

BOMANN®

HAUSHALTS- ELEKTROHERD EH 561

DOMESTIC ELECTRIC OVEN



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual

CE

Inhalt

Einleitung	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	Seite 4
Transport und Verpackung	Seite 6
Geräteausstattung	Seite 7
Installation	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb	Seite 9
Reinigung und Wartung	Seite 14
Störungsbehebung	Seite 16
Technische Daten	Seite 17
Garantie / Kundenservice	Seite 17
Entsorgung	Seite 19
EU-Produktdatenblatt	Seite 21

Contents

Introduction	page 23
General notes	page 23
Special safety information for this unit	page 24
Transport and packaging	page 26
Appliance equipment	page 26
Installation	page 27
Startup / Operation	page 28
Cleaning and maintenance	page 33
Troubleshooting	page 35
Technical data	page 36
Disposal	page 36
EU product data sheet	page 38

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.

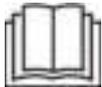
ACHTUNG:

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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

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

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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

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

 **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

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

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

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

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

- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es darf nur die ab Werk montierte Geräte- (Kochfeld-) Abdeckung verwendet werden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Vor dem Öffnen der Geräte- bzw. Kochfeldabdeckung sind eventuell verschüttete Flüssigkeiten oder Rückstände von der Abdeckung zu entfernen. Die Abdeckung darf erst wieder geschlossen werden, wenn alle Kochstellen vollständig abgekühlt sind.

- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür installiert werden.
- Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emaille-Schäden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt

werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Ge-
brauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultieren-
den Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchge-
führt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden be-
aufsichtigt.
- 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 au-
torisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein de-
fektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder ei-
ner ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel erset-
zen lassen.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

- Transportieren Sie das Gerät möglichst in vertika-
ler (aufrechter) Lage, um Schäden an empfindli-
chen Bauteilen zu vermeiden.
- Sichern Sie das Gerät sorgfältig gegen Verrut-
schen, Umkippen oder Stoßbelastungen. Verwen-
den Sie geeignete Verpackungsmaterialien, ideal-
erweise die Originalverpackung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des
Transports und der Lagerung vor Witterungsein-
flüssen geschützt ist.
- Entfernen Sie vor dem Transport gegebenenfalls
lose oder herausnehmbare Teile wie Bleche,
Roste, Glasablagen, Einsätze oder Zubehörteile

aus dem Innenraum oder sichern Sie diese sorg-
fältig, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Tragen oder bewegen Sie das Gerät niemals an
empfindlichen Bauteilen wie Türen, Bedienele-
menten, Griffen oder dem Anschlusskabel.

Gerät auspacken

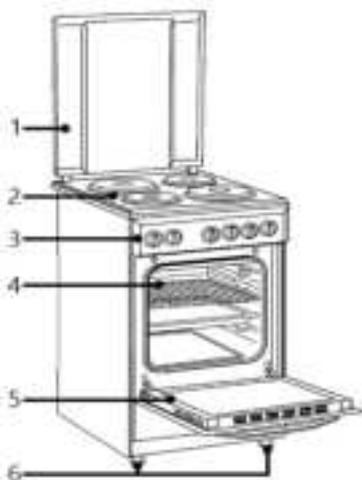
- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial,
wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungs-
materialien gemäß den örtlich geltenden Vor-
schriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Trans-
portschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in
Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

HINWEIS:

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

Geräteausstattung

Übersicht Backofen



- 1 Kochfeldabdeckung
- 2 Kochfeld
- 3 Bedienblende
- 4 Garraum
- 5 Gerätetür
- 6 Schraubfüße

Übersicht Kochfeld

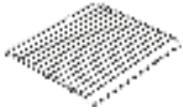
HINWEIS:

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



- 1 Ø180 mm / 1500 W
- 2 Ø145 mm / 1000 W
- 3 Ø180 mm / 2000 W (Blitzkochplatte)
- 4 Ø145 mm / 1000 W

Lieferumfang

	
1x Standardblech	1x Gitterrost
inkl. Befestigungsmaterial	

Installation

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise und Empfehlungen für eine fachgerechte und sichere Aufstellung.

⚠️ 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:

- Das Gerät muss so installiert werden, dass die entstehende Wärme ungehindert abgeführt werden kann. Lüftungsöffnungen dürfen keinesfalls blockiert werden.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Geräten oder Bauteilen, die empfindlich auf Wärme oder Feuchtigkeit reagieren (z.B. Kühlgeräte, Trockner, Geschirrspüler). Die abstrahlende Wärme kann deren Funktion beeinträchtigen und den Energieverbrauch erhöhen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sicheren sowie hitzebeständigen Oberfläche auf.
- **Sockelmontage ist unzulässig.** Das Gerät darf nicht auf einem Unterbau oder Podest stehen.
- Achten Sie darauf, dass alle Bedienelemente **frei zugänglich** und die Gerätetür vollständig zu öffnen ist.
- **Hinter dem Gerät** muss **ausreichend Abstand** vorhanden sein, damit warme Luft ungehindert frei entweichen kann.
- Das Gerät kann zwischen zwei Möbelstücken gleicher Höhe installiert werden. Halten Sie dabei einen **seitlichen Mindestabstand** von jeweils 30 mm zu den Möbelstücken ein.
- Der **Abstand** zwischen dem **Kochfeld** und einer **Dunstabzugshaube** muss dem in der Anleitung

der Haube angegebenen Wert entsprechen (in der Regel mindestens 650 mm).

Gerätstand ausrichten

Geringfügige Bodenunebenheiten können über die Schraubfüße ausgeglichen werden.

- Überprüfen Sie mit einer Wasserwaage, ob das Gerät waagrecht steht.
- Sollte das Gerät nicht im Gleichgewicht sein, justieren Sie die Schraubfüße entsprechend:
 - drehen im Uhrzeigersinn = Fuß kürzen
 - drehen gegen den Uhrzeigersinn = Fuß verlängern.

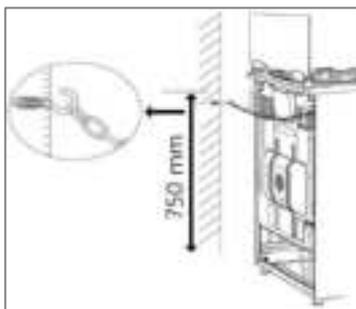
Gerät befestigen

WARNUNG:

Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät an der Wand befestigt werden. Andernfalls besteht Kippgefahr nach vorne, was zu Verletzungen oder Schäden führen kann.

Vorgehensweise zur sicheren Befestigung

- Stellen Sie das Gerät gemäß den vorgegebenen Sicherheitsabständen auf.



Nutzen Sie die vormontierte Sicherungskette an der Geräte-rückseite.

- Bohren Sie ein Loch mit $\varnothing 7$ mm in die Wand – auf einer Höhe von ca. 750 mm (gemessen vom Boden) an der entsprechenden Stelle.
- Setzen Sie den mitgelieferten Dübel in das Bohrloch ein und schrauben Sie anschließend den Befestigungshaken ein.
- Verbinden Sie nun die Sicherungskette des Gerätes mit dem montierten Haken.

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 Gegebenheiten am Einsatzort entsprechen und in Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild (im Türrahmen des Gerätes) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an ein Drehstromnetz mit Neutralleiter und Schutzleiter ausgelegt. Je nach Netzart ist ein Anschluss an 3N~ oder 2N~ 380–415 V, 50/60 Hz möglich.
- Bei Anschluss an ein 2N~ Netz muss die Phasenzuordnung gemäß dem Anschlussplan erfolgen. Die Brückung der Anschlussklemmen ist korrekt vorzunehmen, und auf eine gleichmäßige Lastverteilung ist zu achten.
- Als Netzanschlussleitung ist ein geeigneter, normgerechter Leitungstyp zu wählen – unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Gerätes.
- Die Anschlussleitung ist fachgerecht in der Zulentlastung zu befestigen.
- Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden.
- Das Anschlusskabel ist so zu verlegen, dass es weder mit heißen Geräteteilen, scharfen Kanten oder beweglichen Möbelteilen in Berührung kommt.
- Die Elektroinstallation sollte über eine allpolige Abschaltvorrichtung (z.B. Notschalter) verfügen,

die im Bedarfsfall das gesamte Gerät spannungsfrei schaltet. Der Trennabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm pro Pol betragen.

Anschluss-Schaltplan

Schema möglicher Anschlüsse

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

ℹ HINWEIS:
L1, L2, L3 = Phase | N = Neutrale Leitung
E  = Schutzleiter

380-415V 3N~ 50/60Hz 380-415V 2N~ 50/60Hz



H05 VV-F 5G 1,5mm²



H05 VV-F 4G 1,5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Der Backofen dient zum Backen, Braten und Garen, von Lebensmitteln. Das Kochfeld dient zum Kochen,

Erhitzen und Warmhalten von Speisen. Die Nutzung ist ausschließlich für die Zubereitung handelsüblicher Lebensmittel vorgesehen.

Erstinbetriebnahme

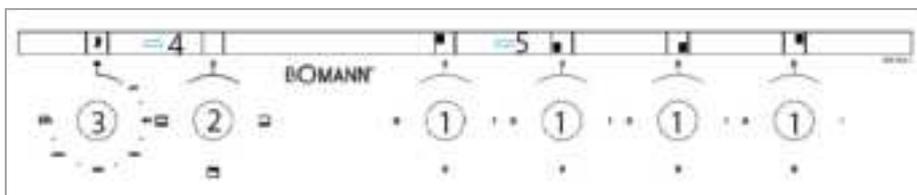
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens sowie das gesamte mitgelieferte Zubehör gründlich, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „*Reinigung und Wartung*“.
- Um mögliche Rückstände aus der Herstellung zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen Backofen für ca. 30 Minuten bei maximaler Temperatur im Heizmodus »Ober-/Unterhitze« auf.

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

Bedienübersicht

Eine ausführliche Beschreibung der Bedienelemente entnehmen Sie den nachstehenden Abschnitten.

Bedienblende



1 Kochstellen-Stufenregler

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

-  Position der Kochstelle
- 0** Aus-Position
- 1** Warmhalten von Speisen
- 2** Dünsten, Köcheln
- 3** schnelles Erwärmen, Kochen, Braten, Sieden

2 Backofen-Funktionswahlschalter

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

3 Backofen-Temperaturwahlschalter

ACHTUNG:

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

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

4 Backofen-Temperaturkontrollleuchte

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

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

HINWEIS:

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

5 Kochstellen-Betriebskontrollleuchte

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

Backofenbetrieb ein-/ausschalten

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

- Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen fest:
 - Funktionswahlschalter in Position drehen.
 - Temperaturwahlschalter in Position drehen.
- Zum Ausschalten des Backofens sind beide Schalter wieder auf die Aus-Position zu drehen.

Backraumbeleuchtung

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich automatisch zum Backofenbetrieb hinzu. Beim Ausschalten des Backofens erlischt die Beleuchtung ebenfalls automatisch.

Kochfeldbetrieb ein-/ausschalten

- Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für die Kochplattenart geeignet ist und die Kochstelle vollständig abdeckt, um optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten, siehe „*Auswahl des Kochgeschirrs*“.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie den zugehörigen Stufenregler entsprechend drehen. Die Aufheizzeit und Energiezufuhr richten sich nach der gewählten Leistungsstufe – passen Sie diese dem jeweiligen Kochvorgang an.
- Drehen Sie nach Beendigung des Kochvorgangs den Regler der verwendeten Kochstelle in die Aus-Position zurück. So stellen Sie sicher, dass keine Wärmezufuhr mehr erfolgt und die Kochstelle abgeschaltet ist.
- Wenn mehrere Kochstellen in Betrieb waren, achten Sie darauf, alle verwendeten Stufenregler vollständig auszuschalten.

Blitzkochplatte

Bei der Blitzkochplatte (erkennbar durch einen roten Punkt) handelt es sich um eine spezielle Schnellkochplatte, die über ein Heizelement mit höherer Leistung verfügt. Sie erhitzt sich deutlich schneller

als herkömmliche Kochplatten und eignet sich ideal zum zügigen Erhitzen von Flüssigkeiten oder Speisen.

Kochfeldabdeckung

Die Abdeckung dient zum Schutz der Kochplatten bei Nichtbenutzung. Sie verhindert Verschmutzungen und schafft eine ebene Arbeitsfläche.

⚠ ACHTUNG:
Nachstehende Hinweise unbedingt befolgen, um Verletzungen, Schäden am Gerät oder Funktionsstörungen zu vermeiden.

- Vor dem Öffnen der Abdeckung müssen eventuell verschüttete Flüssigkeiten oder Rückstände vollständig entfernt werden.
- Die Abdeckung darf erst wieder geschlossen werden, wenn alle Kochstellen vollständig abgekühlt sind.
- Achten Sie darauf, dass die Abdeckung beim Öffnen und Schließen nicht blockiert wird, um Schäden an den Scharnieren zu vermeiden.

Backofen-Funktionen

Symbol	Beschreibung
0	Aus-Position: Backofenbetrieb ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze: Die Wärme wird gleichzeitig von oben und unten erzeugt. Diese Heizart ist der konventionelle Modus und eignet sich ideal für traditionelle Back- und Bratvorgänge wie Kuchen, Brot oder Aufläufe. Die gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt für eine schöne Bräunung und ein gleichmäßiges Garen auf einer einzelnen Ebene.
	Oberhitze: Die Wärme wird ausschließlich von oben abgegeben. Diese Heizart eignet sich besonders, um Speisen von oben nachzugaren, etwa um eine knusprige Kruste zu erzeugen oder Gerichte warmzuhalten, ohne dass sie weiter durchgaren.
	Unterhitze: Die Wärme wird ausschließlich von unten abgegeben. Diese Heizart ist optimal, wenn die Speisen schonend von unten garen sollen, beispielsweise für Pizzaböden oder empfindliche Teige, bei denen ein gut gebackener, knuspriger Boden wichtig ist.

Zubehör verwenden

⚠ ACHTUNG:
Schieben Sie das Zubehör stets in der richtigen Ausrichtung und vollständig bis zum Anschlag in den Garraum. Anderenfalls kann die Glasscheibe beschädigt und zerkratzt werden.

Im Garraum befinden sich Aufnahmeebenen zur flexiblen Platzierung des Zubehörs.

Das Zubehör wird sicher und stabil zwischen den Ebenen eingesetzt. Achten Sie stets auf die korrekte Positionierung.

VORSICHT – Zubehör richtig einsetzen

Schieben Sie den Gitterrost mit dem Bügel nach oben und nach hinten gerichtet in den Garraum.

- ☑ Nur bei korrekter Ausrichtung:
 - rastet das Zubehör sicher ein
 - wird Verrutschen oder Kippen verhindert
- ✗ Falsche Ausrichtung kann zu:
 - instabilem Sitz
 - Verletzungsgefahr
 - Beschädigung des Garraums führen

Das richtige Backofengeschirr verwenden

✓ Geeignet sind:

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen und der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280°C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen – halten hohen Temperaturen stand und sorgen für gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Schwarz lackierte Metallformen – ideal für Ober-/Unterhitze für gleichmäßige Bräunung von Gebäck und Kuchen.
- Aluminiumbleche, beschichtet oder unbeschichtet – leiten Wärme sehr gut und fördern gleichmäßige Backergebnisse.

✗ Nicht geeignet sind:

Materialien, die nicht hitzebeständig sind, es sei denn, sie sind ausdrücklich als „ofenfest“ gekennzeichnet.

- Kunststoffgeschirr oder Geschirr mit Kunststoff- bzw. Silikon Griffen
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Melamin oder andere hitzeempfindliche Kunststoffe
- Holzgriffe oder Holzelemente
- Papier- und Pappformen
- Einweggeschirr, z.B. dünne Aluschalen
- Keramik oder Glas
- minderwertiges oder beschädigtes Emaillegeschirr

Auswahl des Kochgeschirrs

⚠ ACHTUNG:

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

✗ Falsch!



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!

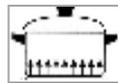


Kochgeschirrboden uneben.
Schlechter Wärmeübergang!



Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

✓ Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!



Durchmesser des Kochgeschirrs stimmt mit dem Durchmesser der Kochstelle überein.

Der Geschirrboden liegt vollständig auf und der Deckel schließt ordnungsgemäß.

Allgemeine Hinweise zum Backen, Garen im Ofen

■ HINWEIS:

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

Backen

- Für ein optimales Backergebnis wird empfohlen, den Backofen vollständig auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor das Backgut hineingegeben wird.

- Verwenden Sie Backpapier oder eine gut gefettete Form, um ein Ankleben zu vermeiden und die Reinigung zu erleichtern.
- Lassen Sie das Backgut nach dem Backvorgang etwa 5 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen, bevor Sie es entnehmen. So kann es sich gleichmäßig setzen.
- Garprobe: Prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob das Gebäck durchgebacken ist. Bleibt kein Teig am Stäbchen haften, ist das Backgut fertig.
- Nach dem Herausnehmen sollte das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen, damit es durch aufsteigendes Kondenswasser nicht weich wird.
- Bei der Verwendung der Heißluftfunktion (falls vorhanden) empfiehlt es sich, die Temperatur um ca. 20°C niedriger als bei Ober-/Unterhitze einzustellen – ideal für das gleichzeitige Backen auf mehreren Ebenen.
- Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt sich ein Kerntemperatur-Thermometer, um den gewünschten Gargrad (z.B. rosa, durchgegart) exakt zu erreichen.
- Um eine besonders knusprige Kruste zu erzielen, kannst du den Braten in den letzten Minuten mit Oberhitze überbacken.
- Nach dem Garen sollte das Fleisch 5–10 Minuten ruhen, bevor es angeschnitten wird – so bleiben die Fleischsäfte erhalten und das Ergebnis wird saftiger.
- Fischfilets garen bereits bei ca. 160°C, ganze Fische bei 180–200°C. Die Verwendung von Backpapier oder einer leicht gefetteten Auflaufform verhindert das Anhaften.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

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

Energiespartipps

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

Backöfen

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

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

Kochmulden / Induktionskochfelder

- Nutzen Sie Pfannen und Töpfe mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen, oder etwas größer sein. Zu kleine Pfannen und Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. 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 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

- Reinigen Sie das Kochfeld und die Kochstellen mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem handelsüblichen Pflegemittel.
- Zur Pflege der Kochstellen tragen Sie regelmäßig etwas Öl auf und verteilen es gleichmäßig. Verwenden Sie dabei keine tierischen oder

pflanzlichen Fette wie Schmalz oder Butter. Überschüssiges Öl wischen Sie anschließend mit saugfähigem Papier gründlich ab.

- Für Edelstahlflächen (modellabhängig) verwenden Sie ein spezielles Edelstahl-Reinigungsmittel, um Fingerabdrücke und Flecken zu entfernen. Wischen Sie in Richtung der Edelstahlstruktur, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie alle gereinigten Flächen mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich ab.

Backofentür aushängen

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



- Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
- Klappen Sie die gegenüberliegenden Haltebügel der Türscharniere nach oben.
- Schließen Sie die Gerätetür leicht und heben Sie sie nach vorsichtig nach oben aus den Scharnieren heraus.
- **Achten Sie beim Einsetzen darauf**, dass die Kerbe im Scharnier korrekt auf den Vorsprung des Scharnierhalters aufsitzt.
- Klappen Sie die Haltebügel wieder vollständig nach unten. **Achtung!** Werden die Haltebügel nicht zurückgeklappt, können die Scharniere beim Schließen der Tür beschädigt werden.

Reinigung des Backofens

Reinigen Sie den Backofen idealerweise nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Speiseresten zu vermeiden. Eintrocknete Verschmutzungen erfordern später einen größeren Aufwand.

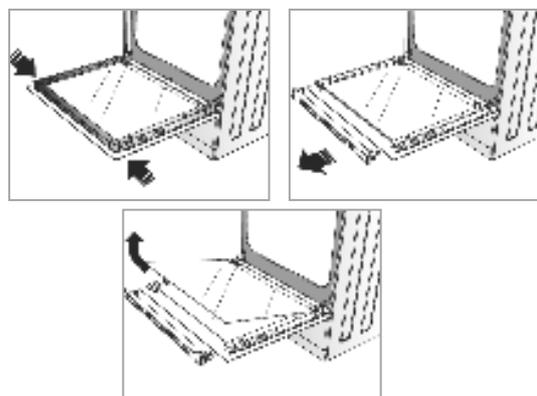
Allgemeine Reinigungshinweise:

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

Reinigung der Glasscheiben

Bei Kondensation zwischen den Glasscheiben, kann die Backofentür zerlegt werden, um die Zwischenräume zu reinigen.

Achtung! Die entnommene Glasscheibe muss flach und sicher auf einer weichen, gepolsterten Unterlage gelagert werden, um Bruch während der Reinigung zu vermeiden.



- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die gegenüberliegenden Kunststoffverschlüsse des Haltebügels ein und ziehen Sie den Bügel gleichzeitig nach vorne ab.
- Heben Sie die Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie behutsam nach vorne heraus.

- Reinigen Sie die Glasscheiben und weiteren Teile mit einem feuchten Mikrofaser Tuch oder Schwamm sowie heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein und drücken Sie den Haltebügel fest auf.

Leuchtmittel: G9, 25 W, 230 V~

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



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

Leuchtmittel auswechseln

⚠️ WARNUNG:

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

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

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

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden, prüfen Sie, ob Sie alle im Handbuch genannten Schritte zur Fehlerbehebung durchgeführt haben

Störung	Mögliche Ursache	Maßnahme
Gerät funktioniert nicht	Keine Stromversorgung	Stromversorgung prüfen
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Leuchtmittel defekt, falsch eingesetzt, sitzt nicht fest in der Fassung	Ofenlampe austauschen, siehe „ <i>Leuchtmittel auswechseln</i> “
Gerät macht Geräusche	Ausdehnung durch Hitze	Unbedenklich – Geräusche beim Aufheizen sind normal
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände oder Speisereste im Backofen, ungeeignete oder überhitzte Materialien im Ofen	Gerät ausschalten, vollständig abkühlen lassen und gründlich reinigen, nur backofenfestes Geschirr und Zubehör verwenden

! HINWEIS:

Sollte Ihr Gerät trotz der oben genannten Maßnahmen weiterhin nicht einwandfrei funktionieren, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an den Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie im Abschnitt „*Garantie / Kundenservice*“.

Technische Daten

Im Folgenden finden Sie technische Daten und Spezifikationen Ihres Gerätes.

Elektrischer Anschluss

- Anschlusswert: **220-240/380-415V 3N~ 50/60 Hz**
- Leistungsaufnahme: **7300 W**
- Nennstrom: **3 x 16 A**
- Schutzklasse: **I / IP20**

Abmessungen (H × B × T) / Gewicht

- Geräteabmessung: **86,0 × 50,0 × 55,5 cm**
 - Garraum: **ca. 37,0 × 41,0 × 32,0 cm**
 - Nettogewicht: **ca. 35,0 kg**
-

Weitere Produktinformationen finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Datenblatt oder online in der offiziellen EU-Produktdatenbank:

<https://eprel.ec.europa.eu>

Technische und gestalterische Änderungen im Rahmen der laufenden Produktentwicklung vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das in dieser Anleitung beschriebene Gerät den folgenden Anforderungen entspricht:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & 2015/863/EU
- Verordnung zur Energieverbrauchskennzeichnung 2017/1369/EU

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber Erstabnehmer gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich oder gemeinschaftlich nutzen. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, leisten wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und der Betriebsanleitung auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Austausch beseitigt.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beruhen, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, unsachgemäßer Behandlung, normale Abnutzung des Gerätes, höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse zurückzuführen sind.

Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel. Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch nicht autorisierte Dritte.

5. Transportschäden unterliegen nicht der Garantie und müssen unmittelbar nach Feststellung dem Verkäufer gemeldet werden.
6. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

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

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

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

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

Halten Sie zur Reparaturanmeldung die folgenden Informationen bereit:

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

Kundenservice

Telefonische Reparaturannahme (Deutschland):

Telefon: 02152 / 99 39 111*

Werktags, Montag bis Freitag, von 09:00 bis 18:00 Uhr

Telefonische Reparaturannahme (Österreich):

Telefon: 0820 / 90 12 48*

**Kosten gemäß den Konditionen Ihres Vertragspartners für Festnetz- oder Mobilfunkanschlüsse.*

Alle service-relevanten Themen innerhalb und außerhalb der Garantie finden Sie auf unserer Homepage:

www.bomann-germany.de/service

Ersatzteile

Funktionsrelevante Ersatzteile und Ersatzteillisten sind – modellabhängig – beim unten genannten Kundenservice erhältlich.

ASCI Elektro Service Vertriebs GmbH

Schachtweg 57

31036 Eime

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

E-Mail: bomann@asci-service.com

Telefon: 0800 / 96 36 800

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



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

Entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgendem Produkt selbst verantwortlich sind.

⚠️ WARNUNG:

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

Backöfen

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

Kochmulden / Induktionskochfelder

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

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

Backöfen / Kochmulden / Induktionskochfelder

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas - und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:
 - eine kommunale Sammelstelle der 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
Brand			BOMANN	
Modellkennung			EH 561	
Art der Kochmulde			elektrische Haushaltskochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Kochplatten	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten links	∅	18,0	cm
	Hinten rechts		14,5	
	Vorne rechts		18,0	
	Vorne links		14,5	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau		L B	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	EC _{electric} cooking	193,0	Wh/kg
	Hinten rechts		193,0	
	Vorne rechts		193,0	
	Vorne links		193,0	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	193,0	Wh/kg

Produktinformationen zu Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EH 561	
Art des Backofens		Standherd	
Masse des Gerätes	M	35,0	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	48	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{\text{electric cavity}}$	0,71	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	$EC_{\text{electric cavity}}$	-	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	$EC_{\text{gas cavity}}$	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (¹)
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	$EC_{\text{gas cavity}}$	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl_{cavity}	94,7	
Energieeffizienzklasse (²)		A	

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

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

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:

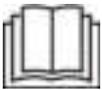
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

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.
- 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.
- Make sure that the appliance is turned off from the power supply (fuse) before changing the bulb in the oven.
- The use of high-pressure cleaners or steam cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the appliance never under water.

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

- During operation the appliance and its accessible parts become hot. Special care must be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance.
- Grasp the oven only on the door handle and switches. Use potholders if you want to remove or insert the accessories.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.

 **WARNING: Risk of Fire!**

- Do not leave the oven unattended; unattended cooking with fat or oil can be dangerous and cause fires. NEVER try to extinguish a fire with water. In the event of fire, switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Use a suitable fire extinguisher or a fire blanket to extinguish the fire.
- **CAUTION:** The cooking process must be observed. A short cooking operation is to be observed continuously.

- Never store objects on the cooking surface.
 - Only the factory-fitted appliance (hob) cover may be used. The use of unsuitable protective covers can lead to accidents.
 - Before opening the appliance (hob) cover, any spilled liquids or residues must be removed from the cover. The cover may only be closed again when all cooking zones have cooled down completely.
- Make sure that with installation adequate air circulations ensured and the ventilation slots are not blocked.
 - To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
 - The appliance must not be placed on a socket.
 - Never pour liquids into a hot oven! Scalding by rising water vapor as well as possible damage to enamel.
 - Do not place any objects on the open appliance door.
 - Do not store any cleaning agents or flammable materials in the appliance or in the immediate vicinity.
 - This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
 - **Children** should not play with the appliance.
 - Cleaning and **user maintenance** shall not be done by **children**, unless they are older than 8 years and are supervised.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.

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

Transport and packaging

Transporting the appliance

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

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with local regulations.
- Check the appliance for any transport damage to avoid hazards.
- In the event of damage, do not operate the appliance. Contact your dealer.

i NOTE:

There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the

appliance in accordance with the instructions under “*Cleaning and maintenance*” before using it.

Appliance equipment

Overview oven

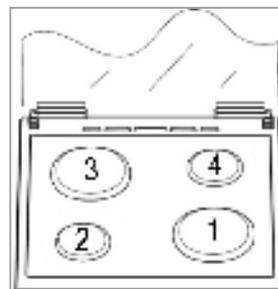


- 1 Hob cover
- 2 Hob
- 3 Control panel
- 4 Oven cavity
- 5 Oven door
- 6 Feet

Overview hob

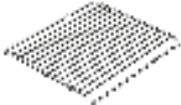
i NOTE:

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



- 1 Ø180 mm / 1500 W
- 2 Ø145 mm / 1000 W
- 3 Ø180 mm / 2000 W (rapid plate)
- 4 Ø145 mm / 1000 W

Delivery scope

	
1x standard oven tray	1x wire rack
incl. mounting material	

Installation

Observe the following safety instructions and recommendations for correct and safe installation.

WARNING: Electrical connection

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

CAUTION:

- The appliance must be installed in such a way that the heat generated can be dissipated unhindered. Ventilation openings must not be blocked under any circumstances.
- Do not install the appliance directly next to appliances or components that are sensitive to heat or moisture (e.g. refrigerators, dryers, dishwashers). Radiated heat can impair their function and increase energy consumption.
- Place the appliance on a level, stable, safe and heat-resistant surface.
- **Socket mounting is not permitted.** The appliance must not be placed on a base or pedestal.
- Ensure that all operating elements are **freely accessible** and that the appliance door can be opened fully.
- There must be **sufficient space behind the appliance** to allow warm air to escape freely.
- The appliance can be installed between two pieces of furniture of the same height. When

doing so, keep a **minimum lateral distance** of 30 mm from each piece of furniture.

- The **distance** between the **hob** and a **cooker hood** must correspond to the value specified in the hood instructions (usually at least 650 mm).

Aligning the appliance stand

Minor unevenness in the floor can be compensated by using the screw feet.

- Use a spirit level to check whether the appliance is level.
- If the appliance is not level, adjust the screw feet accordingly:
 - turn clockwise = shorten the foot
 - turn counterclockwise = lengthen the foot.

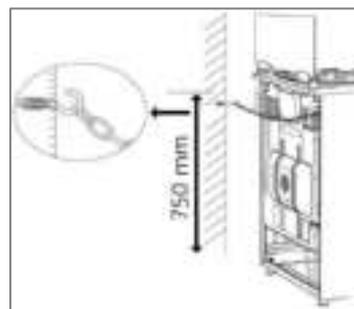
Fastening the appliance

WARNING:

The appliance must be fastened to the wall before commissioning. Otherwise, there is a risk of the appliance tipping forwards, which can lead to injury or damage.

Procedure for secure fastening

- Position the appliance in accordance with the specified safety distances.



Use the pre-assembled safety chain on the back of the appliance.

- Drill a $\varnothing 7$ mm hole in the wall - at a height of approx. 750 mm (measured from the drill hole) at the appropriate point.
- Insert the supplied dowel into the drilled hole and then screw in the fixing hook.

- Now connect the safety chain of the appliance to the mounted hook.

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 at the installation site and must be made in accordance with the specifications on the appliance rating label (located in the door frame) and the wiring diagram.
- The appliance is designed for connection to a three-phase power supply with neutral and protective earth conductor. Depending on the type of power supply, connection to 3N~ or 2N~ 380–415 V, 50/60 Hz is possible.
- When connecting to a 2N~ supply, the phase assignment must be carried out according to the wiring diagram. The bridging of the terminal connections must be done correctly, and attention must be paid to an even load distribution.
- A suitable, standard-compliant type of supply cable must be selected, taking into account the type of connection and the rated power of the appliance.
- The supply cable must be properly secured in the strain relief.
- The protective earth conductor must be connected to the appropriately marked terminal on the connection strip.

- The supply cable must be routed so that it does not come into contact with hot parts of the appliance, sharp edges, or moving furniture parts.
- The electrical installation should include a multi-pole isolating device (e.g., emergency switch) that can disconnect the entire appliance from the power supply in case of emergency. The contact gap must be at least 3 mm per pole.

Connection wiring diagram, possible connections

CAUTION

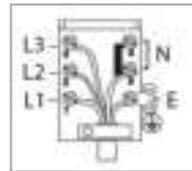
The protective conductor **MUST** be connected to terminal .

NOTE:

L1, L2, L3 = Phase | N = Neutral

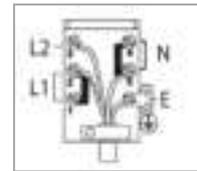
E  = Protective ground

380-415V 3N~ 50/60Hz



H05 VV-F 5G 1.5mm²

380-415V 2N~ 50/60Hz



H05 VV-F 4G 1.5mm²

Startup / Operation

Intended use

The appliance is intended for use in private households.

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

Before initial use

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

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

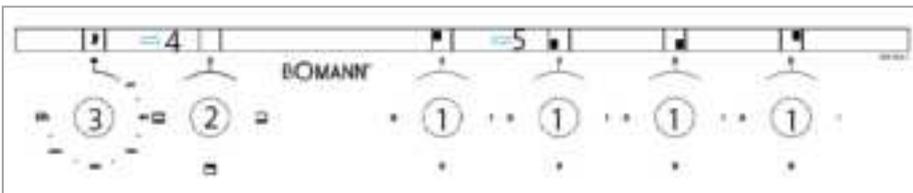
NOTE:

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

Operation overview

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

Control panel



1 Cooking plate level controls

The temperature of the cooking plates is set separately for each cooking plate via the assigned control.

- ☐ position of cooking plate
- 0 off-position
- 1 keep food warm
- 2 stew, simmer
- 3 quick heating, cooking, roasting, boiling

2 Oven function selector control

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

3 Oven temperature selector control

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

The temperature selector control is used to select the desired oven temperature. The thermostat allows the

temperature to be set in the range from 40°C to 240°C.

4 Oven temperature control lamp

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

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

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

5 Hob operating control lamp

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

Switching oven operation on/off

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

- Set the required operating conditions:
 - Turn function selector switch to position.
 - Turn the temperature selector switch to position.
- To switch the oven off, turn both switches back to the off position.

Oven lighting

The oven lighting switches on automatically when the oven is in use. When the oven is switched off, the lighting also goes out automatically.

Switching hob operation on/off

- Place suitable cookware on the cooking plate to be used. Make sure that the cookware is suitable for the respective cooking plate type and completely covers the cooking plate to ensure optimum heat transfer, see “Selecting the cookware”.
- Select the desired power level by turning the corresponding level control accordingly. The heating time and energy supply depend on the power level selected – adjust this to the respective cooking process.
- When you have finished cooking, turn the level control of the corresponding cooking plate back to the off position. This will ensure that no more heat is supplied and that the plate is switched off.

- If several cooking plates were in operation, make sure that all the level controls used are switched off completely.

Rapid plate

The rapid plate (recognizable by a red dot) is a special rapid plate that has a heating element with a higher output. It heats up much faster than conventional plates and is ideal for quickly heating liquids or food.

Hob cover

The cover is used to protect the cooking plates when not in use. It prevents soiling and provides a flat work surface.

CAUTION:

Always follow the instructions below to avoid injury, damage to the appliance or malfunctions.

- Before opening the cover, any spilled liquids or residues must be completely removed.
- The cover may only be closed again when all cooking zones have cooled down completely.
- Make sure that the cover is not blocked when opening and closing to prevent damage to the hinges.

Oven functions

Symbol	Description
0	Off position: Oven operation is switched off.
	Top/bottom heat: The heat is generated simultaneously from above and below. This heating mode is the conventional modus and is ideal for traditional baking and roasting processes such as cakes, bread or casseroles. The even heat distribution ensures beautiful browning and even cooking on a single level.

Symbol	Description
	Top heat: The heat is emitted exclusively from above. This type of heating is particularly suitable for reheating food from above, for example to create a crispy crust or to keep dishes warm without cooking them through.
	Bottom heat: The heat is only emitted from below. This heating mode is ideal if the food is to be cooked gently from below, for example for pizza bases or delicate doughs where a well-baked, crispy base is important.

Using the accessory

CAUTION:

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

The oven cavity has levels for flexible positioning of the accessories.

The accessories are placed securely and stably between the levels. Always ensure that they are positioned correctly.

CAUTION - Inserting accessories correctly

Slide the grid into the oven cavity with the bracket facing upwards and backwards.

Only when correctly aligned:

- the accessories engage securely
- prevents slipping or tipping

Incorrect alignment can lead to:

- unstable fit
- risk of injury
- damage to the cooking cabinet

Use the correct ovenware

Suitable are:

- Pots with heat-resistant handles and the label "temperature-resistant up to 280°C".
- Refractory molds made of glass, porcelain, ceramic, clay or cast iron - withstand high temperatures and ensure even heat distribution.
- Black-coated metal tins - ideal for top/bottom heat for even browning of pastries and cakes.

- Aluminum trays coated or uncoated - conduct heat very well and promote even baking results.

Not suitable are:

Materials that are not heat-resistant, unless they are specifically labeled as "ovenproof".

- Plastic dishes or dishes with plastic or silicone handles
- bright, shiny aluminum
- unglazed clay
- Melamine or other heat-sensitive plastics
- Wooden handles or wooden elements
- Paper and cardboard molds
- Disposable tableware, e.g. thin aluminum bowls
- Ceramics or glass
- Inferior or damaged enamel crockery

Selecting cookware

CAUTION:

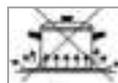
The cooking surface and the base of the cookware must always be clean and dry.

Wrong!



Cookware is too small.

Heat loss!



Cookware ground uneven.

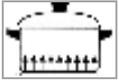
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.

Heat loss!

✓ **Correct! To save time and energy!**



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

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

General notes for baking, cooking in the oven

NOTE:

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

Baking

- For best results, always preheat the oven fully to the desired temperature before placing the baked goods inside.
- To prevent sticking and make cleaning easier, use baking paper or a well-greased baking tin.
- After baking, let the baked goods rest in the closed oven for about 5 minutes. This helps them set evenly.
- To check for doneness, insert a wooden skewer into the center: if it comes out clean, your baked goods are ready.

- Once removed from the oven, place them on a wire rack to cool, which prevents condensation from softening the base.
- If using the convection function (if available), reduce the temperature by approx. 20°C compared to conventional top/bottom heat – ideal for baking on multiple levels simultaneously.

Roasting and cooking meat & fish

- For best results in the oven, use meat cuts over 1 kg. Smaller portions are better prepared on the hob.
- Take the meat out of the fridge about 30 minutes before cooking, so it can reach room temperature. This ensures more even cooking.
- When roasting meat on the wire rack, place a baking tray with a little water on the level below. Catches dripping fat and making cleaning easier.
- Turn the roast at least once during cooking, preferably halfway through the process.
- Baste the meat regularly with its own juices or with hot, light salt water. Avoid using cold water to prevent temperature fluctuations.
- For perfect results, use a meat thermometer to monitor the core temperature and reach the desired level of doneness (e.g. medium rare, well done).
- To achieve a crispy crust, you can finish the roast using the top heat during the last few minutes.
- Let the meat rest for 5–10 minutes after cooking before slicing – this helps retain the juices and keeps the meat tender.
- Fish fillets cook well at around 160°C, while whole fish require 180–200°C. To prevent sticking, use baking paper or a lightly greased baking dish.

Energy saving tips

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

Oven

- We recommend the use of dark baking molds and plates because they make the heat better.
- Any unnecessary accessories should be removed from the baking chamber before using the appliance.
- During cooking, the oven door should remain closed to avoid unnecessary heat loss.
- Only preheat the oven if required by the recipe.
- If a selection of cooking time is specified, always use the lowest recommended temperature.
- Use the residual heat by switching back to minimum temperature shortly before the end of the cooking time.
- Save electricity! If you do not need the oven, switch off functions such as interior lighting, program, temperature.
- Clean the oven after each application, to keep the cleaning effort as low as possible. We recommend the use of biological cleaners.

Hob / induction hob

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase energy consumption. The diameter of the pot and pan floors should be according to the size of the cooking plate, or bigger.
- Pans and pots, which are too small on the cooking plate 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 plates to a smaller power level.
- Use the residual heat of the pan, the pot and the food. Switch off the cooking plates 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.



CAUTION:

- 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

- Clean the hob and the cooking plates with a soft, damp cloth or a conventional cleaning agent.
- To care for the cooking plates, apply a little oil regularly and spread it evenly. Do not use animal or vegetable fats such as lard or butter. Then wipe off any excess oil thoroughly with absorbent paper.
- For stainless-steel surfaces (depending on the model), use a special stainless steel cleaning agent to remove fingerprints and stains. Wipe in the direction of the stainless-steel structure to avoid scratches.
- Dry all cleaned surfaces thoroughly with a soft, absorbent cloth.

Removing the oven door

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



- Open the appliance door completely.
- Fold the opposite retaining brackets of the hinges upwards.
- Close the appliance door slightly and carefully lift it upwards and out of the hinges.
- **When inserting it, ensure** that the notch in the hinge sits correctly on the projection of the hinge holder.
- Fold the retaining brackets all the way down again. **Caution!** If the retaining brackets are not

folded back, the hinges may be damaged when the door is closed.

Cleaning the oven

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

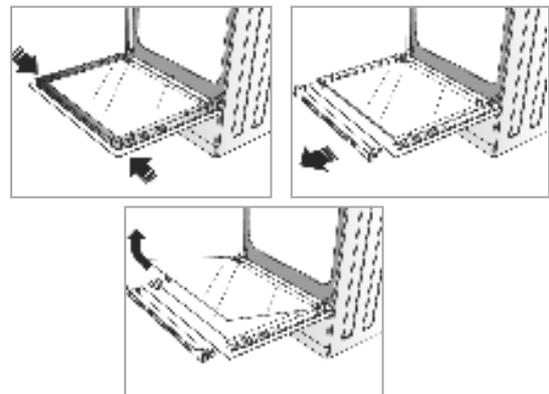
General cleaning instructions:

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

Cleaning the glass panes

If condensation appears between the glass panes, the oven door can be disassembled to clean the spaces in between.

Caution! The removed glass pane must be stored flat and securely on a soft, padded surface to prevent breakage during cleaning.



- Open the oven door.
- Press in the opposite plastic catches of the retaining bracket and pull the bracket forwards at the same time.
- Lift the glass pane slightly and carefully remove it towards the front.
- Clean the glass panes and other parts with a damp microfiber cloth or sponge and hot water with a little washing-up liquid.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth.
- Replace the glass pane and press the retaining bracket firmly into place.

Replacing the light bulb

WARNING:

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

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

Light source: G9, 25 W, 230 V~

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



- Carefully unscrew the protective glass counterclockwise, clean the glass and then dry it thoroughly.
- Remove the defective bulb from the lamp holder and insert the new bulb.
- Screw the protective glass back on tightly and check the functionality.

Troubleshooting

Before you contact an authorized specialist

Before contacting customer service, check that you have carried out all the troubleshooting steps listed in the manual.

Problem	Possible cause	Action
Appliance does not work	No power supply	Check power supply
Oven lighting does not work	Light bulb defective, incorrectly inserted, not firmly seated in the socket	Check or replace oven lamp, see „ <i>Replacing the light bulb</i> “
Appliance makes noises	Expansion due to heat	Harmless - noises during heating are normal
Heavy smoke development	Grease residues or food residues in the oven, unsuitable or overheated materials in the oven	Switch off the appliance, allow it to cool down completely and clean thoroughly, only use ovenproof dish and accessories

1 NOTE:

If your appliance still does not work properly despite the above measures, contact your dealer or authorized specialist personnel directly.

Technical data

Below you will find the technical data and specifications of your appliance.

Electrical connection

- Connected load: **220-240/380-415 V 3N~ 50 Hz**
- Rated power: **7300 W**
- Rated current: **3 x 16 A**
- Protection class: **I / IP20**

Dimensions (H × W × D) / weight

- Unit size: **86.0 × 50.0 × 55.5 cm**
- Oven cavity: **approx. 37.0 × 41.0 × 32.0 cm**
- Net weight: **approx. 35.0 kg**

Further product information can be found using the QR code on the enclosed data sheet or online in the official EU product database:

<https://eprel.ec.europa.eu>

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

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



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

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

Improper handling of waste electrical and electronic equipment can have negative effects on the

environment and human health due to potentially hazardous substances that are often contained in waste electrical and electronic equipment.

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

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

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

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

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

WARNING:

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

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

*Information for non-destructive disassembly for
maintenance purposes*

Oven

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

Hob / induction hob

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

*Information for disassembly in terms of recycling, re-
covery and disposal at the end of the life of the appli-
ance*

Oven / hob / induction hob

- The disassembly of appliances with a gas connection should only be carried out by a licensed gas and water installer.
- The disassembly of appliances with electrical connections should be carried out by a licensed electrician.
- For the recycling and recovery of resources give the appliance to:

- a communal collection point waste disposal authority,
- a dedicated disposal company, offering a return system,
- a resident electric trader, who voluntarily withdraws electrical appliances.

EU product data sheet

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

	Position	Symbol	Value	Unit
Brand			BOMANN	
Model identification			EH 561	
Type of hob			electric domestic hob	
Number of cooking zones and/or areas			4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			solid plates	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear left	∅	18.0	cm
	Rear right		14.5	
	Front right		18.0	
	Front left		14.5	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	E _C ^{electric} cooking	193.0	Wh/kg
	Rear right		193.0	
	Front right		193.0	
	Front left		193.0	
Energy consumption for the hob per kg		E _C ^{electric hob}	193.0	Wh/kg

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

	Symbol	Value	Unit
Brand		BOMANN	
Model identification		EH 561	
Type of oven		freestanding oven	
Mass of the appliance	M	35.0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity	
Volume per cavity	V	48	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.71	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle
Energy efficiency index per cavity	EEl _{cavity}	94.7	
Energy efficiency class (2)		A	

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

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

