

VAKUUM-LUNCHBOXEN

Boîtes repas sous vide

Porta pranzo sottovuoto

Vacuum lunch boxes

Vacuüm-lunchboxen

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



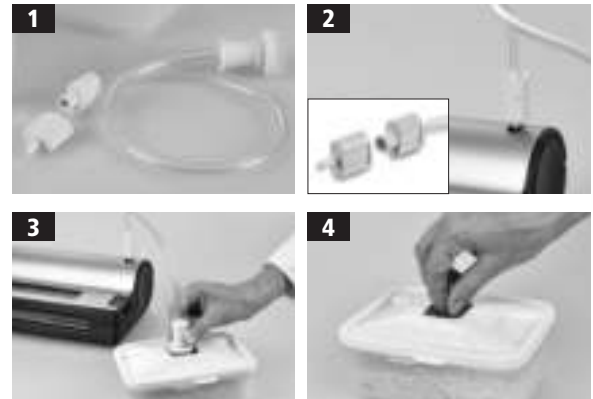
▲	DEUTSCH	04
▲	FRANÇAIS	08
▲	ITALIANO	12
▲	ENGLISH	16
▲	NEDERLANDS	20

▲ BEDIENUNGSANLEITUNG

Hinweis: Um diese Boxen vakuumieren zu können, benötigen Sie ein SOLIS Vakuumiergerät mit Schlauchanschluss.

1. Füllen Sie die saubere, trockene Lunchbox mit den Lebensmitteln. Lassen Sie zum oberen Rand mindestens 3 cm frei. Achten Sie darauf, dass der Rand der Box sowie der Deckel sauber und trocken sind, eventuelle Feuchtigkeit oder Lebensmittelreste, die durch die inliegenden Lebensmittel an den Rand der Box gelangt sind, sollten mit einem Küchenpapier entfernt werden.
2. Verschlussen Sie die Box mit dem Deckel, so dass sie rundum fest verschlossen ist.
3. Nehmen Sie den Schlauch, welcher an einem Ende mit einem Vakuum-Adapter mit einem runden Gumminoppen ausgestattet ist. Am anderen Ende befinden sich zwei übereinander gesteckte Adapter (Abb. 1).
4. Je nach Schlauchanschluss Ihres Vakuumiergerätes stecken Sie entweder den weissen Adapter mit kleinem Anschlussstück in den Schlauchanschluss Ihres Vakuumiergerätes, oder Sie nehmen diesen Adapter ab und verbinden den darunter befindlichen Adapter mit grossem Anschlussstück mit dem Schlauchanschluss Ihres Vakuumiergerätes. Je nach Gerätetyp sind die Anschlussöffnungen unterschiedlich, deshalb stehen Ihnen beide Adapter-Typen zur Verfügung (Abb. 2).
5. Pressen Sie nun den runden Gumminoppen des Vakuum-Adapters auf das graue Ventil im Deckel. Drücken Sie die „Canister“- resp. „Canister Switch“-Taste Ihres Vakuumiergerätes. Die Luft in der Box wird über das Ventil und den Vakuum-Adapter entzogen, in der Box entsteht ein Vakuum (Abb. 3).

6. Sobald sich das Gerät abschaltet, können Sie den Vakuum-Adapter vom Ventil nehmen, das Vakuum in der Box wird gehalten.
 - **Zum Öffnen:** Drücken Sie einfach den runden Knopf im Deckelventil von zwei Seiten zusammen und das Vakuum in der Box entweicht (Abb. 4).



▲ REINIGUNG





- Nach Entnahme der Lebensmittel sollte die Box und der Deckel sorgfältig von Hand in warmen Spülwasser mit einem weichen Schwamm gereinigt werden. Anschliessend Box und Deckel mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch trocknen.









- Alternativ dazu können die Boxen (jedoch nicht der Schlauch oder die Adapter) im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wir empfehlen, die Box geöffnet liegen zu lassen, bis Deckel und Box komplett trocken sind.
- **Achtung:** Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel. Vermeiden Sie den Kontakt mit spitzen Gegenständen, um die Box bzw. den Deckel nicht zu beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass aus gesundheitlichen Gründen die Box und der Deckel vor jeder Wiederverwendung absolut sauber sein müssen. Bitte beachten Sie alle Hinweise, die in der ausführlichen Anleitung zu Ihrem Vakuumiergerät aufgeführt sind.

