TERMOS TRANSPORTOWY
THERMOBOX TOPLADER
INSULATED TRANSPORT FOOD

1. INFORMACJE OGÓLNE

Urządzenie służy wyłącznie do bezpiecznego transportu i przechowywania żywności.

Środek termosu wykonany ze stali nierdzewnej.

2. WYMAGANIA PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- **Oględziny:** Sprawdzić stan techniczny pojemnika – obudowę, zawiasy, klamry zamykające oraz uszczelki pokrywy.
- **Czystość:** Upewnić się, że wnętrze jest czyste, suche i zdezynfekowane.

3. ZASADY BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI

- **Załadunek:** Otworzyć pokrywę i umieścić żywność w środku, zachowując ostrożność przy gorących potrawach.
- **Zamykanie:** Przed zamknięciem upewnić się, że uszczelka przylega prawidłowo, a klamry zatrzaskowe są w pełni zabezpieczone.
- **Otwieranie (Ważne):** Podczas otwierania pojemnika z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność ze względu na parę wydobywającą się z termosu.

4. RĘCZNE PRACE TRANSPORTOWE

- Do przenoszenia używać wyłącznie wbudowanych uchwytów bocznych.
- Przenosić pojemnik w dwie osoby, jeśli jego waga wraz z zawartością przekracza normy dźwigania dla jednego pracownika (zgodnie z przepisami BHP w kraju użytkowania).
- Podczas transportu w pojeździe pojemnik musi być unieruchomiony i zabezpieczony przed przesuwaniem.

5. ZABRANIA SIĘ

- Stawiania termosu bezpośrednio na źródłach ciepła (płyty grzewcze, palniki).
- Przenoszenia pojemnika za niedamknięte drzwi lub bez zabezpieczonych klamer.
- Otwarcia pokrywy z gorącą zawartością wprost w stronę twarzy.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Czyszczenie po każdym użyciu

- **Opróżnienie:** Usuń resztki jedzenia z wnętrza komory.
- **Mycie ręczne:** Wnętrze oraz obudowę umyj ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu odtłuszczającego (przeznaczonego do gastronomii). Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki z mikrofibry.
- **Uszczelka drzwi:** Zdejmij uszczelkę (jeśli model na to pozwala) i dokładnie umyj rowek uszczelniający. Nagromadzony tam tłuszcz i resztki potraw mogą prowadzić do utraty szczelności i rozwoju bakterii.
- **Zawór odpowietrzający:** Przepłucz element zaworu pod bieżącą wodą, aby usunąć zablokowane opary tłuszczu czy zaschnięte resztki.
- **Płukanie i suszenie:** Spłucz całą powierzchnię czystą wodą, a następnie wytrzyj do sucha. Pozostaw termos otwarty, aż wnętrze całkowicie odparuje.

6.2. Przegląd okresowy

- **Stan uszczelek:** Raz w tygodniu sprawdź, czy uszczelka gumowa/silikonowa nie jest popękana, odkształcona lub stwardniała. W razie potrzeby wymień ją na nową.
- **Klamry:** Regularnie kontroluj mechanizm zatrzasków. Elementy ruchome powinny działać bez oporu i pewnie dociągać drzwi do korpusu.
- **Kontrola obudowy:** Sprawdzić, czy na zewnętrznej powłoce z tworzywa nie ma głębokich pęknięć, które mogłyby naruszyć warstwę izolacji piankowej.

7. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- **Zakaz używania ostrych narzędzi:** Nie skrob ścianek nożami, druciakami ani szorstkimi czyścikami metalowymi – zarysowania tworzywa sprzyjają gromadzeniu się bakterii.
- **Chemia:** Nie stosować środków czyszczących na bazie rozpuszczalników, wybielaczy ani silnych kwasów, które mogą uszkodzić tworzywo sztuczne lub uszczelki.
- **Przechowywanie:** Nieużywany termos przechowywać w suchym miejscu, z otwartą pokrywą, aby zapobiec powstawaniu stęchłego zapachu.

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Das Gerät dient ausschließlich dem sicheren Transport und der Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Der Innenbehälter des Thermosbehälters besteht aus Edelstahl.

2. VORAUSSETZUNGEN VOR ARBEITSBEGINN

- **Sichtprüfung:** Den technischen Zustand des Behälters überprüfen – Gehäuse, Scharniere, Verschlussklammern und Deckeldichtungen.
- **Sauberkeit:** Sicherstellen, dass der Innenraum sauber, trocken und desinfiziert ist.

3. REGELN FÜR DEN SICHEREN BETRIEB

- **Befüllen:** Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Lebensmittel hinein. Seien Sie dabei bei heißen Speisen besonders vorsichtig.
- **Schließen:** Vergewissern Sie sich vor dem Schließen, dass die Dichtung richtig anliegt und die Verschlussklammern vollständig eingerastet sind.
- **Öffnen (Wichtig):** Beim Öffnen eines Behälters mit heißem Inhalt ist aufgrund des aus dem Thermosbehälter austretenden Dampfes besondere Vorsicht geboten.

4. MANUELLE TRANSPORTARBEITEN

- Verwenden Sie zum Transport ausschließlich die integrierten seitlichen Griffe.
- Der Behälter muss von zwei Personen getragen werden, wenn sein Gewicht einschließlich des Inhalts die Traggrenzen für einen einzelnen Mitarbeiter überschreitet (gemäß den Arbeitsschutzvorschriften des Landes, in dem er verwendet wird).
- Beim Transport in einem Fahrzeug muss der Behälter fixiert und gegen Verrutschen gesichert werden.

5. ES IST VERBOTEN,

- Das Abstellen der Thermoskanne direkt auf Wärmequellen (Kochplatten, Brenner).
- Das Tragen des Behälters bei nicht geschlossener Tür oder ohne gesicherte Klammern.
- Das Öffnen des Deckels mit heißem Inhalt direkt in Richtung des Gesichts.

6. CREINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Reinigung nach jedem Gebrauch

- **Entleeren:** Entfernen Sie Speisereste aus dem Innenraum des Geräts.
- **Reinigung von Hand:** Reinigen Sie den Innenraum und das Gehäuse mit warmem Wasser und einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel (für den Gastronomiebedarf). Verwenden Sie einen weichen Schwamm oder ein Mikrofasertuch.
- **Türdichtung:** Entfernen Sie die Dichtung (sofern das Modell dies zulässt) und reinigen Sie die Dichtungsnut gründlich. Dort angesammeltes Fett und Speisereste können zu Undichtigkeiten und zur Vermehrung von Bakterien führen.
- **Entlüftungsventil:** Spülen Sie das Ventilteil unter fließendem Wasser ab, um festsitzende Fettdämpfe oder angetrocknete Rückstände zu entfernen.
- **Abspülen und Trocknen:** Spülen Sie die gesamte Oberfläche mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie anschließend trocken. Lassen Sie den Thermoskanne offen stehen, bis die Feuchtigkeit im Inneren vollständig verdunstet ist.

6.2. Regelmäßige Überprüfung

- **Zustand der Dichtungen:** Überprüfen Sie einmal pro Woche, ob die Gummi- bzw. Silikondichtung Risse aufweist, verformt oder ausgehärtet ist. Ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue.
- **Verschlüsse:** Überprüfen Sie regelmäßig die Funktion der Verschlüsse. Die beweglichen Teile sollten sich leichtgängig bewegen lassen und die Tür fest am Korpus anlegen.
- **Überprüfung des Gehäuses:** Prüfen Sie, ob die äußere Kunststoffhülle keine tiefen Risse aufweist, die die Schaumstoffisolierung beschädigen könnten.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- **Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände:** Kratzen Sie die Wände nicht mit Messern, Drahtbürsten oder rauen Metallschwämmen ab – Kratzer im Kunststoff begünstigen die Ansammlung von Bakterien.
- **Reinigungsmittel:** Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf Lösungsmittelbasis, Bleichmittel oder starke Säuren, da diese den Kunststoff oder die Dichtungen beschädigen können.
- **Lagerung:** Bewahren Sie die Thermoskanne bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort mit geöffnetem Deckel auf, um die Bildung von muffigem Geruch zu verhindern.

1. GENERAL INFORMATION

This device is intended solely for the safe transport and storage of food.

The interior of the thermos is made of stainless steel.

2. REQUIREMENTS BEFORE STARTING WORK

- **Visual Inspection:** Check the technical condition of the container—the housing, hinges, latches, and lid gaskets.
- **Cleanliness:** Make sure the interior is clean, dry, and disinfected.

3. SAFETY GUIDELINES FOR OPERATION

- **Loading:** Open the lid and place the food inside, taking care with hot dishes.
- **Closing:** Before closing, make sure the gasket seals properly and the snap clips are fully secured.
- **Opening (Important):** When opening a container with hot contents, exercise extreme caution due to steam escaping from the thermos.

4. MANUAL TRANSPORT WORK

- Use only the built-in side handles for carrying.
- Carry the container with two people if its weight, including the contents, exceeds the lifting limits for a single worker (in accordance with health and safety regulations in the country of use).
- When transported in a vehicle, the container must be secured and prevented from shifting.

5. IT IS PROHIBITED TO

- Placing the thermos directly on heat sources (stovetops, burners).
- Carrying the container through an open door or without securing the clamps.
- Opening the lid with hot contents directly toward your face.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Clean after each use

- **Emptying:** Remove any food residue from inside the chamber.
- **Hand Washing:** Wash the interior and exterior with warm water and a mild degreasing detergent (designed for commercial kitchens). Use a soft sponge or microfiber cloth.
- **Door gasket:** Remove the gasket (if the model allows it) and thoroughly clean the sealing groove. Grease and food residue accumulated there can lead to leaks and bacterial growth.
- **Vent valve:** Rinse the valve component under running water to remove trapped grease vapors or dried-on residue.
- **Rinsing and drying:** Rinse the entire surface with clean water, then wipe it dry. Leave the thermos open until the inside is completely dry.

6.2. Periodic Review

- **Condition of Seals:** Once a week, check the rubber or silicone seal for cracks, deformation, or hardening. Replace it with a new one if necessary.
- **Latches:** Regularly inspect the latch mechanism. Moving parts should operate smoothly and securely fasten the door to the cabinet.
- **Enclosure inspection:** Check the outer plastic shell for deep cracks that could compromise the foam insulation layer.

7. PRECAUTIONS

- **Do not use sharp objects:** Do not scrape the walls with knives, wire brushes, or rough metal scrubbers—scratches in the plastic can lead to the buildup of bacteria.
- **Cleaning agents:** Do not use solvent-based cleaners, bleach, or strong acids, which can damage the plastic or the seals.
- **Storage:** Store the thermos in a dry place with the lid open when not in use to prevent musty odors from developing.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville–Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es