

Taucharmknetmaschinen

My Miss Baker

Bedienungs- und Wartungsanleitung



Kapitel 1 – Einleitung	3
Copyright ©	3
Angaben zum Hersteller und Kundenservice	3
Garantie	4
Garantieverfall	4
EU-Konformitätserklärung	6
Kapitel 2 – Sicherheitsvorschriften	7
Kapitel 3 – Technische Eigenschaften	8
Herausziehbare Arme	9
Hauptschalter	10
Kapitel 4 – Funktionsweise und Teigherstellung	11
4.1– Nutzung der Geschwindigkeiten	12
Kapitel 5 – Reinigung und Wartung	14
5.1 – Demontage und Reinigung der Arme	14
5.2 – Gewöhnliche Wartung	14
5.3 – Geplante Wartung	14
Kapitel 6 – Fehlersuche und Problemlösung	15
6.1 – Qualifikation des Personals	15
6.2 – Störungssuche und Fehlerbehebung	16
Kapitel 7 - Verschrottung und Entsorgung	17
7.1 - Qualifikation des Personals	17
7.2 – Deaktivierung der Maschine	17
7.3 - Deaktivierungsverfahren	17
7.4 – Entsorgung in den EG-Ländern	17

Kapitel 1 – Einleitung:

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zur Wahl Ihrer neuen Teigknetmaschine Bernardi My Miss Baker, die kleinste Tisch-Taucharmknetmaschine der Welt.

Um Ihnen eine optimale Nutzung des Produkts garantieren zu können, empfehlen wir Ihnen diese Bedienungs- u. Wartungsanleitung mit Aufmerksamkeit zu lesen und sie für die gesamte Lebensdauer der Maschine aufzubewahren, auch im Falle eines Weiterverkaufs der gebrauchten Maschine.

ACHTUNG: vor der Nutzung der Maschine lesen Sie aufmerksam die Anleitung, indem Sie dem Kapitel zu den Sicherheitsnormen besondere Aufmerksamkeit schenken.

Copyright ©:

Die vorliegende Anleitung enthält vertrauliche Informationen. Alle hierin enthaltenen Rechte sind vertrauliches Eigentum. Die Anleitung darf ohne schriftliches Einverständnis des Herstellers weder in Auszügen noch komplett kopiert oder reproduziert werden. Die Nutzung dieser Anleitung wird den Kunden zum Zweck der Installation, Nutzung und Instandhaltung empfohlen und wird beim Kauf der Maschine ausgehändigt.

Der Hersteller bekundet, dass der Inhalt mit den erläuterten Spezifikationen übereinstimmt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die Personen, Gegenständen oder Haustieren durch eine inkorrekte und/oder abweichende Nutzung von der hier erläuterten Nutzung entstehen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, diese Anleitung und/oder die Maschinen selbst zu modifizieren oder zu verbessern mit Ausnahme der Maschine, auf die sich diese Anleitung bezieht (siehe Sammelnummer).

Angaben zum Hersteller und Kundenservice:

Bernardi srl

Via Caduti sul Don, 1 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALIEN

Tel. 0171/902352 , Fax. 0171/902280

email: info@bernardi.it

Webseite: www.bernardi.it

Garantie

Allgemeine Bedingungen:

- Neben der Anwendung der in den italienischen Bestimmungen vorgesehenen Rechte garantiert die Firma Bernardi ihren Kunden die Anwendung aller Rechte, die in der europäischen Richtlinie 1999/44/ EG und nachfolgenden Ergänzungen gemäß der europäischen Richtlinie 2011/83/EG über den Verkauf von Konsumgütern enthalten sind.
- Im Speziellen deckt die Garantie alle möglichen Konformitäts- und Produktionsmängel ab, die während der ersten 2 (zwei) Jahre nach dem Kaufdatum auftreten.
- Die Konformität des Produkts wird dem Kunden von der Firma Bernardi Srl ohne Kosten für Arbeit und Ersatzteile wiederhergestellt. Der Transport zum und vom Kunden bleibt auf Kosten und Verantwortung des Kunden.
- Das Ersetzen des fehlerhaften Teils bedeutet keine Verlängerung der Garantiezeit für die gesamte Maschine nicht bedeuten. Die Garantie wird für die Ersatzteile für einen Zeitraum von 12 Monaten nach der Garantie-Arbeit ausschließlich gewährt. Der Hersteller ist von der Pflicht befreit, für Aufwendungen und/oder Schäden aus Ausfallzeiten auch gegenüber Dritten Ersatz zu leisten.
- Von der Garantie ausgenommen sind elektrische/elektronische Komponenten sowie Teile, die der normalen Abnutzung ausgesetzt sind, sowie alle Schäden, die aufgrund Witterungs- und Umwelteinflüssen ausgesetzt sind, sowie die durch eine mangelnde oder inkorrekte Wartung oder durch eine unsachgemäße und nicht vorgesehene Nutzung entstehen. Ausgenommen sind auch Schäden, die durch Modifikationen oder nicht autorisierte Reparaturen und/oder Aufbrechen der Maschine entstehen.
- Die Garantie unterliegt weiterhin der korrekten Wartung, wie sie in Kapitel 5 „Reinigung und Wartung“ dieser Anleitung beschrieben ist.
- Jegliche Rechtsstreitigkeit fällt der Kompetenz des Gerichts der Lieferfirma zu.
- BEACHTEN SIE: Die mangelhafte Beachtung der Vorschriften dieser Anleitung entheben das Unternehmen Bernardi von jeglicher Verantwortung im Falle von Unfällen von Personen, Gegenständen oder Haustieren.

Garantieverfall:

- Unvorhergesehene Nutzung der Maschine. Siehe Kap. 2 - Sicherheitsvorschriften.
- Nutzung und Verwendung von Arbeitsmitteln, die von den in dieser Anleitung genannten abweichen. Siehe Kap. 5 - Reinigung und Wartung.
- Maschineninstallation und elektrische Anschlüsse, die den Angaben in diesem Handbuch nicht entsprechen. Siehe Kapitel 2 – Sicherheitsvorschriften.
- Nutzung nicht originaler Ersatzteile, die nicht vom Hersteller spezifiziert sind.
- Mängel, die durch Bruch, Nachlässigkeit oder Aufbrechen verursacht wurden.

Anfragen eines Eingriffs im Garantiefall:

- Jeder technische Eingriff während der Garantiezeit muss dem Hersteller oder autorisierten Verkäufer gemeldet werden, sobald ein Defekt, der unter die „allgemeinen Bedingungen“ dieses Abschnitts fällt, festgestellt worden ist.

- BEACHTEN SIE: Es wird stets die Verwendung originaler Ersatzteile empfohlen.
- In der Garantiefanfrage geben Sie bitte stets Typ, Modell und Seriennummer der Teigknetmaschine an. Diese Daten befinden sich auf dem Identifikationsschild, wie im Kapitel 3 beschrieben ist

Ersatzteile anfragen:

- Zusammen mit der Anfrage müssen folgende Angaben gemacht werden: Maschinentyp, Seriennummer, Herstellungsjahr.

EU-Konformitätserklärung

Beschreibung der Maschine: Taucharmknetmaschine, Modell MY MISS BAKER

We hereby DECLARE under our sole responsibility that the product to which this declaration relates is in conformity with the requirements of the following regulations :

- Directive 2006/42/EC (Machinery Directive)
- Directive 2014/30/EU (EMC Directive)
- Standard UNI EN 453:2014 (Kneading Machines Standard)
- Directive 2012/19/EU (WEEE Directive)

As regards food contact conformity, we declare this kneading machine is suitable to produce food products as it is in conformity with the following European regulations:

- Regulation EC No 1935/2004 (Food Contact Regulation)
- Regulation EC No 2023/2006 (GMP Regulation)
- Regulation EC No 10/2011 (Food Contact Regulation related to plastic materials)

as well as with the following Italian requirement:

- DM 21/03/1973 (Italian Food Contact Regulation)

We declare that Mr. Andrea Bernardi as legal representative of the company BERNARDI Srl, Via Caduti sul Don, 1 -12020 Villar San Costanzo (CUNEO) is authorized to issue the technical file relating to this product.

Andrea Bernardi (Managing Director)

Kapitel 2 – Sicherheitsvorschriften:

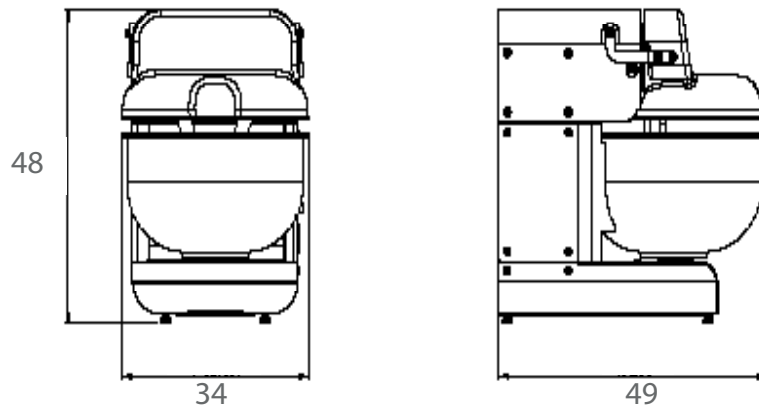
Vorgesehene Nutzung:

- Die Teigknetmaschine My Miss Baker wurde für häuslichen Gebrauch geplant, und zwar für die Herstellung des Teigs für Brot, Pizza und Hefeteige.
- Die Maschine wurde zur Nutzung in geschlossenen Räumen, die keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sind, hergestellt.
- Die Maschine funktioniert mit Strom und erzeugt mechanische Energie.
- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Sicherheitsvorschriften. Es ist dennoch nötig und empfehlenswert, den Inhalt dieser Anleitung zu lesen. Sie ist Bestandteil der Maschine und muss aufbewahrt werden und dem Produkt beiliegen, auch und vor allem wenn die Maschine von Dritten benutzt wird.
- Die Teigknetmaschine wurde nicht zur Nutzung durch Personen und Kinder mit psychisch-motorischen und sensorischen Störungen oder durch Personen, denen die notwendige Kompetenz fehlt, hergestellt, ohne dass diese durch sicherheitsverantwortliche Personen überwacht werden. Die Maschine darf bei Anwesenheit von Kindern nicht unbeaufsichtigt sein, so dass eine ungeeignete Nutzung vermieden werden kann.
- Bevor die Maschine mit dem Stromnetz verbunden wird, stellen Sie sicher, dass Spannung und Netzfrequenz mit denen auf dem Schild auf der Rückseite der Maschine, wie es in Kapitel 3 dargestellt ist, übereinstimmen.
- Ziehen Sie den Stecker vor jedem Reinigungsvorgang und wenn die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt wird.
- Wir empfehlen die Maschine direkt und ausschließlich mit dem mitgelieferten Kabel an eine Wandsteckdose anzuschließen.
- Positionieren Sie die Teigknetmaschine auf einer sauberen, stabilen und gleichmäßigen Ebene und garantieren Sie eine korrekte Belüftung.
- Entfernen Sie sich nicht, wenn die Maschine in Bewegung ist.
- Positionieren Sie die Maschine nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Heizungen und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel auch weit entfernt von solchen ist.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Teigkapazität, wie in Kapitel 4 "Teigknetvorgang" beschrieben ist.
- **ACHTUNG:** da es sich um eine Maschine mit beweglichen Teilen handelt, sollten während der Nutzung keine Kleidungsstücke getragen werden, die sich in den beweglichen Teilen verfangen könnten, z.B. Krawatten, Ketten oder lange Kleider; lange Haare sollten unter bestimmten Schutzmützen zusammen gehalten werden. Halten Sie stets die Hände von den beweglichen Teilen fern.
- Benutzen Sie die Teigknetmaschine nicht, wenn Anzeichen von Schäden aufweisen.
- Untersuchen Sie regelmäßig die Maschine. Eventuell beschädigte Teile können die Sicherheit einschränken.
- Mögliche Reparaturen der Maschine dürfen nur von unserem technischen Personal ausgeführt werden.
- Aufbrechen oder Reparaturen, die in unkorrekter Weise oder durch inkompetentes Personal ausgeführt werden, können Risiken auf Kosten des Nutzers verursachen.
- Bevor Sie die Arme herausziehen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bis die Arme wieder an ihrem Einsatzort montiert sind.
- Vor der Nutzung der Maschine, stellen Sie sicher, dass der Schüssel keine Fremdkörper enthält.
- Die maximale Teigkapazität beträgt 3 kg. Dieser Wert darf nicht überschritten werden.
- Geben Sie während der Bewegung der Taucharme keine Kochlöffel oder Geräte jeglicher Art in die Maschine.

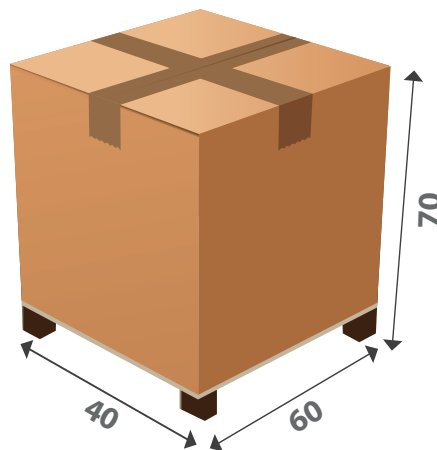
Unvorhergesehene Nutzung:

- Jede Benutzung, die nicht unter „vorgesehene Nutzung“ genannt ist, ist nicht vorgesehen, im Speziellen:
- Nutzung der Maschine in explosiven und entflammaren Umgebungen.
- Das Reinigen der Bedienelemente mit Wasser muss vermieden werden.
- Die Maschine darf nie unter Wasser getaucht werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für den Fall, dass die Maschine in ungeeigneter Weise genutzt wird oder eine hier nicht vorgesehene Nutzung stattfindet, und falls der Inhalt dieser Anleitung nicht befolgt wird.

Kapitel 3 – Technische Eigenschaften:



Maximale Abmessungen in Zentimetern der „My Miss Baker“



MY MISS BAKER	
Mehlkapazität	0,3 - 1,8 kg
Knetkapazität	0,5 - 4 kg
Schüsselvolumen	10 lt
Schüsselgröße	Ø 32 - h 18
Spannung	230 V monofase
Leistung	250 W
Armgeschwindigkeit	Da 25 a 55 batt/min
Abmessungen LxTxH (cm)	33x49x48 cm
Verpackungsabmessungen LxTxH (cm)	40x60x70 cm
Gewicht der Knetmaschine / Gewicht mit Verpackung	28 kg / 41 kg

	Hydratation	Max. Knetkapazität
Brot	60-65%	3Kg
Pizza	70%	3Kg
Mürbeteig		2.5Kg
Viennioserie Gebäck		2.5Kg
Briochebrot		3Kg
Teige mit mittlerem bis hohem Feuchtigkeitsgehalt	75%	4Kg
Eiernudeln		1.5Kg
Mutterhefe	45-50%	1.5Kg

Herausziehbare Arme

Die Maschinen My Miss Baker sind mit herausziehbaren Armen ausgestattet, die eine einfache Reinigung nach dem Mischen ermöglichen.

WARNUNG: Bevor Sie die Arme entfernen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bis die Arme wieder an ihrer Arbeitsstelle montiert werden. Vor dem nächsten Gebrauch versichern Sie sich, dass die Arme perfekt verschraubt sind.

Um die Arme zu entfernen, heben Sie einfach den Schutz an, lösen Sie die linke Ringmutter in der rechten Richtung und die rechte Ringmutter in der linken Richtung und entfernen Sie die Arme aus ihrer Arbeitsposition. Um das Abnehmen der Arme zu erleichtern, wird empfohlen, sie in der hohen Position zu befestigen (wie auf dem Foto).

Um die Arme wieder zusammenzusetzen, legen Sie sie in ihren Arbeitsstelle in die richtige Position (siehe Abbildung) und schrauben Sie die linke Ringmutter in die linke Richtung und den rechten Ring in die rechte Richtung.

WICHTIGER HINWEIS: Der Arm mit der Knetschaufel muss **IMMER** auf der **LINKEN** Seite stehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Arme dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

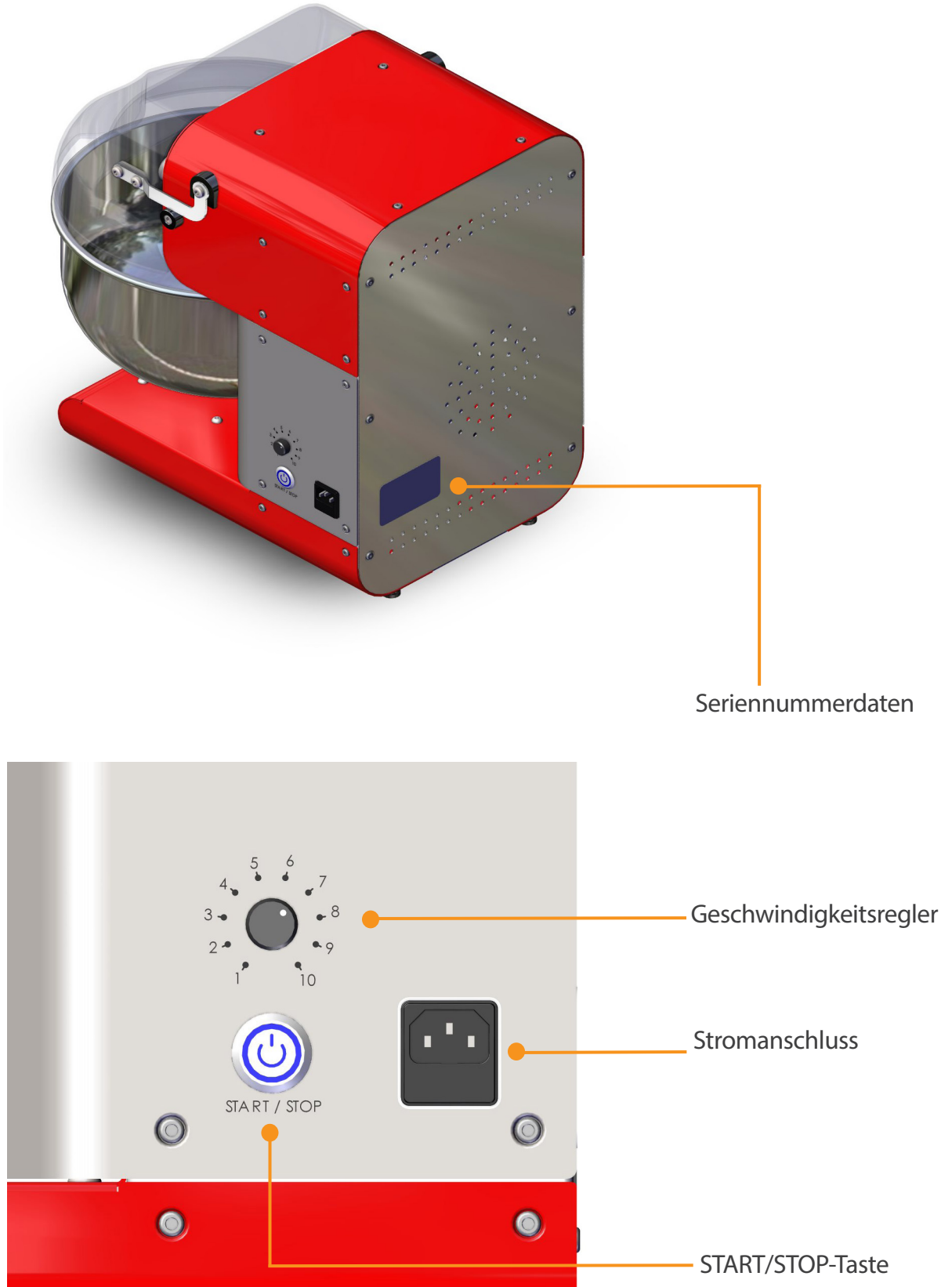
ACHTUNG: NICHT ABNEHMBARE SCHÜSSEL



Hauptschalter:

Der Hauptschalter befindet sich auf einer Seite der Maschine (unten), wie in der Abbildung gezeigt. Die Daten der Seriennummer werden auf der Rückseite wie in der Abbildung gezeigt angezeigt.

Die Daten auf dem Schild sind konform mit der Richtlinie EN60204-1.



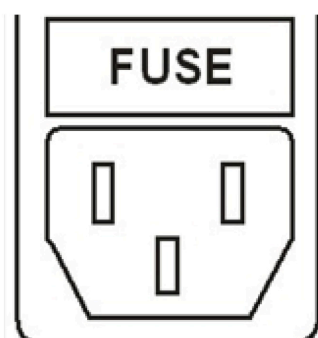
Seriennummerangaben:



MODELLO <i>model</i>		●	Modell
MATRICOLA <i>serial</i>		●	Seriennummer
ANNO <i>year</i>		●	Baujahr
230V - 2.6 A - 260 Watt F 1 - 50/60 Hz - 28 Kg		●	Techn. Angaben

Bernardi Srl - 01751680040
Via Caduti sul Don, 1 12020 Villar San Costanzo (CN)

Stromverbinder:



- Schutzsicherung
Ersatzsicherung
5A My Miss Baker
- Stromanschluss

Kapitel 4 – Funktionsweise und Teigherstellung:

1. Vor der Benutzung waschen Sie alle Komponenten, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen (siehe Kap. 5, Reinigung und Wartung). Trocknen Sie die Komponenten mit einem Küchentuch gut ab.
2. Verbinden Sie das Stromkabel mit der Steckdose des Stromnetzes (wir empfehlen die Maschine direkt und ausschließlich mit dem mitgelieferten Kabel an eine Wandsteckdose anzuschließen).
3. Heben Sie die Schutzvorrichtung.
4. Geben Sie die Menge an Mehl, welche in dem von Ihnen verwendeten Rezept angegeben ist, in die Schüssel.
5. Geben Sie Wasser und / oder weitere flüssige Zutaten in die Schüssel.
6. Senken Sie die Schutzvorrichtung.
7. Starten Sie die Teigknetmaschine, indem Sie die START/STOP-Taste berühren.
8. Lassen Sie den Teig kneten bis Sie einen glatten und homogenen Teig erhalten.
9. Wenn es Ihr Rezept verlangt, können Sie jederzeit während des Knetvorgangs jede unterschiedliche Zutat hinzugeben. Bevor man fortfährt, muss die START/STOP-Taste berührt werden und die Schutzvorrichtung angehoben werden.
10. ACHTUNG: Am Ende des Teigknetvorgangs muss die Maschine durch den auf einer ihrer Seite befindlichen Hauptschalter ausgeschaltet werden, bevor man den Teig mit den Händen herausnimmt (siehe Kap. 3).
11. Die Arme reinigen (siehe Kap. 5).

4.1 – Nutzung der Geschwindigkeiten

Durch den Geschwindigkeitsregler der Knetmaschine My Miss Baker können Sie die Geschwindigkeit der Arme schrittweise von 25 bis 55 Schläge pro Minute ändern. Um die Bedienung intuitiver zu gestalten, ist das Bedienfeld mit numerischen Anzeigen von 1 bis 10 ausgestattet.

In den folgenden Anleitungen und in den Rezepten können die Angaben zur Verwendung von Geschwindigkeiten auf zwei Arten, beschreibend oder numerisch, angegeben werden, vergleichbar wie folgt:

Geschwindigkeit	
niedrige Geschwindigkeit	1-2
niedrige/mittlere Geschwindigkeit	3-4
mittlere Geschwindigkeit	5-6
mittlere/hohe Geschwindigkeit	7-8
hohe Geschwindigkeit	9-10

Bei Knetmaschinen mit Taucharmen ist es wichtig, immer zuerst das Mehl und dann die flüssigen Teile einzugeben. Bei Grundteigen wie Brot, Pizza und Focaccia können 2/3 Wasser zu Beginn des Teigs hinzugefügt werden, während das restliche Wasser nach und nach in kleinen Portionen hinzugefügt werden muss. Das Salz muss unmittelbar vor der Zugabe des letzten Teils Wasser hinzugefügt werden.

Bei Knetmaschinen mit mehreren Geschwindigkeiten, im Allgemeinen für Grundteige wie Brot und Pizza (55–70 % Hydratation), kann man während des gesamten Prozesses Geschwindigkeiten von 1 bis 6 (von niedriger bis zu mittlerer Geschwindigkeit) verwenden, da sie für die Teigkonsistenz und Kneten am besten geeignet sind. Um stark hydrierte und/oder fettreichere Teige zuzubereiten, kann man auch höhere Geschwindigkeitsstufen (7-10) verwenden, wenn alle Elemente vollständig absorbiert sind. Es ist wichtig, NUR bei Bedarf mit hoher Geschwindigkeit zu arbeiten.

Beim Teigstart verwenden Sie immer die „langsame“ Geschwindigkeit (1-2).

Geschwindigkeit 1 wird hauptsächlich in Rezepten mit geringer Flüssigkeitszufuhr verwendet, um den Mürbeteig zu sandiger Konsistenz zuzubereiten, das Mehl in der allerersten Verarbeitungsphase zu belüften (was sehr wichtig ist!) und den Sauerteig aufzufrischen. Verwenden Sie diese Geschwindigkeit auch beim Hinzufügen von Flüssigkeiten (Wasser) und fetthaltigen Teilen (Butter und Eier) und arbeiten Sie etwa 30–60 Sekunden lang. Geben Sie die Zutaten nach und nach hinzu. Es empfiehlt sich, die Geschwindigkeit erst zu erhöhen, wenn die Zutaten vollständig absorbiert sind.

Für spezielle Prozesse, wie die sogenannten Biga und Autolyse, empfiehlt es sich, bei niedriger Geschwindigkeit (1) zu arbeiten, damit die gesamte Mehlmenge ausreichend eingearbeitet und feiner verarbeitet wird, mit einem höheren Grad an Homogenität und in kürzerer Zeit als der gleiche Prozess mit höheren Geschwindigkeiten (z. B. 3). Dadurch erzielen Sie bessere Teigergebnisse hinsichtlich Gärung und aromatischer Komplexität.

Die niedrigen-mittleren/mittleren Geschwindigkeiten (3–6) sind die am besten geeigneten Geschwindigkeiten für Brotbackrezepte mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt und nützlich für mittlere Teigdichten.

Die mittleren-hohen/hohen Geschwindigkeiten (7–10) werden in der Knetphase verwendet, in der das Glutennetzwerk für komplexere Rezepte gestärkt und aufrechterhalten werden muss.

Geschwindigkeit je nach Teigart		NIEDRIGE GESCHW. (1-2)	NIEDRIGE/ MITTLERE GESCHW. (3-4)	MITTLERE GESCHW. (5-6)	MITTLERE/ HOHE GESCHW. (7-8)	HOHE GESCHW. (9-10)
Konsistenz des Teigs	Rezepte					
Zähe Teige	Teige mit niedriger Hydratation (50-55%)	x	x			
	Mutterhefe-Erfrischung	x				
	Einige Rezepte für frische Eierteigwaren und zähe Konsistenz	x				
	Viennoiserie	x	x	x		
	Brisée-Teig	x	x			
	Blätterteig	x	x	x		
Elastische und weiche Teige	Mittelhydratisierte Teige (65-70%)	x	x	x		
	Brioche	x	x	x		
	Spezialbrote (alte Getreidesorten und Mehle mit geringer Stärke)	x	x	x	x	
Elastische und sehr weiche Teige	Teige mit mittlerer-hoher Hydratation (75%)	x	x	x	x	x
	Große Hefeteigwaren und reichliche Teige	x	x	x	x	x
Körnige oder unelastische Teige	Sandstrahlen des Mürbeteigs	x				
	Mürbeteig	x	x			
	Einige Rezepte für frische Eierteigwaren mit körniger Konsistenz	x	x	x	x	x
	Gnocchi/Klößchen	x	x	x		

Kapitel 5 – Reinigung und Wartung:

- Vor der ersten sowie vor jeder folgenden Benutzung waschen Sie sorgfältig alle Komponenten, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.
- **ACHTUNG:** Alle Reinigungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und vom Stromnetz getrennter Maschine durchgeführt werden (siehe Kapitel 2, Sicherheitsvorschriften).
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Komponenten (Arme und Schüssel) müssen mit einem Schwamm gereinigt werden, der mit einer Lösung aus Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Edelstahl in Lebensmittelqualität angefeuchtet ist.
- Reinigen Sie die Wanne mit einem nicht scheuernden Schwamm.
- Es ist wichtig, daran zu denken, bei Reinigungsarbeiten niemals scharfe oder spitze Werkzeuge zu verwenden, da diese Teile der Maschine beschädigen könnten.
- Die äußere Struktur und die Schutzkuppel können mit einem feuchten, weichen Tuch (wie dem mitgelieferten) und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Es wird empfohlen, mit Wasser sparsam umzugehen und das Eindringen von Wasser von der Ober- und Rückseite der Maschine auf jeden Fall zu vermeiden, damit es nicht in den Bereich eindringt, in dem sich die elektrischen Teile befinden.
- Nach der Reinigung empfiehlt es sich, die Maschine mit einem Mikrofaser-Küchentuch zu trocknen.

Demontage und Reinigung der Arme

Die vollständig ausziehbaren Arme der My Miss Baker können abgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern. Wir empfehlen, die Maschine anzuhalten, indem Sie die Arme nach oben bewegen (siehe Kapitel 3). Waschen Sie die Arme nicht in der Spülmaschine, sondern nur unter fließendem Wasser.

5.2 – Gewöhnliche Wartung

Die routinemäßige Wartung umfasst alle Vorgänge, die der Bediener durchführen kann, wie z. B. Reinigung und regelmäßige Inspektionen, um eine sichere Verwendung der Maschine zu gewährleisten. Der Bediener kann normale Wartungsarbeiten durchführen, nachdem er die in diesem Kapitel aufgeführten Anweisungen kennengelernt hat.

5.3 – Geplante Wartung

Zur planmäßigen Wartung gehören alle Arbeiten, die NUR von autorisiertem Personal durchgeführt werden dürfen.

Kapitel 6 – Fehlersuche und Problemlösung:

6.1 – Qualifikation des Personals

Bediener / Benutzer: Operationen, die vom Bediener ausgeführt werden, können nur unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden, nachdem die in diesem Handbuch befindlichen Anweisungen und Empfehlungen sorgfältig gelesen wurden.

Wartungstechniker: Die vom Wartungstechniker durchgeführten Arbeiten können nur unter sicheren Bedingungen ausgeführt werden, nachdem die in diesem Handbuch befindlichen Anweisungen und Empfehlungen sorgfältig gelesen wurden.

6.2 – Störungssuche und Fehlerbehebung

Problem		Mögliche Ursache	Lösung
Durch Drücken der START-Taste startet die Maschine nicht und die LED ist aus.		Offene Schutzabdeckung	Stellen Sie den korrekten Verschluss der Schutzabdeckung sicher.
		Problema sull'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Anschluss des Netzkabels an der Maschine und an der Steckdose. - Schließen Sie eine elektrische Störung aus, indem Sie sicherstellen, dass die Maschine auch bei Anschluss an eine andere Steckdose nicht startet. - Überprüfen Sie die Sicherung (wenn sie durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch eine Ersatzsicherung) oder den magneto-thermischen Leistungsschalter, an den die Maschine angeschlossen ist.
Durch Drücken der START-Taste startet die Maschine nicht und die LED blinkt.	Blinkenanzahl		
	2 oder 10	Die Stromgrenze wurde aufgrund einer wahrscheinlichen Überlastung der Knetmaschine überschritten	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die Feuchtigkeit des Teigs. - Reduzieren Sie die Teigmenge.
	3	Versorgungsspannung außerhalb des zulässigen Bereichs (Stromleitungsproblem)	Überprüfen Sie die Kabel und Steckdosen.
	4 oder 9	Hardware-Fehler	Das Gerät für mindestens eine Minute vom Stromnetz trennen und es wiederanschießen.
	5	Auslösung des thermischen Schutzes der Karte, im Allgemeinen aufgrund von Überlastung über die Maschinen-grenzen hinaus	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die Feuchtigkeit des Teigs. - Reduzieren Sie die Teigmenge.
	6	Fehler im Motor-synchronisierungsvorgang	Das Gerät für mindestens eine Minute vom Stromnetz trennen und es wiederanschießen.
	7	Offene Schutzabdeckung	Stellen Sie den korrekten Verschluss der Schutzabdeckung sicher.
	8	Antriebsfehler des Motors	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die Feuchtigkeit des Teigs. - Reduzieren Sie die Teigmenge.

BITTE, BEACHTEN SIE: Im Falle, dass ein Problem in der Liste nicht genannt ist oder dass es nach Ihrem Eingriff fortbesteht, bitte kontaktieren Sie den Kundendienst.

Kapitel 7 - Verschrottung und Entsorgung

7.1 - Qualifikation des Personals

Qualifizierter Mechaniker, der die in Kapitel 2 "Sicherheitsvorschriften" auf Seite 7 beschriebenen und in diesem Kapitel befindlichen Inhalte sorgfältig gelesen hat.

7.2 – Deaktivierung der Maschine

Die Maschine muss nach Ablauf der technischen und betrieblichen Lebensdauer deaktiviert werden.

HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen, Haustieren oder Dingen, die durch die Wiederverwendung einzelner Maschinenteile für andere als die ursprünglichen Funktionen entstehen könnten

7.3 - Deaktivierungsverfahren

GEFAHR: Die Deaktivierung und Verschrottung der Maschine darf NUR vom entsprechend ausgebildetem und ausgerüstetem Personal durchgeführt werden.

Das Gerät entsprechend den Anweisungen ausschalten.

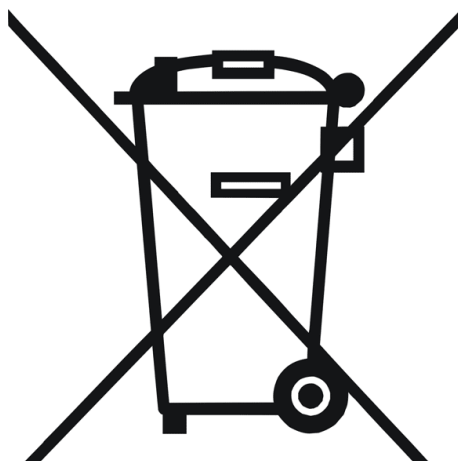
Die Stromversorgung von den Stromquellen trennen. Siehe Kapitel 4 "Funktionsweise und Teigherstellung" Seite 11.

Restrisiken nach Deaktivierung: Wenn alle oben genannten Hinweise eingehalten wurden, besteht kein Risiko.

ACHTUNG: Die Maschine besteht aus Materialien, die gemäß den örtlichen Vorschriften in einem autorisierten Lagerhaus entsorgt werden müssen.

7.4 – Entsorgung in den EG-Ländern

Für EG-Länder wird es auf WEEE-Vorschriften verwiesen. Richtlinie 2012/19/EG.



Datum	Technischer Eingriff	Techniker

Anmerkungen

Bernardi srl
Via Caduti sul Don, 1 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALY
Telephonnr: 0171/902352 Fax. 0171/902280
email: info@bernardi.it
Webseite: www.bernardi.it