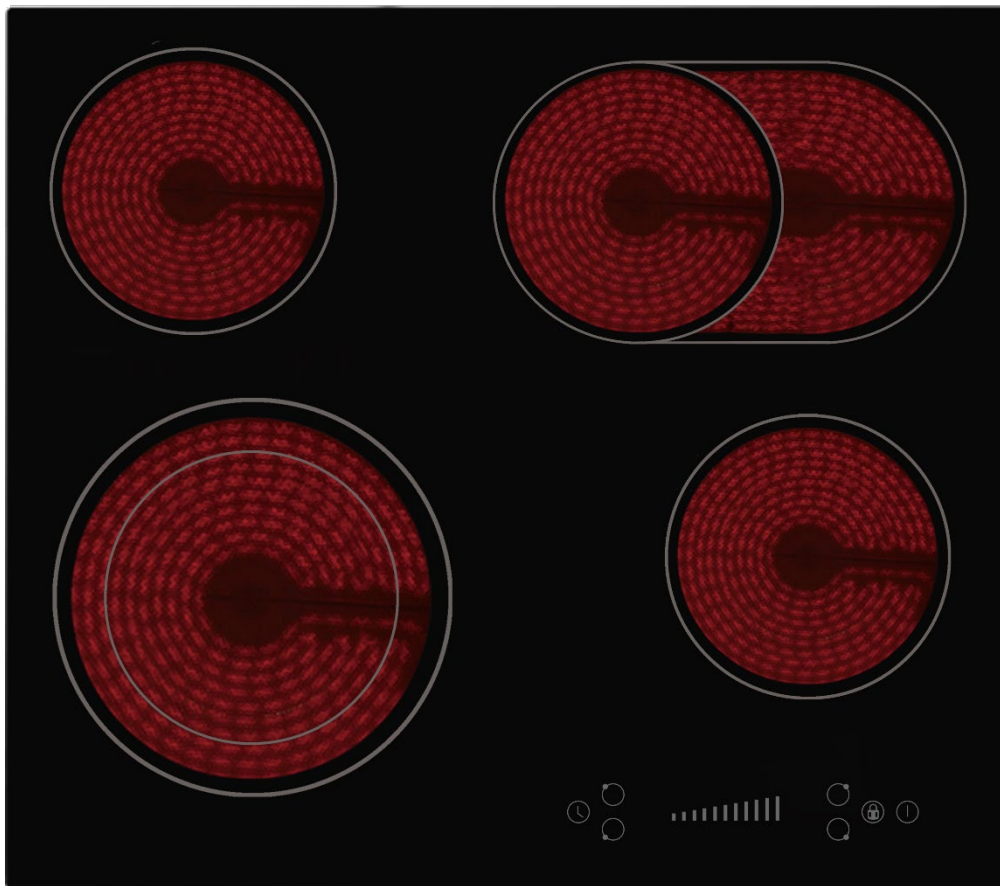


# BOMANN®

HAUSHALTS- KOCHFELD **EBK 7941**

HOUSEHOLD- HOB



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual

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 9
Reinigung und Pflege .....	Seite 13
Störungsbehebung .....	Seite 14
Technische Daten .....	Seite 14
Garantie / Kundenservice .....	Seite 14
Entsorgung .....	Seite 15
EU-Produktdatenblatt .....	Seite 17

## Contents

Introduction .....	page 18
General notes .....	page 18
Special safety information for this unit .....	page 19
Transport and packaging .....	page 20
Appliance equipment .....	page 21
Installation .....	page 21
Startup / Operation .....	page 23
Cleaning and maintenance .....	page 27
Troubleshooting .....	page 27
Technical data .....	page 28
Disposal .....	page 28
EU Product data sheet .....	page 30

## 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 dienen lediglich der Veranschaulichung und 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 Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen; unbeaufsichtigtes Kochen 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.
  - 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.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
  - Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
  - 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

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.  
*Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.*
- 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:**

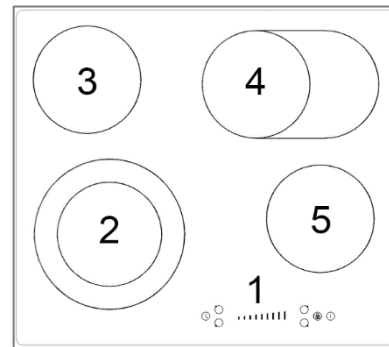
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „*Reinigung und Pflege*“ beschrieben zu säubern.

## Geräteausstattung

### Kochfeldanordnung

### **i HINWEIS:**

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



- |   |                  |   |                  |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Bedienfeld       | 4 | Ø165/270 mm /    |
| 2 | Ø160/230 mm /    |   | 1100/2000 W      |
|   | 1000/1200 W      | 5 | Ø165 mm / 1200 W |
| 3 | Ø165 mm / 1200 W |   |                  |

### Lieferumfang

*Installationsmaterial:* 5x Befestigungsklammer, 5x Befestigungsschraube, 1x Dichtungsband

## Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen.

Notieren Sie **vor der Installation** die Seriennummer, welche Sie auf dem Typenschild (Kochfeldboden) finden.

### **WARNUNG:**

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



### **WARNUNG: Schnittverletzungsgefahr!**

Vorsicht vor Schnittkanten am Gerät.

Empfehlung, tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Installation / beim Transport des Gerätes, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.

### **ACHTUNG:**

- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, Furniere, Kunststoffbeläge, verwendete Kleber etc. müssen ausreichend hitzebeständig (min. 100°C) sein.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.

## Sicherheitsabstände

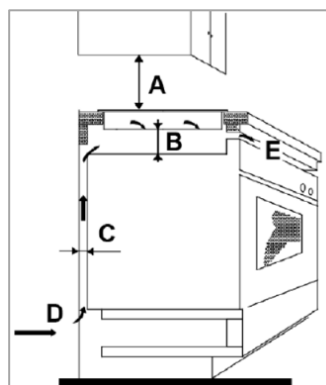
### **ACHTUNG:**

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 dürfen nicht blockiert sein (*siehe Abbildung*).
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Haube vorgegeben! Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z.B.

Hängeschrank) über dem Gerät installiert, halten Sie sich an den dargestellten Sicherheitsabstand.

- 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** min. 50 mm
- C** min. 20 mm
- D** Lufteintritt
- E** Luftaustritt  
min. 5 mm

## Arbeitsplatte zur Installation vorbereiten

### **ACHTUNG:**

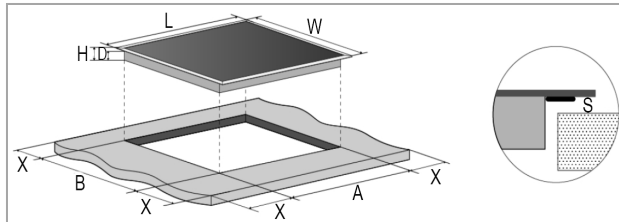
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Das Kochfeld kann auf einer Arbeitsplatte mit einer Stärke zwischen min. 30 mm und max. 40 mm installiert werden, sie 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 und parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.
- 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



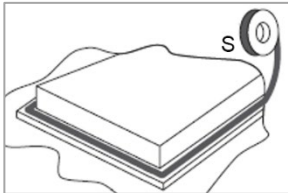
L	W	H	D	A	B	X
580	510	55	51	560	490	50
S Dichtung unterhalb des Kochfeldes						

## Einbau des Kochfeldes

### ⚠ ACHTUNG:

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

### Schritt 1: Dichtungsband anbringen



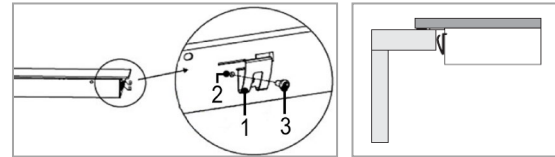
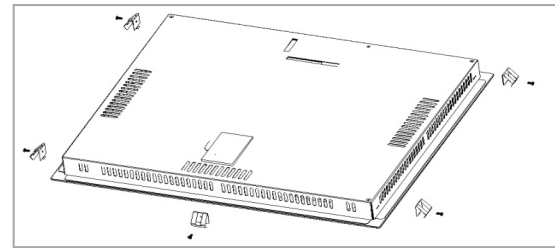
Vor Einbau des Kochfeldes ist das beiliegende, selbstklebende Dichtungsband (S) an der

Unterseite des Kochfeldrahmens anzubringen.

- **Verwenden Sie kein Silikon!** Bringen Sie die Dichtung an der Unterseite des Kochfeldrahmens an und lassen Sie dabei einen Abstand von etwa 3 mm zum Rand des Glases.
- Bringen Sie die Dichtung um den gesamten Umfang herum an und schneiden Sie überschüssiges Material ab. Führen Sie die beiden Enden der Dichtung passgenau zusammen.

### Schritt 2: Halteklammern befestigen

Fixieren Sie das Kochfeld mit insgesamt 5 Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



1 Klammer    2 Bohrung    3 Schraube

- Befestigen Sie die Klammern (1) an die vorgesehenen Bohrungen (2) des Kochfeldes mit den Schrauben (3).

### Schritt 3: Kochfeld einsetzen

**Achten Sie darauf**, dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.

- Setzen Sie das Kochfeld mit dem Anschlusskabel voran und mit dem Bedienfeld nach vorne in den vorbereiteten Ausschnitt und drücken Sie es kräftig an.
- Prüfen Sie, ob das Kochfeld gut und waagrecht aufliegt. Gibt es nichts mehr zu korrigieren, können Sie die Halteklammern von unten anziehen und damit das Kochfeld final fixieren.

## 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 oder Brand** führen!




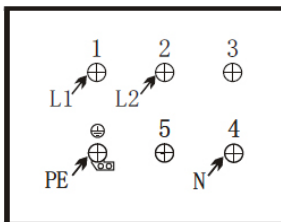
- Die Spannungsversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild (Geräteunterseite) sowie mit dem Schaltplan übereinstimmen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom ausgelegt.
- Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart 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.

### Anschlussplan

△ **ACHTUG:**  
Der Schutzleiter **MUSS** mit der Klemme PE  verbunden werden.

### **i** HINWEIS:

L1 + L2	N	PE 
Phase	Neutrale Leitung	Schutzleiter
Anschlusspunkt <b>3</b> und <b>5</b> sind Blindanschlüsse!		



**380-420V 2N~ 50-60Hz**

H05 VV-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

H05 GG-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

H07 RN-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

## Inbetriebnahme / Betrieb

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es dient ausschließlich zum Kochen, Braten und Erwärmen von Lebensmitteln. Es darf nicht als Ablagefläche oder Wärmequelle für andere Zwecke genutzt werden.

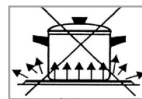
### Erstinbetriebnahme

Reinigen Sie das Kochfeld gründlich. Verwenden Sie dafür ein Tuch mit warmem Wasser und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „*Reinigung und Pflege*“ dazu geben.

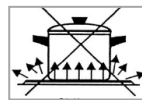
### Auswahl des Kochgeschirrs

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

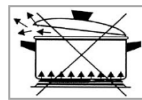
### Falsch!



Kochgeschirr zu klein.  
Wärmeverlust!

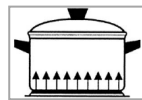


Kochgeschirrboden uneben.  
Schlechter Wärmeübergang!



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.

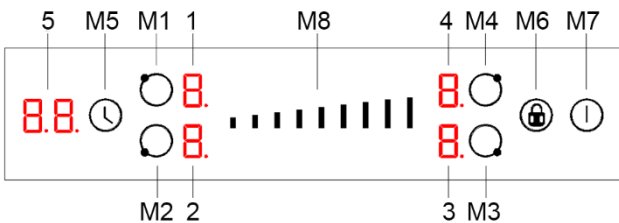
### Richtige Bedienung der Sensortasten

Die Bedienung des Gerätes erfolgt über Sensortasten am Bedienfeld.

- Die Tasten reagieren auf leichte Berührung. Sie brauchen keinen Druck auszuüben.

