THERMOS

Nồi ủ nấu chân không Shuttle Chef

Mã sản phẩm: KBG

Dòng KBG-3000: dùng cho 3–5 người
Dòng KBG-4500: dùng cho 4–6 người

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Dùng trong gia đình

≪ Trước khi sử dụng ≫
● Kiểm tra đầy đủ các bộ phận.
● Rửa sạch nồi nấu và nắp nồi nấu.

● Cảm ơn quý khách đã mua nồi ủ nấu chân không Shuttle Chef.

● Trước khi dùng, vui lòng đọc kỹ bản "Hướng dẫn sử dụng" này và sử dụng đúng cách. Hãy cất giữ cẩn thận ở nơi dễ lấy để tra cứu khi có điểm chưa rõ trong quá trình sử dụng.

● Về cách nấu cụ thể, vui lòng tham khảo "Sách công thức" kèm theo.

MỤC LỤC

Tên các bộ phận	Tr.1
Về nắp bình ủ	Tr.2
Cách dùng và lưu ý	Tr.3–4
Cảnh báo an toàn / Lưu ý khi dùng	Tr.5–8
Cách vệ sinh	Tr.9
Lưu ý khi vệ sinh	Tr.10
Xử lý sự cố	Tr.11–12
Thông số kỹ thuật	Tr.13
Phụ kiện thay thế	Tr.14
Liên hệ	Tr.15

TÊN CÁC BỘ PHẬN

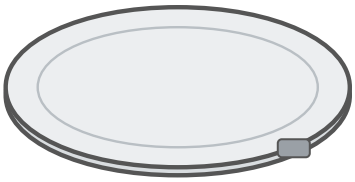
Trước khi dùng, hãy kiểm tra đầy đủ các bộ phận.

Nắp bình ủ

Cấu tạo cách nhiệt.

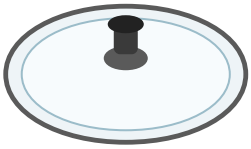
Miếng hứng nam châm

Hít vào chốt nam châm.



Nắp nồi nấu

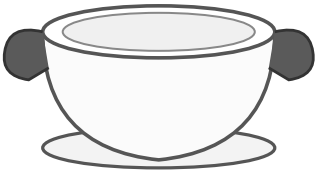
Bằng kính cường lực. Viền được bảo vệ bằng vòng inox.



Núm nắp nồi nấu

Nồi nấu IH 200V

Cấu tạo giúp truyền nhiệt đều. Dùng được với bếp từ 200V (bếp IH...). Cũng dùng được với bếp gas, bếp điện, bếp halogen, bếp điện trở (sheathed heater), bếp hồng ngoại.



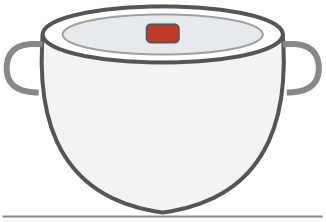
Quai nồi nấu

Chốt nam châm

Hít vào miếng hứng nam châm để cố định nắp bình ủ.

Bình ủ

Cấu tạo cách nhiệt chân không như bình giữ nhiệt, giữ nóng / giữ lạnh hiệu quả cao.



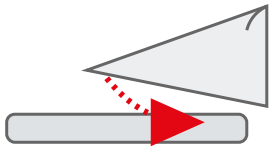
Quai bình ủ

VỀ NẮP BÌNH Ủ

ĐÓNG NẮP

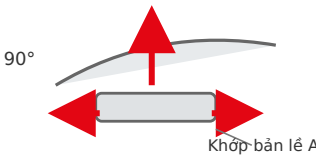
Nắp có cơ cấu giảm chấn hấp thụ lực khi đóng nên đóng rất êm.

※ Sau khi đóng, kiểm tra để chắc chắn nắp không bị kênh.



