



BOSCH



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

Kompur tanam gas (Gas hob)

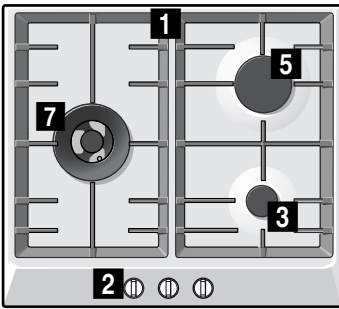
PC.6A....., PC.7A....., PC.9A.....

[id]

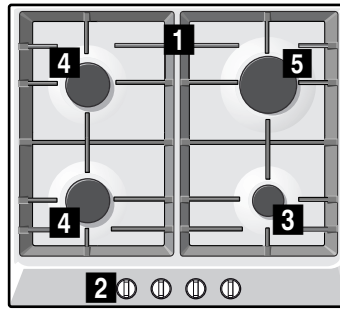
Petunjuk penggunaan

Kompur tanam gas (Gas hob)

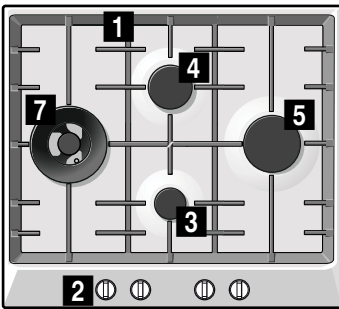
PCC6A.B...



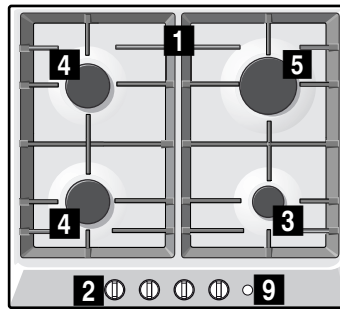
PCP6A.B...
PCP6A.C...



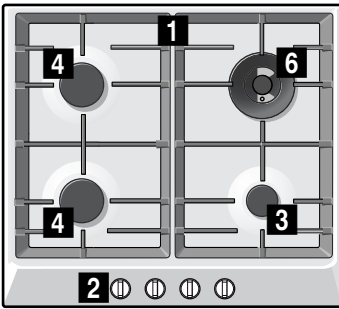
PCI6A.B...



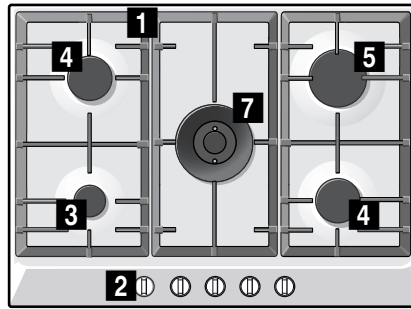
PCP6A.M...



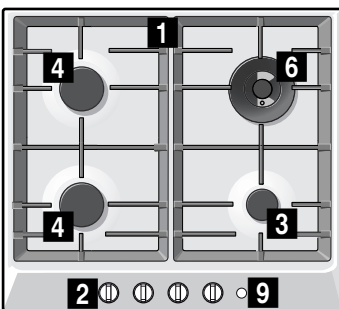
PCH6A.B...
PCH6A.C...



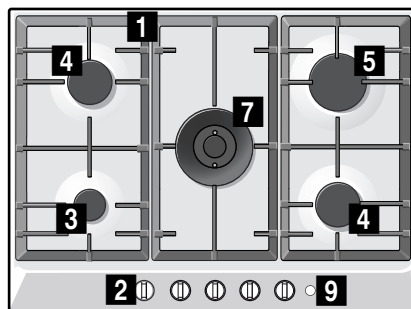
PCQ7A.B...



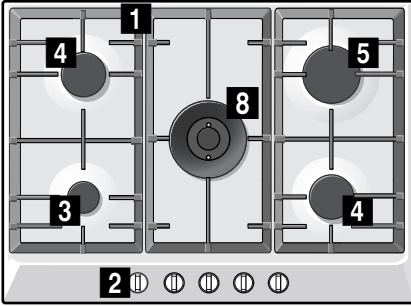
PCH6A.M...



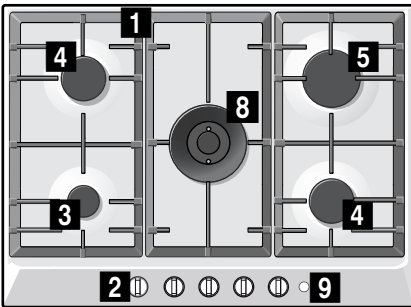
PCQ7A.M...



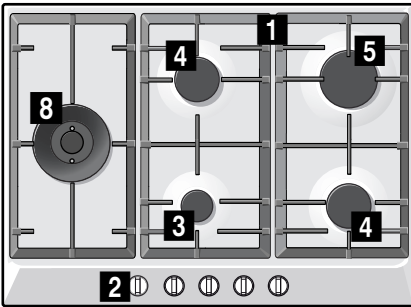
PCR7A.C...



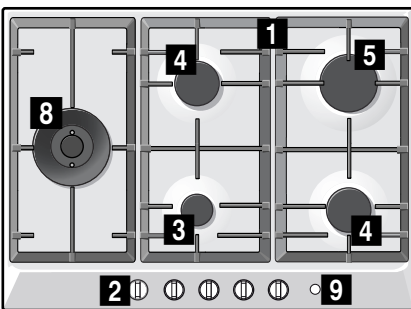
PCR7A.M...



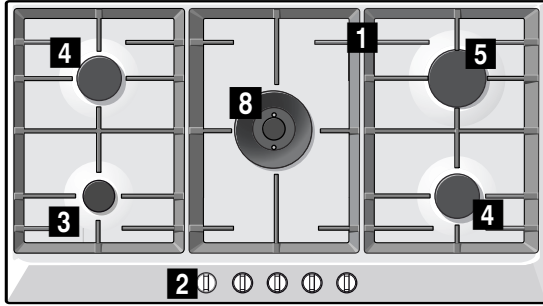
PCS7A.B... PCS7A.L...
PCS7A.C...



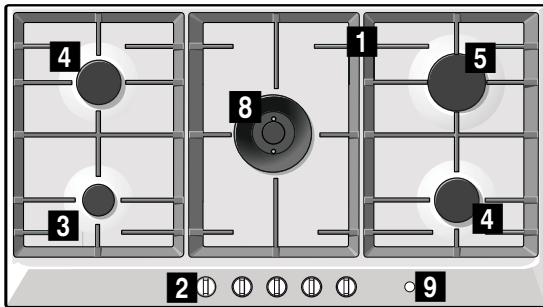
PCS7A.M...



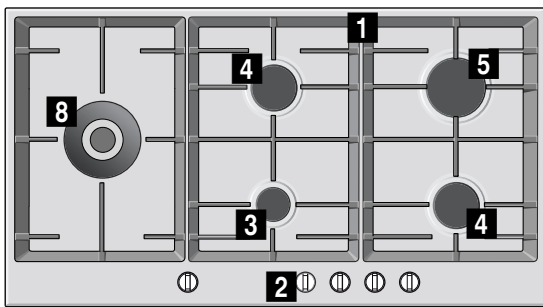
PCR9A.B...
PCR9A.C...



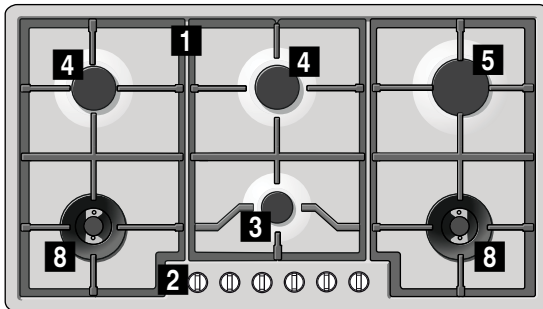
PCR9A.M...



PCS9A.C...



PCT9A.B...
PCT9A.C...



- 1** Dudukan panci
- 2** Kenop pengontrol
- 3** Economy burner dengan output hingga 1 kW
- 4** Burner output standar dengan output hingga 1,75 kW
- 5** Burner output tinggi dengan output hingga 3 kW

- 6** Burner mini wok hingga 3,5 kW
- 7** Burner wok dengan output hingga 4 kW
- 8** Burner dual wok dengan output hingga 5 kW
- 9** Sakelar Utama

Daftar isi

	Penggunaan mesin	4
	Informasi keselamatan yang penting	5
	Mengenal produk anda	6
	Kontrol dan burner	6
	Aksesori	7
	Burner gas	8
	Menyalakan secara manual	8
	Pengapian otomatis	8
	Sistem keamanan	8
	Mematikan burner	8
	Tombol utama/Pengunci kompor (Tombol Utama) ..	8
	Peringatan	8
	Tabel pengaturan dan kiat	9
	Wajan yang sesuai	9
	Petunjuk penggunaan	9
	Tabel waktu memasak	9
	Membersihkan dan maintenance	13
	Membersihkan	13
	Pemeliharaan	13
	Ada storing, apa yang dilakukan?	13
	Customer Service	14
	Ketentuan garansi	14
	Melindungi lingkungan hidup	14
	Pembuangan yang ramah lingkungan	14

Informasi lebih lanjut tentang produk, aksesori, suku cadang pengganti dan layanan dapat dilihat di www.bosch-home.com dan di toko online www.bosch-eshop.com

Penggunaan mesin

Baca petunjuk ini dengan teliti. Anda hanya akan dapat menggunakan alat ini secara aman dan efektif apabila telah membaca petunjuk penggunaan. Petunjuk penggunaan dan pemasangan ini harus disimpan dan diserahkan kepada pembeli ketika alat dijual.

Produsen bebas dari segala tanggung jawab jika persyaratan di dalam panduan ini tidak dipatuhi.

Gambar pada instruksi ini hanya sebagai pedoman.

Jangan buka kemasan pelindung sampai alat terpasang pada unit. Jangan menyalakan alat dengan cara apa pun ketika rusak. Hubungi Layanan Bantuan Teknis kami.

Alat ini adalah tipe kelas 3, berdasarkan peraturan EN 30-1-1 untuk perangkat gas: perangkat built-in.

Sebelum memasang kompor baru Anda, pastikan kompor dipasang sesuai dengan petunjuk penyusunan.

Alat ini tidak dapat dipasang pada kapal atau karavan.

Alat ini harus digunakan pada tempat yang memiliki ventilasi yang baik.

Peralatan ini tidak untuk dioperasikan dengan pengatur waktu eksternal atau kendali jarak jauh.

Semua pengoperasian yang berhubungan dengan pemasangan, penyambungan, penyetelan, dan pengubahan ke dalam tipe gas lain harus dilakukan oleh teknisi yang berwenang, dengan mematuhi semua peraturan, standar, dan spesifikasi yang berlaku dari pemasok gas dan listrik setempat. Beri perhatian khusus pada peraturan ventilasi.

Alat ini menggunakan tipe gas yang telah ditentukan oleh pabrik yang tercantum pada pelat spesifikasi. Jika perlu diganti, konsultasikan instruksi perakitan. Dianjurkan agar menghubungi Layanan Bantuan Teknis untuk mengganti tipe gas lain.

Alat ini dirancang untuk penggunaan di rumah saja, bukan untuk penggunaan komersial atau profesional. Alat ini hanya diperuntukkan untuk keperluan memasak, tidak untuk sistem

pemanas. Garansi hanya akan berlaku jika alat digunakan sesuai dengan kegunaannya.

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan dengan tinggi maksimum hingga 2000 meter di atas permukaan laut.

Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan selama digunakan.

Jangan menggunakan tutup atau penahan pelindung untuk anak-anak yang tidak dianjurkan oleh produsen kompor. Benda-benda tersebut dapat mengakibatkan kecelakaan yang diakibatkan oleh panas yang berlebihan, pemantik, atau terlepasnya bagian material.

Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang-orang dengan cacat fisik, indera, atau mental, atau oleh orang-orang yang kurang pengalaman atau pengetahuan jika mereka diawasi atau diberikan petunjuk tentang cara menggunakan peralatan dengan aman dan memahami bahayanya oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka .

Anak-anak tidak boleh bermain dengan, di atas, atau di sekitar peralatan. Anak-anak tidak boleh membersihkan peralatan atau melakukan pemeliharaan umum kecuali mereka berusia di atas 15 tahun dan diawasi.

Jauhkan anak-anak berusia di bawah 8 tahun dari peralatan dan kabel daya.

Informasi keselamatan yang penting

Peringatan – Bahaya ledakan!

Akumulasi dari gas yang tidak terbakar pada area yang tertutup memiliki risiko ledakan. Jangan biarkan alat terkena angin. Hal ini dapat meledakkan burner. Baca petunjuk dan peringatan pengoperasian burner gas dengan teliti.

Peringatan – Bahaya keracunan!

Dapur akan menjadi panas dan lembap serta menghasilkan produk yang mudah terbakar saat alat gas ini digunakan. Pastikan dapur memiliki ventilasi yang baik, khususnya ketika kompor sedang dioperasikan: jaga celah ventilasi agar tetap terbuka, atau pasang sistem ventilasi (cerobong pembuangan). Penggunaan intens dalam jangka waktu lama memerlukan ventilasi yang lebih efektif atau ventilasi tambahan: buka jendela atau tingkatkan daya sistem ventilasi.

Peringatan – Bahaya luka bakar!

- Pelat pemanas dan area sekitarnya segera memanas. Jangan pernah menyentuh permukaan panas. Jaga anak-anak di bawah 8 tahun agar tidak mendekati alat ini.
- Jika botol gas yang dicairkan tidak tegak, butana/propana cair dapat masuk ke peralatan. Api yang kuat dapat keluar dari pembakar. Komponen dapat rusak dan mulai bocor seiring berjalannya waktu jadi gas dapat keluar dengan tidak terkendali. Keduanya dapat mengakibatkan luka bakar. Selalu gunakan botol gas cair dengan posisi tegak.

Peringatan – Bahaya kebakaran!

- Pelat pemanas akan memanas. Jangan meletakkan benda yang mudah terbakar pada kompor. Jangan menyimpan barang di atas kompor.
- Jangan menyimpan atau menggunakan bahan kimia korosif, produk yang menghasilkan asap, bahan yang mudah terbakar atau produk bukan makanan di bawah atau di dekat alat ini.

- Lemak atau minyak yang terlalu panas dapat menimbulkan kebakaran dengan mudah. Jangan pernah membiarkan lemak dan minyak terlalu panas tanpa pengawasan. Jika minyak atau lemak terbakar, jangan pernah memadamkan api dengan air. Matikan api dengan menutup panci dengan tutup dan matikan kompor.

⚠ Peringatan – Bahaya cedera!

- Panci yang rusak, tidak dalam ukuran yang benar, menggantung di tepi kompor gas atau tidak diletakkan dengan benar dapat mengakibatkan luka serius. Ikuti saran dan peringatan yang disediakan terkait dengan panci masak.
- Perbaikan dengan tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan, dan kabel daya serta selang gas yang rusak hanya boleh diganti, oleh teknisi purna jual terlatih kami. Jika alat ini bermasalah, cabut colokan stopkontak atau matikan sekering pada kotak sekering. Tutup pasokan gas. Hubungi layanan purna jual.
- Jangan gunakan jika kenop pengontrol terlalu keras untuk diputar atau longgar. Segera hubungi layanan purnajual kami untuk memperbaiki/menukar kenop pengontrol.

⚠ Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

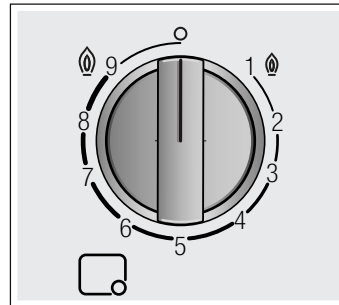
- Jika alat memiliki plug soket dinding shockproof, alat perlu disambungkan ke adaptor yang sesuai untuk menjamin perlindungan earthing pada plug Denmark. Adaptor tersebut (hingga maksimal 13 Ampere) dapat juga diperoleh melalui Layanan Bantuan Teknis (kode diperoleh 616581).
- Jangan membersihkan alat dengan menggunakan pembersih uap.

Mengenal produk anda





Temukan alat dan daya burner pada ikhtisar model. →
Halaman 2

Kontrol dan burner

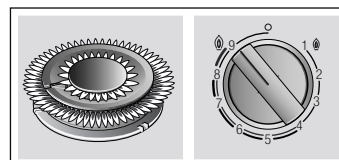
Tiap kenop pengontrol ditandai dengan burner yang dikendalikan. Kenop pengontrol dapat digunakan untuk mengatur output yang diperlukan ke berbagai posisi di antara pengaturan maksimum dan minimum. Jangan mencoba untuk mengatur secara langsung dari posisi 0 ke posisi 1 atau dari posisi 1 ke posisi 0.



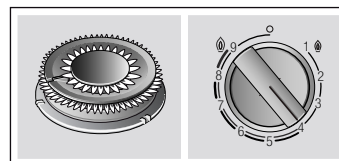
Indikator

	Burner dikendalikan oleh kenop pengontrol
	Burner dimatikan
	Pengaturan daya tertinggi dan pemantik listrik
	Pengaturan daya terendah

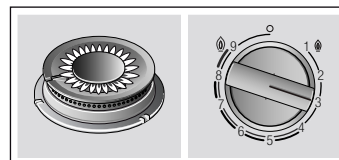
Untuk dua burner api ganda, api dalam dan luar dapat diatur secara terpisah. Tingkat besaran api yang tersedia adalah sebagai berikut:



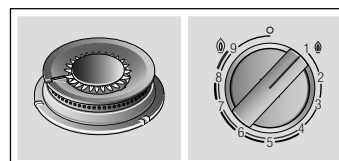
Api dalam dan luar dengan daya penuh.



Api luar dengan daya minimum, api dalam dengan daya penuh.



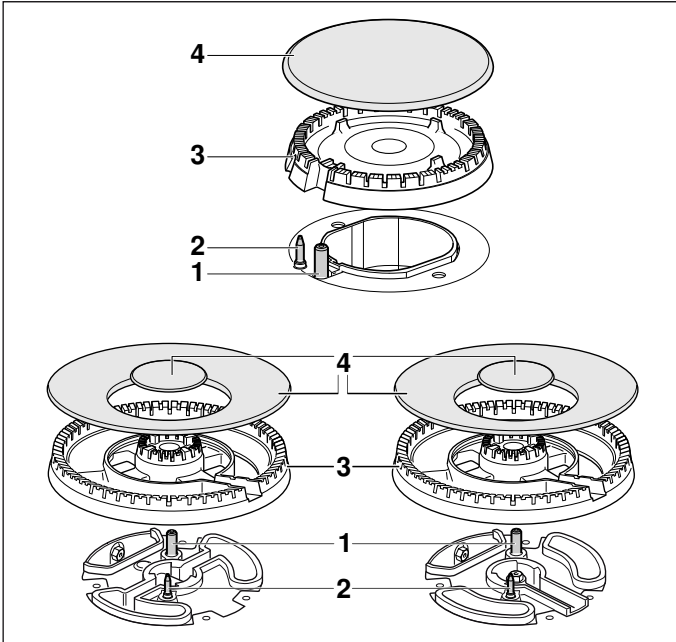
Api dalam dengan daya penuh.



Api dalam dengan daya minimum.

Sangatlah penting untuk memastikan bahwa semua bagian burner danudukan panci dipasang dengan benar agar alat bekerja dengan baik. Jangan menukar burner cap.

Selalu lepas dudukan panci dengan hati-hati. Saat memindahkan dudukan panci, dudukan panci di sebelahnya juga dapat berpindah.



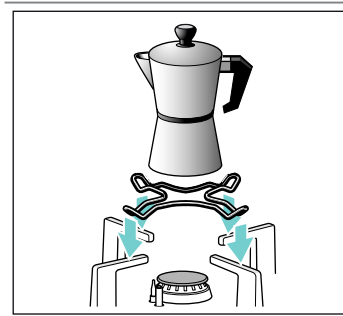
Elemen	
1	Pemantik pengapian
2	Termokopel
3	Burner cup
4	Burner cap

Aksesori

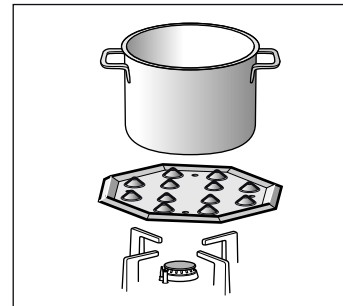
Tergantung pada modelnya, kompor dapat dilengkapi dengan beberapa kelengkapan berikut. Aksesori tersebut juga dapat diperoleh di Layanan Bantuan Teknis.



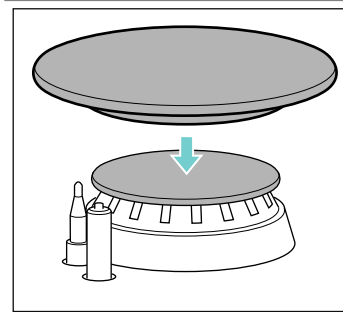
Kisi tambahan untuk wajan
Hanya cocok untuk digunakan pada burner wok. Gunakan alat masak dengan alas bundar.



Kisi tambahan untuk alat pembuat espresso
Hanya cocok untuk digunakan pada burner ukuran terkecil. Gunakan alat masak dengan diameter kurang dari 12 cm.



Simmer plate
Komponen aksesori ini hanya cocok untuk mendidihkan dengan api kecil. Komponen ini dapat digunakan dengan economy burner atau burner output standar. Jika kompor memiliki beberapa burner output standar, disarankan untuk menempatkan pelat simmer pada burner output standar depan kanan atau belakang.
Letakkan komponen aksesori dengan menghadap ke atas pada holder; jangan pernah meletakkan komponen tersebut tepat pada burner.



Simmer cap
Burner cap yang digunakan hanya saat memasak dengan output minimum. Simmer cap harus diletakkan pada penutup untuk economy burner.

Kode

- HEZ298107 Kisi tambahan untuk wajan: Besi cor (4-5 kW)
- HEZ298108 Kisi tambahan untuk wajan: besi cor (burner mini wok)
- HEZ298110 Kisi tambahan untuk wajan: Baja berenamel
- HEZ298115 Kisi tambahan untuk alat pembuat espresso
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ211310 Simmer cap

Produsen tidak bertanggung jawab jika aksesori ini tidak digunakan atau digunakan secara tidak benar.

Burner gas

Menyalakan secara manual

1. Tekan kenop pengontrol untuk burner yang dipilih dan putar berlawanan dengan jarum jam ke pengaturan daya tertinggi.
2. Tahan pemantik (seperti pemantik atau korek api) pada burner.

Pengapian otomatis

Jika alat dilengkapi dengan pengapian otomatis (pemantik pengapian):

1. Tekan kenop pengontrol untuk burner yang dipilih dan putar berlawanan dengan jarum jam ke pengaturan daya tertinggi. Percikan api dihasilkan pada semua burner saat kenop pengontrol ditekan lama. Burner menyala.
2. Lepaskan kenop pengontrol.
3. Putar kenop pengontrol ke posisi yang diinginkan.

Jika burner tidak menyala, matikan dan ulangi langkah-langkah yang dijelaskan di atas. Kali ini, tekan kenop pengontrol lebih lama (hingga 10 detik).

Peringatan – Bahaya ledakan!

Jika burner tidak menyala setelah 15 detik, matikan kenop pengontrol dan buka pintu atau jendela di ruangan. Tunggu setidaknya selama satu menit sebelum menyalakan burner lagi.

Petunjuk: Penting untuk menjaga kebersihan alat. Jika pemantik pengapian kotor, hal ini dapat menyebabkan kerusakan pengapian. Bersihkan pemantik pengapian secara berkala dengan sikat kecil nonlogam. Hati-hati untuk mencegah pemantik pengapian terkena benturan keras.

Sistem keamanan

Kompas ini dilengkapi dengan sistem keamanan (termokopel) yang memutus gas saat burner tiba-tiba dimatikan.

Untuk memeriksa apakah alat ini aktif:

1. Nyalakan burner seperti biasa.
2. Tanpa melepas kenop pengontrol, tekan dan tahan kenop dengan kuat selama 4 detik setelah api menyala.

Mematikan burner

Putar kenop pengontrol yang digunakan searah jarum jam pada pengaturan 0.

Beberapa detik setelah burner dimatikan, suara keras akan terdengar. Ini bukanlah suatu kesalahan - ini berarti alat pengaman sudah tidak lagi beroperasi.

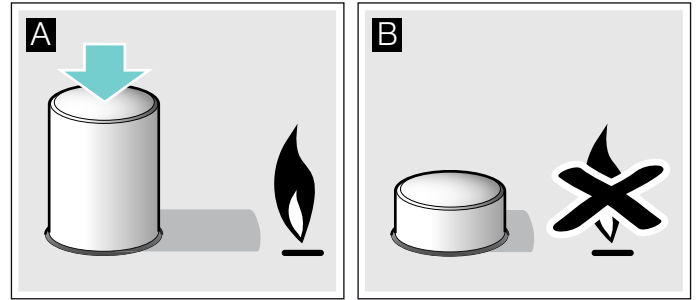
Tombol utama/Pengunci kompor (Tombol Utama)

Kompas mungkin memiliki tombol utama untuk memutuskan pasokan gas utama dan mematikan semua burner pada saat yang sama. Tombol ini sangat praktis jika ada anak-anak di dalam rumah atau, jika untuk keperluan tertentu, semua burner harus dimatikan dengan cepat.

Mengunci kompor:

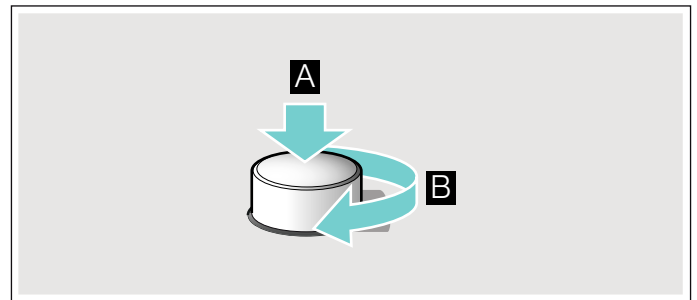
Tekan tombol utama.

Hal ini akan mematikan semua burner yang sedang menyala. Kompas terkunci.



Membuka kunci kompor:

1. Putar semua kenop pengontrol hingga posisi "off".
2. Tekan tombol utama dan putar penuh searah jarum jam.



Pasokan gas utama dihidupkan. Sekarang Anda dapat menggunakan kompas seperti biasa.

Peringatan

Suara desisan lembut yang terdengar ketika burner beroperasi adalah hal yang wajar.

Bau yang keluar dari burner saat pertama kali digunakan adalah hal yang wajar. Hal tersebut bukanlah indikasi adanya risiko apa pun dan bukan karena adanya kerusakan. Gangguan itu nantinya akan hilang dengan sendirinya.

Api berwarna oranye adalah normal. Hal ini disebabkan oleh adanya debu di atmosfer, cairan yang tumpah, dll.

Jika api burner padam secara tiba-tiba, matikan kenop pengontrol burner dan jangan mencoba menyalakannya kembali minimal selama 1 menit.

Tabel pengaturan dan kiat

Wajan yang sesuai

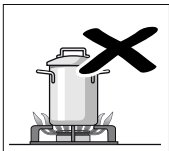
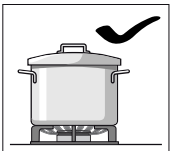
Burner	Diameter minimum alas alat masak	Diameter maksimum alas alat masak
Burner wok	22 cm	- cm
Burner output tinggi	20 cm	26 cm
Burner output standar	14 cm	22 cm
Economy burner	12 cm	16 cm

Alat masak tidak boleh menggantung di tepi kompor.

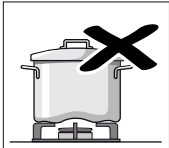
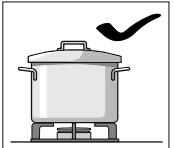
Petunjuk penggunaan

Petunjuk: Saat menggunakan panci atau wajan tertentu, dapat terjadi sedikit perubahan bentuk yang sementara pada permukaan memasak dari baja. Hal ini wajar dan tidak memengaruhi fungsi alat.

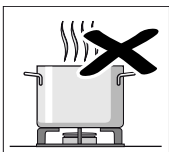
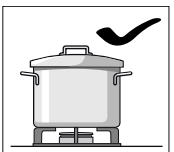
Saran berikut dapat membantu Anda menghemat energi dan menghindari kerusakan pada peralatan masak.



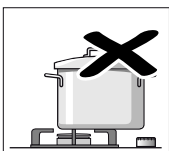
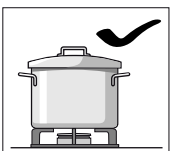
Gunakan panci dengan ukuran yang tepat untuk masing-masing burner. Jangan gunakan panci kecil pada burner besar. Api tidak boleh menyentuh bagian samping panci.



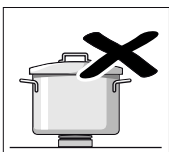
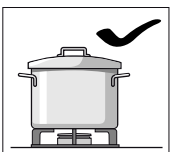
Jangan gunakan panci yang rusak yang tidak dapat diletakkan dengan benar di atas kompor. Panci dapat terjatuh. Hanya gunakan panci dengan dasar yang datar dan tebal.



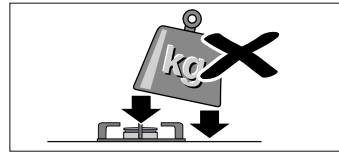
Jangan memasak tanpa menggunakan tutup dan pastikan tutup terpasang dengan tepat. Hal ini akan membuang energi.



Selalu letakkan panci di tengah-tengah burner, tidak pada satu sisi. Jika tidak panci akan terbalik. Jangan meletakkan panci besar di atas burner dekat kenop pengontrol. Benda-benda tersebut dapat rusak akibat suhu yang tinggi.



Letakkan panci pada dudukan panci, jangan pernah meletakkan langsung pada burner. Pastikan dudukan panci dan tutup burner terpasang dengan benar sebelum menggunakan alat.



Panci harus diletakkan hati-hati pada kompor. Jangan memukul kompor dan jangan meletakkan barang yang terlalu berat di atas kompor.

Tabel waktu memasak




Tabel di bawah mencantumkan pengaturan panas optimal dan waktu memasak untuk berbagai jenis makanan. Informasi yang diberikan berlaku untuk makanan empat porsi.

Waktu memasak dan pengaturan panas dapat berbeda bergantung pada jenis makanan, berat dan kualitasnya, pada tipe gas yang digunakan, dan pada material alat masak. Alat masak dengan bahan stainless steel lebih baik digunakan untuk memasak hidangan ini.








Selalu gunakan alat masak dengan ukuran yang sesuai dan letakkan di bagian tengah burner. Informasi mengenai diameter alat masak dapat dilihat di → "*Wajan yang sesuai*"

Informasi pada tabel

Setiap jenis makanan dapat dimasak dalam satu atau dua langkah. Setiap langkah mencantumkan informasi tentang hal berikut:

-  Metode memasak
-  Pengaturan panas
-  Waktu memasak dalam menit

Metode memasak tertera di dalam tabel

-  Merebus hingga mendidih
-  Melanjutkan memasak
-  Membentuk tekanan di dalam panci presto
-  Menjaga tekanan di dalam panci presto
-  Menggoreng dengan panas tinggi
-  Menggoreng perlahan
-  Melelehkan, mencairkan
- * Tanpa tutup
- ** Mengaduk terus-menerus

Petunjuk: Simbol tidak muncul pada alat. Simbol-simbol tersebut digunakan di sini untuk mewakili berbagai metode memasak.

Informasi tentang cara memasak makanan pada burner yang berbeda akan ditampilkan. Disarankan untuk menggunakan burner pertama yang telah disebutkan. Ikhtisar model menjelaskan semua burner pada kompor. → *Halaman 2*

Contoh:

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		

Sup, sup krim

Sup ikan							
Burner output tinggi	12-17		8	7-9		1	5-8
Burner output standar	17-22		8	11-13		1	6-9
Burner wok	10-15		9	4-6		4	6-9

Contoh ini menunjukkan cara memasak sup ikan menggunakan burner dengan output tinggi, burner dengan output standar dan burner wok.

Saat menggunakan burner dengan output tinggi (pilihan yang disarankan), total waktu memasak antara 12 dan 17 menit.

- Langkah 1: Rebus hingga mendidih. Setel pengaturan panas 8 selama 7-9 menit.
- Langkah 2: Lanjutkan merebus. Ubah ke pengaturan panas 1 selama 5-8 menit.

Informasi ini juga berlaku untuk burner lain yang disarankan.

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		

Sup, sup krim

Sup ikan							
Burner output tinggi	12-17		8	7-9		1	5-8
Burner output standar	17-22		8	11-13		1	6-9
Burner wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Krim labu, borscht

Burner output tinggi	30-35		9	10-12		5	20-23
Burner output standar	45-50		9	15-17		6	30-33
Burner wok	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestrone (sup sayuran)

Burner output tinggi	47-52		9	10-12		5	37-40
Burner output standar	57-62		9	10-12		6	47-50
Burner mini wok	43-48		9	8-10		3	35-38

Pasta dan nasi

Spaghetti							
Burner output tinggi	18-22		9	8-10		6	10-12
Burner output standar	20-24		9	10-12		7	10-12

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		

Burner wok	18-22		8	8-10		6	10-12
------------	-------	--	---	------	--	---	-------

Beras

Burner output tinggi	17-22		9	5-7		2	12-15
Burner output standar	18-23		9	7-9		6	11-14
Burner wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Ravioli

Burner output tinggi	9-14		9	4-6		6	5-8
Burner output standar	17-22		8	12-14		8	5-8
Burner wok	10-15		8	5-7		8	5-8

Sayuran dan kacang-kacangan

Kentang rebus (mashed, potato salad)

Burner output tinggi	23-28		9	8-10		5	15-18
Burner output standar	25-30		9	10-12		6	15-18
Burner wok	25-30		7	11-13		5	14-17

Hummus (chickpeas purée)

Burner output tinggi	50-55		9	10-12		4	40-43
Burner mini wok	47-52		8	10-12		7	37-40
Burner wok	47-52		7	10-12		5	37-40

Kacang lentil gunung

Burner output tinggi	40-45		9	8-10		8	32-35
Burner output standar	50-55		9	18-20		6	32-35
Burner wok	45-50		6	20-22		4	25-28

Sayuran digoreng

Burner output tinggi	12-17		7	6-8		6	6-9
Burner mini wok	12-17		7	6-8		5	6-9
Burner dual wok	10-15		7	5-7		5	5-8

Tumis sayuran segar**

Burner wok	6-8		9	6-8			
Burner mini wok	7-8		9	7-8			
Burner output tinggi	6-8		9	6-8			

Keripik

Burner wok	15-20		7	15-20			
Burner output tinggi	15-20		9	15-20			
Burner mini wok	15-20		8	15-20			

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		

Telur

Shakshuka, menemen

Burner output standar	15-20		9	10-12		4	5-8
Burner output tinggi	13-18		8	7-9		3	6-9
Burner dual wok	15-20		6	11-13		4	4-7

Omelette (1 porsi)

Burner output standar	3-5		8	3-5			
Burner output tinggi	2-4		9	2-4			
Burner mini wok	2-4		9	2-4			

Tortilla Spanyol

Burner output tinggi	25-30		9	25-30			
Burner mini wok	20-25		9	20-25			
Burner wok	18-23		9	18-23			

Saus

Saus béchamel**

Economy burner	10-15		6	2-4		6	8-11
Burner output standar	10-15		5	2-4		5	8-11
Burner wok	3-8		5	1-2		5	2-6

Saus blue cheese**

Economy burner	4-6		7	4-6			
Burner output standar	3-5		7	3-5			
Burner dual wok	4-6		3	4-6			

Sauce Neapolitan

Burner output standar	18-23		6	2-4		4	16-19
Burner wok	13-18		7	1-3		5	12-15
Burner mini wok	13-18		8	1-3		6	12-15

