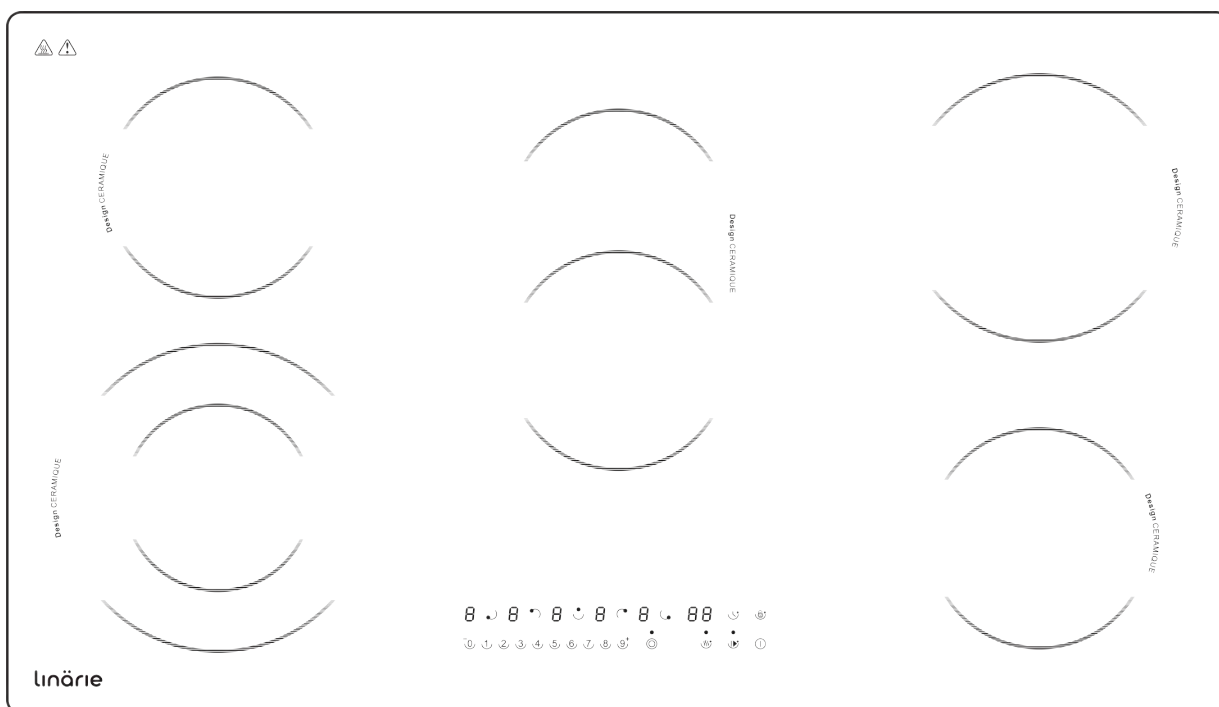


linärie

Melle

TABLE DE CUISSON À vitrocéramique



LIN90C5Z

FR

Manuel d'utilisation,
d'installation et d'instructions

www.linarie.fr

Enregistrez
votre
produit
en ligne

FÉLICITATIONS

Nous vous félicitons et vous remercions d'avoir choisi Linärie pour introduire un nouveau confort de cuisson dans votre foyer. Nous sommes convaincus que votre nouvel appareil sera un plaisir à utiliser et un atout pour votre cuisine.

Cet appareil est conforme à toutes les exigences de sécurité de sécurité en vigueur en Australie. Une utilisation inappropriée peut toutefois entraîner des blessures et des dommages matériels.

Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de l'installer et de l'utiliser. Ce manuel d'utilisation vous fournit toutes les instructions nécessaires concernant la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour référence ultérieure, veuillez conserver ce livret dans un endroit sûr et vous assurer que tous les utilisateurs sont familiarisés avec son contenu. Transmettez-le à tout futur propriétaire de l'appareil.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :

Numéro de série :

Enregistrez votre produit sur www.linärie.com.au

⚠ IMPORTANT

Le respect du mode d'emploi de ce manuel est extrêmement important pour la santé et la sécurité. Le non-respect des exigences de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels et affecter votre capacité à faire valoir la garantie du fabricant Linärie fournie avec votre produit. Les produits doivent être utilisés, installés et exploités conformément à ce manuel. Il se peut que vous ne puissiez pas bénéficier de la garantie du fabricant Linärie si la défaillance de votre produit est due au non-respect de ce manuel.

Conditions d'utilisation correctes

- L'appareil est destiné à une utilisation domestique et à des environnements similaires uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- L'appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur, ni à une installation non stationnaire.
- La table de cuisson doit être utilisée uniquement pour préparer des aliments à la maison. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

i Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste qualifié. L'installation doit être conforme aux normes, réglementations et lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement ainsi que les instructions d'utilisation et d'installation doivent être respectées.

Des informations supplémentaires sur les produits, les accessoires, la garantie, les pièces de rechange et les services sont disponibles à l'adresse suivante : www.linärie.fr

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	2
Vue d'ensemble du produit	3
Interface utilisateur	3
Fonctions du produit	3
Fonctions spéciales	3
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique.....	4
Utilisation des commandes tactiles	4
Choisir les bons ustensiles de cuisine	4
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique	5
Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants	5
Utilisation de la fonction pause:Stop&Go	6
Utilisation de la fonction de maintien au chaud	6
Entretien et maintenance	7
Propreté des appareils	7
Recherche de pannes	8
Spécifications techniques	8
Installation	9
Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que	10
Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que	10
Schéma d'installation	11
Mises en garde	12
Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique	12
Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.	12
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	13
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	13

