

MESIN MIXER DMX-SERIES



FOMAC®

MESIN MIXER DMX-SERIES



BUKU PETUNJUK PENGUNAAN *USER MANUAL BOOK*



MESIN MIXER DMX-SERIES



SPESIFIKASI

Model	Volume Mangkok (L)	Voltase (V)	Frekuensi (Hz)	Daya (W)	Kecepatan (r/min)	Berat (kg)	Dimensi (cm)
DMX-B10 DMX-B10A	10	~220	50	450	110/178/390	53	48 x 39.5 x 60.5
DMX-B15 DMX-B15A	15	~220	50	500	110/178/390	54	50 x 37 x 67
DMX-B20 DMX-B20A	20	~220	50	750	105/180/408	69	54 x 51.5 x 78.5
DMX-B30 DMX-B30A	30	~220	50	1100	110/200/420	76	55.5 x 47.5 x 85

OPERASI DAN CATATAN

1. Sebelum digunakan, periksa apakah sumber daya sesuai dengan yang dibutuhkan oleh mesin.
2. Mesin dengan 3 motor fase harus diperiksa apakah mesin berputar ke arah yang ditunjukkan oleh tanda rotasi. Jika arah rotasi salah, ubahlah dua dari tiga fase. Catatan: mixing tools tidak boleh dipasang karena mereka akan jatuh jika ada salah arah rotasi dan menyebabkan kerusakan pada bagian-bagian mesin.

PILIHAN KECEPATAN DAN AGITATOR

- Dough Arm : sering digunakan untuk adonan roti yang berat, berat air adalah 47-50% dari berat tepung, dan lebih baik digunakan pada kecepatan rendah.
- Beater: Biasanya digunakan untuk adonan kue, dan mash potato, seperti isian, dan lebih baik digunakan pada kecepatan menengah.
- Wire whip: Cocok untuk membuat whipping cream dan mengaduk telur. Baik digunakan dengan kecepatan tinggi.
- Pemberitahuan penting: Matikan mesin untuk mengubah kecepatan, jangan mencampur adonan pada kecepatan menengah atau tinggi.



MESIN MIXER DMX-SERIES



BOWL LIFT

- Saat mencampur, putar hand wheel untuk mengangkat mangkuk sampai Anda merasa sudah cukup, tekan stop, ini membuat mangkuk lebih mudah untuk diisi.
- Setelah pencampuran, putar hand wheel untuk menurunkan mangkuk. Hal ini diperlukan untuk mengubah agitator, berguna untuk mengeluarkan mangkuk atau agitator.
- Catatan: Saat memasang agitator, mangkuk harus berada dalam posisi di bawah, geser pengaduk ke atas pada poros dan putar sampai pin penggerak mencapai poros slot berbentuk L di badan agitator, untuk menghindari agitator jatuh pada saat bekerja.

PERAWATAN

1. Setelah pemakaian, pastikan mangkuk agitator, dll benar-benar bersih.
2. Lumasi sesekali dengan sedikit minyak atau lumasi dengan ujung jari.

MASALAH DAN SOLUSI

Masalah	Sebab	Solusi
Pengaduk tidak berputar saat dinyalakan.	Koneksi listrik longgar.	Periksa bagian listrik, dan pasang konektor dengan benar.
Kebocoran minyak.	Segel minyak rusak.	Gantilah segel minyak.
Raising handle terlalu erat	Guideways berkarat.	Bersihkan dan lumasi minyak pada guideways.
	Sekrup utama, bevel gear dan hand wheel kering	Lumasi minyak pada semua bagian tersebut.
Kenaikan suhu temperature pada motor terlalu tinggi, dibawah kecepatan.	Kekurangan voltase	Periksa voltase supply
	Over load	Pengurangan kapasitas
Bunyi pada gearbox sangat berisik, suhu temperature terlalu tinggi.	Kecepatan yang dipakai terlalu tinggi atau agitator tidak cocok	Pilih kecepatan dan agitator yang sesuai.
	Pelumasan tidak cukup.	Tambahkan atau ganti minyak / oli.
Agitator berketukan dengan mangkuk.	Agitator atau mangkuk penyok.	Perbaiki atau ganti bagian yang penyok.

