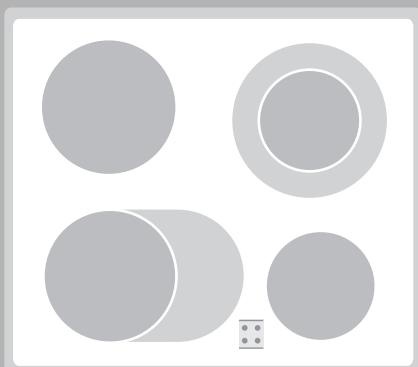




Glaskeramik-Kochfeld

Quicklight



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.
GK43.1/F/U	031
GK22H1, GK32H1, GK42H1	306
GK42H/F/U	307
GK43/F/U	527
GK43B/F/U	528
GK43BR/U	531
GK43BL/U	532
GK43V/F	533
GK43AU	534
GK43.2/F/U	978
GK43.1B/F/U	979
GK43.3/F/U	91A

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

1 Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendete Symbole	4
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
1.4 Haftungsausschluss	8
1.5 Gebrauchshinweise	8
1.6 Entsorgung	10
2 Erste Inbetriebnahme	11
2.1 Wo ist das Typenschild?	11
3 Ihr Gerät	12
3.1 Geräteübersicht	12
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente	15
3.3 Kochgeschirr	17
4 Bedienung	18
4.1 Kochzone einstellen	18
4.2 Übersicht Leistungsstufen	18
4.3 Kochzone ausschalten	19
4.4 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten	20
4.5 Warmhaltefläche ein- und ausschalten	21
5 Pflege und Wartung	22
5.1 Reinigung	22
6 Notizen	23
7 Stichwortverzeichnis	26
8 Reparatur-Service	27

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole



**Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.
Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an
der Einrichtung führen!**



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

- Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.

- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. **NIEMALS** versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirk- system betrieben werden.

1.4 Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel REPARATUR-SERVICE. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

1.5 Gebrauchshinweise

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Falls sich das Gerät nicht mehr bedienen lässt, schrauben Sie die Sicherungen heraus oder schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.

- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

1.6 Entsorgung

Verpackung



Erstickungsgefahr! Verpackungssteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungssteile von Kindern fern halten.



Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- ▶ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- ▶ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

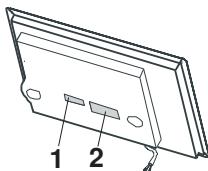
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbe seitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

2 Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrik-neuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

2.1 Wo ist das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlusschild befinden sich auf der Rückseite des Kochfeldes.



- | | |
|----------|---|
| 1 | Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN) |
| 2 | Anschlusschild |

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

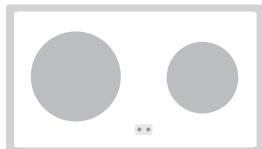
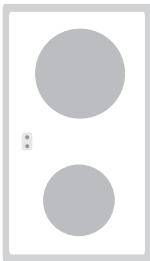
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

