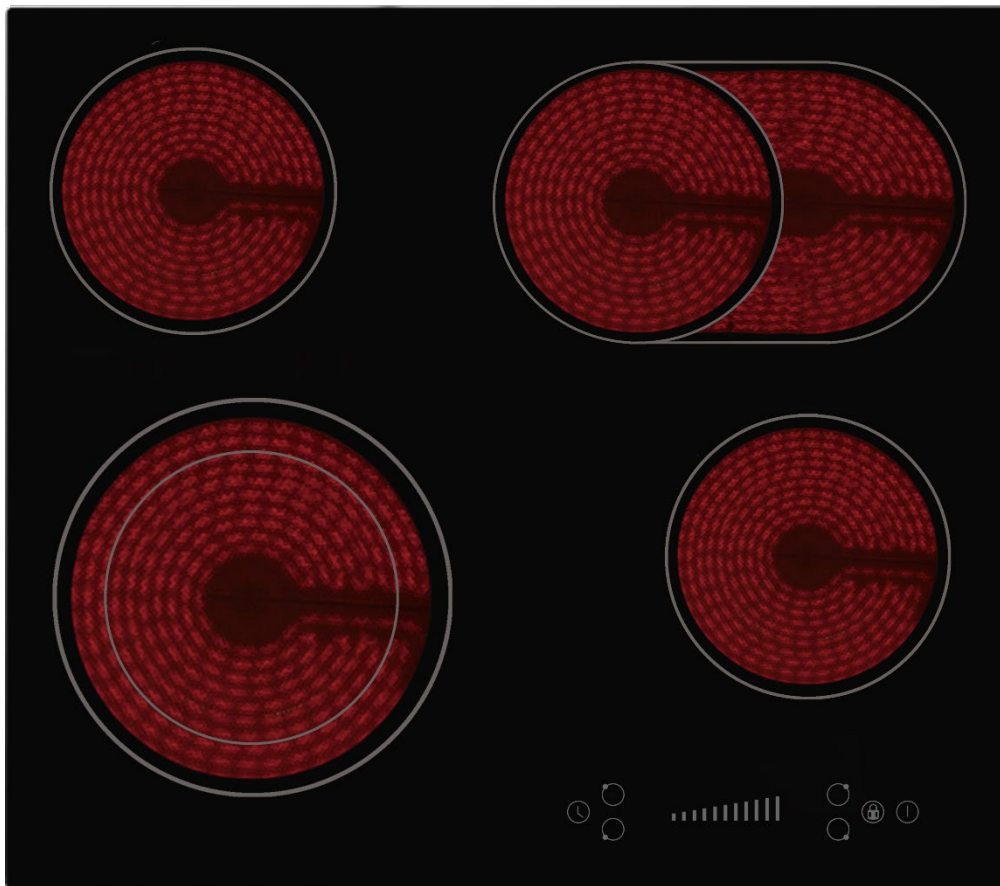


# BOMANN®

HAUSHALTS- KOCHFELD **EBK 7941**

HOUSEHOLD- 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 6
Installation .....	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb .....	Seite 10
Reinigung und Pflege .....	Seite 14
Störungsbehebung .....	Seite 15
Technische Daten .....	Seite 15
Garantie / Kundenservice .....	Seite 16
Entsorgung .....	Seite 17
EU-Produktdatenblatt .....	Seite 19

## Contents

Introduction .....	page 20
General notes .....	page 20
Special safety information for this unit .....	page 21
Transport and packaging .....	page 23
Appliance equipment .....	page 23
Installation .....	page 23
Startup / Operation .....	page 26
Cleaning and maintenance .....	page 31
Troubleshooting .....	page 31
Technical data .....	page 32
Disposal .....	page 32
EU Product data sheet .....	page 34

## 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.
- 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.
- 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 in unmittelbarer Gerätenähe.
  - 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:**

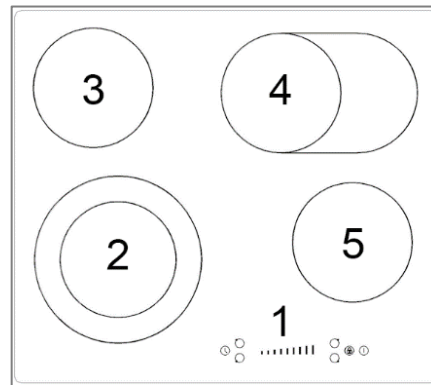
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen, das Gerät gemäß den Anweisungen unter „*Reinigung und Wartung*“ zu reinigen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

## Geräteausstattung

### Geräteübersicht

#### **i HINWEIS:**

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



- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>1</b> Bedienfeld       | <b>4</b> Bräterzone:      |
| <b>2</b> Doppelkreis:     | Ø165/270 mm /             |
| Ø160/230 mm /             | 1100/2000 W               |
| 1000/1200 W               | <b>5</b> Ø165 mm / 1200 W |
| <b>3</b> Ø165 mm / 1200 W |                           |

### Lieferumfang

Inkl. Installationsmaterial:

5x Befestigungsklammer, 5x 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.

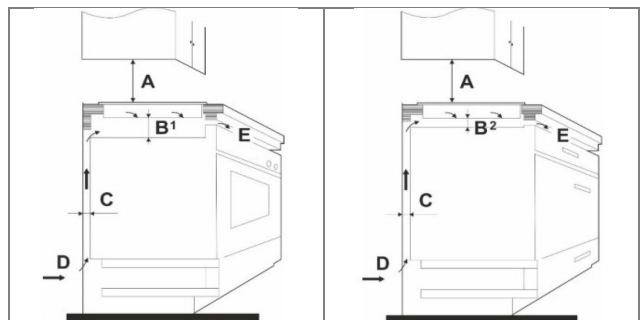
### Voraussetzungen für den Unterbau

- 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 (**B<sup>1</sup>**) erforderlich; bei einem Einbau über einem Schrank oder einer Schublade kann dieser Abstand auf (**B<sup>2</sup>**) 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.



<b>A</b>	min. 700 mm	<b>C</b>	min. 20 mm
<b>B<sup>1</sup></b>	min. 50 mm	<b>D</b>	Luft Eintritt
<b>B<sup>2</sup></b>	min. 20 mm	<b>E</b>	Luftaustritt

### Installation des Kochfeldes

Das Kochfeld misst **580 mm × 510 mm** und eine **Gesamthöhe** von ca. **50 mm** (einschl. der 5 mm starken Glaskeramikoberfläche). Die reine **Einbauhöhe** beträgt somit **45 mm**.

### Voraussetzungen für die Arbeitsplatte

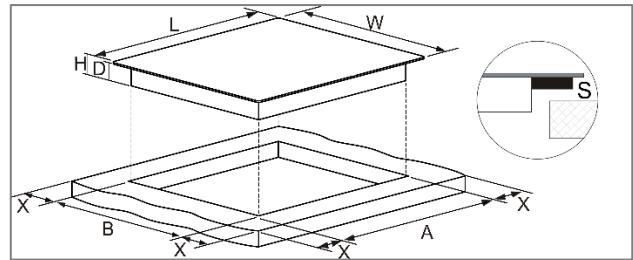
- Die Arbeitsplatte muss den Maßangaben entsprechen, eben und waagrecht aufliegen. Für eine sichere Montage des Kochfeldes sollte ihre Stärke **mindestens 30 mm** betragen und **40 mm** nicht überschreiten.
- Das Kochfeld muss mindestens **50 mm Abstand zu allen Seiten des Ausschnitts** haben – es sollte 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.



<b>L/W</b>	580 / 510 mm	<b>A/B</b>	560 / 490 mm
<b>H/D</b>	50 / 45 mm	<b>X</b>	min. 50 mm
<b>S</b>	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.

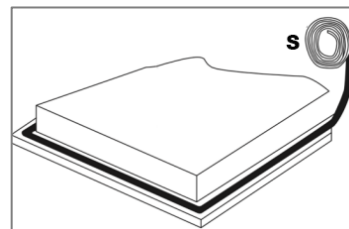
### Einbau des Kochfeldes

#### ⚠ ACHTUNG:

Legen Sie das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf eine weiche, kratzfreie 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.

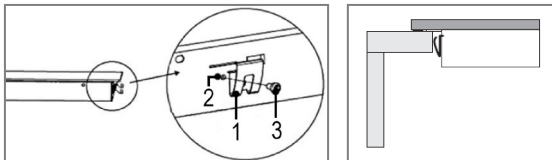
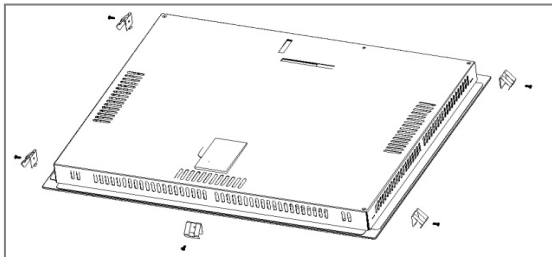


- **Verwenden Sie kein Silikon!** Bringen Sie das Dichtungsband entlang der Unterseite des Rahmens an und lassen Sie dabei einen Abstand von etwa 3 mm zum Rand des Glases.

- 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 5 Stück), um ein Rutschen zu verhindern.



- Befestigen Sie die mitgelieferten Montageklammern (1) mit den passenden Schrauben (3) in den dafür vorgesehenen Bohrungen (2) an den Seiten des Kochfeldrahmens.
- 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 übermäßig 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.

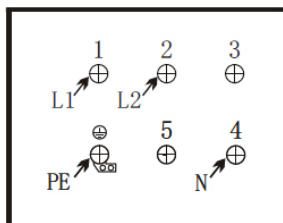
## Anschlussplan

### ⚠ ACHTUNG:

Der Schutzleiter  muss zwingend mit der Klemme PE verbunden werden!

### ℹ HINWEIS:

L1, L2 = Phase | N = Neutralleiter |  = Schutzleiter  
Anschlusspunkte 3 und 5 sind Blindanschlüsse!



380-420V 2N~ 50-60Hz

H05 VV-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

H05 GG-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

H07 RN-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

## 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*“.

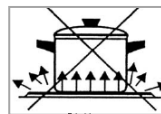
### Auswahl des Kochgeschirrs

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

### Falsch!

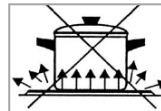
Die Verwendung von falschem Kochgeschirr, wie zu kleinem oder unebenem Geschirr, führt zu

ungleichmäßiger Wärmeverteilung, längeren Kochzeiten und höherem Energieverbrauch.



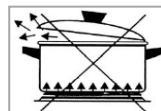
Kochgeschirr zu klein.

Wärmeverlust!



Kochgeschirrboden uneben.

Schlechte Wärmeübertragung!

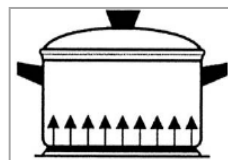


Deckel schließt nicht richtig.

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.



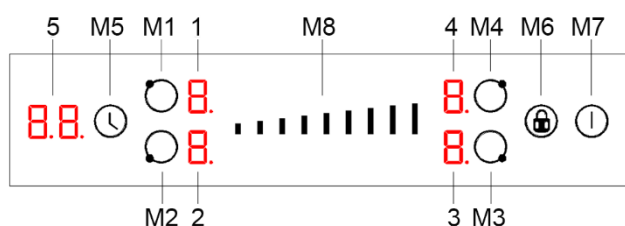
- Durchmesser des Kochgeschirrs stimmt mit dem Durchmesser der Kochstelle überein.
- Der Geschirrboden liegt vollständig auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

### 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.
- Bewegen Sie den Schieberegler von links nach rechts, um die Eingabe zu erhöhen, und von rechts nach links, um sie zu verringern.
- 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



## Funktionstasten

<b>M1</b>	Kochstellenauswahl Taste - hinten links
<b>M2</b>	Kochstellenauswahl Taste - vorne links
<b>M3</b>	Kochstellenauswahl Taste - vorne rechts
<b>M4</b>	Kochstellenauswahl Taste - hinten rechts
<b>M5</b>	Auswahl der Timerfunktion
<b>M6</b>	Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung ca. 3 Sekunden gedrückt halten
<b>M7</b>	Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes ca. 3 Sekunden gedrückt halten
<b>M8</b>	Schieberegler für Leistungsstufe und Zeiteingabe zu reduzieren und zu erhöhen

## Digitalanzeigen

<b>1</b>	Anzeige der Leistungsstufe, Restwärme, etc.
<b>2</b>	Anzeige der Leistungsstufe, des inneren / äußeren Heizrings und der Restwärme, etc.
<b>3</b>	Anzeige der Leistungsstufe, Restwärme, etc.
<b>4</b>	Anzeige der Leistungsstufe, des inneren / äußeren Heizrings und der Restwärme, etc.
<b>5</b>	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
<b>1 – 2</b>	- sanftes Erwärmen von kleinen Mengen - Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln - sanftes Garen - langsames Erwärmen
<b>3 – 4</b>	- Wiederaufwärmen - schnelles Sieden - Reiskochen
<b>5 – 6</b>	- Pfannkuchen
<b>7 – 8</b>	- Anbraten - Nudeln kochen
<b>9</b>	- Anbraten - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

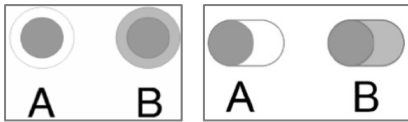
## Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

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 **(M7)** ein. Alle Anzeigen zeigen [–] an.
- Wählen Sie die zu verwendende Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(M1) - (M4)** an.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie den Finger über den Schieberegler **(M8)** bewegen.
  - 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.

## Doppelkreis und Bräterzone

Die Dual-Kochstellen verfügen über einen zweiten Heizring, den Sie je nach Kochgeschirrgröße hinzuschalten können. Heizring **(A)** kann unabhängig von Heizring **(B)** oder gleichzeitig verwendet werden.



**Hinweis!** Heizring (B) kann nur starten, wenn Heizring (A) bereits in Betrieb ist!

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie den zweiten Heizring hinzuschalten möchten mit der jeweiligen Taste (M2) bzw. (M4). Die Anzeige zeigt den aktiven inneren Heizring [—] an.
- Drücken Sie erneut die Taste (M2) bzw. (M4), um den äußeren Heizring zu öffnen. Die Anzeige zeigt nun auch den äußeren Heizring [—] an.
- Schalten Sie den zweiten Heizring auf dieselbe Weise wieder aus.

### Kindersicherung

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

- Halten Sie die Taste (M6) ca. 3 Sekunden gedrückt, 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.

- Halten Sie die Taste (M6) erneut für ca. 3 Sekunden gedrückt, 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 (M7), um das Gerät auszuschalten.

### Restwärmanzeige

**⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Berühren Sie die Kochzone nicht, solange die Restwärmanzeige leuchtet. Auch nach dem Abschalten kann die Oberfläche noch so heiß sein, dass Hautkontakt zu schweren Verbrennungen führt.

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

Die Restwärmanzeige erlischt automatisch, sobald die Kochzone 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 (M5) für den Timer. Das Timer-Display zeigt [00] an.

- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit dem Schieberegler (**M8**) vor.

Das Timer-Display zeigt die verbleibende Zeit an.

#### **Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszu-schalten**

- 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 **[00]** an.

#### **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 (**M5**) 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	6	6	5	5	4	1,5			

### 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
Ringe und Kalkränder	warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	mit Glaskeramik-Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

## Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden oder einen Fachmann hinzurufen

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

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.

Störung / Ursache / Maßnahme	
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.	
Fehlercode <b>E1</b>	Stromversorgung kurzzeitig trennen. Tritt der Fehler erneut auf, wenden sie sich an den Kundenservice / Fachmann!
Anzeigenplatine empfängt das Signal der Stromversorgungsplatine nicht.	
Fehlercode <b>E2</b>	
Stromversorgungsplatine empfängt das Signal der Anzeigenplatine nicht.	
Fehlercode <b>E3</b>	
Relaisausfall	

### **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

<b>Elektrischer Anschluss</b> .....
Anschlussspannung: .....380-420V 2N~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme: .....6600 W
Absicherung: .....2 x 16 A
<b>Abmessung / Gewicht</b> .....
Kochfeld (HxBxT): .....5,0 x 58,0 x 51,0 cm
Ausschnitt Arbeitsplatte (BxT): .....56,0 x 49,0 cm
Nettogewicht: .....ca. 7,7 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBK 7941 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 Garantiefalles 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](http://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](http://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 öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger,
  - einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb der ein Rücknahmesystem anbietet,
  - einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt.

## EU-Produktdatenblatt

### Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Modellkennung</b>			<b>EBK 7941</b>	
Art der Kochmulde			elektrische Haushaltskochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlungs- kochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten links	Ø	16,5	cm
	Hinten rechts		16,5	
	Vorne rechts		16,5	
	Vorne links		16,0 / 23,0	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau		L B	27,0 16,5	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	E <sub>C</sub> <sup>electric</sup> cooking	182,6	Wh/kg
	Hinten rechts		212,7	
	Vorne rechts		182,3	
	Vorne links		190,8	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		E <sub>C</sub> <sup>electric hob</sup>	192,1	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.
- 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.

- 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

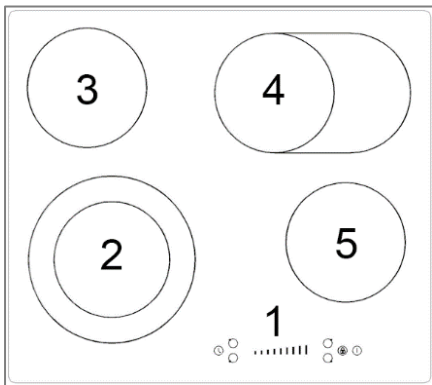
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.
- Check the appliance for any transport damage to avoid hazards.
- In 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 Oval zone:       |
| 2 Dual zone:       | Ø165/270 mm /      |
| Ø160/230 mm /      | 1100/2000 W        |
| 1000/1200 W        | 5 Ø165 mm / 1200 W |
| 3 Ø165 mm / 1200 W |                    |

### Delivery scope

Incl. installation material:

5x retaining clip, 5x 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:**

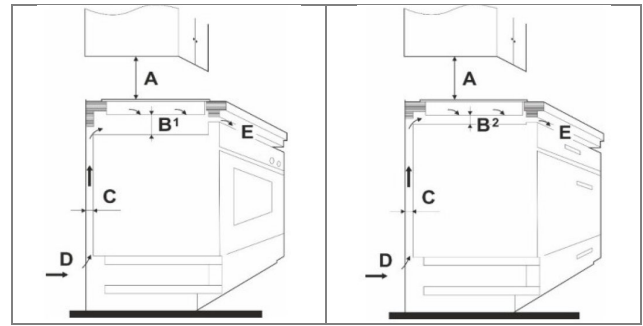
- The worktop, cabinet, and all materials used (e.g. veneers, adhesives, plastic coatings) must be heat-resistant to at least 100°C.
- Ensure that there is sufficient air circulation and that the ventilation openings remain unobstructed. Prevent insulating material, drawer back panels or other components 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**).



<b>A</b>	min. 700 mm	<b>C</b>	min. 20 mm
<b>B<sup>1</sup></b>	min. 50 mm	<b>D</b>	Air inlet opening
<b>B<sup>2</sup></b>	min. 20 mm	<b>E</b>	Air outlet opening

### Installation of the hob

The hob measures **580 mm × 510 mm** with a **total height of 50 mm** (incl. 5 mm thick glass-ceramic surface). So, the pure **installation height is 45 mm**.

### Requirements for the worktop

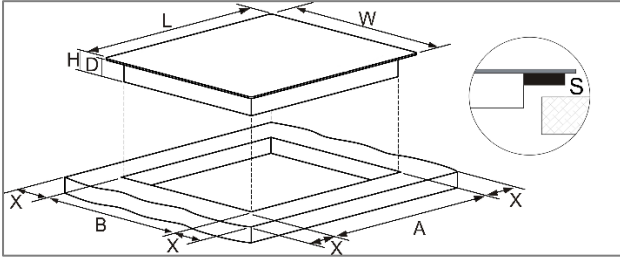
- The worktop must comply with the dimensions shown in the drawing and be level and stable. For a secure installation of the hob, its thickness should be **at least 30 mm** and not exceed **40 mm**.
- The hob must have at least **50 mm clearance on all sides** of the cut-out, so it is surrounded by the 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.



