Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

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

1. Teil Bedienungsanleitung

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Stlg 441057

Herzlichen Glückwunsch

zu Ihrem neuen Herd, verehrte Hausfrau! Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Und wir sind sicher: Ihr JUNKER+RUH Herd „bella Minna" wird Ihnen gute und treue Dienste leisten und viel Freude bereiten.

Ihr JUNKER+RUH Herd will aber nicht nur ein Schmuckstück Ihrer Küche sein. Er will Ihnen auch helfen, noch besser und vor allem müheloser zu kochen, zu braten und zu backen.

Damit Sie die vielseitigen Vorteile Ihres neuen Herdes kennenlernen, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung genau zu lesen, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen. Die zahlreichen und wissenswerten Hinweise werden Ihnen bestimmt nützlich sein.

Hinweise und Anschlußanweisungen für Ihren konzessionierten Installateur sind am Rande mit einem grünen Strich gekennzeichnet. Bitte, lassen Sie diese Seiten der Anleitung zuerst Ihren Installateur lesen.

Im zweiten Teil dieser Broschüre befindet sich ein Kochbuch. Die Rezepte wurden in unserer Lehrküche erprobt. Es wird Ihnen bestimmt Freude bereiten, wenn Sie davon Gebrauch machen.

Und nun viel Freude und guten Appetit!

Ihre JUNKER+RUH AG

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Anschluß

Der Gas-Schmalherd „bella Minna" ist mit einem ½ Zoll-Gewindestutzen versehen.

Die zur Verfügung stehenden Gase sind sowohl im Druck als auch in der Beschaffenheit unterschiedlich. Soll das Gerät einwandfrei arbeiten, dann muß es den jeweils vorliegenden Gasverhältnissen angepaßt, d. h. einreguliert werden.

Der JUNKER+RUH Spezialbrennerhahn mit Exzenterregulierung:

Der Herd wurde im Werk auf einen Druck von 80 mm WS eingestellt. Bei stark abweichenden Drücken ist die Gas- bzw. Luftregulierung zu verstellen.

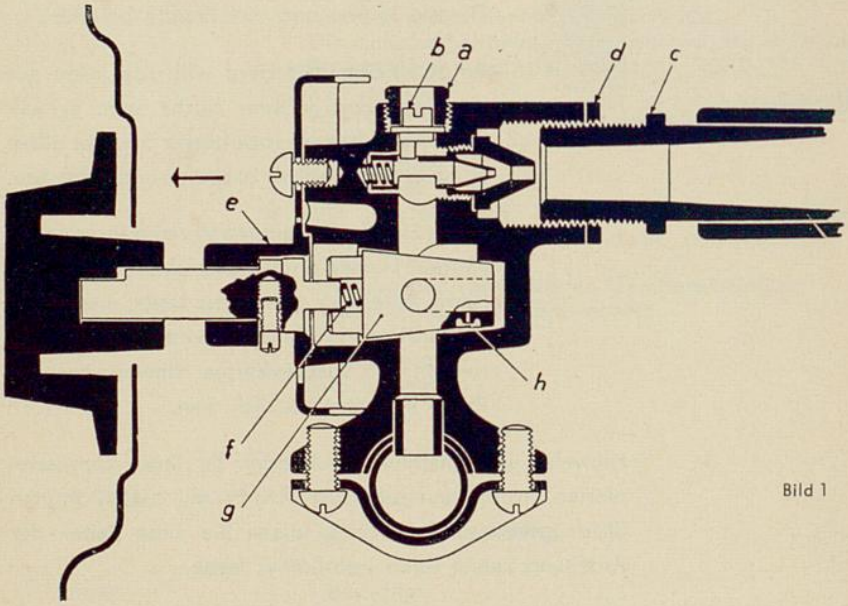

Bild 1

Gas- und Luftregulierung der Kochbrenner

Gasregulierung:

Rippenplatte, Brennerdeckel und Köpfe abnehmen. Mulde hochklappen. Brennerköpfe und Deckel wieder aufstecken. Feststellschraube „a" lösen (nicht herausschrauben) und wieder so anziehen, daß sich der Exzenterbolzen „b" gerade noch mit dem Schraubenzieher verstellen läßt. Durch die Verstellung des Exzenterbolzens „b" wird die Gasmenge verkleinert bzw. vergrößert. Nach Einstellung ist die Feststellschraube „a" wieder fest anzuziehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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

Der JUNKER + RUH Backofenbrenner

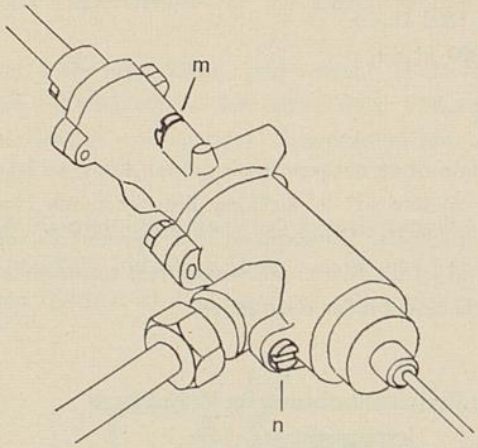

Bild 2

Gasregulierung

Die Gasregulierung für den Backofenbrenner befindet sich am Thermostatstutzen der Backofenzuleitung. Nach Abnehmen der Mulde ist die Regulierung zugänglich. Die Deckschraube „n" wird abgenommen. Darunter liegt eine Drosselschraube. Hineindrehen der Drosselschraube verkleinert und Herausdrehen vergrößert die Gasmenge. **Die Belastung soll 2500 kcal/h betragen.**

Die Umgehungsgasmenge für die Kleinstellung ist besonders wichtig für das einwandfreie Arbeiten des Thermostaten. Da das Gerät auf einen Druck von 80 mm WS eingestellt ist, muß bei einem geringen Druck die Umgehungsgasmenge vergrößert und bei höherem Druck verkleinert werden. Die richtige Einstellung kann dadurch überprüft werden, daß man den Regler auf Stellung 8 einstellt und den Backofen ca. 8—10 Minuten aufheizt. Stellt man nun den Regler zurück auf Stellung 1, muß die Flamme über die ganze Brennerlänge sicher brennen. Zur Einstellung der Umgehungsgasmenge wird die Deckschraube „m" herausgedreht. In derselben Öffnung liegt nun die Drosselschraube frei zugänglich. Hineindrehen verkleinert, Herausdrehen vergrößert die Umgehungsgasmenge.

Weitere Änderungen dürfen am Thermostat nicht vorgenommen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Luftregulierung

Die Luftregulierung sitzt an der Vorderseite des Herdbodens. Nach Lösen der Schraube „t" kann die Lufthülse „s" verstellt werden. Nach Einstellen der Lufthülse ist die Feststellschraube „t" wieder anzuziehen.

Wenn notwendig, kann der Backofenbrenner herausgenommen werden. Ein Druck auf den Brenner gegen die Rückwand hebt ihn aus seinem Lager, so daß man ihn leicht nach oben herausnehmen kann.

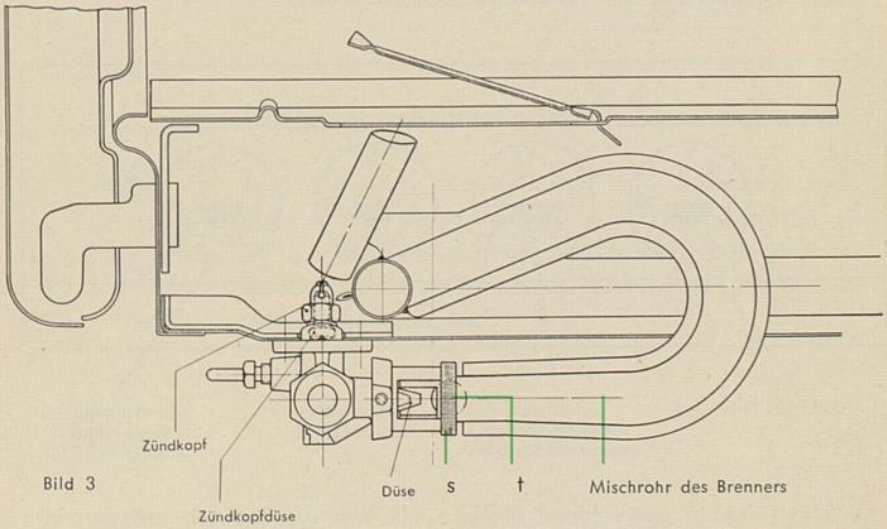

Bild 3

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Für die Hausfrau

Vor der ersten Benützung des Herdes

säubern Sie bitte Ihren Herd „bella Minna" innen und außen gründlich mit einem feuchten Tuch. So kann kein Staub einbrennen. Reinigen Sie mit einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel alle emaillierten Teile des Herdes. Gut trocken reiben, nachpolieren und schon strahlt er wieder.

Die Hahnknebel beim 3-Flammenherd „bella Minna"

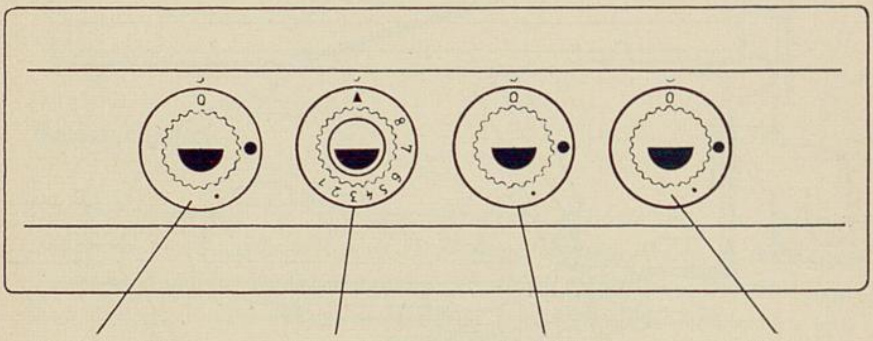

Bild 4

Anzünden der Kochstellenbrenner

An der Hahnblende befinden sich die Hahngriffe für die einzelnen Kochstellen. Der gelbe Griff gehört zum Brat- und Backofen. Alle Absperrorgane des Gerätes sind geschlossen, wenn sämtliche Hahngriffe auf 0 und die schwarzen Halbkreise unten und waagrecht stehen.

Zum Kochen Topf mit Deckel auf die Kochstelle setzen, Streichholz entzünden, den zu dieser Kochstelle gehörenden Hahngriff durch Eindrücken entsichern und eine Viertelumdrehung nach links drehen. Bei dieser Stellung des Griffes das brennende Streichholz unter den Topf halten und das ausströmende Gas entzünden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bild 5

Stellung „Aus"

Bild 6

Ankochen mit Vollflamme

Dieser Grundsatz sollte immer beachtet werden. Wenn der Topfinhalt kocht, Hahngriff weiter nach links bis zum Anschlag drehen und dann

Bild 7

Fertigkochen mit Sparflamme

Es ist vorteilhaft, breite, flache Töpfe zu verwenden, da die Erhitzung des Kochgutes darin schneller erfolgt als bei schmalen, hohen Töpfen. Auch sollte jeder Topf mit einem gut schließenden Deckel versehen sein, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Starkbrenner

Die vordere rechte Kochstelle ist mit einem Starkbrenner ausgerüstet. Die Benutzung des Brenners empfiehlt sich bei der Zubereitung von Pfannengerichten und bei Töpfen größeren Durchmessers.

Herdmulde

Die Herdmulde schließt den Kochteil nach unten, sowie nach allen Seiten vollkommen ab. Übergelaufene Speisen werden darin aufgefangen. Sie hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 Liter. Hochgezogene Kragen unterhalb der Brennerköpfe verhindern, daß überlaufendes Kochgut in das Innere des Herdes eindringen kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der „kindersichere" Brat- und Backofen mit Zündwart, seine Bedienung und die Wirkungsweise des Thermostaten

Der Zündwart gibt erst nach Entzünden der kleinen Zündflamme das Gas für den Backofenbrenner frei (nach ca. 45 Sekunden).

Funktion des Thermostaten (Temperaturrregler)

Bild 8

Die Zahlen auf dem gelben Thermostatknebel entsprechen bestimmten Temperaturen. Der Temperaturregler gibt die volle Gasmenge solange frei, bis die der eingestellten Zahl entsprechende Temperatur erreicht ist. Diese Temperatur wird durch den Thermostat stets gleichmäßig gehalten.

Vor erstmaliger Benutzung ist der Brat- und Backofen ½ Stunde bei Stellung 8 gut auszubrennen.

Anzünden des Backofenbrenners

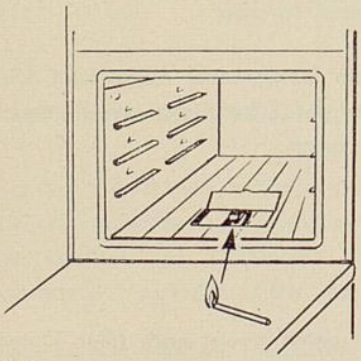

Bild 9

Backofentür öffnen. Einschiebegitter und Kuchenblech herausnehmen. Zündklappe im Bodenblech des Backofens hochklappen. Dann Streichholz entzünden und den gelben Thermostatknebel nach links auf die gewünschte Zahl drehen.

Der gelbe Thermostatknebel hat eine Doppelsicherung. Beim Öffnen zuerst den Knopf in der Mitte des Hahnknebels nach innen drücken, dann unter Beibehaltung dieses Druckes den ganzen Hahnknebel durch Eindrücken entsichern, nach links drehen und wie oben angegeben einstellen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das brennende Streichholz an das Zündrohr des Zündwarts halten, bis die Zündflamme brennt. War die Gaszufuhr zum Herd durch den **Haupthahn** abgestellt, so dauert es bis zum Zünden etwas länger. Zündklappe schließen. Das Überzünden auf den Brenner erfolgt nach Brennen der Zündflamme selbsttätig.

Der Brat- und Backofen ist jetzt betriebsbereit.

Braten

Will man einen außergewöhnlich saftigen und schmackhaften Braten, so bereitet man ihn am besten auf der Bratpfanne. Schon beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch gut abgehangen ist. Man wäscht es, trocknet es gut ab (Feuchtigkeit erschwert die Bräunung), befreit es von Sehnen und Knochen und kerbt die Fettschicht vorsichtig ein, damit es beim Braten gleichmäßig aufgehen kann. Man legt es auf den Rost und schiebt es mit der Bratpfanne, welche die Soßenzutaten (ausgelöste Knochen, Zwiebeln, Suppengrün) enthält, zur Mitte des Bratofens ein. Fettarmes Fleisch bepinselt man vorher mit Fett oder Öl. Man salze das Fleisch erst kurz vor dem Einschieben. Das Einstellen des Thermostaten geschieht nach den Angaben in der Tabelle. Ein Wenden des Fleisches ist nicht erforderlich, da die Bräunung gleichmäßig von oben und unten erfolgt. Nach etwa 25 Minuten Bratzeit gießt man heiße Brühe oder Wasser zu dem in die Bratpfanne abgetropften Fett. Die Garzeit richtet sich nach der Höhe des Fleisches: je 1 cm 10 Minuten Bratzeit. Nach Beendigung der Bratzeit kocht man den Soßengrund (Inhalt der Bratpfanne) noch einmal kurz auf, passiert durch, bindet ihn und schmeckt ab.

Geflügel wird wie Fleisch behandelt.

Backen

Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen.
Die in der Tabelle angegebenen Backzeiten verstehen sich ohne Vorheizen. Es kann jedoch durch die örtlich unterschiedlichen Gasverhältnisse eine Verringerung bzw. Verlängerung der angegebenen Backzeiten möglich sein.
Die Einstelltabelle (Seite 38 und 39) gibt Aufschluß über Einschiebeleiste und Backzeit für die verschiedenen Gebäckarten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sterilisieren

Das Sterilisieren in der heißen Luft des Brat- und Backofens bietet besondere Bequemlichkeiten. Alle Vorarbeiten werden in der gewohnten Weise durchgeführt. Man füllt das Obst in die Gläser, legt die nassen Gummiringe auf, gibt die Deckel darauf und schließt mit einer gut sitzenden Klammer. Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen. Die mit Wasser gefüllte Bratpfanne mit dem Sterilisiergut auf der untersten Leiste einschieben. Steht keine Bratpfanne zur Verfügung, belegt man das Kuchenblech mit einigen Lagen gut durchtränkten Zeitungspapiers und stellt die Gläser darauf. Das Blech auf der untersten Leiste einschieben. Zur besonderen Schonung der Gummiringe deckt man die Gläser von oben mit einigen Bogen nassen Papiers ab oder legt nasse Bierdeckel zwischen Deckel und Klammer. Nach 50—60 Minuten steigen kleine Luftperlchen in den Gläsern auf. Vom Zeitpunkt des Perlens rechnet man:

für Beerenobst	5 Min.
für Kernobst	8—10 Min.
für Steinobst	10—12 Min.

Man stellt das Gas ab und läßt bei offener Backofentür die Gläser langsam erkalten. Nach 10—15 Minuten sollte man sie herausnehmen.

Geschirrwagen

Achtung! Geschirrwagen nicht über den Rand belegen, da sonst beim Herausziehen des Wagens die Zündsicherung beschädigt werden kann.

Reinigung

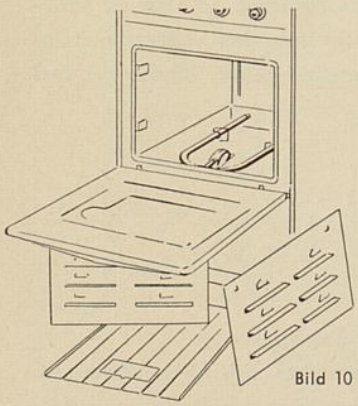

Bild 10

Die innen und außen elfenbeinfarbig emaillierte Abdeckplatte ist scharniert und kann im senkrechten Zustand nach einem Druck auf die Haltefedern abgenommen werden. Die schwarz emaillierte gußeiserne Rippenplatte ist getrennt von der Abdeckplatte gelagert. Sie läßt sich leicht abnehmen. Die Herdmulde reinigt man nach dem Kochen mit einem feuchten Tuch und trocknet gut nach. Brennerköpfe und Brennerdeckel können herausgenommen und mit einem der üblichen Reinigungsmittel und einer Bürste gesäubert werden. Die emaillierten Innenteile des Brat- und Backofens sind leicht herauszunehmen und können gereinigt werden. Es empfiehlt sich, diese Reinigung nach jeder Benutzung des Brat- und Backofens vorzunehmen. Die elfenbeinfarbig emaillierten Außenwände des Herdes mit feuchtem Tuch abreiben und nachpolieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg