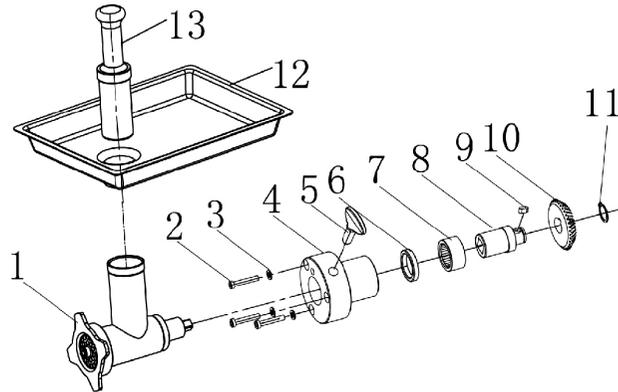


MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



SYSTEM MEAT GRINDER (OPTIONAL).

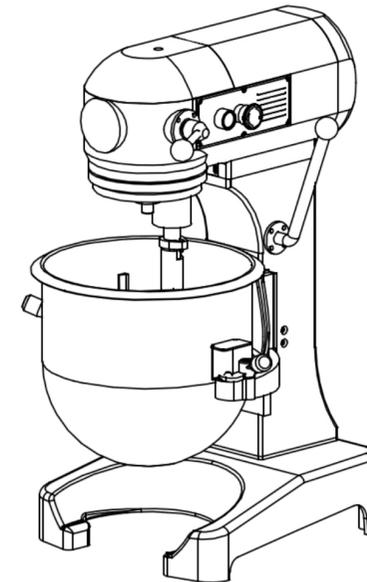


No.	Name	Qt.	Note
1.	Set Grinder	1PCS	
2.	Sekrup M6*35	3PCS	
3.	Washer φ6	3PCS	
4.	4 fungsi gabungan	1PCS	
5.	Sekrup pengunci	1PCS	
6.	Segel pelumas 30*40*7	1PCS	
7.	Bearing HK304020	1PCS	
8.	4 fungsi connecter ke grinder	1PCS	
9.	Kunci 6*6*12	2PCS	
10.	Bevel gear kecil	1PCS	
11.	Splitpin20*1.2	1PCS	
12.	Nampan daging	1PCS	
13.	Pendorong	1PCS	

MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



Silakan membaca petunjuk penggunaan mesin
Untuk info lebih lanjut www.fomac.co.id

MULTI-FUNCTIONAL MIXER DMX-H10



MULTI FUNCTIONAL MIXER “FOMAC”

Mesin Multi-functional Mixer adalah mesin pengaduk yang berfungsi untuk mencampur bahan-bahan adonan. Mesin ini biasa digunakan untuk keperluan pengadukan dalam pembuatan roti dan kue. Mesin ini dilengkapi dengan 3 (tiga) buah pengaduk dengan desain yang berbeda, yaitu spiral, whisk, dan beater.

KEUNGGULAN MULTI-FUNCTIONAL MIXER “FOMAC”

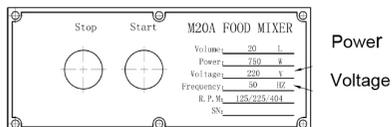
Mesin Multi-functional Mixer “FOMAC” terbuat dari bahan stainless steel sehingga tidak mudah berkarat. Mesin ini juga memiliki motor yang kuat dan bisa diandalkan untuk keperluan usaha pembuatan roti dan kue. Mesin ini membantu Anda mengaduk adonan hingga kalis dan mencampur adonan sampai merata.

Pengusaha roti atau kue sangat membutuhkan mesin Multi-functional Mixer ini karena mesin ini sangat membantu meringankan pekerjaan pengadukan bahan dan hasil kualitas pengadukan juga menjadi lebih sempurna dibanding mengaduk secara manual. Mesin ini juga dapat disambung dengan meat grinder sebagai optional (tidak termasuk).

SPESIFIKASI

Model	Voltase	Daya	Frekuensi	Kapasitas
DMX-H10	220V	400 W	50HZ	10 L

CARA PENGOPERASIAN



Power
Voltage

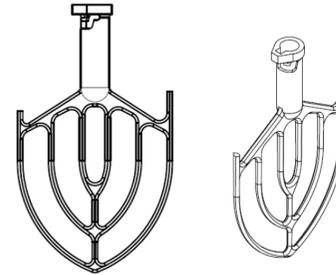
Periksa daya listrik apakah sudah sesuai dengan voltase yang tercantum di label sebelum penggunaan.



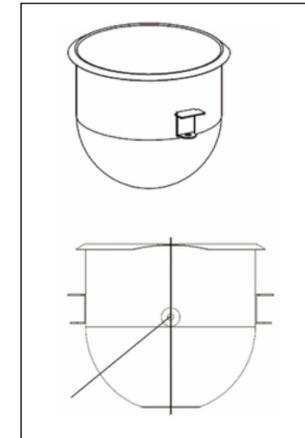
MULTI-FUNCTIONAL MIXER DMX-H10



FLAT BEATER



POSITIONAL BOWL PENGADUK



Catatan:

1. Saat memasang bagian pengaduk ke poros pengaduk, pegang dan dorong ke atas ke poros, lalu putar dan polling ke bawah. Jika ingin lepas landas, tahan dan dorong ke poros, lalu putar arah mundur waktu ke slot dan polling ke bawah, Anda bisa melepasnya.
2. Pin mangkuk pengaduk harus dipasang dengan benar ke lubang dukungan mangkuk



MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



PERHATIAN

1. Periksa tegangan dan frekuensi Anda sama dengan yang ditunjukkan label atau tidak sebelum digunakan.
2. Silakan gunakan kabel ground untuk menghubungkan tempat equotential () sebelum digunakan. Label harus dipasang kembali setelah diperbaiki.
3. Memperbaiki dan menginstal tepat sebelum menggunakan mesin. Itu harus memiliki ruang kerja yang aman.
4. Segala sesuatu yang berhubungan dengan bagian makanan harus bersih sebelum digunakan (Mangkuk, pengocok telur, pemukul, kait). Harap perhatikan untuk menghindari tangan terluka untuk beberapa bagian yang tajam. Jangan gunakan air untuk menyiram body mixer.
5. Pin mangkuk pengaduk harus dipasang dengan benar ke lubang pendukung mangkuk.
6. Ketika memilih pengocok telur, pengocok, kait, sesuaikan dengan kecepatan yang dibutuhkan. Kalau tidak, itu akan menyebabkan bagian-bagian mesin rusak atau mempercepat masa pakai mesin.
7. Tidak diperbolehkan menyentuh sakelar dan steker listrik dengan tangan basah.
8. Ketika digunakan ada suara abnormal yang tiba-tiba terdengar harus segera dihentikan, dan hubungi servis center/aegn, untuk ditindaklanjuti pemeliharaan, dan perbaikan profesional.
9. Bersihkan dan letakkan tempat sanitasi yang aman semua yang Anda gunakan setelah menggunakan mixer.
10. Selalu periksa kabel daya apakah ada kerusakan, jika rusak diganti oleh orang profesional/teknisi.
11. Menjaga mesin tetap kering, lingkungan bersih dan aman.

MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



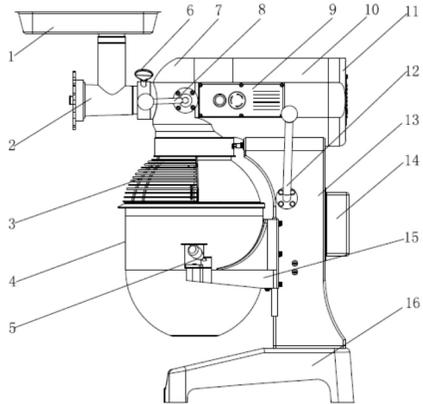
PENANGANAN MASALAH

KESALAHAN	MASALAH	SOLUSI
Tekan sakelar start tapi mesin tidak bekerja	Masalah Power supply	1. Periksa kabel 2. Periksa Power suplay sesuai dengan pelat nama mesin ini atau tidak
	Masalah Kontak Listrik	1. Periksa apakah saklar berhenti darurat terbuka 2. Periksa sakelar pengaman jaring di tempatnya atau tidak 3. Periksa sakelar penopang pengaman penyangga mangkuk di tempatnya
Kecepatan motor mengurangi panas berlebih	Tegangan kurang	Periksa apakah tegangan sesuai pelat nama mesin
	Pilihan pengaduk yang tidak tepat	Memilih kecepatan gear yang sesuai
Kebisingan gear box dan panas berlebih	Pelumasan kurang	Tambahkan gemuk
Angkat berat	Pandu rel yang berkarat atau lengket	Membersihkan dan melumasi rel
Pengaduk tabrakan dengan mangkuk	Pengaduk tabrakan dengan mangkuk	Benarkan posisi mangkuk dan pengaduk
Motor berjalan tetapi tidak ada kecepatan tinggi, sedang, rendah	Kunci grinding wheel rusak	Ganti Kunci
	Grinding wheel atau kunci grinding wheel rusak	Ganti grinding wheel atau kunci grinding wheel
	worm wheel shaft patah	Ganti grinding wheel shaft
	Gear Shaft patah	Ganti gear shaft
Ada kecepatan tinggi, sedang, tetapi tidak ada kecepatan rendah.	Gear dalam buruk	Ganti gear ring
	Pegas kopling yang buruk	Ganti pegas kopling
	Baja kopling buruk	Ganti kolom baja kopling
Sumbu tengah kebocoran oli	Segel minyak poros tengah rusak	Ganti segel oli poros tengah
	Sumbu tengah segel minyak rusak	Ganti seal oli poros tengah

MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



BAGAN MESIN TAMPAK DEPAN



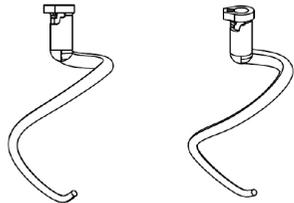
No.	Name	Qt.	Note
1.	Nampan bahan	1PCS	Option
2.	Kepala Meat Grinder	1 SET	Option
3.	Tutup Pengaman	1 SET	Option
4.	Bowl	1PCS	
5.	Pengunci Bowl	2 SET	
6.	Lock-screw	1PCS	Option
7.	Penutup Atas	1PCS	
8.	Handle Transmisi	1PCS	
9.	Plat Nama	1PCS	
10.	Body	1PCS	
11.	Penutup Belakang	1PCS	
12.	Handle Naik dan Turun	1PCS	
13.	Alas	1PCS	
14.	Box Listrik	1PCS	
15.	Penahan Bowl	1PCS	
16.	Dasar Kaki	1PCS	

Note :

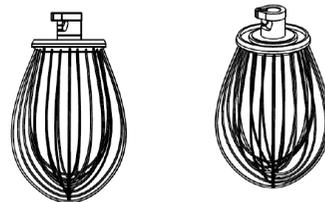
Sebelum mesin keluar dari pabrik, mesin telah diterapkan dengan pelumas berkualitas tinggi (pelumas Lithium base # 42) yang cukup, selama sekitar 3-4 tahun beroperasi. Tetapi setelah perawatan mesin, minyak pelumas harus untuk mencegah pemeliharaan tanpa sengaja sekrup jatuh ke dalam atau kerusakan mesin hal lain. Jangan membuka kepala sembarangan, kecuali itu worm internal atau gear dan bagian terkait memiliki masalah. Penutup harus kencang setelah diisi dengan pelumas. Setelah pemeliharaan, masing-masing sekrup harus dikencangkan.

SPAREPART STANDAR

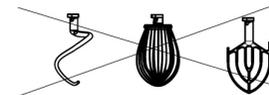
DOUGH HOOK



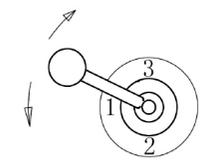
EGG BEATER



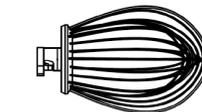
MULTIFUNCTIONAL MIXER DMX-H10



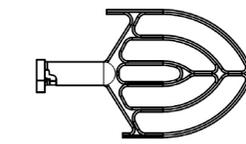
1. Harap jangan pasang semua bagian pencampur sebelum menguji mesin. Kalau tidak, akan rusak karena arah putaran yang salah.
2. Untuk mesin 3 phase, harap segera berhenti jika Anda menemukan planetary dan arah tanda indikasi berbeda. Dan mintalah tukang listrik untuk membuat arah yang sama.
3. Perhatian: Jangan gunakan kabel ground ke kabel langsung.



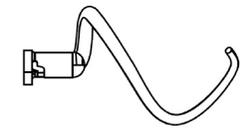
1. Tidak ada uji beban yang dapat menghentikan mesin dan transmisi yang mudah.
2. Mesin harus dihentikan jika Anda ingin mengubah kecepatan untuk melindungi gear. Jika gagangnya tidak pada posisi yang tepat, Anda dapat memutar arah waktu pangkalan planetary dengan tangan, maka Anda dapat dengan mudah mengubah kecepatan yang Anda butuhkan.



1. Speed 3 : 404 RPM (Kecepatan cepat).
2. Gunakan untuk kecepatan tinggi untuk mencampur telur, krim susu, tidak lebih dari 20 menit setiap kali beroperasi.



1. Speed 2: 225RPM (Kecepatan tengah).
2. Gunakan kecepatan 2 untuk mencampur barang atau menempel dll, tidak lebih dari 25 menit setiap kali beroperasi.



1. Speed 1: 125RPM (Kecepatan rendah).
2. Gunakan kecepatan 1 untuk mencampur tepung ke adonan, jika laju air antara 45% hingga 55%, tidak lebih dari 30 menit terus bekerja setiap kali.

