

GB INSTRUCTIONAL MANUEL

DE Bedienungsanleitung

● With 2 Burners
Gaskocher mit 2 Gasbrennern

● With 3 Burners
Gaskocher mit 3 Gasbrennern

● With 4 Burners
Gaskocher mit 4 Gasbrennern

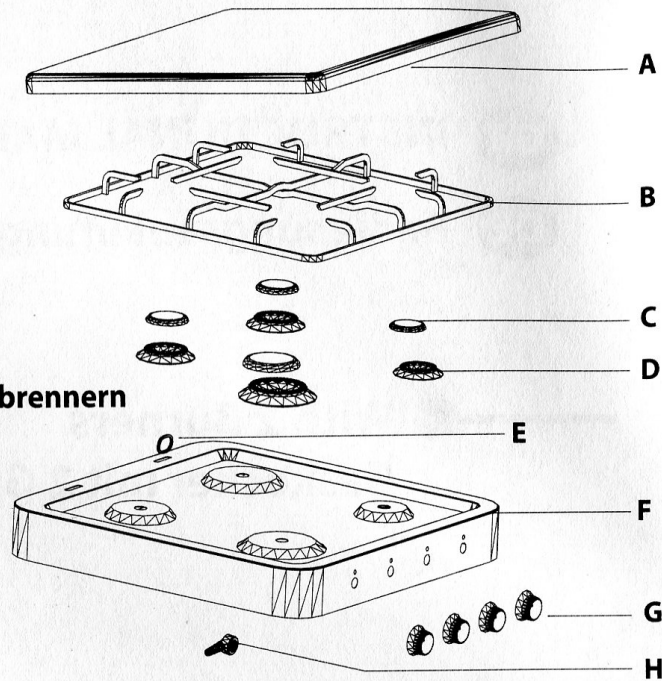
GB GAS COOKERS

DE GASKOCHER

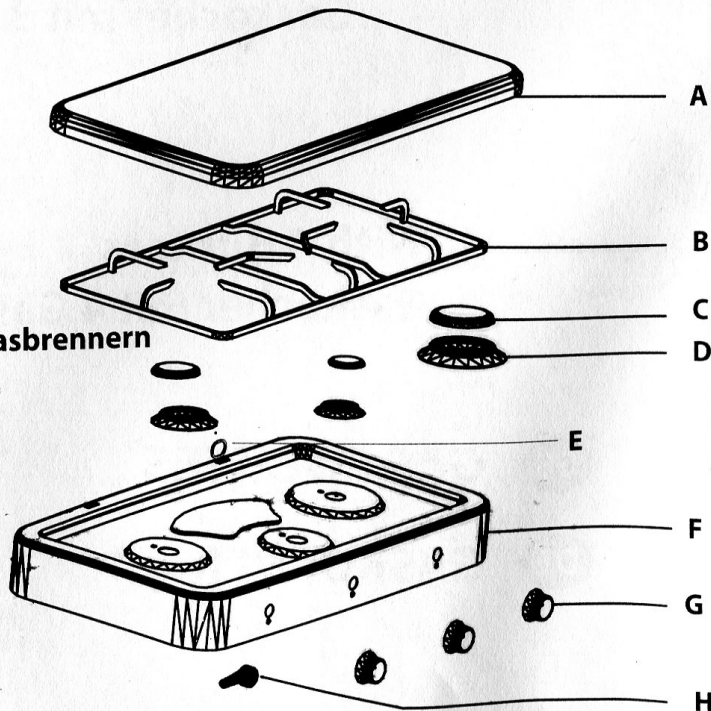


110008Z9065

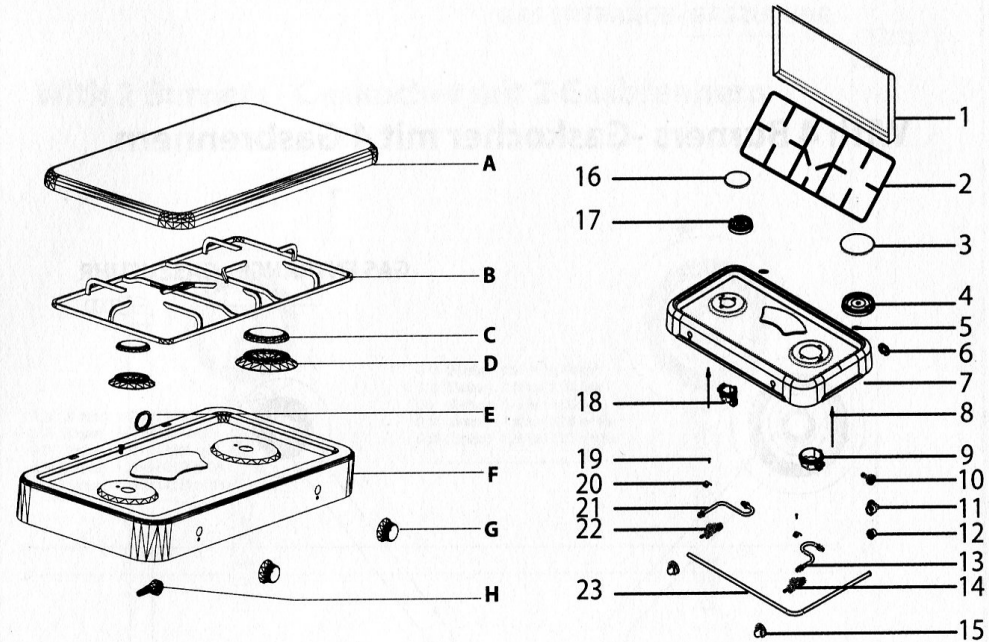
With 2 Burners
Gaskocher mit 2 Gasbrennern