Sauce Carbonara

Burner output standar	10-15		6	5-7		3	5-8
Burner output tinggi	8-13		5	4-6		3	4-7
Burner dual wok	10-15		3	10-15			

Ikan

Breaded hake

Burner output tinggi	5-10		8	5-10			
Burner mini wok	5-10		9	2-4		7	3-6
Burner dual wok	5-10		6	5-10			

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		

Salmon panggang

Burner output tinggi	5-10		7	2-4		1	3-6
Burner mini wok	7-12		8	2-4		1	5-8
Burner dual wok	4-9		6	2-4		1	2-5

Remis

Burner output tinggi	5-7		9	5-7			
Burner mini wok	4-6		9	4-6			
Burner wok	4-6		9	4-6			

Daging

Dada daging bebek (x 1)

Burner output standar	6-8		7	6-8			
Burner output tinggi	9-11		7	9-11			
Burner wok	6-8		5	6-8			

Beef tenderloin stroganoff

Burner mini wok	5-10		9	5-10			
Burner output tinggi	8-13		9	8-13			
Burner wok	5-10		8	5-10			

Ayam schnitzel (8 fillet dada ayam)

Burner output tinggi	7-12		9	2-4		6	5-8
Burner wok	7-12		9	2-4		6	5-8
Burner output standar	7-12		9	7-12			

Daging giling

Burner output tinggi	15-20		8	15-20			
Burner output standar	20-25		9	20-25			
Burner mini wok	12-17		9	12-17			

Produk kebutuhan sehari-hari

Kroket beku (x 16) Fish finger beku (x 12)

Burner mini wok	4-8		9	4-8			
Burner output tinggi	6-10		8	6-10			
Burner wok	5-9		8	5-9			

Sosis goreng (x 12)

Burner output tinggi	5-10		9	1-3		7	4-7
Burner output standar	7-12		9	7-12			
Burner wok	5-10		9	1-3		7	4-7

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		
Sosis rebus (x 12)							
Burner output standar	8-13		9	8-13			
Burner wok	9-14		4	9-14			
Burner dual wok	9-14		4	9-14			
Beefburger (4 buah., tebal 1 cm, 110 g)							
Burner output tinggi	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Burner mini wok	3-8	*	9	1-3	*	7	2-5
Burner wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Sayuran beku**							
Burner output tinggi	7-12	*	9	7-12			
Burner mini wok	7-12	*	9	7-12			
Burner wok	5-10	*	9	5-10			
Pizza (8 inch)							
Burner wok	4-8		1	4-8			
Burner mini wok	8-12		1	8-12			
Burner output tinggi	16-20		1	16-20			
Hidangan penutup							
Puding beras**							
Burner output standar	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Economy burner	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Burner wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27
Coklat susu							
Economy burner	10-14	*	1	10-14			
Burner dual wok	12-16	*	1	12-16			
Burner output standar	16-20	*	1	16-20			
Crêpe (x 4)							
Burner mini wok	8-13	*	7	1-3	*	6	7-10
Burner output tinggi	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Burner wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Puding roti (memanggang dengan direndam air)							
Burner output tinggi	25-30		9	10-12		6	15-18
Burner wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Burner dual wok	22-27		9	7-9		7	15-18
Custard**							
Burner output tinggi	3-8	*	5	3-8			
Burner output standar	8-13	*	5	8-13			

Makanan Burner	Waktu total dalam menit	Langkah 1			Langkah 2		
Burner wok	3-8	*	2	3-8			
Sponge cake (memanggang dengan direndam air)							
Burner output tinggi	35-40		9	35-40			
Burner wok	40-45		9	40-45			
Burner mini wok	35-40		9	35-40			

Kiat memasak

- Gunakan panci presto untuk memasak sup krim dan kacang-kacangan. Hal ini akan mengurangi waktu memasak secara signifikan. Jika menggunakan panci presto, ikuti petunjuk dari produsen. Tambahkan semua bahan di awal.
- Selalu gunakan tutup saat memasak kentang dan nasi. Hal ini akan mengurangi waktu memasak secara signifikan. Air harus mendidih sebelum menambahkan pasta, beras atau kentang. Kemudian setel pengaturan panas untuk melanjutkan didihan.
- Panaskan minyak terlebih dulu untuk makanan yang dimasak di wajan. Segera setelah mulai menggoreng, biarkan wajan pada suhu tetap dengan menyetel pengaturan pemanas seperti yang diperlukan. Saat memasak beberapa porsi, tunggu hingga suhu terkait telah kembali tercapai. Balik makanan secara teratur.
- Saat memasak sup, krim, kacang lentil atau kacang Arab, tambahkan semua bahan ke alat masak pada waktu yang sama.

Membersihkan dan maintenance

Membersihkan

Ketika alat telah dingin, gunakan spons untuk membersihkan alat dengan sabun dan air.

Setelah digunakan, bersihkan permukaan bagian burner segera setelah burner dingin. Jika terdapat noda-noda (remah makanan, tetesan minyak, dll.), sekecil apa pun, noda tersebut akan lengket pada permukaan dan akan semakin sulit dibersihkan di kemudian hari. Setiap lubang dan lekuk harus bersih agar api dapat menyala dengan baik.

Gesekan dari beberapa panci dapat meninggalkan sisa logam pada dudukan panci.

Bersihkan burner dan dudukan panci menggunakan air sabun dan gosok dengan sikat nonkawat.

Jika dudukan panci dilengkapi dengan karet penahan, pastikan bagian ini juga dibersihkan. Penahan dapat mengendur dan dudukan panci dapat menggores kompor gas.

Selalu keringkan burner dan penahan panci dengan benar. Tumpahan air atau potongan basah di atas kompor gas saat memasak dapat merusak lapisan enamel.

Setelah membersihkan dan mengeringkan burner, pastikan burner cap dipasang dengan benar pada diffuser.

Perhatian!

- Jangan melepaskan elemen kontrol saat membersihkan alat. Alat dapat rusak jika air masuk ke dalam alat.
- Jangan gunakan pembersih uap. Hal ini dapat merusak kompor.
- Jika kompor dilengkapi dengan panel kaca atau aluminium, jangan pernah menggunakan pisau, pengikis, atau alat sejenis untuk membersihkan bagian yang tersambung dengan logam.

Pemeliharaan

Segera bersihkan cairan setelah tumpah. Hal ini akan mencegah sisa makanan menempel pada permukaan kompor gas dan akan menghemat waktu Anda.

Akibat menahan suhu yang tinggi, burner wok dan area stainless steel (rak pengering minyak, garis luar burner, dll.) dapat berubah warna. Hal ini wajar terjadi. Setelah digunakan, bersihkan area-area tersebut dengan produk yang cocok untuk stainless steel.

Disarankan memakai produk pembersih yang tersedia di Layanan Bantuan Teknis kami (kode 464524) secara teratur.

Perhatian!

Pembersih stainless steel tidak boleh digunakan pada area sekitar kontrol. Simbol (tercetak) dapat dihapus.

Jangan meletakkan cairan asam (misalnya jus lemon, cuka, dll.) di atas kompor.

Ada storing, apa yang dilakukan?

Terkadang gangguan tertentu dapat diselesaikan dengan mudah. Sebelum menghubungi Layanan Bantuan Teknis, perhatikan anjuran berikut:

Kerusakan	Kemungkinan penyebab	Penyelesaian
Sistem kelistrikan umum tidak berfungsi.	Kerusakan sekring.	Periksa sekring pada kotak sekring utama dan ganti sekring apabila terjadi kerusakan.
	Tombol keamanan otomatis atau pemutus arus terlepas.	Periksa panel kontrol utama untuk melihat apakah tombol keamanan otomatis atau pemutus arus terlepas.
Fungsi tombol on otomatis tidak bekerja.	Mungkin terdapat makanan atau produk pembersih di antara pemantik dengan burner.	Ruangan antara pemantik dan burner harus bersih.
	Burner basah.	Keringkan burner cap dengan hati-hati.
	Burner cap tidak dipasang dengan benar.	Periksa tutup burner agar terpasang dengan benar.
	Alat tidak dibumikan, tidak terpasang dengan baik atau dibumikan dengan cara yang salah.	Hubungi teknisi pemasangan.
Api burner tidak merata.	Komponen burner tidak diletakkan dengan benar.	Letakkan komponen pada burner yang sesuai.
	Celah pada burner kotor.	Bersihkan celah pada burner.
Aliran gas tidak normal atau tidak ada aliran gas.	Pasokan gas terhambat oleh keran gas.	Buka semua keran gas.
	Jika gas dipasok oleh tabung gas, pastikan tabung gas tidak kosong.	Ganti tabung gas.

Kerusakan	Kemungkinan penyebab	Penyelesaian
Dapur berbau gas.	Keran gas dibiarkan terbuka.	Matikan keran gas.
	Pemasangan kepala tabung gas yang tidak tepat.	Pastikan kepala tabung gas terpasang dengan baik.
	Kemungkinan kebocoran gas.	Matikan pasokan gas, alirkan udara pada ruangan dan segera hubungi teknisi pemasangan yang berwenang untuk memeriksa dan menjamin pemasangan. Jangan gunakan alat hingga dapat dipastikan tidak ada kebocoran gas pada sambungan atau alat.
Burner segera padam setelah kenop pengontrol dilepas.	Kenop pengontrol tidak ditekan cukup lama.	Setelah burner menyala, tahan kenop pengontrol beberapa detik lebih lama.
	Celah pada burner kotor.	Bersihkan celah pada burner.

Customer Service

Ketika menghubungi Layanan Bantuan Teknis kami, harap sebutkan nomor produk (E-Nr.) dan nomor produksi (FD) alat. Informasi ini terdapat pada pelat spesifikasi yang ada pada bagian bawah kompor dan pada label buku petunjuk pemakaian.

Detail kontak layanan purnajual untuk semua negara dapat ditemukan di direktori layanan purnajual yang dilampirkan.

Tergantung pada profesionalisme produsen. Oleh karena itu Anda bisa yakin bahwa perbaikan dilakukan oleh teknisi layanan terlatih yang membawa suku cadang asli untuk peralatan Anda.


Ketentuan garansi

Dalam suatu kasus yang jarang terjadi saat alat rusak atau tidak sesuai dengan harapan Anda dalam hal kualitas, segera informasikan kepada kami. Agar garansi berlaku, alat tidak boleh dirusak, atau digunakan dengan tidak benar.

Syarat garansi yang berlaku adalah yang ditetapkan oleh kantor perwakilan perusahaan di negara tempat pembelian. Informasi detail tersedia pada toko retail. Bukti pembelian harus ditunjukkan untuk mendapatkan garansi.

Kami berhak untuk mengubah ketentuan.

Melindungi lingkungan hidup

Jika simbol  terdapat pada pelat spesifikasi, perhatikan petunjuk berikut:

Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



Alat ini berlabel sesuai dengan Undang-Undang Eropa Tahun 2012/19/EU tentang peralatan listrik dan elektronik bekas (limbah peralatan listrik dan elektronik - WEEE). Pedoman tersebut menentukan kerangka kerja untuk mengembalikan dan mendaur ulang peralatan bekas sebagaimana yang berlaku di seluruh UE.

Kemasan alat diproduksi menggunakan bahan yang benar-benar diperlukan untuk menjamin perlindungan yang efisien selama pengiriman. Bahan-bahan ini 100% dapat didaur ulang, untuk mengurangi kerusakan lingkungan. Anda juga dapat membantu untuk melindungi lingkungan dengan mengikuti anjuran berikut:

- Buang kemasan pada tempat sampah daur ulang yang sesuai.
- Sebelum membuang alat lama, pastikan alat telah dimatikan. Hubungi pihak berwenang setempat untuk mengetahui alamat pusat pendaurulangan terdekat untuk membuang alat.
- Jangan buang minyak bekas di bak cuci. Kumpulkan di wadah tertutup dan bawa ke tempat pengumpulan yang sesuai atau, jika tidak ada, tempatkan di tempat sampah (limbah ini akan berakhir di tempat pembuangan sampah; hal ini mungkin bukan pilihan terbaik, tapi akan menghindari kontaminasi pada air tanah)



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



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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



9001299014

980123(B)