



**zite**<sup>®</sup>  
Fishing

**Bedienungsanleitung  
Tischräucherofen  
83074645**

*Save the bite*

## **Bedienungsanleitung -DE-**

Universeller Räucherofen aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Dank zwei Rosten und zwei Brennern ist er ideal für die Zubereitung von Gerichten für die ganze Familie. Er erlaubt es schnell und problemlos Geflügel und andere Fleischsorten, Fisch sowie Käse zu räuchern.

Der Räucherofen ist mit einem Thermometer ausgestattet, das die Kontrolle der Temperatur in der Kammer während des gesamten Räuchervorgangs ermöglicht.

Das Gerät wird mit einem geruchlosen und rauchlosen Brenngel betrieben, das eine entsprechende Heizleistung gewährleistet und dabei nicht sein Volumen, wie andere Brennstoffe, z. B. Brennspritus, vergrößert.

Vor dem Gebrauch dieses Geräts genau mit der Gebrauchsanleitung bekannt machen und sie zum Einsehen aufbewahren.

Sehr geehrter Kunde! Achten Sie darauf, das Fleisch vor dem Räuchern sehr genau zu trocknen. Schlecht getrocknetes Fleisch kann bewirken, dass sich während des Räucherns Feuchtigkeit im Inneren der Kammer sammelt.

## **Ausrüstung:**

1. zwei Brenner
2. Abdeckungen zum Löschen der Brenner
3. Metallabdeckung
4. Bratpfanne
5. Fettschale
6. Unterer Rost
7. Oberrost
8. Deckel mit eingebautem Thermometer (0-100 °C)
9. Metallgriffe

## **Verwendungshinweise:**

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, den Räucherofen korrekt, störungsfrei und lang zu nutzen. Der Aufbau des Räucherofens ist sehr einfach, genauso wie das Räuchern, um jedoch vollkommen befriedigende Ergebnisse zu erhalten, müssen bei jedem Gebrauch folgende Empfehlungen beachtet werden.

Die Räucherspäne müssen auf dem Boden der Bratpfanne, in einer dafür bestimmten Vertiefung in einer Menge von (30-40 g – ca. 2 Handvoll) platziert werden – es dürfen aber nicht zu viele Räucherspäne verwendet werden, da dies einen ungünstigen Einfluss auf den Geschmack der geräucherten Gerichte haben kann (das Fleisch bekommt einen sauren Nachgeschmack). Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im 2

Räucherofen kontrollieren – unter Verwendung des Thermometers, das im Deckel des Geräts montiert ist. Wenn die Temperatur zu hoch ist, kann sie mithilfe einstellbarer Brenner oder des Löschens eines von ihnen geregelt werden.

Darauf achten, die Brenner nicht mit Brenngel zu überfüllen.

01. Den Verpackungsinhalt prüfen und sicherstellen, dass sich in der Verpackung alle Teile des Geräts befinden.
02. Finden Sie einen Ort an dem geräuchert werden kann, gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung des Räucherofens.
03. Alle Teile des Räucherofens gemäß des in der Anleitung beschriebenen Schemas montieren.
04. Räucherspäne, Brennstoff, die zum Räuchern bestimmten Produkte sowie Zangen und anderes, benötigtes Zubehör vorbereiten. Wenn das Gericht vorher eingepökelt wurde, sollte es getrocknet werden. Dazu sollte es am besten an einem luftigen Ort, an dem Zimmertemperatur herrscht, aufgehängt werden. Um den Prozess zu beschleunigen, kann ein Ventilator verwendet werden. Es wird nicht empfohlen, das Produkt der direkten Sonneneinstrahlung auszusetzen.
05. In der Vertiefung auf dem Boden der Bratpfanne die Räucherspäne gleichmäßig verteilen, so dass sie eine flache Schicht oder niedrige breite 3

„Hügel“ über den Brennern bilden. Zum Räuchern können Sie verschiedene Räucherspäne, z. B. Buchenräucherspäne oder sehr aromatische Obstbaumräucherspäne (Süßkirsche, Sauerkirsche, Apfel, Pflaume, Birne) verwenden.

