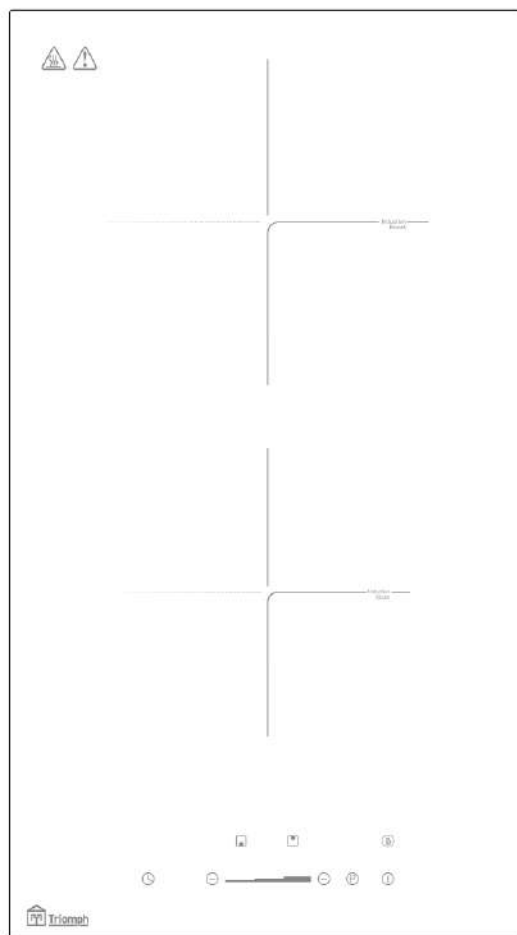




Table de cuisson à induction TRCPI2800B



FR

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

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 4 |
| PRODUIT VUE D'ENSEMBLE | 5 |
| À PROPOS DE LA CUISSON PAR INDUCTION | 6 |
| Utilisation des commandes tactiles | 6 |
| Choisir la bonne batterie de cuisine | 7 |
| UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION | 8 |
| Utilisation de la fonction Boost | 8 |
| UTILISATION DE LA FONCTION CHILD LOCK..... | 9 |
| UTILISATION DE LA MINUTERIE | 10 |
| Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes..... | 10 |
| AFFICHAGE DES DÉFAILLANCES ET INSPECTION | 11 |
| INSTALLATION..... | 12 |
| localisation des supports de fixation..... | 13 |
| PRÉCAUTIONS..... | 14 |
| GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE | 15 |

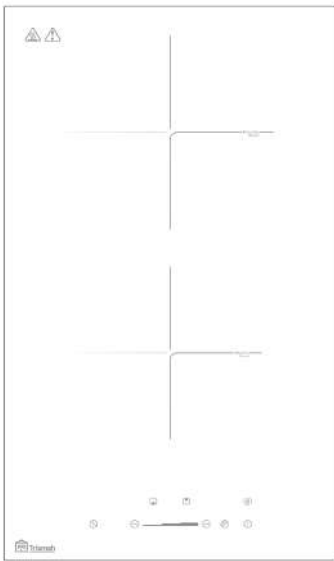
Consignes de Sécurité

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

- ✓ L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions.
- ✓ Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- ✓ Attention : un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- ✓ Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- ✓ Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- ✓ que l'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ✓ Risque d'incendie : Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ✓ ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. 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 des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ✓ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- ✓ Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- ✓ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- ✓ AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- ✓ N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ✓ ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- ✓ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson.
- ✓ AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de table de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- ✓ Le cordon d'alimentation n'est pas accessible après l'installation.








Produit Vue d'ensemble

Vue du dessus





Interface utilisateur



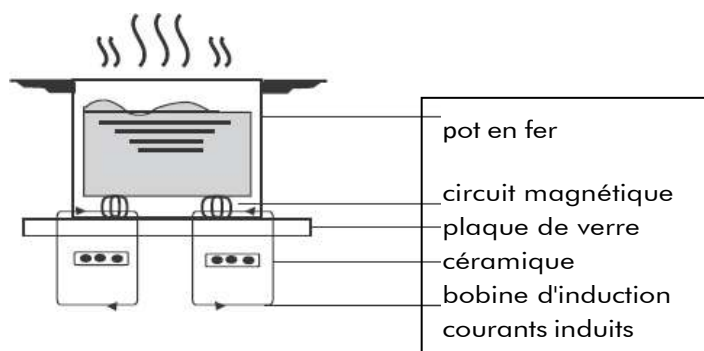
| Référence | Description |
|---|-----------------------------|
| A   | Touche de sélection de zone |
| B  | Sécurité pour enfants |
| C  | Touche ON/OFF |
| D Touche de réglage du curseur de la puissance/de la minuterie | |
|  | |
| E  | Touche de contrôle du boost |
| F  | Touche de minuterie/Pause |

