

BOMANN®

Gebrauchsanweisung

EINBAU-BACKOFEN

EBO 9608



**Bitte lesen die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch!
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf!**

EINLEITUNG



Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installierung, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter.

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren

- Sie können einige häufig vorkommende Probleme selbst lösen, wenn Sie den Abschnitt zur Fehlersuche lesen.
- Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder Sie die Probleme nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhandel oder den Kundendienst.

⚠ ANMERKUNG: Der Hersteller kann ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Produkt durchführen, da das Produkt kontinuierlich entwickelt und verbessert wird.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| 1. Wichtige Gebrauchs- und Sicherheitshinweise | 3 |
| 2. Entsorgung von Altgeräten | 4 |
| 3. Beschreibung des Gerätes | 5 |
| Technische Daten | 5 |
| Backofen | 6 |
| Digitalanzeige | 6 |
| Zubehör | 6 |
| 4. Installation | 7 |
| Anordnung in der Küchenzeile | 8 |
| Elektrischer Anschluss | 8 |
| 5. Betriebsanleitung | 9 |
| Vor der ersten Benutzung | 9 |
| Backofen-Funktionen | 9 |
| Temperaturwahlschalter | 10 |
| Digitalanzeige | 10 |
| - Garzeit einstellen | 10 |
| - Startverzögerung | 10 |
| 6. Hinweise zum Backen, Garen und Grillen im Backofen | 11 |
| Backen | 11 |
| - Back-Tabellen | 11 |
| Garen, Braten & Grillen von Fleisch und Fisch | 12 |
| - Gar- und Brat-Tabellen | 12 |
| - Grill-Tabellen | 13 |
| 7. Reinigung und Wartung | 14 |
| Reinigung des Backofens | 14 |
| Austausch der Lampe | 15 |
| Backofenür aushängen, Reinigung der Backofenür | 15 |
| Teleskopauszug | 15 |
| 8. Tipps zur Fehlersuche | 16 |
| Bei einem Notfall | 16 |
| Bevor Sie den Kundendienst rufen | 16 |
| - Problembehebung | 16 |
| 9. Garantiebedingungen / Kundendienst | 17 |
| - Operatec Service GmbH | 18 |
| Service-Hotline: 01805 103311* | |

1. WICHTIGE GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE

Erdungsanweisungen

- Dieses Gerät muss geerdet werden. Bei einer Störung oder Fehlfunktion verringert die Erdung die Stromschlaggefahr, indem sie einen Weg mit dem geringsten Widerstand für den elektrischen Strom schafft. Dieses Gerät ist mit einem Kabel ausgestattet, das einen Geräteerdleiter und einen Erdstecker hat.
- Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden, die entsprechend den lokalen Gesetzen und Vorschriften installiert und geerdet ist.
- Vergleichen Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Anschlussdaten auf dem Typenschild (Spannung, Frequenz) mit den bei Ihnen vorkommenden Daten des Elektronetzes. Die Daten müssen übereinstimmen, da sonst Schäden am Gerät auftreten können. Bei Fragen kontaktieren Sie Ihren Elektroinstallateur.
- Der Hersteller kann für Schäden die durch unsachgemäße Installation entstehen nicht verantwortlich gemacht werden.



WARNUNG:

- Ist das Gerät und/oder deren Anschlüssen beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Ein unsachgemäßer Anschluss des Geräte-Erdungskabels kann zu einem elektrischen Schlag führen.
- Einbau und Anschluss des Gerätes dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder einen Kundendienstmitarbeiter, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist. Verändern Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Netzanschlussstecker nicht, wenn er nicht in die Steckdose passt. Lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine passende Steckdose einbauen.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen. Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (Überhitzungsgefahr).
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes, da unter Umständen spannungsführende Teile berührt werden können. Verändern Sie weder den elektrischen, noch den mechanischen Aufbau des Gerätes. Dieses könnte Sie gefährden und/oder möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes führen.



Bestimmungsgemäße Verwendung & Sicherheitshinweise

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Er eignet sich zum Backen, Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten und Erwärmen von Speisen. Andere Anwendungsarten sind unzulässig. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Speisen immer ausreichend erhitzt werden. Die dafür benötigte Zeit hängt von vielen Faktoren ab, z. B. Menge, Ausgangstemperatur, Art der Speise, usw. Lassen Sie sie vorsichtshalber etwas länger garen. Weiterhin muss die Temperatur gleichmäßig in der Speise verteilt sein. Dieses können Sie noch besser erreichen, wenn Sie die Speise wenden oder umrühren.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken zum Zubereiten von Speisen im Backofen, kann der Alkohol durch die hohen Temperaturen verdampfen. Unter ungünstigen Umständen kann sich dieser Dampf an den heißen Heizkörpern entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät nur im ordnungsgemäß eingebauten Zustand.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Verwenden Sie den Backofen nur bestimmungsgemäß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zur Raumheizung; es ist nicht nur gefährlich sondern schadet auch den Heizstellen.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Backofen.
- Stellen Sie Kochtöpfe, Backbleche oder Fettpfannen nicht auf den Backofenboden. Die Wärme des Heizkörpers kann nicht richtig abgeführt werden und die Emaille kann beschädigt werden.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Die Emaille kann dadurch Schaden nehmen.
- Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie aus. Es besteht die Gefahr eines Wärmestaus!

- Legen Sie den Boden des Backofens nicht mit Backpapier oder ähnlichem aus. Es besteht Brandgefahr!
- Die Tür darf nicht offen gelassen werden, da diese eine Stolpergefahr darstellt.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür!
- Die Oberfläche des Gerätes wird bei Betrieb heiß.
- Nie die Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
- Nie Anschlusskabel vom Elektrogerät in der heißen Backofentür einklemmen oder über die heißen Kochstellen ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr !
- Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Überhitzte Öle und Fette können sich schnell entzünden Brandgefahr!
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen verwendet werden, außer wenn diese Personen durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person zur Verwendung des Gerätes überwacht oder angewiesen werden.
- Kinder sind zu überwachen um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der Installation darf das Stromversorgungskabel nicht übermäßig oder auf gefährliche Weise gebogen oder gequetscht werden.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie entstehen!
- Bei defekter Glühlampe schalten Sie zuerst die Sicherungen der Hausinstallation aus. Austausch des Leuchtmittels siehe Abschnitt „Austausch der Lampe“.
- Gefäße aus Kunststoff oder nicht hitzebeständige Behälter sind zur Erwärmung von Speisen nicht zulässig, da sie durch die hohen Temperaturen Schaden nehmen.
- Kochen bzw. Erwärmen Sie keine Dosen im Backofen. Es entsteht Überdruck und Dosen können platzen.
- Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden, ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstahtreinigern zu unterlassen.

Gerät auspacken

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Wenden Sie sich im Schadensfall bitte an Ihren Fachhandel.

Transportschutz entfernen

Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

2. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2002 / 96 / EC - WEEE

Sie stellen sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltfreundliche Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.
- Entfernen oder zerstören Sie evtl. vorhandene Schnapp- und Riegelschlösser.

Dadurch verhindern Sie, dass sich spielende Kinder im Gerät einsperren (Erstickungsgefahr!) oder in andere lebensgefährliche Situationen geraten. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Verpackungsmaterial

Die Kartons sind aus Altpapier und sind in den entsprechenden Altpapierbehältern zu entsorgen.

Alle Verpackungsmaterialien können recycelt werden.

Kunststoffe sind entsprechend der internationalen Abkürzungen markiert:

- PE Polyethylen, beispielsweise Kunststofffolien
- PS Styropor, beispielsweise Stützmaterialien
- POM Polyoxymethylen, beispielsweise Kunststoffclips
- PP Polypropylen, beispielsweise Trocknungsmittel
- ABS Acrylnitril-Butadien-Styrol-Copolymerisat



WICHTIG: Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Technische Daten

| BOMANN | | |
|-------------------------------|--------|------------------|
| Modell | | EBO 9608 |
| Energieeffizienzklasse* | | A |
| Energieverbrauch ¹ | | 0.79 kWh |
| Energieverbrauch ² | | 0.95 kWh |
| Backofen-Volumen | | 56 l |
| Luftschallemission | | 64 dB(A) re 1 pW |
| Bauart | | Einbaugerät |
| Geräteabmessungen | Höhe | 59.5 cm |
| | Breite | 59.5 cm |
| | Tiefe | 57.5 cm |
| Einbaumaße | Höhe | 60,0 cm |
| | Breite | 56,0 cm |
| | Tiefe | 56,0 cm |
| Anschlusswert | | 2200 W |
| Nennspannung / Frequenz | | 220-240V~ /50Hz |
| Absicherung | | 10 A |
| Schutzklasse | | I |
| Nettogewicht | | 32.0 kg |
| Bruttogewicht | | 36,0 kg |



HINWEIS:

* A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz).

¹ Konventionelle Beheizung

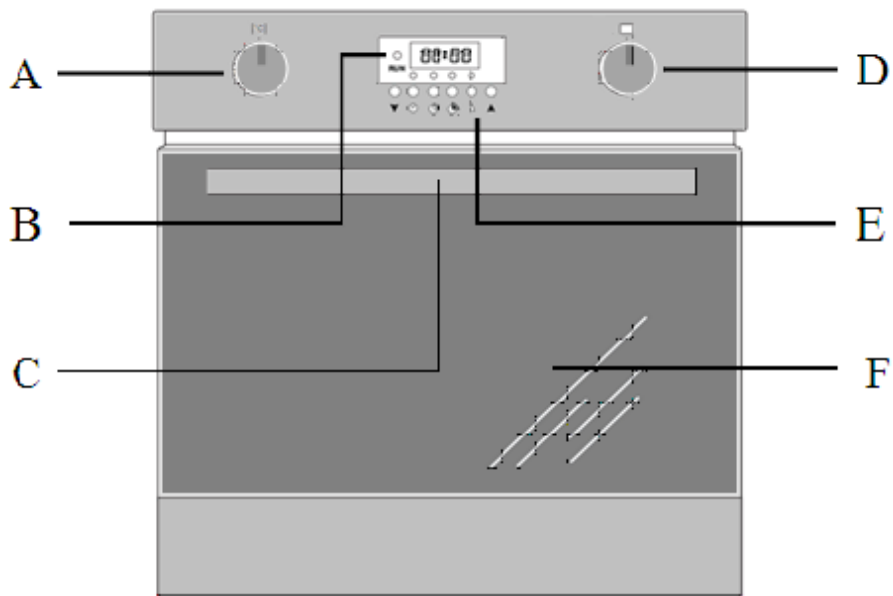
² Um-/Heißluft

Werte ermittelt nach Norm EN 50304, EN 60704

Die Geräte entsprechen folgenden EU-Richtlinien in der jeweils bei Lieferung aktuellen Fassung:

