

# HOCK

# OVEN ALUMINIUM

Mutu dan Keamanan Diutamakan



MODEL  
PUTARAN HAWA



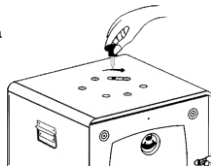
MODEL  
TEMPAT ARANG

### SPESIFIKASI

Model		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4
Ukuran Dalam (mm)	Panjang	443	374	315	283
	Lebar	440	370	315	280
	Tinggi	335	305	293	274
Ukuran Luar (mm)	Panjang	525	465	400	364
	Lebar	470	400	340	300
	Tinggi	425	408	380	345
Berat Kotor (kg)		± 11	± 8.5	± 5.5	± 4.4

### PEMASANGAN BAUT PUTARAN HAWA

1. Keluarkan baut putaran hawa dari kemasan piring kue.
2. Pasang baut putaran hawa (putar baut pada plat putaran hawa ke arah kanan, seperti gambar di samping).



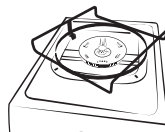
3. Awal memasang baut, miringkan posisi sesuai dengan arah drat baut tersebut. Setelah itu, tegakkan kembali baut dengan cara ditekan.

### TIPS MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT OVEN ALUMINIUM

1. Bersihkan selalu bagian luar dan dalam oven setelah pemakaian.
2. Gunakan metal polish untuk membersihkan rangka luar oven.
3. Jangan menggunakan alat yang dapat menimbulkan goresan pada body maupun kaca oven.
4. Selalu bersihkan loyang sebelum dipanggang, kotoran yang menempel akan ikut terpanggang dan mengeras sehingga sulit dibersihkan.
5. Setelah pemakaian berulang dan dalam jangka waktu yang lama, rangka oven akan terlihat kusam. Bersihkan dengan abu gosok dan polish kembali dengan metal polish.

### PELETAKAN OVEN DI ATAS KOMPOR GAS (Untuk Oven No.1 dan No.2)

Untuk meletakkan Oven di atas kompor gas, ganti Tatakan Kompor Gas dengan Dudukan Oven dan pastikan stel Dudukan Oven sampai stabil. (seperti gambar di bawah)



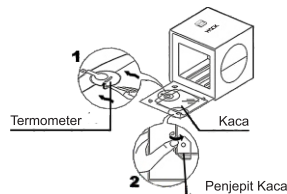
a. Peletakan untuk dudukan berbentuk petak



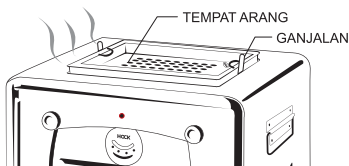
b. Peletakan untuk dudukan berbentuk bulat

### PEMASANGAN KACA OVEN

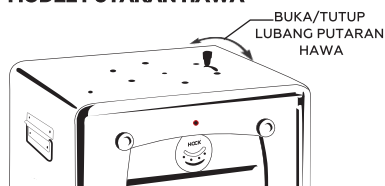
1. Letakkan oven pada posisi tidur. (seperti gambar di samping)
2. Masukkan kaca dari bagian bawah menuju ke atas, sambil mengangkat sedikit termometer (seperti gambar No.1)
3. Setelah posisi kaca berada di atas penjepit kaca, tekukkan penjepit kaca (seperti gambar No.2)



### MODEL TEMPAT ARANG



### MODEL PUTARAN HAWA



### MEMANGGANG DENGAN OVEN ALUMINIUM

1. Stel api kompor sesuai kebutuhan untuk mendapatkan hasil panggang yang bagus.
2. Untuk model Tempat Arang :  
Pergunakan arang sesuai kebutuhan.  
Untuk model Putaran Hawa :  
Mulailah memanggang dengan lubang hawa yang berada di sisi atas oven dalam keadaan tertutup.
3. Jika permukaan kue masih belum cukup kering pada kematangan ± 75%,  
Untuk model Tempat Arang :  
Ganjallah tempat arang yang berada di sisi atas oven agar udara dapat keluar, sehingga pusat panas di dalam oven akan bergeser ke atas untuk mematangkan permukaan kue. Jika masih belum mencukupi, maka dapat ditambahkan arang di atasnya.  
Untuk model Putaran Hawa :  
Bukalah lubang hawa tersebut. Hawa panas dari daerah sekitar dinding oven akan keluar melalui lubang hawa sehingga pusat panas akan bergeser ke atas dan mematangkan permukaan kue.
4. Perhatikan jarum penunjuk suhu pada termometer agar suhu di dalam sesuai dengan kebutuhan. Suhu yang terlalu tinggi akan menyebabkan kue matang tidak merata. Sebaliknya suhu yang terlalu rendah akan menyebabkan kue tidak berkembang sempurna.

# HOCK

# ALUMINIUM OVEN

Quality and Safety Prioritized



HEAT VENTILATION MODEL



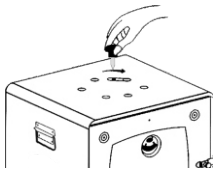
CHARCOAL TOP MODEL

## SPECIFICATION

Model		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4
Internal Dimension (mm)	Length	443	374	315	283
	Width	440	370	315	280
	Height	335	305	293	274
External Dimension (mm)	Length	525	465	400	364
	Width	470	400	340	300
	Height	425	408	380	345
Bruto (kg)		± 11	± 8.5	± 5.5	± 4.4

## BOLT INSTALLATION ON HEAT VENTILATION HOLE

1. Remove the Heat Ventilation's bolts from the cookie tray plastic pack.
2. Screw the bolts into the hole (turn the bolts to the right, as shown in the figure here).
3. Prior to installing the bolt, tilt it according to the direction of threaded bolt. Last step, straighten the bolt by pressing on it.

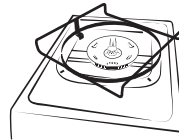


## CLEANING AND MAINTAINANCE TIPS

1. Always clean outside and inside of the oven thoroughly after every usage.
2. Use a metal polish to clean the outside of the oven frame.
3. Do not use tools that can scratch the oven body or glass.
4. Always clean the pan before baking, the attached excess will make it tough to clean.
5. After a period of time and repeated usage, the oven frame will look dull. Scrub with ash and polish with a metal polish.

## PLACING ALUMINIUM OVEN ON A GAS STOVE (For Oven No.1 and No.2)

To place oven on top of stove, replace Pan Support with Oven Support Stand and adjust until it is set properly. (as shown on the picture below)



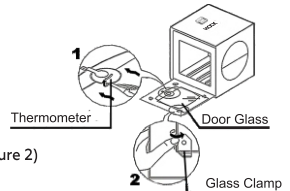
a. For Square Stand



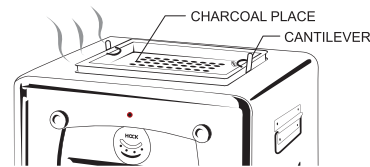
b. For Oval Stand

## OVEN DOOR GLASS INSTALLATION

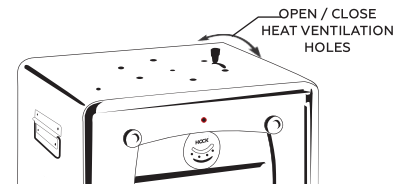
1. Lay the oven on its side. (Refer to the picture on the right)
2. Insert the glass from the bottom towards the top, and slightly lift up the thermometer. (Refer to the figure 1)
3. Once the position is fitted with the glass clamp, buckle up the clamp to tighten the glass door. (Refer to the figure 2)



## CHARCOAL TOP MODEL



## HEAT VENTILATION MODEL



## GRILLING WITH ALUMINIUM OVEN

1. Adjust stove flame accordingly to bake good results.
2. For Charcoal Top model : Add/reduce charcoal as needed.  
For Heat Ventilation model : Start grilling by closing the heat ventilation located on top of the oven.
3. If the surface of the cake is still wet at 75% doneness,  
For Charcoal Top model : Prop up the charcoal plate on top of the oven to allow ventilation. This will raise the heat to the upper part chamber of the oven to cook the cake surface. If the heat is still not sufficient, add more charcoal.  
For Heat Ventilation model : Open the air hole slightly. This will raise the heat to the upper part chamber of the oven to cook the cake surface.
4. Pay attention to the thermometer needle to achieve the needed temperature. Excessively high temperature will cause the cake to be unevenly baked (cooked on the outside but raw on the inside). On the other hand, excessively low temperature will cause the cake to rise imperfectly.

Manufactured by :  
PT. Hokinda Citralestari  
Jl. Orde Baru No.6A KM.12.5 Medan - Binjai  
Made in Indonesia