



CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE
original instruction



ATTENZIONE: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio



LA RINGRAZIAMO PER AVER SCELTO EVEREO DI UNOX

Ha acquistato un prodotto ad alta tecnologia che rivoluzionerà
il suo modo di gestire la cucina.

CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

NORME DI SICUREZZA

NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO	6
SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI	8

INTRODUZIONE / NOZIONI PRELIMINARI

COME FUNZIONA EVEREO®	10
MODI DI UTILIZZO.....	10
AVVERTENZE E CONSIGLI.....	11

UTILIZZO

SCHERMATA HOME.....	12
PROCEDURA GUIDATA	13

MANUTENZIONE

MANUTENZIONE ORDINARIA.....	72
PERIODI DI INATTIVITÀ	74
CERTIFICAZIONI.....	74
GARANZIA	74
SMALTIMENTO A FINE VITA	75

Norme di sicurezza per l'utilizzo

- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e qualunque altro rapporto contrattuale in essere con il produttore e sue società controllate e/o collegate e sollevano il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per l'utilizzo a bassa temperatura per la cottura e/o il mantenimento di cibi secondo le indicazioni del Costruttore, nelle cucine industriali e professionali da parte di personale qualificato, sottoposto a corsi di formazione periodici: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da se. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali del Costruttore.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia e qualunque altro rapporto contrattuale in essere con il produttore e sue società controllate e/o collegate.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a ma-

- nutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni.
 - I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio
 - Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o alimenti che diventano fluidi con il riscaldamento in ripiani posizionati a livelli superiori a 1,6 m dal pavimento
 - Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati in ambienti commerciali e non per la produzione continua di alimenti su scala industriale
 - L'istruzione relativa alle persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza non è applicabile.
 - L'etichetta fornita contro il rischio di scottature deve essere apposta sulla superficie anteriore dopo l'installazione a un'altezza di 1,6 m o superiore dal pavimento.



PERICOLO DI USTIONI e LESIONI!

- Durante il mantenimento e fino al raffreddamento di ogni parte dell'apparecchiatura, fare attenzione:
 - di toccare unicamente gli elementi di comando o la maniglia dell'apparecchiatura in quanto le parti esterne potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F);
 - di movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera del mantentore, indossando sempre indumenti termici protettivi idonei all'uso in oggetto.
- Se vi è la necessità di aprire la porta, effettuare questa operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione a causa dell'alta temperatura della camera dell'apparecchiatura.
- Non rimuovere o toccare il carter di protezione ventole, le ventole e le resistenze durante il funzionamento e fino al loro completo raffreddamento.



PERICOLO DI INCENDIO!

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'appa-

recchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.

- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrice, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- Non utilizzare liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool) all'interno della camera dell'apparecchiatura.
- Mantenere sempre pulita la camera all'interno dell'apparecchiatura, effettuando una pulizia quotidiana!



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Non aprire i vani contrassegnati con questa simbologia: l'apertura è riservata a personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di questa norma fa decadere la garanzia e qualunque altro rapporto contrattuale in essere con il produttore e sue società controllate e/o collegate.

SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Le istruzioni di installazione ed uso sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Pericolo d'incendio!



Consigli e informazioni utili



Pericolo shock elettrico!



Simbolo di messa a terra



Leggere il manuale di istruzioni



Simbolo di equipotenziale



Pericolo ustioni



Rimando ad altro capitolo

CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

Introduzione

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver deciso di provare questa attrezzatura e ci auguriamo che questo sia solo l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.



Le consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del prodotto.



CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

Nozioni preliminari

COME FUNZIONA EVEREO®

I batteri, responsabili della degradazione dei cibi, proliferano a temperature comprese tra 4 °C e 58 °C: per questo motivo, fino ad oggi, uno dei metodi di conservazione più usati, era la surgelazione a temperature inferiori ai 4°C con successiva rigenerazione degli alimenti.

Ma cosa succede se si conserva il cibo **sopra** i 58°C, anche per diversi giorni? Per rispondere alla domanda UNOX ha affiancato la propria esperienza al Dipartimento di Fisica dei Materiali dell'Università di Parma.

L'intuizione, dopo anni di ricerche, diventa certezza scientifica: il cibo può essere conservato per lunghi periodi a temperature superiori a 58°C, senza comprometterne il gusto e il sapore, attraverso il controllo combinato e accurato di temperatura, umidità e ossigeno che viene a contatto con esso. Nasce EVEREO®, un'apparecchiatura progettata per conservare il cibo alla temperatura di servizio e consumo per giorni: questo significa che è possibile cucinare il cibo, mantenerlo caldo (entro un range da 62°C a 70°C) e servirlo in pochi secondi in qualsiasi momento del giorno, con zero tempi di attesa per i clienti.

Tutto questo unito alla sicurezza microbiologica, al mantenimento delle qualità organolettiche del cibo e ad un risparmio di tempo e risorse.

Se in EVEREO vengono posizionati cibi a temperatura inferiore a 60°C per la cottura/rigenerazione, la temperatura dei cibi deve essere sottoposta a monitoraggio per verificare che il profilo tempo/temperatura sia sicuro e, in modo particolare, per garantire che esso soddisfi gli standard richiesti per quanto riguarda l'inattivazione dei microorganismi bersaglio.

Non utilizzare l'apparecchiatura per conservare alimenti a una temperatura iniziale inferiore ai 0°C. Evereo in questo caso non può garantire che il profilo tempo/temperatura per inattivare i microorganismi bersaglio soddisfi i requisiti richiesti.

MODI DI UTILIZZO

Fino a 72 ore: conservazione (MULTI.DAY MODE)

Se viene utilizzata questa modalità, è sufficiente sigillare ermeticamente gli alimenti cotti mentre sono ancora caldi, utilizzando un semplice sacchetto sottovuoto oppure una teglia MULTI.Day.

EVEREO® propone autonomamente le giuste impostazioni da utilizzare per gli alimenti più comuni: in questo modo vengono mantenute l'umidità naturale dei piatti e le loro qualità organolettiche.

* Se la conservazione avviene utilizzando delle teglie MULTI.Day, attendere 4/5 minuti per fare il vuoto con MULTI.Day HOT VACUUM nel caso in cui la temperatura del cibo fosse superiore ai 180°C. Questo garantisce la tenuta del vuoto nella teglia.

Fino a 8 ore: mantenimento (SUPERHOLDING MODE)

Se si utilizza questa modalità è possibile mantenere il cibo caldo e cotto in contenitori scoperti fino a 8 ore con risultati impeccabili: tutto quello che è necessario fare è impostare la temperatura e il livello di umidità che meglio si adatta al cibo da mantenere.

AVVERTENZE E CONSIGLI



Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il capitolo “Norme di sicurezza per l'utilizzo” a pag. 6.

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera dell'apparecchiatura e gli accessori (vedere cap. [Manutenzione](#) a pag.72); lasciarla funzionare a vuoto ed alla temperatura massima di 70°C per circa 1 ora per eliminare eventuali odori sgradevoli causati dai grassi protettivi usati in fabbrica.
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici: per uscire da questa modalità è sufficiente toccare il tasto START/STOP.
- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.
- Utilizzare teglie e griglie del Costruttore cercando di disporre in maniera uniforme il cibo su di esse, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle.
- Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.
- Il prodotto ha un livello di pressione Sonora inferiore a 70dBa

CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

Utilizzo

SCHEMATA HOME



* L'indicazione dell'umidità è presente solo nel caso in cui ci siano programmi SUPERHOLDING attivi

PROCEDURA GUIDATA

- A) Scegliere come gestire le porzioni ▶ pag.14
- B) Impostare la temperatura di utilizzo (set point) ▶ pag.16
- C) Selezionare il modo di utilizzo e un programma (già presente o nuovo) ▶ pag.19
 - Fino a 72 ore: conservazione di porzioni sottovuoto (MULTI.Day MODE) ▶ pag.20
 - Fino a 8 ore: mantenimento (SUPERHOLDING MODE) - porzioni aperte ▶ pag.26
- D) Modalità T.BOOST - prepara il cibo per il servizio ▶ pag.32
- E) Avviare il programma scelto ▶ pag.34
- F) Spegnerne l'apparecchiatura ▶ pag.50
- G) Impostazioni ▶ pag.54
- H) Configurazione ed utilizzo Evereo SAFE.Lock ▶ pag.60

A) Scegliere come gestire le porzioni: per teglia o per lista

Ci sono due modalità di gestione delle porzioni in EVEREO®:

- la gestione default per **TEGLIA** (TRAY VIEW),
- la gestione per **LISTA** (LIST VIEW).

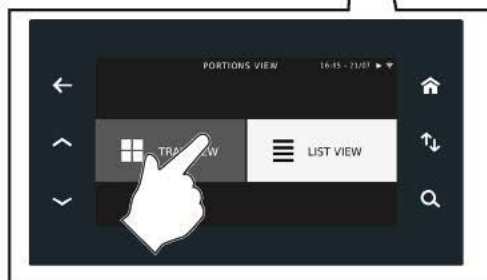
Si può impostare quella che si preferisce accedendo al menu:

General setting (impostazioni) -> preferences (preferenze) -> portion view.

Nel menu Portions view è possibile decidere:

- 1) di gestire le porzioni per **teglia** o per **lista** (vedere pagina successiva per ulteriori informazioni);
- 2) attivare o disattivare la **richiesta di porzioni** all'avvio di un programma;
- 3) richiedere il **numero della teglia** (attivo solo se è stata selezionata la vista per lista).

! Per effettuare la scelta è necessario che la temperatura sia arrestata e che non ci siano programmi attivi.



Gestione per TEGLIA (TRAY VIEW) :

Con questa modalità è possibile gestire velocemente le porzioni ed avere sempre sotto controllo i programmi avviati in EVEREO®.

La gestione per TEGLIA è ottimizzata per l'utilizzo del punto di riordino.

Schermata

Visione delle teglie

In questa schermata si visualizzano i programmi attivi in EVEREO® ed in quale teglia sono stati caricati.

Selezionando la teglia in cui è attivo un programma si visualizzano le porzioni che sono state inserite in EVEREO®.



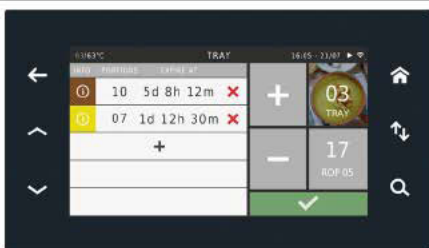
Teglia

Per ogni Timer si crea una nuova voce nella lista. In questo modo EVEREO® distingue le porzioni inserite in momenti diversi.

Esempio:

Timer 01 porzioni 12

Timer 02 porzioni 05



Schermata

Visione delle teglie

In questa schermata EVEREO® carica tutte le porzioni dei programmi. Si possono ordinare le porzioni per data di scadenza, ordine alfabetico e, se inserito, per ordine di teglie.



IT

B) Impostare la temperatura di utilizzo (set point)

- ① Toccare il campo rosso "Temperatura (Temperature)".



Posso scegliere, in alternativa, se:

- utilizzare una **temperatura già presente** (perchè memorizzata in precedenza oppure perchè preimpostata in fabbrica: 62°C, 70°C, temperature consigliate per il mantenimento dei cibi all'interno di EVEREO®).

▶ andare al punto ⑤


- impostare una **nuova temperatura** (es. 63°C) se quelle presenti non soddisfano le proprie esigenze

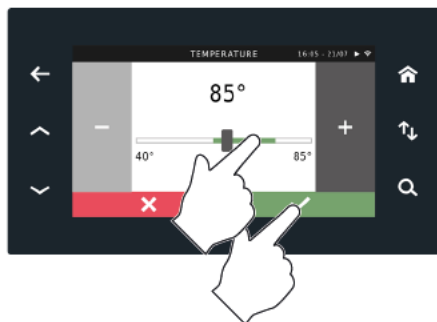
▶ proseguire con il punto ②

- ② Toccare il tasto "+" per creare una nuova temperatura.



Impostare il valore richiesto utilizzando i pulsanti "-" e "+" oppure trascinando il cursore (nell'esempio, 85°C), quindi confermare utilizzando "✓" oppure annullare utilizzando "X".

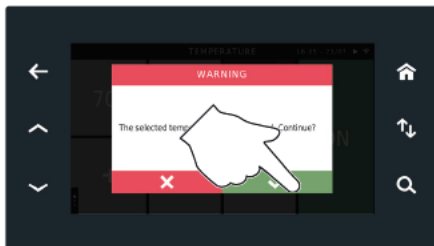
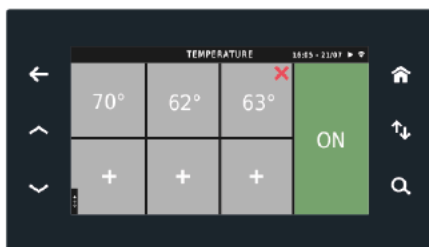
- ③  Per impostare temperature inferiori a 59°C è necessario inserire una password: si viene inoltre avvisati con un pop-up, che la temperatura non garantisce la sicurezza alimentare.



Dopo la conferma, nella schermata compare la temperatura impostata (nell'esempio 63°C): questo risulta utile per poterla riutilizzare in futuro senza doverla reimpostare.

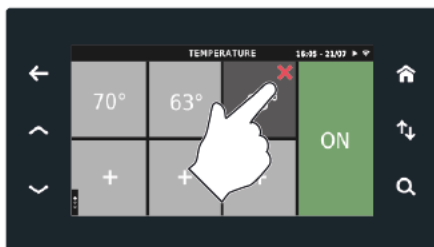
④

Per eliminarla, se non fosse più necessaria, toccare il simbolo "x" nella casella stessa e confermare con "v" o annullare con "x".



⑤

Toccare la temperatura che interessa (nell'esempio 63°C).

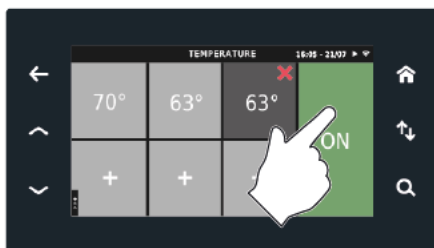


⑥

Toccare il campo "ON" per avviare il riscaldamento.

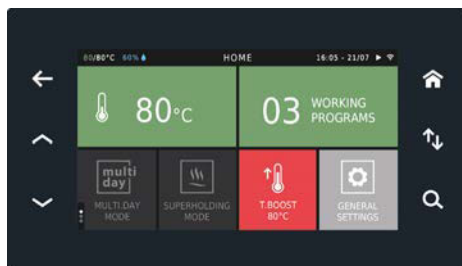
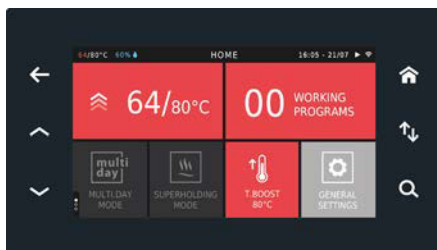


Non introdurre ancora alimenti in EVEREO®.



La figura a lato indica la temperatura attuale in camera (nell'esempio 64°C) e quella impostata (nell'esempio 80°C).

- ⑦ Quando quest'ultima viene raggiunta, il campo temperatura e quello a fianco si colorano di verde: EVEREO® è **pronto all'utilizzo**.



C) Selezionare il modo di utilizzo e un programma (già presente o nuovo)

- ① Scegliere uno dei tre diversi modi di utilizzo:



Fino a 72 ore: conservazione di porzioni sottovuoto

(MULTI DAY MODE) ►

pag.20



Fino a 8 ore: mantenimento di porzioni aperte

(SUPERHOLDING MODE) ►

pag.26



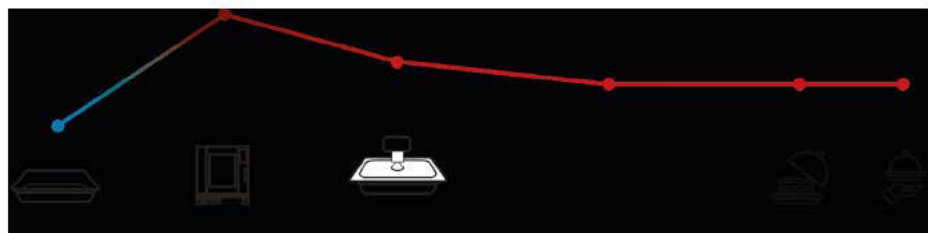
Per ulteriori informazioni consultare pag. 10

Dopo la scelta vengono visualizzati tutti i programmi presenti (sia quelli preimpostati in fabbrica, sia quelli memorizzati in precedenza).



**multi
day**

Con EVEREEO® MULTI.Day è possibile preservare la temperatura di servizio del cibo, evitando così la proliferazione dei batteri negli alimenti cotti. Gli alimenti da conservare devono essere preparati e cucinati seguendo scrupolosamente le procedure e le leggi sulla sicurezza alimentare.



! Teglie Evereo MULTI.Day

Prima della cottura e della conservazione è necessario eseguire la sterilizzazione delle teglie e dei coperchi MULTI.Day (20 min., 120°C, 100% di vapore oppure 5 min., 180°C, 40% di vapore). Prima del servizio eliminare tutti i prodotti maleodoranti e dall'aspetto non idoneo.



Fino a 72 ore: conservazione (MULTI.Day MODE) - porzioni sottovuoto

Posso scegliere se:

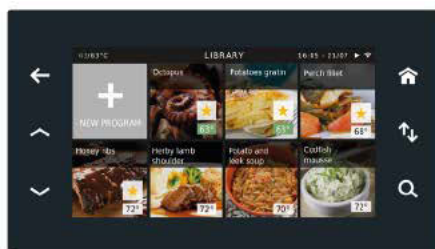
- utilizzare un **programma già presente** perchè preimpostato in fabbrica, oppure perchè memorizzato in precedenza

► andare a pag. 25

oppure

- impostare un **nuovo programma “conservazione - MULTI.Day MODE”**

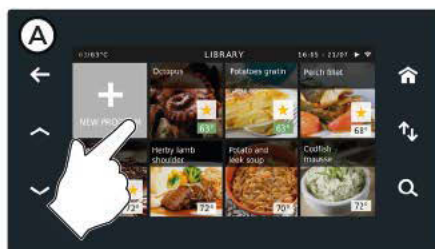
► consultare capitolo seguente
[Impostare un nuovo programma di conservazione \(MULTI.Day MODE\)](#)



La schermata è puramente di esempio in quanto dipende dai programmi impostati dall'utente.

Impostare un nuovo programma di conservazione (MULTI.Day MODE)

- A** Selezionare **“+ New Program”** per creare un nuovo programma.



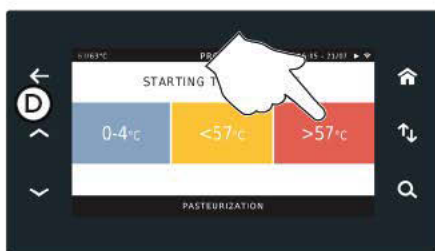
- B** Scegliere la **categoria** alla quale appartiene il tipo di alimento che si vuole mantenere (es. zuppa - salsa - sauce - soup), scegliendola tra quelle proposte.



- Ⓒ Selezionare l'**Immagine** dell'alimento da inserire o, in alternativa, selezionare "My Photo" e scegliere una immagine personale. Per sapere come inserire una immagine personale ▶ andare a pag 58



- Ⓓ Selezionare la **temperatura attuale** del cibo da mantenere (cioè la temperatura del cibo prima dell'inserimento in EVEREO®, nell'esempio superiore a 57°C). Questo parametro serve per definire il giusto tempo di pastorizzazione necessario per la sicurezza alimentare.



- ⓘ **Non servire il cibo prima del passaggio del tempo di pastorizzazione!**

Il programma si auto-compila in tutti i suoi campi e inserisce dei valori di default (vedere a pag 71).

- nome (es. zuppe - soup)
- foto
- categoria (es. zuppe - soup)
- temperatura (es. 63°C)
- timer (5 giorni e 12 ore)
- pastorizzazione (in questo caso non serve perchè il cibo è stato introdotto già caldo).



📄 Se si desidera:

- **variare manualmente** questi valori consultare pag. 24;
- inserire un **punto di riordino (ROP)** e segnalare il programma come "**preferito**" consultare pag. 23.
- **avviare subito** il programma consultare pag. 34

- Ⓐ **Temperatura:** temperatura di mantenimento del cibo in EVEREO®.

- Ⓑ **Tempo di rigenerazione:** dopo quante ore dall'inserimento dell'alimento è possibile servirlo. Questo tempo varia in base alla temperatura del cibo al momento dell'inserimento.

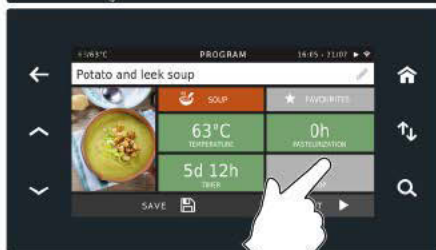
- Ⓒ **Tempo di conservazione (timer):** per quanti giorni è consentito conservare l'alimento alla temperatura indicata.

Completamento nuovo programma (nome, preferito e punto di riordino)

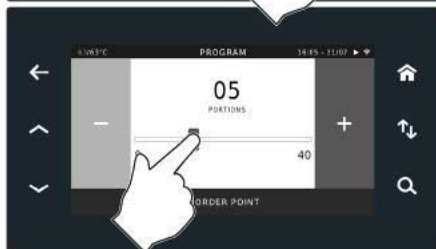
Se si desidera, modificare il **nome** del programma (es. fare diventare "Soup" -> "Potato and leek soup") digitandolo sul tastierino e confermando con la "✓".



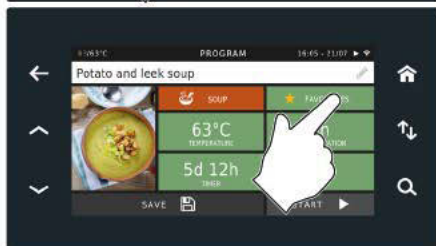
Se si desidera, impostare un **punto di riordino (ROP)**: questo valore consente ad EVEREO® di segnalare quando le porzioni di questo alimento stanno per finire (nell'esempio EVEREO® segnala quando rimangono 5 porzioni) in modo da avere il tempo di ripristinarle.



⚠ Nel caso venga inserito un punto di riordino al programma, questo dovrà essere salvato prima di poterlo avviare.



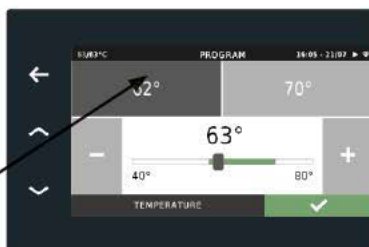
Se si desidera, selezionare il pulsante "★ Favorites" per aggiungere il programma alla lista dei programmi rapidi.



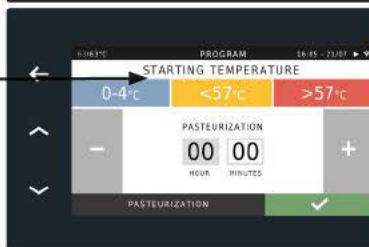
Se si desidera, avviare subito il programma consultare pag. 34

Modifica manuale dei parametri del nuovo programma (nome, foto, categoria, temperatura, timer e pastorizzazione)

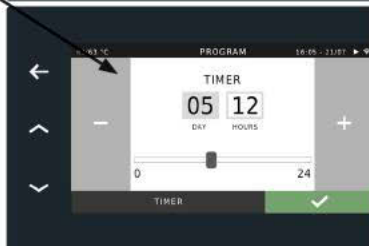
Toccare il campo corrispondente, impostare il valore e confermare con la "✓" o annullare tornando indietro con la <-.



impostazione temperatura mantenimento



impostazione tempo di pastorizzazione

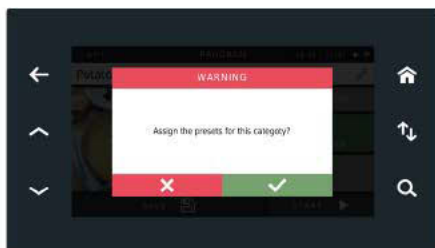


impostazione tempo di conservazione

ATTENZIONE: Cibo a temperatura inferiore a 60°C!

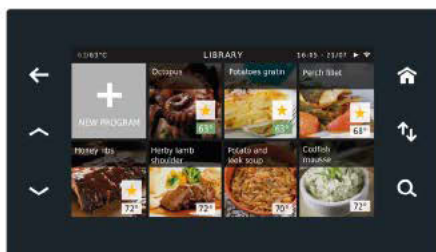
La temperatura del cibo deve essere sottoposta a monitoraggio per verificare che il profilo/temperatura sia sicuro!



❗ Se, a parametri già impostati, viene cambiata la categoria alimentare, EVEREO® chiede se si vogliono aggiornare le impostazioni del programma con i parametri della nuova categoria o se mantenere i valori già inseriti.



Utilizzare un programma “MULTI.Day MODE - conservazione” già presente

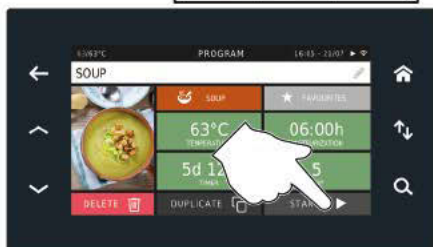
- Ⓐ Accedere alla libreria “MULTI.Day MODE”



- Ⓑ Cercare il programma che soddisfa le proprie esigenze utilizzando i tasti frecce  oppure cliccando sul simbolo : in questo modo è possibile ordinare le ricette in ordine alfabetico, per preferite e per temperatura.



Se si desidera, avviare subito il programma consultare pag. 34



Fino a 8 ore: MODALITÀ SUPERHOLDING - Operazioni preliminari



Con EVEREO® SUPERHOLDING è possibile preservare la temperatura di servizio del cibo, evitando così la proliferazione dei batteri negli alimenti cotti. Gli alimenti da conservare devono essere preparati e cucinati seguendo scrupolosamente le procedure e le leggi sulla sicurezza alimentare.



! Evereo SUPERHOLDING

Prima del servizio eliminare tutti i prodotti maleodoranti e dall'aspetto non idoneo.



Posso scegliere se:

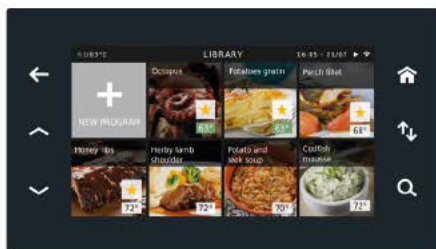
- utilizzare un **programma già presente** perchè preimpostato in fabbrica, oppure perchè memorizzato in precedenza

► andare a pag. 31

oppure

- impostare un **nuovo programma “mantenimento - SUPERHOLDING MODE”**

► consultare capitolo seguente “Impostare un nuovo programma di mantenimento (SUPERHOLDING MODE)”.



La schermata è puramente di esempio in quanto dipende dai programmi impostati dall'utente.

Impostare un nuovo programma di mantenimento (SUPERHOLDING MODE)

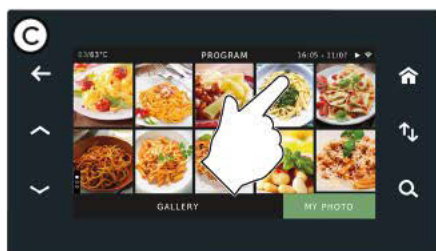
- A** Selezionare “+ New Program” per creare un nuovo programma.



- B** Scegliere la **categoria** alla quale appartiene il tipo di alimento che si vuole mantenere (es. pesce - pasta e couscous), scegliendola tra quelle proposte.



- Ⓒ Selezionare l'**immagine** dell'alimento da inserire o, in alternativa, selezionare "My Photo" e scegliere una immagine personale. Per sapere come inserire una immagine personale ▶ andare a pag 58

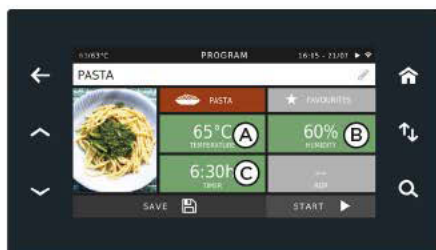


Il programma si auto-compila in tutti i suoi campi e inserisce dei valori di default (vedere a pag 71).

- nome (es. pasta)
- foto
- categoria (es. pasta)
- temperatura (es. 65°C)
- timer (es. 6:30 h)
- umidità (es. 60%)

Ⓘ Se si desidera:

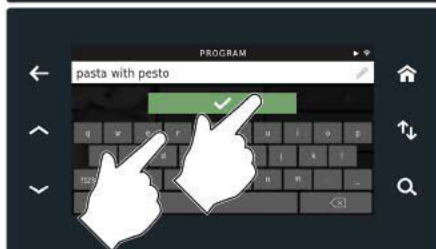
- variare manualmente questi valori consultare pag. 30;
- inserire un **punto di riordino (ROP)** e segnalare il programma come "**preferito**" consultare pag. 29.
- **avviare subito** il programma consultare pag. 34



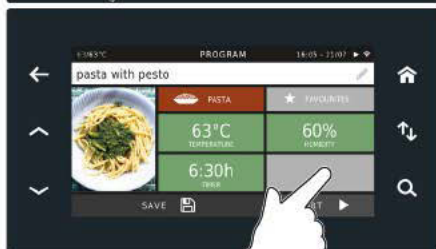
- Ⓐ **Temperatura:** temperatura di mantenimento del cibo in EVEREO®.
- Ⓑ **Umidità in camera:** si può definire l'umidità ottimale a seconda dell'alimento da mantenere.
- Ⓒ **Tempo di conservazione (timer):** per quanti giorni è consentito conservare l'alimento alla temperatura indicata.

Completamento nuovo programma (nome, preferito e punto di riordino)

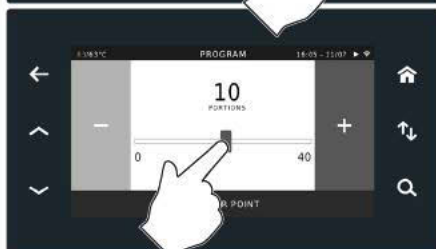
Se si desidera, modificare il **nome** del programma (es. fare diventare "Pasta" -> "Pasta with pesto") digitandolo sul tastierino e confermando con la "✓".



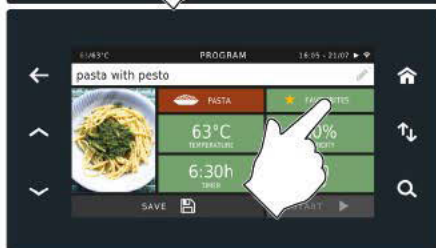
Se si desidera, impostare un **punto di riordino (ROP)**: questo valore consente ad EVEREO® di segnalare quando le porzioni di questo alimento stanno per finire (nell'esempio EVEREO® segnala quando rimangono 10 porzioni) in modo da avere il tempo di ripristinarle.



⚠ Nel caso venga inserito un punto di riordino al programma, questo dovrà essere salvato prima di poterlo avviare.



Se si desidera, selezionare il pulsante "★ Favorites" per aggiungere il programma alla lista dei programmi rapidi.



Se si desidera, avviare subito il programma consultare pag. 34

Modifica manuale dei parametri del nuovo programma (nome, foto, timer, umidità e temperatura)

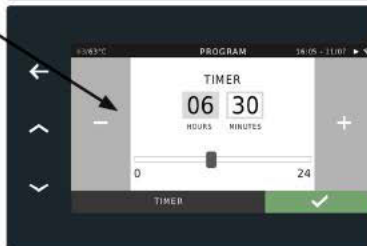
Toccare il campo corrispondente, impostare il valore e confermare con la "✓" o annullare tornando indietro con la "←".



impostazione temperatura mantenimento

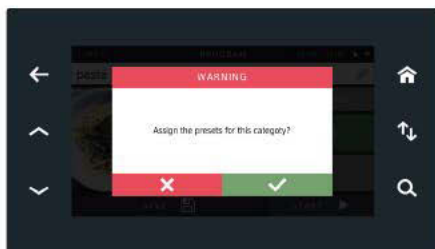


impostazione della percentuale di umidità in camera



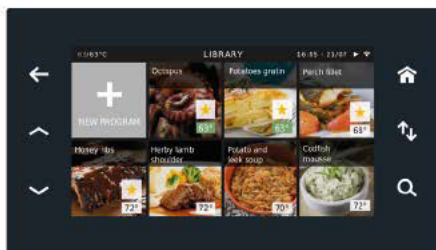
impostazione tempo di conservazione



❗ Se, a parametri già impostati, viene cambiata la categoria alimentare, EVEREO® chiede se si vogliono aggiornare le impostazioni del programma con i parametri della nuova categoria o se mantenere i valori già inseriti.



Utilizzare un programma “mantenimento - holding” già presente

A Accedere alla libreria “SUPERHOLDING”

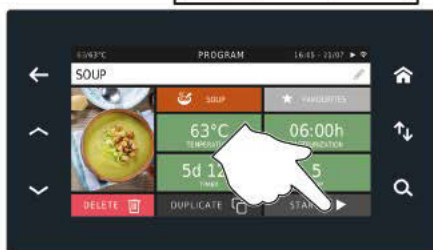


B Cercare il programma che soddisfa le proprie esigenze utilizzando i tasti frecce  oppure cliccando sul simbolo : in questo modo è possibile ordinare le ricette in ordine alfabetico, per preferite e per temperatura.



Se si desidera, avviare subito il programma consultare pag. 34

Se ci sono già programmi avviati con un valore di umidità diverso dal programma che si vuole avviare, il pulsante Start è disabilitato.



D) Modalità T.BOOST - prepara il cibo per il servizio

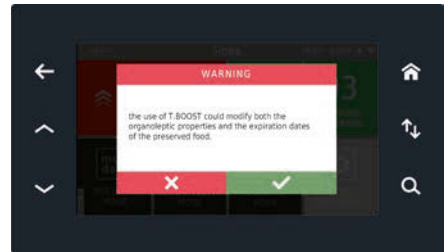
La modalità T.BOOST consente di alzare la temperatura di Evereo per un certo periodo di tempo così da riscaldare il cibo prima di servirlo ai propri clienti.



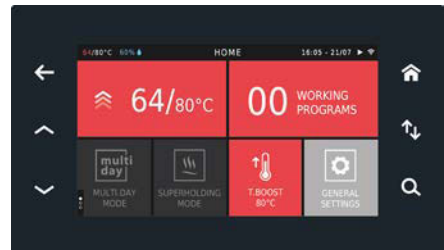
- ① Per riscaldare i cibi conservati in Evereo, selezionare la modalità T.BOOST per avviare il riscaldamento a 80°C.



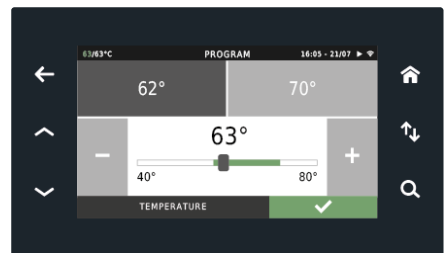
- ② La modalità T.BOOST può modificare automaticamente i tempi dei timer per adeguarli alle nuove condizioni della camera. Il parametro è attivabile nel menu impostazioni (pag. 59).



- ③ La temperatura di evereo viene portata a 80°C e mantenuta a questa temperatura per un certo periodo di tempo (2 ore di default). I parametri di tempo e di temperatura possono essere personalizzati dal menu impostazioni (pag. 59).



- ④ E' possibile disattivare la modalità T.BOOST selezionando l'icona nella schermata HOME.

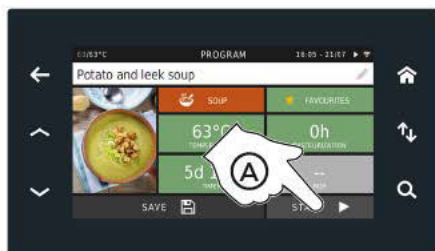


E) Avviare il programma scelto

Se sono stati variati i parametri del programma scelto (es. è stata cambiata la temperatura) è possibile:

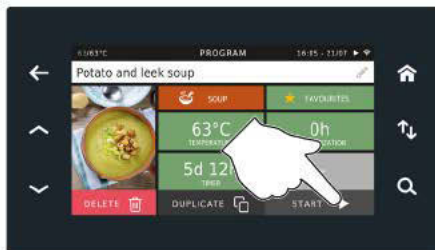
- **(A) avviare direttamente il programma senza salvarlo** in libreria (nel successivo avvio il programma avrà nuovamente i parametri di default). In questo caso è sufficiente avviare il programma scelto premendo "START".
- **(B1) salvare le modifiche effettuate** (verranno sostituiti i valori dei campi interessati) e successivamente **(B2) avviare il programma**.

(!) In questo caso, se necessario, è possibile eliminare la ricetta **(C)** o duplicarla **(D)**.

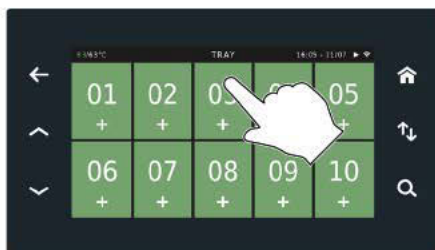


Avviare il programma (senza punto di riordino) in modalità TEGLIA

Avviare il programma selezionando il tasto "START". Se la temperatura di set point di EVEREO® è diversa da quella del programma, quest'ultimo non può essere avviato. Posso però decidere di avviarlo cancellando la temperatura di set point e i programmi che sono attivi in EVEREO®.



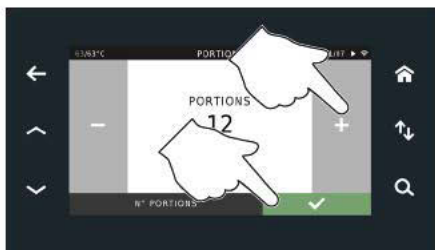
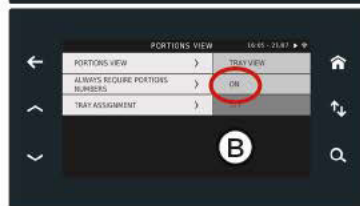
Inserire le porzioni in EVEREO® e impostare il **numero della teglia** (es. 03) dove sono state sistemate (il numero è marchiato a laser su ogni teglia).



A Se precedentemente è stata impostato in **OFF** il parametro "chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)" (vedere a pag. 14) il programma parte immediatamente.



B Se precedentemente è stata impostato in **ON** il parametro "chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)" (vedere a pag. 14) il programma chiede di inserire il numero di porzioni. Agire sul tasto "+" fino a raggiungere il numero desiderato (es. 12) e confermare con "✓".



IT

Ora il programma è avviato: la schermata che appare riassume tutti i dati del processo in corso:

(A) TRAY: indica il numero della teglia (es. 03)

(B) INFO: pulsante per visualizzare tutte le informazioni del singolo timer.

(C) LISTA TIMER: per ogni Timer si crea una nuova voce nella lista (fino ad un massimo di 5 timer). In questo modo EVEREO® distingue le porzioni inserite in momenti diversi.

(D) PORTIONS: dato che non è stato impostato il punto di riordino (ROP) viene visualizzato solo un trattino.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indica:

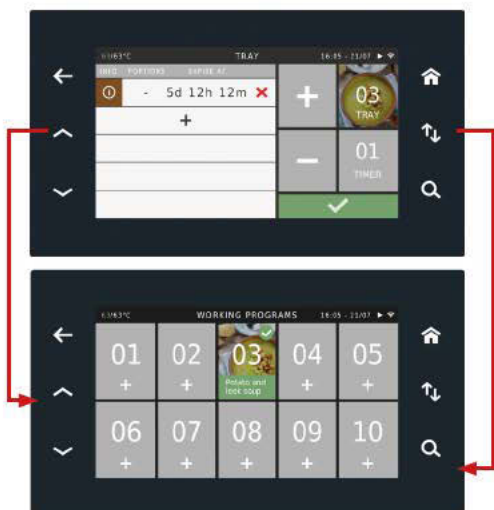
Caso A: Il programma è in fase di pastorizzazione: è un timer che specifica quanto tempo sarà necessario ad EVEREO® per pastorizzare l'alimento. Non è possibile servire il prodotto prima dello scadere del timer

Caso B: Il programma è in fase di conservazione: Timer che indica il tempo utile per mantenere l'alimento in EVEREO®, oltre al quale la porzione si ritiene scaduta



Expire data

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

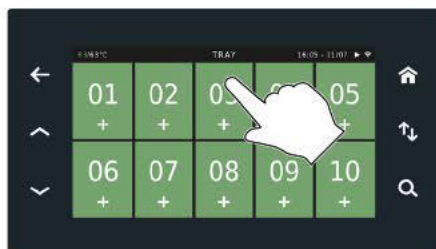


Avviare il programma (con punto di riordino) in modalità TEGLIA

Avviare il programma selezionando il tasto "START". Se la temperatura di set point di EVEREO® è diversa da quella del programma, quest'ultimo non può essere avviato. Posso però decidere di avviarlo cancellando la temperatura di set point e i programmi che sono attivi in EVEREO®.



Inserire le porzioni in EVEREO® e impostare il **numero della teglia** (es. 03) dove sono state sistemate (il numero è marchiato a laser su ogni teglia).



Impostare il numero delle porzioni inserite agendo sul tasto “+” fino a raggiungere il numero desiderato (es. 12) e confermare con “✓”.



Ora il programma è avviato: la schermata che appare riassume tutti i dati del processo in corso:

A TRAY: indica il numero della teglia (es. 03)

B ROP: indica il punto di riordino, cioè il numero di porzioni sotto il quale si viene avvisati (es. 05)

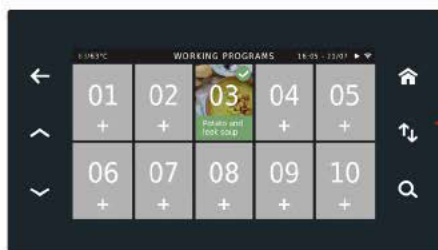
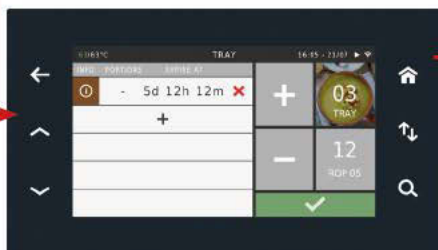
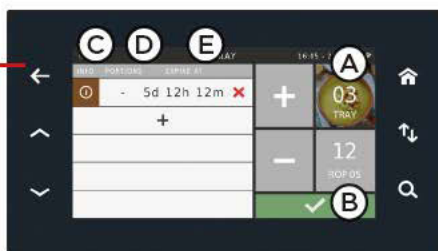
C INFO: pulsante per visualizzare tutte le informazioni del singolo timer.

D PORTIONS: solo se si è impostato un punto di riordino (ROP). Indica il numero di porzioni presenti in EVEREO®.

E EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indica:

Caso A: Il programma è in fase di pastorizzazione: è un timer che specifica quanto tempo sarà necessario ad EVEREO® per pastorizzare l'alimento. Non è possibile servire il prodotto prima dello scadere del timer

Caso B: Il programma è in fase di conservazione; Timer che indica il tempo utile per mantenere l'alimento in EVEREO®, oltre al quale la porzione si ritiene scaduta



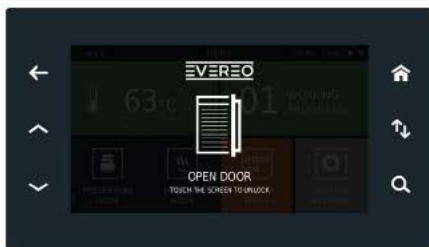
Come vengono gestite le porzioni in modalità teglia

Ogni volta che si apre la porta appare la schermata a lato.

Da questa è possibile:

- **togliere** o **aggiungere** porzioni da una teglia (es. ne ho prelevate dalla teglia 03) ► andare al punto **(A)** a pag.39

- **caricare un programma** su una nuova teglia inserita ► andare al punto **(B)** a pag.41

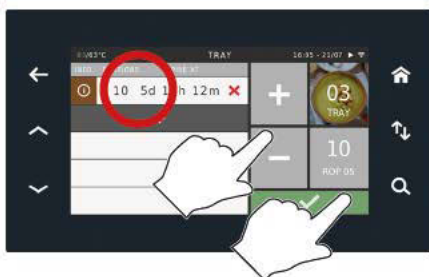
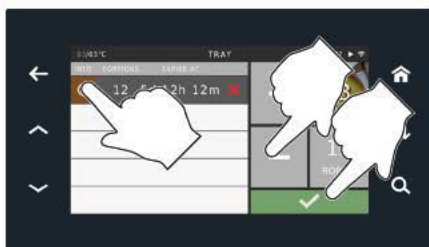


(A) Se la porta è stata aperta perché sono state **tolte** delle porzioni, toccare la teglia interessata (es. 03) e, utilizzando il tasto “-”, impostare le porzioni rimosse (nell'esempio 2 porzioni, quindi passo da 12 a 10).

Confermare con “✓”.

(!) Se sbaglio e tolgo delle porzioni in più posso utilizzare il tasto “+” ma solamente fino al numero di porzioni di partenza (es. 12).

Una volta confermato con “✓” non posso più effettuare correzioni.



Se la porta è stata aperta perché sono state **aggiunte** delle porzioni, toccare la teglia interessata (es. 03), cliccare sul tasto aggiungi porzione "+", impostare il numero di porzioni e confermare con "✓".

Nell'ultima schermata viene indicato che nella teglia 03 ci sono:

- un timer con 10 porzioni con il timer che scade tra 3 giorni e 8 ore
- un timer con 7 porzioni per un totale di 17 porzioni



+ I colori a fianco dei processi indicano il giorno in cui è stata inserita la confezione (lunedì= marrone, martedì= giallo, ecc...)



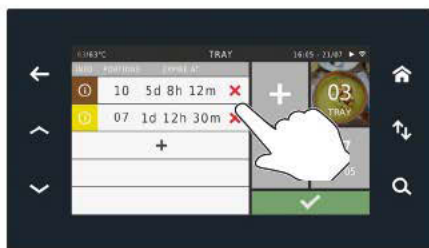
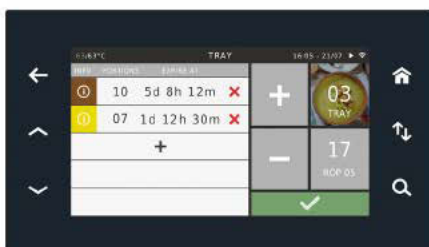
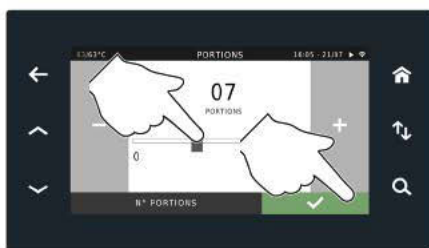
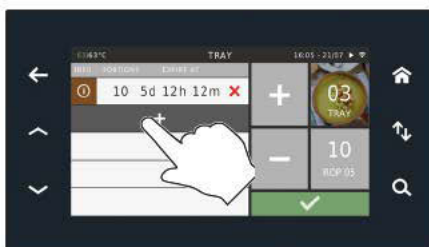
Essi fanno riferimento alle etichette colorate poste nella confezione delle porzioni stesse.

I colori si possono disattivare o cambiare accedendo alla sezione Impostazioni.


Vedere impostazione colori a pag. [59](#)

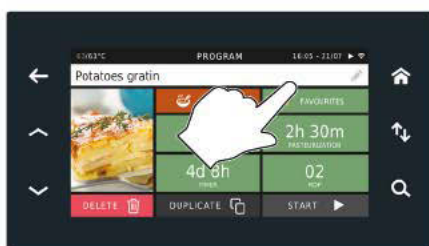
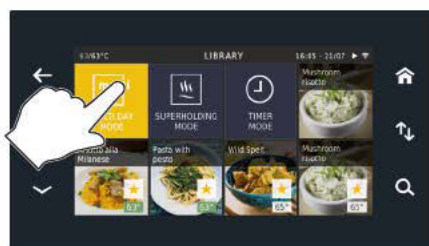
Per eliminare un intero blocco di porzioni è sufficiente toccare il simbolo "X".

Confermare con "✓" o annullare con "X".



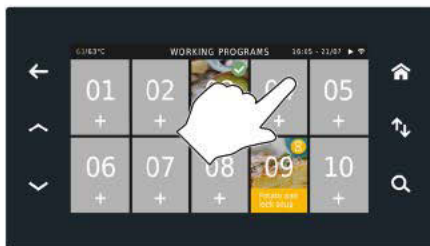
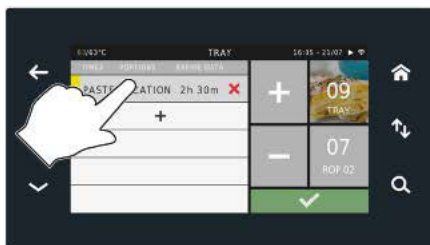
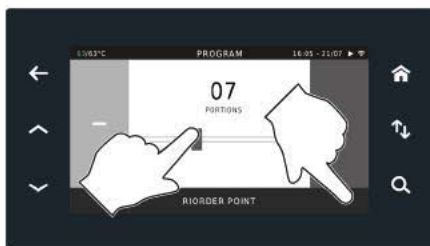
B Per caricare un nuovo programma su una teglia:

- entrare in WORKING PROGRAMS,
- inserire le porzioni in EVEREO® e impostare il **numero della teglia** (es. 09) dove sono state sistemate (il numero è marchiato a laser su ogni teglia),
- scegliere la modalità di utilizzo (solo MULTI.Day MODE),
- selezionare il programma desiderato spostandosi con i tasti frecce ,
- se necessario modificare i parametri (► vedere pag. 24 e 30) o avviare direttamente il programma con la pressione del tasto "START",



- impostare il **numero delle porzioni inserite** (es. 7) utilizzando i tasti “-” e “+” oppure trascinando il cursore. Confermare con “✓” o annullare con “x”.

Ora il programma è avviato.



Segnalazioni in vista teglie:



prodotti in scadenza Una o più porzioni della teglia 3 sono scadute o stanno per scadere
porzioni insufficienti

Le porzioni della teglia 3 sono inferiori al numero a quelle specificate nel punto di riordino



porzioni in rigenerazione

Le porzioni della teglia 3 non possono ancora essere servite perchè sono in pasto-rizzazione



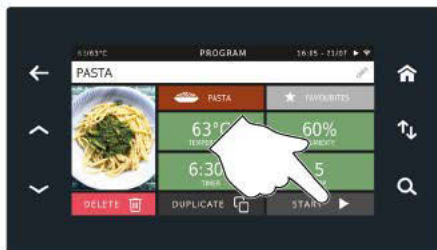
conservazione ottimale

Non ci sono problemi nelle porzioni della teglia 3

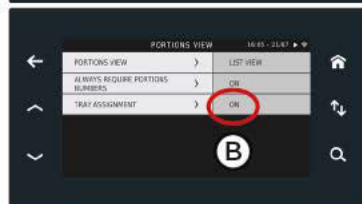
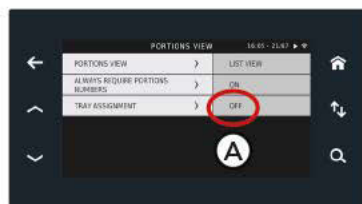
Avviare il programma in modalità LISTA

Se la temperatura di set point di EVEREO® è diversa da quella del programma avviato, un pop-up chiede cosa fare:

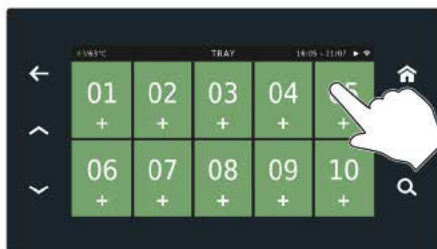
- ✓: si intende proseguire, viene cancellata la temperatura di set point e parte il programma; eventuali programmi attivi verranno cancellati.
- ✗: il programma non viene avviato



A Se precedentemente è stata impostato in **ON** il parametro "assegnazione teglia (tray assignment)" (vedere a pag. 14) il programma chiede di selezionare la teglia desiderata (es. 5).



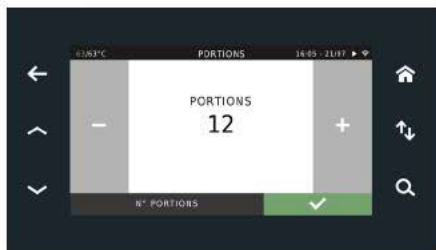
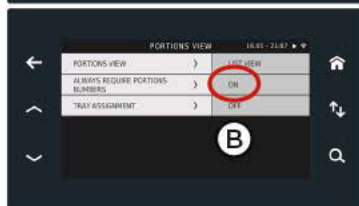
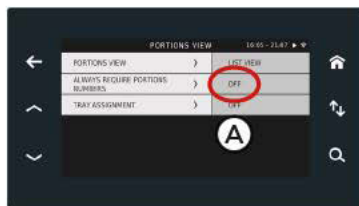
B Se precedentemente è stata impostato in **OFF** il parametro "assegnazione teglia (tray assignment)" (vedere a pag. 14) la schermata di selezione teglie non compare.



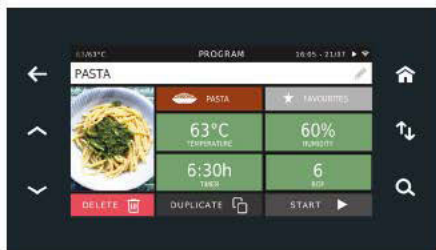
IT

A Se precedentemente è stata impostato in **OFF** il parametro “chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)” (vedere a pag. 14) il programma parte immediatamente.

B Se precedentemente è stata impostato in **ON** il parametro “chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)” (vedere a pag. 14) il programma chiede di inserire il numero di porzioni. Agire sul tasto “+” fino a raggiungere il numero desiderato (es. 12) e confermare con “√”.

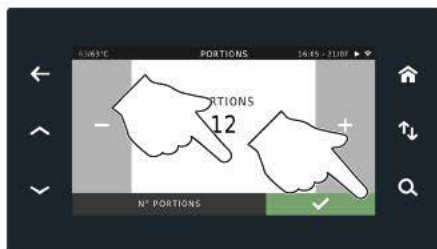


Se il programma ha un **numero di ROP (punto di riordino)**, all'avvio richiederà le porzioni che andranno inserite (anche se il parametro “chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)” è disabilitato).



Impostare il **numero delle porzioni inserite** (es. 12) utilizzando i tasti “-” e “+” oppure trascinando il cursore. Confermare con “✓” o annullare con “x”.

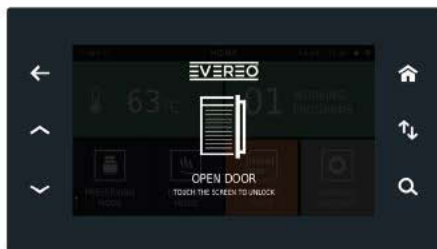
L’inserimento di questo parametro è indispensabile per una corretta gestione del punto di riordino.



Ora il **TIMER** del programma è avviato: la schermata che appare è in visualizzazione lista.



Ogni volta che si apre la porta per prendere una porzione appare la schermata a lato



Da questa è possibile:

- **togliere** delle porzioni selezionando la riga interessata ► andare al punto **(A)** a pag.39

- **aggiungere** delle porzioni creando un nuovo programma ► andare al punto **(B)** a pag.39



IT

A Se la porta è stata aperta perché sono state **tolte** delle porzioni, toccare la teglia interessata (es. 03) e, utilizzando il tasto “-”, impostare le porzioni rimosse (nell’esempio 4 porzioni, quindi passo da 10 a 6). Confermare con “✓”.



! Se sbaglio e tolgo delle porzioni in più posso utilizzare il tasto “+” ma solamente fino al numero di porzioni di partenza (es. 10). Una volta confermato con “✓” non posso più effettuare correzioni.

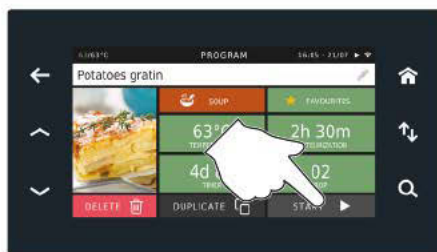


B Per **aggiungere** nuove porzioni è necessario creare dei nuovi programmi ad ogni aggiunta:

- inserire le porzioni in EVEREO®
- toccare la riga vuota con il +
- scegliere la modalità di utilizzo (es. CONSERVAZIONE - MULTI-Day MODE),
- selezionare il programma desiderato spostandosi con i tasti frecce ◊.



Vengono visualizzate le impostazioni del programma: è possibile modificarle (► vedere pag. 24 e 30) o avviare direttamente il programma con la pressione del tasto "START".



Se precedentemente è stata impostato in **ON** il parametro "chiedi sempre il numero delle porzioni (always require portions numbers)" (vedere a pag. 14) è necessario impostare il **numero delle porzioni inserite** (es. 12) utilizzando i tasti "-" e "+" oppure trascinando il cursore. Confermare con "✓" o annullare con "✗".



⊕ I colori a fianco dei processi indicano il giorno in cui è stata inserita la confezione (lunedì= marrone, martedì= giallo, ecc...)

⊕		Pasta with pesto	12	05
⊕		PASTEURIZATION		

Essi fanno riferimento alle etichette colorate poste nella confezione delle porzioni stesse. I colori si possono disattivare o cambiare accedendo alla sezione Impostazioni. Vedere impostazione colori a pag. 59



IT

Possibili problemi: porzioni in scadenza

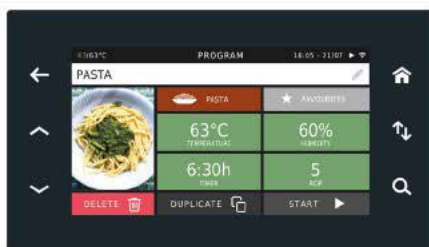
Il TIMER in scadenza lampeggia di rosso (es. Timer 01)



PROGRAMMA CON ROP

Se nel programma è stato inserito un ROP (punto di riordino), quando lo avvio in modalità Lista, il valore "Portions" mi fa vedere quante porzioni ho inserito e quanto è il rop del programma (ad intervalli di tempo)

	Pasta with pesto	ROP 06	05	04h 10m	
+					



Inserimento nuova porzione

Se avvio nuovamente il programma per inserire nuove porzioni, in lista si vedranno i due timer "Pasta with pesto" e nel campo "portions" verrà segnalato quante porzioni ci sono nel singolo timer e quante ce ne sono all'interno di Evereo.

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



18 porzioni totali
1° timer: 12 porzioni
2° timer: 6 porzioni

Se le porzioni sono inferiori al ROP

Nel caso in cui le porzioni siano inferiori al ROP impostato, la sezione Portions diventa rossa.

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





F) Spegnere l'apparecchiatura

È possibile spegnere EVEREO® in due modi diversi:

- **senza programmi attivi** ► andare al punto **(A)**
- **con programmi attivi** ► andare al punto **(B)**

La schermata in alto si presenta quando EVEREO® non ha nessun programma attivo (00 WORKING PROGRAMS).

- (A)** In questo caso, per spegnere l'apparecchiatura toccare l'icona "temperatura" e la scritta "OFF".

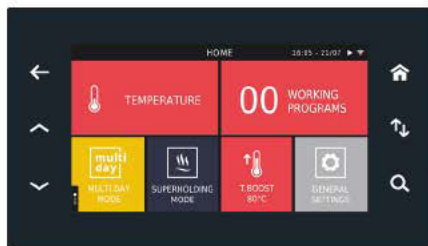
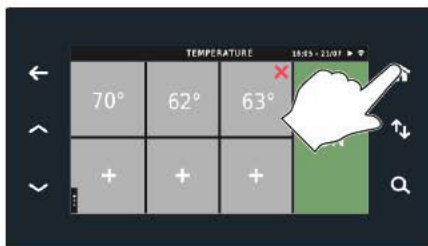
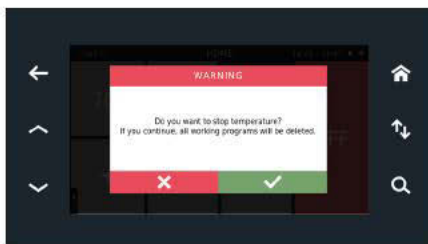
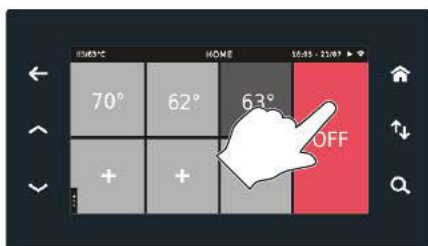


La schermata in alto si presenta quando EVEREO® ha dei programmi attivi (nell'esempio 03 WORKING PROGRAMS).

In questo caso, per spegnere l'apparecchiatura toccare l'icona "temperatura" e la scritta "OFF".

Ⓑ

Appare un pop-up che chiede la conferma di spegnimento: confermare con "✓" o annullare con "✗".



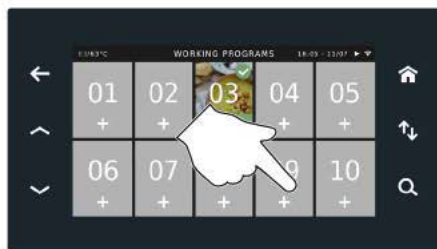
IT

UNA FUNZIONE EXTRA: TIMER

- ① Questa funzione permette di impostare un semplice timer senza dover impostare nessun altro parametro.



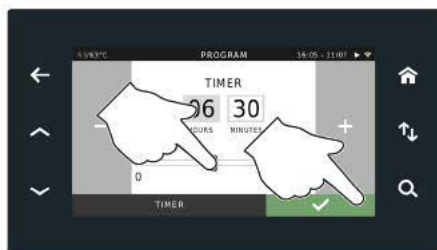
- ② Selezionare una teglia vuota (es. 09).



- ③ Selezionare la funzione "TIMER".

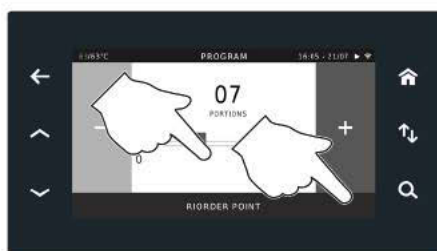


- ④ Impostare il tempo desiderato e confermare con "✓".



- ⑥ Se nelle impostazioni è attivo il parametro "ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS"

Indicare il numero di porzioni (es. 07) e confermare con "✓".



-
- ⑦ La schermata a lato indica un timer avviato e la schermata teglie.

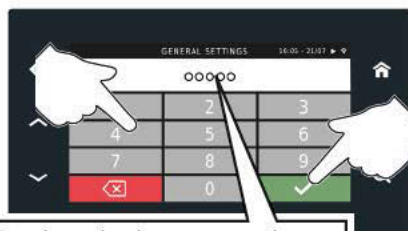


G) IMPOSTAZIONI

Per accedere alle impostazioni di EVEREO® è consigliabile spegnere la temperatura ed eliminare tutti i programmi attivi.

Dalla schermata HOME selezionare "GENERAL SETTINGS".

Inserire la password Utente: **4456**



Inserire la password Utente: **4456**

LANGUAGE: Modica la lingua del sistema

DATE AND TIME: Impostazioni dell'orologio

PREFERENCES: Menu preferenze di evereo (modalità di visualizzazione, unità di misura etc)

USB: Imposta/esporta programmi, immagini e dati HACCP

NETWORK: Impostazioni per la connessione internet



LANGUAGE



LANGUAGE

Per modificare la lingua di sistema accedere a menu LANGUAGE e selezionare la lingua interessata. Con le frecce si possono scorrere le schermate.



DATE AND TIME



DATE AND TIME

Accedere al menu DATA AND TIME per impostare il giorno e l'ora.



USB



USB

Per importare/esportare Programmi, foto e dati HACCP da EVEREO® si può usare l'interfaccia USB. Collegare la chiavetta alla porta USB nel pannello di controllo ed entrare nel menù USB. Selezionare la voce desiderata.



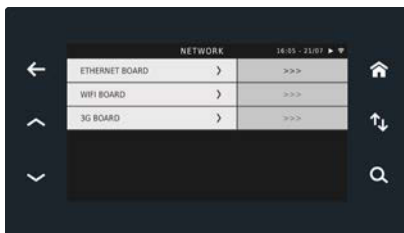
PORTA USB SU PANNELLO FRONTALE. Sollevare la linguetta in silicone ed inserire la chiavetta USB

NETWORK



NETWORK

Accedendo al menu NETWORK ho la possibilità di inserire le impostazioni della connessione ad internet e ricevere gli aggiornamenti software.



PREFERENCES



UNIT OF MEASURE:
Temperatura in °C o °F

PORTIONS VIEW:
Modalità di visualizzazione delle porzioni (TEGLIA o LISTA). Non è possibile cambiare la visualizzazione se EVEREO® è in funzione.

LOCKING: Abilita o disabilita delle funzioni di EVEREO® così da limitare le azioni dell'operatore.
ON il blocco abilitato
OFF il blocco è disabilitato

LIST ORDER: Impostazione ordine di visualizzazione dei programmi all'interno delle librerie "MULTI.Day MODE", "SUPERHOLDING MODE".

T.BOOST: Imposta il tempo e la temperatura della modalità T.BOOST.

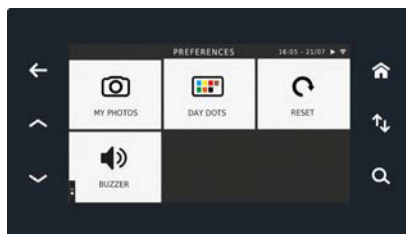
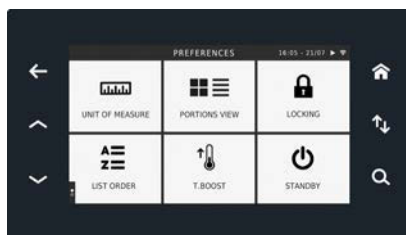
STANDBY: Tempi di spegnimento dello SCHERMO e del LED.

MY PHOTOS: Visualizza/elimina le foto inserite da chiavetta.

BUZZER: Impostazioni dei segnali acustici di EVEREO® (fine del mantenimento di un programma, feedback al tocco, allarmi)

DAY DOTS: Impostazione colori per le porzioni giornaliere (etichette).

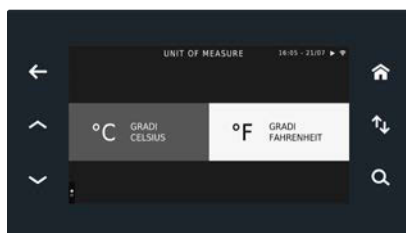
RESET: Eliminazione programmi, temperature, reset sistema



UNIT OF MEASURE



Nel menu UNIT OF MEASURE posso selezionare °C o °F

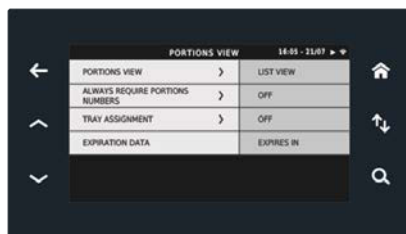


PORTION VIEW



Posso scegliere la modalità di gestione delle porzioni selezionando TRAY VIEW o LIST VIEW. Spegner la temperatura ed eliminare i programmi in corso per accedere a questo menu.

In questo menù inoltre, posso attivare o disattivare la richiesta di inserimento del numero di porzioni (all'avvio di un programma) o la richiesta di inserimento del numero della teglia (solo nel caso nel quale si sia selezionato la visualizzazione per lista)



LOCKING



Dal menu LOCKING posso abilitare e disabilitare delle funzioni di EVE-REO® così da limitare le azioni dell'operatore.

ON il blocco abilitato

OFF il blocco è disabilitato

Funzioni che si possono disattivare:

LOCK START TIMER:

Disattiva la possibilità di avviare TIMER rapidi.

LOCK SUPERHOLDING MODE:

Blocca l'accesso alla libreria SUPERHOLDING MODE, impedendo l'inserimento di alimenti aperti.

LOCK ADD NEW PROGRAM:

Disabilita il primo pulsante delle librerie che permette la creazione di nuovi programmi.

LOCK MODIFY PROGRAM:

Blocco della possibilità di modifica di un programma salvato.

LOCK DELETE PROGRAM:

Blocco della possibilità di eliminare un programma salvato.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN:

Blocco della possibilità di eliminare un programma in pastorizzazione.



CODE:

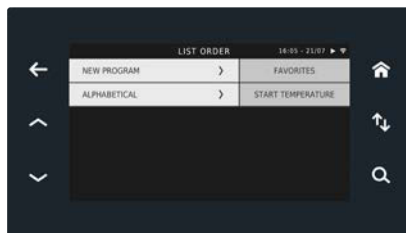
Password che si vuole utilizzare per avviare una temperatura inferiore ai 59°C. Di default la password è 12345

LIST ORDER



LIST ORDER

Le impostazioni del menu LIST ORDER permettono di definire l'ordine di visualizzazione delle porzioni all'interno delle librerie.



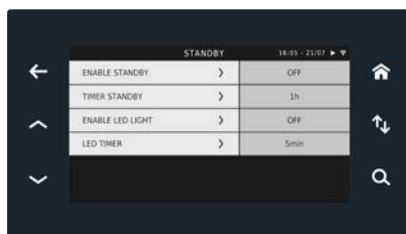
STAND-BY



STANDBY

PANNELLO: Il pannello di EVEREO® può andare in standby per risparmio energetico. Da questo menu posso attivare il timer e definire un tempo per lo spegnimento dopo un periodo di inattività.

LEDBAR: I LED che illuminano la camera si accendono nel momento dell'apertura della porta. Lo spegnimento può avvertire quando la porta viene chiusa o definendo un tempo per lo spegnimento.

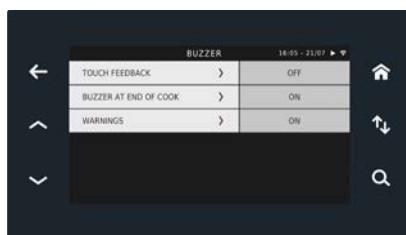


BUZZER



BUZZER

Le impostazioni del menu LIST ORDER permettono di attivare i segnali acustici che segnalano:- Feedback al tocco sul pannello- Allarme di fine timer del programma- Allarmi generici



MY PHOTOS



MY PHOTOS

Nel menu MY PHOTOS è possibile caricare (od eliminare) delle immagini personali



DAY DOTS



Nel caso di utilizzo di etichette per l'identificazione delle porzioni inserite in EVEREO®, posso definire dei colori da assegnare ai giorni (es. etichetta blu per porzioni inserite il Lunedì, etichette gialle per porzioni inserite martedì etc.).

Posso disattivare questa funzione selezionando la prima casella a fianco dei giorni.

Appena accedo a questa schermata la prima riga sarà selezionata. Toccare l'icona del colore che voglio impostare per Monday e in automatico verrà apportata la scelta e selezionata la seconda voce della lista (TUESDAY).

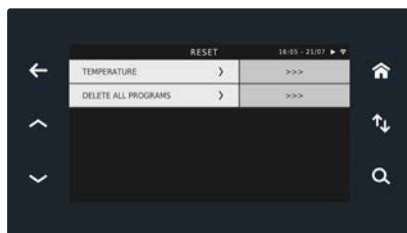
Nel caso in cui il colore selezionato appartiene già ad un giorno della settimana, il colore verrà assegnato e verrà tolto dal giorno a cui apparteneva in precedenza.



RESET



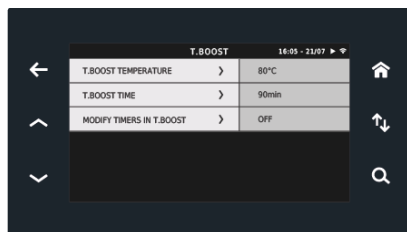
Nel menu RESET posso eliminare tutti i programmi salvati, eliminare tutte le temperature o eliminare tutti i dati (Programmi, Temperature, Immagini caricate).



T.BOOST



Regola le impostazioni di tempo, temperatura e modifica dei timer per la modalità T.BOOST. I parametri ottimali per la modalità T.BOOST sono 80°C per 120 minuti.



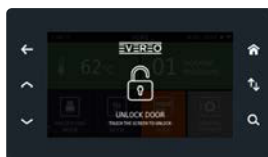
H) CONFIGURAZIONE ED UTILIZZO EVEREO SAFE.LOCK

PROCEDURA ACCESSO SUPER USER

Il pannello di EVEREO® in modalità SAFE.Lock è sempre bloccato.

Per sbloccarlo è necessario inserire la password di 4 cifre reperibile nel manuale allegato all'imballo dell'apparecchiatura.

Dopo lo sblocco, sarà possibile utilizzare tutte le funzionalità di EVEREO®.



CARICAMENTO PASSWORD UTENTI

1) Creare un file di testo in formato “.txt” che contenga le password utente.

- Le password devono contenere 5 caratteri numerici (attenzione agli spazi vuoti);
- Ogni riga del file dovrà iniziare con una password.
- Dopo la password può essere inserito un nominativo associato al pin così da poter effettuare il controllo degli accessi scaricando il log dal menu USB.

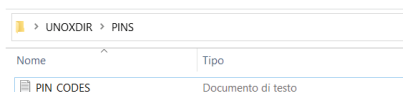
2) Salvataggio file:

- All'interno di una chiavetta USB creare una cartella e nominarla “UNOXDIR”;
- All'interno della cartella UNOXDIR, creare una cartella e nominarla “PINS”;
- Infine, salvare all'interno della cartella “PINS” il file di testo nominandolo “PIN_CODES.txt”.

Esempio:

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

Esempio:



Ettuare l'accesso in modalità SUPER USER ed accedere al menu **"GENERAL SETTINGS"** utilizzando la password **4456**.



Collegare la chiavetta nell'apposita porta posizionata a fianco del pannello ed accedere al menu USB.



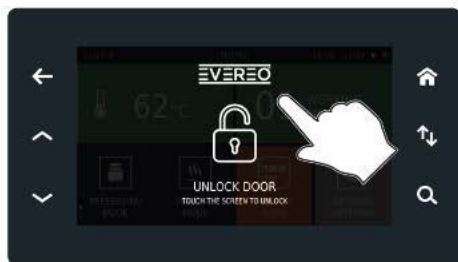
Selezionare la voce **"IMPORT AND ENABLE PIN CODES"** ed attendere il caricamento delle password.



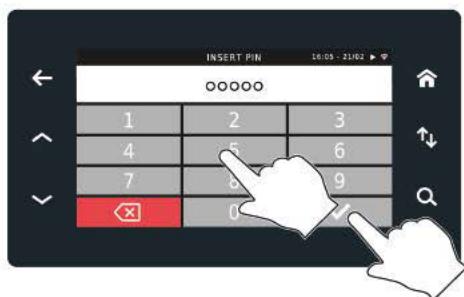
IT

PROCEDURA UTILIZZO UTENTE

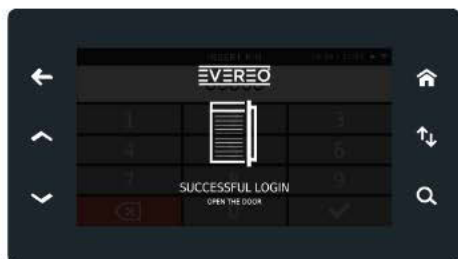
Il pannello di Evereo® in modalità SAFE.Lock è sempre bloccato. Toccare lo schermo per procedere all'inserimento del pin.



Utilizzare la password personale di 5 cifre per convalidare l'accesso.

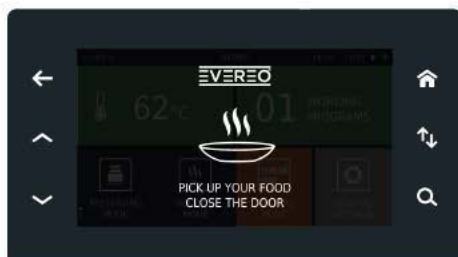


Ad accesso confermato, Evereo® sblocca la porta consentendo così di poter prelevare il pasto.



Una volta estratto il cibo, richiudere la porta.

⚠ Per questioni di sicurezza, se la porta non viene aperta entro 5 secondi, Evereo® ribloccherà il sistema.

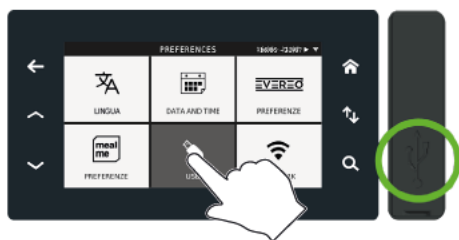


DOWNLOAD LOG ACCESSI

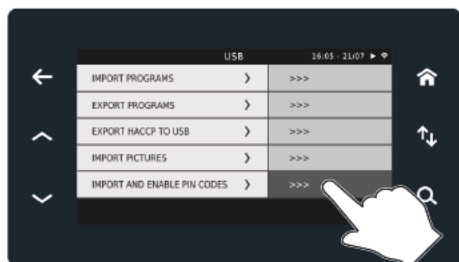
Eettuare l'accesso in modalità SUPER USER ed accedere al menu **"GENERAL SETTINGS"** utilizzando password **4456**.



Collegare la chiavetta nell'apposita porta posizionata a fianco del pannello ed accedere al menu USB.



Selezionare la voce **"EXPORT HACCP TO USB"** ed attendere il download del file.



1) Come leggere il file HACCP.

L'azione di sblocco tramite pin viene automaticamente registrata e inserita nel file.CSV dei dati HACCP.

Le informazioni salvate sono:

- data
- ora
- pin di sblocco.

DATI HACCP
ACCESSO USER
ACCESSO SUPER USER

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

ALLARMI

Simbolo	Descrizione
T_{setpoint}	Temperatura di setpoint
T_{S1}	Temperatura misurata dalla sonda S1
T_{S2}	Temperatura misurata dalla sonda S2
T_{media}	Media delle temperature di S1 e S2
D_T	Differenza di temperatura tra S1 e S2
timeout	Tempo di rilevazione (generico)
t_{black}	Durata blackout
t_{door}	Durata apertura porta
t_{repast}	Durata ripastorizzazione

Il mantentore rileva e notifica i seguenti malfunzionamenti hardware:

Cod.	Descrizione	Condizioni	Stringa visualizzata (INGLESE)
WP01	Temperatura di setpoint non raggiunta, entro 30 minuti dall'avvio della macchina.	1) Evereo ON 2) Almeno UNA sonda funzionante 3) La porta è chiusa 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}}$ 5) timeout > 30 min.	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Temperatura inferiore al set point, durante il funzionamento della macchina.	1) Evereo ON 2) Almeno UNA sonda funzionante 3) La porta è chiusa 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}} - 0.5^{\circ}\text{C}$ 5) timeout > 30 min.	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRE-SERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	Temperatura supera il valore massimo	1) Evereo ON 2) Almeno UNA sonda funzionante 3) T_{S1} o T_{S2} o $T_{\text{media}} > 100^{\circ}\text{C}$	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Sonda S1 rotta o malfunzionante	1) S1 non misura/stato di fail 2) S2 funziona correttamente	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Cod.	Descrizione	Condizioni	Stringa visualizzata (INGLESE)
WP05	Sonda S2 rotta o malfunzionante	1) S2 non misura/stato di fail 2) S1 funziona correttamente	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Sonde rotte o malfunzionanti	1) S1 non misura/stato di fail 2) S2 non misura/stato di fail	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP07	Ventilatore non funzionante	1) Evereo ON 2) S1 funziona correttamente 3) S2 funziona correttamente 4) $D_T > 10^\circ\text{C}$ 5) timeout > 30 minuti	WARNING WP07 FAN ERROR (PRE- SERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Sonda umidità rotta o malfunzionante.	1) Evereo ON 2) Sonda umidità non misura/stato di fail	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	Raggiunta la massima temperatura consentita dal termostato di sicurezza	1) Ingresso digitale di allarme termostato di sicurezza ON	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	Raggiunta la massima temperatura consentita dei motori	1) Ingresso digitale di allarme termica motore ON	WARNING WP11 FAN THERMO- STAT

AVVISI

Simbolo	Descrizione
T_{setpoint}	Temperatura di setpoint
T_{S1}	Temperatura misurata dalla sonda S1
T_{S2}	Temperatura misurata dalla sonda S2
T_{media}	Media delle temperature di S1 e S2
D_T	Differenza di temperatura tra S1 e S2
H_{setpoint}	Setpoint di umidità
timeout	Tempo di rilevazione (generico)
t_{black}	Durata blackout
t_{door}	Durata apertura porta
t_{repast}	Durata ripastorizzazione

Il mantentore solleva i seguenti avvisi riguardanti l'integrità del prodotto in mantenimento:

Cod.	Dipendente da	Descrizione	Condizioni	Conseguenze	Stringa visualizzata (INGLESE)
HAZ01	BLACKOUT	In seguito ad un blackout, è possibile che gli alimenti conservati debbano subire una fase di ripastorizzazione.		* Per tempi di blackout inferiori ai 120 min, eventuali programmi caricati verranno aggiornati, sottraendo il tempo dal timer;* Per tempi di blackout superiori ai120 min, l'utente può scegliere se ELIMINARE TUTTI i programmi attivi, o RIPASTORIZZARE	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURI
HAZ02	APERTURA PORTA	In seguito ad una apertura porta prolungata,è possibile che gli alimenti conservati debbano subire una fase di ripastorizzazione.	Vedere tabella tempi di ripastorizzazione	* Per tempi di apertura porta inferiori ai 120 min, eventuali programmi caricati verranno aggiornati, sottraendo il tempo dal timer;* Per tempi di apertura porta superiori ai 120min, l'utente può scegliere se ELIMINARE TUTTI i programmi attivi, o RIPASTORIZZARE	OPEN DOORHAZ02 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Cod.	Dipendente da	Descrizione	Condizioni	Conseguenze	Stringa visualizzata (INGLESE)
HAZ03	WPO2 / SET-TEMPERATURA INFERIORE A 59°C	<p>Bisogna distinguere tre casi:1) Il mantenitore non mantiene la temperatura,è consigliato rimuovere gli alimenti conservati(è comparso ilWPO2);</p> <p>2) Il mantenitore non mantiene la temperatura e scende sotto i 59°C(è comparso ilWPO2);3) Il mantenitore è stato avviato con una temperatura inferiore a 59°C (non è comparso il WPO2).</p>	<p>timeout > 120minuti</p>	<p>Bisogna distinguere tre casi:</p> <p>1) Essendo SOPRA alla temperatura di sicurezza, è possibile RIPASTORIZZARE o ELIMINARE TUTTI i programmi;</p> <p>2) Essendo SOTTO alla temperatura di sicurezza, è possibile solo ELIMINARE TUTTI i programmi;</p> <p>3) Avendo impostato MANUALMENTE e COSCIENTEMENTE la temperatura, è solo un avviso, non è necessaria nessuna azione.</p>	<p>LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.</p>
HAZ04	WPO6	<p>Il mantenitore non può mantenere la temperatura,causa rotturaENTRAMBE lesonde.E' consigliato rimuovere gli alimenti conservati.</p>		<p>Non è possibile ripristinare, ma solo ELIMINARE i programmi attivi.</p>	<p>PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>

Cod.	Dipendente da	Descrizione	Condizioni	Conseguenze	Stringa visualizzata (INGLESE)
HAZ05	WPO7	La temperatura all'interno del manteneritore è stratificata. E'consigliato rimuovere gli alimenti conservati.	timeout > 120minuti	Non è possibile ripristinare, ma solo ELIMINARE i programmi attivi.	FAN ERRORHAZ05 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.
HAZ06	sono attivi solo programmi di tipo MULTI.Day MODE	L'umidità misurata è superiore alla soglia definita per riconoscere la rottura/apertura di un contenitore.	H > LHCF (vedi Parametri 2.0) timeout > LHTF (vedi Parametri 2.0)	E' solo un avviso,non è necessaria alcuna azione.	HUMIDITY HAZ06 -POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPAUSEURIZATION.

Cod.	Dipendente da	Descrizione	Condizioni	Conseguenze	Stringa visualizzata (INGLESE)
HAZ03	WPO2 / SET-TEMPERATURA INFERIORE A 59°C	<p>Bisogna distinguere tre casi:1) Il mantenitore non mantiene la temperatura,è consigliato rimuovere gli alimenti conservati(è comparso ilWPO2);</p> <p>2) Il mantenitore non mantiene la temperatura e scende sotto i 59°C(è comparso ilWPO2);3) Il mantenitore è stato avviato con una temperatura inferiore a 59°C (non è comparso il WPO2).</p>	<p>timeout > 120minuti</p>	<p>Bisogna distinguere tre casi:</p> <p>1) Essendo SOPRA alla temperatura di sicurezza, è possibile RIPASTORIZZARE o ELIMINARE TUTTI i programmi;</p> <p>2) Essendo SOTTO alla temperatura di sicurezza, è possibile solo ELIMINARE TUTTI i programmi;</p> <p>3) Avendo impostato MANUALMENTE e COSCIENTEMENTE la temperatura, è solo un avviso, non è necessaria nessuna azione.</p>	<p>LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.</p>
HAZ04	WPO6	<p>Il mantenitore non può mantenere la temperatura,causa rottura ENTRAMBE le sonde. E' consigliato rimuovere gli alimenti conservati.</p>		<p>Non è possibile ripristinare, ma solo ELIMINARE i programmi attivi.</p>	<p>PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.</p>

TABELLA TEMPI DI PASTORIZZAZIONE

Condizione	Dipendente da	Durata pastorizzazione
$120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$	HAZ01	4 ore*
$180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$		6 ore*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 ore*
$120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$	HAZ02	4 ore*
$180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$		6 ore*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 ore*

* verificare sempre lo stato del cibo prima di avviare una fase di ripastorizzazione.

Note:

- Nel caso in cui il timer residuo sia inferiore al tempo di ripastorizzazione necessario a garantire l'integrità del cibo, questo viene marcato come SCADUTO a priori.
- Nel caso un programma si trovi già in fase di ripastorizzazione ed avvenga un evento che necessiti di una nuova fase di ripastorizzazione, questo verrà marcato come SCADUTO a priori.
- L'avvio di una ripastorizzazione o l'eliminazione sono azioni NON REVERSIBILI.

TABELLA IMPOSTAZIONI OTTIMALI PER LA CONSERVAZIONE

Categoria	Temp.	Tempo di rigenerazione e pastorizzazione			Tempo di cons. ottimale
		Temp. da frigo (0-4°C)	Temp. ambiente (20-57°C)	Alimento caldo* (+ di 58°C)	
carne rossa	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
carne bianca	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
pollo	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
pesce	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
legumi	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
verdura	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
zuppe	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
pasta	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
riso	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni
salsa	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 giorni

*è consigliabile avere sempre almeno 2 ore di pastorizzazione, anche quando un alimento viene inserito caldo (con temperatura maggiore a 58°C).

** Il calcolo del tempo di pastorizzazione si basa su una valutazione media. Se in EVEREO vengono posizionati cibi a temperatura inferiore a 60°C per la cottura/ rigenerazione, la temperatura dei cibi deve essere sottoposta a monitoraggio per verificare che il profilo tempo/temperatura sia sicuro per gli alimenti e, in modo particolare, per garantire che esso soddisfi gli standard richiesti per quanto riguarda l'inattivazione dei microorganismi bersaglio.



CONSERVATORE A TEMPERATURA DI SERVIZIO

Manutenzione

MANUTENZIONE ORDINARIA

! Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:

- dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica ed idrica

- dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).

Pulire quotidianamente l'apparecchiatura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile si rovini o corroda.

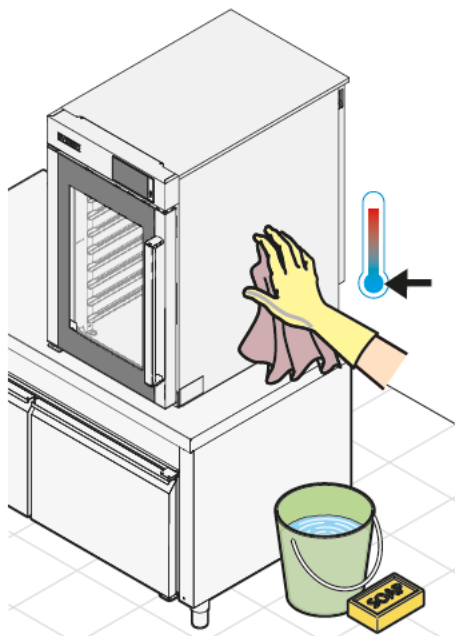
Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire il tavolo sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua.

SUPERFICI ESTERNE IN ACCIAIO, GUARNIZIONE DELLA CAMERA

! Attendere che le superfici siano fredde.

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata. Risciacquare ed asciugare con cura. In alternativa, utilizzare unicamente detersivi raccomandati



dal Costruttore; prodotti di altro tipo possono arrecare danni e di conseguenza, far decadere la garanzia e qualunque altro rapporto contrattuale in essere con il produttore e sue società controllate e/o collegate. Per il loro uso far riferimento alle istruzioni del produttore dei detersivi.

CRISTALLO INTERNO ED ESTERNO DELLA PORTA

! Attendere che i cristalli siano freddi.

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata o detersivo specifico per vetri. Risciacquare ed asciugare con cura.

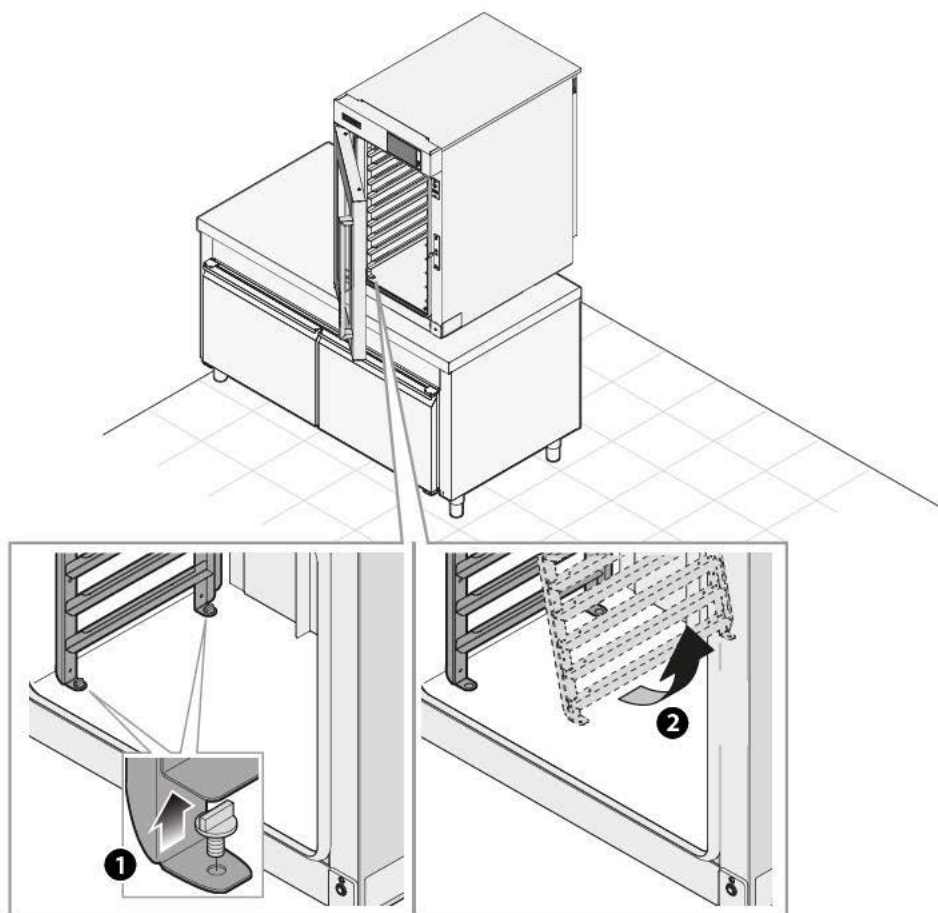
CAMERA INTERNA



Se vengono accumulati dei residui alimentari nella camera, pulirla immediatamente per eliminare i rischi di incendio.

Pulire manualmente la camera utilizzando un panno morbido imbevuto di detergente specifico per superfici inox, non corrosivo, abrasivo o aggressivo.

Per facilitare la pulizia è possibile rimuovere le griglie laterali.



PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica;
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;

Al primo riutilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori (vedere cap. [Manutenzione](#) a pag.72);
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

ASSISTENZA POST VENDITA

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica rivolgersi al Costruttore.

CERTIFICAZIONI

EU dichiarazione di conformità per apparecchiature elettriche

Costruttore: UNOX S.p.A.

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto

EVEREO™ Sistema di conservazione a caldo

è conforme alla Direttiva Macchine 2006/42/CE attraverso gli standard:

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

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

EN 62233 : 2008

è conforme alla Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica 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

GARANZIA

L'installazione di questo prodotto deve essere fatta da un Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore. La data di installazione e il modello dell'apparecchio devono essere documentati dall'acquirente finale tramite una conferma scritta o una fattura d'installazione emessa dal rivenditore o dal Centro Assistenza Autorizzato dal Costruttore.

La garanzia dal Costruttore prevede il riconoscimento di tutti i guasti oggettivamente riconducibili a difetti d'origine dovuti ad una cattiva produzione. Sono esclusi i difetti e danni derivanti dal trasporto, cattiva conservazione

o manutenzione del bene od uso errato del prodotto, dall'installazione non conforme alle specifiche tecniche fornite dal Costruttore e riconducibili all'ambiente d'impiego, quali, per esempio, all'utilizzo di acqua sporca e aggressiva o di corrente con potenza o tensione inadeguate.

È escluso dalla garanzia qualsivoglia danno dovuto a sovratensione nonché derivanti da manomissioni da parte di persone non autorizzate o non competenti. Il diritto di garanzia viene altresì meno in caso di danni e malfunzionamenti derivanti da incrostazioni di calcare all'apparecchio. Sono altresì esclusi dalla garanzia i componenti di consumo quali: guarnizioni, lampade, vetri, parti estetiche delle attrezzature e parti consumabili a seguito dell'utilizzo.

Il diritto alle prestazioni di garanzia decade in caso di danni insorti a causa di un'installazione imperfetta o non realizzata da un Centro Assistenza Autorizzato.

SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stato immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso. Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti). E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.aE-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 52 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**
Unox Polska Sp.zo.o.E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА**
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64**PT - PORTUGAL**
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



LI1522A7.D00

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