

# BOMANN®

HAUSHALTS- INDUKTIONSKOCHFELD **EBKI 7942**

HOUSEHOLD- INDUCTION HOB



Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction manual

CE

## Inhalt

Einleitung .....	Seite 3
Allgemeine Hinweise .....	Seite 3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät .....	Seite 4
Transport und Verpackung .....	Seite 6
Geräteausstattung .....	Seite 7
Installation .....	Seite 7
Inbetriebnahme / Betrieb .....	Seite 10
Reinigung und Pflege .....	Seite 14
Störungsbehebung .....	Seite 15
Technische Daten .....	Seite 15
Garantie / Kundenservice .....	Seite 16
Entsorgung .....	Seite 17
EU-Produktdatenblatt .....	Seite 19

## Contents

Introduction .....	page 20
General notes .....	page 20
Special safety information for this unit .....	page 21
Transport and packaging .....	page 23
Appliance equipment .....	page 23
Installation .....	page 23
Startup / Operation .....	page 26
Cleaning and maintenance .....	page 30
Troubleshooting .....	page 30
Technical data .....	page 31
Disposal .....	page 31
EU Product data sheet .....	page 33

## Einleitung

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

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

#### **WARNUNG:**

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

#### **ACHTUNG:**

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

#### **HINWEIS:**

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

## Allgemeine Hinweise



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

#### **HINWEIS:**

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß **eingebauten Zustand**.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) oder schalten Sie die Sicherung ab, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung, Benutzerwartung oder bei Störung.
- Das Gerät und ggf. das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG:**

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

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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

- Der Anschluss des Gerätes muss den geltenden Normen und Bestimmungen entsprechen und darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn die Glasoberfläche Risse hat oder gebrochen ist.
- Die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern ist verboten. Eindringende Flüssigkeit kann zum Stromschlag führen. Setzen Sie das Gerät keinesfalls unter Wasser.

 **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!

 **WARNUNG: Brandgefahr!**

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

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

- **VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller oder Gerät in der Gebrauchsanweisung als geeignete oder im Gerät enthaltene Kochfeldschutzvorrichtungen angegeben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung.

 **WARNUNG: Gesundheitsschäden!**

Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Gerät nicht verwenden. Sie sollten einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Verwendung erst nach Rücksprache mit dem Arzt.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Montage ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe auf.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs**

**des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallgegenstände für die Reinigung der Glasoberfläche. Das Glas kann zerkratzt oder zerstört werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

## Transport und Verpackung

### Gerät transportieren

Sichern Sie das Gerät ausreichend und schützen Sie es während des Transports vor Witterungseinflüssen.

### Gerät auspacken

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

### **i HINWEIS:**

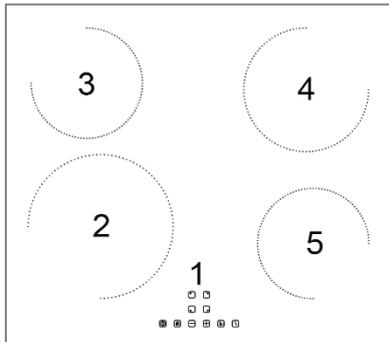
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „*Reinigung und Pflege*“ beschrieben zu säubern.

## Geräteausstattung

### Kochfeldanordnung

#### **i HINWEIS:**

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



- |  |  |
|--|--|
| 1 Bedienfeld                           | 4 Ø185 mm / 1800 W                     |
| 2 Ø215 mm / 2000 W<br>(Booster 2300 W) | (Booster 2100 W)                       |
| 3 Ø165 mm / 1200 W<br>(Booster 1500 W) | 5 Ø165 mm / 1200 W<br>(Booster 1500 W) |

### Lieferumfang

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

## Installation

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

Notieren Sie **vor der Installation** die Seriennummer, welche Sie auf dem Typenschild (Kochfeldboden) finden.

#### **! WARNUNG:**

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



#### **! WARNUNG: Schnittverletzungsgefahr!**

#### **Vorsicht vor Schnittkanten am Gerät.**

Empfehlung, tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Installation / beim Transport des Gerätes, um Verletzungen an möglichen scharfen Kanten zu vermeiden.

#### **! ACHTUNG:**

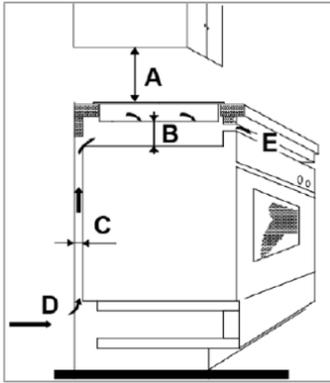
- Die Arbeitsplatte, der Umbauschrank, Furniere, Kunststoffbeläge, verwendete Kleber etc. müssen ausreichend hitzebeständig (min. 100°C) sein.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.

### Sicherheitsabstände

#### **! ACHTUNG:**

Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Halten Sie entsprechende Sicherheitsabstände unbedingt ein!

- Das Gerät muss so installiert werden, dass Hitze abgeführt werden kann. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert sein (*siehe Abbildung*).
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Haube vorgegeben! Fehlen die Angaben des Haubenherstellers oder sind leicht entflammbare Materialien (z. B. Hängeschrank) über dem Gerät installiert, halten Sie sich an den dargestellten Sicherheitsabstand.
- Unterhalb des Ausschnitts muss ein Mindestabstand verbleiben. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden.



- A 760 mm
- B min. 50 mm
- C min. 20 mm
- D Luftertritt
- E Luftaustritt min. 5 mm

L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50
S Dichtung unterhalb des Kochfeldes						

### Einbau des Kochfeldes

#### ⚠ ACHTUNG:

Legen Sie das Kochfeld mit der Vorderseite auf eine gepolsterte Unterlage, um Beschädigungen zu vermeiden.

### Arbeitsplatte zur Installation vorbereiten

#### ⚠ ACHTUNG:

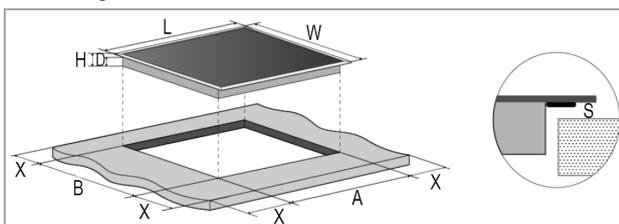
Kleben Sie vor dem Sägen den äußeren Rand des Ausschnittes mit breitem Klebeband ab, um Spuren der Stichsäge auf der Arbeitsplatte zu vermeiden.