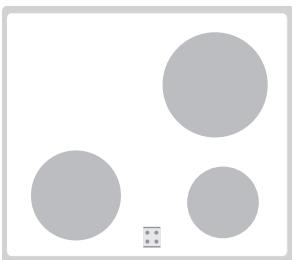
GK22H1

- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



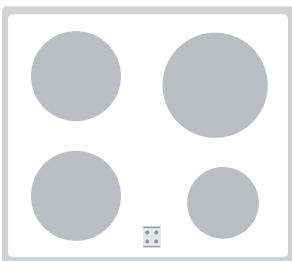
GK32H1

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



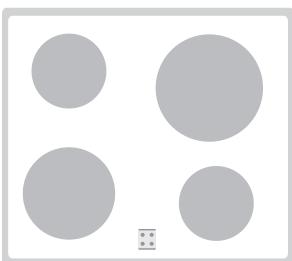
GK42H1, GK43.2, GK43.2F, GK43.2U

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



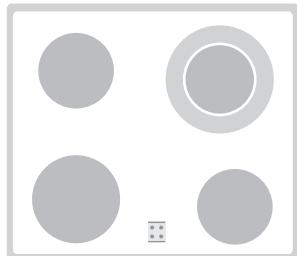
GK43.1, GK43.1U, GK43.1F

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 2 Kochzonen ø 140 mm



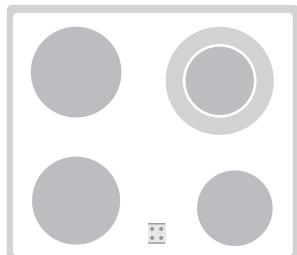
GK43.3, GK43.3F, GK43.3U

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 2 Kochzonen ø 140 mm



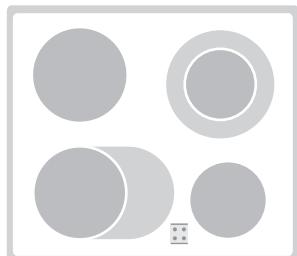
**GK42H, GK42HU, GK42HF
GK43, GK43U, GK43F, GK43AU**

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



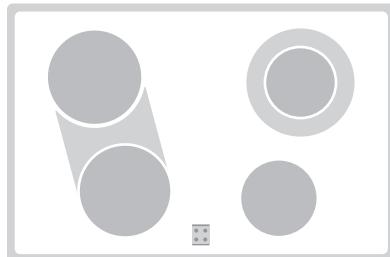
GK43.1B, GK43.1BU, GK43.1BF

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm mit Bräterzone
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



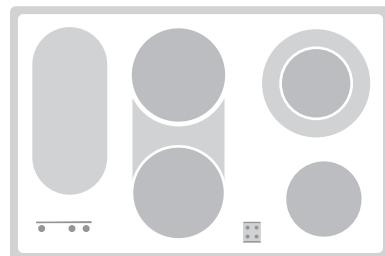
GK43VF, GK43V

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone ø 140 mm



GK43BR, GK43BL, GK43BRU GK43BLU

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm mit Zusatzheizkörper ergibt sich Bräterzone mittel oder gross
- 1 Kochzone ø 140 mm
- 1 ovale Warmhaltefläche (rechts bzw. links angeordnet)
- Sensortasten für die Bedienung der Warmhaltefläche

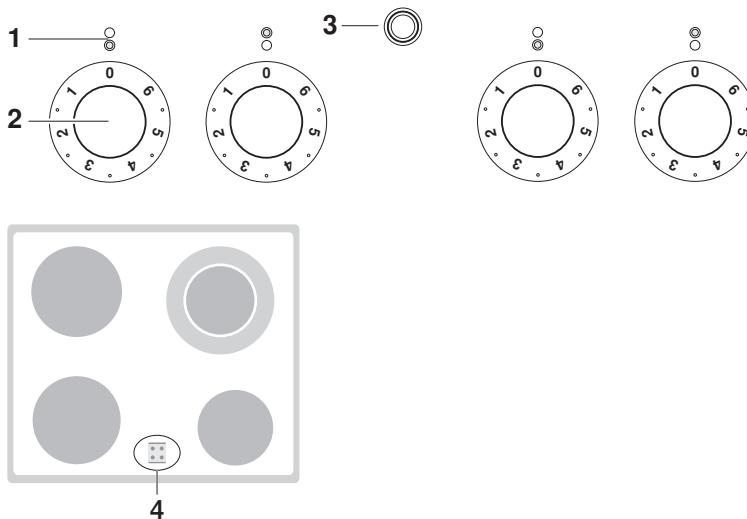


3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

 Falls das Gerät oberhalb des Backofens eingebaut ist, finden Sie die Anleitung zur Bedienung in der Bedienungsanleitung des Backofens/ Kochherdes.

Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter-Mitte versenkt/drehbar
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet
- 4 Restwärmeanzeige

Sensortasten für die Warmhaltefläche

(nur für GK43BR/U und GK43BL/U)



Tasten und Anzeigen

-  Warmhaltezone AUS
-  Warmhaltezone EIN mit Leuchtpunkt
-  Verriegelung EIN/AUS mit Leuchtpunkt

3.3 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzen Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebsspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

4 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel, ausser die Restwärmeanzeige, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

4.1 Kochzone einstellen

- Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
 - Drehschalter springt nach aussen.
- Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Betriebskontrollleuchte leuchtet.

 Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe 0 in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn und wieder zurückgedreht werden.

4.2 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Quellen	Reis
3	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
4	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
5	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
6	Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen	Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser

4.3 Kochzone ausschalten

- Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
 - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.



Die Drehschalter sind versenkbar.

- Drehschalter auf Leistungsstufe 0 stellen.
- Auf die Mitte des Drehschalters drücken.
 - Der Drehschalter ist versenkt.

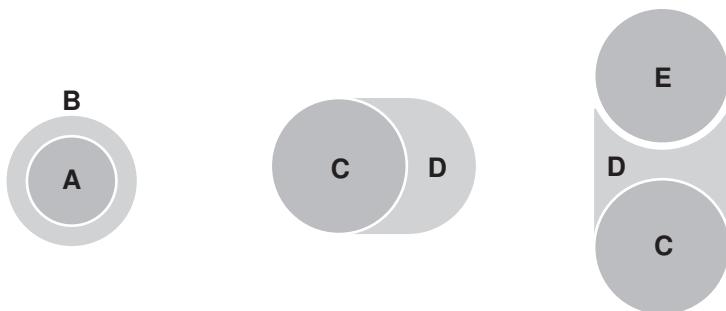
Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten der Leuchtpunkt der zugeordneten Kochzone.

4.4 Zweikreis-/Bräterzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-/Bräterzone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** bzw. **C** oder **E** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.

Die Kombination aus Kochzone **C** mit Zusatzheizkörper **D** ergibt eine mittlere Bräterzone. Die Kombination aus Kochzonen **C** und **E** mit **D** ergibt eine grosse Bräterzone.



Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper zuschalten

- Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
 - Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.
-  Für die Kombination der grossen Bräterzone muss zu der aktiven mittleren Bräterzone die Kochzone **E** wie gewohnt eingestellt werden.

Äusseren Heizkreis/Zusatzheizkörper ausschalten

- Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone auf Leistungsstufe 0 stellen.
- Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Der äussere Heizkreis **B** bzw. der Zusatzheizkörper **D** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** bzw. **C** wird in Betrieb genommen.

4.5 Warmhaltefläche ein- und ausschalten

(nur GK43BR/BL/BRU/BLU)

Einschalten

- Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- Taste  antippen.
 - Die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  erlischt.

Ausschalten

- Taste  antippen.
 - Die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  erlischt.

5 Pflege und Wartung



Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

5.1 Reinigung

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebraannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

 Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. Marmelade im heißen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

6 Notizen

7 Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen	27
Anzeigeelemente	15
Anzeigen	15, 16
Äusseren Heizkreis	20
B	
Bedienelemente	15
Bedienung	18
Bestellungen	27
Betriebsstörungen	27
Bräterzone	20
D	
Drehschalter	15
E	
Energiesparendes Kochen	17
Entsorgung	
Deinstallation	10
Gerät entsorgen	10
Verpackung	10
Ersatzteile	
Bestellen	27
F	
Fabrikationsnummer (FN)	11, 27
G	
Gebrauchshinweise	8
Geräteübersicht	12
Gültigkeitsbereich	2
H	
Haftungsausschluss	8
I	
Inbetriebnahme	11
K	
Kochgeschirr	17
Kochzone	18, 28
Ausschalten	28
Kurzanleitung	28
L	
Leistungsstufen	
Übersicht	18
M	
Modell-Nr.	2
P	
Pflege	22
R	
Reinigung	22
Reparatur-Service	27
Restwärmeanzeige	15, 18, 19
S	
Sensortasten	16
Service-Center	27
Servicevertrag	27
Sicherheitshinweise	4
Allgemeine	5
Gerätespezifische	6
Symbol	4
T	
Tasten	16
Typ	2
Typenschild	11, 27
W	
Warmhaltefläche	21
Ausschalten	21
Wartung	22
Z	
Zubehör	
Bestellen	27
Zusatzehezkörper	20
Zweikreis-/Bräterzone	
Ausschalten	20
Zweikreis-Kochzone	20

8 Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN

Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Kochzone einstellen

- Falls der Drehschalter versenkt ist, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
- Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Kochzone ausschalten

- Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.

V-ZUG AG

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



J306.10-8