

BIELMEIER®

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

DE Gebrauchsanleitung

EN Instructions for use



BHG 690600

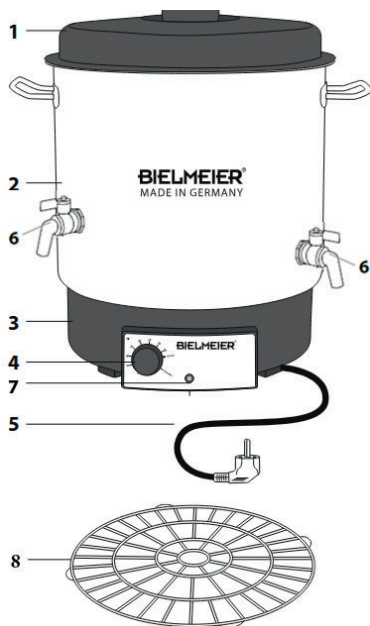
Wachsklärer

DE INHALT

2	Wichtige Sicherheitshinweise
5	Allgemeine Informationen
5	Wichtige Hinweise
6	Reinigung
6	Bedienung des Gerätes: Thermostat
7	Geräte mit Auslaufhahn
8	Wachs klären
9	Wachs für Kerzen verflüssigen
10	Einkochen
12	Entsaften
12	Technische Angaben
12	Der Umwelt zuliebe
14	Garantie

EN INDEX

15	Important safety instructions
17	General information
17	Important instructions
18	Cleaning
18	Device operation: Thermostat
18	Operating the appliance
19	Clarifying wax
20	Melting wax for candles
21	Cooking
23	Juicing
23	Technical details
23	Caring for the enviroment
24	Warranty



DE

Wachsklärer

1. Deckel
2. Kessel aus Edelstahl
3. Unterteil mit Heizelement
4. Thermostatregler
5. Netzanschlusskabel
6. Auslaufhähne
7. Kontrollleuchte
8. Einlegerost

EN

Wax clarifier

1. Lid
2. Stainless steel kettle
3. Base with heating element
4. Thermostat control
5. Mains plug
6. Taps
7. Indicator light
8. Insertable rack



GEBRAUCHSANWEISUNG

für alle BIELMEIER Wachsklärer mit analoger Regelung

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 Wachsklärer 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. Legen Sie das zu schmelzende Wachs hinein und befüllen Sie das Gerät mit Wasser. Stecken Sie erst dann den Stecker **(5)** in eine geerdete Steckdose.
- **Transportieren Sie das Gerät nur im leeren und kalten Zustand!**
Befüllt hat der Wachsklärer 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, falls vorhanden, 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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ohne Wasser ein, da sonst die Emailierung und der beschichtete Auflagerost (nicht im Lieferumfang enthalten) beschädigt werden könnten. Sollte dies trotz aller Vorsicht doch passieren, muss mit dem Einfüllen von Wasser gewartet werden, bis das Gerät abgekühlt ist, ansonsten könnte die plötzliche Dampfbildung zu Verbrühungen führen.
- Füllen Sie den Kessel **(2)** bis höchstens 4 cm unterhalb des Randes. Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.
- **Vorsicht!** Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- **Vorsicht,** das Gerät wird im Betrieb heiß!
Fassen Sie daher das Gerät nur mit wärmeisolierenden Topflappen an den Griffen an.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und/oder mangelnder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 Wachsklärer fasst 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Das Gerät ist vielseitig verwendbar: zum Klären und Verflüssigen von Wachs, Ziehen und Gießen von Kerzen, Einkochen und Warmhalten von Speisen und Getränken, Erwärmen im Wasserbad, Zubereiten heißer Getränke, Kochen, Aufwärmen, Blanchieren von Gemüse und vielem mehr.

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

Bitte beachten Sie: Aufgrund des analogen Drehreglers ist eine präzise Temperatureinstellung nicht möglich, sodass es zu Abweichungen zwischen Soll- und Ist-Temperatur kommt. Daher wird das Gerät nicht für das Auftauen von Honig empfohlen.

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

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

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

WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTES

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Kessels **(2)** sorgfältig reinigen. Bitte beachten Sie hierzu den Abschnitt „Reinigung“.
- Befüllen Sie das Gerät, bevor Sie es einschalten.
- Überfüllen Sie den Kessel **(2)** nicht! Füllen Sie den Topf **(2)** bis maximal 4 cm unterhalb des Randes. **Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.**
- Flüssigkeiten, die nach Gebrauch noch im Kessel **(2)** vorhanden sind, müssen abgeschöpft oder über die Auslaufhähne **(6)** abgelassen werden. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

REINIGUNG

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker (5) außen feucht ab. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel. Waschen Sie 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 die Auslaufhähne (6) ab. **Kippen Sie das Gerät nicht!**
- Von Zeit zu Zeit müssen die Auslaufhähne (6) mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden
- Sollten sich Wachsreste im Gerät befinden, können diese durch Auskochen mit klarem Wasser gelöst und anschließend über die Wasserhähne abgelassen werden. Verbleibende Rückstände lassen sich vorsichtig mit einer Heißluftpistole (nicht im Lieferumfang enthalten) erwärmen und anschließend mit einem Papier- oder Baumwolltuch abwischen.

BEDIENUNG DES GERÄTES: THERMOSTAT

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.

TEMPERATUREINSTELLUNG

- Drehen Sie den Thermostatregler (4) nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur Stufe zurück.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostat regler (4) ganz nach links, entgegen dem Uhr zeigersinn und ziehen den Netzstecker (8).

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „KOCHEN“

- Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw von der örtlichen Höhenlage abhängig. Wird also der Thermostatregler (4) am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig und es entsteht eine starke Dampfbildung. D. h. Wasserverlust im Gerät und Energieverschwendung.

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

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

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „ENTSaften“

Der BIELMEIER Wachsklärer eignet sich bei Verwendung des BIELMEIER Entsafteraufsatzes BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Natürlich können Sie auch einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz verwenden (wichtig: Durchmesser 35 cm). Für den Entsafterbetrieb besitzt der Thermostatregler (4) zusätzlich eine Markierung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

GERÄTE MIT AUSLAUFHAHN (6)

Sie können dünne Flüssigkeiten durch den oberen Auslaufhahn (6) entnehmen. Bei dickflüssigen Flüssigkeiten empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den unteren Hahnanschluss (6) zu verwenden.

WACHS KLÄREN

- Füllen Sie bei geschlossenen Hähnen ca. 4 bis 5 Liter destilliertes Wasser oder sauberes Regenwasser in den Wachsklärbehälter, wobei der Wasserstand unterhalb des oberen Hahns bleibt. **Verflüssigen Sie kein Wachs ohne Wasser.** Der Einlegerost wird zum Wachsklären nicht benötigt und kann aus dem Gerät entfernt werden.
- Geben Sie nun das ungereinigte (Bienen-)Wachs in den Behälter, bis der Behälter bis maximal 4 cm unter den Deckelrand gefüllt ist.
- Stellen Sie die Temperatur auf ca. 85 °C ein und lassen Sie das Wachs über mehrere Stunden langsam schmelzen. **Wichtig:** Das Wasser darf während des Vorgangs nicht kochen. Es sollte weder umgerührt noch der BIELMEIER Wachsklärer bewegt werden.
- Während des Prozesses
 - setzen sich Schmutz und Kleinpartikel unten in der Wasserschicht ab,
 - schwimmen leichte Verunreinigungen mit einer geringen Dichte oben auf dem Wachs.
- Öffnen Sie den oberen Hahn langsam, um das geklärte Wachs abzulassen — idealerweise in einen Edelstahlbehälter, in dem 1–2 cm kochend heißes destilliertes Wasser vorgelegt wurde.
Achtung: Verbrühungsgefahr!
- Sollte der Hahn verstopft sein:
 - Erhitzen Sie ihn gleichmäßig mit einer Heißluftpistole (nicht im Lieferumfang enthalten), bis sich der Wachspfropfen löst.
 - Dies kann auch bei geöffnetem Hahn erfolgen. Achten Sie darauf, dass das heiße Wachs herausschießen kann – halten Sie daher unbedingt einen geeigneten Auffangbehälter unter den Hahn.
 - Vermeiden Sie direkte Hitzeeinwirkung auf den Hitzeschutz-Kunststoff des Hahns — **Schmelzgefahr!**
- Falls erforderlich, filtern Sie das noch heiße Wachs zusätzlich durch ein feinmaschiges Gewebe (z. B. Gartenvlies oder Feinstrumpfhose), um aufschwimmende oder verbleibende grobe Partikel zu entfernen.

- Lassen Sie das Wachs im Edelstahlbehälter langsam abkühlen, bis ein kompakter Block entsteht.
- Das restliche Wachs im BIELMEIER Wachsklärbehälter:
 - kann entweder über den unteren Hahn abgelassen werden oder
 - kann im BIELMEIER Wachsklärbehälter aushärten und anschließend entnommen werden.
- Rückstände, die sich am Boden des Wachsblocks absetzen, können nach dem Aushärten z. B. mit einem Stockmeißel entfernt werden.
- Wiederholen Sie den Klärvorgang, bis das Wachs die gewünschte Reinheit erreicht hat.

WACHS FÜR KERZEN VERFLÜSSIGEN

- Geben Sie das saubere Wachs, das Sie für Kerzen verwenden möchten, in den BIELMEIER Wachsklärbehälter. **Hinweis: Der Einlegerost sollte sich nicht im Gerät befinden.**
- Geben Sie etwas destilliertes Wasser in das Gerät, sodass der Boden leicht bedeckt ist, um ein Anbrennen zu verhindern. **Schmelzen Sie kein Wachs ohne Wasserzugabe.**
- Stellen Sie eine Temperatur von mindestens 70 °C ein und lassen Sie das Wachs vollständig verflüssigen.
- Nach dem Schmelzen kann das Wachs kontrolliert über einen der Hähne abgelassen werden — entweder in einen Zwischenbehälter oder direkt in Kerzengießformen. **Achtung: Verbrühungsgefahr!**
- Sollte der Hahn verstopft sein:
 - Erhitzen Sie den geschlossenen Hahn vorsichtig und gleichmäßig mit einer Heißluftpistole (nicht im Lieferumfang enthalten), bis sich der Wachspfropfen löst.
 - Vermeiden Sie direkte Hitzeeinwirkung auf den Hitzeschutz-Kunststoff des Hahns – **Schmelzgefahr!**

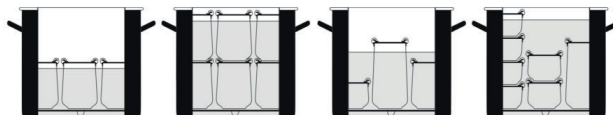
EINKOCHEN UND ENTSAFTEN

Der BIELMEIER Wachsklärer kann auch zum Einkochen bzw. Entsaften von Obst und Gemüse verwendet werden. Achten Sie aus hygienischen Gründen darauf, dass das Gerät dabei vollständig sauber ist.

EINKOCHEN

- 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.

Die optimale Wasserfüllhöhe:



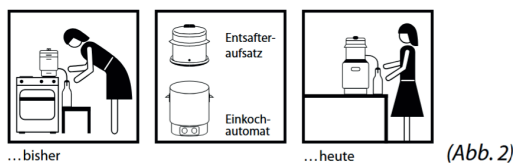
(Abb. 1)

- Stellen Sie die Gläser immer auf den Einlegerost **(8)**. Sie können auch unterschiedlich hohe Gläser verwenden.
- Die Gläser sollen zu $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.
- 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 erforderliche Einkochtemperatur und -zeit einem Rezept oder Einkochbuch und stellen Sie diese am BIELMEIER Wachsklärer entsprechend ein.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit. Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Ziehen Sie nach Ablauf der Einkochzeit den Netzstecker **(6)**.
- Entnehmen Sie die Gläser. Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern. Dosen müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden.
- Lagern Sie Eingemachtes idealerweise an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort. Eine Beschriftung der Gläser, Dosen o. Ä. mit Datum und Inhalt ist empfehlenswert.

ENTSAFTEN

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

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



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

TECHNISCHE ANGABEN

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

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

DER UMWELT ZULIEBE

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

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

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 wax clarifiers with analog control

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 wax clarifier, 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 **(5)**:
 - 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 your appliance where you want to use it. Place the wax inside and fill the appliance with water. Only then insert the plug **(5)** into an earthed socket.
- **Only raise the appliance at the handles if it's cold and empty!**
Danger of scalding and / or burns by non-obervance.
- **Never empty the wax clarifier, 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 switch the unit on when there is no water in it, as otherwise the enamel and the coated rack grid (not included with the product) could be damaged. If this should happen in spite of all precautions, you must wait until the unit has cooled down before filling it with water, as otherwise the sudden emission of steam could lead to scalding.
- Do not fill the container **(2)** 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!
Therefore, only touch the device with heat-insulating oven gloves on the handles.
- Never immerse the appliance in water! Similarly, do not expose the mains cable to moisture.
- Always pull out the plug after use and allow the unit to cool down.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 wax clarifier has a capacity of 29 litres. The level of liquid in the cooker must be no higher than 4 cm below the rim.

The appliance can be used in a variety of ways: for clarifying and liquefying wax, dipping and molding candles, boiling down and keeping food and drinks warm, heating in a water bath, preparing hot drinks, cooking*, reheating*, blanching vegetables*, etc.

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

Please note: Due to the analog control knob, precise temperature adjustment is not possible, resulting in deviations between set and actual temperatures. Therefore, the device is not recommended for liquefying honey.

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

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

For reasons of hygiene, fill the appliance with approx. 6 litres of water and bring to the boil (set to „Entsaften“) before you use the appliance for the first time.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING

- Carefully clean the inside of the pot **(2)** before using the appliance for the first time. For more information, refer to the "Cleaning" section.
- Fill the appliance with water before switching it on.
- Take care not to overfill the pot **(2)**! Fill the pot **(2)** to a level no higher than 4 cm below the rim. **Hot water may spurt out if the pot is overfilled.**
- If liquids are still in the pot **(2)** after use, you have to skim it or drain it by the tap **(6)** - if available. **Never tilt the device!**

CLEANING

Never immerse the appliance in water! Unplug from the mains **(5)**, 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 **(6)** - if available. Never tilt the device!
- Clean the tap **(6)** occasionally with hot water, which can be mixed with a cleaning agent.
- If there are any wax residues in the appliance, these can be removed by boiling with clear water and then drained via the taps. Any remaining residue can be carefully heated with a heat gun (not included) and then wiped off with a paper or cotton cloth.

DEVICE OPERATION: THERMOSTAT

The device is equipped with a precision thermostat (capillary tube regulator). The thermostat regulator **(4)** is continuously adjustable from approx. 30°C to the boiling point. The set temperature is automatically regulated.

TEMPERATURE SETTING

- Turn the thermostat control **(4)** to the right until it stops, then back to the desired temperature setting.
- At the end of the operating time and during interruptions in operation, turn the thermostat control **(4)** all the way to the left, counterclockwise, and pull the power plug **(8)**.

THERMOSTAT SETTING COOKING („KOCHEN“)

The boiling temperature of the water depends on the air pressure and the local altitude. If the thermostat control **(4)** on the appliance is set too high, the appliance will heat continuously and a large amount of steam will be produced. This means water loss in the appliance and wasted energy.

THERMOSTAT SETTING JUICING („ENTSAFTEN“)

The BIELMEIER wax clarifier is ideal for juicing when used with the BIELMEIER juicer attachment BHG 630 (not included). Of course, you can also use another commercially available juicer attachment (important: diameter 35 cm). For juicer operation, the thermostat control **(4)** also has a mark that ensures continuous heating.

CLARIFYING WAX

- With the taps closed, fill approx. 4 liters of distilled water or rainwater into the wax clarifier, keeping the water level below the top tap. **Do not melt wax without water.** The insert rack is not required for wax clarification and can be removed from the appliance.
- Now pour the uncleaned (bees) wax into the container until the container is filled to a maximum of 4 cm below the edge of the lid.
- Set the temperature to 85 °C and allow the wax to melt slowly over several hours. **Important:** Do not stir or move during this time.
- During this process:
 - dirt and small particles accumulate in the water layer at the bottom
 - light, low-density impurities float on the surface of the wax.
- Slowly open the top tap to drain the clarified wax - ideally into a stainless steel container which has been filled with 1-2 cm of boiling hot distilled water. **Caution: Risk of scalding.**
- If the tap is blocked:
 - Heat it evenly with a heat gun (not included) until the wax plug dissolves.
 - This can also be done with the tap open. Please note that the hot wax can shoot out - it is therefore essential to keep a suitable collecting container under the tap.
 - Avoid direct exposure to heat on the heat protection plastic of the tap – **risk of melting!**
- If necessary, additionally filter the wax through a fine cloth (e.g. garden fleece or fine pantyhose) to remove the last remaining particles.
- Allow the wax to cool slowly in the stainless-steel container until it forms a solid block.
- The remaining wax in the BIELMEIER wax clarifier:
 - Can be drained via the bottom tap
 - Can be left to harden in the container and then retrieved
- Residues that settle at the bottom of the wax block can be scraped off, for example with a hive tool.
- Repeat the wax clarification process until the wax has reached the desired level of clarification.

MELTING WAX FOR CANDLES

- Place the clarified wax you want to use for candles into the BIELMEIER wax clarifier. **Note: The rack should not be in the container.**
- Add a small amount of distilled water to the device so that the bottom is just covered to prevent burning. **Do not melt wax without adding water.**
- Set a temperature of at least 70 °C and allow the wax to melt completely.
- After having melted, the wax can be drained in a controlled manner through one of the taps, either in an intermediary container or directly into candle molds. **Attention: risk of scalding!**
- If the tap is blocked:
 - Heat it evenly with a heat gun (not included) until the wax plug dissolves.
 - This can also be done with the tap open. Please note that the hot wax can shoot out - it is therefore essential to keep a suitable collecting container under the tap.
 - Avoid direct exposure to heat on the heat protection plastic of the tap – **risk of melting!**

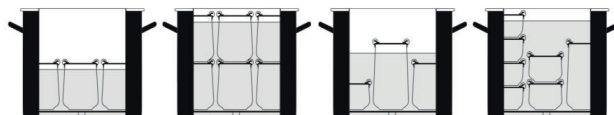
COOKING AND JUICING

The BIELMEIER wax clarifier can also be used for preserving or juicing fruit and vegetables. For hygiene reasons, make sure that the device is completely clean when doing so.

COOKING

- Preparation and cleanliness are paramount for reasons of shelf life. Fruit and vegetables should be of good quality, fresh, and optimally ripened.
- Wash fruit and vegetables whole and allow them to drain.
- Green beans and peas keep longer if they are blanched beforehand.
- First, clean jars, cans, and bottles thoroughly with hot dishwater. Then rinse them with clear water and let them drain on a clean cloth.
 - Check all containers for residue and damage.
 - Clean the lids thoroughly with hot dishwater and leave them to soak in clean water until ready to use.
 - Do not use porous, damaged, or overstretched rubber rings or caps.
- Fill the containers as follows:
 - Always fill the jars to a maximum of 2 cm below the rim.
 - For mushy preserves (e.g., applesauce), leave 3–4 cm free at the top of the jar.
 - For all types of sausage, only fill the jar $\frac{3}{4}$ full.
 - For preserves that expand during cooking (e.g., cake batter), only fill to $\frac{1}{2}$ the height of the jar.
 - Please also note the respective instructions when purchasing jars.
- Seal the jars tightly with clips, screw caps, or tension closures.

The optimal water level:



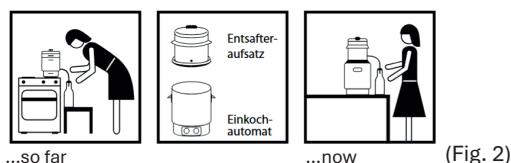
(Fig. 1)

- Always place the jars on the rack **(8)**. You can also use jars of different heights.
- The jars should be $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ submerged in water; if using double layers, this means the upper layer.
- When placing the jars in the water, the water temperature should be approximately the same as the temperature of the jars. This saves energy and time.
- Place the lid **(1)** on the kettle **(2)**.
- Plug in the appliance. Refer to a recipe or preserving book for the required preserving temperature and time, and set these on the BIELMEIER wax clarifier machine.
- The heating time does not count towards the preserving time. The preserving time only begins when the selected temperature has been reached.
- Once the preserving time has elapsed, unplug the appliance **(6)**.
- Remove the jars. Leave the clamps on the jars until they have cooled down completely. Tins must be placed in cold water immediately.
- Ideally, store preserves in a dry, cool, and dark place. It is recommended to label the jars, cans, etc. with the date and contents.

JUICING

For this, you will need the BIELMEIER juicer attachment BHG 630 (not included) or another commercially available juicer attachment with a diameter of 35 cm.

- Fill the automatic preserving machine with at least 6 liters of water. Place the juicer attachment on the automatic cooker as shown in Fig. 2.



- Place the prepared fruit, vegetables, etc. in the fruit basket – but do not fill it more than $\frac{3}{4}$ full. For further details on preparing the juice ingredients, please refer to the operating instructions for your juicer attachment or your cookbooks.

TECHNICAL DETAILS

Power source: 220-240 V ~ / 50 Hz

Power consumption: 1800 W

Capacity: 29 litres

This device complies with Directive No. 89/336/EEC on electromagnetic compatibility (EMC) and the Low Voltage Directive 73/23 EEC.

CARING FOR THE ENVIRONMENT

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

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

According to the European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment and its transposition into national law any used electrical appliances must be collected separately and recycled in an environmentally correct manner. Ask your local municipal administration for currently valid measures of disposal for waste electrical equipment.

WARRANTY

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

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

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

3. The warranty does not apply to:

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes

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

4. The warranty shall be deemed void:

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

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

Model:

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

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

Notizen/Notes

This image shows a full page of blank graph paper. The background is a solid light gray color. Overlaid on this background is a precise grid of thin, dark blue horizontal and vertical lines. These lines intersect to form a series of small, identical squares that cover the entire area of the page, leaving no margins or other markings.

BIELMEIER®

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

Bielmeier Consumer Kitchen Products GmbH

Gnaglbergstr. 6
D-94267 Prackenbach

Tel +49 9942 / 948893-0
Mail kontakt@bielmeier.eu
Web www.bielmeier.eu

LUCID DE4218117164388
WEEE-Reg-Nr.: DE31304327

BHG 690600
Wachsklärer