- Das Kochfeld kann auf einer Arbeitsplatte mit einer Stärke zwischen min. 30 mm und max. 40 mm installiert werden, sie muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten bzw. Feuchtigkeit abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss rundum von min. 50 mm Arbeitsplatte umrahmt sein und parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.
- Die Schnittflächen (Ausschnittkanten) müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes muss gründlich sauber und trocken sein.

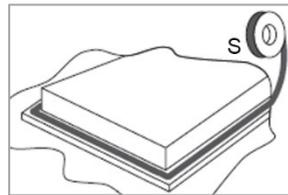
### Ausschnitt Arbeitsplatte

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

Abmessungen in mm



### Schritt 1: Dichtungsband anbringen



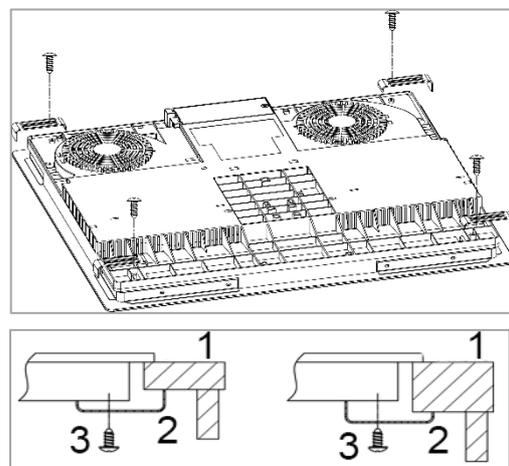
Vor Einbau des Kochfeldes ist das beiliegende, selbstklebende Dichtungsband (S) an der

Unterseite des Kochfeldrahmens anzubringen.

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

### Schritt 2: Halteklammern befestigen

Fixieren Sie das Kochfeld mit insgesamt 4 Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



1 Arbeitsplatte	2 Klammer	3 Schraube
-----------------	-----------	------------

- Passen Sie die Position der Klammern an die Stärke der Arbeitsplatte (1) an.
- Befestigen Sie die Klammern (2) an die vorgesehenen Bohrungen des Kochfeldes mit den Schrauben (3).

### Schritt 3: Kochfeld einsetzen

**Achten Sie darauf**, dass die Abstände zum Ausschnitt an allen vier Seiten gleich sind und die Dichtung auf der Arbeitsplatte aufliegt.

- Setzen Sie das Kochfeld mit dem Anschlusskabel voran und mit dem Bedienfeld nach vorne in den vorbereiteten Ausschnitt und drücken Sie es kräftig an.
- Prüfen Sie, ob das Kochfeld gut und waagrecht aufliegt. Gibt es nichts mehr zu korrigieren, können Sie die Halteklammern von unten anziehen und damit das Kochfeld final fixieren.

### Elektrischer Anschluss

#### Hinweise für den autorisierten Fachmann!

#### ⚠️ WARNUNG:

- Die Installation an das Stromnetz muss gemäß den lokalen Gesetzen und Vorschriften erfolgen.
- Der Anschluss an einer Haushaltssteckdose sowie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln sind nicht zulässig.
- Ein unsachgemäßer Anschluss kann zu einem **elektrischen Schlag oder Brand** führen!

- Die Spannungsversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild (Geräteunterseite) sowie mit dem Schaltplan übereinstimmen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom ausgelegt.
- Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

- Die Anschlussleitung ist in der Entlastungseinrichtung zu befestigen.
- Die Elektroinstallation des Backofens sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mindestens 3 mm betragen.
- Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann. Führen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Ecken und Kanten.

### Anschlussplan

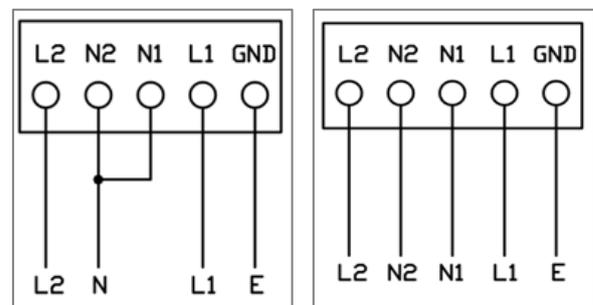
#### ⚠️ ACHTUNG:

Der Schutzleiter **MUSS** mit der Klemme E  verbunden werden.

#### ℹ️ HINWEIS:

L1 + L2	N1 + N2	E 
Phase	Neutrale Leitung	Schutzleiter

380-415V 2N~ 50-60Hz



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

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

## Inbetriebnahme / Betrieb

### Erstinbetriebnahme

Reinigen Sie das Kochfeld gründlich. Verwenden Sie dafür ein Tuch mit warmem Wasser und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung und Pflege“ dazu geben.

### Funktionsprinzip

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze mittels magnetischer Kräfte erst dann, wenn Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden auf eine eingeschaltete Kochstelle gestellt wird. Dabei wird nur der Kochgeschirrboden erhitzt, nicht aber die Kochstelle selbst.

**Vorteile:** Zeitersparnis, Energiesparend, leichte Reinigung, kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit.

### Auswahl des Kochgeschirrs

#### △ ACHTUNG:

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

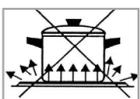
Für Induktionskochstellen wird Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material benötigt. Kochgeschirr mit dem Hinweis „Induktionsherd geeignet“.

Grundsätzlich können Sie alle eisenhaltigen Kochgeschirre verwenden. Geeignet oder nicht, zeigt Ihnen ein kurzer Versuch:

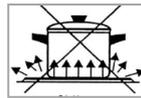
- Stellen Sie das fragliche Kochgeschirr mit etwas Wasser auf. Erscheint im Display die Anzeige [U], ist das Geschirr für Induktionskochen **ungeeignet**.

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

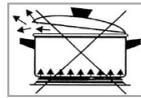
### Falsch!



Kochgeschirr zu klein.  
Wärmeverlust!

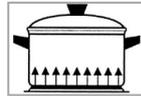


Kochgeschirrboden uneben.  
Schlechter Wärmeübergang!



Deckel schließt nicht richtig.  
Wärmeverlust!

### Richtig! So sparen Sie Zeit und Energie!



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

### Topferkennung

Die Heizfunktion wird unterbrochen, wenn:

- Kochgeschirr ungeeigneter Größe oder
- aus nicht-magnetischem Material verwendet wird,
- ein Fremdkörper auf dem Kochfeld liegt oder
- das Kochgeschirr heruntergenommen wurde.

Im Display blinkt die Anzeige [U] auf.

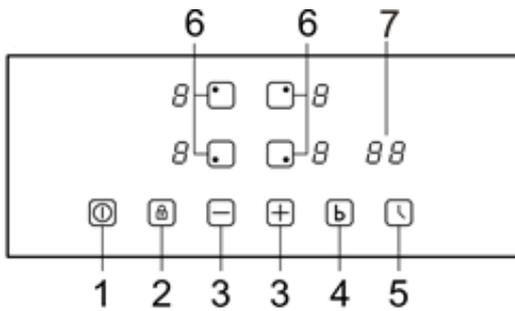
Wird nicht innerhalb einer Minute ein geeignetes Kochgeschirr aufgestellt, schaltet sich die Kochstelle in den Bereitschaftsmodus. Nach ca. einer weiteren Minute schaltet sich das Gerät automatisch aus.

### Richtige Bedienung der Sensortasten

Die Bedienung des Gerätes erfolgt über Sensortasten am Bedienfeld.

- Die Tasten reagieren auf leichte Berührung. Sie brauchen keinen Druck auszuüben.
- Das Gerät reagiert am besten bei Berührung der Tasten mit der Fingerkuppe und trockenen Händen.
- Wenn eine Berührung registriert wurde, ertönt ein kurzer Signalton.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken ist. Gegenstände oder ein dünner Flüssigkeitsfilm kann die Bedienung erschweren.

## Bedienübersicht



1		Taste zum Ein-/Ausschalten des Gerätes
2		Taste zur Aktivierung/Deaktivierung der Kindersicherung
3		Leistungsstufe und Zeiteingabe reduzieren und erhöhen
4		Taste zur Aktivierung der Boosterfunktion
5		Taste zur Aktivierung der Timerfunktion
6		Kochstellenauswahltaste mit dazugehöriger Anzeige der Leistungsstufe, Boosterfunktion, Restwärme, etc.
7		Anzeige der Timereinstellung, Kindersicherung etc.

## Leistungsstufen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Grundsätzlich sind die Einstellungen Erfahrungswerte → **Verwenden, Beobachten, Einstellen, Lernen!**

Stufe	Anwendbarkeit
1 – 2	- sanftes Erwärmen von kleinen Mengen - Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln - sanftes Garen - langsames Erwärmen
3 – 4	- Wiederaufwärmen - schnelles Sieden - Reiskochen

Stufe	Anwendbarkeit
5 – 6	- 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 kurzfristig 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 zu verwendende Kochstelle mit der jeweiligen Taste **(6)** an, die entsprechende Anzeige blinkt.
- Stellen Sie eine Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten **(3)** ein.
  - Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
  - Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Zum Ausschalten einer Kochstelle, wählen Sie die Kochstelle erneut an und setzen die Leistungsstufe zurück auf 0.

## Restwärmeanzeige

**⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Berühren Sie nicht die Kochstellen, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Nach dem Ausschalten einer Kochstelle wird die Restwärme der entsprechenden Stelle mit **[H]** angezeigt. Dieses warnt vor Berühren der Stelle.

## Boosterfunktion

Mittels der Boosterfunktion wird innerhalb einer Sekunde kurzzeitig auf eine erhöhte maximale Leistung geschaltet, um z. B. die Ankochzeit von Flüssigkeiten zu verringern.

- Wählen Sie die Kochstelle, für die Sie die Boosterfunktion verwenden möchten.
- **Aktivieren** Sie die Boosterfunktion mit der Taste **(4)**. Die Anzeige **[b]** neben der entsprechenden Kochstelle zeigt die Aktivierung an.

Die Verwendungsdauer der Boosterfunktion ist auf 5 Minuten begrenzt; danach wird automatisch auf die Leistungsstufe 9 umgestellt.

- Sollten Sie die Funktion innerhalb der 5 Minuten **deaktivieren** wollen, wählen Sie die Kochstelle an und reduzieren Sie auf die gewünschte Leistungsstufe mit der Minus-Taste **(3)**.

## Kindersicherung

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

- **Aktivieren** Sie die Kindersicherung mit der Taste **(2)**. Die Timer-Anzeige zeigt die Aktivierung mit **[Lo]** an. Alle Tasten, außer der Ein/Aus-Taste, sind für die Bedienung gesperrt.

Wenn die Timerfunktion aktiv ist, zeigt die Timer-Anzeige abwechselnd die Restzeit und **[Lo]** an.

- Halten Sie die Taste **(2)** für ca. 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu **deaktivieren**.

## Timerfunktion

### Allgemeine Hinweise

- Mit dem Timer können Sie den Kochvorgang von einer oder mehreren Kochstellen nach einer voreingestellten Dauer automatisch beenden.
- Der Timer kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Solange die Minutenanzeige im

Timer-Display 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 korrigiert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Gerätes aufgehoben.

### Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten

- Wählen Sie die bereits in Betrieb genommene 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.
- Nehmen Sie die Zeiteinstellung mit den Tasten **(3)** vor.
- 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 Restzeit 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 Restzeit der Kochstelle an, für welche die kürzeste Laufzeit gewählt wurde. Die Kochstelle ist durch den blinkenden Punkt neben der Leistungsstufe zu erkennen.

Nach Ablauf der Betriebslaufzeit dieser Kochstelle, wird die verbleibende Restzeit der Kochstelle angezeigt, für welche die nächstkürzere Laufzeit gewählt wurde.

### **i HINWEIS:**

Sie können sich jederzeit die Restlaufzeit einer anderen Kochstelle anzeigen lassen. Wählen Sie dafür die entsprechende Kochstelle an.

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

### **Timer als Kurzzeitwecker verwenden**

#### **i HINWEIS:**

Der Kurzzeitwecker dient NICHT dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle. Er ist lediglich eine Erinnerungsfunktion während des Kochens. Die Auswahl einer Kochstelle ist nicht erforderlich.

- Die Einstellung des Timers als Kurzzeitwecker erfolgt wie unter „*Timer verwenden, um eine Kochstelle auszuschalten*“ ohne eine Kochstelle anzuwählen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, ertönen mehrere Signaltöne ca. 30 Sekunden lang und das Timer-Display zeigt [--] an, ausgenommen eine andere Timerfunktion ist noch aktiv.

### **Timereinstellung vorzeitig beenden**

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

### **Überlaufschutz**

Wenn Flüssigkeiten während des Betriebs über eine oder mehrere Tasten im Bedienfeld für mehr als 10 Sekunden laufen, wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen und das Gerät begibt sich in den Aus-Zustand.

- **Vorsicht!** Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie die Flüssigkeit aufwischen.
- Starten Sie den Betrieb erneut.

### **Überhitzungsschutz**

Ein Temperatursensor überwacht den Innenraum des Gerätes. Bei Übertemperatur wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen, um Schäden zu vermeiden.

### **Sicherheitsabschaltung**

Die Abschaltautomatik ist eine Schutzfunktion für Ihr Gerät. Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie nehmen keine Eingabe am Bedienfeld vor, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

*Die Standardabschaltzeiten (Std) der unterschiedlichen Leistungsstufen (PL) entnehmen Sie der nachstehenden Tabelle:*

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

Wird das Kochgeschirr entfernt, wird der Heizvorgang automatisch unterbrochen (automatische Topferkennung) und das Gerät schaltet sich nach circa einer Minute automatisch ab.

### **Gerät ausschalten**

- Nach Beendigung des Kochvorgangs schalten Sie das Gerät mit der Taste **(1)** aus.

### **Energiespartipps**

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

- Nutzen Sie Pfannen und Töpfe mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen, oder etwas größer sein. Zu kleine Pfannen und Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben teilweise den oberen Topfdurchmesser an. Er ist

meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

- Verwenden Sie für geringe Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine erhalten.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Bei Verwendung von Glasdeckeln kann nochmals Energie gespart werden, da Sie in den Topf sehen können, ohne den Deckel öffnen zu müssen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um die Garzeit deutlich zu reduzieren und dadurch Energie zu sparen.
- Schalten Sie die genutzten Kochstellen nach dem Ankochen oder Anbraten rechtzeitig auf eine kleinere Leistungsstufe runter.
- Nutzen sie die Restwärme der Pfanne, Topf und des Gargut. Schalten Sie 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstellen aus.

## Reinigung und Pflege

### ⚠️ WARNUNG

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät grundsätzlich ausschalten und ggf. den Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten bzw. herausdrehen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten!
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!** Heißer Dampf kann zu Schäden an Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie niemals leicht entzündliche Substanzen, wie Verdünner, Petroleum, Benzin oder Säuren zum Reinigen.

### ⚠️ WARNUNG

- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

### ⚠️ ACHTUNG:

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

### Reinigung des Kochfeldes

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Waschen Sie das Kochfeld mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser ab und trocknen Sie mit einem weichen Tuch gründlich nach.

### Reinigungsmittel für Glaskeramikflächen

Bei eingebrannten Resten bedienen Sie sich mit Produkten aus den Fachabteilungen der Warenhäuser.

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
<i>Schmutz hat sich angesammelt</i>	warmes Wasser und mit einem Schwamm trockenreiben	Spezial-Reinigungsschwamm für Glaskeramik
<i>Ringe und Kalkränder</i>	warmen Essig auftragen, mit weichem Tuch abreiben; alternativ Spezialmittel verwenden	Spezialmittel für Glaskeramik

Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmaterialien
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	mit Glaskeramik-Schaber entfernen	Spezialmittel für Glaskeramik; Glaskeramik-Schaber

## Störungsbehebung

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

Störung / Ursache / Maßnahme
<i>Gerät arbeitet nicht bzw. nicht richtig</i>
Überprüfen Sie die Stromversorgung / Haussicherung.
<i>Bedienfeld reagiert nicht oder schlecht</i>
- Kindersicherung ist aktiviert. - Bedienfläche reinigen oder trocknen.
<i>Gerät summt bei hoher Leistungsstufe</i>
Kein Fehler, wird durch die Induktions-Technologie verursacht.
<i>Kochgeschirr wird nicht heiß</i>
Kochgeschirr ist ungeeignet.
<i>Knackgeräusche beim Kochen</i>
Kann durch die Kochgeschirrkonstruktion (Schichten verschiedener Metalle) verursacht werden.
<i>Lüftungsgeräusche nach dem Ausschalten</i>
Kein Fehler, für den Überhitzungsschutz läuft der Lüfter noch einige Zeit nach.

### **i** HINWEIS:

Falls Sie nach dem Durcharbeiten der obigen Schritte immer noch Probleme mit Ihrem Gerät haben sollten, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundenservice (siehe „Garantie / Kundenservice“).

## Fehlercodes

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

Code	Mögliche Ursache
E1	Problem mit der Elektrik
E2	Problem mit Spannungsversorgung
E3	
E4	Temperatursensorfehler
E5	
E6	
E7	Kochfeldsensorfehler
E8	
E9	Topfsensorfehler
EA	
EB	Kommunikationsfehler
EC	

Stromversorgung kurzzeitig trennen. Tritt der Fehler erneut auf, wenden sie sich an den Kundenservice / Fachmann!

## Technische Daten

### Elektrischer Anschluss.....

Anschlussspannung: .....380-415V 2N~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: .....7400 W

Absicherung: .....2 x 16 A

### Abmessung / Gewicht.....

Kochfeld (HxBxT): .....6,0 x 59,0 x 52,0 cm

Ausschnitt Arbeitsplatte (BxT): .....56,0 x 49,0 cm

Nettogewicht: .....ca. 8,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

### Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät EBKI 7942 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU  
EU-Richtlinie für elektromagnetische

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

## Garantie / Kundenservice

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Gerätes eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 6 Monaten. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 6 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Gerätes in Deutschland sowie die elektronische Übersendung einer Kopie des Kaufbeleges (wird bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung automatisch abgefragt, siehe Punkt Garantieabwicklung). Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Gerätes beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen

für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Inverkehrbringer des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

### Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, lässt es sich in unserem Serviceportal zur kostenlosen Garantieabwicklung anmelden.

