30 minutter.
 4. Når koketiden er nådd, tilsettes sukkererter og couscous, og så skal retten koke i ytterligere 5 minutter.
 5. Smak til med salt og pepper.

FYLTE GRØNNSAKER

Ingredienser til 2 personer

- Grønnsaker som egner seg til å fylles, som tomater, squash eller løk
 - 150 g Kesam naturell
 - 1 egg
 - 50 g Gorgonzola
 - 50 g brødsmler
 - Salt, pepper, muskatnøtt, merian og gressløk
1. Halver grønnsakene og hul dem ut. Skjær den uthulte grønnsakmassen i småbiter.
 2. Bland grønnsakbitene med Kesam, Gorgonzola og egg i en bolle. Krydre med urter og krydder. Om nødvendig kan blandingen tyknes med litt brødsmler.
 3. Fyll de uthulte grønnsakene med blandingen og legg dem i dampkurven.
 4. Fyll kjelen med ca.1 l vann og heng dampkurven i kjelen. Damp på 100°C i 40 minutter.

Passer perfekt til bolognesesausen med linser.

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

Du kan besøke oss på

www.solis.com