

BIELMEIER®

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

DE Bedienungsanleitung Kochautomat 9 L

EN Multi-Cooker Instruction Manual 9 L

FR Instructions Stérilisateur pour conserves 9 L

IT Istruzioni per l'uso del bollitore per conserve 9 L

CZ Instrukce Kuchyňský multifunkční hrnec 9 L

SK Automat na varenie - návod na použitie 9 L



D INHALT

Der Umwelt zuliebe bitte beachten	3
Teile Ihres Kochautomaten	4
Technische Angaben	4
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Informationen	7
Wichtige Hinweise	7
Reinigung	7
Thermostat	8
Geräte mit Auslaufhahn	8
Einkochen	8
Garantie	10

F TABLE DES MATIERES

Considérations écologiques	3
Parties de votre stérilisateur pour conserves	4
Données techniques	5
Recommandations de sécurité	16
Informations générales	17
Informations importantes	17
Entretien	17
Thermostat	18
Appareil avec robinet de vidange	18
Conserves	18
Garantie	20

CZ OBSAH

Dbejte na životní prostředí	3
Části kuchyňského multifunkčního hrnce ..	4
Technické údaje	5
Důležitá bezpečnostní opatření	26
Všeobecné informace	27
Důležitá upozornění	27
Údržba	27
Termostat	28
Zařízení s vypustným kohoutem	28
Zavařování	28
Záruční list	30

GB INDEX

Caring for the environment	3
Parts of your cooker	4
Technical details	4
Important safety instructions	11
General information	12
Important instructions	12
Cleaning	12
Temperature Control	12
Appliances with a tap	13
Preserving	13
Warranty	15

I CONTENUTO

Tutela dell'ambiente	3
Componenti del vostro bollitore per conservie automatico	4
Caratteristiche tecniche	5
Avvertenze di sicurezza	21
Informazioni generali	22
Informazioni importanti	22
Pulizia	22
Termostato	23
Apparecchi con il rubinetto erogatore	23
Bollire e sterilizzare	23
Garanzia	25

SK OBSAH

Dbejte na životní prostředí	3
Časti zavaracieho automatu	4
Technické údaje	5
Dôležité bezpečnostné opatrenia	31
Všeobecné informácie	32
Dôležité upozornenia	32
Údržba	32
Termostat	33
Zariadenie s vypustným kohútom	33
Zaváranie	33
Záručný list	35

(D) 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.

(F) POUR L'AMOUR DE L'ENVIRONNEMENT:

Ne pas jeter les emballages et les appareils usagés aux ordures ménagères, mais les faire recycler.

Veillez consulter le point de recyclage ou de collecte de votre commune.

Pour l'application de vos droits relatifs à la garantie, veuillez contacter votre revendeur ou le centre de service client BIELMEIER de votre pays.

(CZ) POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:

Obalový materiál a starý přístroj nevyhazujte, ale dovezte k recyklaci.

Na příslušné recyklační místo nebo sběrný dvůr se informujte na vašem obecním nebo městském úřadě.

V případě uplatnění opravy v záruční době se obraťte na vašeho prodejce nebo přímo na servisní centrum společnosti BIELMEIER.

(GB) PLEASE HELP PRESERVE OUR ENVIROMENT:

Please recycle packaging and old appliances.

Please consult your local government for information about the nearest recycling centre.

For warranty claims, please contact your dealer or the BIELMEIER customer service centre in your country.

(I) INDICAZIONI SULLA TUTELA DELL'AMBIENTE:

Non disperdere nell'ambiente il materiale d'imballaggio e l'apparecchio da rottamare, ma destinarli ad operazioni di riciclo.

Si prega di richiedere presso la propria amministrazione comunale informazioni sui punti di raccolta differenziata e smaltimento di rifiuti.

Per usufruire dei servizi in garanzia si prega di rivolgersi al proprio rivenditore o al centro di servizio alla clientela BIELMEIER del proprio paese.

(SK) DBAJTE NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE:

Obalový materiál a vyslúžené spotrebiče nevyhadzujte do komunálneho odpadu, ale na príslušné zberné miesta tomu určené. Príslušné recyklačné stredisko alebo zberné miesto zistíte u obecnej správy vášho bydliska.

V prípade potreby záručnej opravy sa obraťte na vášho predajcu alebo na príslušné servisné stredisko spoločnosti Bielmeier.

(D) KOCHAUTOMAT

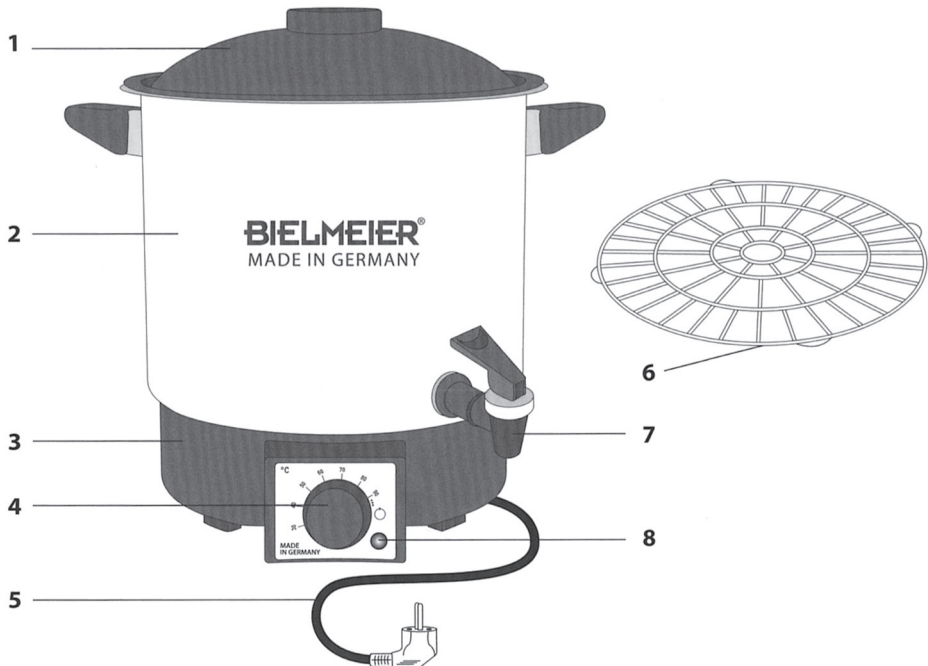
(GB) COOKER

(F) STERILISATEUR POUR CONSERVES

(I) BOLLITORE PER CONSERVE AUTOMATICO

(CZ) KUCHYŇSKÝ MULTIFUNKČNÍ HRNEC

(SK) AUTOMAT NA VARENIE



WEEE-Reg.-Nr.:
DE31304327



Lizenz Nr.:
57276282

(D) TECHNISCHE ANGABEN

Stromquelle: 220–240 V ~ / 50 Hz
Anschlusswert: 1000 W
Kesselvolumen: 9 Liter

Dieses Gerät entspricht der Niederspannungsrichtlinie 2006/95 EG.

(GB) TECHNICAL DETAILS

Power source: 220–240 V ~ / 50 Hz
Connected load: 1000 W
Capacity of pot: 9 Liter

This appliance conforms with the Low-Voltage Directive 2006/95 EG.

(D)

- 1 Deckel
- 2 Kessel aus:
 - Edelstahl
 - Emaille
- 3 Unterteil mit Heizelement
- 4 Thermostatregler
- 5 Netzanschlusstecker
- 6 Einlegerost
- 7 Auslaufhahn
- 8 Kontrollleuchte

Änderungen vorbehalten.

(I)

- 1 Coperchio
- 2 Bollitore in:
 - Acciaio
 - Smalto
- 3 Parte inferiore con elemento di riscaldamento
- 4 Regolatore del termostato
- 5 Spina elettrica
- 6 Rubinetto erogatore
- 7 Rubinetto erogatore
- 8 Luce di controllo

Salvo il diritto di cambiamenti.

(GB)

- 1 Lid
- 2 Pot made of:
 - Stainless steel
 - Enamel
- 3 Bottom part with heater
- 4 Temperature control
- 5 Power plug
- 6 Grating insert
- 7 Tap
- 8 Indicator lamp

Product may be subject to change.

(CZ)

- 1 Poklice
- 2 Hrnc vyroben z:
 - Nerezu
 - Smaltu
- 3 Dno nádoby s topným tělesem
- 4 Regulátor teploty
- 5 Síťový kabel
- 6 Rošt
- 7 Výpustný kohout
- 8 Světelná kontrolka

Změny vyhrazeny.

(F)

- 1 Couvercle
- 2 Cuve en:
 - Acier inoxydable
 - Émail
- 3 Base avec élément de chauffage
- 4 Bouton de thermostat
- 5 Prise secteur
- 6 Grille
- 7 Robinet de vidange
- 8 Témoin de contrôle

Sous réserve de modifications.

(SK)

- 1 Pokrievka
- 2 Hrniec vyrobený z:
 - Nereze
 - Smaltu
- 3 Dno nádoby s vykurovacím telesom
- 4 Regulátor teploty
- 5 Sieťový kábel
- 6 Rošt
- 7 Výpustný kohút
- 8 Světelná kontrolka

Zmeny vyhradené.

(F) DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation: 220–240 V ~ / 50 Hz

Puissance électrique: 1000 W

Capacité de la cuve: 9 Liter

Cet appareil est conforme aux 2006/95 EG sur les basses tensions.

(CZ) TECHNICKÉ ÚDAJE

Připojení: 220–240 V ~ / 50 Hz

Příkon: 1000 W

Objem nádoby: 9 Liter

Toto zařízení je v souladu se směrnicí nízkého napětí 2006/95 EC.

(I) DATI TECNICI

Alimentazione: 220–240 V ~ / 50 Hz

Potenza: 1000 W

Volume del bollitore: 9 Liter

Questo apparecchio è conforme per la bassa tensione 2006/95 EG.

