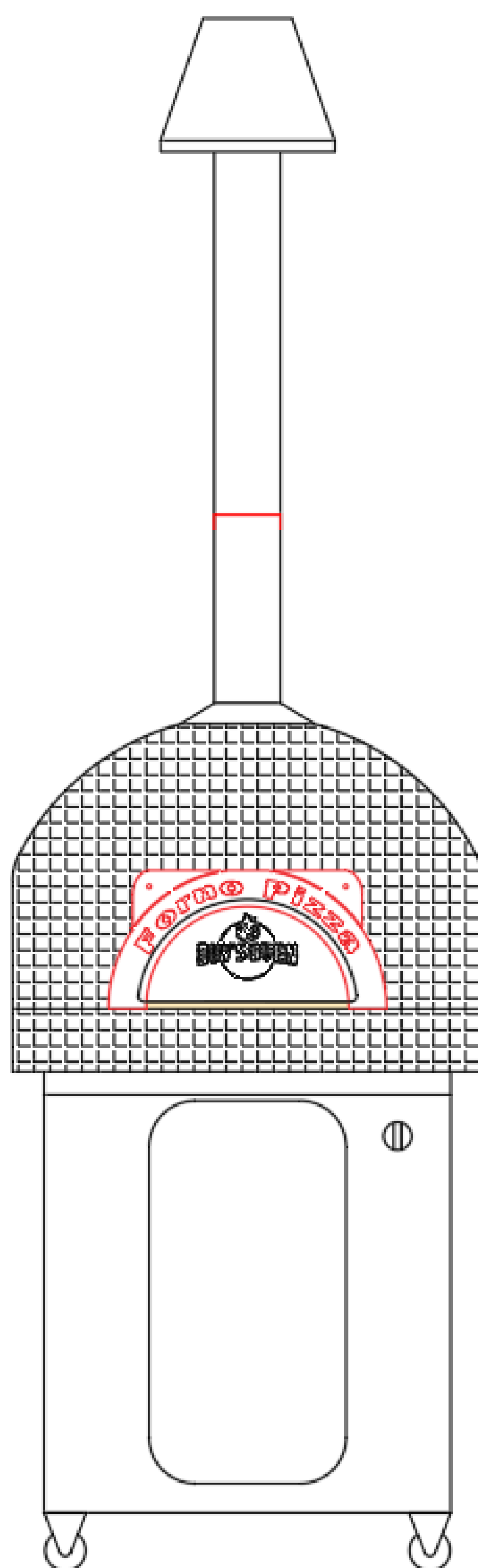




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lò nướng Pizza Gas Mini





Thận trọng khi sử dụng

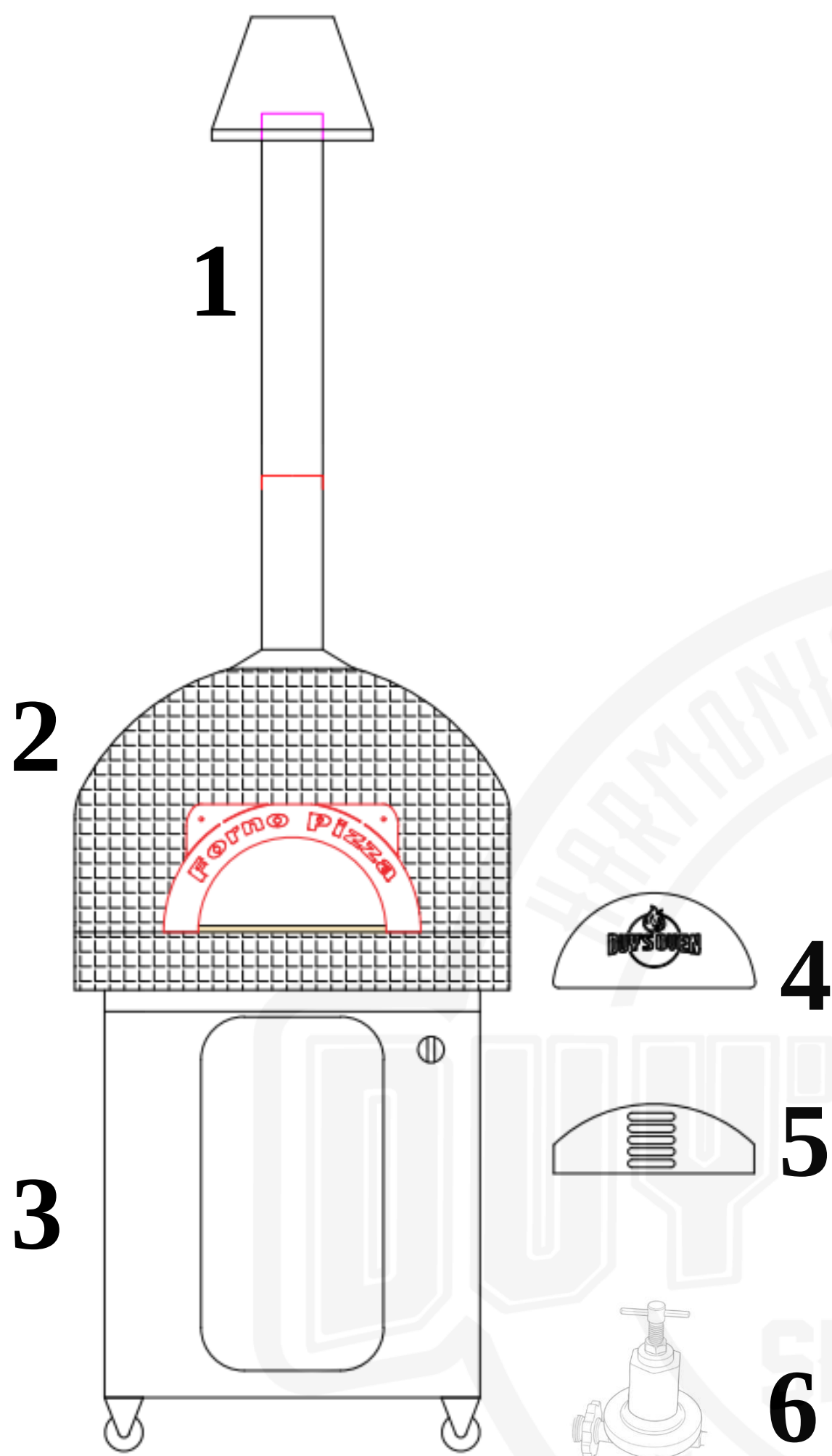
- Hướng dẫn sử dụng sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm tốt hơn một cách an toàn.
- Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị.
- Lưu những hướng dẫn.
- Giữ sách hướng dẫn sử dụng trong tầm tay để tham khảo sau này.
- Các hình ảnh, bản vẽ kỹ thuật và thông tin chung trong sách hướng dẫn này có thể đã bị sửa đổi do phiên bản.
- Vui lòng đọc toàn bộ sách hướng dẫn này trước khi bạn lắp đặt lò nướng. Việc không tuân theo hướng dẫn có thể dẫn đến thiệt hại về tài sản, thương tích hoặc tử vong.



CẢNH BÁO

- Khi lò nướng này không được lắp đặt đúng cách, có thể xảy ra hỏa hoạn. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn, hãy làm theo hướng dẫn lắp đặt.

BỘ SẢN PHẨM BAO GỒM



Các thành phần chính và phụ kiện kèm theo

Mã số chi tiết	Tên bộ phận (số lượng)
1	Ống khói (x1)
2	Thân lò (x1)
3	Đế lò (x1)
4	Nắp lò (x1)
5	Khay đốt củi (x1)
6	Van điều áp gas (x1)

