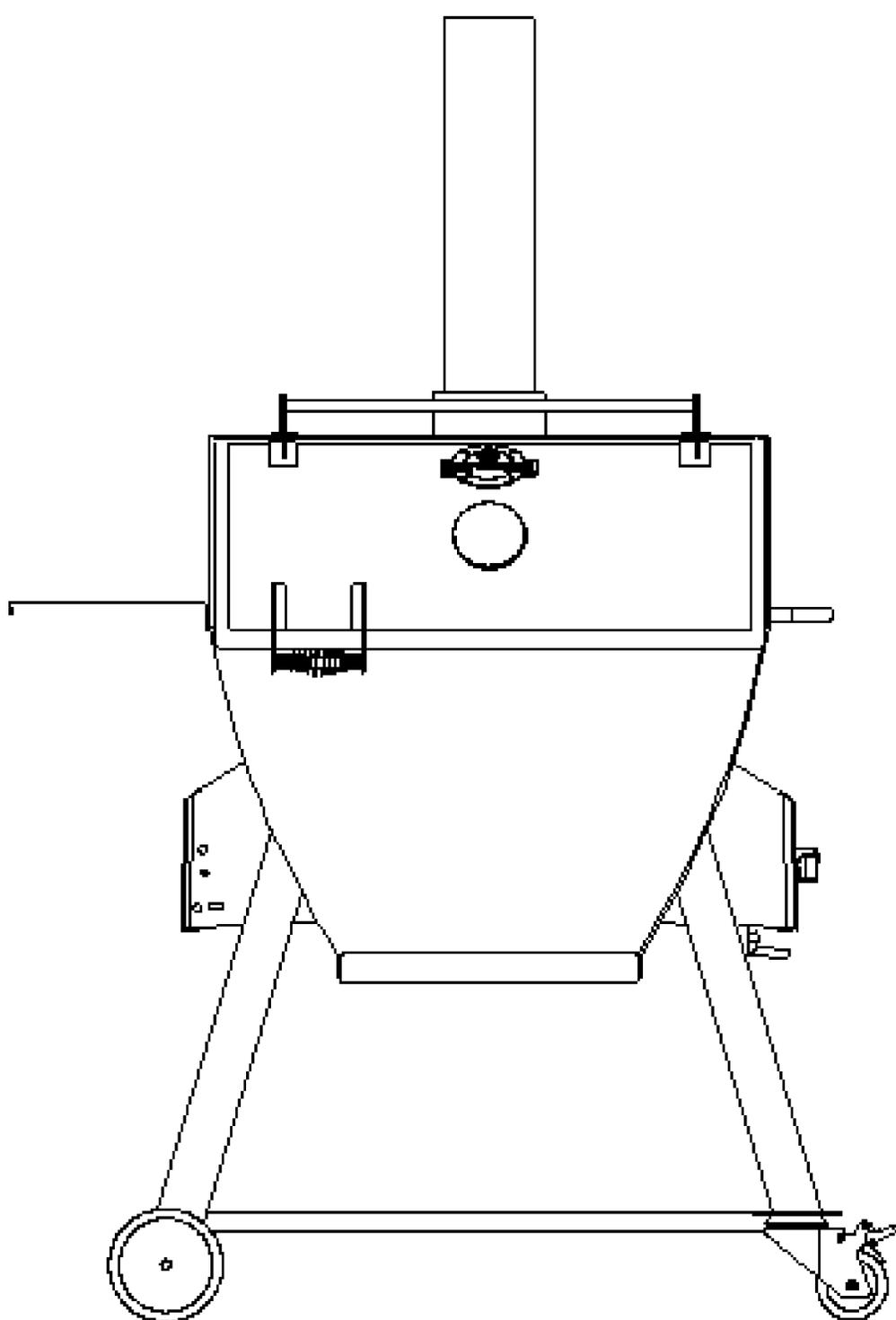




## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# Lò Nướng Than và Gas Tách Khói 65L





