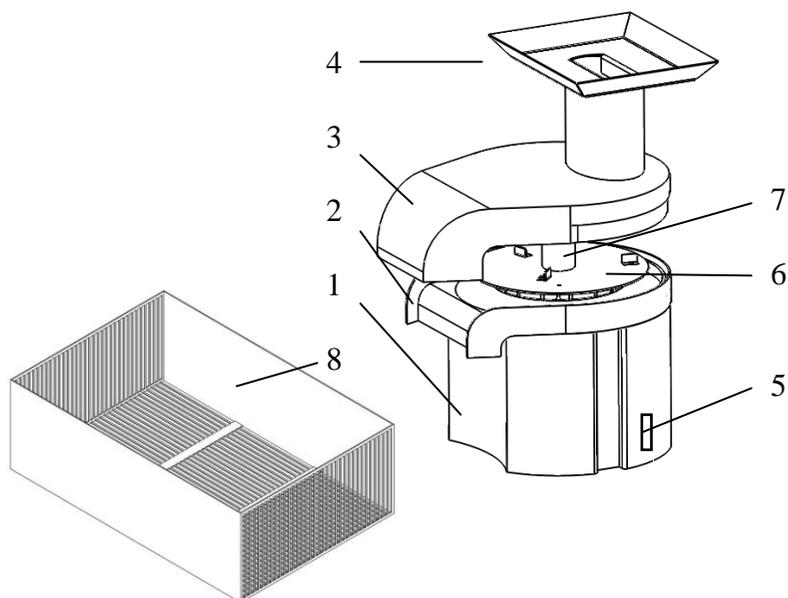


Eléments du moulin à cire «BBM mini»



- 1 – Carénage plastique
- 2 – Couvercle inférieur
- 3 – Couvercle supérieur
- 4 – Trémie supérieure

- 5 – Bouton On / Off
- 6 – Broyeur
- 7 – Vis en plastique
- 8 – Tamis métallique.

Spécifications.

- 1. Dimensions: 230 x 300 x 315 mm.
- 2. Largeur du trou pour la matière première: 85 mm.
- 3. Alimentation: 250 W, 230 V.
- 4. Poids: 7 kg.

Avertissement de sécurité.

Avant d'utiliser ce moulin à cire «BBM mini», vous devez lire ce manuel. Si vous ne suivez pas les procédures décrites, vous pouvez subir un choc électrique ou vous blesser.

Brancher uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.

Penser à nettoyer soigneusement chaque pièce avant utilisation.

Espace de travail.

Votre espace de travail doit rester propre.

Sécurité électrique.

Soyez sûr que le «BBM mini» est bien éteint avant de le brancher sur le secteur.

Soyez sûr que la tension de l'alimentation est adaptée à la tension du «BBM mini» indiquée dans la section « spécifications ».

Préparation des pains.

Tout d'abord sortir les cadres contenant la cire d'abeille des ruches et en extraire le miel. Ensuite les cadres doivent être remis dans la ruche de façon à les sécher correctement via le « léchage ». Le pain d'abeille doit absolument être propre et exempt de toute trace de miel. Couper les gaufres en bande de 80mm de large et les mettre au congélateur afin de les congeler.

Le pain d'abeille ainsi obtenu doit être bien séché.

Comment utiliser le « BBM mini ».

- 1. Placer le «BBM mini» sur une surface plane et stable. Placer le tamis métallique sous la sortie du moulin afin de collecter les déchets de cire.
- 2. Assurez-vous que le broyeur № 6 est bien installé et serré, et que le couvercle № 3 est fixé correctement.
- 3. Mettre le bouton d'allumage № 5 sur la position „I“ (on).
- 4. Quand la machine a atteint une vitesse constante, vous pouvez commencer le processus de broyage : insérer les pains d'abeille contenant la cire d'abeille par l'orifice d'entrée situé en haut de la plaque supérieure № 4.
- 5. Après avoir transformé 1/1,5 kg, vous devez tamiser le mélange obtenu pour séparer le pain d'abeilles des particules de cires.
- 6. Quand le processus de broyage est fini, il est nécessaire de nettoyer le «BBM mini» complètement : commencer par enlever le couvercle; puis enlever la plaque supérieure № 4 en appuyant sur les pattes vers le bas et enlever le disque de broyage № 6 en desserrant la vis № 7.

ATTENTION!

Toujours retirer le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de démonter ou de retirer des composants du «BBM mini»!



Garantie.

1. Conditions nécessaires pour une réparation sous garantie:

1.1. Vous devez posséder la carte de garantie remplie avec la date de vente, le nom du revendeur et la facture d'achat.

1.2. Les frais de transport liés au retour de l'appareil sont à la charge du client. Tous les documents nécessaires et une description détaillée de la panne doivent être joints à l'envoi.

2. Si la panne est liée à un défaut d'usage, l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement.

3. Nous pouvons mettre fin à la période de garantie pour les raisons suivantes:

3.1. L'appareil est endommagé mécaniquement.

3.2. L'appareil a été branché sur une alimentation défectueuse.

3.3. L'appareil a été réparé par une entreprise non agréée.

3.4. L'appareil a été endommagé suite à une mauvaise utilisation.

3.5. L'appareil a été endommagé car l'utilisateur n'a pas suivi les recommandations du guide d'utilisation.

4. Dans le cas où l'appareil serait remplacé par un neuf, le client a l'obligation de payer pour les dommages causés par sa faute.

Garantie 12 mois.

MODE D'EMPLOI pour le moulin «BBM mini»

TRAITEMENT DU PAIN D'ABEILLES

www.icko-apiculture.com