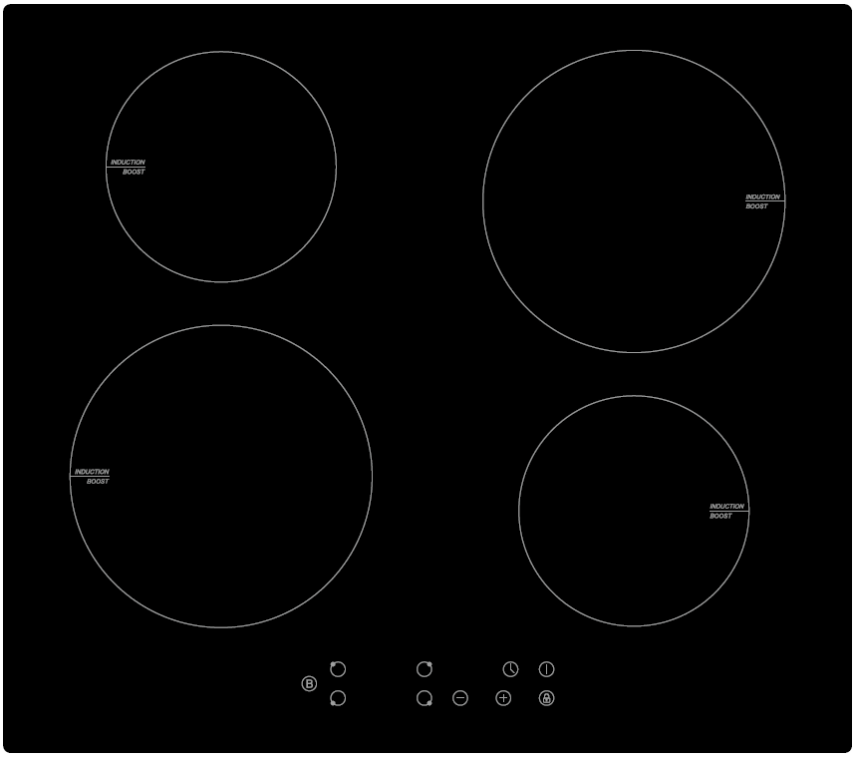
BOMANN®

HAUSHALTS- INDUKTIONSKOCHFELD EBKI 961

HOUSEHOLD- INDUCTION 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 7
Installation ..... Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb ..... Seite 9
Reinigung und Pflege ..... Seite 13
Störungsbehebung ..... Seite 14
Technische Daten ..... Seite 14
Garantie / Kundenservice ..... Seite 15
Entsorgung ..... Seite 16
EU-Produktdatenblatt ..... Seite 17

Contents

Introduction ..... page 18
General notes ..... page 18
Special safety information for this unit ..... page 19
Transport and packaging ..... page 21
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.

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 Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

ℹ 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.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- 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.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung.

⚠ **WARNUNG: Gesundheitsschäden!**

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

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit 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 Transportes vor Witterungseinflüssen.

Gerät auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.

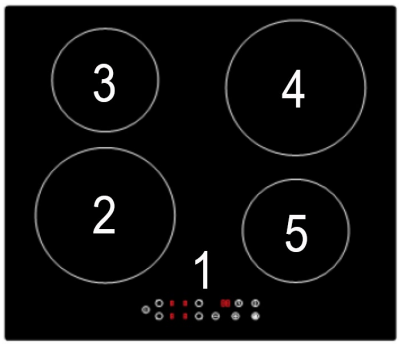
  Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

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**	Ø210 mm / 2000/2600W
2	Ø210 mm / 2000/2600W	**5**	Ø160 mm / 1500/1800W
3	Ø160 mm / 1500/1800W		

Lieferumfang

Installationsmaterial: 4 x Befestigungsklammer, 4 x Befestigungsschraube

Installation

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

⚠ 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 (min. 100°C) sein.

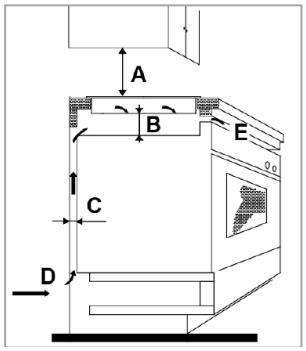
ℹ HINWEIS: Empfehlungen

- Ziehen Sie bei der Installation eine weitere Person zur Hilfe hinzu.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.

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!
- 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
E	Luftaustritt 5 mm

Arbeitsplatte zur Installation vorbereiten

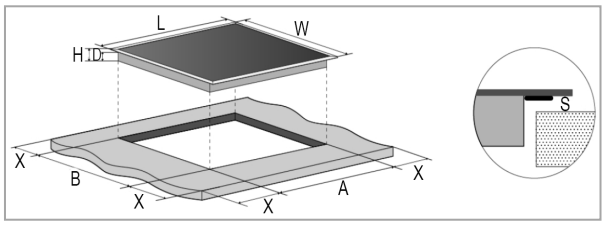
⚠ ACHTUNG:
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Die Arbeitsplatte sollte eine Stärke zwischen 28 mm und 40 mm haben, sie 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

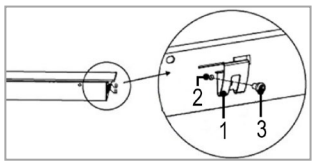
Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß der Maßskizze vor.

Abmessungen in mm

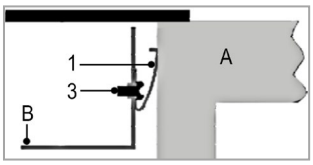


L	W	H	D	A	B	X
590	520	55	51	560	490	50
S Dichtung unterhalb des Kochfeldes						

Einbau des Kochfeldes



1 Klammer
2 Bohrung
3 Schraube



A Arbeitsplatte
B Kochfeldboden
1 Klammer
3 Schraube

- Kontrollieren Sie zunächst die ab Werk angebrachte Kochfelddichtung am Kochfeldrahmen auf Unversehrtheit und genauen Sitz.
- Befestigen Sie die Klammern (1) an die vorgesehenen Bohrungen (2) des Kochfeldes mit den Schrauben (3).
- Setzen Sie das Kochfeld mit dem Anschlusskabel voran und mit dem Bedienfeld nach vorne in den vorbereiteten Ausschnitt. **Achten Sie darauf,** dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.

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

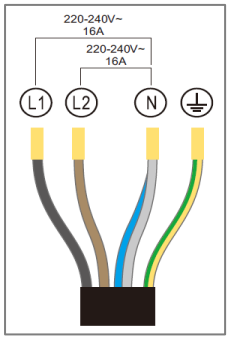
△ ACHTUG:

Der Schutzleiter **MUSS** mit der Klemme ⏚ verbunden werden.

ℹ HINWEIS:

L1, L2 = Phase | N = Neutrale Leitung

⏚ = Schutzleiter



Inbetriebnahme / Betrieb

Funktionsprinzip

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

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

Auswahl des Kochgeschirrs

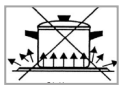
Für Induktionskochstellen wird Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr mit dem Hinweis „Induktionsherd geeignet“.

Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden. Geeignet oder nicht, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:

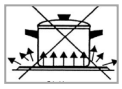
- Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr mit etwas Wasser auf. Erscheint im Display die Anzeige **[⊔]**, ist das Geschirr für Induktionskochen **ungeeignet**.

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

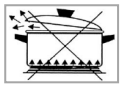
Falsch!



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!



Kochgeschirrboden uneben.
Schlechter Wärmeübergang!

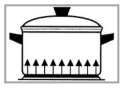


Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!

