



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lò nướng FastGrill





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 vỉ nướng. Việc không tuân theo hướng dẫn có thể dẫn đến thiệt hại về tài sản, thương tích hoặc tử vong.



CẢNH BÁO

- Khi vỉ 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.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

- Tên sản phẩm: **Lò nướng FastGrill**
- Lò này được thiết kế đặc biệt cho các món nướng nhanh như bò, hải sản hay các loại cá. Nó giữ nhiệt ổn định từ 300 độ C và cao nhất là 500 độ c.
- Các chi tiết của lò có khả năng chịu được nhiệt độ cao.
- Hệ thống thông gió công nghệ độc quyền, tăng khả năng gia nhiệt.
- Thiết kế 5 lớp, cách nhiệt hiệu quả, an toàn.
- Sử dụng hợp kim thép công nghệ cao, tăng tuổi thọ sản phẩm.

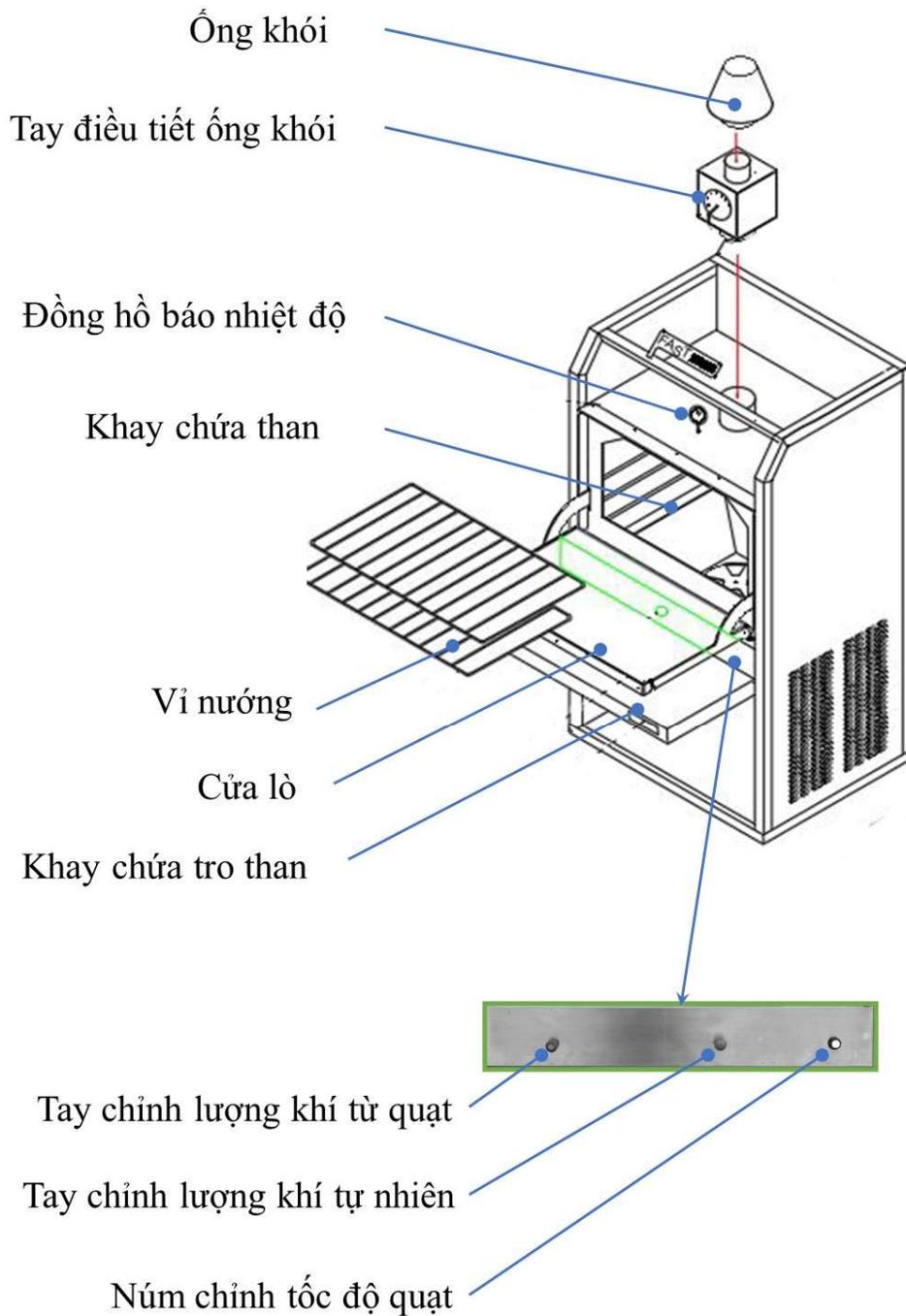
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kích thước	880 x 670 x 1780 (mm)
Khối lượng	240 Kg
Khoang nướng	800x 600 (mm)
Chất liệu	Inox 304 và sơn mài chịu nhiệt 600 °C
Thời gian làm nóng lò	Trung bình 15 phút
Than tiêu thụ	36-40 Kg / 8h
Nhiệt độ lò tối đa	500 °C
Nhiệt độ nướng	250 °C
Công suất nhiệt	6kW

THÔNG SỐ QUẠT

Điện áp cấp	12VDC 2A
Công suất	24W

CÁC THÀNH PHẦN CHÍNH



Cách điều khiển nhiệt độ lò nướng

Việc điều khiển nhiệt độ buồng nướng có thể đạt được bằng 3 cách sau:

- Điều chỉnh vị trí van điều tiết ống khói
 - Điều chỉnh van nạp khí tự nhiên ở mặt trước buồng cháy
 - Điều chỉnh kết hợp tốc độ quạt và van nạp khí quạt.
-
- Khi đã đạt nhiệt độ mong muốn, đóng các van điều khiển luồng khí, than nóng sẽ tiếp tục duy trì nhiệt độ ổn định trong lò.
 - Luôn làm nóng lò nướng khoảng 10-15 phút trở lên, luôn để lò ở nhiệt độ mong muốn trước khi cho thức ăn vào.

Ghi chú: khi đốt lửa, hãy luôn chừa đủ chỗ trong buồng lửa để oxy lưu thông, vì lửa của bạn sẽ cần nó để cháy.

Cách sử dụng tay điều tiết ống khói



Chức năng tay điều tiết ống khói:

- Kiểm soát tốc độ cháy của nhiên liệu trong buồng đốt.
- Kiểm soát nhiệt độ trong buồng nung.
- Kiểm soát khói bên trong buồng nung bằng cách xả khói ra ngoài.

Có 4 vị trí tùy chỉnh:

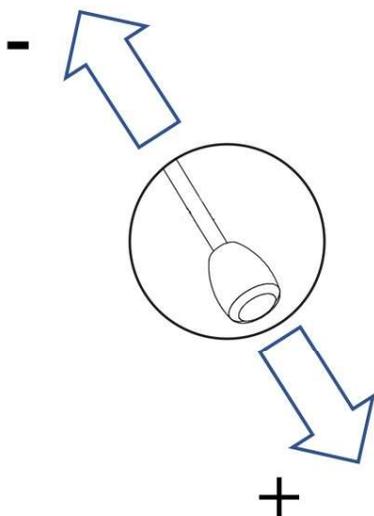
- Vị trí 0: khóa van xả khói: vị trí này sẽ cho phép gia tăng nhiệt trong lò
- Vị trí số 1, 2: mức xả khói vừa. Làm giảm nhiệt độ trong lò chậm.
- Vị trí số 3: mức xả khói cao nhất: làm giảm nhiệt độ trong lò cao nhất.

Cách điều chỉnh lượng khí tự nhiên

Dùng điều khiển cửa lấy không khí tự nhiên, cho phép không khí đi vào buồng đốt: làm tăng ngọn lửa và nhiệt độ trong buồng nung.



Tay chỉnh lượng khí tự nhiên



Đóng cửa thông khí:

Nhấn vào: sẽ làm giảm lượng khí cấp, nhiệt độ sẽ giảm

Mở cửa thông khí:

Kéo ra: sẽ làm tăng lượng khí cấp, nhiệt độ sẽ tăng

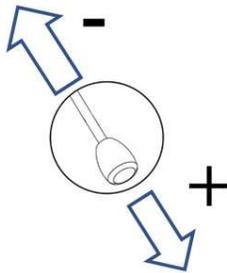
Ghi chú: trong quá trình mỗi than, nên kéo cần này ra hết ngoài, để tạo điều kiện than cháy nhanh hơn

