

Gericht	Pos. des Thermostat-Schaltgriffs in °C (ca.)	Temperatur
Meringues	1	150
Torten und Gebäck	2	170
Nudelauflauf	3	190
Mürbeteig, Fisch	4	210
Schweine-, Lammbraten	5	230
Hase, Geflügel	6	250
Kalbsbraten	7	270
Pizza, Roastbeef	7	270

Achtung

Die Backofentüre sorgfältig öffnen und schliessen. Das brüske Schliessen kann den Brenner zum Erlöschen bringen. Das Saucenblech nicht zum Braten verwenden. Es dient in erster Linie zum Auffangen von beim Grillieren herabfallenden Oels oder Fetts.

Verwendung des Grillbrenners

Wichtig: Bei Verwendung des Grillbrenners darf die Backofentüre nie ganz geschlossen werden.

- Das Hahnenschutzblech einsetzen. Fig. 13 Seite 1
- Den Brenner zünden und einige Minuten vorheizen.
- Das Grillgut auf den Backofenrost stellen, welcher in den obersten Einschub gebracht wird.
- Die Backofentüre sorgfältig bis zum Hahnenschutzblech schliessen.
- Nach einiger Zeit das Grillgut wenden, damit die andere Seite ebenfalls den Infrastrahlen ausgesetzt wird. Die Grillzeit hängt vom Grillgut und dem persönlichen Geschmack ab.

Hinweis: Wenn der Grillbrenner zum erstenmal benützt wird, diesen ohne Grillgut während ca. 10 Min. brennen lassen, damit Oelreste usw. entweichen, ohne das Grillgut zu beeinflussen. **Achtung: Das Gerät erreicht bei Grillbetrieb sehr hohe Temperaturen! Daher Kinder fernhalten.**

Allgemeine Ratschläge

- Von Zeit zu Zeit den Gasschlauch kontrollieren. Dieser darf nicht in Kontakt mit heissen Herdteilen oder zusammengedrückt sein. Bei brüchiger Oberfläche durch den Fachmann ersetzen lassen.
- Wenn die Gashahnen schwer gehen, diese fetten oder ersetzen lassen. (Fachmann)
- Die emaillierten Herdteile können mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Nie kratzende Reinigungs- oder Hilfsmittel verwenden.
- Zur Reinigung der Brenneroberteile und -Deckel darf eine kleine Drahtbürste verwendet werden.
- Bei der Reinigung des Arbeitstisches darf kein Wasser durch die Brenneröffnungen eindringen.
- Sollte ein Gasverlust vermutet oder festgestellt werden (Geruch, Geräusch), so muss die Gaszufuhr unterbrochen, gut gelüftet und der Reparaturdienst avisiert werden. Nach jedem Gasflaschenwechsel Dichtheit prüfen (Seifenwasser, auf keinen Fall mit offener Flamme)

Blaser + Trösch AG
Gastechnik
Hauptstr. 268
4625 Oberbuchsitzen



BOMPANI

Gasherd BO 710 ZG
55 x 55 cm

CE-Nr. 51BM 1943
SVGW 09-047-1

Installationsanleitung Gebrauchsanweisung

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- SVGW-Gasleitsätze G1
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

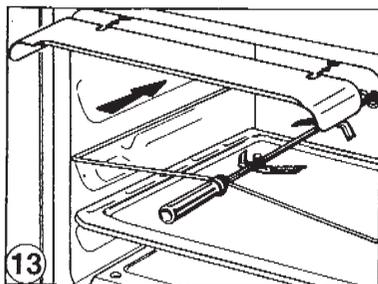
Achtung

Die gewünschten Resultate und die längste Lebensdauer lassen sich mit diesen Geräten erzielen, wenn die folgenden Anweisungen genau befolgt werden.

Wenn Ersatzteile benötigt werden, bitte Modell und Matrikelnummer angeben (finden sich auf dem Typenschild - Aluminiumplakette hinten am Herd, an der Innenseite der Gerätefachtüre unter dem Backofen, oder auf dem Deckel.)

