



**WIR EMPFEHLEN:**

Bei stark kristallisierenden Honigen (Apfelblüte, Blütenhonig, Rapshonig) nach dem Schleudern kurz vor der Kandierung einmal rühren.

Dann den Honig kristallisieren lassen. Bei Bedarf im Wärmeschrank bei 39 Grad erwärmen und abschäumen. Der Honig sollte dabei eine zähflüssige Masse bilden.

Nun können Sie weitere 2 – 3 Rührvorgänge zu je 5-10 Minuten durchführen.

**EIMERWECHSEL:**

Beim Eimerwechseln lösen Sie bitte die Schraube am Gestell und schieben den Galgen nach oben weg. So kann der Rührstab abtropfen.

Mithilfe der Einstellschraube am Galgen kann man nun den nächsten Eimer im gleichen Höhenabstand rühren.

Weitere Informationen und Video unter:  
**[www.profi-rührmeister.de](http://www.profi-rührmeister.de)**

**SICHERHEITSMASSNAHMEN:**

Bei längerem Rühren kann sich der Motor erhitzen. Dies ist völlig normal.

Bitte beachten Sie deshalb bei längeren Rührvorgängen, dass Sie nicht mit dem Motorgehäuse in Kontakt kommen.

Des Weiteren beachten Sie bitte, dass Sie beim Rühren nicht mit langen Haaren sowie langen Kleidungsstücken in die Nähe des Rührstabs kommen.

**Garantieschein:**

- Das Gerät entspricht allen vorgeschriebenen und deklarierten Qualitätseigenschaften
- Bei Berücksichtigung der technischen Anweisungen funktioniert das Gerät in Garantiezeit fehlerfrei.
- Alle technischen Störungen des Geräts in Garantiezeit werden auf Kosten des Herstellers beseitigt.

Stichtag der Garantie ist das Kaufdatum, das mit dem Garantieschein bewiesen wird. Der Gewährleistungsanspruch erlischt, wenn festgestellt wird, dass das Gerät von einer unbefugten Person repariert oder modifiziert wurde.

**Die Garantie bedeckt keine Schäden die verursacht wurden durch:**

- unsachgemäße Behandlung
- Transport
- unsachgemäße Lagerung
- unsachgemäße Montage und Stromanschluss
- Normalverschleiß
- unsachgemäße mechanische Belastung
- Einbau von nicht Originalteilen

GARANTIE: Art. Nr.: \_\_\_\_\_ Baujahr: \_\_\_\_\_

Verkaufsdatum: \_\_\_\_\_

Kundenname: \_\_\_\_\_

**Ihr Fachhändler**



**BIENEN RUCK**

Das Imkerfachgeschäft

Am Angertor 9 · D-97618 Wülfershausen  
Telefon: 0 97 62 / 3 05 · Telefax: 0 97 62 / 64 48  
info@bienen-ruck.de · www.bienen-ruck.de





Damit Sie lange Freude an Ihrem Rührmeister haben beachten Sie bitte folgende Punkte.

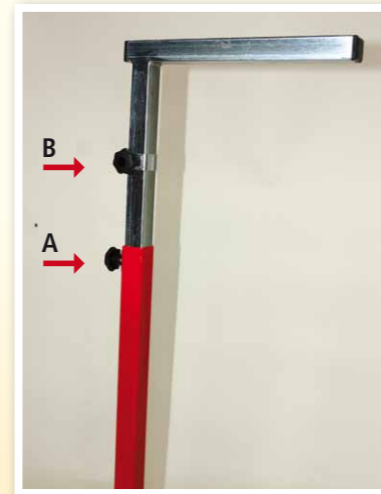
Zuerst kontrollieren Sie bitte ob keine Teile beschädigt sind.  
Bitte kontrollieren Sie danach ob alle Teile vorhanden sind.



## Montage:

Drehteller (Nr.4) mit zwei Schrauben und Beilagscheiben mittig am Gestell (Nr. 5) anschrauben.

Hier ist zu beachten, dass der Drehteller in der Waagrechte zum Boden steht, da sonst der Eimer schräg auf dem Drehteller stehen würde.



Galgen (Nr. 1) in das vorhandene Gestell (Nr.5) einschieben.

Danach die Schraube am Gestell fest anziehen, damit der Galgen nicht nach unten fällt (A).

Die Einstellschraube am Galgen muss so eingestellt werden, dass der Rührstab einen Abstand von ca. 5 mm zum Eimerboden hat. (B)



Motor mit Motorplatte (Nr. 3) auf den Galgen (Nr. 1) aufschieben.

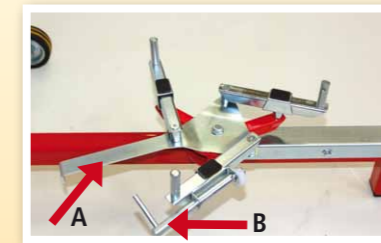


Die 4 Madenschrauben sind zum Einstellen des senkrechten Standes des Rührstabs.

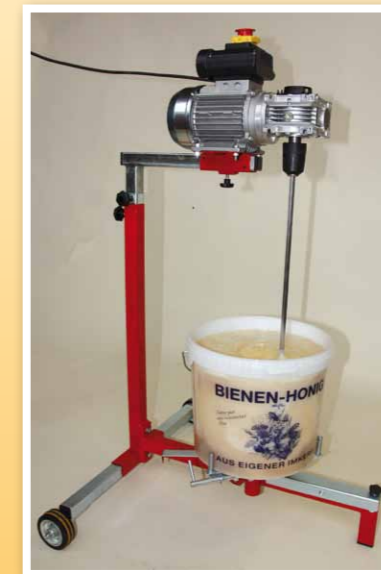


Durch das Drehen des unteren Drehtellers wird eine Sogwirkung zwischen Rührer und Behälter erreicht. Der Honig wird optimal gerührt. Sollte sich der Eimer zu schnell drehen, können Sie an der vorderen Stellschraube die Drehzahl regulieren.

Bei dünnflüssigen Honigen ist es möglich, dass sich der Drehteller nicht dreht, da zu wenig Widerstand vorhanden ist.  
Bremschraube: Diese ist zum Einstellen der Geschwindigkeit.



Der Drehteller kann mit Hilfe des Hebels (A) verstellt werden. Vom 12,5 kg Honigeimer bis zu 40 kg Hobbock. Nach dem Einstellen der Eimergröße muss diese mit dem Spannhel (B) geklemmt werden.



Bitte stellen Sie den Motor so ein, dass der Rührstab außer Mitte rührt. So wird der komplette Honig im Eimer gerührt. Der Rührmeister ist für den Dauerbetrieb ausgelegt.

Honig sollte immer in Abständen gerührt werden.

Die Rührzeit hängt von der Honigsorte ab. Deshalb kann keine genaue Zeit vorgegeben werden.

Wir empfehlen den Honig 2-3 mal zu rühren. Als Zeitvorgabe empfehlen wir 5-10 Minuten je Eimer und Rührvorgang.

Es kommt immer auf die Konsistenz und die Sorte des Honigs an.