VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

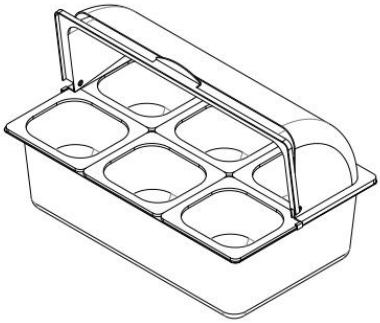
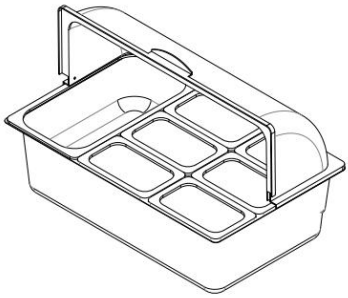
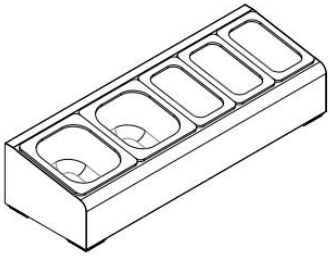
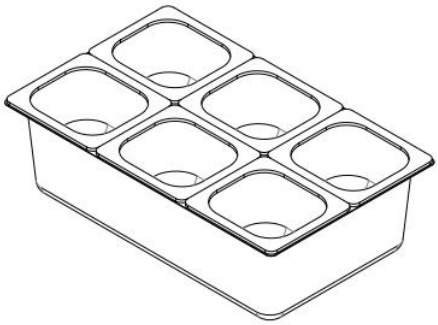
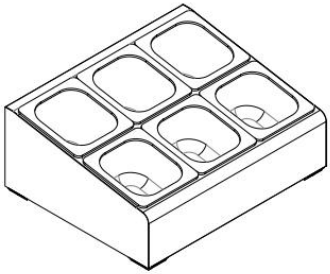
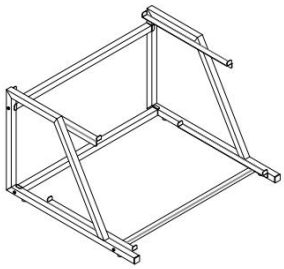
Food Serving Tray

MODEL:TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100/TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODEL:TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100/TWJ-61510/TWJ-150-2

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

Product Overview

Product Positioning

This product is a universal food condiment server for both commercial and household use. Crafted from food-grade materials, it is suitable for storing and displaying various food ingredients, featuring practicality and safety, and complies with EU and US food

Material Description

Main Body: Food-grade Stainless Steel, anti-rust and corrosion-resistant, in line with food

Covers: Food-grade PC Material, with high transparency and impact resistance, safe for direct food contact.

All materials have passed EU and US food contact safety tests and release no harmful substances.

Features & Applications

Key Features

Safety & Compliance: Complies with EU 1935/2004/EC, (EU) No.10/2011 and US FDA food contact standards, ensuring safe use.
Durable Design: The stainless steel main body is made by stretching or welding technology, with a stable structure and long service life.

Hygienic & Easy to Clean: Smooth surface without hygiene dead corners, convenient for daily cleaning and effective in preventing bacterial growth.

Flexible & Practical: Equipped with food pans of different specifications to meet various food storage needs; the cover design keeps food fresh.

Space-Optimized: Compact design fits various countertops, saving usage space, suitable for both commercial and household scenarios.

Applicable Scenarios
Commercial: Restaurants, cafes, hotel banquets, buffets, etc., for displaying and serving condiments, sauces, fruits, etc.
Household: Kitchen countertops, dining tables, etc., for storing condiments, snacks, fruits, etc., improving kitchen tidiness.

Safety Warnings & Precautions

Safety Warnings
WARNING - Read the following carefully before use to avoid personal injury or product damage:
This product is only for food storage and display. Do not use it inside heating or refrigeration equipment to prevent material deformation or damage.
Some models have a gross weight of over 10kg. Use the correct posture when carrying to avoid waist injury or product falling.
Place the product on a stable countertop to prevent tipping; keep it away from areas accessible to children to avoid accidental collision.
Do not use abrasive tools such as steel wool or sandpaper for cleaning to avoid scratching the surface, which may affect the product's appearance and anti-rust performance.

Usage Precautions

Before first use, thoroughly clean all parts with warm water and neutral detergent, and dry them before use.

Avoid prolonged contact with highly acidic or alkaline foods or cleaning agents to prevent material corrosion.

Stop using the product immediately if deformation, cracks, rust or other damages are found to avoid potential safety hazards.

When not in use, clean and dry the product thoroughly, and store it in a dry and ventilated place to prevent rust in humid environments.

Installation & Usage Instructions

Unpacking & Inspection

When opening the package, carefully remove the packaging materials (plastic film, foam, etc.) and avoid using sharp tools to scratch the product surface.

After taking out the product and accessories, check whether all parts are complete and intact against the packaging list. Contact the supplier in time if any part is missing or damaged.

Dispose of the packaging materials in accordance with local waste sorting regulations to protect the environment.

Usage Steps

Preparation: Place the product on a stable and dry countertop to ensure firm placement.

Food Placement: Put the food to be stored (such as condiments, fruits, etc.) into the stainless steel food pans, and do not exceed the capacity of the pans to avoid overflow.

Cover Operation: Close the PC covers as needed. Press the folding covers gently until they are closed, and fasten the individual covers directly to ensure a good seal and keep food fresh.

Daily Use: Open the covers to take food during use; close them in time after taking to reduce food contact with air.

Cleaning & Maintenance

Daily Cleaning

Cleaning Frequency: Clean the product in time after each use to prevent food residue from adhering and bacterial growth.

Cleaning Method: Wipe the product surface, food pans and covers gently with a soft cloth dipped in warm water and neutral detergent; rinse with clean water after cleaning and dry with a dry cloth.

Stain Removal: For stubborn stains, apply neutral detergent to the stained area, let it stand for 1-2 minutes and then wipe. Do not use highly corrosive cleaning agents.

Regular Maintenance

Weekly Maintenance: Perform deep cleaning on dust-prone areas such as product gaps and edges; check the stainless steel surface for scratches or rust. Polish and repair minor scratches with stainless steel cleaner if necessary.

Monthly Maintenance: Check if the covers open and close smoothly. Apply a small amount of food-grade lubricating oil to the joints if there is jamming; check if the food pans are deformed to ensure normal use.

Long-Term Storage: If the product is not used for a long time, clean and dry it thoroughly, apply a small amount of edible oil to the stainless steel surface (optional) to prevent rust, and then store it in a dry and ventilated place.

Food Contact Symbol	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

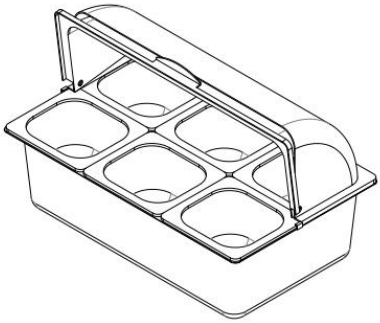
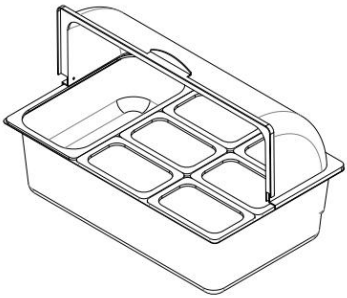
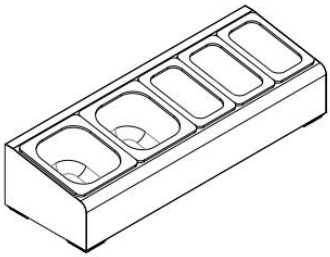
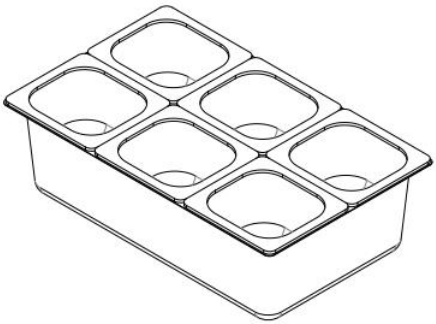
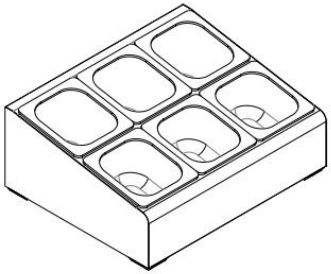
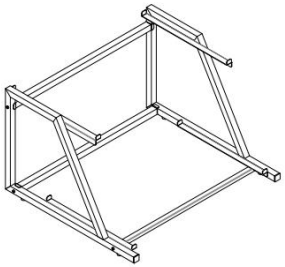
Taca do serwowania jedzenia

MODELU: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODELU: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Przegląd produktu

Pozycjonowanie produktu

Ten produkt to uniwersalny serwer do przypraw, zarówno do użytku komercyjnego, jak i domowego. Wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, nadaje się do przechowywania i eksponowania różnych składników spożywczych, jest praktyczny i bezpieczny, a ponadto zgodny z normami UE i USA dotyczącymi żywności.