△ ACHTUNG:

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



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

Topferkennung

Die Heizfunktion wird unterbrochen, wenn:

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

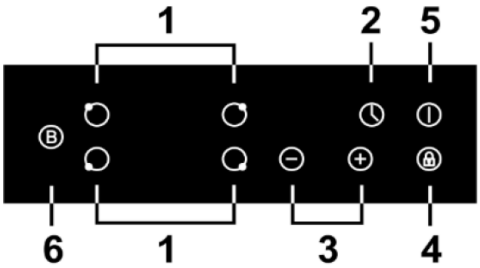
Im Display blinkt die Anzeige **[⊔]** auf.

Wird nicht innerhalb einer Minute ein geeignetes Kochgeschirr aufgestellt, schaltet sich die Kochzone in den Bereitschaftsmodus. Nach ca. einer weiteren Minute schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

- 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.
- 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



1 Kochstellenauswahl

Taste zur Auswahl der zu verwendenden Kochstelle.

2 Timer

Taste zur Auswahl der Timerfunktion.

3 Leistungs- / Timerregelung

Tasten zur Einstellung der Leistungsstufen und des Timers: **(+)** erhöhen / **(-)** verringern

Durch gedrückt halten der jeweiligen Taste wird die Einstellung in 10 Minuten-Schritten verändert.

4 Kindersicherung

Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung.

5 Power

Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes.

6 Boosterfunktion

Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Boosterfunktion.

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

Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.
- Schalten Sie das Gerät über die Taste **(5)** ein. Alle Anzeigen zeigen **[-]** bzw. **[--]** an. Das Gerät ist betriebsbereit!
- Wählen Sie eine Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(1)** an. Die Anzeige **[-]** neben der entsprechenden Kochstelle blinkt auf.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten **(3)** ein.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0, bis die Anzeige **[0]** erscheint.

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.

- Schalten Sie die Kindersicherung mit der Taste **(4)** ein. Das Timer-Display zeigt die Aktivierung mit **[Lo]** an. Alle Tasten, außer der Power Taste, sind für die Bedienung gesperrt.

Boosterfunktion

Mittels der Boosterfunktion wird innerhalb einer Sekunde kurzzeitig auf eine erhöhte maximale Leistung geschalten, um z.B. die Ankochzeit von Flüssigkeiten zu verringern.

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie die Boosterfunktion verwenden möchten.
- Aktivieren Sie die Boosterfunktion mit der Taste **(6)**. Die Anzeige **[P]** neben der entsprechenden Kochstelle zeigt die Aktivierung an.
- Die Verwendungsdauer der Boosterfunktion ist auf 5 Minuten begrenzt; danach erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung. Die Anzeige **[P]** erlischt und die entsprechende Leistungsstufe wird angezeigt.
- Sollten Sie die Funktion innerhalb der 5 Minuten ausschalten wollen, wählen Sie die Kochstelle an und drücken Sie erneut die Taste der Boosterfunktion.

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 Kochstelle, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Drücken Sie die Timer-Taste **(2)**. Im Timer-Display leuchtet die Anzeige **[30]**.
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten **(3)** vor.

Das Timer-Display zeigt die verbleibende Restzeit an.

Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszuschalten

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

Das Timer-Display 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, zeigt das Display die verbleibende Restzeit der Kochstelle an, 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 das Timer-Display zeigt **[--]** an.

Timer als Kurzzeitwecker verwenden

ℹ HINWEIS:
Der Kurzzeitwecker dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle. Er ist lediglich eine Erinnerungsfunktion während des Kochens. Die Auswahl einer Kochstelle ist nicht erforderlich.

- Die Einstellung des Timers als Kurzzeitwecker erfolgt wie unter *„Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten“* ohne eine Kochstelle anzuwählen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönen mehrere Signaltöne ca. 30 Sekunden lang und das Timer-Display zeigt **[--]** an.

Timereinstellung vorzeitig beenden

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den Timer aufheben möchten.
- Drücken Sie die Timer-Taste **(2)**. Das Timer-Display blinkt.
- Setzen Sie die Zeiteinstellung zurück auf 0, bis das Timer-Display **[00]** anzeigt.

