



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



Kompor tanam gas (Gas hob)

PCC6A.B90.
PCR7A.M90.

PCH6A..9..
PCS7A..90.

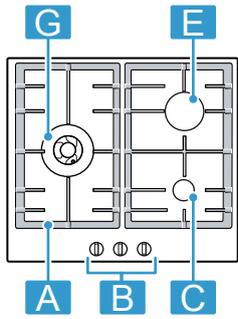
PCI6A.B9..
PCR9A..90.

PCP6A..9..
PCT9A.B90

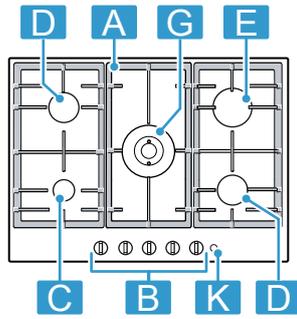
PCQ7A..90.
PCS9A..90

[id] Panduan pengoperasian

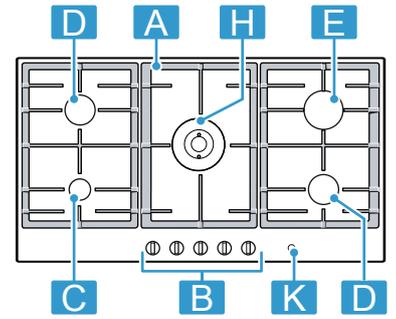
PCC6A..90.



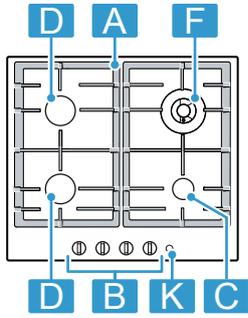
PCQ7A..90.



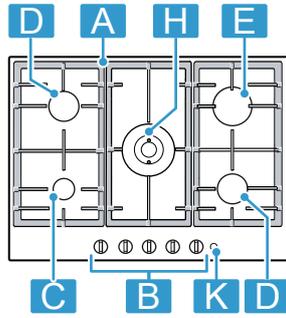
PCR9A..90.



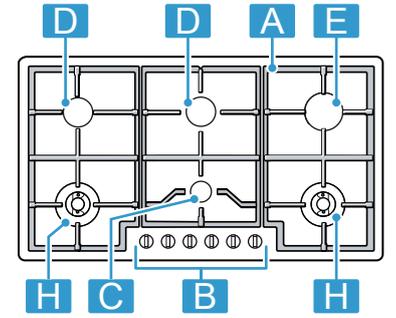
PCH6A..9..



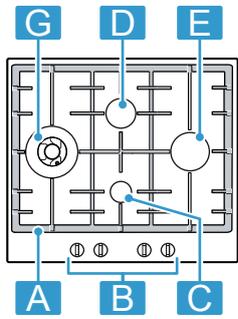
PCR7A.M90.



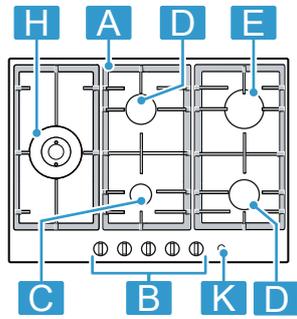
PCT9A.B90



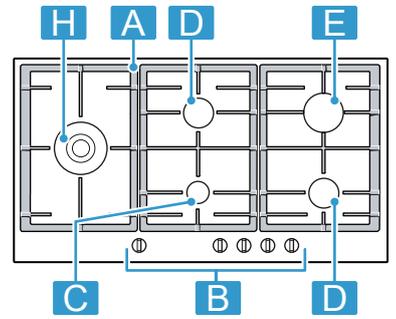
PCI6A.B9..



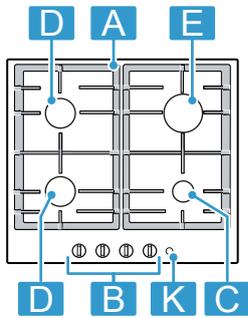
PCS7A..90.



PCS9A..90.



PCP6A..9..



1 Komponen		
A	Grill	-
B	Knop pengoperasian	-
C	Pilot burner	0,90 / 1,00 kW
D	Pembakar standar	1,60 / 1,75 kW
E	Pembakar kuat	2,80 / 3,00 kW

¹ Gambar pada instruksi ini hanya sebagai pedoman.
² Sesuai perlengkapan peralatan

1 Komponen		
F	Pembakar dengan beberapa ring untuk wok mini	3,30 / 3,50 kW
G	Pembakar dengan beberapa ring untuk wok	3,80 / 4,00 kW
H	Pembakar dengan beberapa ring untuk wok ganda	4,60 / 5,00 kW
K	Sakelar utama ²	-

¹ Gambar pada instruksi ini hanya sebagai pedoman.
² Sesuai perlengkapan peralatan

Untuk informasi lebih lanjut, silakan merujuk ke Panduan Pengguna Digital.



Daftar isi

1	Keselamatan.....	4
2	Menghindari kerusakan alat.....	6
3	Melindungi lingkungan hidup dan penghewan.....	7
4	Pengenalan.....	8
5	Aksesori.....	9
6	Pengoperasian dasar.....	9
7	Alat masak.....	11
8	Rekomendasi pengaturan untuk memasak.....	11
9	Membersihkan dan merawat.....	12
10	Pemecahan masalah.....	13
11	Layanan pelanggan.....	14
12	Membuang peralatan Anda.....	14

1 Keselamatan

Perhatikan petunjuk keselamatan berikut.

