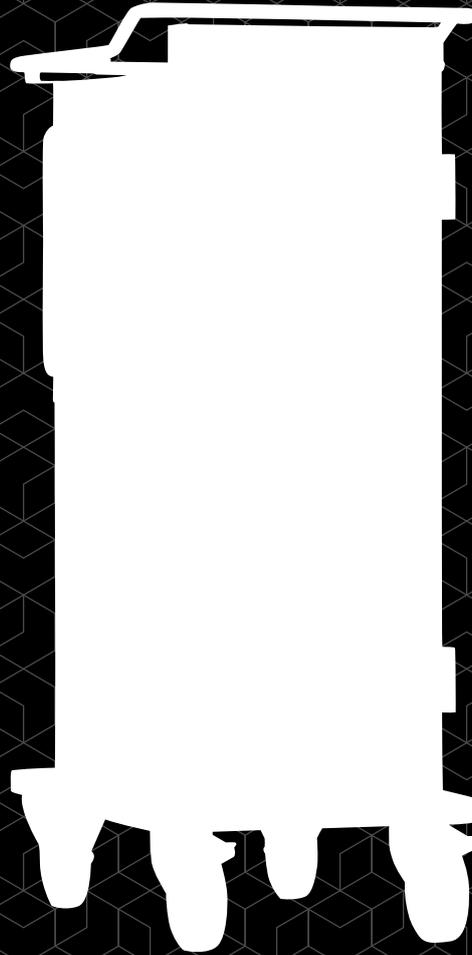


Version 2021-37

ScanBox

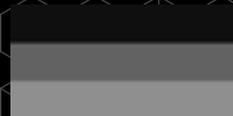
Bringing your food with care



Benutzerhandbuch

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

Neutral | Heiss | Kühlung



Deutsch

Dieses Handbuch wurde aus dem Englischen ins Deutsche übersetzt.



**VORSICHT: LESEN SIE DAS BENUTZER-
HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR
SIE DAS PRODUKT VERWENDEN**



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Erstinbetriebnahme sorgfältig durch.



Darf nicht im Hausmüll entsorgt werden

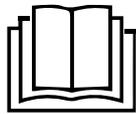


VORSICHT

Herzlichen Glückwunsch ...

... dass Sie sich für ScanBox Produkte entschieden haben, das freut uns sehr und wir hoffen, dass Sie in den kommenden Jahren viel Freude daran haben werden.

Sicherheitsanweisungen



Bevor Sie das Produkt verwenden, lesen Sie bitte vor Erstinbetriebnahme dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung des Produkts entstehen. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch zusammen mit dem Produkt auf, um es künftig zu Rate ziehen zu können.

Sicherheit für Kinder und Menschen mit Behinderung

Dieses Produkt kann von Kindern ab acht Jahren verwendet werden, sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, sowie von Personen mit geringen Erfahrungen und Kenntnissen, solange diese beaufsichtigt oder angewiesen werden, wie das Produkt sicher verwendet werden kann und solange sie sich über die, mit der Nutzung verbundenen Risiken, im Klaren sind. Bewahren Sie sämtliches Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kinder auf, da missbräuchliche Anwendung Lebensgefahr für Kinder bedeutet.

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

Das Produkt ist für die professionelle, kurzfristige Aufbewahrung und Ausgabe von Lebensmitteln für die Dauer von bis zu acht Stunden vorg-

esehen. Es ist nicht gestattet, das Produkt für andere Zwecke zu verwenden.

Die Box muss auf flachem Grund stehen, vor Anschluss an die Steckdose ScanBox mit Rollenfeststellern vorungewolltem Wegrollen sichern. Damit Produkte mit Kühlung optimal funktionieren, muss die Box mindestens 30 cm weit von der Wand entfernt stehen.

Dieses Produkt muss über eine Steckdose mit einer sicheren Erdleitung an die Hauptstromleitung angeschlossen werden.

Wenn Sie die Box von der Wandsteckdose entfernen, Netzstecker NIEMALS an der Leitung ziehen. Eine gewaltsame Überdehnung der Leitung führt zu Beschädigungen der innenliegenden Leiter.

Das Produkt ist bei einer Störbehebung oder zu Wartungsarbeiten vom Stromnetz zu trennen und zu sichern.

Alle Arbeiten zu einer Störbehebung dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Die lokal gültigen Vorschriften/Unfallverhütungs-vorschriften sind zu beachten. Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Vorsicht bei heißen teilen, Verbrennungsgefahr!

Teile des Produkts werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie diese heißen Teile nicht.

Lagern Sie im Produkt keine entzündlichen oder explosiven Stoffe wie beispielsweise entzündliche Flüssigkeiten.

Überprüfen Sie gegebenenfalls, ob die Ventilationsöffnungen frei sind.

Denken Sie daran, dass das Produkt umkippen kann. Laden Sie die Behälter von unten nach oben ein, entladen Sie die Behälter von oben nach unten. Legen Sie die schweren Behälter nach unten. Vermeiden Sie, das Produkt auf schiefen Ebenen abzustellen oder zu transportieren. Halten Sie sich an die Reinigungs- und Wartungsanweisungen, die weiter unten im Handbuch aufgeführt sind.

Reinigen Sie das Produkt nicht mit einem Hochdruckreiniger.

Falls Ihr Produkt mit einem Befeuchter ausgestattet ist, muss es zuerst mit Frischwasser aufgefüllt werden, bevor Sie es erwärmen.

Der Banquet Master ist mit einer Halterung für die einfahrbaren Gestellhalterung auf der Außenseite der Box ausgestattet. Bringen Sie es hier an, wenn die Box heiß ist. Denken Sie daran, dass der Griff des einfahrbaren Gestells möglicherweise heiß ist.

Inhaltsverzeichnis

Herzlichen Glückwunsch	3
Sicherheitsanweisungen	3
Sicherheit für Kinder und Menschen mit Behinderung	3
Allgemeine Sicherheitsanweisungen	3
Inhaltsverzeichnis	5
Ratschlag	6
Wartung & Reinigung	6
Allgemeine Informationen vor dem Reinigen	6
Reinigung der L/U-Winkelführungen	6
Reinigung des Behälterstop	6
Reinigung der Fiberglas-Kunststoffteile	6
Reinigung der Fahrrollen	6
Reinigung von anodisierten Aluminiumoberflächen	7
Allgemeines	7
Reinigungsmethoden	7
Reinigungsmittel	7
Feste Reste	7
Kratzer	7
Reinigung der Edelstahloberfläche	7
Allgemeines	7
Reinigungsmittel	8
Reinigung der Ventilatoren	8
Allgemeines	8
Reinigungsmethode	8
Falls Ihre Box nicht funktioniert	8
Umweltschutz	8
Verpackung	9
Garantie	9
Die Garantie trifft nicht zu, falls:	9
Die folgenden Bauteile sind nicht im Garantiebereich enthalten:	9
Adresse des Herstellers	9
Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line	
Kühlung	10
Produktbeschreibung	10
Übersicht	10
Bedienfeld	11
Vor der ersten Inbetriebnahme	11
Transport	11
Auspacken	12
Wiederverwertung des Verpackungsmaterials	12
Erste Reinigung	12
Inbetriebnahme	12
Tägliche Verwendung	12
Konformitätserklärung mit CE	12
Tabelle – Technische Daten	13
Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line & Under Counter Heiss	14
Produktbeschreibung	14
Übersicht	14
Bedienfeld	15
Vor der ersten Inbetriebnahme	15
Transport	15
Auspacken	16
Wiederverwertung des Verpackungsmaterials	16
Erste Reinigung	16
Inbetriebnahme	16
Tägliche Verwendung	16
Konformitätserklärung mit CE	16
Tabelle – Technische Daten	17
Hinweise	18

Ratschlag

- ScanBox empfiehlt die Verwendung von Behälter/GN-Schalen mit Dichtung und das Ausschütten zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.
- **Hinweis:** Behälter/GN-Schalen müssen der EN 631 entsprechen.
- Die Türe muss während des Transports stets geschlossen bleiben.
- Bewegliche Teile, wie Türscharniere, Rollen etc. regelmässig mit geeignetem Schmiermittel fetten.
- Wenn die Boxen täglich gereinigt werden, empfiehlt ScanBox die Verwendung von Fahrrollen aus Edelstahl mit versiegelten Kugellagern.

Wartung & Reinigung

Das Produkt muss regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Bewegliche Teile müssen geschmiert und festgezogen werden.

Allgemeine Informationen vor dem Reinigen

- Trennen Sie das Produkt vom Strom ab, indem Sie es ausstecken.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt ausgekühlt ist, um Verbrennungen an Händen und Armen zu vermeiden.
- Ein zugelassener Elektriker muss das Produkt alle sechs Monate überprüfen.
- **Hinweis:** Reinigen Sie das Produkt NICHT mit einem starken Reinigungsmittel.

Reinigung der L/U-Winkelführungen

- Entfernen Sie aushängbaren L/U-Winkelführungen und reinigen Sie diese manuell oder in einer Geschirrspülmaschine.
- Bei Produkten mit gepressten Auflagesicken reinigen Sie diese manuell in der Box.

Reinigung des Behälterstop

Einige Produkte verfügen über einen herausnehmbaren Behälterstop auf der inneren Rückseite des Produkts. Der Behälterstop kann zur Reinigung entfernt werden, indem er aus den Befestigungslöchern ausgehängt wird. Achten Sie darauf, die Fahrrollen zu verriegeln, bevor Sie das Produkt auseinander- oder zusammenbauen.

Reinigung der Fiberglas-Kunststoffteile

Reinigen Sie Kunststoffteile wie die Seitenwände, die Türwand, die Rückwand, das Fiberglas, Kunststoffgehäuse und den Türdichtring mit einem milden, in Wasser verdünnten Reinigungsmittel. Wischen Sie die Oberflächen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Reinigung der Fahrrollen

Verwenden Sie bei der Reinigung der Fahrrollen das selbe Verfahren wie unter „Reinigung der Fiberglas-Kunststoffteile“ beschrieben, aber achten Sie darauf, dass das Schmiermittel der Fahrrollen bei der Reinigung nicht ausläuft.

Reinigung von anodisierten Aluminiumoberflächen

Allgemeines

Anodisierte Aluminiumoberflächen müssen gereinigt werden, wenn Lebensmittel verschüttet wurden und/oder hängen geblieben sind, um das Produkt hygienisch zu halten. Die Reinigung muss abgeschlossen werden, bevor das Produkt erneut erhitzt oder abgekühlt wird.

Vermeiden Sie wenn möglich Verschüttungen. Reinigen Sie Verschüttungen bevor diese trocknen, da angetrocknete Reste schwerer entfernt werden können. Vorsicht vor heißen Oberflächen!

Reinigungsmethoden

Die Reinigung kann mit einer Schlauchdüse oder mit einem Abstreifer und einem Tuch geschehen. Wir empfehlen einen Eimer heißen Wassers mit einem sanften Reinigungsmittel und eine Bürste. Spülen Sie das Produkt mit einem schwachen Wasserstrahl ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.

Überprüfen Sie die IP-Klasse auf der CE-Markierung auf der Seite des Produkts. Informationen über die Bedeutung der IP-Klasse finden Sie unter <http://www.sp.se/en>.

Bei der Methode, die im Handbuch steht, wird ein Reinigungsmittel auf Wachsbasis verwendet, und danach mit einem weichen Tuch poliert / abgewischt. Die dünne Wachsschicht senkt die Gefahr, dass Lebensmittelreste auf der Oberfläche kleben bleiben, was den Zeitraum zwischen den Reinigungen verlängert.

Reinigungsmittel

Die anodisierte Aluminiumoberflächen reagieren empfindlich auf starke Säuren und vor allem auf starke Laugen, z. B. Natronlauge. Daher sollten Reinigungsmittel mit solchen Inhaltsstoffen NICHT verwendet werden, da diese Flecken und Maserungen erzeugen. Wir empfehlen ein weiches Reinigungswasser mit einem neutralen Reinigungsmittel (pH 6-8). Die anodisierte Oberfläche reagiert nicht empfindlich auf organische Lösungsmittel, so dass diese problemlos verwendet werden können, beispielsweise Mineralterpentin. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Sprühreiniger.

Feste Reste

Angetrocknete Lebensmittelreste auf der Innenseite der Box können mit einem Kunststoffschaber abkratzt werden. Die Oberfläche kann mit einem Schwamm (3M) oder etwas ähnlichem poliert werden.

Kratzer

Kratzer die durch die Anodisation gedungen sind und das darunter liegende Aluminium offenlegen sind nur kosmetische Schäden. Das liegt an der hervorragenden Haftung der Anodisation und den inhärenten Eigenschaften des Aluminiums; Diese Arten von Kratzer können jedoch zu einer weiteren Korrosion führen.

Kratzer auf dem Kunststofflaminat des Fiberglases auf der Außenseite der Box können mit Gel poliert werden, wodurch Schäden an der mechanischen Oberfläche ausgebessert werden, da das Gel eine glasige Oberfläche erhält. Größere Schäden wie Löcher und tiefe Kratzer im Kunststofflaminat können mittels eines geeigneten Fiberglas-Reparaturset's ausgebessert und nachträglich lackiert werden.

Falls Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an ScanBox Thermo Products AB unter: +46 454-30 83 00 oder info@scanbox.se.

Reinigung der Edelstahloberfläche

Allgemeines

Edlestahloberflächen, die mit Speiseresten verschmutzt sind, müssen gesäubert werden, damit die

Hygiene erhalten bleibt. Die Reinigung muss vor der Nutzung oder einmal täglich erfolgen. Vermeiden Sie wenn möglich Verschüttungen von Speisen. Entfernen Sie Speisereste, bevor diese trocknen, um die Reinigung zu erleichtern.

Passen Sie auf heiße Oberflächen auf.

Reinigungsmittel

- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Edelstahl geeignet sind. Reinigungsmittel dürfen keine Chloride enthalten.
- Wenden Sie sich an den Anbieter der Reinigungsmittel, um sich bezüglich Reinigungsmitteln für Edelstahl beraten zu lassen.

Edelstahl kann nach längerem Kontakt mit salzhaltigen Flüssigkeiten anfangen zu korrodieren und sich verfärben.

Reinigung der Ventilatoren

Allgemeines



VORSICHT: Die Ventilatoren dürfen nur von qualifizierten Mitarbeitern gereinigt werden.

Die Ventilatoren müssen alle drei Monate gereinigt werden, oder falls Speisereste in den Ventilatoren hängen geblieben sind. Nach jedem Transport sollte nachgeschaut werden, ob Speisereste im Ventilator hängen geblieben sind. Falls ja, muss er gereinigt werden bevor die Box in Betrieb genommen wird.

Reinigungsmethode

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss die Box aus der Steckdose ausgesteckt werden. Entfernen Sie die Schrauben der Abdeckung der Elemente. Reinigen Sie nun den Ventilator von Staub und sonstigen Resten.

Für die Reinigung des Ventilators und der Kühlrippen kann Druckluft, eine Bürste oder ein feuchtes Tuch verwendet werden.

Hinweis: Reinigen Sie den Ventilator nicht mit fließendem Wasser.

Hinweis: Die Boxen sollten nicht mit Hochdruckwasser gereinigt werden.

Falls Ihre Box nicht funktioniert

Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Ansonsten gilt die Garantie nicht. Nur qualifizierte Mitarbeiter dürfen Reparaturen an den elektrischen Bestandteilen der Box durchführen. Das gilt auch für das Austauschen des Spiralkabels und des Steckers.

Umweltschutz



Dieses Symbol  auf dem Produkt zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem Haushaltsmüll ent-

sorgt werden darf. Es muss stattdessen an eine Recycle-Stelle für elektrische und elektronische Bauteile geschickt werden. Indem Sie sichergehen, dass das Produkt richtig entsorgt wird, vermeiden Sie dadurch negative Auswirkungen auf die Umwelt. Weitere Informationen erhalten Sie von den örtlichen Behörden, der Müllabfuhr oder dem Händler, der Ihnen das Produkt verkauft hat.

Verpackung

Unser Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Sortieren und entsorgen Sie das Material in geeigneten Behältern im Wertstoffhof.

Garantie

Sämtliche ScanBox-Produkte haben eine 12 monatige Garantie, ab des Rechnungsdatums. Sollten Beschwerden oder Garantiefälle auftreten, muss ein Garantief formular ausgefüllt werden. Sie müssen sowohl die Artikelnummer als auch die Seriennummer in das Garantief formular eintragen. Sie können das Garantief formular von der ScanBox-Webseite unter <https://www.scanbox.se/en/support/warranty> herunterladen. Das Garantief formular sollte an das Unternehmen geschickt werden, bei dem Sie Ihre Produkte erworben haben, oder direkt an ScanBox (nur für schwedische Kunden).

Die Garantie trifft nicht zu, falls:

- Sie halten sich nicht an die Anweisungen dieses Handbuchs.
- Sie verwenden das Produkt für nicht vorgesehene Zwecke.
- Sie haben Änderungen an der Steuerelektronik vorgenommen.
- Sie haben Funktionsänderungen am Produkt vorgenommen.
- Sie verwenden keine originalen Ersatzteile.

Die folgenden Bauteile sind nicht im Garantiefumfang enthalten:

- Spiralkabel
- Fahrrollen
- Gummi-Aufprallschutz am Gehäuse
- Türdichtring

Adresse des Herstellers

ScanBox Thermo Products AB

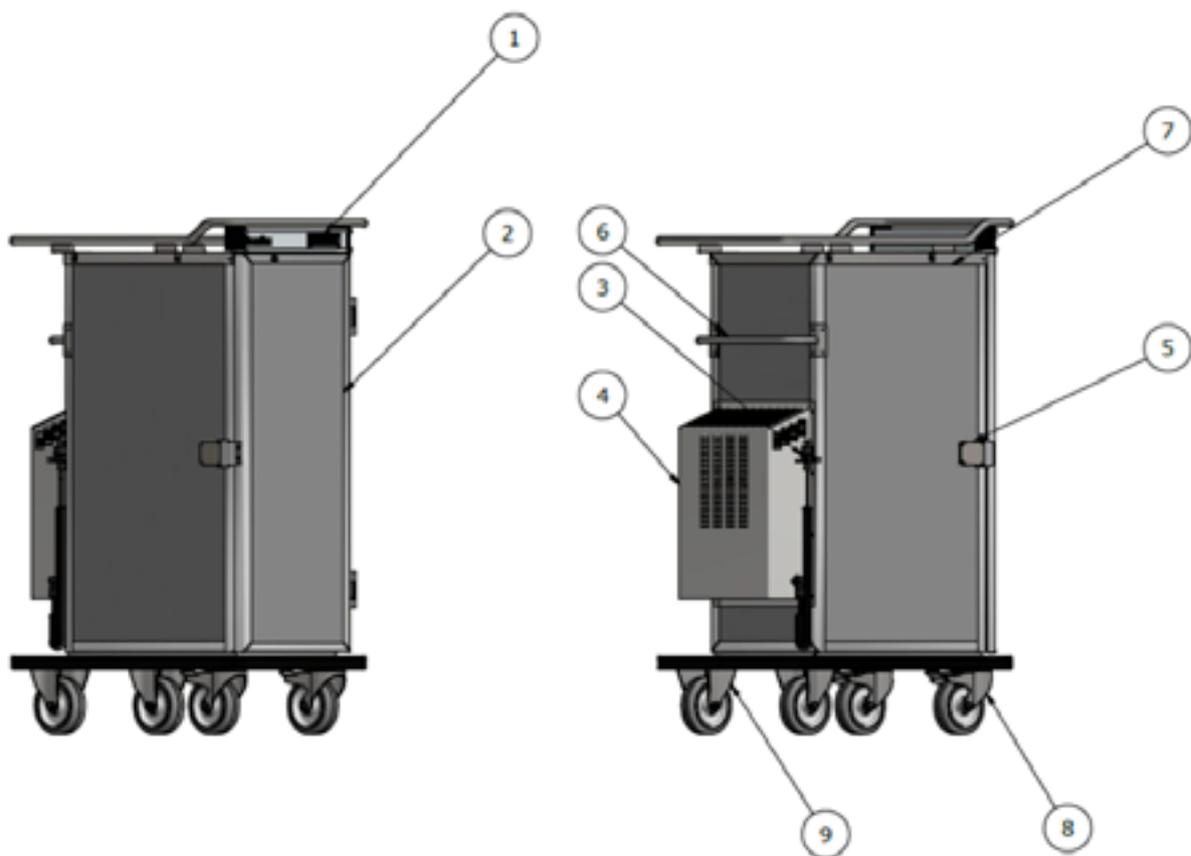
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
SCHWEDEN

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

Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line Kühlung

Produktbeschreibung

Übersicht



Nummer	Bauteil
1	Bedienfeld - Temperatursteuerung
2	Türe
3	Stecker
4	Schutzabdeckung über Kühlkompressor
5	Türverriegelung
6	Drück/Ziehgriff
7	Zusätzlicher Laderaum
8	Lenkrollen mit Feststeller
9	Hintere Bockrollen

Bedienfeld



Pfeil nach oben

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur in der Box zu erhöhen.



Pfeil nach unten

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur in der Box zu senken.



Taste zur Temperaturanzeige

Zeigt die aktuelle Temperatur in der Box an.



Einschalttaste

Um die Box in Betrieb zu nehmen oder in den Standby-Modus zu versetzen, müssen Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt halten.



Vor der ersten Inbetriebnahme



Transport

- Überprüfen Sie die Boxen bei Ankunft. Sehen Sie vor allem nach, ob keine Transportschäden entstanden sind.
- Falls die Waren während des Transports beschädigt werden, unterzeichnen Sie die Dokumente des Spediteurs nicht, ohne die Transportschäden zu dokumentieren.

Auspacken

Verkratzen Sie die Boxen nicht während des Auspackens.

Wiederverwertung des Verpackungsmaterials

Das ScanBox-Verpackungsmaterial kann zum Wertstoffhof zurückgebracht werden.

Erste Reinigung

Die Boxen werden von den Mitarbeitern von ScanBox vor dem Versandt gereinigt, aber Sie sollten die Boxen vor der ersten Nutzung auf jeden Fall noch einmal reinigen.

Inbetriebnahme

Die Produkte von ScanBox entsprechen den relevanten elektrischen Spezifikationen. Bevor Sie die Boxen zum ersten Mal verwenden, sollten Sie die folgenden Anweisungen einhalten:

- Achten Sie darauf, dass die Anschluss-Spannung mit den Spezifikationen der Box übereinstimmt.
- Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, so dass die Box von Hand ausgesteckt werden kann, ohne dass man am Kabel ziehen muss.
- Boxen mit Kompressorkühlung sollten nicht liegend transportiert werden. Falls die Box liegend transportiert wurde, sollten Sie sie mindestens zwei Stunden vor der Inbetriebnahme hinstellen. Dadurch gehen Sie sicher, dass das Kompressoröl wieder an die richtige Stelle fließt.

Tägliche Verwendung

Die Box sollte 90-120 Minuten vor der Inbetriebnahme an eine geerdete, einphasige Steckdose 220-240 V angeschlossen werden. Sollte die Box mit Kompressorkühlung ausgestattet sein, reichen 40-60 Minuten aus, um die Box auf die gewünschte Temperatur zu kühlen. Die Box verfügt über ein Spiralkabel, das in der entsprechenden Höhe in die Steckdose eingesteckt werden kann. Das Spiralkabel befindet sich auf der Rückseite der Box.

Nachdem Sie Lebensmittel in die Box geladen haben, sollten Sie für optimale Ergebnisse die Box 10-15 Minuten lang an eine Steckdose anschließen. Dadurch kann die Temperatur nach häufigem Öffnen und Schließen der Türe während des Einladens die Temperatur wieder herstellen.

- Eine Box mit Kühlung soll kalte Lebensmittel aufbewahren und transportieren, nicht diese herunterkühlen.

Boxen mit Kompressorkühlung entsprechen Klimaklasse 4. Das bedeutet, dass die Boxen in einer Umgebungstemperatur von 30 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 55 % RH eine Innentemperatur von 3-8 ° aufrecht erhalten können.

Boxen mit Peltierkühlung entsprechen Klimaklasse 0. Das bedeutet, dass die Boxen bei einer Umgebungstemperatur von 20°C und einer Luftfeuchtigkeit von 50 % RH eine Innentemperatur von 3-8 °C aufrecht erhalten können.

Konformitätserklärung mit CE

Dieses Produkt entspricht den Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42. Darüber hinaus entspricht das Produkt der EMC-Direktive 2014/30/EU und 2011/65/EU über die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten („RoHS2“). Darüber hinaus erfüllt der Hersteller die Anforderungen der Richtlinie 1907/2006/EC über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe („REACH“).

Die neusten Aktualisierungen der „EU-Konformitätserklärung“ finden Sie unter www.scanbox.se/en/support.

Tabelle – Technische Daten

Bezeichnung	Eigengewicht	Nettogewicht	Kapazität GN 1/1	Breite	Tiefe	Höhe
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 = Kühlung Peltier

CC = Kühlung Kompressor

Das Maximalgewicht hängt vom folgenden Gewicht pro Laufrolle ab:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

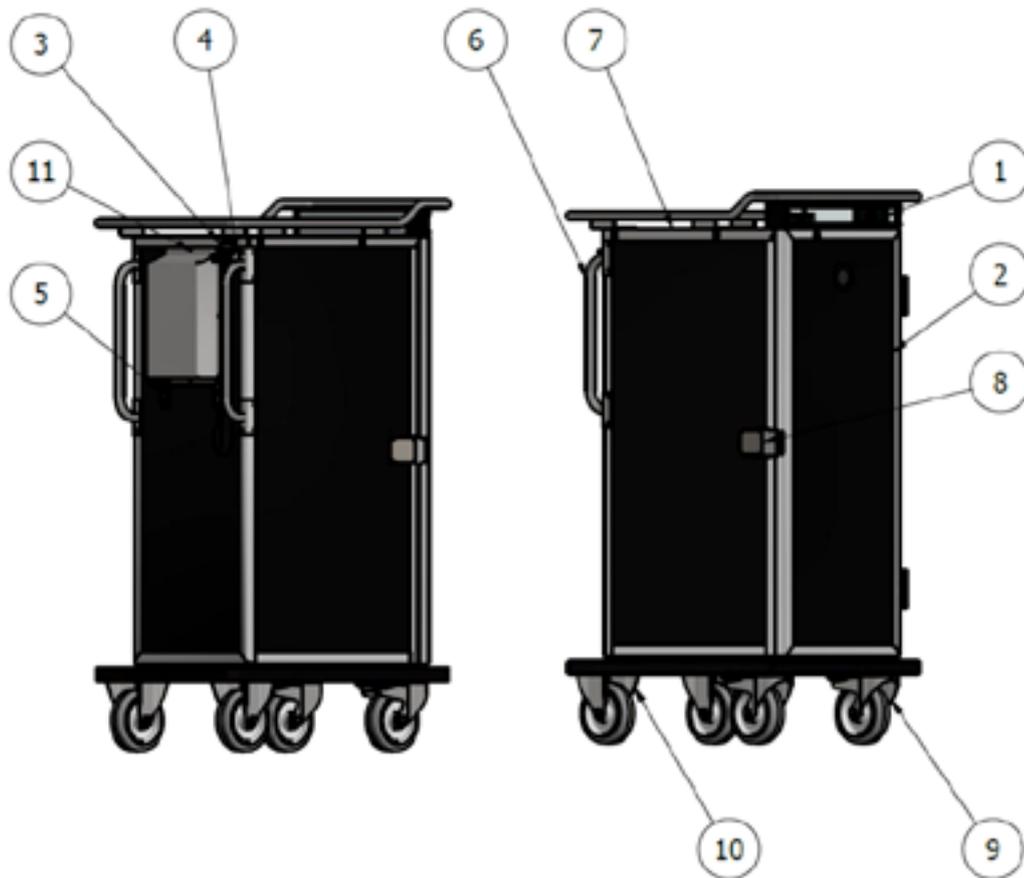
Maximal zulässiges Gewicht pro Pfanne = 9 kg (GN1/1) oder 18 kg (GN2/1)

Der Schallpegel des Produkts liegt unter 70 dB (A).

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

Produktbeschreibung

Übersicht



Nummer	Bauteil
1	Bedienfeld - Temperatursteuerung
2	Türe
3	Stecker
4	Verlängerung für Spiralkabel und Stecker
5	Spiralkabel
6	Griff / Aufprallschutz
7	Zusätzlicher Laderaum
8	Türverriegelung
9	Lenkrollen mit Feststeller
10	Hintere Bockrollen
11	Schutzabdeckung

Bedienfeld



Pfeil nach oben

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur in der Box zu erhöhen.



Pfeil nach unten

Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur in der Box zu senken.



Taste zur Temperaturanzeige

Zeigt die aktuelle Temperatur in der Box an.



Einschalttaste

Um die Box in Betrieb zu nehmen oder in den Standby-Modus zu versetzen, müssen Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt halten.



Vor der ersten Inbetriebnahme



Transport

- Überprüfen Sie die Boxen bei Ankunft. Sehen Sie vor allem nach, ob keine Transportschäden entstanden sind.
- Falls die Waren während des Transports beschädigt werden, unterzeichnen Sie die Dokumente des Spediteurs nicht, ohne die Transportschäden zu dokumentieren.

Auspacken

Verkratzen Sie die Boxen nicht während des Auspackens.

Wiederverwertung des Verpackungsmaterials

Das ScanBox-Verpackungsmaterial kann zum Wertstoffhof zurückgebracht werden.

Erste Reinigung

Die Boxen werden von den Mitarbeitern von ScanBox vor dem Versandt gereinigt, aber Sie sollten die Boxen vor der ersten Nutzung auf jeden Fall noch einmal reinigen.

Inbetriebnahme

Die Produkte von ScanBox entsprechen den relevanten elektrischen Spezifikationen. Bevor Sie die Boxen zum ersten Mal verwenden, sollten Sie die folgenden Anweisungen einhalten:

- Achten Sie darauf, dass die Anschluss-Spannung mit den Spezifikationen der Box übereinstimmt.
- Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, so dass die Box von Hand ausgesteckt werden kann, ohne dass man am Kabel ziehen muss.

Tägliche Verwendung

Heiss-Boxen sollten 45-60 Minuten vor der Inbetriebnahme an eine geerdete, einphasige Steckdose 220-240 V angeschlossen werden. Sollte die Box mit Konvektionskühlung ausgestattet sein, reichen 20 Minuten aus, um die Box auf die gewünschte Temperatur aufzuheizen. Die Box verfügt über ein Spiralkabel, das in der entsprechenden Höhe in die Steckdose eingesteckt werden kann. Das Spiralkabel befindet sich auf der Rückseite der Box.

Nachdem Sie Lebensmittel in die Box geladen haben, sollten Sie für optimale Ergebnisse die Box 10-15 Minuten lang an eine Steckdose anschließen. Dadurch kann die Temperatur nach häufigem Öffnen und Schließen der Türe während des Einladens die Temperatur wieder herstellen.

- Der Zweck von Boxen mit Hitze ist es, Speisen heiß aufzubewahren und zu transportieren, nicht sie aufzuwärmen.

Banquet Master - Das einfahrbare Gestell des Kombiofens muss stets abkühlen, bevor Sie es in einen Banquet Master einfahren. Das liegt daran, dass der Wagen und die Speisen sehr heiß sind, was dazu führt, dass die Temperatur über den gewünschten Wert für heiße Aufbewahrung steigt.

Für kürzere Strecken können Sie Boxen bei Umgebungstemperatur verwenden. Diese können auch als Kälte-Boxen verwendet werden, indem Sie sie in Kühlräumen mit eutektischen Platten abkühlen.

Konformitätserklärung mit CE

Dieses Produkte entspricht den Sicherheitsrichtlinien der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU (für Produkte ohne Ventilator) oder der Maschinenrichtlinie 2006/42/EC (Für Produkte mit Ventilator) Darüber hinaus entspricht das Produkt der EMC-Direktive 2014/30/EU und 2011/65/EU über die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten („RoHS2“). Darüber hinaus erfüllt der Hersteller die Anforderungen der Richtlinie 1907/2006/EC über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffen („REACH“).

Die neusten Aktualisierungen der „EU-Konformitätserklärung“ finden Sie unter www.scanbox.se/en/support.

Tabelle – Technische Daten

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)

Das Maximalgewicht hängt vom folgenden Gewicht pro Laufrolle ab:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

Maximal zulässiges Gewicht pro Pfanne = 9 kg (GN1/1) oder 18 kg (GN2/1)

Der Schallpegel des Produkts liegt unter 70 dB (A).

