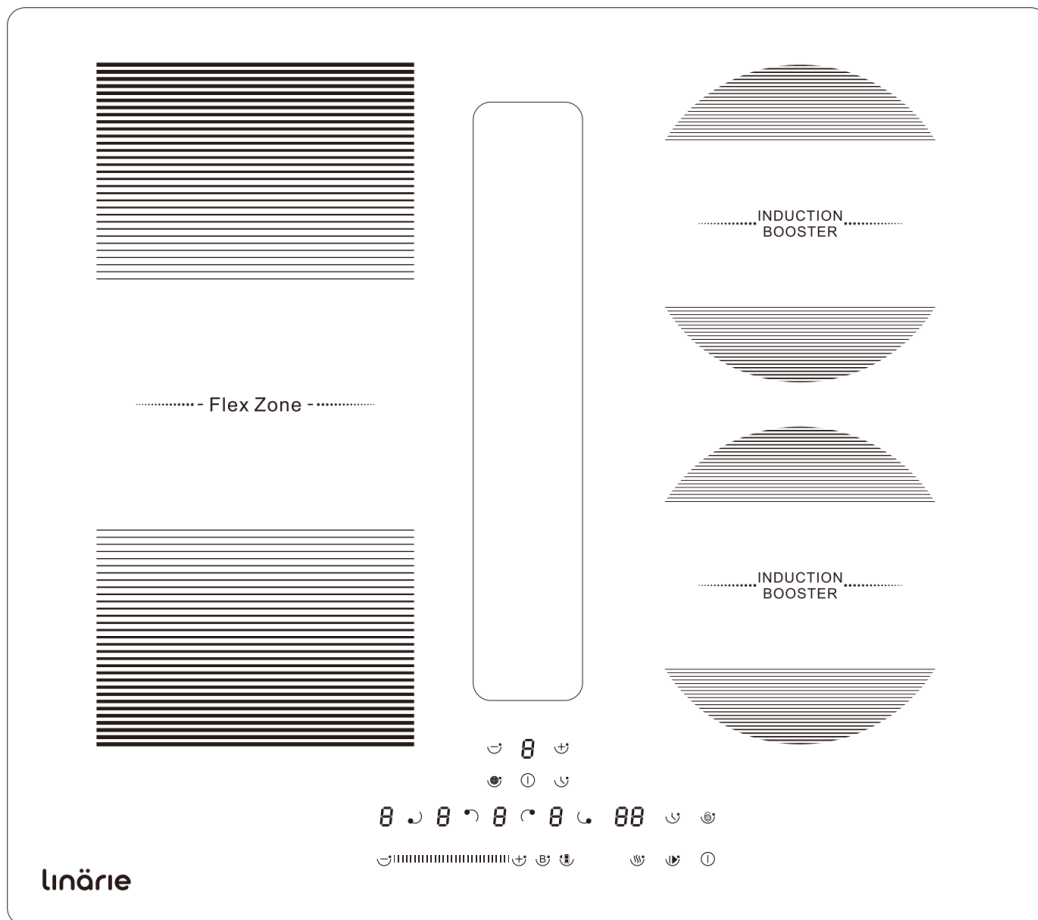


Tulle

Table de cuisson à induction LIN60DAI1F2Z



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

www.linarie.fr

Enregistrez
votre
produit
en ligne

FÉLICITATIONS

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

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

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

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

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :

Numéro de série :

Enregistrez votre produit sur www.linärie.com.au

⚠ IMPORTANT

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

Conditions d'utilisation correctes

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



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

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















TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....	3
VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS	4
CONSOMMATION ÉLECTRIQUE	4
A PROPOS DE LA CUISSON À INDUCTION.....	6
ACCESSOIRES.....	7
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION	8
UTILISATION DE LA FONCTION BOOST.....	8
UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD	9
UTILISATION DE LA FONCTION PAUSE.....	9
UTILISATION DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES ENFANTS	9
ZONE FLEXIBLE	11
POUR DÉSACTIVER LA FONCTION SMART FLEX :	11
UTILISATION DE LA MINUTERIE COMME COMPTE-MINUTES	12
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE POUR ÉTEINDRE UNE OU PLUSIEURS ZONES DE CUISSON	12
AFFICHAGE ET INSPECTION DES DÉFAILLANCES	13
UTILISATION DE LA HOTTE ASPIRANTE.....	14
UTILISATION DE LA FONCTION DE RAPPEL DE CHANGEMENT D'ÉCRAN DU FILTRE	14
UTILISATION DE LA FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ	14
UTILISATION DE LA COMBINAISON DU MODE AUTO	15
ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	16
INSTALLATION	17
AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE.....	20
LORSQUE VOUS AVEZ INSTALLÉ LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE	20
RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	21
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	22
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	22

Avertissements de sécurité

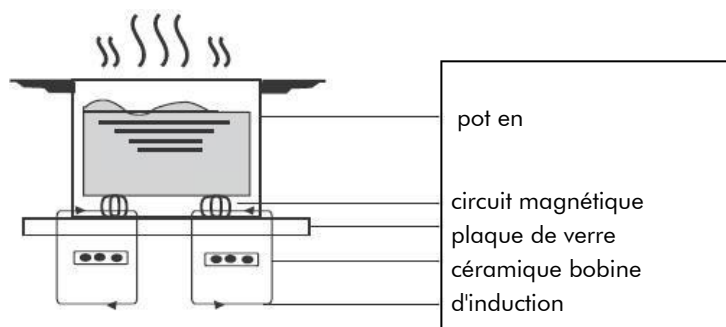
Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

- 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 reçu une surveillance ou des instructions. Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil.
- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. La surface de la table de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire protège les parties sous tension.
- **Avertissement** : Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds lorsque la table de cuisson fonctionne.
- Après utilisation, éteignez l'élément chauffant de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- 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. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne technique qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien 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 de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- 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.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.

Code	Référence	Description
A		Touche de sélection de zone
B		Clé de sécurité pour enfants
C		Touche ON/OFF
D		Touche de contrôle de la suralimentation / touche de maintien au chaud
E		Touche minuterie/pause pour plaque de cuisson à induction)
H		Touche de réglage de la puissance et de la minuterie (réduction)
I		Touche de réglage de la puissance et de la minuterie (augmentation)
J		Touche de maintien au chaud
K		Clé Stop & Go
L		Zone de flexibilité
M		Touche de rappel du changement de filtre
N		Touche de fonction pour l'arrêt différé
O	 	Réglage de la vitesse de la hotte

À propos de la cuisson à induction

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

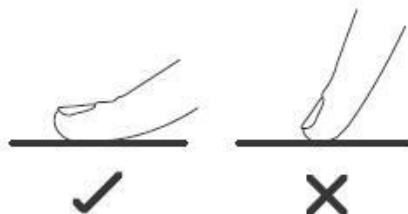


Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

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

Utilisation des commandes tactiles

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



Choisir les bons ustensiles de cuisine



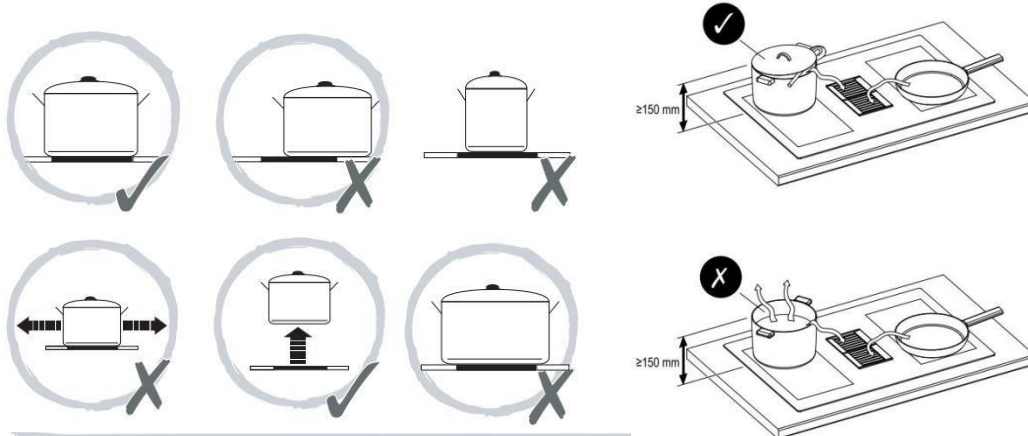
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si une clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



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

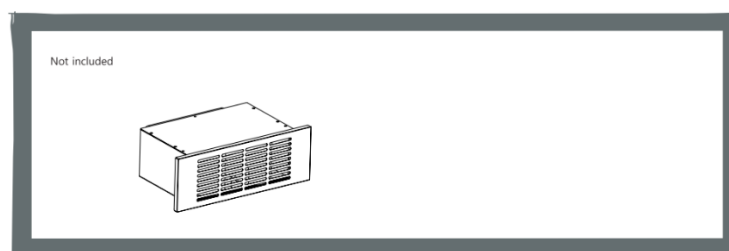
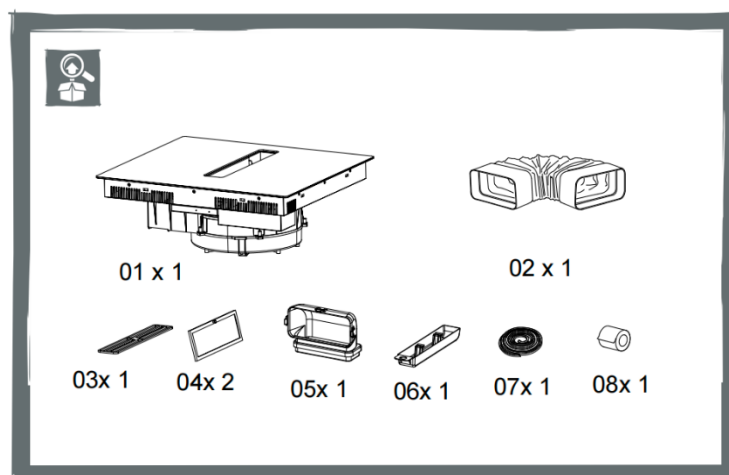


Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la table de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface!
Do not slide or drag to avoid damaging the glass.
Use a lid that is slightly ajar if using cookware taller than 150mm.

