

# WIEDERVERWENDBARE ZIP-VAKUUMIERBEUTEL (Starter-Set)

**Sachets sous vide avec fermeture zip,  
réutilisables (Kit de démarrage)**

**Sacchetti per sottovuoto con ZIP  
riutilizzabili (Set iniziale)**

**Reusable vacuum zipper bags (Starter Set)**

**Herbruikbare en hersluitbare  
vacuumzakken (Starterset)**

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



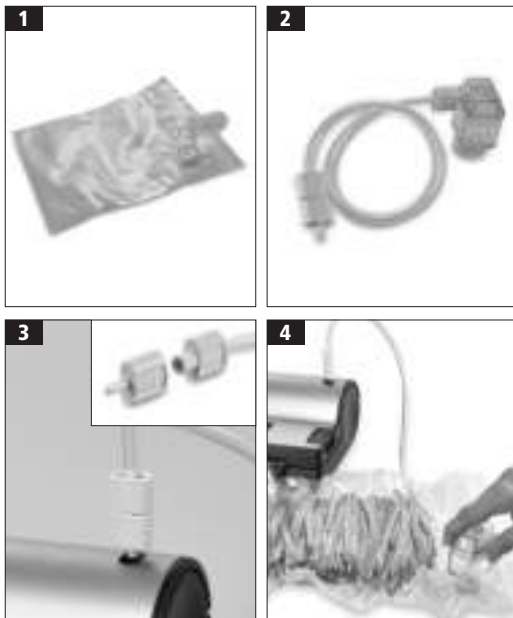
▲ <b>DEUTSCH</b>	<b>04</b>
▲ <b>FRANÇAIS</b>	<b>08</b>
▲ <b>ITALIANO</b>	<b>12</b>
▲ <b>ENGLISH</b>	<b>16</b>
▲ <b>NEDERLANDS</b>	<b>20</b>

## ▲ BEDIENUNGSANLEITUNG











- **Hinweis:** Um diese Beutel vakuumieren zu können, benötigen Sie ein SOLIS Vakuumiergerät mit Schlauchanschluss.
1. Füllen Sie den sauberen, trockenen Beutel mit den Lebensmitteln. Überfüllen Sie den Beutel nicht, die Lebensmittel sollten ca. 2 cm unterhalb der roten Ventil-Fläche enden. Achten Sie darauf, dass der Rand sowie der Beutelverschluss sauber und trocken sind, eventuelle Feuchtigkeit oder Lebensmittelreste, welche durch die inliegenden Lebensmittel an den Beutelfrand gelangt sind, sollten mit einem Küchenpapier entfernt werden.
  2. Schliessen Sie den Beutelverschluss mit Hilfe der Verschlusshilfe. Legen Sie dazu die Verschlusshilfe an einem Verschlussende an und fahren Sie dann damit den Verschluss entlang bis zum anderen Ende (**Abb. 1**).
  3. Nehmen Sie den Schlauch, welcher an einem Ende mit einem einzelnen weissen Adapter ausgestattet ist und am anderen Ende mit zwei übereinander gesteckten Adaptern. Stecken Sie den einzelnen weissen Adapter mit dem kleinen Anschlussstück in den transparenten Vakuum-Adapter (**Abb. 2**).
  4. Je nach Schlauchanschluss Ihres Vakuumiergerätes stecken Sie nun entweder den anderen 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. 3**).
  5. Pressen Sie nun den runden Gumminoppen des transparenten Vakuum-Adapters auf die rotumrandete Fläche des Ventils im Beutel. Drücken Sie die „Canister“- resp. „Canister Switch“-Taste Ihres Vakuumiergerätes. Die Luft im Beutel wird über das Ventil und den Vakuum-Adapter entzogen, im Beutel entsteht ein Vakuum (**Abb. 4**).
  6. Sobald sich das Gerät abschaltet, können Sie den Vakuum-Adapter vom Ventil nehmen, das Vakuum im Beutel wird gehalten.
- **Zum Öffnen:** Öffnen Sie einfach den Verschluss im Beutel, indem Sie ihn aufziehen.

## ▲ REINIGUNG

- Nach Entnahme der Lebensmittel sollten die Beutel sorgfältig von Hand in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm gereinigt werden. Anschliessend Beutel mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch trocknen.
- Alternativ dazu können die Beutel (jedoch nicht der Schlauch oder die Adapter) im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wir empfehlen, den Beutel geöffnet liegen zu lassen, bis er innen komplett trocken ist.
- **Achtung:** Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel. Vermeiden Sie den Kontakt mit spitzen Gegenständen, um die Beutel nicht zu beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass aus gesundheitlichen Gründen die Beutel vor der Wiederverwendung absolut sauber sein müssen. Bitte beachten Sie alle Hinweise, die in der ausführlichen Anleitung zu Ihrem Vakuumiergerät aufgeführt sind.



## ▲ VAKUUMIERZUBEHÖR FÜR SOLIS VAKUUMIERGERÄTE

Art.-Nr.	Artikel	
922.52 922.51 922.50	<b>Einweg-Vakuumierfolien</b> 2 Rollen 15 x 600 cm 2 Rollen 20 x 600 cm 2 Rollen 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	<b>Einweg-Vakuumierbeutel</b> 50 Beutel 20 x 30 cm 50 Beutel 30 x 40 cm	 
922.67	<b>Wiederverwendbare Zip-Vakuumierbeutel*</b> 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	<b>Quadratische Behälter*</b> 2er Set: 1'000 ml / 2'800 ml inkl. 1 Luftabsaug- Schlauch	 

Art.-Nr.	Artikel	
922.78	<b>Sechseckige Behälter*</b> 3er Set: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml inkl. 1 Luftabsaug- Schlauch	 
922.85	<b>Lunchboxen*</b> 2er Set: 2 Boxen à 700 ml inkl. 1 Luftabsaug- Schlauch	 
922.86	<b>Weinflaschen-Verschlüsse*</b> 2er Set: 2 Verschlüsse inkl. 1 Luftabsaug- Schlauch	 

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

\* = nur für SOLIS Vakuumiergeräte mit Schlauchanschluss

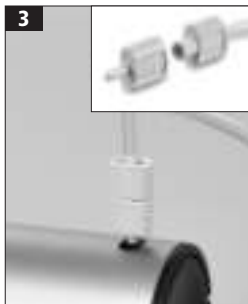
## ▲ MODE D'EMPLOI

- **Remarque** : Pour pouvoir mettre sous vide ces sachets, vous avez besoin d'un appareil à emballer sous vide SOLIS disposant d'un raccordement pour tuyau.
1. Remplissez le sachet propre et sec avec les aliments. Ne remplissez pas de trop le sachet en laissant au moins 2 cm de libre entre les aliments et le rebord inférieur de la surface rouge de la valve. Prenez soin que le rebord ainsi que la fermeture du sachet soient propres et secs. Éliminez éventuellement avec du papier absorbant l'humidité ou les restes alimentaires qui auraient pu se déposer sur le rebord du sachet lorsque vous l'avez rempli.
  2. Fermez le sachet en vous aidant de la pince d'aide à la fermeture. Placez pour cela la pince sur une extrémité du sachet puis faites-la glisser le long du sachet jusqu'à l'autre extrémité (ill. 1).
  3. Prenez le tuyau qui possède sur une extrémité un adaptateur unique blanc et sur l'autre extrémité deux adaptateurs emboîtés l'un dans l'autre (ill. 1). Emboîtez l'adaptateur unique blanc avec la pièce de connexion de petite taille dans l'adaptateur d'emballage sous vide transparent (ill. 2).
  4. Selon le raccordement pour tuyau de votre appareil à emballer sous vide, vous devez ensuite soit raccorder l'autre 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. 3).
  5. Enfoncez ensuite le picot rond en caoutchouc de l'adaptateur d'emballage sous vide transparent sur la surface au pourtour rouge de la valve située sur le sachet. Appuyez sur la touche « Canister » ou « Canister Switch » de votre appareil à emballer sous vide. L'air qui se trouve dans le sachet est alors absorbé à travers la valve et l'adaptateur d'emballage sous vide, le sachet est alors sous vide (ill. 4).
  6. Dès que l'appareil est éteint, vous pouvez retirer l'adaptateur d'emballage sous vide de la valve, le sachet est maintenu sous vide.











