

BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD-SET EHBC 7938

HOUSEHOLD- ELECTRIC OVEN SET



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 8 |
| Inbetriebnahme / Betrieb | Seite 11 |
| Reinigung und Wartung | Seite 21 |
| Störungsbehebung | Seite 23 |
| Technische Daten | Seite 23 |
| Garantie / Kundenservice | Seite 23 |
| Entsorgung | Seite 25 |
| EU-Produktdatenblatt | Seite 27 |

Contents

| | |
|--|---------|
| Introduction | page 29 |
| General notes | page 29 |
| Special safety information for this unit | page 30 |
| Transport and packaging | page 32 |
| Appliance equipment | page 32 |
| Installation | page 33 |
| Startup / Operation | page 36 |
| Cleaning and maintenance | page 45 |
| Troubleshooting | page 47 |
| Technical data | page 47 |
| Disposal | page 48 |
| EU product data sheet | page 50 |

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise



Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein und Kassenbon gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:

- Aufgrund stetiger Produktmodifikationen kann Ihr Gerät von dieser Bedienungsanleitung leicht abweichen; Funktionen und Verwendungsmethoden bleiben unverändert.
- Die Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können vom Originalgerät abweichen.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät



WARNUNG: Stromschlaggefahr! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Das Kochfeld darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Zubehöre entnehmen oder einschieben wollen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!



WARNUNG: Brandgefahr!

- 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 Kochgerätes entworfen oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes als geeignete oder im Gerät enthaltene Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
-
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
 - Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
 - Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür installiert werden.
 - Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür.
 - Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emaille-Schäden.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.

- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

- Transportieren Sie das Gerät möglichst in vertikaler (aufrechter) Lage, um Schäden an empfindlichen Bauteilen zu vermeiden.
- Sichern Sie das Gerät sorgfältig gegen Verrutschen, Umkippen oder Stoßbelastungen.

Verwenden Sie geeignete Verpackungsmaterialien, idealerweise die Originalverpackung.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Transports und der Lagerung vor Witterungseinflüssen geschützt ist.
- Entfernen Sie vor dem Transport gegebenenfalls lose oder herausnehmbare Teile wie Bleche, Roste, Glasablagen, Einsätze oder Zubehörteile

aus dem Innenraum oder sichern Sie diese sorgfältig, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Tragen oder bewegen Sie das Gerät niemals an empfindlichen Bauteilen wie Türen, Bedienelementen, Griffen oder dem Anschlusskabel. Verwenden Sie stattdessen stabile Trageflächen oder vorgesehene Griffe.

Gerät auspacken

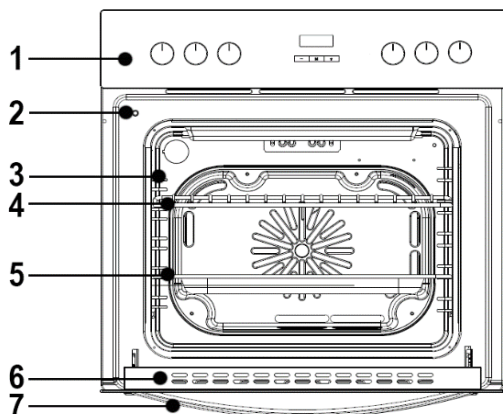
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, 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, das Gerät gemäß den Anweisungen unter „*Reinigung und Wartung*“ zu reinigen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Geräteausstattung

Übersicht Backofen

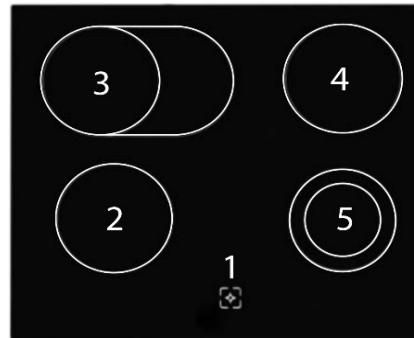


- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1 Bedienblende | 5 Standardblech |
| 2 Türkontaktschalter | 6 Gerätetür |
| 3 Seitengitter | 7 Türgriff |
| 4 Grillrost | |

Übersicht Kochfeld



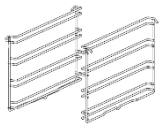

i HINWEIS:

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



- | | |
|--|---------------------------|
| 1 Restwärmeanzeige | 4 Ø165 mm / 1200 W |
| 2 Ø165 mm / 1200 W | 5 Doppelkreis: 700/1700 W |
| 3 Bräterzone: Ø160/200 mm / Ø165/270 mm / 900/2000 W | |

Lieferumfang

| | |
|--|---|
|  |  |
| 1x Standardblech | 1x Grillrost |
|  |  |
| 1x Seitengitter-Set | 4x Montageschrauben |

Installation

Das Elektroherd-Set ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise und Empfehlungen für eine fachgerechte und sichere Montage.

⚠️ WARNUNG: Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu schwerwiegenden Sicherheitsrisiken führen – wie Stromschlag, Brandgefahr oder Geräteschäden.

⚠️ ACHTUNG:

- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, sowie verwendete Materialien wie Furniere, Kleber oder Kunststoffbeläge müssen hitzebeständig bis mindestens 100°C sein.
- Zur Gewährleistung einer ausreichenden Kühlluftzufuhr dürfen keine Hitzeschutzleisten oder -blenden oberhalb oder unterhalb des Gerätes verbaut werden.
- Falls sich unter dem Backofen eine Schublade befindet (oder vorgesehen ist), muss ein Zwischenboden als Hitzeschutz eingebaut werden, um eine Überhitzung des Schubladeninhalts oder der Geräteelektronik zu vermeiden.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Geräten oder Bauteilen, die empfindlich auf Wärme oder Feuchtigkeit reagieren (z.B. Kühlgeräte, Trockner, Geschirrspüler). Die abstrahlende Wärme kann deren Funktion beeinträchtigen und den Energieverbrauch erhöhen.
- Holen Sie sich zur Installation eine zweite Person zur Hilfe, besonders beim Einsetzen der Geräte.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an scharfen Gehäusekanten oder Metallteilen zu vermeiden.
- Heben Sie das Gerät ausschließlich über die seitlichen Tragegriffe bzw. Mulden im Gehäuse.

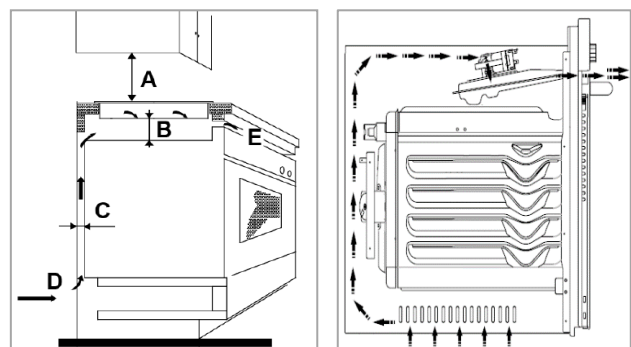
- Vergleichen Sie vor dem Einbau die Gerätemaße mit dem Ausschnitt und den Maßen des Einbaumöbels. Achten Sie auf ausreichende Luftzirkulation im Unterschrank.
- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller stammen und kompatibel zueinander sein (Typenbezeichnung beachten).
- Achten Sie darauf, dass Herd und Kochfeld exakt mittig zueinander eingebaut werden – sowohl optisch als auch funktional.

Sicherheitsabstände

⚠️ ACHTUNG:

Achten Sie stets auf ausreichende Luftzirkulation und stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben. Verhindern Sie, dass Dämmmaterial, Schubladenrückwände oder andere Bauteile den Luftstrom einschränken, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.

- Hinter dem Gerät muss ausreichend Abstand vorhanden sein, damit warme Luft ungehindert abgeführt werden kann. Die Rückwand des Schrankes sollte ggf. mit Lüftungsschlitzen versehen sein.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss mindestens dem in der Anleitung der Haube angegebenen Wert entsprechen.



| | | | | | |
|----------|--------------------|----------|-------------------|----------|-------|
| A | min. 760 mm | B | 50 mm | C | 35 mm |
| D | Lufteintritt 30 mm | E | Luftaustritt 5 mm | | |

Installation des Kochfeldes

Das Kochfeld misst **580 mm × 510 mm** und eine **Gesamthöhe** von **50 mm** (inkl. 5 mm Glaskeramikoberfläche). Die **Einbauhöhe** beträgt **45 mm**. Es wird direkt in die Arbeitsplatte eingesetzt und über den darunter eingebauten Backofen gesteuert und mit Strom versorgt.

Voraussetzungen für die Arbeitsplatte

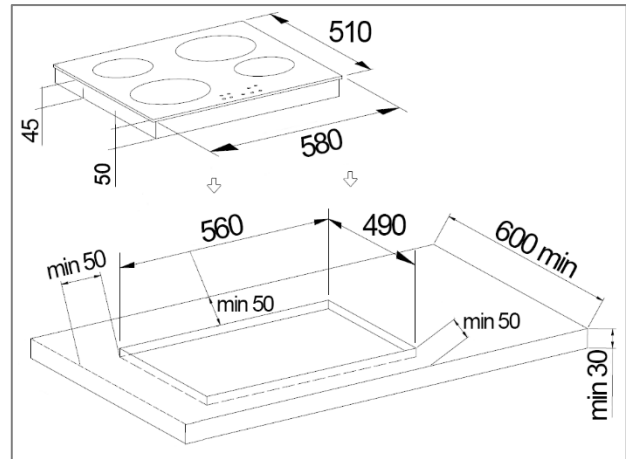
- Die Arbeitsplatte muss den Vorgaben der Maßzeichnung entsprechen, eben und waagrecht aufliegen. Sie muss eine **Mindeststärke** von **30 mm** und idealerweise etwas stärker dimensioniert sein, um eine stabile und sichere Basis für das Kochfeld zu gewährleisten.
- Das Kochfeld muss mindestens **50 mm Abstand zu allen Seiten des Ausschnitts** haben – es sollte also rundum von Arbeitsplatte umrahmt sein. Vermeiden Sie die Montage unmittelbar neben Hochschränken oder Wänden und achten Sie auf ausreichend Abstand, damit sich beispielsweise Pfannenstiele ungehindert bewegen lassen.
- An der Wandseite ist eine Feuchtigkeitsabdichtung erforderlich, und die Schnittkanten müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Schäden durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Bereich rund um den Ausschnitt muss sauber und vollständig trocken sein, bevor das Kochfeld eingesetzt wird.

Arbeitsplatte vorbereiten

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

⚠ ACHTUNG:

Bevor Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen, kleben Sie den äußeren Rand großzügig mit breitem Klebeband ab. So vermeiden Sie Kratzer oder Spuren durch die Stichsäge.



- Übertragen Sie das Maß mittig auf die Arbeitsplatte.
- Bohren Sie in allen vier Ecken Löcher mit ca. 10 mm Durchmesser, um mit der Stichsäge ansetzen zu können.
- Schneiden Sie den Ausschnitt sorgfältig aus. Das zuvor angebrachte Klebeband schützt die Oberfläche beim Sägen.
- Schleifen Sie die Schnittkanten sauber ab und tragen Sie anschließend eine Versiegelung auf – besonders bei beschichteten Spanplatten oder Holz.

Einbau des Kochfeldes

⚠ ACHTUNG:

Legen Sie das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf eine weiche, kratzfreie Unterlage, um Beschädigungen an der Glasoberfläche zu vermeiden.

- Kontrollieren Sie die werksseitig angebrachte Dichtung am Kochfeldrahmen sorgfältig auf korrekten Sitz und Unversehrtheit. Eine beschädigte oder verrutschte Dichtung kann später zu Feuchtigkeitseintritt führen.
- Befestigen Sie die mitgelieferten Montageklammern mit den passenden Schrauben in den dafür vorgesehenen Bohrungen an den Seiten des Kochfeldrahmens. Ziehen Sie die Schrauben nur handfest an – sie dürfen nicht überdreht werden.
- Führen Sie das Anschlusskabel vorsichtig durch den Arbeitsplattenausschnitt nach unten, bevor Sie das Kochfeld einsetzen. Achten Sie darauf,

dass das Kabel nicht gequetscht oder übermäßig geknickt wird.

- Setzen Sie das Kochfeld mittig und gerade in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Es sollte plan aufliegen und nicht kippen.
- Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld auf allen vier Seiten gleichmäßig Abstand zu den Schnittkanten der Arbeitsplatte hat und die Dichtung rundum sauber aufliegt.

Installation des Backofens

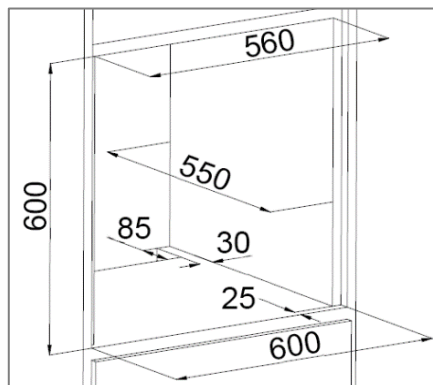
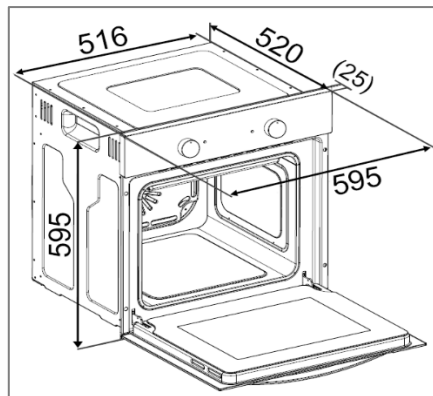
Der Backofen misst **595 mm × 595 mm × 520 mm** (inkl. 25 mm Blendenstärke). Er wird unter dem Kochfeld in den Umbauschrank integriert und dort sicher befestigt.

Voraussetzungen für den Umbauschrank

- Der Umbauschrank muss den Vorgaben der Maßzeichnung entsprechen und über die vorgesehenen Lüftungsöffnungen verfügen. Zudem muss er eben, stabil und waagrecht sein, um das Gewicht des Ofens sicher zu tragen.
- Die Schrankwände sollten mindestens eine **Materialstärke von 16 mm** aufweisen, um ausreichend Stabilität zu gewährleisten.
- An der Wandseite ist eine Feuchtigkeitsabdichtung erforderlich, und die Schnittkanten müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Schäden durch Feuchtigkeit oder Dampf zu verhindern.

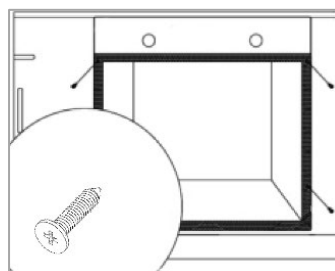
Backofenabmessungen und Schrankausschnitt

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß den Millimeterangaben der Maßskizze vor.



Einbau des Backofens

- Führen Sie das Anschlusskabel vorsichtig durch die vorgesehene Öffnung und setzen Sie das Gerät zunächst nur ein Stück weit in den vorbereiteten Umbauschrank ein.
- Nehmen Sie den elektrischen Anschluss entsprechend den Vorgaben vor, siehe „*Elektrischer Anschluss*“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht wird.
- Fixieren Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben seitlich an den vorgesehenen Montagepunkten im Umbauschrank, sodass das Gerät sicher und fest sitzt.



Jeweils zwei Befestigungslöcher befinden sich links und rechts im Gerätetürrahmen.

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann!

⚠️ WARNUNG:

Die Installation darf ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft erfolgen und muss den geltenden nationalen sowie lokalen Vorschriften entsprechen. Eine unsachgemäße Installation kann zu **Stromschlägen, Bränden** oder **schweren Verletzungen** führen.

Wichtige Sicherheitshinweise:


- Der Anschluss an das Stromnetz muss den technischen Anforderungen am Einsatzort entsprechen und in Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild (im Türrahmen des Gerätes) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Der elektrische Anschluss muss an ein Drehstromnetz (3-Phasen-Wechselstrom) mit Neutralleiter und Schutzleiter vorgenommen werden.
- Als Netzanschlussleitung ist ein geeigneter, normgerechter Leitungstyp zu wählen – unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Gerätes.
- Die Anschlussleitung ist ordnungsgemäß in der Zugentlastungseinrichtung zu befestigen.
- Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden.
- Das Anschlusskabel ist so zu verlegen, dass es weder mit heißen Geräteteilen noch mit scharfen Kanten oder beweglichen Möbelteilen in Kontakt kommen kann.
- Die Elektroinstallation sollte über einen Notschalter verfügen, der im Ernstfall das gesamte Gerät spannungsfrei schaltet. Der Trennabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm pro Pol betragen.

Kochfeld mit dem Backofen verbinden

- Stecken Sie die Steckverbinder am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels in die dafür vorgesehene Anschlussdose der Backofen-Steckleiste.
- Achten Sie auf einen korrekten, festen Sitz der Verbindungen, um eine sichere Funktion zu gewährleisten.


Anschluss-Schaltplan

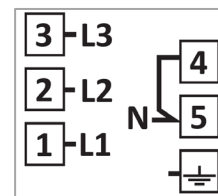
⚠️ ACHTUNG

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

ℹ️ HINWEIS:

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

 = Schutzleiter



380-420V 3N~

H05VV-F 5G2,5

H05GG-F 5G2,5

H07RN-F 5G2,5

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt.

Der Backofen dient zum Backen, Braten, Garen, Grillen sowie zum Auftauen von Lebensmitteln.

Das Kochfeld dient zum Kochen, Erhitzen und Warmhalten von Speisen.

Die Nutzung ist ausschließlich für die Zubereitung handelsüblicher Lebensmittel vorgesehen.

Erstinbetriebnahme

- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens sowie das gesamte mitgelieferte Zubehör gründlich, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „*Reinigung und Wartung*“.

- Um mögliche Rückstände aus der Herstellung zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei maximaler Temperatur im Heizmodus »Ober-/Unterhitze« auf.

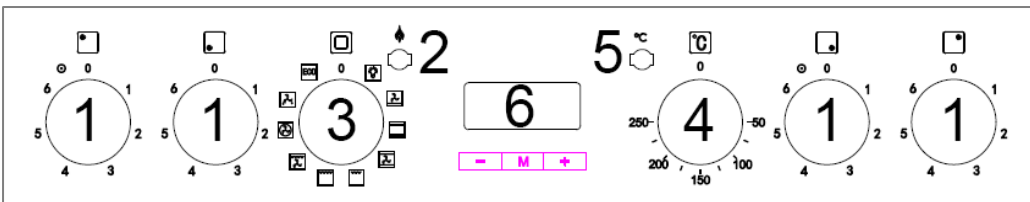
HINWEIS:

Während dieses Vorgangs kann es zu Geruchsbildung und leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Räumlichkeiten.

Bedienübersicht

Eine ausführliche Beschreibung der Bedienelemente entnehmen Sie den nachstehenden Abschnitten.

Bedienblende



- 1 Kochstellenstufenregler
- 2 Betriebskontrollleuchte
- 3 Funktionswahlschalter
- 4 Temperaturwahlschalter
- 5 Temperaturkontrollleuchte
- 6 Digitale Zeitschaltuhr mit LED-Display

1 Kochstellenstufenregler

⚠ ACHTUNG:

Drehen Sie die Stufenregler der Doppelkreis- und Bräterzone ausschließlich im Uhrzeigersinn und zurück. Anderenfalls können die Regler beschädigt werden.

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

- Position der Kochstelle
- 0** Aus-Position
- 1** Warmhalten
- 2 - 3** Dünsten, Köcheln
- 4 - 6** schnelles Erwärmen, Kochen, Braten, Sieden
- Schalterpunkt für Doppelkreis- und Bräterzone

Doppelkreis- und Bräterzone

Durch Drehen des jeweiligen Stufenreglers bis zum Anschlag (über Stufe 6 hinaus), wird über einen Schalterpunkt hinaus die zusätzliche Heizzone hinzu geschaltet. Anschließend kann die Temperaturstufe gewählt werden.

2 Betriebskontrollleuchte

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

3 Funktionswahlschalter

Der Funktionswahlschalter ermöglicht die Auswahl der Heizart. Drehen Sie den Schalter auf das Symbol der gewünschten Heizart, um diese einzustellen.

4 Temperaturwahlschalter

⚠ ACHTUNG:

Drehen Sie den Temperaturwahlschalter ausschließlich im Uhrzeigersinn und zurück. Anderenfalls kann der Schalter beschädigt werden.

Der Temperaturwahlschalter dient der Auswahl der gewünschten Backofentemperatur. Der Thermostat

ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 50°C bis 250°C.

5 Temperaturkontrollleuchte

Die Kontrollleuchte signalisiert den Heizbetrieb. Sobald die Leuchte erlischt, wurde die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

Während des Betriebs heizt der Backofen kontinuierlich nach, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten. Während des Nachheizens leuchtet die Kontrollleuchte (Thermostatfunktion).

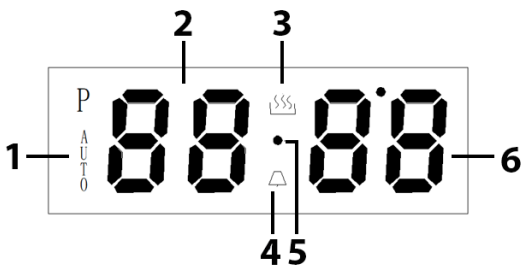
i HINWEIS:

Wenn das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgeheizten Backofen zu stellen, sollte dies erst erfolgen, wenn die Kontrollleuchte zum ersten Mal erlischt.

6 Zeitschaltuhr mit LED-Display

Über das Display werden die Uhrzeit sowie die verschiedenen Timer-Funktionen eingestellt.

Kontrollleuchten



- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 Endzeit | 4 Kurzzeitwecker |
| 2 Stundenanzeige | 5 Sekunden-Punktsymbol |
| 3 Garzeit | 6 Minutenanzeige |

Funktionstasten

i HINWEIS: Sensor-Touchbedienung

- Die Tasten reagieren auf leichte Berührung. Sie brauchen keinen Druck auszuüben.
- Das Gerät reagiert am besten bei Berührung der Tasten mit der Fingerspitze.

| | |
|-----|----------------------------|
| ⊖ | Zeiteinstellung verringern |
| (M) | Funktionswahltaaste |
| ⊕ | Zeiteinstellung erhöhen |

Allgemeine Bedienhinweise

- Mit der Funktionswahltaaste (M) wird zwischen den Funktionen gewechselt.
- Solange die Stunden- oder Minutenanzeige blinkt, sind Anpassungen möglich.
- Die Einstellung kann entweder durch einmaliges Tippen auf die ⊕ oder ⊖ Taaste für eine schrittweise Anpassung oder durch langes Drücken der Tasten für eine schnellere Änderung des Wertes vorgenommen werden.
- Etwa 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck werden die Einstellungen automatisch gespeichert.

Einschalten

Nach Anschluss an die Stromversorgung bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall, ertönt ein Signal und das Display zeigt die Werkseinstellung »12•00« an. Stellen Sie zunächst die Tageszeit ein, siehe „Systemzeiteinstellung“.

Systemzeiteinstellung

Tageszeit **erstmalig** nach Anschluss an die Stromversorgung einstellen:

- Solange die Stundenanzeige blinkt, kann die Stundeneinstellung mit den Tasten ⊕ und ⊖ vorgenommen werden. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Eingabe, wechselt das Gerät automatisch zur blinkenden Minutenanzeige.
- Nun kann die Minuteneinstellung mit den Tasten ⊕ und ⊖ vorgenommen werden. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Eingabe, wird die Einstellung automatisch bestätigt und die Uhr

schaltet in den Bereitschaftsmodus. Das Punktsymbol blinkt im Sekundentakt.

Tageszeit **nachträglich** ändern ist nur im Bereitschaftsmodus möglich, wenn kein Garprogramm läuft:

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten M und \oplus , um in den Einstellmodus der Tageszeit zu gelangen.
- Die Vorgehensweise der Einstellung bleibt unverändert und erfolgt wie oben beschrieben.

Backofenbetrieb einschalten

Der Backofen ist mit verschiedenen Heizfunktionen ausgestattet, siehe „*Backofen-Funktionen*“.

- Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen fest:
 - Funktionswahlschalter in Position drehen.
 - Temperaturwahlschalter in Position drehen.

Die Einstellung einer Garzeit ist Voraussetzung für den Betrieb des Backofens!

- Tippen Sie im Bereitschaftsmodus **1x** auf die Funktionswahltaste M , um in den Einstellmodus für die Garzeit zu gelangen.
- Die Garzeit kann bis zu 10 Stunden mit den Tasten \oplus und \ominus eingestellt werden. Das Symbol **(3)** zeigt an, dass eine Garzeit festgelegt wurde.

In diesem Betriebsmodus wechseln die Anzeigen für die Restlaufzeit und die Uhr im 3-Sekunden-Takt.

Schnellstart mit festgelegter Garzeit

- Alternativ halten Sie im Bereitschaftsmodus die Funktionswahltaste M etwa 3 Sekunden lang gedrückt, um die Standardeinstellung der Garzeit von 2:00 Stunden automatisch zu aktivieren.

Eine Anpassung der Garzeit ist nicht möglich und das Display zeigt in diesem Betriebsmodus ausschließlich die Restlaufzeit an.

- Zum Abbrechen des Schnellstarts die Funktionswahltaste M erneut für etwa 3 Sekunden gedrückt halten.

Backraumbelichtung

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

Automatischer Start mit Endzeit (Startzeitvorwahl)

Die Einstellung einer Gar- und Endzeit ermöglicht es, den Backofenbetrieb zu einem bestimmten Zeitpunkt zu starten und zu beenden, ohne dass eine manuelle Steuerung erforderlich ist.

WARNUNG: Brandgefahr! Im terminierten Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

- Vor dem Start alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in das Gerät legt. Das unbeaufsichtigte Einstellen von Gegenständen in den Ofen oder das Ignorieren der eingestellten Garzeiten kann zu gefährlichen Situationen und Brandgefahr führen.
- Auch wenn der Ofen zu einer festgelegten Zeit startet oder endet, sollte der Ofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben, um eventuelle Fehlfunktionen oder Sicherheitsrisiken rechtzeitig zu erkennen.
- Tippen Sie im Bereitschaftsmodus **2x** auf die Funktionswahltaste M , um in den Einstellmodus für die Endzeit zu gelangen.
- Die Uhrzeit, zu der sich der Betrieb ausschalten soll, kann bis zu 8 Stunden im Voraus mit der Taste \oplus eingestellt werden.

Wenn die Garzeit eingestellt ist und die Endzeit mit der Taste \oplus erhöht wird, wechselt der Ofen automatisch in den Zustand der festgelegten Wartezeit.

Festgelegte Wartezeit = Endzeit – (Uhrzeit + Garzeit)

Das Gerät berechnet anhand der zuvor eingestellten Garzeit die Tageszeit, zu welcher der Betrieb automatisch gestartet wird, um die ausgewählte Uhrzeit für die Endzeit zu erreichen.

In diesem Betriebsmodus wechseln die Anzeigen für den terminierten Backofenbetrieb und die weiteren aktiven Timer-Funktionen im 3-Sekunden-Takt.

Hinweis: Während der Wartezeit für die Terminierung erkennt der „Türkontaktschalter“ den Status der Ofentür. Ist die Tür geöffnet, blinkt das Symbol **(1)** und der Countdown läuft weiter. Nach Ablauf des Countdowns bleibt der Heizbetrieb deaktiviert. Erst nachdem die Tür geschlossen wird, startet der Heizbetrieb.

Automatische Abschaltung des Backofenbetriebs

Nach dem Ablauf der eingestellten Garzeit oder bei dem Erreichen der zuvor festgelegten Uhrzeit schaltet sich der Betrieb automatisch ab.

Das Symbol der aktiven Funktion blinkt und mehrere Signaltöne werden abgespielt, bis eine beliebige Taste betätigt wird. Wird keine Taste betätigt, ertönen die Signaltöne für eine weitere Minute, bevor das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt.

Kurzzeitwecker

Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.

Nutzen Sie die Funktion z.B. als Erinnerung, dem Gargut nach einer gewissen Zeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen.

- Tippen Sie im Bereitschaftsmodus **3x** oder im Betriebsmodus **2x** auf die Funktionswahltaste \textcircled{M} ,

um in den Einstellmodus für die Alarmzeit zu gelangen. Während der Einstellung blinkt das Symbol **(4)** im Display.

- Die Alarmzeit kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten mit den Tasten \oplus und \ominus eingestellt werden. Das Symbol **(4)** zeigt die Aktivierung an.

In diesem Betriebsmodus wechseln die Anzeigen für den Countdown und die weiteren aktiven Timer-Funktionen im 3-Sekunden-Takt.

Nach Ablauf der Alarmzeit, ertönt ein Alarm, bis eine beliebige Taste betätigt wird. Anderenfalls schaltet der Alarm nach etwa einer Minute automatisch ab und die Wecker-Anzeige wird ausgeblendet.

Timer-Funktionen vorzeitig beenden

Setzen Sie die Zeiteingabe in der jeweiligen Funktion wieder auf 00•00 bzw. auf die aktuelle Tageszeit zurück, um diese vorzeitig zu beenden.

- Drücken Sie dafür die Taste \textcircled{M} :
 - 1x** für die Garzeit
 - 2x** für die Endzeit
 - 1x + 2x** für die Garzeit und die Endzeit
 - 3x** für den Kurzzeitwecker
- Stellen Sie nun die Zeiten mit den Tasten \oplus und \ominus zurück.

Türkontaktschalter

Der Türkontaktschalter erkennt den Öffnungs- und Schließstatus der Ofentür. Die Erkennungsfunktion wird erst aktiviert, nachdem die Funktion für den terminierten Backofenbetrieb aktiviert wurde. Wird die Tür als geöffnet erkannt, bleibt das Hauptrelais auch nach Ablauf des reservierten Zeitrahmens deaktiviert, bis die Tür geschlossen und ihr Status bestätigt wird. Erst dann wird das Hauptrelais aktiviert.

Wurde lediglich die Garzeit eingestellt, ohne den terminierten Backofenbetrieb zu aktivieren, arbeitet der Ofen unabhängig vom Türkontaktschalter.

Der Türstatus, ob geöffnet oder geschlossen, hat in diesem Fall keinen Einfluss auf den Ofenbetrieb.









Ende des Backofenbetriebs



- Drehen Sie die Wahlschalter in die Aus-Position zurück.
- Zum Schutz vor unbeabsichtigter Bedienung können die Wahlschalter in die Bedienblende versenkt werden – dies ist nur möglich, wenn sich die Schalter in der Aus-Position befinden.

Kühlgebläse

Damit sich das Gerät nach dem Gebrauch sicher abkühlen kann, bleibt der Umluftventilator (Kühlgebläse) eingeschaltet, bis der Innenraum ausreichend abgekühlt ist. Währenddessen die Stromversorgung des Gerätes nicht unterbrechen.

Backofen-Funktionen

| Symbol | Beschreibung |
|---|---|
| 0 | Aus-Position: Backofenbetrieb ist ausgeschaltet. |
|  | Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z.B. zur Reinigung des Backofens. |
|  | Unterhitze mit Umluft: Die Wärme wird von unten an die Speise herangeführt. Zusätzlich wird die Wärme durch einen Ventilator verteilt. Ideal zum Pizza backen. |
|  | Ober-/Unterhitze: Die Wärme wird sowohl von oben als auch von unten erzeugt. Diese Funktion eignet sich hervorragend für klassische Back- und Bratvorgänge, wie z.B. das Backen von Kuchen, Brot oder das Zubereiten von Aufläufen. Die gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt für eine schöne Bräunung und ein gleichmäßiges Garen der Speisen auf einer einzelnen Ebene. |
|  | Umluft: Die von Ober- und Unterhitze erzeugte Wärme wird durch einen Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Ideal für schnelleres Garen auf mehreren Ebenen |
|  | Grill: Bei dieser Funktion wird nur der Grillheizkörper aktiviert. Er sorgt für eine intensive Oberhitze, die Speisen von oben bräunt und grillt. Ideal zum Grillen von kleinen Fleischstücken, Fisch, Sandwiches oder zum Überbacken von Aufläufen. Sorgt für eine knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung. |
|  | Extra-Grill: Zusätzlich zum Grillheizkörper ist auch die Oberhitze aktiv. Diese Kombination verstärkt die Hitzeeinwirkung und sorgt für eine noch intensivere und gleichmäßigere Bräunung. Ideal für größere Fleischstücke, Braten oder eine besonders starke Kruste. Diese Funktion eignet sich auch hervorragend, um mehrere Portionen gleichzeitig zu grillen. |
|  | Umluftgrill: Oberhitze, Grillheizkörper und Umluftventilator sind gleichzeitig aktiv. Die intensive Hitzeverteilung eignet sich besonders für größere Fleischstücke und ersetzt den klassischen Drehspieß, z.B. beim Zubereiten von Braten oder Hähnchen. |
|  | Heißluft: Ein zusätzlicher Ringheizkörper hinter dem Umluftventilator erzeugt einen heißen Luftstrom, der die Speisen gleichmäßig von allen Seiten erwärmt. Diese Funktion eignet sich besonders zum gleichzeitigen Garen auf mehreren Ebenen. |

| | |
|---|---|
|  | <p>Auftauen (Umluftventilator): Die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen von Tiefkühlkost (ohne Einsatz von Heizelementen). Es ist eine sanfte, aber schnelle Möglichkeit zur Beschleunigung der Auftauzeit von z.B. Gemüse oder Vorgekochtem.</p> <p>WARNUNG! Tauen Sie Fleisch oder Fisch nicht im Backofen auf, es besteht die Gefahr, dass die Anzahl gefährlicher Mikroorganismen wie Salmonellen sprunghaft ansteigt.</p> |
|  | <p>ECO*: Diese Funktion kombiniert Ober-/Unterhitze mit einem energieoptimierten Heizverlauf. Die Temperaturregelung erfolgt intelligent, sodass das Gerät phasenweise mit Restwärme gart. Dadurch kann der Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Heizarten reduziert werden.</p> |

**Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.*

Kochfeldbetrieb ein-/ausschalten

- Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für die Kochzonenart geeignet ist und die Kochstelle vollständig abdeckt, um optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten, siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie den zugehörigen Stufenregler entsprechend drehen. Die Aufheizzeit und Energiezufuhr richten sich nach der gewählten Leistungsstufe – passen Sie diese dem jeweiligen Kochvorgang an.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs drehen Sie alle Stufenregler wieder in die Aus-Position zurück. So stellen Sie sicher, dass keine weitere Wärmezufuhr erfolgt und die Kochstelle abschaltet.
- Zum Schutz vor unbeabsichtigter oder unbefugter Bedienung können die Stufenregler in die Bedienblende versenkt werden – dies ist nur möglich, wenn sich die Regler in der Aus-Position befinden. In versenktem Zustand sind die Regler vor versehentlicher Betätigung geschützt.

Restwärmeanzeige

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

Nach dem Ausschalten einer Kochstelle bleibt die Oberfläche noch über einen gewissen Zeitraum heiß.

Die Restwärmeanzeige signalisiert, dass sich die entsprechende Kochstelle noch nicht ausreichend abgekühlt hat.

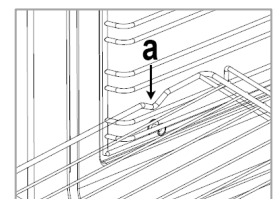
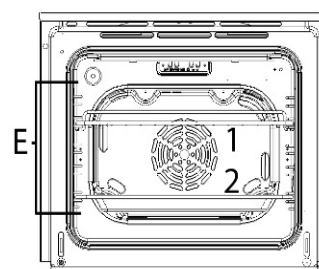
Solange die Anzeige aktiv ist, besteht akute Verbrennungsgefahr beim Berühren der Kochfläche. Warten Sie daher stets, bis die Anzeige vollständig erloschen ist, bevor Sie die Kochstelle reinigen oder anderweitig berühren.

Zubehör verwenden

⚠️ ACHTUNG:

Schieben Sie das Zubehör stets in der richtigen Ausrichtung und vollständig bis zum Anschlag in den Garraum, anderenfalls kann die Glasscheibe zerkratzt werden.

Im Garraum befinden sich Seitengitter mit mehreren Ebenen (E) zum Einschieben des Zubehörs (1+2).



Die Zubehöre werden sicher und stabil zwischen den Einschubebenen eingesetzt. Achten Sie dabei auf die korrekte Positionierung.

VORSICHT! Schieben Sie den Rost immer richtig herum in den Backofen – mit der Kerbe (a) nach unten und nach hinten gerichtet. Nur so ist ein sicherer

Halt gewährleistet und ein mögliches Verrutschen oder Kippen des Rosts wird vermieden.

Teleskopauszug (Lieferumfang Modellabhängig)

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

Das richtige Backofengeschirr verwenden

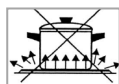
- Wählen Sie Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, die mit der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280°C“ versehen sind. Diese sind für den Gebrauch im Backofen geeignet.
- Verwenden Sie feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen, da diese Materialien hohe Temperaturen gut vertragen und eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglichen.
- Besonders bei Öfen mit Ober- und Unterhitze empfehlen sich Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, idealerweise aus schwarz lackierten Metallen, da diese eine besonders gleichmäßige Bräunung von Kuchen und Gebäck fördern.
- Aluminiumbleche, sowohl mit als auch ohne Beschichtung, bringen gute Backergebnisse, da sie die Wärme schnell und gleichmäßig verteilen.
- Vermeiden Sie Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton sowie Kunststoffgeschirr oder Geschirr mit Kunststoffgriffen, da diese Materialien die hohen Temperaturen im Backofen nicht vertragen und zu Schäden führen können.

Auswahl des Kochgeschirrs

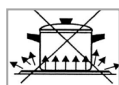
△ ACHTUNG:

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

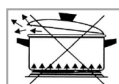
Falsch!



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!

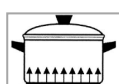


Kochgeschirrboden uneben.
Schlechter Wärmeübergang!



Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!



Durchmesser des Kochgeschirrs
stimmt mit dem Durchmesser der
Kochstelle überein.

Der Geschirrboden liegt vollständig auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

Allgemeine Hinweise zum Backen, Garen und Grillen

i HINWEIS:

- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör, um optimale Ergebnisse bei der Zubereitung zu erzielen.
- Temperatur und Zubereitungsdauer sind abhängig von der Menge, der Art des Lebensmittels und dem gewählten Rezept.
- Beachten Sie stets die Angaben in Ihren Rezepten sowie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der verwendeten Produkte.
- Für gleichmäßige Garergebnisse sollte das Gargut mittig und möglichst frei im Backofen platziert werden – übermäßiges Dichtstellen oder Stapeln kann das Ergebnis beeinträchtigen.
- Heizen Sie den Backofen vor, wenn dies im Rezept empfohlen wird. Dies trägt zu einer gleichmäßigen Bräunung und Garung bei.
- Öffnen Sie die Backofentür nur bei Bedarf, um Hitzeverluste zu vermeiden – besonders wichtig bei sensiblen Teigen und längeren Garprozessen.

Backen

- Für ein optimales Backergebnis wird empfohlen, den Backofen vollständig auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor das Backgut hineingegeben wird.
- Verwenden Sie Backpapier oder eine gut gefettete Form, um ein Ankleben zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.
- Lassen Sie das Backgut nach dem Backvorgang etwa 5 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen, bevor Sie es entnehmen. So kann es sich gleichmäßig setzen.
- Garprobe: Prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob das Gebäck durchgebacken ist. Bleibt kein Teig am Stäbchen haften, ist das Backgut fertig.
- Nach dem Herausnehmen sollte das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen, damit es durch aufsteigendes Kondenswasser nicht weich wird.
- Bei der Verwendung der Heißluftfunktion (falls vorhanden) empfiehlt es sich, die Temperatur um ca. 20°C niedriger als bei Ober-/Unterhitze einzustellen – ideal für das gleichzeitige Backen auf mehreren Ebenen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Im Backofen sollten vorzugsweise Fleischstücke mit einem Gewicht über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen gelingen besser auf der Kochstelle.
- Nehmen Sie das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann – das sorgt für ein gleichmäßigeres Garen.
- Beim Braten auf dem Grillrost empfiehlt es sich, ein Backblech mit etwas Wasser eine Ebene darunter einzuschieben. Herabtropfendes Fett aufgefangen und die Reinigung wird erleichtert.
- Wenden Sie den Braten mindestens einmal während der Garzeit – idealerweise zur Halbzeit.

- Begießen Sie das Fleisch regelmäßig mit der entstehenden Bratenflüssigkeit oder mit heißem, leicht gesalzenem Wasser. Verwenden Sie dabei kein kaltes Wasser, um Temperaturschwankungen zu vermeiden.
- Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt sich ein Kerntemperatur-Thermometer, um den gewünschten Gargrad (z.B. rosa, durchgegart) exakt zu erreichen.
- Um eine besonders knusprige Kruste zu erzielen, kannst du den Braten in den letzten Minuten mit Oberhitze oder Grillfunktion überbacken.
- Nach dem Garen sollte das Fleisch 5–10 Minuten ruhen, bevor es angeschnitten wird – so bleiben die Fleischsäfte erhalten und das Ergebnis wird saftiger.
- Fischfilets garen bereits bei ca. 160°C, ganze Fische bei 180–200°C. Die Verwendung von Backpapier oder einer leicht gefetteten Auflaufform verhindert das Anhaften.

Grillen

⚠ ACHTUNG:

- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.
- Beaufsichtigen Sie den Grillvorgang stets, da das Grillgut aufgrund der hohen Temperaturen schnell verbrennen kann!
- Fleisch vor dem Grillen vorbereiten. Nehmen Sie das Grillgut ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es gleichmäßiger gart.
- Marinieren Sie das Grillgut rechtzeitig, um den Geschmack zu intensivieren. Verwenden Sie Gewürze und Öle, die hitzebeständig sind.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut auf dem richtigen Rostabstand liegt – zu nah an der Grillheizung kann es verbrennen, zu weit entfernt sorgt für längeres Garen.
- Schieben Sie ein leeres Backblech eine Ebene unter den Grillrost, um abtropfendes Fett

- aufzufangen. Tipp: Geben Sie etwas Wasser in das Backblech, um die Reinigung zu erleichtern.
- Wenn Sie Gemüse grillen, bestreichen Sie es mit etwas Öl, um ein Anhaften zu verhindern und ein gleichmäßiges Grillen zu ermöglichen. Gemüse sollte in etwa gleich dicke Stücke geschnitten werden, damit es gleichmäßig gart.
 - Für zarte Steaks und Fleischstücke verwenden Sie eine mittlere bis hohe Grilltemperatur. Für langsames Garen (z.B. bei großen Braten) ist eine niedrigere Temperatur besser geeignet, um das Fleisch saftig zu halten.
 - Lassen Sie das Grillgut nach dem Grillen 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden. So können sich die Säfte im Fleisch besser verteilen, und das Grillgut bleibt saftig.

Energiespartipps

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

Backöfen

- Wir empfehlen die Verwendung von dunklen Backformen und Blechen, da diese die Wärme besser leiten.
- Nicht erforderliches Zubehör sollte vor der Nutzung des Gerätes aus dem Backraum entfernt werden.
- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es durch das Rezept gefordert wird.
- Sofern eine Auswahl an Garzeittemperaturen angegeben ist, verwenden Sie immer die niedrigste empfohlene Temperatur.
- Nutzen Sie die Restwärme, indem Sie kurz vor Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur schalten.

- Sparen Sie Strom! Wenn Sie den Backofen nicht brauchen, schalten Sie Funktionen wie Innenbeleuchtung, Programm, Temperatur aus.
- Backofen nach jeder Anwendung reinigen, um den Reinigungsaufwand so gering wie möglich zu halten. Wir empfehlen biologische Reinigungsmittel, um den Backofen zu reinigen.

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. Geschirrhersteller 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 Wartung

⚠️ WARNUNG:

- Vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist das Gerät vollständig auszuschalten und ggf. von der Stromversorgung zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls Dampfreinigungsgeräte – Feuchtigkeit kann in elektrische Komponenten eindringen und zu **Stromschlägen** führen. Kunststoffteile können durch heißen Dampf beschädigt werden.
- Nutzen Sie keine leicht entzündlichen oder aggressiven Reinigungsmittel wie Verdüner, Petroleum, Benzin oder Säuren – **Brand- und Explosionsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem erneuten Einschalten vollständig trocken ist.

⚠️ ACHTUNG:

- Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Metallschwämme oder andere scheuernde Reinigungswerkzeuge – diese können die Oberflächen beschädigen.
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen Metallgegenstände, da diese die Beschichtung oder empfindliche Teile zerkratzen oder zerstören können.
- Beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der verwendeten Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

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.

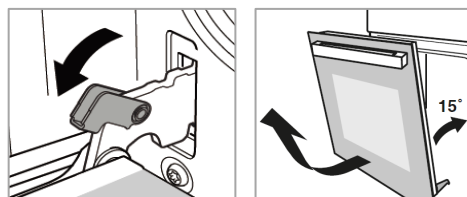
Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen

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 |

Backofentür aushängen

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



- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die gegenüberliegenden Haltebügel der Scharniere nach oben.
- Schließen Sie die Gerätetür leicht und heben Sie sie nach oben heraus.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.

- Klappen Sie die Haltebügel wieder nach unten, anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen idealerweise nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden. Eintrocknete Verschmutzungen lassen sich später nur mit großem Aufwand entfernen.

Allgemeine Reinigungshinweise:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums und des Zubehörs je nach Verschmutzungsgrad ein weiches, feuchtes Tuch sowie lebensmittel-echte, handelsübliche Reinigungsmittel.
- Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich durch Einweichen mit warmer Spüllauge oder einem milden Essigreiniger besser entfernen.
- Wischen Sie Fettrückstände im Bereich der umlaufenden Türdichtung sorgfältig ab.
- Nach der Reinigung sollten alle Flächen mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich getrocknet werden.

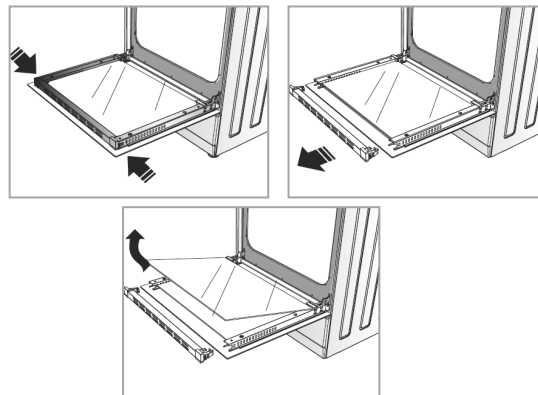
Reinigung der Seitengitter

Entnehmen Sie die Seitengitter, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen möchten. Stark verschmutzte Gitter können im ausgebauten Zustand eingeweicht werden, um die Reinigung zu erleichtern.

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

Reinigung der Glasscheiben

Falls notwendig, reinigen Sie die Innenseiten der Glasscheiben.



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

Leuchtmittel auswechseln

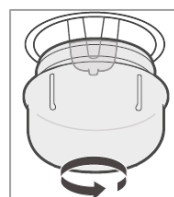
⚠️ WARNUNG:

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

Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C.

Leuchtmittel: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der **Energieeffizienzklasse G**.



- Drehen Sie das Schutzglas vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn ab, reinigen Sie das Glas und trocknen Sie es anschließend gründlich.

- Nehmen Sie das defekte Leuchtmittel aus der Lampenfassung heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
- Schrauben Sie das Schutzglas wieder fest auf und überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzurufen

| Fehler / mögliche Ursachen / Maßnahmen |
|---|
| Gerät funktioniert nicht |
| Überprüfen Sie die Stromversorgung. |
| Beleuchtung funktioniert nicht |
| Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung, siehe „ <i>Leuchtmittel auswechseln</i> “. |
| Starke Rauchentwicklung |
| Fettrückstände im Garraum, Ofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen. |

i HINWEIS:

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

Technische Daten

Elektrischer Anschluss.....
 Anschlussspannung:380-420V 3N~ 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:8500 W
 Nennstrom:3 x 16 A
 Schutzklasse:I

Abmessung / Gewicht.....
 Ausschnitt Arbeitsplatte (BxT):56,0 x 49,0 cm
 Kochfeld Nettogewicht:7,5 kg
 Schrankausschnitt (HxBxT):
60,0 x 56,0 x min. 55,0 cm

Backofen Nettogewicht:29,0 kg

Zubehör erhältlich.....

Teleskopauszug-Set:Artikel-Nr. 8 979 090
*nicht im Lieferumfang enthalten*

Bestellen Sie Zubehöre bei Ihrem Händler oder in unserem Online Zubehör-Shop <https://www.profi-electro.de/produkte/ersatzteile-zubehorshop.html>

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EHBC 7938 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

EU-Richtlinie für elektromagnetische

Verträglichkeit 2014/30/EU

Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG

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

Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

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

oder gemeinschaftlich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten.

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

Garantieabwicklung

Im Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren. Die Kostenübernahme für einen Garantieeinsatz eines anderen Kundendienstunternehmens wird nicht anerkannt.

Bevor Sie den Kundenservice anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob möglicherweise ein Bedienungsfehler oder eine andere Ursache der Grund der Funktionsstörung Ihres Gerätes ist.

Dem Kundendiensttechniker muss der freie Zugriff zu dem defekten Gerät ermöglicht werden. Eventuelle Kosten, die dadurch entstehen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Verbrauchers.

Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme des Kundendienstes berechnet der Kundendienst dem Verbraucher das für die erbrachten Dienstleistungen angefallene Zeit- und Wegeentgelt.

Halten Sie zur Reparaturanmeldung die folgenden Informationen bereit:

- *Name und Anschrift*
- *Telefonnummer – Mobilfunknummer*
- *ggf. Faxnummer – Emailadresse*
- *Kaufdatum*
- *Name, PLZ des Händlers*
- *Fehlerbeschreibung, ggf. angezeigten Fehlercode*

Kundenservice

Telefonische Reparaturannahme:

02152 / 99 39 111*

Werktags montags bis freitags von 09.00 bis 18.00 Uhr
(*Kosten laut Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz / oder Mobilfunkanschlüsse)

Alle Service relevanten Themen, sowie Informationen für die Bestellung von Ersatzteilen / Zubehören innerhalb und außerhalb der Garantie, finden Sie auf

unserer Homepage:

www.bomann-germany.de/service

Telefonische Reparaturannahme für Österreich:

0820 / 90 12 48*

(*Kosten laut Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz / oder Mobilfunkanschlüsse)

Ersatzteile

Funktionsrelevante Ersatzteile und Ersatzteillisten sind bei unten genanntem Kundenservice erhältlich (Modellabhängig).

ASCI Elektro Service Vertriebs GmbH

Schachtweg 57

31036 Eime

Website: <https://bomann.sparepartservice.shop/>

Mail: bomann@asci-service.com

Tel: 0800 / 96 36 800

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



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Der unsachgemäße Umgang mit Altgeräten kann aufgrund potenziell gefährlicher Stoffe, die häufig in Elektro- und Elektronik- Altgeräten enthalten sind, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer

Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie außerdem zu einer effektiven Nutzung natürlicher Ressourcen bei.

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

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

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

WARNUNG:

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

Backöfen

- Entnehmen Sie das Leuchtmittel wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Für Wartungszwecke kann die Backofentür ausgehängt und wiedereingesetzt werden, die Vorgehensweise entnehmen Sie bitte der Anleitung.
- Eine weitere Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.
- Um defekte Bauteile zu tauschen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Motoren sind fachgerecht durch den Kundendienst gemäß Reparaturanleitung zu wechseln und entsprechend zu entsorgen.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

Kochmulden / Induktionskochfelder

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

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

Backöfen / Kochmulden / Induktionskochfelder

- 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 | | | EHBC 7938 | |
| Art der Kochmulde | | | elektrische Haushaltskochmulde | |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen | | | 4 | |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | | | Strahlungs- kochzonen | |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau | Hinten links | ∅ | 16,5 / 27,0 | cm |
| | Hinten rechts | | 16,5 | |
| | Vorne rechts | | 16,0 / 20,0 | |
| | Vorne links | | 16,5 | |
| Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau | | L B | 27,0 16,5 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg | Hinten links | E _C ^{electric} cooking | 197,8 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | | 196,3 | |
| | Vorne rechts | | 194,1 | |
| | Vorne links | | 187,8 | |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | E _C ^{electric hob} | 194,0 | Wh/kg |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus | | | entfällt | W |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | | | 0 | W |
| Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus | | | entfällt | Min. |
| Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand | | | entfällt | Min. |

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|-------------------------------|------------------|---|
| Brand | | BOMANN | |
| Modellkennung | | EHBC 7938 | |
| Art des Backofens | | Einbauofen | |
| Masse des Gerätes | M | 29,0 | kg |
| Zahl der Garräume | | 1 | |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas) | | Strom | |
| Volumen je Garraum | V | 57 | l |
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) | EC _{electric cavity} | 0,75 | kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) | EC _{electric cavity} | 0,92 | kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie) | EC _{gas cavity} | - | MJ/Zyklus kWh/Zyklus (¹) |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie) | EC _{gas cavity} | - | MJ/Zyklus kWh/Zyklus |
| Energieeffizienzindex je Garraum | EEl _{cavity} | 94,9 | |
| Energieeffizienzklasse (²) | | A | |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus (Zeitschaltuhr) | | ≤ 0,8 | W |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | | entfällt | W |
| Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus | | ≤ 20 | Min. |
| Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand | | entfällt | Min. |

(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

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

Geprüft nach: EN 60350-1
 EN 60350-2
 EN 50564

Introduction

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

Symbols in these instructions for use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

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

General notes



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

NOTE:

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


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

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

WARNING:

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

Special safety information for this unit

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

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.
- The hob may not be used if the glass surface has cracks or is broken.
- Make sure that the appliance is turned off from the power supply (fuse) before changing the bulb in the oven.
- 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.
- Grasp the oven only on the door handle and switches. Use potholders if you want to remove or insert the accessories.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.

 **WARNING: Risk of Fire!**

- Do not leave the oven unattended; unattended cooking with fat or oil can be dangerous and cause fires. NEVER try to extinguish a fire with water. In the event of fire, switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Use a suitable fire extinguisher or a fire blanket to extinguish the fire.



WARNING: Risk of Fire!

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. A short cooking operation is to be observed continuously.
- Never store objects on the cooking surface.
- Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or those specified by the manufacturer in the appliance instructions as suitable or included in the appliance. The use of unsuitable guards may cause accidents.
- The appliance is not intended for operation with an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure that with installation adequate air circulations ensured and the ventilation slots are not blocked.
- To avoid overheating, do not install the appliance behind decorative doors.
- Only grill with the appliance door closed.
- Never pour liquids into a hot oven! Scalding by rising water vapor as well as possible damage to enamel.
- Do not place any objects on the open appliance door.
- Do not store any cleaning agents or flammable materials in the appliance or in the immediate vicinity.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** should not play with the appliance.

- Cleaning and **user maintenance** shall not be done by **children**, unless they are older than 8 years and are supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people avoid a hazard.

Transport and packaging

Transporting the appliance

- If possible, transport the appliance in a vertical (upright) position to prevent damage to sensitive components.
- Carefully secure the appliance against twisting, tipping over or impact loads. Use suitable packaging materials, ideally the original packaging.
- Ensure that the appliance is protected from the weather during transportation and storage.
- Before transportation, remove any loose or removable parts such as trays, grids, glass shelves, inserts or accessories from the interior or secure them carefully to prevent damage.
- Never carry or move the appliance by sensitive components such as doors, operating elements, handles or the connection cable. Instead, use stable carrying surfaces or handles provided.

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.

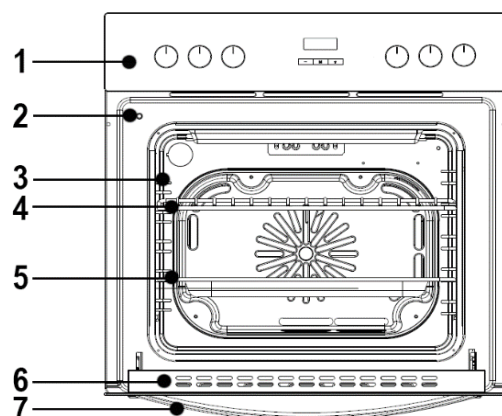
- Check the appliance for any transport damage to avoid hazards.
- In the event of damage, do not operate the appliance. Contact your dealer.

i NOTE:

There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance in accordance with the instructions under *"Cleaning and maintenance"* before using it.

Appliance equipment

Overview oven

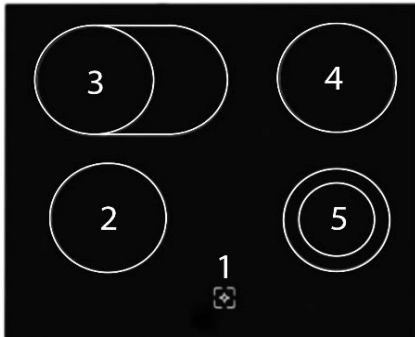


- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1 Control panel | 5 Standard oven tray |
| 2 Door contact switch | 6 Appliance door |
| 3 Side racks | 7 Door handle |
| 4 Grill grid | |

Overview hob

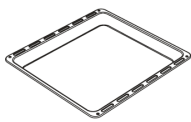

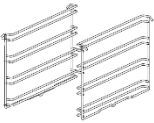

i NOTE:

The listed power settings may vary depending on the material and/or size of the cookware.



- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 Residual heat indicator | 4 Ø165 mm / 1200 W |
| 2 Ø165 mm / 1200 W | 5 Dual zone: |
| 3 Oval zone: Ø165/270 mm / 900/2000 W | Ø160/200 mm / 700/1700 W |

Delivery scope

| | |
|---|---|
|  |  |
| 1x standard oven tray | 1x grill grid |
|  |  |
| 1x set of side rack | 4x mounting screws |

Installation

The electric oven set is designed for installation in standard kitchen furniture. Follow the safety instructions and recommendations below to ensure proper and safe installation.

! WARNING: Electrical connection

The appliance must only be connected to the power supply by a qualified electrician. Improper installation can lead to serious safety hazards, such as electric shock, fire, or damage to the appliance.

! CAUTION:

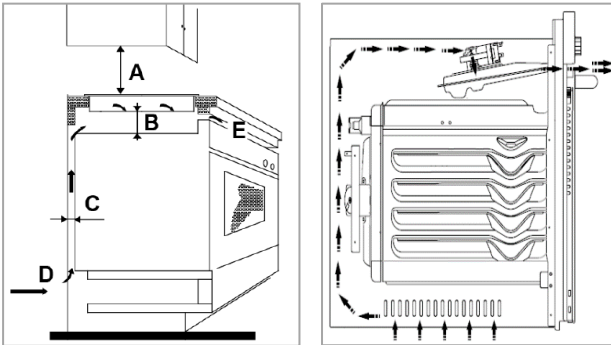
- The worktop, cabinet, and all materials used (e.g. veneers, adhesives, plastic coatings) must be heat-resistant to at least 100°C.
- To ensure adequate cooling airflow, no heat protection strips or panels may be installed above or below the appliance.
- If there is (or will be) a drawer beneath the oven, a heat-resistant intermediate panel must be installed to prevent overheating of the drawer contents or damage to the appliance's electronics.
- Do not install the appliance directly next to appliances or components that are sensitive to heat or moisture (e.g. refrigerators, dryers, dishwashers). The radiated heat can impair their function and increase energy consumption.
- Ask a second person to assist you with the installation, especially when positioning the appliances.
- Wear protective gloves to avoid injury from sharp edges or metal parts.
- Always lift the appliance using the side handles or recessed grips provided on the housing.
- Before installation, compare the appliance dimensions with the cut-out and the dimensions of the cabinet. Ensure there is adequate ventilation inside the base unit.
- The hob and oven must be from the same manufacturer and must be compatible with each other (check the model/type designation).
- Make sure that the oven and hob are installed centrally to one another – both for proper function and visual alignment.

Safety distances

△ CAUTION:

Always ensure that there is sufficient air circulation and that the ventilation openings remain unobstructed. Prevent insulation of material, drawer back panels or other components from restricting the air flow to avoid damage to the electronics.

- There must be sufficient clearance behind the appliance to allow warm air to escape freely. The rear panel of the cabinet should be fitted with ventilation slots, if necessary.
- The distance between the hob and any overhead range hood must meet or exceed the minimum specified in the range hood's installation manual.



| | | | | | |
|---|------------------|---|-----------------|---|-------|
| A | min. 760 mm | B | 50 mm | C | 35 mm |
| D | Air intake 30 mm | E | Air outlet 5 mm | | |

Installation of the hob

The hob measures **580 mm × 510 mm** with a **total height** of **50 mm** (incl. 5 mm glass-ceramic surface). The **installation height** is **45 mm**. It is mounted directly into the worktop and is powered and controlled via the oven installed below it.

Requirements for the worktop

- The worktop must comply with the dimensions shown in the drawing and be level and stable. A **minimum thickness** of **30 mm** is required and ideally be slightly thicker to ensure a stable and secure base for the hob.

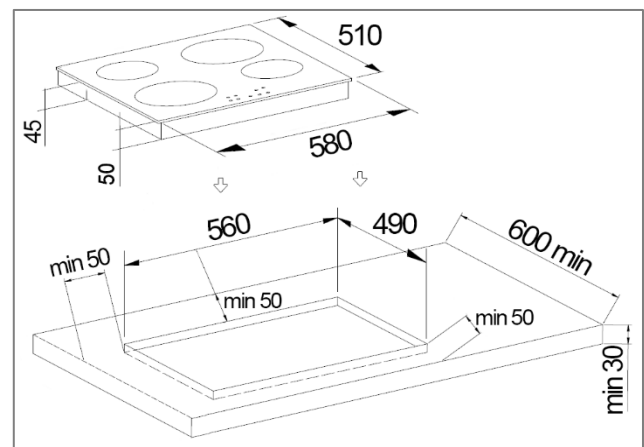
- The hob must have at least **50 mm clearance on all sides** of the cut-out, so it is surrounded by the worktop. Avoid mounting directly next to tall cabinets or walls and make sure there is sufficient clearance so that e.g. pan handles can be moved freely.
- A moisture barrier is required along the wall-facing edge, and all cut surfaces must be sealed with special lacquer, silicone rubber, or resin to prevent moisture damage.
- Ensure the area around the cut-out is clean and completely dry before installing the hob.

Preparing the worktop

Prepare the opening in the worktop according to the millimeter specifications provided in the drawing.

△ CAUTION:

Before sawing the cut-out, cover the outer edge generously with wide masking tape. This helps to prevent scratches or marks caused by the jigsaw.



- Transfer the measurement to the center of the worktop.
- Drill holes (approx. 10 mm diameter) in all four corners to allow you to insert the jigsaw blade.
- Carefully cut out the opening. The previously applied adhesive tape will help to protect the surface during sawing.
- Smooth the cut edges and apply a sealing agent – especially important for coated chipboard or wood surfaces.

Installing the hob

⚠ CAUTION:

Place the hob with the glass side down on a soft, scratch-resistant surface to avoid damage to the glass surface.

- Inspect the factory-installed gasket around the hob frame for proper placement and integrity. A damaged or misplaced gasket can lead to moisture ingress later.
- Attach the supplied mounting clips with the appropriate screws to the designated holes on the sides of the hob frame. Tighten the screws only by hand - do not overtighten.
- Carefully feed the connection cable through the worktop opening before placing the hob. Ensure the cable is not pinched or excessively bent.
- Position the hob centrally and evenly in the prepared opening in the worktop. It should lie flat and not wobble.
- Check that the hob has an even gap on all four sides relative to the cut edges of the worktop and that the gasket is securely and evenly seated.

Installation of the oven

The oven measures **595 mm × 595 mm × 520 mm** (incl. 25 mm control panel). It is integrated into the cabinet beneath the hob and securely fastened in place.

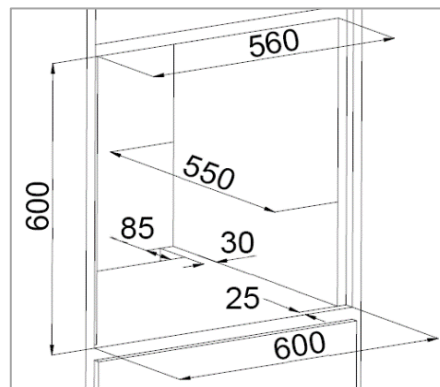
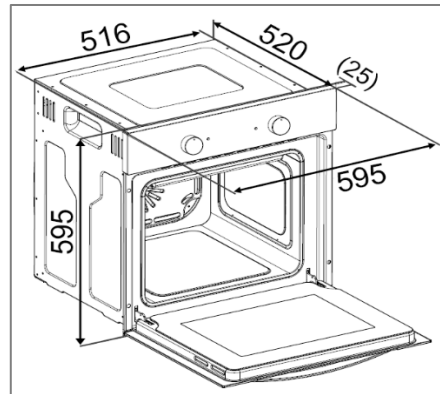
Requirements for the cabinet

- The cabinet must comply with the dimensions provided in the drawing and include the necessary ventilation openings. It must also be level, stable, and horizontal to securely support the weight of the oven.
- The cabinet walls should have a minimum **material thickness of 16 mm** to ensure adequate stability.
- A moisture seal is required on the wall side, and the cut edges must be sealed with special paint,

silicone rubber, or casting resin to prevent damage from moisture or steam.

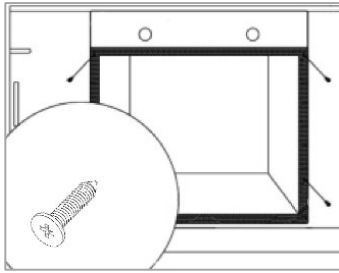
Oven dimensions and cabinet cutout

Prepare the opening in the cabinet according to the millimeter specifications provided in the drawing.



Installing the oven

- Carefully guide the connection cable through the designated opening and insert the oven only partially into the prepared cabinet opening.
- Connect the oven to the electrical supply according to the instructions provided in the "*Electrical connection*" section.
- Slide the oven fully into the cabinet opening, ensuring that the connection cable is not pinched, bent, or twisted.
- Secure the oven in place by fastening it with the provided screws to the designated mounting points in the cabinet, ensuring the oven is firmly and securely installed.



There are two fixing holes each on the left and right in the appliance door frame.

Electrical connection

Information for the authorized expert!

⚠ WARNING:

The installation must be carried out exclusively by a qualified professional and must comply with all applicable national and local regulations. Improper installation can result in **electric shock**, **fire**, or **serious injury**.

Important safety instructions:

- The connection to the power supply must comply with the technical requirements of the installation site and must be made in accordance with the specifications on the appliance rating plate (located in the door frame) and the wiring diagram.
- The appliance must be connected to a three-phase alternating current (AC) power supply with a neutral and protective earth conductor.
- A suitable power cable, rated according to the connection type and the rated power of the oven, must be used.
- The power cable must be securely fixed using the strain relief device.
- The protective earth conductor must be connected to the corresponding marked terminal of the terminal block.
- The power cord must be routed in such a way that it does not come into contact with hot parts of the appliance, sharp edges, or movable furniture.
- If the power plug is not accessible after installation, a permanently installed all-pole disconnecting device with a sufficient contact gap (at least 3 mm per pole) must be provided to ensure the


appliance can be safely disconnected from the power supply in an emergency.

Connecting the hob to the oven

- Insert the connectors at the end of the hob cable bundle into the corresponding connection socket on the oven terminal strip.
- Ensure that all connections are securely and correctly fitted to guarantee safe operation.

Connection wiring diagram

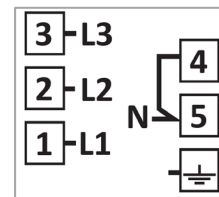
⚠ CAUTION:

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

ℹ NOTE:

L1, L2, L3 = Phase | N = Neutral

 = Protective ground



380-420V 3N~

H05VV-F 5G2.5

H05GG-F 5G2.5

H07RN-F 5G2.5

Startup / Operation

Intended use

The appliance is intended for use in private households.

The oven is used for baking, roasting, cooking, grilling and defrosting food. The hob is used for cooking, heating and keeping food warm. It is intended exclusively for the preparation of commercially available food.

Before initial use

- Clean the inside of the oven and all supplied accessories thoroughly before using the appliance. Cleaning instructions can be found in the *“Cleaning and maintenance”* chapter.

- To remove any residue from the production process, heat the closed oven for approx. 30 minutes at maximum temperature in the heating mode »Top/bottom heat«.

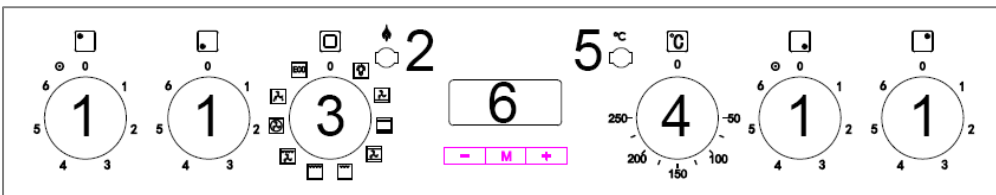
NOTE:

During this process, odors and slight smoke may develop. This is normal. Ensure that the room is well ventilated.

Operation overview

A detailed description of the operating elements can be found in the following sections.

Control panel



- 1 Cooking zone level controls
- 2 Operating control lamp
- 3 Function selector control
- 4 Temperature selector control
- 5 Temperature control lamp
- 6 Digital timer with LED display

1 Cooking zone level controls

CAUTION:

Only turn the level controls of the dual and oval zone clockwise and backwards. Otherwise, the controls may be damaged.

The temperature of the cooking zones is set separately for each cooking zone via the assigned control.

- position of cooking zone
- 0 off-position
- 1 keep food warm
- 2 - 3 stew, simmer
- 4 - 6 quick heating, cooking, roasting, boiling
- switching point for dual and oval zone

Dual and oval zone

By turning the respective control to the stop (beyond stage 6), the additional heating zone is added beyond a switching point. The temperature level can then be selected.

2 Operating control lamp

The operating control lamp shows when the cooking zones are in operation. It lights up as soon as a cooking zone is put into operation and goes out when all level controls are in the off position.

3 Function selector control

The function selector control allows you to select the heating mode. Turn the switch to the symbol of the desired heating mode to set it.

4 Temperature selector control

CAUTION:

Only turn the temperature selector control clockwise and backwards. Otherwise, the control may be damaged.

The temperature selector control is used to select the desired oven temperature. The thermostat allows the temperature to be set in the range from 50°C to 250°C.

5 Temperature control lamp

The control lamp signals heating mode. As soon as the light goes out, the set oven temperature has been reached.

During operation, the oven heats up continuously to maintain the desired temperature. The control lamp (thermostat function) lights up during reheating.

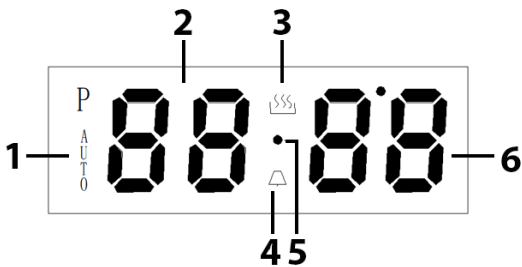
NOTE:

If the recipe recommends placing the food in the pre-heated oven, this should only be done when the control lamp goes out for the first time.

6 Digital timer with LED display

The display is used to set the time and the various functions of the timer.

Control lamps



- 1 End time
- 2 Hour display
- 3 Cooking time
- 4 Minute minder (alarm)
- 5 Second dot symbol
- 6 Minute display

Function buttons

NOTE: Sensor touch control

- The buttons respond to a light touch. You do not need to exert any pressure.
- The oven reacts best when you touch the buttons with your fingertip.

| | |
|---|---------------------------|
| ⊖ | Decrease time setting |
| Ⓜ | Function selection button |
| ⊕ | Increase time setting |

General operating instructions

- The function selection button **Ⓜ** is used to switch between functions.
- Adjustments can be made as long as the hour or minute display is flashing.

- The setting can be made either by tapping the **⊕** or **⊖** button once for a step-by-step adjustment or by pressing and holding the buttons to change the value more quickly.
- The settings are automatically saved approximately 5 seconds after the last button is pressed.

Switching on

After connecting to the power supply during initial start-up or after a power failure a signal sounds and the display shows the factory setting »12•00«. First set the time of day, see “*System time setting*”.

System time setting

Set the time of day **for the first time** after connecting to the power supply:

- If the hour display is flashing, the hours can be set using the **⊕** and **⊖** buttons. If no entry is made within 5 seconds, the device automatically switches to the flashing minute display.
- The minutes can now be set using the **⊕** and **⊖** buttons. If no entry is made within 5 seconds, the setting is automatically confirmed, and the clock switches to standby mode. The dot symbol flashes every second.

Changing the time of day **subsequently** is only possible in standby mode if no cooking program is running:

- Press the **Ⓜ** and **⊕** buttons simultaneously to access the time of day setting mode.
- The setting procedure remains unchanged and is carried out as described above.

Switching the oven operation on

The oven is equipped with various heating functions, see “*Oven functions*”.

- Set the required operating conditions:

- Turn function selector control to position.
- Turn temperature selector control to position.

Setting a cooking time is a prerequisite for operating the oven!

- In standby mode, tap the function selection button \textcircled{M} **1x** to access the setting mode for the cooking time.
- The cooking time can be set for up to 10 hours using the \oplus and \ominus buttons. The symbol **(3)** indicates that a cooking time has been set.

In this operating mode, the display for the remaining cooking time and the clock changes every 3 seconds.

Quick start with set cooking time

- Alternatively, keep pressing the function selection button \textcircled{M} for about 3 seconds in standby mode to automatically activate the default cooking time setting of 2:00 hours.

In this operating mode, it is not possible to adjust the cooking time, and the display only shows the remaining cooking time.

- To cancel the quick start, keep pressing the function selection button \textcircled{M} again for about 3 seconds.

Oven lighting

The oven lighting switches on automatically during operation. The lighting can also be switched on separately via the oven function selector control, independently of operation.

Automatic start with end time (start time preselection)

Setting a cooking and end time makes it possible to start and end oven operation at a specific time without the need for manual control.

⚠ WARNING: Fire hazard! There is an increased risk of fire during scheduled operation!

- Before starting, inform all members of the household so that no one places anything in the appliance. Placing objects in the oven unattended or ignoring the set cooking times can lead to dangerous situations and fire hazards.
- Even if the oven starts or stops at a set time, the oven should not be left unattended during operation so that any malfunctions or safety risks can be recognized in good time.

- In standby mode, tap the function selection button **2x** to access the setting mode for the end time.
- The time at which the operation should be switched off can be set up to 8 hours in advance using the button \oplus .

If the cooking time is set and the end time is increased with the button \oplus , the oven automatically switches to the state of the set waiting time.

$$\text{Set waiting time} = \text{end time} - (\text{time of day} + \text{cooking time})$$

The appliance uses the previously set cooking time to calculate the time of day at which operation will start automatically to reach the selected time of day for the end time.

In this operating mode, the displays for scheduled oven operation and the other active timer functions change at 3-second intervals.

Note: During the waiting time for the termination, the "Door contact switch" recognizes the status of the oven door. If the door is open, the symbol **(1)** flashes and the countdown continues. After the countdown has expired, heating mode remains deactivated. Heating operation only starts after the door is closed.

Automatic switch-off of oven operation

After the set cooking time has elapsed or when the previously set time is reached, the oven switches off automatically.

The symbol for the active function flashes and several signal tones are played until any button is pressed. If no button is pressed, the signal tones sound for a further minute before the appliance switches to standby mode.

Minute minder

You can set the alarm clock independently of the operation. It does not affect the appliance.

Use the function, for example, as a reminder to add spices to the food after a certain time or to baste it.

- Tap the function selection button **3x** in standby mode or **2x** in operating mode to access the setting mode for the alarm time.
The symbol **(4)** flashes on the display during the setting.
- The alarm time can be set up to 23 hours and 59 minutes using the \oplus and \ominus buttons. The symbol **(4)** indicates activation.

In this operating mode, the displays for countdown and the other active timer functions change at 3-second intervals.

After the alarm time has elapsed, an alarm sounds until any button is pressed. Otherwise, the alarm switches off automatically after about one minute and the alarm clock display disappears.

Ending timer functions prematurely

Reset the time entry in the respective function to 00•00 or to the current time of day to end it prematurely.

- To do this, press the button \textcircled{M} :
 - 1x for cooking time
 - 2x for end time
 - 1x + 2x for cooking time and end time
 - 3x for minute minder
- Now reset the times using \oplus and \ominus buttons.

Door contact switch

The door contact switch detects the opening and closing status of the oven door. The detection function is only activated after the function for scheduled oven operation has been activated. If the door is detected as open, the main relay remains deactivated even after the reserved time frame has expired until the door is closed and its status is confirmed. Only then is the main relay activated.

If only the cooking time has been set without activating scheduled oven operation, the oven operates independently of the door contact switch.

In this case, the door status, whether open or closed, has no influence on oven operation.











End of the oven operation

- Turn the selector controls back to the off position.
- To prevent unintentional operation, the selector controls can be lowered into the control panel – this is only possible when the controls are in the off position.

Cooling fan

To ensure that the appliance can cool down safely after use, the circulating air fan (cooling fan) remains switched on until the interior has cooled down sufficiently. Do not disconnect the power supply to the appliance during this time.

Oven functions

| Symbol | Description |
|---|--|
| 0 | Off position: Oven operation is switched off. |
|  | Lighting: The oven lighting can be switched on independently of the oven operation, e.g. for cleaning the oven. |
|  | Bottom heat with circulating air: The heat is supplied to the food from below. In addition, the heat is distributed by a fan. Ideal for baking pizza. |
|  | Top/bottom heat: Heat is generated both from above and below. This function is ideal for classic baking and roasting processes, such as baking cakes, bread or preparing casseroles. Even heat distribution ensures beautiful browning and even cooking of the food on a single level. |
|  | Circulating: The heat generated by the top and bottom heat is evenly distributed in the cooking cabinet by a fan. Ideal for faster cooking on several levels |
|  | Grill: With this function, only the grill heating element is activated. It provides intense top heat that browns and grills food from above. Ideal for grilling small pieces of meat, fish, sandwiches or for gratinating casseroles. Ensures a crispy crust and even browning. |
|  | Extra grill: In addition to the grill heating element, the top heat is also active. This combi increases the heat effect and ensures even more intensive and even browning. Ideal for larger pieces of meat, roast or a particularly thick crust and for grilling several portions at the same time. |
|  | Circulating grill: Top heat, grill heating element and circulating air fan are active at the same time. The intensive heat distribution is particularly suitable for larger pieces of meat and replaces the classic rotisserie spit, e.g. when preparing roasts or chicken. |
|  | Convection: An additional ring heating element behind the convection fan generates a hot air flow that heats the food evenly from all sides. Particularly suitable for cooking on several levels at the same time. |
|  | Defrosting (circulating air fan): Room temperature air circulation allows quick defrosting of frozen food (without using heating elements). It is a gentle but quick way to speed up the defrosting time of e.g. vegetables or pre-cooked food. WARNING! Do not defrost meat or fish in the oven, there is a risk that the number of dangerous microorganisms such as salmonella will increase. |
|  | ECO*: This function combines top/bottom heat with an energy-optimized heating process. The temperature is controlled intelligently so that the appliance cooks in phases with residual heat. This reduces energy consumption compared to conventional heating methods. |

**This type of heating is used to determine energy consumption in conventional mode.*

Switching hob operation on/off

- Place suitable cookware on the cooking zone to be used. Make sure that the cookware is suitable for the respective cooking zone type and completely covers the cooking zone to ensure optimum heat transfer, see “*Selecting the cookware*”.
- Select the desired power level by turning the corresponding level control accordingly. The heating time and energy supply depend on the power level selected – adjust this to the respective cooking process.
- Once the cooking process is complete, turn all level controls back to the off position. This ensures that no further heat is added, and the hob switches off.
- To protect against unintentional or unauthorized operation, the level controls can be lowered into the control panel – this is only possible when the controls are in the off position. When retracted, the controls are protected against accidental operation.

Residual heat indicator

⚠ WARNING: Risk of burns!

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

After a cooking zone is switched off, the surface remains hot for a certain period. The residual heat indicator signals that the corresponding cooking zone has not yet cooled down sufficiently.

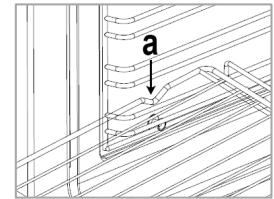
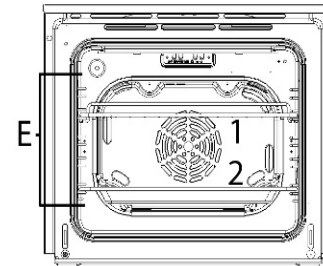
If the indicator is active, there is an acute risk of burns when touching the cooking surface. Therefore, always wait until the display has gone out completely before cleaning or touching the cooktop in any other way.

Using the accessory

⚠ CAUTION:

Always slide the accessories in the correct orientation and completely in the oven, otherwise the glass panel may be scratched.

There are side racks with several levels (E) in the cooking cabinet for inserting accessories (1+2).



The accessories are inserted securely and stably between the levels. Ensure that they are positioned correctly.

CAUTION! Always slide the grill grid into the oven the right way - with the notch (a) facing downwards and backwards. This is the only way to ensure a secure hold and prevent the grid from slipping or tipping.

Telescopic runner (delivery scope model dependent)

It is possible to retrofit the appliance with one or more telescopic runners. Order telescopic runner set from your dealer or in our online accessories shop.

Use the reference number found under “*Technical data*”.

The right oven ovenware

- Choose pans with heat-resistant handles that are marked “temperature-resistant up to 280°C”. These are suitable for use in the oven.
- Use refractory dishes made of glass, porcelain, ceramic, clay or cast iron, as these materials tolerate high temperatures well and allow heat to be distributed evenly.

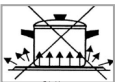
- For ovens with top and bottom heat, we recommend using tins and trays with good heat transfer, ideally made of black lacquered metals, as these promote particularly even browning of cakes and pastries.
- Aluminum trays, both with and without a coating, produce good baking results as they distribute the heat quickly and evenly.
- Avoid dishes made of bright, shiny aluminum, unglazed clay and plastic dishes or dishes with plastic handles, as these materials cannot withstand the high temperatures in the oven and can cause damage.

Selecting the cookware

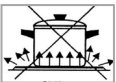
CAUTION:

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

Wrong!



Cookware is too small.
Heat loss!



Cookware ground uneven.
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.
Heat loss!

Correct! To save time and energy!



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

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

General notes for baking, cooking and grilling

NOTE:

- Use the accessories included in the scope of delivery to achieve optimum results when preparing food.
- The temperature and cooking time depend on the quantity and type of food and the selected recipe.

- Always follow the instructions in your recipes and the preparation instructions on the packaging of the products used.
- For even cooking results, the food should be placed centrally and as freely as possible in the oven - excessive crowding or stacking can impair the result.
- Preheat the oven if this is recommended in the recipe. This contributes to even browning and cooking.
- Only open the oven door when necessary to prevent heat loss - particularly important for delicate doughs and longer cooking processes.

Baking

- For best results, always preheat the oven fully to the desired temperature before placing the baked goods inside.
- To prevent sticking and make cleaning easier, use baking paper or a well-greased baking tin.
- After baking, let the baked goods rest in the closed oven for about 5 minutes. This helps them set evenly.
- To check for doneness, insert a wooden skewer into the center: if it comes out clean, your baked goods are ready.
- Once removed from the oven, place them on a wire rack to cool, which prevents condensation from softening the base.
- If using the convection function (if available), reduce the temperature by approx. 20°C compared to conventional top/bottom heat – ideal for baking on multiple levels simultaneously.

Roasting and cooking meat & fish

- For best results in the oven, use meat cuts over 1 kg. Smaller portions are better prepared on the hob.
- Take the meat out of the fridge about 30 minutes before cooking, so it can reach room temperature. This ensures more even cooking.

- When roasting meat on the wire rack, place a baking tray with a little water on the level below. Catches dripping fat and making cleaning easier.
- Turn the roast at least once during cooking, preferably halfway through the process.
- Baste the meat regularly with its own juices or with hot, light salt water. Avoid using cold water to prevent temperature fluctuations.
- For perfect results, use a meat thermometer to monitor the core temperature and reach the desired level of doneness (e.g. medium rare, well done).
- To achieve a crispy crust, you can finish the roast using the top heat or grill during the last few minutes.
- Let the meat rest for 5–10 minutes after cooking before slicing – this helps retain the juices and keeps the meat tender.
- Fish fillets cook well at around 160°C, while whole fish require 180–200°C. To prevent sticking, use baking paper or a lightly greased baking dish.
- Insert an empty baking tray one level below the wire rack to catch dripping fat. Add a little water to the tray to make cleaning easier.
- When grilling vegetables, lightly coat them with oil to prevent sticking and promote even grilling. Cut vegetables into uniform pieces to ensure consistent cooking.
- Use medium to high grill temperatures for tender steaks and smaller cuts. For slow cooking (e.g. large roasts), a lower temperature is better to keep the meat juicy.
- Let the grilled food rest for 5 to 10 minutes before slicing. This allows the juices to redistribute, keeping the meat tender and flavorful.

Energy saving tips

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

Oven

Grilling

CAUTION:

- Always grill with the appliance door closed to ensure safe operation.
- Never leave the grill unattended, as food can burn quickly due to the intense heat!
- Prepare the meat beforehand. Take it out of the fridge about 30 minutes before grilling to allow it to reach room temperature for more even cooking.
- Marinate the food in advance to enhance flavor. Use heat-resistant spices and oils suitable for grilling.
- Make sure the food is placed at the correct distance from the grill element: too close = risk of burning, too far = longer cooking times.
- We recommend the use of dark baking molds and plates because they make the heat better.
- Any unnecessary accessories should be removed from the baking chamber before using the appliance.
- During cooking, the oven door should remain closed to avoid unnecessary heat loss.
- Only preheat the oven if required by the recipe.
- If a selection of cooking time is specified, always use the lowest recommended temperature.
- Use the residual heat by switching back to minimum temperature shortly before the end of the cooking time.
- Save electricity! If you do not need the oven, switch off functions such as interior lighting, program, temperature.
- Clean the oven after each application, to keep the cleaning effort as low as possible. We recommend the use of biological cleaners.

Hob / induction hob

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase energy consumption. The diameter of the pot and pan floors should be according to the size of the cooking zone, or bigger.
- Pans and pots, which are too small on the cooking zone leads to energy losses. Note: Dishwasher producer partly indicates the upper pot diameter. It is usually larger than the diameter of the pot floor.
- Use a small pot for small quantities. A large pot, which is only slightly filled, requires a lot of energy.
- Use as little water as possible. This saves energy. Vegetables retain their vitamins.
- Always close pots with a suitable lid. When cooking without lid you need four times more energy. When using glass lids, more energy can be saved because you can see into the pot without opening the lid.
- Use a quick cooker to clearly reduce the cooking time and save energy.
- After boiling or frying, switch off the used cooking zones to a smaller power level.
- Use the residual heat of the pan, the pot and the food. Switch off the cooking zones 5-10 minutes before cooking time.

Cleaning and maintenance

WARNING:

- Always switch off the appliance completely and disconnect it from the power supply, if necessary, before performing any cleaning or maintenance work.
- Allow the appliance to cool down completely before starting to clean it.
- Do not use steam cleaners – moisture may penetrate electrical components and cause **electric shock**. Hot steam can also damage plastic parts.
- Do not use flammable or aggressive cleaning agents such as thinners, petroleum, gasoline, or acids – **risk of fire or explosion!**
- Ensure the appliance is completely dry before switching it on again.

CAUTION:

- Do not use wire brushes, metal scouring pads, or other abrasive cleaning tools – these can damage the surfaces.
- Avoid aggressive or abrasive cleaning agents and sharp metal objects, as they can scratch or damage coatings and sensitive parts.
- Always follow the usage and safety instructions provided by the cleaning product manufacturer to prevent damage to the appliance and ensure your safety.

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.

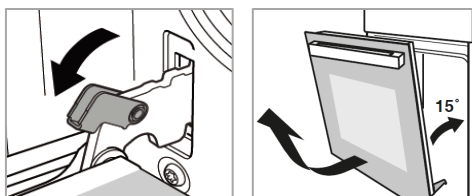
Cleaning agent for glass ceramic surfaces:

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 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 |

Removing the oven door

For cleaning and easier access to the oven chamber, the appliance door can be unhinged.



- Open the appliance door completely.
- Fold the opposite retaining brackets of the hinges upwards.
- Close the appliance door slightly and lift it out upwards.
- When inserting the door, make sure that the notch of the hinge fits correctly on the protrusion of the hinge holder.
- **Fold the retaining brackets back down**, otherwise the hinges may be damaged when closing the appliance door.

Cleaning the oven

Ideally, clean the oven after every use to prevent food residues from burning in. Dried-on soiling can only be removed later with great effort.

General cleaning instructions:

- Depending on the degree of soiling, use soft, damp cloth and food-safe, commercially available cleaning agents to clean the interior and accessories.
- Stubborn dirt can be removed more easily by soaking in warm washing-up liquid or a mild vinegar-based cleaner.
- Carefully wipe off grease residues in the surrounding door seal.
- After cleaning, all surfaces should be dried thoroughly with soft, absorbent cloth.

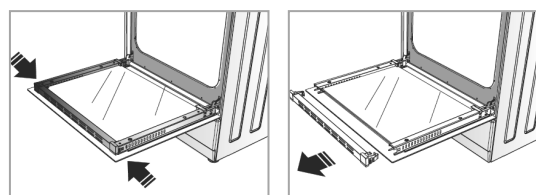
Cleaning the side racks

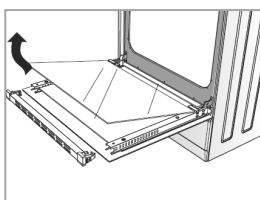
Always remove the side racks when you want to clean the oven walls thoroughly. You can soak heavily soiled side racks when they are removed to make cleaning easier.

- Remove the rack by slightly bending the lowest metal rod to loosen it from the mounting screw and pulling it towards the oven center.
- Lift the rack upwards out of the upper mounting holes.
- Replace the racks after cleaning and drying them thoroughly.

Cleaning the glass panes

If necessary, clean the inside of the glass panes.





- Open the oven door.
- Remove the support bar by loosening the screws on the side of the bar.
- Carefully remove the glass panes forward from the holder.
- Replace the glass panes and fasten the retaining strip after you have cleaned and thoroughly dried the glass.

Changing the bulb

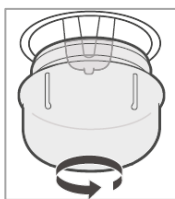
⚠ WARNING:

- Make sure that the appliance is turned off from the power supply (fuse).
- Allow the lamp to cool down before replacing the bulb. **Danger of burns!**

Use the correct light source, heat-resistant up to 300°C.

Light source: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

This product contains a light source of **energy efficiency class G**.



- Carefully unscrew the protective glass counterclockwise, clean the glass and then dry it thoroughly.

- Remove the defective bulb from the lamp holder and insert the new bulb.
- Screw the protective glass back on tightly and check the functionality.

Troubleshooting

Before you contact an authorized specialist

| Problem / possible cause / action |
|---|
| Oven does not work |
| Check the power supply. |
| Oven lamp does not work |
| Bulb is defective, was inserted incorrectly, is not securely seated in the socket, see "Changing the bulb". |
| Strong smoke development |
| Grease residue in the oven chamber, switch off the oven, allow to cool before cleaning. |

i NOTE:

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

Technical data

Electrical connection.....

Connection voltage:380-420V 3N~ 50/60 Hz

Rated power:8500 W

Rated current:3 x 16 A

Protection class:I

Dimension / weight.....

Worktop cutout (WxD):56.0 x 49.0 cm

Hob net weight:7.5 kg

Cabinet cutout (HxWxD): ..60.0 x 56.0 x min. 55.0 cm

Oven net weight:29.0 kg

Available accessories.....

Telescopic runner set:Art. no. 8 979 090

.....(not supplied)

Order accessories from your dealer or in our online accessories store <https://www.profi-elec-tro.de/produkte/ersatzteile-zubehorshop.html>

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

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



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

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

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

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

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

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

or contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

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

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

WARNING:

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

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

Information for non-destructive disassembly for maintenance purposes

Oven

- Remove the lamp as described in the manual.
- For maintenance purposes, the oven door can be unhinged out and reinstalled, for the procedure please refer to the manual.
- A further disassembly for maintenance purposes is not provided.
- If you would like to exchange defective components, please contact our customer service.
- Motors must be expertly replaced by customer service in accordance with the repair instructions and disposed accordingly.
- Accumulators are not included.

Hob / induction hob

- 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

Oven / hob / induction hob

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

EU product data sheet

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

| | Position | Symbol | Value | Unit |
|--|-------------|---|-----------------------|-------|
| Brand | | | BOMANN | |
| Model identification | | | EHBC 7938 | |
| Type of hob | | | electrical hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | | | 4 | |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | | | radiant cooking zones | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm | Rear left | ∅ | 16.5 / 27.0 | cm |
| | Rear right | | 16.5 | |
| | Front right | | 16.0 / 20.0 | |
| | Front left | | 16.5 | |
| 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 | 27.0 16.5 | cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | Rear left | E _C ^{electric} cooking | 197.8 | Wh/kg |
| | Rear right | | 196.3 | |
| | Front right | | 194.1 | |
| | Front left | | 187.8 | |
| Energy consumption for the hob per kg | | E _C ^{electric hob} | 194.0 | Wh/kg |
| Power consumption in standby mode | | | N/A | W |
| Power consumption in off-mode | | | 0 | W |
| Time for automatic switchover to standby mode | | | N/A | Min. |
| Time for automatic switchover to off-mode | | | N/A | Min. |

Product information for domestic ovens according to EU 65-66/2014

| | Symbol | Value | Unit |
|---|-------------------------------|------------------|---|
| Brand | | BOMANN | |
| Model identification | | EHBC 7938 | |
| Type of oven | | built-in oven | |
| Mass of the appliance | M | 29.0 | kg |
| Number of cavities | | 1 | |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | | electricity | |
| Volume per cavity | V | 57 | l |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC _{electric cavity} | 0.75 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) | EC _{electric cavity} | 0.92 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) | EC _{gas cavity} | - | MJ/cycle kWh/cycle (¹) |
| Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) | EC _{gas cavity} | - | MJ/cycle kWh/cycle |
| Energy efficiency index per cavity | EEI _{cavity} | 94.9 | |
| Energy efficiency class (²) | | A | |
| Power consumption in standby mode (timer) | | ≤ 0.8 | W |
| Power consumption in off-mode | | N/A | W |
| Time for automatic switchover to standby mode | | ≤ 20 | Min. |
| Time for automatic switchover to off-mode | | N/A | Min. |

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

(2) A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

Tested acc. to: EN 60350-1

EN 60350-2

EN 50564

BOMANN[®]
C. Bomann GmbH
www.bomann-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 05/2025