## Thận trọng khi sử dụng

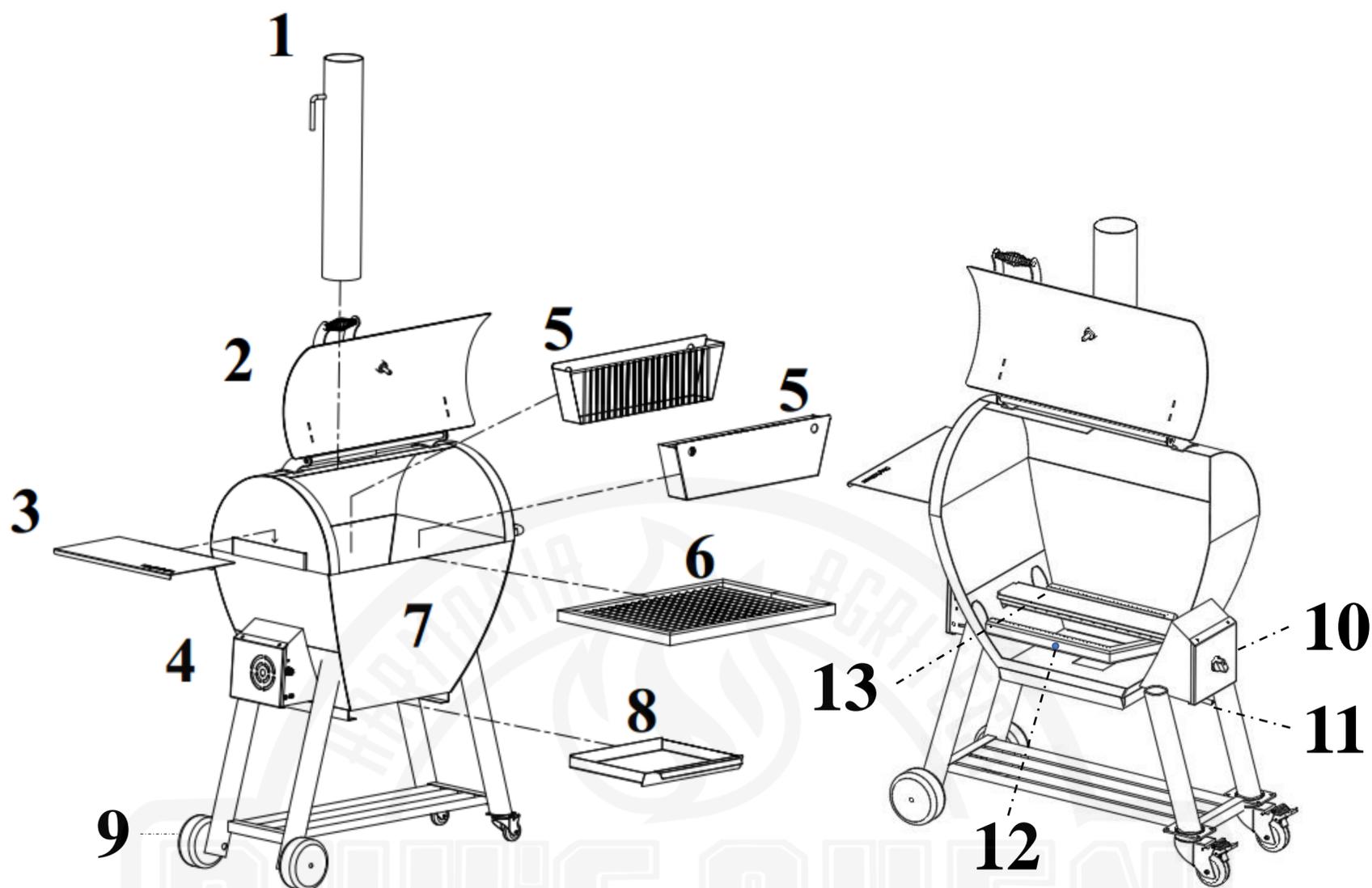
- Hướng dẫn sử dụng sẽ giúp bạn sử dụng sản phẩm tốt hơn một cách an toàn.
- Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị.
- Lưu những hướng dẫn.
- Giữ sách hướng dẫn sử dụng trong tầm tay để tham khảo sau này.
- Các hình ảnh, bản vẽ kỹ thuật và thông tin chung trong sách hướng dẫn 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



Mã số chi tiết	Tên bộ phận (số lượng)
1	Ống khói (x1)
2	Nắp lò (x1) -Đồng hồ hiển thị nhiệt độ trên nắp
3	Bàn đựng thức ăn (x1)
4	Bộ điều khiển, quạt (x1) (*)
5	Khay chứa than (x2): Khay trong và khay ngoài
6	Vỉ nướng (x1)
7	Thân lò (x1)
8	Khay chứa tro (x1)
9	Bộ bánh xe (x1)
10	Bộ điều khiển gas + đánh lửa (x1)
11	Đầu chờ nối bình gas (x1)
12	Đầu đốt gas (x2)
13	Hộp dẫn gió (x1)

(\*) Điện áp cấp nguồn cho bộ điều khiển  
(Không bao gồm theo sản phẩm)  
12VDC 2A  
hoặc  
USB-C PD: sạc dự phòng hỗ trợ sạc nhanh

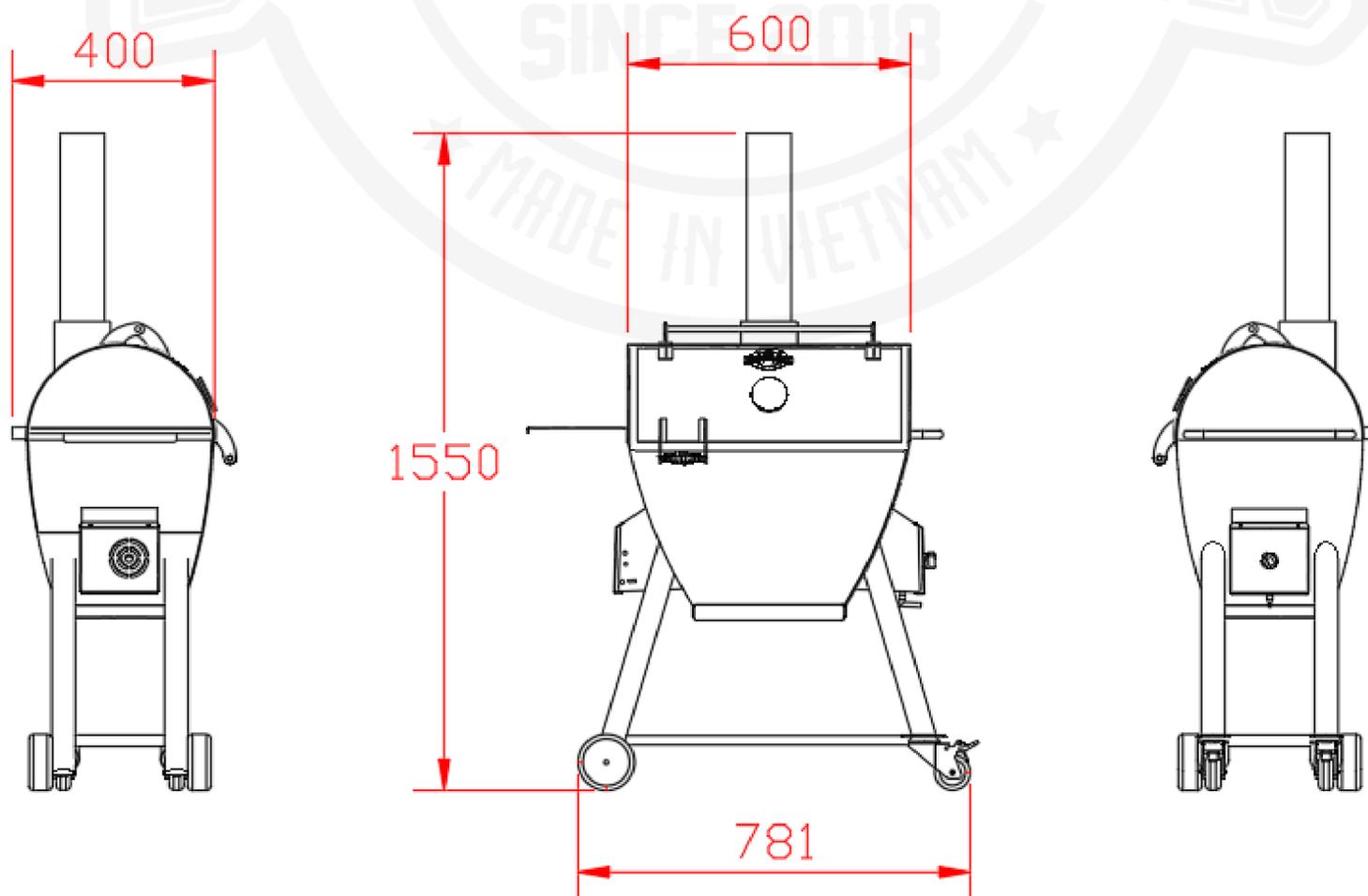
## THÔNG TIN SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: **Lò Nướng Than-Gas Tách Khói 65L**
- Thương hiệu **Duy's Oven**
- Các chi tiết của lò có khả năng chịu được nhiệt độ cao.

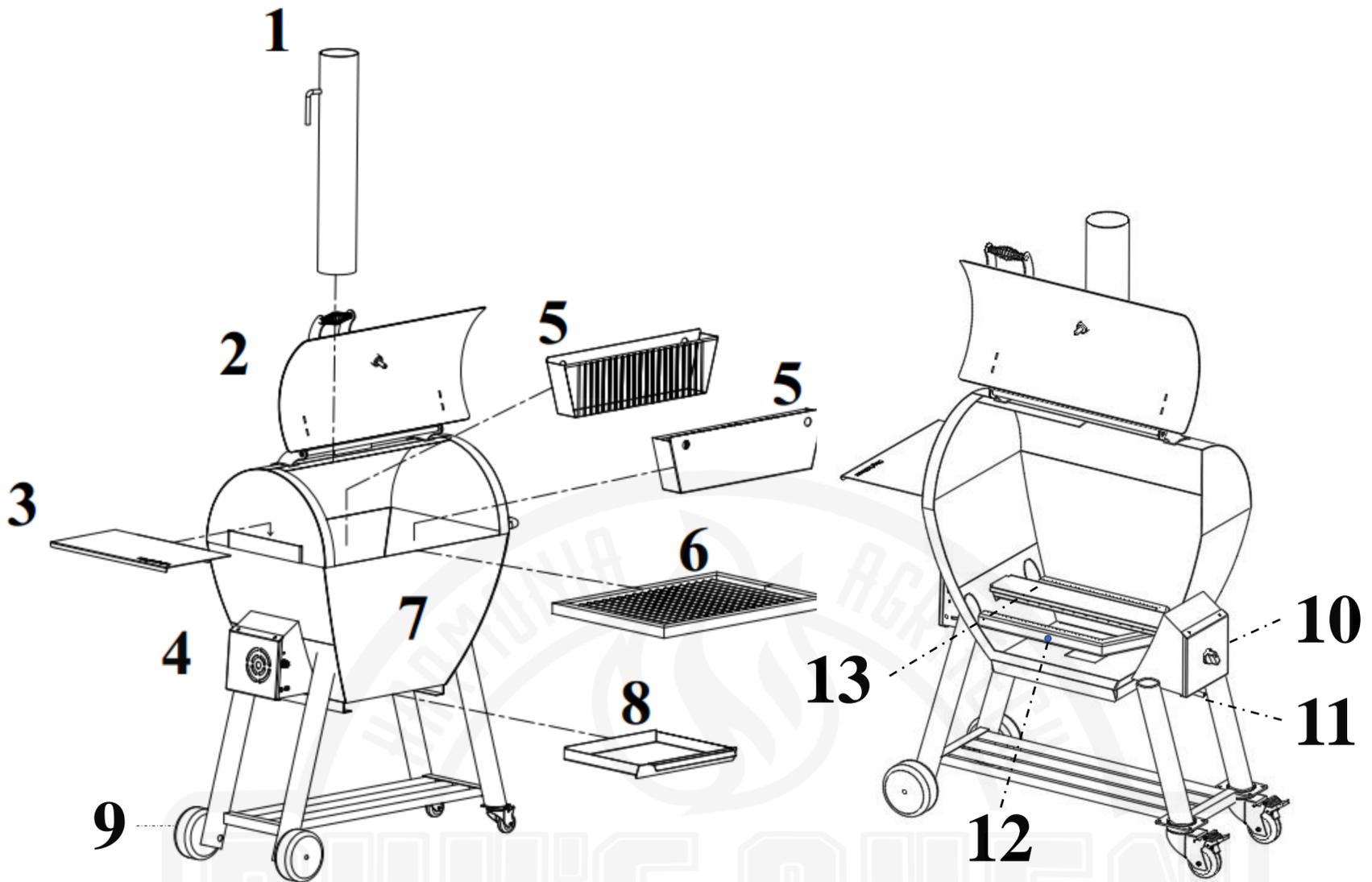
## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kích thước mm (DxRxH)	600x400x1550
Khối lượng (Kg)	45
Chất liệu	Inox
Số tầng nướng	1
Kích thước khoang nướng mm (DxRxH)	550x370x200
Nhiên liệu chính	Than và Gas
Thời gian làm nóng lò (phút)	10~30
Nhiệt độ nướng (°C)	150 - 300

## 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	Nắp lò	Giữ nhiệt, ổn định nhiệt độ khi nướng.
3	Bàn đựng thức ăn	Dùng để đặt và chuẩn bị thức ăn, thuận tiện trong quá trình nướng
4	Bộ điều khiển quạt	Cấp gió cho lò, giúp điều chỉnh nhiệt độ trong quá trình nướng
5	Khay chứa than	Chứa than củi, cung cấp nhiên liệu cho lò khi nướng bằng than. Ghi chú: Khi nướng bằng gas, tháo hai khay chứa than ra để không cản trở ngọn lửa từ đầu đốt gas.
6	Vỉ nướng	Dùng để đặt thức ăn trong quá trình nướng.
7	Thân lò	Buồng đốt và nướng, giữ nhiệt và phân phối nhiệt đều.
8	Khay chứa tro	Chứa và thu gom tro than trong quá trình sử dụng
9	Bánh xe	Giúp di chuyển lò dễ dàng, tiện lợi..
10	Bộ điều khiển gas	Điều chỉnh lượng gas, kiểm soát Điều chỉnh lượng gas, kiểm soát nhiệt độ khi nướng.
11	Đầu nối bình gas	Kết nối với bình gas, cấp nhiên liệu cho lò khi vận hành bằng gas.
12	Đầu đốt gas	Đốt cháy gas để tạo ngọn lửa, cung cấp nhiệt cho nấu/nướng.
13	Hộp dẫn gió	Dẫn và phân phối gió vào lò, hỗ trợ quá trình cháy

