BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD-SET EHBC 7930

Bedienungsanleitung/Garantie

CE

Inhalt

Einleitung ..... Seite 3
Allgemeine Hinweise ..... Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät ..... Seite 4
Transport und Verpackung ..... Seite 6
Geräteausstattung ..... Seite 6
Installation ..... Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb ..... Seite 10
Reinigung und Wartung ..... Seite 17
Störungsbehebung ..... Seite 19
Technische Daten ..... Seite 19
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.

i 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.

i 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 Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- 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. Im Brandfall Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher oder eine Löschdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

- 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.
- 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 Transports vor Witterungseinflüssen.

Gerät auspacken

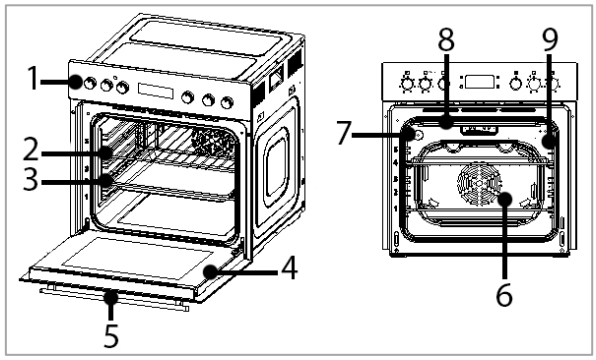
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich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

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

Geräteausstattung

Geräteübersicht

Backofen

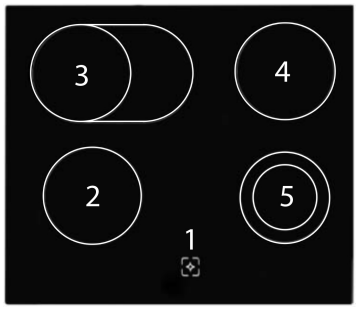


1 Bedienblende
2 Grillrost
3 Standardblech
4 Gerätetür
5 Türgriff
6 Heizlüfter
7 Lampe
8 Grillheizelement
9 Seitengitter

Kochfeld

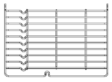
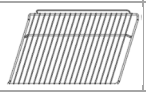
HINWEIS:

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



1 Restwärmeanzeige
2 Ø15.5 cm / 1200 W
3 Ø16.5/27.0 cm / 900/1100 W – Bräterzone
4 Ø15.5 cm / 1200 W
5 Ø15.0/19.0 cm / 700/1000 W – Doppelkreiszone

Lieferumfang

1x Standardblech		1x Seitengitter-Set	
1x Grillrost		Montageschrauben	

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.

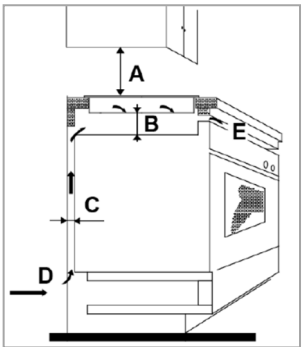
- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und mit der gleichen Typenbezeichnung gekennzeichnet sein.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt der Energieverbrauch der Kühlgeräte unnötig.
- Der Herd und das Kochfeld müssen 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.

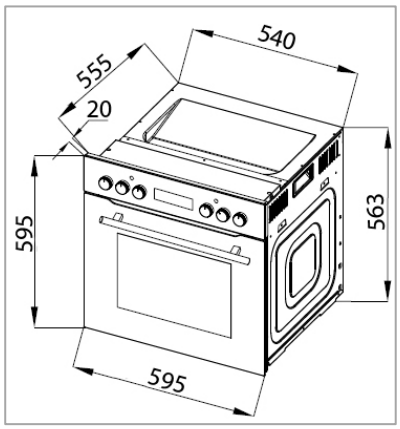


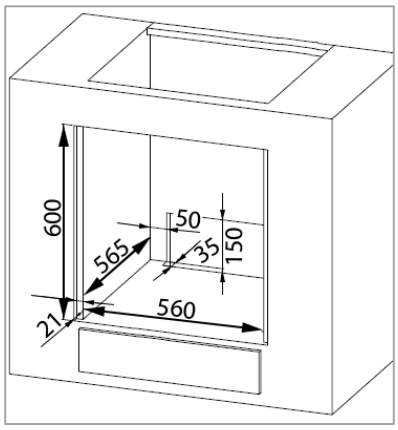
A 760 mm
B 50 mm
C 20 mm (min.)
D Lufteintritt 35 mm
E Luftaustritt 5 mm

Backofen- Abmessungen und Schrankausschnitt

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß den Maßskizzen vor.

Abmessungen in mm





Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes vorbereiten

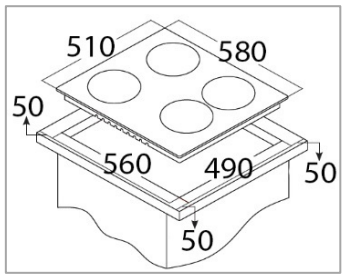
△ ACHTUNG:
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Die Arbeitsplatte muss waagerecht 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

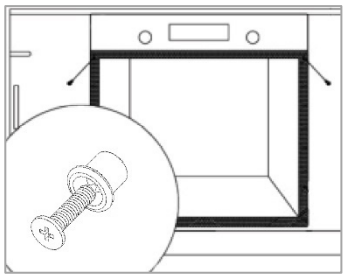
△ ACHTUNG:
Legen Sie das Kochfeld mit der Kochfeldoberseite auf eine gepolsterte Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Kontrollieren Sie zunächst die ab Werk angebrachte Kochfelddichtung am Kochfeldrahmen auf Unversehrtheit und genauen Sitz.
- Bringen Sie die beiliegenden Halteklammern mit den Schrauben in den vorgesehenen Bohrungen seitlich des Kochfeldes an.
- Setzen Sie das Kochfeld entsprechend der Kochfelddarstellung unter *„Geräteübersicht“* und mit dem Anschlusskabel voran, mittig in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte.

- 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 Umbauschrankes.



2x Befestigungslöcher befinden sich links und rechts im Gerätetürrahmen.

Elektrischer Anschluss

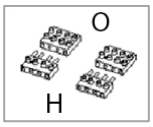
HINWEISE FÜR DEN AUTORISIERTEN FACHMANN!

⚠ 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 (220-240/380-420V 3N~ 50/60Hz) 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

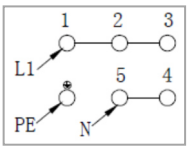
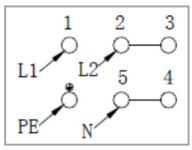
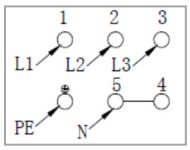
△ ACHTUNG:

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

HINWEIS:

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

PE ⏚ = Schutzleiter

220-240V~ 50/60Hz	380-420V 2N~ 50/60Hz	380-420V 3N~ 50/60Hz
		
H05 VV-F3G min. 4mm²	H05 VV-F4G min. 2.5mm²	H05 VV-F5G min. 2.5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

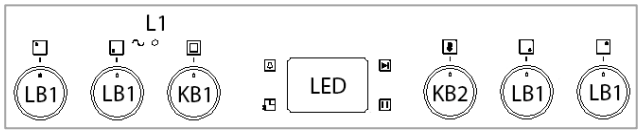
Erstinbetriebnahme

- 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. 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 Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung des Raums.

Bedienübersicht



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

Kochstellen- Regler / Kontrollleuchte

LB1: Kochstellen-Stufenregler

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

ACHTUNG:

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

- = Position der Kochstelle
- **0** = Aus-Position
- **1** = niedrigste Stufe (Warmhalten von Speisen)
- **6** = höchste Stufe (schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten)
- = Schaltpunkt für Doppelkreis- und Bräterzone

L1: 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.

Backofenfunktions- Tasten / Schalter

KB1: Backofen-Funktionswahlschalter

KB2: Backofen-Temperatur/Garzeit -Wahlschalter

K1: Einstellmodi: Alarm / Temperatur / Garzeit

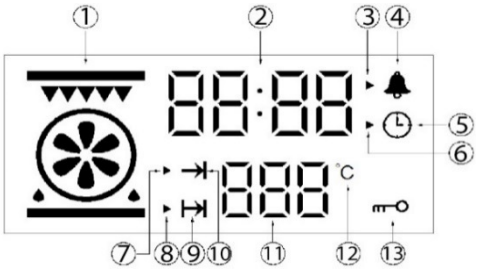
K2: Einstellmodi: Systemzeit / Zeitschaltuhr

K3: Starten des Backofenbetriebs

K4: Unterbrechen/Abbrechen des Backofenbetriebs

K3+K4: Kindersicherung

LED Display



(1) Backofenfunktionen (aktive Heizelemente)*
(2) Zeitanzeige
(3) Alarmfunktions- Einstellmodus
(4) Alarmfunktion aktiv
(5) Systemzeit aktiv
(6) Systemzeit- Einstellmodus
(7) Betriebs- Einstellmodus
(8) Zeitschaltuhr- Einstellmodus
(9) Zeitschaltuhr aktiv
(10) Backofenbetrieb aktiv
(11) Temperaturanzeige
(12) Einheit Grad Celsius
(13) Kindersicherung aktiv

***Symbole Backofen-Heizelemente**

	Oberes äußeres Heizelement
	Heizlüfter (Auftauen)
	Hinteres Heizelement
	Oberes inneres Heizelement
	Unteres Heizelement

Einschalten

Nach Anschluss an die Stromversorgung leuchten alle Displayanzeigen kurzzeitig auf und gehen dann in den Modus der Systemzeiteinstellung über.

Die Werkseinstellung [12:00] wird angezeigt, stellen Sie zunächst die aktuelle Tageszeit ein (siehe *„Systemzeiteinstellung“*).

ALLGEMEINE HINWEISE:

- Nehmen Sie innerhalb von 20 Sekunden nach dem Anschluss an die Stromversorgung die Zeiteinstellung nicht vor, wird die Werkseinstellung übernommen.
- Etwa 10 Sekunden nach dem letzten Tastendruck begibt sich das System automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Systemzeiteinstellung

- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste, um den Systemzeit- Einstellmodus aufzurufen.
- Wechseln Sie nun 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.

Systemzeit-Einstellmodus

- Bestätigen Sie die Einstellung ODER etwa 10 Sekunden nach dem letzten Tastendruck wird die Einstellung automatisch gespeichert.

  Die Uhr läuft, wenn das Sekunden- Punktsymbol zwischen Stunde und Minute blinkt. Das Symbol *leuchtet kontinuierlich.*

Backofen-Funktionen

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.
	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.
	Heißluft: Mit einer zusätzlichen Ringheizung 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.
	Vollgrill: Das obere innere und äußere Heizelement ist in Betrieb. Ideal zum Überbacken oder Grillen von größeren Mengen Grillgut, Steaks, Fisch, Aufläufen, usw.
	Vollgrill mit Umluft: In Betrieb sind die oberen Heizelemente und die Umluft (Geblse) für eine schnelle Wärmezirkulation. Das Umluftgrill-System ersetzt z.B. bei der Fleischzubereitung den Drehspieß.
	Unterhitze mit Umluft: Bei dieser Beheizungsart wird die von der Unterhitze erzeugte Wärme durch ein zusätzliches Gebläse gleichmäßig verteilt. Ideal zum Nachbacken von Pizzaböden usw.
	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.*

***Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.*

Backofen- Betriebsbedingungen festlegen und Betrieb starten

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

i HINWEISE ZUM BACKOFENBETRIEB:

- Eine Garzeiteinstellung ist notwendig, um das Gerät in Betrieb zu nehmen, anderenfalls begibt sich das System automatisch zurück in den Bereitschaftsmodus.
- Die Garzeiteinstellung ist zwischen 0 und 10 Stunden einstellbar.
  Die Displayanzeige zeigt den Minutenbereich 01:00 – 59:00 Min., danach wechselt die Anzeige in den Stundenbereich 01:00 – 10:00 Std./Min.
- Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C.
- Liegt die Garraumtemperatur unter 30°C, *zeigt die Temperaturanzeige [Lo] an.*
- Kurz bevor die voreingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt 2x ein akustisches Signal.
  Ideal zum Vorheizen!
- Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

- **KB1** Wählen Sie im Bereitschaftsmodus die Backofen-Funktion (Beheizungsart) durch Drehen des Funktionswahlschalters.

  Im Display werden die Symbole und die Standard-Temperatur der jeweiligen Funktion angezeigt.

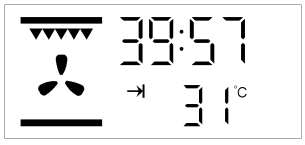
- Mit der Taste wechseln Sie zwischen den Einstellmodi -Temperatur und -Garzeit.

  Das Display zeigt die Anwahl an:
  - *Temperaturanzeige blinkt*
  - *Zeitanzeige blinkt*

- **KB2** Wählen Sie die Backofen -Temperatur sowie die -Garzeit durch Drehen des Backofen- Temperatur/Garzeit -Wahlschalters.
- Falls erforderlich, stellen Sie die Zeitschaltuhr ein (siehe *„Zeitschaltuhr"*).
- Mit der Taste starten Sie den Backofenbetrieb zu den voreingestellten Bedingungen.

  Im Ofenbetrieb zeigt das Display die Restgarzeit und die aktuelle Garraumtemperatur an.
  Das Betriebssymbol leuchtet kontinuierlich.

Betriebsanzeige ohne Zeitschaltuhr



❖ Mit der Taste lassen Sie sich wahlweise die Systemzeit oder die Restgarzeit im Display 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

⚠ WARNUNG: Brandgefahr! Im Zeitschaltuhrbetrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

- Vor dem Start alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in das Gerät legt.
- Das Gerät während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um zu verhindern, dass die Speisen überlaufen und/oder anbrennen.
- Beachten, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten entzünden können.
- Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!

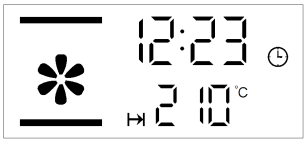
- Nach dem Einstellen von Garzeit und Temperatur, drücken Sie die Taste, um den Zeitschaltuhr - Einstellmodus aufzurufen.
- Wechseln Sie nun mit der Taste zwischen den Einstellungen - Stunde und - Minute.

  Das Display zeigt die Anwahl an:
  - *Stundenanzeige blinkt*
  - *Minutenanzeige blinkt*

- **KB2** Stellen Sie die Stunden sowie Minuten durch Drehen des Schalters ein.
- Starten Sie den Betrieb.
  Das System berechnet die Garstartzeit automatisch anhand der zuvor eingestellten Zeiten *(Garstartzeit = Garendzeit – Garzeit).*

  Das Symbol zeigt die Aktivierung der Zeitschaltuhr an.

Zeitschaltuhr aktiv



❖ Mit der Taste lassen Sie sich wahlweise die Startzeit oder die Systemzeit im Display anzeigen.

❖ Nach Ablauf der Wartezeit, startet der Betrieb 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 im Bereitschaftsmodus die Taste, um den Alarmfunktion- Einstellmodus aufzurufen.
- Wechseln Sie nun mit der Taste zwischen den Einstellungen - Stunde und - Minute.

  Das Display zeigt die Anwahl an:
  - *Stundenanzeige blinkt*
  - *Minutenanzeige blinkt*
- **KB2** Stellen Sie die Stunden sowie Minuten durch Drehen des Schalters ein (0 – 23:59 Std.).
- Starten Sie die Alarmfunktion.

  Das Symbol zeigt die Aktivierung der Alarmfunktion an.

❖ Mit der Taste lassen Sie sich wahlweise die Restlaufzeit oder die Systemzeit im Display anzeigen.

❖ Nach Ablauf der Alarmzeit ertönt etwa eine Minute lang ein akustisches Signal und das Symbol blinkt, bis eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Kindersicherung

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

- Zum Aktiveren / 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.

Backofenbetrieb unterbrechen / vorzeitig beenden

- Um den Betrieb zu unterbrechen oder die Einstellungen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste..
  - **..1x** um den Betrieb zu unterbrechen und ggfs. Einstellungen zu ändern.
  - **..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 Signaltone und das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus. Das Kühlgebläse läuft solange nach bis die Garraumtemperatur unter 100°C liegt.

- Drehen Sie die Wahlschalter auf die Aus-Stellung und versenken Sie die Schalter 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 auf die gewünschte Temperaturstufe.

- **Doppelkreis- und Bräterzone:** Durch Drehen des jeweiligen Stufenreglers im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (über Stufe 6 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.
- Versenken Sie die Kochstellen-Stufenregler zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung in der Bedienblende.

Restwärmeanzeige

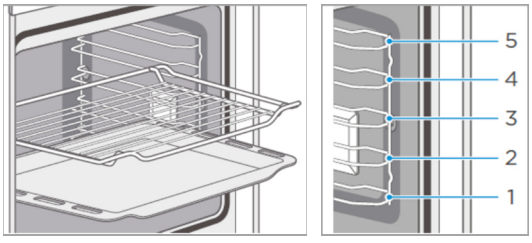
⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Berühren Sie nicht die Kochstellen solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

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

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 1-5 Ebenen zum Einschieben des Zubehörs.



Die Zubehöre werden sicher zwischen den Ebenen eingesetzt. **VORSICHT!** Schieben Sie den Grillrost richtigherum mit dem hochstehenden Bügel nach hinten ein.

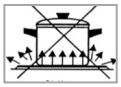
Teleskopauszug *(Lieferumfang Modellabhängig)*

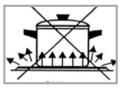
Es besteht die Möglichkeit das Gerät mit einem oder mehreren Teleskopauszügen nachzurüsten. Bestellen Sie Teleskopauszüge bei Ihrem Händler oder in unserem Online Zubehör-Shop www.bomann-germany.de. Verwenden Sie dabei die Referenznummer, die Sie unter *„Technische Daten“* finden.

