

Bruksanvisning

Ergo Line | Banquet Line | Banquet Master | Under Counter | Bakery Line

Neutral | Varm | Kall



Svenska / Swedish

**Denna bruksanvisning är skriven på originalspråk.
Detta är en originalinstruktion.**



**VARNING: LÄS BRUKSANVISNINGEN FÖRE
ANVÄNDNING AV PRODUKTEN**



Läs instruktionsmanual



Får ej hanteras i hushållsavfall

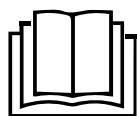


WARNING!

Gratulerar

Till ditt val av en ny ScanBox mattransportbox. Vi är glada över att du valt en av våra produkter och vi hoppas att du skall ha glädje av produkten många år framöver.

Säkerhetsinformation



Denna bruksanvisning skall läsas innan produkten tas i bruk. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador, eller andra skador som orsakas av felaktig användning av produkten. För framtida bruk bör alltid bruksanvisningen förvaras tillsammans med produkten.

Säkerhet för barn och handikappade

Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten kan användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.

Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn p.g.a. kvävningensrisk.

Låt inte barn leka med produkten.

Allmän säkerhet

Produkten är avsedd att användas för professionell temporär förvaring och distribution av mat, upp till åtta timmar. Det är inte

tillåtet att använda produkten för andra ändamål.

Boxen måste stå plant och ha hjulen låsta innan den kopplas till elnät.

För att boxar med kyla ska fungera optimalt måste boxen placeras minst trettio centimeter från väggen.

Denna produkt skall anslutas till elnätet med vägguttag som ger säker förbindelse till jord.

När nätkontakten lossas från vägguttaget skall det ske genom att man med handen fysiskt drar ut kontakten ur vägguttaget.

Dra inte i nätkabeln.

Produkten måste kopplas bort från eluttaget innan felsökning eller underhåll påbörjas.

Byte av spiralkabel och stickpropp får endast utföras av tillverkaren, dennes serviceagent eller av personal med motsvarande kunskaper för att undvika fara.

Delar av produkten blir heta under användning. Undvik att beröra heta delar.

Förvara inte lättantändliga eller explosiva ämnen såsom sprayflaskor med brännbart drivmedel i produkten.

Se i förekommande fall till att ventilationsöppningar inte blockeras. Tänk på tipprisken. Lasta in kantiner nedifrån och upp, lasta ur kantiner uppifrån och ned. Lasta tunga kantiner underst. Undvik att ställa eller transportera produkten på lutande ytor.

Följ de instruktioner för rengöring och underhåll som finns på annan plats i denna bruksanvisning.

Använd inte högtryckstvätt för rengöring.

Om produkten är utrustad med en luftfuktare måste den fyllas med färskt vatten innan boxen värms upp.

Banquet Master är utrustad med en hållare för handtaget till kombiugnsvagnen på utsidan av boxen. Placera handtaget här när boxen är varm. OBS! handtaget kan vara varmt.

Innehållsförteckning

Gratulerar	3
Säkerhetsinformation	3
Säkerhet för barn och handikappade	3
Allmän säkerhet	3
Innehållsförteckning	5
Råd och tips	6
Underhåll och rengöring	6
Allmänt före rengöring	6
Rengöring av gejdrar	6
Rengöring av kantinstopp	6
Rengöring av plastdetaljer	6
Rengöring av hjul	6
Rengöring av anodiserade aluminiumytor	7
Allmänt	7
Rengöringsmetoder	7
Rengöringsmedel	7
Fastsittande smuts	7
Repor	7
Rengöring av ytor av rostfritt stål	7
Allmänt	7
Rengöringsmedel	8
Rengöring av fläktar	8
Allmänt	8
Rengöringsmetod	8
Om boxen inte fungerar	8
Miljöskydd	8
Förpackningsmaterial	9
Garanti	9
Garantin gäller inte om	9
Följande delar täcks inte av garantin	9
Tillverkarens adress	9
Ergo Line, Banquet Line, Bakery Line Kall	10
Produktbeskrivning	10
Översikt	10
Kontrollpanel-funktion	11
Innan produkten används första gången	11
Transport	11
Uppackning	12
Återvinning av förpackningsmaterial	12
Första rengöring	12
Driftsättning	12
Daglig användning	12
Försäkran om överensstämmelse med CE	12
Tabeller – teknisk data	13
Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line & Under Counter Varm	14
Produktbeskrivning	14
Översikt	14
Kontrollpanel-funktion	15
Innan produkten används första gången	15
Transport	15
Uppackning	16
Återvinning av förpackningsmaterial	16
Första rengöring	16
Driftsättning	16
Daglig användning	16
Försäkran om överensstämmelse med CE	16
Tabeller – teknisk data	17
Dina Anteckningar	18

Råd och tips

- ScanBox rekommenderar att tätslutande lock används för G/N gastronormkantiner eller för andra sorters kantiner för att minska spill och för att göra rengöringen enklare.
- **Notera:** G/N gastronormkantiner, eller brickor, måste uppfylla standarden EN 631.
- Dörr skall vara stängd vid transport.
- Rengöringsprocessen tar gradvis bort smörjande olja. Därför skall dörrlåsen oljas regelbundet.
- Om boxarna rengörs varje dag så rekommenderar ScanBox hjul av rostfritt stål med förseglade kullager.

Underhåll och rengöring

Boxen måste rengöras och underhållas regelbundet. Rörliga delar skall smörjas och dras åt (t.ex. hjul).

Allmänt före rengöring

- Koppla bort boxen från nätspanning genom att dra ur stickproppen ur vägguttaget.
- Se till att boxen hunnit svalna för att minska risken för brännskador på händer eller armar.
- Låt en behörig elektriker inspektera boxen var sjätte månad.
- **Notera:** Boxarna får inte rengöras med högtryckstvätt.

Rengöring av gejdrar

- Lösa gejdrar tas ut innan de rengörs manuellt eller placeras i diskmaskin.
- Vagnar med pressade gejdrar bör rengöras manuellt från insidan.

Rengöring av kantinstopp

Vissa modeller har ett löstagbart kantinstopp/kylkanal i boxens inre baksida. Detta kan tas loss för rengöring genom att haka av det från nyckelhålsfastsättningen. Tänk på att bromsa boxens hjul innan detaljen demonteras/monteras.

Rengöring av plastdetaljer

Rengör plastdelar såsom sidopaneler, dörrpanel, baksidespanel, plasthöljen och dörrpackning med ett mildt rengöringsmedel utspätt med varmt vatten. Torka ytorna torra med en mjuk duk efter rengöring.

Rengöring av hjul

Samma rengöringsprocedur som för plastdetaljer ovan, men säkerställ att hjulens smörjmedel inte sköljs ut i samband med rengöringen.

Rengöring av anodiserade aluminiumytor

Allmänt

Om mat har spillts, eller om den fastnat på de anodiserade aluminiumytorna så skall dessa rengöras för att produkten skall behålla sitt hygieniska och rena utseende. Rengöringen skall genomföras innan produkten åter hettas upp eller kyls ned. Undvik spill om möjligt. Rengör helst innan spillet torkat eftersom intorkat spill är svårare att få bort. Se upp för de varma ytorna.

Rengöringsmetoder

Rengöring kan ske med slangmunstycke eller med gummiskrapor och trasor. En hink med varm mjukrengörare och en borste rekommenderas. Skölj med vattenslang med lågt tryck och torka torrt med en mjuk trasa.

Kontrollera IP-klass för produkten på CE-etiketten. Information om hur denna skall tolkas finns på www.sp.se.

Den manuella metoden medger användning av vaxbaserat rengöringsmedel och polering/avtorkning med en mjuk duk. Den tunna vaxfilmen ger en minskad risk för att matspill skall fastna på ytan och den förlänger tiden mellan rengöringstillfällena.

Rengöringsmedel

De anodiserade aluminiumytorna är känsliga för starka syror och i synnerhet för starka alkalier, t.ex. lut. Därför skall rengöringsmedel med sådant innehåll INTE användas, eftersom de kan orsaka fläckar och hinner. Mjukt rent vatten i kombination med ett neutralt rengöringsmedel (pH 6-8) rekommenderas. Den anodiserade ytan är inte känslig för organiska lösningsmedel varför sådana kan användas, t.ex. lacknaffa. Använd inte aggressiva rengöringsmedel som exempelvis ugnsgörare i sprayform.

Fastsittande smuts

Torra matrester på insidan av boxen kan skrapas bort med en plastskrapa. Ytan kan poleras med en svamp (3M) eller motsvarande.

Repor

Repor som gått igenom anodiseringen och som exponerar aluminiumet under kan betraktas som rent kosmetiska skador men de utgör ingen risk för ytterligare korrosion. Detta beror på anodiseringens utmärkta vidhäftning och aluminiumets inbyggda egenskaper.

Repor på plastlaminatet på boxens utsida kan poleras med gelcoat baserat polermedel. Polermedel med gelcoat gör att mekaniska ytskador förbättras och ersätts med en mer glasartad yta. Större skador som hål och genomgående repor i plastlaminat kan spacklas med glasfiberspackel och målas.

Vänligen kontakta ScanBox Thermo Products AB på: +46 454-30 83 00 eller info@scanbox.se om du har ytterligare frågor.

Rengöring av ytor av rostfritt stål

Allmänt

Ytor av rostfritt stål som smutsats ned av spilld eller fasttorkad mat skall rengöras för att fortsätta vara prydliga och hygieniska. Rengöring skall ske före varje användning av boxen, eller minst en gång varje dag. Undvik spill om möjligt. Torka upp spill innan det torkat för att underlätta rengöringen.

Var försiktig med heta ytor.

Rengöringsmedel

- Använd endast rengöringsmedel avsedda för rostfritt stål. Rengöringsmedel får inte innehålla klorider.
- Kontakta er leverantör av rengöringsmedel för rekommendationer avseende medel för rengöring av rostfritt stål.

Rostfritt stål kan börja korrodera och missfärgas efter längre exponering av vätskor som innehåller salt.

Rengöring av fläktar

Allmänt



WARNING: Endast kvalificerad personal får rengöra fläktar.

Fläktarna måste rengöras var tredje månad, eller om det finns spår av mat i fläkten. Efter varje transport bör fläkten inspekteras för att konstatera om det finns mat i fläkten. Om så är fallet måste den rengöras innan boxen startas.

Rengöringsmetod

Boxen måste vara bortkopplad från vägguttaget innan rengöring påbörjas. Ta bort skruvarna som håller elementskyddet, rengör fläkten från damm och andra rester.

Tryckluft, en borste eller en våt trasa kan användas för att rengöra fläkten, och kylflänsarna.

Notera: Använd inte rinnande vatten för att rengöra fläkten.


Notera: Boxarna skall inte rengöras med högtryckstvätt.

Om boxen inte fungerar

Endast godkända reservdelar från ScanBox får användas. Annars gäller inte garantin. Endast kvalificerad personal får utföra reparationsinsatser som berör boxens elsystem. Detta gäller också för byte av spiralsladd och stickpropp.

Miljöskydd



Symbolen  på produkten anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall istället lämnas in på en uppsamlingsplats för el- och elektronikkomponenter. Genom att se till att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa miljöeffekter som skulle kunna uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar bör du kontakta lokala myndigheter, sophämtningstjänst eller den återförsäljare som sålt produkten till dig.

Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återvinningsbart. Sortera och kassera materialet i lämpliga containrar på återvinningsstation.

Garanti

Alla ScanBox produkter har 24 månaders garanti från dagen av installation i Sverige. Vid reklamation/ärenden ska en garantimall fyllas i. Det är en förutsättning att garantimallen kompletteras med artikelnummer och serienummer. (Du kan ladda ner garantikortet på ScanBox hemsida <https://www.scanbox.se/support/garantier>. Garantimallen ska skickas till företaget där du köpte ScanBox eller direkt till ScanBox för ärenden i Sverige.

Garantin gäller inte om

- Du inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning.
- Du använder produkten för andra ändamål än den är avsedd för.
- Du ändrar några inställningar i kontrollpanelen.
- Du gör funktionella förändringar på produkten.
- Du använder icke-original reservdelar.

Följande delar täcks inte av garantin

- Spiralsladd
- Hjul
- Gummiklädsel på chassi
- Tätningslistor

Tillverkarens adress

ScanBox Thermo Products AB

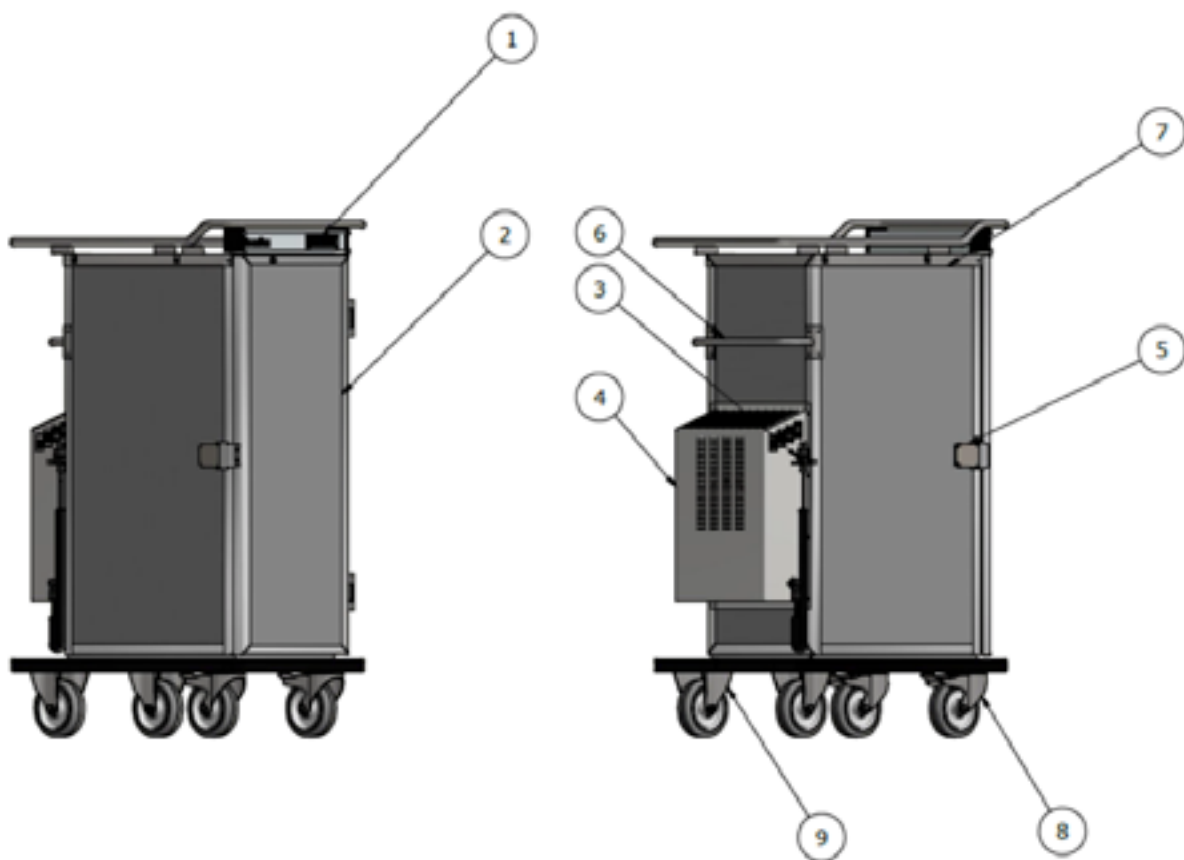
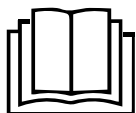
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
SVERIGE

+46 (0) 454 30 83 00
info@scanbox.se
www.scanbox.se

Ergo Line, Banquet Line, Bakery Line Kall

Produktbeskrivning

Översikt



Nummer	Detalj
1	Kontrollpanel - temperaturregulator
2	Dörr
3	Stickkontakt
4	Skyddskåpa över kylkompressor
5	Dörrlås
6	Handtag/stötskydd
7	Avställningsyta
8	Framhjul med broms och länkfunktion
9	Bakhjul

Kontrollpanel-funktion



Upp-knapp

Tryck på denna för att höja temperaturen i boxen.



Ned-knapp

Tryck på denna för att sänka temperaturen i boxen.



Visa temperatur-knapp

Visar aktuell temperatur i boxen.



STAND-BY-knapp

För att sätta boxen i standbyläge eller starta boxen från standbyläge, håller du på/av-knappen intryckt i tre sekunder.



Innan produkten används första gången



Transport

- Ankomstkontrollera boxarna. Kontrollera särskilt att inga transportskador uppstått.
- Om det finns transportskador så skriv inte på transportörens dokumentation utan att uppge transportskadorna.

Uppackning

Repa inte boxarna när du packar upp dem.

Återvinning av förpackningsmaterial

ScanBox förpackningsmaterial kan lämnas till återvinning som plast, kartong och trä.

Första rengöring

Boxarna rengörs av ScanBox innan de transporteras till kund, men bör alltid rengöras ytterligare en gång innan de används.

Driftsättning

ScanBox produkter uppfyller relevanta elektriska specifikationer. Före start vänligen observera nedanstående:

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med vad som är angivet på enhetens märkskylt.
- Väggtugg som används måste vara lätt åtkomliga så att enheten kan kopplas ur vägguttaget för hand, inte genom att dra i sladden.
- Kompressorboxar ska inte transporteras liggande. Om boxen har legat ned under transportprocessen, låt den stå i minst två timmar innan den sätts på så att oljan från kompressorn rinner tillbaka på plats.

Daglig användning

Boxen skall anslutas till ett jordat 220 - 240V AC enfasväggtugg 90 -120 minuter innan boxen skall användas. Om boxen är försedd med kompressorkylning så räcker 40-60 minuters nedkylningstid. Boxen levereras med en spiralkabel som skall kopplas in i ett vägguttag på lämplig höjd. Spiralkabeln sitter på boxens baksida.

Boxen skall vara ansluten till nätspänning ytterligare 10-15 minuter efter det att maten lastats i boxen för att uppnå bästa resultat. Detta gör att temperaturen återställs efter att dörren varit öppen.

- Syftet med boxar med kyla är att transportera och förvara kyld mat, inte att kyla ned mat.

Boxar med kompressorkyla uppfyller klimatklass 4. Detta innebär att boxarna klarar att hålla en innetemperatur på 3-8°C i en omgivningsmiljö med temperaturen 30°C och en luftfuktighet på 55 % RH.

Boxar med Peltierkyla uppfyller klimatklass 0. Detta innebär att boxarna klarar att hålla en innetemperatur på 3-8°C i en omgivningsmiljö med temperaturen 20°C och en luftfuktighet på 50 % RH.

Försäkran om överensstämmelse med CE

Denna produkt uppfyller säkerhetskraven i Maskindirektivet 2006/42/EC. Dessutom uppfyller produkten kraven i EMC-direktivet 2014/30/EU och direktivet 2011/65/EU om användning av vissa farliga substanser i elektrisk och elektronisk utrustning ("RoHS2"). Vidare fyller tillverkaren kraven i förordningen 1907/2006/EC om registrering, utvärdering, tillstånd och begränsningar av kemiska ämnen ("REACH").

För senaste uppdatering av "EU Declaration of Conformity" gå till www.scanbox.se/support.

Tabeller – teknisk data

Benämning	Tomvikt	Max vikt	Kapacitet GN 1/1	Bredd	Djup	Höjd
Ergo Line CP08	55	127	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line CP10	59	149	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line CP12	65	173	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line CP14	68	194	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line CC08	65	183	12	540 mm	870 mm	1120 mm
Ergo Line CC10	68	204	14	540 mm	870 mm	1280 mm
Ergo Line CC12	83	227	16	540 mm	870 mm	1440 mm
Ergo Line CC14	87	267	20	540 mm	870 mm	1600 mm
Banquet Line CC12	95	347	28	740 mm	990 mm	1440 mm
Banquet Line CC16	99	387	32	740 mm	990 mm	1760 mm

CP = Kylning Peltier

CC = Kylning Kompressor

Maxvikter baseras på följande vikt per gejder:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

