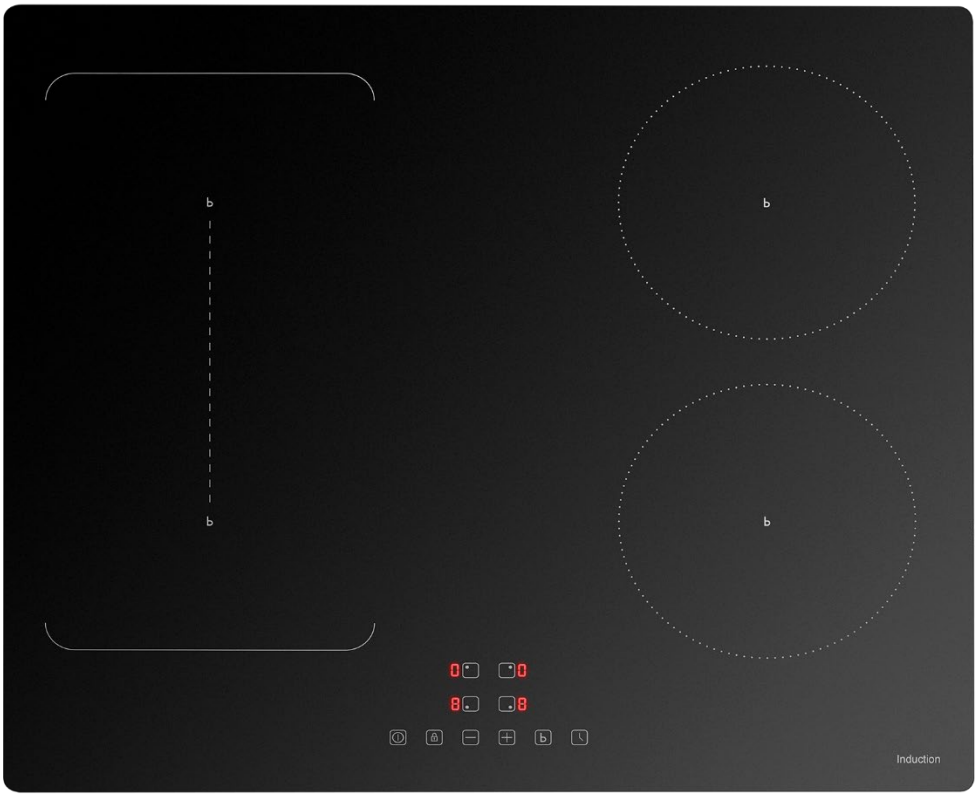
BOMANN®

Haushalts- Induktionskochfeld EBKI 7944

Domestic induction hob • Płyta indukcyjna do użytku domowego



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja

CE

Deutsch

Inhalt

Einleitung – Allgemeine Hinweise – Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät
Transport und Verpackung – Geräteausstattung – Installation – Inbetriebnahme / Betrieb **Seite 3**
Reinigung und Pflege – Störungsbehebung – Technische Daten
Garantie / Kundenservice – Entsorgung – Produktdatenblatt

English

Contents

Introduction – General notes – Special safety information for this unit – Transport and packaging – Appliance equipment – Installation – Startup / Operation – Cleaning and maintenance – Troubleshooting – Technical data – Disposal – Product data sheet **Page 21**

Polski

Spis treści

Wstęp – Uwagi ogólne – Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
Transport i opakowanie – Opis urządzenia – Instalacja – Uruchamianie / Działanie przed **Strona 37**
Czyszczenie i konserwacja – Rozwiązywanie problemów – Dane techniczne
Warunki gwarancji – Usuwanie – Karta danych produktu

Einleitung

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

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

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

ℹ HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise



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

ℹ HINWEIS:

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den **privaten und den dafür vorgesehenen Zweck**. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im **ordnungsgemäß eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht unbeaufsichtigt**.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und wenn möglich das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Bei Beschädigung 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

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck bestimmt.

 **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 durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder beschädigt ist.
- Die Anwendung von Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigern ist verboten, da eindringende Flüssigkeit zu Stromschlag führen kann. Setzen Sie das Gerät niemals unter Wasser.

 **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebs werden das Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Berühren Sie keine Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kochfeld ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel nicht auf der Kochfläche ablegen, da sie heiß werden können.
- Lassen Sie das Kochfeld vor Reinigung oder Wartung vollständig abkühlen.

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

- Überwachen Sie jeden Kochvorgang, auch kurze Kochzeiten.
- Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, insbesondere beim

Braten oder Frittieren mit Fett oder Öl.

- Niemals versuchen, ein Fett- oder Ölfeuer mit Wasser zu löschen Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie geeignete Löschmittel (Feuerlöscher oder Löschdecke).
- Lagern Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller freigegeben oder in der Gebrauchsanweisung angegeben sind. Ungeeignete Schutzvorrichtungen können zu Unfällen führen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch immer aus. Verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die automatische Topferkennung.



WARNUNG: Gesundheitsschäden!

Personen mit Herzschrittmacher sollten das Kochfeld nicht benutzen. Mindestabstand 60 cm einhalten und Nutzung nur nach Rücksprache mit dem Arzt.

- Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltvorrichtung (z. B. Zeitschaltuhr) betrieben werden oder an einen Stromkreis angeschlossen sein, der regelmäßig automatisch geschaltet wird.
- Sorgen Sie bei der Installation für ausreichende Luftzirkulation und dass Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündlichen Materialien in der Nähe des Gerätes.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des**

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven, abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände auf der Glasoberfläche, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, einem qualifizierten Techniker oder dem Kundendienst durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen. Im Fall von Beschädigungen, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Bei Entsorgung nutzen Sie die von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen.

Transport und Verpackung

Gerät transportieren

- Sichern Sie das Gerät sorgfältig gegen Verrutschen, Umkippen oder Stoßbelastungen. Verwenden Sie geeignete Verpackungsmaterialien, idealerweise die Originalverpackung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Transports und der Lagerung vor Witterungseinflüssen geschützt ist.

Gerät auspacken

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial und Kartonverpackung.
- Auf dem Gerät können sich Aufkleber mit Warnhinweisen befinden. Diese unbedingt beachten und nur entfernen, wenn erforderlich.
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen, das Gerät gemäß den

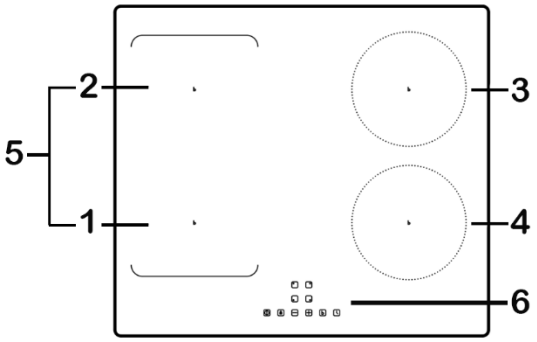
Anweisungen unter *„Reinigung und Pflege“* zu reinigen, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

Geräteausstattung

Geräteübersicht

Das Kochfeld verfügt über mehrere Kochzonen/Heizelemente, die unabhängig voneinander gesteuert werden können, sodass unterschiedliche Kochvorgänge gleichzeitig möglich sind.

- Jede Zone ist mit einer Booster-Funktion ausgestattet, die kurzfristig maximale Leistung liefert.
- Die tatsächliche Leistung hängt von Material und Größe des Kochgeschirrs ab.



1 Ø180mm / 1800 W (Booster 2100 W)
2 Ø180mm / 1200 W (Booster 1500 W)
3 Ø180mm / 1800 W (Booster 2100 W)
4 Ø180mm / 1200 W (Booster 1500 W)
5 kombinierte Zone: 200x380mm / 2600 W (Booster 3000 W)
6 Bedienfeld

Lieferumfang

Installationsmaterial: 4x Befestigungsklammer, 4x Befestigungsschraube, 1x Dichtungsband

Installation

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

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

⚠ WARNUNG: Elektrischer Anschluss!

Der Anschluss an das Stromnetz darf ausschließlich durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen.
Eine unsachgemäße Installation kann zu schwerwiegenden Sicherheitsrisiken führen, wie Stromschlag, Brandgefahr oder Geräteschäden.

⚠ ACHTUNG:

- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, sowie verwendete Materialien wie Furniere, Kleber oder Kunststoffbeläge müssen hitzebeständig bis mindestens 100°C sein.
- Achten Sie auf ausreichende Luftzirkulation und stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen frei bleiben. Verhindern Sie, dass Dämmmaterial, Schubladenrückwände oder andere Bauteile den Luftstrom einschränken, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.

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

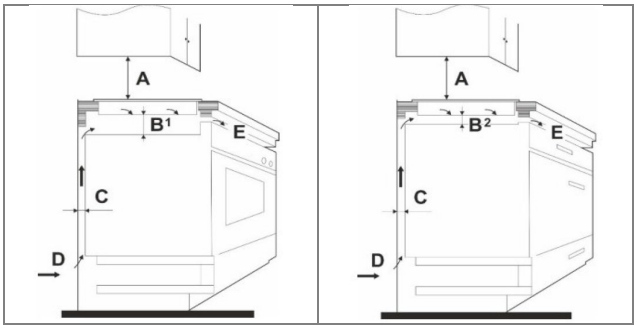
Voraussetzungen für den Unterbau

- Unter dem Gerät sollte sich ein gut belüfteter Unterschrank befinden, idealerweise mit Schubladen oder Auszügen, jedoch ohne hitze- oder feuchtigkeitsempfindliche Geräte – wie z. B. Kühlgeräte, Trockner oder Geschirrspüler.
- Wird ein Backofen direkt unter dem Kochfeld eingebaut, muss dieser über eine integrierte Gehäusekühlung verfügen.
- Befindet sich eine Schublade oder ein Schrank direkt unter dem Kochfeld, sind folgende Maßnahmen zwingend erforderlich:

- Anbringung eines geeigneten Zwischenbodens (Hitzeschutz) unterhalb des Kochfeldes zur Wärmeableitung – Fragen Sie im Fachhandel oder beim Küchenhersteller gezielt nach einem zugelassenen Hitzeschutzboden als Zubehör.
- Sicherstellung einer ausreichenden Luftzirkulation. Eine gute Belüftung im Bereich hinter und unter dem Kochfeld muss gewährleistet sein.

Sicherheits- und Belüftungsvorgaben

- Unterhalb des Ausschnitts ist ein ausreichender Mindestabstand einzuhalten, um eine notwendige Belüftung sicherzustellen.
- Die Lufteintrittsöffnung **(D)** und der Luftaustritt **(E)** dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden.
- Beim Einbau über einem Backofen ist ein definierter Belüftungsabstand **(B^1)** erforderlich; bei einem Einbau über einem Schrank oder einer Schublade kann dieser Abstand auf **(B^2)** reduziert werden – sofern die zusätzlichen Maßnahmen erfüllt sind.
- Der Abstand zur Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm oder dem in der Anleitung der Haube angegebenen Wert entsprechen. Der Abstand zum Hochschrank ist gemäß Maßangabe **(A)** einzuhalten.



A	min. 700 mm	**C**	min. 20 mm
B^1	min. 50 mm	**D**	Lufteintritt
B^2	min. 20 mm	**E**	Luftaustritt

Installation des Kochfeldes

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

Voraussetzungen für die Arbeitsplatte

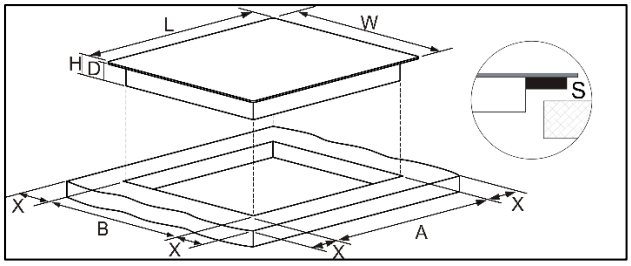
- Die Arbeitsplatte muss den Maßangaben entsprechen, eben und waagerecht aufliegen. Für eine sichere Montage des Kochfeldes sollte ihre Stärke **mindestens 30 mm** betragen und **40 mm** nicht überschreiten.
- Das Kochfeld muss mindestens **50 mm Abstand zu allen Seiten des Ausschnitts** haben – es sollte also rundum von Arbeitsplatte umrahmt sein. Vermeiden Sie die Montage unmittelbar neben Hochschränken oder Wänden und achten Sie auf ausreichend Abstand, damit sich beispielsweise Pfannenstiele ungehindert bewegen lassen.
- An der Wandseite ist eine Feuchtigkeitsabdichtung erforderlich, und die Schnittkanten müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Schäden durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Bereich rund um den Ausschnitt muss sauber und vollständig trocken sein, bevor das Kochfeld eingesetzt wird.

Arbeitsplatte vorbereiten

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

⚠ ACHTUNG:

Bevor Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen, kleben Sie den äußeren Rand großzügig mit breitem Klebeband ab. So vermeiden Sie Kratzer oder Spuren durch die Stichsäge.



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

- Übertragen Sie das Maß mittig auf die Arbeitsplatte.

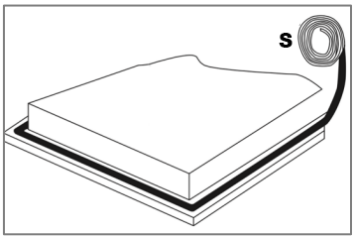
Einbau des Kochfeldes

⚠ ACHTUNG:

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

Dichtungsband anbringen

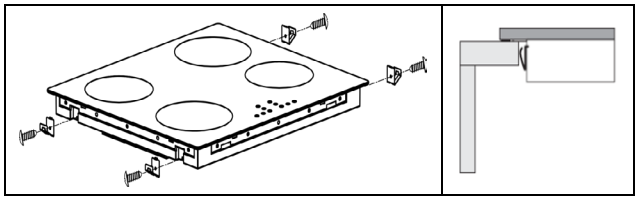
Vor dem Einbau des Kochfeldes ist das beiliegende, selbstklebende Dichtungsband **(S)** an der Unterseite des Kochfeldrahmens anzubringen.



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

Halteklammern befestigen

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



- Befestigen Sie die Montageklammern mit den passenden Schrauben in den dafür vorgesehenen Bohrungen des Kochfeldes.
- Ziehen Sie die Schrauben nur handfest an, sie dürfen nicht überdreht werden.

Kochfeld einsetzen

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

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

Elektrischer Anschluss

Hinweise für den autorisierten Fachmann!

⚠ WARNUNG:

Die Installation darf ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft erfolgen und muss den geltenden nationalen sowie lokalen Vorschriften entsprechen. Eine unsachgemäße Installation kann zu **Stromschlägen**, **Bränden** oder **schweren Verletzungen** führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Der Anschluss an das Stromnetz muss den technischen Anforderungen am Einsatzort entsprechen und in Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild (Geräteunterseite) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Das Gerät ist an ein Netz mit zwei Phasen, einem Neutralleiter, einem Schutzleiter anzuschließen.
- Als Netzanschlussleitung ist ein geeigneter, normgerechter Leitungstyp zu wählen – unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Gerätes.
- Die Anschlussleitung ist ordnungsgemäß in der Zugentlastungseinrichtung zu befestigen.
- Der Schutzleiter ist an die entsprechend gekennzeichnete PE-Klemme anzuschließen.
- Das Anschlusskabel ist so zu verlegen, dass es weder mit heißen Geräteteilen noch mit scharfen Kanten oder beweglichen Möbelteilen in Kontakt kommen kann.
- Die Elektroinstallation sollte über einen Notschalter verfügen, der im Ernstfall das gesamte Gerät spannungsfrei schaltet. Der Trennabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm pro Pol betragen.

Anschlussplan

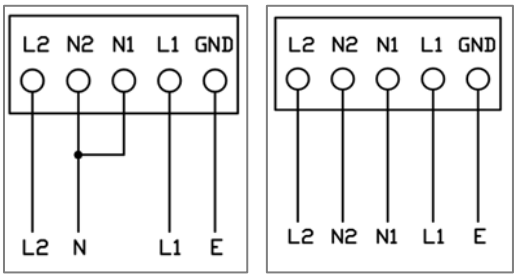
△ ACHTUNG:

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

i HINWEIS:

L1, L2 = Phase | N1, N2 = Neutralleiter |
E ⏚ = Schutzleiter

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm², H05 GG-F4G 2,5mm²
H07 RN-F4G 2,5mm²

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Erstinbetriebnahme

Vor Erstinbetriebnahme Kochfeld gründlich reinigen.

- Verwenden Sie dafür ein Tuch mit warmem Wasser und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel *„Reinigung und Pflege“*.

Funktionsprinzip Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze durch magnetische Wechselfelder, und zwar erst dann, wenn geeignetes Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochstelle gestellt wird. Dabei wird ausschließlich der Boden des Kochgeschirrs erhitzt, nicht jedoch die Kochstelle selbst.

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

Auswahl des Kochgeschirrs

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

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

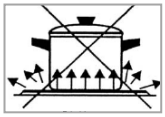
Grundsätzlich sind alle eisenhaltigen Töpfe und Pfannen geeignet, z. B. aus Gusseisen oder ferromagnetischem Edelstahl.

Tauglichkeit testen:

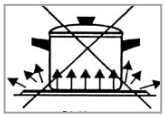
- Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr mit etwas Wasser auf eine Kochstelle. Wenn im Display die Anzeige **[U]** erscheint, ist das Kochgeschirr für Induktion **ungeeignet.**

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

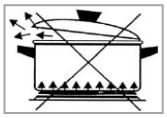
Falsch!
Die Verwendung von falschem Kochgeschirr, wie zu kleinem oder unebenem Geschirr, führt zu ungleichmäßiger Wärmeverteilung, längeren Kochzeiten und höherem Energieverbrauch.



Kochgeschirr zu klein.
Wärmeverlust!

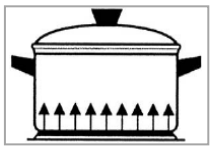


Kochgeschirrboden uneben.
Schlechte Wärmeübertragung!



Deckel schließt nicht richtig.
Wärmeverlust!

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



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

Topferkennung

Die Heizfunktion wird automatisch unterbrochen, wenn:

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

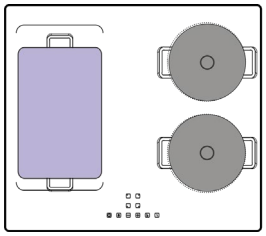
In diesem Fall blinkt im Display die Anzeige **[U]**.

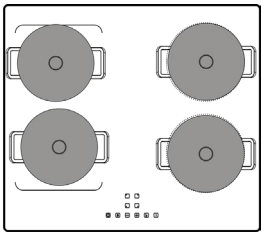
Wird innerhalb einer Minute kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, wechselt die Kochstelle in den Bereitschaftsmodus. Nach ca. einer weiteren Minute schaltet sich das Gerät automatisch vollständig ab.

Verwendung der Brückenfunktion (flexible Kochzone)

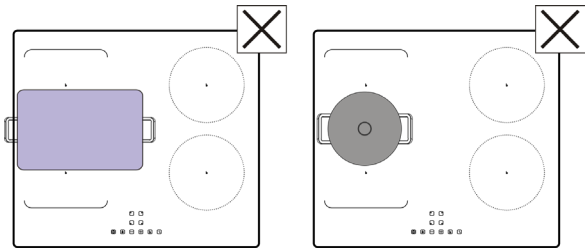
Mit der Brückenfunktion lassen sich zwei separate Kochstellen zu einer großen, durchgehenden Kochfläche verbinden. So können größere Töpfe oder Pfannen, z. B. rechteckige oder ovale, optimal genutzt werden.

Es wird dabei nur der Bereich aktiviert, der tatsächlich vom Kochgeschirr abgedeckt ist.





- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf, um korrekte Erkennung und gleichmäßige Wärme sicherzustellen.
- Bei aktivierter Brückenfunktion muss das Kochgeschirr mindestens die gestrichelte Linie abdecken und somit möglichst die gesamte Brückenfläche abdecken.



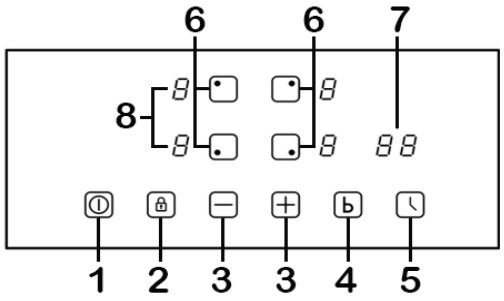
- Verwenden Sie die kombinierte Fläche nicht für Kochgeschirr, das auch auf einer einzelnen Kochstelle passt, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Bedienung der Sensortasten

Die Bedienung des Gerätes erfolgt über Sensortasten am Bedienfeld.

- Üben Sie keinen Druck aus, die Tasten reagieren bereits bei leichter Berührung. Ideal ist die Verwendung der Fingerkuppe mit trockenen Händen.
- Nach jeder erfolgreichen Berührung ertönt ein kurzer Signalton.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken bleibt. Staub, Schmutz oder ein dünner Flüssigkeitsfilm können die Bedienung erschweren.

Bedienübersicht



1	Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
2	Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Tastensperre (Kindersicherung)
3	Tasten zum Erhöhen und Verringern der Leistungsstufe bzw. zur Zeiteinstellung
4	Taste zur Aktivierung der Boosterfunktion
5	Taste zur Aktivierung der Timerfunktion
6	Kochstellen-Auswahltaste mit zugehöriger Anzeige für Leistungsstufe, Fehlercodes und Kochfeldstatus
7	Timer-Anzeige
8	Tastenkombination zur Aktivierung der Kombi-Kochzone

Leistungsstufen

Die nachstehenden Angaben sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von Ihrem Kochgeschirr und der Kochmenge. Grundsätzlich sind die Angaben Erfahrungswerte: **Verwenden – Beobachten – Einstellen – Lernen!**

Stufe	Anwendbarkeit
1 – 2	Sanftes Erwärmen kleiner Mengen, z. B. Schokolade oder Butter; langsam anbrennende Lebensmittel; sanftes Garen; langsames Erwärmen
3 – 4	Wiederaufwärmen von Speisen; schnelles Sieden; Reiskochen
5 – 6	Zubereitung von Pfannkuchen
7 – 8	Anbraten; Nudeln kochen
9	Anbraten; Suppe zum Kochen bringen; Wasser kochen

Ein-/Ausschalten einer Kochstelle

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

- Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochstelle.

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste **(1)** ein. Alle Anzeigen zeigen **[**--**]** an.
- Wählen Sie die Kochstelle mit der entsprechenden Taste **(6)** an. Die zugehörige Anzeige blinkt.
- Zur Aktivierung der kombinierten Kochzone, drücken Sie die Tastenkombination **(8)**.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten **(3)** ein.
  - Wird innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
  - Die Leistungsstufe kann jederzeit während des Kochens geändert werden.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0.

Boosterfunktion

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

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

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

Möchten Sie die Funktion **vorzeitig deaktivieren**,

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

Kindersicherung

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

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

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

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

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

Gerät ausschalten

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

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

Restwärmeanzeige

⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Berühren Sie nicht die Kochstellen, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

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

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

Timerfunktion

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

Allgemeine Hinweise

- Der Timer kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden.
- Solange die Minutenanzeige in der Timer-Anzeige blinkt, kann die Einstellung überschrieben werden.
- Ein roter Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass für diese Kochstelle ein Timer eingestellt ist.
- Die Leistungsstufe kann jederzeit geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Die Timerfunktion wird beim Ausschalten des Gerätes automatisch beendet.

Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten

- Wählen Sie die bereits eingeschaltete Kochstelle, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Drücken Sie die Taste **(5)** für den Timer.
  In der Timer-Anzeige wird **[**10**]** angezeigt; die zweite Ziffer „0“ blinkt.
- Stellen Sie die Minuten mit den Tasten **(3)** ein.
- Drücken Sie erneut die Taste **(5)**, um zur ersten Ziffer zu wechseln, die „1“ blinkt.
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten **(3)** vor.

Die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Restlaufzeit an.

Timer verwenden, um mehrere Kochstellen auszuschalten

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

Die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Restlaufzeit der Kochstelle an, für die die kürzeste Laufzeit eingestellt wurde. Die entsprechende Kochstelle erkennen Sie am blinkenden Punkt neben der Leistungsstufe.

Nach Ablauf der Laufzeit dieser Kochstelle wird die verbleibende Restlaufzeit der Kochstelle mit der nächstkürzeren Laufzeit angezeigt.

- Sie können jederzeit die Restlaufzeit einer anderen Kochstelle anzeigen lassen. Wählen Sie dazu einfach die entsprechende Kochstelle aus.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochstelle automatisch ab, ein Signalton ertönt, und die Timer-Anzeige zeigt **[**--**]** an.

Timer als Kurzzeitwecker verwenden

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

- Stellen Sie den Timer als Kurzzeitwecker wie unter *„Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten“* beschrieben ein, ohne eine Kochstelle anzuwählen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen Signaltöne etwa 30 Sekunden lang. Die Timer-Anzeige zeigt **[**--**]** an, außer eine andere Timerfunktion ist noch aktiv.

Timereinstellung vorzeitig beenden

Die Funktionen können jederzeit manuell deaktiviert werden.

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

Überlaufschutz

Zur Sicherheit ist das Gerät mit einem automatischen Überlaufschutz ausgestattet.

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

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

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

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

Überhitzungsschutz

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

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

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

Sicherheitsabschaltung

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

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

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

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

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, unterbricht das Gerät den Heizvorgang *„Topferkennung“*.
Wird innerhalb von ca. einer Minute kein neues geeignetes Kochgeschirr erkannt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Energiespartipps

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

- Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens sollte der Größe der Kochstelle entsprechen oder etwas größer sein. Zu kleine Töpfe oder Pfannen führen zu Energieverlusten. Hersteller geben häufig den oberen Durchmesser an, der meist größer als der Bodendurchmesser ist.
- Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Für geringe Mengen sollte entsprechend kleines Kochgeschirr verwendet werden, da große, nur wenig gefüllte Töpfe unnötig viel Energie verbrauchen.
- Möglichst wenig Wasser verwenden, um Energie zu sparen und Vitamine besser zu erhalten.
- Kochen mit Deckel, da ohne Deckel bis zu viermal mehr Energie benötigt wird. Glasdeckel ermöglichen zusätzlich eine Sichtkontrolle ohne Anheben des Deckels.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfs kann die Garzeit deutlich reduzieren und Energie sparen.
- Nach dem Ankochen oder Anbraten sollte die Leistungsstufe rechtzeitig reduziert werden.
- Die Restwärme der Kochstelle kann genutzt werden, indem diese etwa 5–10 Minuten vor Ende der Garzeit ausgeschaltet wird.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG:**

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten und ggf. die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile

gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen.
- Keine leicht entzündlichen oder aggressiven Reinigungsmittel wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren verwenden.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

△ ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürsten oder scharfkantigen, scheuernden Gegenstände.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel sowie keine scharfen Metallgegenstände, da die Glasoberfläche zerkratzt oder beschädigt werden kann.
- Beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise der Reinigungsmittel.

Reinigung des Kochfeldes

- Entfernen Sie Speisereste noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab.
- Trocknen Sie das Kochfeld anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.

Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen

Bei eingebrannten Rückständen verwenden Sie Produkte aus Fachabteilungen oder spezialisierte Glaskeramik-Reiniger.

Rückstände	Reinigung
Schmutz hat sich angesammelt	Reiben Sie den Bereich mit warmem Wasser ab und verwenden Sie einen Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik.
Ringe und Kalkränder	Tragen Sie warmen Essig oder Spezialmittel auf und reiben Sie mit einem weichen Tuch ab.
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Entfernen Sie die Rückstände mit einem Glaskeramik-Schaber und verwenden Sie bei Bedarf Spezialmittel für Glaskeramik.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an Ihren Fachhandel wenden

Bevor Sie sich an den Handel wenden, prüfen Sie, ob Sie alle im Handbuch genannten Schritte zur Fehlerbehebung durchgeführt haben – z. B. Stromversorgung, Reinigung oder Einstellungen.

Bei einigen Fehlfunktionen zeigt das Display einen Fehlercode an, um Sie auf die Störung hinzuweisen.

Mögliche Störung	Code	Beschreibung / ggf. Abhilfe
Gerät arbeitet nicht oder nicht richtig	-	Prüfen Sie die Stromversorgung. Prüfen Sie die eingestellte Leistungsstufe.
Bedienfeld reagiert nicht oder nur eingeschränkt	-	Die Kindersicherung ist möglicherweise aktiviert. Deaktivieren Sie die Kindersicherung. Reinigen und trocknen Sie die Bedienfläche.

Mögliche Störung	Code	Beschreibung / ggf. Abhilfe
Geräusche während des Betriebs	-	Ein leichtes Summen ist normal und wird durch die Induktionstechnologie verursacht. Knackgeräusche können durch die Konstruktion des Kochgeschirrs (z. B. durch verschiedene Metallschichten) entstehen.
Kochgeschirrfehler	**E1**	Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder das Kochgeschirr ist hinsichtlich Größe, Material oder Position ungeeignet. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die Kochstelle.
Spannung zu hoch	**E2**	Problem mit Spannungsversorgung.
Spannung zu niedrig	**E3**	
IGBT-Sensor	**E4**	Der IGBT-Temperatursensor erkennt eine Unterbrechung und stoppt den Betrieb.
IGBT-Sensor	**E5**	Der IGBT-Temperatursensor erkennt einen Kurzschluss und stoppt den Betrieb.
IGBT-Übertemperatur	**E6**	Die Temperatur des IGBT erreicht ca. 100 ±5°C. Das Gerät startet automatisch wieder, wenn die Temperatur auf etwa 50–70°C sinkt.
Temperatursensor	**E7**	Nach ca. 60 Sekunden Betrieb stoppt das Gerät, wenn im Temperaturmesskreis eine Unterbrechung erkannt wird.
Temperatursensor	**E8**	Das Gerät stoppt, wenn im Temperaturmesskreis ein Kurzschluss erkannt wird.
Übertemperaturschutz	**E9**	Das Gerät stoppt, wenn der Temperatursensor einen zu hohen Wert erkennt.
Kochgeschirrsensor	**EA**	Wird ein Fehler am Kochgeschirrsensor erkannt, stoppt die entsprechende Kochstelle automatisch.
Kommunikationsfehler	**EB**	Die Leistungsplatine empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Signal der Anzeigeplatine.
Kommunikationsfehler	**EC**	Die Anzeigeplatine empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Signal der Leistungsplatine.
Restwärmeanzeige	**H**	Die Kochfläche ist noch heiß. „**H**“ wird angezeigt, bis die Temperatur ausreichend gesunken ist. Der Lüfter kann bis zu 2 Minuten nachlaufen.
Lüftungsgeräusche nach dem Ausschalten	-	Der Lüfter kann nach dem Ausschalten noch einige Zeit weiterlaufen. Dies dient dem Überhitzungsschutz und ist normal.

i 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

- Anschlussspannung: **380-415V 2N~ / 50/60 Hz**
- Leistungsaufnahme: **7200 W**
- Nennleistung: **2 x 16 A**

Abmessungen (H × B × T) / Gewicht

- Geräteabmessung: **6,0 × 59,0 × 52,0 cm**
- Nettogewicht: **ca. 7,7 kg**

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 in Deutschland. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
2. Gegenüber dem Käufer gewähren wir bei ausschließlich privater Nutzung des Gerätes im Haushalt eine Garantie von 24 Monaten. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung, Lieferschein oder gleichwertige Unterlagen nachzuweisen ist. Eine gewerbliche oder gemeinschaftliche Nutzung ist untersagt und führt zum Ausschluss jeglicher Garantieansprüche.
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. 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

Bei Mängeln innerhalb der Garantiezeit wenden Sie sich bitte direkt an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Die Garantieabwicklung erfolgt ausschließlich über den Handel. Ein Kaufbeleg (z. B. Kassenbon, Rechnung oder Lieferschein) ist zwingend erforderlich.

Weitere Informationen sowie:

- einen Downloadbereich für Bedienungsanleitungen, Kataloge sowie produktspezifische Dokumente (z. B. EU-Datenblätter)
- einen Zugang zu unserem Ersatzteil- und Zubehörshop
- eine Übersicht aktueller Kundeninformationen

finden Sie unter:

www.bomann-germany.de/service



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

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

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

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

- Weitere Schritte der Demontage zur Instandhaltung sind nicht vorgesehen.
- Sofern Sie einen Austausch von defekten Bauelementen wünschen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur durchgeführt werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte von einem konzessionierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät ab bei:
  - einer kommunalen Sammelstelle der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger,
  - einem herstellereigenen Entsorgungsbetrieb mit Rücknahmesystem,
  - einem ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektroaltgeräte zurücknimmt.

Produktdatenblatt

Produktinformationen zu elektrischen Haushaltskochmulden gemäß EU 66/2014

	Position	Symbol	Wert	Einheit
Brand			**BOMANN**	
Modellkennung			**EBKI 7944**	
Art der Kochmulde			elektrische Haushaltskochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			2 Zonen / 1 Fläche	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktionskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten rechts	Ø	18,0	cm
	Vorne rechts		18,0	
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	38,0 20,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	$EC_{electric\ cooking}$	183,9	Wh/kg
	Hinten rechts		186,3	
	Vorne rechts		193,3	
	Vorne links		194,6	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		$EC_{electric\ hob}$	189,5	Wh/kg
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus			entfällt	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand			< 0,5	W
Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus			entfällt	Min.
Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand			< 20	Min.

Angewandte Mess- und Berechnungsmethode gemäß EN 60350-2

Introduction

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

Symbols in these instructions for use

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

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

General notes



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

NOTE:

- Due to constant product modifications, your appliance may differ slightly from these operating instructions; functions and methods of use remain unchanged.
- The illustrations in these operating instructions are for illustrative purposes only and may differ from the original appliance.

- The appliance is designed exclusively for **private use and for the envisaged purpose**. This appliance is not fit for commercial use.
- The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose. Any other use is not intended and can result in damage or personal injuries.
- Only operate the appliance when it is **properly installed**.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight and humidity.
- **Do not operate the appliance unattended**.
- 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

- This appliance is intended solely for household use and for its designated purpose.



WARNING: Risk of electric shock! Contact with live wires or components can be fatal.

- The appliance must be connected in accordance with applicable standards and regulations, and installation should only be carried out by an authorized professional.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The use of high-pressure or steam cleaners is prohibited, as penetrating liquids can cause electric shock. Never immerse the appliance in water.



WARNING: Hot surface! Risk of burns!

- During operation, the appliance and its accessible parts become hot. Do not touch the heating elements.
- Keep children under 8 years away from the appliance unless they are constantly supervised.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, or lids on the cooking surface, as they can become hot.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning or performing maintenance.



WARNING: Risk of fire!

- Always supervise every cooking process, even for short cooking times.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may

result in a fire.

- Never attempt to extinguish a fat or oil fire with water. Turn off the appliance and disconnect it from the power supply. Use appropriate fire extinguishing equipment (fire extinguisher or fire blanket).
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Only use hob protection devices that are approved by the manufacturer or specified in the user manual. Unsuitable protection devices may cause accidents.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

 **WARNING: Health risk!**

People with a pacemaker should not use the appliance. Maintain a minimum distance of 60 cm and use only after consulting a physician.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Ensure adequate ventilation during installation and make sure that ventilation openings are not blocked.
- Do not store cleaning agents or flammable materials near the appliance.
- 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 8 years and supervised.
- Do not use aggressive or abrasive cleaners, or sharp metal objects on the glass surface, to avoid scratches or damage.
- Do not repair the appliance by yourself, always consult an authorized specialist. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified people to avoid a hazard. In case of damage, the appliance must not be used!
- Use the provided collection points of electrical equipment for the disposal of the appliance.

Transport and packaging

Transport the appliance

- Secure the appliance carefully and protect it from weather conditions during transport.

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- There may be warning labels on the appliance. Please observe them and do not remove them.
- 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 distributor.

i NOTE:

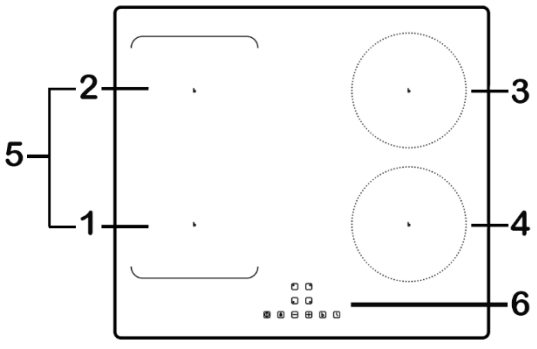
There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend cleaning the appliance in accordance with the instructions under *"Cleaning and maintenance"* before using.

Appliance equipment

Appliance overview

The hob features multiple cooking zones/heating elements that can be controlled independently, allowing different cooking processes to be carried out simultaneously.

- Each zone is equipped with a boost function that delivers maximum power for a short period.
- The actual power depends on the material and size of the cookware.



1	Ø180mm / 1800 W (boost 2100 W)	**3**	Ø180mm / 1800 W (Booster 2100 W)
2	Ø180mm / 1200 W (boost 1500 W)	**4**	Ø180mm / 1200 W (boost 1500 W)

5 Combined zone: 200x380mm / 2600 W (boost 3000 W)

6 Control panel

Delivery scope

Installation material: 4x retaining clips, 4x fixing screws, 1x sealing tape

Installation

The hob is designed for installation in standard kitchen cabinets.

Before installation, note the serial number, which can be found on the rating label on the bottom of the hob.

⚠ WARNING:

- Installation and connection to the power supply must only be carried out by an authorized professional.
- Be careful of sharp edges! Wear protective gloves during transport and installation to avoid injury.

⚠ CAUTION:

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

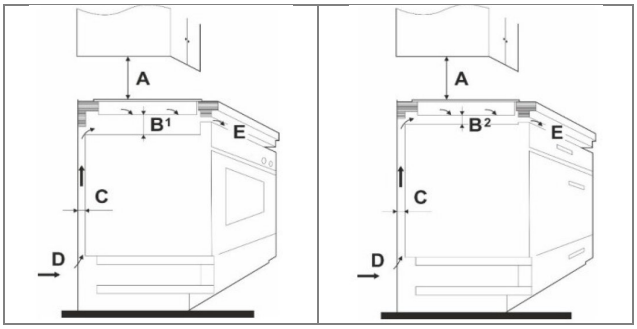
- Ask a second person to assist you with the installation, especially when positioning the appliance.
- Wear protective gloves to avoid injury from sharp edges or metal parts.
- Before installation, compare the appliance dimensions with the cut-out and the dimensions of the cabinet.

Requirements for the base unit

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

Safety and ventilation requirements

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



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

Installation of the hob

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

Requirements for the worktop

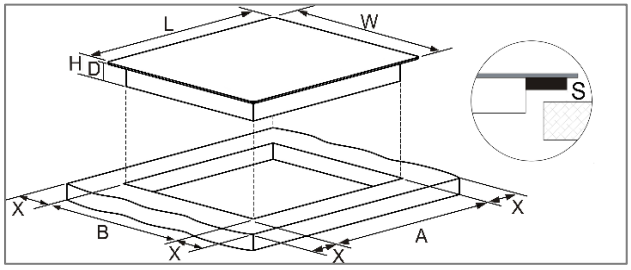
- The worktop must comply with the dimensions shown in the drawing and be level and stable. For a secure installation of the hob, its thickness should be **at least 30 mm** and not exceed **40 mm**.
- The hob must have at least **50 mm clearance on all sides** of the cut-out, so it is surrounded by the worktop. Avoid mounting directly next to tall cabinets or walls and make sure there is sufficient clearance so that e.g. pan handles can be moved freely.
- A moisture barrier is required along the wall-facing edge, and all cut surfaces must be sealed with special lacquer, silicone rubber, or resin to prevent moisture damage.
- Ensure the area around the cut-out is clean and completely dry before installing the hob.

Preparing the worktop

Prepare the opening in the worktop according to the millimeter specifications provided in the drawing.

⚠ CAUTION:

Before sawing the cut-out, cover the outer edge generously with wide masking tape. This helps to prevent scratches or marks caused by the jigsaw.



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

- Transfer the measurement to the center of the worktop.
- Drill holes (approx. 6-10 mm diameter) in all four corners to allow you to insert the jigsaw blade.
- Carefully cut out the opening. The previously applied adhesive tape will help to protect the surface during sawing.
- Smooth the cut edges and apply a sealing agent – especially important for coated chipboard or wood surfaces.

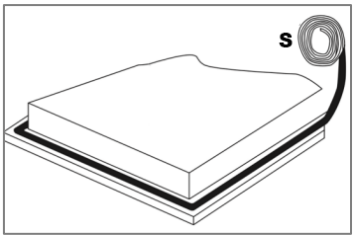
Installing the hob

⚠ CAUTION:

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

Attaching the sealing tape

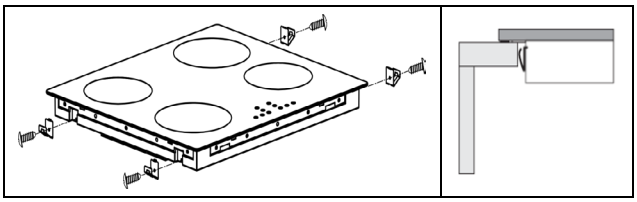
Before installing the hob, attach the enclosed self-adhesive sealing tape **(S)** to the underside of the hob frame.



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

Fastening the retaining clips

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



- Fasten the mounting brackets with the appropriate screws in the holes provided in the hob.
- Tighten the screws only by hand - do not overtighten.

Inserting the hob

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

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

Electrical connection

Information for the authorized expert!

⚠ WARNING:

The installation must be carried out exclusively by a qualified professional and must comply with all applicable national and local regulations. Improper installation can result in **electric shock**, **fire, and serious injury.**

Important safety instructions:

- The connection to the power supply must comply with the technical requirements of the installation site and must be made in accordance with the specifications on the appliance rating label (underside of the hob) and the wiring diagram.
- The appliance must be connected to a mains supply with two phase conductors, a neutral conductor and a protective conductor.
- A suitable, standard-compliant cable type must be selected as the mains connection cable - considering the type of connection and the rated power of the appliance.
- The power cable must be securely fixed using the strain relief device.
- The protective ground conductor must be connected to the PE terminal marked accordingly.
- The power cord must be routed in such a way that it does not come into contact with hot parts of the appliance, sharp edges, or movable furniture.
- If the power plug is not accessible after installation, a permanently installed all-pole disconnecting device with a sufficient contact gap (at least 3 mm per pole) must be provided to ensure the appliance can be safely disconnected from the power supply in an emergency.

Connection plan

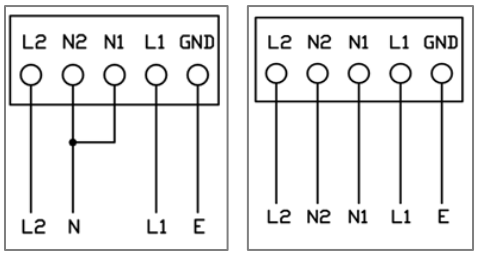
⚠ CAUTION:

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

i NOTE:

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

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm², H05 GG-F4G 2,5mm²
H07 RN-F4G 2,5mm²

Startup / Operation

Intended use

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

Before initial use

The hob must be cleaned thoroughly before using it for the first time.

- Use a soft cloth, warm water and a special cleaner for glass ceramic hobs. Follow the instructions in the section *"Cleaning and maintenance"*.

Functional principle of induction

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

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

Selecting cookware

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

Suitable cookware for induction hobs:

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

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

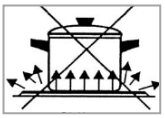
Test suitability:

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

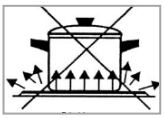
Do not use cookware made of conventional (non-magnetic) stainless steel, glass, ceramic, copper or aluminum.

Wrong!

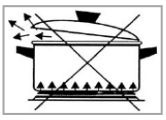
Using the wrong cookware, such as cookware that is too small or uneven, leads to uneven heat distribution, longer cooking times and higher energy consumption.



Cookware too small.
Heat loss!



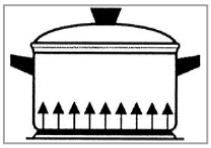
Cookware base uneven.
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.
Heat loss!

The right way!

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



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

Pot recognition

The heating function is automatically interrupted if:

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

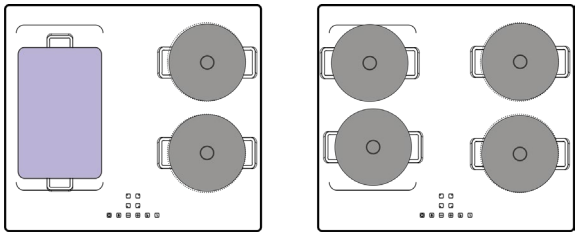
In this case, [U] flashes on the display.

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

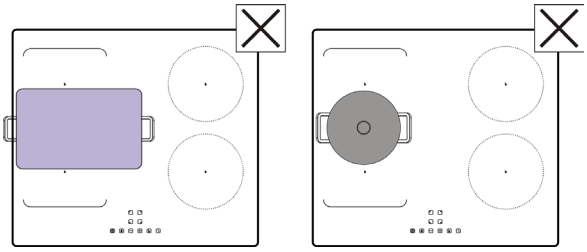
Using the bridge function (flexible cooking zone)

The bridge function allows two separate cooking zones to be combined into one large, continuous cooking surface. This is ideal for larger pots or pans, e.g., rectangular or oval cookware.

Only the area covered by the cookware is activated.



- Place the cookware in the center to ensure proper detection and even heat distribution.
- When the bridge function is activated, the cookware must cover at least the dashed line and, if possible, the entire bridge area.



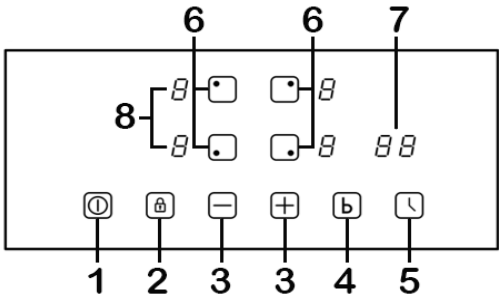
- Do not use the combined area for cookware that fits on a single cooking zone, to avoid heat loss.

Operating the sensor buttons

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

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

Operating overview



1	On/off button for the hob
2	Button to activate/deactivate the child lock
3	Buttons to increase or decrease the power level or set the timer
4	Button to activate the boost function
5	Button to activate the timer function
6	Cooking zone selection button with display for power level, error codes, and hob status

7	Timer display
8	Touch combination to activate the combined cooking zone

Power level settings

The following values are intended as guidelines only. The exact setting depends on various factors, such as your cookware and the amount of food. These values are based on experience:

Use – Observe – Adjust – Learn!

Level	Recommended use
1 – 2	Gentle warming of small quantities, e.g., chocolate or butter; slowly burning foods; gentle cooking; slow heating
3 – 4	Reheating food; bringing liquids to a quick simmer; cooking rice
5 – 6	Cooking pancakes
7 – 8	Searing; cooking pasta
9	Searing; bringing soup to a boil; boiling water

Switching a cooking zone on/off

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

- Place suitable cookware on the cooking zone you want to use.
- Turn on the hob using the button **(1)**. All displays will show **[--]**.
- Select the desired cooking zone using the corresponding button **(6)**. The associated display will blink.
- To activate the combined cooking zone, press the touch combination **(8).**
- Set the power level from 1 to 9 using the buttons **(3)**.
  - If no power level is selected within one minute, the hob will switch off automatically.
  - The power level can be adjusted at any time during cooking.
- To switch off a cooking zone, select the zone again and set the power level back to 0.

Boost function

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

- Select the cooking zone for which you want to use the boost function.
- Press the button **(4)** to **activate** the boost function. The display **[**b**]** next to the selected cooking zone indicates activation.

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

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

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

Safety child lock

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

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

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

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

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

Switching the appliance off

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

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

Residual heat indicator

⚠ WARNING: Risk of burns!

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

After a cooking zone has been switched off, any remaining heat is indicated by the residual heat indicator. If **[**H**]** appears in the display, the corresponding cooking zone is still hot.

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

Timer function

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

General information

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

Using the timer to switch off one cooking zone

- Select the cooking zone that is already turned on and for which you want to set the timer.
- Press the button **(5)** for the timer. The timer display shows **[**10**]**, with the second digit “0” flashing.
- Set the minutes using the buttons **(3)**.
- Press the Timer button **(5)** again to move to the first digit; the “1” will blink.
- Adjust the time using the buttons **(3)**.

The timer display shows the remaining time.

Using the timer to switch off several cooking zones

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

The timer display shows the remaining time of the zone with the shortest set duration. You can identify this zone by the blinking dot next to the power level.

Once the timer for this zone expires, the display will show the remaining time of the zone with the next shortest duration.

- You can view the remaining time of any other cooking zone at any time. Simply select the desired cooking zone.

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

Using the timer as a minute minder

The minute minder is not intended to automatically switch off a cooking zone. It serves only as a reminder while cooking. No cooking zone selection is required.

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

When the set time has elapsed, a signal will sound for approx. 30 seconds. The timer display will show **[**--**]**, unless another timer function is still active.

Ending the timer setting prematurely

You can deactivate the timer function manually at any time.

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

Overflow protection

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

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

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

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

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

Overheating protection

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

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

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

Safety switch-off

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

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

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

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

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

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

Energy saving tips

Information on reducing environmental impact when cooking (according to EU Regulation No. 66/2014, Annex I, No. 2)

- The diameter of the pot or pan base should match the size of the cooking zone or be slightly larger. Using pots or pans that are too small causes energy loss. Manufacturers often specify the top diameter, which is usually larger than the base diameter.
- Use cookware with a flat bottom, as uneven bottoms increase energy consumption.
- For small quantities, use appropriately sized cookware, since large pots that are only partially filled waste energy.
- Use as little water as possible to save energy and preserve vitamins.
- Cook with a lid, as up to four times more energy is needed without one. Glass lids allow you to monitor cooking without lifting the lid.
- Using a pressure cooker can significantly reduce cooking time and save energy.
- Reduce the power level in time after bringing food to a boil or after searing.
- Make use of residual heat by turning off the cooking zone about 5–10 minutes before the end of cooking.

Cleaning and maintenance

⚠ WARNING:

- Before cleaning or performing maintenance, switch off the appliance and, if necessary, turn off or remove the circuit breaker.
- Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning.
- Never clean the appliance with steam cleaners. Moisture could enter electrical components, **risk of electric shock!** Hot steam can also damage plastic parts.
- Do not use flammable or aggressive cleaning agents such as thinner, petroleum, gasoline, or acids.
- The unit must be dry before switching it back on.

⚠ CAUTION:

- Do not use wire brushes or sharp, abrasive objects.
- Do not use aggressive or abrasive cleaners or sharp metal objects, as the glass surface may be scratched or damaged.
- Always follow the instructions and safety recommendations of the cleaning products used.

Cleaning the hob

- Remove food residues while still warm using a damp cloth or paper towel.
- Wash the hob with a soft sponge and some water.
- Dry the hob thoroughly afterward with a soft cloth.

Cleaning agents for glass-ceramic surfaces

For stubborn residues, use products from specialist departments or dedicated glass-ceramic cleaners.

Residue	Cleaning method
Accumulated dirt	Rub the area with warm water and use a special cleaning sponge for glass-ceramic surfaces.
Rings and lime deposits	Apply warm vinegar or a special cleaner and rub with a soft cloth.
Sugar, melted aluminum, or plastic	Remove residues with a glass-ceramic scraper and, if necessary, use a specialized glass-ceramic cleaner.

Troubleshooting

Before contacting your retailer

Before contacting your retailer, check whether you have completed all the troubleshooting steps listed in the manual, such as verifying the power supply, cleaning, or checking settings.

For some malfunctions, the display shows an error code to indicate the type of issue.

Possible issue	Code	Description / possible remedy
Hob does not operate or does not work properly	-	Check the power supply. Verify the selected power level.
Control panel does not respond or responds only partially	-	The child lock may be activated. Deactivate the child lock. Clean and dry the control panel.
Noises during operation	-	A slight humming is normal due to induction technology. Clicking sounds may occur because of the cookware construction (e.g., different metal layers).

Possible issue	Code	Description / possible remedy
Cockware error	**E1**	No cookware on the cooking zone or the cookware is unsuitable in size, material, or position. Place suitable cookware centrally on the cooking zone.
Voltage too high	**E2**	Problem with the power supply.
Voltage too low	**E3**	
IGBT sensor	**E4**	The IGBT temperature sensor detects an interruption and stops operation.
IGBT sensor	**E5**	The IGBT temperature sensor detects a short circuit and stops operation.
IGBT overtemperature	**E6**	The IGBT temperature reaches approx. 100 ± 5°C. The hob will restart automatically once the temperature drops to about 50–70°C.
Temperaturesensor	**E7**	After approx. 60 seconds of operation, the hob stops if an interruption is detected in the temperature circuit.
Temperaturesensor	**E8**	The hob stops if a short circuit is detected in the temperature circuit.
Overtemperature protection	**E9**	The hob stops if the temperature sensor detects a value that is too high.
Cookware sensor error	**EA**	If an error is detected at the cookware sensor, the corresponding cooking zone stops automatically.
Communication error	**EB**	The power board does not receive a valid signal from the display board for 90s.
Communication error	**EC**	The display board does not receive a valid signal from the power board for 90s.
Residual heat indicator	**H**	The cooking zone is still hot. "**H**" is displayed until the temperature drops sufficiently. The fan may run for up to 2 minutes afterward.
Fan noise after switching off	**-**	The fan may continue running for a short time after switching off. This is normal and protects against overheating.

i 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 technical data and specifications for your appliance.

Electrical connection

- Power voltage: **380–415 V 2N~ / 50-60 Hz**
- Rated power: **7200 W**
- Fuse protection: **2 x 16 A**

Dimension (H × W × D) / Weight

- Appliance size: **6.0 × 59.0 × 52.0 cm**
- Net weight: **approx. 7.7 kg**

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

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



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

This symbol indicates that this product must not be disposed of with household waste in accordance with the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU) and national legislation. Improper handling of waste electrical and electronic equipment can have negative effects on the environment and human health due to potentially hazardous substances that are often contained in waste electrical and electronic equipment.

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

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

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

Product data sheet

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

	Position	Symbol	Value	Unit
Brand			**BOMANN**	
Model identification			**EBKI 7944**	
Type of hob			electrical hob	
Number of cooking zones and/or areas			2 zones / 1 area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear right	Ø	18.0	cm
	Front right		18.0	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L W	38.0 20.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	$EC_{electric\ cooking}$	183.9	Wh/kg
	Rear right		186.3	
	Front right		193.3	
	Front left		194.6	
Energy consumption for the hob per kg		$EC_{electric\ hob}$	189.5	Wh/kg
Power consumption in standby mode			N/A	W
Power consumption in off mode			< 0.5	W
Time for automatic switchover to standby mode			N/A	Min.
Time for automatic switchover to off mode			< 20	Min.

Applied measurement and calculation method according to EN 60350-2

Wstęp

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup naszego urządzenia, życzymy Państwu zadowolenia z dokonanego zakupu.

Symbole użyte w instrukcji

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są oznakowane w szczególny sposób. Należy ko-niecznie przestrzegać tych wskazówek aby zapobiec wypadkom i szkodom:

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed niebezpieczeństwem dla zdrowia i wskazuje na możliwe ryzyko zranienia.

△ UWAGA:
Wskazuje na zagrożenia dla urządzenia i innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia rady i ważne dla Państwa informacje.

Uwagi ogólne



Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z kartą gwarancyjną i paragonem. Jeśli przekażesz to urządzenie innym osobom, proszę przekazać im również instrukcję użytkowania.

i WSKAZÓWKA:

- Ze względu na ciągłe modyfikacje produktu, Twoje urządzenie może nieznacznie różnić się od przedstawionego w niniejszej instrukcji obsługi; funkcje i sposoby użytkowania pozostają bez zmian.
- Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi służą wyłącznie celom poglądowym i mogą różnić się od oryginalnego urządzenia.

- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i do przewidzianego celu.** Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Urządzenie może być używane wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie wolno używać urządzenia do innych celów. Każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować uszkodzenia lub obrażenia ciała.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w **prawidłowo zamontowanym stanie.**
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Urządzenie należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego i wilgoci.
- **Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.**
- Gdy urządzenie nie jest używane, w celu czyszczenia, konserwacji przez użytkownika lub w przypadku zakłóceń, należy je wyłączyć i odłączyć wtyczkę (wyciągnąć samą wtyczkę, a nie przewód) lub wyłączyć bezpiecznik.
- Urządzenie i, jeśli to możliwe, przewód zasilający muszą być regularnie sprawdzane pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń urządzenie nie może być używane.
- Ze względów bezpieczeństwa zmiany lub modyfikacje urządzenia są zabronione.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, należy przechowywać wszystkie opakowania (plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i zgodnie z jego przeznaczeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem! W przypadku kontaktu z przewodami lub elementami znajdującymi się pod napięciem istnieje zagrożenie życia!

- Podłączenie urządzenia musi być zgodne z obowiązującymi normami i przepisami oraz może być wykonane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli powierzchnia szklana jest pęknięta lub uszkodzona.
- Stosowanie myjek wysokociśnieniowych lub parowych jest zabronione, ponieważ wnikająca ciecz może spowodować porażenie prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!

- Podczas pracy płyta grzewcza oraz jej dostępne części nagrzewają się. Nie dotykaj elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od płyty grzewczej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Nie odkładaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją pozostaw płytę grzewczą do całkowitego ostygnięcia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nadzoruj każdy proces gotowania, nawet krótkie gotowanie.
- Nie pozostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, szczególnie podczas

smażenia lub fritowania z użyciem tłuszczu lub oleju.

- Nie pozostawiaj płyty grzewczej bez nadzoru, szczególnie podczas smażenia lub smażenia w głębokim tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie próbuj gasić pożaru tłuszczu lub oleju wodą. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Użyj odpowiednich środków gaśniczych (gaśnica lub koc gaśniczy).
- Nie odkładaj żadnych przedmiotów na powierzchni płyty grzewczej.
- Używaj wyłącznie osłon płyty grzewczej zatwierdzonych przez producenta lub podanych w instrukcji obsługi. Nieodpowiednie osłony mogą powodować wypadki.
- Po użyciu zawsze wyłącz płytę grzewczą. Nie polegaj wyłącznie na automatycznym wykrywaniu garnków.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie dla zdrowia!

Osoby z rozrusznikiem serca nie powinny korzystać z płyty grzewczej. Zachowaj minimalną odległość 60 cm i używaj urządzenia wyłącznie po konsultacji z lekarzem.

- Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznego urządzenia sterującego (np. zegara czasowego) ani do obwodu elektrycznego, który jest regularnie włączany lub wyłączany automatycznie.
- Podczas instalacji zapewnij odpowiednią cyrkulację powietrza i upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie przechowuj środków czystości ani łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia.
- Urządzenie może być **używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze** oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane lub

nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- **Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.**
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez **dzieci w wieku 8** lat i starsze pod nadzorem.
- Nie używaj agresywnych, ściernych środków czystości ani ostrych metalowych przedmiotów na powierzchni szklanej, aby uniknąć zarysowań lub uszkodzeń.
- **Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych specjalistów**. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego: wymiany należy dokonać wyłącznie przez producenta lub wykwalifikowanego technika. **Nie używaj** urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone.
- Podczas utylizacji należy korzystać z przeznaczonych do tego punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego.

Transport i opakowanie

Transport urządzenia

- Starannie zabezpiecz urządzenie przed przesuwaniem się, przewróceniem lub uderzeniami. Używaj odpowiednich materiałów opakowaniowych, najlepiej oryginalnego opakowania.
- Upewnij się, że urządzenie jest chronione przed działaniem warunków atmosferycznych podczas transportu i przechowywania.

Rozpakowywanie urządzenia

- Wyjąć urządzenie z opakowania.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania: folię, materiał wypełniający i kartonowe opakowanie.
- Na urządzeniu mogą znajdować się naklejki z ostrzeżeniami. Należy je bezwzględnie przestrzegać i usuwać tylko w razie konieczności.
- Materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne, należy utylizować zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami.
- Sprawdzić urządzenie pod kątem szkód powstałych podczas transportu, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go uruchamiać, ale natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.

i WSKAZÓWKA:

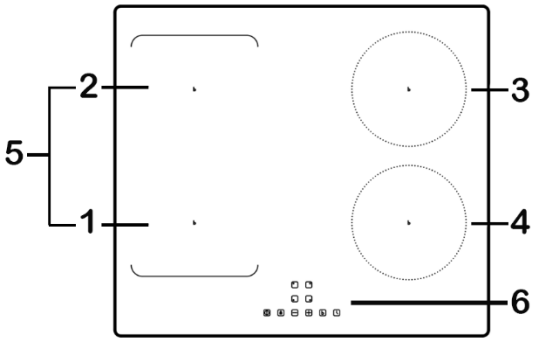
W urządzeniu mogą znajdować się pozostałości poprodukcyjne i kurz. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia tak jak opisano we fragmencie *„Czyszczenie i konserwacja“*.