06. Auf den Räucherspänen das Tablett für Fett platzieren.
07. In den Brennern den Brennstoff platzieren, anschließend entzünden. Den Räucherofen mit dem Deckel mit Thermometer zudecken und ca. 3 Minuten abwarten, bis er sich leicht erhitzt.
08. Das zum Räuchern bestimmte Produkt auf den unteren Rost so legen, das es keinen Kontakt mit den Wänden der Räucherammer hat. Dank dem wird das Gericht gleichmäßig geräuchert sein. Die tiefe Bratpfanne ermöglicht das Zubereiten von größeren Mengen (insbesondere von Fleisch). Beachten Sie, dass je kürzer die Entfernung von der Feuerstelle ist, desto höher die Räuchertemperatur wird.
09. Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen kontrollieren – dies wird vom Thermometer, das im Deckel des Geräts montiert ist, erleichtert. Wenn die Temperatur zu hoch ist, kann sie mithilfe einstellbarer Brenner oder des Löschens eines von ihnen geregelt werden.
10. Je nach Vorlieben und der Art des Räucherns kann das abgekühlte Fleisch gebrüht, weiter an

einem kühlen Ort getrocknet oder direkt verzehrt werden. Die ungefähre Dauer des Räucherns von Fisch beträgt 30-50 Minuten. Das Räuchern von Geflügel und rotem Fleisch muss ca. 60 bis 90 Minuten dauern.

11. Nach Beenden des Räucherns warten, bis das Gerät abgekühlt ist, anschließend seine einzelnen Elemente reinigen und sichern, unter Berücksichtigung der unten angeführten Empfehlungen. In einer geschlossenen Verpackung aufbewahren (der Firmenverpackung oder einem Überzug u. Ä.)
12. Vor jedem Räuchern prüfen, ob das Gerät in vollem Umfang funktionstüchtig und sauber ist.

### **Reinigung und Wartung:**

Die ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Benutzungsdauer des Geräts. Es sollte in einem guten Zustand gelagert und bestimmungsgemäß benutzt werden.

Wir empfehlen die Verwendung von sanften Reinigungsmitteln für die Entfernung von Fett von Metalloberflächen sowie von Zubehör, das vor Kratzern schützt – am besten eines Schwammes. Wir empfehlen Mittel für die Reinigung von Grillen und Backöfen. Nach der Reinigung alle Elemente des Sets gründlich abtrocknen und trockenwischen.

Sollte der Räucherofen für längere Zeit nicht

verwendet werden, ihn entsprechend sichern und an einem Ort aufbewahren, an dem er nicht ungünstigen Wetterbedingungen ausgesetzt ist (das Gerät insbesondere vor Feuchtigkeit schützen).

Abmessungen des Geräts 27,5 x 43 x 21 cm

### **Sicherheitsgrundsätze:**

- Während der Nutzung des Räucherofens Vorsichtsmaßnahmen, die mit Brandschutz und der Bedienung heißen Geräten zusammenhängen, einhalten.
- Der Räucherofen darf ausschließlich in Außenbereichen benutzt werden. Der Räucherofen darf nicht in Innenräumen, Zelten, Anhängern oder unter Überdachungen verwendet werden, da sonst das Risiko eines Brandes besteht.
- Optimal ist ein gesonderter Platz, der komfortables Räuchern und sichere Bedienung ermöglicht. Wir empfehlen einen Platz der vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützt ist.
- Sollte der Räucherofen unter freiem Himmel aufgestellt sein, darf er nicht bei intensiven Niederschlägen oder Sturm in Betrieb genommen werden.
- Den Räucherofen nicht auf eine Weise verwenden, die den Nachbarn/Anrainern lästig sein könnte.
- Vor der Verwendung den Räucherofen waagrecht, auf ebenem, stabilem und unbrennbarem Untergrund, an einem windstillen Ort, fern von

feuergefährlichen Gegenständen und Materialien aufstellen.

- Als Zündmaterial dürfen nicht Spiritus, Benzin, Petroleum, Brennspritus oder andere Mittel, bei den eine unkontrollierte Flamme droht, verwendet werden.
- Das Verwenden von feuergefährlichen Mitteln, die nicht für das Räuchern bestimmt sind, ist gefährlich, denn es kann Verletzungen des Körpers oder einen Brand verursachen, den Geschmack der geräucherten Gerichte oder sie selber verderben.
- Beim Befüllen der Brenner vorsichtig sein und beachten, sie nicht zu überfüllen.
- Den Räucherofen mit entzündetem Brennstoff nicht ohne Aufsicht lassen.
- Das Gerät während des Räucherns nicht an einen anderen Platz bringen.
- Den Räucherofen vor dem Zugang von Kindern und Haustieren schützen.
- Der Räucherofen darf nicht in der Nähe von feuergefährlichen, explosionsgefährlichen Stoffen, Feuerwerken u. Ä. verwendet werden.
- In der Nähe des erhitzten Räucherofens dürfen keine Aerosole verwendet werden.
- Einen sicheren Abstand vom erhitzten Räucherofen einhalten, die erhitzten Brenner und andere heiße Teile des Geräts nicht anfassen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beim Hantieren am Räucherofen Schutzhandschuhe tragen und



- sicherstellen das die Griffe korrekt montiert sind.
- Der erhitzte Räucherofen darf nicht mit Wasser begossen werden.
  - Nach dem Beenden des Räucherns den Brennstoff gründlich, unter Verwendung von Abdeckungen für das Löschen der Brenner, löschen.
  - Nach der Verwendung muss der Räucherofen abkühlen. Vor seiner Demontage und Reinigung sicherstellen, ob alle Elemente vollständig abgekühlt sind.
  - Das Gerät nicht mit selbständig modifiziert werden.
  - Das Nichtbefolgen der oben erwähnten Empfehlungen kann zu schweren Verletzungen, Verbrennungen und der Zerstörung von Gegenständen führen.

## **User Manual -GB-**

Versatile household smoker, made of high quality stainless steel. Thanks to two grills and two burners it is perfect for preparing delicious dishes for the whole family. It allows quick and easy smoking of poultry, other meat, fish, and cheese.

The smoker is fitted with a thermometer that enables checking the temperature in the chamber during the whole smoking process.

The device is fuelled with odourless and smokeless 8

gel fuel that provides appropriate heating power without increasing its volume the way other fuels (for example denatured alcohol) do.

Please familiarise yourself thoroughly with this manual prior to using the device and keep it for future reference.

Dear Client! Remember to dry the meat very carefully prior to commencing smoking. A poorly dried meat may cause humidity to accumulate inside the chamber during smoking.

### **Equipment:**

1. two burners
2. casing for burner extinguishing
3. metal shield
4. roasting pan
5. fat pan
6. bottom grill
7. upper grill
8. cover with built-in thermometer (0 -100°C)
9. metal handles

### **How to use:**

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the smoker properly and enjoy its faultless functioning for a longer time.

The smoker assembly method is very simple, and so is smoking itself. However, in order to achieve fully satisfying effects it is necessary to always adhere to several fundamental recommendations when using it.

The wood chips should be placed on the bottom of the roasting pan in a specially designed recess, in the amount of (30-40 g – about 2 handfuls). Excess amount of wood chips should be avoided as it may have a negative impact on the flavour of the food smoked (e.g. meat may acquire a sour aftertaste).

During the whole smoking process it is necessary to monitor the temperature inside the smoker using the smoking thermometer installed in the cover of the device. If the temperature becomes too high, it can be reduced by adjusting the burners or turning one of them off.

It is necessary to be careful not to overfill the burners with gel fuel.

01. Check the content of the packaging and make sure that all parts of the device are included.
02. Arrange a proper place for smoking for yourself, in line with the recommendations regarding safe use of the smoker, specified in the manual.
03. Assemble all parts of the smoker in line with the schematic included above.

04. Prepare wood chips, fuel, products to be smoked, and tongs or other accessories useful for moving the food. If the food was cured in brine earlier, it is necessary to dry it well. To this end, it is best to hang it in a draughty place in room temperature. To speed this process up, it is possible to use a fan. It is not recommended to expose the product to direct sunlight.
05. Arrange the wood chips uniformly in the recess on the bottom of the roasting pan in such a way that they form a flat layer or short broad mounds over the burners. For smoking, you can use various kinds of wood chips, e.g. from beech or alder, or from very aromatic fruit tree wood, e.g. from cherry, wild cherry, apple, plum, or pear tree.
06. Place the drip tray on the wood chips.
07. Put fuel into the burners and then light them up. Place the cover with thermometer over the smoker and wait for about 3 minutes for it to heat up slightly.
08. Place the product to be smoked on the bottom grill in such a way that it has as little contact with the smoker's walls as possible. Thanks to that the product will be smoked uniformly. The deep roasting pan enables preparing various meals, especially larger meat portions. Remember that the lower the distance from the furnace, the higher the smoking temperature is.
09. During the whole smoking process it is

necessary to monitor the temperature inside the smoker – which is facilitated by the thermometer built into the smoker cover. If the temperature becomes too high, it can be reduced by adjusting the burners or turning one of them off.

10. Depending on your preferences and the type of smoking used, you can scald the meat, leave it to dry further in a cold place, or eat it right away. The approximate time required to smoke fish is 30-50 minutes. Smoking poultry and red meat takes about 60-90 minutes.
11. After smoking is finished, wait for the device to cool down and then clean all its individual elements and secure them, taking into account the recommendations specified below. Store the device in a closed packaging (original or other similar one, in a slip cover, etc.).
12. Before commencing smoking, always make sure that the device is clean and in good working order.

### **Cleaning and maintenance:**

Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure that it is stored in good condition and used properly.

It is recommended to use mild cleaning agents intended for removing fat from metal surfaces, and gentle accessories that protect against scratching – sponges are the best choice. We recommend

products intended for cleaning barbecues and ovens. After cleaning / washing, dry all the kit elements thoroughly and wipe them.

If you intended not to use the smoker for a longer while, secure it properly and store it at a place where it is not exposed to impact of harmful weather conditions (in particular, protect the device against moisture).

Device dimensions 27.5 x 43 x 21 cm

### **Safety Principles:**

- When using the smoker it is necessary to adhere to precautions related to fire safety and operation of devices that heat up strongly and generate high temperatures.
- The smoker may be used outdoors only. It is not allowed to use it in rooms, tents, trailers, or under roofing that may generate a risk of fire.
- The optimal solution is a separate roofed location that ensures convenient smoking and safe operation. We recommend a place shaded against excessive insolation.
- If the smoker stands in “open air”, it should not be started during intensive precipitation or during a storm.
- The smoker should not be used in any way that would be onerous to neighbours / bystanders.
- Prior to being used, the smoker should be placed

- vertically on an even, stable, and non-flammable substrate, in a spot shielded against wind, and in safe distance from flammable items and materials.
- Use gel fuel as kindling – do not use spirits, gasoline, kerosene, denatured alcohol, or other substances that create the hazard of uncontrolled flame.
  - Using flammable agents that are not intended for use during the smoking process is hazardous, may cause body injury or a fire, may degrade the flavour of the food smoked or even cause it to become poisonous.
  - When filling the burners, it is necessary to remain cautious and take care not to overfill them.
  - The smoker with burning fuel must not be left unattended.
  - Do not move the device during the smoking process.
  - Keep the hot smoker out of reach of children and pet animals.
  - The smoker must not be used near flammable materials, explosive, fireworks, etc.
  - It is forbidden to use spray containers near the hot smoker.
  - Keep a safe distance from a hot smoker and do not touch active burners or other hot parts of the device.
  - In order to avoid burns, use protective gloves when performing activities related to smoking and make sure that the handles are fixed properly.

- It is forbidden to pour water on the hot smoker.
- After finishing smoking, put out the fuel carefully using the covers for burner extinguishing.
- The smoker has to cool down after use. Before commencing dismantling and cleaning, make sure that all the parts have cooled down fully.
- Do not modify the device on your own.
- Lack of adherence to the above recommendations may lead to serious injury, burns, and destruction of property.

### **Notice D'Utilisation - FR-**

Fumoir domestique universel, fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Avec deux grilles et deux brûleurs, il est idéal pour préparer de délicieux repas pour toute la famille. Permet de fumer rapidement et facilement de la volaille et d'autres types de viande, de poisson et de fromage.

Le fumoir est équipé d'un thermomètre qui permet de contrôler la température dans la chambre tout au long du processus de fumage.

- L'appareil est alimenté par un carburant en gel, inodore et sans fumée, qui donne une puissance de chauffe suffisante sans augmenter son volume comme d'autres carburants tels que l'alcool dénaturé.



Veillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure.

Cher Client ! N'oubliez pas de bien sécher la viande avant de la fumer. Une viande mal séchée peut provoquer une accumulation d'humidité à l'intérieur de la chambre pendant le fumage.

### **Équipement:**

1. deux brûleurs
2. couvercles pour éteindre les brûleurs
3. carter en métal
4. récipient de cuisson
5. plateau de récupération des graisses
6. grille inférieure
7. grille supérieure
8. couvercle avec thermomètre intégré (0 -100 °C)
9. prises en métal

### **Mode D'Emploi:**

Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le fumoir et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

La méthode d'assemblage du fumeur est très simple, tout comme le fumage lui-même, mais pour obtenir des résultats pleinement satisfaisants, il faut suivre quelques recommandations de base à chaque utilisation.

Les copeaux doivent être placés au fond de la rôtissoire, dans une rainure spécialement préparée, en quantité de (30-40 g - environ 2 poignées) - mais ne pas en ajouter trop, car cela peut avoir un effet négatif sur le goût de l'aliment fumé (la viande prendra un arrière-goût aigre).

Pendant tout le processus de fumage, la température dans le fumoir doit être contrôlée avec le thermomètre intégré. Si la température est trop élevée, nous avons la possibilité de la réduire au moyen de brûleurs réglables ou d'en éteindre un.

Faites attention à ne pas trop remplir les brûleurs avec du carburant en gel.

01. Vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil se trouvent dans l'emballage.
02. Assurez-vous de disposer d'un endroit approprié pour fumer, en suivant les recommandations assurant une utilisation sûre du fumoir.
03. Assemblez toutes les parties du fumoir selon le schéma ci-dessus.
04. Préparez des copeaux de bois, du combustible, des produits à fumer et des pinces ou autres accessoires utiles pour déplacer les aliments. Si le plat a été préalablement traité par la salaison, égouttez-le bien. Pour ce faire, il est préférable

de l'accrocher dans un endroit aéré à température ambiante. Un ventilateur peut être utilisé pour accélérer le processus. Il n'est pas recommandé d'exposer le produit à une lumière solaire directe.

05. Dans une rainure au fond de la rôtissoire, répartissez uniformément les copeaux de bois - de manière à ce qu'ils forment une couche plate ou de petits tas au-dessus des brûleurs. Vous pouvez utiliser différents types de copeaux de bois pour fumer, par exemple du hêtre, de l'aulne ou des copeaux de fruits très aromatiques : de cerisiers, de pommiers, de pruniers ou de poiriers.
06. Placez un bac à graisse sur les copeaux.
07. Placez du combustible dans les brûleurs et allumez-les. Couvrez le fumoir avec le couvercle de thermomètre et attendez environ 3 minutes pour qu'il se réchauffe doucement.
08. Placez le produit à fumer sur la grille inférieure de manière à ce qu'il entre le moins possible en contact avec les parois du fumoir. Cela permettra de garantir que les aliments soient fumés de manière uniforme. La rôtissoire profonde permet de cuire les aliments, en particulier les viandes de grande taille. N'oubliez pas que plus la distance du foyer est faible, plus la température de fumage est élevée.
09. La température dans le fumoir doit être contrôlée tout au long du processus de fumage - un

thermomètre intégré dans le couvercle du fumoir le facilitera. Si la température est trop élevée, nous avons la possibilité de la réduire au moyen de brûleurs réglables ou d'en éteindre un.

10. Selon vos préférences et le type de fumage, vous pouvez blanchir la viande refroidie, la laisser sécher dans un endroit frais ou la consommer directement. La durée approximative du fumage du poisson est de 30 à 50 minutes. Le fumage de la volaille et de la viande rouge prend environ 60 à 90 minutes.
11. Lorsque le fumage est terminé, laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez et fixez ses différents composants en tenant compte des recommandations suivantes. Conservez dans un emballage fermé (d'origine ou similaire).
12. Assurez-vous que l'appareil est pleinement opérationnel et propre avant chaque utilisation.

### **Nettoyage et Entretien:**

Un entretien approprié et régulier prolongera la durée de vie du produit. Veillez à ce qu'il soit stocké en bon état et utilisé correctement.

Il est conseillé d'utiliser des produits de nettoyage doux conçus pour dégraisser les surfaces métalliques et les accessoires délicats qui protègent contre les rayures : de préférence une éponge. Nous proposons des produits pour le nettoyage des grilles et des fours. Après avoir nettoyé/lavé toutes les

parties du kit, séchez-les soigneusement et essuyez-les.

Si le fumoir n'est pas utilisé pendant un certain temps, protégez-le correctement et stockez-le dans un endroit où il ne sera pas exposé à des conditions climatiques défavorables (protégez notamment l'appareil de l'humidité).

Dimensions de l'appareil 27,5 x 43 x 21 cm

### **Consignes de Sécurité:**

- Pendant l'exploitation du fumoir, des précautions doivent être prises pour la sécurité incendie et le fonctionnement des équipements qui chauffent fortement et génèrent des températures élevées.
- Le fumoir ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur, dans des tentes, des remorques ou sous un auvent qui pourrait créer un risque d'incendie.
- La solution optimale est un lieu séparé et couvert, assurant le confort du fumoir et un fonctionnement sûr. Un endroit à l'abri d'un ensoleillement excessif est recommandé.
- Si le fumoir est installé "à l'extérieur", il ne doit pas être utilisé en cas de fortes pluies ou de tempêtes.
- Le fumoir ne doit pas être utilisé d'une manière qui pourrait être une nuisance pour les voisins / les tiers.
- Avant d'être utilisé, le fumoir doit être placé

horizontalement sur une surface plane, stable et ininflammable, dans un endroit abrité du vent, à une distance sûre des objets et matériaux inflammables.

- Utilisez du combustible en gel pour allumer le feu - n'utilisez pas d'alcool, d'essence, de kérosène, d'alcool dénaturé ou d'autres agents qui peuvent provoquer des flammes incontrôlées.
- L'utilisation d'agents inflammables non destinés à être utilisés dans le processus de fumage est dangereuse et peut provoquer des blessures, un incendie, altérer la saveur des aliments fumés, voire provoquer un empoisonnement.
- Lorsque vous remplissez les brûleurs, soyez prudent et veillez à ne pas les surcharger.
- Le fumoir avec le carburant allumé ne doit pas être laissé sans surveillance.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le processus de fumage.
- Gardez le fumoir chauffé hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Le fumoir ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables, d'explosifs, de feux d'artifice, etc.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité du fumoir chauffé.
- Gardez une distance de sécurité par rapport au fumoir chauffé, ne touchez pas les brûleurs allumés ni les autres parties chaudes de l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, utilisez des gants et

assurez-vous que les poignées sont correctement fixées.

- L'eau ne doit pas être versée sur le fumoir chauffé.
- Lorsque vous avez fini de fumer, éteignez soigneusement le combustible à l'aide des couvercles d'extinction du brûleur.
- Le fumoir doit se refroidir après utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces ont complètement refroidi avant de commencer le démontage et le nettoyage. Le produit ne peut être modifié.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, des brûlures et des dommages matériels.

Besuchen Sie uns:  
[www.zite.de](http://www.zite.de)



**Impressum:**  
Zite GmbH  
Hauptstraße 17  
29389 Bad Bodenteich  
Deutschland

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Abbildungen ähnlich.

E-Mail: [support@zite.de](mailto:support@zite.de)  
USt-IdNr.: DE327091165  
HRB-Nr.: 208478