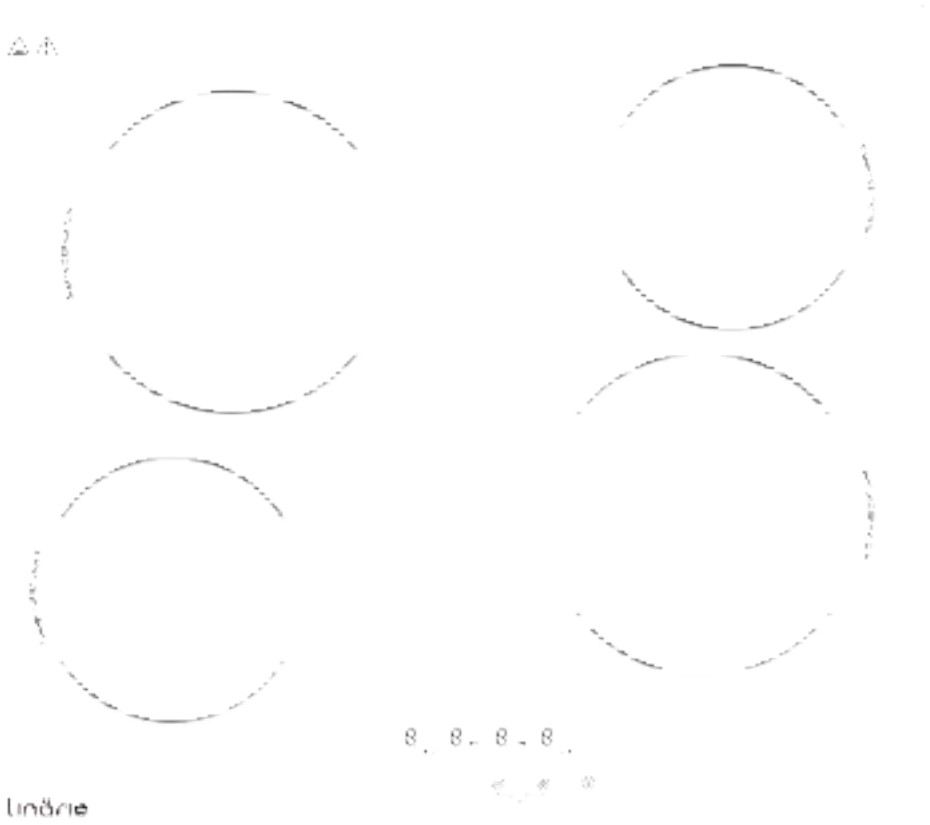
linärie

Bellac

TABLE DE CUISSON À vitrocéramique



LIN60C4Z

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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....2
APERÇU DU PRODUIT.....2
Vue du dessus 2
Puissance de la zone de chauffage 3
Interface utilisateur 3
FONCTIONS DU PRODUIT.....3
Protection contre la surchauffe.....3
Indicateur de chaleur résiduelle.....3
Protection contre l'arrêt automatique 3
AVANT L'UTILISATION.....4
Utilisation des commandes tactiles.....4
Choisir les bons ustensiles de cuisine.....4
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique.....4
Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants.....5
UTILISATION DE LA MINUTERIE..... 5
ENTRETIEN ET MAINTENANCE 6
PROPRETÉ DES APPAREILS..... . 6
DÉPANNAGE..... 7
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES..... 7
INSTALLATION..... 8
Sélection du matériel d'installation 8
AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE 9
UNE FOIS LA TABLE DE CUISSON INSTALLÉE, ASSUREZ-VOUS QUE 9
INSTALLATION..... 10
AVERTISSEMENTS 11
RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....11
INFORMATIONS CONCERNANT LES TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES DOMESTIQUES 13

Avertissements de sécurité

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

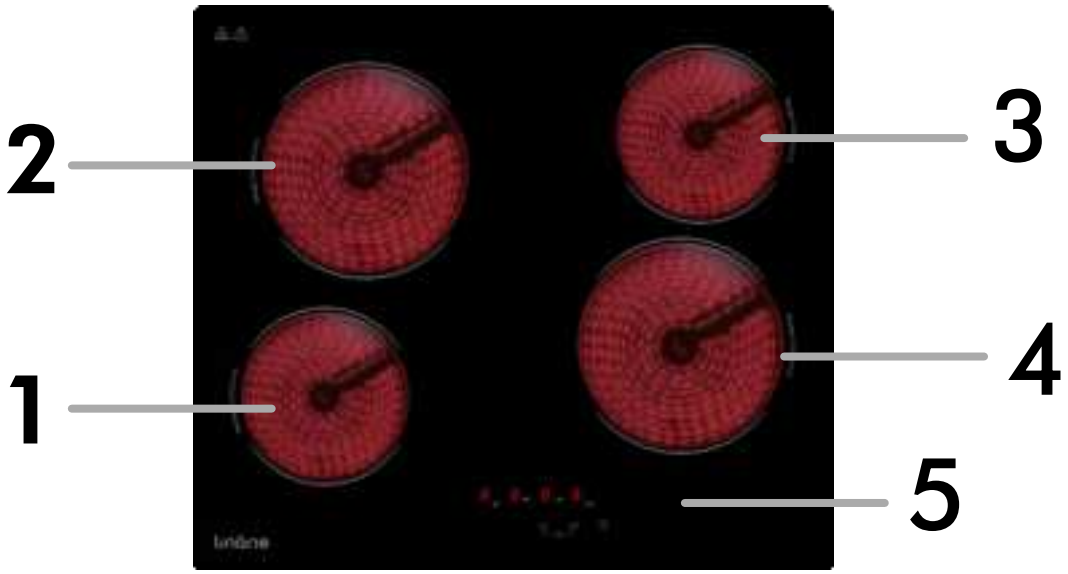
• L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions. Les enfants étant surveillés, ils 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:** 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, il est recommandé d'éteindre l'appareil.
• Avertissement : 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.
• 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.
• **AVERTISSEMENT:** Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
• Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson céramique.
Nous vous recommandons de consacrer un peu de temps à la lecture de ce manuel d'instruction et d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et le faire fonctionner.

• Pour l'installation, veuillez lire la section relative à l'installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel d'instruction et d'installation pour toute référence ultérieure.

Aperçu du produit

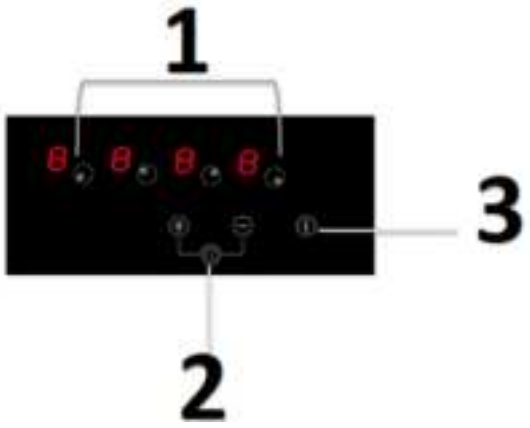
Vue du dessus



Puissance de la zone de chauffage

1. **Puisance max. 1200W**
2. **Puisancemax. 1800W**
3. **Puisance max. 1200 W**
4. **Puisance max. 1800 W**
5. **Panneau de contrôle**

Interface utilisateur



Référence	Description
1	Sélection de la zone de chauffage
2	ON/OFF bouton
3	Marche/Minuterie bouton

Fonctions du produit

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

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

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 est automatiquement désactivée.

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 pour votre plaque de cuisson 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 le fonctionnement involontaire.

Si la commande électronique détecte un bouton maintenu enfoncé pendant environ 10 secondes, elle s'éteint automatiquement.La commande émet un signal sonore d'erreur pour avertir que les capteurs ont détecté la présence d'un objet.L'écran indique le code d'erreur « ER03 ».Si la table de cuisson est encore chaude, l'écran « H » et ER03 clignotent alternativement.

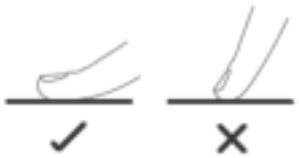
Avant l'utilisation

Lisez ce guide, en tenant compte en particulier de la section "Avertissements de sécurité".

• Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson vitrocéramique.

Utilisation des commandes tactiles

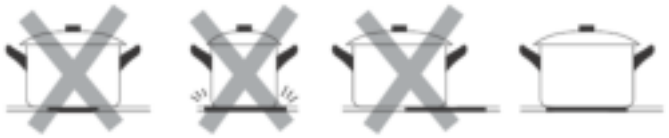
• Les commandes réagissent au toucher, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
• Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
• Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
• Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches 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.



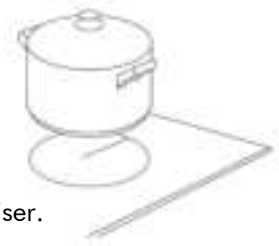
Choisir les bons ustensiles de cuisine

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 contre la vitre 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 un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue. Centrez toujours votre casserole 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. Placer une casserole appropriée sur la zone de cuisson qui que vous souhaitez utiliser.

- Veiller à ce que le fond de la casserole et la surface soient bien recouverts. de la zone de cuisson sont propres et secs.

2. Touchez la touche ON/OFF pendant 2 secondes.

Après la mise sous tension, l'appareil émet un bip sonore, tous les écrans s'affichent. affiche "0", ce qui indique que la table de cuisson est entrée en mode veille.

3. En fonction de la zone de chauffage où se trouve la casserole, appuyez sur les touches "+" ou "-", en commençant par "9".

4. Sélectionnez le niveau de puissance de 0 à 9 en appuyant sur les touches "+" ou "-"

• Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans les 20 secondes, la table de cuisson vitrocéramique s'éteint automatiquement et vous devez recommencer à l'étape 2.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants

• Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).

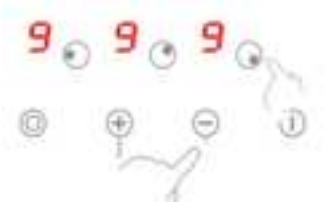
• Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez le bouton de verrouillage des enfants pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".

pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
2. appuyez simultanément sur la touche « - » et sur la touche de sélection de la zone la plus à droite.
3. vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson en 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 avec la commande OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'opération suivante.

Utilisation de la minuterie

- **Vous pouvez programmer l'arrêt d'une zone de cuisson à la fin de la durée programmée.**
- **Vous pouvez régler la minuterie de 0 à 99 minutes**.

1. sélectionner la zone de cuisson qui fonctionne.
2. appuyez sur la minuterie, les indicateurs de la minuterie affichent "00".
3. à l'aide des boutons "+" ou "-", vous pouvez effectuer le réglage du temps de 0 à 99 minutes.
4. lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. l'indicateur revient à l'affichage du niveau de puissance après 5 secondes.

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 continuent à fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

- **La fonction de minuterie ne fonctionne que lorsque la cuisson est activée.**

Entretien et maintenance

Soins

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

Pour un usage domestique uniquement.

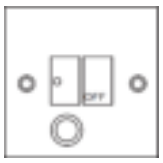
Ne placez jamais une casserole vide sur la table de cuisson, car un message d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.

Lorsqu'une zone de cuisson a été activée pendant une longue période, la surface reste chaude pendant un certain temps. La surface reste chaude pendant un certain temps. Ne pas toucher la surface en céramique.

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

Si la surface de la plaque de cuisson est fissurée, déconnectez-la de la plaque de cuisson.
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



Avertissement

Coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien. En cas de panne, contactez le service clientèle

Propreté des appareils

Avertissement

- Évitez de frotter avec un produit abrasif ou avec le fond des casseroles, etc., car cela usera les marques sur le dessus de la plaque de cuisson en céramique au fil du temps.
- Nettoyez régulièrement la table de cuisson en vitrocéramique pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.

>L'appareil doit être nettoyé après utilisation.

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

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 verre céramique à enlever résidu	Nettoyant spécial pour céramique

À l'aide d'un grattoir, éliminez immédiatement les morceaux de papier aluminium, les éclaboussures de nourriture, les projections de graisse, les traces de sucre et autres aliments à forte teneur en sucre de la surface afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson. Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que les sprays pour four et les détachants.

Dépannage

Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez que l'appareil est en bon état. correctement connecté, les cas suivants ne sont pas couverts par la directive garantie

>Dommages causés par une utilisation, un stockage ou un entretien inadéquat.

>Dommages causés par un démontage et une réparation non autorisée.

>Dommages causés par une mauvaise utilisation.

>Utilisation de la table de cuisson 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**
ER03	Eau ou pot sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
E	La température à l'intérieur de l'appareil était trop élevée	L'appareil doit être arrêté et le refroidissement
ER21	La température à l'intérieur de l'appareil était trop élevée	L'appareil doit être arrêté et le refroidissement

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 plaque de cuisson en céramique et contactez le fournisseur.

Spécifications techniques

Table de cuisson	LIN60C4Z
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~

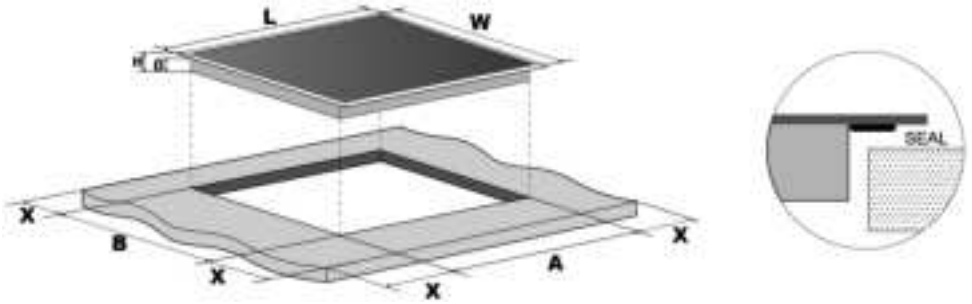
Puissance électrique installée	6000W(230V~)
Taille du produit L×P×H(mm)	590X520X52
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

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.

Installation

Sélection du matériel d'installation

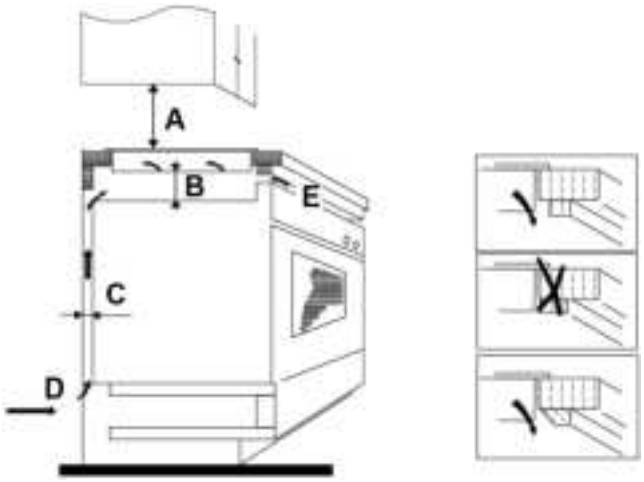
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm Choisissez un matériau de surface de travail 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)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	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 céramique 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 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

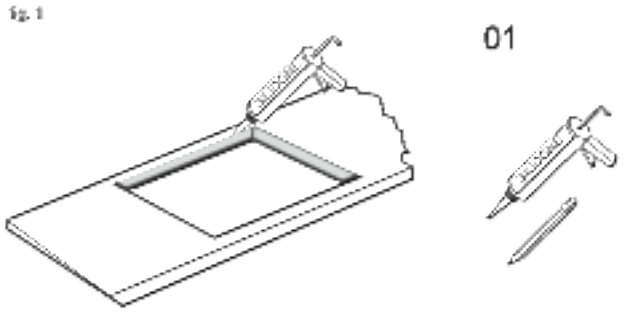
Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- 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 fabriquée dans 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 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. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans 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 et les règlements locaux en matière de construction.
- 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.

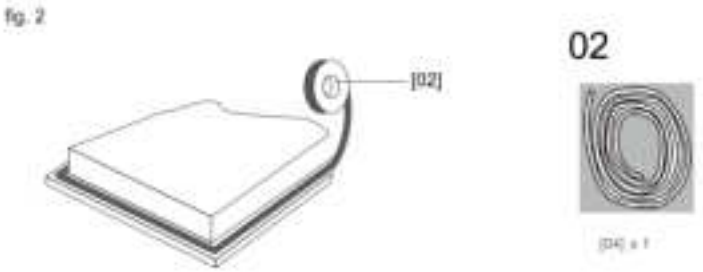
Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à 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.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

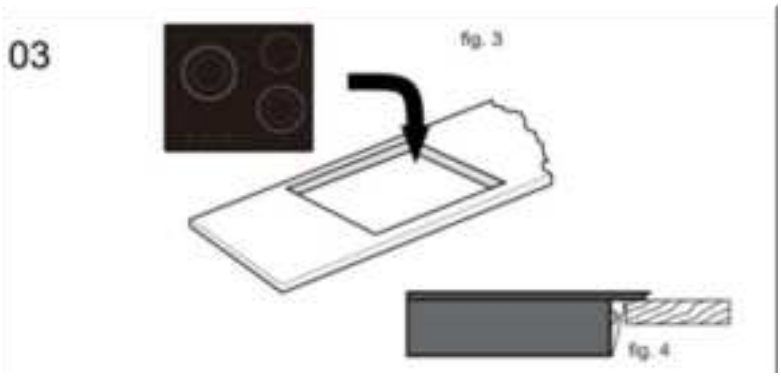
Installation



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



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



N'utilisez pas de colle pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint mis 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 bien scellée autour du bord extérieur (fig. 4).

Avertissements

1) la plaque chauffante 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 risque d'endommager les composants électroniques 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 induit 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.

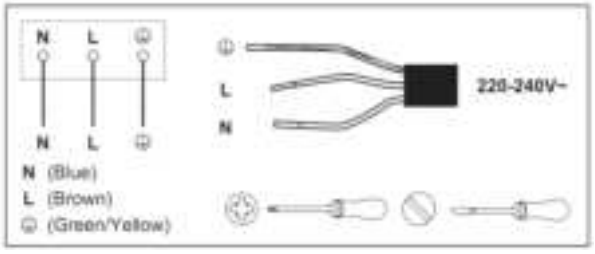
Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

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 BRANCHÉ.

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 spécifiée sur la plaque signalétique.
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa longueur ne soit pas trop importante. La température ne dépassera à aucun moment 75°C.
• Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation à trois conducteurs, coloré comme suit :
Marron = L ou Live
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 : Ne pas éliminer ce produit en tant que municipalité non triée déchets. La collecte des ces déchets séparément pour un traitement spécial est nécessaires.

• Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE 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 être causé si l'appareil était éliminé dans le cadre de la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). mauvaise manière.

• 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.

• 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.

Informations concernant les tables de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		LIN60C4Z	
Type de table de cuisson		Ceramique	
Nombre de zones et/ou de zones de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et zones de cuisson à induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques électriques)		Zones de cuisson en céramique	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique arrondi à 5 mm près.	Ø	Zone 1 : 19.0 Zone 2 : 15.5	cm
Pour les zones de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique arrondi à 5 mm près.	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée en kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zone 1 : 178.2 Zone 2 : 202.3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée en kg	$EC_{electric\ hob}$	190.3	Wh/kg

CONSEILS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

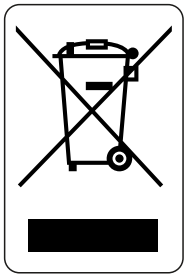
Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

Considérations relatives à l'élimination

Les emballages de transport et de protection ont été sélectionnés dans des matériaux dont l'élimination est respectueuse de l'environnement et qui peuvent normalement être recyclés. Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication et réduit également la quantité de déchets dans les décharges. Veillez à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Risque d'étouffement.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques portant cette étiquette ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie.
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux de valeur. Ils contiennent également des matériaux, des composés et des composants spécifiques qui étaient essentiels à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Ils peuvent être dangereux pour la santé humaine et pour l'environnement s'ils sont jetés avec les ordures ménagères ou s'ils ne sont pas manipulés correctement. Ne jetez donc pas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.
Veuillez vous débarrasser de ces matériaux en contactant les autorités locales et en demandant la méthode d'élimination correcte. Assurez-vous que votre ancien appareil ne présente aucun risque pour les enfants lorsqu'il est stocké avant d'être mis au rebut.
En éliminant ce produit conformément à la réglementation, vous protégez l'environnement et la santé de votre entourage des conséquences négatives.



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

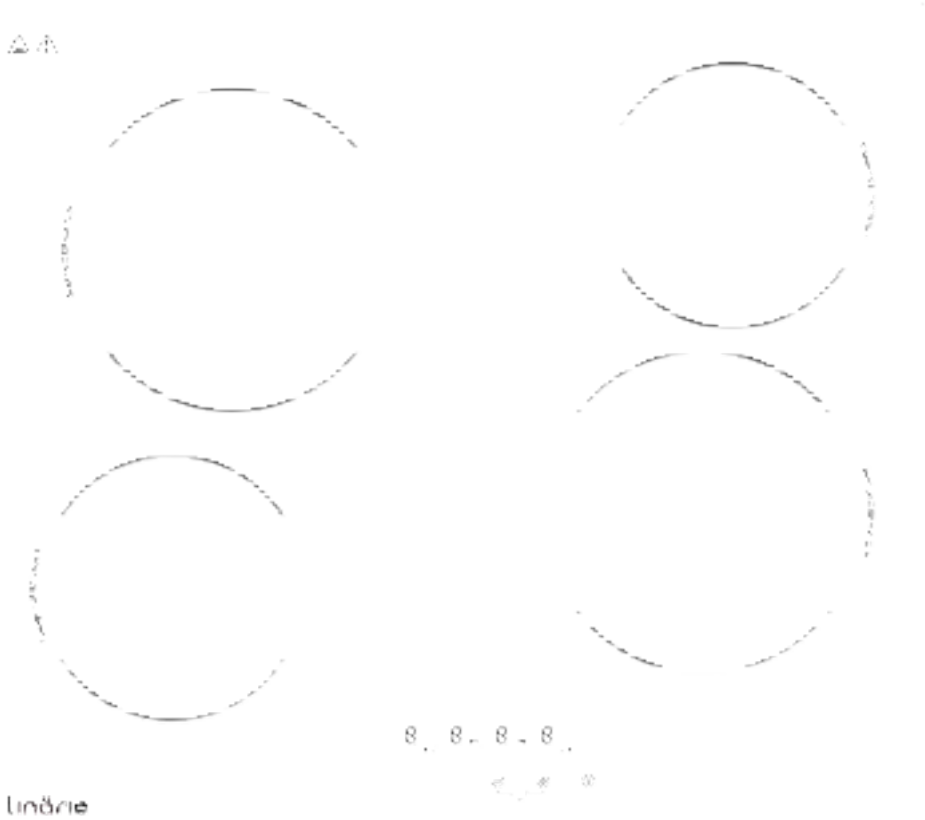
All rights reserved.

linärie

Bellac

Induction Hob

LIN60C4Z



EN Operation, Installation & Instruction Manual

Register your product online

www.linarie.com.au

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
OVERVIEW OF PRODUCT 2
FUNCTIONS OF PRODUCT 3
Protection against overheating 3
Residual heat indicator 3
Protection against automatic shutdown 3
BEFORE USE 4
Using the touch controls 4
Choosing the right kitchen utensils 4
USING YOUR CERAMIC HOB 5
To start cooking 5
USING THE CHILD LOCK FUNCTION 5
USE OF THE TIMER 5
MAINTENANCE AND CARE 6
CLEANLINESS OF EQUIPMENT 6
TROUBLESHOOTING 7
SPECIFICATIONS 7
INSTALLATION 8
Equipment selection installation 8
BEFORE INSTALLING THE HOB, CHECK THAT 9
ONCE THE HOB HAS BEEN INSTALLED, CHECK THAT 9
INSTALLATION DIAGRAM 10
WARNINGS 11
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS 11
INFORMATION CONCERNING DOMESTIC ELECTRIC COOKING HOBS 12
GUARANTEE AND AFTER-SALES SERVICE 13

Safety warnings

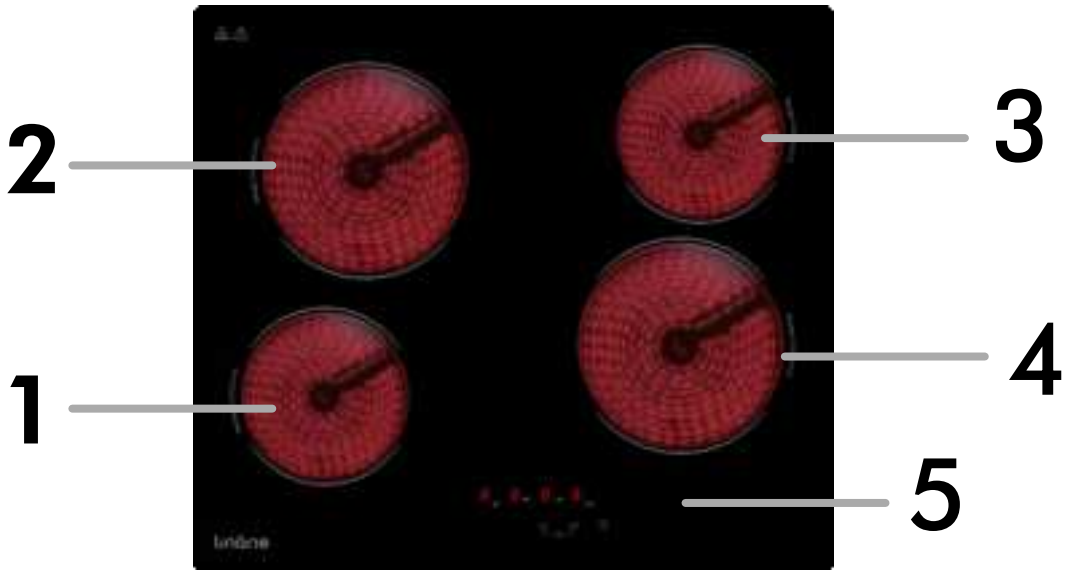
Your safety is important to us. Please read this information before using your hob.

- The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions.Children must be supervised and must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by unsupervised children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Take care not to touch the heating elements.
- Children under the age of 8 should be kept out of the way if they are not supervised at all times.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock. For glass- ceramic cooktops - or cooktops made of similar materials that protect live parts - we recommend that youswitch off the appliance.
- Warning: It is forbidden to use a steam cleaner.
- That the appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote-control system.
- Risk of fire: do not store any objects on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process must be monitored. A short cooking process must be constantly monitored.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with grease or oil can be dangerous and cause a fire.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid any danger.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame, for example witha lid or fire blanket.
- **WARNING:** Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the operating instructions as being suitable, or hob guards incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards may cause accidents.
- The power cord is not accessible after installation.
- For installation, please read the section on installation.

Read all the safety instructions carefully before using the appliance and keep this instruction and installationmanual for future reference.

Overview of product

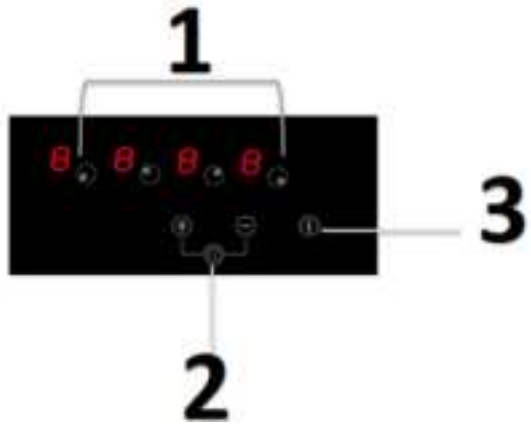
View from top



Power of the heating zone

1. **Power max. 1200W**
2. **Power max. 1800W**
3. **Power max. 1200 W**
4. **Power max. 1800 W**
5. **Control panel**

User interface



Reference	Description
1	Zone select key
2	ON/OFF key
3	Power/ Timer Regulating Key

Functions of product

>The ceramic hob is ideal for all types of cooking, with its radiant heat cooking zones, touch-sensitive electronic controls and multiple functions, making it the ideal choice for the modern family.

>The ceramic hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Protection against overheating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safety level, thecooking zone is automatically deactivated.

Residual heat indicator

When the hob has been in operation for some time, some residual heat is produced. The letter "H" appears towarn you that it is too hot to touch the surface.

Protection against automatic shut down

Automatic shut-off is a protection function for your glass ceramic hob. It stops automatically if you forget to switch off cooking. The default operating times for the different power levels areshown in the table below:

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

Protection against involuntary operations.
If the electronic control detects a button held down for approximately 20 seconds, it switches off automatically. The control emits an error signal to warn that the sensors have detected the presence of an object. If the hob is still hot, the display will show "H".

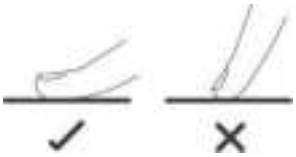
Before use

Read this guide, paying particular attention to the "Safety warnings" section.

- Remove any protective film that may still be on your glass ceramic hob.

Using the touch controls

- The controls react to touch, so there's no need to exert any pressure.
- Use the ball of your finger, not the tip.
- You will hear a beep each time a key is saved.
- Make sure that the controls are always clean and dry and that no objects (such as utensils or cloths) cover them.
  Even a thin film of water can make the controls difficult to use.



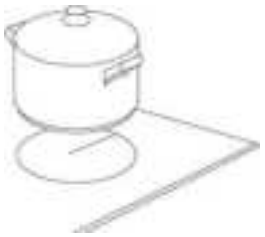
Choosing the right kitchen utensils

Do not use cooking utensils with irregular edges or curved bases.

Make sure the base of your pan is smooth, lies flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use saucepans with a diameter as large as the graph of the selected zone. By using a slightly larger pan, the energy will be used to the maximum. If you use a smaller pan, the efficiency may be lower than expected.
Always center your pan over the cooking zone.

Always lift the saucepans off the ceramic hob - do not let them slide as this could scratch the glass.

Using your Ceramic Hob



To start cooking

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

- Make sure that the bottom of the pan and the surface of the cooking area are clean and dry. are well covered.

2.Touch the ON/OFF button for 2 seconds.

When the appliance is switched on, it emits a beep and all the screens are displayed.displays "0", indicating that the hob has entered standby mode.

3.Depending on which heating zone the pan is in, press the "+" or "-" buttons, starting with "9".

4.Select the power level from 0 to 9 by pressing the "+" or "-" buttons

- If you do not select a heat setting within 20 seconds, the glass ceramic hob will switch off automaticallyand you will have to start again from step 2.
- You can change the heat setting at any time during cooking.

Using the child lock function

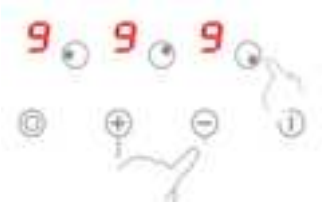
- You can lock the controls to prevent inadvertent use (for example, a child accidentally switching on thecooking zones).
- When the controls are locked, all controls except OFF are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock button for 3 seconds. The timer indicator displays "Lo".

To unlock the controls

1.Make sure the hob is turned on.
2.Simultaneously press the "-" and the furthest right zone select key.
3.You can now start using your ceramic 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 .

Use of the timer

- You can program a cooking zone to stop at the end of the programmed time.
- You can set the timer from 0 to 99 minutes.

1. select the cooking zone that is operating.
2. press the timer, the timer indicators will display "00".
3. Use the "+" or "-" buttons to set the time from 0 to 99 minutes.
4. when the time is set, the countdown starts immediately. the indicator returns to the power level display after 5 seconds.

5. If you need to check the time remaining, you can repeat steps 1 and 2.
6. When the cooking time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off automatically. Theother cooking zones continue to operate if they were previously switched on.

- The timer function only works when cooking is activated.

Maintenance and Care

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

For domestic use only.

Never place an empty saucepan on the hob, as an error message will be displayed on the controlpanel.

When a cooking zone has been activated for a long time, the surface remains hot for some time. The surface remains hot for some time. Do not touch the ceramic surface.

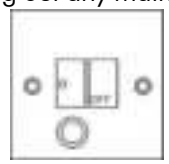
For sealed foods, please do not heat them before opening them by removing the lid to avoid any riskof explosion due to heat expansion.

If the surface of the hob is cracked, disconnect it from the hob. to avoid any risk ofelectric shock.

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

Warning

Always switch off the power supply before carrying out any maintenance work. In the event of afault, contact customer service.



Cleanliness of equipment

Warning

- Avoid scrubbing with an abrasive product or with the bottom of pans, etc., as this will wear awaythe marks on the top of the ceramic hob over time.
- Clean the glass ceramic hob regularly to prevent the build-up of food residues.

> The appliance must be cleaned after use.

> The surface of the glass ceramic hob can be easily cleaned as follows:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning products
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special cleaner forceramics
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special cleaner forceramics
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 cleaner forceramics

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 after-sales service, check that the appliance is in good condition. correctly connected, thefollowing cases are not covered by the guarantee directive

> 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
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
E	The thermocouple was loose or broken	Please contact the supplier to reconnect the thermocouple.
ER21	The temperature inside the produce was too high	The produce must be stopped and cooling.

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.

Specifications

Cooking hob	LIN60C4Z
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~
Installed electrical power	6000W(230V~)
Product size L×W×H(mm)	590X520X52
Built-in dimensions A×B (mm)	560X490

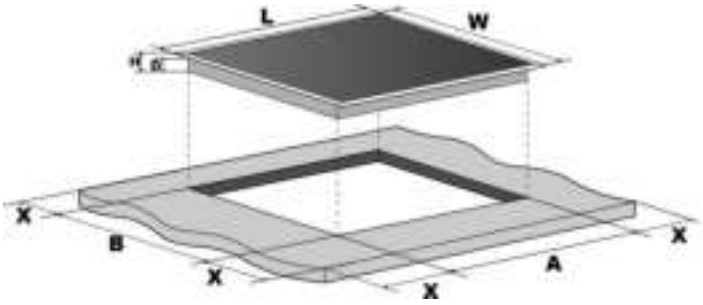
Weights and dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we maychange specifications and designs without notice.

Installation

Equipment selection installation

Cut the worktop to the dimensions shown in the drawing. For the purposes of installation and use, a minimumspace of 5 cm must be left around the hole.

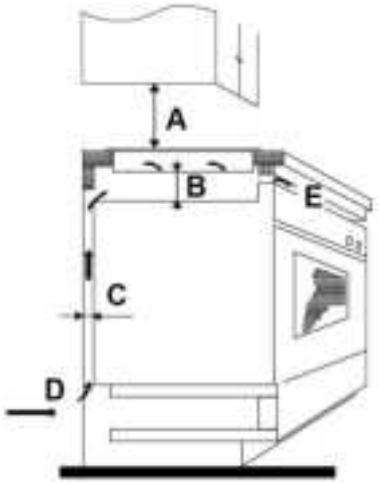
Ensure that the thickness of the worktop is at least 30 mm Choose a heat-resistant work surface material toavoid significant deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

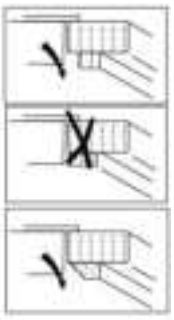


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 minis

In all circumstances, make sure that the ceramic hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not obstructed. Make sure that the ceramic hob is in good working order. As shown below

The safety distance between the hob and the cabinet above the hob must be at least 650 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650	50 minis	20 minis	Air inlet	5mm air outlet

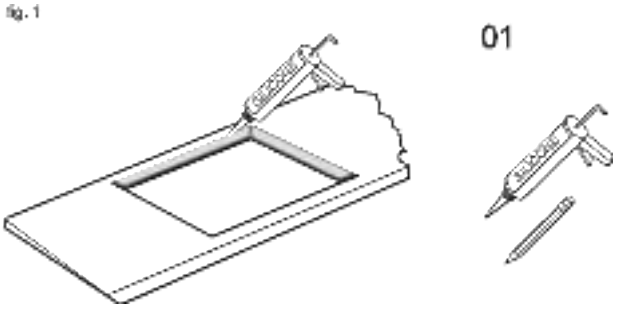
Before installing the hob, check that

- The worktop is square and level, and no structural elements interfere with the space required.
- The work surface is made from heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven is fitted with a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards andregulations.
- A suitable disconnecting switch allowing total disconnection from the mains supply shall be incorporated into the permanent wiring, fitted and positioned in accordance with local wiring rules and regulations. The isolating switch shall be of an approved type and shall provide a contact separation of 3mm air gap in all poles (or in all active [phase] conductors if local wiring regulations permit this variation of requirements).
- The isolation switch should be easily accessible to the customer when the hob is installed.
- If you are in any doubt about installation, consult your local building authorities and regulations.
- You use finishes that are heat-resistant and easy to clean (such astiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

