

BOMANN®

HAUSHALTS- INDUKTIONSKOCHFELD **EBKI 7942**

HOUSEHOLD- INDUCTION HOB



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual

CE

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Transport und Verpackung	Seite 6
Geräteausstattung	Seite 7
Installation	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 10
Reinigung und Pflege	Seite 15
Störungsbehebung	Seite 16
Technische Daten	Seite 17
Garantie / Kundenservice	Seite 17
Entsorgung	Seite 18
EU-Produktdatenblatt	Seite 20

Contents

Introduction	page 21
General notes	page 21
Special safety information for this unit	page 22
Transport and packaging	page 24
Appliance equipment	page 24
Installation	page 24
Startup / Operation	page 27
Cleaning and maintenance	page 32
Troubleshooting	page 33
Technical data	page 33
Disposal	page 34
EU Product data sheet	page 35

Einleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise



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

HINWEIS:


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

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

WARNUNG:

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.

 **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen; unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Im Brandfall Gerät

ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher oder eine Löschdecke.

- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller oder Gerät in der Gebrauchsanweisung als geeignete oder im Gerät enthaltene Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung.



WARNUNG: Gesundheitsschäden!

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

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe auf.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs**

des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

- Sichern Sie das Gerät 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.

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:

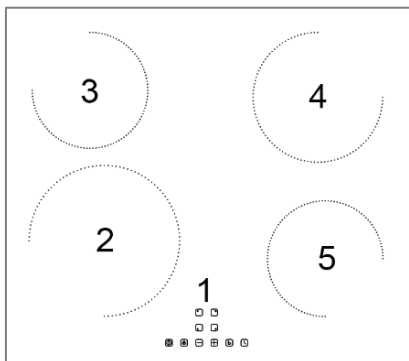
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen, das Gerät gemäß den Anweisungen unter „*Reinigung und Wartung*“ zu reinigen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Geräteausstattung

Geräteübersicht

HINWEIS:

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



- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 4 | Ø185 mm / 1800 W |
| 2 | Ø215 mm / 2000 W
(Booster 2300 W) | | (Booster 2100 W) |
| 3 | Ø165 mm / 1200 W
(Booster 1500 W) | 5 | Ø165 mm / 1200 W
(Booster 1500 W) |

Lieferumfang

Inkl. Installationsmaterial:

4x Befestigungsklammer, 4x Befestigungsschraube,
1x Dichtungsband

Installation

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

Vor der Installation notieren Sie die Seriennummer, die sich auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes befindet.

⚠️ 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.
- Achten Sie 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.
- Holen Sie sich zur Installation eine zweite Person zur Hilfe, besonders beim Einsetzen des Gerätes.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an scharfen Gehäusekanten oder Metallteilen zu vermeiden.
- Vergleichen Sie vor dem Einbau die Gerätemaße mit dem Ausschnitt und den Maßen des Einbaumöbels.

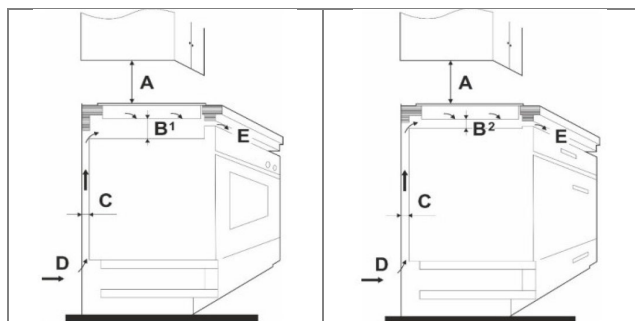
Voraussetzungen für den Unterbau

- Unter dem Gerät sollte sich ein gut belüfteter Unterschrank befinden, idealerweise mit Schubladen oder Auszügen, jedoch ohne hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Geräte – wie z. B. Kühlgeräte, Trockner oder Geschirrspüler.
- Wird ein Backofen direkt unter dem Kochfeld eingebaut, muss dieser über eine integrierte Gehäusekühlung verfügen.
- Befindet sich eine Schublade oder ein Schrank direkt unter dem Kochfeld, sind folgende Maßnahmen zwingend erforderlich:
 - Anbringung eines geeigneten Zwischenbodens (Hitzeschutz) unterhalb des Kochfeldes zur Wärmeableitung – Fragen Sie im Fachhandel oder beim Küchenhersteller gezielt nach einem zugelassenen Hitzeschutzboden als Zubehör.

- Sicherstellung einer ausreichenden Luftzirkulation. Eine gute Belüftung im Bereich hinter und unter dem Kochfeld muss gewährleistet sein.

Sicherheits- und Belüftungsvorgaben

- Unterhalb des Ausschnitts ist ein ausreichender Mindestabstand einzuhalten, um eine notwendige Belüftung sicherzustellen.
- Die Lufteintrittsöffnung (D) und der Luftaustritt (E) dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden.
- Beim Einbau über einem Backofen ist ein definierter Belüftungsabstand (B¹) erforderlich; bei einem Einbau über einem Schrank oder einer Schublade kann dieser Abstand auf (B²) reduziert werden – sofern die zusätzlichen Maßnahmen erfüllt sind.
- Der Abstand zur Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm oder dem in der Anleitung der Haube angegebenen Wert entsprechen. Der Abstand zum Hochschrank ist gemäß Maßangabe (A) einzuhalten.



A	min. 700 mm	C	min. 20 mm
B¹	min. 50 mm	D	Lufteintritt
B²	min. 20 mm	E	Luftaustritt

Installation des Kochfeldes

Das Kochfeld misst **590 mm × 520 mm** und eine **Gesamthöhe** von ca. **60 mm** (einschl. der 5 mm starken Glaskeramikoberfläche). Die reine **Einbauhöhe** beträgt somit **55 mm**.

