

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ



TERMOPORTY

1/3 COP / 1/1 COP / FRONT / TERMOPORT N



Český výrobce zařízení pro gastronomii

Datum:
08 / 2007

Obsah

Termoport FRONT (obr. 1)	3
Prohlášení o souladu s normami	3
Kontrola obalu a zařízení	4
Návod k použití (obr.1)	5
Hlavní konstrukční prvky termoportů (obr. 2)	6
Termoport na nápoje (obr. 3)	6
Tepelné grafy (obr. 4)	7
Odvzdušňovací ventily a ventil výpustný (obr. 5)	7
Ventil výpustný	7
Těsnicí vložka pro termoport na nápoje	7
Ventil odvzdušňovací - pracovní polohy	7
Ventil odvzdušňovací	7

Prohlášení o souladu s normami

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s předpisy CEE 90/396, zákonem č.22/1997sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy. Pozor, dovozce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

Typ výrobku	Rozměr cm	Kapacita GN	Otevírání
TERMOPORT 1/1 COP	41,5 x 66 x 30 v	1x GN 1/1-200 (3x1/1-65, 2x1/1-100)	Horní víko
TERMOPORT 1/3 COP	24 x 43 x 37,5 v	1x GN 1/3-200	Horní víko
TERMOPORT FRONT	44 X 64 X 48 v	1x GN 1/1-200 + GN 1/1-100	Dveře čelní
TERMOPORT N	24 x 43 x 43 v	10 l tekutiny	Horní víko

Termoport FRONT (obr. 1)



Kontrola obalu a zařízení

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, **musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě.**



Důležité upozornění

- Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci, použití
- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek
- Výrobek odpovídá platným normám
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu
- Výrobek smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha
- Smí se používat pouze pro dopravu jídel a jejich udržení v teplém nebo studeném stavu
- Při eventuální opravě výměně dílů musí být použity originální náhradní díly
- Výrobce se vzdává jaké-koli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním a pod.

Návod k použití (obr.1)

Pozor! Než začnete zařízení používat, je nutné jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem namočeným v čisté vodě.

Před použitím jednotlivých termoportů vybalte silikonové těsnění a umístěte je do vybrání na vnitřní straně dveří. Termoporty jsou určeny na přepravu jídel v gastronádobách, které nejsou součástí termoportů. U modelu pro nápoje se nápoje nalejí přímo do vylisovaného prostoru v termoportu.

U termoportů COP je dodávána nerezová vložka, vymezující vnitřní rozměr tak aby GN nádoby byly zachyceny za horní lem. Pokud není vložka použita sedne nádoba na dno termoportu a tím je umožněno přepravovat například až tři kusy GN 1/1-65 v jednom termoportu. Profil víka a dna umožňuje jejich stohování a částečně brání jejich pohybu při přepravě. Při převozu dopravními prostředky doporučujeme jejich mechanické zajištění proti posunutí.

Produkty se smějí do termoportů ukládat při **maximální teplotě 85°C**. Při překročení této hodnoty hrozí deformace stěn a dna termoportů. Pro přepravu je nutné uzavřít odvětrávací otvory. Před otevřením dveří či víka **je nutné odvětrávací otvory otevřít pro vyrovnání tlaků**.

Po každém použití termoportu je nutné je dokonale omýt a nechat vyschnout. Při mytí nezapoměňte vyjmout těsnění a vyčistit i prostor pod těsněním. U modelů pro dopravu a výdej nápojů vypláchnout přepravní prostor a ventil propláchnout horkou vodou (max. teplota 85°C). Při mytí termoportů v myčce je nutné zajistit aby teplota oplachu nepřesáhla teplotu 85°C.

Doba uložení potravin v termoportu je odvislá od tepelných grafů viz. obrázků.

Pro lepší udržení teploty je termoport možné předeřhát horkou vodou(max.85°C) nebo vychladit v chladničce.