Opis urządzenia

Wyposażenie

Płyta grzewcza posiada kilka pól grzewczych/elementów grzejnych, które można sterować niezależnie, co umożliwia jednoczesne prowadzenie różnych procesów gotowania.

- Każde pole jest wyposażone w funkcję Booster, która chwilowo zapewnia maksymalną moc.
- Rzeczywista moc zależy od materiału i rozmiaru naczyń kuchennych.



1	Ø180mm / 1800 W (Booster 2100 W)	**4**	Ø180mm / 1200 W (Booster 1500 W)
2	Ø180mm / 1200 W (Booster 1500 W)	**5**	Pole połączone: 200x380mm / 2600 W (Booster 3000 W)
3	Ø180mm / 1800 W (Booster 2100 W)	**6**	Panel sterowania

Zakres dostawy

Materiał montażowy: 4x uchwyt mocujący, 4x śruba mocująca, 1x taśma uszczelniająca

Instalacja

Płyta grzewcza jest przeznaczona do wbudowania w standardowe meble kuchenne.

Przed instalacją zanotuj numer seryjny, który znajduje się na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne!

Podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Nieprawidłowa instalacja może prowadzić do poważnych zagrożeń, takich jak porażenie prądem, ryzyko pożaru lub uszkodzenie urządzenia.

⚠ UWAGA:

- Blat roboczy, szafka pod zabudowę oraz użyte materiały, takie jak forniry, kleje czy powłoki plastikowe, muszą być odporne na temperaturę do co najmniej 100°C.
- Zapewnij odpowiednią cyrkulację powietrza i upewnij się, że otwory wentylacyjne są wolne. Zapobiegaj blokowaniu przepływu powietrza przez materiał izolacyjny, tylne ścianki szuflad lub inne elementy, aby uniknąć uszkodzeń elektroniki.

- Do instalacji najlepiej zaangażować drugą osobę, szczególnie podczas wkładania urządzenia.
- Noś rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń ostrymi krawędziami obudowy lub metalowymi elementami.
- Przed montażem porównaj wymiary urządzenia z wymiarami otworu i mebla wbudowanego.

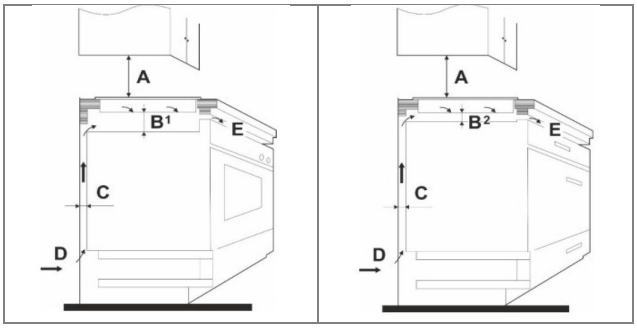
Wymagania dotyczące zabudowy

- Pod urządzeniem powinna znajdować się dobrze wentylowana szafka, najlepiej z szufladami lub wysuwanymi prowadnicami, ale bez urządzeń wrażliwych na ciepło lub wilgoć, takich jak lodówki, suszarki czy zmywarki.
- Jeśli pod płytą grzewczą montowany jest piekarnik, musi on posiadać wbudowane chłodzenie obudowy.
- Jeśli bezpośrednio pod płytą znajduje się szuflada lub szafka, należy obowiązkowo zastosować następujące środki:
  - Zamontowanie odpowiedniego podłoża pośredniego (osłona termiczna) pod płytą w celu

odprowadzania ciepła – w tym celu skonsultuj się z fachowym sklepem lub producentem kuchni w sprawie zatwierdzonej osłony termicznej jako akcesorium.
- Zapewnienie odpowiedniej cyrkulacji powietrza. Należy zapewnić dobrą wentylację w obszarze za i pod płytą grzewczą.

Wymogi bezpieczeństwa i wentylacji

- Pod otworem montażowym należy zachować minimalną odległość, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Otwory wlotu powietrza **(D)** i wylotu powietrza **(E)** nie mogą być blokowane ani zakrywane.
- W przypadku montażu nad piekarnikiem wymagany jest określony odstęp wentylacyjny **(B1)**; przy montażu nad szafką lub szufladą odstęp może być zmniejszony do **(B2)**, pod warunkiem spełnienia dodatkowych środków.
- Odległość do okapu kuchennego musi wynosić co najmniej 650 mm lub zgodnie z wartością w instrukcji okapu. Odległość do szafki wysokiej należy zachować zgodnie z wymiarem **(A)**.



A	min. 700 mm	**C**	min. 20 mm
B1	min. 50 mm	**D**	wlot powietrza
B2	min. 20 mm	**E**	wylot powietrza

Installation des Kochfeldes

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

Montaż płyty grzewczej

Płyta grzewcza ma wymiary **590 mm × 520 mm** i **całkowitą wysokość ok. 60 mm** (w tym 5 mm powierzchni z ceramiki szklanej). Sama **wysokość do zabudowy** wynosi więc **55 mm**.

Wymagania dotyczące blatu roboczego

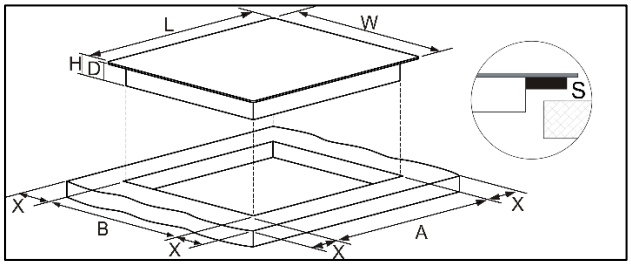
- Blat musi odpowiadać podanym wymiarom, być równy i poziomo ułożony. Dla bezpiecznego montażu płyty jego grubość powinna wynosić co najmniej **30 mm** i nie przekraczać **40 mm**.
- Płyta musi mieć co najmniej **50 mm odstępu od wszystkich boków otworu** – powinna być więc otoczona blatem ze wszystkich stron. Unikaj montażu bezpośrednio przy wysokich szafkach lub ścianach i zachowaj wystarczającą odległość, aby np. trzonki garnków mogły się swobodnie poruszać.
- Po stronie przy ścianie wymagana jest izolacja przeciwwilgociowa, a krawędzie cięte należy zabezpieczyć specjalnym lakierem, silikonem lub żywicą, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym wilgocią.
- Obszar wokół otworu musi być czysty i całkowicie suchy przed włożeniem płyty grzewczej.

Przygotowanie blatu roboczego

Przygotuj otwór w blacie zgodnie z wymiarami podanymi na schemacie.

⚠ UWAGA:

Przed wycinaniem otworu w blacie dokładnie oklej zewnętrzną krawędź szeroką taśmą. Zapobiegnie to zarysowaniom lub śladom spowodowanym przez wyrzynarkę.



L/W	590 / 520 mm	A/B	560 / 490 mm
H/D	60 / 55 mm	X	min. 50 mm
S	uszczelka pod płytą grzewczą		

- Przenieś wymiar na środek blatu roboczego.

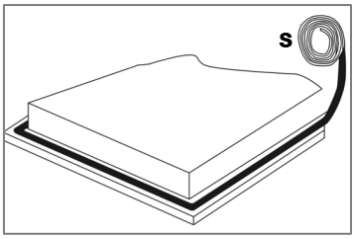
Montaż płyty grzewczej

⚠ UWAGA:

Połóż płytę grzewczą wierzchnią stroną do dołu na miękkiej, odpornej na zarysowania powierzchni, aby nie uszkodzić szklanej powierzchni.

Naklejanie taśmy uszczelniającej

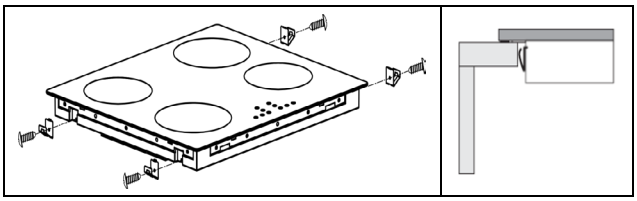
Przed montażem płyty należy nałożyć dołączoną, samoprzylepną taśmę uszczelniającą **(S)** na spodzie ramy płyty.



- **Nie używaj silikonu!** Umieść taśmę wzdłuż spodniej części ramy, zachowując około 3 mm odstępu od krawędzi szkła.
- Nałóż taśmę wokół całego obwodu ramy i usuń nadmiar materiału. Dwa końce taśmy dopasuj dokładnie do siebie.

Mocowanie uchwytów mocujących

Zabezpiecz płytę grzewczą za pomocą dołączonych uchwytów mocujących (łącznie 4 sztuki), aby zapobiec przesuwaniu się.



- Przymocuj uchwyty montażowe przy użyciu odpowiednich śrub w przeznaczonych do tego otworach płyty grzewczej.
- Dokręcaj śruby tylko ręcznie, nie należy ich przekręcać.

Wkładanie płyty grzewczej

Płyta grzewcza musi mieć równomierny odstęp ze wszystkich czterech stron od krawędzi wycięcia w blacie, a uszczelka powinna przylegać czysto i szczelnie dookoła.

- Przeprowadź ostrożnie przewód przyłączeniowy przez otwór w blacie w dół, zanim włożysz płytę. Upewnij się, że przewód nie jest przyciśnięty ani nadmiernie zgięty.
- Włóż płytę centralnie i równo w przygotowany otwór. Powinna leżeć płasko i nie chybotać się.
- Gdy wszystko jest prawidłowo ustawione, dokręć uchwyty mocujące od spodu, aby trwale zamocować płytę grzewczą.

Podłączenie elektryczne

Wskazówki dla wykwalifikowanego specjalisty!

⚠ OSTRZEŻENIE:

Instalacja może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka i musi być zgodna z obowiązującymi przepisami krajowymi oraz lokalnymi. Nieprawidłowa instalacja może prowadzić do **porażenia prądem, pożaru lub poważnych obrażeń.**

Ważne wskazówki bezpieczeństwa:

- Podłączenie do sieci musi spełniać wymagania techniczne obowiązujące w miejscu instalacji oraz być zgodne z danymi na tabliczce znamionowej (spód urządzenia) i schematem elektrycznym.
- Urządzenie należy podłączyć do sieci z dwiema fazami, przewodem neutralnym i przewodem ochronnym (PE).
- Do podłączenia należy użyć odpowiedniego przewodu zgodnego z normami, uwzględniając sposób podłączenia i znamionową moc urządzenia.
- Przewód przyłączeniowy należy prawidłowo zamocować w uchwycie odciążającym.
- Przewód ochronny należy podłączyć do odpowiednio oznaczonego zacisku PE.

- Kabel przyłączeniowy powinien być prowadzony w taki sposób, aby nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia, ostrymi krawędziami ani ruchomymi elementami mebli.
- Instalacja elektryczna powinna być wyposażona w wyłącznik awaryjny, który w razie potrzeby odłączy całe urządzenie od zasilania. Minimalny odstęp styków wynosi 3 mm na każdy biegun.

Schemat podłączenia

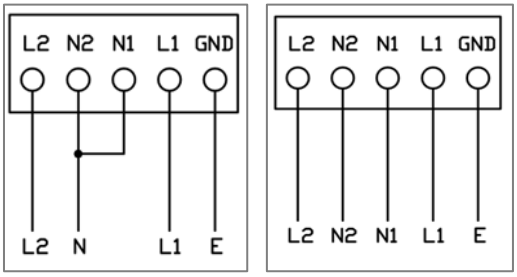
△ UWAGA:

Przewód ochronny ⏚ musi być koniecznie podłączony do zacisku **GND**!

i WSKAZÓWKA:

L1, L2 = faza | N1, N2 = przewód neutralny |
E ⏚ = przewód ochronny (PE)

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm², H05 GG-F4G 2,5mm²
H07 RN-F4G 2,5mm²

Uruchamianie / Działanie przed

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego/prywatnego. Służy wyłącznie do gotowania, smażenia i podgrzewania żywności. Nie wolno używać go jako powierzchni roboczej ani źródła ciepła do innych celów.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść płytę grzewczą.

- Użyj do tego miękkiej szmatki z ciepłą wodą i odrobiną specjalnego środka do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych. Przestrzegaj wskazówek z rozdziału *„Czyszczenie i konserwacja”*.

Zasada działania – indukcja

Podczas gotowania na indukcji ciepło powstaje poprzez zmienne pola magnetyczne, ale tylko wtedy, gdy na włączone pole grzewcze postawione zostanie odpowiednie naczynie z magnetycznym dnem. Podgrzewany jest wyłącznie spód naczynia, a sama powierzchnia płyty pozostaje stosunkowo chłodna.

Zalety: oszczędność czasu, efektywność energetyczna, łatwe czyszczenie, precyzyjna regulacja temperatury, wysoki poziom bezpieczeństwa.

Wybór naczyń kuchennych

Powierzchnia płyty grzewczej i spód naczyń muszą być zawsze czyste i suche, aby zapewnić optymalną wydajność.

Odpowiednie naczynia do gotowania na indukcji:
Do gotowania na indukcji potrzebne są naczynia wykonane z materiału magnetycznego. Zwróć uwagę na oznaczenie „odpowiednie do indukcji” lub odpowiedni symbol na naczyniu.

Zasadniczo odpowiednie są wszystkie naczynia zawierające żelazo, np. żeliwne lub ze stali ferromagnetycznej.

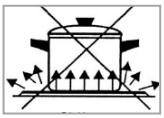
Test przydatności:

- Umieść dane naczynie z odrobiną wody na polu grzewczym. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się znak **[⏦]**, naczynie jest do indukcji **nieodpowiednie**.

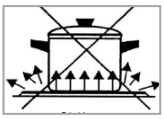
Nie używaj naczyń z tradycyjnej (niemagnetycznej) stali nierdzewnej, szkła, ceramiki, miedzi ani aluminium.

Nieprawidłowe użycie naczyń

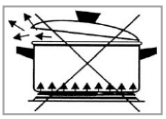
Używanie niewłaściwych naczyń, np. zbyt małych lub o nierównym dnie, prowadzi do nierównomiernego rozprowadzania ciepła, wydłużenia czasu gotowania i większego zużycia energii.



Zbyt małe naczynie – utrata ciepła!



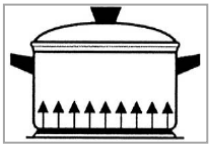
Nierówne dno naczynia – słabe przewodzenie ciepła!



Niedopasowana pokrywka – utrata ciepła!

Prawidłowe użycie naczyń

Stosowanie odpowiednich naczyń pozwala na efektywne przekazywanie ciepła, co przyspiesza przygotowanie posiłków i jednocześnie oszczędza energię.



- Średnica naczynia odpowiada średnicy pola grzewczego.
- Dno naczynia przylega w całości, a pokrywka zamyka się prawidłowo.

Wykrywanie garnka

Funkcja grzania jest automatycznie przerywana, gdy:

- używane jest naczynie o nieodpowiednim rozmiarze,
- postawione jest naczynie niemagnetyczne,
- na płycie znajduje się obcy przedmiot,
- naczynie zostało usunięte.

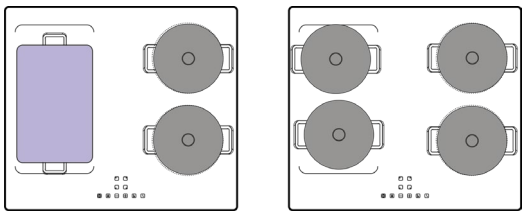
W takim przypadku na wyświetlaczu miga znak [U].

Jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie wykryte odpowiednie naczynie, pole grzewcze przechodzi w tryb gotowości. Po kolejnej minucie urządzenie wyłącza się całkowicie.

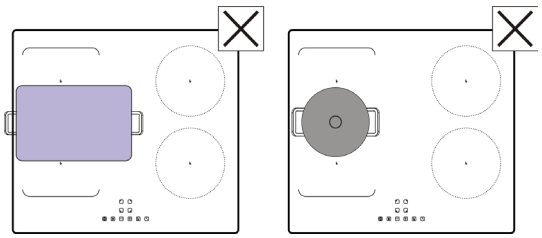
Używanie funkcji mostka (elastyczna strefa grzewcza)

Funkcja mostka pozwala połączyć dwie oddzielne strefy grzewcze w jedną dużą, ciągłą powierzchnię do gotowania. Jest to idealne rozwiązanie dla większych garnków lub patelni, np. prostokątnych lub owalnych.

Aktywowana jest tylko ta część strefy, która jest faktycznie przykryta naczyniem.



- Umieść naczynie na środku, aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Po włączeniu funkcji mostka naczynie musi przykrywać co najmniej linię przerywaną, a jeśli to możliwe – całą powierzchnię mostka.



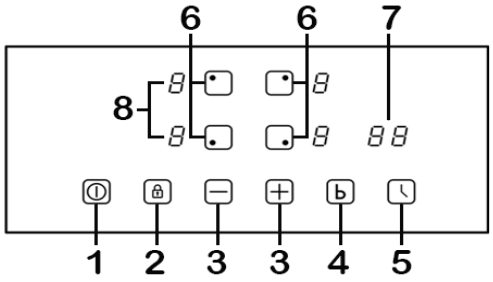
- Nie używaj połączonej powierzchni dla naczyń, które pasują na pojedynczą strefę grzewczą, aby uniknąć strat ciepła.

Obsługa przycisków dotykowych

Obsługa urządzenia odbywa się za pomocą przycisków dotykowych na panelu sterowania.

- Nie naciskaj przycisków – reagują już na lekkie dotknięcie. Najlepiej używać końcówki palca przy suchych dłoniach.
- Po każdym prawidłowym dotknięciu wydawany jest krótki sygnał dźwiękowy.
- Utrzymuj panel sterowania czysty i suchy. Kurz, zabrudzenia lub cienka warstwa wilgoci mogą utrudniać obsługę.

Przegląd panelu sterowania



1	Przycisk włączania/wyłączania urządzenia
2	Przycisk aktywacji/dezaktywacji blokady przycisków (blokada rodzicielska)
3	Przyciski do zwiększania i zmniejszania poziomu mocy lub ustawiania czasu
4	Przycisk aktywacji funkcji Booster
5	Przycisk aktywacji funkcji timera
6	Przycisk wyboru pola grzewczego z wyświetlaczem pokazującym poziom mocy, kody błędów i status płyty
7	Wyświetlacz timera
8	Kombinacja przycisków do aktywacji elastycznej strefy grzewczej

Poziomy mocy

Poniższe wartości są jedynie orientacyjne. Dokładne ustawienie zależy od różnych czynników, np. rodzaju naczyń i ilości gotowanej potrawy. Zasadniczo należy korzystać z zasady: **Używaj – Obserwuj – Reguluj – Ucz się!**

Poziom	Zastosowanie
1 – 2	Delikatne podgrzewanie małych ilości, np. czekolady lub masła; produkty łatwo przypalające się; delikatne gotowanie; powolne podgrzewanie
3 – 4	Podgrzewanie potraw; szybkie gotowanie; gotowanie ryżu
5 – 6	Przygotowanie naleśników
7 – 8	Smażenie; gotowanie makaronu
9	Smażenie; doprowadzenie zupy do wrzenia; gotowanie wody

Włączanie/wyłączanie pola grzewczego

Po podłączeniu do zasilania słychać sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki świecą się krótko.

- Postaw odpowiednie naczynie na wybranym polu grzewczym.
- Włącz urządzenie przyciskiem **(1)**. Wszystkie wskaźniki pokażą **[--].**
- Wybierz pole grzewcze za pomocą przycisku **(6)**. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
- Aby aktywować elastyczną strefę grzewczą, użyj kombinacji przycisków **(8)**.
- Ustaw poziom mocy od 1 do 9 przyciskami **(3)**.
  - Jeśli w ciągu jednej minuty nie zostanie wybrany poziom mocy, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.
  - Poziom mocy można zmieniać w każdej chwili podczas gotowania.
- Aby wyłączyć pole grzewcze, wybierz je ponownie i ustaw poziom mocy na 0.

Funkcja Booster

Funkcja Booster pozwala tymczasowo ustawić pole grzewcze na maksymalną moc – idealne do szybkiego podgrzewania, np. zagotowania płynów.

- Wybierz pole grzewcze, dla którego chcesz użyć funkcji Booster.
- Naciśnij przycisk (4), aby **aktywować** funkcję Booster. Wskaźnik **[**b**]** obok wybranego pola sygnalizuje aktywację.

Funkcja Booster działa przez maksymalnie 5 minut. Po tym czasie poziom mocy automatycznie wraca do poziomu 9.

Aby funkcję **dezaktywować** wcześniej:

- Wybierz ponownie pole grzewcze i zmniejsz poziom mocy przyciskiem minus **(3)** do żądanej wartości.

Blokada rodzicielska

Aby zabezpieczyć urządzenie przed niepożądaną obsługą, płyta wyposażona jest w funkcję blokady.

- Naciśnij przycisk **(2)**, aby **aktywować** blokadę rodzicielską. Wyświetlacz timera pokaże **[**Lo**]**.

Wszystkie przyciski, poza przyciskiem włącz/wyłącz, są teraz zablokowane.

Jeśli aktywna jest funkcja timera, wyświetlacz timera będzie naprzemiennie pokazywać pozostały czas i **[**Lo**]**.

- Naciśnij przycisk **(2)** ponownie, aby **dezaktywować** blokadę rodzicielską.

Wyłączanie urządzenia

Jeżeli nie jest aktywny timer kończący pracę automatycznie, urządzenie należy po zakończeniu gotowania ręcznie wyłączyć.

- Naciśnij przycisk **(1)**, aby wyłączyć urządzenie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzenia!
Nie dotykaj pól grzewczych, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego świeci.

Po wyłączeniu pola grzewczego pozostałe ciepło jest sygnalizowane przez wyświetlany wskaźnik. Dopóki na wyświetlaczu pojawia się **[**H**]**, dane pole może nadal być gorące.

Wskaźnik ciepła resztkowego wyłącza się automatycznie, gdy pole ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Funkcja timera

Funkcja timera pozwala automatycznie zakończyć gotowanie jednego lub kilku pól po upływie ustawionego czasu.

Wskazówki ogólne:

- Timer można ustawić od 1 do 99 minut.
- Dopóki liczba minut miga na wyświetlaczu timera, ustawienie można zmienić.
- Czerwony punkt obok poziomu mocy sygnalizuje, że dla tego pola ustawiono timer.
- Poziom mocy można zmieniać w dowolnym momencie, nie zmieniając ustawienia czasu.
- Timer wyłącza się automatycznie po wyłączeniu urządzenia.

Używanie timera do wyłączenia pola grzewczego

- Wybierz pole grzewcze, które jest już włączone i dla którego chcesz ustawić timer.
- Naciśnij przycisk **(5)** timera. Na wyświetlaczu timera pojawi się **[**10**]**; druga cyfra „0” będzie migać.
- Ustaw minuty przyciskami **(3)**.
- Naciśnij ponownie przycisk **(5)**, aby przejść do pierwszej cyfry, która zacznie migać „1”.
- Ustaw pozostały czas przyciskami **(3)**.

Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas do zakończenia pracy pola grzewczego.

Używanie timera do wyłączenia kilku pól grzewczych

- Ustaw timer dla kilku pól grzewczych tak samo, jak opisano w rozdziale *„Używanie timera do wyłączenia pola grzewczego”*.

Wyświetlacz timera pokazuje pozostały czas pola grzewczego, dla którego ustawiono najkrótszy czas. Wybrane pole można rozpoznać po migającym punkcie obok poziomu mocy.

Po upływie czasu tego pola wyświetlana jest pozostała czas pracy pola z kolejnym najkrótszym czasem.

- W każdej chwili można wyświetlić pozostały czas dla innego pola – wystarczy wybrać odpowiednie pole grzewcze.

Po upływie ustawionego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie, słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz timera pokazuje **[--]**.

Używanie timera jako minutnika

Minutnik nie służy do automatycznego wyłączania pola grzewczego. Jest jedynie funkcją przypomnienia podczas gotowania. Wybór pola grzewczego nie jest wymagany.

- Ustaw minutnik tak samo, jak opisano w rozdziale *„Używanie timera do wyłączenia pola grzewczego”*, bez wybierania pola grzewczego.

Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy przez około 30 sekund. Wyświetlacz timera pokaże **[--]**, chyba że aktywna jest jeszcze inna funkcja timera.

Wcześniejsze zakończenie ustawienia timera

Funkcje timera można w każdej chwili ręcznie dezaktywować.

- Wybierz pole grzewcze, dla którego chcesz anulować timer.
- Naciśnij przycisk **(5)** timera. Wyświetlacz timera zacznie migać.
- Ustaw czas na 0, aby zakończyć działanie timera.