- **Pour ouvrir** : Ouvrez le sachet simplement en tirant sur les deux extrémités.







## ▲ NETTOYAGE

- Nous vous conseillons de nettoyer soigneusement le sachet à la main dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce après avoir retiré les aliments. Rincez ensuite le sachet sous de l'eau claire et séchez-le avec un chiffon.
- Vous pouvez également laver les sachets dans le lave-vaisselle (toutefois pas le tuyau ou les adaptateurs).
- Nous vous recommandons de laisser les sachets ouverts jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.
- **Attention** : N'utilisez pas de produits de nettoyage et de détergents agressifs ou récurant. Évitez tout contact avec des objets pointus afin de ne pas endommager les sachets.
- Prenez soin pour des raisons sanitaires que les sachets 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

no.d'article	article	
922.52 922.51 922.50	<b>films plastique sous vide à usage unique</b> 2 rouleaux 15 x 600 cm 2 rouleaux 20 x 600 cm 2 rouleaux 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	<b>sachets sous vide à usage unique</b> 50 sachets 20 x 30 cm 50 sachets 30 x 40 cm	 
922.67	<b>sachets sous vide avec fermeture zip, réutilisables*</b> 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	<b>réipients carrés*</b> set de 2 : 1'000 ml / 2'800 ml incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 

no.d'article	article	
922.78	<b>réipients hexagonaux*</b> set de 3 : 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 
922.85	<b>boîtes repas*</b> set de 2 : 2 boîtes de 700 ml chacune incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 
922.86	<b>bouchons pour bouteilles de vin*</b> set de 2 : 2 bouchons incl. 1 tuyau d'aspiration d'air	 

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.

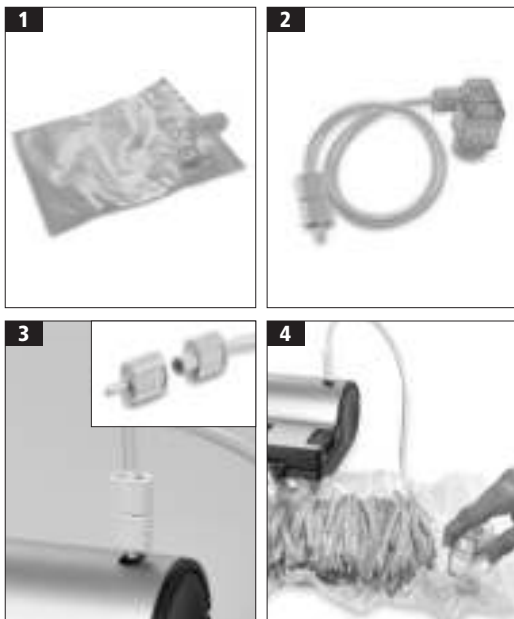
\* = uniquement pour les appareils d'emballage sous vide SOLIS équipés d'un raccordement pour tuyau

## ▲ ISTRUZIONI PER L'USO




- **Nota:** Per poter mettere sottovuoto questi sacchetti, è necessaria una macchina per sottovuoto SOLIS con attacco per tubo.
1. Inserire gli alimenti nel sacchetto pulito e asciutto. Non riempire eccessivamente il sacchetto, gli alimenti dovrebbero terminare a circa 2 cm sotto l'area della valvola rossa. Assicurarsi che il bordo e la chiusura del sacchetto siano puliti e asciutti, eventuali residui di umidità o cibo che sono giunti sul bordo del sacchetto a causa degli alimenti all'interno, devono essere rimossi con carta da cucina.
  2. Chiudere il sacchetto con l'aiuto del clip di chiusura. Per fare ciò, inserire il clip a un'estremità della chiusura e quindi guidare il clip lungo la chiusura fino all'altra estremità (Fig. 1).
  3. Prendere il tubo, dotato a un'estremità di un singolo adattatore bianco e all'altra estremità di due adattatori uno sopra l'altro. Inserire l'adattatore bianco singolo con il connettore piccolo nell'adattatore per sottovuoto trasparente (Fig. 2).
  4. A seconda del collegamento del tubo della vostra macchina per sottovuoto, inserire ora l'altro 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. 3).
  5. Premere ora la sporgenza rotonda in gomma dell'adattatore per sottovuoto sull'area rossa della valvola sul sacchetto. Premere il tasto "Canister" risp. "Canister Switch" sulla macchina per sottovuoto. L'aria nel sacchetto viene rimossa tramite la valvola e l'adattatore per sottovuoto, nel sacchetto viene creato un vuoto (Fig. 4).
  6. Non appena il dispositivo si spegne, è possibile rimuovere l'adattatore per sottovuoto dalla valvola, mantenendo il vuoto nel sacchetto.
- **Per aprire:** Per aprire la chiusura del sacchetto basta tirarla.

## ▲ PULIZIA

- Dopo aver rimosso gli alimenti, i sacchetti devono essere accuratamente puliti a mano in acqua saponata tiepida con una spugna morbida. Quindi risciacquare i sacchetti con acqua pulita e asciugare con un panno.
- In alternativa, i sacchetti (ma non il tubo o gli adattatori) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Si consiglia di lasciare il sacchetto aperto finché è completamente asciutto all'interno.
- **Attenzione:** Non utilizzare detersivi o solventi aggressivi o abrasivi. Evitare il contatto con oggetti appuntiti per non danneggiare i sacchetti.
- Per motivi di salute, assicurarsi sempre che i sacchetti 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

Art. No.	Articolo	
922.52 922.51 922.50	<b>Pellicole per sottovuoto monouso</b> 2 rotoli 15 x 600 cm 2 rotoli 20 x 600 cm 2 rotoli 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	<b>Sacchetti per sottovuoto monouso</b> 50 sacchetti 20 x 30 cm 50 sacchetti 30 x 40 cm	 
922.67	<b>Sacchetti per sottovuoto con ZIP riutilizzabili*</b> 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	<b>Contenitori quadrati*</b> Kit di 2: 1'000ml / 2'800ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria	 

Art. No.	Articolo	
922.78	<b>Contenitori esagonali*</b> Kit di 3: 700ml / 1'400ml / 2'000ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria	 
922.85	<b>Contenitori porta pranzo*</b> Kit di 2: 2 contenitori di 700 ml incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria	 
922.86	<b>Tappi per bottiglie di vino*</b> Kit di 2: 2 tappi incl. 1 tubo di aspirazione dell'aria	 

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

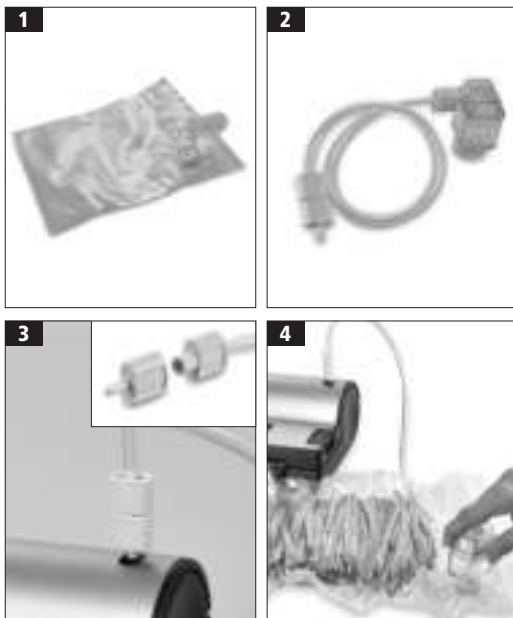


## ▲ USER MANUAL











- **Note:** A SOLIS vacuum sealer with hose port is required to vacuum seal these bags.
1. Fill the food into the clean, dry bag. Do not overfill the bag, the food should not stand above the last 2 cm under the red valve area. Please make sure that the edge as well as the seal of the bag are clean and dry. Potential wetness and residues of the inlying food that might have gotten onto the bag edge should be removed with a kitchen towel.
  2. Close the bag with the help of the closing aid. To do that, place the closing aid on one end of the seal and pull it across the seal to the other end (fig. 1).
  3. Take the hose which is equipped with a single white adapter on one end and two adapters plugged together on the other end. Plug the single white adapter with the small connecting piece into the transparent vacuum adapter (fig. 2).
  4. Depending on the hose port of your vacuum sealer, plug either the other 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. 3).
  5. Now, press the round rubber knob of the transparent vacuum adapter onto the valve area in the bag. The valve area is outlined in red. Press the "Canister" resp. "Canister Switch" button of your vacuum sealer. The air in the bag is extracted through the valve and the vacuum adapter, a vacuum is formed in the bag (fig. 4).
  6. Once the appliance switches off, you can take the vacuum adapter off of the valve, the vacuum in the bag is held.
    - **To open:** Simply open the seal of the bag by pulling it open.







## ▲ CLEANING

- After removing the food, the bags should be carefully cleaned by hand in warm dish water with a soft sponge. After that, rinse the bags with clear water and dry them with a towel.
- Alternatively, the bags (not the hose or the adapters, however) can be cleaned in the dishwasher.
- We recommend leaving the open bag out until its inside is completely dry.
- **Caution:** Do not use any aggressive or scouring detergents or solvents. Avoid contact with sharp objects to prevent damage to the bags.
- For health reasons, always make sure that the bags 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

Art.-no.	Article	
922.52 922.51 922.50	<b>Disposable vacuum foils</b> 2 rolls 15 x 600 cm 2 rolls 20 x 600 cm 2 rolls 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	<b>Disposable vacuum bags</b> 50 bags 20 x 30 cm 50 bags 30 x 40 cm	 
922.67	<b>Reusable vacuum zipper bags*</b> 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	<b>Square containers*</b> Set of 2: 1'000 ml / 2'800 ml incl. 1 air extraction hose	 

Art.-no.	Article	
922.78	<b>Hexagonal containers*</b> Set of 3: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml incl. 1 air extraction hose	 
922.85	<b>Lunch boxes*</b> Set of 2: 2 boxes à 700 ml incl. 1 air extraction hose	 
922.86	<b>Wine bottle seals*</b> Set of 2: 2 seals incl. 1 air extraction hose	 

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

## ▲ GEBRUIKSAANWIJZING











- **Aanwijzing:** het vacumeren van deze zakken vereist het gebruik van een SOLIS vacumeermachine met slangaansluiting.
1. Vul de schone en droge zak met levensmiddelen. Vul de zak niet tot bovenaan. De levensmiddelen moeten ong. 2 cm onder het rode ventielvlak blijven. Let erop dat rand en zaksluiting schoon en droog zijn. Vocht en levensmiddelresten die door het plaatsen van levensmiddelen aan de rand van de vershoudzak zijn achtergebleven, moeten met keukenpapier worden schoongeveegd.
  2. Sluit de zaksluiting met behulp van de sluihulp-middel. Leg hiervoor de sluihulpmiddel aan een van de afsluitingsuiteinden en verplaats vervolgens de sluihulpmiddel langs de sluiting naar het andere uiteinde (afb. 1).
  3. Pak de slang met een enkele witte adapter aan een uiteinde en twee op elkaar geschoven adapters aan het andere uiteinde. Steek de enkele witte adapter met het kleine aansluitstuk in de doorzichtige vacuümadapter (afb. 2).
  4. Steek naargelang de slangaansluiting van uw vacumeermachine de witte adapter met klein aansluitstuk in de slangaansluiting van uw vacumeermachine of verwijder deze adapter en sluit de andere adapter met groot aansluitstuk aan op de slangaansluiting van uw vacumeermachine. Omdat de aansluitingen verschillen naargelang het apparaattype worden beide adaptertypes meegeleverd (afb. 3).
  5. Druk nu de ronde rubberen noppen van de doorzichtige vacuümadapter op het rood omrande vlak van het ventiel in de zak. Druk op de knop "Canister" of "Canister Switch" op de vacumeermachine. De lucht in de zak wordt via het ventiel en de vacuümadapter weggezogen en er wordt een vacuüm in de zak gecreëerd (afb. 4).
  6. Zodra de machine uitschakelt, kunt u de vacuümadapter van het ventiel halen. Het vacuüm in de vershoudzak wordt gehandhaafd.
- **Openen:** open de sluiting van de zak door hem open te trekken.

