



Manual de instruções
INSTRUÇÕES ORIGINAIS

PORTUGUÊS

LineMicro™

ATENÇÃO: Ler as instruções antes de utilizar o aparelho

Explicação dos pictogramas



Perigo!

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



Perigo de incêndio!



Conselhos e informações úteis



Perigo de choque elétrico!



Símbolo de instalação à terra



Ler o manual de instruções



Símbolo de equipotencial



Perigo de queimaduras



Link para um outro capítulo

Sumário

Explicação dos pictogramas	2
Sumário	3
Introdução	4
INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO	
- Normas de segurança	5-7
Indicações para o uso do aparelho e Garantia	8
Controle <i>Manual</i>	9
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO	
- Normas de segurança	10
Instalação do aparelho	11
Ligação elétrica	12-13
Descarga de fumos da câmara de cozimento	14
Certificações	15

Introdução

Prezado Cliente,

Agradecemos por ter comprado um forno da linha LineMicro™ e desejamos que isto seja somente o início de uma colaboração positiva e duradoura.

As advertências e os conselhos que seguem referem-se às fases necessárias para a correta instalação, uso e manutenção do equipamento a fim de tutelar a sua segurança e para o melhor uso do produto.

UNOX S.p.A.

Revendedor:	Instalador:
	Data de instalação:

INSTRUÇÕES PARA O USUÁRIO

Atenção

Ler com atenção este manual de instruções que oferece indicações importantes referentes à segurança e uso do forno. Conservar com cuidado este manual de instruções para futuras consultas dos operadores.



Normas de segurança

Todas as operações de instalação e ligação elétrica devem ser feitas por pessoal qualificado segundo as normas em vigor.

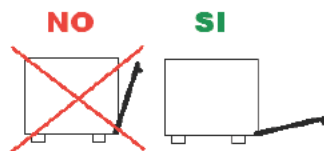
Normas gerais de segurança

A aparelhagem deve ser destinada somente ao uso para o qual foi concebida. Os fornos foram projetados para o cozimento de alimentos como indicado a seguir. Qualquer outro tipo de uso deve ser considerado impróprio. O forno pode funcionar com temperaturas de 0 a 260°C (0 - 500°F).

A aparelhagem pode ser utilizada para as seguintes utilizações:

- para o cozimento de todos os produtos de confeitaria e pão, frescos e congelados;
- para o acondicionamento de alimentos refrigerados e congelados

Se desejar abrir a porta durante o funcionamento normal do forno, preservando a integridade da mesma, aconselha-se abri-la completamente para que o calor seja facilmente absorvido pelo lado externo e para que as colunas laterais não sejam danificadas.



Ao dispor o alimento na câmara de cozimento, mantenha um espaço de pelo menos 20 mm entre uma forma e outra para permitir a circulação do ar quente. Evitar salgar os alimentos na câmara de cozimento.

Não devem ser utilizados alimentos que contenham substâncias facilmente inflamáveis (por exemplo: alimentos à base de álcool). As substâncias com um baixo índice de inflamabilidade podem entrar em autocombustão e, por este motivo, existe o perigo de incêndio e de fenômenos explosivos na câmara de cozimento que podem provocar aberturas imprevistas da porta, inclusive violentas. Os detergentes e descalcificantes, assim como os respectivos acessórios, podem ser utilizados somente para o objetivo descrito neste manual.

Qualquer outro tipo de emprego não está em conformidade com o uso previsto e portanto é perigoso. Em caso de danos às chapas de vidro que constituem a porta, é necessário que sejam imediatamente substituídas. Perigo de rupturas imprevistas.

Para evitar incêndios ou danos ao aparelho, é necessário submeter o pessoal a regulares cursos de formação e sessões sobre a segurança.

Normas de segurança



Utilização: Normas de segurança

O aparelho não deve ser utilizado por crianças com menos de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento sobre o uso do aparelho, se não forem devidamente supervisionadas ou se não foram instruídas sobre o uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos a ele relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção devem ser efetuadas pelo usuário e não por crianças sem a supervisão de adultos.

As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Durante a fase de primeira utilização, certificar-se de que no interior da câmara de cozimento não hajam manuais de instruções, sacos de plástico ou outros.

Certificar-se de que as estruturas suspensas e o carro porta-formas presentes no interior da câmara de cozimento estejam bloqueados como previsto pelas disposições. Os recipientes com líquido quente podem cair e escorregar da câmara de cozimento e existe o perigo de queimaduras!

Antes de utilizar o aparelho para cozinhar, certificar-se de que na câmara de cozimento não hajam resíduos de detergente. Remover eventuais resíduos de detergente com um pano úmido e enxaguar de modo eficiente, utilizando proteção adequada para as mãos e boca. Perigo de corrosão!

Os painéis de comando podem ser acionados somente com os dedos e qualquer outro tipo de objeto pode provocar danos e ou mau funcionamentos, o que faz com que a garantia decline.

Utilizar o aparelho com temperatura ambiente de +5°C a +40°C. A temperatura das partes externas pode superar 60°C: Tocar somente os elementos de comando do aparelho. Perigo de queimaduras!

Quando os contentores estiverem cheios de líquido ou se forem enchidos durante o cozimento, não é permitido utilizar planos mais altos do que aqueles que o usuário pode ver o conteúdo destes mesmos recipientes - perigo de queimaduras! Ao retirar as formas com líquidos quentes, prestar atenção para que não saia o líquido contido nestes recipientes.

Prestar atenção à movimentação dos recipientes de alimento durante e após o cozimento, pois as temperaturas podem ser elevadas e causar queimaduras.

Utilizar vestimentas de proteção para tocar os acessórios e os outros objetos presentes no interior da câmara de cozimento - perigo de queimaduras!

Abrir a porta sempre lentamente e com cautela, pois existe o perigo de saída de vapores devido à temperatura elevada.

Não recolocar substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis nas proximidades do aparelho - perigo de incêndio!

Normas de segurança



Cuidado, inspeção e limpeza

É aconselhável limpar quotidianamente a câmara de cozimento para manter níveis adequados de higiene e evitar danos no aço no interior da câmara de cozimento.



Atenção!

Se o aparelho não for limpo ou não for submetido à limpeza adequada, é possível que as gorduras ou resíduos de alimentos acumulados na câmara de cozimento se incendeiem - perigo de incêndio!

Limpar o aparelho diariamente para evitar fenômenos de corrosão na câmara de cozimento. Não limpar o aparelho com lavadoras de alta pressão, jatos de água quente ou vapor a alta pressão. Utilizar somente os detergentes aconselhados pelo fabricante do aparelho. Os detergentes produzidos por outros fabricantes podem causar danos e, consequentemente, causar a perda do direito à garantia. Não utilizar substâncias abrasivas ou detergentes corrosivos.

A limpeza quotidiana da guarnição da câmara de cozimento efetuada com um detergente não abrasivo prolonga a vida útil do aparelho. Não utilizar produtos ácidos e ou instrumentos e produtos abrasivos.

Para a limpeza das superfícies externas do forno, não utilizar jatos de água.

Utilizar panos úmidos e produtos específicos para a limpeza do aço.

Não utilizar produtos ácidos e ou amoníaco.



Instalação, inspeção e consertos



Perigo de alta tensão!

As intervenções de instalação, inspeção, manutenção e consertos devem ser efetuados por pessoal qualificado e adequadamente treinado. Desconectar a tensão de alimentação do aparelho antes de efetuar estas operações.

Caso o aparelho esteja posicionado em um suporte dotado de rodas, certificar-se de que o movimento permitido não danifique cabos elétricos, tubagens da água, tubagens de descarga ou outros.

Evitar posicionar fontes de calor nas proximidades do aparelho.

Se o aparelho for deslocado, é necessário certificar-se de que os cabos elétricos e as tubagens de descarga estejam ligados corretamente. Se o aparelho for colocado em sua posição original, certificar-se de colocar uma trave de fixação e conectá-lo aos cabos elétricos e tubos de descarga em conformidade com as normas em vigor.

Para certificar-se de que o aparelho esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário submetê-lo à manutenção efetuada por um centro autorizado de assistência técnica.

Indicações para o aparelho

Evitar colocar fontes de calor (por exemplo: grelhas, frigideiras, etc.) nas proximidades do aparelho. Quando a porta da câmara de cozimento for aberta, o aquecimento e a ventoinha desligam-se automaticamente (somente para o modelo «Domenica»). Entra em funcionamento o freio da ventoinha incorporado. A ventoinha continua a girar por pouco tempo. Se o aparelho permanecer ligado por mais de 15 minutos sem que tenha sido selecionada uma modalidade de funcionamento, ativa-se automaticamente a função de stand-by para reduzir os consumos de energia. Para sair da modalidade de stand-by, basta tocar a tecla de início/parada (START/STOP) por 3 segundos, pelo menos. Em caso de tempos prolongados de inatividade (por exemplo: durante a noite) deixar a porta da câmara de cozimento ligeiramente aberta.

Em caso de pausas prolongadas (por exemplo: dia de fechamento) fechar a alimentação de energia elétrica do aparelho.

No final de sua vida útil, o aparelho não deve ser eliminado entre os detritos domésticos, nem em containers para eletrodomésticos usados em centros de coleta diferenciada municipais. Temos muito prazer em ajudar-lhe a eliminar o aparelho corretamente.

Garantia

A instalação de um produto UNOX deve ser realizada por um Centro de Assistência Autorizado UNOX. A data de instalação e o modelo do aparelho devem ser documentados pelo comprador final através de uma confirmação por escrito ou uma fatura de instalação emitida pelo revendedor ou pelo Centro de Assistência Autorizada UNOX; a falta desses dados implica a anulação da própria garantia;

A garantia UNOX prevê o reconhecimento de todos os defeitos ligados a defeitos de origem devido à má fabricação. Estão excluídos os defeitos e danos decorrentes do transporte, má conservação ou manutenção do produto ou uso incorreto do mesmo, da instalação efetuada não em conformidade com as especificações técnicas fornecidas pela empresa Unox e relativas ao ambiente de uso como, por exemplo, utilização de água suja e agressiva, gás de péssima qualidade ou corrente com potência ou tensão inadequadas. Está excluído da garantia qualquer dano devido à sobretensão, além de danos decorrentes das violações efetuadas por pessoas não autorizadas ou não especializadas. O direito à garantia será anulado em caso de danos e maus funcionamentos decorrentes das incrustações de calcário no aparelho. Estão também excluídos da garantia os componentes de consumo como: guarnições, lâmpadas, vidros, partes estéticas dos equipamentos e partes sujeitas ao desgaste normal.

O direito à garantia declina em caso de danos surgidos devido à instalação imperfeita ou não efetuada por um Centro de Assistência Autorizado.

Controle *Manual*

Programação do Tempo de cozimento

O tempo de cozimento é programado através do respectivo manípulo (manípulo à esquerda): o tempo é programado em um intervalo de 0 a 60 min.

Girando o manípulo em sentido horário, programa-se o tempo de cozimento e se o manípulo for girado em sentido anti-horário (posição manual), o forno funciona de modo contínuo.

A rotação do manípulo ativa o forno pois ativa a rotação do ventilador e acende a luz interna. No final do cozimento, o manípulo coloca-se na posição "zero" e o forno desliga-se.

A condição de forno desligado ocorre somente quando o manípulo do temporizador estiver colocada exatamente no zero ("0"). Para certificar-se da correta desativação, aguardar 5 minutos antes de abandonar o aparelho.



Programação da Temperatura de cozimento

A temperatura no interior da câmara de cozimento é programada através do respectivo manípulo (manípulo à direita):

a temperatura é programada em um intervalo de 0 - 260 °C
(0 - 500 F).

o indicador luminoso verde da temperatura, quando estiver aceso, sinaliza que a resistência está ativa; quando a temperatura desejada for obtida, este indicador luminoso apaga-se.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO



Normas de segurança:

Todas as operações de instalação, montagem, assistência e manutenção devem ser feitas por pessoal qualificado segundo as normas em vigor. Este pessoal técnico deve ser informado e aplicar as normativas referentes à segurança dos produtos restabelecidos, além de tutelar a segurança no local de trabalho. A instalação do aparelho efetuada por pessoal qualificado não autorizado pela empresa UNOX comporta a renúncia aos direitos da garantia.

Em relação ao que foi indicado anteriormente, a empresa UNOX não é responsável por intervenções não efetuadas em conformidade com as normas em vigor ou interpretações incorretas, ou aplicações, das normativas ou do presente manual.



Atenção!

A instalação, assistência, manutenção ou limpeza incorreta, além de eventuais modificações efetuadas nos aparelhos, podem provocar danos, lesões ou acidentes mortais.

Ler com atenção as instruções para a instalação antes de instalar o aparelho.

Operações preliminares e posicionamento

Local de instalação

Antes de posicionar o aparelho, controlar as dimensões totais e a exata posição das ligações elétricas, hídricas, descarga de fumos de acordo com as ilustrações indicadas no fascículo em anexo "Dados técnicos".



Atenção!

Não instalar o aparelho nas proximidades de materiais inflamáveis.

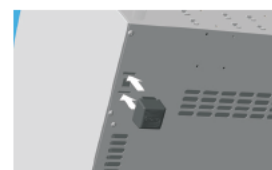
Se o aparelho estiver posicionado nas proximidades de paredes, divisórias, móveis de cozinha, bordas decoradas, etc., estes elementos devem ser fabricados com material não inflamável.

Caso contrário, estes materiais devem ser revestidos com material isolante térmico não inflamável e é necessário prestar a máxima atenção às normas de prevenção a incêndios.



Remoção das películas de proteção

Retirar completamente a película de proteção das paredes externas do aparelho com atenção para evitar que permaneça resíduos de cola. Caso ainda permaneça resíduos de cola, retirá-los com um solvente apropriado.



Fixação dos pés

Os pés que estão no saco presente no interior da embalagem servem para garantir a passagem de ar para o resfriamento dos componentes eletrônicos e das paredes externas do forno. Portanto, é fundamental que sejam montados corretamente. Inserir os pés nas posições indicadas na imagem.

Atenção! Não utilizar o forno sem os pés pois pode causar sobreaquecimentos dos componentes eletrônicos e, conseqüentemente, danos irreversíveis aos mesmos.

Instalação do aparelho

Avisos

Posicionar o equipamento respeitando as normas de segurança indicadas a seguir. Posicionar o equipamento de modo que a parede posterior e lateral sejam facilmente acessíveis para efetuar a ligação elétrica e para permitir a manutenção da aparelhagem. A aparelhagem não é adequada para embutir e para o posicionamento em colunas, portanto, em caso de uso de mais fornos, não devem ser sobrepostos. Aconselha-se deixar uma distância de 10 cm entre a parede posterior e o tubo do forno.

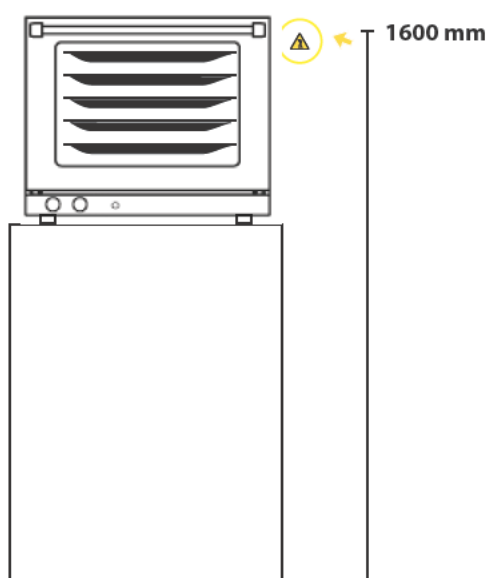
Em especial sobre os fornos, todos os modelos devem ser posicionados sobre um suporte tipo multiplicador de fermento, porta-formas ou sobre uma mesa com material não combustível.

Não instalar os fornos no pavimento. Se o aparelho estiver posicionado nas proximidades de paredes, divisórias, móveis de cozinha, bordas decoradas, etc., é aconselhável que estes elementos sejam fabricados com material não inflamável.

Caso contrário, estes materiais devem ser revestidos com material isolante térmico não combustível e é necessário prestar a máxima atenção às normas de prevenção a incêndios.

Em caso de presença de frigideiras ou outras fontes possíveis de borrifos de líquido quente, manter as distâncias de 45 cm laterais e 70 cm da parte posterior do forno.

Por motivos de segurança, os aparelhos de mesa devem ser posicionados somente em subestruturas ou subarmários do fabricante do aparelho. A altura de trabalho máxima ao nível do plano mais alto é de 1600 mm.



Os adesivos para a sua segurança

«altura máx. do último plano para os contentores com líquidos» encontram-se no forno.

Após instalar o aparelho, aplicar o adesivo em uma altura de 1.600 mm. (consultar o exemplo)

Ligação elétrica

Avisos

A ligação à rede elétrica deve ser efetuada segundo as normativas em vigor.

O aparelho deve ser colocado de modo que a tomada de conexão à rede seja acessível (para os aparelhos dotados de tomada Schuko). O dispositivo de seccionamento deve ser conectado a montante da ligação do aparelho de acordo com as normativas locais em vigor.

Aconselha-se utilizar um interruptor de segurança para correntes de defeito.

A tensão de alimentação, quando o aparelho estiver em funcionamento, não deve diferenciar-se do valor da tensão nominal, indicada na placa de dados do aparelho.



Atenção!

As ligações elétricas devem ser realizadas por pessoal técnico inscrito em órgãos previstos pela lei para o exercício de sua atividade previstos pela normativa do país no qual o aparelho está instalado. Este pessoal técnico deve ser informado e deve aplicar as normativas referentes à segurança dos produtos restabelecidos, além de tutelar a segurança no local de trabalho. Em relação ao que foi indicado anteriormente, a empresa UNOX não é responsável por intervenções não efetuadas em conformidade com as normas em vigor ou interpretações incorretas, ou aplicações das normativas.



Atenção!

Observar o código cromático dos fios. Uma ligação efetuada de modo incorreto pode causar choques elétricos.

A ligação incorreta pode danificar o aparelho.

Códigos da cor dos fios:

-  **Amarelo/verde** = condutor de proteção
-  **Azul** = condutor de neutro
-  **Marrom, cinza ou preto** = fase L1, L2, L3

Antes de conectar o forno à rede elétrica, comparar os dados referentes à rede de alimentação do sistema com os valores requisitados pelo aparelho, indicados na placa de identificação afixada no próprio aparelho.

Em caso de valores de tensão e fases de alimentação diferentes, providenciar a correta cablagem das fases, respeitando os dados indicados nas páginas em anexo. Verificar a ausência de dispersão elétrica entre fases e terra. Controlar a continuidade elétrica entre a carcaça externa e o fio de terra da rede. Aconselha-se utilizar um multímetro digital para efetuar estas operações.



Atenção!

Controlar se todas as conexões elétricas estão bem fixadas antes de conectar o aparelho à rede elétrica.

Ligação elétrica

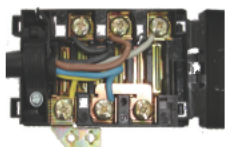
- a- A ligação à rede elétrica deve ser efetuada segundo as normativas em vigor. Utilizar o forno com temperatura ambiente de +5°C a +40°C. Antes de efetuar a ligação, certificar-se de que a tensão e a frequência correspondem aos valores indicados na placa de identificação afixada no aparelho. O aparelho deve ser colocado de modo que a tomada de ligação à rede seja acessível. Em caso de fornos dotados de conexão sem tomada (XF040, XF043 e equivalentes), colocar entre a aparelhagem e a rede um interruptor unipolar acessível após a instalação, cujos contatos tenham uma distância mínima de abertura de 3 mm com capacidade apropriada. Aconselha-se o uso de um disjuntor magnetotérmico diferencial. A tensão de alimentação, quando o aparelho estiver em funcionamento, não deve diferenciar-se do valor da tensão nominal, indicado na placa de identificação de dados do forno, de $\pm 10\%$. A proteção do termóstato de segurança deve ser parafusada firmemente para que não seja removida sem o uso de uma ferramenta.
- b- A aparelhagem deve estar ligada à terra com a rede. Além disso, a aparelhagem deve ser incluída em um sistema equipotencial cuja eficácia deve ser devidamente controlada segundo as indicações da normativa em vigor. Esta conexão deve ser efetuada entre aparelhos diferentes com o borne sinalizado com o símbolo:



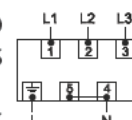
O aparelho deve ser incluído em um sistema equipotencial cuja eficácia deve ser devidamente controlada segundo as indicações da normativa em vigor. A ligação equipotencial consiste na ligação elétrica do forno com outras aparelhagens elétricas de modo que as diversas massas elétricas sejam levadas ao mesmo potencial elétrico. O símbolo de equipotencialidade está colocado nas proximidades do borne utilizado para a ligação equipotencial. O condutor equipotencial deve ter uma seção mínima de 10 mm² com a cor amarelo verde.

