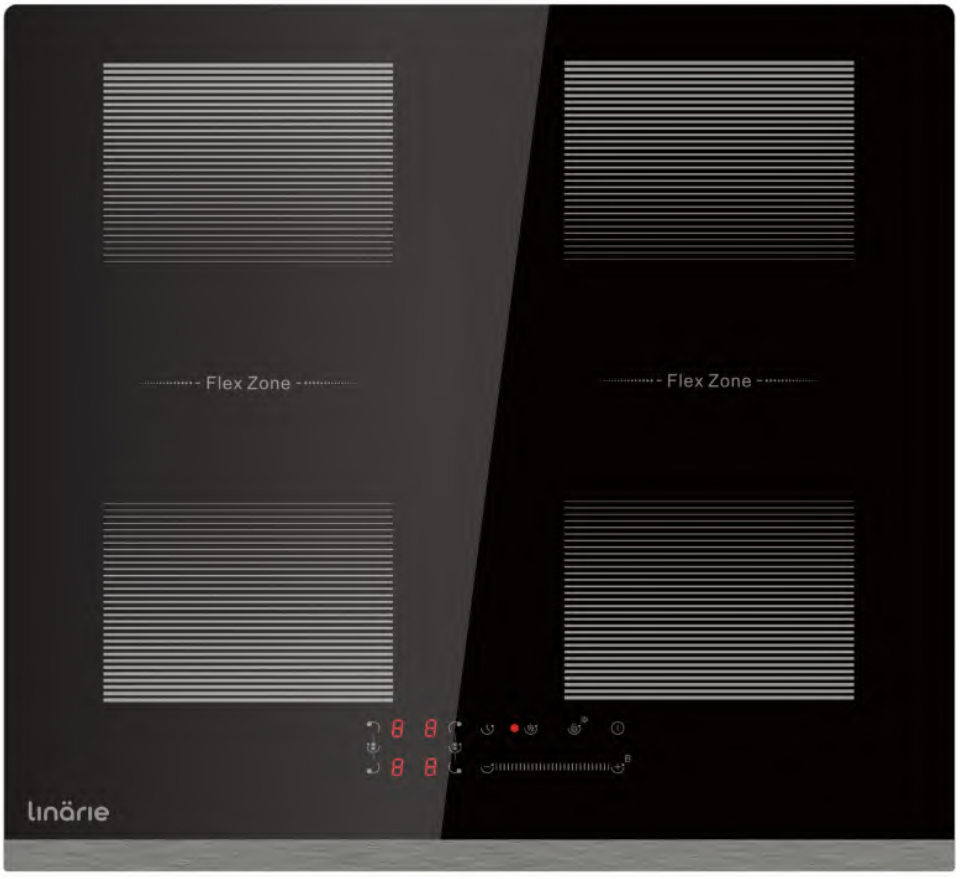
linärie

# Losne

## Table de cuisson à induction

LNI60I2F




**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.linarie.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.

ⓘ 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.linarie.fr

# TABLE DES MATIÈRES


Consignes de sécurité..... 2
Vue d'ensemble du produit.....3
Interface utilisateur ..... 3
A propos de la cuisson à induction ..... 3
Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction ..... 3
Utilisation des commandes tactiles..... 4
Choisir les bons ustensiles de cuisine.....4
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique.....5
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur .....5
Lorsque vous avez terminé la cuisson.....5
Utilisation de la fonction Boost.....5
Utilisation des fonctions de cuisson .....6
Utilisation de la fonction Pause-Stop&Go ..... 6
Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants ..... 6
Protection contre la surchauffe.....6
Détection des petits articles..... 6
Protection contre l'arrêt automatique .....6
Zone Flexible.....6
Utilisation de la minuterie ..... 7
Utilisation de la minuterie comme compte-minutes .....7
Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson .....8
Affichage des défaillances ..... 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
Avant de placer les supports de fixation..... 10
localisation des supports de fixation.....10
Schéma d'installation..... 11
Précaution..... 12
Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique..... 12

# Consignes de sécurité

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

- L'appareil ne doit pas être utilisépar des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, àmoins qu'elles n'aient bénéficiéd'une surveillance ou d'instructions.

- 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 àvapeur

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson àl'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.

- que l'appareil n'est pas destinéàêtre utiliséau moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande àdistance séparé.

- Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée 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 remplacépar le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil peut être utilisépar 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, àcondition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécuritéet 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 àne pas toucher les éléments chauffants.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus àl'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 surveilléen permanence.

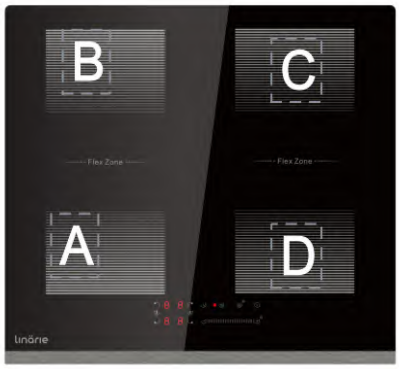
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.

- 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 appropriés ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

## Vue d'ensemble du produit

Vue du dessus




### Zone de chauffage

| Zone de chauffage | puissance nominale<br>Puissance max. Puissance (220-240V~ 50/60Hz) |
|---|---|
| A/C | 1500/2000W |
| B/D | 1200/1500W |
| A*B / C*D | 2400/3000W |
| Puissance nominale totale | 7200W |

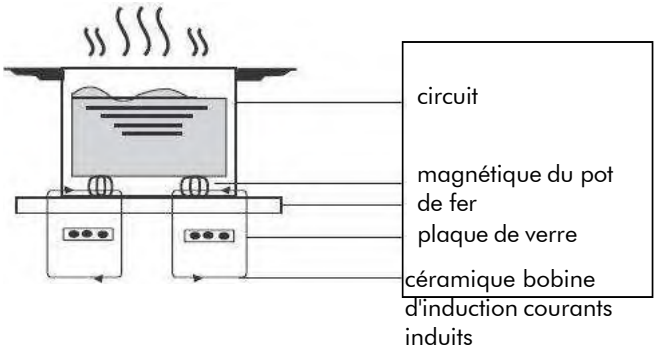
## Interface utilisateur



| Référence | Description |
|---|---|
| A | Touche de sélection de zone |
| B | Touche ON/OFF |
| C | Cléde régulation de puissance |
| D | Touche de contrôle du boost |
| E | Stop&go/Cléde verrouillage pour enfants |
| F | Touche de minuterie |
| G | Cléde maintien au chaud |

### A propos de la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce àdes vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.

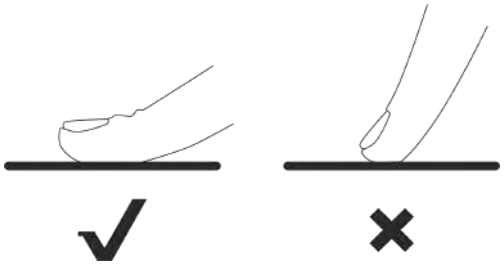


## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant particulièrement connaissance de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

### 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 la bonne batterie de cuisine

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.

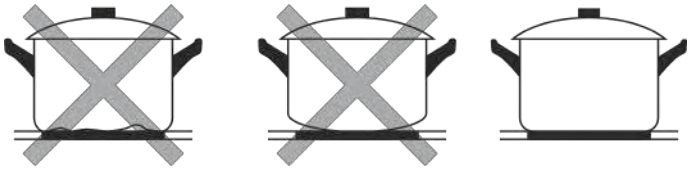


- Si vous n'avez pas d'aimant :

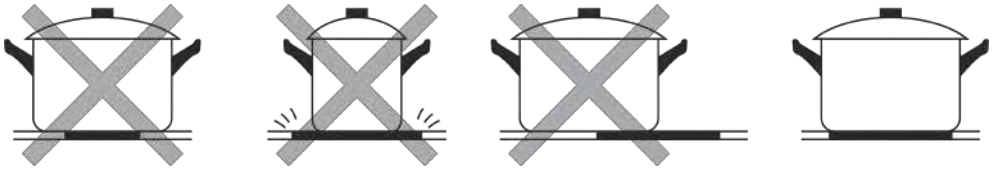
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Si ⊍ ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

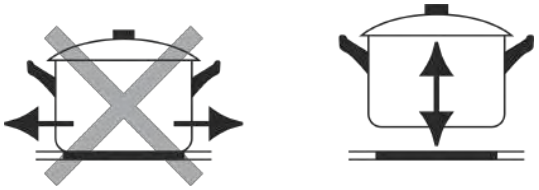
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



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 votre table de cuisson en céramique

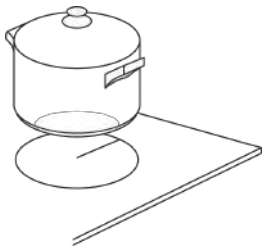


Pour démarrer la cuisson

1. Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les écrans affichent " - ", ce qui indique que la plaque de cuisson àinduction est entrée en mode veille.

2. 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.



3. En fonction de la zone de chauffage où est placée la casserole, sélectionnez une touche de sélection de zone appropriée en appuyant sur (A).

Le symbole 0. sélectionné restera pleinement.

4. Ajuster le réglage de la chaleur en touchant la touche de réglage du curseur (C).

- Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson àinduction s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur àtout moment pendant la cuisson.



## Si l'écran affiche en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela signifie que :

- vous n'avez pas placéune casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée àla cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun récipient approprién'est placésur la zone de cuisson.

## Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone(A) que vous souhaitez désactiver.
2. Appuyer sur la touche " - " diminue la puissance jusqu'au niveau " 0 ".
3. Attention aux surfaces chaudes

   Le symbole « H » indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson encore chaude.

## Utilisation de la fonction Boost

### Activation de la fonction boost

1. Sélectionnez la zone de chauffage en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. En appuyant sur la touche de contrôle de l'augmentation (D) pendant 3 secondes, l'indicateur de zone affiche "P." et la puissance atteint Max.

### Annuler la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone(A) que vous souhaitez annuler.
2. En appuyant sur la touche de réglage du curseur (C), la fonction Boost est annulée et la zone de cuisson revient au niveau 9.

- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.

### Utilisation des fonctions de cuisson

Vous pouvez choisir 3 fonctions de cuisson pratiques en appuyant sur la touche des fonctions de cuisson (G) passez d'une fonction à l'autre. . Chaque fois, vous

- Faire fondre ou décongeler (environ 50℃)
- Chauffage ou maintien au chaud (environ 70℃)
- Mijotage, température proche de l'ébullition, utile pour la cuisson lente

### 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 à induction et d'y revenir en conservant tous les réglages.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurer brièvement le bouton Stop&Go (E). Toutes les zones de cuisson affichent "II". Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est désactivé, à l'exception des fonctions Stop&Go (E), ON/OFF (B) et Child lock (E).
3. Pour annuler la pause, touchez Stop&Go (E) , et touchez n'importe quelle touche à l'exception de Stop&Go (E), ON/OFF (B), puis les zones de cuisson reviendront au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

### 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 commande de sécurité enfant pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo" pour les zones de (E) chauffage A et C.

**Pour déverrouiller les commandes**

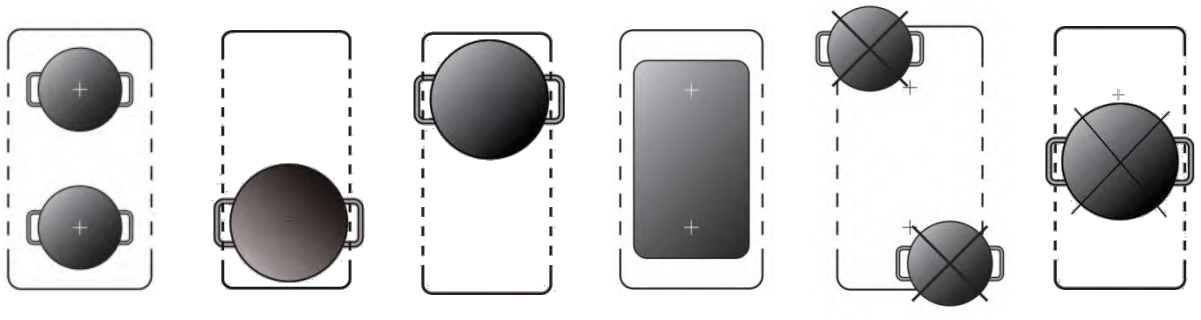
1. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des enfants pendant un moment.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.

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.

## ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une zone unique, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une zone unique, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance de la zone où l'ustensile de cuisson a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisson est automatiquement éteinte.
- Important: Veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. La recette idéale est une casserole ovale ou rectangulaire, ou une casserole.

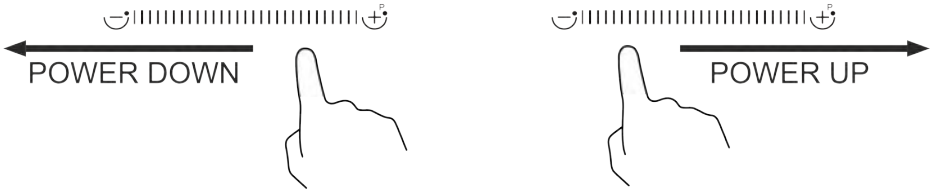
Exemples de bons et de mauvais placements de casseroles.



**Pour activer la fonction de zone flexible :**

1. Lorsque la table de cuisson est allumée, appuyez simultanément sur les touches flex zone et pour activer la fonction flex zone.

2. Adjust the power manuzallyby slider thenthe smat flex function will be deactivated and the hob will work normal flexone funtion withesame power level for all flex zone area.




**Protection contre les surchauffes**

Un capteur de température permet de surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson à induction. En cas de température excessive, la plaque de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

**Détection de petits articles**

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur poursuivra la cuisson sur la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

**Arrêt automatique Protection**

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre
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 | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Temps de travail par défaut (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

**Utilisation de la minuterie**

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, le minuteur n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes.

**Utilisation de la minuterie comme Minute Minder**

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous qu'au moins une zone de cuisson est activée. Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Effleurer la touche Timer (F) . L'indicateur du minuteur se met à clignoter et " 3 0 " s'affiche sur l'écran du minuteur.

3. Réglez l'heure en touchant la commande " - " ou " + " de la minuterie.
   Conseil : touchez une fois la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si vous touchez simultanément les touches " - " ou " + ", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

5. Le signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps de réglage est écoulé.

### Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. Appuyez sur la touche Timer(F) , l'indicateur de la zone de chauffage concernée clignote et vous pouvez régler la minuterie à ce stade.

3. Les touches "+" et "-" permettent de régler le temps de 1 à 99 minutes. Conseil : touchez une fois la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.
Touchez et maintenez la commande " - " ou " + " de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si vous touchez simultanément les touches " - " ou " + ", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le voyant de la zone de chauffage indique le temps restant et les voyants des zones B et C clignotent.
Le voyant de la zone de chauffage indique alternativement le temps restant et le niveau de puissance.
REMARQUE : Le point rouge à côté du niveau de puissance indique ou indiquera la zone sélectionnée.



5. 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.

6. Lors de l'utilisation conjointe de la « minuterie comme alarme » et de la « minuterie pour éteindre les zones », l'écran affiche en priorité le temps restant de l'alarme. Appuyez sur la zone de cuisson pour afficher le temps restant de la minuterie d'arrêt.

## Affichage des défaillances

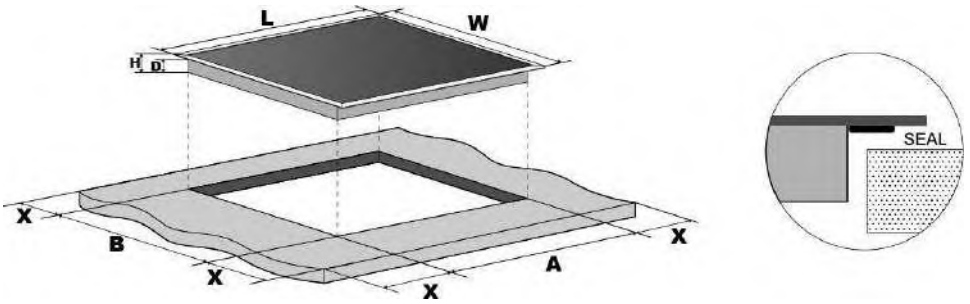
En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

| Message d'erreur | Cause possible | Ce qu'il faut faire |
|---|---|---|
| U | Nopot ou pot ne convient pas ; | Remplacer le pot ; |
| ER03 | Eau ou pot sur le verre au-dessus de la commande | Nettoyer l'interface utilisateur |
| F1E | La connexion entre le tableau d'affichage et le tableau principal gauche est défectueuse (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E"). | 1. Câble de connexion mal branché ou défectueux ;<br>2. Remplacer la carte mère. |
| F3E | Défaillance du capteur de température du four (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E"). | Remplacer le capteur de bobine |
| F4E | Défaillance du capteur de température de la carte mère (zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E"). | Remplacer la carte mère |
| E1E | Le capteur de température de la plaque est élevé. | Veuillez redémarrer après l'arrêt de l'induction. |
| E2E | Le capteur de température de l'IGBT est élevé | Veuillez redémarrer après l'arrêt de l'induction. |
| E3E | Tension d'alimentation anormale (trop élevée) | Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; la mise sous tension après l'alimentation est normale. |
| E4E | Tension d'alimentation anormale(toolow) | Veuillez vérifier si l'alimentation est normale ; la mise sous tension après l'alimentation est normale. |
| E5E | Défaillance du capteur de température (zone de cuisson dont le voyant affiche "E") | La connexion n'est pas correctement branchée ou l'assemblage est défectueux ; |

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 ou dommage à la table de cuisson à induction et contactez le fournisseur.

## Installation

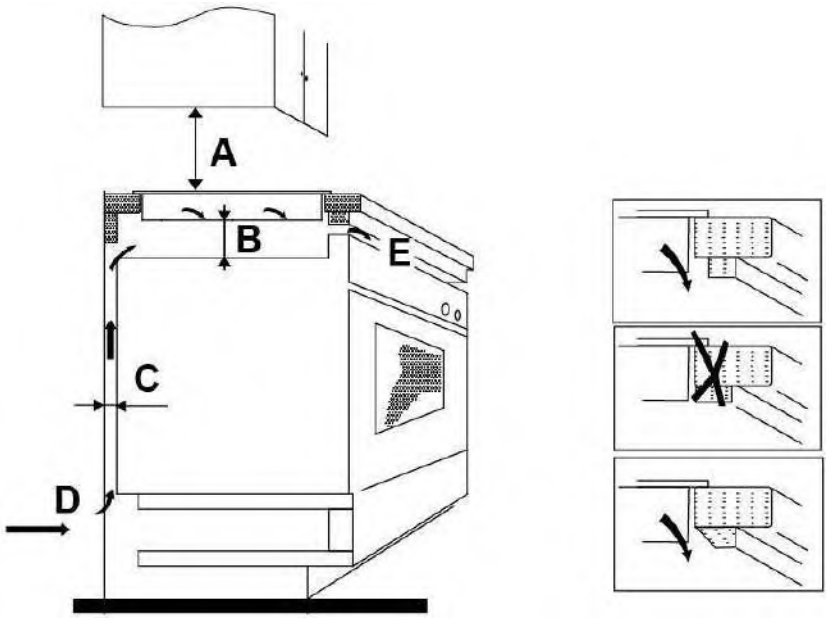
Sélection du matériel d'installation
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 590 | 520 | 55 | 50 | 565 | 495 | 50 mini |

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

Remarque : 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 760 mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Entée 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 installéla 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

### Avant de placer les supports de fixation

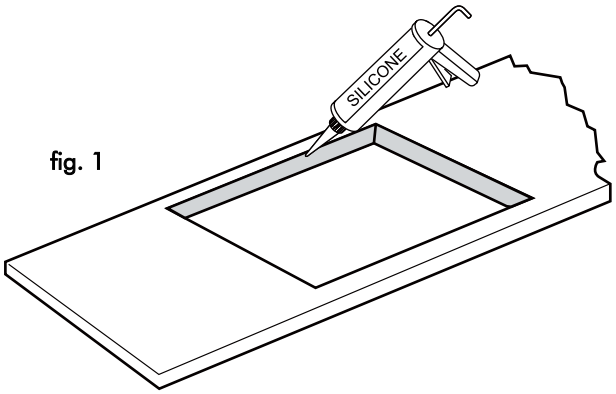
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

### localisation des supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

# Schéma D'installation

fig. 1

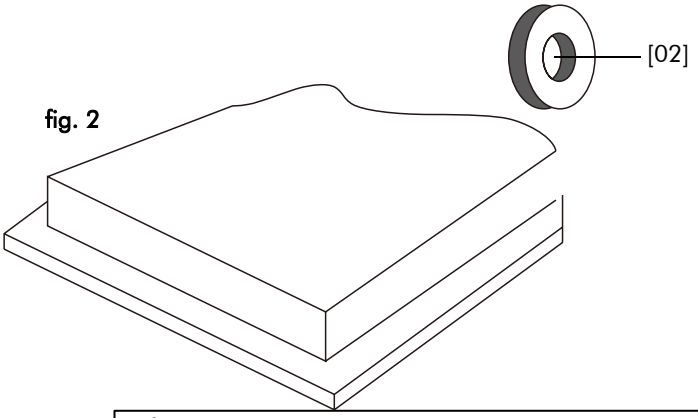



01

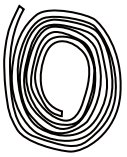



Couper le plan de travail aux dimensions indiquées (fig. 1) à l'aide d'un équipement approprié. Sceller le bord du plan de travail avec du silicone ou du PTFE et laisser sécher avant d'installer la table de cuisson.

fig. 2



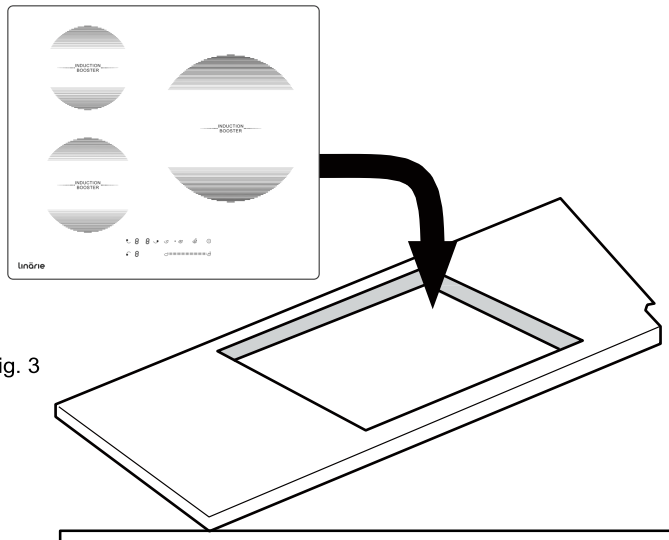

02



[04x1]

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

fig. 3



03



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.

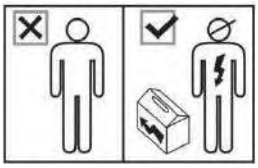
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.

3. La plaque chauffante en céramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.

4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.

5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique alimentation



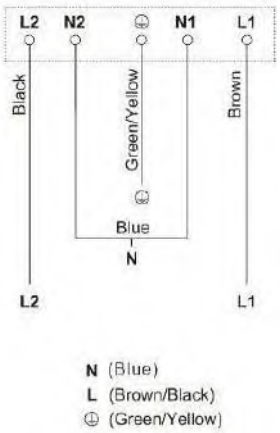
Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié. Avant de brancher l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de la hotte.
Avertissement : CET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

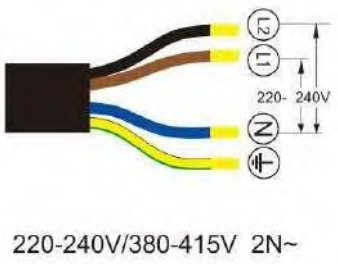
Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que

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.

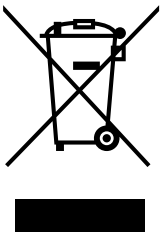



220-240V/380-415V 2N~

- Si le câble d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par l'agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement à l'alimentation principale, le disjoncteur unipolaire 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.

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



ÉLIMINATION : Ne pas éliminer ce produit avec les déchets municipaux non triés. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial.

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

Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas 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 de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, 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.com.au pour plus d'informations.

linärie

# 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

# Losne

## Induction Hob

LNI60I2F




EN Operation, Installation & Instruction Manual

www.linarie.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.

**⚠ 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.

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**

# TABLE OF CONTENTS


Safety warnings....2
Congratulations....2
Product Over view....3
User Interface....3
A Word on Induction Cooking....3
Before using your New Ceramic Hob....3
Using the Touch Controls....4
Choosing the right Cookware....4
Using your Ceramic Hob....5
If the display flashes alternately with the heat setting....5
When you have finished cooking....5
Using the Boost function....5
Using Cooking Functions....6
Using the Pause function—Stop&Go....6
Using Child Lock Function....6
Over-Temperature Protection....6
Detection of Small Articles....6
Auto Shutdown Protection....6
FLEXIBLE AREA.... 6
Using the Timer....7
Using the Timer as a Minute Minder....7
Setting the timer to turn one or more cooking zones off....7
Failure Display and Inspection....8
Installation....9
Before you install the hob,make sure that....10
When you have installed the hob,make sure that....10
Before locating the fixing brackets....10
locating the fixing brackets....10
Installation Diagram....11
Cautions....12
Connecting the hob to the mains power supply....12
Warranty & After sales service....13

## Safety warnings

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

• The appliance is not to be used 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. children being supervised not to play with the appliance.

• **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glassceramic or similar material which protect live parts.

• **Warning:** a steam cleaner is not be used

• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

• After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

• 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.

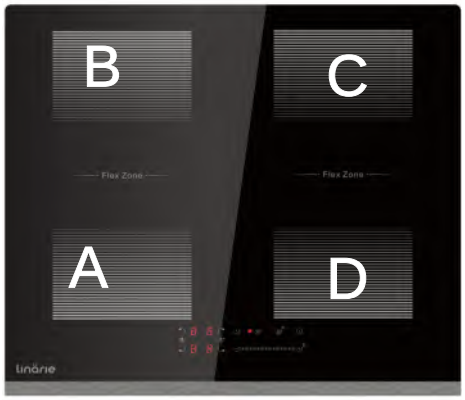
• Power cord can't accessible after installation.

## Congratulations

on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## Product Over view

Top View




### Heating zone Power

| Heating Zone | Rated Output |
|---|---|
| | Max. Power(220-240V~ 50/60Hz) |
| A/C | 1500/2000W |
| B/D | 1200/1500W |
| A*B/ C*D | 2400/3000W |
| Total Rating Power | 7200W |

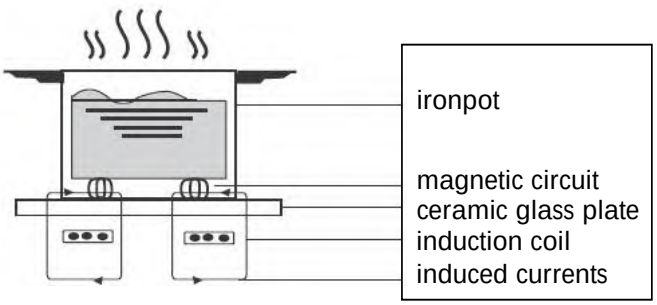
## User Interface



| Reference | Description |
|---|---|
| A | Zone select key |
| B | ON/OFF key |
| C | Power Regulating Key |
| D | Boost control key |
| E | Stop&go/Child lock key |
| F | Timer key |
| G | Keep warm key |

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



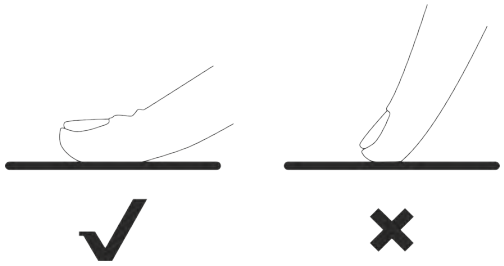

### Before using your New Ceramic Hob

- 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

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

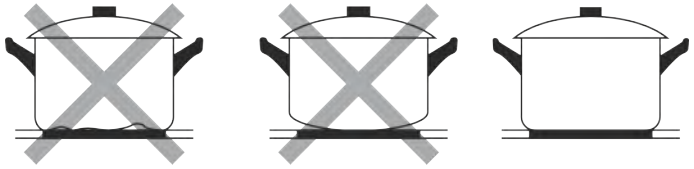


- If you do not have a magnet:

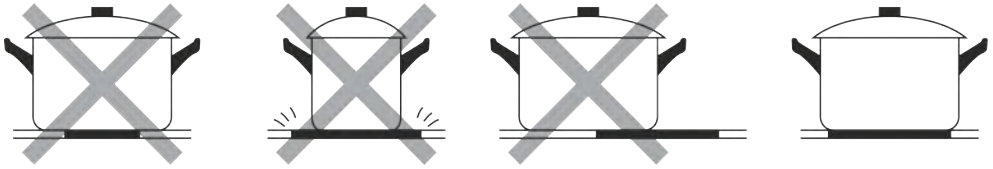
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain,ceramic, and earthenware.

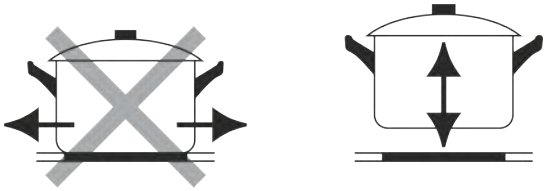
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



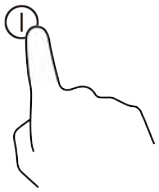
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could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

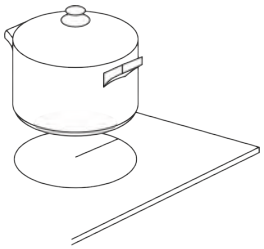


**To start cooking**

1.Touch the ON/OFF control for 3 seconds.After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2.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.



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 stay fully it.

4.Adjust heat setting by touching the slider regulating key(C) control.

- If you don ' t choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.




## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you ' re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the " – " key will decrease the power to " 0 " level.
3. Beware of hot surfaces

" H " will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

## Using the Boost function

**Activated the boost function**

1.Select the heating zone by touching the zone select key (A).

2.Touching the boost control key(D) P for 3 seconds , the zone indicator show " P. " and the power reach Max

**Cancel the Boost function**

1.Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.

2.Touching the slider regulating key(C) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

## Using Cooking Functions

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key(G) each time moves from one function to the other.

- Melt or defrost (about 50℃)
- Heating or keeping warm (about 70℃)
- Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

## Using the Pause function – Stop&Go

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction hob and come back to it keeping all the settings

1.Make sure that the cooking zone is working.

2.Touch Shortly the Stop&Go (E). All the cooking zone displays will show " II ". The operation of the induction hob will be deactivated except the Stop&Go (E), ON/OFF (B) and Child lock (E).

3.To cancel the pause status, touch Stop&Go (E)， and touch any button except the Stop&Go (E), ON/OFF (B) then the cooking zones will go back to the power level which you set before.

## 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 control(E) for 3 seconds. The timer indicator will show " Lo " from A and C heating zones

**To unlock the controls**

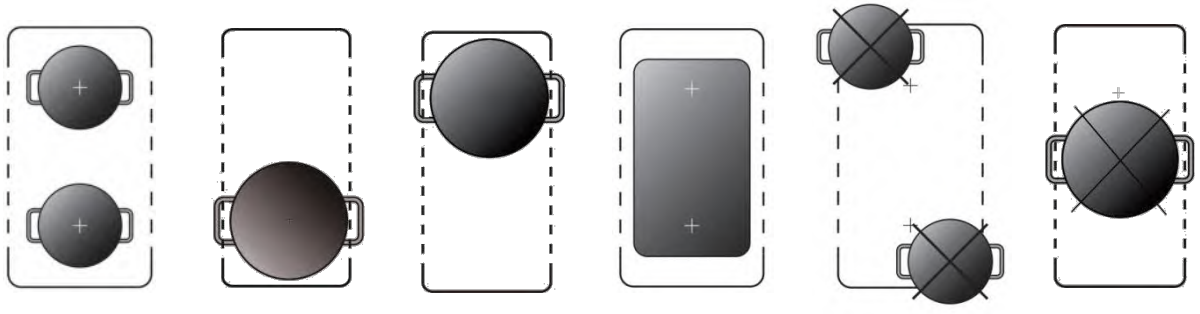
1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Child lock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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.

## FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important：** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

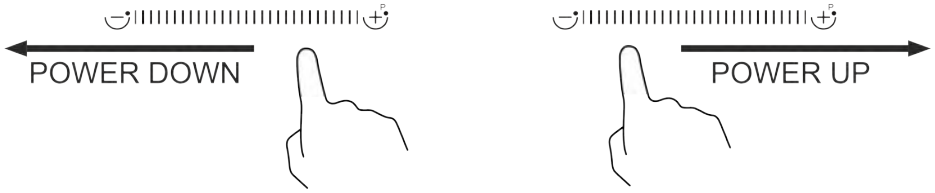
Examples of good pot placement and bad pot placement.



**To activate the flex zone function:**

1. When the hob is ON, press flex zone button and simultaneously to activate the flex zone function.

2. Adjust the power manuallyby slider then the smart flex function will be deactivated and the hob will work under normal flexzone function with same power level for all flex zone area.




## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction 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 | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|---|---|---|---|---|
| Default working timer (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

**If you are not selecting any cooking zone**

1.Make sure at least one cooking is turned on. Note: you can use the minute minder even if you ’re not selecting any cooking zone.

2.Touch the Timer key(F) . The minder indicator will start flashing and “ 3 0 ” will show in the timer display.

3. Set the time by touching the “ - ” or “ + ” control of the timer
   Hint: Touch the “ - ” or “ + ” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the “ - ” or “ + ” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
   Touching the “ - ” or “ + ” together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

## Setting the timer to turn one or more cooking zones off

**If the timer is set on one zone:**

1.Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).

2.Press the Timer key(F) , the relevant heating zone indicator flashes, and you can set the timer at this point.

3.Using the " + " and " - " buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the " - " or " + " control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the " - " or " + " control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
Touching the " - " or " + " together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4.When the time is set, it will begin to count down immediately. The heating zone indicator LED will show the remaining time and the B and C zones ' s indicator flash
The relevant cooking zone will flash the remaining timer and power level alternately.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5.When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and the machiner will beep for 30 sec.. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

6.When using " the timer as an alarm " and " the timer to switch off the zones together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

## Failure Display and Inspection

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

| Error Message | Possible Cause | What to do |
|---|---|---|
| U | No pot or pot not suitable; | Replace the pot; |
| ER03 | Water or pot on the glass over the control | Clean the user interface |
| F1E | The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E") | 1.Connection cable not correctly plugged or defective;<br>2.Replace the Mainboard. |
| F3E | Coil temperature sensor failure.(the cooking zone which indicator showing "E") | Replace the coil sensor |
| F4E | Mainboard temperature sensor failure.(the cooking zone which indicator showing "E") | Replace the mainboard |
| E1E | Temperature sensor of the ceramic glass plate is high | Please restart after the induction hob cools down. |
| E2E | Temperature sensor of the IGBT is high | Please restart after the induction hob cools down. |
| E3E | Abnormal supply voltage (too high) | Please inspect whether power supply is normal;<br>Power on after the power supply is normal. |
| E4E | Abnormal supply voltage (too low) | Please inspect whether power supply is normal;<br>Power on after the power supply is normal. |
| E5E | Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing "E") | Connection cable not correctly plugged or assemble defective; |

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 induction hob and **please contact the supplier.**

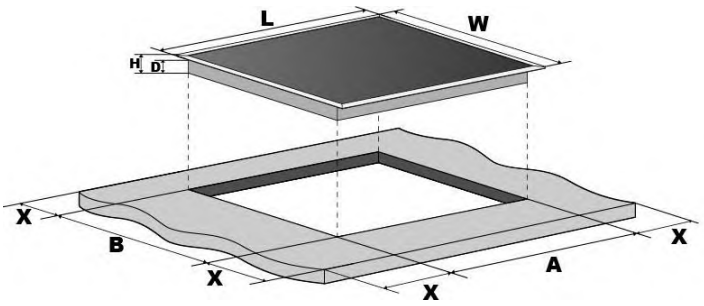
# Installation

**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:



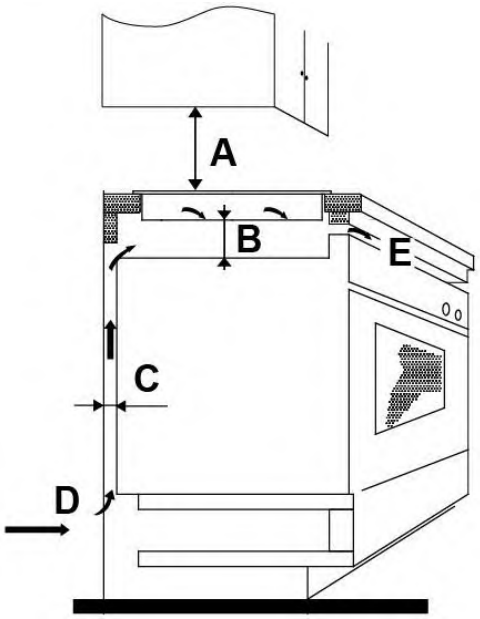


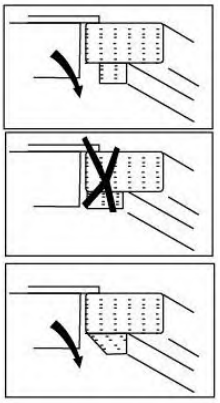


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 590 | 520 | 55 | 50 | 565 | 495 | 50 mini |

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 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 20 mini | 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

## Before locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

# Installation Diagram

01

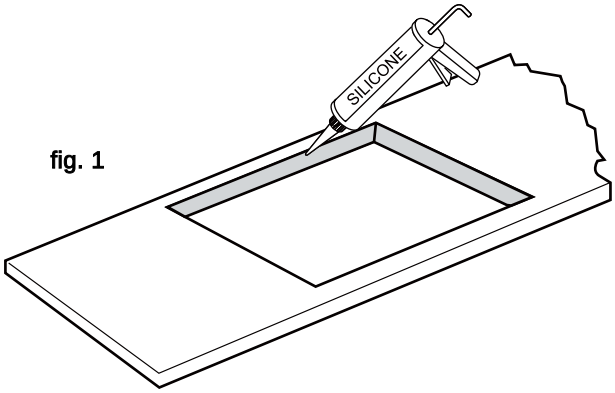



fig. 1




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 installingthe hob.

02

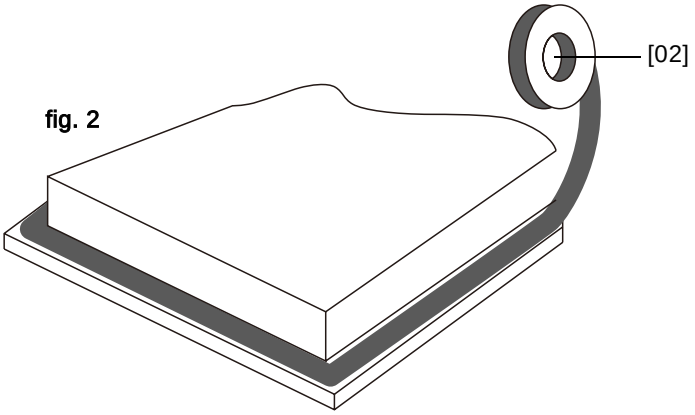
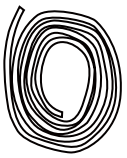



fig. 2



[04x1]

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

03

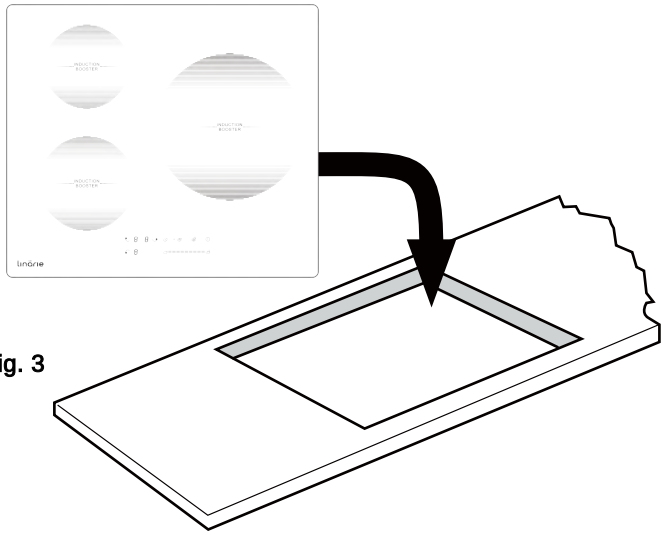


fig. 3



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.

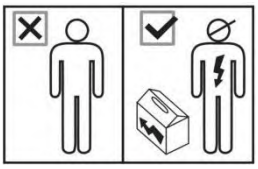
2.The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer,washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics

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



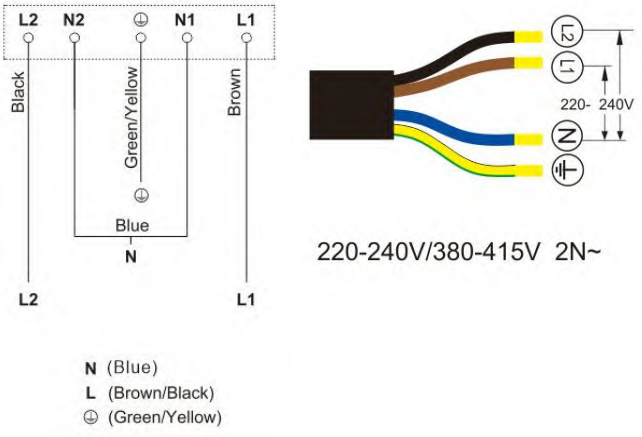
All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.
Warning: **THIS APPLIANCE MUST BE ARTHED.**

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.




N (Blue)
L (Brown/Black)
⏚ (Green/Yellow)

- If the power cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the main power supply, the unipolar 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.

## ARRANTY 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.

### arranty

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.

linärie

# 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

© Linärie

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.