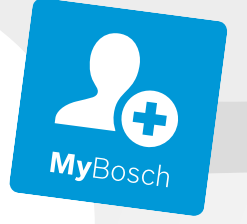




BOSCH

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



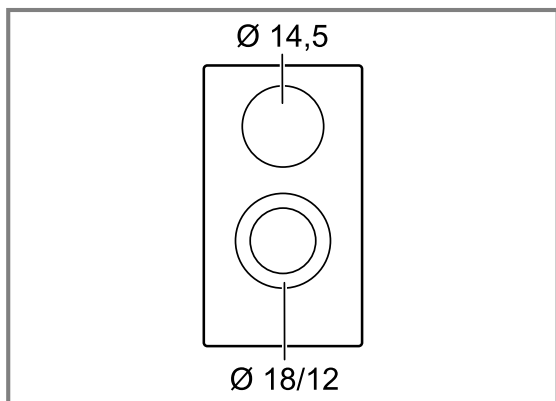
Pişirme bölümü

PKF375CA2E

[tr] Kullanım kılavuzu



PKF375CA2E



Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

| | | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|--|---|
| 1 | Güvenlik | 3 | 5 | Temel Kullanım | 6 |
| 2 | Maddi hasarların önlenmesi | 4 | 6 | Cihazı temizleme ve bakımını yapma | 8 |
| 3 | Çevrenin korunması ve tasarruf | 5 | 7 | Atığa verme | 8 |
| 4 | Cihazı tanıma | 5 | 8 | Müşteri hizmetleri | 8 |

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Talimatları, cihaz üretim bilgilerini ve ürün bilgilerini ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayınız.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Cihaz sıcak olur.

- ▶ Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

- ▶ Ocak kapağı kullanmayınız.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▶ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ **UYARI – Yanma tehlikesi!**

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- ▶ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

Pişirme kabının tutma kolları çalışma sırasında ısınabilir. Tutma kolları ısıtma bölgesi tarafından aydınlatılırsa, tutma kolları özellikle ısınabilir.

- ▶ Pişirme kabı ile her zaman tüm ısıtma alanını kaplayınız.
- ▶ Bir tencere eldiveni kullanınız.

⚠ **UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için

- cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
 - ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa, derhal sigorta kutusundaki sigorta kapatılmalıdır.
 - ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 8*
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir
- ▶ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ **UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.

- ▶ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.

⚠ **UYARI – Boğulma tehlikesi!**

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
 - ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT

Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiği çizer.

- ▶ Pişirme kaplarını kontrol ediniz.
- İçi boş bir pişirme kabının ocakta tutulması kaba veya cihaza zarar verebilir.
- ▶ İçinde malzeme olmayan tencereleri kesinlikle sıcak ocak üzerine koymayınız veya içi boş şekilde ocakta tutmayınız.

Pişirme kaplarının hatalı yerleştirilmesi cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.

- ▶ Sıcak tava veya tencereleri kesinlikle kumanda elemanlarının veya ocak çerçevesinin üzerine koymayınız.

Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.

- ▶ Pişirme bölümü üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.

Isıya karşı dayanıklı olmayan malzemeler, sıcak ocakların üzerinde erir.

- ▶ Ocak koruma folyosu kullanmayınız.

- ▶ Alüminyum folyo veya plastik kaplar kullanmayınız.

2.1 En sık görülen hasarlara genel bakış

Burada en sık görülen hasarları ve bunları nasıl önleyebileceğinize ilişkin ipuçlarını bulabilirsiniz.

| Hasar | Nedeni | Önlem |
|----------|-------------------------------------|--|
| Lekeler | Taşan yemekler | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz. |
| Lekeler | Uygun olmayan temizlik malzemeleri | Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız. |
| Çizikler | Tuz, şeker veya kum | Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız. |
| Çizikler | Pürüzlü tencere veya tava tabanları | Pişirme kabını kontrol ediniz. |

| Hasar | Nedeni | Önlem |
|-----------------|-------------------------------------|--|
| Renk değiştirme | Uygun olmayan temizlik malzemeleri | Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız. |
| Renk değiştirme | Tencerenin aşınması, örn. alüminyum | Tencereleri veya tavaları kaldırarak taşıyınız. |

| Hasar | Nedeni | Önlem |
|-------------------|--|--|
| Konkoid al çatlak | Şeker veya şeker oranı yüksek yemekler | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz. |

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- ✓ Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- ✓ Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- ✓ Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- ✓ Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız.

- ✓ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- ✓ İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- ✓ Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçiniz.

- ✓ Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

Ocakta kalan artık ısıdan faydalanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

- ✓ Kullanılmayan kalan ısı, enerji tüketimini artırır.

4 Cihazı tanıma

Kullanma kılavuzu farklı ocaklar için geçerlidir. Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → [Sayfa2](#)

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.



Ocak gözü şalteri

Ocak gözü şalterleri ile ocak gözlerinin ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz. Ocak gözü şalterleri, ilgili ocak gözü hakkında bilgi sağlayan sembollerle işaretlenmiştir.

| Sembol | Ad |
|--------|--|
| ① | Çalışma göstergesi |
| ☺ | Ocak gözü göstergesi ve kalan ısı göstergesi |
| □ | Ön ocak gözü |
| ◻ | Arka ocak gözü |

4.2 Ocak

Burada ocak gözlerindeki farklı devreye alma işlemlerine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur. Bağlantıları etkinleştirdiğinizde, ilgili ekranlar yanar.

| Ocak gözü | Devreye alınması ve devreden çıkarılması |
|-----------|---|
| ◎ | İki halkalı ocak Devreye alma: Ocak şalterini ◎ sembolüne kadar sağa çeviriniz. Pişirme kademesini ayarlayınız. |

| Ocak gözü | Devreye alınması ve devreden çıkarılması |
|-----------|--|
| | Devreden çıkarma: Ocak şalterini 0'a getiriniz ve tekrar ayarlayınız. Ocak şalterini asla ◎ sembolü üzerinden 0'a çevirmeyiniz. |

4.3 Ocak göstergesi ve kalan ısı göstergesi

Ocakta bir ocak göstergesi ve bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocak sıcak olduğunda, gösterge yanar.

| Gösterge | Anlamı |
|---------------------|--|
| Ocak göstergesi | Açıldıktan kısa süre sonra çalışma sırasında yanar. |
| Atıl ısı göstergesi | Pişirdikten sonra, ocak hala sıcak olduğunda yanar. Not: Az miktarda yemek ısıtılabilir veya küvertür eritebilirsiniz. |

5 Temel Kullanım

5.1 Ocağın açılması ve kapatılması

Ocak gözü şalteri ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

5.2 Ocakların ayarlanması

Ocak gözü şalteri ile ocak gözünün ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

| Pişirme kademesi | |
|------------------|----------------------|
| 1 | En düşük güç |
| 9 | en yüksek performans |

Notlar

- Ocak gözü yanarken görülen koyu alanlar teknik nedenlere bağlıdır. Bunlar ocak gözünün fonksiyonunu etkilemez.
- Isıtma açılarak veya kapatılarak ocak gözünün sıcaklığı ayarlanır. Ocak en yüksek güçte çalışırken bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.
 - Bu sayede hassas parçalar aşırı ısınmaya karşı korunur.
 - Cihaz elektriksiz olarak aşırı yüklenmeye karşı korunur.
 - Daha iyi pişirme talepleri duyulur.
- Çok halkalı ocak gözlerinde iç ısıtma halkalarının ısıtılmaları ve devreye alma ısıtılmaları farklı zamanlarda açılabilir ve kapanabilir.

5.3 Pişirme için ayar önerileri

Burada çeşitli yemeklere yönelik uygun pişirme kademelerine bir genel bakış sunulmuştur. Pişirme süresi yiyeceklerin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişir. Pişirmeye devam kademesi, kullanılan pişirme kabına bağlıdır.

Hazırlık bilgileri

- Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.
- Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.
- Mühürleyeceğiniz yiyecekleri veya kızartma yapılırken fazla sıvı salan yiyecekleri küçük porsiyonlar halinde kızartmanız tavsiye edilir.
- Enerji tasarruflu pişirme için ipuçları. → *Sayfa 5*

Eritme

| Yemek | Pişirmeye devam kademesi | Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi |
|-------------------|--------------------------|---|
| Tereyağı, jelatin | 1 | - |

Isıtma veya sıcak tutma

| | | |
|----------------------------------|-----|---|
| Sulu yemek, örn. mercimek yemeği | 1 | - |
| Süt ¹ | 1-2 | - |

Haşlama veya kısık ateşte pişirme

| | | |
|--------------------------------------|-----|-------|
| Hamur patates köftesi ^{2,3} | 3-4 | 20-30 |
| Balık ^{2,3} | 3 | 10-15 |
| Beyaz sos, örn. beşamel sosu | 1 | 3-6 |

Pişirme, buharda pişirme veya soteleme

| | | |
|--------------------------------------|-----|-------|
| Pirinç, iki katı su ile | 3 | 15-30 |
| Elma dilim patates | 3-4 | 25-30 |
| Tuzlu patates | 3-4 | 15-25 |
| Hamur işleri, makarna ^{2,3} | 5 | 6-10 |
| Sulu yemek, çorba | 3-4 | 15-60 |
| Sebze, taze veya dondurulmuş | 3-4 | 10-20 |
| Düdüklü tencerede yemek | 3-4 | - |

Buğulama

| | | |
|-------------------------|-----|--------|
| Et sarma | 3-4 | 50-60 |
| Buğulanıp kızartılan et | 3-4 | 60-100 |
| Gulaş | 3-4 | 50-60 |

Az yağ ile kızartma

Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.

| | | |
|--|-----|------|
| Şnitzel, sade veya panelenmiş | 6-7 | 6-10 |
| Pirzola, sade veya panelenmiş ⁴ | 6-7 | 8-12 |
| Biftek, 3 cm kalınlığında | 7-8 | 8-12 |

| | | |
|---|-----|-----------|
| Balık ve balık filetosu, sade veya panelenmiş | 4-5 | 8-20 |
| Balık veya balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örn. paneli balık çubukları | 6-7 | 8-12 |
| Tava yemekleri, dondurulmuş | 6-7 | 6-10 |
| Krep | 5-6 | aralıksız |

¹ Yemek kapak olmadan hazırlanmalıdır.

² Su, kapak kapalıyken kaynatılmalıdır.

³ Yemek kapak olmadan pişirilmelidir.

⁴ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

6 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

6.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, online mağazadan veya piyasadan temin edebilirsiniz.

DİKKAT

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- ▶ Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

6.2 Cam seramiğin temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Not: Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → *Sayfa 8*

Gereklilik: Ocak soğuktur.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
 2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Temizleyicinin ambalajındaki temizleme uyarılarını dikkate alınız.
- İpucu:** En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

6.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Pişirme bölümü çerçevesini her kullanımdan sonra, çerçeve kirlendiğinde veya lekелendiğinde temizleyiniz.

Notlar

- Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → *Sayfa 8*
 - Cam kazıyıcı kullanmayınız.
1. Pişirme bölümü çerçevesini sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silin. Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayın.
 2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

7 Atığa verme

7.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz. Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez".

AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

8 Müşteri hizmetleri

İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00

Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında www.bosch-home.com altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

8.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

8.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.





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



9001618327 (050821) REG25

tr