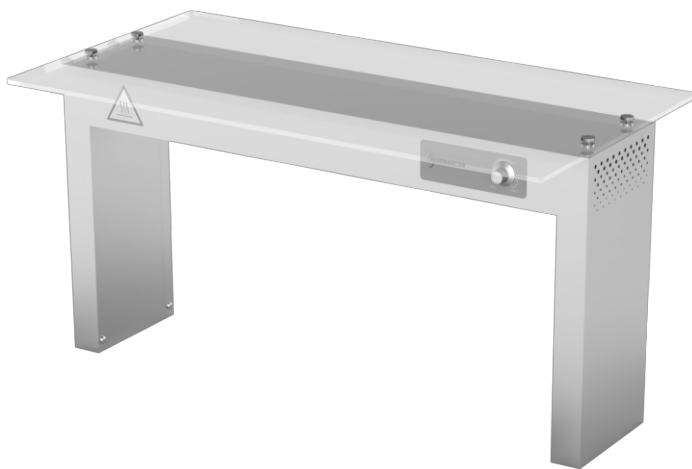




OPVARMEDE HYLDER OG LED-HYLDER TIL BUFFET

LPK1, LPK2, LPK22, LPW, LPA

Installations-, betjenings- og vedligeholdelsesvejledning



GÆLDER FRA 2022

Indledning

Den opvarmede hylde er designet til at holde tilberedte retter på den ønskede temperatur i forskellige køkkenområder, afhentningsstationer og serveringssteder. Den holder maden på den optimale serveringstemperatur uden at påvirke kvaliteten, mens den neutrale hylde med LED-belysning bruges til at udstille og servere maden. De anvendte materialer er udvalgt med henblik på et attraktivt udseende, optimal ydeevne og maksimal holdbarhed. Hver enhed inspiceres og testes før afsendelse.

Denne vejledning forklarer, hvordan det købte produkt installeres, bruges og vedligeholdes korrekt for at opnå optimal ydeevne.

Udstyret er beregnet til erhvervsmæssig brug i restaurationsbranchen. Opvarmede hylder bruges til at forlænge opbevaringstiden for de fleste fødevarer, mens neutrale hylder med LED-belysning bruges til at præsentere de tilberedte eller forberedte retter inden servering.

Anbefalinger

Når du modtager et købt produkt fra *Novameta*, skal du straks kontrollere det for synlige tegn på transportskader og straks underrette transportøren, hvis der konstateres skader. Når du tager enheden ud af emballagen, skal du passe på ikke at buler eller ridse den ydre overflade. Eventuelle skjulte skader skal noteres og straks indberettes skriftligt til transportfirmaet i transportdokumentet. Der skal indgives en reklamation til transportøren, hvis det er relevant.

Alle varer kontrolleres grundigt og pakkes omhyggeligt, inden de forlader vores fabrik. *Novameta* kan derfor ikke påtage sig ansvaret for eventuelle transportskader, men *Novameta* vil bistå med at indgive en reklamation.

Indhold

1.	Generelle oplysninger	4
1.1.	Tekniske data	4
1.2.	Brugsan	5
1.3.	Modtageudstyr	5
1.4.	Betjening	5
1.5.	Service	5
2.	Installation	6
2.1.	Generelle krav	6
2.2.	Placering	6
2.3.	Montering af hylden	6
2.4.	Montering af opvarmede eller LED-hylder til buffet	7
2.5.	Elektrisk tilslutning	11
3.	Betjening.....	14
4.	Vedligeholdelse og rengøring	14
	Vilkår og betingelser	15

1. Generelle oplysninger

1.1. Specifikationer



Model	LPK1 (Opvarmet hylde)	LPK2 (Opvarmet hylde med neutral hylde)	LPK22 (Dobbelt opvarmet hylde)	LPW (Opvarmet hylde til buffet)	LPA (LED-hylde til buffet)
Type	Opvarmede hylder				Hylde med LED-belysning
Driftstemperatur, °C	Overfladetemperatur op til +65 °C				-
Belastning	10 – 30 kg (jævn belastning pr. hylde)				
Dimensioner LxBxH, mm*	1000–2000 x 300, 400 x 400	1000–2000 x 300, 400 x 700		743–2043 x 380, 400, 450 x 400	
Forsendelsesvægt, kg**	10 – 35			10 – 40	
Effekt, W**	1000 – 3000			1000 – 2000	10 – 32
Indgang, A*	4,3 – 13			4,3 – 8,7	0,1 – 0,2
Spænding / frekvenser, V / Hz	230–240 / 50				
Udvendigt/Indvendigt	Rustfrit stål				
Driftstype	Infrarød opvarmning				-
Bemærkninger	De opvarmede hylder er tilpasset til brug på Novameta-opvarmede borde WP0-NLU			Længden på den opvarmede buffethylde vælges i henhold til antallet af gastronomiske retter i det installerede udstyr	Længden på buffetens udstillingshylde med belysning vælges i henhold til antallet af gastronomiske retter i det indbyggede udstyr

* L - længde, B - bredde, H - højde

** faktiske vægt, effekt og indgangsværdier fremgår af enhedens typeskilt. Eksempel på typeskiltet findes på side 14

1.2. Brugsanvisning

For at sikre, at du får det optimale udbytte af det købte produkt, bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, inden du tager det i brug. Gem denne vejledning til senere brug.

1.3. Modtagelse af udstyret

Kontroller emballagen og kabinettet for transportskader både før og efter aflæsning af enheden samt efter fjernelse af al emballage.

Modtageren af dette produkt er ansvarlig for at indgive krav om erstatning for transportskader. Dette udstyr skal åbnes straks for at blive inspiceret. Alle synlige skader skal indberettes til transportfirmaet og skal noteres på fragtbrevet på leveringstidspunktet.

1.4. Betjening

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, medmindre de på forhånd er blevet instrueret i sikker betjening. Sørg for, at børn holdes under opsyn, og hold dem væk fra apparatet. Sørg for, at alle brugere er blevet instrueret i sikker og korrekt brug af apparatet. Apparatet må ikke benyttes uden opsyn.

Overvåg temperaturerne nøje af hensyn til sikkerheden. *Novameta* påtager sig ikke ansvaret for den faktiske serveringstemperatur af fødevarer. Det er brugerens ansvar at sikre, at fødevarerne opbevares og serveres ved en sikker temperatur.



DER KAN OPSTÅ ELEKTRISK STØD, BRAND ELLER FORBRÆNDINGER, HVIS DETTE UDSTYR IKKE BRUGES KORREKT. FOR AT MINIMERE RISIKOEN FOR SKADER:

- **Lad enheden installere af kvalificeret servicepersonale;**
- **Tilslut kun til jordforbundne stikkontakter, der svarer til den krævede spænding;**
- **Træk stikket ud af stikkontakten, før enheden rengøres eller flyttes.**

1.5. Service

For at undgå alvorlige personskader eller materielle skader må du aldrig selv forsøge at reparere dette udstyr eller udskifte en beskadiget strømledning. Kontakt en kvalificeret professionel reparatør.



Frakobl altid produktet, før der udføres service eller udskiftes elektriske komponenter.

Hvis enheden ikke fungerer, skal du først kontrollere, om den ved et uheld er blevet slukket, eller om en sikring er sprunget. Hvis fejlen ikke kan findes, skal du kontakte din forhandler og oplyse produktets model- og serienummer. Disse oplysninger findes på enhedens typeskilt (fig. 6).

2. Installation

2.1. Generelle krav

Denne enhed skal installeres af kvalificerede, uddannede installatører. Installationen skal overholde alle lokale el-regler. Kontakt de lokale el-inspektører.

Inden udstyret tages i brug, skal beskyttelsesfilmen fjernes fra alle overflader, og enheden skal rengøres med en mild sæbeopløsning og kontrolleres grundigt, inden den tages i brug.



På steder, hvor der anvendes advarselstrekant og/eller skruer til at fastgøre dæksler omkring elektriske dele, er der risiko for alvorlig personskade, hvis dækslerne fjernes. Dækslerne må derfor kun fjernes af en servicetekniker.

2.2. Placering

Hylden skal placeres i et tørt og tilstrækkeligt ventileret rum.

Hylden skal placeres i den rette højde på et sted, hvor den er praktisk at bruge. Den skal stå vandret for at forhindre, at selve enheden eller dens dele ved et uheld vælter. Det underlag, som hylden placeres på, skal være stærkt nok til at bære vægten af enheden og dens indhold.

Det anbefales at anvende hylden på bordplader af metal. Skader på bordpladens materiale, der skyldes varmen fra den opvarmede hylde, er ikke dækket af garantien.

Undgå at placere hylden i et miljø, der indeholder klor eller syre (f.eks. svømmehaller), da der er risiko for korrosion.



Brug ikke eksplosive eller brandfarlige materialer i nærheden af hylden.

For at sikre korrekt og effektiv brug af hylden skal der være en luftspalte på mindst 30 mm fra brændbare vægge og materialer. Hvis dette ikke overholdes, kan der opstå brand eller misfarvning.

Når hylden monteres, må der ikke bruges for stor kraft ved tilspænding af skruerne, da dette kan beskadige enheden eller bordpladen.

2.3. Montering af hylden

Følg nedenstående trin for at montere den opvarmede hylde (LPK):

Monteringshullerne skal placeres i bordpladen som vist på billedet nedenfor (fig. 1):

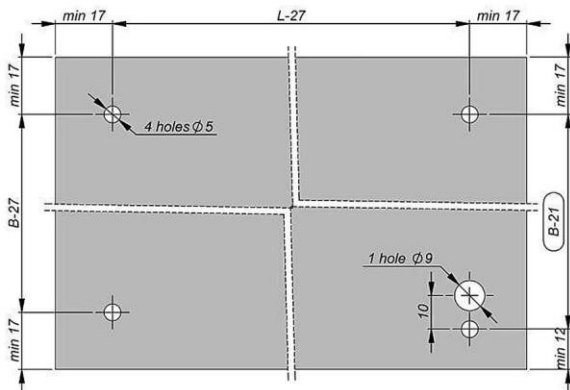


Fig. 1. Placering af huller i bordpladen

Her er L-længden af hylden. Når hullerne er boret placeres monteringsdelene og fastgøres med skruer (1) ovenfra gennem de forberedte huller med en diameter på 5 mm. Det elektriske bord monteres gennem hullerne med en diameter på 9 mm.

Hylden placeres derefter på de fastgjorte holdere (2). Til sidst fastgøres hylden til holderen fra benets inderside ved hjælp af en tap (3).

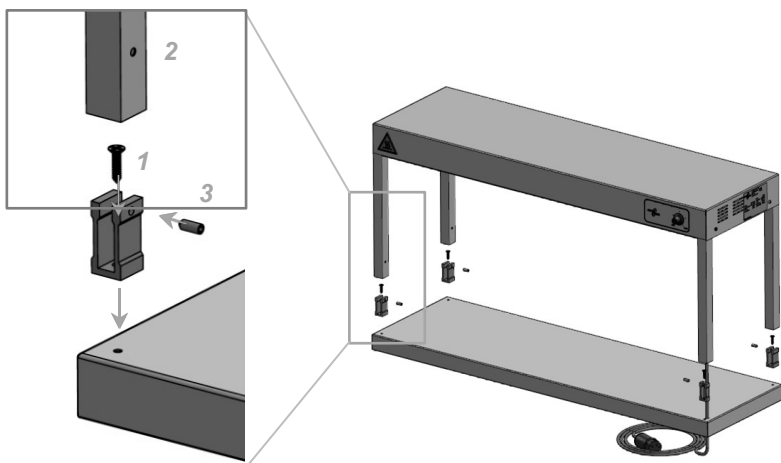


Fig. 2. Montering af en opvarmet hylde

2.4. Montering af opvarmede eller LED-hylder til buffet

Følg nedenstående trin for at montere den opvarmede hylde (LPA, LPW) til serveringslinjen:
Monteringshullerne skal placeres i bordpladen som vist på billedet nedenfor (fig. 3):