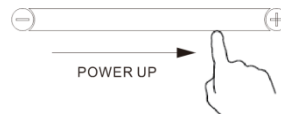
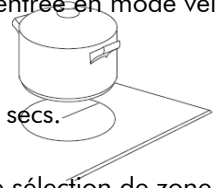
Accessoires



Utilisation de la table de cuisson à induction

Pour démarrer la cuisson

1. Effleurer la touche ON/OFF (C) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les écrans affichent "-", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.
2. Placez un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
3. En fonction de la zone de chauffage où se trouve la casserole, sélectionner une touche de sélection de zone pertinente en appuyant sur la touche "0". Le symbole 0 sélectionné restera entièrement présent.
4. Ajuster le réglage de la chaleur en touchant la touche de réglage du curseur (I).



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

Si l'écran affiche $\cong \sqcup \cong$ en alternance avec le réglage de la puissance

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- La poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou..,
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus ou si aucune autre opération n'est effectuée.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Effleurer la touche de sélection de zone (A) que vous souhaitez éteindre.
2. Appuyez sur la touche (I) pour réduire la puissance au niveau "0", et le chauffage s'arrête.
3. Attention aux surfaces chaudes Le témoin lumineux "H" indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost


Fonction d'amplification active




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

Annuler la fonction Boost

1. Effleurer la touche de sélection de zone (A) à annuler.
2. En effleurant la touche (I), vous annulez la fonction Boost et la zone de cuisson revient au niveau 9.
 - La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
 - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.




Utilisation de la fonction de maintien au chaud

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

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

Utilisation de la fonction Pause

La table de cuisson est dotée d'une fonction de redémarrage pratique qui permet de mettre en pause et de redémarrer le processus de cuisson si vous êtes interrompu.

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et fonctionne, appuyer sur la touche pause  .  tous les brûleurs s'arrêtent de fonctionner et tous les voyants LED affichent le symbole "  " .
2. Appuyez sur la touche pause, tous les réglages reprennent à la valeur précédente.

Utilisation de la fonction de verrouillage des enfants

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

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches pendant 3 secondes. L'indicateur de la minuterie affiche "Lo"

Pour déverrouiller les commandes

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



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

Protection contre la surchauffe

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

Détection des petits articles

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

Protection contre l'arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque à induction. Elle s'arrête automatiquement si vous oubliez d'éteindre la plaque en cours de 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	7	8	9



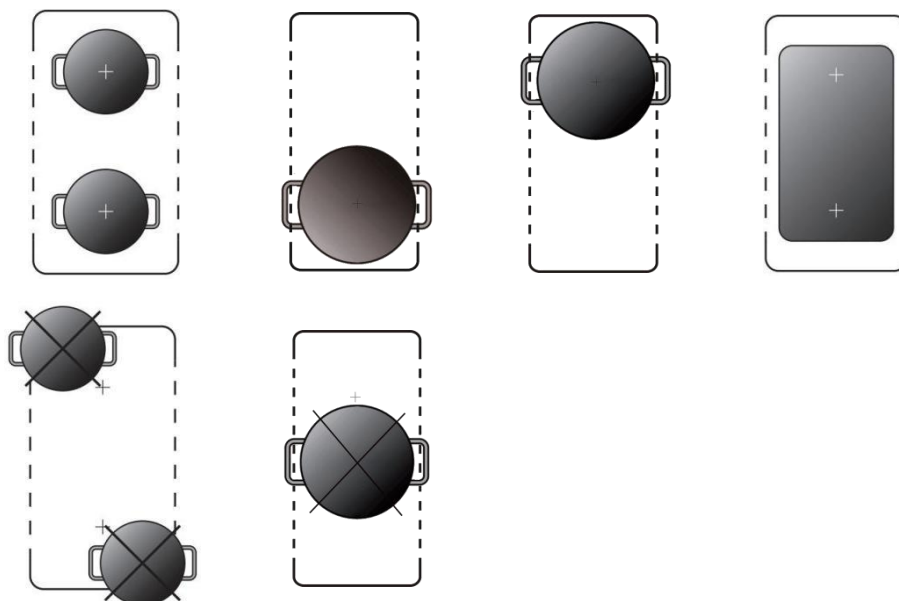
Temps de travail par défaut (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

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

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

ZONE FLEXIBLE

- Cette zone peut être utilisée comme une zone unique, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'il fonctionne comme une zone unique, un ustensile de cuisson est déplacé d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile de cuisson était initialement placé, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisson est automatiquement éteinte.
- **Important** : veillez à placer les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson unique. La recette idéale est une casserole ovale ou rectangulaire, ou une casserole. Exemples d'un bon et d'un mauvais placement de casseroles.




Pour désactiver la fonction smart flex :

Entrer dans le mode :

Appuyer sur le bouton de chauffage du pont (L)  entrer dans le mode de chauffage du pont, le mode d'affichage est le suivant :

Mode de sortie :

Appuyez sur la touche bridge-heating pendant trois secondes pour sortir du mode bridge "  ", et toutes les zones de chauffage seront remises à zéro en même temps.


- Si le pot est déplacé de la partie avant à la partie arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en conservant la même puissance.

Utilisation de la minuterie comme compte-minutes

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous qu'au moins une cuisson est allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Effleurer la touche Timer (F) . L'indicateur du minuteur se met à clignoter et "30" s'affiche sur l'écran du minuteur.
3. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Conseil : touchez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.


Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
5. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps de réglage est écoulé.

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

Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).
2. Appuyez sur la touche Timer (F) , l'indicateur de temporisation clignote et vous pouvez régler la temporisation à ce stade.
3. Les boutons "+" et "-" permettent de régler le temps de 1 à 99 minutes.

Conseil : touchez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute.

Touchez et maintenez enfoncée la touche "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et l'indicateur de minuterie s'éteint.

4. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

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

Affichage et inspection des défaillances

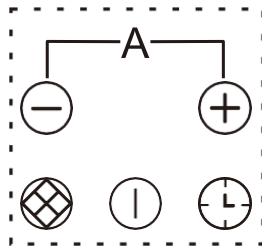
En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Message d'erreur	Cause possible	Ce qu'il faut faire
	Pas de pot ou pot non adapté ;	Remplacer le pot ;
ER03	Eau ou pot sur le verre au-dessus de la commande	Nettoyer l'interface utilisateur
F1E	La connexion entre la carte d'affichage et la carte mère gauche est défectueuse (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E").	1. le câble de connexion n'est pas correctement branché ou est défectueux ; 2. remplacer la carte mère.
F3E	Défaillance du capteur de température du serpentin. (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E")	Remplacer le capteur de bobine
F4E	Défaut du capteur de température de la carte mère. (la zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E")	Remplacer la carte mère
E1E	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé	Veillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.
E2 E	Le capteur de température de l'IGBT est élevé	Veillez redémarrer après que la plaque à induction ait refroidi.
E3 E	Tension d'alimentation anormale (trop élevée)	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale ; Mettez l'appareil sous tension une fois que l'alimentation électrique est normale.
E4 E	Tension d'alimentation anormale (trop faible)	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale ; La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E5 E	Défaut de la sonde de température (zone de cuisson dont l'indicateur affiche "E")	Câble de connexion mal branché ou assemblage défectueux ;

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

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à la table de cuisson à induction et **contactez le service après-vente.**

Utilisation de la hotte aspirante



1. Appuyer sur la touche ON/OFF (C) pendant 3 secondes. Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-", ce qui indique que la hotte est entrée en mode veille.



2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche "+" ou "-".
3. Le niveau de puissance commence à 0. En appuyant sur la touche "+", le compte à rebours augmente les niveaux de puissance de 0.1.2.3.4.5 à P dans l'ordre numérique.
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai d'une minute, le cuiseur la hotte s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage à tout moment pendant la cuisson.


Utilisation de la fonction de rappel de changement d'écran du filtre

À la fin de chaque cycle de fonctionnement, la puce du panneau de contrôle doit enregistrer le temps de fonctionnement et le cumuler.

Lorsque la durée de fonctionnement cumulée de la hotte est supérieure à 50 heures de moteur, la fonction de rappel de changement de l'écran du filtre est activée, le tube numérique s'allume et l'écran s'éteint.

afficher "deux horizontaux" (par exemple, la machine continue à fonctionner, les "deux horizontaux" s'affichent).

horizontal alternant avec la vitesse), les voyants s'allument et commencent à clignoter en rouge de manière continue, jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la fonction de rappel de changement d'écran du filtre.

touche (M)  , l'écran rappelle au tube numérique d'arrêter de montrer "deux horizontaux" et de revenir à la normale, selon la fonction de contrôle tactile de fermeture du bouton de rappel de l'engrenage en même temps, la puce de la carte de contrôle cumule le temps à zéro, et à l'effet cumulatif dans le temps de démarrage suivant.

Utilisation de la fonction d'arrêt différé

1. Lorsque le moteur du ventilateur est en marche et que l'on appuie sur la touche de fonction Arrêt différé (N)





, l'icône clignote et l'écran affiche la vitesse actuelle du ventilateur, le nombre de tours et le nombre d'heures de fonctionnement.

le voyant de la fonction d'arrêt différé s'allume.

2. Le niveau de vitesse choisi reste en service pendant cinq minutes avant de passer à la vitesse immédiatement inférieure. Cette vitesse reste en service pendant deux minutes avant de redescendre. Cette opération est répétée toutes les deux minutes, sauf si la vitesse est déjà au niveau 1, auquel cas le ventilateur s'éteint.

3. Appuyez sur la touche de fonction d'arrêt différé (N) et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour annuler la fonction d'arrêt différé.

- Lors de l'activation du mode d'arrêt différé et du fonctionnement, si l'engrenage est réglée en actionnant la touche (O)  ou la touche (F)  , le délai d'arrêt ci-dessus sera de nouveau exécuté lors de l'engrenage d'ajustement final.

Utilisation du mode Auto

1. Le mode AUTO ne peut être activé que lorsque la plaque à induction et la hotte fonctionnent simultanément.
2. Touchez simultanément la touche (O) ⊖ **A** ⊕ et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Après 3 secondes, le tube numérique de la table de cuisson affiche « A » et clignote pendant 5 secondes. Au bout de 5 secondes, le tube numérique de la table de cuisson s'arrête de clignoter. À ce stade, la hotte de cuisine entre en mode AUTO et le mécanisme de fonctionnement de la hotte de cuisine est automatiquement réglé en fonction de l'état d'ouverture de la plaque à induction. En mode automatique, le tube nixie maintient l'affichage « A » et n'affiche plus le reste des fonctions.

Niveau de vitesse de la hotte	Niveau de puissance de la table de cuisson
Vitesse 1	Cette vitesse est sélectionnée lorsqu'il n'y a pas plus de deux zones de cuisson en cours d'utilisation et que la puissance combinée est inférieure ou égale à 5. Par exemple, la zone 1 est sur 1 et la zone 2 sur 3.
Vitesse 2	Cette vitesse est sélectionnée lorsqu'il n'y a pas plus de trois zones de cuisson en cours d'utilisation et que la puissance combinée est comprise entre 6 et 10. Par exemple, la zone 1 est sur 3, la zone 2 sur 4 et la zone 3 sur 3.
Vitesse 3	Cette vitesse est sélectionnée lorsqu'il n'y a pas plus de quatre zones de cuisson en cours d'utilisation et que la puissance combinée est comprise entre 11 et 15. Par exemple, la zone 1 est sur 3, la zone 2 sur 4, la zone 3 sur 5 et la zone 4 sur 3.
Vitesse 4	Cette vitesse est sélectionnée lorsque deux à quatre zones de cuisson sont utilisées et que la puissance combinée est comprise entre 16 et 21. Par exemple, la zone 1 est sur 5, la zone 2 sur 5, la zone 3 sur 5 et la zone 4 sur 6.
Vitesse 5	Cette vitesse est sélectionnée lorsque trois à quatre zones de cuisson sont utilisées et que la puissance combinée est comprise entre 22 et 27. Par exemple, la zone 1 est sur 5, la zone 2 sur 5, la zone 3 sur 7 et la zone 4 sur Boost (10).
Vitesse P - Boost	Cette vitesse est sélectionnée lorsque les quatre zones de cuisson sont utilisées et que la puissance combinée est supérieure à 28. Par exemple, la zone 1 est sur 9, la zone 2 sur 9, la zone 3 sur 9 et la zone 4 sur Boost (10).

Quitter le mode Auto

Dans la hotte en mode automatique, cliquez sur les touches (O) '+'&'.'. 3 secondes en même temps. Le tube nixie de la hotte affiche alors "8", clignote 5 secondes, s'arrête de clignoter après 5 secondes, le tube nixie passe à l'affichage de l'équipement de travail actuel de la hotte, et la hotte quitte le mode automatique avec succès.

Fonction de sécurité

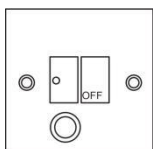
Si la hotte fonctionne en continu pendant 6 heures sans recevoir de commande de l'utilisateur, elle s'éteint automatiquement et passe en mode veille.

Affichage des défaillances

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

- L1:** Échec du démarrage-----Vérifiez si le moteur est normal ; Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que le moteur est normal.
- L2:** Mauvais câble d'alimentation-----vérifier facilement si la connexion du moteur est normale ; mettre le moteur sous tension une fois qu'il est connecté normalement.
- L3:** Courant trop élevé-----Vérifier si la carte de circuit imprimé du moteur est normale ; Mettre sous tension après que la carte de circuit imprimé du moteur est normale.
- L4:** La température du moteur est trop élevée-----Vérifiez que le moteur fonctionne normalement ; après vérification, mettez l'appareil sous tension.
- L5:** Tension d'alimentation anormale (trop élevée)-----Vérifier si l'alimentation est normale ; Mettre sous tension après que l'alimentation soit normale.
- L6:** Tension d'alimentation anormale (trop faible)-----Vérifier si l'alimentation est normale ; Mettre sous tension après que l'alimentation soit normale.

Entretien et maintenance



Avertissement

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



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.



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



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



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



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

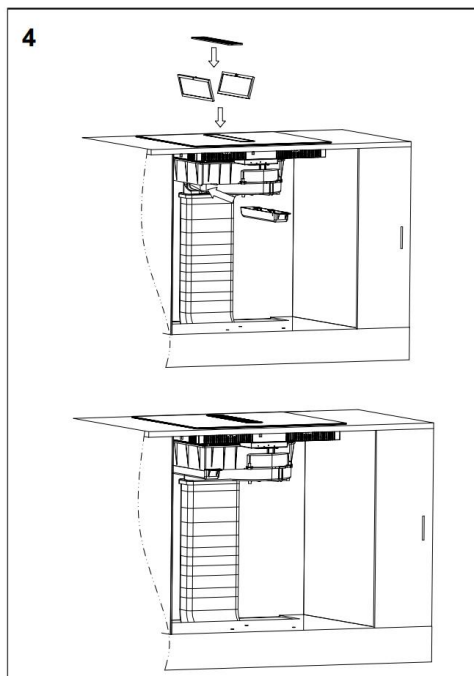
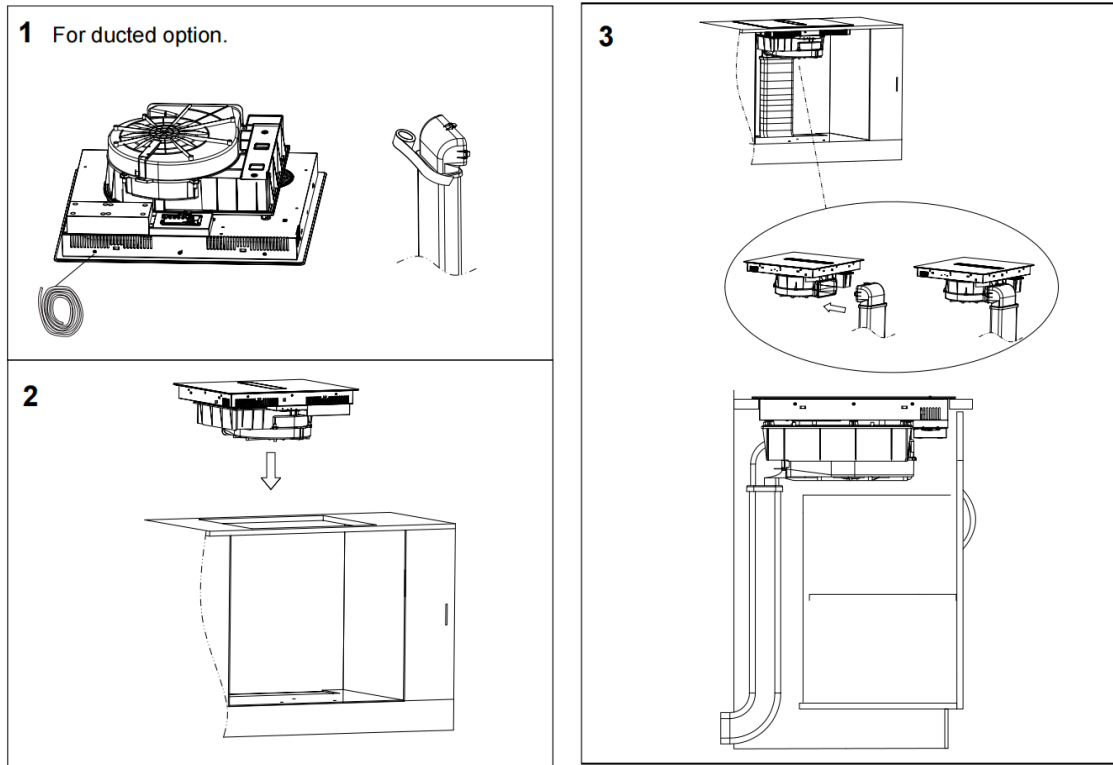


Ne placez pas de détergents ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson.

Installation

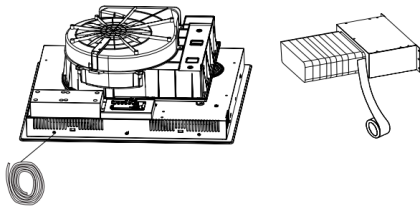
Sélection du matériel d'installation

Section A Sans kit de recyclage

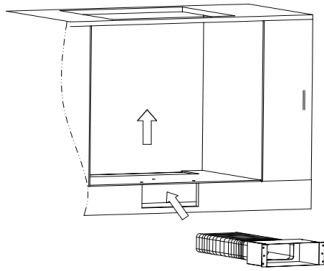


Section A Avec kit de recyclage

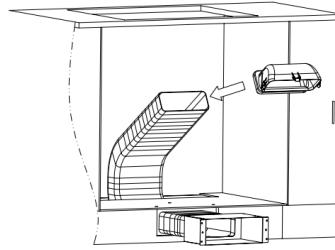
1 For recirculation option.



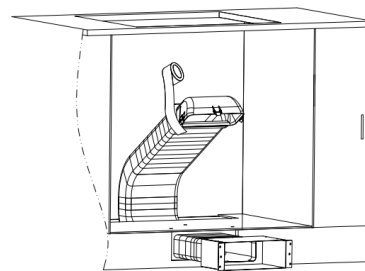
2



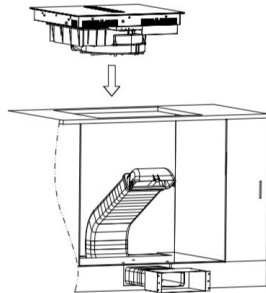
3



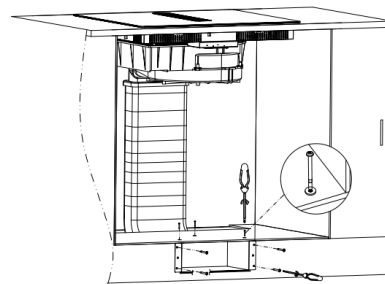
4



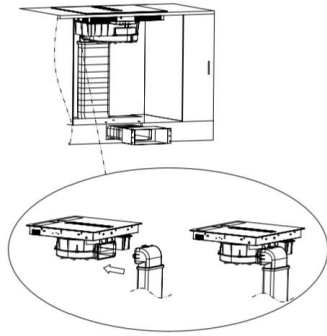
5



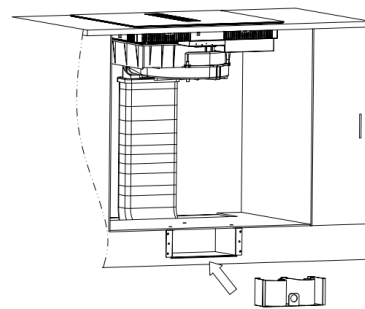
7



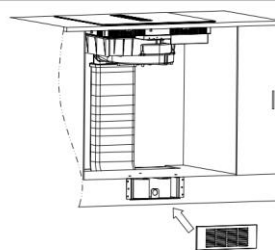
6



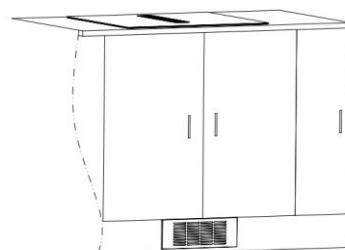
8

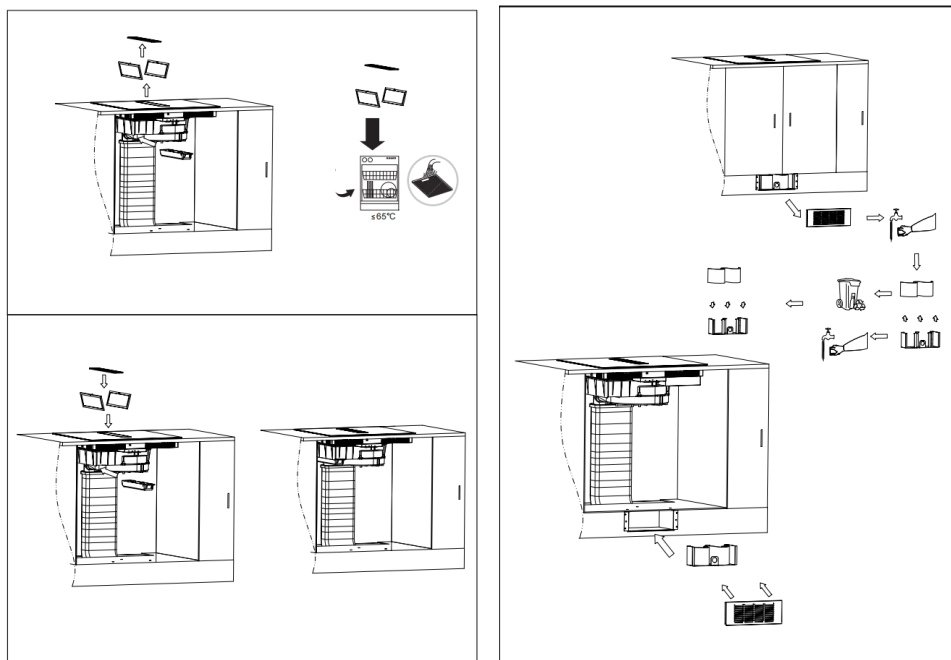


9



10





Choisissez un type d'installation :

Option A (extraction vers l'extérieur) ou Option B (pas d'extraction vers l'extérieur).

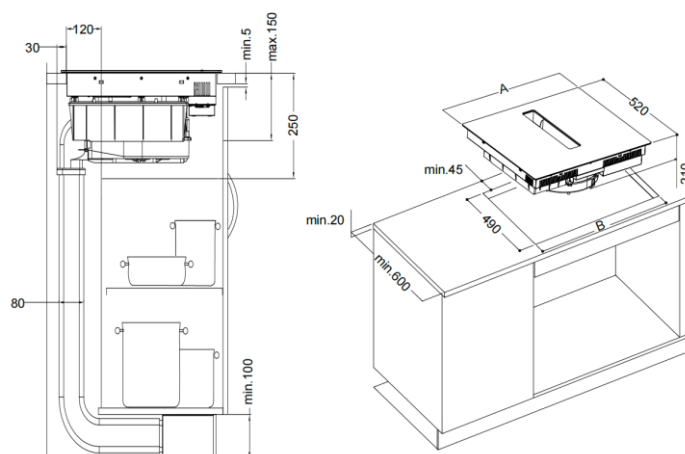


Les accessoires de tuyauterie ci-dessus sont optionnels, veuillez consulter les canaux de vente concernés pour plus de détails.

Attention ! Avant de percer, il est extrêmement important de vérifier si des tuyaux, des câbles électriques, etc. sont cachés dans le mur à l'aide d'un appareil de détection approprié.

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 de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Sélectionnez un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter les déformations plus importantes dues au rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



A=590 for 60cm B=570

A=770 for 77cm B=740

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 disponible.
- 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 sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales compétentes en matière de construction et de réglementation.
- 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.
- L'air frais circule de l'extérieur de l'armoire 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 afin d'éviter de toucher le fond de la table.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

Précautions

Cet appareil doit être installé par une personne technique qualifiée, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte, qui peut blesser des personnes et des animaux et causer des dommages.

- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge, d'un four ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
- N'essayez pas de démonter l'appareil, il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- En fin de vie, l'appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères ; contactez les autorités locales pour obtenir des conseils.
- Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces indiquées.
- Choisissez un emplacement approprié pour votre produit.

Important : si la pièce contient un appareil à combustible, tel qu'une chaudière de chauffage central au gaz ou au fioul, qui n'est pas du type "Balanced Flue", vous devez vous assurer qu'il y a une entrée d'air suffisante dans la pièce à tout moment afin que les fumées de la chaudière ne soient pas renvoyées dans la pièce par la hotte de cuisine.

Attention :

- Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne qualifiée.
- Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que
 1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
 2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.
- Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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

- 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 assurant une déconnexion totale de l'alimentation secteur 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 de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage le permettent).
- 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.
- La table de cuisson doit être fixée dans le plan de travail à l'aide des supports de fixation et du ruban adhésif fournis avec l'appareil. N'utilisez pas de mastic silicone ou de PVA pour fixer la table de cuisson. Cela empêcherait un technicien de retirer l'appareil pour faciliter une réparation.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique



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

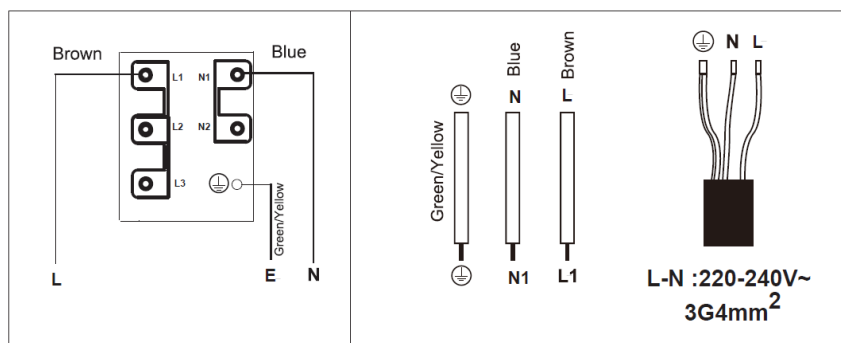
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



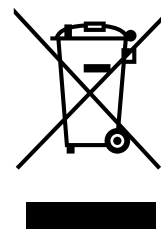
Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



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

Cet appareil nécessite un disjoncteur miniature de 32 ampères.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



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

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

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

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

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

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

Garantie

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

Service après-vente

Les coordonnées de Linärie sont indiquées au début et à la fin de ce mode d'emploi. Lorsque vous contactez Linärie, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique, après avoir retiré le filtre à graisse.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :....

Numéro de série :.....

Enregistrez votre produit www.linarie.fr

Remplacement des pièces détachées

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

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




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

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.

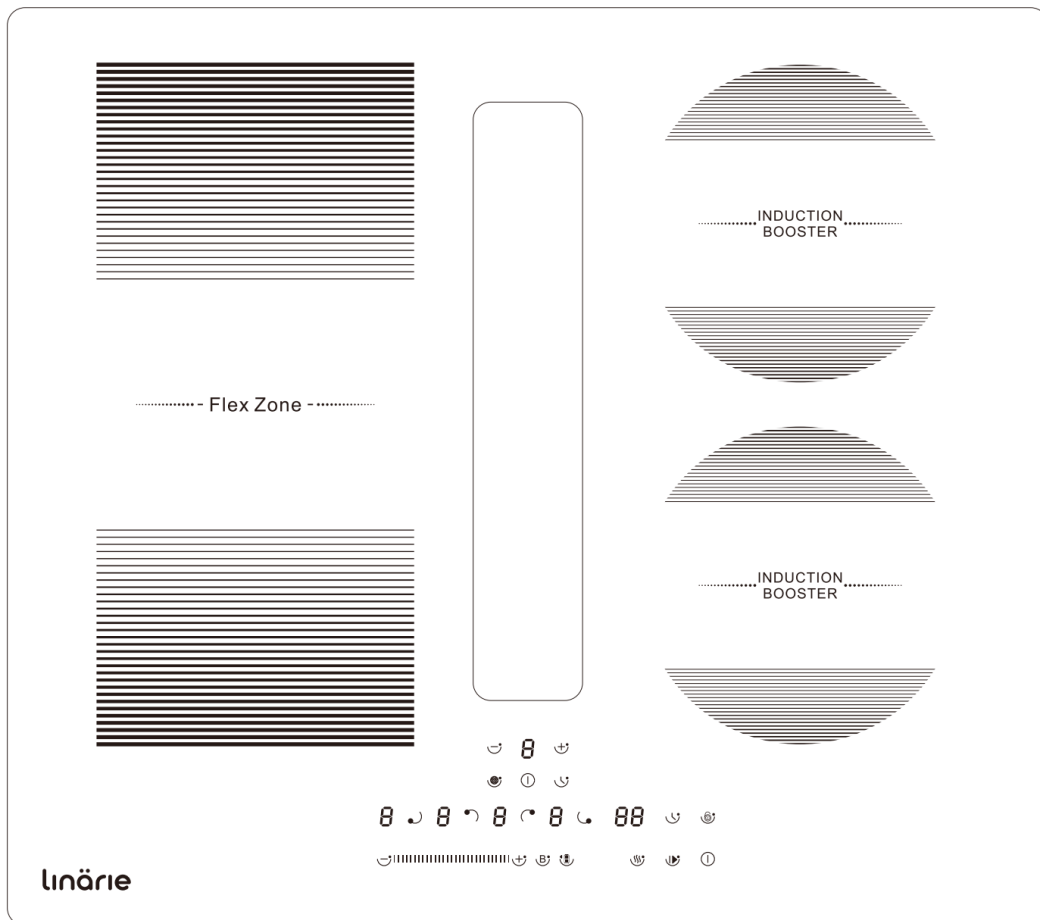
© Linärie

All rights reserved.

Tulle

Induction Hob

LIN60DAI1F2Z



Operation, Installation
& Instruction Manual

www.linärie.com.au

Register
your
product
online

CONGRATULATIONS

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

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

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

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

Record Model & Serial Number

Model

Serial Number


Register your product www.linarie.com.au

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 Linarie'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.

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

TABLE OF CONTENTS

SAFETY WARNINGS.....	3
PRODUCT OVERVIEW	4
POWER CONSUMPTION	4
ABOUT INDUCTION COOKING.....	6
ACCESSORIES.....	7
USING YOUR INDUCTION HOB	8
USING THE BOOST FUNCTION	8
Active boost function	8
Cancel the Boost function	8
USING THE KEEP WARM FUNCTION.....	9
USING THE PAUSE FUNCTION	9
USING CHILD LOCK FUNCTION	9
Over-Temperature Protection.....	9
Detection of Small Articles	9
Auto Shutdown Protection.....	9
FLEXIBLE AREA	10
TO DEACTIVATE THE SMART FLEX FUNCTION:	10
USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER	11
SETTING THE TIMER TO TURN ONE OR MORE COOKING ZONES OFF	11
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	12
USING YOUR COOKER HOOD	13
USING THE FILTER SCREEN CHANGE REMINDER FUNCTION	13
USING THE DELAY SHUTDOWN FUNCTION	13
USING THE AUTO MODE COMBINATION	14
CARE AND MAINTENANCE	15
INSTALLATION	16
BEFORE YOU INSTALL THE HOB, MAKE SURE THAT	19
WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT.....	19
CAUTIONS	19
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY	20
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	21
WARRANTY & AFTER SALES SERVICE.....	21

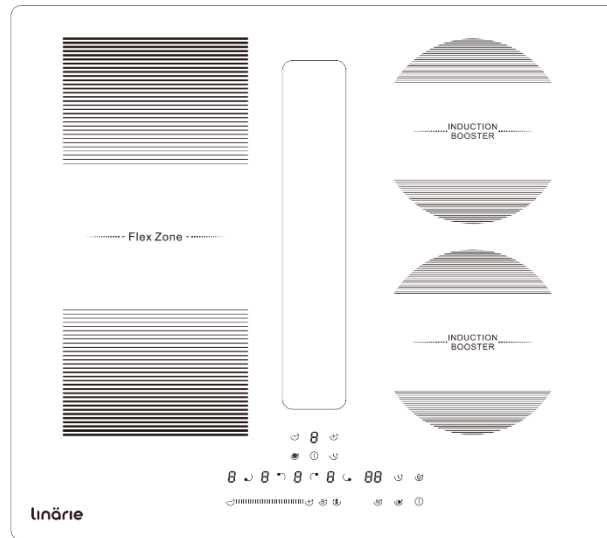
Safety Warnings

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

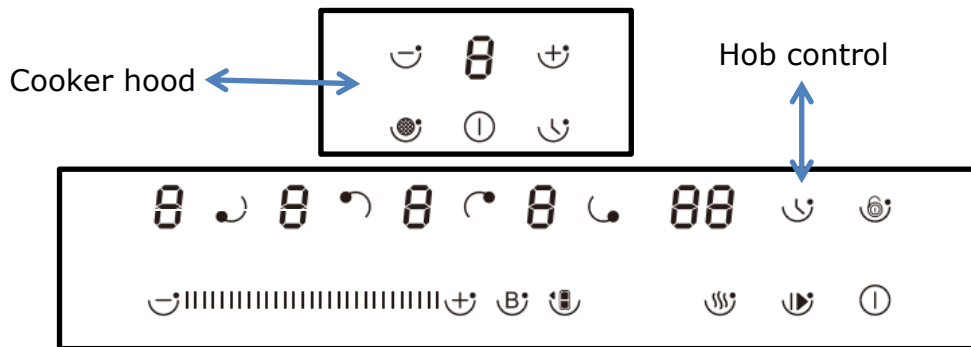
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.
- **Warning:** If the surface is cracked, please switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. The hob surface of glass-ceramic or similar material protects the live parts.
- **Warning:** A steam cleaner is not be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot when the hob is working.
- After use, switch off the heating element of hob by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified technical person to avoid any hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Ensure the Power cord isn't accessible after installation.

Product Overview

Top View
















User interface



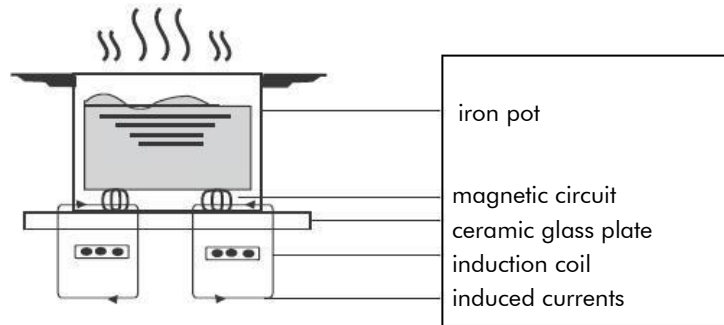
Power consumption

Heating Zone	Max.Power
	1800/2300W (Booster)
	1200/1500W (Booster)
(range hood)	150W
	1200/1500W (Booster)
	1800/2300W (Booster)
Heating Zone	Max.Power

Code	Reference	Description
A		Zone selects key
B		Child lock key
C		ON/OFF key
D		Boost control key/Keep warm key
E		Timer key/Pause key for induction hob)
H		Power/Timer regulating key(reduce)
I		Power/Timer regulating key(increase)
J		Keep Warm key
K		Stop & go key
L		Flex zone
M		Filter screen change reminder function key
N		Delay shutdown function button key
O		Hood speed adjustment

About Induction Cooking

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

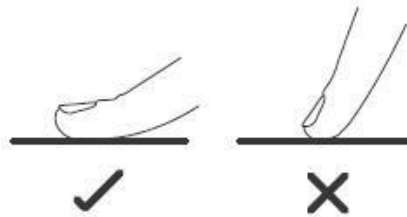


Before using your new induction hob

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

Using the touch controls

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



Choosing the right cookware



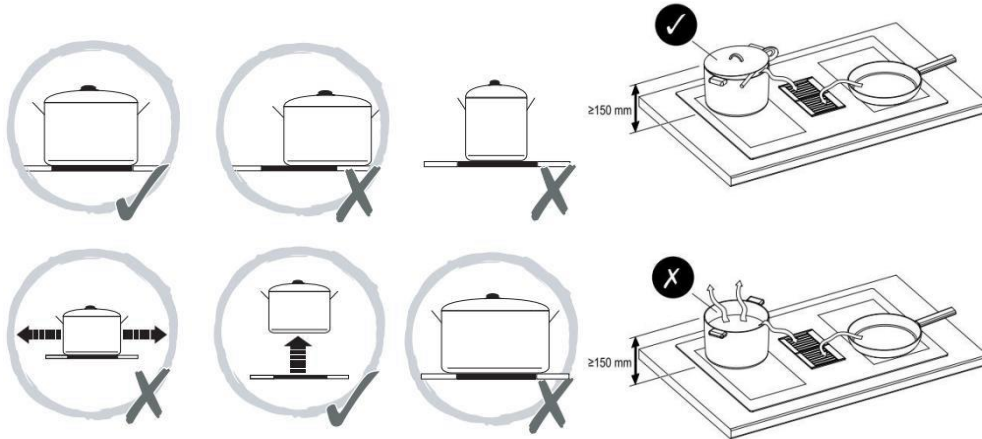
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **U** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



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

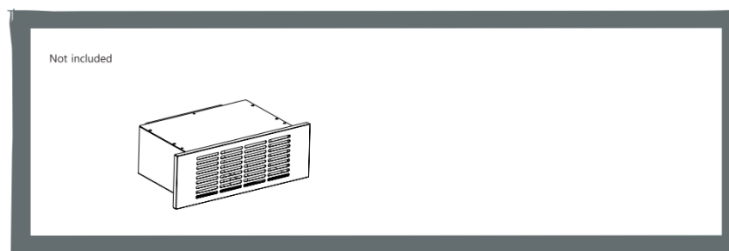
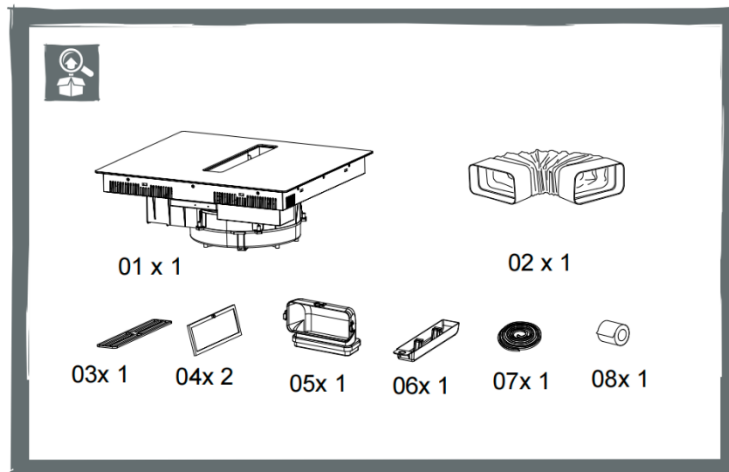


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.





IMPORTANT: Always lift pans off the cooking surface!
Do not slide or drag to avoid damaging the glass.
Use a lid that is slightly ajar if using cookware taller than 150mm.

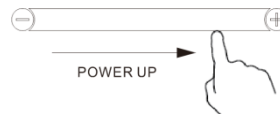
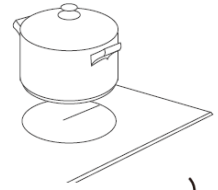
Accessories



Using your induction hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF  key (C) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “  ” key. The symbol 0. selected will stay fully lit.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key(I) control.



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

If the display flashes alternately with the power setting



This means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.



The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan placed on it or no any other operation.

When you have finished cooking



1. Touching the relevant zone select key(A)  that you want to switch off.
2. Press the key (I)  to decrease the power to “0” level, and the heating will stop.
3. Beware of hot surfaces indicator light “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Active boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A) .
2. Touching the boost control key (D) , the zone indicator show “P” and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A)  that you want to cancel.
2. Touching the key(I)  to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.




Using the Keep warm Function

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking





functions key (J) each time moves

from one function to the other.

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

Using the Pause Function

The hob has a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (K)  all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol "  " .
2. Press the pause key, all setting will restart at the previous setting.

Using Child Lock Function

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

To lock the controls

Touch the key lock control for 3 seconds. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	360	360	360	180	180	180	120	120	90

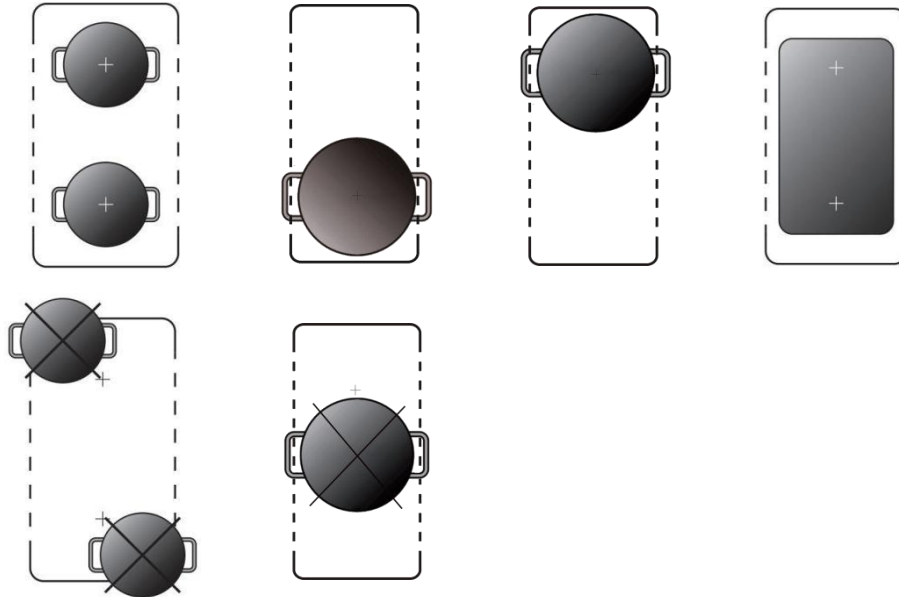
When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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




FLEXIBLE AREA

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




To deactivate the smart flex function:

Enter the mode:

Press the bridge-heating button (L)  enter the bridge-heating mode, the display mode as below:

Exit mode:

Press and hold the bridge-heating button for three seconds to exit the bridge mode "  ", and all the heating zones will be reset to zero at the same time.


- If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key(F) . The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" "or" "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" "or" "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.


Touch and hold the "-" "or" "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" "and" "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will blip for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key(F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the "+" and "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" "or" "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" "or" "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" "and" "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.




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

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

Failure Display and Inspection

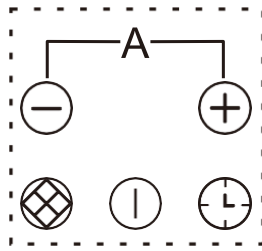
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Message	Possible Cause	What to do
	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing "E")	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing "E")	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the service department.**

Using your Cooker Hood



1. Touch the ON/OFF key (C) for 3 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "- ", indicating that the cooker hood has entered the state of standby mode.





2. Select the power level by pressing the "+" key or "-" key
3. The power level will start at 0. Pressing the "+" key will count up the power levels from 0.1.2.3.4.5 to P in numerical order.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooker hood will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the setting at any time during cooking.



Using the Filter screen change reminder function

At the end of each running cycle, the control panel chip should record the running time and accumulate it.




When the range hood cumulative working hours working time of the more than 50 hours of motor, Filter screen change reminder function is activated, the digital tube

display "two horizontal"  (such as machine still continue to work, the "two

horizontal"  alternating with gear), the lights light up and start flashing red continuously, until the user presses the Filter screen change reminder function

key(M) , the screen to remind the digital tube stop show "two horizontal"  and return to normal, according to the gear mesh remind button close touch control function at the same time, the control board chip cumulative timing to zero, and to the cumulative effect in the next start timing.

Using the Delay shutdown function

1. When the fan motor is on and the Delay shutdown function button key(N)  is pressed the icon will flash and the display will show the current fan speed, the delay shutdown function indicator lights up.
2. The chosen speed level will remain in use for five minutes before dropping down to the next lowest speed. This speed will remain in operation for two minutes before dropping down again. This will be repeated every two minutes unless the speed is already at level 1 and then the fan will turn off.
3. Press the Delay shutdown function button key(N) and hold for 3 seconds, it will cancel Delay shutdown function.
 - In the process of turning on the delayed shutdown mode and running, if the gear is adjusted by operating the key (O)  or key(F) , the above delay shutdown process will be reperformed at the final adjustment gear.

Using the Auto mode

1. The AUTO mode can only be entered when both the induction cooker and the hood are running simultaneously.
2. Touch and hold the key (O) \ominus **A** \oplus for 3 seconds at the same time.
3. After 3 seconds, the digital tube of the range hood displays "A" and flashes for 5 seconds. 5 seconds later, the digital tube of the range hood stops flashing. At this point, the cooker hood enters the automatic mode and the working level of the cooker hood will be adjusted automatically according to the on state of the induction cooker. In auto mode, the digital tube keeps displaying "A" and no longer displays the rest of the gears.

Speed level of hood	Power level of Hob
Speed 1	This speed will be selected when there are no more than two cooking zones in use, and the combined output is 5 or less. For example, zone 1 is on 1, and zone 2 is on 3.
Speed 2	This speed will be selected when there are no more than three cooking zones in use, and the combined output is between 6 and 10. For example, zone 1 is on 3, zone 2 is on 4 and zone 3 is 3.
Speed 3	This speed will be selected when there are no more than four cooking zones in use, and the combined output is between 11 and 15. For example, zone 1 is on 3, zone 2 is on 4, zone 3 is on 5 and zone 4 is on 3.
Speed 4	This speed will be selected when there are between two and four cooking zones in use, and the combined output is between 16 and 21. For example, zone 1 is on 5, zone 2 is on 5, zone 3 is on 5 and zone 4 is on 6.
Speed 5	This speed will be selected when there are between three and four cooking zones in use, and the combined output is between 22 and 27. For example, zone 1 is on 5, zone 2 is on 5, zone 3 is on 7 and zone 4 is on Boost (10).
Speed P – Boost	This speed will be selected when all four cooking zones are in use, and the combined output is greater than 28. For example, zone 1 is on 9, zone 2 is on 9, zone 3 is on 9 and zone 4 is on Boost (10).

Exit automatic mode

Appuyez simultanément sur la touche de changement de vitesse et sur la touche de changement de vitesse dans la zone de commande de la hotte pendant 3 secondes \ominus **A** \oplus . L'avertisseur sonore retentit et le tube numérique affiche la portée actuelle de la hotte. La hotte quitte avec succès le mode automatique (AUTO).

Safety switch off function

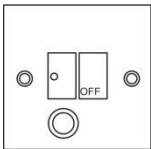
If the range hood runs continuously for 6 hours without receiving any command from the user, it will automatically shut down and enter standby mode.

Failure Display and Inspection

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

- L1:** Startup failed-----Please inspect whether Motor is normal; Power on after the Motor is normal.
- L2:** Power line phase loss-----Please check if the motor connection is normal; Power on the motor after it is connected normally.
- L3:** Current too high-----Please inspect whether Motor PCB is normal; Power on after the Motor PCB is normal.
- L4:** Motor temperature is too high-----Please check if the motor is running normally; After checking, turn on the power.
- L5:** Abnormal supply voltage(too high)-----Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
- L6:** Abnormal supply voltage (too low)-----Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.

Care and maintenance



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



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



For domestic use only.



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



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



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



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



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



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

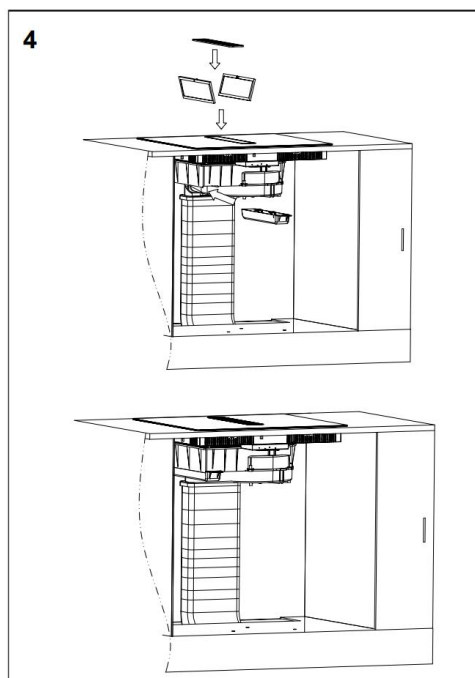
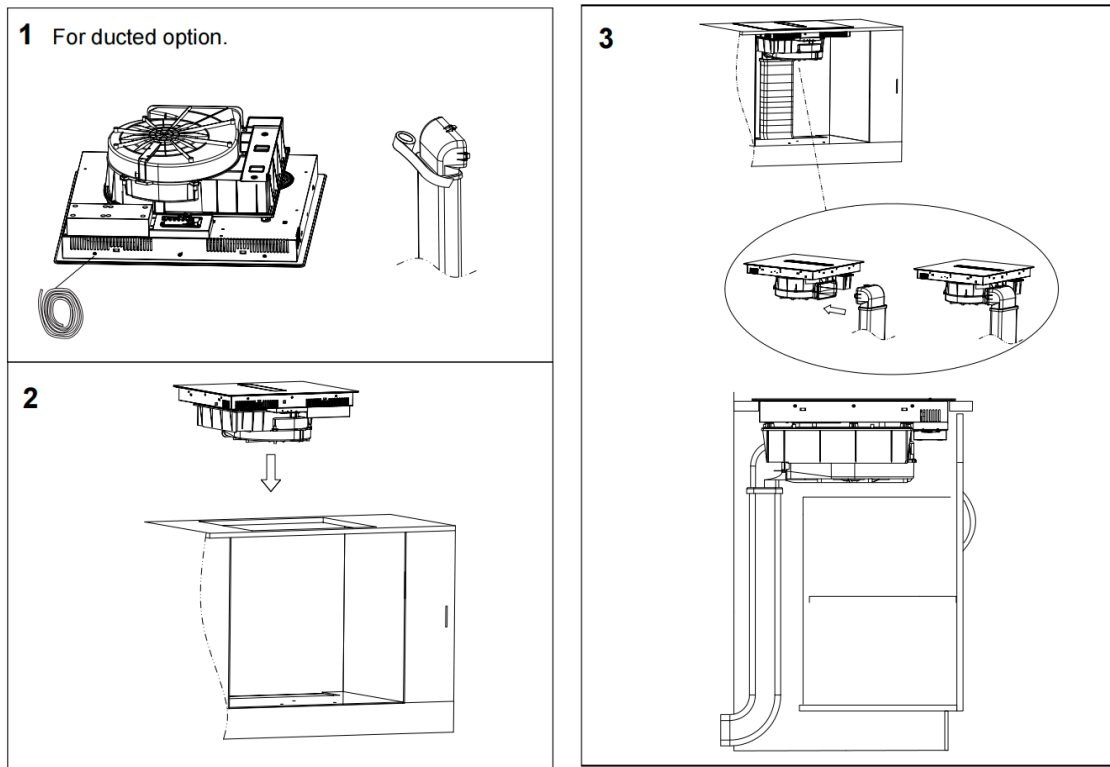


Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

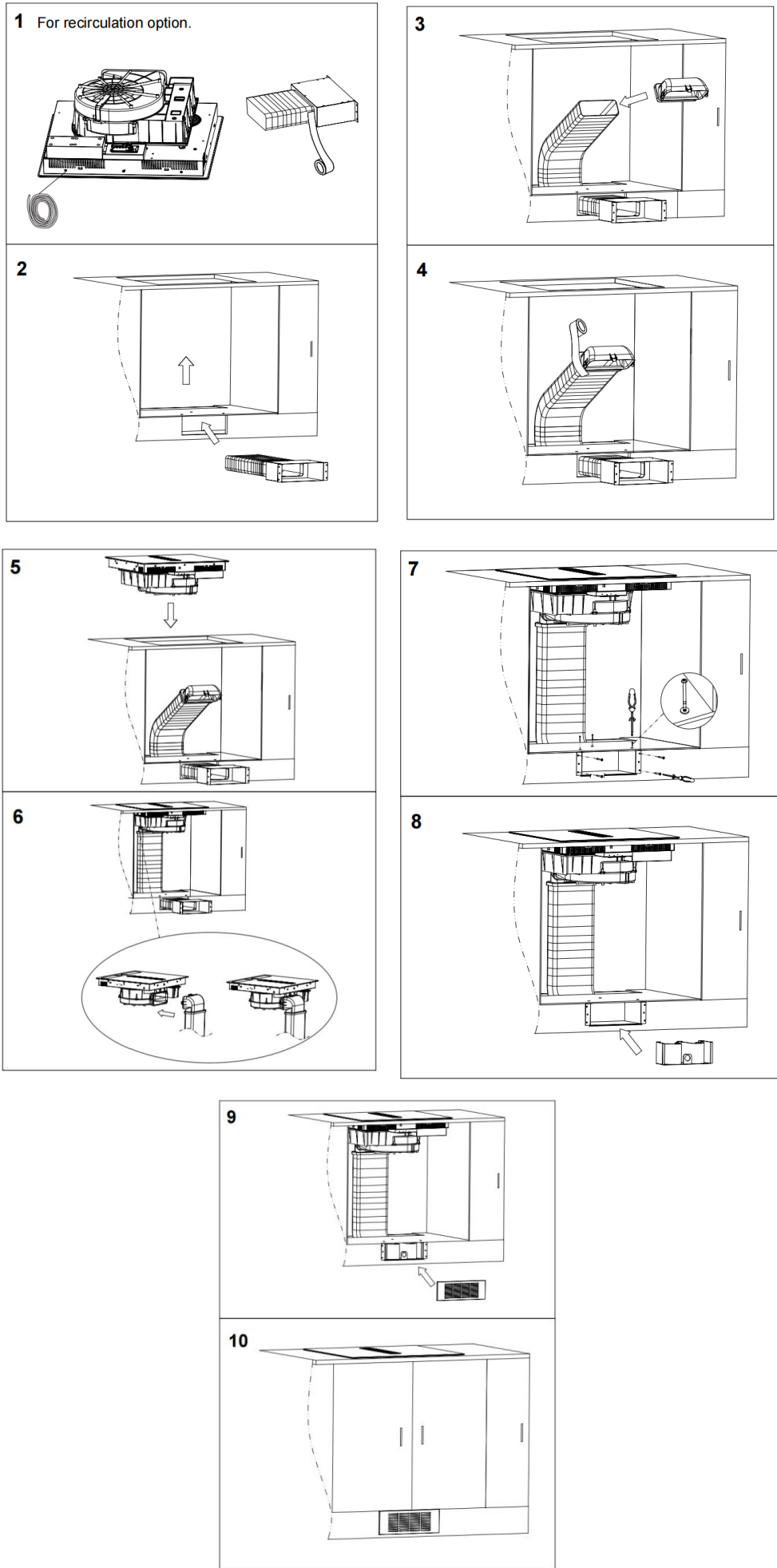
Installation

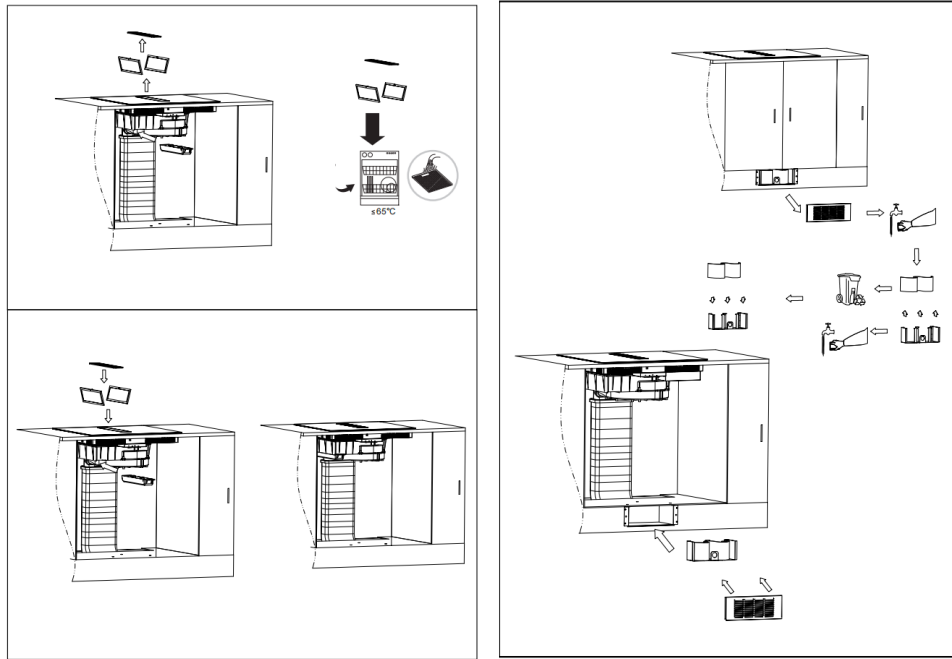
Selection of installation equipment

Section A Without recycle kit



Section A With recycle kit





Choose a type of installation:

Ducted option A (extraction to the outside) or Recirculation option B (no extraction to the outside).

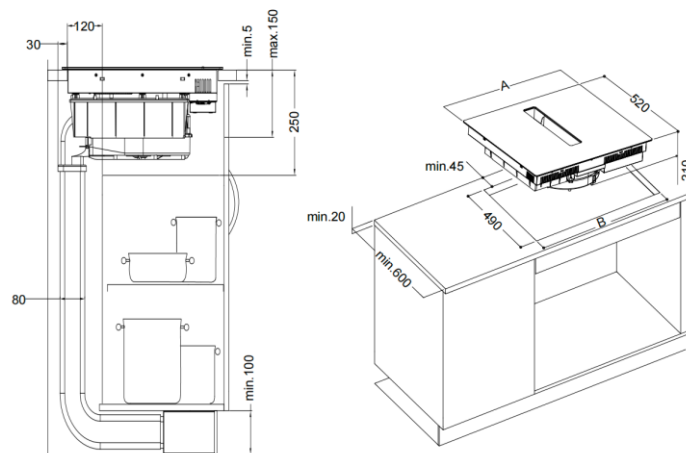


The above pipeline accessories are optional, please consult relevant sales channels for details.

Caution! Before drilling it is extremely important to check the wall for hidden pipes, electrical cables etc. using an appropriate detection device.

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



A=590 for 60cm B=570

A=770 for 77cm B=740

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- The work surface is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Cautions

This appliance must be installed by the qualified technical person in compliance with the instructions provided.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and cause damage.

- This appliance must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine, oven or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- Do not attempt to dismantle the appliance, there are no user serviceable parts inside.
- At the end of its life, the appliance should not be disposed of in household waste; contact your local authority for guidance.
- Check the package and make sure you have all of the parts listed.
- Decide an appropriate location for your product.

Important: If the room contains a fuel burning appliance, such as a gas, or oil fired, central heating boiler, which is not of the 'Balanced Flue' type, you should make sure that there is adequate air inlet into the room at all times so that fumes from the boiler are not drawn back into the room by the Cooker Hood.

Caution:

- This hob must be connected to the mains power supply only by the suitable qualified person.
- Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
 1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob. When you have installed the hob, make sure that:
 - The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
 - There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
 - If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.
- The hob should be fixed into the worktop using the fixing brackets and sealing tape supplied with the appliance. Do not use silicone sealant or PVA to secure the hob. Doing so will prevent an engineer removing the appliance to facilitate a repair.

Connecting the hob to the mains power supply



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

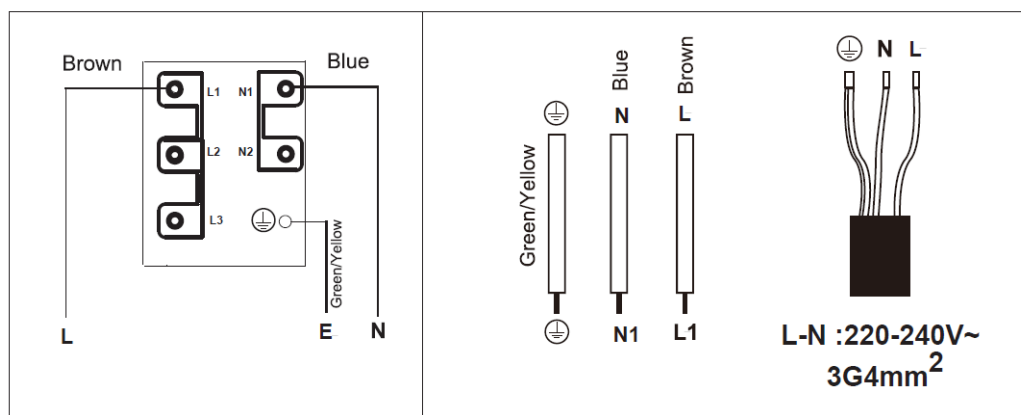
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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



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

This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



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

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

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

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

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

WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

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

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

Warranty

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

After sales service

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

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

Record model & serial number

Model:.....

Serial Number:.....

Register your product www.linarie.com.au

Replacement of spare parts

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




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

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

LIKE TO KNOW MORE?

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

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

Follow Us
[@Linärie.Appliances](#)
  

Operating and installation instructions:

Original

√ Translation

Mart Online Services Pty Ltd.
ACN 657 824 050

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

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

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

© Linärie

All rights reserved.