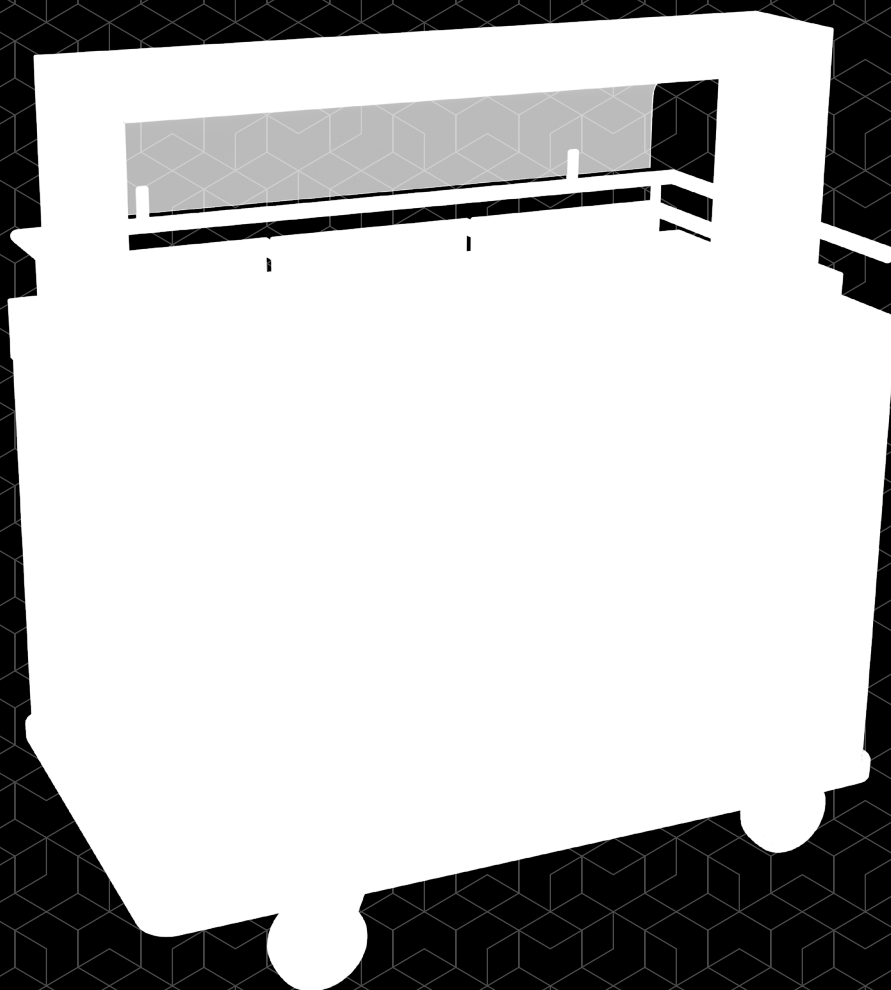


Version 2024-1

**ScanBox**

*Bringing your food with care*



# Brukermanual

Food2Go



Norsk Bokmål / Norwegian Bokmål

Denne brukermanualen er oversatt fra engelsk til bokmål.



**FORSIKTIG: LES BRUKERMANUALEN  
FØR DU BRUKER PRODUKTET.**



Les brukerhåndboken



Må ikke kastes som husholdningsavfall



FORSIKTIG

## Gratulerer...

...med ditt valg av en ny ScanBox. Vi er glade for at du har valgt et av våre produkter, og vi håper at du vil ha glede av vårt utstyr i mange år framover.

## Sikkerhetsinstruksjoner



Denne manualen bør leses før produktet tas i bruk. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for personskade eller annen skade som skyldes feil bruk av produktet. For fremtidig bruk, oppbevar alltid brukermanualen sammen med produktet.

### Sikkerhet for barn og funksjonshemmede

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring og kunnskap, dersom de blir overvåket eller instruert om hvordan produktet kan brukes på en trygg måte og forstår risikoene ved bruken. Hold alt emballasjemateriell utenfor barns rekkevidde på grunn av kvelningsfare.

Tillat ikke at barn leker med produktet.

### Generelle sikkerhetsinstruksjoner

Produktet er beregnet for profesjonell midlertidig oppbevaring og distribusjon av mat, opptil åtte timer. Det er ikke tillatt

å bruke produktet til andre formål.

