

**MASALAH DAN SOLUSI**

Masalah	Kemungkinan penyebab	Memperbaiki
Poros pencampur tidak berputar setelah dinyalakan	Konektor listrik kendur	Memeriksa Sirkuit listrik, kencangkan konektor yang longgar itu
Kebocoran minyak	Segel minyak rusak	Ganti segel oli itu
Gagang pengangkat bowl terlalu kencang	Gagang korosi	Bersihkan dan olesi minyak
	Gagang kait kering	Beri minyak
Mesin terlalu panas walaupun baru digunakan sebentar	Kekurangan tegangan listrik	Periksa tegangan suplai
	Beban berlebih	Kurangi beban
	Kecepatan kerja yang dipilih terlalu tinggi atau pengaduk tidak sesuai	Pilih kecepatan dan pengaduk yang sesuai
Bunyi kasar saat mesin dijalankan, suhunya terlalu tinggi	Pelumasan tidak mencukupi	Tambahkan atau ganti minyak gemuk
Pengaduk mengetuk dengan mangkuk	Pengaduk atau mangkuk rusak	Perbaiki atau ganti bagian yang cacat rusak



**DOUGHMAKER MACHINE (MIXER) FOMAC**

Penggunaan mixer dalam proses pencampuran bahan adonan sangat berperan penting karena selain mempercepat dan mempermudah proses pengadukan adonan, mesin mixer digunakan untuk mengaduk adonan agar tercampur dengan sempurna.

Dough mixer FOMAC memiliki 3 buah pengaduk yang terbuat dari baja tahan karat premium sesuai dengan standar alat kebersihan untuk makanan. Mesin ini memiliki desain yang elegan, mudah dioperasikan dan mudah dibersihkan.

Mesin mixer FOMAC memiliki motor yang kuat sehingga bisa diandalkan untuk penggunaan usaha. Mesin ini cocok digunakan untuk keperluan pengusaha, hotel, restoran, dan usaha kuliner lainnya.

**SPESIFIKASI**

Model	Volume mangkuk (L)	Tegangan (V)	Frekuensi Terukur (Hz)	Daya (KW)	Kecepatan Pencampuran (r / mnt)	Berat (kg)	Dimensi (mm)
DMX-B10C	10	~ 220	50	0.45	110/178/390	45	480 * 395 * 605
DMX-B15C	15	~ 220	50	0,5	110/178/390	46	500 * 370 * 670
DMX-B20C	20	~ 220	50	0,75	105/180/408	60	540 * 515 * 785
DMX-B30C	30	~ 220	50	1.1	105/180/ 408	66	555 * 475 * 850

**CARA PENGOPERASIAN**

- ✧ Letakan mesin di tempat kering dan datar.
- ✧ Sebelum digunakan, pastikan daya listrik yang tersedia sesuai dengan yang dibutuhkan mesin. Periksa apakah kabel eksternal telah tersambung dengan benar.

**MEMILIH KECEPATAN DAN PENGADUK**

- ✧ Spiral Mixer: Ini sering digunakan untuk adonan roti yang berat, berat tepung ditandai dengan tanda, berat air adalah 47% ~ 50% dari tepung isi, disarankan untuk menggunakan kecepatan rendah
- ✧ Beater: Biasanya digunakan untuk batter, kue dan mash potatoes, juga isian, disarankan menggunakan kecepatan tengah.
- ✧ Whisk: Paling baik untuk mengocok krim dan mengocok telur, disarankan menggunakan kecepatan tinggi.
- ✧ CATATAN:  
Hentikan mesin untuk mengubah kecepatan, jangan mencampur adonan dengan kecepatan sedang atau tinggi.

**MENGGUNAKAN BOWL**

- ✧ Saat pencampuran, putar roda kait, untuk mengangkat mangkuk (bowl) sampai Anda menyentuh penahannya, cara ini membuat mangkuk lebih mudah diisi.
- ✧ Setelah pencampuran, Anda bisa menurunkan dan melepas mangkuk (bowl), putar roda kait untuk menurunkan mangkuk (bowl) dan keluarkan mangkuk (bowl).
- ✧ Catatan: Saat memamasang dan melepas pengaduk, mangkuk (bowl) harus dalam posisi turun.  
Selipkan pengaduk ke atas pada poros dan putar hingga pin penggerak di poros mencapai slot dengan tepat untuk menghindari pengaduk terlepas saat proses pengadukan berlangsung.

**PEMELIHARAAN**

- ✧ Pastikan mangkuk (bowl) segera dibersihkan sesuai pemakaian.
- ✧ Lumasi poros pengaduk sesekali dengan minyak gemuk setelah pemakaian berulang kali.