

## PETUNJUK PENGGUNAAN OVEN GAS PORTABLE



### INDONESIA

Terima kasih atas kepercayaan anda dalam membeli produk oven gas Hock. Silahkan membaca petunjuk penggunaan berikut ini dengan seksama sebelum menggunakan produk. Petunjuk penggunaan ini sebaiknya disimpan di tempat yang aman dan mudah dijangkau.

### PERHATIAN

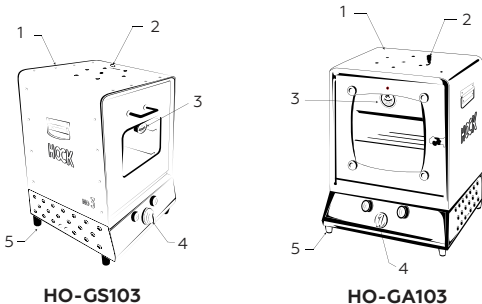
- Gunakan api besar untuk pemanasan awal minimal 5 menit.
- Jauhkan benda / cairan yang mudah terbakar dari oven gas portable.

### Jika terjadi kebocoran

- Hindari menghidupkan switch lampu karena akan mengeluarkan bunga api.
- Hindari menyalakan api dan Exhaust Fan.
- Pastikan knob oven pada posisi "OFF".
- Segera buka ventilasi udara, yakni pintu dan jendela.
- Segera lepas regulator dari tabung gas.
- Jika masih terjadi kebocoran, keluarkan tabung gas ke tempat terbuka.
- Hindari menyalakan api, sebelum ruangan benar-benar bebas dari bau gas yang bocor.

Catatan : Karena massa jenis gas elpiji dua kali lebih berat dari massa jenis udara, elpiji tidak akan menguap ke luar, namun akan mengalir sepanjang lantai.

### NAMA SUKU CADANG



HO-GS103

HO-GA103

### Keterangan Gambar

1. Body Oven
2. Baut Putaran Hawa
3. Thermometer

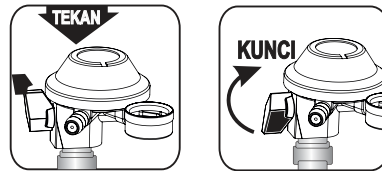
4. Knob Oven
5. Sepatu Oven

### SPESIFIKASI

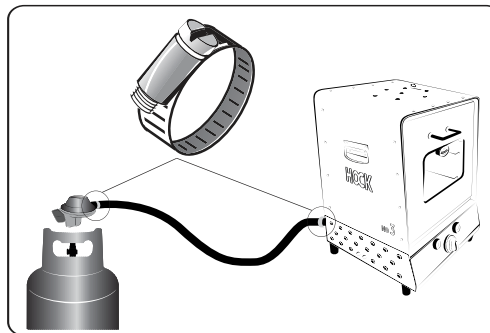
Model	HO-GS103	HO-GA103
Bahan	Stainless Steel	Aluminium
Dimensi (mm)	399 x 415 x 550	
Berat Kotor (kg)	11.6	9.74
Konsumsi Gas/Jam (LPG)	1.50 kW	

### INSTALASI

- Untuk pemakaian oven gas ini, gunakanlah regulator tekanan rendah (300mmWC).



- Masukkan selang gas pada ujung pipa gas dan regulator pada ujung lainnya. Usahakan agar masuk sedalam mungkin. Pasang serta kencangkan selang gas dengan klem selang. Hindari selang gas dari benda panas atau tajam, untuk mencegah selang bocor atau koyak. Sebaiknya gunakan selang yang sudah ber-SNI.

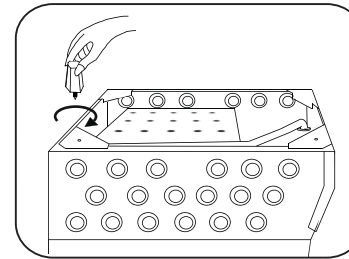


### PENGONTROLAN API

- Tekan dan putar knob (berlawanan arah jarum jam) sampai terdengar bunyi pemantik dan tahan knob selama  $\pm 3$  detik untuk menyalakan api, lalu lepaskan knob serta pastikan knob terdorong kembali keluar.
- Untuk pengapian pertama pada mulanya mungkin sulit, karena adanya udara hampa di saluran gas. Ulangi prosedur pengapian di atas maksimal 3 kali, apabila tidak menyala, segera kembalikan knob pada posisi OFF dan biarkan sampai bau gas menghilang, baru boleh dinyalakan kembali.
- Putarlah knob pada posisi "00" untuk mendapatkan api besar.
- Untuk api kecil, putarlah knob hingga posisi "0".
- Nyala api terlalu kecil akan mudah padam ditiup angin, kontrol dengan seksama.
- Putar knob kembali ke posisi "0" untuk memadamkan api. Jika api padam secara tidak sengaja (karena tertiuhi udara) segera putar knob ke posisi "0".

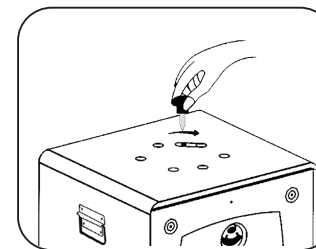
### PEMASANGAN SEPATU OVEN

- Keluarkan sepatu oven dari kemasan piring kue.
- Pasang sepatu (putar sepatu searah jarum jam, seperti gambar di bawah).
- Awal memasang sepatu, miringkan posisi sesuai dengan arah drat baut tersebut. Setelah itu tegakkan kembali sepatu dengan cara ditekan.



### PEMASANGAN BAUT PUTARAN HAWA

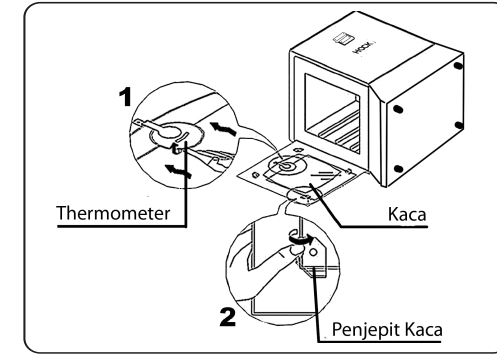
- Keluarkan baut putaran hawa dari kemasan piring kue.
- Pasang baut putaran hawa (putar baut pada plat putaran hawa searah jarum jam, seperti gambar di bawah).
- Awal memasang baut, miringkan posisi sesuai dengan arah drat baut tersebut. Setelah itu tegakkan kembali baut dengan cara ditekan.



### PEMASANGAN KACA OVEN

Model : HO-GA103

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



### TIPS MEMANGGANG

- Mulailah memanggang dengan lubang hawa yang berada di sisi atas oven dalam keadaan tertutup. Jika permukaan kue masih belum cukup kering pada kematangan kue  $\pm 75\%$ , 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.
- Perhatikan jarum penunjuk suhu pada thermometer 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.

Diproduksi oleh :

PT. Hokinda Citralestari  
Jl. Orde Baru No.6A Medan - Binjai KM. 12.5  
Buatan Indonesia

NOMOR TANDA PENDAFTARAN  
DIRJEN PDN NO: P.42.HCL.10.00201.0916

# USER MANUAL OVEN GAS PORTABLE



## ENGLISH

Thank you for choosing HOCK product. Please read the user manual thoroughly. This manual should be kept in safe place for handy reference.

### ATTENTION

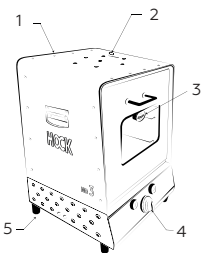
- First warming up oven at max flame for 5 minutes.
- Keep flammable materials away from the oven.

### Safety precautions if you smell gas (leakage):

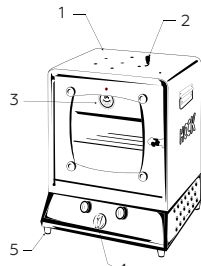
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Make sure knob is at "OFF" position.
- Open all doors and windows to ventilate the area.
- Detach gas regulator from gas tank.
- Move gas tank outdoors if leakage does not stop.
- Make sure room is clear of gas before operating any electrical switches or appliances

Note : As propane's density is twice as heavy as air, gas will flow along the floors.

### PARTS NAME



HO-GS103



HO-GA103

### Numbering Section

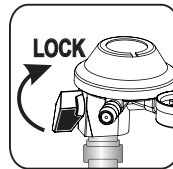
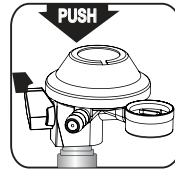
1. Body
2. Heat Ventilation's Bolt
3. Thermometer
4. Knob
5. Sole

### SPECIFICATION

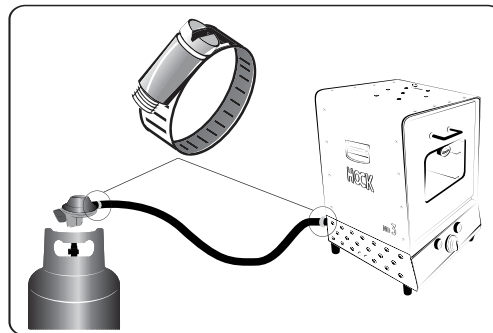
Model	HO-GS103	HO-GA103
Material	Stainless Steel	Aluminium
Dimension (mm)	399 x 415x 550	
Gross Weight (kg)	11.6	9.74
Gas Consumption/ hour	1.50 kW	

### INSTALLATION

- Use low pressure regulator (300mmWC) for gas oven.



- Attach hose to stove intake on one end and regulator on the other end. Attach and tighten hose with clamp. Keep hose away from heat and sharp objects to prevent tear and leakage. It is recommended to use SNI certified hose.

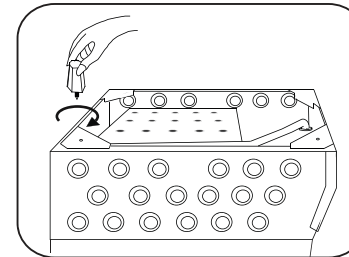


### FLAME ADJUSTMENT

- Press and turn knob counter clockwise until a sound is heard and hold for  $\pm 3$  seconds to light on the flame and then release the knob.
- Lighting for the first time may be difficult, as residual air can be trapped inside hose. Repeat step 1 at least three times. If it is still not operating, turn the knob back to the off position. And wait until the smell of gas dissipate before retrying step 1.
- Turn knob to "  $\odot$  " position to get big flame.
- For small flame, turn the knob to "  $\circ$  " position.
- Be careful as small flames can be blown out by wind.
- Turn knob to "  $\circ$  " position to switch off. If flame is accidentally extinguished by wind or water, switch the stove off immediately.

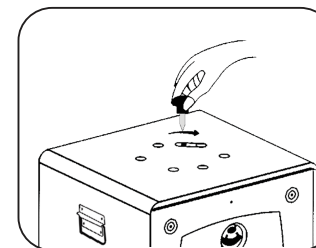
### SOLE INSTALLATION

- Remove sole from the cookie tray plastic pack.
- Screw the sole in to the hole (turn the sole clockwise, as shown on the figure below).
- Prior to installing the sole, tilt the position according to the direction of threaded bolt. Last step, straighten the sole by pressing them.



### HEAT VENTILATION'S BOLT INSTALLATION

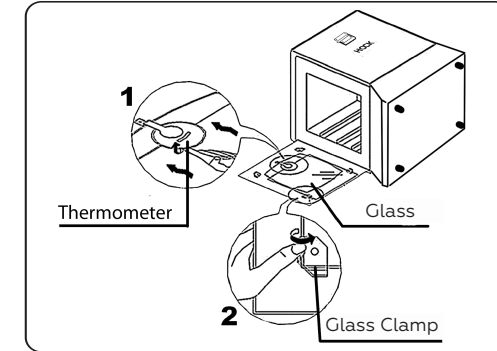
- Remove heat ventilation's bolt from the cookie tray plastic pack.
- Screw the bolt in to the hole (turn the bolt clockwise, as shown on the figure below).
- Prior to installing the bolt, tilt the position according to the direction of threaded bolt. Last step, straighten the bolts by pressing them.



### OVEN GLASS INSTALLATION

Model : HO-GA103

- Lay the oven on its side (as shown on figure below).
- Insert the glass from the bottom towards the top, and slightly lift up the thermometer (refer to the figure 1).
- Once the position is fitted with the glass clamp, buckle up the clamp to tighten the glass (refer to the figure 2).



### BAKING TIPS

- Start grilling by closing the heat ventilation located on top of the oven. If the surface of the cake is still wet at 75% doneness, open the air hole slightly. Therefore, the heat flow will raise to the upper part chamber of the oven to cook the cake surface.
- Pay attention to the thermometer needle to achieve the desire oven temperature. Too high temperature will cause the cake to be unevenly baked (cooked on the outside, but raw on the inside). On the other hand, too low temperature will hinder the cake to raise perfectly.

Manufactured by :

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

NOMOR TANDA PENDAFTARAN  
DIRJEN PDN NO: P.42.HCL.10.00201.0916