



CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVIÇO

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

ATENÇÃO: Leia as instruções antes de utilizar o aparelho



**OBRIGADO POR TER ESCOLHIDO UM EQUIPAMENTO
EVEREO DA UNOX**

Adquiriu um produto de alta tecnologia que revolucionará
seu modo de gerenciar a cozinha.

CONSERVADOR A TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO

NORMAS DE SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO	6
EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS.....	8

INTRODUÇÃO / NOÇÕES PRELIMINARES

COMO FUNCIONA EVEREO®	10
MODOS DE USO	10
AVISOS E CONSELHOS	11

UTILIZAÇÃO

TELA HOME.....	12
PROCEDIMENTO GUIADO.....	13

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DE ROTINA	74
PERÍODOS DE INATIVIDADE	76
CERTIFICAÇÕES	76
GARANTIA	76
ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL	77

CONSERVADOR A TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO

Normas de segurança

NORMAS DE SEGURANÇA PARA A UTILIZAÇÃO

- Uma utilização e uma limpeza diferentes das indicadas e previstas nesse manual são consideradas inadequadas e podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais, anulam a garantia e qualquer outra relação contratual em vigor com o fabricante e suas empresas subsidiárias e/ou associadas e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou sem experiência ou o conhecimento necessário, desde que sob vigilância ou após as mesmas terem recebido as instruções sobre a utilização em segurança do aparelho e terem compreendido os perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o uso a baixa temperatura para o cozimento e/ou a conservação de alimentos de acordo com as indicações do Fabricante, em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e

contate um centro de assistência autorizado pelo Fabricante, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais do Fabricante.

- O não cumprimento dessas regras pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, anula a garantia e qualquer outra relação contratual vigente com o fabricante e suas sociedades subsidiárias e/ou associadas.



PERIGO DE QUEIMADURAS e FERIMENTOS!

- Durante a conservação e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para:
 - tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas podem estar muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F);
 - movimentar recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara do conservador, usando sempre vestuário térmico de proteção adequado para o uso em questão.
- Se for necessário abrir a porta, realize essa operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção devido à alta temperatura da câmara do equipamento.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (manuais de instruções, sacos de plástico ou outros) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.

- Não coloque fontes de calor (por ex.: grelhadores, fritadeiras, etc.), substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis perto do aparelho (ex.: diesel, gasolina, garrafas de bebidas alcoólicas, etc.).
- Não utilize líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool) dentro da câmara do equipamento.
- Mantenha o interior da câmara do equipamento sempre limpa, realizando a limpeza diária!



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pelo Fabricante. O não cumprimento dessa regra anula a garantia e qualquer outra relação contratual vigente com o fabricante e suas sociedades subsidiárias e/ou associadas.

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS

As instruções de instalação e utilização são válidas para todos os modelos, exceto quando especificado diferentemente pelos seguintes pictogramas:



Perigo! Situação de perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou a morte.



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de ligação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de conexão equipotencial



Perigo de queimaduras



Referência a outro capítulo

CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVIÇO

Introdução

Prezado Cliente,

Agradecemos e felicitamo-lo por ter comprado esse equipamento e esperamos que esse seja somente o início de uma positiva e longa colaboração.



Recomendamos ler com atenção esse manual, que contém todas as informações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do produto.



CONSERVADOR A TEMPERATURA DE SERVIÇO

Noções preliminares

COMO FUNCIONA EVEREO®

As bactérias, responsáveis pela degradação dos alimentos, proliferam a temperaturas entre 4 °C e 58 °C: razão pela qual, até hoje, um dos métodos de conservação mais utilizados era o congelamento a temperaturas inferiores a 4°C com posterior regeneração dos alimentos.

Mas o que acontece se conserva os alimentos **acima** de 58°C, mesmo por vários dias?

Para responder a esta pergunta, a UNOX juntou sua experiência com o Departamento de Física dos Materiais da Universidade de Parma.

A intuição, após anos de pesquisa, tornou-se uma certeza científica: os alimentos podem ser conservados por longos períodos a temperaturas acima de 58°C, sem comprometer o gosto e o sabor, através do controle combinado e preciso da temperatura, umidade e oxigênio que entra em contacto com os mesmos.

Nasce EVEREO®, um equipamento projetado para conservar os alimentos à temperatura de serviço e consumo durante dias: isto significa que é possível cozinhar os alimentos, mantê-los quentes (dentro de uma faixa de 62°C a 70°C) e servi-los em poucos segundos em qualquer momento do dia, com zero tempo de espera para os clientes.

Tudo isso combinado com segurança microbiológica, preservação das qualidades organolépticas dos alimentos e economizando tempo e recursos.

Se forem posicionados em EVEREO alimentos a temperatura inferior a 60°C para o cozimento/regeneração, a temperatura dos alimentos deve ser monitorada para verificar se o perfil de tempo/temperatura é seguro e, em particular, para garantir que esse cumpre as normas exigidas relativas à inativação dos microrganismos alvo.

Não utilize o equipamento para conservar alimentos a uma temperatura inicial abaixo de 0°C. Evereo não pode garantir, neste caso, que o perfil de tempo/temperatura para inativar os microrganismos alvo atenda os requisitos exigidos.

MODOS DE USO

Até 72 horas: conservação (MULTI.DAY MODE)

Se esse modo for usado, é suficiente selar hermeticamente os alimentos cozinhados enquanto ainda estão quentes, utilizando uma bolsa simples fechada a vácuo ou uma bandeja MULTI.Day.

EVEREO® sugere autonomamente as configurações corretas a serem utilizadas para os alimentos mais comuns: dessa forma são mantidas a umidade natural dos alimentos e suas qualidades organolépticas.

* Se a conservação for feita utilizando as bandejas MULTI.Day, aguarde 4/5 minutos antes de fechar a vácuo com MULTI.Day HOT VACUUM, caso a temperatura dos alimentos seja superior a 180°C. Isto assegura a conservação do vácuo na bandeja.

Até 8 horas: preservação (SUPERHOLDING MODE)

Se usar este modo, pode manter os alimentos quentes e cozinhados em recipientes descobertos até 8 horas com resultados impecáveis; tudo o que precisa fazer é definir a temperatura e o nível de umidade que melhor se adapte aos alimentos a serem preservados.

Até 72 horas: MEAL ME MODE

É possível encomendar, diretamente com seu smartphone, refeições prontas para venda conservadas em uma atmosfera modificada: serão entregues transportando-as a temperaturas inferiores a 4°C.

Depois, os alimentos adquiridos, devem ser preservados em EVEREO® por pelo menos 8 horas antes de serem servidos.

AVISOS E CONSELHOS

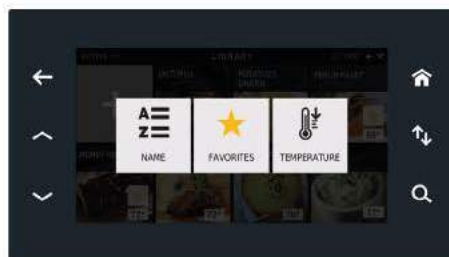
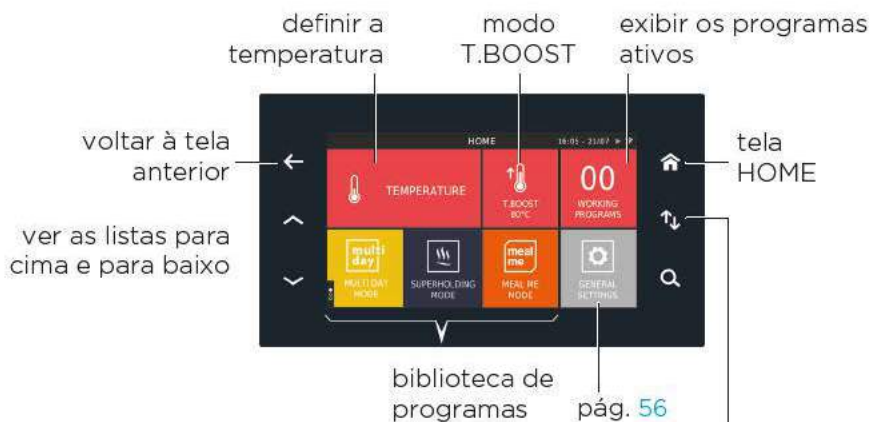
 **Antes de utilizar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança” na pág. 6.**

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do equipamento e os acessórios (veja o cap. [Manutenção](#) na pág.74); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima de 70°C durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento, se ativa automaticamente a função de standby para reduzir o consumo de energia: para sair desse modo, basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35 °C.
- Utilize bandejas e grelhas do Fabricante, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Siga sempre as instruções de carregamento do equipamento que possui.
- O produto tem um nível de pressão Sonora inferior a 70dBa

CONSERVADOR A TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO

Utilização

TELA HOME



na seção programas permite ordenar as receitas por ordem alfabética, por preferidas, por temperatura



* A indicação da umidade está presente somente no caso de programas SUPERHOLDING ativos

PROCEDIMENTO GUIADO

A) Escolher como gerenciar as porções	►	pág.14
B) Definir a temperatura de utilização (set point)	►	pág.16
C) Selecionar o modo de uso e um programa (já existente ou novo)	►	pág.19
Até 72 horas: conservação de porções a vácuo (MULTI.Day MODE)	►	pág.20
Até 8 horas: preservação (SUPERHOLDING MODE) - porções abertas	►	pág.26
Até 72 horas: conservação de porções a vácuo (MULTI.Day MODE) (Meal Me mode)	►	pág.32
D) Modo T.BOOST - prepara o alimento para o serviço	►	pág.34
E) Iniciar o programa escolhido	►	pág.36
F) Desligar o equipamento	►	pág.52
G) Configurações	►	pág.56
H) Configuração e utilização de Evereo SAFE.Lock	►	pág.62

A) Escolher como gerenciar as porções: por bandeja ou por lista

Há duas maneiras de gerenciar as porções em EVEREO®:

- a gestão predefinida por **BANDEJA** (TRAY VIEW),
- a gestão por **LISTA** (LIST VIEW).

