

BOMANN®

Haushalts- Einbau-Backofen EBO 7913

Domestic built-in oven • Piekarnik do zabudowy 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 Reinigung und Wartung – Störungsbehebung – Technische Daten Garantie / Kundenservice – Entsorgung – Produktdatenblatt	Seite 3
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 25
Polski	Spis treści Wstęp – Uwagi ogólne – Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa Transport i opakowanie – Opis urządzenia – Instalacja – Uruchamianie / Działanie przed Czyszczenie i konserwacja – Rozwiązywanie problemów – Dane techniczne Warunki gwarancji – Usuwanie – Karta danych produktu	Strona 43

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 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 **Erstickengefahr!**

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.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Backofen auswechseln.
- 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 Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Berühren Sie keine Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.
- Fassen Sie den Ofen nur an dem Türgriff und den Schaltern an. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie die Zubehöre entnehmen oder einschieben wollen.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Wartung vollständig abkühlen.



WARNUNG: Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, besonders Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Niemals versuchen, ein Fett- oder Ölfeuer mit Wasser zu löschen
Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Verwenden Sie geeignete Löschmittel (Feuerlöscher oder Löschdecke).
- 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.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür installiert werden.
- Grillen Sie ausschließlich bei geschlossener Gerätetür.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch aufsteigenden Wasserdampf sowie mögliche Emaille-Schäden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Gerätetür ab.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündliche Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe auf.
- Lagern Sie keine Reinigungsmittel oder leicht entzündlichen Materialien im Gerät oder in unmittelbarer Nähe.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **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.

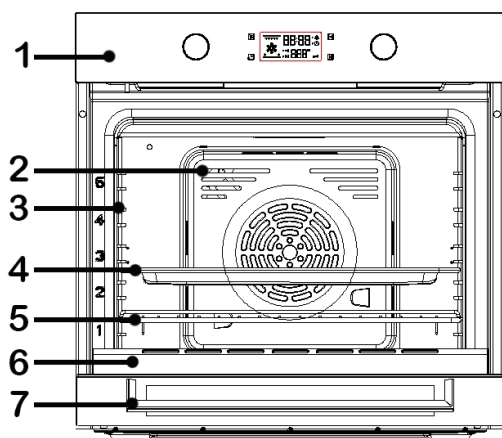
- Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
- Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Im Schadensfall nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

i HINWEIS:

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

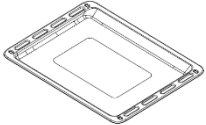
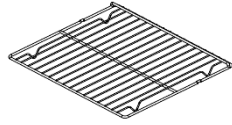
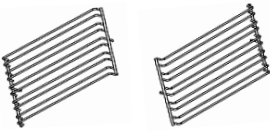
Geräteausstattung

Geräteübersicht



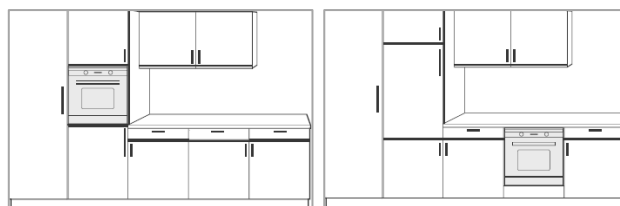
- | | |
|---|-----------------|
| 1 Bedienblende | 4 Standardblech |
| 2 Umluftventilator (hinter der Abdeckung) | 5 Grillrost |
| 3 Seitengitter | 6 Gerätetür |
| | 7 Türgriff |

Lieferumfang

	
1x Standardblech	1x Grillrost
	
1x Seitengitter-Set	2x Montageschrauben
Inkl. Anschlusskabel 220-240 V~	

Installation

Der Einbaubackofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



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

⚠️ **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.
- Hitzeschutzleisten oder -blenden dürfen oberhalb oder unterhalb des Gerätes nicht installiert werden, um eine ausreichende Kühlluftzufuhr sicherzustellen.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade (oder ist eine vorgesehen), muss ein Zwischenboden als Hitzeschutz eingebaut werden, um eine Überhitzung des Schubladeninhalts oder der Geräteelektronik zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht direkt neben Bauteilen oder Geräten installiert werden, die empfindlich auf Wärme oder Feuchtigkeit reagieren (z. B. Kühlgeräte, Trockner, Geschirrspüler). Abstrahlende Wärme kann deren Funktion beeinträchtigen und den Energieverbrauch erhöhen.
- 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.

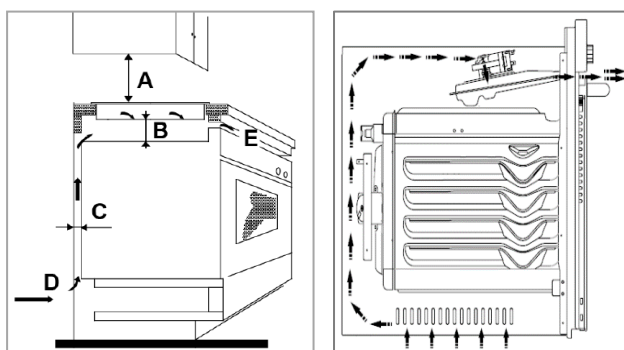
- Heben Sie das Gerät ausschließlich über die seitlichen Tragegriffe bzw. Mulden im Gehäuse.
- Vergleichen Sie vor dem Einbau die Gerätemaße mit dem Ausschnitt und den Maßen des Einbaumöbels.

Sicherheits- und Belüftungsvorgaben

⚠ ACHTUNG:

Eine ausreichende Luftzirkulation muss gewährleistet sein. Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden, und Dämmmaterial, Schubladenrückwände oder andere Bauteile dürfen den Luftstrom nicht einschränken.

- Hinter dem Gerät muss ausreichend Abstand vorhanden sein, damit warme Luft ungehindert abgeführt werden kann. Die Schrankrückwand sollte ggf. mit Lüftungsschlitzen versehen sein.
- Die Lufteintrittsöffnung (**D**) und der Luftaustritt (**E**) dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden.
- 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. 650-700 mm	B	50 mm	C	35 mm
D	Lufteintritt 30 mm	E	Luftaustritt 5 mm		

Installation des Backofens

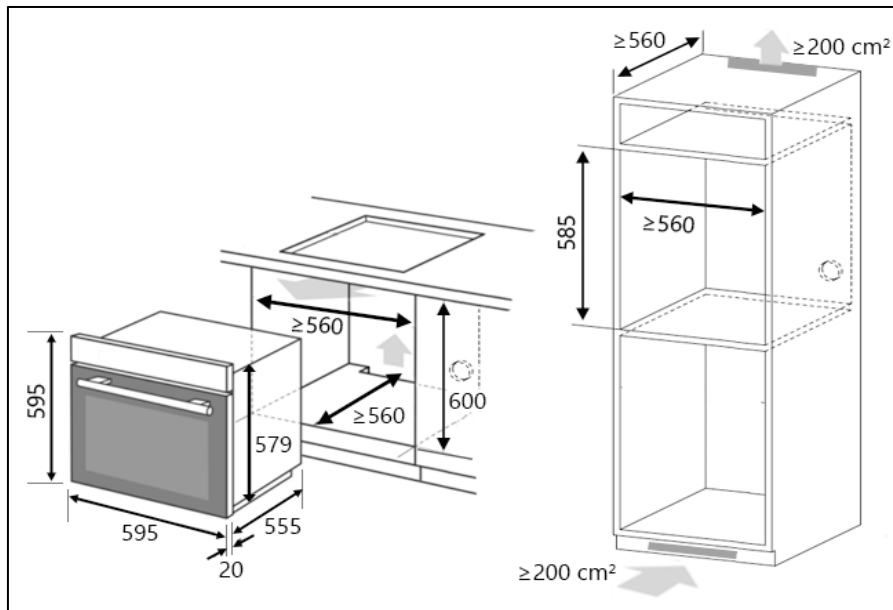
Der autarke Backofen misst **595 mm × 595 mm × 575 mm** (inkl. 20 mm Blendenstärke). Er wird unabhängig von einem Kochfeld in den Umbauschrank integriert und dort sicher befestigt.

Voraussetzungen für den Umbauschrank

- Der Umbauschrank muss den Vorgaben der Maßzeichnung entsprechen und über die vorgesehenen Lüftungsöffnungen verfügen. Zudem muss er eben, stabil und waagrecht sein, um das Gewicht des Ofens sicher zu tragen.
- Die Schrankwände sollten mindestens eine **Materialstärke von 16 mm** aufweisen, um ausreichend Stabilität zu gewährleisten.
- An der Wandseite ist eine Feuchtigkeitsabdichtung erforderlich, und die Schnittkanten müssen mit Speziallack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Schäden durch Feuchtigkeit oder Dampf zu verhindern.

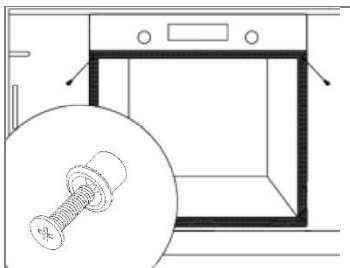
Backofenabmessungen und Schrankausschnitt

Bereiten Sie den Ausschnitt im Umbauschrank gemäß den Millimeterangaben der Maßskizze vor.



Einbau des Backofens

- Führen Sie das Anschlusskabel vorsichtig durch die vorgesehene Öffnung und setzen Sie das Gerät zunächst nur ein Stück weit in den vorbereiteten Umbauschrank ein.
- Nehmen Sie den elektrischen Anschluss entsprechend den Vorgaben vor, siehe „*Elektrischer Anschluss*“.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht wird.
- Fixieren Sie den Backofen mit den beiliegenden Schrauben seitlich an den vorgesehenen Montagepunkten im Umbauschrank, sodass das Gerät sicher und fest sitzt.



Jeweils ein Befestigungsloch befindet sich links und rechts im Gerätürahmen.

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 (Gerätetürrahmen) sowie dem Schaltplan erfolgen.
- Verwenden Sie ausschließlich eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.
- **Der Netzstecker darf nicht verändert werden.** Sollte die vorhandene Steckdose nicht kompatibel sein, muss sie von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

- **Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel** oder **Zwischenstecker** dürfen nicht verwendet werden – es besteht Brandgefahr!
- Das Anschlusskabel ist so zu verlegen, dass es weder mit heißen Geräteteilen noch mit scharfen Kanten oder beweglichen Möbelteilen in Kontakt kommen kann.
- Wenn der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine fest installierte, allpolige Abschaltvorrichtung mit ausreichendem Trennabstand (mind. 3 mm pro Pol) vorhanden sein, um das Gerät im Notfall sicher vom Stromnetz trennen zu können.

Anschlusswert

Das Gerät hat eine maximale Anschlussleistung von **ca. 2800 Watt**. Bei diesem Leistungsbedarf ist eine separate Stromzuleitung erforderlich, die über eine **16-Ampere-Sicherung** abgesichert ist.

Inbetriebnahme / Betrieb

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es dient zum Backen, Braten, Garen, Grillen sowie zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Nutzung ist ausschließlich für die Zubereitung handelsüblicher Lebensmittel vorgesehen.

Erstinbetriebnahme

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

i HINWEIS:

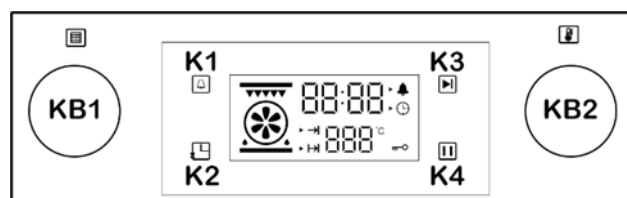
Während dieses Vorgangs kann es zu Geruchsbildung und leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Räumlichkeiten.

Bedienübersicht

Eine ausführliche Beschreibung der Bedienelemente entnehmen Sie den nachstehenden Abschnitten.

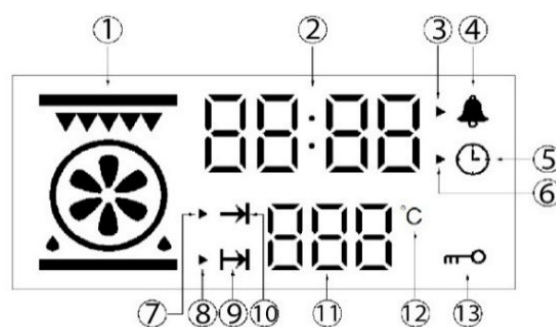
Übersicht der Funktions- Tasten und Schalter

Die Sensor-Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen, Druck ist nicht erforderlich. Ideal ist die Verwendung der Fingerkuppe mit trockenen Händen.



K1	Einstellmodi: Temperatur / Garzeit / Alarm
K2	Einstellmodi: Systemzeit / Zeitschaltuhr
K3	Betrieb starten
K4	Betrieb unterbrechen / abbrechen
KB1	Funktionswahlschalter
KB2	Temperaturwahlschalter Zeitwerte erhöhen / verringern

Übersicht der Display-Symbole



1	Backofenfunktionen – aktive Heizelemente*
2	Anzeige des aktuellen Zeitwertes
3	Alarmfunktion–Einstellmodus aktiv
4	Alarmfunktion aktiv
5	Systemuhr aktiv

6	Systemuhr–Einstellmodus aktiv
7	Betriebseinstellmodus – Zeit & Temperatur
8	Startvorwahl–Einstellmodus aktiv
9	Startvorwahl aktiv
10	Backofenbetrieb aktiv
11	Anzeige des Temperaturwertes
12	Temperatureinheit Grad Celsius (°C)
13	Kindersicherung (Tastensperre) aktiv

*Symbole der Heizelemente

	Oberes äußeres Heizelement		Oberes inneres Heizelement
	Gebälse (Auftauen)		Unteres Heizelement
	Hinteres Heizelement		

Gerät einschalten

Nach Anschluss an die Stromversorgung, bei Erstinbetriebnahme oder nach einem Stromausfall, leuchten alle Anzeigen im Display kurz auf und wechseln dann in den **Systemuhr-Einstellmodus**. Der Stundenwert „12“ der Werkseinstellung „12:00“ blinkt.

- Stellen Sie nun die Tageszeit ein, siehe Abschnitt „Uhrzeit einstellen“.
- ❖ Nach 10 Sek. ohne Bedienung wechselt das Gerät automatisch in den Minutenwert.
- ❖ Weitere 10 Sek. ohne Bedienung wechselt das Gerät automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus



Uhrzeit einstellen

Tageszeit erstmalig einstellen oder nachträglich ändern:

- Ist der **Systemuhr-Einstellmodus** nicht aktiv, berühren Sie im Bereitschaftsmodus die Taste **K2**, um ihn zu aufrufen.

Systemzeit-Einstellmodus



- Mit der Taste **K2** wechseln Sie nun zwischen den Einstellungen Stunde und Minute:
 - Stundenwert blinkt
 - Minutenwert blinkt
- Mit dem Wahlschalter **KB2** stellen Sie die Stunden und Minuten ein.
- Bestätigen Sie die jeweilige Eingabe mit der Taste **K2**.

Die Uhr läuft, wenn das Sekunden-Punktsymbol zwischen Stunde und Minute blinkt und das Symbol  kontinuierlich leuchtet.

Betriebsbedingungen festlegen und starten

Legen Sie die erforderlichen Betriebsbedingungen (Funktion, Garzeit, Temperatur) fest.

Eine detaillierte Übersicht der Heizfunktionen finden Sie im Abschnitt „Backofen-Funktionen“.

