



Noodle Maker NOD-300P dan NOD-300S “FOMAC”

Mesin Pembuat Mie atau Noodle Maker merupakan alat yang digunakan untuk membantu proses pembuatan mie. Mesin ini dirancang hemat energi dan hemat biaya. Dengan mesin ini mencetak mie menjadi lebih mudah, cepat, dan rapi. Mesin ini cocok digunakan usaha yang membutuhkan pembuatan mie.

CARA PENGGUNAAN

1. Setelah unboxing, periksa apakah aksesoris sudah lengkap dan pasang aksesoris yang dibutuhkan.
2. Periksa tegangan catu daya dan sesuaikan supply tegangan.
3. Mesin harus ditempatkan di tempat yang datar, beri jarak yang sesuai antara mesin dan dinding, agar tetap ada ventilasi.
4. Jangan biarkan mesin lembab dan basah karena air untuk mencegah korsleting dan kesalahan lainnya.
5. Ketika mesin digunakan untuk pertama kalinya, gunakan adonan beberapa kali dalam diproses giling dan cetak (jangan taburkan tepung) untuk membersihkan roller yang digunakan untuk pertama kalinya.
6. Tekan sakelar mulai untuk menghidupkan mesin, atur ketebalan hasil gilingan dengan cara memutar roll di kanan dan kiri mesin. Pastikan putaran berjumlah sama agar gilingan mesin tidak miring.

7. Jika Anda perlu membuat mie, silakan pasang pemotong mie sesuai kebutuhan, lalu jalankan mesin pembuat mie.

8. Matikan mesin dan cabut dayasetelah selesai digunakan.

PERAWATAN

1. Setelah setiap kali digunakan, mesin harus dibersihkan untuk memastikan produk higienis. Jika perlu, bersihkan dengan kain yang diberikan sedikit cairan pembersih, jangan bersihkan dengan bensin atau bahan kimia lainnya.
2. Setelah satu bulan penggunaan, buka pintu samping roda gear dan oleskan sedikit pelumas pada roda gear rantai transmisi. Lakukan secara berkala.
3. Setelah periode penggunaan, kelonggaran sabuk segitiga akan mempengaruhi operasi normal mesin, perlu disesuaikan pada waktunya. Jika sabuk segitiga rusak, harus segera diganti. Hubungi service center FOMAC untuk informasi lebih lanjut.

SPESIFIKASI

Voltase	220 V
Daya	1,5 Kw
Berat	78 Kg
Kapasitas	35-40 Kg/jam
Dimensi	520 x 380 x 910 mm

PERINGATAN

- Tegangan yang digunakan harus sesuai dengan kebutuhan mesin.
- Hindari tangan dari pisau dan roll selama mesin beroperasi untuk menghindari kecelakaan.
- Jangan biarkan anak-anak mengoperasikan mesin.
- Ketika menyesuaikan ketebalan pasta/mie, harus dari tebal ke tipis untuk menghindari kerusakan pada mesin.
- Untuk mencegah mesin dari karat, gunakanlah sedikit minyak sayur agar dapat diberikan ke bagian yang berputar sebelum dan sesudah setiap start-up.
- Jika adonan menempel pada pisau pemotong, Anda harus terlebih dahulu membersihkan sebelum digunakan. Jika tidak dibersihkan, maka akan mempengaruhi hasil pasta/mie.