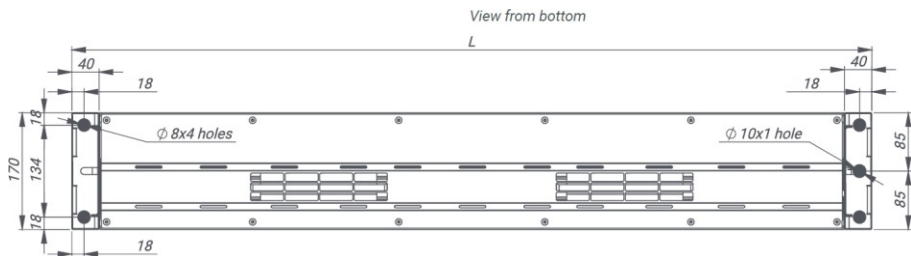


Fig. 3. Placering af huller i bordpladen til hylde med 2 ben

Her er L hyldens længde og B dens bredde. Stikkablet føres også gennem hullet (fig. 4). Den samme monteringsprocedure gælder for modellerne LPA og LPW.

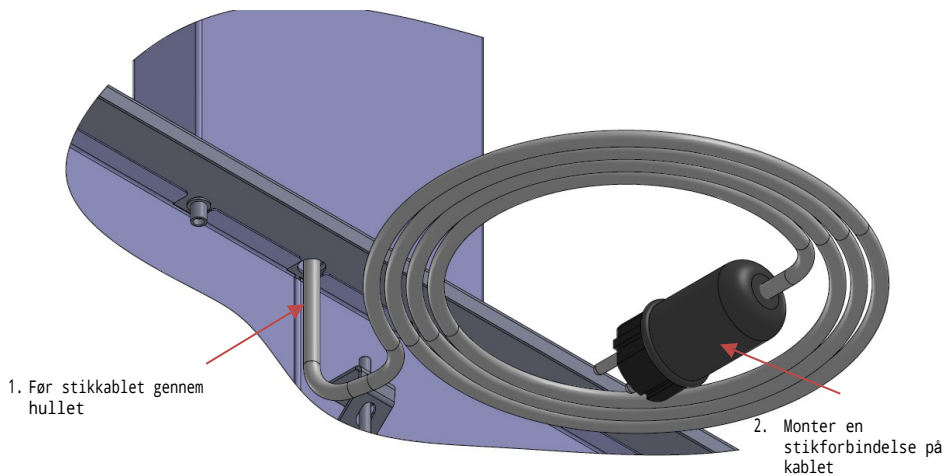


Fig. 4. Montering af hylden til indbygning

Fastgør beslagene til bordpladen med bolte (1). Monter hylden på beslagene, og fastgør den med bolte (2-3), hvorefter dækslet sættes på.

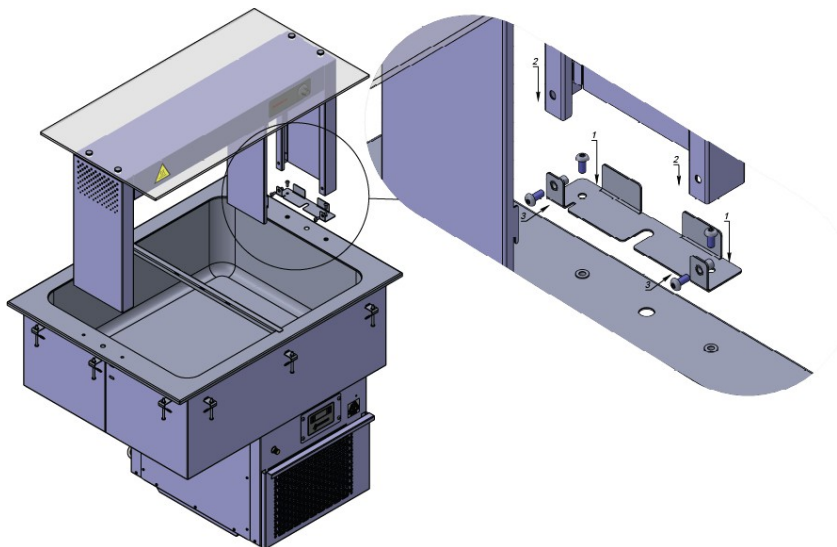


Fig. 5. Montering af hynde på indbygget skab

2.5. Elektrisk tilslutning

Alle opvarmede enheder er testet af producenten for at sikre korrekt funktion. Strømmen skal tilsluttes via en stikkontakt. Stikkontakten skal være let tilgængelig.

Enheden er beregnet til tilslutning til vekselstrøm. Tilslutningsværdierne for spænding (V) og frekvens (Hz) fremgår af typeskiltet. Typeskiltet vist i fig. 6 er udelukkende ment som et eksempel.



Fig. 6. Eksempel på typeskilt



Enheden skal frakobles strømkilden, når der udføres service- eller vedligeholdelsesarbejde.



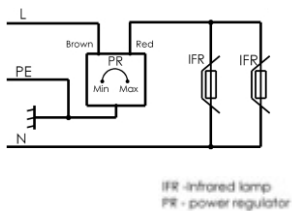
ADVARSEL!

Dette apparat skal jordforbindes.

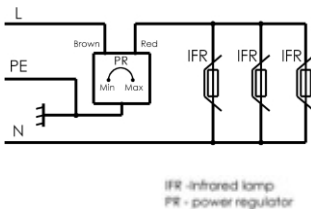
Tilslutning af enheden til en forkert strømkilde kan beskadige enheden og gøre garantien ugyldig.

Strømmen skal tilsluttes via en stikkontakt. Stikkontakten skal være let tilgængelig.

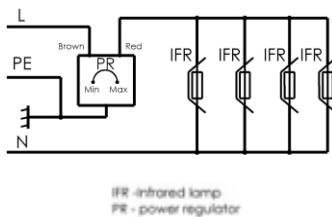
Alle jordforbindelseskrav, der er fastsat af de lokale elmyndigheder, skal overholdes. Stikkene til den opvarmede hylde og stikkontakten skal derefter sikre korrekt jordforbindelse. Kontakt i tvivlstilfælde din lokale leverandør eller en autoriseret elektriker.



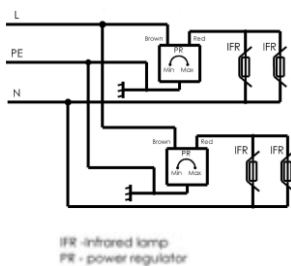
A (LPW12; LPW13, LPK)



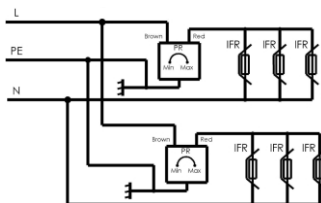
B (LPW14; LPW15, LPK)



C (LPW16, LPK)

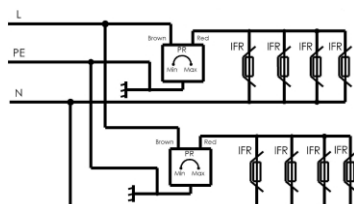


D (LPK)



IFR - infrared lamp
PR - power regulator

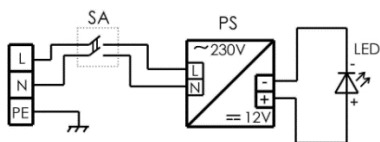
E (LPK)



IFR - infrared lamp
PR - power regulator

F (LPK)

Fig. 7. Lėdningssdiagrammai for opvarmede hylde (A: længde 1000 - 1199 mm B: længde 1200 - 1699 mm C: 1700 - 2000 mm D: 2x 1000-1199 mm E: 2x 1200-1699 mm F: 2x 1700-2000 mm)



SA - switcher
PS - power supply
LED - Light emitting diode

K-UP-16

Fig. 8. L dningssdiagram til LPA til LED-hylde til buffet

3. Betjening

For den opvarmede hylde:

Opvarmningen af hyliden er slukket, når reguleringskontakten (fig. 9) er indstillet under *MIN*. For at tænde for opvarmningen af hyliden skal du dreje kontakten med uret; et klik angiver, at opvarmningen er tændt. Opvarmningsintensiteten kan indstilles ved at dreje kontakten med uret op til *MAX*.

For den neutrale hylde:

Brug afbryderen til at tænde belysningen. Den samme afbryder bruges også til at slukke belysningen (fig. 10).



Fig. 9. Regulatoren til den opvarmede hylde



Fig. 10. Regulatoren til den neutrale hylde med LED-lys

4. Vedligeholdelse og rengøring



Frakobl altid udstyret, og lad det køle helt af, før det rengøres. Skyl aldrig enheden med vand, da dette kan forårsage kortslutninger i det elektriske system.

Tør de indvendige metaloverflader af med et papirhåndklæde for at fjerne eventuelle madrester. Rengør det indvendige med en fugtig klud eller svamp og et almindeligt rengøringsmiddel i den anbefalede koncentration.

Rengør rustfrit stål med en blød klud og en mild sæbeopløsning. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, kan du prøve et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Udstyret skal kontrolleres, inden det tages i brug igen. Sørg for, at det skylles grundigt med rent vand umiddelbart efter rengøringen. Kemiske rester kan forårsage korrosion på enhedens overflade. Til udvendig vedligeholdelse skal der anvendes poleringsmiddel til rustfrit stål.

For at undgå at beskadige organisk glas må der ikke anvendes rengøringsmidler, der indeholder alkohol.



Rengøringsmidler, der indeholder klorid eller klorforbindelser, samt andre ætsende midler, må ikke anvendes, da de kan forårsage korrosion på enhedens rustfri paneler.

Sprøjt ikke væske eller rengøringsmidler på enhedens ydre overflader eller betjeningsknapper. **Væske kan trænge ind i det elektriske rum og forårsage kortslutning eller elektrisk stød.**



For at undgå at beskadige overfladen må der ikke anvendes slibende materialer, ridsende rengøringsmidler eller skuresvampe. Gnid altid i retning af rustfrit stålpolishens årer



SØRG ALTID FOR, AT ENHEDEN ER SLUKKET, INDEN DU RENGØR DEN.

Vilkår og betingelser

Gældende

Disse vilkår og betingelser (herefter benævnt »Vilkårene«) gælder for alle produkter, der leveres direkte af Novameta til virksomhedens distributører, medmindre andet er angivet i separate (skriftlige) kontrakter.

Tilbuds gyldighed

Tilbud er gyldige i 30 dage, medmindre andet udtrykkeligt er angivet i det enkelte tilbud. Vi påtager os ikke ansvar for trykfejl.

Leveringsbetingelser

Angivet i proformafakturaen. Ansaret for godset afhænger af de INCOTERMS 2010, der er angivet i proformafakturaen. I tilfælde af ex-works påtager Novameta sig ikke ansvar for forsinkelser, og forhandleren har ikke ret til at opsige købet på grund af forsinkelser, medmindre dette er aftalt skriftligt.

Betalingsbetingelser

Angivet i proformafakturaen. Hvis der er behov for en højere kreditgrænse, er sikkerhedsstillelse obligatorisk. Novameta kan til enhver tid nedsætte en kreditgrænse, hvis Novameta finder det hensigtsmæssigt.

Lagringsbetingelser

Angivet i proformafakturaen.

Ejendomsforbehold

Novameta forbeholder sig ejendomsretten til alle produkter og komponenter, der sælges til forhandleren, indtil forhandleren har betalt fuldt ud for produkterne (herunder transport- og emballeringsomkostninger).

Garantibetingelser

Novameta yder en producentgaranti på alt udstyr (undtagen kølediske og kølediske til bagbaren) mod materiale- og produktfejl i en periode på 1 år fra fakturadatoen for det defekte produkt eller den defekte komponent til forhandleren. For kølediske og kølediske til bagbaren yder Novameta en producentgaranti i en periode på 3 år.

Undtagelser fra garantien og ansvarsbegrænsninger

Garantien i disse vilkår udgør forhandlerens eneste retsmiddel over for Novameta i forbindelse med defekte produkter og komponenter. Novameta hæfter ikke for omkostninger, udgifter,

tab eller erstatningskrav (uanset om de er direkte, indirekte, følgeskader eller af anden art) i forbindelse med defekte produkter eller komponenter, medmindre andet udtrykkeligt er angivet heri eller aftalt skriftligt. Eventuelle udgifter i forbindelse med installationen eller omkostninger til justeringer (herunder serviceprocedurer og rejsetidsomkostninger) på udstyret for at sikre, at det overholder leveringsbetingelserne på installationsstedet, er ikke dækket af denne garanti. Novameta påtager sig intet ansvar for skader, der opstår som følge af manglende overholdelse af sikkerhedsforanstaltninger, forkert vedligeholdelse eller mekaniske skader på enheden, herunder skader, der er opstået under leveringen. Garantien i disse vilkår gælder ikke, hvis skaden skyldes forkert installation, misbrug forkert spændingsforsyning, slitage ved normal brug, utilsigtet brud, beskadigelse eller hvis udstyret betjenes i strid med brugervejledningen. Garantien dækker ikke, hvis skaden skyldes naturkatastrofer, brand, eller hvis reparationen er udført af en uautoriseret tredjepartsservice. I tilfælde af en fejl, der ikke er dækket af garantien, tilbyder vi mulighed for at købe reservedele.

Fremgangsmåde ved reparation eller udskiftning i henhold til garantien

Forhandleren skal på egen regning gøre alt, hvad der med rimelighed kan forventes, for at reparere en defekt komponent eller et defekt produkt. Hvis en sådan reparation ikke er mulig for forhandleren, skal forhandleren skriftligt kontakte Novameta. Forhandlerens henvendelse skal indeholde specifikke oplysninger om den formodede defekt, det relevante ordrenummer samt en kopi af den relevante faktura. Efter modtagelse af ovenstående vil Novameta afgøre, om der foreligger en defekt, om reklamationen er dækket af garantien, og om produktet eller komponenten skal udskiftes. I tilfælde, hvor Novameta beslutter at udskifte defekte produkter eller komponenter med nye, er den generelle regel, at forhandleren først skal returnere de defekte produkter eller komponenter til Novameta til undersøgelse, og kun hvis det fastslås, at disse varer er dækket af garantien, vil de defekte produkter eller komponenter blive udskiftet med nye. Hvis forhandleren imidlertid har brug for nye varer hurtigere, tilbyder Novameta en anden mulighed - Novameta sender straks nye produkter eller komponenter, men forhandleren vil blive faktureret det fulde beløb for varerne, når de afsendes. Dette beløb vil derefter blive krediteret, når det defekte produkt eller de defekte komponenter returneres til Novameta, og hvis det fastslås, at det defekte produkt eller den defekte komponent er dækket af garantien. Hvad angår transporten af produkter og komponenter, betaler Novameta fragtomkostningerne for nye eller reparerede produkter og komponenter, mens forhandleren betaler fragtomkostningerne for de defekte varer, der returneres (samt eventuelle andre omkostninger i forbindelse med returneringen af varerne). Garantien dækker ikke udgifter til de udførte serviceprocedurer. Novameta udfører ikke service. Medmindre andet er aftalt skriftligt, skal det defekte produkt eller den defekte komponent altid returneres til Novameta: Ateities pl. 39 LT-52119 Kaunas, Litauen, senest 30 dage efter modtagelse af reklamationen.

Afbestillinger

Hvis der anmodes om afbestilling af en ordre efter bekræftelse af tegning og proformafaktura, er det ikke muligt at foretage ændringer, og produktionen kan ikke standses. I tilfælde af afbestilling vil produktet blive faktureret fuldt ud.

