



CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

MANUEL D'UTILISATION ET ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

FR

ATTENTION : Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil



**NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI LE MODÈLE
EVEREO D'UNOX**

Vous venez d'acheter un produit de haute technologie qui
révolutionnera votre façon de gérer la cuisine.

CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

NORMES DE SÉCURITÉ

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION.....	6
EXPLICATION DES PICTOGRAMMES.....	8

INTRODUCTION / NOTIONS PRÉLIMINAIRES

COMMENT FONCTIONNE EVEREO® ?	10
MODES D'EMPLOI.....	10
AVERTISSEMENTS ET CONSEILS	11

UTILISATION

PAGE D'ACCUEIL	12
PROCÉDURE GUIDÉE	13

ENTRETIEN

ENTRETIEN ORDINAIRE	70
PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	72
CERTIFICATIONS	72
GARANTIE	72
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE.....	73

CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

Normes de sécurité

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et toute autre relation contractuelle existant avec le fabricant et ses filiales et / ou associés et dégagent le Fabricant de toute responsabilité.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non pas par des enfants sans surveillance.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non pas par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour l'utilisation à basse température pour la cuisson et/ou le maintien des aliments selon les indications du Fabricant, dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un

Centre d'Assistance autorisé par le Fabricant sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales du Fabricant.

- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et de tout autre rapport contractuel en vigueur avec le producteur et ses sociétés contrôlées et/ou associées.



DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

- Durant le maintien et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à :
 - toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes pourraient être très chaudes (température supérieure à 60°C - 140°F) ;
 - déplacer des récipients, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de l'armoire de maintien en température, en portant toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention en raison de la haute température de la chambre de l'appareil.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.



DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).
- Ne pas utiliser de liquides facilement inflammables (par ex. alcool) à l'intérieur de la chambre de l'appareil.
- Conservez la chambre de l'appareil toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien !



DANGER D'ÉLECTROCHOC

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé par le Fabricant. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie et de tout autre rapport contractuel en vigueur avec le producteur et ses sociétés contrôlées et/ou associées.

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Risque d'incendie !



Conseils et informations utiles



Risque d'électrochoc !



Symbole de mise à la terre



Lisez le manuel d'instructions



Symbole d'équipotentiel



Risque de brûlures



Renvoi à un autre chapitre

CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

Introduction

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.



Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel, où figurent toutes les indications nécessaires pour conserver en parfait état les qualités esthétiques et fonctionnelles du produit.



CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

Notions préliminaires

COMMENT FONCTIONNE EVEREO® ?

Les bactéries, responsables de la dégradation des aliments, prolifèrent à des températures comprises entre 4 ° C et 58 ° C : pour cette raison, jusqu'à présent, l'une des méthodes de conservation les plus utilisées, était la surgélation à des températures inférieures à 4 ° C avec régénération successive des aliments. Mais que se passe-t-il si les aliments sont conservés **à plus** de 58 °C, pendant plusieurs jours ? Pour répondre à la question, UNOX a uni son expérience à celle du Département de Physique des Matériaux de l'Université de Parme. L'intuition, après des années de recherche, devient une certitude scientifique : les aliments peuvent être conservés pendant de longues périodes à des températures supérieures à 58 ° C, sans compromettre leur goût et leur saveur, grâce au contrôle combiné et précis de la température, de l'humidité et de l'oxygène qui entre en contact avec eux. Voici EVEREO®, un appareil conçu pour conserver les aliments à la température de service et de consommation pendant plusieurs jours : cela signifie qu'il est possible de cuisiner des aliments, de les maintenir au chaud (dans une plage de 62 °C à 70 °C) et de les servir dans à tout moment de la journée, avec zéro temps d'attente pour les clients. Tout cela combiné à la sécurité microbiologique, au maintien des qualités organoleptiques des aliments et à une économie de temps et des ressources.

Si un aliment dont la température est inférieure à 60 °C est placé dans l'EVEREO pour être cuit/remis à la température de service, vous devez contrôler sa température pour vérifier que le profil durée/température est conforme aux règles de sécurité alimentaire et, en particulier, afin de vous assurer qu'il réponde aux normes requises en matière de neutralisation des microorganismes cibles. N'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments à une température initiale inférieure à 0 °C. Evereo ne peut pas garantir dans ce cas que le profil durée/température, pour neutraliser les microorganismes cibles, réponde aux normes requises.

MODES D'EMPLOI

Jusqu'à 72 heures : conservation (MULTI.DAY MODE)

Dans ce mode, scellez simplement et hermétiquement les aliments cuits pendant qu'ils sont encore chauds en utilisant un simple sac sous vide ou un plateau MULTI.Day.

EVEREO® propose, de manière autonome, les bons réglages à utiliser pour les aliments les plus courants : de cette façon, l'humidité naturelle des plats et leurs qualités organoleptiques sont maintenues.

* Si vous utilisez les plateaux MULTI.Day pour la conservation, attendez 4 à 5 minutes pour mettre un aliment dont la température est supérieure à

180 °C sous vide à l'aide du système MULTI.Day HOT VACUUM. Vous maintiendrez ainsi le vide dans le plateau.

Jusqu'à 8 heures : maintien (SUPERHOLDING MODE)

Si vous utilisez ce mode d'utilisation, vous pouvez conserver les aliments au chaud et cuits dans des récipients non couverts jusqu'à 8 heures avec des résultats impeccables : tout ce que vous avez à faire est de régler la température et le niveau d'humidité qui conviennent le mieux aux aliments à conserver.

72 heures au maximum : MEAL ME MODE

IL EST possible de commander, directement depuis un smartphone, des plats préparés, conservés en atmosphère modifiée : ils seront livrés en les transportant à des températures inférieures à 4 °C.

Successivement, les aliments achetés devront être conservés dans EVE-REO® pendant au moins 8 heures avant de les servir.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS



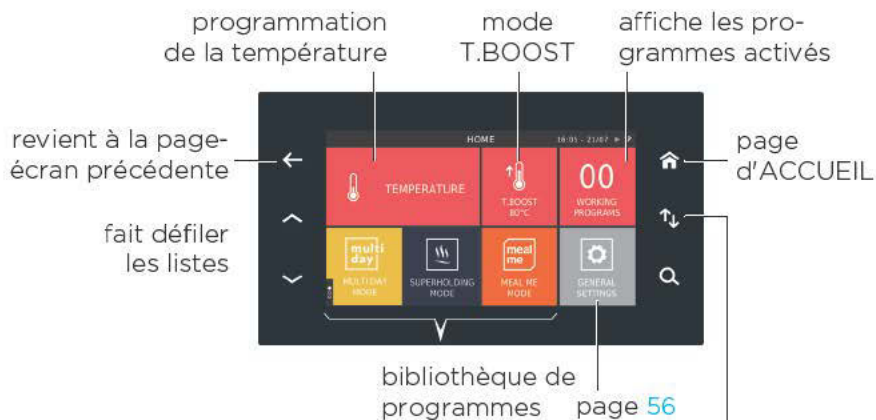
Avant d'installer l'appareil lisez attentivement le chapitre « Normes de sécurité » à la page 6.

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre de l'appareil et les accessoires (voir le chap. « Entretien » à la page 74) ; laissez fonctionner l'appareil à vide et à la température maximale de 70 °C pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs dues aux graisses protectrices utilisées en usine.
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement n'ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement afin de réduire les consommations d'énergie : pour sortir de ce mode d'utilisation, il suffit de presser la touche START / STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- Utilisez des plaques et des grilles du Fabricant en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.
- Le produit a un niveau de pression sonore inférieur à 70dBa

CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

Utilisation

PAGE D'ACCUEIL



indication température et humidité

* L'indication de l'humidité est présente seulement en cas de programmes SUPERHOLDING activés

Indication date et heure

PROCÉDURE GUIDÉE

- A) Choisir comment gérer les portions ▶ page 14
- B) Programmer la température d'utilisation (set point) ▶ page 16
- C) Sélectionner le mode d'utilisation et un programme (déjà présent ou nouveau) ▶ page 19
 - Jusqu'à 72 heures : conservation de portions sous-vide (MULTI.Day MODE) ▶ page 20
 - Jusqu'à 8 heures : maintien (SUPERHOLDING MODE) - portions ouvertes ▶ page 26
 - 72 heures au maximum : conservation de portions sous-vide (Meal Me mode) ▶ page 32
- D) Mode T.BOOST - il prépare les aliments pour le service. ▶ page 34
- E) Démarrer le programme choisi ▶ page 36
- F) Éteindre l'appareil ▶ page 52
- G) RÉGLAGES ▶ page 56
- H) Configuration et utilisation Evereo SAFE.Lock ▶ page 62

A) Choisir comment gérer les portions : par plaques ou par liste

Il existe deux modes de gestion des portions avec EVEREO® :

- la gestion par défaut par **PLAQUES** (TRAY VIEW),
- la gestion par **LISTE** (LIST VIEW).

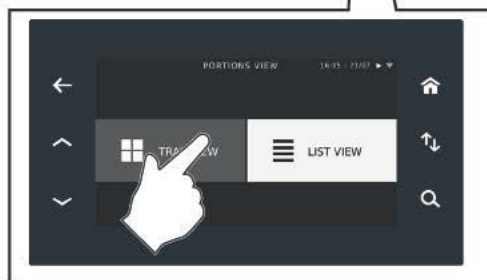
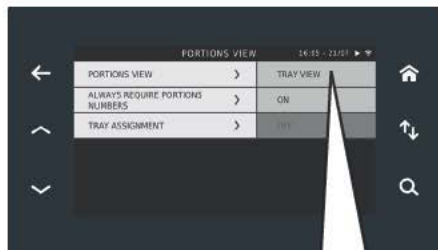
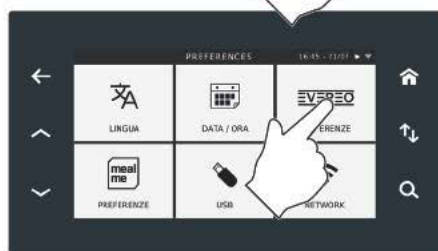
Il est possible de configurer celle choisie en accédant au menu :

General setting (réglages) -> preferences (préférences) -> portion view.

Dans le menu Portions view, il est possible de décider :

- 1) de gérer les portion par **plaque** ou par **liste** (voir la page suivante pour d'autres informations) ;
- 2) d'activer ou désactiver la **demande de portions** au démarrage d'un programme ;
- 3) de demander le **numéro de la plaque** (actif seulement si l'affichage par liste a été sélectionné).

! Pour effectuer le choix, il est nécessaire que la température soit arrêtée et qu'aucun programme ne soit activé.



Gestion par PLAQUE (TRAY VIEW) :

Avec ce mode, il est possible de gérer rapidement les portions et de toujours contrôler les programmes activés dans EVEREO®.

La gestion par PLAQUE est idéale pour l'utilisation du point de commande.

Page-écran

Affichage des plaques

Sur cette page-écran, les programmes activés dans EVEREO® ainsi que la plaque relative à chaque programme sont affichés.

En sélectionnant la plaque pour laquelle un programme est activé, les portions qui ont été introduites dans EVEREO® s'affichent.



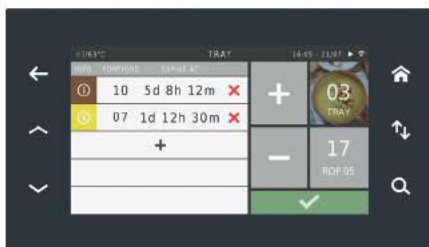
Plaque

Pour chaque Minuteur, une nouvelle rubrique est créée dans la liste. De cette manière, EVEREO® distingue les portions insérées à différents moments.

Exemple :

Minuteur 01 portions 12

Minuteur 02 portions 05



Page-écran

Affichage des plaques

Sur cette page-écran, EVEREO® charge toutes les portions des programmes. Il est possible de classer les portions par date d'expiration, ordre alphabétique et, si activé, par ordre de plaques.



FR

B) Programmer la température d'utilisation (set point)

- ① Touchez le champ rouge « Température (Temperature) ».



Je peux choisir, en alternative, entre :

- utiliser une **température déjà présente** (parce qu'elle a été mémorisée précédemment ou bien prédéfinie en usine : 62 °C, 70 °C, températures conseillées pour le maintien des aliments à l'intérieur d'EVEREO®).

► voir le point ⑤

- programmer une **nouvelle température** (ex. 63 °C) si celles présentes ne satisfont pas les besoins

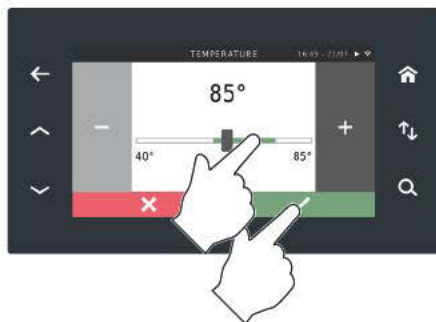
► poursuivre avec le point ②

- ② Pressez la touche « + » pour créer une nouvelle température.



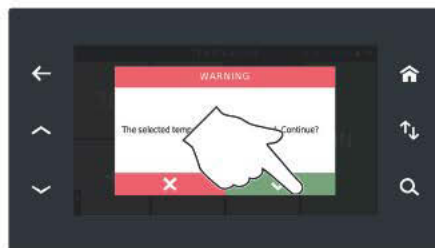
Réglez la valeur requise à l'aide des boutons « - » et « + » ou en déplaçant le curseur (dans l'exemple, sur 85 °C), puis confirmez la sélection par « ✓ » ou annulez la sélection par « X ».

- ③  Pour programmer des températures inférieures à 59 °C, il est nécessaire de saisir un mot de passe : un pop-up signale également que la température ne garantit pas la sécurité alimentaire.



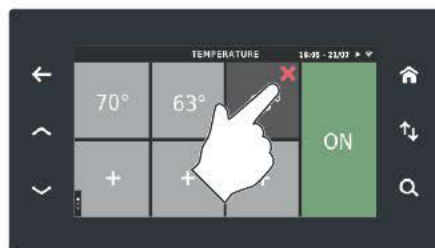
Après la confirmation, la température programmée apparaît sur la page-écran (dans l'exemple 63 °C) : cela est utile pour pouvoir la réutiliser dans le futur sans devoir la configurer à nouveau.

- ④ Pour l'éliminer, si elle n'est plus nécessaire, pressez le symbole « X » dans la case et confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « X ».



Pressez la température qui vous intéresse (dans l'exemple 63 °C).

- ⑤



Pressez le champ « ON » pour démarrer le chauffage.

- ⑥ **!** **Ne pas introduire d'aliments dans EVEREO®.**



La figure ci-contre indique la température actuelle en chambre (dans l'exemple 45 °C) et celle programmée (dans l'exemple 63 °C).


⑦

Lorsqu'elle est atteinte, le champ température et celui à côté sont en vert : EVEREO® est prêt **pour l'utilisation**.



C) Sélectionner le mode d'utilisation et un programme (déjà présent ou nouveau)

① Choisissez l'un des trois modes d'utilisation :

 **Jusqu'à 72 heures : conservation de portions sous-vide (MULTI DAY MODE)** ▶ page 20

 **Jusqu'à 8 heures : maintien de portions ouvertes (SUPERHOLDING MODE)** ▶ page 26

 **72 heures au maximum : portions sous-vide (MEAL ME MODE)** ▶ pag. 32

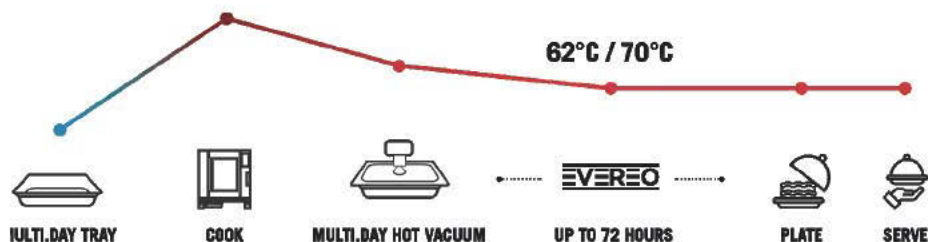
 Pour plus d'informations, consultez la page 10

Après avoir effectué vos choix, tous les programmes présents sont affichés (deux prédéfinis en usine, et ceux mémorisés précédemment).



multi day

Avec EVEREO® MULTI.Day, il est possible de préserver la température de service des aliments, évitant ainsi la prolifération des bactéries dans les aliments cuits. Les aliments à conserver doivent être préparés et cuisinés en suivant scrupuleusement les procédures et les lois sur la sécurité alimentaire.



! Plaque de cuisson Evereo MULTI.Day

Avant la cuisson et la conservation, il est nécessaire d'effectuer la stérilisation des plaques et des couvercles MULTI.Day (20 min., 120 °C, 100 % de vapeur ou bien 5 min., 180 °C, 40 % de vapeur). Avant le service, éliminer tous les produits malodorants et à l'aspect inapproprié.



Jusqu'à 72 heures : conservation (MULTI.DAY MODE) - portions sous-vide

Je peux choisir entre :

- utiliser un **programme déjà présent** parce qu'il a été prédéfini en usine ou bien mémorisé précédemment

► voir la page 25

ou bien

- configurer un **nouveau programme « conservation - MULTI.Day MODE »**

► consultez le chapitre suivant [Configurer un nouveau programme de conservation \(MULTI.Day MODE\)](#)



La page-écran est à titre d'exemple car elle dépend des programmes configurés par l'utilisateur.

Configurer un nouveau programme de conservation (MULTI.Day MODE)

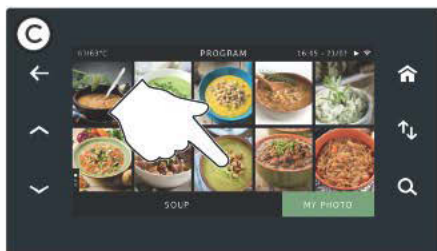
- A** Sélectionnez « **+ New Program** » pour créer un nouveau programme.



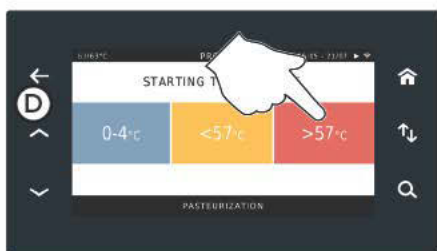
- B** Choisissez la **catégorie** à laquelle appartient le type d'aliment que vous souhaitez conserver (ex. soupe - sauce - veloutés), parmi celles proposées.



- C** Sélectionnez l'**Image** de l'aliment à insérer ou, en alternative, sélectionnez « My photo » et choisissez une image personnelle. Pour savoir comment insérer une image personnelle, ► allez à la page 60



- D** Sélectionnez la **température actuelle** de l'aliment à conserver (c'est à dire la température de l'aliment avant l'insertion dans EVEREO®, dans l'exemple supérieure à 57 °C). Ce paramètre sert à définir le temps de pasteurisation nécessaire à la sécurité alimentaire.



- !** **Ne pas servir les aliments avant que le temps de pasteurisation soit écoulé !**

Tous les champs du programme sont remplis automatiquement en saisissant les valeurs de défaut (voir la page 73).

- nom (ex. soupes - soup)
- photo
- catégorie (ex. soupes - soup)
- température (ex. 63 °C)
- minuteur (5 jours et 12 heures)
- pasteurisation (dans ce cas, elle ne sert pas car l'aliment a été introduit déjà chaud).

! Si vous souhaitez :

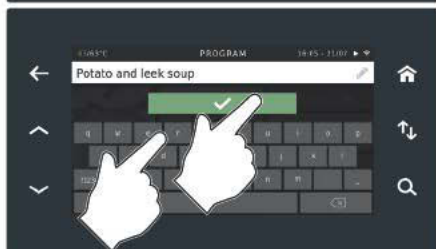
- **varier manuellement** ces valeurs, consultez la page 24 ;
- saisissez un **point de commande (ROP)** et signalez le programme comme « **préféré** », consultez la page 23.
- **lancer immédiatement** le programme, consultez la page 36



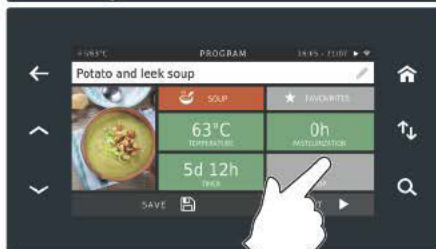
- A** **Température** : température de maintien des aliments dans EVEREO®.
- B** **Temps de régénération** : combien d'heures après l'insertion de l'aliment, il est possible de le servir. Ce temps varie selon la température de l'aliment au moment de l'insertion.
- C** **Temps de conservation (timer)** : pendant combien de jours l'aliment peut-il être conservé à la température indiquée.

Accomplissement du nouveau programme (nom, préféré et point de commande)

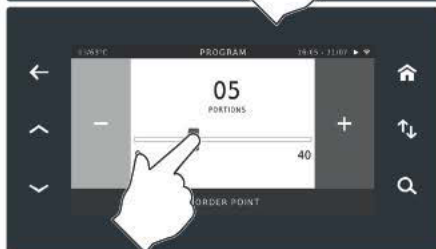
Si vous souhaitez, vous pouvez modifier le **nom** du programme (ex. faire devenir « Soup » -> « Potato and leek soup ») en le saisissant sur le clavier et en confirmant avec la « ✓ ».



Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer un **point de commande (ROP)** : cette valeur permet à EVEREO® de signaler quand les portions de cet aliment sont sur le point de finir (dans l'exemple, EVEREO® avertit quand il reste encore 5 portions) de manière à avoir le temps de les ravitailler.



! Si un point de commande est inséré pour le programme, il devra être sauvegardé avant de pouvoir le redémarrer.



Si vous souhaitez, sélectionnez le bouton « ★ **Favorites** » pour ajouter le programme à la liste des programmes rapides.



Si vous souhaitez, lancer immédiatement le programme, consultez la page [36](#)

Modification manuelle des paramètres du nouveau programme (nom, photo, catégorie, température, minuteur et pasteurisation)

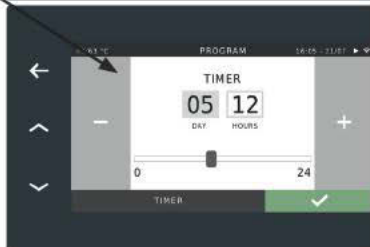
Pressez le champ correspondant, saisissez la valeur et confirmez avec la « ✓ » ou annulez en revenant en arrière avec la « < ».



réglage de la température de maintien



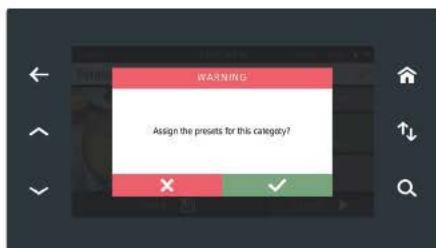
programmation du temps de pasteurisation



réglage du temps de conservation

AVERTISSEMENT : aliment à moins de 60 °C !
Contrôlez la température de l'aliment pour vérifier que le profil durée/température est sûr !