With 3 Burners
Gaskocher mit 3 Gasbrennern



With 2 Burners
Gaskocher mit 2 Gasbrennern

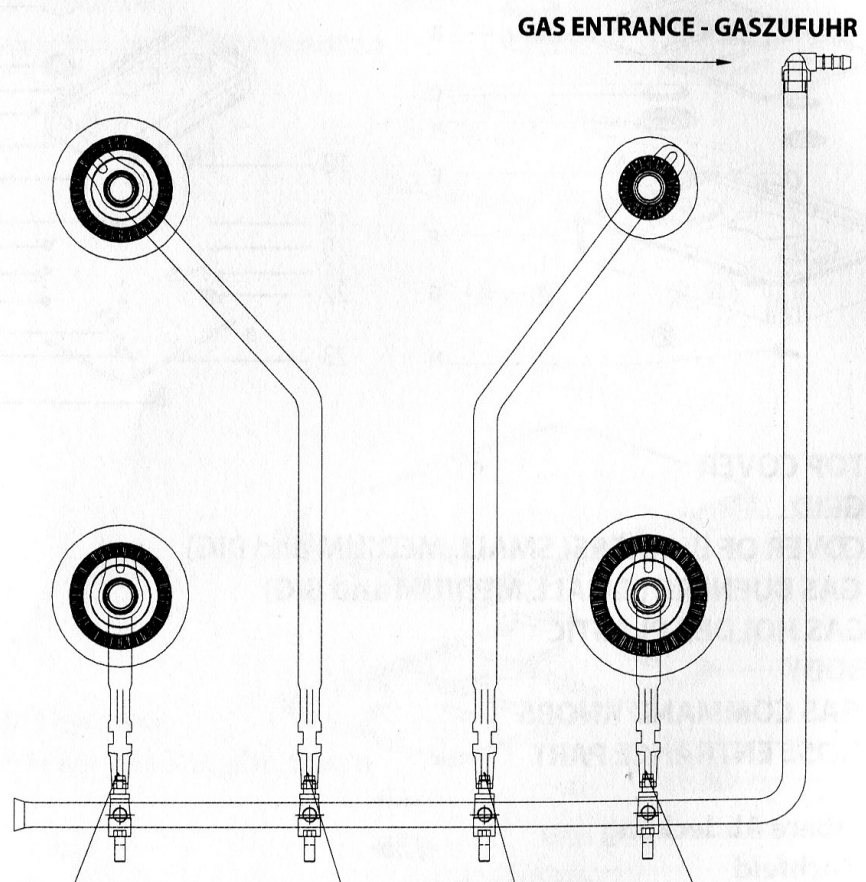


- A: TOP COVER**
- B: GRID**
- C: COVER OF BURNERS(SMALL,MEDIUM and BIG)**
- D: GAS BUENERS (SMALL,MEDIUM and BIG)**
- E: GAS HOLDER PLASTIC**
- F: BODY**
- G: GAS COMMAND KNOBS**
- H: HOSE ENTRANCE PART**

- A: Obere Abdeckung**
- B: Kochfeld**
- C: Brennerkappen (klein, mittel und gross)**
- D: Gasbrenner (klein, mittel und gross)**
- E: Gashalter aus Plastik**
- F: Gehäuse**
- G: Gas Steuertaste**
- H: Eintrittsstelle des Schlauches**

