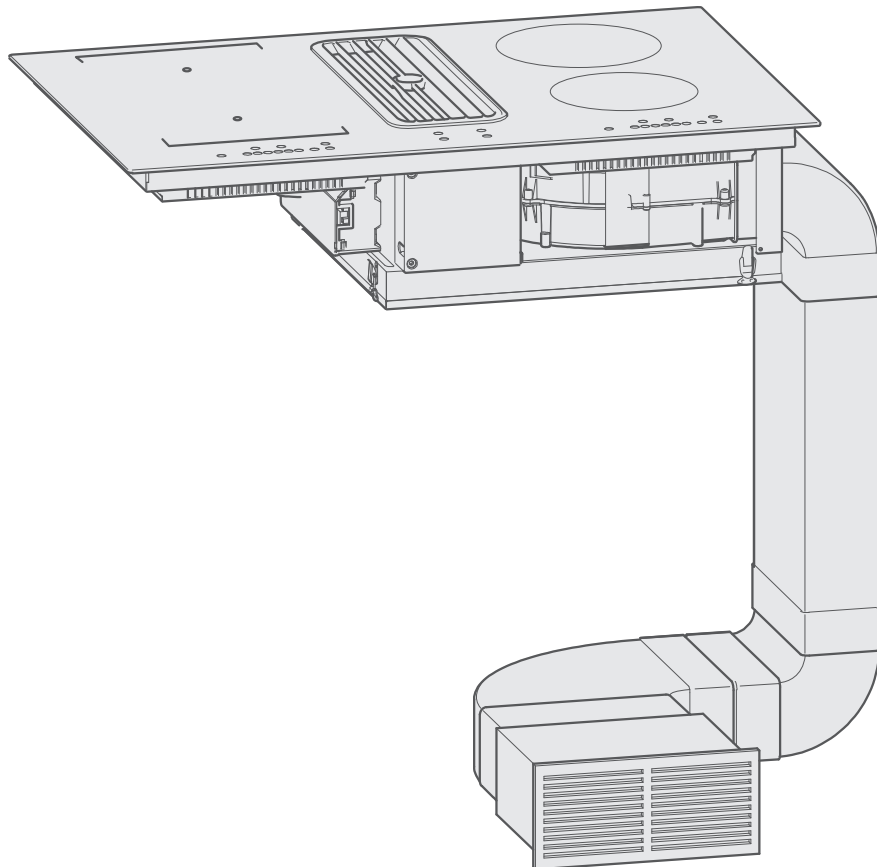


linärie

# LYON 136A3 80cm

# LF80I4FHOO

**Table de cuisson  
Induction**  
*avec Hotte intégrée*



**FR**

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

[www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

Enregistrez  
votre  
produit  
en ligne



**LE TRI  
+ FACILE**



*Séparez les éléments avant de trier*



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant la  
première utilisation et conservez-les pour une référence  
ultérieure.**

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INSTRUCTIONS DE SECURITE</b>	<b>3</b>
1.1 Pour la hotte de cuisine	3
1.2 Pour la table induction	4
<b>2. STRUCTURE PRODUIT</b>	<b>5</b>
<b>3. PARAMETRE TECHNIQUE &amp; SCHEMA DU CIRCUIT</b>	<b>5</b>
<b>4. FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON INDUCTION</b>	<b>6</b>
<b>5. INSTALLATION (mode extraction)</b>	<b>6</b>
<b>6. INSTALLATION (mode recyclage)</b>	<b>8</b>
<b>7. CONNEXION ELECTRIQUE (mode recyclage &amp; extraction)</b>	<b>10</b>
7.1 Connexion électrique	10
7.2 Casseroles et poêles – Comment les utiliser ?	10
<b>8. FONCTIONNEMENT</b>	<b>10</b>
8.1 Utilisation de la hotte	11
8.2 Utilisation de la plaque Induction	11
8.3 Lorsque vous avez fini la cuisson	11
8.4 Utilisation de la fonction Booster	12
8.5 Utilisation de la fonction Verrouillage enfant	12
8.6 Utilisation de la minuterie	12
8.7a Protection contre l'arrêt automatique	13
8.7b Paramètres de chaleur	13
<b>9. DEPANNAGE</b>	<b>13</b>
<b>10. MAINTENANCE ET NETTOYAGE</b>	<b>14</b>
10.1 Maintenance quotidienne	14
10.2 Techniques de nettoyage	14
<b>11. REMPLACEMENT DU MOTEUR</b>	<b>15</b>
<b>12. PROTECTION ENVIRONNEMENTALE</b>	<b>16</b>

Informations complémentaires sur les produits, accessoires,  
la garantie, les pièces de rechange et les services peuvent être  
trouvé sur [www.linarie.com.au](http://www.linarie.com.au)

# 1. INSTRUCTIONS DE SECURITE

## 1.1 Pour la hotte de cuisine

### Ne jamais faire :

- N'essayez pas d'utiliser la hotte sans les filtres à graisse ou si les filtres sont trop gras.
- Si la hotte est endommagée, ne tentez pas de l'utiliser.
- MISE EN GARDE: Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.
- L'air ne doit pas être évacué dans une cheminée utilisée pour évacuer les émanations d'appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.

### Toujours faire :



- En mode extraction, l'air dans la pièce est en train d'être évacué par la hotte aspirante. Veuillez vous assurer que les mesures de ventilation appropriées sont observées. La hotte élimine les odeurs de la pièce mais pas la vapeur.
- La pièce doit être suffisamment aérée lorsque la hotte est utilisée en même temps que des appareils à gaz ou autres combustibles.
- La hotte est à usage domestique uniquement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les dangers induits. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.  
**Avertissement:** Avant d'obtenir accès aux terminaux, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.

### Toujours faire :

- Important! Coupez toujours l'alimentation électrique du secteur pendant l'installation et la maintenance.
- La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation et à toutes les mesures suivies.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou par un électricien qualifié.
- Veuillez jeter soigneusement le matériel d'emballage. Les enfants sont vulnérables à cela.
- Faites attention aux bords tranchants à l'intérieur de la hotte, en particulier lors de l'installation et du nettoyage.
- Assurez-vous que les conduits ne présentent pas de coudes plus nets que 90 degrés, car cela réduirait l'efficacité de la hotte.
- **Avertissement:** le fait de ne pas installer les vis ou le dispositif de fixation conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

### Toujours faire :

- Attention: L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- Les règles concernant l'évacuation de l'air doivent être remplies.
- Nettoyez régulièrement votre appareil en suivant la méthode décrite dans le chapitre ENTRETIEN.
- Pour des raisons de sécurité, veuillez utiliser uniquement la même taille de vis de fixation ou de montage recommandée dans ce manuel d'instructions.
- En ce qui concerne les détails concernant la méthode et la fréquence de nettoyage, veuillez vous reporter à la section Maintenance et nettoyage du manuel d'instructions.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Lorsque la hotte et les appareils alimentés en énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar).  
**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.  
NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu

## 1.2 Pour la table induction

### Important

Cet appareil génère un champ magnétique à proximité immédiate.

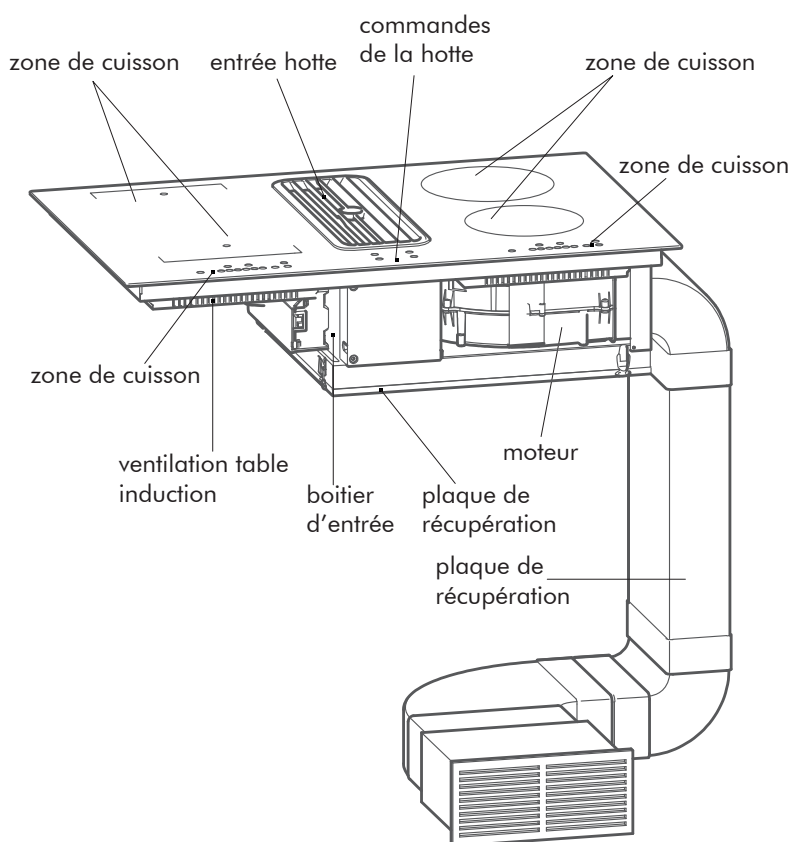
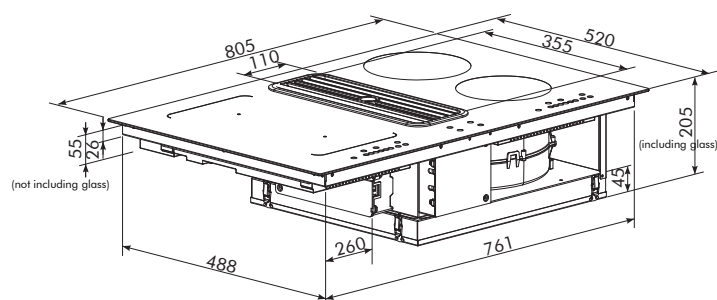
**ATTENTION: Les porteurs de stimulateurs cardiaques doivent s'assurer que leur stimulateur cardiaque a été conçu conformément aux normes en vigueur. Il est recommandé de consulter le fabricant ou votre médecin pour vérifier toute incompatibilité.**

### Important

Cet appareil génère un champ magnétique à courte portée. Par conséquent, les personnes utilisant d'autres types d'équipements médicaux électriques, tels que des prothèses auditives pour les sourds, doivent s'assurer de leur conformité aux normes en matière de perturbations électromagnétiques.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation familiale uniquement. En cas de doute ou de question, veuillez contacter le fabricant.
- Conservez les emballages hors de portée des enfants (sacs en plastique, pièces en plastique expansé, etc.), ils pourraient être potentiellement dangereux.
- Pour éviter les chocs électriques, contactez le centre de service technique pour toute réparation. Assurez-vous que l'installation et les raccordements électriques sont effectués par du personnel qualifié, en suivant les instructions du fabricant et en conformité avec les normes locales en vigueur.
- La table de cuisson doit être installée et mise à la terre par un personnel qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les autres interventions doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Notre société décline toute responsabilité pour les dommages causés par une installation, une exploitation ou une réparation inappropriée.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur avec un évent situé sous le plan de travail. S'il y a un tiroir sous le plan de travail, n'y placez pas de papier ou de petits objets légers, car ceux-ci pourraient être aspirés par le ventilateur, l'endommager ou nuire à son fonctionnement.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger les parties de la table de cuisson.
- Ne laissez pas la cuisine sans surveillance lorsque vous cuisinez des aliments contenant beaucoup d'huile ou de graisse, l'huile pourrait s'enflammer. Si l'huile prend feu, ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Immédiatement étouffer le feu avec un couvercle et éteindre la table de cuisson.
- Ne faites pas cuire sur la table de cuisson si le verre est cassé. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient filtrer à travers la rupture et provoquer des chocs électriques. Contactez immédiatement un personnel qualifié dès que vous remarquez une rupture.
- Gardez la zone autour de la table de cuisson exempte de matériaux combustibles (plastique, papier, etc.) ou de liquides inflammables, ils peuvent prendre feu, les pièces métalliques peuvent chauffer et causer des brûlures.
- Les enfants ne doivent pas être dans la cuisine lorsque la table de cuisson est utilisée.
- Après utilisation, lorsque l'élément de cuisson ou la table de cuisson est éteinte, un indicateur de chaleur résiduelle s'allume, indiquant un H (chaud) pour chaque zone de cuisson utilisée: cela indique que la zone de cuisson correspondante est toujours dangereuse.
- Après utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide du dispositif de commande et ne comptez pas sur le détecteur de casserole.
- Ne réchauffez pas les aliments dans des récipients hermétiquement fermés avant de les ouvrir: ils peuvent exploser!
- Cet avertissement doit également être respecté pour les autres types de surfaces de cuisson.
- Ne placez pas d'ustensiles en métal sur la table de cuisson, ils pourraient chauffer et causer de graves brûlures.
- Pour empêcher toute utilisation inappropriée par des enfants ou d'autres personnes et pour éviter toute mise en marche accidentelle de la table de cuisson pendant le nettoyage, l'appareil est doté d'un verrou enfant.  
**AVERTISSEMENT:** si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les instructions pour les tables de cuisson doivent indiquer qu'un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Les instructions pour les tables de cuisson doivent indiquer que l'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.  
**AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.  
**AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile, ce qui pourrait provoquer un incendie.  
**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance continue. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'un contrôle ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ne l'aient été par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## 2. STRUCTURE PRODUIT

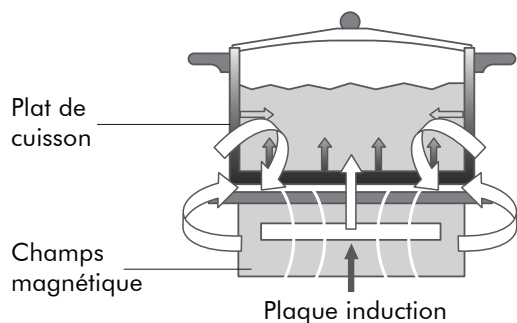


## 3. PARAMETRE TECHNIQUE & SCHEMA DU CIRCUIT

### Paramètres techniques

Modèle	<b>136A3</b>
Tension/fréquence	AC 220 -240V/50Hz
Consommation d'énergie	7335W(plaque induction 7200W & hotte 135W)
Débit d'air max de la hotte aspirante	600 m <sup>3</sup> /h
Pression de la hotte aspirante	≥ 292Pa
Bruit	≤ 75db
Température ambiante de fonctionnement	<45 °C
Température ambiante de stockage	-20 ~45°C

## 4. FONCTIONNEMENT DE LA CUISSON INDUCTION

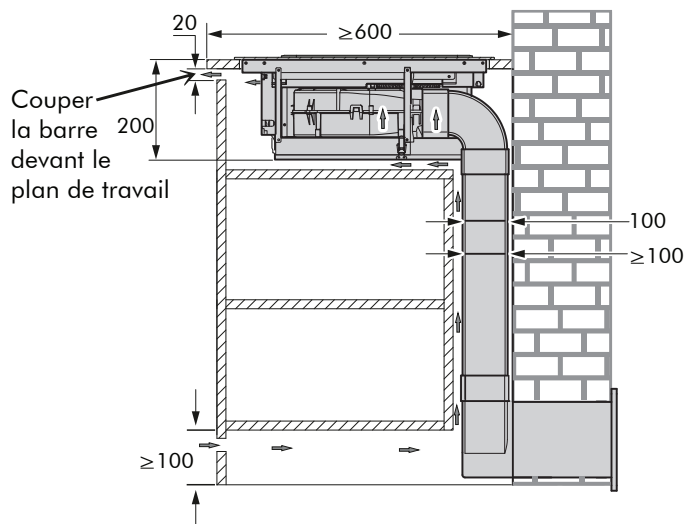
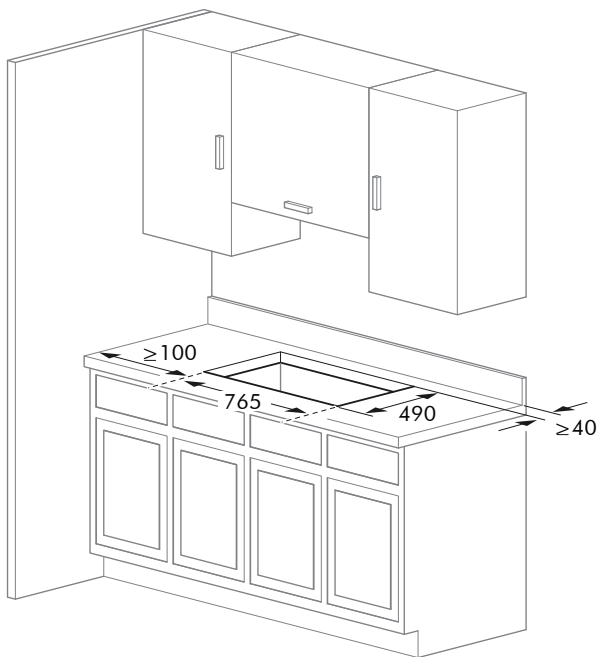


## 5. INSTALLATION (mode extraction)

### Conseils d'installation

La table de cuisson peut être installée sur le dessus d'une surface plane avec une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm. Le placard en dessous doit laisser suffisamment d'espace pour accueillir le boîtier d'entrée, la cavité du ventilateur, le tuyau d'entrée, le tuyau de sortie, etc., et cette zone doit garantir une bonne ventilation et une bonne dissipation de la chaleur. Reportez-vous à la photo ci-dessous.

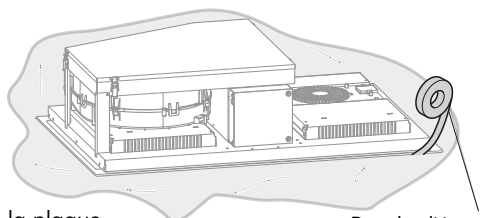
### Préparation pour un appareil encastrable



- ① Faites une ouverture carrée sur la surface de la table d'une taille de 770\*500mm, reportez-vous à la photo ci-dessus pour les spécifications.
- ② Après avoir percé un trou sur la surface de la table, retirez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois avant d'insérer l'appareil, car ils pourraient être aspirés par l'appareil et compromettre son fonctionnement.
- ③ Assurez-vous que la surface de la table est de niveau et carrée et qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace requis pour l'installation. Les éléments de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 80°C).

## cont. (mode extraction)

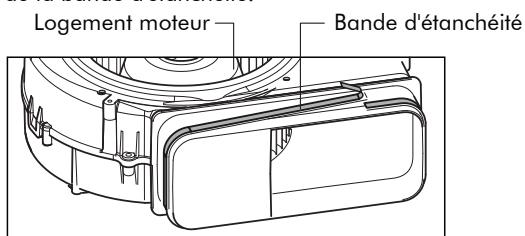
- 1 Appliquez la bande d'étanchéité sur le bord du fond de la table de cuisson en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint tout autour de la circonférence. Coupez la partie excédentaire et reliez les deux extrémités de la bande d'étanchéité.



Fond de la plaque

Bande d'étanchéité

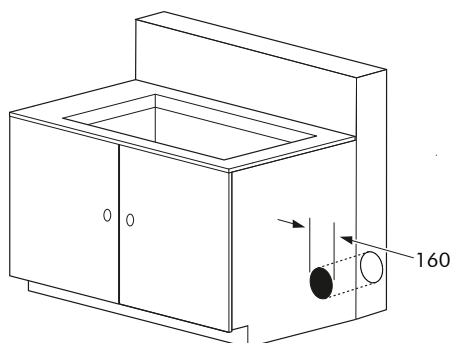
- 2 Nettoyez la surface de la sortie d'air du moteur avec un chiffon, collez la bande d'étanchéité autour de la sortie d'air, coupez la partie excédentaire et reliez les deux extrémités de la bande d'étanchéité.



Logement moteur

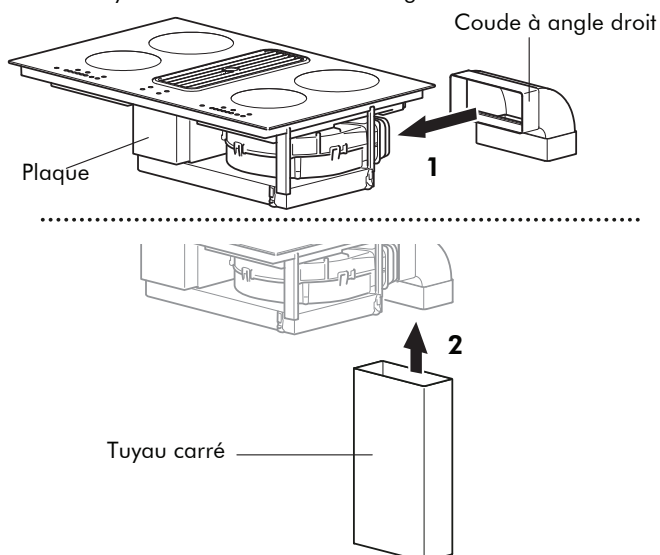
Bande d'étanchéité

- 3 Faire un trou d'environ 160 mm dans le mur en direction de la sortie d'air



160

- 4 Placez le coude à angle droit sur la sortie d'air, puis placez le tuyau carré dans le coude à angle droit.



Coude à angle droit

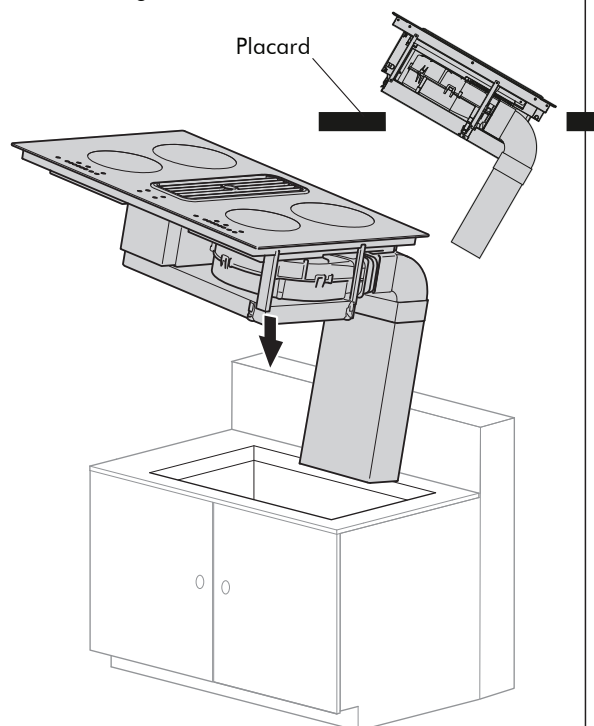
Plaque

1

2

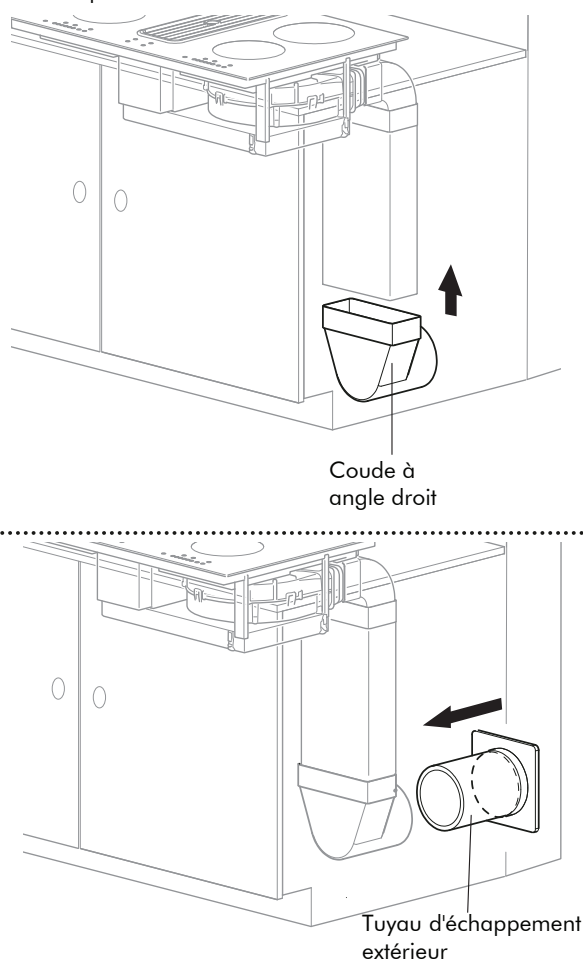
Tuyau carré

- 5 Inclinez la table de cuisson dans le placard selon un certain angle.



Placard

- 6 Placez l'adaptateur carré à rond sur le tuyau carré et placez le tuyau d'échappement extérieur sur l'adaptateur carré à rond.



Coude à angle droit

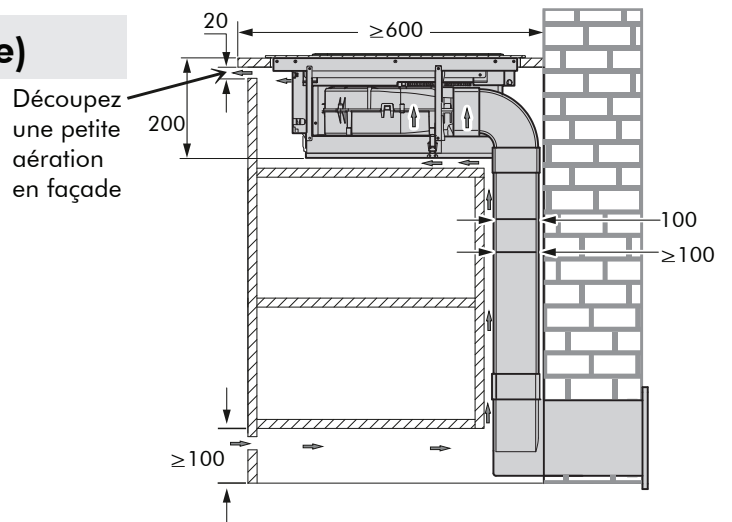
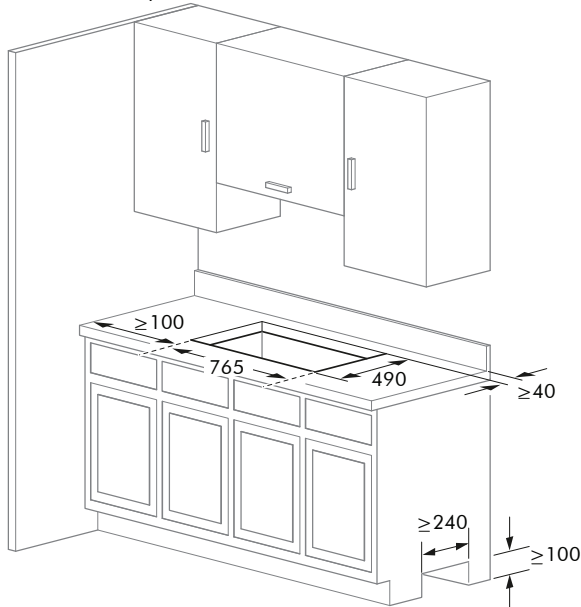
Tuyau d'échappement extérieur

L'installation est terminée.

## 6. INSTALLATION (mode recyclage)

### Conseils d'installation

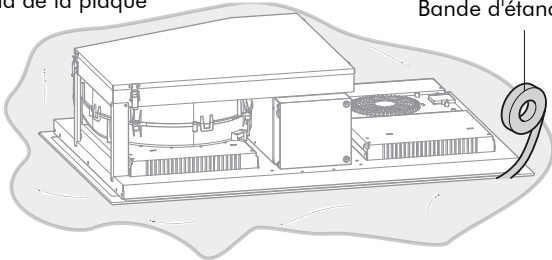
La table de cuisson peut être installée sur un dessus avec une surface plane d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm. Le placard en dessous doit laisser suffisamment d'espace pour accueillir le boîtier d'entrée, la cavité du ventilateur, le tuyau d'entrée, le tuyau de sortie, etc., et cette zone doit garantir une bonne ventilation et d'une bonne dissipation de la chaleur. Reportez-vous à la photo ci-dessous.



- ① Faites une ouverture carrée sur la surface de la table d'une taille de 770\*500mm, puis faites un trou carré à côté du placard, avec un diamètre d'environ 230\*100mm, reportez-vous à la photo ci-dessous pour les spécifications
- ② Après avoir percé un trou sur la surface de la table, retirez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois avant d'insérer l'appareil, car ils pourraient être aspirés par l'appareil et compromettre son fonctionnement.
- ③ Assurez-vous que la surface de la table est de niveau et carrée et qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace requis pour l'installation. Les éléments de cuisine en contact direct avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur (min. 80°C).

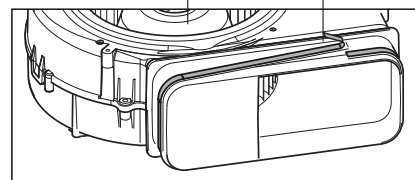
- ① Appliquez la bande d'étanchéité sur le bord du fond de la table de cuisson en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint tout autour de la circonférence. Coupez la partie excédentaire et reliez les deux extrémités de la bande d'étanchéité.

Fond de la plaque      Bande d'étanchéité

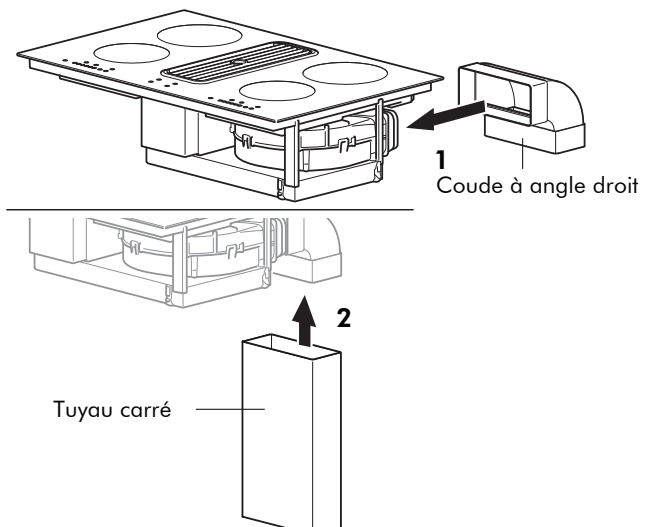


- ② Nettoyez la surface de la sortie d'air du moteur avec un chiffon, collez la bande d'étanchéité autour de la sortie d'air, coupez la partie excédentaire et reliez les deux extrémités de la bande d'étanchéité.

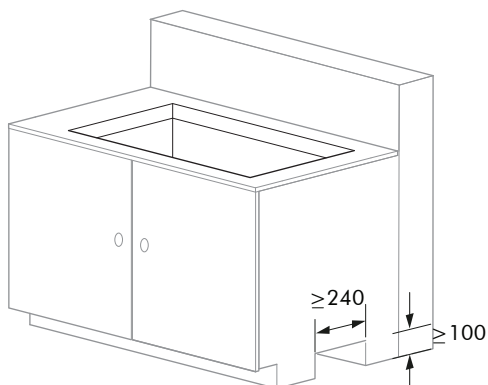
Logement moteur      Bande d'étanchéité



- ④ Placez le coude à angle droit sur la sortie d'air, puis placez le tuyau carré dans le coude à angle droit.



