

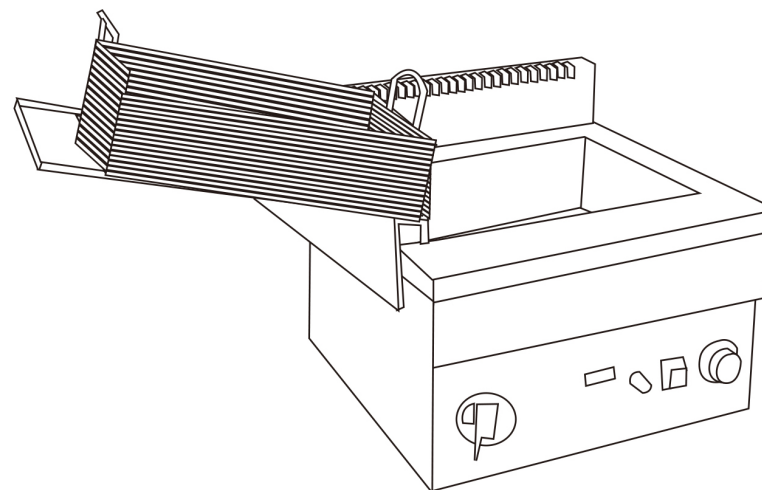


FOOD PROCESSING MACHINERY

**GAS FRYER
FRY-GF18V**



**BUKU PETUNJUK
PENGUNAAN**
MANUAL BOOK



Silakan baca pendahuluan sebelum menggunakan
Please read the introduction before using

GAS FRYER FRY-GF18V



Spesifikasi Mesin

- Tipe : FRY-GF18V
- Kapasitas : 18 L (Maksimal Minyak 15 L)
- Temperatur : 60 - 200 °C
- Konsumsi Gas : 0,48 Kg/h
- Berat : 16 Kg
- Dimensi : 510 x 580 x 410 mm

Pendahuluan

Mesin FRY-GF18V adalah produk jenis baru yang didesain dan dikembangkan dengan teknologi terbaru. Terbuat dari bahan stainless steel dan baja. Mesin ini mempunyai fungsi lengkap dan berkualitas tinggi. Sangat cocok untuk segala jenis usaha makanan.

Fitur

1. Pengatur suhu yang akurat, suhu antara 60 – 200°C dapat disesuaikan.
2. Dilengkapi batas suhu dengan tombol reset.
3. Pemantik otomatis dengan pencegah api untuk keamanan. Gunakan baterai 2 x D atau LR20 1.5 volt.
4. Penutup otomatis saluran gas.
5. Saluran pembuangan.
6. Lubang untuk melihat pembakaran gas.
7. Tombol on- off.

Pemasangan

1. Mesin harus diletakkan di tempat yang stabil, dengan jarak 15 cm ke belakang dan 4 cm disisi samping dan ditempat yang memiliki sirkulasi udara yang baik.
2. Sambungkan hanya ke gas LPG dengan regulator pengatur tekanan gas.
3. Pastikan tidak ada kebocoran gas sebelum menyalakan mesin.
4. Masukkan baterai.
5. Isi minyak diantara batas maksimum dan minimum.
6. Nyalakan mesin dan pemantik akan memicu gas terbakar.
7. Ada alarm yang terpasang untuk memberitahu tidak ada aliran gas.



FOOD PROCESSING MACHINERY

GAS FRYER FRY-GF18V



Penggunaan

1. Pastikan gas sudah terhubung dengan mesin.
2. Atur suhu pada 0°C.
3. Nyalakan mesin.
4. Atur suhu yang ditentukan, ini akan memicu pengapian.
5. Ketika telah mencapai suhu yang ditentukan, aliran gas akan tertutup otomatis, ketika suhu kembali turun, pengapian akan dimulai secara otomatis.

Perawatan

1. Jaga mesin tetap bersih dan rapih.
2. Pastikan selalu minyak berada dibatas antara maksimum dan minimum.
3. Bersihkan sisa-sisa minyak setiap pemakaian.
4. Ganti baterai secara berkala untuk menjaga pengapian.

Penanganan Sederhana

Kerusakan	Penyebab	Solusi
Pengapian gagal	Baterai lemah	Mengganti baterai
	Tidak ada gas yang terhubung atau tekanan gas lemah	Memeriksa suplai gas
	Kerusakan pada tombol pengapian atau pemantik	Memeriksa dan mengganti tombol yang rusak
	Pemantik api kendor	Menyetel ulang atau mengganti pemantik
Api menyala setelah pengapian	Pemantik bergeser	Mengatur pemantik api
	Kurangnya udara diruangan	Jaga sirkulasi udara tetap lancar
	Tekanan gas rendah atau tidak ada tekanan gas	Periksa dan atau mengganti tabung gas

Peringatan

1. Suhu terlalu tinggi dapat menyebabkan mesin terlalu panas.
2. Jaga minyak didalam tangki tetap berada diantara garis batas maksimum dan minimum.
3. Jauhkan air dari tangki minyak ketika digunakan.
4. Tetap sediakan alat pencegahan kebakaran, selimut anti api, atau alat pemadam kebakaran (tidak disarankan menggunakan air).
5. Ganti/bersihkan minyak secara berkala.
6. Periksa pipa gas secara berkala untuk mencegah kebocoran gas.
7. Matikan setelah digunakan setiap hari.



FOOD PROCESSING MACHINERY