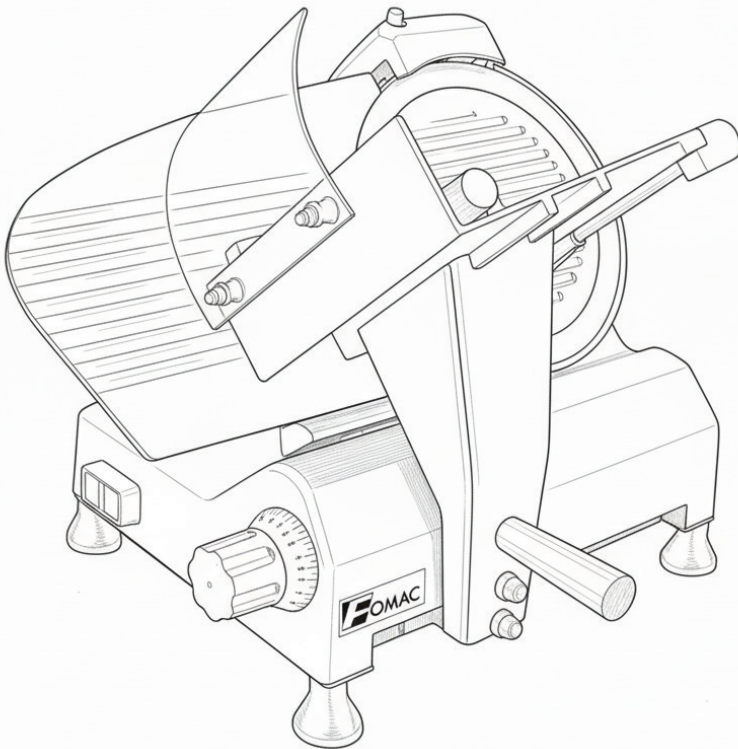


# PETUNJUK PENGGUNAAN



## MEAT SLICER

MSC-HS SERIES

# MEAT SLICER

MSC-HS SERIES



Pelanggan yang terhormat, mohon dengan hati-hati membaca buku petunjuk penggunaan sebelum memakai produk ini.

Hal-hal penting yang perlu diperhatikan secara khusus:

1. Pengasahan Pisau Depan

Saat mengasah pisau menggunakan batu asah, cukup tekan ringan gagang pengasah selama sekitar 1 detik.

Jangan menekan lebih dari 2 detik, karena dapat menyebabkan mata pisau menjadi tumpul.

2. Pelumasan Mesin

Jika suhu terlalu rendah dan oli sulit masuk ke lubang pelumasan, gunakan pompa oli pada titik jalur batang geser ( $\phi 20$  posisi A dan B).

Tambahkan oli mesin pada posisi tersebut, lalu biarkan mesin berputar sekitar setengah jam.

Setiap penggunaan 4 jam, tambahkan oli mesin sekali.

## Meat Slicer

Fomac Meat Slicer **MSC-HS Series** adalah mesin pemotong daging yang dirancang untuk mempermudah proses pemotongan daging menjadi irisan tipis dan seragam. Mesin ini sangat cocok digunakan di restoran, hotel, supermarket, hingga usaha katering, karena mampu meningkatkan efisiensi kerja sekaligus menjaga kualitas hasil potongan.

Dengan pisau tajam berbahan stainless steel, Meat Slicer Fomac mampu menghasilkan potongan daging yang rapi, higienis, dan konsisten dalam waktu singkat. Mesin ini dapat digunakan untuk berbagai jenis daging, baik yang segar maupun yang setengah beku, sehingga sangat fleksibel untuk kebutuhan usaha kuliner.

Dilengkapi pengaturan ketebalan irisan, pengguna dapat menyesuaikan potongan sesuai kebutuhan menu—mulai dari irisan tipis untuk hotpot, shabu-shabu, hingga potongan tebal untuk steak. Desainnya kokoh, aman digunakan, dan mudah dibersihkan, menjadikannya pilihan ideal untuk penggunaan harian dengan intensitas tinggi.

Meat Slicer Fomac bukan hanya membantu mempercepat pekerjaan, tetapi juga meningkatkan efisiensi biaya tenaga kerja serta memberikan hasil yang lebih profesional. Dengan performa handal, daya tahan tinggi, dan kemudahan perawatan, mesin ini adalah investasi tepat bagi Anda yang ingin meningkatkan kualitas layanan usaha kuliner.

## Spesifikasi

| Model     | Daya                        | Jarak Potong | Ketebalan Irisan | Diameter Pisau | Berat   | Dimensi (mm)    |
|-----------|-----------------------------|--------------|------------------|----------------|---------|-----------------|
| MSC-HS8   | 220 V<br>50 Hz<br>210 W     | 150 mm       | 0-13 mm          | Ø220 mm        | 14,5 Kg | 410 x 400 x 350 |
| MSC-HS10  | 220 V<br>50 Hz<br>240 W     | 185 mm       | 0-17 mm          | Ø250 mm        | 20,5 Kg | 480 x 475 x 420 |
| MSC-HS12  | 220 V<br>50 Hz<br>270 W     | 235 mm       | 0-18 mm          | Ø300 mm        | 28 Kg   | 590 x 538 x 450 |
| MSC-HS12A | 220 V<br>50 Hz<br>270+550 W | 200 mm       | 0-18 mm          | Ø300 mm        | 65 Kg   | 590 x 545 x 740 |

### Catatan:

- Jarak potong = jarak gerakan nampian makanan ke kiri dan kanan saat pemotongan.
- MSC-HS12A bekerja secara full otomatis, sementara MSC-HS8, MSC-HS10, dan MSC-HS12 bekerja secara semi-otomatis

## Perhatian & Peringatan

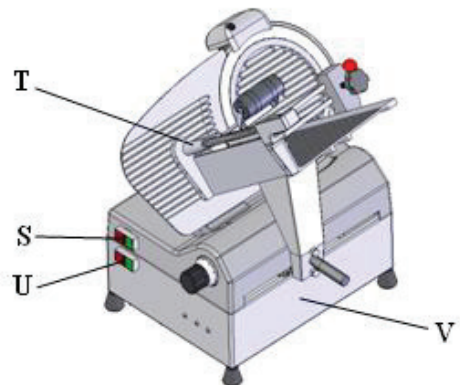
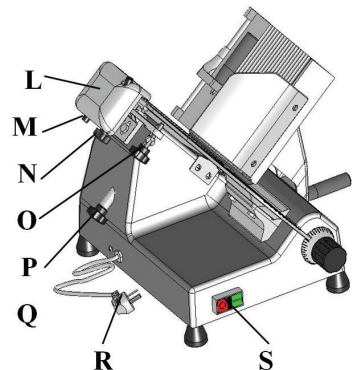
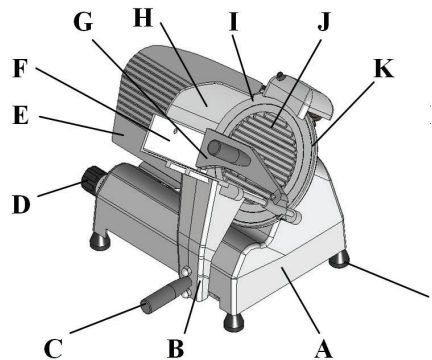
- Mesin ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak atau orang yang memiliki keterbatasan, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka yang telah diberi pengawasan atau petunjuk.
- Harap periksa kelengkapan mesin sebelum digunakan, pastikan mesin terpasang dengan baik.
- Jangan membongkar atau mengganti bagian penting mesin, seperti poros pisau pemotong atau komponen listrik.
- Dilarang menggunakan mesin ini untuk memotong makanan beku, bertulang, ikan, atau benda lain selain makanan yang sesuai.
- Periksa kabel & colokan secara berkala, pastikan dalam kondisi baik dan aman. Jangan gunakan mesin jika ada isolasi kabel yang rusak.
- Gunakan colokan dan kabel listrik berstandar SNI dan pastikan rangkaian listrik utama sudah tersambung ground/arde dengan benar.
- Jangan memasukkan tangan/benda asing ketempat pengoperasian pada saat mesin sedang beroperasi.
- Mesin ini tidak boleh dibersihkan dengan alat penyiram air/selang air langsung.
- Apabila mesin hendak dibersihkan, pastikan arus listrik tidak tersambung atau kabel listrik sudah terlepas.
- Jika ada bagian yang rusak pada mesin ini, harap segera hubungi teknisi resmi **FOMAC** atau hubungi **siniservice.id**.

# MEAT SLICER

MSC-HS SERIES

**FOMAC**<sup>®</sup>  
MESIN PENGOLAH MAKANAN

- A. Dasar mesin (base)
- B. Rangka nampan makanan (food carrier frame)
- C. Gagang pisau pemotong
- D. Tombol pengatur ketebalan irisan
- E. Papan penahan makanan (food stopping board)
- F. Nampan makanan (food carrier)
- G. Papan penekan makanan A (food pressing board A)
- H. Pelindung nampan makanan (food carrier cover)
- I. Pisau pemotong (slicing knife)
- J. Pelindung pisau pemotong
- K. Cincin pelindung pisau pemotong
- L. Pelindung batu asah (grinding wheel cover)
- M. Gagang batu asah (grinding wheel handle)
- N. Sekrup pengunci batu asah
- O. Sekrup pengunci papan penahan makanan
- P. Sekrup pengunci pelindung pisau pemotong
- Q. Kaki plastik mesin (plastic feet)
- R. Kabel dan colokan listrik
- S. Sakelar motor pisau
- T. Papan penekan makanan B
- U. Sakelar motor pemotongan
- V. Badan otomatis (automatic body)



## Instalasi & Penggunaan

### 1. Persiapan & Penempatan

- Buka kemasan dan letakkan mesin pemotong daging di permukaan yang bersih dan rata.
- Bagian belakang mesin harus memiliki ruang kosong minimal 150 cm agar mudah dioperasikan.

### 2. Perakitan Awal

- Pasang nampan makanan dari atas ke jalur geser, lalu kunci dengan gagang pengunci.
- Pastikan penutup pelindung terpasang dengan kuat (lihat diagram perakitan).

### 3. Sambungan Listrik

- Hubungkan mesin dengan sumber listrik sesuai tegangan yang tertera di buku manual.
- Pastikan grounding (arus pembumian) sudah benar dan aman.

### 4. Uji Coba Awal

- Tekan tombol START, biarkan pisau berputar selama 1–2 menit tanpa memotong.
- Pastikan pisau berputar normal. Arah putaran pisau harus berlawanan arah jarum jam.

### 5. Pengaturan Ketebalan

- Gunakan gagang pengatur papan penahan makanan untuk mengatur posisi.
- Putar tombol pengatur ketebalan ke ukuran irisan yang diinginkan.
- Setelah itu, kunci kembali dengan mur kupu-kupu (M8).

### 6. Memasukkan Bahan Makanan

- Letakkan daging atau makanan lain pada nampan makanan (idealnya pada suhu sekitar  $-5^{\circ}\text{C}$ ).
- Gunakan papan penekan makanan untuk menahan bahan agar tidak bergeser.
- Dorong makanan ke arah papan penahan sebelum dipotong.

### 7. Cara Mengoperasikan

- Tipe Semi Otomatis:
  - Tekan tombol Semi Auto → Pegang gagang pisau → Gerakkan nampan makanan kiri-kanan → Proses pemotongan berjalan.
  - Tekan tombol STOP untuk menghentikan.
- Tipe Full Otomatis:
  - Tekan tombol Semi Auto lalu tekan tombol Auto di bawahnya.
  - Mesin akan memotong otomatis.
  - Untuk berhenti: tekan tombol STOP (Auto) terlebih dahulu → kemudian tekan STOP (Semi Auto).

### 8. Setelah Selesai Digunakan

- Atur papan penahan makanan kembali ke posisi skala "0".
- Bersihkan mesin pemotong daging agar tetap higienis.

## Pembersihan & Perawatan

### 1. Pembersihan Setelah Digunakan

- Putuskan aliran listrik sebelum membersihkan mesin untuk mencegah kecelakaan.
- Putar tombol pengatur ketebalan kembali ke posisi "0".
- Jangan mencuci langsung dengan air atau merendam mesin.
- Jangan gunakan pembersih asam/alkali kuat atau bahan abrasif.
- Bersihkan dengan kain lembab + sedikit deterjen ringan, lalu keringkan dengan kain kering.
- Demi higienitas, mesin harus dibersihkan setiap kali selesai digunakan.

### 2. Membersihkan Pisau

- Lepaskan pelindung pisau.
- Bersihkan pisau dengan kain lembab, lalu keringkan dengan kain kering.
- Oleskan sedikit minyak makan (edible oil) di tepi pisau untuk mencegah karat.
- Perhatikan saat membersihkan pisau:
- Gunakan sarung tangan pelindung.
- Jangan menyentuh tepi pisau langsung.
- Pastikan listrik terputus sebelum membersihkan.

### 3. Perawatan Berkala

- **Bagian geser & berputar harus selalu dilumasi. Tambahkan oli secara berkala.**
- **Perawatan pisau:**
  - Pisau terbuat dari baja berkekuatan tinggi, jangan terbentur benda keras.
  - Setelah digunakan, selalu keringkan dengan kain kering.
  - Setiap hari, lap tepi pisau dengan kain + minyak makan untuk mencegah karat.
- **Poros papan penekan makanan:**
  - Bersihkan dengan kain.
  - Oleskan minyak makan, lalu gerakkan naik turun agar licin.
  - Lakukan setiap hari sebelum digunakan.
- **Poros geser nampan makanan:**
  - Tambahkan oli pelumas (SAE140).
  - Gerakkan nampan kiri-kanan agar oli meresap.
  - Lakukan seminggu sekali.
- **Bagian transmisi (untuk tipe otomatis):**
  - Periksa baut dan pelumas secara berkala.
  - Jika ada yang longgar, kencangkan.
  - Tambahkan oli SAE140 sekali seminggu.
- **Bagian pengasah pisau:**
  - Sebelum mengasah, cek apakah poros batu asah bisa bergerak dengan lancar.
  - Bersihkan batu asah sebelum & sesudah digunakan.

## Pengasahan Pisau

### 1. Persiapan Sebelum Mengasah

- Putuskan aliran listrik dan bersihkan pisau terlebih dahulu.
- Pastikan tombol pengatur ketebalan pada posisi “0”.
- Periksa kondisi alat pengasah:
- Pastikan gagang batu asah dapat digerakkan dengan lancar.
- Pastikan batu asah terpasang dengan kuat.

### 2. Penyetelan Awal

- Longgarkan sekrup pengunci batu asah.
- Angkat penutup batu asah untuk memeriksa pergerakan, lalu kembalikan ke posisi semula.
- Kunci kembali sekrup pengunci.
- Pastikan tidak ada celah berlebihan antara batu asah dan pisau (lihat Diagram 1).
- *Catatan: Saat penutup batu asah diangkat, ujung pisau akan terbuka. Berhati-hatilah agar tidak menyentuh ujung pisau.*

### 3. Proses Pengasahan

- Hubungkan mesin ke listrik, tekan tombol START agar pisau berputar.
- Tekan gagang batu asah hingga menempel pada pisau.
- Biarkan mengasah selama 10–15 detik, lalu lepaskan gagang batu asah (lihat Diagram 2).
- Tekan tombol STOP untuk mematikan mesin.
- Periksa ketajaman pisau. Jika masih tumpul, ulangi proses.

### 4. Finishing (Menghilangkan Serabut Pisau)

- Tekan tombol START lagi.
- Tekan gagang batu asah dengan lembut selama 1–2 detik untuk menghilangkan sisa burr (lihat Diagram 3).
- Tekan tombol STOP dan putuskan aliran listrik.

### 5. Penyetelan Ulang

- Kembalikan alat pengasah ke posisi semula.
- Kunci kembali sekrup pengunci batu asah (lihat Diagram 4).

### 6. Perhatian Saat Mengasah

- Jaga agar wajah dan mata tidak berada di jalur percikan batu asah.
- Gunakan kaca mata pelindung bila perlu.
- Batu asah akan menjadi kotor setelah beberapa kali penggunaan.
- Bersihkan dengan sikat dan deterjen agar siap dipakai kembali.

### 7. Setelah Selesai

### 8. Bersihkan mesin kembali sebelum digunakan.

# MEAT SLICER

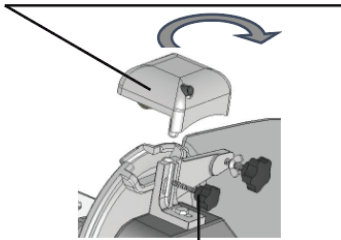
## MSC-HS SERIES



Tekan untuk mengasah pisau dengan roda amplas

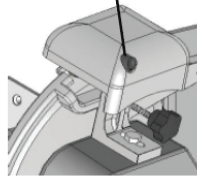
Kembalikan posisi seperti semula setelah mengamplas

Putar penutup roda 180°



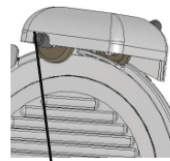
Sesuaikan Knob

( Diagram 1 )

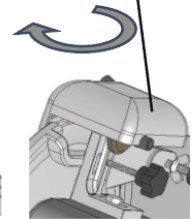


Tekan untuk menyesuaikan roda amplas

(Diagram 2)



(Diagram 3)



(Diagram 4)

## Kemungkinan Masalah Operasional

- Jika pisau tidak berputar, kemungkinan alas penahan pisau terkunci atau ada kerusakan lain.
  - Putuskan listrik terlebih dahulu sebelum memeriksa.
- Jika nampan makanan atau papan penekan macet:
  - Bersihkan poros geser dan beri pelumas (oli pelumas SAE #30 atau minyak makan).
- Jika sabuk penggerak longgar atau slip:
  - Periksa baut di bagian bawah mesin, kencangkan bila perlu.
  - Sesuaikan ketegangan sabuk bila terlalu longgar.
- Jika mesin tidak digunakan dalam waktu lama:
  - Putuskan listrik.
  - Jauhkan mesin dari air dan kelembaban.
- Jika celah pisau & pelindung cincin pisau lebih besar dari 5 mm → ganti pisau dengan yang baru.
- Jika kabel luar atau kabel daya mesin rusak, hanya boleh diganti oleh pabrikan, agen resmi, atau teknisi bersertifikat.



Tanda pendaftaran petunjuk penggunaan dan kartu jaminan purna jual bagi produk produk pemroses makanan listrik.

NOMOR : IMKG.993.09.2025

IMPORTIR : PT PUTRA CHANDRA SENTOSA

ALAMAT : JL. Kamal Muara VII, Sentra Industri Terpadu Tahap III Blok H No.6,  
Pantai Indah Kapuk, Penjaringan, Jakarta Utara, 14470.

TELEPON : 021-29514991

## SYARAT DAN KETENTUAN GARANSI

1. FOMAC menjamin ketersediaan suku cadang selama masa garansi.
2. Pendaftaran klaim garansi dilakukan melalui website **www.siniservice.id**.
3. Masa garansi berlaku selama 12 (dua belas) bulan dihitung sejak tanggal pembelian produk.
4. Garansi akan berlaku hanya apabila pembeli telah melakukan pendaftaran pada website **www.siniservice.id** serta membawa kartu garansi dan bukti pembelian (bon toko) fisik saat klaim garansi.
5. Garansi hanya berlaku untuk biaya service dan suku cadang yang terdapat pada mesin. Tidak termasuk biaya transportasi, pengiriman, dan biaya lainnya (tanpa kartu garansi, penggantian suku cadang dikenakan biaya).
6. Garansi dianggap tidak berlaku/tidak sah apabila:
  - a. Mesin rusak karena kesalahan atau kelalaian manusia, seperti rusak selama masa transit, akibat serangan hama, terkena tumpahan cairan atau bahan yang dapat merusak mesin, terjadi/terkena benturan, kesalahan penggunaan, penanganan yang tidak wajar, dan lain-lain.
  - b. Mesin rusak akibat bencana alam atau kejadian yang tidak dapat dikendalikan, seperti kebakaran, banjir, kecelakaan, tersambar petir, angin kencang, ketidakstabilan tegangan listrik, dan lain-lain.
  - c. Telah dilakukan perbaikan, penggantian suku cadang yang tidak asli atau modifikasi oleh pihak lain selain teknisi service center FOMAC.
  - d. Kartu garansi/segel garansi hilang, diubah, rusak atau tidak sesuai dengan barang yang akan direparasi.
7. Garansi ini tidak meliputi penggantian:
  - a. Suku cadang yang harus diganti akibat aus (menipis/robek/rusak akibat penggunaan secara normal), pengkaratan, karat atau kotor secara alamiah dan komponen yang didesain untuk tidak dapat digunakan lagi.
  - b. Suku cadang habis pakai.
  - c. Baterai (apabila ada).



1. Scan QR Code untuk mendaftarkan garansi produk
2. Masukkan No. Seri (Serial Number) yang tertera pada plat mesin.
3. Isi data diri anda dengan lengkap sesuai dengan kolom yang disediakan

# KARTU GARANSI



## INFORMASI PRODUK

No Seri : \_\_\_\_\_

Nama Barang : \_\_\_\_\_

Model : \_\_\_\_\_

Tanggal Pembelian : \_\_\_\_\_

## INFORMASI PELANGGAN

Nama Lengkap : \_\_\_\_\_

Alamat : \_\_\_\_\_

Kota : \_\_\_\_\_

Telepon/HP : \_\_\_\_\_

Email : \_\_\_\_\_

## DATA PENJUAL (TOKO)

No Seri : \_\_\_\_\_

Nama Barang : \_\_\_\_\_

Tanggal Pembelian : \_\_\_\_\_

Tanda tangan, Stempel Toko

## SERVICE CENTER PUSAT

JL. Kamal Muara VII, Sentra Industri Terpadu Tahap III  
Blok H No.6  
Pantai Indah Kapuk, Penjaringan, Jakarta Utara, 14470.  
Whatsapp : 0855-168-1000

## SERVICE CENTER

### SURABAYA

Pergudangan Best Jaya 24, B15 Jl. Raya Manukan  
Wetan Kel. Manukan Wetan, Kec. Tandes, Kota  
Surabaya, Jawa Timur 60185  
Whatsapp : 0855-168-0000

### SEMARANG

Jl. Soekarno Hatta No.08, Kel. Kalicari, Kec.  
Pedurungan, Kota Semarang, Jawa Tengah 50198  
Whatsapp : 0855-168-0000

## MITRA

### BANDUNG

Jl. Riung Purna I No.24, Cisaranten Kidul, Kec. Gedebage,  
Kota Bandung, Jawa Barat 40295  
Penanggung Jawab : Derlina Manurung  
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0817-330-010

### MAKASSAR

Jl. Poros, Kompleks NHP lorong 3, Kec. Tamalanrea, Kota  
Makassar, Sulawesi Selatan 90562  
Penanggung Jawab : Herodias Anugrah Putra  
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0877-8630-3650

### MEDAN

Jl. Aluminium 4, Ik 22, Gg. Salamon, Kel. Tanjung Mulia  
Kec. Medan Deli, Kota Medan, Sumatera Utara 20241  
Penanggung Jawab : Puspita  
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0812-8800-5020