Forsendelse og emballering

Novameta pakker produkterne til forsendelse i Novametas standardemballage. Hvis forhandleren har andre krav til emballagen, skal forhandleren kontakte Novameta for at aftale særlige forhold.

Anbefalinger vedrørende levering

Ved modtagelse skal enhederne straks kontrolleres for eventuelle transportskader. Skader skal anmeldes skriftligt ved leveringen i chaufførens CMR-køreforsendelsesbrev. I modsat fald kan hverken producenten eller transportøren påtage sig ansvaret for transportskader. Hvilken part der skal fremsætte et erstatningskrav over for transportøren, bestemmes af INCOTERMS 2010, som er angivet på proformafakturaen. Alle varer kontrolleres grundigt og pakkes omhyggeligt, inden de forlader vores fabrik. Novameta kan derfor ikke påtage sig ansvaret for eventuelle transportskader, men Novameta vil bistå med at indgive et erstatningskrav.

Kontrol af de leverede varers overensstemmelse

Leverede varer skal kontrolleres og inspiceres ved modtagelsen for at sikre, at de stemmer overens med ordren. Eventuelle afvigelser vedrørende mængde, art eller type af varer samt forekomsten af åbenlyse mangler skal altid meddeles skriftligt senest 5 (fem) dage efter modtagelsen med angivelse af alle de oplysninger, der er nødvendige for at muliggøre en øjeblikkelig kontrol. Når denne frist er udløbet, betragtes varerne som accepteret. Medmindre andet er aftalt skriftligt, må varerne ikke returneres til Novameta.

Ansvar og produktansvar

Novameta er kun ansvarlig for mangler og produktansvar i det omfang, der er angivet heri (se især garantibetingelserne). Ud over det ovenstående er alt ansvar begrænset til den fakturerede pris for det mangelfulde produkt. Alt andet ansvar udelukkes hermed. Desuden forbeholder Novameta sig ret til til enhver tid og uden forudgående varsel at ændre produktdesign, tekniske specifikationer, materialekombinationer og priser.

Force majeure

Novameta har ret til at annullere ordrer eller udsætte leveringen og kan ikke holdes ansvarlig for manglende eller forsinket levering, som helt eller delvist skyldes omstændigheder, der ligger uden for Novametas

omstændigheder, der ligger uden for Novametas rimelige kontrol, herunder, men ikke begrænset til, strejker, boykotter, lockouter, krige, force majeure eller katastrofer, embargoer og bestemmelser fra regeringen eller andre myndigheder. I sådanne tilfælde skal Novameta så snart selskabet bliver bekendt med hindringen, inden for en rimelig frist underrette forhandleren om omstændighederne og de forventede konsekvenser for Novametas forpligtelser. Forhandleren har ikke ret til nogen form for erstatning i tilfælde af annullering eller forsinket levering som følge af sådanne omstændigheder.

Beskyttelse af personoplysninger

Som led i håndteringen af salgs- og serviceanmodninger fra distributører behandler Novameta kontakt- og fakturaoplysninger. Personoplysninger, som Novameta måtte behandle, kan videregives til andre selskaber i Novameta-koncernen. Personoplysninger videregives ikke til andre tredjeparter end databehandlere, der behandler oplysninger på vegne af Novameta i henhold til en databehandleraftale.

Fortrolighed

Distributøren har ikke ret til at videregive fortrolige oplysninger, der er modtaget i forbindelse med forretningsforholdet med Novameta, til tredjeparter uden Novametas tilladelse.

Lovvalg og værning

Disse vilkår og samarbejdet mellem Novameta og dets distributører, herunder eventuelle tvister i forbindelse hermed, er underlagt litauisk lov. Eventuelle tvister skal afgøres ved de litauiske domstole, som har enekompetence.

UAB „Novameta“

Virksomhedsnummer

235886490

Momsregistreringsnummer

LT 358864917

IBAN: LT227300010071982293, Swedbank, AB

Ateities pl. 39, LT-52119 Kaunas, Litauen novameta@novameta.lt

www.novameta.lt