Besuchen Sie hierzu unsere Serviceseite [www.bomann-germany.de/service](http://www.bomann-germany.de/service) und klicken Sie auf Kundenservice. Bitte folgen Sie den Anweisungen zur Garantieabwicklung.

Sie erhalten nach Abschluss der Anmeldung ein Versandticket per E-Mail, sowie weitere Informationen rund um die Abwicklung Ihrer Reklamation.

Das Versandticket kleben Sie auf den Karton Ihres gut verpackten Gerätes und geben ihn bei der nächsten Annahmestelle unseres Paketdienstleisters ab.

Bitte achten Sie darauf, eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis bei der Anmeldung zur Garantieabwicklung hochzuladen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Weiter finden Sie unter

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

- einen Downloadbereich für Bedienungsanleitungen, Kataloge sowie Produktspezifische Downloads (z. B. EU-Datenblätter)
- einen Zugang zu unserem Ersatzteile- und Zubehör- Shop
- eine Übersicht über aktuelle Kundeninformationen



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt gemäß Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (2012/19/EU) und nationalen Gesetzen nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Der unsachgemäße Umgang mit Altgeräten kann aufgrund potenziell gefährlicher Stoffe, die häufig in Elektro- und Elektronik- Altgeräten enthalten sind, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

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

Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem öffentlichen 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 entsorgenden Produkt selbst verantwortlich sind.

### **WARNUNG:**

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

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

#### *Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken*

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

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

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas - und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.
- Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:

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

## EU-Produktdatenblatt

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

	Position	Symbol	Wert	Einheit
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Modellkennung</b>			<b>EBKI 7942</b>	
Art der Kochmulde			elektrische Kochmulde	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und –kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau	Hinten links	∅	16,5	cm
	Hinten rechts		18,5	
	Vorne rechts		16,5	
	Vorne links		21,5	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder –flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Koch-fläche, auf 5 mm genau		L B	-	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder –fläche je kg	Hinten links	EC <sub>electric cooking</sub>	188,5	Wh/kg
	Hinten rechts		187,9	
	Vorne rechts		186,4	
	Vorne links		190,2	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC <sub>electric hob</sub>	188,4	Wh/kg
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand		-	0,45	W

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.

**i 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.

#### **i 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 damages or personal injuries.

- Operate the appliance only **properly installed**.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight and humidity.
- Do not operate the appliance **without** supervision.
- When not in use, for cleaning, user maintenance works or with disruption, switch off the appliance and disconnect the plug (pull the plug itself, not the lead) or turn off the fuse.
- The appliance and if possible the mains lead have to 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 the foil.  
There is a **danger of suffocation!**

## Special safety information for this unit



**WARNING: Danger from electrical current! Contact with live leads or components can be fatal!**

- The connection of the appliance must satisfy the relevant standards and regulations and may only be performed by an authorized specialist.
- The hob may not be used if the glass surface has cracks or is broken.
- The use of high-pressure cleaners or steam cleaners is prohibited. Ingress of liquids can lead to electric shock. Put the appliance never under water.



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

- During operation the appliance and its accessible parts become hot. Special care must be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years must be kept away from the appliance.
- Metal objects as e.g. knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the hob as they may get hot.
- Let the appliance cool down before cleaning or maintenance.



**WARNING: Risk of fire!**

- Unattended cooking on cooking hobs with fats or oil can be dangerous and can be cause fires. NEVER attempt to extinguish a fire with water but turn the unit off and then cover the flames e.g. with a lid or a plate.
- **CAUTION:** The cooking process must be observed. A short cooking operation is to be observed continuously.
- Never store objects on the cooking surface.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer or the appliance in the

instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Switch off the appliance after use and do not rely on automatic pot recognition.

 **WARNING: Potential damage of health!**

People wearing pacemakers must not use the appliance. They should keep a minimum distance of 60 cm to the appliance when it is in use. Use only after consulting with the doctor.

- The appliance is not intended for operation with an external timer or external remote-control system.
- Make sure that with installing adequate air circulations ensured and the ventilation slots are not blocked.
- Do not store any cleaning agents or flammable materials in the appliance or in the immediate vicinity.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons 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** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children**, unless they are older than 8 years and are supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The glass can be scratched or destroyed.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced

by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

## Transport and packaging

### Transport the appliance

Secure the appliance sufficiently and protect it against weather during transport.

### Unpacking the appliance

- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foils, filler and cardboard packaging.

*Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with the locally applicable regulations.*

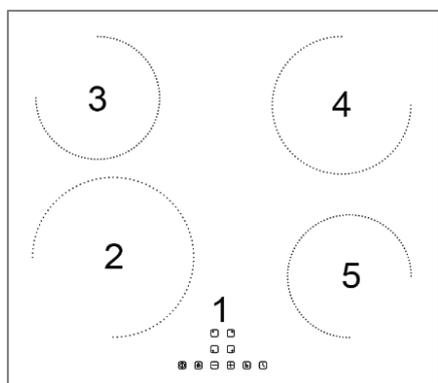
- To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.
- In case of damage, do not put the appliance into operation. Contact your distributor.

#### **i** NOTE:

Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter “*Cleaning and maintenance*”.

## Appliance equipment

### Appliance overview



- |   |                                      |   |                                      |
|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Control panel                        | 4 | Ø185 mm / 1800 W                     |
| 2 | Ø215 mm / 2200 W<br>(booster 2300)   |   | (booster 2100 W)                     |
| 3 | Ø165 mm / 1200 W<br>(booster 1500 W) | 5 | Ø165 mm / 1200 W<br>(booster 1500 W) |

### Delivery scope

*Installation material:* 4x retaining clip, 4x fixing screw, 1x sealing tape

## Installation

The hob is designed for installation in standard kitchen units.

**Before installation**, make a note of the serial number, which you will find on the rating label (hob base).

#### **⚠ WARNING:**

The installation and the connection to the main power may only be performed by an authorized specialist.



#### **Risk of cutting injuries!**

**Beware of cutting edges on the appliance.**

Recommendation, wear protective gloves when installing / transporting the appliance to avoid injury from possible sharp edges.

#### **⚠ CAUTION:**

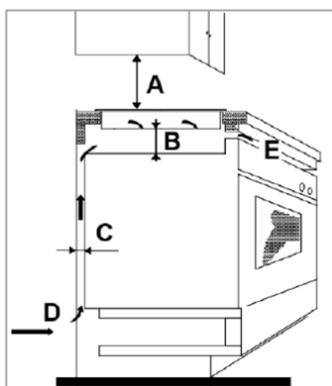
- The worktop, the cabinet, veneers, plastic coatings, used adhesives etc. must be sufficient heat-resistant (min. 100°C).
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.

## Safety distances

### ⚠ CAUTION:

Make sure that adequate air circulations ensured, and the ventilation slots are not blocked. Follow appropriate safety distances!

- The appliance must be installed so that heat can be dissipated. The ventilation openings must not be blocked (*see illustration*).
- The distance between the hob and the cooker hood must be at least as large as specified in the installation instructions for the hood. If the hood manufacturer's instructions are missing or if highly flammable materials (e.g. wall cupboard) are installed above the appliance, keep to the safety distance shown.
- A minimum distance must be left below the cut-out. No heat-sensitive objects (base unit, drawer, etc.) may be located in this area. Any existing side panels or drawers must be sawn out or removed accordingly.



- A** 760 mm
- B** min. 50 mm
- C** min. 20 mm
- D** Air intake
- E** Air outlet  
min. 5 mm

## Preparing the worktop for installation

### ⚠ CAUTION:

Before sawing, tape the outer edge of the cut-out with wide tape to avoid marks from the jigsaw on the worktop.

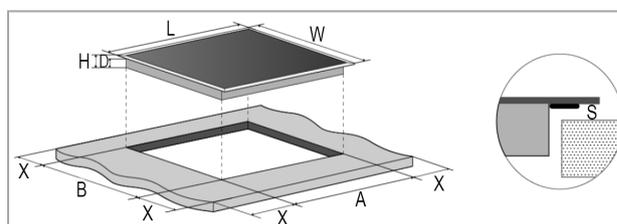
- The hob can be installed on a worktop with a thickness of between min. 30 mm and max. 40 mm, it must be horizontal and sealed on the wall side against overflowing liquids or moisture.

- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop and run parallel to the front edge of the worktop.
- The cut surfaces (cut-out edges) must be sealed with special lacquer, silicone rubber or casting resin to prevent swelling due to moisture.
- The worktop in the area of the cut-out must be thoroughly clean and dry!

## Worktop cut-out

Prepare the cut-out of the worktop according to the dimensional drawing.

Dimensions in mm



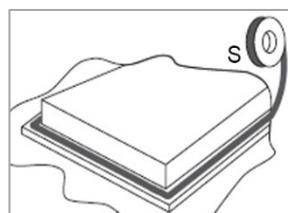
L	W	H	D	A	B	X
590	520	60	56	560	490	50
<b>S Seal below the hob</b>						

## Installing the hob

### ⚠ CAUTION:

First place the front of the hob on a padded surface to prevent damage.

### Step 1: Apply sealing tape

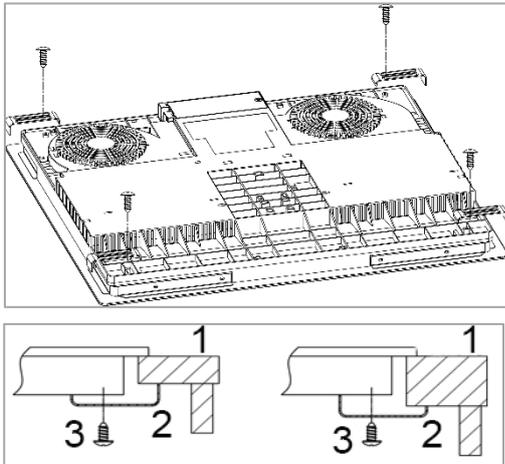


Before installing the hob, attach the enclosed, self-adhesive sealing tape (5) to the underside of the hob frame.

- **Do not use silicone!** Attach the seal to the underside of the hob frame, leaving a gap of approx. 3 mm from the edge of the glass.
- Apply the seal around the entire circumference and cut off any excess material. Bring the two ends of the seal together so that they fit snugly.

### Step 2: Fasten the retaining clips

Secure the hob with a total of 4 retaining clips to prevent it from slipping.



1 worktop	2 clip	3 screw
-----------	--------	---------

- Adjust the position of the clips to the thickness of the worktop (1).
- Fasten the clips (2) to the pre-drilled holes in the hob using the screws (3).

### Step 3: Inserting the hob

**Make sure** that the distances to the cut-out are the same on all four sides and that the seal rests on the worktop.

- Place the hob in the prepared cut-out with the connection cable in front and the control panel facing forwards and press it firmly into place.
- Check that the hob is positioned properly and horizontally. If there is nothing more to correct, you can tighten the retaining clips from below to fix the hob in place.

### Electrical connection

#### Information for the authorized expert!

##### ⚠ WARNING:

- The installation to the mains supply must conform to the local standards and regulations.
- Connecting the appliance to a domestic power socket or using multiple sockets or extension cables is not permitted.
- Improper connection may cause to an **electric shock!**

- Before connecting, ensure that the power supply corresponds with the information on the rating label (hob bottom) and the wiring diagram.
- The appliance is suitable for three-phase and AC current.
- Select a suitable cord as mains cable, considering the connection type and rated power of the unit.
- Fix the mains cable in the tension relief.
- The electrical installation of the appliance should be equipped with an emergency switch, which switches off the whole appliance from the mains supply in an emergency. The distance between the contacts of the emergency switch must be at least 3 mm.
- Arrange the mains cable in such a way that it does not get in contact with any hot components of the appliance. Do not lead it over sharp edges or corners.

#### Connection plan

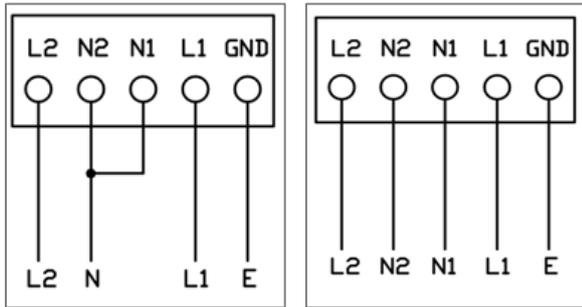
##### ⚠ CAUTION:

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

##### i NOTE:

L1 + L2	N1 + N2	E 
Phase	Neutral	Protective ground

380-415V 2N~ 50-60Hz



H05 VV-F4G 2,5mm<sup>2</sup>, H05 GG-F4G 2,5mm<sup>2</sup>,  
H07 RN-F4G 2,5mm<sup>2</sup>

## Startup / Operation

### Before initial use

Clean the hob thoroughly. Use a cloth with warm water and a little special cleaner for glass ceramic hobs. Be sure to follow the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

### Functional principle

When cooking with induction, heat is only generated by magnetic forces when 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 saving, easy cleaning, controlled heat supply and safety.

### Selecting appropriate cookware

#### ⚠ CAUTION:

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

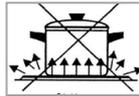
Cookware made of magnetizable material is required for induction hobs. Cookware labelled "suitable for induction hobs".

In principle, you can use all cookware containing iron. A quick test will show you whether they are suitable or not:

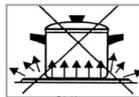
- Place the cookware in question with some water. If the display shows [L], the cookware is **unsuitable** for induction cooking.

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

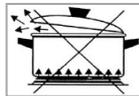
### Wrong!



Cookware is too small.  
Heat loss!

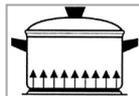


Cookware ground uneven.  
Poor heat transfer!



Lid does not close properly.  
Heat loss!

### Correct! To save time and energy!



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

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

### Pot detection

The heating function is interrupted if:

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

The [L] indicator flashes on the display.

If suitable cookware is not placed on the hob within one minute, the hob switches to standby mode. The appliance switches off automatically after approx. another minute.

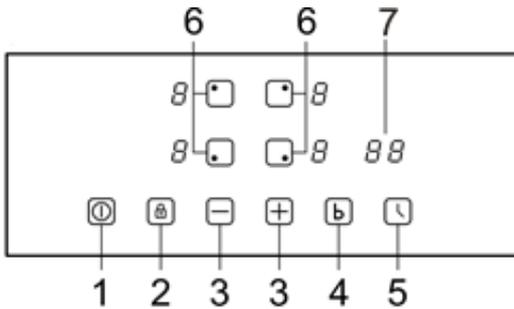
### Correct operation of the sensor buttons

The appliance is operated via touch buttons at the control panel.

- The buttons react to the slightest touch. You do not need to apply any pressure.

- The appliance reacts best when touching the buttons with the fingertips and with dry hands.
- Once a touch has been registered, a brief beep will sound.
- Ensure that the control panel is always clean and dry. Objects or a small liquid film can impair operation.

### Operating overview



1		Button to switch the appliance on/off
2		Button to activate/deactivate the safety child lock
3		Reduce and increase power level and time input
4		Button to activate the booster function
5		Button to activate the timer function
6		Cooking zone selection button with associated display of power level, booster function, residual heat, etc.
7		Display of timer setting, child lock, etc.

### Power level settings

The settings below are guidelines only. The exact setting depends on various factors, such as your cookware and the amount you are cooking. Basically, the settings are empirical values → **use, observe, adjust, learn!**

Level	Usability
1 – 2	– delicate warming for small amounts of food – melting chocolate, butter, and foods that burn quickly – gentle simmering – slow warming
3 – 4	– reheating – rapid simmering – cooking rice
5 – 6	– pancakes
7 – 8	– sautéing – cooking pasta
9	– stir-frying – searing – bringing soup to the boil – boiling water

### Switching a cooking zone on/off

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

- Place suitable cookware on the respectively cooking zone.
- Switch the appliance on using button (1). All displays show [--].
- Select the cooking zone to be used with the respective button (6). The corresponding display flashes.
- Set a power level from 1 to 9 using buttons (3).
  - If you do not select a power level within one minute, the hob switches off automatically.
  - You can change the power level at any time during cooking.
- To switch off a cooking zone, select the cooking zone again and set the power level back to 0.

### Residual heat indicator

#### WARNING: Risk of burns!

Do not touch the cooking zones while the residual heat indicator lights up.

After switching off the cooking zone, the residual heat of the corresponding zone is indicated with [H]. This warns against touching the zone.

## Booster function

The booster function briefly switches to a higher maximum power level within one second, e.g. to reduce the boiling time of liquids.

- Select the cooking zone for which you want to use the booster function.
- **Activate** the booster function with the button **(4)**. The display **[b]** next to the corresponding cooking zone indicates activation.

The duration of use of the booster function is limited to 5 minutes, after which it automatically switches to power level 9.

- If you want to **deactivate** the function within the 5 minutes, select the cooking zone and reduce to the desired power level using the minus button **(3)**.

## Safety child lock

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

- **Activate** the safety child lock using button **(2)**. The timer display indicates activation with **[Lo]**. All buttons, except the power button are locked for operation.

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

- Keep pressing the button **(2)** for approx. 3 seconds to **deactivate** the safety child lock.

## Timer function

### General information

- You can use the timer to automatically end the cooking process on one or more zones after a preset time.
- The timer can be set between 1 and 99 minutes. As long as the minute display flashes in the timer display, the setting can be overwritten.

- A red dot next to the power level indicates that a timer has been set for this zone.
- The power level can be corrected at any time without changing the time setting.
- The timer function is cancelled when the appliance is switched off.

### Using the timer to switch off one cooking zone

- Select the cooking zone that is already in operation and for which you want to set the timer.
- Press the button **(5)** for the timer. The timer display shows **[10]** and the second digit "0" flashes.
- Set the time using buttons **(3)**.
- Press the button **(5)** again to switch to the first digit, the "1" flashes.
- Set the time using 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 cooking zone for which the shortest maturity was selected. The cooking zone can be recognized by the flashing dot next to the power level.

When the operation period of this cooking zone is elapsed, the display shows the remaining time of the cooking zone for which the next shortest maturity was selected.

### **i** NOTE:

You can display the remaining cooking time of another cooking zone at any time. To do this, select the corresponding cooking zone.

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

### Using the timer as minute minder

#### **i** NOTE:

The timer as minute minder is NOT used to switch off a cooking zone automatically. It is merely a reminder function during cooking. The selection of a cooking zone is not required.

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

After the set time is elapsed, several beeps sound for approx. 30 seconds and the timer display shows [--], except another timer function is still active.

#### **Cancelling the timer setting prematurely**

- 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**

If liquids run over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds during operation, the heating process is automatically interrupted, and the appliance switches to the off state.

- **Caution!** Allow the appliance to cool down before wiping up the liquid.
- Restart the operation.

#### **Overheating protection**

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

#### **Safety switch-off**

The automatic switch-off is a protective function for your appliance. If a cooking zone is in operation for a

long time and you do not make any entries on the control panel, the safety switch-off is activated.

*The standard switch-off times (hrs) for the different power levels (PL) can be found in the table below:*

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 heating process is automatically interrupted (automatic pot detection) and the appliance switches off automatically after approx. one minute.

#### **Switching off the appliance**

- Once the cooking process is complete, switch off the appliance using the button (1).

#### **Energy saving tips**

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

- Use pans and pots with flat floors. Uneven floors increase the energy consumption. The diameter of the pot and pan floors should be according to the size of the cooking zone, or bigger.
- Pans and pots, which are too small on the cooking zone leads to energy losses. Note: Dishes producer partly indicate the upper pot diameter. It is usually larger than the diameter of the pot floor.
- Use a small pot for small quantities. A large pot, which is only slightly filled, required a lot of energy.
- Use as little water as possible. This saves energy. Vegetables retain their vitamins.
- Always close pots with a suitable lid. When cooking without lid you need four times more energy. When using glass lids, more energy can be saved because you can see into the pot without open the lid.
- Use a quick cooker to clearly reduce the cooking time and save energy.

- After boiling or frying, switch off the used cooking zones to a smaller power level.
- Use the residual heat of the pan, the pot and the food. Switch off the cooking zones 5-10 minutes before cooking time.

## Cleaning and maintenance

### ⚠ WARNING:

- Always switch off the appliance completely before cleaning and maintenance work and disconnect it from the power supply if necessary.
- Allow the unit to cool down before cleaning.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance; moisture could enter electrical components.  
**Risk of electric shock!** Hot steam could damage the plastic parts.
- Never use flammable substances, such as thinner, kerosene, gasoline or acids for cleaning.
- The unit must be dry before restarting operation.

### ⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other sharp, abrasive items.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal objects for cleaning the glass surface. The surfaces can be scratched or destroyed.
- Always consider the application and safety notes of the detergent.

### Cleaning the hob

- Remove food residues while the hob is still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash the hob with a soft sponge and a little water and dry thoroughly with a soft cloth.

### Cleaning agent for glass ceramic surfaces

For burnt-on residues, help yourself to products from the specialist departments of stores.

Staining	Cleaning method	Cleaning tools
<i>Dirt has accumulated</i>	Use warm water and a sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
<i>Pools and lime deposits</i>	Apply warm vinegar and wipe off with a dry cloth or use special cleaning agent.	Special cleaning agent for glass ceramic
<i>Sugar, melted aluminum, or plastic</i>	Remove by using a glass ceramic scraper.	special cleaning agent and scraper for glass ceramic

## Troubleshooting

### Before you contact an authorized specialist

Problem / possible cause / action
<i>Appliance does not work</i>
Check the power supply / main fuse.
<i>Control panel does not react or only very difficult</i>
- Child safety lock is activated. - Clean and dry the operating surface.
<i>Appliance hums at a high power level</i>
No failure, caused by the induction technology.
<i>Cookware is not getting hot</i>
Cookware is not suitable.
<i>Cracking noises during operation</i>
May be caused by the cookware construction (layers of different metals).
<i>Ventilation noise after switching off</i>
No failure, the fan continues to run for some time for overheating protection.

**i NOTE:**

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

**Error codes**

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

Code	Possible cause	
E1	Problem with electric	Disconnect the power supply briefly. If the fault occurs again, contact a specialist!
E2	Problem with power	
E3	supply	
E4	Temperature sensor failure	
E5		
E6		
E7	Hob sensor error	
E8		
E9	Pot sensor error	
EA		
EB	Communication error	
EC		

**Technical data**

**Electrical connection.....**

Connection voltage: .....380-415V 2N~ 50-60Hz  
Connection power: .....7400 W  
Fuse protection: .....2 x 16 A

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

Hob (HxWxD): .....6.0 x 59.0 x 52.0 cm  
Worktop cut-out (WxD): .....56.0 x 49.0 cm  
Net weight: .....approx. 8.0 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 is also obliged to take back the old appliance free of charge.

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

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

**⚠ WARNING:**

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

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

*Information for non-destructive disassembly for  
maintenance purposes*

---

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

*Information for disassembly in terms of recycling, recovery and disposal at the end of the life of the appliance*

---

- The disassembly of appliances with a gas connection should only be carried out by a licensed gas and water installer.
- The disassembly of appliances with electrical connections should be carried out by a licensed electrician.
- For the recycling and recovery of resources give the appliance to:
  - a communal collection point waste disposal authority,
  - a dedicated disposal company, offering a return system,
  - a resident electric trader, who voluntary withdraws electrical appliances.

## EU Product data sheet

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

	Position	Symbol	Value	Unit
<b>Brand</b>			<b>BOMANN</b>	
<b>Model identification</b>			<b>EBKI 7942</b>	
Type of hob			electrical hob	
Number of cooking zones and/or areas			4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)			induction	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Rear left	∅	16.5	cm
	Rear right		18.5	
	Front right		16.5	
	Front left		21.5	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EC <sub>electric cooking</sub>	188.5	Wh/kg
	Rear right		187.9	
	Front right		186.4	
	Front left		190.2	
Energy consumption for the hob per kg		EC <sub>electric hob</sub>	188.4	Wh/kg
Off-mode		-	0.45	W

*Applied measurement and calculation method according to EN 60350-2*





**BOMANN®**

C. Bomann GmbH

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

Made in P.R.C.

Stand 03/2024