

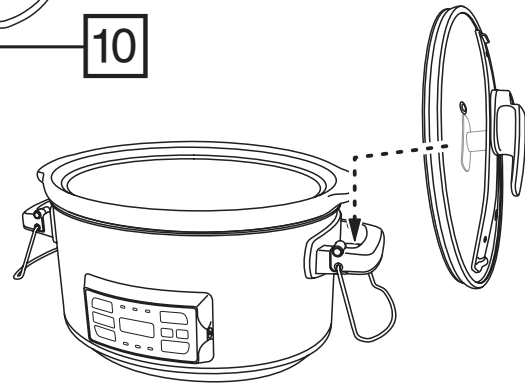
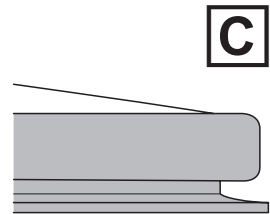
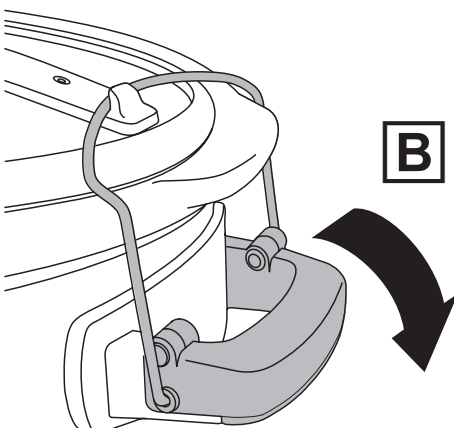
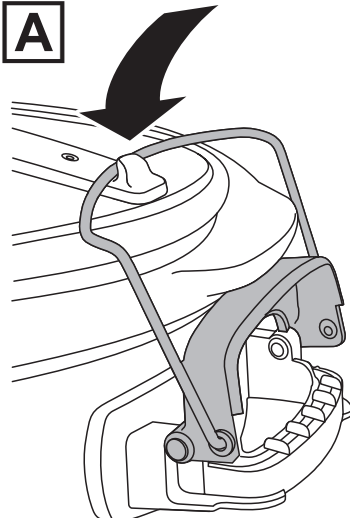
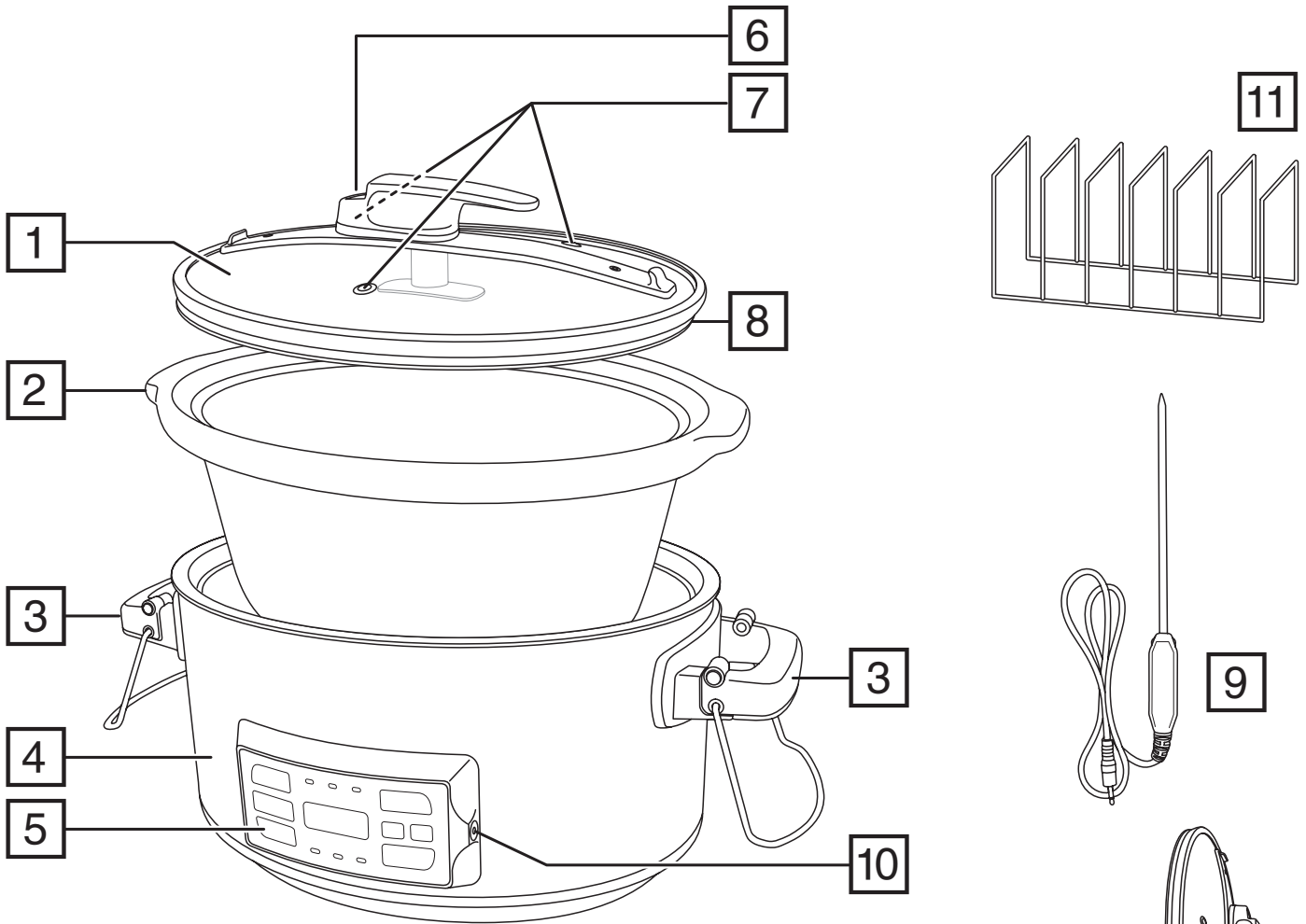


