



VARMESKAP FOR OPPBEVARING VED SERVERINGSTEMPERATUR

BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING
Oversettelse av originale instruksjoner

NO

ADVARSEL: Les instruksjonene før du bruker apparatet



TAKK FOR AT DU HAR VALGT EVEREO FRA UNOX.

Du har kjøpt høyteknologisk produkt som vil revolusjonere din måte å administrere kjøkkenet på.

VARMESKAP FOR OPPBEVARING VED SERVERINGSTEMPERATUR

SIKKERHETSBESTEMMELSER

RETNINGSLINJER FOR BRUKSSIKKERHETEN	6
FORKLARING AV PIKTOGRAMMER	8

INSTRUKSJON / INNLÆDENE ANBEFALINGER

HVORDAN EVEREO® FUNGERER	10
BRUKSMÅTER.....	10
ADVARSLER OG RÅD	11

BRUK

STARTSIDE (HOME)	12
VEILEDET PROSEDYRE.....	13

VEDLIKEHOLD

ORDINÆRT VEDLIKEHOLD.....	74
PERIODER UTEN BRUK.....	76
SERTIFISERINGER.....	76
GARANTI.....	76
AVHENDING ETTER ENDT LEVETID	77

RETNINGSLINJER FOR BRUKSSIKKERHETEN

- En annen bruk og rengjøring enn dem som er oppgitt og foreskrevet i denne veiledningen betraktes som feil bruk og kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige, fører til bortfall av garantien og ethvert annet kontraksmessig forhold til produsenten og dennes kontrollerte og/eller tilknyttede selskaper, og fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Apparatet kan brukes av barn over 8 år, personer med nedsatt fysisk/psykisk funksjonsevne eller uten erfaring eller nødvendig kunnskap så sant de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og ikke av barn uten tilsyn.
- Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og ikke av barn uten tilsyn.
- Ha tilsyn med barn for å unngå at de leker med apparatet.
- Dette apparatet kan utelukkende brukes ved lav temperatur for tilberedning og/eller varmholding av matvarer i henhold til indikasjonene gitt av produsenten, på storkjøkken og profesjonelle kjøkken og av kvalifisert personale som gjennomgår regelmessig kursing og opplæring. Enhver annen bruk er ikke samsvar med tiltent formål og dermed farlig.
- Hvis apparatet ikke fungerer, eller det oppdages funksjons- eller strukturendringer, må det kobles fra strøm og vann. Kontakt et servicesenter som er godkjent av produsenten uten å prøve å reparere det selv. Be om bruk av originale reservedeler fra produsenten ved en eventuell reparasjon.

- Hvis ikke disse reglene blir overholdt, kan det føre til skade og til og med død, garantien og ethvert annet kontraktmessig forhold til produsenten og deres kontrollerte og/eller tilknyttede selskaper vil ikke være gyldig lenger.



FARE FOR FORBRENNINGER OG SKADER!

- Under varmholdingen og helt til alle deler av apparatet er nedkjølte, vær ekstra oppmerksomme på følgende:
 - ta kun på kommandoene eller håndtaket på apparatet, fordi de utvendige delene vil kunne bli veldig varme (temperatur over 60 °C / 140 °F).
 - bruk alltid egnede grytekluter eller lignende for å flytte og håndtere beholdere, ekstrautstyr og andre gjenstander inne i kammeret.
- Hvis du må åpne døren, gjør dette veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på den høye temperaturen inne i kammeret i apparatet.
- Ikke ta ut eller ta på viftenes beskyttelsesdeksel, viftene og varmeelementene mens de er i funksjon og før de er kjølt helt ned.



FARE FOR BRANN!

- Før du bruker apparatet, må du påse at det ikke finnes ikke-kompatible objekter (instruksjonshåndbok, plastposer eller annet) eller rester av rengjøringsmidler inne i kammeret. Påse også at røykutløpet er fritt for hindringer og at det ikke finnes brennbare materialer i nærheten av det.
- Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieselolje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.
- Ikke bruk lett antennelige væsker (f.eks. alkohol) inne i kammeret til apparatet.

- Hold alltid kammeret i apparatet rent, ved å rengjøre det daglig!

FARE FOR ELEKTRISK STØT

- Ikke åpne rom som merket med dette symbolet. Det skal kun gjøres av kvalifisert og autorisert personale fra produsenten. Manglende overholdelse av denne regelen fører til bortfall av garantien og ethvert annet kontraktsmessig forhold til produsenten og deres kontrollerte og/eller tilknyttede selskaper.

FORKLARING AV PIKTOGRAMMER

Installasjons- og brukerinstruksene er gyldige for alle modeller, med mindre noe annet er spesifisert av følgende piktogrammer:



Fare! Situasjon som utgjør en umiddelbar fare, eller en farlig situasjon som kan medføre personskade eller dødsfall.



Fare: brannfare!



Tips og nyttig informasjon



Fare: elektrisk støt!



Jordingssymbol



Les instruksjonshåndboken



Ekvipotensial-symbol



Forbrenningsfarer



Se annet kapittel

VARMESKAP FOR OPPBEVARING VED SERVERINGSTEMPERATUR

Introduksjon

Kjære kunde,

Vi takker deg for og gratulerer deg med å ha bestemt deg for å prøve dette utstyret og vi håper at dette bare er begynnelsen på et langt og positivt samarbeid.



Vi anbefaler deg å lese denne håndboken nøye for alle instruksjoner om hvordan du holder produktets estetiske og funksjonelle kvaliteter intakte.



VARMESKAP FOR OPPBEVARING VED SERVERINGSTEMPERATUR

Innledende anbefalinger

HVORDAN EVEREO® FUNGERER

Bakterier, som er ansvarlig for nedbryting av matvarer trives og vokser ved temperaturer på mellom 4 °C og 58 °C: av den grunn har en av de mest brukte konserveringsmetodene fram til i dag vært frysing ved temperaturer under 4°C, med påfølgende regenerering av matvarene.

Men hva skjer hvis vi oppbevarer maten **over** 58°C, også i flere dager? For å svare på dette spørsmålet har UNOX kombinert egen erfaring med Fakultetet for materialenes fysiske egenskaper ved Universitetet i Parma. Etter årevis med forskning blir intuisjonen til vitenskapelig sikkerhet: mat kan oppbevares over lengre tid over 58°C, uten at dette har noen innvirkning på smaken, ved en kombinert og nøyaktig kontroll av temperaturen, fuktigheten og oksygenet som kommer i kontakt med maten.

Vi lager EVEREO®, et apparat som er utformet for å oppbevare maten ved serverings- og spisetemperatur over flere dager; dette betyr at det er mulig å tilberede maten, holde den varm (innenfor et temperaturområde på fra 62°C til 70°C) og servere den på få sekunder, når som helst på dagen, med null ventetid for gjestene.

Alt dette, sammen med mikrobiologisk sikkerhet og bevaring av matens organoleptiske kvaliteter og tids- og ressursbesparing.

Hvis det plaseres matvarer med en temperatur på under 60°C i EVEREO for tilberedning/regenerering må temperaturen på matvarene kontrolleres for å verifisere at tids-/temperaturprofilen er trygg, og særlig, for å garantere at denne tilfredsstillende de nødvendige standardene når det kommer til manglende aktiviseringer av aktuelle mikroorganismer.

Ikke bruk apparatet til å oppbevare matvaren ved en starttemperatur på under 0°C. Evereo kan i dette tilfellet ikke garantere at tids-/temperaturprofilen for å stanse de uønskede mikroorganismene tilfredsstillende disse kravene.

BRUKSMÅTER

Opptil 72 timer: konservering (MULTI.DAY MODE)

Hvis du bruker denne metoden er det nok å forsegle de tilberedte matvarene hermetisk mens de fremdeles er varme, ved bruk av en enkelt vakuumpose, eller et MULTI.Day-brett.

EVEREO® foreslår automatisk de riktige innstillingene som skal brukes for de vanligste matvarene: på den måten bevares den naturlige fuktigheten i matvarene og de organoleptiske egenskapene.

* Hvis konserveringen skjer med bruk av brettene MULTI.Day, venter du i 4/5 minutter for å lage vakuum med MULTI.Day HOT VACUUM hvis temperaturen på maten er over 180°C. Dette garanterer at vakuomet i brettet opprettholdes.

Opptil 8 ore: varmoppbevaring (SUPERHOLDING MODUS)

Hvis du bruker denne modusen er det mulig å holde maten varm og tilberedt i åpne beholdere i opptil 8 timer med ypperlige resultater: alt du trenger å gjøre er å stille inn den temperaturen og det fuktighetsnivået som er best egnet for den maten som skal oppbevares.

Opptil 72 timer: MEAL ME MODE

DET er mulig å bestille, direkte fra smarttelefonen, ferdige matretter for salg, koservert i modifisert atmosfære. Disse vil leveres ved å transporteres ved temperaturer under 4°C.

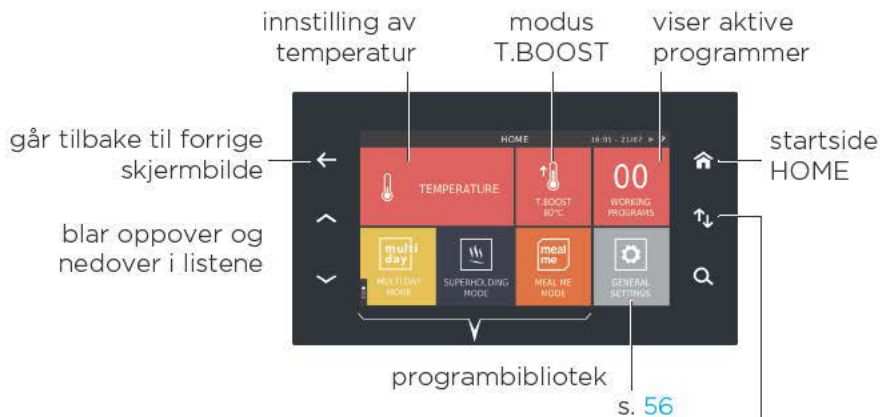
Deretter må de innkjøpte matrettene oppbevares i EVEREO® i minst 8 timer før de serveres.

ADVARSLER OG RÅD

 **Før du bruker apparatet må du lese kapittelet “Sikkerhetsbestemmelser” på s. 6 grundig.**

- Første gang apparatet tas i bruk må kammeret og tilbehøret rengjøres nøye (se kap. [Vedlikehold](#) på s. 74); la det fungere i vakuum og ved maksimal temperatur på 70°C i cirka 1 time for å fjerne eventuell ubehagelig lukt som skyldes beskyttelsesfettet brukt i fabrikken.
- Hvis apparatet har stått på i mer enn 15 minutter uten at en funksjonsmodus er valgt, går det automatisk over i standby-funksjon for å redusere energiforbruket. For å gå ut av denne modusen trenger du bare å trykke på tasten START/STOPP.
- Bruk apparatet i en romtemperatur på mellom +5 og +35 °C.
- Bruk stekebrett og rister fra produsenten. Forsøk å legge matvarene jevnt fordelt og ikke oppå hverandre, og uten å overbelaste stekebrettene og ristene.
- Følg alltid anvisningene for belastning av apparatet.
- Produktet har et lydnivå under 70dBa

STARTSIDE HOME



* Fuktighetsindikasjonen finnes bare hvis det er noen aktive SUPERHOLDING-programmer

VEILEDET PROSEDYRE

- A) Velg hvordan du vil administrere porsjonene, ▶ s.14
- B) Stille inn brukstemperature (settpunkt) ▶ s.16
- C) Velg bruksmodusen og et program (som allerede finnes eller nytt) ▶ s.19
 - Opptil 72 timer: konservering av vakuumpakkede porsjoner (MULTI.Day MODE) ▶ s.20
 - Opptil 8 timer: varmoppbevaring (SUPERHOLDING MODE) - åpne porsjoner ▶ s.26
 - Opptil 72 timer: konservering av vakuumpakkede porsjoner (Meal Me mode) ▶ s.32
- D) Modusen T.BOOST - klargjør maten for servering ▶ s.34
- E) Start programmet du har valgt ▶ s.36
- F) Slå av apparatet ▶ s.52
- G) Innstillinger ▶ s.56
- H) Konfigurasjon og bruk av Evereo SAFE.Lock ▶ s.62

A) Velg hvordan du vil administrere porsjonene, etter brett eller etter liste

Det er to moduser for å administrere porsjoner i EVEREO®:

- standard administrasjon er per **BRETT** (TRAY VIEW),
- administrasjon per **LISTE** (LIST VIEW).