# CÁC DỤNG CỤ CẦN THIẾT SỬ DỤNG SẢN PHẨM

## Bình gas:

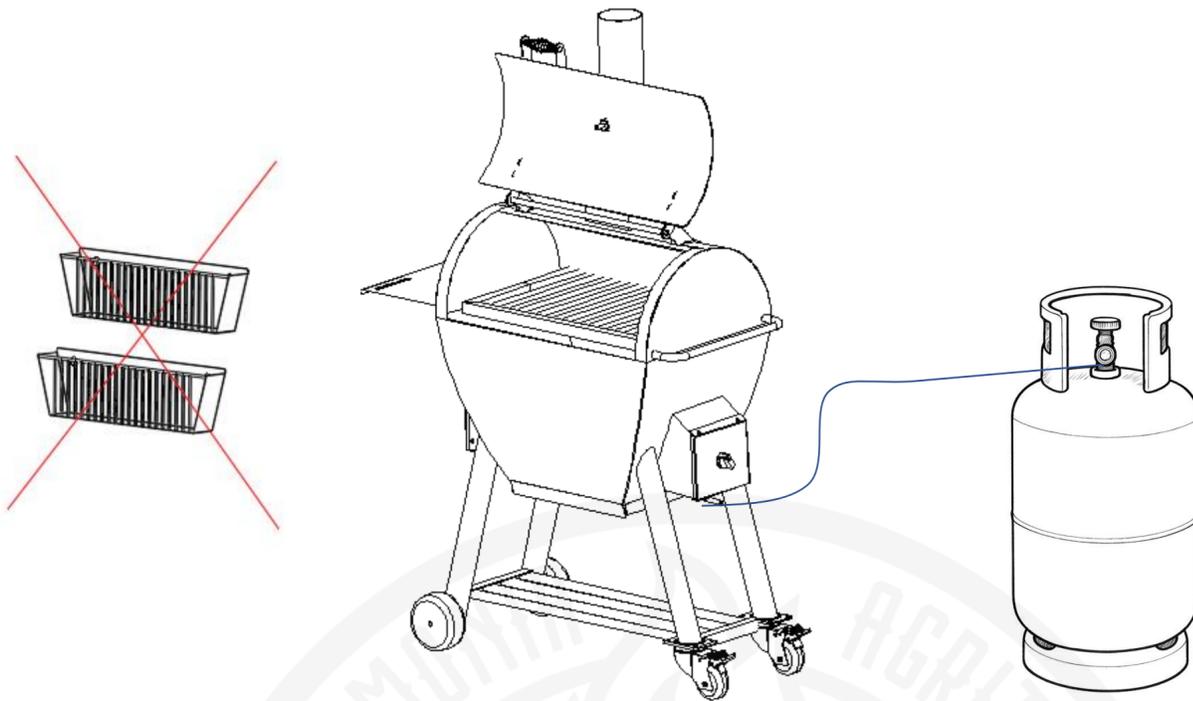
Các loại bình gas phù hợp có thể mua tại địa phương. Nếu chưa chắc chắn nên sử dụng loại bình gas nào, vui lòng tham khảo nhà cung cấp gas tại nơi bạn ở để được tư vấn loại bình và phụ kiện đi kèm phù hợp..



## 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.

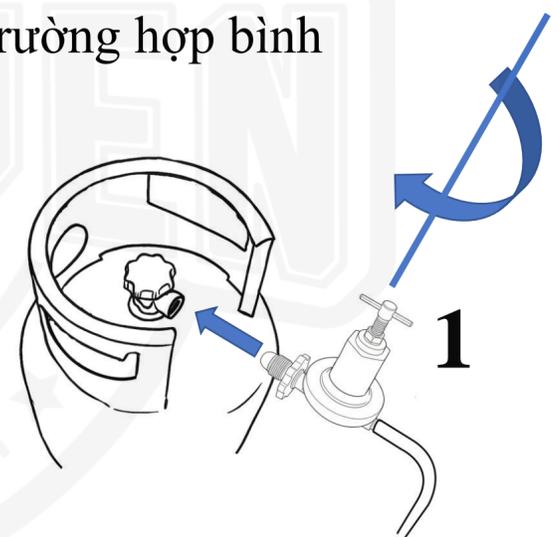
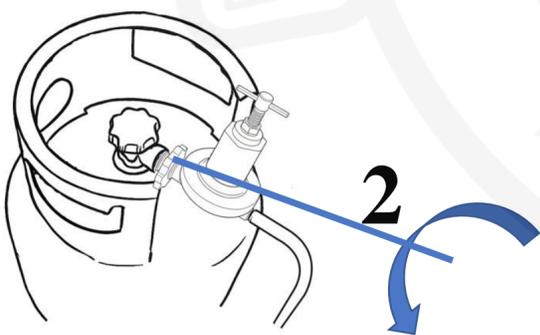
# CÁC BƯỚC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG DÙNG DÙNG GAS



