

BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD-SET EHBI 7931



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Transport und Verpackung	Seite 7
Geräteausstattung	Seite 7
Installation	Seite 8
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 10
Reinigung und Wartung	Seite 17
Störungsbehebung	Seite 19
Technische Daten	Seite 20
Garantie / Kundenservice	Seite 20
Entsorgung	Seite 21
EU-Produktdatenblatt	Seite 23

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise



Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses

Gerätes die Bedienungsanleitung sehr

sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein und Kassenbon gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.



HINWEIS:

- Aufgrund stetiger Produktmodifikationen kann Ihr Gerät von dieser Bedienungsanleitung leicht abweichen; Funktionen und Verwendungsmethoden bleiben unverändert.
- Die Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung können vom Originalgerät abweichen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG: Stromschlaggefahr! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Das Kochfeld darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Gebrauches werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten.
- **Induktionshitze!** Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Zubehöre entnehmen oder einschieben wollen.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!

 WARNUNG: Brandgefahr!

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einem Teller abdecken.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller oder Gerät in der Gebrauchsanweisung als geeignete oder im Gerät enthaltene Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

 WARNUNG: Gesundheitsschäden!

Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Gerät nicht verwenden. Sie sollten einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Verwendung erst nach Rücksprache mit dem Arzt.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür installiert werden.
- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür.

- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung (Abschaltautomatik).
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emaille-Schäden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe auf.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des 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** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

Transportieren Sie das Gerät, wenn möglich, in vertikaler Lage. Sichern Sie das Gerät ausreichend und schützen Sie es während des Transportes vor Witterungseinflüssen.

Gerät auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

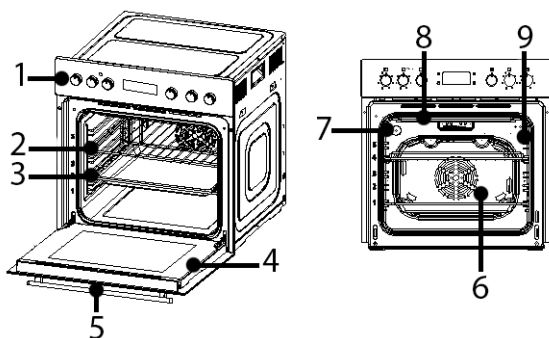
HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „*Reinigung und Wartung*“ beschrieben zu säubern.

Geräteausstattung

Geräteübersicht

Backofen

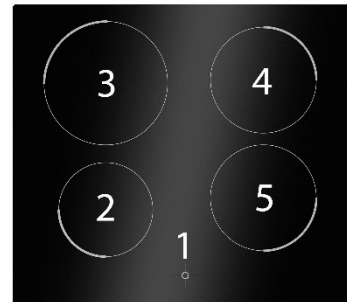


- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1 Bedienblende | 6 Heizlüfter (Gebläse) |
| 2 Grillrost | 7 Lampe |
| 3 Standardblech | 8 Grillheizelement |
| 4 Gerätetür | 9 Seitengitter |
| 5 Türgriff | |

Kochfeld

HINWEIS:

Die aufgeführten Leistungen können je nach Material und/oder Größe des Kochgeschirrs variieren.



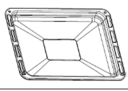
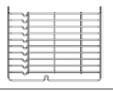
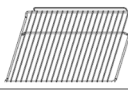
- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Restwärmeanzeige | 4 Ø18.0cm / 1500W - 1800W Booster |
| 2 Ø16.0cm / 1200W-1500W Booster | 5 Ø18.0cm / 1500W - 1800W Booster |
| 3 Ø21.0cm / 2300W - 2600W Booster | |

Funktionsprinzip Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochstelle gestellt wird. Dabei wird nur der Kochgeschirrboden erhitzt, nicht aber die Kochstelle selbst.

Vorteile: *Zeitersparnis, Energiesparend, leichte Reinigung, kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit.*

Lieferumfang

1x Standardblech		1x Seitengitter-Set	
1x Grillrost		Installationsmaterial	

Installation

WARNUNG:

Die Installation sowie der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch einen autorisierten Fachmann ausgeführt werden.

ACHTUNG:

Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, Furniere, Kunststoffbeläge, verwendete Kleber etc. müssen ausreichend hitzebeständig sein.

HINWEIS: Empfehlungen

- Ziehen Sie bei der Installation eine weitere Person zur Hilfe hinzu.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Gerätes die Mulden seitlich am Gehäuse.
- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und mit der gleichen Typenbezeichnung gekennzeichnet sein.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt der Energieverbrauch der Kühlgeräte unnötig.
- Der Herd und das Kochfeld müssen mittig zueinander angeordnet sein.

