

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
PLAQUES A INDUCTION PROFESSIONNELLE**

**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
PROFESSIONNAL INDUCTION COOKTOPS**

PID 700



**Fabrication française
Made in France**

Février 2026

PLAQUES A INDUCTION PROFESSIONNELLE 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

Veuillez 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.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire
- 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.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser votre plaque de cuisson si une fêlure apparaît sur la surface du verre.
- 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 accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique 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 d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.
- Faire attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel 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 compatibles avec l'induction (voir page 6 différents récipients).

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une plaque à induction professionnelle

Accessoire : - La présente notice

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

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.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

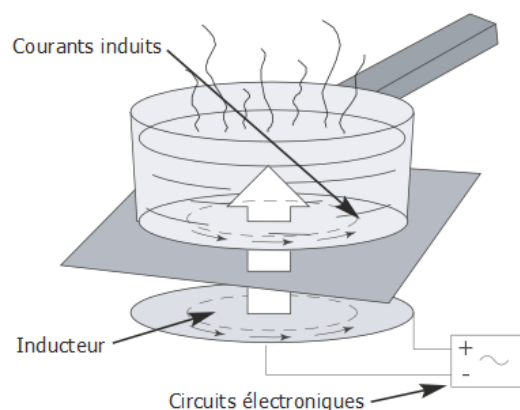
Utiliser les plaques à induction professionnelle pour rissoler à 25 mm de hauteur en continu selon la qualité de la casserole.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

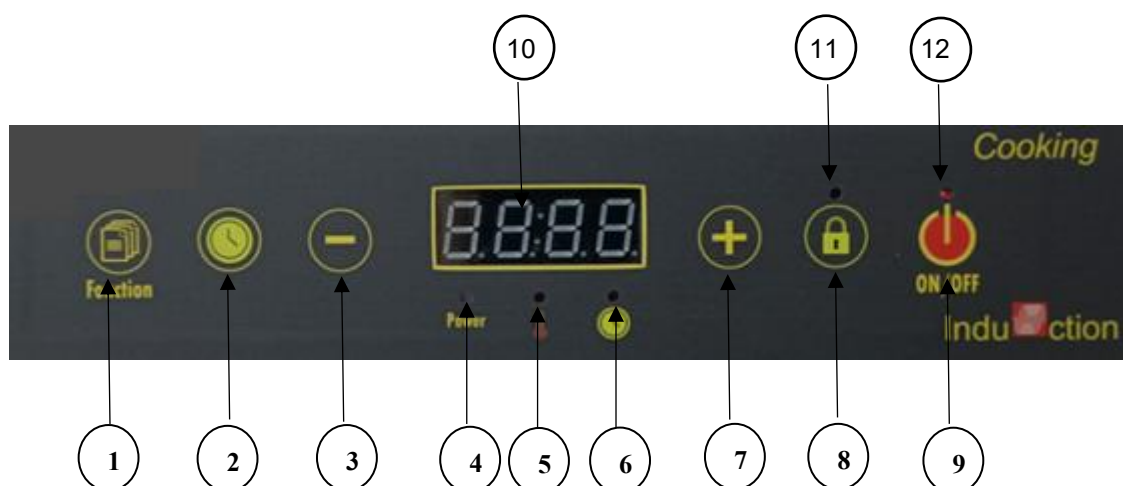
Principe de l'induction

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 :



- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Sélecteur puissance/température | 2 Minuterie |
| 3 Réglage (-) | 4 Voyant du mode puissance |
| 5 Voyant du mode température | 6 Voyant de la fonction minuterie |
| 7 Réglage (+) | 8 Verrouillage clavier |
| 9 Marche / Arrêt | 10 Afficheur |
| 11 Voyant de la fonction verrouillage | 12 Voyant marche |

Mise en marche

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230-240 V 50/60 Hz. Le voyant marche (n°12 sur la photo) clignote pour indiquer la mise sous tension de l'appareil.

Mettez une casserole adaptée à l'induction.

Appuyez sur le bouton ON/OFF (n°9 sur la photo) pour la mise en marche de l'appareil. L'afficheur (n°10 sur la photo) indique « ON ».

Vous pouvez maintenant accéder aux réglages de la puissance et de la température.

Dès que la casserole est retirée du foyer, le voyant marche (n°12 sur la photo) clignote et l'afficheur (n°10 sur la photo) indique l'absence de la casserole par le message « E0 ».

Si une casserole recouvre le foyer et que le message « E0 » est indiqué sur l'afficheur, cela veut dire que le matériau de la casserole est incompatible avec la technologie induction.

Arrêt de l'appareil

Appuyer une fois sur la touche « Marche/arrêt » (n°9 sur la photo) pour éteindre l'appareil. La puissance est coupée et l'afficheur (n°10 sur la photo) s'éteint.

Réglage de la minuterie

Le réglage de la minuterie est accessible uniquement après avoir sélectionné un niveau de puissance. Appuyer sur la touche minuterie (n°2 sur la photo), le voyant minuterie (n°6 sur la photo) s'allume.

La sélection du temps de cuisson souhaité s'effectue par des appuis sur les touches « + » (n°7 sur la photo) ou « - » (n°3 sur la photo).

La programmation du temps de cuisson est comprise entre 1 min et 4H.

A la fin de cuisson, le foyer se coupe automatiquement. L'induction s'éteint.

Réglage de la puissance

A l'aide de la touche fonction (n°1 sur la photo), sélectionner le mode de cuisson désiré : power pour la puissance. Le voyant puissance (n°4 sur la photo) s'allume.

La chauffe démarre à mi-puissance. Appuyer sur « + » (n°7 sur la photo) pour augmenter le niveau de cuisson ou sur « - » (n°3 sur la photo) pour le réduire.

Le niveau maximum de puissance est 10.

Réglage de la température

A l'aide de la touche fonction (n°1 sur la photo), sélectionner le mode température désiré. Le voyant de température (n°5 sur la photo) s'allume.

La chauffe démarre à mi-température. Appuyer sur « + » (n°7 sur la photo) pour augmenter le niveau de chauffe de cuisson ou sur « - » (n°3 sur la photo) pour le réduire.

Verrouillage du clavier

Une fois le mode de cuisson sélectionné, faire un appui long sur la touche de verrouillage (n°8 sur la photo). Le voyant verrouillage clavier (n°11 sur la photo) s'allume. Seule la touche ON/OFF (n°9 sur la photo) reste active.

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, si « E0 » s'affiche, votre récipient n'est pas reconnu et n'est pas utilisable.

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

Les récipients compatibles induction sont :

- Récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- 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. Le message « E0 » sera indiqué sur l'afficheur.

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'éclater).

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.

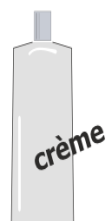
Nettoyer toutes les semaines à l'eau savonneuse les filtres placés sous votre appareil (ou au lave-vaisselle). Les sécher totalement avant la remise en place.

Ces filtres protègent votre appareil des poussières et des graisses.



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



6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PID 700
Dimensions externes mm	697 x 400 x 198
Dimensions vitro mm	280 x 280 x 4
Poids	17.6 Kg
Puissance	3500 W
Nbre module d'induction	1
Ampère	16 A
Voltage	220-240 V ~

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

7. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
 IEC/EN 60335-2-36
 EN 55014-1 + 55014-2
 EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Degrés de protection à l'humidité IPX3, conformément à la norme 60335-2-36.

8. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
 2002/95/CE (ROHS)
 2006/95 CE
 2004/108CE



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.

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 « Ex ».

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 ...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service , un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal	RIEN : C'est normal.
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre appareil est défectueux	Vérifier votre raccordement ou la conformité du branchement. Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après-Vente.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil.	Refroidissement de l'électronique.	RIEN : C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas. Les indicateurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur de votre installation électrique. Si le défaut persiste, faites appel à votre Service Après-Vente.
Le message d'erreur « E5 » apparaît sur l'afficheur	Les circuits électroniques sont en surchauffe.	Inspectez la ventilation de l'appareil et vérifiez si celle-ci est opérationnelle.
L'appareil ne fonctionne pas. Le message d'erreur « E3 » ou « E4 » apparaît sur l'afficheur et la puissance est stoppée.	Défaut du capteur de température.	Faites appel au Service ; Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de chauffe, le message d'erreur « E0 » apparaît sur l'afficheur.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 125mm.	Voir rubrique casseroles.
Le message d'erreur « E1 » apparaît sur l'afficheur.	La tension de l'installation électrique est trop basse.	Revoir l'installation électrique.
Le message d'erreur « E2 » apparaît sur l'afficheur.	La tension de l'installation électrique est trop haute	Revoir l'installation électrique.
Le message d'erreur « E6 » apparaît sur l'afficheur.	Le capteur de mesure de température interne est défectueux.	Faites appel au Service Après-Vente.
Le message d'erreur « EC » apparaît sur l'afficheur	Défaut de communication entre la carte de commande et la commande principale. Défaut limande ou carte électronique	Faites appel au Service Après-Vente.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration générée par la circulation du courant dans le récipient.	Ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour l'appareil.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Faire fonctionner le foyer pendant ½ heure avec une casserole pleine d'eau.
En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère du verre vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente		

PROFESSIONAL INDUCTION COOKTOPS

PID 700

Congratulations on your purchase of this upmarket appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid the risk of fire, electric shock, burns or other injuries and damage. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instruction with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance when it is in operation or when the cooking areas are still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not use your induction cooktop 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.
- 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 high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other functions than intended use.

- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- During use, make sure not to obstruct the ventilation openings of the appliance.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, in order to clean 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 15, different containers).

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device:	A professional induction cooktop
Accessory	- The present note

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

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.

3. CONFORMITY OF USE

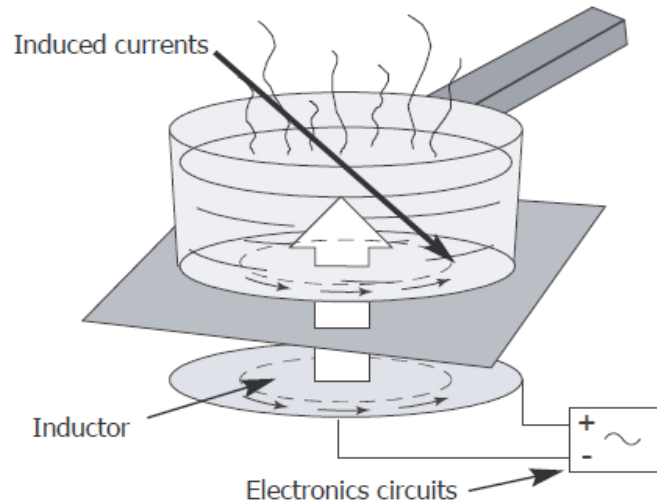
Use the professional induction cooktop to brown at the height to 25 mm according to the quality of the pan casserole.

4. OPERATING MODE

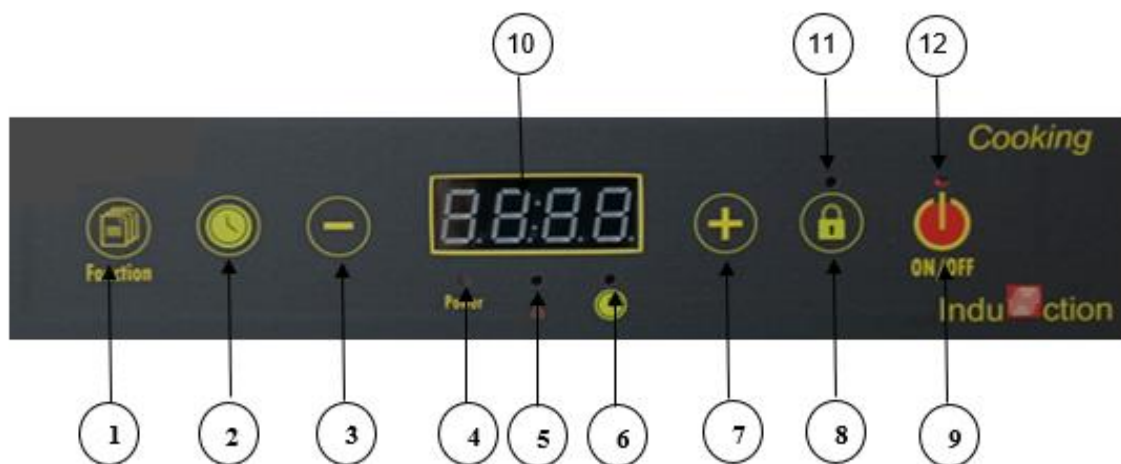
The induction principle

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.



a) Use of device:



1 Selector Power/temperature	2 Timer
3 Power (-)	4 Power indicator
5 Temperature light	6 Timer light
7 Power (+)	8 Keypad lock
9 On/Off	10 Display
11 Lock light	12 On/Off light

Putting on

Connect your device on adapted electric socket a single-phase network 230-240V-50/60 HZ. The power indicator (n°12 on the photo) will flash to show that the appliance is powered on.

Place an induction compatible pan on the appliance.

Press to ON/OFF button (n°9 on the photo) to turn the appliance on. The display (n°10 on the photo) indicates ON".

Power and temperature settings are accessible.

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the power indicator (n° 12 on the photo) flashes and the display (n°10 on the photo) indicate the absence of the pan with the message "E0".

If a pan is covering the hob and the message "E0" is displayed, this means that the pan's material is incompatible with induction technology.

Stopping the appliance

Press the ON/OFF button (n°9 on the photo) to switch off the product. The power is cut and the display (n°10 on the photo) turns off.

Timer setting

The timer setting is only accessible after selecting a power level.

Press the timer level button (n°2 on the photo), the timer indicator light (n°6 on the photo) lights up.

The desired cooking time is selected by pressing the "+" button (n°7 on the photo) or the "-" button (n°3 on the photo).

The cooking time can be set from 1 minute to 4 hours.

At the end of cooking, the hob switches off automatically. The induction heating element turns off.

Power setting

Using the function button (n°1 on the photo), select the desired cooking mode: "power" for the power.

The power indicator light (n°4 on the photo) lights up.

Heating starts at the mid power. Press "+" (n°7 on the photo) to increase the cooking level, or "-" (n°3 on the photo) to decrease it.

The maximum power level is 10.

Temperature setting

Using the function button (n°1 on the photo), select the desired temperature setting. The temperature indicator light (n°5 on the photo) lights up.

Heating starts at the mid-temperature setting. Press “+” button (n°7 on the photo) to increase the cooking temperature, or “-” button (n°3 on the photo) to decrease it.

Keypad lock

When the cooking mode is selected, press and hold the lock key (n°8 on the photo). The keypad lock indicator light (n°11 on the photo) lights up.

Only the ON/OFF button (n°9 in the photo) stay active.

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 the message “E0” is displayed, your pan **has not been recognized 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.

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 message “E0” will be displayed on the screen.

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, (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 every week with soapy water filters placed under your device (or put it in the dishwasher). Dry them completely before putting them back in place. These filters protect your device from dust and fats.

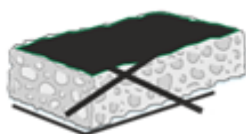


Your device is cleaned easily, to help you, here is some advice:

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 tracks 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



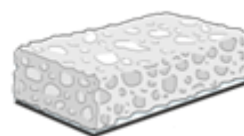
Powder



Abrasive sponge



Cream



Sanitary sponge
Special for glass

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PID 700
Outside dimensions mm	697 x 400 x 198
Vitro outside mm	280 x 280 x 4
Weight	17.6 Kg
Power	3500 W
No induction module	1
Current	16 A
Voltage	220-240 V ~

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
Yellow-Green

7. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-36
EN 55014-1 +55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

Humidity protection degrees IPX3, in conformity with the norm 60335-2-36.

8. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

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

9. WARRANTY

Warranty of condition

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty. Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.
The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with regulations in force or the instruction in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overload of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installation.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risks; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for 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 “**Ex**” 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 plug again 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.

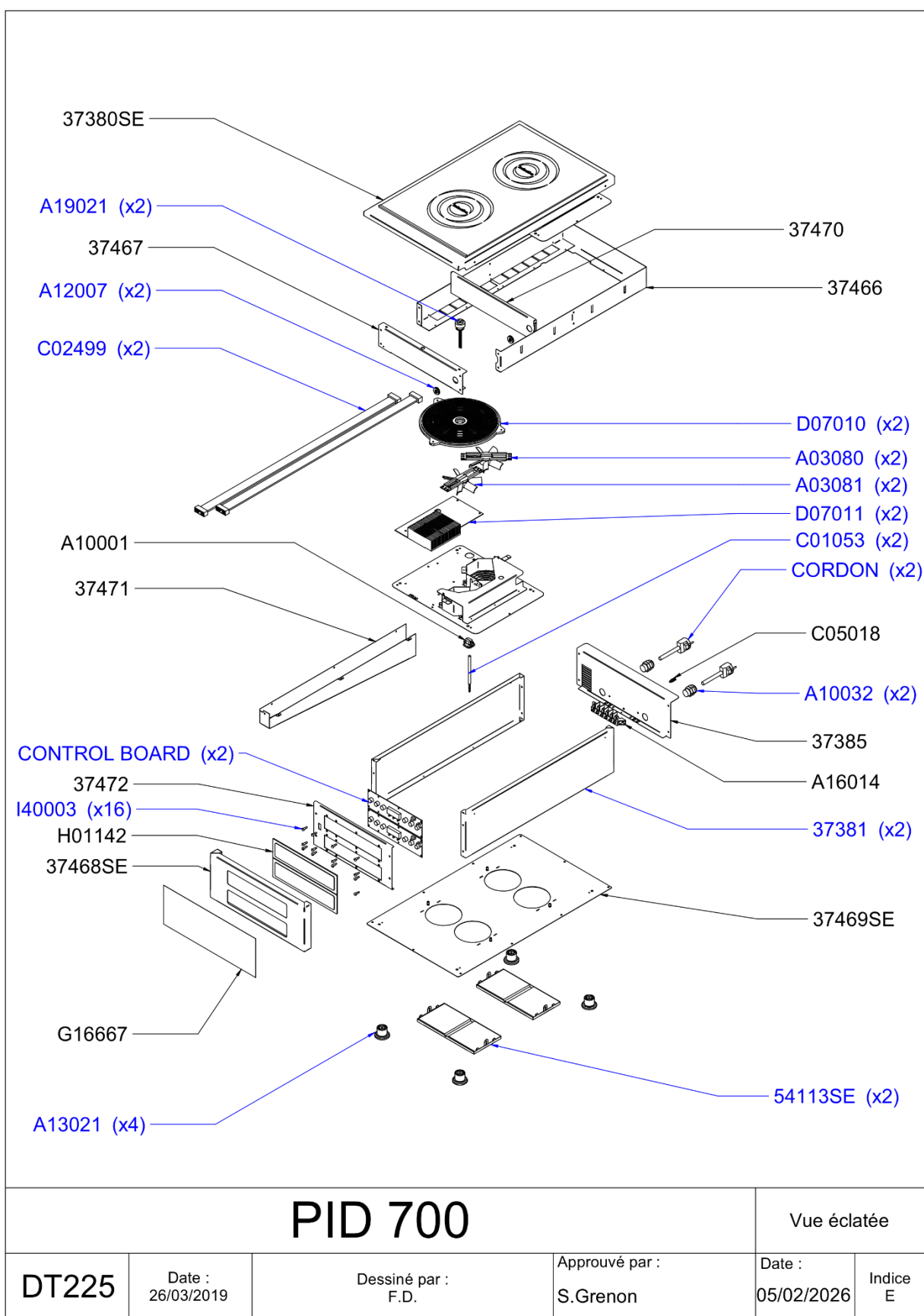
SMALL PROBLEMS AND THEIR REMEDIES

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:

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 your 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.	NOTHING: everything is 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.
"E5" appears on the display.	Electric circuits are overheating.	Inspect the ventilation of the device and check if it is operational.
The device doesn't work. The error message "E3" or "E4" appears on the display and the power is stopped.	Temperature sensor fault.	Call the after-sales service.
After switching on the device and starting the cooking zone, the error message "E0" appears on the display.	The pan you are using is not compatible with the induction technology or is of a diameter smaller than 125mm.	See « Cookware Recommended section ».
"E1" appears on the display.	The voltage of the electrical installation is too low.	Review the electrical installation.
"E2" appears on the display.	The voltage of the electrical installation is too high	Review the electrical installation.
"E6" appears on the display.	The internal temperature measurement sensor is faulty.	Call the after-sales service.
"EC" appears on the display.	Communication failure between the control card and the main card Defect in the flounder or electronic card.	Call the after-sales service.
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.		

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37380SE	1	S/E CADRE DE VITRE	GLASS FRAME ASSEMBLY
37381	2	CEINTURE GAUCHE/DROITE	RIGHT/LEFT CASING
37385	1	ARRIERE	BACK
37466	1	CEINTURE CAISSON	CASING BOX
37467	1	FACADE CAISSON	FRONT BOX
37468SE	1	S/E FACADE	FRONT ASSEMBLY
37469SE	1	S/E FOND DE SOCLE	BOTTOM CASING ASSEMBLY
37470	1	SEPARATEUR	SEPARATOR
37471	1	GUIDE AIR	AIR GUIDE
37472	1	SUPPORT CARTE DE CONTROLE	CONTROLE CARD SUPPORT
54113SE	2	S/E FILTRE	FILTER ASSEMBLY
A03080	2	VENTILATEUR ROUGE INDUCTION (D07007-D07008)	RED INDUCTION FAN
A03081	2	VENTILATEUR BLEU INDUCTION (D07007-D07008)	BLUE INDUCTION FAN
A10001	2	SERRE-CABLE	CORD CLOSER
A10032	2	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12007	2	PASSE FIL Ø12	WIRE PASS Ø12
A13021	4	PIED	FOOT
A16014	1	BORNIER 6 PLOTS	6 HOLES DOMINO
A19021	2	CAPTEUR PLAT (D07007-D07008)	SENSOR
C01053	2	CABLE 3G 1.5MM²	3G 1.5MM² CORD
C02499	2	CABLE	CABLE
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CONTROL BOARD	2	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
CORDON	2	CORDON	CORD
D07010	2	BOBINE INDUCTION 3000-3500W (D07007-D07008)	INDUCTION COIL
D07011	2	CARTE PUISSANCE 3000-3500W (D07007-D07008)	POWER CARD
H01142	2	VERRE COMMANDE PIS35	CERAMIC GLASS
I40003	16	RIVET	RIVET

PID 700				Nomenclature	
DT225	Date : 26/03/2019	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : A. Grella	Date : 05/02/2026	Indice E



G03484