

Tauchknetmaschinenmodell

My Miss Baker® Ardesia

Bedienungs- und Wartungsanleitung



Kapitel 1 – Einleitung	3
Copyright ©	3
Angaben zum Hersteller und Kundenservice	3
Garantie	4
Garantieverfall	4
EU Konformitätserklärung	6
Kapitel 2 – Sicherheitsnormen	7
Kapitel 3 – Technische Eigenschaften	8
Herausziehbare Arme	9
Netzschalter und Identifikationsschild	10
Anzeige Geschwindigkeitsauswahl	11
Kapitel 4 – Funktionsweise und Teigerstellung:	12
Kapitel 5 – Reinigung und Wartung	12
5.1 - Demontage und Reinigung der Arme	12
5.2 - Gewöhnliche Wartung	12
5.3 - Geplante Wartung	13
Kapitel 6 – Fehlersuche und Problemlösung	13
6.1 - Qualifikation des Personals	13
6.2 - Störungssuche und Fehlerbehebung	13
Kapitel 7 - Verschrottung und Entsorgung	14
7.1 - Qualifikation des Personals	14
7.2 - Deaktivierung der Maschine	14
7.3 - Deaktivierungsverfahren	14
7.4 - Entsorgung in den EG-Ländern	14

Kapitel 1 – Einleitung:

Sehr geehrter Kunde,
herzlichen Glückwunsch zur Wahl Ihrer neuen Teigknetmaschine Bernardi My Miss Baker® Ardesia, die erste Taucharmknetmaschine für den Tisch.

Um Ihnen eine optimale Nutzung des Produkts garantieren zu können, empfehlen wir Ihnen diese Anleitung 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 ist den Kunden zum Zweck der Installation, Nutzung und Instandhaltung vorenthalten, die sie zusammen mit der Teigmaschine erhalten.

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) ITALY

Tel. 0171/902352, Fax. 0171/902280

email: commerciale@bernardi-impastatrici.it

webseite: www.bernardi-impastatrici.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 zwei Jahre nach dem Kaufdatum auftreten.
- Die Konformität des Produkts wird dem Kunden von der Firma Bernardi Impastatrici 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 wird die Verlängerung der Garantiezeit für die gesamte Maschine nicht bedeuten. Die Garantie wird für die Ersatzteile für einen Zeitraum von 12 Monaten nach der 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 elektronische Komponenten sowie Teile, die der Abnutzung aufgrund von Witterungs- und Umwelteinflüssen ausgesetzt sind, sowie alle Schäden, die durch eine mangelnde oder inkorrekte Wartung entstehen oder durch eine unsachgemäße und nicht eingewilligte Nutzung. Ausgenommen sind auch Schäden, die durch Modifikationen oder nicht autorisierte Reparaturen und/oder Aufbrechen der Maschine entstehen.
- Die Garantie unterliegt weiterhin der korrekten Wartung.
- Jegliche Rechtsstreitigkeit fällt der Kompetenz des Gerichts in Cuneo 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, Sicherheitsnormen.
- 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 Sicherheitsregeln.
- 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 dieser Seite fällt, festgestellt worden ist.
- BEACHTEN SIE: Es wird stets die Verwendung originaler Ersatzteile empfohlen.
- In der Eingriffsanfrage geben Sie bitte stets Typ, Modell und Sammelnummer der Teigknetmaschine an. Diese Daten befinden sich auf dem Identifikationsschild.

Ersatzteile anfragen:

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

EC declaration of conformity

Product description: Double arms mixer model My Miss Baker® Ardesia

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

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

In order to food contact conformity, we declare that the arm mixer is suitable to produce food products because it is in conformity with the following European regulation:

- Regulation EC No 1935/2004 (Food Contact Regulation)
- Regulation EC No 2023/2006 (GMP Regulation)

and 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 (CN) is authorized to issue the technical file relating to this product.

Andrea Bernardi (Managing Director)



Kapitel 2 – Sicherheitsnormen:

Vorgesehene Nutzung:

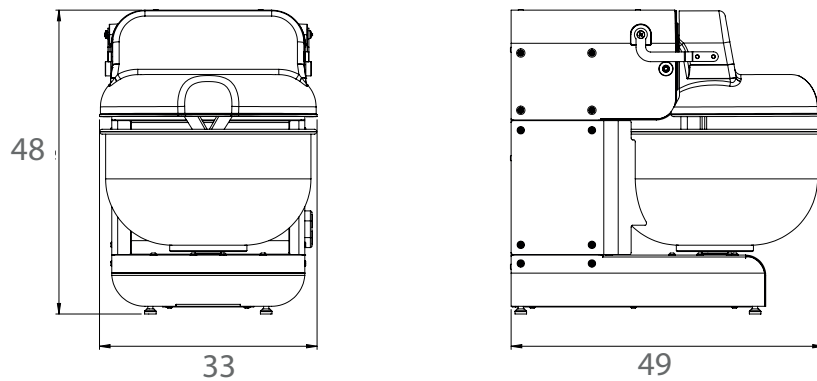
- Die Teigknetmaschine My Miss Baker® Ardesia wurde für professionellen Gebrauch konstruiert, für die Herstellung des Teigs für Brot, Pizza, Panettoni, Croissants und Hefeteige.
- Die Maschine wurde zur Nutzung in geschlossenen Räumen, die keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sind, konstruiert.
- Die Maschine funktioniert mit Strom und erzeugt mechanische Energie.
- Dieses Produkt ist konform mit den geltenden Sicherheitsnormen. Es ist dennoch möglich 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 My Miss Baker® Ardesia wurde nicht zur Nutzung durch Personen und Kinder mit psychisch-motorischen und sensorischen Störungen oder durch Personen, denen die notwendige Kompetenz fehlt konstruiert, 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.
- 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 Sie Anzeichen von Schäden aufweist.
- 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, Beschädigung und Reparaturen, die in unkorrekter Weise oder durch inkompetentes Personal ausgeführt werden, können Risiken auf Kosten des Nutzers verursachen.
- Vor der Nutzung der Maschine, stellen Sie sicher, dass der Bottich 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:

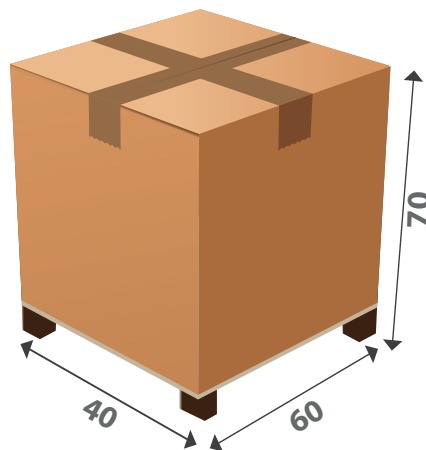
jede Benutzung, die nicht unter „vorgesehene Nutzung“ genannt ist, ist nicht vorgesehen, im Speziellen:

- 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 cm



My MISS Baker® Ardesia	
Mehlkapazität	0,3 - 1,8 kg
Knetkapazität	0,5 - 3 kg
Bottichvolumen	10 lt
Bottichgröße	Ø 32 - h 18
Spannung	230 V einphasig
Leistung	250 W
Armgeschwindigkeit	42 Schläge/min
Maße Knetmaschine LxPxH (cm)	33x49x48 cm
Verpackungsmaße LxPxH (cm)	40x60x70 cm
Gewicht Knetmaschine / Gewicht mit Verpackung	28 kg / 41 kg
Code	MY0323010

Herausziehbare Arme

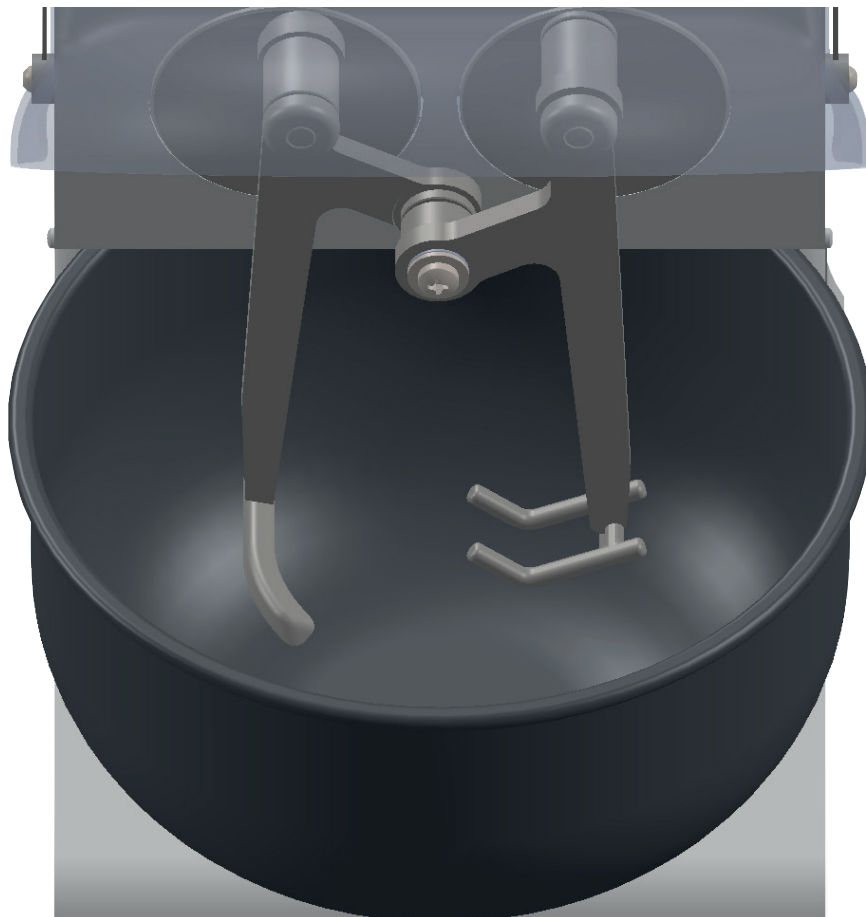
Die Maschine My Miss Baker® Ardesia ist mit herausziehbaren Armen ausgestattet, die eine einfache Reinigung nach dem Mischen ermöglichen.

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.

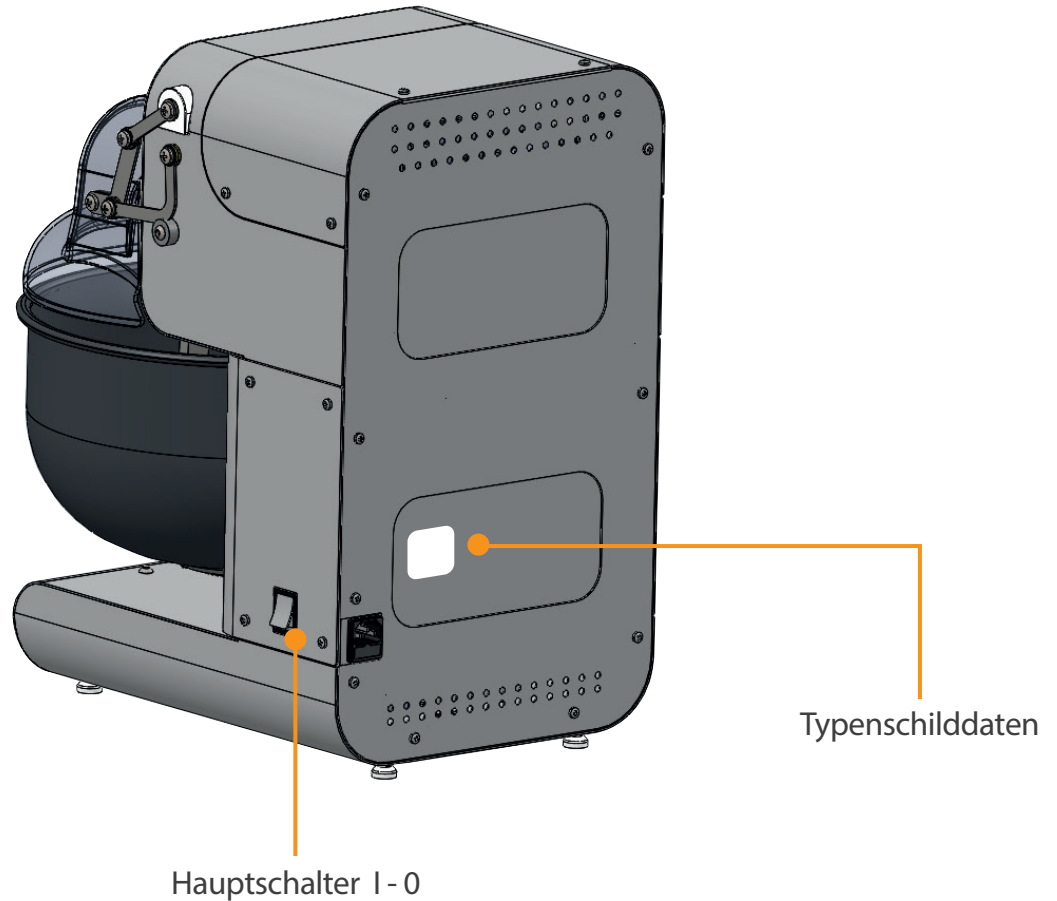
Um die Arme wieder zusammenzusetzen, legen Sie sie in ihren Arbeitsstelle in die richtige Position (siehe Abbildung unten) und schrauben Sie die linke Ringmutter in die linke Richtung und den rechten Ring in die rechte Richtung.

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



Netzschalter und Identifikationsschild:

Der Hauptschalter befindet sich auf der rechten Seite der Maschine, 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.



Netzschalter:



Kapitel 4 – Funktionsweise und Teigerstellung:

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.
3. Heben Sie die Schutzvorrichtung.
4. Geben Sie die Menge an Mehl, welche in dem von Ihnen verwendeten Rezept angegeben ist, in den Bottich.
5. Geben Sie Wasser und / oder weitere, flüssige Zutaten in den Bottich.
6. Senken Sie die Schutzvorrichtung.
7. Starten Sie die Teigknetmaschine, indem Sie die Taste START/STOP 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 unterschiedlich Zutat hinzugeben. Bevor man fortfährt, muss der Motor durch Drücken der Taste START/STOP angehalten und die Schutzvorrichtung angehoben werden.
10. ACHTUNG: Am Ende des Teigknetvorgangs muss die Maschine durch den Netzschalter auf ihrer Rückseite ausgeschaltet werden, bevor man den Teig mit den Händen herausnimmt (siehe Kap. 3 technische Eigenschaften, Lage des Netzschalters).
11. Die Arme reinigen.

Kapitel 5 – Reinigung und Wartung:

- Waschen Sie alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor ihrer ersten Benutzung und nach jeder Nutzung ab.
- ACHTUNG: alle Reinigungsvorgänge müssen bei ausgeschalteter Maschine und herausgezogenem Stecker erfolgen (siehe Kap.2, Sicherheitsnormen).
- Alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, werden mit einem angefeuchteten Schwamm, der eine Lösung aus Wasser und ein spezielles Reinigungsmittel für die Reinigung von rostfreiem Stahl enthält, geputzt.
- Es ist wichtig, niemals schneidende oder spitze Gegenstände für die Reinigungsvorgänge zu nutzen, weil diese die Taucharme oder den Bottich beschädigen könnten.
- Die äußere Struktur und die Schutzabdeckung können mit einem feuchten, weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel geputzt werden. Es wird empfohlen sparsam mit Wasser umzugehen, insbesondere auf der Rückseite der Maschine, um zu vermeiden, dass dieses ins Innere der Maschine dringt, wo sich die elektrischen Komponenten befinden.
- Nach erfolgter Reinigung wird empfohlen, die Maschine mit einem normalen Küchentuch aus Mikrofasern zu trocknen.

5.1 - Demontage und Reinigung der Arme

Um die Reinigung zu erleichtern, können die vollständig herausziehbaren Arme des Knetmaschine Modell My Miss Baker® Ardesia entfernt werden (siehe Kapitel 3).

5.2 - Gewöhnliche Wartung

Die normale Wartung umfasst alle Vorgänge, die der Bediener durchführen kann, wie z. B. Reinigung, regelmäßige Inspektionen, um eine sichere Verwendung der Maschine zu ermöglichen.

Der Bediener kann gewöhnliche Wartungsarbeiten durchführen, nachdem er die in diesem Kapitel aufgeführten Anweisungen gelernt hat.

5.3 - Geplante Wartung

Alle Vorgänge, die NUR von autorisiertem Personal ausgeführt werden können, werden in der sogenannten programmierten Wartung inbegriffen.

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
Nach Drücken der Taste START, funktioniert die Maschine nicht.	Offene Schutzabdeckung Problem der Stromzuführung	Stellen Sie den korrekten Verschluss der Schutzabdeckung sicher. Kontrollieren Sie die Verbindung des Stromkabels. Kontrollieren Sie die Sicherung und falls nötig deren Ersatz.

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

Kapitel 7 - Verschrottung und Entsorgung

7.1 - Qualifikation des Personals

Qualifizierter Mechaniker, der die in Kapitel 2 "Sicherheitsstandards" auf Seite 8 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 "Installation" Seite 12.

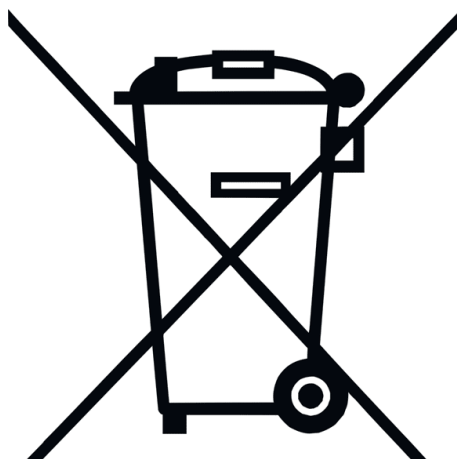
Wenn die Maschine bewegt wird, sind die Hinweise in Kapitel 4 /Absatz "Transport" auf Seite 12 zu beachten.


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.



 bernardi MISS
BAKER sono marchi di proprietà di Bernardi Srl.

Bernardi srl
Via Caduti sul Don, 1 – 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALY
Tel. 0171/902352 Fax. 0171/902280
email: info@bernardi-impastratrici.it
webseite: www.bernardimixers.com