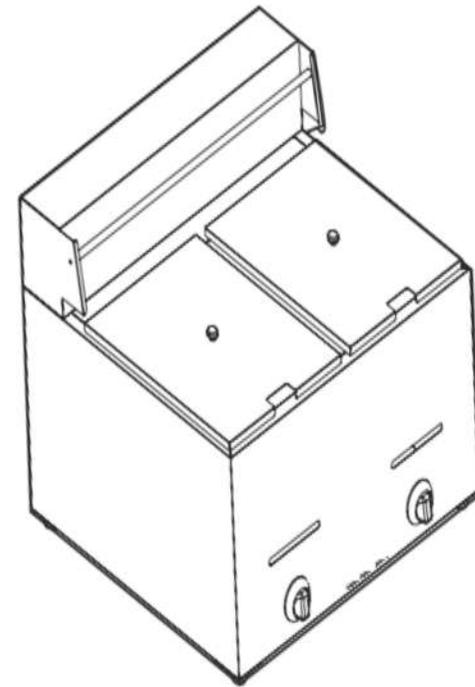


BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



**PENGGORENGAN GAS
FRY-GF61 | FRY-GF62**

PENGGORENGAN GAS “FOMAC”

Peng gorengan Gas merupakan alat penggorengan yang menyatukan fungsi kompor dan wajan minyak sekaligus, Penggorengan gas juga tersedia dalam 2 (dua) tipe yaitu FRY-GF61 dan FRY-GF62 dimana perbedaannya adalah pada jumlah wajan. Mesin ini juga dilengkapi dengan keranjang penyaring pada setiap wajan. Mesin ini merupakan jenis produk baru yang dirancang dan dikembangkan dengan teknologi canggih. Terbuat dari stainless steel berkualitas dan baja ringan, memiliki fungsi yang lengkap, berkualitas tinggi, efisiensi gas, dan mudah dioperasikan. Desain yang kokoh dan elegan. Penggunaan gas yang hemat namun tetap menghasilkan panas yang merata. Mesin ini cepat panas sehingga tidak perlu menunggu lama untuk proses pemanasan. Ideal untuk outlet catering komersial, restoran, hotel, dan usaha kuliner lainnya.

SPESIFIKASI

Nama	1-Tank Gas Fryer	2-Tank Gas Fryer
Model	FRY-GF61	FRY-GF62
Nomor Pukulan Minyak	1	2
Ukuran Mangkuk Minyak	180X335X145 (4.5Liters)	180X335X145 (4.5Liters)*2
Gaya Gas	LPG	LPG
Dimensi	197X535X475	398X535X475
Berat (KG)	8.0KG	15.0KG

PERHATIAN

Berhati-hatilah saat memasang pipa belakang, karena benang kecil di bagian belakang bisa lepas jika terlalu kencang.

1. Produk ini harus diletakkan di tempat yang berventilasi.
2. Produk ini disarankan diletakkan 10 CM dari dinding.
3. Jangan menaruh benda yang mudah terbakar di sekitar produk.
4. Jangan gunakan katup gas dan tekanan tinggi dan menengah yang tidak sesuai.
5. Cabut mesin bila tidak digunakan.
6. Jika gas bocor, pengguna harus mematikan katup dan membuka jendela. Jangan gunakan listrik atau api pada saat itu. Pengguna dapat menggunakannya setelah sudah selesai diperbaiki.

INSTALASI

1. Pasang pipa gas dengan benar dan periksa apakah sudah terpasang dengan benar.
2. Nyalakan katup gas batubara, tekan sakelar di depan kompor, putar berlawanan arah jarum jam secara perlahan hingga pengguna dapat mendengar suara "di", lalu pesan pengguna di dalam kompor untuk memastikan api menyala. Jika api tidak menyala, pengguna dapat melakukannya lagi sampai api menyala.
3. Putar saklar di depan kompor searah jarum jam sampai terdengar bunyi "di", lalu putar klep.
4. Putar sakelar ke arah jam sembilan. | Api itu yang terbesar.
5. Jangan menaruh tutup yang berair di dekat wajan karena jika air jatuh ke dalam wajan akan mengakibatkan percikan/letupan minyak.
6. Setelah suhu gas turun ke suhu atmosfer normal, ambil keranjang dan taruh di tempat yang kering lalu dibersihkan.
7. Bersihkan ampas bekas penggorengan secara teratur agar wajan minyak tetap bersih.
8. Ganti baterai dalam setengah atau satu bulan. Pengguna harus membuka panel depan dan menekan tanda kotak besar berwarna biru untuk mengubahnya.
9. Temperaturnya dapat disesuaikan dengan kebutuhan pengguna secara otomatis dari 0 hingga 200 Derajat.

PETUNJUK PENGGUNAAN

1. Pastikan gas yang digunakan sesuai dan tidak bocor.
2. Setel kontrol suhu ke 0 Derajat.
3. Nyalakan mesin.
4. Setel ke suhu yang diinginkan, ini akan memulai pemanasan.