Opis materiału

Korpus główny : Stal nierdzewna klasy spożywczej, odporna na rdzę i korozję, zgodna z normami dotyczącymi kontaktu z żywnością

Pokrywy : Materiał PC dopuszczony do kontaktu z żywnością, o wysokiej przejrzystości i odporności na uderzenia, bezpieczny w bezpośrednim kontakcie z żywnością.

Wszystkie materiały przeszły testy bezpieczeństwa żywności UE i USA i nie wydzielają żadnych szkodliwych substancji.

Funkcje i zastosowania

Główne cechy

Bezpieczeństwo i zgodność : Zgodność z normami UE 1935/2004/WE, (UE) nr 10/2011 i normami amerykańskiej Agencji ds. Żywności i Leków (FDA) dotyczącymi kontaktu z żywnością, co gwarantuje bezpieczne użytkowanie.
Trwała konstrukcja : Główny korpus ze stali nierdzewnej wykonany jest metodą rozciągania lub spawania, dzięki czemu ma stabilną konstrukcję i długą żywotność.

Higieniczne i łatwe do czyszczenia : Gładka powierzchnia bez martwych narożników, wygodna do codziennego czyszczenia i skuteczna w zapobieganiu rozwojowi bakterii.

Elastyczne i praktyczne : wyposażone w pojemniki na żywność o różnych specyfikacjach, aby sprostać różnorodnym potrzebom w zakresie przechowywania żywności; konstrukcja pokrywy utrzymuje świeżość żywności.

Optymalne wykorzystanie przestrzeni : Kompaktowa konstrukcja pasuje do różnych blatów, oszczędzając miejsce, sprawdza się zarówno w zastosowaniach komercyjnych, jak i domowych.

Obowiązujące scenariusze
Komercyjne : restauracje, kawiarnie, sale bankietowe w hotelach, bufety itp., do prezentacji i serwowania przypraw, sosów, owoców itp.
Gospodarstwo domowe : blaty kuchenne, stoły jadalne itp. do przechowywania przypraw, przekąsek, owoców itp., poprawiające porządek w kuchni.

Ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa
OSTRZEŻENIE - Przed użyciem należy uważnie przeczytać poniższe informacje, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia produktu:
Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do przechowywania i eksponowania żywności. Nie należy go używać wewnątrz urządzeń grzewczych ani chłodniczych, aby zapobiec odkształceniu lub uszkodzeniu materiału.

Niektóre modele ważą ponad 10 kg. Podczas noszenia należy zachować prawidłową postawę, aby uniknąć urazów talii i upadku produktu.
Produkt należy umieścić na stabilnym blacie, aby zapobiec jego przewróceniu. Należy trzymać go z dala od miejsc dostępnych dla dzieci, aby uniknąć przypadkowego zderzenia.
Do czyszczenia nie należy używać narzędzi ściernych, takich jak wełna stalowa lub papier ścierny, aby nie porysować powierzchni. Może to wpłynąć na wygląd produktu i jego właściwości antykorozyjne.

Środki ostrożności podczas stosowania

Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego detergentu, a następnie wysusz je przed ponownym użyciem.
Aby zapobiec korozji materiału, należy unikać długotrwałego kontaktu z żywnością o odczynie silnie kwaśnym lub zasadowym oraz środkami czyszczącymi.
W przypadku stwierdzenia odkształceń, pęknięć, rdzy lub innych uszkodzeń należy natychmiast zaprzestać używania produktu, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń dla bezpieczeństwa.
Gdy nie używasz produktu, dokładnie go wyczyść i wysusz, a następnie przechowuj w suchym i przewiewnym miejscu, aby zapobiec rdzewieniu w wilgotnym środowisku.

Instrukcja instalacji i użytkowania

Rozpakowywanie i inspekcja

Przy otwieraniu opakowania należy ostrożnie usunąć elementy opakowaniowe (folię, piankę itp.) i unikać używania ostrych narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnię produktu.
Po wyjęciu produktu i akcesoriów należy sprawdzić, czy wszystkie części są kompletne i nienaruszone, zgodnie z listą na opakowaniu. W przypadku braku lub uszkodzenia jakiejkolwiek części należy skontaktować się z dostawcą.
Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi sortowania odpadów, aby chronić środowisko.

Kroki użytkowania

Przygotowanie: Aby zapewnić stabilność produktu, należy ustawić go na stabilnym i suchym blacie.

Umieszczanie żywności: Umieść żywność przeznaczoną do przechowywania (np. przyprawy, owoce itp.) w pojemnikach ze stali nierdzewnej i nie przekraczaj pojemności pojemników, aby uniknąć przepełnienia.
Obsługa pokrywy: Zamknij pokrywy komputera w razie potrzeby. Delikatnie dociśnij pokrywy składane, aż się zamkną, a następnie zamknij poszczególne pokrywy bezpośrednio, aby zapewnić szczelne zamknięcie i zachować świeżość żywności.
Codzienne stosowanie: Otwórz pokrywki, aby wyjąć jedzenie w trakcie posiłku; zamknij je zaraz po użyciu, aby ograniczyć kontakt jedzenia z powietrzem.

Czyszczenie i konserwacja

Codzienne sprzątanie
Częstotliwość czyszczenia: Czyść produkt po każdym użyciu, aby zapobiec przywieraniu resztek jedzenia i rozwojowi bakterii.
Metoda czyszczenia: Delikatnie przetrzyj powierzchnię produktu, pojemniki na żywność i pokrywy miękką szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem; po umyciu spłucz czystą wodą i osusz suchą szmatką.
Usuwanie plam: W przypadku uporczywych plam, nanieść neutralny detergent na zaplamiony obszar, pozostawić na 1-2 minuty, a następnie wytrzeć. Nie stosować silnie żrących środków czyszczących.

Regularna konserwacja

Konserwacja cotygodniowa: Dokładnie czyść miejsca narażone na kurz, takie jak szczeliny i krawędzie produktu; sprawdź powierzchnię ze stali nierdzewnej pod kątem zarysowań i rdzy. W razie potrzeby wypoleruj i napraw drobne rysy środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.
Konserwacja miesięczna: Sprawdź, czy pokrywy otwierają się i zamykają płynnie. W przypadku zacięć nałóż niewielką ilość oleju smarowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością na połączenia; sprawdź, czy pojemniki na żywność nie są zdeformowane, aby zapewnić prawidłowe użytkowanie.
Długotrwałe przechowywanie: Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy go dokładnie wyczyścić i wysuszyć, a następnie nanieść na powierzchnię ze

stali nierdzewnej niewielką ilość oleju jadalnego (opcjonalnie), aby zapobiec rdzewieniu, a następnie przechowywać w suchym i przewiewnym miejscu.

Symbol kontaktu z żywnością	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

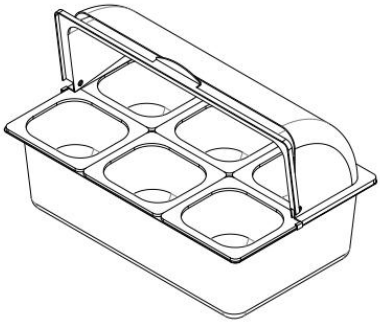
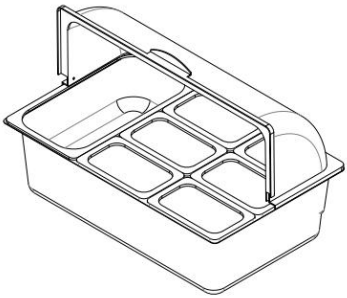
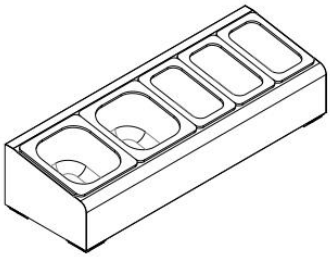
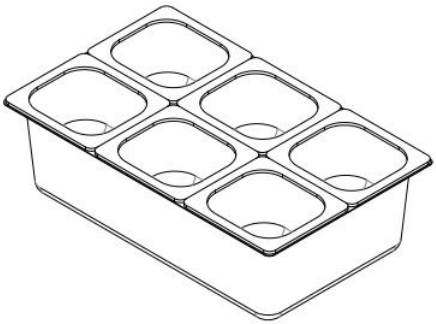
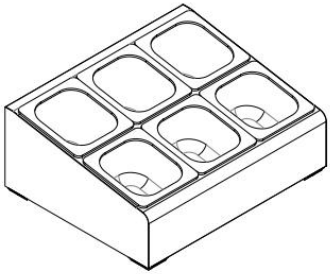
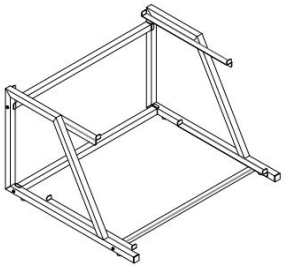
Serviertablett

MODELL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODELL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Produktübersicht

Produktpositionierung

Dieses Produkt ist ein universeller Behälter für Lebensmittel und Gewürze, geeignet für den gewerblichen und privaten Gebrauch. Hergestellt aus lebensmittelechten Materialien, ist er ideal zum Aufbewahren und Präsentieren verschiedener Lebensmittelzutaten, zeichnet sich durch Praktikabilität und Sicherheit aus und entspricht den EU- und US-Lebensmittelstandards.

Materialbeschreibung

Hauptteil : Lebensmittelechter Edelstahl, rostfrei und korrosionsbeständig, lebensmittelkonform

Abdeckungen : Lebensmittelechtes PC-Material mit hoher Transparenz und Stoßfestigkeit, sicher für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Alle Materialien haben die EU- und US-amerikanischen Sicherheitsprüfungen für den Kontakt mit Lebensmitteln bestanden und setzen keine schädlichen Substanzen frei.

Funktionen und Anwendungen

Hauptmerkmale

Sicherheit & Konformität : Entspricht den EU-Richtlinien 1935/2004/EG und (EU) Nr. 10/2011 sowie den US-amerikanischen FDA-Standards für Lebensmittelkontaktmaterialien und gewährleistet so eine sichere Anwendung.
Robustes Design : Der Edelstahl-Hauptkörper wird durch Streck- oder Schweißtechnik hergestellt und zeichnet sich durch eine stabile Struktur und lange Lebensdauer aus.

Hygienisch und leicht zu reinigen : Glatte Oberfläche ohne hygienische Ecken, bequem für die tägliche Reinigung und wirksam bei der Verhinderung von Bakterienwachstum.

Flexibel und praktisch : Ausgestattet mit Speisebehältern unterschiedlicher Größe, um verschiedenen Anforderungen an die Lebensmittelaufbewahrung gerecht zu werden; das Deckeldesign hält die Lebensmittel frisch.

Platzoptimiert : Das kompakte Design passt auf verschiedene Arbeitsflächen und spart so Platz. Es eignet sich sowohl für gewerbliche als auch für private Anwendungen.

Anwendbare Szenarien

Gewerblich : Restaurants, Cafés, Hotelbankette, Buffets usw., zur Präsentation und zum Servieren von Gewürzen, Soßen, Früchten usw.
Haushalt : Küchenarbeitsplatten, Esstische usw., zur Aufbewahrung von Gewürzen, Snacks, Obst usw., wodurch die Ordnung in der Küche verbessert wird.

Sicherheitswarnungen und Vorsichtsmaßnahmen

Sicherheitswarnungen

WARNUNG – Lesen Sie die folgenden Hinweise vor Gebrauch sorgfältig durch, um Verletzungen oder Produktschäden zu vermeiden:

Dieses Produkt ist ausschließlich zur Aufbewahrung und Präsentation von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie es nicht in Heiz- oder Kühlgeräten, um Materialverformungen oder Beschädigungen zu vermeiden.
Einige Modelle haben ein Bruttogewicht von über 10 kg. Achten Sie beim Tragen auf die richtige Körperhaltung, um Verletzungen der Lendenwirbelsäule oder ein Herunterfallen des Produkts zu vermeiden.
Stellen Sie das Produkt auf eine stabile Arbeitsfläche, um ein Umkippen zu verhindern; halten Sie es von Bereichen fern, die für Kinder zugänglich sind, um versehentliche Zusammenstöße zu vermeiden.
Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel wie Stahlwolle oder Schleifpapier, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, die das Aussehen und die Rostbeständigkeit des Produkts beeinträchtigen könnten.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Anwendung

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen und trocknen lassen.
Um Materialkorrosion zu vermeiden, sollte ein längerer Kontakt mit stark sauren oder alkalischen Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln vermieden werden.
Um mögliche Sicherheitsrisiken zu vermeiden, stellen Sie die Verwendung des Produkts sofort ein, wenn Verformungen, Risse, Rost oder andere Beschädigungen festgestellt werden.
Reinigen und trocknen Sie das Produkt gründlich, wenn es nicht in Gebrauch ist, und lagern Sie es an einem trockenen und gut belüfteten Ort, um Rostbildung in feuchter Umgebung zu vermeiden.

Installations- und Gebrauchsanleitung

Auspacken & Inspektion

Beim Öffnen der Verpackung die Verpackungsmaterialien (Kunststofffolie, Schaumstoff usw.) vorsichtig entfernen und die Produktoberfläche nicht mit scharfen Gegenständen zerkratzen.
Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts und des Zubehörs anhand der Packliste, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Kontaktieren Sie den Lieferanten umgehend, falls ein Teil fehlt oder beschädigt ist.

Die Verpackungsmaterialien sind gemäß den örtlichen Abfalltrennungsvorschriften zu entsorgen, um die Umwelt zu schützen.

Anwendungsschritte

Vorbereitung: Stellen Sie das Produkt auf eine stabile und trockene Arbeitsfläche, um einen festen Halt zu gewährleisten.

Platzierung der Lebensmittel: Geben Sie die aufzubewahrenden Lebensmittel (z. B. Gewürze, Früchte usw.) in die Edelstahl-Lebensmittelbehälter und achten Sie darauf, das Fassungsvermögen der Behälter nicht zu überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden.

Bedienung der Deckel: Schließen Sie die PC-Deckel nach Bedarf. Drücken Sie die Faltdeckel vorsichtig zusammen, bis sie geschlossen sind, und befestigen Sie die einzelnen Deckel direkt, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten und die Lebensmittel frisch zu halten.

Tägliche Anwendung: Zum Entnehmen von Speisen die Deckel öffnen; nach der Entnahme rechtzeitig wieder schließen, um den Kontakt der Speisen mit der Luft zu minimieren.

Reinigung und Instandhaltung

Tägliche Reinigung

Reinigungshäufigkeit: Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch umgehend, um zu verhindern, dass sich Speisereste festsetzen und Bakterienwachstum entsteht.

Reinigungsmethode: Wischen Sie die Produktoberfläche, die Lebensmittelbehälter und die Deckel vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, das in warmes Wasser und neutrales Reinigungsmittel getaucht wurde; spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch.

Fleckenentfernung: Bei hartnäckigen Flecken ein neutrales Reinigungsmittel auf die betroffene Stelle auftragen, 1–2 Minuten einwirken lassen und anschließend abwischen. Keine stark ätzenden Reinigungsmittel verwenden.

Regelmäßige Wartung

Wöchentliche Pflege: Reinigen Sie staubanfällige Bereiche wie Produktfugen und Kanten gründlich; prüfen Sie die Edelstahloberfläche auf Kratzer oder Rost. Polieren und reparieren Sie kleinere Kratzer gegebenenfalls mit Edelstahlreiniger.
Monatliche Wartung: Prüfen Sie, ob sich die Deckel leicht öffnen und schließen lassen. Bei Klemmen etwas lebensmittelechtes Schmieröl auf die Gelenke auftragen; prüfen Sie, ob die Speisebehälter verformt sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
Langzeitlagerung: Wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen und trocknen Sie es gründlich. Tragen Sie (optional) eine kleine Menge Speiseöl auf die Edelstahloberfläche auf, um Rost vorzubeugen, und lagern Sie es anschließend an einem trockenen und gut belüfteten Ort.

