



Meat Slicer “FOMAC”

Meat slicer MSC-170 merupakan mesin pengiris semi otomatis yang didesain special untuk dapat digunakan dalam pemakaian di dapur rumah tangga. Mesin memiliki desain yang elegan dan *compact* yang dapat dilipat untuk menghemat tempat saat penyimpanan.

Mesin meat slicer MSC-170 mudah dioperasikan dan mudah untuk dibersihkan. Mesin ini dapat dipakai untuk mengiris daging, roti, sayur, buah, ketebalan hasil potongan juga bisa disesuaikan. Pengoperasian dengan tombol dilengkapi dengan fitur pemotong semi manual yang bergerak hanya ketika ditekan dan otomatis pemotong berputar secara terus-menerus. Untuk keamanan mesin ini juga dilengkapi dengan tongkat pendorong yang bisa digunakan untuk mendorong daging ke arah pemotong. Pekerjaan mengiris di dapur akan menjadi lebih efisien dan efektif dengan menggunakan mesin ini.

Spesifikasi

Model: MSC-170

Nilai tegangan: AC 220-240V 50Hz

Konsumsi daya: 160W

Tingkat Perlindungan: Peralatan Listrik Kelas II dengan petunjuk keamanan penggunaan

Cara Penggunaan

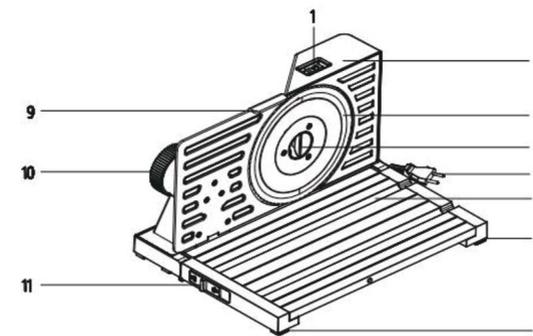
1. Tempatkan mesin pada permukaan datar dan rapikan kabel listrik mesin MSC-170.
2. Pasangkan semua bagian mesin (pastikan mesin dalam kondisi mati). Pasangkan seluruh part dengan baik dan tepat.
3. Geser tombol pada bagian samping untuk membuka piringan. Keluarkan nampan hasil dari bagian bawah dan tempatkan pada sisi mesin sesuai dengan tempat yang disediakan.

4. Pasang nampan dan sesuaikan dengan dengan piringan. Pasang pelindung jari dan pendorong bahan makanan.
5. Atur ketebalan yang diinginkan untuk bahan yang hendak dipotong, putar pada bagian knob untuk menyesuaikan ketebalan potongan (0-18 mm) sesuai kebutuhan.
6. Letakan bahan di nampan depan pisau pemotong.
7. Nyalakan mesin dengan menekan tombol, mesin akan mulai memotong bahan yang diinginkan, Tombol power di posisi II (posisi I untuk pulse, posisi II untuk berjalan terus menerus, dan posisi 0 untuk berhenti). Dorong bahan makanan secara perlahan menggunakan tangan dan dorong nampan menuju pisau pemotong hingga bahan makanan terpotong sempurna.
8. Gunakan nampan saat memotong. Jika ukuran atau bentuk bahan tidak sesuai dengan nampan, harap memperhatikan keselamatan dan keamanan saat digunakan.
Catatan:
A. Waktu kerja maksimal 15 menit, istirahat 10 menit. Setelah mesin diistirahatkan mesin sudah dapat digunakan kembali.
b. Untuk daging beku, cairkan terlebih dahulu sebelum dipotong menggunakan mesin MSC-170.
c. Bahan makanan yang terlalu lunak harus dibekukan terlebih dahulu.
9. Selalu cabut kabel dari stopkontak saat selesai digunakan, dan bersihkan (PERHATIAN: pastikan mesin sudah dalam keadaan mati saat membersihkan mesin dan pisau.

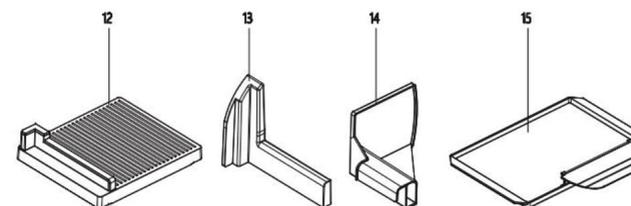
Catatan Penting

1. MSC-170 hanya boleh digunakan oleh orang dewasa. Jauhkan mesin dan aksesoris dari jangkauan anak-anak. Simpan mesin ini di tempat yang aman dan sulit dijangkau oleh anak-anak.
2. Perawatan dan pembersihan hanya dapat dilakukan oleh orang dewasa.
3. Jauhkan mesin dari dari panas, hindari sinar matahari langsung, jaga kelembaban mesin (jangan merendam mesin ke dalam air).

4. Dilarang menggunakan mesin saat tangan basah. Putuskan saluran listrik terlebih dahulu saat mesin masih basah.
5. Selalu matikan mesin dan putuskan saluran listrik saat mesin tidak digunakan, saat memasang aksesoris, dan melepas aksesoris.
6. Untuk mencabut, pegang stop kontak dan tarik steker, jangan mencabut listrik dengan menarik kabel saja.
7. Periksa secara teratur kelistrikan MSC-170. Jika terjadi kerusakan hubungi teknisi resmi FOMAC. Kerusakan pada kabel listrik hanya dapat diganti dengan kabel standart MSC-170.
8. Gunakan aksesoris asli dan resmi dari FOMAC untuk menghindari kerusakan berkelanjutan pada mesin.
9. Tempatkan mesin pada bagian datar agar mesin dapat bekerja dengan stabil dan memperpanjang umur pakai.
10. Pastikan MSC-170 selalu bersih dari debu dan kotoran. Setiap selesai digunakan wajib membersihkan mesin secara langsung. Panduan membersihkan mesin dapat dilihat pada bagian membersihkan.
11. Dilarang memasang atau memasukan aksesoris maupun benda lain pada bagian mesin saat sedang bekerja, hal ini dapat menyebabkan kecelakaan dan kerusakan pada mesin.
12. Berhati-hati saat membersihkan mesin dan aksesoris karena pisau pada MSC-170 sangat tajam.
13. Kami tidak bertanggung jawab atas segala kerusakan yang disebabkan akibat penggunaan yang salah.



Standard Accessories



1	Tombol power	9	Papan penyesuai ketebalan
2	Mesin	10	Knob untuk menyesuaikan ketebalan
3	Pisau	11	Tombol membuka piringan
4	Knob melepas pisau	12	Nampan
5	Kabel	13	Pelindung jari
6	Piringan	14	Pendorong
7	Anti slip kanan	15	Nampan hasil
8	Anti slip kiri		

Masalah yang sering terjadi

NO	MASALAH	SOLUSI
1.	Mesin tidak bekerja	- Periksa kondisi colokan sudah terhubung listrik dengan baik - Periksa tombol daya bekerja dengan sempurna. - Istirahatkan mesin selama 10 menit.
2.	Mesin bergoyang saat digunakan	- Periksa anti slip pada kaki tidak terlepas. - Tempatkan mesin pada permukaan yang datar.
3.	Pemotong terjatuh	- Pastikan knob pada pisau pemotong sudah terpasang dengan benar dan rapat.
4.	Nampan terlepas	- Periksa apakah nampan sudah terpasang dengan benar.

- biarkan bagian-bagiannya benar-benar kering sebelum memasang kembali.
- Oleskan sedikit minyak ke bagian pisau setelah selesai dibersihkan dan dikeringkan.

Cara Membersihkan

1. Sebelum membersihkan, lepaskan kabel listrik dari sumber listrik.
2. Lepaskan nampan, lap dan bilas menggunakan pembersih.
3. Putar knob pisau ke kanan, keluarkan pisau dari mesin, bersihkan menggunakan lap basah dan langsung dikeringkan.
4. bersihkan bagian mesin dengan lap basah.

PERINGATAN :

- Dilarang merendam mesin dalam air.
- Dilarang gunakan deterjen yang keras dan tajam.
- Beberapa bagian tidak cocok untuk dibersihkan di pencuci piring. jika terkena panas atau bahan pembersih korosif, hal tersebut dapat menyebabkan deformasi dan perubahan warna.
- Komponen yang bersentuhan dengan makanan dapat dibersihkan dengan air sabun.