



La tienda Apidroches  
España - Spain

## Pierce Speed King Uncapping Knife

**Model #201 & #202  
User Manual**

**English, French, Italian, German & Spanish**



**MADE IN USA**

**Pierce Beekeeping Equipment**

4685 Runway Street, Unit D

Simi Valley, CA 93063

USA

Tel.: + (805) 864-9255; Fax: + (805) 842-2434

Info@piercebeekeeping.com

<https://www.piercebeekeeping.com>

# English

## INTRODUCTION

Pierce Beekeeping Equipment has been manufacturing the finest electric uncapping knives in the world since 1947. These knives are used to remove the wax cappings that the bees have sealed their honeycomb with. All of our uncapping knives and other tools are handmade in the USA with the finest components. Note the comfortable, wooden handle and the stainless steel blade. Our knives have a much faster heat response time than most knives on the market. Our heater elements are specifically designed for our knives and made to provide years of service. Model 201 and 202 knives have a built-in thermostat to maintain an ideal uncapping temperature. We also manufacture Steam Knives, Knives with Manual Control, and complete Uncapping Tub Kits specially designed for processing honey. These are available at your local beekeeping supply store.

***Please read the complete instructions before using the knife.***

## SAFETY

When using electrical tools, basic safety precautions should be followed including the following:

- The knife gets very hot. Do not touch the blade. The hot blade can cause a severe burn.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the cord, plug or knife in water or other liquid. Do not operate knife in water or under wet conditions.
- The knife blade is very sharp, so be sure to handle it carefully. Always handle the knife with hands away from the cutting edge.
- Keep the knife away from children. It is not intended to be used by children.
- Unplug the cord from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not use the knife if it is damaged or malfunctioning.
- When the knife is hot, keep it away from all body parts.
- Never leave a hot and/or plugged knife unattended.
- Never pry out frames with the knife and avoid hitting or banging the knife against objects remove anything from the knife.
- Clean your knife before and after each use to avoid burning residue onto the blade.

## DIRECTION FOR USE

- Plug the clean knife into a grounded electrical outlet.
- Model 201 Knives are designed for 110-120 volts
- Model 202 (A&E) Knives are designed for 220-240 volt
- These knives are equipped with a high wattage heater and within minutes they will reach preset temperature.
- Hold the frame by one end, resting the other end on an uncapping tub.
- Uncap by cutting off capped cells. Remove only a thin layer of capped cells with either an upward or downward motion.
- Do not keep the knife on the comb too long without moving upward or downward.
- It is safest to use a downward uncapping stroke. Many people uncap with an downward motion and let wax fall away from the blade. Be very careful to keep your other hand and all other parts of your body out of the path of the knife.
- When done uncapping, unplug the knife.
- Clean warm knife with damp cloth. Do not immerse the knife in water. For additional information regarding uncapping, please visit our website.

## **USEFUL TIPS**

- Develop an uncapping stroke that will allow you to uncap an entire side of a frame in a single stroke. Use the frame itself as a guide for the knife. Use the entire length of the blade to distribute the heat of the knife evenly across the honeycomb. Move the knife back and forth gently across the frame to help regulate the temperature of the knife.
- If necessary to cool the knife blade quickly, plunge the knife into a pile of your wax uncapping.
- Another technique is to carefully uncap the top 2-3 inches of the frame going upward, and then uncap the rest going downward using the previous cut as the starting point of the downward knife stroke.
- Uncapping honey is a sticky process. Plan in advance how to keep your area clean as you work. You can use damp towels to keep the work tools and uncapping area clean. Keep tools close in reach to avoid hassle. Clean the warm knife before and after each use; use a damp cloth only (make sure the knife is unplugged before using a damp cloth).
- Use a quality-uncapping tub to capture the wax scraps and honey, such as our Deluxe Uncapping Tub. We sell one of the best uncapping tubs on the market specially designed for uncapping. See our website for more information.

## **WARRANTY**

- If your knife fails within two years of purchase due to any manufacturer's defects, we will replace it under our limited warranty provided. You can return the knife at your expense to us. We reserve the right to inspect and verify that the product has not been abused or mistreated and that the knife has not been tampered with.
- This limited warranty is voided if the product appears to have been used improperly or overheated, immersed in water, or used as a pry tool such as for prying apart frames. Please return warranty card as proof of purchase within 30 days, or visit our website, [www.piercebeekeeping.com](http://www.piercebeekeeping.com), to register your product online.

**Thank you**  
***Pierce Team***

# French

## Introduction

Pierce Beekeeping Equipment fabrique depuis 1947 les meilleurs couteaux électriques à désoperculer du monde. Ces couteaux sont utilisés pour enlever les opercules en cire avec lesquels les abeilles ont scellé leur cadre. Tous nos couteaux à désoperculer et d'autres outils sont fabriqués à la main aux États-Unis avec les meilleurs composants. Notez le manche en bois, confortable, et la lame en acier inoxydable. Nos couteaux ont un temps de réponse thermique beaucoup plus rapide que la plupart des couteaux sur le marché. Nos éléments chauffants sont spécialement conçus pour nos couteaux et faits pour durer des années. Les couteaux modèles 201 et 202 ont un thermostat intégré pour maintenir une température de décapage idéale. Nous fabriquons également des couteaux à vapeur, des couteaux à commande manuelle et des kits complets à désoperculer à tubes spécialement conçus pour le traitement du miel. Ceux-ci sont disponibles dans votre magasin de fournitures apicoles local.

***S'il vous plaît lire les instructions complètes ci-dessous avant d'utiliser le couteau.***

## Sécurité

Lors de l'utilisation d'outils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris ce qui suit:

- Le couteau devient très chaud. Ne pas toucher la lame. La lame chaude peut provoquer des brûlures sévères.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer le cordon, le bouchon ou le couteau dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser le couteau dans l'eau ou dans des conditions humides.
- La lame du couteau est très tranchante, assurez-vous donc de la manipuler avec précaution. Manipuler toujours le couteau avec les mains éloignées du bord tranchant.
- Garder le couteau hors de portée des enfants. Il n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
- Débrancher le cordon de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser le couteau s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Lorsque le couteau est chaud, éloignez-le de toutes les parties du corps.
- Jamais laisser un couteau chaud et/ou branché sans surveillance.
- Ne jamais retirer les cadres avec le couteau et évitez de frapper ou de cogner le couteau contre des objets pour enlever quoi que ce soit du couteau.
- Nettoyez votre couteau avant et après chaque utilisation pour éviter de brûler les résidus sur la lame.

## Instructions d'utilisation

- Brancher le couteau propre dans une prise électrique mise à la terre.
- Les couteaux modèle 201 sont conçus pour 110-120 volts
- Les couteaux modèle 202 (A&E) sont conçus pour 220-240 volts
- Ces couteaux sont équipés d'un réchauffeur à haute puissance et en quelques minutes ils atteindront la température pré-réglée.
- Tenir le cadre par une extrémité, en posant l'autre extrémité sur la pointe du bac à désoperculer.
- Découper en coupant les cellules fermées. Ne retirer qu'une fine couche de cellules fermées avec un mouvement ascendant ou descendant.

- Ne pas laisser le couteau sur le cadre trop longtemps sans le faire monter ou descendre. Il est plus sûr d'utiliser un coup descendant pour désoperculer. Beaucoup de gens effectuent la désoperculation avec un mouvement descendant et laissent la cire tomber de la lame. Faire attention à garder votre autre main et toute autre partie de votre corps hors de la trajectoire du couteau.
- Pour plus d'informations sur la désoperculation., regarder la vidéo sur la chaîne YouTube de Pierce.
- Nettoyer le couteau chaud avec un chiffon humide. Ne pas plonger le couteau dans l'eau.

## **Conseils utiles**

- Utiliser le cadre lui-même comme guide pour le couteau. Utiliser toute la longueur de la lame pour distribuer uniformément la chaleur du couteau sur le cadre. Déplacer doucement le couteau d'avant en arrière sur le cadre pour aider à régler la température du couteau.
- Si nécessaire, pour refroidir rapidement la lame du couteau, plonger le couteau dans la cire désoperculée.
- Une autre technique consiste à désoperculer avec précaution les 2-3 pouces supérieurs du cadre vers le haut, puis à désoperculer le reste en descendant en utilisant la coupe précédente comme point de départ du coup de couteau vers le bas.
- Désoperculer le miel est un processus collant. Prévoyez à l'avance comment garder votre zone propre pendant que vous travaillez. Vous pouvez utiliser des serviettes humides pour garder propres les outils de travail et la zone de désoperculation. Garder les outils à portée de main pour éviter les tracas. Nettoyer le couteau chaud avant et après chaque utilisation; utiliser uniquement un chiffon humide (assurez-vous que le couteau est débranché avant d'utiliser un chiffon humide).

## **Garantie**

- Si votre couteau tombe en panne dans les deux premières années après l'achat en raison de défauts de fabrication, il sera remplacé dans le cadre de notre garantie limitée fournie. Vous pouvez retourner le couteau chez nous à vos frais. Nous nous réservons le droit d'inspecter et de vérifier que le produit n'a pas été abusé ou maltraité et que le couteau n'a pas été altéré.
- Cette garantie limitée est annulée si le produit semble avoir été utilisé de manière incorrecte ou surchauffé, immergé dans l'eau ou utilisé comme outil de levier, par exemple, pour séparer des cadres. Veuillez retourner la carte de garantie comme preuve d'achat dans les 30 jours, ou visitez notre site Web, [www.piercebeekeeping.com](http://www.piercebeekeeping.com), pour enregistrer votre produit en ligne.

*Merci L'Équipe Pierce*

# Italian

## Introduzione

Fin dal 1947, Pierce Beekeeping Equipment produce i migliori coltelli elettrici per disopercolare al mondo. Questi coltelli sono usati per rimuovere gli opercoli in cera con cui le api sigillano il loro nido. Tutti i nostri coltelli, così come gli altri utensili, sono realizzati a mano negli Stati Uniti con i migliori componenti. Vale la pena di notare, in particolare, il comodo manico in legno e la lama in acciaio inox. I nostri coltelli hanno un tempo di risposta al calore molto più rapido rispetto alla maggior parte dei coltelli disponibili sul mercato. I nostri elementi riscaldanti sono progettati specificamente per i nostri coltelli e realizzati per durare per anni. I coltelli Modello 201 e 202 dispongono di un termostato incorporato per mantenere una temperatura di disopercolatura ideale. Produciamo anche coltelli riscaldati a vapore, coltelli con controllo manuale e kit completi per vaschette di disopercolatura appositamente progettati per la lavorazione del miele. Questi sono disponibili presso il negozio di attrezzature apistiche locale.

***Prima di usare il coltello, si prega di leggere tutte le istruzioni riportate di seguito.***

## Sicurezza

Quando vengono utilizzati utensili elettrici, è necessario seguire le precauzioni base di sicurezza, incluse le seguenti:

- Il coltello diventa molto caldo. Non toccare la lama. La lama calda potrebbe provocare ustioni gravi.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non posizionare la spina o il coltello in acqua o in altri liquidi. Non mettere in funzione il coltello in acqua o in condizioni di bagnato.
- La lama del coltello è molto affilata, accertarsi, quindi, di impugnarla con cautela. Impugnare sempre il coltello tenendo le mani lontane dal bordo tagliente.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini. Non è destinato a essere utilizzato da bambini.
- Scollegare il cavo dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o se non funziona bene.
- Quando il coltello è caldo, tenerlo lontano dal corpo.
- Non lasciare mai incustodito un coltello caldo e/o collegato alla corrente.
- Non estrarre mai il telaio con il coltello ed evitare di colpirlo o di sbatterlo contro altri oggetti per rimuovere qualsiasi cosa dallo stesso.
- Pulire il coltello prima e dopo ogni utilizzo per evitare che restino residui di bruciature sulla lama

## Istruzioni per l'uso

- Collegare il coltello pulito a una presa elettrica con messa a terra.
- I coltelli Modello 201 sono progettati per essere alimentati a 110-120 volt
- I coltelli Modello 202 (A&E) sono progettati per essere alimentati a 220-240 volt
- Questi coltelli sono dotati di un riscaldatore ad alto wattaggio e raggiungeranno la temperatura preimpostata in pochi minuti.
- Tenere il telaio afferrandolo da un'estremità, appoggiando l'altra su una vaschetta di disopercolatura.
- Rimuovere il coperchio tagliando le celle disopercolate. Rimuovere solo un piccolo strato di celle disopercolate con un movimento verso l'alto o con uno verso il basso.
- Non tenere il coltello sul favo troppo a lungo senza muoverlo verso l'alto o verso il basso.

