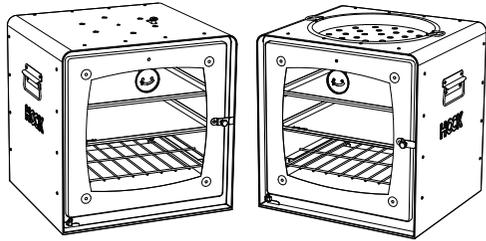


PETUNJUK PENGGUNAAN OVEN KOMPOR

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



MODEL
PUTARAN HAWA

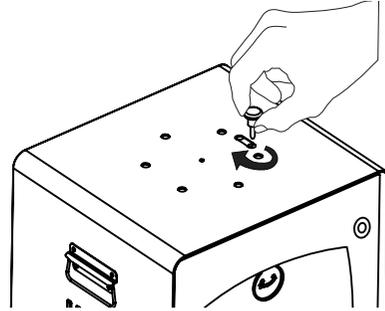
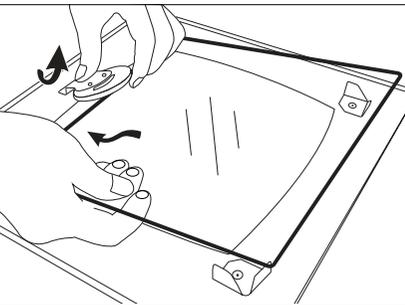
MODEL
TEMPAK ARANG

SPESIFIKASI

Model	Bahan	Ukuran Dalam (mm)	Ukuran Luar (mm)	Berat Kotor (kg)
No. 1	Aluminium	443 x 440 x 335	525 x 470 x 425	± 11
No. 2	Aluminium	374 x 370 x 305	465 x 400 x 408	± 8.5
No. 3	Aluminium	315 x 315 x 293	400 x 340 x 380	± 5.5
No. 4	Aluminium	283 x 280 x 274	364 x 300 x 345	± 4.4
ZA3	Zincalum	315 x 315 x 293	400 x 340 x 380	± 5.4
ZA4	Zincalum	283 x 280 x 274	364 x 300 x 345	± 4.2

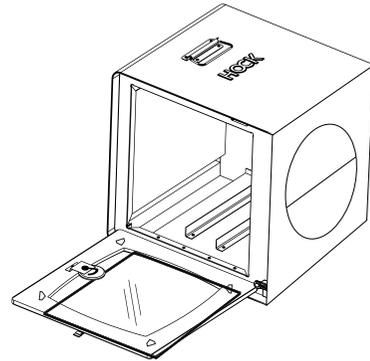
PEMASANGAN BOUT PUTARAN HAWA

1. Pasang baut putaran hawa. (putar baut pada plat putaran hawa searah jarum jam)
2. Awal memasang baut, miringkan posisi sesuai dengan arah drat baut tersebut. Setelah itu, tegakkan kembali baut dengan cara ditekan.



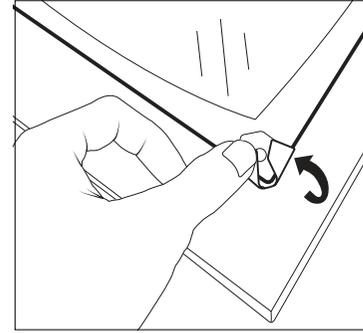
PEMASANGAN KACA OVEN

1. Letakkan oven pada posisi berikut.



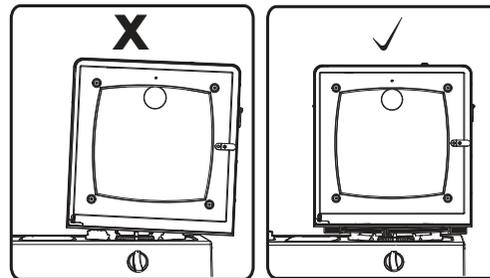
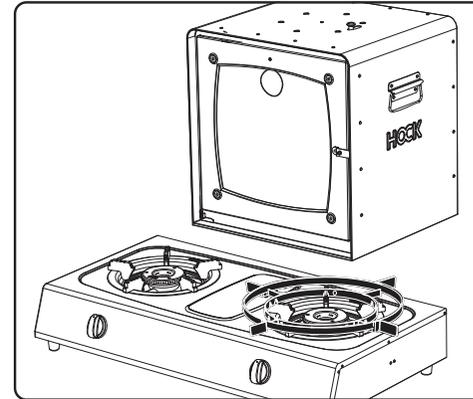
2. Masukkan kaca dari bagian bawah sambil mengangkat sedikit termometer.

3. Setelah posisi kaca berada di atas penjepit kaca, tekukkan penjepit kaca.



PELETAKAN OVEN PADA KOMPOR GAS

Untuk meletakkan oven di atas kompor gas, disarankan menggunakan dudukan oven **HOCK** dengan cara meletakkannya di atas daun tatakan kompor gas sehingga oven dapat duduk lebih stabil di atas kompor gas.

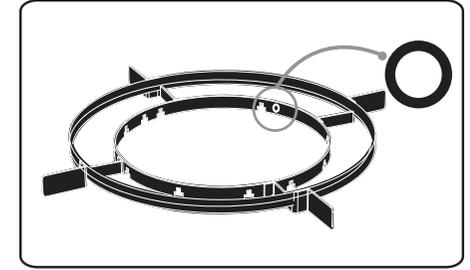


INFORMASI TAMBAHAN

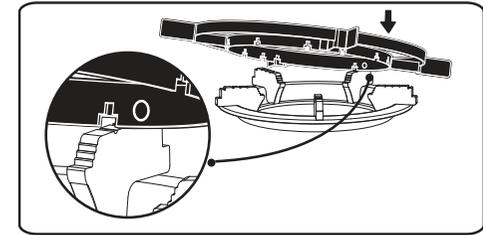
Dapatkan dudukan oven **HOCK** di toko terdekat. Khusus pembelian oven no. 1 dan no. 2 sudah termasuk dudukan oven.

CARA MENGGUNAKAN DUDUKAN OVEN

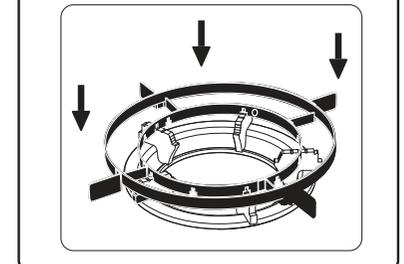
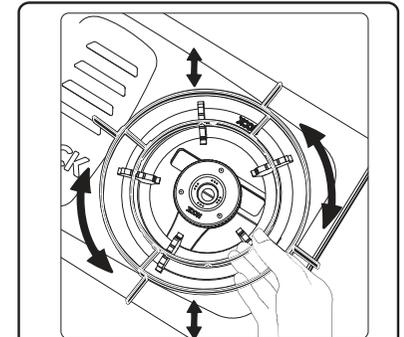
1. Carilah tanda lingkaran berwarna merah pada dudukan oven. Tanda lingkaran berfungsi sebagai acuan atau titik awal pemasangan dudukan oven ke tatakan.



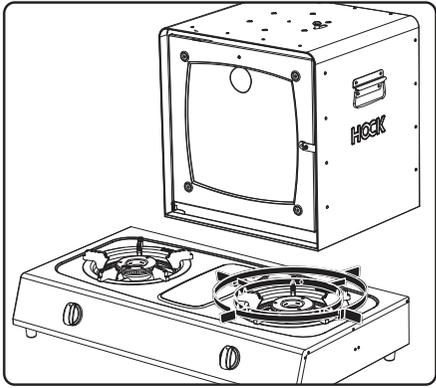
2. Masukkan celah yang bertanda lingkaran merah pada salah satu daun tatakan.



3. Geser, putar dan cocokkan dudukan oven hingga celah-celah lainnya masuk ke daun tatakan.



4. Letakkan oven di atas dudukan. Pastikan posisi oven berada pada posisi tengah sehingga oven dapat duduk seimbang.



TIPS PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

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.

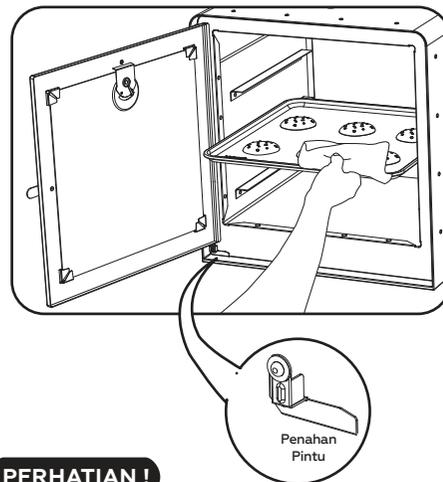
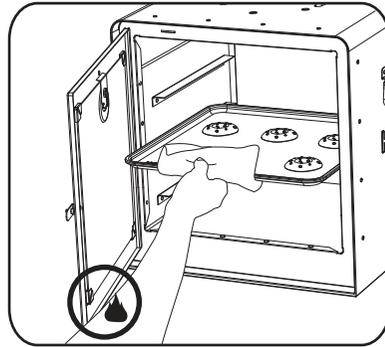
MODEL TEMPAT ARANG



MODEL PUTARAN HAWA



Oven **HOCK** telah dilengkapi dengan penahan pintu. Penahan pintu berfungsi untuk mencegah pintu oven menutup kembali dan mengenai tangan pada saat hendak mengecek maupun mengeluarkan piring kue dari oven.

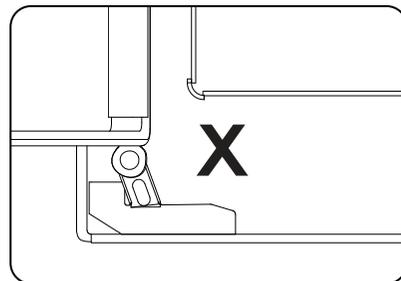


PERHATIAN !

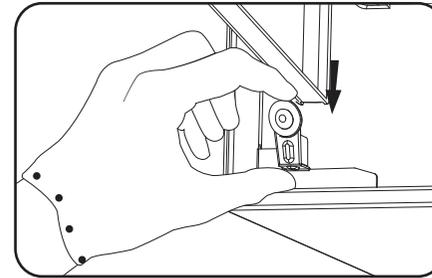
Sebelum menggunakan oven, cobalah buka dan tutup pintu oven untuk memastikan penahan pintu telah berfungsi dengan baik.

Jika penahan pintu belum berfungsi dengan baik, lakukan langkah berikut.

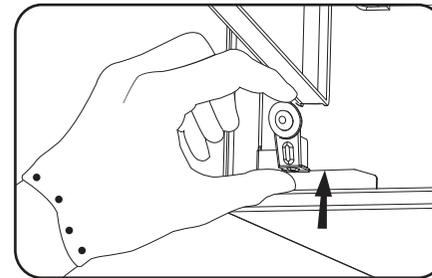
1. Bila ketika pintu dibuka, pintu menabrak roda sampai miring:



Tekan penahan pintu ke bawah sedikit demi sedikit. Lalu test kembali buka pintu oven sampai pintu oven tidak menabrak dan tidak menutup kembali.



2. Bila ketika pintu dibuka, pintu masih balik menutup, tekan penahan pintu ke atas sedikit demi sedikit sampai plat tertekuk ke atas. Lalu test kembali buka pintu oven sampai pintu oven tidak berbalik menutup.



MEMANGGANG DENGAN OVEN KOMPOR

1. Stel api kompor sesuai kebutuhan untuk mendapatkan hasil panggang yang bagus. Pada awal proses pemanggang piring kue dapat menjadi tidak rata antara sisi yang satu dengan yang lain dan akan kembali ke kondisi semula beberapa menit kemudian.
2. **Untuk model Tempat Arang :** Pergunakan arang sesuai kebutuhan.
Untuk model Putaran Hawa : Mulailah memanggang dengan lubang hawa yang berada di atas oven dalam keadaan tertutup.
3. Jika permukaan kue belum cukup kering pada kematangan $\pm 75\%$,
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 di 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 termometer agar suhu di dalam sesuai dengan kebutuhan. Suhu terlalu tinggi akan menyebabkan kue matang tidak merata. Sebaliknya suhu yang terlalu rendah akan menyebabkan kue tidak berkembang sempurna.

! INFORMASI PENTING

Umumnya pada saat penggunaan pertama kali, oven dapat mengeluarkan bau atau asap karena pembakaran sisa-sisa minyak pada plat. Bau akan menghilang setelah penggunaan pertama.

Oven yang terbuat dari bahan zinalum dengan lapisan anti-fingerprint dapat berubah warna bila dipanaskan pada suhu tinggi. Tetapi hal ini tidak berpengaruh terhadap hasil pangangan.

Untuk informasi lebih lanjut, silahkan scan QR code di bawah ini atau anda dapat mengakses link berikut.

<https://bit.ly/PetunjukOvenHock>



Diproduksi oleh :
PT. Hokinda Citralestari
Jl. Orde Baru No. 6A KM. 12,5 Medan - Binjai
Buatan Indonesia