Russell Hobbs

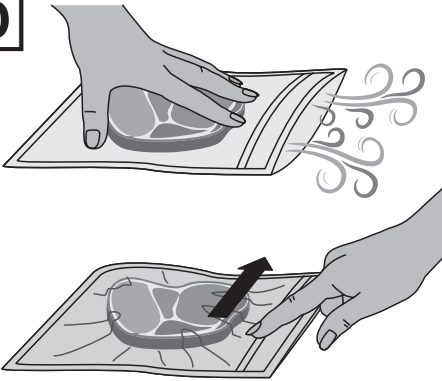
VN



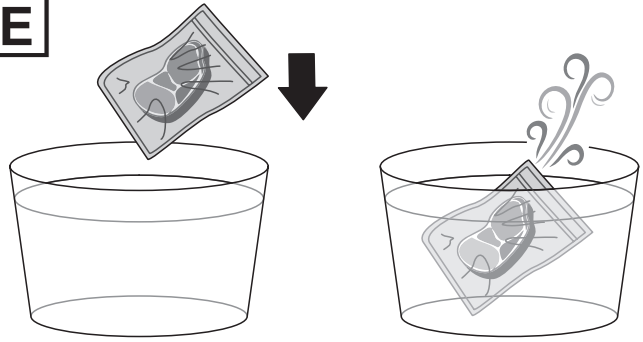
25630-56



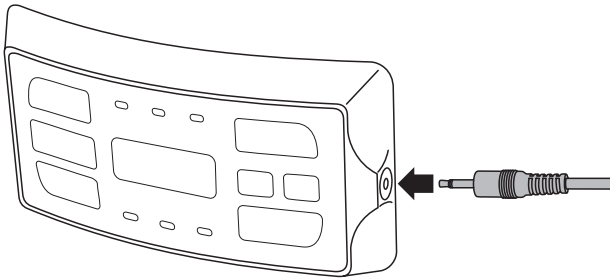
D



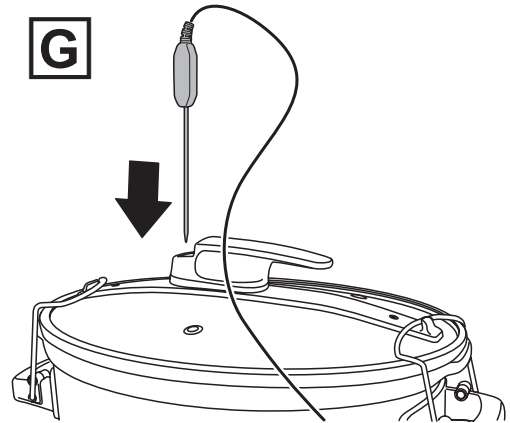
E



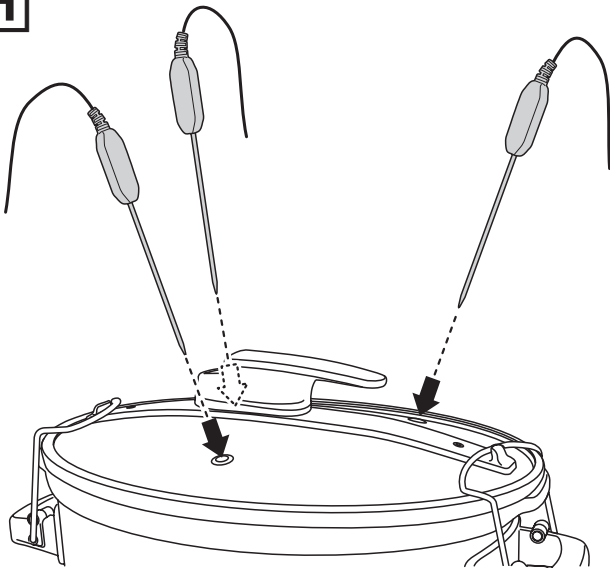
F



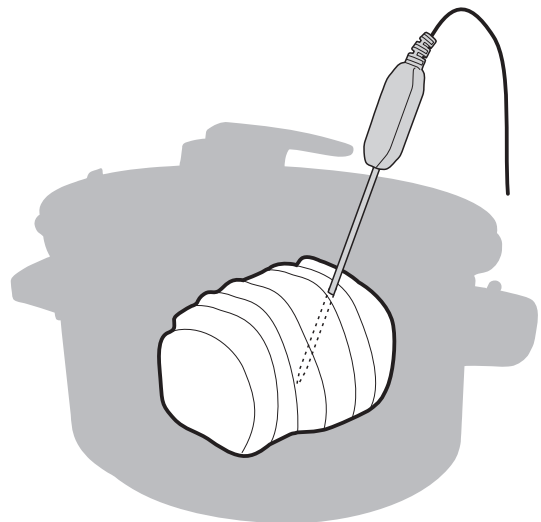
G



H



I



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và giữ lại hướng dẫn sử dụng cho người sử dụng kế tiếp nếu bạn có ý định chuyển nhượng thiết bị. Tháo bỏ toàn bộ bao bì trước khi sử dụng.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm:

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ trong tầm giám sát/ được hướng dẫn và hiểu các nguy cơ liên quan. Không để trẻ chơi đùa với thiết bị. Vệ sinh làm sạch thiết bị hay người dùng bảo dưỡng không nên được thực hiện bởi trẻ em trừ khi trẻ lớn hơn 8 tuổi và được giám sát. Để thiết bị và dây cáp điện tránh xa tầm tay trẻ dưới 8 tuổi.

Nếu dây cáp điện bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm, dây cáp điện phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý bảo dưỡng hoặc nhân sự có trình độ tương đương.

