



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



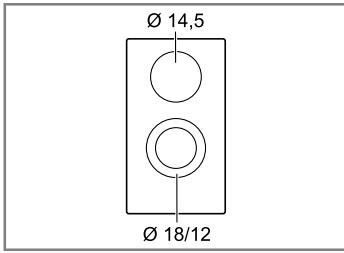
Hob

PKF375FP2E

[de] Gebrauchsanleitung
[fr] Manuel d'utilisation

3
18

PKF375FP2E



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	4
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Powerboost-Funktion	8
7	Kindersicherung	9
8	Zeitfunktionen	9
9	Automatische Abschaltung	10
10	Energieverbrauchsanzeige	10
11	Grundeinstellungen	11
12	Reinigen und Pflegen	12
13	Störungen beheben	12
14	Entsorgen	13
15	Kundendienst	14
16	Prüfgerichte	14



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Lebensmittel können sich entzünden.
- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern

über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 14
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
 - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Ausmüschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitenende ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

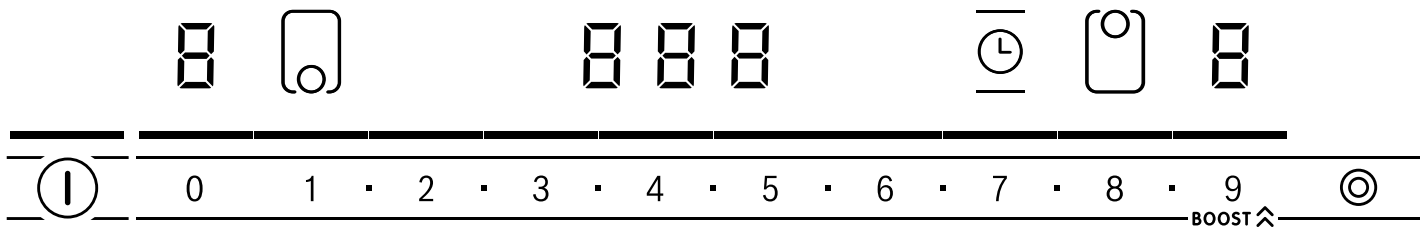
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1-9	Kochstufen
H / h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
88	Timer

Touchfelder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

ACHTUNG!

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Touch-feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
☐	Auswahl Kochstelle
Ziffern 1 bis 9	Einstellbereich
©	Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle
🕒	Zeitfunktionen/Kindersicherung
BOOST ⬆	Powerboost-Funktion

Hinweis: Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

4.2 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen. Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle
©	Zweikreis-Kochstelle
	Kochstelle wählen und auf © drücken.

4.3 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.


Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Einschalten und Ausschalten des Kochfelds

Mit dem Hauptschalter können Sie das Kochfeld einschalten und ausschalten.

Kochfeld einschalten

- ▶ ① drücken.
- ✓ Ein Signal ertönt.
- ✓ Der Leuchtbalken über ① leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen der Bedienfläche und der Kochstufenanzeige  leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Kochfeld ausschalten

- ▶ ① drücken, bis der Leuchtbalken über ① und die Kochstufenanzeige erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10-60 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie das Kochfeld in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Einstellen der Kochstellen

Im Einstellbereich können Sie die Heizleistung der Kochstelle einstellen.

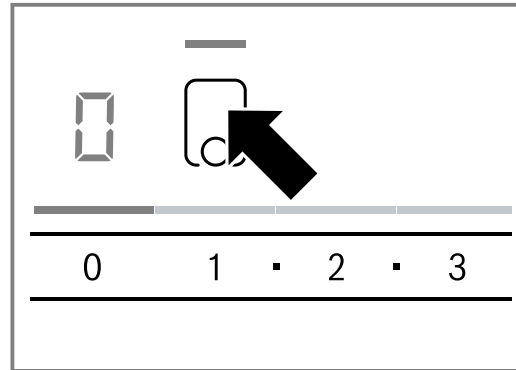
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .


Hinweise

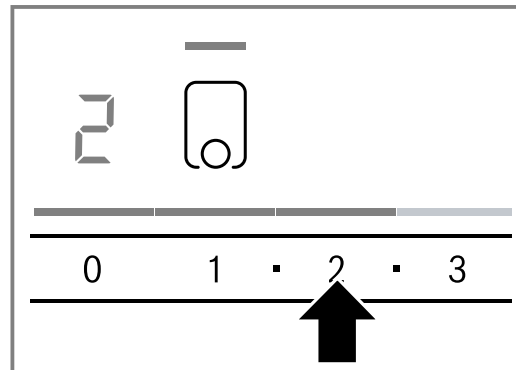
- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
 - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
 - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
 - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.

