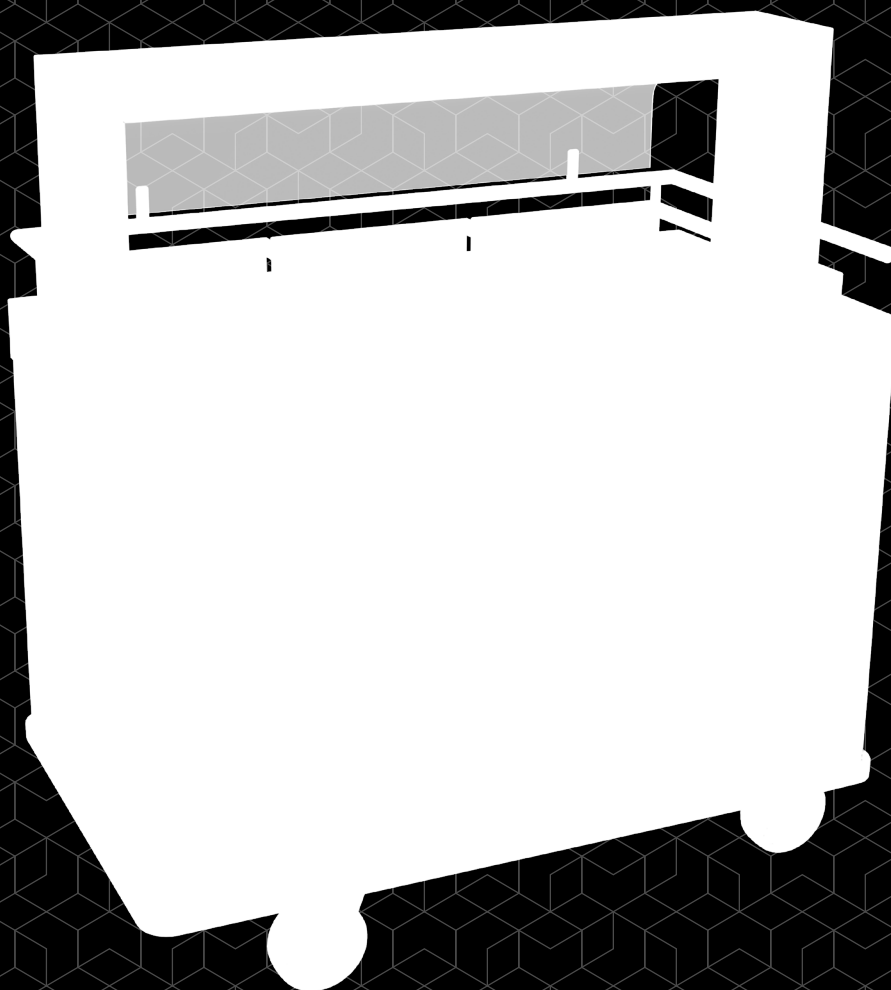


Version 2024-1

ScanBox

Bringing your food with care



Bedienungsanleitung

Food2Go Standard
Food2Go 3x Heizplatten



Deutsch / German

Diese Bedienungsanleitung wurde aus dem Englischen ins Deutsche übersetzt.



**ACHTUNG: LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG,
BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN.**



Lesen Sie die Bedienungsanleitung



Darf nicht in den Hausmüll
gegeben werden

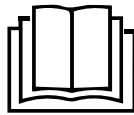


ACHTUNG

Herzlichen Glückwunsch ...

... zu Ihrer neuen ScanBox. Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben, und hoffen, dass Sie noch viele Jahre Freude daran haben werden.

Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts. Der Hersteller haftet nicht für Personenschäden oder andere Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Produkts verursacht werden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch immer zusammen mit dem Produkt auf.