⚠ **Bề mặt thiết bị nóng.**

🚫 **Không sử dụng thiết bị gần bồn tắm, vòi hoa sen, chậu hoặc các vật chứa nước khác.**

- Để một khoảng trống tối thiểu 50mm xung quanh thiết bị.
- Hết sức cẩn trọng khi di chuyển thiết bị khi thiết bị đang chứa thức ăn hoặc chất lỏng nóng.
- Sử dụng găng tay lò nướng hoặc phương pháp bảo vệ tương tự khi mở nắp nồi. Cẩn thận hơi nóng thoát ra khi mở nắp nồi.
- Không che đậy hoặc đặt bất kỳ đồ vật gì lên trên thiết bị.
- Tháo phích cắm khi không sử dụng thiết bị, trước khi di chuyển hoặc vệ sinh làm sạch thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị với bất kỳ mục đích nào khác mục đích mô tả trong hướng dẫn này.
- Không vận hành thiết bị nếu thiết bị bị hư hỏng hoặc có trục trặc.
- Không đặt nồi nấu lên trên bất kỳ bề mặt nào ảnh hưởng bởi nhiệt. Luôn đặt nồi nấu trên giá ba chân hoặc tấm cách nhiệt.
- Đáy nồi nấu có bề mặt gỗ ghe và có thể làm xước hoặc để lại vết trên các bề mặt tinh xảo hoặc đã đánh bóng. Luôn đặt nệm lót phía dưới nồi nấu để bảo vệ các loại bề mặt này.