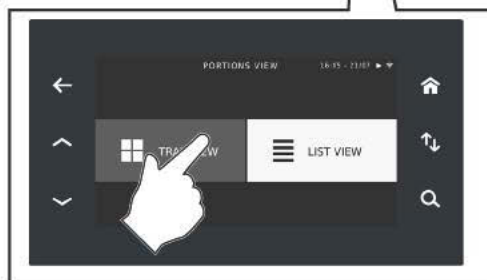
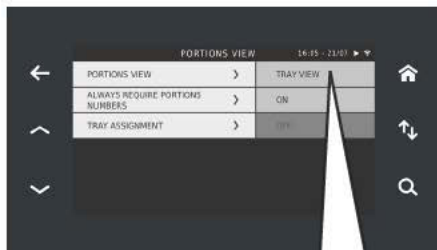
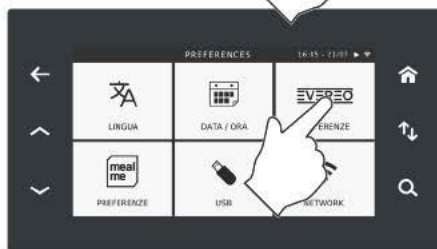
Du kan stille inn den du foretrekker ved å gå inn i menyen:

General setting (generelle innstillinger) -> preferences (preferanser) -> portion view.

I Portions view kan du bestemme:

- 1) å administrere porsjoner per **brett** eller per **liste** (se neste side for ytterligere informasjon);
- 2) aktivere eller deaktivere **forespørsel om porsjoner** ved oppstart av programmet;
- 3) be om **nummeret på brettet** (aktiv kun hvis visning etter liste er valgt).

! For å gjennomføre valget er det nødvendig at temperaturen stanses og at det ikke finnes noen aktive programmer.



Administrasjon per BRETT (TRAY VIEW):

Med denne modusen er det mulig å raskt administrere porsjonene og alltid ha programmene som er startet i EVEREO® under kontroll. Administrasjon etter BRETT er optimert for bruk av ombestillingspunkt.

Skjerm bilde

Visning av brett

På dette skjermbildet vises hvilke programmer som er aktive i EVEREO® og hvilke brett de er lastet på.

Ved å velge brettet som programmet er aktivert i vises porsjonene som er satt inn i EVEREO®.

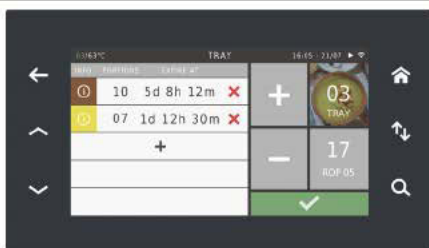


Brett

For hver timer lages det et nytt element i listen. På denne måten kan EVEREO® skille mellom porsjoner som er satt inn på forskjellige tidspunkter. EKSEMPEL:

Timer 01 porsjoner 12

Timer 02 porsjoner 05



Administrasjon per LISTE (LIST VIEW):

EVEREO® viser alle porsjonene på ett enkelt skjerm bilde, uten å skille mellom program.

Skjerm bilde

Visning av brett

I dette skjermbildet laster EVEREO® alle porsjonene i programmene. Man kan sortere porsjonene etter utløpsdato, i alfabetiske rekkefølge, og, hvis det er oppgitt, etter brettrekkefølge.



NO

B) Stille inn brukstemperature (settpunkt)

- ① Ta på det røde feltet "Temperatur (Temperature)".



Du kan alternativt velge om du vil:

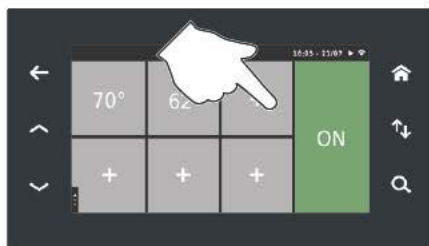
- bruke en **allerede eksisterende temperatur** (fordi den er lagret i minnet tidligere eller forhåndsinnstilt ved fabrikken: 62°C, 70°C, anbefalte temperaturer for oppbevaring av maten inne i EVEREO®).

► gå til punkt ⑤

- stille inn en **ny temperatur** (f.eks. 63°C) hvis de eksisterende ikke tilfredsstillende behov

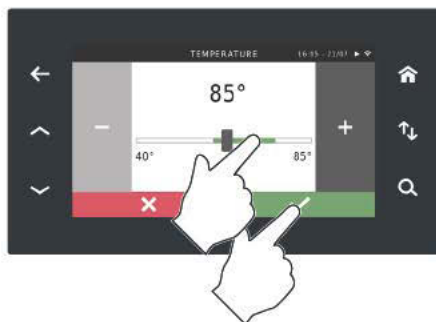
► fortsett med punkt ②

- ② Ta på tasten "+" for å lage en ny temperatur.



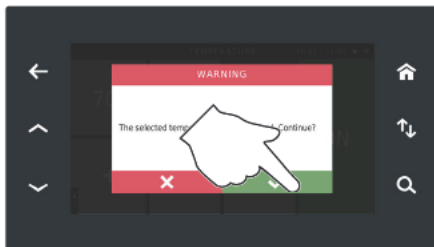
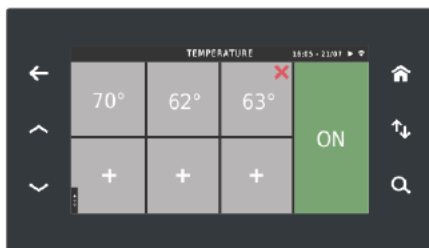
Stille inn ønsket verdi ved bruk av tastene "-" og "+" eller ved å trekke markøren (i eksempelet, 85°C), og bekreft deretter ved bruk av "✓" eller avbryt ved å bruke "x".

- ③  For å stille inn temperaturer under 59°C er det nødvendig å oppgi et passord: man blir dessuten varslet med en sprett-opp-melding om at temperaturen ikke garanterer mat-sikkerheten.

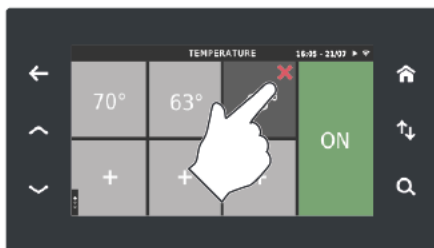


Etter bekreftelsen dukker den innstilte temperaturen opp på skjermbildet (i eksempelet 63°C): dette er nyttig for å kunne bruke den på nytt uten å måtte stille den inn på nytt.

- ④ For å fjerne den, hvis den ikke lenger skulle være nødvendig, tar du på symbolet "X" i selve feltet og bekreft med "✓" eller avbryt med "X".

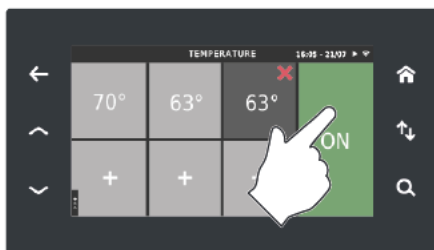


- ⑤ Ta på den aktuelle temperaturen (i eksempelet 63°C).



NO

- ⑥ Tapp på feltet "ON" for å sette i gang oppvarmingen. **Ikke sett matvarene inn i EVEREO® ennå.**



Figuren ved siden av indikerer den nåværende temperaturen i kammeret (i eksempelet 45°C) og den innstilte (i eksempelet 63°C).

⑦

Når denne nås farges temperaturfeltet og det ved siden av grønne: EVEREO® er **klar til bruk**.



C) Velg bruksmodusen og et program (som allerede finnes eller nytt)

- ① Velg en av tre forskjellige bruksmoduser:

 **Opptil 72 timer: konservering av vakuumpakkede porsjoner (MULTI DAY MODE)** ► s.20

 **Opptil 8 timer: varmholding av åpne porsjoner (SUPERHOLDING MODE)** ► s.26

 **Opptil 72 timer: vakuumpakkede porsjoner (MEAL ME MODE)** ► s.32

 For ytterligere informasjon, se s. 10

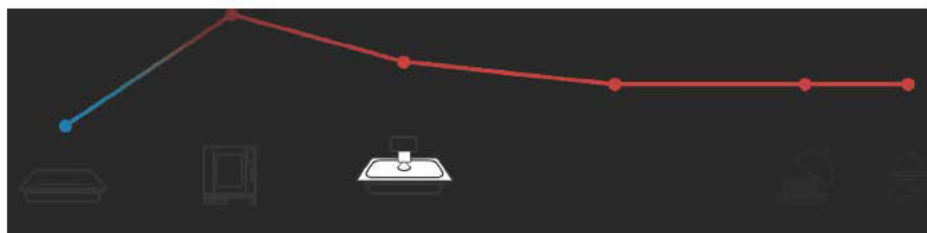
Etter valget vises alle eksisterende programmer (både dem som er stilt inn på fabrikken, og dem som er lagret i minnet tidligere).



NO

multi day

Med EVEREEO® SUPERHOLDING er det mulig å oppbevare maten ved serveringstemperatur, og på den måten unngå bakterievekst i den tilberedte maten. Matvarene som skal konserveres må være laget og tilberedt i strens samsvar med lovgivning og regler for matsikkerhet.



! Brettene Evereo MULTI.Day

Før steking og konservering er det nødvendig å utføre en sterilisering av MULTI.Day-brettene og dekslene (20 min., 120°C, 100% damp eller 5 min., 180°C, 40% damp). Før servering må du fjerne alle eventuelle produkter som lukter vondt eller ikke ser bra ut.

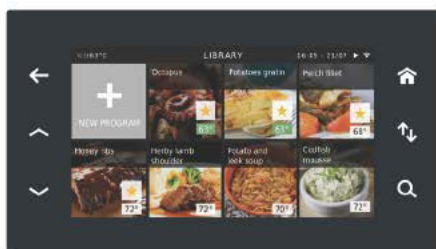


Du kan velge om du vil:

- bruk et **eksisterende program** som er forhåndsinnstilt ved fabrikk eller lagret i minnet tidligere
▶ gå til s. 25

eller

- stille inn et **nytt program** “**konservering - MULTI.Day MODE**”
▶ se neste kapittel
[Stille inn et nytt konserveringsprogram \(MULTI.Day MODE\)](#)



Skjermbildet er utelukkende et eksempel, siden det avhenger av programmene som er stilt inn av brukeren.

Stille inn et nytt konserveringsprogram (MULTI.Day MODE)

- A** Velg “**+ New Program**” for å lage et nytt program.



- B** Velg **kategori** som typen matvare man vil oppbevare hører til (f.eks. suppe - saus - sauce - soup), ved å velge blant dem som foreslås.

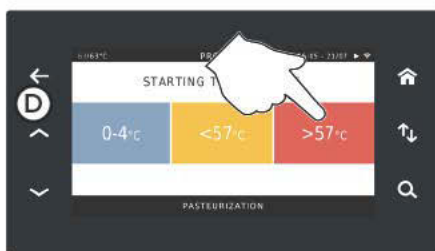


NO

- C Velg **bildet** av matvaren du vil sette inn, eller velg alternativt "My Photo" og velg et personlig bilde. For å se hvordan du setter inn et personlig bilde, ► gå til s. 60



- D Velg **aktuell temperatur** på maten som skal oppbevares (dvs. temperaturen på maten før den settes inn i EVEREO®, i eksempelet over 57°C). Denne parameteren tjener til å definere den riktige pasteuriseringstiden som trengs for matsikkerheten.



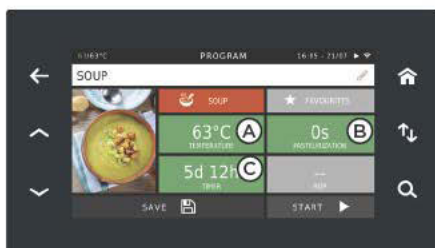
- ! **Ikke server maten før pasteuriseringstiden er over!**

Programmet fyller seg ut automatisk i alle felter og setter inn standardverdier (se side 73).

- navn (f.eks. suppe - soup)
- foto
- kategori (f.eks. suppe - soup)
- temperatur (eks. 63°C)
- timer (5 dager og 12 timer)
- pasteurisering (i dette tilfellet er det ikke nødvendig, fordi maten er satt inn mens den allerede er varm).

📄 Hvis du ønsker:

- å **varierte manuelt** disse verdiene, se s. 24;
- å stille inn et **ombestillingspunkt (ROP)** og merke programmet som "**favoritt**" se s. 23.
- å **starte programmet straks** se s. 36



- A **Temperatur:** varholdningstemperatur for maten i EVEREO®.

- B **Regenereringstid:** etter hvor mange timer det er mulig å servere matvarene etter at du har satt dem inn. Denne tiden varierer avhengig av temperaturen på maten når den settes inn.

- C **Konserveringstid (timer):** i hvor mange dager er det mulig å konservere maten ved den angitte temperaturen.

Fullføring av nytt program (navn, foretrukket og bestillingspunkt)

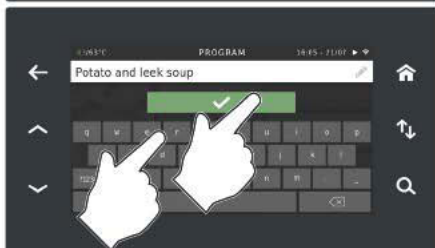
Hvis du ønsker det kan du endre **navn** på programmet (f.eks gjøre om "Soup" -> "Potato and leek soup") ved å skrive det inn på tastaturet og bekrefte med "✓".

Hvis du ønsker det kan du stille inn et **ombestillingspunkt (ROP)**: denne verdien gjør det mulig for EVEREO® å varsle deg om når det snart er slutt på porsjonene med denne matvaren (i eksempelet varsler EVEREO® om at det gjenstår 5 porsjoner), slik at du har tid til å gjenopprette antallet.

 Hvis det stilles inn et ombestillingspunkt i programmet må dette lagres før du starter opp.

Hvis du ønsker det kan du trykke på tasten "★ **Favorites**" for å legge programmet til i listen over hurtigprogrammer.

Hvis du ønsker det kan du straks sette i gang programmet, se side [36](#)



NO

Manuell endring av parametrene til det nye programmet (navn, foto, kategori, temperatur, timer og pasteurisering)

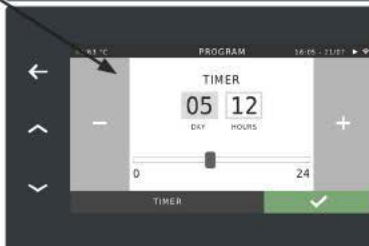
Ta på det tilhørende feltet, still inn verdi og bekreft med "✓" eller avbryt og gå tilbake med ←.



innstilling av oppbevaringstemperatur



innstilling av pasteuriseringstid

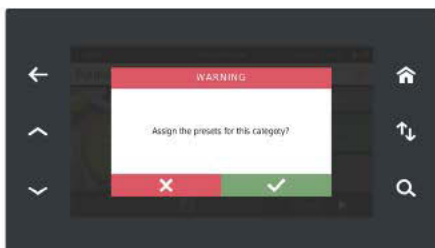


innstilling av konserveringstid

ADVARSEL: Mat med temperatur under 60°C!

Temperaturen på maten må overvåkes for å verifisere at tids-/temperaturmodulen er trygg!



⚠ Hvis man når parametrene allerede er stilt inn endrer kategorien matvare, vil EVE-REO® spørre om du vil oppdatere programinnstillingne med parametrene til den nye kategorien eller opprettholde de allerede oppgitte verdiene.



Bruke et program "MULTI.Day MODE - konservering" som allerede finnes

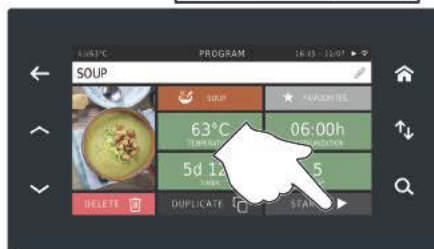
- A Gå inn i biblioteket "MULTI.Day MODE"



- B Finn programmet som tilfredsstiller dine behov ved å bruke piltastene  eller ved å klikke på symbolet : på denne måten er det mulig å sortere oppskriftene i alfabetisk rekkefølge, etter favoritter eller etter temperatur.



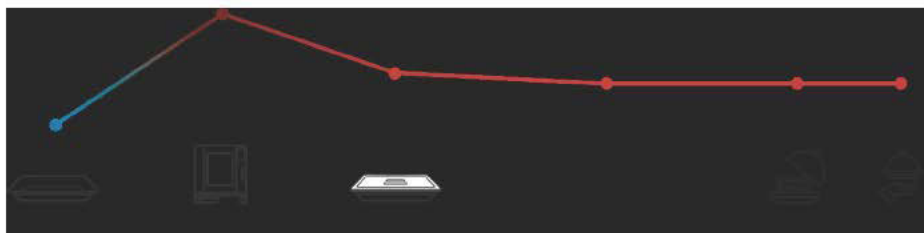
Hvis du ønsker det kan du straks sette i gang programmet, se side [36](#)



NO



Med EVEREO® SUPERHOLDING er det mulig å oppbevare maten ved serveringstemperatur, og på den måten unngå bakterievekst i den ferdige maten. Matvarene som skal konserveres må være laget og tilberedt i strens samsvar med lovgivning og regler for matsikkerhet.



Evereo SUPERHOLDING

Før servering må du fjerne alle eventuelle produkter som lukter vondt eller ikke ser bra ut.



Optil 8 timer: varmholding (SUPERHOLDING-MODUS) - åpne porsjoner

Du kan velge om du vil:

- bruk et **eksisterende program** som er forhåndsinnstilt ved fabrikken eller lagret i minnet tidligere

▶ gå til s. 31

eller

- stille inn et **nytt program** “varmholding - SUPERHOLDING MODE”

▶ se neste kapittel “Stille inn et nytt varmholdingsprogram (MULTI.Day MODE)”.



Skjermbildet er utelukkende et eksempel, siden det avhenger av programmene som er stilt inn av brukeren.

Stille inn et nytt varmholdingsprogram (MULTI.Day MODE)

- A** Velg “+ New Program” for å lage et nytt program.



- B** Velg **kategorien** som matvaren du vil holde varm tilhører (f.eks. fisk - pasta og couscous), ved å velge blant dem som foreslås.



NO

- Ⓒ Velg **bildet** av matvaren du vil sette inn, eller velg alternativt “My Photo” og velg et personlig bilde. For å se hvordan du setter inn et personlig bilde, ► gå til s. 60

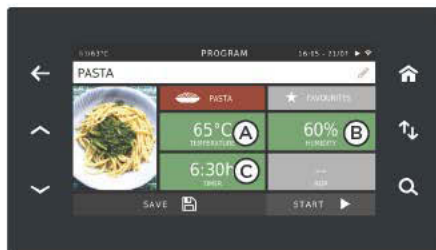


Programmet fyller seg ut automatisk i alle felter og setter inn standardverdier (se side 73).

- navn (f.eks. pasta)
- foto
- kategori (f.eks. pasta)
- temperatur (eks. 65°C)
- timer (eks. 6:30 t)
- fuktighet (eks. 60%)

Ⓘ Hvis du ønsker:

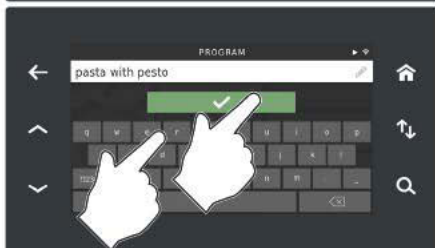
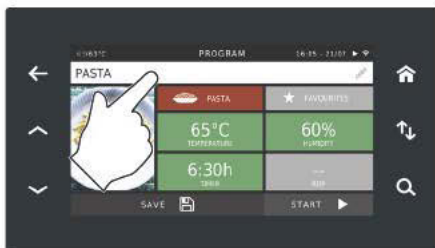
- å variere manuelt disse verdiene, se s. 30;
- å stille inn et **ombestillingspunkt (ROP)** og merke programmet som “**favoritt**” se s. 29.
- å **starte programet straks** se s. 36



- Ⓐ **Temperatur:** varholdingstemperatur for maten i EVEREO®.
- Ⓑ **Fuktighet i kammer:** kan defineres som den optimale fuktigheten, avhengig av maten som skal oppbevares.
- Ⓒ **Konserveringstid (timer):** i hvor mange dager er det mulig å konservere maten ved den angitte temperaturen.

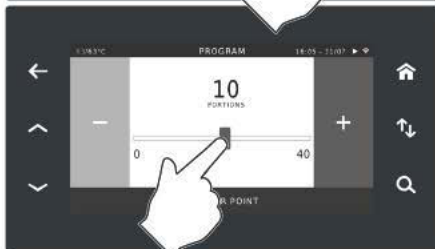
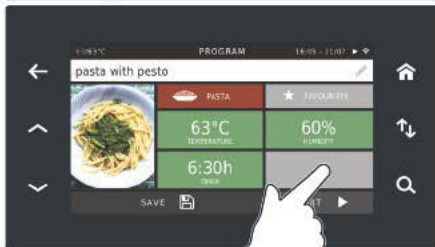
Fullføring av nytt program (navn, foretrukket og bestillingspunkt)

Hvis du ønsker det kan du endre **navnet** på programmet (f.eks. gjøre om "Pasta" -> "Pasta with pesto") ved å skrive det inn på tastaturet og bekrefte med "✓".



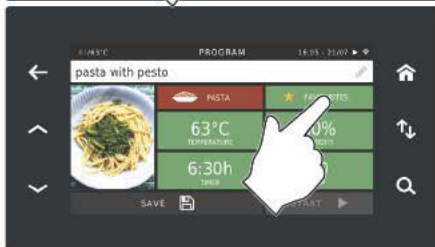
Hvis du ønsker det kan du stille inn et **ombestillingspunkt (ROP)**: denne verdien gjør det mulig for EVEREO® å varsle deg om når det snart er slutt på porsjonene med denne matvaren (i eksempelet varsler EVEREO® om at det gjenstår 10 porsjoner), slik at du har tid til å gjenopprette antallet.

! Hvis det stilles inn et ombestillingspunkt i programmet må dette lagres før du starte opp.



Hvis du ønsker det kan du trykke på tasten "★ **Favorites**" for å legge programmet til i listen over hurtigprogrammer.

Hvis du ønsker det kan du straks sette i gang programmet, se side [36](#)



NO

Manuell endring av parametrene til det nye programmet (navn, foto, timer, fuktighet og temperatur)

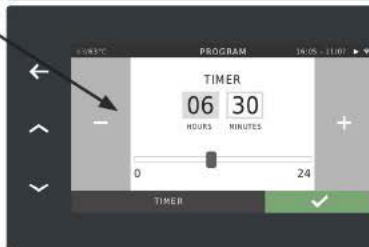
Ta på det tilhørende feltet, still inn verdi og bekreft med "✓" eller avbryt og gå tilbake med ←.



innstilling av oppbevaringstemperatur

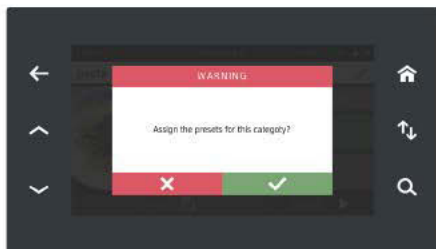


Innstilling av fuktighetsprosenten i rommet



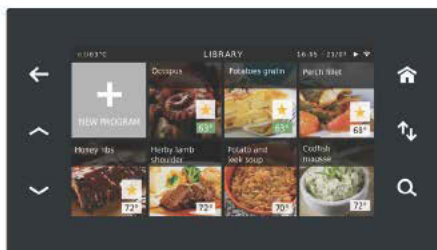
innstilling av konserveringstid



⚠ Hvis man når parametrene allerede er stilt inn endrer kategorien matvare, vil EVE-REO® spørre om du vil oppdatere programinnstillingne med parametrene til den nye kategorien eller opprettholde de allerede oppgitte verdiene.



Bruk et allerede eksisterende “varmholding - holding”-program

A Gå inn i biblioteket “SUPERHOLDING”

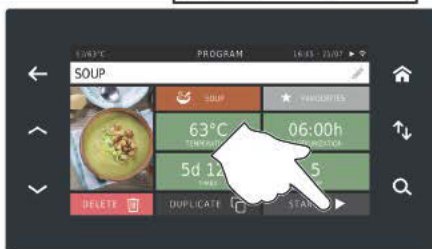


B Finn programmet som tilfredsstill dine behov ved å bruke piltastene  eller ved å klikke på symbolet : på denne måten er det mulig å sortere oppskriftene i alfabetisk rekkefølge, etter favoritter eller etter temperatur.



Hvis du ønsker det kan du straks sette i gang programmet, se side [36](#)

Hvis det allerede er startet programmer med andre fuktighetsverdier enn dem i det programmet man vil starte, vil Start-knappen være deaktivert.



NO

Opptil 72 timer: Konservering (Meal Me mode) - vakuumporsjoner

Inne i biblioteket «Meal me» finnes det programmer for matvarer som kan kjøpes i portalen: www.mealmefood.com.

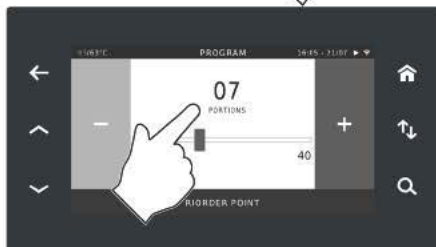
Parametrene for disse programmene **kan ikke endres**; men det er mulig å merke dem som **favoritter** eller definere et **ombestillingspunkt (ROP)** for porsjonene i programmet.



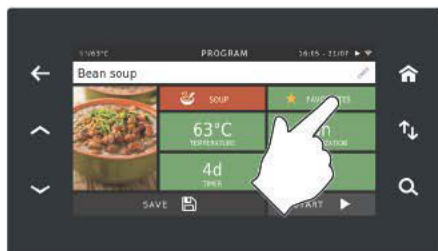
Skjermbildet er utelukkende et eksempel, siden det avhenger av programmene som er stilt inn av brukeren.

Fullføring av program (ombestillingspunkt og/eller favoritt)

Hvis du ønsker det kan du stille inn et **ombestillingspunkt (ROP)**: denne verdien gjør det mulig for EVEREO® å varsle deg om når det snart er slutt på porsjonene med denne matvaren (i eksempelet varslers EVEREO® om at det gjenstår 7 porsjoner), slik at du har tid til å gjenopprette antallet.



Ved å trykke på tasten “★ **Favorites**” kan du legge programmet til i listen over hurtigprogrammer.



D) Modusen T.BOOST - klargjør maten for servering

Modusen T.BOOST gjør det mulig å heve temperaturen i Evereo i en viss periode slik at man kan varme opp maten før den serveres til gjestene.

Grensenitt for land der man kan bruke funksjonen MEAL ME



Grensenitt for land der man kan bruke funksjonen MEAL ME

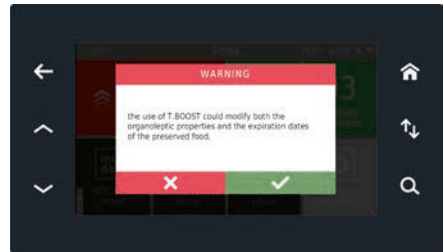


! T.BOOST-funksjonene er de samme for begge grensesnittversjonene.

- ① For å varme opp mat som oppbevares i Evereo velger du modusen T.BOOST for å starte oppvarming ved 80°C.



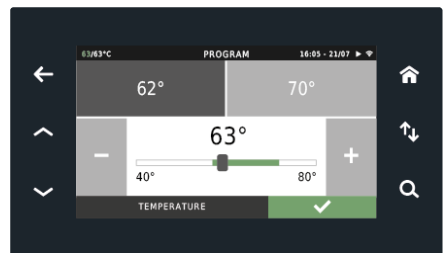
- ② Modusen T.BOOST kan automatisk endre timertidene for tilpasse disse til de nye betingelsene i kammeret. Parametere kan stilles inn i innstillingsmenyen (s. 61).



- ③ Temperaturen i Evereo økes til 80°C og holdes ved denne temperaturen i et visst tidsrom (2 timer som standard). Tids- og temperaturparametrene kan tilpasses personlig fra innstillingsmenyen (s. 61).



- ④ Det er mulig å deaktivere modusen T.BOOST ved å velge ikonet i skjermbildet HOME.



NO

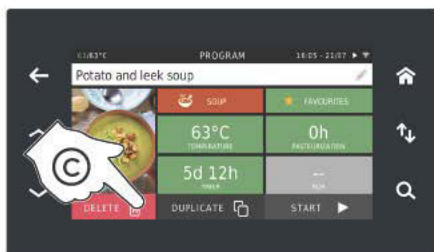
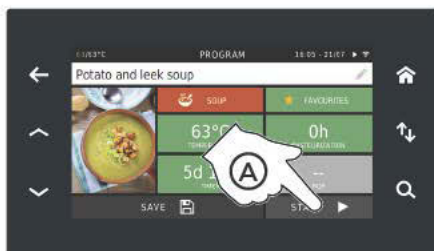
E) Start programmet du har valgt

Hvis man har endret parametrene i det valgte programmet (f.eks. hvis temperaturen er endret) er det mulig:

- **(A) start programmet direkte uten å lagre det** i biblioteket (ved neste oppstart vil programmet igjen ha standardparametrene). I dette tilfellet er det tilstrekkelig å starte det valgte programmet ved å trykke på "START".

- **(B1) lagre gjennomførte endringer** (verdiene i de aktuelle feltene vil siftes ut) og deretter **(B2) starte programmet**.

! I dette tilfellet er det mulig, hvis det er nødvendig, å fjerne oppskriften **(C)** eller duplisere den **(D)**.

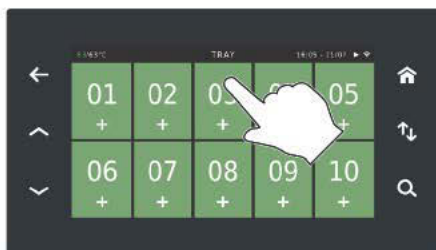


Start programmet (uten ombestillingspunkt) i modusen BRETT

Start programmet ved å velge tasteren "START". Hvis settpunkttemperatur i EVEREO® er forskjellig fra den i programmet kan ikke programmet startes. Men du kan starte det ved å slette settpunkttemperaturen og programmene som er aktive i EVEREO®.



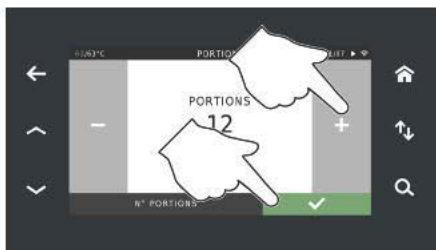
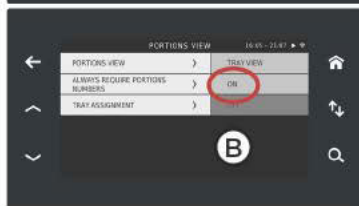
Sett porsjonene inn i EVEREO® og still inn **brettnummeret** (f.eks. 03) der de er plassert (nummeret er lasermerket på hver enkelt brett).



A Hvis parameteren «spør alltid om antallet porsjoner (always require portions numbers)» tidligere er stilt inn på **OFF** (se s. 14) starter programmet opp umiddelbart.



B Hvis parameteren «spør alltid om antallet porsjoner (always require portions numbers)» tidligere er stilt inn på **ON** (se s. 14) vil programmet be om at du oppgir antallet porsjoner. Bruk tasteren "+" til du når ønsket antall (f.eks. 12) og bekreft med "✓".



NO

Nå er programmet startet: skjerm-bildet som dukker opp oppsummerer alle de aktuelle prosessdataene:

A TRAY: indikerer nummeret på brettet (f.eks. 03)

B INFO: tast for vise all informasjon til den enkelte timeren.

C TIMER-LISTE: for hver Timer lages det et nytt element i listen (opptil maksimalt 5 timere). På denne måten kan EVEREO® skille mellom porsjoner som er satt inn på forskjellige tidspunkter.

D PORTIONS: gitt at det ikke er stilt inn noe ombestillingspunkt (ROP) vises det bare en tankestrek.

E EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indikerer:

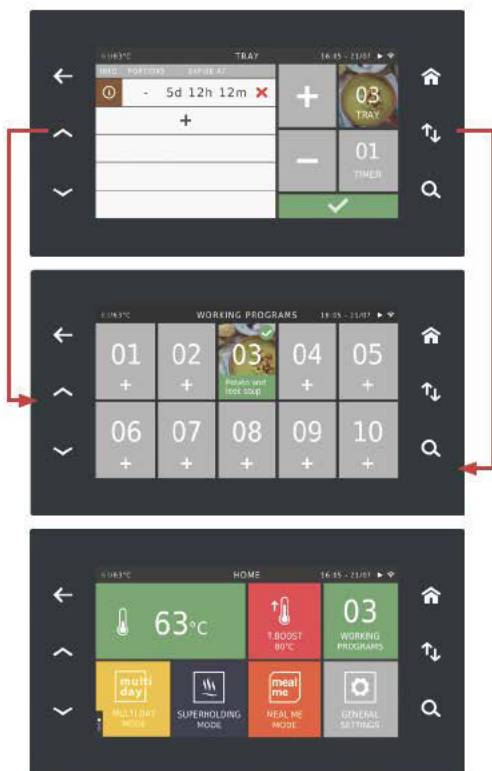
Tilfelle A: Programmet er i pasteuriseringsfasen: En timer som spesifiserer hvor lang tid EVEREO® trenger for å pasteurisere matvaren. Det er ikke mulig å servere produktet før timeren er utløpt

Tilfelle B: Programmet er i konserveringsfasen: Timeren som indikerer tiden som en matvare kan oppbevares inne i EVEREO®, utover denne tiden anses porsjonen som gått ut på dato



Utløpsdato

TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA	
PASTEURIZATION			Tilfelle A
TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA	
01	12	5d 12h	Tilfelle B

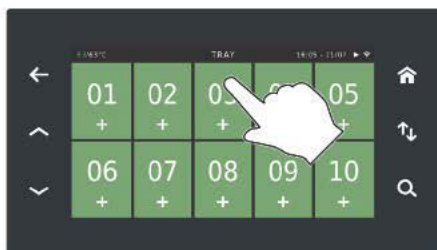


Start programmet (med ombestillingspunkt) i modusen BRETT

Start programmet ved å velge tasteren "START". Hvis settpunkttemperaturen i EVEREO® er forskjellig fra den i programmet kan ikke programmet startes. Men du kan starte det ved å slette settpunkttemperatur og programmene som er aktive i EVEREO®.



Sett porsjonene inn i EVEREO® og still inn **brettnummeret** (f.eks. 03) der de er plassert (nummeret er lasermerket på hver enkelt brett).



Still inn antallet porsjoner som er satt inn ved å trykke på tasten "+" til du når det ønskede antallet (f.eks. 12) og bekreft med "✓".



Nå er programmet startet: skjerm-bildet som dukker opp oppsummerer alle de aktuelle prosessdataene:

(A) TRAY: indikerer nummeret på brettet (f.eks. 03)

(B) ROP: indikerer bestillingstunktet, det vil si at hvis man kommer under dette antallet porsjoner vil man bli varslet (f.eks. 05)

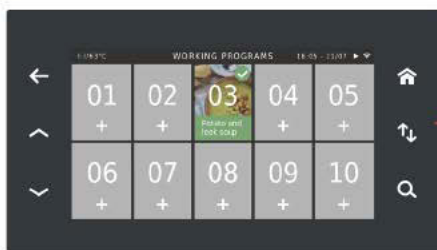
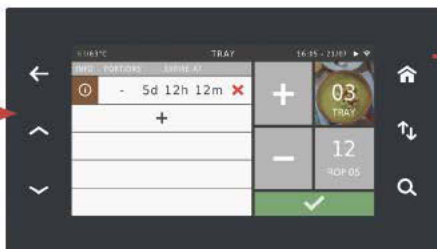
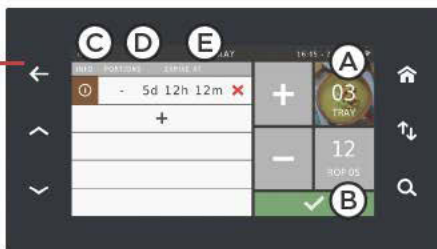
(C) INFO: tast for vise all informasjon til den enkelte timeren.

(D) PORTIONS: kun hvis det er stilt inn et bestillingstunkt (ROP). Indikerer antallet porsjoner som finnes i EVEREO®.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indikerer:

Tilfelle A: Programmet er i pasteuriseringsfasen: En timer som spesifiserer hvor lang tid EVEREO® trenger for å pasteurisere matvaren. Det er ikke mulig å servere produktet før timeren er utløpt

Tilfelle B: Programmet er i konserveringsfasen: Timeren som indikerer tiden som en matvare kan oppbevares inne i EVEREO®, utover denne tiden anses porsjonen som gått ut på dato



Hvordan porsjonene administreres i brettmodusen

Hver gang man åpner døren vises skjermbildet ved siden av.

Herfra er det mulig å:

- **fjerne** eller **legge til** porsjoner på et brett (f.eks. fra brett nummer 03) ► gå til punkt (A) på s.41

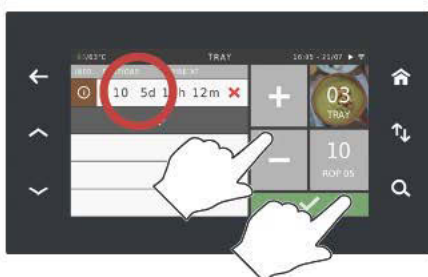
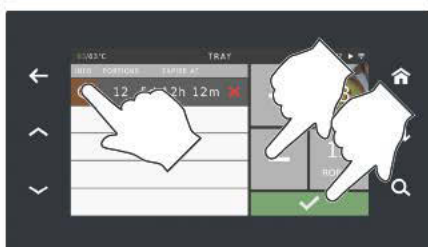
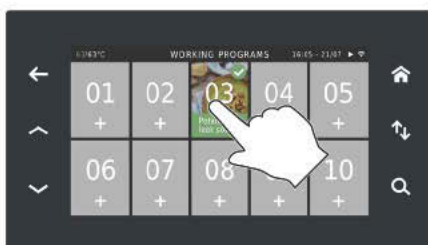
- **laste et program** på et nytt innsett brett ► gå til punktet (B) på s.43



(A) Hvis døren har blitt åpnet fordi man har **tatt ut** porsjoner tar du på det aktuelle brettet (f.eks. 03) og bruker tasten “-” til å stille inn antallet fjernede porsjoner (i eksempelet 2 porsjoner, som dermed går fra 12 til 10).

Bekreft med “√”.

(!) Hvis jeg gjør feil og fjerner for mange porsjoner kan jeg bruke tasten “+”, men bare opptil antallet porsjoner som fantes i utgangspunktet (f.eks. 12). Etter at du har bekreftet med “√” kan du ikke lenger foreta korleksjoner.



NO

Hvis døren har blitt åpnet fordi man har **satt inn** porsjoner tar du på det aktuelle brettet (f.eks. 03) og trykker på tasten for å legge til en porsjon "+" til å stille inn antallet porsjoner og bekreft med "✓".

I det siste skjermbildet indikeres det at det i brett 03 finnes:

- en timer med 10 porsjoner med timeren som utløper om 3 dager og 8 timer
- en timer med 7 porsjoner for et totalt antall på 17 porsjoner



+ Fargene ved siden av prosessene indikerer dagen påkningen er satt inn (mandag = brun, tirsdag = gul, osv...



