SINMAG

Zaokrąglarka do ciasta
Model: Boleo



Spis treści

1. INFORMACJE OGÓLNE 3
1.1 Przeznaczenie maszyny 3
1.2 Charakterystyka urządzenia 3
2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 3
2.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa 3
2.2 Bezpieczeństwo elektryczne 3
2.3 Wyłącznik awaryjny 4
3. DANE TECHNICZNE 4
4. INSTALACJA I URUCHOMIENIE 4
4.1 Rozpakowanie 4
4.2 Ustawienie 4
4.3 Podłączenie elektryczne 5
5. OBSŁUGA 5
5.1 Elementy sterowania 5
5.2 Przygotowanie ciasta 5
5.3 Procedura zaokrąglania 5
5.4 Dobór prędkości 6
5.5 Zalecenia dotyczące prawidłowej praktyki 6
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 6
6.1 Czyszczenie codzienne 6
6.2 Konserwacja okresowa 6
6.3 Pielęgnacja ślimaka 7
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 7
8. WARUNKI GWARANCJI 8

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Przeznaczenie maszyny

Boleo to kompaktowa zaokrąglarka do ciasta wyposażona w stożkowy ślimak, przeznaczona do produkcji w małych piekarniach i pizzeriach. Maszyna zaokrągla wcześniej porcjowane kawałki ciasta w gładkie, jednolite kule do spodów pizzy, bułek, bułeczek i podobnych wyrobów. Maszyna jest przystosowana do ciast o hydratacji do 70%.

1.2 Charakterystyka urządzenia

1. Kompaktowa konstrukcja i niewielka powierzchnia zabudowy, umożliwiające użytkowanie urządzenia nawet w pomieszczeniach o ograniczonej przestrzeni roboczej.
2. 10 poziomów prędkości, pozwalających dostosować parametry pracy do różnych rodzajów ciasta.
3. Możliwość zaokrąglania porcji ciasta o masie od 30 g do 300 g.
4. Przystosowanie do pracy z ciastem o hydratacji do 70%.
5. Stożkowy ślimak wykonany z aluminium, pokryty powłoką teflonową, ułatwiającą czyszczenie i konserwację.
6. Mobilna konstrukcja wyposażona w kółka, ułatwiające przemieszczanie i ustawianie urządzenia.
7. Zasilanie jednofazowe: 230 V / 50 Hz.
8. 2-letnia gwarancja producenta.

2. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z poniższymi zasadami bezpieczeństwa i bezwzględnie ich przestrzegać, aby zapobiec obrażeniom ciała oraz uszkodzeniu urządzenia.

2.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacja, obsługa i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.
- Zabrania się uruchamiania urządzenia, jeżeli osłony zabezpieczające zostały zdemontowane lub urządzenia ochronne są niesprawne bądź wyłączone.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno zbliżać rąk, narzędzi ani elementów odzieży do ruchomych części maszyny, w szczególności do obracającego się ślimaka.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego.
- Zabrania się zanurzania urządzenia oraz jego podzespołów elektrycznych w wodzie.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do zaokrąglania porcji ciasta piekarniczego.
- Stanowisko pracy powinno być odpowiednio oświetlone, utrzymane w czystości i wolne od przeszkód mogących utrudniać bezpieczną obsługę urządzenia.
- Obsługa urządzenia przez dzieci oraz osoby nieupoważnione jest zabroniona.

2.2 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionego, jednofazowego gniazda elektrycznego o napięciu 230 V, zgodnego z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Zabrania się użytkowania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.

- W przypadku wystąpienia usterki elektrycznej należy natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub autoryzowanym serwisem.

2.3 Wyłącznik awaryjny

Urządzenie jest wyposażone w czerwony wyłącznik awaryjny typu grzybkowego. W przypadku wystąpienia sytuacji zagrażającej bezpieczeństwu należy niezwłocznie wcisnąć wyłącznik awaryjny, aby zatrzymać urządzenie.

Ponowne uruchomienie urządzenia jest możliwe dopiero po usunięciu przyczyny zatrzymania oraz odblokowaniu wyłącznika awaryjnego poprzez jego obrócenie lub wyciągnięcie, zgodnie z oznaczeniem na wyłączniku. Następnie należy przeprowadzić standardową procedurę uruchomienia urządzenia.

3. DANE TECHNICZNE

Model	Boleo
Wymiary [mm]:	390 × 550 × 800
Zakres masy kawałka ciasta	30 do 300 g
Prędkości (obr./min)	25 / 28 / 31 / 34 / 37 / 40 / 43 / 46 / 49 / 52
Liczba prędkości	10
Maksymalna hydratacja ciasta	do 70%
Moc silnika	0,75 kW
Napięcie / częstotliwość / fazy	230 V / 50 Hz / 1 faza (jednofazowe)
Masa netto maszyny	60 kg
Ślimak	stożkowy, aluminiowy, powlekany teflonem
Mobilność	na kółkach
Gwarancja	2 lata

Uwaga: rzeczywiste wymiary należy zawsze sprawdzić na tabliczce znamionowej maszyny i w dokumentach dostawy.

4. INSTALACJA I URUCHOMIENIE

4.1 Rozpakowanie

- Po otrzymaniu należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone. Wszelkie widoczne uszkodzenia należy niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi, firmie Sinmag Europe lub firmie sprzedającej.
- Należy ostrożnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie ochronne.
- Należy sprawdzić, czy dostarczono wszystkie akcesoria wymienione w dokumencie dostawy.

4.2 Ustawienie

- Maszynę należy ustawić na płaskiej, stabilnej i wypoziomowanej podłodze.
- Wokół maszyny należy zapewnić wystarczającą wolną przestrzeń do bezpiecznej pracy, załadunku ciasta i czyszczenia.

- Maszyna stoi na kółkach. Po wybraniu docelowego miejsca należy zablokować hamulce (jeśli występują).
- Należy unikać miejsc o nadmiernej wilgotności, zapyleniu lub skrajnych temperaturach.

4.3 Podłączenie elektryczne

- Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania odpowiada parametrom znamionowym maszyny: 230 V / 50 Hz / jedna faza.
- Maszynę należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazda zabezpieczonego odpowiednim wyłącznikiem różnicowoprądowym (RCD).
- Przewód zasilający i wtyczka muszą być w idealnym stanie.
- Po podłączeniu należy wykonać krótki test bez obciążenia, aby potwierdzić prawidłowy kierunek obrotów ślimaka.

5. OBSŁUGA

5.1 Elementy sterowania

Panel sterowania zwykle obejmuje:

- główny wyłącznik WŁ./WYŁ. lub przyciski start/stop,
- przełącznik prędkości (10 pozycji odpowiadających wartościom obr./min podanym w danych technicznych),
- wyłącznik awaryjny (czerwony przycisk grzybkowy),
- lampkę sygnalizacyjną zasilania.

5.2 Przygotowanie ciasta

- Ciasto należy podzielić na porcje o masie od 30 g do 300 g.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się stosowanie ciasta o hydratacji nieprzekraczającej 70%.
- W przypadku zbyt lepkiego ciasta można delikatnie oprószyć porcje mąką lub lekko posypać mąką strefę podawania. Należy unikać stosowania nadmiernej ilości mąki.
- Jeżeli wymaga tego receptura, po podzieleniu ciasta na porcje należy pozostawić je na krótki odpoczynek przed rozpoczęciem procesu zaokrąglania.

5.3 Procedura zaokrąglania

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono czyste, a wyłącznik awaryjny znajduje się w pozycji odblokowanej.
2. Włączyć urządzenie i wybrać odpowiednią prędkość pracy. Zaleca się rozpoczęcie od średniego poziomu prędkości, a następnie dostosowanie jej do rodzaju ciasta oraz oczekiwanego stopnia napięcia powierzchni kuli.
3. Porcję ciasta należy umieścić na blacie roboczym ze stali nierdzewnej, w strefie podawania, w sposób umożliwiający jej prawidłowe wprowadzenie do stożkowego ślimaka.
4. Obracający się ślimak aluminiowy, pokryty powłoką teflonową, zaokrągla porcję ciasta poprzez stopniowe ściskanie i toczenie.
5. Zaokrąglona porcja ciasta opuszcza komorę zaokrąglającą przez jej górną część.
6. Gotowe kule ciasta należy odbierać i umieszczać na tacy lub przekazywać do kolejnego etapu procesu technologicznego, np. odpoczynku, formowania lub wypieku.
7. Kolejne porcje ciasta należy podawać w równomiernych odstępach. Nie należy przeciążać urządzenia.
8. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i przeprowadzić jego czyszczenie zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale 6 niniejszej instrukcji.

5.4 Dobór prędkości

- Niższe prędkości (od 25 do 34 obr./min) są zwykle zalecane do ciast bardziej miękkich lub o wyższej hydratacji oraz do większych kawałków.
- Wyższe prędkości (od 40 do 52 obr./min) można stosować do ciast twardszych i mniejszych kawałków, gdy potrzebna jest bardziej napięta, gładsza kula.
- Należy zawsze przetestować kilka kawałków i dostosowywać prędkość oraz tempo podawania, aż powierzchnia kuli będzie gładka, a kształt regularny.

5.5 Zalecenia dotyczące prawidłowej praktyki

- W strefie podawania nie należy dopuszczać do gromadzenia się nadmiaru mąki.
- Nie należy wciskać do ślimaka zbyt dużych lub zbyt małych kawałków.
- Jeśli kawałek się przyklei, należy zatrzymać maszynę, bezpiecznie usunąć blokadę i ponownie uruchomić maszynę.
- W przypadku ciasta na pizzę BOLEO wytwarza jednolite kule gotowe do prasowania lub ręcznego rozciągania.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i bezwzględnie odłączyć je od źródła zasilania elektrycznego.

6.1 Czyszczenie codzienne

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono czyste, a wyłącznik awaryjny znajduje się w pozycji odblokowanej.
2. Włączyć urządzenie i wybrać odpowiednią prędkość pracy. Zaleca się rozpoczęcie od średniego poziomu prędkości, a następnie dostosowanie jej do rodzaju ciasta oraz oczekiwanego stopnia napięcia powierzchni kuli.
3. Porcję ciasta należy umieścić na blacie roboczym ze stali nierdzewnej, w strefie podawania, w sposób umożliwiający jej prawidłowe wprowadzenie do stożkowego ślimaka.
4. Obracający się ślimak aluminiowy, pokryty powłoką teflonową, zaokrągla porcję ciasta poprzez stopniowe ściskanie i toczenie.
5. Zaokrąglona porcja ciasta opuszcza komorę zaokrąglającą przez jej górną część.
6. Gotowe kule ciasta należy odbierać i umieszczać na tacy lub przekazywać do kolejnego etapu procesu technologicznego, np. odpoczynku, formowania lub wypieku.
7. Kolejne porcje ciasta należy podawać w równomiernych odstępach. Nie należy przeciążać urządzenia.
8. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie i przeprowadzić jego czyszczenie zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale 6 niniejszej instrukcji.

6.2 Konserwacja okresowa

- Należy regularnie sprawdzać stan przewodu zasilającego i wtyczki.
- Należy sprawdzać kółka i blokady. W razie potrzeby należy je wyczyścić i nasmarować.
- Należy sprawdzać, czy wszystkie śruby i elementy mocujące są dokręcone.
- Należy zwracać uwagę na nietypowe odgłosy lub drgania. Przed dalszym użytkowaniem należy ustalić ich przyczynę.
- Silnik i instalacja elektryczna powinny być sprawdzane przez wykwalifikowanego technika co najmniej raz w roku lub zgodnie z lokalnymi przepisami.

6.3 Pielęgnacja ślimaka

Stożkowy ślimak wykonany z aluminium pokryty jest powłoką teflonową, która ogranicza przywieranie ciasta i ułatwia utrzymanie elementu w czystości.

Podczas czyszczenia ślimaka zabrania się stosowania metalowych skrobaków, ostrych narzędzi oraz środków ściernych, które mogłyby uszkodzić powłokę ochronną.

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub odspajania się powłoki należy zaprzestać użytkowania urządzenia i skontaktować się z firmą Sinmag Europe lub autoryzowanym partnerem serwisowym w celu uzyskania wskazówek dotyczących dalszego postępowania lub wymiany elementu.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Zalecane działanie
Urządzenie nie uruchamia się	Brak zasilania, wciśnięty wyłącznik awaryjny lub uszkodzony przełącznik	Sprawdzić podłączenie do zasilania i stan wtyczki. W razie potrzeby odblokować wyłącznik awaryjny. W przypadku podejrzenia usterki elektrycznej skontaktować się z serwisem.
Ciasto nie jest prawidłowo pobierane lub przykleja się do elementów roboczych	Zbyt wysoka hydratacja, nadmierna lepkość ciasta, niewłaściwie dobrana prędkość lub nadmiar mąki w strefie podawania	Sprawdzić konsystencję ciasta, dostosować prędkość pracy oraz oczyścić strefę podawania.
Uzyskane kule mają nieregularny kształt lub pękają	Nieprawidłowo dobrana prędkość, niewłaściwa masa porcji lub zbyt niska temperatura ciasta	Skorygować prędkość pracy, sprawdzić masę porcji i w razie potrzeby pozostawić ciasto do osiągnięcia odpowiedniej temperatury.
Nadmierny hałas lub drgania podczas pracy	Poluzowane elementy mocujące, obecność ciała obcego lub zużycie podzespołów	Natychmiast zatrzymać urządzenie i odłączyć je od zasilania. Sprawdzić stan urządzenia. W przypadku utrzymywania się problemu skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Przegrzewanie się silnika	Przeciążenie urządzenia, niewystarczająca wentylacja lub nieprawidłowe parametry zasilania	Zatrzymać urządzenie i odłączyć je od zasilania. Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte. W razie podejrzenia nieprawidłowego zasilania skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

8. WARUNKI GWARANCJI

Zaokrąglarka do ciasta BOLEO Mini Bun Rounder objęta jest 24-miesięczną gwarancją, liczoną od daty dostawy urządzenia, na warunkach określonych w ogólnych warunkach gwarancji firmy Sinmag Europe NV.
Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne powstałe w warunkach normalnej eksploatacji urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek:

- nieprawidłowego użytkowania urządzenia;
- niewłaściwej instalacji lub podłączenia;
- zaniedbań w zakresie wymaganej konserwacji;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych;
- normalnego zużycia elementów eksploatacyjnych.

W przypadku zgłoszenia reklamacji gwarancyjnej należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub bezpośrednio z firmą Sinmag Europe NV. Zgłoszenie powinno zawierać numer seryjny urządzenia oraz szczegółowy opis stwierdzonej usterki.