

MESIN MIXER DMX-B7/B7A



PERINGATAN KEAMANAN

1. Saat melakukan pembongkaran, hentikan pengoperasian, matikan mesin dan sumber daya. Kemudian Anda dapat memulai pembongkaran.
2. Jangan menggunakan tangan basah untuk mengoperasikan mesin.
3. Jangan menyiram mesin dan jangan memasukkannya ke dalam air.
4. Jika ada bagian yang rusak atau ada kendala saat pengoperasian, segera matikan mesin, dan menghubungi teknisi. Jangan gunakan mesin sampai teknisi memperbaikinya.
5. Jangan memasukkan jari ke dalam mangkuk saat pengoperasian.
6. Jauhkan mesin dari anak dibawah umur.

KENDALA DAN SOLUSI

Masalah	Penyebab	Solusi
Mesin menyala, tapi tidak bekerja.	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak ada daya.2. Tombol kecepatan tidak pada posisi "0".	<ol style="list-style-type: none">1. Periksa sambungan daya.2. Putar tombol pada posisi "0", kemudian nyalakan mesin.
Temperatur motor naik, dan kecepatan menurun.	<ol style="list-style-type: none">1. Voltase terlalu rendah.2. Muatan terlalu besar.3. Kepala mixer tidak cocok.4. Belt telah habis.	<ol style="list-style-type: none">1. Periksa bagian listrik.2. Kurangi volume pencampuran.3. Ganti agitator yang cocok.4. Ganti belt yang baru.
Tiba-tiba berhenti bekerja.	<ol style="list-style-type: none">1. Muatan terlalu besar.2. Voltase tidak stabil.3. Sakering rusak.4. Mesin bekerja terlalu lama.	<ol style="list-style-type: none">1. Kurangi volume pencampuran.2. Periksa voltase.3. Ganti dengan sakering yang baru.4. Tunggu sampai beberapa menit.
Tombol kecepatan tidak berfungsi.	<ol style="list-style-type: none">1. Tombol kecepatan longgar.2. Tombol rusak setelah lama digunakan.	<ol style="list-style-type: none">1. Kencangkan skrup pada tombol kecepatan.2. Segera melakukan service.
Kepala mixer mennyentuh mangkuk mixer.	Posisi head mixer tidak benar.	Atur kepala mixer (lihat pada bagian pengaturan tinggi agitator mixer).

MESIN MIXER DMX-B7/B7A



BUKU PETUNJUK PENGUNAAN *USER MANUAL BOOK*



MESIN MIXER DMX-B7/B7A



Terima kasih telah memilih mesin mixer tipe DMX-B7/B7A kami. Mesin ini bisa mengaduk adonan, isian pangsit, mengocok telur dan membuat krim. Mesin ini memiliki teknologi kecepatan konstan-torsi dan variabel tak terbatas. Anda dapat memilih kecepatan putaran dari 131 rpm sampai 1000 rpm untuk beban yang berbeda. Ada instalasi proteksi overload pada mesin terbaru ini. Mesin ini didesain menarik, mudah dan aman beroperasi. Selain itu, mesin ini bekerja efisien dan lancar. DMX-B7 ini sangat cocok digunakan untuk membuat kue dan adonan makanan pada masakan barat, toko roti, bar, restoran dan dapur pribadi keluarga dll.

SPESIFIKASI

Model	DMX-B7	DMX-B7A (with cover)
Voltase	220 V	220 V
Frekuensi	50 Hz	50 Hz
Daya	350 W	350 W
Volume	7 L	7 L
Kecepatan	131-1000 rpm	131-1000 rpm
Berat	22.5 Kg	22.5 Kg
Dimensi	37 x24 x 41 cm	37 x24 x 41 cm

OPERASI MESIN

1. Pengaduk dan pembongkaran (lihat gambar 2)

Biarkan mesin tidak menyala, putar tuas pengunci pada bagian kiri, dan tangan kanan mengangkat kepala mixer sekitar 45 derajat. Masukkan agitator pencampur (c) ke lubang di poros mixer (b) dengan perlahan, putarkan ke kiri pada "titik berhenti" untuk memasang agitator pencampur. Kemudian putarkan kembali tuas pengunci untuk menurunkan kepala mixer kembali pada posisinya.

2. Pilih agitator pencampur yang sesuai, ada tiga jenis pengaduk :

- Hook stirrer adalah untuk mengolah bahan yang lengket dan besar, seperti adonan dll.
- Pengaduk berbentuk raket adalah untuk mengolah bahan yang besar, seperti daging isian pangsit, dll.
- Pengaduk berbentuk jaring adalah untuk mengaduk bahan yang tidak lengket atau kental, seperti telur dan krim.

Catatan: Pilihlah pengaduk sesuai dengan kegunaannya agar mesin dapat beroperasi dengan baik dan aman. Jika Anda salah memilih pengaduk, mesin tidak dapat beroperasi dengan benar atau dapat menyebabkan kerusakan.

3. Memasang mangkuk mixer

Matikan mesin, naikan kepala mixer (seperti pada poin 1), pasang mangkuk mixer pada tempatnya, kemudian tarik tuas pengunci untuk mengembalikan posisi kepala mixer seperti semula.

MESIN MIXER DMX-B7/B7A



4. Pengaturan kecepatan

Mengatur tombol kecepatan ke posisi "0" (Gambar 3-1), hubungkan mesin dengan tenaga listrik, lampu indikator akan menyala. Nyalakan mesin dan putar tombol searah jarum jam sesuaikan kecepatan dengan bahan pencampur dan agitator pencampur. Kecepatan akan meningkat saat tombol bergantian dari kiri ke kanan.

- Saat panah di bagian bawah middle (Gambar 3-2), mixernya berkecepatan rendah, bagus untuk adonan.
- Saat panah di bagian middle (Gambar 3-3) mixer pada kecepatan menengah, ada baiknya untuk isian daging pangsit.
- Saat panah berada pada posisi high (Gambar 3-4), mixer berkecepatan tinggi, bagus untuk telur.

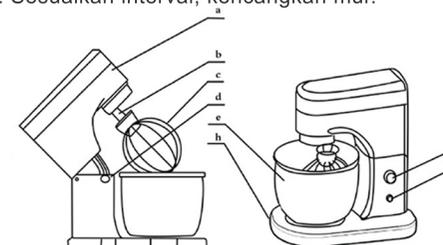
Mixer ini memiliki kecepatan variabel yang tak terhingga, pengguna bisa memilih kecepatan terbaik untuk pekerjaan Anda.

Catatan: Atur kecepatan sesuai dengan pengaturan kecepatan di atas. Jika tidak, efisiensi kerja mesin akan berkurang dan dapat menyebabkan kerusakan pada mesin.

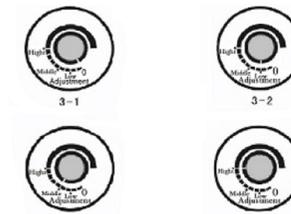
5. Bagaimana cara menyesuaikan tinggi agitator pencampur (lihat gambar 1)

Terkadang, interval antara dasar pencampuran agitator ke mangkuk terlalu dekat dan terkadang terlalu besar, menyesuaikan tinggi agitator pengaduk sangat diperlukan. Anda dapat mengikuti langkah berikut :

- Matikan mesin dan sumber daya.
- Gunakan kunci pas untuk melepaskan mur dari pencampur agitator.
- Sesuaikan interval, kencangkan mur.



Gambar 2



Gambar 3

PEMELIHARAAN MESIN

- Mesin merupakan mesin pengolah makanan, maka semua bagian yang kontak dengan makanan harus dilepas dan dibersihkan setiap hari setelah digunakan. Jangan menggunakan jenis pembersih yang berbahaya.
- Jangan menyalakan mesin jika tidak ada mangkuk mixer.
- Ketika agitator pencampur mengenai mangkuk, segera hentikan pengoperasian, kemudian perbaiki posisi atau ganti agitator / mangkuk jika diperlukan.