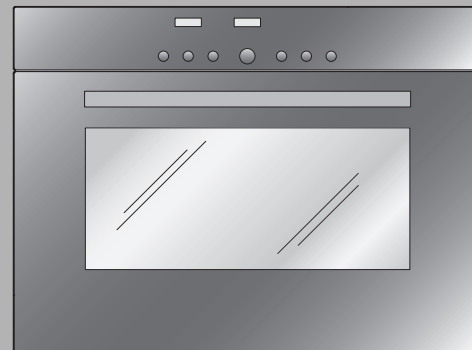


**Microonde**

**Miwell-Combi XSL**



**Istruzioni per l'uso**

**Consigli di regolazione, AutomaticPlus**

# Consigli di regolazione

## Spiegazione dei simboli

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Modo di funzionamento                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| °C /  | Temperatura della camera di cottura/livello di potenza del grill                                                                                                                                                                                                                                              |
|        | Modo di funzionamento delle microonde                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| W                                                                                      | Potenza del microonde in watt                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|        |  Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura.<br> Preriscaldare per 3 min. il piatto CombiCrunch vuoto. |
|  min.  | Durata in minuti                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|        | Accessori                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|        | AutomaticPlus                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| R-I                                                                                    | Modo di preparazione                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1-7                                                                                    | Gruppo alimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



È possibile impostare il grill sui seguenti livelli di potenza:

- 1 minimo
- 2 medio
- 3 massimo

Le indicazioni riportate nella colonna  si riferiscono solo alla preparazione con il modo di funzionamento «AutomaticPlus».

Si prega di osservare le indicazioni al capitolo **AUTOMATICPLUS** riportate nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

## Modi di funzionamento

| Modo di funzionamento       | Simbolo                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aria calda                  |  |
| Grill                       |  |
| Grill – circolazione d'aria |  |
| Power&Favorit               |  |
| Microonde                   |  |

| Modo di funzionamento                               | Simbolo                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CombiCrunch                                         |                                                                                        |
| AutomaticPlus                                       |                                                                                        |
| Funzionamento combinato «Aria calda»                |  +  |
| Funzionamento combinato «Grill»                     |  +  |
| Funzionamento combinato grill – circolazione d'aria |  +  |

## Uso ottimale

Nei ricettari i valori consigliati sono a volte eccessivi, e gli accessori indicati non sono sempre ideali per questo tipo di apparecchio. Nelle tabelle seguenti sono indicati diversi valori per un utilizzo ottimale e le stoviglie adatte.

- Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole in vetro.
- Coprire sempre gli alimenti liquidi e gli alimenti che producono vapore, a meno che non si vogliano croccanti.
- Gli alimenti poveri di liquido vanno riscaldati coperti, per evitare che secchino.
- Mescolare o girare i cibi a metà cottura.
- Per un riscaldamento uniforme, al termine della cottura lasciar riposare i cibi nella camera di cottura (Tempo di attesa).
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.



Molte porzioni piccole si riscaldano più presto e più uniformemente di una sola porzione grande.



**Osservare le indicazioni all'interno del capitolo OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA all'interno delle istruzioni per l'uso.**

**Stoviglie in porcellana contenenti cavità che si possono riempire con acqua, possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.**

**Utilizzare sempre l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.**

|                                                   |   |   |   |   |   |   | + | + | + | Indicazioni                                  |
|---------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------------------|
| Piatto CombiCrunch                                | – | – | ✓ | ✓ | – | – | – | – | – | Dalla dotazione.                             |
| Griglia bassa/alta                                | – | – | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |                                              |
| Coperchio                                         | ✓ | ✓ | – | – | – | – | – | – | – |                                              |
| Teglia                                            | – | – | – | ✓ | – | – | – | – | – |                                              |
| Porcellana senza metallo o decorazioni in metallo | ✓ | ✓ | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ► Attenersi alle indicazioni del produttore. |
| Vetro termoresistente                             | ✓ | ✓ | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |                                              |
| Plastica adatta alle microonde                    | ✓ | ✓ | – | – | – | – | – | – | – |                                              |
| Pellicola salvafreschezza adatta alle microonde   | ✓ | ✓ | – | – | – | – | – | – | – |                                              |
| Forme in silicone                                 | ✓ | ✓ | – | ✓ | – | – | ✓ | – | – |                                              |
| Stoviglie per forno in metallo                    | – | – | – | ✓ | ✓ | ✓ | – | – | – |                                              |
| Confezione di piatti pronti                       | ✓ | ✓ | – | ✓ | – | – | – | – | – |                                              |
| Termometri per carne                              | – | – | – | ✓ | – | – | – | – | – |                                              |

## Riscaldare

|               | Quantità  |  |  | °C /  |  | W   |  |  min. |  |
|---------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Latte *       | 2 dl      | R3                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 650 | no                                                                                  | 1½–2                                                                                     | –                                                                                   |
| Bevande *     | 2 dl      | R3                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 1½–2                                                                                     |                                                                                     |
| Piatto pronto | 300 g     | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 2½–3                                                                                     |                                                                                     |
|               | 550 g     | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 4–5                                                                                      |                                                                                     |
| Minestra *    | 3–5 dl    | R2                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 2–6                                                                                      |                                                                                     |
| Lasagne       | 400–500 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 5–6                                                                                      |                                                                                     |
| Sformato      | 400–500 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 5–6                                                                                      |                                                                                     |
| Gratin        | 400–500 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 5–6                                                                                      |                                                                                     |
| Pasta **      | 200–300 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 2–3                                                                                      |                                                                                     |
| Riso **       | 150–300 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 1½–3                                                                                     |                                                                                     |
| Verdura       | 250–400 g | R1                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 1½–3                                                                                     |                                                                                     |

► Dopo il riscaldamento rispettare un tempo di riposo di ca. 2 minuti.

\* ► Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione.

\*\* ► Aggiungere sempre un po' di liquido.

## Scongelare

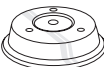
|                  | Quantità          |  |  | °C /  |  | W   |  |  min. |  |
|------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Salsicce *       | –                 | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 5–8                                                                                      | –                                                                                   |
| Carne macinata * | 500 g             | <i>B1</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 10–15                                                                                    |                                                                                     |
| Arrosto *        | 800 g             | <i>B1</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 18–25                                                                                    |                                                                                     |
| Parti di pollo * | 600 g             | <i>B2</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 12–20                                                                                    |                                                                                     |
| Pesce *          | 400 g             | <i>B3</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 7–10                                                                                     |                                                                                     |
| Spinaci *        | 300 g             | <i>B4</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 6–8                                                                                      |                                                                                     |
| Bacche           | 200 g             | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 4–5                                                                                      |                                                                                     |
| Filone di pane   | 500 g             | <i>B5</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 6–7                                                                                      |                                                                                     |
| Panino           | 4 pezzi<br>à 50 g | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 150 | no                                                                                  | 2–3                                                                                      |                                                                                     |

► In fase di congelamento preparare porzioni piatte e possibilmente piccole.

► Per garantire uno scongelamento completo, a fine scongelamento rispettare un tempo di riposo di ca. 4 minuti.

\* ► Girare dopo metà cottura.

## Scongelamento e cottura in contemporanea

|                    | Quantità  |  |  | °C /  |  | W   |  |  min. |  |
|--------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza              | 300–350 g | <i>D3</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | no                                                                                  | 6–8                                                                                      |  |
| Hamburger          | 2–4 pezzi | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | no                                                                                  | 5–8                                                                                      |                                                                                     |
| Spiedini di pesce  | 200–300 g | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | no                                                                                  | 5–8                                                                                      |                                                                                     |
| Chicken Nuggets    | 200–600 g | <i>D4</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | 3 min.                                                                              | 6–12                                                                                     |                                                                                     |
| Patate fritte      | 400 g     | <i>D1</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | no                                                                                  | 15–16                                                                                    |  |
| Verdura mista *    | 200–500 g | <i>E3</i>                                                                         | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 800 | no                                                                                  | 4–8                                                                                      |                                                                                     |
| Composta di frutta | 200–400 g | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 650 | no                                                                                  | 4–7                                                                                      |                                                                                     |
| Lasagne            | 400 g     | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | 650 | no                                                                                  | 13–17                                                                                    | –                                                                                   |

► In caso di prodotti congelati, seguire i suggerimenti del produttore.

\* ► Girare dopo metà cottura.

## Carne, pesce, pollame

|                  | Quantità  |  |  | °C /  |  | W   |  °C |  min. |  |
|------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrosti di manzo | 1 kg      | –                                                                                 |  | 165–175                                                                                | –                                                                                 | –   | no                                                                                     | 60–75                                                                                    |  |
| Polpetta         | 1 kg      | –                                                                                 |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | –   | no                                                                                     | 50–80                                                                                    |  |
| Pollo            | 1 kg      | –                                                                                 |  | 225                                                                                    |  | 350 | no                                                                                     | 30–32                                                                                    |  |
| Petto di pollo   | 125–300 g | –                                                                                 |  | 2                                                                                      |  | 350 | no                                                                                     | 5–7                                                                                      |  |
| Pesce, intero    | 500–600 g | –                                                                                 |  | 3                                                                                      |  | 350 | no                                                                                     | 15–20                                                                                    |  |
| Filetti di pesce | 400–500 g | –                                                                                 | –                                                                                 | –                                                                                      |  | –   | no                                                                                     | 5–9                                                                                      |  |

## Verdura, fresca

|                   | Quantità           |    |   | °C / |  | W   |    | min.  |  |
|-------------------|--------------------|----|---|------|--|-----|----|-------|--|
| Broccoli          | 300–500 g          | E3 | – | –    |  | 800 | no | 5–10  |  |
| Cavolfiore        | 300–500 g          | E3 | – | –    |  | 800 | no | 3–10  |  |
| Carote            | 300–400 g          | E3 | – | –    |  | 800 | no | 4–8   |  |
| Pomodori *        | 400 g              | –  | – | –    |  | 800 | no | 2–3   |  |
| Melanzane         | 400 g              | –  | – | –    |  | –   | no | 6–8   |  |
| Peperoni          | 2–4 pezzi          | –  | – | –    |  | –   | no | 10–15 |  |
| Zucchine          | 250 g              | –  | – | –    |  | –   | no | 4–5   |  |
| Patate, affettati | 250 g              | D2 | – | –    |  | –   | no | 8–12  |  |
|                   | 500 g              | D2 | – | –    |  | –   | no | 15–18 |  |
| Patate arrosto *  | 1 pezzi<br>à 250 g | E1 | – | –    |  | –   | no | 7–8   |  |

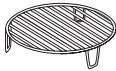
\* ➤ Prima della cottura, pungere con una forchetta e rivoltare a metà tempo.

## Popcorn

|         | Quantità |    |   | °C / |  | W   |    | min. |   |
|---------|----------|----|---|------|--|-----|----|------|---|
| Popcorn | 100 g    | E5 | – | –    |  | 850 | no | 2    | – |

➤ Seguire i consigli del produttore.

## Cottura

|                              | Quantità |  |  | °C /  |  | W      |  °C |  min. |    |
|------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Cake                         | 800 g    | –                                                                                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | –      | sì                                                                                     | 50–70                                                                                    |    |
|                              | 800 g    | F3                                                                                |  | 190–200                                                                                |  | 50–100 | no                                                                                     | 30–35                                                                                    |  * |
| Bisquit                      | –        | –                                                                                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 30–35                                                                                    |    |
| Torta di Linz                | –        | –                                                                                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 40–50                                                                                    |                                                                                       |
| Stuzzichini in pasta sfoglia | –        | –                                                                                 |  | 210–220                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 25–30                                                                                    |    |
| Muffin                       | –        | F5                                                                                |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 25–35                                                                                    |                                                                                       |
| Biscotti pasta frolla        | –        | F6                                                                                |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 15–20                                                                                    |                                                                                       |
| Amaretti                     | –        | –                                                                                 |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 15–20                                                                                    |                                                                                       |
| Bruschetta                   | –        | –                                                                                 |  | 220–230                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 10–15                                                                                    |                                                                                       |
| Pane all'aglio               | –        | –                                                                                 |  | 220–230                                                                                | –                                                                                 | –      | no                                                                                     | 10–15                                                                                    |                                                                                       |



\* Utilizzare solo forme in vetro, porcellana o silicone. Non utilizzare mai una forma in metallo.

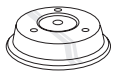
## Cottura

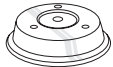
|                    | Quantità         |           |   | °C /    |   | W   |    | min.  |   |
|--------------------|------------------|-----------|---|---------|---|-----|----|-------|---|
| Crostata di frutta | –                | –         |   | 190–200 | – | –   | no | 40–50 |   |
| Crostata piccante  | –                | –         |   | 180–190 | – | –   | no | 45–55 |   |
| Pizza, fresca      | –                | –         |   | 220–230 | – | –   | no | 25–35 |   |
|                    | –                | <i>D3</i> | – | –       |   | –   | no | 10–15 |   |
| Pane               | 500 g–1 kg       | <i>F2</i> |   | 210–230 | – | –   | no | 30–35 |   |
| Panino             | –                | –         |   | 220–230 | – | –   | no | 15–20 |   |
| Panini, precotti   | –                | <i>F1</i> |   | 220–230 | – | –   | no | 10–15 |   |
| Lasagne            | per<br>4 persone | –         |   | 180–200 |   | 350 | no | 25–30 | * |
| Sformato           | per<br>4 persone | –         |   | 180–200 |   | 350 | no | 25–30 |   |
| Gratin             | per<br>4 persone | –         |   | 2       |   | 350 | no | 25–30 |   |
| Verdura gratinata  | –                | –         |   | 3       |   | 350 | no | 7–12  |   |



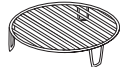
\* Utilizzare solo forme in vetro o porcellana. Non utilizzare mai una forma in metallo.

## AutomaticPlus

| Modo di preparazione     | Gruppo alimenti |                                                                 | Quantità     |  | Indicazioni                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>R</i> Rigenerare      | <i>R1</i>       | Piatto pronto<br>Piatto pronto, surgelato<br>Lasagne, surgelate | –            |  | ► Pungere con una forchetta la confezione dei piatti pronti.<br><br>Adatto per alimenti di 250–600 g.         |
|                          | <i>R2</i>       | Minestra                                                        | 200–800 g    |                                                                                     | –                                                                                                             |
|                          | <i>R3</i>       | Bevande                                                         | 100–500 g    | –                                                                                   |                                                                                                               |
| <i>B</i> Scongellare     | <i>B1</i>       | Carne                                                           | 100 g–2000 g | –                                                                                   | <br><br><b>turn / Food</b> |
|                          | <i>B2</i>       | Pollo                                                           | 100 g–2500 g |                                                                                     |                                                                                                               |
|                          | <i>B3</i>       | Pesce                                                           | 100 g–2000 g |                                                                                     |                                                                                                               |
|                          | <i>B4</i>       | Verdura                                                         | 100 g–2000 g |                                                                                     |                                                                                                               |
|                          | <i>B5</i>       | Pane                                                            | 100 g–1000 g |                                                                                     |                                                                                                               |
| <i>L</i> Mantenere caldo | –               | –                                                               | –            |  | ► Coprire eventualmente gli alimenti con la pellicola in alluminio.<br>► Non usare la pellicola in plastica.  |

| Modo di preparazione                                                                              | Gruppo alimenti |                                       | Quantità   |   | Indicazioni                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Cottura croccante | <i>D1</i>       | Patate fritte                         | 200–500 g  |  |  /                                                           |
|                                                                                                   | <i>D2</i>       | Country Potatoes                      | 200–500 g  |                                                                                     | –                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                   | <i>D3</i>       | Pizza                                 | 300–800 g  |                                                                                     | –                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                   | <i>D4</i>       | Chicken Nuggets<br>Ali di pollo       | 200–600 g  |                                                                                     |  /                                                           |
|                                                                                                   | <i>D5</i>       | Tartine per l'aperitivo,<br>surgelate | 200–800 g  |                                                                                     | –                                                                                                                                                                                                                                  |
| <i>E</i> Cuocere                                                                                  | <i>E1</i>       | Baked Potatoes                        | 200–1000 g |  | <p>► Prima della cottura, pungero con una forchetta.</p>  /  |
|                                                                                                   | <i>E2</i>       | Verdura, fresca                       | 200–800 g  |  | ► Aggiungere un po' di liquidi.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                   | <i>E3</i>       | Verdura, surgelata                    | 200–800 g  |                                                                                     |  /                                                           |
|                                                                                                   | <i>E4</i>       | Verdura in scatola                    | 200–600 g  |                                                                                     | ► Estrarre dalla scatola la verdura prima della cottura.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                   | <i>E5</i>       | Popcorn                               | –          | –                                                                                   | Adatto a 100 g di popcorn.                                                                                                                                                                                                         |

| Modo di preparazione | Gruppo alimenti |                    | Quantità     |   | Indicazioni                                                                                                                                                                                |
|----------------------|-----------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F Cuocere al forno   | F1              | Cornetti           | –            |  | –                                                                                                                                                                                          |
|                      | F2              | Pane               | 400–800 g    |                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|                      | F3              | Cake               | 500 g–1000 g |  |  <b>Utilizzare solo forme in vetro, porcellana o silicone. Non utilizzare mai una forma in metallo.</b> |
|                      | F4              | Soufflé, ø 19 cm   | –            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|                      | F5              | Muffins, ø 5–6 cm  | –            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|                      | F6              | Biscotti           | –            |  | –                                                                                                                                                                                          |
|                      | F7              | Meringhe, ø 4 cm   | –            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
| G Sciogliere         | G1              | Burro<br>Margarina | 50–250 g     | –                                                                                   | turn / Food                                                                                                                                                                                |
|                      | G2              | Cioccolato         | 50–250 g     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |

| Modo di preparazione  | Gruppo alimenti |                    | Quantità   |   | Indicazioni        |
|-----------------------|-----------------|--------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <i>H</i> Ammorbidire  | <i>H1</i>       | Burro<br>Margarina | 50–250 g   | –                                                                                   | <b>turn / Food</b> |
|                       | <i>H2</i>       | Gelato             | 250–1000 g |                                                                                     |                    |
| <i>I</i> Scaldapiatti | –               | –                  | 2–8        |  | Per piatti piani.  |

## Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati.

Queste istruzioni per l'uso riguardano il modello:

| Tipo       | Modello n. | Sistema di misura |
|------------|------------|-------------------|
| MWC-XSL/60 | 939        | 60-450            |

## V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, [www.vzug.ch](http://www.vzug.ch)

Centro di servizio: Tel. 0800 850 850



J939.972-0

4000-103-61290