UNOX

EVEREO

ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ
перевод инструкций в оригинале

RU

ВНИМАНИЕ: Перед использованием устройства следует ознакомиться с инструкциями



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР EVEREO КОМПАНИИ UNOX

Вы приобрели высокотехнологичное оборудование, которое коренным образом изменит вашу работу на кухне.

ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ 4
ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ 8

ВВЕДЕНИЕ / ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

КАК ФУНКЦИОНИРУЕТ EVEREO® 10
РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ 10
ПРЕДУПЕЖДЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ 11

ПРИМЕНЕНИЕ

ЭКРАННАЯ СТРАНИЦА HOME 12
УПРАВЛЯЕМАЯ ПРОЦЕДУРА 13

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 70
ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ 72
СЕРТИФИКАЦИЯ 72
ГАРАНТИЯ 72
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ 73

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Использование и очистка в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливает утрату гарантии и любых других существующих договорных отношений с изготовителем и его компаниями и/или филиалами и освобождает Изготовителя от любой ответственности.
- Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми знаниями, только под наблюдением ответственного за их безопасность лица, или после того как ими были получены инструкции относительно безопасного использования устройства и осознания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
- Данное устройство может использоваться только при низкой температуре для приготовления и/или хранения блюд, в соответствии с указаниями Изготовителя, на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Если устройство не функционирует соответствующим образом, или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического питания и обра-

титься в сервисный центр, авторизованный Изготовителем, не делая попытки ремонта собственными силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей Изготовителя.
- Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, в том числе смертельные, а также обуславливает утрату гарантии и любых других существующих договорных отношений с изготовителем и его компаниями и/или филиалами.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ!

- В процессе поддержания температуры и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность в отношении следующего:
  - касаться только элементов управления или ручки устройства, в связи с тем, что внешние детали могут быть очень горячими (при температуре свыше 60°C / 140°F);
  - для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри камеры теплового шкафа, всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную в данных целях.
- При необходимости открытия дверцы, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, в связи с высокой температурой камеры устройства.
- Не следует снимать или касаться защитного картера вентиляторов, вентиляторов и нагревательных элементов в ходе их функционирования до их полного охлаждения.

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (инструкции, пластиковые пакеты или другие предметы) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.

- Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Не использовать легко возгораемые жидкости (например, спирт) внутри камеры устройства.
- Камера устройства должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку!

ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного Изготовителем персонала. Несоблюдение этого правила обуславливает утрату гарантии и любых других существующих договорных отношений с изготовителем и его компаниями и/или филиалами.

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей, за исключением случаев других указаний следующих пиктограмм:



Опасно! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Опасность возгорания!



Рекомендации и полезная информация



Опасность электрического удара!



Символ заземления



Ознакомиться с руководством по эксплуатации



Символ эквипотенциальности



Опасность ожогов



Ссылка на другую главу

ТЕПЛОВОЙ ШКАФ
Введение

Уважаемый Клиент,
Благодарим Вас за сделанный выбор и поздравляем с приобретением этого устройства , надеемся, что это только начало нашего положительного и длительного сотрудничества.

Рекомендуется внимательно ознакомиться с данным руководством, в котором приведены все инструкции в отношении обеспечения неизменности эстетических и функциональных характеристик продукции.



КАК ФУНКЦИОНИРУЕТ EVEREO®

Бактерии, ответственные за разложение продуктов питания, размножаются при температуре в пределах от 4 °C до 58 °C: в связи с этим до сегодняшнего времени, одним из наиболее распространенных методов консервирования было замораживание при температуре менее 4°C с последующей регенерацией продуктов.

Но что происходит при хранении продуктов при температуре **свыше** 58°C, даже в течение нескольких дней?

Чтобы ответить на этот вопрос, UNOX с применением знаний, полученных на основе собственного опыта, установил сотрудничество с департаментом физики материалов университета Пармы.
Интуиция, которая спустя годы исследований, становится научной точностью: продукты могут храниться в течение длительных периодов времени при температуре свыше 58°C, без изменения вкусовых характеристик, посредством совмещенного и точного контроля температуры, влажности и кислорода.
Родилось EVEREO®, устройство, разработанное для хранения продуктов при рабочей температуре в течение нескольких дней: это значит, что можно готовить блюда, сохраняя их горячими (в пределах от 63°C до 70°C) и подавать их в несколько секунд в любой момент дня, не заставляя посетителей ждать.
Все это в сочетании с микробиологической безопасностью, сохранением вкусовых качеств приготовленных блюд и экономией времени и ресурсов.

РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ

До 72 часов: консервирование (MULTI DAY MODE)

При использовании данного режима достаточно герметично закрыть приготовленное и еще горячее блюдо, при использовать простого вакуумного пакета или герметичной емкости.

EVEREO® автономным образом предлагает соответствующие настройки, используемые для наиболее распространенных продуктов: таким образом поддерживается натуральная влажность блюд и их вкусовые качества.

До 8 часов: поддерживание температуры (SUPERHOLDING MODE)

При использовании данного режима можно поддерживать при температуре готовые горячие блюда в открытых емкостях до 8 часов с достижением превосходных результатов: достаточно установить температуру и уровень влажности, соответствующий размещаемым в шкафу блюдам.

До 1 месяца: Meal Me mode

Можно заказывать непосредственно через смартфон готовые для продажи блюда, законсервированные в модифицированной атмосфере: они передаются при температуре менее 4°C.

В дальнейшем приобретенные продукты сохраняются в FMBLO®, по меньшей мере, в течение 8 часов перед их подачей.

ПРЕДУПЕЖДЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



Перед применением устройства следует внимательно ознакомиться с главой "Правила техники безопасности" на стр. 6.

При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю поверхность камеры устройства и принадлежности (см.главу Техобслуживание на стр. 70); оставить функционировать его в холостом режиме при максимальной температуре 70°C приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.

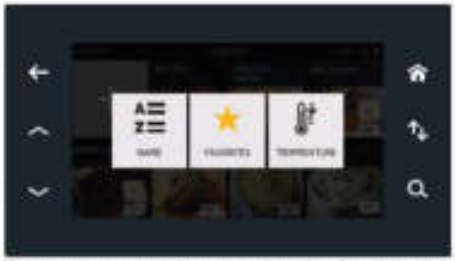
- Если устройство остается включенным более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования, автоматически в целях снижения энергопотребления активируется функция резервного режима: для выхода из этого режима достаточно нажать кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- Использовать противни и решетки Изготовителя, стараясь располагать блюда равномерным образом, без их наложения или чрезмерной загрузки.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания по загрузке устройства.

РУС

Устройство характеризуется уровнем звукового давления менее 70 дБа.

ЭКРАННАЯ СТРАНИЦА HOME





в разделе программ позволяет упорядочить рецепты в алфавитном порядке, по избранным опциям, температуре



УПРАВЛЯЕМАЯ ПРОЦЕДУРА

A) Выбрать способ управления порциями стр.14
B) Установить рабочую температуру (set point) стр.16
C) Выбрать рабочий режим и программу (уже присутствующую или новую) стр.19
- До 7 дней: консервирование порций в вакуумном режиме (MULTI DAY MODE) стр.20
- До 8 часов: поддерживание температуры (SUPERHOLDING MODE) - открытые порции стр.26
- До 1 месяца: консервирование порций в вакуумном режиме (Meal Me mode) стр.32

D) Режим T.BOOST - подготовка продуктов для подачи стр.34
E) Запустить выбранную программу стр.36
F) Выключить устройство стр.52

РУС

A) Выбрать способ управления порциями: по противню или списку

Существуют два способа управления порциями в EVEREO*:

- управление по умолчанию по ПРОТИВНЮ (TRAY VIEW),
- управление по СПИСКУ (LIST VIEW).

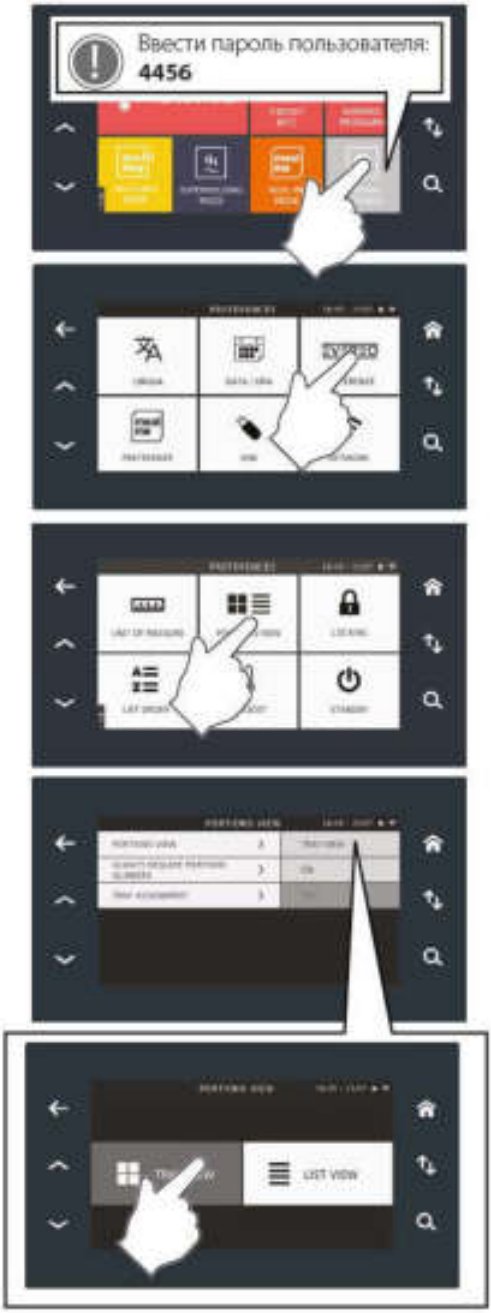
Можно установить предпочитаемую опцию посредством доступа к меню:

General setting (настройки) -> preferences (избранные) -> portion view.

В меню Portions view можно решить:

1) управлять порциями по **противню** или по **списку** (см.следующую страницу для получения дополнительной информации);
2) активировать или дезактивировать **запрос порций** при запуске программы;
3) запросить **номер противня** (активный только при выборе визуализации по списку).

Для выбора необходимо, чтобы температура была остановлена и не было активных программ.



Управление по ПРОТИВНЮ (TRAY VIEW):
Посредством данного режима можно быстро управлять порциями и всегда держать под контролем программы, активированные в EVEREO®.
Управление по ПРОТИВНЮ оптимизировано для использования значения дозаказа.

Экранная страница

Вид противней
На этой экранной странице отображаются активные программы в EVEREO®, а также противень, на котором они загружены.
При выборе противня, в котором активна программа, отображаются порции, введенные в EVEREO®.



Противень
Для каждого Timer создается новая опция списка. Таким образом EVEREO® подразделяет порции, введенные в разное время.
Пример:
Timer 01 порции 10
Timer 02 порции 07



Управление по СПИСКУ (LIST VIEW):
EVEREO® представляет все порции на одной экранной странице, без разделения по программе.

Экранная страница

Вид противней
На данной экранной странице EVEREO® загружает все порции программ. Можно упорядочить порции по дате истечению срока, в алфавитном порядке и, при вводе, порядку противней.



РУС

B) Установить рабочую температуру (set point)

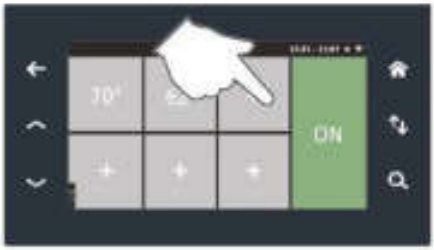
① Коснуться красного поля "Температура (Temperature)".



Можно выбрать, если:

- использовать уже **имеющуюся температуру** (в связи с тем, что она сохранена ранее или задана на заводе: 63°C, 65°C, 70°C, рекомендуемую температуру для хранения блюд внутри EVEREO®).
  ▶ перейти к пункту ⑤
- установить **новую температуру** (например, 65°C), если заданные значения не удовлетворяют требованиям
  ▶ перейти к пункту ②

② Коснуться кнопки "+" для создания новой температуры.



③ Установить желаемое значение при использовании кнопок "-" и "+" или переводя курсор (на примере 65°C) и подтвердить посредством "√" или отменить с "x".

Для установки температуры менее 59°C, необходимо ввести пароль: кроме того, выводится всплывающее окно, предупреждающее о том, что температура не гарантирует безопасность продуктов.



④ После подтверждения на экранной странице появляется заданная температура (на этом примере 65°C): это может быть полезным для возможности ее повторного использования в будущем без необходимости повторной настройки.
Для ее удаления, в случае если в ней нет необходимости, коснуться символа "**x**" в квадратике и подтвердить посредством "√" или отменить с "**x**".





⑤ Коснуться необходимой температуры (на примере 65°C).



⑥ Коснуться поля "ON" для начала процесса нагрева.

Пока не следует выкладывать блюда в EVEREO°.



РУС





На приведенном с боковой стороны рисунке указана текущая температура в камере (на примере 45°C) и заданная (на примере 65°C).

⑦ После ее достижения поле температуры и приведенное с боковой стороны становятся зеленого цвета: EVEREO® **готов для использования**.



C) Выбрать рабочий режим и программу (уже присутствующую или новую)

① Выбрать один из трех различных рабочих режимов:

До 7 дней: консервирование порций в вакуумном режиме (MULTI DAY MODE) ▶ стр.20

До 8 часов: поддерживание температуры открытых порций (SUPERHOLDING MODE) ▶ стр.26

До 1 месяца: порции в вакуумном режиме (Meal Me mode) ▶ стр.32

Для получения дополнительной информации, см.стр. 10

После выбора отображаются все присутствующие программы (как установленные на заводе, так и сохраненные ранее).

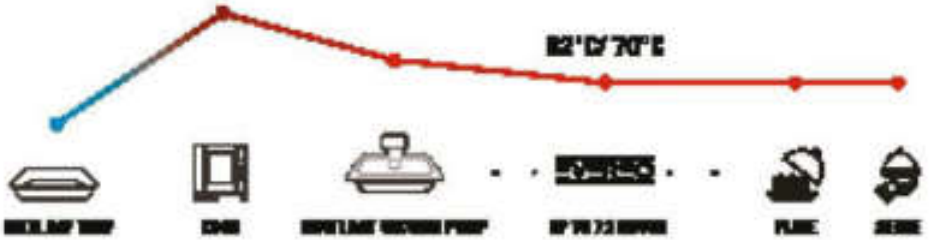


РУС

До 72 часов: РЕЖИМ MULTI DAY - Предварительные операции

multi day

С EVEREO® MULTI.Day можно поддерживать температуру подаваемых блюд, избегая таким образом распространения бактерий в готовых продуктах. Подготовка и приготовление консервируемых продуктов должны осуществляться при четком соблюдении процедур и законов продовольственной безопасности.



Противни Evereo MULTI.Day

Перед приготовлением и консервированием необходимо произвести стерилизацию противней и крышек MULTI.Day (20 мин., 120°C, 100% пара или 5 мин., 180°C, 40% пара). Перед подачей удалить все продукты с неприятным запахом или внешним видом.



До 7 дней: консервирование (MULTI DAY MODE) - порции в вакуумном режиме



Можно выбрать, если:

- использовать **уже имеющуюся программу** в связи с тем, что она сохранена ранее или задана на заводе:
  ▶ перейти на стр. 25

или

- установить **новую программу "консервирование - MULTI DAY MODE"**
  ▶ см.следующую главу
  Установить новую программу консервирования (MULTI DAY MODE)



Экранная страница представлена чисто в качестве примера, в связи с тем, что зависит от заданных пользователем программ.

Установить новую программу консервирования (MULTI DAY MODE)

Ⓐ Выбрать **"+ New Program"** для создания новой программы.



Ⓑ Выбрать **категорию,** к которой принадлежит тип продукта питания (например, супы - soup), из предложенных.



РУС

Ⓒ Выбрать **изображение** вводимого блюда, или, в качестве альтернативы, выбрать "My Photo" и выбрать собственное изображение. Для того, чтобы узнать, как ввести собственное изображение, ▶ следует перейти на стр. 60



Ⓓ Выбрать **текущую температуру** блюда (то есть температуру блюда до его ввода в EVEREO®, на примере свыше 57°C). Данный параметр служит для определения времени пастеризации, необходимой для гарантии безопасности продуктов.



Не следует подавать блюда до истечения времени пастеризации!

Программой самостоятельно заполняются все поля и вводятся значения по умолчанию (см.стр. 69).
- название (например, супы - soup)
- фото
- категория (например, супы - soup)
- температура (например, 63°C)
- timer (5 дней и 12 часов)
- пастеризация (в данном случае нет необходимости в связи с тем, что введенное блюдо уже горячее).

При необходимости:
- **ручного изменения** этих значений см. стр. 24;
- введения **значения дозаказа (ROP)** и отметки программы как "избранной" см.стр. 23.
- **незамедлительного запуска** программы см.стр. 36



Ⓐ **Температура:** поддерживаемая температура блюд в EVEREO®.

Ⓑ **Время регенерации**: спустя какое количество часов после ввода блюда, можно подавать его. Это время зависит от температуры блюда в момент ввода.

Ⓒ **Время консервирования (timer)**: количество дней, в течение которых можно хранить блюдо при указанной температуре.

Завершение новой программы (название, избранная и значение дозаказа)

При необходимости, можно изменить **название** программы (например, изменить "Soup" -> "Potato and leek soup"), набирая его на кнопочной панели и подтверждая посредством "√".



При необходимости, можно установить **значение дозаказа (ROP)**: данное значение позволяет EVEREO® сигнализировать, когда порции этого блюда завершаются (на примере EVEREO® сигнализируется, когда остаются 5 порций) для возможности их восстановления.

В случае ввода значения дозаказа в программу, она должна быть сохранена до возможности запуска.

При желании, нажать кнопку **"Favorites"** для добавления программы в список быстрых программ.

При желании, незамедлительно запустить программу, см.стр. 36

РУС

Ручное изменение параметров новой программы (название, фото, категория, температура, timer и пастеризация)

Коснуться соответствующего поля, установить значение и подтвердить посредством "√" или отменить, возвращаясь назад при помощи <-.



Если при установленных параметрах, изменяется категория продуктов, EVEREO® запрашивает, если нужно обновить настройки программы параметрами новой категории или сохранить уже введенные значения.



Использовать уже имеющуюся программу "MULTI DAY MODE - консервирования"



Ⓐ Зайти в архив "MULTI DAY MODE"



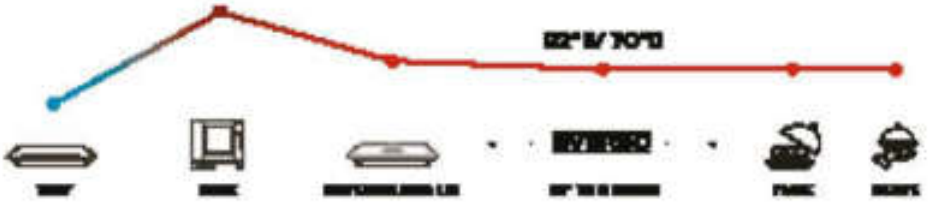
Ⓑ Найти удовлетворяющую собственные требования программу при использовании стрелок ◇ или нажимая на символ ⇅: таким образом можно упорядочить рецепты в алфавитном порядке, по избранным опциям и температуре.



При желании, можно незамедлительно запустить программу, см.стр. 36

До 8 часов: РЕЖИМ SUPERHOLDING - Предварительные операции

С EVEREO® SUPERHOLDING можно поддерживать температуру подаваемых блюд, избегая таким образом распространения бактерий в готовых продуктах. Подготовка и приготовление консервируемых продуктов должны осуществляться при четком соблюдении процедур и законов продовольственной безопасности.



Evereo SUPERHOLDING

Перед подачей удалить все продукты с неприятным запахом или внешним видом.



До 8 часов: поддерживание температуры (SUPERHOLDING MODE) - открытые порции



Можно выбрать, если:

- использовать **уже имеющуюся программу** в связи с тем, что она сохранена ранее или задана на заводе:
  ▶ перейти на стр. 31

или

- установить **новую программу "поддерживания температуры - SUPERHOLDING MODE"**
  ▶ см.следующую главу "Установить новую программу поддерживания температуры (SUPERHOLDING MODE)ODE)".



Экранная страница представлена чисто в качестве примера, в связи с тем, что зависит от заданных пользователем программ.

Установить новую программу поддерживания температуры (SUPERHOLDING MODE)

Ⓐ Выбрать **"+ New Program"** для создания новой программы.



Ⓑ Выбрать **категорию,** к которой принадлежит тип продукта питания (например, паста), из предложенных.



РУС

Ⓒ Выбрать **изображение** вводимого блюда, или, в качестве альтернативы, выбрать "My Photo" и выбрать собственное изображение. Для того, чтобы узнать, как ввести собственное изображение, ▶ следует перейти на стр. 60



Программой самостоятельно заполняются все поля и вводятся значения по умолчанию (см.стр. 69).
- название (например, паста)
- фото
- категория (например, паста)
- температура (например, 65°C)
- timer (например, 6:30 ч)
- влажность (например, 60%)



При необходимости:

- ручного изменения этих значений см.стр. 30;
- введения **значения дозаказа (ROP)** и отметки программы как "**избранной**" см.стр. 29;
- **незамедлительного запуска** программы см.стр. 36

Ⓐ **Температура:** поддерживаемая температура блюд в EVEREO*.

Ⓑ **Влажность в камере**: можно определить оптимальную влажность, в зависимости от блюда.

Ⓒ **Время консервирования (timer)**: количество дней, в течение которых можно хранить блюдо при указанной температуре.

Завершение новой программы (название, избранная и значение дозаказа)

При желании, можно изменить **название** программы (например, изменить "Pasta" -> "Pasta with pesto", набирая его на кнопочной панели и подтверждая посредством "√".



При желании, можно установить **значение дозаказа (ROP)**: данное значение позволяет EVEREO® сигнализировать, когда порции этого блюда завершаются (на примере EVEREO® сигнализируется, когда остаются 10 порций) для возможности их восстановления.

В случае ввода значения дозаказа в программу, она должна быть сохранена до возможности запуска.

При желании, нажать кнопку **"Favorites"** для добавления программы в список быстрых программ.

При желании, незамедлительно запустить программу, см.стр. 36

РУС

Ручное изменение параметров новой программы (название, фото, timer, влажность и температура)

Коснуться соответствующего поля, установить значение и подтвердить посредством "√" или отменить, возвращаясь назад при помощи <-.





настройка температуры поддерживания



Настройка процентного значения влажности в камере



настройка времени консервирования

Если при установленных параметрах, изменяется категория продуктов, EVEREO® запрашивает, если нужно обновить настройки программы параметрами новой категории или сохранить уже введенные значения.



Использовать уже имеющуюся программу "поддерживания температуры - holding"

Ⓐ Зайти в архив "MULTI DAY MODE"



Ⓑ Найти удовлетворяющую собственные требования программу при использовании стрелок ◇ или нажимая на символ ↑↓: таким образом можно упорядочить рецепты в алфавитном порядке, по избранным опциям и температуре.



При желании, можно незамедлительно запустить программу, см.стр. 36

Если уже активированы программы со значением влажности, отличающимся от программы, которую необходимо запустить, кнопка Start выключена.



РУС

До 1 месяца: Консервирование (Meal Me mode) - порций в вакуумном режиме



В архиве "Meal me" присутствуют программы продуктов, которые можно приобрести на портале: **www.mealmefood.com.**

Параметры этих программ **не могут изменяться**; тем не менее, можно отметить из как **избранные** или определить **значение дозаказа (ROP)** для порций программы.



Экранная страница представлена чисто в качестве примера, в связи с тем, что зависит от заданных пользователем программ.

