



FR Table de cuisson

EN Cooking hob

DA Kogeplade

NL Kookplaat

Brandt
www.brandt.com

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une table **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **TABLE DE CUISSON BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

• Consignes de sécurité _____	4
• Respect de l'environnement _____	4
• Service Après-Vente _____	5
• Description de votre appareil _____	5
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	6
• Encastrement _____	6
• Branchement _____	7
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	8
• Récipients pour la vitrocéramique _____	9
• Description des commandes _____	10
• Mise en marche de la table _____	10
• Réglage de la puissance _____	10
• Arrêt de la table _____	10
• Zone additionnelle _____	10
• Réglage des minuteries _____	10
• Utilisation sécurité enfants _____	11
• Sécurités en fonctionnement de la table _____	11
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil _____	12
• Entretien votre appareil _____	12
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service _____	13
• A la mise en marche _____	13
• En cours d'utilisation _____	13
5 / TABLEAU DE CUISSON _____	14



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.



Chaleur résiduelle

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Pour arrêter le fonctionnement d'un ou des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/arrêt. L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.



Sécurité enfant

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.



Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé 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 celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson.

Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

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.

Évitez les chocs avec les récipients :

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

• Chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, un voyant lumineux ou "H" (selon les modèles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, cet affichage reste allumé.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevées.



Attention

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

• Sécurité enfant

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.



Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre ap-

pareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir l'emplacement de cette plaque dans votre notice).

Brandt	FC1132B	220-240V 50Hz	CE
SERVICE: FC1132B2	TYPE: EFCD11	2635 W	
ED2JBT562			68180
Nr 14 09 11858	901690024		

Brandt	FC1132B
SERVICE: FC1132B2	TYPE: EFCD11
ED2JBT562	
Nr 14 09 11858	901690024

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

▶ **N°Cristal** 09 69 39 25 25

APPEL NON SURTAXE

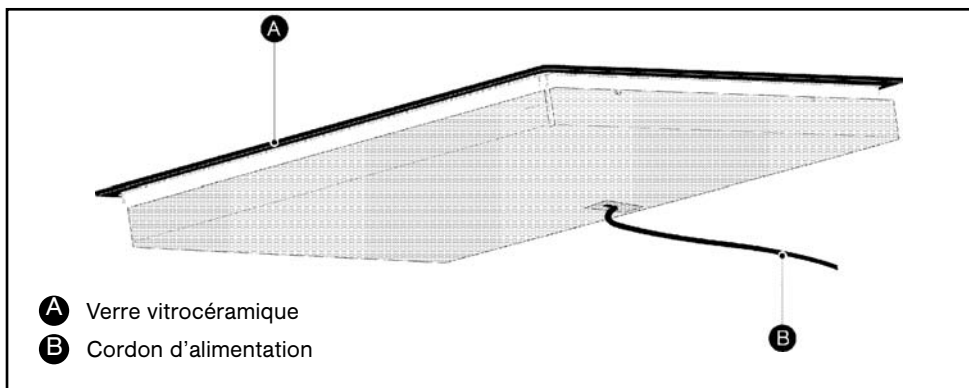
PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT

5, avenue des Béthunes

CS 69 526

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de

8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 01

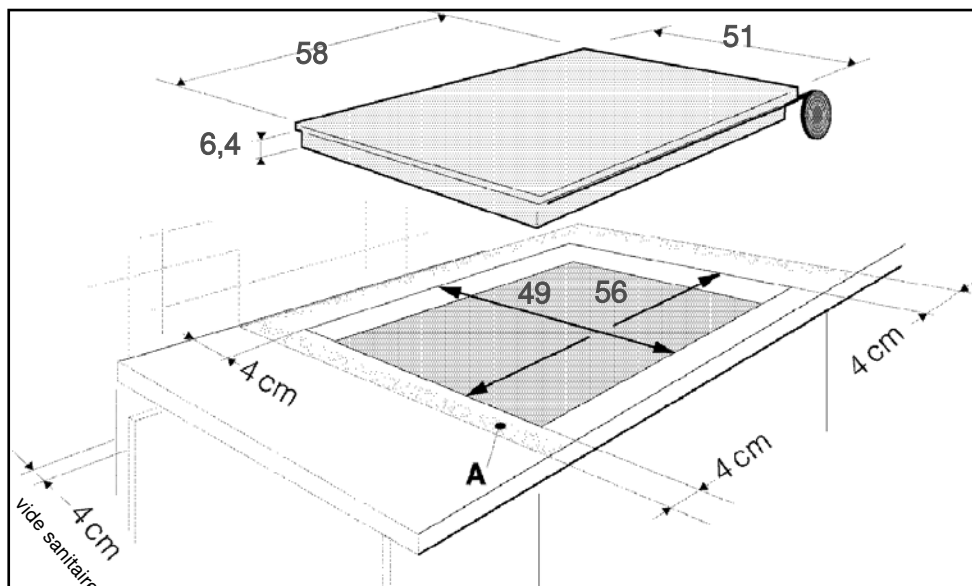
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.





• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

La table peut être encastrée directement dans le plan de travail :

- au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm).
- au dessus d'un tiroir ou placard (installez une planche sous la table).

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



• **BRANCHEMENT**

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

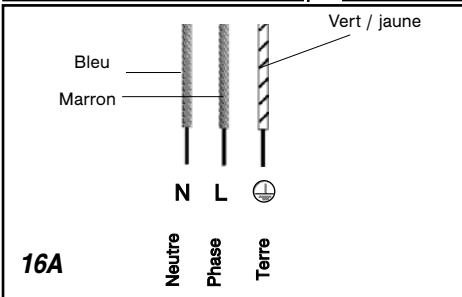
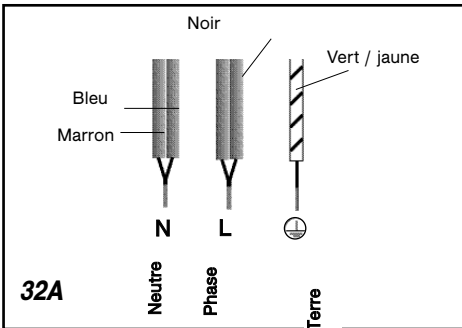
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



Attention

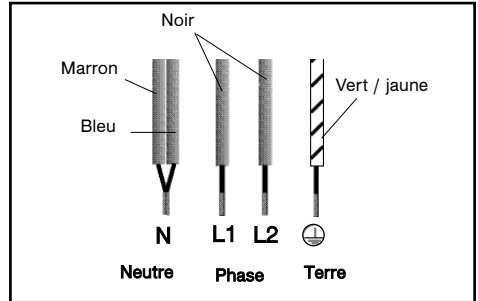
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• **Branchement 220-240V ~**



• **Branchement 400V 3N ~ - 16A**

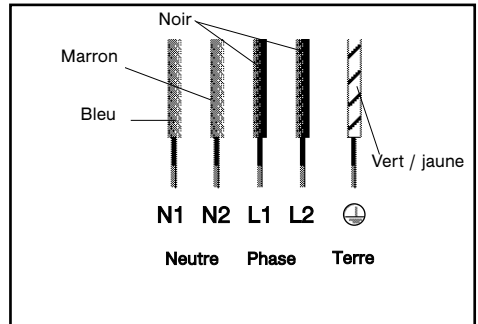
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.

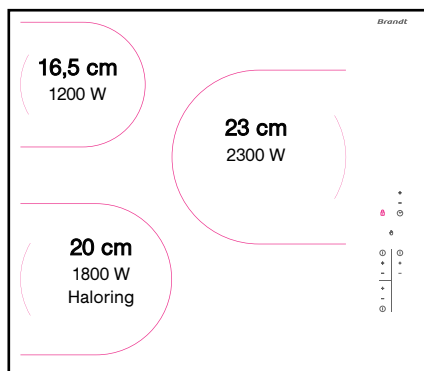
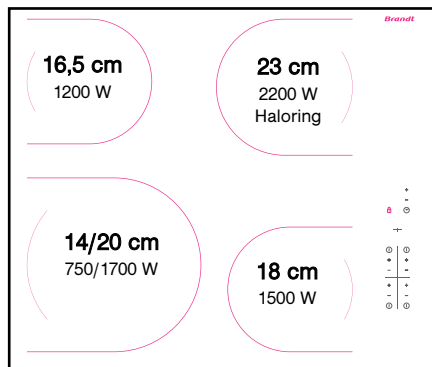


Lors d'un branchement 400 V 3N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• **Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Séparez les fils avant branchement.



• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS****TV1021****TV1020/TV1512**

• RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doivent être plats.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• Utilisation

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.



Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée.

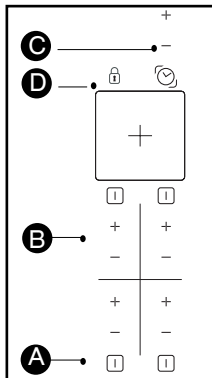
Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.

Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

• DESCRIPTION DES COMMANDES

Touches de :

- A** Marche/arrêt.
- B** Puissance.
- C** Minuterie.
- D** verrouillage



• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ARRÊT

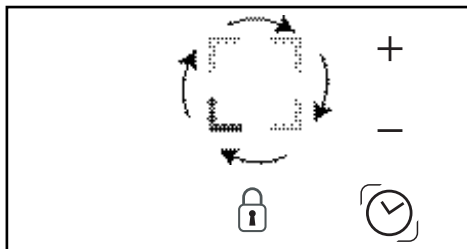
Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "–" de la puissance jusqu'à éteindre l'affichage.


• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "–"

• REGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur une zone en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur "+" ou "-", un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche "+" ou "-" de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches "+" ou "-" de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie ou sur la touche "-" de la minuterie jusqu'à **0**.

Pour modifier l'attribution de la minuterie :


- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.

• UTILISATION “SÉCURITÉ ENFANTS” • SECURITES EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE


Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

• Comment verrouiller ?


Maintenez appuyée la touche de verrouillage  jusqu'à ce que la led s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes,

Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt**”. Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• La table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre .



Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité “**Auto-Stop system**” qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage “**AS**” ou “**A**” dans la zone de commande et un “bip” sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

Évitez les chocs avec les récipients :
La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème

éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

poudre





éponge abrasive



•A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.		

•A la mise en marche

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs 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 électrique.
la table ne fonctionne pas, l'information   s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

•En cours d'utilisation

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

**Attention**

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.