Version 2023-38

ScanBox

Bringing your food with care



Bruksanvisning

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

Neutral | Varm | Kall

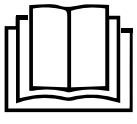
Svenska / Swedish

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

VARNING: LÄS BRUKSANVISNINGEN FÖRE ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

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.



Läs instruktionsmanual



Får ej hanteras i hushållsavfall



VARNING!

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 funktionsnedsatta

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. kvävningsrisk. 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. Produkten kan användas i områden öppna för allmänheten men är avsedd att användas av personer med tillräcklig erfarenhet och kunskap. Produkterna kan användas av lekmän i tillämpningar som:

- Personalens köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- På hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
- I miljöer som liknar bed and breakfast.

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.



Apparater utrustade med kompressor-kylning innehåller köldmedium (R290), en naturgas som är miljövänlig. Även om den är brandfarlig är kylsystemet testat för läckor av en tredjeparts-certifieringsorgan och följer IEC 60335-2-89. Obehörig installation, underhåll och reparationer kan medföra betydande fara för användaren. Installation, underhåll och reparationer får endast utföras av auktoriserade tekniker.



Denna symbol på produkten indikerar att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Var god och kasta gamla apparater på din lokala gemenskapsåtervinningscentral för elektriska och elektroniska apparater. Se till att inte skada rörledningarna för att säkerställa att köldmediet i rörledningarna kommer att hållas inne och inte läcka ut i miljön.

VARNING: Håll dig borta från hinder vid alla ventilationsöppningar i apparatens hölje eller i strukturen för inbyggnad.

VARNING: Använd inte mekaniska enheter eller andra medel för att påskynda avfrostningsprocessen, annat än de som rekommenderas av tillverkaren.

VARNING: Skada inte kylkretsen.

VARNING: Använd inte elektriska apparater inuti livsmedelsförvaringsutrymmena om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Innehållsförteckning

SÄKERHETSINFORMATION

Säkerhet för barn och funktionsnedsatta 3
Allmän säkerhet 3
Råd och tips 5

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Allmänt före rengöring 5
Rengöring av gejdrar 5
Rengöring av kantinstopp 5
Rengöring av plastdetaljer 5
Rengöring av hjul 5

RENGÖRING AV ANODISERADE ALUMINIUMYTOR

Allmänt 5
Rengöringsmetoder 5
Rengöringsmedel 5
Fastsittande smuts 5
Repor 6

RENGÖRING AV YTOR AV ROSTFRITT STÅL

Allmänt 6
Rengöringsmedel 6
Rengöring av fläktar 6
Allmänt 6
Rengöringsmetod 6
Om boxen inte fungerar 6
Miljöskydd 6
Förpackningsmaterial 6

GARANTI

Garantin gäller inte om 7
Följande delar täcks inte av garantin 7
Tillverkarens adress 7

ERGO LINE, BANQUET LINE, BAKERY LINE KALL

Produktbeskrivning 8
Översikt 8
Kontrollpanel-funktion 9
Innan produkten används första gången 9
Transport 9
Uppackning 9
Återvinning av förpackningsmaterial 9
Första rengöring 9
Driftsättning 9
Daglig användning 10
Försäkran om överensstämmelse med CE 10
Tabeller – teknisk data 10

ERGO LINE, BANQUET LINE, BANQUET MASTER, BAKERY LINE & UNDER COUNTER VARM

Produktbeskrivning 11
Översikt 11
Kontrollpanel-funktion 12
Innan produkten används första gången 12
Transport 12
Uppackning 12
Återvinning av förpackningsmaterial 12
Första rengöring 12
Driftsättning 12
Daglig användning 13
Försäkran om överensstämmelse med CE 13
Tabeller – teknisk data 14

DINA ANTECKNINGAR

Noteringar 15

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 nätspänning 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 milt 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 hinnor. 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. lacknafta. Använd inte aggressiva rengöringsmedel som exempelvis ugnsrengörare 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.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

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

VARNING: 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 reklamationsärenden/garantiärenden 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
- Tätningslister