- Das Gerät reagiert am besten bei Berührung der Tasten mit der Fingerkuppe und trockenen Händen.
- Bedienung des Schiebereglers - Bewegung von links nach rechts erhöht die Eingabe, Bewegung von rechts nach links reduziert die Eingabe.
- Wenn eine Berührung registriert wurde, ertönt ein kurzer Signalton.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken ist. Gegenstände oder ein dünner Flüssigkeitsfilm kann die Bedienung erschweren.

### Bedienübersicht



### Funktionstasten

<b>M1</b>	Kochstellenauswahltaste - hinten links
<b>M2</b>	Kochstellenauswahltaste - vorne links
<b>M3</b>	Kochstellenauswahltaste - vorne rechts
<b>M4</b>	Kochstellenauswahltaste - hinten rechts
<b>M5</b>	Auswahl der Timerfunktion
<b>M6</b>	Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung ca. 3 Sekunden gedrückt halten
<b>M7</b>	Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes ca. 3 Sekunden gedrückt halten
<b>M8</b>	Schieberegler für Leistungsstufe und Zeiteingabe zu reduzieren und zu erhöhen

### Digitalanzeigen

<b>1</b>	Anzeige der Leistungsstufe, Restwärme, etc.
<b>2</b>	Anzeige der Leistungsstufe, des inneren / äußeren Heizrings und der Restwärme, etc.
<b>3</b>	Anzeige der Leistungsstufe, Restwärme, etc.

<b>4</b>	Anzeige der Leistungsstufe, des inneren / äußeren Heizrings und der Restwärme, etc.
<b>5</b>	Anzeige der Timereinstellung, Kindersicherung etc.

### Leistungsstufen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Grundsätzlich sind die Einstellungen Erfahrungswerte → **Verwenden, Beobachten, Einstellen, Lernen!**

Stufe	Anwendbarkeit
<b>1 – 2</b>	- sanftes Erwärmen von kleinen Mengen - Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln - sanftes Garen - langsames Erwärmen
<b>3 – 4</b>	- Wiederaufwärmen - schnelles Sieden - Reiskochen
<b>5 – 6</b>	- Pfannkuchen
<b>7 – 8</b>	- Anbraten - Nudeln kochen
<b>9</b>	- Anbraten - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

### Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

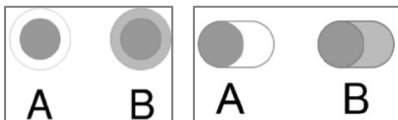
Nach Anschluss an die Stromversorgung ertönt ein Signalton und alle Anzeigen leuchten kurzfristig auf.

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste **(M7)** ein. Alle Anzeigen zeigen **[--]** an.
- Wählen Sie die zu verwendende Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(M1) - (M4)** an.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie den Finger über den Schieberegler **(M8)** bewegen.

- Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0.

### Doppelkreis und Bräterzone

Die Dual-Kochstellen verfügen über einen zweiten Heizring, den Sie je nach Kochgeschirrgröße hinzuschalten können. Heizring (A) kann unabhängig von Heizring (B) oder gleichzeitig verwendet werden.



**Hinweis!** Heizring (B) kann nur starten, wenn Heizring (A) bereits in Betrieb ist!

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den zweiten Heizring hinzuschalten möchten mit der jeweiligen Taste **(M2)** bzw. **(M4)**. Die Anzeige zeigt den aktiven inneren Heizring **[—]** an.
- Drücken Sie erneut die Taste **(M2)** bzw. **(M4)**, um den äußeren Heizring zu öffnen. Die Anzeige zeigt nun auch den äußeren Heizring **[—]** an.
- Schalten Sie den zweiten Heizring auf dieselbe Weise wieder aus.

### Restwärmeanzeige

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

Nach dem Ausschalten einer Kochstelle wird die Restwärme der entsprechenden Stelle mit **[H]** angezeigt. Dieses warnt vor Berühren der Stelle.

### Kindersicherung

Zur Absicherung gegen ungewollte Bedienung ist das Gerät mit einer Sperrfunktion ausgestattet.

- Halten Sie die Taste **(M6)** ca. 3 gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren (deaktivieren). Die Timer-Anzeige zeigt die Aktivierung mit **[Lo]** an. Alle Tasten, außer der Ein/Aus-Taste, sind für die Bedienung gesperrt.

Wenn die Timerfunktion aktiv ist, zeigt die Timer-Anzeige abwechselnd die Restzeit und **[Lo]** an.

### Timerfunktion

#### Allgemeine Hinweise

- Mit dem Timer können Sie den Kochvorgang von einer oder mehreren Kochstellen nach einer voreingestellten Dauer automatisch beenden.
- Der Timer kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Solange die Minutenanzeige im Timer-Display blinkt, kann die Einstellung überschrieben werden.
- Ein roter Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochstelle ein Timer eingestellt ist.
- Die Leistungsstufe kann jederzeit korrigiert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Gerätes aufgehoben.

#### Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten

- Wählen Sie die bereits in Betrieb genommene Kochstelle, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Drücken Sie die Taste **(M5)** für den Timer. Die Timer-Anzeige leuchtet **[00]**.
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit dem Schieberegler **(M8)** vor.

Die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Restzeit an.

### Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszu- schalten

- Nehmen Sie die Timereinstellung für mehrere Kochstellen wie unter „*Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten*“ vor.

Die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Restzeit der Kochstelle an, für welche die kürzeste Laufzeit gewählt wurde. Die Kochstelle ist durch den blinkenden Punkt neben der Leistungsstufe zu erkennen.

Nach Ablauf der Betriebslaufzeit dieser Kochstelle, wird die verbleibende Restzeit der Kochstelle angezeigt, für welche die nächstkürzere Laufzeit gewählt wurde.

#### **i HINWEIS:**

Sie können sich jederzeit die Restlaufzeit einer anderen Kochstelle anzeigen lassen. Wählen Sie dafür die entsprechende Kochstelle an.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Kochstellenbetrieb automatisch ab, ein Signalton ertönt und die Timer-Anzeige zeigt [00] an.