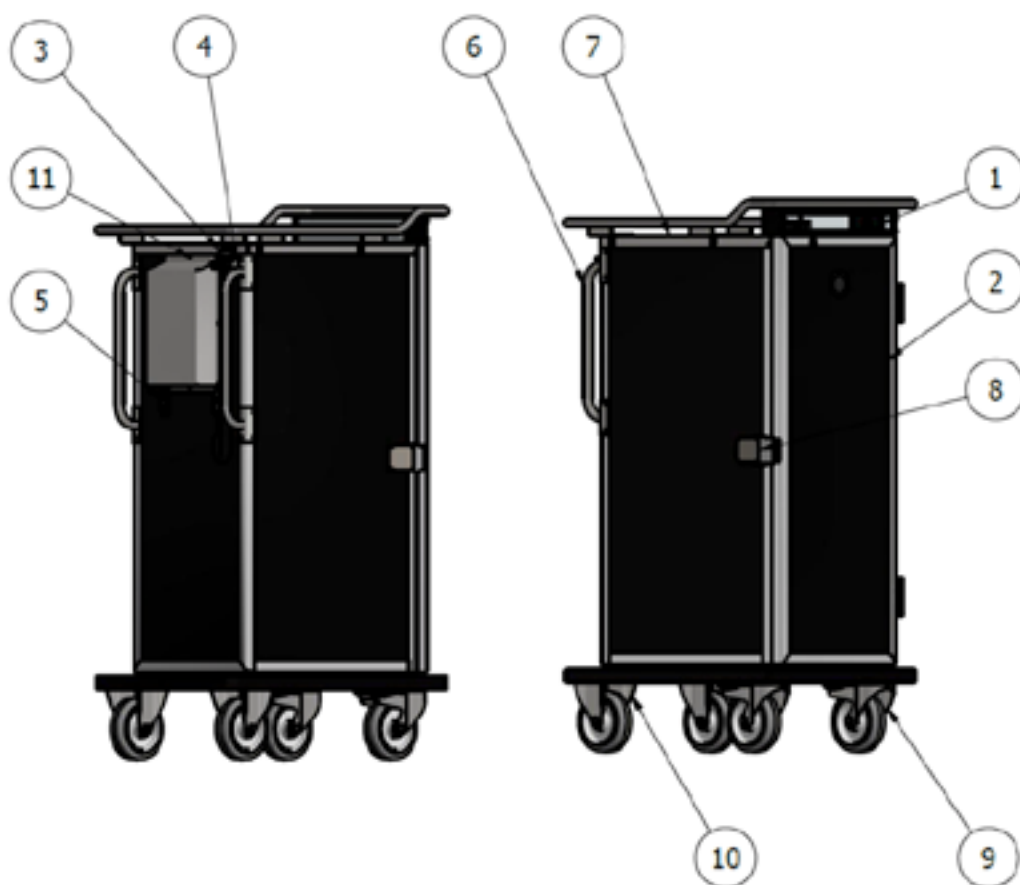
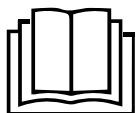
Max tillåten vikt per kantin = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produkternas emissionsljudtryck är lägre än 70dB(A).

Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line & Under Counter Varm

Produktbeskrivning

Översikt



Nummer	Detalj
1	Kontrollpanel - temperaturregulator
2	Dörr
3	Stickkontakt
4	Upphängning för spiralsladd och stickkontakt
5	Spiralsladd
6	Handtag/stötskydd
7	Avställningsyta
8	Dörrlås
9	Framhjul med broms och länkfunktion
10	Bakhjul
11	Kåpa

Kontrollpanel-funktion



Upp-knapp

Tryck på denna för att höja temperaturen i boxen.



Ned-knapp

Tryck på denna för att sänka temperaturen i boxen.



Visa temperatur-knapp

Visar aktuell temperatur i boxen.



STAND-BY-knapp

För att sätta boxen i standbyläge eller starta boxen från standbyläge, håller du på/av-knappen intryckt i tre sekunder.



Innan produkten används första gången



Transport

- Ankomstkontrollera boxarna. Kontrollera särskilt att inga transportskador uppstått.
- Om det finns transportskador så skriv inte på transportörens dokumentation utan att uppge transportskadorna.