⚠ Si avec des paramètres déjà configurés, la catégorie alimentaire est modifiée, EVE-REO® demande si l'on souhaite mettre à jour les configurations du programmes avec les paramètres de la nouvelle catégorie ou maintenir les valeurs déjà saisies.



Utiliser un programme « MULTI.Day MODE - conservation » déjà présent

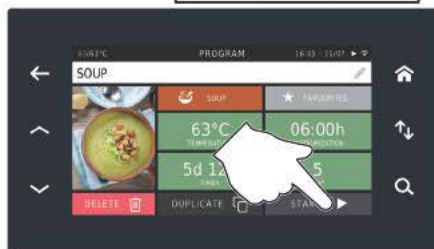
- A** Accédez à la bibliothèque « MULTI.Day MODE »



- B** Cherchez le programme qui satisfait vos besoins à l'aide des touches fléchées  ou bien en cliquant sur le symbole  : de cette manière, il est possible de classer les recettes en ordre alphabétique, par favoris et par température.



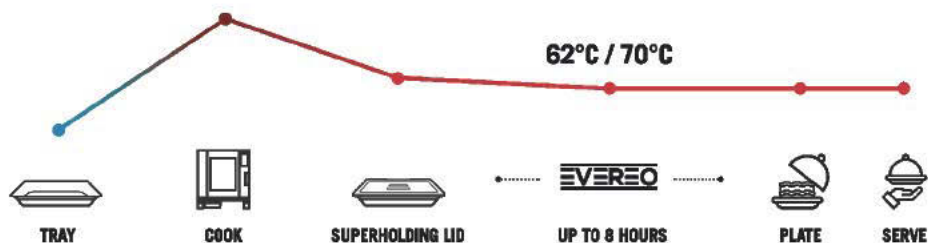
Si vous souhaitez, démarrez immédiatement le programme, consultez la page [36](#)



Jusqu'à 8 heures : MODE SUPERHOLDING - Opérations Préliminaires



Avec EVEREO® SUPERHOLDING, il est possible de préserver la température de service des aliments, évitant ainsi la prolifération des bactéries dans les aliments cuits. Les aliments à conserver doivent être préparés et cuisinés en suivant scrupuleusement les procédures et les lois sur la sécurité alimentaire.



! Evereo SUPERHOLDING

Avant le service, éliminer tous les produits malodorants et à l'aspect inapproprié.



Jusqu'à 8 heures : maintien (SUPERHOLDING MODE) - portions ouvertes

Je peux choisir entre :

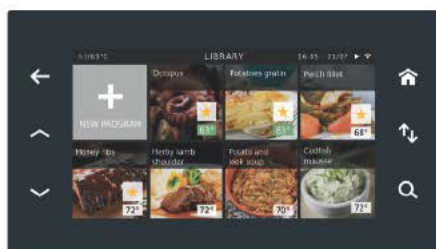
- utiliser un **programme déjà présent** parce qu'il a été prédéfini en usine ou bien mémorisé précédemment

► voir la page 31

ou bien

- configurer un **nouveau programme « maintien - SUPERHOLDING MODE »**

► consultez le chapitre suivant « Configurer un nouveau programme de maintien (SUPERHOLDING MODE) ».



La page-écran est à titre d'exemple car elle dépend des programmes configurés par l'utilisateur.

Configurer un nouveau programme de maintien (SUPERHOLDING MODE)

- A** Sélectionnez « **+ New Program** » pour créer un nouveau programme.



- B** Choisissez la **catégorie** à laquelle appartient le type d'aliment que vous souhaitez conserver (ex. poisson - pâtes et couscous), en choisissant parmi celles proposées.

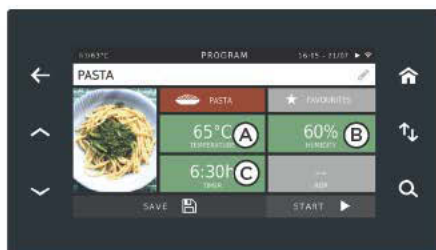


- Ⓒ Sélectionnez l'**Image** de l'aliment à insérer ou, en alternative, sélectionnez « My Photo » et choisissez une image personnelle. Pour savoir comment insérer une image personnelle, ► allez à la page 60



Tous les champs du programme sont remplis automatiquement en saisissant les valeurs de défaut (voir la page 73).

- nom (ex. pâtes)
- photo
- catégorie (ex. pâtes)
- température (ex. 65 °C)
- minuteur (ex. 6:30 h)
- humidité (ex. 60 %)

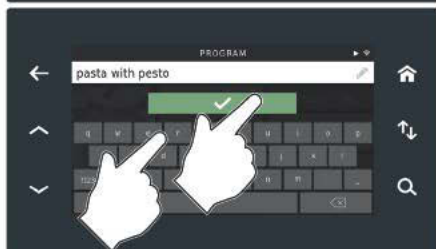


- Ⓘ Si vous souhaitez :
- varier manuellement ces valeurs, consultez la page 30 ;
 - saisissez un **point de commande (ROP)** et signalez le programme comme « **préféré** », consultez la page 29.
 - **lancer immédiatement** le programme, consultez la page 36

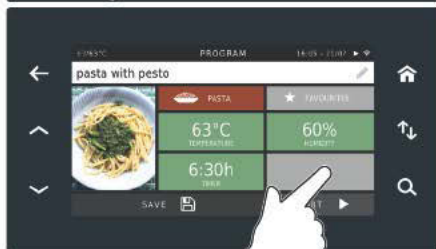
- Ⓐ **Température** : température de maintien des aliments dans EVEREO®.
- Ⓑ **Humidité en chambre** : il est possible de définir l'humidité optimale selon l'aliment à conserver.
- Ⓒ **Temps de conservation (timer)** : pendant combien de jours l'aliment peut-il être conservé à la température indiquée.

Accomplissement du nouveau programme (nom, préféré et point de commande)

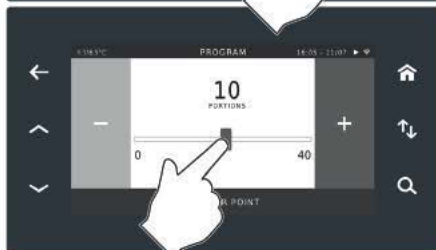
Si vous souhaitez, vous pouvez modifier le **nom** du programme (ex. faire devenir « Pâtes » -> « Pasta with pesto ») en le saisissant sur le clavier et en confirmant avec la « ✓ ».



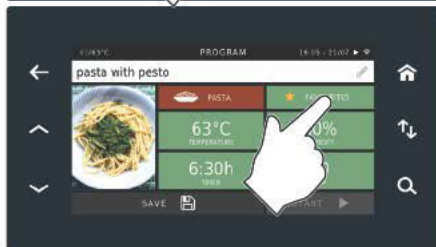
Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer un **point de commande (ROP)** : cette valeur permet à EVEREO® de signaler quand les portions de cet aliment sont sur le point de finir (dans l'exemple, EVEREO® avertit quand il reste encore 10 portions) de manière à avoir le temps de les ravitailler.



! Si un point de commande est inséré pour le programme, il devra être sauvegardé avant de pouvoir le redémarrer.



Si vous souhaitez, sélectionnez le bouton « ★ **Favorites** » pour ajouter le programme à la liste des programmes rapides.



Si vous souhaitez, démarrez immédiatement le programme, consultez la page [36](#)

Modification manuelle des paramètres du nouveau programme (nom, photo, minuteur, humidité et température)

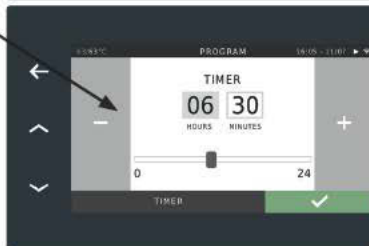
Pressez le champ correspondant, saisissez la valeur et confirmez avec la « ✓ » ou annulez en revenant en arrière avec la « <- ».



réglage de la température de maintien

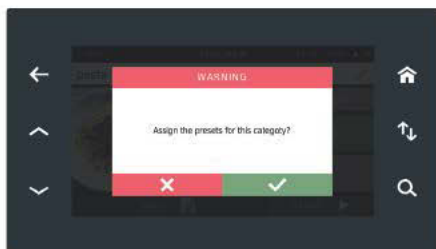


Réglage du pourcentage d'humidité en chambre



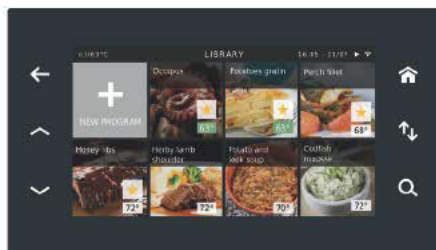
réglage du temps de conservation



❗ Si avec des paramètres déjà configurés, la catégorie alimentaire est modifiée, EVE-REO® demande si l'on souhaite mettre à jour les configurations du programmes avec les paramètres de la nouvelle catégorie ou maintenir les valeurs déjà saisies.



Utiliser un programme « maintien - holding » déjà présent

A Accédez à la bibliothèque « SUPERHOLDING »

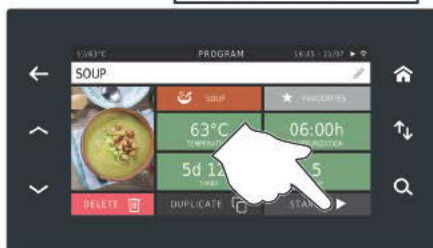


B Cherchez le programme qui satisfait vos besoins à l'aide des touches fléchées  ou bien en cliquant sur le symbole  : de cette manière, il est possible de classer les recettes en ordre alphabétique, par favoris et par température.



Si vous souhaitez, démarrez immédiatement le programme, consultez la page [36](#)

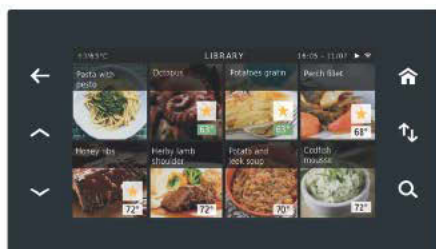
S'il existe déjà des programmes démarrés avec une valeur d'humidité différente du programme que l'on souhaite lancer, le bouton Start est désactivé.



La bibliothèque « meal me » comprend les programmes des aliments disponibles dans le portail :

www.mealmefood.com.

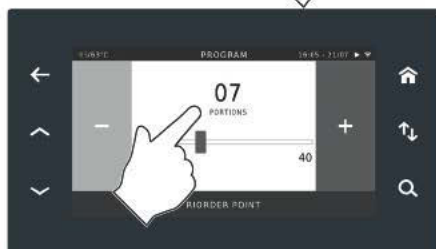
Les paramètres de ces programmes **ne peuvent pas être modifiés** ; il est toutefois possible de les classer comme **favoris** ou de définir un **point de commande (ROP)** pour les portions du programme.



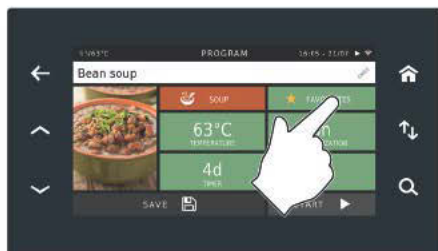
La page-écran est à titre d'exemple car elle dépend des programmes configurés par l'utilisateur.

