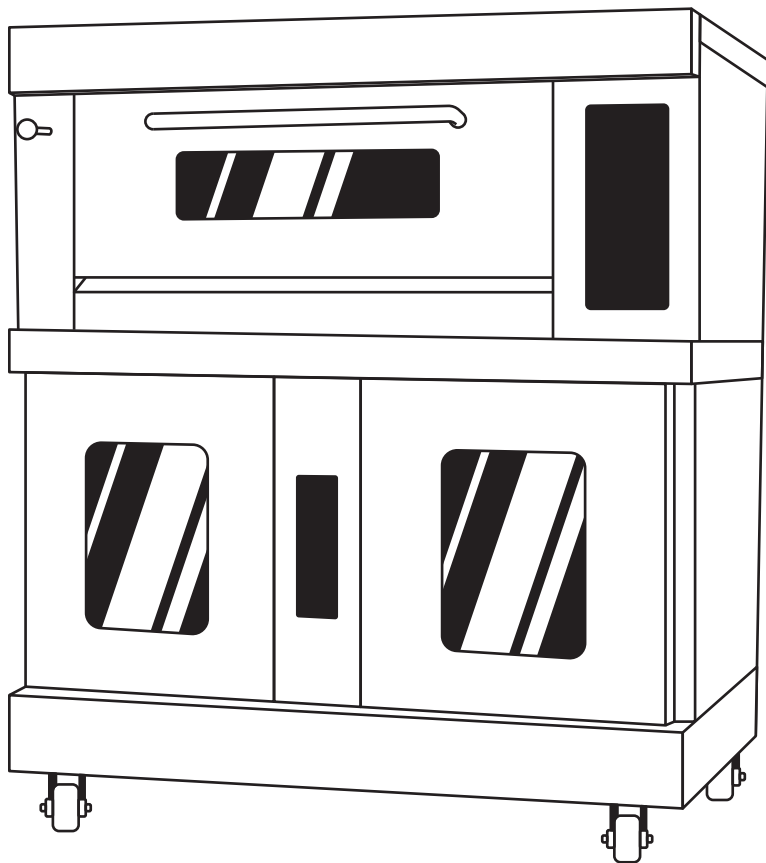


PETUNJUK PENGGUNAAN



GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT | BOP-ARF40HYF10DT

Gas Oven & Proofer

Mesin gas oven & proofer adalah solusi praktis bagi para pelaku usaha bakery yang ingin meningkatkan efisiensi produksi. Dengan fungsi ganda, alat ini menggabungkan oven pemanggang dan proofer pengembang adonan dalam satu unit yang kompak. Ovennya memanfaatkan energi gas untuk pemanasan cepat dan merata, menghasilkan roti dan kue dengan tekstur sempurna. Sementara itu, proofernya dirancang untuk mengontrol suhu dan kelembapan secara presisi, memastikan adonan mengembang dengan baik sebelum masuk ke tahap pemanggangan.

Selain efisiensinya, mesin ini juga menawarkan kemudahan dalam penggunaan dan perawatan. Material yang kokoh dan tahan lama menjadikannya investasi ideal untuk usaha bakery skala kecil hingga besar. Sistem kontrolnya yang user-friendly memudahkan pengguna untuk menyesuaikan pengaturan sesuai kebutuhan, baik untuk memproduksi roti lembut, pastry, maupun jenis kue lainnya. Dengan performa andal dan hasil konsisten, mesin gas oven & proofer adalah pilihan tepat untuk memenuhi kebutuhan produksi bakery Anda.

Keunggulan

1. **Kombinasi Multifungsi:** Menggabungkan fungsi oven dan proofer dalam satu unit, memberikan efisiensi waktu dan ruang untuk usaha bakery.
2. **Pemanasan Gas yang Merata:** Oven menggunakan gas sebagai sumber energi, menghasilkan pemanasan cepat dan merata untuk tekstur roti yang sempurna.
3. **Sistem Kontrol Presisi:** Dilengkapi dengan pengaturan suhu dan kelembapan yang akurat, memastikan proses proofing dan pemanggangan berjalan optimal.
4. **Desain Kompak & Kapasitas Besar:** Ideal untuk dapur dengan ruang terbatas namun tetap mampu memenuhi kebutuhan produksi dalam jumlah besar.
5. **Material Berkualitas:** Dibuat dari bahan yang tahan lama, mudah dibersihkan, dan mendukung penggunaan jangka panjang.
6. **Efisiensi Biaya Operasional:** Menggunakan sumber daya gas yang hemat dan terjangkau untuk mendukung usaha skala kecil hingga besar.
7. **Hasil Konsisten:** Memastikan adonan mengembang sempurna dan matang merata, menghasilkan produk bakery berkualitas tinggi.
8. **Kemudahan Penggunaan:** Dilengkapi dengan panel kontrol yang user-friendly, sehingga mudah dioperasikan bahkan oleh pemula.

GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT

BOP-ARF40HYF10DT



Spesifikasi

Model	BOP-ARF20HYF10DT	BOP-ARF40HYF10DT
Voltase	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Daya	-	-
Temperature Range	0-400°C	0-400°C
Kapasitas	1 Deck 2 Tray (Oven) 10 Tray (Proofer)	2 Deck 4 Tray (Oven) 10 Tray (Proofer)
Dimensi (mm)	1290 x 900 x 1510	1290 x 900 x 1990
Berat	180 Kg	261 Kg

Perhatian & Peringatan

- Mesin ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak atau orang yang memiliki keterbatasan, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka yang telah diberi pengawasan atau petunjuk.
- Mesin ini membutuhkan ruangan dengan berventilasi cukup, karena oven memproduksi gas beracun yang berbahaya bagi manusia.
- Untuk penambahan, bagian kanan dan belakang oven harus berada ditempat yang terbuka atau memiliki ventilasi. Penempatan oven sebaiknya sisi kanan oven harus ada jarak 20 cm dari dinding, dan sisi belakang berjarak 10 cm dari dinding. Sebaiknya pasang kipas disekitar oven.
- Pipa gas oven harus terhubung dengan benar dengan 15-50 Kg gas LPG. Sambungan dua pipa tersebut harus dikencangkan dengan clipping band. Panjang pipa gas sebaiknya tidak lebih dari 1 meter.
- Harap periksa kelengkapan mesin sebelum digunakan, pastikan mesin terpasang dengan baik.
- Gunakan colokan dan kabel listrik berstandar SNI dan pastikan rangkaian listrik utama sudah tersambung ground/arde dengan benar.
- Jangan memasukan tangan/benda asing ketempat pengoperasian pada saat mesin sedang beroperasi.
- Mesin ini tidak boleh dibersihkan dengan alat penyiram air/selang air langsung.
- Apabila mesin hendak dibersihkan, pastikan arus listrik tidak tersambung atau kabel listrik sudah terlepas.
- Jika ada bagian yang rusak pada mesin ini, harap segera hubungi teknisi resmi **FOMAC** atau hubungi **siniservice.id**.

Cara Penggunaan

- Periksa apakah voltase / daya listrik sesuai dengan voltase / daya listrik yang tertera pada mesin atau buku manual, dan kabel daya harus terhubung dengan saklar yang memiliki perlindungan kebocoran dan overload secara mandiri. Arus listrik yang tertera pada saklar harus lebih dari 6A.
- Letakan Oven di tempat yang datar dan kering, hubungkan saluran gas oven dengan pipa logam, dan keluarkan asap ke luar ruangan.
- Hubungkan saluran gas tabung dengan katup pengatur tekanan besar, kemudian sambungkan katup pengatur tekanan ke saluran gas oven menggunakan selang gas karet (panjang selang gas karet sebaiknya tidak lebih dari 1 Meter). Pastikan sambungan terpasang dengan benar dan tidak ada kebocoran.
- Dilengkapi dengan pipa saluran masuk dan keluar: Katup tekanan besar digunakan untuk menghubungkan saluran keluar tabung gas elpiji 12kg atau 50kg, kemudian gunakan pipa gas yang dibungkus koil besi dengan katup pengatur tekanan untuk menghubungkan ke saluran masuk pipa tembaga oven. Pada kedua ujung sambungan dipasang penjepit, pastikan segel sambungan tidak bocor.
- Pastikan tidak ada benda asing di dalam ruang oven ataupun ruang proofing.
- Hubungkan mesin dengan arus listrik untuk menyalakan mesin.
- Setelah penggunaan sehari-hari, pastikan gas dan daya harus dimatikan sebelum meninggalkan oven.

CATATAN: jika suhu telah diatur tetapi api tidak menyala di dalam oven, oven akan secara otomatis mematikan pasokan gas dan memberikan peringatan. Suhu harus diatur ke "000" untuk pengaturan suhu. Harap merujuk ke panduan pemecahan masalah jika api tidak menyala pada ketiga oven yang sedang beroperasi.

CATATAN: Dilarang keras membalikkan tabung gas cair. Oven ini mengkonsumsi sekitar 60 meter kubik udara segar per jam, jadi pastikan ada cukup udara di dalam ruangan, atau ada risiko keracunan karbon dioksida.

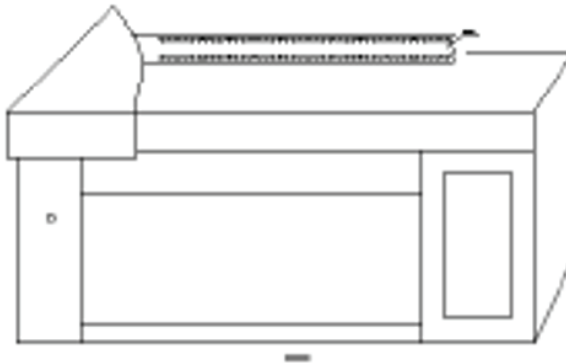
GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT
BOP-ARF40HYF10DT



Untuk memastikan makanan yang dipanggang dipanaskan secara merata, bagian atas oven dilengkapi dengan panel api, seperti tiga panel di sisi kanan dan sebuah papan api yang dipasang di bagian bawah oven. Jika makanan tidak berwarna merata selama proses pemanggangan, hal ini bisa disebabkan oleh ketidakseimbangan distribusi panas dan tingkat kerapuhan makanan.

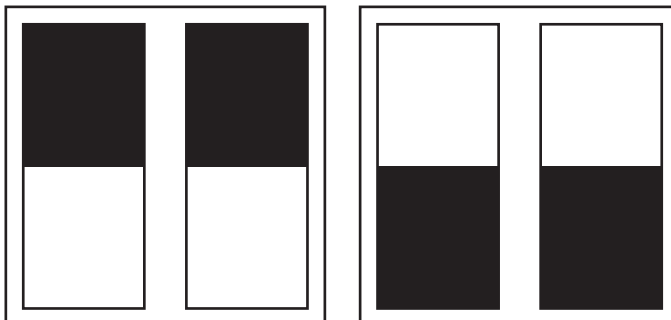
Gunakan batang besi untuk menyesuaikan posisi papan api ke posisi yang tepat. Detailnya adalah sebagai berikut: (lihat gambar 1 di bawah)



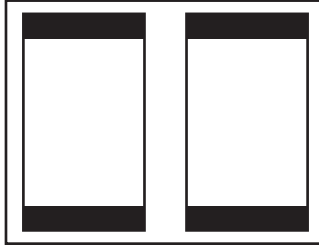
Gambar 1

1. Menyesuaikan keseragaman nyala api bagian atas:

- Papan lubang harus dipindahkan ke sisi hitam untuk menyesuaikan keseimbangan api jika nyala api muncul sebelum putih dan setelah hitam, atau setelah putih dan sebelum hitam. (lihat gambar 2 di bawah)

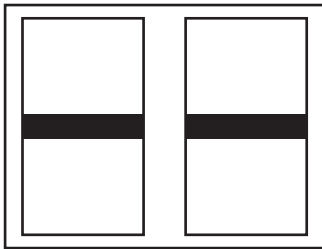


- b. Ketika nyala api muncul sebelum dan setelah hitam, dengan bagian tengah putih, dua papan api bata dipindahkan menuju tabung pembakaran dan disesuaikan untuk mencapai keseimbangan api. (lihat gambar 3)

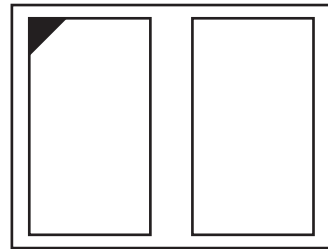


Gambar 3

- b. Jika bagian tengah api besar dan berwarna hitam seperti yang ditunjukkan pada gambar, serta tepi depan dan belakang berwarna putih, dua papan api bata tidak boleh dipindahkan menjauh dari tabung pembakaran hingga api menjadi merata. (lihat gambar 4)



Gambar 4



Gambar 5

- b. Jika sudut besar api berubah menjadi hitam, sisi kiri papan lubang harus dipindahkan ke sisi dengan api yang lebih besar. Masalah serupa pada sudut lain dapat disesuaikan dengan cara yang sama. (lihat gambar 5)

2. Penyesuaian Papan Api Bagian Bawah:

Jika selama penggunaan, pemanasan makanan di bagian bawah tidak merata, setelah suhu oven turun, buka papan bawah. Selanjutnya, pindahkan pengatur api bawah untuk menyesuaikan panas berlebih dan sesuaikan kekuatan api hingga pemanasan menjadi merata.

GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT

BOP-ARF40HYF10DT



CATATAN

1. Tekan saklar daya oven, buka pintu ruang oven, lalu buka saklar tabung gas.
2. Sesuaikan kontrol suhu atas dan bawah menggunakan kenop. Ketika suhu yang diatur lebih tinggi dari suhu aktual di dalam oven, indikator hijau pada pengontrol suhu akan menyala, menandakan bahwa pemanasan dimulai. Setelah suhu tercapai, indikator hijau akan mati, indikator merah akan menyala, dan pemanasan dihentikan (lihat referensi pada panel kontrol).
3. Anda dapat menyesuaikan suhu atas dan bawah sesuai kebutuhan, atau mengoperasikan suhu atas atau bawah secara terpisah untuk mendapatkan warna makanan yang ideal.
4. Jika perlu mengatur peringatan waktu, atur timer pada waktu yang diinginkan, lalu tekan saklar. Ketika waktu tercapai, oven akan memberikan peringatan otomatis.
5. Selama proses pemanggangan, Anda dapat menekan saklar lampu dan memeriksa kualitas makanan di dalam oven melalui jendela transparan.
6. Jika perlu membuka ventilasi, hanya buka ventilasi di sisi kiri oven.
7. Jika api tidak menyala, oven akan mematikan gas secara otomatis dan mengeluarkan bunyi peringatan. Jika tidak berhasil menyalakan hingga tiga kali, tunggu lima menit sebelum mencoba lagi.
8. Terdapat panel pengatur daya api di bagian atas dalam ruang oven. Jika Anda menemukan warna makanan atau bagian depan dan bawahnya tidak merata selama proses pemanggangan, sesuaikan panel pengatur daya api ke posisi yang sesuai menggunakan batang besi.
9. Kecepatan angin kipas telah diatur ke posisi yang sesuai sebelum mesin meninggalkan pabrik. Jika sulit menyalakan oven dingin, buka penutup samping kotak listrik dan turunkan kecepatan angin kipas. Setelah nyala berhasil, sesuaikan kembali ke keadaan pembakaran normal.
10. Setelah digunakan, tutup tabung gas terlebih dahulu, matikan saklar daya, dan bersihkan oven.
11. Jika kabel utama rusak, untuk menghindari bahaya, perbaikan harus dilakukan oleh produsen, departemen servis, atau teknisi yang berkualifikasi.
12. Pernyataan ini tidak berlaku bagi orang dengan gangguan fisik, sensorik, atau mental, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan (termasuk anak-anak).
13. Simbol equipotensial: Simbol ini menunjukkan terminal perangkat atau sistem di mana koneksi antar perangkat berada pada potensial yang sama.

Perawatan & Servis Harian

1. Setelah setiap pemanggangan, buka ventilasi oven dan keluarkan uap minyak yang tersisa di dalamnya.
2. Bersihkan mesin setelah suhunya turun. Bersihkan bagian dalam oven dan jendela kaca transparan secara menyeluruh. Jangan membersihkannya langsung dengan air.
3. Periksa kabel daya dan pipa gas secara rutin, dan segera ganti bagian-bagian yang aus atau retak.
4. Lumasi poros pintu dengan minyak yang aman untuk makanan setiap minggu untuk mengurangi kerusakan pada poros pintu.

Peringatan: Segera ganti pipa gas jika terjadi kerusakan!

Penyelesaian Masalah

Jika lapisan pemanggangan tersambung, indikator dan tampilan pada panel menyala selama pengoperasian, oven menyala, dan berfungsi normal. Namun, jika indikator proses operasi dan tampilan tidak menyala atau berfungsi tidak normal, oven tidak menyala, suhu pemanasan tidak dapat dikontrol, maka kerusakan oven dapat diuji dengan metode berikut:

1. **Api menyala dan warnanya normal, tetapi setelah sekitar 10 detik, api padam dan alarm berbunyi.**

Penyebab	Solusi
Posisi jarum pendeteksi api tidak sesuai	Sesuaikan posisi batang jarum pendeteksi api agar nyala api tetap menyala.
Jarum pendeteksi api rusak	Ganti jarum pendeteksi api yang baru.
Kontrol pencahayaan IC mikrokomputer tidak berfungsi	Ganti kontrol pencahayaan IC mikrokomputer yang baru.

GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT

BOP-ARF40HYF10DT



2. Api Tidak Menyala, Tetapi Ada Percikan dan Bau Gas Sedikit

Penyebab	Solusi
Gas habis atau tekanan tidak mencukupi	Ganti tabung gas atau panaskan bagian bawah tabung gas dengan air hangat hingga suhu di bawah 80 derajat.
Lampu merah pengontrol suhu mati, dan suhu menunjukkan 300 derajat	Kontak batang pengontrol suhu buruk, atau perangkat pengontrol suhu terkunci. Perbaiki atau ganti perangkat pengontrol suhu.
IC mikrokomputer pengontrol rusak	Gunakan pengontrol IC mikrokomputer yang normal untuk memastikan pengapian dan pembakaran berfungsi normal, kemudian ganti pengontrol IC yang rusak.
Kipas tidak berputar	Api menjadi besar dan berwarna kuning karena kipas tidak berputar, ganti kipas yang rusak

3. Api Mati Otomatis dan Alarm Saat Proses Pemanggang

Penyebab	Solusi
Udara masuk terlalu banyak (terutama saat pengapian pertama pada suhu dingin)	Tekan pintu kipas dengan tangan untuk mengurangi udara yang masuk. Jika pengapian berhasil, atur pintu kipas ke posisi yang sesuai (khususnya pada cuaca dingin tanpa pemanas).
Gas habis atau tekanan gas tidak mencukupi (terutama di musim dingin / hujan)	Ganti tabung gas atau panaskan bagian bawah tabung gas dengan air hangat hingga suhu di bawah 80 derajat.
Gas tersumbat oleh kotoran	Buka ventilasi tembaga pada katup gas dan bersihkan kotoran yang menyumbat.
Katup tekanan halus pada katup solenoid longgar karena getaran, menyebabkan volume gas terlalu kecil	Putar katup tekanan halus pada katup solenoid searah jarum jam untuk meningkatkan volume gas.

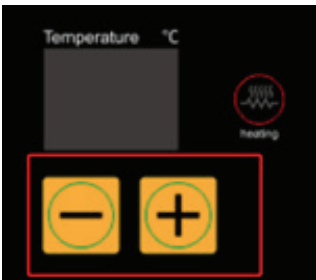
Catatan: Jika masalah tidak teratasi dengan metode di atas, segera hubungi service center untuk bantuan lebih lanjut.

Pengoperasian Proofer

1. Panel Kontrol

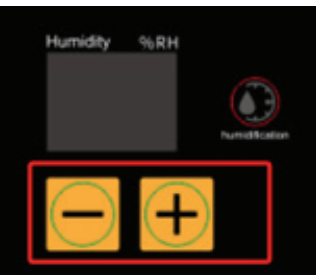
Panel kontrol proofer dilengkapi dengan tombol pengaturan suhu dan kelembapan, serta layar untuk memantau suhu dan kelembapan aktual di dalam ruang proofer.

No.	Kode Kesalahan	Deskripsi Kesalahan
1	Er01	Sensor suhu mengalami kerusakan
2	Er05	Sensor kelembapan mengalami kerusakan



2. Pengaturan Suhu

1. Tekan tombol suhu pada panel kontrol.
2. Gunakan tombol penyesuaian untuk menaikkan atau menurunkan suhu:
 - Tombol "+" : untuk menaikkan suhu.
 - Tombol "-" : untuk menurunkan suhu.
3. Suhu dapat diatur dalam rentang 5°C hingga 60°C.



3. Pengaturan Kelembapan (%RH)

1. Tekan tombol humidification pada panel kontrol.
2. Gunakan tombol penyesuaian untuk menaikkan atau menurunkan kelembapan:
 - Tombol "+" : untuk menaikkan kelembapan.
 - Tombol "-" : untuk menurunkan kelembapan.
3. Rentang kelembapan yang dapat diatur adalah 1% hingga 99% RH.
4. Mengatur Timer : tekan tombol timer untuk mengatur waktu dalam rentang 0 - 99 menit

GAS OVEN & PROOFER

BOP-ARF20HYF10DT
BOP-ARF40HYF10DT



Tombol Lighting

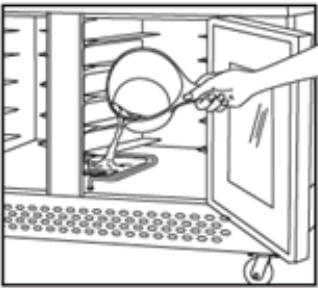
Tekan tombol lighting untuk menyalakan lampu di dalam ruang proofer.

Tombol Standby

Mengaktifkan mode siaga.

Tombol Start/Stop

Memulai atau menghentikan operasi proofer.



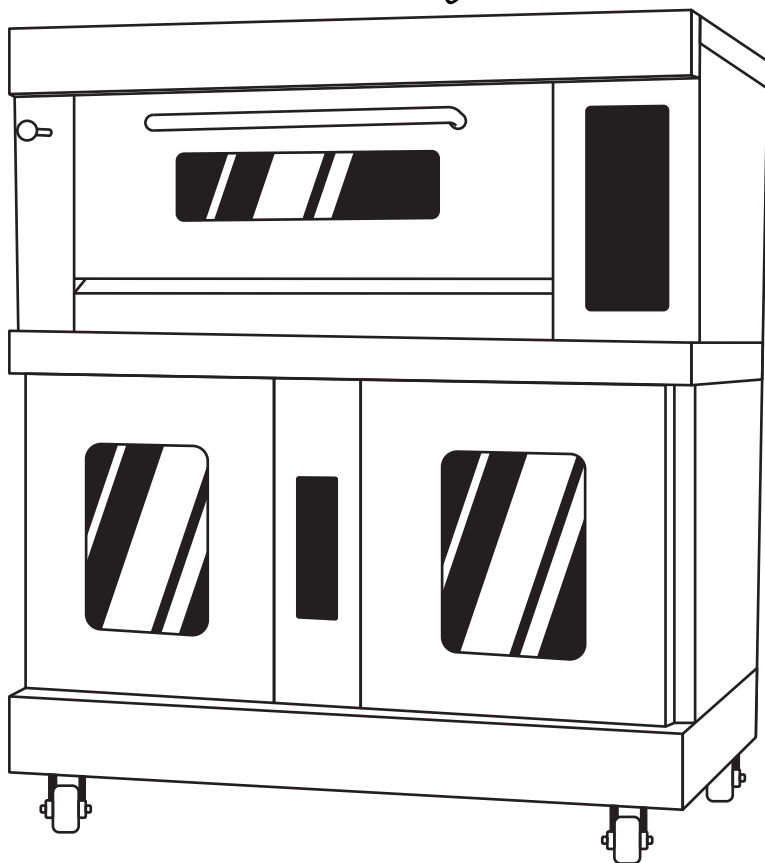
Perhatian Khusus

- **Periksa Tangki Air Secara Rutin:**
Pastikan tangki air selalu memiliki cukup air saat menggunakan fungsi pelembapan.
- Jangan biarkan tangki kosong saat mesin dalam kondisi menyala, karena dapat menyebabkan kerusakan listrik pada perangkat.

Catatan Tambahan

- Pastikan perangkat dalam keadaan normal dan bebas dari kode kesalahan (Er01 atau Er05) sebelum digunakan untuk memastikan pengaturan suhu dan kelembapan berjalan dengan baik.

Usaha Kuliner Apapun
Mesin **FOMAC®**
Solusinya !



www.fomac.co.id