

BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD EHC 3557 / EHC 3558



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Auspacken des Gerätes	Seite 6
Geräteausstattung	Seite 6
Installation	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 8
Reinigung und Wartung	Seite 12
Störungsbehebung	Seite 14
Technische Daten	Seite 14
Garantie / Kundenservice	Seite 15
Entsorgung	Seite 16
EU-Produktdatenblatt	Seite 18

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 Kassenschein gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:

- Diese Gebrauchsanweisung ist für verschiedene Ausführungen erarbeitet. Beachten Sie die tatsächliche Ausstattung für die richtige Funktion Ihres Gerätes.
- Darstellungen 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.

- 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 **Erstickengefahr!**

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 Betriebes wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens und der Kochflächen zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können beim Betrieb des Gerätes sehr hoch sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- 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.
-
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
 - Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
 - 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 die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten.
 - **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.

Auspacken des Gerätes

- 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.

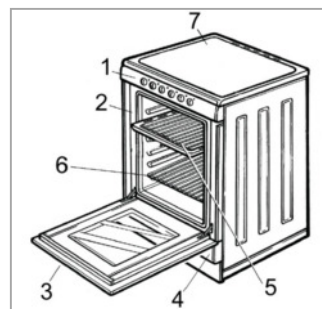
i HINWEIS:

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

Geräteausstattung

Geräteübersicht

Backofen



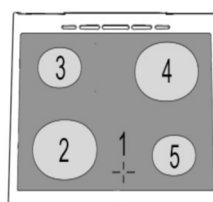
- 1 Bedienfeld
- 2 Backraum
- 3 Gerätetür
- 4 Geschirrwagen
- 5 Backblech
- 6 Grillrost
- 7 Kochfeld

Kochfeld

i HINWEIS:

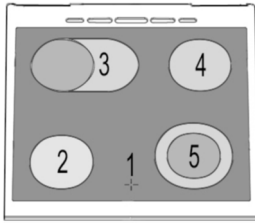
Die aufgeführten Leistungen können je nach Material und/oder Größe des Kochgeschirrs variieren.

Modell EHC 3557



- 1 Restwärmeanzeige
- 2 Ø 18.5 cm / 1700 W
- 3 Ø 15.5 cm / 1200 W
- 4 Ø 18.5 cm / 1700 W
- 5 Ø 15.5 cm / 1200 W

Modell EHC 3558



- 1 Restwärmeanzeige
- 2 Ø 15.5 cm / 1200 W
- 3 Ø 15.5/26.0 cm / 1800 W (Bräterzone)
- 4 Ø 15.5 cm / 1200 W
- 5 Ø 12.5/18.5 cm / 1700 W (Doppelkochzone)

Lieferumfang

1x Backblech, 1x Grillrost, Befestigungsmaterial

Installation

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ ACHTUNG:

- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert sein.
 - Für eine ausreichende Luftzirkulation, halten Sie einen Abstand zur Geräterückseite.
 - Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sicheren und hitzebeständigen Standfläche auf.
 - Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass alle Bedienelemente einfach zu erreichen und die Gerätetür vollständig zu öffnen ist.
 - Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe platziert werden. Der seitliche Abstand zwischen einem Möbel und dem Gerät muss dann jeweils mindestens 30 mm betragen.
 - Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

- Falls das Gerät nicht waagrecht steht, stellen Sie die Schraubfüße entsprechend nach. Drehen im Uhrzeigersinn verkürzt den Gerätefuß, Drehen gegen den Uhrzeigersinn verlängert ihn.

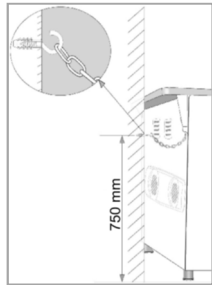
Gerät befestigen

⚠️ WARNUNG:

Befestigen Sie vor Inbetriebnahme das Gerät mit der Wand, anderenfalls könnte das Gerät nach vorne kippen.

📌 HINWEIS: Modellabhängig!

Beachten Sie, dass das Gerät je nach Modell mit ein oder zwei Sicherungsketten ausgestattet sein kann.

- Bestimmen Sie die Position des Gerätes in Übereinstimmung mit den vorgegebenen Mindestabständen.
 - Sichern Sie das Gerät mit den an der Geräterückseite vormontierten Sicherungsketten. Bohren Sie hierzu in einer vom Boden gemessenen Höhe von ca. 750 mm Befestigungslöcher Ø 7 mm an den entsprechenden Positionen in die Wand. Versenken Sie darin die Dübel und drehen Sie die Befestigungshaken ein (im Lieferumfang enthalten).
- 
- Verbinden Sie die Ketten mit den Haken.

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.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag** führen!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Spannungsversorgung 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~ 50/60Hz) ausgelegt.
- 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.
- Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss.
- 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.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse

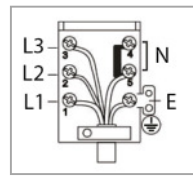
⚠ ACHTUNG:

Bei jeder Anschlussmöglichkeit muss der Schutzleiter mit der Klemme **E** \oplus verbunden werden.

ℹ HINWEIS:

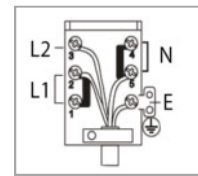
L1, L2, L3 = Phase | N = Neutrale Leitung
E \oplus = Schutzleiter

380-415V 3N~ 50/60Hz



H05 VV-F 5G 1.5mm²

380-415V 2N~ 50/60Hz



H05 VV-F 4G 1.5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

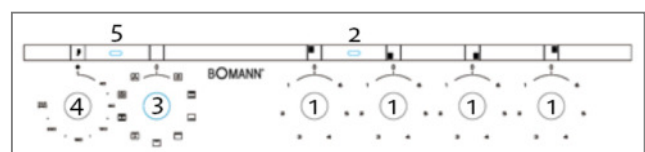
Erstinbetriebnahme

- 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. 40 Minuten bei 200°C auf. Verwenden Sie dazu die Heizfunktion [Ober-/Unterhitze]. Schalten Sie danach auf die Heizfunktion [Grill] für weitere 20 Minuten um.

ℹ HINWEIS:

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

Bedienung



1 Kochstellen-Stufenregler

⚠ ACHTUNG: Modellabhängig!

Drehen Sie den Stufenregler der Doppelkreis- und Bräterzone nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück. Der Regler wird sonst beschädigt.

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

- = Position der Kochstelle
- 0 = Aus-Position
- 1 = niedrigste Stufe (Warmhalten von Speisen)
- 6 = **Modell EHC 3557** höchste Stufe (schnelles
- 9 = **Modell EHC 3558** Erwärmen, Schnellkochen, Braten)

2 Kochstellen Betriebs-Kontrollleuchte

Die Betriebs-Kontrollleuchte zeigt den Betrieb der Kochstellen an. Sie leuchtet auf, sobald eine Kochstelle in Betrieb genommen wird und erlischt, wenn alle Stufenregler auf die Aus-Position zeigen.

3 Backofen-Funktionswahlschalter

Der Funktionswahlschalter dient zum Einstellen der Heizart. Um eine Funktion einzustellen, drehen Sie den Schalter, bis das Symbol für die gewünschte Heizart nach oben zeigt.

4 Backofen-Temperaturwahlschalter

△ ACHTUNG:
Drehen Sie den Temperaturwahlschalter nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück. Der Schalter wird sonst beschädigt.

Der Temperaturwahlschalter dient zum Einstellen der Backofentemperatur. Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 40°C bis 240°C.

5 Backofen Temperatur-Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte zeigt den Heizbetrieb an. Erlischt die Leuchte, ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

Während des Betriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Beim Nachheizen leuchtet die Kontrollleuchte (Thermostat-Funktion).

i HINWEIS:

Falls es das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgeheizten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der Kontrollleuchte erfolgen.