- Niederspannung 2006/95/EG
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2009/125/EG

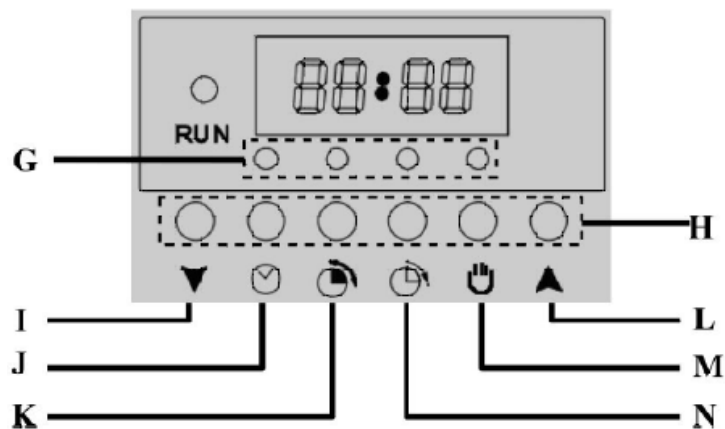
Backofen



A. Temperaturregler
 B. Betriebskontrollleuchte
 C. Türgriff

D. Funktionswahlschalter
 E. Digitalzeitschaltuhr *
 F. Backofentür

Digitalanzeige

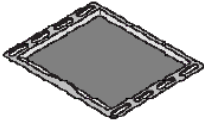
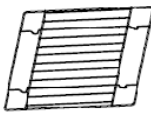



G. Kontrollleuchte Zeit
 I. Zeiteinstellung
 J. Uhrzeiteinstellung
 K. Einstellung der Start-Garzeit

H. Tasten zur Zeiteinstellung
 L. Zeiteinstellung
 M. Ein/Aus, Einstellungen löschen
 N. Startverzögerung

Wenn die Taste (M) gedrückt wird, leuchtet die Kontrollleuchte (B) die Heizung startet bis Sie manuell abgeschaltet wird.

Lieferumfang

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1 x Backblech 1 x Fettpfanne (ohne Abb.) | 1 x Grillrost | 4 x Schrauben (ST4x35) |
| 1 x Bedienungsanleitung (D/GB) | | |

4. INSTALLATION

Bitte beachten Sie folgende Hinweise bei der Installation Ihres Gerätes.

Das Gerät muss unbedingt vorschriftsmäßig von einem Elektro-Fachmann oder von Ihrem Kundendienst angeschlossen werden. Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

- Dieses Gerät muss geerdet werden.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Bereiten Sie die Ausschnitte im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den Abmessungen der Maßskizze vor.
- Die Einbaumöbel sollten eine Temperaturbeständigkeit von 70°C aufweisen. Der Einbau in nicht hitzebeständige Möbel (z. B. PVC beschichtet) kann zu Verformungen und Blasenbildungen führen.
- Beim Einbaumöbel muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein. Ungeeigneter Kunststoffbelag und nicht hitzebeständiger Kleber kann den Kunststoffbelag besonders an Schmalstellen verformen oder gar lösen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie die Herstellerfirma Ihrer Einbaumöbel.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einbau in nicht temperatur-geeignete Möbel verursacht wurden.
- Schieben Sie den Backofen in die Schranköffnung. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht behindert (gebogen, gequetscht oder verdreht) ist.
- Sichern Sie den Backofen, damit das Gerät nicht herausrutschen oder sich verschieben kann. Verschrauben Sie das Gerät entsprechend den Bohrlöchern im Rahmen. Benutzen Sie dafür die 4 mitgelieferten Schrauben.
- Führen Sie eine Funktionskontrolle durch.

Achtung!

Nach Installation des Elektro-Backofens muss die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation jederzeit zugänglich sein.

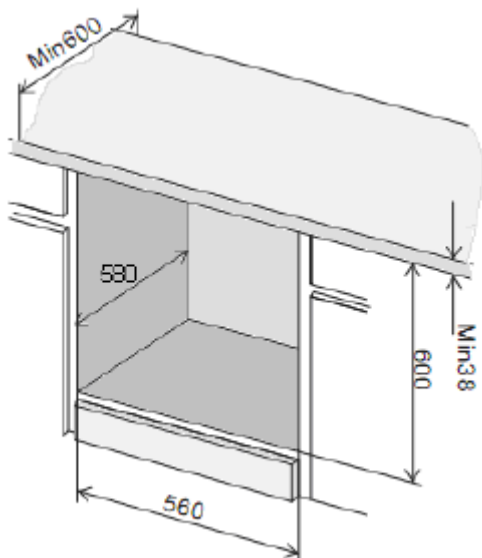
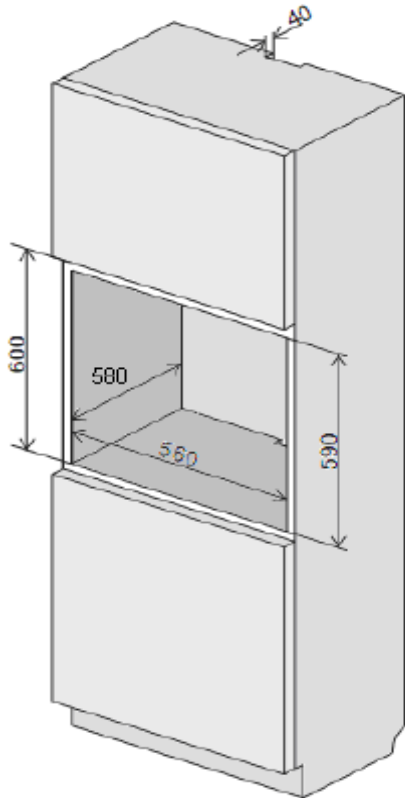
Achtung!

Um mögliche Gefährdungen zu vermeiden, müssen Sie den Anweisungen folgen, wenn Sie Ihr Gerät installieren. Einbau und Anschluss des Gerätes dürfen nur von einem Fachmann vorgenommen werden.

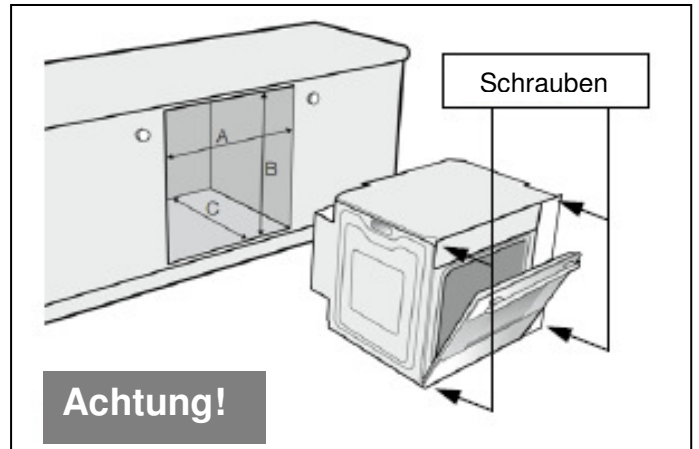
Wird das Gerät falsch angeschlossen

- **besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.**
- **entfällt der Garantieanspruch.**

Anordnung in der Küchenzeile



Achtung! Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden!



Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche für die volle Breite und Tiefe des Backofens installiert werden.

Elektrischer Anschluss

Ihr Elektro-Backofen ist durch Stromkabel und Stecker bereits anschlussfertig für den Wechselstrom 220-240~ V / 50 Hz ausgerüstet.

Die Absicherung erfolgt mit 10 A. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Um das Gerät zu installieren:

Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Achten Sie darauf, dass dabei das Stromkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und nicht mit Hitzequellen in Berührung kommt.

Führen Sie niemals eigenmächtig Umbauten am Stromanschluss durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, wenn die Nennspannung des Gerätes mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt (Technische Daten).


Nach Installation des Einbau-Backofens muss die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation jederzeit zugänglich ist.

5. BETRIEBSANLEITUNG

Inbetriebnahme und Gebrauch des Backofens

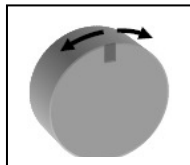
Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen. Um die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie die Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C. Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Aufkleber, Schutzfolien oder Transportsicherungen von Backblech, Grillrost und Backraum.








- Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese und den Innenraum feucht ab. Dann trocknen Sie die Zubehörteile und den Backofen. Legen die Zubehörteile wieder in den Backofen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Heizen Sie nun den geschlossenen Backofen für ca. 2-4 Stunden lang bei 180°C auf. Stellen Sie dazu den Funktionswahlschalter (D) auf den konventionellen Betrieb Ober- und Unterhitze  und den Temperaturwahlschalter (A) auf 180°C.
- Der dabei auftretende Geruch und eine evtl. leichte Rauchentwicklung sind nicht zu vermeiden, so dass besonders in kleinen Räumen gut gelüftet werden sollte.
- Säubern Sie den Backofen nach dem Abkühlen mit warmer Spüllauge oder Essigreiniger.



Funktionswahlschalter (D)

Um eine Funktion einzustellen, drücken Sie den Funktionswähler (D). Der Knopf springt heraus. Nun können Sie die gewünschte Funktion durch Drehen des Reglers einstellen.



Backofen-Funktion

| Funktion | Beschreibung |
|---|--|
|  | Ausschalten des Gerätes. |
|  | Beleuchtung: Die Garraumbeleuchtung kann separat eingeschaltet werden, z. B. zum Reinigen. |
|  | Heißluft: Es können mehrere Lebensmittel gegart werden. Mit einer zusätzlichen Heizung hinter dem Backofenventilator werden durch einen heißen Luftstrom die Speisen von allen Seiten gleichzeitig erwärmt. |
|  | Ober-/Unterhitze: Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen auf herkömmliche Weise. Die Wärme wird von oben und unten an die Speise herangeführt. |
|  | Auftauen: Es wird ein Ventilator eingeschaltet der bei niedriger Temperatur, eingefrorene Lebensmittel gleichmäßig auftaut. Die Funktion Auftauen kann mit jeder Art von gefrorenen Lebensmitteln verwendet werden |
|  | Oberhitze: Die Wärme wird nur von oben die Speise herangeführt. Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Oberhitze. Wenden Sie sie an z.B. beim Nachbacken von oben. |
|  | Unterhitze: Die Wärme wird nur von unten an die Speise herangeführt. Ist der Schalter in diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten. |

| | |
|---|---|
|  | Grill: Diese Drehschalterstellung ermöglicht das Grillen von Speisen auf dem Rost. |
|  | Grillen mit Umluft: Der Heizkörper heizt auf die zum Grillen notwendige Temperatur. Zusätzlich ist ein Ventilator eingeschaltet, der die Luft umwälzt. Diese Funktion ist geeignet, wenn eine schnelle Bräunung gewünscht ist. |

Temperaturwahlschalter (A)

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie den Funktionswähler (A). Der Knopf springt heraus. Nun können Sie die gewünschte Temperatur (50 - 250°C) durch Drehen des Reglers einstellen.

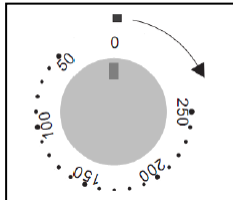
Durch drehen auf die Position 0 schalten Sie das Gerät aus.

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

⚠ WICHTIG: Wählen Sie eine Funktion aus bevor Sie die Temperatur einstellen.

Temperaturkontrollleuchte (B)

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Beheizung ab und die Temperaturkontrollleuchte erlischt. Während des Betriebes muss der Backofen immer wieder nachheizen, damit die eingestellte Temperatur gehalten wird. Beim Nachheizen leuchtet die Kontrollleuchte.



Nach Beendigung des Garvorgangs drehen Sie die Schalter wieder auf Position 0 zurück, um das Gerät auszuschalten.







Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu beachten:

- die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, Temperatur und Heizoption festlegen,
- den Drehschalter in die gewünschte Stellung bringen, indem Sie ihn „nach rechts“ drehen.







Digitalanzeige

Uhrzeit einstellen





- Drücken Sie die Taste  (J) zweimal. Stellen Sie mit den Tasten  (L) oder  (I) die Stunde ein. Drücken Sie danach wieder die Taste  (J). Stellen Sie mit den Tasten  (L) oder  (I) die Minute ein.
- Warten Sie nach Einstellung der Uhrzeit ca. 5 Sekunden. Die Zeit wird automatisch eingestellt.

Garzeit einstellen

Wählen Sie die gewünschte Heizfunktion aus bevor Sie die Zeit einstellen.

- Drücken Sie die Taste  (N) zweimal. Stellen Sie mit den Tasten  (L) oder  (I) die Stunde ein. Drücken Sie danach wieder die  (N)Taste. Stellen Sie mit den Tasten  (L) oder  (I) die Minuten ein.
- Warten Sie nach Einstellung ca. 5 Sekunden. Die Gardauer wird automatisch eingestellt.
- Nach Ablauf der eingestellten Back-/Grillzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Startverzögerung

- Stellen Sie die gewünschte Gardauer ein (siehe hierzu „Garzeit einstellen“).
- Drücken Sie die Taste  (K) zweimal. Stellen Sie die gewünschte Startzeit mit den Tasten  (L) oder  (I) ein.
- Warten Sie nach Einstellung ca. 5 Sekunden. Die Startzeit wird automatisch eingestellt.
- Wenn die gewünschte Zeit eingestellt wurde, startet und beendet der Ofen automatisch.
- z. B. Es ist 10:00 Uhr. Sie haben 1 Stunde Garzeit eingestellt und eine verzögerte Back-/Grillzeit von 15 Minuten. Der Betrieb startet automatisch um 10:15 Uhr und stoppt automatisch um 11:15 Uhr.
- Um die Einstellung zu löschen, drücken Sie die Taste  (M).

6. HINWEISE ZUM BACKEN, GAREN UND GRILLEN IM BACKOFEN

Backen

- Benutzen Sie das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Grundsätzlich können Sie für Ihre Gerichte jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Glasgeschirr sollten Sie beim Herausnehmen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage abstellen. Das Glas könnte sonst springen.
- Verwenden Sie dunkle oder schwarze Backformen. Sie nutzen die Wärme des Backofens besser aus und erzielen ein gleichmäßig gegartes Backgut.
- Bevor Sie den Kuchen herausnehmen, prüfen Sie mittels eines Holzstäbchens ob er gar ist. Wenn der Kuchen fertig ist, haftet kein Teig am Holzstäbchen.
- Nutzen Sie die Nachwärme des Garvorgangs. Stellen Sie wenige Minuten vor Ablauf der Gar-/Backzeit den Funktions- und Temperaturregler auf Position „0“. So gart Ihr Backgut noch in der im Backofen gespeicherten Wärme nach.
- Nach Beenden des Backvorgangs empfehlen wir, dass Backgut noch für ca. 5 Minuten im Ofen ruhen zu lassen.
- Die Backtabelle sind Richtwerte und können basierend auf Ihren eigenen Erfahrungen und Vorstellungen korrigiert bzw. angepasst werden.
- Beachten Sie bitte auch Hinweise zur Gardauer in Rezeptbüchern.
- Für gute Backergebnisse empfehlen wir das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur.

| Kuchen in Backformen | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|---------------------------|-------------------|---------------|--------------|---------------|------------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Einschubhöhe | Temperatur °C | |
| Napfkuchen | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Marmorkuchen | 2 | 170-180 | 2 | 150-170 | 60-80 |
| Sandkuchen | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 65-80 |
| Tortenboden | 2-3 | 170-180 | 2-3 | 160-170 | 20-30 |
| Biskuittorte | 2 | 170-180 | 2 | 160-170 | 30-40 |
| Gugelhupf (Hefeteig) | 2 | 160-180 | 2 | 150-170 | 40-60 |
| Brot (z. B. Mehrkornbrot) | 2 | 210-220 | 2 | 180-200 | 50-60 |

| Teige mit Backblech | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|------------------------|-------------------|---------------|--------------|---------------|------------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Einschubhöhe | Temperatur °C | |
| Obstkuchen (Mürbeteig) | 3 | 170-180 | 2 | 160-170 | 35-60 |
| Streuselkuchen | 3 | 160-170 | 2 | 150-170 | 30-40 |
| Biskuitrolle | 2 | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Pizza (dünner Teig) | 3 | 200-240 | - | - | 10-15 |
| Pizza (dicker Teig) | 2 | 190-210 | - | - | 30-50 |

| Kleingebäck mit Backblech | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|---------------------------|-------------------|---------------|--------------|---------------|------------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Einschubhöhe | Temperatur °C | |

| | | | | | |
|-------------|---|---------|---|----------|-------|
| Plätzchen | 3 | 160-170 | 2 | 150-1660 | 10-30 |
| Blätterteig | 3 | 180-190 | 2 | 170-190 | 18-25 |
| Baiser | 3 | 90-110 | - | - | 80-90 |
| Brandteig | - | - | 2 | 170-190 | 35-45 |

| Kleingebäck in Backformen | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|---------------------|
| | Einschub- höhe | Temperatur °C | Einschub- höhe | Temperatur °C | |
| Baier | - | 80 | - | - | 60 |
| Napfkuchen | - | 150 | - | - | 65 |
| Gugelhupf (Hefeteig) | - | 150 | - | - | 60 |
| Tortenboden | - | 150 | - | - | 25 |

Garen, Braten & Grillen von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1,0 kg zubereitet werden. Kleinere Portionen empfehlen wir auf Kochstellen zu braten bzw. garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Bratflüssigkeit oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Die Angaben in den Tabellen dienen als Richtwerte und können basierend auf Ihren eigenen Erfahrungen und Vorstellungen angepasst werden.

Garen / Braten

| Rind | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|--------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|---------------------|
| | Einschub- höhe | Temperatur °C | Einschub- höhe | Temperatur °C | |
| Roastbeef, Filet (innen Englisch) | 3 | 250 | - | - | 12-15 |
| Filet (innen medium) | 3 | 250 | - | - | 15-25 |
| Filet (innen well done) | 3 | 210-230 | - | - | 25-30 |
| Braten | 2 | 200-220 | 2 | 160-180 | 120-140 |

| Geflügel | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|-----------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|---------------------|
| | Einschub- höhe | Temperatur °C | Einschub- höhe | Temperatur °C | |
| Hähnchen | 2 | 220-250 | 2 | 170-180 | 50-80 |
| Gans (ca. 2 kg) | 2 | 190-200 | 2 | 160-180 | 150-180 |

| Schwein | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|----------|-------------------|---------------|--------------|---------------|------------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Einschubhöhe | Temperatur °C | |
| Braten | 2 | 200-210 | 2 | 160-180 | 90-140 |
| Schinken | 2 | 200-210 | 2 | 160-180 | 60-90 |
| Filet | 3 | 210-230 | - | - | 25-30 |

| Wild & Fisch | Ober-/ Unterhitze | | Heißluft | | Backzeit Minuten |
|--------------|-------------------|---------------|--------------|---------------|------------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Einschubhöhe | Temperatur °C | |
| Kalb | 2 | 200-210 | 2 | 160-170 | 90-120 |
| Lamm | 2 | 200-220 | 2 | 160-180 | 100-120 |
| Wildbret | 2 | 200-220 | 2 | 175-180 | 100-120 |
| Fisch | 2 | 210-220 | 2 | 175-180 | 40-55 |

Grillen

| | Ober-/ Unterhitze | | Garzeit Minuten | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-----------------|---------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | Seite 1 | Seite 2 |
| Schweinekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Schweineschnitzel | 3 | 250 | 10-12 | 6-8 |
| Schaschlik | 4 | 250 | 7-8 | 6-7 |
| Bratwurst | 4 | 250 | 8-10 | 8-10 |
| Roastbeef, Steak ca. 1,0 kg | 3 | 250 | 12-15 | 10-12 |
| Kalbschnitzel | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Kalbsteak | 4 | 250 | 6-8 | 5-6 |
| Hammekotelett | 4 | 250 | 8-10 | 6-8 |
| Lammkotelett | 4 | 250 | 10-12 | 8-10 |
| Hähnchen halbiert 500 g | 3 | 250 | 25-30 | 20-25 |
| Fischfilet | 4 | 250 | 6-7 | 5-6 |
| Forelle ca. 200-250 g. | 3 | 250 | 5-8 | 5-7 |
| Brot (Toast) | 4 | 250 | 2-3 | 2-3 |

Grillen mit Umluft

| | Ober-/ Unterhitze | | Gewicht kg | Garzeit Minuten |
|----------------|-------------------|---------------|------------|-----------------|
| | Einschubhöhe | Temperatur °C | | |
| Schweinebraten | 2 | 170-190 | 1,0 | 80-100 |

| | | | | |
|----------------|-----|---------|-----|---------|
| Schweinebraten | 2 | 170-190 | 1,5 | 100-120 |
| Schweinebraten | 2 | 170-190 | 2,0 | 120-140 |
| Lammkeule | 2 | 170-190 | 2,0 | 90-110 |
| Roastbeef | 2 | 180-200 | 1,0 | 30-40 |
| Hähnchen | 2 | 180-200 | 1,0 | 50-60 |
| Ente | 1-2 | 170-190 | 2,0 | 85-90 |
| Gans | 2 | 140-160 | 2,0 | 110-130 |
| Gans | 2 | 180-200 | 3,0 | 150-180 |
| Truthahn | 1-2 | 160-180 | 3,0 | 150-180 |

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Backofens

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie das Herd- Set von der Stromversorgung.
- Im Gebrauch und direkt nach der Benutzung sind die Elemente heiß. Vorsicht! Berühren Sie keine heißen Elemente. **Lassen Sie den Backofen erst auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen!**
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine leicht entzündlichen Reinigungsmittel wie Verdünner, Benzin oder Säure.
- Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Metallschwämme oder mit Scheuersand enthaltende Reinigungsmittel. Sie zerkratzen das Email, Edelstahl- oder Glaskeramikteile.
- Stark verschmutzte Teleskop-Einschübe können Sie im ausgebauten Zustand in einer warmen Spüllauge einweichen und sich somit die Reinigung erleichtern. Die Teleskop-Einschübe sind mit einem hochtemperaturfesten und dauerhaften Spezial- Schmiermittel gefettet. Deshalb sind haushaltsübliche Schmiermittel (Öle/Fette) keinesfalls zum nachfetten geeignet. Eine Reinigung der Teleskop-Einschübe im Geschirrspüler empfehlen wir nicht. Die im Geschirrspüler üblichen Reinigungsmittel könnten die Leichtlaufeigenschaften der Teleskop-Einschübe beeinträchtigen.
- Bei starkem Austritt von Schwaden aus dem Backofen kann die Blende verschmutzen. Reinigen Sie die Blende nach Beendigung des Garvorganges.
- Wischen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Lappen ab. Weichen Sie stark verschmutzte Stellen vorher mit etwas warmer Spüllauge oder Essigreiniger ein.
- Das Email des Backofens ist äußerst haltbar und weitgehend unempfindlich. Säuren von Früchten (Zitronen, Pflaumen u. ä.) und Tee hinterlassen auf dem Hochglanz des Emails matte und raue Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können. Die Funktion des Backofens wird dadurch jedoch nicht beeinflusst.
- Die Edelstahl- Oberflächen sind mit einem handelsüblichen Edelstahl Pflegemittel zu behandeln. Bei Flächen mit Bedruckung (z. B. auf der Herd-Schalterblende) kann bei zu intensiver mechanischer Reinigung die Bedruckung angegriffen werden. Diese Flächen dürfen nicht mit Scheuermittel oder Scheuerschwämme gereinigt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Glasfront warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine Reinigungsmilch.
- Verwenden Sie nach der Reinigung ein weiches saugfähiges Tuch zum trocknen.
- Beachten Sie Anwendungs- und Sicherheitshinweise der handelsüblichen Backofenreiniger.

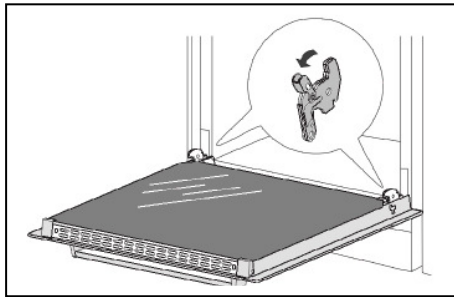
Austausch der Lampe

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Lampe selbst austauschen. Sie bekommen diese Lampe bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst die Lampe für Sie auszutauschen. Um Stromschläge zu vermeiden, schalten Sie das Gerät vor dem Wechsel der Lampe aus!



- Drehen Sie alle Schalter in die Position 0
- Schalten Sie die Sicherungen der Hausinstallation für den Backofen aus.
- Schrauben Sie die Abdeckung ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen Tuch.
- Drehen Sie die Glühlampe aus der Fassung.
- Setzen eine neue Lampe in die Fassung. Sie benötigen eine Glühlampe die bis 300°C hitzebeständig ist. Glühlampe: 230V, 25 W, E14).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lampe richtig in der Fassung sitzt.
- Setzen Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung wieder auf und schrauben Sie die fest
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert.

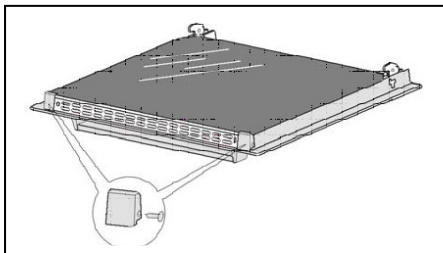
Backofentür aushängen



Zum leichteren reinigen Tür, kann die Tür ausgehängen werden. Öffnen Sie die Backofentür vollständig, drücken Sie Haltebügel an den Seiten nach oben. Schließen Sie die Tür leicht und heben Sie sie dann nach oben heraus. Um die Tür wieder einzuhängen gehen Sie umgekehrter Reihenfolge vor. Vergewissern Sie sich beim Einsetzen der Tür, dass die Kerbe des Scharniers richtig auf den Vorsprung des Scharnierhalters passt. Legen Sie danach die Haltebügel wieder nach unten! Wird dies vergessen, können die Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

