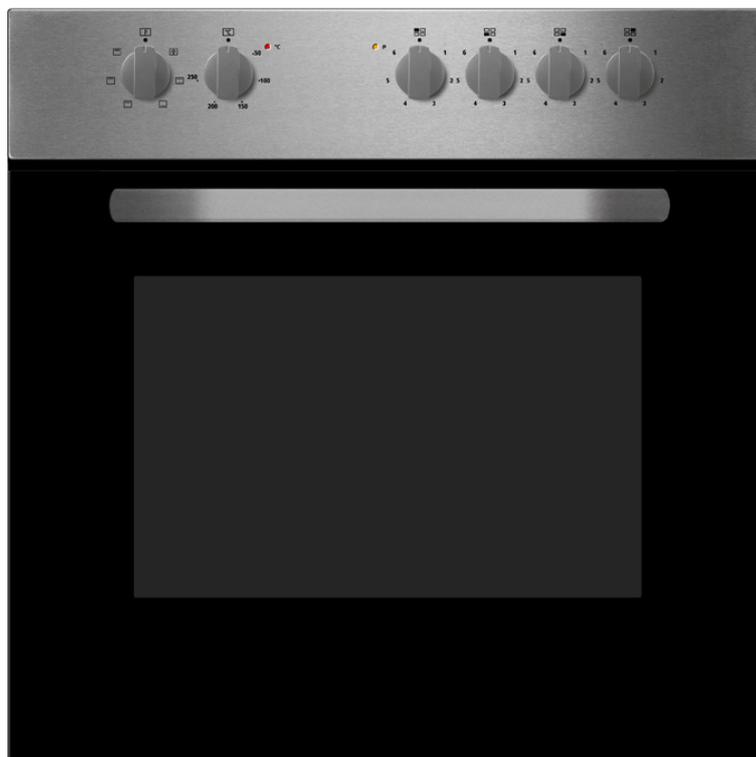


BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD-SET EHBC 555 IX



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Inhalt

Einleitung.....	Seite 3
Allgemeine Hinweise.....	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	Seite 4
Auspacken des Gerätes.....	Seite 5
Geräteübersicht.....	Seite 6
Installation.....	Seite 6
Inbetriebnahme / Betrieb.....	Seite 10
Reinigung und Wartung.....	Seite 15
Störungsbehebung.....	Seite 17
Technische Daten.....	Seite 18
Garantie / Kundendienst.....	Seite 22
Entsorgung.....	Seite 24

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 am Gerät 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: Die Darstellungen in dieser Bedienungsanleitung können vom Originalgerät abweichen.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen 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 **Erstickengefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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

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

WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes wird das Gerät 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 hoch 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 mit einem Deckel oder Teller abdecken. Gerät ausschalten und Kochgeschirr auskühlen lassen.
 - 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 Kochfeld nicht einschalten, ohne vorher ein Kochgeschirr darauf zu stellen. Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr, dies kann zu Fehlfunktionen oder gefährlichen Übertemperaturen führen.
- Erwärmen Sie versiegelte Speisen (z. B. in Dosen) nicht ungeöffnet, um Gefahren durch Explosion zu vermeiden.
- Lassen Sie nichts auf die Glasoberfläche fallen. Zerbrechlich!
- 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.
- **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.

Auspacken des Gerätes

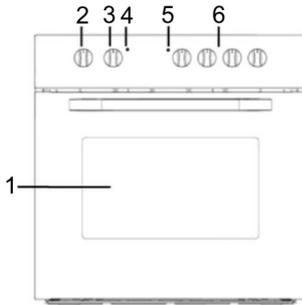
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.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

i HINWEIS:

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

Geräteübersicht

Backofen

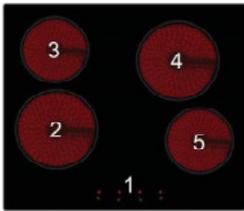


1	Backofen- Vollglastür
2	Backofen- Funktionswahlschalter
3	Backofen- Temperaturwahlschalter
4	Temperatur- Kontrollleuchte
5	Betriebs- Kontrollleuchte
6	Stufenregler der Kochstellen

