

Тестомес двухручный

Miss Baker Chef

Руководство по эксплуатации и
техническому обслуживанию



Содержание

Глава 1 – Введение	3
Авторское право ©	3
Данные производителя и службы поддержки клиентов	3
Гарантия	4
Утрата гарантии	4
Декларация соответствия ЕС	6
Глава 2 – Правила техники безопасности	7
Глава 3 – Технические характеристики	8
Извлекаемые месильные органы	9
Положение главного выключателя и таблички с техническими данными	10
Глава 4 – Порядок работы и замешивания теста	11
4.1- Выбор скорости замеса	12
Глава 5 – Очистка и техническое обслуживание	14
5.1 - Разборка и очистка месильных органов	14
5.2 - Обычное техническое обслуживание	14
5.3 - Плановое техническое обслуживание	14
Глава 6 – Устранение неполадок и решение проблем	15
6.1 - Квалификация персонала	15
6.2 - Устранение неполадок и решение проблем	16
Глава 7 - Демонтаж и утилизация	17
7.1 - Квалификация персонала	17
7.2 - Деактивация устройства	17
7.3 - Процедура деактивации	17
7.4 - Утилизация в странах ЕС	17

Глава 1 – Введение:

Уважаемый покупатель,
Поздравляем вас с выбором вашего нового тестомеса Bernardi Miss Baker Chef,
первого двуручного тестомеса в мире.

Чтобы обеспечить наилучшее использование данного устройства, мы рекомендуем вам
внимательно ознакомиться с данным руководством и хранить его в течение всего срока службы
устройства, в том числе в случае его перепродажи.

ОСТОРОЖНО: перед использованием данного устройства внимательно прочтите руководство по
эксплуатации, уделив особое внимание главе, посвященной правилам техники безопасности.

Авторское право ©:

Вышеупомянутое руководство содержит конфиденциальную информацию. Все права, содержащиеся в
нем, сохраняются.

Данное руководство не может быть скопировано или воспроизведено полностью или частично без
письменного разрешения производителя. Данное руководство предназначено исключительно для
ознакомления пользователя и поставляется вместе с тестомесом для его установки, использования и
технического обслуживания.

Производитель утверждает, что заявленное оборудование соответствует указанным техническим
характеристикам. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям,
домашним животным или имуществу, который мог быть причинен в результате неправильного
использования или использования, отличного от указанного в данном руководстве; производитель
оставляет за собой право изменять и/или совершенствовать руководство и/или сами машины, за
исключением того, на что ссылается данное руководство (см. идентификационный номер).

Данные производителя и службы поддержки клиентов:

Bernardi srl

Via Pasquale Bottero, 16 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALY Tel.

0171/902352 , Fax. 0171/902280

email: info@bernardi.it

website: www.bernardi.it

Гарантия:

Общие условия:

- Компания Bernardi гарантирует своим клиентам применение всех прав, содержащихся в Европейской директиве 1999/44/ЕС и последующих дополнениях в соответствии с Европейской директивой 2011/83/UE, регулирующей продажу потребительских товаров, а также любых прав в соответствии с национальными нормативными актами, регулирующими этот вопрос.
- В частности, гарантия распространяется на все возможные несоответствия и производственные дефекты изделия на момент его продажи, которые становятся очевидными в течение первых (2) двух лет с даты покупки.
- Компания Bernardi Impastatrici обязуется бесплатно привести продукцию в соответствие с требованиями законодательства в части трудозатрат и материалов; покупателем оплачиваются только расходы на доставку оборудования (в дальнейшем и в обратном направлении).
- Замена любой неисправной детали не влечет за собой продления гарантийного срока на машину в целом; гарантия распространяется исключительно на замененные детали в течение 12 месяцев после вмешательства. Производитель освобождается от каких-либо обязательств по выплате компенсаций. Соответственно, покупатель отказывается от любых требований о возмещении ущерба и/или убытков, возникших в результате простоя машины (в том числе к третьим лицам).
- Гарантия не распространяется на электрические детали, подверженные нормальному износу под воздействием атмосферных воздействий и окружающей среды, а также на все неисправности, вызванные отсутствием или неправильным техническим обслуживанием, неправильным использованием или в результате несанкционированного использования. Также не покрываются сбои, возникшие в результате несанкционированных изменений или возмещения ущерба и/или несанкционированного вмешательства.
- Кроме того, данная гарантия действует при условии правильного выполнения технического обслуживания, как указано и описано в Главе 5 "Очистка и техническое обслуживание" данного руководства.
- Все споры рассматриваются судами производителя, предоставившего продукцию.
- ВНИМАНИЕ: Несоблюдение требований, указанных в данном руководстве, освобождает компанию Bernardi от любой ответственности в случае несчастных случаев с участием людей, имущества или домашних животных.

Утрата гарантии:

- Использование машины не по назначению. См. главу 2, "Правила техники безопасности".
- Использование и эксплуатация оборудования, отличные от указанных в данном руководстве. Смотрите Главу 5 "Очистка и техническое обслуживание".
- Установка машины или электрическое подключение не соответствуют предписаниям, приведенным в данном руководстве. Пожалуйста, ознакомьтесь с главой 2 "Правила техники безопасности".
- Использование неоригинальных запасных частей и не тех, которые указаны производителем.
- Дефекты, вызванные случайной поломкой, небрежностью или вмешательством.

Претензии по гарантии:

- Производитель или уполномоченный продавец должен быть уведомлен о каждой претензии, связанной с техническим вмешательством в рамках гарантии, как только обнаруживается дефект, который подпадает под "Общие условия" на этой странице.
- ВНИМАНИЕ: Рекомендуются использовать оригинальные запчасти.
- В заявке на ремонт всегда указывайте тип, модель и идентификационный номер тестомеса. Эти данные указаны на идентификационной табличке. См. Главу 3.

Запрос запасных частей:

- Вместе с запросом заявитель должен указать следующее: тип оборудования, идентификационный номер и год выпуска.

Декларация соответствия ЕС

Описание продукта: Двухручный тестомес модели Miss Baker Chef

Настоящим мы ЗАЯВЛЯЕМ под свою исключительную ответственность, что продукция, к которой относится данное заявление, соответствует требованиям:

- Директива 2006/42/ЕС (о безопасности машин и механизмов)
- Директива 2014/30/EU (по электромагнитной совместимости)
- Директива 2014/35/EU (по низковольтному оборудованию)
- Стандарт UNI EN 453:2014 (стандарт для оборудования для обработки пищевых продуктов)
- Директива 2012/19/ЕС (Директива об отходах электронного и электротехнического оборудования)

Стандарт UNI EN 453:2014 (стандарт для оборудования для обработки пищевых продуктов).

В целях обеспечения соответствия требованиям безопасности при контакте с пищевыми продуктами, мы заявляем, что двухручный тестомес пригоден для производства пищевых продуктов, поскольку он соответствует следующим европейским нормам:

- Регламент ЕС № 1935/2004 (Регламент о контакте с пищевыми продуктами)
- Регламент (ЕС) 2023/2006 (Правила надлежащей производственной практики (GMP), материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами)
- Регламент ЕС № 10/2011 о пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

и следующей итальянской норме:

- Министерский декрет 21/03/1973 (Итальянский регламент о контакте с пищевыми продуктами)

Мы заявляем, что г-н Андреа Бернарди, как законный представитель компании BERNARDI Srl, Via Pasquale Bottero, 16 - 12020 Villar San Costanzo (CN), уполномочен выдавать техническую документацию, относящуюся к данному продукту.

Andrea Bernardi (Управляющий директор)

Глава 2 – Правила техники безопасности:

Назначение:

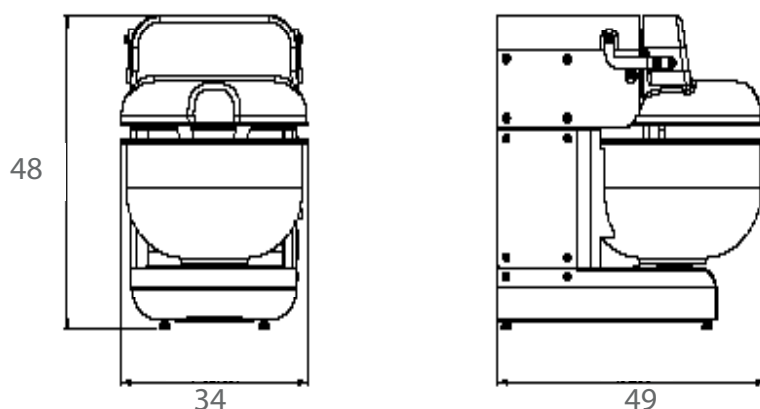
- Устройство Miss Baker Chef было разработано для профессионального использования, для приготовления теста для хлеба, пиццы, бриошей, крупных дрожжевых изделий и панеттоне.
- Устройство было спроектировано для работы в закрытых помещениях и в помещениях, защищенных от непогоды.
- Устройство работает на электрической энергии и вырабатывает механическую энергию.
- Данное изделие соответствует стандартам безопасности. Однако следует отметить, что содержание данного руководства необходимо внимательно прочитать. Указанная брошюра является неотъемлемой частью оборудования и, следовательно, должна храниться и быть прикреплена к самому изделию, особенно если оно используется третьими лицами.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами и детьми с двигательными-физиологическими и сенсорными нарушениями, а также, в любом случае, при отсутствии необходимых навыков, без присутствия и/или надзора лиц, ответственных за их безопасность. Не оставляйте устройство без присмотра в присутствии детей, чтобы избежать неправильного использования.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют данным на табличке, прикрепленной к задней панели устройства, как указано в Главе 3.
- Перед каждой очисткой, а также если устройство не используется в течение длительного времени, отключайте кабель питания от сети.
- Установите тестомес на чистую, устойчивую и ровную рабочую поверхность и убедитесь, что тестомес имеет надлежащую вентиляцию.
- Не оставляйте машину без присмотра во время работы.
- Не размещайте устройство вблизи источников тепла, таких как печи и плиты, и убедитесь, что его кабель питания всегда находится вдали от них.
- Не превышайте максимальный объем теста, описанный в главе 4 «Порядок работы и замешивания теста».
- **ВНИМАНИЕ:** поскольку это устройство с движущимися частями, операторам НЕ следует носить свободную одежду, галстуки, украшения или другие предметы, которые могут запутаться в механизмах, а длинные волосы следует носить под головным убором или иным образом убраны, чтобы предотвратить запутывание в движущихся частях механизма. Руки всегда должны быть вдали от движущихся частей.
- Не используйте оборудование, если на нем имеются признаки повреждения. Регулярно осматривайте оборудование. Поврежденные детали могут представлять угрозу безопасности.
- Возможный ремонт тестомесов должен выполняться исключительно нашими техническими специалистами.
- Вмешательство и/или ремонт, выполненные неправильно, неуполномоченным или некомпетентным персоналом, могут привести к возникновению рисков и нанесению ущерба оператору.
- Перед использованием устройства убедитесь, что в деже нет посторонних предметов.
- Максимальная вместимость теста составляет 3 килограмма. Не превышайте это значение.
- Не вставляйте половники или другие инструменты, когда месильные органы находятся в движении.

Непредусмотренные виды использования:

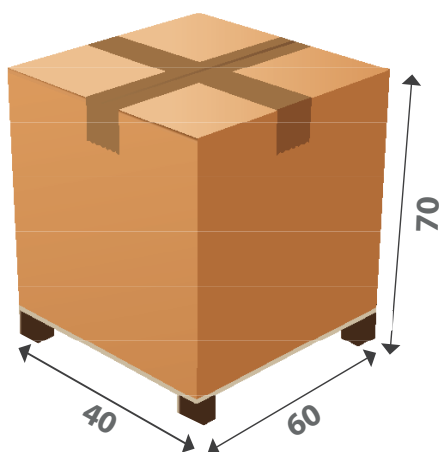
Непредусмотренными видами использования считаются те виды использования, которые не указаны в разделе «Предусмотренные виды использования», и, в частности:

- Использование машины во взрывоопасных и/или легковоспламеняющихся средах.
- Промывка струями воды в зонах, где находится контрольное оборудование.
- Никогда не погружайте устройство в воду.
- Компания-производитель не несет никакой ответственности в случае неправильного использования устройства или в соответствии с непредусмотренными видами использования, описанными здесь, и в любом случае без соблюдения требований, изложенных в данном руководстве.

Глава 3 – Технические характеристики:



Габаритные размеры Miss Baker Chef в см:



MISS BAKER CHEF	
Вместимость муки	0,3 - 1,8 кг
Производительность замеса	0,5 - 4 кг
Вместимость дежи	10 л
Размеры дежи	Ø 32 - В 18
Напряжение	230 В однофазное
Мощность	250 Вт
Скорость месильных органов	30–60 об/мин
Размеры тестомеса ДхШхВ (см)	33х49х48 см
Вес тестомеса	28 кг

	ГИДРАТАЦИЯ	МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ ТЕСТА
Хлеб	60-65%	3 кг
Пицца	70%	3 кг
Песочное тесто		2,5 кг
Венская выпечка		2,5 кг
Бриошь		3 кг
Тесто со средней и высокой гидратацией	75%	4 кг
Яичная паста		1,5 кг
Натуральная закваска	45-50%	1,5 кг

Извлекаемые месильные органы

Miss Baker Chef оснащен извлекаемыми месильными органами для легкой очистки после замешивания теста.

ВНИМАНИЕ: прежде чем снимать месильные органы, выключите устройство и выньте вилку из розетки до тех пор, пока месильные органы не будут установлены на рабочее место. Перед следующим использованием убедитесь, что месильные органы надежно прикручены.

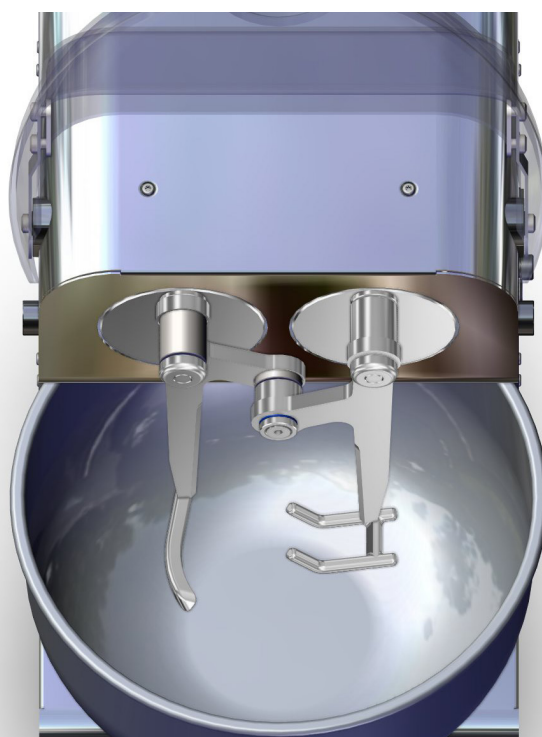
Чтобы извлечь месильные органы, просто поднимите защиту, отвинтите левую кольцевую гайку вправо и правую кольцевую гайку влево и выньте органы из их рабочего положения. Чтобы облегчить снятие органов, рекомендуется зафиксировать их в поднятом положении (как показано на фото).

Чтобы снова собрать месильные органы, установите их в правильное рабочее положение (см. фото ниже) и закрутите левую кольцевую гайку в левом направлении, а правое кольцо - в правом.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: самый длинный месильный орган всегда должен располагаться слева.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: Не мойте месильные органы в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: ДЕЖА НЕ СЪЕМНАЯ

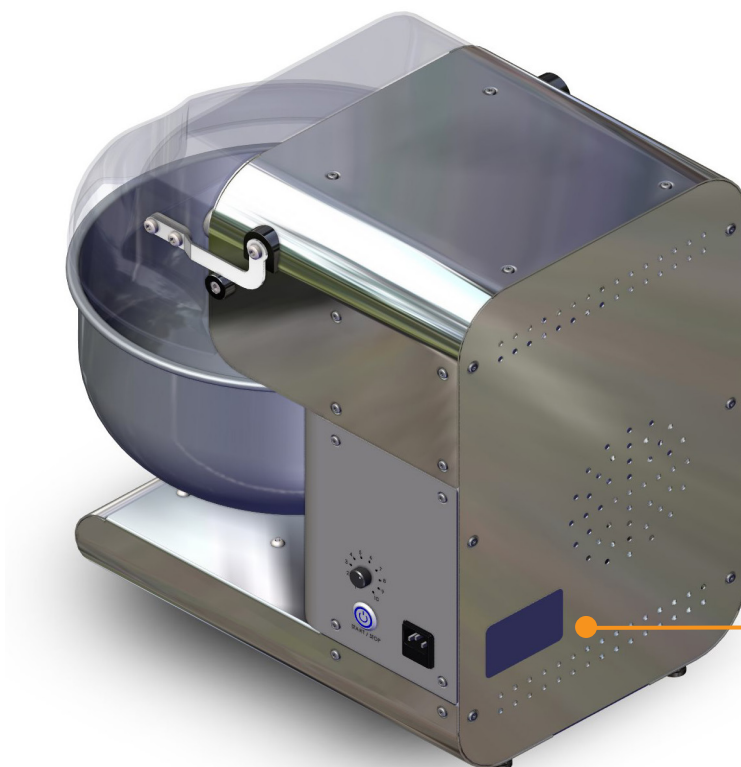


Положение главного выключателя питания и таблички с техническими данными:

Главный выключатель питания расположен сбоку машины внизу, как показано на рисунке.

Данные машины указаны на задней панели, как показано на рисунке.

Данные, указанные на табличке, соответствуют требованиям стандарта EN60204-1.



Идентификационная табличка с данными



Потенциометр

Разъем питания

Кнопки ВКЛ/ВЫКЛ

Идентификационная табличка с данными:

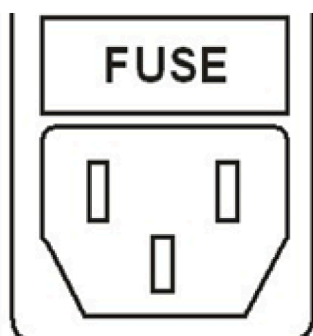


MODELLO <i>model</i>	
MATRICOLA <i>serial</i>	
ANNO <i>year</i>	
V - A - Watt F - Hz - Kg	

- Номер модели
- Серийный номер
- Год производства
- Технические характеристики

Bernardi Srl - 01751680040
Via Pasquale Bottero, 16 12020 Villar San Costanzo (CN)

Разъем питания



- Защитный предохранитель, запасной предохранитель 5A Miss Baker Chef
- Разъем питания

Глава 4 – Порядок работы и замешивания теста:

1. Перед использованием вымойте компоненты, контактирующие с пищевыми продуктами (см. Главу 5, «Очистка и техническое обслуживание»). Тщательно высушите кухонным полотенцем.
2. Вставьте электрический шнур в розетку.
3. Поднимите защитный кожух.
4. Всыпьте указанное в рецепте количество муки.
5. Влейте воду и/или другие жидкие ингредиенты.
6. Опустите защитный кожух вручную.
7. Запустите устройство, нажав кнопку СТАРТ/СТОП.
8. Также можно выбрать один из пяти уровней скорости с помощью сенсорных кнопок «-» и «+» (см. Главу 3, Технические характеристики, Панель управления).
Дайте машине замесить тесто до получения гладкой однородной массы.
9. Если это требуется по рецепту, вы можете добавить любой ингредиент на любом этапе замешивания теста. Перед продолжением нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и поднимите защитный кожух.
10. ВНИМАНИЕ: после завершения замешивания теста, прежде чем вынимать его руками, необходимо выключить главный выключатель, расположенный на задней панели устройства. (См. Главу 3 «Технические характеристики», расположение главного выключателя).
11. Очистите месильные органы.

4.1 Выбор скорости замеса

Привод с регулируемой скоростью Miss Baker's Chef позволяет плавно изменять скорость вращения органов от 30 оборотов в минуту. Для большей интуитивности использования панель управления оснащена цифровыми индикаторами от 1 до 10.

В следующих инструкциях и рецептах показания скорости могут быть представлены в двух режимах: описательном или числовом, чтобы их можно было сравнить:

Скорость	
Низкая	1-2
Средняя низкая	3-4
Средняя	5-6
Средняя высокая	7-8
Высокая	9-10

В двучручных тестомесах рекомендуется сначала добавлять муку, а затем жидкую часть. Для приготовления основных блюд, таких как хлеб, пицца и фокачча, 2/3 воды можно добавлять уже в начале замеса, в то время как оставшуюся воду необходимо добавлять постепенно, небольшими дозами. Соль необходимо добавлять непосредственно перед добавлением последней порции воды.

Для тестомесов с несколькими скоростями, как правило, для приготовления обычного теста, такого как хлеб и пицца (с гидратацией 55-70%), в течение всего процесса можно использовать скорости 1-6, это наиболее эффективные скорости для достижения образования тягучей массы и однородности теста. крупных дрожжевых изделий или теста с высокой степенью гидратации вы также можете использовать скорости 7 и 10, но их следует достигать только тогда, когда ингредиенты полностью впитаются и распределяются в тесте. Важно работать на высоких скоростях ТОЛЬКО в случае необходимости.

В начале замеса всегда используйте "медленную" скорость от 1 до 2.

Скорость 1 в основном используется в рецептах с низкой гидратацией, для пескоструйной обработки теста, для аэрации муки на самом первом этапе обработки (что очень важно!) и для освежения опары. Также используйте эту скорость при добавлении жидкостей (воды) и жиров (сливочного масла и яиц) и месите около 30-60 секунд. Только после того, как они впитаются, можно увеличивать скорость. Не добавляйте другие ингредиенты, пока они не впитаются полностью. Скорость 3 - это наиболее подходящая скорость для выпечки со средней степенью гидратации, которая подходит для теста средней плотности.

При использовании таких методов, как бига и аутолиз, целесообразно работать на низкой скорости (1), что обеспечивает полное и равномерное включение всей муки в замес без повреждения клейковины. Этот режим позволяет добиться более высокой гомогенности теста за более короткое время, чем при работе на высоких скоростях (например, 3). Это дает лучшие результаты теста с точки зрения подъема теста и сложности аромата.

Средне-низкие/средние скорости (3-6) больше подходят для выпечки хлеба со средней степенью гидратации и подходят для теста средней плотности. Средне-высокие/высокие скорости (7-10) используются на этапе замеса, когда необходимо укрепить и поддерживать глютенную сетку для более сложных рецептов.

Скорость следует выбирать в зависимости от типа теста		Низкая (1-2)	Средняя низкая (3-4)	Средняя (5-6)	Средняя высокая (7-8)	Высокая (9-10)
Консистенция теста	Рецепты					
Твердое тесто	Тесто с низкой гидратацией (50-55%)	x	x			
	Обновление натуральной закваски	x				
	Некоторые рецепты свежей яичной пасты (из твердого теста).	x				
	Венская выпечка	x	x	x		
	Песочное тесто	x	x			
	Слоеное тесто	x	x	x		
Эластичное и мягкое тесто	Тесто средней гидратации (65-70%)	x	x	x		
	Бриошь	x	x	x		
	Особые сорта хлеба (из старинных сортов зерна и из слабой муки)	x	x	x	x	
Эластичное и очень мягкое тесто	Тесто с высокой гидратацией (>75%)	x	x	x	x	x
	Крупные сдобные хлебобулочные изделия (панеттоне, пандоро и т.д.)	x	x	x	x	x
Тесто зернистой структуры или со слабой эластич- ностью	Пескоструйная обработка	x				
	Песочное тесто	x	x			
	Некоторые рецепты теста для свежей яичной пасты (зернистое тесто)	x	x	x	x	x
	Ньокки	x	x	x		

Глава 5 – Очистка и техническое обслуживание:

- Рекомендуется очищать и мыть все компоненты, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, перед их первым использованием и после каждого последующего использования.
- ВНИМАНИЕ: все операции по очистке необходимо проводить при выключенном и отключенном от электросети оборудовании (см. Главу 2, Правила техники безопасности).
- Все компоненты, контактирующие с пищевыми продуктами, следует мыть губкой, пропитанной водой и моющими средствами, специально предназначенными для очистки нержавеющей стали.
- Важно помнить, что ни в коем случае не следует использовать острые инструменты для очистки, так как они могут повредить детали устройства.
- Внешнюю конструкцию и защитный кожух можно протирать влажной мягкой тканью и деликатным моющим средством. Рекомендуется экономно использовать воду, особенно на задней части устройства, чтобы избежать ее попадания в отсек, где расположены электрические компоненты.
- После завершения очистки рекомендуется протереть машину обычной салфеткой из микрофибры.

5.1 - Разборка и очистка месильных органов

Поскольку месильные органы тестомесов Miss Baker Chef полностью извлекаются, их можно легко снять для проведения работ по очистке. (См. главу 3)

5.2 - Обычное техническое обслуживание

В рамках обычного технического обслуживания выполняются все операции, которые может выполнять оператор, такие как очистка и периодические проверки для обеспечения безопасной эксплуатации устройства.

Оператор может выполнять обычные работы по техническому обслуживанию после ознакомления с инструкциями, изложенными в данной главе.

5.3 - Плановое техническое обслуживание

Плановое техническое обслуживание включает в себя работы, которые могут выполняться ТОЛЬКО уполномоченным персоналом.

