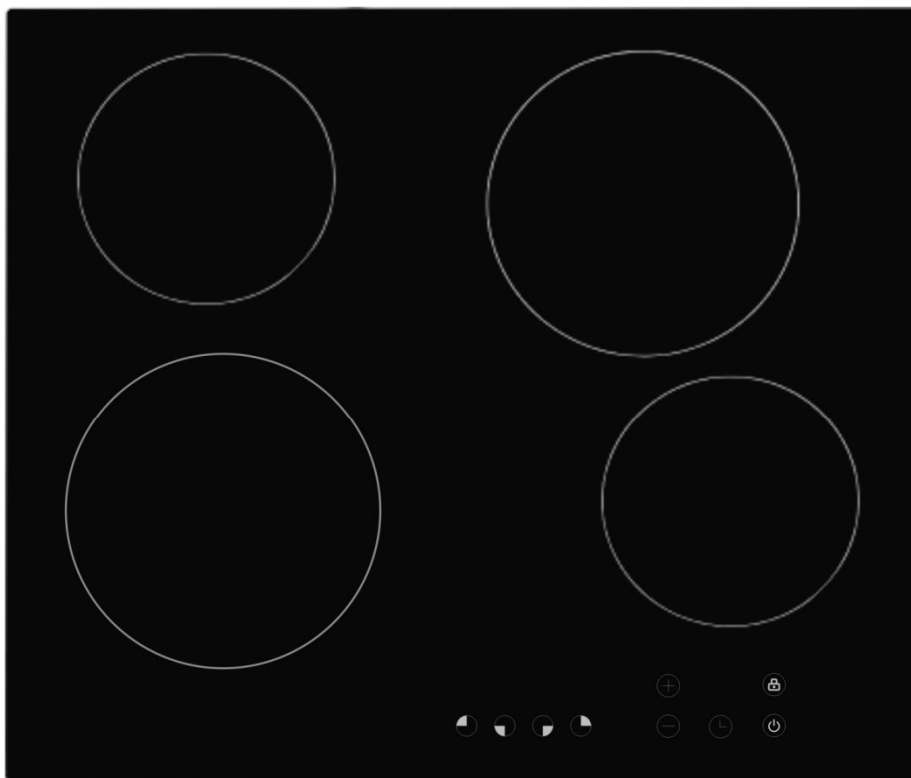


BOMANN®

GLASKERAMIK-KOCHFELD EBK 962



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

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 6
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 8
Reinigung und Pflege	Seite 11
Störungsbehebung	Seite 12
Technische Daten	Seite 12
Garantie / Kundenservice	Seite 13
Entsorgung	Seite 14
EU-Produktdatenblatt	Seite 15

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.

HINWEIS:

- Aufgrund stetiger Produktmodifikationen kann Ihr Gerät von dieser Bedienungsanleitung leicht abweichen; Funktionen und Verwendungsmethoden bleiben unverändert.
- Die Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung können vom Originalgerät abweichen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen / professionellen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrie-


ben 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 **Ersticken** Gefahr!

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 Gebrauches werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einem Teller abdecken.
- VORSICHT: Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

 **WARNUNG:**

- 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 einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien in unmittelbarer Nähe des Gerätes 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 von einem Fachmann 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.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

HINWEIS:

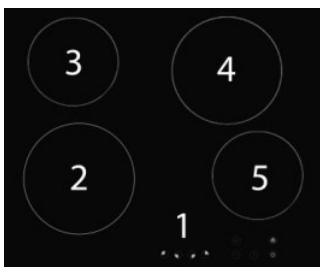
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „*Reinigung und Pflege*“ beschrieben zu säubern.

Geräteausstattung

Kochfeldanordnung

HINWEIS:

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



- | | | | |
|---|-------------------|---|-------------------|
| 1 | Bedienfeld | 4 | Ø20.0 cm / 1800 W |
| 2 | Ø20.0 cm / 1800 W | 5 | Ø16.5 cm / 1200 W |
| 3 | Ø16.5 cm / 1200 W | | |

Lieferumfang

Installationsmaterial: 4x Befestigungsklammer, 4x Befestigungsschraube

Installation

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS: Empfehlungen

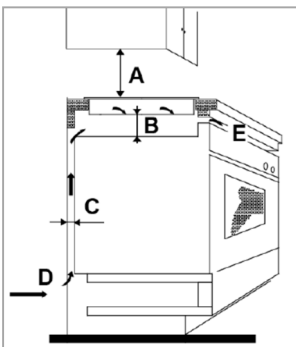
- Ziehen Sie bei der Installation eine weitere Person zur Hilfe hinzu.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.