Backraumbelichtung

Die Backraumbelichtung schaltet sich automatisch zum Betrieb hinzu. Die Beleuchtung kann auch unabhängig vom Betrieb separat über den Funktionswahlschalter eingeschaltet werden.

Zubehör verwenden

△ ACHTUNG:

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

Im Garraum befinden sich Aufnahmeebenen zum Einschieben des Zubehörs. Die Zubehöre werden sicher zwischen den Ebenen eingesetzt.

Geschirrfach

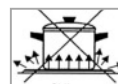
Das Fach unterhalb des Backofens dient zur Aufbewahrung des Zubehörs.

Auswahl des Kochgeschirrs

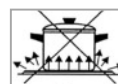
Falsch!

△ ACHTUNG:

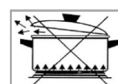
Die Kochoberfläche und der Boden des Kochgeschirrs müssen stets sauber und trocken sein.



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!

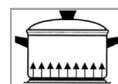


Kochgeschirrboden uneben.
Schlechter Wärmeübergang!



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.

Ein- und Ausschalten

...des Backofens

Der Backofen ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet. Das Backen kann mit Ober-, Unter-, Grill-Hitze und Heißluft erfolgen. Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen fest.

- Bringen Sie den Backofen-Funktionswahlschalter in die entsprechende Position.
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
- Zum Ausschalten des Backofens sind beide Schalter wieder auf die Aus-Position zu drehen.

...der Kochstellen

- Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.
- Drehen Sie den entsprechenden Kochstellen-Stufenregler auf die gewünschte Temperaturstufe.
- **Doppelkreis- und Bräterzone (Modellabhängig)**
Durch Drehen des jeweiligen Stufenreglers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (über Stufe 9 hinaus), wird über einen Schaltpunkt hinaus die zusätzliche Heizzone hinzu geschaltet. Die Temperaturstufe kann jetzt gewählt werden.
- Drehen Sie die Stufenregler nach Beendigung des Kochvorgangs wieder auf die Aus-Position zurück.









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.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
0	Aus-Position: Ausschalten des Backofens.
	Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann unabhängig vom Betrieb eingeschaltet werden, z. B. zur Reinigung des Backraums.
	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.
	Unterhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Unterhitze. Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von unten.
	Oberhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Oberhitze. Die Wärme wird nur von oben an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von oben oder zum Warmhalten.
	Grill: Nur das Grillheizelement ist in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von Fleisch, Aufläufen, Toast usw.
	Grill mit Umluft: Der Grillheizkörper und die Umluft sind eingeschaltet. Dies ermöglicht eine Beschleunigung des Grillprozesses.
	Umluft: Bei dieser Beheizungsart wird die von Ober- und Unterhitze erzeugte Wärme durch ein zusätzliches Gebläse gleichmäßig verteilt. Ideal zum schnelleren Garen.
	Heißluft: Mit einem zusätzlichen Heizelement hinter dem Gebläse werden durch einen heißen Luftstrom die Speisen von allen Seiten gleichmäßig erwärmt. Eignet sich zum gleichzeitigen Backen auf mehreren Ebenen.

Symbol	Beschreibung
	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.

Hinweise zum Backen, Garen und Grillen im Backofen

i 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 Minuten 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.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Betriebes möglichst selten.
- Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorgangs. Schalten Sie den Ofen wenige Minuten vor Ablauf der Gar-/ Backzeit aus. So gart Ihr Backgut noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochstelle auf.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochstelle sollten gleich groß sein.

- Decken Sie das Kochgeschirr auf der Kochstelle, wenn möglich, immer mit einem Deckel ab.
- Schalten Sie die Kochstellen vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.

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. den Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.
- 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.

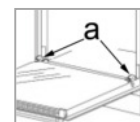
⚠️ WARNUNG:

- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdüner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.
- 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.

- Klappen Sie die Haltebügel (a) der Scharniere an beiden Seiten nach oben.



- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann 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 (a) wieder nach unten**, anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

ℹ️ 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.

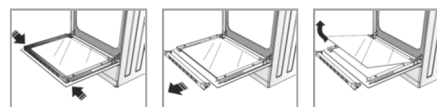
- Reinigen Sie das Gerät sowie das Zubehör je nach Verschmutzungsgrad und je nach Oberfläche nur mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen, lebensmittelechten Reinigern.
- Weichen Sie stark verschmutzte Stellen mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Wischen Sie Fettrückstände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

Reinigung des Kochfeldes

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

Reinigung der Glasscheibe

Falls notwendig, reinigen Sie die Innenseite der Glasscheibe.



- Öffnen Sie die Backofentür.
- Entnehmen Sie die Halterungsleiste, indem Sie seitlich der Leiste die Nasen für die Entriegelung eindrücken und die Leiste entnehmen.

Backofentür aushängen

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

- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

- Nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig nach vorne aus der Halterung heraus.
- Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein und drücken Sie die Halterungsleiste auf, nachdem Sie das Glas gereinigt und gründlich getrocknet haben.

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!**

HINWEIS:

Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C: **1 x 15 W, 230 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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Beleuchtung funktioniert nicht	Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung.	Überprüfen Sie das Leuchtmittel, siehe „Leuchtmittel auswechseln“.
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum.	Backofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen.

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

Modell	EHC 3557	EHC 3558
Abmessungen H x B x T / Gewicht		
Geräteabmessung	86.0 x 50.0 x 61.0 cm	86.0 x 60.0 x 61.0 cm
Backofen- Innenraum	ca. 31.5 x 34.5 x 40.0 cm	ca. 31.5 x 44.5 x 40.0 cm
Nettogewicht	35.0 kg	41.0 kg
Elektrischer Anschluss		
Leistungsaufnahme	7.700 W	8.200 W
Netzspannung / Frequenz	220-240/380-415V 3N~ 50/60Hz	220-240/380-415V 3N~ 50/60Hz
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A
Schutzklasse	I / IP20	I / IP20

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich die Geräte EHC 3557 und EHC 3558 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befinden:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU

Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG

RoHS-Richtlinie 2011/65/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, höhe-

re 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
- Telefonnummer – Mobilfunknummer
- ggf. Faxnummer
- Emailanschrift
- Gerätebezeichnung
- Kaufdatum
- Name, PLZ des Händlers
- Fehlerbeschreibung, ggf. angezeigten Fehlercode

Kundenservice

Telefonische Auftragsannahme: 02152.99 39 111
Werktags montags bis freitags von 09.00 – 18.00 Uhr

Sollten Sie außerhalb der Garantie ein Ersatzteil benötigen, können Sie dies auch bei uns bestellen:

Internet: www.bomann-germany.de

→ *Rubrik:* Zubehör-Shop

Telefonische Auftragsannahme für Österreich:

0820.90 12 48*

(*aus dem österreichischen Telefonnetz max. 0.20 Euro/Min.)

Stand: 03/2017



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 bitte an den Kundendienst.
- 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 öffentlichen 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	Wert	Einheit
Brand			BOMANN	BOMANN	
Modellkennung			EHC 3557	EHC 3558	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines freistehenden Herdes		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlungskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Hinten links	∅	15.5	15.5 / 26.0	cm
	Hinten rechts		18.5	15.5	
	Vorne rechts		15.5	12.5 / 18.5	
	Vorne links		18.5	15.5	
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	-	26.0	cm
		B		15.5	
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	EC _{electric cooking}	193.0	193.0	Wh/kg
	Hinten rechts		194.0	193.0	
	Vorne rechts		193.0	194.0	
	Vorne links		194.0	193.0	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	193.5	193.3	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	BOMANN	
Modellkennung		EHC 3557	EHC 3558	
Art des Backofens		Standherd	Standherd	
Masse des Gerätes	M	35.0	41.0	kg
Zahl der Garräume		1	1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	Strom	
Volumen je Garraum	V	43	56	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}	0.69	0.75	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0.68	0.74	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}	93.2	93.7	
Energieeffizienzklasse (2)		A	A	

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

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

BOMANN®
C. Bomann GmbH
www.bomann-germany.de

Stand 08/19