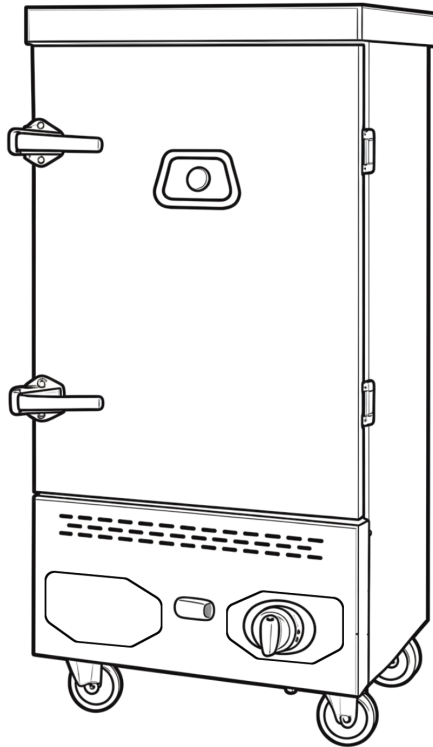


Buku Petunjuk



LEMARI PENGUKUS NASI

RSC-GJY8 / RSC-GJY12

RSC-GJY24 / RSC-GJY36

1. SPESIFIKASI MESIN

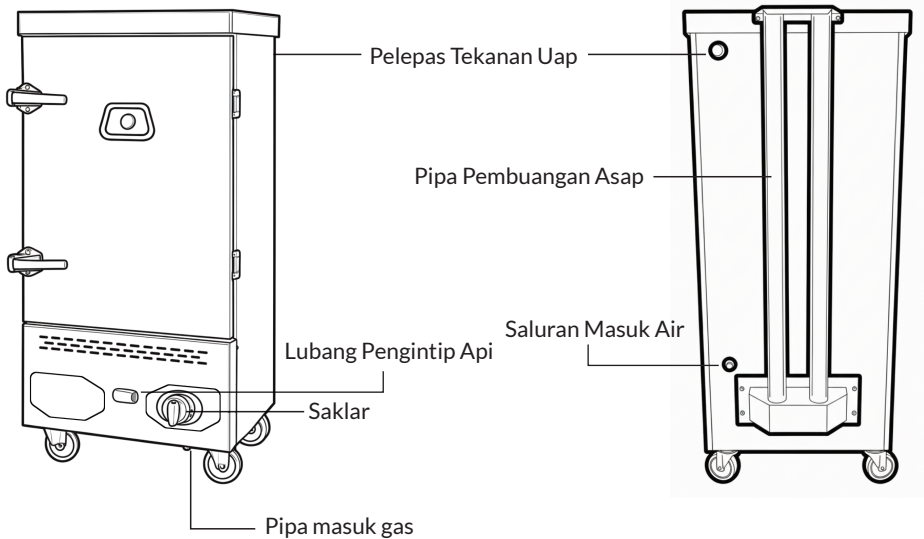
Voltase	220 V / 50 Hz
Daya	10 Watt (<i>untuk alarm saja</i>)
Tipe Gas	LPG
Material Bodi	Stainless Steel 201
Material Tray	Stainless Steel 304
Ukuran Tray	600 x 400 x 45 mm
Kapasitas Tray	4 kg/tray

Model		RSC-GJY8	RSC-GJY12
Tray		8 Tray	12 Tray
Konsumsi LPG		0.8 kg/jam	0.8 kg/jam
Konsumsi NG		1.1 m ³ /jam	1.2 m ³ /jam
Tekanan Uap Dalam Mesin		0.02 MPa	0.02 MPa
Waktu Mengukus		25-50 menit	25-50 menit
Kapasitas	Nasi	24-32 kg/menit	36-60 kg/menit
	Adonan/Pasta	24-32 kg/menit	36-60 kg/menit
Berat		43,5 kg	53,5 kg
Dimensi		680 x 615 x 1290 mm	680 x 615 x 1630 mm

Model		RSC-GJY24	RSC-GJY36
Tray		24 Tray	36 Tray
Konsumsi LPG		1.6 kg/jam	2.4 kg/jam
Konsumsi NG		2.4 m ³ /jam	2.4 m ³ /jam
Tekanan Uap Dalam Mesin		0.02 MPa	0.02 MPa
Waktu Mengukus		25-50 menit	25-50 menit
Kapasitas	Nasi	76-96 kg/menit	108-144 kg/menit
	Adonan/Pasta	76-96 kg/menit	108-144 kg/menit
Berat		104 kg	181 kg
Dimensi		1390 x 615 x 1630 mm	1570 x 800 x 1655 mm

Catatan	Waktu pengukusan di atas dapat sedikit berbeda tergantung pada suhu sekitar
	Setiap nampan berisi sekitar 3-4 kg beras, namun hasil nasi dapat berbeda di tiap daerah, sehingga data tersebut hanya sebagai referensi

2. DETAIL MESIN



3. INSTRUKSI KESELAMATAN

3.1 Instalasi: Penempatan yang aman

Harap pasang produk ini sesuai ketentuan berikut:

1. **Permukaan Kokoh dan Rata**
Tempatkan produk ini di permukaan yang kokoh dan rata dengan kemiringan tidak lebih dari 5 derajat dari posisi horizontal. Pastikan setelah diisi, air mencapai bagian atas tangki air.
2. **Persyaratan Lokasi**
Untuk memaksimalkan kinerja produk ini, jaga jarak minimal 30 cm antara produk dengan benda di sisi kiri dan kanan agar pembuangan panas berlangsung dengan baik. Tidak boleh ada peralatan listrik lain dalam radius 2 meter dari produk. Tidak boleh ada genangan atau kebocoran air dalam radius 10 meter dari produk. Bagian atas produk juga harus terlindung dari kebocoran.
3. **Hindari Sinar Matahari Langsung**
Produk tidak boleh terkena sinar matahari langsung karena dapat memengaruhi penggunaan dan memperpendek masa pakai. Produk ini harus ditempatkan di area yang sejuk, kering, dan memiliki ventilasi baik serta terhindar dari sinar matahari. Kelembapan tidak boleh melebihi 80%. Tidak boleh ada sumber air, saluran pembuangan, atau wastafel di dekat saluran masuk air.

4. Area Bersih

Produk ini tidak boleh ditempatkan di area yang mengandung bahan kimia, gas, atau debu berlebihan. Barang dan cairan yang mudah terbakar atau meledak tidak boleh berada di area instalasi.

5. Sirkulasi Udara yang Baik

Pastikan terdapat sirkulasi udara yang baik di sekitar produk. Ventilasi yang buruk akan memengaruhi masa pakai dan kinerja produk.

6. Pastikan Tidak Ada Benda Jatuh di Atas Produk

3.2 Sambungan Gas yang Aman

1. Sebelum menggunakan mesin pengukus nasi berbahan bakar gas, pastikan sumber gas adalah Liquefied Petroleum Gas (LPG) atau gas alam.
2. Jika sumber gas adalah LPG, pastikan katup gas yang digunakan merupakan katup bertekanan rendah; jangan gunakan katup bertekanan sedang.
3. Jika sumber gas adalah gas alam, pastikan mesin pengukus nasi memang khusus diperuntukkan bagi gas alam.
4. Sebelum digunakan, lakukan uji tekanan untuk memastikan tidak ada kebocoran di dalam unit, pada sambungan luar, maupun pada keseluruhan pipa gas.