Čištění a údržba

POZOR! Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Nepoužívejte abrazivní nebo korosivní čisticí prostředky. Pro čištění používejte standartní čisticí prostředky určené pro čištění plastů a schválené k použití v potravinářství. Minimálně jednou týdně vyčistěte odvětrávací ventily. U TERMOPORTU N vyjměte těsnicí vložku a vyčistěte (viz. obr. 5). Výpustný ventil na nápoje rozeberte a vyčistěte po každém použití.

Jak postupovat v případě poruchy

Zavolejte servisní organizaci prodejce.

UPOZORNĚNÍ

 Nosnost termoportu je 30 kg.

 Stohovatelnost : maximálně čtyři vrstvy.

Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno (zásahy do vnitřního zařízení) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.

 **Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru.**

Hlavní konstrukční prvky termoportů (obr. 2)

TERMOPORT COP



- (A) Spona uzavírací
- (B) Madlo manipulační
- (C) Otvor odvětrávací
- (D) Víko
- (E) Distanční vybrání pro stohování

TERMOPORT FRONT



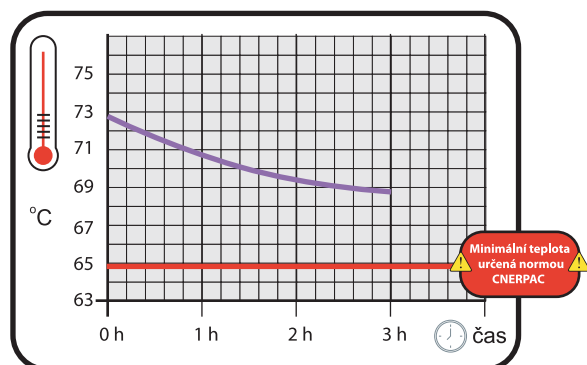
- (A) Spona uzavírací
- (B) Madlo manipulační
- (C) Otvor odvětrávací
- (D) Těsnění silikonové
- (E) Pant dveří
- (F) Dveře
- (G) Distanční vybrání pro stohování

Termoport na nápoje (obr. 3)

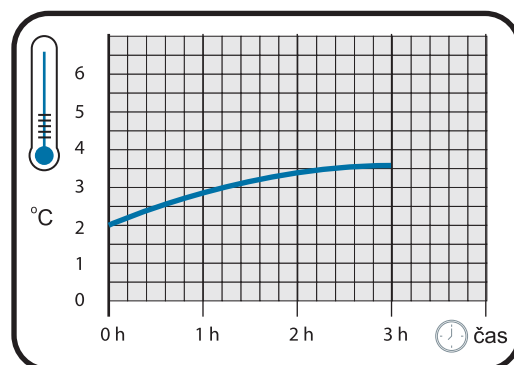


Tepelné grafy (obr. 4)

Graf úbytku tepla

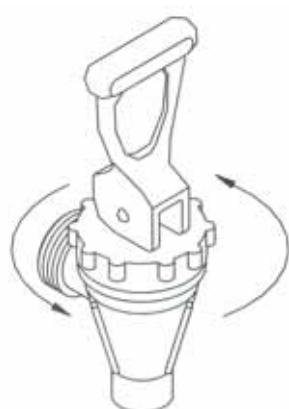


Graf přírůstku tepla



! Termoporty jsou určeny pro přepravu a uchování jídel

Odvzdušňovací ventily a ventil výpustný (obr. 5)

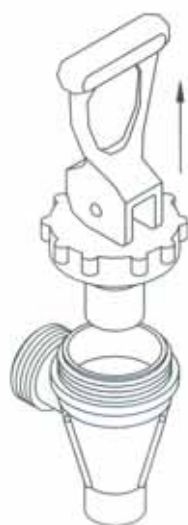


Ventil výpustný

Těsnicí vložka pro termoport na nápoje



Ventil odvzdušňovací



Ventil odvzdušňovací - pracovní polohy



- (A)** Poloha uzavřeno
- (B)** Poloha částečně otevřeno
- (C)** Poloha otevřeno

seznam servisních organizací:

CZ: **RM Gastro**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk