

Steamer Chroma

Bedienungsanleitung (Seite 1)

Cuit vapeur Chroma

Mode d'emploi (page 17)

Cuocivapore Chroma

Istruzioni per l'uso (pagina 29)



Congratulazioni!

Acquistando questo steamer si è assicurato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio le renderà per anni degli ottimi servizi.

La preghiamo comunque, prima della messa in funzione iniziale, di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare scrupolosamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso non sono autorizzate all'utilizzo dell'apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	30	Pulizia	39
A proposito delle istruzioni d'uso	31	– Steamer	39
Disimballaggio	31	– Accessori	39
Elenco delle parti e degli elementi di comando	32	Manutenzione	39
Istruzioni brevi	33	Custodia	40
Messa in funzione	34	Guasti	40
– Prima della messa in funzione iniziale	34	Tempi di cottura standard	41
– Impiego	34	Smaltimento	42
– Collocazione	35	Dati tecnici	42
– Riempire d'acqua	35		
– Riempire / utilizzare i cestelli	36		
– Preparare il riso/riscaldare le pietanze	36		
– Cottura / timer	37		
– Aggiungere l'acqua	38		
– Dopo la cottura	38		



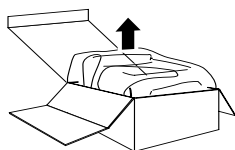
Prima di allacciare il suo apparecchio alla corrente elettrica, è pregato di leggere attentamente le presenti istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente queste istruzioni d'uso
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente::
 - prima di riempire o svuotare l'apparecchio,
 - prima di spostare l'apparecchio,
 - prima della manutenzione o della pulizia,
 - dopo l'uso
- Non far pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, né incastrarlo, (pericolo di scossa elettrica)
- Per la sicurezza dell'utente far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso M-Service
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista
- Non impiegare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta dell'apparecchio o quando si presentano altri danneggiamenti. In questi casi far esaminare e riparare al più presto l'apparecchio presso M-Service
- Per la scelta del luogo di collocazione bisogna tenere in considerazione i seguenti punti
 - Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
 - Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore)
 - Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme aperte. Mantenere una distanza minima di 50 cm
 - Non coprire l'apparecchio
 - Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer
 - Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
 - Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima della pulizia / manutenzione
- Durante il funzionamento, le diverse parti del corpo dell'apparecchio e le pietanze cucinate sono molto calde: non toccare! Prendere i cestelli e il coperchio soltanto per le apposite impugnature o con l'ausilio di un panno.
- Il vapore che fuoriesce è molto caldo: pericolo di ustioni!
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal fabbricante possono generare danni all'apparecchio o all'attrezzatura.
- Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, i bambini e le persone sotto l'influsso di alcol e medicinali non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

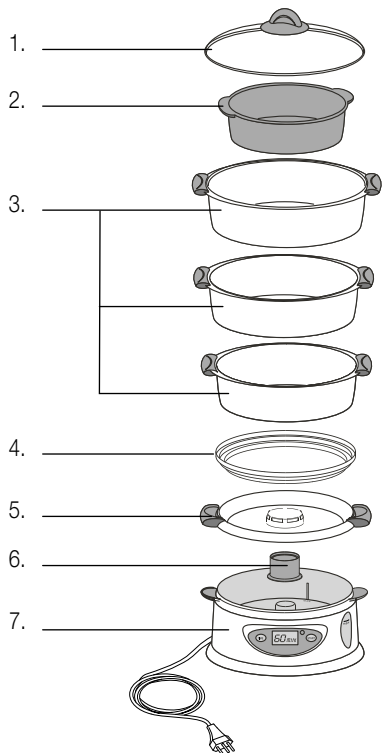
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, la preghiamo di rivolgersi al centro M-Service più vicino (indirizzi sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegne comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere lo **steamer** dall'imballaggio



– **Dopo il disimballaggio, controllare che siano disponibili i seguenti elementi:**

1. Coperchio in vetro
2. Ciotola per il riso
3. Cestelli in acciaio cromato (3 grandezze)
4. Adattatore ad anello
5. Bacinella raccogliogocce
6. Valvola a vapore
7. Steamer

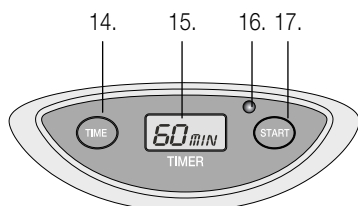
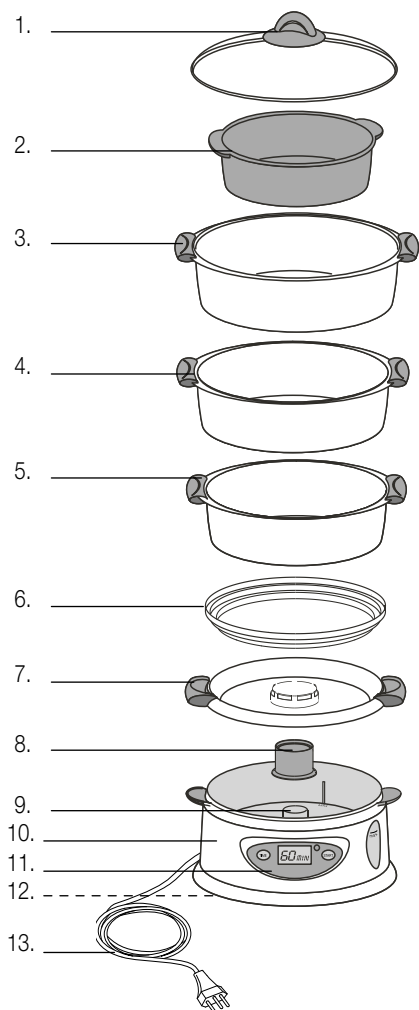
– **Pulire a fondo tutti gli elementi, tranne lo steamer.** Pulire lo steamer con un panno umido.

– **Controllare che la tensione di rete (230 Volt)** corrisponda a quella indicata sulla targhetta di designazione posta sotto l'apparecchio.

– **Distruocere tutti i sacchetti in plastica,** poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Consiglio:

Conservare l'imballaggio per custodirvi l'apparecchio quando non viene utilizzato oppure per futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



MIO:STAR
CHROMA

Accessori:

1. Coperchio in vetro con impugnatura
2. Ciotola per il riso in plastica
3. Cestello superiore in acciaio cromato con presa
4. Cestello mediano in acciaio cromato con presa
5. Cestello inferiore in acciaio cromato con presa
6. Adattatore ad anello per cestello medio e piccolo
7. Bacinella raccogliacqua

Apparecchio:

8. Valvola a vapore
9. Riscaldamento
10. Steamer
11. Timer
12. Dispositivo di avvolgimento del cavo (sotto l'apparecchio)
13. Cavo di alimentazione con spina di corrente

Elementi di comando:

14. «TIME»: tasto di selezione del tempo (in minuti)
15. Display LCD col tempo di cottura in minuti
16. Spia di controllo
17. «START»: tasto di cottura start/stop

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (v. pagina seguente), in cui sono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza alle pagine 30 e 34.

1. Collocazione

- Svolgere il cavo (sotto l'apparecchio)
- Mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, e non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!

Attenzione:

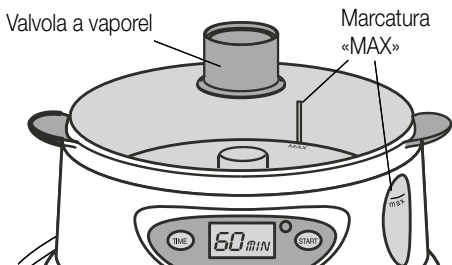
- Non coprire l'apparecchio, non collocarlo sotto i mobili da cucina o nelle immediate vicinanze della mobilia (fuoriuscita di vapore)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer

2. Riempire d'acqua

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Riempire d'acqua il serbatoio fino al massimo livello di marcatura «MAX»

Attenzione: si può utilizzare soltanto l'acqua del rubinetto. Non aggiungere liquidi, spezie, sale, pepe o altre sostanze!

- Posizionare la valvola a vapore (i tre nipples vanno inseriti nei fori della valvola a vapore)



3. Riempire/utilizzare i cestelli

E' possibile eseguire la cottura con 1 o 3 cestelli contemporaneamente.

- Mettere la bacinella raccogliogocce sull'apparecchio (impedisce che il succo dei cibi sgoccioli nella vasca dell'acqua)
- Mettere gli alimenti nel/nei cestello/i in acciaio cromato, cominciando dal cestello inferiore, a quello mediano e superiore

Attenzione: se si utilizzano soltanto i due cestelli superiori, ricordarsi di mettere dapprima l'adattatore ad anello nero sulla bacinella raccogliogocce

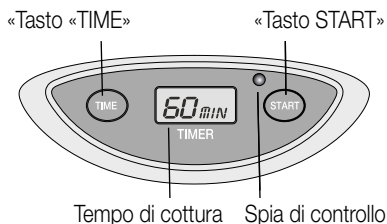
Attenzione:

Osservare le indicazioni di cottura a pagina 41

4. Messa in funzione/cottura

Il tempo di cottura può essere regolato con il timer.

- Inserire la spina; si ode un suono di controllo
- Tener premuto il tasto «TIME» per inserire il tempo di cottura desiderato (0 - 60 min.)
- Iniziare la cottura premendo il tasto «START»; si ode un breve suono di controllo
- Durante la cottura lampeggia la spia «MIN» e si accende la spia rossa di controllo



Trascorso il tempo indicato, si arresta il processo di cottura.

- Disattivare l'allarme premendo il tasto «START»
- Togliere il coperchio e i cestelli

Attenzione: il vapore che fuoriesce scotta!

4. Dopo la cottura

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Svuotare l'acqua
- Pulire l'apparecchio (v. pagina 39)

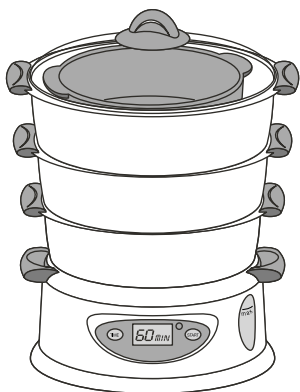


Prima della messa in funzione iniziale

Richiamiamo la sua attenzione sul fatto che un contatto inadeguato con la corrente elettrica può essere mortale. La preghiamo quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 30 e di osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Riempire il serbatoio dell'acqua soltanto quando l'apparecchio è spento e la spina è disinserita
- Prestare attenzione affinché i bambini non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer
- Si può procedere alla pulizia dell'apparecchio soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti

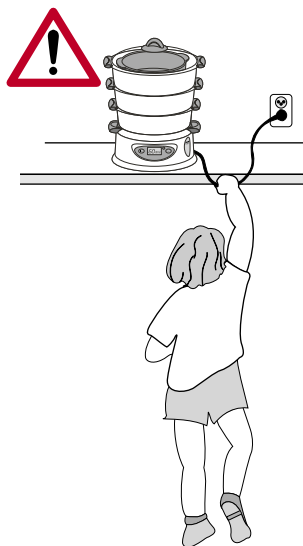
Prima della messa in funzione iniziale lavare accuratamente il coperchio in vetro, i cestelli in acciaio cromato, la bacinella raccogliacqua, l'adattatore ad anello e la valvola a vapore con acqua calda e un po' di detersivo. Lo steamer può essere pulito soltanto con un panno umido (v. anche «Pulizia», pagina 39).



Impiego

La cottura al vapore è un metodo già conosciuto anticamente in Cina. Grazie al vapore, le pietanze vengono approntate in modo sano, senza sale e con pochi grassi. Mantengono perciò inalterato il gusto e gran parte delle vitamine. La cucina al vapore si presta quindi molto bene anche per i regimi dietetici.

L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato.



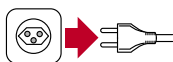
1. Collocazione

- Svolgere il cavo di alimentazione (sotto l'apparecchio)

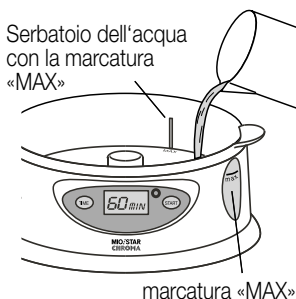
Per la scelta del luogo di collocazione dell'apparecchio si deve tener conto dei seguenti punti:

- Mettere lo steamer su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili (fuoriuscita di vapore)
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme aperte. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non coprire l'apparecchio
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con lo steamer
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo: pericolo di inciampare!

2. Riempire d'acqua

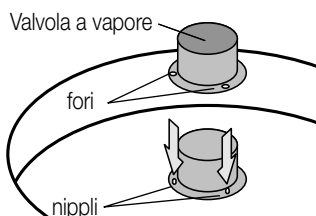


- Estrarre la spina dalla presa di corrente

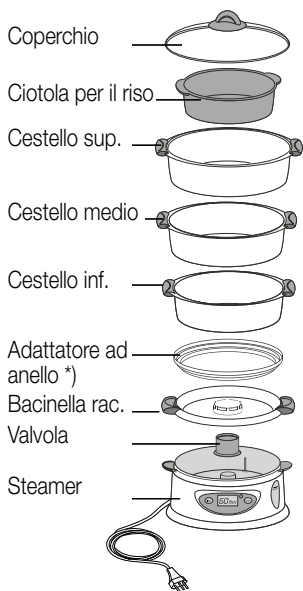
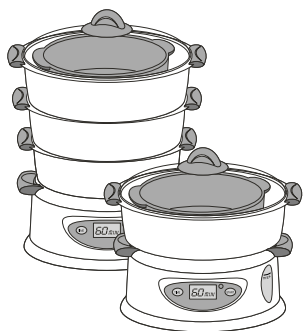


- Riempire d'acqua il serbatoio fino al massimo livello di marcatura «MAX»

Attenzione: si può utilizzare soltanto l'acqua del rubinetto. Non aggiungere liquidi, spezie, sale, pepe o altre sostanze!



- Posizionare la valvola a vapore (i tre nippli vanno inseriti nei fori della valvola a vapore)



3. Riempire / utilizzare i cestelli

È possibile eseguire la cottura con 1 o 3 cestelli contemporaneamente. Se si utilizza soltanto un cestello piccolo, è necessario aggiungere un adattatore ad anello *) tra il cestello e la bacinella raccogliogocce.

I cestelli vengono messi sulla bacinella raccogliogocce, la quale impedisce che il succo degli alimenti sgoccioli nel serbatoio dell'acqua e bruci a contatto con l'elemento riscaldante.

Attenzione:

- Mettere gli alimenti in pezzi grossi nel cestello più basso, mentre gli alimenti in pezzi più piccoli nei cestelli superiori.
- Se gli alimenti necessitano di tempi di cottura differenti, cominciare con quei cibi che hanno bisogno di un tempo di cottura più lungo. Mettere in seguito un cestello supplementare con quelle pietanze che necessitano di un tempo di cottura più breve. Continuare/terminare il processo di cottura con tutti i cestelli.

- Mettere la bacinella raccogliogocce sull'apparecchio (impedisce che il succo dei cibi sgoccioli nella vasca dell'acqua)
- Disporre il cibo nel/nei cestello/i in acciaio cromato

- Collocare dapprima il cestello inferiore

- A seconda delle necessità, collocare i cestelli supplementari (dapprima quello mediano e poi quello superiore)

- Sistemare il coperchio

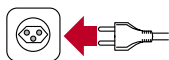
4. Preparare il riso / riscaldare le pietanze

Con lo steamer è inoltre possibile cuocere il riso o riscaldare le pietanze.

- Mettere la bacinella raccogliogocce sull'apparecchio
- Disporre il cestello inferiore
- Riempire la ciotola per il riso con riso e acqua nella proporzione 1:1½ (max. 300 g di riso) oppure con le pietanze da riscaldare
- Rimettere il coperchio

5. Cottura / timer

Il tempo di cottura può essere regolato in minuti con il timer (da 1 a 60 minuti). Trascorso il tempo selezionato, il timer spegne l'apparecchio, interrompendo così il processo di cottura.



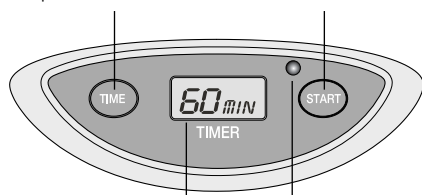
- Inserire la spina; si produce un suono di controllo
- Tener premuto il tasto «TIME» per inserire il tempo di cottura desiderato (0 - 60 min.)
- Premendo ripetutamente il tasto «TIME» è possibile aumentare il tempo di cottura in minuti

Attenzione: Il tempo di cottura selezionato può essere cancellato premendo per due volte il tasto «START» (nel display compare di nuovo «00 MIN»)

- Il processo di cottura inizia premendo il tasto «START»; si produce un breve suono di controllo
- Durante il processo di cottura, la spia «MIN» lampeggia e la spia di controllo rossa si illumina

Tasto «TIME» per inserire tempo di cottura

Tasto «START»



Tempo di cottura (0 - 60 Min.) Spia di controllo

Trascorso il tempo di cottura selezionato si produce un suono di allarme e il processo di cottura viene interrotto.



- Spegnere l'allarme premendo il tasto «START»

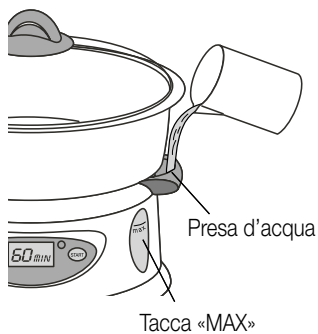
- Togliere il coperchio e i cestelli

Attenzione: il vapore che fuoriesce è molto caldo!

- Asportare le pietanze

Attenzione:

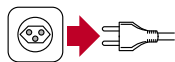
- Il processo di cottura può essere interrotto in ogni momento premendo il tasto «Start»
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni!)
- Durante il funzionamento, i cestelli, la ciotola del riso, l'adattatore ad anello e il coperchio in vetro sono molto caldi; toccare soltanto le apposite impugnature



6. Aggiungere l'acqua

E' necessario aggiungere dell'acqua se, durante la cottura, nella finestra di visualizzazione non è più visibile il livello dell'acqua.

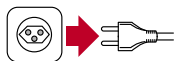
- Aggiungere l'acqua con l'apposito contenitore (fino alla tacca «MAX») (v. anche «Riempire d'acqua», pagina 35)



7. Dopo la cottura

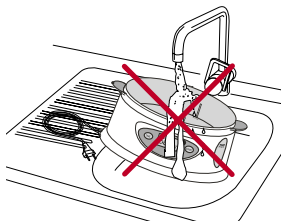
- Estrarre la spina dalla presa di corrente

- Svotare l'acqua residua
- Dopo l'uso, pulire subito i cestelli e l'apparecchio (v. pagina successiva)



Steamer

– Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente ogni volta che si pulisce l'apparecchio e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio



– Non immergere mai lo steamer nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente.

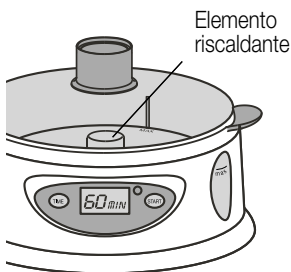


– Non utilizzare oggetti per la pulizia né detersivi abrasivi. Pulire soltanto con uno straccio umido e lasciar quindi asciugare.

Accessori

– Pulire con un normale detersivo il coperchio in vetro, i cestelli in acciaio cromato, la bacinella raccogliogocce, l'adattatore ad anello e la ciotola per il riso, quindi asciugare

Manutenzione



L'elemento riscaldante va decalcificato a intervalli regolari, altrimenti viene compromessa la potenza del vapore oppure entra in funzione il dispositivo antisurriscaldamento.

– Prima di ogni manutenzione, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio

– Eliminare le calcificazioni con un decalcificante (ad es. «Potzcalc»)

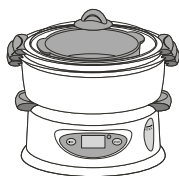
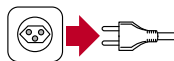
– Risciacquare a fondo con acqua. Non utilizzare per gli alimenti l'acqua del primo processo di cottura

Attenzione:

– Non far assolutamente bollire il decalcificante!

– Per la decalcificazione dell'elemento riscaldante, non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi come pure spazzole o spugne dure, poiché il rivestimento in teflon potrebbe danneggiarsi. In caso di rivestimento difettoso, infatti, l'apparecchio non può più essere utilizzato.





In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Il cavo può essere riavvolto nella parte inferiore dell'apparecchio.

Per risparmiare spazio, è possibile sistemare i cestelli uno nell'altro.

Conservare lo steamer in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Guasti



L'apparecchio non necessita di manutenzione e non ha bisogno di essere lubrificato né oliato.

Le riparazioni possono essere eseguite soltanto presso M-Service. Le riparazioni non eseguite in modo professionale possono essere fonte di pericolo per l'utente.

Non si assumono responsabilità in caso di danni causati da riparazioni eseguite da personale non specializzato. In questi casi si estingue anche il diritto alla garanzia.

Guasto	Possibili cause	Soluzione
Non viene prodotto il vapore	Non c'è acqua nel serbatoio	Riempire d'acqua (v. pag. 35)
	Valvola a vapore non inserita	Applicare la valvola (v. pag. 35)
	Il timer non parte	Selezionare il tempo di cottura e avviare il processo di cottura col tasto «START» (v. pag. 37)
	L'elemento riscaldante presenta troppo calcare	Decalcificare l'elemento riscaldante (v. pag. 39)
Non si riesce ad applicare la baci-nella raccogliocce	Valvola a vapore non inserita nel modo corretto	Applicare correttamente la valvola (v. pag. 35)
I cestelli mediano e inferiore non si adattano all'apparecchio	L'adattatore ad anello non è inserito	Inserire l'adattatore ad anello (v. pag. 36)
Il timer non parte	Timer bloccato	Estrarre la spina per alcuni secondi («Reset»)

Verdura	Tipo	Quantità (max.)	Tempi di cottura (min.)	Osservazioni
Carciofi		4 pezzi	50 - 55	Togliere il gambo
Asparagi		600 g	15 - 20	Impilarli a croce in modo che il vapore penetri
Broccoli	freschi	600 g	20 - 25	
	congelati	600 g	15 - 20	
Cavolo bianco ¼	fresco	600 g	55 - 60	
Carote	a fette	600 g	25 - 30	Rimestare a metà cottura
Cavolfiore	fresco	600 g	20 - 25	
	congelato	600 g	20 - 25	
Cavoli di Bruxelles	congelati	600 g	25 - 30	
Funghi	freschi	300 g	15 - 20	Rimestare a metà cottura
Spinaci	freschi	350 g	10 - 15	Rimestare a metà cottura
	congelati	500 g	20 - 25	
Fagiolini	freschi	500 g	40 - 45	Impilarli a croce in modo che il vapore penetri
	congelati	500 g	30 - 35	
Fagioli bianchi	secchi	600 g	55 - 60	Rimestare a metà cottura
Piselli	freschi	600 g	15 - 20	Rimestare a metà cottura
	congelati	600 g	20 - 25	
Patate	fresche	18 - 24 pezzi	25 - 30	

Riso / pasta

Riso	bianco	300 g riso 450 ml acqua	35	Rimestare a metà cottura
Pasta	spaghetti	180 g pasta 600 ml acqua	25 - 30	Rimestare a metà cottura

Carne

Pollo	petto	500 g	15 - 20	
	coscia	750 g	40 - 45	
Würstel	salsicciotto	600 g		
	wienerli	600 g	10 - 15	

Pesce /seafood

Crostacei	freschi	400 - 600 g	10 - 15	Il processo di cottura termina quando si apre il guscio
Gamberetti	freschi	500 g	10 - 15	
Frutti di mare	fresche	600 g	10 - 15	Rimestare a metà cottura
Cappesante	fresche	500 g	10 - 15	
Gamberi (code)	congelati	3 pezzi da 250g	25 - 30	
Filetti di pesce	freschi	400 g	5 - 10	
	congelati	400 g	10 - 15	
Tranci di pesce	tonno	400 - 600 g	15 - 20	
	salmone	400 - 600 g	15 - 20	



Rendere immediatamente inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Estrarre la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione.

Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso il punto vendita.

Dati tecnici

Tensione nominale	230 - 240 V / 50 Hz	
Potenza nominale	650 - 700 watt	
Capacità del serbatoio	ca. 1.4 l d'acqua	
Volume dell'apparecchio di base (senza cestelli)	ca. 105 x 305 (altezza x diametro)	
Lunghezza del cavo	ca. 80 cm	
Timer digitale	1 - 60 min.	
Materiali	- corpo dell'apparecchio	in plastica
	- cestelli	in acciaio cromato con impugnature in plastica
	- coperchio	in vetro con impugnature in plastica
Deparassitato	secondo le norme UE	
Verifica di sicurezza	ASE	
Garanzia	2 anni	

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS garantisce per due anni dall'acquisto l'assenza di difetti e la funzionalità del prodotto da voi acquistato. Non sono coperti dalla garanzia la normale usura nonché le conseguenze dovute a uso improprio o danneggiamento da parte dell'acquirente o di terzi come pure gli inconvenienti da imputarsi a situazioni esterne.

Gli obblighi derivanti dalla garanzia decadono in caso di riparazioni non effettuate presso i centri assistenza autorizzati MIGROS. Conservate con cura il coupon di garanzia o il documento comprovante l'acquisto (scontrino di cassa, fattura). La loro mancanza fa decadere ogni diritto derivante dalla garanzia.

M-Service Center / Centres M-Service / Centri M-Service

			Tel.		Fax
BS	4142	Münchenstein		061 / 415 56 60	061 / 415 56 61
BE	3014	Bern		031 / 330 98 98	031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge		022 / 307 29 29	022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon		041 / 455 74 00	041 / 455 71 86
NE	2074	Marin		032 / 755 84 65	032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau		071 / 493 23 66	071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino		091 / 850 84 16	091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens		021 / 694 65 55	021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny		027 / 720 43 80	027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur		052 / 235 63 63	052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich		01 / 278 51 78	01 / 278 59 75