Lebensmittelkontaktsymbol	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

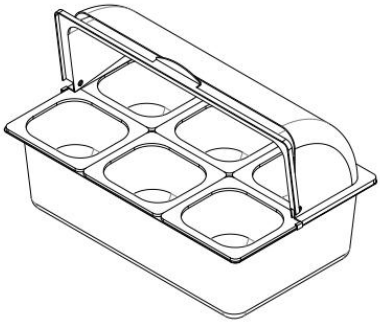
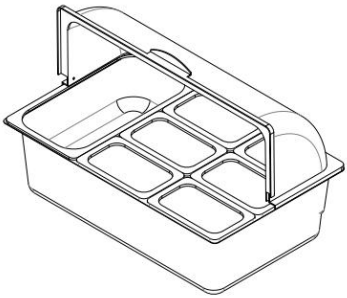
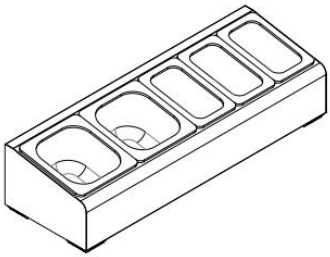
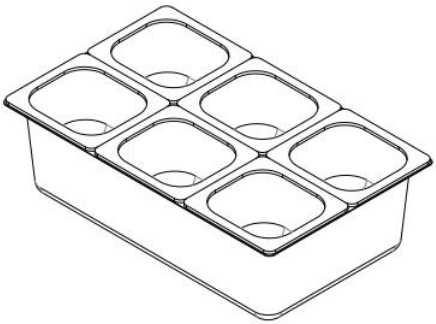
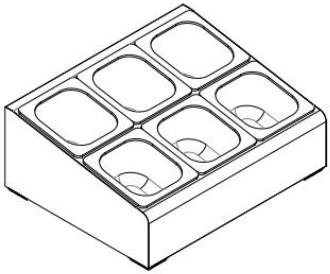
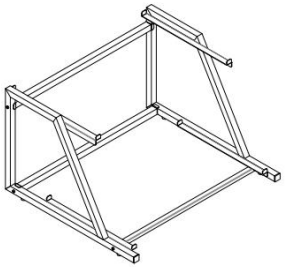
Plateau de service alimentaire

MODÈLE : TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODÈLE : TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Présentation du produit

Positionnement du produit

Ce produit est un présentoir à condiments universel, adapté à un usage professionnel et domestique. Fabriqué à partir de matériaux de qualité alimentaire, il convient au stockage et à la présentation de divers ingrédients, alliant praticité et sécurité, et est conforme aux normes alimentaires européennes et américaines.

Description du matériau

Corps principal : Acier inoxydable de qualité alimentaire, antirouille et résistant à la corrosion, conforme aux normes alimentaires

Couvercles : Matériau PC de qualité alimentaire, offrant une transparence et une résistance aux chocs élevées, sans danger pour le contact alimentaire direct.

Tous les matériaux ont passé avec succès les tests de sécurité alimentaire de l'UE et des États-Unis et ne libèrent aucune substance nocive.

Fonctionnalités et applications

Caractéristiques principales

Sécurité et conformité : Conforme aux normes de contact alimentaire de l'UE 1935/2004, (UE) n° 10/2011 et de la FDA américaine, garantissant une utilisation sûre.

Conception durable : Le corps principal en acier inoxydable est fabriqué par étirage ou soudage, ce qui lui confère une structure stable et une longue durée de vie.

Hygiénique et facile à nettoyer : Surface lisse sans recoins difficiles d'accès, pratique pour le nettoyage quotidien et efficace pour prévenir la prolifération bactérienne.

Flexible et pratique : Équipé de bacs alimentaires de différentes dimensions pour répondre à divers besoins de conservation des aliments ; le couvercle permet de conserver la fraîcheur des aliments.

Optimisation de l'espace : Sa conception compacte s'adapte à différents plans de travail, permettant un gain de place, et convient aussi bien aux environnements commerciaux que domestiques.

Scénarios applicables

Usage commercial : Restaurants, cafés, banquets d'hôtels, buffets, etc., pour la présentation et le service de condiments, sauces, fruits, etc.

Usage domestique : plans de travail de la cuisine, tables à manger, etc., pour ranger les condiments, les en-cas, les fruits, etc., améliorant ainsi l'ordre dans la cuisine.

Avertissements et précautions de sécurité

Avertissements de sécurité

AVERTISSEMENT - Veuillez lire attentivement ce qui suit avant utilisation afin d'éviter les blessures corporelles ou les dommages au produit :

Ce produit est uniquement destiné au stockage et à la présentation des aliments. Ne pas utiliser à l'intérieur d'appareils de chauffage ou de réfrigération afin d'éviter toute déformation ou tout dommage.

Certains modèles ont un poids brut supérieur à 10 kg. Adoptez une posture correcte lors du transport afin d'éviter les blessures lombaires ou la chute du produit.

Placez le produit sur un plan de travail stable pour éviter qu'il ne bascule ; tenez-le hors de portée des enfants afin d'éviter tout choc accidentel.
N’utilisez pas d’outils abrasifs tels que de la laine d’acier ou du papier de verre pour le nettoyage afin d’éviter de rayer la surface, ce qui pourrait affecter l’apparence du produit et ses performances antirouille.

Précautions d'emploi

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude et au détergent neutre, puis séchez-les avant utilisation.
Évitez tout contact prolongé avec des aliments ou des produits de nettoyage très acides ou alcalins afin de prévenir la corrosion des matériaux.
Cessez immédiatement d'utiliser le produit si vous constatez des déformations, des fissures, de la rouille ou d'autres dommages afin d'éviter tout risque potentiel pour la sécurité.
Lorsqu'il n'est pas utilisé, nettoyez et séchez soigneusement le produit, puis rangez-le dans un endroit sec et aéré afin d'éviter la rouille en milieu humide.

Instructions d'installation et d'utilisation

Déballage et inspection

Lors de l'ouverture de l'emballage, retirez soigneusement les matériaux d'emballage (film plastique, mousse, etc.) et évitez d'utiliser des outils pointus pour ne pas rayer la surface du produit.
Après avoir déballé le produit et ses accessoires, vérifiez que toutes les pièces sont présentes et intactes par rapport à la liste d'emballage. Contactez rapidement le fournisseur si une pièce est manquante ou endommagée.
Éliminez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation locale en matière de tri des déchets afin de protéger l'environnement.

Étapes d'utilisation

Préparation : Placez le produit sur un plan de travail stable et sec afin d'assurer une bonne stabilité.
Disposition des aliments : Placez les aliments à conserver (tels que les condiments, les fruits, etc.) dans les bacs alimentaires en acier inoxydable, et ne dépassez pas la capacité des bacs pour éviter tout débordement.

Utilisation des couvercles : Fermez les couvercles en plastique selon vos besoins. Appuyez délicatement sur les couvercles pliables jusqu'à ce qu'ils soient fermés, puis fixez-les individuellement pour assurer une bonne étanchéité et préserver la fraîcheur des aliments.
Utilisation quotidienne : Ouvrez les couvercles pour prendre les aliments pendant l'utilisation ; refermez-les rapidement après utilisation afin de réduire le contact des aliments avec l'air.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien
Fréquence de nettoyage : Nettoyez le produit après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus alimentaires n'y adhèrent et que des bactéries ne prolifèrent.
Méthode de nettoyage : Essuyez délicatement la surface du produit, les bacs alimentaires et les couvercles avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre ; rincez à l'eau claire après le nettoyage et séchez avec un chiffon sec.
Détachage : Pour les taches tenaces, appliquez un détergent neutre sur la tache, laissez agir 1 à 2 minutes, puis essuyez. N'utilisez pas de produits nettoyants très corrosifs.

Entretien régulier

Entretien hebdomadaire : Nettoyer en profondeur les zones sujettes à la poussière, comme les interstices et les bords du produit ; vérifier l'état de la surface en acier inoxydable (rayures, rouille). Polir et réparer les rayures superficielles avec un nettoyant pour acier inoxydable si nécessaire.
Entretien mensuel : Vérifiez que les couvercles s'ouvrent et se ferment correctement. En cas de blocage, appliquez une petite quantité d'huile lubrifiante alimentaire sur les articulations. Vérifiez également que les bacs à aliments ne sont pas déformés afin de garantir un fonctionnement normal.
Stockage à long terme : Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le et séchez-le soigneusement, appliquez une petite quantité d'huile alimentaire sur la surface en acier inoxydable (facultatif) pour prévenir la rouille, puis rangez-le dans un endroit sec et aéré.