Allgemeine Hinweis zur Betriebseinstellung

- ❖ Sobald ausgewählte Parameter im Display blinken, können sie durch neue Eingaben überschrieben werden.
- ❖ Im Bereitschaftszustand können die verschiedenen Funktionen durch Drehen des Funktionswahlschalters **KB1** nacheinander ausgewählt werden.
- ❖ Die Funktionen sind nicht zyklisch. Das Gerät merkt sich die zuletzt verwendete Funktion.
- ❖ Eine Garzeiteinstellung ist erforderlich, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Anderenfalls wechselt das System automatisch in den Bereitschaftsmodus.
- ❖ Die Garzeit kann im Bereich von **00:01 bis 23:59** (Stunden:Minuten) eingestellt werden.
- ❖ Der Thermostat ermöglicht die Temperatureinstellung im Bereich von **50°C bis 250°C**.

- ❖ Liegt die Garraumtemperatur unter 30°C, zeigt der Temperaturwert [Lo] an.
- ❖ Kurz bevor die voreingestellte Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Ideal zum Vorheizen!

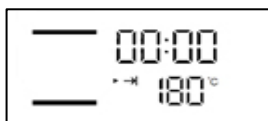
Betriebsbedingungen festlegen

- Falls erforderlich, stellen Sie vorab die Alarmfunktion ein (siehe „*Kurzzeitwecker*“).
- Navigieren Sie mit dem Schalter **KB1** durch die verfügbaren Heizfunktionen.

Das Display zeigt die Symbole und Standtemperatur der jeweiligen Funktion an.

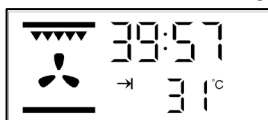
- Mit der Taste **K1** wechseln Sie nun zwischen den Einstellungen Garzeit und Temperatur:
 - Zeitwert blinkt
 - Temperaturwert blinkt

Betriebseinstellmodus



- Mit dem Wahlschalter **KB2** stellen Sie die Garzeit und die Temperatur ein.
- Falls erforderlich, stellen Sie nun die automatische Startzeit mit geplantem Ende ein (siehe „*Startvorwahl*“).
- Starten Sie den Backofenbetrieb zu den voreingestellten Bedingungen mit der Taste **K3**.

Backofen-Betriebsanzeige



- ❖ Das Display zeigt die Restgarzeit an. Das Betriebssymbol  leuchtet kontinuierlich.
- ❖ Mit der Taste **K2** lassen Sie sich kurzzeitig die Systemzeit anzeigen.
- ❖ Nach Ablauf der Garzeit, schaltet sich der Betrieb automatisch ab.

Backofenbeleuchtung

Nach dem Start des Heizvorgangs schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch ein.

Kindersicherung (Tastensperre)

Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes oder versehentliches Bedienen der Bedienblende.

- Halten Sie Tasten **K3** und **K4** gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt, die **Tastensperre ist aktiviert**. Das Symbol  leuchtet kontinuierlich.
- Halten Sie Tasten **K3** und **K4** gleichzeitig für 3 Sekunden gedrückt. Ein akustisches Signal ertönt, die **Tastensperre ist deaktiviert**. Das Schlüssel-symbol erlischt.
- ❖ Im aktivierten Zustand der Tastensperre sind alle Tasten- und Wahlschalterfunktionen gesperrt, mit Ausnahme der Entsperrfunktion.

Backofenbetrieb pausieren / fortsetzen

Pausieren Sie den Backofenbetrieb, um den Garvorgang zu überprüfen oder Zutaten hinzuzufügen. So können Sie den Garprozess anpassen, ohne die getätigten Einstellungen zu verlieren.

- Tippen Sie auf Taste **K4**, um den Backofenbetrieb zu pausieren.
- Mit der Taste **K3** wird der Betrieb fortgesetzt.

Startvorwahl (automatischer Start mit Endzeit)

Mit dieser Funktion können Sie die Endzeit für den Garvorgang im Voraus festlegen. Das Gerät berechnet automatisch den Startzeitpunkt, basierend auf der eingestellten Garzeit.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr! Im terminierten Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

- Vor dem Start alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in das Gerät legt. Das unbeaufsichtigte Einstellen von Gegenständen in den Ofen oder das Ignorieren der

eingestellten Garzeiten kann zu gefährlichen Situationen und Brandgefahr führen.

- Auch wenn der Ofen zu einer festgelegten Zeit startet oder endet, sollte der Ofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben, um eventuelle Fehlfunktionen oder Sicherheitsrisiken rechtzeitig zu erkennen.

Startvorwahl einstellen

- Wählen Sie zunächst die gewünschte Heizfunktion, stellen Sie die Temperatur ein und legen Sie die Garzeit fest, wie zuvor beschrieben.
- Rufen Sie den Startvorwahl- Einstellmodus mit der Taste **K2** auf und wechseln Sie nun zwischen den Einstellungen Stunde und Minute:
 - Stundenwert blinkt
 - Minutenwert blinkt

Startvorwahl-Einstellmodus



- Mit dem Wahlschalter **KB2** stellen Sie die Stunden und Minuten ein.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste **K3**.

Der Startzeitpunkt berechnet sich automatisch:

$$\text{Startzeit} = \text{Endzeit} - \text{Garzeit}$$

Startvorwahl aktiv



- ❖ Das Symbol  zeigt die Aktivierung der Startvorwahl an. Während der Wartezeit wird die Systemzeit angezeigt.
- ❖ Mit der Taste **K2** lassen Sie sich kurzzeitig die Garstartzeit anzeigen.
- ❖ Nach Ablauf der Wartezeit, ertönt ein Signal und der Betrieb startet automatisch. Im Display wird der normale Ofenbetrieb angezeigt.

Türkontaktschalter

Beim Öffnen der Gerätetür während des Betriebs mit aktiver Zeitschaltuhrfunktion wird der Betrieb unterbrochen (Heizpause, Backofenlicht aus). Die Systemzeit blinkt, einzelne Symbole leuchten dauerhaft.

Nach dem Schließen der Gerätetür wird der Betrieb automatisch fortgesetzt.

Bei geöffneter Gerätetür bleibt die Backofenfunktion unterbrochen. Das Ende der Zeitschaltuhrfunktion wird dennoch durch ein akustisches Signal angezeigt.

Betrieb vorzeitig beenden / Eingabe löschen

Wenn Sie während der Einstellung von Systemuhr, Heizfunktionen, Garzeit, Temperaturen oder Startvorwahl die **Eingabe löschen** möchten:

- Drücken Sie die Taste **K4**, das Gerät wechselt sofort zurück in den Bereitschaftsmodus.

Wenn Sie den Backofenbetrieb **vorzeitig beenden** möchten:

- Unterbrechen Sie den Betrieb zunächst durch einmaliges Antippen der Taste **K4**.
- Tippen Sie die Taste **K4** ein zweites Mal, wird der aktuelle Kochvorgang abgebrochen.

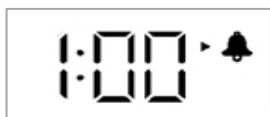
Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker funktioniert unabhängig vom Gerätezustand und beeinflusst den Backofenbetrieb nicht. Er muss jedoch vor der Programmauswahl eingestellt werden.

Ideal als Erinnerung, um nach einer bestimmten Zeit Gewürze hinzuzufügen oder das Gargut zu begießen.

- Rufen Sie im Bereitschaftsmodus den Alarmfunktions- Einstellmodus mit der Taste **K1** auf.
 - Stundenwert blinkt

Alarmfunktion-Einstellmodus



- Mit dem Wahlschalter **KB2** stellen Sie den Stundenwert (0-10) ein.
- Eingabe mit der Taste **K1** bestätigen und gleichzeitig zum Minutenwert wechseln.
 - Minutenwert blinkt
- Mit dem Wahlschalter **KB2** stellen Sie den Minutenwert (0-59) ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste **K3**.
- ❖ Das Symbol  zeigt die Aktivierung der Alarmfunktion an.
- ❖ Mit der Taste **K1** lassen Sie sich kurzzeitig die Restlaufzeit der Alarmfunktion anzeigen.
- ❖ Nach Ablauf der Alarmzeit, ertönt ein Signal ca. eine Minute lang und das Symbol der Alarmfunktion blinkt, bis eine beliebige Taste gedrückt wird.
- ❖ Setzen Sie die Alarmzeit zurück auf „00:00“, wenn Sie diese vorzeitig beenden wollen.

Backofen-Funktionen

Jede Heizfunktion ist mit typischen Temperaturen verknüpft. Die voreingestellten Werte (Standard) orientieren sich an gängigen Kochgewohnheiten, können aber individuell angepasst werden.

	3D Heißluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 220°C) Ringheizkörper hinter dem Umluftventilator erzeugt heiße Luft, die den Garraum gleichmäßig durchströmt. Ober- und Unterhitze (inklusive Innen- und Außenring) unterstützen die Hitzeverteilung. Ideal für gleichzeitiges Garen auf mehreren Ebenen bei gleichmäßiger Bräunung.
	Ober-/Unterhitze Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 150°C) Wärme von oben und unten. Ideal für klassisches Backen und Braten auf einer Ebene, z. B. Kuchen, Brot oder Aufläufe. Sorgt für gleichmäßige Bräunung und Garung.
	Intensivgrill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 150°C) Oberhitze plus Grillheizkörper für intensive Bräunung und gleichmäßiges Grillen. Perfekt für größere Fleischstücke, Braten oder eine kräftige Kruste. Auch geeignet, mehrere Portionen gleichzeitig zu grillen.
	Grill mit Umluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 160°C) Grillheizkörper mit Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig. Ideal für Überbacken oder Grillen flacher Speisen wie Aufläufe, Toasts oder Gemüse.

Ende des Backofenbetriebs

Am Ende der Garlaufzeit beendet der Backofen den Betrieb automatisch. Ein Signal ertönt etwa 5 Minuten lang oder bis eine beliebige Taste gedrückt wird.

- Versenken Sie die Wahlschalter in der Bedienblende, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu vermeiden.

Kühlgebläse

Nach dem Ausschalten läuft der Umluftventilator (Kühlgebläse) weiter, um den Innenraum sicher abzukühlen. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald eine unbedenkliche Temperatur erreicht ist.

Unterbrechen Sie während der Abkühlphase nicht die Stromversorgung des Gerätes, um eine sichere Nachkühlung zu gewährleisten.

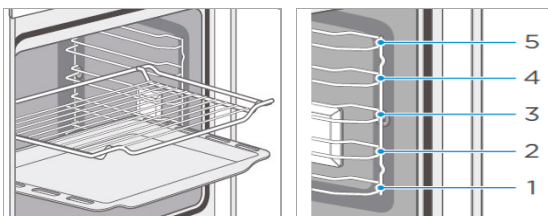
	Heißluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 200°C) Ringheizkörper hinter dem Umluftventilator erzeugt heißen Luftstrom für gleichmäßiges Garen von allen Seiten. Besonders geeignet für mehrere Ebenen gleichzeitig.
	Auftauen Temperaturwahl: nicht möglich (Standard 50°C) Luftzirkulation bei Zimmertemperatur zum schnellen, sanften Auftauen von Tiefkühlkost ohne Heizelemente. Nicht für Fleisch oder Fisch geeignet – Risiko von Mikroorganismen wie Salmonellen.
	Ober-/ Unterhitze mit Umluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 150°C) Kombination aus Ober-/Unterhitze und Ventilator für gleichmäßige Wärmeverteilung. Ideal für schnelleres Garen auf mehreren Ebenen.
	Grill Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 140°C) Nur Grillheizkörper für intensive Oberhitze. Ideal für kleine Fleischstücke, Fisch, Sandwiches oder Überbacken von Aufläufen. Sorgt für knusprige Kruste und gleichmäßige Bräunung.
	Intensivgrill mit Umluft Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 170°C) Oberhitze, Grillheizkörper und Umluftventilator arbeiten gleichzeitig. Eignet sich besonders für größere Fleischstücke und ersetzt den klassischen Drehspieß, z. B. für Braten oder Hähnchen.
	Unterhitze Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 220°C) Wärme nur von unten. Ideal zum Nach- oder Fertigbacken von Speisen mit stärkerem Bodenbezug, z. B. Pizza.
	Eco Temperaturwahl: 50 – 250°C (Standard 200°C) Schonendes Garen. Wärme von oben und unten, langsames Ansteigen der Garraumtemperatur, vollständiges Eindringen der Hitze und reduzierter Energieverbrauch. Dient zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus.

Zubehör verwenden

⚠ ACHTUNG:

Schieben Sie das Zubehör stets vollständig und in der richtigen Ausrichtung in den Garraum. Anderenfalls kann die Glasscheibe beschädigt oder zerkratzt werden.

Im Garraum befinden sich Seitengitter mit 1-5 Einschubebenen zur flexiblen Platzierung des Zubehörs.



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

VORSICHT – Zubehör richtig einsetzen

Schieben Sie den Rost mit der Kerbe nach unten und mit dem Bügel nach hinten gerichtet in den Garraum.

- ☒ Nur bei korrekter Ausrichtung:
 - rastet das Zubehör sicher ein
 - wird Verrutschen oder Kippen verhindert

✗ Falsche Ausrichtung kann zu:

- instabilem Sitz
- Verletzungsgefahr
- Beschädigung des Garraums führen

Das richtige Backofengeschirr verwenden

- ☒ Geeignet sind:
 - Töpfe mit hitzebeständigen Griffen und der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280°C“.
 - Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen – halten hohen

Temperaturen stand und sorgen für gleichmäßige Wärmeverteilung.

- Schwarz lackierte Metallformen – ideal für Ober-/Unterhitze für gleichmäßige Bräunung von Gebäck und Kuchen.
- Aluminiumbleche, beschichtet oder unbeschichtet – leiten Wärme sehr gut und fördern gleichmäßige Backergebnisse.

✗ Nicht geeignet sind:

- Materialien, die nicht hitzebeständig sind, es sei denn, sie sind ausdrücklich als „ofenfest“ gekennzeichnet.
- Kunststoffgeschirr oder Geschirr mit Kunststoff- bzw. Silikongriffen
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Melamin oder andere hitzeempfindliche Kunststoffe
- Holzgriffe oder Holzelemente
- Papier- und Pappformen
- Einweggeschirr, z.B. dünne Aluschalen
- Keramik oder Glas
- minderwertiges oder beschädigtes Emailgeschirr

Allgemeine Hinweise zum Backen, Garen und Grillen

i HINWEIS:

- Verwenden Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Temperatur und Zubereitungsdauer hängen von Menge, Art des Lebensmittels und Rezept ab.
- Beachten Sie stets die Rezeptangaben sowie Hinweise auf der Verpackung der Produkte.
- Platzieren Sie das Gargut mittig und möglichst frei im Ofen. Übermäßiges Dichtstellen oder Stapeln kann das Ergebnis beeinträchtigen.
- Heizen Sie den Backofen vor, wenn im Rezept empfohlen, für gleichmäßige Bräunung und Garmung.

i HINWEIS:

- Öffnen Sie die Backofentür nur bei Bedarf, um Hitzeverluste zu vermeiden, besonders bei sensiblen Teigen und langen Garprozessen.

Backen

- Backofen vorheizen für optimale Ergebnisse.
- Verwenden Sie Backpapier oder gut gefettete Formen, um Ankleben zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gargut nach dem Backen etwa 5 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen.
- Garprobe: Mit einem Holzstäbchen prüfen, kein Teig darf haften bleiben.
- Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, um Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bei Heißluft ca. 20°C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze, ideal für mehrere Ebenen gleichzeitig.

Garen und Braten von Fleisch & Fisch

- Fleischstücke ab 1 kg im Backofen zubereiten; kleinere Portionen besser auf der Kochstelle.
- Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Backblech mit Wasser unter den Grillrost schieben, um herabtropfendes Fett aufzufangen.
- Braten während der Garzeit mindestens einmal wenden (ideal zur Hälfte der Garzeit).
- Fleisch regelmäßig mit Bratenflüssigkeit oder heißem, leicht gesalzenem Wasser begießen, kein kaltes Wasser verwenden.
- Für exakten Gargrad ein Kerntemperatur-Thermometer verwenden.
- Für besonders knusprige Kruste Braten in den letzten Minuten mit Oberhitze oder Grillfunktion überbacken.
- Nach dem Garen Fleisch 5–10 Minuten ruhen lassen, damit die Säfte erhalten bleiben.
- Fischfilets bei ca. 160°C, ganze Fische bei 180–200°C garen. Backpapier oder leicht gefettete Form verwenden.

Grillen

ACHTUNG:

- Nur bei geschlossener Ofentür grillen.
- Grillvorgang stets beaufsichtigen, da hohe Temperaturen Verbrennungen verursachen können.
- Grillgut ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Marinieren rechtzeitig, hitzebeständige Gewürze und Öle verwenden.
- Richtiger Rostabstand beachten: zu nah → Verbrennung, zu weit → längere Garzeit.
- Leeres Backblech eine Ebene unter den Grillrost schieben; ggf. Wasser für leichtere Reinigung hinzufügen.
- Gemüse mit Öl bestreichen und gleich dick schneiden für gleichmäßiges Garen.
- Steaks/Fleisch: mittlere bis hohe Grilltemperatur für schnelle Zubereitung, niedrigere Temperatur für großes Bratenfleisch.
- Grillgut nach dem Grillen 5–10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte verteilen und es saftig bleibt.

Energiespartipps

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

- Empfohlen wird die Verwendung von dunklen Backformen und Blechen, da diese die Wärme besser leiten.
- Nicht erforderliches Zubehör sollte vor der Nutzung des Gerätes aus dem Garraum entfernt werden.
- Während des Garvorgangs sollte die Backofentür geschlossen bleiben, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es durch das Rezept gefordert wird.

- Sofern eine Auswahl an Garzeitemperaturen angegeben ist, verwenden Sie immer die niedrigste empfohlene Temperatur.
- Nutzen Sie die Restwärme, in dem Sie kurz vor Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur schalten.
- Sparen Sie Strom! Wenn Sie den Backofen nicht brauchen, schalten Sie Funktionen wie Innenbeleuchtung, Programm, Temperatur aus.
- Backofen nach jeder Anwendung reinigen, um den Reinigungsaufwand so gering wie möglich zu halten. Wir empfehlen biologische Reinigungsmittel, um den Backofen zu reinigen.

Reinigung und Wartung

WARNUNG:

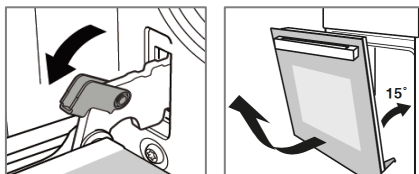
- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten und ggf. die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. **Stromschlaggefahr!**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

Backofentür aushängen

Für eine gründliche Reinigung lässt sich die Gerätetür aushängen, um den Zugang zum Garraum zu erleichtern.



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

Reinigung des Backofens

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

Allgemeine Reinigungshinweise:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums und des Zubehörs je nach Verschmutzungsgrad ein weiches, feuchtes Tuch sowie lebensmittel-echte, handelsübliche Reinigungsmittel.
- Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich durch Einweichen mit warmer Spüllauge oder einem milden Essigreiniger besser entfernen.
- Wischen Sie Fettrückstände im Bereich der umlaufenden Türdichtung sorgfältig ab.
- Für Edelstahlflächen (modellabhängig) verwenden Sie ein spezielles Edelstahl-Reinigungsmittel,

um Fingerabdrücke und Flecken zu entfernen. Wischen Sie in Richtung der Edelstahlstruktur, um Kratzer zu vermeiden.

- Trocknen Sie alle gereinigten Flächen mit einem weichen, saugfähigen Tuch gründlich ab.

Reinigung der Seitengitter

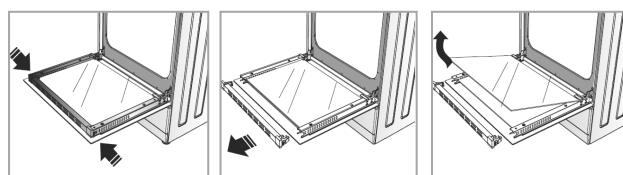
Entnehmen Sie die Seitengitter, wenn Sie die Backofenwände gründlich reinigen möchten. Stark verschmutzte Gitter lassen sich im ausgebauten Zustand leichter reinigen oder einweichen.

- Lösen Sie die Gitter mittig aus den Einstecköffnungen.
- Nehmen Sie die Gitter vorsichtig zur Backofenmitte hin heraus.
- Reinigen und trocknen Sie die Gitter gründlich.
- Setzen Sie sie anschließend wieder sicher und fest in die Einstecköffnungen ein.

Reinigung der Glasscheiben

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

Achtung! Die entnommenen Glasscheiben müssen flach und sicher auf einer weichen, gepolsterten Unterlage gelagert werden, um Bruch während der Reinigung zu vermeiden.



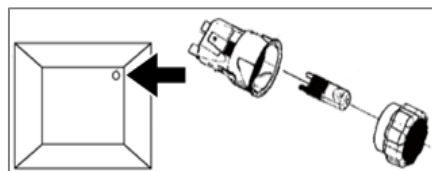
- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie die gegenüberliegenden Kunststoffverschlüsse des Haltebügels ein und ziehen Sie den Bügel gleichzeitig nach vorne ab.
- Heben Sie die innere Glasscheibe leicht an und nehmen Sie sie behutsam nach vorne heraus.
- Entnehmen Sie anschließend die mittlere Glasscheibe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

- Reinigen Sie die Glasscheiben und weiteren Teile mit einem feuchten Mikrofaser Tuch oder Schwamm sowie heißem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch gründlich ab.
- Setzen Sie die Glasscheiben in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. **Achten Sie darauf**, dass alle Scheiben sicher und vollständig bis zum Anschlag eingeschoben sind!

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

Leuchtmittel: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

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



Leuchtmittel auswechseln

⚠️ WARNUNG:

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

- Drehen Sie das Schutzglas vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn ab, reinigen Sie das Glas und trocknen Sie es anschließend gründlich.
- Nehmen Sie das defekte Leuchtmittel aus der Lampenfassung heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
- Schrauben Sie das Schutzglas wieder fest auf und überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

Störungsbehebung

Bevor Sie sich an den Kundenservice wenden

Bevor Sie sich an den Handel oder den Kundenservice 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	-	Stromversorgung prüfen (Sicherung/Steckdose). Einstellungen kontrollieren (Funktion, Temperatur, Timer).
Beleuchtung funktioniert nicht	-	Leuchtmittel defekt, falsch eingesetzt oder nicht fest in der Fassung. Leuchtmittel prüfen und ggf. austauschen (siehe „ <i>Leuchtmittel auswechseln</i> “).
Wasser/Kondensat an der Gerätetür	-	Normale Kondensatbildung oder Türdichtung prüfen. Bei Beschädigung Dichtung austauschen (lassen).
Starke Rauchentwicklung	-	Fettrückstände im Garraum. Gerät ausschalten, abkühlen lassen und gründlich reinigen.
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter	-	Normaler Vorgang zur Abkühlung des Gerätes. Keine Maßnahme erforderlich.

Mögliche Störung	Code	Beschreibung / ggf. Abhilfe	
Sensorfehler (Sicherheitsfunktion)	E1	Sensor kurzgeschlossen oder unterbrochen. Der Summer ertönt 10-mal (1×/Sek.). Mit der Taste K4 kehren Sie zurück in den Bereitschaftsmodus.	Tritt der Fehler nach dem Wiedereinschalten erneut auf, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Heizelement (Sicherheitsfunktion)	E2	Bleibt die Temperatur nach 5 Minuten unter 35°C (ausgenommen „Auftauen“ und „Eco“), deutet dies auf ein mögliches defektes Heizelement hin. Der Summer ertönt 10-mal (1×/Sek.). Mit der Taste K4 kehren Sie in den Bereitschaftsmodus zurück.	

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: **220-240 V~ / 50/60 Hz**
- Leistungsaufnahme: **2800 W**
- Nennleistung: **16 A**

Abmessungen (H × B × T) / Gewicht

- Geräteabmessung: **59,5 × 59,5 × 57,5 cm**
- Schrankausschnitt: **60,0 × 56,0 × min. 56,0 cm**
- Nettogewicht: **ca. 32,0 kg**

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

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

Technische und gestalterische Änderungen im Rahmen der laufenden Produktentwicklung vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

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

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

Garantie / Kundenservice

Garantiebedingungen

1. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen ist der Erwerb des Gerätes bei einem unserer Vertragshändler.
2. Gegenüber 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. In diesem Zeitraum umfasst die Garantie sowohl Arbeitszeit und Anfahrt als auch die zu ersetzenden Teile. 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. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Gerätes. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Garantieabwicklung

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

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

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

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

Halten Sie zur Reparaturanmeldung die folgenden Informationen bereit:

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

Kundenservice

Telefonische Reparaturannahme (Deutschland):

Telefon: 02152 / 99 39 111*

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

Telefonische Reparaturannahme (Österreich):

Telefon: 0820 / 90 12 48*

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

Alle servicerelevanten Themen innerhalb und außerhalb der Garantie finden Sie auf unserer Homepage:

www.bomann-germany.de/service

Ersatzteile

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

ASCI Service GmbH

Schachtweg 57

31036 Eime

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

E-Mail: bomann@asci-service.com

Telefon: 0800 / 96 36 800

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



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

außerdem zu einer effektiven Nutzung natürlicher Ressourcen bei.

Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, dem 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-Altgeräten geschehen. Die Abgabe von Altgeräten ist unentgeltlich. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

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

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu 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

- Entnehmen Sie das Leuchtmittel wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Für Wartungszwecke kann die Backofentür ausgehängt und wiedereingesetzt werden, die Vorgehensweise entnehmen Sie bitte der Anleitung.
- Eine weitere Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.

- Um defekte Bauteile zu tauschen, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Motoren sind fachgerecht durch den Kundendienst gemäß Reparaturanleitung zu wechseln und entsprechend zu entsorgen.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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 Haushaltsbacköfen gemäß EU 65-66/2014

	Symbol	Wert	Einheit
Brand		BOMANN	
Modellkennung		EBO 7913	
Art des Backofens		Einbauofen	
Masse des Gerätes	M	32,0	kg
Zahl der Garräume		1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)		Strom	
Volumen je Garraum	V	73	l
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,82	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	EC _{electric cavity}	0,90	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus ⁽¹⁾
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie)	EC _{gas cavity}	-	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	EEl _{cavity}	95,3	
Energieeffizienzklasse ⁽²⁾		A	
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsmodus (Zeitschaltuhr)		< 0,8	W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand		entfällt	W
Zeit für das automatische Umschalten in den Bereitschaftsmodus		< 20	Min
Zeit für das automatische Umschalten in den Aus-Zustand		entfällt	Min

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

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

Geprüft nach: EN 60350-1
EN 50564

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.
- Make sure the appliance is disconnected from the power supply (fuse) before replacing the oven lamp.
- 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.
- Only handle the oven with the door handle and the controls. Use oven mitts when removing or inserting accessories.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning or performing maintenance.



WARNING: Risk of fire!

- Do not leave the appliance unattended, especially when cooking with fat or oil, as this can be dangerous and may cause 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).

- The appliance must not be operated via an external switching device (e.g., timer) or connected to a circuit that is regularly switched on and off automatically.
- Ensure adequate air circulation during installation and make sure ventilation openings are not blocked.
- To prevent overheating, do not install the appliance behind a decorative door.
- Only use the grill with the appliance door closed.
- Never pour liquids into a hot oven! Risk of burns from rising steam and possible enamel damage.
- Do not place objects on the open appliance door.
- Do not store cleaning agents or flammable materials inside the appliance or nearby.
- 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 to prevent slipping, tipping, or impact. Use suitable packaging materials, ideally the original packaging.
- Ensure the appliance is protected from weather conditions during transport and storage.

Unpacking the appliance

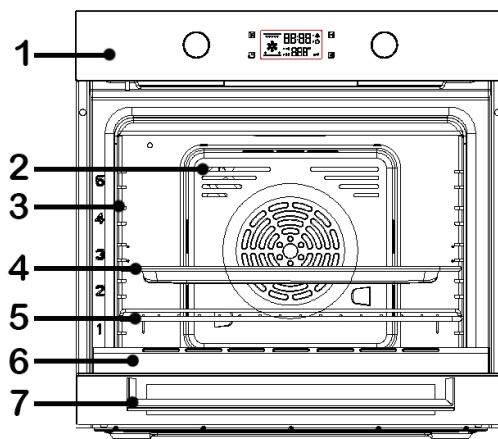
- Remove the appliance from its packaging.
- Remove all packaging material, such as foil, filling material and cardboard packaging.
- There may be warning labels on the appliance. Please observe them and do not remove them.
- Dispose of packaging materials that are no longer required in accordance with 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.

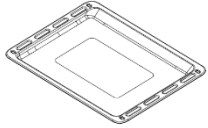
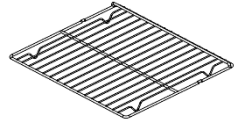
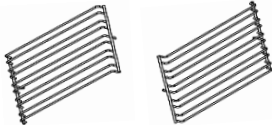
Appliance equipment

Appliance overview



- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1 Control panel | 4 Standard tray |
| 2 Fan motor (behind steel) | 5 Grill grid |
| 3 Side rack | 6 Appliance door |
| | 7 Door handle |

Delivery scope

	
1x standard tray	1x grill grid
	
1x set of side rack	2x mounting screw
incl. connection cable 220-240 V~	

Installation

The built-in oven is designed for installation in standard built-in kitchen furniture. It can be installed both in a tall unit and under a worktop.



Follow the safety instructions and recommendations below to ensure proper and safe installation.

WARNING: Electrical connection

Installation and connection to the power supply must only be carried out by an authorized professional. Improper installation can lead to serious safety hazards, such as electric shock, fire, or damage to the appliance.

CAUTION:

- The worktop, cabinet, and all materials used (e.g. veneers, adhesives, plastic coatings) must be heat-resistant to at least 100°C.
- To ensure adequate cooling airflow, no heat protection strips or panels may be installed above or below the appliance.
- If there is (or will be) a drawer beneath the oven, a heat-resistant intermediate panel must be installed to prevent overheating of the drawer contents or damage to the appliance's electronics.
- Do not install the appliance directly next to appliances or components that are sensitive to heat or moisture (e.g. refrigerators, dryers, dishwashers). Radiated heat can impair their function and increase energy consumption.

- 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.
- Always lift the appliance using the side handles or recessed grips provided on the housing.

