

PENGGUNAAN & PERAWATAN STEAMER

A. PENGGUNAAN (sebelum digunakan)

1. Pastikan alat steamer dalam kondisi bersih, baik bagian dalam maupun luar
2. Periksa distribusi air suplai yang dari jalur PDAM (harus lancar)
3. Periksa air tampungan perebusan yang ada di dalam ruangan (harus penuh)
4. Setelah penuh, pasang regulator gas dan adaptor pemantik ke jek listrik, lalu hidupkan
5. Pastikan semua sudah lancar, isilah bahan untuk dimasak
6. Periksa alat tersebut pada saat digunakan, pastikan tidak ada yang bocor

B. PERAWATAN (setelah digunakan)

1. Matikan api, cabut adaptor dan regulator jika diperlukan
2. Periksa bagian dalam ruangan steamer dalam kondisi bersih
3. Air rebusan nasi harus dibuang, di kuras setiap selesai operasional
4. Air rebusan akan berlendir bila tidak dibuang dan tdk dibersihkan, akan berdampak pada kualitas makanan
5. Jika distribusi air yang masuk ke rebusan lambat, akan merusak bak rebusan, dan menimbulkan gosong, bisa rusak fatal
6. Jika steamer tdk digunakan , sebaiknya pintu dibuka, agar supaya tidak lembab
7. Jika alat tersebut, api merah dan lama, ada gangguan di saluran pengapian tersumbat, segera hub M&FC