



Bedienungsanleitung

Funk-Grillthermometer
ET923





**VOR DER BENUTZUNG BITTE ALLE WICHTIGEN SCHUTZ-, WARN-, VORSICHTS- UND
BEDIENHINWEISE LESEN UND BEACHTEN.**

Service

Zeitlos Vertriebs GmbH, Service Center, Nachtwaid 6, 79206 Breisach
E-Mail: info@zeitlos-vertrieb.de / Tel.: 07667-833399 / Fax: 07667-833952

Importiert durch:
AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
Lange Mühren 1, • D-20095 Hamburg

- 1 -



1 Inhaltsverzeichnis:

1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
2	Sicherheitshinweise.....	3
3	Symbole und Kurzzeichen	5
4	Technische Daten	5
5	Beschreibung	6
6	Lieferumfang.....	8
7	Vor dem Gebrauch.....	8
8	Bedienung.....	10
9	Reinigung und Reparatur	13
10	Aufbewahrung und Transport	14
11	Entsorgung	15
12	Konformitätserklärung	15
13	Garantie und Service.....	16



1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Funk-Grillthermometer ist geeignet zum Messen und Überwachen der internen Temperatur des Bratgutes.

Verwenden Sie das Gerät nicht anderweitig.

Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet. Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke. Jegliche anderweitige Verwendung führt zu Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen.

2 Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Anweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
2. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Halten Sie den Temperaturfühler von Kindern fern.
5. Setzen Sie die Basisstation und den Empfänger keinem direkten Sonnenlicht aus und lassen Sie diese nicht in direkten Kontakt mit Feuchtigkeit oder heißen Oberflächen kommen.



6. Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler oder das Kabel während oder direkt nach der Benutzung anfassen. Berühren Sie den Temperaturfühler und das Kabel niemals mit bloßen Händen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Mikrowellengerät oder Backofen.
8. Tauchen Sie das Gerät während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
9. Reinigen und trocknen Sie den Temperaturfühler gründlich nach jeder Benutzung.
10. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Gerät vor.

Sicherheitshinweise für Batterien

1. Entfernen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät eine längere Zeit nicht verwenden.
2. **Explosionsgefahr!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, auseinander genommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.
3. **ACHTUNG!** Setzen Sie Batterien keinen extremen Temperaturen, wie etwa direkter Sonneneinstrahlung oder Feuer, aus. Platzieren Sie das Gerät nicht auf eine Hitzequelle. Auslaufende Batteriesäure kann Schäden verursachen.
4. **Explosionsgefahr!** Legen Sie die Batterien nie verkehrt herum ein. Setzen Sie Batterien immer gemäß der richtigen Polarität (+ und -), wie im Batteriefach abgebildet, ein.



- Ersetzen Sie Batterien nur des gleichen oder gleichwertigen Typs. Verwenden Sie keine gebrauchten und neuen Batterien zusammen oder Batterien verschiedener Typen oder Hersteller.

3 Symbole und Kurzzeichen



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR!



CE steht für „Conformité Européenne“, dies bedeutet „Übereinstimmung mit EU-Richtlinien“. Mit der CE-Kennzeichnung bestätigt der Hersteller, dass dieses Gerät den geltenden europäischen Richtlinien entspricht.

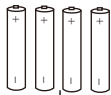
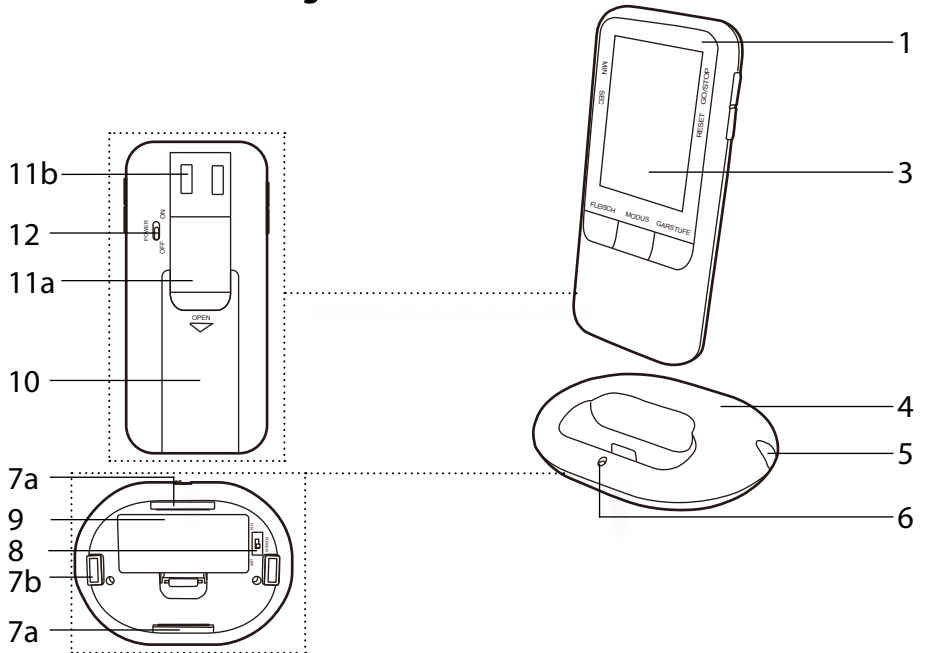
4 Technische Daten

Modell	ET923
Stromversorgung	4 x 1,5 V \equiv AAA / LR03 Batterie
Empfängerkategorie	3
Sendetastgrad	10 %
Kabellänge Temperaturfühler	1 m
Kabellose Übertragung	20 m
Messbarer Temperaturbereich	0 °C – 250 °C (32 °F – 482 °F)



5 Beschreibung

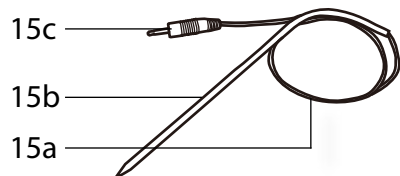
5.1 Gerätebeschreibung



13



14



15a

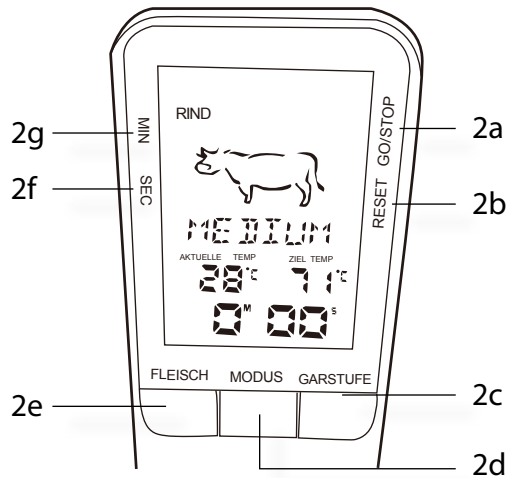
15b

15c

1. Empfänger
2. Bedientasten
(siehe „Bedientasten“)
3. LC-Display
4. Basisstation (Sender)
5. Anschlussbuchse für
Temperaturfühler
6. LED-Betriebskontrollleuchte
7. a. Öffnungen für Klettband
b. Magnethalterung Basisstation
8. Ein-/Ausschalter Basisstation
9. Batterieabdeckung Basisstation
10. Batterieabdeckung Empfänger
11. a. Klemme
b. Magnethalterung Empfänger
12. Ein-/Ausschalter Empfänger
13. Batterien
14. Klettband
15. Temperaturfühler
a. Kabel
b. Spitze
c. Anschlussstecker
Temperaturfühler



5.2 Bedientasten



GO/STOP-Taste (2a)	Starten / Stoppen.
RESET-Taste (2b)	Zurücksetzen der Zeit.
GARSTUFE-Taste (2c)	Auswahl der Garstufe: <i>RARE</i> (blutig), <i>M RARE</i> (halb gar), <i>MEDIUM</i> (mittel), <i>M WELL</i> (schwach durchgegart), <i>WELL</i> (durchgegart).
MODUS-Taste (2d)	Wechseln der Temperaturanzeige: °C oder °F.
FLEISCH-Taste (2e)	Auswahl der Bratgutsorte: <i>Rind</i> , <i>Lamm</i> , <i>Kalb</i> , <i>Hamburger</i> , <i>Schwein</i> , <i>Pute</i> , <i>Huhn</i> und <i>Fisch</i> .
SEC-Taste (2f)	Einstellen der Sekunden für den Kurzzeitmesser. Heruntersetzen der Temperatur bei der manuellen Einstellung der Zieltemperatur.
MIN-Taste (2g)	Einstellen der Minuten für den Kurzzeitmesser. Heraufsetzen der Temperatur bei der manuellen Einstellung der Zieltemperatur.



6 Lieferumfang

- 1 Empfänger (1)
- 1 Basisstation (4)
- 4 Batterien (AAA / LR03, 1,5 V) (13)
- 2 Klettband (14)
- 1 Temperaturfühler (15)

7 Vor dem Gebrauch

7.1 Auspacken

1. Packen Sie all Teile aus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob der Lieferumfang vollständig und frei von jeglichen Schäden ist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie feststellen, dass Teile fehlen oder beschädigt sind. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
3. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, wenn Sie das Gerät damit verpacken oder transportieren wollen. Lagern Sie es so, dass es kein Gefährdungspotential darstellt.



WARNUNG! Das Gerät und Verpackungsmaterialien sind kein Kinderspielzeug! Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln, Folien und Kleinteilen spielen! Es besteht Verschluckungs- und Erstickungsgefahr!



7.2 Hinweise

1. Reinigen Sie den Temperaturfühler (15) vor dem ersten Gebrauch, wie unter „Reinigung und Reparatur“ beschrieben.
2. Entfernen Sie die Batterieabdeckungen (9, 10) und setzen Sie die mitgelieferten Batterien ein. Achten Sie auf die korrekte Polarität.
3. Führen Sie das Klettband (14) durch die Öffnungen für das Klettband (7a) und befestigen Sie dieses an der Basisstation (4) (Abb. 1).

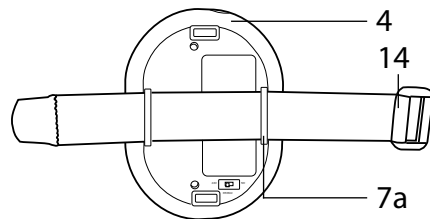


Abb. 1

4. Stecken Sie den Anschlussstecker (15c) des Temperaturfühlers (15) in die Anschlussbuchse (5) an der Basisstation (4) (Abb. 2).
5. Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.

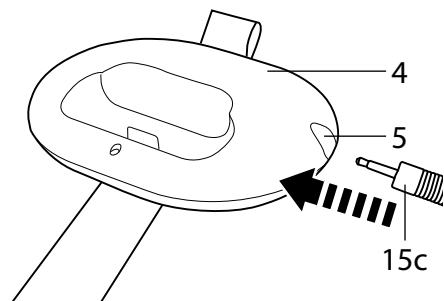


Abb. 2



8 Bedienung

8.1 Ein-/Ausschalten Basisstation

1. Schieben Sie den Ein-/Ausschalter (8) auf **ON** (EIN), um die Basisstation (4) einzuschalten (Abb. 3).
2. Schieben Sie den Ein-/Ausschalter (8) auf **OFF** (AUS), um die Basisstation (4) auszuschalten (Abb. 3).

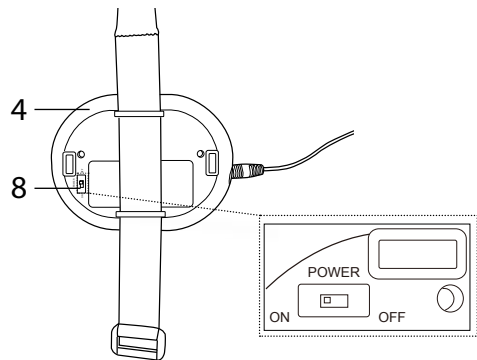


Abb. 3

8.2 Ein-/Ausschalten Empfänger

1. Schieben Sie den Ein-/Ausschalter (12) auf **ON** (EIN), um den Empfänger (1) einzuschalten (Abb. 4).
2. Schieben Sie den Ein-/Ausschalter (12) auf **OFF** (AUS), um den Empfänger (1) auszuschalten (Abb. 4).

