

PERAWATAN

- Pastikan mesin tetap kering untuk mengurangi kemungkinan karat pada mesin. Selalu bersihkan mesin setelah digunakan.
- Periksa kabel secara teratur.

Masalah dan Solusi

Masalah	Penyebab	Solusi
Mesin tidak bekerja	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak supply daya2. Motor terlalu panas	<ol style="list-style-type: none">1. Putuskan sambungan daya mesin, profesional yang menangani2. Istirahatkan mesin beberapa saat
Suara motor bising	<ol style="list-style-type: none">1. Kebisingan dari bagian transmisi2. Posisikan set memo tanpa dorong atau garis gigi pemotong	<ol style="list-style-type: none">1. Berikan minyak pada bagian motor.2. Putar sekrup di bawah skrap tanpa dorong atau garis gigi pemotong untuk menyesuaikan posisinya.
Pisau tidak dapat memotong adonan	<ol style="list-style-type: none">1. Pisau tidak sesuai pada posisinya2. Adonan terlalu tebal atau terlalu tipis3. Adonan terlalu cair	<ol style="list-style-type: none">1. Atur posisi pisau sesuai pada tempatnya2. Gulung adonan dengan ketebalan yang tepat3. Tambahkan tepung untuk menyesuaikan adonan

Noodle Maker "FOMAC"

Mesin pembuat mie NOD-200SP merupakan mesin yang dapat membantu proses pembuatan mie menjadi lebih mudah. Mesin ini cocok digunakan oleh pengusaha mie rumahan hingga restoran.

NOD-200SP berbahan dasar stainless steel yang dapat bertahan dalam waktu lama. Pisau pemotong mesin ini terbuat dari baja sehingga potongan mie akan presisi satu sama lain.

Proses penggilingan bahan mie juga dilakukan sekaligus dengan mesin ini hingga ketebalan yang diinginkan, kemudian mesin akan membantu memotong secara otomatis, mudah, dan efisien. Mie dapat disesuaikan ketebalannya dan juga memiliki 2 jenis hasil potongan yang dapat dipilih sesuai kebutuhan.

SPESIFIKASI PRODUK

Cara		
	DAYA	550W
	VOLTASE	220v/50Hz
	WATERPROOF	1PX1
	KAPASITAS	20-25 kg/jam
	BERAT	21KG
	DIMENSI	44.5X30X36CM

Pengoperasian

1. Pemeriksaan - Buka pelat, periksa dan sesuaikan posisi pisau, tempatkan mesin pada permukaan datar, bersihkan debu dan kotoran yang menempel pada mesin, berikan pelumas pada reamer dan gear.
2. Membuat adonan- Campurkan air ke dalam tepung terigu, kamu bisa menambahkan sedikit garam dan soda kue ke dalam air, jika ingin mengolah mie telur, sebaiknya tidak menambahkan air.
3. Persiapan - Pisahkan adonan yang telah dicampur menjadi beberapa bagian (sekitar 20mm), dan taburkan sedikit tepung terigu kering pada permukaan adonan.

4. Pembuatan adonan - Sesuaikan pegangan ke posisi pembuatan adonan, dan gunakan modulator rol mie YTD di kedua ujung rol mie. Sesuaikan jarak rol mie. Nyalakan mesin, masukkan campuran tepung ke permukaan nampan, masukkan campuran tepung ke roller mie, ulangi proses penggulungan sebanyak 4-5 kali, lipat adonan menjadi dua hingga ketebalan adonan 1,5mm.

5. Potongan mie - Sesuaikan tuas ke posisi pembuatan adonan, kemudian sesuaikan dengan posisi pemotongan mie, adonan berubah menjadi mie.

6. Setelah selesai menggunakan mesin, matikan mesin dan cabut steker listrik. Harap membersihkan mesin dan kelengkapannya setelah digunakan.

PERHATIAN

- Pastikan voltase yang diterima mesin harus sesuai pada spesifikasi.
- Gunakan soket tambahan untuk menghubungkan ke listrik.
- Atur kembali regulator ketika mesin tidak bekerja secara mendadak.
- Saat mengoperasikan mesin, DILARANG menyentuh pisau dan rol. Jauhkan mesin dari jangkauan anak-anak.
- Saat menyesuaikan ketebalan, harus dari tebal ke tipis untuk menghindari kerusakan pada mesin.

Matikan mesin saat mengatur ketebalan, atur tuas ke posisi saat memotong mie. Jarak rol tidak boleh melebihi 2.5mm untuk mencegah kerusakan pada gear mesin.

- Untuk mencegah mesin macet dan bersuara kasar, berikan minyak pada gear sebelum dan sesudah pemakaian.
- Jika adonan menempel pada pisau, harap bersihkan adonan terlebih dahulu. Adonan yang tertinggal dapat mempengaruhi hasil potongan.