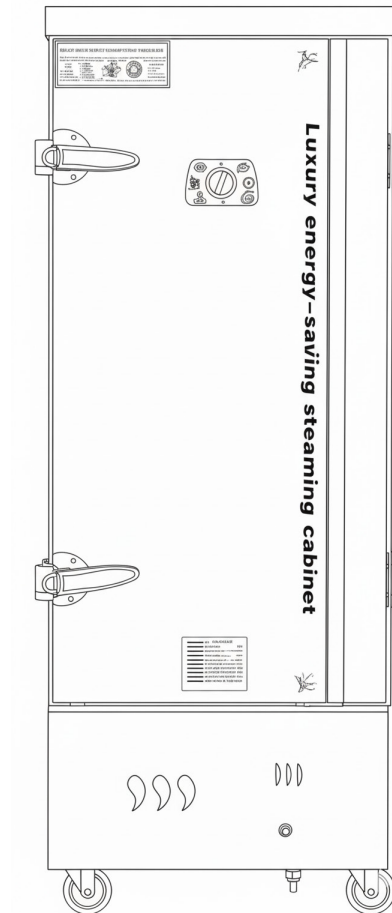




PENGUKUS NASI

RSC-GYC SERIES

1. FITUR UTAMA MESIN

- Konstruksi Baja Tahan Karat (Stainless Steel)
- Perlindungan Ganda, Aman, dan Andal
- Desain Mewah dan Mudah Dioperasikan
- Sangat Efisien, Hemat Energi, dan Bermanfaat

Mesin ini cocok untuk digunakan di Hotel, Restoran, Pabrik, Sekolah, Markas Militer (Army), Rumah Sakit, Lembaga Pemerintah, dan tempat lainnya untuk menyajikan:

- Nasi kukus
- Roti kukus
- Jagung
- Bakpao
- Ikan
- Daging, dan
- Makanan kukus lainnya.

Mesin ini juga dapat digunakan untuk sterilisasi uap (disinfeksi). Ini adalah Peralatan Dapur serbaguna.

2. KEUNGGULAN (ADVANTAGES)

- Menggunakan proses pembusaaan poliuretan tahan panas yang berfungsi untuk menjaga panas dan isolasi panas.
- Hemat energi, efisiensi tinggi, dan ramah lingkungan.
- Tampilan halus dan mudah dioperasikan.
- Dilengkapi segel pintu silikon jenis baru yang tahan suhu tinggi, menjadikannya lebih kokoh.
- Menggunakan komponen merek ternama, lebih hemat energi, dan lebih aman.
- Menggunakan bahan berkualitas tinggi, mudah dibersihkan, umur pakai yang panjang, dan sesuai dengan standar Sanitasi (kebersihan).
- Desain kunci pintu progresif yang sederhana dan unik, praktis dan nyaman.
- Dilengkapi bola pelampung otomatis yang digunakan untuk mengisi dan menghentikan air secara otomatis, untuk melindungi mesin.
- Terdapat katup pelepas tekanan uap pengaman dan lubang pembuangan air panas pengaman (Safety Hot water overflow) untuk memastikan keamanan dan kepraktisan mesin.
- Rak dan dudukan nampan uap dibentuk dengan cetakan satu kali (one-time stamping), sehingga memudahkan pembersihan dan sanitasi untuk penggunaan jangka panjang.

3. SPESIFIKASI

Model	RSC-GYC6	RSC-GYC8
Voltase	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Daya	75 Watt	75 Watt
Tipe Gas	Liquified / Natural Gas	Liquified / Natural Gas
Konsumsi LPG	0.6 Kg/Jam	0.8 Kg/Jam
Konsumsi NG	1.4 Kg/Jam	1.6 Kg/Jam
Tekanan Uap Mesin	2000 Mpa	2000 Mpa
Ukuran Tray	600 x 400 x 45 mm	600 x 400 x 45 mm
Kapasitas Tray	4 Kg/Tray	4 Kg/Tray
Jumlah Tray	6	8
Jumlah Pintu	1	1
Material Tray	304SUS Steel	304SUS Steel
Material Bodi	201SUS Steel	201SUS Steel
Ketebalan Kaca	5 mm	5 mm
Kapasitas Nasi	24 Kg	32 Kg
Dimensi	710 x 680 x 1090	710 x 680 x 1260 mm
Berat	32.5 Kg	36 Kg