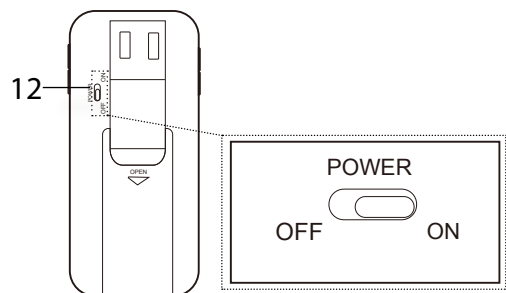


Abb. 4



HINWEIS: Sobald die Basisstation (4) eingeschaltet wurde blinkt die LED-Betriebskontrollleuchte (6) und die aktuelle Temperatur wird als *AKTUELLE TEMP* auf dem LC-Display (3) angezeigt.

Wenn *AKTUELLE TEMP* nicht erscheint, versichern Sie sich, dass der Anschlussstecker (15c) des Temperaturfühlers (15) korrekt in die Anschlussbuchse (5) an der Basisstation eingeführt ist.



HINWEIS: Die Basisstation (4) sendet alle 30 Sekunden die Temperatur an den Empfänger (1), wenn sich die Temperatur nicht ändert. Ändert sich die Temperatur, sendet die Basisstation automatisch die aktualisierte Temperatur.



8.3 Temperaturfühler platzieren

1. Führen Sie die Spitze (15b) des Temperaturfühlers in die dickste Stelle des Bratguts ein, dessen Temperatur Sie überwachen möchten. Führen Sie die Spitze an der Seite des Bratguts ein, um das Bratgut während des Garvorgangs wenden zu können.



HINWEIS: Achten sie darauf, dass Sie mit der Spitze (15b) keinen Knochen, Fett oder Knorpel berühren.

2. Befestigen Sie die Basisstation (4) mit dem Klettband (14) und oder der Magnethalterung (7b) in der Nähe des Bratgutstückes.



WARNUNG! Führen Sie das Kabel (15a) des Temperaturfühlers von dem Bratgut weg. Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Mikrowellengerät oder Backofen.



WARNUNG! Tragen Sie immer Grillhandschuhe, wenn Sie den Temperaturfühler (15) oder das Kabel (15a) während oder direkt nach der Benutzung anfassen. Temperaturfühler und Kabel können heiß werden.

3. Sie können den Empfänger über die Magnethalterung (11b) oder die Klemme (11a) befestigen.

8.4 Modus auswählen

Sie können zwischen der Temperaturanzeige in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit auswählen.

1. Drücken Sie die **MODUS**-Taste (2d) um zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit zu wechseln.



HINWEIS: Das Thermometer kann Temperaturen zwischen 0 °C – 250 °C (32 °F – 482 °F) anzeigen. Bei Temperaturen unter 0 °C (32 °F) wird LLL auf dem LC-Display angezeigt. Bei Temperaturen über 250 °C (482 °F) wird HHH auf dem LC-Display angezeigt.



8.5 Bratgutsorte und Garstufe einstellen

Das Gerät verfügt über voreingestellte Zieltemperaturen, je nach ausgewählter Bratgutsorte und Garstufe.

Bratgutsorte/ Garstufe	Durchgegart	Schwach durchgegart	Mittel	Halb gar	Blutig
Rind	76 °C (170 °F)	73 °C (165 °F)	71 °C (160 °F)	62 °C (145 °F)	60 °C (140 °F)
Lamm	76 °C (170 °F)	73 °C (165 °F)	71 °C (160 °F)	61 °C (145 °F)	-
Kalb	76 °C (170 °F)	71 °C (160 °F)	62 °C (145 °F)	60 °C (140 °F)	-
Hamburger	71 °C (160 °F)	-	-	-	-
Schwein	76 °C (170 °F)	73 °C (165 °F)	71 °C (165 °F)	-	-
Pute / Huhn	79 °C (175 °F)	-	-	-	-
Fisch	58 °C (139 °F)	-	-	-	-

1. Stellen Sie an dem Empfänger (1) die Bratgutsorte über die **FLEISCH**-Taste (2e) ein. Drücken Sie so oft die **FLEISCH**-Taste bis die gewünschte Bratgutsorte erscheint.
2. Stellen Sie an dem Empfänger (1) die gewünschte Garstufe über die **GARSTUFE**-Taste (2c) ein. Drücken Sie so oft die **GARSTUFE**-Taste, bis die gewünschte Garstufe erscheint.



HINWEIS: Die jeweilige voreingestellte Zieltemperatur wird auf dem LC-Display (3) als *ZIEL TEMP* angezeigt.

8.6 Manuell Zieltemperatur einstellen

1. Drücken Sie die **MODUS**-Taste (2d) 3 Sekunden lang. Die Anzeige *ZIEL TEMP* blinkt.
2. Drücken Sie die **MIN**-Taste (2g) und die **SEC**-Taste (2f), um die gewünschte Zieltemperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die **MODUS**-Taste (2d), um Ihre Eingabe zu bestätigen.



8.7 Alarm ausschalten



HINWEIS: Wurde die gewünschte Temperatur erreicht, piepst der Empfänger (1) und die Anzeige *AKTUELLE TEMP* blinkt.

1. Um den Alarm kurzfristig auszuschalten, drücken Sie die **MODUS**-Taste (2d).
2. Um den Alarm gänzlich abzuschalten, entfernen Sie den Temperaturfühler (15) aus dem Gargut.

8.8 Kurzzeitmesser einstellen

Das Gerät verfügt über einen Kurzzeitmesser. Dieser kann unabhängig von der Verwendung des Temperaturfühlers (15) verwendet werden. Die Zeit kann wahlweise hoch oder runter gezählt werden. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99:59 (MIN:SEC).

1. Um die Zeit hoch zu zählen, drücken Sie die **GO/STOP**-Taste (2a) wenn 0:00 auf dem LC-Display (3) erscheint.
2. Um die Zeit runter zu zählen, stellen Sie zuerst über die **MIN-/SEC**-Tasten (2g, 2f) die gewünschte Zeit ein. Drücken Sie die **GO/STOP**-Taste (2a), um die Zeitkontrolle zu starten.
3. Drücken Sie erneut die **GO/STOP**-Taste, um die Zeitkontrolle anzuhalten.
4. Drücken Sie die **RESET**-Taste (2b), um die Zeit zurück zu setzen.
5. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, piepst der Empfänger (1) und die Zeitanzeige blinkt. Um den Alarm auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.

9 Reinigung und Reparatur



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Temperaturfühler abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Reparaturarbeiten durchführen!

9.1 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Reinigen Sie die Basisstation (4) und den Empfänger (1) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel.



WARNUNG! Tauchen Sie die Basisstation und den Empfänger nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie die Basisstation und den Empfänger nie unter fließendes Wasser.

2. Reinigen Sie den Temperaturfühler (15) mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel.



HINWEIS: Verwenden Sie keine chemischen, alkalischen, schmirgelnden oder anderen aggressiven Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, um das Gerät zu reinigen, da diese die Oberflächen beschädigen können.

9.2 Reparatur

Im Innern dieses Geräts befinden sich keine Teile, die vom Benutzer repariert werden können. Wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft, um das Gerät überprüfen und instand setzen zu lassen.

10 Aufbewahrung und Transport

1. Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.
2. Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum aufbewahren.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen, frostfreien Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Wir empfehlen, das Gerät in seiner Originalverpackung aufzubewahren oder es mit einem geeigneten Tuch abzudecken, um es gegen Staub zu schützen.
5. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht herunterfallen kann.
6. Wir empfehlen das Gerät immer in seiner Originalverpackung zu transportieren, um es vor Beschädigungen zu schützen.



11 Entsorgung



Alte elektrische Produkte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Produkt bei den - falls vorhanden- eingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.



Bitte entsorgen Sie die Batterien umweltgerecht. Werfen Sie Batterien nicht in den Hausmüll.

Benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme in Ihrer Gemeinde oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.



Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

12 Konformitätserklärung

R&TTE Directive 1999/5/EG

Kurztext der Konformitätserklärung: Hiermit erklärt AHG Wachsmuth & Krogmann mbH, dass sich das Funk-Grillthermometer ET923 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 1999/5/EG befindet. Den kompletten Text der Konformitätserklärung können Sie auf unserer Homepage www.wachsmuth-krogmann.com unter Download abrufen.



13 Garantie und Service

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unsere auf der Garantiekarte aufgeführte Serviceadresse zu wenden.

Gern stehen wir Ihnen auch telefonisch über die auf der Garantiekarte ausgedruckte Service-Hotline zur Verfügung.

Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen gilt – ohne dass dadurch Ihre gesetzlichen Rechte eingeschränkt werden – Folgendes:

1. Garantieansprüche können Sie nur innerhalb eines Zeitraumes von max. 3 Jahren, gerechnet ab Kaufdatum, erheben. Unsere Garantieleistung ist auf die Behebung von Material- und Fabrikationsfehlern bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt. Unsere Garantieleistung ist für Sie kostenlos.

2. Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen, es sei denn, die Garantieansprüche werden innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Ablauf des Garantiezeitraumes erhoben.

3. Um Ihnen die Abwicklung Ihrer Reklamation zu erleichtern, möchten wir Sie bitten, zunächst per Email/Telefon Kontakt mit dem Service-Center aufzunehmen, um bei Bedarf eine unfreie Einsendung zu vereinbaren. Dadurch besteht die Möglichkeit, vorhandene technische Probleme evtl. bereits im Vorwege zu klären. Ein defektes Gerät übersenden Sie bitte unter Beifügung der Garantiekarte und des Kassenbons an die Serviceadresse. Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Gerätes beginnt kein neuer Garantiezeitraum. Maßgeblich bleibt der Garantiezeitraum von 3 Jahren ab Kaufdatum. Dies gilt auch bei Einsatz eines Vor-Ort-Services. Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen, bei Gewaltanwendungen oder bei Eingriffen, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden, erlischt.

Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte am Gerät oder Schäden, durch die die Garantie erloschen ist, beheben wir gegen Kostenerstattung.

Dazu senden Sie das Gerät bitte an unsere Serviceadresse.

Zeitlos Vertriebs GmbH, Service Center, Nachtwaid 6, 79206 Breisach

E-Mail: info@zeitlos-vertrieb.de / Tel.: 07667-833399 / Fax: 07667-833952



BITTE DIESEN ABSCHNITT AUSGEFÜLLT DEM GERÄT BEILEGEN.

GARANTIEKARTE

IV/28/2014

Absender: Bitte in Blockschrift und in GROSSBUCHSTABEN, Kästchen beachten!

Name

Straße

PLZ und Ort

Vorwahl / Telefon

Artikel:

Funk-Grillthermometer ET923

Unterschrift des Käufers

Zeitlos Vertriebs GmbH

Service Center

Nachtwaid 6

79206 Breisach

Tel.: 07667 - 833399

Tel.: 01805 - 003601*

Fax: 01805 - 007763 *

E-Mail: info@zeitlos-vertrieb.de

*(EUR 0,14/min aus dem deutschen Festnetz, max. EUR 0,42/min aus dem Mobilfunknetz)

3 Jahre Garantie ab Kaufdatum

Die Garantiezeit beträgt drei Jahre und beginnt am Tag des Kaufs. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf.

Während der Garantiezeit können defekte Geräte unfrei an die genannte Serviceadresse gesandt werden. Sie erhalten dann ein neues oder repariertes Gerät kostenlos zurück. Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die angegebene Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Um Ihnen die Abwicklung Ihrer Reklamation zu erleichtern, möchten wir Sie bitten, zunächst per Email/Telefon Kontakt mit dem Service-Center aufzunehmen, um bei Bedarf eine unfreie Einsendung zu vereinbaren. Dadurch besteht die Möglichkeit, vorhandene technische Probleme evtl. bereits im Vorwege zu klären.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Für Mitteilungen an das Service-Center:






Main unit (receiver)
30 x 20 mm

ET923
3 V 
IV/28/2014
23250147
AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
Lange Mühren 1, D-20095 Hamburg
Tel.: (07667) 833399
WKNF 5733/2014



Sensor (transmitter)
40 x 18 mm

ET923
3 V 
IV/28/2014
23250147
AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
Lange Mühren 1, D-20095 Hamburg
Tel.: (07667) 833399 WKNF 5733/2014

