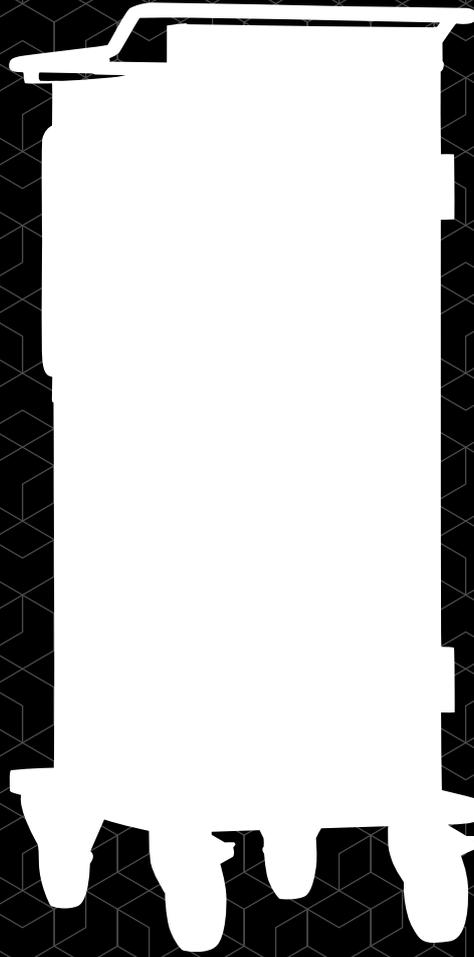


版本2021-37

ScanBox

Bringing your food with care



用户手册

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

环境温度 | 加热 | 主动式冷却



中文

本用户手册从英语翻译成中文。



**敬告：在使用产品之前
请阅读本用户手册**



阅读操作人员手册



不可放入生活垃圾中

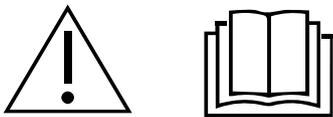


当心

恭喜...

您选择了新的Scanbox宴会活动餐车。非常高兴您选择了我们的这款产品，希望您在未来几年能愉快地享用这套设备。

安全须知



在使用产品之前，请阅读本手册。对于因不当使用本产品而造成的人身伤害或任何其他损害，制造商概不负责。请始终将用户手册与产品一起保存，供以后使用。

确保儿童和残疾人士的安全

以下人员在就如何安全使用本产品获得监护人的监督和指导后，并了解与其使用相关的风险后，可使用本产品：16周岁及以下儿童；身体、感官或心智能力受损的人员；以及经验和知识不足的人员。

