



# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO  
Traducción de las instrucciones originales

ES

**ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato**



EVEREO®

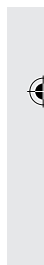
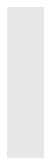
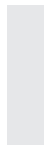
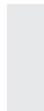


**LE AGRADECEMOS QUE HAYA ELEGIDO EVEREO DE UNOX**

Ha adquirido un producto de alta tecnología que revolucionará  
su forma de trabajar en la cocina.



# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO





## NORMAS DE SEGURIDAD

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO ..... | 6 |
| EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS.....   | 8 |

## INTRODUCCIÓN / NOCIONES PRELIMINARES

|                              |    |
|------------------------------|----|
| CÓMO FUNCIONA EVEREO® .....  | 10 |
| MODALIDADES DE USO.....      | 10 |
| ADVERTENCIAS Y CONSEJOS..... | 11 |

## USO

|                           |    |
|---------------------------|----|
| PANTALLA DE INICIO.....   | 12 |
| PROCEDIMIENTO GUIADO..... | 13 |

## MANTENIMIENTO

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| MANTENIMIENTO ORDINARIO .....             | 72 |
| PERIODOS DE INACTIVIDAD.....              | 74 |
| CERTIFICACIONES .....                     | 74 |
| GARANTÍA .....                            | 74 |
| ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL..... | 75 |



## Normas de seguridad para el uso

- Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y cualquier otra relación contractual vigente con el fabricante y sus sociedades controladas y/o vinculadas y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se hallen disminuidas o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén bajo supervisión o se les haya instruido sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento que corresponden al usuario no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento que corresponden al usuario no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede emplearse únicamente a baja temperatura para la cocción y/o el mantenimiento de alimentos según las instrucciones del fabricante, en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante sin intentar repararlo por su cuenta. En caso de reparación, solicite el uso de recambios originales del fabricante.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía y cualquier otra relación contractual vigente con el fabricante y sus sociedades controladas y/o vinculadas.



- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan mermadas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a no ser que se les proporcione supervisión o instrucciones.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o alimentos que se fundan con el calor a niveles que superen 1,6 m de altura desde el suelo.
- Estos aparatos están destinados a utilizarse en entornos comerciales y no para la producción continua de alimentos a escala industrial
- La instrucción relativa a las personas (incluidos los niños) que tengan mermadas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, no es aplicable.
- La etiqueta proporcionada contra el riesgo de quemaduras debe aplicarse en la superficie delantera después de la instalación, a una altura de 1,6 m o más desde el suelo.



### **¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!**

- Durante el mantenimiento y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
  - toque únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas podrían estar muy calientes (temperatura superior a 60°C - 140°F);
  - para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara del mantenedor, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado por la alta temperatura de la cámara del equipo.
- No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.



### **¡PELIGRO DE INCENDIO!**

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya

ES



objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico o demás) o restos de detergentes; asegúrese también de que el desagüe esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.

- No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- No utilice líquidos altamente inflamables (por ej., alcohol) dentro de la cámara del equipo.
- ¡Mantenga siempre limpia la cámara interna del equipo, limpiándola a diario!



## **PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS**

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por el fabricante. El incumplimiento de estas normas invalida la garantía y cualquier otra relación contractual vigente con el fabricante y sus sociedades controladas y/o vinculadas.

## **EXPLICACIONES DE LOS PICTOGRAMAS**

Las instrucciones de instalación y uso son válidas para todos los modelos salvo indicación contraria por los siguientes pictogramas:



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situaciones peligrosas que puedan causar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



Consejos e información útil



¡Peligro de descargas eléctricas!



Símbolo de puesta a tierra



Lea el manual de instrucciones



Símbolo de equipotencial



Peligro de quemaduras



Véase otro capítulo



# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO

## Introducción

Estimado cliente,

Le agradecemos y celebramos que haya decidido probar este equipo, y esperamos que este sea el comienzo de una colaboración fructífera y duradera.



Le recomendamos que lea detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones necesarias para preservar inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del producto.





# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO

## Nociones preliminares

### CÓMO FUNCIONA EVEREO®

Las bacterias, responsables de la degradación de los alimentos, proliferan a temperaturas de entre 4 °C y 58 °C: por este motivo, hasta ahora, uno de los métodos de conservación más utilizados era la congelación a temperaturas inferiores a los 4°C, con la posterior regeneración de los alimentos.

¿Pero qué ocurre si se conservan los alimentos **por encima** de los 58°C, incluso durante varios días?

Para dar respuesta a esta pregunta, UNOX ha unido su propia experiencia a la del Departamento de Física de Materiales de la Universidad de Parma. Tras años de investigación, la intuición se convierte en certeza científica: es posible conservar los alimentos durante largos periodos a temperaturas superiores a los 58°C, sin renunciar al gusto ni a los sabores, mediante el control combinado y preciso de la temperatura, la humedad y el oxígeno que entra en contacto con ellos.

Nace así EVEREO®, un equipo diseñado para conservar los alimentos a la temperatura de servicio y consumo durante días: esto significa que se puede cocinar los alimentos, mantenerlos caliente (en un intervalo de 62°C a 70°C) y servirlos en unos segundos en cualquier momento del día, sin tiempos de espera para los clientes. Todo esto va acompañado de la seguridad microbiológica, la preservación de las propiedades organolépticas de los alimentos y un ahorro de tiempo y recursos.

Si se colocan alimentos por debajo de 60°C en el EVEREO para su cocción/regeneración, la temperatura de los alimentos debe controlarse para verificar que el perfil de tiempo/temperatura es seguro y, específicamente, para garantizar que se cumplen las normas requeridas para desactivar los microorganismos objetivo.

No utilice el equipo para almacenar alimentos a una temperatura inicial inferior a 0°C. Evereo no puede garantizar en este caso que el perfil de tiempo/temperatura para desactivar los microorganismos objetivo cumpla con los estándares requeridos.

### MODALIDADES DE USO

#### Hasta 72 horas: conservación (MULTI.DAY MODE)

Si se utiliza este modo, simplemente selle herméticamente los alimentos cocinados mientras está caliente usando una bolsa de vacío simple o MULTI.Day Trays.



EVEREO® propone de forma autónoma los ajustes correctos que se deben utilizar para los alimentos más comunes: de esta manera, se preservan la humedad natural de los platos y sus propiedades organolépticas.

\* Si la conservación se realiza utilizando bandejas MULTI.Day Trays, espere de 4 a 5 minutos para hacer el vacío con MULTI.Day HOT VACUUM si la temperatura de los alimentos es superior a 180°C. De esta forma se garantiza que el vacío se mantenga en la bandeja.

### **Hasta 8 horas: mantenimiento (SUPERHOLDING MODE)**

Si se utiliza esta modalidad, se pueden mantener los alimentos calientes y cocinados en recipientes sin tapa hasta 8 horas con resultados impecables: no hay más que ajustar la temperatura y el nivel de humedad más adecuado para los alimentos que se desea mantener.

## **ADVERTENCIAS Y CONSEJOS**



**Antes de utilizar el equipo, lea detenidamente el capítulo “[Normas de seguridad para el uso](#)” en la [pág. 6](#).**

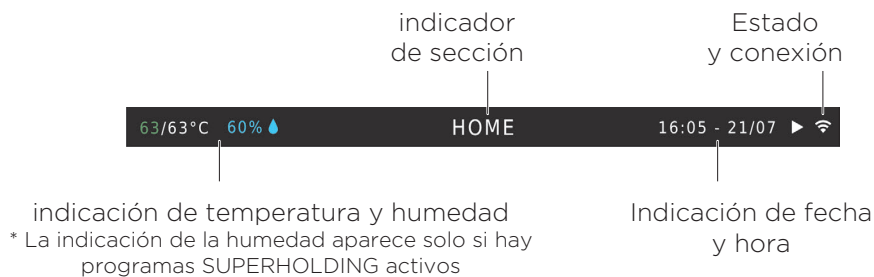
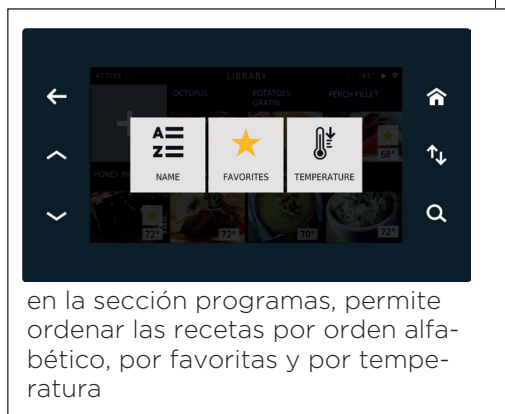
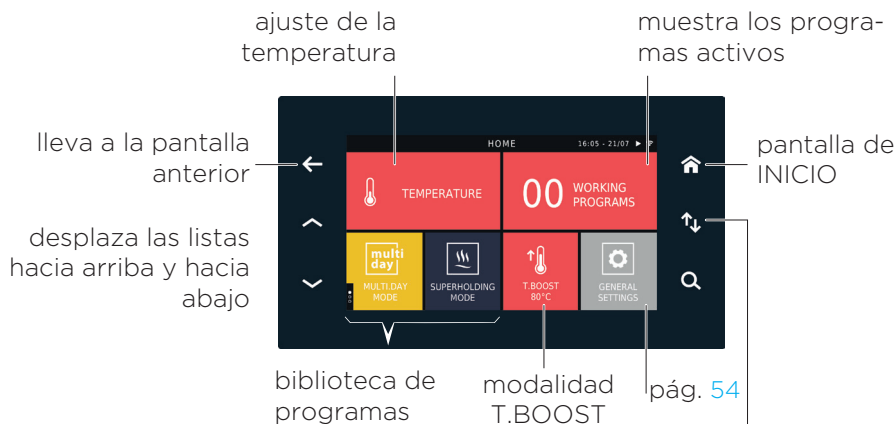
- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara y los accesorios (véase el cap. [Mantenimiento](#) en la [pág.72](#)); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima de 70°C durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía: para salir de esta modalidad solo hay que pulsar el botón START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35°C.
- Utilice bandejas y parrillas del fabricante, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee.
- El producto presenta un nivel de presión acústica inferior a 70dBa

**ES**

# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO

## Uso

### PANTALLA DE INICIO





## PROCEDIMIENTO GUIADO

- |                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| A) Elija cómo gestionar las porciones                                 | ► pág.14 |
| B) Ajuste la temperatura de uso (set point)                           | ► pág.16 |
| C) Seleccione la modalidad de uso y un programa (ya guardado o nuevo) | ► pág.19 |
| Hasta 72 horas: conservación de porciones al vacío (MULTI.Day MODE)   | ► pág.20 |
| Hasta 8 horas: mantenimiento (SUPERHOLDING MODE) - porciones abiertas | ► pág.26 |
| D) Modalidad T.BOOST - prepara los alimentos para servirlos           | ► pág.32 |
| E) Inicie el programa seleccionado                                    | ► pág.34 |
| F) Apague el equipo                                                   | ► pág.50 |
| G) AJUSTES                                                            | ► pág.54 |
| H) Configuración y uso de Evereo SAFE.Lock                            | ► pág.60 |



## A) Elija cómo gestionar las porciones: por bandeja o por lista

Hay dos modalidades de gestión de las porciones en EVEREO®:

- la gestión predeterminada por **BANDEJA** (TRAY VIEW),
- la gestión por **LISTA** (LIST VIEW).

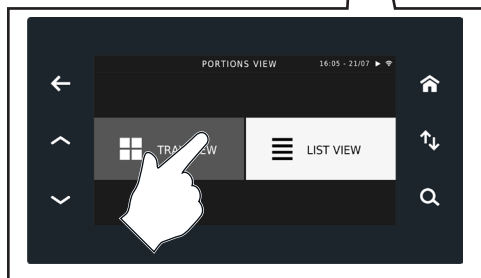
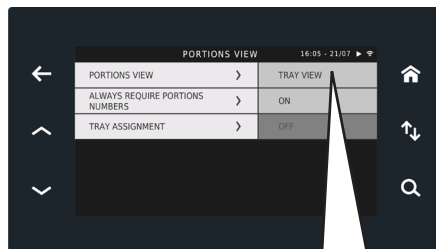
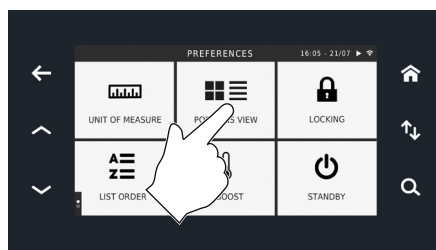
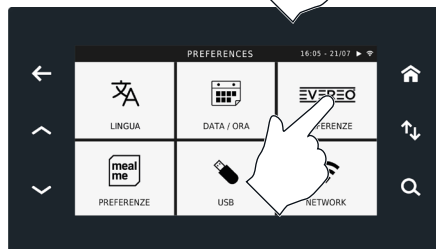
Se puede seleccionar la que se prefiera accediendo al menú:

General setting (ajustes) -> preferences (preferencias) -> portion view.

En el menú Portions view se puede decidir:

- 1) gestionar las porciones por **bandeja** o por **lista** (para más información, consulte la página siguiente);
- 2) activar o desactivar **la solicitud del número de porciones** al iniciar un programa;
- 3) solicitar **el número de la bandeja** (activo solo si se ha seleccionado la vista por lista).

! Para realizar la selección, es necesario que la temperatura esté en un valor fijo y que no haya programas activos.





## Gestión por BANDEJA (TRAY VIEW):

Con esta modalidad se pueden gestionar rápidamente las porciones y tener siempre controlados los programas iniciados en EVEREO®.

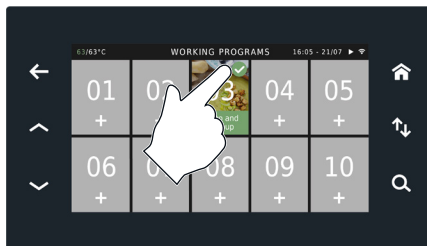
La gestión por BANDEJA está optimizada para el uso del punto de reabastecimiento.

### Pantalla

#### Visión de las bandejas

En esta pantalla se indican los programas activos en EVEREO® y la bandeja en la que se han cargado.

Seleccionando la bandeja en la que hay un programa activo, se indican las porciones que se han introducido en EVEREO®.



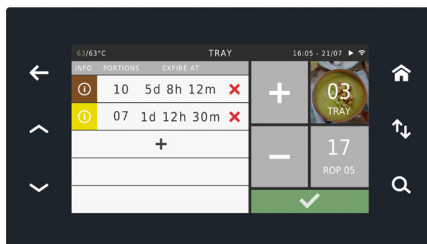
#### Bandeja

Para cada temporizador se crea una nueva entrada en la lista. De esta manera, EVEREO® distingue las porciones introducidas en momentos distintos.

Ejemplo:

Temporizador 01 porciones 12

Temporizador 02 porciones 05



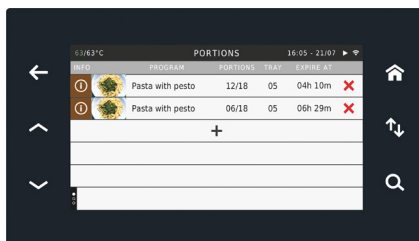
## Gestión por LISTA (LIST VIEW):

EVEREO® presenta todas las porciones en una única pantalla, sin diferenciar por programa.

### Pantalla

#### Visión de las bandejas

En esta pantalla, EVEREO® carga todas las porciones de los programas. Las porciones se pueden ordenar por fecha de caducidad, orden alfabético y, si se ha introducido, por orden de bandejas.



ES



## B) Ajuste la temperatura de uso (set point)

- ① Toque el campo rojo “Temperatura (Temperature)”.



Como alternativa, se puede elegir entre:

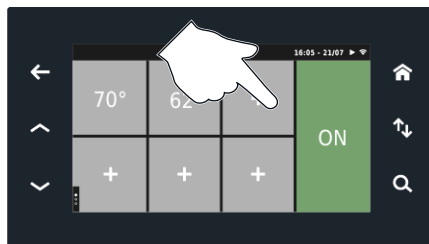
- utilizar una **temperatura ya guardada** (memorizada previamente o predeterminada: 62°C, 70°C, temperaturas recomendadas para el mantenimiento de los alimentos dentro de EVEREO®).

► vaya al punto ⑤

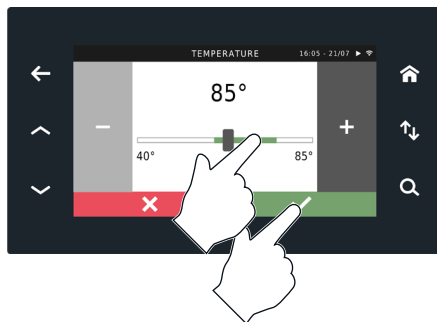
- ajustar una **nueva temperatura** (por ej., 63°C) si las guardadas no son de su agrado

► prosiga con el punto ②

- ② Toque el botón “+” para crear una nueva temperatura.



- ③ Establezca el valor requerido usando los botones “-” y “+” o arrastrando el cursor (en el ejemplo, 85 °C), luego confirme usando “✓” o cancele usando “✗”.  
! Para ajustar temperaturas inferiores a 59°C, es necesario introducir una contraseña: además, una ventana emergente avisa de que la temperatura no garantiza la seguridad alimentaria.

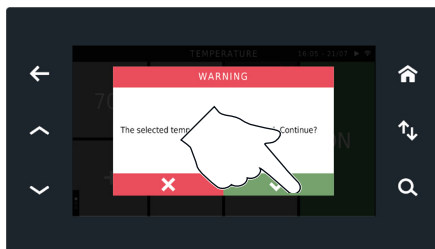
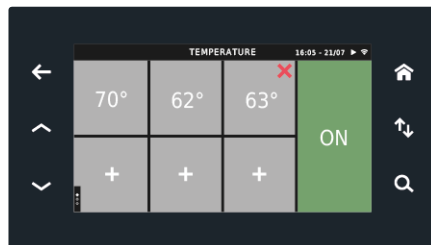




Tras la confirmación, en la pantalla aparece la temperatura ajustada (en el ejemplo, 63°C): esto resulta útil para poder reutilizarla en el futuro sin necesidad de volver a ajustarla.

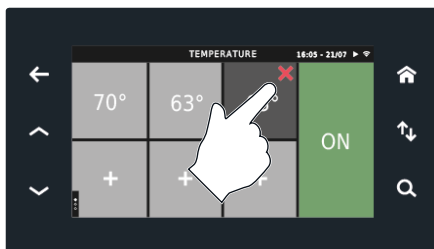
④

Para eliminarla, si ya no fuese necesaria, toque el símbolo "X" en la misma casilla y confirme con "✓" o cancele con "X".



⑤

Toque la temperatura deseada (en el ejemplo, 63°C).

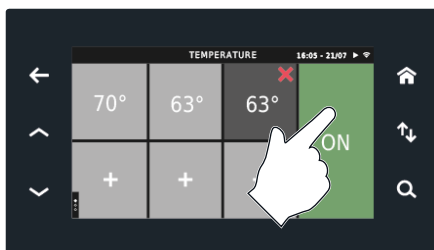


⑥

Toque el campo "ON" para iniciar el calentamiento.



**No introduzca todavía alimentos en EVEREO®.**

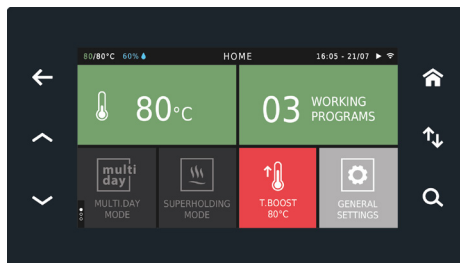
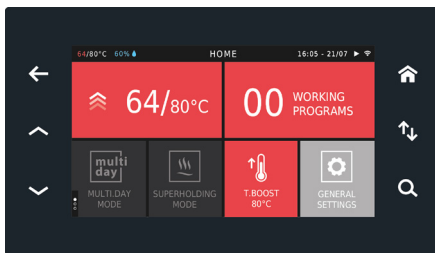


ES



La figura de al lado indica la temperatura actual en la cámara (en el ejemplo, 64) y la ajustada (en el ejemplo, 80°C).

- ⑦ Cuando se alcanza esta última, el campo temperatura y el de al lado se ponen en verde: EVEREO® está **listo para el uso**.





### C) Seleccione la modalidad de uso y un programa (ya guardado o nuevo)

- ① Seleccione una de las tres modalidades de uso disponibles:



**Hasta 72 horas: conservación de porciones al vacío (MULTI DAY MODE)** ►

pág. 20



**Hasta 8 horas: mantenimiento de porciones abiertas (SUPERHOLDING MODE)** ►

pág. 26



Para más información, consulte la [pág. 10](#)

Tras la selección, se indican todos los programas guardados (tanto los predeterminados como los memorizados previamente).



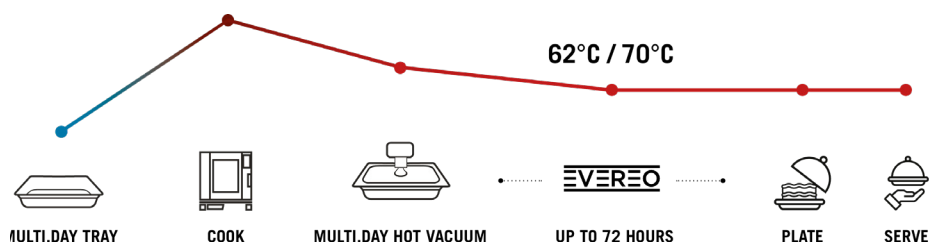
ES



## Hasta 72 horas: MODALIDAD MULTI DAY - Operaciones preliminares

**multi  
day**

Con EVEREO® MULTI.Day se puede preservar la temperatura de servicio de los alimentos, evitando así la proliferación de bacterias en los platos cocinados. Los alimentos conservados deben prepararse y cocinarse cumpliendo estrictamente los procedimientos y leyes de seguridad alimentaria.



### Bandejas Evereo MULTI.Day

**Antes de la cocción y conservación, es necesario esterilizar las bandejas y tapas MULTI.Day** (20 min, 120°C, 100% de vapor o 5 min, 180°C, 40% de vapor). Elimine todos los productos malolientes y de aspecto inadecuado antes del servicio.





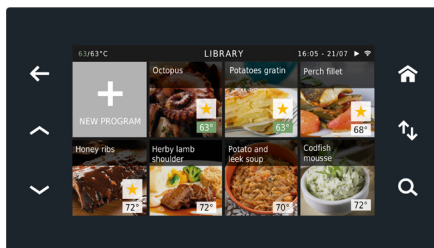
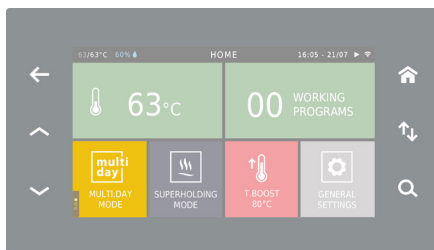
## Hasta 72 horas: conservación (MULTI.DAY MODE) - porciones al vacío

Se puede elegir entre:

- utilizar un **programa ya guardado**, bien por ser uno predeterminado o por haberse memorizado previamente  
▶ vaya a la pág. 25

o bien

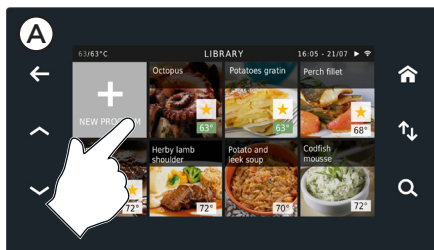
- configurar un **nuevo programa "conservación - MULTI.Day MODE"**  
▶ consulte el capítulo siguiente [Configurar un nuevo programa de conservación \(MULTI.Day MODE\)](#)



La pantalla es un mero ejemplo, porque depende de los programas configurados por el usuario.

## Configurar un nuevo programa de conservación (MULTI.Day MODE)

- A** Seleccione **"+ New Program"** para crear un nuevo programa.



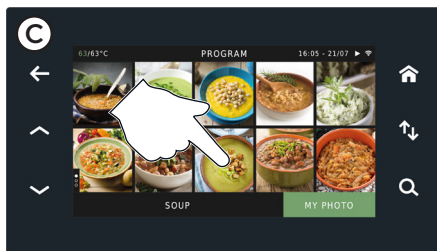
- B** Seleccione la **categoría** a la que pertenece el tipo de alimento que se desea mantener (por ej., sopa - salsa - sauce - soup), eligiéndola entre las que se proponen.



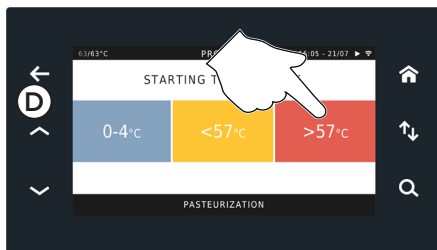
ES



- C** Seleccione la **imagen** del alimento que va a introducir o, como alternativa, seleccione “My Photo” y escoja una imagen personal. Para saber cómo cargar una imagen personal, ► vaya a la pág. 58



- D** Seleccione la **temperatura actual** del alimento que desea mantener (es decir, la temperatura a la que está el alimento antes de introducirlo en EVEREO®; en el ejemplo, superior a 57°C). Este parámetro sirve para definir el tiempo correcto de pasterización necesario para la seguridad alimentaria.



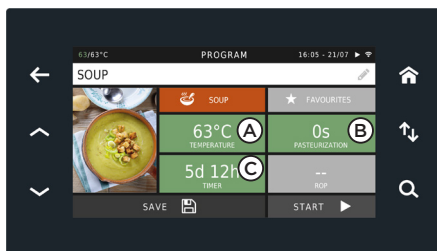
**!** **iNo sirva los alimentos antes de que termine el tiempo de pasterización!**

El programa cubre automáticamente todos sus campos e introduce los valores predeterminados (véase la pág. 71).

- nombre (por ej., sopas - soup)
- foto
- categoría (por ej., sopas - soup)
- temperatura (por ej., 63°C)
- temporizador (5 días y 12 horas)
- pasterización (en este caso, no es necesaria porque el alimento se ha introducido ya caliente).

**📖** Si se desea:

- **modificar manualmente** estos valores, consulte la pág. 24;
- introducir un **punto de reabastecimiento (ROP)** y marcar el programa como “**favorito**”, consulte la pág. 23.
- **iniciar inmediatamente** el programa, consulte la pág. 34

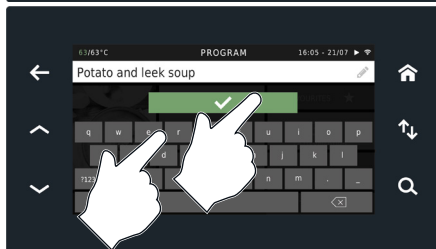
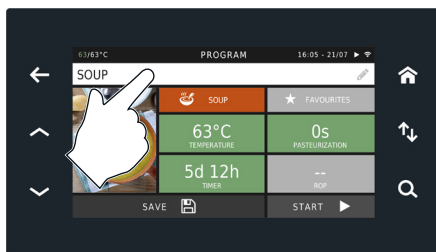


- A** **Temperatura:** temperatura de mantenimiento de los alimentos en EVEREO®.
- B** **Tiempo de regeneración:** al cabo de cuántas horas se puede servir el alimento a partir de su introducción en el equipo. Este tiempo varía según la temperatura de los alimentos en el momento de la introducción.
- C** **Tiempo de conservación (temporizador):** durante cuántos días se puede conservar el alimento a la temperatura indicada.

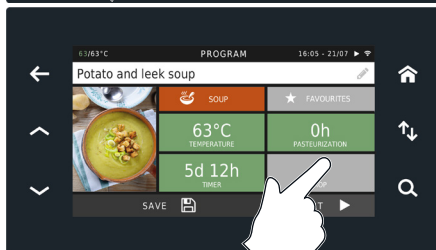


## Operaciones finales para nuevo programa (nombre, favorito y punto de reabastecimiento)

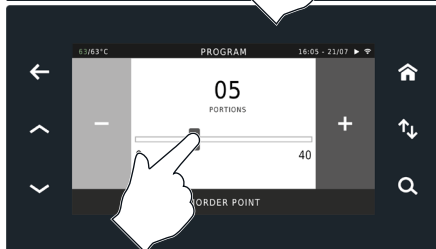
Si lo desea, modifique el **nombre** del programa (por ej., para cambiar “Soup” -> “Potato and leek soup”) introduciéndolo con el teclado y confirmándolo con la “✓”.



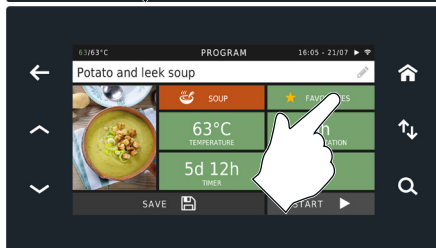
Si lo desea, defina un **punto de reabastecimiento (ROP)**: este valor permite a EVEREO® indicar cuándo están a punto de acabarse las porciones de este alimento (en el ejemplo, EVEREO® avisa cuando quedan 5 porciones) para poder realizar el reaprovisionamiento a tiempo.



! Si se introduce un punto de reabastecimiento en el programa, será necesario guardarlo antes de poder iniciarlo.



Si lo desea, seleccione el botón “★ **Favorites**” para añadir el programa a la lista de los programas rápidos.



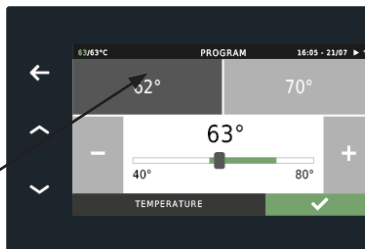
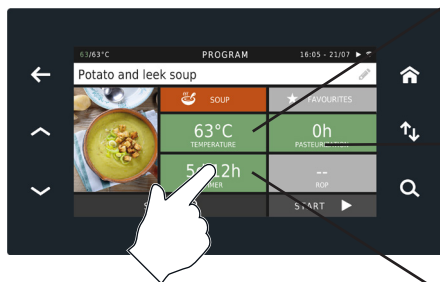
Si desea iniciar inmediatamente el programa, consulte la pág. 34

ES

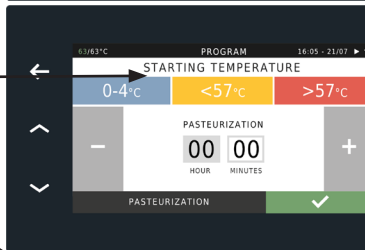


## Modificación manual de los parámetros del nuevo programa (nombre, foto, categoría, temperatura, temporizador y pasterización)

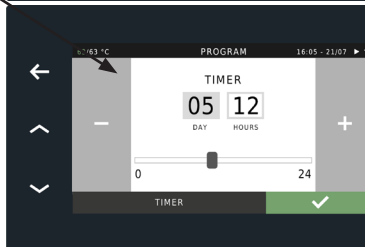
Toque el campo correspondiente, ajuste el valor y confirme con la “✓” o cancele volviendo atrás con la “◀”.



ajuste de la temperatura de mantenimiento



ajuste del tiempo de pasterización



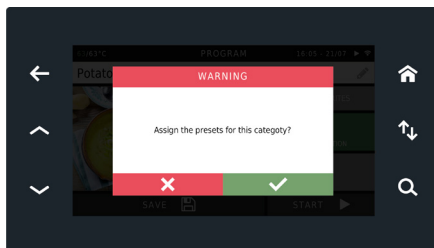
ajuste del tiempo de conservación

¡ATENCIÓN! ¡Alimentos por debajo de 60°C!

¡La temperatura del alimento debe ser monitoreada para verificar que el perfil de tiempo/temperatura sea seguro!



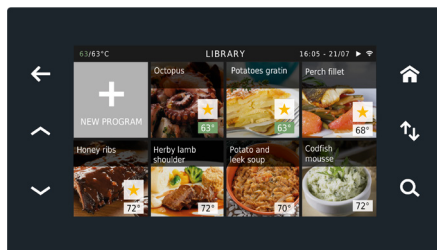
Si, una vez ajustados los parámetros, se cambia la categoría del alimento, EVEREO® pregunta si se desea actualizar los ajustes del programa con los parámetros de la nueva categoría o mantener los valores ya introducidos.





## Utilizar un programa “MULTI.Day MODE - conservación” ya guardado

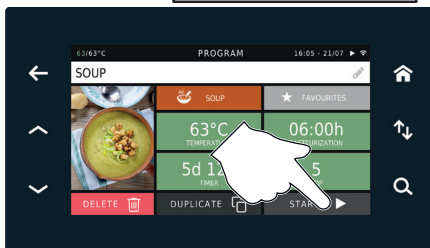
- Ⓐ Acceda a la biblioteca “MULTI.Day MODE”



- Ⓑ Busque el programa que cumpla sus requisitos utilizando las flechas  o pulsando sobre el símbolo : de esta manera, se pueden ordenar las recetas por orden alfabético, por favoritas y por temperatura.



Si desea iniciar inmediatamente el programa, consulte la pág. [34](#)



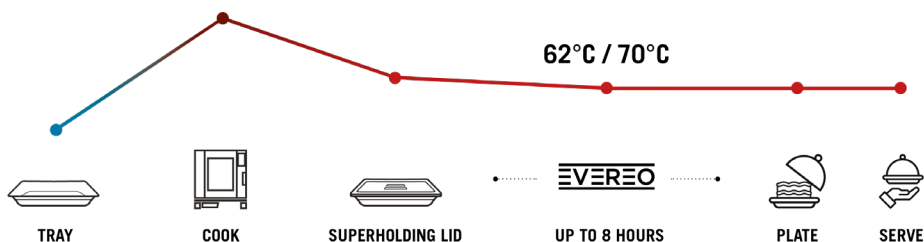
ES



## Hasta 8 horas: MODALIDAD SUPERHOLDING - Operaciones preliminares



Con EVEREO® SUPERHOLDING se puede preservar la temperatura de servicio de los alimentos, evitando así la proliferación de bacterias en los platos cocinados. Los alimentos conservados deben prepararse y cocinarse cumpliendo estrictamente los procedimientos y leyes de seguridad alimentaria.



### Evereo SUPERHOLDING

Elimine todos los productos malolientes y de aspecto inadecuado antes del servicio.





## Hasta 8 horas: mantenimiento (SUPERHOLDING MODE) - porciones abiertas

Se puede elegir entre:

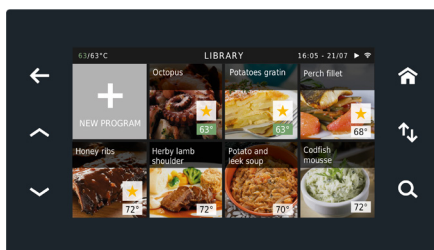
- utilizar un **programa ya guardado**, bien por ser uno predeterminado o por haberse memorizado previamente

► vaya a la pág. 31

o bien

- configurar un **nuevo programa "mantenimiento - SUPERHOLDING MODE"**

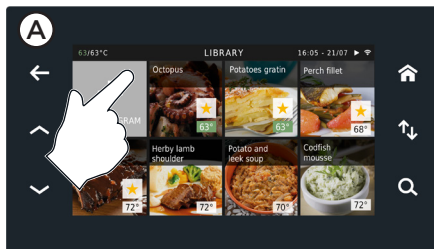
► consulte el capítulo siguiente "Configurar un nuevo programa de mantenimiento (SUPERHOLDING MODE)".



La pantalla es un mero ejemplo, porque depende de los programas configurados por el usuario.

## Configurar un nuevo programa de mantenimiento (SUPERHOLDING MODE)

- A** Seleccione **"+ New Program"** para crear un nuevo programa.



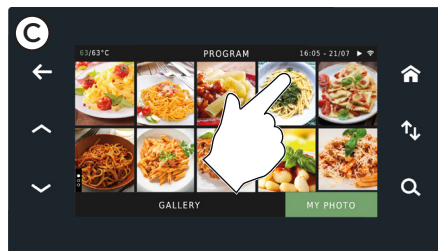
- B** Seleccione la **categoría** a la que pertenece el tipo de alimento que se desea mantener (por ej., pescado - pasta y cuscús), eligiéndola entre las que se proponen.



ES



- Ⓒ Seleccione la **imagen** del alimento que va a introducir o, como alternativa, seleccione “My Photo” y escoja una imagen personal. Para saber cómo cargar una imagen personal, ► vaya a la pág. 58

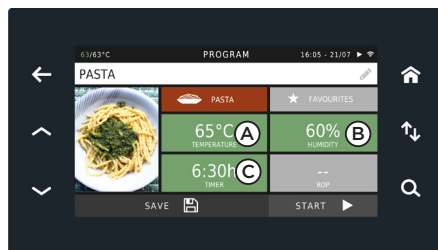


El programa cubre automáticamente todos sus campos e introduce los valores predeterminados (véase la pág. 71).

- nombre (ej. sopas - soup)
- foto
- categoría (ej. pasta)
- temperatura (ej. 65°C)
- temporizador (ej. 6:30 h)
- humedad (ej. 60%)

Ⓒ Si se desea:

- modificar manualmente estos valores, consulte la pág. 30;
- introducir un **punto de reabastecimiento (ROP)** y marcar el programa como “**favorito**”, consulte la pág. 29.
- **iniciar inmediatamente** el programa, consulte la pág. 34

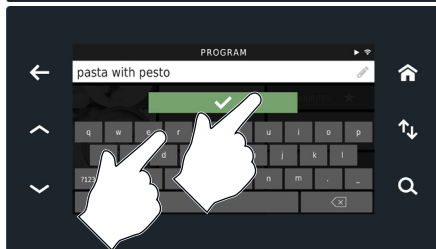
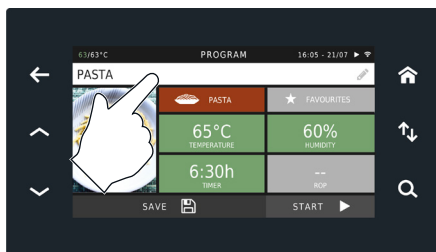


- Ⓐ **Temperatura:** temperatura de mantenimiento de los alimentos en EVEREO®.
- Ⓑ **Humedad en la cámara:** se puede definir la humedad ideal según el alimento que se va a mantener.
- Ⓒ **Tiempo de conservación (temporizador):** durante cuántos días se puede conservar el alimento a la temperatura indicada.

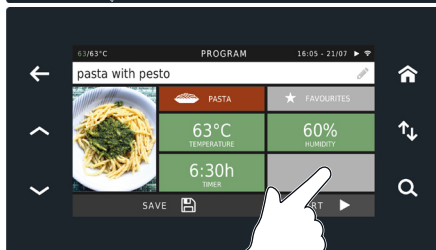


## Operaciones finales para nuevo programa (nombre, favorito y punto de reabastecimiento)

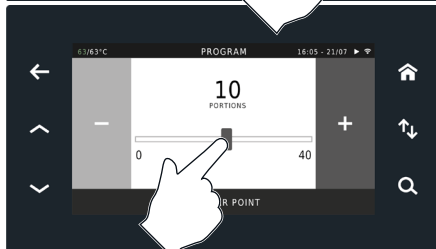
Si lo desea, modifique el **nombre** del programa (por ej., para cambiar “Pasta” -> “Pasta with pesto”) introduciéndolo con el teclado y confirmándolo con la “✓”.



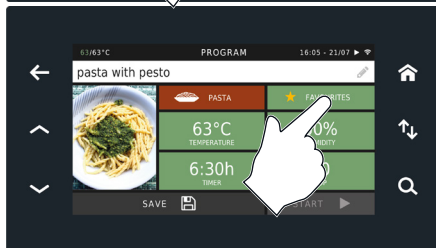
Si lo desea, defina un **punto de reabastecimiento (ROP)**: este valor permite a EVEREO® indicar cuándo están a punto de acabarse las porciones de este alimento (en el ejemplo, EVEREO® avisa cuando quedan 10 porciones) para poder realizar el reaprovisionamiento a tiempo.



! Si se introduce un punto de reabastecimiento en el programa, será necesario guardarlo antes de poder iniciarlo.



Si lo desea, seleccione el botón “★ **Favorites**” para añadir el programa a la lista de los programas rápidos.



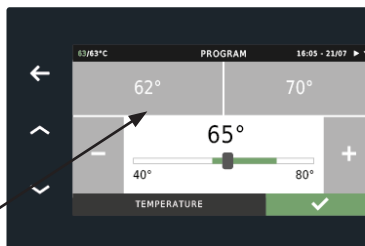
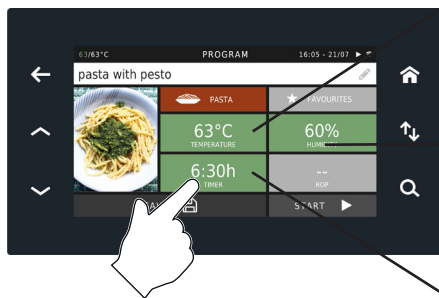
Si desea iniciar inmediatamente el programa, consulte la pág. 34

ES

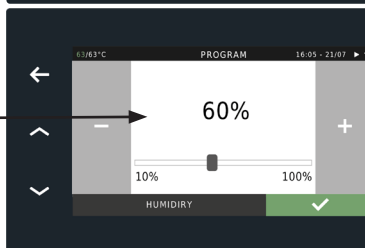


## Modificación manual de los parámetros del nuevo programa (nombre, foto, temporizador, humedad y temperatura)

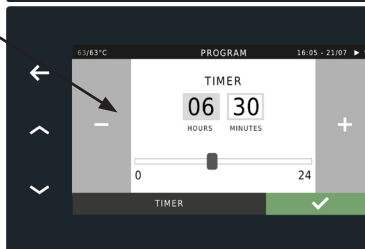
Toque el campo correspondiente, ajuste el valor y confirme con la “✓” o cancele volviendo atrás con la <-.



ajuste de la temperatura de mantenimiento



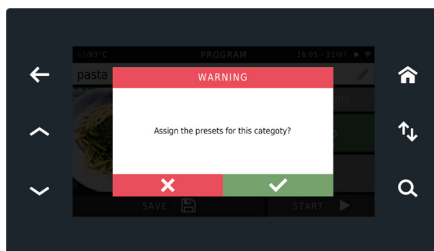
Ajuste del porcentaje de humedad en la cámara



ajuste del tiempo de conservación



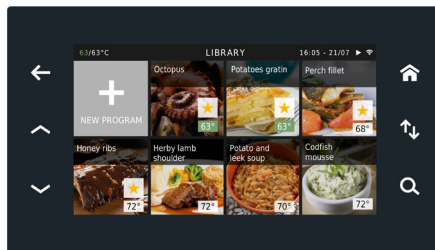
Si, una vez ajustados los parámetros, se cambia la categoría del alimento, EVEREO® pregunta si se desea actualizar los ajustes del programa con los parámetros de la nueva categoría o mantener los valores ya introducidos.





## Utilizar un programa “mantenimiento - holding” ya guardado

- A** Acceda a la biblioteca “SUPERHOLDING”

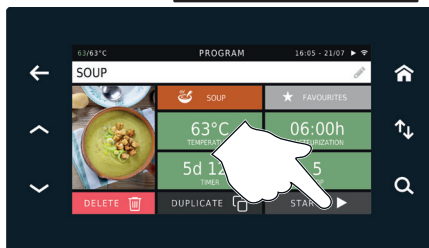


- B** Busque el programa que cumpla sus requisitos utilizando las flechas  o pulsando sobre el símbolo : de esta manera, se pueden ordenar las recetas por orden alfabético, por favoritas y por temperatura.



Si desea iniciar inmediatamente el programa, consulte la pág. 34

Si ya hay programas iniciados con un valor de humedad diferente al del programa que se desea iniciar, el botón de Start está deshabilitado.

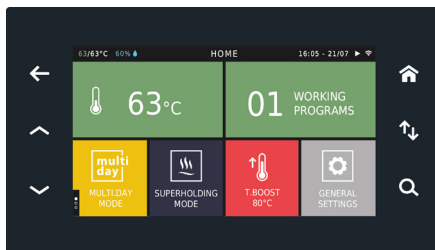


ES



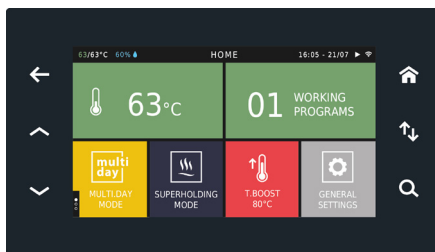
## D) Modalidad T.BOOST - prepara los alimentos para servirlos

La modalidad T.BOOST permite elevar la temperatura de Evereo durante un cierto período de tiempo para calentar los alimentos antes de servirlos a los clientes.

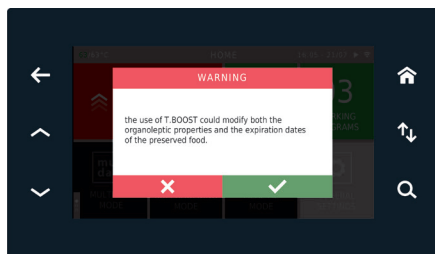




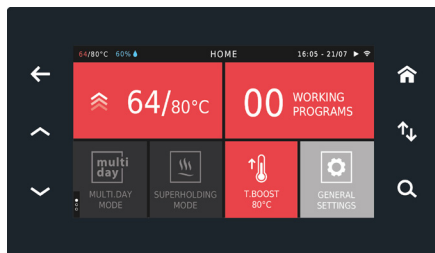
- 1 Para calentar los alimentos conservados en Evereo, seleccione la modalidad T.BOOST para iniciar el calentamiento a 80°C.



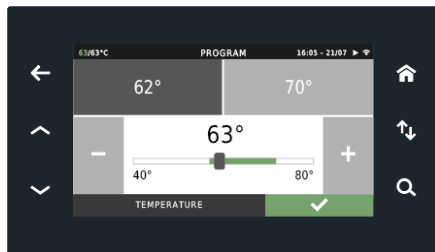
- 2 La modalidad T.BOOST puede modificar automáticamente los tiempos de los temporizadores para adaptarlos a las nuevas condiciones de la cámara. El parámetro se puede activar en el menú de ajustes (página 59).



- 3 La temperatura de Evereo se pone a 80°C y se mantiene a ese valor durante un cierto período de tiempo (2 horas por defecto). Los parámetros de tiempo y temperatura pueden personalizarse desde el menú de ajustes (página 59).



- 4 Se puede desactivar la modalidad T.BOOST seleccionando el icono en la pantalla HOME.



ES



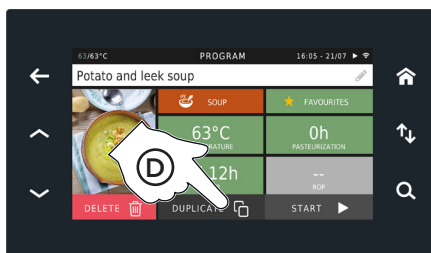
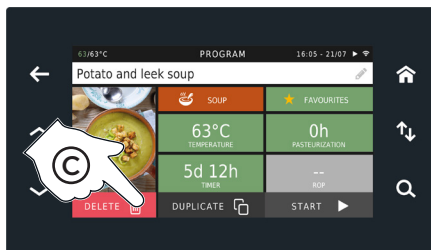
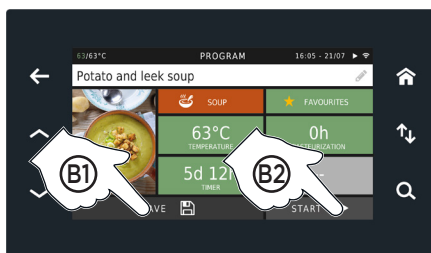
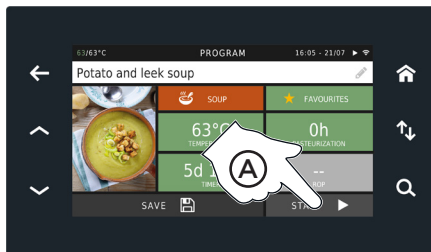
## E) Inicie el programa seleccionado

Si se han modificado los parámetros del programa seleccionado (por ej., se ha cambiado la temperatura), se puede:

- **(A) iniciar directamente el programa sin guardarlo** en la biblioteca (la próxima vez que se inicie, el programa volverá a tener los parámetros predeterminados). En este caso, solo hay que iniciar el programa seleccionado pulsando "START".
- **(B1) guardar las modificaciones realizadas** (se sustituirán los valores de los campos afectados) y después **(B2) iniciar el programa**.



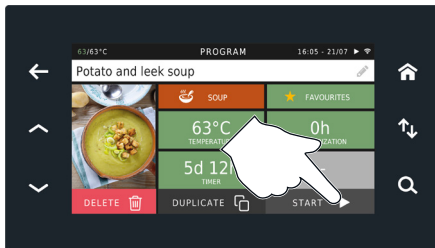
En este caso, si es necesario, se puede eliminar la receta **(C)** o duplicarla **(D)**.



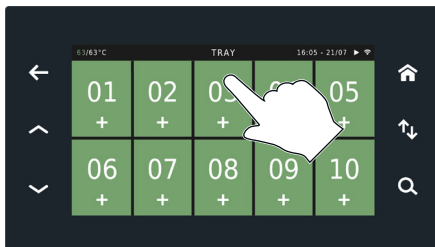


## Iniciar el programa (sin punto de reabastecimiento) en modalidad BANDEJA

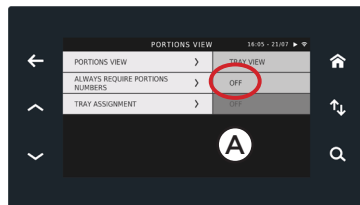
Inicio el programa con el botón “START”. Si la temperatura de set point de EVEREO® es distinta de la del programa, no será posible iniciarlo. Sin embargo, se puede decidir iniciarlo eliminando la temperatura de set point y los programas que están activos en EVEREO®.



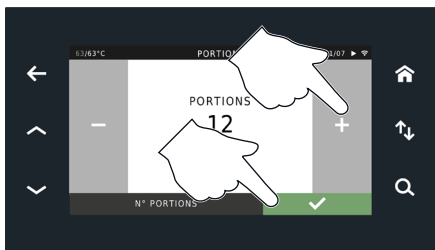
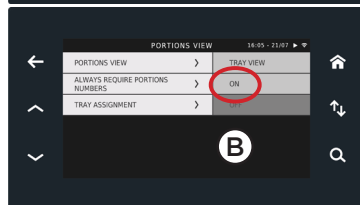
Introduzca las porciones en EVEREO® y ajuste el **número de la bandeja** (por ej., 03) en la que se han colocado (el número está marcado con láser en cada bandeja).



**A** Si, previamente, se ha puesto en **OFF** el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” (véase la pág. 14), el programa se inicia inmediatamente.



**B** Si, previamente, se ha puesto en **ON** el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” (véase la pág. 14), el programa pide que se introduzca el número de porciones. Pulse el botón “+” hasta llegar al número deseado (por ej., 12) y confirme con “✓”.



ES



El programa se ha iniciado: la pantalla que aparece resume todos los datos del proceso en curso:

**(A) TRAY:** indica el número de la bandeja (por ej., 03)

**(B) INFO:** botón para consultar toda la información del temporizador en cuestión.

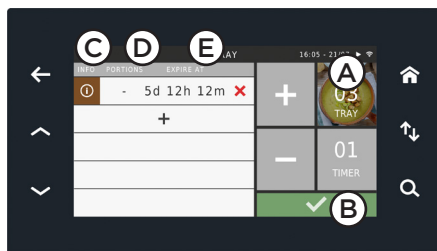
**(C) LISTA TIMER:** para cada temporizador se crea una nueva entrada en la lista (hasta un máximo de 5 temporizadores). De esta manera, EVEREO® distingue las porciones introducidas en momentos distintos.

**(D) PORTIONS:** al no haberse configurado el punto de reabastecimiento (ROP), aparece solo un guion.

**(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN:** Indica:

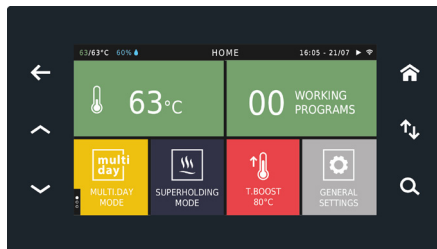
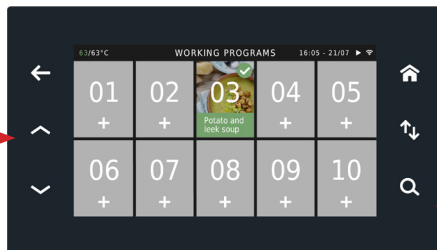
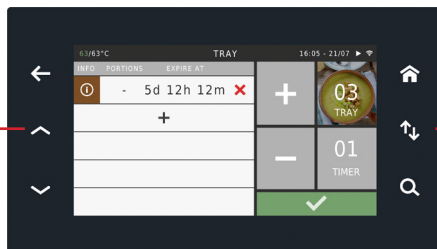
Caso A: El programa está en fase de pasterización: es un temporizador que especifica cuánto tiempo necesitará EVEREO® para pasterizar el alimento. No se puede servir el producto antes de que se agote el tiempo

Caso B: El programa está en fase de conservación: Temporizador que indica el tiempo durante el que se puede mantener el alimento en EVEREO®, superado el cual se considerará que la porción ha caducado



### Expire data

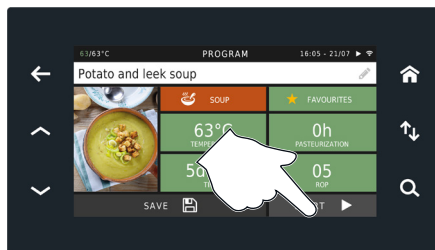
| TIMER | PORTIONS | EXPIRE DATA    |        |
|-------|----------|----------------|--------|
|       |          | PASTEURIZATION | Case A |
| TIMER | PORTIONS | EXPIRE DATA    |        |
| 01    | 12       | 5d 12h         | Case B |



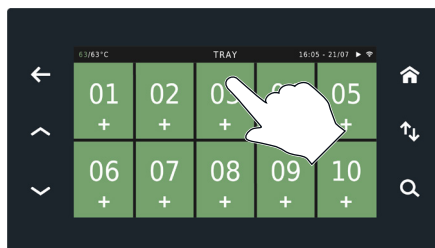


## Iniciar el programa (con punto de reabastecimiento) en modalidad BANDEJA

Inicie el programa con el botón "START". Si la temperatura de set point de EVEREO® es distinta de la del programa, no será posible iniciarlo. Sin embargo, se puede decidir iniciarlo eliminando la temperatura de set point y los programas que están activos en EVEREO®.



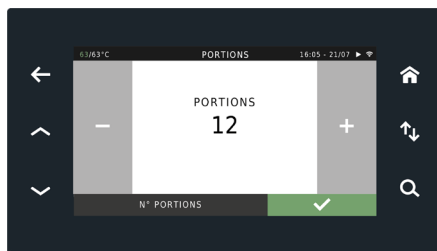
Introduzca las porciones en EVEREO® y ajuste el **número de la bandeja** (por ej., 03) en la que se han colocado (el número está marcado con láser en cada bandeja).



ES



Ajuste el número de porciones introducidas pulsando el botón “+” hasta llegar al número deseado (por ej., 12) y confirme con “✓”.



El programa se ha iniciado: la pantalla que aparece resume todos los datos del proceso en curso:

**(A) TRAY:** indica el número de la bandeja (por ej., 03)

**(B) ROP:** indica el punto de reabastecimiento, es decir, el número de porciones por debajo del cual se avisa al usuario (por ej., 05)

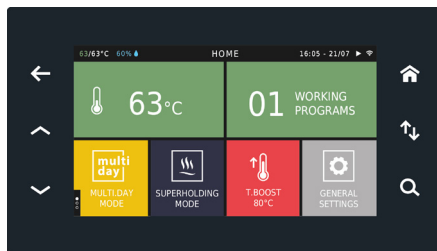
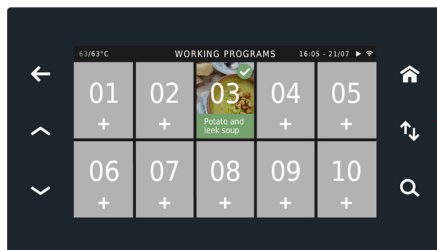
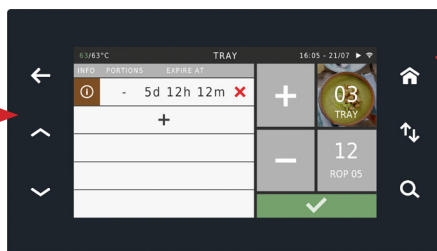
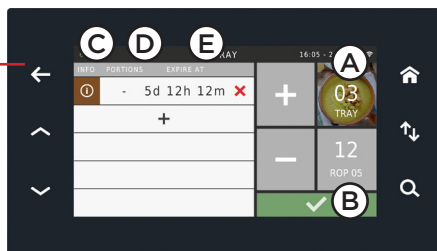
**(C) INFO:** botón para consultar toda la información del temporizador en cuestión.

**(D) PORTIONS:** solo si se ha definido un punto de reabastecimiento (ROP). Indica el número de porciones presentes en EVEREO®.

**(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN:** Indica:

Caso A: El programa está en fase de pasterización: es un temporizador que especifica cuánto tiempo necesitará EVEREO® para pasterizar el alimento. No se puede servir el producto antes de que se agote el tiempo

Caso B: El programa está en fase de conservación: Temporizador que indica el tiempo durante el que se puede mantener el alimento en EVEREO®, superado el cual se considerará que la porción ha caducado



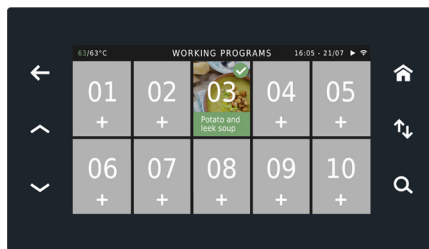
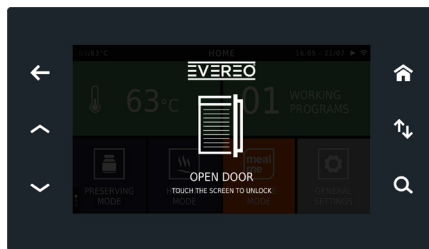


## Cómo se gestionan las porciones en modalidad bandeja

Cada vez que se abre la puerta, aparece la pantalla de al lado.

En ella se puede:

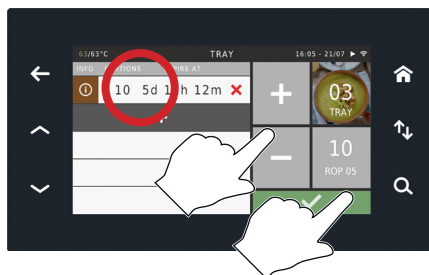
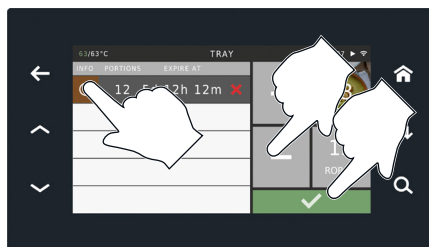
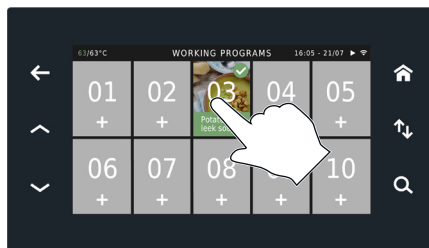
- **quitar o añadir** porciones de una bandeja (por ej., si se han quitado algunas de la bandeja 03) ► vaya al punto **(A)** en la pág.39
- **cargar un programa** en una nueva bandeja introducida ► vaya al punto **(B)** en la pág.41



**(A)** Si se ha abierto la puerta porque se han **quitado** porciones, toque la bandeja en cuestión (por ej., la 03) y, utilizando el botón “-”, ajuste el número de porciones retiradas (en el ejemplo, 2 porciones, así que se pasa de 12 a 10). Confirme con “✓”.

**!** Si se equivoca y quita porciones de más, puede utilizar el botón “+”, pero solo hasta el número de porciones original (por ej., 12).

Después de confirmar con “✓” no se pueden hacer más correcciones.



ES



Si se ha abierto la puerta porque se han **añadido** porciones, toque la bandeja en cuestión (por ej., la 03), pulse el botón de añadido de porciones "+", ajuste el número de porciones y confirme con "✓".

La última pantalla indica que en la bandeja 03 hay:

- un temporizador con 10 porciones que se agotará en 3 días y 8 horas
- un temporizador con 7 porciones para un total de 17 porciones



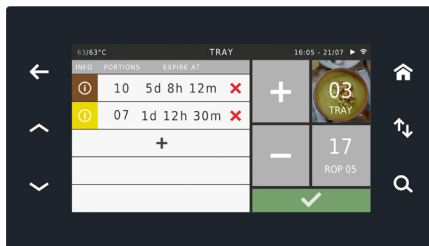
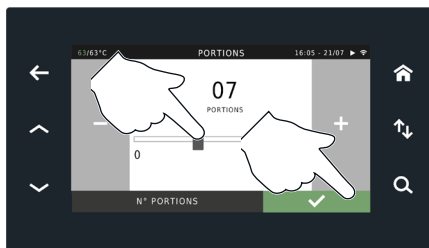
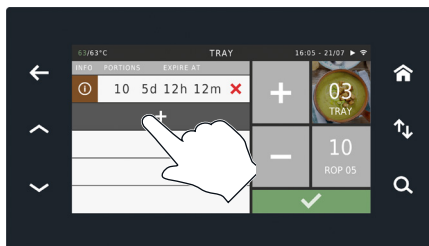
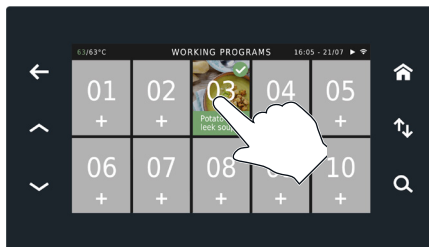
Los colores al lado de los procesos indican el día en el que se ha introducido el envase (lunes= marrón, martes= amarillo, etc.)

|    |            |   |
|----|------------|---|
| 10 | 5d 8h 12m  | X |
| 07 | 1d 12h 30m | X |

Se refieren a las etiquetas de colores aplicadas al envase de las porciones.

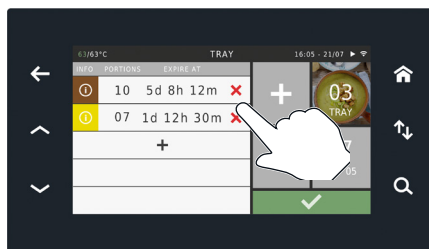
Los colores se pueden desactivar o cambiar accediendo a la sección Ajustes.

Para el ajuste de los colores, consulte la pág. 59



Para eliminar un bloque de porciones completo, solo hay que tocar el símbolo "X".

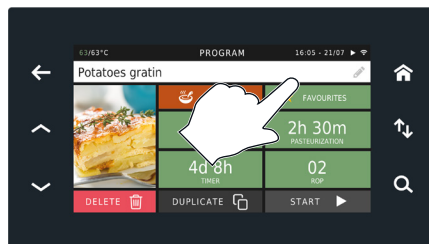
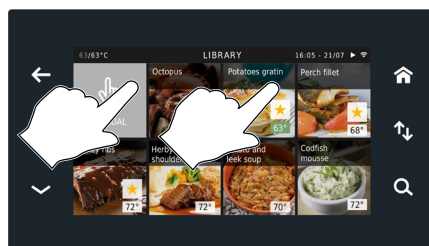
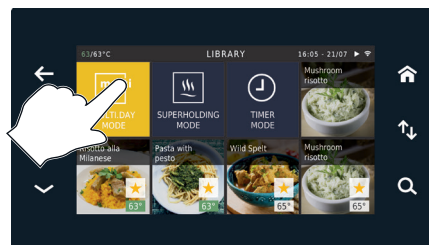
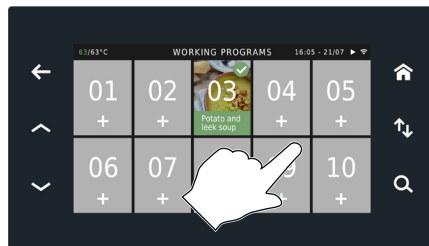
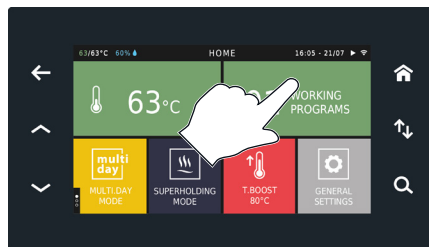
Confirme con "✓" o cancele con "X".





**B Para cargar un nuevo programa en una bandeja:**

- entre en WORKING PROGRAMS,
- introduzca las porciones en EVEREO® y ajuste el **número de la bandeja** (por ej., 09) en la que se han colocado (el número está marcado con láser en cada bandeja),
- seleccione la modalidad de uso (solo MULTI.Day MODE),
- seleccione el programa deseado desplazándose con los botones flecha ,
- si es necesario, modifique los parámetros (► consulte las págs. 24 y 30) o inicie directamente el programa pulsando el botón “START”,

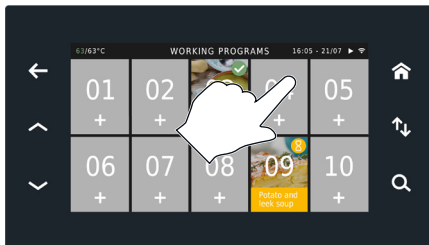
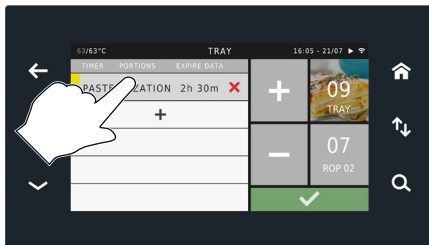
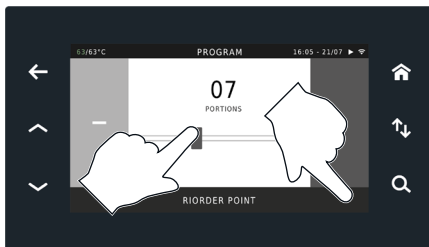


ES

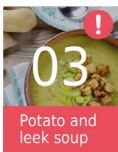


- ajuste el **número de las porciones introducidas** (por ej., 7) utilizando los botones “-” y “+” o arrastrando el cursor. Confirme con “✓” o cancele con “x”.

El programa se ha iniciado.



## Indicaciones en la vista bandejas:



### caducidad del producto

Una o varias porciones de la bandeja 3 están caducadas o a punto de caducar

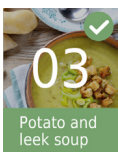
### porciones insuficientes

La cantidad de porciones de la bandeja 3 es inferior al número definido en el punto de reabastecimiento



### porciones en fase de regeneración

Las porciones de la bandeja 3 no se pueden servir aún porque están en fase de pasterización



### conservación óptima

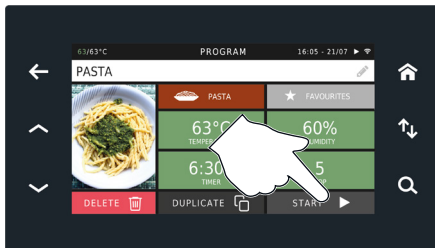
No hay problemas en las porciones de la bandeja 3



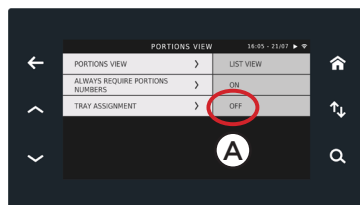
## Iniciar el programa en modalidad LISTA

Si la temperatura de set point de EVEREO® es distinta de la del programa iniciado, se abrirá una ventana emergente que preguntará qué hacer:

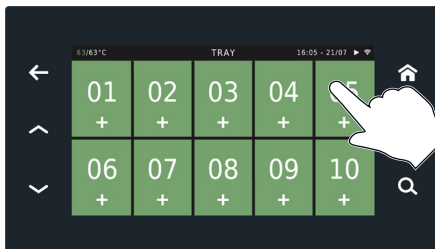
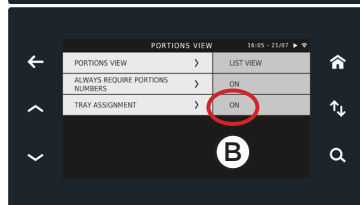
- **✓**: se desea continuar, se elimina la temperatura de set point y se inicia el programa; los programas activos que haya se eliminarán.
- **✗**: no se inicia el programa



**A** Si, previamente, se ha puesto en **ON** el parámetro “asignación de bandeja (tray assignment)” (véase la pág. 14), el programa pide que se seleccione la bandeja deseada (por ej., 5).



**B** Si, previamente, se ha puesto en **OFF** el parámetro “asignación de bandeja (tray assignment)” (véase la pág. 14), no aparece la pantalla de selección de bandejas.

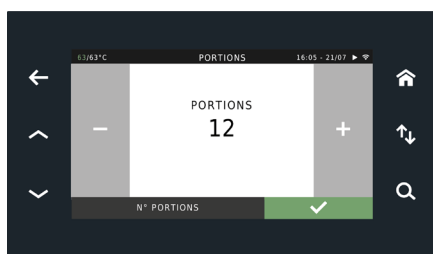
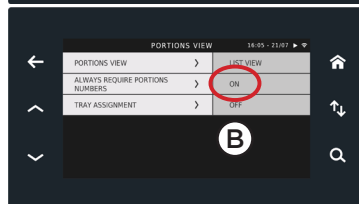
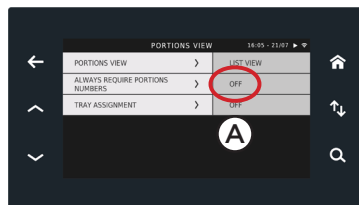


ES

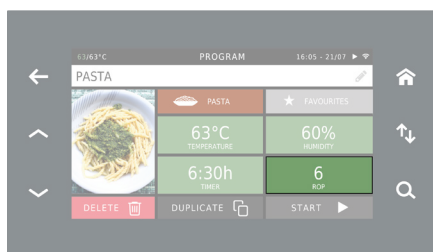


Ⓐ Si, previamente, se ha puesto en **OFF** el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” (véase la pág. 14), el programa se inicia inmediatamente.

Ⓑ Si, previamente, se ha puesto en **ON** el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” (véase la pág. 14), el programa pide que se introduzca el número de porciones. Pulse el botón “+” hasta llegar al número deseado (por ej., 12) y confirme con “✓”.

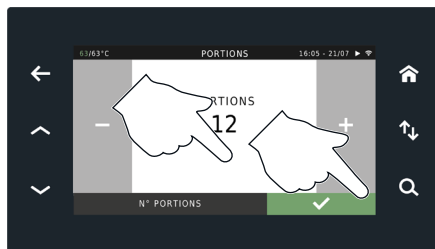


Si el programa tiene un **número de ROP (punto de reabastecimiento)**, al iniciarse preguntará cuántas porciones se van a introducir (incluso si el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” está deshabilitado).

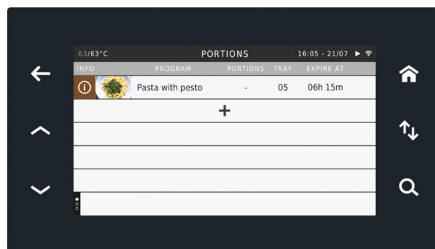




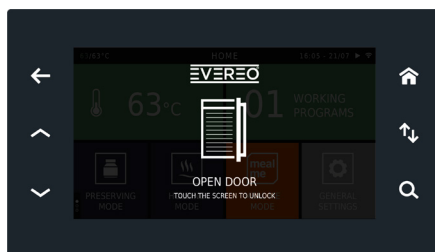
Ajuste el **número de las porciones introducidas** (por ej., 12) utilizando los botones “-” y “+” o arrastrando el cursor. Confirme con “✓” o cancele con “✗”. El ajuste de este parámetro es indispensable para una correcta gestión del punto de reabastecimiento.



El temporizador del programa está en marcha: la pantalla que aparece está en la vista lista.

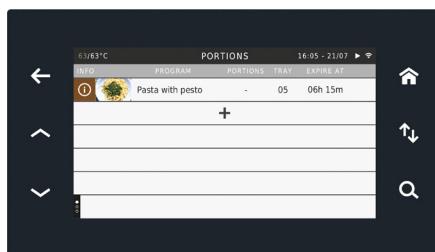


Cada vez que se abre la puerta para extraer una porción, aparece la pantalla de al lado



En ella se puede:

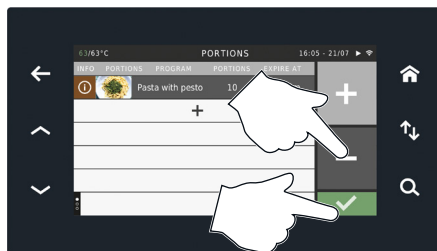
- **quitar** porciones seleccionando la línea correspondiente ► vaya al punto (A) en la pág. 39
- **añadir** porciones creando un nuevo programa ► vaya al punto (B) en la pág. 39



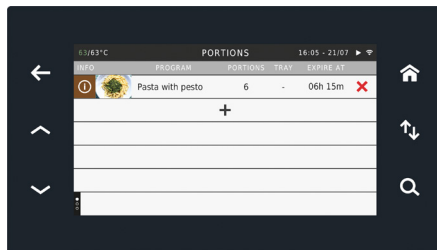
ES



**A** Si se ha abierto la puerta porque se han **quitado** porciones, toque la bandeja en cuestión (por ej., la 03) y, utilizando el botón “-”, ajuste el número de porciones retiradas (en el ejemplo, 4 porciones, así que se pasa de 10 a 6). Confirme con “✓”.

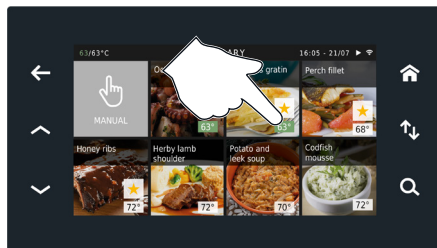
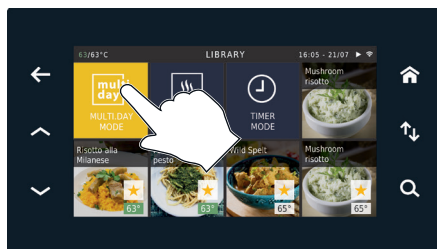
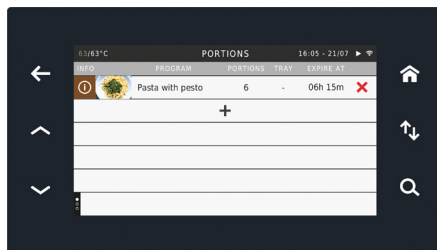


**!** Si se equivoca y quita porciones de más, puede utilizar el botón “+”, pero solo hasta el número de porciones original (por ej., 10). Después de confirmar con “✓” no se pueden hacer más correcciones.



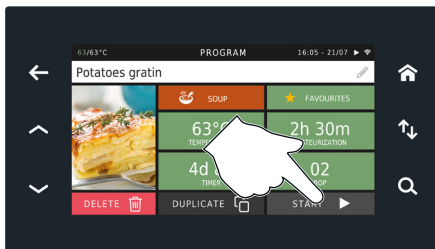
**B** Para **añadir** nuevas porciones, es necesario crear nuevos programas cada vez que se añadan:

- introduzca las porciones en EVE-REO®
- toque la línea vacía con el +
- seleccione la modalidad de uso (por ej., CONSERVACIÓN - MULTI.Day MODE),
- seleccione el programa deseado desplazándose con los botones flecha ◀▶.

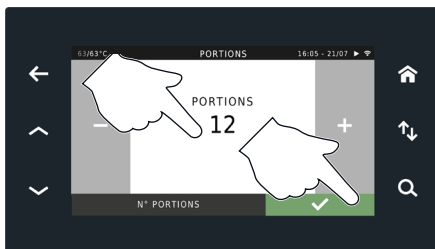




Se indican los ajustes del programa: es posible modificarlos (véase la pág. 24 y 30) o iniciar directamente el programa pulsando el botón “START”.



Si, previamente, se ha puesto en **ON** el parámetro “preguntar siempre el número de porciones (always require portions numbers)” (véase la pág. 14), hay que ajustar el **número de porciones introducidas** (por ej., 12) utilizando los botones “-” y “+” o arrastrando el cursor. Confirme con “✓” o cancele con “✗”.



 Los colores al lado de los procesos indican el día en el que se ha introducido el envase (lunes= marrón, martes= amarillo, etc.)

|    |                                                                                    |                  |    |    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|----|
| 01 |   | Pasta with pesto | 12 | 05 |
| 02 |  | PASTEURIZATION   |    |    |

Se refieren a las etiquetas de colores aplicadas al envase de las porciones. Los colores se pueden desactivar o cambiar accediendo a la sección Ajustes.

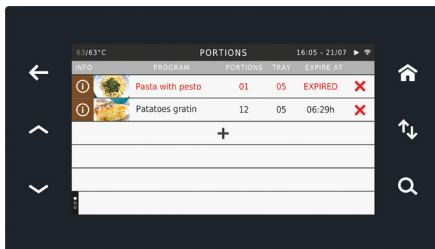
Para el ajuste de los colores, consulte la pág. 59



ES

## Posibles problemas: porciones a punto de agotarse

El temporizador a punto de agotarse parpadea en rojo (por ej., temporizador 01)

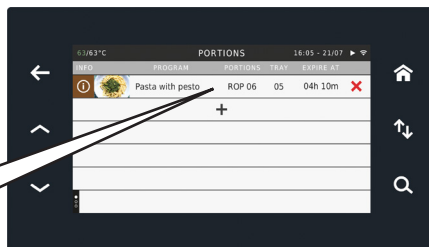
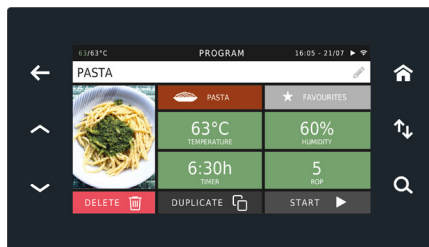




## Gestión de los programas con punto de reabastecimiento

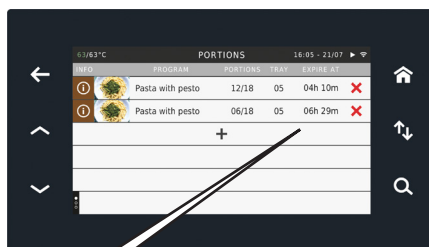
### PROGRAMA CON ROP

Si en el programa se ha definido un ROP (punto de reabastecimiento), cuando se inicia en modalidad Lista, el valor "Portions" indica cuántas porciones se han introducido y cuál es el ROP del programa (por intervalos de tiempo)



### Introducción de nueva porción

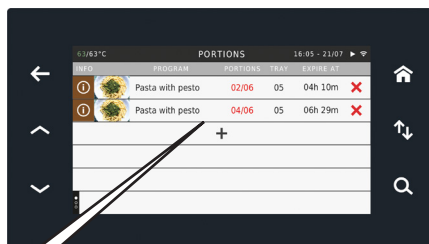
Si se vuelve a iniciar el programa para introducir nuevas porciones, en la lista se verán dos temporizadores "Pasta with pesto" y en el campo "portions" se indicará cuántas porciones hay en cada temporizador y cuántas hay dentro de Evereo.



18 porciones totales  
1.<sup>er</sup> temporizador: 12 porciones  
2.<sup>º</sup> temporizador: 6 porciones

### Si la cantidad de porciones es inferior al ROP

Si la cantidad de porciones es inferior al ROP definido, la sección Portions se pone en rojo.







## F) Apague el equipo

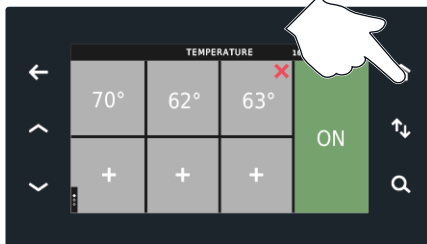
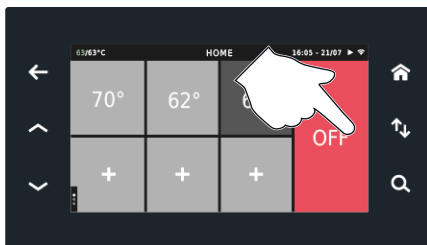
SE puede apagar EVEREO® de dos maneras distintas:

- **sin programas activos** ► vaya al punto **(A)**
- **con programas activos** ► vaya al punto **(B)**

La pantalla de arriba aparece cuando EVEREO® no tiene ningún programa activo (00 WORKING PROGRAMS).

**(A)**

En este caso, para apagar el equipo, toque el icono "temperatura" y el mensaje "OFF".



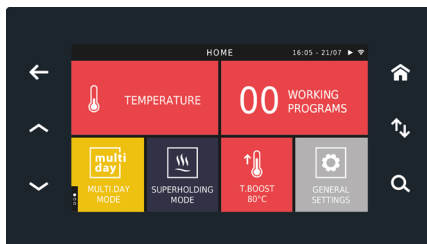
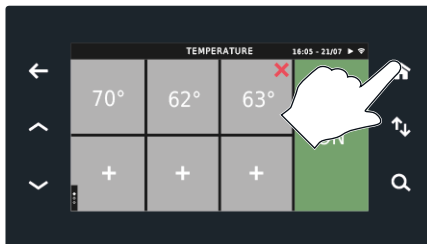
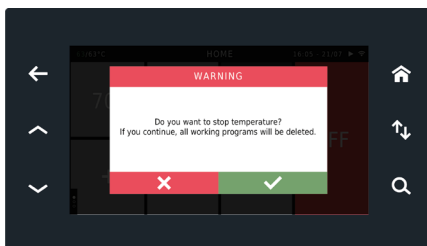
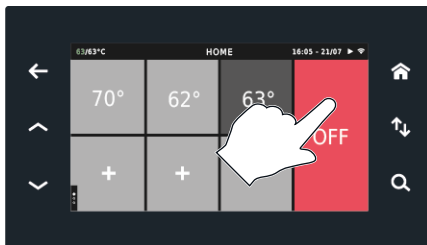
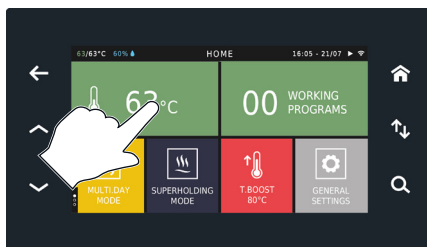


La pantalla de arriba aparece cuando EVEREO® tiene programas activos (en el ejemplo, 03 WORKING PROGRAMS).

En este caso, para apagar el equipo, toque el icono “temperatura” y el mensaje “OFF”.

**B**

Se abre una ventana emergente que pide que se confirme el apagado: confirme con “✓” o cancele con “✗”.

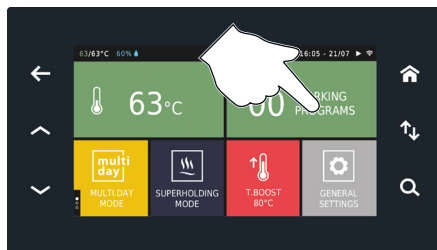


ES

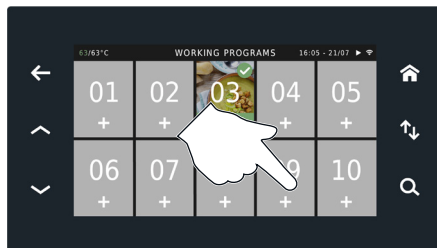


## UNA FUNCIÓN EXTRA: TIMER

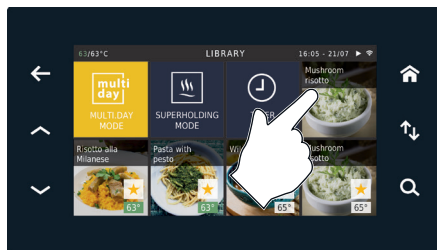
- ① Esta función permite configurar un simple temporizador sin necesidad de ajustar ningún otro parámetro.



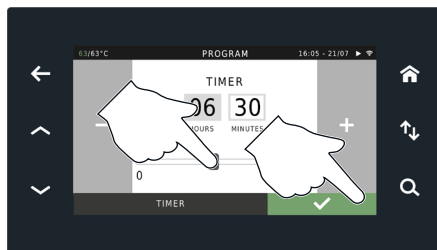
- ② Seleccione una bandeja vacía (por ej., 09).



- ③ Seleccione la función "TIMER".

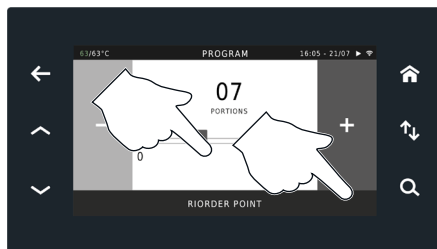


- ④ Ajuste el tiempo deseado y confirme con "✓".



- ⑤ Si en los ajustes está activado el parámetro "ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS"

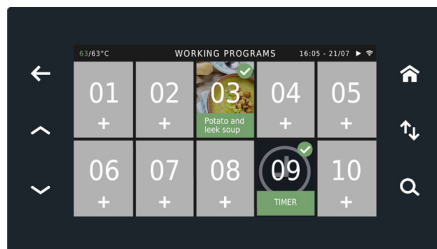
- ⑥ Indique el número de porciones (por ej., 07) y confirme con "✓".





⑦

La pantalla de al lado indica que hay un temporizador activado y muestra la pantalla bandejas.



ES

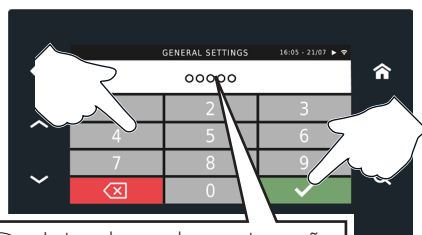
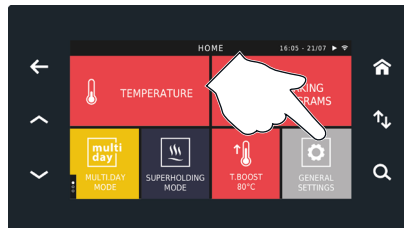


## G) AJUSTES

Para acceder a los ajustes de EVE-REO® se recomienda poner a cero la temperatura y eliminar todos los programas activos.

En la pantalla de INICIO, seleccione "GENERAL SETTINGS".

Introduzca la contraseña de usuario: **4456**



Introduzca la contraseña de usuario: **4456**

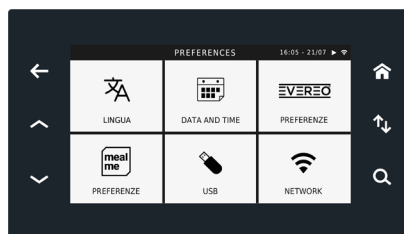
LANGUAGE: Modifica el idioma del sistema

DATE AND TIME: Ajustes del reloj

PREFERENCES: Menú de preferencias de Evereo (modalidad de visualización, unidad de medida, etc.)

USB: Importa/exporta programas, imágenes y datos HACCP

NETWORK: Ajustes para la conexión a internet





## LANGUAGE



LANGUAGE

Para modificar el idioma del sistema, acceda al menú LANGUAGE y seleccione el idioma deseado. Para desplazarse por las pantallas, use las flechas.



## DATE AND TIME



DATA AND TIME

Acceda al menú DATA AND TIME para ajustar el día y la hora.

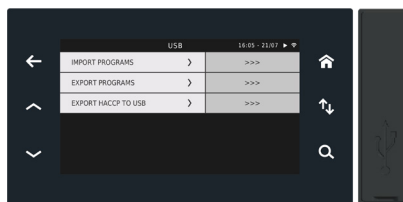


## USB



USB

Para importar/exportar programas, fotos y datos HACCP a/de EVEREO® se puede utilizar la interfaz USB. Conecte la memoria USB al puerto USB del panel de control y entre en el menú USB. Seleccione la opción deseada.



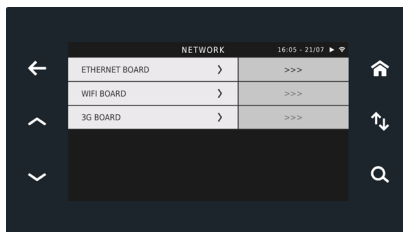
PUERTO USB EN EL PANEL FRONTAL. Levante la lengüeta de silicona y conecte la memoria USB

## NETWORK



NETWORK

Accediendo al menú NETWORK se pueden configurar los ajustes de la conexión a internet, para poder recibir las actualizaciones de software.



ES



## PREFERENCES



### UNIT OF MEASURE:

Temperatura en °C o °F

### PORTIONS VIEW:

Modalidad de visualización de las porciones (BANDEJA o LISTA). No se puede cambiar la visualización si EVEREO® está en funcionamiento.

LOCKING: Habilita o deshabilita funciones de EVEREO® para limitar las acciones del operador.

ON: el bloqueo está habilitado

OFF: el bloqueo está deshabilitado

LIST ORDER: Ajuste del orden de visualización de los programas en las bibliotecas "MULTI.Day MODE", "SUPERHOLDING MODE".

T.BOOST: Ajusta el tiempo y la temperatura de la modalidad T.BOOST.

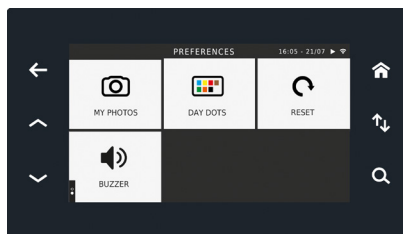
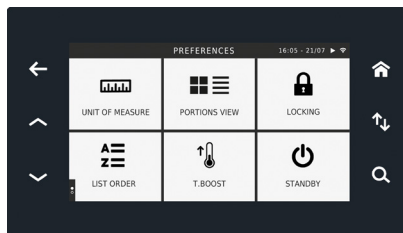
STANDBY: Tiempos de apagado de la PANTALLA y del LED.

MY PHOTOS: Muestra/elimina las fotos importadas desde la memoria USB.

BUZZER: Ajustes de las señales acústicas de EVEREO® (fin del mantenimiento de un programa, respuesta al toque, alarmas)

DAY DOTS: Configuración de los colores para las porciones diarias (etiquetas).

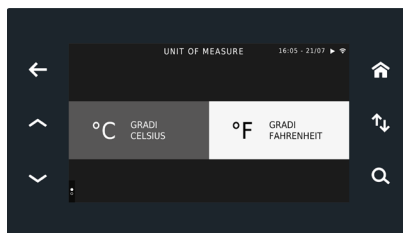
RESET: Eliminación de programas, temperaturas, reset del sistema



## UNIT OF MEASURE



En el menú UNIT OF MEASURE se puede seleccionar °C o °F





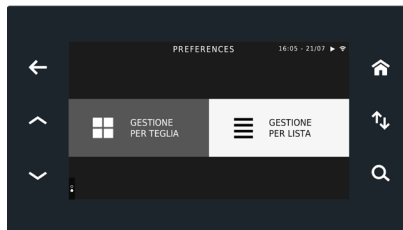
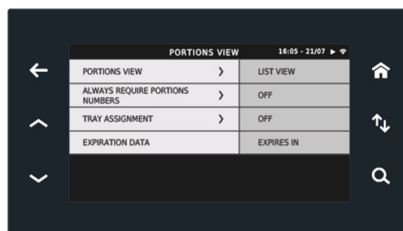
## PORTION VIEW



PORTIONS VIEW

Se puede elegir la modalidad de gestión de las porciones seleccionando TRAY VIEW o LIST VIEW. Para acceder a este menú, ponga a cero la temperatura y elimine los programas en curso.

En este menú también se puede activar o desactivar la solicitud de introducción del número de porciones (al iniciar un programa) o la solicitud de introducción del número de bandeja (solo si se ha seleccionado la visualización por lista)



## LOCKING



LOCKING

En el menú LOCKING se pueden habilitar o deshabilitar funciones de EVEREO® para limitar las acciones del operador.

**ON:** el bloqueo está habilitado

**OFF:** el bloqueo está deshabilitado

### Funciones que se pueden desactivar:

#### LOCK START TIMER:

Desactiva la posibilidad de iniciar temporizadores rápidos.

#### LOCK SUPERHOLDING MODE:

Bloquea el acceso a la biblioteca SUPERHOLDING MODE, impidiendo que se introduzcan alimentos abiertos.

#### LOCK ADD NEW PROGRAM:

Deshabilita el primer botón de las bibliotecas, que permite crear nuevos programas.

#### LOCK MODIFY PROGRAM:

Bloquea la posibilidad de modificar un programa guardado.

#### LOCK DELETE PROGRAM:

Bloquea la posibilidad de eliminar un programa guardado.

#### LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN:

Bloquea la posibilidad de eliminar un programa en pasterización.



#### CODE:

Contraseña que se debe utilizar para definir una temperatura inferior a los 59°C. Por defecto, la contraseña es 12345

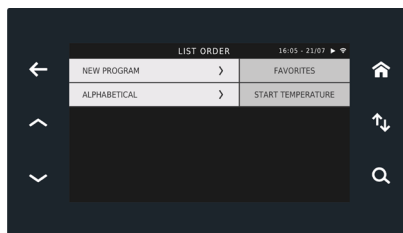
ES



## LIST ORDER



Los ajustes del menú LIST ORDER permiten definir el orden de visualización de las porciones dentro de las bibliotecas.

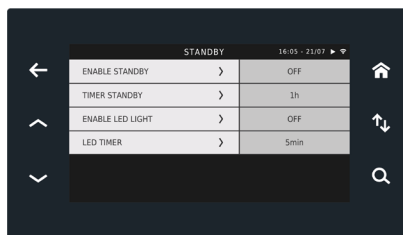


## STAND-BY



PANEL: El panel de EVEREO® puede ponerse en stand-by para ahorrar energía. En este menú se puede activar un temporizador y definir un tiempo para el apagado tras un periodo de inactividad.

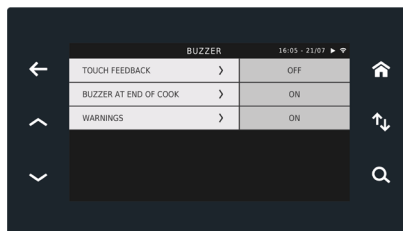
BARRA LED: Los leds que iluminan la cámara se encienden en cuanto se abre la puerta. Se apagan cuando se cierra la puerta o al agotarse el tiempo de apagado definido.



## BUZZER



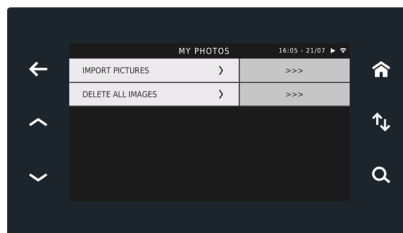
Los ajustes del menú LIST ORDER permiten activar las señales acústicas que indican: -Respuesta al tocar el panel -Alarma de temporizador del programa agotado -Alarmas genéricas



## MY PHOTOS



En el menú MY PHOTOS se pueden cargar (o eliminar) imágenes personales





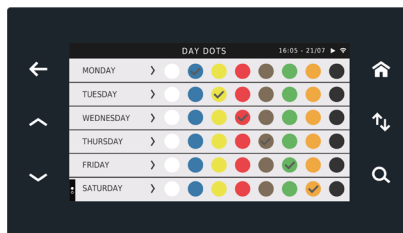
## DAY DOTS



Si se utilizan etiquetas para la identificación de las porciones introducidas en EVEREO®, se pueden definir colores asignados a los días (por ej., etiqueta azul para porciones introducidas el lunes, etiquetas amarillas para porciones introducidas el martes, etc.). Se puede desactivar esta función seleccionando la primera casilla al lado de los días.

Al accederse a esta pantalla, estará seleccionada la primera línea. Toque el icono del color que desee asignar al Monday (lunes); se confirmará automáticamente la opción elegida y se seleccionará la segunda entrada de la lista (TUESDAY).

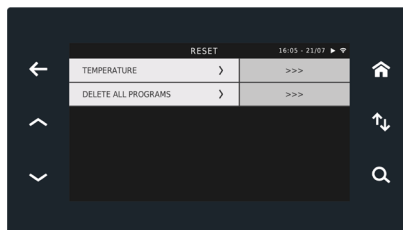
Si el color seleccionado ya corresponde a un día de la semana, se asignará el color y se quitará del día al que pertenecía previamente.



## RESET



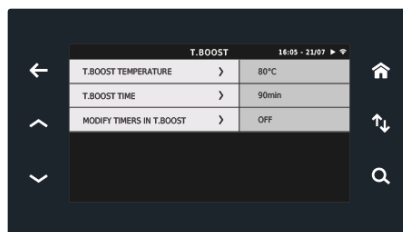
En el menú RESET se pueden eliminar todos los programas guardados, eliminar todas las temperaturas o eliminar todos los datos (programas, temperaturas e imágenes cargadas).



## T.BOOST



Ajusta el tiempo y la temperatura y modifica los temporizadores para la modalidad T.BOOST. Los parámetros óptimos para la modalidad T.BOOST son 80°C durante 120 minutos.



ES

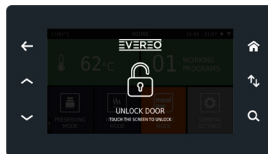


## H) CONFIGURACIÓN Y USO DE EVEREO SAFE.LOCK

### PROCEDIMIENTO DE ACCESO SUPER USER

El panel de EVEREO® en modalidad SAFE.Lock está siempre bloqueado.

Para desbloquearlo es necesario introducir la contraseña de 4 cifras que se indica en el manual incluido con el embalaje del equipo. Tras el desbloqueo, se podrán utilizar todas las funciones de EVEREO®.



### CARGA DE CONTRASEÑAS DE USUARIOS

1) Cree un archivo de texto en formato “.txt” que contenga las contraseñas de usuario.

- Las contraseñas deben contener 5 caracteres numéricos (cuidado con los espacios en blanco);
- Cada línea del archivo deberá empezar por una contraseña.
- Después de la contraseña se puede escribir un nombre asociado al PIN, para poder efectuar el control de los accesos descargando el registro desde el menú USB.

Ejemplo:

```
*PIN_CODES - Blocco note di Windows
File Modifica Formato Visualizza ?
00000 Utente 1
1111 Utente 2
22222 Utente 3
```

2) Guardado del archivo:

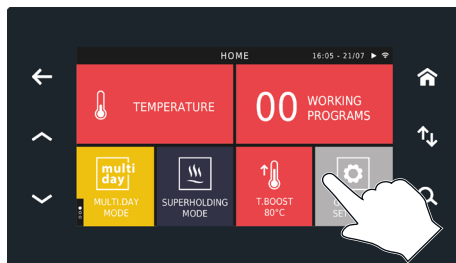
- Dentro de una memoria USB, cree una carpeta con el nombre “UNOXDIR”;
- Dentro de la carpeta UNOXDIR, cree otra carpeta con el nombre “PINS”;
- Por último, guarde dentro de la carpeta “PINS” el archivo de texto, asignándole el nombre “PIN\_CODES.txt”.

Ejemplo:

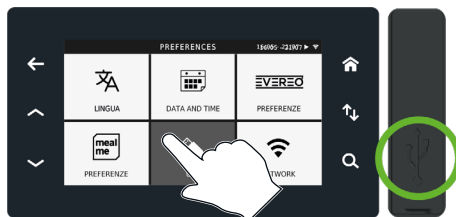
| > UNOXDIR > PINS |                    |
|------------------|--------------------|
| Nome             | Tipo               |
| PIN_CODES        | Documento di testo |



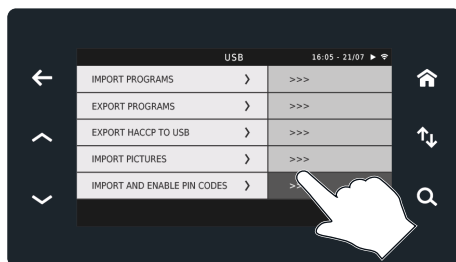
Efectúe el acceso en modalidad SUPER USER y acceda al menú **“GENERAL SETTINGS”** utilizando la contraseña **4456**.



Conecte la memoria al puerto previsto, situado al lado del panel, y acceda al menú USB.



Seleccione la opción **“IMPORT AND ENABLE PIN CODES”** y espere a que se carguen las contraseñas.

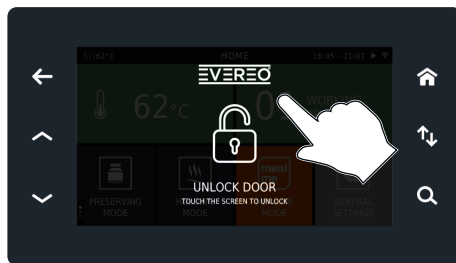


ES

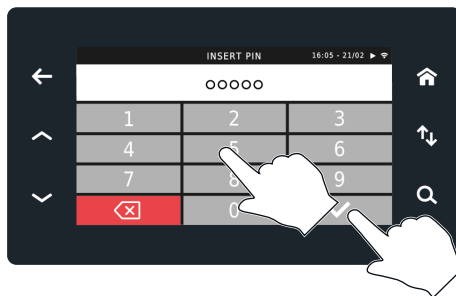


## PROCEDIMIENTO DE USO PARA EL USUARIO

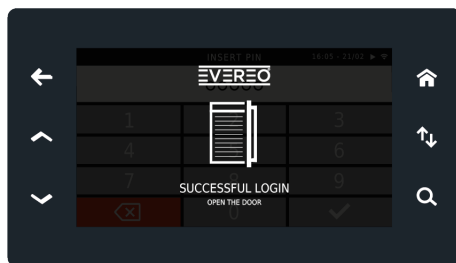
El panel de Evereo® en modalidad SAFE.Lock está siempre bloqueado. Toque la pantalla para introducir el PIN.



Utilice la contraseña personal de 5 cifras para validar el acceso.

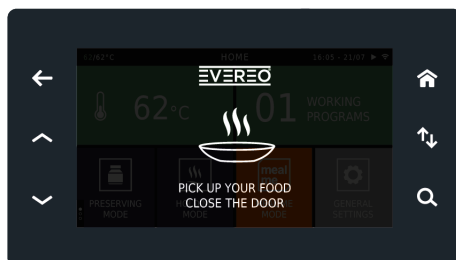


Una vez confirmado el acceso, Evereo® desbloquea la puerta, de manera que se puede extraer el plato.



Después de extraer los alimentos, vuelva a cerrar la puerta.

⚠ Por motivos de seguridad, si no se abre la puerta en 5 segundos, Evereo® volverá a bloquear el sistema.



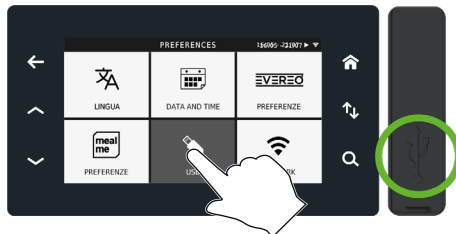


## DESCARGA DE REGISTRO DE ACCESOS

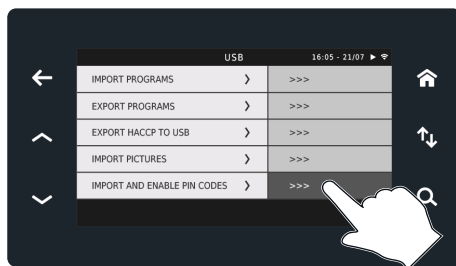
Efectúe el acceso en modalidad SUPER USER y acceda al menú **“GENERAL SETTINGS”** utilizando la contraseña **4456**.



Conecte la memoria al puerto previsto, situado al lado del panel, y acceda al menú USB.



Seleccione la opción **“EXPORT HACCP TO USB”** y espere a que se descargue el archivo.



### 1) Cómo leer el archivo HACCP.

La operación de desbloqueo mediante PIN queda automáticamente registrada y guardada en el archivo .CSV de los datos HACCP.

Los datos guardados son:

- fecha
- hora
- PIN de desbloqueo.

DATOS HACCP

ACCESO USER

ACCESO SUPER USER

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

ES



## ALARMAS

| Símbolo               | Descripción                             |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| $T_{\text{setpoint}}$ | Temperatura de setpoint                 |
| $T_{S1}$              | Temperatura registrada por la sonda S1  |
| $T_{S2}$              | Temperatura registrada por la sonda S2  |
| $T_{\text{media}}$    | Media de las temperaturas de S1 y S2    |
| $D_T$                 | Diferencia de temperatura entre S1 y S2 |
| timeout               | Tiempo de medición (genérico)           |
| $t_{\text{black}}$    | Duración del apagón                     |
| $t_{\text{door}}$     | Duración de puerta abierta              |
| $t_{\text{repast}}$   | Duración de repasterización             |

El mantenedor detecta e indica los siguientes fallos de hardware:

| Cód. | Descripción                                                                                | Condiciones                                                                                                                                                                       | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                   |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| WP01 | Temperatura de setpoint no alcanzada 30 minutos después de la puesta en marcha del equipo. | 1) Evereo ON<br>2) Al menos UNA sonda en funcionamiento<br>3) La puerta está cerrada<br>4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}}$<br>5) timeout > 30 min.                       | WARNING WP01<br>LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)        |
| WP02 | Temperatura inferior al setpoint, durante el funcionamiento del equipo.                    | 1) Evereo ON<br>2) Al menos UNA sonda en funcionamiento<br>3) La puerta está cerrada<br>4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}} - 0,5^{\circ}\text{C}$<br>5) timeout > 30 min. | WARNING WP02<br>LOW TEMPERATURE (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY) |
| WP03 | La temperatura supera el valor máximo                                                      | 1) Evereo ON<br>2) Al menos UNA sonda en funcionamiento<br>3) $T_{S1}$ o $T_{S2}$ o $T_{\text{media}} > 100^{\circ}\text{C}$                                                      | WARNING WP03<br>HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)       |
| WP04 | Sonda S1 rota o defectuosa                                                                 | 1) S1 no mide/estado de fallo<br>2) S2 funciona correctamente                                                                                                                     | WARNING WP04<br>PROBEERROR (PROBE 1)                           |



| Cód. | Descripción                                                                   | Condiciones                                                                                                                            | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| WP05 | Sonda S2 rota o defectuosa                                                    | 1) S2 no mide/estado de fallo<br>2) S1 funciona correctamente                                                                          | WARNING WP05<br>PROBE ERROR<br>(PROBE 2)                         |
| WP06 | Sondas rotas o defectuosas                                                    | 1) S1 no mide/estado de fallo<br>2) S2 no mide/estado de fallo                                                                         | WARNING WP06<br>PROBESERROR<br>(PRESERVE FOOD IN<br>ANOTHER WAY) |
| WP07 | El ventilador no funciona                                                     | 1) Evereo ON<br>2) S1 funciona correctamente<br>3) S2 funciona correctamente<br>4) $D_T > 10^\circ\text{C}$<br>5) timeout > 30 minutos | WARNING WP07<br>FAN ERROR (PRE-<br>SERVE FOOD IN<br>ANOTHER WAY) |
| WP08 | --                                                                            | --                                                                                                                                     | --                                                               |
| WP09 | Sonda de humedad rota o defectuosa.                                           | 1) Evereo ON<br>2) La sonda de humedad no mide/estado de fallo                                                                         | WARNING WP09<br>PROBE ERROR<br>(HUMIDITY PROBE)                  |
| WP10 | Se ha alcanzado la máxima temperatura admitida por el termostato de seguridad | 1) Entrada digital de alarma termostato de seguridad ON                                                                                | WARNING WP10<br>TEMPERATURE<br>THERMOSTAT                        |
| WP11 | Se ha alcanzado la máxima temperatura admitida de los motores                 | 1) Entrada digital de alarma térmica motor ON                                                                                          | WARNING WP11<br>FAN THERMO-<br>STAT                              |

## AVISOS

| Símbolo               | Descripción                             |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| $T_{\text{setpoint}}$ | Temperatura de setpoint                 |
| $T_{S1}$              | Temperatura registrada por la sonda S1  |
| $T_{S2}$              | Temperatura registrada por la sonda S2  |
| $T_{\text{media}}$    | Media de las temperaturas de S1 y S2    |
| $D_T$                 | Diferencia de temperatura entre S1 y S2 |
| $H_{\text{setpoint}}$ | Setpoint de humedad                     |
| timeout               | Tiempo de medición (genérico)           |
| $t_{\text{black}}$    | Duración del apagón                     |
| $t_{\text{door}}$     | Duración de puerta abierta              |
| $t_{\text{repast}}$   | Duración de repasterización             |

ES



El mantenedor emite los siguientes avisos sobre la integridad del producto en fase de mantenimiento:

| Cód.  | Depende de         | Descripción                                                                                                                              | Condiciones                                     | Consecuencias                                                                                                                                                                                                                                                                            | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                                                                                                                           |
|-------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HAZ01 | BLACKOUT           | Tras un apagón, es posible que se deba someter los alimentos conservados a una fase de repasterización.                                  |                                                 | * Para apagones que duran menos de 120 min, se actualizan los programas cargados, restando el tiempo del temporizador; * Para apagones que duran más de 120 min, el usuario puede elegir entre ELIMINAR TODOS los programas activos o REPASTERI-<br>ZAR                                  | BLACKOUT HAZ01-<br>THE FOOD'S OR-<br>GANOLEPTIC PROP-<br>ERTIES COULD BE<br>COMPROMISED.<br>CHECK THE FOOD'S<br>STATUS BEFORE<br>PROCEEDING WITH<br>REPASTEURI-        |
| HAZ02 | APERTURA<br>PUERTA | Después de una apertura prolongada de la puerta, es posible que se deba someter los alimentos conservados a una fase de repasterización. | Consulte la tabla de tiempos de repasterización | * Para aperturas de la puerta que duran menos de 120 min, se actualizan los pro-<br>gramas cargados, restando el tiempo del temporizador; * Para aperturas de la puerta que duran más de 120 min, el usuario puede elegir entre ELIMINAR TODOS los programas activos o REPASTERI-<br>ZAR | OPEN DOORHAZ02<br>- THE FOOD'S OR-<br>GANOLEPTIC PROP-<br>ERTIES COULD BE<br>COMPROMISED.<br>CHECK THE FOOD'S<br>STATUS BEFORE<br>PROCEEDING WITH<br>REPASTEURIZATION. |



| Cód.  | Depende de                             | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Condiciones           | Consecuencias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                                                                  |
|-------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HAZ03 | WPO2 / SET-TEMPERATURA INFERIOR A 59°C | Es necesario distinguir entre tres casos: 1) El mantenedor mantiene la temperatura; se recomienda extraer los alimentos conservados (aparece el WPO2);<br>2) El mantenedor no mantiene la temperatura y baja de los 59°C (aparece el WPO2);<br>3) El mantenedor se ha activado con una temperatura inferior a 59°C (no aparece el WPO2). | timeout > 120 minutos | Es necesario distinguir entre tres casos:<br>1) Si se está POR ENCIMA de la temperatura de seguridad, es posible REPASTERIZAR o ELIMINAR TODOS los programas;<br>2) Si se está POR DEBAJO de la temperatura de seguridad, solo es posible ELIMINAR TODOS los programas;<br>3) Si se ha ajustado MANUALMENTE y A SABIENDAS la temperatura, es solo un aviso, no es necesario intervenir. | LOW TEMPERATURE<br>HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.                           |
| HAZ04 | WPO6                                   | El mantenedor no puede mantener la temperatura, debido a la rotura de AMBAS sondas. Se recomienda extraer los alimentos conservados.                                                                                                                                                                                                     |                       | No se puede repasterizar, sino solo ELIMINAR los programas activos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PROBES ERRORHAZ04<br>- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY. |

ES



| Cód.  | Depende de                                              | Descripción                                                                                                       | Condiciones                                                              | Consecuencias                                                       | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                                                                   |
|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HAZ05 | WP07                                                    | La temperatura en el interior del mantenedor está estratificada. Se recomienda extraer los alimentos conservados. | timeout > 120 minutos                                                    | No se puede repasterizar, sino solo ELIMINAR los programas activos. | FAN ERROR HAZ05<br>- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.    |
| HAZ06 | solo están activos los programas de tipo MULTI-Day MODE | La humedad registrada supera el umbral definido para reconocer la rotura/apertura de un recipiente.               | H > LHCF (véase Parámetros 2.0)<br>timeout > LHTF (véase Parámetros 2.0) | Solo es un aviso, no es necesario intervenir.                       | HUMIDITY HAZ06<br>- POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTERIZATION. |



| Cód.  | Depende de                             | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Condiciones           | Consecuencias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Mensaje que aparece (INGLÉS)                                                                               |
|-------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HAZ03 | WPO2 / SET-TEMPERATURA INFERIOR A 59°C | Es necesario distinguir entre tres casos: 1) El mantenedor mantiene la temperatura; se recomienda extraer los alimentos conservados (aparece el WPO2); 2) El mantenedor no mantiene la temperatura y baja de los 59°C (aparece el WPO2); 3) El mantenedor se ha activado con una temperatura inferior a 59°C (no aparece el WPO2). | timeout > 120 minutos | Es necesario distinguir entre tres casos:<br>1) Si se está POR ENCIMA de la temperatura de seguridad, es posible REPASTERIZAR o ELIMINAR TODOS los programas;<br>2) Si se está POR DEBAJO de la temperatura de seguridad, solo es posible ELIMINAR TODOS los programas;<br>3) Si se ha ajustado MANUALMENTE y A SABIENDAS la temperatura, es solo un aviso, no es necesario intervenir. | LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.                           |
| HAZ04 | WPO6                                   | El mantenedor no puede mantener la temperatura, debido a la rotura de AMBAS sondas. Se recomienda extraer los alimentos conservados.                                                                                                                                                                                               |                       | No se puede repasterizar, sino solo ELIMINAR los programas activos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY. |



**TABLA DE TIEMPOS DE REPASTERIZACIÓN**

| Condición                                              | Depende de | Duración de la pasteri-<br>zación |
|--------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|
| $120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$ | HAZ01      | 4 horas*                          |
| $180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$ |            | 6 horas*                          |
| $t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$                   |            | 8 horas*                          |
| $120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$  | HAZ02      | 4 horas*                          |
| $180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$  |            | 6 horas*                          |
| $t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$                   |            | 8 horas*                          |

\* compruebe siempre el estado del alimento antes de iniciar una fase de repasterización.

**Notas:**

- Si el tiempo restante del temporizador es inferior al tiempo de repasterización necesario para garantizar la integridad del alimento, este se marca como CADUCADO a priori.
- Si el programa ya está en fase de repasterización y se produce un evento que requiera una nueva fase de repasterización, el alimento se marcará como CADUCADO a priori.
- El inicio de una repasterización o la eliminación son operaciones IRREVERSIBLES.



**TABLA DE AJUSTES IDEALES PARA LA CONSERVACIÓN**

| Categoría           | Temp. | Tiempo de regeneración y pasteurización |                          |                                | Tiempo de cons. ideal |
|---------------------|-------|-----------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------|
|                     |       | Temp. de frigorífico (0-4°C)            | Temp. ambiente (20-57°C) | Alimento caliente* (+ de 58°C) |                       |
| <b>carne roja</b>   | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>carne blanca</b> | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>pollo</b>        | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>pescado</b>      | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>legumbres</b>    | 70°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>verdura</b>      | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>sopas</b>        | 70°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>pasta</b>        | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>arroz</b>        | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |
| <b>salsa</b>        | 62°C  | 3h35m + 2h25m                           | 2h30m + 2h25m            | 0m                             | 3 días                |

\*se recomienda un tiempo de pasteurización de al menos 2 horas, aunque se introduzca un alimento caliente (con temperatura mayor de 58°C).

\*\* El cálculo del tiempo de pasteurización se basa en consideraciones promedio. Si se colocan alimentos por debajo de 60°C en el EVEREO para su cocción/regeneración, la temperatura de los alimentos debe controlarse para verificar que el perfil de tiempo/temperatura es seguro y, específicamente, para garantizar que se cumplen las normas requeridas para desactivar los microorganismos objetivo.



ES

# CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVICIO

## Mantenimiento

### MANTENIMIENTO ORDINARIO

**! Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:**

- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua
- tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corra.

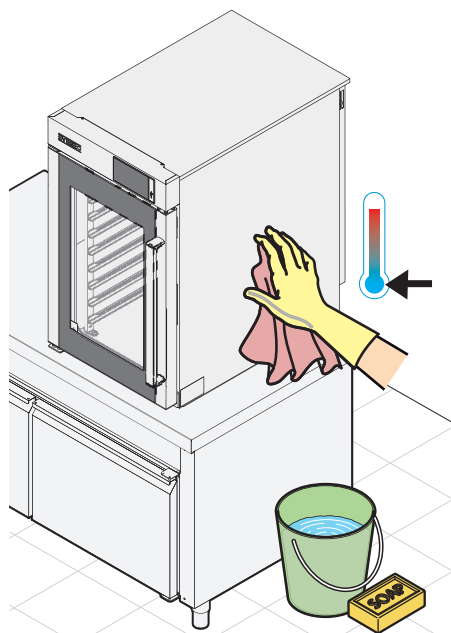
Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la mesa sobre la que descansa el equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

#### SUPERFICIES EXTERNAS DE ACERO, JUNTA DE LA CÁMARA

**! Espere hasta que se enfríen las superficies.**

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado. Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por el fabricante; productos de



otro tipo pueden ocasionar daños y, por tanto, invalidar la garantía y cualquier otra relación contractual vigente con el fabricante y sus sociedades controladas y/o vinculadas. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

#### CRISTAL INTERNO Y EXTERNO DE LA PUERTA

**! Espere hasta que se enfríen los cristales.**

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.



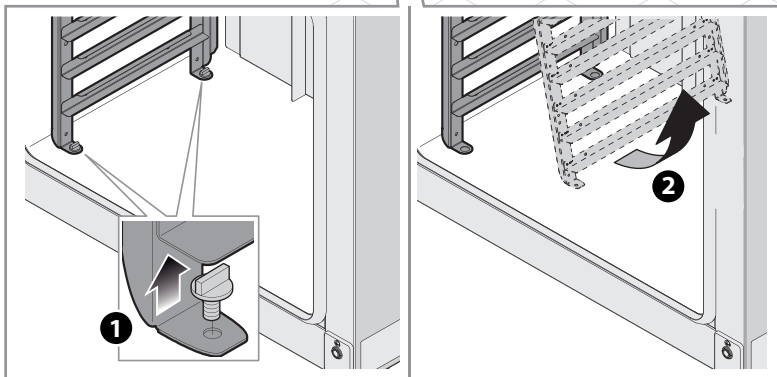
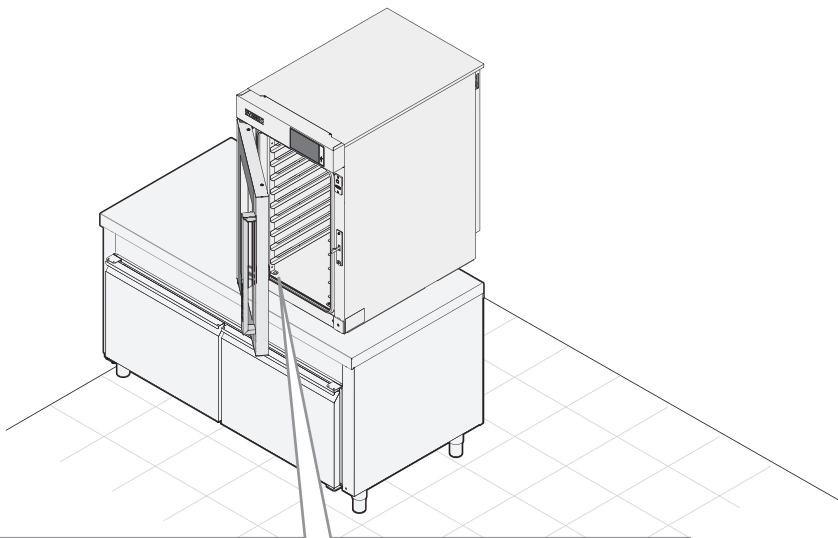
## CÁMARA INTERNA



**Si se acumulan restos de alimentos en la cámara, límpiela inmediatamente para eliminar el riesgo de incendio.**

Limpie a mano la cámara con un paño suave empapado en detergente específico para superficies de acero inoxidable que no sea corrosivo, abrasivo o agresivo.

Para facilitar la limpieza se pueden quitar las parrillas laterales.



ES



## PERIODOS DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica;
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (véase el cap. [Mantenimiento](#) en la pág.72);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica;
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.

## SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y diríjase al fabricante.

## CERTIFICACIONES

### EU declaración de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

### **EVEREO™ Sistema de conservación en caliente**

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

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

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

EN 62233 : 2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética ECM 2914/30/CE:

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

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

## GARANTÍA

La instalación de este producto debe ser realizada por un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante. La fecha de instalación y el modelo del aparato deben ser documentados por el comprador final mediante una confirmación escrita o una factura de instalación emitida por el distribuidor o por el Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.

La garantía del fabricante cubre todas las averías atribuibles inequívocamente a defectos de origen debidos a una mala fabricación. Quedan excluidos los defectos y daños derivados del transporte, conservación, mantenimiento o



uso incorrectos del producto o instalación no conforme a las especificaciones técnicas proporcionadas por el fabricante y atribuibles al entorno de uso como, por ejemplo, al empleo de agua sucia y agresiva o corriente con potencia o tensión inadecuadas.

Queda excluido de la garantía todo daño debido a sobretensiones, así como los daños derivados de manipulaciones ilícitas por parte de personas no autorizadas o no competentes. Asimismo, el derecho de garantía quedará anulado en caso de daños y fallos de funcionamiento derivados de incrustaciones de cal en el aparato. La garantía tampoco cubre los componentes expuestos a desgaste como: juntas, bombillas, cristales, piezas estéticas de los equipos y piezas que se puedan desgastar con el uso.

El derecho a las prestaciones de garantía quedará anulado en caso de daños provocados por una instalación imperfecta o no realizada por un Centro de Asistencia Autorizado.

## ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 "Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos"



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al jueves, 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso. Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya). Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de "quien contamina paga", prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

### Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de "uno por uno").

### Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a  
E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +49 2951 98760

**FR - FRANCE, BELGIUM**  
& LUXEMBOURG  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel: +351 918 228 787

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel: +44 1252 851 522

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel: +39 049 86 57 538

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfak ekipmanları  
endüstri ve ticaret limited şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 800 880 963

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**  
И СТРАНЫ СНГ  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.  
E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp. z o.o.  
E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

## 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.za@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9173108084

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: info.au@unox.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



LI1522A6.D00

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