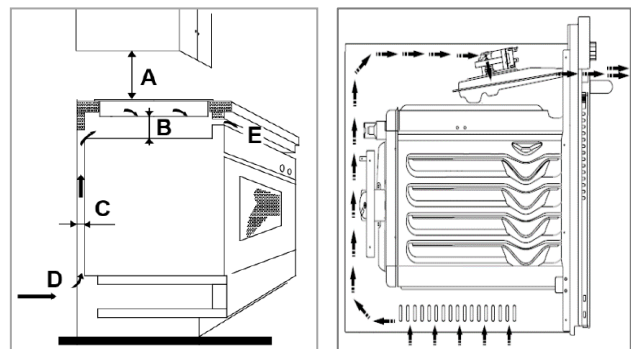
- Before installation, compare the appliance dimensions with the cut-out and the dimensions of the cabinet.

Safety and ventilation requirements

CAUTION:

Always 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.

- There must be sufficient clearance behind the appliance to allow warm air to escape freely. The rear panel of the cabinet should be fitted with ventilation slots, if necessary.
- The air inlet opening (D) and the air outlet (E) must not be blocked or covered.
- 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. 650-700 mm	B	50 mm	C	35 mm
D	Air inlet 30 mm	E	Air outlet 5 mm		

Installation of the oven

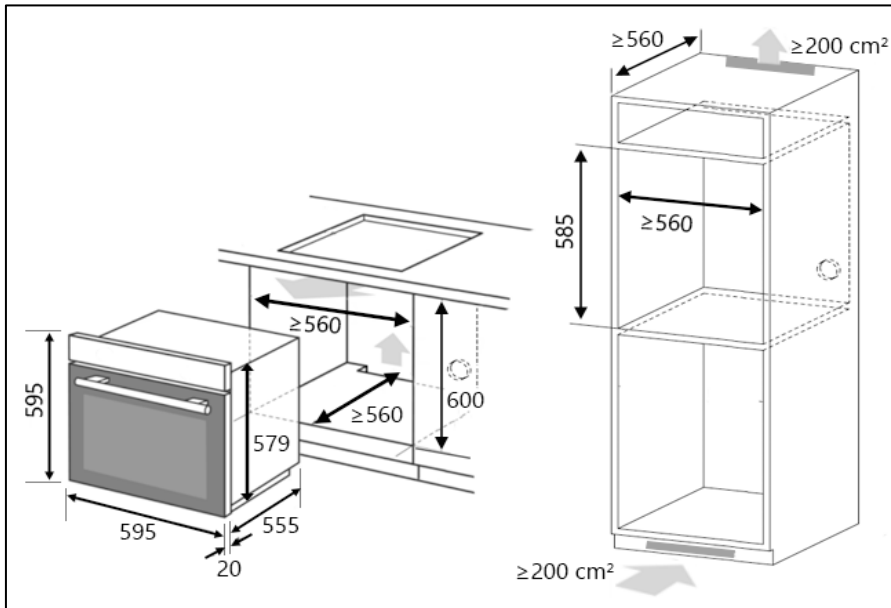
The oven measures **595 mm × 595 mm × 575 mm** (incl. 20 mm control panel). It is integrated into the cabinet unit independently of a hob and securely fastened in place.

Requirements for the cabinet

- The cabinet must comply with the dimensions provided in the drawing and include the necessary ventilation openings. It must also be level, stable, and horizontal to securely support the weight of the oven.
- The cabinet walls should have a minimum **material thickness of 16 mm** to ensure adequate stability.
- A moisture seal is required on the wall side, and the cut edges must be sealed with special paint, silicone rubber, or casting resin to prevent damage from moisture or steam.

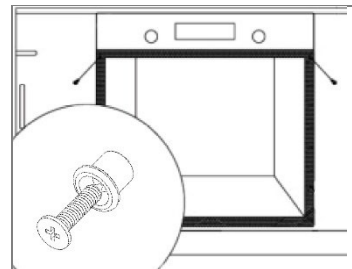
Oven dimensions and cabinet cutout

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



Installing the oven

- Carefully guide the connection cable through the designated opening and insert the oven only partially into the prepared cabinet opening.
- Connect the oven to the electrical supply according to the instructions provided in the "*Electrical connection*" section.
- Slide the oven fully into the opening cabinet, ensuring that the connection cable is not pinched, bent, or twisted.
- Secure the oven in place by fastening it with the provided screws to the designated mounting points in the cabinet, ensuring the oven is firmly and securely installed.



There is one fixing hole each on the left and right in the appliance door frame.

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 in accordance with the information on the appliance rating label (located in the door frame) and the wiring diagram.
- Only use a properly installed grounded power socket.
- **The power plug must not be altered.** If the existing socket is incompatible, it must be replaced by a qualified electrician.
- **Multiple sockets, extension cords, or adapters** must not be used – fire risk!
- 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 safely disconnect the appliance from the power supply in an emergency.

Connection load

The appliance has a maximum connected load of **approx. 2800 watts**. Due to this power requirement, a dedicated power supply line is necessary, protected by a **16-ampere fuse**.

Startup / Operation

Intended use

The appliance is intended for use in private households. The oven is used for baking, roasting, cooking, grilling and defrosting food. It is intended exclusively for the preparation of commercially available food.

Before initial use

- Clean the inside of the oven and all supplied accessories thoroughly before using the appliance. Cleaning instructions can be found in the chapter *“Cleaning and maintenance”*.
- To remove possible residues from manufacturing, preheat the closed oven for about 30 minutes at maximum temperature using the »Top/bottom heat« mode.

i NOTE:

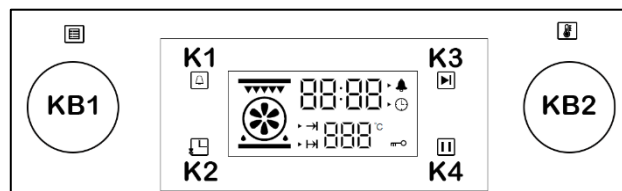
During this process, odors and slight smoke may develop. This is normal. Ensure that the room is well ventilated.

Control overview

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

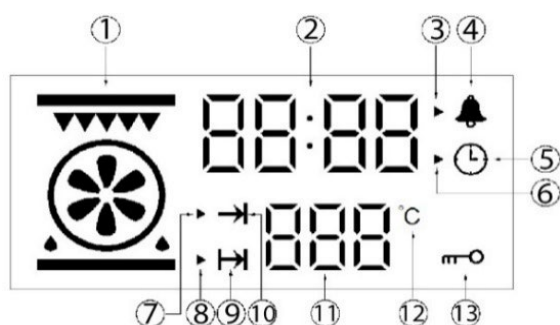
Overview of function buttons and controls

The sensor touch buttons respond to light touches; no pressure is required. It is ideal to use the fingertip with dry hands.



K1	Setting modes: temperature / cooking time / alarm
K2	Setting modes: system time / timer
K3	Start operation
K4	Pause / cancel operation
KB1	Function selector control
KB2	Temperature selector control / increase or decrease time values

Overview of display symbols



1	Oven functions – active heating elements*
2	Display of current time value
3	Alarm function – setting mode active
4	Alarm function active
5	System clock active
6	System clock – setting mode active
7	Operation setting mode – time & temperature
8	Start timer – setting mode active
9	Start timer active
10	Oven operation active
11	Display of temperature value
12	Temperature unit Celsius (°C)
13	Child Lock (control panel lock)

*Symbols of heating elements

	Upper outer heating element		Upper inner heating element
	Fan (defrost)		Lower heating element
	Rear heating element		

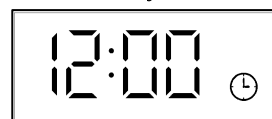
Turning on the appliance

After connecting to the power supply, during the first use, or after a power failure, all display indicators briefly light up and then switch to the **system clock setting mode**. The hour value “12” of the factory setting “12:00” will blink.

- Set the current time as described in the section “Setting the clock”.

- ❖ After 10 seconds without input, the appliance automatically switches to the minute value.
- ❖ Another 10 seconds without input will automatically switch the appliance to standby mode.

Standby mode



Setting the clock

To set the time for the first time or to change it later:

- If the **system clock setting mode** is not active, touch button **K2** in standby mode to activate it.

System clock setting mode



- Use the button **K2** to switch between hour and minute settings:
 - Hour value blinks
 - Minute value blinks
- Set hours and minutes using the selector control **KB2**.
- Confirm each entry by pressing the button **K2**.

The clock runs when the second dot symbol between hour and minute blinks and the symbol ⌚ is continuously lit.

Set operating conditions and start operation

Set the required operating conditions (function, cooking time, temperature).

A detailed overview of the heating functions can be found in the section “Oven functions”.

General notes on operating settings

- ❖ Once selected parameters on the display are blinking, they can be overwritten by new inputs.
- ❖ In standby mode, the various functions can be selected one by one by turning the function selector control **KB1**.

- ❖ The functions are not cyclic; the appliance remembers the last used function.
- ❖ A cooking time must be set to start the appliance. Otherwise, the system automatically returns to standby mode.
- ❖ The cooking time can be set between **00:01** and **23:59** (hours:minutes).
- ❖ The thermostat allows temperature settings from **50°C to 250°C**.
- ❖ If the oven temperature is below **30°C**, the display shows [Lo].
- ❖ Shortly before the preset temperature is reached, an acoustic signal sounds. **Ideal for preheating.**

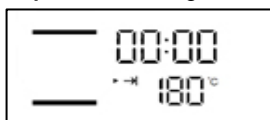
Setting operating conditions

- If needed, set the alarm function first (see “*Minute minder*”).
- Use the selector control **KB1** to navigate through the available heating functions.

The display shows the symbols and current temperature for the selected function.

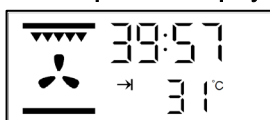
- Press the button **K1** to switch between cooking time and temperature settings:
 - Time value blinks
 - Temperature value blinks

Operation setting mode



- Use the selector control **KB2** to set the cooking time and temperature.
- If required, set the automatic start time with planned end (see “*Start timer*”).
- Start oven operation with the preset conditions by pressing the button **K3**.

Oven operation display



- ❖ The display shows the remaining cooking time. The operation symbol $\rightarrow$ lights up continuously.
- ❖ Press the button **K2** briefly to view the current system time.
- ❖ When the cooking time elapses, the oven switches off automatically.

Oven lighting

The oven light switches on automatically when heating starts.

Child lock (control panel lock)

The control panel lock prevents unintentional or accidental operation of the control panel.

- Press and hold buttons **K3** and **K4** simultaneously for 3 seconds. An acoustic signal sounds, indicating that the **control panel lock is activated**. The symbol $\text{---} \bigcirc$ remains continuously illuminated.
- Press and hold buttons **K3** and **K4** simultaneously for 3 seconds. An acoustic signal sounds, indicating that the **control panel lock is deactivated**. The key symbol goes out.
- ❖ When the control panel lock is activated, all buttons and selector controls are disabled, except for the unlock function.

Pausing / resuming oven operation

Pause the oven to check the cooking progress or add ingredients. This allows you to adjust the cooking process without losing the settings.

- Press the button **K4** to pause the oven operation.
- Press the button **K3** to resume operation.

Start timer (automatic start with end time)

This function allows you to set the end time of the cooking process in advance. The appliance calculates the start time automatically based on the set cooking time.

⚠ WARNING: Fire hazard! Using delayed start increases the risk of fire.

- Inform all household members before starting so that no items are placed in the oven.
- Never leave the oven unattended during delayed start or while cooking, as this may cause dangerous situations or fire hazards.

Setting the start timer

- Select the desired heating function, set the temperature, and specify the cooking time as previously described.
- Press the button **K2** to enter the start timer setting mode. Switch between hour and minute settings:
 - Hour value blinks
 - Minute value blinks

Start timer setting mode

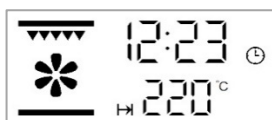


- Use selector control **KB2** to set hours and minutes.
- Start the operation by pressing the button **K3**.

The start time is calculated automatically:

Start time = end time – cooking time

Start timer active



- ❖ The symbol **H** indicates that the start timer is active. During the waiting period, the system time is displayed.
- ❖ Press the button **K2** briefly to view the cooking start time.
- ❖ When the waiting period ends, a signal sounds, and the oven starts automatically. The display then shows normal oven operation.

Door contact switch

When the appliance door is opened during operation with active timer function, operation is interrupted

(heating pause, oven light off). The system time flashes, and some symbols remain continuously illuminated.

When the appliance door is closed, operation automatically resumes.

If the appliance door remains open, the oven function stays interrupted. The end of the timer function is still indicated by an acoustic signal.

Ending operation early / clearing input

If you want to **clear an entry while setting** the system clock, heating functions, cooking time, temperature, or start timer:

- Press the button **K4**, the appliance immediately returns to standby mode.

To end oven operation prematurely:

- Pause the operation by pressing the button **K4** once.
- Press the button **K4** a second time to cancel the current cooking process.

Minute minder

The minute minder works independently of the appliance status and does not affect oven operation.

It must be set before selecting a program.

Ideal for reminders, e.g., to add spices or baste food after a set time.

- In standby mode, enter the alarm function setting mode by pressing the button **K1**.
 - Hour value blinks

Alarm function setting mode



- Use selector control **KB2** to set the hour (0–10).
- Confirm with the button **K1** to switch to minutes.
 - Minute value blinks
- Use selector control **KB2** to set the minute (0–59).
- Confirm with the button **K3**.

- ❖ The symbol  indicates that the alarm function is active.
- ❖ Press **K1** briefly to view the remaining alarm time.
- ❖ When the alarm time elapses, a signal sounds for approximately one minute, and the alarm symbol blinks until any button is pressed.
- ❖ Reset the alarm time to “00:00” if you want to stop it early.

End of oven operation

At the end of the cooking time, the oven switches off automatically. A signal sounds for about 5 minutes or until any button is pressed.

- Push the selector controls into the control panel to prevent accidental operation.

Oven functions

Each heating function is linked to typical temperatures. The preset values (standard) are based on common cooking habits but can be adjusted individually.

	3D Convection Temperature range: 50–250°C (Standard 220°C) The ring heating element behind the convection fan generates hot air that circulates evenly throughout the oven. Upper and lower heating (including inner and outer rings) support heat distribution. Ideal for simultaneous cooking on multiple levels with even browning.
	Top/bottom Heat Temperature range: 50–250°C (Standard 150°C) Heat from above and below. Perfect for classic baking and roasting on one level, e.g., cakes, bread, or casseroles. Ensures even browning and cooking.
	Intensive grill Temperature range: 50–250°C (Standard 150°C) Top heat plus grill element for intense browning and even grilling. Suitable for large meat cuts, roasts, or a crispy crust. Can grill multiple portions simultaneously.
	Grill with fan Temperature range: 50–250°C (Standard 160°C) Grill element with fan distributes heat evenly. Ideal for gratins or grilling flat dishes such as casserole, toast, or vegetables.
	Convection Temperature range: 50–250°C (Standard 200°C) Ring heating element behind the fan produces hot airflow for even cooking from all sides. Especially suitable for cooking on multiple levels simultaneously.
	Defrost Temperature: N/A (Standard 50°C) Air circulation at room temperature for fast, gentle thawing of frozen foods without heating elements. Not suitable for meat or fish – risk of microorganisms such as Salmonella.

Cooling fan

After switching off, the convection fan (cooling fan) continues to run to safely cool the interior. The fan switches off automatically when a safe temperature is reached.

Do not disconnect the appliance from the power supply during the cooling phase to ensure safe post-cooling.

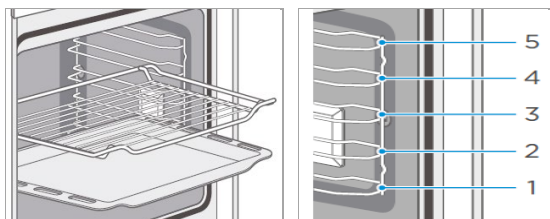
	Top/bottom heat with fan Temperature range: 50–250°C (Standard 150°C) Combination of top/bottom heat and fan for even heat distribution. Ideal for faster cooking on multiple levels.
	Grill Temperature range: 50–250°C (Standard 140°C) Only the grill element for intense top heat. Perfect for small meat cuts, fish, sandwiches, or gratins. Ensures a crispy crust and even browning.
	Intensive grill with fan Temperature range: 50–250°C (Standard 170°C) Top heat, grill element, and convection fan work simultaneously. Especially suitable for large meat cuts and can replace a traditional rotisserie, e.g., for roasts or chicken.
	Bottom heat Temperature range: 50–250°C (Standard 220°C) Heat only from below. Ideal for finishing or baking dishes with a stronger bottom focus, e.g., pizza.
	Eco Temperature range: 50–250°C (Standard 200°C) Gentle cooking with heat from above and below. The oven temperature rises slowly, allowing heat to penetrate evenly while reducing energy. Used to determine energy usage in conventional mode.

Using accessory

CAUTION:

Always slide the accessories into the cavity in the correct orientation and all the way into the cavity, otherwise the glass panel may be scratched.

There are side racks in the cavity with 1-5 levels for flexible positioning of accessories.



The accessories are inserted securely and stably between the shelves. Always ensure correct positioning.

CAUTION – Insert accessories correctly

Insert the grid into the cavity with the notch facing downward and the curved bar pointing backwards.

☒ Only when correctly aligned:

- the accessories engage securely
- prevents slipping or tipping

☒ Incorrect alignment can lead to:

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

Use the correct ovenware

☒ Suitable are:

- Pots with heat-resistant handles and the label “temperature-resistant up to 280°C”.
- Refractory molds made of glass, porcelain, ceramic, clay or cast iron - withstand high temperatures and ensure even heat distribution.
- Black-coated metal tins - ideal for top/bottom heat for even browning of pastries and cakes.
- Aluminum trays coated or uncoated - conduct heat very well and promote even baking results.

☒ Not suitable are:

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

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

General notes for baking, roasting and grilling

i NOTE:

- Use the included accessories for optimal results.
- Temperature and cooking time depend on the quantity, type of food, and recipe.
- Always follow the recipe instructions and product packaging guidelines.
- Place food centrally and as freely as possible in the oven. Overcrowding or stacking can negatively affect results.
- Preheat the oven if recommended in the recipe for even browning and cooking.
- Open the oven door only when necessary to avoid heat loss, especially with delicate doughs or long cooking processes.

Baking

- Preheat the oven for optimal results.
- Use baking paper or well-greased pans to prevent sticking.
- Let food rest in the closed oven for about 5 minutes after baking.
- Check doneness with a wooden skewer; no raw batter should stick.
- Cool baked goods on a wire rack to prevent moisture buildup.
- For convection (fan) baking, set the temperature about 20 °C lower than top/bottom heat; ideal for multiple levels simultaneously.

Roasting and cooking meat & fish

- Cook meat portions ≥ 1 kg in the oven; smaller portions are better on the stovetop.
- Remove meat from the refrigerator about 30 minutes before cooking.
- Place a baking tray with water under the grill rack to catch drippings.
- Turn roasts at least once during cooking (ideally halfway).
- Baste meat regularly with roasting juices or warm, lightly salted water; do not use cold water.

- Use a meat thermometer for precise doneness.
- For a crispy crust, finish roasting with top heat or grill function in the last minutes.
- Rest meat for 5–10 minutes after cooking to retain juices.
- Cook fish fillets at about 160°C; whole fish at 180–200°C. Use baking paper or lightly greased dishes.

Grilling

CAUTION:

- Always grill with the oven door closed.
- Never leave the grill unattended; high temperatures can cause burns.
- Remove food from the refrigerator about 30 minutes before grilling.
- Marinate in advance; use heat-resistant spices and oils.
- Maintain proper distance from the grill element: too close → burning, too far → longer cooking time.
- Place an empty baking tray one level below the grill rack; add water if needed for easier cleaning.
- Brush vegetables with oil and cut evenly for uniform cooking.
- Steaks/meat: use medium-high heat for quick cooking, lower heat for large roasts.
- Let grilled food rest 5–10 minutes after cooking to allow juices to distribute and remain juicy.

Energy saving tips

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

- We recommend the use of dark baking molds and plates because they make the heat better.
- Any unnecessary accessories should be removed from the baking cavity before using the appliance.
- During cooking, the oven door should remain closed to avoid unnecessary heat loss.
- Only preheat the oven if required by the recipe.

- If a selection of cooking time is specified, always use the lowest recommended temperature.
- Use the residual heat by switching back to minimum temperature shortly before the end of the cooking time.
- Save electricity! If you do not need the oven, switch off functions such as interior lighting, program, temperature
- Clean the oven after each application, to keep the cleaning effort as low as possible. We recommend the use of biological cleaners.

Cleaning and maintenance

⚠ WARNING:

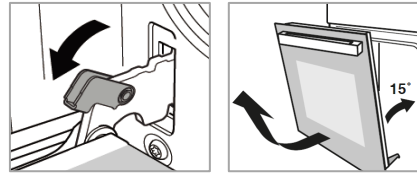
- Before cleaning or performing maintenance, switch off the appliance and, if necessary, turn off or remove the circuit breaker.
- Allow the appliance to cool sufficiently before cleaning.
- Never clean the appliance with steam cleaners. Moisture could enter electrical components, **risk of electric 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.

Unhinging the oven door

The appliance door can be unhinged for cleaning, for better access to the cooking space or to remove the door glass.



- Open the appliance door completely.
- Fold the opposite, retaining brackets of the door hinges upwards.
- Close the appliance door slightly and carefully lift it upwards and out of the hinges.
- **Ensure when inserting it**, that the notch in the hinge sits correctly on the projection of the hinge holder.
- **Fold the retaining brackets all the way down again.** If the retaining brackets are not folded back, the hinges may be damaged when the door is closed.

Cleaning the oven

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

General cleaning instructions:

- Depending on the degree of soiling, use soft, damp cloth and food-safe, commercially available cleaning agents to clean the interior and accessories.
- Stubborn dirt can be removed more easily by soaking in warm washing-up liquid or a mild vinegar-based cleaner.
- Carefully wipe off grease residue in the surrounding door seal.
- For stainless-steel surfaces (depending on the model), use a special stainless steel cleaning agent to remove fingerprints and stains. Wipe in the direction of the stainless-steel structure to avoid scratches.

- After cleaning, all surfaces should be dried thoroughly with soft, absorbent cloth.

Cleaning the side racks

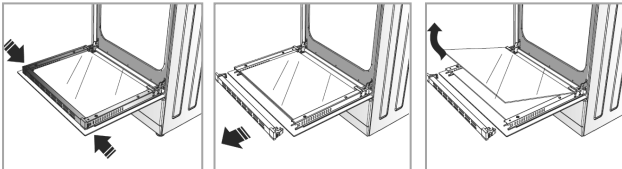
Remove the side racks if you want to clean the oven walls thoroughly. Heavily soiled grids are easier to clean or soak when removed.

- Release the racks from the insertion slots in the middle.
- Carefully pull the racks towards the center of the oven.
- Clean and dry the racks thoroughly.
- Then reinsert them securely and firmly into the insertion slots.

Cleaning the glass panes

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

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



- Open the appliance door.
- Press in the opposite plastic catches of the retaining bracket and pull the bracket forwards at the same time.
- Lift the inner glass panel slightly and carefully pull it forward.
- Next, remove the middle glass panel from its holder.
- Clean the glass panes and other parts with a damp microfiber cloth or sponge and hot water with a little washing-up liquid.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth.

- Replace the glass panes in reverse order.
Make sure that all panes are secure and fully inserted up to the stop!

Changing the bulb

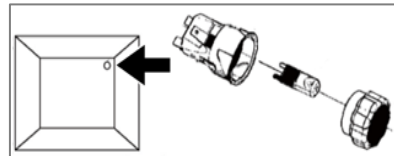
WARNING:

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

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

Light source: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

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



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

Troubleshooting

Before contacting your retailer

Before contacting your retailer or an authorized specialist, 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
Appliance does not work or works incorrectly	-	Check power supply (fuse/outlet). Verify settings (function, temperature, timer).
Lighting does not work	-	Bulb defective, incorrectly inserted, or not fully seated. Check and replace bulb if necessary (see <i>"Replacing the bulb"</i>).
Water/condensation on the door	-	Normal condensation or check the door seal. If damaged, replace (or have it replaced) the seal.
Strong smoke development	-	Fat residues in the oven cavity. Switch off, allow it to cool, and clean it thoroughly.
Cooling fan runs after switching off		Normal process for cooling the appliance. No action required.
Sensor fault (safety function)	E1	Sensor short-circuited or disconnected. Buzzer sounds 10 times (1×/sec). Press button K4 to return to standby.
Heating element fault (safety function)	E2	Temperature remains below 35°C after 5 minutes (except "Defrost" and "Eco"), indicating a possible defective heating element. Buzzer sounds 10 times (1×/sec). Press button K4 to return to standby.

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: **220–240 V~ / 50-60 Hz**
- Rated power: **2800 W**
- Fuse protection: **16 A**

Dimension (H × W × D) / Weight

- Appliance size: **59.5 × 59.5 × 57.5 cm**
- Cabinet cut-out: **60.0 × 56.0 × min 56.0 cm**
- Net weight: **approx. 32.0 kg**

For more information about the product, scan the QR code on the supplied energy label and/or visit the official website of the product data bank:

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

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

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



Disposal

Meaning of the “Dustbin” symbol

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

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

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

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

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

Information for non-destructive disassembly for maintenance purposes

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

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

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

Product data sheet

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

	Symbol	Value	Unit
Brand		BOMANN	
Model identification		EBO 7913	
Type of oven		built-in oven	
Mass of the appliance	M	32.0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity	
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.82	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.90	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle ⁽¹⁾
Energy consumption required to heat a standardized load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cycle kWh/cycle
Energy efficiency index per cavity	EEI _{cavity}	95.3	
Energy efficiency class ⁽²⁾		A	
Power consumption in standby mode (timer)		< 0.8	W
Power consumption in off-mode		N/A	W
Time for automatic switchover to standby mode		< 20	Min
Time for automatic switchover to off-mode		N/A	Min

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

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

Tested acc. to: EN 60350-1
EN 50564

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 koniecznie 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.

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.

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.
- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania (bezpiecznik), zanim wymienisz żarówkę w piekarniku.
- Zabrania się stosowania myjek ciśnieniowych lub parowych, ponieważ wnikająca ciecz może spowodować porażenie prądem. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!

- Podczas pracy urządzenie oraz jego części, które można dotknąć, nagrzewają się. Nie dotykaj elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat muszą być trzymane z dala, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Chwytaj piekarnik tylko za uchwyt drzwi i przyciski. Używaj rękawic kuchennych, jeśli chcesz wyjąć lub wsunąć akcesoria.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenie musi się całkowicie ostudzić.



OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru!

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, szczególnie podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju, ponieważ może to być

niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- Nigdy nie próbuj gasić ognia z tłuszczu lub oleju wodą. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Użyj odpowiednich środków gaśniczych (gaśnica lub koc gaśniczy).
- 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.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenie nie może być zainstalowane za drzwiami dekoracyjnymi.
- Grilluj wyłącznie przy zamkniętych drzwiach urządzenia.
- Nigdy nie wlewaj płynów do gorącego piekarnika! Grozi to poparzeniem od pary wodnej oraz możliwością uszkodzenia emalii.
- Nie odkładaj przedmiotów na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie przechowuj środków czystości ani łatwopalnych materiałów wewnątrz urządzenia ani w jego bezpośrednim sąsiedztwie.
- 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.

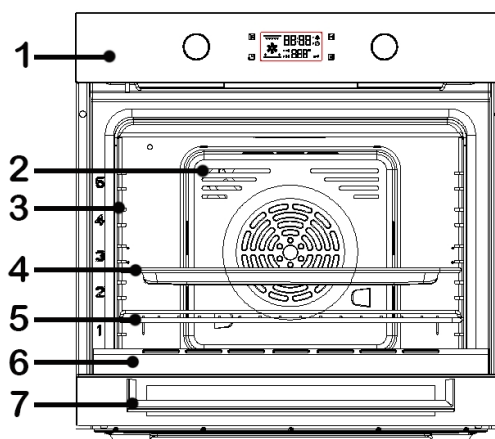
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go uruchamiać, ale natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą.

i WSKAZÓWKA:

W urządzeniu mogą znajdować się pozostałości po produkcyjnej i kurzu. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia tak jak opisano we fragmencie „*Czyszczenie i konserwacja*”.

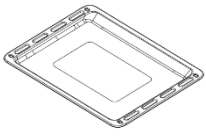
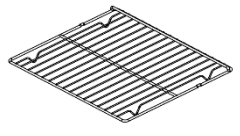
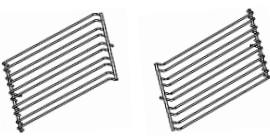
Opis urządzenia

Wypożyczenie



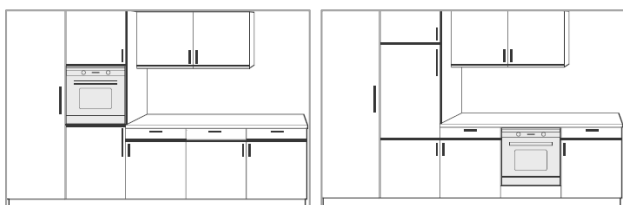
- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1 Panel sterujący | 4 Blacha standardowa |
| 2 Wentylator obiegowy (za osłoną) | 5 Ruszt do grilla |
| 3 Boczne ruszty | 6 Drzwi urządzenia |
| | 7 Uchwyt drzwi |

Zakres dostawy

	
1x blacha standardowa	1x ruszt do grilla
	
1x zestaw bocznych rusztów	2x śruby montażowe
W zestawie przewód zasilający 220–240 V~	

Instalacja

Piekarnik do zabudowy jest przeznaczony do montażu w standardowych meblach kuchennych. Może być zamontowany zarówno w szafce wysokiej, jak i pod blatem roboczym.



Prosimy o zwrócenie uwagi na następujące instrukcje bezpieczeństwa i zalecenia dotyczące prawidłowego i bezpiecznego montażu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne!

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

⚠ UWAGA:

- Błat roboczy, szafka do zabudowy oraz użyte materiały, takie jak fornir, kleje lub powłoki z tworzyw sztucznych, muszą być odporne na temperaturę co najmniej 100°C.
- Listwy lub osłony chroniące przed ciepłem nie mogą być instalowane nad lub pod urządzeniem, aby zapewnić odpowiedni dopływ chłodnego powietrza.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada (lub jest przewidziana), należy zamontować półkę pośrednią jako ochronę przed ciepłem, aby uniknąć przegrzania zawartości szuflady lub elektroniki urządzenia.
- Urządzenie nie może być instalowane bezpośrednio obok elementów lub urządzeń wrażliwych na ciepło lub wilgoć (np. lodówki, suszarki, zmywarki). Promieniujące ciepło może wpłynąć na ich działanie i zwiększyć zużycie energii.

- Do instalacji poproś o pomoc drugą osobę, szczególnie przy wstawianiu urządzenia.
- Noś rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń od ostrych krawędzi obudowy lub elementów metalowych.
- Podnoś urządzenie wyłącznie za boczne uchwyty lub wgłębienia w obudowie.
- Przed montażem porównaj wymiary urządzenia z otworem i wymiarami mebli do zabudowy.

Wymogi bezpieczeństwa i wentylacji

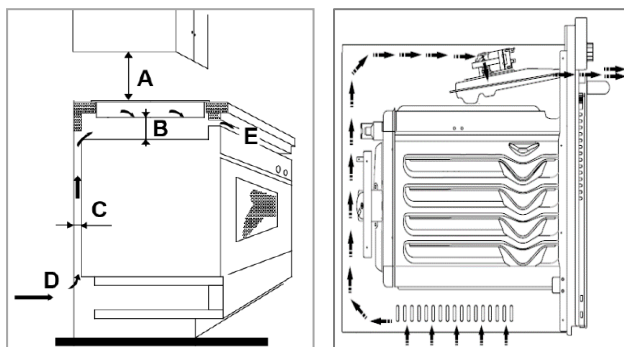
⚠ UWAGA:

Należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Otwory wentylacyjne nie mogą być zablokowane, a materiały izolacyjne, tylne ścianki szuflad lub inne elementy nie mogą ograniczać przepływu powietrza.

- Za urządzeniem musi być zapewniony wystarczający odstęp, aby ciepłe powietrze mogło swobodnie odpływać. Tylne ścianki szafki powinna być w

razie potrzeby wyposażona w szczeliny wentylacyjne.

- Otwór wlotu powietrza (**D**) oraz wylot powietrza (**E**) nie mogą być zablokowane ani przykryte.
- Odległość od okapu kuchennego powinna wynosić co najmniej 650 mm lub wartość podaną w instrukcji okapu. Odległość od wysokiej szafki należy zachować zgodnie z wymiarem (**A**).



A	min. 650-700 mm	B	50 mm	C	35 mm
D	wlot powietrza 30 mm	E	wylot powietrza 5 mm		

Montaż piekarnika

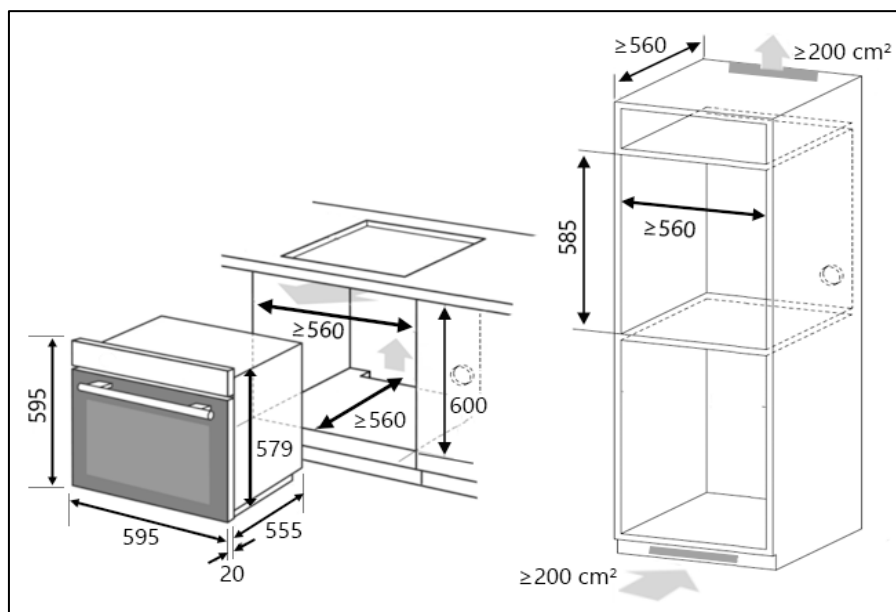
Piekarnik wolnostojący ma wymiary **595 mm × 595 mm × 575 mm** (w tym 20 mm grubości paneli). Jest on montowany niezależnie od płyty grzewczej w szafce do zabudowy i tam bezpiecznie mocowany.

Wymagania dotyczące szafki do zabudowy:

- Szafka musi odpowiadać wymiarom podanym w rysunku technicznym i posiadać przewidziane otwory wentylacyjne. Musi być także równa, stabilna i wypoziomowana, aby bezpiecznie utrzymać ciężar piekarnika.
- Ściany szafki powinny mieć grubość **co najmniej 16 mm**, aby zapewnić wystarczającą stabilność.
- Po stronie ściany wymagana jest izolacja przed wilgocią, a krawędzie cięte należy zabezpieczyć specjalnym lakierem, silikonem lub żywicą, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym wilgocią lub parą.

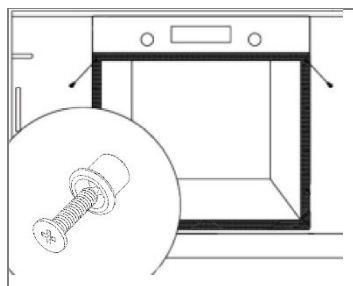
Wymiary piekarnika i otwór w szafce

Przygotuj otwór w szafce do zabudowy zgodnie z wymiarami podanymi w rysunku technicznym (w milimetrach).



Montaż piekarnika

- Ostrożnie przeprowadź przewód zasilający przez przewidziany otwór i wsuń urządzenie tylko częściowo do przygotowanej szafki do zabudowy.
- Wykonaj podłączenie elektryczne zgodnie z wytycznymi, patrz rozdział „*Podłączenie elektryczne*”.
- Wsuń piekarnik całkowicie do otworu w szafce, zwracając uwagę, aby przewód zasilający nie był ściśnięty, zagięty ani skręcony.
- Zamocuj piekarnik za pomocą dołączonych śrub po bokach, w przewidzianych punktach montażowych w szafce, tak aby urządzenie było stabilne i bezpieczne.



Po jednym otworze montażowym znajduje się po lewej i po prawej stronie ramy drzwi urządzenia

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 informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z wymogami technicznymi miejsca użytkowania oraz z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej (rama drzwi urządzenia) i w schemacie elektrycznym.
- Używaj wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka ochronnego.

- **Wtyczka sieciowa nie może być modyfikowana.** Jeśli istniejące gniazdko nie jest kompatybilne, należy je wymienić przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nie należy używać **listw wielogniazdowych, przedłużaczy ani przejściówek** – grozi to pożarem!
- Przewód zasilający należy prowadzić tak, aby nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia, ostrymi krawędziami ani ruchomymi elementami mebli.
- Jeśli wtyczka sieciowa nie będzie dostępna po zamontowaniu, musi być zapewnione stałe, dwubiegunowe urządzenie odłączające z wystarczającym odstępem izolacyjnym (min. 3 mm na biegun), aby w razie awarii bezpiecznie odłączyć urządzenie od sieci.

Wartość przyłączeniowa

Urządzenie ma maksymalną moc przyłączeniową około 2800 W. Przy takim poborze mocy wymagana jest osobna linia zasilająca zabezpieczona bezpiecznikiem 16 A.

Uruchamianie / Działanie przed

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego/prywatnego. Służy do pieczenia, smażenia, gotowania, grillowania oraz rozmrażania produktów spożywczych. Użytkowanie jest wyłącznie do przygotowywania typowych produktów spożywczych dostępnych w handlu.

Pierwsze uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść wnętrze piekarnika oraz wszystkie dołączone akcesoria. Wskazówki dotyczące czyszczenia znajdują się w rozdziale „*Czyszczenie i konserwacja*”.

- Aby usunąć ewentualne pozostałości po produkcji, rozgrzej zamknięty piekarnik przez około 30 minut w trybie »Góra/Dół« przy maksymalnej temperaturze.

i WSKAZÓWKA:

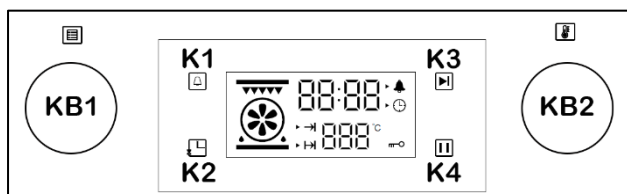
Podczas tego procesu może wystąpić zapach oraz lekkie zadymienie, co jest normalne. Zapewnij dobre przewietrzenie pomieszczenia.

Przegląd obsługi

Szczegółowy opis elementów sterujących znajduje się w poniższych rozdziałach.

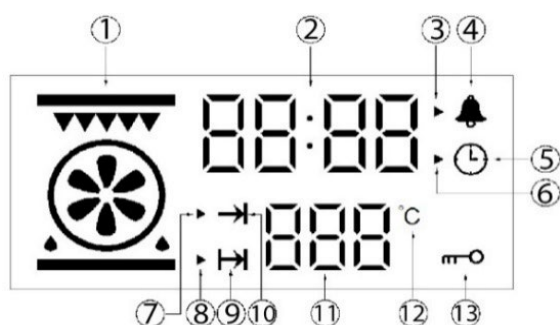
Przegląd przycisków i pokręteł funkcji

Przyciski dotykowe Sensor-Touch reagują na lekkie dotknięcia – nie jest wymagany nacisk. Najlepiej używać opuszki palca z suchymi rękami.



K1	Tryby ustawień: temperatura / czas gotowania / alarm
K2	Tryby ustawień: czas systemowy / timer
K3	Uruchomienie pracy
K4	Przerwanie / anulowanie pracy
KB1	Przełącznik wyboru funkcji
KB2	Pokrętło regulacji temperatury / zwiększanie / zmniejszanie wartości czasowych

Przegląd symboli wyświetlacza



1	Funkcje piekarnika – aktywne elementy grzewcze*
2	Wyświetlanie bieżącej wartości czasu
3	Funkcja alarmu – tryb ustawiania aktywny
4	Funkcja alarmu aktywna
5	Systemowy zegar – tryb ustawiania aktywny
6	Tryb ustawiania pracy – czas i temperatura
7	Start opóźniony – tryb ustawiania aktywny
8	Start opóźniony aktywny
9	Praca piekarnika aktywna
10	Wyświetlanie wartości temperatury
11	Jednostka temperatury – stopnie Celsjusza (°C)
12	Systemowy zegar – tryb ustawiania aktywny
13	Blokada rodzicielska

* Symbole elementów grzewczych

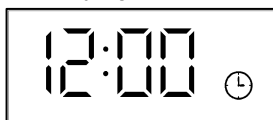
	Górny zewnętrzny element grzewczy		Górny wewnętrzny element grzewczy
	Wentylator (rozmrzanie)		Dolny element grzewczy
	Tylny element grzewczy		

Włączanie urządzenia

Po podłączeniu do zasilania, przy pierwszym uruchomieniu lub po przerwie w dostawie prądu, wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu krótko się zapalają, a następnie urządzenie przechodzi w **tryb ustawiania zegara systemowego**. Wartość godzinowa „12” ustawienia fabrycznego „12:00” miga.

- Teraz ustaw aktualną godzinę, patrz rozdział „Ustawianie czasu”.
- ❖ Po 10 sekundach bez obsługi urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania minut.
- ❖ Kolejne 10 sekund bez działania powoduje, że urządzenie przechodzi automatycznie w tryb gotowości.

Tryb gotowości

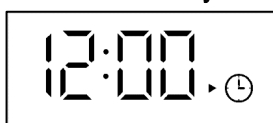


Ustawianie godziny

Ustawienie aktualnego czasu po raz pierwszy lub jego późniejsza zmiana:

- Jeśli **tryb ustawiania zegara systemowego** nie jest aktywny, w stanie gotowości naciśnij przycisk **K2**, aby go wywołać.

Tryb ustawiania czasu systemowego



- Przyciskiem **K2** przełączaj się między ustawieniami godzina i minuta:
 - Migająca godzina
 - Migająca minuta
- Za pomocą przełącznika **KB2** ustaw godziny i minuty.
- Potwierdź każde ustawienie przyciskiem **K2**.

Zegar działa, gdy symbol sekund migający między godziną a minutą jest widoczny, a symbol ⌚ zegara świeci się ciągle.

Ustawianie warunków pracy i uruchamianie urządzenia

Ustaw wymagane warunki pracy (funkcję, czas pieczenia, temperaturę).

Szczegółowy przegląd funkcji grzewczych znajduje się w rozdziale „*Funkcje piekarnika*”.

Ogólne wskazówki dotyczące ustawień pracy

- ❖ Gdy wybrane parametry na wyświetlaczu migają, można je nadpisać nowymi wartościami.
- ❖ W stanie gotowości można kolejno wybierać różne funkcje, obracając przełącznik wyboru funkcji **KB1**.
- ❖ Funkcje nie są cykliczne. Urządzenie pamięta ostatnio używaną funkcję.

- ❖ Aby uruchomić urządzenie, należy ustawić czas pieczenia. W przeciwnym razie system automatycznie przechodzi w tryb gotowości.
- ❖ Czas gotowania można ustawić w zakresie od **00:01 do 23:59** (godziny:minuty).
- ❖ Termostat pozwala na ustawienie temperatury w zakresie **50°C – 250°C**.
- ❖ Jeśli temperatura wnętrza piekarnika spadnie poniżej **30°C**, na wyświetlaczu pojawi się [Lo].
- ❖ Krótco przed osiągnięciem ustawionej temperatury piekarnika uruchamiany jest sygnał dźwiękowy. Idealny moment na **rozgrzewanie piekarnika**.

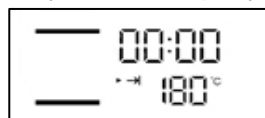
Ustawianie warunków pracy

- W razie potrzeby najpierw ustaw funkcję alarmu (patrz rozdział „*Timer krótkiego czasu*”).
- Za pomocą przełącznika **KB1** przechodź przez dostępne funkcje grzewcze.

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole funkcji oraz aktualna temperatura ustawiona dla danej funkcji.

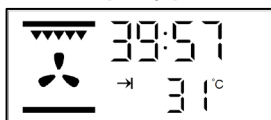
- Przyciskiem **K1** przełączaj się między ustawieniami czas pieczenia i temperatura:
 - Migający czas
 - Migająca temperatura

Tryb ustawiania pracy



- Za pomocą pokrętki **KB2** ustaw czas pieczenia i temperaturę.
- W razie potrzeby ustaw teraz automatyczny czas startu z planowanym zakończeniem (patrz rozdział „*Opóźniony start*”).
- Uruchom pracę piekarnika zgodnie z ustawionymi warunkami, naciskając przycisk **K3**.

Wskaźnik pracy piekarnika



- ❖ Na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas pieczenia. Symbol →I pracy świeci się ciągle.
- ❖ Przyciskiem **K2** można krótko wyświetlić aktualny czas systemowy.
- ❖ Po upływie ustawionego czasu pieczenia urządzenie wyłącza się automatycznie.

Oświetlenie piekarnika

Po rozpoczęciu procesu grzania oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie.

Blokada rodzicielska (blokada panelu sterowania)

Blokada panelu sterowania zapobiega przypadkowemu lub niezamierzonemu uruchomieniu panelu sterowania.

- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **K3** i **K4** przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, **blokada panelu sterowania zostanie aktywowana**. Symbol $\text{m}-\text{O}$ świeci się w sposób ciągły.
- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **K3** i **K4** przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, **blokada panelu sterowania zostanie dezaktywowana**. Symbol klucza gaśnie.
- ❖ W stanie aktywnej blokady panelu sterowania wszystkie przyciski i pokrętła wyboru są zablokowane, z wyjątkiem funkcji odblokowania.

Wstrzymanie / wznowienie pracy piekarnika

Wstrzymaj pracę piekarnika, aby sprawdzić postęp pieczenia lub dodać składniki. Dzięki temu możesz dostosować proces pieczenia, nie tracąc wcześniej ustawionych parametrów.

- Naciśnij przycisk **K4**, aby wstrzymać pracę piekarnika.
- Przyciskiem **K3** można wznowić pracę piekarnika.

Opóźniony start (automatyczne włączenie z określoną godziną zakończenia)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić z wyprzedzeniem godzinę zakończenia pieczenia. Urządzenie automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia, bazując na ustawionym czasie pieczenia.

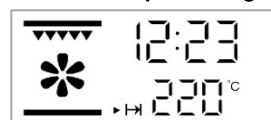
⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru! W trybie z zaplanowanym startem istnieje zwiększone ryzyko pożaru!

- Przed rozpoczęciem poinformuj wszystkich domowników, aby nikt nie umieszczał żadnych przedmiotów w urządzeniu. Niebezpieczne jest bez nadzoru wkładanie przedmiotów do piekarnika lub ignorowanie ustawionego czasu pieczenia – może to prowadzić do groźnych sytuacji i ryzyka pożaru.
- Nawet jeśli piekarnik startuje lub kończy pracę o zaplanowanej godzinie, nie należy pozostawiać go bez nadzoru podczas pracy, aby móc w porę reagować na ewentualne usterki lub zagrożenia bezpieczeństwa.

Ustawianie opóźnionego startu

- Najpierw wybierz żądaną funkcję grzania, ustaw temperaturę i czas pieczenia, jak opisano wcześniej.
- Wywołaj tryb ustawiania opóźnionego startu przyciskiem **K2** i przełączaj się między ustawieniami godzina i minuta:
 - Migająca godzina
 - Migająca minuta

Tryb ustawiania opóźnionego startu



- Za pomocą pokrętła **KB2** ustaw godziny i minuty.
- Uruchom pracę przyciskiem **K3**.

Czas rozpoczęcia oblicza się automatycznie:
Czas startu = Czas zakończenia – Czas pieczenia

Opóźniony start aktywny



- ❖ Symbol  wskazuje aktywację opóźnionego startu. Podczas oczekiwania wyświetlana jest aktualna godzina systemowa.
- ❖ Przyciskiem **K2** można krótko wyświetlić ustawiony czas rozpoczęcia pieczenia.
- ❖ Po upływie czasu oczekiwania uruchamiany jest sygnał dźwiękowy, a piekarnik automatycznie rozpoczyna pracę. Na wyświetlaczu pokazany jest normalny tryb pracy piekarnika.

Wyłącznik kontaktowy drzwi

Otwarcie drzwi urządzenia podczas pracy z aktywną funkcją timera powoduje przerwanie pracy (przerwa grzania, oświetlenie piekarnika wyłączone). Czas systemowy miga, a niektóre symbole świecą w sposób ciągły.

Po zamknięciu drzwi urządzenia praca jest automatycznie wznowiana.

Jeśli drzwi urządzenia pozostają otwarte, funkcja piekarnika pozostaje przerwana. Zakończenie działania timera jest mimo to sygnalizowane sygnałem dźwiękowym.

Wcześniejsze zakończenie pracy / kasowanie ustawień

Jeśli podczas ustawiania zegara systemowego, funkcji grzewczych, czasu pieczenia, temperatury lub opóźnionego startu chcesz **usunąć wprowadzone dane**:

- Naciśnij przycisk **K4**, urządzenie natychmiast przechodzi w tryb gotowości.

Jeśli chcesz **wcześniej zakończyć pracę piekarnika**:

- Najpierw wstrzymaj pracę, jednokrotnie naciskając przycisk **K4**.
- Naciśnij przycisk **K4** po raz drugi, bieżący proces gotowania zostanie przerwany.

Timer krótkiego czasu

Timer krótkiego czasu działa niezależnie od stanu urządzenia i nie wpływa na pracę piekarnika.

Należy go jednak ustawić przed wyborem programu.

Idealny jako przypomnienie, aby po określonym czasie dodać przyprawę lub połączyć potrawę.

- W stanie gotowości wywołaj tryb ustawiania funkcji alarmu przyciskiem **K1**.

- Migająca godzina

Tryb ustawiania funkcji alarmu



- Za pomocą pokrętki **KB2** ustaw wartość godzinową (0–10).
- Potwierdź ustawienie przyciskiem **K1**, jednocześnie przechodząc do wartości minutowej.
 - Migające minuty
- Za pomocą pokrętki **KB2** ustaw wartość minutową (0–59).
- Potwierdź ustawienie przyciskiem **K3**.
- ❖ Symbol  wskazuje, że funkcja alarmu jest aktywna.
- ❖ Przyciskiem **K1** można krótko wyświetlić pozostały czas działania alarmu.
- ❖ Po upływie ustawionego czasu alarmu uruchamiany jest sygnał dźwiękowy trwający około jednej minuty, a symbol funkcji alarmu miga, dopóki nie zostanie naciśnięty dowolny przycisk.
- ❖ Aby wcześniej zakończyć alarm, ustaw czas alarmu na „00:00”.

Zakończenie pracy piekarnika

Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik automatycznie kończy pracę. Sygnał dźwiękowy trwa około 5 minut lub do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku.

- Aby uniknąć przypadkowej obsługi, wciśnij pokrętkę w panelu sterowania.

Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas fazy schładzania, aby zapewnić bezpieczne dokończenie procesu chłodzenia.

Wentylator chłodzący

Po wyłączeniu piekarnika wentylator obiegowy (wentylator chłodzący) działa dalej, aby bezpiecznie schłodzić wnętrze piekarnika.

Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy osiągnięta zostanie bezpieczna temperatura.

Funkcje piekarnika

Każda funkcja grzewcza jest powiązana z typowymi temperaturami.

Wartości fabryczne (standardowe) są dopasowane do powszechnych zwyczajów kulinarnych, ale można je dostosować indywidualnie.

	3D Gorące powietrze Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 220°C) Grzałka pierścieniowa za wentylatorem obiegowym wytwarza gorące powietrze, które równomiernie przepływa przez wnętrze piekarnika. Górna i dolna grzałka (w tym pierścień wewnętrzny i zewnętrzny) wspomagają dystrybucję ciepła. Idealne do równoczesnego pieczenia na kilku poziomach przy równomiernym zarumienieniu.
	Góra/Dół Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 150°C) Ciepło oddawane z góry i dołu. Idealne do klasycznego pieczenia i smażenia na jednym poziomie, np. ciasta, chleb lub zapiekanki. Zapewnia równomierne zarumienienie i upieczenie.
	Intensywny grill Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 150°C) Górna grzałka plus grzałka do grilla zapewniają intensywne zarumienienie i równomierne grillowanie. Perfekcyjne dla większych kawałków mięsa, pieczeni lub chrupiącej skórki. Nadaje się również do grillowania kilku porcji jednocześnie.
	Grill z termoobiegiem Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 160°C) Grzałka do grilla z wentylatorem równomiernie rozprowadza ciepło. Idealne do zapiekania lub grillowania płaskich potraw, takich jak zapiekanki, tosty czy warzywa.
	Gorące powietrze Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 200°C) Grzałka pierścieniowa za wentylatorem obiegowym wytwarza gorący strumień powietrza, który zapewnia równomierne pieczenie ze wszystkich stron. Szczególnie właściwe do pieczenia na kilku poziomach jednocześnie.
	Rozmrażanie Zakres temperatur: brak możliwości ustawienia (standard 50°C) Cyrkulacja powietrza w temperaturze pokojowej umożliwia szybkie i delikatne rozmrażanie mrożonek bez użycia grzałek. Nie nadaje się do mięsa ani ryb – ryzyko namnażania mikroorganizmów, takich jak Salmonella.
	Góra/Dół z termoobiegiem Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 150°C) Połączenie grzałek górnej i dolnej z wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła. Idealne do szybszego pieczenia na kilku poziomach.

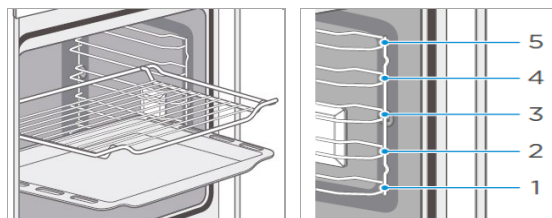
	Grill Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 140°C) Tylko grzałka górna dla intensywnego zarumienienia. Idealne dla małych kawałków mięsa, ryb, kanapek lub zapiekane. Zapewnia chrupiącą skórkę i równomierne zarumienienie.
	Intensywny grill z termoobiegiem Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 170°C) Grzałka górna, grzałka do grilla oraz wentylator obiegowy pracują jednocześnie. Szczególnie właściwe do większych kawałków mięsa i zastępuje klasyczny rożen, np. dla pieczenia lub kurczaka.
	Dolna grzałka Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 220°C) Ciepło tylko od dołu. Idealne do dopieczenia lub wykończenia potraw, które wymagają większego nagrzania od spodu, np. pizza.
	Eco Zakres temperatur: 50 – 250°C (standard 200°C) Delikatne pieczenie. Ciepło z góry i z dołu, powolny wzrost temperatury w piekarniku, pełne przenikanie ciepła i zmniejszone zużycie energii. Służy do określania zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Używanie akcesoriów

△ UWAGA:

Zawsze wsuwaj akcesoria całkowicie i w prawidłowej orientacji do wnętrza piekarnika. W przeciwnym razie szyba może zostać uszkodzona lub porysowana.

We wnętrzu piekarnika znajdują się prowadnice boczne z 1–5 poziomami do elastycznego ustawiania akcesoriów.



Akcesoria umieszcza się stabilnie i bezpiecznie między poziomami. Zawsze zwracaj uwagę na prawidłową pozycję.

OSTROŻNIE – Prawidłowe umieszczanie akcesoriów

Wsuń ruszt do komory piekarnika, ustawiając wycięcie skierowane w dół, a pałąk skierowany do tyłu.

☑ Tylko przy prawidłowej orientacji:

- akcesoria zatraskują się bezpiecznie,
- zapobiega przesuwaniu lub przewracaniu.

✗ Nieprawidłowa orientacja może prowadzić do:

– niestabilnego ustawienia,

- ryzyka skaleczeń,
- uszkodzenia wnętrza piekarnika.

Stosowanie odpowiednich naczyń do piekarnika

☑ Nadają się:

- Garnki z odpornymi na ciepło uchwytyami i oznaczeniem „odporne na temperaturę do 280°C”.
- Naczynia ognioodporne ze szkła, porcelany, ceramiki, gliny lub żeliwa – wytrzymują wysokie temperatury i zapewniają równomierne rozprzodzenie ciepła.
- Czarne, lakierowane formy metalowe – idealne do funkcji góra/dół, zapewniają równomierne zarumienienie ciast i wypieków.
- Blachy aluminiowe, powlekane lub niepowlekane – dobrze przewodzą ciepło i wspomagają równomierne efekty pieczenia.

✗ Nie nadają się:

Materiały nieodporne na wysokie temperatury, chyba że są wyraźnie oznaczone jako „odporne na piekarnik”.

- Naczynia plastikowe lub z plastikowymi/silikonowymi uchwytyami
- Jasne, błyszczące aluminium
- Niezglazowana glina

- Melamina lub inne materiały wrażliwe na ciepło
- Uchwyty lub elementy drewniane
- Formy papierowe i tekturowe
- Naczynia jednorazowe, np. cienkie aluminiowe miseczki
- Ceramika lub szkło niskiej jakości
- Naczynia emaliowane niską jakością lub uszkodzone

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia, gotowania i grillowania

i WSKAZÓWKA:

- Używaj dołączonych akcesoriów, aby uzyskać optymalne efekty.
- Temperatura i czas przygotowania zależą od ilości, rodzaju składników i przepisu.
- Zawsze stosuj się do wskazówek w przepisach i na opakowaniach produktów.
- Umieszczaj potrawy na środku piekarnika, możliwie luźno. Nadmierne upychanie lub nakładanie warstw może pogorszyć rezultat.
- Jeśli przepis to zaleca, rozgrzej piekarnik wcześniej, aby uzyskać równomierne zarumienienie i upieczenie.
- Otwieraj drzwiczki piekarnika tylko w razie potrzeby, aby uniknąć utraty ciepła, szczególnie przy delikatnych ciastach i długim czasie pieczenia.

Pieczenie

- Rozgrzej piekarnik dla optymalnych efektów.
- Używaj papieru do pieczenia lub dobrze natłuszczonych form, aby uniknąć przywierania.
- Po upieczeniu odstaw potrawę na ok. 5 minut w zamkniętym piekarniku.
- Sprawdzenie wypieczenia: użyj drewnianego patyczka – żadne ciasto nie powinno przywierać.
- Pieczywo pozostaw na kratce do studzenia, aby uniknąć gromadzenia wilgoci.

- Przy funkcji gorącego powietrza ustaw temperaturę ok. 20°C niższą niż przy funkcji góra/dół; idealne do pieczenia na kilku poziomach jednocześnie.

Gotowanie i pieczenie mięsa i ryb

- Przygotowuj mięso od 1 kg w piekarniku; mniejsze porcje lepiej na kuchence.
- Wyjmij mięso z lodówki ok. 30 minut przed pieczeniem.
- Pod ruszt wsunąć blachę z wodą, aby zebrać spływający tłuszcz.
- Przewracaj mięso co najmniej raz w trakcie pieczenia (najlepiej w połowie czasu).
- Polewaj mięso gorącym, lekko osolonym płynem lub sosem pieczeniowym; nie używaj zimnej wody.
- Dla dokładnego stopnia wysmażenia używaj termometru do mięsa.
- Dla chrupiącej skórki pod koniec pieczenia możesz użyć funkcji góra/grill.
- Po upieczeniu odstaw mięso na 5–10 minut, aby soki się rozprowadziły.
- Filety rybne piecz w ok. 160°C, całe ryby w 180–200°C; używaj papieru do pieczenia lub lekko natłuszczonej formy.

Grillowanie

△ UWAGA:

- Grilluj tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- Grillowanie zawsze nadzoruj, ponieważ wysokie temperatury mogą powodować oparzenia.
- Wyjmij potrawy z lodówki ok. 30 minut przed grillowaniem.
- Marynuj wcześniej, używaj przypraw i olejów odpornych na wysokie temperatury.
- Zachowaj odpowiednią odległość od rusztu: zbyt blisko → przypalenie, zbyt daleko → dłuższy czas grillowania.

- Pod ruszt wsunąć pustą blachę; opcjonalnie dodać wody dla łatwiejszego czyszczenia.
- Warzywa posmarować olejem i kroić na równe kawałki, aby piekły się równomiernie.
- Steki/mięso: średnio-wysoka temperatura grilla do szybkiego przygotowania, niższa temperatura do dużych kawałków mięsa.
- Po grillowaniu odstaw potrawy na 5–10 minut, aby soki się rozprowadziły i mięso pozostało soczyste.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

- Zaleca się używanie ciemnych form i blach, ponieważ lepiej przewodzą ciepło.
- Niepotrzebne akcesoria należy usunąć z wnętrza piekarnika przed jego użyciem.
- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny pozostać zamknięte, aby uniknąć niepotrzebnej utraty ciepła.
- Rozgrzewaj wnętrze piekarnika tylko wtedy, gdy przepis tego wymaga.
- Jeśli podany jest zakres temperatur pieczenia, zawsze stosuj najniższą zalecaną temperaturę.
- Wykorzystaj resztkowe ciepło, ustawiając minimalną temperaturę krótko przed końcem czasu pieczenia.
- Oszczędzaj energię! Jeśli piekarnik nie jest używany, wyłącz funkcje takie jak oświetlenie wnętrza, program czy temperaturę.
- Czyść piekarnik po każdym użyciu, aby zminimalizować wysiłek potrzebny do czyszczenia. Zaleca się stosowanie środków czyszczących przyjaznych dla środowiska.

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.

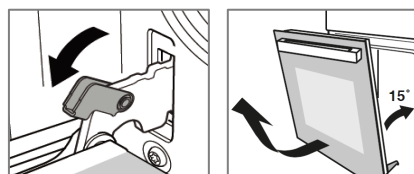


UWAGA:

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

Zawieszenie drzwi piekarnika

Aby ułatwić dokładne czyszczenie, drzwi piekarnika można zdjąć, co ułatwia dostęp do wnętrza piekarnika.



- Otwórz całkowicie drzwi piekarnika.
- Unieś do góry naprzeciwległe zatrzaski zawiasów drzwi.
- Zamknij drzwi lekko i ostrożnie podnieś je z zawiasów.

- Podczas ponownego montażu upewnij się, że wycięcie w zawiasie prawidłowo osadza się na występie wspornika zawiasu.
- Opuszczając zatrzaski, upewnij się, że są całkowicie złożone w dół. Jeśli zatrzaski nie zostaną prawidłowo złożone, zawiasy mogą ulec uszkodzeniu podczas zamykania drzwi.

Czyszczenie piekarnika

Najlepiej czyścić piekarnik po każdym użyciu, aby uniknąć przypalania resztek jedzenia. Zaschnięte zabrudzenia wymagają później większego wysiłku.

Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia:

- W zależności od stopnia zabrudzenia, do czyszczenia wnętrza i akcesoriów używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki oraz bezpiecznych dla żywności, ogólnie dostępnych środków czystości.
- Trudniejsze zabrudzenia łatwiej usunąć poprzez namoczenie w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub użycie łagodnego środka czyszczącego na bazie octu.
- Dokładnie wytrzyj resztki tłuszczu w okolicach uszczelek drzwi.
- Na powierzchniach ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu) używaj specjalnego środka do stali nierdzewnej, aby usunąć odciski palców i plamy.
- Wytrzyj wzdłuż struktury stali nierdzewnej, aby uniknąć zarysowań.
- Wysusz dokładnie wszystkie oczyszczone powierzchnie miękką, chłonną ściereczką

Czyszczenie bocznych krat

Wyjmij boczne kraty, jeśli chcesz dokładnie wyczyścić wnętrze piekarnika. Silnie zabrudzone kraty łatwiej wyczyścić lub namoczyć po wyjęciu.

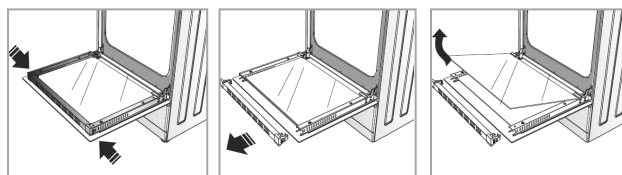
- Wyjmij kraty z gniazd mocujących pośrodku.
- Ostrożnie wyciągnij kraty w kierunku środka piekarnika.

- Dokładnie wyczyść i osusz kraty.
- Następnie bezpiecznie i stabilnie włóż je z powrotem do gniazd mocujących.

Czyszczenie szyb piekarnika

W przypadku zabrudzenia między szybami piekarnika, drzwi można rozłożyć, aby wyczyścić przestrzenie między nimi.

Uwaga! Wyjęte szyby należy położyć płasko i bezpiecznie na miękkiej, wyścielanej powierzchni, aby uniknąć ich stłuczenia podczas czyszczenia.



- Otwórz drzwi piekarnika.
- Naciśnij naprzeciwległe zatrzaski z tworzywa sztucznego uchwyty i jednocześnie wyciągnij uchwyt do przodu.
- Delikatnie podnieś wewnętrzną szybę i ostrożnie wyjmij ją do przodu.
- Następnie wyjmij środkową szybę z jej mocowania.
- Wyczyść szyby i pozostałe elementy za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry lub gąbki oraz gorącej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie osusz wszystkie części miękką ściereczką.
- Włóż szyby z powrotem w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że wszystkie szyby są stabilnie i całkowicie osadzone do oporu!

Wymiana żarówki



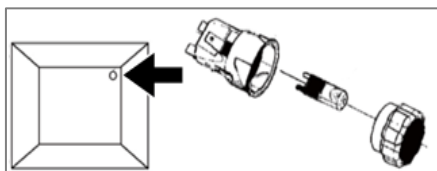
OSTRZEŻENIE:

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania (bezpiecznik).
- Pozwól, aby żarówka ostygła przed wymianą, **aby uniknąć poparzeń.**

Używaj odpowiedniej żarówki, odpornej na wysoką temperaturę do 300°C.

Żarówka: Halogen G9, 25 W, 220-240 V~

Produkt zawiera źródło światła o **klasie efektywności energetycznej G**.



- Ostrożnie odkręć osłonę szklaną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyczyść szkło i dokładnie je osusz.
- Wyjmij uszkodzoną żarówkę z oprawki i włóż nową żarówkę.
- Przykręć osłonę szklaną z powrotem i sprawdź działanie.

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 awarii wyświetlacz pokazuje kod błędu, aby poinformować o usterce.

Możliwa usterka	Kod	Opis / ewentualne rozwiązanie	
Urządzenie nie działa lub działa nieprawidłowo	-	Sprawdź zasilanie (bezpiecznik / gniazdko). Skontroluj ustawienia (funkcja, temperatura, timer).	
Oświetlenie nie działa	-	Uszkodzona żarówka, źle zamontowana lub niewłaściwie osadzona w oprawce. Sprawdź żarówkę i w razie potrzeby wymień (patrz „Wymiana żarówki”).	
Woda/kondensat na drzwiach urządzenia	-	Normalne tworzenie się kondensatu lub sprawdź uszczelkę drzwi. W przypadku uszkodzenia wymień uszczelkę.	
Silne zadymienie	-	Resztki tłuszczu w komorze piekarnika. Wyłącz urządzenie, poczekaj aż ostygnie i dokładnie wyczyść.	
Wentylator chłodzący działa po wyłączeniu	-	Normalny proces chłodzenia urządzenia. Nie są wymagane żadne działania.	
Błąd czujnika (funkcja bezpieczeństwa)	E1	Czujnik jest zwarciový lub przerwany. Buzzer sygnalizuje 10 razy (1×/s). Naciśnij przycisk K4 , aby wrócić do trybu gotowości.	Jeśli błąd pojawi się ponownie po ponownym włączeniu, skontaktuj się z serwisem.
Element grzewczy (funkcja bezpieczeństwa)	E2	Jeśli temperatura po 5 minutach pozostaje poniżej 35°C (z wyjątkiem funkcji »Rozmrażanie« i »Eco«), może to wskazywać na uszkodzony element grzewczy. Buzzer sygnalizuje 10 razy (1×/s). Naciśnij przycisk K4 , aby wrócić do trybu gotowości.	

! WSKAZÓWKA:

Jeżeli urządzenie nadal nie działa prawidłowo pomimo wykonania powyższych czynności, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą lub bezpośrednio z serwisem. Dane kontaktowe znajdziesz w sekcji „Warunki gwarancji”.

Dane techniczne

Poniżej znajdują się dane techniczne i specyfikacje twojego urządzenia.

Podłączenie elektryczne

- Napięcie zasilania: **220-240 V~ / 50/60 Hz**
- Pobór mocy: **2800 W**
- Prąd znamionowy: **16 A**

Wymiary (W × S × G) / Waga

- Wymiary urządzenia: **59,5 × 59,5 × 57,5 cm**
- Wymiary otworu w szafce: **60,0 × 56,0 × min. 56,0 cm**
- Waga netto: **ok. 32,0 kg**

Aby uzyskać więcej informacji o produkcie, zeskanuj kod QR na dostarczonej etykiecie energetycznej i/lub odwiedź oficjalną stronę banku danych produktu:

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

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

BOMANN

Dokumentem uprawniającym do korzystania z gwarancji lub powoływania się na niezgodność towaru z umową jest dokument zakupu (paragon z kasy fiskalnej lub faktura).

Firma CTC Clatronic Polska Sp. z o.o. oferuje Państwu gwarancję:

Ogólne warunki gwarancji

1. Gwarancja jest ważna na terenie kraju i tylko dla produktów zakupionych na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Okres gwarancji na duży sprzęt AGD marki BOMANN dla Użytkownika wynosi 24 miesiące i liczy się od dnia sprzedaży sprzętu.
3. Firma Clatronic Polska Sp. z o.o. zapewnia Użytkownika, iż w razie stwierdzenia wady w ciągu 24 miesięcy od daty zakupu, zostanie ona usunięta na koszt gwaranta.
4. Wady sprzętu ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w ciągu 14 dni od dnia zgłoszenia w Autoryzowanym Serwisie i udostępnienia sprzętu. W przypadku konieczności sprowadzenia części z zagranicy, termin naprawy może zostać wydłużony do 21 dni.
5. W razie braku możliwości wykonania naprawy stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis, Użytkownikowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na wolny od wad. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis lub Firma Clatronic.
6. Okres gwarancji na części użyte do naprawy obowiązuje do końca okresu gwarancyjnego na urządzenie jednak nie mniej niż 12 miesięcy od daty wymiany określonej części w urządzeniu.
7. Szkody transportowe nie podlegają gwarancji i muszą zostać zgłoszone sprzedawcy niezwłocznie po stwierdzeniu.
8. Producent zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady sprzętu, jeżeli powstały one z innych przyczyn niż tkwiących w sprzęcie, w szczególności spowodowanych wadliwym, niezgodnym z instrukcją obsługi użytkowaniem sprzętu, wykonywaniem napraw i przeróbek przez osoby nieupoważnione.
9. Gwarancją nie są objęte: uszkodzenia mechaniczne; to jest, pęknięcia płyt ceramicznych, elementów wykonanych ze szkła lub plastiku,

uszkodzenia przez przedmioty obce, które dostały się do wnętrza urządzenia, uszkodzenia termiczne i chemiczne, uszkodzenia powstałe na skutek przechowywania i użytkowania w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami odpowiednich norm, wszystkie spowodowane działaniem bądź zaniechaniem Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, zalania), czynności konserwacyjne i wymiana części posiadających określoną żywotność (żarówki, bezpieczniki).

10. Gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja na użyte do napraw części zamienne

1. Firma CTC Clatronic Sp. z o.o. udziela gwarancji na Części Zamienne użyte do naprawy.
2. Okres gwarancji na użyte części wynosi 12 miesięcy od daty zakończenia naprawy.
3. Gwarancja na Części Zamienne obejmuje tylko koszt części użytej do naprawy, nie obejmuje kosztów dojazdu i robocizny.
4. Wymiana części w ramach gwarancji na Części Zamienne może być dokonana tylko i wyłącznie przez Autoryzowany Serwis QUADRA-NET i tylko na podstawie decyzji tego serwisu.
5. Gwarancja na Części Zamienne nie ma zastosowania w przypadku, jeżeli wykryte wady części powstały z innych przyczyn niż tkwiących w rzeczy samej.
6. Przy każdorazowej wymianie części, technik jest zobowiązany do wystawienia „DOWODU WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”, który jest podstawą do gwarancji na Części Zamienne oraz ewentualnych reklamacji.
7. Warunkiem korzystania z gwarancji na Części Zamienne jest eksploataowanie sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi w ramach indywidualnego

gospodarstwa domowego oraz posiadanie „DOWODU WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”.

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem reklamacji można kierować pod poniższy adres e-mail:

duzeagd@clatronic.pl

lub kontaktować się z Autoryzowanym Serwisem

QUADRA-NET nr. telefonu: +48 774477990

Aby usprawnić kontakt z Autoryzowanym Serwisem QUADRA-NET prosimy o stosowanie się do poniższych wskazówek: zgłaszając usterkę należy podać:

- nazwę urządzenia,
- objawy usterki
- dokładny adres

Po zakończeniu naprawy serwis wydaje kartę naprawy. Należy ją zachować, ponieważ jest ona „DOWODEM WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”. Dokument ten uprawnia do 12 miesięcznej gwarancji na wymienione części oraz jest podstawą do ewentualnych reklamacji.

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma QUADRA-NET Sp. Zo.o.

Tel. 61 / 853 44 44

Tel. Kom. 664 44 88 00

Producent (Gwarant)

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

- Wyjmij żarówkę zgodnie z instrukcją obsługi.
- W celach konserwacyjnych drzwi piekarnika mogą być zdemontowane i ponownie zamontowane; procedurę znajdziesz w instrukcji.
- Dalszy demontaż w celach konserwacyjnych nie jest przewidziany.
- W celu wymiany uszkodzonych części skontaktuj się z serwisem.
- Silniki powinny być wymieniane wyłącznie przez autoryzowany serwis zgodnie z instrukcją naprawy i odpowiednio utylizowane.
- Akumulatory nie są dołączone.

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 produkcie dotyczące piekarników domowych zgodnie z rozporządzeniem UE 65-66/2014

	Symbol	Wartość	Jednostka
Marka		BOMANN	
Oznaczenie modelu		EBO 7913	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik do zabudowy	
Wymiary urządzenia	M	32,0	kg
Liczba komór pieczenia		1	
Źródło ciepła w każdej komorze (prąd lub gaz)		Elektryczny	
Pojemność każdej komory	V	73	l
Zużycie energii (prąd) podczas nagrzewania standardowego załadunku w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie konwencjonalnym dla każdej komory (energia elektryczna końcowa)	EC _{electric cavity}	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii podczas nagrzewania standardowego załadunku w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie cyklu w trybie termoobiegu dla każdej komory (energia elektryczna końcowa)	EC _{electric cavity}	0,90	kWh/cykl
Zużycie energii podczas nagrzewania standardowego załadunku w komorze piekarnika gazowego w trakcie cyklu w trybie konwencjonalnym dla każdej komory (energia gazu końcowa)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cykl kWh/cykl ⁽¹⁾
Zużycie energii podczas nagrzewania standardowego załadunku w komorze piekarnika gazowego w trakcie cyklu w trybie termoobiegu dla każdej komory (energia gazu końcowa)	EC _{gas cavity}	-	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	EEl _{cavity}	95,3	
Klasa efektywności energetycznej (2)		A	
Pobór mocy w trybie gotowości (timer)		< 0,8	W
Pobór mocy w trybie wyłączenia		nie dotyczy	W
Czas automatycznego przełączenia w tryb gotowości		< 20	Min
Czas automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia		nie dotyczy	Min

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

(2) A+++ (najwyższa efektywność) do D (najniższa efektywność)