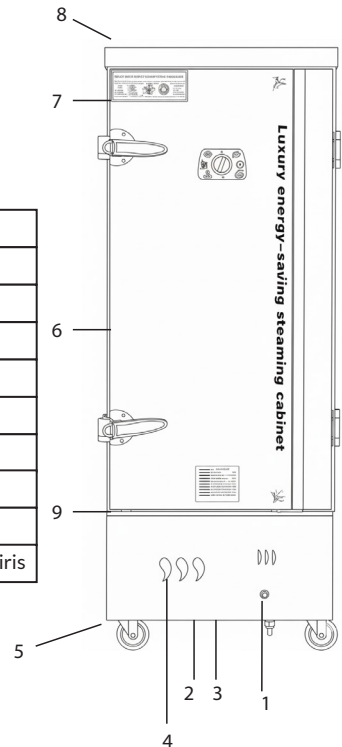
Model	RSC-GYC12	RSC-GYC24
Voltase	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Daya	75 Watt	75 Watt
Tipe Gas	Liquified / Natural Gas	Liquified / Natural Gas
Konsumsi LPG	1.2 Kg/Jam	2.0 Kg/Jam
Konsumsi NG	2.3Kg/Jam	4.6 Kg/Jam
Tekanan Uap Mesin	2000 Mpa	2000 Mpa
Ukuran Tray	600 x 400 x 45 mm	600 x 400 x 45 mm
Kapasitas Tray	4 Kg/Tray	4 Kg/Tray
Jumlah Tray	12	24
Jumlah Pintu	1	2
Material Tray	304SUS Steel	304SUS Steel
Material Bodi	201SUS Steel	201SUS Steel
Ketebalan Kaca	5 mm	5 mm
Kapasitas Nasi	48 Kg	96 Kg
Dimensi	710 x 680 x 1600 mm	1410 x 680 x 1600 mm
Berat	43 Kg	64 Kg

CATATAN

1. Nilai kalor (calorific value) gas cair (liquefied gas) adalah 48 MJ/kg dan tekanannya adalah 2800 Pa. Nilai kalor gas alam (natural gas) adalah 33 MJ/m³ dan tekanannya adalah 2000 Pa.
2. Waktu pengukusan nasi adalah 40 menit per kali (min/time), yang bervariasi tergantung pada daya serap air beras; dengan perkiraan 4 kg per nampan (plate). Waktu pengukusan produk olahan tepung (flour product) adalah 8 hingga 20 menit per kali, yang bervariasi tergantung pada berat produk olahan tepung tersebut (hanya untuk referensi).

4. STRUKTUR DAN BENTUK MESIN

No.	Bahasa Inggris	Bahasa Indonesia
1	Ignition valve	Katup Pemantik
2	Combustion chamber	Ruang Bakar
3	Gas Inlet pipe	Pipa Saluran Masuk Gas
4	Observation window	Jendela Pengamatan
5	Drain valve	Katup Pembuangan Air
6	Water Inlet pipe	Pipa Saluran Masuk Air
7	Steam valve	Katup Uap
8	Exhaust port	Lubang buangan Gas
9	Drain tank	Tangki Pembuangan / Tangki Tiris



5. PETUNJUK INSTALASI & PENGOPERASIAN

1. Tempatkan mesin di posisi yang datar dan stabil.
2. Hubungkan pipa air ke bagian belakang mesin dengan tekanan air 0.5–3 Mpa.
3. Buka katup air; katup air otomatis akan berhenti saat air mencapai posisi yang sesuai. Pastikan ketinggian air 4-5 cm lebih tinggi dari ruang pembakaran. Jika ketinggian air tidak sesuai, atur pelampungnya (floater). Masukkan loyang berisi makanan, lalu kunci pintu dengan rapat.

4. Buka pintu kabinet nasi, masukkan nampan berisi makanan, lalu kunci pintu.
5. Penyalaan (Gas Cair/LPG):
 - Pasang Regulator Gas tekanan RENDAH pada tabung gas.
 - Kencangkan sambungan antara Pipa Saluran Masuk Gas & regulator gas dengan klem atau kawat baja.
 - Buka botol gas, tekan tombol Sakelar Pemantik (Ignition switch) di panel depan dan putar berlawanan arah jarum jam.
6. Nyalakan api selama 4-5 detik lalu lepaskan. Konfirmasi penyalaan melalui jendela pengamatan. Jika tidak menyala, ulangi operasi di atas.
7. Setelah ± 10 menit, uap akan mulai terbentuk. Proses pengukusan nasi memakan waktu ± 40 menit.
8. Setelah selesai, matikan gas, buka pintu dengan hati-hati, dan keluarkan makanan.
9. Tutup katup air, buka katup pembuangan, dan bersihkan bagian dalam mesin.
10. Untuk gas alam, pastikan tekanan tidak melebihi 2000 Pa.
11. Untuk gas pipa, tekanan tidak kurang dari 800 Pa.

Catatan: Jika pemantik pulsa gagal atau rusak, gunakan pemantik api dengan korek api panjang (long lighter)

6. KEAMANAN DAN PENCEGAHAN

- JANGAN menghadap pengukus nasi saat mengeluarkan makanan. Jauhi pengukus nasi, lalu buka pintu. Tunggu hingga uap bersuhu tinggi di dalam pengukus nasi berkurang tekanannya (decompresses) sebelum mengeluarkan makanan. Disarankan untuk mengenakan sarung tangan untuk mencegah luka bakar.
- Setiap kali menggunakan, air yang cukup harus dipertahankan. Pastikan katup pelampung bekerja normal dan aliran air tidak terhalang untuk menghindari kerusakan tangki pemanas yang disebabkan oleh kekurangan air.
 - Peringatan: Tidak ada garansi untuk Kerusakan Tangki Steamer karena pengoperasian tanpa air atau air yang tidak memadai di Tangki Pemanas.
- Katup Pelepas Tekanan: Pengukus nasi dilengkapi dengan katup pelepas tekanan gravitasi sebagai saluran keluar untuk kelebihan uap dan gas buang. JANGAN memperberat, menindih, atau menghalangnya.
- Tidak disarankan menggunakan pipa sambungan eksternal. Metode yang tidak standar dapat menyebabkan penyumbatan air kondensasi atau penyumbatan es pipa knalpot, yang dapat menyebabkan kecelakaan.

7. PERBAIKAN DAN PEMELIHARAAN

- Perhatikan pembuangan air limbah (kotoran) di dalam mesin. Jaga kebersihan tangki air dan pastikan sanitasi di dalam kabinet.
- Ketika menggunakan pemantik gas dan penyalan tidak berhasil (gagal menyala) berkali-kali, maka: Periksa posisi jarum pemantik. Ika posisi jarum pemantik dan jarak antara titik api pilot terlalu lebar, dekatkanlah. Jika jarum pemantik longgar, perbaikilah posisinya.
- JANGAN membersihkan mesin dengan semprotan pipa air bertekanan tinggi untuk menghindari kerusakan komponen.
- Jika fenomena di atas tidak ditemukan setelah pemeriksaan, tetapi masalah (kerusakan) masih belum teratasi. Harap ganti pemantik pulsa (pulse igniter) atau hubungi dealer layanan (service dealer).
- Pembersihan Kerak: Di daerah dengan kualitas air sadah (hard water), Tangki Steamer harus dibersihkan dari kerak setiap minggu.
 - Gunakan larutan lemon 5% ke dalam tangki air. Panaskan dan didihkan selama 15 menit, rendam selama satu jam, lalu didihkan lagi selama 15 menit. Kemudian buang kerak, tiriskan air limbah, dan bersihkan dengan air bersih beberapa kali.
- Pengecekan Kebocoran: Sering-seringlah memeriksa pipa dan sambungan untuk melihat apakah ada kebocoran. Jika ada kebocoran, segera ganti suku cadang yang rusak.

PEMECAHAN MASALAH

Masalah	Penyebab	Pemecahan Masalah
Tidak dapat menyala	Jarum pemantik terlalu jauh dari titik api pilot	Dekatkan jarum pemantik ke titik api pilot
	Tidak ada gas	Nyalakan Regulator Gas
	Jarum pemantik lepas	Kencangkan jarum pemantik
	Kabel pemantik rusak	Ganti jarum pemantik
Uap tidak memadai	Ketinggian air terlalu tinggi	Periksa ketinggian air katup pelampung
	Tekanan air terlalu rendah	Periksa tekanan pasokan air
	Kerak yang parah	Bersihkan kerak

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

NOMOR : IMKG.994.09.2025

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