CHỈ SỬ DỤNG CHO MỤC ĐÍCH GIA ĐÌNH

CÁC BỘ PHẬN

- | | | |
|-------------------------|--|---------------------------|
| 1. Nắp thủy tinh | 5. Bảng điều khiển | 8. Gioăng nắp nồi |
| 2. Nồi nấu | 6. Lỗ cắm đầu dò nhiệt độ cho chức năng Sous Vide (Nấu chân không) | 9. Đầu dò nhiệt độ |
| 3. Tay cầm có chốt khóa | 7. Lỗ cắm đầu dò nhiệt độ (x 3) | 10. Ổ cắm đầu dò nhiệt độ |
| 4. Thân (vỏ) nồi | | 11. Giá đỡ |

THÔNG TIN KHÁC

Để biết thêm các gợi ý, mẹo, video và công thức hữu ích, vui lòng truy cập:

<https://eu.russellhobbs.com/sous-vide-slow-cooker/>

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Tháo bỏ toàn bộ đóng gói và nhãn. Rửa các bộ phận có thể tháo rời bằng nước xà phòng ấm, tráng kỹ, để ráo nước và hong khô.

KHÓA CHỐT VÀ MỞ CHỐT NẮP NỒI

1. Đặt nồi nấu vào thân (vỏ) nồi.
2. Đậy nắp (đã lắp gioăng) lên nồi nấu.
3. Xoay quai khóa kim loại ở cả hai tay cầm, cài khớp vào móc trên nắp nồi (hình A).
4. Nhấn cả hai tay cầm để khóa (hình B). Thao tác cả hai bên cùng lúc thay vì làm lần lượt từng bên để cố định nắp nồi đúng vị trí.
5. Để mở chốt, đẩy phần trên của tay cầm lên vị trí mở. Tiếp theo, nhấc quai khóa kim loại ra khỏi móc trên nắp nồi và xoay xuống.

QUAN TRỌNG

- Luôn cầm thiết bị bằng cả hai tay. Đảm bảo cầm chắc cả phần dưới của tay cầm. **Không** nhắc cả nồi bằng tay cầm trên nắp nồi. Tháo đầu dò nhiệt độ ra trước khi cầm thiết bị.
- Đảm bảo đã lắp gioăng nồi. Cơ cấu khóa sẽ không hoạt động bình thường nếu không lắp gioăng nồi.
- Khi lắp gioăng, đảm bảo mép gioăng hướng xuống dưới (hình C).

CÁC CHỨC NĂNG NẤU

Slow cooking (**Nấu chậm**): Hoàn hảo cho các món xúp, thịt và rau củ hầm.

Sous Vide (**Nấu chân không**): Sous-vide là phương pháp nấu cách thủy thực phẩm trong túi hút chân không ở nhiệt độ được điều chỉnh chính xác. Việc để thực phẩm trong túi hút chân không giúp giữ lại nước và hương vị tinh tế của món ăn mà không bị mất đi trong quá trình nấu thông thường.

Temperature Probe (**Đầu dò nhiệt độ**): Lý tưởng cho các món quay và nướng tảng. Đầu dò nhiệt độ đảm bảo thịt không bị quá chín và quá khô.

