

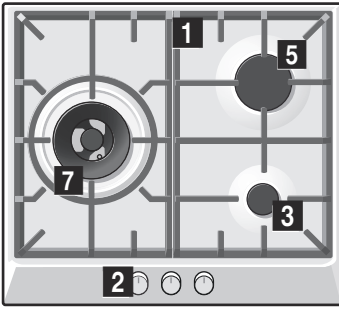
**Gaskochfeld**



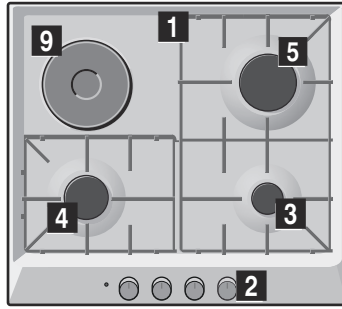
**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung

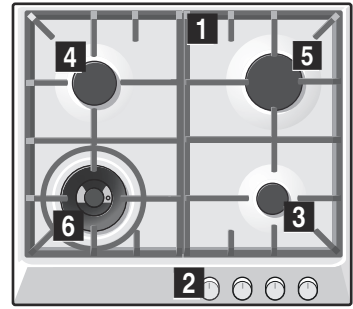
PCC6..B...



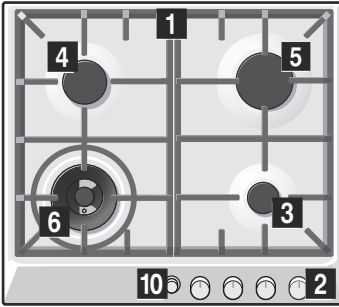
PCY6..B...



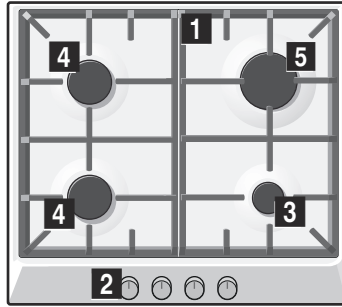
PCH6..B...  
PCH6..C...



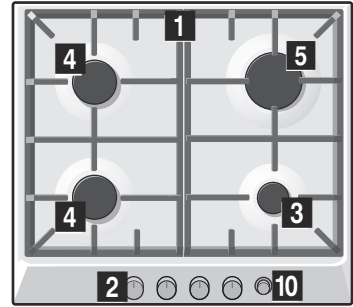
PCH6..M...



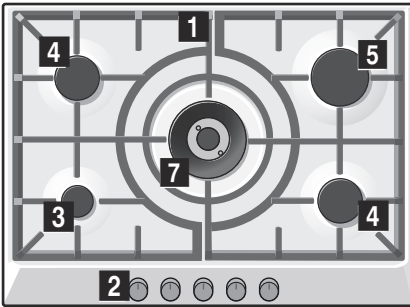
PCP6..B... PCD666DEU  
PCP6..C...



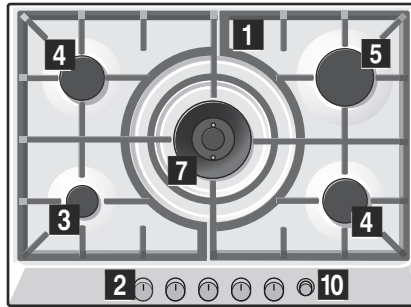
PCP6..M...



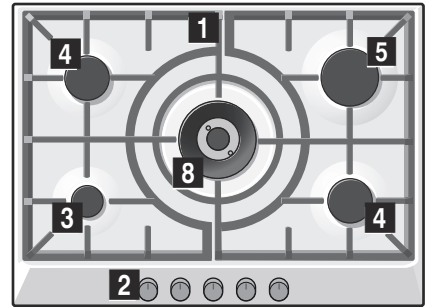
PCQ7..B...  
PCL766DEU



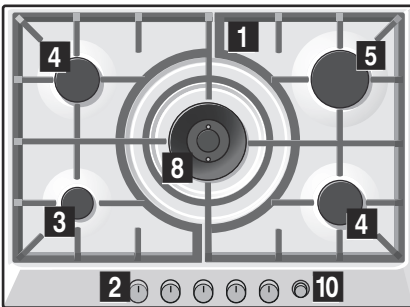
PCQ7..M...



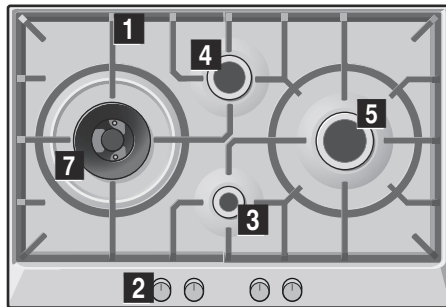
PCR7..B...  
PCR7..C...



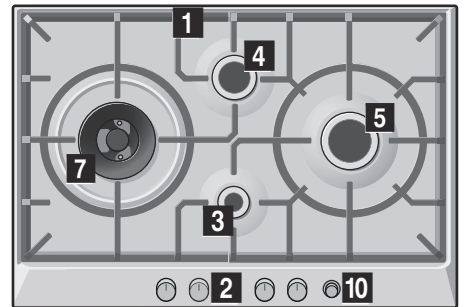
PCR7..M...



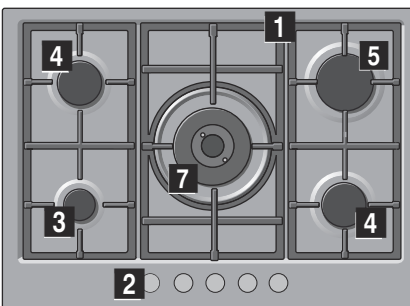
PCI8..B...



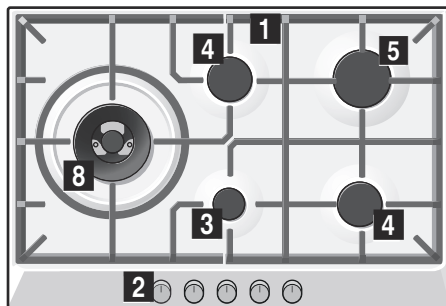
PCI8..M...



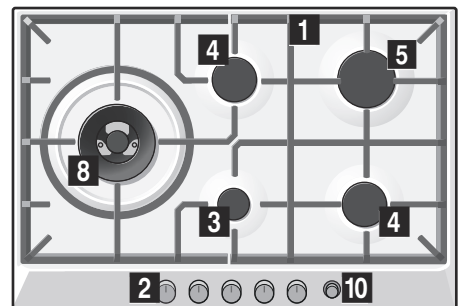
PCQ8..B...



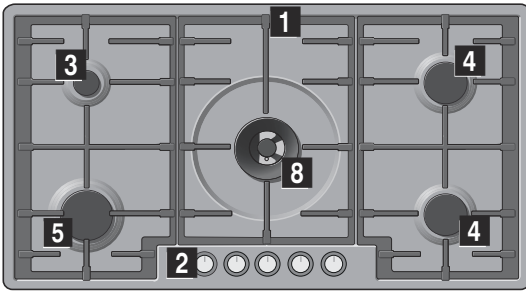
PCS8..B...  
PCS8..C...



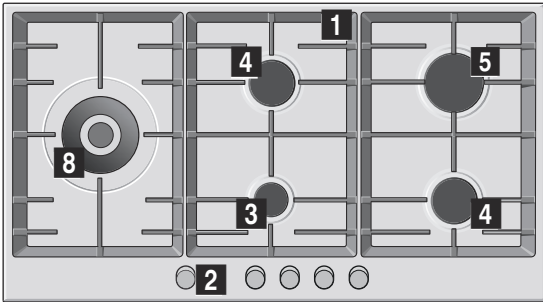
PCS8..M...



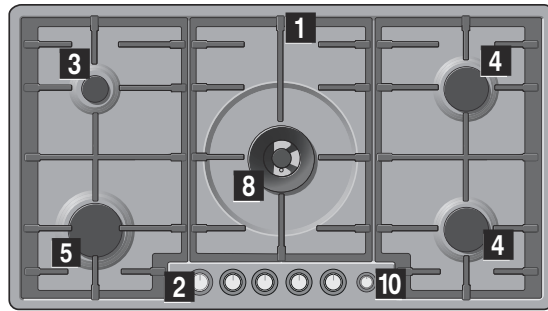
PCR9..B...  
PCR9..C...



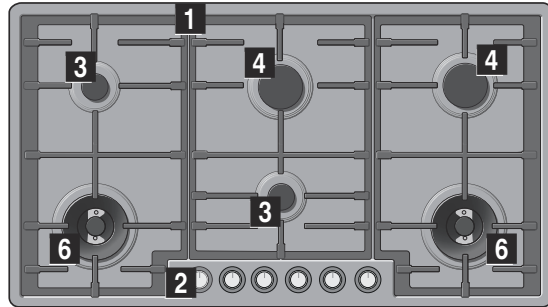
PCS9..C...



PCR9..M...



PCT9..B...  
PCT9..C...



- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Sparbrenner bis 1 kW
- 4** Normalbrenner bis 1,75 kW
- 5** Schnellbrenner bis 3 kW

- 6** Doppelbrenner Wok bis 3,3 kW
- 7** Dreifachbrenner Wok bis 4 kW
- 8** Dualer Doppelbrenner Wok bis 5 kW
- 9** Elektrische Kochplatte 1500 W
- 10** Main Switch

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	4	Geeignete Kochgefäße .....	9
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	6	Hinweise bei der Benutzung .....	9
Zubehör .....	6	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	9
<b>Gasbrenner</b> .....	6	Reinigung .....	9
Anzünden per Hand .....	6	Pflege .....	9
Automatische Zündung .....	7	<b>Störungen beheben</b> .....	10
Sicherheitssystem .....	7	<b>Technischer Kundendienst</b> .....	10
Ausschalten eines Brenners .....	7	Garantiebedingungen .....	10
Leistungsstufen .....	7	<b>Verpackung und Altgeräte</b> .....	11
Hauptschalter / Sperre des Kochfelds (Main Switch) .....	7	Umweltgerecht entsorgen .....	11
Warnhinweise .....	8		
Empfehlungen zum Kochen .....	8		
<b>Elektrische Kochplatte</b> .....	8		
Vor dem ersten Gebrauch .....	8		
Betrieb .....	8		
Hinweise bei der Benutzung .....	8		
Empfehlungen zum Kochen .....	8		
<b>Kochgefäße</b> .....	9		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

## Sicherheitshinweise

**Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.**

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen. Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Geräts weiter.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Abbildungen sind orientativ.

Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle. Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass bei der Installation der Einbauanleitung gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nicht auf Yachten oder in Wohnwagen eingebaut werden.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort genutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

**Alle Installations-, Anschluss-, Regela- und Umstellungsarbeiten auf eine**

**andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der jeweils anwendbaren Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien zuzuwenden.**

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Informationen zur Umstellung auf eine andere Gasart finden Sie in der Einbauanleitung. Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Während des Betriebs, sollte das Gerät nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.

Verwenden Sie keine Abdeckungen oder Kindersicherungen, die nicht vom Hersteller des Kochfelds empfohlen werden. Es kann zu Unfällen kommen, beispielsweise durch

Überhitzung, Entflammung oder Ablösung von Materialteilen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **Gefahr der Verpuffung!**

Bei Ansammlung von unverbranntem Gas in geschlossenen Räumen besteht Verpuffungsgefahr. Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen. Lesen Sie die Warnhinweise bezüglich der Funktionsweise der Gasbrenner aufmerksam durch.

### **Vergiftungsgefahr!**

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut durchlüftet ist, vor allem wenn das Kochfeld in Betrieb ist: halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftung (Abzugshaube). Ein langer und dauerhafter Betrieb des Geräts kann eine zusätzliche oder effizientere Belüftung erfordern: öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistung der Abzugshaube.

### **Verbrennungsgefahr!**

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern.

### **Brandgefahr!**

- Die Kochstellen werden sehr heiß. Brenn- bare Gegenstände niemals auf das Koch- feld stellen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfrei- niger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benut- zen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

- Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzünd- lich. Entfernen Sie sich nicht, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Decken Sie das Kochgefäß zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

### **Verletzungsgefahr!**

- Kochgefäße, die beschädigt sind, die nicht die richtige Größe aufweisen, deren Rand über das Kochfeld hinausragt oder die schlecht aufgestellt sind, können schwere Schäden verursachen. Beachten Sie die Tipps und Warnhinweise zu den Kochgefä- ßen.
- Bei Nässe zwischen dem Boden des Kochgefäßes und der Kochstelle kann das Kochgefäß plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Boden des Kochgefäßes immer trocken halten.
- Beim Auftreten einer Störung stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Geräts ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unse- ren Kundendienst.
- Nehmen Sie keine Arbeiten im Geräteinne- ren vor. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.
- Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Rufen Sie unverzüglich den Kundendienst, damit er ihn repariert oder austauscht.

### **Stromschlaggefahr!**

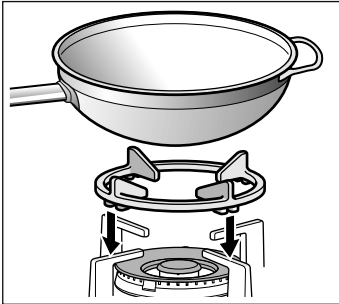
Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reini- gung des Geräts.

# Ihr neues Gerät

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über Ihr Gerät sowie über die Leistung der Brenner.

## Zubehör

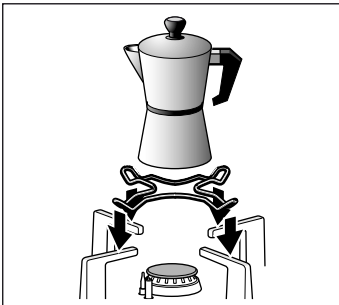
Je nach Modell sind beim Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.



### Zusatzrost Wok

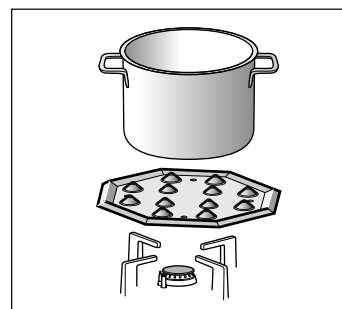
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Wokbrenner und mit Kochgefäßen, die einen gewölbten Boden haben.

Der Gebrauch dieser Kochgefäße kann eine kurzfristige Verformung der Fettauffangschale verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.



### Zusatzrost Kaffeekocher

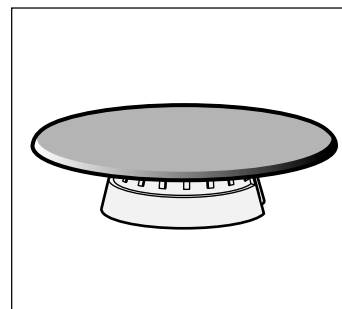
Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.



### Simmer Plate

Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.

Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil.



### Simmer Cap

Brenner, der ausschließlich dem Kochen mit minimaler Leistung dient. Für die Benutzung muss der Sparbrenner herausgezogen und durch den Brenner Simmer Cap ersetzt werden.

### Teilenummer

HEZ298107 Zusatzrost Wok: Gusseisen (4-5 kW)

HEZ298108 Zusatzrost Wok: Gusseisen (3,3 kW)

HEZ298110 Zusatzrost Wok: emailliert

HEZ298115 Zusatzrost Kaffeekocher: Gusseisen

HEZ298114 Zusatzrost Kaffeekocher: emailliert

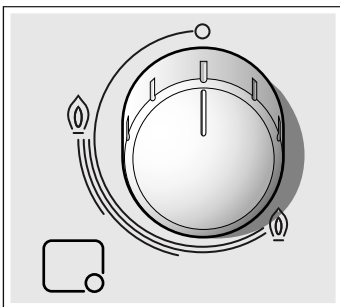
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

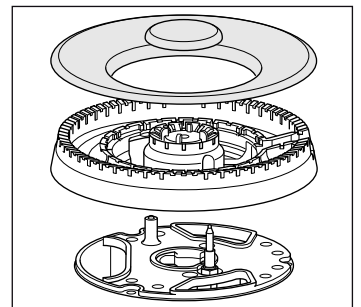
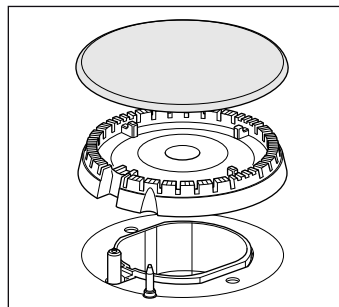
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

## Gasbrenner

An jedem Bedienknebel ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird.



Für einen korrekten Betrieb des Gerätes müssen sowohl die Roste als auch alle Brennerteile richtig aufliegen. Die Brennerdeckel nicht vertauschen.



### Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.
2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.).

## Automatische Zündung

Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position.  
Während Sie den Bedienknebel gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen. Die Flamme wird entzündet.
2. Lassen Sie den Bedienknebel los.
3. Drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position.

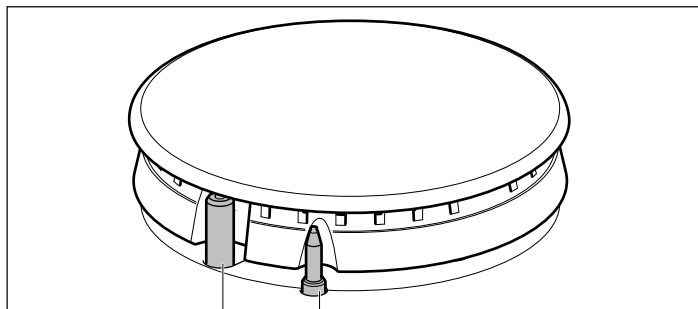
Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

### Gefahr der Verpuffung!

Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

## Sicherheitssystem

Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen.



Zündkerze Thermoelement

Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:




1. Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
2. Halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

## Ausschalten eines Brenners

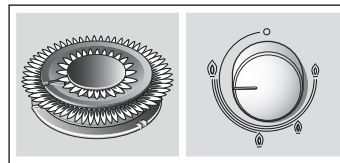
Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

## Leistungsstufen

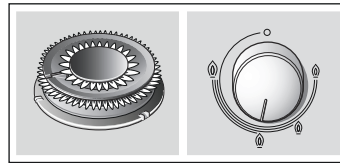
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position		Bedienknebel aus
Große Flamme		Größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
Kleine Flamme		Kleinste Öffnung bzw. Leistung

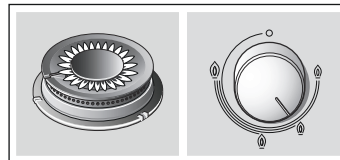
Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden. Die möglichen Leistungsstufen sind:



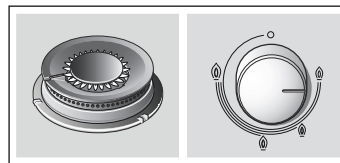
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

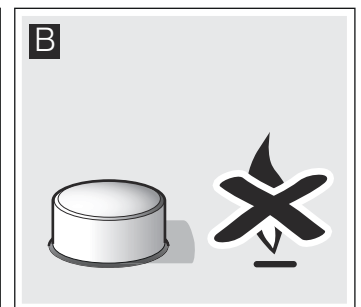
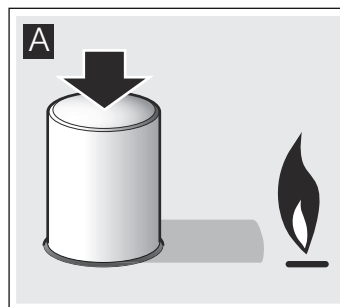
## Hauptschalter / Sperre des Kochfelds (Main Switch)

Je nach Modell ist das Kochfeld mit einem Hauptschalter ausgestattet, der die Hauptgaszufuhr abstellt und alle Brenner zugleich ausschaltet. Der Hauptschalter ist besonders praktisch, wenn Kinder im Haus sind oder wenn Sie aus irgendeinem Grund schnell alle Brenner ausschalten müssen.

### Kochfeld sperren:

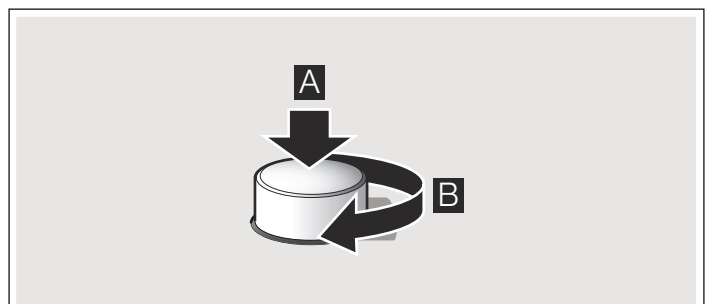
Hauptschalter drücken.

Alle eingeschalteten Brenner gehen aus. Das Kochfeld ist gesperrt.



### Sperre des Kochfelds aufheben:

1. Bringen Sie alle Bedienknebel in die Position Aus.
2. Hauptschalter drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.



Die Hauptgaszufuhr wird geöffnet. Sie können das Kochfeld nun normal benutzen.

## Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.

Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht, drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen funktioniert das Anzünden nicht fehlerfrei. Reinigen Sie sie regelmäßig mit einer kleinen nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

## Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark - Stark	Mittel	Niedrig
Wok-Brenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln	Wiederaufwärmen und Warmhalten von bereits zubereiteten Gerichten und Zubereiten von schmackhaften Gerichten	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Tiefkühlgerichte	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine

## Elektrische Kochplatte

### Vor dem ersten Gebrauch

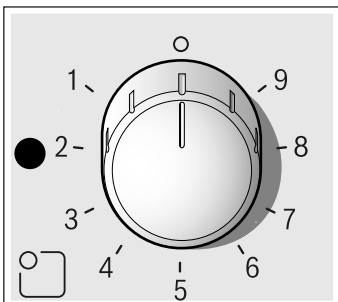
Um den typischen Geruch von Neugeräten zu beseitigen, lassen Sie die elektrische Kochplatte ohne Kochgefäß fünf Minuten auf der höchsten Stufe eingeschaltet. Während des ersten Betriebs können Rauch und Gerüche frei werden, die mit der Zeit verschwinden.

### Achtung!

Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

### Betrieb

Die elektrische Kochplatte wird über einen Schalter gesteuert, mit dem Sie die Leistung einstellen können, die für das zu kochende Lebensmittel geeignet ist.



### Einschalten

Drehen Sie den Schalter nach links, bis die gewünschte Position erreicht ist. Die Betriebsanzeige schaltet sich ein.

Position 1: minimale Leistung

Position 9: maximale Leistung

**Hinweis:** Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten niedrigere Leistungsstufen zu wählen.

### Ausschalten

Drehen Sie den Schalter nach rechts, bis die Position Ausschalten erreicht ist. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus.

### Restwärme

Die elektrische Kochplatte kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

### Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:

- Benutzen Sie Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.
- Benutzen Sie für die Kochstelle passende Kochgefäße. Der Durchmesser des Kochgefäßes sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen und niemals kleiner sein.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten auf die Oberfläche der elektrischen Kochplatte. Benutzen Sie hohe Kochgefäße, wenn Sie mit viel Flüssigkeit kochen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchte Kochgefäße können das Kochfeld beschädigen. Kochen Sie nicht mit feuchten Kochgefäßen.

### Empfehlungen zum Kochen

Die folgenden Empfehlungen sind für Ihre Orientierung. Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- Zubereitung von größeren Gerichten,
- Kochgefäßen ohne Deckel.

Kochmethode	Position
<b>Zerlassen:</b> Schokolade, Butter, Gelatine.	1-2
<b>Kochen:</b> Reis, Béchamel, Ragout.	2-3
<b>Kochen:</b> Kartoffeln, Nudeln, Gemüse.	4-5
<b>Schmoren:</b> Gulasch, Rollbraten.	4-5
<b>Dampfgaren:</b> Fisch.	5
<b>Erwärmen, warm halten:</b> Fertiggerichte.	2-3-4-5
<b>Braten:</b> Schnitzel, Beefsteak, Omelett.	6-7-8
<b>Kochen und Anbraten</b>	9



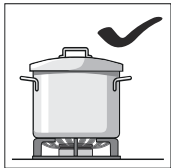
# Kochgefäße

## Geeignete Kochgefäße

Brenner	Mindestdurchmesser des Gefäßes	Höchstdurchmesser des Gefäßes
Wok-Brenner	22 cm	-
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm
Elektrische Kochplatte	14 cm	18 cm

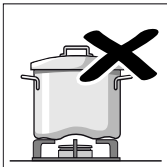
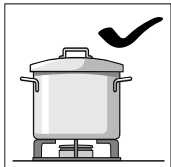
## Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



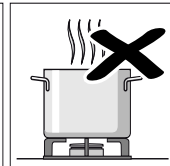
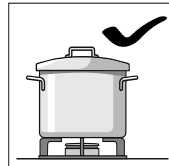
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.

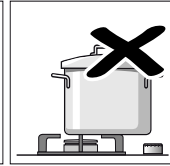
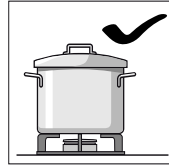


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

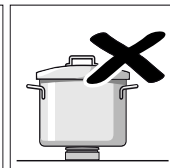
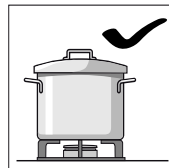


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



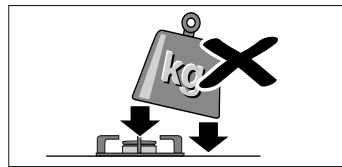
Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfrost und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen.

Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

# Reinigung und Pflege

## Reinigung

Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Reinigen Sie die Oberflächen der Brennereinzerteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später nur schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und der Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Brenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Verteilern platziert sind.

### Achtung!

- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

## Pflege

Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort. So vermeiden Sie, dass Essensreste ankleben und Sie sparen Mühe und Zeit.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen.

Um die Beschichtung der elektrischen Kochplatte zu schützen, tränken Sie diese mit Öl oder einem anderen handelsüblichen Pflegemittel.

Vermeiden Sie es, wenn möglich, dass Salz auf das elektrische Kochfeld gelangt.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen sie ausgesetzt sind, kann sich am Wok-Brenner und an den Zonen aus Edelstahl (Fettauffangschale, Umgebung der Brenner usw.) die Farbe verändern. Das ist normal. Reinigen Sie diese Bereiche nach jeder Benutzung mit einem für Edelstahl geeigneten Produkt.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 464524 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

### Achtung!

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

# Störungen beheben

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst.	Im Hauptbedienfeld prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter durchgebrannt ist.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme.	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Die Brennerteile richtig auf den entsprechenden Brenner auflegen.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Gashahn ist offen.	Gashähne schließen.
	Schlechter Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
	Mögliches Gasleck.	Den Gashahn schließen, den Bereich lüften und sofort einen für die Überprüfung und Zertifizierung der Installation autorisierten Fachmann benachrichtigen. Das Gerät nicht benutzen, bis sichergestellt ist, dass es kein Gasleck an der Installation oder dem Gerät gibt.
Der Brenner schaltet sich sofort nach Loslassen des Bedienknobels aus.	Sie haben den Bedienknobel nicht genügend lange gedrückt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknobel noch einige Sekunden gedrückt halten.
	Die Ritzen des Brenners sind verschmutzt.	Ritzen des Brenners säubern.

## Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanleitung.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 511  
**D** 089 69 339 339  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

### Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

# Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Geräts das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000803349