▲ VAKUUMIERZUBEHÖR FÜR SOLIS VAKUUMIERGERÄTE

Sie erhalten das Vakuumierzubehör im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

* = nur für SOLIS Vakuumiergeräte mit Schlauchanschluss

Art.-Nr.	Artikel			
922.52	Einweg-Vakuumierfolien 2 Rollen 15 x 600 cm			
922.51				2 Rollen 20 x 600 cm
922.50				2 Rollen 30 x 600 cm
922.61	Einweg-Vakuumierbeutel 50 Beutel 20 x 30 cm			
922.64				50 Beutel 30 x 40 cm

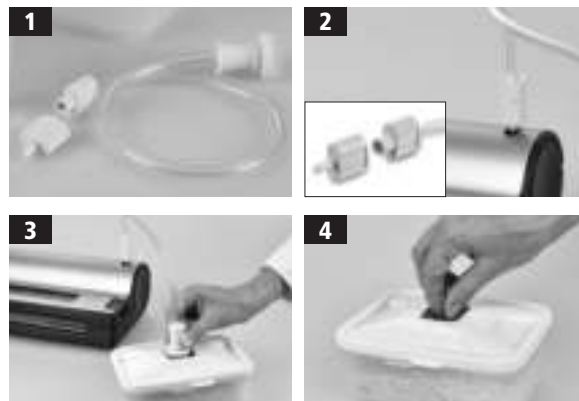
Art.-Nr.	Artikel			
922.67	Wiederverwendbare Zip-Vakuumierbeutel* Starter-Set (1 Schlauchanschluss-Set, 1 Verschlusshilfe, 3 Beutel 20 x 23 cm, 2 Beutel 26 x 35 cm)			
922.68				10 Beutel 20 x 23 cm inkl. 1 Verschlusshilfe
922.69				10 Beutel 26 x 35 cm inkl. 1 Verschlusshilfe
922.79	Quadratische Behälter* 2er Set: 1'000 ml / 2'800 ml inkl. 1 Luftabsaug-Schlauch			
922.78	Sechseckige Behälter* 3er Set: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml inkl. 1 Luftabsaug-Schlauch			
922.85	Lunchboxen* 2er Set: 2 Boxen à 700 ml inkl. 1 Luftabsaug-Schlauch			
922.86	Weinflaschen-Verschlüsse* 2er Set: 2 Verschlüsse inkl. 1 Luftabsaug-Schlauch			

▲ MODE D'EMPLOI

Remarque : Pour pouvoir mettre sous vide ces boîtes, vous avez besoin d'un appareil à emballer sous vide SOLIS disposant d'un raccordement pour tuyau.

1. Remplissez la boîte repas propre et sèche avec les aliments. Ne remplissez pas de trop la boîte en laissant au moins 3 cm de libre entre les aliments et le rebord supérieur de la boîte. Prenez soin que le rebord de la boîte ainsi que le couvercle soient propres et secs. Éliminez éventuellement avec du papier absorbant l'humidité ou les restes alimentaires qui auraient pu se déposer sur le rebord de la boîte lorsque vous l'avez remplie.
2. Refermez la boîte avec le couvercle de manière à ce qu'elle soit hermétiquement fermée.
3. Prenez le tuyau qui possède sur une extrémité un adaptateur pour emballage sous vide avec un picot rond en caoutchouc. Sur l'autre extrémité se trouvent deux adaptateurs emboîtés l'un dans l'autre (ill. 1).
4. Selon le raccordement pour tuyau de votre appareil à emballer sous vide, vous devez soit raccorder l'adaptateur blanc avec la pièce de connexion de petite taille dans le raccordement pour tuyau de votre appareil ou retirer cet adaptateur et relier l'adaptateur qui se trouve en-dessous avec la pièce de connexion de grande taille au raccordement pour tuyau de votre appareil. Les orifices de raccord sont différents selon le type de votre appareil, c'est pourquoi les deux sortes d'adaptateur sont fournies (ill. 2).
5. Enfoncez ensuite le picot rond en caoutchouc de l'adaptateur d'emballage sous vide sur la valve grise située sur le couvercle. Appuyez sur la touche « Canister » ou « Canister Switch » de votre appareil à emballer sous vide. L'air qui se trouve dans la boîte est alors absorbé à travers la valve et l'adaptateur d'emballage sous vide, la boîte est alors sous vide (ill. 3).