GAS SHEMES - GASSCHEMEN

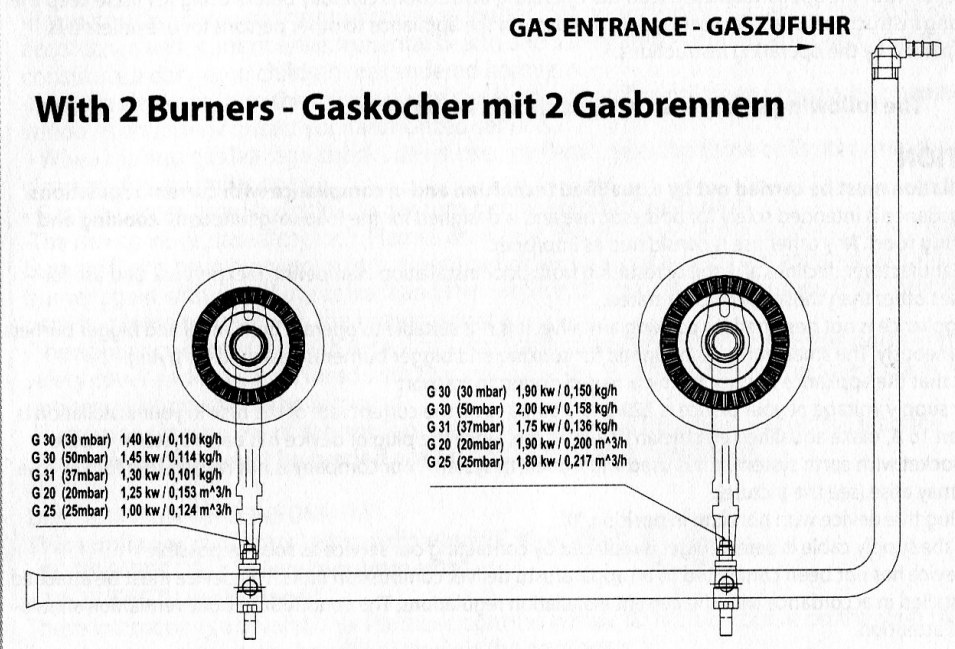
With 4 Burners - Gaskocher mit 4 Gasbrennern



G 30 (30 mbar)	1,40 kw / 0,110 kg/h	G 30 (30 mbar)	1,90 kw / 0,150 kg/h	G 30 (30 mbar)	0,75 kw / 0,059 kg/h	G 30 (30 mbar)	1,40 kw / 0,110 kg/h
G 30 (50mbar)	1,45 kw / 0,114 kg/h	G 30 (50mbar)	2,00 kw / 0,158 kg/h	G 30 (50mbar)	0,59 kw / 0,059 kg/h	G 30 (50mbar)	1,45 kw / 0,114 kg/h
G 31 (37mbar)	1,30 kw / 0,101 kg/h	G 31 (37mbar)	1,75 kw / 0,136 kg/h	G 31 (37mbar)	0,75 kw / 0,058 kg/h	G 31 (37mbar)	1,30 kw / 0,101 kg/h
G 20 (20mbar)	1,25 kw / 0,153 m³/3h	G 20 (20mbar)	1,90 kw / 0,200 m³/3h	G 20 (20mbar)	0,85 kw / 0,088 m³/3h	G 20 (20mbar)	1,25 kw / 0,153 m³/3h
G 25 (25mbar)	1,00 kw / 0,124 m³/3h	G 25 (25mbar)	1,80 kw / 0,217 m³/3h	G 25 (25mbar)	0,55 kw / 0,069 m³/3h	G 25 (25mbar)	1,00 kw / 0,124 m³/3h

GAS SHEMES - GASSCHEMEN

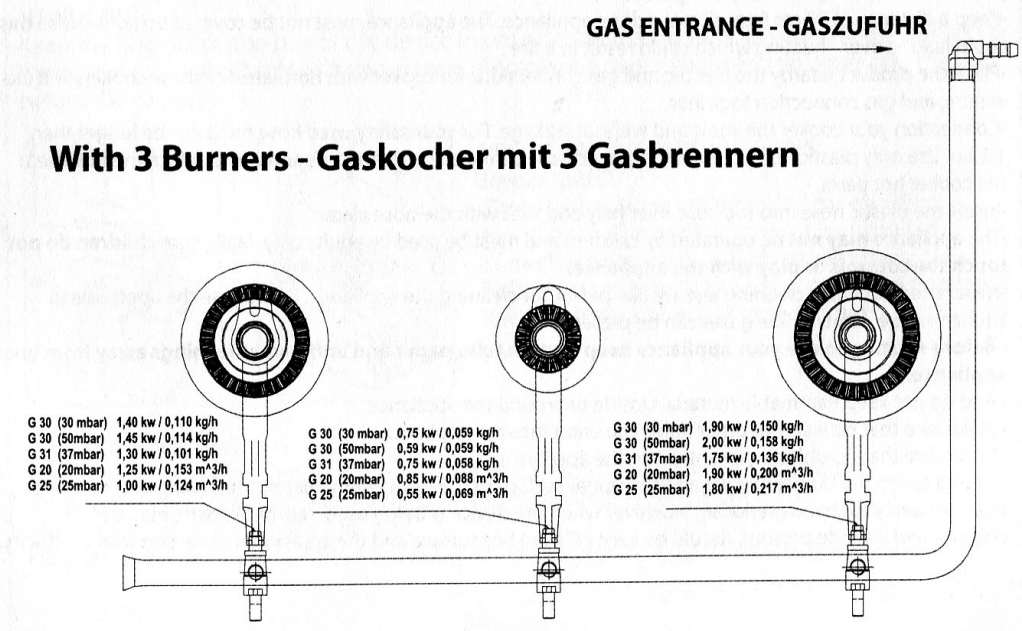
With 2 Burners - Gaskocher mit 2 Gasbrennern



G 30 (30 mbar)	1,40 kw / 0,110 kg/h	G 30 (30 mbar)	1,90 kw / 0,150 kg/h
G 30 (50mbar)	1,45 kw / 0,114 kg/h	G 30 (50mbar)	2,00 kw / 0,158 kg/h
G 31 (37mbar)	1,30 kw / 0,101 kg/h	G 31 (37mbar)	1,75 kw / 0,136 kg/h
G 20 (20mbar)	1,25 kw / 0,153 m³/3h	G 20 (20mbar)	1,90 kw / 0,200 m³/3h
G 25 (25mbar)	1,00 kw / 0,124 m³/3h	G 25 (25mbar)	1,80 kw / 0,217 m³/3h

GAS ENTRANCE - GASZUFUHR

With 3 Burners - Gaskocher mit 3 Gasbrennern



G 30 (30 mbar)	1,40 kw / 0,110 kg/h	G 30 (30 mbar)	0,75 kw / 0,059 kg/h	G 30 (30 mbar)	1,90 kw / 0,150 kg/h
G 30 (50mbar)	1,45 kw / 0,114 kg/h	G 30 (50mbar)	0,59 kw / 0,059 kg/h	G 30 (50mbar)	2,00 kw / 0,158 kg/h
G 31 (37mbar)	1,30 kw / 0,101 kg/h	G 31 (37mbar)	0,75 kw / 0,058 kg/h	G 31 (37mbar)	1,75 kw / 0,136 kg/h
G 20 (20mbar)	1,25 kw / 0,153 m³/3h	G 20 (20mbar)	0,85 kw / 0,088 m³/3h	G 20 (20mbar)	1,90 kw / 0,200 m³/3h
G 25 (25mbar)	1,00 kw / 0,124 m³/3h	G 25 (25mbar)	0,55 kw / 0,069 m³/3h	G 25 (25mbar)	1,80 kw / 0,217 m³/3h

Verehrter Kunde;

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät bevorzugt haben. Sie haben ein qualitativ hochwertiges Gerät gekauft, welches ganz nach den **CE** Sicherheitsnormen produziert wurde. Damit Sie einen vollen Nutzeffekt erzielen können und für Ihre Sicherheit, lesen Sie vor der Benutzung diese Bedienungsanleitung unbedingt durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und erlauben Sie keinen anderen Personen das Gerät ohne die Bedienungsanleitung zu benutzen.

 **Lesen Sie die Anweisungen unten unbedingt durch**
WARNUNG

- Der Anschluss Ihres Gerätes muss unbedingt gemäss den bestehenden Regularien von befugtem technischen Personal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät wurde nur dafür entworfen, im Haushalt benutzt zu werden und um Essen zu kochen und / oder wieder aufzuwärmen. Für etwaig anderen Gebrauch ist es nicht geeignet.
- Die produzierende Firma kann nicht für etwaige Schäden, die durch die schlechte Verbindung, unsachgemässes Herumarbeiten oder durch die bewusste Benutzung des Gerätes ausserhalb der oben aufgeführten Zwecke entstehen, verantwortlich gemacht werden.
- Dieses Gerät wurde nicht dafür entworfen, irgendein Lebewesen zu kochen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob Ihr Gerät vom Transport irgendwelche Schäden davongetragen hat.
- Die Verbindung des Gerätes muss gemäss den relevanten Regularien gemacht werden. Die Regularien bezüglich der Lüftung sollten beachtet werden.
- Der Druck des Gasflaschenreglers, den Sie bei Ihrem Gerät verwenden werden, sollte den lokalen Regularien entsprechen.
- Das Gerät muss auf einem ebenmässigen und horizontalen Boden platziert werden und sollte sich auf einem gut durchgelüfteten Untergrund befinden. Das Gerät sollte nicht in einem Umfeld mit Luftzirkulation benutzt werden. Es sollte von jeglichem Verpackungsmaterial (Plastiktasche, Nylon oder Styropor), Kindern und / oder Behinderten Personen ferngehalten werden, da das Gerät für sie eine potentielle Gefahr darstellen könnte.
- Um das Gerät herum sollte ein Bereich von 50 cm freigelassen werden. Das Gerät sollte niemals zugedeckt werden. Anderenfalls könnte wegen Überhitzung Brandgefahr hervorgerufen werden.
- Die Schlauchverbindung zum Gerät sollte kurz sein und es sollte keine Undichtheit vorhanden sein. Für Ihre Sicherheit verwenden Sie keine Schläuche, die länger als 1.25 m sind. Und benutzen Sie nur Plastikschläuche. Schläuche auf Kautschuk-Basis könnten gefährlich werden. Der Schlauch sollte auch von heissen Oberflächen des Gerätes ferngehalten werden.
- Schliessen Sie den Plastikschlauch an den Schlaucheintritt ein und fixieren Sie es mit dem Schlauchring.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden und sollte nur von Erwachsenen bedient werden. Vergewissern Sie sich, dass Kinder die Brennerregler nicht berühren und mit dem Gerät nicht spielen.
- Benutzen Sie für die Reinigung des Gerätes niemals entflammbare Reinigungschemikalien wie Petroleum. Benutzen Sie das Gerät nicht in einem Umfeld, wo sich brennbares Gas befindet.
- Vor der Benutzung des Gerätes entfernen Sie es aus der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhänge, Gardinen oder Papier.

- Bewahren Sie brennbares Material nicht im Gerät selber oder in der Nähe auf.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Gegenstände ins Gerät gefallen sind.
- Fassen Sie die Brenner, das Gehäuse oder die Oberfläche des Gerätes nicht sofort nach dem Gebrauch an. Anderenfalls könnten Sie Ihre Hand ernsthaft verbrennen. Es könnten auch andere erreichbare Teile des Gerätes während der Benutzung heiss sein. Kinder und Behinderte sollten von heissen Oberflächen und elektrisch aufgeladenem Umfeld ferngehalten werden.
- Es ist gefährlich, Veränderungen am Gerät vorzunehmen oder dies zu versuchen. Nach einem fehlerhaften Eingriff, versuchen Sie dies nicht zu reparieren.
- Nach der Benutzung des Gerätes, vergewissern Sie sich, dass die Brennerregler auf «0» oder «off» gestellt sind und schliessen Sie die Hauptgaszufuhr.
- Wenn Sie das Gerät nicht wieder benutzen werden, bevor Sie es dem Altmüll zuführen, machen Sie es unbrauchbar. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile, die Kindern schaden könnten, unbedenklich gemacht wurden gemäss den relevanten Gesetzen bezüglich Umwelt, Gesundheit und Sicherheit.
- Bei jeglichem Gasaustritt schliessen Sie das Hauptventil an der Gasflasche, lüften Sie den Raum, indem Sie die Fenster öffnen und kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Um die Gasundichtheit zu kontrollieren, verwenden Sie auf gar keinen Fall offene Flammen von Feuerzeugen, Streichhölzern oder Zigaretten.
- Die Gashähne sind verschlossen. Versuchen Sie nicht sie zu drehen, ohne darauf zu drücken.
- **Für Modelle mit Sicherheitsvorrichtung:** Das Gerät besitzt einen Sicherheitsverschluss. Beim Anzünden des Gerätes, drücken Sie noch weitere 3-5 Sekunden auf die Brennerregler nachdem das Gerät sich entzündet hat. Wenn die Gasbrenner sich nicht entzünden oder wenn die Flamme erlischt, dann schalten Sie den Brennerregler dieses Brenners aus und versuchen Sie für mindestens 1 Minute nicht das Gerät wieder einzuschalten. Wiederholen Sie danach 3-4 dieselbe Prozedur. Wenn das Gerät wieder nicht funktioniert, kontaktieren Sie den nächsten Kundendienst.
- Das Etikett mit den technischen Spezifikationen des Gerätes befindet sich auf Rumpf. Es sollte auf gar keinen Fall entfernt werden.
- Der Druckkontrollpunkt sollte auf keinen Fall von jemand anderem als dem zuständigen technischen Personal bearbeitet werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG **Das Gerät entspricht den folgenden Direktiven der Europäischen Kommission:**

- **90/396/EEC «Gas Sicherheitsdirektive»**
- **73/23/EEC «Niedrige Spannung»**

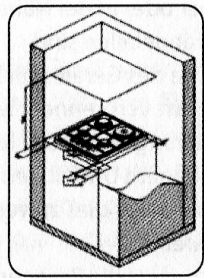
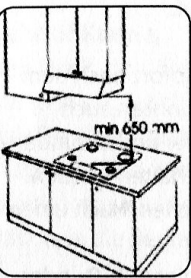
Diese Anweisungen sind nur für Länder gültig, deren Kennzeichencodes auf dem Produktetikett und in der Bedienungsanleitung erwähnt sind.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES

Dieses Gerät wurde nur für die Gasart und den Gasdruck, der auf dem Produktetikett erwähnt ist, entworfen und kann auf keinen Fall für eine andere Gasart oder einen anderen Gasdruck umgewandelt werden.

TRANSPORT

Für etwaige Transporte, heben Sie den Originalkarton des Gerätes auf. Vor dem Transport, kleben Sie die Brenner und Brennerkappen mit Klebeband fest. Platzieren Sie zwischen dem Gehäuse und der oberen Abdeckung Papier, um Kratzer zu vermeiden.



ANWEISUNGEN FÜR DIE VERBINDUNG:

Wichtig!!!

Diese Anweisungen betreffen das technische Personal. Das Gerät muss gemäss den existierenden Gesetzen produziert worden sein. Bevor irgendeine Prozedur am Gerät vorgenommen wird, muss die Gasverbindung des Gerätes abgestellt werden.

Das Umfeld, wo die Verbindung gemacht werden soll und die Gasabfuhrfenster:

Das Gerät sollte gemäss den existierenden Gesetzen an einem geeigneten Platz angeschlossen und In Betrieb genommen werden. Die Person, die den Aufbau des Gerätes vornehmen wird, sollte die existierenden Gesetze bezüglich Belüftung und Gasabfuhrfenster beachten. Die Menge der frischen Luft für die Verbrennung beträgt für jeden kW der angeschlossenen Stärke 2m³/Std.

Der Bereich zum Anschliessen:

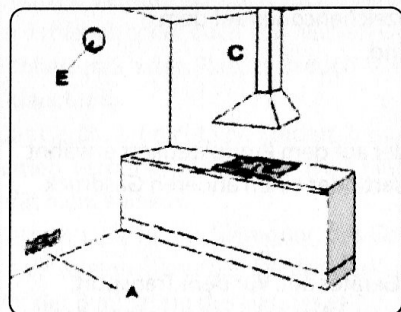
Der Bereich, wo das Gerät angeschlossen werden soll, sollte genügend frische Luftzufuhr für die richtige Verbrennung des Gases haben. Die Frischluftzufuhr sollte durch ein Fenster mit der Grösse von mindestens 200 cm² (A), welches von der Aussenwand des Raumes nach drinnen öffnet, gewährleistet werden (siehe Abbildung).

Dieses Fenster sollte so beschaffen sein, dass es von drinnen oder draussen nicht zugestopft werden kann. Es sollte von der Höhe her nahe zum Boden sein und in der Richtung zur Gasausfuhr schauen. Wenn es nicht möglich ist, dass das Gerät auf so ein Fenster ausgerichtet wird, dann kann auch die Frischluft aus einem gut gelüfteten Nebenraum gewährleistet werden. Allerdings sollte dieser Raum kein Schlafzimmer oder ein Raum mit Unterdruck sein, welches eine Gefahr darstellen könnte. Die Benutzung des Gerätes im angeschlossenen Raum oder in der Küche wird für die Erzeugung von Wärme und Feuchtigkeit verantwortlich sein. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut durchgelüftet ist.

Haben Sie Belüftungslöcher zur Verfügung oder benutzen Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshaube, etc.). Die intensive Nutzung des Küchenherdes über einen langen Zeitraum kann das Öffnen eines grösseren Fensters oder die Erhöhung der Abzugsstärke der mechanischen Belüftungsgeräte erfordern.

Die Entfernung von Abfallgasen:

Die vom Gerät entstehenden Abfallgase müssen mit einer Dunstabzugshaube, die direkt an einen Belüftungsschacht angeschlossen ist, vom Raum entfernt werden (siehe Abbildung).



- A. Frischluftzufuhr
 - B. Dunstabzugshaube zur Entfernung von Abfallgasen
 - C. Elektrischer Ventilator zur Entfernung von Abfallgasen
- Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist und sich nicht in Räumen von über 50°C aufhält. Um den Schlauch einfach an die Gaszufuhr anschliessen zu können, halten Sie das Ende des Schlauches für 1 Minute in kochendes Wasser um es weich zu machen. Nachdem der Schlauch angeschlossen wurde, schieben Sie den Schlauchring über den Schlauch und

schrauben Sie die Schraube fest. Mit Hilfe von Seifenschaum überprüfen Sie, ob es eine Gasundichtheit gibt. Bewegen Sie das Gerät, dessen Schlauchanschluss gemacht wurde, nicht vom Fleck. Das gewaltvolle Bewegen könnte dafür sorgen, dass die Schlauchverbindung sich lockert.

Gasanschluss:

Bevor Sie das Gerät anschliessen, vergewissern Sie sich, dass die lokale Gasart und der Gasdruck mit dem Gerät kompatibel sind. Um dies zu gewährleisten, überprüfen Sie die Gasart und den Gasdruck auf den Informationen auf dem Geräteetikett und in der Bedienungsanleitung.