Kochstufen einstellen



1. Die Kochstelle mit  oder  wählen.





- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet  hell.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Kochstufen ändern

1. Die Kochstelle mit  oder  wählen.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

1. Die Kochstelle mit  oder  wählen.
 2. Im Einstellbereich 0 einstellen.
- ✓ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstufe bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu zu wählen.

5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise

- Zum Ankothen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → Seite 5

Schmelzen

Gericht	Fortkoch- stufe	Fortkoch- dauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch ¹	1.-2.	-
Würstchen in Wasser ¹	3-4	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisch ^{1, 2}	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelso- ße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.-2.	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln ^{1, 2}	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.-4.	15-60
Gemüse, frisch	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
----------	-----	-------

Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäb- chen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sau- tieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Strei- fen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlau- fend
Omelett	3.-4.	fortlau- fend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.


Frittieren

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Tempura		
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

6 Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können Sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit **BOOST**  gekennzeichnet sind.

6.1 Powerboost-Funktion einschalten

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Öle und Fette erhitzen sich mit der Powerboost-Funktion schnell. Überhitzte Öle und Fette entzünden sich schnell.

► Den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen.

Voraussetzung: Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit oder wählen.
2. Die Kochstufe 9 einstellen.

3. Die Kochstufe 9 erneut drücken.
- ✓ Die Anzeige **b** leuchtet.

6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, schaltet sich die Powerboost-Funktion nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.

1. Die Kochstelle mit oder wählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen.
- ✓ Die Anzeige **b** erlischt.

7 Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

7.3 Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung automatisch eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 11

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

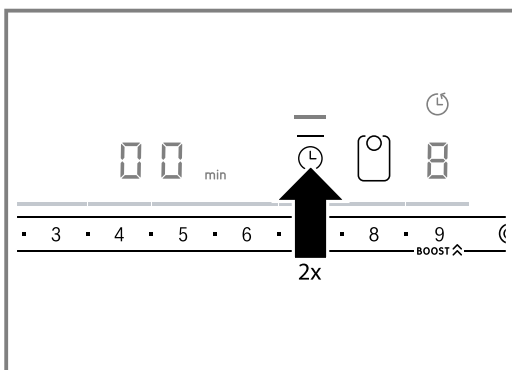
8.1 Dauer

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

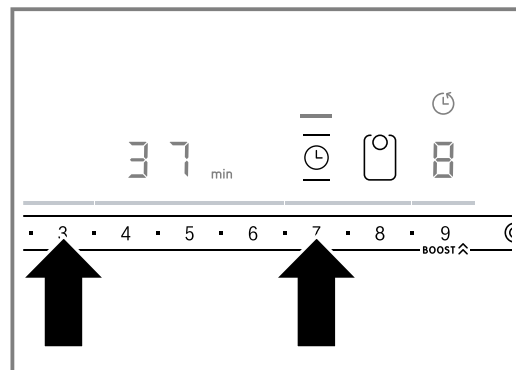
Dauer einstellen

1. Die Kochstelle mit oder wählen.
2. Die gewünschte Kochstufe einstellen.
3. zweimal drücken.



- ✓ leuchtet.
- ✓ In der Timer-Anzeige leuchtet **00** min.

4. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, ist die Dauer der ausgewählten Kochstelle sichtbar.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinkt **00** für 10 Sekunden. Die Anzeige blinkt.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle mit oder wählen.
2. zweimal drücken.
3. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf **00** stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 11

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 9

8.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. ⏰ so oft drücken, bis 🔔 leuchtet.
 - ✓ In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.
 - ✓ Die Zeit läuft ab.
 - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden.
 - ✓ 🔔 blinkt.

Zeit korrigieren

1. ⏰ so oft drücken, bis 🔔 leuchtet.
2. Im Einstellbereich die Zeit neu einstellen.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
- ✓ Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

8.3 Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist. Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Stoppuhr-Funktion einschalten

1. ⏰ so oft drücken, bis ⏱ leuchtet.
 - ✓ In der Timer-Anzeige erscheint 00.
2. Den Einstellbereich an einer beliebigen Stelle drücken.
 - ✓ Die Zeitnahme beginnt.
 - ✓ In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Stoppuhr-Funktion ausschalten

1. ⏰ so oft drücken, bis ⏱ leuchtet.
2. Den Einstellbereich an einer beliebigen Stelle drücken.
 - ✓ Die Timer-Anzeige erlischt.

9 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **FB** und die Restwärmeanzeige **H/h**.

9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
 - ✓ Die Anzeige erlischt.
2. Die gewünschte Kochstelle neu einstellen.