- Non tenere il coltello sul favo troppo a lungo senza muoverlo verso l'alto o verso il basso.
- È più sicuro utilizzare un movimento di disopercolatura verso il basso. Molte persone effettuano la disopercolatura con un movimento verso il basso e fanno cadere la cera lontano dalla lama. Prestare molta attenzione a tenere l'altra mano e tutte le altre parti del corpo lontane dalla traiettoria del coltello.
- Per ulteriori informazioni sulla disopercolatura, guardare il video sul canale Pierce YouTube
- Durante la disopercolatura, scollegare il coltello.
- Pulire il coltello caldo con un panno umido. **Non immergere il coltello in acqua.**

## Suggerimenti utili

- Effettuare un movimento di disopercolatura che consenta di disopercolare un intero lato del telaio con un solo movimento. Utilizzare il telaio stesso come punto di riferimento per il coltello. Utilizzare l'intera lunghezza della lama per distribuire uniformemente il calore del coltello attraverso il favo. Per favorire una migliore regolazione della temperatura del coltello, spostarlo avanti e indietro delicatamente attraverso il telaio.
- Immergere il coltello in un cumulo di cera già disopercolata, qualora ciò si renda necessario per far raffreddare la lama.
- Un'altra tecnica utilizzata è quella di disopercolare accuratamente i 5-6 centimetri superiori del telaio muovendo il coltello verso l'alto, e quindi disopercolare il resto spostandosi verso il basso usando il taglio precedente come punto di partenza del movimento del coltello.
- La disopercolatura del miele è una procedura che potrebbe rendere mani e utensili appiccicosi. Pianificare in anticipo come mantenere pulita l'area durante l'operazione. È possibile utilizzare asciugamani umidi per mantenere puliti gli strumenti di lavoro e l'area di disopercolatura. Mantenere gli strumenti a portata di mano per evitare problemi. Pulire il coltello caldo prima e dopo ogni utilizzo; utilizzare solo un panno umido (assicurarsi che il coltello sia scollegato prima di utilizzare il panno).
- Utilizzare una vaschetta disopercolatrice di qualità, per raccogliere gli scarti di cera e il miele, come la nostra vaschetta disopercolatrice deluxe. Vendiamo una delle migliori vaschette per la disopercolatura sul mercato, appositamente progettate per questa operazione. Per ulteriori informazioni, visitare il nostro sito web.

## Garanzia

- Se il coltello si rompe entro due anni dall'acquisto a causa di difetti di fabbricazione, procederemo alla sua sostituzione in virtù della garanzia limitata fornita. Accettiamo la restituzione del coltello a spese dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto di ispezionare e verificare che il prodotto non sia stato utilizzato impropriamente o danneggiato, e che il coltello non sia stato manomesso.
- La presente garanzia limitata viene annullata se il prodotto appare utilizzato in modo improprio o surriscaldato, immerso nell'acqua o utilizzato come utensile per fare leva, ad esempio, per aprire le cornici. Restituire la scheda di garanzia come prova di acquisto entro 30 giorni, o visitare il nostro sito web, [www.piercebeekeeping.com](http://www.piercebeekeeping.com) per registrare il prodotto online.

**Grazie mille Il team di Pierce**

# German

## Einleitung

Pierce Beekeeping Equipment produziert seit 1947 die besten elektrischen Entdeckungsmesser der Welt. Diese Messer werden zum Entfernen der Wachsdeckel benutzt, mit welchen Bienen ihre Honigwaben verschließen. Alle unsere Entdeckungsmesser und anderen Werkzeuge werden in den USA unter Verwendung der besten Komponenten handgefertigt. Hervorzuheben sind der komfortable Holzgriff und die Edelstahlklinge. Unsere Messer zeichnen sich durch eine deutlich schnellere Aufheizzeit als die meisten anderen, auf dem Markt erhältlichen Messer aus. Unsere Heizelemente werden speziell für unsere Messer entwickelt und für jahrelangen Einsatz hergestellt. Messer der Modelle 201 und 202 verfügen über ein eingebautes Thermostat, welches die ideale Entdeckungstemperatur aufrechterhält. Wir fertigen auch speziell zur Honigverarbeitung hergestellte Dampfmesser, Messer mit manueller Steuerung sowie vollständige Entdeckungswannen. Diese sind in Ihrem lokalen Imkereifachhandel erhältlich.

**Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Messers die nachstehende Anweisung vollständig durch.**

## Sicherheit

Bei der Benutzung von Elektrowerkzeugen sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich:

- Das Messer wird sehr heiß. Klinge nicht berühren! Die heiße Klinge kann schwere Verbrennungen hervorrufen.
- Zum Schutz vor Stromschlag: Schnur, Stecker und Messer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Messer nicht in Wasser oder nasser Umgebung verwenden.
- Die Messerklinge ist sehr scharf, gehen Sie deswegen vorsichtig mit dieser um. Während der Verwendung des Messers Hände stets von der Schneideklinge fernhalten.
- Von Kindern fernhalten. Nicht zur Verwendung durch Kinder geeignet.
- Bei Nichtverwendung und vor Reinigung den Stecker aus der Steckdose entfernen.
- Messer nicht verwenden, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Das heiße Messer stets von allen Körperteilen entfernt halten.
- Lassen Sie das heiße oder mit einer Stromquelle verbundene Messer nicht unbeaufsichtigt.
- Messer nicht zum Entfernen der Rahmen benutzen. Das Messer auch nicht zum Entfernen von Rückständen an Gegenstände schlagen oder klopfen.
- Messer vor und nach jeder Benutzung reinigen, um brennende Rückstände auf der Klinge zu vermeiden.

## Bedienungsanleitung

- Stecken Sie das saubere Messer in eine geerdete Steckdose.
- Messer des Modells 201 sind für 110-120 Volt ausgelegt
- Messer des Modells 202 (A&E) sind für 220-240 Volt ausgelegt
- Diese Messer sind mit einer Hochleistungsheizung ausgerüstet und erzielen innerhalb kürzester Zeit die eingestellte Temperatur.
- Halten Sie den Rahmen an einem Ende und legen Sie das andere Ende auf eine Entdeckungswanne.
- Entdecken Sie die Waben durch Beschneiden der verschlossenen Zellen. Entfernen Sie entweder in einer Aufwärts- oder in einer Abwärtsbewegung nur eine dünne Schicht von den verschlossenen Zellen.
- Das Messer nicht zu lange bewegungslos auf den Waben halten.

- Eine Abwärtsbewegung ist beim Entdeckeln am sichersten. Viele Leute entdeckeln mit einer Abwärtsbewegung und lassen das Wachs von der Klinge abfallen. Seien Sie sehr vorsichtig und halten Sie Ihre andere Hand und alle anderen Körperteile vom Pfad des Messers entfernt.
- Für zusätzliche Informationen zum Entdeckeln schauen Sie sich das Video auf dem Pierce YouTube-Kanal an
- <https://www.youtube.com/watch?v=TQkCwKofAj8>
- Nach dem Entdeckeln das Messer aus der Steckdose ziehen.
- Das warme Messer mit einem feuchten Tuch reinigen. Nicht in Wasser eintauchen!

## **Nützliche Hinweise**

- Entwickeln Sie eine Entdeckelungsbewegung, mittels welcher Sie die ganze Seite eines Rahmens in einer einzigen Bewegung entdeckeln. Benutzen Sie den Rahmen als Anlehnungshilfe für das Messer. Benutzen Sie die gesamte Länge des Messers, um die Hitze des Messers gleichmäßig auf der ganzen Wabe zu verteilen. Bewegen Sie das Messer leicht über den Rahmen hin und zurück, um die Temperaturregelung des Messers zu unterstützen.
- Wenn das Messer schnell abgekühlt werden muss, stecken Sie das Messer in die abgeschnittenen Wachsteile.
- Eine andere Möglichkeit ist, bei der Aufwärtsbewegung die obersten 2-3 Zoll (5 – 7,5 cm) des Rahmens zu entdeckeln und den Rest bei der folgenden Abwärtsbewegung, wobei Sie den vorherigen Schnitt als Ansatzpunkt für die Abwärtsbewegung des Messers benutzen.
- Die Entdeckelung von Honig ist eine klebrige Angelegenheit. Planen Sie vor Beginn der Arbeiten, wie Sie Ihren Arbeitsbereich sauber halten können. Sie können feuchte Tücher benutzen, um die Werkzeuge und den Entdeckelungsbereich sauber zu halten. Halten Sie Ihre Werkzeuge in der Nähe, um unnötigen Aufwand zu vermeiden. Reinigen Sie das warme Messer vor und nach jeder Benutzung; benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch (stellen Sie sicher, dass das Messer herausgezogen ist, bevor Sie ein feuchtes Tuch benutzen).
- Benutzen Sie zum Auffangen der Wachsteile und des Honigs eine hochwertige Entdeckelungswanne wie zum Beispiel unsere Deluxe Uncapping Tub. Wir verkaufen eine der besten auf dem Markt erhältlichen Entdeckelungswannen, die speziell zum Entdeckeln entwickelt wurde. Besuchen Sie für weitergehende Informationen unsere Webseite.

## **Garantie**

- Sollte Ihr Messer innerhalb zwei Jahren ab Kaufdatum aufgrund eines Herstellungsfhlers ausfallen, ersetzen wir dieses gemäß unserer begrenzten Garantie. Sie können das Messer auf eigene Kosten an uns zurücksenden. Wir behalten uns das Recht zur Inspektion vor um nachzuweisen, dass das Produkt nicht unsachgemäß bzw. falsch behandelt und dass das Messer nicht manipuliert wurde.
- Diese begrenzte Garantie erlischt, wenn das Produkt unsachgemäß benutzt oder überhitzt wurde, in Wasser eingetaucht oder als Meißel zum Trennen von Rahmen benutzt wurde. Bitte senden Sie als Kaufbeleg die Garantiekarte innerhalb von 30 Tagen ein oder besuchen Sie unsere Webseite unter [www.piercebeekeeping.com](http://www.piercebeekeeping.com), um Ihr Produkt online zu registrieren.

***Vielen Dank! Ihr Pierce Team***

# Español

## INTRODUCCIÓN

Pierce Beekeeping Equipment fabrica los mejores cuchillos desoperculadores eléctricos desde 1947. Estos cuchillos se usan para retirar los opérculos de cera con los que las abejas sellan su panal. Todos nuestros cuchillos desoperculadores y otras herramientas se fabrican en los EE. UU., manualmente y con los mejores materiales. Note el cómodo mango de madera y la hoja de acero inoxidable. Nuestros cuchillos tienen un tiempo de respuesta al calor mucho más veloz al de la mayoría de los cuchillos en el mercado. Nuestros elementos calefactores están específicamente diseñados para nuestros cuchillos y fabricados para brindar años de servicio. Los cuchillos modelos 201 y 202 tienen un termostato integrado para mantener una temperatura ideal de desoperculación. También fabricamos cuchillos a vapor, cuchillos con control manual y kits de bateas especialmente diseñadas para procesar la miel. Estas herramientas están disponibles en su tienda local de suministros de apicultura.

***Lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar el cuchillo.***

## SEGURIDAD

Cuando se utilizan herramientas eléctricas, se deben seguir instrucciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- El cuchillo alcanza temperaturas muy elevadas. No toque la hoja. La hoja caliente puede causar quemaduras graves.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, asegúrese de que el cable, el enchufe o el cuchillo no entren en contacto con agua u otro líquido. No opere el cuchillo sobre agua ni en condiciones de humedad.
- La hoja del cuchillo es muy afilada, por lo que debe manipularla con cuidado. Siempre manipule el cuchillo con las manos alejadas del filo cortante.
- Mantenga el cuchillo alejado de los niños, ya que no es una herramienta destinada para ellos.
- Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el cuchillo no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo.
- No use el cuchillo si está averiado o en caso de mal funcionamiento.
- Cuando el cuchillo esté caliente, manténgalo alejado de todas las partes del cuerpo.
- Nunca deje un cuchillo enchufado o caliente sin supervisión.
- Nunca utilice el cuchillo para hacer palanca para extraer los cuadros, y evite golpear o sacudir el cuchillo contra otros objetos para despegar cualquier elemento de la hoja.
- Limpie el cuchillo antes y después de cada uso para evitar que se quemen los residuos pegados a la hoja.

## INSTRUCCIONES DE USO

- Enchufe el cuchillo limpio en un tomacorriente eléctrico con conexión a tierra.
- Los cuchillos modelo 201 están diseñados para soportar 110-120 voltios
- Los cuchillos modelo 202 (A&E) están diseñados para soportar 220-240 voltios
- Estos cuchillos están equipados con un calefactor de alto vataje y en pocos minutos alcanzará la temperatura predeterminada.
- Sostenga el cuadro por un extremo y apoye el otro extremo en una batea para desopercular.

- Desopercule cortando las celdas operculadas. Retire solo una capa fina de las celdas operculadas con un movimiento ascendente o descendente.
  - No mantenga el cuchillo sobre el panal por demasiado tiempo sin hacer movimientos ascendentes o descendentes.
  - Lo más seguro es dar un golpe desopercular descendente. Muchas personas desoperculan con un movimiento descendente y dejan que la cera se separe de la hoja. Tome la precaución de mantener la otra mano y las demás partes del cuerpo fuera de la trayectoria del cuchillo.
  - Cuando haya terminado de desopercular, desenchufe el cuchillo.
  - Limpie el cuchillo cuando esté tibio con un paño húmedo.
- No sumerja el cuchillo en agua.** Para obtener información adicional con respecto a la desoperculación, visite nuestro sitio web.

## CONSEJOS ÚTILES

- Desarrolle un golpe que le permita desopercular todo un lateral del cuadro en un solo movimiento. Use el cuadro a modo de guía para el cuchillo. Use toda la extensión de la hoja para distribuir el calor del cuchillo de forma pareja en el panal. Mueva el cuchillo suavemente hacia adelante y hacia atrás del cuadro para ayudar a regular la temperatura del cuchillo.
- En caso de que sea necesario para enfriar la hoja rápidamente, sumerja el cuchillo en una pila de opérculos de cera.
- Otra técnica es desopercular cuidadosamente las 2-3 pulgadas superiores del cuadro de manera ascendente, y luego desopercular el resto de manera descendente usando el corte anterior como el punto de inicio para el golpe descendente del cuchillo.
- La desoperculación de la miel es un proceso pegajoso. Planifique con anticipación cómo mantener el área de trabajo limpia durante la tarea. Puede usar toallas húmedas para mantener las herramientas de trabajo y el área de desoperculación limpias. Mantenga las herramientas a su alcance para evitar inconvenientes. Limpie el cuchillo cuando esté tibio antes y después de cada uso; utilice solamente un paño húmedo (asegúrese de que el cuchillo esté desenchufado antes de usar un paño húmedo).
- Use una batea de desoperculación de calidad para capturar los trozos de cera y la miel, como nuestra Deluxe Uncapping Tub. Vendemos una de las mejores bateas de desoperculación del mercado, especialmente diseñada para dicha tarea. Visite nuestro sitio web para obtener más información.

## GARANTÍA

- Si nuestro cuchillo presenta fallas durante dos primeros años posterior a la compra debido a cualquier defecto de fabricación, lo reemplazaremos de conformidad con la garantía limitada que proveemos. Puede devolvernos el cuchillo, aunque los gastos de envío correrán por su cuenta. Nos reservamos el derecho de inspeccionar y verificar que el producto no haya sido maltratado ni violentado y que el cuchillo no se haya falsificado.
- La garantía limitada quedará nula si el producto parece haberse sobrecalentado o utilizado de manera incorrecta, sumergido en agua o usado como herramienta para separar los cuadros mediante apalancamiento. Presente la tarjeta de garantía como prueba de compra dentro de los 30 días, o visite nuestro sitio web, [www.piercebeekeeping.com](http://www.piercebeekeeping.com), para registrar el producto en línea.

**Muchas gracias**  
**Equipo de Pierce**



# La tienda Apidroches

España - Spain



**MADE IN USA**

## **Pierce Beekeeping Equipment**

4685 Runway Street, Unit D

Simi Valley, CA 93063

USA

Tel.: + (805) 864-9255; Fax: + (805) 842-2434

<https://www.piercebeekeeping.com>