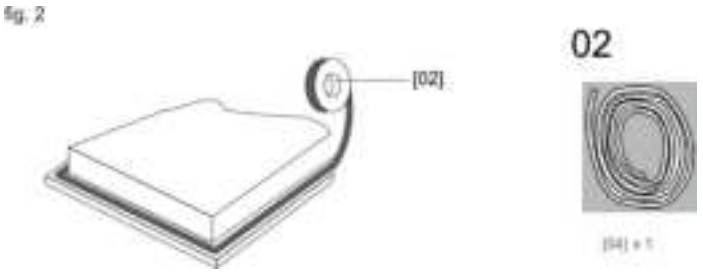
Once the hob has been installed, check that

- The power cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is sufficient fresh air flow from the outside of the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard, a thermal protection barrier is fitted under the base of the hob.
- The disconnector is easily accessible by the customer.

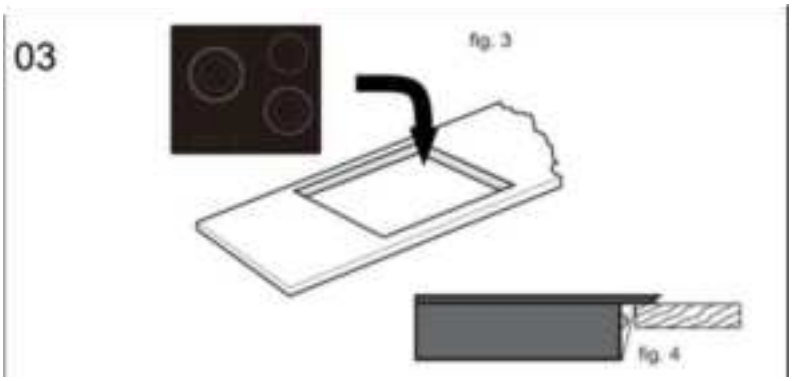
Installation Diagram



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.



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



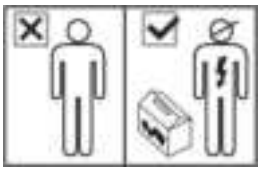
Do not use glue to fix the hob to the worktop. Once the gasket is in place, position the hob in the cut-out in the worktop. Apply slight downward pressure on the hob to press it into the worktop, making sure that it is sealed around the outer edge (fig. 4).

Warnings

1) the ceramic hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service, never carry out the operation yourself.
2) The hob must not be installed directly above an appliance.
dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the hob'selectronic components.
3) The ceramic heating plate should be installed in such a way as to ensure better heat radiation to improveits reliability.
4) The wall and induced-heating zone above the table surface must be heat-resistant.
5) To prevent damage, the sandwich layer and adhesive must be heat-resistant.

Connecting the hob to the mains

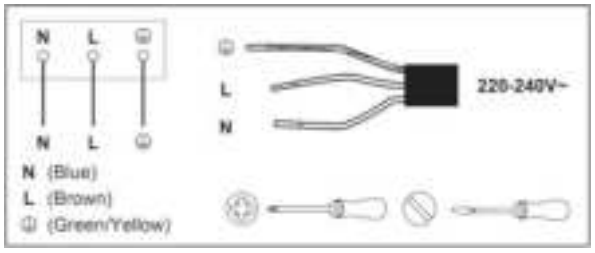
This hob must only be connected to the mains supply by a suitably qualified person.



All installation work must be carried out by a competent person or a qualified electrician. Before connecting the power supply, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the nameplate inside the hood.
Warning: THIS EQUIPMENT MUST BE CONNECTED.

Before connecting the hob to the mains, check that

1. The domestic wiring system is adapted to the power absorbed by the hob.
2. The voltage corresponds to the value shown on the nameplate.
3. The sections of the power cable can withstand the load specified on the rating plate. Do not use adapters, reducers or branches to connect the hob to the mains, as they may cause overheating and a fire.
The power cable must not come into contact with hot parts and must be positioned so that it is not too long.The temperature will not exceed 75°C at any time.
• Check with an electrician that the domestic wiring system is suitable without modification. Anymodifications must be carried out by a qualified electrician.
This device is supplied with a three-core power 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 needs replacing, the operation must be carried out by an after-sales agent using specific tools to avoid any accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, a monopolar circuit breaker must be installed with aminimum opening of 3 mm between the contacts.
- The installer must ensure that the electrical connection is correct and complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced only by authorized technicians.

Information concerning domestic electric cooking hobs

	Symbol	Value	Unit
Identification of model		LIN60C4Z	
Type of hob		Ceramic	
Number of zones and/or cooking zones		4	
Heating technology (zones and induction cooking zones, conventional cooking zones, electric hobs)		Ceramic cooking zones	
For circular cooking zones: diameter of the useful surface by electric cooking zone rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1 : 19.0 Zone 2 : 15.5	cm
For non-circular cooking zones: diameter of the useful surface by electric cooking zone rounded to the nearest 5 mm	L W	-- --	cm
Energy consumption by cooking zone calculated in kg	$EC_{electric\ cooking}$	Zone 1 : 178.2 Zone 2 : 202.3	Wh/kg
Energy consumption of cooking hob calculated in kg	$EC_{electric\ hob}$	190.3	Wh/kg

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.

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.