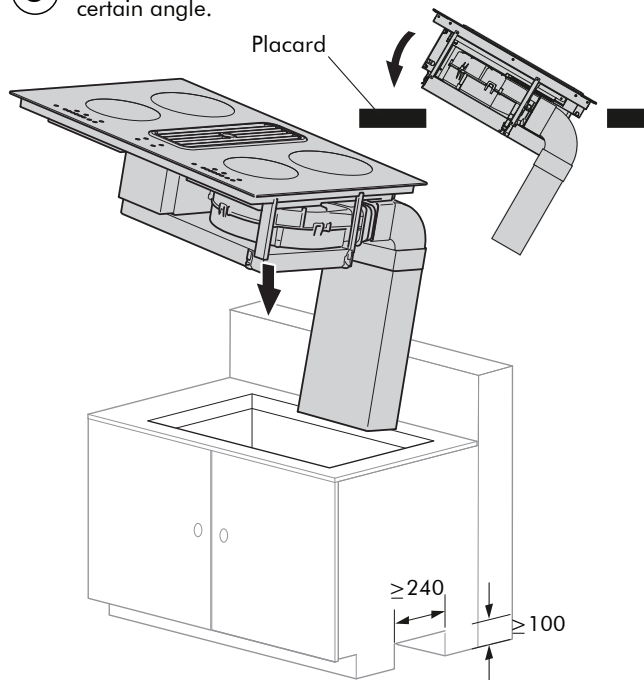
- ③ Faites un trou carré de 230\*100mm sur le côté du placard en direction de la sortie d'air.



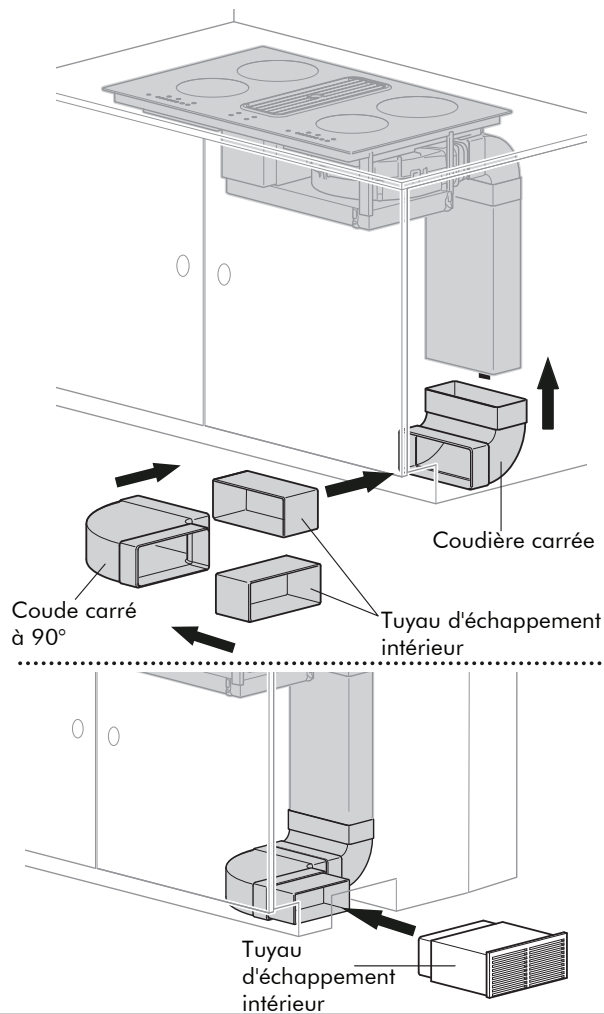


## cont. mode recyclage

- 5 Inclinez la table de cuisson dans le placard selon un certain angle.

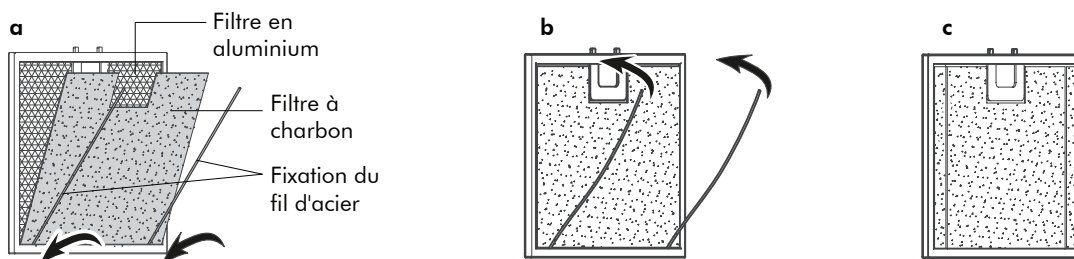


- 6 Placez la coudière carrée, le tuyau carré, le coude carré à 90° et le tuyau d'échappement intérieur sur les tuyaux correspondants conformément.

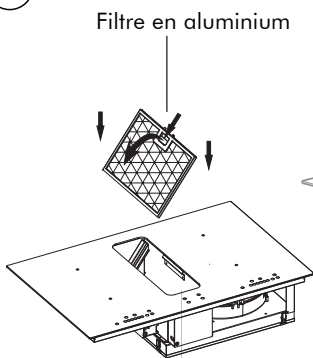


## [ L'installation est terminée. ]

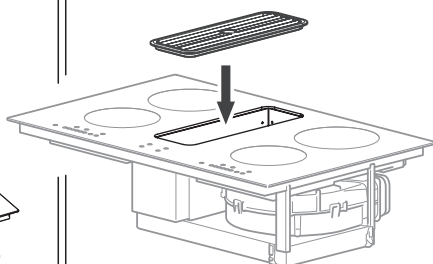
- 7 Collez le coton du filtre à charbon à l'arrière du filtre en aluminium, puis insérez une extrémité du fil d'acier dans la couture latérale du filtre en aluminium, voir photo a. Pliez le fil d'acier à la main, insérez l'autre extrémité du fil d'acier dans la couture latérale du filtre en aluminium, voir photo b. Ajustement manuel de la surface du filtre à charbon en coton, voir photo c.



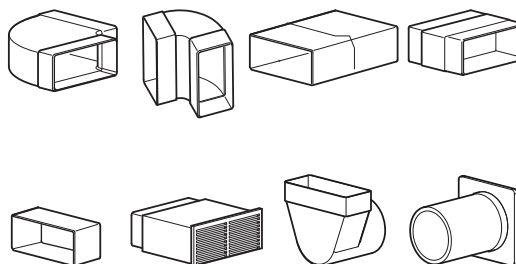
- 8 Installez le filtre en aluminium.



- 9 Installez le filet d'entrée d'air.



Tous les tuyaux doivent passer sous la base du meuble, à l'intérieur de l'élévateur du socle de la cuisine.



## 7. CONNEXION ELECTRIQUE (mode recyclage & extraction)

### ⚠ AVERTISSEMENT

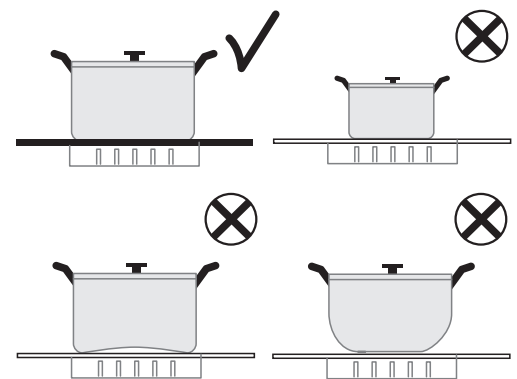
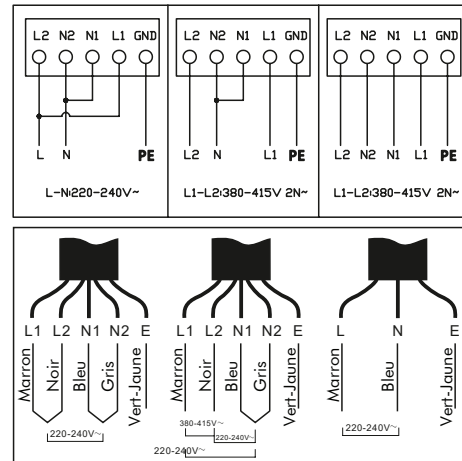
- Débranchez l'appareil avant toute intervention. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique et un danger de mort.
- L'appareil doit être installé par du personnel qualifié avec toutes les conditions d'installation électrique conformément aux normes locales en vigueur.
- Assurez-vous que la tension de votre réseau électrique est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail et il doit être positionné de manière à éviter les dommages ou la surchauffe causés par le contact avec les pièces ou les appareils situés en dessous.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire, c'est pourquoi tous les fils électriques et la mise à la terre doivent avoir une section appropriée. Assurez-vous que la mise à la terre est efficace.
- Un interrupteur multiple avec une séparation des contacts de 3 mm ou plus doit être prévu lors de l'installation de la table de cuisson.
- Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages aux biens ou les blessures aux personnes si ceux-ci résultent du non-respect de ces conditions.