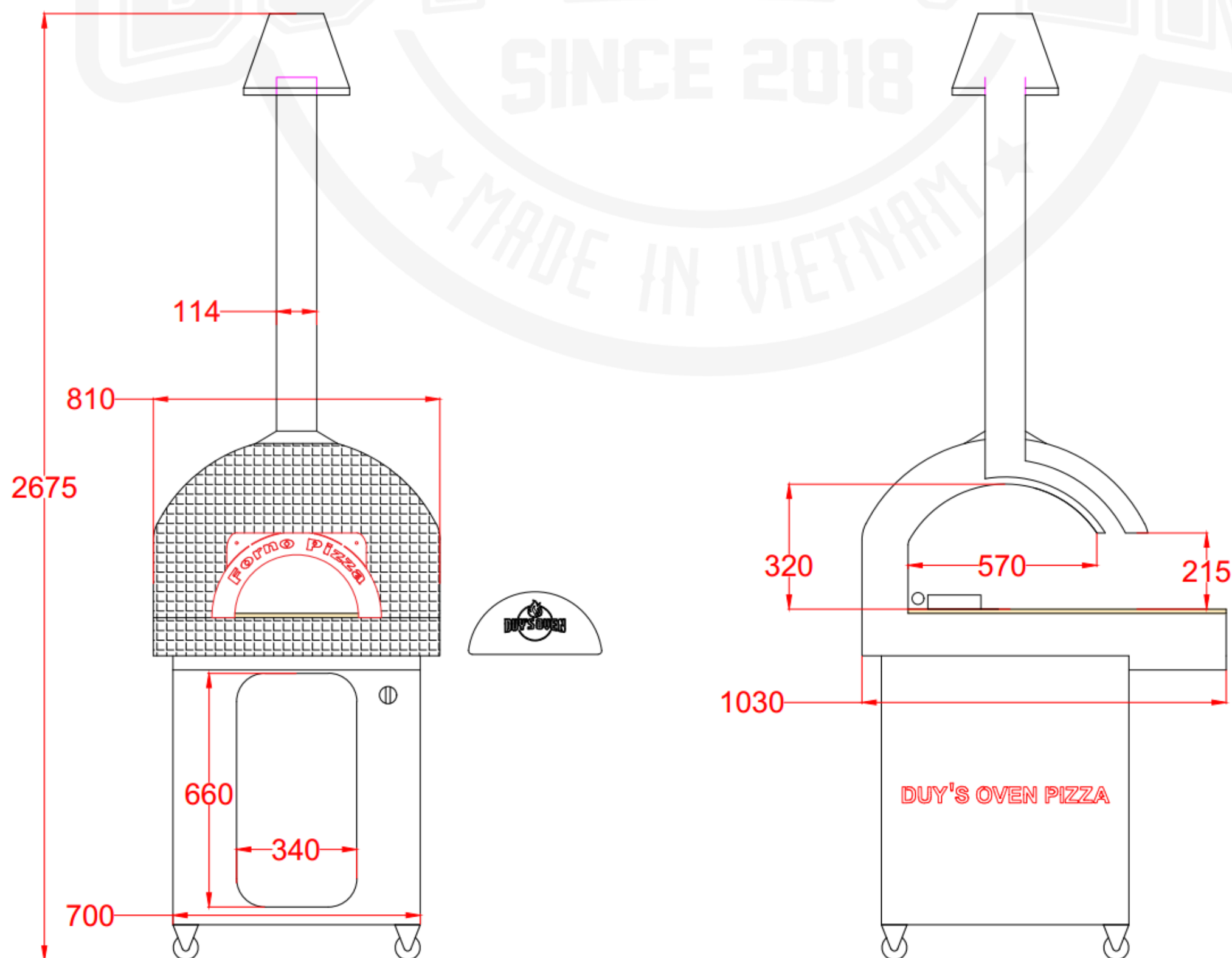
THÔNG TIN SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: **Lò nướng Pizza Gas Mini**
- Các chi tiết của lò có khả năng chịu được nhiệt độ cao.