(SK) TECHNICKÉ ÚDAJE

Připojenie: 220–240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 1000 W

Objem nádoby: 9 Liter

Toto zariadenie je v súlade so smernicou nízkého napätia 2006/95EC.

GEBRAUCHSANWEISUNG

für alle BIELMEIER Kochautomat.



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 Kochautomaten 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 (5) 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. 02** angegeben.
- Stecken Sie erst dann den Stecker (5) in eine geerdete Steckdose.
- **Transportieren Sie das Gerät nur im leeren und kalten Zustand!** Befüllt hat der Kochautomat 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 (7) 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 3 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 es daher nur an den isolierten Griffen 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 Kochautomat fasst 9 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 3 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.

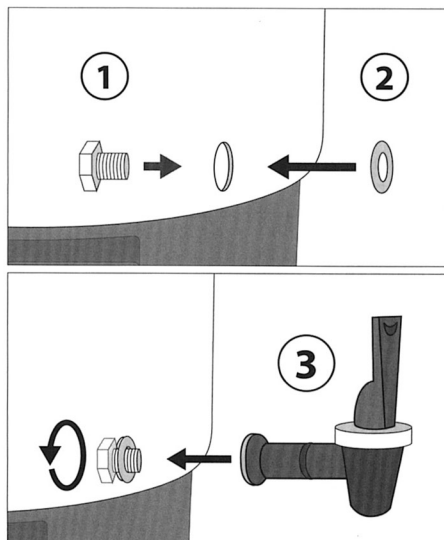
Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengeherschutz Schäden am Heizelement. Lassen Sie das Gerät dann gut abkühlen, bevor Sie es wieder befüllen. Es besteht ansonsten Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch bei Emaillegeräten die Oberfläche beschädigt 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. 3 Liter Wasser einmal auskochen – Thermostatregler (4) auf Dauerkochen 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“.
- **Montieren Sie den Auslaufhahn (7), wie folgt:** Verschraubung von innen durch die Behälteröffnung stecken, Silikondichtring auf das Gewinde schieben, den Hahn von außen aufsetzen und an der Innenseite mit dem Sechskant befestigen. Ziehen Sie die Verschraubung mit einem passenden Schraubenschlüssel handfest an und prüfen Sie, ob der Auslaufhahn dicht am Kochautomaten sitzt (**Abb. 01**).
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- Überfüllen Sie den Kessel (2) nicht! Füllen Sie den Topf (2) bis maximal 3 cm unterhalb des Randes. **Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.**



(Abb. 01)

- Flüssigkeiten, die nach Gebrauch noch im Kessel (2) vorhanden sind, müssen abgeschöpft oder über den Auslaufhahn (7) – falls vorhanden – abgelassen werden. **Kippen Sie das Gerät nicht!**
- Niemals in den Kessel (2) greifen, wenn der Netzstecker (5) angesteckt ist oder vor kurzem angesteckt war.

REINIGUNG

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker (5) 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 (7) – falls vorhanden – ab. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn (7) 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. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- In der Stellung "Dauerkochen" schaltet der Thermostat die Heizung bei Erreichen der Kochtemperatur nicht ab.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostatregler (4) ganz nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen den Netzstecker (5).

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „DAUERKOCHEN“

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 vor die Dauerkochen-Markierung drehen.
- 2 Kochpunkt des Wassers abwarten.
- 3 Thermostatregler (4) langsam nach links drehen bis sich der Thermostat ausschaltet. Die Kontrollleuchte erlischt, das Siedegeräusch wird leiser und es bildet sich weniger Dampf. In dieser Thermostateinstellung wird die Heizung automatisch ein- und ausgeschaltet.

GERÄTE MIT AUSLAUFHAHN (7)

Sie können dünne Flüssigkeiten durch den Auslaufhahn (7) entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes, z. B. mit einem Stopfen, abzudichten.

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 Kochautomaten bringen Ihnen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

EINKOCHEN – SO FUNKTIONIERTS

- **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 überdehnten 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.
- Verschließen Sie die Gefäße fest mit Klammern, Schraub- oder Spannverschlüssen.
- Stellen Sie die Gläser immer auf den Einlegerost (6). Sie können auch unterschiedlich hohe Gläser verwenden (Abb. 02).
- Die Gläser sollen zu $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.



(Abb. 02)

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 Kochautomaten 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 (5).
- 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.

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 bei allen Kochautomaten ihre Gültigkeit.

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

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:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

INSTRUCTION MANUAL

For all BIELMEIER Multi-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 Multi-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. 02**. Only insert the mains plug into an earthed socket after this step.
- **Move the appliance only, when it's empty and cold!** Filled, the 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 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 it by their insulated handles.
- Never immerse the appliance in water! Similarly, do not expose the mains cable to moisture.
- 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.
- 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 Multi-Cooker has a capacity of 9 litres. The level of liquid in the cooker must be no higher than 3 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.

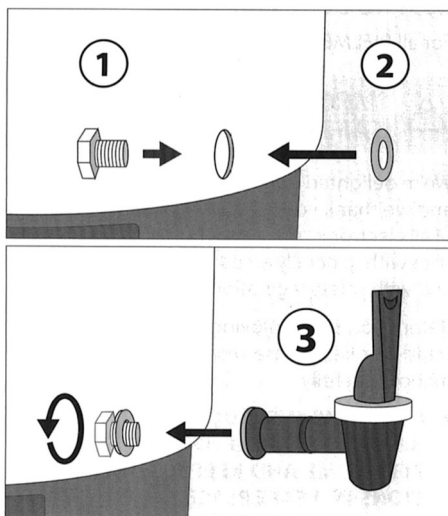
If your appliance ever boils dry, an additional dry-running protection feature prevents damages at the heating element. Allow the appliance sufficient time to cool down before refilling it with water. This avoids the risk of scalding due to steam formation. Steam can also damage the surfaces of appliances made with enamel.

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

For reasons of hygiene, fill the appliance with approx. 3 litres of water – set the temperature control switch (4) to the “Dauerkochen” (permanent cooking) 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.
- Install the tap (7) as follows: put screw connection through the opening from the inside, slide silicone seal on the thread, put on the tap from the outside and fasten on the inside with an allen wrench. Tighten the screw connection with a suitable wrench and ensure that the tap is attached closely to the cooker. (Fig. 01).
- Fill the appliance before plugging it in.
- Take care not to overfill the pot (2)! Fill the pot (2) to a level no higher than 2 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 (7) – if available. **Never tilt the device!**



(Fig. 01)

- 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 (7) – if available. **Never tilt the device!**

Clean the tap (7) 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. The indicator lamp goes out once the set temperature is reached.
- If you select the “Dauerkochen” (permanent cooking) setting, the thermostat does not turn off the heating element when reaching the cooking 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.

THE “DAUERKOCHEN” (PERMANENT COOKING) 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 Temperature control switch (4) clockwise to the right until it reaches the „Dauerkochen“ (permanent cooking) 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 indicator lamp goes out, the boiling will become less audible and less steam will develop. The heating element is activated and deactivated automatically at this thermostat setting.

APPLIANCES WITH A TAP (7)

Thin liquids can be poured from the pot through the tap (7). 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.

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 Multi-Cookers make thins so easy that Grandma would have been glad to have on 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 3 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 $\frac{3}{4}$ full.
 - For foods that will swell during the preserving process (e.g. cake mixture), only fill the container up to $\frac{1}{2}$ full.
 - Please also note the instructions provided by the jar manufacturer.

- Seal the containers tightly with screw-caps, fasteners or clamps.
- Always place jars on the grating insert (6) when putting them in the cooker. Different sized jars can be used (Fig. 02).



(Fig. 02)

- Ensure that the glasses are $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ 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 Multi-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.

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
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 Multi-Cooker.

*We wish you lots of pleasure
with your
BIELMEIER cooker!*

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.

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:

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.

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

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

MODE D'EMPLOI

Valable pour tous les stérilisateur pour conserves BIELMEIER



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

Nous sommes heureux de votre achat et vous remercions de votre confiance. La sécurité des appareils électriques BIELMEIER répond aux directives techniques et légales officiellement reconnues.

Pour profiter pleinement de votre nouveau stérilisateur BIELMEIER, veuillez respecter soigneusement les indications suivantes.

- **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET SUIVRE SES RECOMMANDATIONS!**
- Ne mettez pas l'appareil en marche dans les situations suivantes:
 - si l'alimentation est endommagée,
 - si l'appareil est visiblement abîmé,
 - après une chute de l'appareil,
 - si l'extérieur de l'appareil est mouillé ou humide.
- Si l'appareil ou son alimentation affichent des dégâts visibles, vous devez le confier à un technicien autorisé ou au service clientèle de BIELMEIER pour contrôle.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, conformément aux indications de la plaque signalétique (prise à contact de protection).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais traîner le cordon d'alimentation.
- Débranchez la prise de courant **(5)** dans les situations suivantes
 - en cas de défaut de fonctionnement,
 - avant tout nettoyage ou opération d'entretien,
 - après utilisation.
- L'appareil doit être placé sur une surface libre, plane et stable.
- Ne posez jamais l'appareil et son cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou à proximité de gazinières, de feux, etc.
- **Attention!** Placez votre appareil à l'endroit où vous souhaitez l'utiliser. Insérez les récipients avec le contenu à stériliser dans l'appareil et remplissez celui-ci d'eau, comme illustré dans l'**image 02**. Branchez ensuite la prise **(5)** sur une prise de courant avec mise à la terre.
- **Ne transporter l'appareil que lorsqu'il est vide et froid ! Rempli, le stérilisateur a un poids supérieur, ce qui peut provoquer un risque de blessure!**
- **Manipulez l'appareil par ses poignées uniquement lorsqu'il est totalement vide et froid!** En cas de non-suivi de ces instructions, un risque de brûlures est présent.
- **Ne basculez jamais l'appareil chaud pour le vider.** Lorsque l'appareil est chaud, videz-le uniquement en utilisant le robinet de vidange **(7)**. Si cela n'est pas possible, attendez jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi. **Tout basculement de l'appareil alors qu'il est plein et encore chaud risque d'occasionner des brûlures .**
- Remplissez l'appareil avant de le brancher.
- Remplissez la cuve **(2)** en respectant un espace de 3 cm sous le bord. Tout débordement serait dangereux et pourrait endommager l'appareil.
- **Attention!** La vapeur d'eau générée par l'appareil peut occasionner des brûlures!
- **Attention,** l'appareil devient brûlant lorsqu'il fonctionne! Ne le touchez que par les poignées isolées.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau! Maintenez le cordon d'alimentation à l'abri de l'humidité.
- Les enfants ne perçoivent pas les dangers liés à la manipulation d'appareils électriques. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil et faites preuve de précautions supplémentaires en cas d'utilisation de l'appareil en présence d'enfants.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et ne convient pas à un usage commercial.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages qui découleraient d'une utilisation détournée ou inappropriée de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Capacité: le stérilisateur BIELMEIER contient 9 litres. Le niveau du liquide ne doit pas dépasser au max. 3 cm au-dessous du bord supérieur.

L'appareil peut servir à plusieurs usages : préparation de conserves, cuisson au bain-marie, préparation de boissons chaudes, cuisson, réchauffage, blanchiment de légumes, etc.

Les préparations épaisses devront être agitées en continu afin d'éviter qu'elles ne brûlent.

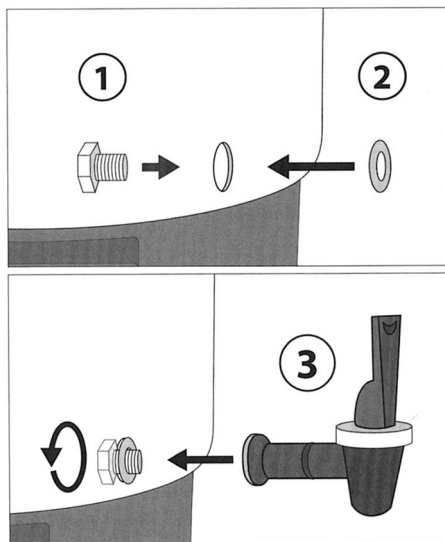
En cas de fonctionnement à sec, un élément protège l'élément de chauffage contre la surchauffe. Laissez simplement l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau. La formation de vapeur chaude peut occasionner des brûlures. Cette vapeur peut, dans le cas d'appareils contenant de l'émail, abîmer la surface sur laquelle se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur particulière : celle-ci disparaîtra après quelques utilisations.

Pour des raisons d'hygiène, il faut faire bouillir env. 3 litres d'eau dans l'appareil avant la première utilisation – placer le bouton du thermostat (4) sur la position de cuisson durable «Dauerkochen».

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE CET APPAREIL

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve (2). Pour cela, reportez-vous à la section relative au nettoyage.
- **Monter la soupape (7) de la manière suivante:** enfiler le pas de vis à l'intérieur au travers de l'ouverture du récipient, pousser le joint d'étanchéité en silicone vers le filetage, positionner la soupape depuis l'extérieur et fixer du côté intérieur avec la vis à six pans. Vissez à la main avec la clef de vissage appropriée et vérifier que la soupape soit fixée de manière étanche sur l'autocuiseur (ill. 01).
- Remplissez l'appareil avant de le brancher sur la prise électrique.
- Ne remplissez pas trop la cuve (2)! Remplissez-la (2) en respectant un espace minimal de



(ill. 01)

3 cm sous le bord. **Tout débordement serait dangereux et pourrait endommager l'appareil.**

- Tout liquide se trouvant dans la cuve (2) après l'utilisation doit être enlevé ou évacué à l'aide du robinet de vidange (7) – si l'appareil en est équipé. **Ne faites pas basculer l'appareil!**
- N'attrapez jamais la cuve (2) alors que la prise (5) est branchée ou vient d'être branchée.

ENTRETIEN

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau! Débranchez la prise (5) et lavez l'intérieur en maintenant la prise à l'abri de l'humidité. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire en utilisant de l'eau vinaigrée ou un produit anticalcaire approprié – veillez à terminer le nettoyage avec de l'eau claire!

Enlevez tout liquide restant dans la cuve ou videz-le à l'aide du robinet de vidange (7) – si l'appareil en est équipé. **Ne faites pas basculer l'appareil!**

De temps à autre, nettoyez le robinet de vidange (7) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

BOUTON DE THERMOSTAT (4)

L'appareil est équipé d'un thermostat de précision (thermostat à capillaire). Le bouton de thermostat (4) peut être réglé sur une température allant de 30 °C jusqu'au point d'ébullition. La température définie est automatiquement réglée. Il est inutile d'utiliser un thermomètre supplémentaire.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Tourner le bouton du thermostat (4) vers la droite jusqu'au marquage, puis dans l'autre sens jusqu'au niveau de température désiré. Le voyant de contrôle s'éteint dès que la température désirée est atteinte.
- Avec le réglage de cuisson durable «Dauerkochen», le thermostat n'arrête pas le chauffage lors de l'atteinte de la température de cuisson.
- Au terme de l'utilisation, et en cas d'interruption, tournez à nouveau le bouton de thermostat (4) complètement vers la gauche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis débranchez la prise de l'appareil (5).

RÉGLAGE « DAUERKOCHEN » (CUISSON DURABLE)

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression de l'air et de l'altitude.

Si le bouton de thermostat (4) est réglé sur une température trop élevée, l'appareil risque de générer une vapeur d'eau importante. Cela entraînerait une perte d'eau et un gaspillage d'énergie.

Voici comment déterminer le bon réglage pour votre appareil :

- 1 Tourner le bouton du thermostat (4) vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au marquage de cuisson durable «Dauerkochen».
- 2 Attendez le début de l'ébullition de l'eau.
- 3 Tourner lentement le bouton du thermostat (4) vers la gauche jusqu'à ce que le thermostat s'arrête. Le voyant de contrôle s'éteint, le bruit de la soupape diminue et la quantité de vapeur se réduit. Avec ce réglage du thermostat, le chauffage s'enclenchera et se déclenchera automatiquement.

APPAREIL AVEC ROBINET DE VIDANGE (7)

Vous pouvez vider le reste de liquide dans la cuve à l'aide du robinet de vidange (7). Pour la stérilisation de préparations visqueuses et épaisses, nous vous recommandons de colmater la sortie vers le robinet à l'intérieur de la cuve, afin d'éviter de boucher celui-ci.

CONSERVES

Rien n'a changé par rapport aux recettes de nos grands-mères !

Le but de notre appareil est de stériliser des préparations sans faire appel à des conservateurs chimiques. La chaleur régulière générée par l'appareil permet de tuer les germes ; dans le même temps, les bocaux sont stérilisés par la dépressurisation et fermés hermétiquement.

Le stérilisateur n'est plus le même que du temps de votre grand-mère ! Les stérilisateurs BIELMEIER vous facilitent la vie en vous offrant des avantages dont votre grand-mère aurait bien voulu bénéficier !

FAIRE DES CONSERVES – MODE D'EMPLOI

- **La préparation et la propreté sont les premiers impératifs en matière de stérilisation.**
- Les fruits et légumes utilisés doivent être frais et de bonne qualité.
- Lavez-les entiers et laissez-les sécher.
- Les haricots verts et petits pois se conserveront plus longtemps s'ils sont blanchis.
- Nettoyez soigneusement les bocaux, boîtes et bouteilles à l'eau chaude. Rincez-les soigneusement et laissez-les s'égoutter sur un torchon propre.
- Vérifiez l'absence de résidus et l'état de chaque récipient.
- Nettoyez soigneusement les couvercles à l'eau chaude et laissez-les reposer dans de l'eau claire jusqu'à leur utilisation.
- Vous ne devez pas utiliser de caoutchoucs ou de fermails poreux ou abîmés.
- Remplissez les récipients comme suit :
 - Remplissez-les avec la préparation en laissant un espace minimal de 2 cm par rapport au bord.

- Si la préparation est de la purée ou de la mousse (compote de pomme par exemple), remplissez vos récipients jusqu'à 3 ou 4 cm du bord,
- Pour de la charcuterie, remplir les récipients aux $\frac{3}{4}$,
- Si la préparation risque de gonfler (ex. : une pâte à gâteau), remplissez les récipients à mi-hauteur seulement.
- Veuillez également vous reporter aux conseils en matière d'achat de récipients.
- Fermez les récipients à l'aide de pinces, de bagues de fermeture ou de boutons à vis.
- Placer toujours les verres sur la grille de positionnement (6). Vous pouvez utiliser plusieurs hauteurs de verres (ill. 02).



(ill. 02)

- Les récipients doivent être immergés dans l'eau aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$; si vous immergez vos récipients sur deux niveaux, cela s'applique au deuxième niveau.

Hauteur optimale de l'eau:

- Au moment de positionner les récipients dans l'appareil, la température de l'eau doit être dans l'idéal semblable à celle des récipients. Cela permet d'économiser de l'énergie et de gagner du temps.
- Positionnez le couvercle (1) sur la cuve (2).
- Brancher l'appareil. Identifiez la température et la durée de cuisson à partir de la recette ou du livre de cuisine et réglez-les en conséquence sur votre stérilisateur BIELMEIER.
- Le temps de préchauffage ne compte pas dans le temps de cuisson. Celui-ci commence à s'écouler une fois la température réglée atteinte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, débranchez la prise d'alimentation de l'appareil (6).
- Retirez les récipients de l'appareil. Laissez les pinces de serrage en place jusqu'à ce que les récipients et leur contenu aient complètement refroidi. Les conserves doivent être immédiatement plongées dans de l'eau froide.
- Il est recommandé de conserver vos préparations

dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière.

- Veuillez à inscrire sur chacun des récipients la date de préparation et son contenu.
- Vous trouverez dans vos livres de cuisine de quelles manières cuire les fruits, les légumes, la viande, etc.

TABLEAU DE CUISSON

Fruits	Temp.	Durée
Groseilles	85°C	20 min
Pommes, poires	90°C	30 min
Fraises	75°C	25 min
Myrtilles	85°C	25 min
Framboises, groseilles à maquereau	80°C	30 min
Cerises, mirabelles	85°C	30 min
Pêches, abricots, quetsches	90°C	30 min
Rhubarbe	cuisson	30 min

Légumes	Temp.	Durée
Chou-fleur	cuisson	90 min
Haricots, petits pois	cuisson	120 min
Fèves	cuisson	90 min
Cornichons	90°C	30 min
Carottes, chou-rave	cuisson	90 min
Citrouille	90°C	30 min
Choux de Bruxelles, chou de milan, asperges	cuisson	120 min
Tomates	90°C	30 min

Viandes	Temp.	Durée
Rôti, cuit	cuisson	75 min
Goulasch, cuit	cuisson	75 min
Gibier/volaille, cuit	cuisson	75 min
Chair à saucisse	cuisson	120 min

Remarque : ces informations ont une valeur indicative. Les durées ne sont applicables qu'à partir de l'atteinte de la température. Les recettes de grand-mère conservent toute leur validité, même avec des stérilisateurs.

*Nous vous souhaitons beaucoup
de plaisir avec votre appareil
Bielmeier!*

GARANTIE

Pour la garantie prenant effet le jour de l'achat, sur les territoires de l'UE et de la Suisse, s'appliquent les conditions suivantes.

1. Durée de la garantie: 2 ans

2. Prestations de garantie:

- a) A notre discrétion, réparation ou échange de pièces qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication après vérification par nos soins.
- b) La garantie ne sera effectuée que sur présentation de cette carte de garantie et de la facture de l'achat. La carte n'est valable que si elle a été remplie intégralement au jour de l'achat.
- c) La prestation de garantie n'est applicable qu'au premier utilisateur.
- d) La période initiale de garantie n'est ni prolongée ni renouvelée du fait de la réparation ou de l'échange de pièce pendant la durée de la garantie.
- e) Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur (ne s'applique pas pendant les 6 premiers mois de la garantie).
- f) Dans la mesure où le dommage ou le défaut ne peut pas être supprimé ou si l'amélioration a été refusée par nos soins ou si elle est retardée de manière non raisonnable, il sera procédé dans les 6 mois à partir de la date de l'achat/de livraison à un remplacement gratuit où la valeur minimale sera remboursée ou l'appareil sera repris contre remboursement du prix d'achat, mais toutefois à hauteur du prix courant du marché au maximum.

3. La garantie n'est pas applicable:

- aux rayures et taches sur l'appareil.
- aux lampes d'éclairage et de contrôle.
- aux brosses motorisées.
- aux parties fragiles en bakélite, verre, plastique, etc. à moins qu'il ne s'agisse d'un défaut dans le matériau et qu'il ait été reconnu en tant que tel par nos soins.
- aux dommages qui ont été causés par une installation ou une fixation inappropriée.
- lorsque l'appareil est raccordé à un réseau électrique dont la tension est supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
- en cas de mauvaise utilisation ou d'usage inapproprié.
- en cas d'absence de soins.
- en cas d'entretien insuffisant ou inapproprié.
- en cas de chute de l'appareil ou de pièces individuelles.
- en cas de transport inapproprié ou d'emballage insuffisant en cas de transport.

4. La garantie est caduque:

- lorsque l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique.
- lorsque des personnes qui n'ont pas été agréées par notre entreprise exécutent des réparations ou des modifications sur l'appareil.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur cet appareil pour les défauts découlant de défauts dans la fabrication ou les matériaux. La durée de la garantie commence au jour de la remise et elle n'est applicable que sur présentation de la carte de garantie et de la facture de l'achat. Toute autre prétention complémentaire est nulle.

Modèle:

Important! Veuillez noter ici le code FD se trouvant sur le panneau de type de l'appareil:

Timbre et signature du vendeur

Date de la vente

ISTRUZIONI PER L'USO

per tutti i bollitori e sterilizzatori automatici BIELMEIER.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Vi ringraziamo per la fiducia e per la vostra scelta di acquistare un nostro prodotto. La sicurezza dell'apparecchio elettrico BIELMEIER risponde alle disposizioni tecniche e legali ufficialmente riconosciute.

Per utilizzare al meglio il vostro nuovo bollitore per conserve BIELMEIER, vi preghiamo di osservare attentamente le seguenti istruzioni d'uso.

- **LEGGETE ATTENTAMENTE IL MODO D'IMPIEGO PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA E CONSERVATE LE ISTRUZIONI!**
- Non mettete in funzione l'apparecchio nelle situazioni seguenti:
 - se il cavo di alimentazione è danneggiato;
 - se l'apparecchio presenta danni evidenti;
 - dopo una caduta dell'apparecchio;
 - se l'esterno dell'apparecchio è bagnato o umido.
- Se l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione presentano danni visibili deve essere affidato ad un tecnico autorizzato o al centro di assistenza clienti BIELMEIER per un controllo.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente alternata conforme ai dati riportati sull'etichetta del prodotto (presa di corrente schuko).
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione.
- Staccare la presa di corrente (5):
 - se ci sono difetti durante il funzionamento;
 - prima delle operazioni di manutenzione e pulizia;
 - dopo l'utilizzo.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie libera, piana e stabile.
- Non appoggiare mai l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su superfici calde o nelle vicinanze di fornelli a gas o a fiamme libere.
- **Attenzione!** Piazzate l'apparecchio nel posto in cui lo volete utilizzare. Inserite i recipienti con il contenuto da sterilizzare dentro l'apparecchio e riempitelo d'acqua come indicato nella **fig. 02**. Solo in seguito inserite la presa di corrente (5) in una presa con messa a terra.
- **Trasportate l'apparecchio solo se vuoto e freddo!** Il bollitore pieno è molto pesante e può causare ferimento!
- **Solleverare l'apparecchio usando le maniglie solo se completamente vuoto!** Nel caso non seguiate questa istruzione, correte il rischio di bruciarvi o ustionarvi.
- **Non svuotate mai l'apparecchio caldo capovolgendolo.** L'apparecchio caldo può essere svuotato solo tramite il rubinetto erogatore (7). Se questo non fosse possibile, aspettate che l'apparecchio e il suo contenuto si raffreddino. **Capovolgendo l'apparecchio pieno e caldo si corre il rischio di scottarsi o ustionarsi.**
- Riempire l'apparecchio prima di accenderlo.
- Riempire il bollitore (2) rimanendo 3 cm sotto il bordo. Al di sopra sarebbe pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- **Attenzione!** A causa della fuoriuscita del vapore si corre il pericolo di bruciature!
- **Attenzione,** durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo! Toccare solo i manici isolanti.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Proteggete il cavo di alimentazione dall'umidità.
- I bambini non riconoscono i pericoli derivanti dall'uso di apparecchi elettrici. Non lasciarli quindi nelle vicinanze dell'apparecchio senza sorveglianza e fate particolarmente attenzione adottando misure di prevenzione particolari qualora utilizzate l'apparecchio in presenza di bambini.
- Questo apparecchio è idoneo solo nel caso di uso domestico e non per uso professionale.
- Decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dall'uso diverso o inappropriato a quello a cui l'apparecchio è destinato.

INFORMAZIONI GENERALI

Capacità: Il bollitore BIELMEIER può contenere 9 litri. Riempite il bollitore fino a 3 cm sotto il bordo.

L'apparecchio si presta a diversi utilizzi: preparazione di conserve, cottura a bagno-maria, preparazione di bevande calde, bollitura, riscaldamento, sbollentamento di verdure, ecc.

Cibi densi tendenti a bruciarsi devono essere riscaldati lentamente e continuamente rimescolati.

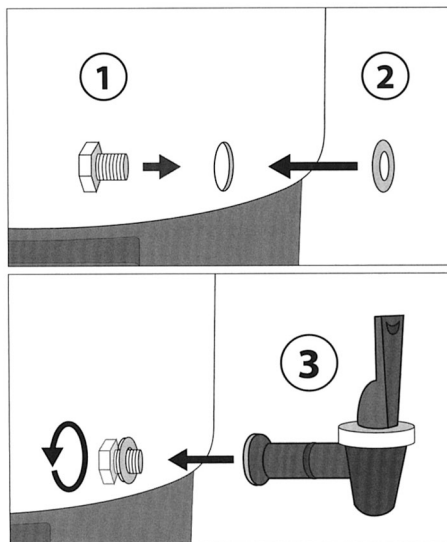
In caso di cottura a vuoto dell'apparecchio, una protezione supplementare contro il funzionamento a secco protegge l'elemento di riscaldamento da possibili danni. Lasciate raffreddare bene l'apparecchio prima di riempirlo nuovamente, altrimenti si corre il rischio di bruciature causate dalla formazione di vapore. Inoltre, nel caso di apparecchi in smalto, si potrebbe danneggiare la superficie su cui questi si poggiano.

Al primo utilizzo si può generare un odore che sparirà dopo breve funzionamento.

Per motivi igienici si consiglia di cuocere tre litri d'acqua prima del primo utilizzo, regolando il termostato (4) sulla posizione di cottura in continuo "Dauerkochen".

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

- Prima del primo uso pulire accuratamente la parte interna del bollitore (2). A tal fine vi preghiamo di prendere visione del paragrafo relativo alla pulizia di questo apparecchio.
- **Montate il rubinetto erogatore (7) come segue:** inflatelo il raccordo a vite all'interno attraverso l'apertura del contenitore, inserite quindi l'anello di tenuta in silicone nella filettatura, mettete il rubinetto all'esterno e fissatelo all'interno con una vite a testa esagonale. Avvitare bene il raccordo a vite con una chiave inglese adatta e accertatevi che il rubinetto sia ben serrato al bollitore (Fig. 01).
- Riempite il bollitore prima di attaccare la spina.
- Non riempite troppo il bollitore (2)! Riempitelo al massimo fino a 3 cm al di sotto del bordo superiore. **Una fuoriuscita è pericolosa e può danneggiare il prodotto.**



(Fig. 01)

- I liquidi che dopo l'uso rimangono nel bollitore (2), devono essere rimossi con il mestolo o tramite il rubinetto erogatore (7) se in dotazione. **In ogni caso non capovolgete mai l'apparecchio!**
- Non toccare mai l'interno del bollitore (2) qualora la presa (5) sia attaccata o sia stata attaccata poco prima.

PULIZIA

Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Pulitelo, quando la spina (5) è staccata, con un panno umido all'esterno e sciacquate l'interno. Eventuali resti di calcare possono essere eliminati di tanto in tanto con acqua acettata o un prodotto anticalcare appropriato. Infine bollire con acqua chiara!

Eliminate con il mestolo il liquido per la pulizia o fatelo uscire dal rubinetto erogatore (7), se in dotazione. **Non capovolgere mai l'apparecchio!**

Di tanto in tanto si deve pulire il rubinetto erogatore (7) con acqua bollente alla quale si può aggiungere un po' di detersivo.

TERMOSTATO (4)

L'apparecchio è dotato di un termostato di precisione (regolatore a tubo capillare). Il regolatore del termostato (4) può essere regolato da 30 gradi fino al punto di ebollizione. La temperatura impostata verrà regolata automaticamente. Un termometro aggiuntivo non è necessario.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Girate il regolatore del termostato (4) verso destra fino allo scatto, poi indietro fino al livello di temperatura desiderato. La spia di controllo si spegne non appena si raggiunge la temperatura desiderata.
- Nella posizione di cottura in continuo "Dauerkochen" il termostato non spegne automaticamente il riscaldamento una volta raggiunta la temperatura di ebollizione.
- Alla fine dell'uso o per interruzioni di questo, girate il regolatore completamente a sinistra in senso antiorario e staccate la spina di corrente (5).

PROGRAMMAZIONE DEL TERMOSTATO SU „DAUERKOCHEN“ (COTTURA IN CONTINUO)

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria e/o dall'altezza.

Se il regolatore del termostato (4) sull'apparecchio viene regolato ad una temperatura troppo elevata, l'apparecchio riscalda in continuazione e si crea molto vapore. Ciò comporta un'evaporazione dell'acqua nell'apparecchio e una dispersione di energia.

Come trovare il punto di ebollizione giusto nel vostro apparecchio:

- 1 Ruotare il regolatore del termostato (4) in senso orario verso destra fino al segno cottura in continuo „Dauerkochen“.
- 2 attendere il punto d'ebollizione dell'acqua.
- 3 Ruotare il regolatore del termostato (4) lentamente verso sinistra fino a quando si spegne. Il rumore dell'acqua in ebollizione diminuisce e si forma meno vapore. Con questa impostazione del termostato il riscaldamento si accende e si spegne automaticamente.

APPARECCHI CON IL RUBINETTO EROGATORE (7)

Tramite il rubinetto erogatore (7) potete svuotare fluidi liquidi. Per la preparazione di cibi liquidi densi raccomandiamo, al fine di evitare un intasamento, di chiudere ermeticamente il collegamento al rubinetto all'interno dell'apparecchio con l'ausilio, per esempio, di un tappo.

BOLLIRE E STERILIZZARE

In primo luogo va detto che nulla è cambiato rispetto alle regole di cottura usate dalla nonna!

Bollire vuol dire sterilizzare i prodotti senza l'uso di conservanti. Il calore regolare generato dall'apparecchio consente di uccidere tutti i germi; simultaneamente, i barattoli sterilizzati si chiudono ermeticamente grazie alla depressurizzazione.

La pentola per bollire le conserve non è più quella che c'era ai tempi della nonna! I bollitori e sterilizzatori per le conserve BIELMEIER forniscono tante agevolazioni che le vostre nonne avrebbero desiderato!

STERILIZZAZIONE O BOLLITURA: FUNZIONA COSÌ!

- **Preparazione e igiene sono il primo comandamento da seguire per la conservazione.**
- Frutta e verdura dovrebbero essere di buona qualità fresca e a maturazione ottimale.
- Lavate la frutta e la verdura ancora intera e lasciatela scolare.
- Fagiolini e piselli si conservano bene se prima vengono sbollentati.
- Pulite i barattoli, le bottiglie e gli altri contenitori accuratamente con acqua insaponata bollente. Risciacquateli con acqua pulita e lasciateli asciugare su un ripiano pulito.
- Controllate che tutti i recipienti non siano danneggiati e che non abbiano resti attaccati.
- Pulite anche i coperchi accuratamente con acqua insaponata bollente. Risciacquateli con acqua pulita e lasciateli nell'acqua fino al momento in cui li userete.

- Non usate coperchi o guarnizioni che hanno perso l'elasticità o che siano porosi e danneggiati.
- Riempite i recipienti come segue:
 - in generale il prodotto da cuocere deve rimanere 2 cm sotto il bordo;
 - per prodotti simili al purè (per esempio mousse di mela) lasciare uno spazio libero di 3-4 cm dal bordo;
 - per i wurstel di ogni tipo riempire il contenitore solo per 3/4;
 - per prodotti che lievitano (per esempio impasto per la torta) riempire solo fino a metà recipiente;
 - leggete anche le indicazioni al momento dell'acquisto del contenitore.
- Chiudete i recipienti con ganci, coperchi ad avvitamento o ermetici in tensione.
- Collocate i vasi sempre sulla griglia (6). Potete utilizzare vasi di altezze diverse (Fig. 02).



(Fig. 02)

- I recipienti devono essere ricoperti d'acqua per 2/3 fino a 3/4; su doppio livello usare il livello superiore.

Altezza ottimale dell'acqua:

- Al posizionamento dei recipienti dentro l'apparecchio, la temperatura dell'acqua deve essere uguale a quella dei recipienti. Questo accorgimento consente un risparmio di tempo e di energia.
- Mettete il coperchio (1) sul bollitore (2).
- Accendete l'apparecchio. Ricavate le temperature e i tempi di cottura delle conserve dalle vostre ricette e regolatele sul vostro bollitore BIELMEIER.
- Il tempo di riscaldamento non conta come tempo di cottura. Il tempo di cottura inizia al raggiungimento della temperatura scelta.
- Staccare la spina (6) al termine del tempo di cottura.
- Levate i contenitori. Lasciate i ganci sui reci-

enti fino a raffreddamento completo. I contenitori devono subito essere messi in acqua.

- Il prodotto così ottenuto dovrà essere conservato in un luogo asciutto, fresco e scuro.
- A seconda dell'uso conviene scrivere delle etichette con data e contenuto sui contenitori.
- Per bollire conserve di frutta, verdura, carne ecc... seguite le indicazioni dei vostri ricettari.

TABELLA DI COTTURA

Frutta	Temp.	Tempo
Ribes nero	85°C	20 min.
Mele, pere	90°C	30 min.
Fragole	75°C	25 min.
Mirtilli neri	85°C	25 min.
Lamponi, more	80°C	30 min.
Ciliegie, susine mirabelle	85°C	30 min.
Pesche, albicocche, prugne	90°C	30 min.
Rabarbaro	cottura	30 min.

Verdura	Temp.	Tempo
Cavolfiore	cottura	90 min.
Fagioli, piselli	cottura	120 min.
Fave	cottura	90 min.
Cetriolini sott'aceto	90°C	30 min.
Carote, cavolo rapa	cottura	90 min.
Zucca	90°C	30 min.
Cavolini di Bruxelles, cavolo verza, asparagi	cottura	120 min.
Pomodori	90°C	30 min.

Carne	Temp.	Tempo
Arrosto, precotti	cottura	75 min.
Gulasch, cotto	cottura	75 min.
Selvaggina, volatili, cotti	cottura	75 min.
Salsiccia	cottura	120 min.

Avvertenza: Queste indicazioni sono di massima. I tempi di cottura valgono dal momento in cui si raggiunge la temperatura indicata. Le ricette della nonna sono valide anche usando i nostri bollitori e sterilizzatori automatici.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro apparecchio Brielmeier!

GARANZIA

Le seguenti disposizioni di garanzia decorrono dalla data di acquisto e sono valide all'interno dell'UE e della Svizzera.

1. Periodo di garanzia: 2 anni

2. Prestazioni di garanzia:

- a) Riparazione o sostituzione, a nostro esclusivo giudizio e dopo accurata verifica, di pezzi che presentano difetti di materiale o di fabbricazione.
- b) La garanzia è valida solo su presentazione di questo certificato di garanzia, che a sua volta è valido solo se compilato in ogni sua parte nel giorno dell'acquisto.
- c) La garanzia è valida solo per il primo utente.
- d) Il periodo di garanzia non sarà rinnovato o prolungato a seguito di successiva riparazione o sostituzione di pezzi.
- e) I costi di trasporto sono a carico dell'acquirente (non vale per i primi 6 mesi di garanzia).
- f) In caso di guasto o difetto irreparabile, qualora la riparazione venisse da noi respinta o gli interventi necessari non fossero eseguiti entro un termine adeguato, si provvederà - a scelta dell'utente entro 6 mesi dalla data di acquisto/fornitura - alla sostituzione gratuita dell'apparecchio o al rimborso del valore minimo o alla riconsegna dell'apparecchio dietro rimborso del prezzo d'acquisto, tuttavia non del prezzo corrente sul mercato.

3. La garanzia non è valida:

- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per le spazzole del motore.
- per parti leggermente fragili in bachelite, vetro, plastica e simili, eccetto che si tratti di difetti di costruzione riconosciuti da noi come tali.
- per danni causati da errata installazione o fissaggio.
- se l'apparecchio è collegato ad una rete elettrica di tensione maggiore rispetto a quella indicata sull'apparecchio.
- in caso di uso errato o inadeguato.
- in caso di scarsa cura.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di trasporto inadeguato o di imballaggio inadeguato per il trasporto.

4. La garanzia decade:

- se l'apparecchio è utilizzato per scopi diversi da quelli domestici.
- se le riparazioni e le modifiche sono eseguite da personale non autorizzato dalla nostra azienda.

Garantiamo questo apparecchio per un periodo di 2 anni per guasti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decorre dal giorno della fornitura del prodotto ed è valida solo su presentazione del certificato di garanzia e della ricevuta fiscale di pagamento. Ulteriori pretese di garanzia sono escluse.

Modello:

Importante! Si prega di annotare l'FD- Code apposto sulla targhetta dell'apparecchio:

Timbro e firma del Rivenditore

Data dell'acquisto

NÁVOD K POUŽITÍ

pro všechny MULTIFUNKČNÍ HRNCE BIELMEIER.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Velmi nás těší, že jste se rozhodli právě pro tento produkt a děkujeme za vaši důvěru. Bezpečnost elektrospotřebičů BIELMEIER odpovídá obecně platným technickým předpisům a zákonům o bezpečnosti.

Abyste mohli bez problémů používat váš nový kuchyňský multifunkční hrnec BIELMEIER, prosíme vás, abyste pečlivě dodržovali následující pokyny.

- **PŘED UVEDENÍM SPOTŘEBIČE DO PROVOZU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE HO!**
- Spotřebič nesmí být uveden do provozu, jestliže:
 - je poškozen přívodní kabel
 - spotřebič vykazuje viditelná poškození
 - spotřebič upadl na zem
 - spotřebič je vlhký.
- Při viditelném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu, nechte přístroj přezkoušet u odborníka nebo v servisním středisku BIELMEIER.
- Spotřebič připojte pouze ke zdroji střídavého napětí, které odpovídá označení na typovém štítku přístroje (chráněná zásuvka).
- Přívodní kabel úplně odmotajte.
- Přívodní kabel nikdy nenechávejte volně viset.
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky:
 - Při poruchách během provozu
 - Před každým čištěním a údržbou
 - Po použití
- Spotřebič umístěte na rovnou, volnou a stabilní podložku.
- Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horké ploše nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku.
- **Pozor!** Umístěte spotřebič tam, kde ho budete používat. Zavařovací sklenice postavte dovnitř a spotřebič naplňte vodou (**obr. 02**). Teprve potom zapojte přístroj do zásuvky.
- **Přístroj transportujte vždy prázdný a ve studeném stavu!** Pokud je plný, má vysokou hmotnost a může dojít ke zranění!
- **Vychladlý a zcela prázdný přístroj uchopte pouze za k tomu určené úchyty!** Předjedete tak nebezpečí popálení.
- **Nikdy nevyprazdňujte horký přístroj za jeho okraje.** V horkém stavu je obsah nutné odebrat výhradně výpustným kohoutem. Pokud je to možné, počkejte, až přístroj i jeho obsah vychladnou, **jinak hrozí nebezpečí opaření a/nebo spálení!**
- Před zapnutím naplňte spotřebič vodou.
- Nádobu na vodu nepřepĺňujte, naplňte ji max. 3 cm pod okraj. Při přeplnění může vystřikovat ven horká voda.
- **Pozor!** Vzniklou párou může dojít k nebezpečí opaření!
- **Pozor,** přístroj je za provozu horký! Vždy ho přenášejte pouze za rukojeti.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody! Před vlhkostí chraňte i přívodní kabel!
- Děti neznají nebezpečí, která mohou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči. Proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru a v přítomnosti dětí zacházejte se spotřebičem velmi opatně.
- Tento spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti, nikoliv pro komerční účely.
- Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům, nebo nedodržením pokynů v návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Objem nádoby: Kuchyňský multifunkční hrnec BIELMEIER obsahuje 9 litrů. Tekutina může dosáhnout maximálně 3 cm pod vrchní okraj.

Spotřebič je mnohostranně použitelný: k zavařování, ohřívání ve vodní lázni, přípravě horkých nápojů, vaření, ohřívání, blanšírování zeleniny aj.

Hustá jídla, která se mohou připálit, je třeba ohřívát pomalu za stálého míchání.

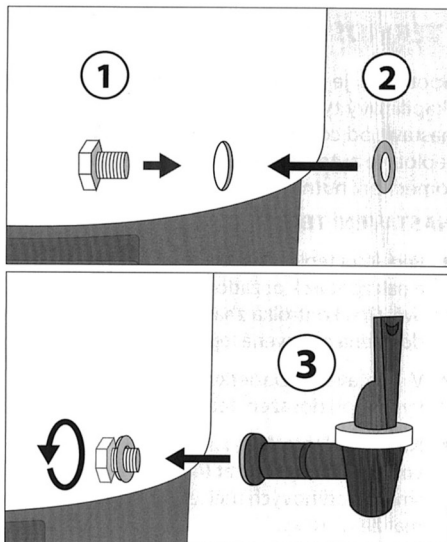
Pokud by se měla voda v hrnci vyvařit, zabudovaná pojistka proti chodu naprázdno zabrání přehřátí přístroje. Dříve než spotřebič znovu naplníte vodou, nechte jej řádně vychladit, jinak může dojít k nebezpečí opaření vznikem horké páry. Kromě toho může dojít k poškození smaltového povrchu.

Při prvním použití může vzniknout mírný zápach, který po chvíli zmizí.

Z hygienických důvodů byste měli přístroj před prvním použitím vyvařit (ca. 3 l vody) – regulátor teploty (4) nastavte na pozici "Dauerkochen".

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ K POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

- Před prvním použitím umyjte důkladně vnitřní stěny nádoby.
- **Výpustný ventil (7) namontujete následujícím způsobem:** Šroubení nasadit zevnitř otvorem nádoby, silikonový těsnící kroužek zasunout do závitů, ventil nasadit zvnějšku a na vnitřní straně připevnit šestihranem. Šroubení utáhněte odpovídajícím klíčem na šrouby a přezkoušejte, jestli je výpustný ventil pevně nasazen na zavařovacím automatu (obr. 01)
- Než zapojíte přístroj do zásuvky, naplňte jej vodou.
- Nádobu nepřepĺnujte, dodržujte doporučenou hranici max. 3 cm pod horní okraj, jinak může horká voda vystřikovat ven.
- Tekutiny, které potom ještě v automatu zůstanou, musí být odebrány, nebo vypuštěny kohoutem (pokud je k dispozici). **Automat nepřeklápějte!**



(obr. 01)

- Nikdy nesahejte do nádoby (2), je-li síťový kabel (5) v zásuvce.

ÚDRŽBA

Nikdy neponořujte spotřebič do vody. Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky a utřete spotřebič zvenku vlhkým hadrem a zevnitř ho vypláchněte. Vzniklé usazeniny vodního kamene čas od času odstraňte octovou vodou nebo odvápnovačem, který je v obchodech běžně dostupný. Následně vždy nechte převařit čistou vodou.

Použitý roztok na čištění odčerpejte nebo vypusťte výpustným kohoutem, pokud je jím váš spotřebič vybaven. **Nikdy spotřebič nepřeklápějte!**

TERMOSTAT (4)

Spotřebič je vybaven přesným termostatem (kapilárový typ). Termostat (4) můžete plynule nastavit od cca. 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržována. Přídavný teplo-
měr není nutný.

NASTAVENÍ TEPLoty

- Regulátor teploty (4) otočte doprava až na doraz a pak zpět až k požadovanému stupni teploty. Světelná kontrolka zhasne v okamžiku, kdy je dosažena nastavená teplota.
- V postavení "Dauerkochen" termostat nevytáhne při dosažení teploty varu ohřívání.
- Na konci doby chodu nebo při přerušení provozu otočte termostat (4) úplně doleva (proti směru hodinových ručiček) a vytáhněte automat ze zásuvky.

NASTAVENÍ TERMOSTATU „DAUERKOCHE“ (TRVALÉHO VAŘENÍ)

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu popř. na nadmořské výšce.

Jestliže je termostat (4) na spotřebiči nastaven příliš vysoko, hřeje spotřebič trvale, tzn. že dochází k silnému vzniku páry, ztrátě vody ve spotřebiči a spotřebě elektrického proudu.

Správného nastavení bodu varu dosáhnete následujícím způsobem:

- 1 Regulátor teploty (4) otočit doprava ve směru hodinových ručiček až před značku trvalého vaření „Dauerkochen“.
- 2 Počkejte, dokud se voda nezačne vařit.
- 3 Regulátor teploty (4) otočit pomalu doleva, až se regulátor vypne. Světelná kontrolka zhasne, zvuk varu pomalu utichá a tvoří se méně páry. V tomto nastavení termostatu se ohřívání zapíná i vypíná automaticky.

ZAŘÍZENÍ S VÝPUSTNÝM KOHOUTEM (7)

Řídké tekutiny můžete vypouštět výpustným kohoutem (/). Při přípravě hustých jídel doporučujeme utěsnit zevnitř odtok do kohoutu (např. zátkou), abyste zabránili ucpání výpustného kohoutu.

ZAVAŘOVÁNÍ

Jak se všeobecně říká, oproti časům, kdy zavařovaly naše babičky, se nic nezměnilo!

Zavařování znamená sterilizování zavařované suroviny bez přidávání konzervačních látek. Vytvářená stálá teplota zabíjí zárodky v zavařované surovině. Zároveň se vzniklým tlakem je zavařovací sklenice sterilně a vzduchotěsně uzavřena.

Tento multifunkční kuchyňský hrnc není tentýž jako za časů našich babiček! Kuchyňské multifunkční hrnce BIELMEIER vám přináší mnoho ulehčení, které by bývala vaše babička ráda měla!