1.1 Petunjuk umum

- Baca dengan saksama panduan ini.
- Simpan petunjuk seperti informasi produk untuk penggunaan berikutnya atau untuk pemilik berikutnya.
- Jangan menghubungkan alat yang mengalami kerusakan akibat pengangkutan.

1.2 Penggunaan yang sesuai

Pemasangan yang sesuai dengan petunjuk perakitan dapat menjamin keamanan saat penggunaan. Teknisi pemasangan bertanggung jawab atas fungsi peralatan yang tepat pada lokasi pemasangan.

Gunakan perangkat hanya:

- untuk tujuan memasak.
- dalam pengawasan. Awasi proses memasak singkat terus-menerus.
- Di dalam rumah tangga pribadi dan di lingkungan rumah tangga.
- hingga ketinggian maksimal 2000 m di atas permukaan laut.

Jangan gunakan peralatan:

- di atas kapal atau di dalam kendaraan.
- sebagai pemanas ruangan.
- dengan timer eksternal atau remote control.
- Di luar rumah

Untuk mengubah penyesuaian ke jenis gas yang lain, hubungi layanan pelanggan.

1.3 Pembatasan grup pengguna

Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak yang berusia mulai 8 tahun dan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi.

Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.

Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali jika mereka berusia 15 tahun atau lebih tua dan diawasi.

Jauhkan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun dari perangkat dan kabel suplai listrik.

1.4 Penggunaan yang aman

PERINGATAN – Risiko ledakan!

Gas yang bocor dapat memicu ledakan. **TINDAKAN JIKA TERCIUM BAU GAS ATAU TERJADI GANGGUAN PADA INSTALASI GAS**

- ▶ Segera tutup suplai gas atau katup pada tabung gas.
- ▶ Segera matikan kobaran api maupun rokok.
- ▶ Jangan mengoperasikan sakelar lampu ataupun sakelar alat lagi.
- ▶ Jangan melepas steker apa pun dari soket.
- ▶ Jangan menggunakan telepon atau ponsel di dalam rumah.
- ▶ Buka jendela dan alirkan udara ke dalam ruangan dengan baik.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan atau perusahaan pemasok gas.

Gas yang keluar dapat mengakibatkan ledakan. Sejumlah kecil gas dapat terkumpul dalam periode waktu yang lama dan terbakar.

- ▶ Tutup katup pengaman untuk suplai gas saat alat tidak digunakan dalam jangka waktu yang lama.

Gas yang keluar dapat mengakibatkan ledakan. Jika botol gas yang dicairkan tidak tegak, butana/propana cair dapat masuk ke dalam alat. Api yang kuat dapat keluar dari burner. Komponen dapat rusak dan mulai bocor seiring berjalannya waktu sehingga gas dapat keluar dengan tidak terkendali.

- ▶ Selalu gunakan botol gas cair dengan posisi tegak.

⚠ PERINGATAN – Risiko keracunan!

Penggunaan kompor gas menyebabkan pembentukan panas, kelembapan, dan hasil proses pembakaran di ruang dapur.

- ▶ Pastikan dapur memiliki ventilasi yang cukup, terutama saat mengoperasikan kompor gas.
- ▶ Jika alat digunakan secara intensif dan dalam jangka waktu yang lama, sediakan ventilasi tambahan sehingga hasil proses pembakaran dapat dibuang dengan aman ke udara terbuka, misalnya atur level daya yang lebih tinggi dengan sistem ventilasi mekanis yang ada dan pastikan pertukaran udara dengan udara segar di dapur berjalan dengan baik.
- ▶ Hubungi teknisi ahli terkait pemasangan sistem ventilasi tambahan.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Memasak di atas kompor menggunakan lemak atau minyak tanpa pengawasan dapat membahayakan dan dapat menyebabkan kebakaran.

- ▶ Jangan pernah meninggalkan minyak dan lemak panas tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan pernah mencoba memadamkan api menggunakan air. Untuk memadamkannya, matikan perangkat, kemudian tutup api misalnya dengan penutup atau selimut api.

Perangkat menjadi sangat panas.

- ▶ Jangan pernah meletakkan benda yang mudah terbakar di atas kompor atau di sekitar kompor.
- ▶ Jangan menaruh benda apa pun di atas kompor.

Alat akan menjadi panas.

- ▶ Jangan menyimpan benda yang mudah terbakar atau kaleng aerosol dalam laci yang terletak langsung di bawah kompor.
- ▶ Jangan pernah menyimpan atau menggunakan material yang mudah terbakar (misal kaleng semprot atau bahan pembersih) di bawah atau di sekitar alat.

Penutup kompor dapat menyebabkan kecelakaan, misalnya akibat terlalu panas, kebakaran atau material yang pecah.

- ▶ Jangan gunakan penutup kompor.

Burner gas yang dinyalakan tanpa alat masak akan menghasilkan panas yang tinggi. Kap ekstraktor di atasnya dapat rusak atau terbakar.

- ▶ Operasikan gas burner hanya setelah meletakkan alat masak di atasnya.

Oven menjadi sangat panas, kain atau benda lainnya dapat tersulut api.

- ▶ Jauhkan kain (misal garmen, gorden) dari sumber api.
- ▶ Jangan dekatkan ke kobaran api.
- ▶ Jangan meletakkan benda yang mudah terbakar (misal serbet atau koran) di atas, di samping atau di belakang alat.

Gas yang bocor dapat menyebabkan kebakaran.

- ▶ Jika setelah 10 detik burner belum menyala, putar kenop kontrol ke posisi netral dan buka pintu atau jendela ruangan. Sebelum memantik burner kembali, tunggu minimal satu menit.
- ▶ Jika api burner padam secara tiba-tiba, matikan kontrol burner dan jangan coba menyalakan burner kembali setidaknya selama satu menit. Sebelum memantik burner kembali, tunggu minimal satu menit.

Bahan makanan dapat memercikkan api.

- ▶ Proses memasak harus diawasi. Proses yang singkat harus terus diawasi.

⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Bagian yang dapat dijangkau dapat menjadi panas selama pengoperasian.

- ▶ Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

Kisi pelindung kompor dapat menyebabkan kecelakaan.

- ▶ Jangan pernah menggunakan kisi pelindung kompor.

Alat masak yang kosong akan menjadi sangat panas jika diletakkan di atas gas burner yang menyala.

- ▶ Jangan pernah memanaskan alat masak yang kosong.

Alat dapat menjadi panas selama pengoperasian.

- ▶ Biarkan alat menjadi dingin sebelum dibersihkan.

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Reparasi yang tidak tepat dapat membahayakan.

- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindarkan terjadi adanya bahaya.

Peralatan yang rusak atau kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah mengoperasikan alat yang rusak.
- ▶ Untuk memutus perangkat dari listrik, jangan pernah mencabut pada kabel daya. Selalu cabut pada steker kabel daya.
- ▶ Jika peralatan atau kabel daya rusak, segera cabut steker kabel daya atau matikan sekering di kotak sekering dan tutup pasokan gas.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan.

→ *Halaman 14*

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan sengatan listrik.

- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan perangkat.

Isolasi pada kabel alat listrik dapat meleleh jika menyentuh bagian panas dari alat.

- ▶ Jangan biarkan kabel alat listrik menyentuh bagian panas alat tersebut.

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Gangguan atau kerusakan pada alat dan reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah menghidupkan alat yang rusak.
- ▶ Jika alat rusak, lepaskan steker listrik atau matikan sekering di kotak sekering, hentikan aliran gas dan hubungi layanan pelanggan.
- ▶ Hanya teknisi terlatih yang diizinkan untuk melakukan perbaikan pada alat dan mengganti saluran gas yang rusak.

Alat masak yang tidak dalam ukuran yang benar, rusak atau tidak diletakkan dengan tepat dapat mengakibatkan cedera serius.

- ▶ Lihat keterangan pada alat masak.

Ketika burner dinyalakan akan muncul percikan api pada busi.

- ▶ Jangan pernah menyentuh busi saat memantik burner.

Jangan gunakan jika kenop kontrol terlalu keras atau longgar saat diputar.

- ▶ Segera hubungi layanan purnajual kami untuk memperbaiki/menukar kenop kontrol.

⚠ PERINGATAN – Risiko mati lemas!

Anak-anak dapat menarik bahan kemasan ke atas kepalanya sehingga atau tercekik, dan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan bahan kemasan.

Anak-anak dapat menghirup benda-benda kecil atau menelan, sehingga menyebabkan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan benda-benda kecil dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan benda-benda kecil.

2 Menghindari kerusakan alat

PERHATIAN!

Panas yang dihasilkan dapat merusak alat.

- ▶ Jangan pernah menutup kompor stainless steel, misalnya dengan aluminium foil atau pelindung oven.
- ▶ Hanya gunakan aksesori yang ditentukan.

Panas dapat menyebabkan kerusakan pada alat atau unit dapur di sekitarnya. Jika alat sedang dioperasikan untuk waktu yang lama, panas dan uap akan dihasilkan.

- ▶ Buka jendela atau aktifkan tudung asap ekstraktor yang mengarah ke luar.

Panas yang terakumulasi dapat menyebabkan kerusakan pada alat.

- ▶ Jangan menggunakan dua burner atau sumber panas hanya untuk satu alat masak.
- ▶ Jangan menggunakan pelat pemanggang, tembikar, dll dengan output daya penuh dalam waktu yang lama.

Panas yang terakumulasi dapat menyebabkan kerusakan pada elemen kontrol.

- ▶ Jangan menggunakan alat masak berukuran besar pada burner di dekat knop pengoperasian.

Jika kenop kontrol berada di posisi yang salah, hal ini dapat menyebabkan malafungsi.

- ▶ Selalu putar kenop kontrol ke posisi "Off" saat alat tidak dioperasikan.

Perawatan alat masak yang tidak dilakukan dengan hati-hati dapat merusak permukaan perangkat.

- ▶ Pegangi alat masak yang berada di atas kompor dengan hati-hati.
 - ▶ Jangan meletakkan benda berat di atas kompor.
- Cairan asam seperti air lemon atau cuka dapat merusak permukaan alat.
- ▶ Jangan sampai terdapat cairan asam di atas kompor.

3 Melindungi lingkungan hidup dan penghematan

3.1 Menghemat energi

Perangkat akan mengonsumsi lebih sedikit daya jika pengguna memerhatikan petunjuk berikut.

Pilih burner yang kira-kira memiliki ukuran yang sama dengan panci. Letakkan alat masak pada kompor.

Kiat: Produsen alat masak biasanya memberitahu diameter atas dari panci. Diameter seringkali lebih besar dari diameter dasar.

- Alat masak yang tidak sesuai atau zona memasak yang tidak tertutup sepenuhnya akan menghabiskan banyak energi.

Tutup panci dengan penutup yang sesuai.

- Jika memasak tanpa penutup, alat memerlukan lebih banyak energi.

Jangan terlalu sering membuka penutup.

- Banyak energi yang akan keluar saat penutup diangkat.

Gunakan penutup kaca.

- Isi di dalam panci dapat dilihat melalui penutup kaca tanpa perlu mengangkat penutup.

Gunakan alat masak yang sesuai dengan jumlah bahan makanan.

- Alat masak besar dengan sedikit isi di dalamnya memerlukan lebih banyak energi untuk memanaskan makanan.

Masaklah dengan sedikit air.

- Semakin banyak air di dalam alat masak, semakin banyak energi yang diperlukan untuk memanaskan.

Beralihlah ke level daya yang lebih rendah pada waktu yang tepat.

- Energi akan terbuang sia-sia jika memasak dengan level memasak yang terlalu tinggi.

3.2 Membuang kemasan

Bahan kemasan bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

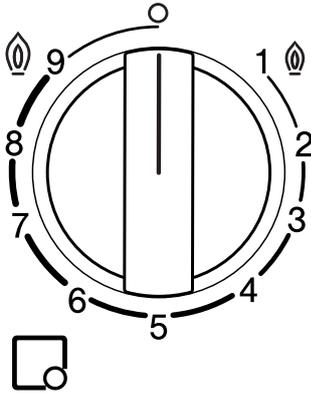
- ▶ Buang komponen-komponen secara terpisah menurut jenis bahannya.

4 Pengenalan

4.1 Knop pengoperasian

Pada panel kontrol, atur semua fungsi peralatan Anda dan dapatkan informasi tentang kondisi pengoperasian.

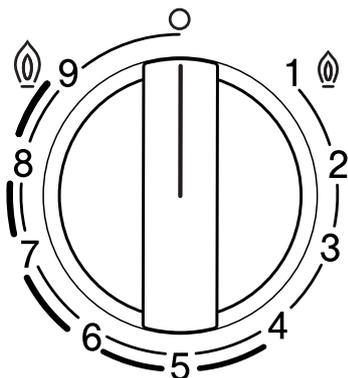
Besarnya nyala api dapat diatur secara bertahap ke level memasak yang berbeda menggunakan knop pengoperasian.



Display	Arti
	Pembakar yang ditetapkan dengan knop pengoperasian.
	Pembakar mati.
	Output daya tertinggi dan pengapian pembakar elektrik.
	Output daya terendah.

Pembakar dengan beberapa ring untuk wok ganda

Pada pembakar dengan beberapa ring untuk wok ganda, nyala api bagian dalam dan bagian luar dapat diatur secara terpisah.



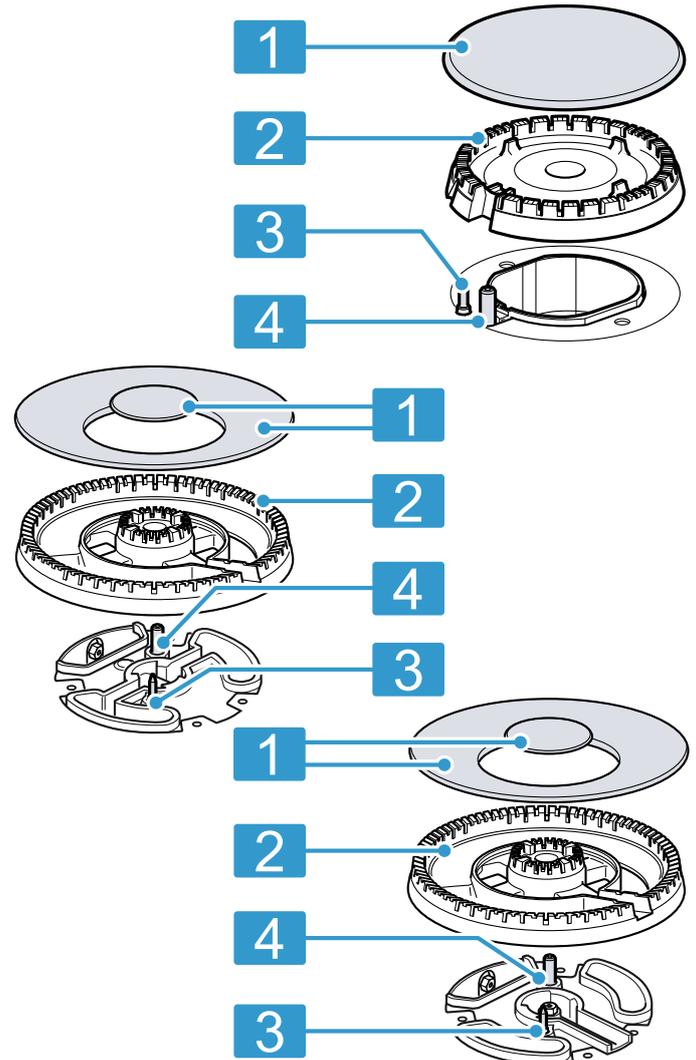
Level me- masak	Arti
	Nyala api bagian dalam dan luar dengan output daya maksimal.
4	Nyala api bagian luar dengan output daya minimal, nyala api bagian dalam dengan output daya maksimal.

Level me- masak

3	Nyala api bagian dalam dengan output daya maksimal.
1	Nyala api bagian dalam dengan output daya minimal.

4.2 Pembakar

Temukan ikhtisar komponen burner di sini.



	Penutup burner
	Burner cup
	Termokopel untuk memantau api
	Pemantik pengapian

4.3 Tungku

Pasang tungku dengan benar.

Letakkan peralatan memasak dengan benar di atas tungku. Jangan pernah meletakkan peralatan memasak langsung di atas pembakar.

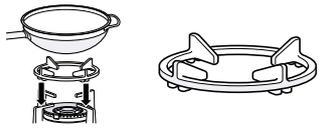
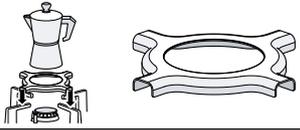
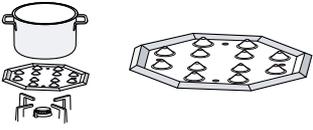
Selalu lepaskan tungku dengan hati-hati. Tungku yang digeser juga dapat memindahkan tungku yang berdekatan.

Kiat: Residu logam yang tertinggal di atas tungku dapat dibersihkan dengan memindahkan beberapa peralatan memasak yang telah dibersihkan dengan benar. → "Membersihkan tungku", Halaman 12

5 Aksesori

Aksesori dapat dibeli di layanan pelanggan, toko penjualan khusus atau di internet. Hanya gunakan aksesori asli karena ini sangat tepat dengan peralatan Anda. Aksesori disediakan sesuai spesifikasi perangkat. Pada saat membeli, sebutkan nama yang spesifik (E-Nr.) perangkat Anda. → Halaman 14

Aksesori mana yang tersedia untuk perangkat Anda, dapat Anda ketahui dalam katalog kami, di toko online atau di Layanan Pelanggan kami.
www.bosch-home.com

Aksesori	Deskripsi	Penggunaan
Tungku tambahan untuk wok		<ul style="list-style-type: none"> Hanya gunakan pada pembakar dengan beberapa ring. Selalu gunakan pada peralatan memasak dengan dasar yang cekung. Disarankan untuk memperpanjang masa pakai alat.
Tungku tambahan untuk moka pot		<ul style="list-style-type: none"> Hanya gunakan pada pembakar dengan output daya terendah. Gunakan dengan peralatan memasak berdiameter lebih kecil dari 12.
Simmer cap		<ul style="list-style-type: none"> Kencangkan di atas penutup pilot burner. Hanya gunakan dengan output daya pembakar terendah. Letakkan peralatan memasak di atas tungku, jangan diletakkan langsung di atas simmer cap.
Pelat simmer		<ul style="list-style-type: none"> Untuk memasak dengan api kecil. Gunakan pilot burner atau pembakar standar. Jika terdapat beberapa pembakar standar, sebaiknya gunakan pembakar kanan depan atau belakang. Letakkan di atas tungku dengan sisi yang cembung berada di atas, jangan diletakkan langsung di atas pembakar.

6 Pengoperasian dasar

6.1 Menyalakan pembakar gas

Kompur memiliki pengapian pembakar otomatis.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Gas yang bocor dapat menyebabkan kebakaran.

- ▶ Jika setelah 10 detik burner belum menyala, putar kenop kontrol ke posisi netral dan buka pintu atau jendela ruangan. Sebelum memantik burner kembali, tunggu minimal satu menit.
- ▶ Jika api burner padam secara tiba-tiba, matikan kontrol burner dan jangan coba menyalakan burner kembali setidaknya selama satu menit. Sebelum memantik burner kembali, tunggu minimal satu menit.

PERHATIAN!

Gangguan fungsi dapat terjadi apabila knop pengoperasian diputar langsung antara posisi 0 dan 1.

- ▶ Oleh karena itu, jangan pernah memutar knop langsung dari posisi 0 ke posisi 1 atau sebaliknya.
1. Tekan knop pengoperasian untuk burner yang dipilih dan putar berlawanan arah jarum jam hingga ke level tertinggi.
Tekan dan tahan knop pengoperasian.
 - ✓ Semua pembakar akan memicu percikan dan api akan menyala.
 2. Tunggu beberapa detik lalu lepaskan knop pengoperasian.
→ "Sistem keamanan", Halaman 10
 3. Putar knop pengoperasian ke level yang diinginkan.

4. Jika api belum menyala, putar knob pengoperasian ke posisi nonaktif dan ulangi langkah yang dijelaskan sebelumnya. Kali ini, tekan knob pengoperasian lebih lama (hingga 10 detik).

Catatan:

Perhatikan petunjuk berikut untuk memastikan perangkat berfungsi dengan benar:

- Komponen pembakar → *Halaman 8* dan grill → *Halaman 8* harus dimasukkan dengan benar.
- Jangan menukar penutup pembakar.
- Pastikan kebersihan yang maksimal. Bersihkan busi secara berkala dengan sikat kecil nonlogam. Untuk itu, pastikan busi tidak terkena benturan keras.
- Lubang dan alur pembakar harus bersih agar nyala api sempurna.
→ "*Membersihkan pembakar*", *Halaman 12*

6.2 Sistem keamanan

Sistem keamanan (termokopel) menghentikan aliran gas saat pembakar mati secara tidak sengaja. Untuk menyalakan pembakar, sistem memberikan akses untuk aliran gas harus diaktifkan.

1. Nyalakan pembakar tanpa melepaskan knob pengoperasian.
 - ✓ Api menyala.
2. Tekan dan tahan knob pengoperasian sepenuhnya selama 4 detik.

6.3 Menyalakan pembakar gas dengan tangan

Jika listrik padam, pembakar dapat dinyalakan dengan tangan.

1. Tekan knob pengoperasian untuk burner yang dipilih dan putar berlawanan arah jarum jam hingga ke level tertinggi.
2. Pegang korek api atau pemantik api (korek api, batang korek api, dll.) di sekitar pembakar.

6.4 Mematikan pembakar

- ▶ Putar knob pengoperasian searah jarum jam ke o.

6.5 Performa normal selama pengoperasian

Hal berikut wajar terjadi pada perangkat:

- Bunyi mendesis pelan terdengar dari burner yang menyala.
- Tercium bau saat alat digunakan untuk kali pertama. Bau ini akan menghilang setelah beberapa saat.

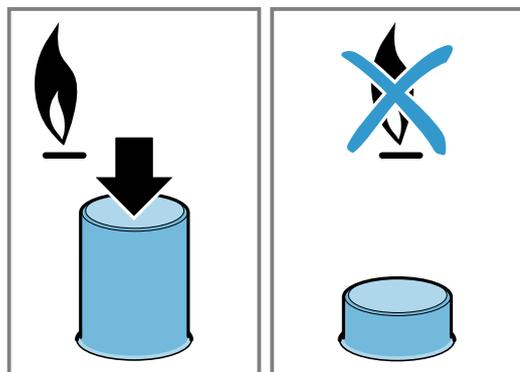
- Api berwarna oranye. Hal ini disebabkan oleh debu di area sekitar, cairan yang tumpah, dll.
- Bunyi letupan terdengar beberapa detik setelah pembakar dimatikan. Hal ini disebabkan oleh sistem keamanan yang diaktifkan.
→ "*Sistem keamanan*", *Halaman 10*

6.6 Mengunci kompor dengan sakelar utama

Sakelar utama menghentikan aliran gas umum. Sakelar utama dapat digunakan untuk mencegah anak-anak menyalakan pembakar secara tidak sengaja atau untuk mematikan semua pembakar secara cepat.

Mengunci kompor

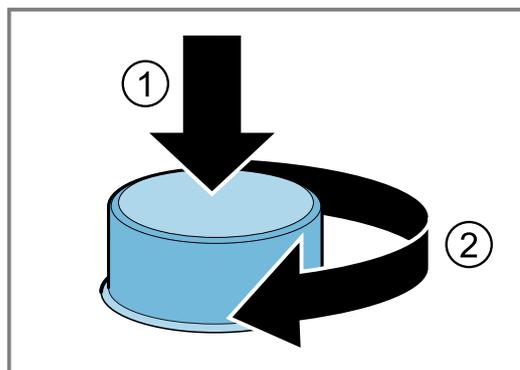
- ▶ Tekan sakelar utama.
- ✓ Semua pembakar yang dinyalakan saat ini padam.
- ✓ Kompor terkunci.



Membuka kunci kompor

Persyaratan: Semua pembakar dimatikan.

- ▶ Tekan sakelar utama dan putar searah jarum jam hingga maksimal.



- ✓ Kompor tidak terkunci.

7 Alat masak

Informasi ini disediakan untuk membantu Anda dalam menghemat energi dan menghindari kerusakan pada alat masak.

7.1 Peralatan memasak yang sesuai

Hanya gunakan peralatan memasak dengan diameter yang sesuai. Peralatan masak tidak boleh mencuat keluar dari tepi kompor.

Jangan pernah menggunakan alat masak berukuran kecil di atas burner yang besar. Api tidak boleh menyentuh bagian samping alat masak.

Burner	Diameter minimal dasar peralatan memasak	Diameter maksimal dasar peralatan memasak
Pembakar dengan beberapa ring	22 cm	30 cm
Pembakar kuat	20 cm	26 cm
Pembakar standar	14 cm	22 cm
Pilot burner	12 cm	16 cm

Hanya gunakan peralatan masak dengan dasar yang cekung pada pembakar dengan beberapa ring.

- Kompor harus memiliki pembakar dengan beberapa ring dan tungku tambahan untuk wok.
- Tungku tambahan untuk wok harus dipasang dengan benar.

→ "Aksesori", Halaman 9

7.2 Menggunakan peralatan memasak

Pemilihan dan posisi alat masak memengaruhi keamanan dan efisiensi energi perangkat.

→ "Menghemat energi", Halaman 7

PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Benda yang mudah terbakar dapat terbakar.

- ▶ Jaga jarak minimal 50 mm antara alat masak dengan benda-benda yang dapat terbakar.

Catatan: Saat menggunakan beberapa peralatan memasak, kompor stainless steel mungkin dapat sedikit berubah bentuk untuk sementara waktu. Hal ini normal terjadi dan tidak memengaruhi fungsionalitas perangkat.

Jangan menggunakan alat masak yang telah berubah bentuk. Hanya gunakan alat masak dengan dasar yang rata dan tebal.	Alat masak yang telah berubah bentuk menjadi tidak stabil jika diletakkan di atas kompor dan dapat terbalik.
---	--

Letakkan alat masak dengan baik di bagian tengah burner.	Alat masak dapat terbalik jika tidak diletakkan di bagian tengah burner.
--	--

Letakkan alat masak dengan benar di atas tungku.	Alat masak dapat terbalik jika diletakkan langsung di atas burner.
--	--

8 Rekomendasi pengaturan untuk memasak

Besarnya nyala api dapat diatur secara bertahap menggunakan knop pengoperasian perangkat ke level daya yang berbeda dari 1 hingga 9.

