



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (042) 613 40 00
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lovamet.com.pl
e-mail: lovamet@lovamet.com.pl
info@lovamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

OPIEKACZ - GRILL ELKTRYCZNY (SALAMANDER)

OGS.4.00.1

OGS.4.00.2



S P I S T R E Ś C I

strona

1	CHARAKTERYSTYKA.....	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna	3
1.3	Ogólny opis.....	3
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	3
2.1	Ustawienie.....	3
2.1.1.	Instalowanie modelu stojącego.....	4
2.1.2.	Instalowanie modelu wiszącego (naściennego).....	4
2.2	Przyłączenie do instalacji.....	4
2.2.1	Wentylacja	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
2.2.3	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego.....	5
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	5
3.1	Przygotowanie opiekacza-grilla do pracy	5
3.2	Próbny rozruch	5
3.3	Czynności podczas pracy	5
3.4	Czynności po zakończeniu pracy	6
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	6
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	7
5.1	Konserwacja bieżąca.....	7
5.2	Konserwacja okresowa	7
5.3	Naprawy i remonty.....	7
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	8
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	8
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	8
8	SCHEMATY I RYSUNKI.....	8

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Opiekacz - grill typu Salamander przeznaczone są do pieczenia, opiekania, smażenia i podgrzewania żywności. Dzięki dużej powierzchni ogrzewania można przygotowywać jednocześnie kilka potraw. Cały proces przygotowywania potraw może się odbywać w technologii beztłuszczowej. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach, barach typu Fast Food itp.

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE		OGS.4.00.1	OGS.4.00.2
Długość	[mm]	620	
Szerokość	[mm]	530	
Wysokość	[mm]	570	
Wymiary rusztu	[mm]	470 x 345	
Odległość panela od rusztu	[mm]	95 ÷ 250	
Moc znamionowa	[kW]	4	
Masa	[kg]	45	
Stopień ochrony IP		IP 2X	
Zabezpieczenie przed prądem		Klasa I	
DANE PRZYŁĄCZENIA		OGS.4.00.1	OGS.4.00.2
Zasilanie		3N ~ 400 V , 50Hz	~ 230 V , 50Hz
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 4G 2,5 mm ² z wtyczką 3P+N+PE 16A L=1,5 mb	Przewód zasilający 3G 2,5 mm ² z wtyczką 2P+E 32A L=1,5 mb
Wymagane zabezpieczenie		13 A	20 A

1.3 Ogólny opis

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Ruszt** wykonany z prętów ze stali kwasoodpornej.
- **Taca ociekowa** pod rusztem.
- **Ruchomy panel grzewczy** zapewnia płynną regulację odległości elementów grzejnych od rusztu.
- **Mechanizm z przeciwwagą** umożliwia utrzymywanie panela na żądanej wysokości nad rusztem.
- **Dwie niezależne strefy grzewcze** ze stopniową regulacją mocy, która umożliwia ustawienie jej na poziomie 25% mocy znamionowej.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji opiekacza powinno posiadać:

- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- dobre oświetlenie

Po rozpakowaniu opiekacza-grilla, należy sprawdzić kompletność dostawy oraz ocenić stan urządzenia. Do przemieszczania na małe odległości, opiekacz-grill powinien być transportowany za nogi lub podstawę. W żadnym przypadku do transportu nie wolno wykorzystywać uchwytu oraz zespołu grzewczego.

2.1 Ustawienie

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.



Przestrzegać następujących bezpiecznych odległości:

- Z lewej i prawej strony opiekacza - grilla 250 mm.
- Z tyłu 50 mm dla modelu stojącego.
- Od spodu 100 mm dla modelu wiszącego.



Zwrócić uwagę aby nie przesłonić otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia.

2.1.1. Instalowanie modelu stojącego

Po ustawieniu należy sprawdzić, czy urządzenie stoi pewnie na wszystkich czterech nogach. W razie potrzeby regulować stopami nóg (rys.5, poz.22). Wypoziomować podstawę urządzenia. Wykręcić śrubę blokującą (rys.3, poz.19) zespół grzewczy w tylnej ścianie urządzenia. Sprawdzić, czy zespół grzewczy przesuwają się swobodnie w pionie i zatrzymuje na każdej wysokości.

2.1.2. Instalowanie modelu wiszącego (naściennego)

Do zainstalowania modelu wiszącego należy wykonać w ścianie 4 otwory $\varnothing 12$ zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku 2. Instalując model naścienny, należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe (poziome) wykonanie otworów. W wykonane otwory włożyć kołki plastikowe, następnie wkrętami przykręcić konsolę. Sprawdzić rozstaw otworów w konsoli, który powinien być taki sam jak rozstaw otworów w opiekaczu-grilla. Wkręcić śruby M6 z podkładkami w otwory znajdujące się w ścianie opiekacza-grilla, nie dokręcając do końca zostawić przerwę około 3 mm. Zawiesić opiekacz-grill na konsoli i dokręcić śruby M6.

Sprawdzić, czy zespół grzewczy przesuwają się swobodnie w pionie i zatrzymuje na każdej wysokości.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

Instalator powinien:

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej



Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegach zgodnie z PN-EN 60335-1.



Uruchomienie opiekacza-grilla może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.

Opiekacze – grille standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy w powłoce olejoodpornej H07RN-F (245 IEC57) o długości 1,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

W celu przyłączenia urządzenia do sieci należy:

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej części obudowy grilla. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie opiekacza-grilla do pracy

- 1) Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
- 2) Obudowę, ruszt i tacę ociekową umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń używając wilgotnej szmatki, następnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką aby środek ochronny nałożony fabrycznie został usunięty.
- 3) Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniemi BHP.

3.2 Próbnny rozruch

- 1) Panel grzewczy podnieść do góry.
- 2) Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.
- 3) Nastawić pokrętkiem regulatora kolejno każdy program grzania i sprawdzić czy układ grzewczy załączył się.
- 4) Wyrząć urządzenie przez około 30 minut w celu wypalenia pozostałości warstwy środka ochronnego.



Podczas pierwszego grzania z zespołu grzewczego wydobywać się będzie dym i nieprzyjemny zapach. Spowodowane jest to wypalaniem się tłuszczów konserwujących oraz materiałów izolacyjnych.

3.3 Czynności podczas pracy

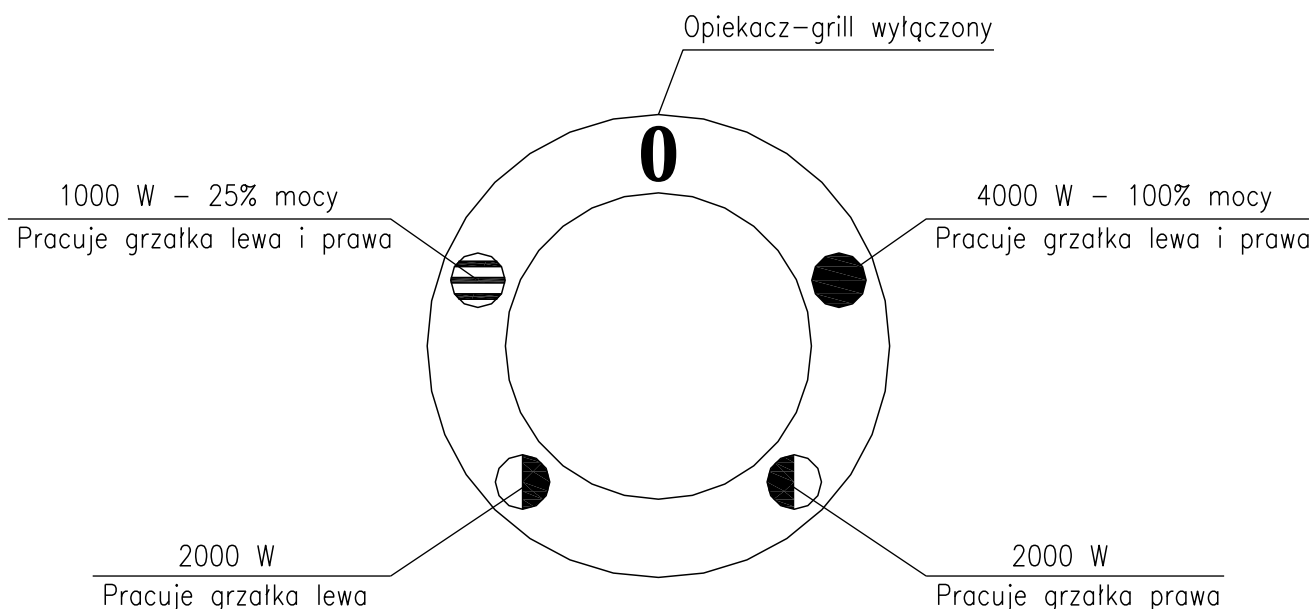
- a) Zespół grzewczy podnieść do góry.
- b) Załączyć urządzenie ustawiając pokrętko regulatora na wybrany program grzania oznaczony na tarczy oznaczeń.
- c) Lampki umieszczone po dwóch stronach ręczki informują, która z grzałek jest załączona.
- d) Położyć produkt na ruszcie.
- e) Opuścić zespół grzewczy na odpowiednią wysokość.
- f) Produkt nagrzewać, piec, opiekąć lub smażyć.



W trakcie pracy należy zwrócić uwagę aby ściekający tłuszcz nie wyciekał z tacy znajdującej się pod rusztem na obudowę urządzenia.



W przypadku gdy na ruszcie nie ma produktu, zespół grzewczy podnieść do góry.



Tarcza z oznacznikami programu grzania.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

- a) Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętkę regulatora w położeniu „0”. Lampki umieszczone po dwóch stronach ręczki powinny przestać się świecić.
- b) Odłączyć opiekacz grilla od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- c) Odczekać całe urządzenie wystygnie
- d) Oczyszczyć i umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń ruszt tacę ociekową i obudowę.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji grilla rolkowego na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia należy zdjąć opakowanie usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją opiekacza-grilla.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania opiekacza-grilla, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące płyty a także obudowa może być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części opiekacza-grilla.
- 8) Nie uderzać w pokrętkę.
- 9) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.

- 10) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 11) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 12) **Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie. W szczególności dotyczy to:**
- elementów grzejnych
 - osłon zespołu grzewczego
 - osłon bocznych opiekacza-grilla
 - tacy i rusztu
- 13) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 14) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.



Zabrania się mycia dotykania produktami spożywczymi elementów grzejnych opiekacza- grilla.



Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY



Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż całe urządzenie wystygnie.

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości opiekacza-grilla oraz jego otoczenia.

- Należy dbać o to, aby na powierzchni rusztu i tacy ociekowej nie pozostawały przywarte resztki potraw. Należy uważać aby przy zeskrobywaniu zwęglonych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni..
- Ruszt i tacę ociekową należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze, następnie wytrzeć do sucha.
- Z obudowy i zespołu grzewczego usunąć resztki tłuszczu.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania grilla należy jego okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent opiekaczy-grilli ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY		PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
1	Nie grzeje grzałka	- uszkodzona grzałka - uszkodzone przewody - zły kontakt na złączach konektorowych	- wymienić grzałkę - wymienić przewody - wymienić zaciski przewodów
2	Lampka nie świeci się przy załączonym grzaniu	- uszkodzona lampka	- wymienić lampkę
3	Zespół grzewczy przesuwają się z oporem	- uszkodzone łożysko	- wymienić łożysko
4	Zespół grzewczy nie przesuwa się	- uszkodzone łożysko - zerwana taśma	- wymienić łożysko - wymienić taśmę

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo opiekacz-grill wyposażony jest w:

- Ruszt
- Tacę ociekową
- Osłony boczne
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo można zamówić:

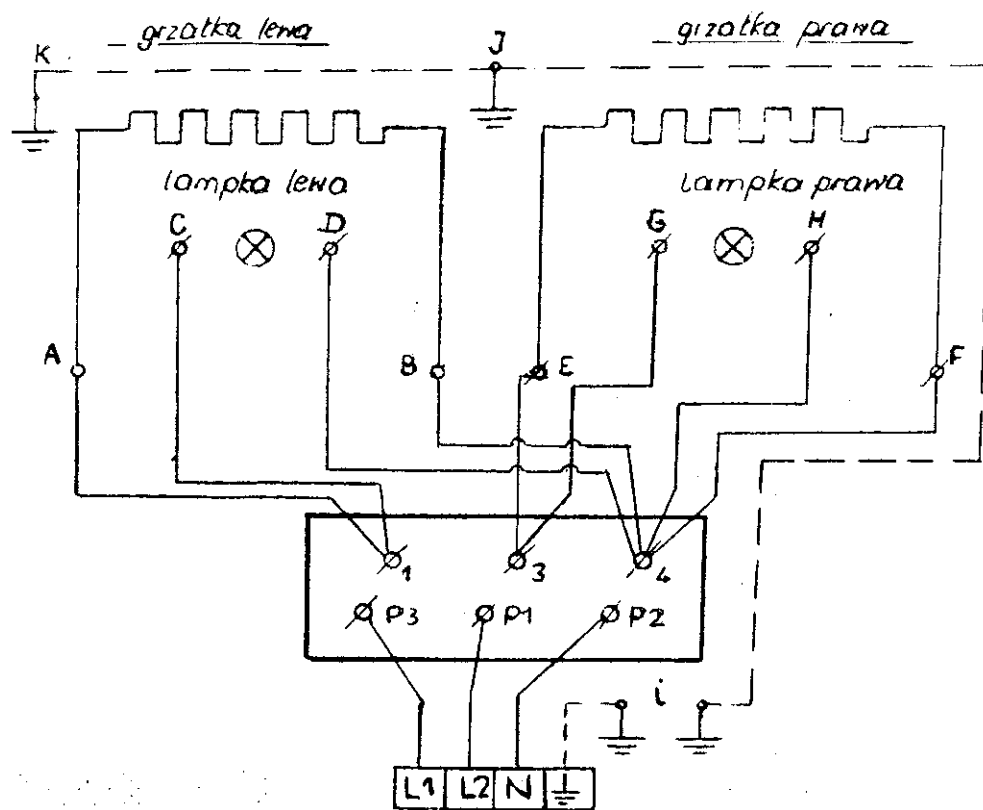
- Konsola do mocowania opiekacza grilla na ścianie: nr AS.X.00.00.00.00.1

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

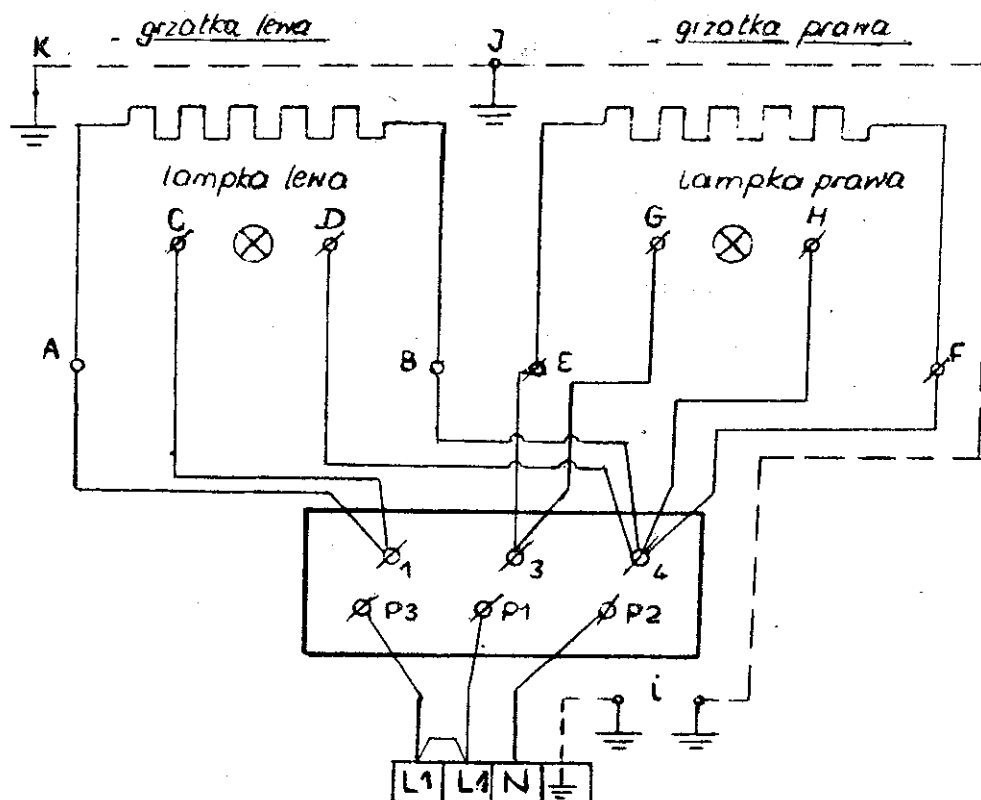
Nazwa części	Nr rysunku / normy	Rysunek	Pozycja
Pojemnik	AS.A.00.00.00.01.0	3	8
Taśma	AS.A.00.00.00.04.0	3	12
Ruszt	AS.A.04.00.00.00.0	3	7
Grzałka lewa - Incoloy 800	AS.A.02.00.00.01.1/C00 1116-490-0503-00	4	2
Grzałka prawa - Incoloy 800	AS.A.02.00.00.02.1/C00 1116-490-0504-00	4	3
Lampka LS3/N/1	AS.A.02.00.00.11.0	4	11
Łącznik krzywkowy 49.25215.530	AS.A.02.00.00.13.0	4	22
Pokrętko kompl.	AS.A.02.03.00.00.0	4	13
Wspornik prawy	AS.A.02.05.00.00.0	4	9
Wspornik lewy	AS.A.02.06.00.00.0	4	10
Łożysko 6200-2Z	0631-112-6200-00	4	15
Pierścień osadczy Z 10	AO.A.02.01.00.00.0/C19	4	16
Nakrętka zabezpieczająca M10 ISO 10511 Fe/Zn	0653-321-9110-10	4	24
Noga regulowana SR-706 40x40	AS.A.01.02.00.00.1/C03 1362-632-0015-00	5	22, 23
Krążek	AS.A.01.00.00.03.0	5	7

8 SCHEMATY I RYSUNKI

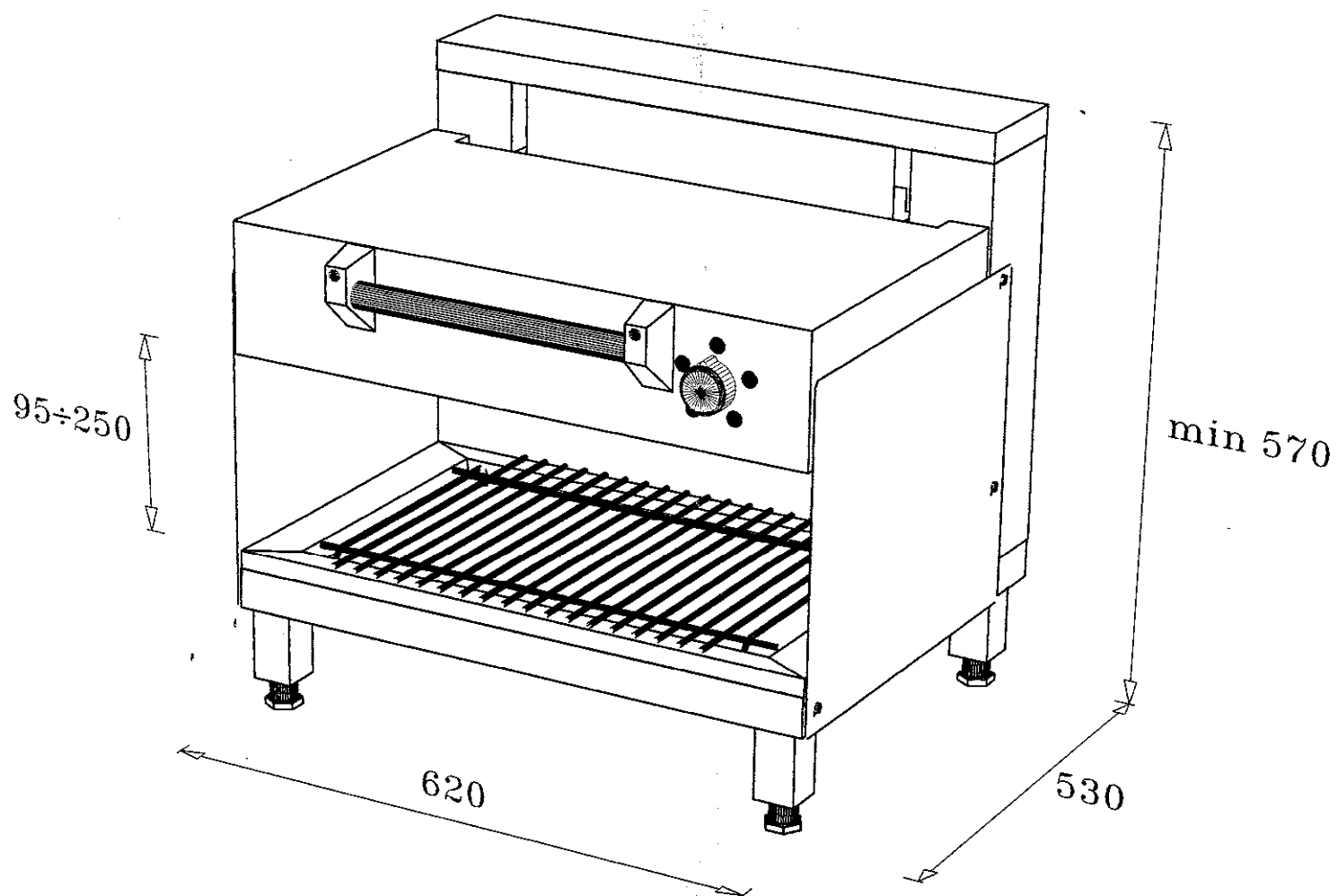
Układ połączeń programatora				
Moc [W]	P3 - 1	P1 - 3	P2 - 3	P2 - 4
4000	X	X		X
2000		X		X
2000	X			X
1000	X		X	



