

# BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



**FOMAC**

**SESAME SAUCE GRINDER  
SSG-100L**

## SESAME SAUCE GRINDER “FOMAC”

Mesin Sesame Sauce Grinder membantu menggiling dan membuat selai wijen/ selai kacang dengan efisien dan mudah. Mesin dirancang khusus dengan corong di bagian atas untuk memudahkan proses menuang bahan. Bodi mesin terbuat dari material yang tepat dan mudah dibersihkan. Piringan penggiling memiliki mata pisau yang tajam untuk membantu penggilingan secara maksimal.

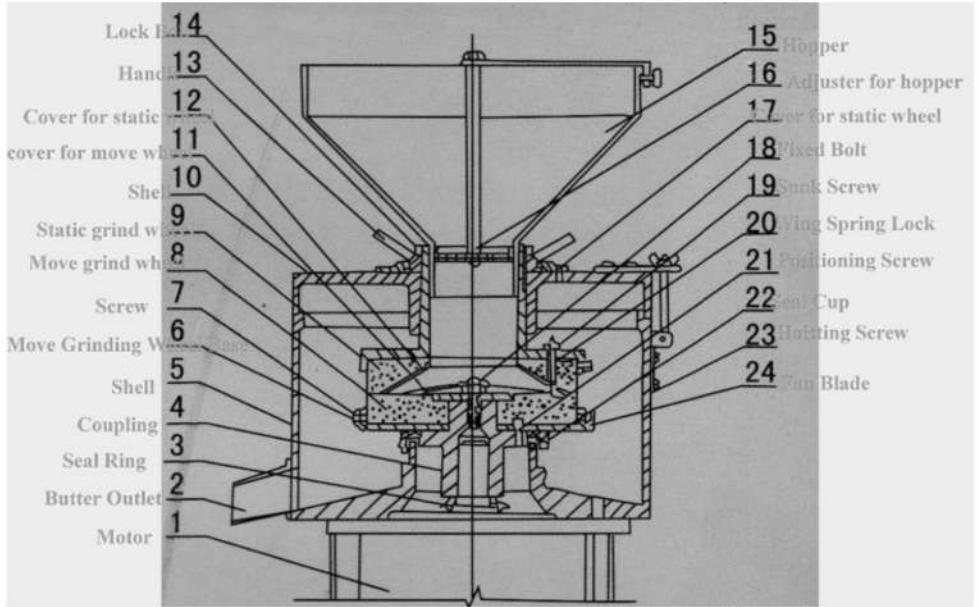
### MEMBUAT SELAI WIJEN

1. **Pembersihan:** Pilih benih yang dipanen dengan baik dan buang kotoran seperti batu, pasir, dan lain-lain. Kemudian masukkan ke dalam air dan aduk dengan tongkat atau tangan dan buang biji-bijian yang busuk dan kotoran. Ulangi proses mencuci sampai biji wijen bersih. Rendam selama 15 menit lalu tiriskan dan keringkan.
2. **Pemangangan:** sangrai biji wijen kering dengan api kecil perlahan sampai airnya menguap. Bila proses sangrai sudah pada waktu yang tepat, bijinya, yang berwarna coklat, bisa ditumbuk menjadi bubuk dengan tangan. Jangan sangrai sampai biji menghitam, cukup sampai kecokelatan saja. Dan wijen yang disangrai tidak boleh terlalu dingin untuk mendapatkan rasa *mentega*.
3. 4 Kg air garam (4 Kg garam di dalamnya) dan tambahkan bumbu secukupnya ke 50 Kg biji wijen untuk menciptakan rasa, seperti adas manis, bubuk paprika, dll. Biarkan tercampur sekitar 2-3 jam sebelum disangrai lagi dengan api kecil.
4. **Menyalakan mesin:** Lepaskan mur pengunci (No. 14) dan putar pegangannya (NO.13) ke arah “Coarse 粗”, mesin dapat dijalankan jika tanpa ada halangan.
5. **Penyesuaian celah:** Setel pegangan (NO.13) ke arah “fine 細” sampai gesekan ringan berbunyi. Jika celah yang disesuaikan makin kecil, konsumsi daya akan meningkat dan produktivitas akan sangat berkurang.
6. **Penggilingan:** Wijen yang dipanggang tidak boleh lembab atau terlalu dingin. Pasta panas harus diisi ke dalam wadah. Umumnya 100 Kg biji wijen bisa menghasilkan 90-95 Kg selai.

### MEMBUAT SELAI KACANG

Prosesnya adalah biji kacang - dipanggang - didinginkan - dikupas kulit - diayak - buang yang tidak layak - giling.

## BAGAN MESIN



- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Motor                       | 13. Menangani                |
| 2. Outlet saus                 | 14. Kunci baut               |
| 3. Cincin segel                | 15. Hopper                   |
| 4. Kopel                       | 16. Adjuster untuk hopper    |
| 5. Kulit                       | 17. Tutup untuk whell statis |
| 6. Pindahkan alas roda gerinda | 18. Baut tetap               |
| 7. Sekrup                      | 19. Serew tenggelam          |
| 8. Gerakkan roda gerinda       | 20. Kunci pegas sayap        |
| 9. Roda gerinda statis         | 21. Sekrup pemosisian        |
| 10. Kulit                      | 22. Cangkir segel            |
| 11. Tutup untuk bergerak whell | 23. Sekrup hosting           |
| 12. Tutup untuk whell statis   | 24. Pisau kipas              |