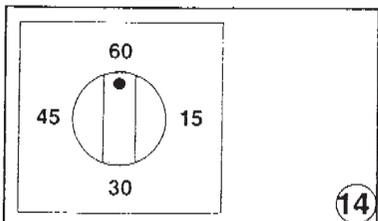
Die Installation des Herdes muss durch einen qualifizierten Fachmann ausgeführt werden, welcher die geltenden Installations- und Sicherheitsvorschriften berücksichtigt.

Unsere Firma lehnt jede Haftung ab für Schäden, welche durch unsachgemässe Installation oder Gebrauch des Herdes entstehen können.



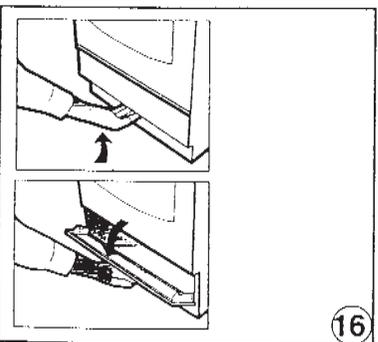
Hahnenschutzblende

Muss bei Verwendung des Grillbrenners eingesetzt werden



Timer

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Warnsignal



Gerätefach

Hinweise

Wenn der Herd während längerer Zeit nicht benutzt wurde, ist es möglich, dass die Brenner nicht sofort gezündet werden können, weil die Zuleitungen mit Luft gefüllt sind. Der Brenner kann gezündet werden, sobald das nachfolgende Gas die Luft ausgestossen hat.

Es muss darauf geachtet werden, dass nicht unverbranntes Gas durch die Brenner entweicht. Sobald der Schaltergriff gedreht wurde, muss das am Brenner austretende Gas gezündet werden. Wenn der Brenner nicht funktioniert, Schaltergriff auf Position 0 zurückdrehen und Vorgang wiederholen. Wenn der Backofen- bzw. Grillbrenner zum erstenmal benützt wird, kann durch vorhandenes Fett Rauch und unangenehmer Geruch entstehen. Deshalb diese beiden Brenner mindestens je 10 Min. brennen lassen, ohne Back- bzw. Grillgut einzuschieben. Sämtliche Brenner sind mit einer Zündsicherung ausgerüstet, welche die Gaszufuhr nach max. 60 Sek. unterbricht, wenn der Brenner aus irgendeinem Grund auslöschen sollte.

Verwendung der Tischbrenner

Der Durchmesser der Kochgefässe muss mit dem verwendeten Gasbrenner übereinstimmen. Die Gasflamme darf nicht seitlich am Kochgefäss hochbrennen. Es wird empfohlen:

- Kleinbrenner = Pfannendurchmesser von mind. 8 cm
- Mittelbrenner = Pfannendurchmesser von mind. 14 cm
- Grossbrenner = Pfannendurchmesser von mind. 22 cm

Wichtig: Keinen Schaltergriff zwischen grossem Flammensymbol und Nullstellung stehen lassen.

Verwendung des Backofens

- Nach der Brennerzündung, den Backofen auf Volleistung während ca. 10 Min. vorheizen.
- Das Grillgut in ein geeignetes Gefäss geben und auf den Backofenrost stellen.
- Den höchstmöglichen Einschub verwenden.
- Das Saucenblech in den untersten Einschub einschieben.
- Das Backgut kann durch das Türglas beobachtet werden. Die Backofentüre nicht zu oft öffnen.
- Keine zu grossen Backbehälter verwenden, da die heisse Luft aufsteigen muss. Die Backofenfläche nie mit hitzebeständigen Folien ganz abdecken, da die Hitze an mehreren Stellen nach oben aufsteigen muss. Das Backblech nie ganz an die Rückwand schieben.
- Nachstehend einige Backbeispiele (Abweichungen sind je nach Qualität, Menge und Geschmack möglich):