Schemat elektryczny opiekacza-grilla OGS.4.00.1

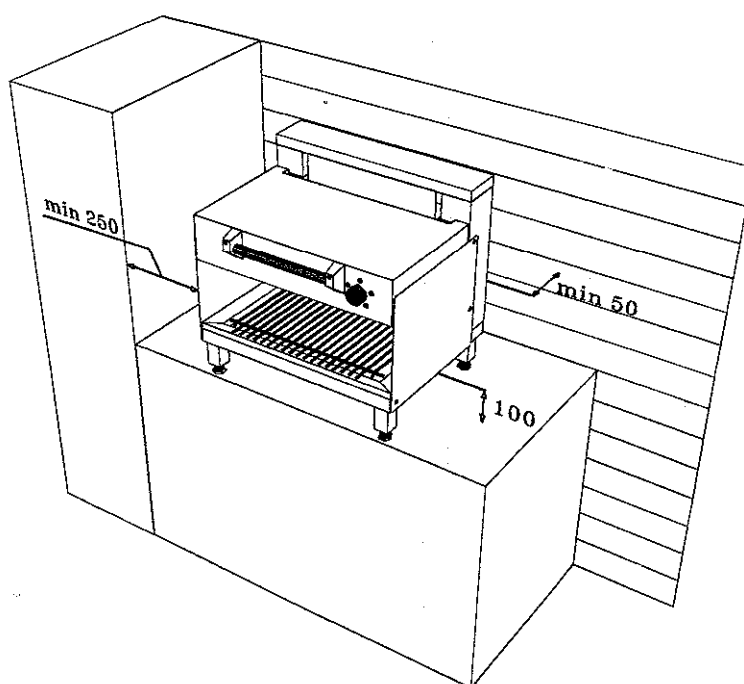


Schemat elektryczny opiekacza-grilla OGS.4.00.2

