

BOMANN®

ELEKTROHERD EH 561



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Auspacken des Gerätes	Seite 6
Geräteausstattung	Seite 6
Installation	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 8
Reinigung und Wartung	Seite 13
Störungsbehebung	Seite 14
Technische Daten	Seite 14
Garantie / Kundendienst	Seite 18
Entsorgung	Seite 20

Einleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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



WARNUNG:

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



ACHTUNG:

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

i HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

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

i HINWEIS:

Die Darstellungen 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.

- 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.
- 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 Betriebes werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens und der Kochflächen zu vermeiden.
- Zugängliche Teile können beim Betrieb des Gerätes sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- 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!

- Überhitzte Fette und Öle können sich schnell entzünden. Nie Fett und Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Falls sich Öl/Fett entzündet, NIEMALS mit

Wasser löschen. Sofort Gerät ausschalten und Flammen vorsichtig z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- Es darf nur die ab Werk montierte Kochfeldabdeckung (Geräteabdeckung) verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochfeldabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Entfernen Sie ggf. Verschüttetes von der Geräteabdeckung, bevor Sie sie öffnen. Schließen Sie die Geräteabdeckung erst, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emailleschäden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.
- 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 die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- **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.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- 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.

Auspacken des Gerätes

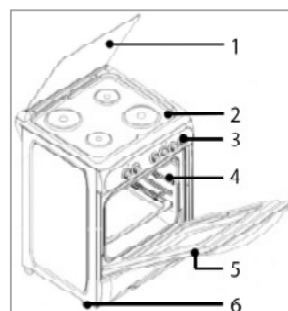
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

i HINWEIS:

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

Geräteausstattung

Geräteübersicht

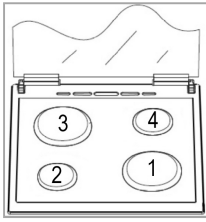


- 1 Geräteabdeckung
- 2 Kochfeld
- 3 Bedienfeld
- 4 Garraum
- 5 Vollglastür
- 6 Schraubfüße

Kochfeld

i HINWEIS:

- Die aufgeführten Leistungen können je nach Material und Größe des Kochgeschirrs variieren.
- Die Blitzkochplatte ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt schneller als herkömmliche Kochplatten auf.



- 1 Ø 180 mm / 1500 W
- 2 Ø 145 mm / 1000 W
- 3 Ø 180 mm / 2000 W (Blitz)
- 4 Ø 145 mm / 1000 W

Lieferumfang

1 x Backblech, 1 x Grillrost, Befestigungsmaterial

Installation

⚠ WARNUNG:

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

Aufstellen

⚠ ACHTUNG:

- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert sein.
- Für eine ausreichende Luftzirkulation, halten Sie einen Abstand von ca. 20 mm zur Geräterückseite ein.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sicheren und hitzebeständigen Standfläche auf.
- Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass alle Bedienelemente einfach zu erreichen und die Gerätetür vollständig zu öffnen ist.
- Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe platziert werden. Der seitliche Abstand zwischen einem Möbel und dem Gerät muss dann jeweils mindestens 20 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist!

- Falls das Gerät nicht waagrecht steht, stellen Sie die Schraubfüße entsprechend nach. Drehen im Uhrzeigersinn verkürzt den Gerätefuß, Drehen gegen den Uhrzeigersinn verlängert ihn.

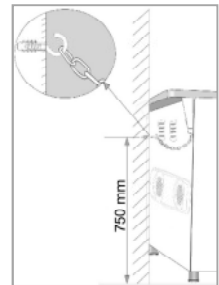
Gerät befestigen

⚠ WARNUNG:

Befestigen Sie das Gerät sicher mit der Wand, andernfalls könnte das Gerät nach vorne kippen.

- Bestimmen Sie die Position des Gerätes in Übereinstimmung mit den vorgegebenen Mindestabständen.
- Sichern Sie das Gerät mit den an der Geräterückseite vormontierten Sicherungsketten.

Bohren Sie hierzu in einer vom Boden gemessenen Höhe von ca. 750 mm zwei Befestigungslöcher Ø 7 mm an den entsprechenden Positionen in die Wand. Versenken Sie darin die Dübel und drehen Sie die Befestigungshaken ein.



- Verbinden Sie die Ketten mit den Haken.