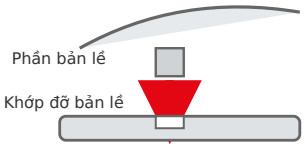
THÁO NẮP

Mở nắp bình ủ một góc 90°, đồng thời ấn 2 vị trí khớp bản lề A ở phía sau bình ủ theo hướng mũi tên rồi kéo nắp lên để tháo ra.



LẮP NẮP

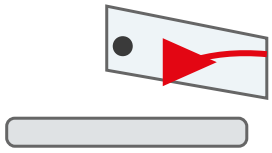
Cắm thẳng đứng phần bản lề của nắp bình ủ vào lỗ của khớp đỡ bản lề trên bình ủ, ấn chắc cho đến khi nghe tiếng "tách".



ĐẶT NẮP NỒI NẤU

Có thể đặt nắp nồi nấu lên nắp bình ủ như hình minh họa.

※ Đặt nắp nồi nấu cho thật chắc chắn.



CÁCH DÙNG VÀ LƯU Ý

Trước khi dùng, hãy rửa sạch nồi nấu và nắp nồi nấu.

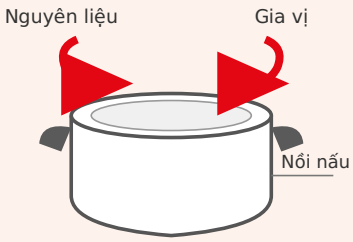
※ Nội dung này cũng có trong Sách công thức kèm theo.

[1] CHỨC NĂNG NẤU Ủ

Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đun nóng rồi đặt nồi vào bình ủ để tiếp tục nấu. Khi nấu ủ, không cần đun liên tục đến khi món chín — món được nấu chín nhờ nhiệt dư của nồi nấu và khả năng giữ nhiệt cao của bình ủ.

1 **Lấy nồi nấu ra khỏi bình ủ.**

2 **Tham khảo Sách công thức kèm theo, cho nguyên liệu vào nồi nấu và đặt lên bếp.**



- Cho **nhiều nước dùng / nước hầm**, vì nếu ít nước có thể không nấu ủ được.
- Lượng nguyên liệu khoảng **8 phần (80%)** dung tích nồi.

3 **Khi sôi, điều chỉnh lửa để không trào và tiếp tục đun.※ Khoảng thời gian này gọi là Thời gian nấu sôi.※※**

Lúc này truyền đủ nhiệt cho nguyên liệu.

- **Điều chỉnh thời gian nấu**
  Khi dùng ở nơi lạnh hoặc nguyên liệu to, hãy kéo dài thời gian nấu sôi để thức ăn chín đều.
- **Nêm nếm trong lúc nấu sôi**
  Trong lúc ủ hầu như không bay hơi nước nên vị không bị cô đặc / mặn lên. Hãy nêm vừa khẩu vị ngay trong lúc nấu sôi.

4 **Nhấc nồi nấu khỏi bếp, đặt vào bình ủ để ủ.※ Khoảng thời gian này gọi là Thời gian ủ.※※**

Bình ủ giữ nhiệt cao để hầm chín từ từ.

- **Không mở nắp trong lúc ủ**
  Mở nắp bình ủ / nắp nồi nhiều lần trong lúc ủ làm nhiệt độ giảm, không ủ được. Khi đó hãy đun lại nồi cho sôi rồi mới ủ tiếp.

CÁCH DÙNG VÀ LƯU Ý

5 **Hết thời gian ủ là hoàn tất nấu ủ.**

- **Khi lượng món ăn ít**
  Ủ ít món thì nhiệt độ dễ giảm, hiệu quả giữ nhiệt kém. Khi đó hãy đun nóng lại nồi.
- **Khi thời gian giữ nhiệt kéo dài**
  Giữ nhiệt lâu khiến nhiệt độ món giảm dần, dễ gây ôi thiu. Khi cần, hãy đun nóng lại nồi hoặc lấy món ra cho vào tủ lạnh.

