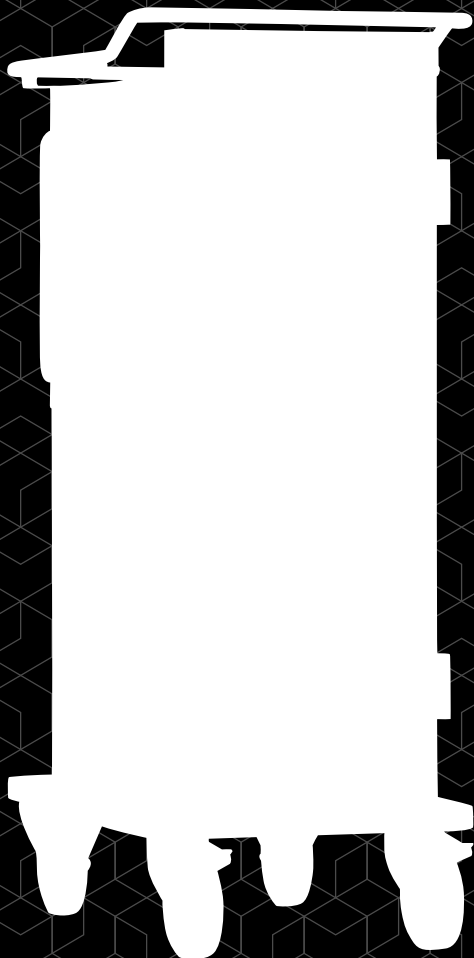




Käyttöohje

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

Neutraali | Kuuma | Jäähdytys



Suomi / Finnish

Tämä käyttöohje on käännetty englannista suomeksi.



**HUOMIO: LUE KÄYTTÖOHJE
ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ**



Lue käyttöohje



Ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana



HUOMIO

Onnittelut...

...uuden ScanBox-bankettivaunun valinnasta. Olemme iloisia, että olet valinnut yhden tuotteistamme, ja toivomme, että tulet nauttimaan laitteestamme monien vuosien ajan.

Turvallisuusohjeet



Tämä ohje on luettava ennen tuotteen käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa henkilövahingoista tai muista vahingoista, jotka johtuvat tuotteen virheellisestä käytöstä. Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten aina tuotteen mukana.

Lasten ja vammaisten henkilöiden turvallisuus

Tätä tuotetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on puutteellinen kokemus ja tieto, edellyttäen että heitä valvotaan tai heitä on opastettu tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Pidä kaikki pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta tukehtumisvaaran vuoksi.

Älä anna lasten leikkiä tuotteella.

Yleiset turvallisuusohjeet

Tämä tuote on suunniteltu ammattikäyttöön ruoan tilapäiseen säilytykseen ja jakeluun enintään kahdeksan tunnin ajaksi. Tuotetta ei saa käyttää mihinkään

muuhun tarkoitukseen.

Laatikon on seistävä tasaisella alustalla ja pyörien on oltava lukittuina ennen kuin se liitetään sähköverkkoon.

Jotta jäähdytystoiminnolla varustetut tuotteet toimivat optimaalisesti, laatikko on sijoitettava vähintään kolmenkymmenen senttimetrin päähän seinästä.

Tämä tuote on liitettävä sähköverkkoon asianmukaisesti maadoitetun pistorasian kautta.

Irrotettaessa laatikkoa pistorasiasta vedä aina pistotulpasta. Älä irrota vetämällä virtajohdosta.

Tuote on irrotettava sähköverkosta ennen vianetsintää tai huoltoa.

Kierukkaisten virtajohdon ja pistotulpan vaihdon saa suorittaa vain valmistaja, sen huoltoedustaja tai vastaavan pätevyyden omaava henkilöstö vahinkoriskin välttämiseksi.

Osa tuotteen osista kuumenee käytön aikana. Vältä koskettamasta kuumia pintoja.

Älä säilytä tuotteen sisällä syttyviä tai räjähtäviä aineita, kuten syttyviä nesteitä.

Varmista tarvittaessa, etteivät ilmanvaihtoaukot ole tukossa.

Huomioi kaatumisvaara. Täytä GN-vuoat alhaalta ylöspäin ja poista ne ylhäältä alaspäin. Aseta raskaat vuokat alimmaksi. Vältä tuotteen sijoittamista tai kuljettamista kaltevilla pinnoilla.

Nouda tässä käyttöohjeessa muualla annettuja puhdistus- ja huolto-ohjeita.

Älä käytä painepesuria puhdistukseen.

Jos tuotteesi on varustettu ilmankostuttimella, se on täytettävä raikkaalla vedellä ennen laitteen kuumementamista.

Banquet Master on varustettu laatikon ulkopuolella olevalla pidikkeellä roll-in-telineen kahvaa varten. Aseta kahva tähän, kun laatikko on kuuma. Huomioithan, että roll-in-telineen kahva saattaa olla kuuma.

Sisällysluettelo

Onnittelut...	3	Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line &	
Turvallisuusohjeet	3	Under Counter – Kuuma	14
Lasten ja vammaisten henkilöiden turvallisuus	3	Tuotekuvaus	14
Yleiset turvallisuusohjeet	3	Yleiskuvaus	14
Sisällysluettelo	5	Ohjauspaneeli	15
Ohjeita	6	Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa	15
Huolto ja puhdistus	6	Kuljetus	15
Yleiset tiedot ennen puhdistusta	6	Pakkauksen purku	16
Kiskojen puhdistus	6	Pakkausmateriaalien kierrätys	16
Vuokapysäyttimen puhdistus	6	Ensimmäinen puhdistus	16
Lasikuitumuoviosien puhdistus	6	Käyttöönotto	16
Pyörien puhdistus	6	Päivittäinen käyttö	16
Anodisoitujen alumiinipintojen puhdistus	7	Vaatimustenmukaisuusvakuutus CE	16
Yleistä	7	Taulukko – Tekniset tiedot	17
Puhdistusmenetelmät	7	Muistiinpanot	18
Puhdistusaineet	7		
Kiinteä lika	7		
Naarmut	7		
Ruostumattomien teräspintojen puhdistus	7		
Yleistä	7		
Puhdistusaine	8		
Tuuletinten puhdistus	8		
Yleistä	8		
Puhdistusmenetelmä	8		
Jos laatikkosi ei toimi	8		
Ympäristönsuojelu	8		
Pakkaus	9		
Takuu	9		
Takuu ei ole voimassa, jos:	9		
Seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:	9		
Valmistajan osoite	9		
Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line – Jäähdytys	10		
Tuotekuvaus	10		
Yleiskuvaus	10		
Ohjauspaneeli	11		
Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa	11		
Kuljetus	11		
Pakkauksen purku	12		
Pakkausmateriaalien kierrätys	12		
Ensimmäinen puhdistus	12		
Käyttöönotto	12		
Päivittäinen käyttö	12		
Vaatimustenmukaisuusvakuutus CE	12		
Taulukko – Tekniset tiedot	13		

Ohjeita

- ScanBox suosittelee, että käyttäjät asettavat GN-vuokiin ja muihin vuokiin tiiviit kannet roiskumisen vähentämiseksi ja puhdistuksen helpottamiseksi.
- Huomautus: GN-vuokien tai -tarjottimien on täytettävä EN 631 -standardin vaatimukset.
- Oven on oltava aina suljettuna kuljetuksen aikana.
- Puhdistus poistaa vähitellen voiteluöljyä. Siksi oven lukko ja pyörät on öljyttävä säännöllisesti.
- Jos laatikot puhdistetaan päivittäin, ScanBox suosittelee ruostumattomasta teräksestä valmistettuja pyöriä, joissa on tiivistetyt kuulalaakerit.

Huolto ja puhdistus

Tuote on puhdistettava ja huollettava säännöllisesti. Liikkuvat osat on voideltava ja kiristettävä.

Yleiset tiedot ennen puhdistusta

- Irrota tuote sähköverkosta irrottamalla pistotulppa pistorasiasta.
- Varmista ennen puhdistusta, että tuote on jäähtynyt, jotta käsien tai käsivarsien palovammariski pienenee.
- Anna valtuutetun sähköasentajan tarkastaa tuote kuuden kuukauden välein.
- **Huomautus:** ÄLÄ puhdista tuotetta painepesurilla.

Kiskojen puhdistus

- Irrota irrotettavat kiskot ja puhdista ne käsin tai aseta ne astianpesukoneeseen.
- Puristetuilla kiskoilla varustetut tuotteet on puhdistettava käsin sisäpuolelta.

Vuokapysäyttimen puhdistus

Joissakin malleissa on irrotettava vuokapysäytin tai jäähdytysilman kanava, joka sijaitsee laatikon sisäseinän takaosassa. Vuokapysäytin voidaan irrottaa puhdistusta varten vapauttamalla se avaimenreikäinnikkeistä. Varmista, että pyörät on lukittu ennen osan irrottamista tai takaisin asentamista.

Lasikuitumuoviosien puhdistus

Puhdista muoviosat, kuten sivupaneelit, ovipaneeli, takapaneeli, lasikuitumuovikotelot ja oven tiiviste miedolla pesuaineella, joka on laimennettu lämpimään veteen. Kuivaa pinnat puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.

Pyörien puhdistus

Käytä pyörien puhdistuksessa samaa menettelyä kuin kohdassa "Lasikuitumuoviosien puhdistus", mutta varmista, ettei pyörien voiteluaine pääse vuotamaan puhdistuksen aikana.

Anodisoitujen alumiinipintojen puhdistus

Yleistä

Anodisoidut alumiinipinnat on puhdistettava, jos niille on roiskunut ruokaa ja/tai ruokaa on tarttunut niihin, jotta tuote pysyy hygieenisenä. Puhdistus on suoritettava ennen kuin tuote kuumennetaan uudelleen tai jäädytetään.

Vältä roiskeita aina kun mahdollista ja puhdista ne ennen kuin ne kuivuvat, sillä kuivunut lika on vaikeampi poistaa. Varo kuumia pintoja.

Puhdistusmenetelmät

Puhdistus voidaan suorittaa letkusuuttimella tai lastojen ja liinojen avulla. Suositeltavaa on käyttää ämpäriä, jossa on kuumaa vettä ja mietoa pesuainetta, sekä harjaa. Huuhtelee matalapaineisella vesiletkulla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Tarkista tuotteesi IP-luokitus laitteen sivussa olevasta CE-merkinnästä. Tietoa IP-luokituksen tulkinnasta on saatavilla osoitteessa <http://www.sp.se/en>.

Käsin tehtävä puhdistus mahdollistaa vahapohjaisten puhdistusaineiden käytön sekä kiillotuksen/pyyhkimisen pehmeällä liinalla. Ohut vahakerros vähentää riskiä, että ruokaroiskeet tarttuvat pintaan, ja pidentää puhdistuskertojen välistä aikaa.

Puhdistusaineet

Anodisoidut alumiinipinnat ovat herkkiä voimakkailla hapoilla ja erityisesti voimakkailla emäksillä, kuten natriumhydroksidille. Tällaisia aineita sisältäviä puhdistusaineita ei saa käyttää, sillä ne voivat aiheuttaa tahroja ja värimuutoksia. Suositeltavaa on käyttää pehmeää puhdasta vettä yhdessä neutraalin pesuaineen (pH 6–8) kanssa. Anodisoitu pinta ei ole herkkä orgaanisille liuottimille, ja se voidaan puhdistaa esimerkiksi mineraalitärpätillä. Älä käytä aggressiivisia puhdistusaineita, kuten suihkepuhdistusaineita.

Kiinteä lika

Laatikon sisäpuolella oleva kuivunut ruokajäämä voidaan kaapia pois muovisella kaapimella. Pinta voidaan kiillottaa sienellä (3M) tai vastaavalla.

Naarmut

Naarmuja, jotka ovat läpäisseet anodisoidun kerroksen ja paljastavat alla olevan alumiinin, pidetään puhtaasti kosmeettisina, eivätkä ne aiheuta lisäkorroosion riskiä. Tämä johtuu anodisoidun pinnan erinomaisesta tarttuvuudesta ja alumiinin luontaisista suojaavista ominaisuuksista.

Laatikon ulkopuolella olevan lasikuitumuovilaminaatin naarmut voidaan kiillottaa geelipinnoitteella, mikä parantaa pieniä pintavaurioita ja tekee pinnasta lasimaisen. Suuremmat vauriot, kuten reiät ja syvät naarmut muovilaminaatissa, voidaan tasoittaa lasikuitukitillä ja maalata uudelleen.

Ota yhteyttä ScanBox Thermo Products AB: hen numerossa +46 454-30 83 00 tai sähköpostitse info@scanbox.se, jos sinulla on lisäkysymyksiä.

Ruostumattomien teräspintojen puhdistus

Yleistä

Ruokajäämillä likaantuneet ruostumattomat teräspinnat on puhdistettava hygienian säilyttämiseksi. Puhdistus on suoritettava ennen jokaista käyttökertaa tai kerran päivässä. Vältä ruokaroiskeita, jos mahdollista. Puhdista ruokajäämät ennen niiden kuivumista puhdistuksen helpottamiseksi.

Varo kuumia pintoja.

Puhdistusaine

- Käytä vain ruostumattomalle teräkselle tarkoitettuja puhdistusaineita. Puhdistusaineet eivät saa sisältää klorideja.
- Ota yhteyttä puhdistus- ja pesuaineiden toimittajaasi saadaksesi suosituksia ruostumattomalle teräkselle soveltuvista puhdistusaineista.

Ruostumaton teräs voi alkaa syöpyä ja värjäytyä pitkäaikaisen altistuksen seurauksena suolaa sisältäville nesteille.

Tuulettimen puhdistus

Yleistä



HUOMIO: Vain pätevä henkilöstö saa puhdistaa tuulettimet.

Tuulettimet on puhdistettava kolmen kuukauden välein tai jos niihin on tarttunut ruokaa. Jokaisen kuljetuksen jälkeen tuuletin on tarkastettava sen varalta, onko siihen tarttunut ruokaa. Jos näin on, tuuletin on puhdistettava ennen laatikon käynnistämistä.

Puhdistusmenetelmä

Ennen puhdistuksen aloittamista laatikko on irrotettava pistorasiasta. Irrota ruuvit, jotka pitävät vastuksen suojakantta paikallaan. Aloita tuulettimen puhdistus pölystä ja muista jäämistä.

Paineilmaa, harjaa tai kosteaa liinaa voidaan käyttää tuulettimen ja jäähdytysripojen puhdistamiseen.

Huomautus: Älä käytä juoksevaa vettä tuulettimen puhdistamiseen.

Huomautus: Laatikoita ei saa puhdistaa painepesurilla.

Jos laatikkosi ei toimi

Vain ScanBoxin hyväksymiä varaosia saa käyttää. Muussa tapauksessa takuu ei ole voimassa. Vain pätevä henkilöstö saa suorittaa korjauksia, jotka vaikuttavat laatikon sähköjärjestelmään. Tämä koskee myös kierukkaisen virtajohdon ja pistotulpan vaihtoa.

Ympäristönsuojelu



Tämä symboli  tuotteessa osoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien kierrätyspisteeseen. Varmistamalla, että tuotetta käsitellään oikein, autat ehkäisemään haitallisia ympäristövaikutuksia. Lisätietoja saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltopalvelulta tai tuotteen sinulle myyneeltä jälleenmyyjältä.

Pakkaus

Pakkausmateriaalimme on ympäristöystävällistä ja kierrätettävää. Lajittele ja hävitä materiaali asianmukaisesti astioihin kierrätysasemalla.

Takuu

Kaikilla ScanBox-tuotteilla on 12 kuukauden takuu laskun päivämäärästä alkaen. Reklamaatio- tai takuutapauksissa on täytettävä takuulomake. Sekä tuotenumero että sarjanumero on pakollista täyttää takuulomaketta toimitettaessa. Takuulomake voidaan täyttää verkkosivuillamme seuraavan linkin kautta: www.scanbox.se/en/warranty-report.

Takuu ei ole voimassa, jos:

- Et noudata tässä käyttöohjeessa annettuja ohjeita.
- Käytät tuotetta muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on tarkoitettu.
- Muutat joitakin ohjauspaneelin asetuksia.
- Teet tuotteeseen toiminnallisia muutoksia.
- Käytät muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

- Kierukkajohto
- Pyörät
- Rungon kumiverhous
- Oven tiiviste

Valmistajan osoite

ScanBox Thermo Products AB

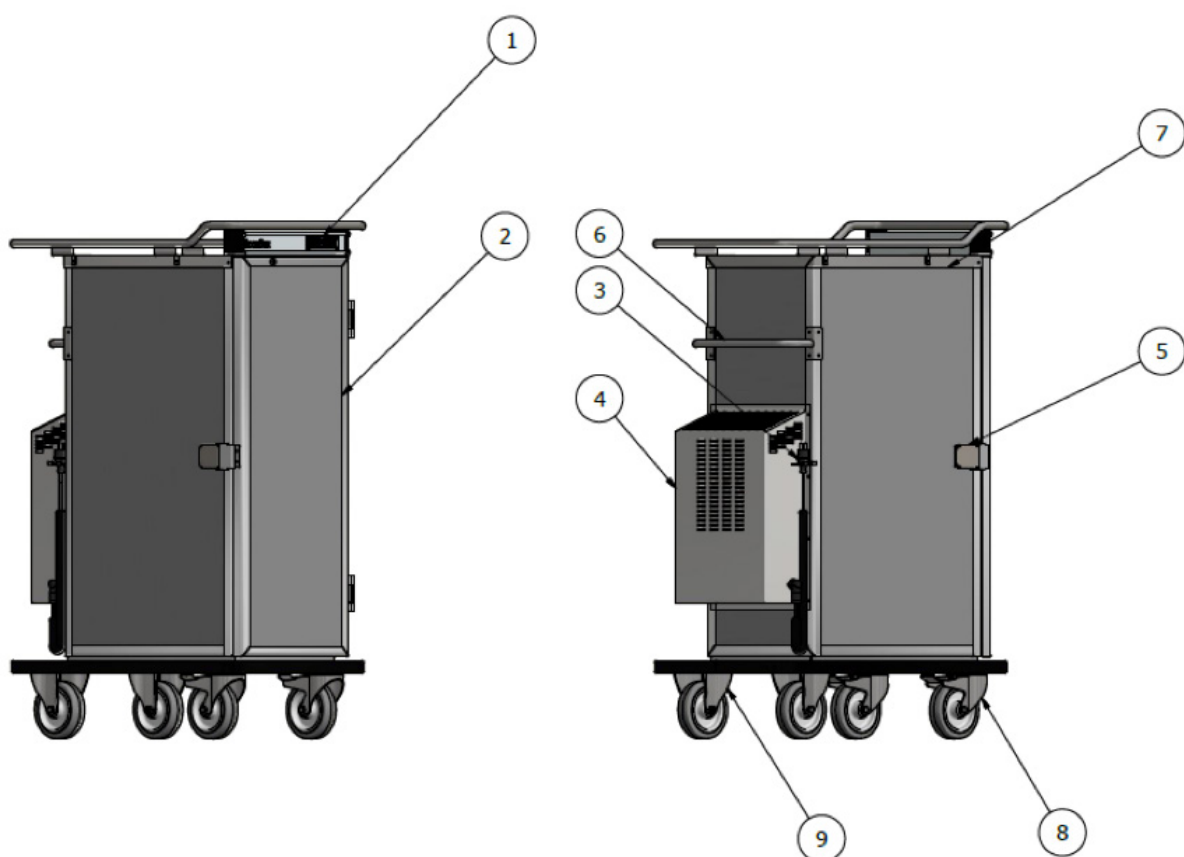
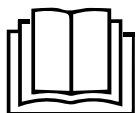
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
RUOTSI

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

Ergo Line, Banquet Line & Bakery Line – Jäähdytys

Tuotekuvaus

Yleiskuvaus



Numero	Osat
1	Ohjauspaneeli – Lämpötilansäädin
2	Ovi
3	Pistotulppa
4	Jäähdytyskompressorin suojakansi
5	Oven lukko
6	Työntö-/vetokahva
7	Lisäkuormitustila
8	Etupyörät jarrulla ja kääntyvät
9	Takapyörät

Ohjauspaneeli



Ylänuoli

Paina tätä painiketta nostaaksesi laatikon lämpötilaa.



Alanuoli

Paina tätä painiketta laskeaksesi laatikon lämpötilaa.



Lämpötilan näyttöpainike

Näyttää laatikon nykyisen lämpötilan.



Virtapainike

Käynnistääksesi laatikon tai asettaaksesi sen valmiustilaan paina ja pidä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.



Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa



Kuljetus

- Tarkasta laatikot vastaanoton yhteydessä. Varmista erityisesti, ettei kuljetuksen aikana ole syntynyt vaurioita.
- Jos tavarat ovat vaurioituneet kuljetuksen aikana, älä allekirjoita kuljetusliikkeen asiakirjoja ilman merkintää ja reklamaatiota kuljetusvauriosta.

Pakkauksen purku

Älä naarmuta laatikoita pakkauksen purkamisen yhteydessä.

Pakkausmateriaalien kierrätys

ScanBoxin pakkausmateriaalit voidaan palauttaa kierrätysasemalle.

Ensimmäinen puhdistus

ScanBoxin henkilöstö puhdistaa laatikot ennen kuljetusta, mutta ne on aina puhdistettava vielä kerran ennen käyttöönottoa.

Käyttöönotto

ScanBox-tuotteet täyttävät asiaankuuluvat sähköturvallisuusvaatimukset. Ennen laatikoiden ensimmäistä käyttökertaa noudata alla olevia ohjeita:

- Varmista, että verkkojännite vastaa laatikon teknisiä tietoja.
- Pistorasian on oltava helposti saavutettavissa, jotta laatikko voidaan irrottaa käsin ilman virtajohdosta vetämistä.
- Kompessorijäähdytyksellä varustettuja laatikoita ei saa kuljettaa makuuasennossa. Jos laatikko on ollut kuljetuksen aikana makuuasennossa, anna sen seistä pystyasennossa vähintään kahden tunnin ajan ennen käynnistämistä. Tämä varmistaa, että kompressorijäähdytys palaa takaisin oikeaan paikkaansa.

Päivittäinen käyttö

Laatikko on liitettävä maadoitettuun 220–240 V yksivaiheiseen pistorasiaan 40–60 minuutiksi ennen laatikon täyttämistä. Laatikko on varustettu kierukkaisella virtajohdolla, joka liitetään sopivalla korkeudella olevaan pistorasiaan. Kierukkajohto sijaitsee laatikon takaosassa.

Kun ruoka on lastattu laatikkoon, liitä laatikko pistorasiaan vielä 10–15 minuutiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Tämä mahdollistaa lämpötilan palautumisen lastauksen aikana tapahtuneiden toistuvien oven avaamisen jälkeen.

Huomautus: Jäähdytyksellä varustetun laatikon tarkoitus on säilyttää ja kuljettaa kylmää ruokaa, ei jäähdyttää ruokaa.

Kompessorijäähdytyksellä varustetut laatikot täyttävät ilmastoluokan 4 vaatimukset. Tämä tarkoittaa, että laatikot voivat ylläpitää sisälämpötilaa 3–8 °C ympäristössä, jossa lämpötila on 30 °C ja suhteellinen kosteus 55 % RH.

Peltier-jäähdytyksellä varustetut laatikot täyttävät ilmastoluokan 0 vaatimukset. Tämä tarkoittaa, että laatikot voivat ylläpitää sisälämpötilaa 3–8 °C ympäristössä, jossa lämpötila on 20 °C ja suhteellinen kosteus 50 % RH.

CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Tämä tuote täyttää konedirektiivin 2006/42/EY turvallisuusvaatimukset. Lisäksi tuote on EMC-direktiivin 2014/30/EU sekä sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettäviä tiettyjä vaarallisia aineita koskevan direktiivin 2011/65/EU ("RoHS2") mukainen. Lisäksi valmistaja täyttää kemikaalien rekisteröintiä, arviointia, lupamenettelyä ja rajoituksia koskevan asetuksen 1907/2006/EY ("REACH") vaatimukset.

Saat uusimmat päivitykset "EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksesta" vierailemalla www.scanbox.se/en/terms-conditions.

Chart – Technical Data

Nimi	Taara	Max. kuorma	GN 1/1 -kapasiteetti	Leveys	Syvyys	Korkeus
Ergo Line CP08	55 kg	127 kg	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line CP10	59 kg	149 kg	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line CP12	65 kg	173 kg	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line CP14	68 kg	194 kg	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line CC08	55 kg	137 kg	8	540 mm	870 mm	1120 mm
Ergo Line CC10	59 kg	159 kg	10	540 mm	870 mm	1280 mm
Ergo Line CC12	65 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1440 mm
Ergo Line CC14	68 kg	204 kg	14	540 mm	870 mm	1600 mm
Ergo Line Combo CF44	68 kg	137 kg	8	540 mm	870 mm	1277 mm
Ergo Line Combo CF46	68 kg	159 kg	10	540 mm	870 mm	1437 mm
Ergo Line Combo CF48	68 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1597 mm
Ergo Line Combo CF66	68 kg	183 kg	12	540 mm	870 mm	1597 mm
Ergo Line Duo CC08	125 kg	274 kg	16	1100 mm	870 mm	1065 mm
Ergo Line Duo CC12	140 kg	366 kg	24	1100 mm	870 mm	1385 mm
Ergo Line Duo CC14	150 kg	408 kg	28	1100 mm	870 mm	1545 mm
Ergo Line Duo CF08	100 kg	274 kg	16	1100 mm	870 mm	1065 mm
Ergo Line Duo CF12	120 kg	366 kg	24	1100 mm	870 mm	1385 mm
Ergo Line Duo CF14	125 kg	408 kg	28	1100 mm	870 mm	1545 mm
Banquet Line CC12	91 kg	307 kg	24	740 mm	990 mm	1440 mm
Banquet Line CC16	99 kg	387 kg	32	740 mm	990 mm	1760 mm
Banquet Line CF66	108 kg	307 kg	24	740 mm	990 mm	1545 mm
Banquet Line Duo CC12	180 kg	614 kg	48	1525 mm	990 mm	1385 mm
Banquet Line Duo CC16	196 kg	774 kg	64	1525 mm	990 mm	1705 mm
Banquet Line Duo CF12	159 kg	614 kg	48	1525 mm	990 mm	1385 mm
Banquet Line Duo CF16	179 kg	774 kg	64	1525 mm	990 mm	1705 mm

CP = Peltier-jäähdytys

CC = Kompressorijäähdytys

CF = Kompressorijäähdytys ja lämmitystuuletin

Enimmäispainot perustuvat seuraaviin painoihin kiskoa kohden:

Ergo Line = 9 kg (GN 1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN 1/1) tai 18 kg (GN 2/1)

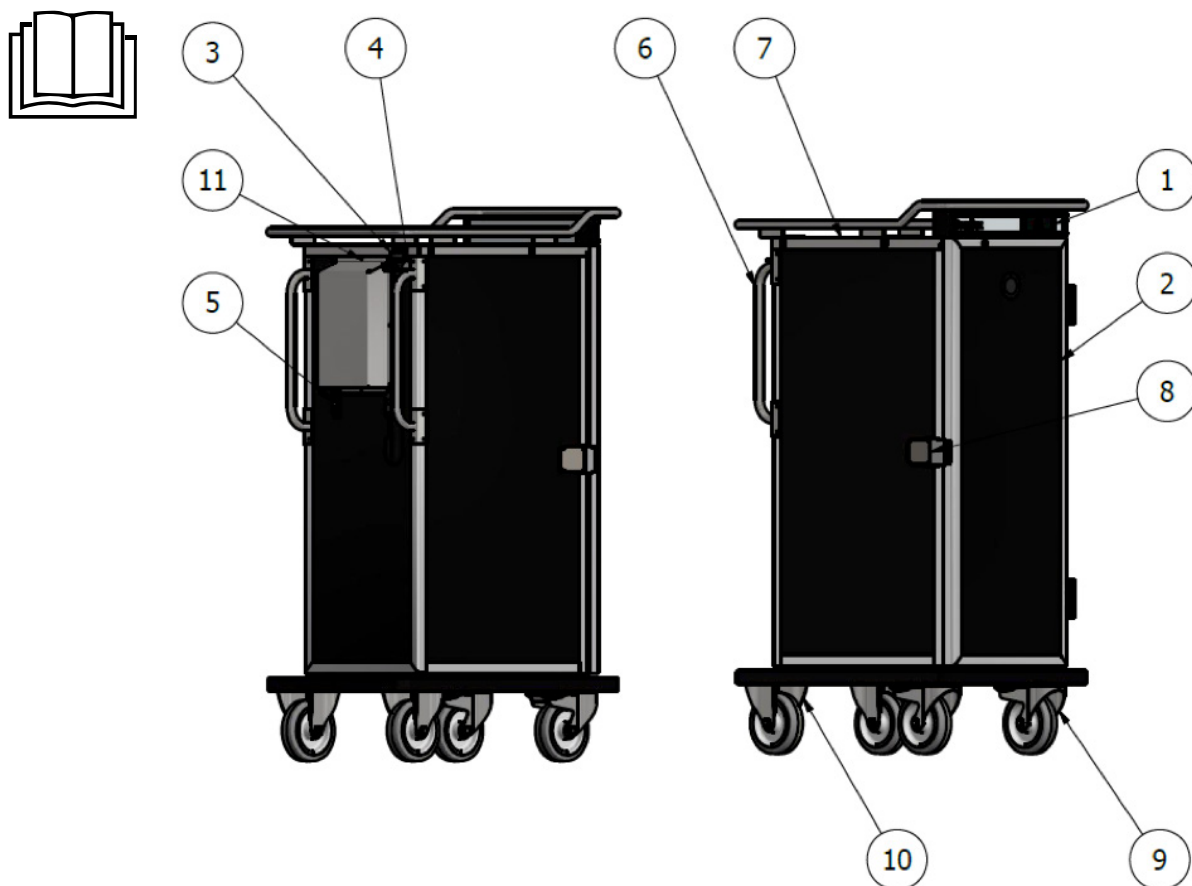
Suurin sallittu paino vuokaa kohden = 9 kg (GN 1/1) tai 18 kg (GN 2/1)

Tuotteiden äänipäästön äänenpainetaso on alle 70 dB (A).

Ergo Line, Banquet Line, Banquet Master, Bakery Line & Under Counter – Kuumat

Tuotekuvaus

Yleiskuvaus



Numero	Osat
1	Ohjauspaneeli – Lämpötilansäädin
2	Ovi
3	Pistotulppa
4	Kierukkaisen virtajohdon ja pistotulpan ripustin
5	Kierukkajohto
6	Kahva / törmäyssuoja
7	Lisäkuormitustila
8	Oven lukko
9	Etupyörät jarrulla ja kääntyvät
10	Takapyörät
11	Suojakansi

Control Panel



Ylänuoli

Paina tätä painiketta nostaaksesi laatikon lämpötilaa.



Alanuoli

Paina tätä painiketta laskeaksesi laatikon lämpötilaa.



Lämpötilan näyttöpainike

Näyttää laatikon nykyisen lämpötilan.



Virtapainike

Käynnistääksesi laatikon tai asettaaksesi sen valmiustilaan paina ja pidä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.



Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa



Kuljetus

- Tarkasta laatikot vastaanoton yhteydessä. Varmista erityisesti, ettei kuljetuksen aikana ole syntynyt vaurioita.
- Jos tavarat ovat vaurioituneet kuljetuksen aikana, älä allekirjoita kuljetusliikkeen asiakirjoja ilman merkintää ja reklamaatiota kuljetusvauriosta.

Pakkauksen purku

Älä naarmuta laatikoita pakkauksen purkamisen yhteydessä.

Pakkausmateriaalien kierrätys

ScanBoxin pakkausmateriaalit voidaan palauttaa kierrätysasemalle.

Ensimmäinen puhdistus

ScanBoxin henkilöstö puhdistaa laatikot ennen kuljetusta, mutta ne on aina puhdistettava vielä kerran ennen käyttöönottoa.

Käyttöönotto

ScanBox-tuotteet täyttävät asiaankuuluvat sähköturvallisuusvaatimukset. Ennen laatikoiden ensimmäistä käyttökertaa noudata alla olevia ohjeita:

Varmista, että verkkojännite vastaa laatikon teknisiä tietoja.

Pistorasian on oltava helposti saavutettavissa, jotta laatikko voidaan irrottaa käsin ilman virtajohdosta vetämistä.

Päivittäinen käyttö

Kuumat laatikot on liitettävä maadoitettuun 220–240 V yksivaiheiseen pistorasiaan 40–60 minuutiksi ennen laatikon täyttämistä. Jos laatikko on varustettu konvektiolämmityksellä, 20 minuuttia riittää laatikon lämmittämiseen halutulle tasolle. Laatikko on varustettu kierukkaisella virtajohdolla, joka liitetään sopivalla korkeudella olevaan pistorasiaan. Kierukkajohto sijaitsee laatikon takaosassa.

Kun ruoka on lastattu laatikkoon, liitä laatikko pistorasiaan vielä 10–15 minuutiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Tämä mahdollistaa lämpötilan palautumisen lastauksen aikana tapahtuneiden toistuvien oven avaamisen jälkeen.

Huomautus: Lämmityksellä varustettujen laatikoiden tarkoitus on säilyttää ja kuljettaa kuumaa ruokaa, ei kuumentaa ruokaa..

Banquet Master - yhdistelmäuunin roll-in-telineen on aina annettava jäähtyä ennen kuin se työnnetään Banquet Master -laitteeseen. Tämä johtuu siitä, että vaunu ja ruoka ovat erittäin kuumia, mikä aiheuttaa lämpötilan nousun kuumasäilytykselle asetetun tavoitetasen yläpuolelle.

Neutraaleja laatikoita voidaan käyttää kuuman ruoan lyhytaikaiseen kuljetukseen. Lisäksi niitä voidaan käyttää kylmälaatikoina jäähdyttämällä ne kylmähuoneissa tai eutektisilla levyillä.

CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Tämä tuote täyttää pienjännitedirektiivin 2014/35/EU (tuotteet ilman tuuletinta) tai konedirektiivin 2006/42/EY (tuotteet, joissa on tuuletin) turvallisuusvaatimukset. Lisäksi tuote on EMC-direktiivin 2014/30/EU sekä sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettäviä tiettyjä vaarallisia aineita koskevan direktiivin 2011/65/EU ("RoHS2") mukainen. Lisäksi valmistaja täyttää kemikaalien rekisteröintiä, arviointia, lupamenettelyä ja rajoituksia koskevan asetuksen 1907/2006/EY ("REACH") vaatimukset.

Saat uusimmat päivitykset "EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksesta" vieraillemalla www.scanbox.se/en/terms-conditions.

Chart – Technical Data

Nimi	Taara	Nettopaino	GN 1/1 -kapasiteetti	Leveys	Syvyys	Korkeus
Ergo Line NE08	48 kg	120 kg	8	540 mm	810 mm	1070 mm
Ergo Line NE10	51 kg	141 kg	10	540 mm	810 mm	1230 mm
Ergo Line NE12	55 kg	163 kg	12	540 mm	810 mm	1390 mm
Ergo Line NE14	59 kg	185 kg	14	540 mm	810 mm	1550 mm
Ergo Line HF08	50 kg	122 kg	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line HF10	54 kg	144 kg	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line HF12	59 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line HF14	63 kg	189 kg	14	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NN66	56 kg	163 kg	12	540 mm	810 mm	1545 mm
Ergo Line Combo FF66	63 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NF44	52 kg	122 kg	8	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line Combo NF46	58 kg	144 kg	10	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line Combo NF48	60 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Combo NF66	60 kg	167 kg	12	540 mm	810 mm	1600 mm
Ergo Line Duo FF08	93 kg	244 kg	16	1100 mm	810 mm	1065 mm
Ergo Line Duo FF12	110 kg	334 kg	24	1100 mm	810 mm	1385 mm
Ergo Line Duo FF14	120 kg	378 kg	28	1100 mm	810 mm	1545 mm
Banquet Line NE12	68 kg	284 kg	24	740 mm	910 mm	1390 mm
Banquet Line NE16	76 kg	292 kg	32	740 mm	910 mm	1710 mm
Banquet Line HF12	75 kg	291 kg	24	740 mm	910 mm	1440 mm
Banquet Line HF16	83 kg	371 kg	32	740 mm	910 mm	1760 mm
Banquet Line Combo FF66	96 kg	371 kg	24	740 mm	910 mm	1545 mm
Banquet Line Duo FF12	134 kg	582 kg	48	1525 mm	910 mm	1385 mm
Banquet Line Duo FF16	154 kg	742 kg	64	1525 mm	910 mm	1705 mm
Banquet Master HF20	80 kg	205 kg	-	770 mm	1040 mm	1915 mm
Banquet Master HF40	97 kg	347 kg	-	970 mm	1160 mm	1996 mm
Under Counter HF5	44 kg	89 kg	5	540 mm	810 mm	816 mm
Under Counter HF5 Banquet	61 kg	151 kg	10	740 mm	910 mm	816 mm

NE = Neutraali

HF = Kuuma puhallin

NF = Neutraali ja kuuma puhallin

Enimmäispainot perustuvat seuraaviin painoihin kiskoa kohden:

Ergo Line = 9 kg (GN 1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN 1/1) tai 18 kg (GN 2/1)

Suurin sallittu paino vuokaa kohden = 9 kg (GN 1/1) tai 18 kg (GN 2/1)

Tuotteiden äänipäästön äänenpainetaso on alle 70 dB (A).

Muistiinpanot

[illegible]