

BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



www.fomac.co.id

FOMAC
MESIN PENGOLAH MAKANAN

DOUGHMAKER MACHINE (SPIRAL MIXER)

SMX-HS20C | SMX-HS30C

DOUGHMAKER MACHINE (SPIRAL MIXER) SMX-HS20C | SMX-HS30C “FOMAC”

Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C dari FOMAC merupakan mesin pengaduk yang dapat membantu untuk mengaduk adonan. Proses pembuatan roti dan kue menjadi lebih mudah, cepat, efisien, dan efektif apabila menggunakan mixer ini. Dengan pengoperasian yang mudah dan efektifitas kerja tinggi membuat mixer ini dapat menghasilkan adonan yang sempurna. Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C mengadopsi V belt dan transmisi rantai untuk mengurangi kebisingan. Bagian yang bersentuhan dengan adonan terbuat dari stainless steel sehingga aman untuk digunakan dalam produk pangan.

Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C memiliki bowl yang ikut berputar saat proses pengadukan. Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C juga dilengkapi dengan safety cover sehingga mesin dapat berhenti secara otomatis saat penutup terbuka dan jika penutupnya tidak terpasang dengan benar, mixer tidak akan bekerja. Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C memiliki desain elegan dan mewah yang sangat sesuai untuk melengkapi dapur Anda. Doughmaker Machine (Spiral Mixer) SMX-HS20C dan SMX-HS30C sangat cocok digunakan untuk keperluan rumah tangga, toko roti, hotel, cafe, restoran, dan usaha kuliner lainnya.

SPESIFIKASI

Model	Voltase	Daya (Kw)	Kapasitas Tepung (Kg)	Waktu Pembuatan Adonan (Min)	Kecepatan Bowl (Rpm)	Kecepatan Pengaduk (Rpm)	Dimensi (mm)	N.W. (Kg)
SMX-HS20C	220V / 50Hz	1.1	≤8	10-12	13/26	132/264	700 x 500 x 770	90
SMX-HS30C	220V / 50Hz	1.5	≤12	12-18	12.5/25	123/246	770 x 550 x 850	100

CARA PENGGUNAAN

1. Sebelum digunakan, periksa apakah sumber daya sesuai dengan yang standar mesin, dan pastikan kabel arde eksternal terhubung dengan baik.
2. Buka penutup (safety cover), lalu masukkan bahan yang akan diolah ke dalam bowl.
3. Tutup penutup (safety cover), lalu nyalakan mesin dengan terlebih dahulu memastikan knob stop darurat diputar dan kondisi on, baru nyalakan (tekan tombol start).
4. Agar tercampur rata, atur putar ke kecepatan lambat terlebih dahulu, lalu ubah ke kecepatan sesuai kebutuhan.

PERHATIAN

1. Jangan gunakan mesin saat sakelar penutup (safety cover) rusak.
2. Jangan memasukkan tangan dan benda padat apa pun ke dalam bowl saat mesin beroperasi.
3. Untuk mengubah kecepatan, putar knob pengaturan kecepatan.
4. Jangan membersihkan mesin dengan menyiram air secara langsung.
5. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

PERAWATAN

1. Bersihkan bowl saat pertama kali menggunakannya dan setiap setelah digunakan.
2. Bersihkan bodi mesin dengan kain atau spons dan pembersih food grade.
3. Harap menyimpan mesin pada tempat dengan permukaan datar dan kering.

MASALAH DAN PENYELESAIAN

MASALAH	SOLUSI
Mesin tidak dapat dihidupkan.	Periksa apakah ada sambungan yang salah dari saluran listrik atau penutup pelindung tidak terpasang dengan benar.
Penutup pelindung rusak / tidak bekerja.	buka penutup atas untuk memeriksa sakelar mikro terhubung dengan baik, untuk memeriksa apakah ada kesalahan dengan sambungan catu daya.
Mesin terlalu panas.	1. Kelebihan beban, kurangi beban. 2. Pemanasan yang disebabkan oleh korsleting, perbaiki.
Efisiensi rendah	1. Periksa kerusakan pada sistem transmisi 2. Periksa apakah motor listrik berfungsi dengan baik. Jika ada kerusakan dan kendur pada sabuk, buka penutup atas, sesuaikan sabuk dan kencangkan kembali sabuk dan rantai.