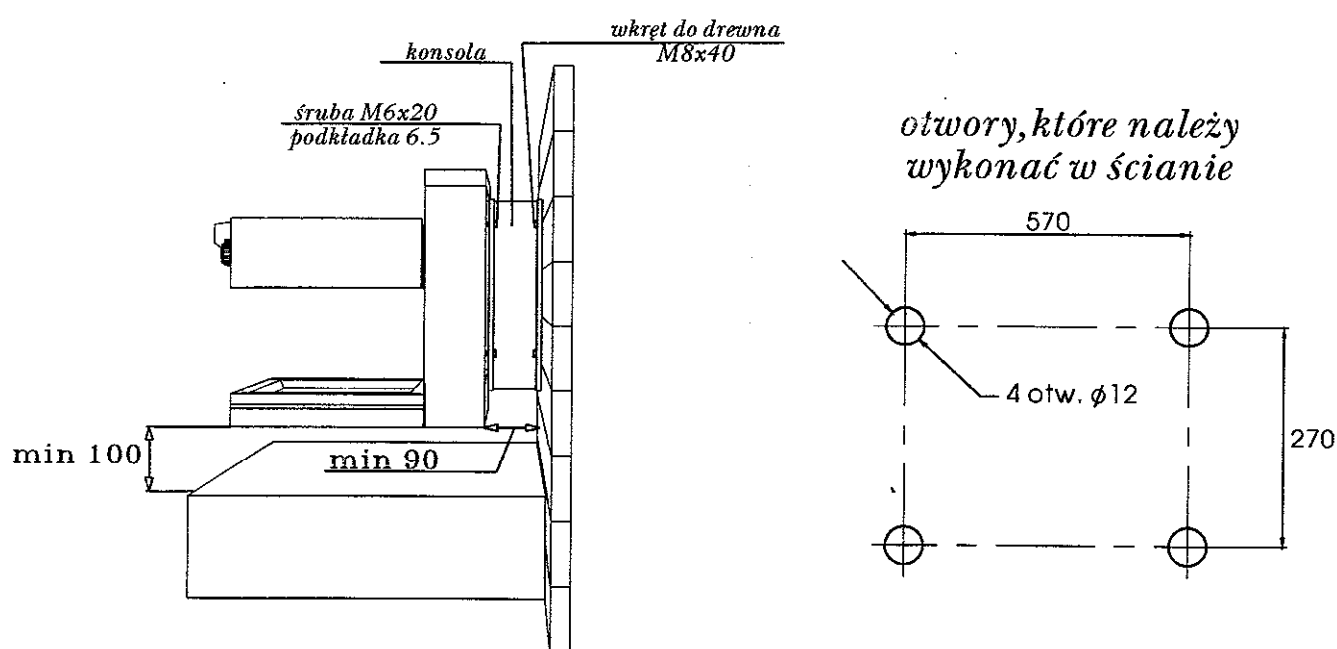


Rys. 1

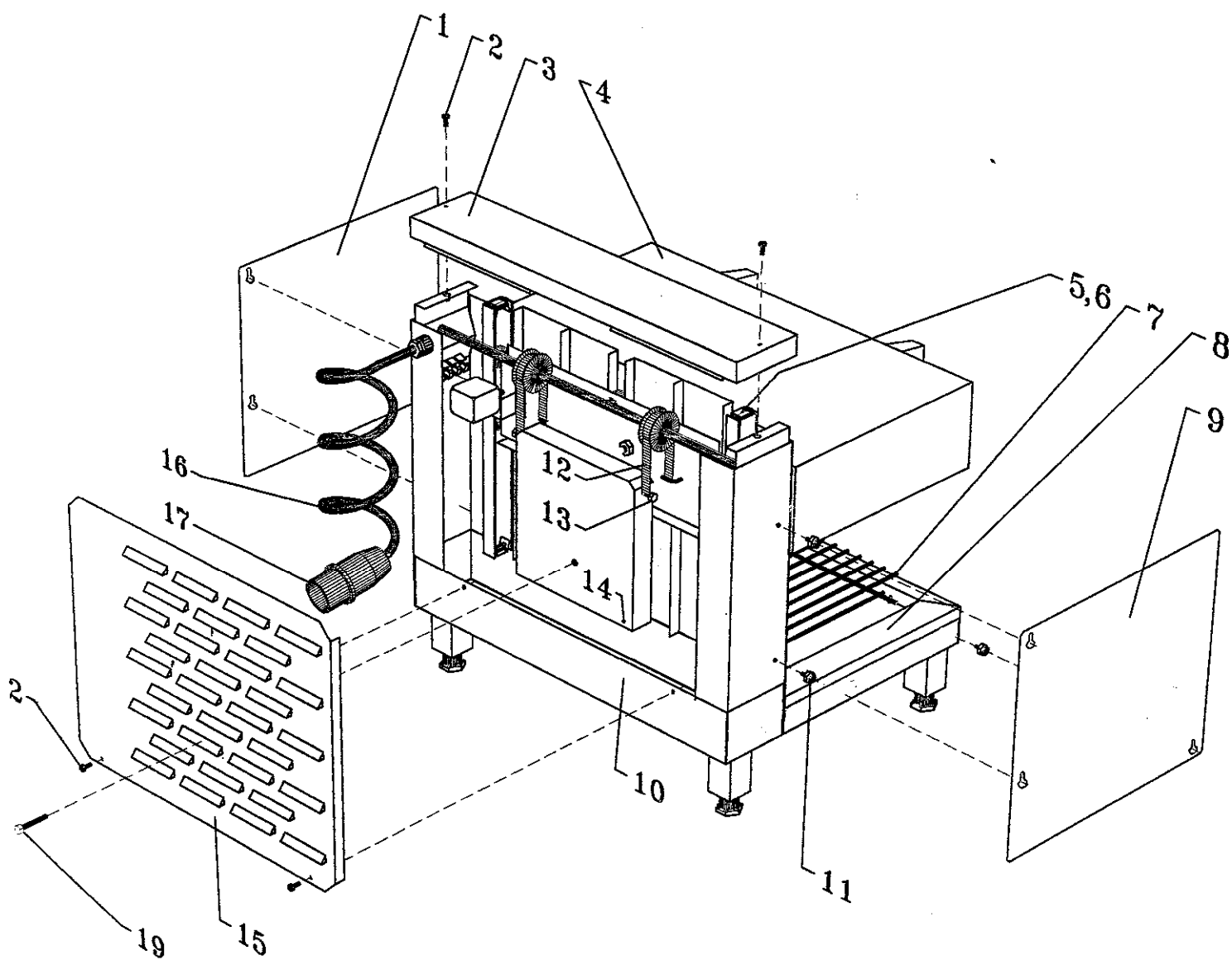
Rysunek montażowy opiekacza-grilla model stojący