10 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig. Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 11

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werkseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
c/	Automatische Kindersicherung □ – Ausgeschaltet. ¹ / – Eingeschaltet. z – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton □ – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. / – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. z – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. ¹
c3	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. □ – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. ¹ / – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. z – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c5	Automatischer Timer □□ – Ausgeschaltet. ¹ /-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	Dauer des Timer-Ende-Signals / – 10 Sekunden. ¹ z – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
c7	Zuschaltung der Heizkörper □ – Ausgeschaltet. / – Eingeschaltet. z – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹

¹ Werkseinstellung

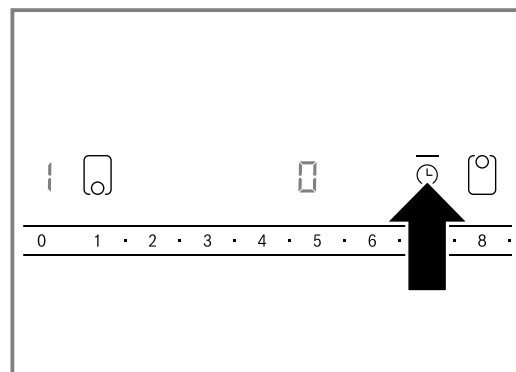
Anzeige	Auswahl
c9	Auswahlzeit der Kochstellen □ – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. ¹ / – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen □ – Ausgeschaltet. ¹ / – Eingeschaltet.

¹ Werkseinstellung

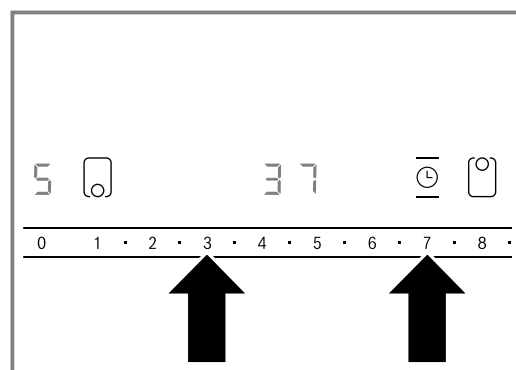
11.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. ⓪ drücken.
2. In den nächsten 10 Sekunden ⓪ 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im linken Display blinken z und / abwechselnd.
 - ✓ Im rechten Display leuchtet □.
3. ⓪ so oft drücken, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
 4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. ⓪ 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen zu verlassen, schalten Sie das Kochfeld mit ⓪ aus. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und stellen Sie es neu ein.

12 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

12.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

12.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 12

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

12.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 12
 - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

13.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. 2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 4	Trotz der Abschaltung durch F 2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entfernen Sie den Topf. ✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Topf. 2. Warten Sie einige Zeit. 3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 14

14 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

15 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

15.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

16 Prüfgerichte

Diese Übersicht richtet sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben beziehen sich auf die Zubereitung in Geschirr mit den folgenden Abmessungen:

Schulte-Ufer vierteiliges Induktionstopfset HEZ390042

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l Fassungsvermögen, für eine Einkreis-Kochstelle Ø 14,5 cm
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 l Fassungsvermögen, für eine Einkreis-Kochstelle Ø 14,5 cm

- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 l Fassungsvermögen, für eine Kochstelle Ø 18 cm oder Ø 17 cm
- Bratpfanne Ø 24 cm, für eine Kochstelle Ø 18 cm oder Ø 17 cm

Wenn Sie die Versuche mit einer Ø 18 cm Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchführen, verlängern Sie die Ankochzeit um ca. 20 %. Wählen Sie die nächsthöhere Fortkochstufe.

Schokolade schmelzen

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Schokoladen-Kuvertüre, z. B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g	Stieltopf Kochstelle: Ø 14,5 cm	1.	ca. 30:00	Nein

Linseneintopf erwärmen und warmhalten

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Linseneintopf, → "Rezept Linseneintopf", Seite 17 Anfangstemperatur: 20 °C Menge: 450 g	Kochtopf Kochstelle: Ø 14,5 cm			
1. Den Linseneintopf erwärmen		9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja
2. Den Linseneintopf warmhalten		1.	ca. 30:00	Ja
Menge: 800 g	Kochtopf Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			
1. Den Linseneintopf erwärmen		9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja
2. Den Linseneintopf warmhalten		1.	ca. 30:00	Ja

Linseneintopf als Dosenprodukt, z. B. Linsenterine mit Würstchen von Erasco

Anfangstemperatur: 20 °C

Menge: 500 g

Kochtopf
Kochstelle:
Ø 14,5 cm

1. Den Linseneintopf erwärmen	9	ca. 2:00, nach ca. 1:30 umrüh- ren	Ja
2. Den Linseneintopf warmhalten	1.		Ja

Menge: 1000 g

Kochtopf
Kochstelle:
Ø 18 cm oder
Ø 17 cm

1. Den Linseneintopf erwärmen	9	ca. 2:00, nach ca. 1:30 umrüh- ren	Ja
2. Den Linseneintopf warmhalten	1.		Ja

Bechamelsoße simmern

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Milchtemperatur: 7 °C				
Rezept: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5% Fettgehalt, eine Prise Salz				
Stieltopf Kochstelle: Ø 14,5 cm				
1. Butter schmelzen. Mehl und Salz einrühren. Die Masse 3 Minuten anschwitzen.		1	-	Nein
2. Milch dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.		9	ca. 5:20	Nein
3. Die Bechamelsoße unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen.		1	02:00	Nein

Milchreis

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel				
Milchtemperatur: 7 °C				
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt, 1 g Salz				
Kochtopf Kochstelle: Ø 14,5 cm				
1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen.		9	ca. 6:45	Nein
2. Auf die Kochstufe zurückschalten. Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben. Nach 10 Minuten umrühren.		2	ca. 38:15	Ja
3. Kochen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat.				
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettgehalt und 1,5 g Salz				
Kochtopf Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm				
1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen.		9	ca. 7:20	Nein
2. Auf die Kochstufe zurückschalten. Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben. Nach 10 Minuten umrühren.		2	ca. 37:40	Ja
3. Kochen, bis der Reis die Milch vollständig aufgesogen hat.				

Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel

Milchtemperatur: 7 °C

Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettgehalt, 1 g Salz	Kochtopf Kochstelle: Ø 14,5 cm			
1. Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Milch 90 °C hat.	9	ca. 7:30	Nein	
2. Auf die Kochstufe zurückschalten und köcheln.	2	ca. 50:00	Nein	
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettgehalt und 1,5 g Salz	Kochtopf Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			
1. Reis, Zucker und Salz zur Milch geben. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Milch 90 °C hat.	9	ca. 8:00	Nein	
2. Auf die Kochstufe zurückschalten und köcheln.	2	ca. 50:00	Nein	

Reis kochen

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Wassertemperatur: 20 °C				
Rezept: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser, 1 Prise Salz	Kochtopf Kochstelle: Ø 14,5 cm			
1. Wasser, Reis und Salz zusammen erhitzen.	9	ca. 2:48	Ja	
2. Garziehen, bis der Reis das Wasser vollständig ausgesogen hat.	2	ca. 20:00	Ja	
Rezept: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser, 1 Prise Salz	Kochtopf Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			
1. Wasser, Reis und Salz zusammen erhitzen.	9	ca. 3:15	Ja	
2. Garziehen, bis der Reis das Wasser vollständig ausgesogen hat.	2.	ca. 20:00	Ja	

Schweinelendensteaks braten

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Schweinelendensteaks: 7 °C				
Rezept: 3 Lendensteaks mit 1 cm Dicke und insgesamt 300 g, 15 g Sonnenblumenöl	Bratpfanne Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			
1. Die Bratpfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen, bis die Pfanne heiß ist.	9	ca. 2:40	Nein	
2. Die Lendensteaks braten, bis sie gebräunt sind. Die Lendensteaks dabei einmal wenden.	7	jede Seite ca. 3:00	Nein	

Pfannkuchen braten

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Pfannkuchenteig: 20 °C				
Rezept nach DIN EN 60350-2 Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen	Bratpfanne Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			

1. Die Bratpfanne erhitzen, bis diese heiß ist.	9	ca. 2:40	Nein
2. Den Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen braten, bis sie goldbraun sind. Dabei die Pfannkuchen einmal wenden.	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	1. Seite: ca. 1:00 2. Seite: ca. 0:20	Nein

Tiefgekühlte Pommes frites frittieren

	Geschirr / Kochstelle	Kochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel
Pommes frites: -18 °C				
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion 200 g tiefgekühlte Pommes frites, z. B. McCain 123 Frites Original	Kochtopf Kochstelle: Ø 18 cm oder Ø 17 cm			
1. Öl in einem Topf erhitzen, bis es 180 °C hat.		9		Nein
2. Die tiefgekühlten Pommes frites in das Öl geben und frittieren, bis sie goldbraun sind.		9	ca. 4:00	Nein

16.1 Rezept Linseneintopf

Für eine exakte Prüfung den Linseneintopf zunächst zubereiten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend den Linseneintopf gemäß der Tabelle erwärmen und warmhalten. Das Rezept ist in Anlehnung an DIN 44550 entstanden.

Zutaten:

- 250 g Linsen
- 250 g gewürfelte Mohrrüben mit ca. 10 mm Kantenlänge
- 250 g gewürfelte Kartoffeln mit ca. 10 mm Kantenlänge
- 1 TL Salz
- 1250 ml Wasser

Zubereitung:

- Die Linsen mit der angegebenen Wassermenge 3 Stunden lang einweichen.
- Alle Zutaten im geschlossenen Topf mit höchster Stufe zum Kochen bringen.
- Sobald die Dampfahne erscheint, auf die Fortkochstufe zurückschalten und 1 Stunde im geschlossenen Topf köcheln lassen.
- Den Linseneintopf abkühlen lassen.
- Die Prüfung erst durchführen, wenn der fertige Linseneintopf auf eine Temperatur von $20^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ K}$ abgekühlt ist.