Cách điều chỉnh lượng khí từ quạt

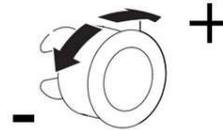
- Dùng điều khiển luồng khí cấp từ quạt, cho phép không khí đi vào buồng đốt: làm tăng ngọn lửa và nhiệt độ trong buồng nướng.
- Điều khiển kết hợp thông qua 2 chức năng sau:



1. Tay chỉnh lượng khí từ quạt



2. Nút chỉnh tốc độ quạt



Đóng cửa thông khí từ quạt

Nhấn vào: sẽ làm giảm lượng khí cấp, nhiệt độ sẽ giảm

Mở cửa thông khí từ quạt

Kéo ra: sẽ làm tăng lượng khí cấp, nhiệt độ sẽ tăng

Tăng tốc độ quạt:

Vặn theo chiều kim đồng hồ.

Giảm tốc độ quạt:

Vặn theo chiều ngược kim đồng hồ.

Tắt quạt:

Vặn theo chiều ngược kim đồng hồ đến khi nghe tiếng “tách”

CÁC BƯỚC SỬ DỤNG NƯỚNG

Chuẩn bị: Lò phải được đặt trên bề mặt chắc chắn, và bằng phẳng.
Không được di chuyển lò, khi đang trong quá trình sử dụng lò.

Bước 1: Cấp nguồn hệ thống tạo gió cho lò.

Chú ý: sử dụng đúng loại adaptor



Bước 2: Mở hoàn toàn lỗ thông hơi phía dưới để tạo điều kiện lưu thông không khí.



Bước 3: Cho lượng than mong muốn vào khay than.

Chú ý: lượng than 1 lần cấp tối đa khoảng 10Kg là phù hợp

Bước 4: Có thể dùng khò gas để môi lửa cho nhanh.

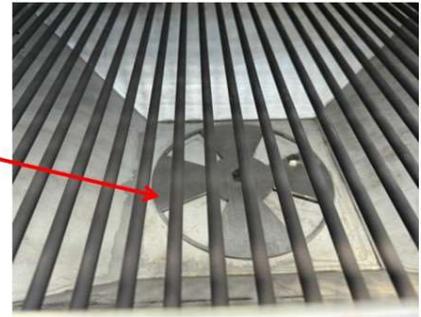
Bước 5: Điều chỉnh lượng gió cho phù hợp: trong quá trình môi than, có thể điều chỉnh lượng gió lớn, để than mau hồng



Bước 6: Đợi khoảng 15-30 phút, cho đến khi than chuyển sang màu hơi đỏ và không còn than đen. Sử dụng dụng cụ gạt lửa làm phẳng và phân phối than đều.

CÁC BƯỚC SỬ DỤNG NƯỚNG

Bước 7: Đóng lỗ thông hơi phía dưới.



Bước 8: Đặt vỉ nướng vào vị trí mong muốn

Chú ý: Khi sử dụng vỉ nướng, không cố gắng di chuyển hoặc chạm vào khu vực nướng thịt đang nóng vì nó sẽ trở nên cực kỳ nóng và có thể gây bỏng.

Bước 9: Thực hiện hoạt động nướng, tùy thuộc vào cách thức nướng, kinh nghiệm của đầu bếp mà thời gian nướng các món khác nhau.

Bước 10: Sau quá trình hoạt động, cần bổ sung thêm một khối lượng than để đảm bảo duy trì nhiệt độ tối ưu trong lò.

Di chuyển hầu hết than hồng sang một bên và đưa than vào bên kia. Vì vậy, sẽ có thể tiếp tục nấu ăn trên than hồng. Cần phải làm điều này trong quá trình nướng thức ăn khi than đang được tiêu thụ, vì vậy bạn sẽ không phải sử dụng bật lửa.

CÁC BƯỚC BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Bước 1: Sau khi sử dụng lò than FastGrill, bạn cần làm vệ sinh lò đốt than và vệ sinh các dụng cụ nướng để đảm bảo chúng sạch sẽ và an toàn cho lần sử dụng tiếp theo

Chú ý: Sau khi sử dụng lò, nếu lò vẫn còn nóng không được dùng nước để vệ sinh lò

- Vệ sinh sạch vỉ nướng
- Vệ sinh sạch khay chứa tro than.
- Vệ sinh sạch than còn dư trong lò.
- Ngắt điện khỏi ổ cắm.

Bước 2: Bảo quản lò nơi khô, thoáng, không ẩm ướt.

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