



PENGGORENGAN GAS “FOMAC”

Penggoresan gas “FOMAC” membantu Anda dalam menggoreng dengan teknik *deep frying*. Mesin penggorengan ini menggabungkan fungsi kompor dan wajan *built-in* yang dilengkapi dengan kran untuk pembuangan minyak. Mesin ini menggunakan daya gas dengan hemat dan efisien. Penggoresan gas ini memiliki thermostat untuk mengatur suhu dan memiliki mode burst yaitu bisa membesarkan api secara otomatis saat penggorengan. Mesin ini merupakan pilihan tepat untuk para pengusaha kuliner seperti catering, hotel, kios camilan, dan masih banyak lagi.

SPESIFIKASI MESIN

MODEL : FRY-GAT17L
BERAT : 15 KG
DIMENSI : 51 X 60 X 43 CM
VOLUME : 17 L

CARA PENGOPERASIAN

1. Letakan di tempat datar dengan sirkulasi udara yang baik.
2. Penggunaan pertama, tekan terus sakelar selama 5 hingga 10 menit, untuk menghilangkan sisa udara.
3. Kembalikan saklar ke posisi awal, nyalakan api dasar dan tekan selama 5 sampai 10 menit. jika api dasar padam, ulangi langkah ini.
4. Atur temperatur panas sesuai kebutuhan, sistem pengapian akan mati ketika panas suhu tercapai.
5. bila perlu api sementara, putar sakelar dan biarkan api.
6. Hidupkan sakelar saat menyalakan api.

SIRKULASI UDARA

1. Jika ada asap hitam ketika digunakan, maka sesuaikan saluran udara.
2. Jika sakelar diputar ke dalam, persentase udara akan berkurang.
3. Jika saluran udara diputar keluar, persentase udara akan meningkat.

PERHATIAN:

1. Periksa sambungan gas dengan baik sebelum digunakan.
2. Jangan menumpuk barang mudah terbakar di samping pengapian.
3. Ganti minyak secara rutin dan tepat waktu.
4. Sebelum mengganti minyak, pastikan suhu minyak sudah dingin terlebih dahulu untuk menghindari kulit terbakar minyak panas.
5. Batas maksimal minyak adalah 70% dari tangki untuk mencegah minyak meluap ketika bahan dimasukan ke dalam tangki wajan.
6. Bersihkan kotoran yang menempel pada tangki agar tidak menjadi noda mengeras.
7. Pastikan untuk mematikan sakelar penggorengan dan memutar suhu ke arah paling rendah ketika selesai digunakan (pastikan semua sakelar dimatikan).