Завершение программы (значение дозаказа и/или избранная)



При необходимости, можно установить **значение дозаказа (ROP)**: данное значение позволяет EVEREO® сигнализировать, когда порции этого продукта завершаются (на примере EVEREO® сигнализируется, когда остаются 7 порций) в целях возможности их восстановления.



Нажать кнопку **"Favorites"** для добавления программы в список быстрых программ.





D) Режим T.BOOST - подготовка продуктов для подачи

Режим T.BOOST позволяет повысить температуру Evereo на определенный период времени таким образом, чтобы подогреть блюдо перед его подачей клиентам.

Интерфейс для стран, в которых активирована служба MEAL ME



Интерфейс для стран, в которых не активирована служба MEAL ME

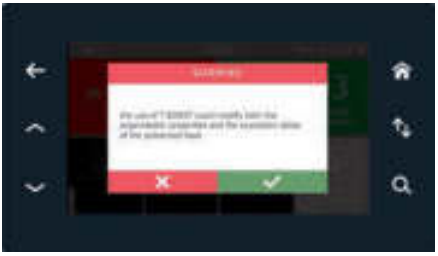


Функции T.BOOST являются одинаковыми для обеих версий интерфейса

① Для нагрева продуктов, консервируемых в Evereo, следует выбрать режим T.BOOST для начала нагрева до 80°C.



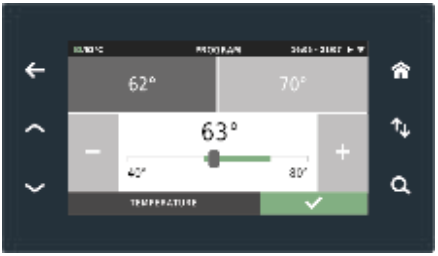
② Режим T.BOOST может автоматически изменять время таймеров для их адаптации новым условиям камеры. Параметр может быть активирован в меню настроек (стр. 61).



③ Температура evereo приводится до 80°C и поддерживается на протяжении определенного периода времени (2 часа по умолчанию). Параметры времени и температуры могут быть персонализированы через меню настройки (стр. 61).



④ Можно отключить режим T.BOOST, выбирая иконку на экранной странице HOME.



РУС

E) Запустить выбранную программу

В СЛУЧАе изменения параметров выбранной программы (например, изменение температуры) можно:

- (A) **запустить непосредственно программу без ее сохранения** в архиве (при следующем запуске в программе будут вновь параметры по умолчанию). В данном случае достаточно запустить выбранную программу, нажимая "START".

- (B1) **сохранить внесенные изменения** (будут заменены значения соответствующих полей), после чего (B2) **запустить программу**.

В данном случае, при необходимости, можно удалить рецепт (C) или дублировать его (D).









Запустить программу (без значения дозаказа) в режиме ПРОТИВНЯ

Запустить программу, нажимая кнопку "START". Если температура set point EVEREO® отличается от температуры программы, она не может быть запущена. Однако, можно решить, если запустить ее, удаляя температуру set point и программы, активные в EVEREO®.



Ввести порции в EVEREO® и установить **номер противня** (например, 03) где они размещены (номер отмечен лазерной маркировкой на каждом противне).

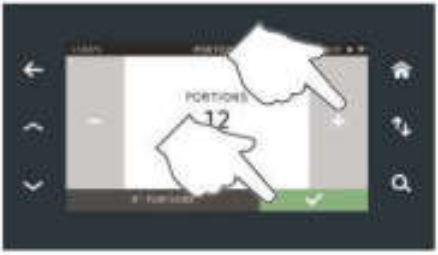




Ⓐ Если ранее был установлен на **OFF** параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" (см.стр. 14), программа запускается незамедлительно.



Ⓑ Если ранее был установлен на **ON** параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" (см.стр. 14), программа запрашивает ввести количество порций. Нажать на кнопку "+" до достижения желаемого количества (например, 12) и подтвердить посредством "√".



РУС

Теперь программа запущена: на отображаемой экранной странице приведены все данные текущего процесса:

Ⓐ **TRAY**: указывает номер противня (например, 03)

Ⓑ **INFO:** кнопка для визуализации всей информации отдельного таймера.

Ⓒ **СПИСОК TIMER**: для каждого Timer создается новая позиция в списке (до максимума 5 timer). Таким образом EVEREO® подразделяет порции, введенные в разное время.

Ⓓ **PORTIONS**: в связи с тем, что не установлено значение дозаказа (ROP), отображается только одна черточка.

Ⓔ **EXPIRE AT / EXPIRE IN:**
Указывает:

Вариант A: Программа в фазе пастеризации: это timer, указывающий на то, сколько времени необходимо для EVEREO® для пастеризации продукта. Нельзя подавать блюдо до истечения срока timer

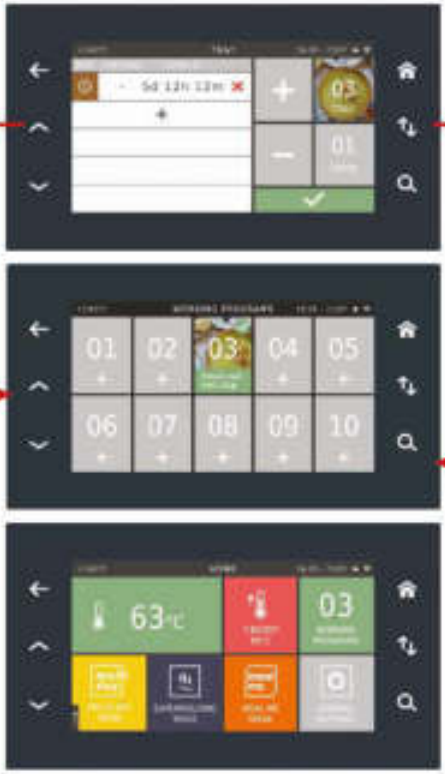
Вариант B: Программа в фазе консервирования: Timer, указывающий время для хранения продукта в EVEREO®, по истечении которого порция считается с истекшим сроком





Expire data





Запустить программу (со значением дозаказа) в режиме ПРОТИВНЯ

Запустить программу, нажимая кнопку "START". Если температура set point EVEREO® отличается от температуры программы, она не может быть запущена. Однако, можно решить, если запустить ее, удаляя температуру set point и программы, активные в EVEREO®.



Ввести порции в EVEREO® и установить **номер противня** (например, 03) где они размещены (номер отмечен лазерной маркировкой на каждом противне).





Установить количество введенных порций, нажимая на кнопку "+" до достижения желаемого значения (например, 12) и подтвердить посредством "√".



Теперь программа запущена: на отображаемой экранной странице приведены все данные текущего процесса:

Ⓐ **TRAY**: указывает номер противня (например, 03)

Ⓑ **ROP**: указывает значение дозаказа, то есть количество порций, при котором подается предупредительный сигнал (например, 05)

Ⓒ **INFO:** кнопка для визуализации всей информации отдельного таймера.

Ⓓ **PORTIONS**: только при установке значения дозаказа (ROP). Указывает количество порций в EVEREO®.

Ⓔ **EXPIRE AT / EXPIRE IN:**
Указывает:

Вариант A: Программа в фазе пастеризации: это timer, указывающий на то, сколько времени необходимо для EVEREO® для пастеризации продукта. Нельзя подавать блюдо до истечения срока timer

Вариант B: Программа в фазе консервирования: Timer, указывающий время для хранения продукта в EVEREO®, по истечении которого порция считается с истекшим сроком



Каждый раз при открытии дверцы, отображается приведенная с боковой стороны экранная страница.

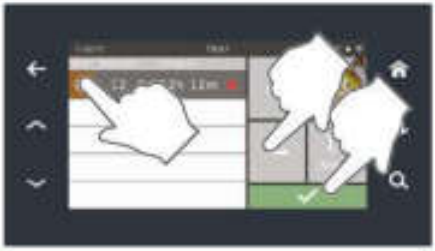
На ней можно:
- **убирать** или **добавлять** порции с противня (например, я взял с противня 03) ▶ см.пункт Ⓐ на стр. 41
- **загружать программу** на новый установленный противень ▶ см.пункт Ⓑ на стр. 43





Ⓐ В случае открытия дверцы для **извлечения** порций, следует коснуться соответствующего противня (например, 03) и при использовании кнопки "-" установить вынутые порции (на примере 2 порции, с соответствующим переходом с 12 на 10).
Подтвердить посредством "√".





В случае ошибки и извлечения большего количества порций, можно воспользоваться кнопкой "+", но только до начального количества порций (например, 12).
Подтвердив посредством "√", дальнейшие корректировки невозможны.



РУС

В случае открытия дверцы для **добавления** порций, следует коснуться соответствующего противня (например, 03), нажать на кнопку добавления порций "+" и подтвердить посредством "√".



На последней экранной странице указывается, что на противне 03 присутствуют:
- timer с 10 порциями с timer, истекающим спустя 5 дней и 16 часов
- timer с 7 порциями

при общем количестве 17 порций





Цвета с боковой стороны процессов указывают день размещения упаковки (понедельник = коричневый, вторник = желтый и т.д...





Они соответствуют цветным этикеткам, наклеенным на упаковке порций.
Цвета могут быть дезактивированы или изменены при доступе в секцию Настройки.
См. настройку цветов на стр. 61



Для удаления всего блока порций достаточно коснуться символа "X".
Подтвердить посредством "√" или аннулировать с "x".



⑧ **Для загрузки новой программы** на противень:

- зайти в WORKING PROGRAMS,
- ввести порции в EVEREO* и **установить номер противня** (например, 09) где они размещены (номер отмечен лазерной маркировкой на каждом противне),
- выбрать рабочий режим (например, PRESERVING - MULTI DAY MODE),
- выбрать желаемую программу, перемещаясь кнопками стрелок ◇,
- при необходимости изменить параметры ▶ см.стр. 24 и 30) или непосредственно запустить программу нажатием кнопки "START".



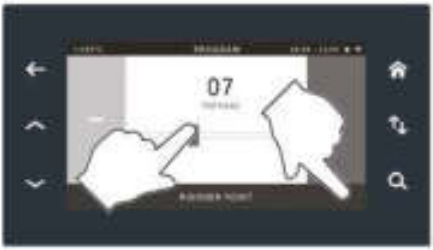








РУС



- установить **количество введенных порций** (например, 10) при использовании кнопок "-" и "+" или перемещая курсор. Подтвердить посредством "√" или аннулировать с "X".



Теперь программа запущена.



Отображаемые сигнальные обозначения противней:



блюдо, срок которого истекает Срок одной или нескольких порций противня 3 истек или истекает
недостаточное количество порций
Количество порций противня 3 меньше указанного в значении дозаказа



регенерируемые порции
Порции противня 3 не могут быть еще поданы в связи с тем, что находятся в режиме пастеризации



оптимальное консервирование
Нет проблем для порций противня 3

Запустить программу в режиме СПИСКА

Если температура set point EVEREO* отличается от температуры запущенной программы, во всплывающем окне отображается соответствующий запрос:
- √: продолжить, удаляется температура set point и часть программы; возможные активные программы удаляются.
- x: программа не активируется



Ⓐ Если ранее был установлен на **ON** параметр "присвоение противня (tray assignment)" (см.стр. 14), программа запрашивает выбрать желаемый противень (например, 5).



Ⓑ Если ранее был установлен на **OFF** параметр "присвоение противня (tray assignment)" (см.стр. 14), экранная страница выбора противней не отображается.





РУС



Ⓐ Если ранее был установлен на **OFF** параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" (см.стр. 14), программа запускается незамедлительно.



Ⓑ Если ранее был установлен на **ON** параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" (см.стр. 14), программа запрашивает ввести количество порций. Нажать на кнопку "+" до достижения желаемого количества (например, 12) и подтвердить посредством "√".



Если в программе предусмотрен **номер ROP (значение дозаказа)**, при запуске будут запрошены вводимые порции (даже если параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" дезактивирован.



Установить **количество введенных порций** (например, 12) при использовании кнопок "-" и "+" или перемещая курсор. Подтвердить посредством "√" или аннулировать с "x".
Ввод этого параметра необходим для соответствующего управления значением дозаказа.



Теперь TIMER программы запущен: на отображаемой экранной странице отображается список.



Каждый раз при открытии дверцы для взятия порций отображается приведенная с боковой стороны экранная страница



На ней можно:

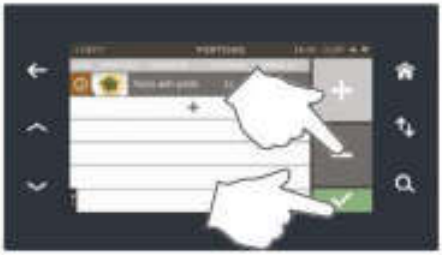
- **убрать** порции, выбирая соответствующую строку ▶ см.пункт Ⓐ на стр. 41

- **добавить** порции, выбирая новую программу ▶ см.пункт Ⓑ на стр. 41



РУС

Ⓐ В случае открытия дверцы для **извлечения** порций, следует коснуться соответствующего противня (например, 03) и при использовании кнопки "-" установить вынутые порции (на примере 4 порции, с соответствующим переходом с 10 на 6).
Подтвердить посредством "√".



В случае ошибки и извлечения большего количества порций, можно воспользоваться кнопкой "+", но только до начального количества порций (например, 10). Подтвердив посредством "√", дальнейшие корректировки невозможны.





Ⓑ Для **добавления** новых порций необходимо создать новые программы к каждой добавленной:

- ввести порции EVEREO*
- коснуться пустой строки с +
- выбрать рабочий режим (например, КОНСЕРВИРОВАНИЕ - MULTI DAY MODE),
- выбрать желаемую программу, перемещаясь кнопками стрелок ◇.

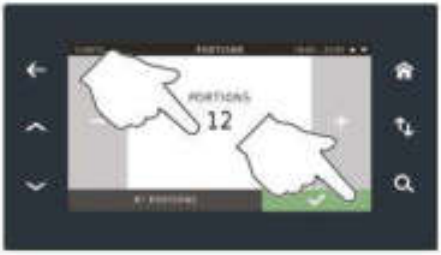




Отображаются настройки программы: можно изменить их (▶ см. стр. 24 и 30) или запустить непосредственно программу нажатием кнопки "START".



Если ранее был установлен на **ON** параметр "всегда запрашивать количество порций (always require portions numbers)" (см.стр. 14), необходимо установить **количество введенных порций** (например, 12) при использовании кнопок "-" и "+" или смещая курсор. Подтвердить посредством "√" или аннулировать с "✗".



Цвета с боковой стороны процессов указывают день размещения упаковки (понедельник = коричневый, вторник = желтый и т.д..



Они соответствуют цветным этикеткам, наклеенным на упаковке порций. Цвета могут быть дезактивированы или изменены при доступе в секцию Настройки. См. настройку цветов на стр. 61



Возможные проблемы: порции с истекающим сроком

TIMER с истекающим временем мигает красным цветом (например, Timer 01)



РУС

ПРОГРАММА С ROP
Если в программу введено ROP (значение дозаказа), при запуске в режиме Списка, значение "Portions" отображает количество введенных порций и rop программы (с временными интервалами)





Введение новой порции
При повторном запуске программы для ввода новых порций, в списке отображаются два timer "Pasta with pesto" и в поле "portions" сигнализируется количество порций в отдельном timer, а также внутри Evereo.





общее количество порций 18
1-й timer: 12 порций
2-й timer: 6 порций

Если количество порций менее ROP
В случае если количество порций менее установленного ROP, секция Portions становится красного цвета.



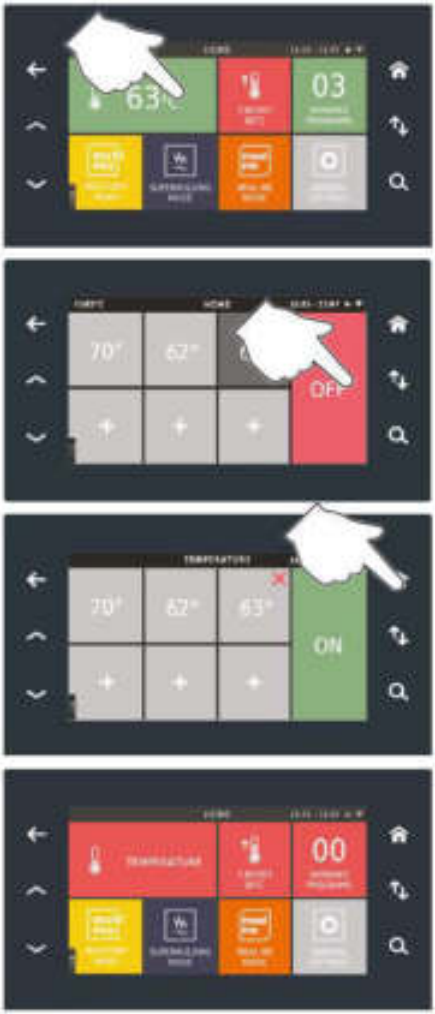




F) Выключить устройство

МОЖНО выключить EVEREO* двумя различными способами:

- **без активных программ** ▶ перейти к пункту (A)
- **с активными программами** ▶ перейти к пункту (B)



(A) Выводимая в верхней части экранная страница отображается, когда в EVEREO* нет какой-либо активной программы (00 WORKING PROGRAMS).

В данном случае для выключения устройства следует коснуться иконки "температура" и надписи "OFF".





Выводимая в верхней части экранная страница отображается, когда в EVEREO® есть активные программы (в примере 03 WORKING PROGRAMS).

В данном случае для выключения устройства следует коснуться иконки "температура" и надписи "OFF".

Появляется всплывающее окно, запрашивающее подтверждение выключения: подтвердить посредством "√" или аннулировать с "x".







РУС

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ: TIMER

① Данная функция позволяет установить простой timer без необходимости установки другого параметра.



② Выбрать пустой противень (например, 08).



③ Выбрать функцию "TIMER".

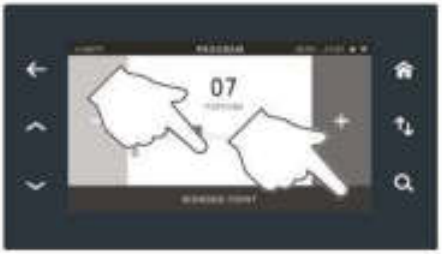


④ Установить желаемое время и подтвердить посредством "√".



⑥ Если в настройках активирован параметр "ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS"

Указать количество порций (например, 08) и подтвердить посредством "√".



⑦ На приведенной с боковой стороны экранной странице указывается запущенный timer и экранная страница противней.





Для доступа к настройкам EVEREO® рекомендуется выключить температуру и удалить все активные программы.

На экранной странице HOME выбрать опцию "GENERAL SETTINGS".

Ввести пароль пользователя: **4456**





LANGUAGE: Изменение языка системы

DATE AND TIME: Настройка часов

PREFERENCES: Меню избранных опций evereo (режим визуализации, единица измерения и т.д.)

MEALME PREFERENCES: Меню избранных опций EVEREO® (режим визуализации, единица измерения и т.д.)

USB: Установка/экспортирование программ, изображений и данных HACCP

NETWORK: Настройки для Интернет-соединения



LANGUAGE

Для изменения языка системы зайти в меню LANGUAGE и выбрать соответствующий язык.
Посредством стрелок можно прокрутить экранные страницы.



DATE AND TIME

Зайти в меню DATA AND TIME для установки даты и времени.



MEALME PREFERENCES

Для управления программами и изображениями программ архива Meal Me Mode. При наличии множества старых программ (не продаваемых на портале Meal Me), они могут быть удалены через это меню.



USB

Для импортирования/экспортирования программ, фотографий и данных HACCP с EVEREO® можно пользоваться интерфейсом USB. Вставить флэш-карту в порт USB панели управления и войти в меню USB. Выбрать желаемую опцию.



ПОРТ USB НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ.
Поднять силиконовый язычок и вставить флэш-карту USB

NETWORK

При доступе в меню NETWORK существует возможность ввода настроек интернет-соединения, для доступа к MealMe и получения обновления ПО.



РУС

PREFERENCES





UNIT OF MEASURE:
Температура в °C или °F

PORTIONS VIEW:
Режим визуализации порций (ПРОТИВЕНЬ или СПИСОК). Невозможно изменить визуализацию при функционирующем EVEREO®.

LOCKING: Подключает или отключает функции EVEREO® для ограничения действий оператора.
ON блокировка включена
OFF блокировка выключена

LIST ORDER: Настройка порядка визуализации программ внутри архивов "MULTI DAY MODE", "SUPERHOLDING MODE" и "MealMe mode".

T.BOOST: Установка времени и температуры режима T.BOOST.

STANDBY: Время выключения ЭКРАНА и СВЕТОДИОДА.

MY PHOTOS: Отображает/удаляет фотографии с флэш-карты.

BUZZER: Настройки звуковых сигналов EVEREO® (завершение программы, обратная связь при касании, аварийные сигналы)

DAY DOTS: Настройка цветов для ежедневных порций (этикетки).

RESET: Удаление программ, температуры, перезагрузка системы

UNIT OF MEASURE



В меню UNIT OF MEASURE можно выбрать °C или °F

PORTION VIEW

Можно выбрать режим управления порциями из опций TRAY VIEW или LIST VIEW. Выключить температуру и удалить текущие программы для доступа к данному меню.
Кроме того, в данном меню можно активировать или дезактивировать запрос о вводе количестве порций (при запуске программы) или запрос о вводе номера противня (только в случае выбора визуализации по списку)





LOCKING

В меню LOCKING можно включить и выключить функции EVEREO® в целях ограничения действия оператора.
ON блокировка включена
OFF блокировка выключена

Функции, которые можно дезактивировать:

LOCK START TIMER:
Дезактивирует возможность запуска быстрых TIMER.

LOCK SUPERSUPERHOLDING MODE:
Блокирует доступ к архиву SUPERSUPERHOLDING MODE, препятствуя доступ к открытым блюдам.

LOCK ADD NEW PROGRAM:
Отключает первую кнопку архивов для создания новых программ.

LOCK MODIFY PROGRAM:
Блокировка возможности изменения сохраненной программы.

LOCK DELETE PROGRAM:
Блокировка возможности удаления сохраненной программы.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN: Блокировка возможности удаления программы при пастеризации.



CODE:
Пароль, используемый для запуска температуры менее 59°C. По умолчанию пароль - 12345

LIST ORDER

Настройки меню LIST ORDER позволяют определить порядок визуализации порций внутри архивов.



STAND-BY

ПАНЕЛЬ: Панель EVEREO® может переходить в резервный режим из соображений энергосбережения. Из данного меню можно активировать timer и определить время для выключения после периода простоя.
LEDBAR: СВЕТОДИОДЫ, освещающие камеру, включаются в момент открытия дверцы. Выключение может происходить при закрытии дверцы или определяя время для выключения.



BUZZER

Настройки меню LIST ORDER позволяют активировать звуковые сигналы с сигнализацией:- Обратной связи при касании панели- Аварийного сигнала конца timer программы - Общих аварийных сигналов



MY PHOTOS

В меню MY PHOTOS можно загрузить (или удалить) личные изображения



DAY DOTS



В случае использования этикеток для идентификации порций в EVEREO®, могут быть определены цвета, присваиваемые дням (например, синяя этикетка для порций, введенных в понедельник, желтые этикетки для порций, введенных во вторник
и т.д.).
Можно активировать данную функцию, выбирая первый квадратик рядом с днями.
При доступе к данной экранной странице, выбирается первая строка. Коснуться иконки цвета для установки Monday и автоматически применяется выбор и выбирается вторая опция списка (TUESDAY).
В случае, если выбранный цвет уже соответствует дню недели, цвет присваивается и удаляется из дня, которому он принадлежал ранее.

RESET



В меню RESET можно удалить все сохраненные программы, удалить все температуры или данные (программы, температуры, загруженные изображения).

T.BOOST



Регулирует настройки времени, температуры и изменения таймеров для режима T.BOOST. Оптимальными параметрами для режима T.BOOST являются 80°C в течение 120 минут.

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Символ	Описание
$T_{setpoint}$	Температура setpoint
T_{S1}	Температура, замеренная зондом S1
T_{S2}	Температура, замеренная зондом S2
$C_{среднее\ значение}$	Среднее значение температур S1 и S2
D_T	Разница температуры между S1 и S2
timeout	Время выявления (общее)
t_{black}	Длительность blackout
t_{door}	Длительность открытия двери
t_{repast}	Длительность повторной пастеризации

Тепловой шкаф определяет и извещает о следующих неисправностях аппаратных средств:

Код	Описание	Условия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
WP01	Температура setpoint не достигается в течение 30 минут с запуска устройства.	1) Evereo ON 2) По меньшей мере, один зонд функционирует 3) Дверца закрыта 4) $T_{средняя} < T_{setpoint}$ 5) timeout > 30 мин.	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Температура ниже set point при функционировании устройства.	1) Evereo ON 2) По меньшей мере, один зонд функционирует 3) Дверца закрыта 4) $T_{средняя} < T_{setpoint}$ - 0.5°C 5) timeout > 30 мин.	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	Температура превышает максимальное значение	1) Evereo ON 2) По меньшей мере, один зонд функционирует 3) T_{S1} или T_{S2} или $T_{средн.} > 100°C$	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Зонд S1 поврежден или неисправен	1) S1 не замеряет/статус отказа 2) S2 функционирует правильным образом	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Код	Описание	Условия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
WP05	Зонд S2 поврежден или неисправен	1) S2 не замеряет/статус отказа 2) S1 функционирует правильным образом	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Поврежденные или неисправные зонды	1) S1 не замеряет/статус отказа 2) S2 не замеряет/статус отказа	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOODIN ANOTHER WAY)
WP07	Вентилятор не функционирует	1) Evereo ON 2) S1 функционирует соответствующим образом 3) S2 функционирует соответствующим образом 4) D_T > 10°C 5) timeout > 30 минут	WARNING WP07 FAN ERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Влажный или неисправный зонд.	1) Evereo ON 2) Зонд не замеряет/статус отказа	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	Достигнута максимальная температура, допустимая предохранительным термостатом	1) Цифровой вход аварийного сигнала предохранительного термостата ВКЛ	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	Достигнута максимальная допустимая температура моторов	1) Цифровой вход аварийного сигнала термореле мотора ВКЛ	WARNING WP11 FAN THERMOSTAT

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Символ	Описание
$T_{setpoint}$	Температура setpoint
T_{S1}	Температура, замеренная зондом S1
T_{S2}	Температура, замеренная зондом S2
$C_{среднее\ значение}$	Среднее значение температур S1 и S2
D_T	Разница температуры между S1 и S2
$H_{setpoint}$	Setpoint влажности
timeout	Время выявления (общее)
t_{black}	Длительность blackout
t_{door}	Длительность открытия двери
t_{repast}	Длительность повторной пастеризации

Код	Зависит от	Описание	Условия	Последствия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
HAZ01	BLACKOUT	Вследствие blackout, существует вероятность необходимости фазы повторной пастеризации блюд.	См.таблицу времени повторной пастеризации	* Для времени blackout менее 120 мин., возможные загруженные программы обновляются, с уменьшением времени timer;* Для времени blackout свыше 120 мин., пользователь может решить, если УДАЛИТЬ ВСЕ активные программы, или ПОВТОРНО ПАСТЕРИЗИРОВАТЬ	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURI
HAZ02	ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ	Вследствие длительного открытия дверцы, существует вероятность необходимости фазы повторной пастеризации блюд.		* Для времени открытия дверцы менее 120 мин., возможные загруженные программы обновляются, с уменьшением времени timer;* Для времени открытия дверцы свыше 120 мин., пользователь может решить, если УДАЛИТЬ ВСЕ активные программы, или ПОВТОРНО ПАСТЕРИЗИРОВАТЬ	OPEN DOORHAZ02 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Код	Зависит от	Описание	Условия	Последствия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
HAZ03	WP02 / ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА МЕНЕЕ A59°C	Следует определять три случая:1) Тепловой шкаф не поддерживает температуру, рекомендуется вынуть консервированные элементы (появляется WP02); 2) Тепловой шкаф не поддерживает температуру, которая опускается ниже 59°C (появляется WP02);3) Тепловой шкаф активирован при температуре ниже 59°C (не появляется WP02).	timeout > 120 минут	Следует различать три случая: 1) В связи с ПРЕВЫШЕНИЕМ защитной температуры, можно ПАСТЕРИЗОВАТЬ или УДАЛИТЬ ВСЕ программы; 2) В связи с ПОНИЖЕНИЕМ защитной температуры, можно только УДАЛИТЬ ВСЕ программы; 3) В связи с РУЧНОЙ И СОЗНАТЕЛЬНОЙ установкой температуры, это только предупреждение, нет необходимости в каких-либо действиях.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	Тепловой шкаф не может поддерживать температуру в связи с повреждением обоих зондов. Рекомендуется убрать законсервированные продукты.		Не возможно пастеризовать, а только УДАЛЯТЬ активные программы.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

Код	Зависит от	Описание	Условия	Последствия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
HAZ05	WP07	Температура внутри теплового шкафа прослоенная. Рекомендуется убрать законсервированные элементы.	timeout > 120 минут	Не возможно пастеризовать, а только УДАЛЯТЬ активные программы.	FAN ERRORHAZ05 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.
HAZ06	активированы только программы типа MULTI DAY MODE	Замеренная влажность превышает пороговое значение, определенное для выявления повреждения/открытия емкости.	H > LHCF (см. Параметры 2.0) timeout > LHTF (см. Параметры 2.0)	Это только предупреждение, нет необходимости в каких-либо действиях.	HUMIDITY HAZ06 -POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Код	Зависит от	Описание	Условия	Последствия	Отображаемая строка (АНГЛИЙСКИЙ)
HAZ03	WP02 / ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА МЕНЕЕ A59°C	Следует определять три случая:1) Тепловой шкаф не поддерживает температуру, рекомендуется вынуть консервированные элементы (появляется WP02); 2) Тепловой шкаф не поддерживает температуру, которая опускается ниже 59°C (появляется WP02);3) Тепловой шкаф активирован при температуре ниже 59°C (не появляется WP02).	timeout > 120 минут	Следует различать три случая: 1) В связи с ПРЕВЫШЕНИЕМ защитной температуры, можно ПАСТЕРИЗОВАТЬ или УДАЛИТЬ ВСЕ программы; 2) В связи с ПОНИЖЕНИЕМ защитной температуры, можно только УДАЛИТЬ ВСЕ программы; 3) В связи с РУЧНОЙ И СОЗНАТЕЛЬНОЙ установкой температуры, это только предупреждение, нет необходимости в каких-либо действиях.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	Тепловой шкаф не может поддерживать температуру в связи с повреждением ОБОИХ зондов. Рекомендуется убрать законсервированные элементы.		Не возможно пастеризовать, а только УДАЛЯТЬ активные программы.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'SORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПАСТЕРИЗАЦИИ

Условие	Зависит от	Длительность пастеризации
120 мин. < t_{black} < 180 мин.	HAZ01	4 часа*
180 мин. < t_{black} < 240 мин.		6 часов*
t_{black} > 240 мин.		8 часов*
120 мин. < t_{door} < 180 мин.	HAZ02	4 часа*
180 мин. < t_{door} < 240 мин.		6 часов*
t_{black} > 240 мин.		8 часов*

* всегда проверять состояние блюда до начала фазы повторной пастеризации.

Примечания:

- В случае, когда timer остаточного времени меньше времени повторной пастеризации, необходимого для гарантии целостности блюда, оно маркируется как ИСТЕКШЕЕ.
- В случае если программа уже находится в фазе повторной пастеризации и происходит событие, нуждающееся в новой фазе повторной пастеризации, он маркируется как ИСТЕКШИЙ.
- Начало повторной пастеризации или удаление представляют собой НЕ РЕВЕРСИВНЫЕ действия.

ТАБЛИЦА ОПТИМАЛЬНЫХ НАСТРОЕК ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Категория	Темп.	Время регенерации и пастеризации			Время оптим. конс.
		Темп. холод. (0-4°C)	Темп. окруж.среды (20-57°C)	Горячее блюдо* (+ 58°C)	
красное мясо	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	7 дней
белое мясо	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	5 дней
куриное мясо	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	4 дня
рыба	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	3 дня
бобовые	70°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	5 дней
овощи	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	5 дней
супы	70°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	5 дней
паста	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	3 дня
рис	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	5 дней
соус	62°C	3ч35м + 2ч25м	2ч30м + 2ч25м	0м	7 дней

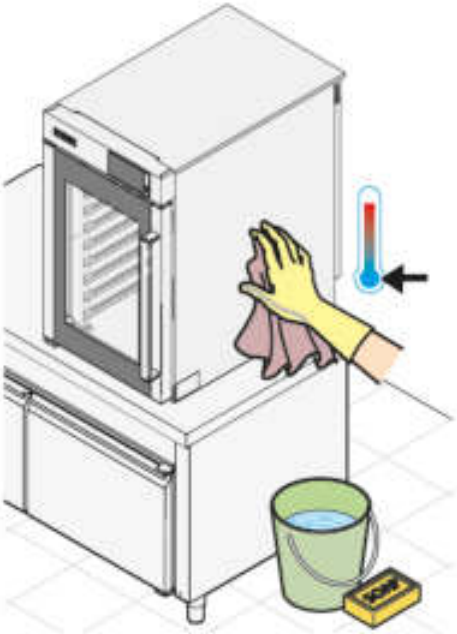
*рекомендуются, по меньшей мере, 2 часа пастеризации, даже при вводе горячего блюда (с температурой свыше 58°C).



ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:
- после отключения устройства от системы электрического и гидравлического питания
- при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д...).

Следует ежедневно производить очистку устройства для поддерживания соответствующих уровней гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали.
Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота). Внимание! Не использовать данные вещества даже для очистки стола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды.



В качестве альтернативы, использовать только моющие средства, рекомендованные Изготовителем; другие средства могут нанести ущерб, поэтому обуславливают утрату гарантии и любых других существующих договорных отношений с изготовителем и его компаниями и/или филиалами. В отношении их использования смотрите инструкции производителя моющих средств.

ВНЕШНИЕ СТАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ, ПРОКЛАДКА КАМЕРЫ

Подождать охлаждения поверхностей.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить.

ВНУТРЕННЕЕ И ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ

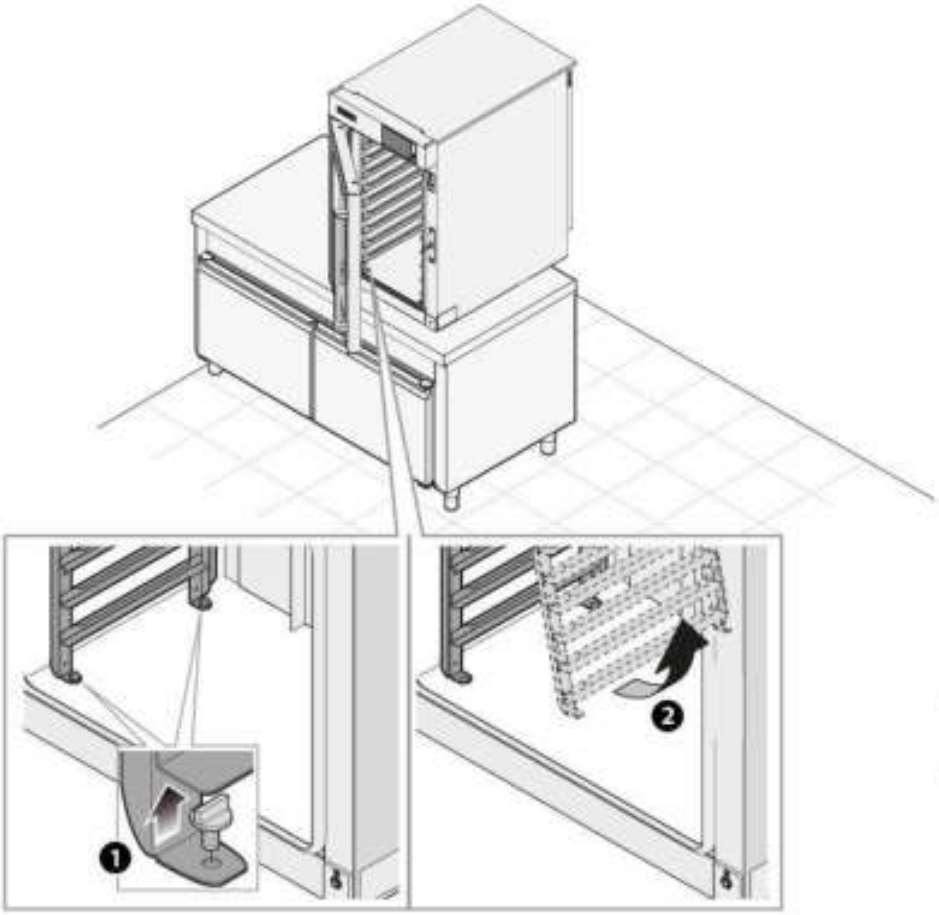
Подождать охлаждения стекол.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды или специального чистящего средства для стекол. Тщательно ополоскать и высушить.

При скоплении остатков пищи внутри камеры, следует произвести ее незамедлительную очистку для устранения рисков возгорания.

Производить ручную очистку камеры при использовании мягкой тряпки, смоченной специальным средством для поверхностей из нержавеющей стали, не являющимся коррозионным, абразивным или агрессивным.

Для содействия очистке можно удалить боковые решетки.



ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:
- отключить устройство от системы электропитания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;

В начале повторного использования:
- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.главу Техобслуживание на стр.70);
- вновь подключить устройство к системе электропитания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и обратиться к Изготовителю.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Декларация ЕС о соответствии электрооборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Заявляет под свою ответственность, что устройство

EVEREO™

соответствует требованиям Директивы машинного оборудования 2006/42/CE через следующие стандарты:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
соответствуют требованиям Директивы электромагнитной совместимости EMC 2014/30/CE через следующие стандарты:
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

ГАРАНТИЯ

Установка данного устройства должна осуществляться авторизованным сервисным центром Изготовителя. Дата установки и модель оборудования должны документироваться конечным покупателем посредством письменного подтверждения или счета-фактуры на установку, выписываемого дилером или авторизованным сервисным центром Изготовителя.
Гарантия Изготовителя распространяется на все неисправности, обусловленные дефектами происхождения или производства. Исключаются дефекты и неисправности, связанные с транспортировкой, несоответствующим хранением или техобслуживанием устройства,

или его ошибочным использованием, установкой, не соответствующей техническим спецификациям, обеспечиваемым Изготовителем, и связанным со средой использования, например, использование грязной и агрессивной воды, или тока несоответствующей мощности или напряжения.

Гарантия не распространяется на ущерб, обусловленный избыточным напряжением, а также несанкционированным вмешательством со стороны не уполномоченного или не компетентного персонала. Кроме того, право на гарантию утрачивается в случае ущерба или неисправностей, обусловленных известковым налетом на устройстве. Также гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как прокладки, лампочки, стекла, декоративные элементы оборудования и расходные компоненты.

Право на гарантию утрачивается в случае ущерба, обусловленного несоответствующей установкой или не выполненной в порядке сервисным центром.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Приведение в действие Директивы ВАГЕ 2012/19/ЕС в отношении электрического и электронного оборудования"



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации.

Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовой кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование ВАГЕ должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза относительно оборудования ВАГЕ была воплощена различным образом каждой страной, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

РУС