SLOW COOKING (CHẾ ĐỘ NẤU CHẬM)



SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ SLOW COOKING (NẤU CHẬM)

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu và đậy nắp. Nếu ở chế độ nấu chậm, không cần khóa chốt.
- Cắm điện cho thiết bị. Màn hình điều khiển chính sẽ nhấp nháy "----", cho thấy nhiệt đang tắt và thiết bị sẵn sàng để cài đặt chương trình nấu.
- Chọn chế độ LOW (Nhiệt thấp) (🔥) hoặc HIGH (Nhiệt cao) (🔥🔥). Nhấn phím Slow Cook (Nấu chậm) (🍲) vài lần cho đến đèn 🔥 hoặc 🔥🔥 sáng.
 - Lưu ý:** Không dùng chế độ Keep Warm (Giữ ấm) (🔥) để nấu.
- Thời gian nấu mặc định là 4 giờ ở chế độ HIGH (Nhiệt cao) hoặc 8 giờ ở chế độ LOW (Nhiệt thấp). Nếu muốn thay đổi, chọn phím ▲ hoặc ▼ để điều chỉnh.
- Nhấn phím I/O để bắt đầu nấu. Màn hình sẽ ngừng nhấp nháy và dấu ":" ở giữa các số sẽ nhấp nháy, cho thấy thiết bị đang nấu.

Điều chỉnh trong quá trình nấu

Điều chỉnh thời gian bằng cách nhấn phím ▲ và ▼. Sau 3 giây không nhấn nút nào, màn hình sẽ ngừng nhấp nháy số và thời gian nấu mới sẽ bắt đầu.

Nấu xong

- Khi thời gian nấu kết thúc, thiết bị sẽ kêu bíp ba lần và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm (🔥). Đèn (🔥) sẽ hiện ra và màn hình sẽ bắt đầu đếm từ 0 đến 4 giờ.
- Sau khi ở chế độ giữ ấm trong 4 giờ, thiết bị sẽ ngừng hâm nóng và trở về màn hình mặc định "----".
- Lưu ý:** Không để thức ăn ở chế độ hâm nóng lâu hơn 4 giờ.
- Tháo phích cắm thiết bị khi không sử dụng và luôn để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh làm sạch và cất đi.

SOUS VIDE (CHẾ ĐỘ NẤU CHÂN KHÔNG)

Chế độ Sous Vide (nấu chân không) sẽ cần một túi hút chân không để đựng nguyên liệu, loại bỏ càng nhiều khí trong túi càng tốt, sau đó đóng túi.

CHUẨN BỊ

Để nguyên liệu vào túi. Sử dụng một túi riêng cho mỗi khẩu phần ăn. Cố gắng chia đều các phần. Trước khi đóng túi, loại bỏ càng nhiều khí trong túi càng tốt.

Với dụng túi zip:

- Phương pháp thủ công (hình D)
Đặt túi trên bề mặt phẳng, dùng tay cẩn thận nhấn đẩy khí từ túi ra nhiều nhất có thể. Cẩn thận không làm bẹp hoặc nát nguyên liệu. Sau đó, đóng túi.
- Phương pháp nhúng nước (hình E)
Đổ đầy nước lạnh vào chậu đủ to để nhúng túi zip. Để nguyên liệu vào túi và đóng gập hết miệng túi, chỉ để lại một đoạn hở nhỏ ở góc miệng túi. Châm chậm đáy túi vào trong nước, giữ đoạn hở ở miệng túi trên mặt nước. Khi thao tác, chú ý đảm bảo nước không vô tình lọt vào trong túi. Khi nhúng túi vào nước, nước sẽ đẩy hầu hết khí ra ngoài túi. Sau cùng, đóng đoạn hở ở miệng túi và lấy túi ra khỏi chậu nước.

Với túi silicon:

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất túi.

Với máy hút và đóng gói chân không:

Mục đích sử dụng của máy hút và đóng gói chân không khiến nó vô cùng thích hợp cho phương pháp sous vide (nấu chân không). Sử dụng đúng loại túi theo khuyến nghị của nhà sản xuất máy và làm theo hướng dẫn đi kèm.

SỬ DỤNG CHẾ ĐỘ SOUS VIDE (NẤU CHÂN KHÔNG)

- Thêm nước nóng và đổ khoảng nửa nồi nấu. Sử dụng nước từ vòi nước nóng (không sôi). Cố gắng điều chỉnh nhiệt độ nước gần nhất với nhiệt độ nấu để giảm bớt thời gian chờ không cần thiết. Pha cả nước nóng và nước lạnh nếu cần. Nếu nước cho vào nồi nấu có nhiệt độ chênh nhiều so với nhiệt độ nấu, thiết bị sẽ mất nhiều thời gian hơn để làm nóng hoặc nguội nước đến nhiệt độ nấu đã chọn.
- Cắm điện cho thiết bị. Màn hình điều khiển sẽ nhấp nháy "----", cho thấy nhiệt đang tắt và thiết bị sẵn sàng để điều chỉnh chương trình nấu.
- Kết nối đầu dò nhiệt độ với ổ cắm ở cạnh bên của bảng điều khiển (hình F).
- Đặt túi thực phẩm vào nồi nấu, đảm bảo túi ngập hoàn toàn trong nước. Thêm nước bổ sung nếu cần. Nếu bạn cho nhiều túi vào một lúc hãy sử dụng giá đỡ đi kèm để giữ các túi tách nhau.
- Đậy nắp và khóa chốt.
- Cắm đầu dò nhiệt độ vào lỗ cắm đầu dò nhiệt độ cho chế độ Sous Vide (Nấu chân không) trên nắp nồi. Đảm bảo đầu dò cắm vào nước chứ không phải thức ăn.
- Nhấn phím Sous Vide (Nấu chân không) (🍲). Đèn báo nhiệt độ mục tiêu (🎯) sẽ xuất hiện.
- Nhiệt độ nấu mặc định được cài đặt ở mức 60°C. Nhấn phím ▲ hoặc ▼ để điều chỉnh nhiệt độ.
- Nhấn phím ⏴/⏵. Đèn báo thời gian (🕒) sẽ xuất hiện.
- Thời gian nấu mặc định là 60 phút. Nhấn phím ▲ hoặc ▼ để cài đặt thời gian.
- Nhấn phím I/O để bắt đầu nấu. Đèn báo nhiệt độ thực tế (🌡️) sẽ xuất hiện, và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ nước thực tế mà đầu dò cảm ứng được.
- Khi nhiệt độ nước đạt tới nhiệt độ đã cài đặt, thiết bị sẽ kêu bíp hai lần và đồng hồ đếm ngược sẽ bắt đầu chạy.

Điều chỉnh trong quá trình nấu

Điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ đầu dò trong quá trình nấu.

- Để điều chỉnh nhiệt độ, nhấn phím \downarrow/\odot , sau đó nhấn phím \blacktriangle và \blacktriangledown . 3 giây sau khi nhấn, màn hình sẽ ngừng nhấp nháy số và hiển thị nhiệt độ mới. Nhấn phím \downarrow/\odot thêm lần nữa để trở về màn hình hiển thị thời gian.
- Để điều chỉnh thời gian nấu, nhấn phím \downarrow/\odot cho đến khi đèn báo thời gian (\odot) sáng, sau đó nhấn phím \blacktriangle và \blacktriangledown .

Nấu xong

- Khi thời gian nấu kết thúc, nồi sẽ kêu bíp ba lần và tự động tắt nhiệt.
- Bỏ thức ăn ra.
- Màn hình sẽ đếm ngược theo phút từ 00:00, cho biết thời gian để nguội thức ăn. Sau 4 giờ màn hình mặc định "----" sẽ xuất hiện.
- Tháo phích cắm thiết bị khi không sử dụng và luôn để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh làm sạch và cất đi.

CÁC BƯỚC HOÀN THIỆN

Một vài món ăn có thể ăn trực tiếp sau khi nấu. Đối với bít tết và các món thịt khác, cần thêm bước áp chảo để đảm bảo hương vị và kết cấu thịt.

1. Làm nóng chảo và thêm dầu. Áp chảo các góc và mặt thịt theo sở thích (tối đa 2 phút mỗi mặt).
2. Có thể sử dụng vỉ nướng thay thế chảo. Chỉ cần nhớ rằng thức ăn đã chín và chỉ cần áp chảo mặt ngoài.

CHÚ Ý THỜI GIAN NẤU VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Để giảm thiểu tối đa rủi ro mắc bệnh do thực phẩm không được nấu chín kỹ, chú ý các điều sau:

- Nấu thức ăn ở nhiệt độ và trong khoảng thời gian thích hợp sẽ đảm bảo mọi vi khuẩn có hại đều bị tiêu diệt. Luôn kiểm tra các khuyến cáo trên bao bì thực phẩm và làm theo hướng dẫn nấu ăn đi kèm.
- Vì lý do an toàn thực phẩm, đối với thức ăn nấu ở nhiệt độ thấp hơn 55°C (ví dụ: bít tết), không nên nấu lâu hơn 2 giờ và phải được áp chảo mặt ngoài.
- Cá thường được nấu ở nhiệt độ thấp hơn 55°C và nếu định nấu cá, hãy mua cá đạt tiêu chuẩn làm Sushi (tức là loại cá có thể ăn sống).
- Không lấy thịt ra sớm. Ít nhất hãy nấu thịt trong khoảng thời gian tối thiểu ở nhiệt độ chính xác trong bảng sau.
- Có thể để thịt lâu hơn khoảng thời gian tối thiểu. Cá thì không. Cá sẽ bị nát nếu nấu quá chín bằng chức năng sous vide (nấu chân không).
- Luôn kiểm tra xem thực phẩm đã được nấu chín chưa (ví dụ nấu thịt lợn, thịt gia cầm,... đến khi nước thịt chảy ra trong suốt). Nấu cá đến khi màu thịt cá ngả đục.

Bảng hướng dẫn nấu Sous Vide (nấu chân không)

Thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian (giờ)		Chú thích
		tối thiểu	tối đa	
Bít tết bò (phi lê, thăn lưng, thăn ngoại, đùi, ...)	Tái chín: 56°C	1	1 ½	Thời gian phụ thuộc vào một khẩu phần 200 - 250 g.
	Chín vừa: 60°C	1 ½	2	
	Chín kỹ: 68°C	2	2 ½	
Thịt cừu, thịt bê, thịt vịt, thịt nai, ... (cốt lết, thăn, bít tết,...)	Tái: 56°C	1 ½	3 ½	Thời gian phụ thuộc vào một khẩu phần 200 - 250 g.
	Chín kỹ: 68°C	2	4	
Thịt lợn (băm, phi lê, thăn,...)	Mọng nước / mềm: 63°C	1 ½	3	Thời gian phụ thuộc vào một khẩu phần 200 - 250 g.
	Chín kỹ: 70°C	3	5	
Ức gà	Mọng nước / mềm: 60°C	1 ½	3	Thời gian phụ thuộc vào một khẩu phần 200 - 250 g.
	Chín kỹ: 70°C	2	4	
Chân, cánh và đùi gà	Mọng nước / mềm: 63°C	3 ½	5 ½	
	Chín kỹ: 72°C	4 ½	6 ½	
Cá (cá hồi, cá tuyết, ...)	Mềm tan: 55°C	1	2	Thời gian phụ thuộc vào một khẩu phần 150 - 200 g.
	Chín kỹ, săn cứng: 65°C	1 ½	2 ½	
Rau củ (cà rốt, củ cải, cần tây, ...)	80°C	4	6	Cắt thành từng miếng đều nhau, kích thước 15-20 mm.

Điều quan trọng là phải nấu nguyên liệu ở nhiệt độ quy định ít nhất trong khoảng thời gian tối thiểu quy định trong bảng. Không bao gồm thời gian làm nóng nước sau khi thêm nguyên liệu. Đồng hồ sẽ chỉ bắt đầu chạy khi nhiệt độ nước đạt nhiệt độ đã cài đặt trước đó. Luôn đợi đến khi đồng hồ cho thấy nguyên liệu đã được nấu ít nhất trong khoảng thời gian tối thiểu nêu trên.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG ĐẦU DÒ NHIỆT ĐỘ

1. Thêm thịt vào nồi nấu. Đậy nắp và khóa chốt.
2. Cắm điện cho thiết bị. Màn hình điều khiển chính sẽ nhấp nháy "----", cho thấy nhiệt đang tắt và thiết bị sẵn sàng để cài đặt chương trình nấu.
3. Kết nối đầu dò nhiệt độ với ổ cắm ở cạnh bên của bảng điều khiển (hình F).
4. Cắm đầu dò nhiệt độ vào thịt. Có ba lỗ trên nắp để cắm đầu dò (hình H). Chọn một lỗ cho phép đầu dò cắm vào phần sâu nhất của thịt (hình I). Không để đầu dò chạm vào phần xương trong thịt. Nếu cần, sử dụng giá đỡ để nâng miếng thịt lên gần đầu dò hơn. Lưu ý chỉ có phần đầu của đầu dò cảm ứng được nhiệt độ.
5. Nhấn phím Đầu dò nhiệt độ (☞). Đèn báo nhiệt độ mục tiêu (⊕) sẽ xuất hiện.
6. Nhiệt độ nấu mặc định là 80°C. Nhấn phím ▲ hoặc ▼ để điều chỉnh nhiệt độ.
7. Nhấn phím I/O để bắt đầu nấu. Đèn báo nhiệt độ thực tế (⊕) sẽ xuất hiện, và màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ mà đầu dò nhiệt độ cảm ứng được.
8. Khi nhiệt độ bên trong thịt đạt nhiệt độ mục tiêu, nồi sẽ kêu bip hai lần và tự động chuyển sang chế độ giữ nóng thức ăn ở nhiệt độ mục tiêu. Để theo dõi khoảng thời gian thức ăn được giữ nóng ở nhiệt độ mục tiêu, màn hình sẽ bắt đầu đếm từ số 0.

- Thỉnh thoảng kiểm tra lại đầu dò nhiệt độ vì vị trí đầu dò có thể bị thay đổi do miếng thịt co lại.

Nấu xong

- Tháo phích cắm thiết bị khi không sử dụng và luôn để thiết bị nguội trước khi vệ sinh làm sạch và cất đi.

Bảng hướng dẫn nấu ăn với đầu dò nhiệt độ

Thực phẩm	Nhiệt độ	Thời gian (giờ)		Chú thích
		tối thiểu	tối đa	
Thịt bò quay/nướng (các phần cứng như ức, bắp, ... từ 1 - 3 kg)	72°C	12	36	Thời gian nấu càng lâu, thịt sẽ càng mềm.
Thịt bò quay/nướng (các phần mềm như sườn non, thăn nạc,... từ 1 - 3 kg)	Chín vừa: 60°C Chín kỹ: 72°C	6	12	Thời gian tùy thuộc vào kích thước của miếng thịt. Không nấu các món này dưới nhiệt độ 56°C.
Thịt lợn quay/nướng (các phần cứng như vai hoặc chân); có xương hoặc không xương, từ 1 - 3 kg	72°C	12	36	Thời gian nấu càng lâu, thịt sẽ càng mềm.
Thịt lợn quay/nướng (các phần mềm như thăn); từ 1 - 3 kg	65°C	6	12	Thời gian tùy thuộc vào kích thước của miếng thịt. Không nấu các món này dưới nhiệt độ 56°C.
Gà nguyên con - lên tới 2 kg	72°C	8	12	

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu màn hình hiển thị "E3" có nghĩa đầu dò nhiệt kế chưa được kết nối.

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG

CẢNH BÁO: Không nhúng bất kỳ bộ phận nào của đầu dò nhiệt độ hoặc thân (vỏ) nồi vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.

1. Tháo phích cắm thiết bị và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh làm sạch hoặc cất đi.
2. Để vệ sinh làm sạch đầu dò nhiệt độ, chỉ lau đầu dò kim loại bằng khăn ẩm. Để khô hoàn toàn.
3. Rửa nồi nấu và nắp thủy tinh bằng nước xà phòng ấm. Tháo gioăng ra khỏi nắp và rửa bằng tay riêng. Nếu thức ăn dính vào đáy hoặc thành nồi nấu, đổ đầy nước xà phòng ấm và ngâm trước khi rửa bằng miếng rửa bát không nhôm.
4. Lau bên trong và bên ngoài thân (vỏ) nồi bằng khăn ẩm, mềm.
5. Để khô hoàn toàn trước khi cất đi.

- Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh, dung môi có tính ăn mòn, miếng cọ rửa nhôm và bụi nhùi sắt.

TÁI CHẾ



Để tránh các vấn đề về môi trường và sức khỏe do hóa chất độc hại gây ra, thiết bị, pin sạc và pin không sạc có ký hiệu như hình bên không thể vứt bỏ chung với rác thải đô thị chưa phân loại. Luôn vứt bỏ đồ điện và điện tử, pin sạc và pin không sạc tại các điểm thu gom/tái chế theo quy định.