Der Gasanschluss muss unbedingt von einem technischen Personal und gemäss den existierenden Gesetzen durchgeführt werden. Wenn ein Metallschlauch benutzt werden soll, dann achten Sie darauf, dass der Schlauch mit keinem beweglichen Teil eine Verbindung hat und nicht beschädigt ist. Machen Sie die Verbindung in solch einer Weise, dass es auf dem Gerät keinen Druck oder keine Spannung erzeugt.

DIE NUTZUNG DER GASBRENNER

Gasbrenner:

Die Übertragung des Gases in die Gasbrenner wird mit Hilfe der Kontrollhähne gewährleistet. Die Gasbrenner werden mit Hilfe des Drehens der Brennerregler in die gewünschte Richtung, wie im Bild dargestellt, kontrolliert. Bei den verschiedenen Gerätemodellen sind die Symbole auf den Brennerreglern oder auf dem Bedienfeld gekennzeichnet. Durch das Gegeneinander bringen der Zeichen auf dem Brennerregler und der gedruckten Symbole auf dem Bedienfeld, können folgende Einstellungen gemacht werden:

Zündschalter:

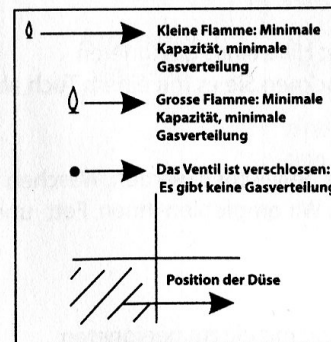
Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.

Überprüfen Sie mit Hilfe von Seifenschaum, ob es eine Gasundichtheit gibt.

Halten Sie die offene Flamme auf die Gasbrenner, drücken Sie auf den Gaskontrollknopf und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn.

Um den grössten Nutzeffekt zu erzielen, achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes, den Sie benutzen, ebenmässig ist und den unten angegebenen Maßen entspricht.

Die Benutzung von Töpfen mit einem grösseren Durchmesser kann schädlich sein.



Anmerkung: Wenn das lokale Gas keine Zündung ermöglicht, obwohl der Brennerregler auf Maximum positioniert wird, dann bringen Sie den Brennerregler auf Maximum und probieren Sie es nochmals ohne einen Topf auf dem Herd.

Gasbrenner	TOPFDURCHMESSER (Max.)
Klein	120 mm
Mittel	140,160,180 ve 200mm
Gross	220 mm

WARNUNG:**Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.**

Überprüfen Sie mit Hilfe von Seifenschaum, ob es eine Gasundichtheit gibt. Wenn der Gasbrenner sich nicht innerhalb von 15 Sekunden anzünden lässt oder wenn die Flamme fälschlicherweise erlischt, dann warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals anzünden. Drücken Sie auf den Brennerregler und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn. Halten Sie die Flamme in die Nähe des Gasaustritts vom Gasbrenner und entzünden Sie das Gas. Um die geeignete Gasflamme einzustellen, drehen Sie den Brennerregler nach rechts und links. Platzieren Sie Ihren Topf ebenmässig auf das Kochfeld.

Nachdem der Kochvorgang beendet ist, drehen Sie den Brennerregler auf «Aus» und vergewissern Sie sich, dass der Knopf nicht eingedrückt ist.

KOCHFELDER:

Die Kochfelder wurden dafür entworfen, um die Benutzung des Gerätes zu vereinfachen und um die Sicherheit zu erhöhen. Wann immer Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass die Kochfelder ordentlich platziert sind.

EINSTELLUNGEN FÜR ANDERE GASARTEN:

Ihr Gerät wurde für die auf dem Etikett erwähnten Gasspezifikationen entworfen. Es kann nicht für andere Gasarten eingestellt werden. Benutzen Sie das Gerät niemals mit anderen Gasarten als angegeben.

Die untere Tabelle ist nur angegeben, um die Reparatur, die der zuständige Kundendienst durchführen wird, zu vereinfachen.

	Gasart	G30		G31	G20	G25	
Gasbrenner	DRUCK	30 mbar	50 mbar	37 mbar	20 mbar	20 mbar	25 mbar
Klein	Injector (mm)	0,75	0,59	0,75	0,85	-	0,55
Mittel	Injector (mm)	1,40	1,45	1,30	1,25	-	1,00
Gross	Injector (mm)	1,90	2,00	2,00	1,90	-	1,80

REINIGUNG:

Die Wartung vom Gerät sollte regelmässig durchgeführt werden, vor dem Reinigen warten Sie darauf, dass es sich abkühlt. Montieren Sie niemals die Schalter ab.

Tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser ein und achten Sie darauf, dass es gut abgetrocknet ist.

TEILE AUS EMAILLE:

Alle Teile aus Emaille sollten mit einem feuchten Lappen und mit Hilfe eines geeigneten Reinigungsmittels gesäubert werden. Nach dem Abwischen, trocknen Sie es mit einem Tuch ab.

KOCHFELDER:

Die Emaille – Kochfelder Ihres Gerätes können im Geschirrspüler gewaschen werden. Waschen Sie die Kochfelder mit Reinigungsmittel und trocknen Sie sie ab. Wir empfehlen Ihnen, Fett- und Zitronenflecken so schnell wie möglich zu entfernen.

GASBRENNER:

Die Gasbrenner bestehen aus zwei Teilen. Sie können entfernt und mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Nach dem Reinigen, trocknen Sie sie gründlich ab und platzieren Sie sie wieder auf ihren Platz.

WARTUNG:

Das Gerät benötigt keine Wartung. Aber es wird empfohlen, dass Gerät alle 2 Jahre kontrollieren zu lassen. Wenn die Brennerregler sich nur sehr schwer drehen lassen und wenn es im Raum Gasgeruch gibt, dann schliessen Sie das Gasventil und informieren Sie den zuständigen Kundendienst. Defekte Hähne müssen so schnell wie möglich ausgetauscht werden.

KUNDENDIENST:

Wenn bei Ihrem Gerät eine Betriebsstörung auftritt, dann kontrollieren Sie bitte Ihr Gerät, indem Sie die unten angegebenen Abhilfemasse durchsehen. Wenn Sie die Quelle der Betriebsstörung nicht finden, dann kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst.

BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN FOLGEN SIE DEN VORGESCHLAGENEN ABHILFEMASSNAHMEN IN DER TABELLE.

Betriebsstörung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Zündschalter des Gerätes funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gasventil könnte verschlossen sein. • Der Gasschlauch könnte abgeknickt sein. • Die Gasflasche könnte leer sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie das Ventil. • Machen Sie den Schlauch wieder gerade. • Wechseln Sie die Gasflasche aus.
Gasgeruch	<ul style="list-style-type: none"> • Im Rohr könnte es eine Gasundichtheit geben. • Der Plastikschlauch könnte beschädigt sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst. • Wechseln Sie den Plastikschlauch aus.
Anormales Brennen	<ul style="list-style-type: none"> • Es könnte ein Problem mit der Gasflasche geben. • Die Gasbrenner könnten verstopft sein. • Die Gasbrenner könnten in einer nicht geeigneten Position sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wechseln Sie die Gasflasche aus. • Reinigen Sie die Gasbrenner. • Bringen Sie die Gasbrenner in eine geeignete Position.



UMWELTSCHUTZ

Um die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu schützen, dürfen Elektro- und Elektronikaltgeräte nur gemäss speziellen Regeln für Produzenten und Verbraucher entsorgt werden. Deshalb darf Ihr Gerät, wie mit dem Symbol auf dem Etikett oder auf der Verpackung gezeigt, nicht in städtischem Müll entsorgt werden. Der Verbraucher kann das Altgerät an spezielle Sammelpunkte der Stadtverwaltung bringen und somit dafür sorgen, dass es wiederverwendet, recycelt oder sachgemäss in einem anderen Gerät verwendet wird.



ENERGIEVERBRAUCH

Verehrter Kunde,
Damit das Gerät, welches Sie gekauft haben, in Zusammenhang mit dem Energieverbrauch effizient genutzt und Landesenergie eingespart werden kann, befolgen Sie bitte die Anweisungen unten.

1. Wenn Sie auf Ihrem Herd Essen kochen, schliessen Sie den Deckel des Kochgeschirrs. Die Flamme sollte den Topfboden ganz berühren aber die Flamme darf nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinaus brennen.
 2. Decken Sie Töpfe und Pfannen mit passenden Deckeln zu. Wenn man ohne Deckle kocht, wird dies zu Wasser- und Temperaturverlust führen, was wiederum die Kochzeit des Gerichts verlängern wird und somit zu Energieverlust führen.
 3. Kochen Sie nicht mehr Wasser als benötigt. Fürs Blanchieren sind einige Zentimeter Wasser ausreichend.
 4. Für elektrische Herde: Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Böden ebenmässig sind. Achten Sie darauf, dass die Flammengrösse dem Durchmesser des benutzten Kochgeschirrs angepasst ist. Wenn das elektrische Kochfeld nur beim ersten Aufkochen bei grosser Hitze benutzt wird, ist dies wirtschaftlicher. Das Essen kann danach auch bei kleiner Hitze weiterkochen. Bevor der Kochvorgang abgeschlossen ist, schalten Sie eine Weile vorher den Herd ab. Somit können Sie die Restwärme des Herdes benutzen.
- 