Sicherheit für Kinder und Behinderte

Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und älter, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit unzureichender Erfahrung und Kenntnissen unter Aufsicht eines Erwachsenen oder nach einer Einweisung in die sichere Verwendung des Produkts und das Verständnis der mit der Verwendung verbundenen Risiken verwendet werden. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da Erstickungsgefahr besteht. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Produkt ist für die vorübergehende professionelle Lagerung und Verteilung von Lebensmitteln für bis zu acht Stunden vorgesehen. Es ist nicht erlaubt, das Produkt für andere Zwecke zu verwenden.

Die Box muss flach stehen und die Rollen müssen festgestellt sein, bevor sie an das Stromnetz angeschlossen wird.

Damit die Kühlung optimal funktioniert, muss die Box mindestens dreißig Zentimeter von der Wand entfernt aufgestellt werden.

Dieses Produkt muss über eine Steckdose mit sicherer Erdung an das Stromnetz angeschlossen werden. Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, fassen Sie es am Stecker an und ziehen Sie ihn heraus. Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

Das Produkt muss vor der Fehlerbehebung oder Wartung vom Stromnetz getrennt werden.

Der Austausch des Spiralkabels und des Steckers darf nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von Personal mit entsprechenden Kenntnissen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Teile des Produkts werden bei der Verwendung des Produkts heiß. Vermeiden Sie es, diese heißen Teile zu berühren.

Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Substanzen wie brennbare Flüssigkeiten im Produkt.

Überprüfen Sie bei Bedarf, ob die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Denken Sie daran, dass das Gerät umkippen kann. Laden Sie die Bleche von unten nach oben und entladen Sie sie von oben nach unten. Stellen Sie schwere Pfannen darunter. Stellen oder transportieren Sie das Produkt nicht auf schrägen Oberflächen.

Befolgen Sie die Anweisungen für Reinigung und Wartung, die Sie weiter unten in diesem Handbuch finden.

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger, um das Produkt zu reinigen.

Wenn Ihr Produkt mit einem Luftbefeuchter ausgestattet ist, muss dieser vor dem Aufheizen des Geräts mit frischem Wasser gefüllt werden.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Herzlichen Glückwunsch | 3 |
| Sicherheitshinweise | 3 |
| Sicherheit für Kinder und Behinderte | 3 |
| Allgemeine Sicherheitshinweise | 3 |
| Inhaltsverzeichnis | 5 |
| Hinweise | 6 |
| Wartung & Reinigung | 6 |
| Allgemeine Informationen vor der Reinigung | 6 |
| Reinigung der Laufschiene | 6 |
| Reinigung der Pan-Stops | 6 |
| Reinigung von Glasfaser-Kunststoffteilen | 6 |
| Reinigung der Laufrollen | 6 |
| Reinigung von eloxierten Aluminiumoberflächen | 7 |
| Allgemeines | 7 |
| Reinigungsmethoden | 7 |
| Reinigungsmittel | 7 |
| Feste Abfälle | 7 |
| Kratzer | 7 |
| Reinigung von Edelstahlflächen | 7 |
| Allgemeines | 7 |
| Reinigungsmittel | 8 |
| Reinigung der Lüfter | 8 |
| Allgemeines | 8 |
| Reinigungsmethode | 8 |
| Wenn Ihre Box nicht funktioniert | 8 |
| Umweltschutz | 8 |
| Verpackung | 9 |
| Garantie | 9 |
| Die Garantie gilt nicht, wenn: | 9 |
| Die folgenden Teile fallen nicht unter die Garantie: | 9 |
| Herstelleradresse | 9 |
| Food2Go | 10 |
| Produktbeschreibung | 10 |
| Übersicht | 10 |
| Bedienfeld | 11 |
| Vor der ersten Verwendung des Produkts | 13 |
| Transport | 13 |
| Auspacken | 13 |
| Recycling von Verpackungsmaterialien | 13 |
| Erste Reinigung | 13 |
| Inbetriebnahme | 13 |
| Täglicher Gebrauch | 14 |
| Konformitätserklärung mit CE | 14 |
| Tabelle – Technische Daten | 14 |
| Hinweise | 15 |

