



GASTRO-SPEISENWARMHALTER

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

DE

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts



**WIR BEDANKEN UNS BEI IHNEN, SICH FÜR EVEREO
VON UNOX ENTSCIEDEN ZU HABEN**

Sie haben sich für ein Hightech-Produkt entschieden, das
Ihre Art der Küchennutzung verändert.

GASTRO-SPEISENWARMHALTER

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

SICHERHEITSREGELN FÜR DIE VERWENDUNG	6
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME.....	8

EINFÜHRUNG / EINLEITENDE ANMERKUNGEN

SO FUNKTIONIERT EVEREO®	10
BETRIEBSMODI	10
HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN.....	11

GEBRAUCH

HOME-BILDSCHIRM	12
GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE	13

WARTUNG

ORDENTLICHE WARTUNG	72
STILLSTANDSZEIT	74
ZERTIFIKATE	74
GARANTIE	74
VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE	75

Sicherheitsregeln für die Verwendung

- Eine andere als die in dieser Broschüre angegebene und vorgesehene Verwendung und Reinigung gilt als unsachgemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen, die Garantie und alle anderen bestehenden Vertragsbeziehungen mit dem Hersteller und seinen Tochtergesellschaften und/oder verbundenen Unternehmen ungültig machen und den Hersteller von jeglicher Haftung befreien.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlichen, sinnlichen oder mentalen eingeschränkten Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen bedient werden, wenn niemand die Situation überwacht oder nur nachdem die Personen die nötigen Hinweise zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf bei niedriger Temperatur nur zum Kochen und/oder Warmhalten von Speisen gemäß den Anweisungen des Herstellers in Industrie- und Profiküchen durch qualifiziertes, regelmäßig geschultes Personal verwendet werden: Jede andere Verwendung entspricht nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck und ist daher gefährlich.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden, trennen Sie es von der Stromversorgung und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile des Herstellers verwendet werden.
- Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen, sogar tödlichen, führen und führt zum Erlöschen der Garantie und aller anderen vertraglichen Beziehungen mit dem Hersteller, seinen Tochtergesellschaften und/oder verbundenen Unternehmen.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom

befugten Service Center durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sinnesbedingten oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter oder Lebensmittel, die bei Erwärmung flüssig werden, in Regalen verwenden, die sich mehr als 1,6 m über dem Boden befinden
- Diese Geräte sind für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen und nicht für die kontinuierliche Lebensmittelproduktion im industriellen Maßstab bestimmt
- Für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ist die Ausbildung nicht geeignet.
- Das Etikett gegen Verbrennungsgefahr muss nach der Installation in einer Höhe von mindestens 1,6 m über dem Fußboden an der Vorderseite angebracht werden.



VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Warmhaltens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens achten Sie auf Folgendes:
 - fassen Sie nur die Bedienelemente oder den Griff des Geräts an, da die Außenteile sehr heiß werden können (Temperatur von über 60°C/140°F);
 - tragen Sie beim Handhaben von Behältern, Zubehör und anderen Objekten in der Warmhaltekommer immer für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermohandschuhe.
- Wenn es notwendig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf die hohe Temperatur der Gerätekammer.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände nicht während des Betriebs, sondern nur bei abgeschaltetem und vollständig abgekühltem Gerät.



BRANDGEFAHR!

- Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnli-

ches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Abzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammbaren Stoffe in der Nähe sind.

- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
- Verwenden Sie keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten (z. B. Alkohol) im Inneren der Gerätekammer.
- Halten Sie die Kammer im Geräteinneren immer sauber, indem Sie sie täglich reinigen!



STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur durch den Hersteller befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift führt zum Erlöschen der Garantie und aller anderen vertraglichen Beziehungen mit dem Hersteller, seinen Tochtergesellschaften und/oder verbundenen Unternehmen.

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

Die Installations- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Brandgefahr!



Empfehlungen und nützliche Informationen



Stromschlaggefahr!



Erdungssymbol



Die Gebrauchsanleitung lesen



Potentialausgleichssymbol



Verbrennungsgefahr



Siehe anderes Kapitel

GASTRO-SPEISENWARMHALTER

Einführung

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken und gratulieren Ihnen, dass Sie sich entschieden haben, dieses Gerät zu testen und hoffen, dass dies der Beginn einer positiven und dauerhaften Zusammenarbeit ist.



Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Es enthält alle Hinweise und Angaben zur Qualität und Funktion des von Ihnen erworbenen Produkts.



GASTRO-SPEISENWARMHALTER

Einleitende Anmerkungen

SO FUNKTIONIERT EVEREO®

Bakterien, die für den Verfall von Lebensmitteln verantwortlich sind, vermehren sich bei Temperaturen zwischen 4°C und 58°C: Aus diesem Grund war bisher eine der am häufigsten verwendeten Konservierungsmethoden das Einfrieren bei Temperaturen unter 4°C mit anschließender Regeneration der Lebensmittel.

Aber was passiert, wenn man Lebensmittel bei Temperaturen von **über 58°C** lagert, sogar für mehrere Tage?

Um diese Frage zu beantworten, hat UNOX seine Erfahrungen mit der Forschungsarbeit des Fachbereichs Werkstoffphysik der Universität Parma gebündelt. Unsere Intuition wurde nach jahrelanger Forschung zur wissenschaftlichen Gewissheit: Lebensmittel können durch die kombinierte und genaue Kontrolle von Temperatur, Feuchtigkeit und Sauerstoff, mit denen sie in Berührung kommen, lange Zeit bei Temperaturen über 58°C gelagert werden, ohne dass ihr Geschmack und ihr Aroma dadurch beeinträchtigt werden. Aus dieser Erkenntnis heraus entsteht EVEREO®, ein Gerät, das dafür ausgelegt ist, Speisen tagelang bei der Servier- und Verzehrtemperatur aufzubewahren: Das bedeutet, dass Sie die Speisen kochen, warm halten (in einem Bereich von 62°C bis 70°C) und in wenigen Sekunden zu jeder Tageszeit servieren können, ohne Wartezeit für die Kunden. Und all das in Verbindung mit mikrobiologischer Sicherheit, der Beibehaltung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel sowie einer Ersparnis von Zeit und Ressourcen.

Werden Lebensmittel mit einer Temperatur von unter 60°C zum Garen/Regenerieren in den EVEREO gegeben, muss die Temperatur dieser Lebensmittel überwacht werden, um zu prüfen, ob das Zeit-/Temperaturprofil sicher ist und insbesondere, um zu gewährleisten, dass die erforderlichen Standards zur Deaktivierung von Zielmikroorganismen erfüllt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln bei einer Anfangstemperatur unter 0°C. Evereo kann in diesem Fall nicht garantieren, dass das Zeit-/Temperaturprofil zur Deaktivierung der Zielmikroorganismen die erforderlichen Standards erfüllt.

BETRIEBSMODI

Bis zu 72 Stunden: Aufbewahrung (MULTI.DAY MODE)

Bei der Verwendung dieser Betriebsart gegarte Lebensmittel einfach unter Verwendung eines einfachen Vakuumbutels oder von MULTI.Day Trays

hermetisch versiegeln.

* Erfolgt die Aufbewahrung unter Verwendung von MULTI.Day Trays, 4-5 Minuten abwarten, bevor das Vakuum mit MULTI.Day HOT VACUUM hergestellt wird, sollte die Temperatur der Lebensmittel mehr als 180°C betragen. Dies garantiert das Erhalten des Vakuums im Blech.

Bis zu 72 Stunden: Warmhalten (SUPERHOLDING MODE)

Wenn Sie diesen Modus verwenden möchten, können Sie die Speisen bis zu 8 Stunden in offenen Behältern warm halten, und zwar mit einwandfreiem Ergebnis: Sie müssen nur die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit einstellen, die für die zu haltenden Speisen am besten geeignet sind.

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN



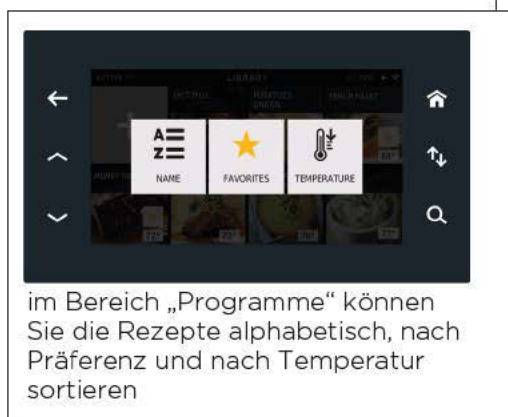
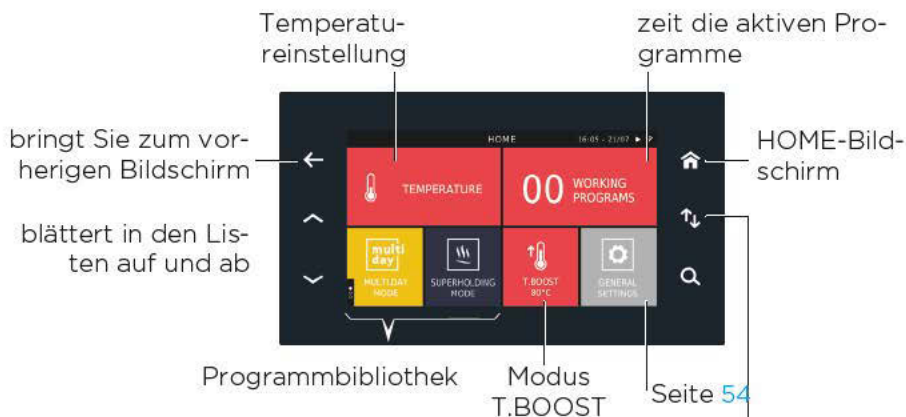
Vor der Benutzung des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsregeln für die Verwendung" auf Seite 6.

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Gerätekammer innen und das Zubehör (siehe Kapitel [Wartung](#) auf Seite 72); lassen Sie das Gerät leer bei der Höchsttemperatur von 70°C ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus ausgewählt wurde, wird zum Verringern des Stromverbrauchs automatisch der Standby-Betrieb aktiviert: Um diesen Modus zu verlassen, müssen Sie nur die START/STOP-Taste berühren.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Verwenden Sie Bleche und Grillroste des Herstellers. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht.
- Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.
- Das Produkt hat einen Schalldruckpegel von weniger als 70dBa

GASTRO-SPEISENWARMHALTER

Gebrauch

HOME-BILDSCHIRM



Anzeige von Temperatur und Luftfeuchtigkeit

Anzeige von Datum und Uhrzeit

* Die Anzeige der Luftfeuchtigkeit ist nur vorhanden, wenn SUPERHOLDING-Programme aktiv sind

GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE

A) Wählen Sie, wie die Portionen verwaltet werden sollen	► Seite 14
B) Wählen Sie die Betriebstemperatur (Solltemperatur)	► Seite 16
C) Wählen Sie den Betriebsmodus und ein (bereits vorhandenes oder neues) Programm	► Seite 19
Bis zu 72 Stunden: Aufbewahrung der Portionen vakuumverpackt (MULTI.Day MODE)	► Seite 20
Bis zu 8 Stunden: Warmhalten (SUPERHOLDING MODE) - offene Portionen	► Seite 26
D) T.BOOST Modus – Bereitet die Gerichte zum Servieren vor.	► Seite 32
E) Starten Sie das gewählte Programm	► Seite 34
F) Schalten Sie das Gerät aus	► Seite 50
G) EINSTELLUNGEN	► Seite 54
H) Konfiguration und Gebrauch von Evereo SAFE.Lock	► Seite 60

A) Wählen Sie, wie die Portionen verwaltet werden sollen: nach Backblech oder nach Liste

EVEREO® bietet zwei Möglichkeiten für die Verwaltung der Portionen:

- Standardverwaltung nach **BLECH** (TRAY VIEW),
- Verwaltung nach **LISTE** (LIST VIEW).

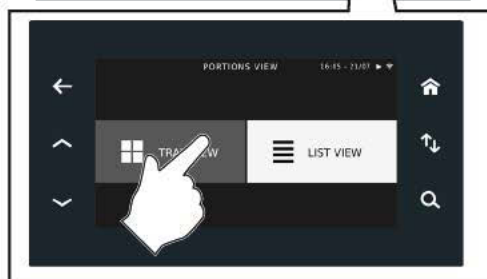
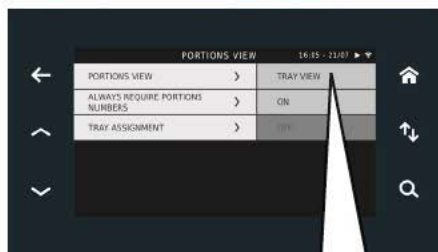
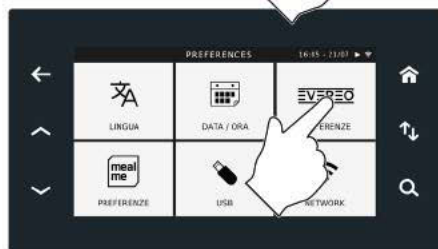
Sie können die gewünschte Einstellung in diesem Menü vornehmen:

General setting (Einstellungen) -> preferences (Präferenzen) -> portion view.

Im Menü Portions view können Sie:

- 1) wählen, ob Sie die Portionen nach **Blech** oder nach **Liste** verwalten möchten (weitere Informationen dazu auf der nächsten Seite);
- 2) **das Anfordern von Portionen** beim Start eines Programmes aktivieren oder deaktivieren;
- 3) **die Nummer des Blechs** abfragen (nur aktiv, wenn die Listenansicht ausgewählt wurde).

! Zum Vornehmen dieser Einstellungen muss die Temperatur gestoppt werden und es dürfen keine aktiven Programme vorhanden sein.



