

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

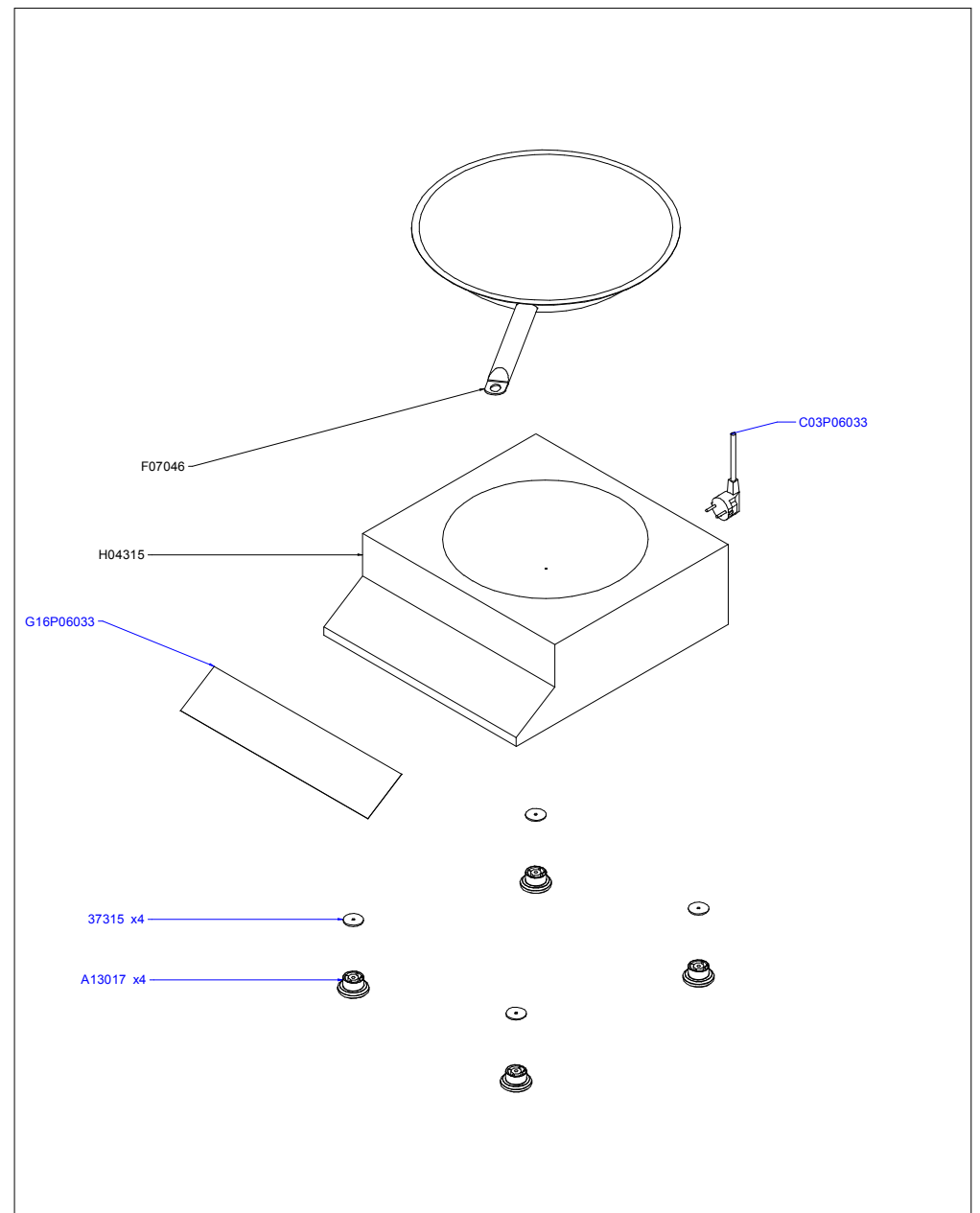
**INSTRUCTION FOR USE AND INSTALLATION
PROFESSIONNAL INDUCTION COOKTOP**

PIC 25 C / PIS 30 C / PID 30 C / PIW 30



Fabrication française

Made in France



PIW 30 : WOK				Vue éclatée	
DT186	Date : 19/05/2017	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 19/05/2017	Indice A

PLAQUES A INDUCTION PROFESSIONNELLE PIC 25 C / PIS 30 C / PID 30 C / PIW 30

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

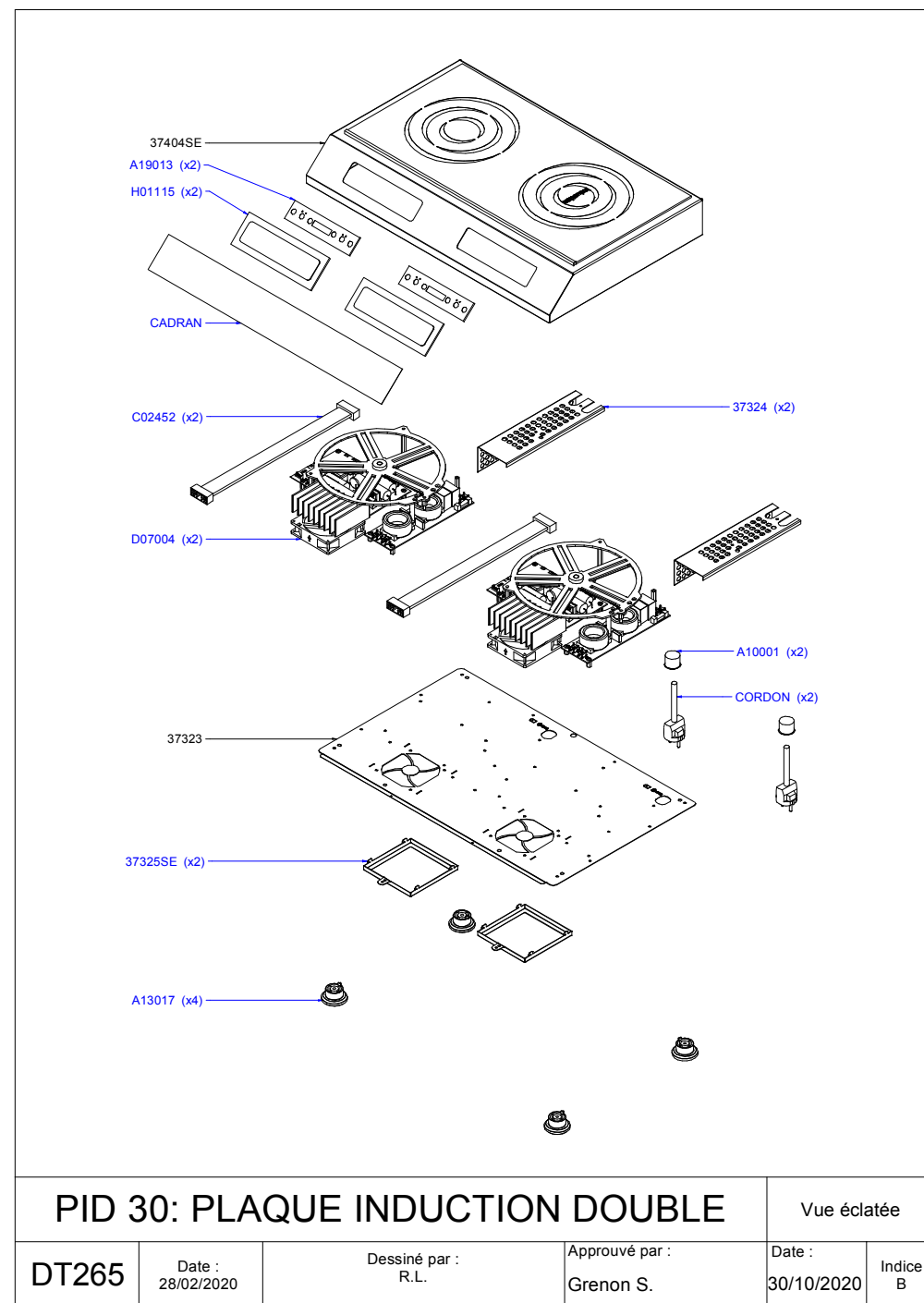
Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais 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 laisser pas 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 déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- 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.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37315	4	ENTRETOISE PIED INDUCTION	FOOT SPACER INDUCTION
A13017	4	PIED	FOOT
C03P06033	1	CORDON	CORD
F07046	1	WOK POUR INDUCTION	WOK FOR INDUCTION
G16P06033	1	CADRAN	FRONT PANEL
H04315	1	ENSEMBLE INDUCTION WOK 3000 W	WOK INDUCTION ASSEMBLY 3000 W

PIW 30 : WOK				Nomenclature	
DT186	Date : 19/05/2017	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 19/05/2017	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 marche.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre 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, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37323	1	FOND INDUCTION DOUBLE	DOUBLE INDUCTION BOTTOM CASING
37324	2	BLINDAGE PIC 25/PIS 30/PID 30	SHIELDING
37325SE	2	S/E FILTRE VENTILATION PIC 25/PIS 30/PID 30	VENTILATION AIR FILTER INDUCTION
37404SE	1	S/E CAISSON DOUBLE PID 30 C	DOUBLE BOX PIS 30 C
A10001	2	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13017	4	PIED	FOOT
A19013	2	CARTE ELECTRONIQUE COMMANDE 3000 W	ELECTRONIC CONTROL BOARD 3000 W
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	2	CORDON	CORD
C02452	2	LIMANDE 34cm + CONNECTEURS	LIMANDE 34 cm + CONNECTORS
D07004	2	MODULE INDUCTION	INDUCTION MODULE
H01115	2	BANDEAU VERRE TRANSPARENT	GLASS HEADBAND

PID 30: PLAQUE INDUCTION DOUBLE

Nomenclature

DT265

Date :
28/02/2020

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
30/10/2020

Indice
B

- 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 8 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 professionnelle
Accessoire : - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des PIC 25 C/PIS 30 C/PID 30 C/PIW 30 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

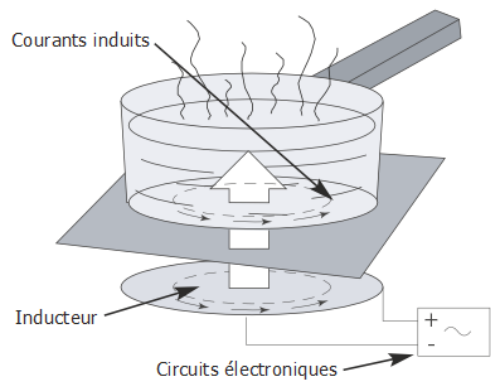
Utiliser les plaques à induction professionnelle pour rissoler de 30 à 40 mm de hauteur en continu selon la qualité de la casserole.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

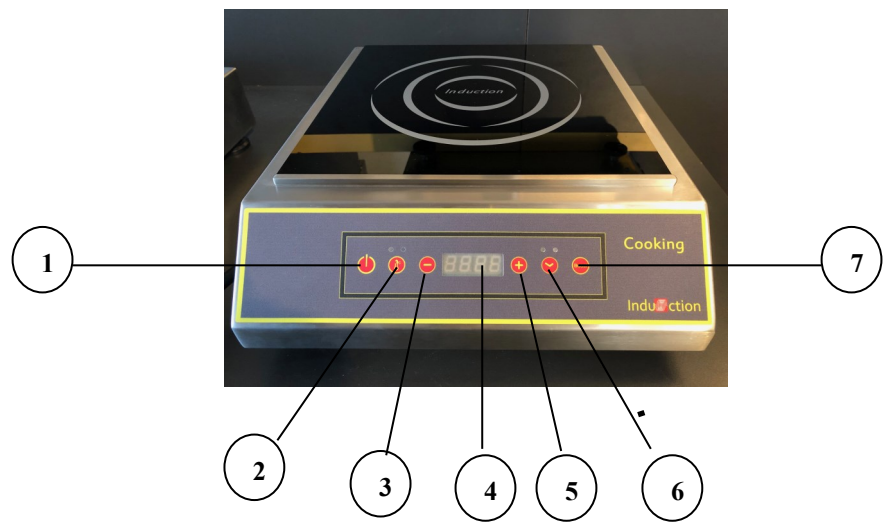
Principe de l'induction

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

Sélecteur puissance/température
- 3

Réglage (-)
- 4

Afficheur
- 5

Réglage (+)
- 6

Minuterie
- 7

Puissance maximale

The exploded view diagram shows the following components and their part numbers:

- 37403SE: Cooktop housing
- C02452: Mounting bracket
- CADRAN: Control panel
- H01115: Control panel gasket
- A19013: Control panel base
- 37322: Control panel base gasket
- 37324: Control panel base
- D07004: Control panel base
- 37325SE: Control panel base
- A13017: Control panel base
- A10001: Control panel base
- CORDON: Power cord

PIS 30: PLAQUE INDUCTION				Vue éclatée	
DT264	Date : 27/02/2020	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 30/10/2020	Indice B

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 les touches (+), (n°5 sur la photo) ou touche (-), (n° 3 sur la photo), pour sélectionner la puissance désirée. La touche « Boost » (n°7 sur la photo), vous permet de sélectionner immédiatement la puissance maximale.

La touche (n°2 sur la photo), vous permet de sélectionner le mode de réglage : « Po » (Puissance) ou « Te » (Température).

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°6 sur la photo), le voyant minuterie s'allume et le message « ti » s'affiche.

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 « Hot » 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. .

Il est possible à tout moment d'appuyer sur les touches (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer le niveau.

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37324	1	BLINDAGE PIC 25/PIS 30/PID 30	SHIELDING
37325SE	1	S/E FILTRE VENTILATION PIC 25/PIS 30/PID 30	VENTILATION AIR FILTER INDUCTION
37403SE	1	S/E CAISSON SIMPLE PIC 25 C/PIS 30 C	SIMPLE BOX PIC 25 C/PIS 30 C
37322	1	FOND INDUCTION SIMPLE	SIMPLE INDUCTION BOTTOM CASING
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13017	4	PIED	FOOT
A19013	1	CARTE ELECTRONIQUE COMMANDE 3000 W	ELECTRONIC CONTROL BOARD 3000 W
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
C02452	1	LIMANDE 34cm + CONNECTEURS	LIMANDE 34 cm + CONNECTORS
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
D07004	1	MODULE INDUCTION	INDUCTION MODULE
H01115	1	BANDEAU VERRE TRANSPARENT	GLASS HEADBAND

PIS 30: PLAQUE INDUCTION

Nomenclature

DT264

Date :
27/02/2020

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
30/10/2020

Indice
B

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.

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.

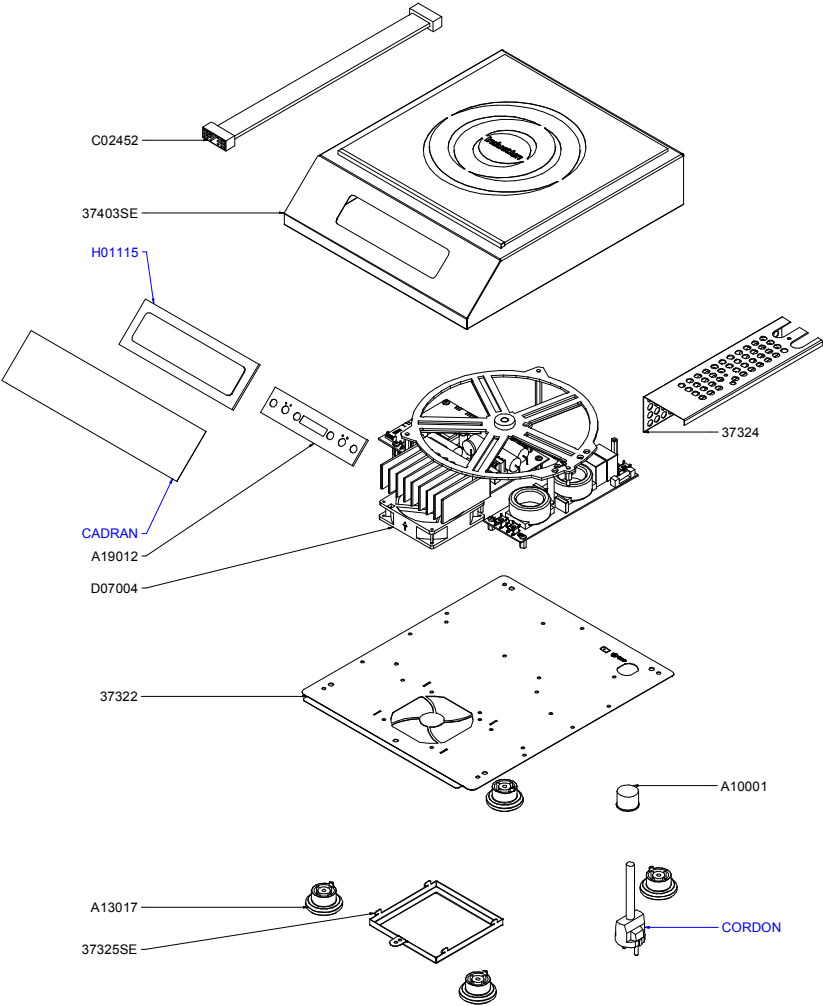
Note : Les récipients en verre, en céramique, en terre, en aluminium (sans fond spécial), en cuivre et certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction. L'indicateur de niveau de puissance sélectionné clignotera pour vous le signaler.
Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.

5. COMMENT PRESERVER ET ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

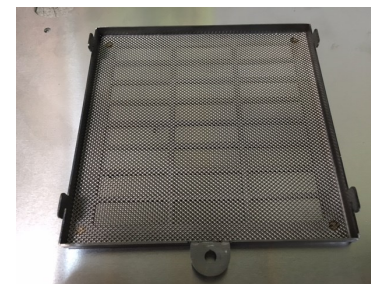
Eviter les frottements des récipients sur le dessus de l'appareil.
Ne laisser pas un récipient vide sur le foyer de cuisson.
Ne réchauffer pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclatée.

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 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.



PIC 25 : PLAQUE INDUCTION CHOCOLAT				Vue éclatée	
DT268	Date : 22/06/2020	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 30/10/2020	Indice B



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37324	1	BLINDAGE PIC 25/PIS 30/PID 30	SHIELDING
37325SE	1	S/E FILTRE VENTILATION PIC 25/PIS 30/PID 30	VENTILATION AIR FILTER INDUCTION
37403SE	1	S/E CAISSON SIMPLE PIC 25 C/PIS 30 C	SIMPLE BOX PIC 25 C/PIS 30 C
37322	1	FOND INDUCTION SIMPLE	SIMPLE INDUCTION BOTTOM CASING
A10001	1	SERRE CABLE PA 107	CORD CLOSER PA 107
A13017	4	PIED	FOOT
A19012	1	CARTE ELECTRONIQUE COMMANDE 2500 W	ELECTRONIC CONTROL BOARD 25000 W
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C02452	1	LIMANDE 34cm + CONNEXTEURS	LIMANDE 34 cm + CONNECTORS
D07004	1	MODULE INDUCTION	INDUCTION MODULE
H01115	1	BANDEAU VERRE TRANSPARENT	GLASS HEADBAND

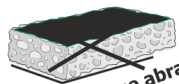
Votre appareil se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

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

PIC 25 : PLAQUE INDUCTION CHOCOLAT				Nomenclature	
DT268	Date : 22/06/2020	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 30/10/2020	Indice B



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	PIC 25 C	PIS 30 C	PIW 30	PID 30 C
Dimensions externes mm	315x380x102	315x380x102	390x430x160	590x180x102
Dimensions vitro mm	280x280x4	280x280x4	Diam 300	555x280x4
Poids	6 Kg	6 Kg	10.5 Kg	11 Kg
Puissance	2500 W	3000 W	3000 W	2 x 3000 W
Nbre plaque	1	1	1	2
Ampère	11 A	13 A	13 A	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils : Phase
Neutre
Terre

Marron ou Noir ou Gris
Bleu
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



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.

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.

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 :

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 notre 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 « 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 :

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	PIC 25 C	PIS 30 C	PIW 30	PID 30 C
Outside dimensions mm	315x380x102	315x380x102	390x430x160	590x180x102
Vitro outside mm	280x280x4	280x280x4	Diam 300	555x280x4
Weight	6 Kg	6 Kg	10.5 Kg	11 Kg
Power	2500 W	3000 W	3000 W	2 x 3000 W
No plate	1	1	1	2
Current	11 A	13 A	13 A	2 x 13 A
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Wires colours correspondence	Phase	Brown / Black / Grey
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-Green

7. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform 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



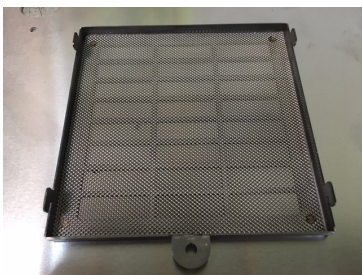
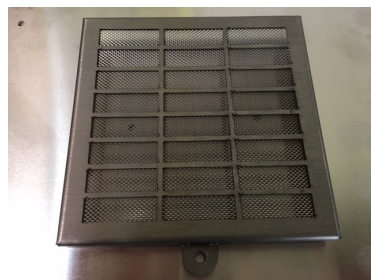
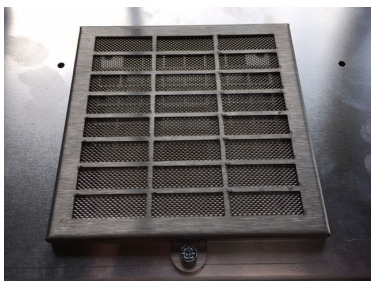
Reach rule

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.



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
Haloes 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



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.

Vérifiez 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.

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.

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

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

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

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

Les circuits électroniques sont en surchauffe.

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

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

Les circuits électroniques fonctionnent mal.

Faites appel au Service Après-Vente.

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

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

Voir rubrique casseroles.

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 1/2 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 COOKTOP

PIC 25 C / PIS 30 C / PID 30 C / PIW 30

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 watch-ing.
- 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 surfaces of cooking are still hot.
- Check that the appliance is definitely off before con-necting 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.

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 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 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 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.

Putting on

- Connect your device on adapted electric socket a single phase network 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.
- Then press the touches (+) (n°5 on picture) or (-) (n°3 on picture), to select the desire power. The “Boost” touch (n°7 on picture) enables you to select quickly the higher power.
- The touch n°2 on picture helps to select the setting mode : “Po” (Power) or “Te” (Temperature)

Timer setting

- The timer setting is only available after having selected a power level.
- Press on the timer knob (n°6 on picture). The timer pilot light switches on and there is « ti » message on the display.
- Cooking time selection is made thanks to the touches (+) or (-). The duration of the timer is between 1 and 99 minutes.
- 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°6 on picture) enables to come back to the power setting. The timer pilot light 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 screen turns off.
- After stopping the cooking zone, an « Hot » might be flashing on the screen 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.
- At any time, you can adjust power by pressing touches (+) (n°5 on picture) or (-) (n°3 on picture) (See below table)

As soon as the pan is removed from the cooking zone, the display indicates the absence of the pan by a blinking. There is close to no consumption of power. 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.

- 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 19, different containers).

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 cooktop

Accessory - The present note

See exploded views for PIC 25 C/PIS 30 C/PID 30 C/PIW 30 at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

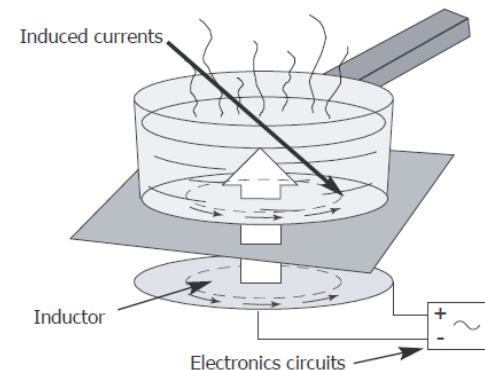
Use the professional induction cooktop to brown at the height of 30 till 40 mm according to the quality of the pan casserole.

4. WAY OF FUNCTIONING / HANDLING

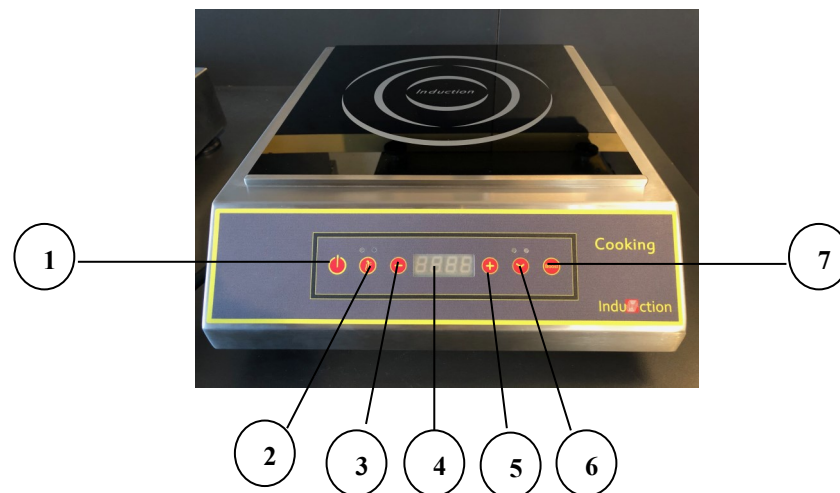
The induction principle

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) Really simple use of the machine :



- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 1 On/Off | 2 Selector Power/temperature |
| 3 Power (-) | 4 Display |
| 5 Power (+) | 6 Timer |
| 7 Maximum power | |