



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0042306

(51)^{2020.01} A47J 27/04; A47J 27/00

(13) B

(21) 1-2020-04544

(22) 30/08/2019

(86) PCT/CN2019/103761 30/08/2019

(87) WO 2020/155624A1 06/08/2020

(30) 201910088196.7 29/01/2019 CN; 201920156077.6 29/01/2019 CN; 201910731209.8 08/08/2019 CN

(45) 27/01/2025 442

(43) 26/10/2020 391A1

(73) FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES
MANUFACTURING CO., LIMITED (CN)

San Le Road #19, Beijiao, Shunde Foshan City, Guangdong 528311, China

(72) HUANG, Weiming (CN); LIU, Huayong (CN); XING, Shenghua (CN); YAO, Xin (CN); WANG, Xiaoying (CN); LIANG, Zhijia (CN); LUO, Feilong (CN); YAN, Ruofei (CN); QU, Yuehong (CN); YANG, Xiaoliang (CN).

(74) Công ty TNHH Dịch vụ Sở hữu trí tuệ GREENIP (GREENIP CO., LTD)

(54) CỤM LẮP RÁP NỘI VÀ THIẾT BỊ NẤU

(21) 1-2020-04544

(57) Sáng chế đề cập tới cụm lắp ráp nồi và thiết bị nấu, trong đó cụm lắp ráp nồi này bao gồm nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm. Nồi trong xác định khoang nấu; cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm có các lỗ nối thông để nối thông với khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành đáy; nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Trong cụm lắp ráp nồi theo sáng chế, bằng cách bố trí ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp sao cho cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và xác định lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu theo thông tin về dung dịch và thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, có thể thu được vị ngon hơn của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

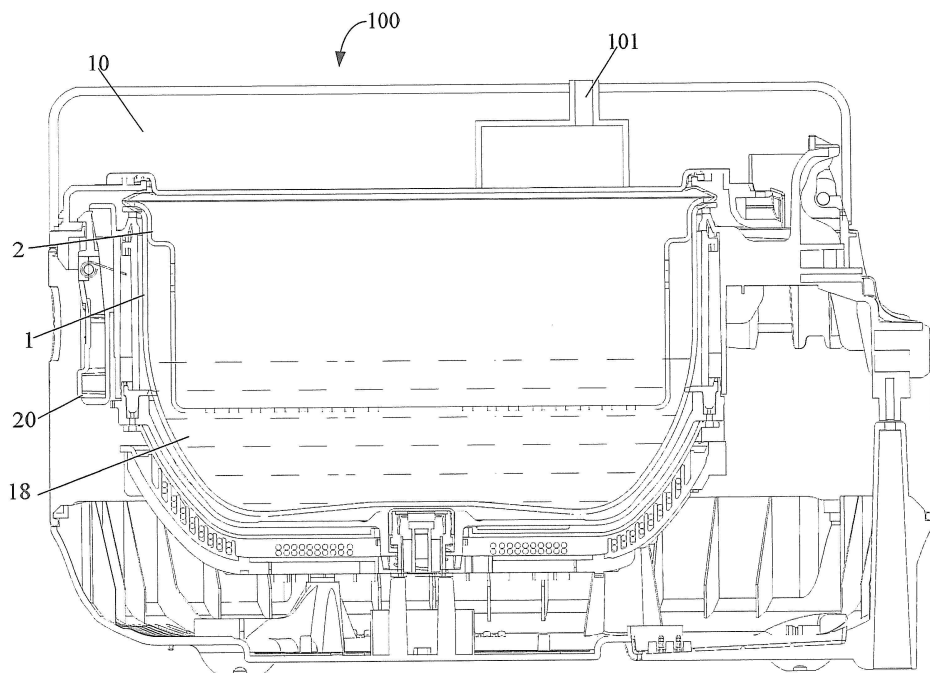


Fig.7

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập tới lĩnh vực dụng cụ nhà bếp, và cụ thể hơn, sáng chế đề cập tới cụm lắp ráp nồi và thiết bị nấu bao gồm cụm lắp ráp nồi này.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp (nghĩa là cơm được nấu bằng phương pháp truyền thống để làm ráo nước đối với gạo đã chín tái và sau đó hấp gạo đã chín tái này bằng cách sử dụng một nồi hấp gạo bằng gỗ), còn được gọi là cơm nấu bằng nồi hấp gạo bằng gỗ, là một truyền thống ở hầu hết các vùng nông thôn Trung Quốc trong hàng ngàn năm qua. Với sự ra đời của nồi cơm điện, có thể nói là truyền thống này sẽ biến mất ở hầu hết các vùng nông thôn. Do sự phức tạp của quy trình thực hiện, chỉ còn một vài nơi hoặc nhà hàng tiếp tục thực hiện phương pháp truyền thống này.

Theo một số phương pháp, cơ cấu hấp thực phẩm được bố trí trong thiết bị nấu để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Quy trình này là đơn giản và có chi phí thấp. Tuy nhiên, khó có thể xác định chính xác lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu. Hơn nữa, việc xác định không chính xác đối với lượng dung dịch và lượng nguyên liệu sẽ ảnh hưởng đến vị của sản phẩm sau khi nấu xong và ảnh hưởng đến trải nghiệm của người dùng.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Do đó, mục đích của sáng chế là giải quyết ít nhất một trong số các vấn đề kỹ thuật tồn tại trong kỹ thuật đã biết.

Cụ thể hơn, theo một khía cạnh, mục đích của sáng chế là đề xuất cụm lắp ráp nồi.

Theo khía cạnh khác, mục đích của sáng chế là đề xuất thiết bị nấu bao gồm cụm lắp ráp nồi.

Để đạt được các mục đích nêu trên, theo một khía cạnh, giải pháp kỹ thuật của sáng chế đề xuất cụm lắp ráp nồi bao gồm: nồi trong xác định khoang nấu; và cơ cấu hấp thực phẩm có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm này có các lỗ nối thông để nối thông với khoang nấu, cơ cấu hấp thực

phẩm bao gồm thành đáy; nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong khoang nấu, và ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Trong cụm lắp ráp nồi được đề xuất bởi giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây của sáng chế, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được sử dụng để chỉ báo thông tin về nguyên liệu cần nấu và thông tin về dung dịch ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Bằng cách bố trí ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp sao cho cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và xác định lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu theo thông tin về dung dịch và thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, có thể thu được vị ngon hơn của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Ngoài ra, cụm lắp ráp nồi được đề xuất bởi giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây của sáng chế còn có các dấu hiệu kỹ thuật bổ sung như sau:

Theo giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nồi với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, thể tích của vùng tiếp nhận thứ nhất là $V1$, và trong vùng tiếp nhận thứ nhất, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là B , thì $0 < (V1-B)/B \leq 1$.

Theo công thức: $0 < (V1-B)/B \leq 1$, có thể thỏa mãn yêu cầu là nguyên liệu được tách rời hoàn toàn ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nồi với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; cụm lắp ráp nồi bao gồm dụng cụ định lượng thứ nhất có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ nhất có thể tích định lượng $V11$, thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để

gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, trong vùng tiếp nhận thứ nhất này, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là $B1$, thì $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo công thức: $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml, có thể thỏa mãn yêu cầu là nguyên liệu được tách rời hoàn toàn ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cụm lắp ráp nồi bao gồm: dụng cụ định lượng thứ hai được có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ hai có thể tích định lượng $V12$; và thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm xác định vùng tiếp nhận thứ nhất với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là đường biên dưới và ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là đường biên trên, thể tích của vùng tiếp nhận thứ nhất là $B2$, thì $B2 \leq (V12 \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo công thức: $B2 \leq (V12 \times n + 100)$ ml, có thể thỏa mãn yêu cầu là nguyên liệu được tách rời hoàn toàn ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, và tất cả các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp đều cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó từng tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp bao gồm nhiều ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, các tập hợp của các ngấn nước để nấu

cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng với các nguyên liệu cần nấu khác nhau, và các tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra theo chiều chu vi của nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm.

Việc tạo ra nhiều ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới có thể đáp ứng các nhu cầu của người dùng đối với nhiều thể tích nấu khác nhau. Từng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, vì thế các hạt cơm của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tách rời ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó cải thiện vị của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Việc tạo ra nhiều tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể đáp ứng các nhu cầu đối với các loại khác nhau của các nguyên liệu cần nấu, đối với một nguyên liệu cần nấu khác, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng được tạo ra, vì thế các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là chính xác hơn, và theo cách này, các nguyên liệu cần nấu khác nhau có thể luôn thu được vị ngon.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thỏa mãn công thức:

$0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C là trọng lượng dung dịch trong vùng tiếp nhận thứ nhất tương ứng với thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, D là trọng lượng nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu.

Xét trường hợp trong đó nguyên liệu cần nấu là gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17%, trọng lượng của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là trọng lượng D của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% và có trọng lượng là D được bố trí trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì 3 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên

quan tới cụm lắp ráp nồi, vốn là dụng cụ định lượng thứ nhất hoặc dụng cụ định lượng thứ hai) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h. Cần phải hiểu rằng thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được cung cấp trực tiếp ở lân cận của ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, ví dụ, ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì 3 là hệ số của dụng cụ định lượng nguyên liệu, và thông tin về nguyên liệu cần nấu cũng có thể được ghi trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với sản phẩm, hoặc người dùng thu được bằng cách quét một mã hoặc nhận được từ mạng Internet.

Để đáp ứng nhu cầu về các thể tích nấu khác nhau, có nhiều ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, và từng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thỏa mãn công thức: $0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C và D lần lượt là trọng lượng dung dịch và trọng lượng nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp nhất định. Ví dụ, ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h1 được đánh dấu bằng 2, thì 2 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên quan tới cụm lắp ráp nồi, vốn là dụng cụ định lượng thứ nhất hoặc dụng cụ định lượng thứ hai) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu trong vùng tiếp nhận thứ nhất, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h1, lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu lần lượt là C1 và D1, thì $0 < C1/D1 \leq 1,4$; và ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h2 được đánh dấu bằng 4, thì 4 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên quan tới cụm lắp ráp nồi, vốn là dụng cụ định lượng thứ nhất hoặc dụng cụ định lượng thứ hai) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu trong vùng tiếp nhận thứ nhất, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h2, lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu lần lượt là C1 và D1, thì $0 < C1/D1 \leq 1,4$.

Công thức: $C/D > 1,4$ sẽ dẫn đến trạng thái tách rời không hoàn toàn giữa nguyên liệu trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và dung dịch sau khi nấu xong, điều này sẽ làm giảm vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Do đó, công thức: $C/D \leq 1,4$ cho phép trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nguyên liệu và dung dịch sau khi nấu xong, điều này có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Lấy cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp làm ví dụ, nguyên liệu là gạo, dung dịch là nước, công thức: $C/D > 1,4$ sẽ dẫn đến trạng thái tách rời không hoàn toàn giữa nước cơm và cơm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, điều này làm giảm vị của cơm. Do đó, công thức: $C/D \leq 1,4$ cho phép trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nước cơm và cơ cấu hấp thực phẩm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó đảm bảo vị của cơm. Công thức: $C/D > 0$, nghĩa là, $C > 0$, trong đó C là trọng lượng của nước trên mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm trong khoang nấu, giữa mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, sau khi gạo với lượng D tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được để trên cơ cấu hấp thực phẩm, nghĩa là, lượng nước cần được bổ sung để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp trong vùng tiếp nhận thứ nhất, sau khi gạo với lượng D tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được bố trí trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm trong vùng tiếp nhận thứ nhất.

Gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% có thể được gọi là gạo không chứa nước hoặc gạo khô. Nguyên liệu là gạo, dung dịch là nước, và cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được nấu.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với mặt trên của nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu; và/hoặc thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm lớn hơn thể tích của nguyên liệu cần nấu

tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu.

Mặt trên của nguyên liệu cần nấu là mặt trên của nguyên liệu cần nấu sau khi nguyên liệu cần nấu được san bằng hoàn toàn, vì thế nguyên liệu cần nấu được ngâm hoàn toàn trong dung dịch, nhờ đó đảm bảo hiệu quả nấu của nguyên liệu cần nấu ở lớp trên.

Ví dụ, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là V , 1 dụng cụ định lượng gạo (ví dụ, 150 g gạo) tương ứng với thể tích xấp xỉ bằng 170 ml, thì $V \geq 170 \text{ ml} \times E$, trong đó E là hệ số của dụng cụ định lượng gạo tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Thể tích V giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm lớn hơn hoặc bằng thể tích của lượng gạo tương ứng, vì thế $V \geq 170 \text{ ml} \times$ hệ số của dụng cụ định lượng, ví dụ, thể tích V của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng với 1 dụng cụ định lượng gạo lớn hơn hoặc bằng 170 ml, thể tích V của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng với 2 dụng cụ định lượng gạo lớn hơn hoặc bằng 340 ml, và v.v., để đảm bảo hiệu quả nấu của gạo lớp trên. Để cải thiện tốt hơn hiệu quả nấu của gạo lớp trên, $V \geq 180 \text{ ml} \times$ hệ số của dụng cụ định lượng.

Đối với trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm không bao gồm thành bên, “thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm” là thể tích giữa mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm trong khoang nấu.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, khe hở giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên phía trong của nồi trong nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm, nhờ đó kiểm soát tỷ số của $(V1-B)/B$ và C/D , và thực hiện trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nước cơm và cơm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, thể tích của nồi trong giữa thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của nồi trong là V_2 , thì $V_2 \leq 1000$ ml.

Khi nước com của 1 dụng cụ định lượng gạo lớn hơn 1000 ml, nước com sẽ tương đối trong, với đáy được dễ dàng nhìn thấy, và có vị tương tự với nước đun sôi bình thường, không có cảm giác dính. Do đó, để đảm bảo rằng nước com có nồng độ nhất định và đáy của nồi không thể nhìn được qua đó, cần phải thỏa mãn công thức: $V_2 \leq 1000$ ml, để đảm bảo rằng nồng độ của nước com thu được nhờ trạng thái tách rời com-nước sau khi nấu chín gạo với lượng tương đối nhỏ (ví dụ, 1 dụng cụ định lượng gạo) là nhỏ hơn 1000 ml, lúc này, đáy của nồi không thể nhìn được qua nước com, nước com có màu trắng sữa, và có cảm giác dính nhất định trong miệng, trong đó dụng cụ định lượng có thể là dụng cụ định lượng thứ nhất hoặc dụng cụ định lượng thứ hai. V_2 có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 200 ml, 400 ml, 600 ml, 700 ml, 800 ml, hoặc 1000 ml. Để thu được vị tương đối ngon và lượng nhất định của nước com với com với những lượng khác nhau, V_2 nằm trong khoảng từ 400 tới 700 ml.

Cần lưu ý rằng công thức: $V_2 \leq 1000$ ml có thể áp dụng được cho cả trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên và trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm không bao gồm thành bên.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, phần góc tròn được tạo ra giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và hình chiếu trục giao của phần góc tròn trên mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có độ dài nhỏ hơn hoặc bằng 50 mm; hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhờ phần nghiêng nối hoặc nhờ đường cong không phải dạng cung tròn.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và diện tích của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 ; và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp

thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước của thiết bị nấu; và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn 10 mm^2 ; và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và các lỗ nối thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất.

Các lỗ nối thông thứ nhất trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm nối thông khoang nấu với vùng tiếp nhận thứ nhất, và hơi nước trong khoang nấu được xả ra bên ngoài hoặc đi vào vùng tiếp nhận thứ nhất qua các lỗ nối thông thứ nhất. Do đó, các lỗ nối thông thứ nhất có tác dụng để xả hơi nước trong quá trình đun sôi, và ngăn không cho cơ cấu hấp thực phẩm bị nâng lên bởi hơi nước. Diện tích của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 để đảm bảo kích thước của lỗ nối thông thứ nhất để, một mặt, cho phép các lỗ nối thông thứ nhất giữ vai trò phá vỡ các bong bóng để ngăn không cho nước cơm trào ra khỏi thiết bị nấu, và mặt khác, ngăn không cho các lỗ nối thông thứ nhất làm giảm đáng kể độ bền của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm. Cần lưu ý rằng diện tích của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 nghĩa là diện tích của một lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 , và diện tích của một lỗ nối thông thứ nhất có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 5 mm^2 , 10 mm^2 , 15 mm^2 hoặc 20 mm^2 .

Xét trường hợp trong đó lỗ nối thông thứ nhất là lỗ hình tròn làm ví dụ, đường kính lỗ của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 5 mm , và đường kính lỗ của lỗ nối thông thứ nhất có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 1 mm , 3 mm , hoặc 5 mm . Cần phải hiểu rằng lỗ nối thông thứ nhất cũng có thể là lỗ dạng kéo dài, lỗ hình elip, hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác.

Tiết diện dòng là diện tích tiết diện của đường dẫn hơi nước theo hướng vuông góc với hướng dòng hơi nước, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước, để đảm bảo rằng áp suất không khí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm bằng áp suất không khí bên trong cơ cấu hấp thực phẩm, vì áp suất quá lớn bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm sẽ nâng cơ cấu hấp thực phẩm. Các lỗ nối thông thứ nhất được sử dụng để xả hơi nước trong quá trình đun sôi trong khi cho

phép nước cơm sôi và nở ra trong nồi trong để đi vào phần bên trong của cơ cấu hấp thực phẩm. Khi tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ nhất nhỏ hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước, hơi nước bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm không thể được xả đúng lúc, thì áp suất không khí được tạo ra, áp suất này sẽ nâng cơ cấu hấp thực phẩm. Thậm chí nếu thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có các lỗ nổi thông, ví dụ, còn có các lỗ nổi thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, lúc này, gạo sẽ bịt kín các lỗ nổi thông thứ hai, và hơi nước không thể đi qua lớp gạo để được xả. Do đó, tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ nhất vẫn cần phải lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước. Xét trường hợp trong đó tiết diện của đường dẫn hơi nước vuông góc với hướng dòng hơi nước là hình tròn làm ví dụ, tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ nhất lớn hơn lỗ hở tối thiểu của đường dẫn hơi nước của thiết bị nấu. Cần phải hiểu rằng tiết diện của đường dẫn hơi nước vuông góc với hướng dòng hơi nước cũng có thể có các hình dạng bất kỳ khác như hình đa giác, hình elip, hoặc hình tương tự.

Lỗ nổi thông thứ nhất có thể có hình dạng bất kỳ như hình tròn, hình đa giác, hình elip, hoặc hình tương tự. Có nhiều lỗ nổi thông thứ nhất, các lỗ nổi thông thứ nhất này được phân bố đồng đều trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, hoặc không được phân bố đồng đều, ví dụ, các lỗ nổi thông thứ nhất được phân bố trong nhiều khu vực, từng khu vực này bao gồm ít nhất một lỗ nổi thông thứ nhất, và nhiều lỗ nổi thông thứ nhất được bố trí theo cách tập trung trong từng khu vực.

Tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ nhất lớn hơn 10 mm^2 , nhờ đó đảm bảo rằng nước cơm đi vào cơ cấu hấp thực phẩm từ các lỗ nổi thông thứ hai có thể di chuyển êm nhẹ quay về khoang nấu qua các lỗ nổi thông thứ nhất.

Có nhiều lỗ nổi thông thứ nhất, và ít nhất một trong số các lỗ nổi thông thứ nhất này cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất. Hơn nữa, có nhiều lỗ nổi thông thứ nhất, và ít nhất một trong số các lỗ nổi thông thứ nhất này cao hơn ít nhất một phần so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cực đại, mặt trên là mặt trên của gạo sau khi gạo được san bằng.

Theo cách khác, số lượng của các lỗ nổi thông thứ nhất là một, và lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất. Hơn nữa, lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với mặt

trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cực đại.

Sau khi lượng thích hợp của gạo đã vo được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, có thể đảm bảo rằng ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17%, và các lỗ nổi thông thứ nhất được thông khí êm nhẹ, nhờ đó ngăn không cho áp suất không khí quá lớn nâng cơ cấu hấp thực phẩm để tạo ra trạng thái rò không khí của khoang nấu. Hơn nữa, sau khi lượng thích hợp của gạo đã vo được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, có thể đảm bảo rằng ít nhất một hoặc một số lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mức nước, nhờ đó cải thiện hơn nữa sự di chuyển êm nhẹ của hơi nước và nước cơm qua các lỗ nổi thông thứ nhất. Hơn thế nữa, sau khi hoạt động nấu được kết thúc, ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất được giữ sạch, nghĩa là, ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mặt trên của gạo sau khi hoạt động nấu được kết thúc, nhờ đó đảm bảo rằng hơi nước không bị cản trở.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, các lỗ nổi thông bao gồm các lỗ nổi thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và đường kính của hình tròn lớn nhất có khả năng dẫn thẳng qua lỗ nổi thông thứ hai nằm trong khoảng từ 0,5 mm tới 2,5 mm; hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai nằm trong khoảng từ 0,5 mm² tới 4 mm²; và/hoặc các lỗ nổi thông bao gồm các lỗ nổi thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ hai là S_1 , thì $S_1 \geq 150 \text{ mm}^2$; và/hoặc các lỗ nổi thông bao gồm các lỗ nổi thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ hai là S_1 , và diện tích của hình chiếu trực giao của cơ cấu hấp thực phẩm trên mặt phẳng nằm ngang là S_2 , thì $S_1/S_2 \geq 1/100$.

Khi đường kính của hình tròn lớn nhất nhỏ hơn 0,5 mm hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai nhỏ hơn 0,5 mm², việc tạo ra lỗ nổi thông thứ hai gặp khó khăn, điều này sẽ làm tăng chi phí sản xuất của cơ cấu hấp thực phẩm; và khi đường kính của hình tròn lớn nhất lớn hơn 2,5 mm hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai lớn hơn 4 mm², gạo trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm sẽ lọt qua các lỗ nổi thông thứ hai. Đường kính của hình tròn lớn nhất có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 0,5 mm, 1,0 mm, 1,5 mm, 2,0 mm, hoặc 2,5 mm. Hơn nữa, để tạo điều kiện thuận lợi cho việc chế tạo cơ cấu hấp thực

phẩm bằng khuôn và đáp ứng yêu cầu liên quan tới tuổi thọ phục vụ của cơ cấu hấp thực phẩm, đường kính của hình tròn lớn nhất nằm trong khoảng từ 1,8 mm tới 2,0 mm.

Lỗ nổi thông thứ hai có thể là lỗ hình tròn, lỗ hình đa giác, lỗ hình elip hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác, và lỗ nổi thông thứ hai sẽ được định cỡ để cho phép nước com sôi trong nồi trong có thể đi vào và đi ra khỏi cơ cấu hấp thực phẩm qua các lỗ nổi thông thứ hai, và cũng không cho phép gạo trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có thể lọt qua các lỗ nổi thông thứ hai.

Trong nồi, một lượng lớn của hỗn hợp gồm nước com và bột được tạo ra để đi vào cơ cấu hấp thực phẩm và ngấm vào gạo; khi sự gia nhiệt không được thực hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột sẽ quay về qua các lỗ nổi thông thứ hai, và công thức: $S1 \geq 150 \text{ mm}^2$ có khả năng cho phép hỗn hợp gồm nước com và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm có thể quay về êm nhẹ và nhanh chóng, nhờ đó ngăn không cho có thêm nước com bị tích tụ trong cơ cấu hấp thực phẩm do khó quay về để tạo ra trạng thái trào.

S2 là tổng diện tích hình chiếu của cơ cấu hấp thực phẩm, hình chiếu này có thể là hình chiếu trực giao của cơ cấu hấp thực phẩm trên thành đáy của nồi trong khi được đặt trong nồi trong để sử dụng. Công thức: $S1/S2 \geq 1/100$ còn đảm bảo tỷ lệ của tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ hai, và đảm bảo rằng hỗn hợp gồm nước com và bột có thể di chuyển nhanh chóng quay vào nồi trong từ cơ cấu hấp thực phẩm qua các lỗ nổi thông thứ hai, nhờ đó ngăn không cho nước com và bột trào ra khỏi thiết bị nấu do dòng về chậm của nước com và bột.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có rãnh dẫn dòng.

Mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm lõm để tạo ra rãnh dẫn dòng, vì thế rãnh dẫn dòng này thấp hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm ở mỗi nơi với rãnh dẫn dòng, vì thế rãnh dẫn dòng này có thể thực hiện chức năng dẫn dòng để dẫn dòng di chuyển của nước com và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm, nhờ đó ngăn ngừa sự tích tụ của nước com và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm. Hơn nữa, rãnh dẫn dòng cũng có chức năng cải thiện độ bền của đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, rãnh dẫn dòng có các lỗ dẫn dòng xuyên qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và rãnh dẫn dòng được bố trí ở vị trí thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc các lỗ nổi thông bao gồm các lỗ nổi thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp

thực phẩm, thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều rãnh dẫn dòng, các rãnh dẫn dòng này được bố trí theo dạng hướng kính trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề, hoặc thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều rãnh dẫn dòng, rãnh dẫn dòng có dạng vòng, các rãnh dẫn dòng được bố trí theo kiểu lồng nhau theo trình tự, và các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề.

Nước com và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm có thể chảy quay về vào nồi trong qua các lỗ dẫn dòng, và các lỗ dẫn dòng này cần được định cỡ để cho phép nước com và bột có thể đi qua, và không cho phép các hạt gạo có thể đi qua để ngăn không cho gạo trong cơ cấu hấp thực phẩm thoát vào nồi trong qua các lỗ dẫn dòng. Có thể có một hoặc nhiều lỗ dẫn dòng, và lỗ dẫn dòng có thể là lỗ hình tròn, lỗ hình đa giác, lỗ hình elip, hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác.

Để cải thiện hơn nữa hiệu quả dẫn dòng của các rãnh dẫn dòng, các rãnh dẫn dòng là phần thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, vì thế có thêm nước com và bột có thể đi vào các rãnh dẫn dòng và chảy quay về vào nồi trong qua các lỗ dẫn dòng.

Cần phải hiểu rằng các rãnh dẫn dòng có thể có dạng hình đa giác hoặc các hình dạng bất kỳ khác, và ngoài sự phân bố theo hướng kính hoặc phân bố của các đường tròn đồng tâm, các rãnh dẫn dòng cũng có thể được phân bố theo các hình dạng khác, ví dụ, các đường nối của các rãnh dẫn dòng tạo ra hình đa giác, hoặc các rãnh dẫn dòng được phân bố không đồng đều.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên, thành bên này của cơ cấu hấp thực phẩm được lắp quanh phía ngoài của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và bên dưới một phần thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, một phần của thành bên bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm xác định một khoảng trống tiếp nhận, hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên, thành bên này của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với mép của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và nằm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhô lên trên hoặc xuống dưới để tạo ra gân gia cố.

Thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có các lỗ nối thông thứ nhất. Khi sự gia nhiệt được thực hiện ở giai đoạn sôi, sau khi nước trộn với tinh bột sôi, hỗn hợp gồm nước com và bột được tạo ra trong nồi nạp đầy khe hở giữa cơ cấu hấp thực phẩm và nồi

trong và đi vào cơ cấu hấp thực phẩm từ thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm để ngấm hoàn toàn vào gạo; và khi sự gia nhiệt không được thực hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột di chuyển quay về nồi trong qua các lỗ nối thông thứ hai. Khi thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được lắp quanh phía ngoài của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra ít nhất một phần trên thành bên nằm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có thể là kết cấu liền khối hoặc kết cấu tách rời.

Gân gia cố có thể cải thiện độ bền của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và cải thiện độ bền chống biến dạng của cơ cấu hấp thực phẩm. Có khả năng là thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm lõm hoặc nhô ra để tạo ra gân gia cố, ví dụ, mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm lõm để tạo ra gân gia cố, và theo một ví dụ khác, mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhô lên trên hoặc xuống dưới để tạo ra gân gia cố.

Có thể có một hoặc nhiều gân gia cố, và gân gia cố có thể có dạng kéo dài, dạng hình tam giác, hoặc các hình dạng bất kỳ khác.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật như nêu trên, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có phần bậc thứ nhất, độ cao của phần bậc thứ nhất tính từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm là H_1 , thì $5\text{ mm} \leq H_1 \leq 50\text{ mm}$; và/hoặc độ cao của phần bậc thứ nhất tính từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm là H_1 , độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm là H , thì $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$.

Thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm phần thành bên trên, phần thành bên dưới và phần bậc thứ nhất, và phần thành bên trên, phần bậc thứ nhất và phần thành bên dưới được bố trí nối tiếp theo chiều từ trên xuống dưới. Phần bậc thứ nhất có dạng vòng được tạo ra theo chiều chu vi của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và cách bố trí này của phần bậc thứ nhất có thể cải thiện độ bền của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

Ít nhất một trong số phần thành bên trên, phần thành bên dưới và phần bậc thứ nhất có các lỗ nối thông thứ nhất.

Khi H_1 nhỏ hơn 5 mm, khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất và phần bích của cơ cấu hấp thực phẩm là quá nhỏ, điều này là không có lợi cho việc chế tạo cơ cấu hấp thực

phẩm, khi H_1 lớn hơn 50 mm, khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là quá nhỏ, gạo sẽ tiếp xúc với phần bậc thứ nhất trong khi nấu, vì thế không dễ làm sạch phần bậc thứ nhất sau khi nấu xong, và khi các lỗ nổi thông thứ nhất được tạo ra trên phần bậc thứ nhất, gạo sẽ dễ dàng thoát ra khỏi cơ cấu hấp thực phẩm từ các lỗ nổi thông thứ nhất. H_1 có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 5 mm, 10 mm, 20 mm, 30 mm, 40 mm, hoặc 50 mm. Hơn nữa, $7\text{ mm} \leq H_1 \leq 20\text{ mm}$.

Công thức: $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$ ngăn không cho khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất và mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm trở thành quá lớn hoặc quá nhỏ. H_1/H có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, $1/9$, $1/3$, $1/2$, hoặc $3/4$. Hơn nữa, $1/7 \leq H_1/H \leq 1/2$.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm là H , thì $40\text{ mm} \leq H \leq 100\text{ mm}$.

H nhỏ hơn 40 mm sẽ ảnh hưởng đến thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm, vì thế ảnh hưởng đến lượng gạo được phép để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. H lớn hơn 100 mm sẽ dẫn đến thể tích lớn của nồi trong, vì thế dẫn đến thể tích lớn của thiết bị nấu. H có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 40 mm, 60 mm, 80 mm, hoặc 100 mm. Hơn nữa, $60\text{ mm} \leq H \leq 80\text{ mm}$.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có bích thứ nhất, thành bên của nồi trong nhô ra ngoài để tạo ra vành nồi, bích thứ nhất được đỡ trên vành nồi hoặc ở mối nối giữa vành nồi và thành bên của nồi trong, và bích thứ nhất thấp hơn so với vành nồi; trong đó thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần cung tròn thứ nhất, và bích thứ nhất được đỡ ở phần cung tròn thứ nhất; hoặc vành nồi có phần bậc thứ hai, và bích thứ nhất được đỡ trên phần bậc thứ hai; hoặc thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần nghiêng thứ nhất, và bích thứ nhất được đỡ trên phần nghiêng thứ nhất.

Đầu trên của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được biến đổi để tạo ra bích thứ nhất, đầu trên này có thể là đầu trên của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm kéo dài ra ngoài và theo chu vi để tạo ra bích thứ nhất dạng vòng, hoặc đầu trên của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm kéo dài ra ngoài để tạo ra nhiều bích thứ nhất nằm tách rời nhau.

Bích thứ nhất được đỡ trên nồi trong, nghĩa là, cơ cấu hấp thực phẩm được treo trên nồi trong nhờ bích thứ nhất, nhờ đó thực hiện việc định vị cơ cấu hấp thực phẩm trong nồi trong. Các lỗ nối thông thứ nhất cũng có thể được tạo ra trên bích thứ nhất.

Thân nắp của thiết bị nấu đây lên thân nồi, và thiết bị nấu bao gồm vòng bịt kín, một đầu của vòng bịt kín được nối với thân nắp, đầu kia của vòng bịt kín tỳ lên nồi trong, hơn nữa, đầu kia của vòng bịt kín tỳ lên vành nồi, và khoang nấu kín được tạo ra giữa thân nắp và nồi trong nhờ vòng bịt kín.

Bích thứ nhất thấp hơn so với vành nồi sao cho bích thứ nhất không ảnh hưởng đến trạng thái bịt kín giữa vòng bịt kín và nồi trong và sẽ không gây ra trạng thái rò không khí ở vòng bịt kín.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, nồi trong có kết cấu định vị thứ nhất, và cơ cấu hấp thực phẩm được định vị so với nồi trong nhờ kết cấu định vị thứ nhất; trong đó kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần bậc thứ ba được tạo ra trên thành bên của nồi trong, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên phần bậc thứ ba; hoặc kết cấu định vị thứ nhất bao gồm vấu định vị thứ nhất được tạo ra trên thành bên phía trong của nồi trong, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên vấu định vị thứ nhất; hoặc kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần chuyển tiếp thứ nhất nối giữa thành bên của nồi trong và thành đáy của nồi trong, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ nhất nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên của nồi trong nối với phần chuyển tiếp thứ nhất, và cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ nhất hoặc ở mỗi nối giữa phần chuyển tiếp thứ nhất và thành bên của nồi trong.

Sau khi cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong nồi trong, cơ cấu hấp thực phẩm phối hợp với kết cấu định vị thứ nhất để thu được trạng thái định vị ổn định của cơ cấu hấp thực phẩm trong nồi trong.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm có giá chia, và giá chia này tỳ lên nồi trong.

Giá chia được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và giá chia tỳ lên nồi trong, ví dụ, tỳ lên thành đáy của nồi trong. Để cải thiện độ ổn định của giá chia đỡ cơ cấu hấp thực phẩm, nhiều giá chia được sử dụng, và các giá chia được bố trí đồng đều theo chiều chu vi của cơ cấu hấp thực phẩm. Các giá chia có thể được nối cố định hoặc được nối tháo ra được với cơ cấu hấp thực phẩm.

Cách bố trí kết cấu này của kết cấu định vị thứ nhất và các giá chia là phù hợp đối với cơ cấu hấp thực phẩm có thành bên và cũng phù hợp đối với cơ cấu hấp thực phẩm không có thành bên.

Cần phải hiểu rằng các giá chia cũng có thể được nối với nồi trong, và các giá chia có thể được nối cố định hoặc được nối tháo ra được với nồi trong.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên nồi trong.

Đối với cơ cấu hấp thực phẩm không có thành bên, các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên thành bên của nồi trong. Cần phải hiểu rằng cũng có thể mô tả các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với thiết bị nấu, ví dụ, mô tả trong hướng dẫn sử dụng là nước phủ bề mặt của gạo, trong trường hợp này, nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm có thể không có các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, hiển nhiên là, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm cũng có thể có các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Theo cách khác, một chi tiết đo nước được bán kèm với thiết bị nấu, chi tiết đo nước này có các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, khi nấu, người dùng đặt chi tiết đo nước trong nồi trong, và trong trường hợp này, chi tiết đo nước được sử dụng theo cách giống như các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp đã in trên thành bên của nồi trong.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành đáy và thành bên được nối bên trên thành đáy, và các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên thành bên của nồi trong và/hoặc trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

Để tạo điều kiện thuận lợi cho việc quan sát của người dùng đối với các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên thành bên của nồi trong hoặc trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm có quai xách, trong đó quai xách này được nối cố định với cơ cấu hấp thực phẩm, hoặc quai xách này được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc cụm lắp ráp nồi bao gồm: nồi hấp có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong nồi trong và nằm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc cụm lắp

ráp nồi bao gồm lưới hấp, lưới hấp này bao gồm thành đáy và thành bên bao quanh nồi với thành đáy của lưới hấp, thành đáy và thành bên bao quanh của lưới hấp xác định khoảng trống gần, cơ cấu hấp thực phẩm được bố trí trong khoảng trống gần, và thành đáy và/hoặc thành bên bao quanh của lưới hấp có các lỗ nối thông thứ ba.

Để có thể thuận tiện khi lấy cơ cấu hấp thực phẩm ra khỏi nồi trong hoặc đặt cơ cấu hấp thực phẩm trong nồi trong, cơ cấu hấp thực phẩm có quai xách. Người dùng cầm quai xách để lấy ra hoặc đặt vào cơ cấu hấp thực phẩm.

Đối với cơ cấu hấp thực phẩm không có thành bên, quai xách được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhô lên trên để tạo ra nhiều quai xách, ví dụ, để tạo ra hai quai xách, hai quai xách này được bố trí ở hai phần đầu đối nhau của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Quai xách có thể có dạng đặc hoặc có dạng vòng xách. Quai xách có thể bắc qua cơ cấu hấp thực phẩm ở phần giữa, một đầu của quai xách được nối với một phần đầu của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và đầu kia của quai xách được nối với phần đầu kia của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và để giảm bớt thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm, trong trường hợp này, quai xách được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm.

Đối với cơ cấu hấp thực phẩm có thành bên, quai xách có thể được nối với thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm. Thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm nhô ra để tạo ra nhiều quai xách, và để không ảnh hưởng đến sự phối hợp giữa cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong, các quai xách được bố trí trên bề mặt thành trong của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và được bố trí ở phía trong của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, ví dụ, bề mặt thành trong của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm nhô vào trong để tạo ra hai quai xách, và hai quai xách này được tạo ra trên hai phần đầu đối nhau của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm. Quai xách có thể có dạng đặc hoặc có dạng vòng xách. Quai xách có thể bắc qua cơ cấu hấp thực phẩm ở phần giữa, một đầu của quai xách được nối với một phần đầu của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và đầu kia của quai xách được nối với phần đầu kia của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và để giảm bớt thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm, trong trường hợp này, quai xách được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm.

Nồi hấp bao gồm thành đáy, và thành đáy của nồi hấp có thể có các lỗ xuyên được xuyên qua thành đáy của nồi hấp, hoặc có thể không có các lỗ xuyên được xuyên qua thành đáy của nồi hấp. Nồi hấp có thể còn bao gồm thành bên, thành bên này của nồi hấp

có dạng vòng và được nối bên trên thành đáy của nồi hấp, và thành bên của nồi hấp có thể có các lỗ xuyên được xuyên qua thành bên của nồi hấp, hoặc có thể không có các lỗ xuyên được xuyên qua thành bên của nồi hấp. Khi cả thành đáy và thành bên của nồi hấp đều không có các lỗ xuyên, nồi hấp có thể được sử dụng để nấu cơm hoặc nấu cháo, nhờ đó thực hiện cả việc nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và việc nấu cơm hoặc cả việc nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và nấu cháo. Cần phải hiểu rằng khi cơ cấu hấp thực phẩm được lấy ra khỏi nồi trong, nồi hấp này có thể được sử dụng với nồi trong.

Khi cần sử dụng nồi hấp, nồi hấp này được đặt bên trên cơ cấu hấp thực phẩm, và khi không cần sử dụng nồi hấp, nồi hấp này được lấy ra khỏi nồi trong.

Thành bên bao quanh của lưới hấp có thể được lắp quanh phía ngoài của thành đáy của lưới hấp, và thành bên bao quanh được bố trí một phần bên trên thành đáy của lưới hấp và được bố trí một phần bên dưới thành đáy của lưới hấp. Cũng có thể là thành bên bao quanh của lưới hấp được bố trí toàn bộ bên trên thành đáy của lưới hấp.

Khi các lỗ nối thông thứ ba đáp ứng yêu cầu nấu đối với cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nghĩa là, các lỗ nối thông thứ ba có thể cho phép hơi nước đi vào khoảng trống gần, và cũng có thể ngăn không cho gạo trong khoảng trống gần thoát vào nồi trong, cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được nấu trong lưới hấp, nghĩa là, gạo dùng để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được bố trí trên thành đáy của lưới hấp, và trong trường hợp như vậy, cơ cấu hấp thực phẩm có thể được sử dụng cho các mục đích khác, ví dụ, hấp bánh và món tương tự.

Kích thước của lỗ nối thông thứ ba không bị giới hạn, và việc sử dụng lưới hấp và cơ cấu hấp thực phẩm có thể được bố trí hợp lý theo kích thước của lỗ nối thông thứ ba.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cụm lắp ráp nồi bao gồm: vách ngăn có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong khoang nấu, vách ngăn, và cơ cấu hấp thực phẩm cùng ngăn cách khoang nấu thành nhiều vùng tiếp nhận, các vùng tiếp nhận này bao gồm vùng tiếp nhận thứ nhất và vùng tiếp nhận thứ hai.

Khoang nấu được ngăn cách thành vùng tiếp nhận thứ nhất và vùng tiếp nhận thứ hai bằng vách ngăn và cơ cấu hấp thực phẩm. Vùng tiếp nhận thứ nhất có thể được sử dụng để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và người dùng có thể sử dụng

vùng tiếp nhận thứ hai theo nhu cầu thực tế của mình, ví dụ, nấu cơm, nấu cháo, v.v., bằng cách sử dụng vùng tiếp nhận thứ hai.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, vách ngăn, cơ cấu hấp thực phẩm, và bề mặt thành trong của nồi trong cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai.

Bề mặt thành trong của nồi trong là một phần của vùng tiếp nhận thứ hai để có thể đơn giản hóa kết cấu của vách ngăn và giảm bớt chi phí của vách ngăn.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và vách ngăn được bố trí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc vách ngăn được bố trí bên dưới thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Vách ngăn được bố trí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm sao cho vách ngăn không ảnh hưởng đến kết cấu của cơ cấu hấp thực phẩm.

Vách ngăn được bố trí bên dưới thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, nhờ đó đơn giản hóa hơn nữa kết cấu của vách ngăn. Theo giải pháp này, vách ngăn có thể có dạng một tấm.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, vách ngăn bao gồm thành đáy và thành bên nối với thành đáy của vách ngăn và nằm bên trên thành đáy của vách ngăn, và cơ cấu hấp thực phẩm và vách ngăn cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai.

Vách ngăn bao gồm thành đáy và thành bên, và kết cấu của vách ngăn có thể được bố trí hợp lý theo các yêu cầu về hình dạng và kích thước của vùng tiếp nhận thứ hai.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, thành bên của vách ngăn có bích thứ hai, thành bên của nồi trong kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nồi, bích thứ hai được đỡ trên vành nồi hoặc ở mối nối giữa vành nồi và thành bên của nồi trong, và bích thứ hai thấp hơn so với vành nồi; trong đó thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần cung tròn thứ hai, và bích thứ hai được đỡ ở phần cung tròn thứ hai; hoặc vành nồi có phần bậc thứ tư, và bích thứ hai được đỡ trên phần bậc thứ tư; hoặc thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần nghiêng thứ hai, và bích thứ hai được đỡ trên phần nghiêng thứ hai.

Bích thứ hai được đỡ trên nồi trong, nghĩa là, vách ngăn được treo trên nồi trong nhờ bích thứ hai, nhờ đó thực hiện việc định vị vách ngăn trong nồi trong.

Bích thứ hai thấp hơn so với vành nôi, và theo cách này, bích thứ hai không ảnh hưởng đến trạng thái bịt kín giữa vòng bịt kín và nôi trong và sẽ không gây ra trạng thái rò không khí ở vòng bịt kín.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, nôi trong có kết cấu định vị thứ hai, và vách ngăn được định vị so với nôi trong nhờ kết cấu định vị thứ hai; trong đó kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần bậc thứ năm được tạo ra trên thành bên của nôi trong, và vách ngăn được đỡ trên phần bậc thứ năm; hoặc kết cấu định vị thứ hai bao gồm vấu định vị thứ hai được tạo ra trên thành bên phía trong của nôi trong, và vách ngăn được đỡ trên vấu định vị thứ hai; hoặc kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần chuyển tiếp thứ hai nối giữa thành bên của nôi trong và thành đáy của nôi trong, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ hai nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên của nôi trong nối với phần chuyển tiếp thứ hai, và vách ngăn được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ hai hoặc ở mỗi nối giữa phần chuyển tiếp thứ hai và thành bên của nôi trong.

Sau khi vách ngăn được đặt trong nôi trong, vách ngăn phối hợp với kết cấu định vị thứ hai để thu được trạng thái định vị ổn định của vách ngăn trong nôi trong.

Theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật được mô tả trên đây, vách ngăn có các lỗ xuyên hoặc không có các lỗ xuyên.

Vách ngăn có thể có hoặc có thể không có các lỗ xuyên phụ thuộc vào việc sử dụng vùng tiếp nhận thứ hai và kết cấu của vách ngăn.

Theo khía cạnh thứ hai, giải pháp kỹ thuật của sáng chế đề xuất thiết bị nấu bao gồm: thân nôi; và cụm lắp ráp nôi theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật theo khía cạnh thứ nhất, cụm lắp ráp nôi này được đặt trong thân nôi.

Thiết bị nấu theo giải pháp kỹ thuật theo khía cạnh thứ hai của sáng chế bao gồm cụm lắp ráp nôi theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật theo khía cạnh thứ nhất, và do đó có tất cả các hiệu quả có lợi của cụm lắp ráp nôi theo giải pháp bất kỳ trong số các giải pháp kỹ thuật nêu trên, và sẽ không được mô tả thêm ở đây.

Thiết bị nấu có thể là nôi nấu điện, nôi áp suất, hoặc thiết bị tương tự.

Thiết bị nấu có thể còn bao gồm thân nắp, thân nắp này đậy kín thân nôi.

Thiết bị nấu theo sáng chế có thể thực hiện chức năng nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, khi cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong nôi trong, và có thể thực hiện

chức năng nấu bình thường, ví dụ, nấu cơm hoặc nấu cháo, khi cơ cấu hấp thực phẩm được lấy ra khỏi nồi trong.

Các khía cạnh và ưu điểm bổ sung của sáng chế sẽ trở nên rõ ràng trong phần mô tả sau đây, hoặc được hiểu khi áp dụng sáng chế.

Mô tả vắn tắt các hình vẽ

Các khía cạnh và ưu điểm nêu trên và/hoặc các khía cạnh và ưu điểm bổ sung của sáng chế sẽ trở nên rõ ràng và hiểu được dễ dàng qua phần mô tả sau đây về các phương án cụ thể có dựa vào các hình vẽ kèm theo, trong đó:

Fig.1 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cụm lắp ráp nồi theo phương án I của sáng chế;

Fig.2 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án I của sáng chế;

Fig.3 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường A-A trên Fig.1, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái trước khi nấu;

Fig.4 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường A-A trên Fig.1, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái sau khi nấu;

Fig.5 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường A-A trên Fig.1;

Fig.6 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường A-A trên Fig.1, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái gia nhiệt và đang sôi, và chiều mũi tên biểu thị hướng di chuyển của hơi nước và nước cơm;

Fig.7 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện thiết bị nấu theo phương án I của sáng chế;

Fig.8 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án I của sáng chế;

Fig.9 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án I của sáng chế;

Fig.10 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án I của sáng chế, trong đó cơ cấu hấp thực phẩm không có gắn quai xách;

Fig.11 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án I của sáng chế;

Fig.12 là hình vẽ mặt cắt riêng phần sơ lược thể hiện kết cấu lắp đôi tiếp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế;

Fig.13 là hình vẽ mặt cắt riêng phần sơ lược thể hiện kết cấu lắp đôi tiếp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế;

Fig.14 là hình vẽ mặt cắt riêng phần sơ lược thể hiện kết cấu lắp đôi tiếp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế;

Fig.15 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện kết cấu lắp đôi tiếp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế;

Fig.16 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường B-B trên Fig.15, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái trước khi nấu;

Fig.17 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường B-B trên Fig.15, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái sau khi nấu;

Fig.18 là hình vẽ kết cấu các chi tiết rời thể hiện cụm lắp ráp nồi theo phương án III của sáng chế;

Fig.19 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện trạng thái lắp đôi tiếp giữa cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế;

Fig.20 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện trạng thái lắp đôi tiếp giữa cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế;

Fig.21 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện trạng thái lắp đôi tiếp giữa cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế;

Fig.22 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện hình tròn lớn nhất dẫn qua lỗ nối thông thứ hai theo một phương án của sáng chế, trong đó toàn bộ lỗ nối thông thứ hai nằm trên một mặt phẳng trên Fig.22(a), và toàn bộ lỗ nối thông thứ hai không nằm trên một mặt phẳng trên Fig.22(b);

Fig.23 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện cụm lắp ráp nồi theo phương án V của sáng chế;

Fig.24 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện cụm lắp ráp nồi theo phương án VI của sáng chế;

Fig.25 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện cụm lắp ráp nồi theo phương án VI của sáng chế;

Fig.26 là hình vẽ mặt cắt sơ lược theo đường H-H trên Fig.5;

Fig.27 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái trước khi nấu;

Fig.28 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái được gia nhiệt ở giai đoạn sôi;

Fig.29 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án I của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái không được gia nhiệt ở giai đoạn sôi;

Fig.30 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái trước khi nấu;

Fig.31 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái được gia nhiệt ở giai đoạn sôi;

Fig.32 là hình vẽ mặt cắt sơ lược thể hiện kết cấu lắp ráp của cơ cấu hấp thực phẩm và nồi trong theo phương án III của sáng chế, trong đó thiết bị nấu ở trạng thái không được gia nhiệt ở giai đoạn sôi;

Fig.33 là hình vẽ kết cấu sơ lược thể hiện thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án VII của sáng chế;

Fig.34 là hình vẽ kết cấu các chi tiết rời thể hiện cơ cấu hấp thực phẩm theo phương án VII của sáng chế, trong đó chiều mũi tên biểu thị hướng mà thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được đặt vào thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm;

Fig.35 là hình vẽ kết cấu các chi tiết rời thể hiện kết cấu lắp đôi tiếp của cơ cấu hấp thực phẩm và lưới hấp theo phương án VIII của sáng chế, trong đó chiều mũi tên biểu thị hướng mà cơ cấu hấp thực phẩm được đặt vào lưới hấp.

Mối tương quan tương ứng giữa các số chỉ dẫn và các bộ phận tương ứng trên các hình vẽ từ Fig.1 tới Fig.35 như sau:

1: nồi trong, 11: thành đáy, 12: thành bên, 13: vành nồi, 14: phần bậc thứ ba, 15: phần cung tròn thứ nhất, 16: phần bậc thứ hai, 17: phần nghiêng thứ nhất, 18: khoang nấu, 19: phần chuyển tiếp thứ nhất, 2: cơ cấu hấp thực phẩm, 21: thành đáy, 211: lỗ nối thông thứ hai, 22: thành bên, 221: lỗ nối thông thứ nhất, 222: phần thành bên trên, 223:

phần thành bên dưới, 224: phần bậc thứ nhất, 23: bích thứ nhất, 24: quai xách, 25: đế tựa cổ định, 26: phần góc tròn, 27: giá chia, 28: ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, 29: rãnh dẫn dòng, 291: lỗ dẫn dòng, 3: vách ngăn, 31: thành đáy, 32: thành bên, 321: bích thứ hai, 4: vùng tiếp nhận thứ nhất, 5: vùng tiếp nhận thứ hai, 6: lưới hấp, 61: thành đáy, 62: thành bên bao quanh, 66: lỗ nổi thông thứ ba, 100: thiết bị nấu, 10: thân nắp, 101: đường dẫn hơi nước, 102: vòng bịt kín, 20: nồi hấp, 30: hơi nước, và 40: hình tròn lớn nhất.

Mô tả chi tiết sáng chế

Để các mục đích, dấu hiệu và ưu điểm được mô tả trên đây của sáng chế có thể được hiểu rõ ràng hơn, phần mô tả chi tiết hơn của sáng chế sẽ được đưa ra sau đây có dựa vào các hình vẽ kèm theo và các phương án cụ thể. Cần lưu ý rằng các phương án của sáng chế và các dấu hiệu theo các phương án này có thể được kết hợp với nhau nếu không có xung đột.

Trong phần mô tả sau đây, nhiều chi tiết cụ thể khác nhau được đưa ra để cung cấp sự hiểu biết thấu đáo về sáng chế. Tuy nhiên, sáng chế cũng có thể được thực hiện theo những cách khác với các phương án được mô tả ở đây. Do đó, phạm vi bảo hộ của sáng chế không bị giới hạn ở các phương án cụ thể được bộc lộ dưới đây.

Cụm lắp ráp nồi và thiết bị nấu theo một số phương án của sáng chế được mô tả dưới đây có dựa vào các hình vẽ từ Fig.1 tới Fig.35.

Cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, còn được gọi là “cơm nấu bằng nồi hấp gạo bằng gỗ”, là cơm được nấu bằng một phương pháp truyền thống. Theo phương pháp truyền thống này, trước hết, gạo cần được nấu trong nước cho đến khi chín tái, tiếp đó gạo được để ráo nước, một miếng vải ướt được đặt trên đáy của thùng hấp, gạo đã ráo được đặt vào thùng hấp và được nấu trong nồi, và cơm có thể được dùng sau khi nấu xong. Các hạt cơm của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thu được có tính chất khô và nở, có vị ngon, và đi kèm với nước cơm vị ngọt và thơm ngon. Hơn nữa, trong quá trình để ráo gạo, dung dịch nhiều lần rửa các hạt gạo và loại bỏ tinh bột, đường, v.v. ra khỏi các hạt gạo. Do đó, cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thu được có hàm lượng đường thấp, và rất phù hợp cho người bị bệnh tiểu đường và người bị béo phì.

Trên cơ sở vấn đề là phương pháp nấu truyền thống để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp như nêu trên là phức tạp và khó thực hiện, sáng chế đề xuất cụm lắp

ráp nồi dùng cho thiết bị nấu như được thể hiện trên Fig.1 và Fig.15, trong đó cụm lắp ráp nồi theo sáng chế bao gồm nồi trong 1 và cơ cấu hấp thực phẩm 2. Nồi trong 1 xác định khoang nấu 18; cơ cấu hấp thực phẩm 2 được bố trí trong khoang nấu 18, hơn nữa, cơ cấu hấp thực phẩm được bố trí trong khoang nấu theo cách sao cho có thể được lấy ra và được đặt vào khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông để nối thông với khoang nấu 18, và cơ cấu hấp thực phẩm 2 bao gồm thành đáy 21; như được thể hiện trên Fig.9, nồi trong 1 và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm 2 có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 cao hơn so với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, khi ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên nồi trong, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm ở trạng thái mà cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong nồi trong.

Trong trường hợp trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là phẳng, như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.3 tới Fig.5, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nghĩa là ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Trong trường hợp trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm không phẳng, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nghĩa là ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với điểm thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, ví dụ, phần giữa của mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhô lên trên, nghĩa là, khi thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là cao ở phần giữa và thấp ở chu vi, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với chu vi của cơ cấu hấp thực phẩm.

Trong cụm lắp ráp nồi được đề xuất trong phương án được mô tả trên đây của sáng chế, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được sử dụng để chỉ báo thông tin về nguyên liệu cần nấu và thông tin về dung dịch ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Trong khi thực hiện nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được bố trí trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong quá trình hoạt động

của thiết bị nấu, phương pháp gia nhiệt của thiết bị nấu được kiểm soát để điều chỉnh dung dịch trong khoang nấu sao cho dâng lên và hạ xuống xen kẽ, và dung dịch trong khoang nấu nhiều lần rửa và đun sôi nguyên liệu cần nấu qua các lỗ nối thông của cơ cấu hấp thực phẩm để loại bỏ đường và chất tương tự ra khỏi nguyên liệu cần nấu.

Cụ thể là, xét trường hợp trong đó nguyên liệu cần nấu là gạo làm ví dụ, cơ cấu hấp thực phẩm được treo trong nồi trong, gạo (tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp) được vo và sau đó được đưa vào cơ cấu hấp thực phẩm, đồng thời, lượng nước thích hợp được đưa vào đó theo ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 của cơ cấu hấp thực phẩm, việc gia nhiệt được bắt đầu để đun sôi nguyên liệu và nước, khoảng từ 2 tới 10 phút sau (khi gạo được nấu chín từ 50% tới 70%), như được thể hiện trên Fig.6, việc gia nhiệt được dừng, mức nước hạ xuống do sự bay hơi và hấp thụ bởi gạo, và thấp hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, lúc này, nước cơm được giữ hơi sôi, hoặc được giữ ở nhiệt độ từ 70 tới 99°C, và gạo tiếp tục được nấu chín bằng hơi trong khoảng 10 phút, vì thế có thể thu được cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Phương pháp gia nhiệt cụ thể trong quá trình đun sôi như sau: sau khi gia nhiệt tới trạng thái sôi đầu tiên, gia nhiệt và dừng gia nhiệt theo cách không liên tục, vì thế nước cơm (nước) nâng lên và hạ xuống nhiều lần để thực hiện việc rửa gạo để ngăn không cho gạo bị đóng bánh và loại bỏ một phần đường và tinh bột đồng thời để thu được vị độc đáo và dẫn đến giá trị chỉ số Glyxemic (Glycemic Index, viết tắt là GI) thấp, và còn giảm bớt mức dung nạp đường của người dùng và có lợi cho sức khỏe hơn.

Theo sáng chế, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 cao hơn so với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và nguyên liệu cần nấu được bố trí trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và dung dịch được bổ sung để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, trong đó lượng (có thể là trọng lượng, thể tích hoặc đại lượng tương tự) nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, vì thế có thể thu được vị ngon hơn của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Nồi trong 1 và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm 2 có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 nghĩa là ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 có thể được tạo ra trên nồi trong 1, theo cách tùy chọn, được tạo ra trên bề

mặt thành trong của thành bên của nồi trong, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 cũng có thể được tạo ra trên cơ cấu hấp thực phẩm 2, theo cách tùy chọn, được tạo ra trên bề mặt thành trong của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cũng có thể được tạo ra trên cả nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm. Các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm sẽ đáp ứng các hạn chế về ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp theo sáng chế, và tiêu chuẩn bổ sung của nguyên liệu cần nấu và dung dịch áp dụng cho một ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp duy nhất, ví dụ, nếu nguyên liệu được bổ sung theo ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp trên nồi trong ở độ cao h , dung dịch cũng sẽ được bổ sung theo ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp trên nồi trong ở độ cao h .

Đối với cách thức trong đó ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được xác định, có thể xác định theo tỷ số của lượng nguyên liệu cần nấu so với dung dịch, ví dụ, theo tỷ số trọng lượng hoặc tỷ số thể tích của nguyên liệu cần nấu so với dung dịch.

Phương án I:

Như được thể hiện trên Fig.2 và Fig.3, cơ cấu hấp thực phẩm 2 bao gồm thành bên 22 nối với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Hơn nữa, thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được nối bên trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Hơn thế nữa, thành bên 22 có dạng vòng để tạo ra thành bên bao quanh, thành bên dạng vòng 22 được nối với mép của thành đáy 21, và thành bên dạng vòng 22 và thành đáy 21 xác định khoảng trống để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Hơn nữa, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, và tất cả các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp đều cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, nghĩa là, tất cả các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp đều cao hơn so với điểm thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Việc tạo ra nhiều ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới có thể đáp ứng các nhu cầu của người dùng đối với nhiều thể tích nấu khác nhau. Từng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so

với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, vì thế các hạt cơm của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tách rời ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó cải thiện vị của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Cần phải hiểu rằng cũng có thể có một ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Hơn nữa, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó từng tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp bao gồm nhiều ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, các tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng với các nguyên liệu cần nấu khác nhau, và các tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra theo chiều chu vi của nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm.

Việc tạo ra nhiều tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể đáp ứng các nhu cầu đối với các loại khác nhau của các nguyên liệu cần nấu, ví dụ, hai tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra lần lượt tương ứng với gạo đông bắc và gạo phía nam. Đối với một nguyên liệu cần nấu khác, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng được tạo ra, vì thế các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là chính xác hơn, và theo cách này, các nguyên liệu cần nấu khác nhau có thể luôn thu được vị ngon.

Cần phải hiểu rằng cũng có thể chỉ có một tập hợp của các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Hơn nữa, thành bên phía trong của nồi trong (bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong), mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất 4 có thể tích V_1 , và trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là B , $0 < (V_1 - B)/B \leq 1$, trong đó ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nguyên liệu cần nấu được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, nghĩa là, khoảng trống được xác định bởi thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

Trong trường hợp trong đó thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có dạng vòng kéo dài theo chu vi dọc theo thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thể tích B của cơ cấu hấp thực phẩm là thể tích được bao quanh bởi thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

Hơn nữa, đường biên trên của vùng tiếp nhận thứ nhất 4 là mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, theo cách tùy chọn, mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là mặt phẳng nằm ngang, và đường biên dưới là mặt phẳng đi qua mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, như được thể hiện trên Fig.3, vùng tiếp nhận thứ nhất 4 là khoảng trống trong khoang nấu 18 được bao quanh bởi mặt phẳng P đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, mặt phẳng nằm ngang F đi qua thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong. Khi toàn bộ thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm không nằm trên một mặt phẳng, ví dụ, thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được tạo dạng bậc, được tạo dạng cong, v.v., mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là mặt phẳng nằm ngang đi qua phần thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Trong trường hợp trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là phẳng, như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.3 tới Fig.5, vùng tiếp nhận thứ nhất là khoảng trống được bao quanh bởi mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, thành bên phía trong của nồi trong, và mặt phẳng nằm ngang đi qua mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và thể tích giữa thành bên phía trong của nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm là A, thì $V1=A+B$.

Công thức: $(V1-B)/B$ lớn hơn 0 nghĩa là thể tích giữa bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm lớn hơn 0, và công thức: $0 < (V1-B)/B \leq 1$ có thể tạo ra trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nguyên liệu và dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, vì thế các hạt cơm của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thu được khô và nở, có vị ngon, và cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có hàm lượng đường thấp, vì thế là rất phù hợp cho người bị bệnh tiểu đường và người bị béo phì, và còn đi kèm với nước cơm vị ngọt và thơm ngon.

Phần mô tả được đưa ra bằng cách xét trường hợp trong đó nguyên liệu cần nấu hoặc nguyên liệu nấu là gạo và dung dịch là nước làm ví dụ. Cần phải hiểu rằng khi nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, người dùng cũng có thể bổ sung các nguyên

liệu phụ trợ khác, chẳng hạn đậu, theo sở thích riêng của mình, trong các trường hợp như vậy, nguyên liệu cần nấu hoặc nguyên liệu nấu bao gồm gạo và các nguyên liệu phụ trợ khác, và ngoài nước ra, thì dung dịch cũng có thể được chọn bởi người dùng. Đối với các quy trình nấu khác với việc nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nguyên liệu cần nấu hoặc nguyên liệu nấu không nhất thiết là gạo, và dung dịch không nhất thiết là nước.

Khi công thức: $0 < (V1-B)/B \leq 1$ được thỏa mãn, gạo với lượng (trọng lượng hoặc thể tích) tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, nước được bổ sung để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, mức nước thấp hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, nhờ đó thực hiện trạng thái tách rời giữa cơm và nước và cải thiện vị của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Hơn nữa, $(V1-B)/B$ có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 0,2, 0,4, 0,6, 0,8, hoặc 1.

Ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 thỏa mãn công thức:

$0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C là trọng lượng dung dịch trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, và D là trọng lượng nguyên liệu cần nấu trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28.

Trọng lượng nguyên liệu cần nấu trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 là trọng lượng D của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, và ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nguyên liệu cần nấu có trọng lượng là D được bố trí trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 nghĩa là nếu độ cao của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 là h, trong trường hợp trong đó nguyên liệu cần nấu tương ứng với

thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có độ cao là h được bố trí trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu để tiến đến độ cao h , và trọng lượng dung dịch trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 là trọng lượng C của dung dịch trong khoang nấu 18 giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, khi dung dịch được bổ sung để tiến đến độ cao h , trong trường hợp trong đó nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 có độ cao là h được bố trí trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, vì thế chỉ báo rằng hệ số của dụng cụ định lượng là 3, thì 3 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên quan tới cụm lắp ráp nồi, vốn là dụng cụ định lượng thứ nhất hoặc dụng cụ định lượng thứ hai) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu 18 để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h . Cần phải hiểu rằng thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 có thể được cung cấp trực tiếp ở lân cận của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì 3 là hệ số của dụng cụ định lượng nguyên liệu, nghĩa là, lấy 3 lần đong đầy dung tích bằng cách sử dụng dụng cụ định lượng, và thông tin về nguyên liệu cần nấu cũng có thể được ghi trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với sản phẩm, hoặc người dùng thu được bằng cách quét một mã hoặc nhận được từ mạng Internet.

Để đáp ứng nhu cầu về các thể tích nấu khác nhau, có nhiều ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới 28, và từng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 thỏa mãn công thức: $0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C và D lần lượt là trọng lượng dung dịch và trọng lượng nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp nhất định 28. Ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h_1 được đánh dấu với 2, thì 2 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên quan tới cụm lắp ráp

nồi) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu 18 để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h1, lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu lần lượt là C1 và D1, thì $0 < C1/D1 \leq 1,4$; và ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h2 được đánh dấu bằng 4, thì 4 dụng cụ định lượng (dụng cụ định lượng là dụng cụ định lượng liên quan tới cụm lắp ráp nồi) của nguyên liệu cần nấu cần phải được bổ sung lên thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và sau khi bổ sung nguyên liệu cần nấu, dung dịch được bổ sung vào khoang nấu 18 để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h2, lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu lần lượt là C1 và D1, thì $0 < C1/D1 \leq 1,4$.

Công thức: $C/D > 1,4$ sẽ dẫn đến trạng thái tách rời không hoàn toàn giữa nguyên liệu trên thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và dung dịch sau khi nấu xong, điều này sẽ làm giảm vị của thức ăn trên thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Do đó, công thức: $C/D \leq 1,4$ cho phép trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nguyên liệu và dung dịch sau khi nấu xong, điều này có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Hơn nữa, D là trọng lượng của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17%, và C là trọng lượng của nước.

Gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% có thể được gọi là gạo không chứa nước hoặc gạo khô, chẳng hạn gạo chưa vo.

Trước khi nấu, ở trạng thái trong đó gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp (nghĩa là, gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28) được để trên cơ cấu hấp thực phẩm 2, giữa mặt phẳng D đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và mặt phẳng F tương ứng với thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, trọng lượng của nước ở phía trên của mặt phẳng đi qua thành đầy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là C, và trọng lượng của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 là D, thì $C/D \leq 1,4$.

Công thức: $C/D > 1,4$ sẽ dẫn đến trạng thái tách rời không hoàn toàn giữa nước cơm và cơm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, điều này làm giảm vị của cơm. Do đó, công thức: $C/D \leq 1,4$ cho phép trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nước cơm và cơ cấu hấp thực phẩm 2 sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó đảm bảo vị của cơm, trong đó C là trọng lượng của nước trên mặt phẳng đi qua thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 trong khoang nấu, giữa mặt phẳng đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và mặt phẳng tương ứng với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, sau khi gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% và với lượng tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được để trên cơ cấu hấp thực phẩm 2, gồm cả trọng lượng của nước trong các khe hở giữa các hạt gạo trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Trong trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được nối bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, C bao gồm: trọng lượng của nước giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên của nồi trong và trọng lượng của nước bên trong cơ cấu hấp thực phẩm, giữa mặt phẳng D đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và mặt phẳng F tương ứng với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, ở trạng thái trong đó gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được để trên cơ cấu hấp thực phẩm 2. Trong trường hợp này, thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm theo cách thẳng đứng, theo dạng chéo hoặc theo các dạng khác. Ví dụ, khi thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với thành đáy theo dạng chéo, C là tổng trọng lượng của nước nằm ngay bên trên và theo dạng chéo bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm bên trong cơ cấu hấp thực phẩm và trọng lượng của nước giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên của nồi trong, giữa mặt phẳng D đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và mặt phẳng F tương ứng với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, ở trạng thái trong đó gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được để trên cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Ở thời điểm nấu, gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được để trên cơ cấu hấp thực

phẩm, và nước được bổ sung vào đó cho đến khi bề mặt nước tiến đến gần nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, thì hoạt động nấu được bắt đầu.

C/D có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 1,0, 1,1, 1,2, 1,3, hoặc 1,4. Hơn nữa, $C/D \leq 1,1$, vì thế sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nước cơm được tách rời hoàn toàn ra khỏi cơ cấu hấp thực phẩm, nhờ đó đảm bảo vị của cơm.

Hơn nữa, loại gạo khác nhau có tỷ lệ hấp thụ nước khác nhau và hàm lượng ẩm khác nhau, vì thế các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp khác nhau 28 có thể được tạo ra đối với các loại gạo khác nhau.

Trước khi nấu, giữa mặt phẳng D đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và mặt phẳng F tương ứng với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, trọng lượng của nước giữa nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm là W, trọng lượng của nước trong cơ cấu hấp thực phẩm là C1, thì $C=W+C1$, và trọng lượng của gạo trong cơ cấu hấp thực phẩm là D (liên quan tới gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17%), thỏa mãn công thức: $(C1+W)/D \leq 1,4$.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.3, trước khi hoạt động nấu được bắt đầu, mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 cao hơn so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, mặt trên là mặt trên của gạo sau khi gạo được san bằng hoàn toàn, cho phép gạo có thể được ngâm hoàn toàn trong nước để đảm bảo hiệu quả nấu của gạo lớp trên, mặt trên của gạo ở đây là mặt trên của gạo sau khi gạo được san bằng trên cơ cấu hấp thực phẩm.

Theo một số phương án, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm 2 giữa mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 lớn hơn thể tích của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, vì thế gạo có thể được ngâm hoàn toàn trong nước.

Ví dụ, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm giữa mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là V, 1 dụng cụ định lượng gạo (ví dụ, 150 g gạo) tương ứng với thể tích xấp xỉ bằng 170 ml, thì $V \geq 170 \text{ ml} \times E$, trong đó E là hệ số của dụng cụ định lượng gạo tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28. Thể tích V giữa mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 và đáy (thành đáy 21) của

cơ cấu hấp thực phẩm 2 lớn hơn hoặc bằng thể tích của lượng gạo tương ứng, vì thể $V \geq 170 \text{ ml} \times \text{hệ số của dụng cụ định lượng}$, ví dụ, thể tích V của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 tương ứng với 1 dụng cụ định lượng gạo (hệ số của dụng cụ định lượng là 1) lớn hơn hoặc bằng 170 ml, thể tích V của ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 tương ứng với 2 dụng cụ định lượng gạo (hệ số của dụng cụ định lượng là 1) lớn hơn hoặc bằng 340 ml, và v.v., để đảm bảo hiệu quả nấu của gạo lớp trên. Để cải thiện tốt hơn hiệu quả nấu của gạo lớp trên, $V \geq 180 \text{ ml} \times \text{hệ số của dụng cụ định lượng}$.

Hơn nữa, cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên được nối bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, khe hở L giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên phía trong của nồi trong nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm, nhờ đó kiểm soát tỷ số của $(V1-B)/B$, và thực hiện trạng thái tách rời hoàn toàn giữa nước cơm và cơm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.5, thể tích của nồi trong 1 giữa thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và thành đáy 21 của nồi trong 1 là $V2$, thì $V2 \leq 1000 \text{ ml}$.

Khi nước cơm của 1 dụng cụ định lượng gạo lớn hơn 1000 ml, nước cơm sẽ tương đối trong, với đáy được dễ dàng nhìn thấy, và có vị tương tự với nước đun sôi bình thường, không có cảm giác dính. Do đó, để đảm bảo rằng nước cơm có nồng độ nhất định và đáy của nồi không thể nhìn được qua đó, cần phải thỏa mãn công thức: $V2 \leq 1000 \text{ ml}$, để đảm bảo rằng nồng độ của nước cơm thu được nhờ trạng thái tách rời cơm-nước sau khi nấu chín gạo với lượng tương đối nhỏ (ví dụ, 1 dụng cụ định lượng gạo) là nhỏ hơn 1000 ml, lúc này, đáy của nồi không thể nhìn được qua nước cơm, nước cơm có màu trắng sữa, và có cảm giác dính nhất định trong miệng. $V2$ có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 200 ml, 400 ml, 600 ml, 700 ml, 800 ml, hoặc 1000 ml. Để thu được vị tương đối ngon và lượng nhất định của nước cơm với cơm với những lượng khác nhau, $V2$ nằm trong khoảng từ 400 tới 700 ml.

Cần lưu ý rằng công thức: $V2 \leq 1000 \text{ ml}$ có thể áp dụng được cho cả trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm 2 bao gồm thành bên 22 và trường hợp trong đó cơ cấu hấp thực phẩm 2 không bao gồm thành bên 22. Hơn nữa, $V2$ là thể tích của nồi trong giữa mặt phẳng nằm ngang đi qua phần thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua phần thấp nhất của thành đáy của nồi trong.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.4, có phần góc tròn 26 chuyển tiếp giữa thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và hình chiếu trục giao của phần góc tròn trên mặt phẳng đi qua thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có độ dài $L1$ nhỏ hơn hoặc bằng 50 mm, để kiểm soát tỷ số của A/B, vì thế trạng thái tách rời hoàn toàn được thực hiện giữa nước cơm và cơm sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Cần phải hiểu rằng thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm cũng có thể được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhờ một đường thẳng không phải cung tròn hoặc đường cong.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.2, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất 221 được tạo ra trên thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và diện tích của lỗ nối thông thứ nhất 221 nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 .

Như được thể hiện trên Fig.6, các lỗ nối thông thứ nhất 221 trên thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nối thông khoang nấu 18 với phần bên trong của cơ cấu hấp thực phẩm, và hơi nước 30 trong khoang nấu 18 được xả ra bên ngoài hoặc đi vào cơ cấu hấp thực phẩm qua các lỗ nối thông thứ nhất 221. Do đó, các lỗ nối thông thứ nhất 221 có tác dụng để xả hơi nước 30 trong quá trình đun sôi, và ngăn không cho cơ cấu hấp thực phẩm 2 bị nâng lên bởi hơi nước 30. Diện tích của lỗ nối thông thứ nhất 221 nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 để đảm bảo kích thước của lỗ nối thông thứ nhất để, một mặt, cho phép các lỗ nối thông thứ nhất 221 giữ vai trò phá vỡ các bong bóng để ngăn không cho nước cơm trào ra khỏi thiết bị nấu 100, và mặt khác, ngăn không cho các lỗ nối thông thứ nhất 221 làm giảm đáng kể độ bền của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Cần lưu ý rằng diện tích của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 nghĩa là diện tích của một lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 , và diện tích của một lỗ nối thông thứ nhất có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 5 mm^2 , 10 mm^2 , 15 mm^2 hoặc 20 mm^2 .