## ▲ REINIGING

- Na gebruik moeten levensmiddelen worden verwijderd en moet de vershoudzak met een zachte spons in warm afwaswater worden gereinigd. Spoel de vershoudzak vervolgens met schoon water en droog hem met een doek.
- De vershoudzakken (echter zonder slang of adapter) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- We raden u aan om de vershoudzak open te laten tot hij van binnen helemaal droog is.
- **Let op:** gebruik geen agressieve of schurende reinigings- of oplosmiddelen. Vermijd het contact met scherpe voorwerpen om de vershoudzak niet te beschadigen.
- Om gezondheidsredenen moet de vershoudzak voor hergebruik absoluut schoon zijn. Volg alle aanwijzingen die in de uitgebreide gebruiksaanwijzing van uw vacumeermachine staan.



## ▲ VACUÛMACCESSOIRES VOOR SOLIS VACUMEERMACHINES

Art. nr.	Artikel	
922.52 922.51 922.50	<b>Wegwerpvacuümfolie</b> 2 rollen 15 x 600 cm 2 rollen 20 x 600 cm 2 rollen 30 x 600 cm	 
922.61 922.64	<b>Wegwerpvacuümszakken</b> 50 zakken 20 x 30 cm 50 zakken 30 x 40 cm	 
922.67	<b>Herbruikbare en hersluitbare vacuümszakken*</b> 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	<b>Vierkante voorraadbus*</b> Set van 2: 1000 ml / 2800 ml incl. 1 vacuümslang	 

Art. nr.	Artikel	
922.78	<b>Zeshoekige voorraadbus*</b> Set van 3: 700 ml / 1400 ml / 2000 ml incl. 1 vacuümslang	 
922.85	<b>Lunchboxen*</b> Set van 2: 2 lunchboxen van 700 ml incl. 1 vacuümslang	 
922.86	<b>Wijnafsluiters*</b> Set van 2: 2 afsluiters incl. 1 vacuümslang	 

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

\* = alleen voor SOLIS vacumeermachines met slangaansluiting

### ▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.solis.com).

## 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](http://www.solis.com)

☎ 091-802 90 10  
@ support.ch@solis.com  
🌐 [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

## D

### Deutschland

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

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe: [www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 0800-724 07 02  
@ info.de@solis.com  
🌐 [www.solis.de](http://www.solis.de)

## AT

### Österreich

✉ Solis Austria  
Austrasse 30  
A-6832 Sulz

Adresse für Warenretouren abweichend – siehe: [www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 0800-22 03 92  
@ info.at@solis.com  
🌐 [www.solis.at](http://www.solis.at)

## NL

### Nederland

✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL-7311 XX  
Apeldoorn

Afwijkend adres voor productretouren – zie: [www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 085-4010 722  
@ info.nl@solis.com  
🌐 [www.solisonline.nl](http://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](http://www.solis.com)

☎ +32-(0)2-808 35 82  
@ info.be@solis.com  
🌐 [www.solis.be](http://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](http://www.solis.com)

☎ +41-91-802 90 10  
@ support.ch@solis.com  
🌐 [www.solis.com](http://www.solis.com)