

# BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



[www.fomac.co.id](http://www.fomac.co.id)

**FOMAC**<sup>®</sup>  
MESIN PENGOLAH MAKANAN

**DOUGHMAKER MACHINE (Mixer with Belt)**

**DMX-B20BT | DMX-B30BT**

**DOUGHMAKER MACHINE (Mixer with Belt) DMX-B20BT | DMX-B30BT “FOMAC”**

Doughmaker Machine (Mixer with Belt) DMX-B20BT dan DMX-B30BT dari FOMAC merupakan mesin pengaduk yang dapat membantu untuk mengaduk adonan. Proses pembuatan roti dan kue menjadi lebih mudah, cepat, efisien, dan efektif apabila menggunakan mixer ini. Dengan pengoperasian yang mudah dan efektivitas kerja tinggi membuat mixer ini dapat menghasilkan adonan yang sempurna. Doughmaker Machine (Mixer with Belt) DMX-B20BT dan DMX-B30BT mengadopsi mekanisme transmisi dengan roda gigi yang andal dan efisiensi tinggi dengan strukturnya yang ringkas. Pengaduk berputar di dalam bowl, memutar porosnya sehingga bahan dapat tercampur dengan sempurna. Doughmaker Machine (Mixer with Belt) DMX-B20BT dan DMX-B30BT memiliki 3 kecepatan yaitu rendah, sedang, dan tinggi yang dapat digunakan untuk mencampur atau menguleni berbagai adonan makanan. Bagian yang menyentuh dengan adonan terbuat dari stainless steel. Doughmaker Machine (Mixer with Belt) DMX-B20BT dan DMX-B30BT sangat cocok digunakan untuk keperluan toko roti, hotel, cafe, restoran, dan usaha kuliner lainnya.

**BAGAN MESIN**



- 1 Body
- 2 Power switch
- 3 Handle for speed change
- 4 Lifting wheel
- 5 Protect cover
- 6 Stirrer
- 7 Bowl
- 8 Upright post
- 9 Carriage
- 10 Seat


**SPESIFIKASI**


Model	DMX-B20BT	DMX-B30BT
Voltase	220V	220V
Frekuensi	50 Hz	50 Hz
Daya	1.1 Kw	1.5 Kw
Kapasitas Bowl	20 L	30 L
Kapasitas Tepung	4 Kg	6 Kg
Kecepatan	110/200/420 rpm	142/234/429 rpm
Berat	65 Kg	80 Kg
Dimensi	530 x 435 x 820 mm	575 x 440 x 960 mm


**CARA PENGGUNAAN**

1. Sebelum digunakan, periksa apakah sumber daya sesuai dengan yang standar mesin.
2. Putar Lifting Wheel untuk meletakkan bowl. Pasang bowl dan putar kait bowl untuk memasangnya kembali.
3. Pasang pengaduk dengan mendorong pengaduk ke atas sepanjang alur poros dan putar searah jarum jam ke posisi pemasangannya. (Untuk melepaskan pengaduk, turunkan pengaduk. Putar pengaduk berlawanan arah jarum jam dan pada saat yang sama dorong ke atas untuk melepaskannya dari posisi pemasangan. Pengaduk akan turun dan Anda dapat melepaskannya dari mesin).
4. Nyalakan mixer dengan menekan Power Switch. Atur putar ke kecepatan yang dibutuhkan untuk memulai.

### JENIS KECEPATAN DAN JENIS PENGADUKNYA

Kecepatan 1  (Wire Whip) untuk mengaduk telur, mentega dan makanan cair lainnya dengan kecepatan tinggi

Kecepatan 2  (Flat Beater) untuk mencampur makanan seperti adonan pasta atau adonan cincang dengan kecepatan sedang.

Kecepatan 3  (Dough Hook) untuk menguleni adonan atau makanan lengket lainnya dengan kecepatan rendah.

### PERHATIAN

1. Jangan membersihkan mixer dengan menyiram air secara langsung.
2. Jangan mengoperasikan mixer dengan tangan basah.
3. Matikan daya mixer terlebih dahulu saat merubah kecepatan, membersihkan mixer, dan saat mengganti pengaduk.
4. Jangan menyentuh bagian yang bergerak saat mesin sedang bekerja / beroperasi.
5. Untuk menguleni adonan, perbandingan air dengan tepung: 45% sampai 50%.
6. Untuk mengganti pengaduk harus menurunkan bowl terlebih dahulu.
7. Jangan memindahkan mixer saat beroperasi.
8. Cabut steker mixer dari stopkontak saat tidak digunakan, sebelum memasang atau melepas komponen, dan sebelum membersihkannya.
9. Harap letakkan mixer pada permukaan yang datar dan stabil.
10. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

### PERAWATAN

1. Bersihkan bowl saat pertama kali menggunakannya dan setiap setelah digunakan.
2. Harap menyimpan mesin pada tempat dengan permukaan datar dan kering.
3. Oleskan pelumas secukupnya pada bagian penggerak secara teratur.
4. Jika kabel listrik rusak, matikan mesin dan cabut steker kabel listrik dari stopkontak. Harap hubungi service center kami untuk melakukan pergantian suku cadang.

### MASALAH DAN PENYELESAIAN

MASALAH	PENYEBAB	SOLUSI
Poros pengaduk tidak berjalan setelah dihidupkan.	Kabel terputus atau tidak ada sumber daya.	Periksa sumber daya dan kabel.
Mesin panas dan lambat memutar pengaduk.	Tegangan sumber daya lebih rendah atau kecepatan dipilih tidak tepat.	Periksa voltase sumber daya dan periksa kecepatan yang Anda pilih.
Motor berjalan tetapi poros pengaduk tidak.	Sabuknya longgar.	Kencangkan sabuk transmisi.
Oil bocor.	Ring penyegel rusak.	Ganti ring penyegel.
Berat saat mengangkat bowl ke atas dan ke bawah.	Carriage berkarat.	Bersihkan carriage dan oleskan pelumas.
Kepala mesin terlalu bising dan terlalu panas.	Pelumasan kurang atau kering.	Isi ulang pelumas ke kotak persneling.

Ada jarak jauh antara bowl dan pengaduk.	Bowl atau/dan pengaduk tidak sesuai.	Sesuaikan bowl atau pengaduk dengan yang asli.
Hanya kecepatan tinggi, tidak ada kecepatan sedang dan rendah.	<p>1. Fork untuk pergeseran kecepatan rusak atau berubah bentuk.</p> <p>2. Pelat pegas pada kopling patah atau gear pada ring gear patah.</p>	<p>1. Ganti fork.</p> <p>2. Ganti pelat pengaduk atau ring gear.</p>