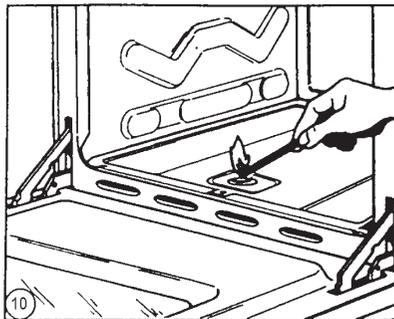
Gebrauchsanweisung

Inbetriebsetzung der Tischbrenner

- Den Schaltergriff eindrücken und nach links bis zum Symbol der grossen Flamme drehen. (Maximum) Währenddem der Schaltergriff weiter bis zum Anschlag eingedrückt gehalten wird.
- Gleichzeitig das am entsprechenden Brenner austretende Gas mittels Streichholz oder Gasanzünder entzünden. Schaltergriff weiterhin ca. 10 Sek. eingedrückt halten. Beim Loslassen muss der Brenner weiterbrennen, sonst muss der Zündvorgang wiederholt werden.
- Um die Flamme kleiner zu stellen, Schaltergriff in derselben Richtung bis zum kleinen Flammensymbol drehen (Minimum).

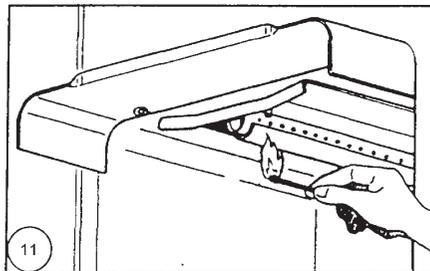
Inbetriebsetzung des Backofenbrenners

- Backofentüre öffnen
- Schaltergriff eindrücken und nach links bis zur Pos. 8 drehen.
- Währenddem der Schaltergriff weiter bis zum Anschlag eingedrückt gehalten wird, den Brenner durch das sich in der Mitte des Bodenblechs befindliche Loch mittels Streichholz oder Gasanzünder entzünden. (Fig. 10)
- Durch die beiden seitlichen Schlitze im Bodenblech kontrollieren, ob Brenner auch funktioniert.
- Schaltergriff weiterhin ca 10 Sek. ganz eingedrückt halten. Beim Loslassen muss der Brenner weiterbrennen, sonst muss der Zündvorgang wiederholt werden.



Inbetriebsetzung des Grillbrenners

- Das Schalterschutzblech einsetzen (siehe Fig. 13 Seite 1)
- Schaltergriff eindrücken und nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- Währenddem der Schaltergriff weiterhin bis zum Anschlag eingedrückt gehalten wird, den Brenner mittels Streichholz oder Gasanzünder entzünden.
- Kontrollieren, ob der Brenner brennt, Schaltergriff weiterhin während ca. 10 Sek. ganz eingedrückt halten, dann loslassen und kontrollieren, ob Brenner weiterbrennt. Wenn nicht, Zündvorgang wiederholen.

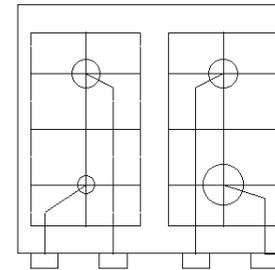


Technische Daten

Herdmasse	
Höhe (Arbeitstisch)	85 cm
Höhe (Deckel offen)	137 cm
Tiefe (Backofentür geschl.)	54 cm
Tiefe (Backofentür offen)	100 cm
Breite	54 cm

Backofenmasse	
Breite	39.5 cm
Tiefe	42 cm
Höhe	31.5 cm
Volumen	52 l

Anordnung der Tisch-Gasbrenner



Sämtliche Brenner sind mit einer Zündsicherung ausgerüstet

Gasbrenner (Düsen und Leistung)

Gasart	Brenner	Düse Ø	By-Pass-Düse	Nennwärmebelastung (kW)	
				bezogen auf Hs	bezogen auf Hi
Erdgas H 20 mbar	klein	77	eingestellt	1.0	0.9
	mittel	97		1.65	1.5
	gross	123		2.8	2.5
	Backofen	130		3.0	2.7
	Grill	110		2.0	1.8
Flüssiggas Butan 28-30 mbar Propan 37 mbar	klein	50	32	1.0	0.9
	mittel	65	35	1.65	1.5
	gross	85	45	2.8	2.5
	Backofen	86	47	3.0	2.7
	Grill	70	–	2.0	1.8

Fig. 1

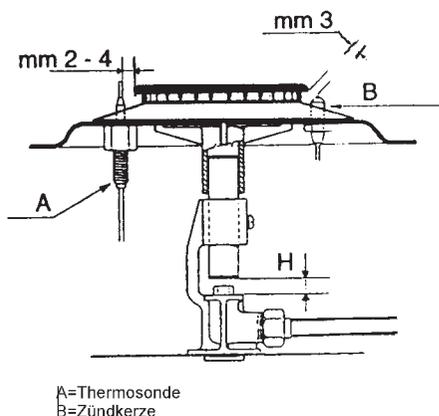


Fig. 2

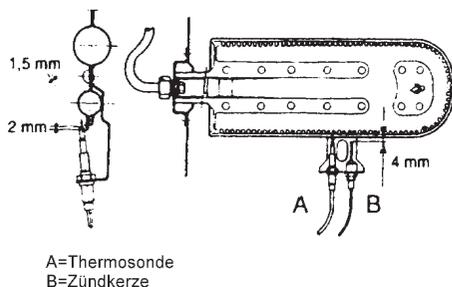
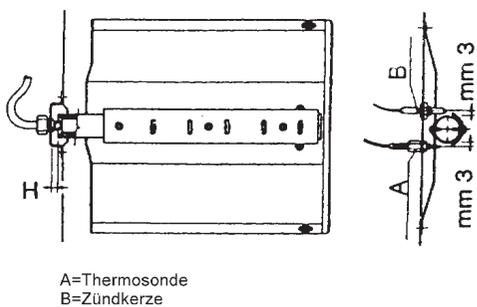


Fig. 3



Demontage der Hahnenblende

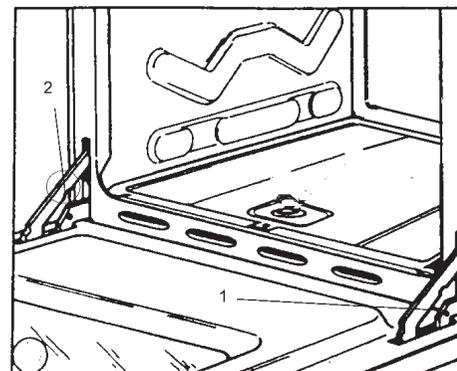
- Schaltergriffe abziehen
- Arbeitstisch demontieren
- Fixierschrauben entfernen

Demontage des Backofenbodenblechs

- Die Halteschraube entfernen.
- Das Blech nach hinten schieben und anheben.

Demontage der Backofentüre

- Türe öffnen
- Die Halteringe (1) in die vorgestanzten Oeffnungen (2) schieben.
- Die Türe leicht anheben und gleichzeitig gegen sich ziehen, bis die kurzen Schenkel des Scharniers aushängen.



Wichtige Empfehlungen

- Bevor im Innern des Herdes Arbeiten ausgeführt werden, muss die Gaszufuhr (Flaschenhahn, Haupthahn) und die elektrische Zuleitung (Stecker ausziehen) unterbrochen werden.
- Zur Ueberprüfung der Dichtheit nie eine offene Flamme verwenden (Seifenschaum, spez. Lecksuchspray, elektronische Gaslecksucher).

Zündsicherungen

Die richtige Distanz zwischen Thermosondenspitze und Brenner ist auf den Fig. 1,2 und 3 angegeben.

- Nach der Zündung des Brenners muss der Schaltergriff des jeweiligen Brenners ca. 10 Sekunden lang eingedrückt werden, bis die Zündsicherung hält (Brenner darf beim Loslassen des Schaltergriffs nicht auslöschen).
- Nach dem Auslöschen des Brenners muss die Zündsicherung nach ca. 60 Sekunden schliessen. (Klickgeräusch hörbar)

Demontage und Unterhalt

Auswechseln oder Fetten der Hahnen

Wenn nach einigen Betriebsjahren die Hahnen ausgeleiert sind, müssen diese neu gefettet oder ersetzt werden. Jeder Hahn ist mit einer einzigen Schraube an der Rampe fixiert und mit der Alu-Brennerzuleitung verbunden. Nach dem Auswechseln eines Hahns die Verbindung sorgfältig auf Dichtheit kontrollieren. Beim Fetten eines Hahns ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitstisch aufklappen
- Alle Schaltergriffe abziehen
- Hahnenblende demontieren
- Hahnenachsen-Schraube entfernen
- Achse und Feder entfernen
- Konus herausnehmen
- Konus und dessen Sitz mit einem Lösungsmittel und feinem Lappen reinigen.
- Den Konus leicht mit einem gasbeständigen Fett einfetten und dabei darauf achten, dass die Gasdurchlassöffnung nicht verstopft wird.
- Nach Wiedermontage den Schaltergriff einigemal hin- und herdrehen.

Demontage des Arbeitstisches

- Pfannenroste und Gasbrenner entfernen.
- Halteschrauben (Deckelhalterung) entfernen.
- Arbeitstisch nach hinten schieben, anheben und unterstellen. Wenn der Arbeitstisch entfernt werden soll, die Deckelhalterung demontieren und sämtliche Thermosonden der Tischbrenner am Arbeitstisch lösen.

Installation

Die Installation muss durch einen konzessionierten und qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.

Standortwahl

Verpackung und Plastikschutzfolien entfernen. Den Herd am vorgesehenen Standort waagrecht stellen. Darauf achten, dass der Herd keinen Kontakt hat mit hitzeempfindlichen Stoffen wie Holz, Linoleum, Papier, usw.

Achtung: Freistehender Herd – darf nicht als Einbauherd verwendet werden.

Der Herdeckel kann bei Bedarf ausgehängt werden.

Gasanschluss

Für Flüssiggas: Gasanschluss an der Rückseite links. (Aussengewinde 1/2“ oder Schlauch-raccord).

Für Erdgas: Gasanschluss an der Rückseite links. (Aussengewinde 1/2“ - gemäss den örtlichen Vorschriften).

Elektroanschluss für Backofenbeleuchtung = 230 V

Wichtig

Der Gasschlauch darf nicht mit heissen Herdteilen an der Rückseite in Kontakt kommen. In jedem Fall die Dichtheit kontrollieren. (Seifenwasser oder Prüfgerät).

Gaswechsel

Wenn der Herd nicht mit den für die vorgesehene Gasart passenden Düsen ausgerüstet ist, muss wie folgt vorgegangen werden:

- Düse auswechseln (siehe Tabelle Seite 2)
- Primärluft einstellen
- Kleinstellung neu einregulieren

Düsenwechsel bei den Tischbrennern

- Pfannenroste und Brenner entfernen (nach oben herausziehen)
- Eventuell Schrauben, welche den Arbeitstisch fixieren, ausschrauben. Arbeitstisch soweit als möglich hochklappen und unterstellen.
- Die Mischrohre herausziehen und die Düse auswechseln.

Düsenwechsel beim Backofenbrenner (Fig. 2)

- Schraube, welche das Backofenbodenblech fixiert, lockern.
- Das Bodenblech herausnehmen, indem dieses nach hinten geschoben und angehoben wird.
- Den Brenner, welcher mit einer Schraube gesichert ist, herausnehmen.
- Die Düse mittels einem Steckschlüssel auswechseln.

Düsenwechsel beim Grillbrenner (Fig. 3)

- Den Brenner, welcher mit 2 Schrauben an der Backofendecke befestigt ist, demontieren.
- Die Düse mittels einem Steckschlüssel auswechseln.

Wichtig

Die Düsen nicht zu fest einschrauben. Obschon nicht unbedingt notwendig, ist es von Vorteil, wenn das Düsengewinde vor dem Einschrauben mit Spezialfett eingefettet wird, ohne dabei die Düsenöffnung zu verstopfen. Wenn alle Düsen ausgewechselt sind, die Dichtheit kontrollieren.

Luftregulierung bei den Tischbrennern (Fig. 1)

- Den Brenner anzünden und auf Maximum stellen.
- Die Mischrohrhalteschraube lösen und das Rohr auf die Düse herunterlassen; dann das Rohr langsam hochschieben, bis die Flamme klar und ohne gelbe Spitzen und ohne vom Brenner abzuheben brennt. Bei zuviel Luft hebt die Flamme vom Brenner ab (Mischrohr zu hoch). Bei zuwenig Luft hat die Flamme gelbe Spitzen und neigt zu Russbildung (Mischrohr zu tief).
- Die Mischrohrhalteschraube wieder festziehen.

Luftregulierung beim Backofenbrenner (Fig. 2)

- Die Brennerhalteschraube lösen, den Brenner anzünden und auf Maximum stellen.
- Den Brenner leicht nach vorne (mehr Luft) oder nach hinten (weniger Luft) schieben, bis die Flammen klar und ohne gelbe Spitze brennen.
- Halteschraube wieder festziehen.

Luftregulierung beim Grillbrenner (Fig. 3)

- Gleiches Vorgehen wie beim Backofenbrenner, nur gibt es hier 2 Brennerhalteschrauben.

Kleinstellung bei den Tischbrennern (By-pass)

Zur By-pass-Schraube hat man nach Abziehen des Schaltergriffs Zugang. Sie befindet sich rechts oberhalb der Hahnenachse (Fig. 8)

- Brenner anzünden und auf Volleistung bringen.
- Den Schaltergriff abziehen, ohne dabei die Hahnenblende einzudrücken.
- Mit kleinem Schraubenzieher die By-pass-Schraube 3 Umdrehungen ausschrauben (nach links).
- Die Hahnenachse nach links bis zum Anschlag drehen = Volleistung
- Den By-pass langsam, ohne Druck auf den Schraubenzieher zu geben, drehen, bis die Flamme um ca. 3/4 reduziert ist, aber noch genügend stabil, um bei einem Luftzug nicht ausgeblasen zu werden.

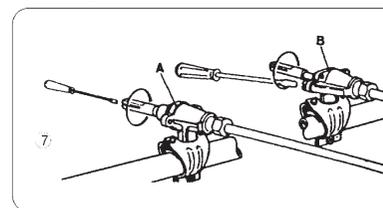


Fig 8

Bei Flüssiggas: Der By-pass muss bis zum Anschlag eingeschraubt sein.

Kleinstellung beim Backofenbrenner (By-pass)

Wenn der Herd mit Flüssiggas funktioniert, muss der By-pass des Thermostats bis zum Anschlag eingeschraubt sein.

Wenn der Herd mit Erdgas funktioniert, muss die Kleinstellung wie folgt reguliert werden:

- Backofenbodenblech herausnehmen (Schrauben lösen, Blech nach hinten schieben und anheben).
- Den Backofenbrenner anzünden, den Schaltergriff auf Pos. 8 (Maximum).
- Schaltergriff abziehen, Backofentüre schliessen.
- Nach 5-6 Minuten den Schaltergriff auf Pos. 1 drehen (Minimum).
- Den By-pass (Schraube befindet sich rechts oberhalb der Hahnenachse und kann mit kleinem Schraubenzieher von aussen erreicht werden Fig. 9) sorgfältig unter Beobachtung des Brenners durch das Backofensichtglas (geschlossene Backofentüre) einschrauben, bis die Flammen noch eine Länge von ca. 4 mm aufweisen. Die Flammen dürfen nicht zu klein sein und der Brenner darf nicht auslöschen, auch wenn die Backofentüre zugeschlagen oder der Schaltergriff von Maximum rasch auf Minimum gestellt wird.
- Den Backofenbrenner löschen und den Herd wieder montieren.

Achtung: Die Kleinstellung der Brenner ist Sache des Installateurs und muss am jeweiligen Standort des Herdes ausgeführt werden.

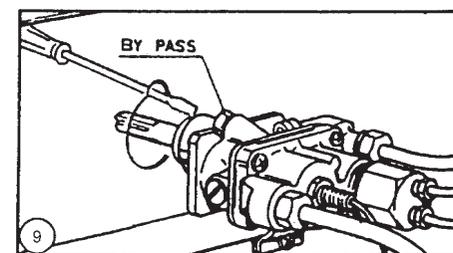


Fig. 9