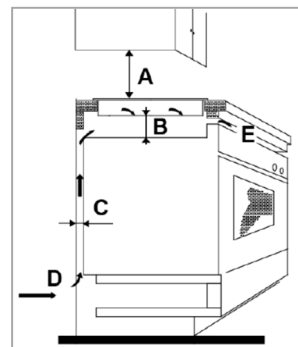
Sicherheitsabstände

ACHTUNG:

Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Halten Sie entsprechende Sicherheitsabstände unbedingt ein!

- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen (D) und (E) dürfen nicht blockiert sein.
- Um eine ausreichende Kühlluftzufuhr zu gewährleisten, dürfen keine Wärmeschutzleisten installiert werden.

- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Haube vorgegeben!
- Unterhalb des Ausschnitts muss ein Mindestabstand verbleiben. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden.



A 760 mm

B 50 mm

C 20 mm (min.)

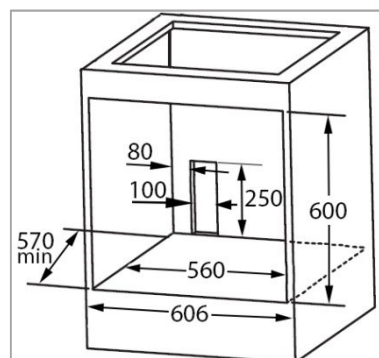
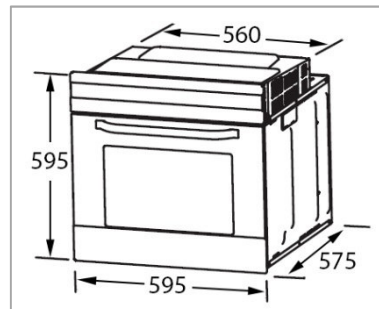
D Lufteintritt 35 mm

E Luftaustritt 5 mm

Backofen- Abmessungen und Schrankausschnitt

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß den Maßskizzen vor.

Abmessungen in mm



Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes vorbereiten

ACHTUNG:

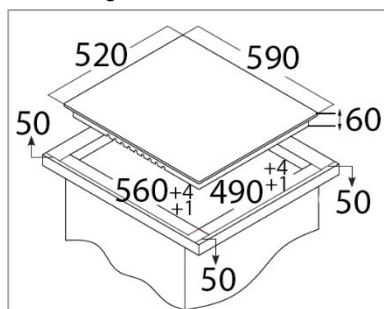
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Die Arbeitsplatte muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten bzw. Feuchtigkeit abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss rundum von min. 50 mm Arbeitsplatte umrahmt sein.
- Die Schnittflächen (Ausschnittkanten) müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes muss gründlich sauber und trocken sein.

Ausschnitt Arbeitsplatte

Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß der Maßskizze vor.

Abmessungen in mm



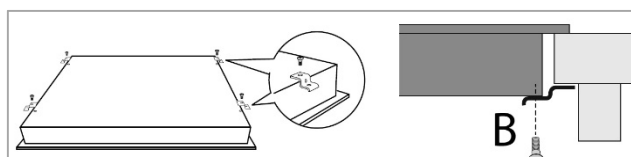
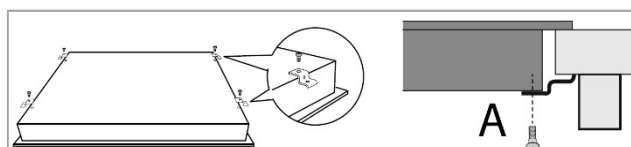
Einbau des Kochfeldes

ACHTUNG:

Legen Sie das Kochfeld mit der Kochfeldoberseite auf eine gepolsterte Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.

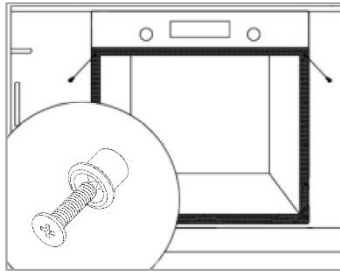
- Kontrollieren Sie zunächst die ab Werk angebrachte Kochfelddichtung am Kochfeldrahmen auf Unversehrtheit und genauen Sitz.

- Setzen Sie das Kochfeld entsprechend der Kochfelddarstellung unter „Geräteübersicht“ und mit dem Anschlusskabel voran, mittig in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte.
- Fixieren Sie das Kochfeld je nach Arbeitsplattenstärke **A** oder **B**, indem Sie die beiliegenden Halteklammern von unten an die vorgesehenen Bohrungen des Kochfeldes ansetzen und mit den Schrauben befestigen.
- Achten Sie darauf, dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.



Einbau des Backofens

- Setzen Sie das Gerät mit dem Anschlusskabel voran ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank.
- Nehmen Sie den Anschluss an das Kochfeld, sowie an das Stromnetz vor, siehe „Elektrischer Anschluss“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht behindert (gebogen, gequetscht oder verdreht) sind.
- Befestigen bzw. sichern Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks.



