

HOMANN

accord 240

„Ein
klarer
Fall“



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR KOHLEZUSATZHERDE

Sehr geehrte Hausfrau!

Nicht nur die Formschönheit und elegante Linienführung Ihres Homann-Herdes werden Sie täglich aufs Neue begeistern, sondern darüberhinaus werden Sie die große Arbeitserleichterung, das bessere Gelingen aller Gerichte sowie die bequeme Handhabung besonders begrüßen.

Den vollen Nutzen werden Sie aber dann aus Ihrem Herd ziehen, wenn Sie alle Verwendungsmöglichkeiten kennen und die technischen Merkmale beachten. Ihr Homann-Herd wird Ihnen wirkliche dauernde Freude bereiten und er wird Ihnen seine richtige und pflegliche Behandlung mit langer Lebensdauer lohnen, wenn Sie die folgenden Gebrauchsanleitungen sorgfältig vor Inbetriebnahme durchlesen.

A) AUFSTELLUNG DES HOMANN-KOHLEZUSATZHERDES

Bitte lassen Sie Ihren neuen HOMANN-Kohlezusatzherd von einem Fachmann aufstellen. Sie haben dann die Gewähr, daß die bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften richtig beachtet werden.

Anschlußmöglichkeiten für das Abzugsrohr sind hinten links und rechts und an den beiden Herdseiten.

Schrauben Sie bitte den mitgelieferten Rohrstutzen dicht an die vorgesehene Abzugsöffnung an und verwenden Sie ein gut passendes Ofenrohr mit einem Durchmesser von 120 mm.

Die übrigen Abzugsöffnungen müssen mit den ovalen Verschlußdeckeln dicht verschraubt sein.

Unnötige Knie und lange, waagerechte Ofenrohre sollen möglichst vermieden werden.

Achten Sie bitte darauf, daß das Ofenrohr nicht zu tief im Schornstein sitzt und somit dessen freien Querschnitt verengt. In den Schornstein wird zweckmäßig ein passendes Rohrstück (Manschette) eingemauert. Dichten Sie auch bitte alle Anschlußstellen gut mit Ofenkitt ab. Geringster Brennstoffverbrauch und ein gut ziehender Herd wird Ihre Umsicht lohnen.

Falls Sie Abstellplatten oder Handtuchhalter als Zubehör gewählt haben, ist deren Befestigung leicht möglich:

Die Schlitzschrauben an den Herdseitenwänden werden entfernt. An Ihre Stelle werden die Abstellplatten mit den beigefügten Rändelschrauben oder die Handtuchhalter durch Hineindrehen der Sechskantschrauben befestigt.

B) BEDIENUNG DES HOMANN-KOHLEZUSATZHERDES

1. Abdeckblech

Das hochgeklappte Abdeckblech ist gleichzeitig rückwärtiger Spritzschutz. Das Abdeckblech kann zur Reinigung leicht herausgenommen werden. Hierzu bringen Sie dasselbe bitte in die fast ganz hochgeklappte Stellung und nehmen es so aus seiner Lagerung heraus.

Das Abdeckblech muß beim Heizen aufgeklappt werden. Erst bei schwachem Dauerbrand d. h. bei kleinstem Feuer darf das Abdeckblech wieder aufgelegt werden, andernfalls würde es durch zu hohe Temperatur beschädigt. Wenn das Ofenrohr auf der Herdplatte angeschlossen wird, kann das Abdeckblech nicht verwandt werden.

2. Kochplatte

Die Kochplatte besteht aus Gußeisen. Sie ist mit dem Herd verschraubt, und ihre Oberfläche ist geschliffen. In der Mitte befindet sich der Kochstellendeckel.

Allgemeine Hinweise

Die modernen, hochentwickelten Kohlenherde nutzen die Kohle wirtschaftlich aus. Um die Leistungsfähigkeit Ihres Homann-Kohlezusatzherdes mit seinem hohen Wirkungsgrad voll ausnutzen zu können, müssen Sie darauf achten, daß der Herd dicht angeschlossen und vor allen Dingen der Schornstein einwandfrei ist. Der Schornsteinzug saugt die für die Verbrennung erforderliche Frischluft an und führt die Rauchgase ab.

Der Zug ist gut, wenn eine vor die Kaminöffnung gehaltene Kerzenflamme waagrecht in die Öffnung abgebogen oder in der Kaminöffnung entzündete Holzwolle, Stroh oder Papier mit heulendem Geräusch in den Kamin gezogen wird. Lassen Sie bitte bei zu schwachem Zug den Schornstein untersuchen, ob an irgendeiner Stelle durch Undichtigkeit Falschluf eintritt. Die Falschluf verringert den Zug und verursacht Zugstörungen. Die Ursache dafür sind oft undichtes Mauerwerk, undichte Reinigungsöffnungen (Schieber) – die meistens im Keller und auf dem Speicher angebracht sind – oder offene Waschkesselfeuerungen ohne Türen. Achten Sie deshalb darauf, daß Waschkesselfeuerungen – wenn sie nicht benutzt werden – mit einem dichten Absperrschieber verschlossen sind.

Vermeiden Sie bitte, daß zuviel Feuerstellen an denselben Kamin angeschlossen werden.

Als zulässig ist anzusehen:

ein Kaminquerschnitt
von 14x14 cm für 1 Herd oder 2 Öfen

ein Kaminquerschnitt
von 14x21 cm für 2 Herde oder 2 Öfen

ein Kaminquerschnitt
von 21x21 cm für 3 Herde oder 4 Öfen

Wenn zwei Herde in demselben Stockwerk an den gleichen Schornstein angeschlossen sind, müssen die Eintrittsöffnungen der Offenrohre um mindestens 30 – 50 cm in der Höhe gegeneinander versetzt werden. Die Rauchgase stören sich sonst gegenseitig und beeinträchtigen den Zug.

Die Stärke des Schornsteinzuges nimmt mit der Höhe der Stockwerke ab; ein Herd zieht im Erdgeschoß besser als im vierten Stockwerk.

Wenn der Schornsteinaustritt niedriger ist als das Dach oder in der Nähe befindliche hohe Gebäude oder Bäume, kann der Wind unter Umständen in den Schornstein drücken und den Zug verringern oder ihn sogar verhindern. Der Zug wird einwandfrei, wenn Sie den Schornstein im Mauerwerk erhöhen lassen. Wenn es nicht möglich ist, den Zug zu verbessern, muß der Herd oben auf der Platte mit einem senkrechten 1,5 – 2 m langen Rohr angeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.

B – A Z 240/1b

Hinter der ovalen Reinigungsöffnung ragt der Lagerbolzen der Zugumstellplatte in die Kochplatte. Der Schlitz im Lagerbolzen ermöglicht es in Verein mit dem Deckelheber, die Umstellklappe leicht in die gewünschte Stellung zwischen „0“ und „I“ (offen und zu) zu bringen.

3. Feuer- und Aschentür

An der Vorderfront des Kohlezusatzherdes ist an einem Rahmen aus Gußeisen die Decktür befestigt und leicht gängig, immer sicher schließend, gelagert. Unterhalb der Decktür befindet sich Feuer- und Aschentür. Beide sind stabil, da ebenfalls aus Gußeisen. Die Feuertür hat noch einen besonderen gußeisernen Feuerkasten. Er dient dem Wärmeschutz.

Die dichte Verriegelung beider Türen ist durch eine eingelegte Spezial-Dichtung und den Verschlussriegel gewährleistet. Betätigt werden beide Türen mit dem Deckelheber.

In der Aschentür befindet sich die Luftregelscheibe zur Regulierung der Verbrennungsluftzufuhr. Der Aschenkasten, aus einem Stück gepreßt, ist besonders stabil.

4. Reinigungsöffnung

In der gußeisernen Herdvorderwand befindet sich unter der Aschentür fest verschraubt und ebenfalls mit einer Asbestscheibe abgedichtet, die Reinigungsöffnung zum Entfernen von Ruß. Auch sie muß immer dicht geschlossen sein und nach Öffnung wieder fest verschraubt werden.

5. Feuerung

Die Feuerung hat einen gußeisernen, bewährten Rüttelrost. Seine Bedienungslasche ragt vorn aus der Vorderwand. Sie wird wieder mit dem Deckelheber betätigt.

Die Feuerung ist mit feuerfesten Steinen ausgemauert.

6. Feuerzüge

Der Herd ist, mit Ausnahme der Gußteile, innen und außen emailliert. Er hat hinteren Sturz- und Steigzug sowie Unterzüge.

7. Kohlenschubkasten

Der Kohlenschubkasten ist geräumig und stabil. Er gleitet auf Schienen. Wenn Sie den Schubkasten ganz herausnehmen wollen, ziehen Sie ihn bitte bis zum Anschlag nach vorn heraus.

Nun heben Sie das Schubkastenende leicht an. Der Schubkasten läßt sich jetzt ganz herausziehen.

8. Brennstoff

Sie können alle festen Brennstoffe – außer Koks – verwenden. Besonders zu empfehlen sind Hausbrand-Eß-Nußkohlen, Braunkohlen-Briketts und trockenes Holz; unzuverlässig sind Küchenabfälle. Verteilen Sie den Brennstoff ca. 5–7 cm hoch gleichmäßig über den Rost und achten Sie bitte darauf, daß kein Brennmaterial über die Feuerungssteine in den Herd fällt. Die Asche wird durch Betätigung des Schüttelrostes – verchromte Lasche in der Mitte zwischen Feuer- und Aschentür – abgeschürt. Die Griffe für Schüttelrost und Luftschieber sowie die Zugumstellklappe können Sie durch Einstecken des Deckelhebers leicht betätigen.

9. Anheizen

Zum Anheizen öffnen Sie bitte die Zugumstellklappe. Dazu drehen Sie mit dem Deckelheber den geschlitzten Bolzen, der sich in der Herdplatte hinten befindet, auf Stellung I. Die Luftregelscheibe in der Aschentür ist dabei ganz zu öffnen.

Nach etwa 10 Minuten können Sie die Zugumstellklappe schließen (den geschlitzten Bolzen auf Stellung 0 drehen).

Es ist ratsam, in den ersten drei Tagen den neuen Herd nur schwach zu heizen. Legen Sie deshalb bitte zuerst nur wenig Kohlen, wenn möglich etwas trockenes Holz oder ein Brikett auf.

10. Regelung

Die Stärke des Feuers kann mit der Luftregelscheibe an der Aschentür reguliert werden. Wenn Sie die Scheibe drehen, wird die Luftöffnung mehr oder weniger freigegeben. In der linken Stellung ist die Luftzufuhr gesperrt. Die Zwischenstellungen können Sie oberhalb des Griffes an den Markierungsstrichen ablesen.

11. Raumheizung

Schließen Sie bei Raumheizung die Zugumstellklappe (Stellung 0), damit die Heizgase durch die Züge im Innern des Herdes geleitet werden und die Wärme von der gesamten Oberfläche des Herdes in den Raum abstrahlt. Legen Sie je nach der gewünschten Heizleistung Brennstoff auf und stellen die Luftregelscheibe entsprechend ein.

12. Dauerbrand

Wenn Sie den Herd auf Dauerbrand einstellen, legen Sie bitte die nach Ihrer Erfahrung notwendige Kohlenmenge auf die Restglut. Achten Sie aber bitte darauf, daß Sie – vor allen Dingen bei Briketts – die Asche auf dem Rost nicht vollständig abschüren. Öffnen Sie dann die Zugumstellklappe (Stellung I) und stellen je nach der Zugstärke die Luftregelscheibe auf Stellung 0 oder schließen sie fast ganz, so daß der Brennstoff langsam abbrennt.

Als Anhalt diene: Zu wenig Luft, wenn bei unverbranntem Brennstoff das Feuer ausgeht; zu viel Luft, wenn der Brennstoff zu schnell wegbrennt.

13. Kochen

Wenn Sie ein stärkeres Feuer wünschen, oder wenn Sie im Sommer nicht unnötig heizen wollen, öffnen Sie bitte die Zugumstellklappe (Stellung I). Sie erreichen damit, daß das Feuer hauptsächlich die Herdplatte erhitzt und der Herd seine Eigenschaft als Heizofen verliert. Überheizen Sie den Herd nicht. Sie kochen am besten bei heißer, aber nicht bei rotglühender Kochplatte. Überheizung des Herdes bedeutet nur Brennstoffverschwendung und Verringerung seiner Lebensdauer. Schieben Sie zum Fortkochen und Warmhalten die Töpfe an den Rand der Herdplatte. Nehmen Sie bitte nicht den Deckel und seinen Ring aus der Herdplatte und hängen Sie die Töpfe nicht direkt in das Feuer.

14. Reinigung

Für eine gleichbleibend einwandfreie Funktion des Kohlenherdes ist es wichtig, die Rauchgaszüge sauber zu halten. Wenn Sie den ovalen Verschlußdeckel auf der hinteren Herdplatte abnehmen, können Sie die Rauchgaszüge von oben reinigen. Den Ruß entfernen Sie bitte durch die Reinigungsöffnung (siehe Abschnitt 4).

Es ist ratsam, vor Beginn der Heizperiode, oder wenn der Kamin gefegt wird, auch das Anschlußrohr zu reinigen. Reinigen Sie bitte die emaillierten Teile des Herdes – nur wenn er kalt ist – mit Soda-, Imi- oder Reiwasser und polieren Sie mit einem weichen Lappen. Scharfe Putzmittel beschädigen das Email; entfernen Sie deshalb hartnäckige Flecke mit Vim oder feinem Ata. Wenn Sie Ihren Herd gut pflegen wollen, reiben Sie bitte das Abdeckblech und die Abstellplatten von Zeit zu Zeit mit gutem Öl oder salz- und säurefreiem Fett ein.

Die Herdplatte und der Kochstellendeckel bleiben rostfrei wenn sie mit Graphit, Ofenschwärze oder Schmirgel abgerieben werden.

Hinweise bei Störungen

Störung	Gründe	Abhilfe
Der Herd raucht oder er brennt zu schwach 1. bei geöffneter Zugumstellklappe und voller Luftzufuhr	Schornsteinzug ungenügend*) Anschluß nicht ordnungsgemäß oder undicht**) Anschlußrohr verrußt Verbrennung durch Asche und Schlacke behindert zu geringe Luftzufuhr	Schornstein untersuchen lassen, siehe allgemeine Hinweise Anschluß überprüfen Anschlußrohr sauber machen Rost reinigen und Aschenkasten entleeren Luftregelscheibe weiter öffnen
2. bei geschlossener Zugumstellklappe	siehe Störung 1 Feuer nicht genügend durchgebrannt Undichtigkeit an der Reinigungsöffnung Rauchgaszüge durch Ruß, Flugasche oder heruntergefallenes Brennmaterial verunreinigt oder verstopft	siehe Störung 1 bei geöffneter Zugumstellklappe durchbrennen lassen Reinigungsöffnung dicht verschließen Rauchgaszüge völlig sauber machen
3. Zu geringe Raumheiz-Leistung	Zugumstellklappe teilweise oder ganz offen Einer der Gründe unter vorstehenden Punkten 1 und 2 Undichtigkeiten am Plattenrahmen infolge Beschädigung des Dichtungsmittels durch rauen Transport	Zugumstellklappe vollständig schließen wie bei 1 und 2 Mit Eisenkitt Plattenrahmen auf dem Herdkörper abdichten
4. Herd brennt zu stark	Zu starke Luftzufuhr	Luftzufuhr durch Luftregelscheibe verringern und regeln evtl. Drosselklappe in das Ofenrohr einbauen lassen

*) Der Kaminzug soll an der Anschlußstelle mindestens 0,5–1 mm WS (Wassersäule) betragen.

**) Undichtigkeiten können mit einer Kerzenflamme festgestellt werden. An undichten Stellen wird die Flamme durch den Kaminzug abgelenkt und eingesaugt. Diese undichten Stellen mit Eisenkitt, Asbest usw. gut abdichten.

Nachregulierung:

- Die aufgesteckten Bedienungsgriffe abziehen. (Thermostatgriff abschrauben).
- Stirnleiste abnehmen.
- Deckschraube „a“ (Abb. 8) am Thermostat abschrauben.

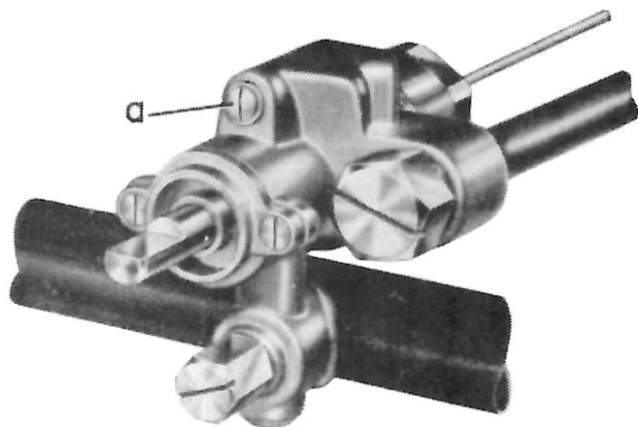


Abb. 8

- Die jetzt in der Bohrung sichtbare Drosselschraube mit Schraubenzieher verstellen. Hierdurch verändert sich der Gasdurchgang für die Kleinstellung des Thermostaten.

Drehen nach links vergrößert, drehen nach rechts verkleinert den Gasdurchgang.

Achtung! Schon eine geringe Verstellung der Drosselschraube ergibt eine starke Änderung der Gasdurchgangsmenge. Beobachten Sie beim Verstellen der Drosselschraube gleichzeitig die Flammen des Backofenbrenners. Sie müssen ausreichend standsicher sein, dürfen aber nicht zu groß brennen, damit in Stellung „1“ des Thermostat-Bedienungsgriffes die Temperatur von etwa 160–170° C im Backofen nicht überschritten wird.

- Nach erfolgter Einregulierung Deckschraube „a“ wieder anbringen und gut anziehen.
- Stirnleiste befestigen und Bedienungsgriffe aufstecken.

Wichtig! Eine Überprüfung und Nachregulierung der Kleinstellung ist nur möglich, wenn der Backofen auf Stellung „8“ mindestens 15 Minuten aufgeheizt ist und sofort nach Drehen des Bedienungsgriffes auf die Stellung „1“ die Nachprüfung bzw. Nachregulierung erfolgt. Bitte, beachten Sie das ganz besonders, weil bei Abkühlung des Backofens der Thermostat wieder öffnet und die Kleinstellbohrung nicht mehr allein wirksam ist.

Veränderung der Luftbeimischung am Backofenbrenner

Auch beim Backofenbrenner muß u. U. die Luftbeimischung nachreguliert werden, um eine einwandfreie und hygienische Verbrennung sicherzustellen.

Hierzu sind folgende Handgriffe erforderlich:

- Backofenboden herausziehen.
- Rändelsschraube „a“ am Backofenbrenner lockern.
- Brenner „b“ in Richtung Backofenrückwand vom Mischrohr „c“ abziehen.
- Luftbeimischung durch Drehen des Injektors „c“ (von Hand oder mit 22er Schlüssel) verändern. Drehen nach rechts vergrößert, drehen nach links verkleinert den Abstand zwischen Düse und Injektor und damit die Luftbeimischung.
- Brenner „b“ aufsetzen und Flammenbild überprüfen.
- Nach vollzogener Einstellung Rändelsschraube „a“ des aufgeschobenen Brenners anziehen. Brenner muß am Sechskant des Injektors anliegen.

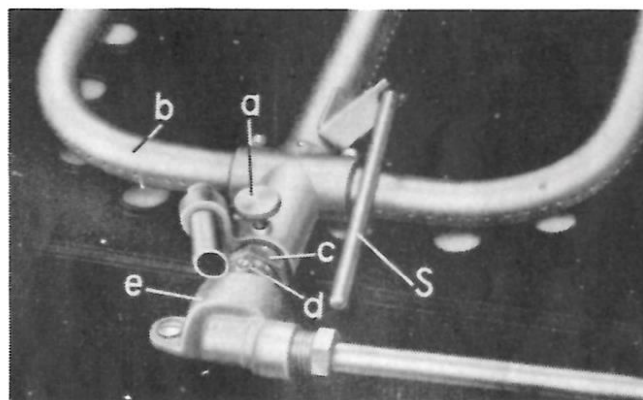


Abb. 9

„S“ = Schalthebel (nur bei komb. Back-Grillbrenner)

D) Wartung der Kükenhähne

Von wesentlichem Einfluß ist bei jeder Hahnkonstruktion das Dichtungsfett. Sollte es erforderlich sein, das Hahnküken nachzufetten, so verwenden Sie bitte nur hochwertiges Spezialhahnfett, z. B. Univiston Z. B. 91 von der Firma Klüber, München, für Wärmebeanspruchung bis 300° C.

Sie können nach Abnahme der Bedienungsgriffe und der Stirnleiste (wie unter „Veränderung der Gasmenge“ beschrieben), die Griffachse „d“ mit Hahnküken leicht nach vorn herausziehen, wenn Sie die mit „e“ bezeichnete Griffachsenlagerung (Abb. 7) herausrauben. Achten Sie beim Nachfetten darauf, daß die mit einem Sicherheits-Ringkanal umgebene Kleinstellbohrung im Küken nicht durch Fett verstopft wird.

HOMANN

accord 240

**„Ein
klarer
Fall“**



**BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR GASHERDE
UND HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR**

Sehr geehrte Hausfrau!

Nicht nur die Formschönheit und elegante Linienführung Ihres Homann-Herdes werden Sie täglich aufs Neue begeistern, sondern darüberhinaus werden Sie die große Arbeitserleichterung, das bessere Gelingen aller Gerichte sowie die bequeme Handhabung besonders begrüßen.

Den vollen Nutzen werden Sie aber dann aus Ihrem Herd ziehen, wenn Sie alle Verwendungsmöglichkeiten kennen und die technischen Merkmale beachten. Ihr Homann-Herd wird Ihnen wirkliche dauernde Freude bereiten und er wird Ihnen seine richtige und pflegliche Behandlung mit langer Lebensdauer lohnen, wenn Sie die folgenden Gebrauchsanleitungen sorgfältig vor Inbetriebnahme durchlesen.

A AUFSTELLEN DES HERDES

Für die Aufstellung und den Anschluß von Gasherden bestehen besondere technische Richtlinien und Vorschriften. Ihre Beachtung ist nur dann gewährleistet, wenn ein zugelassener Installateur den Herd anschließt.

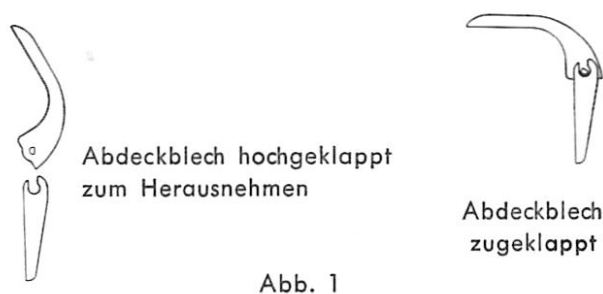
Soll das Spiegelei und sollen die Pfannkuchen gleichmäßig braun werden, so muß der Herd waagrecht und fest stehen (Probe: flüssiges Fett muß den Pfannenboden gleichmäßig bedecken).

Zubehör, wie Abstellplatten oder Handtuchhalter werden fest am Herd angeschraubt, nachdem zuvor die oben in den Seitenwänden befindlichen blanken Deckschrauben entfernt wurden.

B BESCHREIBUNG DES HERDES

1. Abdeckblech

Das hochgeklappte Abdeckblech ist gleichzeitig rückwärtiger Spritzschutz. Untenstehende Zeichnung zeigt, in welcher Lage das hochgeklappte Abdeckblech leicht zum Reinigen aus seiner Lagerung genommen werden kann.



2. Rippenplatte

Die Rippenplatte aus Gußeisen, beidseitig schwarz emailliert, kann zum Reinigen einfach abgenommen werden.

3. Brenner

Der Brenner hinten links ist der Starkbrenner. Auf ihm lassen sich große Mengen Kochgut oder Wasser sehr schnell erhitzen.

Die übrigen Brenner sind Normalbrenner. Brennerdeckel und Brennerkopf sind abnehmbar. Führungsrippen und Nuten verhindern ein Verwechseln beim Wiederaufsetzen von Stark- und Normalbrenner.

4. Herdmulde

Die große Herdmulde ist völlig dicht. Sie verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit in das Herdinnere, falls einmal etwas überkochen sollte oder bei feuchtem Reinigen des Herdes.

5. Bedienungsgriffe

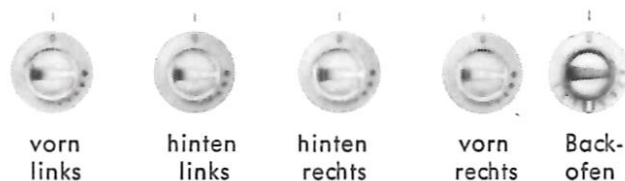
Die Bedienungsgriffe für die Kochstellenbrenner und für den Thermostaten (Backofenbrenner) befinden sich auf der Stirnleiste des Herdes. Die Bedienungsgriffe für die Kochstellen haben Markierungspunkte. Die einzelnen Stellungen der Bedienungsgriffe besagen:

Stellung 0 = Gasdurchg. gesperrt
größter Markierungspunkt = Großst. (Vollflamme)
kleinster Markierungspunkt = Kleinst. (Sparflamme)

Gegen unbeabsichtigtes Öffnen sind die Bedienungsgriffe gesichert.

Griffanordnung auf der Stirnleiste (s. Abb. 2):

Herde mit 4 Kochstellen:



Herde mit 3 Kochstellen:



Abb. 2

Der Bedienungsgriff für den Thermostaten trägt die Zahlen 8-1. Diese Zahlen ermöglichen die Einstellung der Backofentemperatur in dem Bereich von ca. 160-300°C. Die Zahl 8 bedeutet dabei höchste Backofentemperatur (etwa 300°C), die Zahl 1 bedeutet kleinste Backofentemperatur (ca. 160°C).

Der Thermostat-Bedienungsgriff ist gegen unbeabsichtigtes Öffnen doppelt gesichert.

6. Back- und Bratofen

Der Back- und Bratofen ist 40 cm breit. Eine neuartige Heizgasführung in Verbindung mit einer Spezial-Isolierung des Backofens ergibt trotz der Größe des Backofens außergewöhnlich sparsamen Gasverbrauch und gewährleistet beste Back- und Bratergebnisse. Der Backofen besitzt drei Einschiebeleisten, die so ausgebildet sind, daß Backblech, Grillpfanne und Rost beim Herausziehen nicht abkippen können. Der Backofenboden läßt sich leicht nach vorne herausziehen.

7. Back- und Grillbrenner

Unter dem Backofenboden liegt der Backofenbrenner. Bei 4-flammigen Gasherden ist der Backofenbrenner mit dem Grillbrenner kombiniert. Eine sinnreiche Vorrichtung ermöglicht mittels des Schalthebels leichtes Umschalten von Backen auf Grillen und umgekehrt.

Näheres, über diesen alle Grillvorgänge sehr vereinfachenden HOMANN-Kontaktgrill, siehe besondere Grillanleitung.

Für Herde mit 3 Kochstellen:

Auch der 3-fl. Gasherd ist nachträglich leicht mit dem kombinierten Back-Grillbrenner zu versehen. Es genügt einmaliges einfaches Auswechseln des Backofenbrenners gegen den neu zu beziehenden kombinierten Back-Grillbrenner.

8. Geschirrwagen

Der vollemailierte große Geschirrwagen bietet bequeme Unterbringungsmöglichkeiten für Kochtöpfe bzw. Küchengeräte. In einer Tasche an der vorderen Innenwand des Geschirrwagens befindet sich – versenkt angebracht – die Thermostattabelle. Diese Tabelle, sofort griffbereit, enthält in Kurzform Angaben über die Thermostateinstellung und Garzeiten der wichtigsten Gebäckarten, Fleisch-, Fischgerichte, usw.

C BEDIENUNG DES HERDES

1. Bedienung der Kochstellenbrenner

Vor dem Anzünden der Kochstelle den Bedienungsgriff zur Entsicherung gegen die Stirnleiste des Herdes drücken und dann den Griff nach links auf Großstellung drehen. (Größter Punkt unter dem Markierungsstrich auf der Stirnleiste). Zwischen Groß- und Kleinstellung ist der Gasdurchgang bzw. die Gasflamme stufenlos regelbar und kann nach Bedarf eingestellt werden.

2. Bedienung des Back- und Bratofens

a) Backen

Der HOMANN-Stadtgasherd ist mit einem modernen Heinzelmännchen, dem Ther-

mostat, ausgerüstet. Selbsttätig regelt der Thermostat die Flammengröße des Backofenbrenners. Sofort nach dem Anzünden wird der Backofen mit voller Flamme schnell aufgeheizt, bis die gewählte Temperatur erreicht ist, die dann mit automatisch kleiner brennenden Flammen gehalten wird. Ein Überhitzen des Backofens ist damit ausgeschlossen. Bitte, vermeiden Sie auch unnötiges Nachsehen während der Brat- oder Backzeit (Gasersparnis).

Wollen Sie den Backofenbrenner anzünden, so öffnen Sie bitte die Backofentür. Nun drücken Sie den Sicherungsknopf des Thermostatgriffes (Abb. 3) nach oben und anschließend den Thermostatgriff gegen die Stirnleiste.

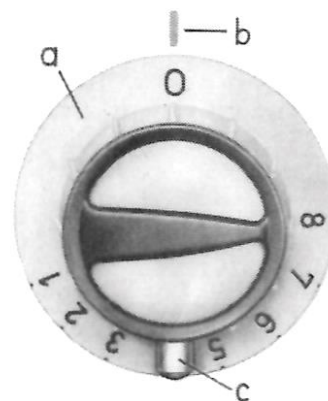


Abb. 3

Der Thermostatgriff ist zum Anzünden des Backofenbrenners zunächst nach links in die Stellung 8 zu bringen (8: unter dem Markierungsstrich „b“ auf der Stirnleiste). Jetzt halten Sie bitte ein brennendes Streichholz an die im Backofen-Bodenblech befindliche Zündöffnung (s. Abb. 4). Diese Öffnung ist durch einen Chromring besonders markiert. Bei geöffneter Backofentür können Sie die Brennerflammen durch die Löcher vorne im Bodenblech beobachten.

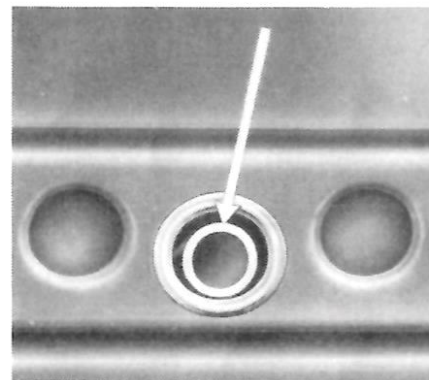


Abb. 4

Nach dem Anzünden des Backofenbrenners in Stellung 8 des Thermostatgriffes kann aus der beigefügten Tabelle die richtige Stellung des Thermostat-Bedienungsgriffes für die einzelnen Gerichte gewählt werden.

Für die ausgewählten Gerichte sind 2 Reglerziffern angegeben z. B. Sandkuchen 2–3. Bitte nehmen Sie zuerst die niedrige Stellung, also 2. Sollten die Brat- oder Backzeiten zu lang werden, dann wählen Sie beim nächsten Backen und Braten die nächsthöhere Stufe. Bedenken Sie bitte, daß die angegebenen Thermostat-Einstellungen und Garzeiten nur Richtwerte darstellen können. Die Zubereitung, die Zutaten usw. haben natürlich Einfluß auf Einstellung und Zeit.

Achtung! Bei 4-flam. Gasherden oder wenn der 3-flam. Gasherd nachträglich mit einem Back-Grillbrenner ausgestattet wurde, muß zum Backen der Schalthebel des Back-Grillbrenners vor dem Anzünden in der Öffnung: „Back“ sichtbar sein.

Steht der Schalthebel für Back-Grillbrenner zum Backen nicht in dieser Stellung, so ist

- das Bodenblech herauszunehmen
- der Schalthebel ganz nach links herüberzuschwenken
- das Bodenblech wieder ganz einzuschieben, so daß jetzt der Schalthebel in die mit „Back“ bezeichnete Öffnung hineinragt.

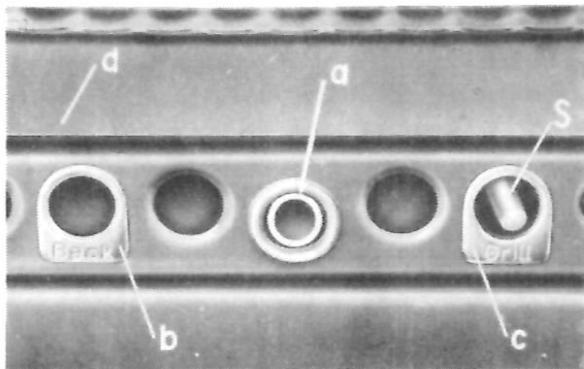


Abb. 5

- a = Zündöffnung
b = Backen
c = Grillen
d = Backofen-Bodenblech
S = Schalthebel

b) Grillen

(**Wichtig:** Bei Herden mit 3 Kochstellen nur dann gültig, wenn der Herd nachträglich mit dem kombinierten Back-Grillbrenner versehen wurde (s. auch B 7).

Zum Grillen muß der Schalthebel für den kombinierten Back-Grillbrenner in der mit „Grill“ bezeichneten Öffnung des Backofenbodens sichtbar sein. Umstellen des Schalthebels, falls dieser sich in Stellung „Back“ befindet, sinngemäß wie vorstehend unter „Achtung“ beschrieben vornehmen. Gezündet wird der Brenner zum Grillen wie unter „Backen“ beschrieben.

Gegrillt wird in Stellung 8 des Thermostatbedienungsgriffes. Wenn bei fortlaufendem Grillen weniger Wärme gebraucht wird, können Sie den Thermostatbedienungsgriff nach rechts drehen, wodurch die Flammen des Grillbrenners kleiner werden.

Die Kleinstellung für den Grill ist durch die Spitze des mit „G“ bezeichneten Dreiecks auf dem Thermostatgriff gekennzeichnet.

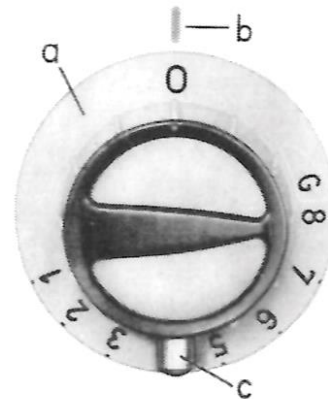


Abb. 6

In dieser Stellung rastet der Bedienungsgriff leicht ein. Damit ist die äußerste Kleinstellung gegeben.

Bitte beachten Sie zum Grillen die beigefügte besondere Anleitung mit verschiedenen Rezepten.

D EINIGE KOCH- UND BRATTIPS

Wie einfach gelingt alles im Homann-Gasherd und wie vielseitig ist seine Verwendung! Sie können kochen, braten, dünsten, Marmelade und Mus einkochen, Obst und Gemüse trocknen sowie sterilisieren und Speisen warmhalten und beim 4-flammigen Herd noch leckere Grillgerichte herstellen.

1. Kochen

Jede Speise wird mit großer Flamme angekocht und dann auf Kleinstellung gegart. Da die Flammenspitzen die höchste Temperatur haben, also auch die größte Hitze abgeben, soll die Flamme lediglich bis auf Fingerbreite an den Topfrand heranreichen und nicht über den Rand hinaus schlagen. Verwenden Sie bitte breite, flache Töpfe, weil das Kochgut dann schneller warm wird. Um ein unnötiges Entweichen der Wärme zu vermeiden, verschließen Sie die Kochtöpfe zweckmäßig mit den passenden Deckeln.

2. Braten

Wünschen Sie einen wohlschmeckenden, saftigen Braten, so verwenden Sie zur Zubereitung am besten Grillpfanne und Rost. Beachten Sie beim Einkauf, daß Sie ein abgehangenes Stück Fleisch erhalten. Das Fleisch wird gewaschen und abgetrocknet (Feuchtigkeit verzögert die Bräunung), Sehnen und Knochen werden ausgelöst und Schwarte oder Fettschicht eingeschnitten, damit das Fleisch beim Braten gleichmäßig

