



Manual för ScanBox Ergo & Banquet Line: Ambient (neutral), Hot & Active cooling, ScanBox matvagnar.

Bäste Kund

Grattis till ditt val av en ny ScanBox mattransportvagn. Vi är glada över att ni har valt en av våra produkter, och vi hoppas att ni kommer ha nytta av vår utrustning i många år framöver.

Garanti:

Alla ScanBox produkter har en 12 månaders garanti från dagen av installation (24 månader i Sverige). Det är en förutsättning att garantianspråks kortet kompletteras med artikelnummer och serienummer. (Du kan ladda ner garantikortet på ScanBox hemsida www.scanbox.se under Service menyn).

Garantikortet ska skickas till företaget där du köpte ScanBox eller direkt till ScanBox för ärenden i Sverige.

Garantin täcker inte förpackningen och anslutningskablar samt skador orsakade av felaktig installation, användning, underhåll, reparation och rengöring.

Leverans, installation och användning:

Vid leverans av ScanBox produkter vänligen kontrollera förpackningen. Om förpackningen eller produkten är skadad, ska detta skrivas på transportföretagets sedlar omedelbart och rapporteras till speditören och företaget där du köpte ScanBox utan dröjsmål.

ScanBox förpackningar ska återvinnas som plast och kartong samt trä när de levereras på pallar. Det är viktigt att du läser bruksanvisningen innan du använder ScanBox vagnar.

Kontakt:

För ytterligare information eller tekniska frågor kontakta företaget där du köpte ScanBox eller ScanBox Thermo Products AB

e-post: info@scanbox.se

Telefon 0454 30 83 00.

Neutrala boxar:

Användning/drift:

Neutrala vagnar kan användas som de är eller genom att placera en fryst kylplatta upptill inuti vagnen. Vagnen kan sedan fyllas med mat. Boxen kan också placeras i ett kylrum eller en frys med dörren öppen. Detta gör det möjligt för boxens inre att vara så kallt som det kalla rummet. Om leveransen skall ske nästa dag, ladda vagnen kvällen innan, med öppen dörr. När leveransen skall ske sätt i kylplattan, stäng dörren och flytta vagnen till utlämningsstället.

Obs: När du beställer en ScanBox med en kylplatta så måste du beställa gejdrama att hålla kylplattan också.

Rengöring:

Neutrala vagnar kan rengöras med slang med munstycke eller gummiskrapor och trasor. Om en vagndisk ska användas måste boxarna ha rostfria hjul med tätade kullager.

Rengöringen ska utföras enligt **rengöring av anodiserade aluminiumytor**, som finns i denna manual.

Underhåll av vagnen:

Vagnen måste underhållas regelbundet. De rörliga delarna, som bl.a. hjul skall smörjas och skruvar spännas på t.ex hjul.

Varma boxar med elektrisk anslutning (statisk värme) eller konvektionsvärme:

Användning/drift:

Vagnen ska anslutas till enfas 230 V eluttag i ca 45-60 minuter före användning. Om vagnen är utrustad med konvektion, då är 20 minuter tillräckligt. Vagnen levereras med en spiralkabel som ansluts till vägguttaget, som bör placeras på lämplig höjd. Den är på baksidan av vagnen.

För bästa resultat bör vagnen vara ansluten i ca 10-15 minuter efter att maten laddats inuti vagnen för att säkerställa att temperaturen återställs efter öppnandet av dörren.

Ergo & Banquet Line: Se delen **knapparnas funktion**.

Notera: Dra ut kabeln från vägguttaget genom att greppa i kontakten (*Dra inte direkt i sladden!*). Det är ett ställ på baksidan av vagnen för att hänga kabeln under transporten.

Rengöring av varma vagnar: Vagnen måste kopplas bort från eluttaget innan rengöring.

Vagnen är kvalificerad för IP44. (Skydd mot inträngning av vatten och fasta ämnen). Detta gäller inte för modeller med Aktiv Kyla, som har IP21. (Skyddad för fingerintrång).

Rengöringen ska utföras enligt avsnittet rengöring i denna manual (se avsnittet om **rengöring av anodiserade aluminium ytor**).

Obs: Boxarna får inte tvättas med högtryckstvätt.

Underhåll av vagnen:

Vagnen måste underhållas regelbundet.

De rörliga delarna skall smörjas och skruvar spärras på t.ex hjul.

Endast en behörig elektriker får reparera och arbeta med de elektriska delarna av vagnen. Endast godkända reservdelar från ScanBox får användas, annars gäller inte garantin.

Aktiv kylboxar med peltier- eller kompressorkyla:

Användning/drift:

Peltierboxar:

Vagnen ska anslutas till enfas 230 V AC ca 90-120 minuter innan vagnen används för första gången. Vagnen levereras med en spiralsladd som ska anslutas till vägguttaget i lämplig höjd. Peltierelementet bör placeras minst 30 centimeter från väggen eller andra föremål för att uppnå maximalt luftflöde (kapacitet). Peltierelementet kyler vagnen med högst 22°C under den omgivande omgivningstemperaturen.

För bästa resultat bör vagnen vara ansluten i ca 10-15 minuter efter att maten laddats inuti vagnen för att säkerställa att temperaturen återställs efter öppnandet av dörren.

Obs: Boxarna får inte tvättas med högtryckstvätt.

Kompressorboxar:

Kompressorboxar ska inte transporteras liggande. Om boxen har legat ned under transportprocessen, låt den stå i minst 2 timmar innan den sätts på så att oljan från kompressorn rinner tillbaka på plats.

Boxen ska anslutas till enfas 230 V AC ca 45-60 minuter före användning.

Vagnen är försedd med en spiralkabel monterad baktill på vagnen. Kabeln skall anslutas till eluttaget. Det är en sladdhållare på baksidan på vagnen för att hålla kabeln, när den flyttas.

För bästa resultat bör vagnen vara ansluten i ca 10-15 minuter efter att maten är placerad inuti boxen. Detta för att säkerställa att temperaturen återställs efter öppnandet av dörren.

Den omgivande rumstemperaturen, där boxen används bör inte överstiga 30°C om boxen skall kunna kyla ner till 3°C.

Ergo & Banquet Line: Se delen **knapparnas funktion**.

Rengöring av peltier- och kompressorboxar:

Vagnar måste kopplas bort från strömförsörjningen före rengöring.

Vagnen är kvalificerad för IP21. (Skydd mot finger intrång).

Rengöringen ska utföras enligt **rengöring av anodiserade aluminiumytor**, som finns i denna manual.

Obs: Boxarna får inte tvättas med högtryckstvätt.

Underhåll av peltier-och kompressorboxar:

Vagnen måste underhållas regelbundet. Rörliga delar skall smörjas och skruvar spärras på t.ex hjul. Endast en behörig elektriker får reparera och arbeta med de elektriska delarna av vagnen. Endast godkända reservdelar från ScanBox får användas, annars gäller inte garantin.

Allmän information för alla vagnar:

Lösa eller pressade gejdor:

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

Vagnar med hjul:

ScanBox erbjuder vagnar med hjul eller justerbara ben. Alla vagnar kan hålla en maximal belastning av 10 kg per gejder inuti boxen. Vagnar med hjul har en maximal hastighet på 6km/timme.

Vagnar med truckdrag (extrautrustning):

ScanBox rekommenderar att upp till 4 vagnar bogseras samtidigt. Bogseringshastighet ska inte överstiga 6 km/tim.

Inställning av digital kontrollpanel:

Anslut ScanBox i strömförsörjningen. Slå på strömmen.

Om displayen visar OFF, tryck på On / Off-knappen på displayen i tre sekunder.

Temperaturen regleras med pilarna ”upp” och ”ner”. Tryck och håll nere knappen för snabbjustering eller tryck upprepade gånger för gradvis anpassning.

Displayen visar den inställda temperaturen.

Om du vill se den aktuella temperaturen, tryck på knappen med termometer tecknet.

Kärntemperatursymbolen kan endast användas om vagnen är utrustad med en inre kärntemperatursensor (ej aktivt tillval).

Regulatorns display som blinkar för att indikera om temperaturen är antingen 2°C över börvärde eller 10°C under den inställda temperaturen för att varna användaren. Den slutar blinka när temperaturen är inne i temperaturområdet igen och den gröna lampan tänds. Den kommer inte att blinka under den första timmen när skåpet värms eller kyles.

Allmänna rekommendationer för användning av alla typer av boxar:

Tättslutande lock rekommenderas för kantiner för att minska spillrisk och göra rengöringen enklare. Obs: Kantiner, brickor samt galler måste följa standarden EN 631.

Dörr (ar) skall vara stängda under transporten.

Tvättprocessen avlägsnar gradvis smörjoljan. Därför bör dörrlås smörjas regelbundet.

Om vagnar tvättas varje dag, rekommenderas rostfria hjul med tätade kullager.

Rengöring av anodiserade aluminium ytor:

Allmänt:

Om det finns någon mat som har spillts eller har fastnat på de anodiserade ytorna, bör de rengöras innan vagnen värms upp för att upprätthålla ett hygieniskt och rent utseende. Rengör eventuellt spill innan det torkar. Var försiktig när det gäller varma ytor.

Rengöringsmetod:

Tvättning kan göras med slang med munstycke eller gummiskrapor och trasor. Varmt vatten samt ph neutralt (6-8) rengöringsmedel och en borste rekommenderas. Skölj och torka av enligt IP klassning med en mjuk trasa. Kontrollera CE-märkningen på boxen för den aktuella IP-klassen - information om klassning finns på www.sp.se.

Den manuella metoden tillåter användning av vaxartade tvättmedel och lätt polering / torka med en mjuk trasa slutligen. Den tunna beläggningen av vax kommer att minska risken för att livsmedel ska fastna på ytan, samt förlänga tiden mellan rengöring.

Tvättmedel:

Den anodiserade ytan angrips av starka syror och i synnerhet alkalier, därför ska tvättmedel med sådant innehåll ej användas. De kan orsaka fläckar och en hinna. **Mjukt rent vatten med en tillsats av neutralt tvättmedel (ph 6-8) rekommenderas.**

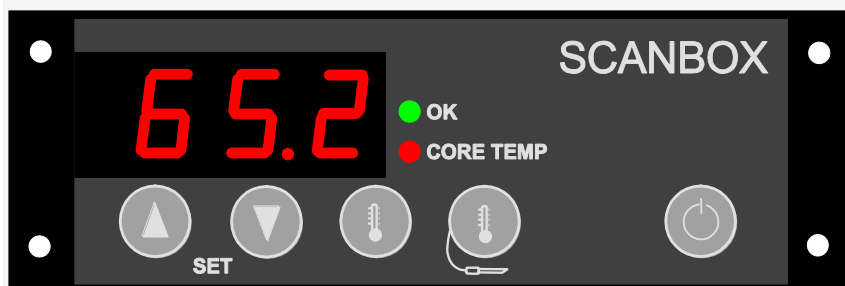
Fasta föroreningar:

Matrester (invändigt), som torkat fast på ytan avskrapas med plastskrapa och ytan putsas med scotchbrite (3M) eller motsvarande.

Repor:

Repor och skrapor som går igenom anodiseringsskiktet och frilägger underliggande aluminium utgör en estetisk störning, men innebär ej någon risk för djupgående korrosion. På grund av anodiseringsskiktets utomordentliga vidhäftning lossnar ej detta omkring repa. Skadestället täcks så småningom av ett tätt skikt korrosionsprodukter, som förhindrar ytterligare penetrering.

Kontakta alltid Scan Box AB i tveksamma fall på 0454-30 83 00.

Knapparnas funktion:**Upp-knappen**

Denna knapp höjer temperaturen

**Ned-knappen**

Denna knapp sänker temperaturen

**Inne-temperatur knappen**

denna knapp visar temperaturen inuti boxen

**STAND-BY knapp**

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

(Kärntemperaturknappen används inte.)

Felmeddelanden:

Visning display	Felmeddelande	Åtgärd
AUS eller OFF	Stand-by. Ingen reglering	Tryck på stand-by knappen i 3 sekunder.
F1L	Givarfel, kortslutning	Kontrollera givaren
F1H	Givarfel.	Kontrollera givaren
"---"	Lösenord behövs	Kontakta försäljaren
Blinkande display	Temperaturlarm (se A31)	Se Inställning av digital kontrollpanel
EP	Datafel i parameterminnet (K1 i viloläge)	Strömförsörjningen startar inte kontrollenheten, regulatorm måste bytas ut.

Kontakta ScanBox ifall Ni är osäkra på något av ovanstående på 0454-30 83 00.

ScanBox Thermoproducts AB
 Ekängsvägen 1, 293 40, Olofström
 Box 13, 293 21, Olofström
 Sweden
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.

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