Zone de chauffage

| Zone de chauffage | Maxpower (220-240V~ 50/60Hz) |
|---|-------------------------------|
| | TRCPI2800B |
|  | 1500/1800W (Booster) |
|  | 1200/1500W (Booster) |
| Puissance nominale totale | 3500W |

À propos de la cuisson par 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.

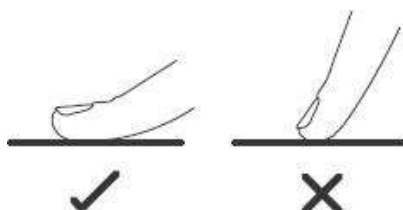


Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- 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 la bonne batterie de cuisine



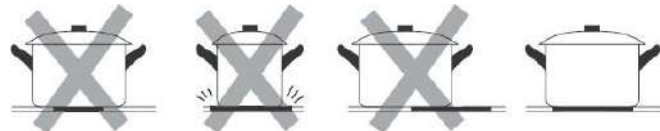
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont le fond est adapté à la cuisson par induction. Le symbole de l'induction figure sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test magnétique. Approchez un aimant de la base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



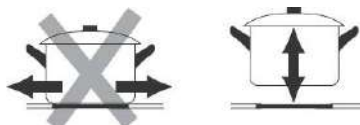
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole 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.



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

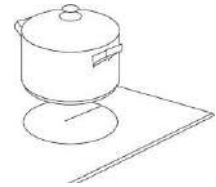
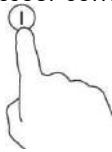


Utilisation de la table de cuisson à induction

Pour démarrer la cuisson

1. Effleurer la touche ON/OFF (A) pendant 3 secondes.

Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "- ", ce qui indique que le système d'induction est activé.
hob est entré en mode veille.



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et sèches.

3. En fonction de la zone de chauffage où se trouve la casserole, sélectionner une touche de sélection de zone appropriée en appuyant sur la touche " ". Le symbole 0. sélectionné restera entièrement affiché.

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



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

Si l'écran clignote $\geq \underline{\text{U}} \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur, 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.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone (A) que vous souhaitez désactiver.
2. Appuyez sur la touche "-" pour réduire la puissance au niveau "0", ou appuyez sur les touches "+" et "-" en même temps, le niveau de puissance diminuera immédiatement à 0.
3. La mention "Attention aux surfaces chaudes" indique la zone de cuisson chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également servir de 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

Activer la fonction d'amplification

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

Annuler la fonction Boost

1. Appuyez sur la touche de sélection de zone (A) que vous souhaitez annuler.
2. En appuyant sur la touche de réglage du curseur (D), la fonction Boost est annulée et la zone de cuisson revient au niveau 9.
 - La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
 - La zone de cuisson revient au niveau 9 après 5 minutes.

Utilisation de la fonction Child Lock

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

Pour verrouiller les commandes

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



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

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, la table de cuisson se met automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur poursuit la cuisson sur 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 | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|-----------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Temps de travail par défaut (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

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



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :


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

Vous pouvez régler la minuterie sur une durée maximale de 99 minutes

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 minuterie (F) . L'indicateur du minuteur se met à clignoter et "10" s'affiche sur l'écran du minuteur.

3. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie.


Conseil : touchez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. Si vous touchez simultanément les touches "-" 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 signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie s'éteint lorsque le temps de réglage est écoulé.

Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson Si la minuterie est réglée sur une zone :

1. Sélectionnez la zone de cuisson en cours en appuyant sur la touche de sélection de zone (A).

2. Appuyez sur la minuterie (F) , l'indicateur de temps clignote et vous pouvez régler le temps à ce stade.

3. Les boutons "+" et "-" permettent de régler le temps de 1 à 99 minutes. Conseil : Si vous touchez une fois la commande "-" ou "+" de la minuterie, vous diminuez ou augmentez la durée d'une minute. Si vous touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie, vous diminuerez ou augmenterez le temps de 10 minutes. Si vous touchez simultanément 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 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 des défaillances et inspection

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 récipient ou récipient non adapté ; | Remplacer le pot ; |
| ER03 | Eau ou récipient sur le verre au-dessus du contrôle | 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 s'affiche "E") | 1. Câble de connexion mal branché ou défectueux ; 2. Remplacer la carte mère. |
| F3E | Défaut 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 montrant "E") | Remplacer la carte mère |
| E1E | Capteur de température du verre céramique la plaque est haute | Veuillez redémarrer après l'induction La plaque de cuisson se refroidit. |
| E2 E | Le capteur de température de l'IGBT est élevé | Veuillez redémarrer après l'induction La plaque de cuisson se refroidit. |
| E3 E | Tension d'alimentation anormale (trop élevée) | Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. |
| E4 E | Tension d'alimentation anormale (trop faible) | Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale ; Mise sous tension après l'alimentation est normale. |
| E5 E | Défaut de la sonde de température (la sonde de cuisson zone dont l'indicateur affiche "E") | Le câble de connexion n'est pas correct bouché ou assemblé de façon défectueuse ; |

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

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à la plaque à induction et contactez le fournisseur : www.triomphe.fr

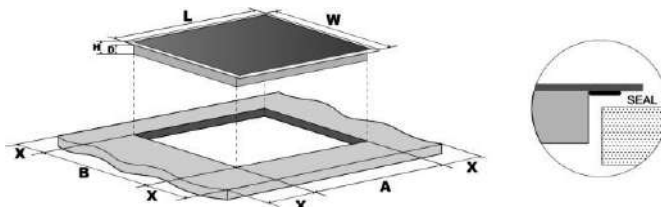
Installation

Sélection du matériel d'installation

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

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

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

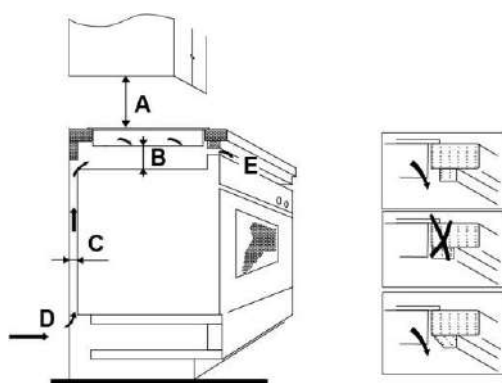


| L(mm) | L(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------|
| 290 | 520 | 60 | 56 | 265 | 495 | 50 mm au moins |

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



Note : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire située au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|----------------|----------------|--------------|------------------|
| 760 | 50 mm au moins | 20 mm au moins | Entrée d'air | Sortie d'air 5mm |

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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis
- la surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur approprié assurant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.

Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- l'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée
- en cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités locales chargées de la construction et les règlements.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

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
- un flux d'air frais suffisant est assuré entre l'extérieur du meuble et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson afin d'éviter de toucher le fond de la table.
- le sectionneur est facilement accessible par le client

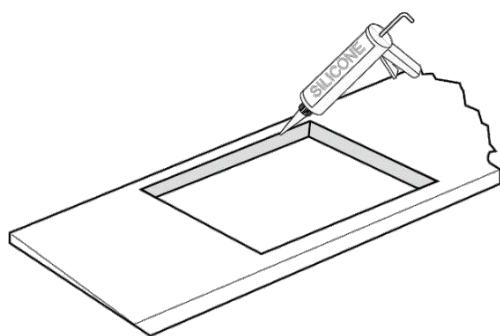
Avant de placer les supports de fixation