Symbole de contact alimentaire	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

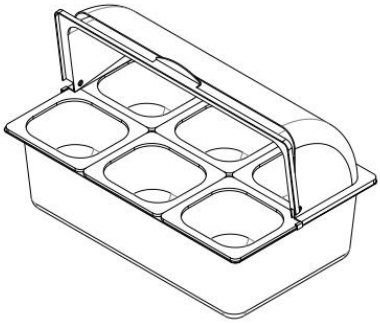
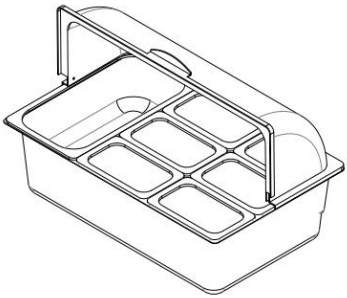
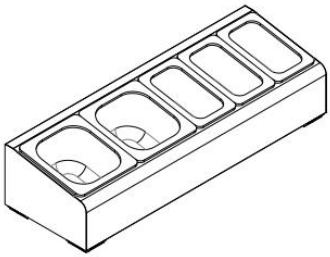
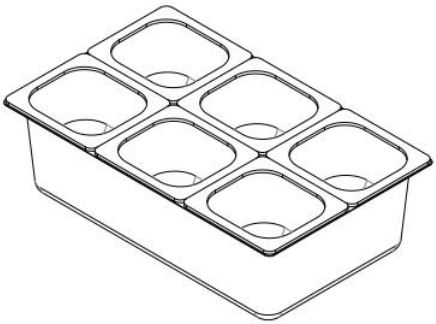
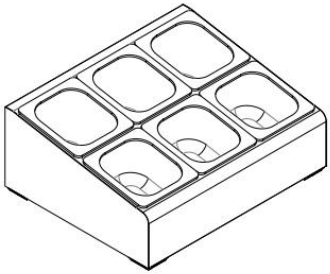
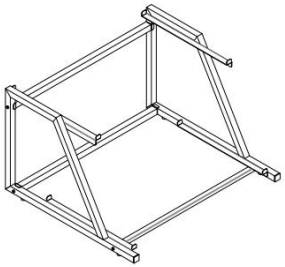
Serveerschaal voor eten

MODEL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODEL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

Productoverzicht

Productpositionering

Dit product is een universele serveerschaal voor voedingsmiddelen en specerijen, geschikt voor zowel commercieel als huishoudelijk gebruik. Gemaakt van voedselveilig materiaal, is het geschikt voor het bewaren en presenteren van diverse ingrediënten, is het praktisch en veilig in gebruik en voldoet het aan de EU- en Amerikaanse voedselveiligheidsvoorschriften.

Materiaalbeschrijving

Hoofdgedeelte : Roestvrij staal van voedselkwaliteit, roest- en corrosiebestendig, voldoet aan de voedselveiligheidsvoorschriften.

Hoesjes : Gemaakt van voedselveilig PC-materiaal, met hoge transparantie en slagvastheid, veilig voor direct contact met voedsel.

Alle materialen hebben de EU- en Amerikaanse voedselveiligheidstests doorstaan en geven geen schadelijke stoffen af.

Functies en toepassingen

Belangrijkste kenmerken

Veiligheid en naleving : Voldoet aan EU-verordening 1935/2004/EC, (EU) nr. 10/2011 en de Amerikaanse FDA-normen voor contact met levensmiddelen, waardoor veilig gebruik gegarandeerd is.

Duurzaam ontwerp : De roestvrijstalen behuizing is vervaardigd door middel van strek- of lastechnologie, wat resulteert in een stabiele structuur en een lange levensduur.

Hygiënisch en gemakkelijk schoon te maken : Glad oppervlak zonder moeilijk bereikbare hoekjes, handig voor dagelijkse reiniging en effectief in het voorkomen van bacteriegroei.

Flexibel en praktisch : Uitgerust met voedselbakken van verschillende afmetingen om aan diverse behoeften op het gebied van voedselbewaring te voldoen; het dekselontwerp houdt het voedsel vers.

Ruimtebesparend : Compact ontwerp past op diverse aanrechtbladen, waardoor ruimte wordt bespaard. Geschikt voor zowel commercieel als huishoudelijk gebruik.

Toepasselijke scenario's

Commercieel gebruik : Restaurants, cafés, hotelbanketten, buffetten, enz., voor het tentoonstellen en serveren van specerijen, sauzen, fruit, enz.

Huishoudelijk gebruik : Keukenbladen, eettafels, enz., voor het bewaren van kruiden, snacks, fruit, enz., waardoor de keuken netter blijft.

Veiligheidswaarschuwingen en -voorzorgsmaatregelen

Veiligheidswaarschuwingen

WAARSCHUWING - Lees het volgende zorgvuldig door vóór gebruik om persoonlijk letsel of schade aan het product te voorkomen:

Dit product is uitsluitend bedoeld voor het bewaren en presenteren van voedsel. Gebruik het niet in verwarmings- of koelapparatuur om vervorming of beschadiging van het materiaal te voorkomen.

Sommige modellen wegen meer dan 10 kg. Neem de juiste houding aan tijdens het tillen om rugletsel of het vallen van het product te voorkomen.
Plaats het product op een stabiel aanrechtblad om omvallen te voorkomen; houd het buiten het bereik van kinderen om ongelukken te vermijden.
Gebruik geen schurende gereedschappen zoals staalwol of schuurpapier om het oppervlak schoon te maken, om krassen te voorkomen die het uiterlijk en de roestwerende eigenschappen van het product kunnen aantasten.

Gebruiksvoorzorgsmaatregelen

Reinig vóór het eerste gebruik alle onderdelen grondig met warm water en een neutraal reinigingsmiddel en droog ze af.
Vermijd langdurig contact met zeer zure of alkalische voedingsmiddelen of reinigingsmiddelen om corrosie van het materiaal te voorkomen.
Stop onmiddellijk met het gebruik van het product als er vervorming, scheuren, roest of andere beschadigingen worden geconstateerd om mogelijke veiligheidsrisico's te voorkomen.
Reinig en droog het product grondig wanneer het niet in gebruik is en bewaar het op een droge en geventileerde plaats om roestvorming in vochtige omgevingen te voorkomen.

Installatie- en gebruiksaanwijzing

Uitpakken en inspectie

Verwijder bij het openen van de verpakking voorzichtig het verpakkingsmateriaal (plastic folie, schuim, enz.) en gebruik geen scherpe voorwerpen om krassen op het productoppervlak te voorkomen.
Controleer na het uitpakken van het product en de accessoires of alle onderdelen compleet en intact zijn aan de hand van de paklijst. Neem tijdig contact op met de leverancier als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijke afvalscheidingsvoorschriften om het milieu te beschermen.

Gebruiksaanwijzing

Voorbereiding: Plaats het product op een stabiel en droog aanrechtblad om een stevige ondergrond te garanderen.

Plaatsing van voedsel: Doe het te bewaren voedsel (zoals kruiden, fruit, enz.) in de roestvrijstalen voedselbakken en zorg ervoor dat de bakken niet te vol zijn om overlopen te voorkomen.
Bediening van de deksels: Sluit de deksels van de pc naar behoefte. Druk de vouwdeksels voorzichtig aan totdat ze gesloten zijn en bevestig de afzonderlijke deksels direct om een goede afsluiting te garanderen en de inhoud vers te houden.
Dagelijks gebruik: Open de deksels om voedsel te pakken tijdens gebruik; sluit ze tijdig na gebruik om contact van het voedsel met de lucht te minimaliseren.

Reiniging en onderhoud

Dagelijkse schoonmaak
Reinigingsfrequentie: Reinig het product tijdig na elk gebruik om te voorkomen dat voedselresten zich hechten en bacteriën groeien.
Reinigingsmethode: Veeg het oppervlak van het product, de voedselbakken en de deksels voorzichtig af met een zachte doek gedrenkt in warm water en een neutraal reinigingsmiddel; spoel na het reinigen af met schoon water en droog af met een droge doek.
Vlekverwijdering: Breng bij hardnekkige vlekken een neutraal reinigingsmiddel aan op de vlek, laat dit 1-2 minuten inwerken en veeg het vervolgens weg. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.

Regelmatig onderhoud

Wekelijks onderhoud: Voer een grondige reiniging uit van stofgevoelige plekken zoals productopeningen en randen; controleer het roestvrijstalen oppervlak op krassen of roest. Polijst en repareer kleine krassen indien nodig met een roestvrijstaalreiniger.
Maandelijks onderhoud: Controleer of de deksels soepel openen en sluiten. Breng een kleine hoeveelheid voedselveilige smeerolie aan op de scharnieren als deze vastlopen; controleer of de voedselbakken niet vervormd zijn om normaal gebruik te garanderen.
Langdurige opslag: Als het product langere tijd niet wordt gebruikt, reinig en droog het dan grondig. Breng eventueel een kleine hoeveelheid eetbare olie aan op het roestvrijstalen oppervlak om roestvorming te voorkomen en bewaar het vervolgens op een droge en geventileerde plaats.

Voedselcontactsymbool	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

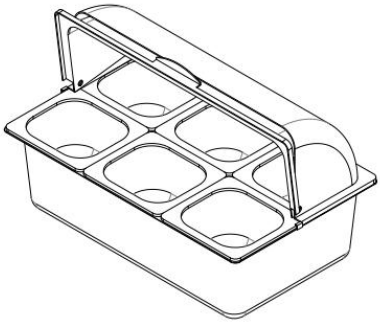
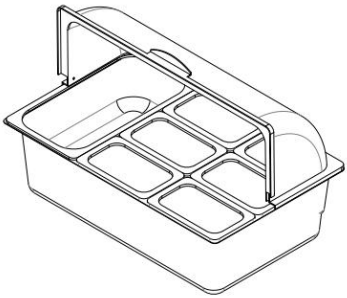
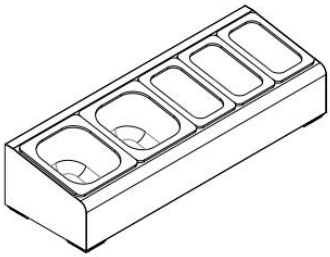
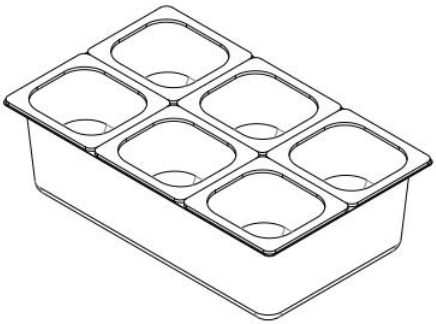
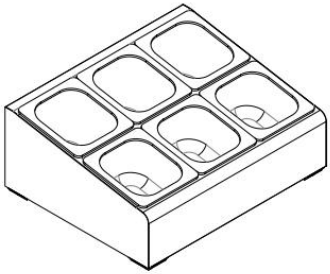
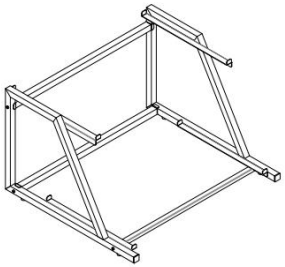
Serveringsbricka för mat

MODELL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODELL: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

Produktöversikt

Produktpositionering

Denna produkt är en universell kryddservering för både kommersiellt och hushållsbruk. Tillverkad av livsmedelsklassade material, lämplig för förvaring och presentation av olika livsmedelsingredienser, med praktiska egenskaper och säkerhet, och uppfyller EU:s och USA:s livsmedelsstandarder.

Materialbeskrivning

Huvuddel : Livsmedelsklassat rostfritt stål, rost- och korrosionsbeständigt, i linje med livsmedelsstandard

Överdrag : Livsmedelsklassat PC-material, med hög transparens och slagtålighet, säkert för direktkontakt med livsmedel.

Alla material har klarat EU:s och USA:s säkerhetstester för livsmedelskontakt och släpper inte ut några skadliga ämnen.

Funktioner och applikationer

Viktiga funktioner

Säkerhet och efterlevnad : Uppfyller EU 1935/2004/EG, (EU) nr 10/2011 och US FDA:s standarder för livsmedelskontakt, vilket garanterar säker användning.

Hållbar design : Huvuddelen av rostfritt stål är tillverkad med sträcknings- eller svetsteknik, med en stabil struktur och lång livslängd.

Hygienisk och lätt att rengöra : Slät yta utan hygieniska döda hörn, bekväm för daglig rengöring och effektiv för att förhindra bakterietillväxt.

Flexibel och praktisk : Utrustad med matbehållare med olika specifikationer för att möta olika behov av matförvaring; lockets design håller maten färsk.

Platsoptimerad : Kompakt design passar olika bänkskivor, vilket sparar utrymme och är lämplig för både kommersiella och privata ändamål.

Tillämpliga scenarier

Kommersiella ändamål : Restauranger, kaféer, hotellbanketter, bufféer etc., för visning och servering av kryddor, såser, frukt etc.

Hushåll : Köksbänkskivor, matbord etc., för förvaring av kryddor, snacks, frukt etc., vilket förbättrar köksordning.

Säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder

Säkerhetsvarningar

VARNING – Läs följande noggrant före användning för att undvika personskador eller produktskador:

Denna produkt är endast avsedd för förvaring och exponering av livsmedel. Använd den inte inuti värme- eller kylutrustning för att förhindra materialdeformation eller skador.

Vissa modeller har en bruttovikt på över 10 kg. Använd korrekt hållning när du bär för att undvika midjeskador eller att produkten faller.

Placera produkten på en stabil bänkskiva för att förhindra att den välter; håll den borta från områden som barn kan komma åt för att undvika oavsiktliga kollisioner.

Använd inte slipande verktyg som stålull eller sandpapper för rengöring. Undvik repor på ytan, vilket kan påverka produktens utseende och rostskyddsprestanda.

Användningsförsiktighetsåtgärder

Rengör alla delar noggrant med varmt vatten och ett neutralt rengöringsmedel före första användningen och torka dem.

Undvik långvarig kontakt med mycket sura eller alkaliska livsmedel eller rengöringsmedel för att förhindra materialkorrosion.

Sluta använda produkten omedelbart om deformation, sprickor, rost eller andra skador upptäcks för att undvika potentiella säkerhetsrisker.

När produkten inte används, rengör och torka den noggrant och förvara den på en torr och ventilerad plats för att förhindra rost i fuktiga miljöer.

Installations- och användningsinstruktioner

Uppackning och inspektion

När du öppnar förpackningen, ta försiktigt bort förpackningsmaterialet (plastfilm, skumgummi etc.) och undvik att använda vassa verktyg för att repa produktens yta.

Efter att du tagit ut produkten och tillbehören, kontrollera att alla delar är kompletta och intakta mot förpackningslistan. Kontakta leverantören i tid om någon del saknas eller är skadad.

Kassera förpackningsmaterialet i enlighet med lokala föreskrifter för avfallssortering för att skydda miljön.

Användningssteg

Förberedelse: Placera produkten på en stabil och torr bänkskiva för att säkerställa att den står stadigt.

Placering av mat: Lägg maten som ska förvaras (såsom kryddor, frukt etc.) i matformarna av rostfritt stål och överskrid inte formarnas kapacitet för att undvika att de svämmar över.

Användning av lock: Stäng PC-locken efter behov. Tryck försiktigt på de vikbara locken tills de är stängda och fäst de individuella locken direkt för att säkerställa god tätning och hålla maten färsk.

Daglig användning: Öppna locken för att ta med mat under användning; stäng dem i tid efter intag för att minska matens kontakt med luft.

Rengöring och underhåll

Daglig städning

Rengöringsfrekvens: Rengör produkten i tid efter varje användning för att förhindra att matrester fastnar och bakterietillväxt.

Rengöringsmetod: Torka försiktigt av produktens yta, matformarna och locken med en mjuk trasa doppad i varmt vatten och ett neutralt rengöringsmedel; skölj med rent vatten efter rengöring och torka med en torr trasa.

Fläckborttagning: För envisa fläckar, applicera ett neutralt rengöringsmedel på det fläckade området, låt det verka i 1–2 minuter och torka sedan av. Använd inte starkt frätande rengöringsmedel.

Regelbundet underhåll

Veckovis underhåll: Utför djuprengöring av dammbenägna områden såsom produktglipor och kanter; kontrollera den rostfria ytan för repor eller rost. Polera och reparera mindre repor med rengöringsmedel för rostfritt stål vid behov.

Månatligt underhåll: Kontrollera om locken öppnas och stängs smidigt. Applicera en liten mängd livsmedelsklassad smörjolja på lederna om de har fastnat; kontrollera om matformarna är deformerade för att säkerställa normal användning.

Långtidsförvaring: Om produkten inte används under en längre tid, rengör och torka den noggrant, applicera en liten mängd ätbar olja på den rostfria ytan (valfritt) för att förhindra rost och förvara den sedan på en torr och ventilerad plats.

