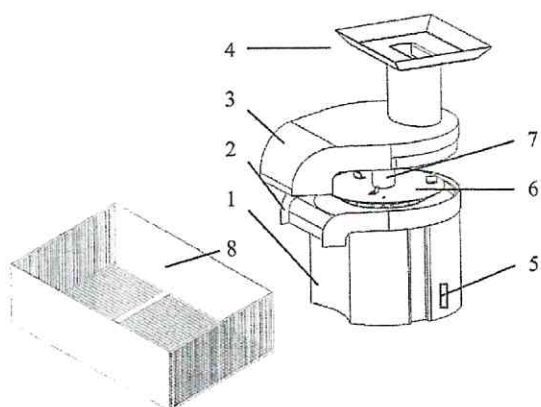


BEDIENUNGSANLEITUNG

Bienenbrot Erntmaschine

Art. 102090



1 – casing;
2 – bottom cover;
3 – top cover;
4 – upper plate;

5 – On / Off button;
6 – crushing disk;
7 – plastic screw;
8 – metal sieve.

Technische Daten

Öffnung : 85 mm
Maße: 230 x 300 x 315 mm
Gewicht: 7 kg
Stromversorgung: 230V - 50Hertz
Artikel: 102090
Tarifcode: 8436 9900
Menge: 1 Stück

Wir freuen uns, daß Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Um eine optimale Funktion zu erreichen und unsachgemäße Schäden zu vermeiden, lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung. Sollten Sie Fragen zu Ihrem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Swienty A/S.

Inhalt

1. Beschreibung.....	2
2. Betriebsanleitung	2
3. Reinigung.....	2
4. Achtung	2



swienty

for better honey

1. Beschreibung

Bienenbrot besteht aus einer nährstoffreichen Mischung von Pollen und Honig.

Um an das fermentierte und in den Pollentafeln eingelagerte Bienenbrot zu gelangen, werden die Tafeln eingefroren und können daraufhin einfach in diesem Bienenbrot-Ernter verarbeitet werden.

Nach der Ernte muss das Bienenbrot in einem Pollentrockner 2-3 Tage bei 42 ° C trocknen.

Im Anschluss an die Trocknung kann das überschüssige Wachs einfach ausgesiebt werden und schon ist das Bienenbrot fertig.

Goldmedaille Gewinner Apimondia 2013!

2. Betriebsanleitung

Der Arbeitsplatz muss sauber gehalten werden.

Vorbereitung der Bienenbrot-Waben:

Entnehmen Sie zunächst die Waben mit Bienenbrot aus der Beute und entfernen Sie allen Honig aus den Zellen. Die Waben sollten dann zurück in die Beute gestellt werden damit sie vollständig durchtrocknen können. Bienenbrot sollte keine Spuren von Honig enthalten, da dies den Erntevorgang erheblich erschwert.

Schneiden Sie die Waben in Streifen von 80mm und legen Sie diese in die Gefriertruhe bis Sie komplett durchgefroren sind.

Gewonnenes Bienenbrot muss nach dem Ernten gut getrocknet werden.

Vorbereitung des Bienenbrot-Ernters:

1. Platzieren Sie den Bienenbrot-Ernter auf einer ebenen, stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Auffangsieb unter den Auswurf der Maschine (2).

2. Stellen Sie sicher, dass die Schredder scheinbe (6) und der obere Aufsatz korrekt sitzen und, dass sie durch die zwei Sicherheitsbügel gesichert werden.

3. Stellen Sie den Schalter (5) auf die Stellung „I“.

4. Nachdem der Motor eine konstante Geschwindigkeit erreicht hat können Sie mit dem Arbeiten beginnen: schieben die die vorbereiteten Bienenbrot-Waben durch den Einfülltrichter (4) des Ernters.

5. Nach ca. 1-1,5kg sollten Sie durch das Auffangsieb die vorhandenen Wachsteilchen vom Bienenbrot-„Sechsecke“ trennen.

6. Nach der Ernte muss das Bienenbrot in einem Pollentrockner 2-3 Tage bei 42 ° C trocknen.

3. Reinigung

Wenn Sie mit dem Ernten fertig sind, muss die Maschine gründlich gesäubert werden. Entfernen Sie dazu zunächst den oberen Aufsatz (3) und den Einfülltrichter von der Maschine. Den Einfülltrichter kann abgenommen werden, indem der untere Teil zusammengedrückt wird. Über die Plastikschraube (7) kann die Schredderscheibe (6) entnommen und anschließend gereinigt werden.

4. Achtung

Entfernen Sie IMMER zunächst den Stromstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Maschine auseinandernehmen oder Teile abnehmen!

Versichern Sie sich, dass der Bienenbrot-Ernter ausgestellt ist bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Überprüfen Sie zudem, ob das Stromnetz über dieselbe Spannung verfügt wie der Bienenbrot-Ernter.

Während des Betriebs, die Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.

Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Kinder.