Überhitzungsschutz

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

Abschaltautomatik

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 Abschaltautomatik aktiviert. Die Standardzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen entnehmen Sie der nachstehenden Tabelle:

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

Gerät ausschalten

- Nach Beendigung des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste **(5)** 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
Schmutz hat sich angesammelt	warmes Wasser und mit einem Schwamm trockenreiben	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
Ringe und Kalkränder	warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	mit Glaskeramik- Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

Störungsbehebung

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

Störung / Ursache / Maßnahme
Gerät arbeitet nicht bzw. nicht richtig
Überprüfen Sie die Stromversorgung / Haussicherung.
Bedienfeld reagiert nicht oder schlecht
- Kindersicherung ist aktiviert. - Bedienfläche reinigen oder trocknen.
Gerät summt bei hoher Leistungsstufe
Kein Fehler, wird durch die Induktions-Technologie verursacht.
Kochgeschirr wird nicht heiß
Kochgeschirr ist ungeeignet.
Knackgeräusche beim Kochen
Kann durch die Kochgeschirrkonstruktion (Schichten verschiedener Metalle) verursacht werden.
Lüftungsgeräusche nach dem Ausschalten
Kein Fehler, für den Überhitzungsschutz läuft der Lüfter noch einige Zeit nach.

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“*).

Fehlercodes

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

Code	Mögliche Ursache
F3 / F4	Fehler mit Temperatursensor
F9 / FA	Fehler mit Temperatursensor IGBT
E1 / E2	Problem mit Spannungsversorgung
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperatursensors
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors

- Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang von der Stromversorgung. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Technische Daten

Elektrischer Anschluss……..
Anschlussspannung: …..……220-240/380-415V 2N~
……..50/60 Hz
Leistungsaufnahme: ……..……....7000 W
Absicherung: …….....2 x 16 A

Abmessung / Gewicht……...……..
Kochfeld (HxBxT): ……...…5,5 x 59,0 x 52,0 cm
Ausschnitt Arbeitsplatte (BxT): .....56,0 x 49,0 cm
Nettogewicht: ……...……....ca. 9,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBKI 961 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 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

- 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“

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. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

⚠ **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
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EBKI 961	
Art der Kochmulde			elektrische Haushaltsmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungs-kochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten links	Ø	16,0	cm
	Hinten rechts		21,0	
	Vorne rechts		16,0	
	Vorne links		21,0	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Koch-fläche, auf 5 mm genau		L B	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	194,9	Wh/kg
	Hinten rechts		186,6	
	Vorne rechts		194,9	
	Vorne links		186,6	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		$EC_{electric\ hob}$	190,8	Wh/kg

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.

ℹ 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.

ℹ 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 damages 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 have to 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 the 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.
- Metal objects as e.g. knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the hob as they may get hot.
- 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 manfucturer of the cooking apliance or indicated by the manfucaturer 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.

- Switch off the appliance after use and do not rely on automatic pot recognition.

⚠ **WARNING: Potential damage of health!**

People wearing pacemakers must not use the appliance. They should keep a minimum distance of 60 cm to the appliance when it is in use. Use only after consulting with the doctor.

- The appliance is not intended for operation with an external timer or external remote-control system.
- Make sure that with installing 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 persons 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** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made 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 destroved.
- 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 persons to avoid a hazard.

Transport and packaging

Transport the appliance

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

Unpacking the appliance

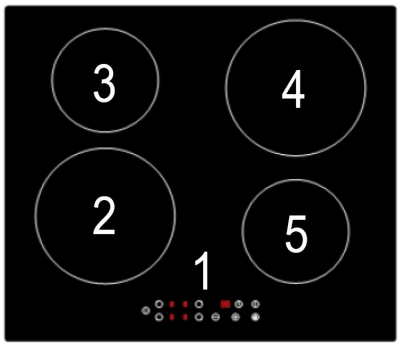
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foils, filler and cardboard packaging.

  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.

ℹ 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
2 Ø210 mm / 2000/2600W
3 Ø160 mm / 1500/1800W
4 Ø210 mm / 2000/2600W
5 Ø160 mm / 1500/1800W

Delivery scope

Installation material: 4 x mounting bracket, 4 x fixing screw

Installation

The hob is designed for installation in standard kitchen units.

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

⚠ CAUTION:
The worktop, the cabinet, veneers, plastic coatings, used adhesives etc. must be sufficient heat-resistant (min. 100°C).

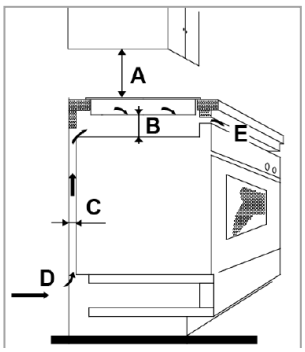
ℹ NOTE: Recommendation!
- When installing, ask another person to assist.
- Wear protective gloves to avoid injuries at possible sharp edges.

Safety distances

⚠ CAUTION:
Make sure that adequate air circulations 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!
- There must be a minimum distance below the cut-out. In this area are not allowed heat-sensitive objects (cabinet, drawer, etc.). Any existing side walls or drawer boxes must be sawed out or removed accordingly.



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

Preparing the worktop for installation

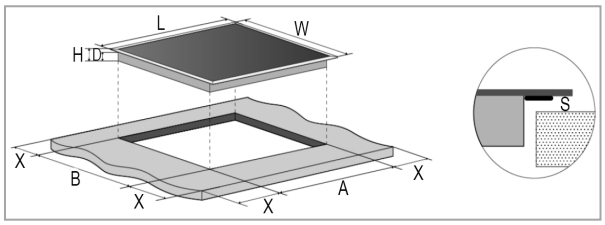
⚠ CAUTION:
Before sawing, tape the outer edge of the cut-out with wide tape to avoid marks from the jigsaw on the worktop.

- The worktop must have a thickness between 28 mm and 40 mm, it must be leveled horizontally and are sealed to the wall side against overflowing liquids or moisture.
- The hob must be framed all around by at least 50 mm of 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 in the area of the cut-out must be thoroughly clean and dry!

Worktop cut-out

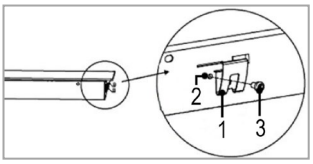
Prepare the cut-out of the worktop according to the dimensional drawing.

Dimensions in mm

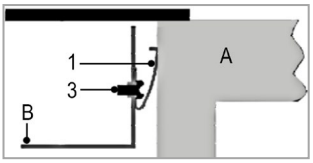


L	W	H	D	A	B	X
590	520	55	51	560	490	50
S Seal below the hob						

Installing the hob



1	Bracket
2	Drilling
3	Screw



A	Worktop
B	Hob bottom
1	Bracket
3	Screw

- First check the factory fitted hob seal at the hob frame to the integrity and the proper fit.
- Affix the brackets (1) to the provided drillings (2) of the hob with the screws (3).
- Put the hob with the connecting cable first and with the control panel to the front into the prepared cut-out. **Make sure** that the distances to the cutting are equal on all four sides and that the seal is resting on the worktop.

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 to 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 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

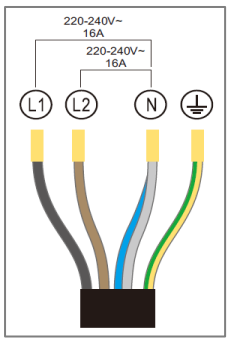
⚠ CAUTION:

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

ℹ NOTE:

L1, L2 = Phase | N = Neutral

⏚ = Protective ground



Startup / Operation

Functional principle

When cooking with induction, the heat will only be created with magnetic force when cookware with a magnetizable bottom is placed onto a cooking zone which is switched on. Only the bottom of the cookware is thereby heated, but not the cooking zone itself.

Benefits: time saving, energy saving, easy cleaning, controlled head supply and safety.

Selecting appropriate cookware

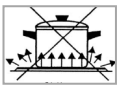
Cookware made from magnetizable material is required for induction cooking zones. Cookware carries the label “suitable for induction cooking”.

Basically, you can use all ferrous cookware. Suitable or not, shows you a brief test:

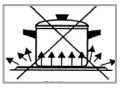
- Put the cookware in question with some water on. If the display shows [⊔], the dishes are **unsuitable** for induction cooking.

Do not use cookware made of conventional stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminum.

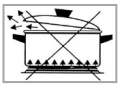
Wrong!



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!

⚠ CAUTION:

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

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

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

Pot detection

The heating function is interrupted, if:

- cookware of unsuitable size or
- of non-magnetic material is used,
- a foreign body is placed on the hob or
- the cookware has removed.

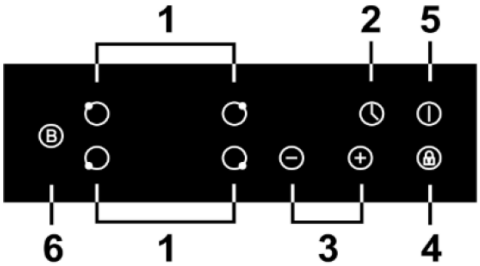
In the display is flashing the indication [⊔].

If suitable cookware is not placed onto the respective zone within one minute, the cooking zone switches to standby mode. After about another minute, the appliance switches off automatically.

General information to the operation

- 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.
- 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



1 Cooking zone selection

Button to select the required cooking zone.

2 Timer

Button to select the timer function.

3 Power level and timer settings

Button to adjust the power level and the timer:

(+) increase / **(-)** decrease

Keep pressing the respective button, the setting is changed in 10-minute increments.

4 Child safety lock

Button to activate/deactivate the child lock.

5 Power

Button to switch the appliance on and off.

6 Booster function

Button to activate/deactivate the booster function.

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

Switching on and off the cooking zone

- Place suitable cookware on the respectively cooking zone.
- Switch on the hob with the button **(5)**. All indicators shows **[-]** and/or **[--]**. The appliance is ready for operation!

- Select the cooking zone using the respective button **(1)**. The display next to the appropriate cooking zone flashes **[-]**.
- Set a power level from 1 to 9 with the buttons **(3)**.
- To switch off a cooking zone, select the zone again and reset the power level to 0 until the indicator appears **[0]**.

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.

Child safety lock

To protect against unwanted operation, the appliance is equipped with a lock function.

Switch on the child safety lock with the button **(4)**. The timer display shows the activation with **[Lo]**. All buttons, except the power button are locked in operation.

Booster function

With the booster function it is switched within one second to an increased maximum power level for a short time, e.g. to reduce the precooking time of liquids.

- Select the cooking zone for which you want to use the booster function.
- Activate the booster function with the button **(6)**. The display next to the corresponding cooking zone indicates the activation with **[P]**.
- The duration of use of the booster function is limited to 5 minutes; thereafter, the further heating of the cooking zone will do with the rated power. The indicator **[P]** goes off and the corresponding power level is displayed.
- If you want to switch off the function within the 5 minutes, select the cooking zone and press the booster function button again.

Timer function

General information

- The timer can automatically switch off one or more cooking zones after a set time.
- The timer can be a set between 1 and 99 minutes. As long as the minute indicator in the timer display flashes, the setting can be overwritten.
- A red dot beside the power level indicates that a timer is set for this cooking zone.
- In timer mode, the power level can be changed without changing the timer setting.
- The timer function is canceled with power off.

Using the timer to switch off one cooking zone

- Select the cooking zone for which you want to set the timer.
- Press the timer button. The timer display shows **[30]**.
- Do the timer setting with the buttons **(3)**.

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 view the remaining time of another cooking zone at any time. To do this, select the appropriate cooking zone.

At the end of the set time, the cooking operation automatically switches off, a beep sounds and the timer display shows **[--]**.

Using the timer as minute minder

ℹ NOTE:
The timer as minute minder does not activate the automatic switch-off of a cooking zone. It is merely a reminder function during cooking. The selection of a cooking zone is not required.

- The timer setting as minute minder is done as under *"Using the timer to switch off one cooking zone"* without selecting a cooking zone.
- After the set time is elapsed, several beeps sound for approx. 30 seconds and the timer display shows **[--]**.

Existing the timer function prematurely

- Select the cooking zone for which you want to cancel the timer.
- Press the timer button. The timer display flashes.
- Reset the time setting to 0 until the timer display shows **[00].**

Overheating protection

A temperature sensor monitors the interior of the appliance. If the maximum temperature is exceeded, the heating process will automatically interrupt to prevent damage.

Automatic switch-off

The automatic switch-off is a safety function for your appliance. If a cooking zone is in operation for a long period and if you do not enter anything on the control panel, the automatic switch-off will be activated. The standard times of the different power levels can be found in the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Switch-off hours	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Switching off the appliance

- After the cooking process is finished, switch off the appliance with the power button **(5)**.

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 the 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, required 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 open 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
Dirt has accumulated	Use warm water and a sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
Pools and lime deposits	Apply warm vinegar and wipe off with a dry cloth or use special cleaning agent.	Special cleaning agent for glass ceramic
Sugar, melted aluminum, or plastic	Remove by using a glass ceramic scraper.	special cleaning agent and scraper for glass ceramic

Troubleshooting

Before you contact an authorized specialist

Problem / possible cause / action
Appliance does not work
Check the power supply / main fuse.
Control panel does not react or only very difficult
- Child safety lock is activated. - Clean and dry the operating surface.
Appliance hums at a high power level
No failure, caused by the induction technology.
Cookware is not getting hot
Cookware is not suitable.
Cracking noises during operation
Can be caused by the cookware structure (layers of different metals).
Ventilation noise after switching off
No failure, due to overheating protection the fan continuously run for some time.

ℹ NOTE:

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

Error codes

In the case of a malfunction, the hob will automatically go into safety mode and the respective error code will be shown:

Code	Possible cause
F3 / F4	Temperature sensor failure
F9 / FA	Temperature sensor failure IGBT
E1 / E2	Abnormal supply voltage
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor

- Disconnect the hob from the power supply for a while. If the error code appears again, contact specialist.

Technical data

Electrical connection.....

Connection voltage: 220-240/380-415V 2N~ 50/60Hz

Connection power: ……..7000 W

Fuse protection: ……..…….....2 x 16 A

Dimension / Weight……...……..

Hob (HxWxD): …….....…5,5 x 59,0 x 52,0 cm

Worktop cut-out (WxD): …….....56,0 x 49,0 cm

Net weight: ……..…...approx. 9,0 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

Protect our environment; do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

⚠ **WARNING:**
Remove or disable any existing snap and bolt locks if you take the unit out of operation or dispose 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 voluntary withdraws electrical appliances.

EU Product data sheet

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

	Position	Symbol	Value	Unit
Brand			BOMANN	
Model identification			EBKI 961	
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)			induction	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear left	Ø	16.0	cm
	Rear right		21.0	
	Front right		16.0	
	Front left		21.0	
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 W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	$EC_{electric\ cooking}$	194.9	Wh/kg
	Rear right		186.6	
	Front right		194.9	
	Front left		186.6	
Energy consumption for the hob per kg		$EC_{electric\ hob}$	190.8	Wh/kg

Applied measurement and calculation method according to EN 60350-2

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 09/2023