Waktu memasak dan level daya bergantung pada jenis, berat, dan kualitas makanan, jenis gas yang digunakan serta material alat masak.

Kiat

- Tips memasak
 - Saat memasak sup, krim, lentil, atau kacang arab, masukkan semua bahan makanan ke dalam alat masak secara bersamaan.
 - Untuk masakan yang digoreng, panaskan minyak terlebih dahulu. Begitu mulai menggoreng, jaga suhu agar tetap stabil dan sesuaikan level daya jika perlu. Saat memasak hidangan untuk beberapa porsi, tunggu hingga suhu kembali tercapai. Balik makanan secara berkala.
- Untuk mengurangi waktu memasak:
 - Gunakan panci presto untuk memasak krim dan kacang-kacangan. Ikuti petunjuk dari produsen untuk menggunakan panci presto.
 - Air harus mendidih sebelum memasukkan mi, beras, atau kentang. Kemudian sesuaikan level daya untuk melanjutkan proses memasak.
 - Gunakan penutup saat memasak nasi dan kentang.

Level memasak – Memasak makanan

9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mendidihkan air ▪ Memanggang dengan teknik au bain marie: kue bolu, puding, puding roti. ▪ Menggoreng pada suhu tinggi: masakan Asia.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Memulai proses memasak: pasta, sup, krim, paella, kacang-kacangan, puding nasi. ▪ Menggoreng dalam minyak: sayuran tempura, kroket, kentang goreng, omelet kentang, schnitzel, makanan beku, pastry. ▪ Menggoreng dengan sedikit minyak: french omelet, steak, sirloin steak stroganoff. ▪ Memanggang, menggoreng: sayuran, daging.

Level me- Memasak makanan masak

- 4-6
- Melanjutkan proses memasak: pasta, sup, krim, paella, kacang-kacangan, pudding nasi.
 - Menggoreng dengan sedikit minyak: hamburger, sosis, salmon panggang, bakso.
 - Merebus, merebus pelan: ragout, goulash, ratatouille.
 - Memasak dengan suhu sedang: saus keju, saus béchamel, pasta carbonara, saus neapolitana, pudding, crepes.
 - Menghilangkan beku pada makanan: makanan beku.
-

Level me- Memasak makanan masak

- 1-3
- Memasak: nasi, paella, kacang-kacangan, pudding nasi.
 - Mengukus: ikan, sayuran.
 - Memanaskan dan menjaga hidangan tetap hangat: makanan siap saji.
-
- 1
- Melelehkan: mentega, cokelat, gelatin, madu, karamel.
-

9 Membersihkan dan merawat

Agar peralatan Anda tetap baik dan berfungsi normal, bersihkan dan rawat secara menyeluruh.

9.1 Bahan pembersih

Produk pembersih yang sesuai dapat diperoleh dari layanan purnajual atau toko online.

PERHATIAN!

Detergen yang tidak sesuai dapat merusak permukaan peralatan.

- ▶ Jangan gunakan bahan pembersih yang keras atau abrasif.
- ▶ Jangan menggunakan sabut kawat.
- ▶ Jangan menggunakan pisau atau benda tajam untuk membersihkan sisa makanan yang mengering dari kompor.
- ▶ Jangan menggunakan pisau atau benda tajam untuk membersihkan sambungan antara logam dengan pelat kaca atau pelat aluminium.
- ▶ Jangan menggunakan perangkat pembersih uap.

9.2 Membersihkan alat

PERHATIAN!

Jika knop pengoperasian dilepas saat perangkat dibersihkan, uap air dapat masuk dan merusak bagian dalam perangkat.

- ▶ Jangan melepas elemen kontrol saat membersihkan alat.

1. Biarkan alat menjadi dingin.
2. Bersihkan dengan spons, sabun, dan air.
3. Keringkan dengan kain yang lembut.

Kiat: Segera bersihkan cairan yang tumpah. Dengan demikian, hal ini akan mencegah sisa makanan menempel dan memudahkan proses pembersihan selanjutnya.

9.3 Membersihkan pembakar

Bersihkan permukaan komponen burner setiap setelah digunakan. Hal ini akan mencegah sisa makanan menjadi hangus.

PERHATIAN!

Komponen burner dapat menjadi rusak jika dibersihkan di dalam mesin pencuci piring.

- ▶ Jangan membersihkan komponen burner di dalam mesin pencuci piring.

Catatan: Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih.

→ "*Bahan pembersih*", Halaman 12

1. Biarkan alat menjadi dingin.
2. Bersihkan dengan sikat nonlogam dan air sabun.
3. Keringkan alat sepenuhnya. Jika terdapat tetesan air atau area yang lembap saat mulai memasak, lapisan enamel dapat menjadi rusak.
4. Pasang komponen burner. Pastikan penutup burner diposisikan dengan benar di atas permukaan kompor.

→ "*Pembakar*", Halaman 8

9.4 Membersihkan tungku

Catatan: Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih.

→ "*Bahan pembersih*", Halaman 12

PERHATIAN!

Tungku dapat menjadi rusak jika dibersihkan di dalam mesin pencuci piring.

- ▶ Jangan membersihkan tungku di dalam mesin pencuci piring.

1. Biarkan alat menjadi dingin.
2. Lepaskan tungku dengan hati-hati.
3. Bersihkan dengan sikat nonlogam dan air sabun. Bersihkan area di sekitar bantalan karet dengan hati-hati. Jika bantalan karet terlepas, tungku dapat menggores kompor.
4. Keringkan alat sepenuhnya. Jika terdapat tetesan air atau area yang lembap saat mulai memasak, lapisan enamel dapat menjadi rusak.

