Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Säuberung der Kleinstellbohrung im Hahnküken

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Die Belastung der Kochbrenner soll betragen:

Normalbrenner 1600 kcal/h,
Starkbrenner 2300 kcal/h.

Luftregulierung:

Brennt die Flamme ohne ausgeprägten grünen Kern, so ist das Mischrohr „c" nach Lösen der Mutter „d" in Richtung Brenner durch Herausschrauben zu verstellen. Bei zu scharfer Entleuchtung ist umgekehrt zu verfahren. Nach erfolgter Einstellung ist die Mutter „d" wieder fest anzuziehen. Mulde, Brennerköpfe und Deckel sind wieder aufzulegen.

Säuberung der Kleinstellbohrung im Hahnküken

Wenn bei Kleinstellung eines Kochbrenners oder Backofenbrenners (ohne Thermostat „bella Minna" Spezial Nr. 1113—24) die Flamme zu klein ist oder in dieser Stellung sogar verlöscht, so ist die Kleinstellbohrung im Hahnküken verschmutzt. Hahnküken wie folgt herausnehmen:

1. Haupthahn abstellen,
2. Hahngriffe auf „O" stellen,
3. Mulde wie beschrieben hochheben.

Hahngriffe sind nur aufgesteckt und können abgezogen werden. Hahnblende durch Lösen von 2 Rändelmuttern abnehmen. Dadurch werden sämtliche Hahnen frei zugänglich. Die 2 Schrauben des Sicherungsstückes „e" (Bild 1) herausdrehen. Sicherungsstück abnehmen, Feder „f" und Hahnküken „g" herausnehmen, Bohrungen im Hahnküken säubern und Hahnküken, wenn notwendig, leicht einfetten mit Spezial-Hahnfett (von JUNKER+RUH zu beziehen) und wieder einsetzen. Dabei ist zu beachten, daß beim Zusammenbau die Kleinstellbohrung „h" nach unten zeigt. Feder und Sicherungsstück wieder einbauen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg