

Cassetto scaldavivande

WS55162

WS55220

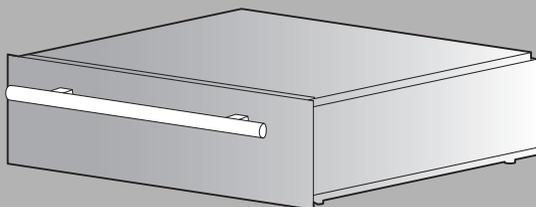
WS60144

WS60162

WS60220

WS60283

WS60312



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Simboli utilizzati



Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

- Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
- Descrive la reazione dell'apparecchio a un'operazione.
- Contrassegna un'enumerazione.



Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Modello n.	Tipo	Modello n.	Tipo	Modello n.
WS55162 WS55162c	34001	WS60162 WS60162c	34004	WS60312 WS60312c	34007
WS55220 WS55220c	34002	WS60220 WS60220c	34005		
WS60144 WS60144c	34003	WS60283 WS60283c	34006		

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2012

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza	4
1.1 Prima della prima messa in funzione	4
1.2 Uso conforme allo scopo	4
1.3 Quando nell'economia domestica vivono bambini	5
1.4 Utilizzazione	5
2 Il vostro apparecchio	7
2.1 Descrizione dell'apparecchio	7
3 Preriscaldare le stoviglie	8
3.1 Esempi di carico	8
3.2 Disposizione delle stoviglie	9
4 Mantenere caldi gli alimenti	10
5 Applicazioni	11
5.1 Cottura a bassa temperatura	12
6 Cura e manutenzione	14
6.1 Pulizia esterna	14
6.2 Piastra di riscaldamento	14
7 Eliminare personalmente i guasti	15
7.1 Cosa fare, se	15
8 Dati tecnici	17
9 Smaltimento	18
10 Annotazioni	19
11 Indice	22
12 Assistenza tecnica	23

1 Osservazioni sulla sicurezza



Non collocare mai pentole o padelle bollenti direttamente dalla zona di cottura alla piastra di riscaldamento. La piastra si potrebbe danneggiare.

1.1 Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.

1.2 Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

1.3 Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.

1.4 Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra danni evidenti, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un guasto di funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che il cavo di collegamento di altri apparecchi elettrici non venga schiacciato. L'isolamento elettrico ne potrebbe risultare danneggiato.
- Quando il cavo di collegamento viene danneggiato, deve essere sostituito dal servizio clienti, onde evitare pericoli.
- Prima di chiudere il cassetto scaldavivande, accertarsi che non vi si trovino oggetti estranei o animali domestici.
- Non conservare oggetti nel cassetto scaldavivande, che in caso di attivazione accidentale potrebbero rappresentare un pericolo. Non immagazzinare alimenti e materiali sensibili alla temperatura o incendiabili, per esempio detersivi, spray per forni ecc. all'interno del cassetto scaldavivande.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Pericolo di scosse elettriche! Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale del servizio di assistenza tecnica.

Attenzione, pericolo di scottature!

- La piastra di riscaldamento all'interno dell'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Pericolo di ustione! Non toccare, tenere lontani i bambini! Utilizzare sempre un panno o appositi guanti per estrarre le pentole.
- La piastra di riscaldamento resta bollente per lungo tempo anche dopo averla spenta e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che la piastra si sia raffreddata prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Non conservare contenitori infiammabili in plastica all'interno dell'apparecchio. Pericolo di incendio!
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o nel cassetto scaldavivande, tenere chiuso il cassetto e staccare l'alimentazione elettrica.

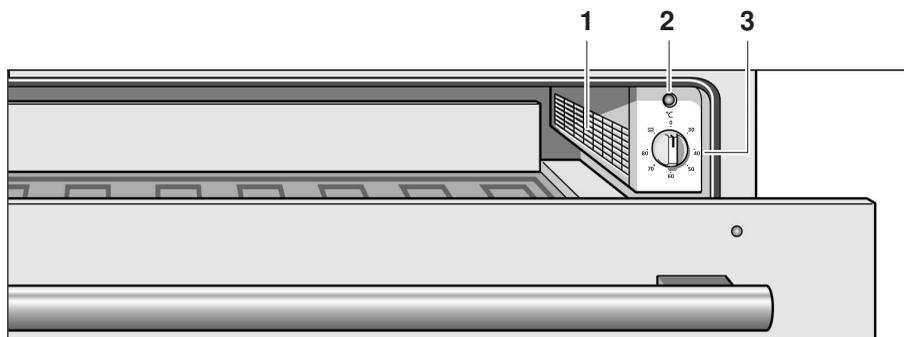
Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non utilizzare apparecchi per la pulizia ad alta pressione o a vapore. Pericolo di corto circuito!
- In caso di fessure, crepe o fenditure nella piastra di riscaldamento sussiste il pericolo di scosse elettriche! Staccare la spina di rete o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio clienti.

2 Il vostro apparecchio

2.1 Descrizione dell'apparecchio

Il cassetto scaldavivande consente di preriscaldare le stoviglie e mantenere caldi gli alimenti.



- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | Ventilatori e riscaldamento | ► Per l'accensione portare l'interruttore girevole su ☰. |
| 2 | Spia luminosa del display di funzionamento | – Lampeggia quando l'apparecchio è acceso.
– Si illumina quando si chiude il cassetto. |
| 3 | Interruttore girevole | 0 °C Off
40 °C Scongelare, lasciar riposare la pasta lievitata
60 °C Preriscaldare i contenitori per bevande, scongelare, tener caldo il pane
80 °C Mantenere caldi gli alimenti
☰ Preriscaldare le stoviglie |



Le temperature si riferiscono alla superficie della piastra di riscaldamento con apparecchio vuoto. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

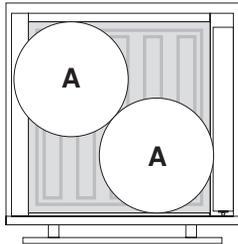
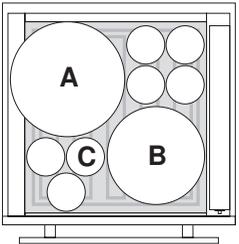
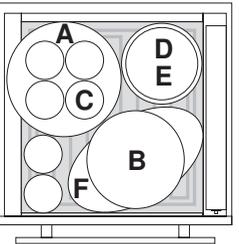
L'apparecchio inizia a riscaldare solo quando il cassetto è chiuso in modo corretto.

3 Preriscaldare le stoviglie



Il cassetto scaldavivande può sopportare un carico massimo di 25 kg. Il superamento di tale peso può causare danni da carico all'apparecchio.

3.1 Esempi di carico

Altezza apparecchio	Piatti	Servizio piatti giornaliero	Coperti
			
283/ 312 mm	A 40 pz.	A, B, C 20 pz. ognuno	A, B, C 12 pz. ognuno D, E 1 pz. ognuno F 2 pz.
220 mm	A 30 pz.	A, B, C 15 pz. ognuno	A, B, C 10 pz. ognuno D, E 1 pz. ognuno F 2 pz.
162 mm	A 20 pz.	A, B, C 10 pz. ognuno	A, B, C 8 pz. ognuno D, E 1 pz. ognuno F 1 pz.
144 mm	A 14 pz.	A, B, C 6 pz. ognuno	A, B, C 4 pz. ognuno D, E, F 1 pz. ognuno

A Piatto da 27 cm

B Fondina da 23 cm

C Tazza da 9 cm

D Scodella da 17 cm

E Scodella da 19 cm

F Piatto da portata da 34 cm

Estrazione delle stoviglie



La superficie della piastra di riscaldamento è calda. Le parti inferiori delle stoviglie si riscaldano maggiormente rispetto a quelle superiori. Estrarre le stoviglie utilizzando sempre un panno o appositi guanti.

- Aprire il cassetto.
- Disattivare l'interruttore girevole.
- Estrarre le stoviglie.

Durata della fase di preriscaldamento

La durata della fase di preriscaldamento dipende dal tipo di materiale e dallo spessore delle stoviglie, dalla quantità, dall'altezza e dalla disposizione delle stesse. Alte pile di piatti si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente.

- Disporre le stoviglie sull'intera superficie.

Qualora si facciano riscaldare stoviglie per 6 persone, il riscaldamento dura circa 45–60 minuti.

3.2 Disposizione delle stoviglie



Impostando il livello 80 °C oppure ≡, i contenitori per bevande diventano molto caldi. Pericolo di ustioni!

Per riscaldare i contenitori per bevande quali per esempio le tazze per caffè espresso, usare il livello max 60 °C.

- Posizionare le stoviglie nel cassetto e disporle sull'intera superficie.
- Portare l'interruttore girevole sul livello ≡ (per i contenitori per bevande selezionare il livello max 60 °C).
 - La spia luminosa del display di funzionamento lampeggia.
- Chiudere il cassetto.
 - La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.

4 Mantenere caldi gli alimenti



Non collocare mai pentole o padelle bollenti direttamente dalla zona di cottura alla piastra di riscaldamento. La piastra si potrebbe danneggiare.



Non riempire eccessivamente le stoviglie, in modo da evitare che il cibo trabocchi.

Coprire gli alimenti con un coperchio resistente al calore o con la pellicola di alluminio.

Si consiglia di non far riscaldare gli alimenti per intervalli superiori a un'ora.

- Posizionare le stoviglie nel cassetto.
- Portare l'interruttore girevole sul livello 80 °C e preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- Disporre gli alimenti nelle stoviglie preriscaldate.
- Chiudere il cassetto.
 - La spia luminosa del display di funzionamento si illumina.
 - L'apparecchio riscalda.

Alimenti appropriati

- Carne
- Pollame
- Pesce
- Salse
- Verdura
- Contorni
- Minestre

Spegnere

- Aprire il cassetto.
- Disattivare l'interruttore girevole.
- Estrarre le stoviglie utilizzando un panno o appositi guanti.

5 Applicazioni

La tabella indica diverse possibilità di applicazione per il cassetto scaldavivande.

- Impostare l'interruttore girevole sul livello desiderato.
- Preriscaldare le stoviglie in base alla tabella riportata sotto.

Livello	Alimenti/stoviglie	Indicazioni
40 °C	Prodotti surgelati delicati p. es. torte con panna, burro, salsicciotti, formaggio	Scongelare
	Far lievitare la pasta	Coprire, evtl. in stoviglie piatte
60 °C	Prodotti surgelati p. es. carne, dolci, pane	Scongelare
	Mantenere calde le uova p. es. uova cotte, uova strapazzate	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere caldo il pane p. es. pane tostato, panini	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Preriscaldare i contenitori per bevande	P. es. tazze per caffè espresso
	Mantenere caldi alimenti delicati p. es. carne preparata a cottura lenta	Coprire le stoviglie
80 °C	Mantenere caldi gli alimenti	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Mantenere calde le bevande	Preriscaldare le stoviglie, coprire le bevande
	Mantenere calde le schiacciate p. es. dolci alle uova, crêpe, tacos	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Riscaldare dolci secchi p. es. dolci guarniti di pasta zuccherata, muffin	Preriscaldare le stoviglie, coprire gli alimenti
	Far sciogliere il cioccolato o la glassa di cioccolato	Preriscaldare le stoviglie, sminuzzare gli alimenti
	Far sciogliere la gelatina	Senza coperchio, circa 20 minuti
	Preriscaldare le stoviglie	Non adatto per i contenitori per bevande

5.1 Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è un metodo indicato per tagli di carne pregiati di cui si desidera una cottura al sangue o media. La carne resta tenera e sugosa. I tempi di cottura risultano più lunghi di quelli previsti per i metodi convenzionali.

- ▶ Preriscaldare il cassetto con le stoviglie al livello .
- ▶ Far scaldare dell'olio o del burro in un tegame.
- ▶ Far rosolare bene la carne e disporla immediatamente nella pentola preriscaldata.
- ▶ Mettere il coperchio.
- ▶ Riporre il piatto con la carne nel cassetto e proseguire la cottura a calore moderato.
- ▶ Impostare l'interruttore girevole sul livello 80 °C.

Stoviglie adatte

- ▶ Utilizzare stoviglie in vetro, porcellana o ceramica idonei con coperchio (p. es. stampo da formato con coperchio).

Consigli

- Utilizzare carne fresca e in perfette condizioni. Eliminare con cura tendini e bordi di grasso. Durante la cottura a bassa temperatura il grasso produce un forte sapore particolare.
- Non è necessario girare le fette di carne.
- Una volta terminata la cottura a bassa temperatura è possibile tagliare immediatamente la carne, non è indispensabile farla riposare.
- Grazie a questo metodo, la carne internamente può rimanere al sangue. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.
- Con la cottura a bassa temperatura la carne non risulta così calda come la carne arrostita nel modo consueto. Le salse dovrebbero essere servite molto calde. Negli ultimi 45–60 minuti di cottura della carne riporre i piatti nel cassetto scaldavivande.
- Per mantenere calda la carne cotta a fuoco lento, impostare nuovamente il livello 60 °C al termine della cottura. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle più grandi per 2 ore.

Durata della rosolatura

La cottura a bassa temperatura è indicata per le parti tenere di manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi di rosolatura e prosecuzione della cottura dipendono dallo spessore e dal peso della carne.

La durata di rosolatura si riferisce alla cottura della carne in un tegame con burro o olio già caldi.

Pietanza	Arrostire sulla zona di cottura	Prosecuzione della cottura nell'apparecchio
-----------------	--	--

Fette di carne piccole

Piccole scaloppine	1-3 minuti su tutti i lati	30-50 minuti
Bistecche o medaglioni	1-2 minuti su ogni lato	40-60 minuti

Fette di carne di dimensioni medie

Filetti di maiale (400-600 g)	4-5 minuti su tutti i lati	75-120 minuti
Lombata di agnello (ca. 150-300 g)	2-3 minuti su ogni lato	50-80 minuti
Anca di manzo, Anca di vitello, Coste di manzo, Noce di manzo, Arrosto di maiale, Noce di maiale (a 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	120-240 minuti

Fette di carne grandi

Filetto di manzo, Anca di manzo, Anca di vitello, Coste di manzo, Noce di manzo (da 900 g)	10-15 minuti su tutti i lati	180-270 minuti
Rosbif (1,1-2 kg)	8-10 minuti su tutti i lati	210-300 minuti

6 Cura e manutenzione



Pulire l'apparecchio solo quando è spento. L'interruttore girevole deve trovarsi in posizione «0».

Non utilizzare apparecchi per la pulizia ad alta pressione o a vapore.

In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

6.1 Pulizia esterna

- Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

6.2 Piastra di riscaldamento

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- Pulire la piastra di riscaldamento con acqua calda e un po' di detersivo.

7 Eliminare personalmente i guasti

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice seguendo la procedura descritta. Qualora sia visualizzato un guasto diverso o non sia possibile eliminarlo, si prega di rivolgersi all'assistenza.

7.1 Cosa fare, se ...

... le stoviglie o gli alimenti restano freddi

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• L'apparecchio non è acceso.	<ul style="list-style-type: none">➤ Accendere l'apparecchio.
<ul style="list-style-type: none">• Interruzione dell'alimentazione elettrica.	<ul style="list-style-type: none">➤ Controllare l'alimentazione elettrica.
<ul style="list-style-type: none">• Il cassetto non è completamente chiuso.	<ul style="list-style-type: none">➤ Chiudere il cassetto.

... le stoviglie o gli alimenti non sono sufficientemente caldi

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Durata di riscaldamento troppo breve.	<ul style="list-style-type: none">➤ Prolungare la durata di riscaldamento.
<ul style="list-style-type: none">• Il cassetto non è completamente chiuso.	<ul style="list-style-type: none">➤ Chiudere il cassetto.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Il cassetto non è completamente chiuso.	<ul style="list-style-type: none">➤ Chiudere il cassetto.

... la spia luminosa del display di funzionamento lampeggia velocemente quando il cassetto è chiuso

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Malfunzionamento dell'apparecchio.	<ul style="list-style-type: none">➤ Rivolgersi al servizio clienti.

... la spia luminosa del display di funzionamento non si illumina o non lampeggia

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Spia luminosa difettosa.	<ul style="list-style-type: none">➤ Rivolgersi al servizio clienti.

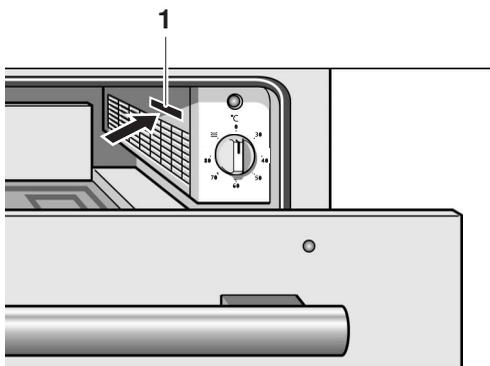
8 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

- Vedere targhetta dei dati **1**



9 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

10 Annotazioni

11 Indice

A	
Accessori	
Ordinare	23
Alimenti	10
Alimenti appropriati	10
Mantenere caldi	10
Assistenza tecnica	23
C	
Campo di validità	2
Centro di servizio	23
Contratto di servizio	23
Cottura a bassa temperatura	12
Cura	14
D	
Danni da carico	8
Dati tecnici	17
Dimensioni esterne	17
Disinstallazione	18
Disposizione delle stoviglie	9
Disturbi del funzionamento	23
Domande	23
Durata della rosolatura	13
E	
Eliminare personalmente i guasti	15
Esempi di carico	8
G	
Geschirr vorwärmen	8
I	
Il vostro apparecchio	7
Imballaggio	18
M	
Manutenzione	14
Modello n.	2
O	
Ordinazioni	23
Osservazioni sulla sicurezza	
Prima messa in funzione	4
Quando nell'economia domestica vivono bambini	5
Uso conforme allo scopo	4
Utilizzazione	5
P	
Piastra di riscaldamento	14
Preriscaldare le stoviglie	
Durata della fase di preriscaldamento	9
Prima della prima messa in funzione	4
Prima messa in funzione	4
Pulizia	14
Pulizia esterna	14
R	
Raccordo elettrico	17
Ricambi	
Ordinare	23
S	
Sicurezza	18
Simboli	2
Smaltimento	18
T	
Targhetta dei dati	17
Tipi di applicazione	11
Tipo	2

12 Assistenza tecnica



Il capitolo **ELIMINARE PERSONALMENTE I GUASTI** aiuta a riparare di piccole anomalie di funzionamento.

Ciò consente di risparmiare la richiesta di un tecnico di servizio e i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN

Apparecchio

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

► Estrarre il cassetto.

- La targhetta dei dati si trova a sinistra accanto all'interruttore girevole.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.

Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

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

Service-Center: Tel. 0800 850 850



J34001.012-0