

D Bedienungsanleitung Entsafteraufsatz



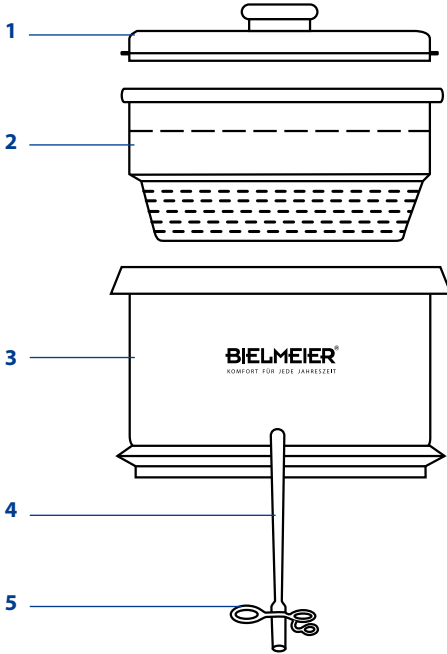
BHG 630

BIELMEIER®

D INHALT

Selbstgemachte Säfte:

| | |
|---|---|
| Die Quelle der Gesundheit | 5 |
| Funktionsprinzip des BHG 630 | 5 |
| Wichtige Hinweise | 5 |
| Vorbereiten der Früchte | 5 |
| Vorbereiten der Flaschen | 5 |
| Entsaften | 6 |
| Saftentnahme | 6 |
| Durchschnittliche Dampfzeit | 6 |
| Die positive Kraft von Säften | 7 |
| Allgemeine Hinweise | 8 |
| Der Umwelt zuliebe bitte beachten | 8 |
| Garantie..... | 9 |



- D**
- 1 Deckel
 - 2 Fruchtkorb
 - 3 Saftauffangbehälter
 - 4 Abfüllschlauch
 - 5 Schlauchklammer
- Änderungen vorbehalten.



Der BHK 630 passt auf jeden Einkochautomat
jeglichen Materials und Fabrikats...



Kunststoff...



Email...



Edelstahl.

BIELMEIER ENTSAFTERAUFSATZ BHG 630

SELBSTGEMACHTE SÄFTE: DIE QUELLE DER GESUNDHEIT

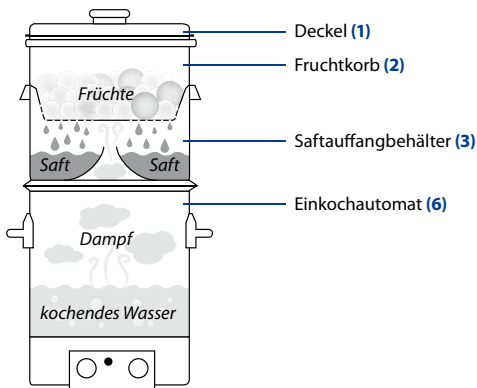
Bei einer gesundheitsbewussten Ernährung ist Trinken wichtig. Aber was nur? Reines Wasser oder Tees reizen auf Dauer die Geschmacksnerven nicht mehr. In den industriell hergestellten Säften sind jedoch meist neben dem Obst- oder Gemüsesaft auch Zucker, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthalten.

Mit dem BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630 können Sie selbst bestimmen, was in Ihrem Saft steckt! Bestimmen Sie Geschmack, Zuckergehalt und Inhaltsstoffe. Und Ihr Saft ist auch ohne Konservierungsstoffe lange haltbar, da dieser mit dem BHG 630 in Verbindung mit einem Einkochautomat mit 100°C heißem Dampf gewonnen wird.

FUNKTIONSPRINZIP DES ENTSAFTERAUFSATZES BHG 630

Die Wände sowie der Boden des Fruchtkorbs (2) sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann.

Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtkorbs (2) und sammelt sich im Saftauffangbehälter (3). Alle Gärkeime und Bakterien in den Früchten und im Saft werden dabei durch den heißen Dampf abgetötet.



WICHTIGE HINWEISE

- Der BIELMEIER Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten betrieben werden.
- Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten.
- Für den Betrieb des Entsafteraufsatzes eignen sich alle BIELMEIER Einkochautomaten sowie alle anderen handelsüblichen Einkochautomaten mit einem Durchmesser von 35 cm, die mit einer Entsafterstufe ausgestattet sind.
- Wichtig!** Achten Sie während des gesamten Entsaftungsvorgangs darauf, dass immer genügend Wasser im Einkochautomaten ist.

VORBEREITEN DER FRÜCHTE

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Waschen Sie die Früchte schnell und gründlich. Der nötige Zucker wird vor dem Entsaften lagenweise zu den Früchten in den Fruchtkorb (2) gegeben.

- Entsaften Sie Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe. Hierzu eignet sich vorwiegend unreifes Obst, weil dieses mehr Pektin (Gelierstoffe) enthält.
- Fruchtsäfte, die Sie hingegen bei Gebrauch verdünnen wollen, müssen Sie stärker zuckern.

Als Anhalt gilt folgende Regel:

- auf 1 kg süße Früchte 100 – 150 g Zucker
- auf 1 kg saure Früchte 200 – 250 g Zucker

VORBEREITEN DER FLASCHEN

Reinigen Sie die Flaschen gründlich und spülen Sie sie in klarem, heißem Wasser nach. Sie können die Flaschen zusätzlich in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vor dem Einfüllen vorwärmen.

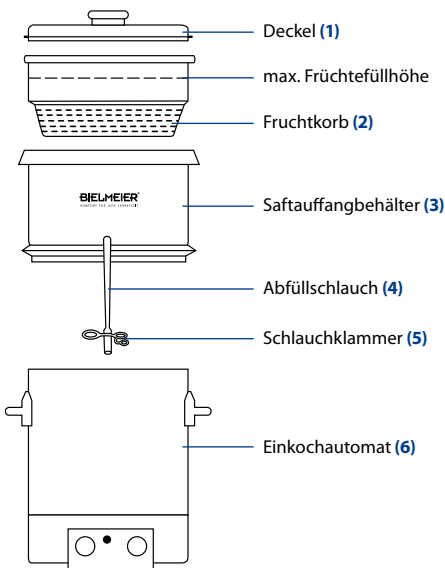
Kochen Sie unbedingt die benötigten Korken oder Gummikappen aus und legen Sie sie in klares Wasser bis zum Verschließen der Flaschen.

ENTSAFTEN

- 1 Füllen Sie für einen einmaligen Entsaftungs-
vorgang **mindestens 6 Liter Wasser** in Ihren
Einkochautomaten (6).
- 2 Setzen Sie den Saftauffangbehälter (3) mit
dem Abfüllschlauch (4) nach vorn, auf den
Einkochautomaten (6) auf.
- 3 Setzen Sie nun den Fruchtkorb (2) in den
Saftauffangbehälter (3) ein und füllen Sie ihn
mit den zur Saftgewinnung vorbereiteten Le-
bensmitteln. Beachten Sie dabei, dass Sie den
**Fruchtkorb (2) unabhängig vom Gewicht
bis maximal zu $\frac{3}{4}$ füllen** und den Deckel (1)
schließen.
- 4 Nach diesen Vorbereitungen brauchen Sie
Ihren Einkochautomaten (6) nur noch auf die
Dauerkochstufe „Entsaften“ stellen und die
Saftgewinnung kann beginnen.

Anmerkung: Zunächst muss jedoch das
gesamte System erhitzt werden. Mit 6 Liter
Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Mi-
nuten.

Die Aufheizzeit ist beim zweiten Entsaftungs-
vorgang oder wenn Heißwasser eingefüllt
wird entsprechend kürzer.



SAFTENTNAHME

Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen
abgefüllt werden, da er nur keimfrei ist, solange
er eine Temperatur von 75°C hat.

Hierzu führen Sie den Abfüllschlauch (4) in den
Flaschenhals und öffnen die Schlauchklammer (5),
damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann.
Die Schlauchklammer (5) bleibt solange geöffnet,
bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende
Schaum überlaufen kann. Verschließen Sie sofort
nach dem Abfüllen die Flaschen und lassen Sie sie
aufrecht stehend an einem zugfreien Ort abkühlen.
Danach können Sie die Flaschen beschriften und in
einem kühlen Raum stehend aufbewahren.

Sollte der Saft beim Einfüllen bzw. Verschließen der
Flasche bereits zu kalt sein, geben Sie den Deckel
auf die Flasche und kochen diese dann 10 Minu-
ten bei 90°C im Einkochautomaten ein. Noch ein-
facher: Stellen Sie die Flasche mit einer weichen
Unterlage in ein Wasserbad. Heizen Sie das Was-
ser auf und lassen Sie die Flasche 10 Minuten im
kochenden Wasser stehen.

DURCHSCHNITTLICHE DAMPFZEIT

Obst und Beeren

| Entsaftungsgut | Dampfzeit |
|--|--------------|
| Äpfel reif/ unreif, gewaschen und zerkleinert | 75 – 90 Min. |
| Birnen reif/ unreif, gewaschen und zerkleinert | 75 – 90 Min. |
| Quitten reif/ unreif gewaschen und zerkleinert | 75 – 90 Min. |
| Brombeeren, gewaschen | 45 Min. |
| Erdbeeren, gewaschen | 45 Min. |
| Heidelbeeren, gewaschen | 60 Min. |
| Himbeeren, gewaschen | 45 Min. |
| Holunderbeeren, gewaschen | 45 Min. |
| Johannisbeeren rot/ schwarz, gewaschen | 60 Min. |
| Preiselbeeren, gewaschen | 75 Min. |
| Stachelbeeren reif/ unreif, gewaschen | 50 – 60 Min. |
| Weintrauben, gewaschen | 60 Min. |
| Süß- und Sauerkirschen, entstielt und gewaschen | 60 Min. |

| Entsaftungsgut | Dampfzeit |
|--|-----------|
| Pfirsiche, gewaschen, entsteint und zerkleinert | 75 Min. |
| Pflaumen, gewaschen und entsteint | 75 Min. |
| Zwetschgen, gewaschen und entsteint | 75 Min. |
| Rhabarber, gewaschen und zerkleinert | 90 Min. |
| → ggf. vorher 30–60 Sekunden blanchieren, da die ansonsten im Rhabarber enthaltene Kleesäure von magenempfindlichen Personen und Kindern schlecht vertragen wird. | |

Gemüse

| Entsaftungsgut | Dampfzeit |
|--|-----------|
| Gurken, geschält und zerkleinert | 60 Min. |
| Möhren, geputzt und geraspelt | 75 Min. |
| Rettiche, gewaschen / geputzt und geraspelt | 75 Min. |
| Rote Rüben (Rote Beete, Rahnen), gewaschen (nicht schälen!), geraspelt | 75 Min. |
| Sellerie (Knollen und Blätter), gewaschen und zerkleinert | 75 Min. |
| Spargel, gewaschen, geschält und zerkleinert (mit Abfallstücke und Schalen in den Fruchtkorb geben) | 75 Min. |
| Tomaten, gewaschen und zerkleinert | 60 Min. |
| Zwiebeln, geschält und zerkleinert | 75 Min. |

Kräuter

| Entsaftungsgut | Dampfzeit |
|------------------------------|-----------|
| Brunnenkresse / Gartenkresse | 60 Min. |
| Löwenzahn | 60 Min. |
| Melisse | 60 Min. |
| Petersilie | 60 Min. |
| Pimpinelle | 60 Min. |
| Salbei | 60 Min. |
| Liebstöckel | 60 Min. |
| Sauerampfer | 60 Min. |
| Kerbel | 60 Min. |

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Dampfzeit erst dann beginnt, wenn Sie hören, dass das Wasser im Einkochautomaten (6) sprudelnd kocht und dadurch intensiv heißen Dampf erzeugt.

DIE POSITIVE KRAFT VON SÄFTEN

Säfte haben verschiedene gesundheitsfördernde Wirkungen auf unseren Körper. Folgend finden Sie die wichtigsten Säfte und Ihre positiven Einflüsse aufgelistet.

Obstsäfte

Apfelsaft

- reich an Mineralsalzen und Fruchtzucker und daher zur Blut- und Nervenauffrischung geeignet
- zu empfehlen bei allen Fieberkrankheiten, Darmträgheiten, Arterienverkalkung, Gicht und Rheumatismus
- als gesundes Erfrischungsgetränk sehr beliebt bei Kindern

Birnsaft

- entwässert den gesamten Körper und hilft bei wassersüchtigen Anschwellungen

Brombeersaft

- appetitanregend und stoffwechselfördernd

Erdbeersaft

- verdauungs- und stoffwechselfördernd
- hilft bei Gelenkrheumatismus sowie Gicht

Heidelbeersaft

- appetitanregend und stoffwechselfördernd

Holunderbeersaft

- hilft bei Erkältungserscheinungen
- hat fiebersenkende und schweißtreibende Wirkung

Johannisbeersaft

- hilft bei Fieber und Darmleiden
- **Hinweis:** Schwarzer Johannisbeersaft lindert Keuchhusten.

Rhabarbersaft

- wirkt erfrischend, entschlackend
- hilft bei Darmträgheit

Stachelbeersaft

- hilft bei Gicht, Rheuma sowie Blutarmut
- wirkt beruhigend.

Traubensaft

- hilft bei Ernährungsstörungen
- eignet sich gut für Entschlackungskuren

Gemüsesäfte

Fenchelsaft

- krampflösend, beruhigend und schmerzlindernd

Gurkensaft

- reinigt Darm und Nieren (wassertreibend)
- zu empfehlen bei Diäten von Zuckerkranken

Möhrensaft

- wirkt reinigend auf Magen und Darm
- fördert den Stoffwechsel

Rettichsaft

- hilft gegen Darmträgheit
- zusammen mit Kandiszucker löst er festsitzenden Husten

Rote-Rüben-Saft

- regt Darm- und Magentätigkeit an
- harntreibend und harnsäurelösend

Selleriasaft

- hilft bei Gicht, Rheuma, Kreislaufstörungen, Nerven- und Blasenleiden

Spargelsaft

- verdauungsfördernd und harntreibend
- wird empfohlen bei Nierenleiden

Tomatensaft

- hilft bei Leberleiden

Zwiebelsaft

- harntreibend

Kräutersäfte

Brennnesselsaft

- hilft bei Bronchialkatarrh und Rheuma

Brunnenkressensaft

- wirkt anregend, harntreibend, magenstärkend und abführend

Kerbelsaft

- regt die Drüsentätigkeit an

Liebstocksaft

- regt Darm- und Magentätigkeit an

Melissensaft

- beruhigende Wirkung auf Herz, Kreislauf und Nerven

Minzensaft

- fördert Gallentätigkeit und Verdauung
- krampfmildernd

Petersiliensaft

- appetitanregend und verdauungsfördernd

Pimpinellensaft

- ist appetitanregend

Salbeisaft

- heilende Wirkung auf die Schleimhäute des Magens und aller Atemungswege

Sauerampfersaft

- appetitanregend, harntreibend und verdauungsfördernd

ALLGEMEINE HINWEISE

Der verwendete Werkstoff für den Deckel (1), Fruchtkorb (2) und Saftauffangbehälter (3) besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittel-physiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium.

Der Deckel (1), Fruchtkorb (2) und Saftauffangbehälter (3) tragen das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung.

Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes können sich die Oberflächen des Fruchtkorbs (2) und Saftauffangbehälters (3) farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel.

Die Oberflächen des Fruchtkorbs (2) und Saftauffangbehälters (3) sind glatt und deshalb leicht zu reinigen.

Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, weil dadurch die Oberfläche rau und schmutzempfindlicher wird.

DER UMWELT ZULIEBE BITTE BEACHTEN

Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung erfragen.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

- a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
- c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
- d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
- f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

BIELMEIER®

KOMFORT FÜR JEDE JAHRESZEIT

Bielmeier Hausgeräte GmbH

Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0

Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22

E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de

Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com