### 7.2 Casseroles et poêles – Comment les utiliser ?

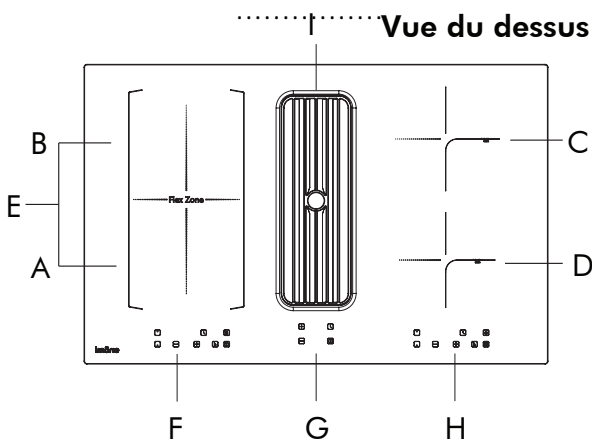
- Les casseroles et poêles pouvant être utilisées sur cette table de cuisson doivent être en matériau ferromagnétique. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable pour l'induction. Le diamètre de la casserole ou de la poêle doit être d'au moins 11 cm.
- Pour vous assurer qu'une casserole convient, essayez d'utiliser un aimant pour voir s'il colle au fond de la casserole. N'utilisez jamais d'acier fin normal, ni quoi que ce soit contenant ne serait-ce qu'une petite quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium.
- L'affichage de la zone de cuisson indiquera si la casserole convient, si le voyant d'alimentation clignote, la casserole n'est pas adaptée ou le diamètre est trop petit pour le diamètre de la zone de cuisson.
- Les casseroles et poêles doivent être placées exactement au milieu de la zone de cuisson.
- Dans certaines zones de cuisson, un diamètre interne est indiqué, avec un contour plus clair, qui conseille à l'utilisateur de se diriger vers une zone de cuisson plus petite, si disponible, avec une casserole de diamètre plus petit. Ceci afin d'obtenir des performances et une efficacité optimales. Vous pouvez cependant utiliser des casseroles avec des diamètres inférieurs à cette limite.
- Empêchez la casserole de brûler à sec pendant le processus de chauffage.

### 7.1 Connexion électrique

- Si l'appareil dispose d'un câble d'alimentation fourni, il peut être utilisé directement. Sinon, le câble d'alimentation approprié qu'il peut choisir est inclus : H05VV-F, H05RNDF, H05RR-F ou câble à 5 conducteurs avec mise à la terre. Le diamètre du câble doit être d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Assurez-vous que l'interrupteur est éteint avant le câblage.
- Installez le cordon d'alimentation sur l'interrupteur à l'aide d'un tournevis conformément au schéma de câblage, comme indiqué sur la photo ci-dessous.

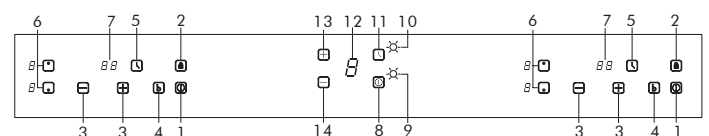


## 8. FONCTIONNEMENT



- A: foyer avant gauche: Ø160mm, puissance 1500W  
 B: foyer arrière gauche: Ø180mm, puissance 2100W  
 C: foyer arrière droit: Ø180mm, puissance 2100W  
 D: foyer avant droit: Ø160mm, puissance 1500W  
 E: zone flexible gauche: 200×380mm, puissance 3000W  
 F: panneau de commande gauche de la plaque à induction  
 G: panneau de commande de la hotte aspirante

### Panneau de contrôle






- Plaque Induction** : 1.ON/OFF 2.Verrouillage enfant  
 3.Sélection du niveau de puissance 4.Contrôle Boost  
 5. Réglage minuterie 6.Sélection zone de chauffage  
 7. Affichage minuterie 15. Fonction zone flexible  
**Hotte** : 8. ON/OFF 9. Voyant On/off 10. Voyant minuterie  
 11. Minuteur 12. Affichage digital 13. Bouton Plus  
 14. Bouton Moins

## cont. FONCTIONNEMENT






### 8.1 Utilisation de la hotte

Après la connexion à l'alimentation, le buzzer de la hotte sonnera brièvement, tous les voyants lumineux et le tube digital s'allumeront pendant 1 s, puis s'éteindront et la hotte sera en mode veille.





<p><b>1. Bouton On/off :</b> Lorsque la hotte est en veille, appuyez sur le bouton On/off , le voyant On/off s'allumera, la hotte fonctionnera à la première vitesse par défaut et le tube digital affichera "1" ; Ou bien, la hotte fonctionnera à la vitesse à laquelle elle a fonctionné la dernière fois et le tube digital affichera le niveau de vitesse correspondant. Lorsque la hotte est en marche, appuyez sur le bouton On/off, la hotte s'éteindra, les voyants lumineux et le tube digital s'éteindront également, la hotte passera en mode veille.</p>	
<p><b>2. Bouton "+" /"-"</b> : La hotte a trois vitesses de fonctionnement, basse, moyenne et élevée. Appuyez sur le bouton "+" en mode veille, la hotte fonctionnera à basse vitesse, chaque pression sur le bouton "+" augmentera d'une vitesse, jusqu'à la vitesse la plus élevée. Continuez à appuyer sur le bouton "-" lorsque la hotte est en cours d'utilisation, la vitesse diminuera d'un niveau jusqu'à ce qu'aucune vitesse ne s'éteigne.</p>	
<p><b>3. Minuterie:</b> lorsque la hotte est en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton de la minuterie, le voyant de la minuterie s'allumera, la fonction de minuterie démarrera. Le réglage de la minuterie est de 5 minutes par défaut et peut être répété. Lorsque le temps est écoulé, la hotte s'éteint automatiquement. Lorsque la minuterie est réglée, si vous réglez les vitesses, la hotte sortira de la fonction de minuterie.</p>	

### 8.2 Utilisation de la plaque Induction

Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson est passée en mode veille.

<p><b>1.</b> Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF, tous les indicateurs affichent </p>	
<p><b>2.</b> 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.</p>	
<p><b>3.</b> Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage et un indicateur à côté de la touche clignotera.</p>	
<p><b>4.</b> Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant '+', '-'.          ·Si vous ne choisissez pas de réglage de chaleur dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.          ·Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.</p>	

### 8.3 Lorsque vous avez fini la cuisson

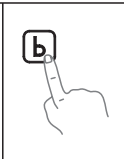
<p><b>1.</b> Appuyez sur la sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.</p>	
<p><b>2.</b> Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».</p>	
<p><b>3.</b> Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande ON/OFF.</p>	
<p><b>4.</b> Attention aux surfaces chaudes « H » s'affichera, ce qui signifie que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.</p>	

## cont. FONCTIONNEMENT

### 8.4 Utilisation de la fonction Booster

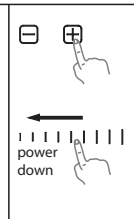
#### - Activer la fonction booster

1. Sélectionnez la zone avec fonction booster.
2. En appuyant sur la touche « boost », l'écran affiche alors « b ».



#### - Annuler la fonction booster

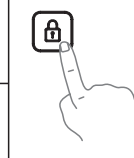
1. Sélectionnez la zone avec fonction booster.
2. Appuyez sur la touche « moins » pour annuler la fonction booster et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.
3. La fonction booster ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passera automatiquement au niveau 9.



### 8.5 Utilisation de la fonction Verrouillage enfant

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

- Pour verrouiller les commandes  
Appuyez sur la commande de verrouillage des touches. L'indicateur de la minuterie affichera "Lo".
- Pour déverrouiller les commandes  
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.  
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes.  
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



### 8.6 Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
  - ▶ Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé sera écoulé.
  - ▶ Vous pouvez l'utiliser comme minuterie d'arrêt pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
  - ▶ Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

#### Utilisation de la minuterie comme minuteur

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Et la touche de sélection de zone n'est pas activée (l'indication de zone '1' ne clignote pas).	8 0
2. Appuyez sur la touche de la minuterie, « 10 » s'affichera sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignotera.	0-10 0
3. Réglez l'heure en touchant les commandes "-", "+" de la minuterie.	0 3

4. Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, puis « 1 » clignotera.	0-0-1
5. Réglez l'heure en appuyant sur '-', '+'. 93	9 3
6. Lorsque la minuterie est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.	
7. L'avertisseur sonore émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque le temps de réglage est terminé.	- -

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

1. Effleurez la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. (la zone en bas à droite)	5
2. Appuyez sur la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'écran de la minuterie et le « 0 » clignotera.	0-10 0
3. Réglez l'heure en appuyant sur '-', '+'	0 3
4. Appuyez à nouveau sur la commande de la minuterie, le « 1 » clignotera	0-3 1

5. Réglez l'heure en appuyant sur '-', '+'. 93	9 3
6. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant. <b>REMARQUE :</b> il y aura un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indiquant que la zone est sélectionnée.	0 5
7. Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. <b>REMARQUE :</b> les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été allumées précédemment.	0 -

#### Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson concernées sont indiqués. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.	15 (set to 15 minutes) 30 (set to 30 minutes)
2. Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, il affichera les nouvelles minutes et le point de la zone correspondante s'éclaire.	0 5
<b>REMARQUE :</b> appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, la minuterie correspondante s'affichera dans l'indicateur de la minute	

#### Annulation de la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la minuterie.	5
2. En touchant la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.	9-3
3. Appuyez sur la commande « - » ou « curseur » pour régler la minuterie sur « 00 », la minuterie est annulée.	0 0

## 8.7a Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les heures d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 8.7b Paramètres de chaleur

Paramètres de chaleur	Convient pour
1-2	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement. - mijoter doucement - réchauffer lentement
3-4	- réchauffer - mijoter rapidement - cuisson du riz
5-6	- pancakes
7-8	- sautés - cuisson des pâtes
9	- sautés - saisie - faire bouillir

## 9. DEPANNAGE

		Description	Code Erreur	Cause possible	Description
E1	Défaut de casserole ou poêle	Aucune casserole ou casserole, ou leur taille, matériau, etc. n'est pas adaptée, ou n'est pas placée précisément au milieu de la zone de cuisson.	E8	Court-circuit du capteur de surface de la table de cuisson	L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température de la casserole a détecté un court-circuit.
E2	Tension trop élevée	Supérieur à AC 265V.	E9	Protection haute température du capteur de casserole	L'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température de la casserole dépasse une certaine valeur
E3	Tension trop faible	Inférieur à AC 180V	EA	Retrait du capteur de casserole ou protection contre les pannes	Lorsque le capteur de casserole est sorti et que tout l'appareil est chauffé pendant un certain temps, la zone correspondante détectera l'état de sortie du capteur de l'appareil et la zone de chauffage cessera de chauffer.
E4	Circuit ouvert du capteur IGBT	Lorsque le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, le capteur IGBT cesse de fonctionner.	EB	Défaut de communication	La carte de puissance ne reçoit pas de signal de communication valide de la carte d'affichage pendant 90 secondes.
E5	Court-circuit du capteur IGBT	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, le capteur IGBT cesse de fonctionner.	EC	Défaut de communication	La carte de puissance ne reçoit pas de signal de communication valide de la carte d'affichage pendant 90 secondes.
E6	Température excessive du capteur IGBT	L'IGBT atteint $110 \pm 5^\circ\text{C}$ pendant 3 s (il peut récupérer automatiquement lorsque la température diminue de $50^\circ\text{C}$ à $70^\circ\text{C}$ ).	H	La surface de la table de cuisson est à haute température.	Une fois la table de cuisson éteinte, si la température de la surface de la table de cuisson est trop élevée, il affichera "H" et le ventilateur retardera le fonctionnement pendant 2 minutes.
E7	Circuit ouvert du capteur de surface de la table de cuisson	Après 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT cesse de fonctionner lorsque le circuit de détection de température du pot a détecté un circuit ouvert.			

## 10. MAINTENANCE ET NETTOYAGE

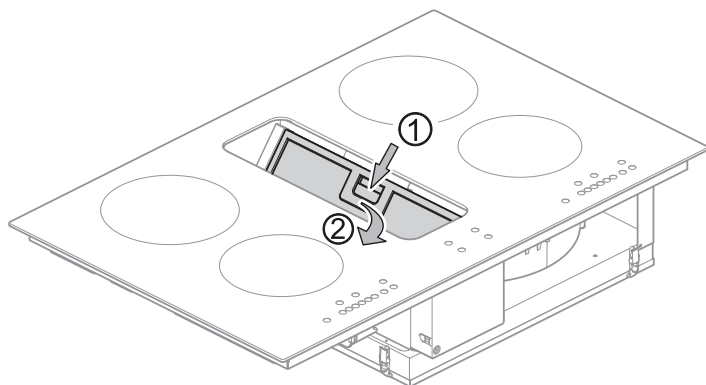
### 10.1 Maintenance quotidienne

1. Vérifiez périodiquement que de la poussière ne se dépose pas sous le ventilateur ou dans les orifices d'évacuation, cela pourrait obstruer la ventilation pour le refroidissement du système électronique, réduisant ainsi l'efficacité de votre table de cuisson.
2. La table de cuisson peut être endommagée si des objets durs et tranchants tombent dessus, il est recommandé de tenir ces objets éloignés de la table de cuisson afin qu'ils ne puissent pas tomber dessus.
3. Ne placez pas de casseroles chaudes sur la zone de commande ou sur le bord de la table de cuisson, n'utilisez pas de casseroles avec un motif ou un motif en relief sur le fond, elles pourraient rayer la table de cuisson.
4. N'utilisez jamais le support de casserole ou le contenant pour éviter d'endommager la table de cuisson en verre.
5. N'effectuez jamais le nettoyage lorsque la surface de la table de cuisson est à haute température.
6. Le nettoyeur vapeur ou le nettoyeur haute pression ne doit pas être utilisé.
7. Lorsque la hotte est en cours d'utilisation, ne bloquez jamais l'entrée, de plus, les résidus alimentaires, la soupe, etc. ne peuvent pas pénétrer dans le boîtier d'entrée.

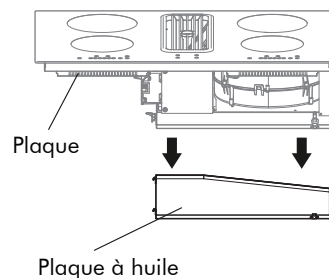
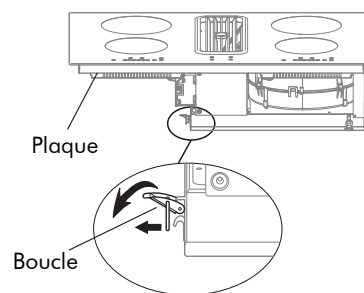
### 10.2 Techniques de nettoyage

1. Veuillez couper l'alimentation et débrancher la prise avant de nettoyer l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.
3. Nettoyage de la vitre de la table de cuisson : Essuyez les éventuelles éclaboussures avec une éponge humide ou un essuie-tout, rincez et séchez. S'il reste des tâches, utilisez du vinaigre, rincez et séchez. Ou appliquez une petite quantité de détergent en crème pour plaques de cuisson, une fois sec, lustrez la surface avec un chiffon doux ou du papier.
4. Lorsque les produits chimiques chauffent, ils peuvent corroder et endommager le verre, de plus les vapeurs peuvent être dangereuses pour la santé.
5. N'utilisez pas ces produits pour nettoyer la table de cuisson en verre : Poudres ou détergents abrasifs, produits en spray pour fours, produits blanchissants, éponges à surfaces abrasives, billes de laine d'acier ou synthétiques. Ces produits pourraient gravement endommager votre table de cuisson.
6. Nettoyez la surface une fois complètement froide sauf pour les éléments suivants : sucre déshydraté, sucre sirupeux, sauce tomate, lait, ceux-ci doivent être éliminés immédiatement avec le grattoir.
7. Les filtres à mailles de la hotte aspirante doivent être nettoyés et changés régulièrement, et la méthode de nettoyage est la suivante :

- A. Ouvrez et démontez les filtres en vous référant aux étapes ① & ② ci-dessous.
- B. Mettez les filtres dans de l'eau à 40-50°C et faites-les tremper pendant environ 2-3 minutes avec un détergent dégraissant, puis brossez-les doucement avec une brosse douce. Veuillez ne pas appliquer trop de pression, évitez de les endommager.



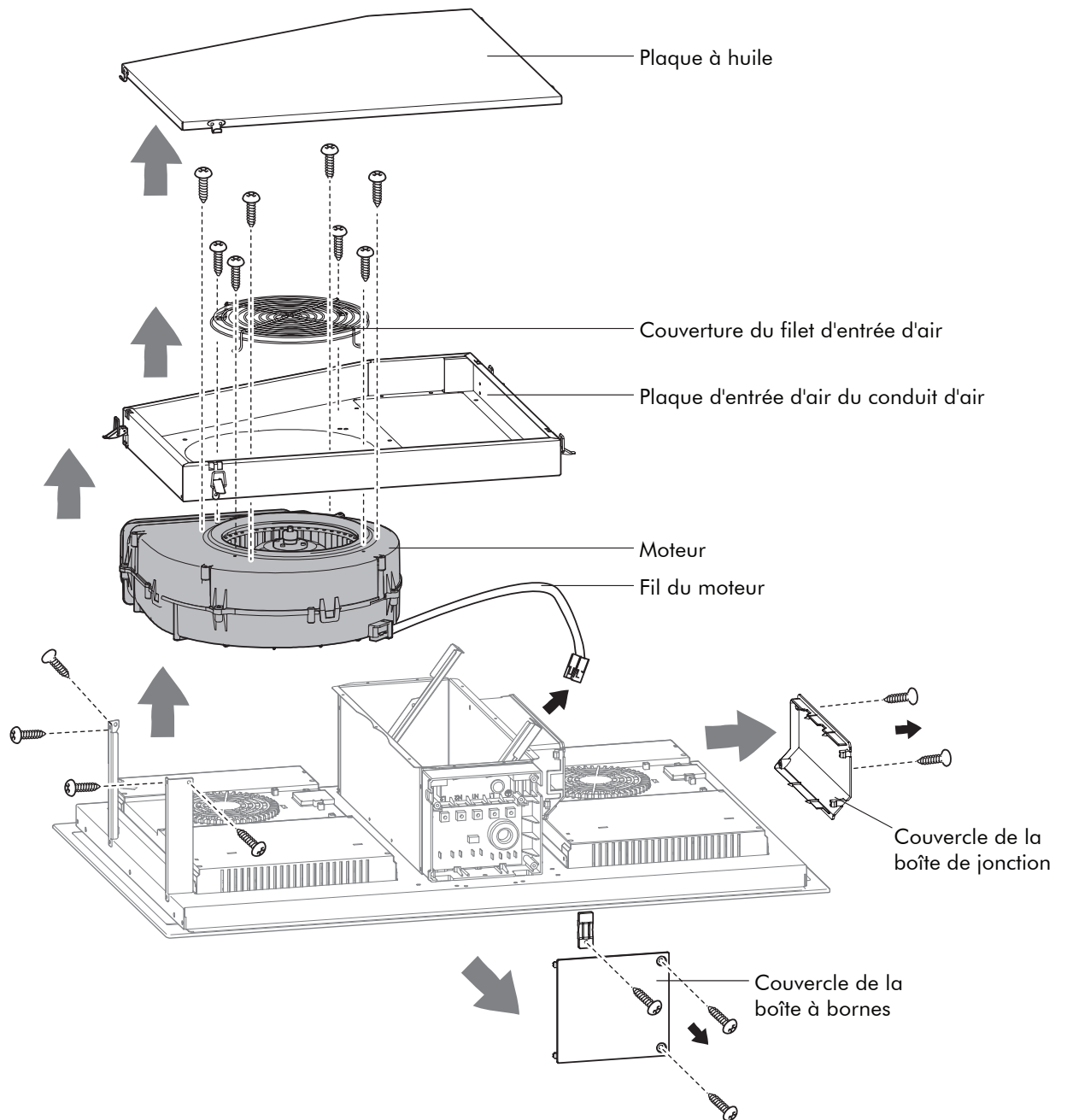
8. La plaque à huile de la hotte aspirante doit être nettoyée régulièrement, et la méthode de nettoyage est la suivante :
  - A. Comme indiqué sur la photo ci-dessous, ouvrez à la main les quatre boucles de la table de cuisson et retirez la plaque à huile.
  - B. Mettez la plaque à huile dans de l'eau à 40-50°C et faites-la tremper pendant environ 2-3 minutes avec un détergent dégraissant, puis brossez-la doucement avec une brosse douce. Veuillez ne pas appliquer trop de pression, évitez de l'endommager.



9. Les filtres étant des produits métalliques, il est conseillé de ne pas utiliser de liquide de rinçage qui corromprait les métaux.

## 11. REMPLACEMENT DU MOTEUR

Utilisez un tournevis pour retirer la plaque d'huile, le couvercle du filet d'entrée d'air, la plaque d'entrée d'air du conduit d'air, le moteur, le couvercle de la boîte de jonction et le couvercle de la boîte à bornes dans l'ordre indiqué sur l'image ci-dessous, puis débranchez le fil du moteur pour remplacer le moteur.



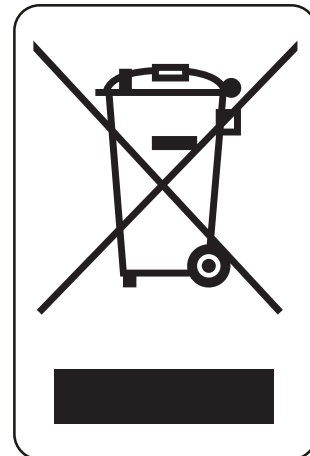
## 12.PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

**Remarque :** Avant de jeter un vieil appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique. Coupez et rendez toute prise inutile. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter toute mauvaise utilisation. Celle-ci doit être réalisée par une personne compétente.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causées par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole sur le produit ou sur les documents accompagnant le produit indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au lieu de cela, il doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales pour l'élimination des déchets. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre bureau local de gestion des déchets. Les matériaux d'emballage que nous utilisons sont respectueux de l'environnement et peuvent être recyclés. Veuillez jeter tous les matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement.



### MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales, mais doivent être remis à un centre de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Un symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage indique qu'il est apte au recyclage.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'appareil sont recyclables et portent des informations à ce sujet. En recyclant des matériaux ou d'autres pièces d'appareils usagés, vous apportez une contribution significative à la protection de notre environnement. Des informations sur le centre d'élimination approprié pour les appareils usagés peuvent être fournies par votre autorité locale






## 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@mykaaza.com](mailto:contact@mykaaza.com)  
[www.mykaaza.com](http://www.mykaaza.com)

Australia  
[hello@linarie.com.au](mailto:hello@linarie.com.au)  
[www.linarie.com.au](http://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.