Voraussetzungen für die Arbeitsplatte

- Die Arbeitsplatte muss den Maßangaben entsprechen, eben und waagrecht aufliegen. Für eine

sichere Montage des Kochfeldes sollte ihre Stärke **mindestens 30 mm** betragen und **40 mm** nicht überschreiten.

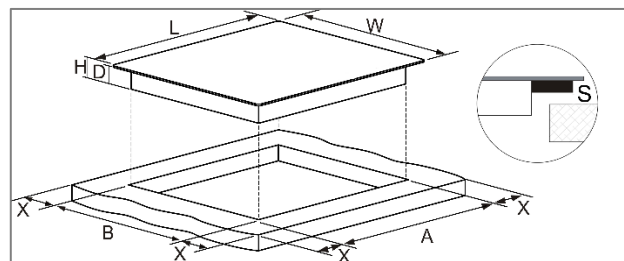
- Das Kochfeld muss mindestens **50 mm Abstand zu allen Seiten des Ausschnitts** haben – es sollte also rundum von Arbeitsplatte umrahmt sein. Vermeiden Sie die Montage unmittelbar neben Hochschränken oder Wänden und achten Sie auf ausreichend Abstand, damit sich beispielsweise Pfannenstiele ungehindert 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.



L/W	590 / 520 mm	A/B	560 / 490 mm
H/D	60 / 55 mm	X	min. 50 mm
S	Dichtung unterhalb des Kochfeldes		

- Übertragen Sie das Maß mittig auf die Arbeitsplatte.

- Bohren Sie in allen vier Ecken Löcher mit ca. 6-10 mm Durchmesser, um mit der Stichsäge anzusetzen 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.

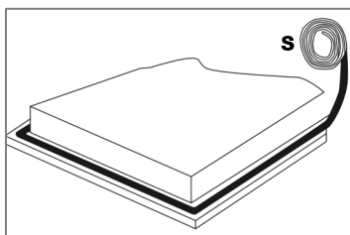
Einbau des Kochfeldes

△ ACHTUNG:

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

Dichtungsband anbringen

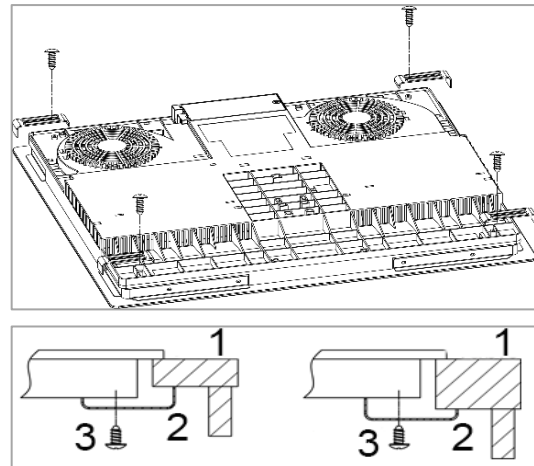
Vor dem Einbau des Kochfeldes ist das beiliegende, selbstklebende Dichtungsband (**S**) an der Unterseite des Kochfeldrahmens anzubringen.



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

Halteklammern befestigen

Fixieren Sie das Kochfeld mit den mitgelieferten Halteklammern (insgesamt 4 Stück), um ein Rutschen zu verhindern.



- Passen Sie die Position der Klammern entsprechend der Stärke der Arbeitsplatte (1) an.
- Befestigen Sie die Montageklammern (2) mit den passenden Schrauben (3) in den dafür vorgesehenen Bohrungen des Kochfeldes.
- Ziehen Sie die Schrauben nur handfest an – sie dürfen nicht überdreht werden.

Kochfeld einsetzen

Das Kochfeld muss gleichmäßig auf allen vier Seiten Abstand zu den Schnittkanten der Arbeitsplatte haben und die Dichtung rundum sauber und lückenlos aufliegen.

- Führen Sie das Anschlusskabel vorsichtig durch den Ausschnitt der Arbeitsplatte nach unten, bevor Sie das Kochfeld einsetzen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht gequetscht oder unregelmäßig geknickt wird.
- Setzen Sie das Kochfeld mittig und gerade in den vorbereiteten Ausschnitt ein. Es sollte plan aufliegen und nicht kippeln.
- Wenn alles korrekt ausgerichtet ist, ziehen Sie die Halteklammern von unten an, um das Kochfeld final zu fixieren.

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 (Geräteunterseite) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Das Gerät ist an ein Netz mit zwei Phasen, einem Neutralleiter und einem Schutzleiter anzuschließen.
- 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 ist an die entsprechend gekennzeichnete PE-Klemme anzuschließen.
- 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.


Anschlussplan

⚠️ ACHTUNG:

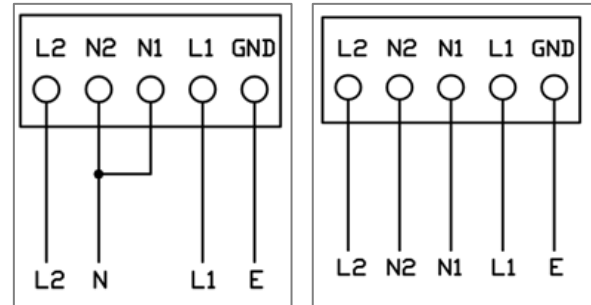
Der Schutzleiter  muss zwingend mit der Klemme **GND** verbunden werden!

ℹ️ HINWEIS:

L1, L2 = Phase | N1, N2 = Neutralleiter |

E  = Schutzleiter

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm², H05 GG-F4G 2,5mm²

H07 RN-F4G 2,5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Kochfeld gründlich. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch, warmes Wasser und einen speziellen Reiniger für Glaskeramikkochfelder. Beachten Sie hierbei unbedingt die Hinweise im Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“.

Funktionsprinzip Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze durch magnetische Wechselfelder – und zwar erst dann, wenn geeignetes Kochgeschirr mit magnetisierbarem

Boden auf eine eingeschaltete Kochstelle gestellt wird. Dabei wird ausschließlich der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht jedoch die Kochstelle selbst.

Vorteile:

Zeitersparnis, Energieeffizienz, leichte Reinigung, präzise Wärmeregulierung, hohe Sicherheit

Auswahl des Kochgeschirrs

Die Kochoberfläche und der Boden des Kochgeschirrs müssen stets sauber und trocken sein, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

Geeignetes Kochgeschirr für Induktionskochstellen:

Für das Kochen mit Induktion ist kochgeschirrg geeignetes, magnetisierbares Material erforderlich. Achten Sie auf die Kennzeichnung „für Induktion geeignet“ oder ein entsprechendes Symbol auf dem Kochgeschirr.

Grundsätzlich sind alle eisenhaltigen Töpfe und Pfannen geeignet, z.B. aus Gusseisen oder ferromagnetischem Edelstahl.

Tauglichkeit testen:

- Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr mit etwas Wasser auf eine Kochstelle. Wenn im Display die Anzeige [L] erscheint, ist das Kochgeschirr für Induktion **ungeeignet**.

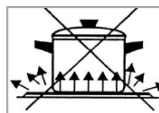
Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus herkömmlichem (nicht magnetischem) Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

Falsch!

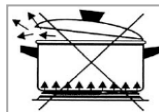
Die Verwendung von falschem Kochgeschirr, wie zu kleinem oder unebenem Geschirr, führt zu ungleichmäßiger Wärmeverteilung, längeren Kochzeiten und höherem Energieverbrauch.



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!



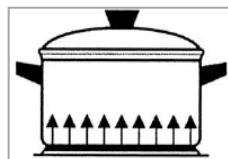
Kochgeschirrboden uneben.
Schlechte Wärmeübertragung!



Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

Richtig!

Durch die Verwendung des richtigen Kochgeschirrs wird die Wärme effizienter übertragen, was zu einer schnelleren Zubereitung der Speisen führt und gleichzeitig Energie spart.



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

Topferkennung

Die Heizfunktion wird automatisch unterbrochen, wenn:

- Kochgeschirr ungeeigneter Größe verwendet wird
- nicht-magnetisches Kochgeschirr aufgestellt wird
- ein Fremdkörper auf dem Kochfeld liegt
- das Kochgeschirr entfernt wurde

In diesem Fall blinkt im Display die Anzeige [L].

Wird innerhalb einer Minute kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, wechselt die Kochstelle in den Bereitschaftsmodus. Nach ca. einer weiteren Minute schaltet sich das Gerät automatisch vollständig ab.

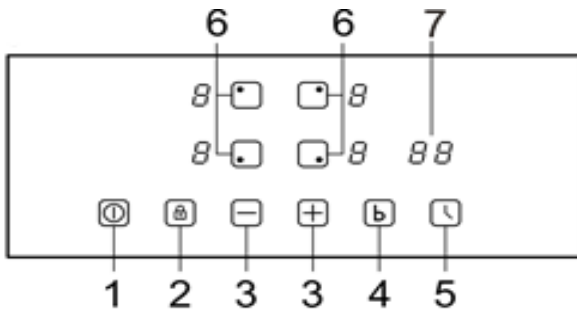
Bedienung der Sensortasten

Die Bedienung des Gerätes erfolgt über Sensortasten am Bedienfeld.

- Üben Sie keinen Druck aus, die Tasten reagieren bereits bei leichter Berührung. Ideal ist die Verwendung der Fingerkuppe mit trockenen Händen.

- Nach jeder erfolgreichen Berührung ertönt ein kurzer Signalton.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken bleibt. Staub, Schmutz oder ein dünner Flüssigkeitsfilm können die Bedienung erschweren.

Bedienübersicht



1		Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
2		Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung
3		Leistungsstufe und Zeiteingabe reduzieren und erhöhen
4		Taste zur Aktivierung der Boosterfunktion
5		Taste zur Aktivierung der Timerfunktion
6		Kochstellenauswahl-taste mit dazugehöriger Anzeige der Leistungsstufe, Boosterfunktion, Restwärme, etc.
7		Anzeige der Timereinstellung, Kindersicherung etc.

Leistungsstufen

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

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

Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

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

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste **(1)** ein. Alle Anzeigen zeigen **[--]** an.
- Wählen Sie die zu verwendende Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(6)** an, die entsprechende Anzeige blinkt.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten **(3)** ein.
 - Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
 - Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0.

Boosterfunktion

Die Boosterfunktion ermöglicht es, eine Kochstelle kurzzeitig auf maximale Leistung zu schalten – ideal zum schnellen Erhitzen, z.B. beim Ankochen von Flüssigkeiten.

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie die Boosterfunktion verwenden möchten.
- Mit der Taste **(4) aktivieren** Sie die Boosterfunktion. Die Anzeige **[b]** neben der gewählten Kochstelle signalisiert die Aktivierung.

Die Boosterfunktion ist auf 5 Minuten begrenzt. Danach wird die Leistungsstufe automatisch auf Stufe 9 zurückgesetzt.

Möchten Sie die Funktion **vorzeitig deaktivieren**,

- wählen Sie die Kochstelle erneut aus und reduzieren Sie die Leistungsstufe mit der Minus-Taste **(3)** auf den gewünschten Wert.

Kindersicherung

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

- Drücken Sie die Taste **(2)**, um die Kindersicherung zu **aktivieren**. Das Timer-Display zeigt die Aktivierung mit **[Lo]** an.

Alle Bedientasten, außer der Ein/Aus-Taste, sind nun gesperrt.

Ist eine Timerfunktion aktiv, zeigt das Timer-Display abwechselnd die verbleibende Zeit und **[Lo]** an.

- Drücken Sie die Taste **(2)** erneut, um die Kindersicherung zu **deaktivieren**.

Gerät ausschalten

Wenn kein Timer aktiv ist, der den Betrieb automatisch beendet, muss das Gerät nach Beendigung des Kochvorgangs manuell ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie die Taste **(1)**, um das Gerät auszuschalten.

Restwärmeanzeige

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Nach dem Ausschalten einer Kochstelle wird verbleibende Hitze durch die Restwärmeanzeige signalisiert. Solange die Anzeige **[H]** im Display erscheint, ist die entsprechende Kochstelle möglicherweise noch heiß.

Die Restwärmeanzeige erlischt automatisch, sobald die Kochstelle auf eine ungefährliche Temperatur abgekühlt ist.

Timerfunktion

Mit der Timerfunktion können Sie den Kochvorgang einer oder mehrerer Kochstellen nach Ablauf einer voreingestellten Zeit automatisch beenden.

Allgemeine Hinweise

- Die Timerdauer kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden.
- Solange die Minutenanzeige im Timer-Display blinkt, kann die eingestellte Zeit noch geändert werden.
- Ein roter Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochstelle ein Timer aktiviert wurde.
- Die Leistungsstufe einer Kochstelle kann jederzeit geändert werden, ohne die Timer-Einstellung zu beeinflussen.
- Wird das Kochfeld ausgeschaltet, wird auch die Timerfunktion automatisch deaktiviert.

Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten

- Wählen Sie die bereits eingeschaltete Kochstelle, für die Sie den Timer aktivieren möchten.
- Drücken Sie die Taste **(5)** für den Timer. In der Timer-Anzeige erscheint **[10]**, wobei die zweite Ziffer **"0"** blinkt.

- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten **(3)** vor.
- Drücken Sie erneut die Taste **(5)** um zur ersten Ziffer zu wechseln, die "1" blinkt.
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten **(3)** vor.

Das Timer-Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszuschalten

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

Das Timer-Display zeigt immer die verbleibende Restzeit der Kochstelle mit der kürzesten verbleibenden Laufzeit an. Die Kochstelle ist durch einen blinkenden Punkt neben der Leistungsstufe gekennzeichnet.

Sobald die Zeit für diese Kochstelle abgelaufen ist, wechselt die Anzeige automatisch zur nächsten Kochstelle mit der nächstkürzeren Laufzeit.

i HINWEIS:

Sie können sich jederzeit die Restlaufzeit einer bestimmten Kochstelle anzeigen lassen, indem Sie die entsprechende Kochstelle auswählen.

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

Timer als Kurzzeitwecker verwenden

i HINWEIS:

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

- Die Einstellung des Timers als Kurzzeitwecker erfolgt wie unter „*Timer verwenden, um eine*

Kochstelle auszuschalten“ – jedoch ohne eine Kochstelle auszuwählen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen mehrere Signaltöne für ca. 30 Sekunden und das Timer-Display zeigt [--] an, es sei denn eine andere Timerfunktion ist noch aktiv.

Timereinstellung vorzeitig beenden

Sie können die Timerfunktion jederzeit manuell deaktivieren.

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den Timer aufheben möchten.
- Drücken Sie die Taste **(5)** für den Timer. Das Timer-Display blinkt.
- Setzen Sie die Zeiteinstellung zurück auf 0.

Überlaufschutz

Zur Sicherheit ist das Gerät mit einem automatischen Überlaufschutz ausgestattet.

Wenn während des Betriebs Flüssigkeiten auf das Bedienfeld gelangen und dort länger als 10 Sekunden eine oder mehrere Tasten bedecken,

- wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen
- und das Gerät schaltet sich in den Aus-Zustand.

Vorsicht! Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie die Flüssigkeit aufwischen.

- Trocknen Sie das Bedienfeld gründlich ab.
- Starten Sie den Kochvorgang erneut, wenn das Gerät wieder einsatzbereit ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der den Innenraum kontinuierlich überwacht.

Bei einer Übertemperatur wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen, um eine Beschädigung des Gerätes oder anderer Komponenten zu verhindern.

Sobald die Temperatur wieder im sicheren Bereich liegt, kann das Gerät wie gewohnt weiterverwendet werden.

Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung (Abschaltautomatik) dient dem Schutz des Gerätes und der Benutzer.

Wenn eine Kochstelle über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist ohne jegliche Eingabe am Bedienfeld,

- wird der Heizvorgang automatisch beendet
- und die Kochstelle schaltet sich selbstständig ab.

Abschaltzeiten nach Leistungsstufe

Die maximale Betriebsdauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe (PL) ab. Nachfolgende Tabelle zeigt die entsprechenden Standard-Abschaltzeiten (in Stunden):

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

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, unterbricht das Gerät den Heizvorgang „*Topferkennung*“.

Wird innerhalb von ca. einer Minute kein neues geeignetes Kochgeschirr erkannt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Energiespartipps

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

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

meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

- Verwenden Sie für geringe Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine erhalten.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Bei Verwendung von Glasdeckeln kann nochmals Energie gespart werden, da Sie in den Topf sehen können, ohne den Deckel öffnen zu müssen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit deutlich zu reduzieren und dadurch Energie zu sparen.
- Schalten Sie die genutzten Kochstellen nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine kleinere Leistungsstufe runter.
- Nutzen sie die Restwärme der Pfanne, Topf und des Gargut. Schalten Sie 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstellen aus.

