

BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



www.fomac.co.id

FOMAC[®]
MESIN PENGOLAH MAKANAN

GAS GRIDDLE

GRL-G792B

GAS GRIDDLE GRL-G792B “FOMAC”

Gas Griddle GRL-G792B merupakan alat memasak berupa alat pemanggang yang mengkombinasikan fungsi dari pemanggang dan kompor. Gas Griddle GRL-G792B digunakan untuk memanggang aneka jenis masakan seperti steak, sate, ikan, daging dan juga semua jenis masakan yang dapat dimasak menggunakan panggangan plat datar seperti nasi goreng, teppanyaki, toge tumis, omelet, dan masih banyak lagi. Gas Griddle GRL-G792B ini memiliki knob seperti layaknya kompor gas, selain itu Gas Griddle GRL-G792B terbuat dari material Stainless Steel anti karat yang akan mudah untuk membersihkan dan merawatnya, penggunaan gas dari produk ini juga sangat efisien sehingga konsumsi gas menjadi lebih irit. Gas Griddle GRL-G792B dari FOMAC merupakan pilihan yang tepat untuk para pebisnis kuliner seperti restoran, cafe, hotel, dan sebagainya.

SPESIFIKASI

Tipe Panggangan	Tekanan Gas	Dimensi	Berat
Flat	2800pa+280pa	730 x 600x 355 mm	26.5 Kg

CARA PENGGUNAAN

1. Tempatkan alat pada posisi yang stabil. Pasangkan selang gas pada bagian belakang alat dengan benar, pastikan tidak ada kebocoran.
2. Tekan knob pemantik dan putar berlawanan arah jarum jam.
3. Cek lubang pengamatan api untuk memastikan bahwa api telah menyala sebelum menggunakan alat. Jika alat tidak digunakan dalam waktu yang lama atau digunakan pertama kali, akan ada udara di dalam pipa saluran masuk udara, yang dapat mengakibatkan kegagalan penyalaan. Lakukan lagi dengan cara tersebut di atas sampai berhasil, apabila terus gagal dan tercium bau gas, hentikan percobaan. Cek alat dan sumber gas apakah ada kebocoran.
4. Api paling besar dayanya saat sakelar alat diputar ke 90°. Saat diputar ke lebih besar atau kurang dari 90°, api akan berkurang secara bertahap.

5. Saat pelat pemanas dipanaskan hingga suhu yang diinginkan, silahkan mulai memanggang makanan. Setelah makanan matang, pindahkan makanan agar permukaan hot plate tidak berkerak.

6. Setelah digunakan, putar sakelar alat searah jarum jam hingga terdengar bunyi “tik” dan knob kembali ke posisi awal.

7. Cabut regulator dan saluran gas apabila tidak digunakan dalam waktu lama.

PERHATIAN

1. Diwajibkan untuk membaca buku petunjuk sebelum mengoperasikan unit.
2. Tempatkan wajan di lokasi yang berventilasi baik, dengan jarak sekitar 10 cm dari dinding.
3. Dilarang menempatkan bahan yang mudah terbakar dan meledak di sekitar alat. Pastikan untuk tidak meletakkan bahan yang mudah terbakar (seperti handuk) di atas wajan.
4. Alat ini menggunakan bahan bakar gas yang dilengkapi dengan katup kontrol tekanan rendah.
5. Untuk keamanan, cabut atau lepaskan sumber gas saat tidak digunakan dalam waktu lama.
6. Jika terjadi kebocoran gas pada pipa, segera matikan katup supply gas, dan berikan ventilasi yang baik. Pastikan untuk tidak menghidupkan atau menyalakannya sumber daya. Jangan menggunakan alat sampai diperiksa, diperbaiki dan tidak ada bau gas.
7. Saat menggunakan alat, pastikan untuk tidak menyentuh hot plate dengan tangan untuk menghindari luka melepuh akibat suhu tinggi.
8. Saat alat tidak digunakan, matikan katup supply gas untuk menghindari kecelakaan. Jika terjadi kerusakan, pastikan untuk tidak membongkar alat sendiri. Silahkan hubungi service center kami untuk diperbaiki.
9. Pastikan untuk tidak membersihkan alat dengan menyiram air secara langsung.

10. Alat ini menggunakan katup kontrol tekanan rendah. Dilarang menggunakan katup bertekanan tinggi atau sedang.

11. Unit hanya diperbolehkan menggunakan tabung gas LPG, selang, dan regulator yang berstandar SNI.

12. Dilarang menyalakan pemantik secara berulang-ulang. Jika unit gagal menyala saat pemantik bekerja, STOP dan putar pemantik ke posisi awal, pastikan sirkulasi udara ruangan berjalan dengan baik dan tunggu hingga tidak tercium bau gas kemudian coba nyalakan kembali.

13. Dilarang meninggalkan unit dalam keadaan menyala.

14. Hindari dari jangkauan anak-anak.

15. Hubungi service center kami apabila unit bermasalah, sulit untuk dihidupkan dan untuk informasi lebih lanjut.

PERAWATAN

1. Alat dapat dibersihkan dengan kain atau spons lembut dengan pembersih food grade.

2. Minyak sisa yang terkumpul dalam wadah minyak di bagian atas kabinet harus dibersihkan secara teratur.

3. Pastikan untuk tidak membersihkan alat dengan air secara langsung.

4. Alat harus dibersihkan dan disimpan di tempat yang berventilasi baik tanpa gas korosif jika tidak akan digunakan untuk jangka waktu yang lama.

MASALAH DAN PENYELESAIAN

Kesalahan	Analisis Penyebab	Solusi
Kegagalan dalam pengapian	1. Tidak ada pasokan gas atau tekanan gas tidak ada.	1. Periksa saluran masuk udara dan tekanan gas.
	2. Saklar alat rusak.	2. Pasang kembali saklar alat.
	3. Elektroda pengapian telah mengendur dan bergeser.	3. Sesuaikan posisi elektroda pengapian dan kencangkan.
Api padam langsung setelah berhasil pengapian	4. Kekurangan oksigen untuk pembakaran.	4. Pertahankan ventilasi yang baik.
	5. Tekanan gas terlalu rendah atau pasokan gas tidak mencukupi.	5. Periksa dan ganti gas, atau naikkan katup suplai gas.