Accomplissement du programme (point de commande et/ou favori)

Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer un **point de commande (ROP)** : cette valeur permet à EVEREO® de signaler quand les portions de cet aliment sont sur le point de finir (dans l'exemple, EVEREO® avertit quand il reste encore 7 portions) de manière à avoir le temps de les ravitailler.



Sélectionnez le bouton «  **Favorites** » pour ajouter le programme à la liste des programmes rapides.



D) Mode T.BOOST - Il prépare les aliments pour le service.

Le mode T.BOOST permet d'augmenter la température d'Evereo pendant un certain temps afin de réchauffer les aliments avant de les servir aux clients.

Interface dans les pays autorisés pour le service MEAL ME



Interface dans les pays non autorisés pour le service MEAL ME

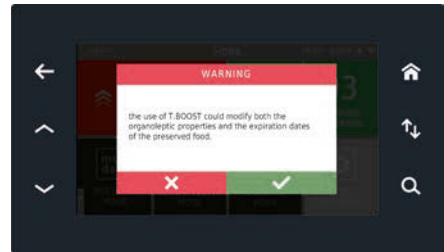


! Les fonctions de T.BOOST sont les mêmes pour les deux versions d'interface

- ① Pour réchauffer les aliments conservés dans Evereo, sélectionner le mode T.BOOST pour démarrer le réchauffement à 80 °C.



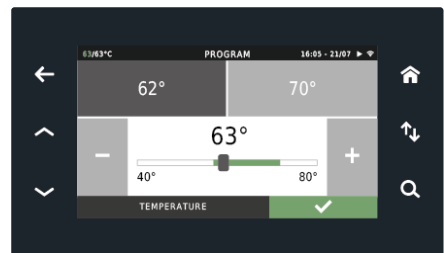
- ② Le mode T.BOOST peut modifier automatiquement les temps des minuteurs afin de les adapter aux nouvelles conditions de la chambre. Le paramètre peut être activé dans le menu réglages (page 61).



- ③ La température d'Evereo est amenée à 80 °C et maintenue à cette température pendant un certain temps (2 heures par défaut). Les paramètres de temps et de température peuvent être personnalisés depuis le menu réglages (page 61).



- ④ Il est possible de désactiver le mode T.BOOST en sélectionnant l'icône sur la page AC-CUEIL.



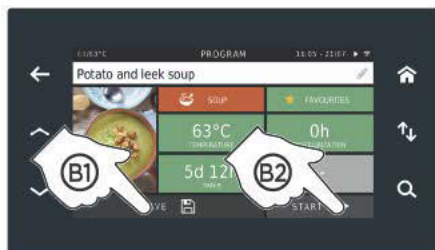
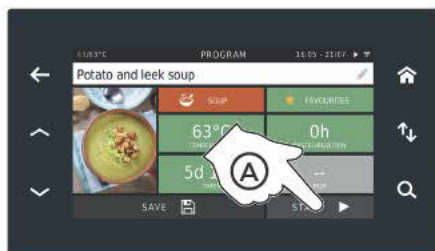
E) Démarrer le programme choisi

Si les paramètres du programme choisi sont modifiés (ex. la température a été modifiée), il est possible de :

- **(A) démarrer directement le programme sans le sauvegarder** dans la bibliothèque (au prochain démarrage, le programme aura à nouveau les paramètres par défaut). Dans ce cas, il suffit de démarrer le programme choisi en pressant « START ».

- **(B1) sauvegarder les modifications effectuées** (les valeurs des champs concernés seront remplacées) puis successivement **(B2) démarrer le programme.**

(!) Dans ce cas, au besoin, il est possible d'éliminer la recette **(C)** ou de la dupliquer **(D)**.

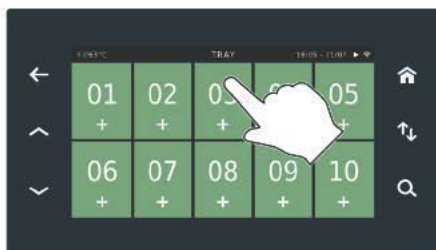


Démarrer le programme (sans point de commande) en mode PLAQUE

Démarrez le programme en sélectionnant la touche « START ». Si la température de consigne d'EVE-REO® est différente de celle du programme, ce dernier ne peut être démarré. Je peux toutefois décider de le démarrer en effaçant la température de consigne et les programmes activés dans EVEREO®.



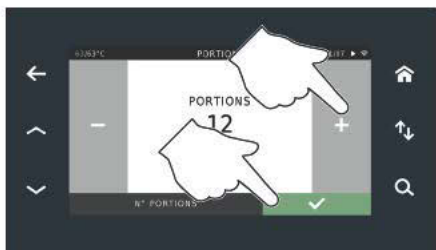
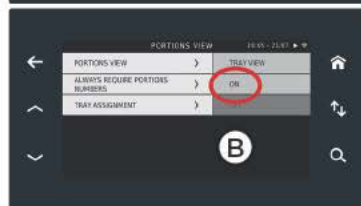
Insérez les portions dans EVE-REO® et programmez le **numéro de la plaque** (ex. 03) où elles ont été placées (le numéro est inscrit au laser sur chaque plaque).



A Si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **OFF**, le programme démarre immédiatement.



B Si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **ON**, le programme demande de saisir le nombre de portions. Agissez sur la touche « + » jusqu'à atteindre le nombre souhaité (ex. 12) et confirmez avec « ✓ ».



Désormais, le programme est lancé : la page-écran qui s'affiche récapitule toutes les données du processus en cours :

(A) TRAY : indique le numéro de la plaque (ex. 03)

(B) INFO : bouton pour afficher toutes les informations d'un seul minuteur.

(C) LISTE TIMER : pour chaque Minuteur, un nouveau élément est créé dans la liste (jusqu'à un maximum de 5 minuteurs). De cette manière, EVEREO® distingue les portions insérées à différents moments.

(D) PORTIONS : comme le point de commande (ROP) n'a pas été programmé, seul un tiret est affiché.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN : Indique :

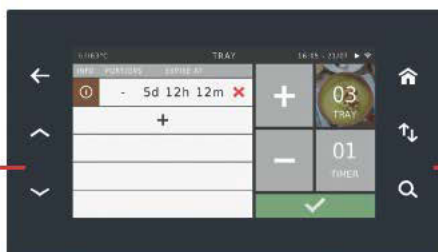
Cas A : Le programme est en phase de pasteurisation : il s'agit d'un minuteur qui indique le temps nécessaire à EVEREO® pour pasteuriser l'aliment. Il n'est pas possible de servir le produit avant la fin du temps du minuteur

Cas B : Le programme est en phase de conservation : Minuteur qui indique le temps utile pour conserver l'aliment dans EVEREO®, au-delà duquel la portion est considérée comme expirée



Expire data

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

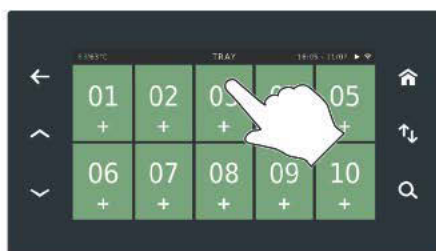


Démarrer le programme (avec point de commande) en mode PLAQUE

Démarrez le programme en sélectionnant la touche « START ». Si la température de consigne d'EVE-REO® est différente de celle du programme, ce dernier ne peut être démarré. Je peux toutefois décider de le démarrer en effaçant la température de consigne et les programmes activés dans EVEREO®.



Insérez les portions dans EVE-REO® et programmez le **numéro de la plaque** (ex. 03) où elles ont été placées (le numéro est inscrit au laser sur chaque plaque).



Programmez le nombre des portions insérées en agissant sur la touche « + » jusqu'à atteindre le nombre souhaité (ex. 12) puis confirmez avec « ✓ ».



Désormais, le programme est lancé : la page-écran qui s'affiche récapitule toutes les données du processus en cours :

(A) TRAY : indique le numéro de la plaque (ex. 03)

(B) ROP : indique le point de commande, c'est à dire le nombre de portions sous lequel un avertissement est émis (ex. 05)

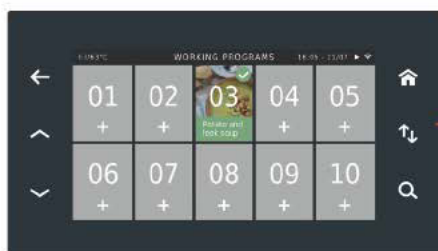
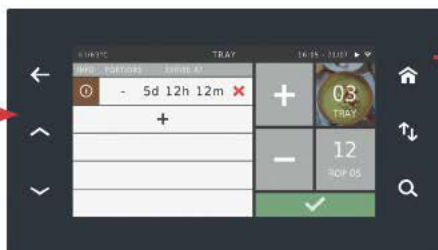
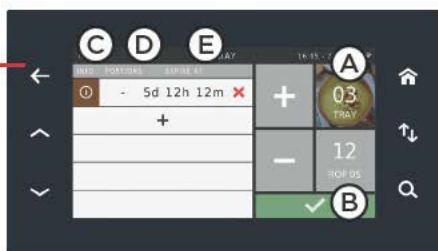
(C) INFO : bouton pour afficher toutes les informations d'un seul minuteur.

(D) PORTIONS : seulement si un point de commande (ROP) a été programmé. Indique le nombre de portions présentes dans EVEREO®.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN : Indique :

Cas A : Le programme est en phase de pasteurisation : il s'agit d'un minuteur qui indique le temps nécessaire à EVEREO® pour pasteuriser l'aliment. Il n'est pas possible de servir le produit avant la fin du temps du minuteur

Cas B : Le programme est en phase de conservation : Minuteur qui indique le temps utile pour conserver l'aliment dans EVEREO®, au-delà duquel la portion est considérée comme expirée



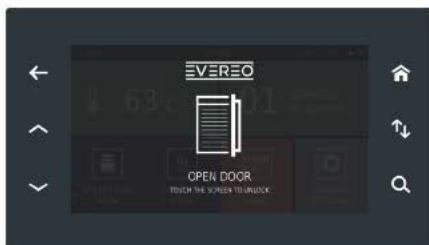
Comment sont gérées les portions en mode plaque ?

Chaque fois que l'on ouvre la porte, la page-écran ci-contre apparaît.

Depuis celle-ci, il est possible de :

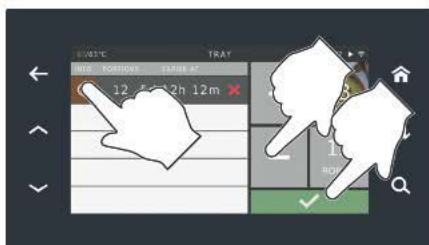
- **retirer** ou **ajouter** des portions à une plaque (ex. j'en ai retiré 2 dans la plaque 03) ►, voir le point **(A)** à la page 41

- **télécharger un programme** sur une nouvelle plaque insérée, ► voir le point **(B)** à la page 43



(A) Si la porte a été ouverte pour **retirer** des portions, pressez la plaque concernée (ex. 03) et, à l'aide de la touche « - », configurez les portions enlevées (dans l'exemple 2 portions, donc je passe de 12 à 10). Confirmez avec « ✓ ».

(!) Si je me trompe et que je retire des portions en plus, je peux utiliser la touche « + » mais seulement jusqu'au nombre de portions initial (ex. 12). Après avoir confirmé avec « ✓ », je ne peux plus effectuer de corrections.



Si la porte a été ouverte pour **ajouter** des portions, pressez la plaque concernée (ex. 03), cliquez sur la touche ajouter portion « + », configurez le nombre portions et confirmez avec « ✓ ».

