

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUE A INDUCTION**

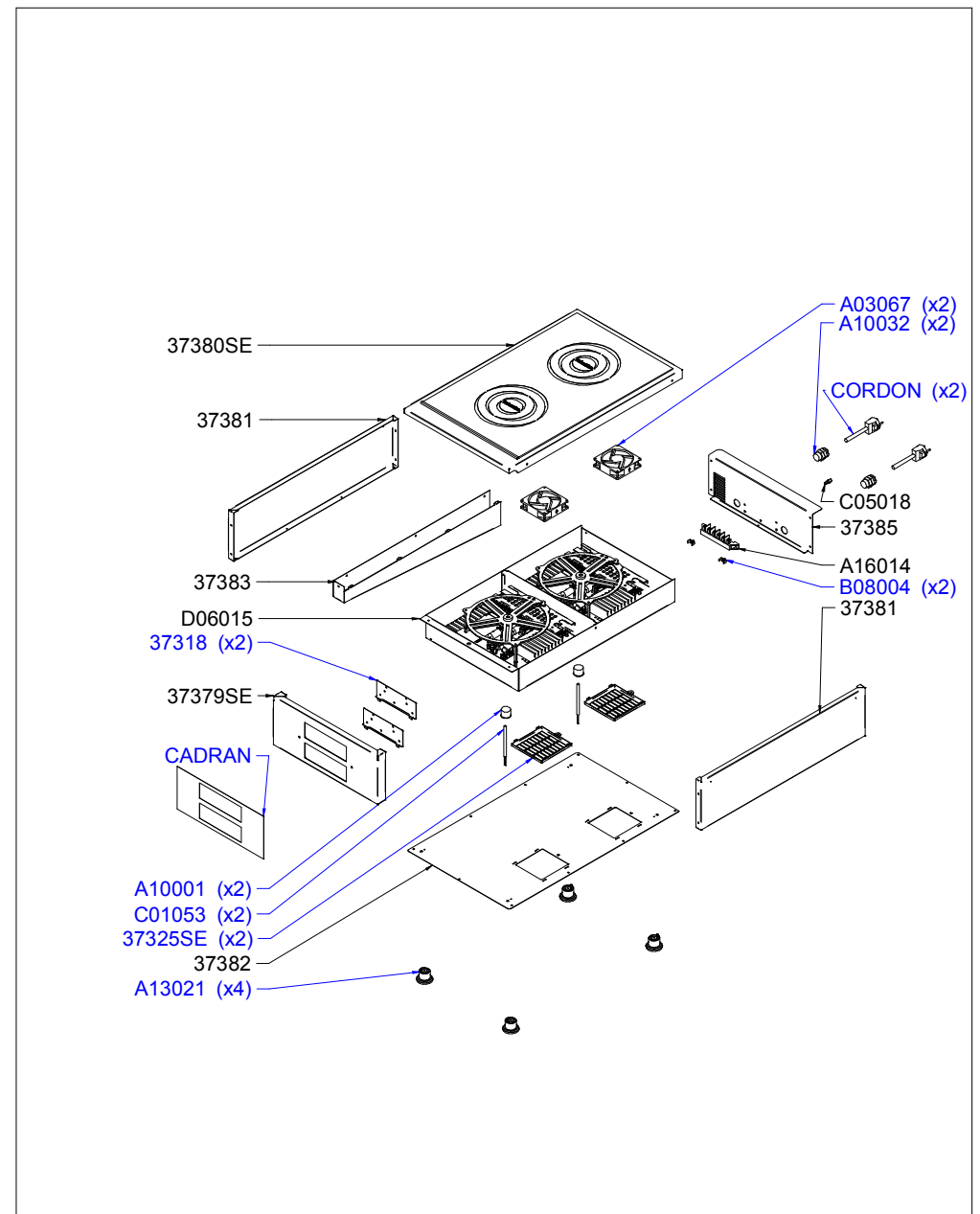
**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
INDUCTION COOKER**

PID 700



Fabrication française

Made in France



PID 700			Vue éclatée		
DT225	Date : 26/03/2019	Dessiné par : R.L	Approuvé par : S.Grenon	Date : 26/03/2019	Indice A

PLAQUE A INDUCTION PID 700

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable d'instructions préalable concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser votre plaque à induction si une fêlure apparaît sur la surface du verre.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37318	2	BLOCAGE ARRIERE CLAVIER PIC 25/PIS 30/PID 30	REAR KEYBOARD LOCK PIC25/PIS 30/PID 30
37325SE	2	S/E FILTRE VENTILATION PIC 25/PIS 30/PID 30	VENTILATION AIR FILTER INDUCTION
37379SE	1	S/E BANDEAU PID 700	CONTROL PANEL PID 700
37380SE	1	S/E CADRE DE VITRE PID 700	GLASS FRAME ASSEMBLY PID 700
37381	2	CEINTURE GAUCHE/DROITE PID 700	RIGHT/LEFT CASING PID 700
37382	1	FOND DE SOCLE PID 700	BOTTOM ENCLOSURE PID 700
37383	1	CONDUIT D'AIR PID 700	AIR DUCT PID 700
37385	1	ARRIERE PID 700	BACK PID 700
A03067	2	VENTILATEUR	VENTILATOR
A10001	2	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13021	4	PIED	FOOT
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS CONTACT GRILL	6 HOLES DOMINO
B08004	2	RIVET TERRE	EARTH RIVET
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	2	CORDON	CORD
C01053	2	CABLE H07 RNF 3 x 1.5 GSI 600	CORD H07 RNF 3 x 1.5 GSI 600
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D06015	1	MODULE INDUCTION GSI 600	INDUCTION MODULE GSI 600

PID 700

Nomenclature

DT225	Date : 26/03/2019	Dessiné par : R.L	Approuvé par : J.Godéré	Date : 26/03/2019	Indice A
-------	----------------------	----------------------	----------------------------	----------------------	-------------

- L'appareil ne doit pas servir à entreposer du matériel ou autre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Ne jamais utiliser de feuille de papier d'aluminium pour la cuisson ou ne placer jamais directement sur l'appareil des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique prendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, avant de nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

YOU NOTICE THAT ...	POSSIBLE CAUSES	WHAT YOU CAN DO
When putting into service, a bright display appears	Regular functioning	NOTHING: everything is normal
When putting into service, your installation short-circuits	The connection of you device is defective	Verify your connection or the conformity of the connection. If the problem persists, call your After Sale Service
The ventilation continues a few minutes after stopping the device	Cooling of the device	It's normal
The device doesn't work. The display on the casing stays off	The device is not supplied. The supply or the connection is defective	Inspect fuses and the circuit breaker of your electric installation. If the problem persists, call your After Sale Service
« F- » appears on the display	There is a touch activated permanently on the control keyboard	If the problem persists, call your After Sale Service
« F7 » appears on the display	Electric circuits are over heating	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational
The device doesn't work, an "Fx" error code appears on the display and power is stopped	Electric circuits doesn't work well	Call the after-sales service
After switching on the device and starting the cooking zone, the selected indicator continues to flash	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 16 cm	See « Cookware Recommended section »
Pan makes noise while cooking	It's a vibration generated by the circulation of the current in the pan	This phenomenon is normal with some type of pans. There is no danger
The device releases a smell during the first cooking	New device	Run the cooking during half an hour with a pan full of water
If the ceramic hob suffers a breakage, split or crack, no matter how small, disconnect the appliance immediately and contact After-Sales Service.		

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

10. DISPLAY OF SPECIFIC MESSAGE

The device is extremely safe. It makes a permanent control of the values of temperature and other electric parameters to guarantee to the user the best level of performance and safety at every moment.

A flashing error code « **Fx** » can appear on the display to warn about a malfunctioning.

The error code flashing is effective as long as the user doesn't stop the device manually, unplug and replug the unit, and then relaunch the device using the « **On/Off** » touch.

If an error code becomes permanent without having the possibility of cancelling it by trying to relaunch the device, it is advised to get in touch with the after-sales service specified by the retailer of the product.

SMALL PROBLEMS AND THEIR REMEDIES

If you think that your hob is not working properly, it does not necessarily mean that a fault has occurred. Please verify the following in all cases :

- Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tels que bagues, montres ou objets similaires qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés très près du plan de cuisson.

- N'utiliser que des récipients du type et de la taille recommandés (voir page 8 et 9, différents récipients).

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant. A défaut, nous recommandons de garder une distance d'au moins 60 cm entre votre stimulateur cardiaque et votre appareil de cuisson.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plaque à induction
Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée de la plaque PID 700 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

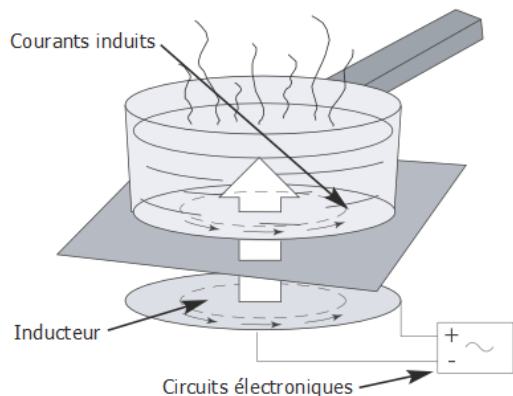
Utiliser la plaque à induction pour rissoler de 30 à 40 mm de hauteur en continu selon la qualité de la casserole.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

Principe de l'induction

A la mise en marche de l'appareil, dès qu'un niveau de puissance est sélectionné, les circuits électroniques produisent des courants induits dans le fond du récipient qui restitue instantanément aux aliments la chaleur produite.

La cuisson s'effectue pratiquement sans perte d'énergie avec un rendement énergétique très élevé.




a) Utilisation de l'appareil en toute simplicité :



- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| 1 Marche/arrêt | 2 Minuterie |
| 3 Réglage (-) puissance ou minuterie | 4 Afficheur |
| 5 Réglage (+) puissance ou minuterie | 6 Voyant minuterie |

Wires colours correspondance

Phase	Brown / Black / Grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

7. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :
 IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-38
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Humidity protection degrees IPX4, in conformity with the norm 60335-2-38 (2008).

8. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
 2002 / 95 / CE (ROHS)
 2066 / 95 CE
 2004 / 108 CE



Reach rule

Never put the device among household waste.

The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

9. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:		
Type of spots	How to proceed	Use
Slight	Dilute well the zone to clean with hot water then wipe.	Sanitary sponges
Accumulation of recooked spots	Dilute well the zone to clean with hot water, use a special scraper for glass to rough-hew, finish with the scraper side of a sanitary sponge, then wipe.	Sanitary sponges special scraper for glass
Haloos and traces of limestone	Apply some hot spirit vinegar to the spot, let act, wipe with a soft cloth. Use a domestic product.	Special ceramic glass dough
Inlays following the overflowing of sugar, aluminium or molten plastic	Apply to the surface a special product for ceramic glass, rather containing some silicone (protective effect).	Special ceramic glass product



6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	PID 700
Outside dimensions mm	400x700x195
Cooking surface mm	365 x 585
Weight	15 Kg
Power	2 x 3000 W
No plate	2
Current	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~

Mise en marche

Brancher votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230-240 V 50/60 Hz..

Appuyer sur la touche Marche/arrêt (n°1 sur la photo) pour mettre en fonctionnement l'appareil. La valeur « 0 » s'affiche sur l'indicateur (n°4 sur la photo), aucune puissance n'est encore sélectionnée à ce stade.

Appuyer ensuite sur la touche (+) puissance (n°5 sur la photo) pour augmenter la puissance. L'indicateur (n°4 sur la photo) indique alors le niveau de puissance correspondant.

Réglage de la minuterie

Le réglage de la minuterie est accessible uniquement après avoir sélectionné un niveau de puissance de 1 à 20.

Appuyer sur la touche minuterie (n°2 sur la photo). Le voyant minuterie (n°6 sur la photo) s'allume et le message « ti » s'affiche durant 3 secondes.

La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches (+) ou (-). La programmation du temps de cuisson est comprise entre 1 et 99 minutes.

Si le temps de cuisson est inférieur à une minute, le décompte sur l'afficheur se fait en seconde, au dessus d'une minute il se fait de minute en minute.

Un signal sonore informe l'utilisateur à la fin de la cuisson et la chauffe du foyer est coupée.

Pour arrêter le BIP sonore émis en fin de cuisson par la minuterie, appuyer sur l'une des touches.

Un nouvel appui sur la touche minuterie permet de revenir en mode réglage du niveau de puissance. Le voyant minuterie s'éteint et le message « Po » s'affiche durant 3 secondes.

Il est alors possible de régler la puissance avec les touches (+) et (-).

Arrêt de l'appareil

Appuyer une fois sur la touche « Marche/arrêt » (n°1 sur la photo) pour éteindre l'appareil. La puissance est coupée et l'afficheur s'éteint.

Après un arrêt de la zone de cuisson, un « H » clignote sur l'afficheur tant que la température sur la vitro dépasse 60°C.

Réglage de la puissance

Lorsqu'une casserole compatible avec la technologie induction est posée sur le foyer, l'afficheur (n°4 sur la photo) indique de manière permanente le niveau de réglage. Dans le cas contraire, l'affichage clignote. Le niveau de puissance affiché est compris entre 1 et 20.

Il est possible à tout moment d'appuyer sur les touches (+) ou (-) Puissance pour augmenter ou diminuer le niveau (voir tableau ci-joint)

	PID 700 3000 W
Niveau	Puissance
1	50
2	100
3	150
4	200
5	300
6	400
7	500
8	600
9	700
10	800
11	1000
12	1200
13	1400
14	1600
15	1800
16	2000
17	2200
18	2400
19	2700
20	3000

Dès que la casserole est retirée du foyer, l'afficheur indique l'absence de la casserole par un clignotement lumineux. Si l'afficheur clignote lorsqu'une casserole recouvre le foyer, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

b) Différents récipients

Votre appareil de cuisson à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur le foyer de cuisson et indiquer un niveau de puissance : si l'indicateur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant : s'il « s'accroche » sur le fond du récipient, celui-ci est compatible avec la technologie induction.

Induction-compatible pans are:

- Enamelled steel pans with or without a non-stick coating.
- Cast-iron pans with or without an enamelled base. An enamelled base will prevent the scratches on the top ceramic glass
- Stainless-steel pans designed for induction. Most stainless steel pans are suitable if they pass the pan test.
- Aluminium pans with special bases.

Note: Pans made from glass, ceramic material, clay, aluminium (without special pan base), and copper, as well as certain non-magnetic stainless steels are not compatible with induction cooking. The indicator for the power level selected will flash to inform you of this.

Containers made of plastic must not be placed on hot surfaces.

5. HOW TO MAINTAIN AND LOOK AFTER YOUR COOKER

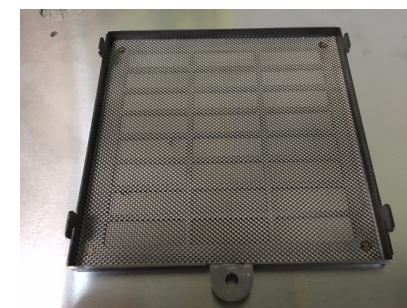
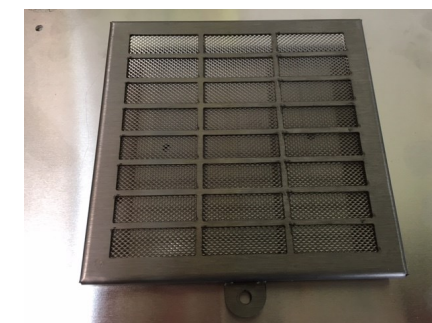
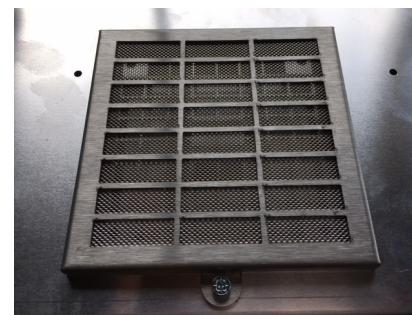
Avoid rubbing the pans over the surface of the appliance.

Do not leave an empty pan on the induction zone.

Do not heat an unopened tin can, as it might burst

Do not leave metal cooking utensils, lids, knives or any other metal objects on the induction cooking zone. These objects are liable to heat up if they remain too close to the magnetic field generated by the induction cooking zone.

- Clean approximately every week with soapy water the filter placed under your device (or put it in the dishwasher). Put it back very dry before any use. This filter protects your device from dust and fats.



	PID 700 3000 W
Setting	Power
1	50
2	100
3	150
4	200
5	300
6	400
7	500
8	600
9	700
10	800
11	1000
12	1200
13	1400
14	1600
15	1800
16	2000
17	2200
18	2400
19	2700
20	3000

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the display indicates the absence of the pan by a blinking. If the display flashes when the pan recovers the cooking zone, it means that the material of the pan is not compatible with the induction technology.

b) Different containers

Your induction hob is able to recognize the majority of pans and recipients.

Testing a pan: place the pan on the cooking zone with a power level set : **if indicator stays on**, your pan is **compatible**, if it **flashes**, your pan **has not been recognised and cannot be used**.

You can also test with the aid of a magnet: if it "sticks" to the base of the pan, then the pan is compatible with induction technology.

Les récipients compatibles induction sont :

- Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement anti-adhérent.
- Récipients en fonte avec ou sans fond émaillé. Un fond émaillé évite de rayer le verre de votre appareil.
- Récipients en inox adaptés à l'induction. La plupart des récipients inox conviennent s'ils répondent au test récipient.
- Récipients en aluminium à fond spécial.

Note : Les récipients en verre, en céramique, en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre et certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction. L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.

Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.

5. COMMENT PRESERVER ET ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

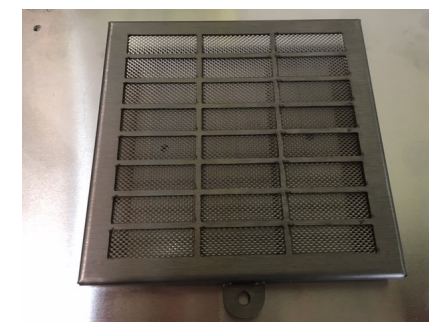
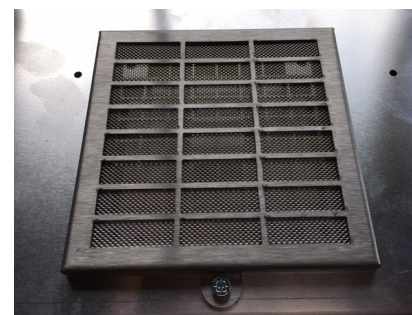
Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.

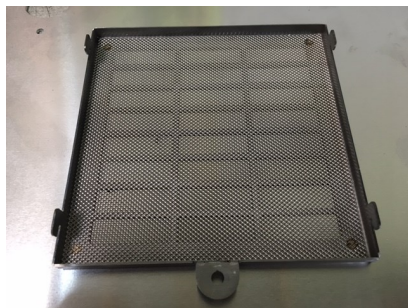
Ne laisser pas un récipient vide sur le foyer de cuisson.

Ne réchauffer pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclatée.

Des objets métalliques, tels que couverts, ustensiles de cuisine etc... ne doivent pas être déposés sur les zones de cuisson car elles pourraient s'échauffer.

Nettoyer environ toutes les semaines à l'eau savonneuse le filtre placé sous votre appareil (ou au lave vaisselle). Le remettre bien sec avant toute nouvelle utilisation. Ce filtre protège votre appareil des poussières et des graisses.





If the cooking time is less than one minute, the counting on the display is in seconds. Above one minute, the counting is in minutes.

A sound signal informs the end user of the end of cooking time and cuts the heating.

To stop the sound signal, just press on one touch. Pressing once more on the timer touch (n°2 on picture) enables to come back to the power setting. The timer pilot light (n°6 on picture) switches off and « Po » message appears for 3 seconds. It is now possible to select power thanks to the touches (+) or (-).

Stopping the appliance

- Press the on/off touch (n°1 on picture) to switch off the product. The power is cut and the display turns off.
- After stopping the cooking zone, an « H » (stands for « Hot ») might be flashing on the display as long as the temperature on the ceramic glass exceeds 60°C.

Power setting

- When a compatible pan with induction technology is placed on the heating surface, the display (n°4 on picture) indicates the level of regulation. If the pan is not compatible, the display flashes. Make sure the pan is not empty. The power level is contained between 1 and 20.
- At any time, you can adjust power by pressing touches (+) (n°5 on picture) or (-) (n°3 on picture) (See below table)

Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium, ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique

a) Really simple use of the machine :



1 On/Off

3 Power or timer (-)

5 Power or timer (+)

2 Timer

4 Display

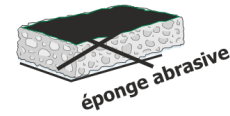
6 Timer pilot light

Putting on

- Connect your device on a single phase network adapted electric socket 230-240V 50/60 HZ.
- Press the On/Off touch (n° 1 on picture), to switch on the device. The value « 0 » displays on the screen (n°4 on picture). At that point, There is no power selected.
- Press the power touch (+) (n°5 on picture) to increase power. The display (n°4 on picture) indicates the corresponding power level.

Timer setting

The timer setting is only available after having selected a power level between 1 and 20.
 Press on the timer knob (n°2 on picture). The timer pilot light (n°6 on picture) switches on and there is « ti » message on the display for 3 seconds.
 Cooking time selection is made thanks to the touches (+) or (-). The duration of the timer is between 1 and 99 minutes.



6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PID 700
Dimensions externes mm	400x700x195
Surface de cuisson mm	365x585
Poids	15 Kg
Puissance	2 x 3000 W
Nbre plaque	2
Ampère	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils : Phase Neutre Terre Marron ou Noir ou Gris
 Bleu
 Jaune-Vert



La borne équipotentielle repérée par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de minimum de 2.5 mm².

7. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

- IEC/EN 60335-1
- IEC/EN 60335-2-38
- EN 55014-1 + 55014-2
- EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX4, conformément à la norme 60335-2-38 (2008).

8. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2066/95 CE
2004/108 CE



Réglementation reach

Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

9. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

If you have a heart pacemaker Or other active implant fitted :

The functioning of the hob complies with the currently applicable norms concerning electromagnetic disturbance. Your induction cooking hob therefore fully meets the legal requirements (89/336/CEE directives). It has been designed not to cause disturbance to other electric appliances insofar as they also meet the requirements of the same regulations.

Your induction hob emits magnetic fields in its immediate surroundings.

To avoid the possibility of interference between your cooking hob and a heart pacemaker, the latter must be designed to comply with the regulations that apply to it.

In this respect, we can therefore only guarantee the compliance of our own appliance. With regard to the compliance of a heart pacemaker or any eventual incompatibility, we recommend that you consult its manufacturer or your doctor. Failing that, we recommend to keep a distance of at least 60 centimetres (2 feet) from your pacemaker and your appliance.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: A induction cooker

Accessory: - The present note

See exploded view for the PID 700 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

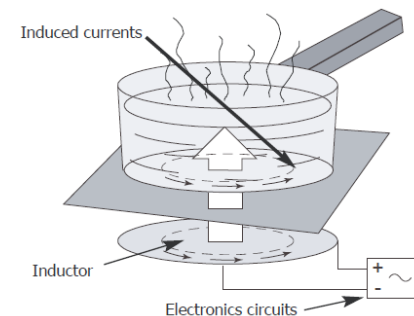
Use the device to brown at the height of 30 till 40 mm according to the quality of the pan casserole.

4. WAY OF FUNCTIONING

The induction principle

After the appliance is switched on and a power level is selected, electronic circuits produce induced currents in the base of the pan which instantly transmits the heat produced to the foodstuffs.

Cooking takes place with practically no energy loss with a very high energy output.



- When cooking, never use aluminium foil and never place products that are wrapped in aluminium or frozen products in aluminium trays, on the hob. The aluminium will melt and will permanently damage your appliance.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the cord of electrical cord in the contact of hot surfaces or hanging from the work surface.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, his after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust compensations only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.
- Users should exercise caution if wearing items such as rings, watches or similar objects when using the appliance since these may heat up when positioned very close to the cooking surface.
- Only use pans of the type and size recommended (see page 20 and 21, different containers).

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

10.AFFICHAGE DE MESSAGE SPECIFIQUES

L'appareil est parfaitement sécurisé. Il effectue un contrôle permanent des valeurs de température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir à l'utilisateur le meilleur niveau de performance et de sécurité à tout instant.

Si en cours d'utilisation, un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir arrêt forcé de l'appareil avec l'indication sur l'afficheur d'un code erreur clignotant « Fx ».

Le code erreur clignotant est effectif tant que l'utilisateur n'a pas arrêté lui-même l'appareil puis relancé une nouvelle mise en marche, en utilisant la touche « **MARCHE/ARRET** ».

Si un code erreur devenait permanent sans avoir la possibilité de l'annuler en essayant de redémarrer l'appareil, il convient de prendre contact avec le service SAV spécifié par le revendeur du produit.

PETITES PANNES ET REMEDES

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas vérifier les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE ...

A la mise en service un affichage lumineux apparaît

A la mise en service, votre installation disjoncte.

La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.

L'appareil ne fonctionne pas.
Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.

Une indication « F- » est présente sur l'afficheur du produit.

Une indication « F7 » est présente sur L'afficheur du produit.

L'appareil ne fonctionne pas,
un message d'erreur « Fx » est présent sur l'afficheur et la puissance est stoppée.

Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffé, le niveau de puissance sélectionné sur l'afficheur clignote en permanence.

Les casseroles font du bruit lors de la cuisson.

L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.

LES CAUSES POSSIBLES

Fonctionnement normal.

Le branchement de votre appareil est défectueux.

Refroidissement de l'électronique.

L'appareil n'est pas alimenté.
L'alimentation ou le raccordement est défectueux.

Il y a une touche activée en permanence sur le clavier de commande

Les circuits électroniques sont en surchauffe.

Les circuits électroniques fonctionnent mal.

Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 16 cm.

C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.

Appareil neuf.

QUE FAUT-IL FAIRE ?

RIEN: C'est normal.

Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après Vente.

C'est normal.

Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique. Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après Vente.

Si le défaut persiste faites appel à votre Service Après-Vente.

Inspecter la ventilation de l'appareil et vérifier si celle-ci est opérationnelle.

Faites appel au Service Après-Vente.

Voir rubrique casseroles.

Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.

Faire fonctionner le foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.

INDUCTION COOKER PID 700

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circum-spection of security must always be noticed, such as:

- Never leave the machine working without any watching.
- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance except if they have received before the instructions use from a person in charge.
- Never move the appliance when it is working or when the surface of cooking is still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not use your induction plate if a crack appears in the glass surface.
- Do not stock any object on it, no matter what it is.
- Do not use a steam cleaner.

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.