由于存在窒息危险，请将所有包装材料放置在儿童接触不到的地方。

勿让儿童玩耍本产品。

通用安全须知

本产品用于食物的专业性临时储存和配送，最长8小时。不允许将本产品用于其他用途。

在连接电源之前，本产品必须平放，脚轮处于锁定位置。

对于具有主动冷却功能以实现最佳功能的产品，必须将本产品放置在距离墙壁至少30厘米处。

本产品必须通过可靠接地的插座连接到电源。

从墙壁插座上拔下产品插头时，应握住插头手柄将其拔出。

切勿抓住电源线从墙壁插座中拔出插头。

在排除故障或维护之前，必须断开产品与电源的连接。

只能由制造商、其服务代理商或持有相关证书的专业人员更换螺旋电缆和插头，以免发生危险。

使用本产品时，产品的部件会发热。避免接触这些发热的部件。

请勿在产品内存放易燃或易爆物品，如易燃液体。

如有必要，检查通风口是否堵塞。

考虑产品倾覆的风险。从下至上放置器皿，从上至下取出器皿。

重的器皿放置在底下。避免在倾斜表面上放置或运输产品。

请遵守本手册中的更详细说明进行清洁和维护。

请勿使用高压清洗机清洁本产品。

如果您的产品配备有加湿器，务必请在加热设备之前注满淡水。

Banquet Master的箱子外侧配备有用于推入式搁架手柄的托架。当使用产品加热保温时，将其放在此处。请小心，推入式搁架的手柄可能很热。

目录

恭喜.....	3
安全须知.....	3
确保儿童和残疾人士的安全.....	3
通用安全须知.....	4
目录.....	5
建议.....	6
维护和清洁.....	6
清洁之前的一般信息.....	6
清洁滑轨.....	6
清洁器皿挡块.....	6
清洁玻璃纤维材料部件.....	6
清洁脚轮.....	6
清洗阳极氧化铝表面.....	7
概述.....	7
清洗方法.....	7
清洁剂.....	7
凝固的废弃物.....	7
划痕.....	7
清洁不锈钢表面.....	7
概述.....	7
清洁剂.....	8
清洁风扇.....	8
概述.....	8
清洗方法.....	8
设备的维修和维护.....	8
环境保护.....	8
包装.....	9
保修.....	9
保修不适用于以下情况:.....	9
以下部件不在保修范围内:.....	9
制造商地址.....	9
Ergo Line、Banquet Line和Bakery Line.....	10
主动冷却.....	10
产品说明.....	10
概述.....	10
控制面板.....	11
在首次使用产品之前.....	11
运输.....	11
开箱.....	12
回收包装材料.....	12
首次清洁.....	12
调试.....	12
日常使用.....	12
CE符合性声明.....	12
表格 - 技术数据.....	13
Ergo Line、Banquet Line、Banquet Master、Bakery Line和 Under Counter Hot.....	14
产品说明.....	14
概述.....	14
控制面板.....	15
在首次使用产品之前.....	15
运输.....	15
开箱.....	16
回收包装材料.....	16
首次清洁.....	16
调试.....	16
日常使用.....	16
CE符合性声明.....	16
表格 - 技术数据.....	17
备注.....	18

建议

- ScanBox建议用户在G/N器皿和其他类型的器皿上使用密封盖，以减少溢出并使清洁变得更容易。
- **注意：** G/N器皿或托盘必须符合EN 631标准。
- 在运输过程中，门必须始终关闭。
- 在清洗时润滑油会逐渐失去。因此，门锁和脚轮必须定期上油。
- 如果箱子会每天清洗，ScanBox建议使用带密封球轴承的不锈钢脚轮。

维护和清洁

产品必须定期清洁和维护。活动部件必须润滑并紧固。

清洁之前的一般信息

- 从墙壁插座上拔下电源插头，将产品与电源断开。
- 确保产品已经冷却，以减小手或胳膊烫伤的风险。
- 安排认证电工每六个月检查一次产品。
- **注意：** 请勿使用电动清洗机清洗产品。

清洁滑轨

- 拆下可拆卸式滑轨并手动清洁它们，或将其放入洗碗机内。
- 带有压入式滑轨的产品应从箱内进行手动清洁。

清洁器皿挡块

某些型号的产品背面内侧具有可拆卸的器皿挡块。可通过将器皿挡块与键孔安装座脱钩将其取下进行清洁。在拆卸或安装产品之前，务必锁定脚轮。

清洁玻璃纤维材料部件

使用温水稀释的温和清洁剂清洁玻璃纤维材料部件，如侧板、门板、后面板、玻璃纤维材料外壳和门密封垫。清洁后，用软布擦干表面。

清洁脚轮

清洁脚轮时，请使用与“清洁玻璃纤维材料部件”相同的步骤，但须确保在清洁时脚轮的润滑剂不会泄漏。

清洗阳极氧化铝表面

概述

如果食物溢出和/或粘住，必须清洗阳极氧化铝表面，以保证产品卫生。必须在产品重新加热或冷却之前完成清洗。

尽可能避免溢出。在溢出物干燥之前将其清除，因为干燥后的溢出物更难以去除。当心热表面。

清洗方法

可使用软管喷嘴或刮板和抹布进行清洁。建议使用一桶含软清洁剂的热水和刷子进行清洁。用低压水管冲洗并用软布擦干。

验证产品侧面CE标志上您产品的IP类别。关于IP类别的解释的信息，查看网站 <http://www.sp.se/en>。

在使用手动方法时，允许使用蜡基清洁剂并用软布擦亮/擦拭。薄蜡层减小了溢出食物粘在表面上的风险，从而可延长清洁间隔时间。

清洁剂

阳极氧化铝表面对强酸，特别是对强碱（氢氧化钠）很敏感。因此，不应使用含有此类成分的清洁剂，因为它们可能会导致污渍和纹理。建议使用软清洁水 and 中性清洁剂（pH 6-8）。阳极氧化表面对有机溶剂不敏感，所以可使用有机溶剂，例如，矿物松节油。请勿使用腐蚀性清洁剂，如喷雾清洁剂。

