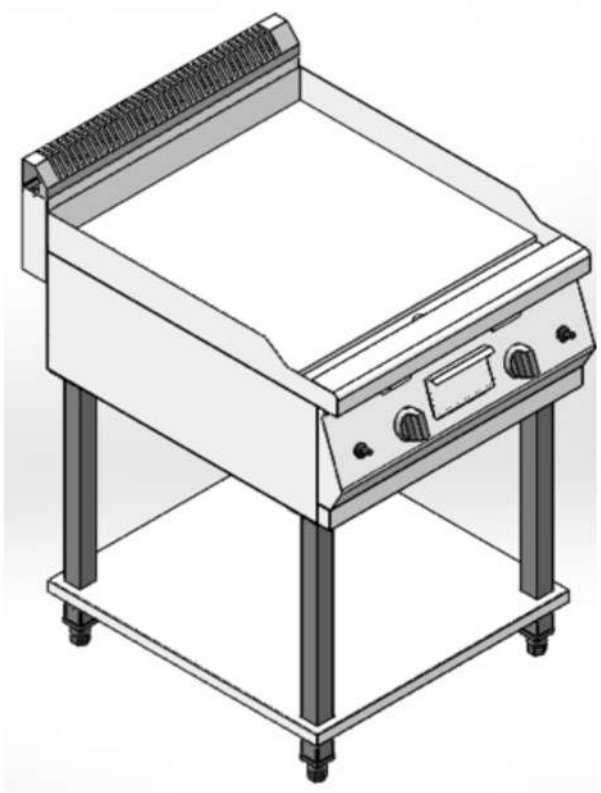
GAS GRIDDLE WITH STAND
GRL-G600CS

BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



Silakan membaca petunjuk penggunaan mesin
Untuk info lebih lanjut www.fomac.co.id

GAS GRIDDLE WITH STAND GRL-G600CS

GAS GRIDDLE WITH STAND “FOMAC”

Gas griddle with stand atau pemanggang gas dengan kaki merupakan alat memasak atau pemanggang serbaguna. Mesin ini dapat digunakan untuk memanggang berbagai jenis makanan seperti steak, sate, ikan panggang, roti panggang, aneka tumisan seperti tepanyaki, nasi goreng, dan masih banyak lagi. Mesin ini merupakan kombinasi kompor dengan wajan datar yang dilengkapi dengan kaki sehingga bisa langsung digunakan untuk memasak.

KEUNGGULAN MESIN GAS GRIDDLE WITH STAND “FOMAC”

Mesin Gas Griddle “FOMAC” memiliki banyak keunggulan seperti bisa digunakan untuk berbagai jenis masakan, berbahan dasar stainless sehingga tahan korosi dan lebih mudah dibersihkan. Mesin ini juga dilengkapi dengan pengatur suhu yang bisa membantu kita menyesuaikan suhu sesuai dengan kebutuhan memasak kita. Mesin ini cocok digunakan untuk usaha café, restoran, pasar, kios pada saat pameran lapangan terbuka dan digunakan pada event garden party/outdoor party.

SPESIFIKASI

Model	Daya	Burner	Dimensi	Berat Bersih
GRL-G600CS	2.8kW+2.8kW	2	600x820X965mm	46kg

GAS GRIDDLE WITH STAND GRL-G600CS

INSTRUKSI KESELAMATAN

Harap membaca petunjuk penggunaan sebelum menggunakan produk. Perlengkapan ini hanya digunakan untuk memasak dan direkomendasikan untuk profesional yang memenuhi syarat. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.

Unit harus dirakit oleh teknisi profesional yang sudah betul-betul paham dengan mesin dan sebaiknya diuji sebelum penggunaan. Setiap mesin membutuhkan aliran udara segar untuk pembakaran, sehingga pastikan ada ventilasi yang baik sebelum menggunakan mesin.

Bila mesin bermasalah, jangan melakukan perbaikan sendiri, serahkan permasalahan mesin pada seorang teknisi khusus atau ahlinya.

CARA PENGGUNAAN

1. Pastikan saluran gas sudah tersambung dengan benar.
2. Tekan dan tahan lalu putar knob ke posisi ”✳”. (apabila api belum menyala pada putaran pertama, coba ulangi hal ini beberapa kali).
3. Saat pembakaran mulai menyala, tunggu sekitar 15-20 detik kemudian baru lepaskan knob.
4. Jika sampai 1 menit api tidak menyala, putar kembali ke posisi ”●” lalu tunggu selama 5 menit baru ulangi proses.
5. Untuk pemakaian pertama akan ada udara yang masuk ke dalam perapian, sehingga api akan lebih sulit untuk dinyalakan, lakukan proses menyalakan selama beberapa kali sampai berhasil.
6. Api paling besar terdapat pada knob yang disetel ke 90. Saat disetel ke lebih besar atau kurang dari 90, api akan berkurang secara bertahap.
7. Saat pelat pemanas dipanaskan hingga mencapai suhu yang dibutuhkan, Anda bisa mulai memasak makanan. Setelah makanan selesai, keluarkan makanan agar permukaan hot plate tidak tergores.
8. Setelah digunakan, putar sambungan alat searah jarum jam sampai terdengar bunyi detak dan matikan katup kontrol tangki penyimpanan gas.