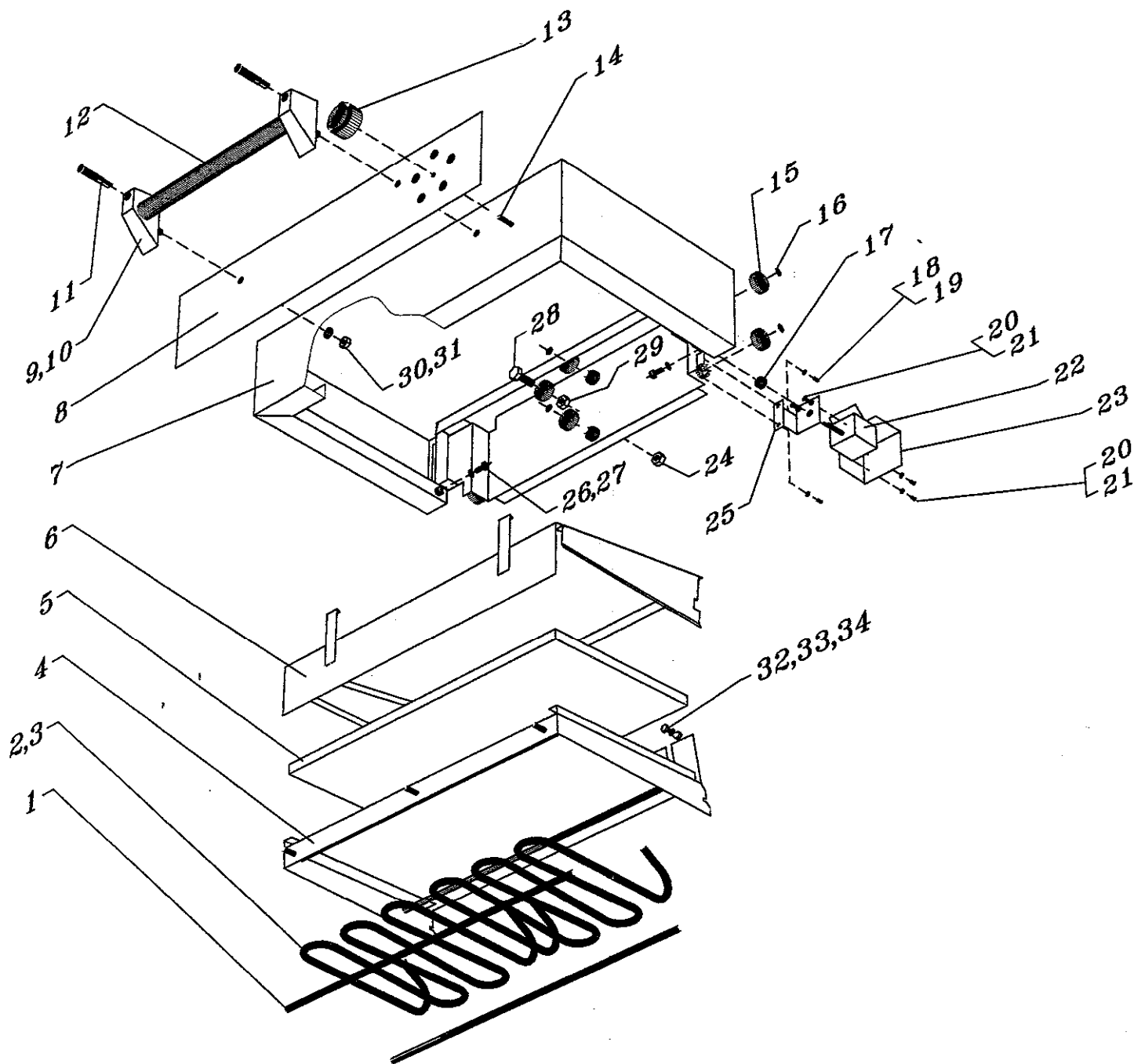
Rysunek montażowy opiekacza-grilla model wiszący (naścienny)