VLASTNÍ ZAVAŘOVÁNÍ

- **Příprava a čistota jsou z důvodu trvanlivosti nejdůležitější.**
- Ovoce a zelenina by měly být jen té nejvyšší kvality, čerstvé a zralé.
- Ovoce a zeleninu (nerozkrájené) dobře umyjte a nechte okapat.
- Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte (blanšírujete).
- Sklenice, plechovky a lahve nejprve pečlivě umyjte horkou vodou, vypláchněte a nechte je uschnout na čisté utěrcě.
- Zkontrolujte, zda v nádobách nejsou připálené zbytky nebo zda nejsou poškozené.
- Umyjte také pečlivě uzávěry pod horkou vodou a nechte je až do použití ponořené v čisté vodě.
- Nepoužívejte také žádné gumové těsnění, které je poškozené, vytahané nebo má póry.
- Sklenice vždy naplňujte následujícím způsobem:
 - Max. 2 cm pod okraj
 - U kašovitě hmoty (jablčná dřev) jen 4 cm pod okraj
 - Zeniny všeho druhu plňte jen do ¾ sklenice
 - Suroviny, které zvětší svůj objem (např. těsto na koláče) jen do ½ sklenice
 - U sklenic dodržujte pokyny určené výrobcem

- Sklenice pevně uzavřete šroubovacími, pružinovými uzávěry nebo svorkami.
- Sklenice postavte vždy na rošt (6). Můžete použít i rozdílně vysoké sklenice (obr. 02)



(obr. 02)

- Sklenice mají stát ve vodě do 2/3 až 3/4, při dvojitě vrstvě platí pro vrchní řadu.

Optimální výška plnění

- Teplota sklenic by měla být stejná jako teplota vody, ušetříte tak čas i energii.
- Nasadte poklici na spotřebiči.
- Zapněte přístroj do zásuvky. Teplotu i dobu zavařování vyberte podle receptu a nastavte je na vašem multifunkčním kuchyňském hrnci BIELMEIER.
- Doba zahřívání se nepočítá do doby zavařování. Začíná teprve tehdy, když je dosažena zvolená teplota.
- Na konci vaření vyjměte síťový kabel ze zásuvky (5).
- Vyjměte zavařovací sklenice. Svorky ponechte až do úplného vychladnutí sklenic. Plechovky musíte ihned ponořit do studené vody.
- Zavařené suroviny je nejlépe uchovávat v suchu, chladu a ve tmě.
- Je účelné a praktické si sklenice popisovat (datum, obsah).
- Jak a jakými různými způsoby můžete zavařovat zeleninu, ovoce, maso atd., najdete ve vašich kuchařských knihách.

ORIENTAČNÍ ZAVAŘOVACÍ TABULKA

Ovoce	Teplota	Čas
černý rybíz	85°C	20 min.
jablka, hrušky	90°C	30 min.
jahody	75°C	25 min.
borůvky	85°C	25 min.
maliny, angrešt	80°C	30 min.
třešně, mirabelky	85°C	30 min.
broskve, meruňky, švestky	90°C	30 min.
rebarbora	vařit	30 min.

Zelenina	Teplota	Čas
květák	vařit	90 min.
fazole, hrách	vařit	120 min.
fazole	vařit	90 min.
kyselé okurky	90°C	30 min.
karotka, mrkev, kedluben	vařit	90 min.
dýně	90°C	30 min.
růžičková kapusta, kapusta, chřest	vařit	120 min.
rajčata	90°C	30 min.

Maso	Teplota	Čas
pečeně-plátek, předpečené	vařit	75 min.
guláš	vařit	75 min.
zvěřina / drůbež, zapečené	vařit	75 min.
uzeninová směs	vařit	120 min.

Upozornění: Tyto údaje jsou pouze orientační. Doba zavařování platí až po dosažení odpovídající teploty. I staré recepty si ponechávají i s použitím multifunkčního kuchyňského hrnce svoji platnost.

*Přejeme vám mnoho
zábavy s vaším kuchyňským
multifunkčním hrncem
BIELMEIER!*

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

- a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.
- b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.
- c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.
- d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.
- e) poplatky za dopravu hradí kupující.
- f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce roztíratelné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:

Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěn na štítku:

razítko a podpis prodávajícího

datum prodeje

NÁVOD NA POUŽITIE

pre všetky zaváracie hrnce BIELMEIER.



DOLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Veľmi nás teší, že ste sa rozhodli práve pre tento produkt a ďakujeme za vašu dôveru. Bezpečnosť elektrospotrebičov BIELMEIER zodpovedá všeobecne platným technickým predpisom a zákonom o bezpečnosti.

Aby ste mohli bez problémov používať váš nový hrniec na varenie BIELMEIER, prosíme vás, aby ste dodržovali nasledujúce pokyny.

- **PRED UVEDENÍM SPOTREBIČA SI VOPRED POZORNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽITIE A USCHOVAJTE HO!**
- Spotrebič nesmie byť uvedený do prevádzky, ak:
 - Je poškodený prírodný kábel
 - Spotrebič vykazuje viditeľné poškodenia
 - Spotrebič spadol na zem
 - Spotrebič je vlhký.
- Pri viditeľnom poškodení spotrebiča alebo prírodného kábla, nechajte prístroj preskúšať u odborníka alebo v servisnom stredisku BIELMEIER.
- Spotrebič pripojte iba k zdroju striedavého napätia, ktorý zodpovedá označeniu na výrobnom štítku prístroja (chránená zásuvka).
- Prírodný kábel úplne odmotajte.
- Prírodný kábel nikdy nenechávajte voľne visieť.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - Pri poruchách počas prevádzky
 - Pred každým čistením a údržbou
 - Po použití
- Spotrebič umiestnite na rovnú, voľnú a stabilnej podložku.
- Spotrebič neodkladajte ani nenechávajte v prevádzke na horúce ploche alebo v blízkosti otvoreného plynového horáka.
- **Pozor!** Umiestnite spotrebič tam, kde ho budete používať. Zaváracie poháre postavte dovnútra a spotrebič naplňte vodou (**obr. 01**). Až potom zapojte prístroj do zásuvky.
- **Prístroj transportujte vždy prázdny a v studenom stave!** Pokiaľ je plný, má vysokú hmotnosť a môže dôjsť k zraneniu!
- **Spotrebič transportujte len studený a prázdny!** Ak je plný, má vysokú hmotnosť a vzniká nebezpečenstvo zranenia.
- **Vychladnutý a úplne prázdny prístroj uchopte len za k tomu určené úchyty!** Predídete tak nebezpečenstvu popálenia.
- **Nikdy nevyprázdňujte horúci prístroj za jeho okraje.** V horúcom stave je obsah nutné odobrať výhradne výpustným kohútom. Ak je to možné, počkajte, až prístroj aj jeho obsah vychladnú, **inak hrozí nebezpečenstvo obarenia alebo spálenia!**
- Pred zapnutím naplňte spotrebič vodou.
- Nádobu na vodu nepreplňujte, naplňte ju max. 3 cm pod okraj. Pri preplnení môže vystrekovat von horúca voda.
- **Pozor!** Vzniknutou parou môže dôjsť k nebezpečenstvu obarenia!
- **Pozor,** prístroj je za prevádzky horúci! Vždy ho prenášajte iba za rukoväťe.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody! Pred vlhkosťou chráňte aj prírodný kábel!
- Deti nepoznajú nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri zaobchádzaní s elektrickými spotrebičmi. Preto ich nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom bez dozoru a v prítomnosti detí zaobchádzajte so spotrebičom veľmi opatrne.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti, nie pre komerčné účely.
- Za eventuálne škody vzniknuté používaním spotrebiča na iné ako uvedené účely, alebo nedodržaním pokynov v návode na použitie nepreberáme žiadnu zodpovednosť.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Objem nádoby: Automat na varenie BIELMEIER obsahuje 9 litrov. Tekutina môže dosahovať maximálne 3 cm pod vrchný okraj.

Spotrebič je mnohostranne použiteľný: k zaváraníu, ohrievaniu vo vodnej kúpeli, príprave horúcich nápojov, vareníu, ohrievaniu, blanšírovaníu zeleniny a iné.

Husté jedlá, ktoré sa môžu pripáliť, treba ohrievať pomaly za stáleho miešania.

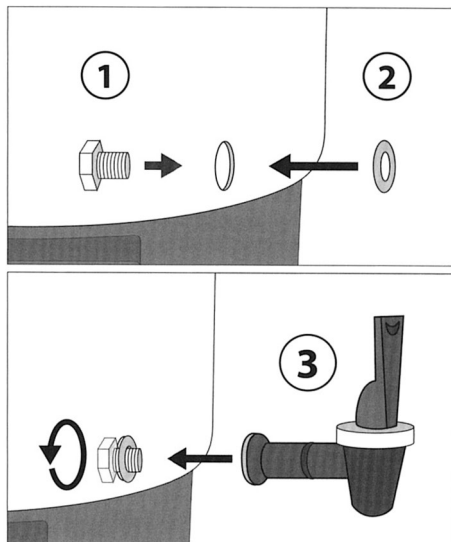
Ak by sa mala voda v hrnci vyvariť, zabudovaná poisťka proti chodu naprázdno zabráni od prehriatiu prístroja. Skôr než spotrebič znovu naplníte vodou, nechajte ho riadne vychladiť, inak môže dôjsť k nebezpečenstvu obarenia vznikom horúcej pary. Okrem toho môže dôjsť k poškodeníu smaltového povrchu.

Pri prvom použití môže vzniknúť mierny zápach, ktorý po chvíli zmizne.

Z hygienických dôvodov by ste mali prístroj pred prvým použitím vyvariť (cca. 3l vody) – regulátor teploty (4) nastavte na pozíciu "Dauerkochen".

DOLEŽITÉ UPOZORNENIA K POUŽÍVANIU SPOTREBIČA

- Pred prvým použitím umyte dôkladne vnútorné steny nádoby.
- **Výpustný ventil (7) namontujete nasledujúcim spôsobom:** Šrobenie nasadiť s otvorom nádoby, silikónový tesniaci krúžok zasunúť do závitú, ventil nasadiť zvonku a na vnútornej strane pripevniť šestihranom. Šrobenie utiahnite odpovedajúcim kľúčom na šroby a preskúšajte, či je výpustný ventil pevne nasadený na závaracom automate (obr. 01)
- Než zapojíte prístroj do zásuvky, naplňte ho vodou.
- Nádobu nepreplňajte, dodržujte odporúčanú hranicu max. 3 cm pod horný okraj, inak môže horúca voda vystrekovať von.
- Tekutiny, ktoré potom ešte v automate zostanú, musia byť odobraté, alebo vypustené kohútom (ak je k dispozícii). **Automat nepreklápať!**



(obr. 01)

- Nikdy nesiahajte do nádoby (2), ak je sieťový kábel (5) v zásuvke.

