

## Einkochtabelle:

Obst	Temp.	Zeit.
Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Apfelmus	90° C	30 Min.
Birnen	90° C	30 Min.
Erdbeeren	75° C	25 Min.
Heidelbeeren	85° C	25 Min.
Himbeeren	80° C	30 Min.
Kirschen	80° C	30 Min.
Mirabellen	90° C	30 Min.
Pfirsiche	90° C	30 Min.
Aprikosen	90° C	30 Min.
Rhabarber	kochen	30 Min.
Stachelbeeren	80° C	30 Min.
Zwetschgen	90° C	30 Min.
Gemüse	Temp.	Zeit
Blumenkohl	kochen	90 Min.
Bohnen	kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	kochen	90 Min.
Erbsen	kochen	120 Min.
Essig-Gurken	90° C	30 Min.
Karotten	kochen	90 Min.
Möhren	kochen	90 Min.
Kohlrabi	kochen	90 Min.
Kürbis	90° C	30 Min.
Rosenkohl	kochen	120 Min.
Spargel	kochen	120 Min.
Wirsing	kochen	120 Min.
Tomaten	90° C	30 Min.
Fleisch	Temp.	Zeit
Bratenstück, vorgebraten	kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	kochen	75 Min.
Wild, Geflügel, angebraten	kochen	75 Min.
Schnitzel, Koteletts, angebraten	kochen	75 Min.
Wurstmasse	kochen	120 Min.

### Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung:

Diese Angaben sind Richtwerte. Die Zeiten gelten erst ab dem Erreichen der jeweiligen Temperatur. Großmutters Rezepte behalten auch bei Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten ihre Gültigkeit.

### Temperatureinstellung:

Thermostatregler (4) nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperaturstufe zurückdrehen.

### Der Umwelt zuliebe bitte beachten:

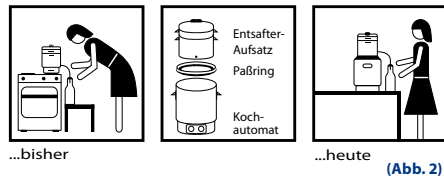
Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

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

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

### Sonderzubehör zum Entsaften:

Mit einem BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630.0 (Durchmesser 35 cm) können Sie Ihren Einkochautomaten jederzeit zu einem Saftgewinner ausbauen.



## BIELMEIER ENTSAFTERAUFSATZ BHG 630.0

(nicht im Lieferumfang enthalten!!!)

### Wichtige Hinweise:

- Der BIELMEIER Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem Einkochautomat bzw. Einkochvollautomat betrieben werden.
- Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres BIELMEIER Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten.
- Für den Betrieb des Entsafteraufsatzes eignen sich alle BIELMEIER Einkochautomaten, die mit einer Entsafterstufe ausgestattet sind.
- Bitte achten Sie während des gesamten Entsaftungsvorgangs darauf, dass immer genügend Wasser im Einkochautomat ist.

### Vorbereiten der Früchte:

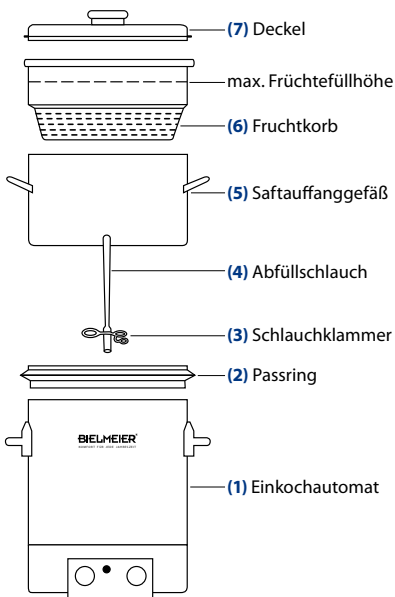
Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Die Früchte werden schnell und gründlich gewaschen. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtkorb (6) gegeben.

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoffe) enthalten. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. 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:

Die Flaschen werden gründlich gereinigt und in klarem, heißem Wasser nachgespült. Vor dem Einfüllen kann man sie in heißem Wasser oder im Backofen bei 75° C vorwärmen. Die benötigten Korken oder Gummikappen auskochen und in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereitlegen.



(Abb. 3)

### Inbetriebnahme:

1. Füllen Sie für einen einmaligen Entsaftungsprozess mindestens 6 Liter Wasser in Ihren BIELMEIER Einkochautomat (1).
2. Den Passring (2) so auf den BIELMEIER Einkochautomat auflegen, dass die Aussparung für den Abfüllschlauch (4) vorne auf der Oberseite ist.
3. Das Saftauffanggefäß (5) mit dem Abfüllschlauch (4) nach vorn, auf den Passring (2) setzen.
4. Den Fruchtkorb (6) in das Saftauffanggefäß (5) einsetzen, die zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmittel einfüllen, dabei den Fruchtkorb (6) unabhängig vom Gewicht bis maximal zu  $\frac{3}{4}$  füllen und den Deckel (7) schließen. Die Wände sowie der Boden des Fruchtkorbs (6) 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 (6), sammelt sich im Saftauffanggefäß (5) und kann mittels des Abfüllschlauches (4) und Schlauchverschlusses (3) bequem in Flaschen abgefüllt werden.

Nach diesen Vorbereitungen brauchen Sie Ihren BIELMEIER Einkochautomat (1) nur noch auf die Dauerkochstufe „Entsaften“ stellen und die Saftgewinnung kann beginnen.

### Entsaftungsvorgang:

Zunächst muss das ganze System erhitzt werden.

Mit 6 Liter Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Minuten.

**Anmerkung:** Die Aufheizzeit ist beim 2. Entsaftungsvorgang oder wenn Heißwasser eingefüllt wird entsprechend kürzer.

### Saftentnahme:

Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur, solange er eine Temperatur von 75° C hat, ist er keimfrei. Den Abfüllschlauch (4) in den Flaschenhals füh-

ren und die Schlauchklammer (3) öffnen, damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Die Schlauchklammer (3) wird solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrechtstehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Danach werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

### Durchschnittliche Dampfzeit in Minuten:

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Min.
Äpfel reif/unreif	90
Birnen	90
Brombeeren	45
Erdbeeren	45
Heidelbeeren	60
Himbeeren	45
Holunderbeeren	45
Johannisbeeren rot	60
Johannisbeeren schwarz	60
Pfirsiche	75
Pflaumen	75
Preiselbeeren	75
Quitten reif/unreif	90
Rhabarber	90
Süßkirschen	60
Sauerkirschen	60
Stachelbeeren reif/unreif	60
Weintrauben	60
Zwetschgen	75

### Hinweis:

Der verwendete Werkstoff für den Fruchtkorb (6) besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Dies gilt ebenfalls für den Passring (2) und Deckel (7).

Der Fruchtkorb (6) trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung.

Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorb-Oberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel.

Die Fruchtkorb-Oberfläche ist 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.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

## 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: