

DE Bedienungsanleitung Einkochautomat 29 L

EN Preserving Cooker Instruction Manual 29 L

FR Stérilisateur pour conserves - Guide d'utilisation 29 L

IT Istruzioni per l'uso del bollitore per conserve 29 L

CZ Návod k použití zavařovacího automatu 29 L

SK Návod na použitie zaváracieho automatu 29 L



D INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Informationen	7
Wichtige Hinweise	7
Reinigung	7
Thermostat	7
Geräte mit Zeitschaltuhr	8
Geräte mit Auslaufhahn	8
Einkochen	8
Entsaften	10
Technische Angaben	10
Entsaften	10
Rezepte	11
Garantie	13

GB INDEX

Important safety instructions	14
General information	15
Important instructions	15
Cleaning	15
Temperature Control	15
Appliances with a timer	16
Appliances with a tap	16
Preserving	16
Juice Extraction	18
Technical details	18
Caring for the environment	18
Recipes	19
Warranty	21

F TABLE DES MATIERES

Recommandations de sécurité	22
Informations générales	23
Informations importantes	23
Entretien	23
Thermostat	23
Appareil avec minuteur	24
Appareil avec robinet de vidange	24
Conserves	24
Extraction de jus	26
Données techniques	26
Considérations écologiques	26
Recettes	27
Garantie	29

I CONTENUTO

Avvertenze di sicurezza	30
Informazioni generali	31
Informazioni importanti	31
Pulizia	31
Termostato	31
Apparecchi con timer	32
Apparecchi con il rubinetto erogatore	32
Bollire e sterilizzare	32
Centrifugare	34
Caratteristiche tecniche	34
Tutela dell'ambiente	34
Ricette	35
Garanzia	37

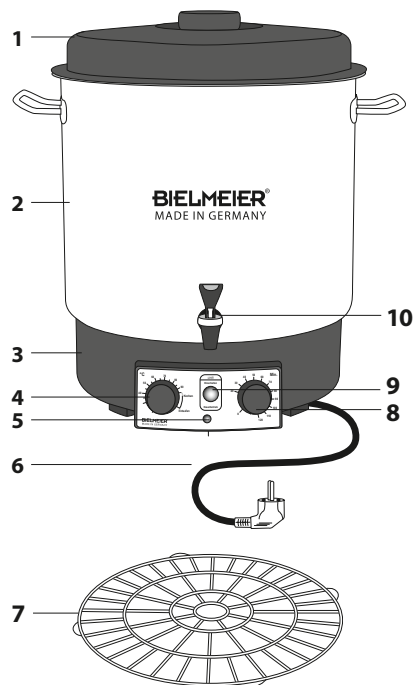
CZ OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření	38
Všeobecné informace	39
Důležitá upozornění	39
Údržba	39
Termostat	39
Zařízení s časovým spínačem	40
Zařízení s vypustným kohoutem	40
Zavařování	40
Odšťavňování	42
Technické údaje	42
Dbajte na životní prostředí	42
Recepty	43
Záruční list	45

SK OBSAH

Dôležité bezpečnostné opatrenia	46
Všeobecné informácie	47
Dôležité upozornenia	47
Údržba	47
Termostat	47
Zariadenie s časovým spínačom	48
Zariadenie s výpustným kohútom	48
Zaváranie	48
Odšťavovanie	50
Technické údaje	50
Dbajte na životné prostredie	50
Recepty	51
Záručný list	53

- (D) EINKOCH-VOLLAUTOMAT
(GB) AUTO-PRESERVING COOKER
(F) STÉRILISATEUR POUR CONSERVES



- (D) 1 Deckel
2 Kessel aus:
– Edelstahl
– Emaille
– Kunststoff
3 Unterteil mit Heizelement
4 Thermostatregler
5 Kontrollleuchte
6 Netzanschlussstecker
7 Einlegerost
*ist bei einigen Modellen nicht inklusive.
Bitte separat bestellen: Art.-Nr. 068.022*
8 Synchronzeitschaltuhr
9 Schalter
10 Auslaufhahn
Änderungen vorbehalten.

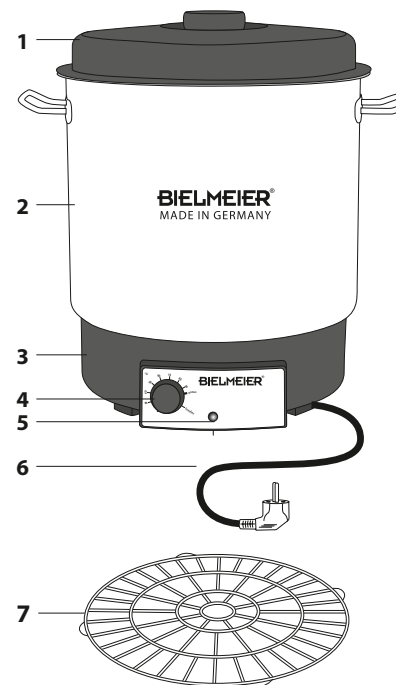
- (I) BOLLITORE PER CONSERVE AUTOMATICO
(CZ) ZAVAŘOVACÍ AUTOMAT
(SK) ZAVÁRACÍ AUTOMAT

- (GB) 1 Lid
2 Pot made of:
– Stainless steel
– Enamel
– Plastics
3 Bottom part with heater
4 Temperature control
5 Indicator lamp
6 Power plug
7 Grating insert
*is not included at some models.
Please order separately: article 068.022*
8 Synchronized timer
9 Switch
10 Tap
Product may be subject to change.



- (F) 1 Couvercle
2 Cuve en:
– Acier inoxydable
– Émail
– Plastique
3 Base avec élément de chauffage
4 Bouton de thermostat
5 Témoin de contrôle
6 Prise secteur
7 Grille
*non incluse avec certains modèles.
Commander séparément: Réf. 068.022*
8 Minuteur
9 Interrupteur
10 Robinet de vidange
Sous réserve de modifications.

- (D) EINKOCH-HALBAUTOMAT
(GB) PRESERVING COOKER
(F) STÉRILISATEUR POUR CONSERVES



- (CZ) 1 Poklice
2 Hrnec vyroben z:
– Nerezu
– Smaltu
– Umělé hmoty
3 Dno nádoby s topným tělesem
4 Regulátor teploty
5 Světelná kontrolka
6 Síťový kabel
7 Rošt
*u některých modelů není součástí
dodávky. Obj. č. 068.022*
8 Synchronní časovač
9 Spínač
10 Výpustný kohout
Změny vyhrazeny.

- (I) BOLLITORE PER CONSERVE SEMIAUTOMATICO
(CZ) ZAVAŘOVACÍ POLOAUTOMAT
(SK) ZAVÁRACÍ POLOAUTOMAT

- (I) 1 Coperchio
2 Bollitore in:
– Acciaio
– Smalto
– Plastica
3 Parte inferiore con elemento di riscaldamento
4 Regolatore del termostato
5 Luce di controllo
6 Spina elettrica
7 Griglia
*Non inclusa in alcuni modelli.
Ordinare separatamente:
N. Art. 068.022*
8 Timer
9 Interruttore
10 Rubinetto erogatore
Salvo il diritto di cambiamenti.

- (SK) 1 Pokrievka
2 Hrnec vyrobený z:
– Nereze
– Smaltu
– Umelej hmoty
3 Dno nádoby s vykurovacím telesom
4 Regulátor teploty
5 Světelná kontrolka
6 Sieťový kábel
7 Rošt
*pri niektorých modeloch nie je
súčasťou dodávky. Obj. č. 068.022*
8 Synchronné časovač
9 Spínač
10 Výpustný kohút
Zmeny vyhradené.

GEBRAUCHSANWEISUNG

für alle BIELMEIER Einkochautomaten, Einkochvollautomaten und Glühweinautomaten.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Bestimmungen.

Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen BIELMEIER Einkoch- oder Glühweinautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten.

- **LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF!**
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - die Zuleitung beschädigt ist,
 - das Gerät sichtbare Schäden aufweist,
 - das Gerät heruntergefallen sein sollte,
 - das Gerät außen nass oder feucht ist.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät bzw. Zuleitung, lassen Sie das Gerät von einem Fachmann oder dem BIELMEIER Kundendienst prüfen.
- Das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Typenschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Wickeln Sie die Zuleitung vollständig ab.
- Lassen Sie jedoch die Zuleitung nie herunterhängen.
- Der Netzstecker (6) ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Das Gerät muss auf eine stabile, ebene und freie Fläche gestellt werden.
- Stellen Sie Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenem Feuer, Gaskochern, etc.
- **Achtung!** Platzieren Sie Ihr Gerät dort, wo Sie es verwenden wollen. Stellen Sie die Einkoch-Gläser hinein und befüllen Sie das Gerät mit Wasser, wie in **Abb. 1** (S. 9) angegeben. Stecken Sie erst dann den Stecker (6) in eine geerdete Steckdose.
- **Transportieren Sie das Gerät nur im leeren und kalten Zustand!** Befüllt hat der Einkochautomat ein hohes Gewicht, wodurch Verletzungsgefahr besteht!
- **Das Gerät nur im kalten und vollständig geleerten Zustand an den Griffen anheben!** Bei Missachtung droht die Gefahr von Verbrühungen und/oder Verbrennungen.
- **Entleeren Sie das Gerät im heißen Zustand niemals durch Kippen des Gerätes.** Im heißen Zustand ist der Inhalt ausschließlich durch den Auslaufhahn (10) zu entnehmen. Sollte dies nicht möglich sein, muss abgewartet werden bis das Gerät und der Inhalt abgekühlt sind. **Beim Kippen des Geräts im befüllten und heißen Zustand besteht die Gefahr von Verbrennungen und/oder Verbrühungen.**
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Füllen Sie den Kessel (2) bis höchstens 4 cm unterhalb des Randes. Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.
- **Vorsicht!** Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- **Vorsicht,** das Gerät wird im Betrieb heiß! Fassen Sie daher
 - **Edelstahl-Geräte** nur mit wärmeisolierenden Topflappen an den Griffen an,
 - **Emaile-Geräte** nur an den isolierten Griffen an,
 - **Kunststoff-Geräte** nur am Griffband an.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Fassungsvermögen: Der BIELMEIER Einkochautomat fasst 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Das Gerät ist vielseitig verwendbar: Einkochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Kochen*, Aufwärmen*, Blanchieren von Gemüse* usw.

Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam und unter ständigem Rühren erwärmt werden.*

Bitte beachten Sie: Sollte Ihr Gerät einmal leer kochen, so verhindert ein zusätzlicher Trockenschutz zu starke Überhitzung. **WICHTIG: Das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann der Behälter beschädigt werden.**

Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich aber nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 6 Liter Wasser einmal auskochen – Thermostatregler (4) auf Entsaften stellen.

⚠ WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTES

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Kessels (2) sorgfältig reinigen. Bitte beachten Sie hierzu den Abschnitt „Reinigung“.
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Überfüllen Sie den Kessel (2) nicht! Füllen Sie den Topf (2) bis maximal 4 cm unterhalb des Randes. **Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.**
- Flüssigkeiten, die nach Gebrauch noch im Kessel (2) vorhanden sind, müssen abgeschöpft oder über den Auslaufhahn (10) – falls vorhanden – abgelassen werden. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

BITTE BEACHTEN SIE BEI KUNSTSTOFF-GERÄTEN:

Das Gerät ist ausschließlich zum Einkochen von Lebensmitteln, zum Entsaften und zur Zubereitung von heißen Getränken gedacht.

Es ist nicht dafür geeignet dickflüssige Lebensmittel direkt im Gerät zu erwärmen bzw. zu kochen.

Im Gegensatz zu den Emaille- bzw. Edelstahl-Geräten ist der Boden des Kessels (2) nicht geschlossen – **das Heizelement liegt offen.**

Vorsicht! Verbrennungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung!

Niemals in den Kessel (2) greifen, wenn der Netzstecker (6) angesteckt ist oder vor kurzem angesteckt war.

REINIGUNG

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker (6) außen feucht ab und waschen es innen aus. Etwa auftretende Kalkrückstände können Sie mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker von Zeit zu Zeit beseitigen – anschließend mit klarem Wasser auskochen!

Schöpfen Sie die Reinigungsflüssigkeit ab oder lassen Sie sie über den Auslaufhahn (10) – falls vorhanden – ab. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn (10) mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

THERMOSTAT (4)

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgerüstet. Der Thermostatregler (4) ist von ca. 30°C bis zum Siedepunkt stufenlos einstellbar. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich.

TEMPERATUREINSTELLUNG

- Drehen Sie den Thermostatregler (4) nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur-Stufe zurück.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostatregler (4) ganz nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen den Netzstecker (6).

* Geräte aus Kunststoff sind aufgrund ihres offen liegenden Heizelements hierfür nicht geeignet.

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „KOCHEN“

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage abhängig.

Wird also der Thermostatregler (4) am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig und es entsteht eine starke Dampfbildung. D.h. Wasserverlust im Gerät und Energieverschwendung.

So finden Sie die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht heraus:

- 1 Thermostatregler (4) im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Kochen-Markierung drehen.
- 2 Kochpunkt des Wassers abwarten.
- 3 Thermostatregler (4) langsam nach links drehen bis sich der Thermostat ausschaltet. Das Siedegeräusch wird leiser und es bildet sich weniger Dampf. In dieser Thermostateinstellung wird die Heizung automatisch ein- und ausgeschaltet.

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „ENTSaften“

Der BIELMEIER Einkochautomat eignet sich bei Verwendung des BIELMEIER Entsafteraufsatzes BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Natürlich können Sie auch einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz verwenden (wichtig: Durchmesser 35 cm).

Für den Entsafterbetrieb besitzt der Thermostatregler (4) zusätzlich eine Markierung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

GERÄTE MIT ZEITSCHALTUHR (8)

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr (8) eingebaut. Schalterstellung „0“ bedeutet, das Gerät ist ausgeschaltet. Das Gerät kann in 2 Betriebsarten verwendet werden:

- 1 Dauerbetrieb (Schalter (9) nach unten, Dauerbetrieb starten durch Drehen von Knopf (8))
- 2 Automatikbetrieb, stufenlos einstellbare Zeit von 20 – 120 Minuten (Drehknopf (8) nach rechts, im Uhrzeigersinn gedreht und Schalter (9) nach oben auf Uhr einschalten).

Im Dauerbetrieb schaltet die Zeitschaltuhr (8) nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benö-

tigen Sie zum Entsaften oder zum Warmhalten von Speisen* / Getränken (länger als 2 Stunden).

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Thermostatregler (4) auf die Temperatur gemäß Einkochtabelle, die Zeitschaltuhr (8) auf die nötige Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Kontrollleuchte (5) leuchtet.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr (8) automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück. Nach Ablauf der Zeit erlischt die Kontrollleuchte (5).

GERÄTE MIT AUSLAUFHAHN (10)

Sie können dünne Flüssigkeiten durch den Auslaufhahn (10) entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen* empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den Hahnanschluss im Inneren des Gerätes, z. B. mit einem Stopfen, abzudichten.

WISSENSWERTES ZUM EINKOCHEN

Vorab sei gesagt: gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert!

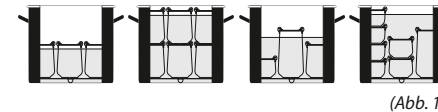
Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime; gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.

Nur ... der Einkoch-Topf ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! BIELMEIER Einkochautomaten bringen Ihnen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

EINKOCHEN – SO FUNKTIONIERT'S!

- **Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot.**
- Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und optimal gereift sein.
- Waschen Sie Obst und Gemüse unzerkleinert und lassen Sie es abtropfen.

- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.
- Reinigen Sie Gläser, Dosen und Flaschen zuerst sorgfältig mit heißem Spülwasser. Spülen Sie sie anschließend klar nach und lassen sie auf einem sauberen Tuch abtropfen.
- Prüfen Sie alle Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Verschlüsse ebenfalls sorgfältig mit heißem Spülwasser und lassen Sie sie bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen.
- Verwenden Sie keine porösen, beschädigten und überdehten Gummiringe oder -kappen.
- Befüllen Sie die Gefäße wie folgt:
 - grundsätzlich das Einkochgut nur bis maximal 2 cm unter den Rand füllen,
 - bei breiartigem Einmachgut (z. B. Apfelmus) 3 – 4 cm bis zum Glasrand frei lassen,
 - bei Wurst aller Art, das Gefäß nur $\frac{3}{4}$ füllen,
 - bei nachquellendem Einkochgut (z. B. Kuchenteig) nur bis zu $\frac{1}{2}$ Glashöhe füllen.
- Beachten Sie bitte auch die jeweiligen Hinweise beim Gläserkauf.



(Abb. 1)

- Verschließen Sie die Gefäße fest mit Klammern, Schraub- oder Spannverschlüssen.
- Stellen Sie die Gläser immer auf den Einlegerost (7). Sie können auch unterschiedlich hohe Gläser verwenden.
- Die Gläser sollen zu $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.

Die optimale Wasserfüllhöhe:

- Beim Einsetzen der Gläser soll die Wassertemperatur etwa gleich der Gläsertemperatur sein. Dies spart Energie und Zeit.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Kessel (2).

- Stecken Sie das Gerät ein. Entnehmen Sie die Einkochtemperatur und -zeit dem Rezept bzw. Einkochbuch und stellen Sie sie bei Ihrem BIELMEIER Einkochautomaten ein.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit. Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Ziehen Sie nach Ablauf der Einkochzeit den Netzstecker (6).
- Entnehmen Sie die Gläser. Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern. Dosen müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden.
- Eingemachtes bewahren Sie am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen usw. (mit Datum und Inhalt).
- Wie und auf welche vielfältigen Arten Sie Obst, Gemüse, Fleisch etc. einkochen können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern. Sehen Sie hierzu auch unsere Rezeptbeispiele auf S. 11.

EINKOCHTABELLE

Obst	Temp.	Zeit
Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Äpfel, Birnen	90°C	30 Min.
Erdbeeren	75°C	25 Min.
Heidelbeeren	85°C	25 Min.
Himbeeren, Stachelbeeren	80°C	30 Min.
Kirschen, Mirabellen	85°C	30 Min.
Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschgen	90°C	30 Min.
Rhabarber	kochen	30 Min.

Gemüse	Temp.	Zeit
Blumenkohl	kochen	90 Min.
Bohnen, Erbsen	kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	kochen	90 Min.
Essig-Gurken	90°C	30 Min.
Karotten, Möhren, Kohlrabi	kochen	90 Min.
Kürbis	90°C	30 Min.
Rosenkohl, Wirsing, Spargel	kochen	120 Min.
Tomaten	90°C	30 Min.

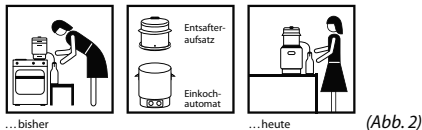
Fleisch	Temp.	Zeit
Bratenstück, vorgebraten	kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	kochen	75 Min.
Wild/Geflügel, angebraten	kochen	75 Min.
Wurstmasse	kochen	120 Min.

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

ENTSAFTEN

Sie benötigen hierfür den BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) oder einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz mit einem Durchmesser von 35 cm.

- Füllen Sie in den Einkochautomaten **mindestens 6 Liter Wasser**.
- Setzen Sie den Entsafteraufsatz, wie in **Abb. 2** gezeigt, auf den Kochautomaten.



- Geben Sie das vorbereitete Obst, Gemüse, etc. in den Fruchtkorb – füllen Sie ihn jedoch nicht mehr als bis zu $\frac{3}{4}$. Weitere Details zum Vorbereiten des Entsaftungsguts entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Entsafteraufsatzes oder Ihren Kochbüchern.

TECHNISCHE ANGABEN

Stromquelle: 220–240 V ~ / 50 Hz
Anschlusswert: 2000 W (Kunststoff und Emaille)
1800 W (Edelstahl)
Kesselvolumen: 29 Liter

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 73/23 EWG.

- Setzen Sie den Deckel **(1)** auf den Entsafteraufsatz und vergewissern Sie sich, dass er sauber schließt. Ansonsten wird Energie verschwendet, da der Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Stecker **(6)** Ihres Einkochautomaten in eine Schukosteckdose.
- Drehen Sie den Thermostatregler **(4)** ganz nach rechts bis zur Markierung „Entsaften“.
- Schalter **(9)** auf „Dauerbetrieb“ und starten Sie das Entsaften durch Drehen der Zeitschaltuhr **(8)**.
- Stellen Sie bei Betriebsende den Thermostatregler **(4)** auf 0 und ziehen Sie den Stecker **(6)** Ihres Einkochautomaten.

Wichtig: Vor jedem neuen Entsaftungsvorgang muss Wasser nachgefüllt werden!

DER UMWELT ZULIEBE

Werfen Sie Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach weg, sondern führen Sie sie der Wiederverwertung zu. Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle erfragen Sie bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung.

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

REZEPTE

ÄPFEL

Zuckerzugabe

- Für süße Äpfel:
300–400 g Zucker auf 1 Liter Wasser
- Für saure Äpfel:
500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser

Zubereitung

Die Äpfel werden geschält, geviertelt und vom Kerngehäuse befreit. Die Apfelstücke danach sofort in kaltes Wasser legen. Damit die Früchte nicht anlaufen und braun werden, werden einige Tropfen Zitronensaft hinzugefügt.

Nebenher können Sie die Zuckerlösung laut angegebenem Verhältnis am Herd aufsetzen.

Danach die Früchte in die Gläser füllen, mit der aufgekochten Zuckerlösung übergießen und **30 Minuten bei 90°C einkochen**.

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Zutaten

- 500 g Zucker
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Himbeeren
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Die Himbeeren sorgfältig verlesen und durch ein Sieb streichen. Die Erdbeeren, das Himbeermark und den Zucker vermischen und einige Zeit ziehen lassen. Danach den Zitronensaft hinzufügen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe (1 TL Konfitüre auf einen kalten Porzellanteller geben – geliert es innerhalb kurzer Zeit, so ist es fertig) kochen. Die Konfitüre in die Einkoch- oder Schraubgläser füllen und diese sofort verschließen und **10 Minuten bei 90°C einkochen**.

KAROTTEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorkochen!

Achtung! Erhitzungsdauer variiert:

- für Karotten in Scheiben oder Würfel:
90 Minuten bei 100°C
- für ganze Karotten:
120 Minuten bei 100°C

Zubereitung

Schneidet man die Karotten in Scheiben oder Würfel, so eignen sich dazu besonders junge, aber nicht zu kleine Karotten, deren Aroma und Zartheit die große Mühe der Vorbereitung rechtfertigen.

Nachdem das Kraut von den Karotten abgeschnitten wurde, schabt man die obere Haut mit einem Gemüsemesser ab und legt sie sofort in frisches Wasser, damit die schöne Farbe nicht verblasst. Danach die **Karotten in Scheiben oder Würfel** schneiden und in einem Topf etwa 5 Minuten vorkochen. Nun schreckt man sie mit kaltem Wasser ab, füllt sie in die Gläser, übergießt sie mit einer leichten, aufgekochten Salzlösung und kocht die Karotten **90 Minuten bei 100°C** ein.

KALBSROULADEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorbraten!

Zutaten für 4–6 Portionen

- 700 g Kalbskeule
(ca. 4–6 Schnitzel mit je 120–150 g)
- 2 Zwiebeln
- 50 g Gewürzgurken
- 50 g magerer Katenschinken
- 2–3 El mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- 2 El Öl
- 400 ml Kalbsfond

Zubereitung

Die Schnitzel evtl. flach klopfen. Zwiebeln, Gurken und Schinken fein würfeln. Alles mit dem Senf zu einer glatten Masse verrühren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse jeweils mittig darauf verteilen. Die Seiten einschlagen, die Rouladen fest aufrollen und mit einem Faden umbinden oder mit Hilfe einer feinen Spicknadel die Rouladen durch länglich geschnittene Speckstreifen zusammenhalten.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garschmoren.

Anschließend die Fäden oder Spicknadeln entfernen, die Rouladen in Gläser legen, mit der Bratensoße bis 3 cm unter den Glasrand übergießen und **75 Minuten bei 100°C einkochen**.

ROSINEN-HEFE-KUCHEN IM GLAS

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1/8 – 1/4 Ltr. Milch
- 3 – 4 Eier
- 80 g Zucker
- 12 g frische Hefe oder
1/2 Päckchen Trockenhefe
- etwas Salz
- 150 g Butter
- 200 g Rosinen

Zubereitung

Mit lauwarmer Milch die Hefe anrühren, die geschmolzene, lauwarme Butter, Salz, Zucker und die Eier zugeben und alles miteinander vermischen. Das Mehl übersieben und unterrühren. Den Teig kneten und abschlagen. Über Nacht den Teig zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Teig nochmals geknetet, bis er sich von der Schlüssel löst, dabei werden die Rosinen schnell eingearbeitet.

Anschließend die Sturzgläser gut einfetten und mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen austreuen.

Die Gläser bis zur Hälfte mit der Teigmasse füllen, dann noch einmal kurz gehen lassen.

Verschließen Sie die Gläser mit Deckel und Klammern. Backen und Einkochen geschieht gleichzeitig im Heißwasserbad für **120 Minuten bei 100°C**.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU 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 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:

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem Bielmeier Einkochautomaten!*

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

INSTRUCTION MANUAL

for all BIELMEIER preserving cookers, fully automatic preserving cookers and wine cookers



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

We're delighted that you've chosen our product and we thank you for your business! The safety of all electronic appliances from BIELMEIER complies with generally accepted technical standards and with safety legislation.

Before you start enjoying your new BIELMEIER preserving cooker, please read the following information carefully:

- **READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME AND KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.**
- Do not use the appliance if:
 - the mains cable is damaged,
 - the appliance is visibly damaged,
 - the appliance has previously been dropped,
 - the appliance is wet outside.
- If the appliance or mains cable are visibly damaged, please have your appliance checked by an expert or by customer service.
- Only connect this appliance to an AC power outlet as specified on the appliance's rating plate (Schuko (Type F) socket – using an adapter if required).
- Unwind the mains cable fully before use.
- Never leave the mains cable dangling.
- Unplug the appliance from the mains:
 - if any fault occurs during operation
 - before cleaning and servicing
 - after each use
- Position the appliance in an unobstructed space on a stable, level surface.
- Never place the appliance or mains cable on a hot surface or near an open flame, e.g. gas cooker.
- **Attention!** Place the appliance in the position in which it is to be used. Insert the preserving

jars and fill the appliance with water, as shown in **Fig. 1** (page 17). Only insert the mains plug into an earthed socket after this step.

- **Move the appliance only, when it's empty and cold!** Filled, the preserving cooker has a high weight, which may cause injuries!
- **Just raise the appliance at the handles, if it's cold and empty!** Danger of scalding and / or burns by non-observance.
- **Never empty the preserving cooker, if it's hot by tilting the device.** If the appliance is hot, just empty it through the tap. If this is not possible, you have to wait until the appliance and the contents have cooled off. **Danger of scalding and / or burns, when tilting the device in hot and filled state.**
- Fill the appliance before switching it on.
- Do not fill container to a level higher than 4 cm below the rim. Hot water may spurt out if the pot is overfilled.
- **Caution!** Risk of scalding due to escaping steam!
- **Caution!** The appliance becomes hot when in use!
For this reason, only take hold of
 - **stainless steel appliances** by the handles while wearing a heat-insulating oven mitt.
 - **enamel appliances** by their insulated handles.
 - **plastic appliances** by the handle rims.
- Never immerse the appliance in water! Similarly, do not expose the mains cable to moisture.
- Children are unaware of the possible dangers associated with electrical appliances. For this reason, never leave a child alone and unsupervised with the appliance and be extra vigilant when using the appliance when children are around.
- This appliance is designed for household use only and is not suitable for commercial use.
- The manufacturer accepts no liability for possible damages in cases where the appliance is used incorrectly or for purposes other than those for which it is intended.

GENERAL INFORMATION

Capacity: The BIELMEIER preserving cooker has a capacity of 29 litres. The level of liquid in the cooker must be no higher than 4 cm below the rim.

The appliance can be used in many different ways: preserving, heating in a water bath, preparing hot drinks, cooking*, reheating*, blanching vegetables*, etc.

Thick food that tends to burn easily requires slow, constant stirring.*

Please note: In the event that the cooker boils dry, a built-in circuit breaker will protect the appliance from overheating. **IMPORTANT: Allow the appliance to cool down completely before adding any liquid. If you add liquid to the hot appliance, there is a danger of scalding by steam and a risk of damage (deformation) to the bottom of the cooker.**

An odor may develop for a short time the first time you use the appliance.

For reasons of hygiene, fill the appliance with approx. 6 litres of water – set the temperature control switch (4) to the "Entsaften" (juice making) setting – and bring to the boil before you use the appliance for the first time.



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING

- Carefully clean the inside of the pot (2) before using the appliance for the first time. For more information, refer to the "Cleaning" section.
- Fill the appliance with water before switching it on.
- Take care not to overfill the pot (2)! Fill the pot (2) to a level no higher than 4 cm below the rim. **Hot water may spurt out if the pot is overfilled.**
- If liquids still in the pot (2) after use, you have to skim it or drain it by the tap (10) – if available. **Never tilt the device!**

PLEASE NOTE FOR THE PLASTIC VERSION:

The appliance is designed to be used for preserving food, making juice and preparing hot drinks only.

Do not heat or boil foods with a thick, viscous consistency in the appliance directly.

Unlike the enamel and stainless steel versions, the plastic appliance has an open bottom and **the heating element is uncovered.**

Caution! Risk of scalding and / or burns, when improper use!

Never grasp into the pot (2), if the appliances is plugged or if was running a short time ago.

CLEANING

Never immerse the appliance in water! Unplug from the mains, wipe down the exterior and wash out the interior. Limescale deposits can be removed by regular descaling with a mixture of vinegar and water or a commercial descaler, followed by boiling of a pot full of clean water.

Skim cleaning emulsion in the pot (2) or drain it by the tap (10) – if available. **Never tilt the device!**

Clean the tap (10) occasionally with hot water, which can be mixed with a cleaning agent.

TEMPERATURE CONTROL (4)

The appliance is equipped with a precision thermostat (capillary tube thermostat). The temperature control switch (4) allows you to set infinitely variable temperatures from approx. 30° C to boiling point. The temperature selected is regulated automatically and no additional thermometer is required.

SETTING THE TEMPERATURE

- Turn the temperature control switch (4) all the way to the right until it stops and then back to the desired temperature.
- Turn the temperature control switch (4) all the way to the left (counter-clockwise) and unplug the appliance from the mains each time you finish using the cooker or if a failure occurs during operation.

* Plastic appliances are not suitable for this purpose because of their exposed heating element.

THE “KOCHEN” (BOILING) THERMOSTAT SETTING

The boiling point of water depends on atmospheric pressure and altitude.

If the temperature control switch (4) on the appliance is set to high, the cooker will boil continuously and a large amount of steam will develop, resulting in water loss and wasted energy.

To find the correct temperature setting for boiling water on your appliance, follow the steps below:

- 1 Turn the temperature control switch (4) all the way to the right until it reaches the “Kochen” (boiling) setting marked on the appliance.
- 2 Wait for the water to boil.
- 3 Slowly turn the temperature control switch (4) to the left until the thermostat switches off. The sound of boiling will become less audible and less steam will develop. The heating element is activated and deactivated automatically at this thermostat setting.

THE “ENTSAFTEN” (JUICE MAKING) THERMOSTAT SETTING

The BIELMEIER preserver cooker is ideal for making juice when used in combination with the BIELMEIER juice extraction top BHG 630 (not included). Of course, other standard juice extraction tops can also be used (note: the top must have a diameter of 35 cm).

The temperature control switch (4) has an additional setting that you can use when making juice to ensure continuous heating.

APPLIANCES WITH A TIMER (8)

The appliance is equipped with an electric synchronized timer (8), which allows you to regulate the preserving process specified in your cookery books or in the table below. If the switch is set to “0”, the appliance is turned off. The device offers two modes:

- 1 Continuous operation mode (press the switch (9) down, start continuous operation mode by turning the timer knob (8)).
- 2 Automatic timer mode: you can select any time between 20 and 120 minutes (Turn timer knob

(8) clockwise, and press the switch (9) up, so that it points to «Uhr einschalten»).

In continuous mode, the timer (8) is not turned off automatically. This setting is required for juice extraction or for keeping food*/drinks warm (for more than 2 hours).

For fully automated preserving, set the temperature control switch (4) to the required temperature as specified in the preserving chart below. Turn the timer dial (8) to select the required preserving time. The automatic preserving process begins and the indicator lamp (5) lights up.

When the selected temperature is reached, the timer (8) starts automatically and counts down from the selected time to 0. The indicator lamp (5) goes out once this countdown is completed.

APPLIANCES WITH A TAP (10)

Thin liquids can be poured from the pot through the tap (10). To avoid blockages occurring when preparing foods with a thick, viscous consistency*, we recommend that you seal off the tap from inside the appliance, e.g. with a plug.

ALL YOU NEED TO KNOW ABOUT PRESERVING

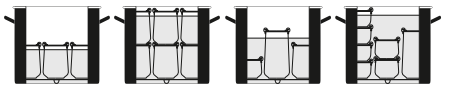
First things first: Grandma’s rules for canning and preserving still hold true! Preserving simply means sterilizing without chemical preserving agents. The even heat that is generated kills bacteria in the food, while, at the same time, the resulting vacuum enables air-tight, sterile sealing of the preserving jar.

But ... the preserving pot has come quite a way since Grandma’s day! BIELMEIER preserving cookers make things so easy that Grandma would have been glad to have one of her own!

PRESERVING – HOW IT’S DONE!

- Preparation and cleanliness are of the utmost importance when preserving food.
- Choose fresh, ripe, high-quality fruit and vegetables.
- Wash fruit and vegetables whole and leave to dry.

- Green beans and peas keep for longer if they are blanched first.
- Carefully wash jars, cans and bottles in hot water, rinse them clear and leave them on a clean cloth to dry.
- Check all containers for any stubborn residues and for damage.
- Wash the seals in hot soapy water and then leave them in clean water until they are needed.
- Do not use any porous, damaged or stretched rubber rings or rubber caps.
- To fill the containers:
 - The containers should only ever be filled up to 2 cm at most below the mouth of the jar.
 - For foods with a mushy consistency (e.g. apple sauce), leave 3–4 cm headspace between the top of the preserve and the mouth of the jar.
 - For sausages of any kind, only fill the container ¾ full.
 - For foods that will swell during the preserving process (e.g. cake mixture), only fill the container up to ½ full.
 - Please also note the instructions provided by the jar manufacturer.
- Seal the containers tightly with screw-caps,



(Fig. 1)

- fasteners or clamps.
- Always place the jars on the grating insert (8) when putting them into the cooker. Different sized jars can be used.
- Ensure that the glasses are 2/3 to ¾ submerged in the water. If you are using two levels of jars, this applies to the upper level.

The optimal water fill levels:

- The water temperature should be roughly the same as the temperature of the jars when you place them in the cooker. This saves both time and energy.
- Place the lid on the pot.

- Connect the appliance to the mains. Check your recipe or the preserving chart for the required preserving temperature and time and make the corresponding settings on your BIELMEIER preserving cooker.
- The time taken for the cooker to heat up does not count as part of the preserving time. The preserving time does not start until the selected temperature is reached.
- Unplug the appliance once the preserving process is complete.
- Remove the jars. Leave the clamps on the jars until they have cooled down completely. At this point, place the jars immediately in cold water.
- Your preserves are best stored in a cool, dry and dark place.
- It is useful to label each container with the date and its contents.
- Refer to your cookery books for information and ideas on preserving fruit, vegetables, meat, etc. For some ideas, why not check out our recipe section on page 19.

PRESERVING CHART

Fruit	Temp.	Time
Redcurrants	85°C	20 mins.
Apples, pears	90° C	30 mins.
Strawberries	75° C	25 mins.
Blueberries	85° C	25 mins.
Raspberries, gooseberries	80° C	30 mins.
Cherries, yellow plums	80° C	30 mins.
Peaches, apricots, damsons	90° C	30 mins.
Rhubarb	Boil	30 mins.

Vegetables	Temp.	Time
Cauliflower	Boil	90 mins.
Beans, peas	Boil	120 mins.
Broad beans	Boil	90 mins.
Gherkins	90° C	30 mins.
Carrots, turnip cabbage	Boil	90 mins.
Pumpkin	90° C	30 mins.
Brussels sprouts, asparagus, savoy cabbage	Boil	120 mins.
Tomatoes	90° C	30 mins.
Meat	Temp.	Time

16 |* Plastic appliances are not suitable for this purpose because of their exposed heating element.

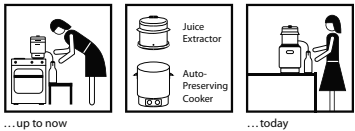
Large meat cuts, precooked	Boil	75 mins.
Goulash, precooked	Boil	75 mins.
Game and poultry, precooked	Boil	75 mins.
Sausage meat	Boil	120 mins.

Notes: These temperatures and times are only provided as guidelines. The times specified start when the corresponding temperatures are reached. Grandma's recipes will work just as well with your preserving cooker.

JUICE EXTRACTION

To use the juice extraction function, you will need the BIELMEIER juice extraction top 630 (not included) or another standard juice extraction top with a diameter of 35 cm.

- Fill the preserving cooker with **at least 6 litres of water**.
- Place the juice extraction top on the preserving cooker, as shown in **Fig. 2**.
- Place the prepared fruit, vegetables, etc. in the



(Fig. 2)

fruit basket, taking care not to fill it more than ¾ full. For more information about preparing the items for juicing, refer to instructions with your juice extraction top or your own cookery books.

- Place the lid on the juice extraction top and

make sure that it closes tightly. Otherwise, energy will be wasted due to escaping steam.

- Plug your preserving cooker into a Schuko socket (Type F) (use an adapter if required).
- Turn the temperature control switch (4) to the right until you reach the "Entsaften" (juice making) setting.
- Mettez l'interrupteur (9) en mode de fonctionnement continu et commencez l'extraction de jus en tournant le bouton de réglage (8).
- When you have finished using the cooker, return the temperature control switch (4) to 0 and unplug your preserving cooker.

Important: Your cooker needs to be refilled each time you use the juice extraction function!

TECHNICAL DETAILS

Power source: 220–240 V ~ / 50 Hz
Connected load: 2000 W (plastic und enamel)
1800 W (stainless steel)
Capacity of pot: 29 litres

This appliance conforms with EU Directive 89/336/EEC on Electro-Magnetic Compatibility (EMC) and with the Low-Voltage Directive 73/23 EEC.

CARING FOR THE ENVIRONMENT

Please do not simply throw away packaging and disused appliances. These can be recycled. Contact your local authority for details of the relevant recycling centre or the nearest collection point.

To claim warranty, please contact your retailer or your local BIELMEIER customer service center.

RECIPES

APPLE PRESERVE

Sugar

- For sweet apples:
Add 300–400 g of sugar to 1 litre of water
- For sour apples:
Add 500–600 g of sugar to 1 litre of water

To prepare

Peel and quarter the apples, and remove the cores. Immediately cover the apple pieces with cold water. Add a few drops of lemon juice to prevent browning.

At the same time, mix the sugar solution in the specified concentration and bring to the boil on the stove.

Next, fill your jars with the fruit and pour over the boiled sugar solution. Finally, leave to cook in your preserving cooker **for 30 minutes at 90°C**.

STRAWBERRY AND RASPBERRY PRESERVE

Ingredients

- 500 g sugar
- 750 g strawberries
- 500 g raspberries
- Juice of half a lemon

To prepare

Carefully sort the raspberries and press them through a sieve. Mix the strawberries, raspberry pulp and sugar, and leave the mixture standing for a short time. Next, add the lemon juice.

Bring the fruit mixture to the boil, stirring constantly and then boil until it passes "the set test" (i.e. put 1 tsp of the preserve on a cold china plate – if it sets quickly, it's ready!). Fill your preserving jars or screw-top jars with the jam, seal immediately and leave to cook in your preserving cooker **for 10 minutes at 90°C**.

HOME-CANNED CARROTS

Info: Carrots must be preboiled before preserving!

Caution! Cooking times vary:

- for sliced or diced carrots:
90 minutes at 100°C
- for whole carrots:
120 minutes at 100°C

To prepare

When slicing or dicing carrots, it pays to choose the youngest carrots that are not too small. These are the most flavorful and tender, which will make the extra effort worthwhile.

Remove the foliage from the carrots, peel the outer layer of skin with a vegetable peeler, and immediately place the carrots in fresh water so that they lose none of their colour. Next, **slice or dice the carrots** and boil them in a saucepan of water for approx. 5 minutes. Then quench with cold water, fill the jars, pour over a mild salt solution (boiled) and leave the carrots to cook for **90 minutes at 100°C** in your preserving cooker.

VEAL ROULADES

Info: Meat must be precooked to rare before preserving!

Makes 4–6 portions

- 700 g veal leg (approx. four–six 120–150 g cutlets)
- 2 onions
- 50 g gherkins
- 50 g lean smoked ham
- 2–3 tbsp medium-hot mustard
- Salt and pepper
- 2 tbsp oil
- 400 ml veal stock

To prepare

Flatten the veal cutlets if necessary. Finely dice the onions, gherkins, and ham. Add the mustard and stir together until the mixture reaches a smooth consistency. Season the veal cutlets with salt and pepper and spread an equal portion of your prepared mixture down the center strip of each cutlet. Fold in the sides of each cutlet, and tightly roll up the roulades and tie with string. Alternatively, use a thin larding needle to hold the roulades together with strips of the bacon cut lengthwise.

Heat the oil in a stewing pot, add the roulades and sear them on all sides. Pour in veal stock to deglaze the pan, and then cover and stew on medium heat until tender.

Remove the string or larding needles, place the roulades in jars, cover with the gravy up to 3 cm below the rim and leave to cook in your preserving cooker for **75 minutes at 100°C**.

JAR-BAKED RAISIN WHEAT CAKES

Ingredients

- 500 g flour
- 1/8 – 1/4 litre of milk
- 3–4 eggs
- 80 g sugar
- 12 g fresh yeast or 1/2 packet of dried yeast
- Pinch of salt
- 150 g butter
- 200 g raisins

To prepare

Mix the yeast with lukewarm milk. Add the melted, lukewarm butter, the salt, sugar and eggs and mix well. Sieve in the flour and stir it into the mixture. Knead and work into soft dough. Cover and leave to stand overnight.

The following day, knead the dough again until it comes away from the sides of the bowl. Then quickly work in the raisins.

Next, grease your wide-mouthed canning jars well and line with a layer of breadcrumbs or ground nuts.

Fill each jar half-full with the dough mixture and leave to prove for a short time.

Seal the jars with the lids and clips. You can bake and preserve these cakes at the same time using the hot water bath method by leaving them in your preserving cooker for **120 minutes at 100°C**.

WARRANTY

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

- a) Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.
- b) The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.
- c) This warranty is only valid for the first owner of the device.
- d) No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.
- e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).
- f) Within the first 6 months after the purchase/delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. The warranty does not apply to:

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e.g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. The warranty shall be deemed void:

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:

Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

BIELMEIER®

HIGH QUALITY

MADE IN GERMANY

Bielmeier Consumer Kitchen Products GmbH

Gnaglbergstr. 6
D-94267 Prackenbach

Tel +49 (0) 9942 948893-0

Mail kontakt@bielmeier.eu

Web www.bielmeier.eu