

SINCE 1908

*Solis*

# RICE COOKER MULTI

Type 8162

**Manuel utilisateur**



## **SOMMAIRE**

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
PANNEAU DE CONTRÔLE	9
INSTALLATION	9
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	10
PRÉPARATION À LA CUISSON DU RIZ	10
PRÉPARATION POUR CUISSON À LA VAPEUR	11
CUISSON DE RIZ OU CUISSON À LA VAPEUR D'ALIMENTS	12
FONCTION DE RÉCHAUFFAGE	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ	13
CONSEILS POUR CUIRE LES LÉGUMES À LA VAPEUR	14
CONSEILS POUR CUIRE LES FRUITS DE MER À LA VAPEUR	16
CONSEILS POUR CUIRE LA VOLAILLE À LA VAPEUR	16
CONSEILS POUR CUIRE À LA VAPEUR DES KNÖDELS ET DES BOULETTES	17
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	17
DEPANNAGE	17
ELIMINATION	19
GARANTIE DE 2 ANS	19
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	19

## ▲ UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à la cuisson du riz blanc ou brun/naturel ou à la cuisson à la vapeur de divers plats.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
  - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
  - fermes;
  - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
  - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans ou plus, ainsi que par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils sont supervisés ou ont été instruits dans l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques inhérents. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil sans les surveiller.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

## ▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

### Consignes générales de sécurité

#### ▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon impeccable et identique.

- Ne débranchez pas l'appareil du secteur en tirant sur le câble. Saisissez toujours la fiche d'alimentation, puis tirez.
- Ne pas exposer le port d'alimentation, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation à l'eau ou à l'humidité.
- Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.
- Ne rien poser sur le couvercle.

### **Consignes de sécurité concernant l'installation**

#### **▲ AVERTISSEMENT**

- Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.
- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux sensibles à l'humidité au-dessus de l'appareil qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Ne pas placer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de système de télécommande séparé qui met automatiquement l'appareil sous tension.

- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- Ne jamais attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou dans d'autres liquides :
  - Toujours porter des gants en caoutchouc secs pour débrancher l'appareil avant de le sortir de l'eau.
  - Ne pas recommencer à utiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son fonctionnement et sa sécurité par Solis ou un centre de service agréé par Solis.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

### **Consignes de sécurité concernant l'utilisation**

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

- Les enfants de moins de 8 ans ne devraient pas utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.

- Certaines pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, ne touchez que le panneau de commande, l'interrupteur marche/arrêt et les poignées.
- N'utilisez l'appareil que si l'insert de cuisson, y compris le panier vapeur le cas échéant, est correctement inséré.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il contient de l'eau chaude.
- Ne pas couvrir la sortie de vapeur du couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Ne pas mettre l'appareil en marche lorsque l'insert de cuisson ne se trouve pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais placer d'aliments directement dans l'appareil. Toujours utiliser l'insert de cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans l'insert de cuisson inséré.
- Utilisez le panier vapeur uniquement en combinaison avec l'insert de cuisson.
- Toujours fermer le couvercle pendant la cuisson.
- Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle. De la vapeur chaude peut s'échapper.
- La vapeur qui s'échappe par la sortie de vapeur du couvercle de l'appareil est chaude, ne vous brûlez pas.
- Ne pas mettre l'appareil sous tension quand il est vide.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Évitez de renverser de l'eau ou d'autres liquides sur la fiche d'alimentation, sur l'appareil lui-même ou à l'intérieur de l'appareil.

- Ne pas utiliser l'insert de cuisson directement sur une cuisinière. Utilisez uniquement l'insert de cuisson dans cet appareil.
- Ne pas toucher la surface de l'élément chauffant pendant ou juste après l'utilisation. L'élément chauffant peut être soumis à une chaleur résiduelle.

## **Consignes de sécurité concernant la maintenance**

### **▲ AVERTISSEMENT**

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de l'entretenir ou de le nettoyer, ainsi que lors du remplacement de pièces.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.

### **▲ SOMMAIRE**

Veillez vérifier le contenu de l'emballage :

---

1x RICE COOKER MULTI

---

1x Couverture

---

1x Panier vapeur

---

1x Insert de cuisson

---

1x Tasse à mesurer

---

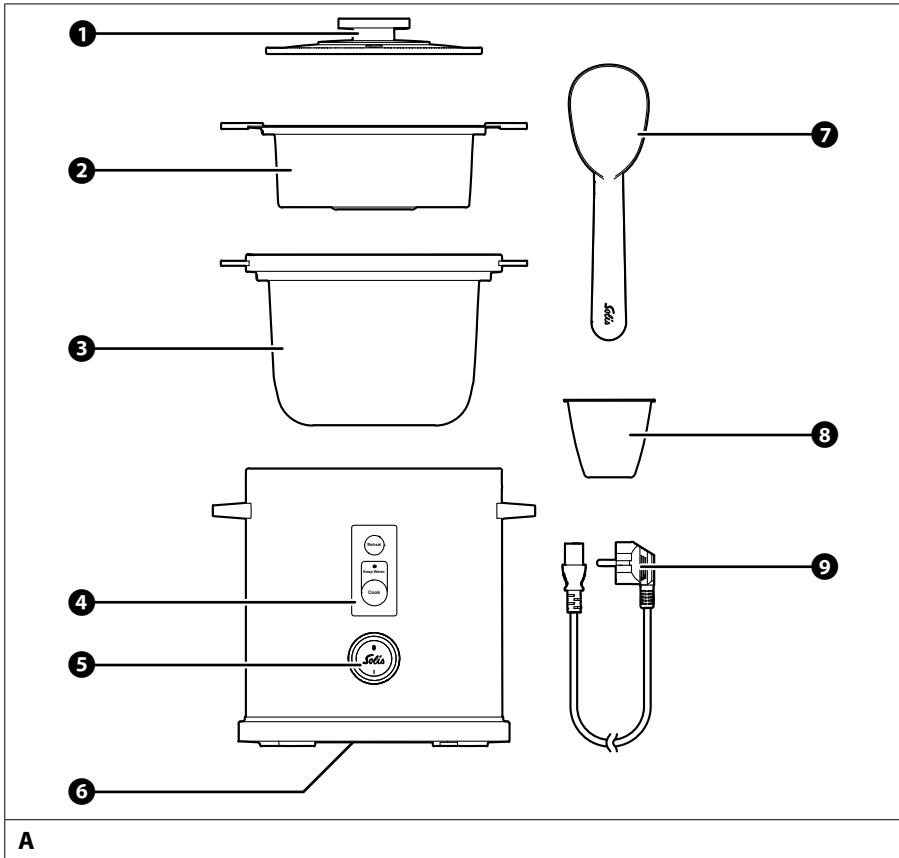
1x Spatule à riz

---

1x Câble d'alimentation

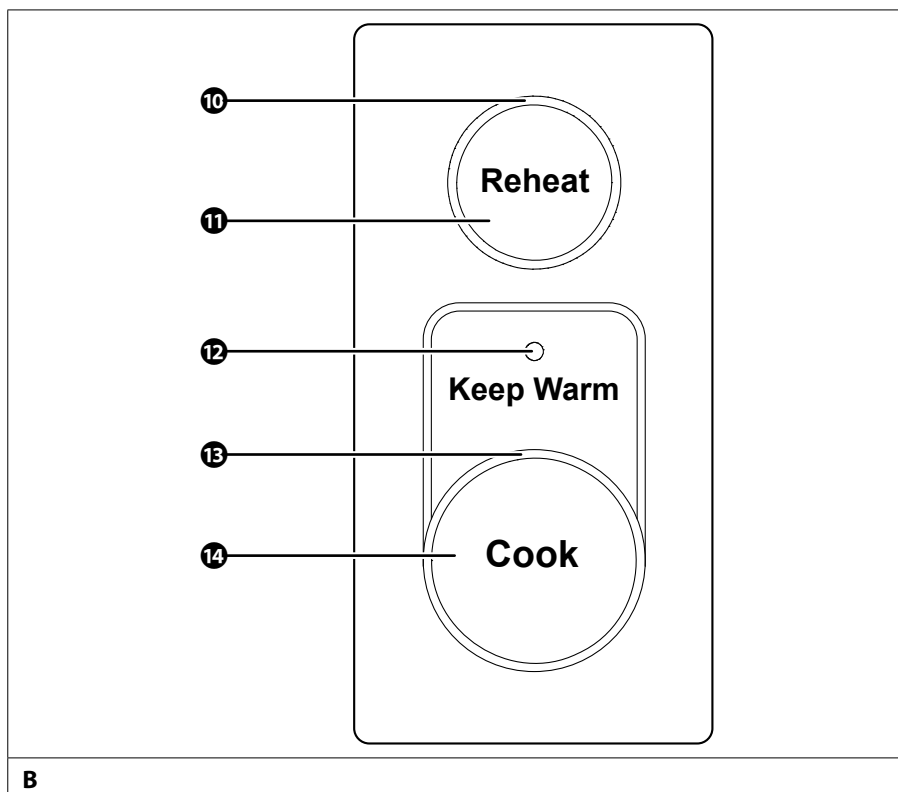
---

## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- |   |                     |   |                      |
|---|---------------------|---|----------------------|
| 1 | Couvercle           | 6 | Port d'alimentation  |
| 2 | Panier vapeur       | 7 | Spatule à riz        |
| 3 | Insert de cuisson   | 8 | Tasse à mesurer      |
| 4 | Panneau de contrôle | 9 | Câble d'alimentation |
| 5 | Interrupteur        |   |                      |

## ▲ PANNEAU DE CONTRÔLE



10 Témoin *REHEAT*

11 Bouton *REHEAT*

12 Témoin *KEEP WARM*

13 Témoin *COOK*

14 Bouton *COOK*

## ▲ INSTALLATION

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.

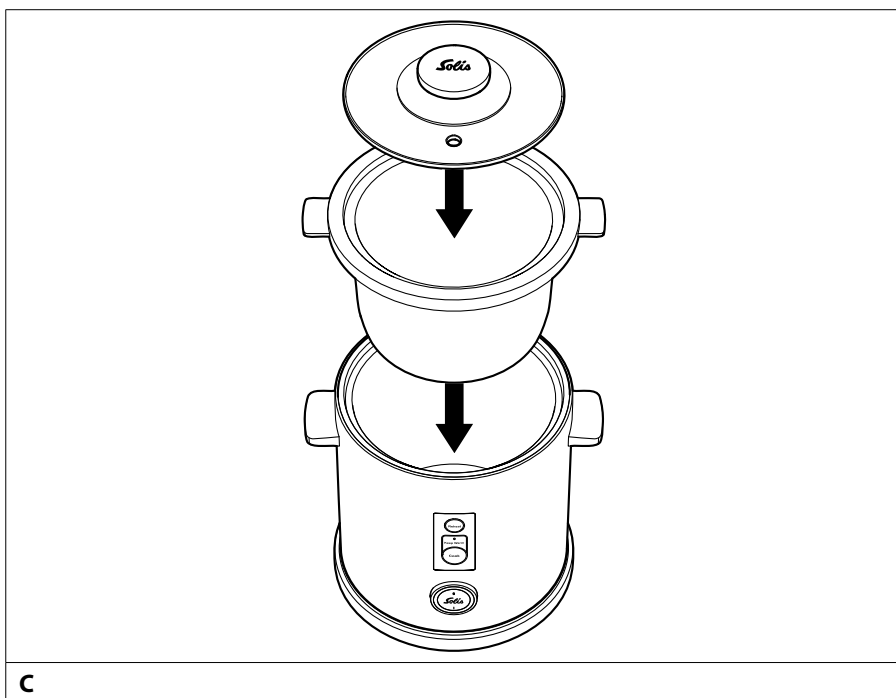
1. Branchez le **câble d'alimentation** 9 dans le **port d'alimentation** 6.
2. Branchez l'autre extrémité du **câble d'alimentation** 9 dans une prise de courant.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## ▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

1. Ouvrez le **couvreille** ①.
2. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
  - Insert de cuisson ③
  - Panier vapeur ②
  - Spatule à riz ⑦
  - Tasse à mesurer ⑧
  - Couvreille ①

## ▲ PRÉPARATION À LA CUISSON DU RIZ

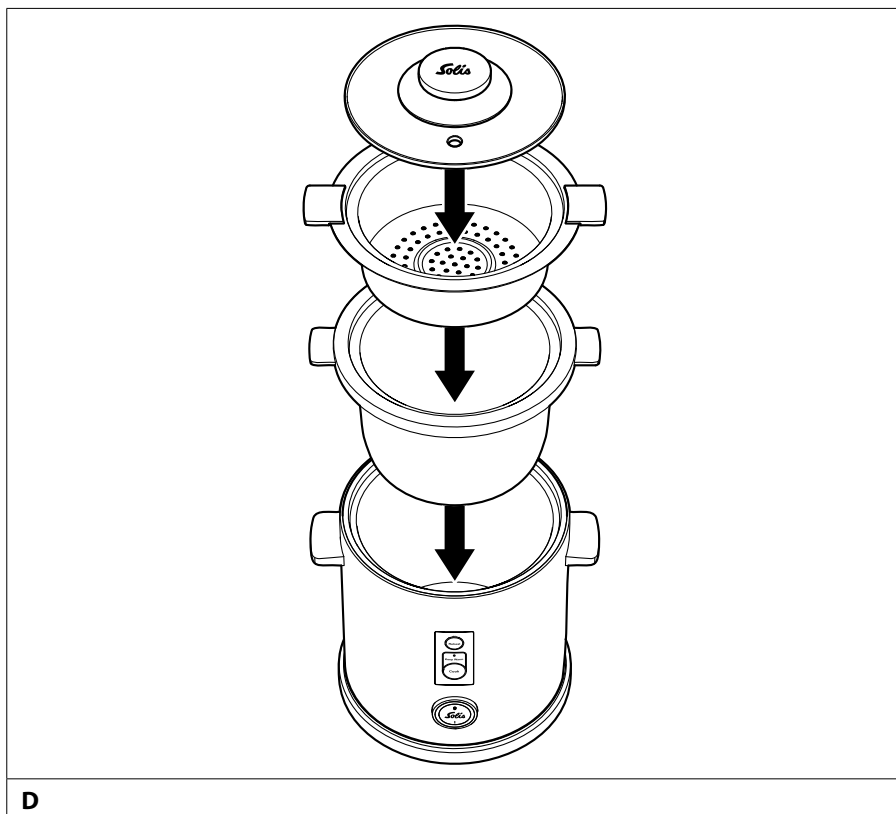


1. Remplissez l'**insert de cuisson** ③ avec un maximum de 900 g de riz (6 tasses) en utilisant la **tasse à mesurer** ⑧.

- ① Une **tasse à mesurer** ⑧ remplie correspond à environ 150 grammes de riz.
- ① Placez le riz mesuré dans une passoire et lavez le riz à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Une fois que l'eau devient claire, votre riz est prêt à cuire. Bien égoutter.

2. Remplissez l'**insert de cuisson** ③ avec de l'eau froide jusqu'au repère *CUP* qui correspond à la quantité de riz. Exemple : Si vous avez rempli 4 tasses à mesurer pleines de riz non cuit, remplissez d'eau froide jusqu'au repère « 4 *CUP* ».
- ① Ne remplissez jamais l'**insert de cuisson** ③ au-delà du repère 6 *CUP*.
3. Placez l'**insert de cuisson** ③ à l'intérieur du cuiseur à riz (voir image C).
4. Vous pouvez également cuire des aliments à la vapeur pendant que vous cuisez du riz. Pour cuire des aliments à la vapeur pendant que vous cuisez du riz, suivez les étapes 3 à 5 du chapitre *Préparation pour cuisson à la vapeur*.
5. Fermez le  **couvercle** ①.

## ▲ PRÉPARATION POUR CUISSON À LA VAPEUR



1. Ajoutez trois tasses à mesurer d'eau ou de bouillon à l'**insert de cuisson** ③.
2. Placez l'**insert de cuisson** ③ à l'intérieur du cuiseur à riz.

3. Mettez la nourriture dans le **panier vapeur** ②.
- ① Ne laissez pas l'eau ou le bouillon atteindre le **panier vapeur** ②. Cela empêche la cuisson efficace des aliments à la vapeur.
4. Placez le **panier vapeur** ② dans l'**insert de cuisson** ③ (voir image D).
5. Fermez le **couvercle** ①.

## ▲ CUISSON DE RIZ OU CUISSON À LA VAPEUR D'ALIMENTS

1. Mettez l'**interrupteur d'alimentation** ⑤ sur I pour mettre l'appareil sous tension.

L'appareil émet un bip et passe en mode veille. Le contour de l'**interrupteur d'alimentation** ⑤ s'allume et le **témoin KEEP WARM** ⑫ s'allume en vert.

- ① Si vous ne le touchez pas en mode veille, l'appareil émet 3 bips toutes les 5 minutes pour vous rappeler d'appuyer sur le **bouton COOK** ⑭ ou le **bouton REHEAT** ⑪.
2. Appuyez sur le **bouton COOK** ⑭ pour cuire les aliments à la vapeur ou cuire le riz.

L'appareil émet un bip et le **témoin COOK** ⑬ clignote puis s'allume en vert.

3. Lors de la préparation du riz, ouvrez de temps en temps le **couvercle** ① et remuez le riz.
- ① Une fois le temps de cuisson pour la préparation du riz terminé, l'appareil passe automatiquement au mode **KEEP WARM** : L'appareil émet un bip et le **témoin KEEP WARM** ⑫ s'allume en vert. Le temps de cuisson dépend de la quantité de riz.
- ① Le mode **KEEP WARM** dure au maximum 12 heures. Au bout de cette durée, l'appareil passe en mode veille.
- ① Pour arrêter le processus de cuisson, mettez l'**interrupteur d'alimentation** ⑤ sur 0.

## ▲ FONCTION DE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer du riz déjà cuit, utilisez la fonction *REHEAT*.

1. Ajoutez un peu d'eau au riz et appuyez sur le **bouton de réchauffage 11**.

Lorsque le riz est réchauffé, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud pendant 12 heures maximum. Au bout de 12 heures, l'appareil passe en mode veille.

## ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Mettez l'**interrupteur d'alimentation 5** sur *O* pour mettre l'appareil hors tension.
2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
3. Laissez refroidir l'appareil.
4. Rincez les parties suivantes à l'eau chaude :
  - Insert de cuisson **3**
  - Panier vapeur **2**
  - Spatule à riz **7**
  - Tasse à mesurer **8**
  - Couvercle **1**
5. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
6. Rangez l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit sec et fermé.

**i** Ne mettez pas l'appareil ni aucune de ses pièces au lave-vaisselle.

## ▲ CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ

Les types de riz les plus courants sont :

Riz blanc

- Jasmin
- Basmati


Riz naturel ou riz brun

- Arborio
- Carnaroli
- Quinoa
- Riz à sushi

Vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous pour déterminer le temps de cuisson de chaque type de riz.

Riz cru (tasse à mesurer)*	Temps approximatif de cuisson du riz blanc (en minutes)	Temps approximatif de cuisson du riz naturel ou du riz brun (en minutes)
2	30-35	52-57
3	32-37	50-55
4	35-42	51-56
5	39-44	53-58
6	40-45	54-59

\* La tasse à mesurer fournie équivaut à environ 150 g de riz non cuit.

-  Placez le riz mesuré dans une passoire et lavez le riz à l'eau froide pour éliminer l'amidon. Une fois que l'eau devient claire, votre riz est prêt à cuire. Bien égoutter.

## CONSEILS POUR CUIRE LES LÉGUMES À LA VAPEUR

- Les légumes frais ou surgelés peuvent être cuits à la vapeur. Si vous faites cuire des légumes surgelés à la vapeur, ne les décongelez pas.
- Les petits morceaux cuisent à la vapeur plus rapidement que les gros morceaux. Gardez les légumes de taille égale afin d'assurer une cuisson uniforme.
- La taille et la forme des légumes ainsi que les goûts personnels peuvent nécessiter des ajustements du temps de cuisson. Si vous souhaitez des légumes plus tendres, prévoyez un temps de cuisson supplémentaire.

Légumes	Suggestions et conseils	Quantité	Temps de cuisson (minutes)
Artichauts	Retirez les feuilles extérieures dures et la tige	2 de taille moyenne	30-35
Asperges	Pelez, coupez l'extrémité inférieure, laissez en bâtonnet	2 bouquets	15-17
Haricots	Coupez les extrémités, laissez entiers	250 g	20-22

<b>Légumes</b>	<b>Suggestions et conseils</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson (minutes)</b>
Poivrons	Coupez en morceaux	3 de taille moyenne	19-21
Brocoli	Coupez en fleurons	250 g	19-21
Choux de Bruxelles	Coupez une croix dans la base	375 g	17-19
Chou	Coupez en morceaux	500 g	19-21
Carottes	Coupez en morceaux	3 de taille moyenne	27-29
Céleri	Coupez en morceaux	3 tiges	5-6
Pois chiches	Faites tremper pendant 12 heures	1 tasse de légumes secs	42-47
Maïs	Entier	2 petits épis	28-30
Champignons	Entiers, non lavés	300 g	20-22
Oignons	Pelés, laisser entiers	6 de taille moyenne	22-27
Pois mange-tout	Déchiquetés	250 g	4-5
Petits pois	Frais, pelés	250 g	8-10
	Congelés	250 g	4-5
Pommes de terre	Entier	4 (150-180 g)	48-53
Pommes de terre nouvelles	Entier	6 (125 g chacune)	25-30
Patates douces	Coupez en morceaux	300 g	35-40
Citrouilles	Coupez en morceaux	300 g	18-23
Épinard	Feuilles et tiges nettoyées	1/2 bouquet	5
Petites courges	Déchiquetés	350 g	8
Courgettes	Coupez en morceaux	350 g	6

## ▲ CONSEILS POUR CUIRE LES FRUITS DE MER À LA VAPEUR

- Assaisonnez le poisson avec des herbes fraîches, des oignons, du citron, etc., avant la cuisson.
- Assurez-vous que les filets de poisson soient disposés sur une seule couche et ne se chevauchent pas.
- Le poisson est cuit lorsqu'il s'émiette facilement à la fourchette et prend une couleur opaque et laiteuse.

Type	Suggestions et conseils	Temps de cuisson (minutes)
Filets de poisson	Cuisez à la vapeur jusqu'à opacité	19-21
Poisson entier	Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que la chair du poisson puisse être facilement séparée de l'arête centrale.	20-25
Queues de homard	Retirez le dessous de la coque	18-20
Moules en coquille	Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent	15-17
Palourdes	Cuisez à la vapeur jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent	8-10
Crevettes en carapace	Cuisez à la vapeur jusqu'à obtenir une teinte rose	15-17
Coquilles Saint-Jacques	Cuisez à la vapeur jusqu'à opacité	4-6

## ▲ CONSEILS POUR CUIRE LA VOLAILLE À LA VAPEUR

- Retirez la graisse et la peau visibles.
- Gardez les morceaux de volaille de taille égale afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Pour un résultat de couleur uniforme, placez les morceaux de volaille les uns à côté des autres et non les uns sur les autres.
- Vérifiez si la volaille est cuite en perçant la partie la plus épaisse. La volaille est cuite lorsque le jus qui en sort est clair.

Type	Suggestions et conseils	Temps de cuisson (minutes)
Filet de poitrine	Placez la peau vers le haut	26-31
Pilons	Placez la partie la plus épaisse à l'extérieur du panier vapeur.	33-38
Filets de cuisse	Placez la partie la plus épaisse à l'extérieur du panier vapeur.	18-20

## ▲ CONSEILS POUR CUIRE À LA VAPEUR DES KNÖDELS ET DES BOULETTES

- Vous pouvez cuire à la vapeur des boulettes fraîches ou surgelées dans votre cuiseur à riz Solis Multi. Nous vous conseillons de placer du papier sulfurisé ou des feuilles de chou dans le cuiseur vapeur et de placer les boulettes une à une dessus afin qu'elles ne collent pas au cuiseur vapeur.
- Les boulettes surgelées nécessitent environ 15 à 25 minutes de cuisson, les boulettes fraîches environ 5 à 6 minutes.

## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8162
Tension / fréquence	220 – 240 V~ / 50 – 60 Hz
Sortie	650 W
Dimensions (Ø × H)	29 × 25 cm
Poids	2,9 kg

Sous réserve de modifications techniques.

## ▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le câble d'alimentation n'est pas correctement fixé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Branchez le câble d'alimentation dans le port d'alimentation.</li> <li>2. Branchez l'autre extrémité du câble d'alimentation dans une prise de courant.</li> </ol>

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Dépannage</b>
L'appareil se met soudainement hors tension.	L'appareil est en surchauffe.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur <i>O</i> pour mettre l'appareil hors tension.</li> <li>2. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation.</li> <li>3. Laissez l'appareil refroidir.</li> <li>4. Branchez l'autre extrémité du câble d'alimentation dans une prise de courant.</li> <li>5. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur <i>I</i> pour mettre l'appareil sous tension.</li> <li>6. Redémarrez le processus de cuisson.</li> </ol>
L'appareil émet 10 bips et tous les voyants s'allument.	Il n'y a pas d'eau à l'intérieur de l'insert de cuisson.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur <i>O</i> pour mettre l'appareil hors tension.</li> <li>2. Laissez l'appareil refroidir.</li> <li>3. Ajoutez de l'eau dans l'insert de cuisson.</li> <li>4. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur <i>I</i> pour mettre l'appareil sous tension.</li> <li>5. Redémarrez le processus de cuisson.</li> </ol>
	L'appareil est endommagé.	Contactez Solis ou un centre de service agréé Solis.
Le riz est trop sec et/ou dur après la cuisson.	Le riz est cuit trop court ou cuit avec trop peu d'eau.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajoutez ½ ou 1 tasse à mesurer d'eau dans l'insert de cuisson.</li> <li>2. Égouttez le riz.</li> <li>3. Fermez le couvercle.</li> <li>4. Laissez le riz reposer pendant 10 à 15 minutes. Ouvrez le couvercle de temps en temps pour remuer le riz.</li> </ol>
Le riz est trop humide après la cuisson.	Le riz est cuit avec trop d'eau.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Égouttez le riz.</li> <li>2. Fermez le couvercle.</li> <li>3. Laissez le riz reposer pendant 10 à 30 minutes. Ouvrez le couvercle de temps en temps pour remuer le riz.</li> </ol>

## ▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

## ▲ GARANTIE DE 2 ANS

**i** Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur [www.solis.com](http://www.solis.com).

## ▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

+41 44 874 64 64  
[www.solis.com/service](http://www.solis.com/service)

SINCE 1908

*Solis*

## **Solis of Switzerland Ltd**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg • Switzerland

[www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)

Rendez-nous visite sur

**[www.solis.com](http://www.solis.com)**