Tillverkarens adress

ScanBox Thermo Products AB

Ekängsvägen 1

293 40 Olofström

SVERIGE

+46 (0) 454 30 83 00

info@scanbox.se

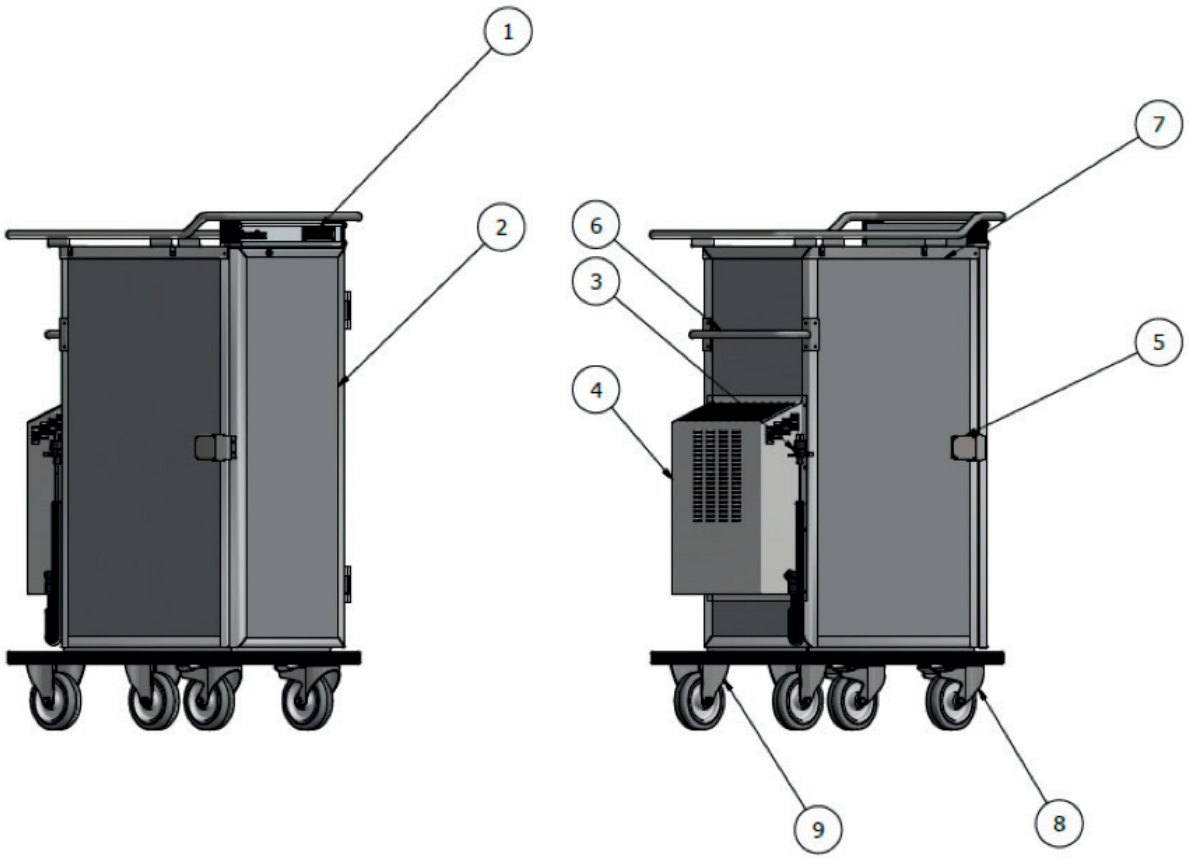
www.scanbox.se

© ScanBox Thermo Products AB 2023

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.
- Vägguttag 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.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Daglig användning

Boxen skall anslutas till ett jordat 220 - 240V AC enfasvägguttag 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 öppnad.

- 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 innertemperatur 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 innertemperatur 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 (mm)	Djup (mm)	Höjd (mm)
Ergo Line CP08	55	127	8	540	810	1120
Ergo Line CP10	59	149	10	540	810	1280
Ergo Line CP12	65	173	12	540	810	1440
Ergo Line CP14	68	194	14	540	810	1600
Ergo Line CC08	65	183	12	540	870	1120
Ergo Line CC10	68	204	14	540	870	1280
Ergo Line CC12	83	227	16	540	870	1440
Ergo Line CC14	87	267	20	540	870	1600
Banquet Line CC12	95	347	28	740	990	1440
Banquet Line CC16	99	387	32	740	990	1760

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)

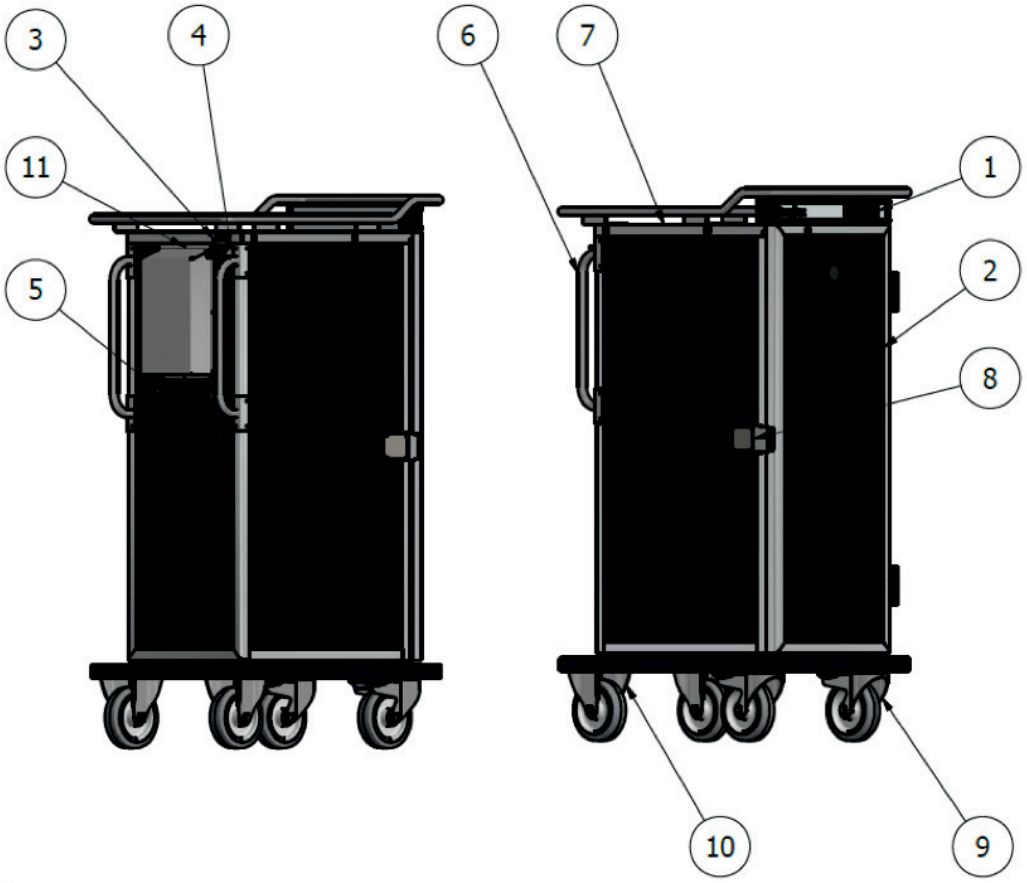
Max tillåten vikt per kantin = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

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

© ScanBox Thermo Products AB 2023

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.
- Vägguttag 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 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 öppnad.

- 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 kylda boxar 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.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Tabeller – teknisk data

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

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).

Dina anteckningar

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Version 2023-38

ScanBox

Bringing your food with care



User Manual

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

Neutral | Hot | Cooling

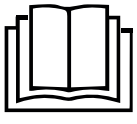
Engelska / English

This user manual is translated from Swedish to English.

CAUTION: READ THE USER MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT

Congratulations…

…on your selection of a new ScanBox banqueting cart. We are pleased that you have chosen one of our products and we hope that you will enjoy our equipment for years to come..



Read Operator’s Manual



May not be put in household waste



CAUTION!

SAFETY INSTRUCTIONS



This manual should be read before using the product. The manufacturer can not be held liable for personal injury or any other damage caused by improper use of the product. For future use, always keep the user manual together with the product.

Safety for children and people with disabilities

This product can be used by children from 8 years of age and upwards; and by persons with impaired physical, sensory or mental ability; as well as persons with insufficient experience and knowledge, if they are supervised or instructed as to how the product can be used safely and understands risks associated with the use. Keep all packaging materials out of reach of children due to asphyxiation. Do not allow children to play with the product.

General Safety Instructions

The product is intended for professional temporary storage and distribution of food, up to eight hours. It is not allowed to use the product for other purposes. The product can be used in areas open to the public but is intended to be operated by persons with sufficient experience and knowledge. The products can be used by laymen in applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- In hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments

The box must stand flat with castors in a locked position before it is connected to electric mains. For products with cooling to function optimally, the box must be placed at least thirty centimeters from the wall. This product must be connected to the electric mains through a socket with a secure connection to the ground. When unplugging the box from the wall socket, grab the plug handle and pull it out. Do not pull the plug from the wall socket by grabbing the power cord. The product must be disconnected from the electric mains before troubleshooting or maintenance. Replacement of the spiral cable and plug must only be carried out by the manufacturer, its service agent or by personnel with equivalent knowledge, to avoid danger. Parts of the product will become hot when using the product. Avoid touching these hot parts. Do not store flammable or explosive substances such as flammable liquids inside the product. If necessary, check that ventilation openings are not blocked.
Think about the risk of the product tipping over. Load pans from bottom to top, unload pans from top to bottom. Load heavy pans underneath. Avoid placing or transporting the product on sloping surfaces. Follow the instructions for cleaning and maintenance as you will find further in this manual. Do not use pressure washer to clean the product. If your product is equipped with a humidifier, it has to be filled with fresh water before heating up the unit. Banquet Master is equipped with a holder for the roll-in rack handle on the outside of the box. Place it here when the box is hot. Please be aware, handle of roll-in rack might be hot.



Appliances equipped with compressor cooling contains refrigerant (R290), a natural gas which is environmentally friendly. Although it is flammable, the coolant system is tested for leaks by a third-party certification body and complies to IEC 60335-2-89 Unauthorized installation, maintenance and repairs can cause considerable danger for the user. Installation, maintenance and repairs must only be carried out by authorized technicians.



This symbol on the product indicates that the product cannot be handled as household waste. Please dispose old appliances at your local community recycling center for electrical and electronic appliances. Take care not to damage the pipework to make sure refrigerant in the pipework will be contained and not leak into the environment.

WARNING: Keep clear of obstruction all ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in

WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate defrosting process, other than those recommended by the manufacturer

WARNING: Do not damage the refrigerating circuit.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments unless they are of the type recommended by the manufacturer.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Table of Content

SAFETY INSTRUCTIONS

Safety for children and people with disabilities . 3
General Safety Instructions 3
Advice 5

MAINTENANCE & CLEANING

General Information Before Cleaning 5
Cleaning of Runners..... 5
Cleaning of Pan Stop 5
Cleaning of Fiberglass Plastic Parts 5
Cleaning of Castors 5

CLEANING OF ANODIZED ALUMINUM SURFACES

General..... 5
Cleaning Methods 5
Detergents 5
Fixed Waste 5
Scratches..... 6

CLEANING OF STAINLESS STEEL SURFACES

General..... 6
Detergent 6

CLEANING OF FANS

General..... 6
Cleaning Method 6
If your box does not work 6
Environmental protection 6
Packaging..... 6

WARRANTY

The warranty does not Apply if 7
The following parts are not covered by the warranty..... 7
Manufacturer's Address 7

ERGO LINE, BANQUET LINE, BAKERY LINE COOLING

Product Description 8
Overview 8
Control Panel..... 9
Before using the product for the first time 9
Transport 9
Unpacking..... 9
Recycling of Packaging Materials..... 9
First Cleaning 9
Commissioning 9
Daily Use 10
Declaration of Conformity with CE..... 10
Chart – Technical Data 10

ERGO LINE, BANQUET LINE, BANQUET MASTER, BAKERY LINE & UNDER COUNTER HEATING

Product Description 11
Overview 11
Control Panel..... 12
Before using the product for the first time 12
Transport 12
Unpacking..... 12
Recycling of Packaging Materials..... 12
First Cleaning 12
Commissioning 12
Daily Use 13
Declaration of Conformity with CE..... 13
Chart – Technical Data 14

NOTES

Annotations 15

Advice

- ScanBox recommends users to put sealed lids on G/N pans and other types of pans to reduce spillage and to make cleaning easier.
- **Note**: G/N pans or trays must meet the EN 631 standard.
- The door must always be closed during transport.
- Cleaning gradually removes lubricating oil. Therefore, the door lock & castors must be oiled regularly.
- If the boxes are cleaned every day, ScanBox recommends using stainless steel castors with sealed ball bearings.

MAINTENANCE & CLEANING

The product must be cleaned and serviced regularly. Moving parts must be lubricated and tightened.

General Information Before Cleaning

- Disconnect the product from the electric mains by unplugging it from the wall socket.
- Make sure the product has cooled down to reduce the risk of burns on hands or arms.
- Have a certified electrician inspect the product every six months.
- **Note**: do NOT clean the product with a power washer.

Cleaning of Runners

- Remove detachable runners and clean them manually or place them in a dishwasher.
- Products with pressed runners should be cleaned manually from inside of the box.

Cleaning of Pan Stop

Some models have a removable pan stop located on the inside at the back of the product. The pan stop can be removed for cleaning by unhooking it from the keyhole mounts. Be sure to lock the castors before disassembling or mounting the product.

Cleaning of Fiberglass Plastic Parts

Clean plastic parts such as side panels, door panel, back panel, fiberglass plastic cases and door gasket with a mild detergent diluted with warm water. After cleaning, wipe the surfaces dry with a soft cloth.

Cleaning of Castors

Use the same procedure as “Cleaning of Fiberglass Plastic Parts” when cleaning the castors, but make sure that the lubricant of the castors does not leak out when cleaning.

CLEANING OF ANODIZED ALUMINUM SURFACES

General

Anodized aluminum surfaces must be cleaned if food has been spilled and/or is stuck in order to keep the product hygienic. Cleaning must be completed before the product is reheated or cooled down. Avoid spillage, if possible. Clean spillage before it dries since dried spillage is harder to get rid of. Beware of the hot surfaces.

Cleaning Methods

Cleaning can be done with a hose nozzle or with squeegees and cloths. A bucket of hot water with soft cleaners and a brush is recommended. Rinse with low pressure water hose and wipe dry with a soft cloth.

Verify your products IP-classification on the CE mark placed on the side of the product. Information on how to interpret the IP-classification is available at http://www.sp.se/en.

The manual method allows the use of wax-based cleaners and polishing / wiping with a soft cloth. The thin wax layer reduces the risk of food spillage getting stuck on the surface thus prolonging time between cleaning.

Detergents

The anodized aluminum surfaces are sensitive to strong acids and, in particular, to strong alkalis, e.g. sodium hydroxide. Therefore, detergents with such content should NOT be used as they may cause stains and veins. Soft clean water in combination with a neutral detergent (pH 6-8) is recommended. The anodized surface is not sensitive to organic solvents why such can be used, e.g. mineral turpentine. Do not use aggressive detergents such as spray cleaners.

Fixed Waste

Dried food residue on the inside of the box can be scraped away with a plastic scraper. The surface can be polished with a sponge (3M) or equivalent.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Scratches

Scratches that have gone through the anodization and exposes the aluminum below is considered purely cosmetic damage. This is due to the excellent adhesion of the anodization and the built-in properties of the aluminum; however, these types of scratches pose a risk of further corrosion.

Scratches on the fiberglass plastic laminate on the outside of the box can be polished with gel coat, which will improve damages of mechanical surfaces and turn into a glassy surface. Larger damages such as holes and deep scratches in plastic laminate can be spackled with fiberglass putty and painted.

Please contact ScanBox Thermo Products AB at: +46 454-30 83 00 or info@scanbox.se if you have further questions.

CLEANING OF STAINLESS STEEL SURFACES

General

Stainless steel surfaces soiled with food residue must be cleaned to remain hygienic. Cleaning must be completed before each use or once a day. Avoid food spillage, if possible. Clean food residue before it dries to facilitate cleaning. Beware of hot surfaces.

Detergent

- Use only detergents for stainless steel. Detergents may not contain chlorides.
- Contact your supplier of cleaners and detergents for recommendations regarding stainless steel detergents.

Stainless steel can begin to corrode and discolor after prolonged exposure to liquids containing salt.

CLEANING OF FANS

General

CAUTION: Only qualified personnel may clean the fans.

Cleaning Method

Before you start cleaning, the box must be disconnected from the wall socket. Remove the screws that hold the element cover. Start cleaning the fan from dust and other residues.

Compressed air, a brush or a wet cloth can be used to clean the fan and the cooling flanges.

Note: Do not use running water to clean the fan.

Note: The boxes should not be cleaned with a high pressure washer.

IF YOUR BOX DOES NOT WORK

Only approved spare parts from ScanBox may be used. Otherwise, the warranty will not apply. Only qualified personnel may perform repairs that affect the box's electrical system. This also applies to the change of spiral cord and plug.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



This symbol on the product indicates that the product can not be handled as household waste. It should, instead, be submitted to a recycle station for electrical and electronic components. When ensuring that the product is handled correctly, you help prevent negative environmental effects. For further information, contact your local authorities, waste collection service or the retailer who sold the product to you.

Packaging

Our packaging material is environmentally friendly and recyclable. Sort and discard the material in suitable containers at the recycling station.

WARRANTY

All ScanBox products have a 24 month warranty from the date of the invoice. In case of complaints or warranty cases, a warranty form must be filled in. It is mandatory to fill in both the article number and serial number when submitting the warranty form. You can download the warranty form from ScanBox's website at https://www.scanbox.se/en/support/warranty. The warranty form should be sent to the company where you purchased your products or directly to ScanBox (only Swedish customers).

The warranty does not Apply if:

- You are not following the instructions in this manual.
- You use the product for other purposes than it is intended for.
- You change some settings in the control panel.
- You make functional changes to the product.
- You use non-original spare parts.

The following parts are not covered by the warranty:

- Spiral Cord
- Castors
- Rubber cladder on the chassis
- Doors Gasket

Manufacturer's Address

ScanBox Thermo Products AB

Ekängsvägen 1

293 40 Olofström

SWEDEN

+46 (0) 454 30 83 00

info@scanbox.se

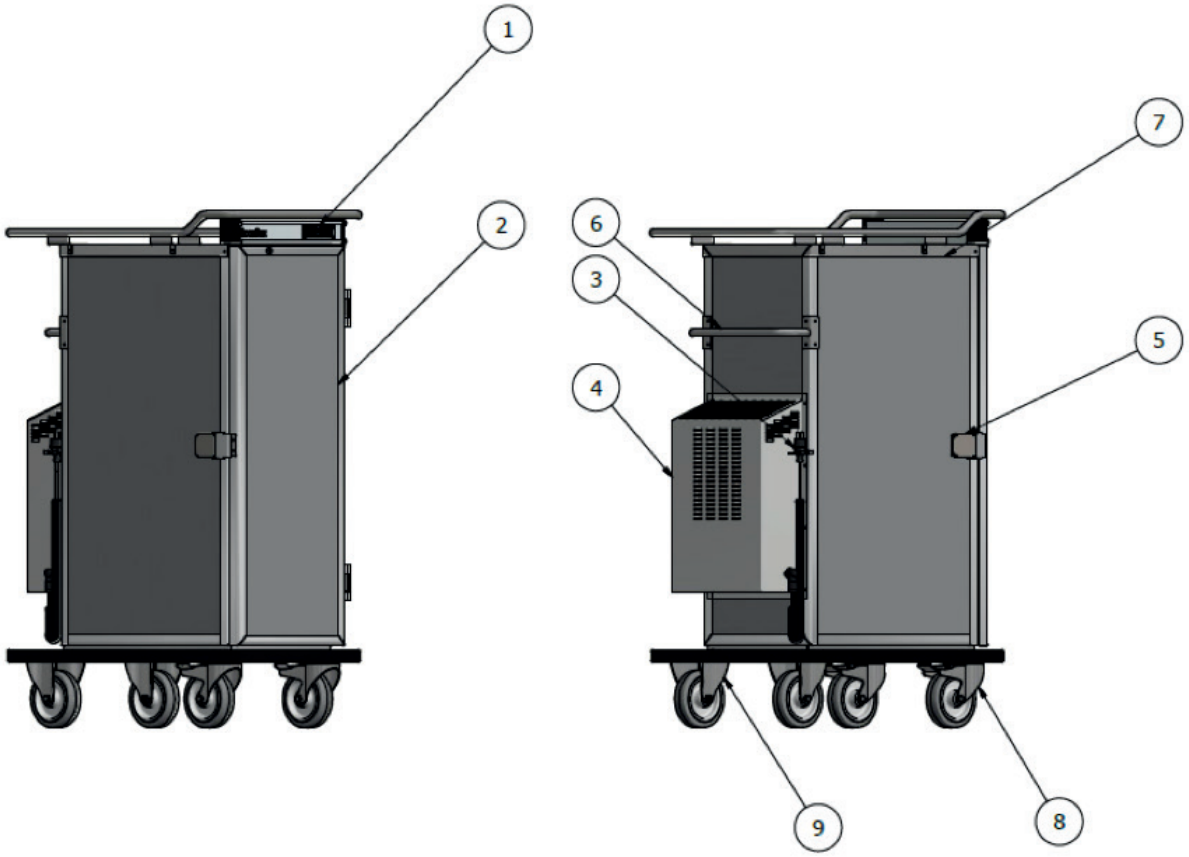
www.scanbox.se

© ScanBox Thermo Products AB 2023

ERGO LINE, BANQUET LINE & BAKERY LINE COOLING

PRODUCT DESCRIPTION

Overview



Number	Parts
1	Control Panel - Temperature Controller
2	Door
3	Plug
4	Protective cover over cooling compressor
5	Door Lock
6	Push/Pull Handle
7	Extra Loading Space
8	Front Castors with Brake and Swivel
9	Rear Castors

Control Panel



Up Arrow

Press this button to increase the temperature in the box.

Down Arrow

Press this button to decrease the temperature in the box.

Show Temperature Button

Displays the current temperature in the box.

Power Button

To start the box or put it in standby mode, press and hold the power button for three seconds.

BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Transport

- Inspect the boxes on arrival. In particular, ensure that no transport damage has occurred.
- If the gods are damaged from the transport, do not sign the carrier's documentation without claiming the transport damage.

Unpacking

Do not scratch the boxes when unpacking.

Recycling of Packaging Materials

ScanBox packaging materials can be returned to the recycling station.

First Cleaning

The boxes are cleaned by ScanBox personnel before they were transported, but you should always clean the boxes one more time before using them.

Commissioning

ScanBox products meet relevant electrical specifications. Before using the boxes for the first time, please follow below instructions:

- Make sure that the mains voltage is in accordance with the box's specification.
- The wall socket must be easily accessible making sure the box can be disconnected by hand without pulling the cord.
- Boxes with compressor cooling should not be transported while lying down. If the box has been laying down during transport, allow it to stand up for at least two hours before switching it on. This to ensure the compressor oil flows back into place.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Daily Use

The box should be connected to a grounded 220-240V single phase wall socket for 90-120 minutes before using the box. If the box is equipped with compressor cooling, 40-60 minutes is enough to cool the box to the desired level. The box comes with a spiral cable to be plugged into a wall socket at the appropriate height. The spiral cable is located on the back of the box.

After loading the food into the box, connect the box to a wall socket for another 10-15 minutes for best results. This allows the temperature to be restored after the frequent door openings during loading.

- The purpose of a box with cooling is to hold and transport cold food, not to cool down food.

Boxes with compressor cooling meet climate class 4. This means that the boxes can keep an inside temperature of 3-8°C in an ambient environment with a temperature of 30°C and a humidity of 55% RH.

Boxes with peltier cooling meet climate class 0. This means that the boxes can keep an inside temperature of 3-8°C in an ambient environment with a temperature of 20°C and a humidity of 50% RH.

Declaration of Conformity with CE

This product meets the safety requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC. In addition, the product complies with the EMC Directive 2014/30/EU and the 2011/65/EU Directive on the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (”RoHS2”). Furthermore, the manufacturer fulfills the requirements of Regulation 1907/2006/EC on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemical Substances (”REACH”).

For the latest updates regarding “EU Declaration of Conformity”, visit www.scanbox.se/en/support.

Chart – Technical Data

Name	Tare	Max weight	Capacity GN 1/1	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)
Ergo Line CP08	55	127	8	540	810	1120
Ergo Line CP10	59	149	10	540	810	1280
Ergo Line CP12	65	173	12	540	810	1440
Ergo Line CP14	68	194	14	540	810	1600
Ergo Line CC08	65	183	12	540	870	1120
Ergo Line CC10	68	204	14	540	870	1280
Ergo Line CC12	83	227	16	540	870	1440
Ergo Line CC14	87	267	20	540	870	1600
Banquet Line CC12	95	347	28	740	990	1440
Banquet Line CC16	99	387	32	740	990	1760

CP = Cooling Peltier

CC = Cooling Compressor

Maximum weights are based on the following weight per runner:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

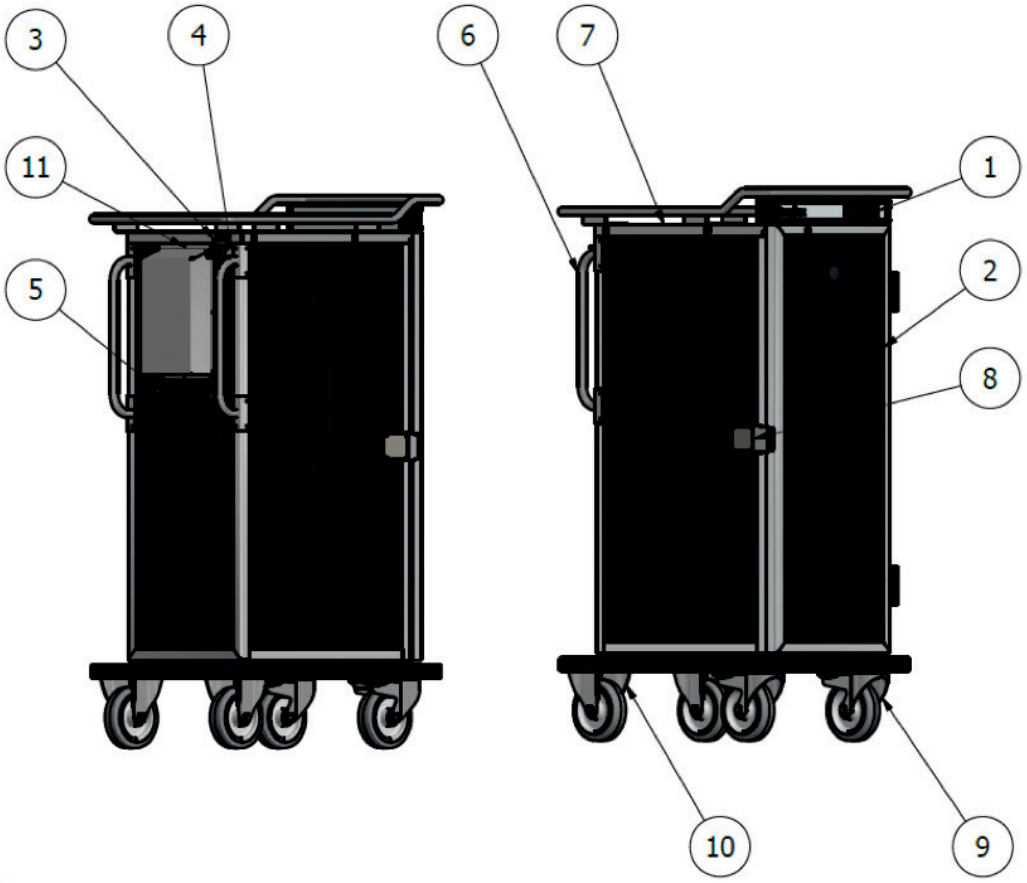
Maximum permitted weight per pan = 9 kg (GN1/1) or 18 kg (GN2/1)

The products’ emission sound pressure is lower than 70 dB (A).

**ERGO LINE, BANQUET LINE,
BANQUET MASTER, BAKERY LINE
& UNDER COUNTER HOT**

PRODUCT DESCRIPTION

Overview



Number	Parts
1	Control Panel - Temperature Controller
2	Door
3	Plug
4	Suspension for spiral cord and plug
5	Spiral Cord
6	Handle / Impact Protection
7	Extra Loading Space
8	Door Lock
9	Front Castors with Brake and Swivel
10	Rear Castors
11	Protective Cover

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Control Panel



Up Arrow

Press this button to increase the temperature in the box.

Down Arrow

Press this button to decrease the temperature in the box.

Show Temperature Button

Displays the current temperature in the box.

Power Button

To start the box or put it in standby mode, press and hold the power button for three seconds.

BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Transport

- Inspect the boxes on arrival. In particular, ensure that no transport damage has occurred.
- If the gods are damaged from the transport, do not sign the carrier's documentation without claiming the transport damage.

Unpacking

Do not scratch the boxes when unpacking.

Recycling of Packaging Materials

ScanBox packaging materials can be returned to the recycling station.

First Cleaning

The boxes are cleaned by ScanBox personnel before they were transported, but you should always clean the boxes one more time before using them.

Commissioning

ScanBox products meet relevant electrical specifications. Before using the boxes for the first time, please follow below instructions:

- Make sure that the mains voltage is in accordance with the box's specification.
- The wall socket must be easily accessible making sure the box can be disconnected by hand without pulling the cord.

Daily Use

Hot boxes should be connected to a grounded 220-240V single phase wall socket for 45-60 minutes before using the box. If the box is equipped with convection heating, 20 minutes is enough to heat up the box to the desired level. The box comes with a spiral cable to be plugged into a wall socket at the appropriate height. The spiral cable is located on the back of the box.

After loading the food into the box, connect the box to a wall socket for another 10-15 minutes for best results. This allows the temperature to be restored after the frequent door openings during loading.

The purpose of boxes with heat is to hold and transport hot food, not to heat up food.

Banquet Master - the roll-in rack for the combi oven must always cool down before rolling it into a Banquet Master. That is because the trolley and the food are very hot, which causes the temperature to rise above the desired level for hot holding.

Neutral boxes can be used to make shorter transports of hot food. Also, they can be used as cold boxes by cooling them down in refrigerated rooms or with eutectic plates.

Declaration of Conformity with CE

This product complies with the safety requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU (for non-fan products) or the Machinery Directive 2006/42/EC (for products with a fan). In addition, the product complies with the EMC Directive 2014/30/EU and the 2011/65/EU Directive on the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (”RoHS2”). Furthermore, the manufacturer fulfills the requirements of Regulation 1907/2006/EC on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemical Substances (”REACH”).

For the latest updates regarding “EU Declaration of Conformity”, visit www.scanbox.se/en/support.

© ScanBox Thermo Products AB 2023

Chart – Technical Data

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

NE = Neutral

HS = Hot Static

HF = Hot Fan

Maximum weights are based on the following weight per runner:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

Maximum permitted weight per pan = 9 kg (GN1/1) or 18 kg (GN2/1)

The products' emission sound pressure is lower than 70 dB (A).

Notes

Notes

© ScanBox Thermo Products AB 2023