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann

⚠ WARNUNG:

- Die Installation an das Stromnetz muss gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften erfolgen.
- Der Anschluss an einer Haushaltssteckdose sowie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln sind nicht zulässig.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag** führen!
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Spannungsversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild sowie dem Schaltplan übereinstimmt.

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50/60Hz) ausgelegt.
- Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste gemäß dem nachstehenden Schaltplan möglich. Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.
- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.
- Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse

⚠ ACHTUNG:

Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter mit der Klemme **E**  verbunden werden.

ℹ HINWEIS:

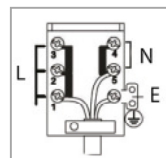
L1, L2, L3 = Phase

N = Neutrale Leitung

E  = Schutzleiter

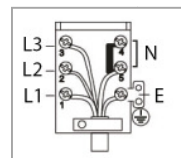
Empfehlung ist die Anschlussvariante an einen 3-phasigen Drehstromkreis 3 x 16 Al

220-240V~
50/60Hz



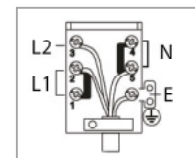
H05 VV-F 3G
4mm²

380-415V 3N~
50/60Hz



H05 VV-F 5G
1.5mm²

380-415V 2N~
50/60Hz



H05 VV-F 4G
1.5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkung beim Kochen

(gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Kochmulden / Induktionskochfelder

Nutzen Sie Pfannen und Töpfe mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen, oder etwas größer sein.

Zu kleine Pfannen und Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: GeschirrhHersteller 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 Glasdeckel 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.

Informationen an professionelle Nutzer zur Demontage

(gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Kochmulden / Induktionskochfelder

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

Eine weitere Wartung durch den Benutzer ist nicht vorgesehen. Demontieren Sie daher nichts am Gerät.

Für die Reparatur und den Austausch von defekten Teilen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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

Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur vorgenommen werden.

Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:

- eine kommunale Sammelstelle der öffentlich rechtlichen Entsorgungsträger
- einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb, der ein Rücknahmesystem anbietet
- einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt

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 Garzeitemperaturen angegeben ist, verwenden Sie immer die niedrigste empfohlene Temperatur.

Nutzen Sie die Restwärme, in dem Sie kurz vor Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur zurück 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 Reiniger um den Backofen zu reinigen.

Informationen an professionelle Nutzer zur Demontage

(gem. VO (EU) Nr. 66/2014 Anhang I, Nr. 2)

Backöfen

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

Entnehmen Sie das Leuchtmittel wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.

Für Wartungszwecke kann die Backofentür ausgehängt und wieder eingesetzt werden, die Vorgehensweise entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

Eine weitere Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.

Um defekte Bauteile zu tauschen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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

Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur vorgenommen werden.

Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:

- eine kommunale Sammelstelle der öffentlich rechtlichen Entsorgungsträger
- einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb, der ein Rücknahmesystem anbietet
- einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt

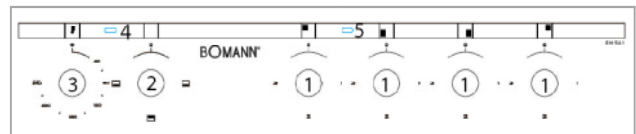
Erstinbetriebnahme

- Reinigen Sie das Kochfeld und den Backofen-Innenraum mit allen sich darin befindenden Zubehörteilen. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung und Wartung“ dazu geben.
- Damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen:
 - Heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei 240°C auf. Verwenden Sie dazu die Heizfunktion [Ober-/Unterhitze].
 - Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochstelle. Lassen Sie das Gerät auf der höchsten und anschließend auf der niedrigsten Kochstufe jeweils für ca. 10 Minuten eingeschaltet.

HINWEIS:

Der dabei auftretende Geruch und eine evtl. leichte Rauchentwicklung sind nicht zu vermeiden. Sorgen Sie deshalb während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung des Raumes.

Bedienung



1 Kochstellen-Stufenregler

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

- = Position der Kochstelle
- 0 = Aus-Position
- 1 = niedrigste Stufe (Warmhalten von Speisen)
- 3 = höchste Stufe (schnelles Erwärmen, Schnellkochen, Braten)

2 Backofen-Funktionswahlschalter

Der Funktionswahlschalter dient zum Einstellen der Heizart. Um eine Funktion einzustellen, drehen Sie den Schalter, bis das Symbol für die gewünschte Heizart nach oben zeigt.

3 Backofen-Temperaturwahlschalter

Der Temperaturwahlschalter dient zum Einstellen der Backofentemperatur. Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von 40°C bis 240°C.

ACHTUNG:

Drehen Sie den Temperaturwahlschalter nur im Uhrzeigersinn und wieder zurück. Der Schalter wird sonst beschädigt.

4 Backofen Temperatur-Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte zeigt den Heizbetrieb an. Erlischt die Leuchte, ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

Während des Betriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Beim Nachheizen leuchtet die Kontrollleuchte (Thermostat-Funktion).

i HINWEIS:

Falls es das Kochrezept empfiehlt die Speise in den vorgeheizten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der Kontrollleuchte erfolgen.

5 Betriebs-Kontrollleuchte

Die Betriebs-Kontrollleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an. Sie leuchtet auf, sobald eine Kochstelle oder der Backofen in Betrieb genommen wird und erlischt, wenn alle Regler und Schalter auf die Aus-Position zeigen.

Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich automatisch zum Backofenbetrieb hinzu.

Zubehör verwenden

Im Garraum befinden sich Aufnahmeebenen zum Einschieben des Zubehörs. Die Zubehöre werden sicher zwischen den Ebenen eingesetzt.

⚠ ACHTUNG:

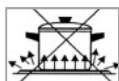
Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum, anderenfalls kann die Türscheibe zerkratzt werden.

Auswahl des Kochgeschirrs

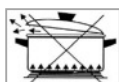
Falsch!



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.

⚠ ACHTUNG:

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

Ein- und Ausschalten

...des Backofens

- Bringen Sie den Backofen-Funktionswahlschalter in die entsprechende Position.
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
- Zum Ausschalten des Backofens sind beide Schalter wieder auf die Aus-Position zu drehen.

...der Kochstellen

- Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.
- Drehen Sie den entsprechenden Kochstellen-Stufenregler auf die gewünschte Temperaturstufe.
- Drehen Sie den Stufenregler nach Beendigung des Kochvorgangs wieder auf die Aus-Position zurück.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
0	Aus-Position: Ausschalten des Backofens.
	Ober-/Unterhitze: Das Heizen erfolgt auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird gleichmäßig von oben und unten an die Speise herangeführt. Eignet sich zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Oberhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Oberhitze. Die Wärme wird nur von oben an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von oben oder zum Warmhalten.
	Unterhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Unterhitze. Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von unten.

Hinweise zum Backen und Garen im Backofen

HINWEIS:

- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.

HINWEIS:

- Ungeeignet ist Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Dauer der Fertigstellung in Ihren Rezepten sowie die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung.

Backen

- Für gute Backergebnisse wird das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur empfohlen.
- Nach Beenden des Backvorgangs empfehlen wir, dass Backgut für ca. 5 Minuten im Ofen ruhen zu lassen.
- Bevor Sie den Kuchen herausnehmen, prüfen Sie mittels eines Holzstäbchens ob er gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haftet kein Teig am Holzstäbchen.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen empfehlen wir auf Kochstellen zu braten bzw. garen.
- Beim Braten auf dem Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Aufnahmeebene einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratenflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Betriebes möglichst selten.
- Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorgangs. Schalten Sie den Ofen wenige Minuten vor Ablauf der Gar-/ Backzeit aus. So gart Ihr Backgut noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochstelle auf.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochstelle sollten gleich groß sein.
- Decken Sie das Kochgeschirr auf der Kochstelle, wenn möglich, immer mit einem Deckel ab.
- Schalten Sie die Kochstellen vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich vollständig ausschalten und ggf. von der Stromversorgung trennen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung. Die Oberflächen können zerkratzt oder zerstört werden.
- Beachten Sie grundsätzlich die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der Reinigungsmittel.

Reinigung des Kochfeldes

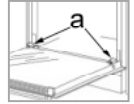
- Reinigen Sie das Kochfeld und die Kochstellen mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem handelsüblichen Pflegemittel.
- Idealerweise pflegen Sie die stählernen Kochstellen im lauwarmen Zustand nach der Reinigung mit etwas Schmieröl (ein hauchdünner Ölfilm genügt).

Backofentür aushängen

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

- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

- Drücken Sie die Haltebügel (a) der Scharniere an beiden Seiten nach oben.



- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann nach oben heraus.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.
- **Drücken Sie die Haltebügel (a) wieder nach unten**, anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

HINWEIS:

Durch eine Reinigung nach jedem Gebrauch, vermeiden Sie, dass Kochreste, Verschmutzungen beim nächsten Betrieb einbrennen. Die Reinigung ist dann nur mit viel Aufwand möglich.

- Reinigen Sie das Gerät sowie das Zubehör je nach Verschmutzungsgrad und je nach Oberfläche nur mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen, lebensmittelechten Reinigern.
- Weichen Sie stark verschmutzte Stellen mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Wischen Sie Fettrückstände an der um den Garraum umlaufende Dichtung ab.
- Verwenden Sie nach der Reinigung ein weiches saugfähiges Tuch zum trocknen.

Reinigung der Glasscheibe

Falls notwendig, reinigen Sie die innere Glasscheibe.



- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die Entriegelungsnasen seitlich der Halterungsleiste ein, um diese zu entnehmen.
- Nehmen Sie die Glasscheibe vorsichtig nach vorne heraus.

- Setzen Sie die Glasscheibe sowie die Halterungsleiste wieder ein; 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!**

HINWEIS:

Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C: **1 x 15 W**

- Schrauben Sie die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Wechseln Sie das Leuchtmittel.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder auf und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

Störungsbehebung

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

Störung	Ursache / Maßnahme
Gerät arbeitet nicht	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Beleuchtung funktioniert nicht	Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung, siehe „Leuchtmittel auswechseln“.
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum: Backofen ausschalten, abkühlen lassen und reinigen.

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 Kundendienst (siehe „Garantie / Kundendienst“).

Technische Daten

Elektrischer Anschluss.....

Netzspannung:220-240 V~ / 380-415 V~

Netzfrequenz:50/60 Hz

Leistungsaufnahme:7800 W

Absicherung:3 x 16 A

Schutzklasse / Schutzgrad:I / IPXO

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

Geräteabmessung:83.0 x 50.0 x 51.0 cm

Nettogewicht:ca. 41.3 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EH 561	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines freistehenden Herdes	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlungskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Hinten links	Ø	18,0	cm
	Hinten rechts		14,5	
	Vorne rechts		18,0	
	Vorne links		14,5	
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	EC _{electric cooking}	197,0	Wh/kg
	Hinten rechts		195,0	
	Vorne rechts		197,0	
	Vorne links		195,0	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	196,0	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EH 561	
Energieeffizienzindex	EEI _{cavity}	106,0	
Energieeffizienzklasse ¹⁾		A	
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus		0,80	kWh/ MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus		-	kWh/ MJ
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle(n) pro Garraum		Strom	
Volumen jedes Garraums	l	48	

¹⁾ A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EH 561	
Art des Backofens		Standherd	
Masse des Gerätes	M	41	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	48	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}	0,80	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	-	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	EEI _{cavity}	106,0	

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

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EH 561 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

Garantie / Kundendienst

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber Verbrauchern 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

In Falle eines technischen Defekts während oder nach der Garantiezeit wenden Sie sich bitte an unseren nachstehend genannten Servicepartner, um einen Termin für einen Technikereinsatz vor Ort zu vereinbaren. Bevor Sie den Kundendienst 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
- Kaufdatum
- Telefonnummer - Mobilfunknummer
- Name, PLZ des Händlers
- ggf. Faxnummer oder Emailanschrift
- Fehlerbeschreibung und ggf. angezeigten Fehlercode
- Gerätebezeichnung

Kundendienstanschrift: Bundesrepublik Deutschland

Profectis Technischer Kundendienst

GmbH & Co. KG

Wertachstraße 35

D-90451 Nürnberg

Internet: www.profectis.de

Email: Bomann@Profectis.de



Telefonische Auftragsannahme: 0911 - 64 15 50 99

Werkstags montags bis freitags von 08.00 - 18.00 Uhr, samstags von 09.00 - 13.00 Uhr

Sollten Sie einmal ein Ersatzteil benötigen, können Sie dies auch bei uns bestellen:

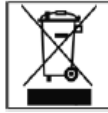
Telefonische Auftragsannahme: 08442 – 92 71 530

Stand: 03/2017

Telefonische Auftragsannahme für Österreich: 0820.52 00 52*

(*aus dem österreichischen Telefonnetz max. 0,20 Euro/Min.)

Stand: 03/2017



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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



WARNUNG:

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

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann.de

Stand 03/17