Xét trường hợp trong đó lỗ nối thông thứ nhất là lỗ hình tròn làm ví dụ, đường kính lỗ của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 5 mm, và đường kính lỗ của lỗ nối thông thứ nhất 221 có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 1 mm, 3 mm, hoặc 5 mm. Hơn nữa, đường kính lỗ của lỗ nối thông thứ nhất nằm trong khoảng từ 1,5 mm tới 2,5 mm. Cần phải hiểu rằng lỗ nối thông thứ nhất cũng có thể là lỗ dạng kéo dài, lỗ hình elip, hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.7, tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất 221 lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước 101 của thiết bị nấu 100.

Tiết diện dòng là diện tích tiết diện của đường dẫn hơi nước theo hướng vuông góc với hướng dòng hơi nước. Các lỗ nối thông thứ nhất 221 được sử dụng để xả hơi nước 30 trong quá trình đun sôi trong khi cho phép nước cơm sôi và nở ra trong nồi trong 1 để đi vào phần bên trong của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất 221 lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước 101, để đảm bảo rằng áp suất không khí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm 2 bằng áp suất không khí bên trong cơ cấu hấp thực phẩm, nhờ đó ngăn không cho áp suất quá lớn bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm 2 nâng cơ cấu hấp thực phẩm 2. Khi tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất 221 nhỏ hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước 101, hơi nước 30 bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm 2 không thể được xả đúng lúc, thì áp suất không khí được tạo ra, áp suất này sẽ nâng cơ cấu hấp thực phẩm 2. Thậm chí nếu thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông thứ hai 211, lúc này, gạo sẽ bịt kín các lỗ nối thông thứ hai 211, và hơi nước 30 không thể đi qua lớp gạo để được xả. Do đó, tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất 221 vẫn cần phải lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước 101. Xét trường hợp trong đó tiết diện của đường dẫn hơi nước vuông góc với hướng dòng hơi nước là hình tròn làm ví dụ, tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn lỗ hờ tối thiểu của đường dẫn hơi nước của thiết bị nấu. Cần phải hiểu rằng tiết diện của đường dẫn hơi nước vuông góc với hướng dòng hơi nước cũng có thể có các hình dạng bất kỳ khác như hình đa giác, hình elip, hoặc hình tương tự. Thiết bị nấu bao gồm thân nắp, thân nắp đặt lên thân nồi, đường dẫn hơi nước được tạo ra trên thân nắp và được sử dụng để nối thông khoang nấu với bên ngoài, và hơi nước trong khoang nấu được xả ra bên ngoài qua đường dẫn hơi nước.

Lỗ nối thông thứ nhất 221 có thể có hình dạng bất kỳ như hình tròn, hình đa giác, hình elip, hoặc hình tương tự. Có nhiều lỗ nối thông thứ nhất 221, các lỗ nối thông thứ nhất 221 này được phân bố đồng đều trên thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, hoặc không được phân bố đồng đều, như được thể hiện trên Fig.2, ví dụ, các lỗ nối thông thứ nhất 221 được phân bố trong nhiều khu vực, từng khu vực này bao gồm ít nhất một lỗ nối thông thứ nhất 221, và nhiều lỗ nối thông thứ nhất 221 được bố trí theo cách tập trung trong từng khu vực.

Theo một số phương án, tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ nhất lớn hơn 10 mm², nhờ đó đảm bảo rằng nước cơm đi vào cơ cấu hấp thực phẩm từ các lỗ nổi thông thứ hai có thể di chuyển êm nhẹ quay về khoang nấu qua các lỗ nổi thông thứ nhất.

Theo một phương án cụ thể, có nhiều lỗ nổi thông thứ nhất, và ít nhất một trong số các lỗ nổi thông thứ nhất này cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất.

Hơn nữa, có nhiều lỗ nổi thông thứ nhất, và ít nhất một trong số các lỗ nổi thông thứ nhất này cao hơn ít nhất một phần so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cực đại, mặt trên là mặt trên của gạo sau khi gạo được san bằng.

Theo một phương án cụ thể khác, số lượng của các lỗ nổi thông thứ nhất là một, và lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất. Hơn nữa, lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cực đại.

Sau khi lượng thích hợp của gạo đã vo được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, có thể đảm bảo rằng ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mặt trên của gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17%, và các lỗ nổi thông thứ nhất được thông khí êm nhẹ, nhờ đó ngăn không cho áp suất không khí quá lớn nâng cơ cấu hấp thực phẩm để tạo ra trạng thái rò không khí của khoang nấu. Hơn nữa, sau khi lượng thích hợp của gạo đã vo được đặt trong cơ cấu hấp thực phẩm, có thể đảm bảo rằng ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mức nước, nhờ đó cải thiện hơn nữa sự di chuyển êm nhẹ của hơi nước và nước cơm qua các lỗ nổi thông thứ nhất. Hơn thế nữa, sau khi hoạt động nấu được kết thúc, ít nhất một hoặc nhiều lỗ nổi thông thứ nhất được giữ sạch, nghĩa là, ít nhất một hoặc một số trong số các lỗ nổi thông thứ nhất cao hơn so với mặt trên của gạo sau khi hoạt động nấu được kết thúc, nhờ đó đảm bảo rằng hơi nước không bị cản trở.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.2 và Fig.3, thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có phần bậc thứ nhất 224.

Phần bậc thứ nhất 224 có dạng vòng được tạo ra theo chiều chu vi của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và cách bố trí này của phần bậc thứ nhất 224 có thể cải thiện độ bền của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Ít nhất một trong số phần

thành bên trên 222, phần thành bên dưới 223 và phần bậc thứ nhất 224 có các lỗ nổi thông thứ nhất 221.

Theo một số phương án, độ cao của phần bậc thứ nhất 224 từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là $H1$, thì $5\text{ mm} \leq H1 \leq 50\text{ mm}$.

Khi $H1$ nhỏ hơn 5 mm, khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất 224 và phần bích thứ nhất 23 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là quá nhỏ, điều này là không có lợi cho việc chế tạo cơ cấu hấp thực phẩm 2, khi $H1$ lớn hơn 50 mm, khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất 224 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là quá nhỏ, gạo sẽ tiếp xúc với phần bậc thứ nhất 224 trong khi nấu, vì thế không dễ làm sạch phần bậc thứ nhất 224 sau khi nấu xong, và khi các lỗ nổi thông thứ nhất 221 được tạo ra trên phần bậc thứ nhất 224, gạo sẽ dễ dàng thoát ra khỏi cơ cấu hấp thực phẩm 2 từ các lỗ nổi thông thứ nhất 221. $H1$ có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 5 mm, 10 mm, 20 mm, 30 mm, 40 mm, hoặc 50 mm. Hơn nữa, $7\text{ mm} \leq H1 \leq 20\text{ mm}$.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.4, độ cao của phần bậc thứ nhất 224 từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là $H1$, độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là H , thì $1/9 \leq H1/H \leq 3/4$.

Công thức: $1/9 \leq H1/H \leq 3/4$ ngăn không cho khoảng cách giữa phần bậc thứ nhất 224 và mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm 2 trở thành quá lớn hoặc quá nhỏ. $H1/H$ có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 1/9, 1/3, 1/2, hoặc 3/4. Hơn nữa, $1/7 \leq H1/H \leq 1/2$.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.4, độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm 2 là H , thì $40\text{ mm} \leq H \leq 100\text{ mm}$.

H nhỏ hơn 40 mm sẽ ảnh hưởng đến thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm, vì thế ảnh hưởng đến lượng gạo được phép để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. H lớn hơn 100 mm sẽ dẫn đến thể tích lớn của nồi trong 1, vì thế dẫn đến thể tích lớn của thiết bị nấu 100. H có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 40 mm, 60 mm, 80 mm, hoặc 100 mm. Hơn nữa, $60\text{ mm} \leq H \leq 80\text{ mm}$.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.12 tới Fig.14, thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có bích thứ nhất 23, và bích thứ nhất 23 được đỡ trên nồi trong 1.

Đầu trên của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được biến đổi để tạo ra bích thứ nhất 23, đầu trên này có thể là đầu trên của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 kéo dài ra ngoài và theo chu vi để tạo ra bích thứ nhất dạng vòng 23, hoặc đầu

trên của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 kéo dài ra ngoài để tạo ra nhiều bích thứ nhất 23 nằm tách rời nhau.

Bích thứ nhất 23 được đỡ trên nôi trong 1, nghĩa là, cơ cấu hấp thực phẩm 2 được treo trên nôi trong 1 nhờ bích thứ nhất 23, nhờ đó thực hiện việc định vị cơ cấu hấp thực phẩm 2 trong nôi trong 1.

Theo một số phương án, thành bên 22 của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi 13, bích thứ nhất 23 được đỡ trên vành nôi 13 hoặc ở mối nối giữa vành nôi 13 và thành bên 12 của nôi trong 1, và bích thứ nhất 23 thấp hơn so với vành nôi 13, như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.12 tới Fig.14, H2 lớn hơn 0.

Thân nắp 10 của thiết bị nấu 100 đặt lên thân nôi 20, và thiết bị nấu 100 bao gồm vòng bịt kín 102, một đầu của vòng bịt kín 102 được nối với thân nắp 10, đầu kia của vòng bịt kín 102 tỳ lên nôi trong 1, hơn nữa, đầu kia của vòng bịt kín 102 tỳ lên vành nôi 13, và khoang nấu kín 18 được tạo ra giữa thân nắp 10 và nôi trong 1 nhờ vòng bịt kín 102.

Bích thứ nhất 23 thấp hơn so với vành nôi 13 sao cho bích thứ nhất 23 không ảnh hưởng đến trạng thái bịt kín giữa vòng bịt kín 102 và nôi trong 1 và sẽ không gây ra trạng thái rò không khí ở vòng bịt kín 102.

Theo phương án cụ thể thứ nhất, như được thể hiện trên Fig.12, thành bên 12 của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi 13, thành bên 12 của nôi trong 1 được nối với vành nôi 13 nhờ phần cung tròn thứ nhất 15 hoặc đường cong không phải dạng cung tròn thứ nhất, và bích thứ nhất 23 được đỡ ở phần cung tròn thứ nhất 15 hoặc ở đường cong không phải dạng cung tròn thứ nhất.

Theo phương án cụ thể thứ hai, như được thể hiện trên Fig.13, thành bên 12 của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi 13, vành nôi 13 hoặc phần nối giữa vành nôi 13 và thành bên 12 của nôi trong 1 được làm lõm để tạo ra phần bậc thứ hai 16, và bích thứ nhất 23 được đỡ trên phần bậc thứ hai 16.

Theo phương án cụ thể thứ ba, như được thể hiện trên Fig.14, thành bên 12 của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi 13, thành bên 12 của nôi trong 1 được nối với vành nôi 13 nhờ phần nghiêng thứ nhất 17, và bích thứ nhất 23 được đỡ trên phần nghiêng thứ nhất 17.

Theo một số phương án, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được tạo ra trên thành bên của nồi trong 1 và/hoặc trên thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Để tạo điều kiện thuận lợi cho việc quan sát của người dùng đối với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được tạo ra trên bề mặt thành trong của thành bên 12 của nồi trong 1 hoặc trên bề mặt thành trong của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, hoặc ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 có thể được tạo ra trên cả bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong và bề mặt thành trong của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm. Cần phải hiểu rằng cũng có thể mô tả ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với thiết bị nấu 100, ví dụ, mô tả trong hướng dẫn sử dụng là nước phủ bề mặt của gạo, trong trường hợp này, nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm có thể không có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, hiển nhiên là, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm cũng có thể có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Theo cách khác, một chi tiết đo nước được bán kèm với thiết bị nấu 100, chi tiết đo nước này có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, khi nấu, người dùng đặt chi tiết đo nước trong nồi trong 1, và trong trường hợp này, chi tiết đo nước được sử dụng theo cách giống như ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 đã in trên thành bên 22 của nồi trong 1.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.22, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ hai 211 được tạo ra trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và đường kính của hình tròn lớn nhất 40 có khả năng dẫn thẳng qua lỗ nối thông thứ hai 211 nằm trong khoảng từ 0,5 mm tới 2,5 mm.

“Dẫn qua theo dạng ngang bằng” là so với “dẫn qua theo dạng chéo”, ví dụ, lỗ nối thông thứ hai nằm trong mặt phẳng nằm ngang, “dẫn qua theo dạng ngang bằng” nghĩa là hình tròn lớn nhất cũng nằm trong mặt phẳng nằm ngang, và hình tròn lớn nhất này dẫn qua lỗ nối thông thứ hai theo hướng lên-xuống.

Khi toàn bộ lỗ nối thông thứ hai nằm trong một mặt phẳng, như được thể hiện trên Fig.22 (C), hình tròn lớn nhất là đường tròn nội tiếp của lỗ nối thông thứ hai, ví dụ, lỗ nối thông thứ hai là lỗ hình tròn, thì độ hở (đường kính) của lỗ nối thông thứ hai nằm trong khoảng từ 0,5 mm tới 2,5 mm, và ví dụ, lỗ nối thông thứ hai có dạng kéo dài, thì độ rộng

của lỗ nổi thông thứ hai nằm trong khoảng từ 0,5 mm tới 2,5 mm. Như được thể hiện trên Fig.22 (D), khi toàn bộ lỗ nổi thông thứ hai không nằm trong một mặt phẳng, lỗ nổi thông thứ hai được chiếu trực giao lên được mặt phẳng bất kỳ để thu được các dạng hình chiếu, từng dạng hình chiếu được nội tiếp trong một đường tròn, và đường tròn nội tiếp có đường kính lớn nhất là hình tròn lớn nhất.

Theo một số phương án, diện tích của lỗ nổi thông thứ hai 211 nằm trong khoảng từ 0,5 mm² tới 4 mm².

Khi đường kính của hình tròn lớn nhất nhỏ hơn 0,5 mm hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai nhỏ hơn 0,5 mm², việc tạo ra lỗ nổi thông thứ hai 211 gặp khó khăn, điều này sẽ làm tăng chi phí sản xuất của cơ cấu hấp thực phẩm 2; và khi đường kính của hình tròn lớn nhất lớn hơn 2,5 mm hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai lớn hơn 4 mm², gạo trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 sẽ lọt qua các lỗ nổi thông thứ hai 211. Đường kính của hình tròn lớn nhất có thể là, nhưng không chỉ giới hạn ở, 0,5 mm, 1,0 mm, 1,5 mm, 2,0 mm, hoặc 2,5 mm, hoặc diện tích của lỗ nổi thông thứ hai có thể là, nhưng sáng chế không bị giới hạn như vậy, 0,5 mm², 1,0 mm², 2,0 mm², 3,0 mm², hoặc 4 mm². Hơn nữa, để tạo điều kiện thuận lợi cho việc chế tạo cơ cấu hấp thực phẩm 2 bằng khuôn và đáp ứng yêu cầu liên quan tới tuổi thọ phục vụ của cơ cấu hấp thực phẩm 2, đường kính của hình tròn lớn nhất nằm trong khoảng từ 1,8 mm tới 2,0 mm.

Lỗ nổi thông thứ hai 211 có thể là lỗ hình tròn, lỗ hình đa giác, lỗ hình elip hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác, và lỗ nổi thông thứ hai 211 sẽ được định cỡ để cho phép nước cơm sôi trong nồi trong 1 có thể đi vào và đi ra khỏi cơ cấu hấp thực phẩm 2 qua các lỗ nổi thông thứ hai 211, và cũng không cho phép gạo trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể lọt qua các lỗ nổi thông thứ hai 211.

Tổng diện tích của các lỗ nổi thông thứ hai là S1, thì $S1 \geq 150 \text{ mm}^2$, điều này có thể cho phép hỗn hợp gồm nước cơm và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm có thể quay về êm nhẹ và nhanh chóng, nhờ đó ngăn không cho có thêm nước cơm bị tích tụ trong cơ cấu hấp thực phẩm do khó quay về để tạo ra trạng thái trào.

Hơn nữa, lỗ nổi thông thứ hai 211 xuyên qua thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 theo hướng chiều dày của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Như được thể hiện trên Fig.28, trong quá trình nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, khi sự gia nhiệt được thực hiện ở giai đoạn sôi của thiết bị nấu, sau khi nước trộn với tinh bột sôi, một lượng lớn của hỗn hợp gồm nước cơm và bột được tạo ra trong

nồi để đi vào cơ cấu hấp thực phẩm 2 và ngấm vào gạo; như được thể hiện trên Fig.29, khi sự gia nhiệt không được thực hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột sẽ quay về qua các lỗ nối thông thứ hai 211, và $S1 \geq 150 \text{ mm}^2$ có thể cho phép hỗn hợp gồm nước cơm và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm 2 quay về êm nhẹ và nhanh chóng, nhờ đó ngăn không cho có thêm nước cơm bị tích tụ trong cơ cấu hấp thực phẩm 2 do khó quay về để tạo ra trạng thái trào.

Khi có nhiều lỗ nối thông thứ hai, tổng diện tích $S1$ của các lỗ nối thông thứ hai là tổng diện tích của tất cả các lỗ nối thông thứ hai.

Thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông thứ nhất 221. Khi sự gia nhiệt được thực hiện ở giai đoạn sôi, sau khi nước trộn với tinh bột sôi, hỗn hợp gồm nước cơm và bột được tạo ra trong nồi nạp đầy khe hở giữa cơ cấu hấp thực phẩm 2 và nồi trong 1 và đi vào cơ cấu hấp thực phẩm 2 từ các lỗ nối thông thứ nhất 221 để ngấm hoàn toàn vào gạo; và khi sự gia nhiệt không được thực hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột di chuyển quay về nồi trong 1 qua các lỗ nối thông thứ hai 211.

Hơn nữa, diện tích của hình chiếu trục giao của cơ cấu hấp thực phẩm 2 trên mặt phẳng nằm ngang là $S2$, thì $S1/S2 \geq 1/100$.

$S2$ là tổng diện tích hình chiếu của cơ cấu hấp thực phẩm 2, hình chiếu này có thể là hình chiếu trục giao của cơ cấu hấp thực phẩm 2 trên thành đáy của nồi trong 1 khi được đặt trong nồi trong 1 để sử dụng, nói cách khác, diện tích của hình chiếu trục giao của cơ cấu hấp thực phẩm trên mặt phẳng hoặc mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của nồi trong là $S2$, $S1/S2 \geq 1/100$. Công thức: $S1/S2 \geq 1/100$ còn đảm bảo tỷ lệ của tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ hai 211, và đảm bảo rằng hỗn hợp gồm nước cơm và bột có thể di chuyển nhanh chóng quay vào nồi trong 1 từ cơ cấu hấp thực phẩm 2 qua các lỗ nối thông thứ hai 211, nhờ đó ngăn không cho nước cơm và bột trào ra khỏi thiết bị nấu do dòng về chậm của nước cơm và bột.

Cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đặt trên nồi trong 1, và thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông thứ nhất 221. Khi sự gia nhiệt được thực hiện ở giai đoạn sôi, sau khi nước trộn với tinh bột sôi, một lượng lớn của hỗn hợp gồm nước cơm và bột được tạo ra trong nồi nạp đầy khe hở giữa cơ cấu hấp thực phẩm 2 và nồi trong 1 và đi vào cơ cấu hấp thực phẩm 2 từ thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 để ngấm hoàn toàn vào gạo, như được thể hiện trên Fig.28; và khi sự gia nhiệt không được thực

hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột di chuyển quay về nồi trong 1 qua các lỗ nổi thông thứ hai 211 của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Để cho phép hỗn hợp gồm gạo, nước và bột đi vào cơ cấu hấp thực phẩm 2 qua các lỗ nổi thông thứ nhất 211 có thể quay về êm nhẹ và nhanh chóng, và ngăn không cho thêm gạo và nước tích tụ trong cơ cấu hấp thực phẩm 2 do dòng về khó khăn, điều này sẽ dễ dàng gây trào sau khi tràn lặp lại, tổng diện tích S1 của các lỗ nổi thông thứ nhất 25: tổng diện tích hình chiếu S2 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 $\geq 1/100$, và $S1 \geq 150 \text{ mm}^2$.

Theo một số phương án, thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có gân gia cố.

Gân gia cố có thể cải thiện độ bền của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và cải thiện độ bền chống biến dạng của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Có khả năng là thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được làm lõm hoặc nhô ra để tạo ra gân gia cố, ví dụ, mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được làm lõm để tạo ra gân gia cố, và theo một ví dụ khác, mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhô lên trên hoặc xuống dưới để tạo ra gân gia cố.

Có thể có một hoặc nhiều gân gia cố, và gân gia cố có thể có dạng kéo dài, dạng hình tam giác, hoặc các hình dạng bất kỳ khác.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.1 và Fig.2, mặt trên của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có rãnh dẫn dòng 29.

Mặt trên của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được làm lõm để tạo ra rãnh dẫn dòng 29, vì thế rãnh dẫn dòng 29 thấp hơn so với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 ở mỗi nơi với rãnh dẫn dòng 29, vì thế rãnh dẫn dòng 29 có thể thực hiện chức năng dẫn dòng để dẫn dòng di chuyển của nước cơm và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm 2, nhờ đó ngăn ngừa sự tích tụ của nước cơm và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm 2. Hơn nữa, rãnh dẫn dòng 29 cũng có chức năng cải thiện độ bền của đáy của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Hơn nữa, rãnh dẫn dòng 29 có các lỗ dẫn dòng 291, và các lỗ dẫn dòng 291 xuyên qua thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 theo hướng chiều dày của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Nước cơm và bột trong cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể chảy quay về vào nồi trong 1 qua các lỗ dẫn dòng 291, và các lỗ dẫn dòng 291 sẽ được định cỡ để cho phép nước cơm và bột có thể đi qua, và không cho phép các hạt gạo có thể đi qua để ngăn không cho gạo trong cơ cấu hấp thực phẩm 2 thoát vào nồi trong 1 qua các lỗ dẫn dòng 291. Có thể

có một hoặc nhiều lỗ dẫn dòng 291, và lỗ dẫn dòng 291 có thể là lỗ hình tròn, lỗ hình đa giác, lỗ hình elip, hoặc lỗ có các hình dạng bất kỳ khác.

Theo một số phương án, rãnh dẫn dòng 29 được bố trí ở vị trí thấp nhất của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Để cải thiện hơn nữa hiệu quả dẫn dòng của các rãnh dẫn dòng 29, các rãnh dẫn dòng 29 là phần thấp nhất của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, vì thế có thêm nước cơm và bột có thể đi vào các rãnh dẫn dòng 29 và chảy quay về vào nồi trong 1 qua các lỗ dẫn dòng 291.

Theo một phương án cụ thể, như được thể hiện trên Fig.1 và Fig.2, thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có nhiều rãnh dẫn dòng 29, các rãnh dẫn dòng 29 được bố trí theo dạng hướng kính trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, các lỗ nối thông thứ hai 211 được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề 29.

Theo một phương án cụ thể khác, thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có nhiều rãnh dẫn dòng 29, rãnh dẫn dòng 29 có dạng vòng, các rãnh dẫn dòng 29 được bố trí theo kiểu lồng nhau theo trình tự, và các lỗ nối thông thứ hai 211 được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề 29, ví dụ, các rãnh dẫn dòng 29 được bố trí theo các đường tròn đồng tâm, và hơn nữa, tâm của các đường tròn đồng tâm chứa các rãnh dẫn dòng 29 trùng với tâm của đường tròn chứa thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Cần phải hiểu rằng các rãnh dẫn dòng 29 có thể có dạng hình đa giác hoặc các hình dạng bất kỳ khác, và ngoài sự phân bố theo hướng kính hoặc sự phân bố của các đường tròn đồng tâm, các rãnh dẫn dòng 29 cũng có thể được phân bố theo các hình dạng khác, ví dụ, các đường nối của các rãnh dẫn dòng 29 tạo ra hình đa giác, hoặc các rãnh dẫn dòng 29 được phân bố không đồng đều. Một rãnh dẫn dòng 29 có ít nhất một lỗ dẫn dòng 291.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.8 tới Fig.11, cơ cấu hấp thực phẩm 2 có quai xách 24.

Để có thể thuận tiện khi lấy cơ cấu hấp thực phẩm 2 ra khỏi nồi trong 1 hoặc đặt cơ cấu hấp thực phẩm 2 trong nồi trong 1, cơ cấu hấp thực phẩm 2 có quai xách 24. Người dùng cầm quai xách 24 để lấy ra hoặc đặt vào cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Quai xách 24 được nối cố định với cơ cấu hấp thực phẩm 2. Quai xách 24 này được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm 2. Để tạo điều kiện thuận lợi cho mối nối giữa quai xách và cơ cấu hấp thực phẩm, đế tựa cố định 25 được tạo ra trên cơ cấu hấp

thực phẩm, đế tựa cố định này được cố định trên cơ cấu hấp thực phẩm, và quai xách được nối quay được với đế tựa cố định.

Ví dụ 1: Đối với cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thành bên 22, quai xách 24 có thể được nối với thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhô ra để tạo ra nhiều quai xách 24, và để không ảnh hưởng đến sự phối hợp giữa cơ cấu hấp thực phẩm 2 và nồi trong 1, các quai xách 24 được bố trí trên bề mặt thành trong của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và được bố trí ở phía trong của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, ví dụ, bề mặt thành trong của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhô vào trong để tạo ra hai quai xách 24, và hai quai xách 24 được tạo ra trên hai phần đầu đối nhau của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Như được thể hiện trên Fig.9, quai xách 24 có thể có dạng đặc, hoặc như được thể hiện trên Fig.8, quai xách 24 có thể có dạng vòng xách. Trong trường hợp này, quai xách được nối cố định hoặc quay được với cơ cấu hấp thực phẩm.

Ví dụ 2: Quai xách 24 có thể bắc qua cơ cấu hấp thực phẩm 2 ở phần giữa, một đầu của quai xách 24 được nối với một phần đầu của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và đầu kia của quai xách 24 được nối với phần đầu kia của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và để giảm bớt thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm 2, trong trường hợp này, quai xách 24 được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm 2, như được thể hiện trên Fig.10, đầu kia của quai xách được nối quay được với một phần đầu của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhờ đế tựa cố định 25, và đầu kia của cơ cấu hấp thực phẩm được nối quay được với phần đầu kia của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhờ đế tựa cố định 25.

Phương án II:

Phương án II khác với phương án I ở chỗ: cụm lắp ráp nồi bao gồm dụng cụ định lượng thứ nhất có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ nhất có thể tích định lượng V11, thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất 4, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là mặt phẳng nằm ngang đi qua phần thấp nhất của mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là B1, thì

$B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo công thức: $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml, có thể thỏa mãn yêu cầu là nguyên liệu được tách rời hoàn toàn ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và trường hợp có thể tránh được ở đây, nếu $B1 > (V11 \times n + 100)$ ml, là cơm trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm không được tách rời hoàn toàn ra khỏi nước trong khoang nấu sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, vì thế vị của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp bị ảnh hưởng.

Việc n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp nghĩa là nguyên liệu cần nấu cần được chứa trong n dụng cụ định lượng thứ nhất, ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì $n=3$, và 3 dụng cụ định lượng thứ nhất (dụng cụ định lượng thứ nhất là dụng cụ định lượng thứ nhất liên quan tới cụm lắp ráp nồi) của nguyên liệu cần phải được bổ sung lên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, nghĩa là, lấy 3 lần đong đầy dung tích bằng cách sử dụng dụng cụ định lượng thứ nhất, và sau khi bổ sung gạo, nước được bổ sung vào khoang nấu 18 để tiến đến ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h . Theo một ví dụ khác, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 0,5, thì $n=0,5$, và 1/2 dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần phải được bổ sung lên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Như vậy, n lớn hơn 0, và có thể là số nguyên hoặc phân số.

Cần phải hiểu rằng hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được cung cấp trực tiếp ở lân cận của ngăn nước 28, ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì 3 là hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần nấu, và hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất của nguyên liệu cần nấu cũng có thể được ghi trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với sản phẩm, hoặc người dùng thu được bằng cách quét một mã hoặc nhận được từ mạng Internet.

Dụng cụ định lượng thứ nhất có ít nhất một đường chia độ thể tích, và $V11$ là chỉ số thể tích ở đường chia độ lớn nhất của dụng cụ định lượng thứ nhất. Ví dụ, dụng cụ

định lượng thứ nhất có ba đường chia độ thể tích là 180 ml, 100 ml và 50 ml theo chiều từ trên xuống dưới, và V11 là 180 ml.

Hơn nữa, dụng cụ định lượng thứ nhất có thể có dạng cốc.

Phương án III:

Phương án III khác với phương án I và phương án II ở chỗ: như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.16 tới Fig.18, cơ cấu hấp thực phẩm 2 không có thành bên 22.

Cụm lắp ráp nồi bao gồm: dụng cụ định lượng thứ hai có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ hai có thể tích định lượng V12; và thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất 4, bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm xác định vùng tiếp nhận thứ nhất 4 với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là đường biên dưới và ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp là đường biên trên, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm là mặt phẳng nằm ngang đi qua phần thấp nhất của mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thể tích của vùng tiếp nhận thứ nhất 4 là B2, thì $B2 \leq (V12 \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

Theo công thức: $B2 \leq (V12 \times n + 100)$ ml, có thể thỏa mãn yêu cầu là nguyên liệu được tách rời hoàn toàn ra khỏi dung dịch sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nhờ đó có thể đảm bảo vị của thức ăn trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và trường hợp có thể tránh được ở đây, nếu $B2 > (V12 \times n + 100)$ ml, là cơm trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm không được tách rời hoàn toàn ra khỏi nước trong khoang nấu sau khi nấu xong cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, vì thế vị của cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp bị ảnh hưởng.

Việc n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp nghĩa là nguyên liệu cần nấu cần được chứa trong n dụng cụ định lượng thứ hai, ví dụ, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì $n=3$, nghĩa là, lấy 3 lần đong đầy dung tích bằng cách sử dụng dụng cụ định lượng thứ hai, và 3 dụng cụ định lượng thứ hai (dụng cụ định lượng thứ hai là dụng cụ định lượng thứ hai liên quan tới cụm lắp

ráp nôi) của nguyên liệu cần phải được bổ sung lên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và sau khi bổ sung gạo, nước được bổ sung vào khoang nấu 18 để tiến đến ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h. Theo một ví dụ khác, ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 0,5, thì $n=0,5$, và $1/2$ dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần phải được bổ sung lên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm. Như vậy, n lớn hơn 0, và có thể là số nguyên hoặc phân số.

Cần phải hiểu rằng hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được cung cấp trực tiếp ở lân cận của ngấn nước 28, ví dụ, ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp h được đánh dấu bằng 3, thì 3 là hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu, và hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai của nguyên liệu cần nấu cũng có thể được ghi trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với sản phẩm, hoặc người dùng thu được bằng cách quét một mã hoặc nhận được từ mạng Internet.

Dụng cụ định lượng thứ hai có ít nhất một đường chia độ thể tích, và V12 là chỉ số thể tích ở đường chia độ lớn nhất của dụng cụ định lượng thứ hai. Ví dụ, dụng cụ định lượng thứ hai có ba đường chia độ thể tích là 180 ml, 100 ml và 50 ml theo chiều từ trên xuống dưới, và V12 là 180 ml.

Hơn nữa, dụng cụ định lượng thứ hai có thể có dạng cốc.

Ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 thỏa mãn công thức:

$0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C là trọng lượng dung dịch trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, và D là trọng lượng nguyên liệu cần nấu trong vùng tiếp nhận thứ nhất 4 tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28.

C là trọng lượng của nước ở phía trên của mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, giữa mặt phẳng đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và mặt phẳng tương ứng với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, ở trạng thái trong đó gạo có hàm lượng ẩm trung bình nhỏ hơn 17% tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được đề trên cơ cấu hấp thực phẩm, C bao gồm cả trọng lượng của nước trong các khe hở giữa các hạt gạo.

Theo một phương án cụ thể, đối với cơ cấu hấp thực phẩm 2 không có thành bên 22, quai xách 24 được nối với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 nhô lên trên để tạo ra nhiều quai xách 24, ví dụ, để tạo ra hai quai xách 24, hai quai xách 24 được bố trí ở hai phần đầu đối nhau của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Quai xách 24 có thể có dạng đặc, hoặc từng quai xách 24 có thể có dạng vòng xách.

Theo một phương án cụ thể khác, quai xách 24 có thể bắc qua cơ cấu hấp thực phẩm 2 ở phần giữa, một đầu của quai xách 24 được nối với một phần đầu của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và đầu kia của quai xách 24 được nối với phần đầu kia của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và để giảm bớt thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm 2, trong trường hợp này, quai xách 24 được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Để thực hiện việc định vị cơ cấu hấp thực phẩm trong nồi trong, nồi trong 1 có kết cấu định vị thứ nhất.

Sau khi cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đặt trong nồi trong 1, cơ cấu hấp thực phẩm 2 phối hợp với kết cấu định vị thứ nhất để thu được trạng thái định vị ổn định của cơ cấu hấp thực phẩm 2 trong nồi trong 1.

Ví dụ 1: Kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần bậc thứ ba 14 được tạo ra trên thành bên 12 của nồi trong 1, và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đỡ trên phần bậc thứ ba 14. Phần bậc thứ ba có dạng vòng được tạo ra theo chiều chu vi của nồi trong, hoặc có nhiều phần bậc thứ ba, các phần bậc thứ ba này được bố trí đồng đều trên thành bên của nồi trong, và các phần bậc thứ ba có thể ở cùng độ cao.

Ví dụ 2: Kết cấu định vị thứ nhất bao gồm vấu định vị thứ nhất được tạo ra trên bề mặt thành trong của thành bên 12 của nồi trong 1, và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đỡ trên vấu định vị thứ nhất. Bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong nhô vào trong để tạo ra vấu định vị thứ nhất, và cũng có thể là bề mặt thành trong của thành bên của nồi trong nhô vào trong và theo chu vi để tạo ra vấu định vị thứ nhất dạng vòng, hoặc có nhiều vấu định vị thứ nhất được phân bố đồng đều trên thành bên của nồi trong, và các vấu định vị thứ nhất có thể ở cùng độ cao.

Ví dụ 3: Kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần chuyển tiếp thứ nhất 19 nối giữa thành bên 12 của nồi trong 1 và thành đáy 11 của nồi trong 1, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ nhất 19 nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên 12 của

nồi trong 1 nối với phần chuyển tiếp thứ nhất 19, và cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ nhất 19, hoặc cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đỡ ở phần nối giữa phần chuyển tiếp thứ nhất và thành bên của nồi trong. Phần chuyển tiếp thứ nhất có thể có dạng cung tròn hoặc dạng thẳng, như được thể hiện trên Fig.19, phần chuyển tiếp thứ nhất dạng thẳng, và phần nối của phần chuyển tiếp thứ nhất và thành bên của nồi trong tạo ra phần góc mà cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ ở đó. Như được thể hiện trên Fig.20, phần chuyển tiếp thứ nhất có dạng cung tròn, và cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ nhất.

Theo một số phương án, như được thể hiện trên Fig.21, cơ cấu hấp thực phẩm 2 có giá chia 27, và giá chia 27 tỳ lên nồi trong 1.

Giá chia 27 được tạo ra trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và giá chia 27 tỳ lên nồi trong 1, ví dụ, tỳ lên thành đáy 21 của nồi trong 1. Để cải thiện độ ổn định của giá chia 27 đỡ cơ cấu hấp thực phẩm 2, nhiều giá chia 27 được sử dụng, và các giá chia 27 được bố trí đồng đều theo chiều chu vi của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Các giá chia 27 có thể được nối cố định hoặc được nối tháo ra được với cơ cấu hấp thực phẩm 2. Cần phải hiểu rằng các giá chia cũng có thể được nối với nồi trong 1, và các giá chia có thể được nối cố định hoặc được nối tháo ra được với nồi trong 1.

Cách bố trí kết cấu này của kết cấu định vị thứ nhất và các giá chia là phù hợp đối với cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thành bên 22 và cũng phù hợp đối với cơ cấu hấp thực phẩm 2 không có thành bên 22.

Theo một số phương án, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được tạo ra trên thành bên 12 của nồi trong 1. Đối với cơ cấu hấp thực phẩm 2 không có thành bên 22, ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 được tạo ra trên thành bên 22 của nồi trong 1. Cần phải hiểu rằng cũng có thể mô tả ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 trong hướng dẫn sử dụng gắn kèm với thiết bị nấu 100, ví dụ, mô tả trong hướng dẫn sử dụng là nước phủ bề mặt của gạo, trong trường hợp này, nồi trong và cơ cấu hấp thực phẩm có thể không có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, hiển nhiên là, nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm cũng có thể có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp. Theo cách khác, một chi tiết đo nước được bán kèm với thiết bị nấu 100, chi tiết đo nước này có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28, khi nấu, người dùng đặt chi tiết đo nước trong nồi trong 1, và trong trường hợp này, chi tiết đo

nước được sử dụng theo cách giống như ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp 28 đã in trên thành bên 22 của nồi trong 1.

Phương án IV:

Trên cơ sở phương án I, phương án II hoặc phương án III, cụm lắp ráp nồi theo phương án này bao gồm: nồi hấp được đặt trong nồi trong 1 và nằm bên trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Nồi hấp bao gồm thành đáy, và thành đáy của nồi hấp có thể có các lỗ xuyên được xuyên qua thành đáy của nồi hấp, hoặc có thể không có các lỗ xuyên được xuyên qua thành đáy của nồi hấp. Nồi hấp có thể còn bao gồm thành bên, thành bên này của nồi hấp có dạng vòng và được nối bên trên thành đáy của nồi hấp, và thành bên của nồi hấp có thể có các lỗ xuyên được xuyên qua thành bên của nồi hấp, hoặc có thể không có các lỗ xuyên được xuyên qua thành bên của nồi hấp. Khi cả thành đáy và thành bên của nồi hấp đều không có các lỗ xuyên, nồi hấp có thể được sử dụng để nấu cơm hoặc nấu cháo, nhờ đó thực hiện cả việc nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và việc nấu cơm hoặc cả việc nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và nấu cháo. Cần phải hiểu rằng khi cơ cấu hấp thực phẩm 2 được lấy ra khỏi nồi trong 1, nồi hấp này có thể được sử dụng với nồi trong 1. Khi cần sử dụng nồi hấp, nồi hấp này được đặt bên trên cơ cấu hấp thực phẩm 2, và khi không cần sử dụng nồi hấp, nồi hấp này được lấy ra khỏi nồi trong 1.

Nồi hấp có thể được đỡ trên nồi trong hoặc trên cơ cấu hấp thực phẩm.

Phương án V:

Như được thể hiện trên Fig.23, trên cơ sở phương án I, phương án II, phương án III hoặc phương án IV, cụm lắp ráp nồi theo phương án này bao gồm: vách ngăn 3 được bố trí trong khoang nấu, vách ngăn 3, và cơ cấu hấp thực phẩm 2 cùng ngăn cách khoang nấu thành nhiều vùng tiếp nhận, các vùng tiếp nhận này bao gồm vùng tiếp nhận thứ nhất 4 và vùng tiếp nhận thứ hai 5.

Vách ngăn 3 được bố trí trên nồi trong 1, và hơn nữa, vách ngăn 3 được nối tháo ra được hoặc cố định với nồi trong 1; hoặc vách ngăn 3 được bố trí trên cơ cấu hấp thực phẩm 2, và hơn nữa, vách ngăn 3 được nối tháo ra được hoặc cố định với cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Khoang nấu được ngăn cách thành vùng tiếp nhận thứ nhất 4 và vùng tiếp nhận thứ hai 5 bằng vách ngăn và cơ cấu hấp thực phẩm 2. Vùng tiếp nhận thứ nhất 4 có thể được sử dụng để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, và người dùng có thể sử

dụng vùng tiếp nhận thứ hai 5 theo nhu cầu thực tế của mình, ví dụ, nấu cơm, nấu cháo, v.v., bằng cách sử dụng vùng tiếp nhận thứ hai 5, nhờ đó mở rộng đáng kể phạm vi sử dụng của thiết bị nấu theo sáng chế.

Hơn nữa, vách ngăn 3, cơ cấu hấp thực phẩm 2, và bề mặt thành trong của nồi trong 1 cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai 5.

Bề mặt thành trong của nồi trong 1 là một phần của vùng tiếp nhận thứ hai 5 để có thể đơn giản hóa kết cấu của vách ngăn 3 và giảm bớt chi phí của vách ngăn 3.

Hơn nữa, cơ cấu hấp thực phẩm 2 bao gồm thành bên được nối bên trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và vách ngăn 3 được bố trí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm 2. Ví dụ, thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể không có dạng hình tròn, thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có dạng hình bán nguyệt, vách ngăn 3 được bố trí ở phần nối của thành đáy 21 và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm 2, vách ngăn 3 kéo dài xuống dưới tới đáy của nồi trong 1, và hơn nữa, vách ngăn 3 tỳ lên mặt thành đáy của nồi trong 1.

Vách ngăn 3 được bố trí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm 2 sao cho vách ngăn 3 không ảnh hưởng đến kết cấu của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Hơn nữa, vách ngăn 3 được bố trí bên dưới thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 để đơn giản hóa hơn nữa kết cấu của vách ngăn 3, và có thể làm tăng kích thước của vùng tiếp nhận thứ hai 5.

Hơn nữa, vách ngăn 3 có thể có dạng một tấm, và tấm vách ngăn 3 có thể là tấm phẳng hoặc tấm dạng cong.

Hơn nữa, vách ngăn 3 có các lỗ xuyên hoặc không có các lỗ xuyên. Như được thể hiện trên Fig.23, đầu trên ở giữa của thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông.

Phương án VI:

Như được thể hiện trên các hình vẽ từ Fig.24 tới Fig.26, phương án VI khác với phương án V ở chỗ: vách ngăn 3 bao gồm thành đáy và thành bên nối với thành đáy 31 của vách ngăn 3 và nằm bên trên thành đáy 31 của vách ngăn 3, và cơ cấu hấp thực phẩm 2 và vách ngăn 3 cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai 5.

Thành đáy 31 của vách ngăn 3 ở cùng độ cao hoặc ở độ cao khác với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, như được thể hiện trên Fig.26, ví dụ, thành đáy 31 của vách ngăn 3 ở cùng độ cao với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và như được thể hiện

trên Fig.24, thành đáy 31 của vách ngăn 3 thấp hơn so với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2. Cần phải hiểu rằng thành đáy 31 của vách ngăn 3 cũng có thể cao hơn so với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Vách ngăn 3 bao gồm thành đáy 31 và thành bên 32, và kết cấu của vách ngăn 3 có thể được bố trí hợp lý theo các yêu cầu về hình dạng và kích thước của vùng tiếp nhận thứ hai 5 để tạo ra vùng tiếp nhận thứ hai 5 có hình dạng bất kỳ để mở rộng ứng dụng của thiết bị nấu.

Hơn nữa, thành bên 32 của vách ngăn 3 có bích thứ hai 321, và bích thứ hai 321 được đỡ trên nôi trong 1.

Đầu trên của thành bên 32 của vách ngăn 3 được biến đổi để tạo ra bích thứ hai 321, đầu trên này có thể là đầu trên của thành bên 32 của vách ngăn 3 kéo dài ra ngoài và theo chu vi để tạo ra bích thứ hai dạng vòng 321, hoặc đầu trên của thành bên 32 của vách ngăn 3 kéo dài ra ngoài để tạo ra nhiều bích thứ hai 321 nằm tách rời nhau.

Bích thứ hai 321 được đỡ trên nôi trong 1, nghĩa là, vách ngăn 3 được treo trên nôi trong 1 nhờ bích thứ hai 321, nhờ đó thực hiện việc định vị vách ngăn 3 trong nôi trong 1.

Hơn nữa, thành bên của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi, bích thứ hai 321 được đỡ trên vành nôi hoặc ở mối nối giữa vành nôi và thành bên của nôi trong 1, và bích thứ hai 321 thấp hơn so với vành nôi.

Bích thứ hai 321 thấp hơn so với vành nôi, và theo cách này, bích thứ hai 321 không ảnh hưởng đến trạng thái bịt kín giữa vòng bịt kín và nôi trong 1 và sẽ không gây ra trạng thái rò không khí ở vòng bịt kín.

Theo phương án cụ thể thứ nhất, thành bên của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi, thành bên của nôi trong 1 được nối với vành nôi nhờ phần cung tròn thứ hai hoặc đường cong không phải dạng cung tròn thứ hai, và bích thứ hai 321 được đỡ ở phần cung tròn thứ hai hoặc ở đường cong không phải dạng cung tròn thứ hai.

Theo phương án cụ thể thứ hai, thành bên của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi, vành nôi hoặc phần nối giữa vành nôi và thành bên của nôi trong 1 được làm lõm để tạo ra phần bậc thứ tư, và bích thứ hai 321 được đỡ trên phần bậc thứ tư.

Theo phương án cụ thể thứ ba, thành bên của nôi trong 1 kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nôi, thành bên của nôi trong 1 được nối với vành nôi nhờ phần nghiêng thứ hai, và bích thứ hai 321 được đỡ trên phần nghiêng thứ hai.

Hơn nữa, nôi trong 1 có kết cấu định vị thứ hai, và vách ngăn 3 được định vị so với nôi trong 1 nhờ kết cấu định vị thứ hai.

Sau khi vách ngăn 3 được đặt trong nôi trong 1, vách ngăn 3 phối hợp với kết cấu định vị thứ hai để thu được trạng thái định vị ổn định của vách ngăn 3 trong nôi trong 1.

Ví dụ 1: Kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần bậc thứ năm được tạo ra trên thành bên của nôi trong 1, và vách ngăn 3 được đỡ trên phần bậc thứ năm. Phần bậc thứ năm có dạng vòng được tạo ra theo chiều chu vi của nôi trong 1, hoặc có nhiều phần bậc thứ năm, các phần bậc thứ năm này được bố trí đồng đều trên thành bên của nôi trong 1, và các phần bậc thứ năm có thể ở cùng độ cao.

Ví dụ 2: Kết cấu định vị thứ hai bao gồm vấu định vị thứ hai được tạo ra trên bề mặt thành trong của thành bên của nôi trong 1, và vách ngăn 3 được đỡ trên vấu định vị thứ hai. Bề mặt thành trong của thành bên của nôi trong 1 nhô vào trong để tạo ra vấu định vị thứ hai, và cũng có thể là bề mặt thành trong của thành bên của nôi trong 1 nhô vào trong và theo chu vi để tạo ra vấu định vị thứ hai dạng vòng, hoặc có nhiều vấu định vị thứ hai được phân bố đồng đều trên thành bên của nôi trong 1, và các vấu định vị thứ hai có thể ở cùng độ cao.

Ví dụ 3: Kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần chuyển tiếp thứ hai nối giữa thành bên của nôi trong 1 và thành đáy của nôi trong 1, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ hai nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên của nôi trong 1 nối với phần chuyển tiếp thứ hai, và vách ngăn 3 được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ hai, hoặc ở phần nối giữa phần chuyển tiếp thứ hai và thành bên của nôi trong 1. Phần chuyển tiếp thứ hai có thể có dạng cung tròn hoặc dạng thẳng.

Hơn nữa, vách ngăn 3 có các lỗ xuyên hoặc không có các lỗ xuyên, như được thể hiện trên Fig.24, các lỗ xuyên có thể được tạo ra trên thành đáy 31 của tấm vách ngăn 3, và như được thể hiện trên Fig.25, không có các lỗ xuyên trên tấm vách ngăn 3.

Vách ngăn 3 có thể có hoặc có thể không có các lỗ xuyên phụ thuộc vào việc sử dụng vùng tiếp nhận thứ hai 5 và kết cấu của vách ngăn 3.

Phương án VII:

Phương án VII khác với phương án I ở chỗ: như được thể hiện trên Fig.33 và Fig.34, cơ cấu hấp thực phẩm 2 bao gồm: thành bên 22, trong đó thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được lắp quanh phía ngoài của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và được nối với thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, một phần của thành bên 22

bên trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 xác định một khoảng trống tiếp nhận để tiếp nhận gạo để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, theo phương án này, thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 bên trên một phần thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và bên dưới một phần thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, và hơn nữa, thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm có dạng vòng kéo dài theo chiều chu vi của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

Thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có các lỗ nối thông thứ nhất 221. Khi sự gia nhiệt được thực hiện ở giai đoạn sôi, sau khi nước trộn với tinh bột sôi, hỗn hợp gồm nước cơm và bột được tạo ra trong nồi nấp đầy khe hở giữa cơ cấu hấp thực phẩm 2 và nồi trong 1 và đi vào cơ cấu hấp thực phẩm 2 từ các lỗ nối thông thứ nhất 221 để ngấm hoàn toàn vào gạo; và khi sự gia nhiệt không được thực hiện ở giai đoạn sôi, hỗn hợp gồm gạo, nước và bột di chuyển quay về nồi trong 1 qua các lỗ nối thông thứ hai 211. Khi thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 được lắp quanh phía ngoài của thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2, các lỗ nối thông thứ nhất 221 được tạo ra ít nhất một phần trên thành bên nằm bên trên thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2.

Thành bên 22 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 và thành đáy 21 của cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể là kết cấu liền khối hoặc kết cấu tách rời.

Phương án VIII:

Trên cơ sở phương án I tới phương án VII, như được thể hiện trên Fig.35, thiết bị nấu theo phương án này bao gồm: lưới hấp 6, trong đó lưới hấp 6 được đặt trong nồi trong 1, lưới hấp 6 bao gồm thành đáy 61 và thành bên bao quanh 62 nối với thành đáy 61 của lưới hấp 6, thành đáy 61 và thành bên bao quanh 62 của lưới hấp 6 xác định khoảng trống gắn, thành đáy 61 và thành bên bao quanh 62 của lưới hấp 6 có các lỗ nối thông thứ ba 63 để nối thông khoảng trống gắn với khoang nấu, và cơ cấu hấp thực phẩm 2 được bố trí trong khoảng trống gắn.

Thành bên bao quanh 62 của lưới hấp 6 có thể được lắp quanh phía ngoài của thành đáy 61 của lưới hấp 6, và thành bên bao quanh 62 được bố trí một phần bên trên thành đáy 61 của lưới hấp 6 và được bố trí một phần bên dưới thành đáy 61 của lưới hấp 6. Cũng có thể là thành bên bao quanh 62 của lưới hấp 6 được bố trí toàn bộ bên trên thành đáy 61 của lưới hấp 6.

Khi các lỗ nối thông thứ ba 63 đáp ứng yêu cầu nấu đối với cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, nghĩa là, các lỗ nối thông thứ ba 63 có thể cho phép hơi nước đi vào

khoảng trống gần, và cũng có thể ngăn không cho gạo trong khoảng trống gần thoát vào nồi trong 1, cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp có thể được nấu trong lưới hấp 6, nghĩa là, gạo dùng để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được bố trí trên thành đáy 61 của lưới hấp 6, và trong trường hợp như vậy, cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể được sử dụng cho các mục đích khác, ví dụ, hấp bánh và món tương tự.

Kích thước của lỗ nổi thông thứ ba 63 không bị giới hạn, và việc sử dụng lưới hấp 6 và cơ cấu hấp thực phẩm 2 có thể được bố trí hợp lý theo kích thước của lỗ nổi thông thứ ba 63. Ví dụ, khi đường kính của lỗ nổi thông thứ ba 63 lớn hơn 8 mm, lưới hấp 6 có thể được sử dụng riêng biệt để hấp bánh và món tương tự, nghĩa là, lưới hấp hiện có có thể được sử dụng làm phương án thay thế đối với lưới hấp 6, và chức năng hấp hiện có và chức năng nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp theo sáng chế có thể được thực hiện chỉ bằng cách bổ sung cơ cấu hấp thực phẩm 2 trên cơ sở lưới hấp hiện có.

Phương án theo khía cạnh thứ hai của sáng chế đề xuất thiết bị nấu 100 bao gồm: thân nồi 20; và cụm lắp ráp nồi theo phương án bất kỳ trong số các phương án theo khía cạnh thứ nhất, cụm lắp ráp nồi này được đặt trong thân nồi 20.

Thiết bị nấu 100 theo phương án theo khía cạnh thứ hai của sáng chế bao gồm cụm lắp ráp nồi theo phương án bất kỳ trong số các phương án theo khía cạnh thứ nhất, và do đó có tất cả các hiệu quả có lợi của cụm lắp ráp nồi theo phương án bất kỳ trong số các phương án này, và sẽ không được mô tả thêm ở đây.

Thiết bị nấu 100 có thể là nồi nấu điện, nồi áp suất, hoặc thiết bị tương tự.

Thiết bị nấu 100 theo sáng chế có thể thực hiện chức năng nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, khi cơ cấu hấp thực phẩm 2 được đặt trong nồi trong 1, và có thể thực hiện chức năng nấu bình thường, ví dụ, nấu cơm hoặc nấu cháo, khi cơ cấu hấp thực phẩm 2 được lấy ra khỏi nồi trong 1.

Trong phần mô tả của sáng chế, thuật ngữ “nhiều” nghĩa là hai hoặc nhiều hơn hai, trừ khi được xác định hoặc định nghĩa rõ ràng khác đi; và các thuật ngữ “nổi”, “có định” và các thuật ngữ tương tự cần được hiểu theo nghĩa rộng, trừ khi được xác định hoặc định nghĩa khác đi, ví dụ, “nổi” có thể mỗi nổi cố định, và cũng có thể là mỗi nổi tháo ra được, hoặc mỗi nổi liền khối, hoặc mỗi nổi điện; và có thể là mỗi nổi trực tiếp và cũng có thể là mỗi nổi gián tiếp qua chi tiết trung gian. Người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực kỹ thuật này có thể hiểu được ý nghĩa cụ thể của các thuật ngữ theo sáng chế theo những tình huống cụ thể.

Trong phần mô tả của bản mô tả theo sáng chế, cần phải hiểu rằng các mối tương quan định hướng hoặc vị trí được chỉ báo bằng các thuật ngữ “trên”, “dưới”, “trước”, “sau”, “trái”, “phải” và các thuật ngữ tương tự là các mối tương quan định hướng hoặc vị trí dựa trên chi tiết thể hiện trên các hình vẽ, chỉ nhằm mục đích tạo ra sự thuận tiện cho việc mô tả sáng chế và đơn giản hóa phần mô tả và không chỉ báo hoặc ngụ ý rằng thiết bị hoặc bộ phận liên quan cần phải có hướng nhất định và có kết cấu và được vận hành ở trạng thái định hướng cụ thể, và vì thế không thể bị hiểu là giới hạn của sáng chế.

Trong phần mô tả của bản mô tả theo sáng chế, các mô tả về các thuật ngữ “một phương án”, “một số phương án” và “các phương án cụ thể” và thuật ngữ tương tự nghĩa là các dấu hiệu, kết cấu, vật liệu hoặc đặc tính cụ thể được mô tả liên quan tới (các) phương án hoặc (các) ví dụ được bao gồm trong ít nhất một phương án hoặc ví dụ của sáng chế. Trong bản mô tả này, phần biểu diễn sơ lược về các thuật ngữ nêu trên không nhất thiết đề cập tới cùng phương án hoặc ví dụ. Hơn nữa, các dấu hiệu, kết cấu, vật liệu hoặc đặc tính cụ thể đã mô tả có thể được kết hợp theo cách phù hợp theo một hoặc nhiều phương án hoặc ví dụ.

Các mô tả như nêu trên chỉ đề cập tới các phương án ưu tiên của sáng chế, và không được sử dụng để giới hạn phạm vi của sáng chế. Người có hiểu biết trung bình trong lĩnh vực kỹ thuật này cần phải hiểu rằng sáng chế có thể có nhiều thay đổi và cải biến khác nhau. Tất cả các phương án cải biến, thay thế tương đương, cải tiến bất kỳ v.v., trong tinh thần và nguyên lý của sáng chế đều thuộc phạm vi bảo hộ của sáng chế.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Cụm lắp ráp nồi bao gồm:

nồi trong xác định khoang nấu; và

cơ cấu hấp thực phẩm có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm này có các lỗ nối thông để nối thông với khoang nấu, cơ cấu hấp thực phẩm có thành đáy,

nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, cơ cấu hấp thực phẩm được đặt trong khoang nấu, và ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm,

ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được sử dụng để chỉ báo thông tin về nguyên liệu cần nấu và thông tin về dung dịch ở thời điểm nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp;

theo thông tin về dung dịch và thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, lượng dung dịch và lượng nguyên liệu cần nấu được xác định;

cụm lắp ráp nồi bao gồm dụng cụ định lượng thứ nhất và/hoặc dụng cụ định lượng thứ hai;

dụng cụ định lượng thứ nhất có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ nhất có thể tích định lượng V11,

thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, trong vùng tiếp nhận thứ nhất này, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là B1, thì $B1 \leq (V11 \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ nhất tương ứng với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp,

dụng cụ định lượng thứ hai có kết cấu để định lượng thể tích của nguyên liệu cần nấu, trong đó dụng cụ định lượng thứ hai có thể tích định lượng V12,

thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng

cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, thể tích của vùng tiếp nhận thứ nhất là B_2 , thì $B_2 \leq (V_{12} \times n + 100)$ ml, trong đó n là hệ số của dụng cụ định lượng thứ hai tương ứng với ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp.

2. Cụm lắp ráp nồi theo điểm 1, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên phía trong của nồi trong, mặt phẳng nằm ngang đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và mặt phẳng nằm ngang đi qua ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp xác định vùng tiếp nhận thứ nhất, thể tích của vùng tiếp nhận thứ nhất là V_1 , và trong vùng tiếp nhận thứ nhất, thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm là B , thì $0 < (V_1 - B)/B \leq 1$.

3. Cụm lắp ráp nồi theo điểm 1, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

4. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, và tất cả các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp đều cao hơn so với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó từng tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp bao gồm nhiều ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp từ trên xuống dưới, các tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp tương ứng với các nguyên liệu cần nấu khác nhau, và các tập hợp của các ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra theo chiều chu vi của nồi trong và/hoặc cơ cấu hấp thực phẩm.

5. Cụm lắp ráp nồi theo điểm 2 hoặc 3, trong đó

ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp thỏa mãn công thức:

$0 < C/D \leq 1,4$, trong đó C là trọng lượng dung dịch trong vùng tiếp nhận thứ nhất tương ứng với thông tin về dung dịch được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, D là trọng lượng nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngấn nước để nấu cơm chín bằng

cách để gạo ráo nước-hấp, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu.

6. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao hơn so với mặt trên của nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu; và/hoặc

thể tích của cơ cấu hấp thực phẩm giữa ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm lớn hơn thể tích của nguyên liệu cần nấu tương ứng với thông tin về nguyên liệu cần nấu được chỉ báo bằng ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp, trong đó thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được làm thích ứng để tiếp nhận nguyên liệu cần nấu.

7. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, khe hở giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành bên phía trong của nồi trong nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm.

8. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

thể tích của nồi trong giữa thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của nồi trong là V_2 , thì $V_2 \leq 1000$ ml.

9. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, phần góc tròn được tạo ra giữa thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và hình chiếu trục giao của phần góc tròn trên mặt phẳng đi qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có độ dài nhỏ hơn hoặc bằng 50 mm; hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhờ phần nghiêng nối hoặc nhờ đường cong không phải dạng cung tròn.

10. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và diện tích của lỗ nối thông thứ nhất nhỏ hơn hoặc bằng 20 mm^2 ; và/hoặc

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn tiết diện dòng tối thiểu của đường dẫn hơi nước của thiết bị nấu; và/hoặc

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ nhất lớn hơn 10 mm^2 ; và/hoặc

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ nhất được tạo ra trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm, và các lỗ nối thông thứ nhất cao hơn ít nhất một phần so với ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp cao nhất.

11. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và đường kính của hình tròn lớn nhất có khả năng dẫn thẳng qua lỗ nối thông thứ hai nằm trong khoảng từ 0,5 mm tới 2,5 mm, hoặc diện tích của lỗ nối thông thứ hai nằm trong khoảng từ $0,5 \text{ mm}^2$ tới 4 mm^2 ; và/hoặc

các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ hai là S_1 , thì $S_1 \geq 150 \text{ mm}^2$; và/hoặc

các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, tổng diện tích của các lỗ nối thông thứ hai là S_1 , và diện tích của hình chiếu trực giao của cơ cấu hấp thực phẩm trên mặt phẳng nằm ngang là S_2 , thì $S_1/S_2 \geq 1/100$.

12. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

mặt trên của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có rãnh dẫn dòng.

13. Cụm lắp ráp nồi theo điểm 12, trong đó

rãnh dẫn dòng có các lỗ dẫn dòng xuyên qua thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và rãnh dẫn dòng được bố trí ở vị trí thấp nhất của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

các lỗ nối thông bao gồm các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều rãnh dẫn dòng, các

rãnh dẫn dòng này được bố trí theo dạng hướng kính trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề, hoặc thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm có nhiều rãnh dẫn dòng, rãnh dẫn dòng có dạng vòng, các rãnh dẫn dòng được bố trí theo kiểu lồng nhau theo trình tự, và các lỗ nối thông thứ hai được tạo ra giữa hai rãnh dẫn dòng liền kề.

14. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên, thành bên này của cơ cấu hấp thực phẩm được lắp quanh phía ngoài của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và bên dưới một phần thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, một phần của thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm xác định một khoảng trống tiếp nhận, hoặc cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên, thành bên này của cơ cấu hấp thực phẩm được nối với mép của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm và nằm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

mặt trên hoặc mặt dưới của thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm nhô lên trên hoặc xuống dưới để tạo ra gân gia cố.

15. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có phần bậc thứ nhất,

độ cao của phần bậc thứ nhất tính từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm là H_1 , thì $5\text{ mm} \leq H_1 \leq 50\text{ mm}$; và/hoặc độ cao của phần bậc thứ nhất tính từ mặt đầu trên của cơ cấu hấp thực phẩm là H_1 , độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm là H , thì $1/9 \leq H_1/H \leq 3/4$.

16. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và độ cao của cơ cấu hấp thực phẩm là H , thì $40\text{ mm} \leq H \leq 100\text{ mm}$.

17. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm có bích thứ nhất, thành bên của nồi trong kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nồi, bích thứ nhất được đỡ trên vành nồi hoặc ở mỗi nối giữa vành nồi và thành bên của nồi trong, và bích thứ nhất thấp hơn so với vành nồi,

trong đó thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần cung tròn thứ nhất, và bích thứ nhất được đỡ ở phần cung tròn thứ nhất, hoặc vành nồi có phần bậc thứ hai, và bích thứ nhất được đỡ trên phần bậc thứ hai, hoặc thành bên của nồi trong được

nối với vành nồi nhờ phần nghiêng thứ nhất, và bích thứ nhất được đỡ trên phần nghiêng thứ nhất.

18. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

nồi trong có kết cấu định vị thứ nhất, và cơ cấu hấp thực phẩm được định vị so với nồi trong nhờ kết cấu định vị thứ nhất,

trong đó kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần bậc thứ ba được tạo ra trên thành bên của nồi trong, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên phần bậc thứ ba, hoặc kết cấu định vị thứ nhất bao gồm vấu định vị thứ nhất được tạo ra trên thành bên phía trong của nồi trong, và thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên vấu định vị thứ nhất, hoặc kết cấu định vị thứ nhất bao gồm phần chuyển tiếp thứ nhất nối giữa thành bên của nồi trong và thành đáy của nồi trong, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ nhất nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên của nồi trong nối với phần chuyển tiếp thứ nhất, và cơ cấu hấp thực phẩm được đỡ trên phần chuyển tiếp thứ nhất hoặc ở mỗi nối giữa phần chuyển tiếp thứ nhất và thành bên của nồi trong.

19. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm có giá chia, và giá chia này tỳ lên nồi trong.

20. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và các ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp được tạo ra trên thành bên của nồi trong và/hoặc trên thành bên của cơ cấu hấp thực phẩm.

21. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm có quai xách, trong đó quai xách này được nối cố định với cơ cấu hấp thực phẩm, hoặc quai xách này được nối quay được với cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

cụm lắp ráp nồi bao gồm nồi hấp có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong nồi trong và nằm bên trên thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

cụm lắp ráp nồi bao gồm lưới hấp, lưới hấp này bao gồm thành đáy và thành bên bao quanh nối với thành đáy của lưới hấp, thành đáy và thành bên bao quanh của lưới hấp xác định khoảng trống gần, cơ cấu hấp thực phẩm được bố trí trong khoảng trống gần, và thành đáy và/hoặc thành bên bao quanh của lưới hấp có các lỗ nối thông thứ ba.

22. Cụm lắp ráp nồi theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 3, trong đó:

vách ngăn có kết cấu sao cho được làm thích ứng để được đặt trong khoang nấu, vách ngăn và cơ cấu hấp thực phẩm cùng ngăn cách khoang nấu thành nhiều vùng tiếp nhận, các vùng tiếp nhận này bao gồm vùng tiếp nhận thứ nhất và vùng tiếp nhận thứ hai.

23. Cụm lắp ráp nối theo điểm 22, trong đó

vách ngăn, cơ cấu hấp thực phẩm, và bề mặt thành trong của nồi trong cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai.

24. Cụm lắp ráp nối theo điểm 23, trong đó

cơ cấu hấp thực phẩm bao gồm thành bên được nối với thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm, và vách ngăn được bố trí bên ngoài cơ cấu hấp thực phẩm; và/hoặc

vách ngăn được bố trí bên dưới thành đáy của cơ cấu hấp thực phẩm.

25. Cụm lắp ráp nối theo điểm 22, trong đó

vách ngăn bao gồm thành đáy và thành bên nối với thành đáy của vách ngăn và nằm bên trên thành đáy của vách ngăn, và cơ cấu hấp thực phẩm và vách ngăn cùng xác định vùng tiếp nhận thứ hai.

26. Cụm lắp ráp nối theo điểm 25, trong đó

thành bên của vách ngăn có bích thứ hai, thành bên của nồi trong kéo dài ra ngoài để tạo ra vành nồi, bích thứ hai được đỡ trên vành nồi hoặc ở mỗi nối giữa vành nồi và thành bên của nồi trong, và bích thứ hai thấp hơn so với vành nồi,

trong đó thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần cung tròn thứ hai, và bích thứ hai được đỡ ở phần cung tròn thứ hai, hoặc vành nồi có phần bậc thứ tư, và bích thứ hai được đỡ trên phần bậc thứ tư, hoặc thành bên của nồi trong được nối với vành nồi nhờ phần nghiêng thứ hai, và bích thứ hai được đỡ trên phần nghiêng thứ hai.

27. Cụm lắp ráp nối theo điểm 22, trong đó

nồi trong có kết cấu định vị thứ hai, và vách ngăn được định vị so với nồi trong nhờ kết cấu định vị thứ hai,

trong đó kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần bậc thứ năm được tạo ra trên thành bên của nồi trong, và vách ngăn được đỡ trên phần bậc thứ năm, hoặc kết cấu định vị thứ hai bao gồm vấu định vị thứ hai được tạo ra trên thành bên phía trong của nồi trong, và vách ngăn được đỡ trên vấu định vị thứ hai, hoặc kết cấu định vị thứ hai bao gồm phần chuyển tiếp thứ hai nối giữa thành bên của nồi trong và thành đáy của nồi trong, diện tích tiết diện ngang của phần chuyển tiếp thứ hai nhỏ hơn diện tích tiết diện ngang của thành bên của nồi trong nối với phần chuyển tiếp thứ hai, và vách ngăn được đỡ trên phần

chuyển tiếp thứ hai hoặc ở mỗi nối giữa phần chuyển tiếp thứ hai và thành bên của nối trong.

28. Cụm lắp ráp nối theo điểm 22, trong đó

vách ngăn có các lỗ xuyên hoặc không có các lỗ xuyên.

29. Thiết bị nấu bao gồm:

thân nồi; và

cụm lắp ráp nối theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 tới 28, cụm lắp ráp nối này được đặt trong thân nồi.

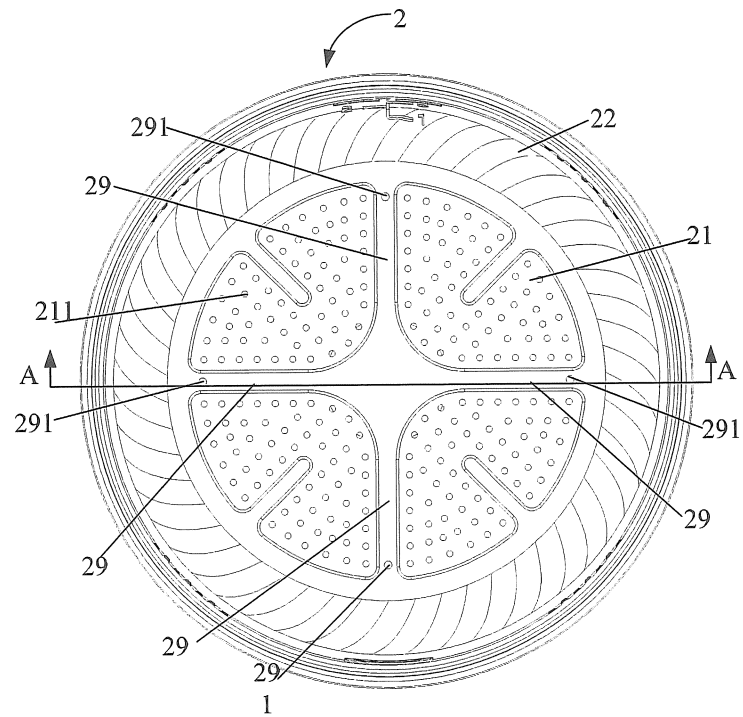


Fig.1

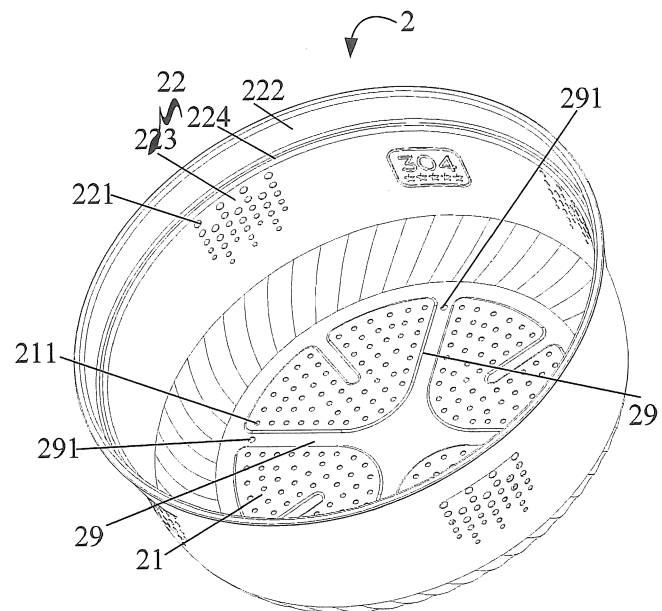


Fig.2

Mặt phẳng nằm ngang P đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp

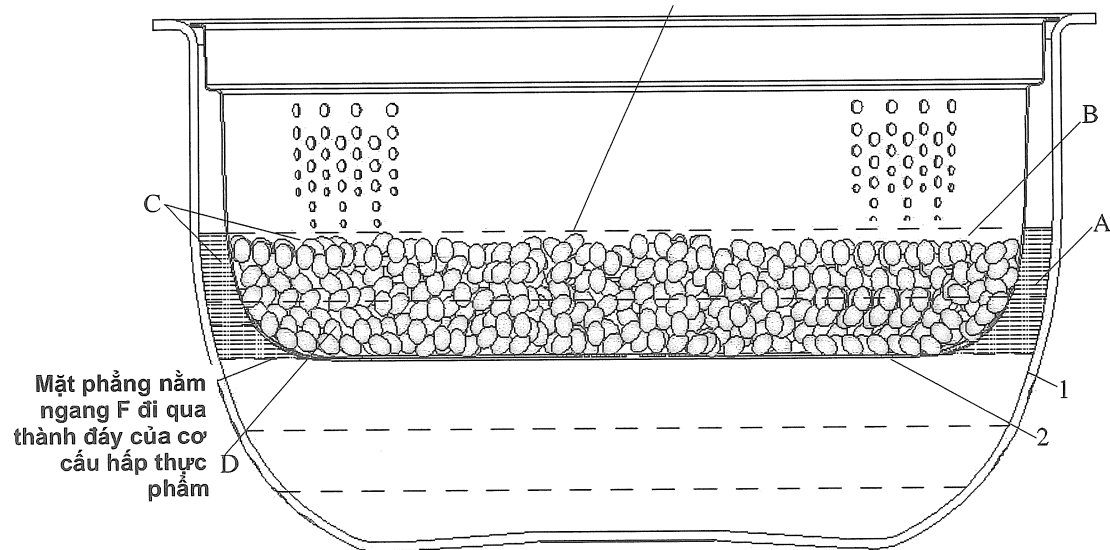


Fig.3

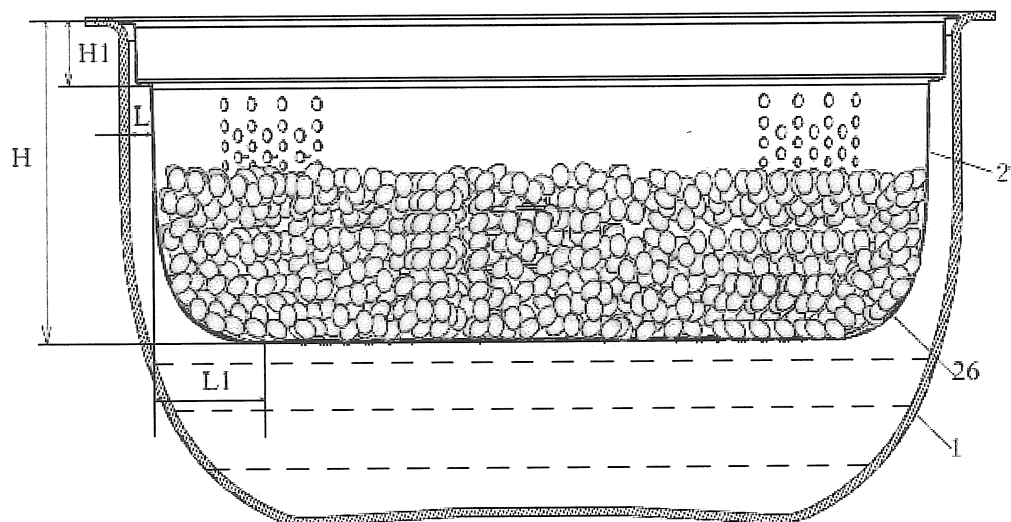


Fig.4

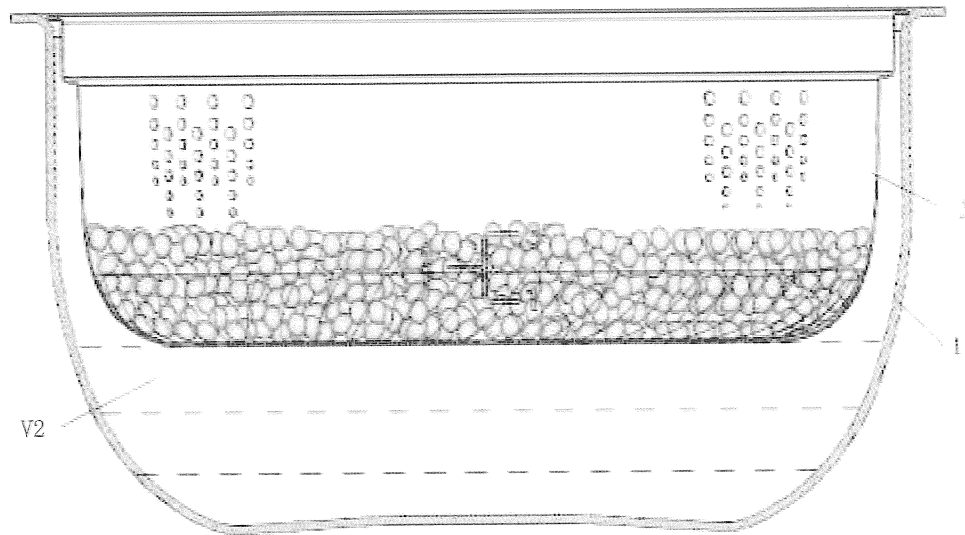


Fig.5

Mặt phẳng đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp

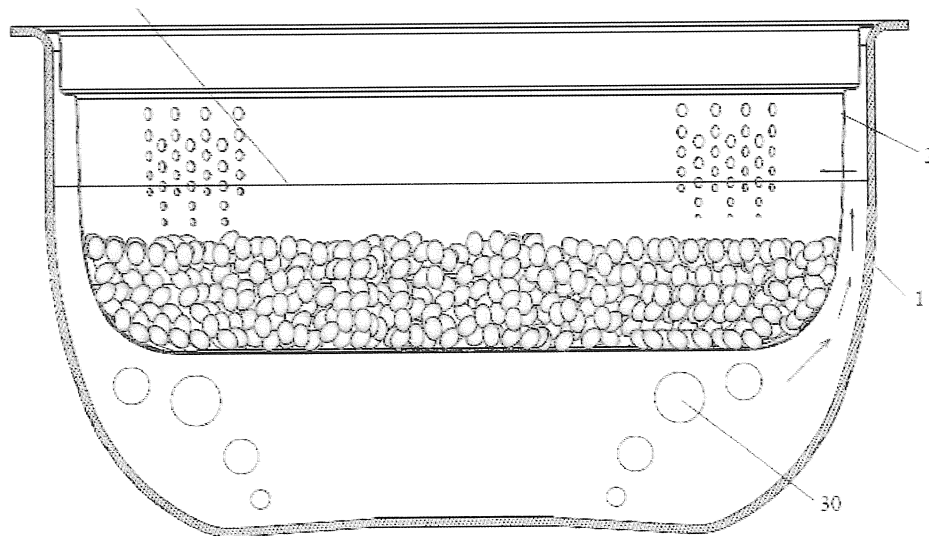
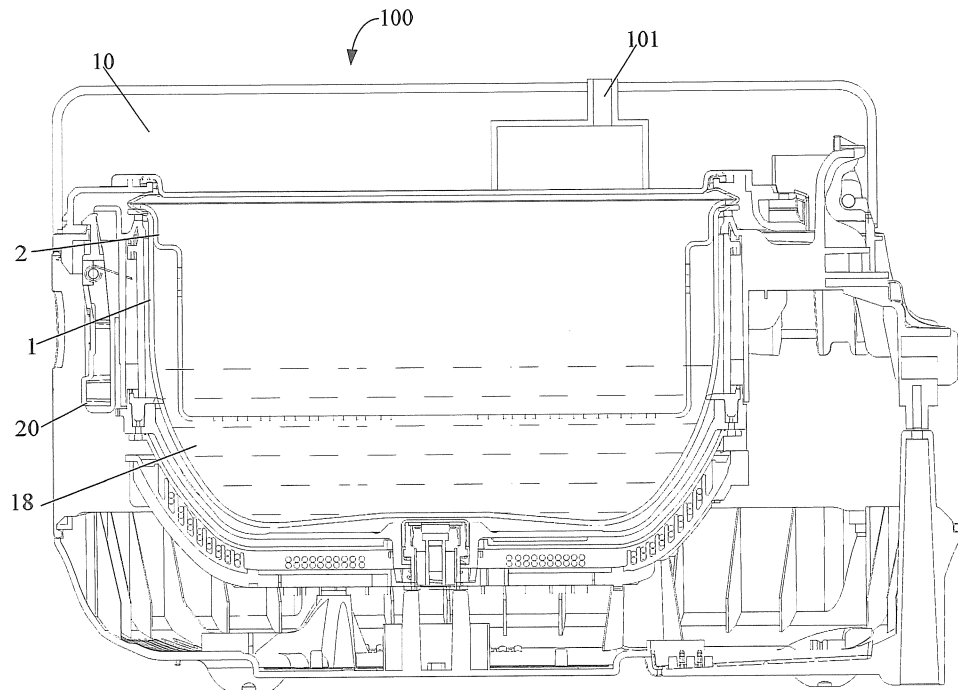
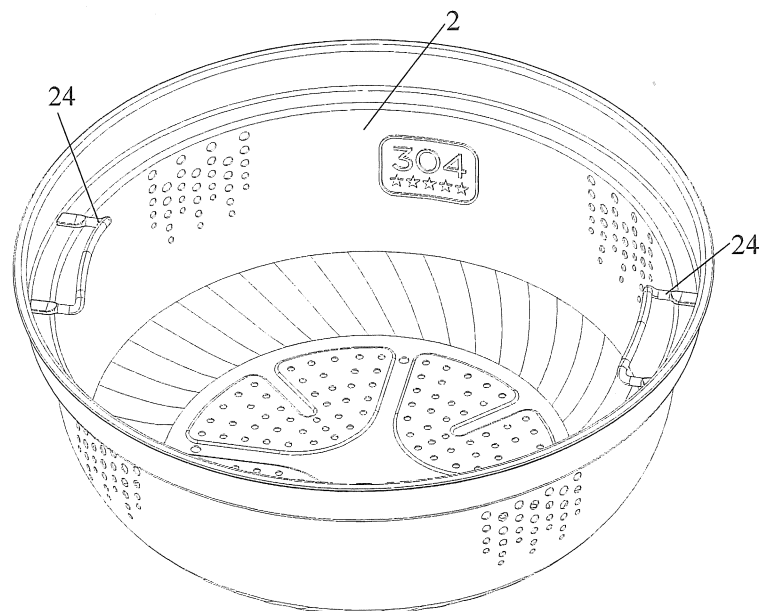
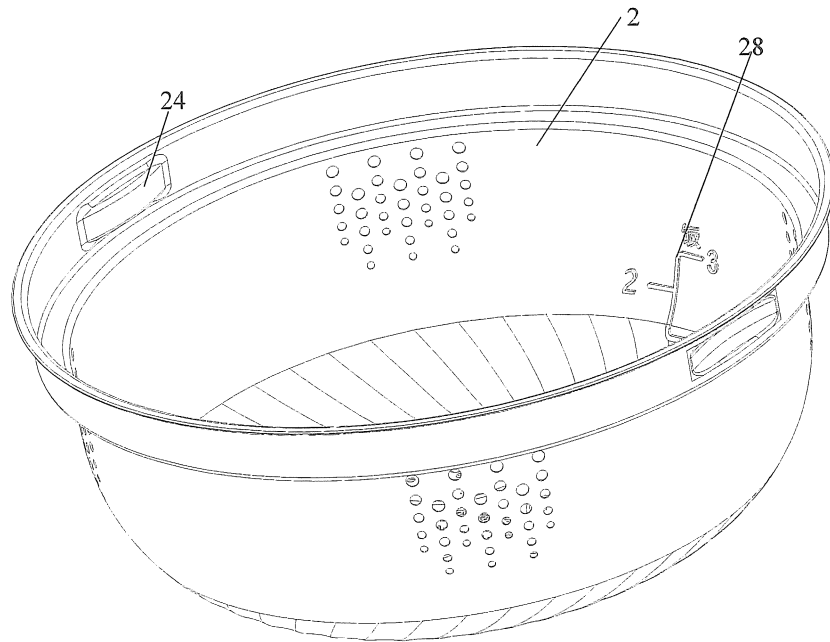
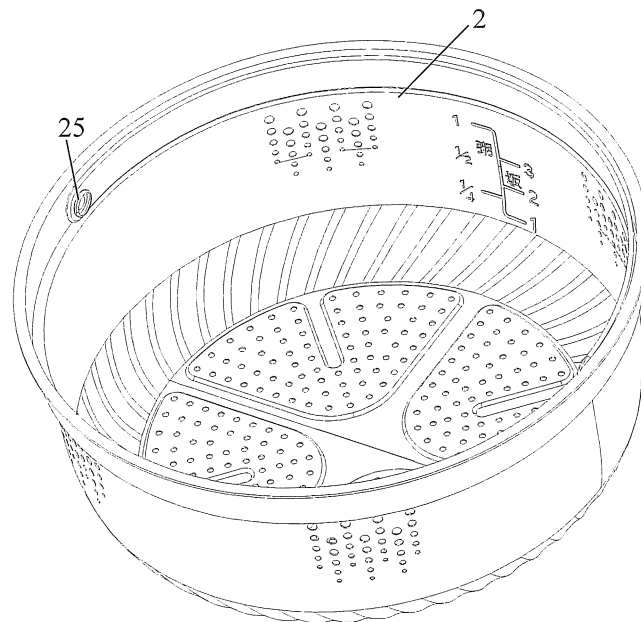
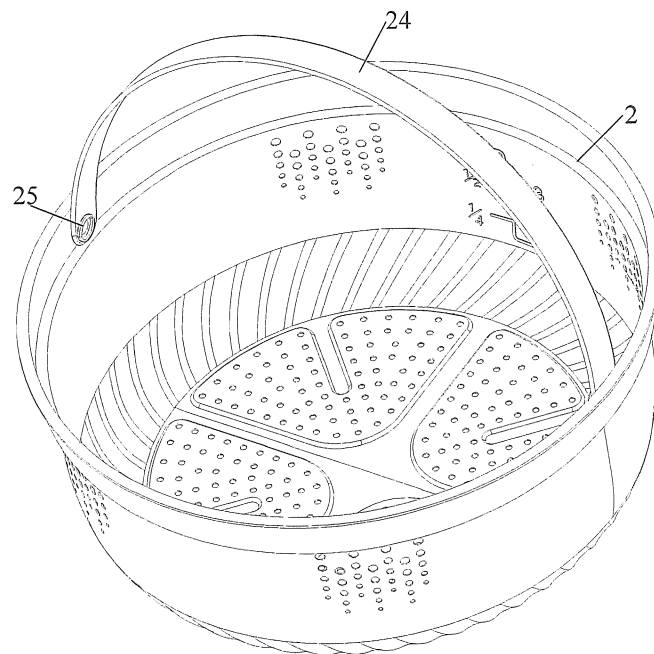
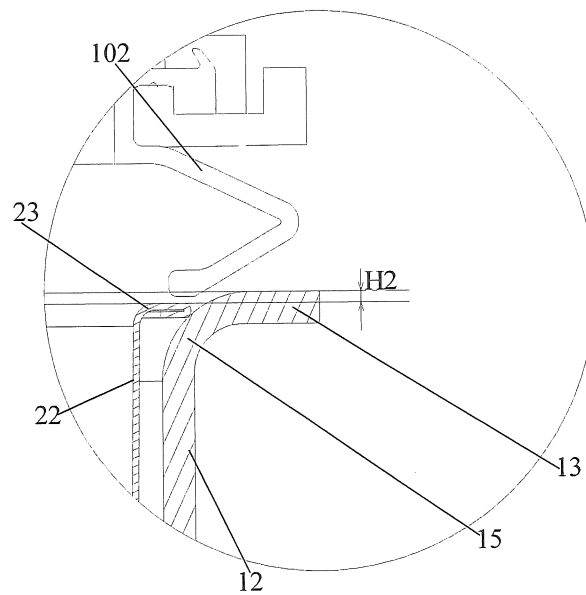
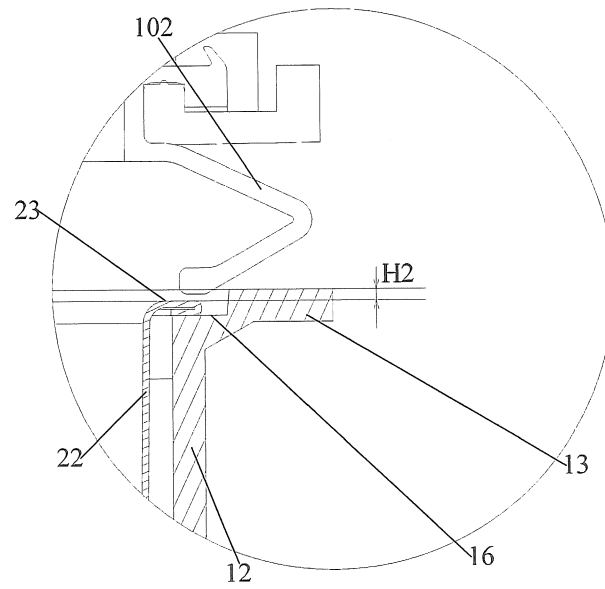
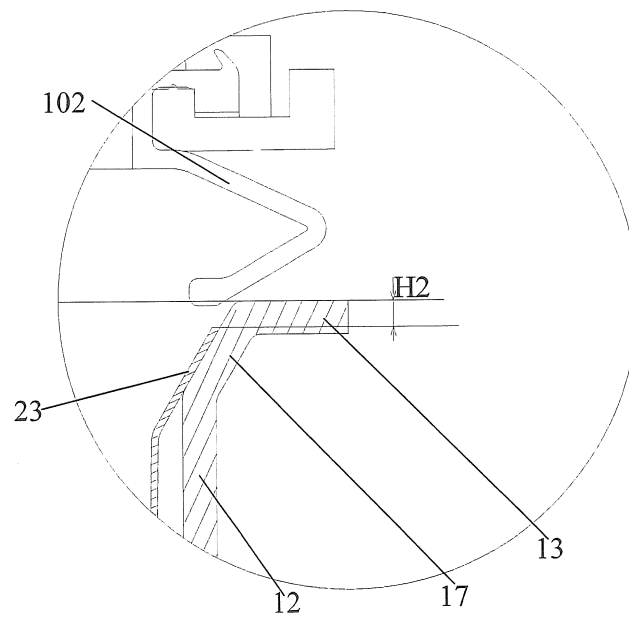


Fig.6

**Fig.7****Fig.8**

**Fig.9****Fig.10**

**Fig.11****Fig.12**

**Fig.13****Fig.14**

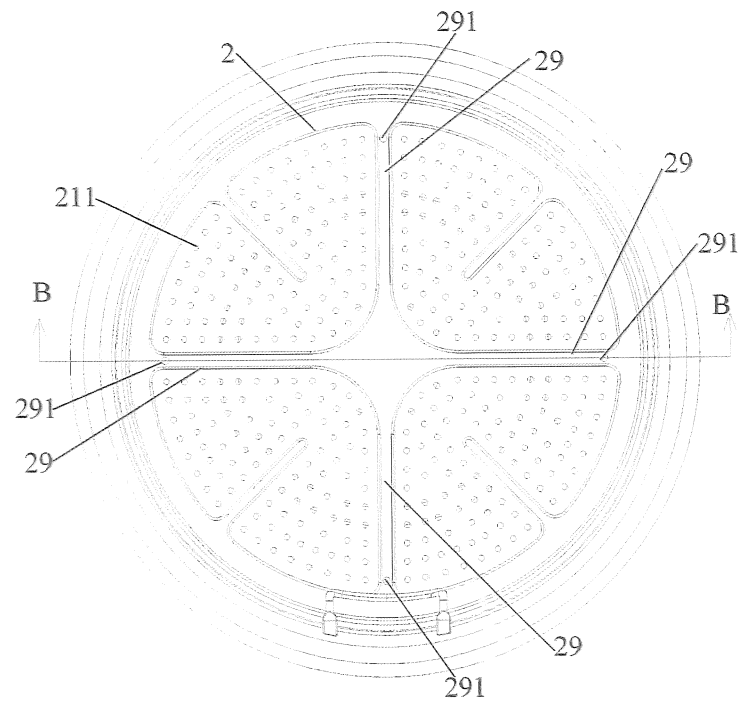


Fig.15

Mặt phẳng nằm ngang P đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp

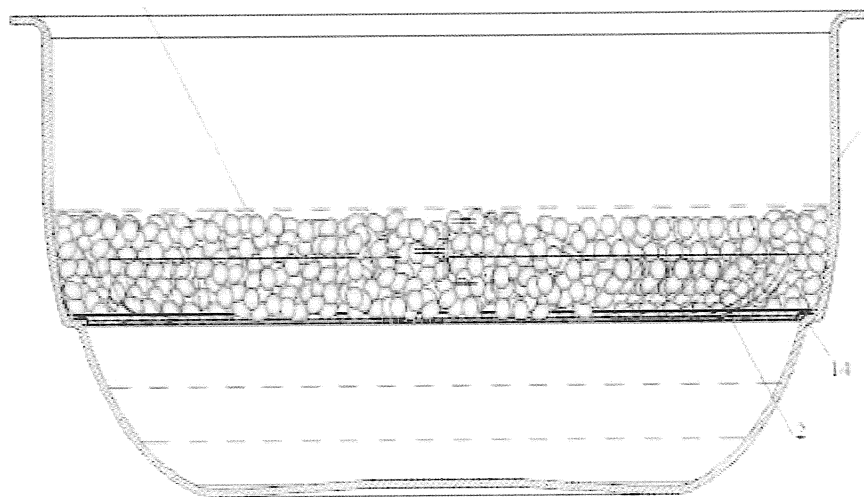


Fig.16

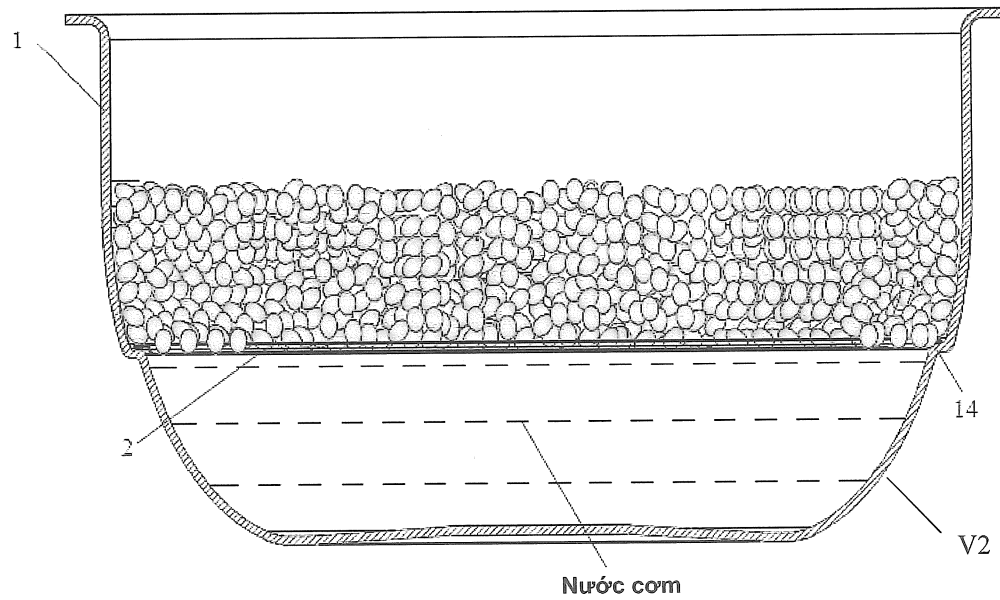


Fig.17

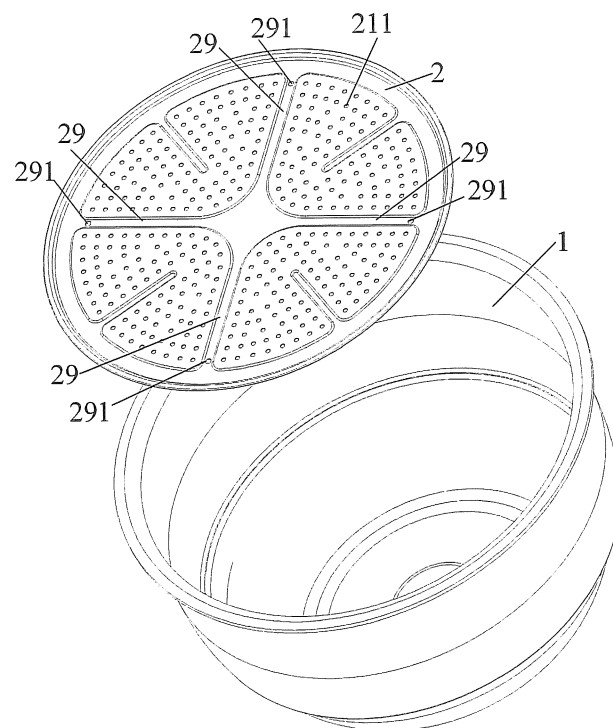


Fig.18

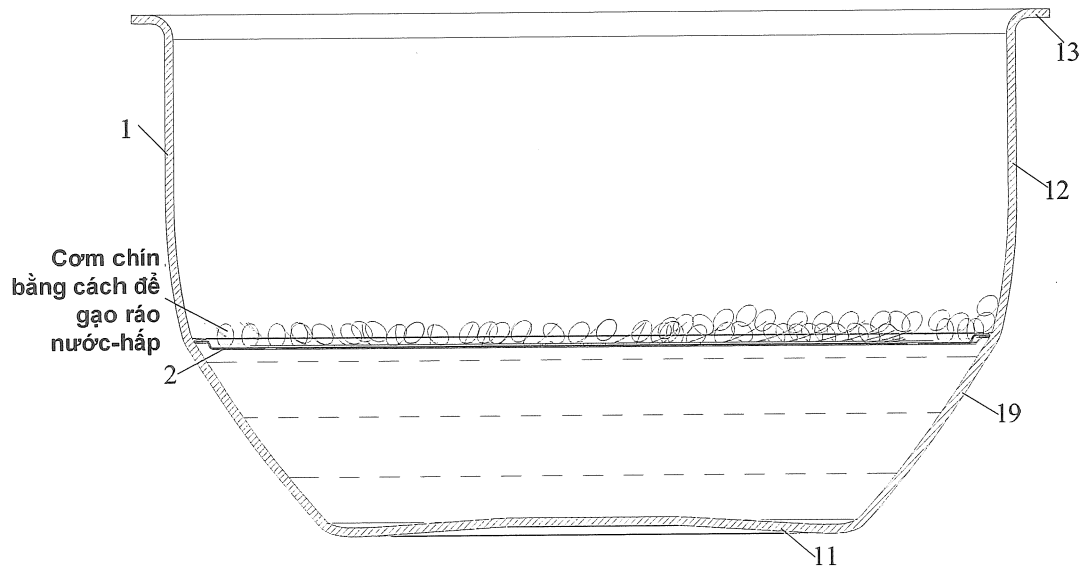


Fig.19

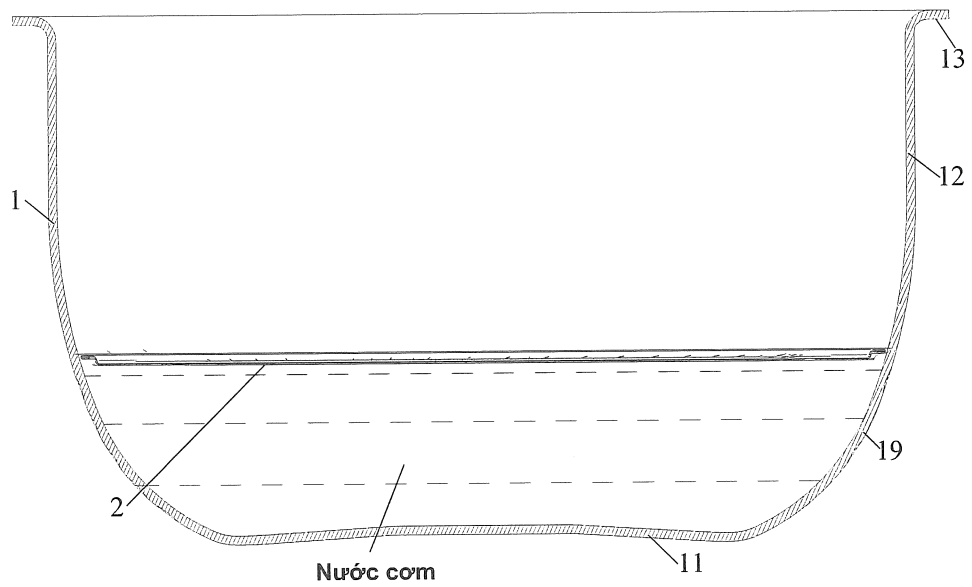


Fig.20

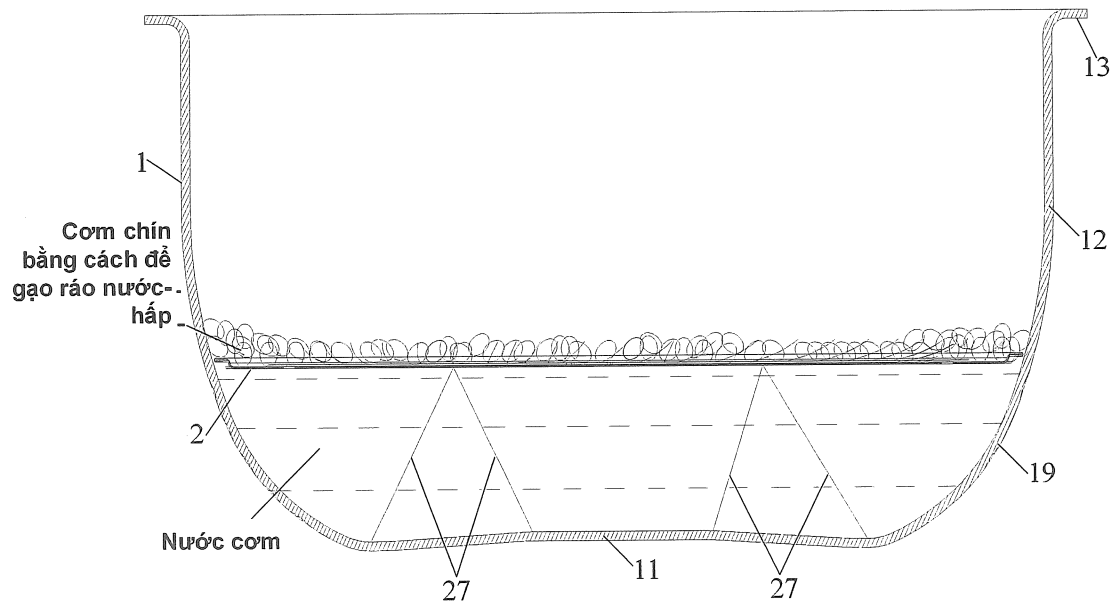


Fig.21

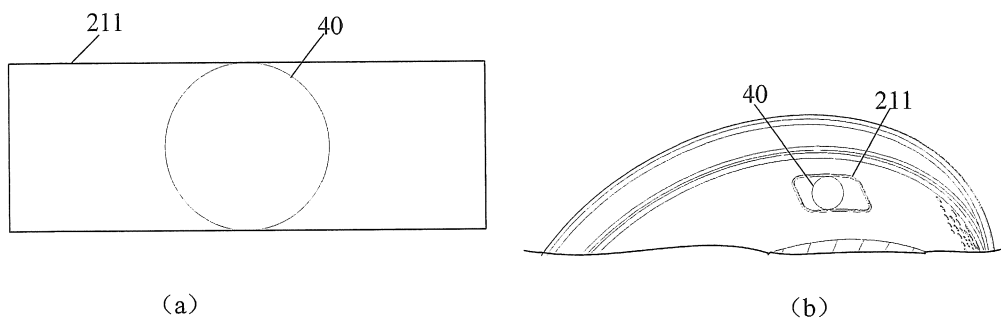


Fig.22

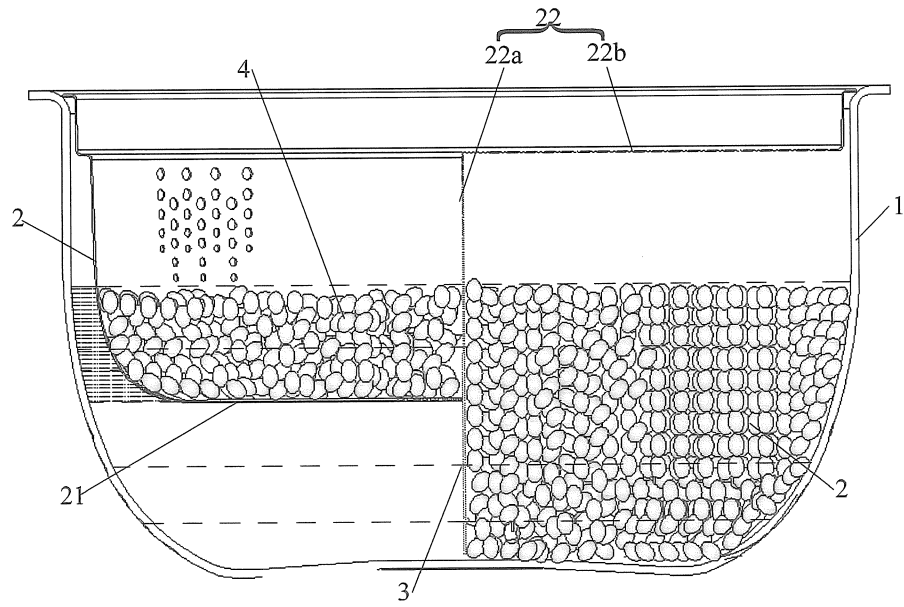


Fig.23

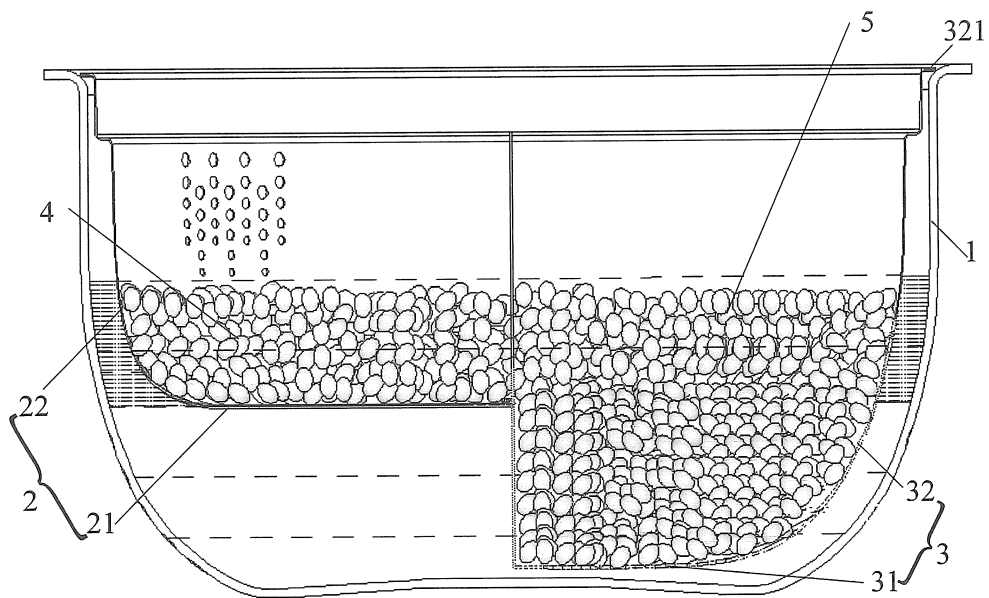


Fig.24

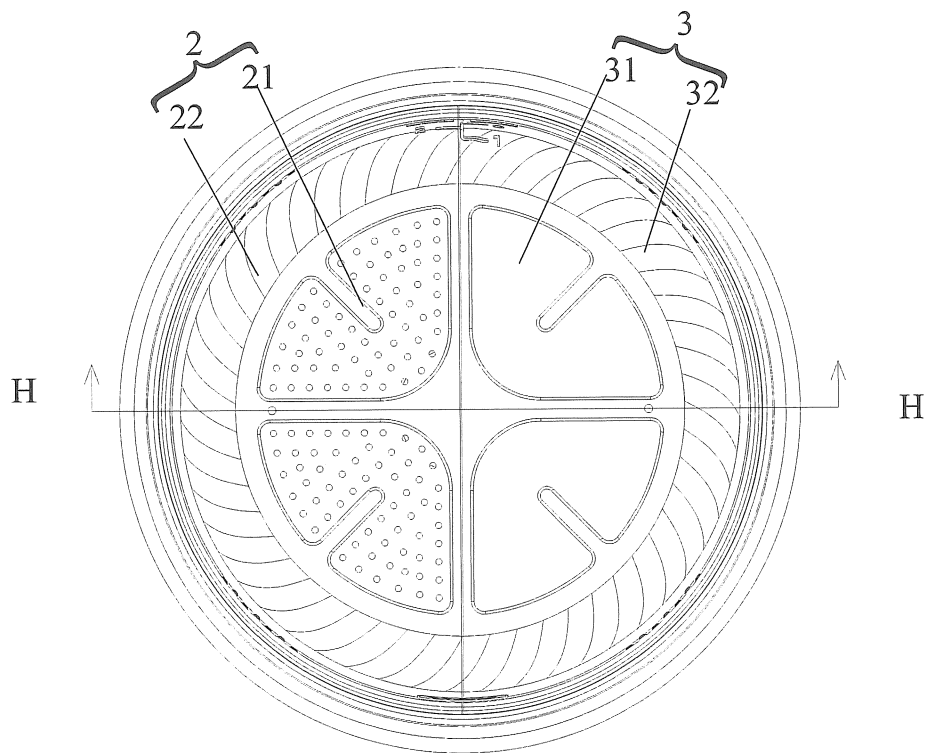


Fig.25

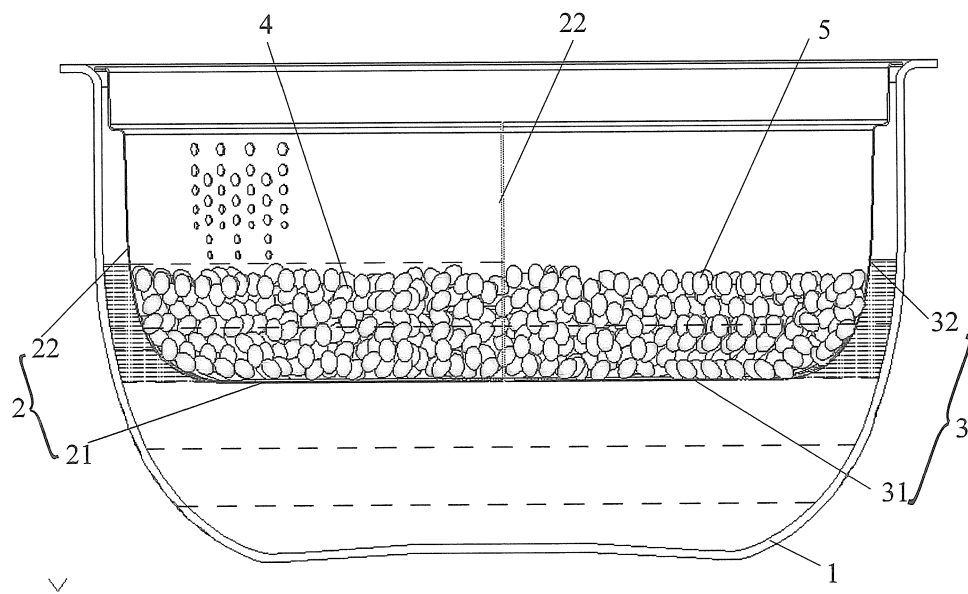


Fig.26

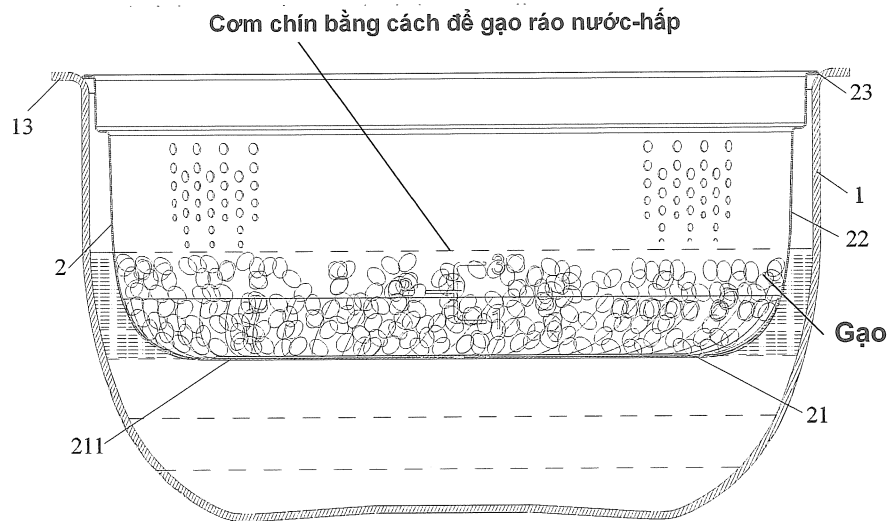


Fig.27

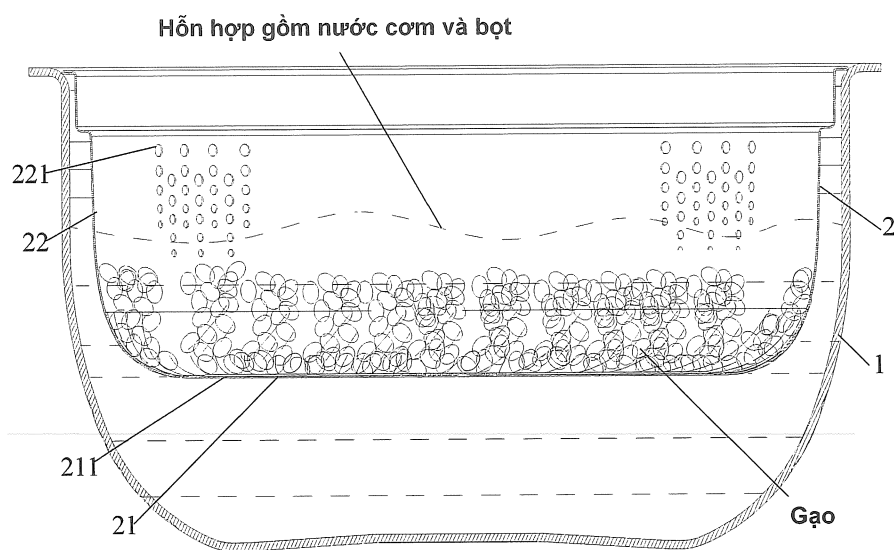


Fig.28

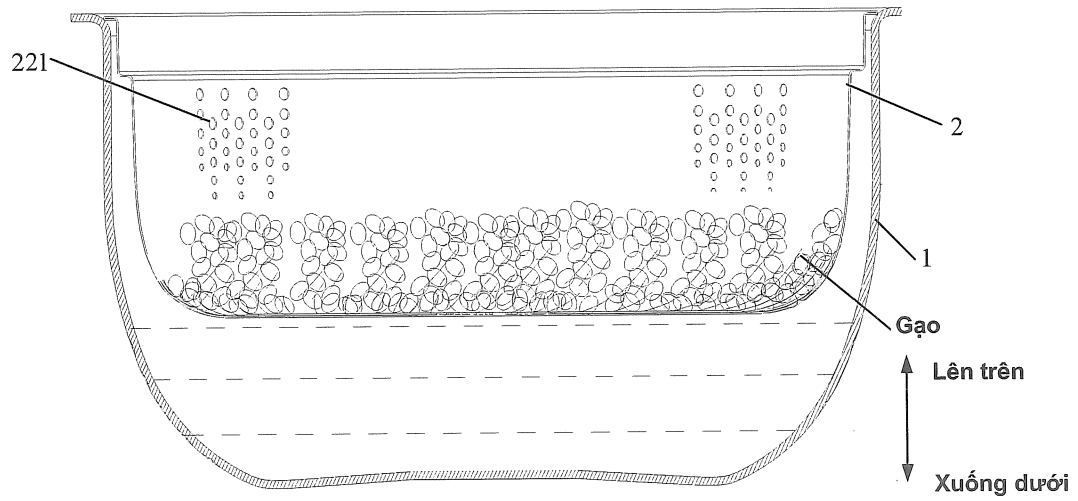


Fig.29

Mặt phẳng nằm ngang đi qua ngăn nước để nấu cơm chín bằng cách để gạo ráo nước-hấp

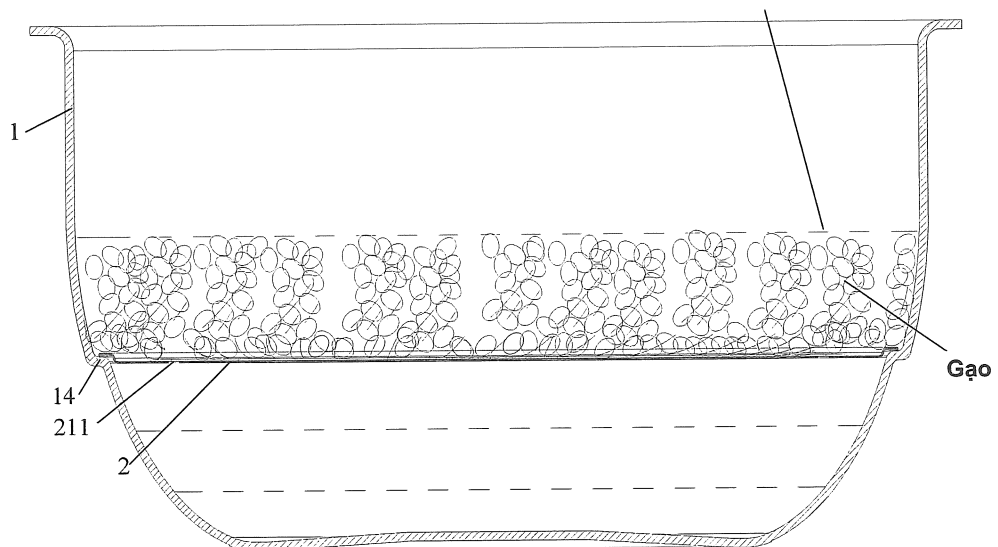


Fig.30

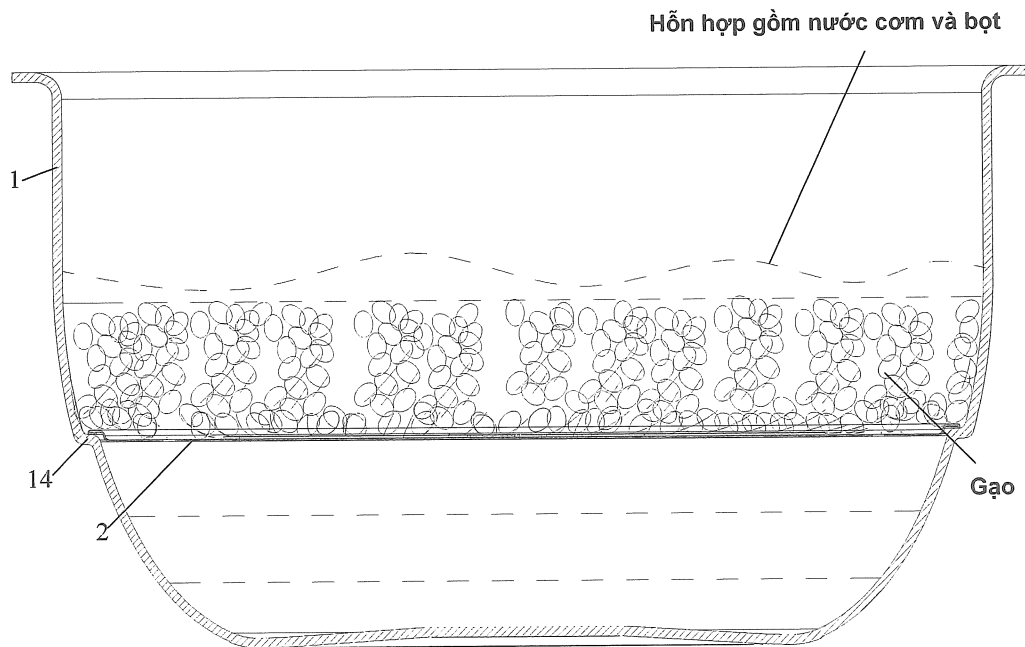


Fig.31

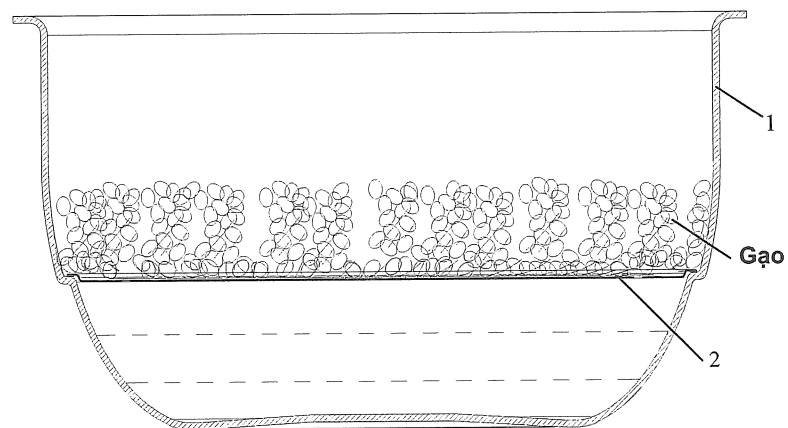
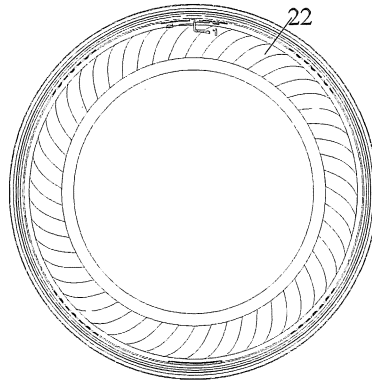
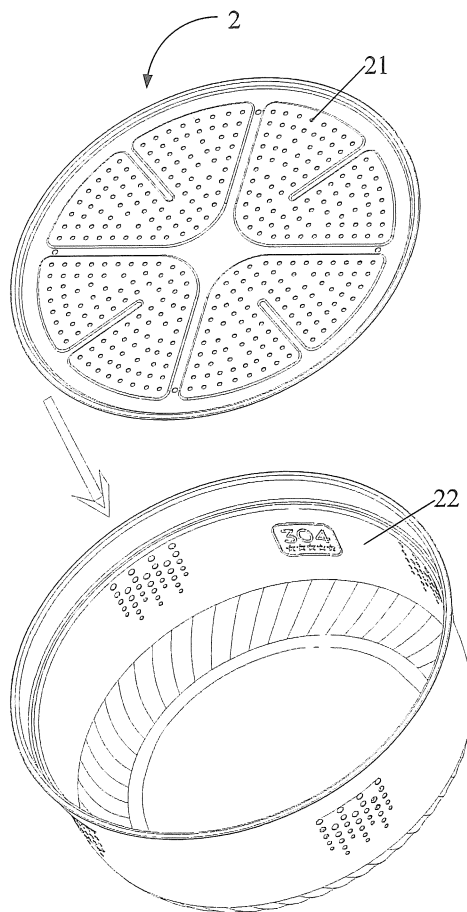
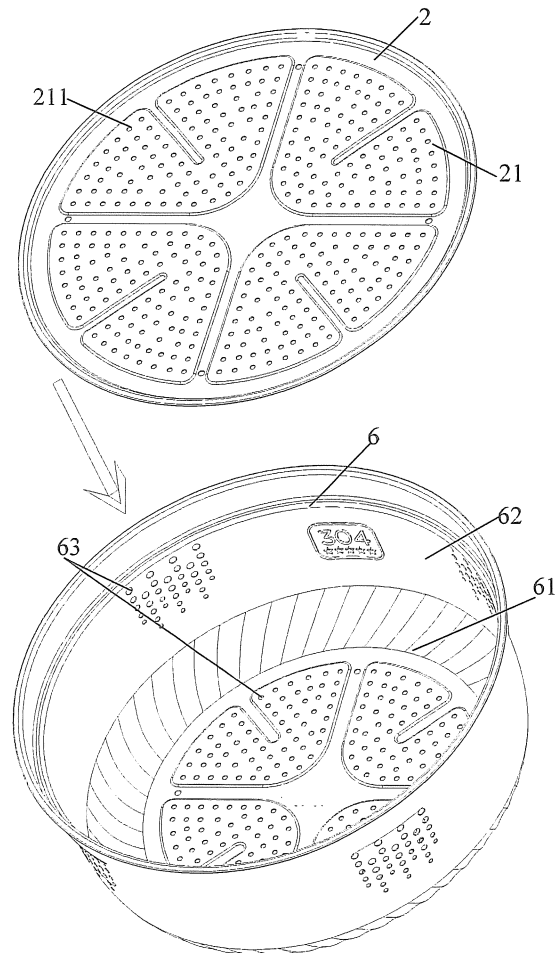


Fig.32

**Fig.33****Fig.34**

**Fig.35**