3.3 Sambungan Air yang Aman

1. Sebelum digunakan, sambungkan saluran air (saluran masuk air dan katup pelepas tekanan ditandai di bagian belakang unit).
2. Karena tekanan air berbeda di setiap lokasi, Anda perlu menyesuaikan ketinggian air dengan mengatur tuas pelampung saat instalasi. Menarik tuas pelampung ke atas akan menaikkan ketinggian air, sedangkan menariknya ke bawah akan menurunkan ketinggian air. Sesuaikan ketinggian air hingga sekitar 2 cm di atas bagian atas tangki untuk operasi normal.
3. Pastikan pelampung berfungsi dengan baik dalam mengalirkan air dan katup air selalu dalam posisi terbuka.
4. Sebelum penggunaan pertama, panaskan unit selama setengah jam untuk mensterilkan bagian dalam. Matikan daya, dan setelah suhu air di tangki pemanas mendingin, buka port pembuangan dan keluarkan air limbah.
5. Sebelum penggunaan pertama, lakukan sterilisasi unit sebanyak dua kali pada suhu tinggi untuk memastikan kebersihan.

4. PENGGUNAAN NORMAL

1. Buka pintu kabinet, masukkan nampan berisi nasi atau adonan, lalu kunci pintu dengan rapat.

2. Saat menggunakan gas untuk mengukus makanan, buka katup pengapian elektronik dan putar knob berlawanan arah jarum jam. Anda akan mendengar bunyi klik dan melihat api pada burner melalui lubang pengintip api (lepaskan knob setelah sekitar sepuluh detik). Jika tidak terlihat api melalui lubang pengintip, berarti pengapian gagal dan Anda bisa mengulangi proses pengapian di atas.
3. Setelah sekitar sepuluh menit, air dalam steamer akan mendidih dan menghasilkan uap. Kukus makanan selama 25-50 menit, lalu matikan saklar pengapian dan tutup pasokan gas.
4. Sekitar lima belas menit setelah pemanasan dihentikan, buka steamer dan keluarkan nasi atau adonan yang telah matang.
5. Setelah pemanasan selesai, pastikan untuk menutup pasokan gas.
6. Pelepasan Tekanan dan Pengeluaran: Setelah makanan selesai dikukus, matikan sumber uap (apakah makanan langsung dikeluarkan atau tidak tergantung apakah makanan masih perlu dihangatkan/didiamkan).
7. Saat mengeluarkan makanan, jangan menghadap langsung ke kabinet steamer atau celah pintu. Sebaiknya hadap ke samping pintu, hindari celah, dan posisikan diri sejauh mungkin dari kabinet. Buka kunci pintu perlahan, mulai dari kunci bawah kemudian kunci atas, agar tekanan uap bersuhu tinggi di dalam steamer keluar terlebih dahulu sebelum makanan diambil. Disarankan menggunakan sarung tangan tahan panas atau penjepit untuk mengeluarkan makanan guna mencegah luka bakar.
8. Setelah digunakan, buka katup pembuangan dan keluarkan seluruh air serta kotoran dari evaporator. Pastikan tangki air evaporator bersih dan tidak membeku atau rusak akibat air yang tertinggal di musim dingin.

5. TINDAKAN PENCEGAHAN DAN INSTRUKSI PERAWATAN

1. Selalu pastikan air dalam steamer cukup dan katup pelampung berfungsi dengan baik serta tidak tersumbat, untuk mencegah kekurangan air.
2. Mesin ini dilengkapi dengan katup pelepas tekanan gravitasi, yang berfungsi sebagai saluran pembuangan uap berlebih dan gas buang. Jangan menambahkan beban, menekan, atau menutupinya. Tidak disarankan juga menghubungkan pipa eksternal ke luar. Sambungan yang tidak benar dapat menyebabkan sumbatan kondensasi atau es pada ventilasi pembuangan luar di musim dingin, yang berpotensi menimbulkan kecelakaan.
3. Selalu rawat bagian dalam steamer dan tangki air generator. Saat membersihkan, jangan gunakan semprotan air langsung ke tangki, dan pastikan membuang air limbah yang tersisa dari steamer.
4. Jika katup pengapian gagal menyala berulang kali, periksa apakah katup pelepas tekanan digunakan dengan benar atau apakah jarum pengapian korslet atau celahnya terlalu besar/posisinya tidak tepat.
5. Jika tidak ada dari ketiga gejala di atas namun masalah tetap berlanjut, kemungkinan pemantik pulsa rusak dan perlu diganti.

6. Di daerah dengan air sadah (keras), tangki air dan kompor pembakar perlu dilakukan descaling (pembersihan kerak). Gunakan cairan pembersih kerak setiap bulan atau lebih untuk mencegah pembakaran kering. Alternatifnya, campurkan 5% asam sitrat dengan 95% air, masukkan ke dalam generator uap, nyalakan, rebus selama 15 menit, biarkan terendam 1 jam, lalu rebus lagi selama 10 menit. Buka katup pembuangan untuk mengeluarkan semua air dan kotoran, lalu bilas berulang kali dengan air bersih.
7. Jangan pernah menyalakan atau memanaskan mesin tanpa air (dry burning). Tindakan ini dapat menyebabkan tangki retak, bocor, bahkan meledak, serta membuat umur mesin jauh lebih pendek. Selain itu, risiko kebakaran dan kecelakaan kerja juga bisa terjadi. Perlu diperhatikan bahwa kesalahan penggunaan ini akan mengakibatkan garansi produk tidak berlaku.
8. Periksa secara berkala pipa dan sambungan gas terhadap kebocoran. Jika ditemukan kebocoran, segera lakukan perbaikan atau penggantian.
9. Kebocoran kecil adalah hal normal pada mesin ini karena bukan wadah bertekanan tinggi. Gunakan mesin untuk mengukus sesuai waktu yang ditentukan.
10. Tetesan air dari sudut bawah pintu merupakan hal normal yang disebabkan oleh uap.
11. Alarm berfungsi tidak hanya untuk memberikan peringatan, tetapi juga memutus aliran gas sehingga api berhenti membakar. Dengan demikian, tangki air terlindungi dari risiko kekeringan (dry burning) yang dapat menyebabkan kerusakan atau kebocoran.

6. MASALAH & PEMECAHAN MASALAH

Masalah yang muncul	Penyebab	Pemecahan masalah
Tidak ada api	Tidak ada suplai udara/gas.	Sambungkan kembali suplai udara/gas.
	Jarum pengapian longgar.	Kencangkan jarum pengapian.
	Pemantik pulsa rusak.	Ganti pemantik pulsa.
Uap tidak cukup	Ketinggian air terlalu tinggi.	Periksa ketinggian air pada katup penampung.
	Tekanan suplai udara/gas terlalu rendah.	Periksa tekanan suplai udara/gas.
	Terjadi penumpukan kerak yang parah.	Lakukan pembersihan kerak (descaling).

Harap baca manual ini dengan seksama sebelum digunakan untuk memahami struktur produk, performa, persyaratan penggunaan, serta langkah-langkah pencegahan. Dengan demikian, Anda dapat menggunakan produk ini dengan mudah dan memaksimalkan fungsinya. Simpanlah manual ini untuk referensi di masa mendatang.

Mesin pengukus nasi ini memiliki lapisan film pelindung pada bagian samping. Goresan pada film tersebut adalah hal yang normal; jika dirasa memengaruhi penampilan, Anda dapat melepaskannya.

Tanda pendaftaran petunjuk penggunaan dan kartu jaminan purna jual bagi produk produk pemroses makanan listrik.

NOMOR :

IMPORTIR : PT PUTRA CHANDRA SENTOSA

ALAMAT : JL. Kamal Muara VII, Sentra Industri Terpadu Tahap III Blok H No.6,
Pantai Indah Kapuk, Penjaringan, Jakarta Utara, 14470.

TELEPON : 021-29514991

SYARAT DAN KETENTUAN GARANSI

1. FOMAC menjamin ketersediaan suku cadang selama masa garansi.
2. Pendaftaran klaim garansi dilakukan melalui website **www.siniservice.id**.
3. Masa garansi berlaku selama 12 (dua belas) bulan dihitung sejak tanggal pembelian produk.
4. Garansi akan berlaku hanya apabila pembeli telah melakukan pendaftaran pada website **www.siniservice.id** serta membawa kartu garansi dan bukti pembelian (bon toko) fisik saat klaim garansi.
5. Garansi hanya berlaku untuk biaya service dan suku cadang yang terdapat pada mesin. Tidak termasuk biaya transportasi, pengiriman, dan biaya lainnya (tanpa kartu garansi, penggantian suku cadang dikenakan biaya).
6. Garansi dianggap tidak berlaku/tidak sah apabila:
 - a. Mesin rusak karena kesalahan atau kelalaian manusia, seperti rusak selama masa transit, akibat serangan hama, terkena tumpahan cairan atau bahan yang dapat merusak mesin, terjadi/terkena benturan, kesalahan penggunaan, penanganan yang tidak wajar, dan lain-lain.
 - b. Mesin rusak akibat bencana alam atau kejadian yang tidak dapat dikendalikan, seperti kebakaran, banjir, kecelakaan, tersambar petir, angin kencang, ketidakstabilan tegangan listrik, dan lain-lain.
 - c. Telah dilakukan perbaikan, penggantian suku cadang yang tidak asli atau modifikasi oleh pihak lain selain teknisi service center FOMAC.
 - d. Kartu garansi/segel garansi hilang, diubah, rusak atau tidak sesuai dengan barang yang akan direparasi.
7. Garansi ini tidak meliputi penggantian:
 - a. Suku cadang yang harus diganti akibat aus (menipis/robek/rusak akibat penggunaan secara normal), pengkaratan, karat atau kotor secara alamiah dan komponen yang didesain untuk tidak dapat digunakan lagi.
 - b. Suku cadang habis pakai.
 - c. Baterai (apabila ada).



1. Scan QR Code untuk mendaftarkan garansi produk
2. Masukkan No. Seri (Serial Number) yang tertera pada plat mesin.
3. Isi data diri anda dengan lengkap sesuai dengan kolom yang disediakan

INFORMASI PRODUK

No Seri : _____

Nama Barang : _____

Model : _____

Tanggal Pembelian : _____

INFORMASI PELANGGAN

Nama Lengkap : _____

Alamat : _____

Kota : _____

Telepon/HP : _____

Email : _____

DATA PENJUAL (TOKO)

No Seri : _____

Nama Barang : _____

Tanggal Pembelian : _____

Tanda tangan, Stempel Toko

SERVICE CENTER PUSAT

JL. Kamal Muara VII, Sentra Industri Terpadu Tahap III
Blok H No.6
Pantai Indah Kapuk, Penjaringan, Jakarta Utara, 14470.
Whatsapp : 0855-168-1000

SERVICE CENTER
SURABAYA

Pergudangan Best Jaya 24, B15 Jl. Raya Manukan
Wetan Kel. Manukan Wetan, Kec. Tandes, Kota
Surabaya, Jawa Timur 60185
Whatsapp : 0855-168-0000

SEMARANG

Jl. Soekarno Hatta No.08, Kel. Kalicari, Kec.
Pedurungan, Kota Semarang, Jawa Tengah 50198
Whatsapp : 0855-168-0000

MITRA

BANDUNG

Jl. Riung Purna I No.24, Cisaranten Kidul, Kec. Gedebage,
Kota Bandung, Jawa Barat 40295
Penanggung Jawab : Derlina Manurung
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0817-330-010

MAKASSAR

Jl. Poros, Kompleks NHP Iorong 3, Kec. Tamalanrea,Kota
Makassar, Sulawesi Selatan 90562
Penanggung Jawab : Herodias Anugrah Putra
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0877-8630-3650

MEDAN

Jl. Aluminium 4, Ik 22, Gg. Salamon, Kel. Tanjung Mulia
Kec. Medan Deli, Kota Medan, Sumatera Utara 20241
Penanggung Jawab : Puspita
No. Handphone : 0855-168-1000 / 0812-8800-5020