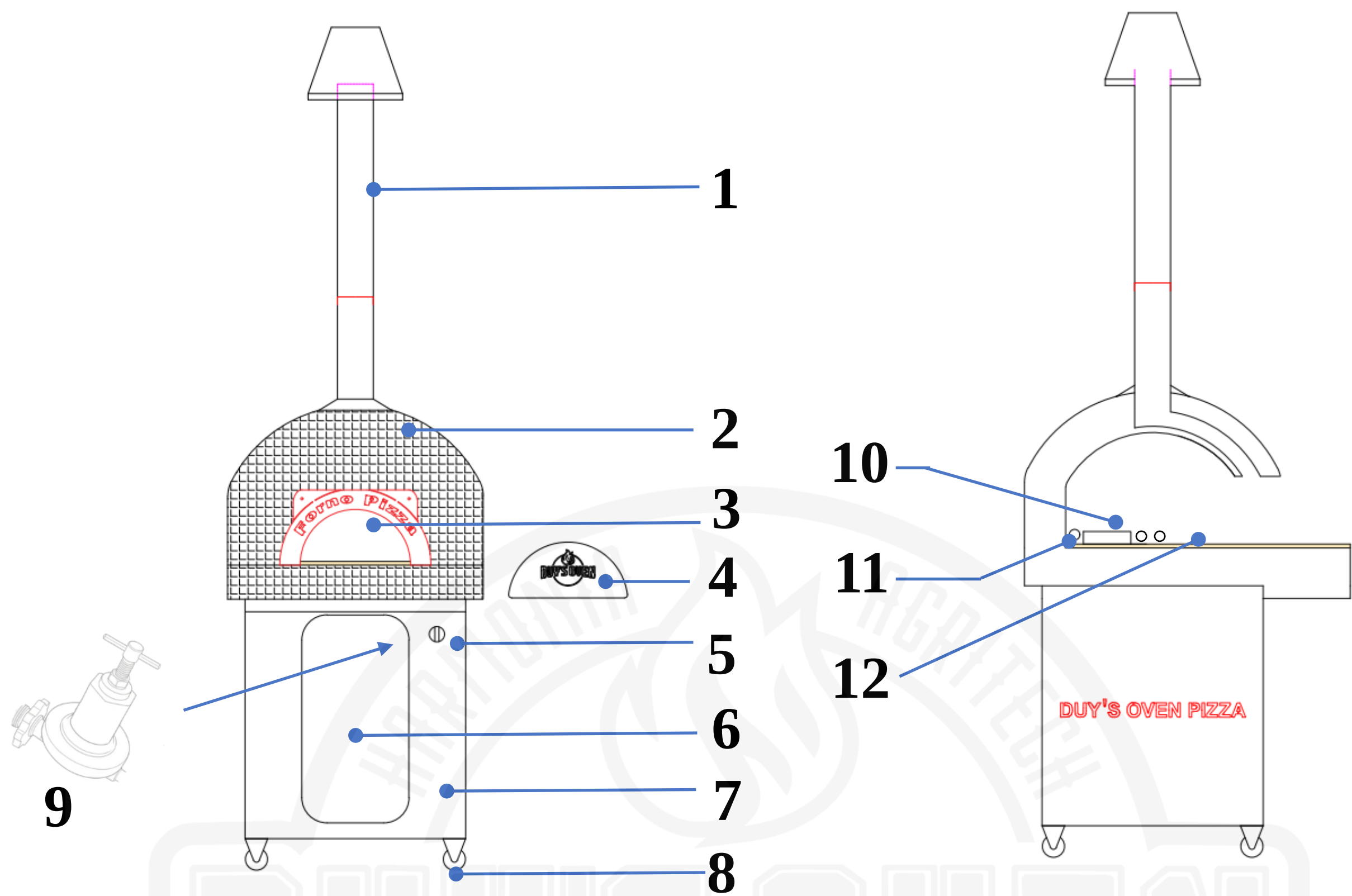
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kích thước mm (DxRxH)	600x400x1500
Khối lượng (Kg)	300
Chất liệu	Sắt+gạch +betong chịu nhiệt cao
Số tầng nướng	1
Kích thước khoang nướng mm (DxRxH)	570x570x320
Nhiên liệu chính	Gas
Thời gian làm nóng lò (phút)	10~30
Nhiệt độ nướng (°C)	370 - 430

KÍCH THƯỚC CHI TIẾT



CÁC BỘ PHẬN VÀ CHỨC NĂNG



STT	Tên bộ phận	Chức năng
1	Ống khói	Thoát khói, điều hòa khí nóng, giữ hương vị khói đặc trưng.
2	Thân lò	Buồng đốt và nướng, giữ nhiệt và phân phối nhiệt đều.
3	Cửa lò	Đóng/mở khi cho thực phẩm vào hoặc lấy ra.
4	Nắp lò	Giữ nhiệt, ổn định nhiệt độ khi nướng.
5	Núm chỉnh gas	Điều chỉnh lượng gas, kiểm soát nhiệt độ.
6	Cửa thân lò	Cửa phụ để vệ sinh, kiểm tra hoặc đặt bình gas.
7	Đế lò (sắt dày 3mm)	Giá đỡ chắc chắn, an toàn, nâng toàn bộ lò.
8	Bánh xe	Giúp di chuyển lò dễ dàng, tiện lợi..
9	Van điều áp	Giảm và điều chỉnh áp suất gas, giúp thay đổi ngọn lửa mạnh – yếu linh hoạt.
10	Khay đốt củi	Đặt củi/than, tạo khói và nhiệt cho món nướng.
11	Đầu đốt gas	Bộ phận nối với nguồn gas và tạo ngọn lửa trong lò
12	Đá nướng	Nơi đặt bánh, giữ nhiệt giúp bánh chín đều.

CÁC DỤNG CỤ CẦN THIẾT SỬ DỤNG SẢN PHẨM

Bình gas:

Các loại bình gas phù hợp có thể mua tại địa phương. Nếu chưa chắc chắn nên sử dụng loại bình gas nào, vui lòng tham khảo nhà cung cấp gas tại nơi bạn ở để được tư vấn loại bình và phụ kiện đi kèm phù hợp..

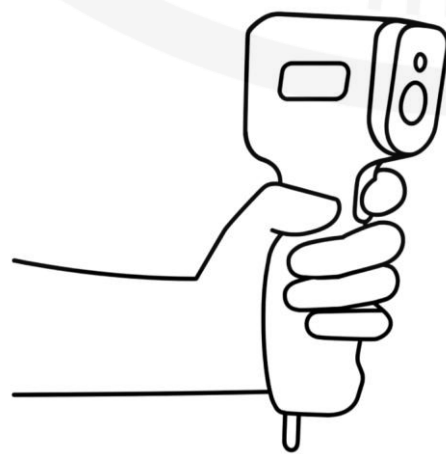


Lưu ý an toàn khi sử dụng bình gas

- Chỉ sử dụng bình gas đạt tiêu chuẩn, được cung cấp bởi đơn vị uy tín.
- Luôn đặt bình gas ở nơi thoáng mát, khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp hoặc nguồn nhiệt.
- Đảm bảo van điều áp (regulator) và ống dẫn gas tương thích, lắp đặt đúng cách.
- Thường xuyên kiểm tra rò rỉ bằng nước xà phòng (không dùng lửa thử).
- Thay thế ống dẫn và van điều áp định kỳ theo khuyến cáo của nhà sản xuất.
- Khi không sử dụng lò trong thời gian dài, hãy khóa van bình gas.

Nhiệt kế hồng ngoại:

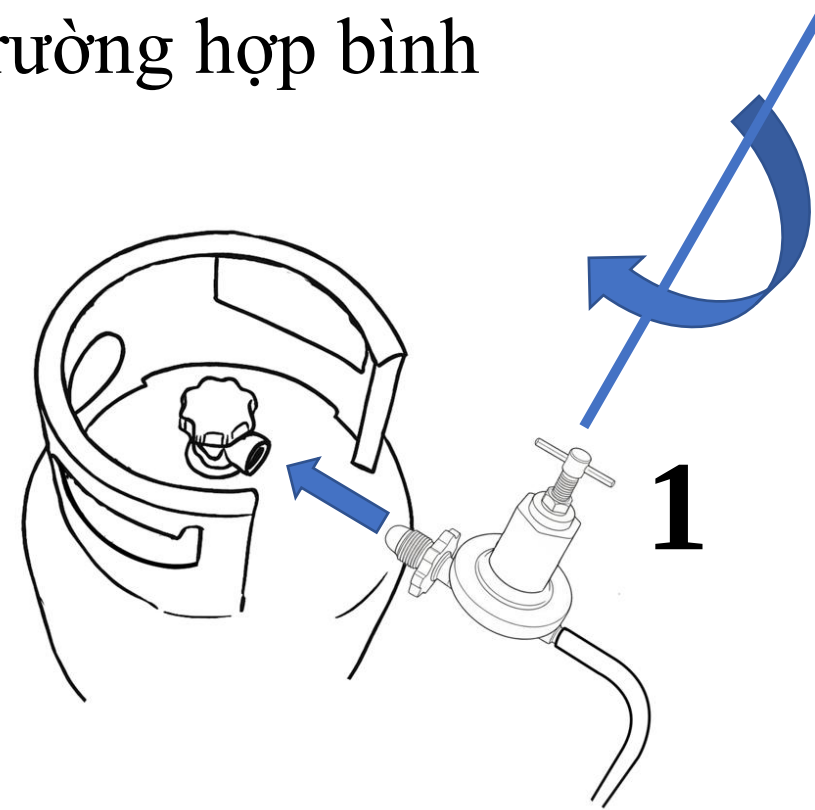
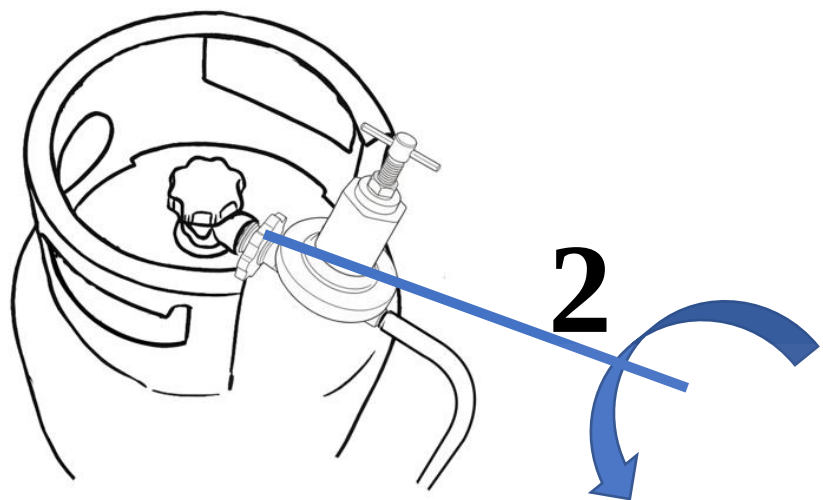
Kiểm tra đá nướng và đảm bảo nhiệt độ đạt khoảng **370° - 430°C** trước khi nướng bánh.



CÁC BƯỚC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

Bước 1: Nối bình Gas cung cấp nhiên liệu cho lò. Trong trường hợp bình gas chưa được kết nối.

- 1. Khóa van điều áp gas : vặn theo chiều kim đồng hồ, đảm bảo khóa chắc chắn



- 2. Khóa ren trên van điều áp: vặn ngược chiều kim đồng hồ, đảm bảo khóa chắc chắn.

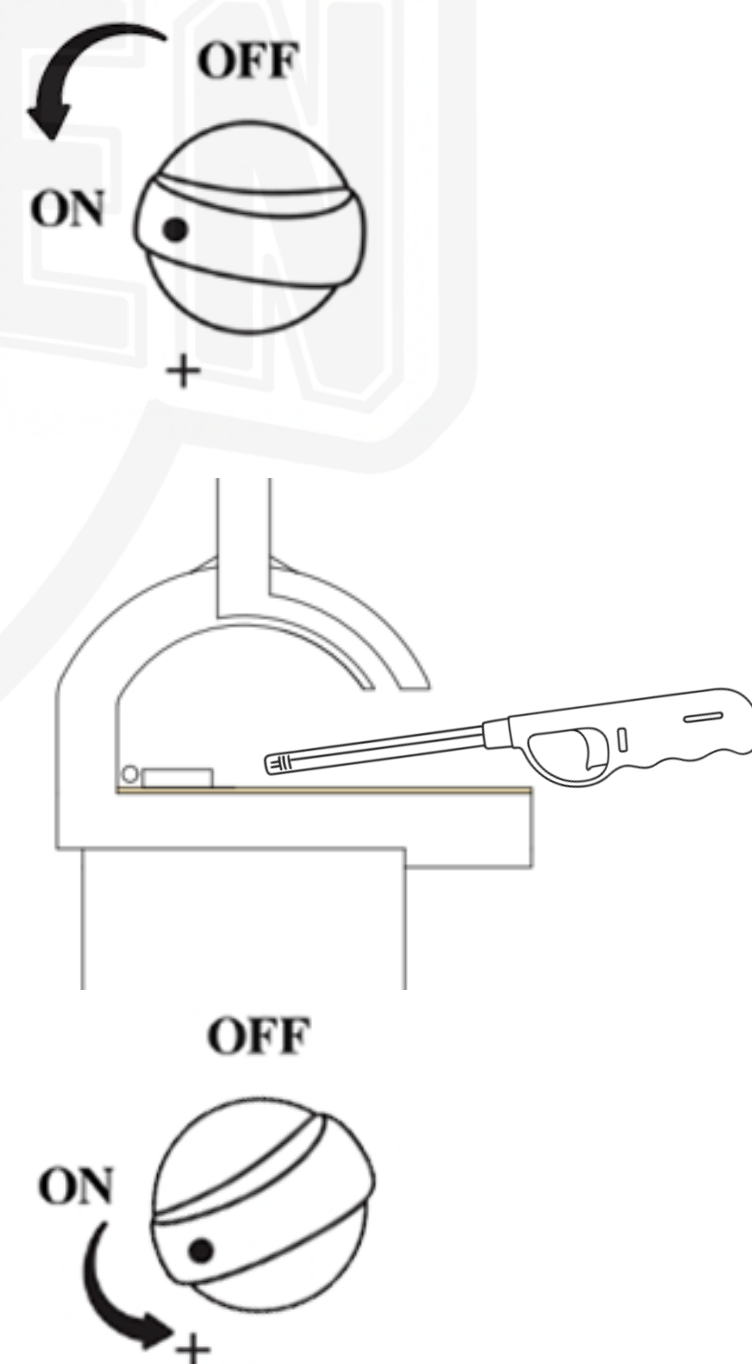
Bước 2: Sử dụng củi tạo mùi khói đặc trưng

Việc thêm củi giúp bánh pizza có hương vị khói tự nhiên.

- Chuẩn bị củi: Sử dụng củi khô, sạch và không có hóa chất.
- Đặt khay vào lò: Mồi cho than cháy bên ngoài, rồi dùng dụng cụ đẩy khay vào bên trong lò.

Bước 3: Đốt lửa

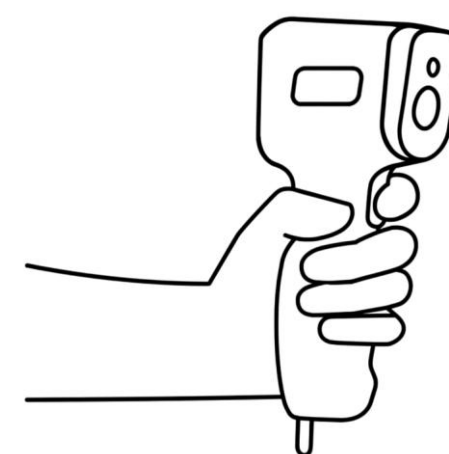
- Mở van gas trên bình gas, điều chỉnh van điều áp phù hợp.
- Vặn núm gas sang ON (vặn ngược kim đồng hồ, đến khi nghe tiếng “tách”. Tiếp tục vặn nhẹ lên để tăng lượng gas ra
- Dùng dụng cụ đánh lửa để mồi lửa cho đầu đốt gas bên trong thân lò. (xem **Các bộ phận và chức năng/ chi tiết 11**)
- Vặn van điều áp gas, van gas để tăng giảm lượng gas ra → tăng ngọn lửa trong thân lò



Bước 4: Làm nóng lò (Đạt nhiệt độ chuẩn Pizza)

Để nướng một chiếc bánh pizza ngon đúng điệu, bạn cần đảm bảo lò đạt được nhiệt độ chuẩn.

- Bật lò ở mức tối đa và chờ khoảng **30 phút**.
- Kiểm tra bằng súng bắn nhiệt độ, đảm bảo bề mặt đá nướng đạt khoảng **370° - 430° C**. Đây là nhiệt độ lý tưởng để vỏ bánh giòn và phô mai tan chảy hoàn hảo.



CÁC BƯỚC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG (tt)

Bước 5: Nướng bánh

Khi nhiệt độ mặt đá đạt khoảng **370° - 430°C**, lò đã sẵn sàng để đặt bánh vào.

Bước 6: Giữ lò ở trạng thái chờ

Sau khi nướng xong mẻ bánh, thay vì tắt lò, bạn có thể chuyển lò sang chế độ chờ để sẵn sàng cho mẻ bánh tiếp theo. Điều này giúp bạn tiết kiệm thời gian làm nóng lại lò và tiết kiệm gas hơn.

- Giảm lửa: Điều chỉnh van gas xuống mức nhỏ nhất vừa đủ để duy trì nhiệt độ.
- Đóng nắp lò: Giữ nắp lò đóng để nhiệt độ không bị thất thoát, giúp lò luôn ở trạng thái "ấm" và sẵn sàng.

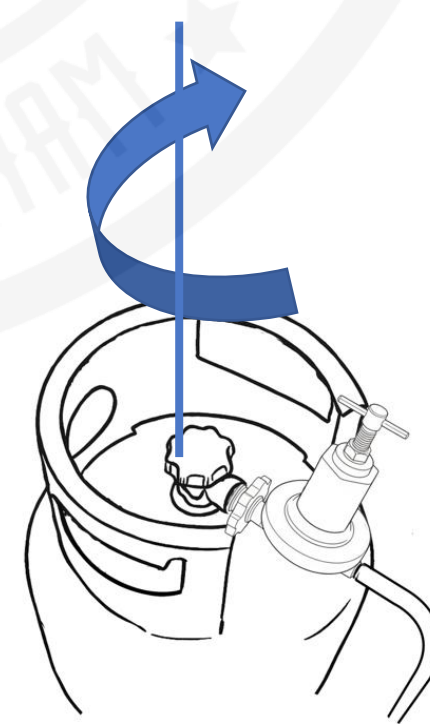
Bước 7: Nướng mẻ bánh tiếp theo

Khi có mẻ bánh tiếp theo, bạn chỉ cần thực hiện các bước sau để lò trở lại nhiệt độ lý tưởng một cách nhanh chóng:

- Tăng lửa: Mở van gas lên mức tối đa một lần nữa.
- Chờ hồi nhiệt: Chờ khoảng 2-3 phút để đá nướng hồi nhiệt và đạt lại mức **370° - 430°C** lý tưởng.
- Tiến hành nướng: Khi lò đã đạt nhiệt độ, bạn có thể cho bánh pizza mới vào nướng.

Bước 8: Kết thúc nướng

- Khóa van gas trên bình: vặn chặt để ngắt nguồn gas.
- Chờ vài giây cho ngọn lửa tắt hẳn.
- Xoay núm gas về OFF để đóng hoàn toàn. Vặn theo chiều ngược kim đồng hồ



CÁC BƯỚC BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Bước 1: Vệ sinh sau khi dùng

- Để bếp/lò nguội hẳn rồi lau sạch dầu mỡ, bụi bẩn.
- Không dùng hóa chất ăn mòn để vệ sinh.

Bước 2: Kiểm tra định kỳ

- Kiểm tra van cao áp, ống dẫn gas, kẹp siết có bị nứt, hở hay lỏng không.
- Thay mới ống dẫn gas sau 12–24 tháng sử dụng.

Bước 3: Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát

- Không để gần nguồn nhiệt, lửa hoặc ánh nắng trực tiếp.
- Tránh nơi ẩm ướt gây gỉ sét, hư hỏng.

Bước 4: Ngưng sử dụng khi có sự cố

- Nếu phát hiện mùi gas, nứt vỡ, rò rỉ → ngưng sử dụng và liên hệ kỹ thuật/đại lý.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH SẢN PHẨM



Bảo hành này sẽ không hợp lệ trong các điều kiện sau

- 1. Khi bảo hành này có dấu hiệu thay đổi theo nguyên bản của nhà sản xuất.
- 2. Khi sử dụng và bảo quản sản phẩm không đúng theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
- 3. Khi sản phẩm đã được sử dụng vượt quá khả năng của nó, bị tác dụng vật lý, ngã, tiếp xúc với bất kỳ chất lỏng hoặc chất ăn mòn nào, cũng như bất kỳ lỗi nào khác do khách hàng gây ra.
- 4. Khi sản phẩm đã bị tháo rời, sửa đổi hoặc sửa chữa bởi những người không được DUY'S OVEN ủy quyền.
- 5. Khi hư hỏng do hao mòn thông thường của các bộ phận do quá trình sử dụng.
- 6. Khi hư hỏng xảy ra do lỗi đã sử dụng các chất lỏng, hóa chất hoặc sản phẩm không được đổ vào lò. Không có bảo đảm bằng lời nói hoặc bằng văn bản nào khác ngoài bảo đảm được nêu ở đây sẽ được DUY'S OVEN công nhận.



CÔNG TY CPCN CƠ KHÍ NN HARMONIA

© 2024 Lò nướng Duy Oven

Địa chỉ: 1651/25 Ấp 3, X. Nhơn Đức, H.Nhà Bè, Tp.HCM

Hotline: 090 169 1717

Email: duyoven@gmail.com