Symbol för livsmedelskontakt	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

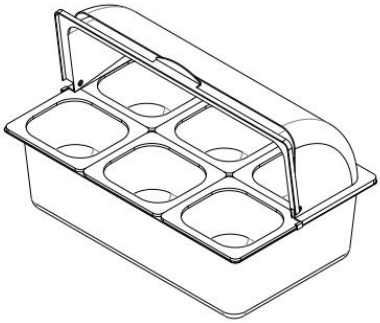
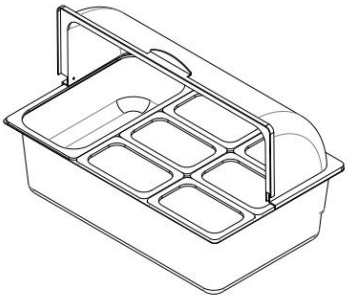
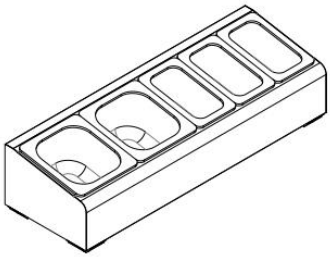
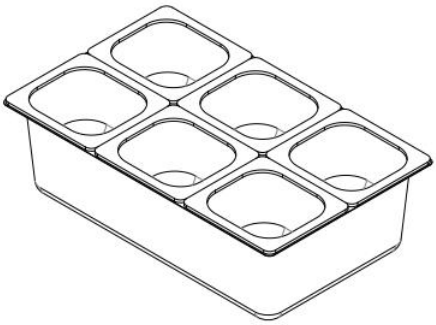
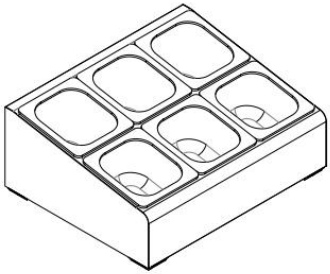
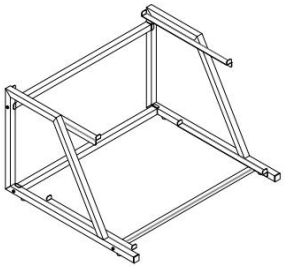
Bandeja para servir comida

MODELO: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODELO: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Descripción general del producto

Posicionamiento del producto

Este producto es un dispensador universal de condimentos para alimentos, apto tanto para uso comercial como doméstico. Fabricado con materiales aptos para uso alimentario, es adecuado para almacenar y exhibir diversos ingredientes, ofreciendo practicidad y seguridad, y cumple con las normativas alimentarias de la UE y EE. UU.

Descripción del material

Cuerpo principal : Acero inoxidable de grado alimenticio, antioxidante y resistente a la corrosión, conforme a las normas alimentarias.

Cubiertas : Fabricadas con policarbonato apto para uso alimentario, de alta transparencia y resistencia a los impactos, seguro para el contacto directo con los alimentos.

Todos los materiales han superado las pruebas de seguridad para el contacto con alimentos de la UE y EE. UU. y no liberan sustancias nocivas.

Características y aplicaciones

Características principales

Seguridad y cumplimiento : Cumple con el Reglamento (UE) 1935/2004/CE, el Reglamento (UE) n.º 10/2011 y las normas de la FDA de EE. UU. para el contacto con alimentos, lo que garantiza un uso seguro.

Diseño duradero : El cuerpo principal de acero inoxidable está fabricado mediante tecnología de estiramiento o soldadura, lo que garantiza una estructura estable y una larga vida útil.

Higiénico y fácil de limpiar : superficie lisa sin rincones difíciles de limpiar, práctica para la limpieza diaria y eficaz para prevenir el crecimiento bacteriano.

Flexible y práctico : Equipado con recipientes para alimentos de diferentes especificaciones para satisfacer diversas necesidades de almacenamiento de alimentos; el diseño de la tapa mantiene los alimentos frescos.

Optimizado para el espacio : Su diseño compacto se adapta a diversas encimeras, ahorrando espacio y resulta adecuado tanto para entornos comerciales como domésticos.

Escenarios aplicables

Comercial : Restaurantes, cafeterías, banquetes de hotel, bufés, etc., para exhibir y servir condimentos, salsas, frutas, etc.

Uso doméstico : Encimeras de cocina, mesas de comedor, etc., para almacenar condimentos, aperitivos, frutas, etc., mejorando el orden en la cocina.

Advertencias y precauciones de seguridad

Advertencias de seguridad

ADVERTENCIA : Lea atentamente lo siguiente antes de usar el producto para evitar lesiones personales o daños:

Este producto es exclusivamente para almacenar y exhibir alimentos. No lo utilice dentro de equipos de calefacción o refrigeración para evitar deformaciones o daños en el material.

Algunos modelos tienen un peso bruto superior a 10 kg. Utilice la postura correcta al transportarlos para evitar lesiones en la cintura o que el producto se caiga.
Coloque el producto sobre una superficie estable para evitar que se vuelque; manténgalo alejado de las zonas accesibles a los niños para evitar colisiones accidentales.
No utilice herramientas abrasivas como lana de acero o papel de lija para la limpieza, ya que esto podría rayar la superficie y afectar la apariencia del producto y su eficacia antioxidante.

Precauciones de uso

Antes del primer uso, limpie a fondo todas las piezas con agua tibia y detergente neutro, y séquelas antes de usarlas.
Evite el contacto prolongado con alimentos o productos de limpieza muy ácidos o alcalinos para prevenir la corrosión del material.
Deje de usar el producto inmediatamente si detecta deformaciones, grietas, óxido u otros daños para evitar posibles riesgos para la seguridad.
Cuando no esté en uso, limpie y seque bien el producto y guárdelo en un lugar seco y ventilado para evitar la oxidación en ambientes húmedos.

Instrucciones de instalación y uso

Desembalaje e inspección

Al abrir el paquete, retire con cuidado los materiales de embalaje (film de plástico, espuma, etc.) y evite utilizar herramientas afiladas que puedan rayar la superficie del producto.
Tras desempaquetar el producto y los accesorios, compruebe que todas las piezas estén completas e intactas según la lista de empaque. Si falta alguna pieza o está dañada, póngase en contacto con el proveedor lo antes posible.
Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las normas locales de separación de residuos para proteger el medio ambiente.

Pasos de uso

Preparación: Coloque el producto sobre una superficie de trabajo estable y seca para asegurar una fijación firme.

Colocación de los alimentos: Coloque los alimentos que se van a almacenar (como condimentos, frutas, etc.) en los recipientes de acero inoxidable y no exceda la capacidad de los recipientes para evitar que se desborden.
Funcionamiento de la tapa: Cierre las tapas de la PC según sea necesario. Presione suavemente las tapas plegables hasta que se cierren y fije las tapas individuales directamente para asegurar un buen sellado y mantener los alimentos frescos.
Uso diario: Abra las tapas para sacar la comida durante su uso; ciérrelas a tiempo después de sacarla para reducir el contacto de los alimentos con el aire.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria
Frecuencia de limpieza: Limpie el producto a tiempo después de cada uso para evitar que se adhieran restos de comida y que crezcan bacterias.
Método de limpieza: Limpie suavemente la superficie del producto, los recipientes para alimentos y las tapas con un paño suave humedecido en agua tibia y detergente neutro; enjuague con agua limpia después de la limpieza y seque con un paño seco.
Eliminación de manchas: Para manchas difíciles, aplique detergente neutro sobre la zona manchada, déjelo actuar de 1 a 2 minutos y luego limpie. No utilice productos de limpieza altamente corrosivos.

Mantenimiento regular

Mantenimiento semanal: Realice una limpieza profunda en las zonas propensas a la acumulación de polvo, como los huecos y los bordes del producto; revise la superficie de acero inoxidable en busca de arañazos u óxido. Si es necesario, pula y repare los pequeños arañazos con un limpiador para acero inoxidable.
Mantenimiento mensual: Compruebe que las tapas se abran y cierren correctamente. Si se atascan, aplique una pequeña cantidad de aceite lubricante apto para uso alimentario en las juntas; compruebe que los recipientes para alimentos no estén deformados para garantizar un uso normal.
Almacenamiento a largo plazo: Si el producto no se va a utilizar durante mucho tiempo, límpielo y séquelo bien, aplique una pequeña cantidad de aceite comestible a la

superficie de acero inoxidable (opcional) para evitar la oxidación y, a continuación, guárdelo en un lugar seco y ventilado.

Símbolo de contacto con alimentos	



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

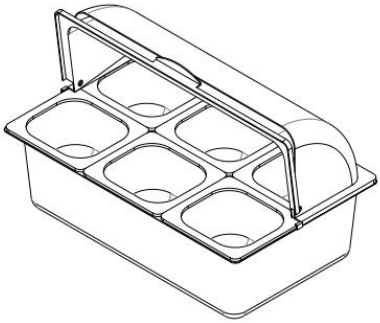
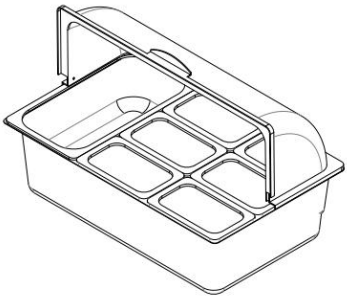
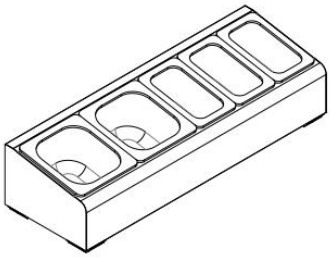
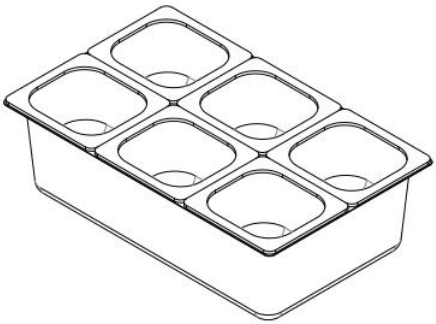
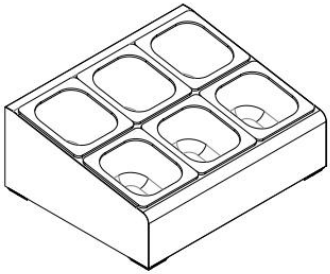
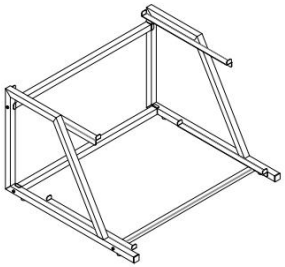
Vassoio per servire il cibo

MODELLO: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Food Serving Tray

MODELLO: TWJ-16100-2/TWJ-139100/TWJ-16100D/ WJ-69100 /TWJ-61510/TWJ-150-2

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Panoramica del prodotto

Posizionamento del prodotto

Questo prodotto è un contenitore universale per condimenti alimentari, adatto sia per uso commerciale che domestico. Realizzato con materiali per uso alimentare, è ideale per conservare ed esporre diversi ingredienti, offrendo praticità e sicurezza, ed è conforme alle normative alimentari europee e statunitensi.

Descrizione del materiale

Corpo principale : acciaio inossidabile per uso alimentare, antiruggine e resistente alla corrosione, conforme agli standard alimentari.

Coperture : realizzate in policarbonato per uso alimentare, con elevata trasparenza e resistenza agli urti, sicure per il contatto diretto con gli alimenti.

Tutti i materiali hanno superato i test di sicurezza per il contatto con gli alimenti condotti nell'UE e negli Stati Uniti e non rilasciano sostanze nocive.

Caratteristiche e applicazioni

Caratteristiche principali

Sicurezza e conformità : conforme alle normative UE 1935/2004/CE, (UE) n. 10/2011 e alle norme FDA statunitensi per il contatto con gli alimenti, garantendo un utilizzo sicuro.

Design resistente : il corpo principale in acciaio inossidabile è realizzato mediante tecnologia di stiramento o saldatura, con una struttura stabile e una lunga durata.

Igienico e facile da pulire : superficie liscia senza angoli difficili da raggiungere, comoda per la pulizia quotidiana ed efficace nel prevenire la proliferazione batterica.

Flessibile e pratico : dotato di contenitori per alimenti di diverse dimensioni per soddisfare varie esigenze di conservazione degli alimenti; il design del coperchio mantiene il cibo fresco.

Ottimizzazione dello spazio : il design compatto si adatta a diversi piani di lavoro, risparmiando spazio e risultando ideale sia per ambienti commerciali che domestici.

Scenari applicabili

Uso commerciale : ristoranti, caffè, banchetti alberghieri, buffet, ecc., per esporre e servire condimenti, salse, frutta, ecc.

Uso domestico : piani cucina, tavoli da pranzo, ecc., per riporre condimenti, snack, frutta, ecc., migliorando l'ordine in cucina.

Avvertenze e precauzioni di sicurezza

Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA - Leggere attentamente quanto segue prima dell'uso per evitare lesioni personali o danni al prodotto:

Questo prodotto è destinato esclusivamente alla conservazione e all'esposizione di alimenti. Non utilizzarlo all'interno di apparecchi di riscaldamento o refrigerazione per evitare deformazioni o danni al materiale.

Alcuni modelli hanno un peso lordo superiore a 10 kg. Mantenere una postura corretta durante il trasporto per evitare lesioni alla schiena o la caduta del prodotto.

Posizionare il prodotto su un piano di lavoro stabile per evitare che si ribalti; tenerlo lontano dalla portata dei bambini per evitare urti accidentali.
Non utilizzare strumenti abrasivi come lana d'acciaio o carta vetrata per la pulizia, al fine di evitare di graffiare la superficie, il che potrebbe compromettere l'aspetto del prodotto e le sue prestazioni antiruggine.

Precauzioni d'uso

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti con acqua tiepida e detergente neutro e asciugarle prima dell'uso.
Evitare il contatto prolungato con alimenti o detergenti altamente acidi o alcalini per prevenire la corrosione del materiale.
Interrompere immediatamente l'utilizzo del prodotto in caso di deformazioni, crepe, ruggine o altri danni, al fine di evitare potenziali rischi per la sicurezza.
Quando non in uso, pulire e asciugare accuratamente il prodotto e conservarlo in un luogo asciutto e ventilato per evitare la formazione di ruggine in ambienti umidi.

Istruzioni per l'installazione e l'uso

Disimballaggio e ispezione

Quando aprite la confezione, rimuovete con cura i materiali di imballaggio (pellicola di plastica, polistirolo, ecc.) ed evitate di utilizzare strumenti appuntiti che potrebbero graffiare la superficie del prodotto.
Dopo aver estratto il prodotto e gli accessori, verificare che tutte le parti siano complete e integre confrontandole con la lista di imballaggio. Contattare tempestivamente il fornitore in caso di parti mancanti o danneggiate.
Smaltire i materiali di imballaggio in conformità con le normative locali sulla raccolta differenziata dei rifiuti, al fine di tutelare l'ambiente.

Passaggi per l'utilizzo

Preparazione: Posizionare il prodotto su un piano di lavoro stabile e asciutto per garantirne la stabilità.
Disposizione degli alimenti: riporre gli alimenti da conservare (come condimenti, frutta, ecc.) negli appositi contenitori in acciaio inox, senza superarne la capacità per evitare fuoriuscite.

Funzionamento del coperchio: Chiudere i coperchi del PC secondo necessità. Premere delicatamente i coperchi pieghevoli fino a chiuderli e fissarli singolarmente per garantire una buona tenuta e mantenere il cibo fresco.
Uso quotidiano: aprire i coperchi per prelevare il cibo durante l'uso; richiuderli tempestivamente dopo aver prelevato il cibo per ridurre il contatto del cibo con l'aria.

Pulizia e manutenzione

Pulizia quotidiana
Frequenza di pulizia: pulire il prodotto tempestivamente dopo ogni utilizzo per evitare che residui di cibo aderiscano e per prevenire la proliferazione batterica.
Metodo di pulizia: pulire delicatamente la superficie del prodotto, le vaschette e i coperchi con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente neutro; risciacquare con acqua pulita dopo la pulizia e asciugare con un panno asciutto.
Rimozione delle macchie: per le macchie ostinate, applicare un detergente neutro sulla zona macchiata, lasciare agire per 1-2 minuti e poi pulire. Non utilizzare detergenti altamente corrosivi.

Manutenzione ordinaria

Manutenzione settimanale: eseguire una pulizia approfondita delle aree soggette a polvere, come gli spazi tra i prodotti e i bordi; controllare la superficie in acciaio inossidabile per eventuali graffi o ruggine. Se necessario, lucidare e riparare i piccoli graffi con un detergente specifico per acciaio inossidabile.
Manutenzione mensile: verificare che i coperchi si aprano e si chiudano senza intoppi. Applicare una piccola quantità di olio lubrificante per uso alimentare alle giunture in caso di inceppamento; verificare che le vaschette per alimenti non siano deformate per garantire il normale funzionamento.
Conservazione a lungo termine: se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo, pulirlo e asciugarlo accuratamente, applicare una piccola quantità di olio alimentare sulla superficie in acciaio inossidabile (facoltativo) per prevenire la formazione di ruggine e quindi conservarlo in un luogo asciutto e ventilato.

Simbolo di contatto con gli alimenti	