ÚDRŽBA

Nikdy neponárajte spotrebič do vody. Vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky a utrite spotrebič zvonku vlhkou handrou a zvnútra ho prepláchnite. Vzniknuté usadeniny vodného kameňa čas od času odstráňte octovou vodou alebo odvápnovačom, ktorý je v obchodoch bežne dostupný. Následne vždy nechajte prevariť čistú vodou.

Použitý roztok na čistenie odčerpajte alebo vypustite výpustným kohútom, ak je ním váš spotrebič vybavený.

Nikdy spotrebič nepreklápať!

THERMOSTAT (4)

Spotrebič je vybavený presným termostatom (kapilárový typ). Termostat (4) môžete plynule nastaviť od cca. 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržiavaná. Prídavný teplo-mer nie je nutný.

NASTAVENIE TEPLoty

- Regulátor teploty (4) otočte doprava až na doraz a potom naspäť až k požadovanému stupni teploty. Svetelná kontrolka zhasne v okamžiku, kedy je dosiahnutá nastavená teplota.
- V postavení "Dauerkochen" termostat nevypína pri dosiahnutí teploty varu ohrievania.
- Na konci doby chodu alebo pri prerušení prevádzky otočte termostat (4) úplne doľava (proti smeru hodinových ručičiek) a vytiahnite automat zo zásuvky.

NASTAVENIE TERMOSTATU "DAUERKOCHEN" (TRVALÉHO VARENIA)

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu popr. na nadmorskej výške.

Ak je termostat (4) na spotrebiči nastavený príliš vysoko, hreje spotrebič trvalo, tzn. že dochádza k silnému vzniku pary, strate vody v spotrebiči a spotrebe elektrického prúdu.

Správneho nastavenia bodu varu dosiahnete nasledujúcim spôsobom:

- 1 Regulátor teploty (4) otočiť doprava vo smere hodinových ručičiek až pred značku trvalého varenia "Dauerkochen".
- 2 Počkajte, kým sa voda nezačne variť.
- 3 Regulátor teploty (4) otočiť pomaly doľava, až sa regulátor vypne. Svetelná kontrolka zhasne, zvuk varu pomaly utícha a tvorí sa menej páry. V tomto nastavení termostatu sa ohrievanie zapína i vypína automaticky.

ZARIADENIE S VÝPUSTNÝM KOHÚTOM (7)

Riedke tekutiny môžete vypúšťať výpustným kohútom (7). Pri príprave hustých jedál * odporúčame utesniť zvnútra odtok do kohúta (napr. Zátkou), aby ste zabránili upchatiu výpustného kohúta.

ZAVÁRANIE

Ako sa všeobecne hovorí, oproti časom, kedy zavárali naše babičky, sa nič nezmenilo!

Zaváranie znamená sterilizovanie. Zavárané suroviny bez pridávania konzervačných látok. Vytváraná stála teplota zabíja zárodky v zavárannej surovine. Zároveň so vzniknutým tlakom je zavárací pohár sterilne a vzduchotesne uzavretý.

Tento zavárací hrniec nie je ten istý ako za čias našich babičiek! Zaváracie hrnce BIELMEIER vám prinášajú mnoho uľahčenia, ktoré by bývala vaša babička rada mala!

VLASTNÉ ZAVÁRANIE

- **Príprava a čistota sú z dôvodu ich trvanlivosti najdôležitejšie.**
- Ovocie a zelenina by mali byť len tej najvyššej kvality, čerstvé a zrelé.
- Ovocie a zeleninu (nerozkrájané) dobre umyte a nechajte odkvapkať.
- Zelené fazuľa a hrach sú trvanlivejšie, keď ich vopred mierne podusíme (blansirujeme).
- Poháre, plechovky a fľaše najprv dôkladne umyte horúcou vodou, vypláchnite a nechajte ich uschnúť na čistej utierke
- Skontrolujte, či v nádobách nie sú pripálené zvyšky alebo či nie sú poškodené.
- Umyte tiež starostlivo uzávery pod horúcou vodou a nechajte ich až do použitia ponorené v čistej vode.
- Nepoužívajte tiež žiadne gumové tesnenie, ktoré je poškodené, vyťahované alebo má póry.
- Poháre vždy naplňajte nasledujúcim spôsobom:
 - Max. 2 cm pod okraj

ZÁRUČNÝ LIST

Pre záruku začínajúce dňom predaja spotrebiče platí pre krajiny EÚ (i Českú a Slovenskú republiku) a Švajčiarsko tieto podmienky:

1. Trvanie záruky: 2 roky

2. Poskytovaná záruka:

- a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zváženia opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne vadou materiálu alebo chybou pri výrobe.
- b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatení.
- c) záruku môžu uplatniť iba prvý majiteľa spotrebiča.
- d) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predĺži.
- e) poplatky za dopravu hradí kupujúci.
- f) v prípade, že sa závada alebo škoda nedá odstrániť, alebo sa prekročí doba servisného zásahu (30 dní), bude spotrebič vymenený za nový, alebo vrátené peniaze v predajni, kde bol spotrebič zakúpený.

3. Záruka sa nevzťahuje na prípady:

- poškriabania alebo fľaky na spotrebiči a na svetelné kontrolky alebo žiarovky a na motorovej kefy.
- na ľahko rozbitné diely z bakelitu, skla, plastov apod., pokiaľ sa nejedná o chybu materiálu.
- poškodenia ako následok chybnej inštalácie alebo upevnenie.
- keď je spotrebič zapojený do siete s vyšším napätím ako je na spotrebiči uvedené.
- chybného alebo nezodpovedajúceho použitia.
- nedbanlivosti pri používaní.
- upadnutie spotrebiča alebo jeho jednotlivých častí.
- nevhodného transportu alebo nedostatočného zabalenia.

4. Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti.
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom.

Na tento spotrebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení záručného listu a dokladu o zaplatení. Iné nároky neuznávajú.

Model:

Dôležité! Napíšte si, prosím, FD kód, ktorý je umiestnený na štítku:

Pečiatka a podpis predávajúceho

Dátum predaj

- U kašovitej hmoty (jablčná dreň) len 4 cm pod okraj
- Údeniny všetkého druhu plňte len do $\frac{3}{4}$ pohára
- Suroviny, ktoré zväčšia svoj objem (napr. Cesto na koláče) len do $\frac{1}{2}$ pohára
- U pohárov dodržujte pokyny určené výrobcom
- Poháre pevne uzavrite skrutkovacími, pružinovými uzávermi alebo svorkami.
- Poháre postavte vždy na rošt (6). Môžete použiť i rozdielne vysoké poháre (obr. 02)



(obr. 02)

- Poháre majú stáť vo vode do $\frac{2}{3}$ až $\frac{3}{4}$, pri dvojitej vrstve platí pre vrchný rad.
- Optimálna výška plnenia:**
- Teplota pohárov by mala byť rovnaká ako teplota vody, ušetríte tak čas i energiu.
 - Nasadte pokrievku na spotrebič.
 - Zapnite prístroj do zásuvky. Teplotu i dobu zavárania vyberte podľa receptu a nastavte ich na vašom zaváracom automate BIELMEIER.
 - Doba zahrievania sa nepočíta do doby zavárania. Začína až vtedy, keď je dosiahnutá zvolená teplota.
 - Na konci varenia vyťahnite sieťový kábel zo zásuvky (5).
 - Vyberte zaváracie poháre. Svorky ponechajte až do úplného vychladnutia pohárov. Plechovky musíte ihneď ponoriť do studenej vody.
 - Zavarené suroviny je najlepšie uchovávať v suchu, chladu a v tme.
 - Je účelné a praktické si poháre popisovať (dátum, obsah).
 - Ako a akými rôznymi spôsobmi môžete zavárať zeleninu, ovocie, mäso atd., nájdete vo vašich kuchárskych knihách.

ORIENTAČNÁ ZAVÁRACIA TABUĽKA

Ovocie	Teplota	Čas
čierne ríbezle	85°C	20 min.
jablka, hrušky	90°C	30 min.
jahody	75°C	25 min.
čučoriedky	85°C	25 min.
maliny, egreš	80°C	30 min.
čerešne, mirabelky	85°C	30 min.
broskyne, marhule, slivky	90°C	30 min.
rebarbora	variť	30 min.

Zelenina	Teplota	Čas
květák	variť	90 min.
fazuľa, hrách	variť	120 min.
fazuľa	variť	90 min.
kyslé uhorky	90°C	30 min.
karotka, mrkva, kaleráb	variť	90 min.
tekvica	90°C	30 min.
ružičkový kel, kel, špargľa	variť	120 min.
paradajky	90°C	30 min.

Mäso	Teplota	Čas
Pečené mäso, plátok predpečené	variť	75 min.
guláš	variť	75 min.
zverina / hydina zapečené	variť	75 min.
udeninová zmes	variť	120 min.

Upozornenie: Tieto údaje sú iba orientačné. Doba zavárania platí až po dosiahnutí odpovedajúcej teploty. Aj staré recepty si ponechávajú s použitím zaváracieho automatu svoju platnosť.

*Prajeme vám mnoho zábavy
s vaším zaváracím
automatom BIELMEIER!*

BIELMEIER®

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

Bielmeier Consumer Kitchen Products GmbH

Gnaglbergstr. 6
D-94267 Prackenhach

Tel +49 (0) 9942 948893-0

Mail kontakt@bielmeier.eu

Web www.bielmeier.eu