Ochrona przed przelaniem

Dla bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w automatyczną ochronę przed przelaniem.

Jeżeli podczas pracy płyny dostaną się na panel sterowania i przez ponad 10 sekund przykryją jeden lub więcej przycisków:

- proces grzania zostaje automatycznie przerwany,
- urządzenie przechodzi w stan wyłączony.

Ostrzeżenie! Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, zanim wytrzesz płyn.

- Dokładnie osusz panel sterowania.
- Ponownie rozpocznij gotowanie, gdy urządzenie będzie gotowe do pracy.

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w czujnik temperatury, który ciągle monitoruje wnętrze płyty.

W przypadku przekroczenia dopuszczalnej temperatury proces grzania zostaje automatycznie przerwany, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia lub innych komponentów.

Gdy temperatura wróci do bezpiecznego poziomu, urządzenie można ponownie używać normalnie.

Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Funkcja automatycznego wyłączania jest funkcją ochronną. Jeżeli pole grzewcze pracuje przez dłuższy czas bez żadnej interakcji z panelem sterowania:

- proces grzania zostaje automatycznie zakończony,
- pole grzewcze wyłącza się samoczynnie.

Maksymalny czas pracy zależy od ustawionego poziomu mocy (PL). Poniższa tabela pokazuje standardowe czasy automatycznego wyłączenia (w godzinach):

PL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Godz.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gdy naczynie zostanie usunięte, urządzenie przerywa grzanie (wykrywanie garnka). Jeśli w ciągu około jednej minuty nie zostanie wykryte nowe odpowiednie naczynie, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Informacje mające na celu zmniejszenie wpływu gotowania na środowisko (zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM (UE) Nr 66/2014, Załącznik I, pkt 2):

- Średnica dna garnka lub patelni powinna odpowiadać rozmiarowi pola grzewczego lub być nieco większa. Zbyt małe naczynia powodują straty energii. Producenci często podają średnicę górną, która zwykle jest większa od średnicy dna.

- Używaj naczyń z równym dnem, ponieważ nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Do małych porcji używaj mniejszych naczyń, bo duże garnki wypełnione częściowo zużywają niepotrzebnie dużo energii.
- Stosuj jak najmniejszą ilość wody, aby oszczędzać energię i lepiej zachować witaminy.
- Gotuj z przykrywką, ponieważ bez niej zużywa się nawet czterokrotnie więcej energii. Przykrywki szklane pozwalają dodatkowo kontrolować gotowanie bez podnoszenia pokrywki.
- Użycie szybkowaru może znacząco skrócić czas gotowania i oszczędzić energię.
- Po zagotowaniu lub podsmażeniu należy w porę zmniejszyć poziom mocy.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji wyłącz urządzenie i w razie potrzeby wyłącz lub wyjmij bezpiecznik.
- Pozwól urządzeniu odpowiednio ostygnąć, zanim przystąpisz do czyszczenia.
- Nigdy nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia. Wilgoć może dostać się do elementów elektrycznych – **ryzyko porażenia prądem.** Gorąca para może także uszkodzić części plastikowe.
- Nie stosuj łatwopalnych ani agresywnych środków czystości, takich jak rozcieńczalnik, benzyna, nafta czy kwasy.
- Urządzenie musi być sucho, zanim ponownie je włączysz.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj drucianych szczotek ani ostrych, ściernych przedmiotów.
- Nie stosuj agresywnych ani ściernych środków czystości ani ostrych przedmiotów metalowych, ponieważ mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię szklaną.

⚠ UWAGA:

- Zawsze przestrzegaj instrukcji użycia i wskazówek bezpieczeństwa producenta środków czystości.

Czyszczenie płyty grzewczej

- Usuń resztki jedzenia jeszcze ciepłe za pomocą wilgotnej ściereczki lub ręcznika papierowego.
- Umyj płytę przy użyciu miękkiej gąbki i odrobiny wody.
- Następnie dokładnie osusz płytę miękką ściereczką.

Środki do czyszczenia szkła ceramicznegoW przypadku przypalonych zabrudzeń używaj produktów ze sklepów specjalistycznych lub specjalistycznych środków do szklanej ceramiki.

Rodzaj zabrudzenia	Sposób czyszczenia
Zgromadzony brud	Przetrzyj powierzchnię ciepłą wodą i użyj specjalnej gąbki do szklanej ceramiki
Pierścienie i osad z kamienia	Nałóż ciepły ocet lub specjalny środek i przetrzyj miękką ściereczką
Cukier, stopione aluminium lub tworzywo sztuczne	Usuń zabrudzenia skrobakiem do szklanej ceramiki i w razie potrzeby użyj specjalnego środka do szklanej ceramiki

Rozwiązywanie problemów

Przed kontaktowaniem się z serwisem lub sprzedawcą

Zanim skontaktujesz się ze sklepem, sprawdź, czy wykonałeś wszystkie kroki opisane w instrukcji obsługi dotyczące usuwania usterek – np. sprawdzenie zasilania, czyszczenia lub ustawień.

W przypadku niektórych usterek na wyświetlaczu może pojawić się kod błędu, który informuje o rodzaju problemu.

Możliwa usterka	Kod	Opis / ewentualne rozwiązanie
Urządzenie nie działa lub działa nieprawidłowo	-	Sprawdź zasilanie oraz ustawiony poziom mocy.
Panel sterowania nie reaguje lub reaguje ograniczenie	-	Blokada rodzicielska może być aktywna. Dezaktywuj blokadę. Oczyść i osusz panel sterowania.
Hałasy podczas pracy	-	Delikatne buczenie jest normalne i wynika z technologii indukcyjnej. Trzaski mogą pochodzić z konstrukcji naczyń (np. różne warstwy metalu).
Błąd naczynia	E1	Brak naczynia na polu grzewczym lub naczynie jest nieodpowiednie pod względem rozmiaru, materiału lub ustawienia. Umieść odpowiednie naczynie środkowo na polu.
Napięcie za wysokie	E2	Problem z zasilaniem.
Napięcie za niskie	E3	
Czujnik IGBT	E4	Czujnik temperatury IGBT wykrył przerwanie obwodu i zatrzymał działanie.
Czujnik IGBT	E5	Czujnik temperatury IGBT wykrył krótki obwód i zatrzymał działanie.
Przegrzanie IGBT	E6	Temperatura IGBT osiągnęła około 100 ±5°C. Urządzenie uruchomi się ponownie, gdy temperatura spadnie do około 50–70°C.
Czujnik temperatury	E7	Po około 60 sekundach pracy urządzenie zatrzymuje się, jeśli wykryto przerwanie obwodu czujnika temperatury.
Czujnik temperatury	E8	Urządzenie zatrzymuje działanie, jeśli w obwodzie czujnika temperatury wykryto krótki obwód.
Ochrona przed przegrzaniem	E9	Urządzenie zatrzymuje działanie, gdy czujnik temperatury wykryje zbyt wysoką temperaturę.
Czujnik naczynia	EA	Jeśli wykryto błąd czujnika naczynia, odpowiednie pole grzewcze automatycznie się wyłącza.
Błąd komunikacji	EB	Płyta mocy nie odbiera przez 90 sekund prawidłowego sygnału z płyty wyświetlacza.
Błąd komunikacji	EC	Płyta wyświetlacza nie odbiera przez 90 sekund prawidłowego sygnału z płyty mocy.
Wyświetlanie ciepła resztkowego	H	Pole grzewcze jest nadal gorące. Na wyświetlaczu pojawia się „H” aż temperatura spadnie do bezpiecznego poziomu. Wentylator może pracować do 2 minut po wyłączeniu.
Hałasy wentylatora po wyłączeniu	-	Wentylator może działać jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu. Jest to normalne i służy ochronie przed przegrzaniem.

i WSKAZÓWKA:

Jeżeli pomimo wykonania powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą.

Dane techniczne

Poniżej znajdują się dane techniczne i specyfikacje twojego urządzenia.

Podłączenie elektryczne

- Napięcie zasilania: **380-415V 2N~ / 50/60 Hz**
- Pobór mocy: **7200 W**
- Prąd znamionowy: **2 × 16 A**

Wymiary (W × S × G) / Waga

- Wymiary urządzenia: **6,0 × 59,0 × 52,0 cm**
- Waga netto: **ok. 7,7 kg**

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych I projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczątka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. Zo.o.

Ul. Brzeska 1, 45-960 Opole

Wyprodukowano w Chinach



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/UE) oraz przepisami krajowymi.

Niewłaściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym może mieć negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi ze względu na potencjalnie niebezpieczne substancje, które często znajdują się w zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Informacje na temat punktów zbiórki zużytych urządzeń można uzyskać od władz lokalnych, publicznego urzędu utylizacji odpadów, autoryzowanego podmiotu zajmującego się utylizacją zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych lub firmy zajmującej się zbiórką odpadów.

Ten produkt należy zwrócić do wyznaczonego punktu zbiórki. Można to zrobić, na przykład, zwracając go przy zakupie podobnego produktu lub oddając go w autoryzowanym punkcie zbiórki w celu recyklingu starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zwrot starych urządzeń jest bezpłatny. Sprzedawca lub partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.
Przed utylizacją produktu należy wyjąć wszystkie baterie i akumulatory, a także wszystkie lampy, które można wyjąć bez ich zniszczenia.

Należy pamiętać, że użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie danych osobowych z produktu przeznaczonego do utylizacji.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Zdejmij lub utylizuj wszystkie istniejące zatrzaski lub blokady sworzni, jeśli wyłączasz urządzenie z eksploatacji lub utylizujesz je.

Informacje dla profesjonalnych użytkowników dotyczące demontażu (zgodnie z ROZPORZĄDZENIEM (UE) Nr 66/2014, Załącznik I, pkt 2)

Demontaż w celach konserwacyjnych

- Nie przewiduje się dalszych kroków demontażu w celu konserwacji.
- W przypadku wymiany uszkodzonych elementów skontaktuj się z obsługą klienta.
- Urządzenie nie zawiera akumulatorów.

Demontaż w kontekście recyklingu i utylizacji po zakończeniu żywotności

- Urządzenia z podłączeniem gazowym mogą być demontowane wyłącznie przez licencjonowanego instalatora gazu i wody.
- Urządzenia z podłączeniem elektrycznym powinny być demontowane przez licencjonowanego elektryka.
- Do recyklingu i odzysku zasobów urządzenie można przekazać:
  - do komunalnego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych,
  - do zakładu utylizacji producenta z systemem odbioru zwrotnego,
  - do lokalnego sklepu z elektroniką, który dobrowolnie przyjmuje zużyty sprzęt elektryczny.

Karta danych produktu

Informacje o elektrycznych płytach grzewczych do użytku domowego zgodnie z rozporządzeniem ue 66/2014

	Pozycja	Symbol	Wartość	Jednostka
Marka			**BOMANN**	
Oznaczenie modelu			**EBKI 7944**	
Rodzaj płyty grzewczej			Elektryczna	
Liczba pól grzewczych / stref			2x strefa, 1x powierzchnia	
Technologia grzewcza (strefy indukcyjne, strefy promiennikowe, płyty grzewcze)			Strefy indukcyjne	
Dla okrągłych stref lub pól grzewczych: średnica użytkowej powierzchni każdej strefy elektrycznej, podana z dokładnością do 5 mm	Tylna prawa	Ø	18,0	cm
	Przednia prawa		18,0	
Dla nieokrągłych stref lub pól grzewczych: długość i szerokość użytkowej powierzchni każdej strefy elektrycznej lub pola elektrycznego, podane z dokładnością do 5 mm		Dł. Szer.	38,0 20,0	cm
Zużycie energii na każde pole grzewcze na 1 kg	Tylna lewa	$EC_{electric\ cooking}$	183,9	Wh/kg
	Tylna prawa		186,3	
	Przednia prawa		193,3	
	Przednia lewa		194,6	
Zużycie energii płyty grzewczej na 1 kg		$EC_{electric\ hob}$	189,5	Wh/kg
Pobór mocy w trybie gotowości			nie dotyczy	W
Pobór mocy w stanie wyłączenia			< 0,5	W
Czas automatycznego przełączenia w tryb gotowości			nie dotyczy	Min.
Czas automatycznego przełączenia w stan wyłączenia			< 20	Min.

Zastosowana metoda pomiaru i obliczeń zgodnie z EN 60350-2

BOMANN®

C. Bomann GmbH

www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 03/2026