

## Pengoperasian Mesin Vacum Frying

1. Pastikan bagian-bagian mesin sudah terangkai dengan benar dan sesuai dengan petunjuk perakitan mesin
2. Isi bak aie Vacuum Frying dengan air sampai penuh (kurang lebih 5 cm dari atas bak air)
3. Hubungkan selang regulator dari kompor gas ke panel control dan dari panel control ke tabung gas
4. Hubungkan panel control dengan sumber arus listrik
5. Setelah arus listrik terhubung dengan panel control, nyalakan Thermo Control dengan menekan saklar "Thermo Control" pada panel control. Atur suhu setting sesuai keinginan (suhu ideal antara 80° - 85° C)
6. Masukkan minyak goring sampai keranjang terendam (kira-kira minyak 1 cm diatas keranjang bahan)
7. Nyalakan kompor gas dan tunggu sampai Thermo Control mencapai suhu yang diinginkan. Nyala kompor otomatis akan mengecil bila suhu dalam tabung pengorengan lebih tinggi dari suhu setting
8. Setelah suhu setting tercapai, buka tutup tabung penggorengan dan masukkan bahan kedalam keranjang. Posisikan keranjang bahan tetap diatas minyak
9. Tutup kembali tabung penggorengan dan kencangkan mur pengunci di kedua sisi tutup dengan benar.
10. Pastikan semua kran dalam keadaan tertutup dan hidupkan pompa air dengan handle saklar pompa. Buka kran penghubung tabung dan kondensor supaya pompa dapat memulai proses pemvakuman
11. Bila Jarum Vacuum meter telah menunjukkan minus 65 – 70 cmHg masukkan keranjang bahan kedalam minyak dengan menggunakan tuas pengaduk
12. Setelah bahan masuk lepas mur pengunci tutup
13. Pada awal proses sebaiknya sering dilakukan pengadukan untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus. Setelah itu pengadukan dilakukan 5 – 10 menit sekali
14. Setelah bahan matang, angkatlah bahan dari dalam minyak menggunakan tuas pengaduk. Cara mengetahui produk sudah matang atau belum dengan mengamati kondisi dalam tabung penggorengan. Tekanlah saklar lampu pada panel control untuk melihat kondisi didalam tabung. Jika kondisi permukaan minyak sudah tenang (tidak ada pergelangan gelembung udara/gelembung udara lembut dan hamper habis) maka bahan sudah matang.

15. Biarkan pompa dalam keadaan hidup dan angkat keranjang bahan dengan tuas keranjang, Setelah itu tutup kran penghubung tabung dan kondensor kemudian matikan kompor dan pompa.
16. Setelah pompa dan pompa mati buka perlahan kran ditutup tabung penggorengan untuk memasukkan udara sampai tekanan di vacuum meter menunjukkan angka nol. Buka tabung penggorengan dan ambil produk dari dalam keranjang
17. Kemudian tiriskan menggunakan peniris minyak
18. Setelah ditiriskan kemas produk dalam kemasan plastic atau aluminium foil

#### Keterangan

Jika saat melakukan penggorengan dan suhu melebihi suhu yang diinginkan, matikan kompor dan sebaliknya jika suhu sudah turun dari suhu yang diinginkan nyalakan mebalik kompor.