5. Pasang tungku dengan benar.

→ "*Tungku*", Halaman 8

9.5 Pembakar dengan beberapa ring dan permukaan stainless steel

Suhu tinggi dapat menyebabkan pembakar dengan beberapa ring dan permukaan stainless steel menjadi sedikit berubah warna. Hal ini wajar terjadi.

Bersihkan area ini dengan pembersih stainless steel setelah setiap kali digunakan.

Kiat: Gunakan bahan pembersih yang tersedia di layanan pelanggan teknis kami dengan teratur.

PERHATIAN!

Pembersih stainless steel dapat menghilangkan tulisan yang tercetak pada display.

- ▶ Oleh karena itu, jangan menggunakan pembersih stainless steel di area sekitar knop pengoperasian.

10 Pemecahan masalah

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Reparasi yang tidak tepat dapat membahayakan.

- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadi adanya bahaya.

10.1 Gangguan fungsi

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Pengoperasian elektrik umum mengalami gangguan.	Sekering rusak. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa sekering di kotak sekering.
	Sekring otomatis atau pemutus sirkuit arus sisa telah terpicu. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa apakah sekring otomatis atau pemutus sirkuit arus sisa pada kotak sekring telah terpicu.
	Steker kabel tidak terpasang. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hubungkan peralatan ke jaringan listrik.
	Suplai daya gagal. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Periksa apakah penerangan ruang atau peralatan lain di dalam ruang berfungsi dengan benar.
Pengapian otomatis tidak berfungsi.	Sisa-sisa makanan atau kotoran berada di antara pemantik pengapian dan burner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bersihkan ruang antara pemantik pengapian dan burner.
	Komponen burner basah. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keringkan komponen burner dengan hati-hati.
	Komponen burner tidak diposisikan dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posisikan komponen pembakar dengan benar.
	Perangkat tidak dibuatkan grounding, tidak terhubung dengan tepat atau kabel grounding mengalami kerusakan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hubungi teknisi listrik yang berkualifikasi.
Api burner tidak merata.	Komponen burner tidak diposisikan dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posisikan komponen pembakar dengan benar.
	Bukaan pada corong api kotor. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bersihkan dan keringkan bukaan pada corong api.
Aliran gas terlihat tidak normal atau tidak ada kebocoran gas.	Aliran gas ditutup oleh katup penghubung. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Buka katup penghubung.
	Tabung gas kosong. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ganti tabung gas.
Tercium bau gas di dapur.	Knop pengoperasian terbuka. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tutup knop pengoperasian.
	Tabung gas tidak terhubung dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pastikan tabung gas terhubung dengan benar.

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Tercium bau gas di dapur.	Pipa gas pada alat mengalami kebocoran. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tutup katup gas utama. 2. Beri udara pada ruangan. 3. Segera hubungi teknisi instalasi resmi untuk memeriksa sistem gas dan mengeluarkan sertifikat pemasangan. 4. Jangan menggunakan perangkat hingga dipastikan tidak ada kebocoran gas pada pemasangan atau pada perangkat.
Pembakar akan mati begitu knop pengoperasian dilepaskan.	Kenop kontrol tidak ditekan dalam waktu yang cukup lama. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tetap tekan kenop kontrol selama beberapa detik setelah pemantik dinyalakan. 2. Tekan kenop kontrol dengan kuat. <p>Bukaan pada corong api kotor.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bersihkan dan keringkan bukaan pada corong api.

11 Layanan pelanggan

Informasi terperinci mengenai masa dan syarat garansi di negara Anda dapat diperoleh melalui layanan pelanggan atau di situs web kami.

Saat Anda menghubungi layanan pelanggan, Anda memerlukan nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) peralatan Anda.

Data kontak layanan pelanggan dapat Anda temukan di direktori layanan pelanggan atau di situs web kami.

11.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD)

Nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) dapat ditemukan di label tipe perangkat.

Pelat nama dapat ditemukan pada:

- sertifikat perangkat.
- bagian bawah kompor.

Untuk kembali menemukan data peralatan dan nomor telepon layanan pelanggan dengan cepat, Anda dapat mencatat data-data tersebut.

12 Membuang peralatan Anda

12.1 Membuang peralatan lama Anda

Bahan mentah yang berharga dapat digunakan kembali dengan mendaur ulang peralatan.

1. Cabut steker jaringan kabel daya.
2. Potong kabel daya.
3. Singkirkan alat dengan cara yang ramah lingkungan.

Anda dapat mendapatkan informasi terkait jalur pembuangan yang aktual dari agen penjualan atau dari pemerintah desa atau kota.



Perangkat ini diberi label sesuai dengan European Directive 2012/19/EU menyangkut peralatan listrik dan elektronik (peralatan listrik dan elektronik bekas – WEEE). Panduan tersebut menetapkan kerangka untuk pengembalian dan pendaurulangan peralatan bekas yang berlaku di seluruh UE.



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.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company

PT. BSH Home Appliances
APL Tower 20th Floor Suites 7-9
Jl. S.Parman Kav. 28, Tanjung Duren Selatan
Grogol Petamburan, Jakarta Barat, DKI Jakarta
11470
Tlp: 62-21-29346100 Fax: 62-21-29034473



8001246415 (021205) IMKG.511.02.2020 / I.45.BHA7.00305.0418

id1