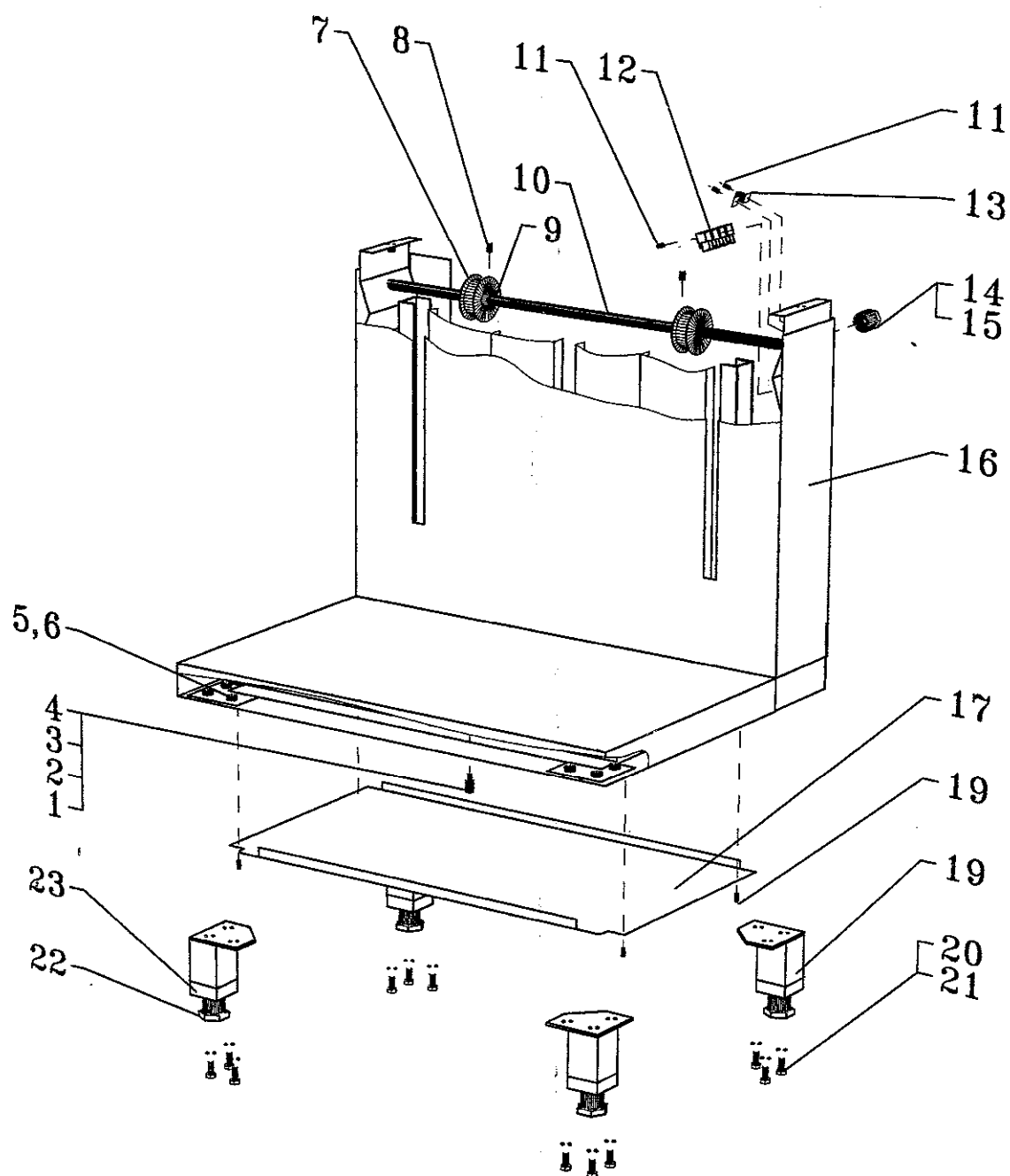
Rys.2



Rys. 3



Rys.4



Rys. 5



WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

D e k l a r a c j a z g o d n o ś c i U E
Declaration of Conformity
D è c l a r a t i o n d e C o n f o r m i t é
K o n f o r m i t ä t s e r k l ä r u n g

Producent / Manufacturer / Fabricant / Hersteller :

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Sp. z o.o.

Adres / Address / Adresse / Adresse :

ul. Warecka 5
91-202 Łódź
Polska / Poland / Pologne / Polen

Deklaruje, że wyrób / declare that the product / déclare que le produit / erklären, dass das Produkt :

Nazwa / Name / Nom / Name:

Opiekacz - grill elektryczny / Salamander / Salamandre / Salamander

Typ / Type / Type / Type:

OGS.4.00.1 ; OGS.4.00.2

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Dyrektyw UE:

*meets the essential requirements according to of the following EU -Directive:**est conforme aux exigences essentielles de la Directive UE:**die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU -Richtlinie erfüllt:*

2014/35/UE	Sprzęt elektryczny niskiego napięcia	- LVD Low Voltage	- Basse Tension	- Niederspannungsrichtlinie
2014/30/UE	Kompatybilność elektromagnetyczna	- EMC Electromagnetic Compatibility	- Compatibilité Electromagnetique	- EMV-Richtlinie

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 2 czerwca 2016 r. w sprawie wymagań dla sprzętu elektrycznego.

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i ustawą z dnia 13 kwietnia 2007 r. o kompatybilności elektromagnetycznej.

i, że następujące normy zharmonizowane zostały zastosowane:

*and that the following harmonised standards have been applied:**et que les standards harmonisés suivants ont été appliqués:**und dass die folgenden harmonisierten Normen angewandt wurden:*

PN-EN IEC 60335-1:2024-04 ; PN-EN 60335-2-48:2009/A2:2020-05

PN-EN IEC 55014-1:2021-08 ; PN-EN IEC 55014-2:2021-08

PN-EN IEC 61000-3-2:2019-04/A1:2021-08 ; PN-EN 61000-3-3:2013-10/A2:2022-04

PN-EN IEC 61000-3-12:2012 ; PN-EN IEC 61000-3-11:2020-01

Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

*This declaration of conformity is issued on the sole responsibility of the manufacturer.**Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.**Diese Konformitätserklärung ist auf der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.*Niniejsza deklaracja zgodności jest podstawą do oznakowania wyrobu znakiem **CE***This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE mark.**Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE**Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE-Zeichen.*

Łódź, dn. 15.07.2024

Data wydania:

*Date of issue:**Date d'émission:**Ausgabedatum:*

Potwierdzona przez:

*Confirmed by:**Confirmé par:**Bestätigt durch:*

Julian Bąkowski

Prezes Zarządu/Dyrektor Generalny
The president of Board the General Manager
Le président de l'Administration PDG
Der Vorstandsvorsitzende ein Generaldirektor