Reinigung und 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.
- Trocknen Sie das Kochfeld 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

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Ringe und Kalkränder	warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium o. Kunststoff	mit Glaskeramik-Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzurufen

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

Fehlercodes

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

Code	Mögliche Ursache	
E1	Problem mit der Elektrik	Stromversorgung kurzzeitig trennen. Tritt der Fehler erneut auf, wenden sie sich an den Kundenservice / Fachmann!
E2	Problem mit Spannungsversorgung	
E3		
E4	Temperatursensorfehler	
E5		
E6		
E7	Kochfeldsensorfehler	
E8		
E9	Topfsensorfehler	
EA		
EB	Kommunikationsfehler	
EC		

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:380-415V 2N~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme:7400 W

Absicherung:2 x 16 A

Abmessung / Gewicht.....

Kochfeld (HxBxT):6,0 x 59,0 x 52,0 cm

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

Nettogewicht:ca. 8,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBKI 7942 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU

EU-Richtlinie für elektromagnetische

Verträglichkeit 2014/30/EU

Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG

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

Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Gerätes in Deutschland sowie die elektronische Übersendung einer Kopie des Kaufbeleges (wird bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung automatisch abgefragt, siehe Punkt Garantieabwicklung). Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch

Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Gerätes beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

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

Besuchen Sie hierzu unsere Serviceseite www.bomann-germany.de/service und klicken Sie auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

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

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

Bitte achten Sie darauf, eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als

Garantienachweis bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung hochzuladen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Weiter finden Sie unter

www.bomann-germany.de/service

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



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, einer autorisierten

Stelle für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten oder Ihrer Müllabfuhr.

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

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

 **WARNUNG:**

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

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

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

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:
 - eine kommunale Sammelstelle der 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			EBKI 7942	
Art der Kochmulde			elektrische Haushaltskochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktions- kochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten links	Ø	16,5	cm
	Hinten rechts		18,5	
	Vorne rechts		16,5	
	Vorne links		21,5	
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	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	E _C ^{electric} cooking	188,5	Wh/kg
	Hinten rechts		187,9	
	Vorne rechts		186,4	
	Vorne links		190,2	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		E _C ^{electric hob}	188,4	Wh/kg
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus			entfällt	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand			≤ 0,5	W
Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus			entfällt	Min.
Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand			≤ 20	Min.

Angewandte Mess- und Berechnungsmethode gemäß EN 60350-2

Introduction

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

Symbols in these instructions for use

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

WARNING:

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

CAUTION:

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

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

General notes



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

NOTE:

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


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

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

WARNING:

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

Special safety information for this unit

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

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

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

- During operation the appliance and its accessible parts become hot. Special care must be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance.
- Metal objects as e.g. knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the hob as they may get hot.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.

 **WARNING: Risk of Fire!**

- Do not leave the hob 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.
- **CAUTION:** The cooking process must be observed. A short cooking operation is to be observed continuously.
- Never store objects on the cooking surface.

- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer or the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Switch off the appliance after use and do not rely on automatic pot recognition.



WARNING: Potential damage of health!

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

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

- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people to avoid a hazard.

Transport and packaging

Transporting the appliance

- 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.

Unpacking the appliance

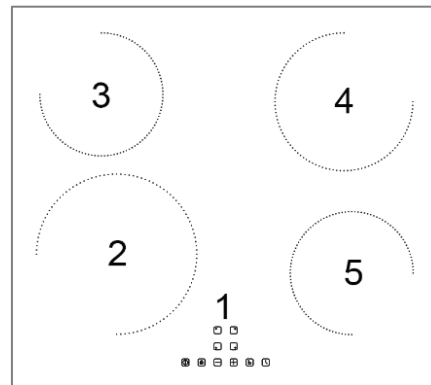
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.
- Check the appliance for any transport damage to avoid hazards.
- In 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

Hob overview



- | | |
|--|--|
| 1 Control panel | 4 Ø185 mm / 1800 W
(booster 2100 W) |
| 2 Ø215 mm / 2200 W
(booster 2300) | 5 Ø165 mm / 1200 W
(booster 1500 W) |
| 3 Ø165 mm / 1200 W
(booster 1500 W) | |

Delivery scope

Incl. installation material:
4x retaining clip, 4x fixing screw, 1x sealing tape

Installation

The hob is designed for installation in standard kitchen units.

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

⚠ 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.
- Ensure that there is sufficient air circulation and that the ventilation openings remain unobstructed. Prevent insulating material, drawer back panels or other components from restricting the air flow to avoid damage to the electronics.
- Ask a second person to assist you with the installation, especially when positioning the appliance.
- Wear protective gloves to avoid injury from sharp edges or metal parts.
- Before installation, compare the appliance dimensions with the cut-out and the dimensions of the cabinet.

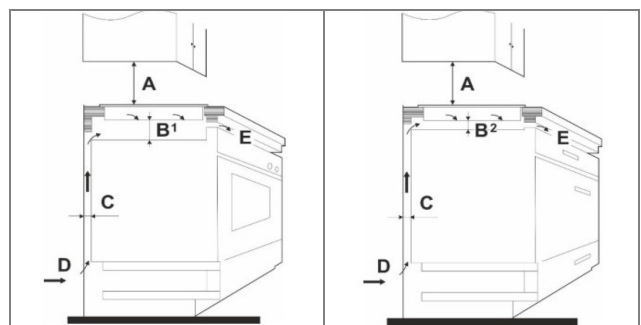
Requirements for the base unit

- There should be a well-ventilated base unit under the appliance, ideally with drawers or pull-outs, but without appliances that are sensitive to heat or moisture - such as refrigerators, dryers or dishwashers.
- If an oven is installed directly under the hob, it must have integrated housing cooling.
- If there is a drawer or cupboard directly under the hob, the following measures are essential:
 - Fit a suitable intermediate shelf (heat protection) underneath the hob to dissipate heat - ask your specialist dealer or kitchen manufacturer specifically for an approved heat protection shelf as an accessory.

- Ensure sufficient air circulation. Good ventilation must be ensured in the area behind and under the cooktop.

Safety and ventilation requirements

- A sufficient minimum clearance must be maintained below the cut-out to ensure the necessary ventilation.
- The air inlet opening (D) and the air outlet (E) must not be blocked or covered.
- When installed above an oven, a defined ventilation distance (B1) is required; when installing above a cupboard or drawer, this distance can be reduced to (B2) - provided the additional measures are met.
- The distance to the hood must be at least 650 mm or the value specified in the hood instructions. The distance to the tall unit must be maintained in accordance with dimension (A).



A	min. 700 mm	C	min. 20 mm
B1	min. 50 mm	D	Air inlet opening
B2	min. 20 mm	E	Air outlet opening

Installation of the hob

The hob measures **590 mm × 520 mm** with a **total height** of **60 mm** (incl. 5 mm thick glass-ceramic surface). So, the pure **installation height** is **55 mm**.

Requirements for the worktop

- The worktop must comply with the dimensions shown in the drawing and be level and stable. For a secure installation of the hob, its thickness should be **at least 30 mm** and not exceed **40 mm**.

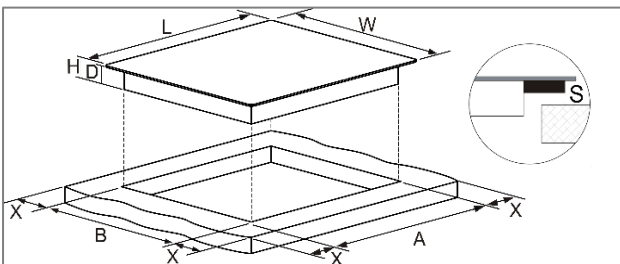
- The hob must have at least **50 mm clearance on all sides** of the cut-out, so it is surrounded by the worktop. Avoid mounting directly next to tall cabinets or walls and make sure there is sufficient clearance so that e.g. pan handles can be moved freely.
- A moisture barrier is required along the 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.



L/W	590 / 520 mm	A/B	560 / 490 mm
H/D	60 / 55 mm	X	min. 50 mm
S	Sealing tape underneath the hob		

- Transfer the measurement to the center of the worktop.
- Drill holes (approx. 6-10 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.

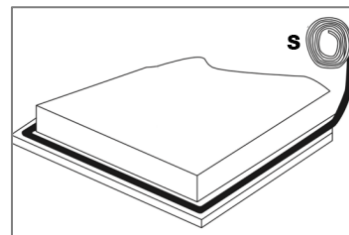
Installing the hob

△ CAUTION:

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

Attaching the sealing tape

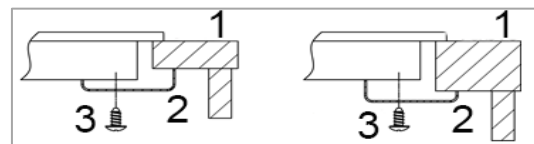
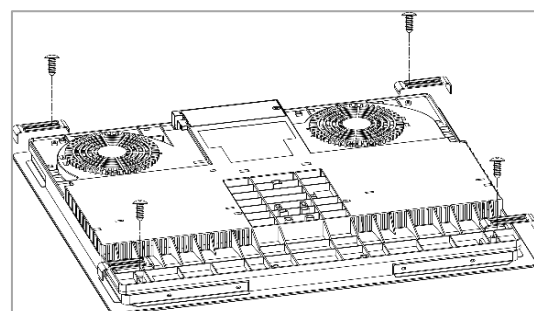
Before installing the hob, attach the enclosed self-adhesive sealing tape (**S**) to the underside of the hob frame.



- **Do not use silicone!** Apply the sealing tape along the underside of the frame, leaving a gap of approx. 3 mm to the edge of the glass.
- Apply the sealing tape around the entire circumference of the frame and cut off any excess material. Bring the two ends of the sealing tape together precisely.

Fastening the retaining clips

Secure the hob with the supplied retaining clips (4 in total) to prevent it from slipping.



- Adjust the position of the brackets according to the thickness of the worktop (**1**).

- Fasten the mounting brackets (2) with the appropriate screws (3) in the holes provided in the hob.
- Tighten the screws only by hand - do not over-tighten.

Inserting the hob

The hob must be evenly spaced from the cut edges of the worktop on all four sides and the seal must be clean and without gaps all round.

- Carefully guide the connection cable down through the cut-out in the worktop before inserting the hob. Make sure that the cable is not crushed or excessively kinked.
- Insert the hob centrally and straight into the prepared cut-out. It should lie flat and not tilt.
- When everything is correctly aligned, tighten the retaining clips from below to fix the hob in place.

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 label (underside of the hob) and the wiring diagram.
- The appliance must be connected to a mains supply with two phase conductors, a neutral conductor and a protective conductor.
- A suitable, standard-compliant cable type must be selected as the mains connection cable - considering the type of connection and the rated power of the appliance.


- The power cable must be securely fixed using the strain relief device.
- The protective ground conductor must be connected to the PE terminal marked accordingly.
- 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.

Connection plan

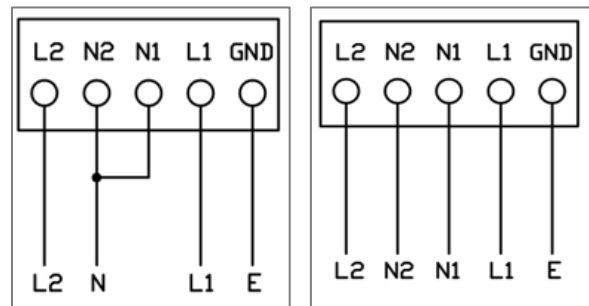
⚠ CAUTION:

The protective ground conductor  must be connected to terminal **GND** without exception.

ⓘ NOTE:

L1, L2 = phase | N1, N2 = neutral | E  = protective

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm², H05 GG-F4G 2,5mm²

H07 RN-F4G 2,5mm²

Startup / Operation

Intended use

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

Before initial use

Clean the hob thoroughly before using it for the first time. Use a soft cloth, warm water and a special cleaner for glass ceramic hobs. Be sure to follow the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

Functional principle of induction

When cooking with induction, heat is generated by alternating magnetic fields - and only when suitable cookware with a magnetizable base is placed on a switched-on hob. Only the base of the cookware is heated, not the hob itself.

Advantages:

time saving, energy efficiency, easy cleaning, precise heat regulation, high level of safety

Selecting the cookware

The cooking surface and the base of the hob must always be clean and dry to ensure optimum performance.

Suitable cookware for induction hobs:

Cookware suitable for induction cooking requires magnetizable material. Look for the label "suitable for induction" or a corresponding symbol on the cookware.

In principle, all pots and pans containing iron are suitable, e.g. made of cast iron or ferromagnetic stainless steel.

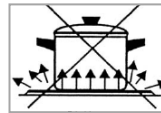
Test suitability:

- Place the cookware in question on a cooking zone with a little water. If [L] appears on the display, the cookware is **unsuitable** for induction.

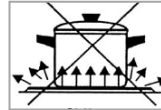
Do not use cookware made of conventional (non-magnetic) stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminum.

Wrong!

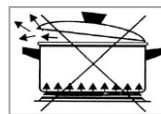
Using the wrong cookware, such as cookware that is too small or uneven, leads to uneven heat distribution, longer cooking times and higher energy consumption.



Cookware too small.
Heat loss!



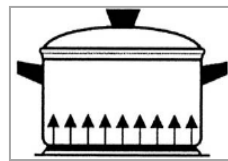
Cookware base uneven.
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.
Heat loss!

The right way!

By using the right cookware, heat is transferred more efficiently, which leads to faster preparation of food and saves energy at the same time.



- The diameter of the cookware matches the diameter of the hob.
- The base of the cookware is fully seated, and the lid closes properly.

Pot recognition

The heating function is automatically interrupted if:

- cookware of an unsuitable size is used
- non-magnetic cookware is placed on the hob
- there is a foreign object on the hob
- the cookware has been removed

In this case, [L] flashes on the display.

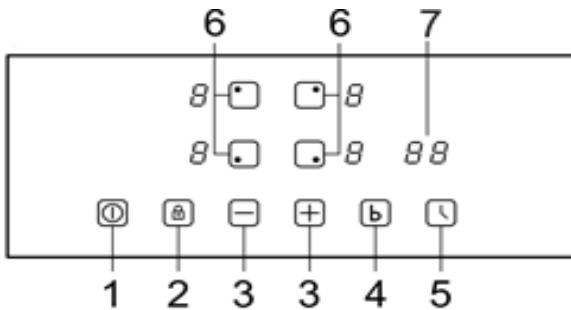
If no suitable cookware is detected within one minute, the hob switches to standby mode. After approx. another minute, the appliance switches off completely automatically.

Operating the sensor buttons

The appliance is operated using sensor buttons on the control panel.

- Do not exert any pressure, the buttons react to even a light touch. Ideally, use your fingertips with dry hands.
- A short beep sounds after each successful touch.
- Make sure that the control panel always remains clean and dry. Dust, dirt or a thin film of liquid can make operation more difficult.

Operating overview



1		Button to switch the appliance on/off
2		Button to activate/deactivate the safety child lock
3		Reduce and increase power level and time input
4		Button to activate the booster function
5		Button to activate the timer function
6		Cooking zone selection button with associated display of power level, booster function, residual heat, etc.
7		Display of timer setting, child lock, etc.

Power level settings

The settings below are guidelines only. The exact setting depends on various factors, such as your cookware and the amount you are cooking. Basically,

the settings are empirical values → **use, observe, adjust, learn!**

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

Switching a cooking zone on/off

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

- Place suitable cookware on the cooking zone.
- Switch the appliance on using button (1).
All displays show [-].
- Select the cooking zone to be used with the respective button (6). The corresponding display flashes.
- Set a power level from 1 to 9 using buttons (3).
 - If you do not select a power level within one minute, the hob switches off automatically.
 - You can change the power level at any time during cooking.
- To switch off one cooking zone, select the cooking zone again and set the power level back to 0.

Booster function

The booster function allows you to switch a cooking zone to maximum power for a short time - ideal for quick heating, e.g. when boiling liquids.

- Select the cooking zone for which you want to use the booster function.

- Press the button **(4)** to **activate** the booster function. The display **[b]** next to the selected cooking zone indicates activation.

The booster function is limited to 5 minutes. After this, the power level is automatically reset to level 9.

If you want to **deactivate** the function **prematurely**,

- select the cooking zone again and reduce the power level to the desired value using the minus button **(3)**.

Safety child lock

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

- Press the button **(2)** to **activate** the safety child lock. The timer display shows the activation with **[Lo]**.

All buttons, except the power button, are locked for operation.

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

- Press the button **(2)** again to **deactivate** the safety child lock.

Switching the appliance off

If no timer is active that ends operation automatically, the appliance must be switched off manually once cooking is complete.

- Press the button **(1)** to switch the appliance off.

Residual heat indicator

WARNING: Risk of burns!

Do not touch the cooking zone while the residual heat indicator is lit.

After a cooking zone has been switched off, any remaining heat is indicated by the residual heat

indicator. As long as **[H]** appears in the display, the corresponding cooking zone is still hot.

The residual heat indicator goes out automatically as soon as the cooking zone has cooled down to a safe temperature.

Timer function

You can use the timer function to end the cooking process of one or more cooking zones automatically after a preset time has elapsed.

General information

- The duration can be set between 1 and 99 minutes.
- If the minute display flashes in the timer display, the set time can still be changed.
- A red dot next to the power level indicates that a timer has been activated for this zone.
- The power level can be changed at any time without affecting the timer setting.
- If the hob is switched off, the timer function is also automatically deactivated.

Using the timer to switch off one cooking zone

- Select the cooking zone that is already in operation and for which you want to set the timer.
- Press the button **(5)** for the timer.
- The timer display shows **[10]**, with the second digit "0" flashing.
- Set the time using the buttons **(3)**.
- Press the button **(5)** again to switch to the first digit, which flashes "1".
- Set the time using the buttons **(3)**.

The timer display shows the remaining time.

Using the timer to switch off several cooking zones

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

The timer display always shows the remaining time of the cooking zone with the shortest remaining

cooking time. The cooking zone is indicated by a flashing dot next to the power level.

As soon as the time for this cooking zone has elapsed, the display automatically switches to the next cooking zone with the next shortest cooking time.

i NOTE:

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

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

Using the timer as minute minder

i NOTE:

The timer as minute minder is not used to automatically switch off a cooking zone. It is merely a reminder function during cooking. It is not necessary to select a cooking zone.

- The timer is set as a minute minder as described under "*Using the timer to switch off one cooking zone*" – but without selecting a cooking zone.

After the set time is elapsed, several beeps sound for approx. 30 seconds and the timer display shows [--], except another timer function is still active.

Ending the timer setting prematurely

You can deactivate the timer function manually at any time.

- Select the required cooking zone for which you want to cancel the timer.
- Press the button (5) for the timer. The timer display flashes.
- Reset the timer setting to 0.

Overflow protection

For safety reasons, the appliance is equipped with automatic overflow protection.

If liquids get onto the control panel during operation and cover one or more buttons for longer than 10 seconds,

- the heating process is automatically interrupted
- and the appliance switches to the off state.

Caution! Allow the appliance to cool down before wiping up the liquid.

- Dry the control panel thoroughly.
- Restart the cooking process when the appliance is ready for use again.

Overheating protection

The appliance is equipped with a temperature sensor that continuously monitors the interior.

In the event of overheating, the heating process is automatically interrupted to prevent damage to the appliance or other components.

As soon as the temperature returns to a safe range, the appliance can be used again as usual.

Safety switch-off

The safety cut-out (automatic switch-off) is designed to protect the appliance and the user.

If a cooking zone is in operation for a longer period without any input on the control panel,

- the heating process is automatically terminated
- and the cooking zone switches itself off automatically.

Switch-off times according to power level

The maximum operating time depends on the set power level (PL). The following table shows the corresponding standard switch-off times (in hours):

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

If the cookware is removed, the appliance interrupts the heating process, “*Pot recognition*”. If no suitable new cookware is detected within approx. one minute, the appliance switches off automatically.

Energy saving tips

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

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase energy consumption. The diameter of the pot and pan floors should be according to the size of the cooking zone, or bigger.
- Pans and pots, which are too small on the cooking zone leads to energy losses. Note: Dishes producer partly 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 with a damp cloth or paper towel while the hob is still warm.
- Wash the hob with a soft sponge and a little water.
- Dry the hob 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

Troubleshooting

Before you contact an authorized specialist

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

Error codes

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

Code	Possible cause	
E1	Problem with electric	Disconnect the power supply briefly. If the fault occurs again, contact a specialist!
E2	Problem with power supply	
E3		
E4	Temperature sensor failure	
E5		
E6		
E7	Hob sensor error	
E8		
E9	Pot sensor error	
EA		
EB	Communication error	
EC		

i NOTE:

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

Technical data

Electrical connection
Connection voltage:380-415V 2N~ 50-60 Hz
Connection power:7400 W
Fuse protection:2 x 16 A
Dimension / Weight
Hob (HxWxD):6.0 x 59.0 x 52.0 cm
Worktop cut-out (WxD):56.0 x 49.0 cm
Net weight:approx. 8.0 kg

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

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has

been constructed in accordance with the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

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

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

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

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

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

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

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

WARNING:

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

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

Information for non-destructive disassembly for maintenance purposes

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

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

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

EU product data sheet

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

	Position	Symbol	Value	Unit
Brand			BOMANN	
Model identification			EBKI 7942	
Type of hob			electrical hob	
Number of cooking zones and/or areas			4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			induction 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	cm
	Rear right		18.5	
	Front right		16.5	
	Front left		21.5	
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	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _C ^{electric} cooking	188.5	Wh/kg
	Rear right		187.9	
	Front right		186.4	
	Front left		190.2	
Energy consumption for the hob per kg		E _C ^{electric hob}	188.4	Wh/kg
Power consumption in standby mode			N/A	W
Power consumption in off-mode			≤ 0.5	W
Time for automatic switchover to standby mode			N/A	Min.
Time for automatic switchover to off-mode			≤ 20	Min.

Applied measurement and calculation method according to EN 60350-2

BOMANN[®]

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 06/2025