Gebäckart	Einschiebeleiste	Thermostat-Einstellung	Garzeit/Min. etwa
RUHRTEIGE:			
Formkuchen:			
Rodon- oder Topfkuchen	untere	2-3	60-70
Kastenkuchen	untere	2-3	70-80
Königskuchen } je nach Menge	untere	2-3	70-100
Sandtorte } der Zutaten	untere	2-3	70-100
Honigkuchen	untere	2-3	60
Rührteigtorten	mittlere oder untere	2-3	40-60
Blechkuchen:			
Rührteig mit Belag	mittlere	3-4	30-45
Honigkuchen	mittlere	2-3	35-45
MÜRBETEIGE:			
Formkuchen:			
Mürbeteigböden	mittlere	3-4	20-30
Auf dem Blech:			
Nußkranz oder ähnliches	mittlere	3-4	40-50
Blechkuchen mit Belag	mittlere	3-4	40-45
BISKUITTEIGE:			
Formkuchen:			
Torten	mittlere oder untere	2-3	35-45
Rehrücken	mittlere oder untere	2-3	60-75
Blechkuchen:			
Biskuitrolle	mittlere	4-5	12-20
HEFETEIGE:			
Formkuchen:			
Hefe-Napfkuchen	untere	2-3	60-70
Hefe-Kranzkuchen	untere	3-4	40-50
Weißbrot	untere	4-5	40-50
Auf dem Blech:			
Stolle	mittlere	3-4	50-60
Hefezopf und Stritzel	mittlere	3-4	40-50
Blechkuchen:			
Hefeteig mit Belag	mittlere	4-5	35-45
Hann. Butterkuchen	untere	4-5	12-15 heiß
Hefekleingebäck	mittlere	4-5	20-30
Mischbrot Vorheizen	8	8	25
Backen	untere	5	50-70
KLEINGEBÄCK:			
Mürbe-Kleingebäck	mittlere	3-4	15-25
Lebkuchen-Kleingebäck	mittlere	2-3	25-30
Eiweiß-Baisers	mittlere	1-2	50-60
Blätterteig-Kleingebäck	mittlere	5-6	25-35
Brandteig-Kleingebäck	mittlere	4-5	30-45
STRUDEL:			
Nudelteig	mittlere	3-4	50-60
Mürbeteig	mittlere	4-5	35-45
STERILISIEREN:			
Obst (Bratschüssel mit 1 Liter Wasser)	untere	2-3	bis zum Perlen 60-70
FLEISCH:			
großer Braten, lange Bratzeit	mittlere oder untere	4-5	pro 1 cm höhe
kleiner Braten, kurze Bratzeit	obere	5-6	10 Min.
Knusprig-Bräunen für alle Fleischarten	so hoch wie möglich	8	dito
Schmorbraten ohne Rost*	mittlere	4-5	dito
GEFLUGEL:			
Ente, Gans, Hähnchen	mittlere oder untere	4-5	nach Größe
WILD:			
Reh, Hase, Hirsch, ohne Rost*	mittlere	4-5	50-80
Wildschwein, mit Rost	mittlere oder untere	4-5	50-80
FISCH:			
Dünsten	mittlere	2-3	30-40
Braten	obere	5-6	nach Größe
AUFLÄUFE:			
mit rohen Zutaten	untere	3-4	50-60
mit gekochten Zutaten	je nach Höhe: mittlere oder obere	4-5	45-60
ÜBERKRUSTEN:			
(15 Minuten vorheizen)		7-8	
Toast ohne Belag	obere	7-8	10-15
Toast mit Belag	obere	8	10-15

Kalt oder heiß ? Ob Sie in den kalten oder heißen Herd einschieben, sei Ihnen überlassen.

* Braten ohne Rost werden mit Fett in der Bratpfanne gebraten.

aufgeht. Ob die untere oder die mittlere Einschiebeleiste gewählt wird, richtet sich nach der Höhe des Bratens.

Die Grillpfanne wird mit dem auf dem Rost liegenden Fleisch in die Mitte des kalten Bratofens eingeschoben. Das Fleisch wird ohne Drehen und Wenden gebraten. Als Faustregel gilt: Für 1 cm Fleischhöhe (ohne Knochen) benötigt man jeweils 10 Min. Garzeit. Ein Braten von 6 cm Höhe ist z. B. in 60 Min. gar. Nach der halben Bratzeit wird das Fleisch gesalzen.

Genauere Anweisungen sind der Tabelle zu entnehmen.

3. Backen

In der vorstehenden Tabelle finden Sie Angaben über Einschiebhöhe, Thermostateinstellung und Backzeit für Kuchen und Gebäck. Die Zeiten gelten für Backgut, das in den kalten Backofen eingeschoben wird.

4. Einmachen

Sterilisieren können Sie im Wasserbad, auf der Kochstelle, und in der heißen Luft des Backofens.

Gemüse wird zweckmäßig im Wasserbad, auf der Kochstelle, eingeweckt. Zum Einmachen im Backofen können Sie die Grillpfanne oder das Backblech verwenden. Bereiten Sie das Einkochgut wie allgemein üblich vor, füllen Sie es in die Gläser und schließen Sie die Deckel mit einer Klammer. In die Grillpfanne wird 1 Liter Wasser gegeben oder das Backblech wird mit mehreren Lagen wasserdurchtränktem Zeitungspapier belegt. Stellen Sie dann bitte die Gläser so in die Grillpfanne oder auf das Backblech, daß Sie sich nicht berühren. Dann schieben Sie das Einmachgut in die untere Einschiebeleiste.

Obst wird bei Thermostatstellung 1–3 sterilisiert, bis (nach etwa 50–60 Min.) kleine

Luftperlen in den Gläsern aufsteigen. Wenn Sie nach Öffnen der Backofentür sehen, daß der Glasinhalt perlt, drehen Sie bitte bei

Beerenobst	nach	3 Min.
Steinobst	nach	8–10 Min.
Kernobst	nach	12–15 Min.

die Gasflamme aus und lassen Sie die Gläser noch 20 Min. im geschlossenen Backofen stehen.

E REINIGUNG

Ihr Homann-Gasherd läßt sich bequem reinigen.

Abdeckblech und Rippenplatte können Sie (wie unter B, 1 und 2 „Beschreibung des Herdes“) leicht herausnehmen und abwaschen. Die emaillierten Teile des Herdes reinigen Sie bitte mit Soda-, Imi-, oder Rei-Wasser und polieren Sie mit einem weichen Lappen nach. Die Herdmulde wird nach dem Kochen mit einem feuchten Tuch abgewischt und trockengerieben. Brenner, Brennerdeckel und Brennerköpfe werden herausgenommen und in Rei- oder Seifenwasser mit einer Bürste gereinigt. Beim Wiederaufsetzen drehen Sie bitte die Brennerköpfe solange auf den Brennerhaltern, bis sie fest einrasten.

Wenn Sie den Backofen nach jeder Benutzung - möglichst wenn er noch handwarm ist - reinigen, setzen sich keine Brat- oder Backreste fest. Nehmen Sie bitte die Zubehöerteile, wie Backblech, Grillpfanne, Grillrost heraus und säubern den Backofen mit heißem Soda-Wasser. Anschließend ziehen Sie das Backofenbodenblech zum Abwaschen heraus. Nach dem Reinigen den Backofen bitte gut austrocknen.

Reinigung des Schubkastens:

Schubkasten bis zum Anschlag nach vorn herausziehen, das Schubkastenende leicht anheben und denselben vollends herausnehmen.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Das Typenschild mit der Angabe der Nennbelastung befindet sich auf der Rückseite des Herdes. Die Rohrmitte des Anschlußgewindes liegt beim HOMANN-Gasherd, Type AG 240, 695 mm über dem Fußboden und genau in der Herdmitte.

Um die volle, einwandfreie Leistung des Herdes zu gewährleisten, darf die Abmessung der Rohrverbindung zwischen Gasherd und Gasuhr R 1/2" nicht unterschreiten. Die Rohrdimension ist bei einem längeren Weg noch größer zu halten, um einen zu großen Druckabfall zu vermeiden.

Nach erfolgtem Anschluß prüfen Sie bitte, ob der Herd fest und waagrecht steht.

Nennbelastung und Anschlußwert

Der Gesamtanschlußwert beträgt beim Herd

mit 3 Kochstellen ca. 2,2 m³/h

4 Kochstellen ca. 2,7 m³/h

Folgende Nennbelastungen gelten für die einzelnen Brenner des Gasherdes:

Nennbelastung	Großstellung	Kleinstellung
Normalbrenner	ca. 450 l/h	ca. 65 l/h
Starkbrenner	ca. 650 l/h	ca. 85 l/h
Backofenbrenner . . .	ca. 670 l/h	ca. 180 l/h

Tab. 1

Die Angaben beziehen sich auf normale Gasverhältnisse:
Gebrauchs-Heizwert $H_u = 3600 \text{ kcal/m}^3$.

ABSPERR- UND REGELORGANE

Als Absperr- und Regelorgane werden angeflanschte Küchenhähne verwandt.

Die schwimmend gelagerte Griffachse, die vergrößerten Dichtflächen des Hahnes und die gleichmäßig zentrale Belastung des Kükens garantieren dabei eine erhebliche Verschleißfestigkeit und eine zuverlässige und einwandfreie Funktion. Die Kleinstellbohrung im Hahnküken ist von einem Ringkanal umgeben und dadurch verschmutzungssicher.

Die für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Teile – Düse und Mischrohr – befinden sich direkt am Kochstellenhahn. Es ist deshalb spielend einfach, den werksseitig richtig eingeregulierten Gasherd bei örtlich stark abweichenden Gas- und Druckverhältnissen diesen anzupassen.

VERÄNDERUNG DER GAS- UND LUFTVERHÄLTNISSE

A) Veränderung der Gasmenge an den Kochstellenbrennern

Bei stark abweichendem örtlichen Gasfließdruck muß die durchgehende Gasmenge für die Kochstellenbrenner auf die richtigen Werte (entsprechend der Werkeinstellung) nachreguliert werden.

Hierzu gehen Sie wie folgt vor:

Die Absperr- und Regelorgane liegen hinter der Stirnleiste. Ziehen Sie daher bitte die aufgesteckten Bedienungsgriffe ab.* Die seitlich in Klemmfedern befestigte Stirnleiste kann dann einfach nach vorn herausgezogen werden. * (Thermostat-Griff abschrauben)

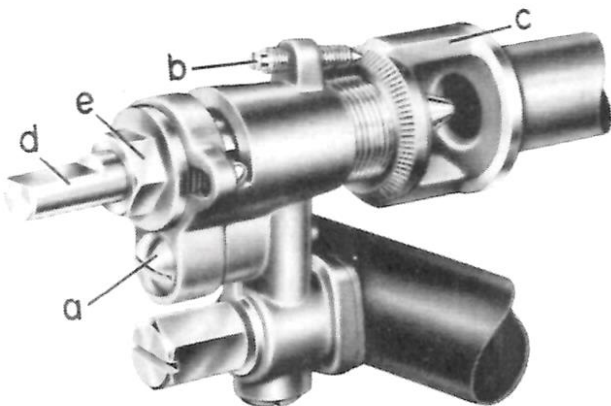


Abb. 7

Zur Großmengen-Regulierung muß die Deckschraube „a“ (Abb. 7) am Küchenhahn herausgeschraubt werden. Die darunterliegende Drosselschraube ermöglicht die Regulierung der Gasmenge bei brennender Flamme auf die in Tabelle 1 angegebenen Werte. Drehen dieser Schraube nach links vergrößert, Drehen nach rechts verkleinert den Gasdurchgang. Nach erfolgter Nachregulierung muß die Deckschraube wieder angebracht und gut angezogen werden.

Die Veränderung der durchfließenden Gasmenge oder abweichende Heizwerte bedingen u. U. eine Nachregulierung der Luftbeimischung.

B) Veränderung der Luftbeimischung an den Kochstellenbrennern

Arretierschraube „b“ am Küchenhahn lösen (s. Abb. 7). Luftbeimischung durch Drehen des Mischrohrs „c“ (Abb. 7) verändern. Drehen des Mischrohrs nach rechts vergrößert, Drehen nach links verkleinert den Abstand zwischen Düse und Mischrohr und damit die Luftbeimischung.

Die Einstellung ist richtig, wenn die Flamme mit scharf abgegrenztem grünen Kern brennt. Bei Luftüberschuß werden die Flammen kürzer und zeigen eine blaue Färbung, bei Luftmangel werden sie lang und gelb.

C) Thermostat und Backofenbrenner

Die automatische Regelung der eingestellten Backofentemperaturen durch den Thermostaten gleicht auch Schwankungen des örtlichen Gasdruckes und des Heizwertes des Gases in gewissen Grenzen aus.

Eine Veränderung der Grundeinstellung des Thermostaten ist daher unzulässig.

Die Sicherheit erfordert es aber, daß bei Aufstellung des Herdes die Kleinstellung des Backofenbrenners in jedem Falle sorgfältig überprüft wird. Auch die klein brennenden Flammen müssen standfest sein; sie dürfen bei normalem Öffnen und Schließen der Backofentür nicht verlöschen, da sonst unverbranntes Gas ausströmen kann.

Die Kleinstellung wird wie folgt überprüft:

- Backofen bei geschlossener Backofentür in Stellung „8“ des Bedienungsgriffes mindestens 15 Min. aufheizen.
- Nach erfolgter Aufheizung Bedienungsgriff auf Stellung „1“ bringen und sofort
- die Brennerflammen durch die Löcher im Bodenblech kontrollieren. Dabei Backofentür nur kurzzeitig öffnen. Alle Flammen müssen jetzt gleichmäßig und standsicher weiterbrennen.
- Gasdurchgang am Gaszähler:

In drei Minuten dürfen $9 - 10 \text{ l} = 180 - 200 \text{ l/h}$ nicht unterschritten werden. Die Kleinstellung darf **nur** dann nachreguliert werden, wenn als Folge zu niedrigen örtlichen Gasdruckes die Mindestdurchgangsmenge von $180 - 200 \text{ l/h}$ im aufgeheizten Zustand des Backofens auf Stellung „1“ des Bedienungsgriffes nicht erreicht wird, d. h. wenn die Flammen des Backofenbrenners in Kleinstellung nicht standsicher brennen.