Table des matières

1	Sécurité.....	18
2	Prévenir les dégâts matériels.....	19
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	20
4	Description de l'appareil.....	21
5	Utilisation	22
6	Fonction PowerBoost.....	24
7	Sécurité enfants.....	24
8	Fonctions de temps.....	24
9	Désactivation automatique.....	25
10	Affichage de la consommation d'énergie.....	26
11	Réglages de base.....	26
12	Nettoyage et entretien	27
13	Dépannage	27
14	Mise au rebut.....	29
15	Service après-vente	29
16	Plats tests.....	29



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.

- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en

raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.

- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 29

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

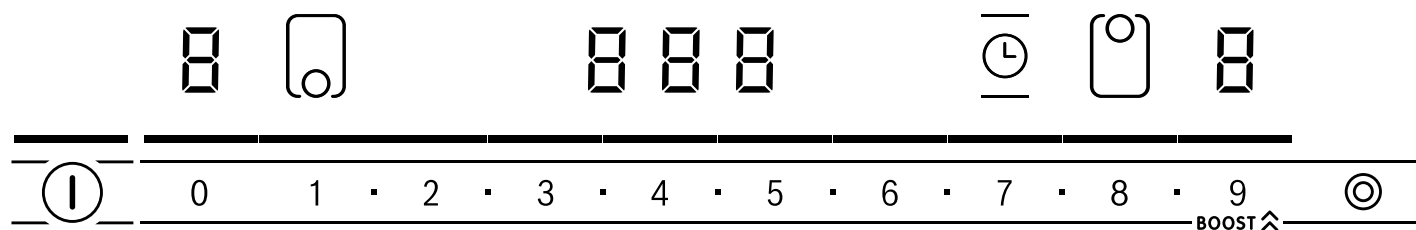
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et les fonctions.

Affichage	Nom
1-9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost
8 8	Minuterie

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

ATTENTION !

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Champ tactile	Nom
ⓘ	Interrupteur principal
🔥	Sélection du foyer
Chiffres de 1 à 9	Zone de réglage
🎯	Activation du foyer à deux zones
🕒	Fonctions de temps/sécurité enfants
BOOST ⬆	Fonction PowerBoost

Remarque : Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

4.2 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

	Foyer	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	
🎯	Foyer à deux circuits	Sélectionnez le foyer et appuyez sur 🎯.

4.3 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre du chocolat de couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Activer et désactiver la table de cuisson

L'interrupteur principal vous permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson.

Allumer la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur ①.
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ La barre lumineuse située au-dessus de ① s'allume.
- ✓ Les affichages de la surface de commande et des positions de chauffe ② s'allument.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur ① jusqu'à ce que la barre lumineuse au-dessus de ① et l'affichage des positions de chauffe s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10-60 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Régler les foyers

Vous pouvez régler la puissance de chauffe du foyer dans la plage de réglage.

Position de chauffe

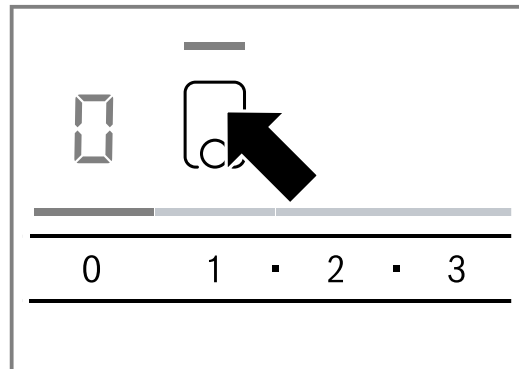
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, par exemple 4.

Remarques

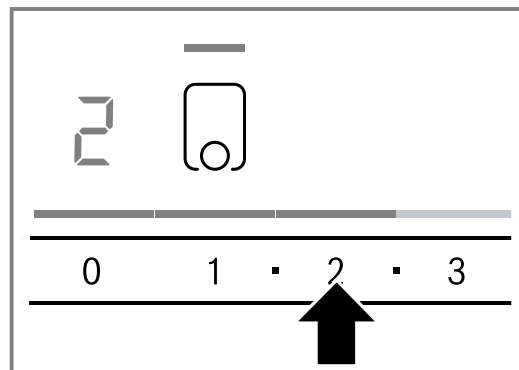
- Les zones sombres au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température en allumant et éteignant le chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
 - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
 - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
 - Les résultats de cuisson sont meilleurs.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

Régler les positions de chauffe

1. Sélectionnez le foyer avec ② ou ③.



- ✓ ② s'allume intensément dans l'affichage des foyers.
2. Réglez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionnez le foyer avec ② ou ③.
2. Réglez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

Éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer avec ② ou ③.
 2. Réglez 0 dans la zone de réglage.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans avoir à le sélectionner de nouveau.

5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.
→ Page 20

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, de couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait ¹	1.-2.	-
Saucisses dans l'eau ¹	3-4	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.-3.	10-20
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Poisson ^{1, 2}	4-5	10-15
Sauce blanche, par ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise ou hollandaise	3-4	8-12

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée

Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.-2.	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles ^{1, 2}	6-7	6-10
Potées, soupes	3.-4.	15-60
Légumes frais	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.-3.	50-60

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

¹ Retourner plusieurs fois les mets.


Frire

Frire les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, par ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction PowerBoost peut uniquement être utilisée avec les foyers identifiés par le symbole **BOOST** .



6.1 Activer la fonction PowerBoost

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Avec la fonction PowerBoost, les huiles et graisses chauffent rapidement. Des graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.



- ▶ Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance.

Condition : Sur les foyers à deux zones, la deuxième zone doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction PowerBoost.

1. Sélectionnez le foyer avec  ou .
2. Réglez la position de chauffe 9.
3. Appuyez de nouveau sur la position de chauffe 9.
 - ✓ L'affichage **b** s'allume.

6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

Si vous ne désactivez pas la fonction PowerBoost, elle s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.



1. Sélectionnez le foyer avec  ou .
2. Sélectionnez la position de mijotage souhaitée.
 - ✓ L'affichage **b** s'éteint.

7 Sécurité enfants

La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.


7.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓  s'allume pour env. 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenez  enfoncé pendant environ 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

7.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 26

8 Fonctions de temps



Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

8.1 Durée

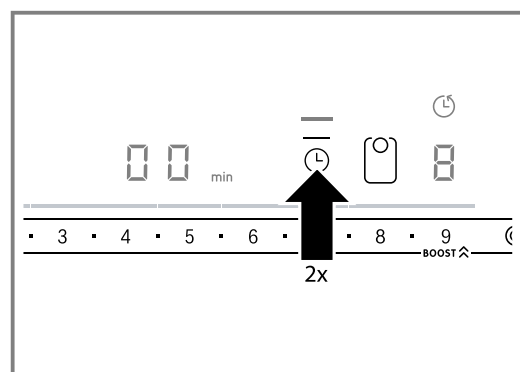
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Régler la durée

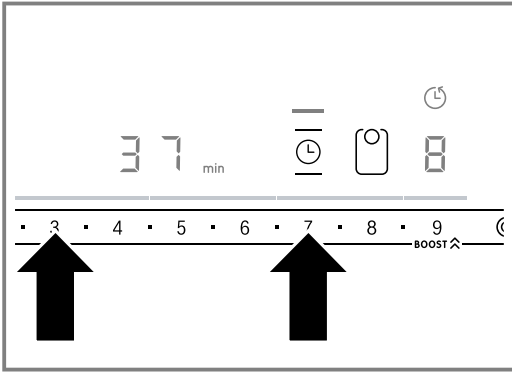
1. Sélectionnez le foyer avec  ou .
2. Réglez la position de chauffe souhaitée.

3. Appuyez deux fois sur .



- ✓  s'allume.
- ✓  s'allume dans l'affichage de la minuterie.

4. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et clignote pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage clignote.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionnez le foyer avec ou .
2. Appuyez deux fois sur .
3. Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 26

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 24

8.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Régler le minuteur

1. Appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que s'allume.
- ✓ s'allume sur l'affichage de la minuterie.
2. Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. s'allume 10 secondes dans l'affichage de la minuterie.
- ✓ clignote.

Corriger le temps

1. Appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que s'allume.
2. Réglez de nouveau le temps dans la zone de réglage.

Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

8.3 Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.

La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

Activer la fonction Chronomètre

1. Appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que s'allume.
- ✓ apparaît dans l'affichage de la minuterie.
2. Appuyez sur un point quelconque de la zone de réglage.
- ✓ Le timing est lancé.
- ✓ Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

Arrêter la fonction de chronomètre

1. Appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que s'allume.
2. Appuyez sur un point quelconque de la zone de réglage.
- ✓ L'affichage de la minuterie s'éteint.

9 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, et l'indicateur de chaleur résiduelle clignotent en alternance.

9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint.
2. Réglez de nouveau le foyer souhaité.

10 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson. Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique. L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. → Page 26

11 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

11.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.

Affichage	Sélection
c 1	Sécurité enfants automatique 0 - Désactivée. ¹ 1 - Activée. 2 - Sécurités enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore 0 - Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 - Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 - Seul le signal de validation est activé. 3 - Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. ¹
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité. 0 - L'affichage de la consommation est désactivé. ¹ 1 - Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V. 2 - Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V. 3 - Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V. 4 - Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique 00 - Désactivé. ¹ 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.

¹ Réglage usine

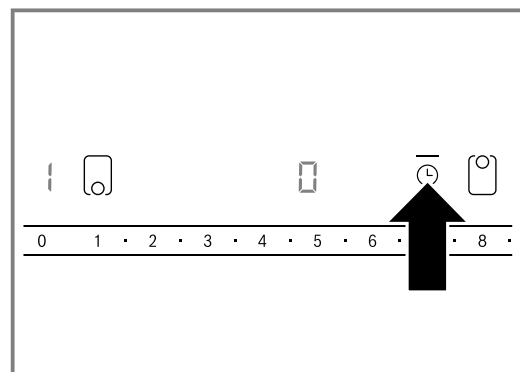
Affichage	Sélection
c 5	Durée du signal fin de la minuterie 1 - 10 secondes. ¹ 2 - 30 secondes. 3 - 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe 0 - Désactivé. 1 - Activé. 2 - Le dernier réglage avant l'arrêt du foyer. ¹
c 9	Temps de sélection des foyers 0 - Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ 1 - Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c 0	Réinitialiser les réglages d'usine 0 - Désactivé. ¹ 1 - Activé.

¹ Réglage usine


11.2 Modifier le réglage de base

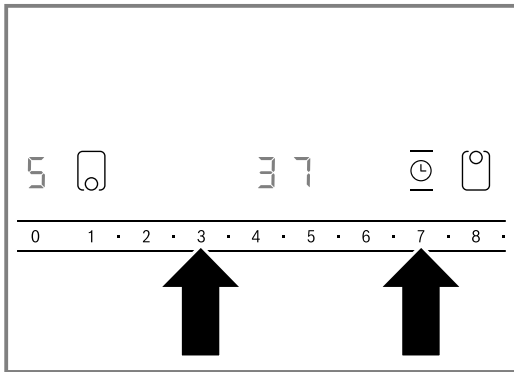
Condition : La table de cuisson est éteinte.


1. Appuyez sur ①.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez ⊖ enfoncé pendant 4 secondes.




- ✓ c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✓ 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Réglez la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



5. Maintenez  enfoncé pendant 4 secondes.
- ✓ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base, éteignez la table de cuisson avec . Remettez la table de cuisson en marche et réglez-la de nouveau.

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

12.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

12.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 27

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

12.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 27
 - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
 2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.

- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

- ▶ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

13.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. 2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
<i>F 2</i>	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F 4</i>	Malgré la coupure due à <i>F 2</i> , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. <ol style="list-style-type: none"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F 5</i> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez la casserole. ✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.
<i>F 5</i> et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la casserole. 2. Patientez quelques instants. 3. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F 8</i>	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
<i>dE</i> et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. <p>→ "Service après-vente", Page 29</p>

14 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

15 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16 Plats tests

Cet aperçu s'adresse aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils.

Les indications se rapportent à la préparation dans des récipients ayant les dimensions suivantes :

Batterie de cuisine quatre pièces pour induction
Schulte-Ufer HEZ390042

- Casserole Ø 16 cm, contenance 1,2 l, pour foyer simple de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, contenance 1,7 l, pour foyer simple de Ø 14,5 cm

- Marmite Ø 22 cm, contenance 4,2 l, pour foyer de Ø 18 cm ou Ø 17 cm
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de Ø 18 cm ou Ø 17 cm

Si les essais sont réalisés avec un foyer de Ø 18 cm d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 %. Sélectionner la position de mijotage immédiatement supérieure.

Faire fondre du chocolat

	Récipient / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Chocolat de couverture (p. ex. Dr. Oetker) Chocolat noir, 150 g)	Casserole Foyer : Ø 14,5 cm	1.	env. 30:00	Non

Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

	Réceptif / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Potée aux lentilles, → "Recette de potée de lentilles", Page 32				
Température initiale : 20 °C				
Quantité : 450 g	Marmite Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Chauffer la potée aux lentilles		9	env. 2:00 sans remuer	Oui
2. Maintenir au chaud la potée aux lentilles		1.	env. 30:00	Oui
Quantité : 800 g	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Chauffer la potée aux lentilles		9	env. 2:00 sans remuer	Oui
2. Maintenir au chaud la potée aux lentilles		1.	env. 30:00	Oui
Potée aux lentilles en conserve, p. ex. Potée aux lentilles avec saucisses d'Erasco				
Température initiale : 20 °C				
Quantité : 500 g	Marmite Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Chauffer la potée aux lentilles		9	env. 2:00, re- muer après env. 1:30	Oui
2. Maintenir au chaud la potée aux lentilles		1.		Oui
Quantité : 1000 g	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Chauffer la potée aux lentilles		9	env. 2:00, re- muer après env. 1:30	Oui
2. Maintenir au chaud la potée aux lentilles		1.		Oui

Faire frémir de la sauce béchamel

	Réceptif / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Température du lait : 7 °C				
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses), une pincée de sel	Casserole Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Faire fondre le beurre. Incorporer la farine et le sel. Faire suer la préparation pendant 3 minutes.		1	-	Non
2. Ajouter le lait et porter à ébullition en remuant sans cesse.		9	env. 5:20	Non
3. Laisser cuire la sauce béchamel env. 2 minutes en remuant sans cesse.		1	02:00	Non

Riz au lait

	Récipient / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle				
Température du lait : 7 °C				
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses), 1 g de sel	Marmite Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter.		9	env. 6:45	Non
2. Réduire à la position de chauffe. Ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel. Remuer après 10 minutes.		2	env. 38:15	Oui
3. Cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide.				
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter.		9	env. 7:20	Non
2. Réduire à la position de chauffe. Ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel. Remuer après 10 minutes.		2	env. 37:40	Oui
3. Cuire jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé le liquide.				
Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle				
Température du lait : 7 °C				
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses), 1 g de sel	Marmite Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait. Chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que le lait soit à 90 °C.		9	env. 7:30	Non
2. Réduire à la position de chauffe et laisser mijoter.		2	env. 50:00	Non
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait. Chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que le lait soit à 90 °C.		9	env. 8:00	Non
2. Réduire à la position de chauffe et laisser mijoter.		2	env. 50:00	Non
Cuire du riz				
	Récipient / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Température de l'eau : 20 °C				
Recette : 125 g de riz long grain, 300 g d'eau, 1 pincée de sel	Marmite Foyer : Ø 14,5 cm			
1. Faire chauffer ensemble l'eau, le riz et le sel.		9	env. 2:48	Oui
2. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé l'eau.		2	env. 20:00	Oui
Recette : 250 g de riz long grain, 600 g d'eau, 1 pincée de sel	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Faire chauffer ensemble l'eau, le riz et le sel.		9	env. 3:15	Oui
2. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé l'eau.		2.	env. 20:00	Oui

Faire cuire des steaks de filet mignon de porc

	Récepteur / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Steaks de filet mignon de porc : 7 °C				
Recette : 3 steaks de filet mignon de 1 cm d'épaisseur (au total 300 g), 15 g d'huile de tournesol	Poêle à frire Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Faire chauffer la poêle avec l'huile de tournesol, jusqu'à ce que la poêle soit bien chaude.		9	env. 2:40	Non
2. Faire cuire les steaks de filet mignon jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner une fois les steaks de filet mignon.		7	chaque face env. 3:00	Non

Faire cuire des crêpes épaisses

	Récepteur / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Pâte à crêpes : 20 °C				
Recette selon DIN EN 60350-2 Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frire Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Faire chauffer la poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.		9	env. 2:40	Non
2. Verser la pâte à crêpes dans la poêle et faire frire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retourner les crêpes une fois.		6 ou 6. selon le degré de brunissage	1ère face : env. 1:00 2ème face : env. 0:20	Non

Faire frire des frites surgelées

	Récepteur / Foyer	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle
Frites : -18 °C				
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, 200 g de frites surgelées par portion, p. ex. McCain 123 Frites Original	Marmite Foyer : Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Faire chauffer l'huile dans une marmite jusqu'à ce qu'elle soit à 180 °C.		9		Non
2. Verser les frites surgelées dans l'huile et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.		9	env. 4:00	Non

16.1 Recette de potée de lentilles

Pour un contrôle exact, préparer d'abord la potée aux lentilles et la laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, réchauffer la potée aux lentilles et la maintenir au chaud conformément au tableau. La recette est basée sur la norme DIN 44550.

Ingrédients :

- 250 g de lentilles
- 250 g de carottes coupées en dés d'env 10 mm d'arête
- 250 g de pommes de terre coupées en dés d'env. 10 mm d'arête
- 1 c. à c. de sel
- 1 250 ml d'eau

Préparation :

- Faire tremper les lentilles avec la quantité d'eau indiquée pendant 3 heures.
- Amener le récipient fermé avec tous les ingrédients à l'ébullition avec la position la plus élevée.
- Dès que la vapeur apparaît, ramener à la position de mijotage et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure dans le récipient fermé.
- Laisser refroidir la potée aux lentilles.
- Effectuer le test uniquement lorsque la potée aux lentilles finie possède une température de 20 °C ± 5 K.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com



9001618380 (011221)

de, fr