2x Befestigungs-
löcher befinden
sich links und
rechts im Gerä-
tetürrahmen.

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann

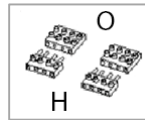
⚠️ WARNUNG:

- Die Installation an das Stromnetz muss gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften erfolgen.
- Der Anschluss an einer Haushaltssteckdose sowie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln sind nicht zulässig.
- Schließen Sie den Schutzleiter an die mit  gekennzeichneten Stellen an.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag oder Brand** führen!
- Die Spannungsversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild (Türrahmen) sowie dem Schaltplan übereinstimmt.
- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (220-240/380-415V 3N~ 50Hz/60Hz) ausgelegt.
- Wählen Sie die Anschlussart gemäß des vorhandenen Herdanschlusses im Haus.
- Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachstehenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der

Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.

- Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten.

Kochfeld mit dem Backofen verbinden



Setzen Sie die Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels **H** in die entsprechende Anschlussdose der Backofen-Steckleiste **O** ein.

Anschlussplan

Schema möglicher Anschlüsse

⚠️ ACHTUNG:

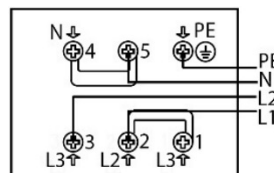
Bei jeder Anschlussmöglichkeit muss der Schutzleiter mit der Klemme **PE**  verbunden werden.

ℹ️ HINWEIS:

L1, L2, L3 = Phase | N = Neutrale Leitung

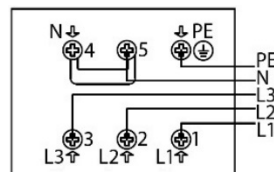
PE  = Schutzleiter

380-415V 2N~ 50Hz/60Hz



4G4.0mm² o. 4G6.0mm²
H05RR-F/H05RN-F/
H07RN-F

380-415V 3N~ 50Hz/60Hz



5G2.5mm²
H05RR-F/H05RN-F/
H07RN-F

Inbetriebnahme / Betrieb

Erstinbetriebnahme

- Reinigen Sie den Backofen-Innenraum mit allen sich darin befindenden Zubehörteilen. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „*Reinigung und Wartung*“ dazu geben.

- Damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen, heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei 250°C (Ober-/Unterhitze) auf.

HINWEIS:

Der dabei auftretende Geruch und eine evtl. leichte Rauchentwicklung sind nicht zu vermeiden. Sorgen Sie deshalb während des Aufheißvorgangs für eine gute Durchlüftung des Raumes.

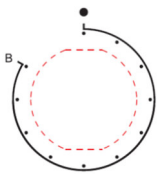
Bedienübersicht



Die detaillierte Beschreibung der einzelnen Bedienelemente entnehmen Sie den nachstehenden Abschnitten.

Kochstellen- Regler

LB1: Kochstellen-Stufenregler



Die Temperatureinstellung der Kochstellen erfolgt für jede Kochstelle separat über den zugeordneten Stufenregler.

ACHTUNG:

Drehen Sie die Stufenregler nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück, anderenfalls werden diese beschädigt.

 = Position der Kochstelle

- = Aus-Position

Leistungsstufen 1 bis 9 + 10 Boosterfunktion

- 1 = niedrigste Stufe (Warmhalten von Speisen)
- 9 = höchste Stufe (schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten)
- 10 = (B) Boosterfunktion*

*Boosterfunktion

Um lange Aufheizzeiten zu umgehen, ist das Kochfeld mit einer Boosterfunktion ausgestattet.

Die einzelnen Kochzonen werden im Handumdrehen auf deren Maximaltemperatur erhitzt und dadurch der Ankochzeitpunkt für z.B. Flüssigkeiten stark verkürzt.

Backofenfunktions- Tasten / Schalter

KB1	Wahlschalter Funktion / Garzeit
KB2	Wahlschalter Temperatur / Systemzeit / Alarmzeit
	Alarmfunktion
	Systemzeit / Zeitschaltuhr
	Backofenbetrieb unterbrechen / abbrechen
	Einstellungen bestätigen / Betrieb starten
	Kindersicherung

LED Display

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen an.

	Alarmfunktion		Zeitschaltuhr
	Kindersicherung		Beleuchtung

Symbole Backofen-Heizelemente

	Oberes äußeres Heizelement		Hinteres Heizelement
	Unteres Heizelement		Oberes inneres Heizelement
	Gebläse		

Einschalten

Nach Anschluss an die Stromversorgung zeigt das Display [0:00] an, stellen Sie zunächst die aktuelle Tageszeit ein (siehe „Systemzeiteinstellung“).

Nehmen Sie die Zeiteinstellung nicht vor, zeigt das Display weiterhin [0:00] an.

Systemzeiteinstellung

-  Wechseln Sie mit der Taste zwischen den Einstellungen - Stunde und - Minute.

Das Display zeigt die Anwahl an:

- *Stundenanzeige blinkt*
- *Minutenanzeige blinkt*

- **KB2** Stellen Sie die Stunden und Minuten durch Drehen des Schalters ein.

-  Bestätigen Sie die Einstellung.

Die Uhr läuft, wenn das Sekunden- Punktsymbol zwischen Stunde und Minute blinkt.

Backofen- Betriebsbedingungen festlegen und Betrieb starten

Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen (Funktion, Garzeit, Temperatur) fest.

HINWEISE ZUM BACKOFEN BETRIEB:

- Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C, ist jedoch Funktionsabhängig.
- Wenn die voreingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und die Temperaturanzeige leuchtet kontinuierlich. **Ideal zum Vorheizen!**
- **Abschaltautomatik!** Wenn Sie keine Garzeit eingestellt haben, schaltet sich der Backofenbetrieb nach 9 Stunden (max. Standardgarzeit) automatisch ab.

- **KB1** Wählen Sie die Backofen-Funktion durch Drehen des Funktionswahlschalters.
Im Display werden die Symbole und die Standardtemperatur der jeweiligen Funktion angezeigt.
- **KB2** Wählen Sie die Backofentemperatur durch Drehen des Temperaturwahlschalters.
-  Drücken Sie die Taste, um den Betrieb zu starten.

Im Display wird die Standardgarzeit [9:00] angezeigt.

- **KB1** Wählen Sie die Garlaufzeit durch Drehen des Schalters zwischen 0:01 – 9:00 Std./Min.

-  Drücken Sie die Taste erneut, um die gewählte Garlaufzeit zu bestätigen.

Im Ofenbetrieb zeigt das Display die Restgarzeit an.

Bestätigen Sie die gewählte Garlaufzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden, setzt der Ofen den Betrieb mit der Standardgarzeit fort.

- ❖  Mit der Taste lassen Sie sich kurzzeitig die Systemzeit anzeigen.
- ❖  Bei Aktivierung der Alarmfunktion, lassen Sie sich mit der Taste kurzzeitig die Alarmzeit anzeigen.
- ❖ Nach Ablauf der Garzeit, schaltet sich der Backofenbetrieb automatisch ab.

Zeitschaltuhr

Zeitschaltuhr verwenden, um die Garzeit zu verzögern und den Betrieb um XX:XX Uhr auszuschalten

Voraussetzung für die Zeitschaltuhr ist, dass die Systemzeit vorab eingestellt wurde.

-  Wechseln Sie mit der Taste zwischen den Einstellungen - Stunde und - Minute.

Das Display zeigt die Anwahl an:

- *Stundenanzeige blinkt*
- *Minutenanzeige blinkt*

- **KB2** Stellen Sie die Stunden und Minuten durch Drehen des Schalters ein.

Bestätigen Sie die Einstellung **nicht** mit der Taste  wie bei der Systemzeiteinstellung, anderenfalls verändern Sie die Systemzeit.

- **KB1** Legen Sie die Backofenfunktion fest.

-  Drücken Sie die Taste, um die Garlaufzeit und Temperatur einzustellen.
- **KB1** Wählen Sie die Garlaufzeit.
- **KB2** Wählen Sie die Backofentemperatur.
-  Drücken Sie die Taste erneut, um den Betrieb zu starten.

Das System berechnet die Garstartzeit automatisch anhand der zuvor eingestellten Zeiten:
Garstartzeit = Garendzeit – Garzeit.

Das Symbol  zeigt die Aktivierung der Zeitschaltuhr an. Während der Wartezeit zeigt das Display die Systemzeit an.

- ❖  Mit der Taste lassen Sie sich kurzzeitig die Garstartzeit anzeigen.
- ❖ Nach Ablauf der Wartezeit, ertönt ein Signal und der Betrieb startet automatisch.

Das Display zeigt den normalen Ofenbetrieb an.

Alarmfunktion

HINWEIS:

Die Alarmfunktion hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Stellen Sie die Alarmzeit vor dem Betrieb ein, währenddessen ist dies nicht möglich!

Nutzen Sie die Funktion z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einer gewissen Zeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

-  Drücken Sie die Taste für die Alarmfunktion.
Die Stundenanzeige blinkt.
- **KB2:** Stellen Sie die Stunden (0-9) ein.
-  Drücken Sie die Taste erneut.
Die Minutenanzeige blinkt.
- **KB2:** Stellen Sie die Minuten (0-59) ein.
-  Bestätigen Sie die Einstellung.
Das Symbol  zeigt die Aktivierung der Alarmfunktion an.

Backofenbetrieb ist **inaktiv**:

Im Display läuft die Restlaufzeit der Alarmfunktion.

- ❖  Mit der Taste lassen Sie sich kurzzeitig die Systemzeit anzeigen.

Backofenbetrieb ist **aktiv**:

Im Display läuft die Restgarzeit.

- ❖  Mit der Taste lassen Sie sich kurzzeitig die Alarmzeit anzeigen.

- ❖ Nach Ablauf der Alarmzeit ertönen mehrere Signaltöne. Drücken Sie eine beliebige Taste, um diese vorzeitig zu beenden.
- ❖  Mit der Taste verlassen Sie die Einstellung oder beenden die Alarmfunktion vorzeitig.

Kindersicherung

Bei Aktivierung der Kindersicherung sind alle Backofenfunktions- Tasten und Schalter für die Bedienung inaktiv.

-   Zum Aktivieren / Deaktivieren halten Sie die Tastenkombination für ca. 3 Sekunden gedrückt.

Das Symbol  zeigt die Aktivierung an.

Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich automatisch zum Betrieb hinzu (außer bei der Funktion ECO). Die Beleuchtung kann auch unabhängig vom Betrieb eingeschaltet werden.

- **KB1** Wählen Sie die Beleuchtung durch Drehen des Funktionswahlschalters.
Das Symbol  zeigt die Anwahl an.
-  Drücken Sie die Taste, um die Beleuchtung einzuschalten.

Backofenbetrieb unterbrechen / vorzeitig beenden und Einstellungen löschen

-  Um den Betrieb zu unterbrechen oder die Einstellungen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste..
 - ..1x um den Betrieb zu unterbrechen:
Die aktuellen Displayanzeigen blinken.
 - ..2x um die aktuellen Einstellungen zu verlassen, der Backofen kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
-  Drücken Sie die Taste, um den Betrieb fortzusetzen oder nehmen Sie einen möglichen Neustart vor.

Backofenbetrieb beendet

Am Ende der Garlaufzeit ertönen mehrere Signaltöne; danach geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus über.

Das Kühlgebläse läuft solange nach bis die Garraumtemperatur (Thermostatnähe) unter 100°C liegt.

- Versenken Sie die Backofenwahlschalter zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung in der Bedienblende.

Kochstellenbetrieb Ein- / Ausschalten

- Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle, siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“.
- Drehen Sie den entsprechenden Kochstellen-Stufenregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperaturstufe.
- Drehen Sie die Stufenregler nach Beendigung des Kochvorgangs wieder auf die Aus-Position zurück.
- Versenken Sie die Kochstellen-Stufenregler zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung in der Bedienblende.

Restwärmeanzeige



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie nicht die Kochstellen solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Nach dem Ausschalten der Kochstellen leuchtet die Restwärmeanzeige der entsprechenden Stelle. Dieses warnt vor Berühren der Zone.

Sicherheitsabschaltautomatik

Die Abschaltautomatik ist eine Schutzfunktion für Ihr Gerät. Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Bedienung in Betrieb, wird die Abschaltautomatik aktiviert. Die Standardzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen entnehmen Sie der nachstehenden Tabelle:

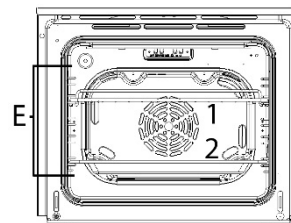
Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Abschaltzeit Std.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zubehör verwenden



ACHTUNG:

Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum, anderenfalls kann die Glasscheibe zerkratzt werden.



Im Garraum befinden sich Seitengitter mit mehreren Ebenen (E) zum Einschieben des Zubehörs 1+2.

Die Zubehöre werden sicher zwischen den Ebenen eingesetzt.

Teleskopauszug (Lieferumfang Modellabhängig)

Es besteht die Möglichkeit das Gerät mit einem oder mehreren Teleskopauszügen nachzurüsten. Bestellen Sie Teleskopauszüge bei Ihrem Händler oder in unserem Online Zubehör-Shop www.bomann-germany.de. Verwenden Sie dabei die Referenznummer, die Sie unter „Technische Daten“ finden.

Auswahl des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG:

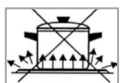
Die Kochoberfläche und der Boden des Kochgeschirrs müssen stets sauber und trocken sein.

Für Induktionskochstellen wird Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr mit dem Hinweis ‚Induktionsherd geeignet‘. Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden. Geeignet oder nicht, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:

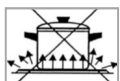
Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr mit etwas Wasser auf. Erscheint in der Kochfeld-Anzeige das Symbol [L], ist das Geschirr für Induktionskochen **ungeeignet**.

Verwenden Sie **kein** Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

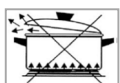
Falsch!



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!



Kochgeschirrboden uneben.
Schlechter Wärmeübergang!



Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!