Sur la dernière page-écran, il est indiqué que sur la plaque 03 il y a :

- un minuteur avec 10 portions avec le temps qui expire dans 3 jours et 8 heures
- un minuteur avec 7 portions pour un total de 17 portions



+ Les couleurs ci-contre des processus indiquent le jour où la portion a été insérée (lundi = marron, mardi = jaune, etc...)



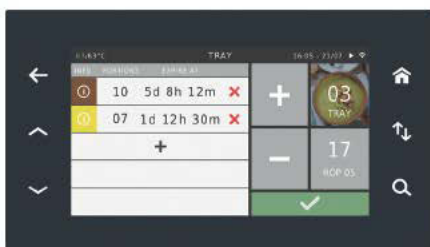
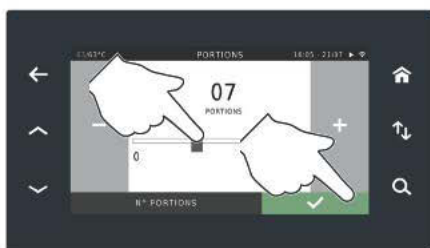
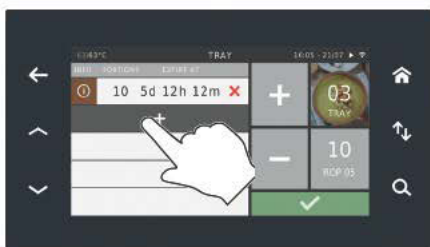
Elles se réfèrent aux étiquettes colorées appliquées sur l'emballage des portions.

Les couleurs peuvent être désactivées ou modifiées en accédant à la section Réglages.

Voir réglage des couleurs à la page [61](#)

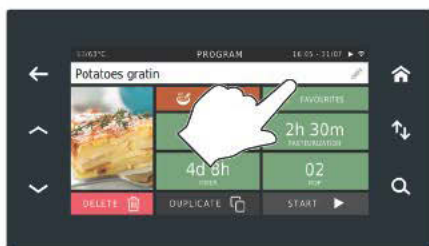
Pour éliminer un bloc de portions entier, il suffit de presser le symbole « X ».

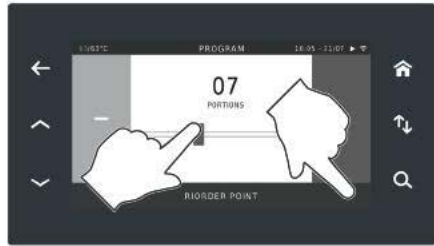
Confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « X ».



B Pour charger un nouveau programme sur une plaque :

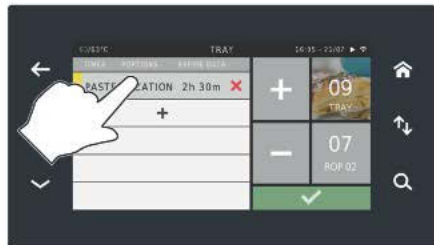
- entrez dans WORKING PROGRAMS,
- insérez les portions dans EVE-REO® et programmez le **numéro de la plaque** (ex. 09) où elles ont été placées (le numéro est inscrit au laser sur chaque plaque),
- choisissez le mode d'utilisation (seulement MULTI.Day MODE),
- sélectionnez le programme souhaité en vous déplaçant dans le menu avec les touches fléchées
- au besoin, modifiez les paramètres (► voir la page 24 et 30) ou démarrez directement le programme en pressant la touche « START ».





- programmez le **nombre de portions insérées** (ex. 7) en utilisant les touches « - » et « + » ou bien en glissant le curseur. Confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « ✕ ».

Désormais le programme est démarré.



Signaux visuels des plaques :



produit arrivant à échéance

Une ou plusieurs portions de la plaque 3 sont périmées ou arrivent à échéance

portions insuffisantes

Les portions de la plaque 3 sont inférieures au nombre spécifié dans le point de commande



portions en régénération

Les portions de la plaque 3 ne peuvent pas être servies car elles sont en cours de pasteurisation



conservation optimale

Il n'y a pas de problèmes dans les portions de la plaque 3

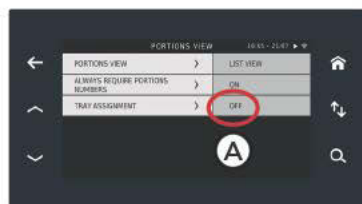
Démarrer le programme en mode LISTE

Si la température de consigne d'EVEREO® est différente de celle du programme lancé, un pop-up demande que faire :

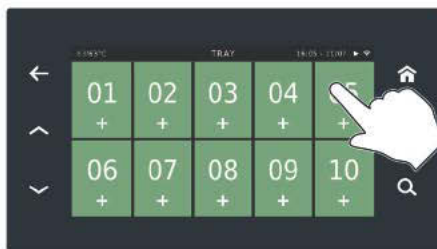
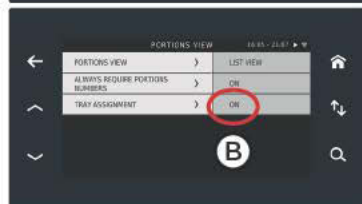
- ✓ : si vous souhaitez le maintenir, la température de consigne est annulée et le programme démarre ; d'autres éventuels programmes activés seront effacés.
- ✗ : le programme ne démarre pas



A Si le paramètre « attribution de la plaque (tray assignment) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **ON**, le programme demande de sélectionner la plaque souhaitée (ex. 5).

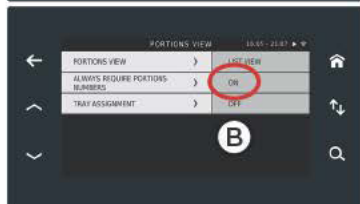
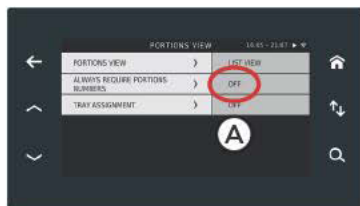


B Si le paramètre « attribution de la plaque (tray assignment) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **OFF**, la page-écran de sélection des plaques ne s'affiche pas.



A Si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **OFF**, le programme démarre immédiatement.

B Si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **ON**, le programme demande de saisir le nombre de portions. Agissez sur la touche « + » jusqu'à atteindre le nombre souhaité (ex. 12) et confirmez avec « ✓ ».



Si le programme a un **nombre de ROP (point de commande)**, une fois démarré, il demandera les portions à insérer (même si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » est désactivé.



Programmez le **nombre de portions insérées** (ex. 12) en utilisant les touches « - » et « + » ou bien en glissant le curseur. Confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « ✕ ».

La saisie de ce paramètre est indispensable pour une bonne gestion du point de commande.



Désormais le MINUTEUR du programme est lancé : la page-écran qui apparaît est en affichage liste.



Chaque fois que la porte s'ouvre pour prendre une portion, la page-écran ci-contre s'ouvre

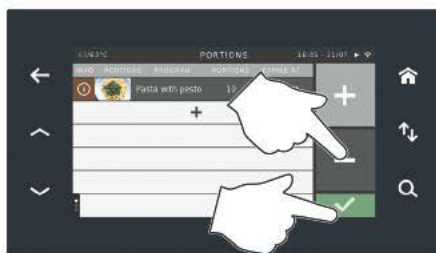


Depuis celle-ci, il est possible de :

- **retirer** des portions en sélectionnant la ligne concernée, ► voir le point **(A)** à la page 41
- **ajouter** des portions en sélectionnant un nouveau programme, ► voir le point **(B)** à la page 41



A Si la porte a été ouverte pour **retirer** des portions, pressez la plaque concernée (ex. 03) et, à l'aide de la touche « - », configurez les portions enlevées (dans l'exemple 4 portions, donc je passe de 10 à 6).
Confirmez avec « ✓ ».



! Si je me trompe et que je retire des portions en plus, je peux utiliser la touche « + » mais seulement jusqu'au nombre de portions initial (ex. 10). Après avoir confirmé avec « ✓ », je ne peux plus effectuer de corrections.



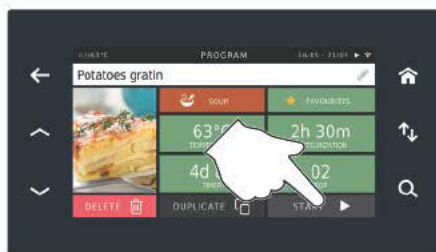
B Pour **ajouter** de nouvelles portions, il est nécessaire de créer de nouveaux programmes à chaque ajout :



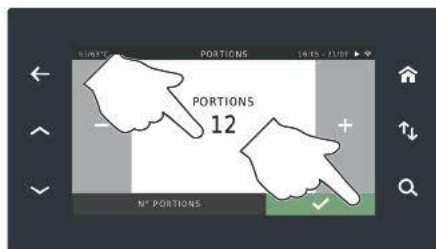
- insérez les portions dans EVE-REO®
- pressez la ligne vide avec le +
- choisissez le mode d'utilisation (ex. CONSERVATION - MULTI. Day MODE),
- sélectionnez le programme souhaité en vous déplaçant avec les touches fléchées ◊.



Les réglages du programme s'affichent : il est possible de les modifier (► voir la page 24 et 30) ou de démarrer directement le programme en pressant la touche « START ».



Si le paramètre « demander toujours le nombre de portions (always require portions numbers) » (voir la page 14) a précédemment été réglé sur **ON**, programmez le **nombre des portions insérées** (ex. 12) à l'aide des touches « - » et « + » ou bien en glissant le curseur. Confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « ✗ ».



+ Les couleurs ci-contre des processus indiquent le jour où la portion a été insérée (lundi = marron, mardi = jaune, etc...)



Elles se réfèrent aux étiquettes colorées appliquées sur l'emballage des portions. Les couleurs peuvent être désactivées ou modifiées en accédant à la section Réglages. Voir réglage des couleurs à la page 61



FR

Problèmes possibles : portions arrivant à échéance

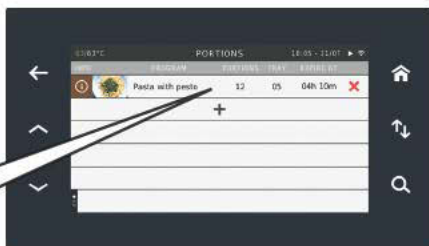
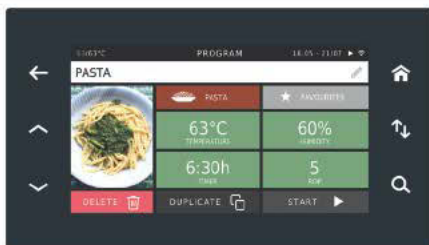
Le MINUTEUR prêt à expirer cli-gnote en rouge (ex. Minuteur 01)



PROGRAMME AVEC ROP

Si un ROP a été inséré dans le programme (point de commande), lorsque je le lance en mode Liste, la valeur « Portions » m'indique combien de portions j'ai inséré et combien est le rop du programme (en intervalles de temps)

	Pasta with pesto	ROP 06	05	04h 10m	
+					



Insertion d'une nouvelle portion

Si je démarre à nouveau le programme pour insérer de nouvelles portions, deux minuteurs « Pasta with pesto » s'afficheront et le champ « portions » signalera combien de portions concerne chaque minuteur et combien de portions sont insérées dans Evereo.

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



18 portions au total
1er minuteur : 12 portions
2ème minuteur : 6 portions

Si les portions sont inférieures au ROP

Si les portions sont inférieures au ROP programmé, la section Portions devient rouge.