**Chú ý:** Khi sử dụng lò nướng dùng gas thì tháo 2 khay chứa than ra, để ngọn lửa từ đầu đốt gas không bị cản trở.

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

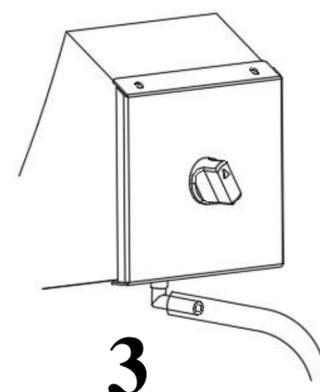
- 1. Khóa van điều áp gas : vặn theo chiều kim đồng hồ, đảm bảo khóa chắc chắn



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

- 3. Kết nối ống dẫn gas vào ống chờ gas (Chi tiết 11) của lò.

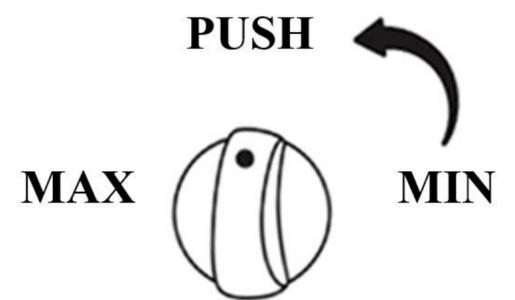
Lồng ống dẫn gas vào ống 1.5cm và xiết kẹp vòng Ống dẫn không được xoắn, gấp khúc.



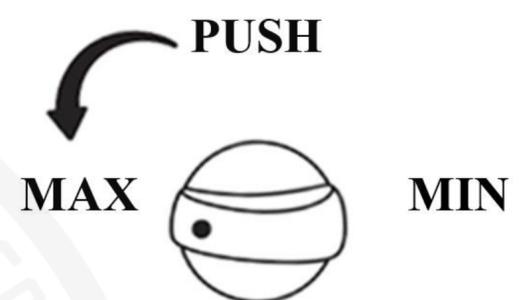
# CÁC BƯỚC SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG DÙNG GAS (tt)

## Bước 3: Đánh lửa

- Mở van gas trên bình gas, điều chỉnh van điều áp phù hợp.
- Vặn từ vị trí MIN sang vị trí PUSH: khi nghe tiếng “click” và thấy lửa cháy thì buông tay ra.  
Nếu nghe tiếng “click” mà không thấy lửa thì lặp tức trả lại vị trí ban đầu và lặp lại thao tác lần nữa



- Chỉnh núm vặn để tăng giảm lượng gas  
**PUSH** → **MAX** tăng ngọn lửa trong thân lò

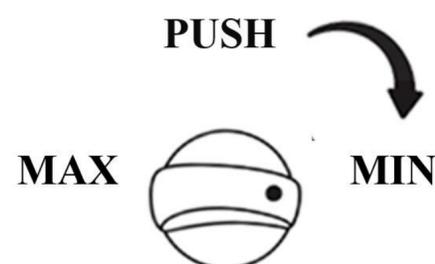
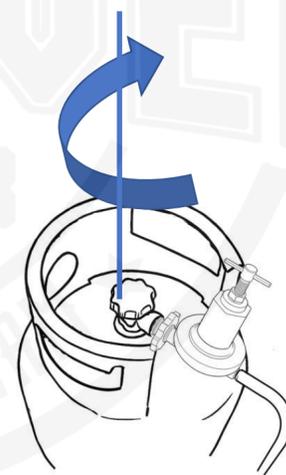