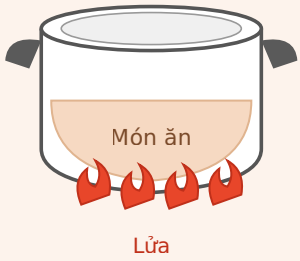
※ Tham khảo Thời gian nấu sôi và Thời gian ủ trong Sách công thức kèm theo, hoặc trên trang web của hãng (https://www.thermos.jp/).

※※ Dù lượng nguyên liệu thay đổi, Thời gian nấu sôi và Thời gian ủ không thay đổi.

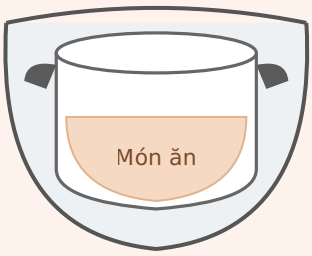
[2] CHỨC NĂNG GIỮ NHIỆT

Ngoài chức năng nấu, Shuttle Chef còn có thể giữ nóng (giữ lạnh) món đã hoàn thành. Để giữ nhiệt món đã nấu xong, hãy làm theo các bước sau.

1 **Cho món ăn vào nồi nấu, đặt lên bếp; vừa khuấy để không bị khét vừa đun cho sôi.**



2 **Khi sôi thì tắt bếp, đặt nồi nấu vào bình ủ, đóng nắp bình ủ là hoàn tất.**



- Trước khi giữ nhiệt, **nhất thiết phải đun nồi cho sôi**.
- Lượng món giữ nhiệt nên từ **2 phần ăn trở lên**.
- Trong lúc giữ nhiệt, hạn chế tối đa việc mở / đóng nắp bình ủ và nắp nồi.
- Giữ nhiệt lâu làm nhiệt độ món giảm dần, dễ gây ôi thiu. Khi cần, đun nóng lại nồi hoặc lấy món ra cho vào tủ lạnh.
- Khi **giữ lạnh**, cho món đã làm lạnh kỹ vào nồi rồi đặt vào bình ủ.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Đọc kỹ trước khi dùng và luôn tuân thủ.

Ý NGHĨA CÁC KÝ HIỆU

■ Để dùng sản phẩm đúng cách, mức độ nguy hại / thiệt hại khi dùng sai được phân loại bằng các ký hiệu sau.

⚠ **CẢNH BÁO**	Cho biết nguy cơ tử vong hoặc bị thương nặng.
⚠ **CHÚ Ý**	Cho biết nguy cơ bị thương nhẹ hoặc thiệt hại tài sản.

■ Về các biểu tượng

	Thể hiện điều **không được làm**.
	Thể hiện điều **bắt buộc tuân thủ**.

⚠ CẢNH BÁO

Tuyệt đối không đặt bình ủ lên bếp / lửa.

* Đáy bình ủ bằng nhựa, có thể bắt lửa gây hỏa hoạn.

Không đặt hay sử dụng ở nơi trẻ nhỏ với tới được. Đề phòng trẻ nghịch phá.

* Có thể gây bỏng hoặc thương tích.

Khi chiên / xào có dầu, không đun quá nóng (không để dầu vượt 200°C) và không rời xa bếp.

* Đun đến mức bốc khói có thể bùng lửa gây hỏa hoạn.

Không dùng để nấu các món nhiều dầu như tempura, đồ chiên ngập dầu.

* Dầu có thể bắt lửa gây hỏa hoạn.

⚠ CHÚ Ý

Chỉ dùng để nấu / giữ nóng / giữ lạnh thực phẩm; không dùng cho mục đích khác.

* Có thể gây thương tích.

Không đun nồi khi rỗng (đun khan). Nếu lỡ đun khan, không dội nước làm nguội đột ngột.

* Gây biến dạng, đổi màu, bỏng.

Không cho vào lò vi sóng hoặc lò nướng.

* Có thể phát tia lửa làm hỏng lò vi sóng; nhiệt làm biến dạng linh kiện.

⚠ CHÚ Ý

Khi đun / hâm lại các món như súp miso, cà ri, món hầm, nhất thiết tuân thủ:

- Không đun lửa lớn cho sôi bùng đột ngột.
- Khuấy đều trước và trong khi đun, hâm bằng lửa nhỏ.

* Hiện tượng trào sôi đột ngột (sôi cục bộ) có thể làm bắn thức ăn, lật nồi gây bỏng / thương tích và làm hỏng nồi nấu.

Nắp nồi nấu KHÔNG phải kính chịu nhiệt. Nhất thiết tuân thủ:

- Không đặt gần lửa / trên bếp đang nóng, không làm nguội đột ngột.

* Vỡ thành mảnh sắc hoặc vụn nhỏ bắn mạnh gây thương tích.

- Không đậy lệch một bên (đậy xê dịch).

* Bị đun cục bộ hoặc lửa táp trực tiếp gây vỡ, mảnh bắn mạnh gây thương tích.

- Không làm rơi / va đập mạnh hay làm trầy xước bề mặt.

* Vỡ thành mảnh sắc / vụn bắn mạnh gây thương tích.

- Khi vệ sinh không dùng búi cọ có chất mài mòn, búi kim loại, bột tẩy.

* Làm xước kính, vỡ thành mảnh sắc / vụn bắn mạnh gây thương tích.

Khi bê nồi đã đặt trong bình ủ, nhất thiết cầm vào quai bình ủ.

* Nếu cầm quai nồi nấu, bình ủ có thể tuột rơi gây thương tích do rơi và làm hỏng bình ủ.

Bắt buộc

Không để bình ủ gần nguồn lửa như lò sưởi, bếp.

* Phần nhựa biến dạng do nhiệt, gây bỏng.

Cấm

Trong và ngay sau khi dùng, chỉ chạm vào quai nồi và núm nắp nồi; không chạm các chỗ khác.

* Gây bỏng. Lưu ý cả quai nồi và núm nắp cũng có thể nóng.

Cấm chạm

Khi nấu, không để ngọn lửa trùm ra ngoài thành nồi.

* Làm hỏng quai nồi, gây bỏng do nhiệt.

Cấm

Không giữ nhiệt quá lâu.

* Nhiệt độ món giảm dần gây ôi thiu. Khi cần, đun nóng lại nồi hoặc lấy món ra cho vào tủ lạnh.

Cấm

CẢNH BÁO AN TOÀN

Đọc kỹ trước khi dùng và luôn tuân thủ.

Không sử dụng trên lò sưởi.

* Bị lật làm đổ thức ăn, quai biến dạng do nhiệt, gây bỏng.

Cấm

Không đặt ở nơi không bằng phẳng / không ổn định.

* Bị lật làm đổ thức ăn gây bỏng và làm bẩn đồ vật.

Cấm

Tuyệt đối không tự ý cải tạo, tháo rời, sửa chữa.

* Gây hỏng hóc / tai nạn. (Việc sửa chữa hãy liên hệ nơi mua hoặc Bộ phận CSKH THERMOS.) 【☞ Tr.15】

Cấm

Không làm rơi / va đập mạnh hay chọc bằng vật nhọn (như dùi đá).

* Gây bỏng, thương tích, biến dạng, hư hỏng.

Cấm

Không vận chuyển bằng xe khi còn thức ăn bên trong.

* Bị lật, rò rỉ gây bỏng và làm bẩn đồ vật.

Cấm

Chỉ lắp đúng phụ kiện chính hãng cho sản phẩm.

* Tránh gây bỏng và làm bẩn đồ vật.

Bắt buộc

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

Không cho thực phẩm / nguyên liệu trực tiếp vào bình ủ.
* Gây gỉ sét, ăn mòn.

Không đặt nồi nấu hay dụng cụ nấu lên trên nắp bình ủ.
* Gây biến dạng, hư hỏng.

Không để mặc nồi khi bẩn, ướt, còn thức ăn bên trong, hoặc để vật kim loại như muôi tiếp xúc lâu.
* Gây gỉ sét, ăn mòn.

Không để mặc gỉ sét / ăn mòn trên nồi nấu.
* Có thể bị thủng.

Trong lúc nấu ủ, hạn chế tối đa việc mở / đóng nắp bình ủ và nắp nồi.
* Nhiệt độ món giảm khiến không nấu ủ được. Khi đó hãy đun lại nồi cho sôi.

Cho nguyên liệu vào nồi khoảng 8 phần (80%) dung tích; không cho đầy tới miệng nồi.
* Gây trào khi nấu.

Lưu ý: giữ nhiệt với lượng ít làm nhiệt độ dễ giảm và làm giảm hiệu quả giữ nhiệt.

CÁCH VỆ SINH

Để tránh mùi, bẩn, nấm mốc và luôn sạch sẽ, hãy vệ sinh sau mỗi lần dùng.

• Sau khi dùng, rửa sạch ngay và để khô hoàn toàn.

• Vệ sinh bằng nước rửa chén trung tính pha loãng với nước ấm.

• Nếu vết bẩn khó sạch, dùng chất tẩy nhà bếp theo bảng dưới (khoảng 30 phút).

• Khi không dùng lâu, rửa sạch hết vết bẩn, để khô hoàn toàn và cất nơi tránh nóng ẩm.

Bộ phận	Cách rửa	Hướng dẫn vệ sinh
Nắp nồi nấu	○ Rửa dưới vòi nước ○ Ngâm rửa ○ Chất tẩy gốc oxy ✕ Chất tẩy gốc clo	Dùng mút mềm thấm nước rửa, rửa sạch, lau khô nước rồi để khô hoàn toàn. Lưu ý không để sót nước rửa bên trong vòng inox.
Nồi nấu	○ Rửa dưới vòi nước ○ Ngâm rửa ○ Chất tẩy gốc oxy ✕ Chất tẩy gốc clo	Dùng mút mềm thấm nước rửa hoặc kem tẩy chuyên dụng cho inox, rửa sạch, lau khô nước rồi để khô hoàn toàn.
Nắp bình ủ **Bình ủ**	○ Lau bằng khăn ✕ Rửa dưới vòi nước ✕ Ngâm rửa ✕ Chất tẩy	Thấm nước rửa vào khăn mềm, vắt thật khô rồi lau; sau đó dùng khăn khô lau sạch nước.

LƯU Ý KHI VỆ SINH

Đọc kỹ trước khi vệ sinh và luôn tuân thủ.

- **Khi vệ sinh nắp nồi nấu, không dùng búi cọ có chất mài mòn, búi kim loại, bột tẩy.**
  * Làm xước kính, vỡ thành mảnh sắc hoặc vụn nhỏ bắn mạnh gây thương tích.

  Cấm

- **Không rửa bình ủ và nắp bình ủ dưới vòi nước hoặc ngâm nước.**
  * Nước lọt vào khe gây ôi mục sinh mùi; cũng gây gỉ sét, ăn mòn.

  Cấm

- **Không luộc / đun sôi để khử trùng.**
  * Nhiệt làm biến dạng linh kiện.

  Cấm

- **Không dùng máy rửa chén / máy sấy chén.**
  * Gây gỉ sét, ăn mòn, bay màu phần quai và núm, làm xuống cấp vật liệu.

  Cấm

- **Không dùng dung môi pha sơn, xăng benzin, búi kim loại / nylon, bột đánh bóng, mút có chất mài mòn, nước rửa tính kiềm.**
  * Gây gỉ, trầy xước, hư hỏng.

  Cấm

- **Không dùng chất tẩy gốc clo.**
  * Gây gỉ sét, ăn mòn, thủng.

  Cấm

- **Khi cạo vết cháy khét, không dùng vật cứng bằng kim loại.**
  * Gây gỉ và trầy xước.

  Cấm

XỬ LÝ SỰ CỐ

**Nếu có điều chưa rõ,
hãy kiểm tra các mục dưới đây.**

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Không nấu ủ được / Giữ nhiệt kém	Lượng món quá ít	Ít món thì nhiệt độ dễ giảm, hiệu quả giữ nhiệt kém. Hãy tăng lượng món hoặc đun nóng lại nồi.
	Mở nắp bình ủ / nắp nồi nhiều lần khi đang giữ nhiệt	Mở nhiều lần làm nhiệt độ món giảm. Khi đó nhất thiết đun nóng lại nồi.
	Dùng ở nơi lạnh	Ở nơi lạnh có thể chín chưa tới, hãy kéo dài thời gian đun.
	Dùng nguyên liệu to	Khi dùng nguyên liệu to, kéo dài thời gian đun và thời gian ủ. Nếu chưa chín tới, đun nóng lại nồi.
Món bị ôi thiu	Giữ nhiệt quá lâu	Để tránh ôi thiu, khi cần hãy đun nóng lại nồi.
Có mùi lạ	Bị bám bẩn	Rửa sạch và để khô hoàn toàn. 【☞ Tr.9】 Lưu ý không để sót nước rửa trong vòng inox của nắp nồi.
Nồi nấu bị đổi màu	Nồi bị cháy khét	Ngâm trong nước ấm pha nước rửa chén trung tính một lúc rồi dùng mút chà sạch. Nếu vết cháy không hết, dùng kem tẩy chuyên dụng cho inox.
	Đun khan / đun quá nóng	Nhiệt làm bề mặt inox bị oxy hóa và đổi màu. Dùng mút thấm kem tẩy inox chà rửa rồi xả kỹ dưới vòi nước.
	Bị gỉ sét / ăn mòn	Inox khó gỉ / ăn mòn nhưng đôi khi vẫn xảy ra. Khi đó dùng mút thấm kem tẩy inox chà rửa rồi xả kỹ dưới vòi nước.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Nồi nấu bị đổi màu	Xuất hiện vết loang như ố	Đó là inox bị ăn mòn. Không gây hại cho sức khỏe, nhưng nếu để mặc có thể gây thủng; hãy vệ sinh theo mục "Bị gỉ sét / ăn mòn".
Có giọt nước đọng bên trong bình ủ	Chênh lệch nhiệt độ giữa nồi và không khí bên trong bình ủ có thể gây đọng hơi nước. Sau khi dùng hãy lau khô sạch.	

Nếu hiện tượng không thuộc các mục nêu trên, vui lòng liên hệ Bộ phận CSKH THERMOS. 【☞ Tr.15】

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

【 Nồi nấu 】

Chất liệu	Thân: thép không gỉ (crom 18% · niken 8%) Đáy ghép: nhôm, thép không gỉ (crom 18%) (độ dày đáy 5,0 mm, tính cả lớp đáy ghép)
Kích thước (đường kính trong lớn nhất)	20 cm
Dung tích đầy nước	3,0 L (dòng KBG-3000) 4,5 L (dòng KBG-4500)

Lưu ý sử dụng

- Không đun khan. Nếu lỡ đun khan, không dội nước làm nguội đột ngột.
- Sau khi dùng rửa kỹ và để khô.
- Lưu ý phần quai có thể nóng.
- Không dùng khi đổ nước đầy tới miệng nồi.
- Không bảo quản món ăn quá lâu.
- Không dùng búi kim loại, bột đánh bóng.
- Khi cạo vết cháy khét, không dùng vật cứng bằng kim loại.
- Khi nấu có dầu, không để dầu vượt 200°C.
- Không va đập mạnh.
- Không sử dụng trên lò sưởi.
- Để tránh trào sôi đột ngột (sôi cục bộ), khi đun / hâm lại không để lửa lớn sôi bùng. Khuấy đều trước và trong khi đun, hâm bằng lửa nhỏ.

【 Nắp nồi nấu 】

Tên sản phẩm	Dụng cụ bằng kính cường lực (nắp kính)
Loại cường lực	Tôi cường lực vật lý toàn phần

Lưu ý sử dụng

- Không phải kính chịu nhiệt.
- Không đặt gần lửa / trên bếp đang nóng, không làm nguội đột ngột.
- Không đậy lệch một bên (đậy xê dịch).
- Không va đập mạnh hay làm trầy xước.
- Khi vệ sinh không dùng búi cọ có chất mài mòn, búi kim loại, bột tẩy.
- Khi vỡ, mảnh có thể sắc nhọn hoặc vụn nhỏ bắn mạnh, cần lưu ý.

PHỤ KIỆN THAY THẾ

■ Các bộ phận của sản phẩm được bán riêng theo tên phụ kiện thay thế trong bảng dưới đây.

Bộ phận	Mã sản phẩm	Tên phụ kiện thay thế
Nồi nấu	Dòng KBG-3000	KBA-3000 — Chỉ nồi nấu (không kèm nắp)
	Dòng KBG-4500	KBA-4501 — Chỉ nồi nấu (không kèm nắp)
Nắp nồi nấu	Dùng chung KBG	KBA — Nắp nồi nấu
Quai nồi nấu	Dùng chung KBG	KBA — Quai nồi nấu (1 cái / kèm vít)
Sách công thức	Dùng chung KBG	KBC — Sách công thức

【 Cách mua phụ kiện thay thế 】

Sau khi xác nhận mã sản phẩm và tên phụ kiện, hãy đặt mua theo các cách dưới đây.
(Mã sản phẩm được ghi trên tem dán ở đáy sản phẩm.)

① **Trang web** — Mua tại Cửa hàng trực tuyến THERMOS (bán phụ kiện thay thế). (Số phụ kiện có hạn, mong quý khách thông cảm.)

② **Đại lý / cửa hàng** — Liên hệ cửa hàng có bán sản phẩm THERMOS.

③ **Bộ phận CSKH THERMOS** — Đặt mua qua điện thoại. 【☞ Tr.15】

Chúng tôi luôn kiểm soát chất lượng sản phẩm hết sức cẩn thận; tuy nhiên nếu sản phẩm gặp sự cố hoặc quý khách có điểm chưa rõ / câu hỏi liên quan, vui lòng liên hệ Bộ phận CSKH dưới đây.

Bộ phận CSKH THERMOS

0570-066966

※ Gọi từ điện thoại cố định tính cước nội hạt.

Nếu không dùng được Navi Dial, gọi: **0256-92-6696**

Giờ làm việc: 9:00–17:00, Thứ Hai – Thứ Sáu (trừ ngày lễ và ngày nghỉ của công ty).

〒959-0215 1435 Yoshida Shimonakano, Tsubame, Niigata, Nhật Bản

THERMOS K.K. — Bộ phận CSKH

Chính sách bảo vệ thông tin cá nhân

https://www.thermos.jp/privacypolicy.html

Tùy nội dung liên hệ, chúng tôi có thể lưu giữ thông tin cá nhân của quý khách. Chi tiết xem địa chỉ trên.

Câu hỏi thường gặp

https://www.thermos.jp/support/faq/

Các câu hỏi thường gặp về sản phẩm THERMOS được giới thiệu trên trang web. Vui lòng xem địa chỉ trên.

Địa chỉ trang web: https://www.thermos.jp/

Một số thông số có thể thay đổi mà không báo trước nhằm cải tiến sản phẩm; vì vậy hình minh họa có thể hơi khác sản phẩm thực tế, mong quý khách thông cảm.

© THERMOS 2013