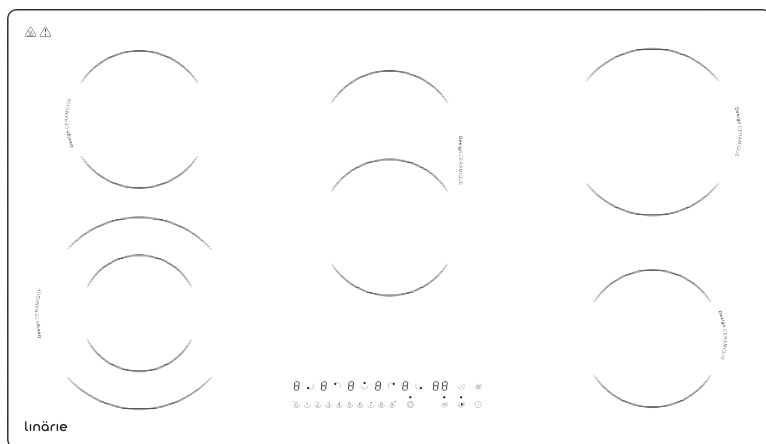
Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. les enfants étant supervisés pour ne pas jouer avec l'appareil.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Une planche doit être installée sous la table de cuisson.
- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- **Attention** : il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **Risque d'incendie** : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
 - **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 - **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
 - Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
 - **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
 - N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptés ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson intégrés à l'appareil.

Vue d'ensemble du produit

Vue du dessus



Zone	Puissance
	2200/1100
	1200W
	2000/1100
	1800W
	1200W

Interface utilisateur



Référence	Description
A	Touche de sélection de zone
B	Touche ON/OFF
C	Touche de régulation de la puissance (niveau 0~9)
D	Touche de réglage de la minuterie (réduction)
E	Touche de réglage de la minuterie (augmentation)
F	Clé de sécurité pour enfants
G	Fonction pause
H	Touche de minuterie
I	Fonction de maintien au chaud

Fonctions du produit

> La plaque vitrocéramique répond à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson à chaleur radiante, ses commandes tactiles électroniques et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille moderne.

> La plaque de cuisson en céramique est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Fonctions spéciales

Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre " H " apparaît pour vous avertir qu'il est trop chaud pour toucher la surface.

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque vitrocéramique. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1~2	3~4	5	6~9
Temps de travail par défaut (min)	360	300	240	90

Protection contre les opérations involontaires.

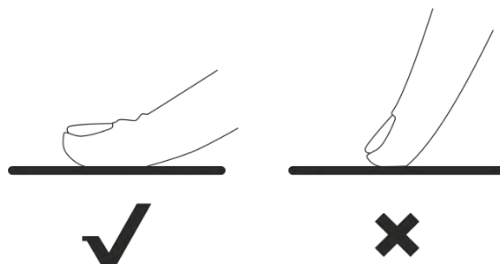
Si la commande électronique détecte un bouton maintenu enfoncé pendant environ 10 secondes, le contrôleur envoie un signal d'erreur sonore avertissant le capteur de détecter la présence de l'objet et affiche le code d'erreur ER03. Il s'arrête automatiquement. Lorsque l'objet est retiré, il cesse d'afficher et de sonner et peut être redémarré.

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

- Lisez ce guide en tenant compte de la section " Consignes de sécurité ".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson vitrocéramique.

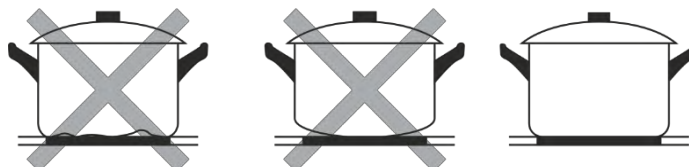
Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



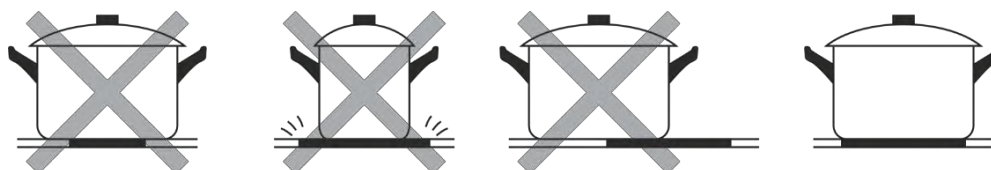
Choisir les bons ustensiles de cuisine

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.

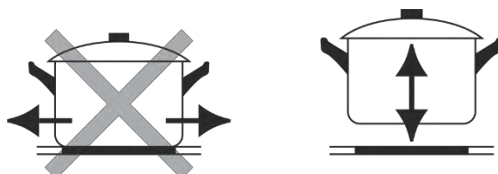


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu.

Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



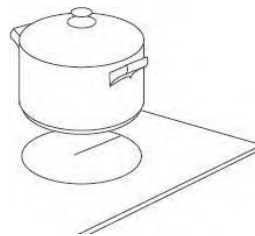
Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique

Pour démarrer la cuisson

1. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



2. Effleurer la touche ON/OFF pendant 3 secondes.

Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent " 0 ", ce qui indique que la table de cuisson vitrocéramique est entrée en mode veille.



3. En fonction de la zone de chauffage où se trouve la casserole, sélectionner une touche de sélection de zone appropriée en appuyant sur la touche (A). Le symbole 0. sélectionné clignote.

4. Sélectionnez le chauffage en touchant la touche de niveau de puissance (C), vous pouvez ajuster la puissance en appuyant sur la touche de niveau de puissance comme vous le souhaitez.




5. Le niveau de puissance commence à 0. En appuyant sur la touche " + ", on compte les niveaux de puissance de 0 à 9 dans l'ordre numérique. Une pression sur la touche " - " ramène le niveau de puissance de 9 à 0.

- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 60 secondes, la plaque vitrocéramique s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 2.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction Child Lock

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes


Touchez la clé de sécurité enfant (F)  pour déverrouiller les commandes pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo"

Pour déverrouiller les commandes


1. Touchez la commande de verrouillage des touches et maintenez-la enfoncée pendant un moment.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson vitrocéramique.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.





1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. Appuyez sur la touche de minuterie (I) "  ", l'indicateur de minuterie clignote et vous pouvez régler la minuterie à ce stade.
3. Vous pouvez effectuer le réglage de la durée de 1 à 99 minutes en sélectionnant la touche de réglage du niveau de puissance (I).

Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'indicateur revient au niveau de puissance après 5 secondes. Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone a réglé la minuterie.

5. Si vous avez besoin de vérifier le temps restant, vous pouvez répéter les étapes 1 et 2. 
6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.
7. Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson à l'étape 1. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson à la fin du temps programmé. Le minuteur fonctionnera comme un compte-minutes dans ce cas.

Utilisation de la fonction pause : Stop & Go


La fonction pause peut être utilisée à tout moment de la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque et rétablir la cuisson sans perdre les réglages.










1. Assurez-vous que la zone de cuisson est en cours de fonctionnement.
2. Appuyez sur le bouton Stop & Go . Les indicateurs de la zone de cuisson affichent " II ". La plaque vitrocéramique sera désactivée, à l'exception des boutons Stop & Go , ON/OFF et Sécurité. 
3. Pour annuler la pause, appuyez sur le bouton Stop & Go  reviendra au niveau de puissance que vous avez réglé précédemment.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud

>Lors de l'utilisation de la fonction de maintien au chaud, tous les réglages précédents des anneaux multiples seront automatiquement reconnus.

>Touchez la touche de sélection de la zone de cuisson dans laquelle vous souhaitez faire cuire les aliments en chauffant continuellement avec la faible puissance réglée.

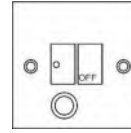
>Touchez la touche (J)  et l'indicateur de la zone de cuisson affichera l'icône ci-dessous :

1. Afficher "  "   alternativement, ce qui signifie que la zone de chauffage sélectionnée est au niveau A / b / c de maintien au chaud et que seul l'anneau intérieur est allumé.
2. Afficher "  "   alternativement, ce qui signifie que la zone de chauffage sélectionnée est au niveau A / b / c de maintien au chaud et que l'anneau central et l'anneau intérieur sont tous deux allumés.
3. Afficher "  "   alternativement, ce qui signifie que la zone de chauffage sélectionnée est au niveau A / b / c de maintien au chaud et que tous les anneaux fonctionnent.

Entretien et maintenance



Avertissement
Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien. En cas de défaut, contacter le service clientèle.



Soins



Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Pour un usage domestique uniquement.



Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson, car un message d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.



Lorsqu'une zone de cuisson a été activée pendant une longue période, la surface reste chaude pendant un certain temps ; ne touchez donc pas la surface céramique.



Pour les aliments scellés, veuillez ne pas les chauffer avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter tout risque d'explosion dû à l'expansion de la chaleur.



Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez-la afin d'éviter tout risque de choc électrique.



Ne placez pas de casseroles rugueuses ou inégales sur la table de cuisson, car elles pourraient endommager la surface en céramique.



Évitez de cogner les casseroles et les poêles sur la table de cuisson. La surface en céramique est résistante mais pas incassable.



Ne placez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson.

Propreté des appareils

Attention

Évitez de frotter avec un abrasif ou avec le fond des casseroles, etc., car cela usera les marques sur le dessus de la plaque vitrocéramique avec le temps.

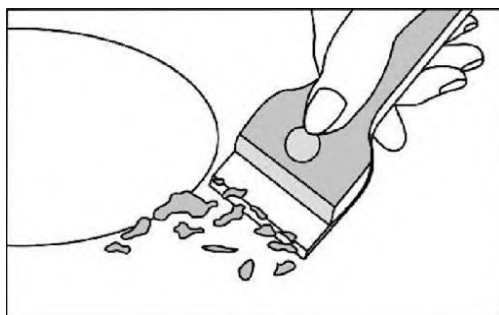
Nettoyez régulièrement la plaque vitrocéramique pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

>L'appareil doit être nettoyé après utilisation.

>La surface de la plaque de cuisson en vitrocéramique peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de saleté	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Calcaire	Appliquer du vinaigre blanc sur la surface, puis l'essuyer avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches brûlées	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Nettoyant spécial pour céramique
Taches légères	Nettoyer avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.	Éponge de nettoyage
Plastiques fondus	Utiliser un grattoir adapté à la vitrocéramique pour éliminer les résidus.	Nettoyant spécial pour céramique

À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement de la surface les morceaux de papier d'aluminium, les éclaboussures de nourriture, les éclaboussures de graisse, les traces de sucre et autres aliments à forte teneur en sucre, afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson. Nettoyez ensuite la surface avec une serviette et un produit approprié, rincez à l'eau et séchez à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez en aucun cas d'éponges ou de chiffons abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que les sprays pour four et les détachants.



Problème

Avant d'appeler le service clientèle, vérifiez que l'appareil est correctement branché. Les cas suivants ne sont pas couverts par la garantie

- > Les dommages causés par une utilisation, un stockage ou un entretien inadéquat.
- > Les dommages causés par un démontage et une réparation non autorisée.
- > Dommages causés par une mauvaise utilisation.
- > Utilisation de la plaque vitrocéramique à des fins commerciales.

En cas d'anomalie, la plaque vitrocéramique entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
ER 03	Eau ou pot sur le verre au-dessus du contrôle	Nettoyer l'interface utilisateur
H	À l'état de veille "H" et "0" Affichage répété, lorsque éteint : affiche toujours "H".	L'avis de température élevée est l'avis normal. Il disparaît automatiquement lorsque la température baisse.
E	La température à l'intérieur du produit était trop élevée	Veillez contacter le fournisseur pour reconnecter le thermocouple.
E7	La surface vitrée de l'appareil est trop chaude	Arrêt et refroidissement de l'appareil

Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la table de cuisson en vitrocéramique et contactez le fournisseur.

Spécifications techniques

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Modèle	LIN90C5Z
Zones de cuisson	4 Zones
Tension	220-240V~
Puissance électrique installée	8400W(230V~)
Taille du produit LxLxH(mm)	900X520X52
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	860x490

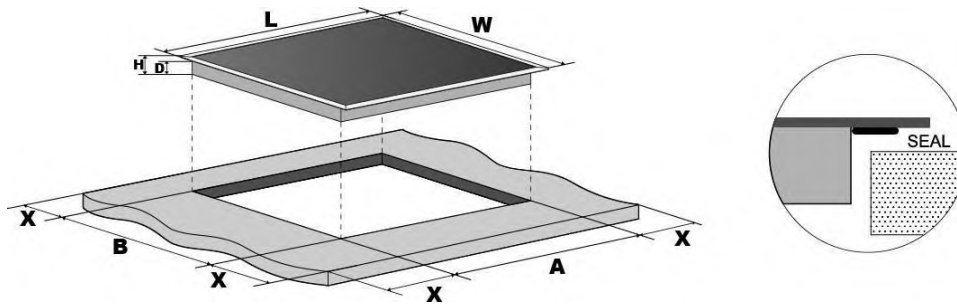
Installation

Sélection du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.

Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.

Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur afin d'éviter les déformations importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

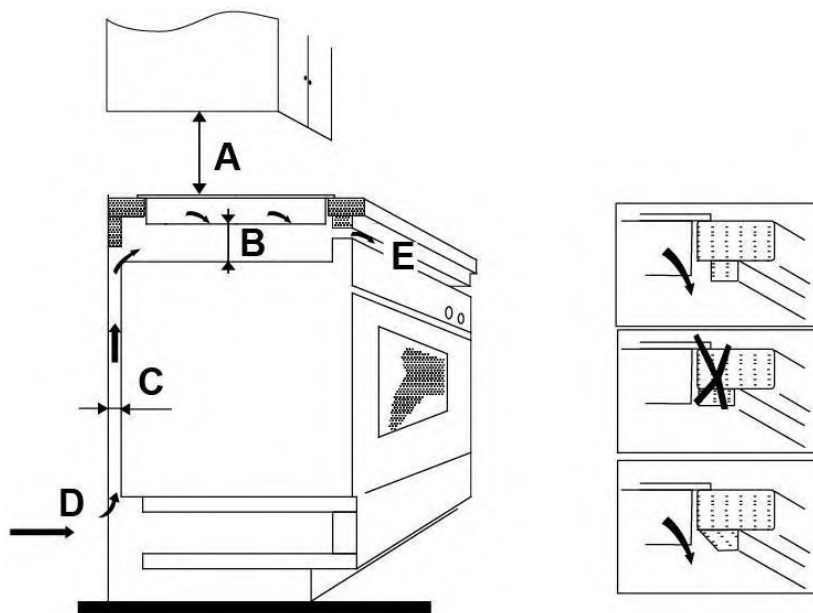


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	52	43	860	490	50 minimum

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson en céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson en vitrocéramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous :



Note : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 minimum	20 minimum	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
- la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement ainsi qu'aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
- en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Lorsque vous avez installé la table de cuisson, assurez-vous que

- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs
- un flux d'air frais suffisant est assuré entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client

Installation Diagramme

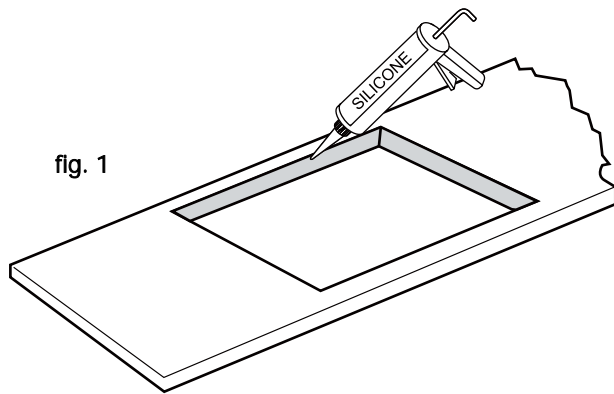


fig. 1

01



Découpez le plan de travail aux dimensions indiquées (fig. 1) à l'aide d'un équipement approprié. Scellez le bord du plan de travail avec du silicone ou du PTFE et laissez sécher avant d'installer la table de cuisson.

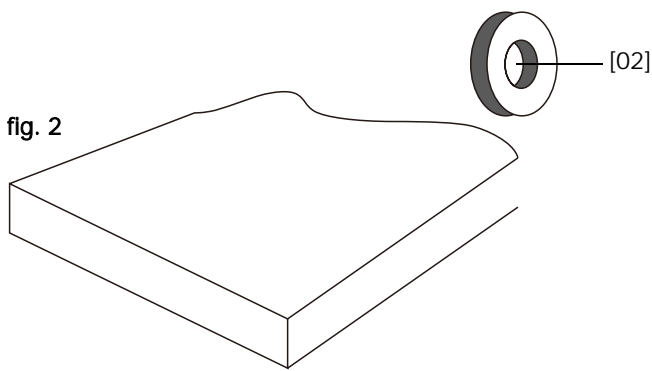


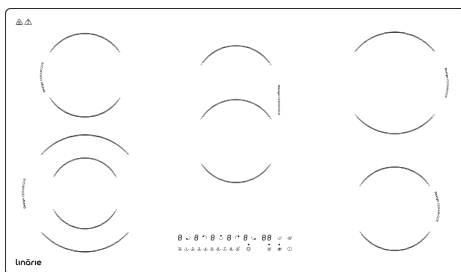
fig. 2

02



[04x1]

Étalez le joint fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson, en veillant à ce que les extrémités se chevauchent.



03

fig. 3

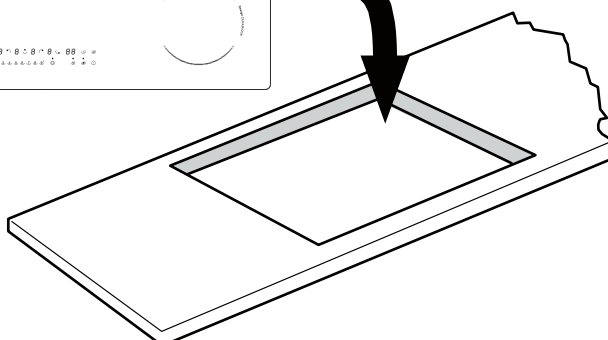


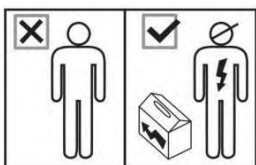
fig. 4

N'utilisez pas de colle pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint en place, positionnez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la table de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail, en veillant à ce qu'elle soit scellée sur le bord extérieur (fig. 4).

Précautions

1. La plaque de cuisson en céramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. L'appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-linge, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. Les plaques de cuisson en céramique doivent être installées de manière à assurer une meilleure résistance à la chaleur afin d'améliorer la fiabilité de l'appareil.
4. La zone de chauffage à eau et à induction située au-dessus du hall des surfaces de contact avec la chaleur statique.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de brancher les câbles, vérifiez que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la hotte.
Avertissement : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.



Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
 2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
 3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



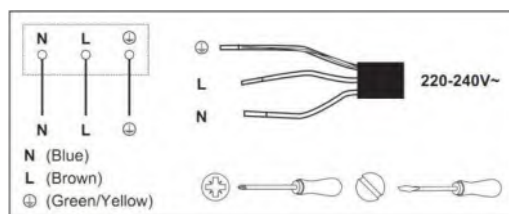
Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation à trois conducteurs, colorés comme suit :

Marron = L ou sous tension

Bleu = N ou Neutre

Vert et jaune = E ou Terre (⊕)



Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Ces déchets doivent être collectés séparément en vue d'un traitement spécial.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2011/65/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine, qui pourrait résulter d'une élimination incorrecte.

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

En cas de panne à laquelle vous ne pouvez remédier vous-même, veuillez contacter Linärie.

Garantie

La garantie du fabricant pour cet appareil est de 2 ans.

Service après-vente

Les coordonnées de Linärie sont indiquées au début et à la fin de ce mode d'emploi.

Lorsque vous contactez Linärie, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique, après avoir retiré le filtre à graisse.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :....

Numéro de série :.....

Enregistrez votre produit www.linarie.fr

Remplacement des pièces détachées

Des composants incorrects peuvent entraîner des blessures ou endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces détachées Linärie d'origine.

Les modifications, ajouts ou altérations de l'appareil peuvent entraîner des risques pour la sécurité. L'utilisation de pièces détachées ou d'accessoires d'autres fabricants entraîne l'annulation de la garantie, et Linärie décline toute responsabilité.




Veuillez consulter le site www.linarie.fr pour plus d'informations.

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Pour plus d'informations sur tous les appareils Linärie,
Ou pour obtenir des informations détaillées sur les
dimensions et l'installation, appelez ou envoyez un
e-mail à notre équipe du service client Ou visitez
notre site Web :

France
contact@linarie.fr
www.linarie.fr

Australia
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

Follow Us
@Linarie.Appliances
  

© Linärie

Operating and installation instructions:

Original

√ Translation

**MKZ SALES
3 IMPASSE DES JARDINIERS
77400 LAGNY SUR MARNE**

**Linärie Contact
Contact@linarie.fr
www.linarie.fr**

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© Linärie

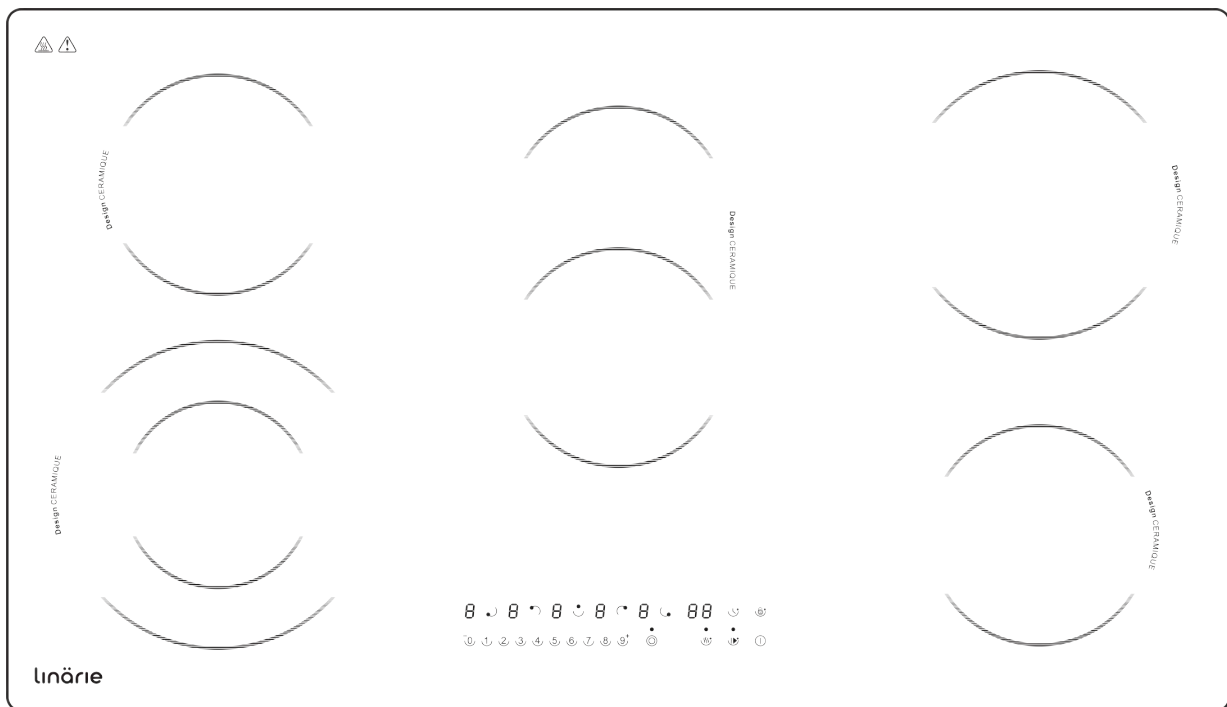
All rights reserved.

linärie

Melle

Ceramic Hob

LIN90C5Z



EN

Operation, Installation
& Instruction Manual

www.linärie.com.au

Register
your
product
online

CONGRATULATIONS

Congratulations and thank you for choosing Linärie to introduce a new comfort of cooking in your home. We are sure you will find your new appliance a pleasure to use and a great asset to your kitchen.

This appliance complies with all relevant safety requirements in Australia. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and usage. This user manual which provides you with all required instructions related to safety, installation, use and maintenance of the appliance.

For future reference, please store this booklet in a safe place and ensure that all users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner of the appliance.

Record Model & Serial Number
Model
Serial Number
Register your product www.linarie.com.au

Additional information on products, accessories, warranty, replacement parts and services can be found at www.linarie.com.au

IMPORTANT

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury and property damage. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on Linärie's manufacturer's warranty in the event that your product fault is due to failure to adhere this manual.

Correct Conditions of Use

- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- The appliance is not suitable for outdoor use, non-stationary installation.
- This product is used for cooking and extracting.


 The electricity connection must be made by a qualified specialist. Installation must comply with the valid standards, regulations and laws. All safety and warning information and the operating and installation instructions must be complied with.

TABLE OF CONTENTS

Safety warnings	2
Product Over view	3
User interface	3
Product functions	3
Special functions	3
Before using your New Ceramic Hob	4
Using the Touch Controls	4
Choosing the right Cookware	4
Using your Ceramic Hob	5
Using Child Lock Function	5
Using The pause function:Stop&Go	6
Using the Keep Warm Function	6
Care and maintenance	7
Appliance cleanliness	7
Trouble shooting	8
Technical Specification	8
Installation	9
Before you install the hob,make sure that	10
When you have installed the hob,make sure that	10
Installation Diagram	11
Cautions	12
Connecting the hob to the mains power supply	12
This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker	12
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	13
WARRANTY&AFTER SALES SERVICE	13

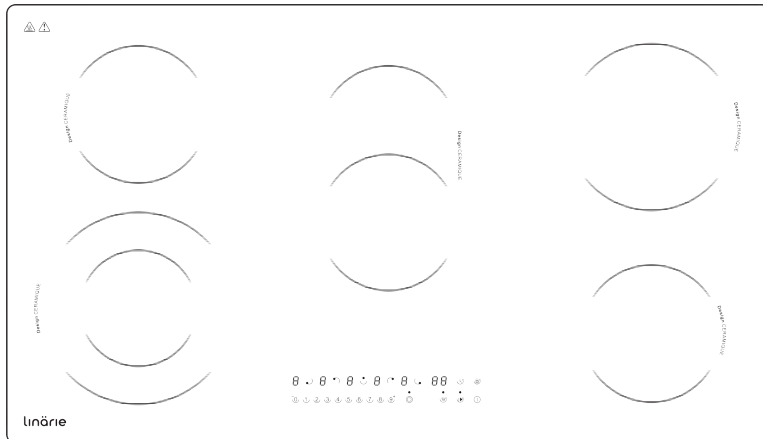
Safety warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. children being supervised not to play with the appliance.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- A board is to be installed underneath the hob.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Warning: a steam cleaner is not be used.
- That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Product Over view

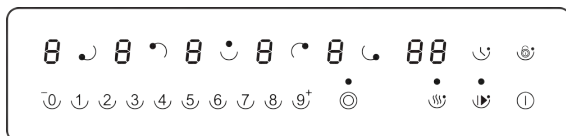
Top View



Heating zone Power

Heating Zone	Power
	2200/1100
	1200W
	2000/1100
	1800W
	1200W
	1200W

User interface



Reference	Description
A	Zone select key
B	ON/OFF key
C	Power Regulating Key (Level 0~9)
D	Timer regulating key (reduce)
E	Timer regulating key (increase)
F	Child lock key
G	Pause function
H	Timer key
I	Keep warm function

Product functions

- > The ceramic hob caters for all kind of cooking, with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.
- > The ceramic hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Special functions

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:.

Power level	1~2	3~4	5	6~9
Default working timer (min)	360	300	240	90

Protection against unintended operation.

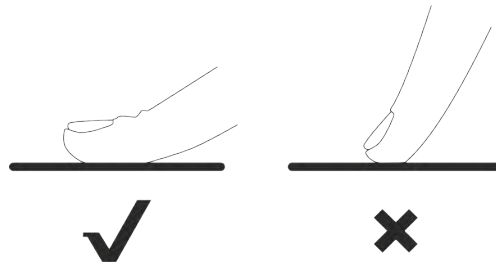
If the electronic control detects a button being held down for about 10 seconds, the controller sends an audible error signal warning the sensor to detect the presence of the object and displays the error code ER03. It will shut down automatically. When the object is removed, it will stop displaying and buzzing, and it can be rebooted.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the " Safety Warnings " section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

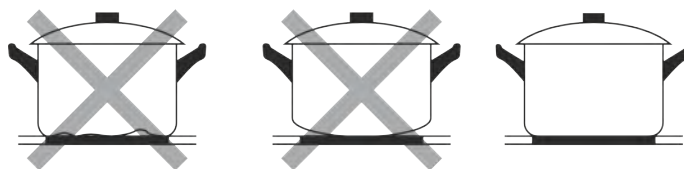
Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don ' t need to apply any pressure.
 - Use the ball of your finger, not its tip.
 - You will hear a beep each time a touch is registered.
 - Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.
- Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

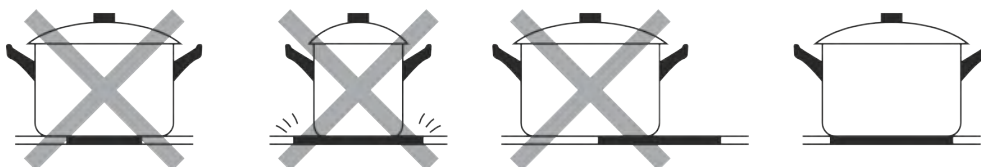


Choosing the right Cookware

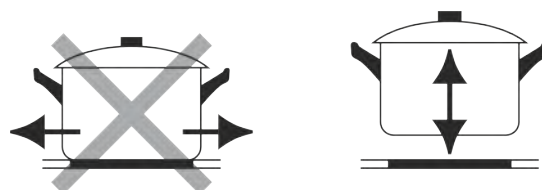
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



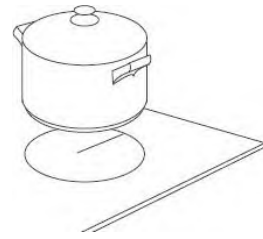
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Ceramic Hob



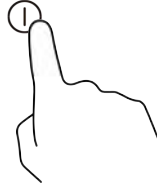
To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

2. Touch the ON/OFF key for 3 seconds.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 0 ", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing key (A). The symbol 0. selected will be flashing.

4. Select heating by touching the power level key (C), you can adjust the power by pressing the power level button as you want.



5. The power level will start at 0. Pressing the " + " will count up the power levels from 0 to 9 in numerical order. Pressing the " - " key will take the power straight from 9 to 0.

- If you don't choose a heat setting within 60 seconds, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 2.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls



Touch the child lock key (F)  To unlock the controls for 3 seconds. The timer indicator will show " Lo "

To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock control for a while.
2. You can now start using your Ceramic hob.







When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press timer key (I) "  ", timer indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. You can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes by selecting the power level regulating key (I)
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The indicator will return to show power level after 5 seconds. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone has set timer. 
5. If you need to check the remaining time, you can operate step 1 and step 2 again.
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
7. If you are not selecting any cooking zone at step 1. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up. The timer will work as minute minder under this operation.










Using The pause function: Stop & Go

The pause function can be used at any time during cooking. Allows Stop the induction hob and restore cooking without losing any adjustments.

1. Make Sure the cooking zone is running.
2. Press the Stop & Go  button. The Cooking zone indicators will show " II ". The ceramic hob Will Be deactivated, except for the Stop & Go , ON/OFF and Safe. 
3. To Cancel the pause, press the Stop & Go  will return to the power level you previously set.

Using the Keep Warm Function

- > When using the Keep Warm Function, all previous multi-ring setting will be recognized automatically.
- > Touch the cooking zone selection button that you want to cook the food by continuously heating with the settled low power.
- > Touch key (J) "  " and the cooking zone indicator will show below icon:

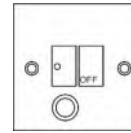
1. Showing "  " "  " "  " alternatively, which means the selected heating zone is under level A / b / c warm keeping and with only inner ring is on.
2. Showing "  " "  " "  " alternatively, which means the selected heating zone is under level A / b / c warm keeping and with both middle and inner ring is on.
3. Showing "  " "  " "  " alternatively, which means the selected heating zone is under level A / b / c warm keeping and with all rings working.

Care and maintenance



Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



Care



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

Appliance cleanliness

Caution

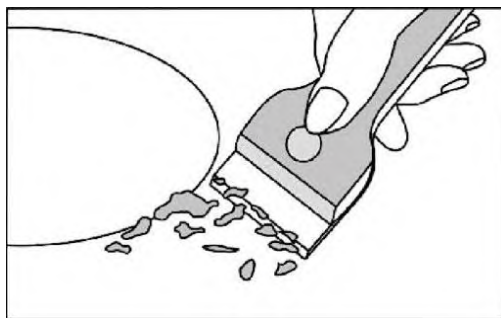
- Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.
- Clean the ceramic hob on a regular basis to prevent the buildup of food residue.

>The appliance should be cleaned after use.

>The surface of the ceramic hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean then surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



Trouble shooting

Before calling the customer services, please check that the appliance is correctly connected, any of the following cases are not covered by the guarantee

- > Damage caused by improper use, storage or maintenance.
- > Damage caused by unauthorized dismantling and repair.
- > Damage caused by misuse.
- > Use of the glass ceramic hob for commercial purposes.

If an abnormality comes up, the ceramic hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
ER 03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
H	When in standby state "H" and "0" repeatedly display, when off: always display "H"	High temperature notice is the normal notice. It will disappear automatically when the temperature drops.
E	The temperature inside the produce was too high	Please contact the supplier to reconnect the thermocouple.
E7	The glass surface of the appliance is too hot	Stop and cooling the appliance

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob and **please contact the supplier.**

Technical Specification

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Cooking Hob	LIN90C5Z
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	8400W(230V~)
Product Size L×W×H(mm)	900X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	860x490

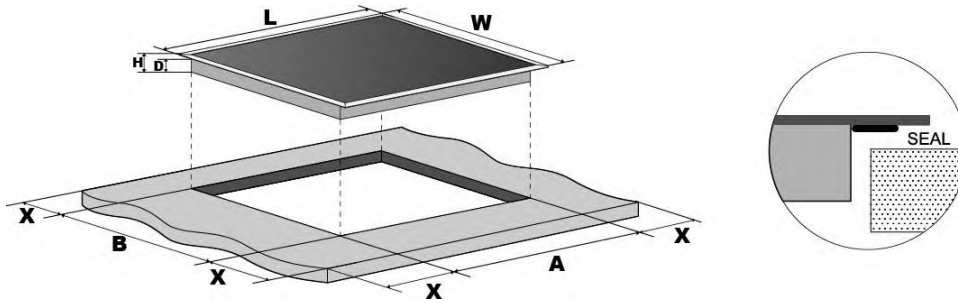
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

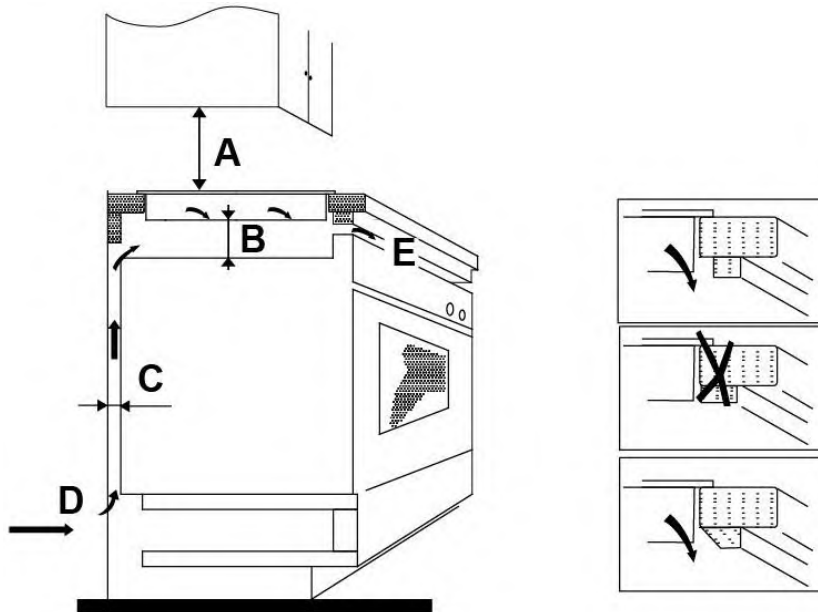


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
900	520	52	43	860	490	50 minis

Under any circumstances, make sure the Ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 650 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 minis	20 minis	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Installation Diagram

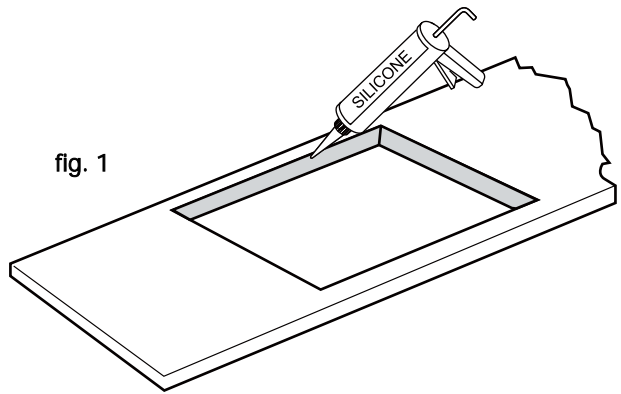


fig. 1

01



Cut the worktop to the dimensions shown (fig. 1) using suitable equipment. Seal the edge of the worktop with silicone or PTFE and allow to dry before installing the hob.

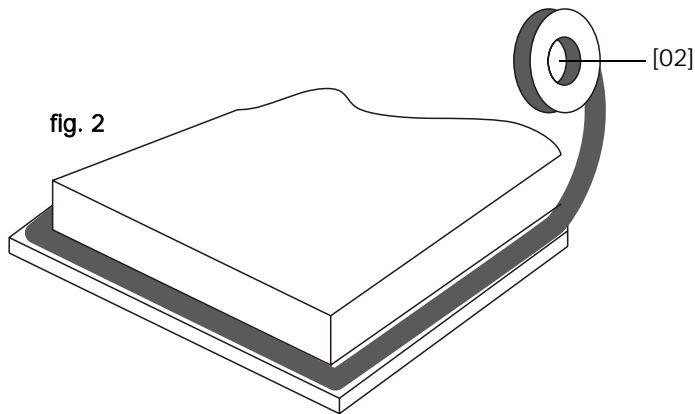


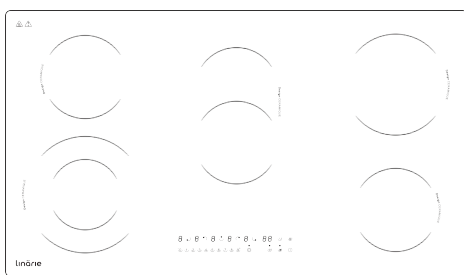
fig. 2

02



[04x1]

Spread the gasket supplied along the bottom edge of the hob, ensuring that the ends overlap.



03

fig. 3

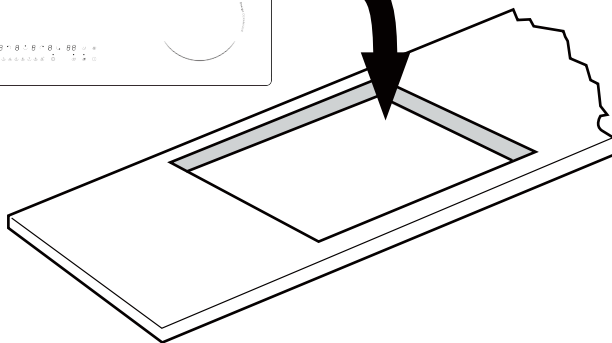


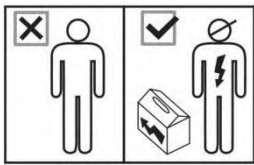
fig. 4

Do not use glue to fix the hob to the worktop. Once the gasket is in place, position the hob in the cut-out in the worktop. Apply slight downward pressure on the hob to press it into the worktop, making sure that it is sealed around the outer edge (fig. 4)

Cautions

- 1.The ceramic hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2.The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
- 3.The ceramic hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4.The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- 5.To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.
Warning: **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- 1.the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- 2.the voltage corresponds to the value given in the rating plate
- 3.the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.




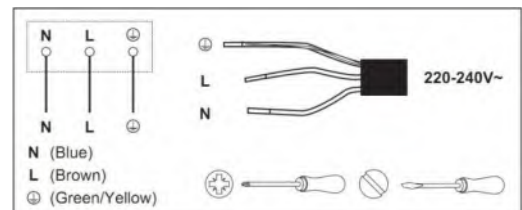
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable colored as follows:

Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth 



This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

Observe all safety and warning information during operation (see the "General Safety Instructions" section).

In the event of a fault which you cannot remedy yourself, please contact Linärie.

Warranty

The manufacturer's warranty for this appliance is 2 years.

After sales service

The contact details for Linärie are given at the beginning and of these instructions.

When contacting Linärie, please quote the model and serial number of your appliance. These can be found on the data plate, after removing the grease filter.

Record model & serial number

Model:.....

Serial Number:.....

Register your product www.linarie.com.au

Replacement of spare parts

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Use only genuine original Linärie spare parts.




Modifications, additions or alterations to the appliance can lead to safety risks. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, the warranty will be invalidated, and Linärie cannot accept liability.

Please check www.linarie.com.au for more information.

LIKE TO KNOW MORE?

For further information on all Linärie appliances,
or to obtain detailed dimension and installation
information, phone or email our Customer Care
team or visit our website:

Australia
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

Follow Us
[@Linarie.Appliances](#)
  

Operating and installation instructions:

Original

√ Translation

Mart Online Services Pty Ltd.
ACN 657 824 050

Linärie Contact
hello@linarie.com.au
www.linarie.com.au

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© Linärie

All rights reserved.