### Timereinstellung vorzeitig beenden

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den Timer aufheben möchten.
- Drücken Sie die Taste **(M5)** für den Timer. Die Timer-Anzeige blinkt.
- Setzen Sie die Zeiteinstellung zurück auf 0.

### Überlaufschutz

Wenn Flüssigkeiten während des Betriebs über eine oder mehrere Tasten im Bedienfeld für mehr als 10 Sekunden laufen, wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen und das Gerät begibt sich in den Aus-Zustand.

- **Vorsicht!** Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie die Flüssigkeit aufwischen.
- Starten Sie den Betrieb erneut.

### Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht den Innenraum des Gerätes. Bei Übertemperatur wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen, um Schäden zu vermeiden.

### Sicherheitsabschaltung

Die Abschaltautomatik ist eine Schutzfunktion für Ihr Gerät. Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie nehmen keine Eingabe am Bedienfeld vor, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

*Die Standardabschaltzeiten (Std) der unterschiedlichen Leistungsstufen (PL) entnehmen Sie der nachstehenden Tabelle:*

PL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Std	6	6	5	5	4	1,5			

### Gerät ausschalten

- Nach Beendigung des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät mit der Taste **(M7)** aus.

### Energiespartipps

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

- 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 Glasdeckeln 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.

## Reinigung und Pflege

### ⚠️ WARNUNG

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich 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.
- 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 Glasoberfläche kann 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
<i>Schmutz hat sich angesammelt</i>	warmes Wasser und mit einem Schwamm trockenreiben	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
<i>Ringe und Kalkränder</i>	warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik
<i>Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff</i>	mit Glaskeramik-Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

## Störungsbehebung

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

Bei einigen Fehlfunktionen begibt sich das Kochfeld automatisch in einen Schutzmodus und der entsprechende Fehlercode wird angezeigt.

Störung / Ursache / Maßnahme	
<i>Gerät arbeitet nicht bzw. nicht richtig</i>	
Überprüfen Sie die Stromversorgung / Haussicherung.	
<i>Bedienfeld reagiert nicht oder schlecht</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kindersicherung ist aktiviert.</li> <li>- Bedienfläche reinigen oder trocknen.</li> </ul>	
<i>Knackgeräusche beim Kochen</i>	
Kann durch die Kochgeschirrkonstruktion (Schichten verschiedener Metalle) verursacht werden.	
<i>Lüftungsgeräusche nach dem Ausschalten</i>	
Kein Fehler, für den Überhitzungsschutz läuft der Lüfter noch einige Zeit nach.	
<i>Fehlercode E1</i>	Stromversorgung kurzzeitig trennen. Tritt der Fehler erneut auf, wenden sie sich an den Kundenservice / Fachmann!
Anzeigenplatine empfängt das Signal der Stromversorgungsplatine nicht.	
<i>Fehlercode E2</i>	
Stromversorgungsplatine empfängt das Signal der Anzeigenplatine nicht.	
<i>Fehlercode E3</i>	
Relaisausfall	

### **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: .....380-420V 2N~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: .....6600 W

Absicherung: .....2 x 16 A

### Abmessung / Gewicht.....

Kochfeld (HxBxT): .....5,0 x 58,0 x 51,0 cm

Ausschnitt Arbeitsplatte (BxT): .....56,0 x 49,0 cm

Nettogewicht: .....ca. 7,7 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBK 7941 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. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Gerätes in Deutschland sowie die



elektronische Übersendung einer Kopie des Kaufbeleges (wird bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung automatisch abgefragt, siehe Punkt Garantieabwicklung). Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Gerätes beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

### **Garantieabwicklung**

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, lässt es sich in unserem Serviceportal zur kostenlosen Garantieabwicklung anmelden.

Besuchen Sie hierzu unsere Serviceseite [www.bomann-germany.de/service](http://www.bomann-germany.de/service) und klicken Sie

auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

Sie erhalten nach Abschluss der Anmeldung ein Versandticket per E-Mail, sowie weitere Informationen rund um die Abwicklung Ihrer Reklamation.

Das Versandticket kleben Sie auf den Karton Ihres gut verpackten Gerätes und geben ihn bei der nächsten Annahmestelle unseres Paketdienstleisters ab.

Bitte achten Sie darauf, eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung hochzuladen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Weiter finden Sie unter

[www.bomann-germany.de/service](http://www.bomann-germany.de/service)

- einen Downloadbereich für Bedienungsanleitungen, Kataloge sowie Produktspezifische Downloads (z.B. EU-Datenblätter)
- einen Zugang zu unserem Ersatzteile- und Zubehör- Shop
- eine Übersicht über aktuelle Kundeninformationen



### **Entsorgung**

#### **Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Der unsachgemäße Umgang mit Altgeräten kann aufgrund potenziell gefährlicher Stoffe, die häufig in Elektro- und Elektronik- Altgeräten enthalten sind, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie außerdem zu einer effektiven Nutzung natürlicher Ressourcen bei.

Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.

Dieses Produkt muss bei einer dafür vorgesehenen Sammelstelle abgegeben werden. Dies kann z.B. durch Rückgabe beim Kauf eines ähnlichen Produkts oder durch Abgabe bei einer autorisierten Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronik-Altgeräte geschehen. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

Entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgendem Produkt selbst verantwortlich sind.

 **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*

---

- 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 Kundenservice.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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

---

- 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
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Modellkennung</b>			<b>EBK 7941</b>	
Art der Kochmulde			elektrische Kochmulde	
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	∅	16,5	cm
	Hinten rechts		16,5	
	Vorne rechts		16,5	
	Vorne links		16,0 / 23,0	
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	27,0	cm
		B	16,5	
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	EC <sub>electric cooking</sub>	182,6	Wh/kg
	Hinten rechts		212,7	
	Vorne rechts		182,3	
	Vorne links		190,8	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC <sub>electric hob</sub>	192,1	Wh/kg
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand		-	0,42	W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus			entfällt	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand			< 0,5	W
Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus			entfällt	Min.
Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand			< 20	Min.

Angewandte Mess- und Berechnungsmethode gemäß EN 60350-2

## Introduction

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

### Symbols in these instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions to avoid accidents and prevent damage:

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

## General notes



Read the operating instructions very carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty and the receipt. If you give this appliance to other people, also pass on the operating instructions.

#### **NOTE:**

- Due to constant product modifications, your appliance may differ slightly from these operating instructions; Functions and methods of use remain unchanged.
- The illustrations in these operating instructions are for illustrative purposes only and may differ from the original appliance.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any


other purpose. Any other use is not intended and can result in damage or personal injuries.

- Operate the appliance only **properly installed**.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight and humidity.
- Do not operate the appliance **without** supervision.
- When not in use, for cleaning, user maintenance works or with disruption, switch off the appliance and disconnect the plug (pull the plug itself, not the lead) or turn off the fuse.
- The appliance and if possible, the mains lead must be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- For safety reasons, alterations or modifications of the appliance are prohibited.
- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

#### **WARNING:**

Do not allow small children to play with foil. There is a **danger of suffocation!**

## Special safety information for this unit

 **WARNING: Danger from electrical current! Contact with live leads or components can be fatal!**

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.
- The hob may not be used if the glass surface has cracks or is broken.
- The use of high-pressure cleaners or steam cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the appliance never under water.

 **WARNING: Hot surface! Risk of burning!**

- During operation the appliance and its accessible parts become hot. Special care must be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.

 **WARNING: Risk of fire!**

- Unattended cooking on cooking hobs with fats or oil can be dangerous and can be cause fires. NEVER attempt to extinguish a fire with water but turn the unit off and then cover the flames e.g. with a lid or a plate.
- **CAUTION:** The cooking process must be observed. A short cooking operation is to be observed continuously.
- Never store objects on the cooking surface.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer or the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- The appliance is not intended for operation with an external timer or external remote-control system.
- Make sure that with installation adequate air circulations ensured and the ventilation slots are not blocked.
- Do not store any cleaning agents or flammable materials in the appliance or in the immediate vicinity.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** should not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be done by **children**, unless they are older than 8 years and are supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people to avoid a hazard.

### Transport and packaging

#### Transport the appliance

Secure the appliance sufficiently and protect it against weather during transport.

#### Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.

- Remove all packaging material, such as foils, filler and cardboard packaging.

*Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with the locally applicable regulations.*

- To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.

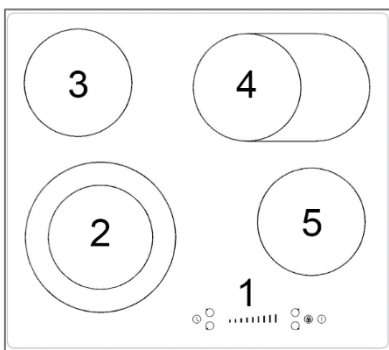
- In case of damage, do not put the appliance into operation. Contact your distributor.

**NOTE:**

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “*Cleaning and maintenance*”.

## Appliance equipment

### Appliance overview



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1 Control panel    | 4 Ø165/270 mm /    |
| 2 Ø160/230 mm /    | 1100/2000 W        |
| 1000/1200 W        | 5 Ø165 mm / 1200 W |
| 3 Ø165 mm / 1200 W |                    |

### Delivery scope

*Installation material:* 5x retaining clip, 5x fixing screw, 1x sealing tape

## Installation

The hob is designed for installation in standard kitchen units.

**Before installation,** make a note of the serial number, which you will find on the rating label (hob base).

**WARNING:**

The installation and the connection to the main power may only be performed by an authorized specialist.



**Risk of cutting injuries!**

**Beware of cutting edges on the appliance.**

Recommendation, wear protective gloves when installing / transporting the appliance to avoid injury from possible sharp edges.

**CAUTION:**

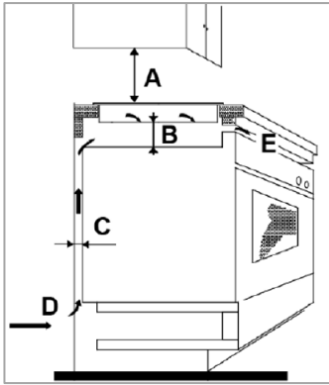
- The worktop, the cabinet, veneers, plastic coatings, used adhesives etc. must be sufficiently heat-resistant (min. 100°C).
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.

### Safety distances

**CAUTION:**

Make sure that adequate air circulation is ensured, and the ventilation slots are not blocked. Follow appropriate safety distances!

- The appliance must be installed so that heat can be dissipated. The ventilation openings must not be blocked (*see illustration*).
- The distance between the hob and the cooker hood must be at least as large as specified in the installation instructions for the hood. If the hood manufacturer's instructions are missing or if highly flammable materials (e.g. wall cupboard) are installed above the appliance, keep to the safety distance shown.
- A minimum distance must be left below the cut-out. No heat-sensitive objects (base unit, drawer, etc.) may be in this area. Any existing side panels or drawers must be sewn out or removed accordingly.



- A 760 mm
- B min. 50 mm
- C min. 20 mm
- D Air intake
- E Air outlet min. 5 mm

### Preparing the worktop for installation

#### ⚠ CAUTION:

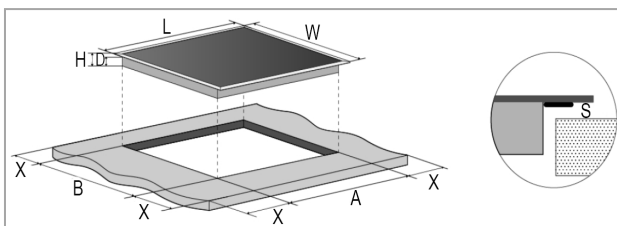
Before sewing, tape the outer edge of the cut-out with wide tape to avoid marks from the jigsaw on the worktop.

- The hob can be installed on a worktop with a thickness of between min. 30 mm and max. 40 mm, it must be horizontal and sealed on the wall side against overflowing liquids or moisture.
- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop and run parallel to the front edge of the worktop.
- The cut surfaces (cut-out edges) must be sealed with special lacquer, silicone rubber or casting resin to prevent swelling due to moisture.
- The worktop around the cut-out must be thoroughly clean and dry!

### Worktop cut-out

Prepare the cut-out of the worktop according to the dimensional drawing.

Dimensions in mm



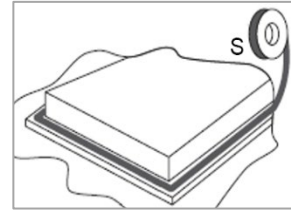
L	W	H	D	A	B	X
580	510	55	51	560	490	50
S seal below the hob						

### Installing the hob

#### ⚠ CAUTION:

First place the front of the hob on a padded surface to prevent damage.

#### Step 1: Apply sealing tape

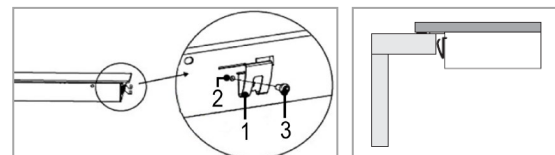
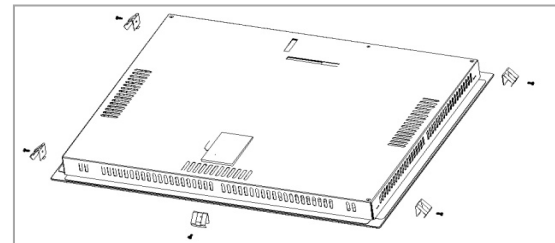


Before installing the hob, attach the enclosed, self-adhesive sealing tape (5) to the underside of the hob frame.

- Do not use silicone!** Attach the seal to the underside of the hob frame, leaving a gap of approx. 3 mm from the edge of the glass.
- Apply the seal around the entire circumference and cut off any excess material. Bring the two ends of the seal together so that they fit snugly.

#### Step 2: Fasten the retaining clips

Secure the hob with a total of 5 retaining clips to prevent it from slipping.



1 clip	2 drilling	3 screw
--------	------------	---------

- Fasten the clips (1) to the holes (2) provided on the hob using the screws (3).

#### Step 3: Inserting the hob

**Make sure** that the distances to the cut-out are the same on all four sides and that the seal rests on the worktop.

- Place the hob in the prepared cut-out with the connection cable in front and the control panel facing forwards and press it firmly into place.
- Check that the hob is positioned properly and horizontally. If there is nothing more to correct, you can tighten the retaining clips from below to fix the hob in place.

### Electrical connection

#### Information for the authorized expert!


##### ⚠ WARNING:

- The installation to the mains supply must conform to the local standards and regulations.
- Connecting the appliance to a domestic power socket or using multiple sockets or extension cables is not permitted.
- Improper connection may cause an **electric shock!**


- Before connecting, ensure that the power supply corresponds with the information on the rating label (hob bottom) and the wiring diagram.
- The appliance is suitable for three-phase and AC current.
- Select a suitable cord as the mains cable, considering the connection type and rated power of the unit.
- Fix the mains cable in the tension relief.
- The electrical installation of the appliance should be equipped with an emergency switch, which switches off the whole appliance from the mains supply in an emergency. The distance between the contacts of the emergency switch must be at least 3 mm.
- Arrange the mains cable in such a way that it does not get in contact with any hot components of the appliance. Do not lead it over sharp edges or corners.

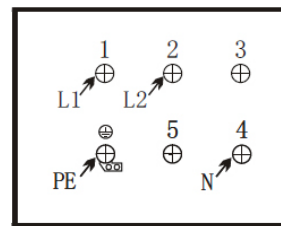
### Connection plan

##### ⚠ CAUTION:

The protective conductor **MUST** be connected to terminal **PE** .

##### ⓘ NOTE:

L1 + L2	N	PE 
Phase	Neutral	Protective ground
Connection point <b>3</b> and <b>5</b> are blind connections!		



**380-420V 2N~ 50-60Hz**

H05 VV-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

H05 GG-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

H07 RN-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

### Startup / Operation

#### Intended use

The appliance is intended for use in private households. It is intended exclusively for cooking, frying and heating food. It must not be used as a storage surface or heat source for other purposes.

#### Before initial use

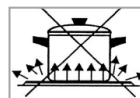
Clean the hob thoroughly. Use cloth with warm water and a little special cleaner for glass ceramic hobs. Be sure to follow the instructions in the "*Cleaning and maintenance*" section.

#### Selecting appropriate cookware

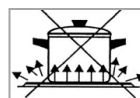
##### ⚠ CAUTION:

The cooking surface and the base of the cookware must always be clean and dry.

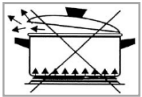
#### Wrong!



Cookware is too small.  
Heat loss!

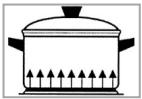


Cookware ground uneven.  
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.  
Heat loss!

### Correct! To save time and energy!



Diameter of the cookware corresponds with the diameter of the hob.

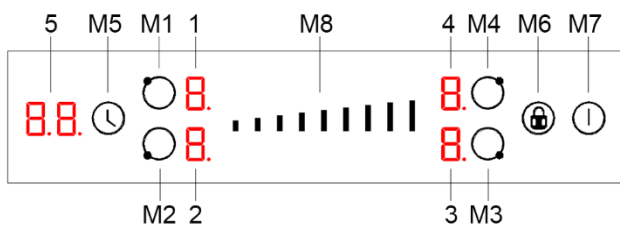
The cookware base is fully resting, and the lid closes properly.

### Correct operation of the sensor buttons

The appliance is operated via touch buttons at the control panel.

- The buttons react to the slightest touch. You do not need to apply any pressure.
- The appliance reacts best when touching the buttons with the fingertips and with dry hands.
- Operation of the slider - movement from left to right increases the input, movement from right to left reduces the input.
- Once a touch has been registered, a brief beep will sound.
- Ensure that the control panel is always clean and dry. Objects or a small liquid film can impair operation.