Boksen må stå flatt med hjulene i låst posisjon før den kobles til strømnettet. For at produkter med kjøling skal fungere optimalt, må boksen plasseres minst tretti centimeter fra veggen. Dette produktet må kobles til strømnettet gjennom en stikkontakt med sikker tilkobling til jord. Når boksen trekkes ut fra stikkontakten, hold i kontakthåndtaket og trekk ut. Ikke trekk kontakten ut ved å holde i strømkabelen. Produktet må kobles fra strømnettet før feilsøking eller vedlikehold.

Utskifting av spiralkabel og kontakt må kun utføres av produsenten, deres serviceagent eller av personell med tilsvarende kunnskap for å unngå fare. Deler av produktet vil bli varme ved bruk. Unngå å berøre disse varme delene. Ikke oppbevar brannfarlige eller eksplosive stoffer som brennbare væsker inne i produktet. Om nødvendig, sjekk at ventilasjonsåpninger ikke er blokkert.

Tenk på risikoen for at produktet kan velte. Last inn brett nedenfra og opp, og tøm brettene ovenfra og ned. Last tunge brett nederst. Unngå å plassere eller transportere produktet på skrå flater. Følg instruksjonene for rengjøring og vedlikehold som du finner videre i denne manualen. Ikke bruk høytrykksspyler til å rengjøre produktet.

Hvis produktet ditt er utstyrt med en luftfukter, må denne fylles med ferskvann før enheten varmes opp. Banquet Master er utstyrt med en holder for håndtaket til rullehyll på utsiden av boksen. Plasser den her når boksen er varm. Vær oppmerksom på at håndtaket til rullehyllen kan være varmt.

# Innholdsfortegnelse

Gratulerer...	3
Sikkerhetsinstruksjoner...	3
Sikkerhet for barn og funksjonshemmede	3
Generelle sikkerhetsinstruksjoner	3
Innholdsfortegnelse...	5
Råd...	6
Vedlikehold og rengjøring	6
Generell informasjon før rengjøring	6
Rengjøring av geider	6
Rengjøring av panneholder	6
Rengjøring av glassfiberplastdeler	6
Rengjøring av hjul	6
Rengjøring av elokserte aluminiumsflater	7
Generelt	7
Rengjøringsmetoder	7
Rengjøringsmidler	7
Fast avfall	7
Riper	7
Rengjøring av rustfrie ståloverflater	7
General	7
Detergent	8
Cleaning of Fans	8
Generelt	8
Rengjøringsmetode	8
Hvis boksen din ikke fungerer	8
Miljøvern	8
Emballasje	9
Garanti	9
Garantien gjelder ikke hvis:	9
Følgende deler dekkes ikke av garantien:	9
Tilvirkarens adresse	9
Food2Go	10
Produktbeskrivelse	10
Oversikt	10
Kontrollpanel	11
Før du bruker produktet for første gang	13
Transport	13
Utpakking	13
Resirkulering av emballasjematerialer	13
Første rengjøring	13
Idriftsettelse	13
Daglig bruk	14
Erklæring om samsvar med CE	14
Diagram – Tekniske data	14
Merknader	15

## Råd

- ScanBox anbefaler brukere å sette tette lokk på G/N-panner og andre typer panner for å redusere søl og for å gjøre rengjøringen enklere.
- **Merk:** G/N-panner eller brett må oppfylle EN 631-standard.
- Døren må alltid være lukket under transport..
- Rengjøring fjerner gradvis smøreolje. Derfor må dørlås og hjul smøres regelmessig.
- Hvis boksene rengjøres daglig, anbefaler ScanBox å bruke rustfrie hjul med forseglede kulelager.

## Vedlikehold og rengjøring

Produktet må rengjøres og vedlikeholdes regelmessig. Bevegelige deler må smøres og strammes.

### Generell informasjon før rengjøring

- Koble produktet fra strømmettet ved å trekke ut kontakten fra stikkontakten.
- Sørg for at produktet har kjølt seg ned for å redusere risikoen for brannskader på hender eller armer.
- La en sertifisert elektriker inspisere produktet hver sjette måned.
- **Merk:** Rengjør IKKE produktet med høytrykksspyler.

### Rengjøring av geider

- Fjern avtakbare geider og rengjør dem manuelt eller plasser dem i oppvaskmaskinen.
- Produkter med pressede geider bør rengjøres manuelt fra innsiden av boksen.

### Rengjøring av panneholder

Noen modeller har en avtakbar panneholder plassert på innsiden, bak i produktet. Panneholderen kan fjernes for rengjøring ved å løsne den fra nøkkelhullsfastene. Pass på å låse hjulene før demontering eller montering av produktet.

### Rengjøring av deler i glassfiberplast

Rengjør plastdeler som sidepaneler, dørpanel, bakpanel, glassfiberplasthus og dørpakning med et mildt rengjøringsmiddel fortynnet med varmt vann. Etter rengjøring, tørk overflatene med en myk klut.

### Rengjøring av hjul

Bruk samme prosedyre som for "Rengjøring av deler i glassfiberplast" når du rengjør hjulene, men sørg for at smøremiddelet i hjulene ikke lekker ut under rengjøringen

## Rengjøring av elokserte aluminiumsflater

### Generelt

Elokserte aluminiumsflater må rengjøres dersom mat har sølt eller sitter fast, for å holde produktet hygienisk. Rengjøringen må fullføres før produktet varmes opp eller kjøles ned. Unngå søl hvis mulig. Rengjør søl før det tørker, da tørket søl er vanskeligere å fjerne. Vær oppmerksom på varme overflater.

### Rengjøringsmetoder

Rengjøring kan utføres med en slangen dyse eller med nal og kluter. En bøtte med varmt vann, milde rengjøringsmidler og en børste anbefales. Skyll med en lavtrykksslange og tørk med en myk klut.

Kontroller produktets IP-klassifisering på CE-merket som er plassert på siden av produktet. Informasjon om hvordan IP-klassifiseringen tolkes finner du på <http://www.sp.se/en>.

Den manuelle metoden tillater bruk av voksbaserte rengjøringsmidler og polering / tørking med en myk klut. Det tynne vokslaget reduserer risikoen for at matsøl setter seg fast på overflaten og forlenger dermed tiden mellom rengjøring.time between cleaning.

### Rengjøringsmidler

De elokserte aluminiumsflatene er sensitive for sterke syrer og spesielt for sterke alkalier, f.eks. natriumhydroksid. Derfor bør rengjøringsmidler med slikt innhold IKKE brukes, da de kan forårsake flekker og striper. Mykt rent vann i kombinasjon med et nøytralt rengjøringsmiddel (pH 6-8) anbefales. Den elokserte overflaten er ikke følsom for organiske løsemidler, så slike kan brukes, f.eks. mineralsk terpentin. Unngå å bruke aggressive rengjøringsmidler som sprayrengjøringsmidler.

### Fast avfall

Tørkede matrester på innsiden av boksen kan skrapes bort med en plastskrape. Overflaten kan poleres med en svamp (3M) eller tilsvarende.

### Riper

Riper som har gått gjennom elokseringen og eksponerer aluminium under, anses som rent kosmetiske skader. Dette skyldes den utmerkede vedheftingen av elokseringen og aluminiumets innebygde egenskaper; imidlertid utgjør slike riper en risiko for videre korrosjon.

Riper i glassfiberplastlaminatet på utsiden av boksen kan poleres med gelcoat, noe som vil forbedre skader på mekaniske overflater og gi en blank overflate. Større skader som hull og dype riper i plastlaminat kan sparkles med glassfibersparker og males.

Kontakt gjerne ScanBox Thermo Products AB på: +46 454-30 83 00 eller [info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se) hvis du har ytterligere spørsmål.

## Rengjøring av rustfrie ståloverflater

### Generelt

Rustfrie ståloverflater tilsølt med matrester må rengjøres for å opprettholde hygiene. Rengjøringen bør fullføres før hver bruk eller én gang daglig. Unngå matsøl hvis mulig. Rengjør matrester før de tørker for å lette rengjøringen.

Vær oppmerksom på varme overflater.

## Rengjøringsmiddel

- Bruk kun rengjøringsmidler beregnet for rustfritt stål. Rengjøringsmidlene må ikke inneholde klorider.
- Kontakt din leverandør av rengjøringsmidler for anbefalinger om rengjøringsmidler for rustfritt stål.

Rustfritt stål kan begynne å korrodere og misfarges etter langvarig eksponering for væsker som inneholder salt.

## Rengjøring av vifter

### Generelt



**FORSIKTIG:** Kun kvalifisert personell kan rengjøre viftene.

Viftene må rengjøres hver tredje måned, eller hvis det sitter mat fast i viften. Etter hver transport bør viften inspiseres for å se om det sitter mat fast. Hvis dette er tilfelle, må den rengjøres før boksen startes.

### Rengjøringsmetode

Før du begynner rengjøringen, må boksen kobles fra stikkontakten. Fjern skruene som holder elementdekselet. Begynn rengjøringen av viften for å fjerne støv og andre rester.

Trykkluft, en børste eller en fuktig klut kan brukes til å rengjøre viften og kjøleflensene.

**Merk:** Ikke bruk rennende vann til å rengjøre viften.


**Merk:** Boksene bør ikke rengjøres med høytrykksspyler.

## Hvis boksen din ikke fungerer

Kun godkjente reservedeler fra ScanBox kan brukes. Ellers vil garantien ikke gjelde. Kun kvalifisert personell kan utføre reparasjoner som påvirker boksens elektriske system. Dette gjelder også bytte av spiralkabel og plugg.

## Miljøvern



Dette symbolet  på produktet indikerer at produktet ikke kan håndteres som husholdningsavfall. Det skal i stedet leveres til en gjenvinningsstasjon for elektriske og elektroniske komponenter. Ved å sørge for at produktet håndteres riktig, bidrar du til å forebygge negative miljøeffekter. For mer informasjon, kontakt dine lokale myndigheter, avfallstjeneste eller forhandleren som solgte produktet til deg.



## Emballasje

Vårt emballasjemateriale er miljøvennlig og resirkulerbart. Sorter og kast materialet i egnede beholdere på gjenvinningsstasjonen.

## Garantier

Alle ScanBox-produkter har 2 års garanti fra fakturadatoen. Ved reklamasjon eller garantisaker må et garantiskjema fylles ut. Det er obligatorisk å fylle ut både artikkelnummer og serienummer når garantiskjemaet sendes inn. Du kan laste ned garantiskjemaet fra ScanBox' nettside på <https://www.scanbox.se/en/support/warranty>. Garantiskjemaet skal sendes til selskapet der du kjøpte produktene dine eller direkte til ScanBox.

### Garantien gjelder ikke hvis:

- Du ikke følger instruksjonene i denne manualen.
- Du bruker produktet til andre formål enn det er ment for.
- Du endrer innstillinger i kontrollpanelet.
- Du gjør funksjonelle endringer på produktet.
- Du bruker uoriginale reservedeler.

### Følgende deler dekkes ikke av garantien:

- Spiralkabel
- Hjul
- Gummibelegg på chassiset
- Dørpakning

## Tillverkarens adress

### ScanBox Thermo Products AB

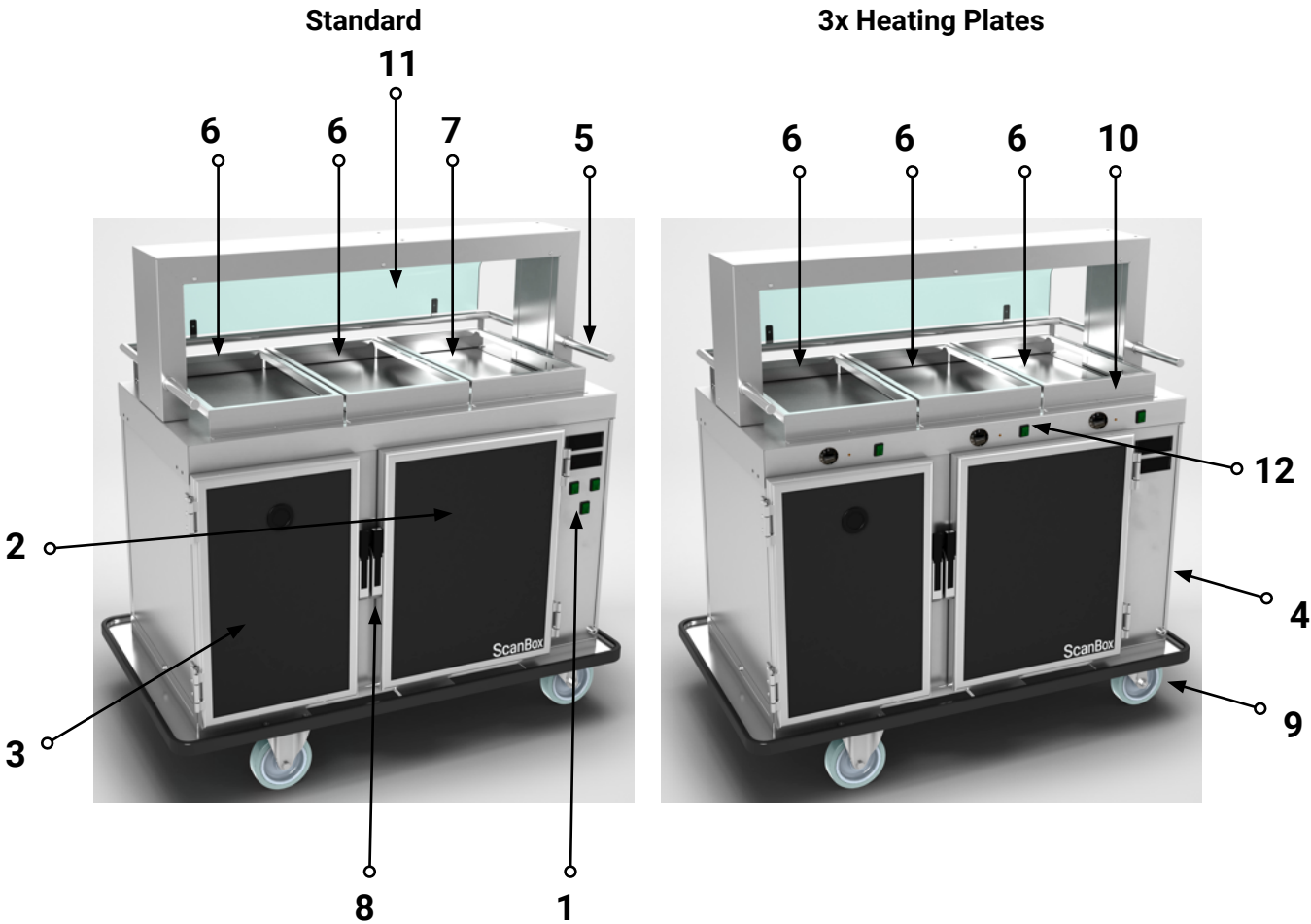
Ekängsvägen 1  
293 40 Olofström  
SWEDEN

+46 (0) 454 30 83 00  
[info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se)  
[www.scanbox.se](http://www.scanbox.se)

Produktbeskrivelse - Oversikt

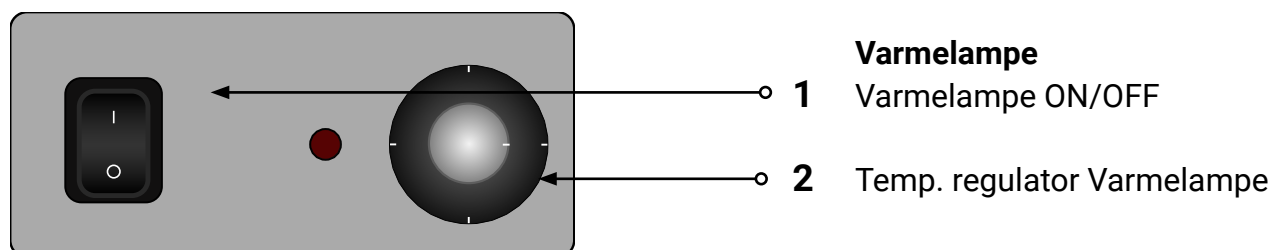
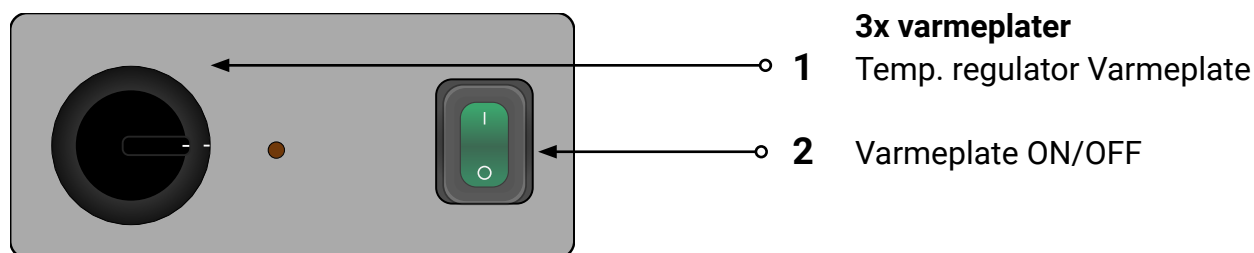
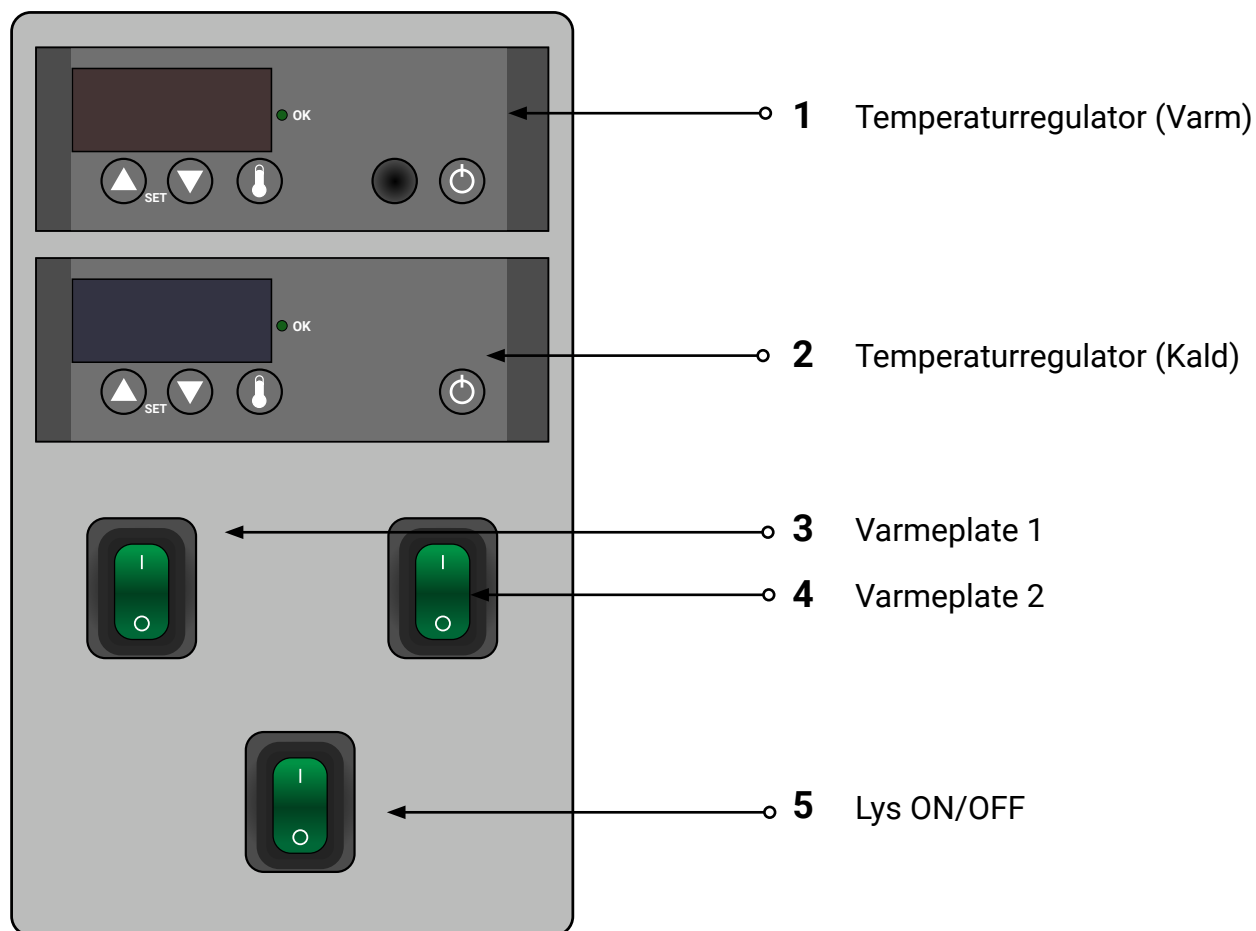


Produktbeskrivelse  
Oversikt



Number	Parts
1	Temperaturregulator
2	Kjøleboksdør
3	Varmeboksdør
4	Strømkontakt
5	Håndtak
6	Varmeplate
7	Nøytral serveringsflate
8	Dørlås
9	Forhjul med sentrallås
10	Beholderholder
11	Sprutbeskyttelse
12	Kontrollpanel for 3x varmeplater

## Control Panel Functions



### Temperaturregulator (Varm)



#### Oppoverpil

Trykk på denne knappen for å øke temperaturen i boksen.



#### Nedoverpil

Trykk på denne knappen for å redusere temperaturen i boksen.



#### Vis temperatur-knapp

Viser den nåværende temperaturen i boksen.



#### Strømknapp

For å starte boksen eller sette den i standby-modus, trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder.



### Temperaturregulator (Kald)



#### Oppoverpil

Trykk på denne knappen for å øke temperaturen i boksen.



#### Nedoverpil

Trykk på denne knappen for å redusere temperaturen i boksen.



#### Vis temperatur-knapp

Viser den nåværende temperaturen i boksen.

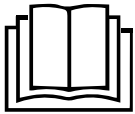


#### Strømknapp

For å starte boksen eller sette den i standby-modus, trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder.



## Før produktet tas i bruk for første gang



- Inspiser boksene ved ankomst. Sørg spesielt for at det ikke har oppstått transportskader.
- Hvis godset er skadet under transport, skal du ikke signere transportørens dokumentasjon uten å registrere en reklamasjon for transportskaden.

### Utpakking

Ikke riper opp boksene under utpakking.

### Resirkulering av emballasjematerialer

ScanBox emballasjematerialer kan leveres til gjenvinningsstasjonen.

### Første rengjøring

Boksene blir rengjort av ScanBox-personell før de transporteres, men du bør alltid rengjøre boksene en gang til før du bruker dem.

### Idriftsettelse

ScanBox-produkter møter relevante elektriske spesifikasjoner. Før du bruker boksene for første gang, vennligst følg nedenstående instruksjoner:

- Sørg for at nettspenningen er i samsvar med boksens spesifikasjon.
- Stikkontakten må være lett tilgjengelig, slik at boksen kan kobles fra for hånd uten å måtte trekke i ledningen.

## Daglig bruk

**Varmebokser** bør kobles til en jordet 220-240V enfase stikkontakt i 45-60 minutter før bruk. Hvis boksen er utstyrt med konveksjonsvarme, er 20 minutter tilstrekkelig for å varme opp boksen til ønsket nivå. Boksen leveres med en spiralkabel som skal kobles til en stikkontakt i passende høyde. Spiralkabelen er plassert på baksiden av boksen.

Etter at maten er lastet inn i boksen, kobles boksen til en stikkontakt i ytterligere 10-15 minutter for best resultat. Dette gjør at temperaturen kan gjenopprettes etter de hyppige døråpningene under lasting.

- Formålet med bokser med varme er å holde og transportere varm mat, ikke å varme opp mat.

**Nøytrale bokser** kan brukes til kortere transporter av varm mat. De kan også brukes som kjølebokser ved å kjøle dem ned i kjølerom eller med eutektiske plater.

## Erklæring om samsvar med CE

Dette produktet oppfyller sikkerhetskravene i lavspenningsdirektivet 2014/35/EU (gjelder for produkter uten vifte) eller maskindirektivet 2006/42/EC (gjelder for produkter med vifte). I tillegg oppfyller produktet kravene i EMC-direktivet 2014/30/EU og direktiv 2011/65/EU om begrensning av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr ("RoHS2"). Videre overholder produsenten forskrift 1907/2006/EC om registrering, vurdering, godkjenning og restriksjon av kjemikalier ("REACH").

For de nyeste oppdateringene angående "EU-erklæring om samsvar", besøk [www.scanbox.se/en/support](http://www.scanbox.se/en/support).

## Diagram – Tekniske data

Produkt	Tom vekt kg	Maksimal vekt kg	Kapasitet GN 1/1	Høyde mm	Bredde mm	Dybde mm
Food2Go CF	118	244	14	1354	780	1320
Food2Go NF	108	234	14	1354	780	1320

# Merknader

[illegible]

# Merknader

[illegible]