6. Dès que l'appareil est éteint, vous pouvez retirer l'adaptateur d'emballage sous vide de la valve, la boîte est maintenue sous vide.
 - **Pour ouvrir :** Appuyez simplement sur les deux côtés du bouton rond situé sur la valve du couvercle et le vide s'échappe de la boîte (ill. 4).



▲ NETTOYAGE





- Nous vous conseillons de nettoyer soigneusement la boîte et son couvercle à la main dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce après avoir retiré les aliments. Rincez ensuite la boîte et le couvercle sous de l'eau claire et séchez-les avec un chiffon.
- Vous pouvez également laver les boîtes dans le lave-vaisselle (toutefois pas le tuyau ou les adaptateurs).















- Nous vous recommandons de laisser les boîtes ouvertes jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches ainsi que les couvercles.
- **Attention** : N'utilisez pas de produits de nettoyage et de détergents agressifs ou récurant. Evitez tout contact avec des objets pointus afin de ne pas endommager la boîte ou le couvercle.
- Prenez soin pour des raisons sanitaires que la boîte et le couvercle soient absolument propres avant de les réutiliser. Veuillez respecter toutes les consignes indiquées dans le mode d'emploi détaillé de votre appareil à emballer sous vide.

▲ ACCESSOIRES POUR VOS APPAREILS D'EMBALLAGE SOUS VIDE SOLIS

Les accessoires d'emballage sous vide sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ou chez Solis. Les coordonnées sont indiquées en fin de ce mode d'emploi.

* = uniquement pour les appareils d'emballage sous vide SOLIS équipés d'un raccordement pour tuyau

no. d'article	article	
922.52 922.51 922.50	films plastique sous vide à usage unique 2 rouleaux 15 x 600 cm 2 rouleaux 20 x 600 cm 2 rouleaux 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	sachets sous vide à usage unique 50 sachets 20 x 30 cm 50 sachets 30 x 40 cm	 

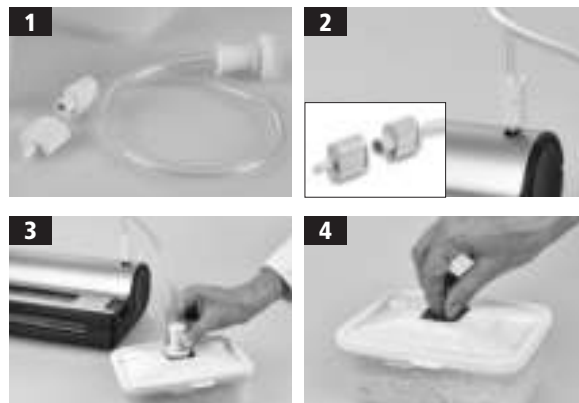
no. d'article	article	
922.67	sachets sous vide avec fermeture zip, réutilisables* kit de démarrage (1 set de raccordement pour tuyau, 1 aide à la fermeture, 3 sachets 20 x 23 cm, 2 sachets 26 x 35 cm)	 
922.68	10 sachets 20 x 23 cm incl. 1 aide à la fermeture	 
922.69	10 sachets 26 x 35 cm incl. 1 aide à la fermeture	 
922.79	réipients carrés* set de 2 : 1'000 ml / 2'800 ml incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 
922.78	réipients hexagonaux* set de 3 : 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 
922.85	boîtes repas* set de 2 : 2 boîtes de 700 ml chacune incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 
922.86	bouchons pour bouteilles de vin* set de 2 : 2 bouchons incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 

▲ ISTRUZIONI PER L'USO

Nota: Per mettere sottovuoto questi contenitori, è necessaria una macchina per sottovuoto SOLIS con attacco per tubo.

1. Inserire gli alimenti nel contenitore porta pranzo pulito e asciutto. Lasciare almeno 3 cm fino al bordo superiore. Assicurarsi che il bordo del contenitore e il coperchio siano puliti e asciutti, eventuali residui di umidità o cibo che sono giunti sul bordo del contenitore a causa degli alimenti all'interno, devono essere rimossi con carta da cucina.
2. Chiudere il contenitore con il coperchio in modo che sia ben sigillato.
3. Prendere il tubo, dotato a un'estremità di un adattatore per sottovuoto con una sporgenza rotonda in gomma. All'altra estremità ci sono due adattatori sovrapposti (Fig. 1).
4. A seconda del collegamento del tubo della vostra macchina per sottovuoto, inserire l'adattatore bianco con connettore piccolo nel raccordo del tubo della vostra macchina per sottovuoto, oppure rimuovere questo adattatore e collegare l'adattatore sottostante con connettore grande al raccordo della vostra macchina per sottovuoto. A seconda del tipo di dispositivo, le aperture di connessione sono diverse, motivo per cui sono disponibili entrambi i tipi di adattatore (Fig. 2).
5. Premere ora la sporgenza rotonda in gomma dell'adattatore per sottovuoto sulla valvola grigia nel coperchio. Premere il tasto "Canister" risp. "Canister Switch" sulla macchina per sottovuoto. L'aria nel contenitore viene rimossa tramite la valvola e l'adattatore per sottovuoto, nel contenitore viene creato un vuoto (Fig. 3).
6. Non appena il dispositivo si spegne, è possibile rimuovere l'adattatore per sottovuoto dalla valvola, mantenendo il vuoto nel contenitore.

- **Per aprire:** Basta spingere da due lati il pulsante rotondo nella valvola del coperchio e il vuoto nel contenitore fuoriesce (Fig. 4).



▲ PULIZIA





- Dopo aver rimosso gli alimenti, il contenitore e il coperchio devono essere accuratamente puliti a mano in acqua saponata tiepida con una spugna morbida. Quindi risciacquare il contenitore e il coperchio con acqua pulita e asciugare con un panno.
- In alternativa, il contenitore (ma non il tubo o gli adattatori) può essere lavato in lavastoviglie.







- Si consiglia di lasciare il contenitore aperto finché il coperchio e il contenitore sono completamente asciutti.
- **Attenzione:** Non utilizzare detergenti o solventi aggressivi o abrasivi. Evitare il contatto con oggetti appuntiti per non danneggiare il contenitore o il coperchio.
- Per motivi di salute, assicurarsi sempre che il contenitore e il coperchio siano assolutamente puliti prima di ogni riutilizzo. Si prega di osservare tutte le disposizioni che sono elencate nelle istruzioni dettagliate della vostra macchina per sottovuoto.

▲ ACCESSORI SOTTOVUOTO PER LE MACCHINE PER SOTTOVUOTO SOLIS

È possibile ottenere gli accessori per sottovuoto da buoni rivenditori o da Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

* = solo per macchine per sottovuoto SOLIS con raccordo per tubo

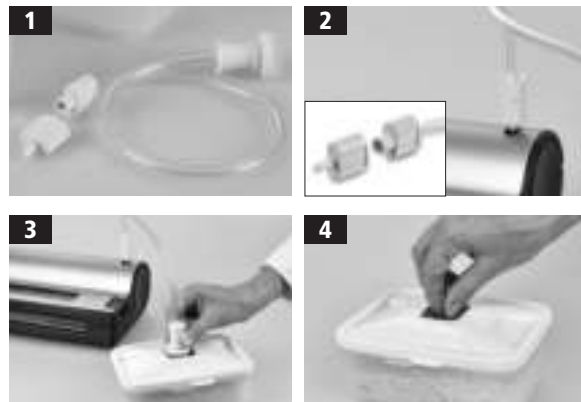
Art. No.	Articolo		
922.52 922.51 922.50	Pellicole per sottovuoto monouso 2 rotoli 15 x 600 cm 2 rotoli 20 x 600 cm 2 rotoli 30 x 600 cm		
922.61 922.64	Sacchetti per sottovuoto monouso 50 sacchetti 20 x 30 cm 50 sacchetti 30 x 40 cm		

Art. No.	Articolo		
922.67	Sacchetti per sottovuoto con ZIP riutilizzabili* Set iniziale (1 kit per collegamento tubo, 1 clip di chiusura, 3 sacchetti 20 x 23 cm, 2 sacchetti 26 x 35 cm)		
922.68	10 sacchetti 20 x 23 cm incl. 1 clip di chiusura		
922.69	10 sacchetti 26 x 35 cm incl. 1 clip di chiusura		
922.79	Contenitori quadrati* Kit di 2: 1'000ml / 2'800ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.78	Contenitori esagonali* Kit di 3: 700ml / 1'400ml / 2'000ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.85	Contenitori porta pranzo* Kit di 2: 2 contenitori di 700 ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria		
922.86	Tappi per bottiglie di vino* Kit di 2: 2 tappi incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria		

▲ USER MANUAL

Note: A SOLIS vacuum sealer with hose port is required to vacuum seal these boxes.

1. Fill the food into the dry, clean Lunch Box. Leave at least 3 cm free up to the upper edge. Make sure that the edge of the box as well as the lid are clean and dry. Potential wetness and residues of the inlying food that might have gotten onto the edge of the box should be removed with a paper towel.
2. Close the box with the lid so that it is firmly sealed all around.
3. Take the hose which is equipped on one end with a vacuum adapter with a round rubber knob. On the other end, there are two adapters plugged together (fig. 1).
4. Depending on the hose port of your vacuum sealer, plug either the white adapter with the small connecting piece into the hose port or remove the adapter and connect the other adapter beneath it with the large connecting piece to the hose port of your vacuum sealer. Depending on the appliance type, the connection ports are differently sized, therefore you are provided with both adapter types (fig. 2).
5. Now, press the round rubber knob of the vacuum adapter onto the grey valve in the lid. Press the "Canister" resp. "Canister Switch" button on your vacuum sealer. The air in the box is extracted through the valve and the vacuum adapter, a vacuum is formed in the box (fig. 3).
6. Once the appliance switches off, you can take the vacuum adapter off of the valve, the vacuum in the box is held.
 - **To open:** Simply squeeze the round button in the lid valve from two sides. The vacuum in the box escapes (fig. 4).



▲ CLEANING





- After removing the foods, the box and the lid should both be carefully cleaned by hand in warm dish water with a soft sponge. After that, rinse the box and the lid with clear water and dry both parts with a towel.
- Alternatively, the boxes (not the hose or the adapters, however) can be cleaned in the dishwasher.
- We recommend leaving the open boxes out until lid and box are completely dry.
- **Caution:** Do not use any aggressive or scouring detergents or solvents. Avoid contact with sharp objects to prevent damage to the box resp. the lid.











- For health reasons, always make sure that box and lid are absolutely clean before using them. Please follow all instructions given in the detailed manual of your vacuum sealer.

▲ VACUUMING ACCESSORIES FOR SOLIS VACUUM SEALERS

You can acquire the vacuuming accessories from good specialist stores or from Solis. The contact addresses can be found at the end of this user manual.

* = only for SOLIS vacuum sealers with hose port

Art.-no.	Article			
922.52	Disposable vacuum foils 2 rolls 15 x 600 cm			
922.51				2 rolls 20 x 600 cm
922.50				2 rolls 30 x 600 cm
922.61	Disposable vacuum bags 50 bags 20 x 30 cm			
922.64				50 bags 30 x 40 cm

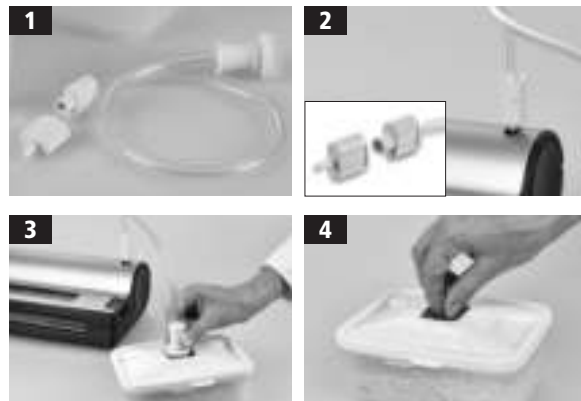
Art.-no.	Article			
922.67	Reusable vacuum zipper bags* Starter Set (1 hose port set, 1 closing aid, 3 bags 20 x 23 cm, 2 bags 26 x 35 cm)			
922.68				10 bags 20 x 23 cm incl. 1 closing aid
922.69				10 bags 26 x 35 cm incl. 1 closing aid
922.79	Square containers* Set of 2: 1'000 ml / 2'800 ml incl. 1 air extraction hose			
922.78	Hexagonal containers* Set of 3: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml incl. 1 air extraction hose			
922.85	Lunch boxes* Set of 2: 2 boxes à 700 ml incl. 1 air extraction hose			
922.86	Wine bottle seals* Set of 2: 2 seals incl. 1 air extraction hose			

▲ GEBRUIKSAANWIJZING

Aanwijzing: om deze lunchboxen te vacumeren is een SOLIS-vacumeermachine met slangaansluiting nodig.

1. Vul de schone en droge lunchbox met levensmiddelen. Laat minstens 3 cm tot de bovenrand leeg. Let erop dat de rand van de lunchbox en het deksel schoon en droog zijn. Vocht en levensmiddelresten die door het plaatsen van levensmiddelen aan de rand zijn achtergebleven, moeten met keukenpapier worden schoongeveegd.
2. Sluit de lunchbox met het deksel zodat deze rondom goed is gesloten.
3. Pak de slang die aan een uiteinde met een vacuümadapter met ronde rubberen noppen is uitgerust. Aan het andere uiteinde bevinden zich twee op elkaar liggende adapters (afb. 1).
4. Naargelang de slangaansluiting van uw vacumeermachine steekt u de witte adapter met klein aansluitstuk in de slangaansluiting van uw vacumeermachine of verwijdert u deze adapter en sluit u de andere adapter met groot aansluitstuk aan op de slangaansluiting van uw vacumeermachine. Omdat de aansluitopeningen verschillen naargelang het apparaattype worden beide adaptertypes meegeleverd (afb. 2).
5. Druk nu de ronde rubberen noppen van de vacuümadapter op het grijze ventiel in het deksel. Druk op de knop "Canister" of "Canister Switch" op de vacumeermachine. De lucht in de lunchbox wordt via het ventiel weggezogen en er wordt een vacuüm in de lunchbox gecreëerd (afb. 3).
6. Zodra de machine uitschakelt, kunt u de vacuümadapter van het ventiel halen. Het vacuüm in de lunchbox wordt gehandhaafd.

- **Openen:** druk de ronde knop op het dekselventiel van beide kanten samen en het vacuüm in de lunchbox verdwijnt (afb. 4).



▲ REINIGING





- Na gebruik moeten levensmiddelen worden verwijderd en moeten de lunchbox en het deksel zorgvuldig met een zachte spons in warm afwaswater worden gereinigd. Spoel vervolgens de lunchbox en het deksel met schoon water en droog ze met een doek.
- De lunchboxen (echter zonder slang of adapter) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.













- We raden u aan om de lunchbox open te laten tot lunchbox en deksel helemaal droog zijn.
- **Let op:** gebruik geen agressieve of schurende reinigings- of oplosmiddelen. Vermijd het contact met scherpe voorwerpen om de lunchbox en het deksel niet te beschadigen.
- Om gezondheidsredenen moeten de lunchbox en het deksel voor hergebruik absoluut schoon zijn. Volg alle aanwijzingen die in de uitgebreide gebruiksaanwijzing van uw vacuüm machine staan.

▲ VACUÛMACCESSOIRES VOOR SOLIS VACUMEERMACHINES

U vindt de vacuümaccessoires bij de betere vakhandel of bij Solis. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

* = alleen voor SOLIS vacuüm machines met slangaansluiting

Art. nr.	Artikel		
922.52	Wegwerpvacuümfolie		
922.51	2 rollen 15 x 600 cm		
922.51	2 rollen 20 x 600 cm		
922.50	2 rollen 30 x 600 cm		
922.61	Wegwerpvacuümszakken		
922.62	50 zakken 20 x 30 cm		
922.64	50 zakken 30 x 40 cm		

Art. nr.	Artikel		
922.67	Herbruikbare en hersluitbare vacuümszakken* Starterset (1 slangaansluitset, 1 sluihulpmiddel, 3 zakken 20 x 23 cm, 2 zakken 26 x 35 cm)		
922.68	10 zakken 20 x 23 cm incl. 1 sluihulpmiddel		
922.69	10 zakken 26 x 35 cm incl. 1 sluihulpmiddel		
922.79	Vierkante voorraadbus* Set van 2: 1000 ml / 2800 ml incl. 1 vacuümslang		
922.78	Zeshoekige voorraadbus* Set van 3: 700 ml / 1400 ml / 2000 ml incl. 1 vacuümslang		
922.85	Lunchboxen* Set van 2: 2 lunchboxen van 700 ml incl. 1 vacuümslang		
922.86	Wijnafsluiters* Set van 2: 2 afsluiters incl. 1 vacuümslang		

▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatsendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf www.solis.com.

▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur www.solis.com.

▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su www.solis.com.

▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit www.solis.com.

▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op www.solis.com.

Version 02/2018

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
Austrasse 30
A – 6832 Sulz
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