### Operating overview



Function buttons	
<b>M1</b>	Cooking zone selection button – rear left
<b>M2</b>	Cooking zone selection button – front left
<b>M3</b>	Cooking zone selection button – front right
<b>M4</b>	Cooking zone selection button – rear right
<b>M5</b>	Button to activate the timer function

<b>M6</b>	Keep pressing the button for approx. 3 seconds to activate/deactivate the safety child lock
<b>M7</b>	Keep pressing the button for approx. 3 seconds to switch the appliance on/off
<b>M8</b>	Slider for reducing and increasing the power level and time setting

### Digital display

<b>1</b>	Display of power level, residual heat, etc.
<b>2</b>	Display of power level, inner/outer heating ring, residual heat, etc.
<b>3</b>	Display of power level, residual heat, etc.
<b>4</b>	Display of power level, inner/outer heating ring, residual heat, etc.
<b>5</b>	Display of timer setting, child lock, etc.

### Power level settings

The settings below are guidelines only. The exact setting depends on various factors, such as your cookware and the amount you are cooking. Basically, the settings are empirical values → **use, observe, adjust, learn!**

Level	Usability
<b>1 – 2</b>	– delicate warming for small amounts of food – melting chocolate, butter, and foods that burn quickly – gentle simmering – slow warming
<b>3 – 4</b>	– reheating – rapid simmering – cooking rice
<b>5 – 6</b>	– pancakes
<b>7 – 8</b>	– sautéing – cooking pasta
<b>9</b>	– stir-frying – searing – bringing soup to the boil – boiling water

### Switching a cooking zone on/off

After connection to the power supply, a signal tone sounds and all displays light up briefly.

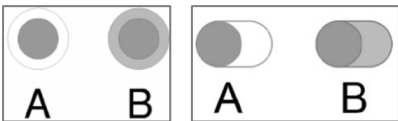
- Place suitable cookware on the cooking zone.



- Switch the appliance on using button **(M7)**.  
All displays show [--].
- Select the cooking zone to be used with the respective button **(M1) – (M4)**, the corresponding display flashes.
- Set a power level from 1 to 9 by moving your finger over the slider **(M8)**.
  - If you do not select a power level within one minute, the hob switches off automatically.
  - You can change the power level at any time during cooking.
- To switch off the cooking zone, select the cooking zone again and set the power level back to 0.

### Dual and oval cooking zone

The double ring zones have a second heating ring that you can switch on depending on the size of the cookware. Heating ring (A) can be used independently of heating ring (B) or simultaneously.



**Note!** Heating ring (B) can only start if heating ring (A) is already in operation!

- Select the cooking zone for which you want to switch on the second heating ring using the respective button **(M2)** or **(M4)**. The display shows the active inner heating ring [—].
- Press the button **(M2)** or **(M4)** again to open the outer heating ring. The display now also shows the outer heating ring [—].
- Switch off the second heating ring in the same way.

### Residual heat indicator

#### **WARNING: Risk of burns!**

Do not touch the cooking zones while the residual heat indicator lights up.

After switching off the cooking zone, the residual heat of the corresponding zone is indicated with **[H]**. This warns against touching the zone.

### Safety child lock

The appliance is equipped with a locking function to prevent unintentional operation.

- Keep pressing the button **(M6)** for approx. 3 seconds to activate (deactivate) the safety child lock. The timer display indicates activation with **[Lo]**. All buttons, except the power button are locked for operation.

When the timer function is active, the timer display alternately shows the remaining time and **[Lo]**.

### Timer function

#### General information

- You can use the timer to automatically end the cooking process on one or more zones after a preset time.
- The timer can be set between 1 and 99 minutes. If the minute display flashes in the timer display, the setting can be overwritten.
- A red dot next to the power level indicates that a timer has been set for this zone.
- The power level can be corrected at any time without changing the time setting.
- The timer function is cancelled when the appliance is switched off.

#### Using the timer to switch off one cooking zone

- Select the cooking zone that is already in operation and for which you want to set the timer.
- Press the button **(M5)** for the timer. The timer display lights up **[00]**.
- Set the time by moving your finger over the slider **(M8)**.

The timer display shows the remaining time.

### Using the timer to switch off several cooking zones

- Do the timer setting for several cooking zones as described under "Using the timer to switch off one cooking zone".

The timer display shows the remaining time of the cooking zone for which the shortest maturity was selected. The cooking zone can be recognized by the flashing dot next to the power level.

When the operation period of this cooking zone is elapsed, the display shows the remaining time of the cooking zone for which the next shortest maturity was selected.

#### **i** NOTE:

You can display the remaining cooking time of another cooking zone at any time. To do this, select the corresponding cooking zone.

Once the set time has elapsed, the cooking mode switches off automatically, a signal tone sounds, and the timer display shows [00].

### Cancelling the timer setting prematurely

- Select the required cooking zone for which you want to cancel the timer.
- Press the button (M5) for the timer. The timer display flashes.
- Reset the timer setting to 0.

### Overflow protection

If liquids run over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds during operation, the heating process is automatically interrupted, and the appliance switches to the off state.

- **Caution!** Allow the appliance to cool down before wiping up the liquid.
- Restart the operation.

### Overheating protection

A temperature sensor monitors the interior of the appliance. In the event of overheating, the heating process is automatically interrupted to prevent damage.

### Safety switch-off

The automatic switch-off is a protective function for your appliance. If a cooking zone is in operation for a long time and you do not make any entries on the control panel, the safety switch-off is activated.

*The standard switch-off times (hrs) for the different power levels (PL) can be found in the table below:*

PL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
hrs	6	6	5	5	4	1.5			

### Switching off the appliance

- Once the cooking process is complete, switch off the appliance using the button (M7).

### Energy saving tips

#### Information to reduce the environmental effect of cooking (acc. VO (EU) No. 66/2014 appendix I, No. 2)

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase energy consumption. The diameter of the pot and pan floors should be according to the size of the cooking zone, or bigger.
- Pans and pots, which are too small on the cooking zone leads to energy losses. Note: Dishes producer partly indicate the upper pot diameter. It is usually larger than the diameter of the pot floor.
- Use a small pot for small quantities. A large pot, which is only slightly filled, requires a lot of energy.
- Use as little water as possible. This saves energy. Vegetables retain their vitamins.
- Always close pots with a suitable lid. When cooking without lid you need four times more energy. When using glass lids, more energy can be saved

because you can see into the pot without opening the lid.