Sicherheitsabstände

ACHTUNG:

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

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



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

Arbeitsplatte zur Installation vorbereiten

⚠ ACHTUNG:

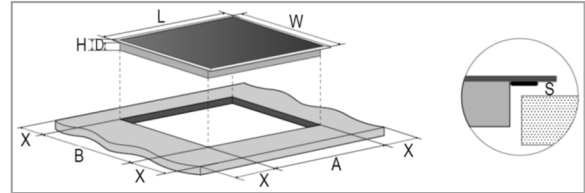
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Die Arbeitsplatte muss eine Stärke von mindestens 30 mm haben, 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.
- 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

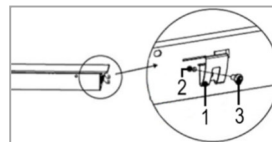
Bereiten Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß der Maßskizze vor.

Abmessungen in mm

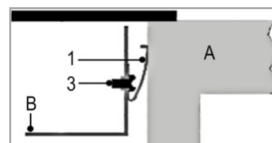


L	W	H	D	A	B	X
580	510	55	51	560	490	50
S Dichtung unterhalb des Kochfeldes						

Einbau des Kochfeldes



- 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.
- Schließen Sie den Schutzleiter an die mit  gekennzeichneten Stellen an.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag oder Brand** führen!

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Spannungsversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild (Geräteunterseite) sowie dem Schaltplan übereinstimmt.
- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (220-240V/380-420V 2N~ 50/60Hz) ausgelegt.
- Wählen Sie die Anschlussart gemäß des vorhandenen Herdanschlusses im Haus.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.
- Die Elektroinstallation 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

Schema möglicher Anschlüsse

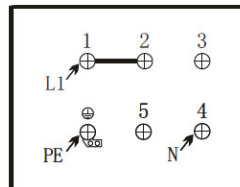
⚠️ ACHTUNG:

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

📌 HINWEIS:

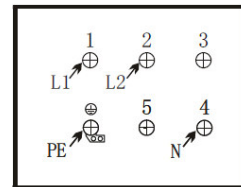
- L1-L2: Phase – N: Neutrale Leitung –
PE: Schutzleiter
- Anschlusspunkt 3 und 5 sind Blindanschlüsse.

220-240V 1N~ 50/60Hz



H05 VV-F3G 2.5mm²

380-420V 2N~ 50/60Hz



H05 VV-F4G 2.5mm²

H05 GG-F4G 2.5mm²

H07 RN-F4G 2.5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

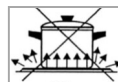
Auswahl des Kochgeschirrs

⚠️ ACHTUNG:

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

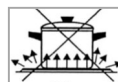
Achten Sie bei der Auswahl des Kochgeschirrs auf folgendes:

Falsch!



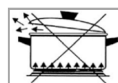
Kochgeschirr zu klein.

Wärmeverlust!



Kochgeschirrboden uneben.

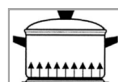
Schlechter Wärmeübergang!



Deckel schließt nicht richtig.

Wärmeverlust!

Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!



Durchmesser des Kochgeschirrs stimmt mit dem Durchmesser der Kochstelle überein.

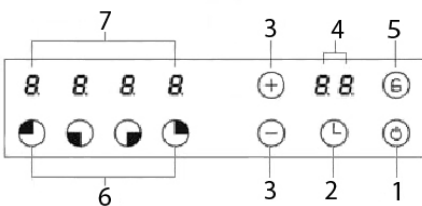
Der Geschirrboden liegt vollständig auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

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.

Bedienfeld



1 Ein/Aus

Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes.

2 Timer

Taste zur Auswahl der Timer-Funktionen.

3 Leistungs- / Timer- Regelung

Tasten zur Einstellung der Leistungsstufen und des Timers: \oplus erhöhen / \ominus verringern

4 Timer-Display

Zeigt die Timer-Einstellung an.

5 Kindersicherung

Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung.

6 Kochstellen- Auswahl

Auswahltasten der zu verwendenden Kochstelle.

7 Kochstellen-Anzeige

Zeigt die Einstellung der Leistungsstufe für die jeweilige Kochstelle an.

Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.

- Schalten Sie das Gerät über die Taste **(1)** ein. Ein Signalton ertönt und alle Anzeigen leuchten kurzfristig auf. Das Gerät ist betriebsbereit!
- Wählen Sie eine Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(6)** an.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten \ominus und \oplus ein, die jeweilige Kochstellen-Anzeige **(7)** zeigt die Auswahl an.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0, bis die Anzeige **[0]** erscheint.

Ankochautomatik

Bei dieser Funktion erfolgt das Umschalten von hoher Leistung zum Ankochen/Erhitzen auf die vorab gewählte niedrigere Leistung zum Weitergaren automatisch.

- Stellen Sie die Leistungsstufe für die gewünschte Kochstelle auf 9 und drücken Sie die \oplus Taste, die Kochstellen-Anzeige zeigt abwechselnd **[A]** und **[9]** an.
- Wählen Sie innerhalb der nächsten 30 Sekunden die für Sie erforderlich niedrigere Leistungsstufe zum Weitergaren. Der nachstehenden Tabelle entnehmen Sie die Ankochdauer der jeweiligen Leistungsstufen.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5
Ankochdauer Min.	1	3	4.8	6.5	8.5

Leistungsstufe	6	7	8	9
Ankochdauer Min.	2.5	3.5	4.5	5

HINWEIS:

Bei einem Leistungsstufenwechsel wird die verstrichene Zeit automatisch in die entsprechende Ankochdauer der neuen Leistungsstufe eingerechnet.

Kindersicherung

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

Schalten Sie die Kindersicherung mit der Taste (5) ein. Das Timer-Display (4) zeigt die Aktivierung mit [Lo] an. Alle Tasten, außer der Ein/Aus Taste (1), sind für die Bedienung gesperrt.

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 Timer-Funktion 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 (4) leuchtet die Anzeige [..].
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten \ominus und \oplus vor.
- Das Timer-Display (4) zeigt die verbleibende Restzeit an.

Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszuschalten

- Nehmen Sie die Timer-Einstellung für mehrere Kochstellen wie unter „Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten“ vor.
- Das Timer-Display (4) zeigt die verbleibende Restzeit der Kochstelle an, für welche die kürzeste Laufzeit gewählt wurde. Die Kochstelle ist durch den blinkenden Punkt neben der Leistungs-

stufungsstufe zu erkennen.

- Nach Ablauf der Betriebslaufzeit dieser Kochstelle, zeigt das Display (4) die verbleibende Restzeit der Kochstelle an, für welche die nächstkürzere Laufzeit gewählt wurde.

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 (4) zeigt [..] an.

Timer als Kurzzeitwecker verwenden

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 (4) zeigt [..] an.

Löschen der Timer-Einstellung

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den Timer aufheben möchten.
- Drücken Sie die Timer-Taste (2). Das Timer-Display (4) blinkt.
- Setzen Sie Zeiteinstellung zurück auf 0 oder halten Sie die Tasten \ominus und \oplus gleichzeitig gedrückt, bis das Timer-Display (4) [00] anzeigt.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht den Innenraum des Gerätes. Bei Übertemperatur wird der Heizvor-

gang 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.	6	5	4	1.5

Gerät ausschalten

Nach Beendigung des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus Taste **(1)** aus.

Restwärmeanzeige

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

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

Energiespartipps

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

Kochmulden / Induktionskochfelder

- Nutzen Sie Pfannen und Töpfe mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen, oder etwas größer sein. Zu kleine Pfannen und Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben teilweise den oberen Topfdurchmesser an. Er ist

meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

- Verwenden Sie für geringe Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine erhalten.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Bei Verwendung von 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.

⚠️ WARNUNG

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

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung. Die 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:

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

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

Problem	Mögliche Ursache / Abhilfe
<i>Gerät funktioniert nicht</i>	Stromversorgung unterbrochen. Haussicherung kontrollieren.
<i>Bedienfeld reagiert nicht oder schlecht</i>	Kindersicherung ist aktiviert. Bedienfläche reinigen oder trocknen.
<i>Knackgeräusche beim Kochen</i>	Kann durch die Kochgeschirrkonstruktion (Schichten verschiedener Metalle) verursacht werden.
<i>Lüftungsgeräusche nach dem Ausschalten</i>	Für den Überhitzungsschutz läuft der Lüfter noch einige Zeit nach.
<i>Displayanzeige: E1</i>	Störung Display / Netzteilplatine
<i>Displayanzeige: E2</i>	Relaisausfall

Stromversorgung kurzzeitig trennen, ggf. ⇨ Kundenservice kontaktieren

📌 HINWEIS:

Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundenservice (siehe „Garantie / Kundenservice“).

Technische Daten

Elektrischer Anschluss.....
 Anschlussspannung: ...220-240/380-420V 2N~ 50/60Hz
 Anschlussleistung:6000 W
 Absicherung:2 x 16 A

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

Kochfeld:5.0 x 58.0 x 51.0 cm

Ausschnitt:56.0 x 49.0 cm

Nettogewicht:ca. 8.2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBK 962 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

EU-Richtlinie für elektromagnetische

Verträglichkeit 2014/30/EU

Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG

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

Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

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

Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten.

3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäßer Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind.
Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.
5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.
6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, die Internetseite des Serviceportals

www.sli24.de

aufzurufen. Nach Eingabe des Gerätetyps wird Ihnen angezeigt, wie die Reklamation bearbeitet wird.

C. Bomann GmbH

Heinrich-Horten-Straße 17

D-47906 Kempen



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

WARNUNG:

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

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

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 öffentlichen Entsorgungsträger,
 - einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb der ein Rücknahmesystem anbietet,
 - einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt.

EU-Produktdatenblatt

Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EBK 962	
Art der Kochmulde			Einbau	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlung	
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		20.0	
	Vorne rechts		16.5	
	Vorne links		20.0	
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 B	-	cm
Energieverbrauch der Kochzone oder -fläche je kg	Hinten links	E _{Celectric} cooking	207.8	kWh/kg
	Hinten rechts		184.6	
	Vorne rechts		179.7	
	Vorne links		183.6	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		E _{Celectric hob}	188.9	kWh/kg

Geprüft nach: EN 60350-1:2016
 EN 60350-2:2013+A11:2014
 EN 50564:2011

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 06/2020