## Bước 4: Bắt đầu hoạt động nướng

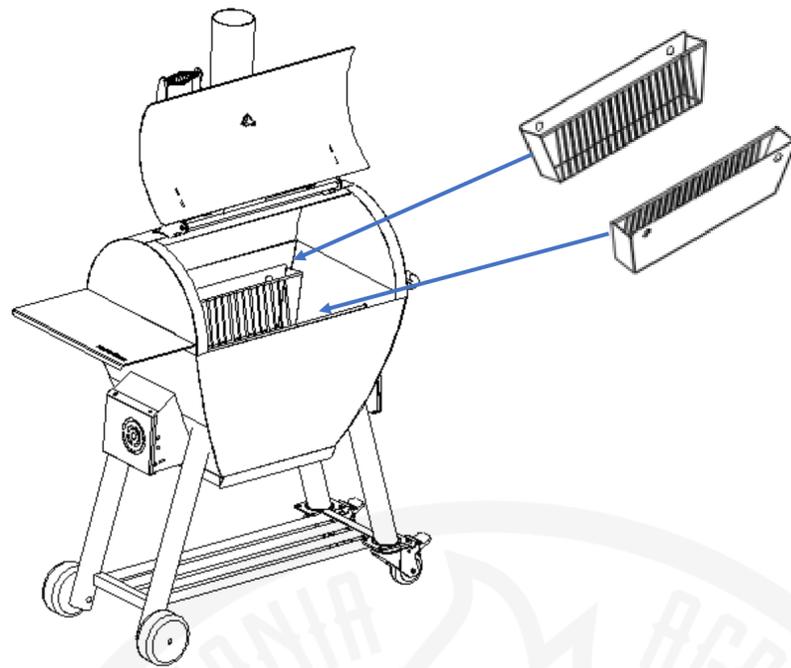
Khi nhiệt độ lò nóng lên đạt nhiệt độ mong muốn, lò đã sẵn sàng để nấu nướng.

## Bước 5: 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 SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG DÙNG THAN

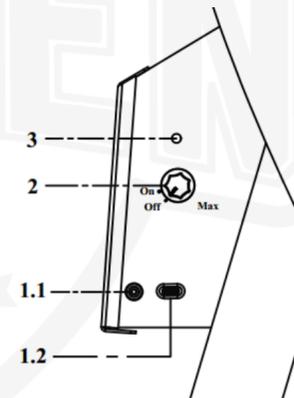


**Chú ý:** Khi sử dụng lò nướng dùng than thì tháo ngắt bình gas, đặt xa khỏi lò.

**Bước 1:** Gắn 2 khay chứa than vào trong buồng đốt.

**Bước 2:** Cấp nguồn cho bộ điều khiển:

- Có thể cấp nguồn bằng 1 trong 2 cổng sau  
(**Chú ý: không cấp đồng thời 2 cổng, có thể gây hư hỏng thiết bị**)
  - Cổng 1.1: Jack DC 5.5x2.1mm: dùng adaptor 220V/ 12VDC2A
  - Cổng 1.2: USB-C: Sạc dự phòng hỗ trợ sạc nhanh.
- Chi tiết 2: Nút vặn điều chỉnh tốc độ quạt
  - Vặn trái hết mức: tắt quạt
  - Vặn qua phải: mở quạt (tốc độ nhỏ nhất)
  - Vặn theo chiều kim đồng hồ: tăng tốc độ quạt
- Chi tiết 3: đèn led chỉ thị tốc độ quạt, tốc độ càng tăng, led càng sáng



**Bước 3:** Cung cấp than: nhiên liệu cho lò

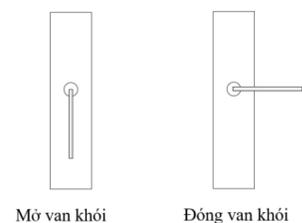
- Đổ than vào 2 khay chứa than trong và ngoài (canh đủ lượng than cần thiết).
- Mồi than đỏ hồng, chờ nhiệt độ ổn định có thể bắt đầu sử dụng nướng thức ăn.

**Bước 4:** Bắt đầu hoạt động nướng

- Đặt vỉ nướng vào buồng đốt.
- Khi nhiệt độ lò nóng lên đạt nhiệt độ mong muốn, lò đã sẵn sàng để nấu nướng.

Trong quá trình sử dụng cần theo dõi và quản lý nhiệt độ phù hợp.

Đạt được bằng cách sử dụng bộ điều khiển quạt, kết hợp van điều tiết ống khói



---

# CÁC BƯỚC BẢO QUẢN SẢN PHẨM

## **Bước 1:** Vệ sinh sau khi dùng

- Đề bếp/lò ngụyi hẫi rồi lau sạch dầu mỡ, bụi bẫi.
- 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