

**Manuel d'instructions**

**FRANÇAIS**

**LineMicro™**

**ATTENTION : Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil**

# Explication des pictogrammes

---



## **Danger!**

Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Risque d'incendie !



Conseils et informations utiles



Risque de haute tension !



Symbole de mise à la terre



Lisez le manuel d'instructions



Symbole d'équipotentiel



Risque de brûlures



Renvoi à un autre chapitre

# Sommaire

---

<b>Explication des pictogrammes</b>	2
<b>Sommaire</b>	3
<b>Introduction</b>	4
<b>INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR</b>	
- Normes de sécurité	5-7
<b>Indications pour l'utilisation de l'appareil et Garantie</b>	8
<b>Contrôle <i>Manual</i></b>	9
<b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR</b>	
- Normes de sécurité	10
<b>Installation de l'appareil</b>	11
<b>Branchement électrique</b>	12-13
<b>Système d'extraction des fumées dans la chambre de cuisson</b>	14
<b>Certifications</b>	15

# Introduction

---

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un four de la ligne LineMicro™ et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Les mises en garde et les conseils qui suivent concernent les phases nécessaires à l'installation, l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil, dans le but de protéger votre sécurité et pour un meilleur usage de l'appareil.

**UNOX** S.p.A.

<b>Revendeur :</b>	<b>Installateur :</b>
	<b>Date d'installation :</b>

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## Attention

Lisez attentivement le présent manuel car il fournit d'importantes indications relatives à la sécurité et l'utilisation du four. Conservez ce manuel avec soin pour toute ultérieure consultation de la part des divers opérateurs.



## Normes de Sécurité

Toutes les opérations d'installation et de branchement électrique doivent être réalisées par du personnel qualifié selon les normes en vigueur.

## Normes générales de sécurité

L'appareil devra être uniquement destiné à l'usage pour lequel il a expressément été conçu. Les fours ont été conçus pour la cuisson d'aliments au four, comme il est indiqué ci-après. Toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Le four permet des températures d'exercice comprises entre 0 - 260 °C (0 - 500 °F).

### L'appareil peut être utilisé pour les emplois suivants :

- pour les cuissons de Pâtisseries et de Pains, frais ou congelés ;
- pour le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés

Si l'on souhaite ouvrir la porte durant le fonctionnement normal du four, afin d'en préserver l'intégrité, il est conseillé de l'ouvrir complètement afin que la chaleur soit rapidement évacuée à l'extérieur et qu'elle n'endommage pas les colonnes latérales.



Lorsque vous disposez les aliments dans la chambre de cuisson, maintenez un espace d'au moins 20 mm entre un conteneur et l'autre, afin de permettre la circulation de l'air chaud.

Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

Tout aliment contenant des substances facilement inflammables ne doit pas être utilisé (par ex., aliments à base d'alcool).

Les substances ayant un point d'inflammation bas peuvent entrer en auto-combustion - danger d'incendie et de phénomènes explosifs dans la chambre de cuisson qui peuvent provoquer des ouvertures imprévues de la porte, même violentes.

Les détergents et les produits de décalcification, tout comme les accessoires relatifs, peuvent être utilisés uniquement pour l'objectif décrit dans le présent manuel.

Toute autre utilisation n'est pas conforme à l'usage prévu et résulte par conséquent dangereuse. En cas de dommages aux plaques de verre qui constituent la porte, faites-les remplacer immédiatement.

Danger de ruptures imprévues.

Pour éviter des incidents ou des dommages à l'appareil, il est nécessaire de soumettre le personnel à des cours de formation et des sessions régulières sur la sécurité.

# Normes de Sécurité

---



## Utilisation : normes de sécurité

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En phase de première utilisation, assurez-vous qu'aucun manuel d'instructions, sachet en plastique ou autre ne soient présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Assurez-vous que les châssis suspendus et le chariot porte-plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bloqués comme il est prévu par les dispositions - Les conteneurs avec des liquides chauds peuvent tomber ou glisser de la chambre de cuisson – danger de brûlures !

Avant d'utiliser l'appareil pour cuisiner, assurez-vous d'avoir éliminer tous les résidus de détergent dans la chambre de cuisson. Éliminez les éventuels résidus de détergents avec un chiffon humide et en utilisant des équipements de protection pour les mains, la bouche et les yeux, puis rincer à fond - Danger de corrosion !

Les panneaux de commande peuvent être actionnés seulement avec les doigts ; tout autre projet peut provoquer des dommages et/ou dysfonctionnement, et donc entraîner l'annulation de la garantie.

Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C. La température des parties externes peut dépasser les 60 °C: Touchez seulement les éléments de commande de l'appareil. Risque de brûlures !

Quand les conteneurs contiennent des liquides ou se remplissent de liquides durant la cuisson, il est interdit d'utiliser des étages plus hauts par rapport à celui qui permet à l'opérateur de voir à l'intérieur du conteneur - risque de brûlures !

Si vous retirez des conteneurs contenant des liquides chauds, faites particulièrement attention à l'éventuelle sortie de ces liquides.

Faites particulièrement attention au déplacement des conteneurs des aliments durant et après la cuisson : les températures peuvent être élevées et provoquer des brûlures.

Touchez des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson chaude uniquement avec des équipements thermiques de protection - risque de brûlures !

Ouvrez toujours lentement et avec précaution la porte : risque de brûlures dû à la sortie des vapeurs à haute température.

Ne pas laisser de substances facilement inflammables ou de combustibles à proximité de l'appareil - risque d'incendie !

# Normes de Sécurité

---

## **Entretien, inspection et nettoyage**

Il est conseillé de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore.

### **Attention !**

Si l'appareil n'est pas nettoyé ou soumis à un entretien suffisant, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés dans la chambre de cuisson prennent feu - risque d'incendie !

Pour éviter tout phénomène de corrosion dans la chambre de cuisson, l'appareil doit être nettoyé tous les jours.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à haute pression, avec des jets d'eau chaude ou de la vapeur à haute pression. Utilisez uniquement des détergents conseillés par le producteur de l'appareil.

Les détergents d'autres appareils peuvent causer des dommages et par conséquent, l'annulation du droit de garantie. Ne pas utiliser de substances abrasives ou de détergents corrosifs. Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson avec un détergent non abrasif rallonge la vie utile de l'appareil. Ne pas utiliser de produits acides et/ou d'instruments et de produits abrasifs.

Pour le nettoyage des surfaces externes du four, ne pas utiliser de jet d'eau.

Utilisez des chiffons humides et des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier.

Ne pas utiliser de produits acides et/ou d'ammoniaque.

## **Installation, inspection, entretien et réparation**

### **Danger de haute tension !**

Les interventions d'installation, d'inspection, d'entretien et de réparation doivent être effectuées par du personnel qualifié et adéquatement formé. Avant d'effectuer toute intervention, coupez la tension d'alimentation de l'appareil.

Si l'appareil est placé sur un support pourvu de roues, assurez-vous que le mouvement consenti n'endommage pas les câbles électriques, les conduites d'eau, les tuyaux d'évacuation et autres. Évitez de placer l'appareil à proximité des sources de chaleur.

Si vous déplacez l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que les câbles électriques et les conduites d'évacuation soient correctement débranchés. Si l'appareil est remis dans sa position originale, assurez-vous d'appliquer la sécurité anti-mouvement et de le raccorder selon la norme aux câbles électriques et aux tuyaux d'évacuation.

Afin de s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, il est préférable de le soumettre au moins une fois par an à un entretien réalisé par un partenaire autorisé du service assistance.

# Indications pour l'appareil

---

Évitez d'installer des sources de chaleur (par ex., grills, friteuses, etc.) à proximité de l'appareil. Lors de l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'arrêtent automatiquement (seulement pour le modèle « Domenica »). Le frein intégré du ventilateur se met alors en marche. Le ventilateur continue à tourner seulement pendant quelques instants.

Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement n'ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement afin de réduire les consommations d'énergie. Pour sortir de la modalité stand-by, il suffit de toucher la touche START/STOP pendant au moins 3 secondes.

En cas de temps d'arrêt prolongés (par ex., durant la nuit), laissez la porte de la chambre de cuisson légèrement ouverte.

En cas de pauses prolongées (par ex., jour de fermeture), coupez l'alimentation du courant électrique de l'appareil.

Au terme de sa vie utile, l'appareil ne doit pas être éliminé parmi les déchets domestiques, ni dans les conteneurs prévus pour les appareils électroménagers usagés auprès des centres de tri communaux.

Nous serons heureux de vous aider pour éliminer correctement votre appareil.

## Garantie

L'installation du produit UNOX doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé UNOX, sous peine d'annulation de la garantie même ;

La garantie UNOX prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquates. Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompetentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que: joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.

Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un centre d'assistance Autorisé.



## Contrôle *Manuel*

---

### Programmation du temps de cuisson

Le temps de cuisson est programmable au moyen du bouton rotatif (bouton rotatif de gauche) : le temps est programmable dans un intervalle de 0 - 60 min.

En tournant le bouton rotatif dans le sens horaire, on programme le temps de cuisson ; en tournant le bouton rotatif dans le sens anti-horaire (position manuelle), le four fonctionne en mode continu.

La rotation du bouton démarre le four en activant la rotation du ventilateur et en allumant l'éventuelle lumière interne.

À la fin de la cuisson, le bouton revient en position zéro et le four s'éteint.

La condition du four éteint est vérifiée uniquement lorsque le bouton du minuteur est située précisément sur le « 0 ». Pour s'assurer que le four soit bien éteint, attendre 5 minutes avant d'abandonner l'appareil.



### Programmation température de cuisson

La température à l'intérieur de la chambre de cuisson est programmable au moyen du bouton rotatif spécifique (bouton à droite) :

la température est programmable dans un intervalle de 0 - 260 °C (0 - 500 °F).

le voyant vert de la température, une fois allumé, signale que la résistance est activée ; une fois que la température souhaitée est atteinte, le voyant s'éteint.



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

---

## Normes de Sécurité :

Toutes les opérations d'installation, de montage, d'assistance et d'entretien doivent être réalisées par du personnel qualifié selon les normes en vigueur.

Ce personnel technique doit toutefois être informé et appliquer les normes relatives à la sécurité des produits restaurés, et à la protection de la sécurité sur le lieu de travail.

L'installation de l'appareil réalisée par du personnel qualifié non autorisé par UNOX comporte l'annulation des droits de garantie. Considérant ce qui est susmentionné, UNOX se dégage de toute responsabilité de dommages dus à des interventions non effectuées selon la règle de l'art, à des interprétations ou applications erronées des normatives ou du présent manuel.

## Attention !

Installation, assistance, entretien ou nettoyage erronés, et éventuelles modifications apportées aux appareils peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels.

Lisez attentivement les instructions d'installation avant d'installer l'appareil.

## Opérations préliminaires et positionnement

### Lieu d'installation

Avant de positionner l'appareil, vérifiez les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques, système d'extraction des fumées, selon les figures présentes dans le fascicule ci-joint « Données Techniques ».

## Attention !

Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables.

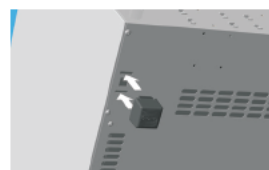
Si l'appareil est placé à proximité de murs, de diviseurs, de meubles de cuisine, de bordures décorées, etc., il est obligatoire que ces derniers soient en matériau inflammable.

Dans le cas contraire, ils doivent être revêtus avec du matériau isolant thermique non inflammable, et il faut faire très attention aux normes de prévention contre les incendies.



### Retrait des pellicules de protection

Retirez complètement la pellicule de protection des parois externes de l'appareil avec attention et évitez qu'il reste des résidus de colle. Si malgré cette opération, des résidus de colle restent encore, éliminez-les avec un solvant.



### Fixation des pieds

Les pieds qui se trouvent dans l'enveloppe à l'intérieur de l'emballage servent à garantir le passage de l'air pour le refroidissement des composants électroniques et des parois externes du four. Il est donc fondamental que ces derniers soient correctement montés. Insérez les pieds dans les positions indiquées dans l'image. **Attention !** Ne pas utiliser le four sans pieds car cela pourrait causer des surchauffes des composants électroniques et un endommagement définitif.

# Installation de l'appareil

## Mises en garde

Placez l'appareil en respectant les normes de sécurité indiquées ci-après.

Placez l'appareil de façon à ce que la paroi arrière et latérale soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique et pour permettre l'entretien de l'appareil.

L'appareil n'est pas adaptée pour être encastrée et positionné entre deux éléments, c'est pourquoi, dans le cas d'une utilisation de plusieurs fours, ces derniers ne doivent jamais être superposés.

Il est conseillé de laisser une distance de 10 cm entre la paroi arrière et la cheminée du four.

Particulièrement pour les fours, tous les modèles doivent être placés sur un support comme une étuve, porte-plaques, ou sur une table en matériau non combustible.

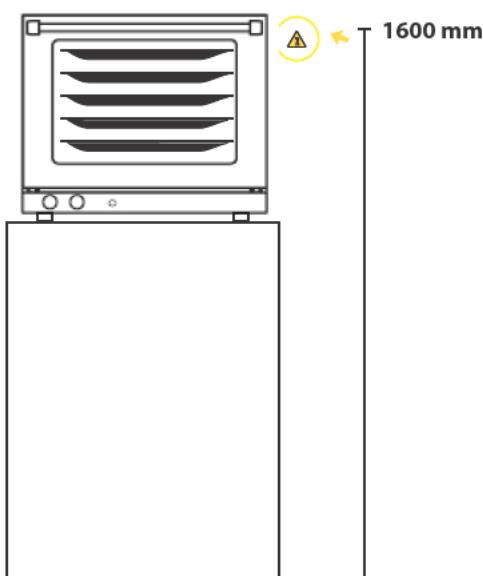
Ne pas installer les fours directement sur le sol.

Si l'appareil est placé à proximité de murs, de diviseurs, de meubles de cuisine, de bordures décorées, etc., il est conseillé que ceux-ci soient en matériau non combustible.

Dans le cas contraire, ils doivent être revêtus avec du matériau isolant thermique non combustible, et il faut faire très attention aux normes de prévention contre les incendies.

En cas de présence d'éventuelles friteuses ou autres sources possibles de giclées de liquides chauds, maintenez les distances latérales de 45 cm et de 70 cm par rapport à l'arrière du four

Pour des raisons de sécurité, les appareils de table doivent être placés seulement sur des socles ou supports du producteur de l'appareil. La hauteur de travail maximale au niveau de l'étage le plus haut est de 1600 mm.



**Les adhésifs prévus pour votre sécurité** « hauteur max. du dernier étage pour les conteneurs avec liquides » se trouvent dans le four. Après avoir installé l'appareil, appliquez l'adhésif à une hauteur de 1.600 mm. (voir l'exemple)

# Branchement électrique

---

## Mises en garde

Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué selon les normes en vigueur. L'appareil doit être placé de façon à ce que la fiche de connexion au réseau soit accessible (pour les appareils pourvus d'une fiche Schuko).

Le dispositif de sectionnement doit être raccordé en amont du branchement de l'appareil, en conformité avec les normes locales en vigueur.

Il est conseillé d'utiliser un interrupteur de sécurité pour des courants de panne.

Une fois que l'appareil est en marche, la tension d'alimentation doit toujours correspondre à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil.

**Info**

### Attention !

Les branchements électriques doivent être réalisés par du personnel technique inscrit aux organismes prévus par la loi pour l'exercice de son activité prévue par la norme du pays dans lequel l'appareil est installé. Ce personnel technique doit toutefois être informé et appliquer les normes relatives à la sécurité des produits restaurés, et à la protection de la sécurité sur le lieu de travail. Considérant ce qui est susmentionné, UNOX se dégage de toute responsabilité des dommages dus à des interventions non effectuées selon la règle de l'art, à des interprétations ou applications erronées des normes.



### Attention !

Observez le code chromatique des fils. Un mauvais branchement peut entraîner des décharges électriques.

Un mauvais branchement peut endommager l'appareil.

### Codes de la couleur des fils :

- Jaune/vert** = conducteur de protection
- Bleu** = conducteur de neutre
- Marron, gris ou noir** = phase L1, L2, L3

Avant de connecter le four au courant électrique, comparez les données relatives au réseau d'alimentation de l'installation avec celles exigées par l'appareil et indiquées sur la plaque de données appliquée sur celui-ci. Si les tensions et les phases d'alimentations sont différentes, pourvoir au bon câblage des phases en respectant les données indiquées sur les pièces jointes. Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifiez la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur. Il est conseillé d'utiliser un multimètre digital pour effectuer ces opérations.



### Attention !

Vérifiez que toutes les connexions électriques soient bien raccordées avant de brancher l'appareil au réseau électrique.

## Branchement électrique

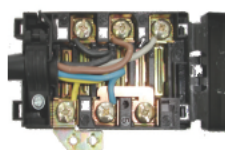
- a- Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué selon les normes en vigueur. Utilisez l'appareil avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C. Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que la tension et la fréquence correspondent aux indications fournies sur la plaque de données appliquée sur l'appareil. L'appareil doit être placé de façon à ce que la fiche de connexion au réseau soit accessible. Pour les fours pourvus d'un câble de branchement sans fiche (XF040, XF043 et semblables), interposez après l'installation entre l'appareil et le secteur, un interrupteur unipolaire accessible de débit approprié, dont les contacts doivent être à une distance minimum d'ouverture de 3 mm. Il est conseillé d'utiliser un interrupteur magnétothermique différentiel. Une fois que l'appareil est en marche, la tension d'alimentation doit toujours correspondre à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données du four, de  $\pm 10\%$ . La protection du thermostat de sécurité doit être bien serrée de façon à ce qu'il ne puisse pas être retiré sans l'aide d'un outil.
- b- L'appareil doit être branché à la ligne de terre du réseau. De plus, l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole :



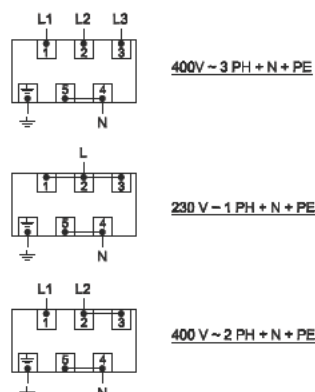
L'appareil doit être intégré à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée selon ce que prévoit la normative en vigueur. Le branchement équipotentiel consiste à brancher électriquement le four avec d'autres appareils électriques, de façon à amener les différentes masses électriques au même potentiel électrique. Le symbole d'équipotentialité est situé à proximité de la borne à utiliser pour le branchement équipotentiel. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm<sup>2</sup> et être de couleur jaune vert.

- 1- Fours pourvus d'un câble et d'une fiche Schuko (monophasé 230V): il suffit d'insérer la fiche dans la prise appropriée (la prise doit être adaptée à la fiche fournie)
- 2- Fours pourvus d'un câble (triphase 400V + Neutre): les fours en question sont équipés d'un câble électrique à 5 conducteurs : il est nécessaire de brancher la fiche triphasée à 5 pôles, de débit approprié, ou bien de brancher le câble directement sur un tableau électrique.

Pour les fours pourvus d'un câble à 5 conducteurs, il est possible de remplacer le câble d'alimentation pour adapter le four à la typologie de distribution de courant électrique disponible. Pour remplacer le câble d'alimentation, procéder ainsi :



- Ouvrez le couvercle du bornier en faisant levier à l'aide d'un tournevis approprié, sur les deux ailettes latérales (1)
- Dévissez les vis de blocage des conducteurs(2)
- Dévisser la vis du serre-câble (3)
- Retirez le câble fourni
- Branchez les conducteurs du câble que vous souhaitez utiliser selon le schéma de branchement choisi en serrant adéquatement les vis des borniers
- Bloquez le câble au moyen du serre-câble approprié
- Refermez le couvercle du bornier



# Système d'extraction des fumées dans la chambre de cuisson

---

## MISE EN GARDE :

**Effectuez le raccordement du bornier comme il est indiqué sur le dessin : insérez le pont en cuivre et le câble électrique en-dessous de la vis, dans le sens du vissage, de façon à ce qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient solidement fixés. Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe du bornier, jusqu'à la faire fondre.**

## Sortie des fumées de la chambre de cuisson

À l'arrière du four, se trouve une cheminée de sortie des fumées provenant de la chambre de cuisson : depuis cette cheminée, durant la cuisson, sortent des fumées chaudes et humides (la température et l'humidité des fumées dépendent des paramètres de fonctionnement du four et du type et de la quantité de produit introduit à l'intérieur du four).

Les fumées qui sortent de la cheminée peuvent être évacuées vers l'extérieur ou bien condensées.

## Écoulement, en fin de vie

---

Selon l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 du 2014 "Mise à jour de la Directive RAEE 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (PEEFV - produits électriques et électroniques en fin de vie) "



Le symbole avec la poubelle barrée et la ligne noire en dessous, indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin effective de sa production il ne doit pas être assimilé aux autres ordures mais il doit être recyclé séparément.

Tous les appareillages sont réalisés avec des matériels métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à un pourcentage supérieur à 90% de leur poids total. L'appareillage doit être rendu inutilisable pour son recyclage, en enlevant le câble d'alimentation et tout autre dispositif de fermeture de compartiments ou cavités, lorsque présents. Il est nécessaire d'être attentif à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'atmosphère et en améliorant l'efficacité d'usage des ressources, en appliquant la théorie "qui pollue paye", prévention, préparation à son réemploi, et recyclage. On rappelle que l'écoulement illégal ou incorrect du produit implique des sanctions prévues par la loi.

### Renseignements sur l'écoulement en Italie

En Italie les appareillages RAEE doivent être remis:

- aux Centres de collecte / Déchèteries (nommés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au Revendeur auprès de qui est acheté le nouvel appareillage, qui est tenu à le retirer gratuitement (retrait "un contre un");

### Renseignements sur l'écoulement en nations de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareillages RAEE a été perçue de manière différente par chaque nation, ainsi si l'on désire se débarrasser de cet appareillage nous suggérons de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode correcte de son recyclage.

# Certifications

---

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit  
**LineMicro™**

est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE et est construit conformément aux normatives suivantes :

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

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE et est construit conformément aux normatives suivantes :

- 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

Les fours de la série XAF selon les standards suivants :

UL197

CSA C22.2 No. 109

NSF/ANSI 4-2009



L12292A3.D00-L14-00 - Printed: 10-2014  
Subject to technical changes.



**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](mailto:info@unox.com) [www.unox.com](http://www.unox.com)