- Use a quick cooker to clearly reduce the cooking time and save energy.
- After boiling or frying, switch off the used cooking zones to a smaller power level.
- Use the residual heat of the pan, the pot and the food. Switch off the cooking zones 5-10 minutes before cooking time.

## Cleaning and maintenance

### ⚠ WARNING:

- Always switch off the appliance completely before cleaning and maintenance work and disconnect it from the power supply if necessary.
- Allow the unit to cool down before cleaning.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance; moisture could enter electrical components.  
**Risk of electric shock!** Hot steam could damage the plastic parts.
- Never use flammable substances, such as thinner, kerosene, gasoline or acids for cleaning.
- The unit must be dry before restarting operation.

### ⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other sharp, abrasive items.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The surfaces can be scratched or destroyed.
- Always consider the application and safety notes of the detergent.

### Cleaning the hob

- Remove food residues while the hob is still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash the hob with a soft sponge and a little water and dry thoroughly with a soft cloth.

### Cleaning agent for glass ceramic surfaces

For burnt-on residues, help yourself to products from the specialist departments of stores.

Staining	Cleaning method	Cleaning tools
<i>Dirt has accumulated</i>	Use warm water and a sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
<i>Pools and lime deposits</i>	Apply warm vinegar and wipe off with dry cloth or use special cleaning agent.	Special cleaning agent for glass ceramic
<i>Sugar, melted aluminum, or plastic</i>	Remove by using a glass ceramic scraper.	special cleaning agent and scraper for glass ceramic

## Troubleshooting

### Before you contact an authorized specialist

In the event of some malfunctions, the hob automatically goes into protection mode and the corresponding error code is displayed.

Problem / possible cause / action
<i>Appliance does not work</i>
Check the power supply / main fuse.
<i>Control panel does not react or is only very difficult</i>
- Child safety lock is activated. - Clean and dry the operating surface.
<i>Cracking noises during operation</i>
May be caused by the cookware construction (layers of different metals).
<i>Ventilation noise after switching off</i>
No failure, the fan continues to run for some time for overheating protection.

Problem / possible cause / action	
<b>Error code E1</b>	Disconnect the power supply briefly. If the fault occurs again, contact a specialist!
Display board is not receiving the signal from the power supply board.	
<b>Error code E2</b>	
Power supply board is not receiving the signal from the display board.	
<b>Error code E3</b>	
Relay failure	

**NOTE:**

If a problem persists after following the steps above, contact your distributor or an authorized technician.

**Technical data**

**Electrical connection.....**

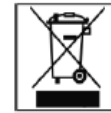
Connection voltage: .....380-420V 2N~ 50-60Hz  
 Connection power: .....6600 W  
 Fuse protection: .....2 x 16 A

**Dimension / Weight.....**

Hob (HxWxD): .....5.0 x 58.0 x 51.0 cm  
 Worktop cut-out (WxD): .....56.0 x 49.0 cm  
 Net weight: .....approx. 7.7 kg

The right to make technical and design modifications during continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



**Disposal**

**Meaning of the “Dustbin” symbol**

This symbol indicates that this product must not be disposed of with household waste in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU) and national legislation.

Improper handling of waste electrical and electronic equipment can have negative effects on the environment and human health due to potentially hazardous substances that are often contained in waste electrical and electronic equipment.

Consumers are legally obliged to dispose of electrical and electronic appliances separately from unsorted municipal waste at the end of their service life. By disposing of this product properly, you are also contributing to the effective utilization of natural resources.

Information on collection points for old appliances can be obtained from your local authority, the public waste disposal authority, an authorized body for the disposal of old electrical and electronic appliances or your waste collection service.

This product must be returned to a designated collection point. This can be done, for example, by returning it when purchasing a similar product or by handing it in at an authorized collection point for the recycling of old electrical and electronic equipment. The return of old appliances is free of charge. Your dealer and/or contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

Before disposing of the product, remove all batteries and rechargeable batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the product to be disposed of.

 **WARNING:**

Remove or destroy any existing latches and bolt locks when you take the appliance out of operation or dispose of it.

**Information to professional users for disassembly  
(acc. VO (EU) No. 66/2014 appendix I, No. 2)**

*Information for non-destructive disassembly for  
maintenance purposes*

---

- A further disassembly for maintenance purposes by the user is not provided. Do not disassemble the unit.
- For repair and replacement of defective parts, please contact our customer service.
- Accumulators are not included.

*Information for disassembly in terms of recycling,  
recovery and disposal at the end of the life of the  
appliance*

---

- The disassembly of appliances with a gas connection should only be carried out by a licensed gas and water installer.
- The disassembly of appliances with electrical connections should be carried out by a licensed electrician.
- For the recycling and recovery of resources give the appliance to:
  - a communal collection point waste disposal authority,
  - a dedicated disposal company, offering a return system,
  - a resident electric trader, who voluntarily withdraws electrical appliances.

## EU Product data sheet

### Product information for domestic electric hobs according to EU 66/2014

	Position	Symbol	Value	Unit
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Model identification</b>			<b>EBK 7941</b>	
Type of hob			electrical hob	
Number of cooking zones and/or areas			4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			radiant	
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear left	∅	16.5	cm
	Rear right		16.5	
	Front right		16.5	
	Front left		16.0 / 23.0	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L	27.0	cm
		W	16.5	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E <sub>electric cooking</sub>	182.6	Wh/kg
	Rear right		212.7	
	Front right		182.3	
	Front left		190.8	
Energy consumption for the hob per kg		E <sub>electric hob</sub>	192.1	Wh/kg
Power consumption in standby mode			N/A	W
Power consumption in off-mode			< 0.5	W
Time for automatic switchover to standby mode			N/A	Min.
Time for automatic switchover to off-mode			< 20	Min.

*Applied measurement and calculation method according to EN 60350-2*



**BOMANN<sup>®</sup>**

C. Bomann GmbH

[www.bomann-germany.de](http://www.bomann-germany.de)

Made in P.R.C.

Stand 01/2025