



HARD ICE CREAM MACHINE ICR-BK1215 “FOMAC”

Mesin Hard Ice Cream merupakan mesin yang dapat membantu mengaduk bahan pembuat Ice Cream. Mesin Hard Ice Cream ini tidak hanya dapat mengaduk bahan saja, mesin ini juga dapat mendinginkan adonan Ice Cream yang telah dibuat. Tekstur Ice Cream yang dihasilkan lebih condong bertekstur agak padat atau setengah beku.

Mesin Hard Ice Cream ini tidak hanya digunakan untuk membuat Ice Cream saja, banyak makanan penutup beku lainnya yang dapat dibuat dengan menggunakan mesin ini antara lain sorbet, yoghurt dan juga waffle Ice Cream. Mesin ini akan membantu Anda untuk mengaduk dan memproduksi Ice Cream keras atau sejenisnya dengan terus menerus. Dengan menggunakan mesin Hard Ice Cream ini akan lebih hemat tenaga, waktu dan ruang karena fungsinya yang langsung mengaduk dan mendinginkan secara bersamaan. Mesin Hard Ice Cream ini memiliki motor yang kuat dan dapat diandalkan untuk pemakaian dalam jangka panjang. Mesin juga mudah dioperasikan dan mudah untuk dibersihkan.

CARA PENGGUNAAN**1. Instalasi**

- 1) Memilih Lokasi

Tempatkan mesin pada tempat yang stabil dan cukup kuat untuk menopang beratnya dengan aman.

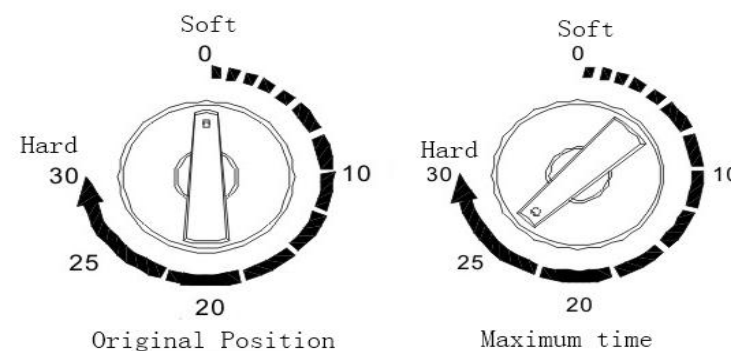
Tempatkan mesin di lokasi yang memungkinkan ruang yang cukup di bagian belakang dan setiap sisi untuk ventilasi yang baik. Jaga jarak 50 cm dari semua sisi ventilasi. Mesin harus terlindung dari sinar matahari dan tidak boleh ditempatkan terlalu dekat dengan unit yang memancarkan panas berlebihan.

- 2) Sumber Daya Listrik

Pilih sumber daya yang tepat sesuai dengan tegangan dan daya pada mesin.

2. Siapkan bahan adonan Ice Cream :

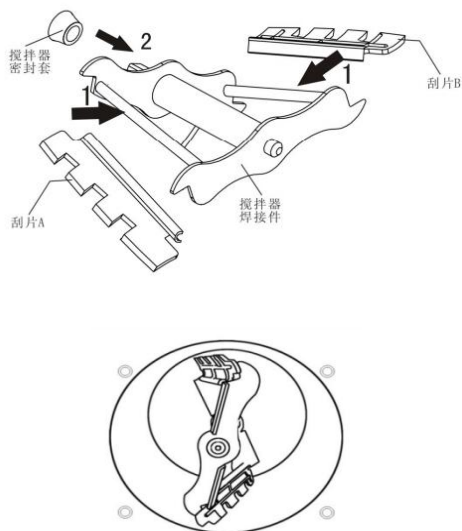
- 1) Masukkan semua bahan ke dalam wadah dan aduk perlahan dan merata.
- 2) Campurkan bahan di luar mesin dan aduk hingga merata
- 3) Pendinginan mesin
Agar mesin lebih efisien diperlukan pra-pendinginan sebelum mengaduk bahan.
- 4) Memulai proses



Tuang adonan Ice Cream ke dalam hopper, nyalakan mesin, mixer akan mulai mengaduk adonan Ice Cream, lalu putar timer sesuai arah panah, sistem pendingin akan mulai bekerja (ketika timer berputar sesuai arah panah, waktu akan lebih lama. Jika berputar berlawanan dengan arah panah, waktu akan lebih singkat).

Timer akan berhenti bekerja ketika pembuatan Ice Cream selesai. Jika timer berhenti namun Ice Cream belum jadi, nyalakan kembali timer (karena perlu waktu 3 menit setelah restart mesin, lebih baik untuk mengatur timer sedikit lebih lama).

Jika Ice Cream sudah jadi, tetapi timer masih tidak berhenti bekerja. Ini berarti waktu yang diatur sangat lama, dapat menekan tombol Off untuk menghentikannya secara langsung. Setelah beberapa lama, atur timer kembali secara akurat.



Catatan: Jika arah scraper berlawanan, maka akan mempengaruhi pembekuan.

PERHATIAN

- Jangan miringkan mesin lebih dari 45°C.
- Gunakan colokan yang sesuai dengan mesin.
- Sumber daya harus stabil saat pengoperasian mesin.
- Beri ruang/jarak sekitar 500 mm untuk sirkulasi angin masuk dan keluar saat mesin beroperasi.
- Beri jarak 3 menit sebelum kembali mengoperasikan mesin.
- Jangan memasukkan tangan Anda atau barang lain ke dalam hopper saat sedang berkerja.
- Matikan sumber daya setelah selesai membuat Ice Cream, bersihkan dengan menggunakan air untuk membersihkan hopper, lalu bersihkan menggunakan kain. Untuk bagian luar hopper dapat menggunakan kain basah, jangan menyiram air secara langsung untuk membersihkan mesin.

PERAWATAN

A. Cuci silinder pembekuan

Untuk memastikan kualitas dan higienis dan meningkatkan masa pakai unit, Anda harus membersihkan silinder pembekuan setiap hari.

- 1) Tuang air hangat dengan cairan pencuci food grade ke dalam silinder beku.
- 2) Nyalakan mesin, beater bekerja sekitar 3 menit, kemudian keluarkan airnya. Tuang air bersih untuk mencuci 2-3 kali, lalu matikan mesin. (Jangan lebih dari 3 menit).
- 3) Matikan listrik. Bersihkan suku cadang.
 - a. Buka empat sekrup pintu pengeluaran, lalu lepas pintu pengeluaran.
 - b. Lepaskan beater dan o-ring pintu pengeluaran.

c. Cuci semua bagian ini, jika sudah aus, harap diganti.

d. Lakukan langkah berlawanan untuk merakit unit. Lumasi tiang katup saat merakitnya.

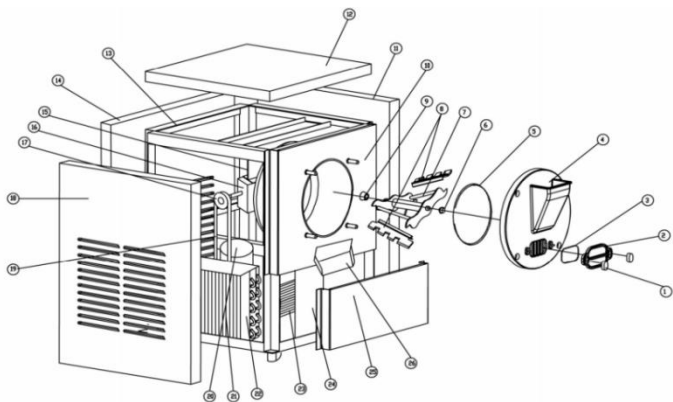
B. Bersihkan unit

Harap jaga kebersihan unit setiap saat. Anda dapat menggunakan kain basah untuk membersihkan permukaan unit. Jangan mencuci unit dengan menyiramkan air secara langsung untuk menghindari kerusakan listrik.

C. Bersihkan kondensor

Matikan daya, lepas panel, lalu bersihkan sirip-sirip kondensor dengan udara atau sikat yang lebih bersih. Jangan menyikat dengan kuat agar tidak merusak sirip kondensor.

BAGAN MESIN



1	Locknut	11	Right side panel	21	Condenser
2	Discharging cover	12	Top panel	22	Volute
3	O-ring for discharging door	13	Main frame	23	Agitate motor

4	Cylinder cover	14	Back panel	24	Agitator assembly panel
5	O-ring for Cylinder cover	15	Reducer assembly panel	25	Bottom panel
6	Bearing sleeve	16	Reducer gearbox	26	Dispensing panel
7	Agitator	17	Driven pulley		
8	Blade A,B	18	Left side panel		
9	O-ring for beater	19	V belt		
10	Evaporator assembly	20	Compressor		

SPESIFIKASI

Daya	1500 W
Kapasitas	12-15 L
Berat	60 Kg
Hopper Max.	5.5 L
Dimensi	495 x 570 x 625 mm

PERINGATAN

- Jangan menjalankan mesin tanpa cairan campuran; jika tidak maka akan merusak mesin.
- Jauhkan dari jangkauan anak-anak diawasi untuk tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jika kabel rusak, harus diganti oleh teknisi resmi kami.
- Jangan memasukkan benda asing ke dalam mesin saat mesin dioperasikan.

- Pastikan untuk mematikan daya dan mencabut steker sebelum membersihkan atau menyimpan mesin.

KONDISI

Suhu lingkungan : 5 ~ 40°C

Suhu pencampuran : 2 ~ 35°C

Rentang tegangan : 198~235V/1PH

MASALAH DAN SOLUSI

MASALAH	PENYEBAB	SOLUSI
Tidak bekerja setelah dihidupkan	Tidak ada sumber daya	Nyalakan daya
	Sekring terputus	Penggantian manual kemudian restart unit lagi
	Proteksi/pelindung overheat bekerja	Mulai ulang unit setelah diistirahatkan
Mode cuci tidak berfungsi	Sambungan listrik rusak	Periksa dan hubungkan

	Motor beater rusak	Ganti baru
	Bearing rusak atau aus	Periksa alasannya dan perbaiki lalu ganti
Mode otomatis tidak berfungsi	Sakelar terputus	Periksa dan hubungkan
	Panel papan kontrol rusak	Ganti papan elektronik
Kompresor tidak bekerja	Tegangan rendah	Perbaiki sumber tegangan listrik
	Papan elektronik rusak	Ganti papan elektronik
	Pelindung kelebihan beban rusak	Periksa proteksi kelebihan beban dan ganti
	Kompresor rusak	Ganti kompresor
Tidak ada pendingin	Kapasitor kompresor rusak	Ganti kapasitor
	Kebocoran refrigeran	Periksa dan isi refrigerant atau ganti
	Motor kipas tidak berfungsi	Periksa atau ganti motor kipas
	Kapasitor motor kipas rusak	Ganti kapasitor motor

Unit didinginkan terus-menerus	Kekerasan disetel terlalu tinggi	Sesuaikan kekerasan
	Papan elektronik pengontrol rusak	Ganti papan elektronik
	Pendinginan buruk	Periksa sistem pendingin
Model "Otomatis" tetapi tidak ada output	Tidak cukup bahan di dalam hopper	Tambahkan adonan
	Saklar rusak dan saluran penghubung terputus	Ganti sakelar
	Sabuk kendur atau terlalu aus	Sesuaikan mur untuk mengencangkannya atau ganti baru
	Penghubung bantalan lengan atau bantalan beater rusak	Ganti bantalan lengan atau bantalan beater
Ice cream terlalu lembut	Pencampuran yang tidak relevan	Campurkan secara relevan
	Kekerasan disetel terlalu rendah	Sesuaikan pengaturan kekerasan
Ice cream terlalu keras	Pencampuran yang tidak	Campurkan secara

	relevan	relevan
	Kekerasan disetel terlalu tinggi	Sesuaikan pengaturan kekerasan
Kebocoran Ice cream	Kebocoran outlet pintu dispenser	Pasang atau ganti o-ring piston
	Kebocoran pintu dispenser	Kencangkan baut atau ganti O-ring pintu dispenser
	Kebocoran tabung pada tabung penghubung	Ganti penghubung tabung
	Saklar terbatas rusak	Ganti sakelar