Глава 6 – Устранение неполадок и решение проблем:

6.1 - Квалификация персонала

Оператор/ пользователь: оператор может выполнять операции в безопасных условиях только после тщательного ознакомления с инструкциями и рекомендациями, содержащимися в данном руководстве.

Специалист по техническому обслуживанию: оператор может выполнять операции в безопасных условиях только после тщательного ознакомления с инструкциями и рекомендациями, содержащимися в данном руководстве.

6.2 - Устранение неполадок и решение проблем

Проблема		Возможная причина	Решение
При нажатии кнопки "СТАРТ" машина не запускается, а индикатор кнопки не горит.		Открытый защитный кожух	Проверьте, что кожух закрыт надлежащим образом.
		Проблема с питанием	- Проверьте подключение кабеля питания к устройству и к розетке. - Чтобы исключить неисправность электроприборов, проверьте, не запускается ли устройство, даже если оно подключено к другой розетке. - Проверьте предохранитель (если он перегорел, замените его запасным) или автоматический выключатель, к которому подключено устройство.
При нажатии кнопки "СТАРТ" машина не запускается, а индикатор кнопки мигает.	Количество вспышек		
	2 или 10	Превышен предельный ток из-за возможной перегрузки тестомеса	- Увеличьте гидратацию теста. - Уменьшите количество теста.
	3	Напряжение питания выходит за допустимый диапазон (проблема с линией электропередачи)	Проверьте силовые кабели и розетки.
	4 или 9	Аппаратная ошибка	Отключите устройство от сети как минимум на одну минуту и снова подключите к сети.
	5	Срабатывание тепловой защиты платы, обычно при перегрузке, выходящей за пределы возможностей устройства.	- Увеличьте гидратацию теста. - Уменьшите количество теста.
	6	Ошибка в процедуре синхронизации двигателей.	Отключите устройство от сети как минимум на одну минуту и снова подключите к сети.
	7	Открытый защитный кожух	Проверьте, что кожух закрыт надлежащим образом.
	8	Ошибка привода двигателя	- Увеличьте гидратацию теста. - Уменьшите количество теста.

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае возникновения любой проблемы, которая не описана в списке, или в случае, если проблема не устраняется даже после вашего вмешательства, пожалуйста, обратитесь в службу технической поддержки.

Глава 7 - Демонтаж и утилизация

7.1 - Квалификация персонала

Квалифицированный механик, полностью прочитавший и понявший содержание главы 2 «Правила техники безопасности» (страница 8), а также положения данной главы.

7.2 - Деактивация устройства

По истечении технического и эксплуатационного срока службы устройство должно быть деактивировано.

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям, домашним животным или вещам в результате повторного использования отдельных частей устройства для выполнения функций, отличных от первоначальных.

7.3 - Процедура деактивации

ОПАСНОСТЬ: операции по деактивации и демонтажу устройства должны выполняться **ТОЛЬКО** квалифицированным и оснащенным персоналом.

Выключите устройство в соответствии с инструкциями.

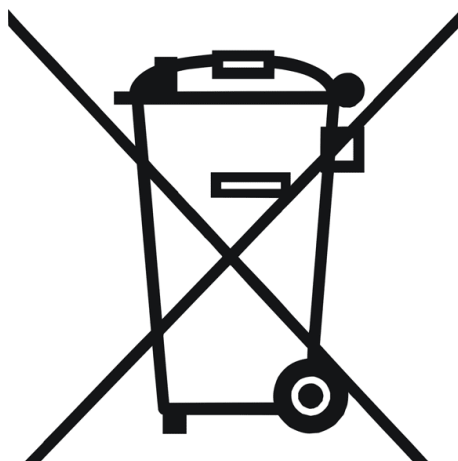
Отключите от источников питания.

Остаточные риски после отключения: при соблюдении всех приведенных выше указаний можно избежать любого риска.

ВНИМАНИЕ: устройство изготовлено из материалов, которые необходимо утилизировать на авторизованном складе в соответствии с действующими в вашей стране нормативными актами.

7.4. – Утилизация в странах ЕС

На территории любой страны Евросоюза просим руководствоваться Правилами обращения с отходами электрического и электронного оборудования (Директива 2012/19/ЕС).



Дата

Вмешательство

Оператор

Примечания

Примечания

[illegible]

Bernardi srl
Via Pasquale Bottero, 16 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALY
Tel. 0171/902352 Fax. 0171/902280
email: info@bernardi.it
sito internet: www.bernardi.it