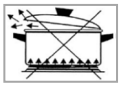
Auswahl des Kochgeschirrs

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

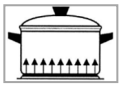
Falsch!


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.

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.

Gerichtsbeispiele für ECO- Funktion

Gerichte	Temp. (°C)	Ebene	Zeit (Min)	Vorheizen
Küchlein	150	3	60 – 70	--
Geflügelbrust	200	3	60 – 70	--
Beefsteak	200	3	25 – 35	--

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 Garzeittemperaturen 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.
- 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

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungs-materialien
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

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungs-materialien
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 ausgehangen 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

i 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.

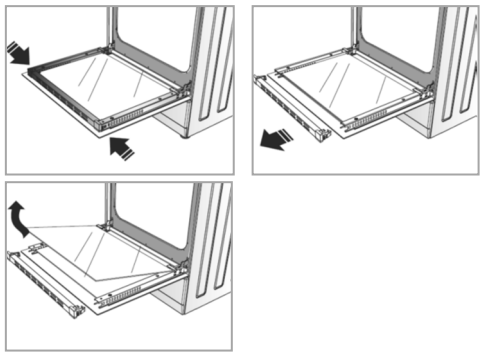
Reinigung der Seitengitter

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.

- Entnehmen Sie das Gitter, indem Sie die unterste Metallstrebe durch leichtes biegen aus den Aufnahmeschrauben lösen und zur Backofenmitte ziehen.
- Heben Sie dann das Gitter nach oben aus den Aufnahmebohrungen heraus.
- Setzen Sie die Gitter wieder ein, nachdem Sie sie gereinigt und gründlich getrocknet haben.

Reinigung der Glasscheiben

Falls notwendig, reinigen Sie die Innenseiten der Glasscheiben.



- Öffnen Sie die Backofentür.
- Entnehmen Sie die Halterungsleiste, indem Sie die Schrauben seitlich der Leiste lösen.
- Nehmen Sie die Glasscheiben vorsichtig nach vorne aus der Halterung heraus.
- Setzen Sie die Glasscheiben wieder ein und befestigen Sie die Halterungsleiste, nachdem Sie

das Glas gereinigt und gründlich getrocknet haben.

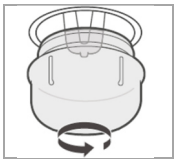
Leuchtmittel auswechseln

⚠ WARNUNG:

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

ℹ 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 hinzurufen

Fehler		Mögliche Ursachen / Maßnahmen	
Gerät funktioniert nicht		Überprüfen Sie die Stromversorgung.	
Beleuchtung funktioniert nicht		Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung, siehe „*Leuchtmittel auswechseln*“.	
Starke Rauchentwicklung		Fettrückstände im Garraum, Ofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen.	
Display code	**E1**	Sensorfehler	Fachmann hinzurufen
	E2	Heizungsfehler	

ℹ 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: .....220-240/380-420V 3N~

……....50/60 Hz

Leistungsaufnahme: ……..…….....8.600 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 56.5 cm

Nettogewicht gesamt: …….....39.5 kg

Zubehör erhältlich

Teleskopauszug-Set: ……..Artikel-Nr. 8 996 090

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EHBC 7930 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*
- *Telefonnummer – Mobilfunknummer*
- *ggf. Faxnummer – Emailadresse*
- *Kaufdatum*
- *Name, PLZ des Händlers*
- *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 Informationen für die Bestellung von Ersatzteilen / Zubehören innerhalb und außerhalb der Garantie, finden Sie auf unserer Homepage:

www.bomann-germany.de/service

Telefonische Reparaturannahme für Österreich:
0820.90 12 48*
*(*Kosten laut Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz / oder Mobilfunkanschlüsse)*

Die Bevorratung der Ersatzteile für die Reparatur innerhalb der EU, erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorgaben.

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			**EHBC 7930**	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Einbauherdes	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			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	Ø	16.5 / 27.0	cm
	Hinten rechts		15.5	
	Vorne rechts		15.0 / 19.0	
	Vorne links		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 B	27.0 16.5	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	178.6	Wh/kg
	Hinten rechts		180.0	
	Vorne rechts		180.5	
	Vorne links		181.8	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		$EC_{electric\ hob}$	180.2	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		**EHBC 7930**	
Art des Backofens		Einbau	
Masse des Gerätes	M	31.9	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	66	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	0.73	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{electric\ cavity}$	0.78	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	EEI_{cavity}	88.1	
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 60350-2:2013+A11:2014
EN 50564:2011

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 08/2021