Verwaltung nach BLECH (TRAY VIEW):

Mit diesem Modus können Sie die Portionen schnell verwalten und haben die in EVEREO® gestarteten Programme immer unter Kontrolle.

Die Verwaltung nach BLECH ist für die Nutzung des Nachbestellpunktes optimiert.

Bildschirm

Anzeige der Bleche

Dieser Bildschirm zeigt an, welche Programme in EVEREO® aktiv sind und in welches Blech sie geladen wurden.

Wenn Sie das Blech auswählen, in dem ein Programm aktiv ist, werden die Portionen angezeigt, die in den EVEREO® geladen wurden.



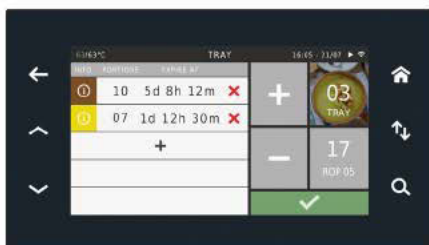
Blech

Für jeden Timer wird ein neuer Eintrag in der Liste erstellt. Auf diese Weise unterscheidet EVEREO® die Portionen, die zu verschiedenen Zeitpunkten in das Gerät gegeben wurden.

Beispiel:

Timer 01 Portionen 12

Timer 02 Portionen 05



Verwaltung nach LISTE (LIST VIEW):

EVEREO® zeigt alle Portionen auf einem einzigen Bildschirm an, ohne nach Programmen zu unterscheiden.

Bildschirm

Anzeige der Bleche

In diesem Bildschirm lädt EVEREO® alle Portionen der Programme. Sie können die Portionen nach Verfallsdatum, in alphabetischer Reihenfolge und, falls eingegeben, in der Reihenfolge der Bleche ordnen.



B) Wählen Sie die Betriebstemperatur (Solltemperatur)

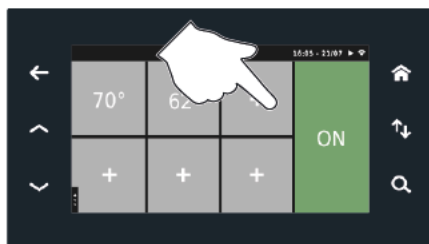
- ① Berühren Sie das rote Feld „Temperatur (Temperature)“.



Alternativ können Sie:

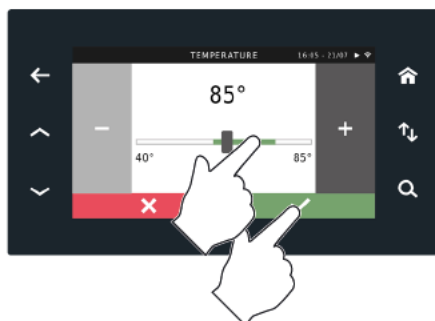
- eine **bereits vorhandene Temperatur** verwenden (die vorher gespeichert wurde oder werkseitig voreingestellt ist: 62°C, 70°C, empfohlene Temperaturen für das Warmhalten von Speisen im EVEREO®).
▶ gehen Sie zu Punkt ⑤
- eine **neue Temperatur** einstellen (z. B. 63°C), wenn die vorhandenen Ihren Anforderungen nicht entsprechen
▶ fahren Sie fort mit Punkt ②

- ② Tippen Sie auf die Taste „+“, um eine neue Temperatur zu erstellen.



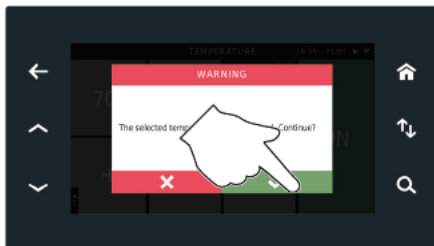
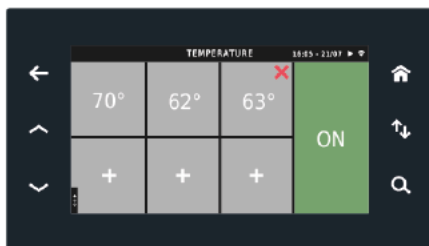
Stellen Sie den erforderlichen Wert mit den Tasten „-“ und „+“ oder durch Ziehen des Cursors ein (im Beispiel 85°C) und bestätigen Sie dann mit „✓“ oder löschen Sie mit „x“.

- ③  Um Temperaturen von unter 59°C einzustellen, müssen Sie ein Passwort eingeben: Sie werden außerdem mit einem Pop-up-Fenster gewarnt, dass die Temperatur die Lebensmittelsicherheit nicht garantiert.

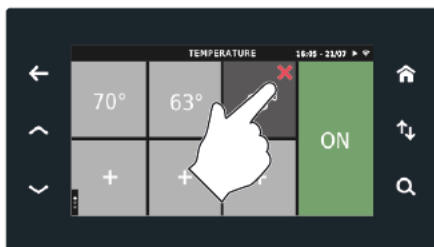


Nach der Bestätigung zeigt der Bildschirm die eingestellte Temperatur an (im Beispiel 63°C): Auf diese Weise können Sie sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder verwenden, ohne sie erneut einstellen zu müssen.

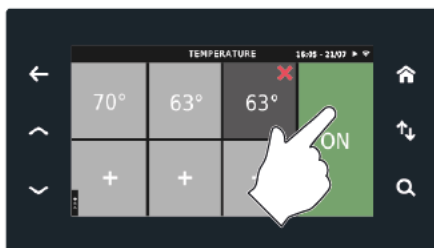
- ④ Um die Temperatur zu löschen, wenn sie nicht mehr benötigt wird, tippen Sie auf das Symbol „X“ im selben Feld und bestätigen Sie den Vorgang mit „✓“ oder brechen Sie ihn ab mit „X“.



- ⑤ Tippen Sie auf die gewünschte Temperatur (im Beispiel 63°C).

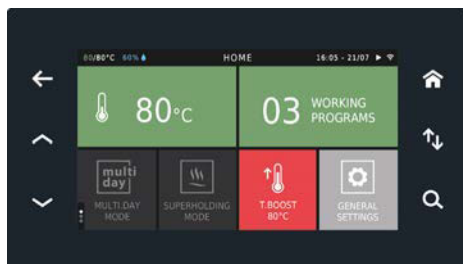
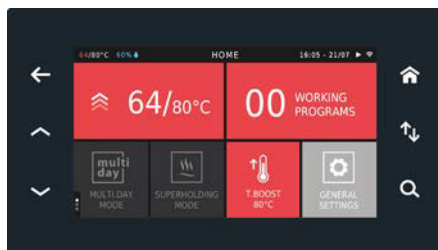


- ⑥ **⚠ Geben Sie zu diesem Zeitpunkt noch keine Lebensmittel in den EVEREO®.**



Die nebenstehende Abbildung zeigt die aktuelle Temperatur in der Kammer (im Beispiel 64°C) und die eingestellte Temperatur (im Beispiel 80°C).

- ⑦ Wenn letztere erreicht ist, werden das Temperaturfeld und das danebenliegende Feld grün: EVEREO® ist nun **einsatzbereit**.



C) Wählen Sie den Betriebsmodus und ein (bereits vorhandenes oder neues) Programm

- ① Wählen Sie einen von drei verschiedenen Betriebsmodi:



Bis zu 72 Stunden: Aufbewahrung der Portionen vakuumverpackt

(MULTI DAY MODE) ►

Seite 20



Bis zu 8 Stunden: Warmhalten offener Portionen

(SUPERHOLDING MODE) ►

Seite 26



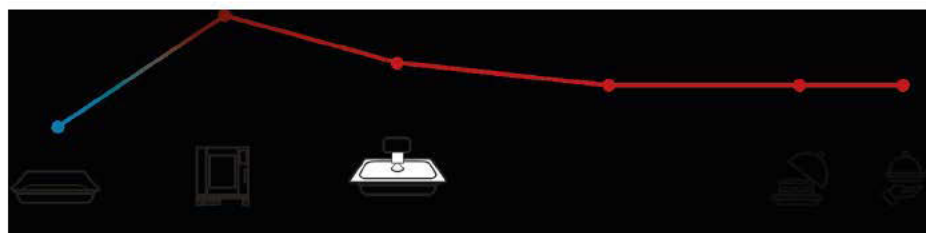
Für weitere Informationen siehe Seite 10

Nach der Auswahl werden alle vorhandenen Programme (sowohl die werkseitig voreingestellten als auch die zuvor gespeicherten) angezeigt.



multi day

Mit EVEREO® MULTI.Day ist es möglich, die Speisetemperatur aufrecht zu erhalten, um somit die Vermehrung von Bakterien in gekochten Speisen zu vermeiden. Die zu konservierenden Lebensmittel müssen unter strikter Einhaltung der Verfahren und Gesetze zur Lebensmittelsicherheit zubereitet und gekocht werden.



Evereo MULTI.Day Backbleche

MULTI.Day Bleche und -Deckel müssen vor dem Kochen und der Lagerung sterilisiert werden (20 Min., 120°C, 100% Dampf oder 5 Min., 180°C, 40% Dampf). Entfernen Sie alle übel riechenden und nicht gut aussehenden Produkte vor der Nutzung.

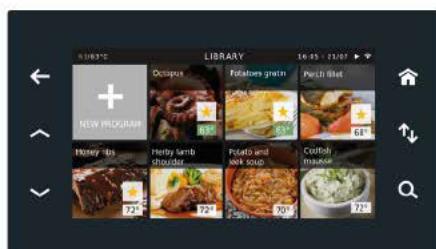


Hier können Sie:

- ein **bereits vorhandenes Programm** nutzen, das werkseitig voreingestellt ist oder zuvor gespeichert wurde
▶ siehe Seite 25

oder

- ein **neues Programm „Aufbewahrung - MULTI.Day MODE“** einstellen
▶ siehe das folgende Kapitel [Einstellen eines neuen Programms zur Aufbewahrung \(MULTI.Day MODE\)](#)



Dieser Bildschirm dient lediglich als Beispiel, da er je nach den vom Benutzer eingestellten Programmen variieren kann.

Einstellen eines neuen Programms zur Aufbewahrung (MULTI.Day MODE)

- A** Wählen Sie „+ New Program“, um ein neues Programm zu erstellen.



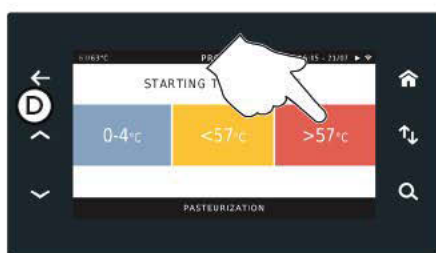
- B** Wählen Sie die **Kategorie** der Speise, die Sie aufbewahren möchten, unter den vorgeschlagenen aus. (z. B. Suppe - Soße - Sauce - Soup).



- © Wählen Sie das **Bild** der Speise aus, die Sie in das Gerät geben möchten, oder alternativ dazu wählen Sie „My Photo“ und dort Ihr eigenes Foto aus. Wie Sie ein eigenes Foto hinzufügen können, erfahren Sie ► auf Seite 58



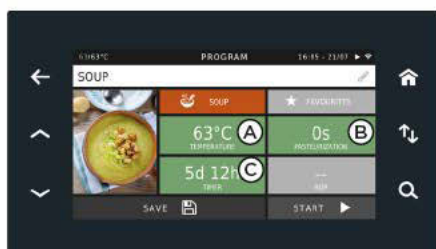
- © Wählen Sie die **aktuelle Temperatur** der aufzubewahrenden Speise (d. h. die Temperatur, die die Speise hat, bevor Sie sie in den EVEREO® geben, im Beispiel über 57°C). Dieser Parameter dient dem Ermitteln der Pasteurisierungsdauer, die für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit notwendig ist.



- ! **Servieren Sie die Speisen nicht vor Ablauf der Pasteurisierungsdauer!**

Das Programm füllt automatisch alle Felder mit Standardwerten aus (siehe Seite 71).

- Name (z. B. Suppen - Soup)
- Foto
- Kategorie (z. B. Suppe - Soup)
- Temperatur (z. B. 63°C)
- Timer (5 Tage und 12 Stunden)
- Pasteurisierung (in diesem Fall nicht notwendig, da die Speise bereits heiß in das Gerät gegeben wurde).



- 📖 Wenn Sie:

- **diese Werte manuell bearbeiten** möchten, siehe Seite 24;
- einen **Nachbestellpunkt (ROP)** eingeben und das Programm als „**Favorit**“ festlegen möchten, siehe Seite 23.
- **das Programm sofort starten** möchten siehe Seite 34

- Ⓐ **Temperatur:** Warmhaltetemperatur der Speise im EVEREO®.

- Ⓑ **Regenerationsdauer:** wie viele Stunden nach Eingabe in das Gerät die Speisen serviert werden kann. Diese Dauer variiert je nach der Temperatur der Speise zum Zeitpunkt ihrer Eingabe in das Gerät.

- Ⓒ **Aufbewahrungsdauer (Timer):** für wie viele Tage die Speisen bei der angegebenen Temperatur aufbewahrt werden kann.

Fertigstellung des neuen Programms (Name, Favorit und Nachbestellpunkt)

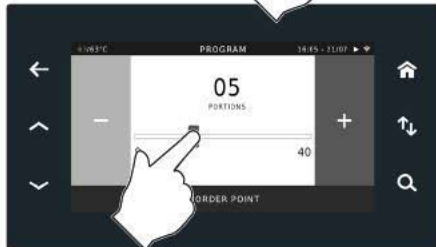
Wenn Sie möchten, ändern Sie den **Namen** des Programms (z. B. „Suppe“ -> „Kartoffel-Lauch-Suppe“), indem Sie den gewünschten Namen auf der Tastatur eingeben und mit „✓“ bestätigen.



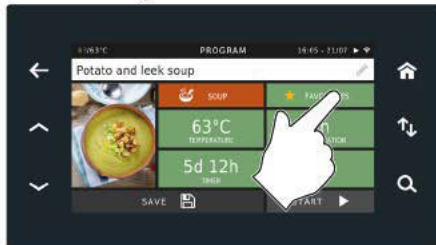
Wenn Sie möchten, legen Sie einen **Nachbestellpunkt (ROP)** fest. Anhand dieses Wertes kann EVEREO® melden, wenn die Portionen der betreffenden Speise zu Ende gehen (im Beispiel meldet EVEREO®, wenn noch 5 Portionen übrig sind), damit Sie sie rechtzeitig nachbestellen können.



! Wenn ein Nachbestellpunkt im Programm eingegeben werden soll, muss dieser vor dem Start des Programms gespeichert werden.



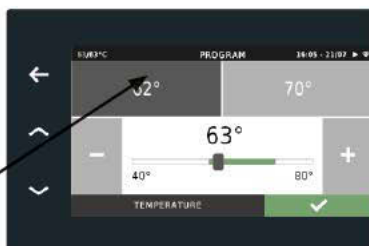
Falls gewünscht, tippen Sie auf „★ **Favorites**“, um das Programm zur Liste der Schnellprogramme hinzuzufügen.



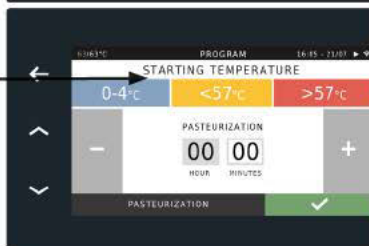
Wenn Sie das Programm sofort starten möchten, siehe Seite [34](#)

Manuelle Änderung der Parameter des neuen Programms (Name, Foto, Kategorie, Temperatur, Timer und Pasteurisierung)

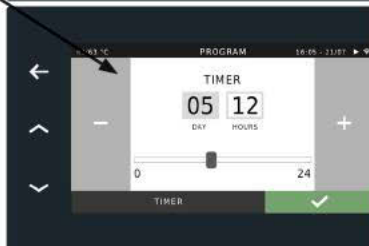
Tippen Sie das entsprechende Feld an, stellen Sie den Wert ein und bestätigen Sie ihn mit „✓“ oder brechen Sie den Vorgang ab und kehren Sie zurück mit „←“.



Einstellung der Warmhaltetemperatur



Einstellung der Pasteurisierungstemperatur

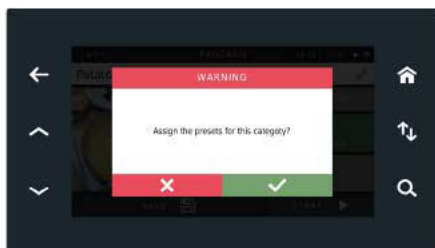


Einstellung der Aufbewahrungstemperatur

WARNUNG: Lebensmittel unter 60°C!

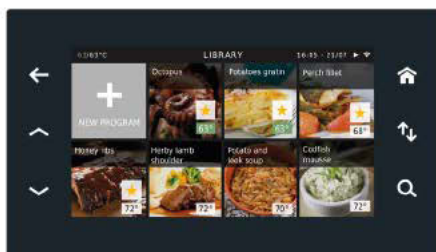
Die Lebensmitteltemperatur muss überwacht werden, um zu prüfen, dass das Zeit-/Temperaturprofil sicher ist!

! Wenn bei bereits eingestellten Parametern die Lebensmittelkategorie geändert wird, fragt EVEREO®, ob Sie die Programmeinstellungen mit den Parametern der neuen Kategorie aktualisieren oder die bereits eingegebenen Werte beibehalten wollen.



Verwenden eines bereits vorhandenen Programms „MULTI.Day MODE - Aufbewahrung“

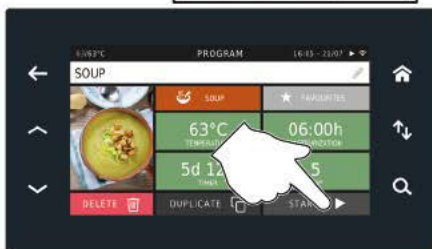
- Ⓐ Rufen Sie die Bibliothek „MULTI.Day MODE“ auf



- Ⓑ Suchen Sie mit den Pfeiltasten  oder durch Anklicken des Symbols  nach dem Programm, das Ihren Bedürfnissen entspricht: Auf diese Weise können Sie die Rezepte alphabetisch, nach Favoriten und nach Temperatur sortieren.



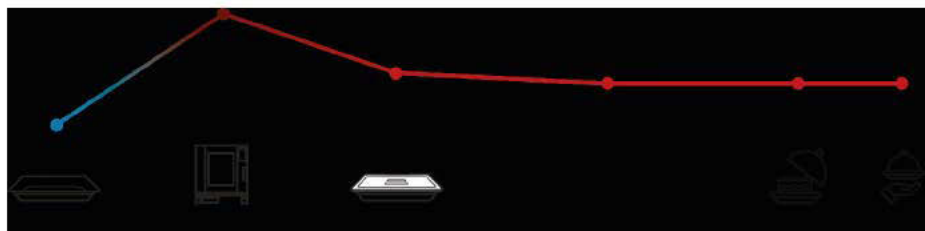
Wenn Sie das Programm sofort starten möchten, siehe Seite [34](#)



Bis zu 8 Stunden: SUPERHOLDING MODUS - Vorbereitende Vorgänge



Mit EVEREO® SUPERHOLDING ist es möglich, die Speisetemperatur aufrecht zu erhalten um somit die Vermehrung von Bakterien in gekochten Speisen zu vermeiden. Die zu konservierenden Lebensmittel müssen unter strikter Einhaltung der Verfahren und Gesetze zur Lebensmittelsicherheit zubereitet und gekocht werden.



Evereo SUPERHOLDING

Entfernen Sie alle übel riechenden und nicht gut aussehenden Produkte vor dem Betrieb.



Hier können Sie:

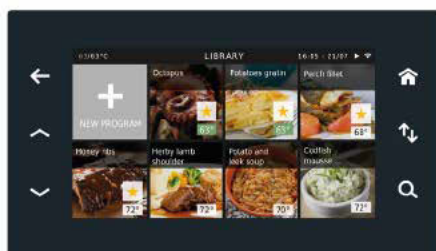
- ein **bereits vorhandenes Programm** nutzen, das werkseitig voreingestellt ist oder zuvor gespeichert wurde

► siehe Seite 31

oder

- ein **neues Programm „Warmhalten - SUPERHOLDING MODE“** einstellen

► siehe das folgende Kapitel „[Einstellen eines neuen Warmhalteprogramms - \(SUPERHOLDING MODE\)](#)“.



Dieser Bildschirm dient lediglich als Beispiel, da er je nach den vom Benutzer eingestellten Programmen variieren kann.

Einstellen eines neuen Warmhalteprogramms - (SUPERHOLDING MODE)

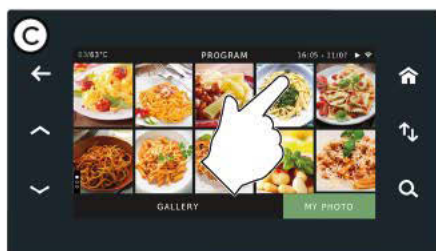
- A** Wählen Sie „+ New Program“, um ein neues Programm zu erstellen.



- B** Wählen Sie die **Kategorie** der Speise, die Sie aufbewahren möchten, unter den vorgeschlagenen aus. (z. B. Fisch - Pasta und Couscous).

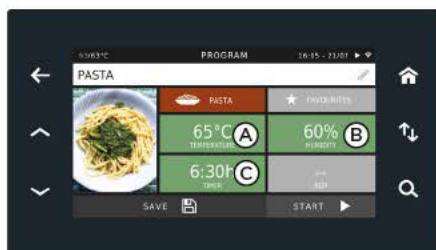


- © Wählen Sie das **Bild** der Speise aus, die Sie in das Gerät geben möchten, oder alternativ dazu wählen Sie „My Photo“ und dort Ihr eigenes Foto aus. Wie Sie ein eigenes Foto hinzufügen können, erfahren Sie ► auf Seite 58



Das Programm füllt automatisch alle Felder mit Standardwerten aus (siehe Seite 71).

- Name (z. B. Pasta)
- Foto
- Kategorie (z. B. Pasta)
- Temperatur (z. B. 65°C)
- Timer (z. B. 6:30 h)
- Luftfeuchtigkeit (z. B. 60%)



- © Wenn Sie:
- diese Werte manuell bearbeiten möchten, siehe Seite 30;
 - einen **Nachbestellpunkt (ROP)** eingeben und das Programm als „**Favorit**“ festlegen möchten, siehe Seite 29.
 - das Programm **sofort starten** möchten siehe Seite 34

- © **Temperatur:** Warmhaltetemperatur der Speise im EVER-EO®.

- © **Luftfeuchtigkeit in der Kammer:** Es kann die optimale Luftfeuchtigkeit je nach warmzuhaltender Speise festgelegt werden.

- © **Aufbewahrungsdauer (Timer):** für wie viele Tage die Speisen bei der angegebenen Temperatur aufbewahrt werden kann.

Fertigstellung des neuen Programms (Name, Favorit und Nachbestellpunkt)

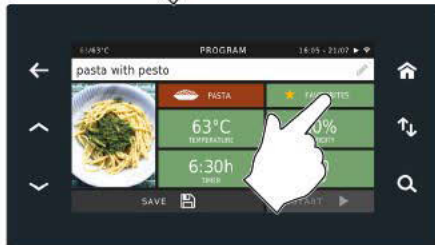
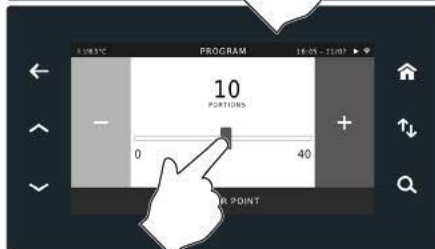
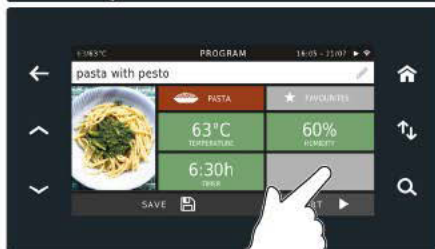
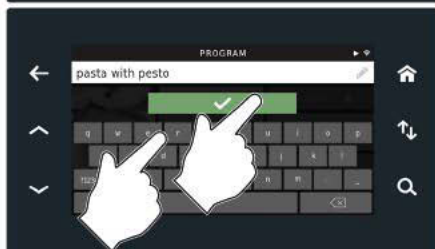
Wenn Sie möchten, ändern Sie den **Namen** des Programms (z. B. „Pasta“ -> „Pasta mit Pesto“), indem Sie den gewünschten Namen auf der Tastatur eingeben und mit „✓“ bestätigen.

Wenn Sie möchten, legen Sie einen **Nachbestellpunkt (ROP)** fest. Anhand dieses Wertes kann EVER-EO® melden, wenn die Portionen der betreffenden Speise zu Ende gehen (im Beispiel meldet EVER-EO®, wenn noch 10 Portionen übrig sind), damit Sie sie rechtzeitig nachbestellen können.

! Wenn ein Nachbestellpunkt im Programm eingegeben werden soll, muss dieser vor dem Start des Programms gespeichert werden.

Falls gewünscht, tippen Sie auf „★ **Favorites**“, um das Programm zur Liste der Schnellprogramme hinzuzufügen.

Wenn Sie das Programm sofort starten möchten, siehe Seite 34



Manuelle Änderung der Parameter des neuen Programms (Name, Foto, Timer, Luftfeuchtigkeit und Temperatur)

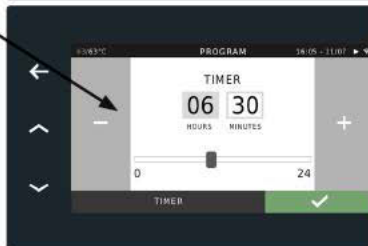
Tippen Sie das entsprechende Feld an, stellen Sie den Wert ein und bestätigen Sie ihn mit „✓“ oder brechen Sie den Vorgang ab und kehren Sie zurück mit <-.



Einstellung der Wärmehaltetemperatur

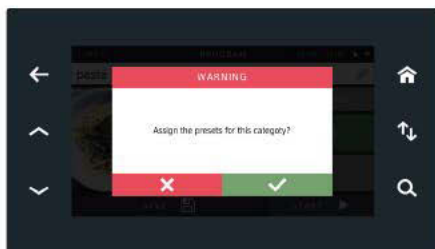


Einstellung der Luftfeuchtigkeit in der Kammer in Prozent



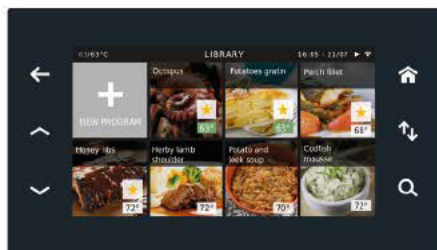
Einstellung der Aufbewahrungstemperatur

! Wenn bei bereits eingestellten Parametern die Lebensmittelkategorie geändert wird, fragt EVEREO®, ob Sie die Programmeinstellungen mit den Parametern der neuen Kategorie aktualisieren oder die bereits eingegebenen Werte beibehalten wollen.



Verwenden eines bereits vorhandenen Programms „Warmhalten - Holding“

- Ⓐ Rufen Sie die Bibliothek „SUPERHOLDING“ auf

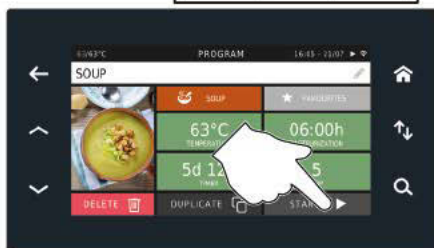


- Ⓑ Suchen Sie mit den Pfeiltasten  oder durch Anklicken des Symbols  nach dem Programm, das Ihren Bedürfnissen entspricht: Auf diese Weise können Sie die Rezepte alphabetisch, nach Favoriten und nach Temperatur sortieren.



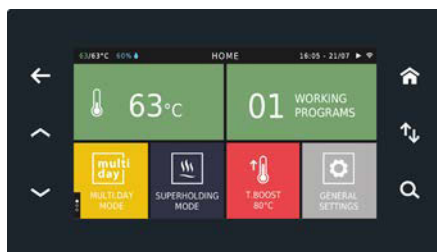
Wenn Sie das Programm sofort starten möchten, siehe Seite [34](#)

Wenn bereits Programme mit einem anderen Feuchtwert als dem des zu startenden Programms gestartet sind, ist die Schaltfläche Start deaktiviert.



D) T.BOOST Modus – Bereitet die Gerichte zum Servieren vor.

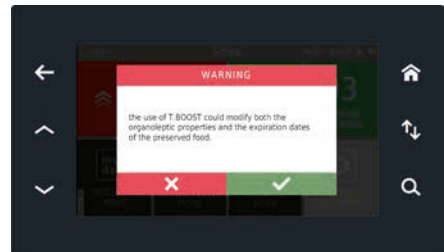
Der T.BOOST-Modus ermöglicht es Ihnen, die Temperatur des Evereo für eine bestimmte Zeit zu erhöhen, um die Speisen vor dem Servieren an Ihre Kunden zu erhitzen.



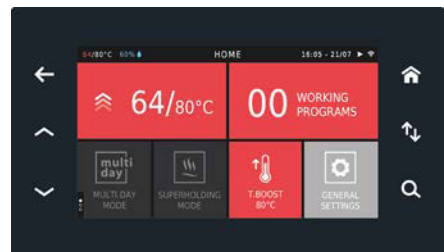
- 1 Um im Evereo gelagerte Lebensmittel zu erhitzen, wählen Sie den T.BOOST-Modus, um mit dem Erhitzen auf 80°C zu beginnen.



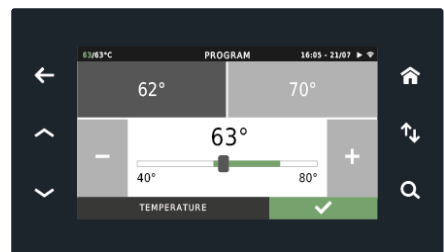
- 2 Der T.BOOST-Modus kann die Timer-Zeiten automatisch an die neuen Raumbedingungen anpassen. Der Parameter kann im Einstellungsmenü (Seite 59) aktiviert werden.



- 3 Der T.BOOST-Modus ermöglicht es Ihnen, die Temperatur des Evereo für eine bestimmte Zeit auf 80°C zu erhöhen (Standardeinstellungen: 2 Stunden). Zeit- und Temperaturparameter können über das Einstellungsmenü (Seite 59) angepasst werden.



- 4 Sie können den T.BOOST-Modus deaktivieren, indem Sie das Symbol auf dem HOME-Bildschirm wählen.



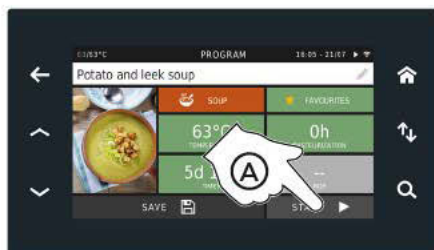
E) Starten Sie das gewählte Programm

Wenn die Parameter des gewählten Programms geändert wurden (z. B. die Temperatur wurde geändert), können Sie:

- **(A) das Programm direkt starten, ohne es in der Bibliothek zu speichern** (beim nächsten Start wird das Programm wieder die Standardparameter haben). In diesem Fall starten Sie einfach das gewählte Programm durch Drücken von „START“.
- **(B1) die vorgenommenen Änderungen speichern** (daraufhin werden die Werte der betreffenden Felder ersetzt) und dann **(B2) das Programm starten**.

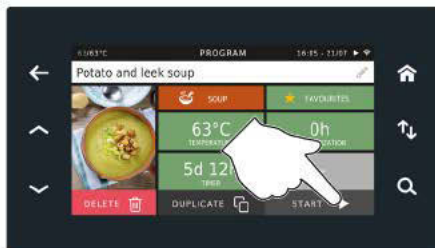
(!) In diesem Fall können Sie das Rezept bei Bedarf löschen **(C)** oder duplizieren

(D)

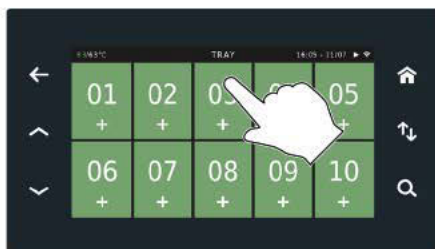


Starten des Programms (ohne Nachbestellpunkt) im BLECH-Modus

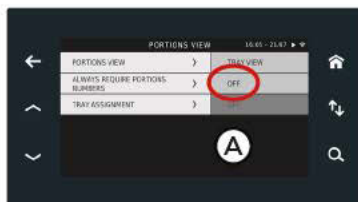
Starten Sie das Programm durch Antippen von „START“. Wenn die Solltemperatur von EVEREO® von der des Programms abweicht, kann das Programm nicht gestartet werden. Sie können es jedoch starten, indem Sie die Solltemperatur und die in EVEREO® aktiven Programme löschen.



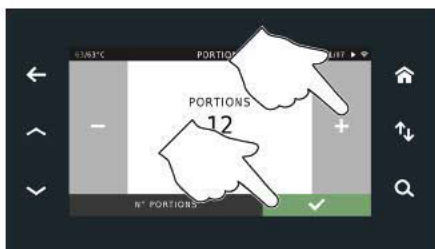
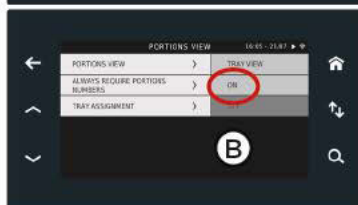
Geben Sie die Portionen in den EVEREO® und stellen Sie die **Nummer des Blechs** (z. B. 03) ein, auf dem sie platziert wurden (die Nummer wurde auf jedem Blech mit einem Laser angegeben).



A Wenn Sie zuvor den Parameter „Immer Portionsnummern abfragen (always require portions numbers)“ auf **OFF** gestellt haben (siehe auf Seite 14), startet das Programm sofort.



B Wenn Sie zuvor den Parameter „Immer Portionsanzahl abfragen (always require portions numbers)“ auf **ON** gestellt haben (siehe auf Seite 14), fordert Sie das Programm auf, die Anzahl an Portionen einzugeben. Drücken Sie die Taste „+“, bis Sie die gewünschte Zahl (z. B. 12) erreichen und bestätigen Sie die Auswahl mit „✓“.



Nun wird das Programm gestartet und auf dem angezeigten Bildschirm erscheint eine Zusammenfassung aller Daten des aktuellen Vorgangs:

(A) TRAY: gibt die Nummer des Blechs an (z. B. 03)

(B) INFO: Taste, um alle Informationen des jeweiligen Timers anzuzeigen.

(C) TIMER-LISTE: Für jeden Timer wird ein neuer Eintrag in der Liste erstellt (maximal 5 Timer). Auf diese Weise unterscheidet EVEREO® die Portionen, die zu verschiedenen Zeitpunkten in das Gerät gegeben wurden.

(D) PORTIONS: Da der Nachbestellpunkt (ROP) nicht festgelegt wurde, wird nur ein Strich angezeigt.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN:
Gibt an:

Fall A: Das Programm ist in der Pasteurisierungsphase: Der Timer gibt an, wie lange EVEREO® zum Pasteurisieren der Lebensmittel benötigt. Die Speise kann nicht vor Ablauf des Timers serviert werden.

Fall B: Das Programm ist in der Aufbewahrungsphase: Der Timer gibt die Dauer an, für die die Speisen im EVEREO® aufbewahrt werden können; nach seinem Ablauf gilt die Portion als nicht mehr genießbar.



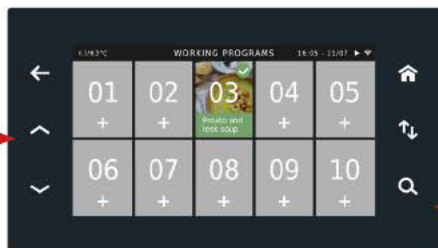
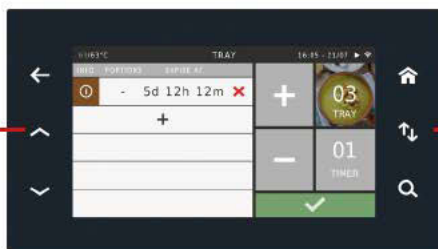
Expire data

TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA
		PASTEURIZATION

Case A

TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA
01	12	5d 12h

Case B

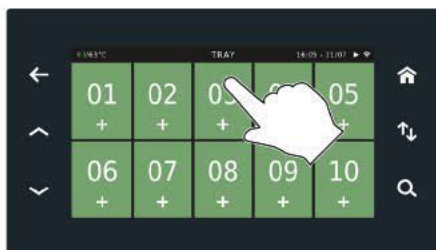


Starten des Programms (mit Nachbestellpunkt) im BLECH-Modus

Starten Sie das Programm durch Antippen von „START“. Wenn die Solltemperatur von EVEREO® von der des Programms abweicht, kann das Programm nicht gestartet werden. Sie können es jedoch starten, indem Sie die Solltemperatur und die in EVEREO® aktiven Programme löschen.



Geben Sie die Portionen in den EVEREO® und stellen Sie die **Nummer des Blechs** (z. B. 03) ein, auf dem sie platziert wurden (die Nummer wurde auf jedem Blech mit einem Laser angegeben).



Stellen Sie die Anzahl der eingegebenen Portionen ein, indem Sie die Taste „+“ drücken, bis die gewünschte Anzahl erreicht ist (z. B. 12) und bestätigen Sie die Auswahl mit „✓“.



Nun wird das Programm gestartet und auf dem angezeigten Bildschirm erscheint eine Zusammenfassung aller Daten des aktuellen Vorgangs:

(A) TRAY: gibt die Nummer des Blechs an (z. B. 03)

(B) ROP: gibt den Nachbestellpunkt an, d. h. die Anzahl an Portionen, unter der Sie gewarnt werden (z. B. 05)

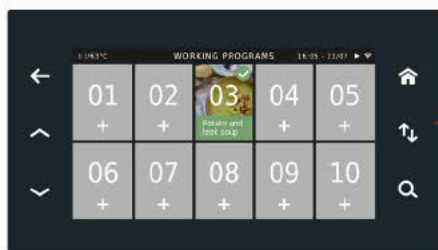
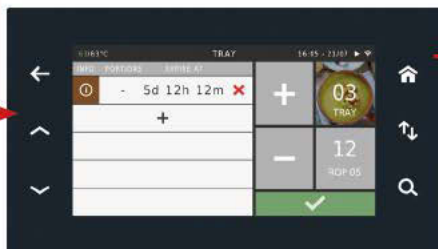
(C) INFO: Taste, um alle Informationen des jeweiligen Timers anzuzeigen.

(D) PORTIONEN: nur wenn ein Nachbestellpunkt (ROP) festgelegt wurde. Gibt die Anzahl der im EVEREO® vorhandenen Portionen an.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN: Gibt an:

Fall A: Das Programm ist in der Pasteurisierungsphase: Der Timer gibt an, wie lange EVEREO® zum Pasteurisieren der Lebensmittel benötigt. Die Speise kann nicht vor Ablauf des Timers serviert werden

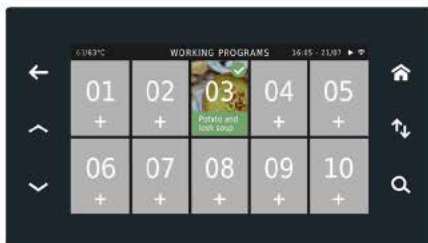
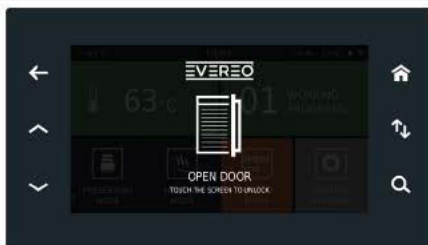
Fall B: Das Programm ist in der Aufbewahrungsphase: Der Timer gibt die Dauer an, für die die Speisen im EVEREO® aufbewahrt werden können; nach seinem Ablauf gilt die Portion als nicht mehr genießbar.



Jedes Mal, wenn Sie die Tür öffnen, erscheint der nebenstehende Bildschirm.

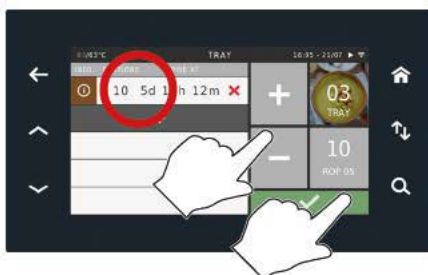
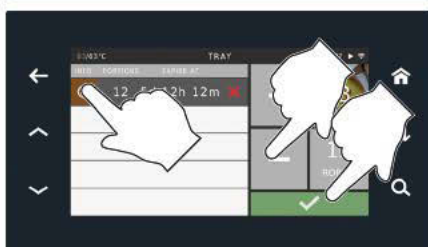
Hier können Sie:

- Portionen von einem Blech **entfernen** oder zu diesem **hinzufügen** (wenn Sie z. B. Portionen vom Blech 03 genommen haben) ►, siehe Punkt auf **(A)** auf Seite 39
- **ein Programm** auf ein neu eingesetztes Blech laden ► siehe Punkt **(B)** auf Seite 41



(A) Wenn die Tür geöffnet wurde, weil Portionen **entfernt** wurden, tippen Sie auf das entsprechende Blech (z. B. 03) und stellen Sie mit der Taste „-“ die entfernten Portionen ein (im Beispiel 2 Portionen, d. h. von 12 auf 10). Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“.

! Wenn Sie einen Fehler gemacht und zu viele Portionen entfernt haben, können Sie die Anzahl mit der Taste „+“ wieder erhöhen, aber nur bis zur ursprünglichen Anzahl an Portionen (z. B. 12). Nachdem die Änderung mit „✓“ bestätigt wurde, können keine Korrekturen mehr vorgenommen werden.



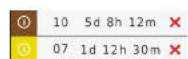
Wenn die Tür geöffnet wurde, weil Portionen **hinzugefügt** wurden, tippen Sie auf das entsprechende Blech (z. B. 03), stellen Sie mit der Taste „+“ die hinzugefügten Portionen ein und bestätigen Sie die Änderung mit „✓“.

Der letzte Bildschirm zeigt, dass sich im Blech 03 befinden:

- ein Timer mit 10 Portionen, der in 3 Tagen und 8 Stunden abläuft
- ein Timer mit 7 Portionen und somit insgesamt 17 Portionen



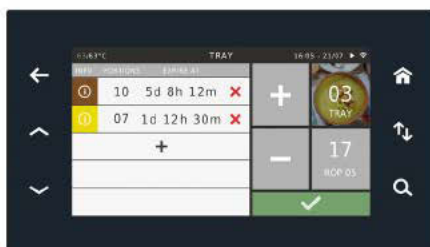
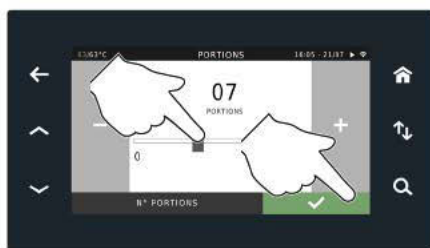
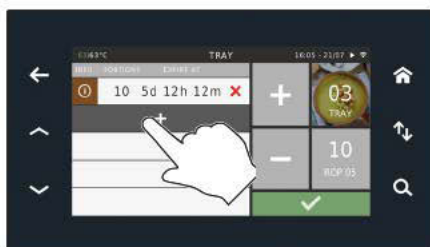
+ Die Farben neben den Vorgängen zeigen den Tag an, an dem die Packung in der Gerät gegeben wurde (Montag= braun, Dienstag= gelb usw.).



Sie beziehen sich auf die farbigen Etiketten, die in den Verpackungen der Portionen angebracht sind.

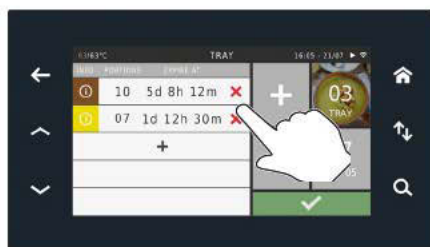
Sie können die Farben unter „Einstellungen“ deaktivieren oder ändern.

Zur Einstellung der Farben siehe Seite 59



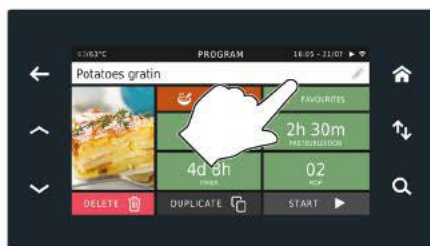
Um einen ganzen Block von Portionen zu löschen, tippen Sie einfach auf das Symbol „X“.

Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“ oder brechen Sie sie ab mit „X“.



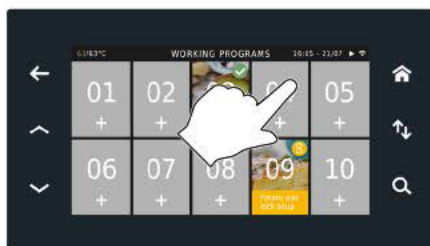
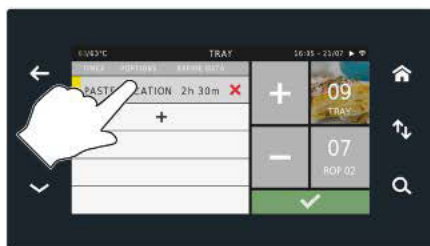
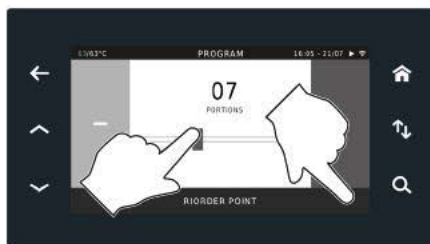
B Um ein neues Programm auf ein Blech zu laden:

- Wählen Sie WORKING PROGRAMS,
- geben Sie die Portionen in den EVEREO® und stellen Sie die **Nummer des Blechs** (z. B. 09) ein, auf dem sie platziert wurden (die Nummer wurde auf jedem Blech mit einem Laser angegeben).
- wählen Sie den Betriebsmodus (nur MULTI.Day MODE),
- wählen Sie das gewünschte Programm mithilfe der Pfeiltasten ,
- ändern Sie gegebenenfalls die Parameter (► siehe Seite 24 und 30) oder starten Sie das Programm direkt durch Drücken der Taste „START“.



- stellen Sie die **Anzahl der in das Gerät eingegebenen Portionen** (z. B. 7) mithilfe der Tasten „-“ und „+“ oder durch Ziehen des Cursors ein. Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“ oder brechen Sie sie ab mit „X“.

Das Programm ist jetzt gestartet.



Anzeigen in der Blechansicht:



Produkt läuft ab

Eine oder mehrere Portionen des Blechs Nr. 3 sind abgelaufen oder stehen kurz vor dem Verfallsdatum

Zu wenig Portionen

Auf Blech 3 sind weniger Portionen vorhanden als für den Nachbestellpunkt festgelegt



Portionen in Regeneration

Die Portionen auf Blech 3 können noch nicht serviert werden, da sie sich in Pasteurisierung befinden



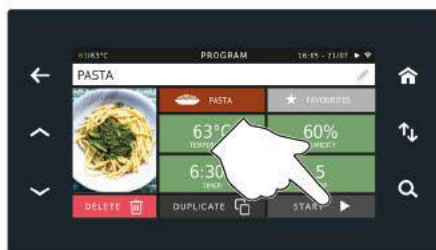
Optimale Aufbewahrung

Mit den Portionen von Blech 3 liegen keine Probleme vor

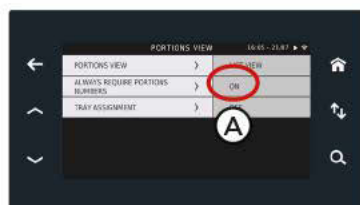
Starten des Programms im LISTEN-Modus

Wenn die Solltemperatur von EVEREO® von der des gestarteten Programms abweicht, fragt Sie ein Pop-up-Fenster, wie Sie vorgehen möchten:

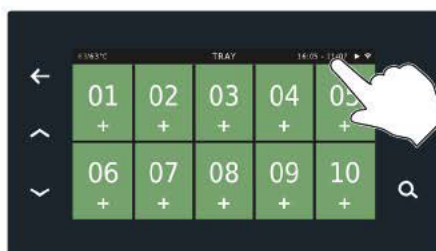
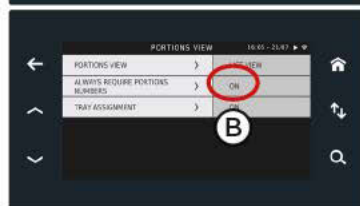
- ✓: Wenn Sie fortfahren, wird die Solltemperatur gelöscht und das Programm gestartet; alle aktiven Programme werden gelöscht.
- ✗: Das Programm wird nicht gestartet



A Wenn Sie zuvor den Parameter „Blechzuweisung (tray assignment)“ auf **ON** gestellt haben (siehe auf Seite 14), fordert Sie das Programm auf, das gewünschte Blech auszuwählen (z. B. 5).



B Wenn Sie zuvor den Parameter „Blechzuweisung (tray assignment)“ auf **OFF** gestellt haben (siehe auf Seite 14) erscheint der Bildschirm zur Blechauswahl nicht.

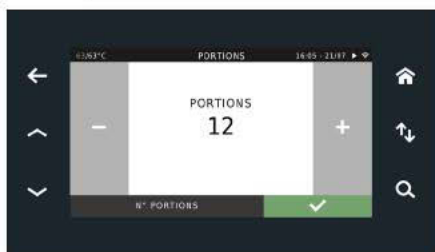
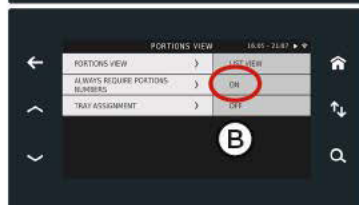
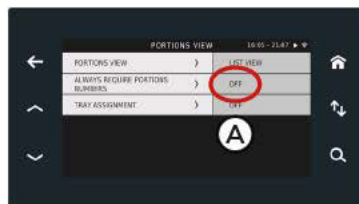


DE

Ⓐ Wenn Sie zuvor den Parameter „Immer Portionsnummern abfragen (always require portions numbers)“ auf **OFF** gestellt haben (siehe auf Seite 14), startet das Programm sofort.

Ⓑ Wenn Sie zuvor den Parameter „Immer Portionsanzahl abfragen (always require portions numbers)“ auf **ON** gestellt haben (siehe auf Seite 14), fordert Sie das Programm auf, die Anzahl an Portionen einzugeben.

Drücken Sie die Taste „+“, bis Sie die gewünschte Zahl (z. B. 12) erreichen und bestätigen Sie die Auswahl mit „✓“.

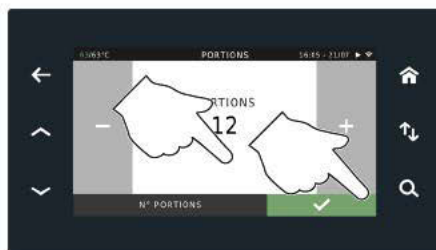


Wenn das Programm eine **ROP-Nummer (Nachbestellpunkt)** hat, fragt es beim Start nach den Portionen, die in das Gerät gegeben werden (auch wenn der Parameter „Immer Portionsnummern abfragen [always require portions numbers]“ deaktiviert ist).



Stellen Sie die **Anzahl der in das Gerät eingegebenen Portionen** (z. B. 12) mithilfe der Tasten „-“ und „+“ oder durch Ziehen des Cursors ein. Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“ oder brechen Sie sie ab mit „X“.

Die Eingabe dieses Parameters ist für eine korrekte Verwaltung des Nachbestellpunkts unerlässlich.



Nun wird der TIMER des Programms gestartet: Der angezeigte Bildschirm befindet sich in der Listenansicht.



Jedes Mal, wenn Sie die Tür öffnen, um eine Portion herauszunehmen, erscheint der nebenstehende Bildschirm

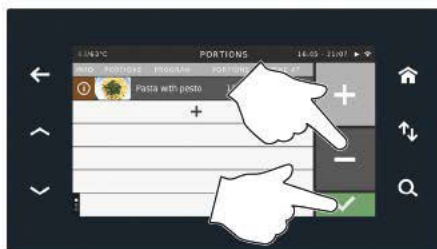


Hier können Sie:

- Portionen **entfernen**, indem Sie die entsprechende Zeile auswählen ► siehe Punkt **(A)** auf S.39
- **Portionen hinzufügen**, indem Sie ein neues Programm erstellen ► siehe Punkt **(B)** auf S.39



A Wenn die Tür geöffnet wurde, weil Portionen **entfernt** wurden, tippen Sie auf das entsprechende Blech (z. B. 03) und stellen Sie mit der Taste „-“ die entfernten Portionen ein (im Beispiel 4 Portionen, d. h. von 10 auf 6). Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“.



! Wenn Sie einen Fehler gemacht und zu viele Portionen entfernt haben, können Sie die Anzahl mit der Taste „+“ wieder erhöhen, aber nur bis zur ursprünglichen Anzahl an Portionen (z. B. 10). Nachdem die Änderung mit „✓“ bestätigt wurde, können keine Korrekturen mehr vorgenommen werden.

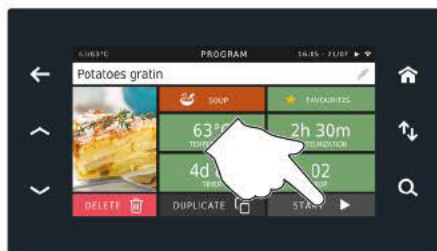


B Zum **Hinzufügen** neuer Portionen müssen bei jedem Hinzufügen neue Programme erstellt werden:

- Geben Sie die Portionen in den EVEREO®
- tippen Sie auf die leere Zeile mit dem +
- wählen Sie den Betriebsmodus (z. B. AUFBEWAHRUNG - MULTIDAY MODE),
- wählen Sie das gewünschte Programm mithilfe der Pfeiltasten .



Es werden die Einstellungen des Programms angezeigt und Sie können sie ändern (► siehe Seite 24 und 30) oder das Programm direkt durch Drücken der Taste „START“ starten.



Wenn Sie zuvor den Parameter „Immer Portionsanzahl abfragen (always require portions numbers)“ auf **ON** gestellt haben (siehe auf Seite 14), müssen Sie die **Anzahl der in das Gerät eingegebenen Portionen** (z. B. 12) mithilfe der Tasten „-“ und „+“ oder durch Ziehen des Cursors einstellen. Bestätigen Sie die Änderung mit „✓“ oder brechen Sie sie ab mit „X“.



Die Farben neben den Vorgängen zeigen den Tag an, an dem die Packung in der Gerät gegeben wurde (Montag= braun, Dienstag= gelb usw.).



Sie beziehen sich auf die farbigen Etiketten, die in den Verpackungen der Portionen angebracht sind. Sie können die Farben unter „Einstellungen“ deaktivieren oder ändern. Zur Einstellung der Farben siehe Seite 59



DE

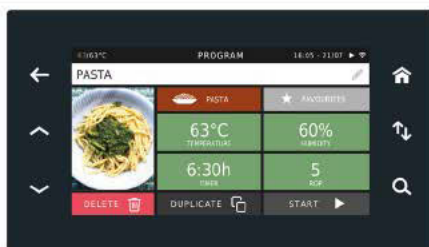
Mögliche Probleme: Portionen laufen ab

Der ablaufende TIMER blinkt rot (z. B. Timer 01)



PROGRAMM MIT ROP

Wenn ein ROP (Nachbestellpunkt) in das Programm eingegeben wurde, zeigt der Wert „Portions“ beim Start im Listenmodus an, wie viele Portionen in das Gerät gegeben wurden und wie hoch der ROP des Programms ist (in Zeitintervallen)



Eingabe einer neuen Portion

Wenn Sie das Programm erneut starten, um neue Portionen in das Gerät zu geben, sehen Sie in der Liste die beiden Timer „Pasta mit Pesto“, und im Feld „Portions“ sehen Sie, wie viele Portionen sich im einzelnen Timer befinden und wie viele davon im Inneren von Evereo sind.



18 Portionen insgesamt
1. Timer: 12 Portionen
2. Timer: 6 Portionen

Wenn Anzahl an Portionen unter dem ROP liegt

Wenn die Portionen kleiner sind als der eingestellte ROP, wird der Bereich „Portions“ rot.





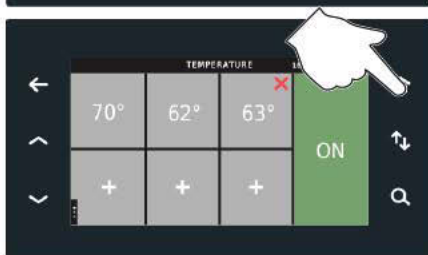
F) Schalten Sie das Gerät aus

ES ist möglich, EVEREO® auf zwei verschiedene Arten abzuschalten:

- **ohne aktive Programme** ► gehen Sie zu Punkt **(A)**
- **mit aktiven Programmen** ► gehen Sie zu Punkt **(B)**

Der obere Bildschirm erscheint, wenn EVEREO® kein aktives Programm hat (00 WORKING PROGRAMS).

- (A)** Berühren Sie in diesem Fall das Symbol „Temperatur“ und dann die Anzeige „OFF“, um das Gerät auszuschalten.

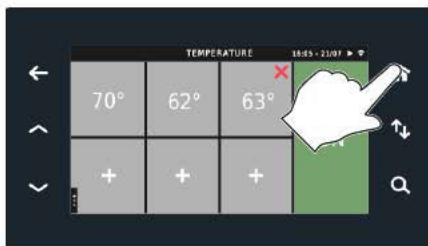
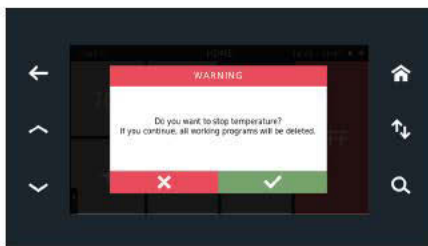
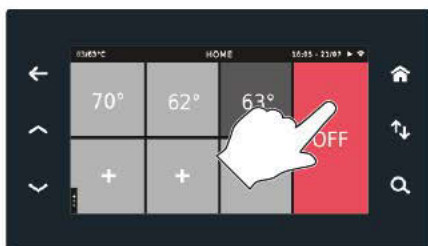


Der obere Bildschirm erscheint, wenn EVEREO® aktive Programme hat (im Beispiel 03 WORKING PROGRAMS).

Berühren Sie in diesem Fall das Symbol „Temperatur“ und dann die Anzeige „OFF“, um das Gerät auszuschalten.

(B)

Es erscheint ein Pop-up, das zur Bestätigung der Abschaltung auffordert: Bestätigen Sie mit „✓“ oder brechen Sie sie ab mit „✗“.



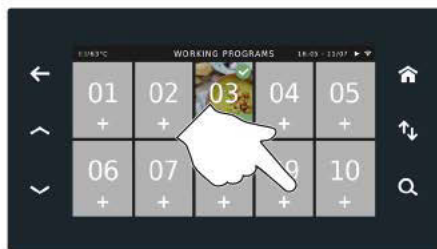
DE

EINE EXTRAFUNKTION: TIMER

- ① Mit dieser Funktion können Sie einen einfachen Timer einstellen, ohne weitere Parameter einstellen zu müssen.



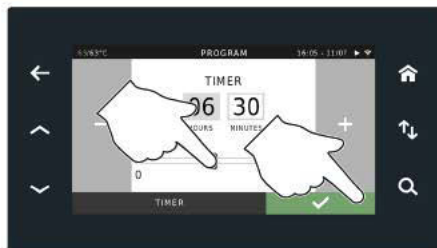
- ② Wählen Sie ein leeres Blech (z. B. 09).



- ③ Wählen Sie die Funktion „TIMER“.

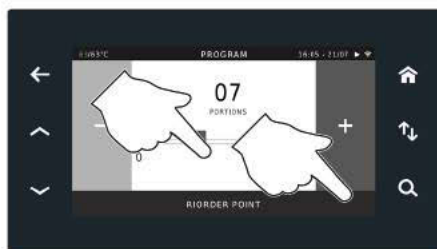


- ④ Bestätigen Sie die gewünschte Dauer und bestätigen Sie sie mit „✓“.



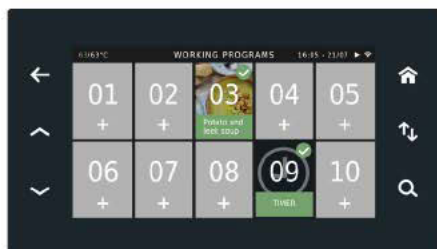
- ⑤ Wenn in den Einstellungen der Parameter „ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS“ aktiv ist

- ⑥ Geben Sie die Anzahl an Portionen ein (z. B. 07) und bestätigen Sie die Auswahl mit „✓“.



⑦

Der nebenstehende Bildschirm zeigt einen gestarteten Timer und den Bildschirm der Bleche an.

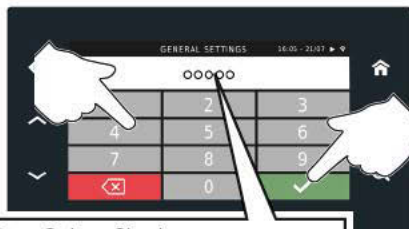


G) EINSTELLUNGEN

Um auf die Einstellungen des EVEREO® zuzugreifen, ist es ratsam, die Temperatur auszuschalten und alle aktiven Programme zu löschen.

Wählen Sie auf dem Bildschirm HOME „GENERAL SETTINGS“.

Geben Sie das Benutzerpasswort ein: **4456**



Geben Sie das
Benutzerpasswort ein: **4456**

LANGUAGE: Systemsprache ändern

DATE AND TIME: Uhrzeit einstellen

PREFERENCES: Evereo Menüpräferenzen (Anzeigemodus, Maßeinheiten usw.)

USB: Programme, Bilder und HACCP-Daten importieren/exportieren

NETWORK: Einstellungen der Internetverbindung



LANGUAGE



LANGUAGE

Um die Systemsprache zu ändern, gehen Sie in das Menü LANGUAGE und wählen Sie die entsprechende Sprache aus. Verwenden Sie die Pfeile, um durch die Bildschirme zu blättern.



DATE AND TIME



DATE AND TIME

Rufen Sie das Menü DATA AND TIME auf, um Tag und Uhrzeit einzustellen.



USB



USB

Zum Importieren/Exportieren von Programmen, Fotos und HACCP-Daten von EVEREO® können Sie die USB-Schnittstelle verwenden. Schließen Sie den Stick an den USB-Port an der Bedienblende an und rufen Sie das USB-Menü auf. Wählen Sie den gewünschten Punkt aus.



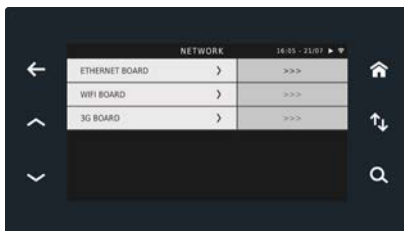
USB-ANSCHLUSS AN DER FRONTBLENDE.
Heben Sie die Silikonlasche an und stecken Sie den USB-Stick ein

NETWORK



NETWORK

Durch Aufrufen des Menüs NETWORK haben Sie die Möglichkeit, die Einstellungen der Internetverbindung einzugeben und Software-Updates zu erhalten.



PREFERENCES



UNIT OF MEASURE:
Temperatur in °C oder °F

PORTIONS VIEW:
Modus der Anzeige der Portionen (BLECH oder LISTE). Sie können die Anzeige nicht ändern, wenn EVEREO® in Betrieb ist.

LOCKING: Aktiviert oder deaktiviert Funktionen des EVEREO®, um die Handlungen des Bedieners einzuschränken.

ON die Sperre ist aktiviert
ON die Sperre ist deaktiviert

LIST ORDER: Einstellung der Anzeigereihenfolge der Programme in den Bibliotheken „MULTI.Day MODE“, „SUPERHOLDING MODE“.

T.BOOST: Stellt die Zeit und Temperatur des T.BOOST-Modus ein.

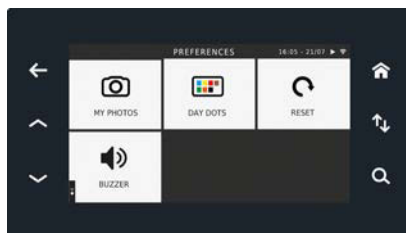
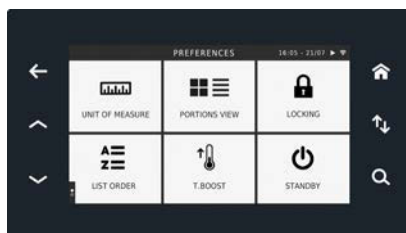
STANDBY: Abschaltzeit des BILDSCHIRMS und des LED.

MY PHOTOS: Anzeigen/Löschen von Fotos, die per USB-Stick importiert wurden.

BUZZER: Einstellungen der akustischen Signale des EVEREO® (Ende der Beibehaltung eines Programms, Tastenton, Alarme)

DAY DOTS: Einstellung der Farben für die Tagesportionen (Etiketten).

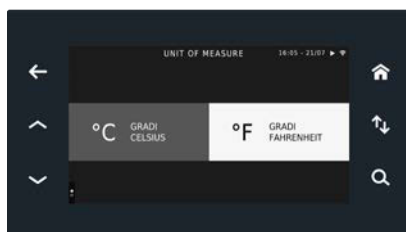
RESET: Löschen von Programmen, Temperaturen, System-Reset



UNIT OF MEASURE



Im Menü UNIT OF MEASURE können Sie °C oder °F wählen



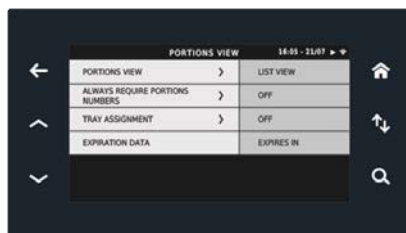
PORTION VIEW



PORTIONS VIEW

Sie können den Modus der Verwaltung der Portionen wählen: TRAY VIEW oder LIST VIEW. Schalten Sie die Temperatur aus und löschen Sie laufende Programme, um auf dieses Menü zuzugreifen.

In diesem Menü können Sie außerdem die Aufforderung zur Eingabe der Anzahl der Portionen (beim Start eines Programms) oder die Aufforderung zur Eingabe der Nummer des Blechs (nur wenn Sie die Anzeige nach Liste gewählt haben) aktivieren oder deaktivieren



LOCKING



LOCKING

Über das Menü LOCKING können Sie die Funktionen des EVEREO® aktivieren und deaktivieren, um die Handlungen des Bedieners einzuschränken.

ON die Sperre ist aktiviert

OFF die Sperre ist deaktiviert

Funktionen, die deaktiviert werden können:

LOCK START TIMER:

Deaktiviert die Möglichkeit, schnelle TIMER zu starten.

LOCK SUPERHOLDING MODE:

Sperrt den Zugriff auf die Bibliothek des SUPERHOLDING MODE und verhindert das Einlegen von offenen Lebensmitteln.

LOCK ADD NEW PROGRAM:

Deaktiviert die erste Schaltfläche in den Bibliotheken, die die Erstellung neuer Programme ermöglicht.

LOCK MODIFY PROGRAM:

Sperrt der Möglichkeit, ein gespeichertes Programm zu bearbeiten.

LOCK DELETE PROGRAM:

Sperrt der Möglichkeit, ein gespeichertes Programm zu bearbeiten.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN:

Sperrt der Möglichkeit, ein Pasteurisierungsprogramm zu löschen.



CODE:

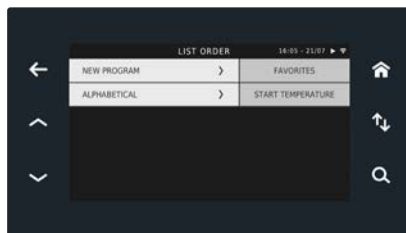
Das Passwort, das Sie zum Starten einer Temperatur unter 59°C verwenden möchten. Standardmäßig lautet das Passwort 12345

LIST ORDER



LIST ORDER

Mit den Einstellungen des Menüs LIST ORDER können Sie die Reihenfolge festlegen, in der die Portionen innerhalb der Bibliotheken angezeigt werden.



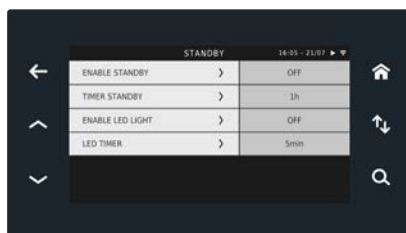
STAND-BY



STAND-BY

FEUERFESTES: Das Bedienfeld des EVEREO® kann in den Standby-Modus gehen, um Energie zu sparen. Von diesem Menü aus können Sie den Timer aktivieren und eine Zeit der Inaktivität festlegen, nach der das Bedienfeld abgeschaltet werden soll.

LEDBAR: Die LED, die die Kammer beleuchten, gehen an, wenn die Tür geöffnet wird. Die Abschaltung kann erfolgen, wenn die Tür geschlossen wird, oder durch Festlegen einer Zeit für die Abschaltung.

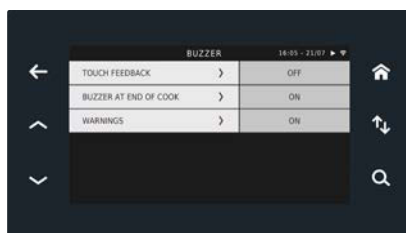


BUZZER



BUZZER

Die Einstellungen des Menüs LIST ORDER ermöglichen das Aktivieren der akustischen Signale:- Feedback bei Berührung des Bedienfelds- Alarm bei Timer-Ende des Programms- Allgemeine Alarme



MY PHOTOS



MY PHOTOS

Im Menü MY PHOTOS können Sie Ihre eigenen Bilder hochladen (oder löschen)



DAY DOTS



Bei der Verwendung von Etiketten für die Identifizierung der im EVEREO® vorhandenen Portionen können Sie die Farben festlegen, die den Tagen zugeordnet werden sollen (z. B. blaue Etiketten für am Montag hinzugefügte Portionen, gelbe Etiketten für am Dienstag hinzugefügte Portionen etc.). Sie können diese Funktion deaktivieren, indem Sie das erste Kästchen neben den Tagen anklicken.

Sobald Sie diesen Bildschirm aufrufen, wird die erste Zeile ausgewählt. Berühren Sie das Symbol der Farbe, die Sie für Montag (Monday) einstellen möchten: Die Auswahl wird automatisch getroffen und es wird der zweite Punkt in der Liste ausgewählt (TUESDAY [Dienstag]).

Wenn die ausgewählte Farbe bereits einem Wochentag zugeordnet ist, wird die Farbe trotzdem zugewiesen und von dem Tag entfernt, dem sie vorher zugeordnet war.



RESET



Im RESET-Menü können Sie alle gespeicherten Programme löschen, alle Temperaturen löschen oder alle Daten löschen (Programme, Temperaturen, geladene Bilder).



T.BOOST



Passt Zeit-, Temperatur- und Timer-Einstellungen für den T. BOOST-Modus an. Die optimalen Parameter für den T.BOOST-Modus sind 80°C für 120 Minuten.

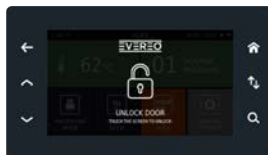


H) KONFIGURATION UND GEBRAUCH VON EVEREO SAFE.LOCK

ZUGRIFFSVERFAHREN FÜR SUPER USER

Das EVEREO® -Panel ist im SAFE.Lock-Modus ist immer gesperrt.

Zum Entsperren ist es notwendig, das 4-stellige Passwort einzugeben, das Sie in der Anleitung finden, die der Verpackung des Geräts beiliegt. Nach der Entsperrung können Sie die volle Funktionalität von EVEREO® nutzen.

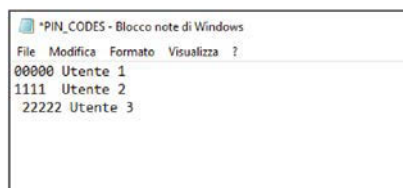


BENUTZERPASSWORT HOCHLADEN

1) Erstellen Sie eine Textdatei im .txt-Format, die die Benutzerkennwörter enthält.

- Passwörter müssen 5 numerische Zeichen enthalten (auf Leerzeichen achten);
- Jede Zeile der Datei muss mit einem Passwort beginnen.
- Nach dem Passwort kann ein mit der PIN verknüpfter Name eingegeben werden, damit die Zugriffskontrolle durch Herunterladen des Protokolls aus dem USB-Menü durchgeführt werden kann.

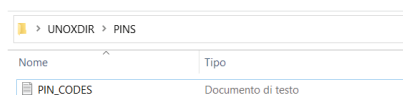
Beispiel:



2) Speichern der Datei:

- Erstellen Sie einen Ordner auf einem USB-Stick und nennen Sie ihn „UNOXDIR“;
- Erstellen Sie innerhalb des Ordners UNOXDIR einen Ordner und nennen Sie ihn „PINS“;
- Speichern Sie abschließend die Textdatei mit dem Namen „PIN_CODES.txt“ im Ordner „PINS“.

Beispiel:



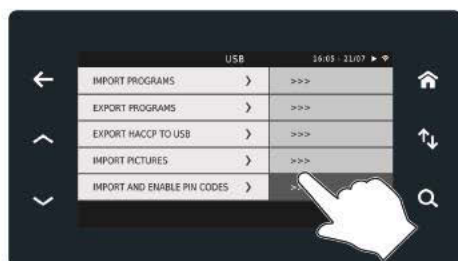
Melden Sie sich im SUPER USER-Modus an und rufen Sie das Menü „**GENERAL SETTINGS**“ mit dem Passwort **4456** auf.



Schließen Sie das Flash-Laufwerk an den entsprechenden Anschluss an der Seite des Bedienfelds an und rufen Sie das USB-Menü auf.

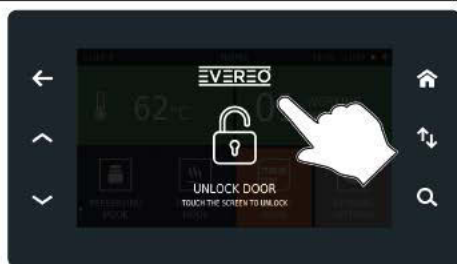


Wählen Sie den Punkt „**IMPORT AND ENABLE PIN CODES**“ und warten Sie, bis die Passwörter geladen sind.

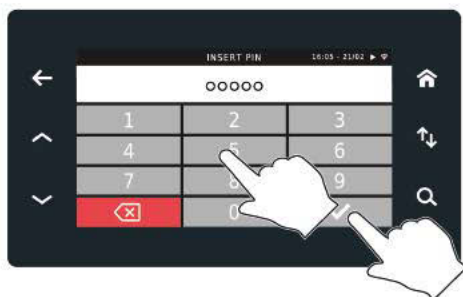


NUTZUNGSVORGANG FÜR BENUTZER

Das Evereo® -Panel ist im SAFE Lock-Modus ist immer gesperrt. Berühren Sie den Bildschirm, um mit dem Einfügen der PIN fortzufahren.



Verwenden Sie Ihr persönliches 5-stelliges Passwort, um Ihren Zugang zu bestätigen.

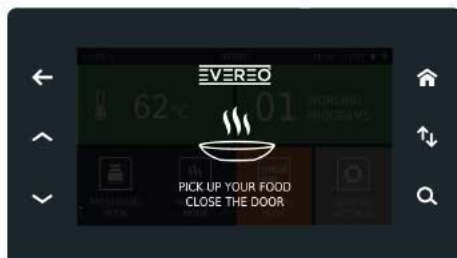


Sobald der Zugang bestätigt ist, entriegelt Evereo® die Tür, damit Sie Ihre Speise entnehmen können.



Nach der Entnahmeschließen Sie die Tür wieder.

⚠ Wenn die Tür nicht innerhalb von 5 Sekunden geöffnet wird, verriegelt der Evereo® aus Sicherheitsgründen das System erneut.



LOG-ZUGÄNGE HERUNTERLADEN

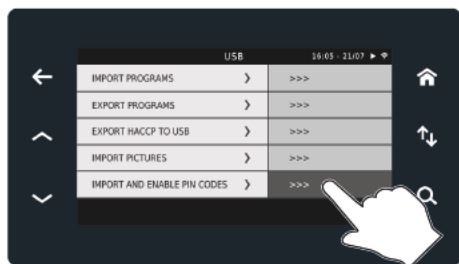
Melden Sie sich im SUPER USER-Modus an und rufen Sie das Menü „**GENERAL SETTINGS**“ mit dem Passwort **4456** auf.



Schließen Sie das Flash-Laufwerk an den entsprechenden Anschluss an der Seite des Bedienfelds an und rufen Sie das USB-Menü auf.



Wählen Sie den Punkt „**EXPORT HACCP TO USB**“ und warten Sie, bis die Datei heruntergeladen wird.



1) So lesen Sie die HACCP-Datei.

Die Entriegelungsaktion über Pin wird automatisch aufgezeichnet und zur HACCP-Datendatei.CSV hinzugefügt.

Die gespeicherten Informationen sind:

- Datum
- Uhrzeit
- Entsperr-Pin.

HACCP-DATEN
BENUTZER-ZUGANG
SUPERUSER-ZUGANG

22/12/2020	12:52:42	1	645 709 677 81 C
27/01/2021	11:01:18	1	SUPERUSER PIN
28/01/2021	12:01:07	1	12345 :PIN

ALARME

Symbol	Beschreibung
T_{setpoint}	Solltemperatur
T_{S1}	Von der Sonde S1 gemessene Temperatur
T_{S2}	Von der Sonde S2 gemessene Temperatur
$T_{\text{Durchschnitt}}$	Durchschnitt der Temperaturen von S1 und S2
D_T	Temperaturdifferenz zwischen S1 und S2
Zeitüberschreitung	Messzeit (allgemein)
t_{black}	Dauer Stromausfall
t_{door}	Dauer Türöffnung
t_{repast}	Dauer erneute Pasteurisierung

Der Warmhalter erkennt und meldet die folgenden Hardware-Fehlfunktionen:

Code	Beschreibung	Bedingungen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
WP01	Solltemperatur innerhalb von 30 Minuten nach dem Start der Maschine nicht erreicht.	1) Evereo ON 2) Mindestens EINE Sonde funktioniert 3) Die Tür ist geschlossen 4) $T_{\text{Durchschnitt}} < T_{\text{setpoint}}$ 5) Zeitüberschreitung > 30 Minuten	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Temperatur unter dem Sollwert während des Gerätebetriebs.	1) Evereo ON 2) Mindestens EINE Sonde funktioniert 3) Die Tür ist geschlossen 4) $T_{\text{Durchschnitt}} < T_{\text{setpoint}} - 0,5^\circ\text{C}$ 5) Zeitüberschreitung > 30 Minuten	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	Temperatur überschreitet den Höchstwert	1) Evereo ON 2) Mindestens EINE Sonde funktioniert 3) T_{S1} oder T_{S2} oder $T_{\text{Durchschnitt}} > 100^\circ\text{C}$	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Sonde S1 kaputt oder defekt	1) S1 misst nicht/Fail-Status 2) S2 funktioniert korrekt	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Code	Beschreibung	Bedingungen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
WP05	Sonde S2 kaputt oder defekt	1) S2 misst nicht/Fail-Status 2) S1 funktioniert korrekt	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Sonden kaputt oder defekt	1) S1 misst nicht/Fail-Status 2) S2 misst nicht/Fail-Status	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP07	Gebläse funktioniert nicht	1) Evereo ON 2) S1 funktioniert korrekt 3) S2 funktioniert korrekt 4) $D_T > 10^\circ\text{C}$ 5) Zeitüberschreitung > 30 Minuten	WARNING WP07 FAN ERROR (PRE- SERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Feuchtigkeitssonde kaputt oder defekt.	1) Evereo ON 2) Feuchtigkeitssonde misst nicht/Fail-Status	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	Die vom Sicherheitsthermostat zugelassene Höchsttemperatur ist erreicht.	1) Digitaler Eingang Alarm Sicherheitsthermostat EIN	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	Die maximal zulässige Temperatur der Motoren wurde erreicht.	1) Digitaler Eingang Temperaturalarm EIN	WARNING WP11 FAN THERMO- STAT

HINWEISE

Symbol	Beschreibung
T_{setpoint}	Solltemperatur
T_{S1}	Von der Sonde S1 gemessene Temperatur
T_{S2}	Von der Sonde S2 gemessene Temperatur
$T_{\text{Durchschnitt}}$	Durchschnitt der Temperaturen von S1 und S2
D_T	Temperaturdifferenz zwischen S1 und S2
H_{setpoint}	Feuchtigkeits-Sollwert
Zeitüberschreitung	Messzeit (allgemein)
t_{black}	Dauer Stromausfall
t_{door}	Dauer Türöffnung
t_{repast}	Dauer erneute Pasteurisierung

Der Warmhalter zeigt die folgenden Meldungen bezüglich der Unversehrtheit der Speisen:

