stalgast

TERMOS TRANSPORTOWY
THERMOBOX TOPLADER
INSULATED TRANSPORT FOOD

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Urządzenie służy wyłącznie do bezpiecznego transportu i przechowywania żywności w pojemnikach gastronomicznych (GN).

2. WYMAGANIA PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

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

3. ZASADY BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI

- **Załadunek:** Wsuwać pojemniki GN płynnie po prowadnicach, zachowując ostrożność przy gorących potrawach.
- **Środki Ochrony Indywidualnej:** Przy załadunku i wyładunku gorących potraw obowiązkowo stosować rękawice ochronne/termoizolacyjne.
- **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 drzwi z gorącą zawartością wprost w stronę twarzy.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Czyszczenie po każdym użyciu

- **Opróżnienie:** Wyjmij wszystkie pojemniki GN i 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 drzwi uchylone, 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 i zawiasy:** Regularnie kontroluj mechanizm zatrzasków oraz zawiasy drzwi. 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, zawsze z lekko uchylonymi drzwiami, aby zapobiec powstawaniu stęchłego zapachu.

1. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Das Gerät dient ausschließlich dem sicheren Transport und der Aufbewahrung von Lebensmitteln in Gastronomiebehältern (GN).

2. VORAUSSETZUNGEN VOR ARBEITSBEGINN

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

3. REGELN FÜR DEN SICHEREN BETRIEB

- **Beladen:** Schieben Sie die GN-Behälter sanft über die Führungsschienen und gehen Sie dabei bei heißen Speisen vorsichtig vor.
- **Persönliche Schutzausrüstung:** Beim Ein- und Ausladen heißer Speisen müssen Schutzhandschuhe bzw. Hitzeschutzhandschuhe getragen werden.
- **Schließen:** Vor dem Schließen sicherstellen, dass die Dichtung richtig anliegt und die Schnappverschlüsse 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).
- Während des Transports 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 der Tür mit heißem Inhalt direkt in Richtung des Gesichts.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Reinigung nach jedem Gebrauch

- **Entleeren:** Nehmen Sie alle GN-Behälter heraus und entfernen Sie Speisereste aus dem Innenraum.
- **Handreinigung:** Reinigen Sie den Innenraum und das Gehäuse mit warmem Wasser und einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel (für den Gastronomiebereich). 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 Bakterienwachstum 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 die Tür einen Spalt offen, 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 und Scharniere:** Überprüfen Sie regelmäßig die Funktion der Verschlüsse und der Türscharniere. Die beweglichen Teile sollten leichtgängig sein und die Tür fest an den Korpus drücken.
- **Überprüfung des Gehäuses:** Überprüfen Sie die äußere Kunststoffhülle auf tiefe Risse, die die Schaumisolierung beschädigen könnten.

7. SICHERHEITSHINWEISE

- **Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände:** Kratzen Sie die Wände nicht mit Messern, Scheuerschwämmen oder rauen Metallreinigungsutensilien 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 nicht benutzte Thermoskanne an einem trockenen Ort auf, immer mit leicht angelehnter Tür, um die Bildung eines muffigen Geruchs zu verhindern.

1. GENERAL PROVISIONS

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

2. REQUIREMENTS BEFORE STARTING WORK

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

3. SAFETY GUIDELINES FOR OPERATION

- **Loading:** Slide the GN containers smoothly along the guides, exercising caution with hot food.
- **Personal Protective Equipment:** Protective/heat-insulating gloves must be worn when loading and unloading hot food.
- **Closing:** Before closing, make sure the seal fits properly and the latches are fully secured.
- **Opening (Important):** When opening a container with hot contents, exercise extreme caution due to steam escaping from the thermos.

4. MANUAL TRANSPORTATION WORKE

- 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 transporting the container in a vehicle, it must be secured and prevented from shifting.

5. IT IS PROHIBITED TO

- Placing the thermos directly on heat sources (stovetops, burners).
- Carrying the container with the lid open 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 all GN containers and clear any food residue from inside the chamber.
- **Hand washing:** Wash the interior and exterior with warm water and a mild degreasing detergent (designed for the food service industry). 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 a loss of seal integrity 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 door ajar until the interior is completely dry.

6.2. Periodic Review

- **Condition of the seals:** Once a week, check to see if the rubber or silicone seal is cracked, deformed, or hardened. Replace it with a new one if necessary.
- **Latches and hinges:** Regularly inspect the latch mechanism and door hinges. Moving parts should operate smoothly and securely close the door against the cabinet body.
- **Cabinet 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 abrasive metal scrubbers—scratches in the plastic promote 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 when not in use, always with the door slightly ajar to prevent musty odors.



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