凝固的废弃物

可使用塑料刮刀刮掉箱子内部的干燥食物残渣。表面可使用海绵（3M）或类似材料擦亮。

划痕

穿过阳极氧化层并露出下面的铝材的划痕被认为仅仅是外观损坏一般不影响使用。这是由于阳极氧化层的优异附着力和铝材的自身性能。然而，这些类型的划痕会带来进一步腐蚀的风险。

箱子外侧的玻璃纤维材料层压板上的划痕可用凝胶涂层抛光，这将改善机械表面损坏并使其变成光泽面。塑料层压板上的孔洞和深划痕等较大的损坏可涂抹玻璃纤维腻子并上漆。

如果您有任何其他问题，请致电+46 454-30 83 00或通过电子邮箱info@scanbox.se联系ScanBox Thermo Products AB。

清洁不锈钢表面

概述

必须清洁因食物残渣弄脏的不锈钢表面，以保持卫生。必须在每次使用之前进行清洁，或每天清洁一次。尽可能避免食物溢出。为便于清洁，请在食物残渣干燥之前进行清洁。

当心热表面。

清洁剂

- 仅使用不锈钢清洁剂。清洁剂可能不含氯化物。
- 有关不锈钢清洁剂的建议，请联系您的清洁设备和清洁剂供应商。

不锈钢在长间接接触含盐液体后会开始腐蚀和褪色。

清洁风扇

概述



当心： 仅持有相关证书的专业人员才允许清洁风扇。

风扇必须每三个月清洁一次，或者其中粘有食物时应进行清洁。每次运输后，应检查风扇以确定其中是否粘有食物。如果是，在启动设备之前必须对风扇进行清洁。

清洁方法

在开始清洁之前，必须将设备的插头从墙壁插座上拔下。卸下固定部件盖的螺丝。开始清洁风扇上的灰尘和其他残留物。

可使用压缩空气、刷子或湿布清洁风扇和冷却法兰。

注意： 请勿使用自来水清洁风扇。

注意： 不应使用高压清洗机清洁箱子。

设备的维修和维护

只能使用ScanBox原装的备件。否则，保修不适用。仅持相关证书的专业人员才能进行影响箱子电气系统的维修。这也适用于螺旋线和插头的更换。

环境保护



产品上的此符号表示本产品不能作为生活垃圾处理。而是应交付给电气和电子部件回收站。确保正确处理产品，这有助于防止对环境产生不利影响。有关详细信息，请与当地机构、废品回收服务机构或向您销售产品的经销商联系。

包装

我们的包装材料环保且可回收。在回收站对材料分类并丢弃在合适的容器中。

保修

所有ScanBox产品享有自送货之日起的12个月保修期。如果发生投诉或保修情况，必须填写保修单。提交保修单时，必须填写商品号和序列号。您可从ScanBox的网站 <https://www.scanbox.se/en/support/warranty> 下载保修单。保修单应发送到您购买产品的公司或直接发送到ScanBox（仅限瑞典客户）。

保修不适用于以下情况：

- 未遵守本手册中的说明。
- 将本产品用于设计用途之外的用途。
- 修改控制面板的某些设置。
- 改变产品的功能。
- 使用非原装备件。

以下部件不在保修范围内：

- 螺旋线
- 脚轮
- 底盘上的橡胶包层
- 门密封垫

制造商地址

© ScanBox Thermo Products AB

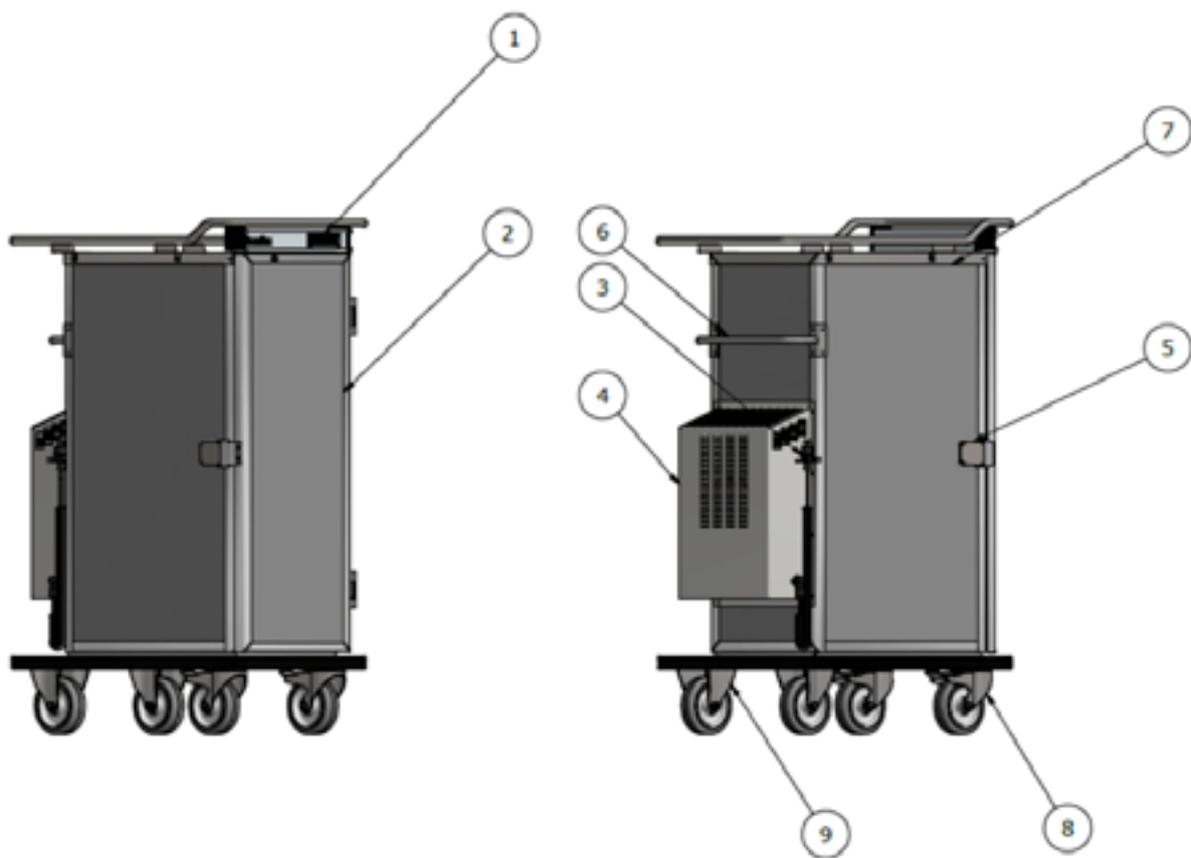
Ekängsvägen 1
293 40 Olofström
瑞典

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

Ergo Line、Banquet Line和Bakery Line 主动冷却

产品说明

概述



序号	部件
1	控制面板 - 温度控制器
2	门
3	插头
4	冷却压缩机上的保护盖
5	门锁
6	推/拉手柄
7	额外装载空间
8	带制动器可旋转的前脚轮
9	后脚轮

控制面板



向上箭头

按此按钮增加箱内的温度。



向下箭头

按此按钮减小箱内的温度。



显示温度按钮

显示箱内的当前温度。



电源按钮

为启动箱子或将其置于备用模式，
按下电源按钮并保持3秒。



在首次使用产品之前



运输

- 在箱子到达时对其进行检查。具体而言，确保未发生运输损坏。
- 如果货物在运输途中受损，请勿在未进行运输损坏索赔的情况下签署承运人的文件。

开箱

在开箱时注意勿划伤箱子。

回收包装材料

ScanBox包装材料可返回给回收站。

首次清洁

Scanbox人员在设备运输之前对其进行清洁，但您在使用设备之前应始终再次进行清洁。

调试

Scanbox产品满足相关的电气规范。在首次使用设备之前，请遵守以下说明：

- 确保电源电压符合设备的技术规范。
- 墙壁插座必须易于接近，确保可以在不拉扯电线的情况下用手断开设备电源。
- 带压缩机冷却的设备在运输时不应平放。如果设备已在运输过程中平放，则其在启动之前应至少竖立两小时。这是为了确保压缩机油回流到位。

日常使用

在使用设备之前，设备应连接到接地的220-240V单相墙壁插座上90-120分钟。如果设备配备有压缩机冷却，经过40-60分钟，箱子即足以冷却到所需的水平。箱子在供货时配有螺旋电缆，可插入适当高度的墙壁插座。螺旋电缆处于设备的背面。

在将食物装入设备后，将设备连接到墙壁插座上10-15分钟，以获得最佳效果。这可实现在装食物期间频繁开门之后温度的恢复。

- 具有主动式冷却的箱子用于容纳和运输冷食物，而不是冷却食物。

带有压缩机冷却的箱子满足气候等级4。这意味着箱子在温度为30°C、相对湿度为55%的周围环境中能够维持3-8°C的内部温度。

带有珀尔帖冷却的箱子满足气候等级0。这意味着箱子在温度为20°C、相对湿度为50%的周围环境中能够维持3-8°C的内部温度。

CE符合性声明

本产品符合《机械指令2006/42 / EC》的安全要求。此外，本产品符合《EMC指令2014/30/EU》和《2011/65/EU 关于在电器电子设备中使用某些有害物质的指令》（“RoHS2”）。此外，制造商符合《关于化学物质的注册、评估、授权和限制法规1907/2006 / EC》（“REACH”）的要求。

关于“EU符合性声明”的最新版本，请访问网站 www.scanbox.se/en/support。

表格 - 技术数据

名称	空载自重	满载最大重量	容积GN1/1	宽度	深度	高度
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
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

CP = 珀尔帖冷却

CC = 压缩机冷却

满载最大重量是基于每个滑轨的以下重量：

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

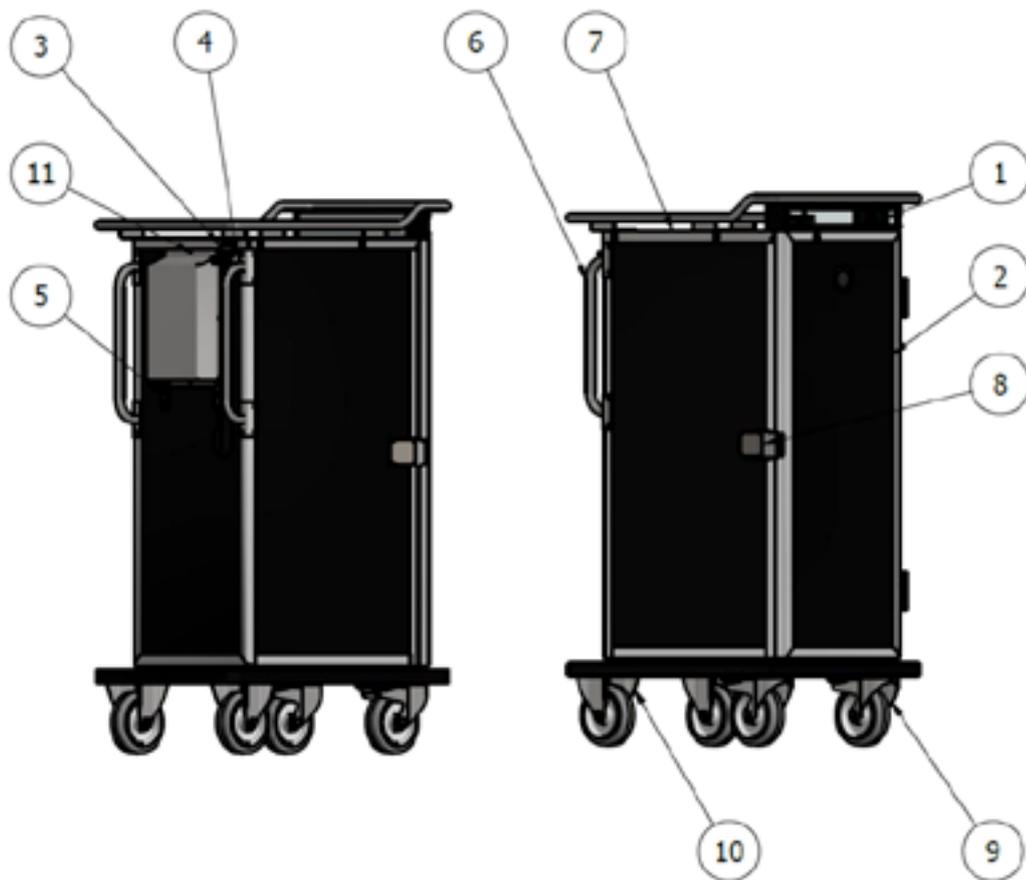
每个器皿的最大允许重量 = 9 kg (GN1/1) 或 18 kg (GN2/1)

产品的发射声压级低于70 dB (A)。

Ergo Line、Banquet Line、Banquet Master、Bakery Line和 Under Counter Hot

产品说明

概述



序号	部件
1	控制面板 - 温度控制器
2	门
3	插头
4	用于螺旋线和插头的悬挂件
5	螺旋线
6	手柄/防碰撞保护
7	额外装载空间
8	门锁
9	带制动器可旋转的前脚轮
10	后脚轮
11	保护盖

控制面板



向上箭头

按此按钮增加箱内的温度。



向下箭头

按此按钮减小箱内的温度。



显示温度按钮

显示箱内的当前温度。



电源按钮

为启动设备或将其置于备用模式，
按下电源按钮并保持3秒。



在首次使用产品之前



运输

- 在设备到达时对其进行检查。具体而言，确保未发生运输损坏。
- 如果货物在运输途中受损，请勿在未进行运输损坏索赔的情况下签署承运人的文件。

开箱

在开箱时注意勿划伤箱子。

回收包装材料

ScanBox包装材料可返回给回收站。

首次清洁

Scanbox人员在设备运输之前对其进行清洁，但您在使用设备之前应始终再次进行清洁。

调试

Scanbox产品满足相关的电气规范。在首次使用设备之前，请遵守以下说明：

- 确保电源电压符合设备技术规范。
- 墙壁插座必须易于接近，确保可以在不拉扯电线的情况下用手断开设备电源。

日常使用

在使用**热箱子**之前，设备应连接到接地的220-240V单相墙壁插座上45-60分钟。如果设备配备有对流加热，经过20分钟，设备即足以加热到所需的水平。箱子在供货时配有螺旋电缆，可插入适当高度的墙壁插座。螺旋电缆处于箱子的背面。

在将食物装入设备后，将设备连接到墙壁插座上10-15分钟，以获得最佳效果。这可实现在装食物期间频繁开门之后温度的恢复。

- 具有主动式加热的箱子用于容纳和运输热食物，而不是加热食物。

Banquet Master - 用于多功能烤箱的推入式搁架在推入Banquet Master之前，始终必须进行冷却。这是因为推车和食物非常热，会导致温度升高到超过容纳热食物所需的温度水平。

Ambient箱子可用于缩短热食物的运输时间。此外，通过在冷藏室内或使用冷板对它们进行冷却，而将它们用作冷箱。

CE符合性声明

本产品符合《低电压指令2014/35 / EU》（用于非风扇产品）或《机械指令2006/42 / EC》（用于带风扇的产品）的安全要求。此外，本产品符合《EMC指令2014/30/EU》和《2011/65/EU 关于在电器电子设备中使用某些有害物质的指令》（“RoHS2”）。此外，制造商符合《关于化学物质的注册、评估、授权和限制法规1907/2006 / EC》（“REACH”）的要求。

关于“EU符合性声明”的最新版本，请访问网站www.scanbox.se/en/support。

表格 - 技术数据

名称	空载自重	满载最大重量	容积GN1/1	宽度	深度	高度
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 HS08	49 kg	121 kg	8	540 mm	810 mm	1120 mm
Ergo Line HS10	53 kg	143 kg	10	540 mm	810 mm	1280 mm
Ergo Line HS12	58 kg	166 kg	12	540 mm	810 mm	1440 mm
Ergo Line HS14	62 kg	188 kg	14	540 mm	810 mm	1600 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
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 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

HS = 静态加热

HF = 对流加热

满载最大重量t是基于每个滑轨的以下重量：

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

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

每个器皿的最大允许重量 = 9 kg (GN1/1) 或 18 kg (GN2/1)

产品的发射声压级低于70 dB (A)。

