

# BOMANN®

## Heißluftofen HLO 2207 CB

Convectieoven • Four à Convection • Horno de convección • Forno de convecção  
Forno a convezione • Конвекційна піч • Convection Oven • Piekarnik konwekcyjny  
Konvektivní trouba • Konvekcións sütő • Конвекционная печь



### Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Manual de instruções  
Istruzioni per l'uso • Інструкція з експлуатації  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Návod k použití • Használati utasítás  
Руководство по експлуатації

CE

<b>DEUTSCH</b>	
<b>Inhalt</b>	
Übersicht der Bedienelemente.....	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 9
Garantiebedingungen.....	Seite 9

<b>УКРАЇНСЬКА</b>	
<b>Зміст</b>	
Розташування органів керування .....	стор 3
Посібник користувача.....	стор 40
Технічні характеристики.....	стор 45

<b>NEDERLANDS</b>	
<b>Inhoud</b>	
Locatie van bedieningselementen.....	blz 3
Gebruiksaanwijzing.....	blz 11
Technische specificaties.....	blz 15

<b>ENGLISH</b>	
<b>Contents</b>	
Location of Controls.....	page 3
User manual.....	page 46
Technical Specifications.....	page 50

<b>FRANÇAIS</b>	
<b>Table des matières</b>	
Situation des commandes.....	page 3
Manuel.....	page 17
Caractéristiques techniques.....	page 22

<b>JĘZYK POLSKI</b>	
<b>Spis treści</b>	
Lokalizacja kontrol.....	strona 3
Instrukcja użytkowania.....	strona 51
Techniczne specyfikacje.....	strona 56
Warunki gwarancji.....	strona 56

<b>ESPAÑOL</b>	
<b>Contenidos</b>	
Ubicación de los controles.....	página 3
Manual del usuario.....	página 23
Especificaciones técnicas.....	página 27

<b>ČESKY</b>	
<b>Obsah</b>	
Umístění ovladačů.....	strana 3
Návod k obsluze.....	strana 58
Technické specifikace.....	strana 62

<b>PORTUGUÊS</b>	
<b>Índice</b>	
Localização dos controlos.....	página 3
Manual do utilizador.....	página 28
Especificações técnicas.....	página 33

<b>MAGYARUL</b>	
<b>Tartalom</b>	
A kezelőszervek elhelyezkedése.....	oldal 3
Használati útmutató.....	oldal 63
Műszaki adatok.....	oldal 67

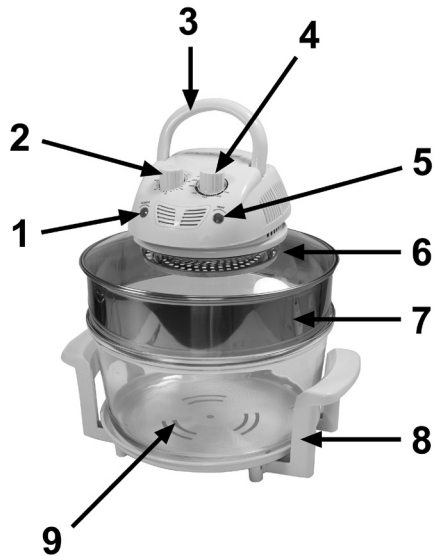
<b>ITALIANO</b>	
<b>Contenuto</b>	
Posizione dei comandi.....	pagina 3
Manuale dell'utente.....	pagina 34
Specifiche tecniche.....	pagina 39

<b>РУССКИЙ</b>	
<b>Содержание</b>	
Расположение элементов.....	стр. 3
Руководство пользователя.....	стр. 68
Технические характеристики.....	стр. 73

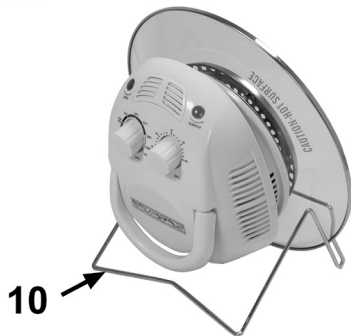
## Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes  
Ubicación de los controles • Localização dos controlos  
Posizione dei comandi • Розташування органів керування  
Location of Controls • Lokalizacja kontroltek  
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése  
Расположение элементов

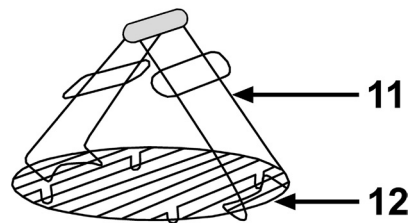
### A



### B



### C



## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.  
Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.  
Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern.  
Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

### Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **Warnung!**

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät 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.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### **Warnung: Verbrennungsgefahr!**

- ▶ Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.
- ▶ Benutzen Sie die Griffe und tragen Sie Ofenhandschuhe.
- ▶ Legen Sie die Abdeckung immer auf den Behälter, bevor Sie den Netzstecker anschließen und das Gerät anschalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehörteilen abkühlen.
- ▶ Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

**⚠ Achtung:**

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von anderen elektrischen Gegenständen (Kochplatten), Heißgasflammen oder in Heizöfen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.

**ℹ Hinweis:**

Ein Sicherheitsschalter an der Steuereinheit verhindert das Einschalten des Gerätes, wenn der Griff nicht richtig aufliegt.

- Schalten Sie das Gerät immer aus (z.B. durch Aufstellen des Griffs (3)), bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**Übersicht der Bedienelemente**

- 1 Kontrollleuchte POWER (Betrieb)
- 2 TIME (Zeitschaltuhr)
- 3 Griff mit Sicherheitsriegel
- 4 TEMP (Stufenloser Temperaturregler für Thermostat)
- 5 Kontrollleuchte HEAT (Heizen)
- 6 Abdeckung mit Steuereinheit
- 7 Erweiterungsring
- 8 Geräteständer
- 9 Glasbehälter
- 10 Deckelhalter
- 11 Zange
- 12 Grillrost, niedrig

**Zubehör (ohne Abb.)**

Grillrost (hoch), Dämpfeinsatz, 4 Grillspieße

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät dient

zum Braten, Grillen, Rösten, Dämpfen, Backen, Toasten, Auftauen und Erwärmen von festen Nahrungsmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden,

wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

**Anwendungshinweise**

Der Heißluftofen ist ein neues kostengünstiges tragbares Gerät mit allen Vorteilen größerer Umluftöfen. Er arbeitet schnell und ist sparsam im Energieverbrauch.

- Wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal mit Ihrem Heißluftofen ausprobieren, beobachten Sie den Koch- oder Backvorgang durch die Glaswand. Die Kochzeit ist im Heißluftofen kürzer.
  - Achten Sie darauf, das Gargut gleichmäßig im Heißluftofen zu verteilen, um eine gleichmäßige und maximale Luftzirkulation zu gewährleisten.
  - Positionieren Sie die Speisen mittig in den Behälter (9). Sie müssen ca. 2,5 cm bis 3,5 cm von der Glaswand entfernt sein.
  - Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren (siehe Tabelle zum Kochleitfaden).
- Vermeiden Sie, Speisen in einer Ebene zu stapeln, um mehr zu kochen. Wenn die Luft nicht um das Essen herum zirkulieren kann, wird nur die Oberfläche der Nahrung gegart.
- Den **Dämpfeinsatz** legen Sie auf eines der Grillroste. Sie können Gemüse während des Garens Ihres Hauptgerichts mit dämpfen, indem Sie es in Alufolie einwickeln.

**⚠ Achtung:**

Die Folie muss sicher befestigt sein, damit sie nicht wegfliegt und vom Gebläse angesaugt wird.

- Um das Volumen Ihres Heißluftofens zu vergrößern (z.B. für höheres Gargut, welches auf dem oberen Grillrost liegt), benutzen Sie den **Erweiterungsring** (7). Setzen Sie ihn mit dem kleineren Radius in den Glasbehälter, so dass er nicht verrutschen kann.
- Wenn der Kochvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit abgeschlossen ist, stellen Sie den Temperaturregler (4) auf OFF. Um das Essen knusprig zu halten, lassen Sie das Gebläse (2) an.

- Verwenden Sie die beiliegende **Zange** (11), um die verschiedenen Einsätze problemlos aus der Schüssel zu entnehmen. (Abb. C)

## Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.

## Inbetriebnahme

### Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

### Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie das Gerät mit Zubehör wie unter „Reinigung“ beschrieben.

## Bedienung

1. Wählen Sie das geeignete Zubehör und legen Sie es in den Glasbehälter.
2. Ein Vorheizen ist nicht nötig.
3. Füllen Sie den Behälter mit den Speisen.
4. Schließen Sie den Behälter mit der Abdeckung.
5. Um den Griff richtig aufzulegen, lösen Sie vorher den Riegel am Griff.

### Hinweis:

Das Gerät ist durch einen Schalter gesichert. Wenn der Griff nicht richtig aufliegt, ist der Stromkreis unterbrochen.

6. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.
7. Stellen Sie den Temperaturregler (4) und die Zeitschaltuhr (2) wie gewünscht ein. Empfehlungen für die Kochtemperaturen und -zeiten finden Sie in der Tabelle zum Kochleitfaden.

### Hinweis:

Das Thermostat regelt die Einhaltung der gewünschten Temperatur, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Kontrolllampe (5) zeigt den Heizvorgang durch die Halogenlampe an.

8. Sollte es notwendig sein, dass Sie den Behälter während des Kochvorgangs öffnen müssen, um evtl. das Gargut zu wenden, beachten Sie unbedingt folgendes:
  - Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Griff (3) nach oben stellen.
  - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Die Zeitschaltuhr läuft mechanisch weiter.
  - Heben Sie die Abdeckung nur mit dem Griff an.

### **Warnung:**

Achten Sie beim Öffnen der Abdeckung auf den austretenden Dampf. **Verbrühungsgefahr!**

### **Achtung:**

- ▶ Aufgrund der hohen Temperatur der Abdeckung nutzen Sie **nur** den Deckelhalter zur Ablage! (Abb. B)
- ▶ Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!

- Um den Kochvorgang fortzusetzen, schließen Sie zuerst den Behälter und stecken den Netzstecker in die Steckdose. Der Betrieb läuft sofort wieder an, sobald der Griff fest aufliegt. Beachten Sie bei der Kochzeit, dass die Zeitschaltuhr in der Zwischenzeit mechanisch weiter gelaufen ist.

### **Hinweis:**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, um Sie vom Ende der Kochzeit zu informieren. Das Gebläse und die Halogenlampe schalten automatisch ab.

### **Betrieb beenden**

Möchten Sie den Betrieb beenden, stellen Sie den Temperaturregler und die Zeitschaltuhr auf OFF und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten erlöschen.

## Kochleitfaden für den Heißluftofen

### **Anleitung zum Braten**

- Sie können Ihren Braten auf den niedrigen Grillrost platzieren. Gießen Sie etwas Wasser hinzu, was nur den Boden des Glasbehälters bedecken soll.
- Wenden Sie den Braten 1 bis 2 Mal während der Garzeit und übergießen Sie ihn dabei mit dem Bratensaft.

### Anleitung zum Rösten/ Grillen

- Verwenden Sie die **Grillroste** als Doppelgestell, um das Gargut in verschiedene Höhen zu platzieren.
- Wenden Sie dicke Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit.

### Anleitung zum Dämpfen

Sie können auf den Boden des Gefäßes etwas Wasser mit schmackhaften Kräutern und Gewürzen geben, um Gemüse oder Fisch zu dämpfen.

### Anleitung zum Backen

- Sie können jede hitzebeständige Backform auf den niedrigen Grillrost stellen. Wegen der Luftzirkulation sollte ihr Durchmesser höchstens 26 cm betragen.
- Wenn Sie einen sehr saftigen Kuchen ohne Kruste backen möchten, befestigen Sie Alufolie über der Backform. Kurz bevor der Kuchen fertig ist, nehmen Sie die Folie ab, damit die Kuchendecke leicht antrocknen kann.
- Kuchen oder anderes Gebäck werden im Heißluftofen etwas schneller gebacken als in herkömmlichen Öfen.
- Tiefkühlpizza legen Sie direkt auf den oberen Grillrost.
- Für Back-Pommes Frites verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf dem oberen Grillrost.

### Anleitung zum Toasten

- Brot und Snacks können Sie toasten, ohne den Heißluftofen vorzuheizen.
- Legen Sie die Backwaren je nach Größe direkt auf einen Grillrost oder zuvor auf den Dämpfeinsatz.
- Brötchen vom Vortag feuchten Sie kurz vorher an. Sie werden dadurch frisch angebacken.
- Sie können auch ältere Snacks wie Kräcker, Chips oder Plätzchen noch einmal aufbacken. Legen Sie sie für nur wenige Minuten bei maximaler Temperatur in den Ofen, um sie wieder knusprig werden zu lassen.

### Anleitung zum Auftauen

- Der Heißluftofen ermöglicht ein gleichmäßigeres Auftauen als die Mikrowelle.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf DEFROST. Prüfen Sie alle 5 bis 10 min den Zustand Ihrer Speise.
- Um tiefgekühlte Gerichte zu kochen, senken Sie die angegebene Temperatur um 20°C. Auch die Kochzeit ist im Heißluftofen um 30 - 50 % geringer (z.B. statt 20 min nur 10 bis 15 min).

### Anleitung zum Erwärmen

Zum Erhitzen verwenden Sie den niedrigen Temperaturbereich, damit Ihr Essen nicht verbrennt. Prüfen Sie alle 5 bis 10 min den Zustand Ihrer Speise.

### Kochtabelle



#### Hinweis:

Diese Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.

Lebensmittel/Speise	Position im Behälter	Temperatur in °C	Kochzeit in Minuten
<b>Geflügel</b>			
Hähnchen am Stück	unterer Rost	200	35 - 40
Teile	oberer Rost	200	15 - 20
Truthahn	unterer Rost	200	60 - 90
Ente	unterer Rost	200	50 - 60

Tipp: Nach dem Würzen mit Öl bepinseln

#### Fleisch / Wurst

Rinderbraten (1,5 kg), medium gegrillt	unterer Rost	175	45 - 50
Steaks, medium gegrillt	oberer Rost	250	8 - 10
Wurst, gegrillt	unterer Rost	200	10

Tipp: Bei Verwendung beider Grillroste, tauschen Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, wenn das oben liegende schneller knusprig wird.

#### Kuchen

eine Schicht	unterer Rost	175	15 - 20
gedeckter Kuchen mit Füllung	unterer Rost	175	30 - 35
Kasten- oder Napf-form	unterer Rost	175	35 - 40

#### Gebäck

Pastetenteig (ohne Füllung)	oberer Rost	200	10 - 12
Pastetenteig (mit Füllung)	unterer Rost	175	25 - 30
Muffins	unterer Rost	175	15 - 18
Baiser	unterer Rost	175	5 - 8
Plätzchen	unterer Rost	190	12 - 15

Hefebrot			
Laib	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen	unterer Rost	175	15 - 20
Brötchen, aufgebacken	unterer Rost	100	5 - 10
Maisbrot	unterer Rost	175	10 - 20
Tiefkühl-pizza	oberer Rost	200	10
Fisch			
Fisch	oberer Rost	200	7 - 10
Muscheln, gedünstet	unterer Rost	160	3 - 5

## Reinigung

### **Warnung:**

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- ▶ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Die Abdeckung auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen.
- ▶ Die Halogenlampe darf nicht nass werden.
- ▶ Lassen Sie kein Wasser in die Steuereinheit hineinlaufen.

### **Achtung:**

- ▶ Gießen Sie kein kaltes Wasser in das heiße Gefäß!
- ▶ Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### **Abdeckung**

Spritzer und Speisereste an der Abdeckung entfernen Sie mit einem feuchten Tuch. Ist sie sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

### **Dämpfeinsatz und Erweiterungsring**

Diese Teile reinigen Sie von Hand in einem warmen Spülbad. Trocknen Sie sie anschließend ab. Für die Reinigung in der Spülmaschine sind sie nicht geeignet.

### **Glasbehälter ohne Abdeckung, Grillroste, Grillspieße, Zange und Deckelhalter**

- Diese Teile können Sie von Hand in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Reinigungsmittels reinigen.
- Abschließend spülen Sie die Teile im klaren Wasser nach, um Spülmittelrückstände zu entfernen, und trocknen sie ab.

## Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	- Das Gerät hat keine Stromversorgung.  - Das Gerät ist defekt.	- Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Griffes. - Probieren Sie eine andere Steckdose aus. - Wenden Sie sich bitte an unseren Service.
Eine Speise am Stück wird unterschiedlich gar.	Die Luftzirkulation ist nicht gleichmäßig.	- Legen Sie die Speisen mittig mit einem Abstand von der Glaswand. - Stapeln Sie das Essen nicht auf einer Ebene. Verwenden Sie die Grillroste als Doppelgestell.
Die Speise ist an der Oberfläche verbrannt und noch nicht gar.	Die Speise ist zu nah am Grill platziert.	- Legen Sie die Speise auf den niedrigen Grillrost oder - vergrößern Sie den Heißluftofen mit dem Erweiterungsring. - Decken Sie die Speise zeitweise mit Alufolie ab.



## Technische Daten

Modell: ..... HLO 2207 CB  
 Spannungsversorgung: ..... 220- 240 V, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 1200- 1400W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Fassungsvermögen: ..... 12 Liter + 6 Liter  
 Nettogewicht: ..... 6,3kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät HLO 2207 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

### Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät - auch teilweise - gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche

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

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

Stand 03 2008

### Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

[hotline@bomann.de](mailto:hotline@bomann.de)

oder per Fax

**0 21 52 - 20 06 15 97**

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

**Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.**

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH  
Heinrich-Horten-Str. 17  
D-47906 Kempen



### **Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie  
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia  
Cartão de garantia • Guarantee card  
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna  
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

HLO 2207 CB

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément a la declaration de garantie • 24 meses de garantia segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiacę gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási datum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

# BOMANN®

# BOMANN®

C. Bomann GmbH  
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen  
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/899 89 11  
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de