Kochfeld

HINWEIS:

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



1	Restwärmeanzeigen
2	Ø 20 cm / 1800 W
3	Ø 16.5 cm / 1200 W
4	Ø 20 cm / 1800 W
5	Ø 16.5 cm / 1200 W

Lieferumfang

1 x Backblech, 1 x Grillrost, Installationsmaterial

Installation

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ ACHTUNG:

- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, Furniere, Kunststoffbeläge, verwendete Kleber etc. müssen ausreichend hitzebeständig sein.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert sein.
- Halten Sie einen Abstand zur Geräterückseite, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Montieren Sie keine Wärmeschutzleisten, um eine ausreichende Kühlluftzufuhr zu gewährleisten.

HINWEIS: Empfehlungen

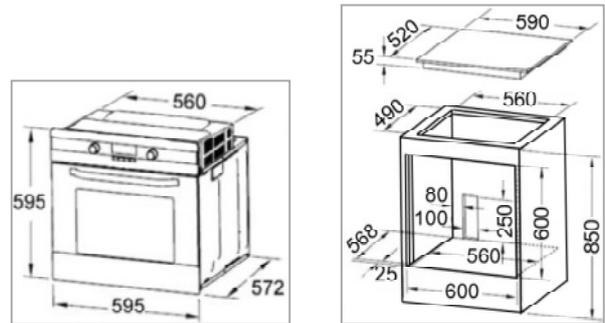
- Ziehen Sie bei der Installation eine weitere Person zur Hilfe hinzu.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Gerätes die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und mit der gleichen Typenbezeichnung gekennzeichnet sein.
- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse Y, d. h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt der Energieverbrauch der Kühlgeräte unnötig.
- Achten Sie darauf, dass der Herd und das Kochfeld mittig zueinander angeordnet werden.

Schrankausschnitt und Geräteabmessungen Abb. 1

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß der Maßskizze vor.

Abmessungen in mm



Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes vorbereiten

- Die Arbeitsplatte muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten bzw. Feuchtigkeit abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen (Ausschnittkanten) müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Reinigen und trocknen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes gründlich.

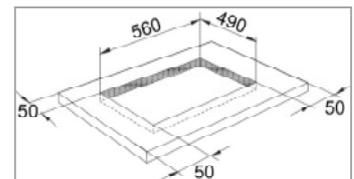
⚠ ACHTUNG:

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

Ausschnitt Arbeitsplatte Abb. 2

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

Abmessungen in mm

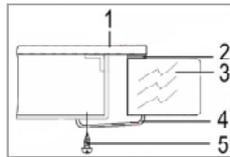
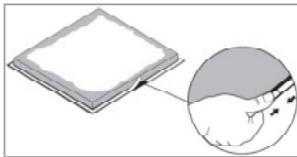


Einbau des Kochfeldes

- Vor Einbau des Kochfeldes ist die beiliegende Dichtung an der Unterseite des Kochfeld-Rahmens anzubringen (Modellabhängig). Legen Sie dafür das Kochfeld mit der Kochfeldoberseite auf eine gepolsterte Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.

ℹ HINWEIS:

Modellabhängig kann die Kochfelddichtung werksseitig auch bereits angebracht sein. Kontrollieren Sie in jedem Fall die Kochfelddichtung auf Unversehrtheit und überprüfen Sie den genauen Sitz.



1	Kochfeld	4(a)	Befestigungsklammer* (4 Stck)
2	Dichtung	4(b)	Befestigungswinkel* (2 Stck)
3	Arbeitsplatte	5	Schraube (4 Stck)

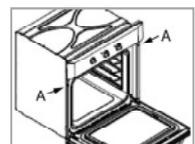
HINWEIS: *Befestigungsklammer und *Befestigungswinkel

Bei einer Arbeitsplattenstärke von 30 bis 40 mm verwenden Sie die Befestigungsklammern 4(a). Die vorderen Klammern ersetzen Sie durch die Befestigungswinkel 4(b) bei einer Arbeitsplattenstärke von 28 mm.

- Setzen Sie das Kochfeld entsprechend der Kochfelddarstellung unter „Geräteübersicht“ und mit dem Anschlusskabel voran, mittig in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte. Achten Sie darauf, dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.
- Fixieren Sie das Kochfeld je nach Arbeitsplattenstärke, indem Sie die beiliegenden Klammern 4(a) oder Winkel 4(b) von unten an die vorgesehenen Bohrungen des Kochfeldes ansetzen und mit den Schrauben befestigen.

Einbau des Backofens

- Setzen Sie das Gerät mit dem Anschlusskabel voran ein Stück weit in den angefertigten Umbauschrank.
- Nehmen Sie den Anschluss an das Kochfeld sowie an das Stromnetz vor, siehe „Elektrischer Anschluss“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht behindert (gebogen, gequetscht oder verdreht) sind.
- Befestigen bzw. sichern Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschranks. Die vorgesehenen Befestigungslöcher (A) werden nach dem Öffnen der Backofentür links und rechts im Rahmen sichtbar.



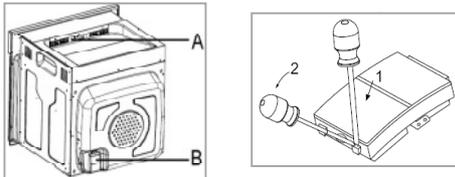
Elektrischer Anschluss

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.
- Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der mit gekennzeichneteter 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 Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) 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.
- 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.



A	Steckleiste für den Anschluss des Kochfeldes
B	Anschlussdose für den Netzanschluss

Zum Entriegeln der Netzanschlussdose Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2).

Kochfeld mit dem Backofen verbinden

Setzen Sie die Stecker am Ende des Kochfeld-Leitungsbündels in die entsprechenden Dosen der Backofen-Steckleiste ein.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse

<p>⚠ ACHTUNG:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. • Im Falle jedes der Anschlüsse muss der Schutzleiter vom Netz mit der Klemme PE verbunden werden. 			<p>Empfohlene Art des Anschlusses</p>
1	Bei 220-240VAC Netz Einphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf .		H05VV-F3G6
2	Bei 220-240VAC Netz Zweiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden die Klemmen 1-2. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf .		H05VV-F4G6
3	Bei 220-240VAC Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull. Brücken verbinden 4-5. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Brücke auf die Klemmen 4-5 für den Betriebsnull. Schutzleiter auf .		H05VV-F5G2.5
<p>i HINWEIS: L1, L2, L3 = Phase N = Neutrale Leitung PE = Schutzleiter</p>			

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 Garzeittemperaturen 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 250°C auf. Verwenden Sie dazu die Heizfunktion Ober-/Unterhitze.

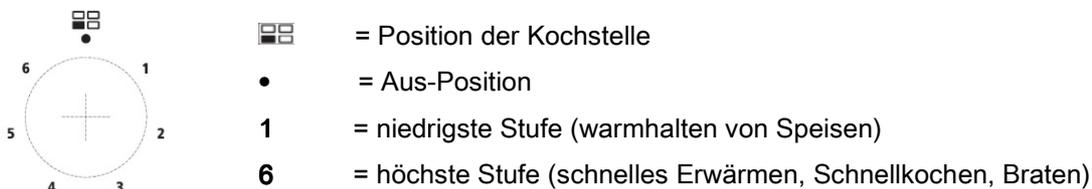
HINWEIS:

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.

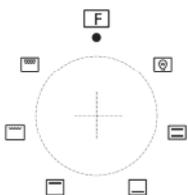
Bedienfeld

Kochstellen-Stufenregler

Die Temperatureinstellung der Kochstellen erfolgt für jede Kochstelle separat über den zugeordneten Regler, der im Uhrzeigersinn und wieder zurück gedreht werden kann.



Backofen-Funktionswahlschalter



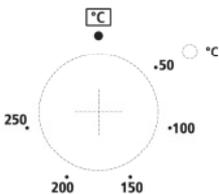
Der Funktionswahlschalter dient zum Einstellen der Heizart.

Um eine Funktion einzustellen, drehen Sie den Funktionswahlschalter, bis das Symbol für die gewünschte Heizart nach oben zeigt. Der Schalter kann im Uhrzeigersinn und entgegen gedreht werden.

Die Backraumbeleuchtung kann unabhängig vom Betrieb über den Funktionswahlschalter eingeschaltet werden.

Backofen-Temperaturwahlschalter

Der Temperaturwahlschalter dient zum Einstellen der Back- und Grilltemperatur.



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

ACHTUNG:

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

Betriebs-Kontrollleuchte

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

Temperatur-Kontrollleuchte

Die Temperatur-Kontrollleuchte zeigt die Heizfunktion des Backofens an. Erlischt die Kontrollleuchte, ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht.

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

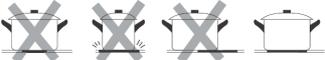
Zubehör verwenden

Im Garraum befinden sich Aufnahmegitter 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 richtigen Kochgeschirrs

	Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr mit einem völlig ebenen Boden.
	Der Boden des Kochgeschirrs sollte die gleiche Größe wie die Kochstelle haben und mittig auf der Kochstelle stehen.
	Um Kratzer zu vermeiden, schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, heben Sie es an.

△ ACHTUNG:

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

Ein- und Ausschalten

...des Backofens

Der Backofen ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet. Das Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens fest.

- 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.

...des Kochfeldes

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

Restwärmeanzeige

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie nicht die Kochstellen solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Nach dem Ausschalten der Kochzonen leuchtet die Restwärmeanzeige der entsprechenden Kochstelle. Dieses warnt vor Berühren der Zone.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
•	Aus-Position: Ausschalten des Backofens.
	Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zur Reinigung des Backofens.
	Ober-/Unterhitze: Das Heizen erfolgt auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird gleichmäßig von oben und unten an die Speise herangeführt.
	Unterhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Unterhitze. Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von unten.
	Oberhitze: Das Heizen erfolgt bei eingeschalteter Oberhitze. Die Wärme wird nur von oben an die Speise herangeführt. Anzuwenden beim Nachbacken von oben.
	Grill: Der Heizkörper heizt auf die zum Grillen notwendige Temperatur.
	Extra Grill: Die Oberhitze wird zusätzlich zur Grillhitze eingeschaltet. Die Speisen werden intensiver gebräunt.

Hinweise zum Backen und Garen im Backofen

HINWEIS:

- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.
- Ungeeignet ist Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen.
- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- 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.

- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Funktionswahlschalter in die Position drehen, die mit den Symbolen Grill gekennzeichnet ist,
- Backofen ca. 5 Minuten vorheizen.
- Universalblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen. Beim Grillen auf dem Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen. Der Backofen bleibt dadurch sauber.
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!

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 Kochzone auf.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.
- Decken Sie das Kochgeschirr auf der Kochzone, wenn möglich, immer mit einem Deckel ab.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich abschalten und den Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
Stromschlaggefahr! Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen. Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

⚠️ WARNUNG:

- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdüner, 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.

ℹ️ 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.
- Beachten Sie grundsätzlich die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der Reinigungsmittel.

Reinigung des Kochfeldes

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Leicht	Heißes Wasser und trockenreiben.	Reinigungsschwamm
Schmutz hat sich angesammelt	Heißes Wasser und mit Scheuerschwamm trockenreiben.	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
Ringe und Kalkränder	Heißen Essig auf den Bereich auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel von Ihrem Fachhändler benutzen.	Spezialmittel für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Mit Glaskeramik-Schaber (zum Schutz wird ein Kunststoffprodukt bevorzugt) entfernen.	Spezialmittel für Glaskeramik

Reinigung des Backofens

ℹ️ HINWEIS:

Die abnehmbare Backofentür und die Backofenbeleuchtung erleichtern die Reinigung des Backraums.

- 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 vorher 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.

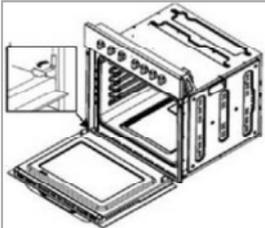
Reinigung der Aufnahmegitter

Nehmen Sie die Aufnahmegitter immer dann heraus, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen wollen. Stark verschmutzte Aufnahmegitter können Sie im ausgebauten Zustand einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern.

- Entnehmen Sie das Gitter, indem Sie die unterste Metallstrebe durch leichtes Biegen aus der Aufnahmeschraube lösen und zur Backofenmitte ziehen.
- Heben Sie dann das Gitter nach oben aus den Aufnahmebohrungen heraus.

Backofentür aushängen

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



- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie die Klappbügel der Scharniere an beiden Seiten nach oben.
- Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann nach oben heraus.
- Um die Tür wieder einzuhängen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt.

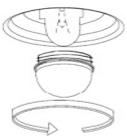
- **Drücken Sie danach die Haltebügel wieder nach unten**, anderenfalls können die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Leuchtmittel auswechseln

WARNUNG:

Lassen Sie die Lampe abkühlen, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. **Es besteht Verbrennungsgefahr!**

- Verwenden Sie das richtige Leuchtmittel, hitzebeständig bis 300°C: **1 x 25 W (Typ E14, Halogen)**



- Schrauben Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Wechseln Sie das Leuchtmittel und vergewissern Sie sich, dass die Lampe richtig in der Fassung sitzt.

- Setzen Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung wieder auf und schrauben Sie sie fest.
- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Beleuchtung.

Störungsbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung.
Der obere Teil des Backguts ist zu dunkel, der untere zu blass.	Nicht genug Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in die unterste Ebene.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der untere Teil des Backguts ist zu dunkel, der obere zu blass.	Übermäßige Hitze von unten.	- Wählen Sie die Funktion Ober- und Unterhitze. - Verwenden Sie eine tiefere Backform. - Verringern Sie die Temperatur. - Schieben Sie das Backgut in eine höhere Ebene.
Die Speise ist von außen gar, innen noch nicht.	Zu hohe Temperatur.	Senken Sie die Temperatur und erhöhen Sie die Garzeit.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt, wurde falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung.	Überprüfen Sie das Leuchtmittel (siehe „Leuchtmittel auswechseln“).

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 Kundendienst (siehe „Garantie / Kundendienst“).

Technische Daten

Abmessungen H x B x T / Gewichte	
Backofen	59.5 x 59.5 x 57.2 cm
Backofen- Innenraum	ca. 33.0 x 47.0 x 43.0 cm
Kochfeld	5.5 x 59.0 x 52.0 cm
Einbaumaß (Ausschnitt) für Umbauschrank	60.0 x 60.0 x 57.5 cm
Einbaumaß (Ausschnitt) für Arbeitsplatte	56.0 x 49.0 cm
Nettogewicht Backofen / Kochfeld	30.0 kg / 8.5 kg
Elektrischer Anschluss	
Leistungsaufnahme gesamt	9000 W
Leistungsaufnahme Backofen / Kochfeld	3000 W / 6000 W
Netzspannung / Frequenz	220-240 V~ / 380-415 V~, 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Schutzklasse	I / IP20

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EHBC 555 IX	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Einbaugerätes	
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	∅	16,5	cm
	Hinten rechts		20,0	
	Vorne rechts		16,5	
	Vorne links		20,0	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.		L B	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	EC _{electric cooking}	179,9	Wh/kg
	Hinten rechts		193,3	
	Vorne rechts		224,8	
	Vorne links		185,7	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	195,9	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EHBC 555 IX	
Energieeffizienzindex	EEI _{cavity}	106,9	
Energieeffizienzklasse ¹⁾		A	
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus		0,93	kWh/ MJ
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus		-	kWh/ MJ
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle(n) pro Garraum		Strom	
Volumen jedes Garraums	l	75	

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

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EHBC 555 IX	
Art des Backofens		Einbaubackofen	
Masse des Gerätes	M	33,2	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	75	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}	0,93	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	EEl _{cavity}	106,9	

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

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EHBC 555 IX 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 bitte die folgenden Informationen bereit:

- Name und Anschrift
- Telefonnummer -Mobilfunknummer
- ggf. Faxnummer oder Emailanschrift
- Gerätebezeichnung
- Kaufdatum
- Name, PLZ des Händlers
- Fehlerbeschreibung und ggf. angezeigten Fehlercode

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

Made in P.R.C.

Stand 03/17