Uppackning

Repa inte boxarna när du packar upp dem.

Återvinning av förpackningsmaterial

ScanBox förpackningsmaterial kan lämnas till återvinning som plast, kartong och trä.

Första rengöring

Boxarna rengörs av ScanBox innan de transporteras till kund, men bör alltid rengöras ytterligare en gång innan de används.

Driftsättning

ScanBox produkter uppfyller relevanta elektriska specifikationer. Före start vänligen observera nedanstående:

- Kontrollera att nätspanningen överensstämmer med vad som är angivet på enhetens märkskylt.
- Väggtugg som används måste vara lätt åtkomliga så att enheten kan kopplas ur vägguttaget för hand, inte genom att dra i sladden.

Daglig användning

Varma boxar (Hot) skall anslutas till ett jordat 220-240V AC enfasvägguttag 45 -60 minuter innan boxen skall användas. Om boxen är försedd med fläktkonvektion så räcker 20 minuters uppvärmningstid. Boxen levereras med en spiralkabel som skall kopplas in i ett vägguttag på lämplig höjd. Spiralkabeln sitter på boxens baksida.

Boxen skall vara ansluten till nätspanning ytterligare 10-15 minuter efter det att maten lastats i boxen för att uppnå bästa resultat. Detta gör att temperaturen återställs efter att dörren varit öppen.

- Syftet med boxar med värme är att transportera och förvara värmd mat, inte att värma upp mat.

Banquet Master – kombiugnsvagnen med lagad mat som tagits ut ur ugn ska alltid svalna innan den rullas in i en Banquet Master. Detta då vagnen och maten är väldigt varm som gör att temperaturen kommer stiga högt över önskvärd nivå för varmhållning.

Neutrala boxar kan användas för att göra kortare transporter av varm mat. De kan också användas som kylboxar genom att kylas ner i kylrum eller med förkyld kylklamp.

Försäkran om överensstämmelse med CE

Denna produkt uppfyller säkerhetskraven i Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU (avser produkter utan fläkt) eller i Maskindirektivet 2006/42/EC (avser produkter med fläkt). Dessutom uppfyller produkten kraven i EMC-direktivet 2014/30/EU och direktivet 2011/65/EU om användning av vissa farliga substanser i elektrisk och elektronisk utrustning ("RoHS2"). Vidare fyller tillverkaren kraven i förordningen 1907/2006/EC om registrering, utvärdering, tillstånd och begränsningar av kemiska ämnen ("REACH").

För senaste uppdatering av "EU Declaration of Conformity" gå till www.scanbox.se/support.

Tabeller – teknisk data

Benämning	Tomvikt	Max vikt	Kapacitet GN 1/1	Bredd	Djup	Höjd
Ergo Line NE08	48	120	8	540 mm	810 mm	1070 mm
Ergo Line NE10	51	141	10	540 mm	810 mm	1230 mm
Ergo Line NE12	55	163	12	540 mm	810 mm	1390 mm
Ergo Line NE14	59	185	14	540 mm	810 mm	1550 mm
Ergo Line HS08	49	121	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line HS10	53	143	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line HS12	58	166	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line HS14	62	188	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line HF08	50	122	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line HF10	54	144	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line HF12	59	167	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line HF14	63	189	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Banquet Line NE12	68	284	24	740 mm	910 mm	1390 mm
Banquet Line NE16	76	292	32	740 mm	910 mm	1710 mm
Banquet Line HF12	75	291	24	740 mm	910 mm	1440 mm
Banquet Line HF16	83	371	32	740 mm	910 mm	1760 mm
Banquet Master HF20	80	205	-	770 mm	1040 mm	1915 mm
Banquet Master HF40	97	347	-	970 mm	1160 mm	1996 mm
Under Counter HF5	44	89	5	540 mm	810 mm	816 mm
Under Counter HF5 Banquet	61	151	10	740 mm	910 mm	816 mm

NE = Neutral
 HS = Varm statisk
 HF = Varm Fläkt

Maxvikter baseras på följande vikt per gejder:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Max tillåten vikt per kantin = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produkternas emissionsljudtryck är lägre än 70dB(A).

