

# BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



**GAS BURNER WITH HEAD  
STO-GB2CS | STO-GB4CS**

## GAS BURNER WITH STAND

Gas burner merupakan alat memasak berupa kompor. Gas Burner tersedia dalam tipe 2 tungku dan 4 tungku. Kompor ini cocok untuk digunakan oleh restoran, cafe, catering, dan industri kuliner lainnya. Dengan desain khusus untuk pengusaha kuliner, hasil dari masakan akan lebih lezat dan cepat matang sehingga para pelanggan tidak perlu menunggu lama untuk menyajikan hidangan lezatnya.

## KEUNGGULAN GAS BURNER WITH STAND “FOMAC”

Material yang digunakan untuk gas Burner “FOMAC” ini dibuat secara khusus untuk menjaga keselamatan para pengguna. Gas burner ini memiliki katup kontrol gas dan perangkat pengaman kegagalan api, alat ini hemat energi, ramah lingkungan, aman dan mudah digunakan. Gas burner ini terbuat dari logam yang tahan dengan korosi dan memiliki tinggi yang pas, dengan tinggi standar ruang masak.

## SPESIFIKASI

Model	Jumlah Kontrol Sakelar	Ukuran Produk	Berat bersih
STO-GB2CS	2	345X800X965MM	37 kg
STO-GB4CS	4	650X800X965MM	46 kg
Used Gas		LPG, 2800 pa	

## FITUR

1. Terbuat dari stainless steel dengan desain gaya meja yang mewah, bersih, higienis, elegan dan praktis.
2. Pelat panggang besi cor berkualitas baik, dengan struktur yang kokoh, tahan lama, aman dan elegan.
3. Bagian atas pembakar besi cor berkualitas baik, perapian rata, efisien dan hemat energi.
4. 1 buah saklar pengontrol untuk setiap bagian atas burner, dapat mengatur api, dan beroperasi secara terpisah.
5. Laci yang dapat dilepas dipasang untuk membersihkan sisa minyak atau makanan dengan mudah.

## INSTALASI

1. Pasangudukan.
2. Letakkan alat di lokasi yang berventilasi baik, dengan punggung setidaknya 10 cm dari dinding.
3. Dilarang meletakkan bahan yang mudah terbakar dan bahan peledak di sekitar alat! Pastikan untuk tidak meletakkan bahan yang mudah terbakar (seperti handuk) di atas mesin, karena dapat menyebabkan kebakaran.
4. Alat ini menggunakan bahan bakar gas cair yang dilengkapi katup kontrol tekanan rendah. Pastikan untuk tidak menggunakan gas lain sebagai bahan bakar.
5. Matikan sakelar dan katup suplai gas alat setelah digunakan untuk memastikan keamanan.
6. Jika terjadi kebocoran gas pada pipa, segera matikan katup pemasok gas, dan buka pintu serta jendela untuk ventilasi yang lebih baik. Pastikan untuk tidak menghidupkan atau mematikan catu daya atau menyalakan sampai diperiksa dan diperbaiki.

## CARA PENGGUNAAN

1. Letakkan alat pada posisi yang stabil. Pasang dengan benar pipa asap di bagian belakang dan dorong ke tempatnya.
2. Hubungkan pipa gas, periksa apakah ada kebocoran gas. Jika terjadi kebocoran, hentikan penggunaan.
3. Hidupkan katup kontrol saluran masuk udara, putar knob berlawanan arah jarum jam. Saat api menyala, kendurkan sakelar.  
Note: Jika alat sudah lama tidak digunakan atau baru pertama kali digunakan, akan ada udara di dalam pipa saluran masuk udara, yang dapat mengakibatkan kegagalan penyalaan. Nyalakan kembali dengan cara yang disebutkan di atas sampai berhasil.
4. Api akan menjadi paling kuat saat sakelar alat diputar ke 90°. Ketika diubah menjadi lebih besar atau kurang dari 90°, api secara bertahap akan berkurang.
5. Setelah digunakan, putar sakelar alat searah jarum jam hingga terdengar bunyi detak dan matikan katup kontrol.

## PEMELIHARAAN

1. Alat dapat dibersihkan dengan kain lembut setelah digunakan, dan diseka dengan deterjen netral jika perlu.
2. Minyak sisa yang terkumpul dalam wadah minyak harus dibersihkan secara teratur.
3. Pastikan untuk tidak mencuci alat dengan air.
4. Alat harus dibersihkan dan disimpan di tempat yang berventilasi baik jika tidak akan digunakan dalam waktu lama.

## PERINGATAN

- Saat menggunakan alat, pastikan untuk tidak menyentuh bagian atas burner dengan tangan untuk menghindari melepuh karena suhu tinggi.
- Jika alat tidak sedang digunakan, matikan katup suplai gas untuk menghindari kecelakaan. Jika terjadi kerusakan, pastikan untuk tidak membongkar alat dengan dirimu sendiri. Silakan kirimkan ke bengkel khusus atau dealer perusahaan kami untuk cadangan.
- Alat ini menggunakan katup kontrol tekanan rendah untuk suplai gas. Penggunaan katup bertekanan tinggi atau sedang dilarang.
- Pastikan untuk tidak mencuci alat dengan air! Jika tidak, perangkat gas mungkin mengalami masalah karena lembab.
- Dilarang keras meletakkan bahan yang mudah terbakar atau bahan peledak di sekitar alat!
- Saat pekerjaan selesai, segera matikan sakelar dan katup suplai gas alat!

## MASALAH DAN SOLUSI

Permasalahan	Penyebab	Solusi
Kegagalan dalam pengapian	1. Tidak ada suplai gas atau tekanan gas tidak sesuai.	1. Periksa saluran masuk udara dan tekanan gas.
	2. Sakelar alat rusak.	2. Ganti sakelar alat.
Api padam segera setelah berhasil dinyalakan	3. Detektor api telah terkilir atau kabelnya telah jatuh.	3. Sesuaikan detektor api agar nyala api menjadi merah.
	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 pemasok gas.

