

Тестомес двуручный

Miss Baker Pro

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	5
Глава 2 – Правила техники безопасности	6
Глава 3 – Технические характеристики	7
Извлекаемые месильные органы	8
Положение главного выключателя питания и таблички с техническими данными	9
Панель управления	10
Глава 4 – Порядок работы и замешивания теста	11
4.1- Выбор скорости замеса	11
Глава 5 – Очистка и техническое обслуживание	13
5.1 - Разборка и очистка месильных органов	13
5.2 - Обычное техническое обслуживание	13
5.3 - Плановое техническое обслуживание	13
Глава 6 – Устранение неполадок и решение проблем	14
6.1 - Квалификация персонала	14
6.2 - Устранение неполадок и решение проблем	14
Глава 7 - Демонтаж и утилизация	15
7.1 - Квалификация персонала	15
7.2 - Деактивация устройства	15
7.3 - Процедура деактивации	15
7.4. – Утилизация в странах ЕС	15

Глава 1 – Введение:

Уважаемый покупатель,

Поздравляем вас с выбором нашего нового тестомеса Bernardi Miss Baker® PRO, 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: Двуручный тестомес модели MISS BAKER PRO

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 двуручный 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:

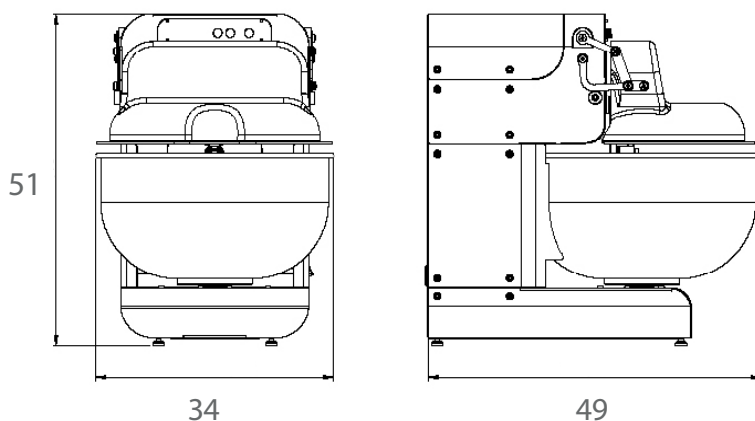
- Устройство Miss Baker®PRO было разработано для профессионального использования, для приготовления теста для хлеба, пиццы, бриошей, крупных дрожжевых изделий и панеттоне.
- Устройство было спроектировано для работы в закрытых помещениях и в помещениях, защищенных от непогоды.
- Устройство работает на 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:



MISS BAKER®	PRO
Вместимость муки	0,3 - 1,8 кг
Производительность замеса*	0,5 - 4 кг (4,5 панеттоне) **
Вместимость дежи	10 л
Размеры дежи	Ø 32 - B18
Напряжение	230 В однофазное
Мощность	500 Вт
Скорость месильных органов	от 30 до 70 об/мин
Размеры тестомеса ДхШхВ (см)	34x49x51 см
Вес тестомеса	36 кг

* Объем замеса соответствует соотношению муки и жидкости 1:0,6 и может варьироваться в зависимости от рецепта.

** Максимальная производительность замеса теста указана для теста с высоким содержанием влаги и для крупных дрожжевых изделий. Для твердого теста с содержанием влаги менее 55%, такого как яичная паста и тесто на закваске, уменьшите максимальную производительность теста на 50%.

		MISS BAKER® PRO (10 л) 5 скоростей
	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
Первый замес панеттоне		3 кг
Панеттоне		4.5 кг
Тесто с высокой гидратацией	>80%	4 кг
Свежая паста		1.5 кг
Натуральная закваска	45-50%	1.5 кг

Извлекаемые месильные органы

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

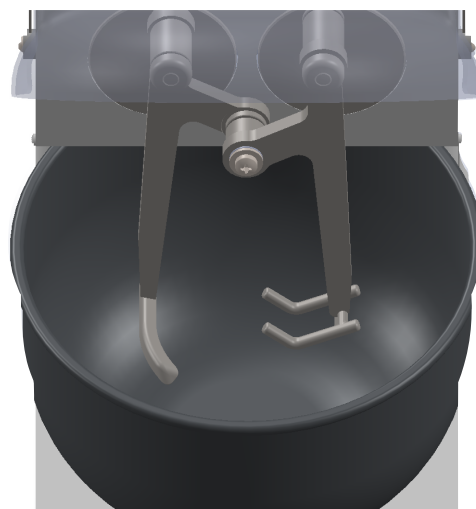
ВНИМАНИЕ: прежде чем снимать месильные органы, выключите устройство и выньте вилку из розетки до тех пор, пока месильные органы не будут установлены на рабочее место. Перед следующим использованием убедитесь, что месильные органы надежно прикручены.

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:

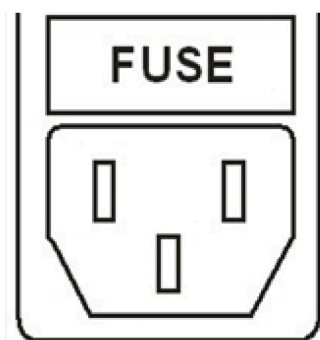
Главный выключатель питания расположен сбоку машины внизу, как показано на рисунке.
Данные машины указаны на задней панели, как показано на рисунке.
Данные, указанные на табличке, соответствуют требованиям стандарта EN60204-1.



Идентификационная
табличка с данными

Главный переключатель питания I - 0

Разъем питания



Защитный предохранитель:
5A Miss Baker PRO

Разъем питания

Панель управления

Сенсорные кнопки

Расположение панели управления



Индикатор выбора скорости



Индикатор состояния



Кнопка Старт/Стоп



Выбор скорости



На панели управления расположены 3 сенсорные кнопки с подсветкой. Кнопки "+" и "-" указывают скорость вращения месильных органов (от 30 до 70 оборотов в минуту), кнопка с символом включения показывает состояние устройства. Когда переключатель, расположенный справа, находится в положении "1 - ВКЛ", загорается символ включения питания.

Ниже перечислены возможные условия:

- Белый цвет: устройство остановлено и готово к работе.
- Зеленый цвет: устройство в работе.
- Оранжевый цвет: устройство остановлено, защитный кожух открыт.
- Красный цвет: аномалия.

Чтобы выбрать нужную скорость работы месильных органов, просто нажмите соответствующую кнопку, и загорится выбранная скорость.

Вначале всегда используйте "медленные" скорости от 1 до 3. Увеличивать интенсивность можно только при добавлении несвязывающих компонентов.

Чтобы запустить/остановить месильные органы и вращение дежи, просто коснитесь соответствующего символа.

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

В двухручном тестомесе рекомендуется сначала добавлять муку, а затем жидкую смесь для взбивания. Для приготовления обычного теста, такого 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 1-2-3, это наиболее эффективные скорости для получения тягучей массы и однородности теста. Для приготовления крупных дрожжевых изделий или теста с высокой гидратацией вы также можете перейти на скорости 4 и 5. Их необходимо использовать только тогда, когда ингредиенты полностью впитаются и распределятся в тесте. Поэтому, когда в гидратированной смеси обнаруживаются полностью впитанные элементы, вы можете безопасно работать на скоростях 4 и 5. Важно работать на высоких скоростях ТОЛЬКО тогда, когда это необходимо.

В начале замешивания всегда используйте "медленную" скорость от 1 до 3.

Скорость 1 в основном используется в рецептах с низкой гидратацией, для пескоструйной обработки теста, для аэрации муки на самом первом этапе обработки (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 рецептов выпечки со средней гидратацией, которая подходит для теста средней плотности.

Скорости 4 и 5 используются на этапе смешивания, в ходе которого необходимо укрепить и поддерживать структуру клейковины в рецептах с высокой гидратацией.

Скорость следует выбирать в зависимости от типа теста		1 (30 оборотов/ мин)	2 (38 оборотов/ мин)	3 (48 оборотов/ мин)	4 (54 оборота/ мин)	5 (70 оборотов/ мин)
Консистенция теста	Рецепты					
Твердое тесто	Тесто с низкой гидратацией (55-65%)	X				
	Обновление натуральной закваски	X				
	Некоторые рецепты свежей яичной пасты (из твердого теста).	X				
	Венская выпечка	X	X			
	Песочное тесто	X	X			
	Слоеное тесто	X	X			
Эластичное и мягкое тесто	Тесто средней гидратации (65-80%)	X	X	X		
	Бриошь	X	X	X		
	Особые сорта хлеба (из старинных сортов зерна и из слабой муки)	X	X	X		
Эластичное и очень мягкое тесто	Тесто с высокой гидратацией (>80%)	X	X	X	X	
	Крупные сдобные хлебобулочные изделия (панеттоне, пандоро и т.д.)	X	X	X	X	X
Тесто зернистой структуры или со слабой эластичностью	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® 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.	Открытый защитный кожух Проблема с питанием	Проверьте, что кожух закрыт надлежащим образом. Проверьте подключение электрического кабеля. Проверьте предохранители и магнитотермический переключатель, к которым подключено устройство, при необходимости замените их.
При нажатии кнопок "+" и "-" скорость не изменяется.	Низкая чувствительность сенсорных кнопок.	Отключите устройство от сети электропитания на несколько минут, затем снова подключите. Во время этой операции избегайте любого контакта с клавиатурой (как пальцами, так и инструментами).
Символ кнопки «ВКЛ» с красным индикатором.	Инвертор находится в режиме защиты из-за перепотребления энергии или аномалии.	Отключите устройство от главного переключателя на несколько секунд, затем подключите снова. Если проблема не устранена, пожалуйста, обратитесь в нашу сервисную службу.

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.

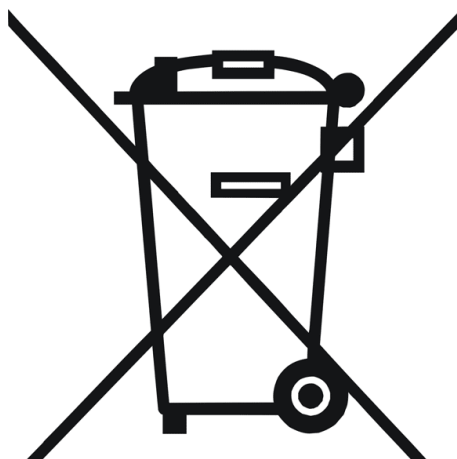
Отключите от источников питания.

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

[illegible]

 bernardi MISS
BAKER ■ sono marchi di proprietà di Bernardi Srl.

© 2017 Google LLC Tutti i diritti riservati. Google Play™ Store è un marchio di Google LLC.

© 2017 Google LLC Tutti i diritti riservati. Piattaforma Android™ è un marchio di Google LLC.

iTunes® is a trademark of Apple Inc.

IOS® is a registered trademark of Cisco Systems, Inc. and/or its affiliates in the United States and certain other countries.

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