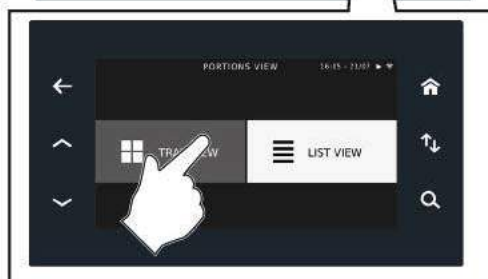
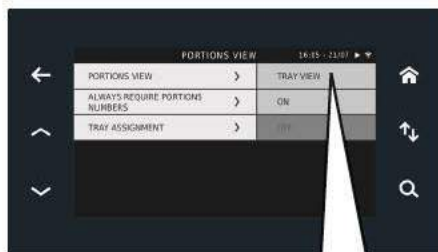
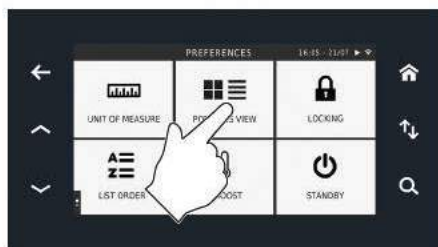
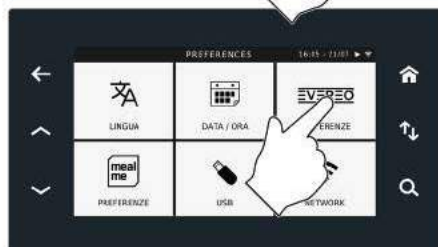
Pode definir aquela que preferir acessando o menu:

General setting (configurações) -> preferences (preferências) -> portion view.

No menu Portions view é possível decidir se:

- 1) gerenciar as porções por **bandeja** ou por **lista** (ver a página seguinte para mais informações);
- 2) ativar ou desativar o **pedido de porções** no início de um programa;
- 3) pedir o **número da bandeja** (ativo só se foi selecionada a visualização por lista).

! Para fazer a escolha, é necessário que a temperatura seja parada e que não hajam programas ativos.



Gestão por BANDEJA (TRAY VIEW):

Com esse modo é possível gerenciar rapidamente as porções e manter sempre sob controle os programas iniciados em EVEREO®.

A gestão por BANDEJA é otimizada para o uso do ponto de reabastecimento.

Tela

Exibição das bandejas

Essa tela exibe os programas ativos em EVEREO® e em qual bandeja foram carregados. Selecionando a bandeja onde está ativo um programa visualiza as porções que foram introduzidas em EVEREO®.



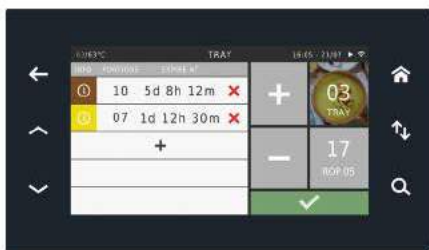
Bandeja

Para cada Timer é criada uma nova opção na lista. Desse modo EVEREO® distingue as porções introduzidas em momentos diferentes.

Exemplo:

Timer 01 porções 12

Timer 02 porções 05



Gestão por LISTA (LIST VIEW):

EVEREO® exibe todas as porções em uma única tela, sem diferenciação por programa.

Tela

Exibição das bandejas

Nessa tela EVEREO® carrega todas as porções dos programas. As porções podem ser ordenadas por data de expiração, ordem alfabética e, se inserido, por ordem de bandejas.



B) Definir a temperatura de utilização (set point)

- ① Toque no campo vermelho "Temperatura (Temperature)".



Caso contrário pode escolher, se:

- usar uma **temperatura já presente** (porque memorizada anteriormente ou porque predefinida na fábrica: 62 °C, 70 °C, temperatura recomendada para a preservação dos alimentos dentro de EVEREO®).

► ir para o ponto ⑤

- definir uma **nova temperatura** (por ex. 63°C) se as existentes não atenderem às suas necessidades

► continuar com o ponto ②

- ② Toque no botão "+" para criar uma nova temperatura.



Defina o valor solicitado usando os botões "-" e "+" ou arrastando o cursor (no exemplo, 85°C), e depois confirme usando "✓" ou cancele usando "X".

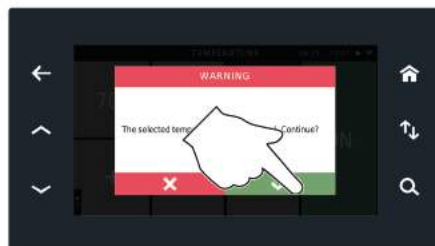
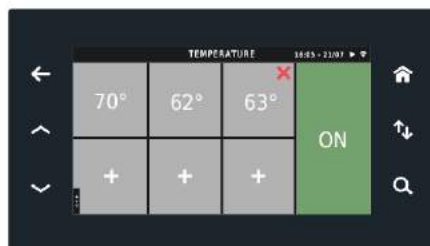
- ③  Para definir temperaturas abaixo de 59°C é necessário digitar uma senha: também será avisado com um popup, que a temperatura não garante a segurança alimentar.



Após a confirmação, na tela aparece a temperatura definida (no exemplo 63°C): isto é útil para poder reutilizá-la no futuro sem ter de voltar a defini-la.

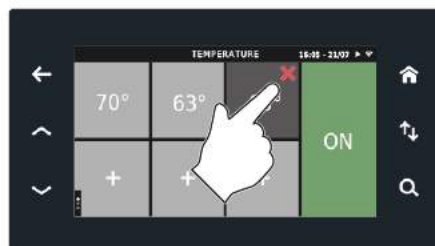
④

Para eliminá-la, se não for necessária, toque no símbolo "X" na mesma caixa e confirme com "✓" ou cancele com "X".



⑤

Toque na temperatura desejada (no exemplo 63°C).

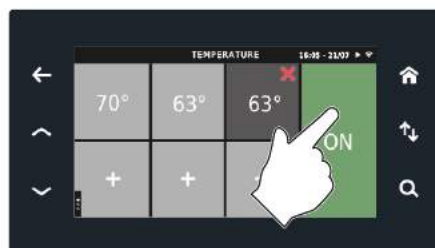


⑥

Toque no campo "ON" para iniciar o aquecimento.



Não introduza outros alimentos em EVEREO®.



A figura ao lado indica a temperatura atual na câmara (no exemplo 45°C) e a definida (no exemplo: 63°C).

- ⑦ Quando a última é atingida, o campo temperatura e o campo ao lado ficam verdes: EVEREO® está **pronto para o uso**.



C) Selecionar o modo de uso e um programa (já existente ou novo)

- ① Selecione um dos três modos de uso diferentes:



Até 72 horas: conservação de porções a vácuo

(MULTI DAY MODE) ►

pág.20



Até 8 horas: preservação de porções abertas

(SUPERHOLDING MODE) ►

pág.26



Até 72 horas: porções a vácuo

(MEAL ME MODE) ► [pág.32](#)



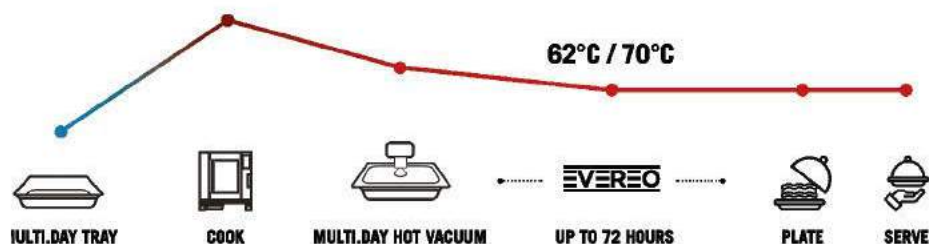
Para obter mais informações, consulte a [pág. 10](#)

Após a seleção são exibidos todos os programas existentes (tanto os predefinidos na fábrica, quanto os memorizados anteriormente).



multi day

Com EVEREO® MULTI.Day é possível manter a temperatura de serviço dos alimentos, evitando assim a proliferação das bactérias nos alimentos cozinhados. Os alimentos a conservar devem ser preparados e cozinhados seguindo rigorosamente os processos e as leis sobre a segurança alimentar.



Bandejas Evereo MULTI.Day

Antes da cocção e da conservação é necessário realizar a esterilização das bandejas e das tampas MULTI.Day (20 min., 120°C, 100% de vapor ou 5 min., 180°C, 40% de vapor). Antes de servir, elimine todos os produtos que cheirem mal e com aspeto não apropriado.



Até 72 horas: conservação (MULTI.Day MODE) - porções a vácuo

Pode escolher se:

- utilizar um **programa já existente** porque predefinido na fábrica, ou porque memorizado anteriormente

► veja a pág. 25

ou

- definir um **novo programa “conservação - MULTI.Day MODE”**

► consulte o capítulo seguinte

[Definir um novo programa conservação \(MULTI.Day MODE\)](#)



A tela é puramente um exemplo depende dos programas definidos pelo usuário.

Definir um novo programa conservação (MULTI.Day MODE)

- A** Selecione “+ New Program” para criar um novo programa.



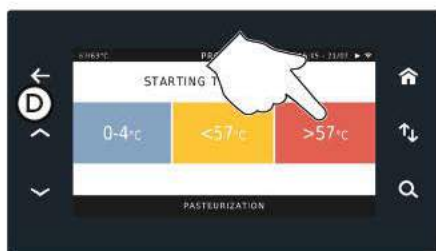
- B** Selecione a **categoria** à qual pertence o tipo de alimento que quer conservar (por ex. sopa - molho - sauce - soup), escolhendo entre as propostas.



- © Selecione a **Imagem** do alimento a inserir ou, em alternativa, selecione “My Photo” e escolha uma imagem pessoal. Para saber como inserir uma imagem pessoal ► veja a pág. 60



- © Selecione a **temperatura atual** do alimento a conservar (isto é a temperatura do alimento antes da introdução em EVEREO®, no exemplo acima de 57°C). Esse parâmetro serve para definir o tempo correto de pasteurização necessário para a segurança alimentar.



- ! **Não servir o alimento antes de passar o tempo de pasteurização!**

O programa preenche automaticamente todos os campos e introduz os valores predefinidos (veja a pág. 73).

- nome (por ex. sopa - soup)
- fotografia
- categoria (por ex. sopa - soup)
- temperatura (por ex. 63°C)
- timer (5 dias e 12 horas)
- pasteurização (neste caso não é necessária porque o alimento foi introduzido já quente).



- 📖 Se desejar:

- **alterar manualmente** esses valores consulte a pág. 24;
- inserir um **ponto de reabastecimento (ROP)** e marcar o programa como “preferido” consulte a pág. 23.
- **iniciar imediatamente** o programa, consulte a pág. 36

- Ⓐ **Temperatura:** temperatura de preservação do alimento em EVEREO®.

- Ⓑ **Tempo de regeneração:** após quantas horas após a introdução o alimento pode ser servido. Esse tempo varia de acordo com a temperatura do alimento no momento da introdução.

- Ⓒ **Tempo de conservação (timer):** por quantos dias o alimento pode ser conservado à temperatura indicada.

Completar um novo programa (nome, preferido e ponto de reabastecimento)

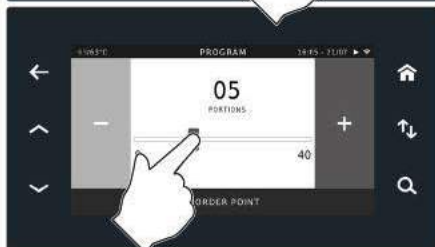
Se desejar, modificar o **nome** do programa (por ex. alterar "Soup" -> "Potato and leek soup") digite-o no teclado e confirme com "✓".



Se desejar, definir um **ponto de reabastecimento (ROP)**: esse valor permite a EVEREO® indicar quando as porções desse alimento estão para acabar (no exemplo EVEREO® indica quando restam 5 porções) de forma a ter o tempo de reabastecer.



❗ Se for inserido um ponto de reabastecimento no programa, este deve ser memorizado antes de poder iniciá-lo.



Se desejar, selecione o botão "★ **Favorites**" para adicionar o programa à lista dos programas rápidos.



Se desejar, iniciar imediatamente o programa consulte a [pág. 36](#)

Alteração manual dos parâmetros do novo programa (nome, fotografia, categoria, temperatura, timer e pasteurização)

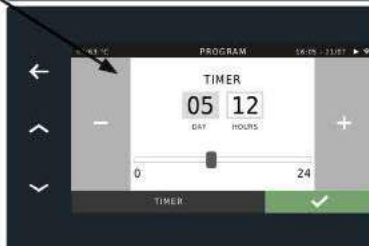
Toque no campo correspondente, defina o valor e confirme com "✓" ou cancele voltando atrás com "<".



definir a temperatura de preservação



definir o tempo de pasteurização

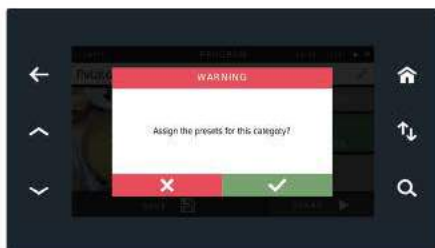


definir o tempo de conservação

ATENÇÃO: Alimento a temperatura abaixo de 60°C!

A temperatura do alimento deve ser monitorada para verificar se o perfil/temperatura é seguro!

Se, com parâmetros já definidos, é alterada a categoria alimentar, EVEREO® pergunta se deseja atualizar as configurações do programa com os parâmetros da nova categoria ou se manter os valores já inseridos.



Utilizar um programa “MULTI.Day MODE - conservação” já existente

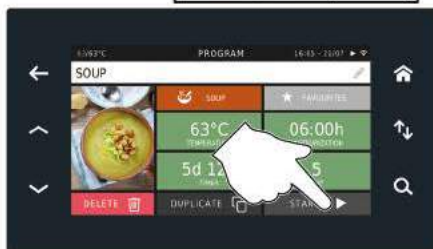
- (A) Acesse a biblioteca “MULTI.Day MODE”



- (B) Procure o programa que atende às suas necessidades usando as setas do teclado  ou clicando no símbolo : desta forma, pode ordenar as receitas por ordem alfabética, por preferidas e por temperatura.



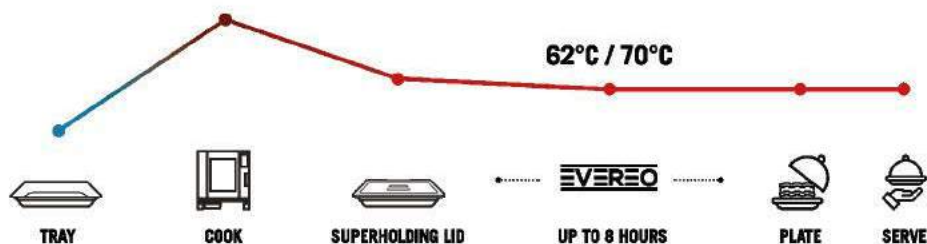
Se desejar, iniciar imediatamente o programa consulte a [pág. 36](#)



Até 8 horas: MODO SUPERHOLDING - Operações preliminares



Com EVEREO® SUPERHOLDING é possível manter a temperatura de serviço dos alimentos, evitando assim a proliferação das bactérias nos alimentos cozinhados. Os alimentos a conservar devem ser preparados e cozinhados seguindo rigorosamente os processos e as leis sobre a segurança alimentar.



Evereo SUPERHOLDING

Antes de servir, elimine todos os produtos que cheirem mal e com aspeto não apropriado.



Até 8 horas: preservação (SUPERHOLDING MODE) - porções abertas

Pode escolher se:

- utilizar um **programa já existente** porque predefinido na fábrica, ou porque memorizado anteriormente

► veja a pág. 31

ou

- definir um **novo programa “preservação - SUPERHOLDING MODE”**

► consulte o capítulo seguinte “Definir um novo programa de preservação (SUPERHOLDING MODE)”.



A tela é puramente um exemplo depende dos programas definidos pelo usuário.

Definir um novo programa de preservação (SUPERHOLDING MODE)

- A** Selecione “+ New Program” para criar um novo programa.



- B** Selecione a **categoria** à qual pertence o tipo de alimento que quer preservar (por ex. peixe - massa e cuscuz), escolhendo entre as propostas.



- Ⓒ Selecione a **Imagem** do alimento a inserir ou, em alternativa, selecione “My Photo” e escolha uma imagem pessoal. Para saber como inserir uma imagem pessoal ► veja a pág. 60



O programa preenche automaticamente todos os campos e introduz os valores predefinidos (veja a pág. 73).

- nome (por ex. massa)
- fotografia
- categoria (por ex. massa)
- temperatura (por ex. 65°C)
- timer (por ex. 6:30 h)
- umidade (por ex. 60%)



- Ⓘ Se desejar:
- alterar manualmente esses valores consulte a pág. 30;
 - inserir um **ponto de reabastecimento (ROP)** e marcar o programa como “preferido” consulte a pág. 29.
 - **Iniciar imediatamente** o programa, consulte a pág. 36

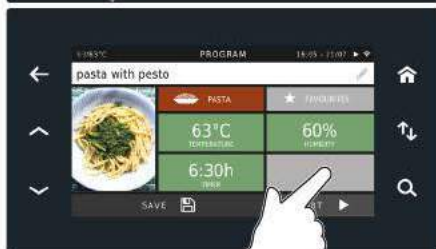
- Ⓐ **Temperatura:** temperatura de preservação do alimento em EVEREO®.
- Ⓑ **Umidade na câmara:** pode definir a umidade ideal de acordo com o alimento a preservar.
- Ⓒ **Tempo de conservação (timer):** por quantos dias o alimento pode ser conservado à temperatura indicada.

Completar um novo programa (nome, preferido e ponto de reabastecimento)

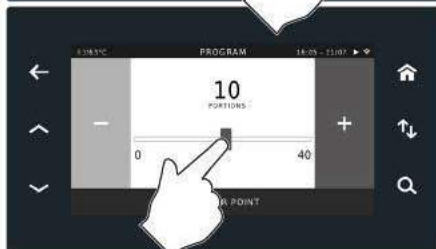
Se desejar, modificar o **nome** do programa (por ex. alterar “Pasta” -> “Pasta with pesto”) digite-o no teclado e confirme com “✓”.



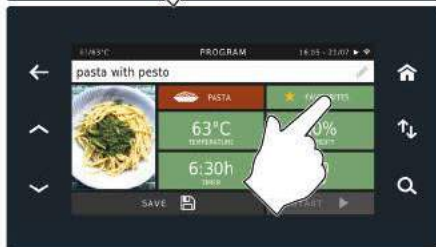
Se desejar, definir um **ponto de reabastecimento (ROP)**: esse valor permite a EVEREO® indicar quando as porções desse alimento estão para acabar (no exemplo EVEREO® indica quando restam 10 porções) de forma a ter o tempo de reabastecer.



❗ Se for inserido um ponto de reabastecimento no programa, este deve ser memorizado antes de poder iniciá-lo.



Se desejar, selecione o botão “★ **Favorites**” para adicionar o programa à lista dos programas rápidos.



Se desejar, iniciar imediatamente o programa consulte a [pág. 36](#)

Alteração manual dos parâmetros do novo programa (nome, fotografia, timer, umidade e temperatura)

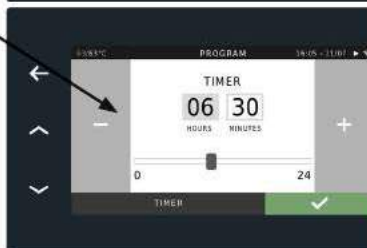
Toque no campo correspondente, defina o valor e confirme com "✓" ou cancele voltando atrás com <-.



definir a temperatura de preservação

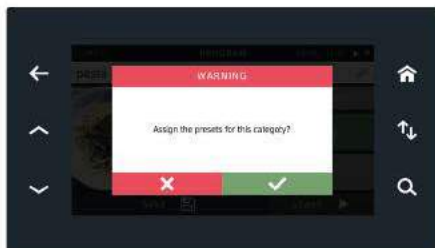


definir a percentagem de umidade na câmara



definir o tempo de conservação

❗ Se, com parâmetros já definidos, é alterada a categoria alimentar, EVEREO® pergunta se deseja atualizar as configurações do programa com os parâmetros da nova categoria ou se manter os valores já inseridos.



Utilizar um programa “preservação - holding” já existente

- Ⓐ Acesse a biblioteca “SUPERHOLDING”

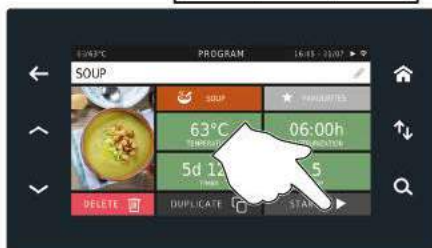


- Ⓑ Procure o programa que atende às suas necessidades usando as setas do teclado  ou clicando no símbolo  : desta forma, pode ordenar as receitas por ordem alfabética, por preferidas e por temperatura.



Se desejar, iniciar imediatamente o programa consulte a pág. 36

Se já existirem programas iniciados com um valor de umidade diferente do programa que quer iniciar, o botão Start fica desabilitado.



Até 72 horas: Conservação (Meal Me mode) - porções a vácuo

Dentro da biblioteca “Meal me” estão presentes os programas dos alimentos que podem ser comprados no portal:

www.mealmefood.com.

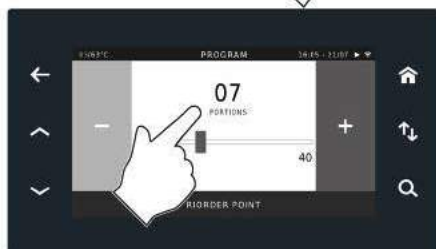
Os parâmetros destes programas **não podem ser alterados**; no entanto é possível marcá-los como **preferidos** ou definir um **ponto de reabastecimento (ROP)** para as porções do programa.



A tela é puramente um exemplo depende dos programas definidos pelo usuário.

Completar o programa (ponto de reabastecimento e/ou preferido)

Se desejar, definir um **ponto de reabastecimento (ROP)**: esse valor permite a EVEREO® indicar quando as porções desse alimento estão para acabar (no exemplo EVEREO® indica quando restam 7 porções) de forma a ter o tempo de reabastecer.



Selecione o botão “★ Favorites” para adicionar o programa à lista dos programas rápidos.



D) Modo T.BOOST - prepara o alimento para o serviço

O modo T.BOOST permite aumentar a temperatura de Evereo por um certo período de tempo para aquecer os alimentos antes de servi-los aos seus clientes.

Interface nos países habilitados para o serviço MEAL ME



Interface nos países não habilitados para o serviço MEAL ME

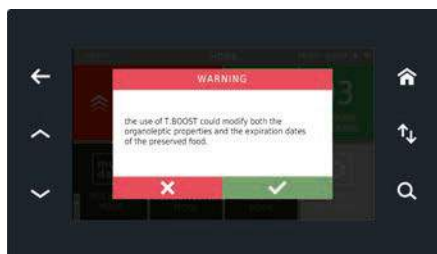


! As funções de T.BOOST são as mesmas para ambas as versões de interface.

- ① Para aquecer os alimentos conservados em Evereo, selecione o modo T.BOOST para iniciar o aquecimento a 80°C.



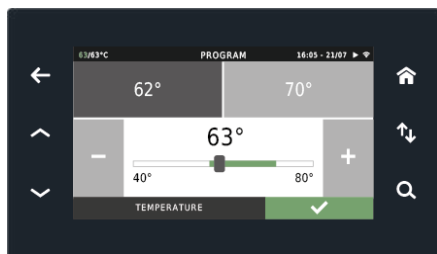
- ② O modo T.BOOST pode modificar automaticamente os tempos dos timer para adaptá-los às novas condições da câmara. O parâmetro pode ser ativado no menu configurações (pág. 61).



- ③ A temperatura de Evereo é elevada a 80°C e mantida a essa temperatura por um certo período de tempo (2 horas predefinidas). Os parâmetros de tempo e de temperatura podem ser personalizados no menu configurações (pág. 61).



- ④ É possível desativar o modo T.BOOST selecionando o ícone na tela HOME.



E) Iniciar o programa escolhido

Se foram alterados os parâmetros do programa escolhido (por ex. foi alterada a temperatura) é possível:

- **(A) Iniciar diretamente o programa sem memorizá-lo** na biblioteca (no início seguinte o programa terá novamente os parâmetros predefinidos). Neste caso é suficiente iniciar o programa escolhido premindo "START".

- **(B1) salvar as alterações feitas** (são substituídos os valores nos campos em questão) e depois **(B2) Iniciar o programa**.

- **(C)** Neste caso, se necessário, pode eliminar a receita **(D)** ou copiá-la **(D)**.



Iniciar o programa (sem ponto de reabastecimento) em modo BANDEJA

Iniciar o programa tocando o botão "START". Se a temperatura de set point de EVEREO® é diferente da do programa, esse não pode ser iniciado. No entanto, pode decidir iniciá-lo cancelando a temperatura de set point e os programas que estão ativos em EVEREO®.



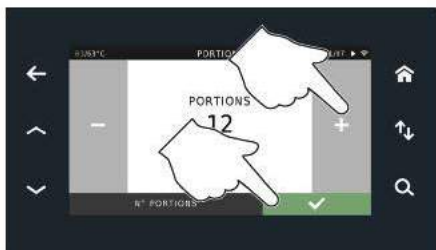
Insira as porções em EVEREO® e defina o **número da bandeja** (por ex. 03) onde foram colocadas (o número está marcado a laser em cada bandeja).



A Se previamente tiver sido definido em **OFF** o parâmetro "perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)" (veja a pág. 14) o programa inicia imediatamente.



B Se previamente tiver sido definido em **ON** o parâmetro "perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)" (veja a pág. 14) o programa pede para inserir o número de porções. Use o botão "+" até obter o número desejado (por ex. 12) e confirme com "✓".



PT

Agora o programa já começou: a tela que aparece resume todos os dados do processo atual:

(A) TRAY: indica o número da bandeja (por ex. 03)

(B) INFO: botão para exibir todas as informações do timer.

(C) LISTA TIMER: para cada Timer se cria uma nova entrada na lista (até um máximo de 5 timer). Desse modo EVEREO® distingue as porções introduzidas em momentos diferentes.

(D) PORTIONS: como não foi definido o ponto de reabastecimento (ROP) é exibido somente um hífen.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indica:

Caso A: O programa está na fase de pasteurização: é um timer que especifica quanto tempo é necessário para EVEREO® pasteurizar o alimento. Não é possível servir o produto antes de expirar o timer

Caso B: O programa está na fase de conservação: Timer que indica o tempo útil para conservar o alimento em EVEREO®, após o qual a porção é considerada expirada



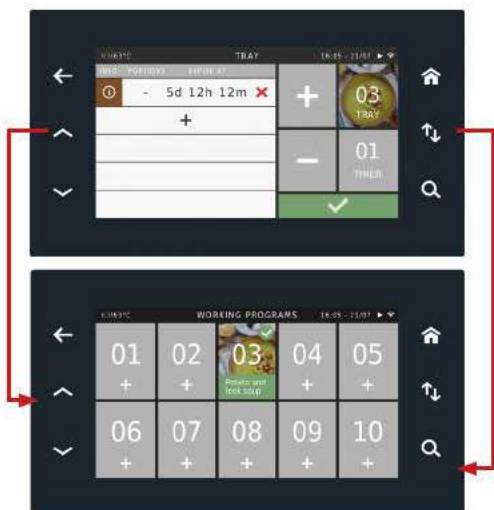
Expire data

TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA
		PASTEURIZATION

Case A

TIMER	PORTIONS	EXPIRE DATA
01	12	5d 12h

Case B



Iniciar o programa (com ponto de reabastecimento) em modo BANDEJA

Iniciar o programa tocando o botão "START". Se a temperatura de set point de EVEREO® é diferente da do programa, esse não pode ser iniciado. No entanto, pode decidir iniciá-lo cancelando a temperatura de set point e os programas que estão ativos em EVEREO®.



Insira as porções em EVEREO® e defina o **número da bandeja** (por ex. 03) onde foram colocadas (o número está marcado a laser em cada bandeja).



Defina o número das porções inseridas usando o botão “+” até obter o número desejado (por ex. 12) e confirme com “✓”.



Agora o programa já começou: a tela que aparece resume todos os dados do processo atual:

(A) TRAY: indica o número da bandeja (por ex. 03)

(B) ROP: indica o ponto de reabastecimento, isto é o número de porções abaixo do qual se é avisado (por ex. 05)

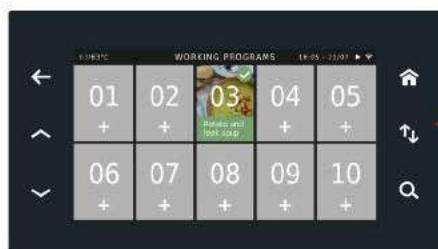
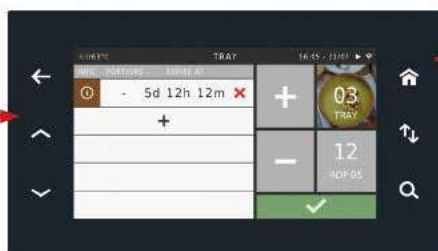
(C) INFO: botão para exibir todas as informações do timer.

(D) PORTIONS: somente se definido um ponto de reabastecimento (ROP). Indica o número de porções presentes em EVEREO®.

(E) EXPIRE AT / EXPIRE IN: Indica:

Caso A: O programa está na fase de pasteurização: é um timer que especifica quanto tempo é necessário para EVEREO® pasteurizar o alimento. Não é possível servir o produto antes de expirar o timer

Caso B: O programa está na fase de conservação: Timer que indica o tempo útil para conservar o alimento em EVEREO®, após o qual a porção é considerada expirada



Cada vez que abre a porta aparece a tela ao lado.

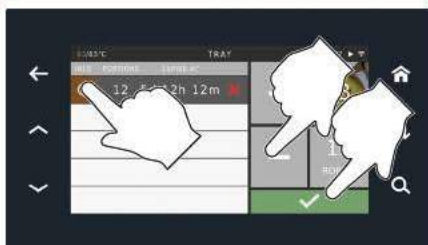
Nessa é possível:

- **remover** ou **adicionar** porções em uma bandeja (por ex. removeu da bandeja 03) ► veja o ponto **(A)** na pág.41
- **carregar um programa** em uma nova bandeja inserida ► veja o ponto **(B)** na pág.43



(A) Se a porta foi aberta porque foram **removidas** porções, toque na bandeja desejada (por ex. 03) e, utilizando o botão “-”, defina as porções removidas (no exemplo 2 porções, isto é passa de 12 a 10). Confirme com “✓”.

(!) Se cometer um erro e remover mais porções pode utilizar o botão “+” mas somente até o número de porções iniciais (por ex. 12). Uma vez confirmado com “✓” não pode mais fazer correções.



Se a porta foi aberta porque foram **adicionadas** porções, toque na bandeja desejada (por ex. 03), clique no botão adicionar porção "+", defina o número de porções e confirme com "✓".

Na última tela é indicado que a bandeja 03 tem:

- um timer com 10 porções com o timer que expira em 3 dias e 8 horas
- um timer com 7 porções com um total de 17 porções



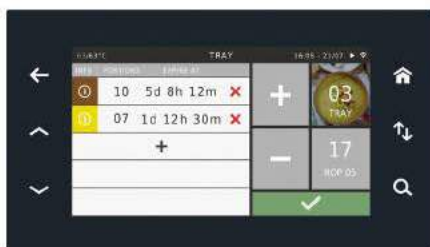
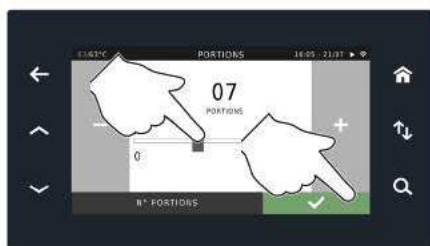
 As cores ao lado dos processos indicam o dia em que a embalagem foi inserida (segunda= marrom, terça= amarelo, etc...



Essas se referem às etiquetas coloridas posicionadas na embalagem das porções.

As cores se podem desativar ou alterar acessando a seção Configurações.

Veja configuração de cores na [pág. 61](#)



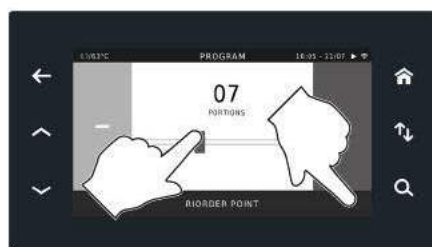
Para eliminar todo o bloco de porções, basta tocar no símbolo "X". Confirme com "✓" ou cancele com "X".



B Para carregar um novo programa em uma bandeja:

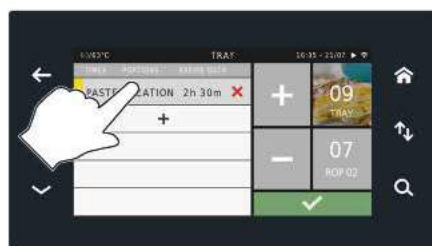
- entre em WORKING PROGRAMS,
- insira as porções em EVEREO® e defina o **número da bandeja** (por ex. 09) onde foram colocadas (o número está marcado a laser em cada bandeja),
- escolha o modo de uso (somente MULTI.Day MODE),
- selecione o programa desejado movendo-se com os botões seta ,
- se necessário modifique os parâmetros (► veja a pág. 24 e 30) ou inicie diretamente o programa tocando no botão "START",





- defina o **número de porções inseridas** (por ex. 7) usando os botões “-” e “+” ou arrastando o cursor. Confirme com “✓” ou cancele com “X”.

Agora o programa iniciou.



Sinalizações na tela bandeja:



produto expirado Uma ou mais porções da bandeja 3 expiraram ou estão prestes a expirar
porções insuficientes As porções da bandeja 3 são inferiores ao número especificado no ponto de reabastecimento



porções em regeneração
 As porções da bandeja 3 ainda não podem ser servidas porque estão em pasteurização

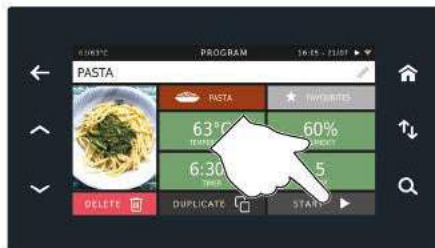


conservação ideal
 Não há problemas com as porções na bandeja 3

Iniciar o programa em modo LISTA

Se a temperatura de set point de EVEREO® é diferente da do programa iniciado, um pop-up pergunta o que fazer:

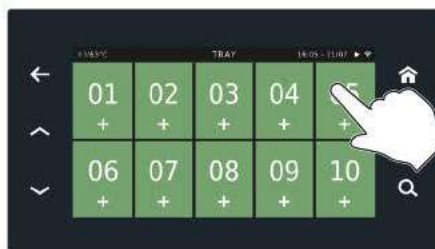
- ✓: se quiser continuar, é apagada a temperatura de set point e inicia o programa; quaisquer programas ativos são cancelados.
- ✗: o programa não é iniciado



A Se previamente tiver sido definido em **ON** o parâmetro “atribuir bandeja (tray assignment)” (veja a pág. 14) o programa pede para selecionar a bandeja desejada (por ex. 5).

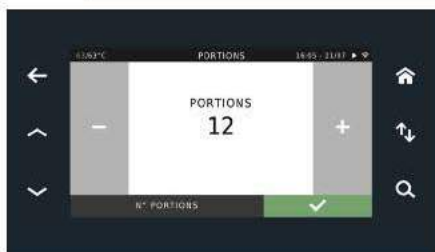
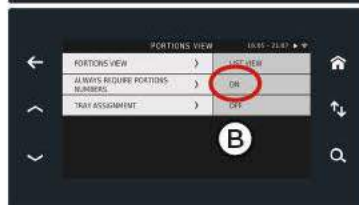


B Se previamente tiver sido definido em **OFF** o parâmetro “atribuir bandeja (tray assignment)” (veja a pág. 14) a tela de seleção da bandeja não aparece.



Ⓐ Se previamente tiver sido definido em **OFF** o parâmetro “perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)” (veja a pág. 14) o programa inicia imediatamente.

Ⓑ Se previamente tiver sido definido em **ON** o parâmetro “perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)” (veja a pág. 14) o programa pede para inserir o número de porções.
Use o botão “+” até obter o número desejado (por ex. 12) e confirme com “√”.



Se o programa tiver um **número de ROP (ponto de reabastecimento)**, no início pergunta as porções que devem ser inseridas (mesmo se o parâmetro “perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)” estiver desabilitado).



Defina o **número de porções inseridas** (por ex. 12) usando os botões “-” e “+” ou arrastando o cursor. Confirme com “✓” ou cancele com “x”.

A introdução desse parâmetro é indispensável para a correta gestão do ponto de reabastecimento.



Agora o TIMER do programa já começou: a tela que aparece é em exibição lista.

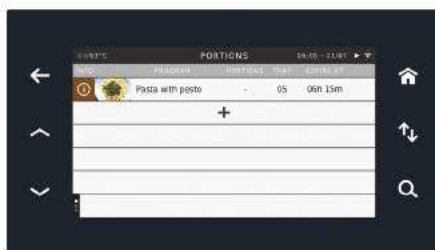


Cada vez que abre a porta para pegar uma porção aparece a tela ao lado



Nessa é possível:

- **remover** as porções selecionando a linha desejada ► veja o ponto **A** na pág.41
- **adicionar** as porções criando um novo programa ► veja o ponto **B** na pág.41



A Se a porta foi aberta porque foram **removidas** porções, toque na bandeja desejada (por ex. 03) e, utilizando o botão “-”, defina as porções removidas (no exemplo 4 porções, isto é passa de 10 a 6).
Confirme com “✓”.



! Se cometer um erro e remover mais porções pode utilizar o botão “+” mas somente até o número de porções iniciais (por ex. 10). Uma vez confirmado com “✓” não pode mais fazer correções.

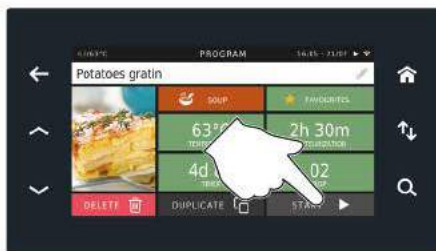


B Para **adicionar** novas porções é necessário criar novos programas a cada adição:

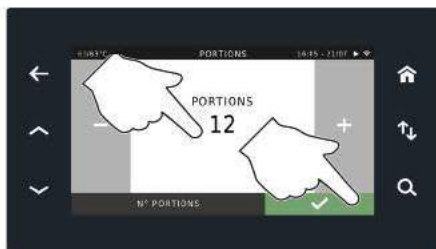
- insira as porções em EVEREO®
- toque a linha vazia com +
- escolha o modo de uso (por ex. CONSERVAÇÃO - MULTI.Day MODE),
- selecione o programa desejado movendo-se com os botões seta .



São exibidas as configurações do programa: é possível alterá-las (veja a pág. 24 e 30) ou iniciar diretamente o programa tocando no botão “START”.



Se previamente tiver sido definido em **ON** o parâmetro “perguntar sempre o número das porções (always require portions numbers)” (veja a pág. 14) é necessário definir o **número de porções inseridas** (por ex. 12) usando os botões “-” e “+” ou arrastando o cursor. Confirme com “✓” ou cancele com “✗”.



As cores ao lado dos processos indicam o dia em que a embalagem foi inserida (segunda= marrom, terça= amarelo, etc...



Essas se referem às etiquetas coloridas posicionadas na embalagem das porções. As cores se podem desativar ou alterar acessando a seção Configurações. Veja configuração de cores na pág. 61



Possíveis problemas: porções expiradas

O TIMER que expira pisca vermelho (por ex. Timer 01)



PROGRAMA COM ROP

Se no programa foi inserido um ROP (ponto de reabastecimento), quando o inicia em modo Lista, o valor "Portions" mostra quantas porções inseriu e quanto é o rop do programa (a intervalos de tempo)

①		Pasta with pesto	ROP 06	05	04h 10m	✖
+						



Inserir uma nova porção

Se iniciar novamente o programa para inserir novas porções, na lista aparecem dois timer "Pasta with pesto" e no campo "portions" é indicado quantas porções há em cada timer e quantas existem dentro de Evere.

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



18 porções totais
1º timer: 12 porções
2º timer: 6 porções

Se as porções forem inferiores ao ROP

Se as porções forem inferiores ao ROP definido, a seção Portions fica vermelha.

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





F) Desligar o equipamento

É possível desligar EVEREO® de duas maneiras diferentes:

- **sem programas ativos** ➤ veja o ponto (A)
- **com programas ativos** ➤ veja o ponto (B)

A tela acima é exibida quando EVEREO® não tem programas ativos (00 WORKING PROGRAMS).

- (A) Neste caso, para desligar o equipamento toque no ícone "temperatura" e na indicação "OFF".

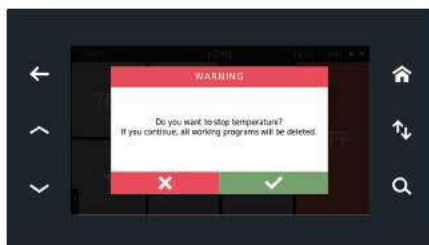


A tela acima é exibida quando EVEREO® tem programas ativos (no exemplo 03 WORKING PROGRAMS).

Neste caso, para desligar o equipamento toque no ícone “temperatura” e na indicação “OFF”.

Ⓑ

Aparece um pop-up pedindo a confirmação para desligar: confirme com “✓” ou cancele com “✗”.



PT

UMA FUNÇÃO EXTRA: TIMER

- ① Essa função permite definir um simples timer sem ter de definir nenhum outro parâmetro.



- ② Selecione uma bandeja vazia (por ex. 09).



- ③ Selecione a função "TIMER".

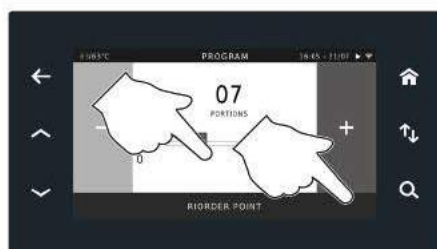


- ④ Defina o tempo desejado e confirme com "✓".



- ⑤ Se nas configurações estiver ativo o parâmetro "ALWAYS REQUIRE PORTIONS NUMBERS"

- ⑥ Indique o número de porções (por ex. 07) e confirme com "✓".



- ⑦ A tela ao lado indica um timer iniciado e a tela bandejas.

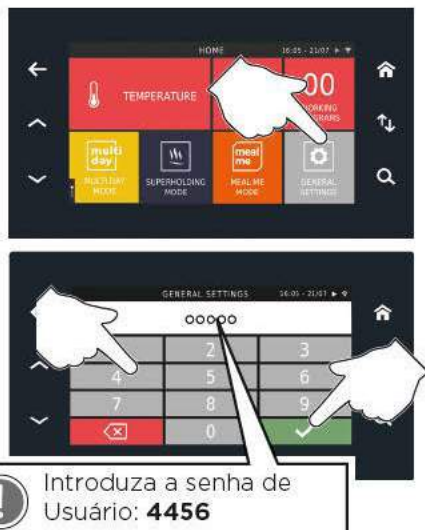


G) CONFIGURAÇÕES

Para acessar as configurações de EVEREO® é aconselhável desligar a temperatura e eliminar todos os programas ativos.

Na tela HOME selecione “GENERAL SETTINGS”.

Introduza a senha de Usuário:
4456



LANGUAGE: Alterar o idioma do sistema

DATE AND TIME: Ajustar o relógio

PREFERENCES: Menu preferências de Evereo (modo de exibição, unidades de medida, etc.)

MEALME PREFERENCES: Menu preferências de EVEREO® (modo de exibição, unidades de medida, etc.)

USB: Importar/exportar programas, imagens e dados HACCP

NETWORK: Configurar a conexão internet



LANGUAGE



Para alterar o idioma de sistema acesso o menu LANGUAGE e selecione o idioma desejado. Com as setas pode consultar as telas.



DATE AND TIME



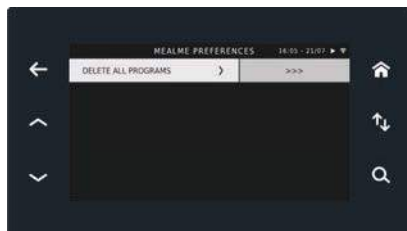
Acesse o menu DATA AND TIME para ajustar o dia e a hora.



MEALME PREFERENCES



Para gerenciar os programas e as imagens dos programas da biblioteca Meal Me Mode. Se tiver muitos programas expirados (não mais em venda no portal Meal Me), podem ser eliminados desse menu.



USB



Para importar/exportar programas, fotos e dados HACCP de EVEREO® pode usar a interface USB. Conecte pen drive na porta USB do painel de controle e entre no menu USB. Selecione a opção desejada.



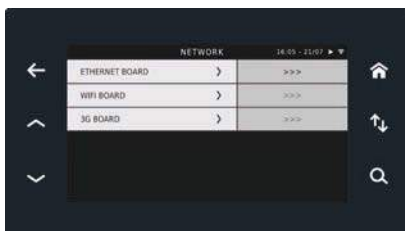
PORTA USB NO PAINEL FRONTAL.

Levante a lingueta de silicone e insira a pen drive USB

NETWORK



Acessando o menu NETWORK tem a possibilidade de inserir as configurações da conexão a internet, para poder acessar MealMe e receber as atualizações software.



PREFERENCES



UNIT OF MEASURE:
Temperatura em °C ou °F

PORTIONS VIEW:
Modo de exibição das porções (BANDEJA ou LISTA). Não é possível alterar a exibição se EVEREO® está funcionando.

LOCKING: Habilitar ou desabilitar as funções de EVEREO® a fim de limitar as ações do operador.

ON o bloqueio está habilitado
OFF o bloqueio está desabilitado

LIST ORDER: Definir a ordem de exibição dos programas dentro das bibliotecas "MULTI.Day MODE", "SUPERHOLDING MODE" e "MealMe mode".

T.BOOST: Definir o tempo e a temperatura do modo T.BOOST.

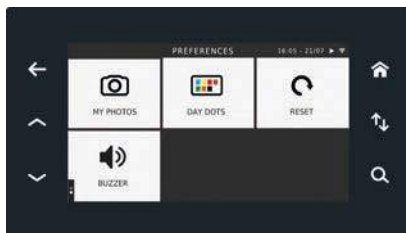
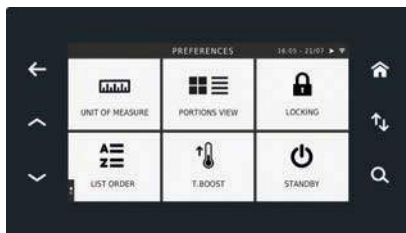
STANDBY: Tempo de desligamento da TELA e do LED.

MY PHOTOS: Mostrar/eliminar as fotos inseridas com a pen drive.

BUZZER: Definir os sinais sonoros de EVEREO® (fim da preservação de um programa, feedback de toque, alarmes)

DAY DOTS: Definir cores para as porções diárias (etiquetas).

RESET: Eliminar programas, temperaturas, reset sistema



UNIT OF MEASURE



No menu UNIT OF MEASURE pode selecionar °C ou °F

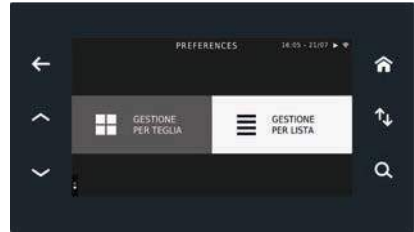
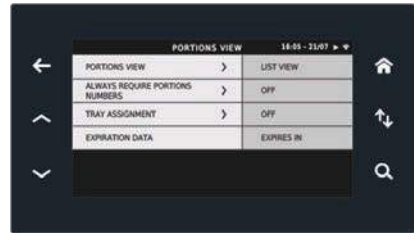


PORTION VIEW



Pode selecionar o modo de gerenciar as porções selecionando TRAY VIEW ou LIST VIEW. Desligue a temperatura e elimine os programas atuais para acessar esse menu.

Nesse menu também pode ativar ou desativar o pedido de introdução do número de porções (no início de um programa) ou o pedido de introdução do número da bandeja (somente se a exibição por lista tiver sido selecionada)



LOCKING



No menu LOCKING pode habilitar e desabilitar as funções de EVEREO® a fim de limitar as ações do operador.

ON o bloqueio está habilitado

OFF o bloqueio está desabilitado

Funções que podem ser desativadas:

LOCK START TIMER:

Desativar a possibilidade de iniciar TIMER rápidos.

LOCK SUPERHOLDING MODE:

Bloquear o acesso à biblioteca SUPERHOLDING MODE, impedindo a introdução de alimentos abertos.

LOCK ADD NEW PROGRAM:

Desativar o primeiro botão das bibliotecas que permite a criação de novos programas.

LOCK MODIFY PROGRAM:

Bloquear a possibilidade de alterar um programa memorizado.

LOCK DELETE PROGRAM:

Bloquear a possibilidade de eliminar um programa memorizado.

LOCK DELETE PROGRAM IN REGEN:

Bloquear a possibilidade de eliminar um programa em pasteurização.



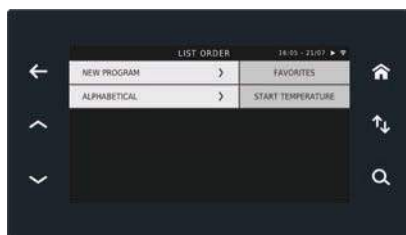
CODE:

Senha que deseja usar para iniciar uma temperatura abaixo de 59°C. A senha predefinida é 12345

LIST ORDER



As configurações do menu LIST ORDER permitem definir a ordem em que as porções são exibidas dentro das bibliotecas.



STAND-BY



PAINEL: O painel de EVEREO® pode entrar em standby para economizar energia. Nesse menu pode ativar o timer e definir um tempo para desligamento após um período de inatividade.

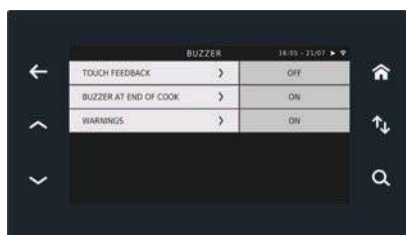
LEDBAR: Os LEDs que iluminam a câmara se acendem quando a porta é aberta. O apagamento pode ocorrer quando a porta é fechada ou definir um tempo para o apagamento.



BUZZER



As configurações do menu LIST ORDER permitem ativar os sinais sonoros que indicam:- Feedback ao toque no painel- Alarme de fim de timer do programa- Alarmes gerais



MY PHOTOS



No menu MY PHOTOS é possível carregar (ou eliminar) as imagens pessoais



DAY DOTS



No caso da utilização de etiquetas para a identificação das porções inseridas em EVEREO®, pode definir as cores a serem atribuídas para os dias (por ex. etiqueta azul para porções inseridas segunda-feira, etiqueta amarela para porções inseridas terça-feira etc.).

Pode desativar essa função selecionando a primeira caixa ao lado dos dias.

Assim que acessa essa tela a primeira linha será selecionada. Toque no ícone da cor que quer definir para Monday e automaticamente a escolha será feita e selecionada a segunda opção da lista (TUESDAY).

No caso da cor selecionada já pertencer a um dia da semana, a cor será atribuída e será removida do dia a que pertencia anteriormente.



RESET



No menu RESET pode eliminar todos os

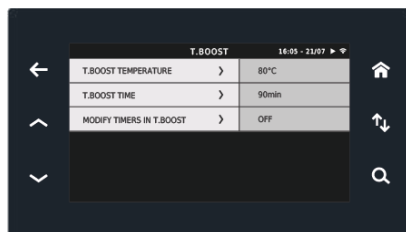
programas memorizados, eliminar todas as temperaturas ou eliminar todos os dados (Programas, Temperaturas, Imagens carregadas).



T.BOOST



Regula as configurações de tempo, temperatura e alteração dos timer para o modo T.BOOST. Os parâmetros ideais para o modo T.BOOST são 80°C por 120 minutos.



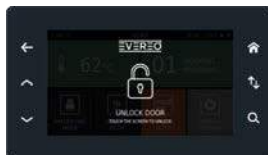
H) CONFIGURAR E USAR EVEREO SAFE.LOCK

PROCEDIMENTO DE ACESSO SUPER USER

O painel de EVEREO® em modo SAFE.Lock está sempre bloqueado.

Para desbloqueá-lo é necessário inserir a senha de 4 dígitos disponível no manual incluído na embalagem do equipamento.

Após o desbloqueio, será possível usar todas as funções de EVEREO®.

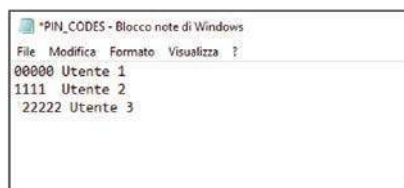


CARREGAR AS SENHAS DE USUÁRIO

1) Crie um arquivo de texto em formato .txt que contenha as senhas de usuário.

- As senhas devem conter 5 caracteres numéricos (cuidado com os espaços em branco);
- Cada linha do arquivo deve começar com uma senha.
- Após a senha, pode ser inserido um nome associado ao pin de forma a poder realizar o controle dos acessos, baixando o log do menu USB.

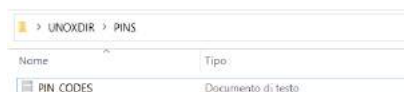
Exemplo:



2) Memorize o arquivo:

- Dentro de uma pen drive USB crie uma pasta e dê-lhe o nome "UNOXDIR";
- Dentro da pasta UNOXDIR, crie uma pasta e dê-lhe o nome "PINS";
- Por último, salve dentro da pasta "PINS" o arquivo de texto com o nome "PIN_CODPOR EX.txt".

Exemplo:



Faça o acesso em modo SUPER USER e acesse o menu **“GENERAL SETTINGS”** usando a senha **4456**.



Insira a pen drive na porta específica situada ao lado do painel e acesse o menu USB.

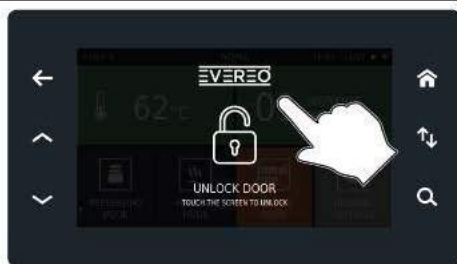


Selecione a opção **“IMPORT AND ENABLE PIN CODES”** e aguarde o carregamento das senhas.

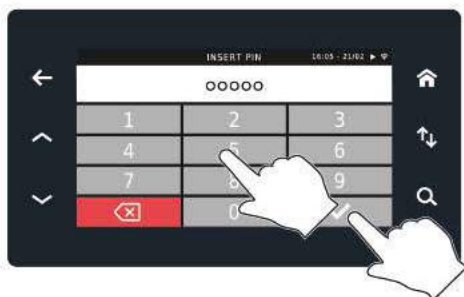


PROCEDIMENTO DE USO USUÁRIO

O painel de Evereo® em modo SAFE.Lock está sempre bloqueado. Toque na tela para poder digitar o pin.



Utilize a senha pessoal de 5 dígitos para validar o acesso.



Após a confirmação do acesso, Evereo® desbloqueia a porta, permitindo assim que retire a refeição.



Após ter retirado os alimentos, volte a fechar a porta.

⚠ Por questões de segurança, se a porta não for aberta no prazo de 5 segundos, Evereo® volta a bloquear o sistema.

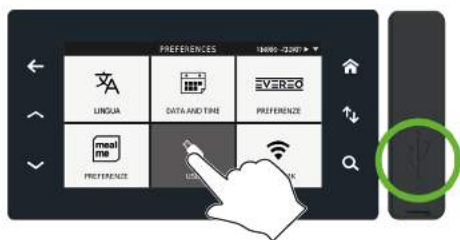


DOWNLOAD LOG DE ACESSOS

Faça o acesso em modo
SUPER USER e acesse o menu
“**GENERAL SETTINGS**” usando a
senha **4456**.



Insira a pen drive na porta específica situada ao lado do painel e acesse o menu USB.



Selecione a opção “**EXPORT HACCP TO USB**” e aguarde o download do arquivo.



1) Como ler o arquivo HACCP.

A ação de desbloqueio com pin é automaticamente registrada e inserida no arquivo.CSV dos dados HACCP.

As informações memorizadas são:

- data
- hora
- pin de desbloqueio.

DADOS HACCP

ACESSO USER

ACESSO SUPER USER

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

ALARMES

Símbolo	Descrição
T_{setpoint}	Temperatura de setpoint
T_{S1}	Temperatura medida pela sonda S1
T_{S2}	Temperatura medida pela sonda S2
T_{media}	Média das temperaturas de S1 e S2
D_T	Diferença de temperatura entre S1 e S2
timeout	Tempo de medição (geral)
t_{black}	Duração blackout
t_{door}	Duração abertura porta
t_{repast}	Duração repasteurização

O conservador detecta e avisa os seguintes maus funcionamentos hardware:

Cód.	Descrição	Condições	String exibido (INGLÊS)
WP01	Temperatura de setpoint não alcançada, dentro de 30 minutos após ativação do equipamento.	1) Evereo ON 2) Pelo menos UMA sonda funcionando 3) A porta está fechada 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}}$ 5) timeout > 30 min.	WARNING WP01 LOW TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP02	Temperatura abaixo do set point, durante o funcionamento do equipamento.	1) Evereo ON 2) Pelo menos UMA sonda funcionando 3) A porta está fechada 4) $T_{\text{media}} < T_{\text{setpoint}} - 0,5^{\circ}\text{C}$ 5) timeout > 30 min.	WARNING WP02 LOW TEMPERATURE (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP03	Temperatura excede o valor máximo	1) Evereo ON 2) Pelo menos UMA sonda funcionando 3) T_{S1} ou T_{S2} ou $T_{\text{media}} > 100^{\circ}\text{C}$	WARNING WP03 HIGH TEMPERATURE (HEATING ELEMENT ERROR)
WP04	Sonda S1 danificada ou avariada	1) S1 não mede/estado de falha 2) S2 funciona corretamente	WARNING WP04 PROBEERROR (PROBE 1)

Cód.	Descrição	Condições	String exibido (INGLÊS)
WP05	Sonda S2 danificada ou avariada	1) S2 não mede/estado de falha 2) S1 funciona corretamente	WARNING WP05 PROBE ERROR (PROBE 2)
WP06	Sondas danificadas ou avariadas	1) S1 não mede/estado de falha 2) S2 não mede/estado de falha	WARNING WP06 PROBESERROR (PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP07	Ventilador não funciona	1) Evereo ON 2) S1 funciona corretamente 3) S2 funciona corretamente 4) $D_T > 10^{\circ}\text{C}$ 5) timeout > 30 minutos	WARNING WP07 FAN ERROR (PRE- SERVE FOOD IN ANOTHER WAY)
WP08	--	--	--
WP09	Sonda umidade danificada ou avariada.	1) Evereo ON 2) Sonda umidade não mede/estado de falha	WARNING WP09 PROBE ERROR (HUMIDITY PROBE)
WP10	Alcançada a temperatura máxima permitida para o termostato de segurança	1) Entrada digital de alarme termostato de segurança ON	WARNING WP10 TEMPERATURE THERMOSTAT
WP11	Alcançada a temperatura máxima permitida para os motores	1) Entrada digital de alarme térmico do motor ON	WARNING WP11 FAN THERMOSTAT

AVISOS

Símbolo	Descrição
T_{setpoint}	Temperatura de setpoint
T_{S1}	Temperatura medida pela sonda S1
T_{S2}	Temperatura medida pela sonda S2
T_{media}	Média das temperaturas de S1 e S2
D_T	Diferença de temperatura entre S1 e S2
H_{setpoint}	Setpoint de umidade
timeout	Tempo de medição (geral)
t_{black}	Duração blackout
t_{door}	Duração abertura porta
t_{repast}	Duração repasteurização

O conservador exibe os seguintes avisos sobre a integridade do produto em preservação:

Cód.	Dependente de	Descrição	Condições	Consequências	String exibido (INGLÊS)
HAZ01	BLACKOUT	Após um blackout, é possível que os alimentos conservados devam passar por uma fase de repasteurização.	Veja a tabela tempos de repasteurização	* Para tempos de blackout abaixo de 120 minutos, qualquer programa carregado será atualizado, subtraindo o tempo do timer.* Para tempos de blackout acima de 120 min., o usuário pode escolher se ELIMINAR TODOS os programas ativos ou REPASTEURIZAR	BLACKOUT HAZ01- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURI
HAZ02	ABERTURA PORTA	Após uma abertura da porta prolongada, é possível que os alimentos conservados devam passar por uma fase de repasteurização.		* Para tempos de abertura da porta abaixo de 120 minutos, qualquer programa carregado será atualizado, subtraindo o tempo do timer.* Para tempos de abertura da porta acima de 120 min., o usuário pode escolher se ELIMINAR TODOS os programas ativos, ou REPASTEURIZAR	OPEN DOORHAZ02- THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Cód.	Dependente de	Descrição	Condições	Consequências	String exibido (INGLÊS)
HAZ03	WP02/SET TEMPERATURA ABAIXO DE 59°C	É preciso distinguir três casos: 1) O conservador não mantém a temperatura, é aconselhável remover os alimentos conservados (apareceu WP02); 2) O conservador não mantém a temperatura e baixa sob 59°C (apareceu WP02); 3) O conservador foi iniciado com uma temperatura abaixo de 59°C (não apareceu WP02).	timeout > 120 minutos	É preciso distinguir três casos: 1) Estando ACIMA da temperatura de segurança, é possível REPASTEURIZAR ou ELIMINAR TODOS os programas; 2) Estando ABAIXO da temperatura de segurança, é possível somente ELIMINAR TODOS os programas; 3) Tendo definido MANUALMENTE e CONSCIENTEMENTE a temperatura, é somente um aviso, não é necessária nenhuma ação.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	O conservador não pode manter a temperatura, devido a avaria de AMBAS as sondas. É aconselhável remover os alimentos conservados.		Não é possível repasteurizar, mas somente ELIMINAR os programas ativos.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

Cód.	Dependente de	Descrição	Condições	Consequências	String exibido (INGLÊS)
HAZ05	WP07	A temperatura dentro do conservador é estratificada. É aconselhável remover os alimentos conservados.	timeout > 120 minutos	Não é possível repasteurizar, mas somente ELIMINAR os programas ativos.	FAN ERRORHAZ05 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.
HAZ06	Estão ativos somente programas de tipo MULTiDay MODE	A umidade medida é maior do que o nível definido para reconhecer a quebra/abertura de um recipiente.	H > LHCF (veja Parâmetros 2.0) timeout > LHTF (veja Parâmetros 2.0)	É somente um aviso, não é necessária qualquer ação.	HUMIDITY HAZ06 -POSSIBLE FOOD SEAL BROKEN. CHECK THE FOOD'S STATUS BEFORE PROCEEDING WITH REPASTEURIZATION.

Cód.	Dependente de	Descrição	Condições	Consequências	String exibido (INGLÊS)
HAZ03	WP02/SET TEMPERATURA ABAIXO DE 59°C	É preciso distinguir três casos: 1) O conservador não mantém a temperatura, é aconselhável remover os alimentos conservados (apareceu WP02); 2) O conservador não mantém a temperatura e baixa sob 59°C (apareceu WP02); 3) O conservador foi iniciado com uma temperatura abaixo de 59°C (não apareceu WP02).	timeout > 120 minutos	É preciso distinguir três casos: 1) Estando ACIMA da temperatura de segurança, é possível REPASTEURIZAR ou ELIMINAR TODOS os programas; 2) Estando ABAIXO da temperatura de segurança, é possível somente ELIMINAR TODOS os programas; 3) Tendo definido MANUALMENTE e CONSCIENTEMENTE a temperatura, é somente um aviso, não é necessária nenhuma ação.	LOW TEMPERATURE HAZ03 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED.
HAZ04	WP06	O conservador não pode manter a temperatura, devido a avaria de AMBAS as sondas. É aconselhável remover os alimentos conservados.		Não é possível repasteurizar, mas somente ELIMINAR os programas ativos.	PROBES ERRORHAZ04 - THE FOOD'S ORGANOLEPTIC PROPERTIES COULD BE COMPROMISED. PRESERVE FOOD IN ANOTHER WAY.

TABELA DE TEMPOS DE PASTEURIZAÇÃO

Condição	Dependente de	Duração repasteurização
$120 \text{ min} < t_{\text{black}} < 180 \text{ min}$	HAZO1	4 horas*
$180 \text{ min} < t_{\text{black}} < 240 \text{ min}$		6 horas*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 horas*
$120 \text{ min} < t_{\text{door}} < 180 \text{ min}$	HAZO2	4 horas*
$180 \text{ min} < t_{\text{door}} < 240 \text{ min}$		6 horas*
$t_{\text{black}} > 240 \text{ min}$		8 horas*

* verifique sempre o estado dos alimentos antes de iniciar uma fase de repasteurização.

Notas:

- Se o timer restante for menor do que o tempo de repasteurização necessário para garantir a integridade do alimento, esse é marcado como EXPIRADO a priori.
- Se um programa já estiver em fase de repasteurização e ocorrer um evento que requer uma nova fase de repasteurização, esse é marcado como EXPIRADO a priori.
- O início de uma repasteurização ou a eliminação são ações NÃO REVERSÍVEIS.

TABELA DE CONFIGURAÇÕES IDEAIS PARA A CONSERVAÇÃO

Categoria	Temp.	Tempo de regeneração e pasteurização			Tempo de cons. ideal
		Temp. do frigorífico (0-4°C)	Temp. ambiente (20-57°C)	Alimento quente* (+ de 58°C)	
carne vermelha	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
carne branca	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
frango	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
peixe	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
legumes	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
vegetais	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
sopas	70°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
massa	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
arroz	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias
molho	62°C	3h35m + 2h25m	2h30m + 2h25m	0m	3 dias

*é aconselhável realizar sempre pelo menos 2 horas de pasteurização, mesmo quando um alimento é inserido quente (com temperatura maior do que 58°C).

** O cálculo do tempo de pasteurização se baseia numa avaliação média. Se forem posicionados em EVEREO alimentos a temperatura inferior a 60°C para o cozimento/regeneração, a temperatura dos alimentos deve ser monitorada para verificar se o perfil de tempo/temperatura é seguro para os alimentos e, em particular, para garantir que esse cumpre as normas exigidas relativas à inativação dos microrganismos alvo.



CONSERVADOR A TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO

Manutenção

MANUTENÇÃO DE ROTINA

! Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e de água
- após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas, etc.).

Limpe diariamente o equipamento para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável se estrague ou corra.

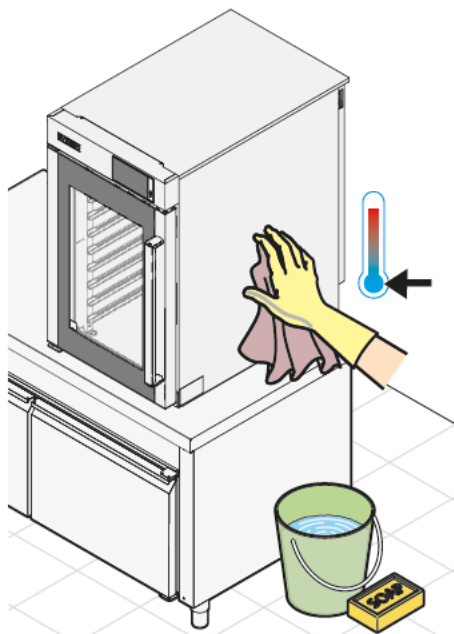
Para a limpeza de qualquer componente ou acessório **NÃO** utilize:

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico). Atenção! Não use essas substâncias nem sequer para limpar a mesa debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA

! Aguarde que as superfícies estejam frias.

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxágue e seque bem. Como alternativa, use apenas detergentes recomendados



pelo Fabricante; produtos de outro tipo podem causar danos e, consequentemente, anular a garantia e qualquer outra relação contratual vigente com o fabricante e suas sociedades subsidiárias e/ou associadas. Para seu uso consulte as instruções do fabricante dos detergentes.

VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA

! Espere que os vidros estejam frios.

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.

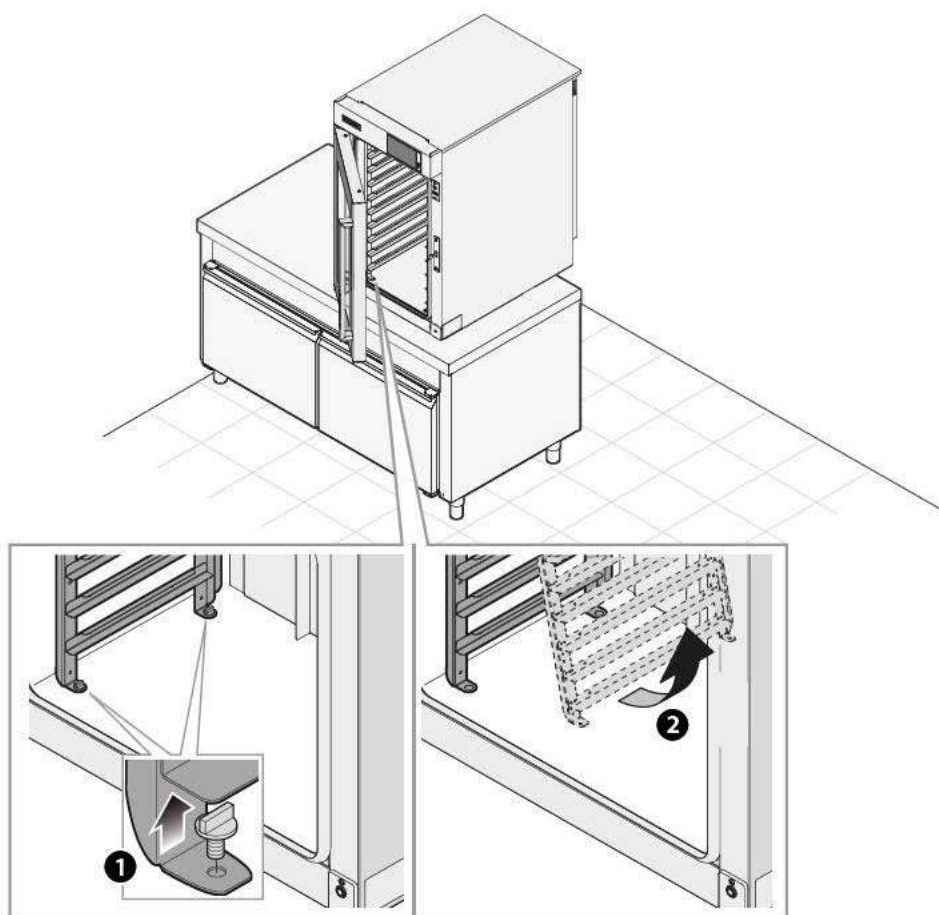
CÂMARA INTERNA



Se resíduos alimentares se acumularem na câmara, limpe-a imediatamente para eliminar o risco de incêndio.

Limpe manualmente a câmara utilizando um pano macio umedecido com um detergente específico para superfícies inox, não corrosivo, abrasivo ou agressivo.

Para facilitar a limpeza é possível remover as grelhas laterais.



PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja o cap. [Manutenção](#) na pág. 74);
- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e contate o Fabricante.

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Pádua, Itália

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

EVEREO™

está em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos termos das normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE nos termos das normas:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

GARANTIA

A instalação desse produto deve ser feita por um Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante. A data de instalação e o modelo do aparelho devem ser documentados pelo comprador final por meio de uma confirmação escrita ou uma fatura de instalação emitida pelo revendedor ou pelo Centro de Assistência autorizado pelo Fabricante.

A garantia do Fabricante prevê o reconhecimento de todas as avarias objetivamente provocadas por defeitos de origem devidos a uma má produção.

Estão excluídos os defeitos e danos derivados do transporte, armazenamento inadequado ou manutenção do bem ou uso errado do produto, de instalação não conforme às especificações técnicas fornecidas pelo Fabricante e provocadas pelo ambiente de utilização, como, por exemplo, a utilização de água suja e agressiva ou de corrente com potência ou tensão inadequadas.

Está excluído da garantia qualquer dano devido a sobretensão, bem como devido a adulterações por parte de pessoas não autorizadas ou não competentes. O direito à garantia é anulado no caso de danos e maus funcionamentos causados por incrustações de calcário no aparelho. Também estão excluídos da garantia os componentes de consumo, tais como: vedações, lâmpadas, vidros, peças estéticas dos equipamentos e consumíveis após a utilização.

O direito aos serviços de garantia é anulado no caso de danos causados por uma instalação imperfeita ou não realizada por um Centro de Assistência autorizado.

ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL

Nos termos do art.º 13º do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente.

Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso. Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes). É necessário dedicar atenção à gestão deste produto no fim da vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Recolha (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”).

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.



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 32 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.at@unox.com
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**
Unox Polska Sp. z o.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, ПРИБАЛТИКА**
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.asia@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



L11522A4

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