Durchmesser des Kochgeschirrs stimmt mit dem Durchmesser der Kochstelle überein. Der Geschirrboden liegt vollständig auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

Topferkennung

Die Heizfunktion wird unterbrochen, wenn:

- Kochgeschirr ungeeigneter Größe oder
- aus nicht-magnetischem Material verwendet wird,
- ein Fremdkörper auf dem Kochfeld liegt oder
- das Kochgeschirr heruntergenommen wurde.

In der Kochfeld-Anzeige blinkt das Symbol [L] auf.

Wird nicht innerhalb einer Minute ein geeignetes Kochgeschirr aufgestellt, schaltet sich die Kochzone in den Bereitschaftsmodus.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
	Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zur Reinigung des Backofens.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Einsatz von Heizelementen). Es ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit zur Beschleunigung der Auftauzeit.
	Unterhitze: Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von unten z.B. Pizza.
	Ober-/Unterhitze: Das Heizen erfolgt auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird gleichmäßig von oben und unten an die Speise herangeführt. Eignet sich zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Ober-/Unterhitze mit Umluft: Die von dem oberen und unteren Heizelement erzeugte Wärme wird durch ein zusätzliches Gebläse gleichmäßig verteilt. Ideal zum schnelleren Garen auf mehreren Ebenen.
	Großflächengrill: Das obere innere und äußere Heizelement ist in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von größeren Mengen Grillgut, Steaks, Fisch, Aufläufen, usw.
	Großflächengrill mit Umluft: In Betrieb sind die oberen Heizelemente und die Umluft (Gebläse) für eine schnelle Wärmezirkulation. Das Umluftgrill-System ersetzt bei z.B. der Fleischzubereitung den Drehspeiß.

Symbol	Beschreibung
	Heißluft: Mit einem zusätzlichen Heizelement hinter dem Gebläse werden durch einen heißen Luftstrom die Speisen von allen Seiten gleichmäßig erwärmt. Eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf mehreren Ebenen.
	Kleinflächengrill: Geeignet für eine kleinere Menge Grillgut, Speck, Toast, Fleisch usw. Einzig das obere innere Heizelement wird hier zur Zubereitung genutzt.
	ECO*: Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Die Garraumtemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der übermäßige Wärmeverbrauch wird verringert.

**Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.*

Hinweise zum Backen, Garen und Grillen im Backofen

HINWEIS:

- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.
- Ungeeignet ist Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Dauer der Fertigstellung in Ihren Rezepten sowie die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung.

Backen

- Für gute Backergebnisse wird das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur empfohlen.
- Nach Beenden des Backvorgangs empfehlen wir, dass Backgut für ca. 5 Min. im Ofen ruhen zu lassen.

- Bevor Sie den Kuchen herausnehmen, prüfen Sie mittels eines Holzstäbchens ob er gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haftet kein Teig am Holzstäbchen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen empfehlen wir auf Kochstellen zu braten bzw. garen.
- Beim Braten auf dem Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Aufnahmeebene einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratenflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Grillen

ACHTUNG:

- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür.
- Beaufsichtigen Sie den Grillvorgang, das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Funktionswahlschalter in die entsprechende Position drehen.
- Backofen ca. 5 Minuten vorheizen.
- Pinseln Sie den Grillrost mit etwas Öl ein, damit das Grillgut nicht daran festklebt.
- Schieben Sie ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Ebene, unter dem Rost, ein. Gießen Sie etwas Wasser in das Backblech, um es später leicht reinigen zu können.

Energiespartipps

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkung beim Kochen (gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Kochmulden / Induktionskochfelder

- Nutzen Sie Pfannen und Töpfe mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen, oder etwas größer sein. Zu kleine Pfannen und Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben teilweise den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für geringe Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine erhalten.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Bei Verwendung von Glasdeckel kann nochmals Energie gespart werden, da Sie in den Topf sehen können, ohne den Deckel öffnen zu müssen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit deutlich zu reduzieren und dadurch Energie zu sparen.
- Schalten Sie die genutzten Kochstellen nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine kleinere Leistungsstufe runter.
- Nutzen Sie die Restwärme der Pfanne, Topf und des Gargut. Schalten Sie 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstellen aus.

Backöfen

- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen und Blechen, da diese die Wärme besser leiten.
- Nicht erforderliches Zubehör sollte vor der Nutzung des Gerätes aus dem Backraum entfernt werden.
- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es durch das Rezept gefordert wird.
- Sofern eine Auswahl an Garzeitemperaturen angegeben ist, verwenden Sie immer die niedrigste empfohlene Temperatur.
- Nutzen Sie die Restwärme, in dem Sie kurz vor Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur schalten.
- Sparen Sie Strom! Wenn Sie den Backofen nicht brauchen, schalten Sie Funktionen wie Innenbeleuchtung, Programm, Temperatur aus.
- Backofen nach jeder Anwendung reinigen, um den Reinigungsaufwand so gering wie möglich zu halten. Wir empfehlen biologische Reiniger, um den Backofen zu reinigen.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich vollständig ausschalten und ggf. von der Stromversorgung trennen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.

WARNUNG:

- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung. Die Oberflächen können zerkratzt oder zerstört werden.
- Beachten Sie grundsätzlich die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der Reinigungsmittel.

Reinigung des Kochfeldes

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.

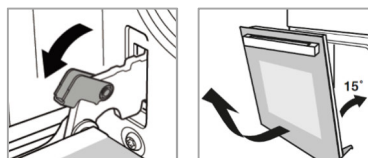
Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen:

Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Schmutz hat sich angesammelt	Warmes Wasser und mit einem Schwamm trockenreiben	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
Ringe und Kalkränder	Warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Mit Glaskeramik-Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und leichteren Zugang zum Backraum, kann die Gerätetür ausgehängen werden.



- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die gegenüberliegenden Haltebügel der Scharniere nach oben.
- Schließen Sie die Gerätetür leicht und heben Sie sie nach oben heraus.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.
- **Klappen Sie die Haltebügel wieder nach unten**, anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

HINWEIS:

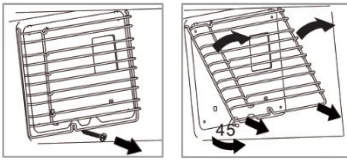
Durch eine Reinigung nach jedem Gebrauch, vermeiden Sie, dass Kochreste, Verschmutzungen beim nächsten Betrieb einbrennen. Die Reinigung ist dann nur mit viel Aufwand möglich.

- Reinigen Sie das Gerät sowie das Zubehör je nach Verschmutzungsgrad und je nach Oberfläche nur mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen, lebensmittelechten Reinigern.
- Weichen Sie stark verschmutzte Stellen mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Wischen Sie Fettrückstände an der um den Garraum umlaufende Dichtung ab.
- Verwenden Sie nach der Reinigung ein weiches saugfähiges Tuch zum trocknen.

Reinigung der Seitengitter

Nehmen Sie die Seitengitter immer dann heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen

wollen. Stark verschmutzte Gitter können Sie im ausgebauten Zustand einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern.

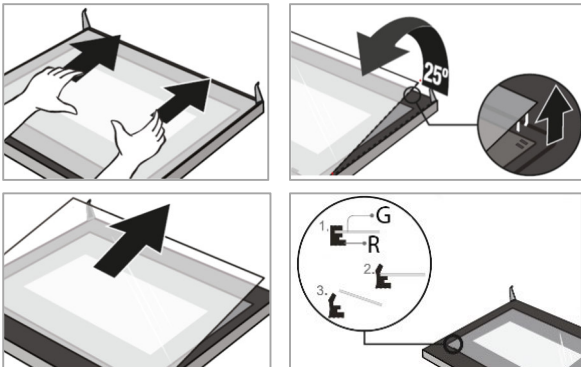


- Lösen Sie die Befestigungsschraube mit einem Schraubendreher.
- Nehmen Sie das Gitter nach oben aus den Aufnahmebohrungen zur Ofenmitte heraus.
- Setzen Sie die Gitter wieder ein und ziehen Sie die Schraube fest, nachdem Sie alles gereinigt und gründlich getrocknet haben.

Reinigung der Glasscheiben

Falls notwendig, reinigen Sie die Innenseiten der Glasscheiben.

- Hängen Sie zunächst die Backofentür aus, siehe „Backofentür aushängen“.



- Legen Sie die Tür, mit der Türoberkante in Ihre Richtung, auf eine gepolsterte Unterlage.
- Drücken die gegenüberliegenden Haltebügel unterhalb des Glases ein, heben Sie das Glas leicht an und nehmen Sie es nach vorne heraus.
- Nehmen Sie dann die mittlere Glasscheibe vorsichtig heraus.
- Setzen Sie die Glasscheiben ordnungsgemäß in umgekehrter Reihenfolge ein, nachdem Sie das Glas gereinigt und gründlich getrocknet haben.
- Hängen Sie die Backofentür wieder ein.

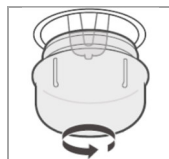
Leuchtmittel auswechseln

⚠️ WARNUNG:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist.
- Lassen Sie die Lampe abkühlen, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. **Verbrennungsgefahr!**

ℹ️ HINWEIS:

Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C: **1 x 25 W - 220-240 V~**



- Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Wechseln Sie das Leuchtmittel.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder fest auf und überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzu rufen

Fehler / Code	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
<i>Gerät funktioniert nicht</i>	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
<i>Beleuchtung funktioniert nicht</i>	Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung, siehe „Leuchtmittel auswechseln“.
<i>Starke Rauchentwicklung</i>	Fettrückstände im Garraum, Ofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen.
<i>Displayanzeige: Er-1</i>	Temperatursensor-Unterbrechung, Stromversorgung kurzzeitig trennen, ggfs. ⇒ Fachmann hinzurufen
<i>Displayanzeige: Er-2</i>	Temperatursensor-Kurzschluss ⇒ Fachmann hinzurufen

ℹ️ HINWEIS:

Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät

haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundenservice (siehe „Garantie / Kundenservice“).

Technische Daten

Elektrischer Anschluss.....

Anschlussspannung: 220-240/380-415V 3N~ 50Hz/60Hz

Leistungsaufnahme:10100 W

Nennstrom:3 x 16 A

Schutzklasse:I / IP20

Abmessung H x B x T / Gewicht.....

Kochfeld Einbaumaß:56.0 x 49.0 cm

Backofen Einbaumaß:60.0 x 56.0 x 57.0 cm

Nettogewicht gesamt:41.6 kg

Zubehör erhältlich

Teleskopauszug-Set:Artikel-Nr. 8 979 310

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EHBI 7931 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

EU-Richtlinie für elektromagnetische

Verträglichkeit 2014/30/EU

Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG

RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & 2015/863/EU

Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.

2. Gegenüber Erstabnehmer gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich oder gemeinschaftlich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten.

3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäßer Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind.

Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.

5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.

6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile

ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.

7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

Im Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren. Die Kostenübernahme für einen Garantieeinsatz eines anderen Kundendienstunternehmens wird nicht anerkannt.

Bevor Sie den Kundenservice anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob möglicherweise ein Bedienungsfehler oder eine andere Ursache der Grund der Funktionsstörung Ihres Gerätes ist.

Dem Kundendiensttechniker muss der freie Zugriff zu dem defekten Gerät ermöglicht werden. Eventuelle Kosten, die dadurch entstehen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Verbrauchers.

Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme des Kundendienstes berechnet der Kundendienst dem Verbraucher das für die erbrachten Dienstleistungen angefallene Zeit- und Wegeentgelt.

Halten Sie zur Reparaturanmeldung die folgenden Informationen bereit:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| • Name und Anschrift | • Gerätebezeichnung |
| • Telefonnummer – Mobilfunknummer | • Kaufdatum |
| • ggf. Faxnummer | • Name, PLZ des Händlers |
| • Emailanschrift | • Fehlerbeschreibung, ggf. angezeigten Fehlercode |

Kundenservice

Telefonische Reparaturannahme:

02152.99 39 111*

Werktags montags bis freitags von 09.00 bis 18.00 Uhr

*(*Kosten laut Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz / oder Mobilfunkanschlüsse)*

Alle Service relevanten Themen, sowie Ersatzteile und Zubehör finden Sie unter:

www.bomann-germany.de/service

Telefonische Reparaturannahme für Österreich:

0820.90 12 48*

*(*Kosten laut Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz / oder Mobilfunkanschlüsse)*



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

 WARNUNG:

Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder es entsorgen.

Informationen an professionelle Nutzer zur Demontage (gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

Kochmulden / Induktionskochfelder

- Eine weitere Wartung durch den Benutzer ist nicht vorgesehen. Demontieren Sie daher nichts am Gerät.
- Für die Reparatur und den Austausch von defekten Teilen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

Backöfen

- Entnehmen Sie das Leuchtmittel wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Für Wartungszwecke kann die Backofentür ausgehängt und wiedereingesetzt werden, die Vorgehensweise entnehmen Sie bitte der Anleitung.
- Eine weitere Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.
- Um defekte Bauteile zu tauschen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Motoren sind fachgerecht durch den Kundendienst gemäß Reparaturanleitung zu wechseln und entsprechend zu entsorgen.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

Informationen zur Demontage in Bezug auf Recycling, Rückgewinnung und Entsorgung am Ende der Lebensdauer des Gerätes

Kochmulden / Induktionskochfelder / Backöfen

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas - und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:
 - eine kommunale Sammelstelle der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger,
 - einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb der ein Rücknahmesystem anbietet,
 - einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt.

EU-Produktdatenblatt

Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EHBI 7931	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Einbauherdes	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Hinten links	Ø	21.0	cm
	Hinten rechts		18.0	
	Vorne rechts		18.0	
	Vorne links		16.0	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.		L	-	cm
		B	-	
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	E _C electric cooking	197.4	Wh/kg
	Hinten rechts		166.3	
	Vorne rechts		166.3	
	Vorne links		190.2	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		E _C electric hob	180.1	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EHBI 7931	
Art des Backofens		Einbau	
Masse des Gerätes	M	32.5	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	70	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0.99	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0.79	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus ⁽¹⁾
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl _{cavity}	94.0	
Energieeffizienzklasse ⁽²⁾		A	

(1) 1 kWh/Zyklus = 3.6 MJ/Zyklus

(2) A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

Geprüft nach: EN 60350-1:2016

EN 60350-2:2018

EN 50564:2011

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 07/2020