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





F) Éteindre l'appareil

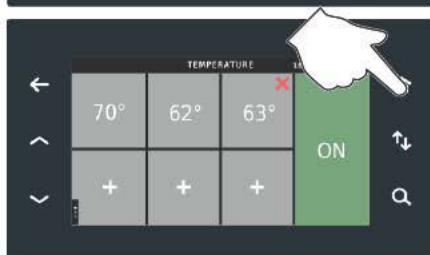
Il est possible d'éteindre EVEREO® de deux façons différentes :

- **sans programmes activés** ➤, voir le point **(A)**
- **avec programmes activés** ➤, voir le point **(B)**

La page-écran en haut se présente quand EVEREO® n'a aucun programme activé (00 WORKING PROGRAMS).

(A)

Dans ce cas, pour éteindre l'appareil, pressez l'icône « température » et l'inscription « OFF ».

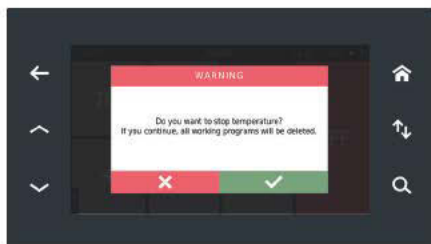
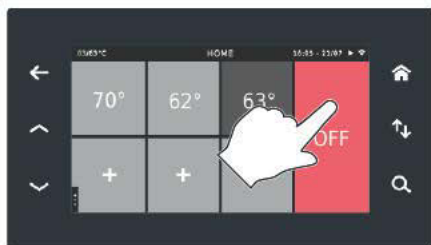


La page-écran en haut se présente quand EVEREO® a des programmes activés (dans l'exemple, 03 WORKING PROGRAMS).

(B)

Dans ce cas, pour éteindre l'appareil, pressez l'icône « température » et l'inscription « OFF ».

Un pop-up demandant la confirmation d'extinction apparaît : confirmez avec « ✓ » ou annulez avec « ✕ ».



UNE FONCTION EXTRA : TIMER

- ① Cette fonction permet programmer un simple minuteur sans devoir régler aucun autre paramètre.



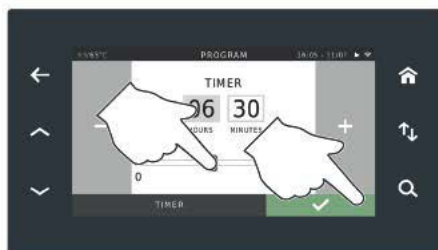
- ② Sélectionnez une plaque vide (ex. 09).



- ③ Sélectionnez la fonction « TIMER ».

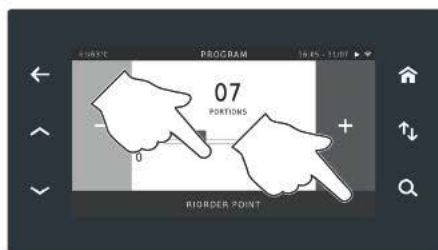


- ④ Réglez le temps souhaité et confirmez avec « ✓ ».



- ⑤ Si dans les réglages, le paramètre « ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS » est activé

- ⑥ Indiquez le nombre de portions (ex. 07) et confirmez avec « ✓ ».



7

La page-écran ci-contre indique un minuteur activé et la liste des plaques.

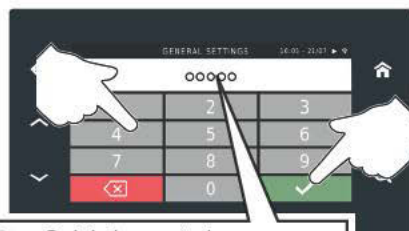


G) RÉGLAGES

Pour accéder aux réglages d'EVE-REO®, il est conseillé d'éteindre la température et d'éliminer tous les programmes activés.

Depuis la page d'ACCUEIL, sélectionnez « GENERAL SETTINGS ».

Saisissez le mot de passe Utilisateur : **4456**



Saisir le mot de passe
Utilisateur : **4456**

LANGUAGE : Modifier la langue du système

DATE AND TIME : Réglages de l'horloge

PREFERENCES : Menu des préférences d'Evereo (mode d'affichage, unités de mesure, etc.)

MEALME PREFERENCES : Menu des préférences d'Evereo (mode d'affichage, unités de mesure, etc.)

USB : Importe/exporte les programmes, images et données HACCP

NETWORK : Réglages pour la connexion internet



LANGUAGE



Pour modifier la langue du système, accédez au menu LANGUAGE et sélectionnez la langue souhaitée. Avec les flèches, il est possible de faire défiler les page-écran.



DATE AND TIME



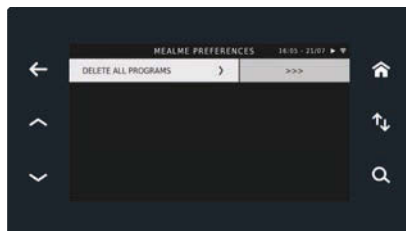
Accédez au menu DATA AND TIME pour régler le jour et l'heure.



MEALME PREFERENCES



Pour gérer les programmes et les images des programmes de la bibliothèque MEAL ME MODE. Si vous avez de nombreux programmes expirés (non plus en vente sur le portail Meal Me), il est possible de les éliminer depuis ce menu.



USB



Pour importer/exporter des Programmes, photos et données HAC-CP d'EVEREO, il est possible d'utiliser l'interface USB. Raccorder la clé au port USB sur le panneau de commande et entrez dans le menu USB. Sélectionnez l'élément souhaité.



PORT USB SUR PANNEAU FRONTAL. Soulevez la languette en silicone et insérez la clé USB

NETWORK



En accédant au menu NETWORK, j'ai la possibilité d'effectuer la configuration de la connexion à internet pour accéder au MealMe et recevoir les mises à jour logicielles.



PREFERENCES



UNIT OF MEASURE :
Température en °C ou °F

PORTIONS VIEW :
Mode d'affichage des portions (PLAQUE ou LISTE). Il n'est pas possible de changer l'affichage si EVEREO® est en marche.

LOCKING : Active ou désactive les fonctions EVEREO® afin de limiter les actions de l'opérateur.
ON le blocage est activé
OFF le blocage est désactivé

LIST ORDER : Réglage de l'ordre d'affichage des programmes à l'intérieur des bibliothèques « MULTI.Day MODE », « SUPERHOLDING MODE » et « MealMe mode ».

T.BOOST : Programme le temps et la température du mode T.BOOST.

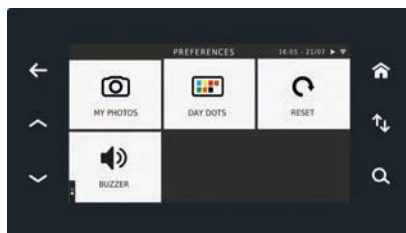
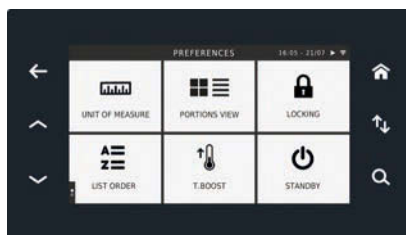
STANDBY : Temps d'extinction de l'AFFICHEUR et la LED.

MY PHOTOS : Affiche/élimine les photos insérées depuis la clé.

BUZZER : Réglages des signaux sonores EVEREO® (fin du maintien d'un programme, feedback au toucher, alarmes)

DAY DOTS : Réglage des couleurs pour les portions quotidiennes (étiquettes).

RESET : Élimination des programmes, températures, reset du système



UNIT OF MEASURE



Dans le menu UNIT OF MEASURE, je peux sélectionner °C ou °F

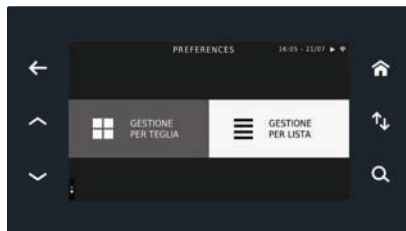
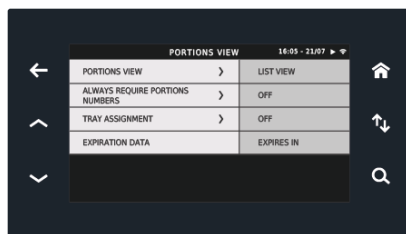


PORTION VIEW



Je peux choisir le mode de gestion des portions en sélectionnant TRAY VIEW ou LIST VIEW. Éteignez la température et éliminez les programmes en cours pour accéder à ce menu.

Dans ce menu, je peux également activer ou désactiver la demande de saisie du nombre de portions (au lancement d'un programme) ou la demande de saisie du numéro de la plaque (seulement si l'affichage par liste a été sélectionné)



LOCKING



Depuis le menu LOCKING, je peux activer et désactiver des fonctions d'EVEREO® afin de limiter les actions de l'opérateur.

ON le blocage est activé

OFF le blocage est désactivé

Fonctions désactivables :

LOCK START TIMER :

Désactive la possibilité de démarrer les MINUTEURS rapies.

LOCK SUPERHOLDING MODE :

Bloque l'accès à la bibliothèque SUPERHOLDING MODE, en empêchant l'insertion d'aliments ouverts.

LOCK ADD NEW PROGRAM :

Désactive le premier boutons des bibliothèques qui permet la création de nouveaux programmes.

LOCK MODIFY PROGRAM :

Bloque la possibilité de modifier un programme sauvegardé.

LOCK DELETE PROGRAM :

Bloque la possibilité d'éliminer un programme sauvegardé.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN :

Bloque la possibilité d'éliminer un programme de pasteurisation.



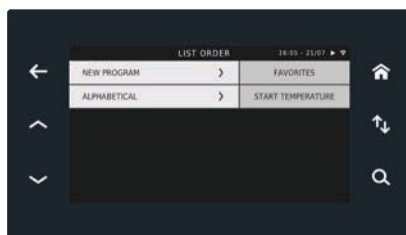
CODE :

Mot de passe que l'on souhaite utiliser pour démarrer une température inférieure à 59 °C. Par défaut, le mot de passe est 12345

LIST ORDER



Les paramètres du menu LIST ORDER permettent de définir l'ordre d'affichage des portions à l'intérieur des bibliothèques.



STAND-BY



PANNEAU : Le panneau d'EVEREO® peut se mettre en standby pour une économie d'énergie. Depuis ce menu, je peux activer un minuteur et définir un temps pour l'extinction après une période d'inactivité.

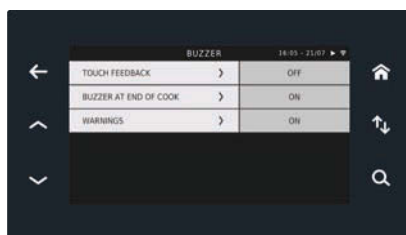
LEDBAR : Les LEDS qui éclairent la chambre s'allument au moment de l'ouverture de la porte. L'extinction est signalée lorsque la porte est fermée ou en définissant un temps pour l'extinction.



BUZZER



Les paramètres du menu LIST ORDER permettent d'activer les signaux sonores qui indiquent : - Feedback au toucher sur le panneau - Alarme de fin minuterie du programme - Alarmes génériques



MY PHOTOS



Dans le menu MY PHOTOS, il est possible de charger (ou éliminer) des images personnelles



DAY DOTS

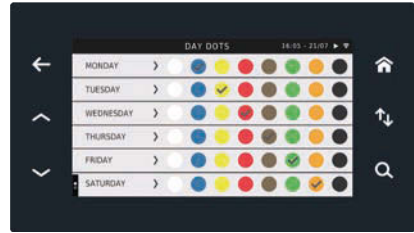


En cas d'utilisation d'étiquettes pour l'identification des portions insérées dans EVEREO®, je peux définir des couleurs à attribuer aux jours (ex. étiquette bleue pour des portions insérées le Lundi, étiquettes jaunes pour des portions insérées mardi etc.).

Je peux désactiver cette fonction en sélectionnant la première case à côté des jours.

Dès que j'accède à cette page-écran, la première ligne sera sélectionnée. Touchez l'icône de la couleur que je souhaite programmer pour Monday ; le choix sera automatiquement apporté et le deuxième élément de la liste (TUESDAY) est sélectionné.

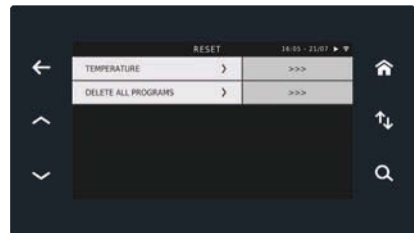
Si la couleur sélectionnée appartient déjà à un jour de la semaine, la couleur sera attribuée et supprimée du jour auquel elle appartenait auparavant.



RESET



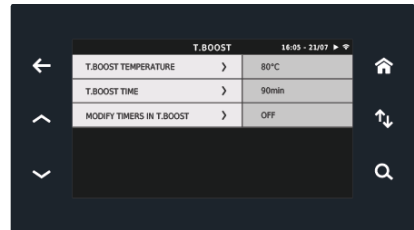
Dans le menu RESET, je peux éliminer tous les programmes sauvegardés, éliminer toutes les températures ou éliminer toutes les données (Programmes, Températures, Images téléchargées).



T.BOOST



Règle les paramètres de temps, de température et de modification des minuteurs pour le mode T.BOOST. Les paramètres optimaux pour le mode T.BOOST sont 80 °C pendant 120 minutes.

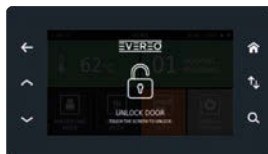


H) CONFIGURATION ET UTILISATION EVEREO SAFE.LOCK

PROCÉDURE D'ACCÈS SUPER USER

Le panneau d'EVEREO® en modalité SAFE.Lock est toujours verrouillé.

Pour le déverrouiller, il est nécessaire de saisir le mot de passe à 4 chiffres indiqué dans le manuel ci-joint dans l'emballage de l'appareil. Après le déverrouillage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctionnalités d'EVEREO®.



CHARGEMENT DU MOT DE PASSE UTILISATEURS

1) Créer un fichier de texte au format .txt qui contienne les mots de passe utilisateur.

- Les mots de passe doivent contenir 5 caractères numériques (attention aux espaces vides) ;
- Chaque ligne du fichier devra commencer par un mot de passe. Après le mot de passe, un nom associé au pin peut être saisi pour effectuer le contrôle des accès en téléchargeant le log depuis le menu USB.

2) Sauvegarde du fichier :

- À l'intérieur d'une clé USB, créer un dossier et le nommer « UNOXDIR » ;
- À l'intérieur du dossier UNOXDIR, créer un dossier et le nommer « PINS » ;
- Enfin, sauvegarder à l'intérieur du dossier « PINS » le fichier de texte en le nommant « PIN_CODES.txt ».

Exemple :

```
*PIN_CODES - Blocco note di Windows
File Modifica Formato Visualizza ?
00000 Utente 1
11111 Utente 2
22222 Utente 3
```

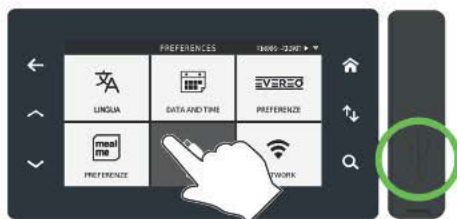
Exemple :

```
> UNOXDIR > PINS
Nome ^ Tipo
PIN_CODES Documento di testo
```

Effectuer l'accès en modalité SUPER USE et accéder au menu « **GENERAL SETTINGS** » en utilisant le mot de passe **4456**.



Connecter le clé dans le port spécifique situé à côté du panneau et accéder au menu USB.



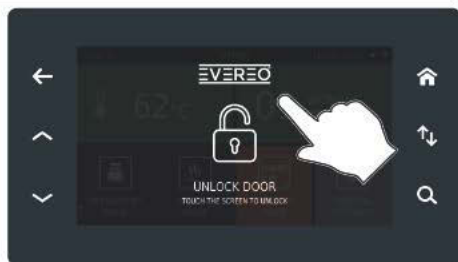
Sélectionner l'option « **IMPORT AND ENABLE PIN CODES** » et attendre le chargement du mot de passe.



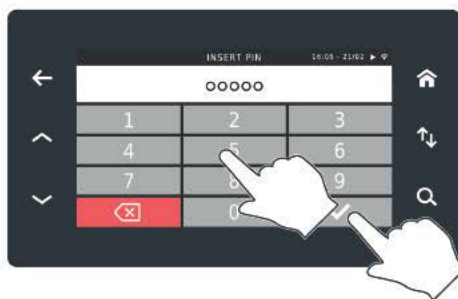
PROCÉDURE D'UTILISATION UTILISATEUR

Le panneau d'Evereo® en modalité SAFE.Lock est toujours verrouillé.

Toucher l'écran pour procéder à la saisie du pin.



Utiliser le mot de passe personnel à 5 chiffres pour valider l'accès.

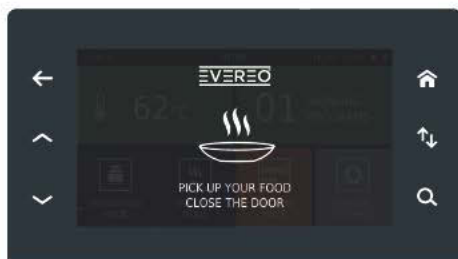


Une fois l'accès confirmé, Evereo® déverrouille la porte permettant ainsi de pouvoir prélever le repas.



Une fois les aliments extraits, refermer la porte.

⚠ Pour des questions de sécurité, si la porte n'est pas ouverte dans les 5 secondes, Evereo® verrouille à nouveau le système.

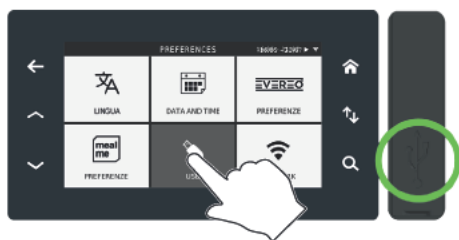


TÉLÉCHARGEMENT LOG ACCÈS

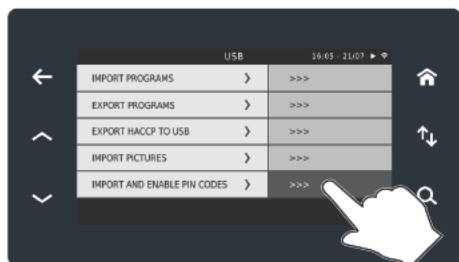
Effectuer l'accès en modalité SUPER USE et accéder au menu « **GENERAL SETTINGS** » en utilisant le mot de passe **4456**.



Connecter le clé dans le port spécifique situèa côté du panneau et accéder au menu USB.



Sélectionner l'option « **EXPORT HACCP TO USB** » et attendre le téléchargement du fichier.



1) Comment lire le fichier HACCP.

L'action de déverrouillage par pin est automatiquement enregistrée et insérée dans le fichier .CVS des données HACCP.

Les informations sauvegardées sont :

- date
- heure
- pin de déverrouillage.

DONNÉES HACCP

ACCÈS USER

ACCÈS 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

ALARMES

Symbole	Description
T_{setpoint}	Température de consigne
T_{S1}	Température mesurée par la sonde S1
T_{S2}	Température mesurée par la sonde S2
T_{moyenne}	Moyenne des températures de S1 et S2
D_T	Différence de température entre S1 et S2
timeout	Temps de mesure (générique)
t_{black}	Durée blackout
t_{door}	Durée ouverture porte
t_{repast}	Durée de re-pasteurisation

L'armoire de maintien en température détecte et notifie les dysfonctionnements hardware suivants :

Code	Description	Conditions	Chaîne affichée (ANGLAIS)
WP01	Température de consigne non atteinte, dans les 30 minutes qui suivent le démarrage de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Au moins une sonde fonctionne correctement 3) La porte est fermée 4) $T_{\text{moyenne}} < T_{\text{setpoint}}$ 5) timeout > 30 min. 	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Température inférieure à celle de consigne, durant le fonctionnement de la machine.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Au moins une sonde fonctionne correctement 3) La porte est fermée 4) $T_{\text{moyenne}} < T_{\text{setpoint}} - 0,5 \text{ } ^\circ\text{C}$ 5) timeout > 30 min. 	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	La température dépasse la valeur maximale	<ol style="list-style-type: none"> 1) Evereo ON 2) Au moins une sonde fonctionne correctement 3) T_{S1} ou T_{S2} ou $T_{\text{moyenne}} > 100 \text{ } ^\circ\text{C}$ 	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Sonde S1 cassée ou défectueuse	<ol style="list-style-type: none"> 1) S1 ne mesure pas/état d'échec 2) S2 fonctionne correctement 	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Code	Description	Conditions	Chaîne affichée (ANGLAIS)
WP05	Sonde S2 cassée ou défectueuse	1) S2 ne mesure pas/état d'échec 2) S1 fonctionne correctement	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Sondes cassées ou défectueuses	1) S1 ne mesure pas/état d'échec 2) S2 ne mesure pas/état d'échec	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP07	Le ventilateur ne fonctionne pas	1) Evereo ON 2) S1 fonctionne correctement 3) S2 fonctionne correctement 4) $D_T > 10^\circ\text{C}$ 5) timeout > 30 minutes	WARNING WP07 FAN ERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Sonde humidité cassée ou défectueuse.	1) Evereo ON 2) Sonde d'humidité ne mesure pas/état d'échec	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	La température maximale autorisée pour le thermostat de sécurité a été atteinte	1) Entrée numérique de l'alarme pour le thermostat de sécurité ON	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	La température maximale autorisée pour les moteurs a été atteinte	1) Entrée numérique de l'alarme pour le disjoncteur du moteur ON	WARNING WP11 FAN THERMOSTAT

AVERTISSEMENTS

Symbole	Description
T_{setpoint}	Température de consigne
T_{S1}	Température mesurée par la sonde S1
T_{S2}	Température mesurée par la sonde S2
T_{moyenne}	Moyenne des températures de S1 et S2
D_T	Différence de température entre S1 et S2
H_{setpoint}	Point de consigne d'humidité
timeout	Temps de mesure (générique)
t_{black}	Durée blackout
t_{door}	Durée ouverture porte
t_{repast}	Durée de re-pasteurisation

L'armoire de maintien en température émet les avertissements suivants concernant l'intégrité du produit en cours d'entretien :

Code	Dépendant de	Description	Conditions	Conséquences	Chaîne affichée (ANGLAIS)
HAZ01	BLACKOUT	Suite à une coupure de courant, il est possible que les aliments conservés doivent subir une phase de re-pasteurisation.		* Pour des temps de coupure de courant inférieurs à 120 min, les éventuels programmes chargés seront mis à jour, en soustrayant le temps du minuteur ; * Pour des temps de coupure supérieurs à 120 min, l'utilisateur peut choisir entre SUPPRIMER TOUS les programmes actifs ou RE-PASTEURISER	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURI
HAZ02	OUVERTURE PORTE	Suite à une ouverture prolongée de la porte, il est possible que les aliments conservés doivent subir une phase de re-pasteurisation.	Voir le tableau des temps de re-pasteurisation	* Pour des temps d'ouverture de la porte inférieurs à 120 min, les éventuels programmes chargés seront mis à jour, en soustrayant le temps du minuteur ; * Pour des temps d'ouverture de porte supérieurs à 120 min, l'utilisateur peut choisir entre SUPPRIMER TOUS les programmes actifs ou RE-PASTEURISER	OPEN DOORHAZ02 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Code	Dépendant de	Description	Conditions	Conséquences	Chaîne affichée (ANGLAIS)
HAZ03	WPO2 / TEMPÉRATURE INFÉRIEURE À 59°C	<p>Il est nécessaire de distinguer trois cas : 1) l'armoire de maintien en température ne maintient pas la température, il est conseillé de retirer les aliments conservés (WPO2 s'affiche) ;</p> <p>2) L'armoire de maintien en température ne maintient pas la température et descend en-dessous de 59 °C (WPO2 s'affiche) ; 3) L'armoire de maintien en température a été démarré à une température inférieure à 59 °C (WPO2 n'est pas affichée).</p>	<p>timeout > 120minutes</p>	<p>Il est nécessaire de distinguer trois cas :</p> <p>1) Étant AU-DESSUS de la température de sécurité, il est possible de RE-PASTEURISER ou d'ÉLIMINER TOUS les programmes ;</p> <p>2) Étant EN-DESSOUS de la température de sécurité, il est uniquement possible d'ÉLIMINER TOUS les programmes ;</p> <p>3) Ayant programmé MANUELLEMENT et CONSCIEUSEMENT la température, il s'agit seulement d'un avertissement, aucune action n'est nécessaire.</p>	<p>LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.</p>
HAZ04	WPO6	<p>L'armoire de maintien en température ne peut pas maintenir la température, à cause de la rupture des deux sondes. Il est conseillé de retirer les aliments conservés.</p>		<p>Il n'est pas possible de re-pasteuriser, mais d'ÉLIMINER seulement les programmes activés.</p>	<p>PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>

Code	Dépendant de	Description	Conditions	Conséquences	Chaîne affichée (ANGLAIS)
HAZ05	WPO7	La température à l'intérieur de l'armoire de maintien en température est stratifiée. Il est conseillé de retirer les aliments conservés.	timeout > 120minutes	Il n'est pas possible de re-pasteuriser, mais d'ELIMINER seulement les programmes activés.	FAN ERRORHAZ05 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.
HAZ06	seuls des programmes de MUL TI.Day MODE sont activés	L'humidité mesurée est supérieure au seuil défini pour reconnaître la rupture / ouverture d'un récipient.	H > LHCF (voir les Paramètres 2.0)timeout > LHTF (voir les Paramètres 2.0)	Il s'agit uniquement d'un avertissement, aucune action n'est nécessaire.	HUMIDITY HAZ06 -POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Code	Dépendant de	Description	Conditions	Conséquences	Chaîne affichée (ANGLAIS)
HAZ03	WPO2 / TEMPÉRATURE INFÉRIEURE À 59°C	<p>Il est nécessaire de maintenir en température ne maintient pas la température, à cause de la rupture des DEUX sondes. Il est conseillé de retirer les aliments conservés.</p> <p>1) L'armoire de maintien en température ne maintient pas la température et descend en-dessous de 59 °C (WPO2 s'affiche) ; 2) L'armoire de maintien en température a été démarré à une température inférieure à 59 °C (WPO2 n'est pas affichée).</p>	<p>timeout > 120minutes</p>	<p>Il est nécessaire de distinguer trois cas :</p> <p>1) Étant AU-DESSUS de la température de sécurité, il est possible de RE-PASTEURISER ou d'ÉLIMINER TOUS les programmes ;</p> <p>2) Étant EN-DESSOUS de la température de sécurité, il est uniquement possible d'ÉLIMINER TOUS les programmes ;</p> <p>3) Ayant programmé MANUELLEMENT et CONSCIEUSEMENT la température, il s'agit seulement d'un avertissement, aucune action n'est nécessaire.</p>	<p>LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.</p>
HAZ04	WPO6	<p>L'armoire de maintien en température ne maintient pas la température, à cause de la rupture des DEUX sondes. Il est conseillé de retirer les aliments conservés.</p>		<p>Il n'est pas possible de re-pasteuriser, mais d'ÉLIMINER seulement les programmes activés.</p>	<p>PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>

TABLEAU DES TEMPS DE PASTEURISATION

Condition	Dépendant de	Durée de pasteurisation
$120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$	HAZ01	4 heures*
$180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$		6 heures*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 heures*
$120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$	HAZ02	4 heures*
$180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$		6 heures*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 heures*

* vérifier toujours l'état des aliments avant de démarrer une phase de re-pasteurisation.

Remarques :

- Dans le cas où la minuterie résiduelle est inférieure au temps de re-pasteurisation nécessaire pour garantir l'intégrité de l'aliment, celui-ci est marqué comme EXPIRÉ a priori.
- Si un programme est déjà en phase de re-pasteurisation et qu'un événement nécessitant une nouvelle phase de re-pasteurisation se produit, celui-ci est marqué comme EXPIRÉ a priori.
- Le démarrage d'une re-pasteurisation ou l'élimination sont des actions NON RÉVERSIBLES.

TABLEAU DES PARAMÈTRES OPTIMAUX POUR LA CONSERVATION

Catégorie	Temp.	Temps de régénération et pasteurisation			Temps de cons. optimal
		Temp. de réfrigérateur (0-4°C)	Temp. ambiante (20-57°C)	Aliment chaud * (+ de 58 °C)	
viande rouge	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
viande blanche	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
poulet	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
poisson	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
légumes secs	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
légumes frais	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
soupes	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
pâtes	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
riz	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours
sauce	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 jours

* il est conseillé d'avoir toujours au moins 2 heures de pasteurisation, même lorsqu'un aliment est inséré chaud (avec une température supérieure à 58 °C).

** Le calcul de la durée de pasteurisation repose sur des considérations moyennes. Si un aliment dont la température est inférieure à 60 °C est placé dans l'EVEREO pour être cuit/remis à la température de service, vous devez contrôler sa température pour vérifier que le profil durée/température est conforme aux règles de sécurité alimentaire et, en particulier, afin de vous assurer qu'il réponde aux normes requises en matière de neutralisation des microorganismes cibles.



CONSERVATEUR À TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entretien

ENTRETIEN ORDINAIRE

! Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique
- après s'être équipé des équipements de protection personnelle adéquats (par ex., gants, etc.).

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir des niveaux d'hygiène optimaux et afin d'éviter que l'acier inoxydable s'abîme ou corrode.

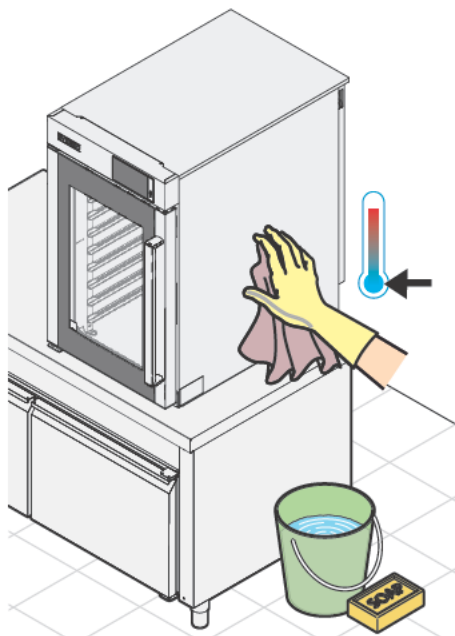
Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique). Attention ! Ne pas utiliser de telles substances, même pour nettoyer la table en-dessous de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, raclours, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau.

SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE

! Attendez que les surfaces soient froides.

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin. En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés



dés par le Fabricant ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie et toute autre relation contractuelle en vigueur avec le fabricant et ses filiales contrôlées et/ou associées. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

! Attendez que les vitres soient froides.

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.

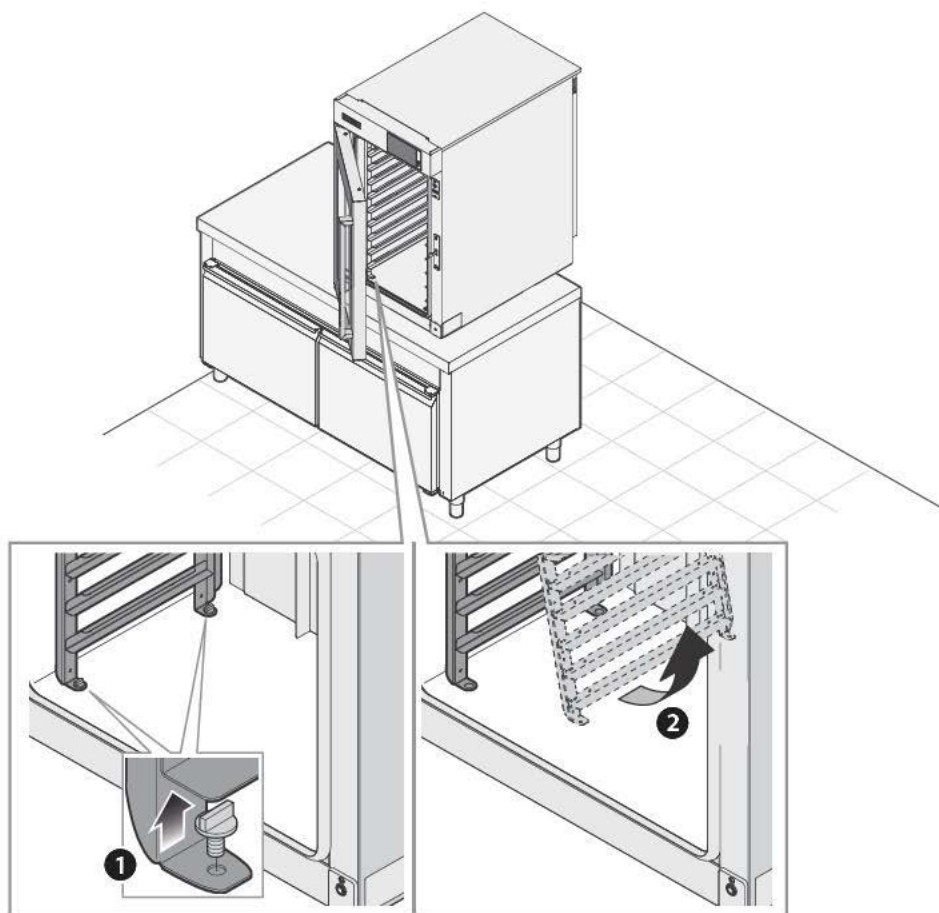
CHAMBRE INTERNE



Si des résidus alimentaires s'accumulent dans la chambre, nettoyez-la immédiatement pour éliminer le risque d'incendie.

Nettoyez manuellement la chambre en utilisant un chiffon doux imprégné d'un nettoyant spécial pour les surfaces en inox, non corrosif, non abrasif ou agressif.

Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer les grilles latérales.



PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. [Entretien](#) à la page 74) ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et adressez-vous au Fabricant.

CERTIFICATIONS

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Fabricant : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

EVEREO™

est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE selon les normes :

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE selon les normes :

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

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

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

GARANTIE

L'installation de ce produit doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé par le Fabricant. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé par le Fabricant.

La garantie du Fabricant prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la

mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par le Fabricant et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, ou de courant avec une puissance ou une tension inadéquates.

Tout dommage quelconque dû à une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompetentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que : joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.

Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques »



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactiver complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plate-formes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait « un contre un »).

Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.



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.