Hinweise

- ScanBox empfiehlt, die Deckel von GN-Behältern und anderen Behältern zu verschließen, um das Verschütten von Flüssigkeiten zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.
- Hinweis: GN-Behälter oder -Tablets müssen der Norm EN 631 entsprechen.
- Die Tür muss während des Transports immer geschlossen sein.
- Durch die Reinigung wird nach und nach Schmieröl entfernt. Daher müssen das Türschloss und die Rollen regelmäßig geölt werden.
- Wenn die Boxen täglich gereinigt werden, empfiehlt ScanBox die Verwendung von Edelstahlrollen mit abgedichteten Kugellagern.

Wartung & Reinigung

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

Allgemeine Informationen vor der Reinigung

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt abgekühlt ist, um das Risiko von Verbrennungen an Händen oder Armen zu verringern.
- Lassen Sie das Produkt alle sechs Monate von einem zertifizierten Elektriker überprüfen.
- Hinweis: Reinigen Sie das Produkt NICHT mit einem Hochdruckreiniger.

Reinigung der Laufschiene

- Entfernen Sie abnehmbare Laufschiene und reinigen Sie sie von Hand oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
- Produkte mit gepressten Laufschiene sollten von Hand von der Innenseite der Box aus gereinigt werden.

Reinigung der Pan-Stops

Einige Modelle verfügen über abnehmbare Pan-Stops, die sich innen an der Rückseite des Produkts befinden. Die Pan-Stops können zur Reinigung entfernt werden, indem sie aus den Schlüsselochthalterungen ausgehängt werden. Achten Sie darauf, die Rollen zu fixieren, bevor Sie das Produkt zerlegen oder montieren.

Reinigung von Glasfaser-Kunststoffteilen

Reinigen Sie Kunststoffteile wie Seitenwände, Türverkleidung, Rückwand, Glasfaser-Kunststoffgehäuse und Türdichtungen mit einem milden Reinigungsmittel, das mit warmem Wasser verdünnt wurde. Wischen Sie die Oberflächen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Reinigung der Laufrollen

Gehen Sie bei der Reinigung der Rollen genauso vor wie bei der Reinigung von Glasfaserteilen, achten Sie jedoch darauf, dass das Schmiermittel der Rollen beim Reinigen nicht ausläuft.

Reinigung von eloxierten Aluminiumoberflächen

Allgemeines

Eloxierte Aluminiumoberflächen müssen gereinigt werden, wenn Lebensmittel verschüttet wurden und/oder anhaften, um die Hygiene des Produkts zu gewährleisten. Die Reinigung muss abgeschlossen sein, bevor das Produkt wieder erhitzt oder abgekühlt wird. Vermeiden Sie nach Möglichkeit Verschüttungen. Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten, bevor sie eintrocknen, da eingetrocknete Verschüttungen schwieriger zu entfernen sind. Achten Sie auf heiße Oberflächen.

Reinigungsmethoden

Die Reinigung kann mit einem Schlauch oder mit Abziehern und Tüchern erfolgen. Empfohlen wird ein Eimer mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einer Bürste. Spülen Sie mit einem Niederdruck-Wasserschlauch nach und wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch trocken.

Überprüfen Sie die IP-Klassifizierung Ihrer Produkte anhand der CE-Kennzeichnung an der Seite des Produkts. Informationen zur Interpretation der IP-Klassifizierung finden Sie unter <http://www.sp.se/en>.

Bei der manuellen Methode können wachshaltige Reinigungsmittel verwendet und mit einem weichen Tuch poliert/gewischt werden. Die dünne Wachsschicht verringert das Risiko, dass verschüttete Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben, und verlängert so die Zeit zwischen den Reinigungen.

Reinigungsmittel

Die eloxierten Aluminiumoberflächen sind empfindlich gegenüber starken Säuren und insbesondere gegenüber starken Laugen, z. B. Natriumhydroxid. Daher sollten Reinigungsmittel mit einem solchen Gehalt NICHT verwendet werden, da sie Flecken und Streifen verursachen können. Es wird empfohlen, weiches, sauberes Wasser in Kombination mit einem neutralen Reinigungsmittel (pH 6-8) zu verwenden. Die eloxierte Oberfläche ist unempfindlich gegenüber organischen Lösungsmitteln, weshalb solche verwendet werden können, z. B. Mineralterpentinöl. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Sprühreiniger.

Feste Abfälle

Getrocknete Lebensmittelreste an der Innenseite der Box können mit einem Kunststoffschaber entfernt werden. Die Oberfläche kann mit einem Schwamm (3M) oder einem gleichwertigen Produkt poliert werden.

Kratzer

Kratzer, die durch die Eloxierung hindurchgehen und das Aluminium darunter freilegen, gelten als rein kosmetische Schäden. Dies ist auf die hervorragende Haftung der Eloxierung und die eingebauten Eigenschaften des Aluminiums zurückzuführen; allerdings bergen diese Arten von Kratzern das Risiko weiterer Korrosion.

Kratzer auf dem Glasfaser-Kunststofflaminat an der Außenseite der Box können mit Gelcoat poliert werden, wodurch Schäden an mechanischen Oberflächen verbessert werden, und eine glasartige Oberfläche entsteht. Größere Schäden wie Löcher und tiefe Kratzer im Kunststofflaminat können mit Glasfaserspachtel verspachtelt und anschließend lackiert werden.

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

Reinigung von Edelstahlflächen

Allgemeines

Edelstahloberflächen, die mit Lebensmittelresten verschmutzt sind, müssen gereinigt werden, um hygienisch zu bleiben. Die Reinigung muss vor jeder Verwendung oder einmal täglich erfolgen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit, dass Lebensmittel verschüttet werden. Entfernen Sie Speisereste, bevor sie antrocknen, um die Reinigung zu erleichtern.

Vorsicht vor heißen Oberflächen.

Reinigungsmittel

- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel für Edelstahl. Reinigungsmittel dürfen keine Chloride enthalten.
- Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten für Reinigungs- und Waschmittel, um Empfehlungen zu Reinigungsmitteln für Edelstahl zu erhalten.

Edelstahl kann nach längerer Einwirkung von salzhaltigen Flüssigkeiten anfangen zu korrodieren und sich zu verfärben.

Reinigung der Lüfter

Allgemeines



ACHTUNG: Die Reinigung der Lüfter darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Die Lüfter müssen alle drei Monate gereinigt werden oder wenn sich Lebensmittelreste im Lüfter befinden. Nach jedem Transport sollte der Lüfter überprüft werden, um festzustellen, ob sich Lebensmittelreste im Lüfter befinden. Wenn dies der Fall ist, muss es vor Beginn der Reinigung der Box gereinigt werden.

Reinigungsmethoden

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss die Box von der Wandsteckdose getrennt werden. Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Elementabdeckung befestigt ist. Beginnen Sie damit, den Lüfter von Staub und anderen Rückständen zu befreien.

Zur Reinigung des Lüfters und der Kühlflansche können Druckluft, eine Bürste oder ein feuchtes Tuch verwendet werden.

Hinweis: Verwenden Sie kein fließendes Wasser um das Fans zu reinigen.


Hinweis: Die Kästen sollten nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Wenn Ihre Box nicht funktioniert

Es dürfen nur zugelassene Ersatzteile von ScanBox verwendet werden. Andernfalls erlischt die Garantie. Reparaturen, die das elektrische System der Box betreffen, dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Dies gilt auch für den Austausch von Spiralkabel und Stecker.

Umweltschutz



Dieses Symbol  auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte stattdessen einer Recyclingstation für elektrische und elektronische Komponenten zugeführt werden. Wenn Sie sicherstellen, dass das Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden, den Abfallsammeldienst oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackung

Unser Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und recycelbar. Sortieren und entsorgen Sie das Material in geeigneten Behältern an der Recyclingstation.

Garantie

Alle ScanBox-Produkte haben eine 2-jährige Garantie ab Rechnungsdatum. Bei Reklamationen oder Garantiefällen muss ein Garantief formular ausgefüllt werden. Beim Einreichen des Garantief formulars müssen sowohl die Artikelnummer als auch die Seriennummer angegeben werden. Sie können das Garantief formular von der ScanBox-Website unter <https://www.scanbox.se/en/support/warranty> herunterladen. Das Garantief formular sollte an das Unternehmen gesendet werden, bei dem Sie Ihre Produkte gekauft haben, oder direkt an ScanBox (nur schwedische Kunden).

Die Garantie gilt nicht, wenn:

- Sie die Anweisungen in diesem Handbuch nicht befolgen.
- Sie das Produkt für andere Zwecke verwenden, als es vorgesehen ist.
- Sie Einstellungen am Bedienfeld ändern.
- Sie funktionale Änderungen am Produkt vornehmen.
- Sie keine Original-Ersatzteile verwenden.

Die folgenden Teile fallen nicht unter die Garantie:

- Spiralkabel
- Rollen
- Gummiverkleidung am Chassis
- Türdichtung

Herstelleradresse

ScanBox Thermo Products AB

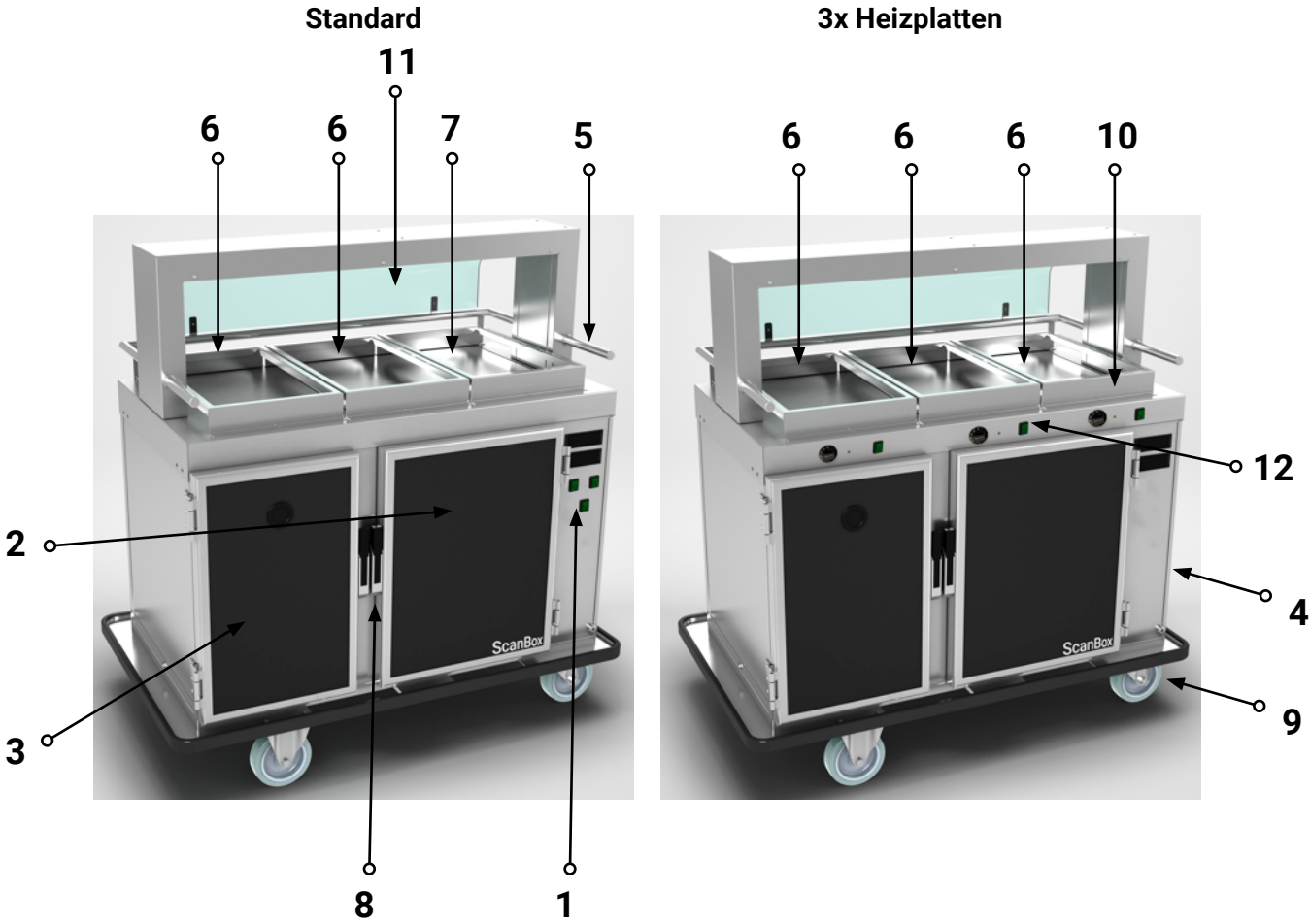
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
SCHWEDEN

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

Produktbeschreibung – Übersicht

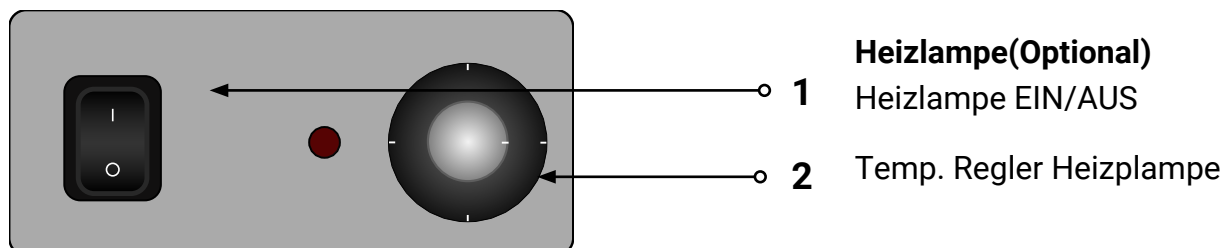
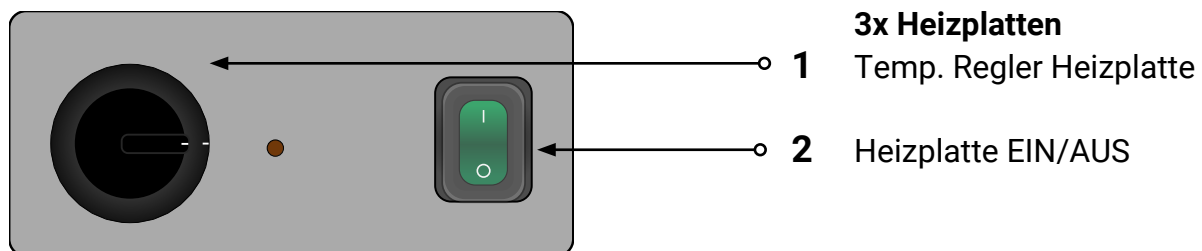
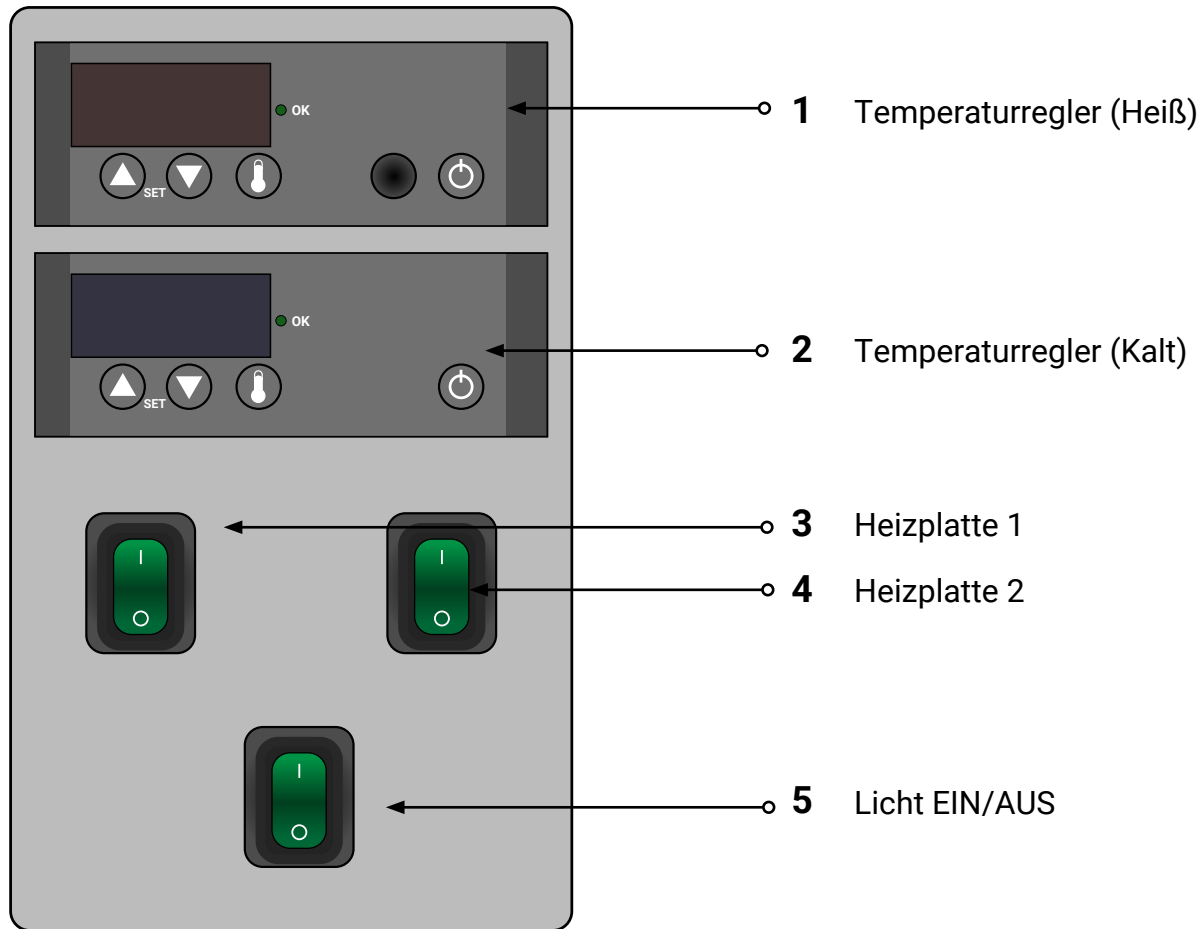


Produktbeschreibung Übersicht



| Anzahl | Eigenschaften |
|--------|-------------------------------|
| 1 | Temperaturregler |
| 2 | Cold-Box-Tür |
| 3 | Hot-Box-Tür |
| 4 | Netzstecker |
| 5 | Griffe |
| 6 | Heizplatte |
| 7 | Neutrale Servierfläche |
| 8 | Türschloss |
| 9 | Vorderräder mit Zentralbremse |
| 10 | Behälterhalterung |
| 11 | Spritzschutz |
| 12 | Bedienfeld für 3 Heizplatten |

Funktionen des Bedienfelds



Temperaturregler (Heiß)**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 „Temperatur anzeigen“**

Zeigt die aktuelle Temperatur in der Box an.

**Ein-/Aus-Taste**

Um die Box zu starten oder in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Ein-/Aus-Taste drei Sekunden lang gedrückt.

**Temperature regulator (Cold)****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 „Temperatur anzeigen“**

Zeigt die aktuelle Temperatur in der Box an.

**Ein-/Aus-Taste**

Um die Box zu starten oder in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Ein-/Aus-Taste drei Sekunden lang gedrückt.



Vor der ersten Verwendung des Produkts



- Überprüfen Sie die Kartons bei der Ankunft. Achten Sie insbesondere darauf, dass keine Transportschäden aufgetreten sind.
- Wenn die Kartons durch den Transport beschädigt sind, unterschreiben Sie die Frachtpapiere nicht, ohne den Transportschaden geltend zu machen.

Auspacken

Kratzen Sie beim Auspacken nicht an den Boxen.

Recycling von Verpackungsmaterialien

ScanBox-Verpackungsmaterialien können an die Recyclingstation zurückgegeben werden.

Erste Reinigung

Die Boxen werden vor dem Transport von ScanBox-Mitarbeitern gereinigt, aber Sie sollten die Boxen vor der Verwendung immer noch einmal reinigen.

Inbetriebnahme

ScanBox-Produkte erfüllen die relevanten elektrischen Spezifikationen. Bitte befolgen Sie vor der ersten Verwendung der Boxen die folgenden Anweisungen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Spezifikation der Box übereinstimmt.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, damit der Stecker von Hand herausgezogen werden kann, ohne am Kabel zu ziehen.

Täglicher Gebrauch

Heißhalteboxen sollten vor der Verwendung 45 bis 60 Minuten lang an eine geerdete 220-240-V-Einphasen-Wandsteckdose angeschlossen werden. Wenn die Box mit einer Konvektionsheizung ausgestattet ist, reichen 20 Minuten aus, um die Box auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Die Box wird mit einem Spiralkabel geliefert, das in einer geeigneten Höhe an eine Wandsteckdose angeschlossen werden kann. Das Spiralkabel befindet sich auf der Rückseite der Box.

Nachdem Sie die Speisen in die Box geladen haben, schließen Sie die Box für weitere 10–15 Minuten an eine Wandsteckdose an, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Dadurch kann die Temperatur nach dem häufigen Öffnen der Tür während des Ladens wiederhergestellt werden.

- Der Zweck von Wärmeboxen besteht darin, heiße Speisen zu halten und zu transportieren, nicht darin, Speisen zu erhitzen.

Neutrale Boxen können für kürzere Transporte von heißen Speisen verwendet werden. Außerdem können sie als Kühlboxen verwendet werden, indem sie in Kühlräumen oder mit eutektischen Platten gekühlt werden.

Declaration of Conformity with CE

Dieses Produkt entspricht den Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU (gilt für Produkte ohne Lüfter) oder der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG (gilt für Produkte mit Lüfter). Darüber hinaus erfüllt das Produkt die Anforderungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung

Bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten („RoHS2“). Außerdem erfüllt der Hersteller die Verordnung 1907/2006/EG zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe („REACH“).

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

Tabelle – Technische Daten

| Artikel | Leergewicht kg | Maximal-gewicht kg | Kapazität GN 1/1 | Höhe mm | Breite mm | Tiefe mm |
|------------|----------------|--------------------|------------------|---------|-----------|----------|
| Food2Go CF | 118 | 244 | 14 | 1354 | 780 | 1320 |
| Food2Go NF | 108 | 234 | 14 | 1354 | 780 | 1320 |

Hinweise:

[illegible]

Hinweise:

[illegible]