



# Brugervejledning for Scanbox Ergo & Banquet line: Neutrale (ambient), varme (hot) og kolde (aktiv cooling).

## Kære Kunde

Til lykke med din nye ScanBox, vi er glade for, at de har valgt et af vores produkter, og vi håber, at de må få glæde af vores udstyr i mange år fremover.

## Garanti:

Alle ScanBox produkter er dækket af 12 måneders garanti fra første installationsdato. Det er en forudsætning at garantianmeldelsen er udført korrekt og fuldstændig med model, artikel nr. og serie nr. (På ScanBox hjemmeside [www.scanbox.se](http://www.scanbox.se) under service kan der hentes en garantianmeldelsesformular (warranty claim card)). Garantien omfatter ikke pakninger og tilslutningskabler, samt skader der skyldes u hensigtsmæssig/fejlagtig installation, brug, vedligeholdelse, reparation og rengøring.

## Levering, montering og ibrugtagning:

Ved modtagelse af Scanbox produkterne kontrolleres, at emballagen er brudt, hvis emballagen er brudt skrives det straks i fragt papirerne. ScanBox produkter leveres emballerede, efter udpakningen opdeles emballagen, så materialerne kan genanvendes. Hvis der er skader på de leverede produkter anmeldes det straks til transportøren og deres leverandør.

Det er vigtigt, at de gennemlæser betjeningsvejledningen, inden de tager deres nye bokse i brug.

## Kontakt:

For yderligere informationer og tekniske spørgsmål kontakt ScanBox Thermo Products AB på e-mail [info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se) eller telefon +46 454 30 83 00 eller kontakt deres leverandør.

### Neutrale (ambient) bokse:

#### **Ibrugtagning/drift:**

Neutrale bokse kan anvendes, som de er, eller ved at lægge en frossen Eutectic plade (frostelement) øverst i boksen og derefter fylde madvarerne i. Boksen kan også placeres i køle eller fryserum for at gøre boksen så kold som muligt inden påfyldning.

#### **Rengøring:**

Neutrale bokse kan rengøres med højtryksrensere eller vognopvaskemaskine, men da bør boksens hjul være udstyret med tætte rustfrie kugleleger.

Rengøring skal udføres i henhold til de vedlagte rengørings (se afsnittet **rengøring af anodiseret aluminium overflader**).

#### **Vedligeholdelse af boksen:**

Boksen skal vedligeholdes regelmæssigt, de bevægelige dele smøres og efterspændes.

## **Varme bokse (statisk varme) med elektrisk tilslutning eller med konvektionsvarme:**

### **Ibrugtagning/drift:**

Boksen tilsluttes til 230 AC Volt vekselstrøm i ca. 45-60 min. inden den skal anvendes. Hvis boksen er udstyret med konvektionsvarme er 20 min. tilstrækkeligt.

Boksen leveres med spiralkabel, som tilsluttes i stik i passende højde.

For det bedste resultat, skal boksen være tilkoblet i ca. 10-15 min efter, at fødevarerne er placeret i boksen, dette er for at sikre, at temperaturen genoprettes efter døren har været åben.

Ergo & Banquet line: Se afsnittet om **Knappernes funktioner**.

NB: Stikket tages uf af stikkontakten ved at tage fat i stikproppen! (Der må ikke trækkes direkte i ledningen).

### **Rengøring af varme bokse:**

Boksen må ikke være tilsluttet strøm i forbindelse med rengøring.

Boksen kvalificerer sig til beskyttelsesklasse IP44 med mindre aktiv køling er inkluderet, som har IP21.

Rengøring skal udføres i henhold til de vedlagte rengøringsinstruktioner. (Se afsnittet **rengøring af anodiseret aluminium overflader**).

NB: Boksene må ikke rengøres med højtryksrensere.

### **Vedligeholdelse af boksen:**

Boksen skal vedligeholdes regelmæssigt, de bevægelige dele smøres og efterspændes.

Kun en autoriseret elektriker kan arbejde på boksens elektriske dele. Kun godkendte originale reservedele fra ScanBox er tilladt ellers bortfalder garantien.

## **Bokse med aktivt cooling med peltier eller kompressor køling:**

### **Ibrugtagning/drift:**

#### Peltier bokse:

Boksen tilsluttes til 230 AC Volt vekselstrøm i ca. 90-120 min. inden boksen anvendes første gang. Boksen leveres med spiralkabel, som tilsluttes i stik i passende højde. Peltier kølelegemet skal placeres mindst 30 cm fra væggen eller anden genstand for at opnå den maksimale kapacitet. Peltier elementet afkøler boksen med maksimalt 22<sup>o</sup> C under rumtemperaturen.

For det bedste resultat skal boksen være tilkoblet i ca. 10-15 min efter at fødevarerne er placeret i boksen, dette er for at sikre, at temperaturen genoprettes efter døren har været åben.

Ergo & Banquet line: Se afsnittet om **Knapperne funktioner**.

NB: Stikket tages uf af stikkontakten ved at tage fat i stikproppen! (Der må ikke trækkes direkte i ledningen).

#### Kompressor bokse:

Har skabet været transporteret liggende, skal det stå i mindst 2 timer, inden det tændes, da olien fra kompressoren skal have tid til at løbe retur.

Boksen tilsluttes til 230 AC Volt vekselstrøm i ca. 45-60 min. inden boksen anvendes.

Boksen leveres med spiralkabel, som tilsluttes i stik med jord i passende højde.

For det bedste resultat skal boksen være tilkoblet i ca. 10-15 min efter at fødevarerne er placeret i boksen, dette er for at sikre, at temperaturen genoprettes efter døren har været åben.

Rumtemperaturen, hvor boksen anvendes, må ikke oversige 30<sup>o</sup> C, idet højere grader vil gøre det vanskeligt for boksen at køle ned til 3<sup>o</sup> C.

Ergo & Banquet line: Se afsnittet om **Knapperne funktioner**.

NB: Stikket tages ud af stikkontakten ved at tage fat i stikproppen! (Der må ikke trækkes direkte i ledningen).

### **Rengøring af peltier og kompressorbokse:**

Boksene må ikke være tilsluttet strøm i forbindelse med rengøring.

Boksen kvalificerer sig til beskyttelsesklasse IP21.

Rengøring skal udføres i henhold til de vedlagte rengøringsinstruktioner. (Se afsnittet **rengøring af anodiseret aluminium overflader**).

NB: Boksene må ikke være vaskes med højtryksrensere.

### **Vedligeholdelse af peltier og kompressor bokse:**

Boksen skal vedligeholdes regelmæssigt, de bevægelige dele smøres og efterspændes.

Kun en autoriseret elektriker kan arbejde på boksens elektriske dele. Kun godkendte originale reservedele fra Scanbox er tilladt ellers bortfalder garantien.

## **Generelt for alle bokse:**

### **Udtagelige indstik eller pressede skinner:**

Indstikkene tages forsigtigt ud inden de rengøres manuelt eller lægges i opvaskemaskinen. Bokse med pressede skinner rengøres manuelt i boksen.

### **Bokse på hjul:**

ScanBox tilbyder bokse med justerbare ben og på hjul. For alle bokse gælder en maksimums belastning på 10 kg per skinne i indstikket og for bokse med hjul anbefales en maksimum hastighed på 6 km/timen.

### **Bokse med træk system (Ekstra udstyr):**

ScanBox anbefaler at op til 4 bokse trækkes på samme tid og at den maksimale hastighed ikke overstiger 6 km/timen.

### **Indstilling af digitalt kontrolpanel:**

Temperaturen reguleres med pilen op og ned. Hold knappen inde ved hurtig justering og tryk gentagne gange for gradvis tilpasning.

I standby tilstand skal du holde tænd/sluk-knappen inde i tre sekunder. Samme procedure gælder ved opstart.

Displayet viser den indstillede temperatur.

Hvis du vil se den aktuelle temperatur trykkes på knappen med et termometer.

Termometer symbol med en ledning bruges kun, hvis boksen er udstyret med en intern kerne temperaturføler. (Ekstra udstyr)

Styringen har indstillinger som blinker for at indikere, at temperaturen er enten 2<sup>0</sup> C over setpunktet eller 10<sup>0</sup> C under. Styringen stopper med at blinke, når temperaturen er indenfor parameterindstillingen igen, og den grønne lampe tændes igen. Styringen vil ikke blinke i den første time, når skabet varmer op eller køler ned.

### **Generelle anbefalinger ved brug af alle typer bokse:**

Tætssluttende låg anbefales til kantiner at reducere spild og gør rengøringen nemmere.

Døren / døre skal være lukket under transporten.

Dørlåse skal smøres regelmæssigt, når vask gradvis fjernelse af smøreolie, så døren kan være langsom til at lukke.

Vaskes boksene regelmæssigt hver dag anbefales rustfrie hjul og kuglelejrer.

## **Rengøring af anodiseret aluminium overflader.**

### **Generelt:**

Ved forekomst af madrester, som kan fæstne sig til de glatte anodiserede overflader, bør overfladerne rengøres løbene for at bibeholde et pænt udseende. Rengøringen skal ske inden boksen varmes op på ny, gøres dette ikke risikeres at madresterne brænder fast på pladen foran varmeelementerne.

### **Rengørings metode:**

Rengøringen kan udføres med en slange med en dyse eller gummi skraber og klude. Kontroller CE-mærket for den aktuelle IP-klasse - information om IP-klassifikation kan findes på [www.sp.se](http://www.sp.se). Den manuelle metode tillader anvendelse af voksagtige vaskemiddel og en endelig let polering/aftørring med blød klud. Det tynde vokslag nedbryder mulighed for at madrester sætter sig fast mellem afvaskningerne.

### **Vaskemiddel:**

Den anodiserede overflade angribes af stærke syrer og især alkalier, derfor må rengøringsmidler med sådant indhold IKKE anvendes, dette kan forårsage pletter og slør. **Blødt rent vand med en tilsætning af neutralt rengøringsmiddel (pH 6-8) anbefales.** Den anodiserede overflade er ikke påvirkelig overfor organiske opløsningsmidler, så som trichlorethylen, derfor kan et tyndt lag krystal olie anvendes til at fjerne maling, olie og lignende.

### **Fastgjort snavs:**

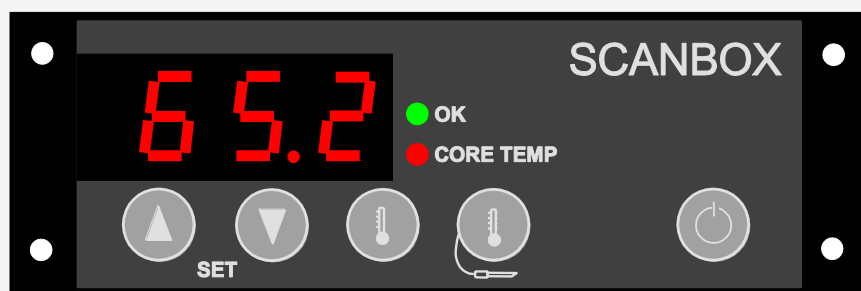
Rester (indvendig), fugleklatter, mudder (udvendigt), der er indtørret på overfladen skrubes med en plastikskraber og overfladen poleres med skuresvampe (3M) eller tilsvarende.

### **Skrammer og ridser:**

Skrammer og ridser, der går gennem det anodiserede lag og blotlægger det underliggende aluminium er en kosmetisk skade, men er ikke en risiko for dybere korrosion, på grund af anodiserings lagets fremragende vedhæftning. Skadestedet kan eventuelt dækket af et tæt lag af korrosionsprodukter, hvilket forhindrer yderligere indtrængning.

Skrammer og ridser på ydresiden i plast laminatet kan poleres op med akryl. Skaden rengøres med scotchbrite (skuresvampe) eller lignende og fyldes med akryllak.

Venligst kontakt ScanBox AB på +46 454-30 83 00 eller [info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se), hvis spørgsmål. (Information er taget fra eloxal AB 990.808)

**Knappernes funktioner:****OP knappen**

Denne knap bruges til, at indstille temperaturen op.

**NED knappen**

Denne knap bruges til at indstille temperaturen ned.

**Knap til visning af temperaturen i kammeret**

Den knap anvendes til at se den aktuelle temperatur i boksen.

**STAND-BY knappen**

I stand-by tilstand skal du holde tænd/sluk knappen nede i 3 sekunder. Samme procedure gælder at koble boksen til.

**(Kernetemperatur knap anvendes ikke)**

**Fejlmeddelelser:**

Fejl visning i display	Fejl	Løsning
AUS eller OFF	Stand-by. Ingen regulering	Tryk stand-by knap 3 sek.
F1L	Sensor fejl, kortslutning	Tjek sensor
F1H	Følerfejl	Tjek sensor
"---"	Password beskyttet	Kontakt forhandleren
Blinkende display	Temperatur alarm (se A31)	Se indstilling af digitalt kontrolpanel.
EP	Datafejl i parameterlageret (K1 i tomgang)	Strømforsyningen starter ikke regulatoren, regulatoren skal udskiftes.

Kontakt forhandleren eller ScanBox hvis de er usikker på noget af ovenstående.

ScanBox Thermo products AB  
 Ekängsvägen 1, 293 40, Olofström  
 Box 13, 293 21, Olofström  
 Sweden  
[www.scanbox.se](http://www.scanbox.se)



**ScanBox**  
 Food Transport Systems

Product: Commercial Food Transport Systems.

Types: Ergo Line Hot, Ergo Line Active Cooling, Ergo Line Ambient, Ergo Line Duo & Ergo Line Combo.  
 Banquet Line Hot, Banquet Line Active Cooling, Banquet Line Ambient, Banquet Line Duo & Banquet Line Combo.  
 Bakery boxes.

<b>BG</b>	ScanBox декларира, че тези продукти са в съответствие със следните директиви на ЕС:
<b>CZ</b>	ScanBox prohlašuje, že tyto výrobky jsou ve shodě s následujícími směrnici EU:
<b>D</b>	Konformitätserklärung. ScanBox erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
<b>DK, N</b>	ScanBox erklærer, at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
<b>E</b>	ScanBox declara que estos productos cumplen con las siguientes directivas de la UE:
<b>EE</b>	ScanBox kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
<b>F</b>	ScanBox déclare que ces produits sont en conformité avec les directives européennes suivantes:
<b>FIN</b>	ScanBox vakuuttaa, että nämä tuotteet ovat yhdenmukaisia seuraavien EU-direktiivien:
<b>GB</b>	ScanBox declares that these products are in conformity with the following EU directives:
<b>GR</b>	ScanBox δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά είναι σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες της Ε.Ε:
<b>H</b>	ScanBox kijelenti, hogy ezek a termékek megfelelnek az alábbi EU előírásoknak:
<b>HR</b>	ScanBox izjavljuje da su ti proizvodi u skladu sa sljedećim direktivama EU:
<b>I</b>	ScanBox dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti direttive Comunità Europea:
<b>LT</b>	ScanBox pareiškia, kad šie produktai atitinka šias ES direktyvas:
<b>LV</b>	ScanBox paziņo, ka šie produkti ir saskaņā ar šādiem ES direktīvām:
<b>NL</b>	ScanBox verklaart dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende EU-richtlijnen:
<b>P</b>	ScanBox declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes diretivas da União Europeia:
<b>PL</b>	ScanBox oświadcza, że produkty te są zgodne z następującymi dyrektywami Unii Europejskiej:
<b>RO</b>	ScanBox declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
<b>RU</b>	ScanBox заявляет, что эти продукты в соответствии со следующими директивами Европейского оюза:
<b>S</b>	ScanBox förklarar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU direktiv:
<b>SER</b>	ScanBox izjavljuje da su ti proizvodi u skladu sa sljedećim direktivama EU:
<b>SI</b>	ScanBox izjavlja, da so ti proizvodi v skladu z naslednjimi direktivami Evropske unije:
<b>SK</b>	ScanBox prehlasuje, že tieto výrobky sú v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie:
<b>TR</b>	ScanBox bu ürünler aşağıdaki Avrupa Birliği direktiflerine uygun olduğunu beyan eder:

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- EN 60335-2-49 version 5
- EN 60335-2-24 version 5 (Active cooling)
- IEC 60335-2-49-4.1

Electro Magnetic Compability EMC 2004/108/EC


- EN 50011/a
- EN 61000-6-3

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC



19 October 2012  
 Olofström, Datum

  
 Johan Folkesson  
 Production Manager

  
 Torbjörn Peltonen  
 Managing Director