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

localisation des supports de fixation

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

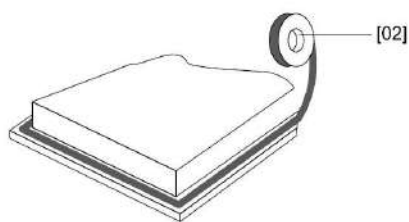
fig. 1



01

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

fig. 2



02



[04] x 1

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

03

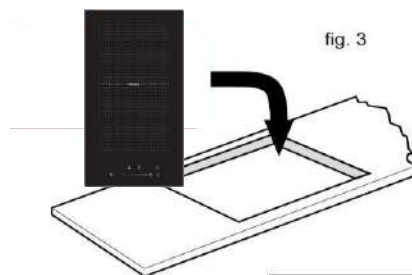


fig. 3



fig. 4

N'utilisez pas d'adhésif pour fixer la table de cuisson au plan de travail. Une fois le joint mis en place, placez la table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Exercez une légère pression vers le bas sur la table de cuisson pour l'enfoncer dans le plan de travail, en veillant à ce que le bord extérieur soit bien étanche (fig.4).

Précautions

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.



Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

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

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

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



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

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique Option de fiche d'alimentation (par défaut, limitée à une puissance d'entrée maximale de 3500 W) Comme indiqué sur l'illustration, branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur monopolaire 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 16 ampères.

CONSEILS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

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

Considérations relatives à l'élimination

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

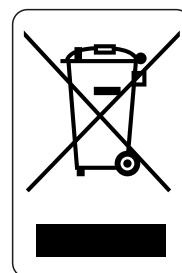
Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques portant cette étiquette ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères à la fin de leur durée de vie.

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux de valeur. Ils contiennent également des matériaux, des composés et des composants spécifiques qui étaient essentiels à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Ils peuvent être dangereux pour la santé humaine et pour l'environnement s'ils sont jetés avec les ordures ménagères ou s'ils ne sont pas manipulés correctement. Ne jetez donc pas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.

Veillez vous débarrasser de ces matériaux en contactant les autorités locales et en demandant la méthode d'élimination correcte. Assurez-vous que votre ancien appareil ne présente aucun risque pour les enfants lorsqu'il est stocké avant d'être mis au rebut.

En éliminant ce produit conformément à la réglementation, vous protégez l'environnement et la santé de votre entourage des conséquences négatives.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

TRIOMPH EUROPE
85 Rue Edouard Vaillant
92300 Levallois-Perret
www.triompheurope.fr
service-client@triompheurope.com



Induction hob LIN30I2Z

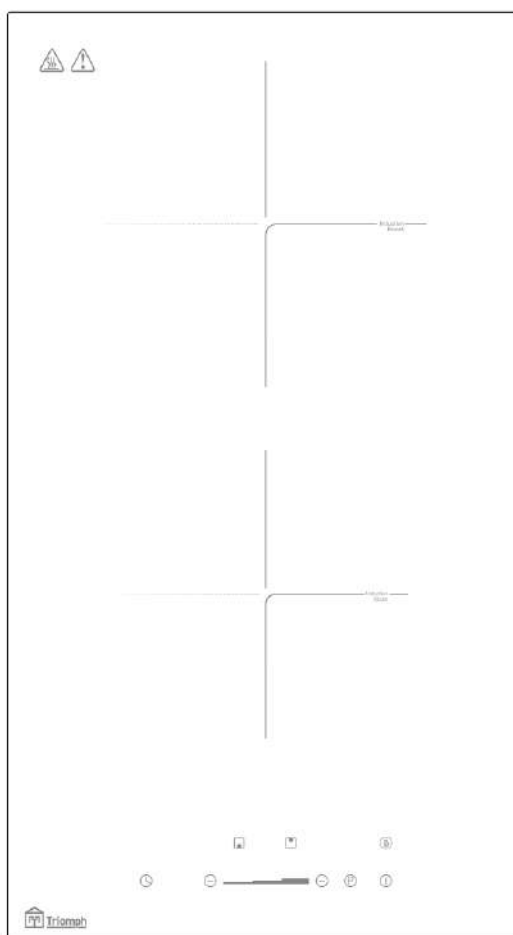


TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|----|
| SAFETY WARNINGS | 3 |
| PRODUCT OVERVIEW | 4 |
| ABOUT INDUCTION COOKING | 5 |
| Using the Touch Controls | 5 |
| Choosing the right Cookware..... | 6 |
| Using your Induction Hob | 7 |
| Using the Boost function | 7 |
| Using Child Lock Function..... | 8 |
| Using the Timer..... | 8 |
| Using the Timer as a Minute Minder..... | 9 |
| Failure Display and Inspection..... | 10 |
| INSTALLATION | 11 |
| locating the fixing brackets..... | 12 |

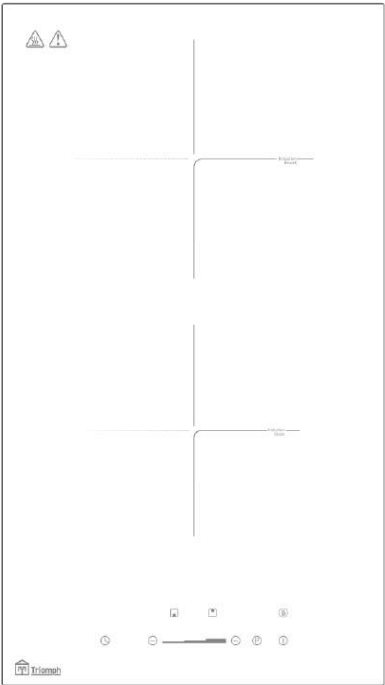
Safety Warnings

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







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

Product Overview



Top View



User interface

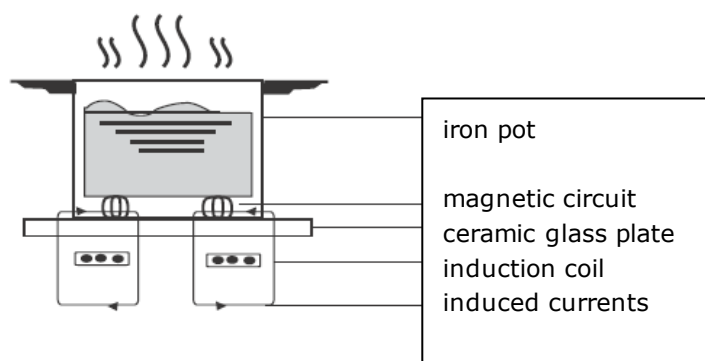
| Reference | Description |
|---|---------------------|
| A  | Zone selects key |
| B  | Child lock key |
| C  | ON/OFF key |
| D Power/Timer slider regulating key  | |
| E  | Boost control key |
| F  | Timer key/Pause key |

Heating zone Power

| Heating Zone | Maxpower (220-240V~ 50/60Hz) |
|---|------------------------------|
| | LIN30I2Z |
|  | 1500/1800W (Booster) |
|  | 1200/1500W (Booster) |
| Total Rating Power | 3500W |

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.

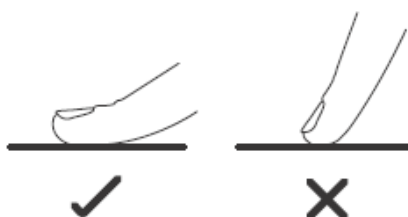


Before using your New Induction Hob

- 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

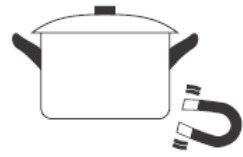
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
 - Use the ball of your finger, not its tip.
 - You will hear a beep each time a touch is registered.
 - Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.
- Even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



Choosing the right Cookware



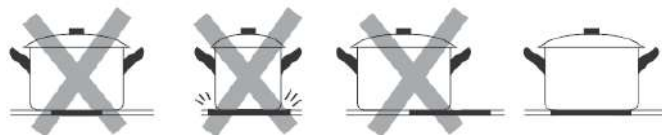
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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.



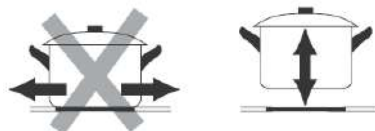
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



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

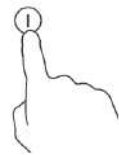


Using your Induction Hob

To start cooking

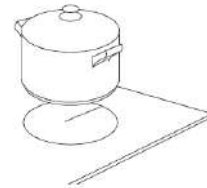
1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 seconds.

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



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

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the “-”key will decrease the power to “0” level, or press the “+” and “-” at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. Beware of hot surfaces” 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 the boost function

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

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
 2. Touching the slider regulating key(D) 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 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 keylock 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 keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



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

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 cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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

| Power level | 1~3 | 4~6 | 7~8 | 9 |
|-----------------------------|-----|-----|-----|----|
| Default working timer (min) | 360 | 180 | 120 | 90 |

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

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

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



2. Touch the Timer key(F). The minder indicator will start flashing and "10" 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 supplier: hello@linarie.com.au**

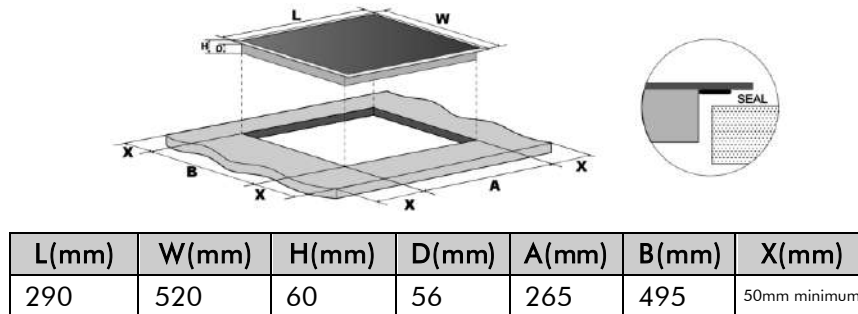
Installation

Selection of installation equipment

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

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

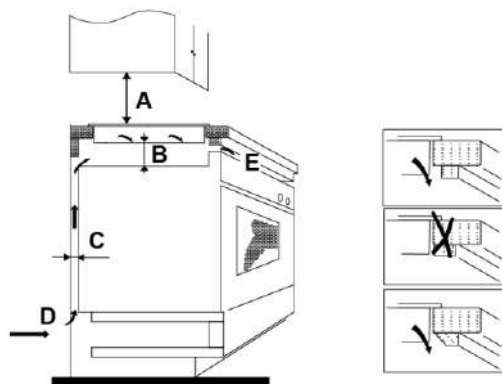
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|--------------|--------------|------------|--------------|
| 760 | 50mm minimum | 20mm minimum | Air intake | Air exit 5mm |

Before you install the hob, make sure that

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

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

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

When you have installed the hob, make sure that

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

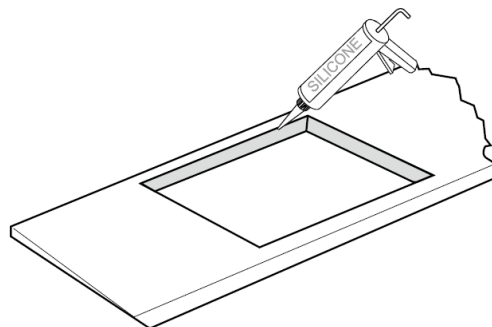
Before locating the fixing brackets

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

locating the fixing brackets

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

fig. 1

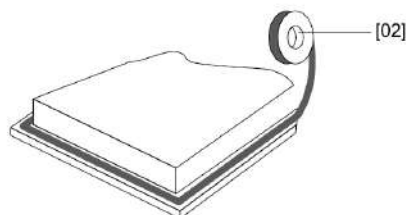


01



Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



02



[04] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

03

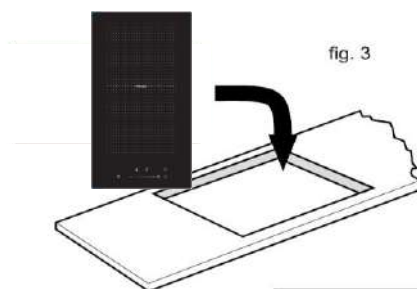


fig. 3



fig. 4

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig.4)

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



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

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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



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

Connecting the hob to the mains power supply

Power plug option (default, limited to max. input power of 3500W)

As shown in illustration, please plug the power cord into the outlet.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains a monopolar 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 16 Amp Miniature Circuit Breaker.



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 2002/96/EC 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, recover 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 access 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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

TRIOMPH EUROPE

85 Rue Edouard Vaillant

92300 Levallois-Perret

www.triomphe.fr

service-client@triomphe-europe.com