



Locher Großküchen-Geräte GmbH
Karlsberger Str. 3, D-87471 Durach, Germany
Tel.: +49 (0) 831 5238339-0 / Fax: +49 (0) 831 5238339-15
office@locher.info www.locher.info

Bedienungsanleitung

D – A – CH

PIZZAOFEN EP66 / EP66/2 EP105 / EP105/2



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Sicherheitsvorschriften.....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen.....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften.....	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	5
Allgemeines.....	5
Anwendung	5
Installation.....	6
Elektrische Daten des Gerätes.....	6
Installationsvoraussetzungen	6
Installationsvorschriften.....	7
Entfernung der Transportverpackung	8
Geräteanschluss	9
Produktbeschreibung	10
Technische Daten.....	10
Produktübersicht	10
Inbetriebnahme / Bedienung.....	11
Reinigung und Wartung	12
Sicherheitsmaßnahmen	12
Reinigung	12
Wartung.....	13
Unterhalt	13
Fehlerfindung / Fehlerbehebung.....	14
Entsorgung	15
Hinweis zur Entsorgung	15
Lieferanschrift:.....	15
Schaltplan	16

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Die Aufstellung bzw. die Montage des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Sprünge oder Brüche an der Heizung (Ceranglas) können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr!

Das Gerät ist mit einer Elektronik ausgestattet. Beschädigen Sie diese nicht.

Achtung !

Aggressive Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Gerät.

Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor gefährliche Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere
Verletzungen oder Sachbeschädigungen
hervorgerufen werden**

Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes
muss die Bedienungsanleitung gelesen
werden**

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

ACHTUNG:

Bei Aufstellung bzw. Montage des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationshinweise zu beachten.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und dem Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Für die einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Gerätes ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Gewähr übernommen werden. Vor Inbetriebnahme dieses Gerätes müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründlich entfernt werden, sowie die üblicherweise auf Edelstahloberflächen befindlichen Schutzfolien. Das Gerät mit einem Schwamm reinigen, der mit Wasser sowie neutralem, dünnflüssigem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist. Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät laufen. Keine scheuernden Mittel verwenden. Den Schamottboden mit einem Besen abkehren.

Anwendung

Das Gerät wird zum Backen von Pizza und Fladen eingesetzt.

Die Hitze wird von oben und unten im Gerät installierten Heizkörpern abgegeben. Durch eine variable Temperatureinstellung, von Ober- und Unterhitze in Kombination mit dem Schamottboden, lässt sich das bestmögliche Ergebnis erzielen.

Installation

Elektrische Daten des Gerätes

Geräte nach Leistung (5,6 kW / 11,2 kW – LP 66; LP 66/2 // 7,3 kW / 17,6 kW – LP 105; LP 105/2)

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE+5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grauoder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blauoder 4		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Der Aufstellungsort des Ofens muss folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden



Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, verlangen Sie vom Hersteller ein Originalersatzteil!

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.

Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.

Das Gerät ist ohne Netzkabel ausgestattet und muss an einer Steckdose 7 Wandanschlussdose angeschlossen werden.

Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.

Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften.

Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!

Entfernung der Transportverpackung



ACHTUNG

ENTFERNEN SIE DAS STYROPOR UNTER DEN SCHAMOTTSTEINEN BEVOR SIE DAS GERÄT EINSCHALTEN

ATTENZIONE

RIMUOVERE IL POLISTIROLO DA SOTTO LE PIETRE PRIMA DI ACCENDERE IL FORNO

So entfernen Sie die Transportverpackung (Styropor) zwischen Heizung und Schamottboden.

Schritt 1:

Heben Sie die Schamottplatten mit einem Schraubendreher an



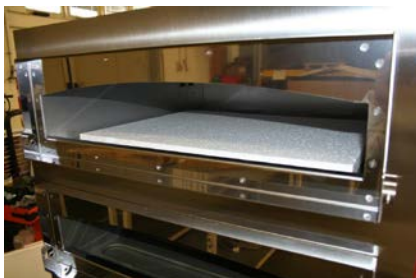
Schritt 2:

Entnehmen Sie die Schamottplatten aus dem Pizzaofen.



Schritt 3:

Entfernen Sie die Transportverpackung (Styropor)



Schritt 4:

Nachdem Sie das Styropor entfernt haben, legen Sie die Schamottplatten wieder in den Pizzaofen.

Der Ofen kann nun in Betrieb genommen bzw. angeschlossen werden.

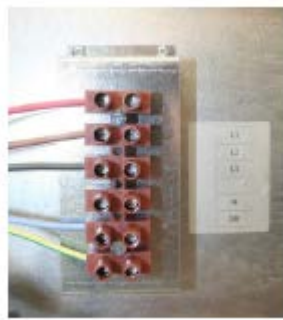
Geräteanschluss

Der Ofen wird ohne Netzanschlusskabel ausgeliefert.

Der Stromanschluss muss durch einen Differentialthermomagnetschalter mit passenden Eigenschaften, und mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm, ausgeführt werden.

Um den Ofen an das Stromversorgungsnetz anzuschließen, müssen Sie folgendes tun:

- Entfernen Sie die rechte Seitenwand, dazu bitte die Schrauben lösen.
- Das Netzanschlusskabel (Typ **H07-RNF**) an der Anschlussklemmleiste, nach den geltenden Vorschriften, anschließen.



Die Steckdose / Wandanschlussdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.



Der Pizzaofen muss an einen Potentialausgleich angeschlossen werden.

Nach den geltenden Vorschriften ist es Pflicht, das Gerät an einem Potentialausgleich anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft worden ist. Das Kabel muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² haben und an der Anschlussklemmleiste angeschlossen werden.

Auf der Anschlussklemmleiste steht folgendes Symbol:



Produktbeschreibung

Technische Daten

Bezeichnung	Pizzaofen	
Modell	LP 66	LP 66/2
Artikel-Nr.	622761	622762
Anschlusswert	400 V / 5,6 kW	400 V / 11,2 kW
Maximal Temperatur	400°C	
Außenmaße	920 x 880 x 350 mm	920 x 880 x 350 mm
Gewicht, netto	60 kg	110 kg

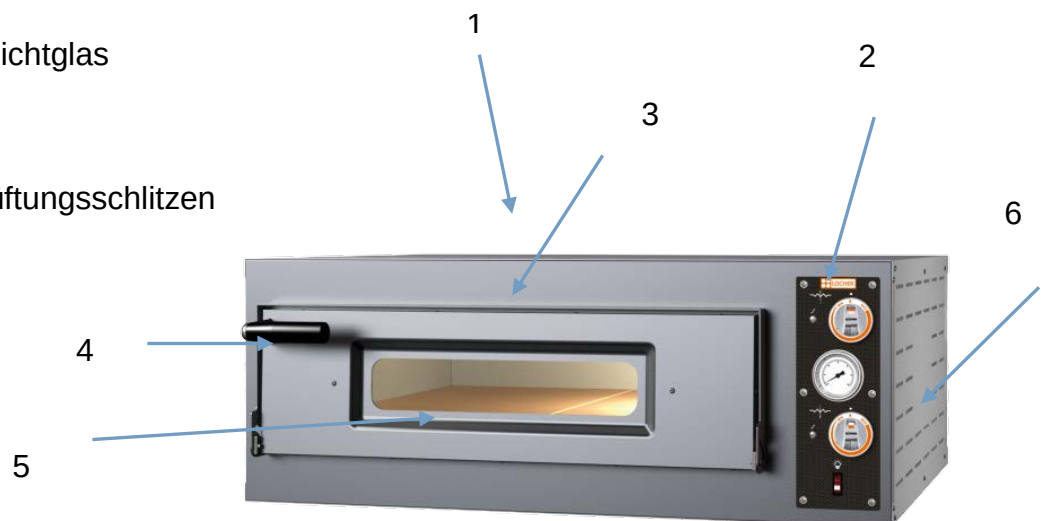
Bezeichnung	Pizzaofen	
Modell	LP 105	LP 105/2
Artikel-Nr.	622763	622764
Anschlusswert	400 V / 7,3 kW	400 V / 17,6 kW
Maximal Temperatur	400°C	
Außenmaße	920 x 1210 x 350 mm	920 x 1210 x 650 mm
Gewicht, netto	83 kg	151 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Produktübersicht

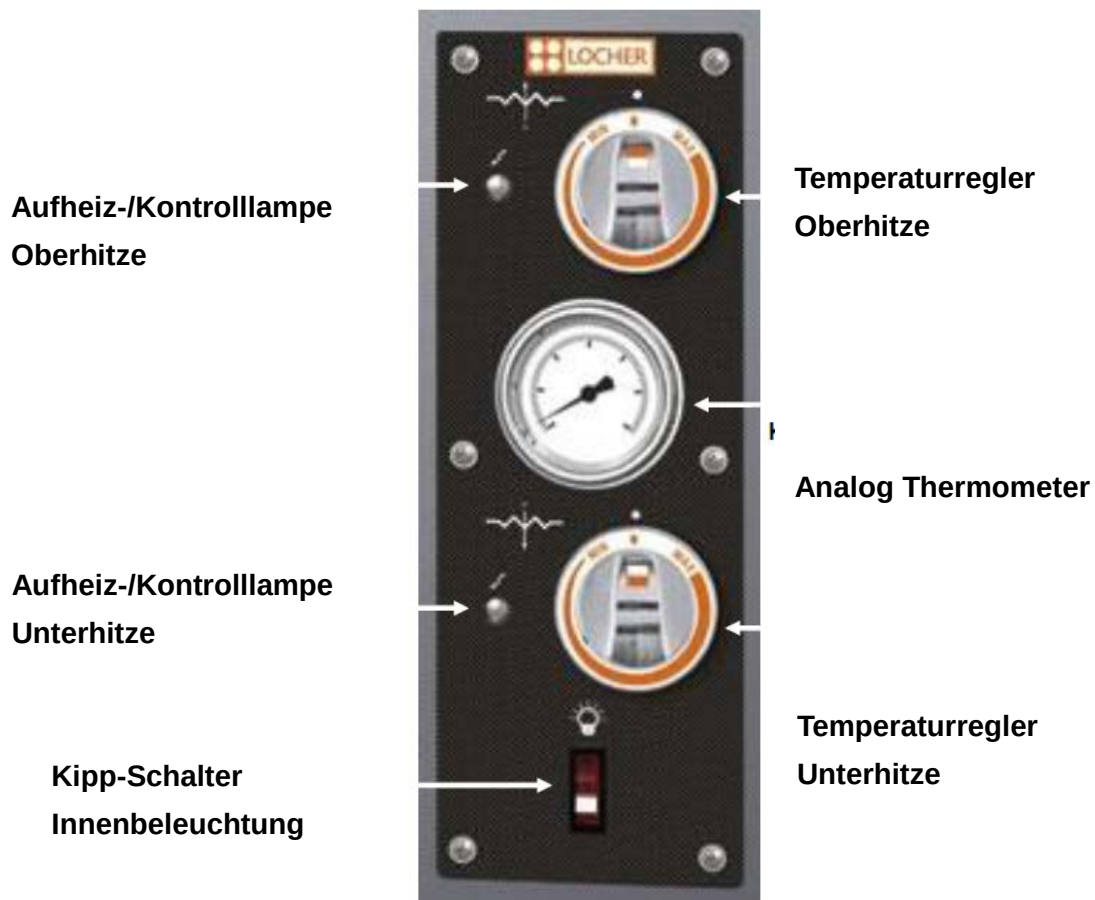
Baugruppe

1. Gehäuse
2. Bedienblende
3. Pizzaofentür mit Sichtglas
4. Türgriff
5. Schamott Boden
6. Seitenblech mit Lüftungsschlitzen



Inbetriebnahme / Bedienung

Bedienblende



Erstinbetriebnahme

Bei Erstinbetriebnahme des Ofens muss dieser mit einer Temperatur von 300°C über mindestens 8 Stunden im Dauerbetrieb aufgeheizt werden um evtl. Rückstände von Schutzmitteln und deren Gerüche zu beseitigen.

Pizzaofen einschalten / Bedienung

Zur Inbetriebnahme drehen Sie den Oberen- und/oder Unteren Temperaturregler, im Uhrzeigersinn, auf den gewünschten Wert (die Ober- und Unterhitze kann separat geregelt werden). Die Aufheiz-/Kontrollanzeigen leuchten auf.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlöschen die Kontrollleuchten und es wird angezeigt, dass die Temperatur in der Backkammer auf einem konstanten Wert gehalten wird.

Pizzaofen ausschalten

Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie die Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf den "0"-Punkt .

Sollte das Gerät nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

Reinigung und Wartung

Sicherheitsmaßnahmen

! Vor jedem Reinigungs-/ Wartungseingriff, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann.
Den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen;
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;

Reinigung

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Öfen eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

Regelmäßiges Reinigen des Pizzaofens trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahl, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt. Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Der Pizzaofen darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Tägliche Reinigung

Nach jedem Gebrauch, nach den gelten hygienischen Vorschriften den Ofen sorgfältig reinigen, um eine gute Leistung weiter gewährleisten zu können.

Vor der Reinigung, den Ofen eine Stunde lang auf 350° C brennen lassen, damit die Backreste verkohlen können. Wenn die Temperatur erreicht wird, den Ofen bitte abschalten und warten, bis die Temperatur auf etwa 100° C sinkt (Idealtemperatur für die Reinigung!).

Die Stromversorgung ausschalten. Hitzeschutzhandschuhe und passende Kleidung anziehen, die Ofentür aufmachen und mit einem Naturfaserbesen mit langem Besenstiel erst die Reste aus dem Schamott Steinboden entfernen und nachher sie mit einem geeigneten Staubsauger absaugen.

Jetzt den Schamott Steinboden mit einem feuchten Lappen auswischen.

Die Reinigung der Außenflächen und –Edelstahlverkleidung, der verglasten Ofentür und der Bedienblende sollte bei abgekühltem, elektrisch ausgeschaltetem Ofen durchgeführt werden.

Dazu diese mit einem weichem Schwamm, warmem Wasser und einem für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung geeignetem Reinigungsmittel gründlich reinigen.

Wartung

Vor der Wartung auf den folgenden Vorsichtsmaßnahmen achten:

- Nachprüfen, dass der Ofen ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist.
- Nachprüfen, dass die Stromversorgung unterbrochen worden ist.
- Sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
- Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- Immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme des Ofens erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft und geöffnet werden.

Achtung

Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Fehlerfindung / Fehlerbehebung

Achtung

Gerät nicht öffnen!.

Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen der Teigausrollmaschine, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Die

Teigausrollmaschine muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Der Ofen wird nicht warm, obwohl der Hauptschalter auf "1" steht und die Temperatureinstellungen richtig sind. Die Kontrollleuchten der Heizwiderstände sind ausgeschaltet .	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschaltschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
Das Analogthermometer nimmt die Temperatursteigerung nicht auf, obwohl die Heizwiderstände richtig erhitzen.	Analogthermometer defekt	Analogthermometer ersetzen
Innenbeleuchtung Defekt	Leuchte ist defekt	Leuchte ersetzen
Innenbeleuchtung geht nicht an	Fehlende Stromversorgung für die Leuchte	Stromanschluss der Leuchte nachprüfen
Die Tür ist zu, aber Rauch kommt raus	Absperrklappe des Schornsteins ist zu	Die Absperrklappe mehr öffnen und nachprüfen, dass sie gut funktioniert.
Ungenügende Erhitzung der Backkammer	Die voreingestellten Temperaturen reichen nicht	Die Temperaturen wieder einstellen
Ungenügende Erhitzung der Backkammer trotz der richtigen Temperatureinstellungen	Ein oder mehrere Heizwiderstände defekt	Die kaputten Widerstände ersetzen
Die Tür schließt nicht richtig	Die Türfeder ist kaputt	Die linke Seitenplatte entfernen und die Feder ersetzen.

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue mit gleichen Verbindungselementen einzusetzen; dies gilt auch für die Montage

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Pizzaofens muss dieser fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass der zur Entsorgung bereitgestellte Pizzaofen wieder in Betrieb genommen wird.

Der Pizzaofen besteht aus gebräuchlichen elektrischen und elektromechanischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Pizzaofens.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsbergerstr. 3 ; D-87471 Durach

Tel. +49 831 52 383 39-0; Fax: +49 831 52 383 39-15

Email: office@locher.info



Achtung!

Jede Demontage und falsche Installation, falsche Einstellung und Wartung kann zu Vermögensschäden oder Sachschäden führen.

Bitte kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice.

