

PETUNJUK PENGGUNAAN OVEN GAS PORTABLE

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

• Khusus HO-GS103 dan HO-GA103:

Gunakan api besar untuk pemanasan awal minimal 5 menit.

• Khusus HO-GS203:

Api atas hanya dapat menyala setelah menyalakan api bawah minimal 15 menit.

- Jauhkan benda / cairan yang mudah terbakar dari oven gas portable.

Jika terjadi kebocoran

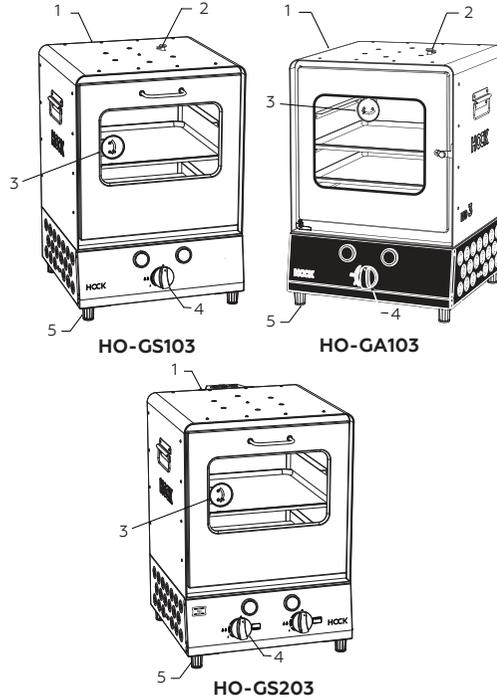
- Hindari menghidupkan switch lampu karena akan mengeluarkan bunga api.
- Hindari menyalakan api dan Exhaust Fan.
- Pastikan knob oven pada posisi "OFF".
- Segera buka ventilasi udara, yakni pintu dan jendela.
- Segera lepas regulator dari tabung gas.
- Jika masih terjadi kebocoran, keluarkan tabung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

SPEKIFIKASI

Model	HO-GS203	HO-GS103	HO-GA103
Bahan	Stainless Steel		Aluminium
Dimensi (mm)	399 x 440 x 539	399 x 415 x 550	
Berat Kotor (kg)	12.3	11.6	9.74
Konsumsi Gas/Jam (LPG)	Api atas : 0.37 kW Api bawah : 1.78 kW	1.50 kW	
Sistem Pemantik	Elektrik (Baterai "D" 1,5V x 1)	Mekanik	

NAMA SUKU CADANG

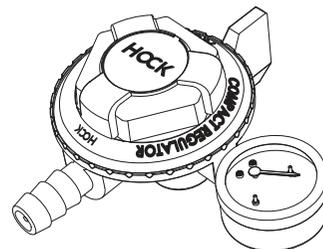


Keterangan Gambar

1. Body Oven
2. Baut Putaran Hawa
3. Thermometer
4. Knob Oven
5. Sepatu Oven

INSTALASI

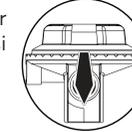
1. Gunakanlah regulator tekanan rendah (2.8 kPa) seperti gambar di bawah. Sebaiknya gunakan regulator dan selang yang sudah ber-SNI.



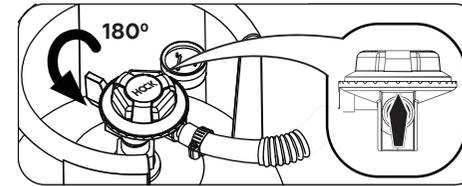
2. Masukkan klem pada selang gas, lalu pasang selang dengan ujung regulator dan oven gas, kemudian kunci klem hingga ketat.



3. Sebelum memasang regulator pada tabung gas, pastikan posisi knob seperti pada gambar.



4. Pasang regulator dengan katup tabung gas, tekan perlahan regulator, lalu putar knob searah jarum jam seperti gambar.



PENGONTROLAN API

- Tekan dan putar knob (berlawanan arah jarum jam) sampai terdengar bunyi pemantik dan tahan knob selama ± 3 detik untuk menyalakan api bawah (untuk semua tipe) atau ± 5 detik untuk menyalakan api atas (khusus HO-GS203). Lalu lepaskan knob serta pastikan knob terdorong kembali keluar.

Catatan :

Ketika menyalakan api atas disarankan pintu dibuka sedikit karena dengan adanya udara yang masuk dapat mempermudah api untuk menyala.

- 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.

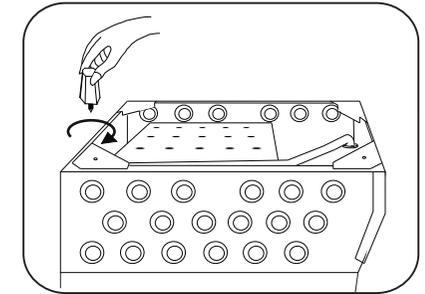
- Putarlah knob pada posisi "00" untuk mendapatkan api besar.
- Untuk api kecil, putarlah knob hingga posisi "0".
- Nyala api terlalu kecil akan mudah padam ditiup angin, kontrol dengan seksama.

- Putar knob kembali ke posisi "0" untuk memadamkan api. Jika api padam secara tidak sengaja (karena tertiuap udara) segera putar knob ke posisi "0".



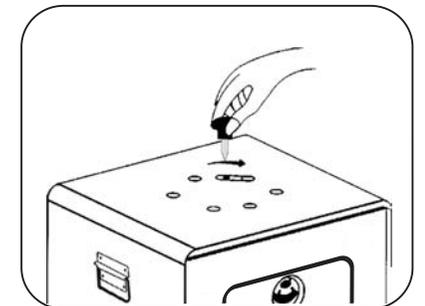
PEMASANGAN SEPATU OVEN

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



PEMASANGAN BAUT PUTARAN HAWA

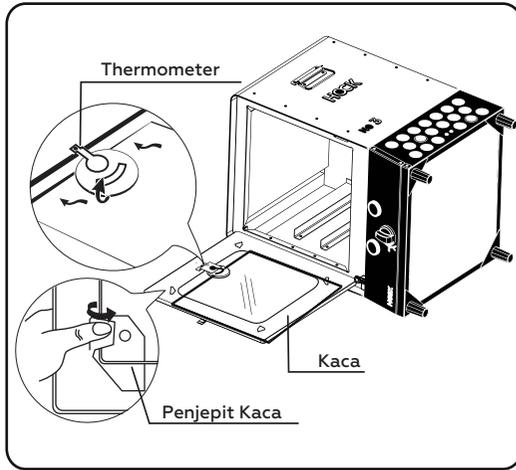
- Keluarkan baut putaran hawa dari kemasan piring kue.
- Pasang baut putaran hawa (putar baut pada plat putaran hawa searah jarum jam, seperti gambar di bawah).
- Awal memasang baut, miringkan posisi sesuai dengan arah drat baut tersebut. Setelah itu tegakkan kembali baut dengan cara ditekan.



PEMASANGAN KACA OVEN

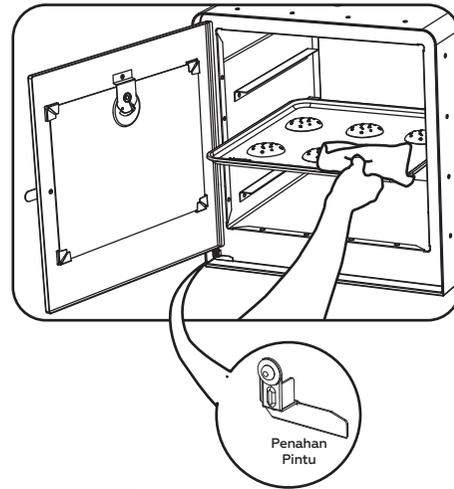
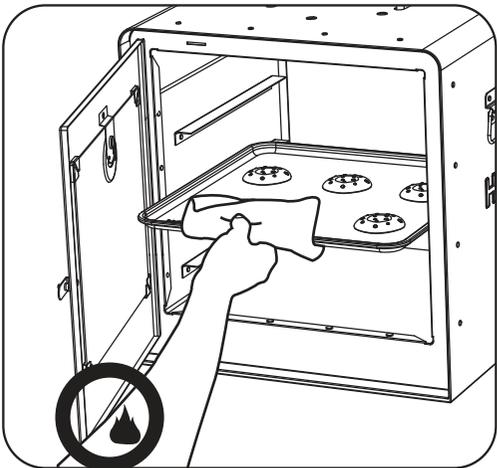
Model : HO-GA103

- Letakkan oven pada posisi tidur (seperti gambar di bawah).
- Masukkan kaca dari bagian bawah menuju ke atas, sambil mengangkat sedikit thermometer.
- Setelah posisi kaca berada di atas penjepit kaca, tekukan penjepit.



Khusus oven model HO-GA103

Oven 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.

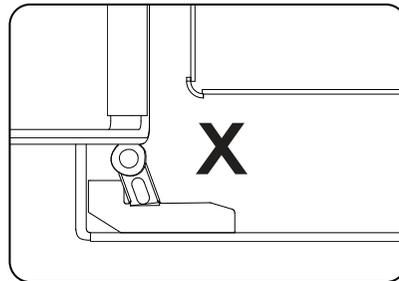


PERHATIAN !

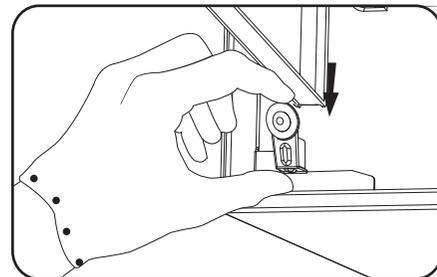
Sebelum menggunakan oven, cobalah buka dan tutup pintu oven untuk memastikan penahan pintu telah berfungsi dengan baik.

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

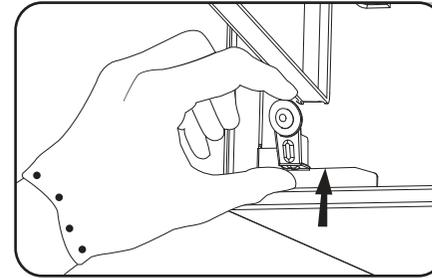
1. Bila ketika pintu dibuka, pintu menabrak roda sampai miring:



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

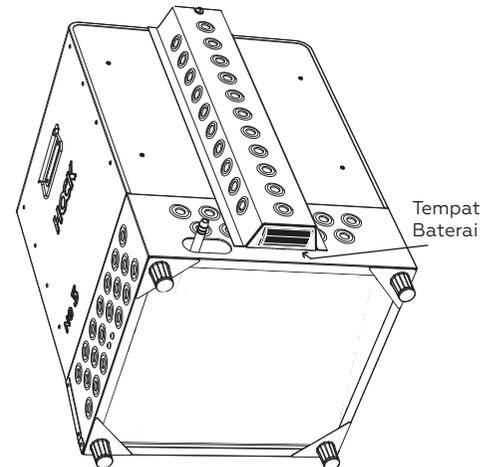


2. Bila ketika pintu dibuka, pintu masih balik menutup, tekan penahan pintu ke atas sedikit demi sedikit sampai plat tertekuk ke atas. Lalu test kembali buka pintu oven sampai pintu oven tidak berbalik menutup.



TIPS PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

1. Bersihkan selalu bagian luar dan dalam oven setelah pemakaian.
2. Untuk membersihkan rangka luar oven dapat menggunakan pembersih logam. Gosoklah pembersih logam menggunakan kain lembut pada rangka luar.
3. Untuk membersihkan bagian yang dilapisi powder coating, dapat dicuci dengan sabun. Agar tidak tergores, jangan menggunakan penggosok yang kasar.
4. Jangan menggunakan alat yang dapat menimbulkan goresan pada body maupun kaca oven.
5. Selalu bersihkan loyang sebelum dipanggang, kotoran yang menempel akan ikut terpanggang dan mengeras sehingga sulit dibersihkan.
6. Khusus model HO-GS203:
Tempat baterai terletak di bawah oven bagian belakang. Gunakan baterai "D" (1,5V x 1). Ganti baterai jika pemantik tidak menyala.



TIPS MEMANGGANG

Model: HO-GS203

- Mulailah memanggang dengan api bawah terlebih dahulu. Jika permukaan kue masih belum cukup kering, pada kematangan $\pm 75\%$, nyalakan api atas.

Model: HO-GS103 dan HO-GA103

- 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.

Umum

- 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.

CARA MENGATASI GANGGUAN

Api tidak menyala

- Periksa regulator / kran gas. Putar knob regulator sampai pada posisi "OFF", lalu lepaskan dan pasang kembali regulator dengan tabung. Putar kembali knob regulator sampai posisi "ON".
- Periksa pemantik. Jika kotor, bersihkan dengan kain kering.
- Jika menggunakan selang atau tabung gas yang baru. Ulangi penyalaan sampai udara di dalam pipa habis.

Ada bau gas

- Periksa selang. Jika retak atau berlubang, ganti dengan yang baru. Jika selang tidak terpasang dengan baik / sambungan selang bocor, pasang selang dengan baik.
- Periksa regulator. Jika bocor, ganti dengan yang baru.

Apabila gangguan tetap ada atau Anda masih ragu, hubungi Hock Customer Care di (+62) 816964625.

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
DIRJEN PDN NO: PMKG.583.09.2023