

BIELMEIER®

HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

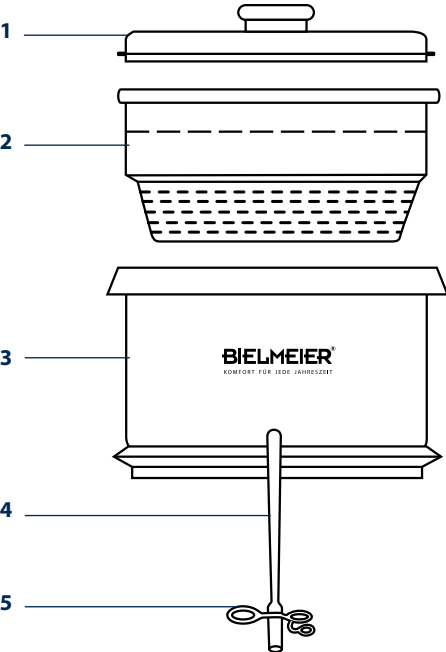
DE Bedienungsanleitung Entsafter-Aufsatz BHG 630

EN Instruction Manual Juice Extraction Top BHG 630



INHALT

Selbstgemachte Säfte:		Home-made juices:	
Die Quelle der Gesundheit	5	The source of health and wellbeing	5
Funktionsprinzip des BHG 630	5	Operating principle of the BHG 630	5
Wichtige Hinweise	5	Important information	5
Vorbereiten der Früchte	5	Preparing the fruit	5
Vorbereiten der Flaschen	5	Preparing the bottles	5
Entsaften	6	Extracting juice	6
Saftentnahme	6	Collecting the juice	6
Durchschnittliche Dampfzeit	6	Average steaming time	6
Die positive Kraft von Säften	7	Health benefits of juices.....	7
Allgemeine Hinweise	8	General information	8
Der Umwelt zuliebe bitte beachten	8	Taking care of the environment	8
Garantie.....	9	Warranty	9



- 1 Deckel
 - 2 Fruchtkorb
 - 3 Saftauffangbehälter
 - 4 Abfüllschlauch
 - 5 Schlauchklammer
- Änderungen vorbehalten.
-
- 1 Lid
 - 2 Fruit basket
 - 3 Juice collection container
 - 4 Filling hose
 - 5 Hose clamp
- Subject to changes.



Der BHG 630 passt auf jeden Einkochautomat jeglichen Materials und Fabrikats.
The BHG 630 is compatible with preserving cookers made of any material and from any manufacturer.



KUNSTSTOFF
PLASTIC

EMAIL
ENAMEL

EDELSTAHL
STAINLESS STEEL

BIELMEIER ENTSAFTERAUFSATZ BHG 630

SELBSTGEMACHTE SÄFTE:
DIE QUELLE DER GESUNDHEIT

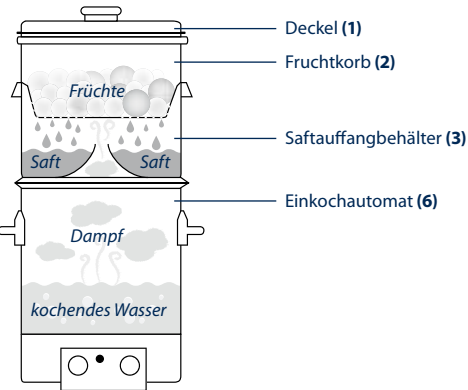
Bei einer gesundheitsbewussten Ernährung ist Trinken wichtig. Aber was nur? Reines Wasser oder Tees reizen auf Dauer die Geschmacksnerven nicht mehr. In den industriell hergestellten Säften sind jedoch meist neben dem Obst- oder Gemüsesaft auch Zucker, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe enthalten.

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

FUNKTIONSPRINZIP DES
ENTSAFTERAUFSATZES BHG 630

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

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



WICHTIGE HINWEISE

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

VORBEREITEN DER FRÜCHTE

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

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

Als Anhalt gilt folgende Regel:

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

VORBEREITEN DER FLASCHEN

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

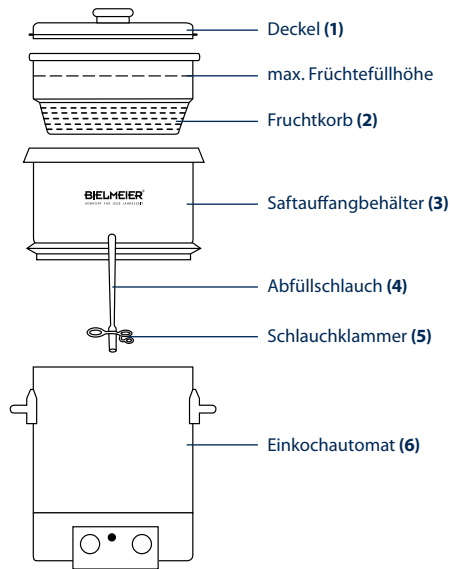
Kochen Sie unbedingt die benötigten Korken oder Gummikappen aus und legen Sie sie in klares Wasser bis zum Verschließen der Flaschen.

ENTSAFTEN

- Füllen Sie für einen einmaligen Entsaftungsvorgang **mindestens 6 Liter Wasser** in Ihren Einkochautomaten (6).
- Setzen Sie den Saftauffangbehälter (3) mit dem Abfüllschlauch (4) nach vorn, auf den Einkochautomaten (6) auf.
- Setzen Sie nun den Fruchtkorb (2) in den Saftauffangbehälter (3) ein und füllen Sie ihn mit den zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmitteln. Beachten Sie dabei, dass Sie den **Fruchtkorb (2) unabhängig vom Gewicht bis maximal zu ¾ füllen** und den Deckel (1) schließen.
- Nach diesen Vorbereitungen brauchen Sie Ihren Einkochautomaten (6) nur noch auf die Dauerkochstufe „Entsaften“ stellen und die Saftgewinnung kann beginnen.

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

Die Aufheizzeit ist beim zweiten Entsaftungsvorgang oder wenn Heißwasser eingefüllt wird entsprechend kürzer.



SAFTENTNAHME

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

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

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

DURCHSCHNITTliche DAMPFZEIT

Obst und Beeren

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

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

Gemüse

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

Kräuter

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

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

DIE POSITIVE KRAFT VON SÄFTEN

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

Obstsäfte

Apfelsaft

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

Birnenensaft

- entwässert den gesamten Körper und hilft bei wassersüchtigen Anschwellungen

Brombeersaft

- appetitanregend und stoffwechselfördernd

Erdbeersaft

- verdauungs- und stoffwechselfördernd
- hilft bei Gelenkrheumatismus sowie Gicht

Heidelbeersaft

- appetitanregend und stoffwechselfördernd

Holunderbeersaft

- hilft bei Erkältungserscheinungen
- hat fiebersenkende und schweißtreibende Wirkung

Johannisbeersaft

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

Rhabarbersaft

- wirkt erfrischend, entschlackend
- hilft bei Darmträgheit

Stachelbeersaft

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

Traubensaft

- hilft bei Ernährungsstörungen
- eignet sich gut für Entschlackungskuren

Gemüsesäfte

Fenchelsaft

- krampflösend, beruhigend und schmerzlindernd

Gurkensaft

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

Möhrensaft

- wirkt reinigend auf Magen und Darm
- fördert den Stoffwechsel

Rettichsaft

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

Rote-Rüben-Saft

- regt Darm- und Magentätigkeit an
- harntreibend und harnsäurelösend

Selleriesaft

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

Spargelsaft

- verdauungsfördernd und harntreibend
- wird empfohlen bei Nierenleiden

Tomatensaft

- hilft bei Leberleiden

Zwiebelsaft

- harntreibend

ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

Kräutersäfte

Brennnesselsaft

- hilft bei Bronchialkatarrh und Rheuma

Brunnenkressensaft

- wirkt anregend, harntreibend, magenstärkend und abführend

Kerbelsaft

- regt die Drüsentätigkeit an

Liebstöckelsaft

- regt Darm- und Magentätigkeit an

Melissensaft

- beruhigende Wirkung auf Herz, Kreislauf und Nerven

Minzensaft

- fördert Gallentätigkeit und Verdauung
- krampfmildernd

Petersiliensaft

- appetitanregend und verdauungsfördernd

Pimpinellensaft

- ist appetitanregend

Salbeisaft

- heilende Wirkung auf die Schleimhäute des Magens und aller Atemwege

Sauerampfersaft

- appetitanregend, harntreibend und verdauungsfördernd

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

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

DER UMWELT ZULIEBE BITTE BEACHTEN

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

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

GARANTIE

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

1. **Garantiedauer:** 2 Jahre

2. **Garantieleistungen:**

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

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

4. **Die Garantie erlischt:**

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

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

Modell:

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

Notizen / Notes

Grid area for notes.

BIELMEIER JUICE EXTRACTION TOP BHG 630

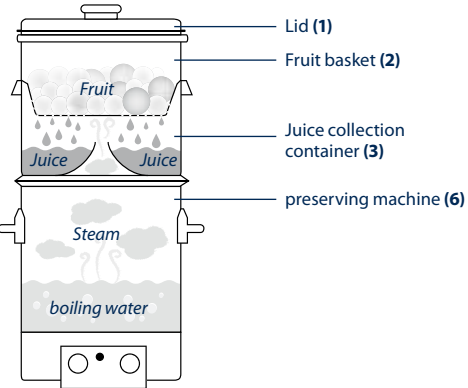
HOME-MADE JUICES:
THE SOURCE OF HEALTH AND WELLBEING

BDrinking is an essential part of a healthy diet. But what exactly should we drink? Pure water or tea might lose its appeal to the taste buds over time. On the other hand, industrially produced juices often contain sugar, flavour enhancers, and pre servatives in addition to fruit or vegetable juice.

The BIELMEIER Juice Extraction Top BHG 630 gives you full control over your juice. You can customize the taste, sugar content, and ingredients. Plus, your juice can be preserved for an extended pe- riod without preservatives, as it's produced using the BHG 630 combined with a 100°C hot steam preserving cooker..

OPERATING PRINCIPLE OF THE BHG 630

The walls and the bottom of the fruit basket (2) have holes to allow the steam to enter from all sides. This allows the juice to be released from the fruits, vegetables, or herbs as it passes through the holes in the fruit basket (2), collecting in the juice collection container (3). The hot steam kills all fermenting germs and bacteria from fruit and juice.



IMPORTANT INFORMATION

- The BIELMEIER juice extraction top must be operated in combination with a preserving cooker or a fully automatic preserving cooker; it is not a stand-alone unit.
- Please follow the corresponding instructions in the operating manual of your automatic or fully automatic preserving cooker.
- The juice extraction top is compatible with all BIELMEIER preserving cookers and other commercially available preserving cookers with a 35 cm diameter that feature a juicing setting.
- **Important!** Ensure that there is always sufficient water in the preserving cooker throughout the juicing process.

PREPARING THE FRUIT

The riper the fruit, the more productive and aromatic the juice. Wash the fruit quickly and thoroughly. Add the required sugar in layers over the fruit in the fruit basket (2) before the juicing.

- Omit sugar when fruit juices are intended for jelly-making. Unripe fruit is ideal for making jelly because it contains higher levels of pectin, which acts as a gelling agent.
- However, if you want to dilute fruit juices upon consumption, you will have to add more sugar.

Use the following rule of thumb:

- Add 100 - 150g of sugar to 1 kg of sweet fruit
- Add 200 - 250g of sugar to 1 kg of sour fruit

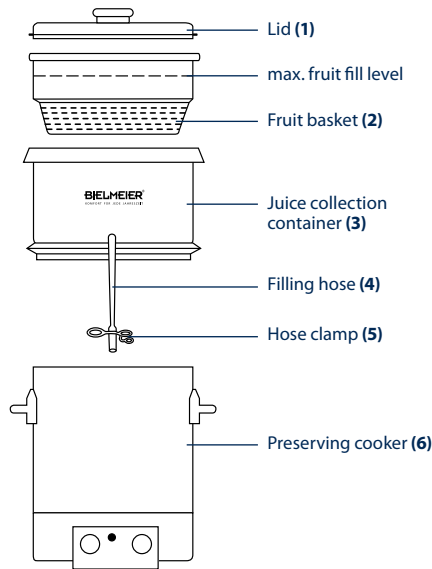
PREPARING THE BOTTLES

Thoroughly clean and rinse the bottles with hot water. You can also preheat them in an oven at 75°C.

Boil the corks or rubber caps and keep them in clean water until you're ready to seal the bottles.

EXTRACTING THE JUICE

- 1 Add a **minimum of 6 litres of water** to your preserving cooker (6) for a single juicing cycle.
 - 2 Attach the juice collection container (3) to the preserving cooker (6) with the filling hose (4) facing forward.
 - 3 Insert the fruit basket (2) into the juice collection container (3) and fill it with the prepared foodstuff. Do not fill the **fruit basket (2) more than ¾ full**, regardless of the weight, and then close the lid (1).
 - 4 After completing these preparations, set your preserving cooker (6) to the simmering 'juice extraction' (Entsaften) setting, and the juice extraction process will commence.
- Note:** The entire system must first be preheated. This takes approx. 25 minutes with 6 litres of cold water.
- The heating time is reduced during the second juicing cycle or when hot water is added.



COLLECTING THE JUICE

The juice should be promptly transferred into the prepared bottles since it remains sterile only at a minimum temperature of 75°C.

Insert the filling hose (4) into the bottleneck and release the hose clamp (5) to facilitate the flow of fruit juice into the bottle. Keep the hose clamp (5) open until the bottle is filled to the top, allowing any foam that forms to overflow. Now, immediately seal the bottles and let them cool while standing upright in a draft-free area. You can then label the bottles and store them upright in a cool room.

COLLECTING THE JUICE

Fruit and berries

Juicing material	Steaming time
Apples ripe / unripe,, washed and chopped	75 – 90 min.
Pears ripe / unripe,, washed and chopped	75 – 90 min.
Quinces ripe / unripe, washed and chopped	75 – 90 min.
Blackberries, washed	45 min.
Strawberries, washed	45 min.
Blueberries, washed	60 min.
Raspberries, washed	45 min.
Elderberries, washed	45 min.
Red currants / black currants, washed	60 min.
Cranberries, washed	75 min.
Gooseberries ripe / unripe, washed	50 – 60 min.
Grapes, washed	60 min.
Sweet and sour cherries, pitted and washed	60 min.

Juicing material	Steaming time
Peaches, washed, pitted and chopped	75 min.
Plums, washed and pitted	75 min.
Damsons, washed and pitted	75 min.
Rhubarb, washed and chopped	90 min.
→ If necessary, blanch the rhubarb for 30 - 60 seconds beforehand, as the oxalic acid naturally present in rhubarb may not be tolerated by individuals with sensitive stomachs and children.	

Vegetables

Juicing material	Steaming time
Cucumbers, peeled and chopped	60 min.
Carrots, trimmed and grated	75 min.
Radishes, washed / trimmed and grated	75 min.
Red beets, washed (do not peel!), grated	75 min.
Celery (roots and leaves), washed and chopped	75 min.
Asparagus, washed, peeled, and chopped (Place waste pieces and peels into the fruit basket)	75 min.
Tomatoes, washed and chopped	60 min.
Onions, peeled and chopped	75 min.

Herbs

Juicing material	Steaming time
Watercress / garden cress	60 min.
Dandelion	60 min.
Lemon balm	60 min.
Parsley	60 min.
Salad burnet	60 min.
Sage	60 min.
Lovage	60 min.
Sorrel	60 min.
Chervil	60 min.

Note: The steaming time begins when you hear the water in the preserving cooker (6) start to bubble, producing intense hot steam.

HEALTH BENEFITS OF JUICES

Juices offer a range of health-promoting benefits for our bodies. Below, you'll find a list of the most essential juices and their beneficial effects.

Fruit juices

Apple juice

- Rich in mineral salts and fructose and, therefore, ideal for revitalizing the blood and nervous system
- Recommended for all fever diseases, constipation, arteriosclerosis, gout and rheumatism
- Very popular with children as a healthy, refreshing drink

Pear juice

- Flushes out the entire body and helps ease dropsical swelling

Blackberry juice

- Stimulates appetite and boosts metabolism

Strawberry juice

- Promotes digestion and boosts metabolism
- Helps ease rheumatoid arthritis and gout

Blueberry juice

- Stimulates appetite and boosts metabolism

Elderberry juice

- Helps ease cold symptoms
- Reduces fever and stimulates perspiration

Red currant / black currant juice

- Helps reduce fever and intestinal problems
- Note:** black currant juice soothes whooping cough.

Rhubarb juice

- Has refreshing, detoxifying properties
- Helps with constipation

Gooseberry juice

- Helps with gout, rheumatism, and anaemia
- Has a soothing effect

Grape juice

- Helps with eating disorders
- Ideal for detoxification

Vegetable juices

Fennel juice

- Relieves cramps, soothes and relieves pain

Cucumber juice

- Cleanses the intestines and kidneys (diuretic)
- Suggested for diabetic diets

Carrot juice

- Has a cleansing effect on the stomach and intestines
- Boosts metabolism

Radish juice

- Helps with constipation
- Combined with rock candy, it relieves persistent cough

Red beet juice

- Stimulate intestinal and gastric activity
- Diuretic, reduces uric acid

Celery juice

- Helps with gout, rheumatism, circulatory issues, nervous and bladder disorders

Asparagus juice

- Digestive and diuretic
- Recommended for kidney ailments

Tomato juice

- Helps treat liver disease

Onion juice

- Diuretic

GENERAL INFORMATION

The lid (1), fruit basket (2), and juice collection container (3) are made of an ideally suited plastic material. The German Federal Health Office (BGA) has classified this material as safe for use with food products. The pigments used in the plastic are also free of lead and cadmium.

The lid (1), fruit basket (2), and juice collection container (3) are marked with a recycling symbol and can be disposed of without any issues.

Pigments and fruit acids may cause slight discolourations on the surface of the fruit basket (2) and juice collecting container (3). This is not a quality defect.

Herbal juices

Nettle juice

- Helps ease bronchial catarrh and rheumatism

Watercress juice

- Has a stimulating, diuretic, stomachic and laxative effect

Chervil juice

- Stimulates glandular activity

Lovage juice

- Stimulates intestinal and gastric activity

Lemon balm juice

- Has a calming effect on the heart, circulation and nervous system

Mint juice

- Promotes gall bladder activity and digestion
- Alleviates cramps

Parsley juice

- Stimulates appetite, digestive

Salad burnet juice

- Stimulates appetite

Sage juice

- Has a healing effect on the mucous membranes of the stomach and respiratory tract

Sorrel juice

- Stimulates appetite; diuretic and digestive

The surfaces of the fruit basket (2) and juice collection container (3) are smooth and, therefore, easy to clean.

Avoid abrasive cleaners, as they will make the surface rough and more easily soiled.

TAKING CARE OF THE ENVIRONMENT

Please recycle packaging materials and disused appliances.

Please ask your local government about the appropriate recycling centre or the nearest collection point.

WARRANTY

The following provisions apply to the warranty starting from the date of sale in Great Britain.

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

- a) At our discretion, we will either repair or replace parts that, upon our inspection, exhibit material or manufacturing defects.
- b) The warranty is valid only upon the presentation of this warranty card and the sales invoice. The card is considered valid only when fully completed on the day of purchase.
- c) The warranty applies only to the first owner of the device.
- d) Repair or replacement of parts within the warranty period does not extend or renew the original warranty period.
- e) The purchaser is responsible for transportation costs (except during the initial 6 months of the warranty period).
- f) If the damage or defect cannot be rectified or if we refuse or unreasonably delay the rectification of the defect, we shall, at the request of the end customer, within 6 months from the date of purchase/delivery, either deliver a replacement free of charge or refund the reduced value or take back the device and refund the purchase price, but not above the usual market price.

3. The warranty does not apply:

- to scratches and stains on the device.
- to control lamps and lights.

- to motor brushes.
- to fragile components such as bakelite, glass, plastic, and the like, unless we recognize them as having material defects.
- to damage caused by incorrect installation or mounting.
- if the device is connected to a power supply with higher voltage than indicated on the device.
- in case of incorrect or improper operation.
- if not properly cared for.
- in case of insufficient or incorrect maintenance.
- if the device or individual parts are dropped.
- in case of improper transport or improper packaging for transport.

4. The warranty expires:

- if the device is used for other than household purposes.
- if persons not authorized by our company carry out repairs or alterations.

We offer a 2-year warranty for this device against manufacturing or material defects. The warranty period starts on the day of handover. It is valid only upon presentation of the warranty card and sales invoice. No further claims exist.

Model:

Important! Note the FD code located on the rating plate of the device:

Notizen / Notes

Grid for notes.

BIELMEIER®

HIGH QUALITY

MADE IN GERMANY

Bielmeier Consumer Kitchen Products GmbH

Hauptstraße 46
D-94469 Deggendorf

Tel +49 (0) 991 372 16040

Mail kontakt@bielmeier.eu

Web www.bielmeier.eu