- 1- Fornos dotados de cabo e tomada Schuko (monofásica 230V): basta inserir a tomada na respectiva tomada elétrica de parede (a tomada de parede deve ser adequada para a tomada fornecida com o aparelho).
- 2- Fornos dotados de cabo (trifásico 400V + Neutro): os fornos em questão são dotados de cabo elétrico com 5 condutores: é necessário conectar à respectiva tomada trifásica de 5 polos com capacidade apropriada ou conectar o cabo diretamente a um quadro elétrico.

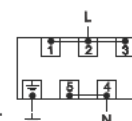
Nos fornos dotados de cabo com 5 condutores, é possível substituir o cabo de alimentação para adaptar o forno ao tipo de fornecimento de corrente elétrica disponível. Para substituir o cabo de alimentação, seguir os procedimentos abaixo indicados:



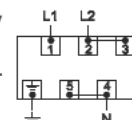
- Abrir a tampa da placa de bornes utilizando uma chave de fenda adequada através das duas aletas laterais (1)
- Desparafusar os parafusos de bloqueio dos condutores (2).
- Desparafusar o parafuso da abraçadeira (3).
- Remover o cabo fornecido de série.
- Conectar os condutores de cabo que deseja utilizar segundo o esquema de ligação escolhido, fixando devidamente os parafusos dos bornes.
- Bloquear o cabo através da respectiva abraçadeira.
- Fechar a tampa da placa de bornes.



400V - 3 PH + N + PE



230 V ~ 1 PH + N + PE



400 V - 2 PH + N + PE

Descarga de fumos da câmara de cozimento

AVISO:

Efetuar a ligação da placa de bornes como indicado no desenho: inserir a ponte de cobre e o cabo elétrico embaixo do parafuso, no sentido de aparafusamento para que, fixando com o parafuso, o cabo e a ponte estejam fixados firmemente.

A ligação incorreta pode causar sobreaquecimentos da placa de bornes até fundi-la.

Saída de fumos da câmara de cozimento

Na parte posterior do forno está instalado uma chaminé de saída de fumos proveniente da câmara de cozimento:

Durante o cozimento, saem fumos quentes e úmidos desta chaminé (a temperatura e umidade de fumos dependem dos parâmetros de funcionamento do forno e do tipo e quantidade de produto inserido no forno).

Os fumos que saem da chaminé podem ser canalizados para o lado externo ou condensados.

Descarte no final da vida útil

Nos termos do art. 13 do Decreto Legislativo de 2014, n. 49 “Implementação das Diretivas RAEE 2012/19/EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”



A marca da lata de lixo riscada com barra, especifica que o produto foi colocado no mercado após 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser tratado da mesma forma como outros resíduos, mas devem ser eliminados de forma separada.

Todos os aparelhos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inox, ferro, alumínio, chapa galvanizada, cobre, etc) com um percentual 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 prestar atenção à gestão deste produto no seu final de vida, reduzindo os impactos negativos sobre o meio ambiente e melhorar a eficácia da utilização dos recursos, mediante a aplicação dos princípios do “quem polui, paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. É importante ressaltar que a eliminação abusiva ou incorreta do produto envolve a aplicação de sanções previstas pela legislação e regulamentação vigentes.

Informações sobre o descarte na Itália

Na Itália, os equipamentos RAEE devem ser entregues:

- aos Centros de Coleta (também conhecidos como ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor de quem se compra um novo aparelho, que é obrigado a retirar gratuitamente (retirada “um contra um”);

Informações sobre o descarte em outros países da União Europeia

A Diretiva comunitária relativa aos equipamentos RAEE foi implementada de forma diferente por cada nação, por isso, se você quiser eliminar este equipamento sugerimos que entre em contato com as autoridades locais ou o Revendedor para solicitar o método de descarte correto.

Certificações

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara, sob a própria responsabilidade, que o produto

LineMicro™

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

- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

E a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética 2004/108/CE, nos termos das seguintes 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

Os fornos com códigos XAF estão em conformidade com os padrões:

UL197

CSA C22.2 nº 109

NSF/ANSI 4-2009



ActiPAGE

COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

Activamos o seu negócio!

Rua dos Lírios, Arm. 5B • 2860-274 Alhos Vedros

Apartado 166 • 2861-909 Moita PORTUGAL

Tlf: +351 210 138 889 • **Fax:** +351 210 125 297

geral@actipage.pt • www.actipage.pt

L1292A3.D00-LB-00 - Impresso: 10-2014
Sujeito a mudanças técnicas



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