<b>L/W</b>	580 / 510 mm	<b>A/B</b>	560 / 490 mm
<b>H/D</b>	50 / 45 mm	<b>X</b>	min. 50 mm
<b>S</b>	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.

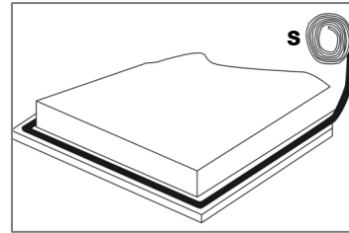
**Installing the hob**

**△ 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**

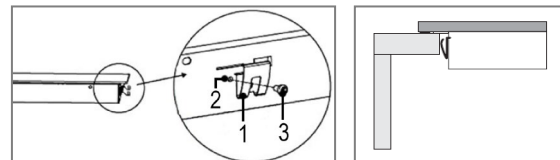
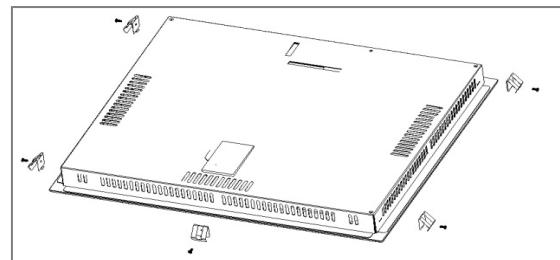
Before installing the hob, attach the enclosed self-adhesive sealing tape (**S**) to the underside of the hob frame.



- **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 (5 in total) to prevent it from slipping.



- Fasten the supplied mounting brackets (**1**) with the appropriate screws (**3**) in the holes (**2**) provided on the sides of the hob frame.
- 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

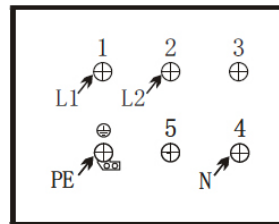
#### **⚠ CAUTION:**

The protective ground conductor  must be connected to the PE terminal without exception.

#### **i NOTE:**

L1, L2 = phase | N = neutral |  = protective

Connection points 3 and 5 are dummy connections!



**380-420V 2N~ 50-60Hz**

H05 VV-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

H05 GG-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

H07 RN-F4G 2.5mm<sup>2</sup>

## 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.

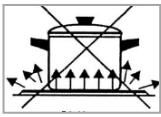
### Selecting the cookware

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

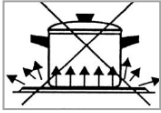
### Wrong!

Using the wrong cookware, such as cookware that is too small or uneven, leads to uneven heat

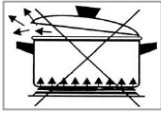
distribution, longer cooking times and higher energy consumption.



Cookware too small.  
Heat loss!



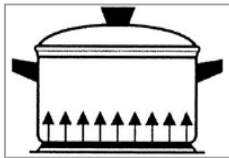
Cookware base uneven.  
Poor heat transfer!



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.



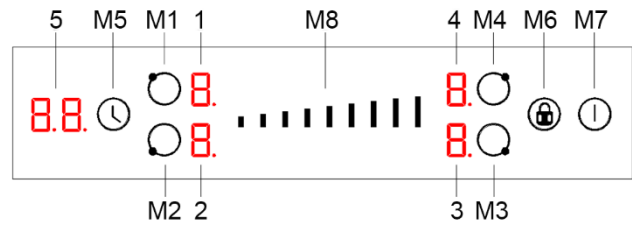
- The diameter of the cookware matches the diameter of the hob.
- The base of the cookware is fully seated, and the lid closes properly.

### 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.
- Move the slider from left to right to increase the input and from right to left to decrease it.
- 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



### Function buttons

<b>M1</b>	Cooking zone selection button – rear left
<b>M2</b>	Cooking zone selection button – front left
<b>M3</b>	Cooking zone selection button – front right
<b>M4</b>	Cooking zone selection button – rear right
<b>M5</b>	Button to activate the timer function
<b>M6</b>	Keep pressing the button for approx. 3 seconds to activate/deactivate the safety child lock
<b>M7</b>	Keep pressing the button for approx. 3 seconds to switch the appliance on/off
<b>M8</b>	Slider for reducing and increasing the power level and time setting

### Digital display

<b>1</b>	Display of power level, residual heat, etc.
<b>2</b>	Display of power level, inner/outer heating ring, residual heat, etc.
<b>3</b>	Display of power level, residual heat, etc.
<b>4</b>	Display of power level, inner/outer heating ring, residual heat, etc.
<b>5</b>	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

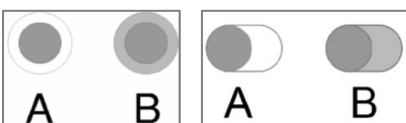
### Switching a cooking zone on/off

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 **(M7)**.  
All displays show [--].
- Select the cooking zone to be used with the respective button **(M1) – (M4)**, the corresponding display flashes.
- Set a power level from 1 to 9 by moving your finger over the slider **(M8)**.
  - 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 the cooking zone, select the cooking zone again and set the power level back to 0.

### Dual and oval cooking zone

The double ring zones have a second heating ring that you can switch on depending on the size of the cookware. Heating ring **(A)** can be used independently of heating ring **(B)** or simultaneously.



**Note!** Heating ring **(B)** can only start if heating ring **(A)** is already in operation!

- Select the cooking zone for which you want to switch on the second heating ring using the respective button **(M2)** or **(M4)**. The display shows the active inner heating ring [–].
- Press the button **(M2)** or **(M4)** again to open the outer heating ring. The display now also shows the outer heating ring [–].
- Switch off the second heating ring in the same way.

### Safety child lock

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

- Keep pressing the button **(M6)** for approx. 3 seconds to activate (deactivate) the safety child lock. The timer display indicates 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]**.

### 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 **(M7)** 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. Even after switching off, the surface may still be so hot that contact with the skin can cause severe burns.

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 of a hob 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 (M5) for the timer. The timer display lights up [00].
- Set the time by moving your finger over the slider (M8).

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 [00].

### 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 (M5) for the timer. The timer display flashes.
- Reset the timer setting to 0.

### Overflow protection

If liquids run over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds during operation, 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.
- Restart the operation.

### Overheating protection

A temperature sensor monitors the interior of the appliance. In the event of overheating, the heating process is automatically interrupted to prevent damage.

### 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	6	6	5	5	4	1.5			

### Energy saving tips

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

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase 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

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

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.
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.

Problem / possible cause / action	
Error code E1	Disconnect the power supply briefly. If the fault occurs again, contact a specialist!
Display board is not receiving the signal from the power supply board.	
Error code E2	
Power supply board is not receiving the signal from the display board.	If the fault occurs again, contact a specialist!
Error code E3	
Relay failure	

**NOTE:**

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

**Technical data**

**Electrical connection**.....

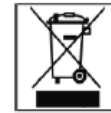
Connection voltage: .....380-420V 2N~ 50-60 Hz  
 Connection power: .....6600 W  
 Fuse protection: .....2 x 16 A

**Dimension / Weight**.....

Hob (HxWxD): .....5.0 x 58.0 x 51.0 cm  
 Worktop cut-out (WxD): .....56.0 x 49.0 cm  
 Net weight: .....approx. 7.7 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
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Model identification</b>			<b>EBK 7941</b>	
Type of hob			electrical hob	
Number of cooking zones and/or areas			4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear left	∅	16.5	cm
	Rear right		16.5	
	Front right		16.5	
	Front left		16.0 / 23.0	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L W	27.0 16.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E <sub>C</sub> <sup>electric</sup> cooking	182.6	Wh/kg
	Rear right		212.7	
	Front right		182.3	
	Front left		190.8	
Energy consumption for the hob per kg		E <sub>C</sub> <sup>electric hob</sup>	192.1	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<sup>®</sup>**

C. Bomann GmbH

[www.bomann-germany.de](http://www.bomann-germany.de)

Made in P.R.C.

Stand 05/2025