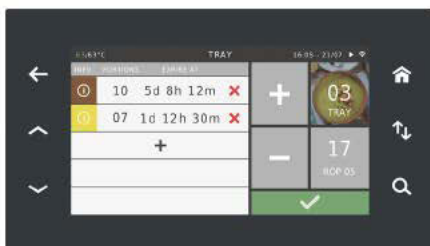
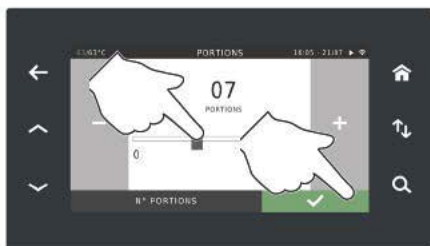
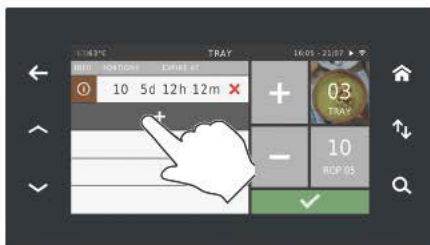
Disse henviser til de fargede etikettene som er plassert på de innpakke porsjonene.

Fargene kan deaktiveres eller endres ved å gå inn i seksjonen Innstillinger.

Se fargeinnstillingene på s. 61

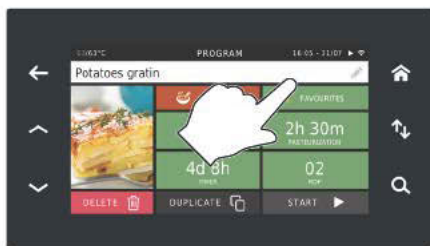
For å fjerne en hel blokk med porsjoner trenger du bare å trykke på symbolet «X».

Bekreft med "✓" eller annuller med "X".



B For å laste et nytt program på et brett:

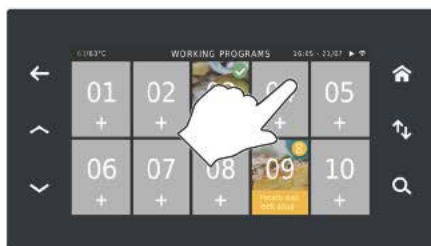
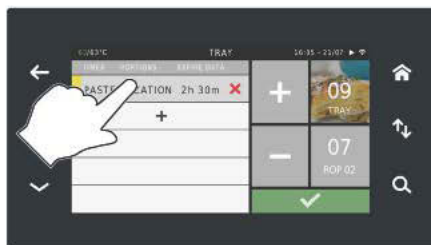
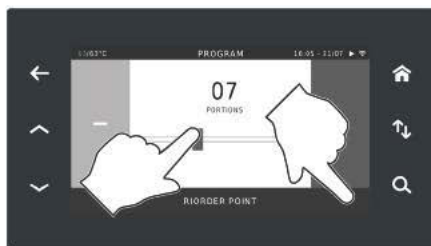
- gå inn i WORKING PROGRAMS,
- sett porsjonene inn i EVEREO® og still inn **brettnummeret** (f.eks. 09) der de er plassert (nummeret er lasermerket på hver enkelt Brett).
- velg en bruksmodus (bare MULTI.Day MODE),
- velg ønsket program ved å flytte deg med piltastene ,
- endre om nødvendig parametrene (▶ se s. 24 og 30) eller start programmet direkte ved å trykke på tasten "START",



NO

- still inn **antallet inførte porsjoner** (f.eks. 7) med bruk av tastene “-” og “+” eller ved å dra markøren. Bekreft med “✓” eller annuller med “X”.

Når er programmet startet.



Varslinger i brettvisning:



porsjoner som snart utløper En eller flere porsjoner i brett 3 har gått ut på dato eller går snart ut på dato
utilstrekkelige porsjoner

Porsjonene på brett 3 er færre enn antallet som er spesifisert i bestillingspunktet



porsjoner som regenereres

Porsjonene på brett 3 kan fremdeles ikke serveres fordi de er i pasteurisering.



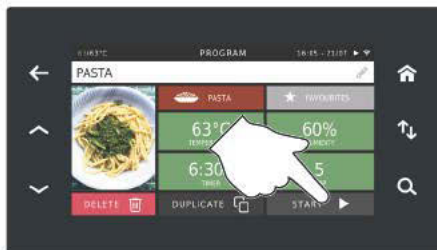
optimal konservering

Det er ingen problemer med porsjonene på brett 3

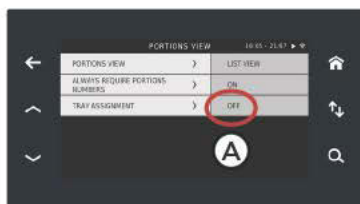
Start programmet i modusen LISTE

Hvis settpunkttemperaturen i EVEREO® er forskjellig fra den i det startede programmet, vil et sprett-opp-vindu spørre deg om hva som skal gjøres:

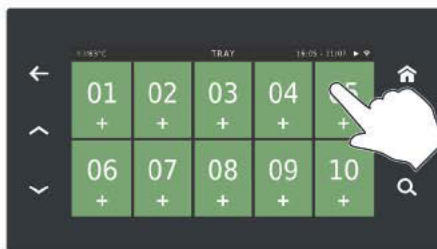
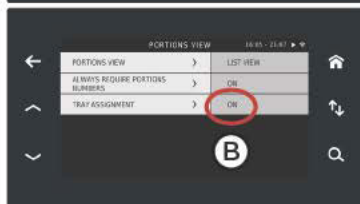
- ✓: hvis du vil fortsette slettes settpunkttemperaturen og programmet startes: eventuelle aktive programmer vil bli slettet.
- X: programmet startes ikke



A Hvis parameteren «tildeling av brett (tray assignment)» er stilt inn til **ON** (se på s. 14) vil programmet be deg om å velge ønsket brett (f.eks. 5).



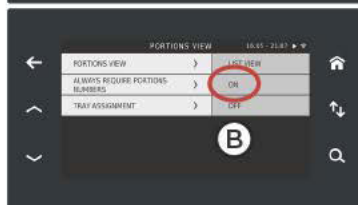
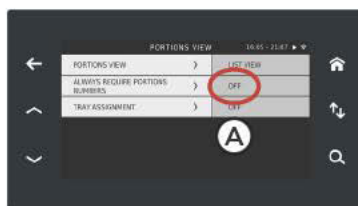
B Hvis parameteren «tildeling av brett (tray assignment)» tidligere er stilt inn til **OFF** (se s. 14) vises ikke skjermbildet for valg av brett.



NO

A Hvis parameteren «spør alltid om antallet porsjoner (always require portions numbers)» tidligere er stilt inn på **OFF** (se s. 14) starter programmet opp umiddelbart.

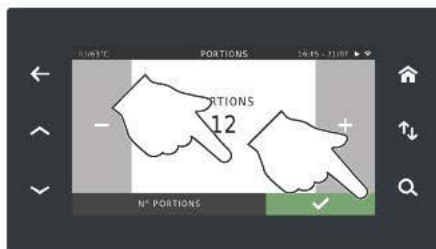
B Hvis parameteren «spør alltid om antallet porsjoner (always require portions numbers)» tidligere er stilt inn på **ON** (se s. 14) vil programmet be om at du oppgir antallet porsjoner. Bruk tasten “+” til du når ønsket antall (f.eks. 12) og bekreft med “√”.



Hvis programmet har et **ROP-nummer (ombestillingspunkt)**, vil apparatet ved oppstart spørre om antallet porsjoner som skal settes inn (også hvis parameteren “spør alltid om antallet porsjoner (always require portions numbers)” er deaktivert.



Still inn **antallet innførte porsjoner** (f.eks. 12) med bruk av tastene “-” og “+” eller ved å dra markøren. Bekreft med “√” eller annuller med “x”. Innstilling av denne parameteren er helt nødvendig for korrekt administrasjon av ombestillingspunktet.



Nå er TIMEREN startet: skjerm-bildet som dukker opp vises i listen.



Hver gang man åpner døren for å ta en porsjon vises skjerm-bildet ved siden av



Herfra er det mulig å:

- **ta ut** porsjoner ved å velge den aktuelle raden ► gå til punktet **(A)** på s.41
- **legge til** porsjoner ved å lage et nytt program ► gå til punktet **(B)** på s.41



NO

A Hvis døren har blitt åpnet fordi man har **tatt ut** porsjoner tar du på det aktuelle brettet (f. eks. 03) og bruker tasten “-” til å stille inn antallet fjernede porsjoner (i eksempelet 4 porsjoner, som dermed går fra 10 til 6). Bekreft med “✓”.



! Hvis jeg gjør feil og fjerner for mange porsjoner kan jeg bruke tasten “+”, men bare opptil antallet porsjoner som fantes i utgangspunktet (f.eks. 10). Etter at du har bekreftet med “✓” kan du ikke lenger foreta korleksjoner.

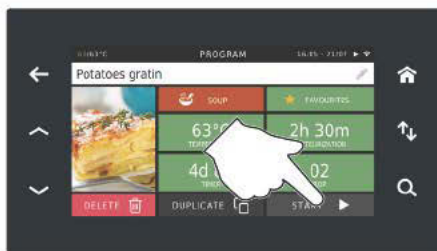


B For å **legge til** nye porsjoner må du lage nye programmer ved hver tillegging:

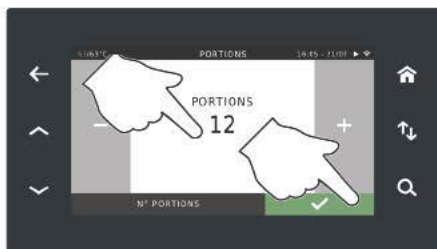
- sett porsjonene inn i EVEREO®
- ta på den tomme raden med +
- velg bruksmodusen (f.eks. KONSERVERING - MULTI.Day MODE),
- velg ønsket program ved å flytte deg med piltastene ◊,



Programinnstillingene vises: det er mulig å endre disse (► se s. 24 og 30) eller starte programmet direkte ved å trykke på tasten "START".



Hvis parameteren «spør alltid om antallet porsjoner» (always require portion numbers) tidligere er stilt inn til **ON** (se s. 14) må du stille inn **antallet innførte porsjoner** (f.eks. 12) ved bruk av tastene "-" og "+" eller ved å dra markøren. Bekreft med "✓" eller annuller med "✗".



+ Fargene ved siden av prosessene indikerer dagen pakingen er satt inn (mandag = brun, tirsdag = gul, osv...)



Disse henviser til de fargede etikettene som er plassert på de innpakke porsjonene. Fargene kan deaktiveres eller endres ved å gå inn i seksjonen Innstillinger. Se fargeinnstillingene på s. 61



NO

Mulige problemer: porsjoner som snart går ut på dato

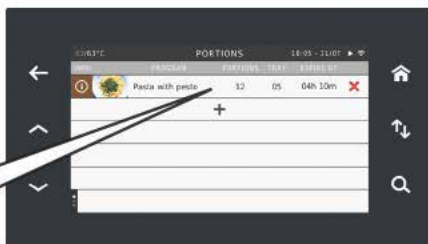
TIMEREN som er i ferd med å løpe ut blinker rødt (f.eks. Timer 01)



PROGRAM MED ROP

Hvis det er stilt inn et ROP (ombestillingspunkt) i programmet vil verdien «Portions» når du starter programmet i Listemodus vise hvor mange porsjoner du har satt inn og hva som er innstilt ROP for programmet (i tidsintervaller)

	Pasta with pesto	ROP 06	05	04h 10m	
+					



Innsetting av ny porsjon

Hvis programmet startes på nytt for å sette inn nye porsjoner "Pasta with pesto" og i feltet "portions" vil det varsles om hvor mange porsjoner det er i den enkelte timeren og hvor mange det er inne i Everco.

	Pasta with pesto	12/18	05	04h 10m	
	Pasta with pesto	06/18	05	06h 29m	



18 porsjoner totalt
1. timer: 12 porsjoner
2. timer: 6 porsjoner

Hvis antallet porsjoner er lavere enn ROP

Hvis porsjonene er færre enn innstilt ROP vil delen Portions bli rød.

	Pasta with pesto	ROP 06	05	04h 10m	
	Pasta with pesto	ROP 06	05	06h 29m	





F) Slå av apparatet

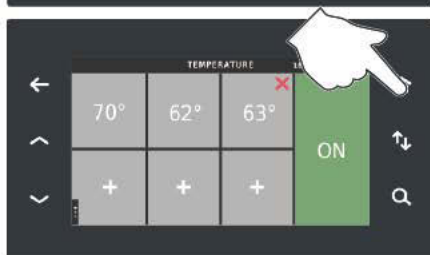
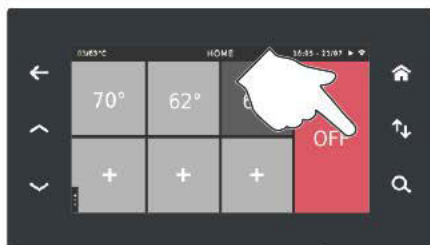
Det er mulig å slå av EVEREO® på to forskjellige måter:

- **uten aktive programmer** ► gå til punktet **(A)**
- **med aktive programmer** ► gå til punktet **(B)**

Det øvre skjermbildet vises når EVEREO® ikke har noe aktivert program (00 WORKING PROGRAMS).

(A)

I dette tilfellet må du for å slå av apparatet ta på symbolet «temperatur» og teksten «OFF».

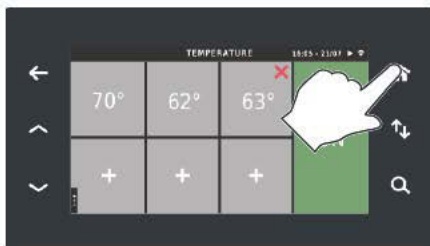
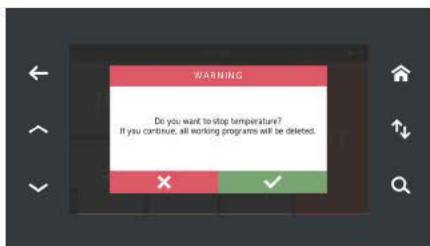
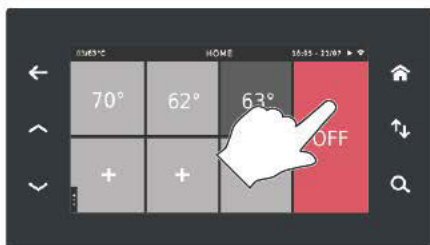


Det øvre skjermbildet vises når EVEREO® ikke har noe aktivert program (i eksempelet 03 WORKING PROGRAMS).

I dette tilfellet må du for å slå av apparatet ta på symbolet «temperatur» og teksten «OFF».

B

Det dukker opp et sprett-opp-vindu som ber om bekreftelse på slukkingen: bekræft med "✓" eller avbryt med "x".



NO

EN EKSTRA FUNKSJON: TIMER

- ① Denne funksjonen gjør det mulig å stille inn en enkelt timer uten å måtte stille inn noen andre parametere.



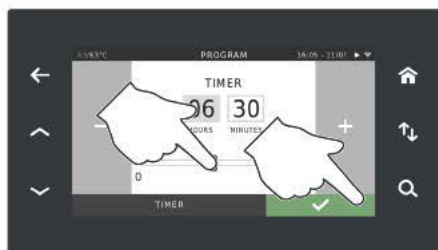
- ② Velg et tomt Brett (eks. 09).



- ③ Velg funksjonen "TIMER".

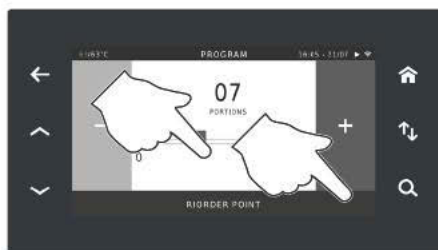


- ④ Still inn ønsket temperatur og bekreft med "✓".

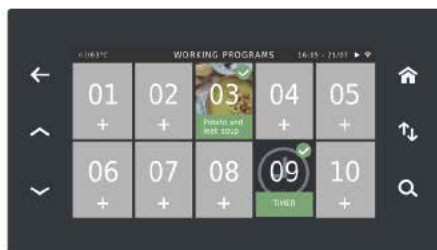


- ⑥ Hvis parameteren "ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS" er aktivert i innstillingene

Indikerer antallet porsjoner (f.eks. 07) og bekreft med "✓".



- 7 Skjermbildet ved siden av indikerer en startet timer og skjermbildet for brett.

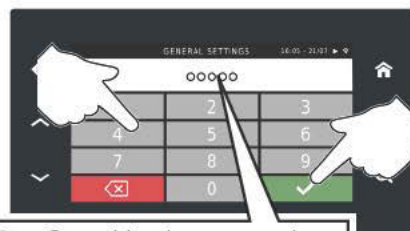


G) INNSTILLINGER

For å få adgang til innstillingene for EVEREO® anbefales det å slå av temperaturen og fjerne alle aktive programmer.

Fra skjermbildet HOME velger du "GENERAL SETTINGS".

Oppgi brukerpasord: **4456**



Oppgi brukerpasord:
4456

SPRÅK: Endre språket i systemet

DATO OG KLOKKELETT: Innstilling av klokke

PREFERANSER: Evero preferansemeny (visningsmodus, måleenhet, osv.)

MEALME-PREFERANSER: EVEREO® preferansemeny (visningsmodus, måleenhet, osv.)

USB Importere/eksportere programmer, bilder og HACCP-data

NETTVERK: Innstillinger for internettforbindelse



LANGUAGE



LANGUAGE

For å endre systemspråket går du inn i menyen LANGUAGE og velger ønsket språk.

Med pilene kan du bla i skjermbildene.



DATE AND TIME



DATA AND TIME

Gå inn i menyen DATA AND TIME for å stille inn dato og klokkeslett.

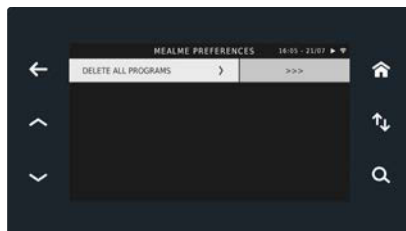


MEALME PREFERENCES



PREFERENCES

For å administrere programmene og bildene i programmene i biblioteket Meal Me Mode. Hvis man har mange utløpte programmer (som ikke lenger kan selges på portalen Meal Me), kan disse fjernes fra denne menyen.

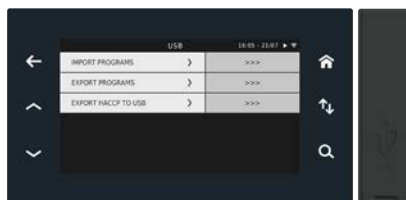


USB



USB

For å importere/eksportere programmer, foto og HAC-CP-data fra EVEREO® kan man bruke USB-grensesnittet. Koble USB-enheten til porten på kontrollenheten og gå inn i USB-enheten. Velg ønsket element.



USB-PORT PÅ FRONTPANELET.
Løft silikoklaffen og sett inn USB-enheten

NETTVERK



NETWORK

Ved å gå inn i menyen NETWORK har du muligheten til å angi innstillingene for tilkobling til internett, for å få adgang til MealMe og motta programvareoppdateringer.



NO

PREFERANSER



UNIT OF MEASURE:
Temperatur i °C eller °F

PORTIONS VIEW:
Visningsmodus for porsjonene (BRETT eller LISTE). Det er ikke mulig å endre visningen hvis EVEREO® er i funksjon.

LOCKING: Aktiverer eller deaktiverer funksjonene til EVEREO® slik at operatørens handlinger kan begrenses.

ON sperre aktivert
OFF sperre deaktivert

LIST ORDER: Innstilling av visningsrekkefølge for programmene inne i bibliotekene "MULTI.Day MODE", "SUPERHOLDING MODE" og "MealMe mode".

T.BOOST: Stiller inn tiden og temperaturen for modusen T.BOOST.

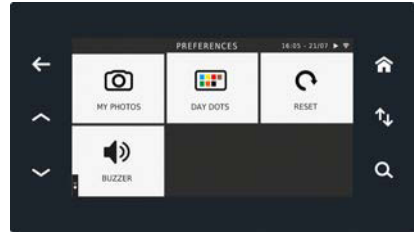
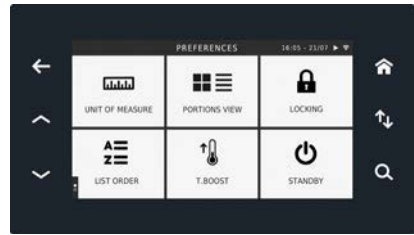
STANDBY: Slukketid for SKJERM og LED.

MY PHOTOS: Viser/sletter bilder som settes inn fra usb-enhet

BUZZER Innstilling av lydsignaler for EVEREO® (slutt på opprettholdelse av et program, feedback ved berøring, alarmer)

DAY DOTS: Innstilling av farger for dagsporsjonene (etiketter).

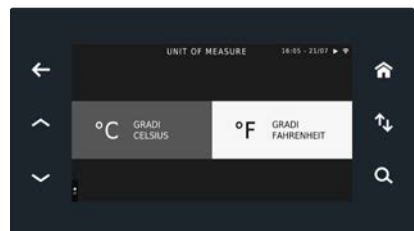
RESET: Avbryting av programmer, temperaturer, tilbakestilling av system



UNIT OF MEASURE



I menyen UNIT OF MEASURE kan du velge °C eller °F

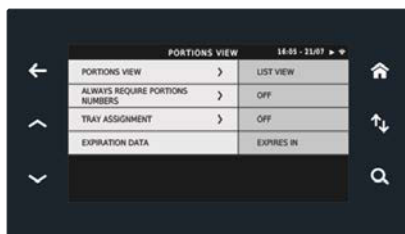


PORTION VIEW



Du kan velge modus for administrering av porsjoner ved å velge TRAY VIEW eller LIST VIEW. Slå av temperaturen og avbryt pågående programmer for å få adgang til denne menyen.

I denne menyen kan du dessuten aktivere eller deaktivere innsetting av antallet porsjoner (ved oppstart av et program) eller forespørsel om innsetting av nummeret på brettet (bare hvis man har valgt visning etter liste).



LOCKING



Fra menyen LOCKING er det mulig å aktivere og deaktivere funksjonene til EVEREO®, slik at man kan begrense operatørens handlinger.

ON sperre aktivert

OFF sperre deaktivert

Funksjoner som kan deaktiveres:

LOCK START TIMER:

Deaktiver muligheten for å starte raske TIMERE.

LOCK SUPERHOLDING MODE:

Sperrer adgang til biblioteket SUPERHOLDING MODE, og hindrer innsetting av utildekkede matvarer.

LOCK ADD NEW PROGRAM:

Deaktiverer den første tasten i bibliotekene, som gjør det mulig å opprette nye programmer.

LOCK MODIFY PROGRAM:

Blokkering av muligheten til å endre et lagret program.

LOCK DELETE PROGRAM:

Blokkering av muligheten til å fjerne et lagret program.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN:

Blokkering av muligheten til å fjerne et pasteuriseringsprogram.



KODE:

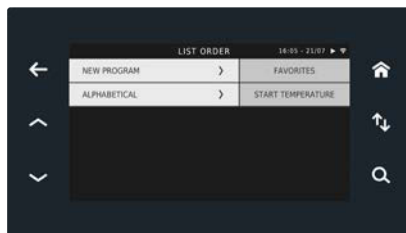
Passordet man vil bruke for å starte ved en temperatur under 59°C. Som standard er passordet 12345

NO

LIST ORDER



Innstillingene i menyen LIST ORDER gjør det mulig å definere visningsrekkefølgen til porsjonene inne i bibliotekene.

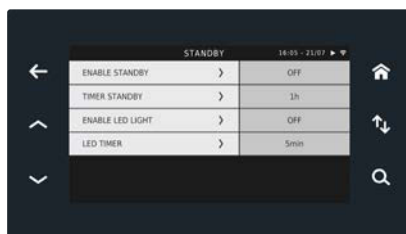


STAND-BY



PANEL: Panelet i EVEREO® kan gå over i standby for å spare energi. Fra denne menyen kan du aktivere timeren og definere en tid for slukking etter en periode med inaktivitet.

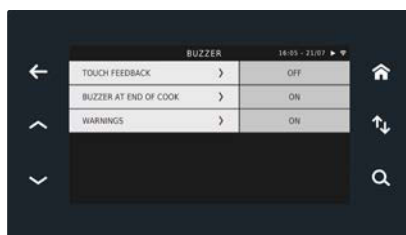
LEDBAR: Ledlampene som lyser opp kammeret tennes når du åpner døren. Slukking kan varsle når døren blir lukket eller ved å definere en slukningstid.



BUZZER



Innstillingene i menyen LIST ORDER gjør det mulig å aktivere lydsignaler som varsler: -Feedback bed å ta på panelet - Alarm for slutt på programets timer - Generelle alarmer.



MY PHOTOS



I menyen MY PHOTOS er det mulig å laste (eller fjerne) personlige bilder



DAY DOTS



I tillegg til bruk av etiketter for identifikasjon av porsjonene som er satt inn i EVEREO® kan man definere farger som skal tildeles de forskjellige dagene (f.eks. blå etikett for porsjoner satt inn mandag, gule etiketter for porsjoner satt inn tirsdag etc.).

Du kan deaktivere denne funksjonen ved å velge det første feltet ved siden av dagene.

Med en gang du går inn i dette skjermbildet vil den første raden velges. Ta på ikonet for den fargen du vil stille inn for Monday og valget vil automatisk anvendes og det neste elementet i listen (TUESDAY) vil bli valgt.

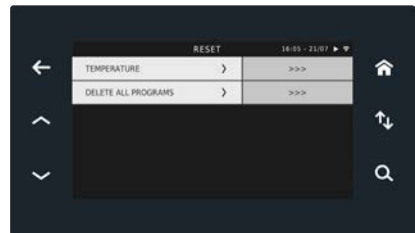
Hvis den valgte fargen allerede tilhører en ukedag vil fargen likevel tildeles, og fjernes fra den dagen den allerede var tildelt.



RESET



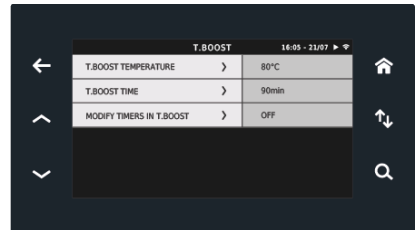
I menyen RESET kan du fjerne alle lagrede programmer, fjerne alle temperaturer eller fjerne alle dataene (programmer, temperaturer, lastede bilder).



T.BOOST



Regulerer tidsinnstillinger, temperatur og endre timer for modusen T.BOOST. De optimale parametrene for modusen T.BOOST er 80°C per 120 minutter.



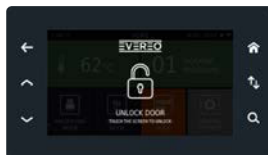
H) KONFIGURASJON OG BRUK AV EVEREO SAFE.LOCK

ADGANGSPROSEDYRE SUPER USER

EVEREO®-panelet i modusen SAFE.Lock er alltid låst.

For å låse det opp må du oppgi et passord på 4 numre, som du finner i veiledningen som er vedlagt i emballasjen til apparatet.

Etter å ha låst opp panelet vil du ikke bruke alle funksjonene til EVEREO®.



LASTING AV BRUKERPASSORD

1) Lag en tekstfil i formatet ".txt" som inneholder brukerpassordene.

- Passordene skal inneholde 5 tall (vær oppmerksom på mellomrommene);
- Hver av radene i filen skal begynne med et passord.
- Etterpå kan passordet oppgis med et navn som er knyttet til pinkoden, slik at man kan kontrollere adgangen ved å laste ned loggen fra USB-menyen.

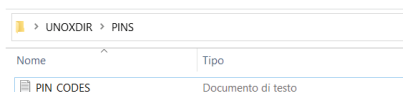
EKSEMPEL:

```
*PIN_CODES - Blocco note di Windows
File Modifica Formato Visualizza ?
00000 Utente 1
1111 Utente 2
2222 Utente 3
```

2) Lagring av fil:

- Lag en mappe inne i USB-enheten som du kaller "UNOXDIR";
- Lag en mappe inne i UNOXDIR-mappen som du kaller «PINS»;
- Til sist lagrer du teksten inne i mappen "PINS" og kaller den "PIN_CODES.txt".

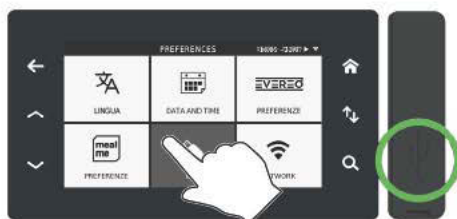
EKSEMPEL:



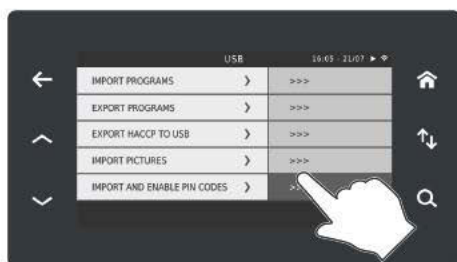
Foreta adgang i modusen SUPER USER og gå inn i menyen **“GENERELLE INNSTILLINGER”** ved bruk av passordet **4456**.



Koble usb-enheten i den riktige porten på siden av panelet og gå inn i USB-menyen.



Velg elementet **“IMPORT AND ENABLE PIN CODES”** og vent til passordene lastes.



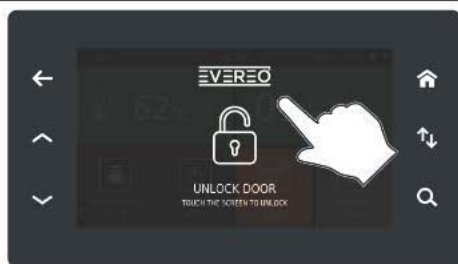
NO

PROSEDYRE FOR BRUK

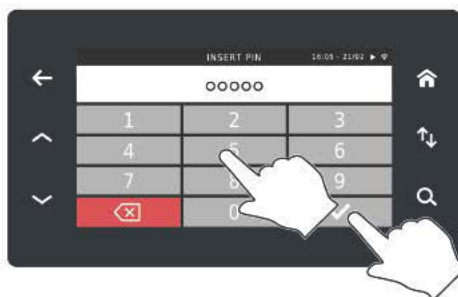
Evereo®-panelet i modusen SAFE.

Lock er alltid låst.

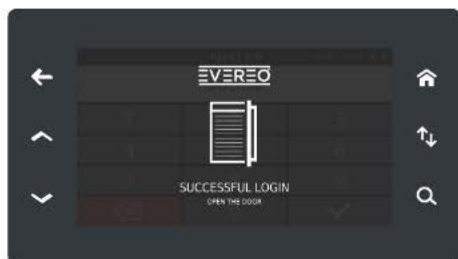
Ta på skjermen for å fortsette med å oppgi pinkoden.



Bruk det personlige passordet på 5 tall til å validere adgangen.



Når adgangen er bekreftet låser Evereo® opp døren slik at det blir mulig å ta ut maten.



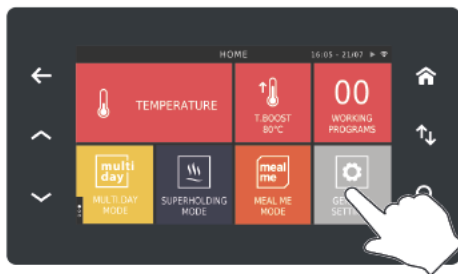
Lukk døren igjen når du har tatt ut maten.

⚠ Av sikkerhetshensyn, hvis døren ikke åpnes innen 5 sekunder, vil Evereo® blokkere systemte igjen.

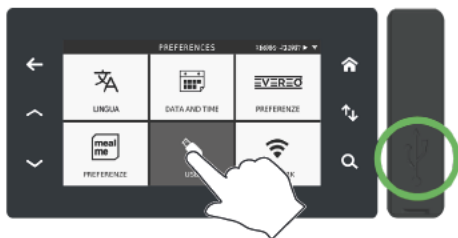


NEDLASTING AV ADGANGSLOGG

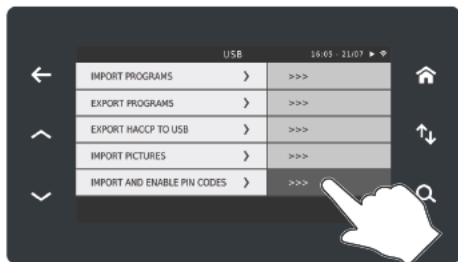
Foreta adgang i modusen
SUPER USER og gå inn i menyen
“**GENERAL SETTINGS**” ved bruk
av passordet **4456**.



Koble usb-enheten i den riktige
porten på siden av panelet og gå
inn i USB-menyen.



Velg elementet “**EXPORT
HACCP TO USB**” og vent til filen
er nedlastet.



NO

1) Hvordan lese HACCP-filen.

Handlingen med frigjøring ved hjelp av pinode registreres automatisk og settes inn i filen.CSV for HACCP-data.

Den lagrede informasjonen er:

- data
- klokkeslett
- pinkode for frigjøring.

HACCP DATA
BRUKERADGANG
AGANG SUPER USER

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

ALARMER

Symbol	Beskrivelse
T_{setpoint}	Settpunkttemperatur
T_{S1}	Temperatur målt av sonde S1
T_{S2}	Temperatur målt av sonde S2
T_{media}	Gjennomsnittet av temperaturene for S1 og S2
D_T	Temperaturforskjell mellom S1 og S2
timeout	Avlesningstid (generell)
t_{black}	Varighet strømbrudd
t_{door}	Varighet åpning av dør
t_{repast}	Varighet repasteurisering

Varmholderfunksjonen avleser og varsler følgende funksjonsproblemer ved maskinvaren:

Kode	Beskrivelse	Betingelser	Streng vist (ENGELSK)
WP01	Settpunkttemperatur ikke oppnådd innen 30 minutter fra oppstart av maskinen.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Minst EN fungerende sonde 3) Døren er lukket 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}}$ 5) timeout > 30 min. 	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Temperatur under settpunkt mens maskinen er i funksjon.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Minst EN fungerende sonde 3) Døren er lukket 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}} - 0.5^{\circ}\text{C}$ 5) timeout > 30 min. 	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRE-SERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	Temperaturen overstiger maksimalverdien	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Minst EN fungerende sonde 3) T_{S1} eller T_{S2} o $T_{\text{media}} > 100^{\circ}\text{C}$ 	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Sonde S1 ødelagt eller med funksjonsfeil	<ol style="list-style-type: none"> 1) S1 måler ikke/defekt status 2) S2 fungerer korrekt 	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Kode	Beskrivelse	Betingelser	Streng vist (ENGELSK)
WP05	Sonde S2 ødelagt eller med funksjonsfeil	1) S2 måler ikke/defekt status 2) S1 fungerer korrekt	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Ødelagte sonder eller sonder som fungerer dårlig	1) S1 måler ikke/defekt status 2) S2 måler ikke/defekt status	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP07	Viften fungerer ikke	1) Evereo ON 2) S1 fungerer korrekt 3) S2 fungerer korrekt 4) $D_T > 10^\circ\text{C}$ 5) timeout > 30 minutter	WARNING WP07 FAN ERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Fuktighetssonde ødelagt eller med funksjonsfeil	1) Evereo ON 2) Fuktighetssonden måler ikke/defekt status	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	Den maksimale temperaturen som er tillatt av sikkerhetstermostaten er nådd	1) Digital inngang for alarm for sikkerhetstermostat ON	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	Den maksimale temperaturen som er tillatt av motorene er nådd	1) Digital inngang for termisk alarm for motor ON	WARNING WP11 FAN THERMOSTAT

RÅD

Symbol	Beskrivelse
T_{setpoint}	Settpunkttemperatur
T_{S1}	Temperatur målt av sonde S1
T_{S2}	Temperatur målt av sonde S2
T_{media}	Gjennomsnittet av temperaturene for S1 og S2
D_T	Temperaturforskjell mellom S1 og S2
H_{setpoint}	Settpunkt for fuktighet
timeout	Avlesningstid (generell)
t_{black}	Varighet strømbrudd
t_{door}	Varighet åpning av dør
t_{repast}	Varighet repasteurisering

NO

Varmeskapet utløser følgende varsler angående integriteten til produktet som holdes varmt:

Kode	Avhengig av	Beskrivelse	Betingelser	Konsekvenser	Streng vist (ENGELSK)
HAZ01	STRØMBRUDD	Etter et strømbrudd er det mulig at matvarene må gjennomgå en repasteurisering.	Se tabell over repasteuriseringsstider	* For strømbrudd som varer under 120 min vil eventuelle lastede programmer oppdateres ved å trekke tiden fra timeren.* For strømbrudd som varer over 120 min, kan brukeren velge om man skal FJERNE ALLE aktive programmer, eller REPASTEURISERE	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURI
HAZ02	ÅPNING DØR	Etter en langvarig åpning av døren er det mulig at matvarene må gjennomgå en repasteurisering.		* For åpningstider som varer under 120 min vil eventuelle lastede programmer oppdateres ved å trekke tiden fra timeren.* For åpningstider som varer over 120 min, kan brukeren velge om man skal FJERNE ALLE aktive programmer, eller REPASTEURISERE	OPEN DOORHAZ02 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Kode	Avhengig av	Beskrivelse	Betingelser	Konsekvenser	Streng vist (ENGELSK)
HAZ03	WPO2 / SET-TEMPERATUR LAVERE ENN 59°C	Vi må skille mellom tre tilfeller:1) Varmholdingsmodusen opprettholder ikke temperaturen, det anbefales å fjerne de oppbevarte matvarene (alarmen WPO2 vises); 2) Varmholderfunksjonen opprettholder ikke temperaturen og denne synker under 59°C (alarmen WPO2 vises);3) Varmholderfunksjonen har blitt satt i gang med en temperatur under 59°C (alarmen WPO2 vises ikke).	timeout > 120 minutter	Man må skille mellom tre tilfeller: 1) Siden den er OVER sikkerhetstemperaturen er det mulig å REPA-STEURISERE eller FJERNE ALLE programmene; 2) Siden den er UNDER sikkerhetstemperaturen er det bare mulig å FJERNE ALLE programmene; 3) Når du har stilt inn temperaturen MA-NUELT og BEVISST er dette bare en anbefaling, ingen handlinger er nødvendige.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WPO6	Varmeskapet kan ikke opprettholde temperaturen, fordi BEGGE sondene er ødelagt. Det anbefales å ta ut matvarene.		Det er ikke mulig å pasteurisere på nytt, bare FJERNE aktive programmer.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

Kode	Avhengig av	Beskrivelse	Betingelser	Konsekvenser	Streng vist (ENGELSK)
HAZ05	WP07	Temperaturen inne i varmeskapet er lagdelt. Vi anbefaler at du fjerner de oppbevarte matvarene.	timeout > 120 minutter	Det er ikke mulig å pasteurisere på nytt, bare FJERNE aktive programmer.	<p>FAN ERRORHAZ05</p> <p>- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>
HAZ06	kun programmene av typen MULTIDAY MODE er aktivert	Den målte fuktigheten er over terskelen som er definert for å gjenkjenne ødeleggelse/åpning av en beholder.	H > LHCF (se parametere 2.0) timeout > LHIF (se parametere 2.0)	Dette er bare en anbefaling, ingen handling er nødvendig.	<p>HUMIDITY HAZ06</p> <p>-POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.</p>

Kode	Avhengig av	Beskrivelse	Betingelser	Konsekvenser	Streng vist (ENGELSK)
HAZ03	WPO2 / SET-TEMPERATUR LAVERE ENN 59°C	<p>Vi må skille mellom tre tilfeller:1) Varmholdingsmodusen opprettholder ikke temperaturen, det anbefales å fjerne de oppbevarte matvarene (alarmen WPO2 vises);</p> <p>2) Varmholderfunksjonen opprettholder ikke temperaturen og denne synker under 59°C (alarmen WPO2 vises);3) Varmholderfunksjonen har blitt satt i gang med en temperatur under 59°C (alarmen WPO2 vises ikke).</p>	<p>timeout > 120 minutter</p>	<p>Man må skille mellom tre tilfeller:</p> <p>1) Siden den er OVER sikkerhetstemperaturen er det mulig å REPA-STEURISERE eller FJERNE ALLE programmene;</p> <p>2) Siden den er UNDER sikkerhetstemperaturen er det bare mulig å FJERNE ALLE programmene;</p> <p>3) Når du har stilt inn temperaturen MA-NUELT og BEVISST er dette bare en anbefaling, ingen handlinger er nødvendige.</p>	<p>LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.</p>
HAZ04	WPO6	<p>Varmeskapet kan ikke opprettholde temperaturen fordi BEGGE sondene er ødelagt. Vi anbefaler at du fjerner de oppbevarte matvarene.</p>		<p>Det er ikke mulig å pasteurisere på nytt, bare FJERNE aktive programmer.</p>	<p>PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED, PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>

TABELL OVER PASTEURISERINGSTIDER

Betingelse	Avhengig av	Varighet pasteurisering
$120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$	HAZO1	4 timer*
$180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$		6 timer*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 timer*
$120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$	HAZO2	4 timer*
$180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$		6 timer*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 timer*

* kontrollerer alltid tilstanden til matvaren før du setter i gang en repasteuriseringsfase.

Merknader:

- Hvis timeren for resterende tid er mindre enn repasteuriseringstiden som trengs for å garantere sikkerheten til matvaren, vil dette i alle tilfeller merkes som **UTGÅTT**.
- Hvis et program allerede befinner seg i repasteuriseringsfasen og det oppstår en hendelse som gjør at det behøves en ny repasteuriseringsfase vil dette i alle tilfeller merkes som **UTGÅTT**.
- Oppstart av en repasteurisering eller fjerning er handlinger som **IKKE KAN REVERSERES**.

TABELL OVER OPTIMALE KONSERVERINGSINNSTILLINGER

Kategori	Temp.	Tid for regenerering og pasteurisering			Optimal konserveringstemperatur
		Kjøleskapstemperatur (0-4 °C)	Romtemperatur (20-57 °C)	Varm mat* (+ 58°C)	
rødt kjøtt	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
hvitt kjøtt	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
kylling	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
fisk	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
belgfrukter	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
grønnsaker	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
supper	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
pasta	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
ris	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager
saus	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dager

*det anbefales å alltid ha minst 2 timer pasteurisering, også når maten settes inn mens den er varm (med temperatur over 58°C).

** Beregningen av pasteuriseringstiden bygger på en gjennomsnittsvurdering. Hvis det plaseres matvarer med en temperatur på under 60°C i EVEREO for tilberedning/regenerering må temperaturen på matvarene kontrolleres for å verifisere at tids-/temperaturprofilen er trygg for matvarene, og særlig, for å garantere at denne tilfredsstiller de nødvendige standardene når det kommer til manglende aktivering av aktuelle mikroorganismer.

NO



ORDINÆRT VEDLIKEHOLD

! Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

- etter å ha koblet apparatet fra strøm og vann;
- etter å ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker, osv.).

Rengjør apparatet daglig for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å unngå at det rustfrie stålet i ovnsrommet ødelegges eller korroderer.

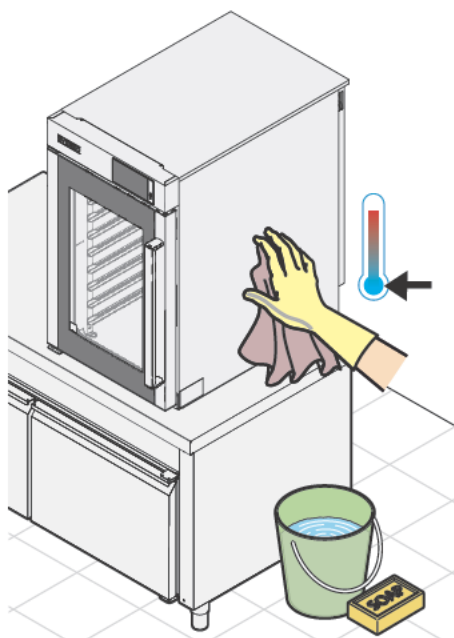
Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,
- sterke eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. saltsyre eller svovelsyre). Advarsel! Disse stoffene må heller ikke brukes til å rengjøre bordet under apparatet;
- slipende eller skarpe redskaper (f.eks. slipesvamper, skraper, stålbørster, osv.),
- vannsprut.

UTVENDIGE STÅLFLATER, PAKNING I KAMMERET

! Vent til overflatene er kalde.

Bruk kun en myk litt fuktig klut med lite såpevann. Skyll og tørk godt. Som et alternativt kan man bruke utelukkende vaskemidler som er anbefalt av produsenten. Produkter av andre typer kan forårsake skader og fører dermed til bortfall av garantien og alle andre kontra-



ktmessige forhold til produsenten og deres kontrollerte og/eller tilknyttede selskaper. For bruk av disse, se vaskemiddelprodusentens instruksjoner.

GLASSET PÅ INNSIDEN OG UTSIDEN AV DØREN

! Vent til glasset er helt kaldt.

Bruk kun en myk litt fuktig klut såpevann, eller en spesifikk vindusvask. Skyll og tørk godt.

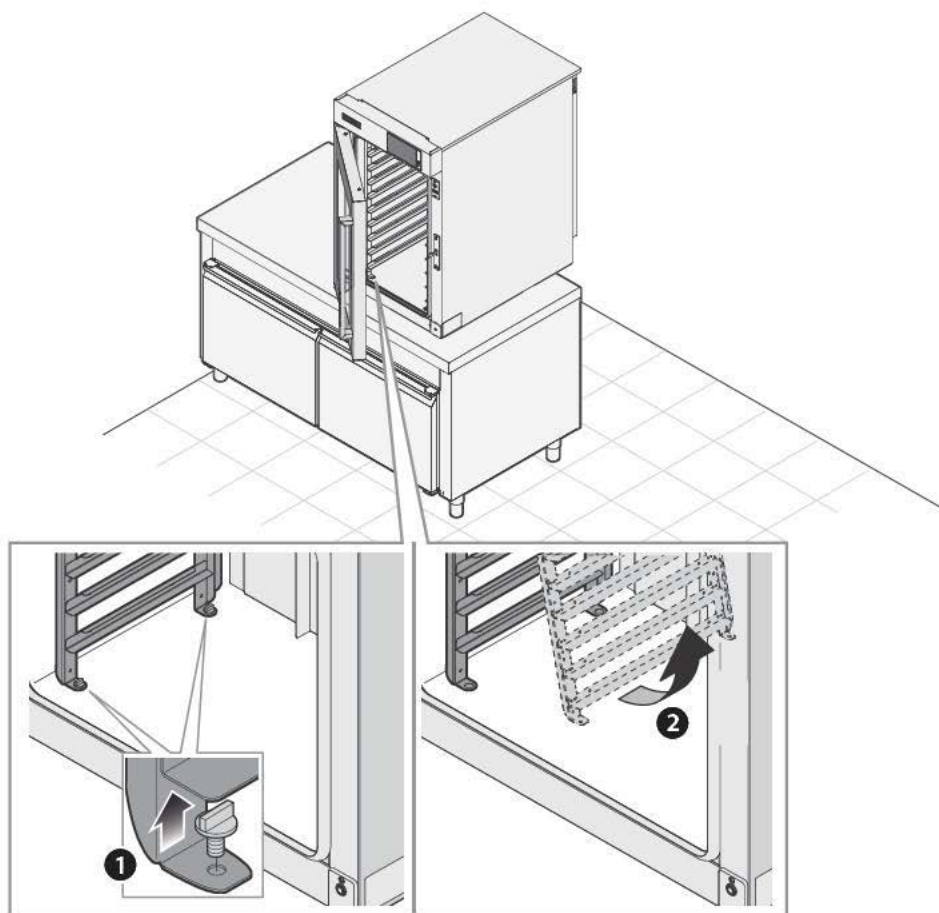
INNVEDIG KAMMER



Hvis det samler seg opp matreseter inne i kammeret må du rengjøre kammeret umiddelbart for å fjerne faren for brann.

Rengjør kammeret manuelt med bruk av en myk klut fuktet med et spesifikt vaskemiddel for overflater i rustfritt stål, og som verken er korroderende, slipende eller aggressivt.

For å lette rengjøringen kan du fjerne sideristene.



PERIODER UTEN BRUK

Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

- koble apparatet fra strømforsyningen;
- gni over alle flatene i rustfritt stål med en myk klut fuktet med litt vaselinolje;

Ved første bruk etter en pause:

- rengjør apparatet og tilbehøret nøye (se kap. [Vedlikehold](#) på side 74);
- koble apparatet til strømforsyningen igjen;
- kontroller apparatet før det tas i bruk igjen;

KUNDESERVICE

Ved feil må du koble apparatet fra strømforsyningen og kontakte produsenten.

SERTIFISERINGER

EU-samsvarserklæring for elektriske apparat

Produsent: UNOX S.p.A.

Adresse: Via Majorana 22 - IT-35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Erklærer på eget ansvar at produktet

EVEREO

er i samsvar med maskindirektiv 2006/42/EF gjennom følgende standarder:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2016

er i samsvar med direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU gjennom følgende standarder:

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

GARANTI

Installasjon av dette produktet må gjennomføres av et serviceverksted som er godkjent av produsenten. Installasjonsdatoen og apparatmodellen skal dokumenteres av sluttbrukeren med en skriftlig bekreftelse eller en installasjonsfaktura utstedt av forhandleren eller av serviceverkstedet som er godkjent av produsenten.

Produsentens garanti forutsetter anerkjenning av alle defekter som objektivt kan føres tilbake til originale defekter som skyldes feil i produksjonen. Defekter og skader som skyldes transport, feil oppbevaring eller vedlikehold av varen eller feilaktig bruk av produktet, installasjon som ikke er i samsvar med de tekniske spesifikasjonene gitt av produsenten eller som skyldes bruksmiljøet,

som for eksempel bruk av skittent vann eller aggressiv bruk av vann eller anvendelse av upassende effekt eller spenning.

Alle eventuelle skader som skyldes overspenning eller tukling utført uautoriserte eller inkompetende personer er utelatt fra garantien. Garantiretten bortfaller dessuten i tilfelle av skader eller funksjonsproblemer som skyldes kalkavleiringer på apparatet. Alle forbruksdeler er dessuten utelatt fra garantien, slik som: pakninger, lydperer, glassruter, estetiske vegger på utstyret og andre deler som slites under bruk.

Garantiretten bortfaller i tilfelle skader som skyldes en installasjon som ikke er perfekt utført, eller som ikke er utført av et godkjent serviceverksted.

AVHENDING ETTER ENDT LEVETID

I henhold til par. 13 i det italienske lovdekretet nr. 49 av 2014 "Gjennomføring av direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall"



Merket med utkrysset søppelkasse angir at produktet ble markedsført etter den 13. august 2005, og at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men kildesorteres.

Alle apparatene er fremstillet med mer enn 90 % resirkulerbare metallmaterialer (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate, kobber, osv.). Fjern strømkabelen og enhver annen innretning for lukking av rom og skuffer (hvor finnes) for å gjøre apparatet ubrukelig. Etter endt levetid er det viktig med en riktig håndtering av produktet for å redusere negative miljøpåvirkninger og for en bedre ressursbruk etter prinsippene "forurenseren betaler", forebygging, klargjøring for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning. Vær oppmerksom på at ulovlig eller feilaktig avhending av produktet er straffbart i henhold til gjeldende regelverk.

Informasjon om avhending i Italia

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

- til miljøstasjoner (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer)
- forhandleren som du kjøpte av er pliktig til å ta imot elektrisk og elektronisk avfall gratis (innlevering av et gammelt mot kjøp av et nytt).

Informasjon om avhending i EU-land

EE-direktivet er implementert forskjellig i hvert land. Kontakt derfor lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon om riktig avhending.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

E-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 BULGARIA

E-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 GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 52 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.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 şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

E-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 ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

E-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 AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

E-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 LLC

E-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. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-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 DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11522A4

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.