

# **User Manual**

**PRESERVING BOILER(EN)**

**KONSERVIERUNGSKESSEL(DE)**

**GWK-ECO25**



Read Carefully Before Using.



**Dear Customer,**

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### **Important safety instructions**

1. In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department
2. Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section Cleaning and Care.
3. To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not immerse it.
4. This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environment,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children.
- Children must not be permitted to play with the appliance.

**Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Always position the appliance on a level heat-resistant surface.

**Caution:** The housing becomes hot during use. Beware of hot steam escaping from the area around the lid; there is a danger of scalding.

- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Unwind the cord completely before use.

- To prevent damage to the appliance and to minimise the risk of personal injury,
- do not fill it right up to the rim,
- do not operate it without the lid,
- do not place it on a hot surface (hot-plate etc.),
- do not move or carry it when still hot.

### **Always remove the plug from the wall socket**

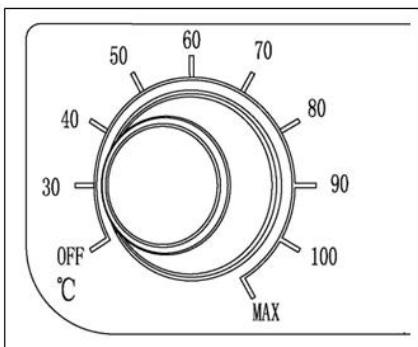
- after use,
- in case of any malfunction,
- when cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- We reserve the right to introduce changes related to technical progress.

### **Before using for the first time**

- Before the cooker is used for the first time, the lid, the inside of the container and the grid insert should be cleaned with a moist cloth.
- For reasons of hygiene, fill the container with about 3 litres of water before it is used for the first time and let it boil for approx. 5 minutes (thermostat setting: '100').
- When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

### **Temperature control (thermostat)**

The appliance is equipped with a continuously adjustable thermostat (see diagram).



- The temperature range of the thermostat is between 30°C and 110°C. 'MAX' is the maximum temperature.
- When the timer knob switch is at the status of 0-120 minutes, and set at any temperature, the thermostat will stop heating when the temperature reached the set value. When the temperature is lower than the original set value, the thermostat will heat automatically to reach the set value then disconnect,

the thermostat will be in the cycle working based on this work mode.

-The thermostat will be power cut after the work is done at any time(0-120mins.). When the timer knob switch is at the status of always power on(ON/Cont,min), the thermostat is in connecting the power under the work cycle mode.

- If the appliance is operated without water, the safety-cutout will switch it off to prevent overheating. Caution: Should this occur, disconnect the unit from the mains and allow sufficient time for it to cool down before the container is filled with water again.

### **Hints for food preservation**

-To ensure that the preserved food will keep for as long as possible, cleanliness and thorough preparation are essential.

-Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.

- Additional information on the various methods of preserving fruit or vegetables is available in numerous cook books.

### **Preparing the food to be preserved**

Wash the whole fruit or vegetables thoroughly and let them dry; do not cut them. Green beans and peas keep longer if you briefly blanch them first.

### **Preparing the jars, lids and lid fasteners**

-Glass jars, tins, bottles and all lids should be washed carefully in hot soapy water, then rinsed with clean water and placed on a clean cloth until the water has run off.

- Check all containers, lids etc. for stubborn residues and damaged pieces.

- Leave the rubber seals and fasteners in clear water until they are needed. Do not use any porous, damaged or over-stretched rubber rings or caps.

- Fill the jars or tins up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy items (apple purée etc.) leave 3 to 4 cm below the rim. When preserving sausage fill containers only three quarters full.

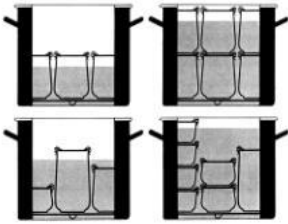
-Close the containers tightly with their screw-on lids or clamps.

### **Preserving food**

- Put the grid insert inside the container. Do not place a cloth between the container bottom and the grid insert.

- Place the prepared glass jars on the grid insert in the cooker. **Caution:** The water temperature should be approximately that of the jars.

- Depending on the size of the jars, several layers may be stacked on top of one another.



- Fill the container with water. Note: The highest glass jars (i.e. those on the upper level) must be  $\frac{3}{4}$  submerged. If both levels are being used, the lower-level jars will be completely submerged.
- Attach the lid.
- Connect the appliance to the mains power.
- Use the temperature control to select the correct setting in accordance with the 'Preservation cooking timetable' (see at the end of this instruction manual). The pilot light comes on and the appliance starts heating up.
- The actual preserving (i.e. cooking) process begins when the thermostat switches the pilot light off for the first time. The heating time is not included in the recipe cooking times.
- If max point is reached during operation although the thermostat has been set to a point below the 'max' position, turn the thermostat slightly lower so that the pilot light goes out. A significant amount of steam build-up indicates when the max point has been reached.
- Even with the thermostat in the 'max' position, too much boiling and bubbling should be avoided, to prevent over evaporation of the water. Reduce the thermostat setting if necessary.
- When preserving food, never go below the recommended cooking times; if in doubt, a longer cooking time should always be chosen.
- Once the preserving process is complete, reset the thermostat to its 'off' -position. Disconnect the appliance from the mains outlet.
- Remove the jars. Caution: beware of the danger of scalding. Place the jars on a cloth and use a second cloth to cover them.
- Do not remove the clamps or lid fasteners from the jars until they have completely cooled down.
- When using tins for preserving food, place them in cold water after preserving is complete.

### **After the preserving process**

- For several consecutive preserving cycles, the water in the container may be re-used.
- Do not place glass jars in hot water: pre-heat the jars first.
- Once the preserving process is complete, do not completely empty the container right way, but leave enough water to cover the bottom and then allow the container to cool down first.
- Bottles should be closed immediately after the sterilisation process is complete.
- It is advisable to mark the glass jars, tins etc. with their date and contents for later reference.
- The best way to keep preserved food is in a dry, cool and dark environment.

## Heating up soups

If the appliance is used for heating thick liquids such as soups, frequent and regular stirring is required during the entire heating phase: this is to ensure that the food does not burn, and also to prevent the safety- cutout from switching off the appliance prematurely. Once the pre-set temperature has been reached, the thermostat will keep switching on and off alternately to maintain the temperature. Frequent stirring is also required when such food is being kept warm.

**Caution:** Do not use the grid insert when heating up food.

## Power cord storage

There is a wind-up storage for the power cord underneath the base. Unwind the cord completely before use.

## Models equipped with outlet tap

This appliance has a practical outlet tap for pouring out low-viscosity liquids (e.g. mulled wine). The grid insert must be removed prior to heating up such liquids. Please note that this appliance is not suitable for heating up liquids in commercial settings.

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the preserving cooker under running water and do not immerse it. Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The interior and exterior surfaces of the appliance and the lid may be wiped with a slightly damp lint-free cloth (use a mild detergent as necessary).
- The non-stick coated heating area should only be cleaned with a slightly damp lint-free cloth or a soft brush.
- Any lime deposits that may have formed should be removed from time to time with a commercially available descaling agent. (For proper use of the descaling agent, refer to the manufacturer's information on the packaging). Afterwards boil thoroughly with clean water. (The grid insert must be removed prior to descaling).

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Preserving cooking timetable (for reference)

| Fruit ,vegetables,meat  | Thermostat setting °C | Heating time (approx.mins.)<br>Depending on jar sizes |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Apricots                | 80                    | 30                                                    |
| Pears(soft)             | 90                    | 30                                                    |
| Pears(hard)             | 90                    | 50                                                    |
| Strawberries            | 80                    | 25                                                    |
| Blueberries             | 85                    | 30                                                    |
| Rasberries              | 80                    | 25                                                    |
|                         |                       |                                                       |
| Cauliflower             | 100                   | 90                                                    |
| Beans                   | 100                   | 120                                                   |
| Peas                    | 100                   | 130                                                   |
| Cucumber                | 80                    | 30                                                    |
| Kohlrabi                | 100                   | 120                                                   |
| Asparagus               | 100                   | 100                                                   |
|                         |                       |                                                       |
| Pieces of meat(raw)     | 100                   | 120                                                   |
| Pre-cooked roast pieces | 100                   | 90                                                    |
| Pre-roasted poultry     | 100                   | 65                                                    |
| Pre-cooked goulash      | 100                   | 60                                                    |
| Minced meat(raw)        | 100                   | 120                                                   |
| Sousage                 | 100                   | 120                                                   |



**Sehr geehrter Kunde,**

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit dieser Anleitung vertraut sind.

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

Um Gefährdungen zu vermeiden, müssen Reparaturen an diesem Elektrogerät oder seinem Netzkabel von unserem Kundendienst durchgeführt werden. Im Reparaturfall senden Sie das Gerät bitte an unseren Kundendienst

2. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es von der Stromversorgung getrennt und vollständig abgekühlt ist. Ausführliche Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege.

3. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, reinigen Sie den Einkochherd nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie ihn nicht ein.

4. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B. die

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- landwirtschaftliche Arbeitsumgebungen,
- von Kunden in Hotels, Motels usw. und ähnlichen Unterkünften,
- in bed-and-breakfast-ähnlichen Umgebungen.
- Das Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und alle damit verbundenen Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen verstanden haben.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät und sein Netzkabel müssen von Kindern ferngehalten werden.
- Kindern darf das Spielen mit dem Gerät nicht gestattet werden.

**Vorsicht!** Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern - diese Materialien stellen eine potentielle Gefahrenquelle dar, z.B. Erstickungsgefahr.

- Nach jedem Gebrauch des Gerätes sollte das Gehäuse einschließlich des Netzkabels und der Anbauteile gründlich auf Defekte überprüft werden, z. B. wenn das Gerät auf eine harte Oberfläche gefallen ist oder wenn mit übermäßigem Kraftaufwand am Gerät gezogen wurde.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nicht mehr verwendet werden: Selbst unsichtbare Schäden können die Betriebssicherheit des Geräts beeinträchtigen.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, hitzebeständige Fläche.

**Vorsicht!** Das Gehäuse wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Bereich des Deckels austritt; es besteht Verbrühungsgefahr.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Geräts berührt.
- Wickeln Sie das Kabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden und die Gefahr von Personenschäden zu minimieren,
  - Um Schäden am Gerät zu vermeiden und die Gefahr von Personenschäden zu minimieren,
  - nicht bis zum Rand auffüllen,
  - nicht ohne den Deckel betreiben,
  - nicht auf eine heiße Oberfläche (Herdplatte usw.) stellen,
  - nicht bewegen oder tragen, wenn es noch heiß ist.

## **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose**

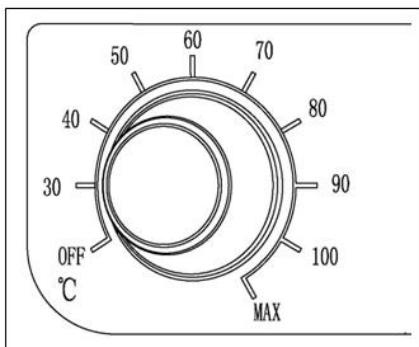
- nach Gebrauch,
- im Falle einer Störung,
- bei der Reinigung des Geräts.
- Ziehen Sie beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose niemals am Netzkabel, sondern immer am Stecker selbst.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die dem technischen Fortschritt dienen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

- Vor der ersten Benutzung des Kochers sollten der Deckel, das Innere des Behälters und der Gittereinsatz mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Aus hygienischen Gründen den Behälter vor der ersten Benutzung mit ca. 3 Liter Wasser füllen und ca. 5 Minuten kochen lassen (Thermostateinstellung: '100').
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann ein leichter Geruch entstehen. Das ist normal und hält nur für kurze Zeit an. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung, indem Sie Fenster oder Balkontüren öffnen.

## **Temperaturregelung (Thermostat)**

Das Gerät ist mit einem stufenlos einstellbaren Thermostat ausgestattet (siehe Abbildung).



- Der Temperaturbereich des Thermostats liegt zwischen 30°C und 110 ° C. MAX" ist die maximale Temperatur.

-Wenn die Temperatur unter dem ursprünglich eingestellten Wert liegt, heizt der Thermostat automatisch bis zum Erreichen des eingestellten Wertes und schaltet dann ab, der Thermostat befindet sich im Arbeitszyklus, der auf diesem Arbeitsmodus basiert.

-Der Thermostat wird nach der Arbeit jederzeit ausgeschaltet (0-120 Min.). Wenn der Schalter des Zeitreglers auf dem Status "immer eingeschaltet" steht (ON/Cont,min), befindet sich der Thermostat im Modus "Anschluss an die Stromversorgung während des Arbeitszyklus".

- Wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird, schaltet die Sicherheitsabschaltung das Gerät aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Vorsicht! Sollte dies der Fall sein, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie den Behälter wieder mit Wasser füllen.

### **Hinweise zur Lebensmittelkonservierung**

-**Damit die** konservierten Lebensmittel möglichst lange haltbar sind, sind Sauberkeit und gründliche Zubereitung unerlässlich.

-Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und reif sein.

- Weitere Informationen zu den verschiedenen Methoden der Konservierung von Obst und Gemüse finden Sie in zahlreichen Kochbüchern.

### **Zubereitung der zu konservierenden Lebensmittel**

Waschen Sie das ganze Obst oder Gemüse gründlich und lassen Sie es trocknen; schneiden Sie es nicht. Grüne Bohnen und Erbsen halten sich länger, wenn Sie sie vorher blanchieren.

### **Vorbereiten der Gläser, Deckel und Deckelverschlüsse**

-Gläser, Dosen, Flaschen und alle Deckel sollten sorgfältig in heißem Seifenwasser gewaschen, dann mit klarem Wasser abgespült und auf ein sauberes Tuch gelegt werden, bis das Wasser abgetropft ist.

- Überprüfen Sie alle Behälter, Deckel usw. auf hartnäckige Rückstände und beschädigte Teile.

- Lassen Sie die Gummidichtungen und Verschlüsse in klarem Wasser liegen, bis sie gebraucht werden. Verwenden Sie keine porösen, beschädigten oder überdehnten Gummiringe oder -kappen.

- Füllen Sie die Gläser oder Dosen bis 2 cm unter den Rand; beim Einmachen von breiigem Material (Äpfel

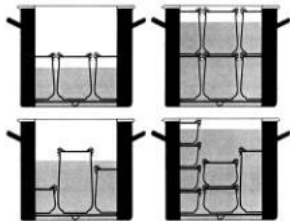
Püree usw.) 3 bis 4 cm unter dem Rand lassen. Beim Einmachen von Wurst dürfen die Behälter nur zu drei Vierteln gefüllt sein.

-Verschließen Sie die Behälter fest mit ihren Schraubdeckeln oder Klammern.

### **Konservierung von Lebensmitteln**

- Legen Sie den Gittereinsatz in den Behälter. Legen Sie kein Tuch zwischen den Behälterboden und den Gittereinsatz.

- Stellen Sie die vorbereiteten Gläser auf den Gittereinsatz im Kocher. **Vorsicht!** Die Wassertemperatur sollte ungefähr der Temperatur der Gläser entsprechen.
- Je nach Größe der Gläser können mehrere Lagen übereinander gestapelt werden.



- Füllen Sie den Behälter mit Wasser auf. Hinweis: Die obersten Gläser (d. h. die auf der oberen Ebene) müssen zu  $\frac{3}{4}$  untergetaucht sein. Wenn beide Ebenen verwendet werden, müssen die Gläser der unteren Ebene vollständig untergetaucht sein.
- Bringen Sie den Deckel an.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler die richtige Einstellung gemäß dem "Zeitplan für das Erhaltungsgaren" (siehe am Ende dieser Bedienungsanleitung). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt zu heizen.
- Der eigentliche Garprozess beginnt, wenn der Thermostat die Zündflamme zum ersten Mal ausschaltet; die Aufheizzeit ist in den Garzeiten der Rezepte nicht enthalten.
- Wenn der Maximalpunkt während des Betriebs erreicht wird, obwohl der Thermostat auf einen Punkt unterhalb der Maximalposition eingestellt ist, drehen Sie den Thermostat etwas niedriger, so dass die Kontrollleuchte erlischt. Das Erreichen des Maximalpunkts wird durch eine deutliche Dampfentwicklung angezeigt.
- Auch wenn der Thermostat auf "max" steht, sollte ein zu starkes Kochen und Blubbern vermieden werden, um eine zu starke Verdampfung des Wassers zu verhindern. Verringern Sie gegebenenfalls die Einstellung des Thermostats.
- Beim Einkochen von Lebensmitteln sollten die empfohlenen Garzeiten nicht unterschritten werden; im Zweifelsfall sollte immer eine längere Garzeit gewählt werden.
- Sobald der Konservierungsvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie den Thermostat auf die Position "Aus".

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

- Entfernen Sie die Gläser. Vorsicht: Es besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie die Gläser auf ein Tuch und decken Sie sie mit einem zweiten Tuch ab.
- Entfernen Sie die Klammern oder Deckelverschlüsse erst dann von den Gläsern, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
- Wenn Sie Konservendosen zum Einmachen von Lebensmitteln verwenden, stellen Sie sie nach dem Einmachen in kaltes Wasser.

## Nach dem Konservierungsprozess

- Für mehrere aufeinanderfolgende Konservierungszyklen kann das Wasser im Behälter wiederverwendet werden.
- Stellen Sie die Gläser nicht in heißes Wasser: Erhitzen Sie die Gläser zuerst.
- Wenn der Einmachvorgang abgeschlossen ist, leeren Sie den Behälter nicht vollständig, sondern lassen Sie so viel Wasser stehen, dass der Boden bedeckt ist, und lassen Sie den Behälter zunächst abkühlen.
- Die Behälter sollten unmittelbar nach Abschluss des Sterilisationsprozesses verschlossen werden.
- Es ist ratsam, die Gläser, Dosen usw. mit dem Datum und dem Inhalt zu kennzeichnen, damit man später darauf zurückgreifen kann.
- Konserven bewahrt man am besten in einer trockenen, kühlen und dunklen Umgebung auf.

### **Erhitzen von Suppen**

Wird das Gerät zum Erhitzen von dickflüssigen Speisen wie z. B. Suppen verwendet, ist häufiges und regelmäßiges Umrühren während der gesamten Erhitzungsphase erforderlich: So wird sichergestellt, dass die Speisen nicht anbrennen und die Sicherheitsabschaltung das Gerät nicht vorzeitig ausschaltet. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Thermostat immer wieder abwechselnd ein und aus, um die Temperatur zu halten. Auch beim Warmhalten solcher Speisen ist häufiges Umrühren erforderlich.

**Vorsicht!** Verwenden Sie den Gittereinsatz nicht zum Erhitzen von Speisen.

### **Aufbewahrung des Netzkabels**

Unter dem Sockel befindet sich eine Aufwickelvorrichtung für das Netzkabel. Wickeln Sie das Kabel vor dem Gebrauch vollständig ab.

### **Modelle mit Auslaufhahn**

Dieses Gerät hat einen praktischen Auslaufhahn zum Ausgießen von dünnflüssigen Flüssigkeiten (z.B. Glühwein). Vor dem Erhitzen solcher Flüssigkeiten muss der Gittereinsatz entfernt werden. Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten im gewerblichen Bereich geeignet ist.

### **Reinigung und Pflege**

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, reinigen Sie den Einkochherd nicht unter fließendem Wasser, tauchen Sie ihn nicht ein und verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Reinigungslösungen.
- Die Innen- und Außenflächen des Geräts und des Deckels können mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch abgewischt werden (verwenden Sie ggf. ein mildes Reinigungsmittel).
- Die antihafbeschichtete Heizfläche sollte nur mit einem leicht feuchten, fusselfreien Tuch oder einer weichen Bürste gereinigt werden.
- Eventuell entstandene Kalkablagerungen sollten von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen

Entkalkungsmittel entfernt werden (für die korrekte Verwendung des Entkalkungsmittels siehe die Herstellerangaben auf der Verpackung). Danach gründlich mit sauberem Wasser auskochen. (Der Gittereinsatz muss vor dem Entkalken entfernt werden).

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden, da sie wertvolle Materialien enthalten, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit der Menschen, Informationen hierzu erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler.

## Zeitplan für das Garen aufbewahren (als Referenz)

| Obst, Gemüse, Fleisch    | Einstellung<br>Thermostats °C | des<br>Aufheizzeit (ca. Min.)<br>Je nach Größe der Gläser |
|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Aprikosen                | 80                            | 30                                                        |
| Birnen(weich)            | 90                            | 30                                                        |
| Birnen (hart)            | 90                            | 50                                                        |
| Erdbeeren                | 80                            | 25                                                        |
| Blaubeeren               | 85                            | 30                                                        |
| Himbeeren                | 80                            | 25                                                        |
|                          |                               |                                                           |
| Blumenkohl               | 100                           | 90                                                        |
| Bohnen                   | 100                           | 120                                                       |
| Erbsen                   | 100                           | 130                                                       |
| Gurke                    | 80                            | 30                                                        |
| Kohlrabi                 | 100                           | 120                                                       |
| Spargel                  | 100                           | 100                                                       |
|                          |                               |                                                           |
| Fleischstückchen (roh)   | 100                           | 120                                                       |
| Vorgekochte Bratenstücke | 100                           | 90                                                        |
| Vorgeröstetes Geflügel   | 100                           | 65                                                        |
| Vorgekochtes Gulasch     | 100                           | 60                                                        |
| Hackfleisch (roh)        | 100                           | 120                                                       |
| Sousage                  | 100                           | 120                                                       |



