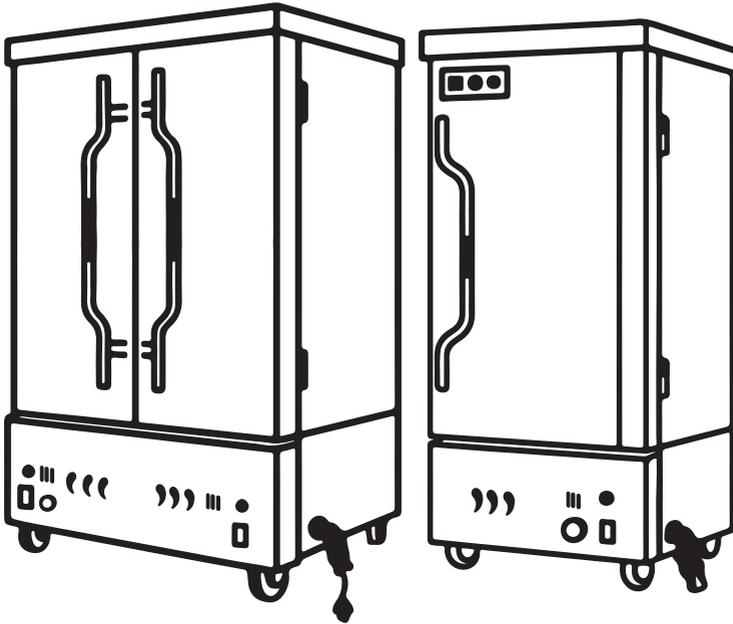


Manual Book



RSC-GYR SERIES

1. SPESIFIKASI

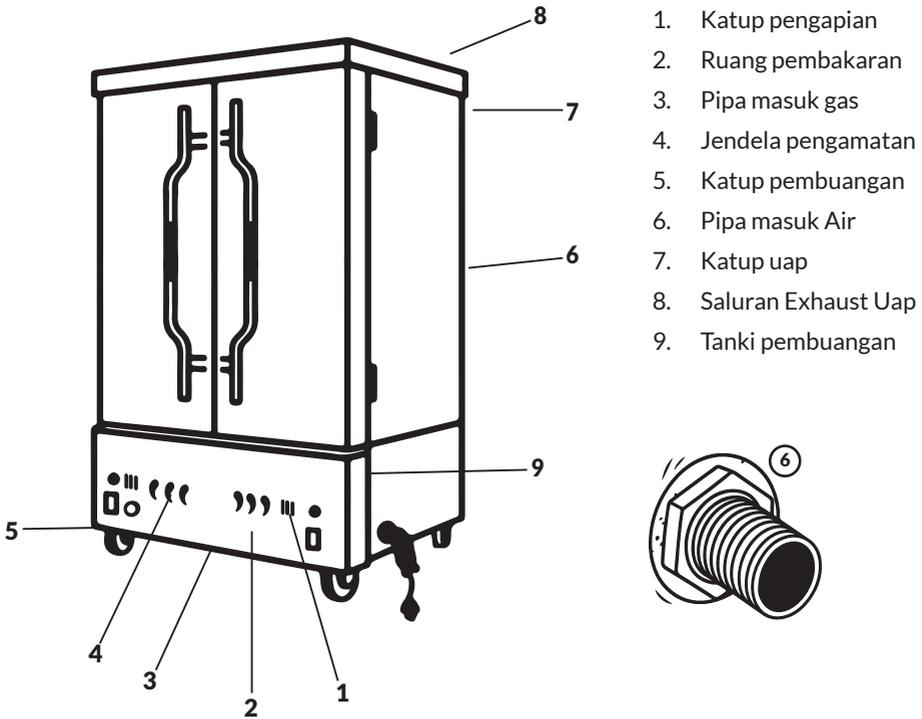
Voltase	: 220 V / 50 Hz
Daya	: 75 Watt
Tipe Gas	: LPG
Material Bodi	: Stainless Steel 201
Material Tray	: Stainless Steel 304
Ukuran Tray	: 600 x 400 x 45 mm
Kapasitas Tray	: 4 Kg/Tray

RICE STEAMING CART RSC-GYR SERIES			
SPESIFIKASI	JUMLAH TRAY	DIMENSI	BERAT
RSC-GYR4GD	4	710 x 680 x 920 mm	27 Kg
RSC-GYR6GD	6	710 x 680 x 1090 mm	32 Kg
RSC-GYR8	8	700 x 650 x 1260 mm	36 Kg
RSC-GYR8GD	8	710 x 680 x 1260 mm	37 Kg
RSC-GYR12	12	700 x 650 x 1600 mm	44 Kg
RSC-GYR24	24 (24 x 12)	1410 x 650 x 1600 mm	85 Kg
RSC-GYR36	36 (3 x 12)	1600 x 900 x 1670 mm	175 Kg

Catatan :

1. Nilai kalor gas cair (LPG) adalah 48 MJ/kg dengan tekanan 2800 Pa. Nilai kalor gas alam adalah 33 MJ/m³ dengan tekanan 2000 Pa.
2. Waktu pengukusan nasi adalah 40 menit per sesi, tergantung pada tingkat penyerapan air oleh beras, sekitar 4 kg per nampan. Waktu pengukusan produk berbahan tepung adalah 8-20 menit per sesi, tergantung pada berat produk tepung tersebut (hanya sebagai referensi).

2. STRUKTUR



1. Katup pengapian
2. Ruang pembakaran
3. Pipa masuk gas
4. Jendela pengamatan
5. Katup pembuangan
6. Pipa masuk Air
7. Katup uap
8. Saluran Exhaust Uap
9. Tanki pembuangan

3. PETUNJUK PEMASANGAN DAN PENGGUNAAN

1. Tempatkan pengukus nasi di posisi yang telah ditentukan, lalu ratakan keempat rodanya.
2. Hubungkan selang atau pipa baja ke saluran masuk air di bagian belakang pengukus nasi dengan kuat. Tekanan air harus berada di antara 0,5–3 MPa.
3. Buka katup air. Katup air otomatis akan berhenti saat air mencapai level yang sesuai. Pastikan ketinggian air 4–5 cm di atas ruang pembakaran. Jika ketinggian tidak sesuai, sesuaikan pelampungnya.
4. Buka pintu lemari pengukus nasi, masukkan nampan berisi makanan, lalu kunci pintu dengan rapat.
5. Jika menggunakan gas LPG, pasang regulator gas bertekanan rendah ke tabung gas, lalu sambungkan saluran gas ke regulator menggunakan pengikat atau kawat baja.

6. Buka katup tabung gas, tekan tombol pemantik api (ignition) di panel depan, lalu putar berlawanan arah jarum jam. Tahan selama 4–5 detik, lalu lepaskan. Lihat melalui jendela observasi untuk memastikan api menyala. Jika tidak menyala, ulangi langkah ini.
7. Sekitar 10 menit setelah dinyalakan, tangki akan mulai menghasilkan uap. Proses memasak memakan waktu sekitar 40 menit. Setelah selesai, katup utama gas dapat dimatikan.
8. Buka pintu pengukus dan ambil makanan setelah proses memasak selesai.
9. Setelah digunakan, tutup katup suplai air, lalu buka katup pembuangan air untuk mengosongkan air dalam mesin. Bersihkan pengukus setelah digunakan.
10. Jika menggunakan gas alam, pastikan tekanan tidak melebihi 2.000 Pa.
11. Jika menggunakan gas jaringan/pipa, pastikan tekanan tidak kurang dari 800 Pa.

4. KEAMANAN DAN TINDAKAN PENCEGAHAN

1. Jangan menghadap langsung ke pengukus nasi saat mengambil makanan. Jauhkan tubuh Anda terlebih dahulu, lalu buka pintu mesin. Tunggu hingga tekanan uap bersuhu tinggi di dalam mesin berkurang sebelum mengambil makanan. Disarankan menggunakan sarung tangan tahan panas untuk menghindari risiko luka bakar.
2. Pastikan air dalam tangki selalu cukup setiap kali menggunakan mesin. Periksa apakah pelampung dan sakelar air berfungsi normal serta saluran air tidak tersumbat, agar tidak terjadi kerusakan pada tangki pemanas akibat kekurangan air.

Catatan: Kerusakan tangki akibat penggunaan tanpa air atau air yang tidak mencukupi tidak termasuk dalam garansi.

3. Mesin ini dilengkapi dengan katup pelepas tekanan berbasis gravitasi, yang berfungsi sebagai saluran pembuangan uap dan gas sisa. Jangan menekan, menutup, atau menghalangi katup ini. Tidak disarankan memasang pipa tambahan eksternal, karena cara penyambungan yang tidak standar dapat menyebabkan sumbatan akibat air kondensasi, atau pembekuan pipa pembuangan di luar ruangan saat musim dingin, yang berpotensi menimbulkan kecelakaan.

5. PERBAIKAN DAN PERAWATAN

1. Perhatikan pembuangan air kotor di dalam mesin, jaga agar tangki air tetap bersih, dan pastikan bagian dalam kabinet tetap higienis. Jangan membersihkan mesin menggunakan semprotan air bertekanan tinggi, karena dapat merusak komponen.
2. Saat menggunakan pemantik gas dan tidak berhasil menyala setelah beberapa kali percobaan, periksa posisi jarum pemantik. Jika jarum pemantik terlalu jauh dari titik api awal, sesuaikan agar lebih dekat. Jika jarum longgar, kencangkan dengan benar.
3. Jika setelah pemeriksaan masalah tetap belum teratasi, ganti pemantik pulsa atau hubungi teknisi layanan resmi.
4. Untuk wilayah dengan air sadah (kandungan mineral tinggi), lakukan pembersihan kerak tangki uap setiap minggu. Disarankan menggunakan larutan lemon 5%:
 - Tuang ke dalam tangki air
 - Panaskan dan rebus selama 15 menit
 - Rendam selama 1 jam
 - Rebus kembali selama 15 menit
 - Buang endapan, tiriskan air kotor, lalu bilas dengan air bersih beberapa kali.
5. Periksa selang dan sambungan secara berkala. Jika ditemukan kebocoran, segera ganti komponen yang rusak untuk menghindari bahaya.

6. METODE PEMECAHAN MASALAH

MASALAH	FAKTOR	SOLUSI
Tidak bisa menyala	Jarak Jarum pemantik terlalu jauh dari titik api awal	Dekatkan Jarum pemantik ke titik api awal
	Gas tidak mengalir	Nyalakan regulator gas
	Jarum pemantik terlepas	Kencangkan jarum pemantik
	Kabel pemantik rusak	Ganti jarum pemantik
Uap Tidak Cukup	Ketinggian air terlalu tinggi	Periksa ketinggian air pada katup pelampung
	Tekanan air terlalu rendah	Periksa tekanan suplai air
	Kerak yang menumpuk	Bersihkan kerak