

DOUGH MIXER HMX-H02



NAMA PART



Fig 1

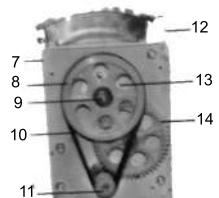


Fig 2

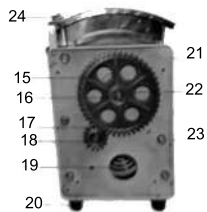


Fig 3



Fig 4

1. Lid
2. Flour Bucket
3. Lid fixer
4. Left machine cover
5. Front cover machine
6. Right machine cover
7. Right Frame
8. Gear with pulley
9. 6202Bearing
10. Z560 V-belt
11. Small Belt pulley
12. Support bar
13. Bearing cover
14. Reduction gear
15. Big gear
16. Main spindle
17. Gear transmisi
18. Driven Stick
19. Motor
20. Machine Feet
21. Frame kiri
22. 6003Bearing
23. Control of the screw
24. Hinge
25. Mixer
26. Back Cover Plate

DOUGH MIXER HMX-H02



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



DOUGH MIXER HMX-H02



DOUGH MIXER “FOMAC”

Mesin Pengaduk Adonan/Dough Mixer merupakan alat yang digunakan untuk mencampur tepung, air, minyak dan gula. Mesin ini biasa digunakan untuk membuat adonan roti maupun mie, dengan hasil adonan yang memuaskan. Dengan menggunakan Mesin Pengaduk Adonan/Dough Mixer Anda dapat menghemat tenaga kerja, meningkatkan efisiensi, dan hasil adonan lebih higienis.

Mesin Pengaduk Adonan/Dough Mixer memiliki kinerja yang dapat diandalkan untuk kebutuhan usaha Anda. Cara pengoperasian mesin ini cukup mudah. Mesin ini banyak digunakan di toko roti, kue, restoran, hotel, maupun jenis usaha kuliner lainnya.

SPESIFIKASI

Type	Produksi	Tegangan	Berat
HMX-H20	2,5 Kg/adonan	220 V	18 Kg

CARA PENGGUNAAN

Letakan mesin di tempat datar. Untuk pemakaian pertama, bersihkan buket dengan kain kering dan bersih untuk menghilangkan debu, dan kain basah untuk membersihkan.

1. Colok saklar mesin ke sumber listrik, nyalakan mesin dengan menekan tombol, pada saat pertama menyalakan mesin kosong, cek transmisi sistem telah berjalan dengan normal dan casing mesin telah ditutup.

DOUGH MIXER HMX-H02



2. Tambahkan minyak sayur ke dalam buket dan pengaduk untuk menghindari adonan lengket.
3. Setelah semuanya normal, Anda bisa memulai mencampur adonan. Pertama, tambahkan lebih dari 1.5 Kg tepung ke dalam buket. Tambahkan air ke proposisi ketika mesin bekerja. Perbandingan tepung dan air biasanya 10:3. Jika adonan keras, perlahan tambahkan air. Jika adonan berputar-putar di pengaduk tambahkan sedikit tepung ke permukaan buket. Keikapengadukan dimulai, untuk menghindari tepung mencuat keluar, pastikan mesin telah tertutup dengan baik. Ketika tepung sudah menjadi adonan, buka kunci penutup mesin untuk mencegah deformasi adonan.
4. Umumnya pengadukan 3-5 menit untuk membuat adonan. Matikan mesin, putar buket 90 derajat, kemudian keluarkan adonan dengan tangan.
5. Setelah selesai, bersihkan mesin segera.

MASALAH DAN PENYELESAIAN

Masalah	Alasan	Solusi
Mesin tidak berkerja walaupun sudah dinyalakan	1. Tidak ada suara yang mengganggu, Switch rusak 2. Tidak ada suara di dalam mesin, Kapasitor rusak	1. Ganti tombol 2. Ganti kapasitor
Air di dalam buket bocor di sepanjang tangkai pengaduk	Kerusakan pada cincin seal	Ganti cincin seal