



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

ELECTRIC FOOD STEAMER



Berikut panduan langkah demi langkah menggunakan **IDEALIFE STEAMER**:

1. **Persiapan Air:** Isi tangki air (water tank) dengan air bersih, pastikan jumlahnya cukup namun tidak melebihi batas maksimal yang ditentukan agar tidak meluap.
2. **Menyusun Makanan (3 Layer):** Letakkan bahan makanan yang paling lama matang (seperti ubi, kentang, atau daging) di lapisan paling bawah (dekat dengan sumber uap). Susun bahan lain seperti sayuran, ikan, atau dimsum di atasnya. Usahakan tidak terlalu padat agar uap merata.
3. **Mengatur Waktu (Timer):** Putar tombol timer sesuai kebutuhan. Untuk mengukus makanan umum (dimsum, sayur), biasanya disetel sekitar 25 menit. Untuk memasak nasi, waktu yang dibutuhkan sekitar 25-40 menit.
4. **Proses Mengukus:** Uap akan keluar dari dasar dan merata ke seluruh lapisan. Alat akan mati otomatis jika waktu habis.



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

5. **Pembersihan:** Setelah selesai dan alat dingin, bersihkan wadah kukusan dari sisa-sisa makanan untuk menjaga kebersihan dan daya tahan alat.