Code	Abhängig von	Beschreibung	Bedingungen	Konsequenzen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
HAZ01	BLACKOUT	Nach einem Stromausfall kann es sein, dass die aufbewahrten Lebensmittel erneut pasteurisiert werden müssen.	Siehe dazu die Tabelle mit den Zeiten für die erneute Pasteurisierung	* Wenn der Stromausfall weniger als 120 Minuten dauert, werden alle geladenen Programme aktualisiert, wobei die Zeit vom Timer abgezogen wird.* Wenn der Stromausfall länger als 120 Minuten dauert, kann der Benutzer wählen, ob er ALLE aktiven Programme LÖSCHEN oder die Speisen ERNEUT PASTEURISIEREN möchte	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION
HAZ02	ÖFFNUNG TÜR	Wenn die Tür für längere Zeit geöffnet war, kann es sein, dass die aufbewahrten Lebensmittel erneut pasteurisiert werden müssen.		* Wenn die Tür weniger als 120 Minuten geöffnet war, werden alle geladenen Programme aktualisiert, wobei die Zeit vom Timer abgezogen wird; * Wenn die Tür länger als 120 Minuten geöffnet war, kann der Benutzer wählen, ob er ALLE aktiven Programme LÖSCHEN oder die Speisen ERNEUT PASTEURISIEREN möchte	OPEN DOORHAZ02 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Code	Abhängig von	Beschreibung	Bedingungen	Konsequenzen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
HAZ03	WP02 / SOLLTEMPERATUR UNTER 59°C	Es sind drei Fälle zu unterscheiden: 1) Der Warmhalter hält die Temperatur nicht aufrecht; es wird empfohlen, die aufbewahrten Lebensmittel zu entfernen (es wird WP02 angezeigt); 2) Der Warmhalter hält die Temperatur nicht aufrecht und sinkt unter 59°C (es wird WP02 angezeigt); 3) Der Warmhalter wurde mit einer Temperatur von unter 59°C gestartet (WP02 wird nicht angezeigt).	Zeitüberschreitung > 120 Minuten	Es sind drei Fälle zu unterscheiden: 1) Wenn die Sicherheitstemperatur ÜBERSCHRITTEN wird, ist es möglich, ALLE Programme ERNEUT zu PASTEURISIEREN oder zu LÖSCHEN; 2) Wenn die Sicherheitstemperatur UNTERSCHRITTEN wird, ist es nur möglich, ALLE Programme zu LÖSCHEN; 3) Wenn die Temperatur MANUELL und BEWUSST eingestellt wurde, ist dies nur eine Warnung, es sind keine Maßnahmen erforderlich.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	Der Warmhalter kann die Temperatur nicht beibehalten, weil BEIDE Sonden kaputt sind. Es ist ratsam, die gelagerten Lebensmittel zu entfernen.		Es ist nicht möglich, die Speisen erneut zu pasteurisieren, sondern nur, die aktiven Programme zu LÖSCHEN.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

Code	Abhängig von	Beschreibung	Bedingungen	Konsequenzen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
HAZ05	WP07	Die Temperatur im Inneren des Warmhalters ist geschichtet. Es wird empfohlen, die aufbewahrten Speisen zu entfernen.	Zeitüberschreitung > 120 Minuten	Es ist nicht möglich, die Speisen erneut zu pasteurisieren, sondern nur, die aktiven Programme zu LÖSCHEN.	FAN ERRORHAZ05 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.
HAZ06	es sind nur die Programme vom Typ MULTI-Day MODE aktiv	Die gemessene Luftfeuchtigkeit liegt über dem Schwellenwert, der zum Erkennen eines Bruchs/einer Öffnung eines Behälters festgelegt wurde.	H > LHCF (siehe Parameter 2.0) Zeitüberschreitung > LHTF (siehe Parameter 2.0)	Es ist nur eine Warnung, es sind keine Maßnahmen erforderlich.	HUMIDITY HAZ06 -POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Code	Abhängig von	Beschreibung	Bedingungen	Konsequenzen	Angezeigte Meldung (ENGLISCH)
HAZ03	WP02 / SOLLTEMPERATUR UNTER 59°C	Es sind drei Fälle zu unterscheiden: 1) Der Warmhalter hält die Temperatur nicht aufrecht; es wird empfohlen, die aufbewahrten Lebensmittel zu entfernen (es wird WP02 angezeigt); 2) Der Warmhalter hält die Temperatur nicht aufrecht und sinkt unter 59°C (es wird WP02 angezeigt); 3) Der Warmhalter wurde mit einer Temperatur von unter 59°C gestartet (WP02 wird nicht angezeigt).	Zeitüberschreitung > 120 Minuten	Es sind drei Fälle zu unterscheiden: 1) Wenn die Sicherheitstemperatur ÜBERSCHRITTEN wird, ist es möglich, ALLE Programme ERNEUT zu PASTEURISIEREN oder zu LÖSCHEN; 2) Wenn die Sicherheitstemperatur UNTERSCHRITTEN wird, ist es nur möglich, ALLE Programme zu LÖSCHEN; 3) Wenn die Temperatur MANUELL und BEWUSST eingestellt wurde, ist dies nur eine Warnung, es sind keine Maßnahmen erforderlich.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	Der Warmhalter kann die Temperatur nicht aufrechterhalten, weil BEIDE Sonden kaputt sind. Es wird empfohlen, die aufbewahrten Speisen zu entfernen.		Es ist nicht möglich, die Speisen erneut zu pasteurisieren, sondern nur, die aktiven Programme zu LÖSCHEN.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

TABELLE PASTEURISIERUNGSZEITEN

Bedingung	Abhängig von	Pasteurisierungsdauer
$120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$	HAZO1	4 Stunden*
$180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$		6 Stunden*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 Stunden*
$120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$	HAZO2	4 Stunden*
$180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$		6 Stunden*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 Stunden*

* Überprüfen Sie immer den Zustand der Lebensmittel, bevor Sie eine erneute Pasteurisierung beginnen.

Hinweise:

- Wenn die verbleibende Dauer des Timers kürzer als die Dauer der erneuten Pasteurisierung ist, die zur Gewährleistung der Unversehrtheit des Lebensmittels erforderlich ist, wird dieses a priori als abgelaufen gekennzeichnet.
- Wenn sich ein Programm bereits in der Phase der erneuten Pasteurisierung befindet und ein Ereignis stattfindet, das eine neue Phase der erneuten Pasteurisierung erfordert, wird das Lebensmittel a priori als ABGE-LAUFEN gekennzeichnet.
- Das Starten einer erneuten Pasteurisierung oder das Löschen können NICHT RÜCKGÄNGIG gemacht werden.

TABELLE OPTIMALE EINSTELLUNGEN FÜR DIE AUFBEWAHRUNG

Kategorie	Temp.	Dauer der Regeneration und Pasteurisierung			Optimale Aufbewahrungsdauer
		Kühl-schranktemp. (0-4°C)	Raumtemp. (20-57°C)	Warme Speise* (> 58°C)	
rotes Fleisch	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
weißes Fleisch	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Huhn	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Fisch	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Hülsenfrüchte	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Gemüse	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Suppen	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Pasta	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Reis	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage
Sauce	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 Tage

*Es ist ratsam, immer eine Pasteurisierung von mindestens 2 Stunden vorzusehen, auch wenn ein Lebensmittel heiß eingelegt wird (mit einer Temperatur von mehr als 58°C).

** Die Berechnung der Pasteurisierungszeit basiert auf durchschnittlichen Werten. Werden Lebensmittel mit einer Temperatur von unter 60°C zum Garen/Regenerieren in den EVEREO gegeben, muss die Temperatur dieser Lebensmittel überwacht werden, um zu prüfen, ob das Zeit-/Temperaturprofil lebensmittelsicher ist und insbesondere, um zu gewährleisten, dass die erforderlichen Standards zur Deaktivierung von Zielmikroorganismen erfüllt werden.



GASTRO-SPEISENWARMHALTER

Wartung

ORDENTLICHE WARTUNG

! Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt wurde;
- nachdem die geeignete persönliche Schutzausrüstung angezogen wurden (z. B. Handschuhe usw.).

Reinigen Sie täglich das Gerät, um das geeignete Hygiene-Niveau zu halten und um zu verhindern, dass Stahl altert oder korrodiert.

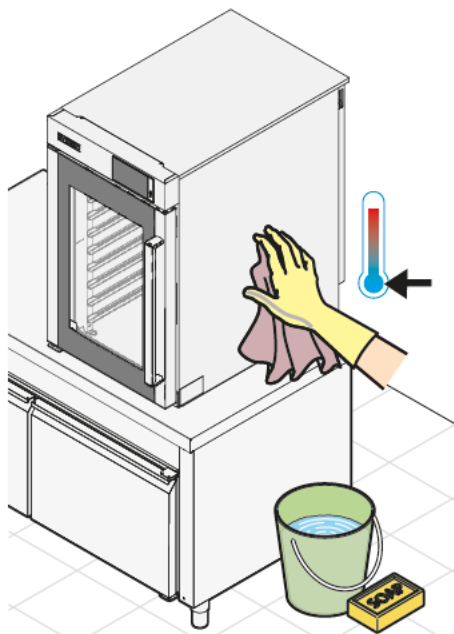
Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder beschädigende Reinigungsmittel (z. B. Chlorsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht zum Reinigen des Tisches unter dem Gerät;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw.);
- Strahlwasser.

EXTERNE STAHLGERÄTEFLÄCHEN, DICHUNG DER KAMMER

! Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocken-



nen. Verwenden Sie alternativ dazu nur vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel; Produkte anderer Art können Schäden verursachen und damit die Garantie und jede andere bestehende Vertragsbeziehung mit dem Hersteller und seinen Tochtergesellschaften und/oder verbundenen Unternehmen ungültig machen. Zur Verwendung siehe Anweisung der Reinigungsmittelhersteller.

INNEN- UND AUSSENSCHIEBE DER TÜR

! Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

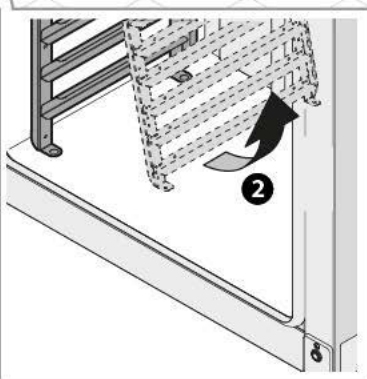
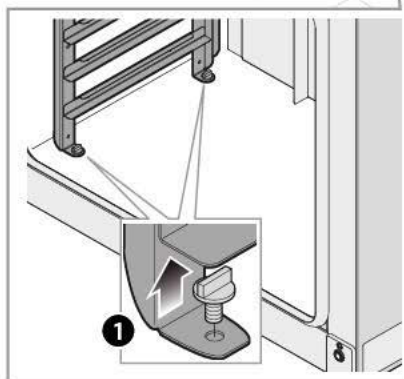
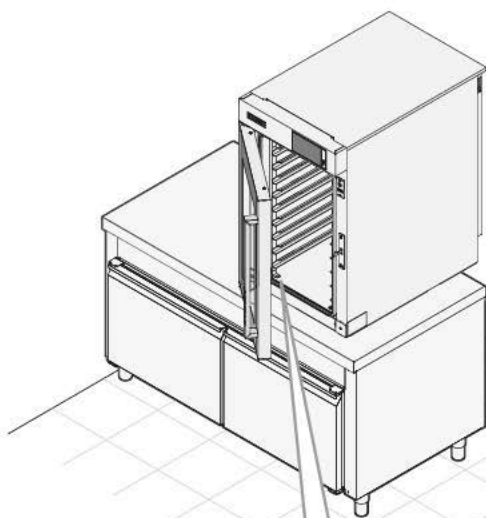
Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden. Sorgfältig abspülen und trocknen.



Wenn sich Lebensmittelreste in der Kammer ansammeln, reinigen Sie sie sofort, um Brandgefahren auszuschließen.

Reinigen Sie die Kammer mit einem weichen, mit Lappen, den Sie mit einem speziellen, nicht korrosiven, scheuernden oder anderweitig aggressiven Edelstahlreiniger angefeuchtet haben.

Für eine leichtere Reinigung können Sie die seitlichen Gitter entfernen.



STILLSTANDSZEIT

Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:

- Das Stromversorgungsgerät lösen;
- möglichst alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl angefeuchtet wurde;

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel "[Wartung](#)" auf Seite [72](#));
- das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;

AFTER-SALES-SERVICE

Im Falle einer Störung trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden sich an den Hersteller.

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

Adresse: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italien

Erklärt in eigener Verantwortung, dass das Produkt

EVEREO™ Heißbladesystem

entspricht der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG durch die folgenden Bestimmungen:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

EN 60335-2-42: 2003 + A11:2012

EN 62233 : 2008

entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EG:

EN 55014-1:2017 + A11:2020

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011

GARANTIE

Die Installation dieses Produkts muss von einem vom Hersteller autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Das Datum der Installation und das Modell des Geräts müssen vom Endbenutzer durch eine schriftliche Bestätigung oder eine Installationsrechnung des Händlers oder des autorisierten Servicezentrums des Herstellers dokumentiert werden.

Die Herstellergarantie umfasst die Anerkennung aller Fehler, die objektiv auf Ursprungsfehler aufgrund mangelhafter Produktion zurückzuführen sind.

Transportschäden sowie Schäden durch Fehler bei Lagerung, Wartung oder Gebrauch des Produkts sind nicht abgedeckt. Das gilt auch für eine Installation, die nicht den technischen Anforderungen des Herstellers entspricht, wie zum Beispiel der Gebrauch von schmutzigem oder aggressivem Wasser oder Strom mit einer nicht geeigneten Leistung oder Spannung.

Die Garantie schließt die Schäden durch Überspannung aus, die durch Veränderungen von unbefugtem oder nicht kompetentem Personal entstanden sind. Das Garantierecht gilt ebenfalls nicht bei Fehlfunktionen durch Kalkablagerungen im Gerät. Außerdem sind die Verschleißkomponenten von der Garantie ausgeschlossen: Dichtungen, Lampen, Fenster, ästhetische Teile der Werkzeuge und Teile, die sich während des Gebrauchs abnutzen.

Das Recht auf Garantieleistungen verfällt im Falle von Schäden durch eine fehlerhafte oder nicht vom autorisierten Kundendienst durchgeführte Installation.

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das

Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.AE-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.at@unox.com
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**
Unox Polska Sp. z o.o.E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com
Tel: +46 (0) 790 75 63 64**PT - PORTUGAL**
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201**MX - MEXICO**
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10**KR - 대한민국**
UNOX KOREA CO. Ltd.이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351**AC - OTHER**
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**TW - TAIWAN,**
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



LI1522A7.D00

All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.