

Brugervejledning

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

Neutral | Varme | Køling



Dansk / Danish

Denne brugervejledning er oversat fra engelsk til dansk.



**BEMÆRK: LÆS DENNE BRUGERVEJLEDNING,
INDEN DU ANVENDER PRODUKTET**



Læs Betjeningshåndbogen



Må ikke afskaffes med husholdningsaffaldet



FORSIGTIG

Tillykke...

...med dit valg af en ny ScanBox banketvogn. Det glæder os, at du har valgt et af vores produkter, og vi håber, at du vil nyde at anvende vores udstyr i de kommende år.

Sikkerhedsvejledning



Denne vejledning bør læses inden anvendelse af produktet. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for personskader eller anden skade forårsaget som følge af upassende brug af produktet. Til fremtidig anvendelse bør brugervejledningen altid opbevares sammen med produktet.

Sikkerhed for børn og handicappede

Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter; og af personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap; såvel personer, der ikke har erfaring eller viden om produktet, såfremt de bliver superviseret eller vejledt om sikker anvendelse og forstår de risici, der er forbundet ved anvendelse af produktet. Hold emballagen væk fra børn for at undgå kvælningsfare. Undlad at lade børn lege med produktet.

Generel sikkerhedsvejledning

Produktet er beregnet til midlertidig opbevaring og levering af madprodukter i professionelle sammenhænge i op til otte timer ad

gangen. Det er ikke tilladt at anvende produktet til andre formål. Boksen skal stå fladt med hjulene i låst position, inden den tilsluttes en stikkontakt.

For at produkter med køling kan fungere optimalt, skal boksen placeres mindst 30 cm fra væggen.

Dette produkt må kun tilsluttes stikkontakt med jordforbindelse.

Når boksen skal frakobles stikkontakten, tag da fat i stikkets håndtag og træk det ud. Undlad at trække stikket ud af stikkontakten via strømkablet.

Produktet skal frakobles stikkontakten inden fejlfinding eller vedligeholdelse.

Udskiftning af spiralkabel og stik må kun udføres af fabrikanten, dens serviceværksted eller personale med tilsvarende viden for at undgå fare.

Under anvendelsen vil dele af produktet blive varmt. Undlad at røre ved de varme dele.

Undlad at opbevare brandbare eller eksplosive midler, så som brandbare væsker inde i produktet.

Om nødvendigt så sørg for, at udluftningshullerne ikke er blokeret.

Tænk over risikoen for at produktet kan vælte. Sæt pladerne ind fra bunden og opefter, og tag dem ud igen fra toppen og nedefter. Sæt de tungeste bakker nederst. Undgå at placere eller transportere produktet hen over stejle overflader.

Følg vejledningen for rengøring og vedligeholdelse, som findes længere inde i brugervejledningen.

Undlad at bruge højtryksrensere til at rengøre produktet.

Hvis produktet udstyres med en luftfugter, skal det fyldes med ferskvand, inden enheden varmes op.

Banquet Master er udstyret med en holder til roll-in vognens håndtag ude på boksen. Placer den her, når boksen er varm. Vær opmærksom på, at roll-in vognens håndtag kan være varmt.

Indholdsfortegnelse

Tillykke.....	3
Sikkerhedsvejledning	3
Sikkerhed for børn og handicappede	3
Generel sikkerhedsvejledning	3
Indholdsfortegnelse	5
Råd	6
Vedligeholdelse & Rengøring	6
Generelle oplysninger inden rengøring	6
Rengøring af skinner	6
Rengøring af kantinestop	6
Rengøring af glasfiberplastikdele	6
Rengøring af hjul	6
Rengøring af anodiserede aluminiumsoverflader	7
Generelt	7
Rengøringsmetoder	7
Rengøringsmidler	7
Fast affald	7
Ridser	7
Rengøring af rustfri ståloverflader	7
Generelt	7
Rengøringsmiddel	8
Rengøring af blæsere	8
Generelt	8
Rengøringsmetode	8
Hvis boksen ikke virker	8
Miljøbeskyttelse	8
Emballage	9
Garanti	9
Garantien gælder ikke, hvis:	9
Følgende dele er ikke dækket af garantien:	9
Fabrikantens adresse	9
Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line	
køling	10
Produktbeskrivelse	10
Oversigt	10
Kontrolpanel	11
Inden du anvender produktet for første gang	11
Transport	11
Udpakning	12
Genbrug af emballage	12
Første rengøring	12
Idriftsættelse	12
Daglig anvendelse	12
Overensstemmelseserklæring med CE	12
Diagram – Teknisk data	13
Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master & Under Counter Hot	14
Produktbeskrivelse	14
Oversigt	14
Kontrolpanel	15
Inden du anvender produktet for første gang	15
Transport	15
Udpakning	16
Genbrug af emballage	16
Første rengøring	16
Idriftsættelse	16
Daglig anvendelse	16
Overensstemmelseserklæring med CE	16
Diagram – Teknisk data	17
Bemærkninger	18

Råd

- ScanBox anbefaler, at brugerne sætter låg på G/N-pander og andre typer pander for at reducere spild og for at gøre rengøringen nemmere.
- **Bemærk:** G/N-pander eller plader skal følge EN 631-standarden.
- Døren skal altid være lukket under transport.
- Rengøring fjerner gradvist smøreolie. Derfor skal dørens lås & hjulene smøres regelmæssigt.
- Hvis boksene rengøres hver dag, anbefaler ScanBox anvendelsen af rustfrie stålhjul med forseglede kuglelejer.

Vedligeholdelse & Rengøring

Produktet skal rengøres og serviceres regelmæssigt. De flytbare dele skal smøres og strammes.

Generelle oplysninger inden rengøring

- Frakobl produktet fra stikkontakten ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Sørg for at produktet er kølet ned for at undgå fare for brandsår på hænder og arme.
- Få en certificeret elektriker til at inspicere produktet halvårligt.
- **Bemærk:** man må IKKE vaske produktet med en højtryksrens.

Rengøring af skinner

- Fjern da aftagelige skinner og rengør dem i hånden eller læg dem i en opvaskemaskine.
- Produkter med udpressede skinner bør rengøres i hånden inde i boksen.

Rengøring af kantinstop

Nogle modeller har et aftageligt kantinstop bagerst inde i boksen. Kantinstoppet kan fjernes til rengøring ved at afhægte det fra nøglehulsbøsningerne. Sørg for at låse hjulene, inden kantinstoppet af eller på monteres.

Rengøring af glasfiberplastikdele

Rengør plastikdele så som sidepaneler, dørpaneler, bagpanelet, glasfiberplastikkasser og dørpakninger med et mildt rengøringsmiddel blandet med varmt vand. Efter rengøring tør da overfladerne med en blød klud.

Rengøring af hjul

Benyt samme procedure som ved "Rengøring af glasfiberplastikdele", når hjulene skal rengøres, men sørg for, at der ikke lækkes smøremiddel, mens de gøres rent.

Rengøring af anodiserede aluminiumsoverflader

Generelt

Anodiserede aluminiumsoverflader skal rengøres, hvis mad er blevet spildt og/eller sidder fast på overfladen for at holde produktet hygiejnisk. Rengøring skal færdiggøres, inden produktet genopvarmes eller neckøles.

Undgå om muligt spild. Rengør spild, inden det tørrer, da udtørrede madrester er sværere at fjerne. Pas på varme overflader.

Rengøringsmetoder

Rengøring kan udføres med en dyseslange eller med gummiskraber og klud. Det anbefales at bruge en spand varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og en børste. Rens med en vandslange med lavt tryk og tør efter med en blød klud.

Bekræft dine produkters IP-klassificering på CE-mærket på siden af produktet. Oplysninger om, hvordan man tolker IP-klassificeringen, er tilgængelig på <http://www.sp.se/en>.

Den manuelle metode tillader brug af voksbaserede rengøringsmidler og polering / aftørring med en blød klud. Det tynde vokslag reducerer risikoen for, at madrester sætter sig fast på overfladen, og derved kan man forlænge tiden mellem rengøring.

Rengøringsmidler

De anodiserede aluminiumsoverflader er følsomme over for stærke syrer og i særdeleshed over for baser som natriumhydroxid. Derfor bør rengøringsmidler med et sådan indhold IKKE anvendes, da de kan forårsage pletter og trække årer. Der anbefales et blødt rengøringsvand med et neutralt rengøringsmiddel (pH 6-8). De anodiserede overflader er ikke følsomme over for organiske opløsningsmidler, og derfor kan man anvende disse f.eks. mineralsk terpentiner. Undlad at anvende aggressive rengøringsmidler så som spraymidler.

Fast affald

Tørrede madrester inde i boksen kan skrubes væk med en plastikskraber. Overfladen kan poleres med en svamp (3M) eller lignende.

Ridser

Ridser, der har trængt igennem anodiseringen og blotlægger aluminiummet nedenunder, anses blot for at være overfladisk skader. Årsagen til dette er anodiseringens glimrende klæbeevne og aluminiummets indbyggede egenskaber; men disse typer ridser udgør dog en forhøjet risiko for rust.

Ridser på glasfiberlaminatet uden på boksen kan poleres med gelcoat, der udbedrer skader på mekaniske overflader og giver dem en glaslignende overflade. Større skader så som huller og dybe ridser i plastiklaminatet, kan spartles med glasfiberspartelmasse og males.

Kontakt venligst ScanBox Thermo Products AB på: +46 454-30 83 00 eller info@scanbox.se, hvis du har yderligere spørgsmål.

Rengøring af rustfri stålsoverflader

Generelt

Rustfri stålsoverflader med madrester skal rengøres for at holde hygiejnen. Rengøring skal færdiggøres inden hver anvendelse eller en gang dagligt. Undgå om muligt madspild. Rengør madrester, inden de tørrer, for at gøre rengøringen nemmere.

Pas på varme overflader.

Rengøringsmiddel

- Anvend kun rengøringsmidler til rustfrit stål. Rengøringsmidlerne må ikke indeholde klorider.
- Kontakt din leverandør af rengøringsmidler og sæbe for anbefalinger vedrørende rengøringsmidler til rustfrit stål.

Rustfrit stål kan begynde at ruste og danne misfarver efter at have været udsat for salte væsker i længere perioder.

Rengøring af blæsere

Generelt



ADVARSEL: Kun kvalificerede medarbejdere må rengøre blæserne.

Blæserne skal rengøres hver tredje måned, eller hvis madrester har sat sig fast i en blæser. Efter hver transport bør blæserne inspiceres for at afgøre, om der sidder madrester fast. I så fald skal de rengøres, inden boksen tændes.

Rengøringsmetode

Inden rengøringen påbegyndes skal boksen frakobles stikkontakten. Afmonter skruerne, der holder dækpladen. Rengør blæseren for støv og andet snavs.

Der kan anvendes trykluft, en børste eller en våd klud til at rengøre blæseren og køleflanger.

Bemærk: Undlad at anvende rindende vand til rengøring af blæseren.


Bemærk: Boksen bør ikke rengøres med højtryksrensere.

Hvis boksen ikke virker

Der må kun anvendes reservedele fra ScanBox. Ellers dækker garantien ikke. Det er kun kvalificeret personale, der må udføre reparationer, som påvirker boksens elektriske system. Dette gælder også udskiftning af spiralkabel og stik.

Miljøbeskyttelse



Dette symbol  på produktet betyder, at produktet ikke kan behandles som husholdningsaffald. Det bør i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektriske og elektroniske komponenter. Når du sikrer, at produktet håndteres korrekt, hjælper du med at forhindre negative miljømæssige virkninger. For at få yderligere oplysninger, kontakt da de lokale myndigheder, myndighederne for affaldshåndtering eller den forhandler, der solgte dig produktet.

Emballage

Vores emballage er miljøvenligt og kan genbruges. Sortér og afskaf materialerne i passende beholdere på genbrugsstationen.

Garanti

Alle ScanBox-produkter kommer med 12 måneders garanti gældende fra faktureringsdatoen. I tilfældet af klager eller garantisager skal en garantiformular udfyldes. Både artikelnummer og serienummer skal være skrevet på, når garantiformularen indsendes. Man kan downloade garantiformularen på ScanBox' hjemmeside på <https://www.scanbox.se/en/support/warranty>. Garantiformularen skal sendes til det firma, som du købte produktet af eller direkte til ScanBox (kun for svenske kunder).

Garantien gælder ikke, hvis:

- Du ikke følger instruktionerne i denne brugervejledning.
- Du anvender produktet til andre formål end de, det er tiltænkt til.
- Du ændrer nogle indstillinger i kontrolpanelet.
- Du foretager funktionelle ændringer af produktet.
- Du anvender uoriginale reservedele.

Følgende dele er ikke dækket af garantien:

- Spiralkabel
- Hjul
- Chassisets gummibeklædning
- Dørpakning

Fabrikantens adresse

ScanBox Thermo Products AB

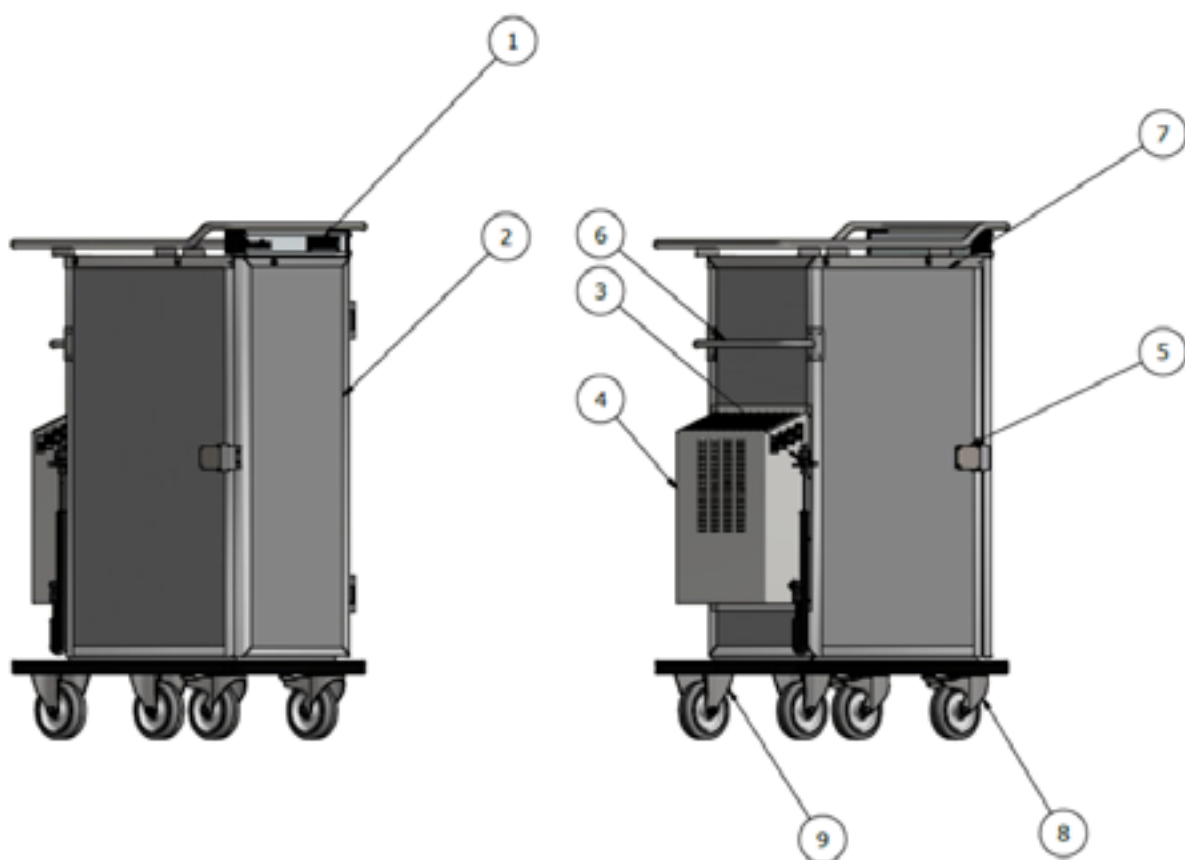
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
SVERIGE

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

Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line køling

Produktbeskrivelse

Oversigt



Nummer	Del
1	Kontrolpanel - Temperaturkontrol
2	Dør
3	Stik
4	Dæklade over kølekompressor
5	Dørlås
6	Træk/skub håndtag
7	Ekstra opbevaringsplads
8	Forhjul med bremse og drejeled
9	Baghjul

Kontrolpanel



Pil op

Tryk på denne knap for at øge temperaturen i boksen.



Pil ned

Tryk på denne knap for at sænke temperaturen i boksen.



Vis temperatur-knap

Viser boksens nuværende temperatur.



Tænd/Sluk knap

For at tænde boksen eller sætte den i standby-tilstand, tryk da og hold tænd/sluk-knappen inde i tre sekunder.



Inden du anvender produktet for første gang



Transport

- Inspicer boksene ved ankomsten. Sørg især for at sikre dig, at ingen transportskader har fundet sted.
- Hvis varerne har lidt skade under transporten, sørg da for ikke at underskrive kurerens dokumenter uden at anmelde transportskaden.

Udpakning

Undlad at ridse boksen ved udpakningen.

Genbrug af emballage

ScanBox-emballage kan afleveres på genbrugsstationen.

Første rengøring

Boksene rengøres af ScanBox-personale, inden de bliver transporteret, men du bør altid rengøre boksene en ekstra gang, inden anvendelse.

Idriftsættelse

ScanBox-produkter lever op til de elektriske specifikationer. Inden boksene anvendes for første gang, følg da instruktionerne nedenfor:

- Sørg for at stikkontakten stemmer overens med boksens specifikation.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så boksen kan frakobles med hånden uden at trække i ledningen.
- Bokse med kompressorkøling bør ikke transporteres liggende. Hvis boksen har ligget ned under transporten, lad den da stå op i mindst to timer, inden den tændes. Dette sikrer, at kompressorolien flyder tilbage på plads.

Daglig anvendelse

Boksen bør forbindes til en stikkontakt med 220-240V enkeltfase og jordforbindelse i 90-120 minutter, inden boksen anvendes. Hvis boksen er udstyret med kompressorkøling, er det nok med 40-60 minutter til at afkøle boksen til det ønskede niveau. Boksen kommer med et spiralkabel, der skal kobles til stikkontakten i den passende højde. Spiralkablet findes bag på boksen.

Efter at have fyldt maden ind i boksen, tilslut den til stikkontakten i 10-15 minutter mere for det bedste resultat. Dette lader temperaturen blive gendannet, efter døren har været åbnet regelmæssigt, mens boksen er blevet fyldt.

- Formålet med en boks med køling er at opbevare og transportere kold mad, ikke at nedkøle maden.

Bokse med kompressorkøling lever op til klimaklasse 4. Dette betyder, at boksene kan holde en temperatur på 3-8°C indeni i omgivelser med en temperatur på 30°C og en luftfugtighed på 55% RH.

Bokse med peltier-køling lever op til klimaklasse 0. Dette betyder, at boksene kan holde en temperatur på 3-8°C indeni i omgivelser med en temperatur på 20°C og en luftfugtighed på 50% RH.

Overensstemmelseserklæring med CE

Dette produkt lever op til sikkerhedskravene i Maskindirektivet 2006/42/EC. Derudover følger produktet EMC-direktivet 2014/30/EU og 2011/65/EU-direktivet om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr ("RoHS2"). Ydermere opfylder fabrikanten kravene for Regulativ 1907/2006/EC om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH).

For de seneste opdateringer vedrørende "EU's overensstemmelseserklæring", besøg www.scanbox.se/en/support.

Diagram – Teknisk data

Navn	Nettovægt	Bruttovægt	Kapacitet GN 1/1	Bredde	Dybde	Højde
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 = Køling Peltier

CC = Køling Kompressor

Maksimalvægten er baseret på vægt per skinne:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

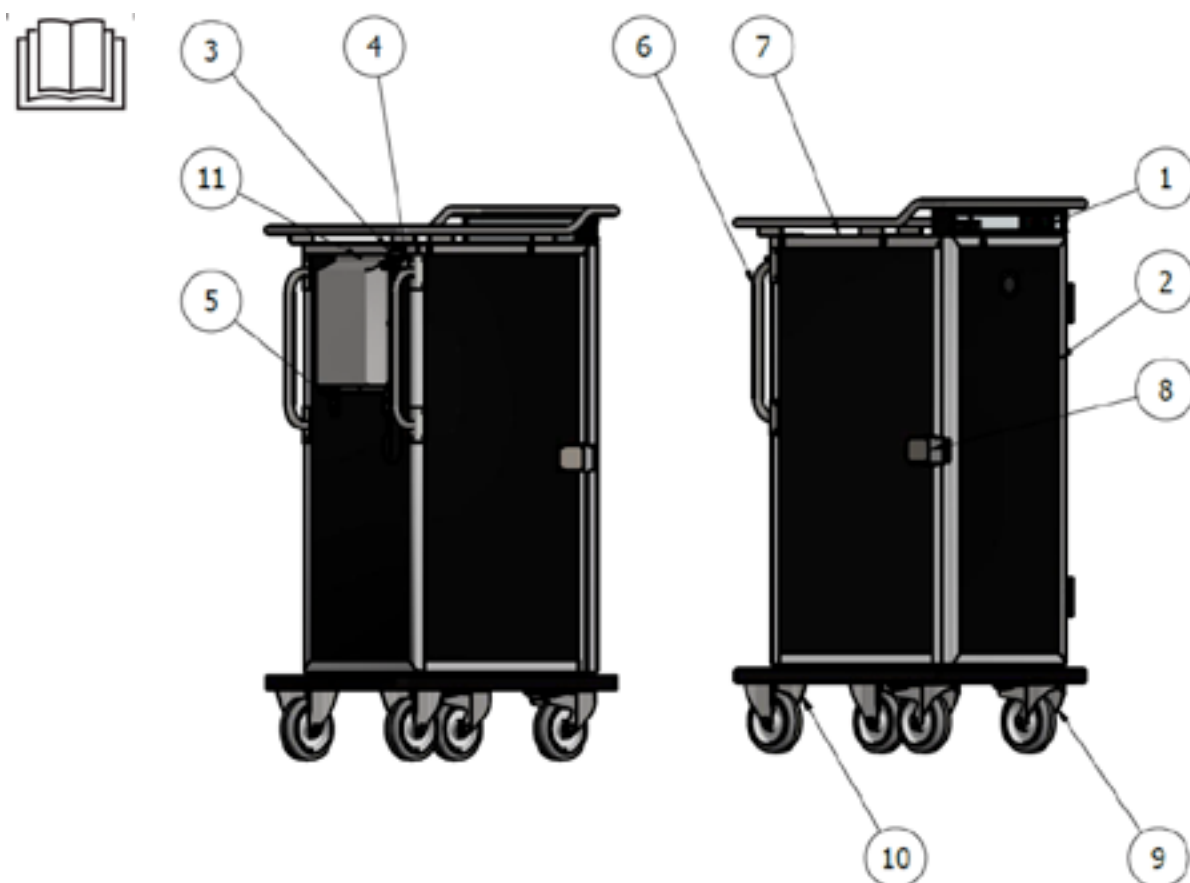
Den maksimale tilladte vægt per bakke = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produktets støjniveau er lavere end 70 dB (A).

Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master & Under Counter Varme

Produktbeskrivelse

Oversigt



Nummer	Del
1	Kontrolpanel - Temperaturkontrol
2	Dør
3	Stik
4	Forlængerledning til spiralkabel og stik
5	Spiralkabel
6	Håndtag / Slagbeskyttelse
7	Ekstra opbevaringsplads
8	Dørlås
9	Forhjul med bremse og drejeled
10	Baghjul
11	Beskyttende dækplade

Kontrolpanel



Pil op

Tryk på denne knap for at øge temperaturen i boksen.



Pil ned

Tryk på denne knap for at sænke temperaturen i boksen.



Vis temperatur-knap

Viser boksens nuværende temperatur.



Tænd/Sluk knap

For at tænde boksen eller sætte den i standby-tilstand, tryk da og hold tænd/sluk-knappen inde i tre sekunder.



Inden du anvender produktet for første gang



Transport

- Inspicer boksene ved ankomsten. Sørg især for at sikre dig, at ingen transportskader har fundet sted.
- Hvis varerne har lidt skade under transporten, sørg da for ikke at underskrive kurerens dokumenter uden at anmelde transportskaden.

Udpakning

Undlad at ridse boksen ved udpakningen.

Genbrug af emballage

ScanBox-emballage kan afleveres på genbrugsstationen.

Første rengøring

Boksene rengøres af ScanBox-personale, inden de bliver transporteret, men du bør altid rengøre boksene en ekstra gang, inden anvendelse.

Idriftsættelse

ScanBox-produkter lever op til de elektriske specifikationer. Inden boksene anvendes for første gang, følg da instruktionerne nedenfor:

- Sørg for at stikkontakten stemmer overens med boksens specifikation.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så boksen kan frakobles med hånden uden at trække i ledningen.

Daglig anvendelse

Varmebokse bør forbindes til en stikkontakt med 220-240V enkeltfase og jordforbindelse i 45-60 minutter, inden boksen anvendes. Hvis boksen er udstyret med konvektionsvarme, er det nok med 20 minutter til at opvarme boksen til det ønskede niveau. Boksen kommer med et spiralkabel, der skal kobles til stikkontakten i den passende højde. Spiralkablet findes bag på boksen.

Efter at have fyldt maden ind i boksen, tilslut den til stikkontakten i 10-15 minutter mere for det bedste resultat. Dette lader temperaturen blive gendannet, efter døren har været åbnet regelmæssigt, mens boksen er blevet fyldt.

- Formålet med bokse, der har varme er at opbevare og transportere varm mad, ikke at opvarme mad.

Banquet Master - rullestativet til kombiovnen skal altid køles ned, inden man ruller det ind i en Banquet Master. Det er, fordi vognen og maden er meget varm, hvilket gør, at temperaturen stiger over det ønskede niveau for varm opbevaring.

Neutral-bokse kan anvendes til at foretage kortvarig transport af varme retter. De kan også anvendes som kølebokse ved at nedkøle dem i afkølede rum eller med eutektiske plader.

Overensstemmelseserklæring med CE

Dette produkt følger sikkerhedskravene i Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU (for ikke-ventilerende produkter) eller Maskindirektivet 2006/42/EC (for ventilerende produkter). Derudover følger produktet EMC-direktivet 2014/30/EU og 2011/65/EU-direktivet om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr ("RoHS2"). Ydermere opfylder fabrikanten kravene for Regulativ 1907/2006/EC om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH).

For de seneste opdateringer vedrørende "EU's overensstemmelseserklæring", besøg www.scanbox.se/en/support.

Diagram – Teknisk data

Bezeichnung	Eigengewicht	Nettogewicht	Kapazität GN 1/1	Breite	Tiefe	Höhe
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 = Heiss Statische

HF = Heiss Flächen (Konvektionsheizflächen)

Maksimalvægten er baseret på vægt per skinne:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

Den maksimale tilladte vægt per bakke = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produktets støjniveau er lavere end 70 dB (A).