Scheibe der inneren Backofentür herausnehmen

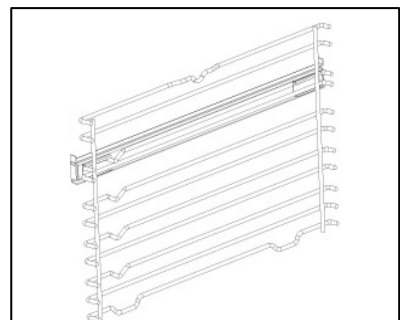
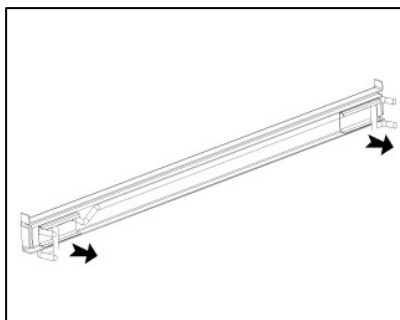
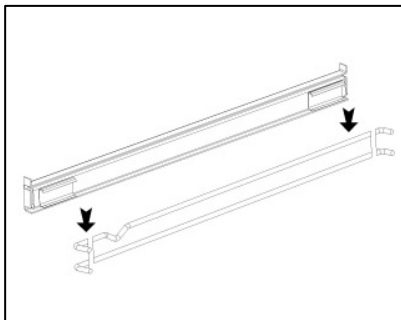
Das Herausnehmen der Scheiben erfordert handwerkliches Geschick. Lassen Sie sich ggf. helfen.



Um die Backofentür von innen zu reinigen, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig auf Umgebungstemperatur abkühlen. Öffnen Sie den Backofen. Schrauben und lösen Sie die Kunststoffverschlüsse an den Ecken. Ziehen Sie die Scheiben vorsichtig aus den Befestigungen. Reinigen Sie die Scheiben mit warmen Wasser und etwas Reinigungsmittel. Setzen Sie die Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Teleskopauszug

Ihr Backofen ist mit einem Teleskopauszug ausgestattet.



- 1) Setzen Sie die Teleskopschiene auf die dafür vorgesehene Halteleisten des Einschubrostes.
- 2) Drücken Sie die Teleskopschiene in Halteleiste.
- 3) Setzen Sie das Einschubrost in die Aussparungen der Backofenseite.
- 4) Setzen Sie Grillrost, Backblech oder Fettpfanne auf den Teleskopauszug.

Der Teleskopauszug verhindert, dass Grillrost, Backblech oder Fettpfanne beim Herausziehen kippen.

8. TIPPS ZUR FEHLERSUCHE

Bei einem Notfall:

Schalten Sie alle Bedienelemente/Schalter aus

Schalten Sie die Stromzufuhr des Gerätes ab

Rufen Sie den technischen Kundendienst bzw. einen autorisierten Fachmann

Bevor Sie den Kundendienst rufen

Sie brauchen den Kundendienst möglicherweise nicht zu rufen, wenn Sie diese Fehlersuchtablelle lesen.

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|--------------------------------------|--|
| Das Gerät funktioniert nicht | Die Stromversorgung ist unterbrochen | - Überprüfen Sie die Sicherung Ihrer Hausinstallation. Ersetzen Sie ggf. die Sicherung. |
| Die obere Kruste ist zu dunkel, der untere Teil zu blass | Nicht genug Hitze von unten | - Benutzen Sie Ober- und Unterhitze - Benutzen Sie eine tiefere Backform - Verringern Sie die Temperatur - Schieben Sie das Backgut in die unterste Ebene |
| Der untere Teil ist zu dunkel, der obere Teil zu blass | Übermäßige Hitze von unten | - Benutzen Sie Ober- und Unterhitze - Benutzen Sie eine flachere Backform - Verringern Sie die Temperatur - Schieben Sie das Backgut in eine höhere Ebene |
| Die Speise ist von außen gar, innen noch nicht | Zu hohe Temperatur | - Senken Sie die Temperatur und erhöhen die Garzeit |
| Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht | Die Lampe ist locker oder beschädigt | - Schrauben Sie Lampe richtig ein oder tauschen Sie die Lampe aus (siehe Beschreibung Seite 15) |

Neue Geräte können bei der ersten Benutzung einen Geruch entwickeln. Wir empfehlen den Backofen vor der ersten Benutzung mit Lebensmitteln, bei einer Temperatur von 180°C für ca. 2-4 Stunden laufen zu lassen. Bitte stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist.

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

Interessieren Sie sich für weitere Bomann-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter:

www.bomann.de

9. GARANTIEBEDINGUNGEN / KUNDENDIENST

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen sofort aber spätestens innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden.

Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 8 Tagen nach Übergabe des Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen. Das gleiche gilt für Schäden an wasserführenden Geräten (Waschmaschinen u. Spülmaschinen), die aufgrund von Kalkablagerungen auftreten.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland bzw. Österreich befinden.

4. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

5. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

6. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

7. Alle durch BOMANN zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines BOMANN -Technikers oder eines durch BOMANN autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

8. Die Haftung der C. BOMANN GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der C. BOMANN GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der C. BOMANN GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht. Bitte sorgfältig aufbewahren!

Kundendienst- Kontaktadresse:

**OPERATEC Service GmbH
Am Telering 9
03051 Cottbus**

Telefon: D 01805 / 103311* (Montag bis Freitag 8:00 Uhr – 18:00 Uhr)

*14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz

*max. 42 Cent/Min. aus dem Mobilfunknetz

oder **D 0355 / 4938888**

für Österreich: 01805 / 350005

Telefax: +49 (0)355 / 4938899

E-Mail: bomann@operatec.de

Web: www.operatec.de

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen.