

Instant Pot®

DUO CRISP™ + NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

NỒI ÁP SUẤT ĐA NĂNG VÀ NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU – 5.7 VÀ 8 LÍT



Hướng dẫn sử dụng lần đầu

- 2 Hướng dẫn sử dụng an toàn
- 9 Lời chào
- 9 Sản phẩm và phụ kiện
- 11 Sử dụng lần đầu
- 13 Nấu áp suất 101
- 14 Xả áp
- 15 Bảng điều khiển
- 16 Các tính năng điều khiển áp suất
- 20 Nấu
- 28 Chăm sóc, vệ sinh và bảo quản
- 32 Xử lý sự cố
- 34 Bảo hành


Sách hướng dẫn đầy đủ, Video hướng dẫn và các Công thức nấu ăn có sẵn tại www.instanthome.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN



Tại Instant Brands™, an toàn của bạn luôn được đặt lên hàng đầu. Các sản phẩm Instant Pot® được thiết kế với tiêu chí an toàn cho bạn và chúng tôi đã thực sự làm được điều đó. Truy cập Instanthome.vn để tìm hiểu về các cơ chế an toàn của thiết bị này.

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các hướng dẫn an toàn cơ bản như sau:

- 1 ĐỌC TOÀN BỘ TÀI LIỆU NÀY TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ. VIỆC KHÔNG LÀM THEO CÁC HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN NÀY CÓ THỂ GÂY THƯƠNG TÍCH VÀ/HOẶC THIẾT HẠI TÀI SẢN.**
- 2** Chỉ sử dụng nắp áp suất Instant Pot Duo Crisp™ và nắp chiên không dầu Duo Crisp cho vỏ nồi Instant Pot Duo Crisp. Sử dụng bất kỳ nắp đậy nào khác của nồi áp suất hoặc của nồi chiên không dầu đều có thể gây ra thương tích và/hoặc hư hỏng nồi.
- 3** Để giảm nguy cơ rò rỉ áp suất, chỉ nấu bằng lòng nồi inox của Instant Pot. **KHÔNG** sử dụng thiết bị khi chưa lắp lòng nồi.
- 4** Luôn sử dụng lòng nồi inox của Instant Pot khi dùng nắp chiên không dầu. **KHÔNG** sử dụng nồi phủ sứ.
- 5**  **THẬN TRỌNG** Khi nấu áp suất, không mở thiết bị cho đến khi nồi đã xả hết áp suất bên trong. Nếu van phao vẫn ở trên và/hoặc nắp khó mở, có nghĩa là thiết bị vẫn còn nhiều áp suất bên trong – không cố mở nắp. Xem phần **Xả áp: Phương pháp xả hơi** để biết thêm thông tin về việc xả áp. Việc mở nắp thiết bị khi vẫn còn áp suất bên trong nồi có thể làm hơi nóng xả ra đột ngột và có thể gây bỏng hoặc gây thương tích.
- 6** Luôn để thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, chắc chắn và không bắt lửa.
- 7** Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng của thiết bị.
- 8** Chỉ sử dụng nồi ở trong nhà. Không sử dụng ngoài trời. Không sử dụng cho mục đích thương mại.

CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

- 9 **⚠ THẬN TRỌNG** KHÔNG đặt thiết bị ở trên hoặc gần bếp ga hoặc bếp điện hoặc lò nướng. Hơi nóng từ nguồn bên ngoài sẽ làm hỏng thiết bị. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích cho người hoặc hỏng hóc tài sản.
- 10 **⚠ THẬN TRỌNG** Không sử dụng thiết bị gần nơi có nước hoặc lửa. Tránh ánh nắng trực tiếp. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích cho người hoặc hỏng hóc tài sản.
- 11 **⚠ THẬN TRỌNG** Không chạm vào bề mặt nóng. Chỉ sử dụng tay cầm bên cạnh để cầm nắm hoặc di chuyển. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển nồi nếu nồi đang có chất lỏng nóng bên trong. Không di chuyển thiết bị khi vẫn còn áp suất bên trong.
- 12 **⚠ THẬN TRỌNG** Đáy nồi và nắp chiên không dầu chứa các bộ phận có điện. Để tránh bị điện giật, không để bất kỳ loại chất lỏng nào lên trên đáy nồi hoặc nắp chiên không dầu, và không ngâm dây điện, phích cắm hoặc thiết bị vào trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không rửa thiết bị dưới vòi nước.
- 13 **⚠ THẬN TRỌNG** Không đổ quá vạch PC MAX – vạch **2/3** thể hiện trên lòng nồi. Khi nấu những loại thực phẩm có thể trương nở như gạo hoặc các loại rau củ khô, không được đổ quá vạch **1/2** trên lòng nồi. Việc đổ quá đầy có thể làm tắc nghẽn ống xả và tạo áp suất dư thừa. Xem phần **Nấu: Nấu áp suất và Hấp**.
- 14 **⚠ THẬN TRỌNG** Thiết bị nấu bằng áp suất. Phải chắc chắn rằng thiết bị đã được đóng đúng cách trước khi vận hành. Nếu không có thể gây bỏng, gây thương tích cho người và/hoặc hỏng hóc tài sản. Xem phần **Các tính năng điều khiển áp suất: Nắp nấu áp suất – Đậy nắp**.
- 15 Khi nấu thịt có bì (như xúc xích có vỏ), bì có thể phồng lên khi nóng. Không chọc vào bì khi nó đang phồng lên vì làm vậy có thể bị bỏng.
- 16 **⚠ THẬN TRỌNG** Với những thực phẩm có kết cấu nhão hoặc mỏng, hoặc có hàm lượng dầu/chất béo cao, khi nấu áp suất mà mở nắp ra có thể bị bắn vào người. Vui lòng xem hướng dẫn phương pháp xả áp. Tham khảo phần **Xả áp: phương pháp xả hơi**.
- 17 **⚠ THẬN TRỌNG** Trước khi sử dụng nắp nấu áp suất, hãy kiểm tra van xả hơi, ống xả hơi, tấm lọc và van phao báo tắc. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích cho người hoặc hỏng hóc tài sản.

⚠ CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

- 18 Không sử dụng thiết bị để chiên ngập dầu hoặc chiên áp suất dầu.
- 19 Không cúi gần hoặc để tay và mặt lên van xả hơi hoặc van phao khi thiết bị đang hoạt động hoặc vẫn còn áp suất. Không chạm vào phần kim loại của nắp khi thiết bị đang hoạt động vì điều này có thể gây thương tích cho bạn.
- 20 Không bịt kín hoặc chặn van xả hơi và/hoặc van phao bằng vải hoặc bất kỳ đồ vật nào khác. Vì điều đó có thể làm mất an toàn và gây thương tích.
- 21 Tắt thiết bị nếu thấy có hơi thoát ra từ van xả hơi và/hoặc van phao lâu quá 3 phút. Điều này có thể là do trong thiết bị có quá nhiều áp suất. Để thiết bị tự nguội (xả áp tự nhiên) hoặc xả hết áp suất trước khi mở nắp. Xem phần **Xả áp: phương pháp xả hơi** để biết thêm thông tin về cách xả áp an toàn.
- 22 Tắt thiết bị nếu có hơi thoát ra từ các cạnh của nắp mà không phải do lỗi lắp gioăng. Xem phần **Vệ sinh và bảo quản: Tháo và lắp các bộ phận** để biết thêm thông tin về việc kiểm tra gioăng.
- 23 Để ngắt kết nối, nhấn **Cancel (Hủy)**, sau đó rút phích cắm khỏi nguồn điện.
- 24 Rút phích cắm ra khỏi ổ khi không sử dụng và trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận hoặc thiết bị cũng như trước khi vệ sinh. Để rút phích cắm, hãy nắm lấy phích cắm chứ không phải dây phích cắm và kéo ra khỏi ổ điện. Không bao giờ được cầm dây phích cắm để kéo.
- 25 Thường xuyên kiểm tra thiết bị và dây nguồn. Không vận hành thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc hoặc bị rơi hoặc bị hỏng theo bất cứ cách nào. Liên hệ với bộ phận Chăm sóc Khách hàng tại www.instanthome.vn để được hỗ trợ.
- 26 **⚠ THẬN TRỌNG** Thực phẩm tràn ra có thể gây bỏng nghiêm trọng. Dây cáp nguồn của thiết bị được làm ngắn để giảm các nguy cơ gây ra do vướng và vấp.
 - Để thiết bị và dây điện tránh xa trẻ em.
 - Tuyệt đối không quấn dây trên cạnh bàn hoặc bàn bếp
 - Tuyệt đối không sử dụng ổ cắm điện bên dưới bàn bếp và không sử dụng dây nối dài.


⚠ CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

- 27 **⚠ THẬN TRỌNG** Không để dây điện treo trên các cạnh của bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng hoặc ngọn lửa trực tiếp, bao gồm cả mặt bếp.
- 28 Chỉ dành để sử dụng trên mặt bàn. Đặt thiết bị trên một mặt phẳng ổn định, chịu nhiệt. Không đặt nồi lên bất kỳ vật nào có thể làm tắc lỗ xả hơi ở đáy nồi hoặc nắp chiên không dầu. Khi sử dụng, đặt nồi chiên sao cho nắp nồi có khoảng cách 13cm so với xung quanh. Không đặt thiết bị lên trên bếp nóng. Không vận hành thiết bị ở gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn, rèm cửa.
- 29 **⚠ THẬN TRỌNG** Không bịt kín lỗ xả hơi khi nắp chiên không dầu đang hoạt động. Làm vậy sẽ khiến thức ăn không chín đều và có thể làm hỏng thiết bị.
- 30 **⚠ THẬN TRỌNG** Không sử dụng các phụ kiện không được Instant Brands Inc. cho phép. Việc sử dụng các phụ kiện không theo khuyến nghị của nhà sản xuất có thể gây thương tích, hỏa hoạn hoặc điện giật.
- 31 **⚠ THẬN TRỌNG** Trước khi cho lòng nồi vào khoang nồi, hãy dùng một miếng vải sạch và khô lau sạch bề mặt ngoài của lòng nồi và bộ phận gia nhiệt nằm ở đáy trong của vỏ nồi. Đảm bảo rằng các bộ phận này đã khô và không có bụi bẩn. Xem phần **Vệ sinh và bảo quản**. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích, hỏa hoạn hoặc điện giật.
- 32 Không cố sửa chữa, thay thế hoặc sửa đổi các bộ phận của thiết bị, vì có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc thương tích và sẽ làm mất hiệu lực bảo hành.
- 33 Không cố can thiệp vào hệ thống an toàn bởi điều đó có thể gây thương tích cho người hoặc hỏng hóc tài sản.
- 34 Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động vì điều đó có thể gây thương tích.
- 35 Không sử dụng nguồn điện nào khác ngoài nguồn điện 220-240V~50/60Hz. Không sử dụng cùng với bộ đổi nguồn hoặc bộ đổi điện.
- 36 **KHÔNG** để trẻ em hoặc những người thiếu năng trí tuệ hoặc người giảm khả năng vận động sử dụng thiết bị này. Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng thiết bị gần trẻ em và những đối tượng này. Không để trẻ em sử dụng hoặc chơi với thiết bị này.
- 37 Để ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng cho thiết bị, chỉ thay thế gioăng bằng loại gioăng Instant Pot đã được cấp phép sử dụng.

⚠ CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

- 38 Việc sử dụng các phụ kiện không theo khuyến nghị của nhà sản xuất thiết bị có thể gây thương tích.
- 39 Nên bảo dưỡng đúng cách trước và sau khi sử dụng:
- Kiểm tra van xả hơi, ống xả hơi, tấm lọc và van phao trên nắp áp suất xem có bị tắc không.
 - Kiểm tra cuộn nhiệt và nắp cuộn nhiệt trên nắp chiên không dầu để xem có dính dầu mỡ và các mảnh vụn thức ăn không;
 - Trước khi cho lòng nồi vào khoang nồi, cần đảm bảo rằng cả hai bộ phận này đều khô và không còn dính mảnh vụn thức ăn;
 - Để thiết bị nguội ở nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh hoặc cất giữ.
 - Không để trẻ em vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị. Xem phần **Vệ sinh và bảo quản** để biết thêm chi tiết.
- 40 Khi sử dụng nắp chiên không dầu, không đổ quá đầy thực phẩm vào giỏ chiên. Vì điều này có thể làm thực phẩm tác động vào bộ phận gia nhiệt gây hỏa hoạn và/hoặc thương tích cá nhân.
- 41 Tuyệt đối không nối thiết bị với một bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- 42  **THẬN TRỌNG** KHÔNG chạm vào các bộ phận trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu. Để tránh thương tích:
- Luôn sử dụng găng tay chịu nhiệt khi tháo các phụ kiện và sử dụng lòng nồi.
 - Luôn đặt các phụ kiện nóng trên một bề mặt chịu nhiệt hoặc đĩa nấu.
 - Hết sức thận trọng khi đổ bỏ dầu mỡ nóng. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích nghiêm trọng cho người hoặc hỏng hóc tài sản.
- 43 Khi đang nấu, nhiệt độ bên trong thiết bị có thể lên đến vài trăm độ. Để tránh thương tích, tuyệt đối không để tay trần chạm vào bên trong thiết bị cho đến khi thiết bị nguội đến nhiệt độ phòng.

CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

- 44 **⚠ THẬN TRỌNG** Khi nắp chiên không dầu đang hoạt động, hơi nóng sẽ thoát ra qua các lỗ xả hơi. Giữ cho tay và mặt bạn ở khoảng cách an toàn với các lỗ xả hơi và phải thật sự cẩn thận khi tháo các phụ kiện nóng từ thiết bị. Nếu không có thể sẽ gây thương tích cá nhân hoặc hỏng hóc tài sản.
- 45 Nếu có khói đen thoát ra khi sử dụng nắp chiên không dầu, hãy nhấn Cancel (Hủy) và rút phích cắm ngay. Hãy đợi cho hết khói trước khi tháo nắp, sau đó rửa sạch. Để biết thêm thông tin, hãy tham khảo mục Xử lý sự cố trực tuyến.
- 46 Luôn chú ý đến thiết bị khi đang sử dụng.
- 47 **⚠ THẬN TRỌNG** Phải hết sức thận trọng khi lòng nồi có chứa thực phẩm nóng, dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác. Việc sử dụng không đúng cách, bao gồm cả việc di chuyển vỏ nồi, có thể gây thương tích cá nhân. Không di chuyển nồi khi đang sử dụng.
- 48 Không cho thức ăn quá to và/hoặc đồ dùng bằng kim loại vào lòng nồi hoặc giỏ chiên vì chúng có thể gây nguy cơ hỏa hoạn và/hoặc thương tích cá nhân.
- 49 Không để trữ bất cứ thứ gì trong khoang nồi hoặc lòng nồi khi không sử dụng.
- 50 Không đặt các vật liệu dễ cháy vào khoang nồi hoặc lòng nồi, chẳng hạn như giấy, bìa cứng, nhựa, xốp hoặc gỗ.
- 51 Không sử dụng các phụ kiện đi kèm trong lò vi sóng, lò nướng bánh mì, lò nướng đối lưu hoặc lò nướng thông thường hoặc sử dụng trên mặt bếp bằng sứ, cuộn dây điện, bếp nướng bằng ga hoặc bếp nướng ngoài trời.
- 52 Lòng nồi có thể cực kỳ nặng khi chứa đầy nguyên liệu. Cần cẩn thận khi nhấc lòng nồi ra khỏi vỏ nồi để tránh bị bỏng.
- 53 Cần cẩn thận khi tháo nắp nồi. Nhiệt và hơi nước thoát ra ngay khi mở nắp. Đừng bao giờ để mặt, tay hoặc vùng da hở của bạn lên trên lỗ thoát hơi của nồi vì đó là nơi nhiệt và hơi nước thoát ra khi tháo nắp.

HÃY LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Tìm tên model và số serial trên thiết bị của bạn

Tên model: Tìm tên model trên nhãn đánh giá ở mặt sau của đế nồi, gần dây nguồn.

Số serial: Bạn có thể tìm số serial trên nhãn dán màu trắng gần nhãn đánh giá.

⚠ CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

CẢNH BÁO

Để tránh gây thương tích, hãy đọc kỹ và hiểu rõ các hướng dẫn trong Sách hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị này.

CẢNH BÁO

Nguy cơ điện giật. Chỉ sử dụng ổ cắm nối đất.

- KHÔNG gỡ dây nối đất.
- KHÔNG sử dụng bộ chỉnh lưu.
- KHÔNG sử dụng dây nối dài.

Không làm theo những hướng dẫn này có thể gây điện giật và/hoặc thương tích nghiêm trọng.

CẢNH BÁO

KHÔNG LÀM THEO BẤT KỲ HƯỚNG DẪN AN TOÀN NÀO VÀ/HOẶC HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN CÓ THỂ LÀM MẤT HIỆU LỰC BẢO HÀNH CỦA BẠN VÀ GÂY NGUY CƠ BỊ THƯƠNG TÍCH NGHIÊM TRỌNG.

Hướng dẫn cài đặt dây dẫn

Để an toàn, dây cáp nguồn ngắn (0,6m đến 0,9m/24" đến 35") được cung cấp kèm theo thiết bị để giảm thiểu nguy cơ do vướng víu và vấp.

Thiết bị này đi kèm với một dây dẫn điện. Để giảm thiểu nguy cơ bị điện giật, cắm phích điện vào một ổ cắm điện có nối đất và dễ cắm.

Thông số kỹ thuật của sản phẩm

Model: Duo Crisp AF 6	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.7 lít	8.9kg
Model: Duo Crisp AF 8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	8 lít	10.06kg

	DUO CRISP AF 6	DUO CRISP AF 8
	Có Nắp áp suất: cm: 34.5 Dài x 34.5 Rộng x 33 Cao	Có Nắp áp suất: cm: 37.5 Dài x 34.5 Rộng x 36 Cao
	Có Nắp chiên không dầu: cm: 34.5 Dài x 34.5 Rộng x 35.5 Cao	Có Nắp chiên không dầu: cm: 37.5 Dài x 34.5 Rộng x 38.8 Cao

CẢNH BÁO

Đọc kỹ và lưu lại toàn bộ hướng dẫn này để tham khảo sau này. Không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng nghiêm trọng.

CHÀO MỪNG CÁC BẠN ĐẾN THẾ GIỚI INSTANT COOKING

Bạn đã sở hữu nồi nấu đa năng Duo Crisp™ có nắp chiên không dầu Instant Pot®, chúng tôi xin chào mừng bạn đến với Cộng đồng Instant. Tại Instant Brands™, chúng tôi cam kết sẽ giúp các đầu bếp nội trợ trên toàn thế giới nấu ăn lành mạnh hơn và có những bữa ăn ngon trên bàn ăn một cách nhanh chóng và dễ dàng hơn bao giờ hết. Các thiết bị nhà bếp đa năng của chúng tôi sẽ khơi dậy niềm đam mê nấu ăn của các bạn giúp cho các bữa ăn trở nên tuyệt vời. Chúng tôi đã tạo ra một thế giới dụng cụ nấu ăn để giúp bạn trong hành trình tạo ra những kiệt tác ẩm thực tại nhà.



Tải app **Instant Pot** để truy cập hơn 1000+ ý tưởng nấu ăn.



Tham gia cùng với các đầu bếp của Instant khác trên cộng đồng **Instant Pot UK** trên Facebook để biết thêm các mẹo nấu ăn và cảm hứng từ các công thức nấu ăn mà họ đã tạo ra.



Đăng ký bản tin điện tử của chúng tôi để nhận sách điện tử về công thức nấu ăn thường xuyên và tìm món ăn yêu thích cho bữa tối tiếp theo của bạn



Và tất nhiên, chúng tôi cũng muốn nghe ý kiến từ bạn, đừng quên tag chúng tôi **@instantpotuk** và chia sẻ kinh nghiệm của bạn cũng như các món ăn mà bạn đã tạo ra bằng các dụng cụ nấu ăn **#InstantChefAtHome#instantpot**.

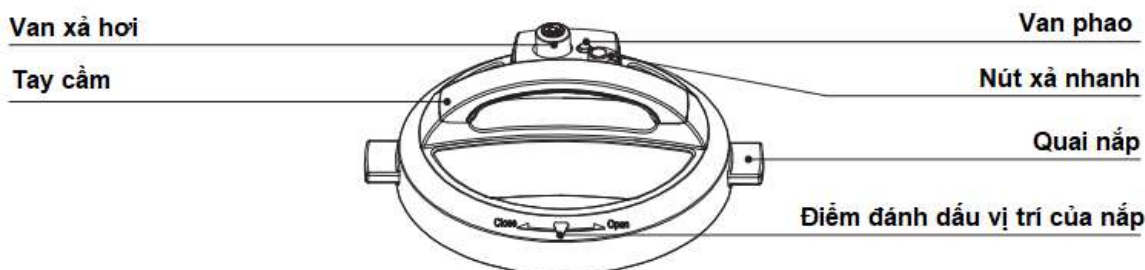
Chào mừng bạn đến với phương pháp nấu ăn lành mạnh và tiện lợi thay thế cho phương pháp chiên ngập dầu. Instant Pot® Duo Crisp™ + nồi chiên không dầu là sản phẩm tốt nhất trên thế giới hiện nay. Với 11 chức năng trong 1 sản phẩm, Instant Pot® Duo Crisp™ +nồi chiên không dầu làm được mọi thứ của một nồi Instant Pot® thông thường, và chỉ cần hoán đổi nắp áp suất và nắp chiên không dầu cải tiến và bạn đã có một bộ kỹ thuật nấu ăn hoàn toàn mới - tất cả đều nhanh chóng, dễ dàng với chỉ 1 nút chạm. Hãy dọn hết đồng lộn xộn khỏi bếp của bạn và làm tất cả chỉ với một dụng cụ.

Nếu có bất kỳ nhận xét hoặc thắc mắc nào, vui lòng liên hệ với chúng tôi **qua bàn hỗ trợ** tại www.instanthome.vn.

Sản phẩm và phụ kiện

Xem **Vệ sinh và bảo quản**; **Tháo và lắp các bộ phận** để tìm hiểu xem các lắp ráp các bộ phận thế nào.

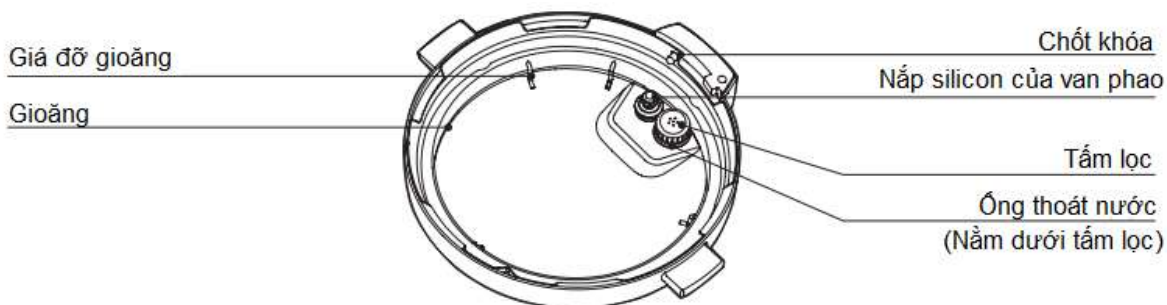
Phần trên của nắp nấu áp suất



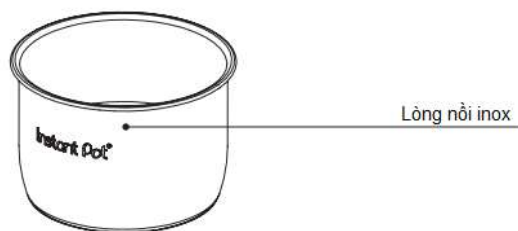
Hình minh họa trong tài liệu này chỉ để tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế.
Luôn tham khảo sản phẩm thực tế

Sản phẩm và phụ kiện

Phần dưới của nắp nấu áp suất



Lòng nồi

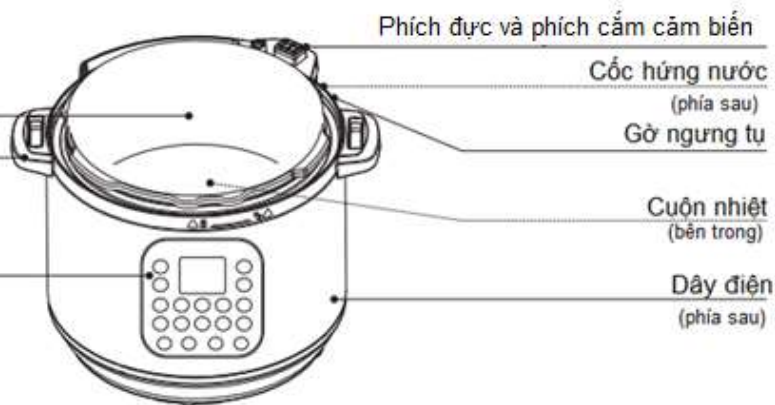


Đáy nồi

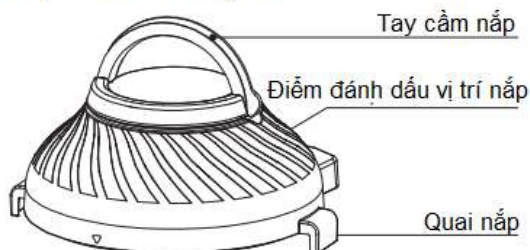
Nồi ngoài

Quai nồi

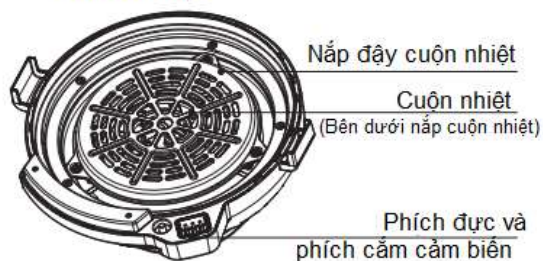
Bảng điều khiển



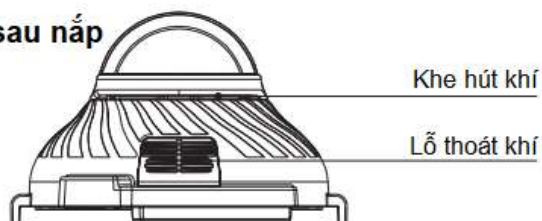
Nắp chiên không dầu



Bên trong



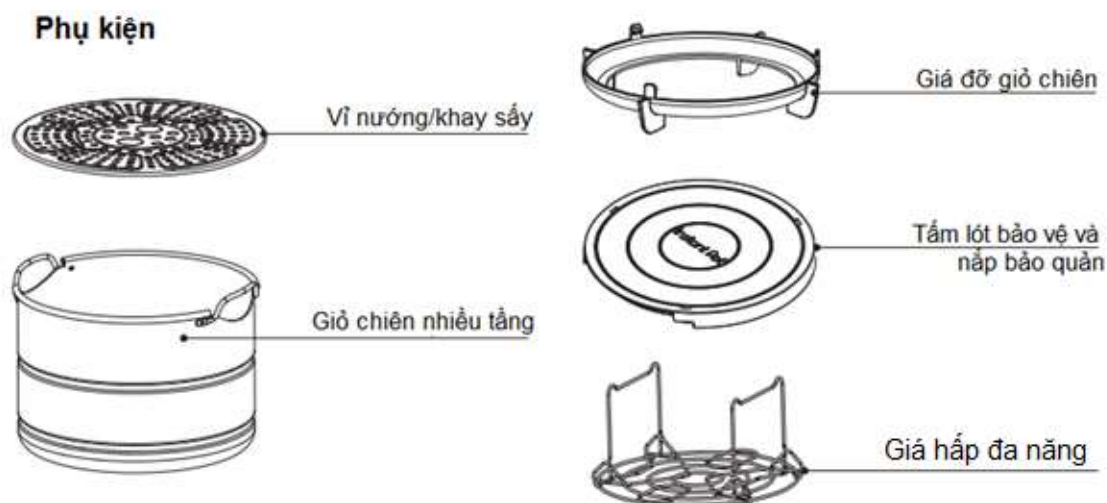
Phía sau nắp



Hình minh họa trong tài liệu này chỉ để tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế.




Luôn tham khảo sản phẩm thực tế

Sản phẩm và phụ kiện



Sử dụng lần đầu

Thiết lập ban đầu

- 01 Lấy Duo Crisp ra khỏi hộp!
 Luôn sử dụng lòng nồi inox chứ không phải loại nồi phủ ceramic chống dính khi dùng nắp chiên không dầu
- 02 Gỡ bỏ các vật liệu đóng gói và các phụ kiện bên trong và xung quanh nồi và kiểm tra xem đã đủ tất cả các bộ phận chưa. Xem **Sản phẩm và phụ kiện** để có danh sách kiểm tra các bộ phận.
 Hãy kiểm tra cả bên dưới của lòng nồi!
- 03 Rửa sạch lòng nồi bằng máy rửa bát hoặc bằng nước nóng và nước rửa bát. Tráng lại bằng nước ấm và dùng một miếng vải mềm lau khô cả bên trong và bên ngoài của lòng nồi.
- 04 Lau cuộn nhiệt bằng một miếng vải khô, mềm để chắc chắn rằng không còn sót lại các mảnh vụn của bao gói trong vỏ nồi.
- 05  Đừng bóc những nhãn cảnh báo an toàn dán trên nắp hoặc các nhãn đánh giá ở phía sau của vỏ nồi.
05 Có thể là bạn muốn đặt Duo Crisp lên bếp – *đừng làm thế!* Hãy đặt vỏ nồi lên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, cách xa các vật liệu dễ bắt lửa và những nguồn nhiệt bên ngoài.

Nếu thiếu hoặc hỏng hóc bất cứ bộ phận nào

Liên hệ ngay với Tư vấn viên Chăm sóc khách hàng tại www.instanthome.vn.

CẢNH BÁO

Đọc phần **Hướng dẫn sử dụng an toàn** trước khi sử dụng thiết bị. Nếu không đọc và làm theo các hướng dẫn sử dụng an toàn này có thể sẽ gây hỏng hóc thiết bị, thiệt hại tài sản và gây thương tích cho người.

Không đặt thiết bị lên trên mặt bếp, trên thiết bị khác hoặc trên lò nướng đang nóng. Nhiệt nóng từ nguồn bên ngoài sẽ làm thiết bị bị hỏng.

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị và không bít kín hoặc làm tắc van xả hơi hoặc tấm lọc đặt trên nắp thiết bị.

Sử dụng lần đầu

Chạy thử lần đầu (chạy thử bằng nước)

Bạn có *cần phải* chạy thử thiết bị với nước không? Không – nhưng việc tìm hiểu những thông tin chi tiết về nồi Duo Crisp của bạn sẽ giúp bạn thành công trong công việc bếp núc! Hãy dành vài phút để tìm hiểu về cách thức hoạt động của chiếc nồi Duo Crisp này nhé.

01 Rút lòng nồi ra khỏi khoang nồi và đổ 750ml nước vào lòng nồi, sau đó cho lại lòng nồi vào khoang nồi.

02 Cắm dây điện vào nguồn điện 220-240V

Màn hình hiển thị **OFF (Tắt)**


03 Đặt nắp nấu áp suất và đóng lại như mô tả trong phần **Những tính năng điều khiển áp suất: nắp nấu áp suất**.

04 Chọn **Pressure Cook (Nấu áp suất)**

05 Nhấn nút - / + **Time (tăng/giảm Thời gian)** để điều chỉnh thời gian nấu đến 5 phút (**00:05**)


06 Nhấn **Keep Warm (Giữ ấm)** để tắt chức năng Giữ ấm tự động.

07 Nhấn **Start (Khởi động)**. Màn hình hiển thị **On (Bật)**.


 Trong khi nồi đang làm gì đó, hãy đọc **Nấu áp suất 101** ở trang tiếp theo để xem điều kỳ diệu gì đang diễn ra nhé.

08 Khi Chương trình Thông minh kết thúc, màn hình hiển thị **End (Kết thúc)**.


09 Làm theo hướng dẫn trong phần **Xả áp: phương pháp xả hơi** để Xả nhanh

 **THẬN TRỌNG** Hơi áp suất được xả qua đầu van xả hơi. Không để phần da trần gần với van xả hơi.

10 Hãy đợi cho đến khi van phao hạ xuống, sau đó thật cẩn thận mở và nhấc nắp như mô tả trong phần **Những tính năng điều khiển áp suất: Nắp nấu áp suất**.

 **NGUY HIỂM** **KHÔNG** cố nhấc nắp khi van phao đang ở trên và **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** cố mở nắp. Bên trong nồi vẫn còn nhiều áp suất. Van phao phải hạ xuống mới được nhấc nắp lên. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích nặng cho người và/hoặc thiệt hại về tài sản.


11 Hãy đeo găng tay bảo vệ khi lấy lòng nồi ra khỏi vỏ nồi, rửa bằng nước và để lòng nồi khô.

 **THẬN TRỌNG** Lòng nồi sẽ rất nóng sau khi nấu. Hãy luôn đeo găng tay khi cầm nắm lòng nồi đang nóng.

Nấu áp suất 101

Khi nấu áp suất, Duo Crisp sẽ thực hiện 3 bước

Pre-heating (Làm nóng trước)

Điều bạn thấy	Điều bạn không thấy	Mẹo nhỏ
Màn hình hiển thị On (Bật)	Khi nồi đang làm nóng trước, nồi sẽ ngưng tụ chất lỏng để tạo ra hơi nước. Khi đã tích tụ đủ hơi, van phao sẽ bật lên và khóa nắp tại chỗ.	Thực phẩm đông lạnh cần thời gian làm nóng trước lâu hơn. Để đạt được kết quả nhanh nhất, hãy rã đông thực phẩm trước khi nấu.  Thời gian để nồi Instant Pot nấu áp suất tùy thuộc vào số lượng thực phẩm và chất lỏng trong lòng nồi. Càng nhiều thực phẩm thì thời gian làm nóng càng lâu hơn. Không cần tốn quá nhiều thời gian cho bước này – hãy tin tưởng vào phép thuật IP!

Nấu

Điều bạn thấy	Điều bạn không thấy	Mẹo nhỏ
Màn hình chuyển sang đếm ngược thời gian nấu	Khi đã đạt được mức áp suất theo yêu cầu, chương trình nấu bắt đầu. Nồi tự động duy trì mức áp suất High (Cao) hoặc Low (Thấp) .	Mức áp suất cao nghĩa là mức nhiệt độ cao hơn. Cài đặt chương trình nấu thông minh (như thời gian nấu, mức áp suất, v.v...) có thể điều chỉnh vào bất kỳ thời điểm nào trong khi nấu.

Xả áp suất

Điều bạn nhìn thấy	Điều bạn không nhìn thấy	Mẹo nhỏ
Nếu bật nút Keep Warm (Giữ ấm) sau khi nấu, thời gian sẽ tính từ 00:00 Nếu không, nồi sẽ chuyển sang chế độ chờ và hiển thị End (Kết thúc)	Mặc dù nồi đã nấu xong nhưng vẫn còn nhiều áp suất và nóng. Việc giảm mức áp suất sẽ giúp bạn mở nắp một cách an toàn.	Làm theo hướng dẫn nấu ăn để giảm áp cho nồi. Xem phần Xả áp: phương pháp xả hơi ở trang tiếp theo để biết kỹ thuật xả hơi an toàn.

NGUY HIỂM

KHÔNG CỐ THÁO NẮP khi van phao vẫn ở trên và **TUYỆT ĐỐI KHÔNG CỐ MỞ NẮP**. Trong nồi vẫn còn rất nhiều áp suất. Van phao phải hạ xuống trước khi tháo nắp. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích nặng cho người và/hoặc thiệt hại về tài sản.

CẢNH BÁO

Hơi phun ra từ van xả hơi rất nóng. **KHÔNG** để tay, mặt hay vùng da hở ở trên van xả hơi khi đang xả áp suất.

KHÔNG đậy kín van xả hơi.

THÔNG BÁO

Không dùng Xả áp nhanh khi nấu các thực phẩm có nhiều chất béo, nhiều dầu, đặc và nhiều tinh bột (như các món hầm, món ớt, mì Ý và cháo) hoặc khi nấu các thực phẩm có tính chất trương nở (như đậu và ngũ cốc).



Xả áp

Sau khi nấu áp suất, bạn **phải** xả áp suất trước khi mở nắp. Hãy làm theo hướng dẫn trong công thức nấu ăn để chọn phương pháp xả hơi phù hợp.

Phương pháp xả hơi

Xả tự nhiên (NR hay NPR)

Khi kết thúc chương trình nấu, nhiệt độ trong nồi giảm xuống, mức áp suất trong nồi cũng sẽ từ từ giảm một cách tự nhiên theo thời gian.



Điều cần làm	Điều mong muốn
<p>Để nút nhả nhanh ở vị trí Seal (bật lên) sau khi nấu xong.</p>  <p>Vị trí Seal</p> <p>Tắt nút Keep Warm (Giữ ấm)</p>	<p>Món ăn của bạn vẫn tiếp tục nấu sau khi Chương trình thông minh đã kết thúc.</p> <p> Mẹo nhỏ của Instant: Điều này được gọi là “nấu tiếp diễn” hoặc “nấu lúc nghỉ” và sẽ rất tuyệt vời khi nấu các miếng thịt lớn.</p> <p>Thời gian giảm áp có thể thay đổi tùy thuộc vào số lượng, loại và nhiệt độ của thực phẩm và chất lỏng. Có thể cần 40 phút với một số món ăn, vì vậy hãy lên kế hoạch trước nhé – điều này rất đáng để chờ đợi!</p> <p>Khi áp suất đã được xả hết hoàn toàn, van phao sẽ hạ xuống nắp.</p>

THÔNG BÁO

Không dùng Xả áp nhanh khi nấu các thực phẩm có nhiều chất béo, nhiều dầu, đặc và nhiều tinh bột (như các món hầm, món ớt, mì Ý và cháo) hoặc khi nấu các thực phẩm có tính chất trương nở (như đậu và ngũ cốc).

Xả nhanh (QR hay QRR)

Dừng nấu một cách nhanh chóng và tránh để thực phẩm quá nhừ. Hoàn hảo cho các món rau và hải sản cần nấu nhanh và thơm ngon!

Điều cần làm	Điều mong muốn
<p>Nhấn nút xả nhanh và giữ cho đến khi nó phát ra tiếng và khóa đến vị trí Vent (Xả hơi).</p>  <p>Vị trí Vent</p>	<p>Khi ấn xuống, sẽ có 1 tia nước bắn ra qua đầu của van xả hơi.</p> <p>Điều này là bình thường!</p> <p>Khi áp suất đã xả hết hoàn toàn, van phao sẽ hạ xuống nắp.</p>  <p>Xả hơi</p>

Bảng điều khiển



Chương trình thông minh	Nắp nấu áp suất <ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Nấu áp suất) • Sauté (Áp chảo) • Slow Cook (Nấu chậm) • Steam (Hấp) • Sous Vide (Nấu chân không) 	Nắp chiên không dầu <ul style="list-style-type: none"> • Air Fry (Chiên không dầu) • Roast (Quay) • Bake (Nướng bánh) • Grill (Nướng bề mặt nhiệt cao) • Dehydrate (Sấy khô)
Thời gian hiển thị	Màn hình hiển thị thời gian theo định dạng HH:MM (Giờ:Phút). Đếm xuôi hay đếm ngược, tùy thuộc vào Chương trình Thông minh	
Hiển thị Nhiệt độ/Áp suất	Nắp nấu áp suất: Hiển thị mức áp suất Lo (Thấp) hoặc Hi (Cao)  Khi sử dụng Chương trình thông minh Nấu chân không, nhiệt độ hiển thị trên màn hình theo độ C hoặc độ F. Nắp chiên không dầu: Nhiệt độ hiển thị theo độ C hoặc độ F.	
- / + Temp (Nhiệt độ)	Điều chỉnh nhiệt độ nấu bằng độ C hoặc độ F.	
- / + Time (Thời gian)	Điều chỉnh thời gian nấu, Hẹn giờ và Giữ ấm.	
Keep Warm (Giữ ấm)	Bật hoặc tắt cài đặt Keep Warm (Giữ ấm)	
Delay Start (hẹn giờ)	Hẹn giờ bắt đầu nấu	
Start (Bắt đầu)	Bắt đầu Chương trình Thông minh đã chọn	
Cancel (Hủy)	Dừng Chương trình thông minh bất cứ lúc nào	

Những tính năng điều khiển áp suất

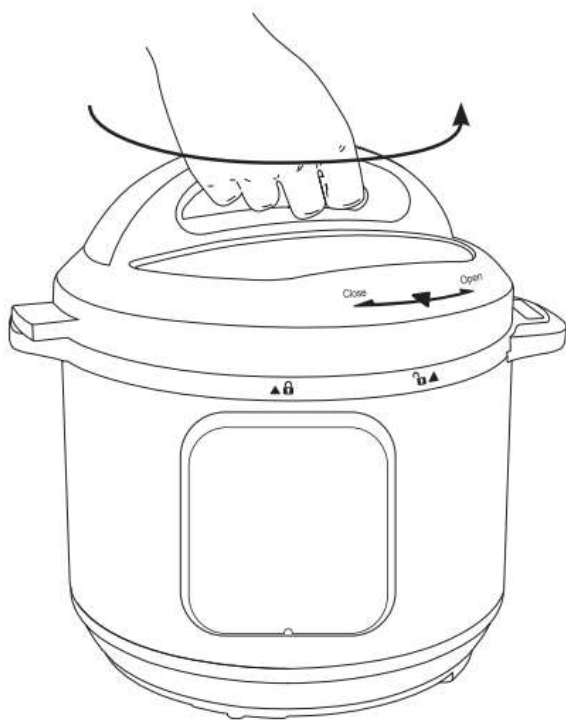
Xem **Vệ sinh và bảo quản** để biết thêm thông tin về việc tháo lắp các bộ phận

Nắp nấu áp suất

Điều chúng tôi thích ở nó	Điều bạn cần biết về nó
<p>Khi bạn đóng nắp lại, nắp sẽ tự động đặt ở chế độ Seal (đóng) để dễ dàng nấu áp suất.</p> <p>Sau khi cắm điện, Duo Crisp sẽ phát ra tiếng leng keng khi bạn đóng và mở nắp.</p>	<p>Nắp có thể tháo rời trong suốt quá trình nấu không áp suất để bạn có thể nếm thử món ăn bạn đang nấu.</p> <p>Khi đang nấu áp suất, nắp chỉ khóa vào vị trí khi nồi đã đủ áp suất. Đừng mở nắp nếu không cần thiết khi hơi nước đang tích tụ bên trong!</p>

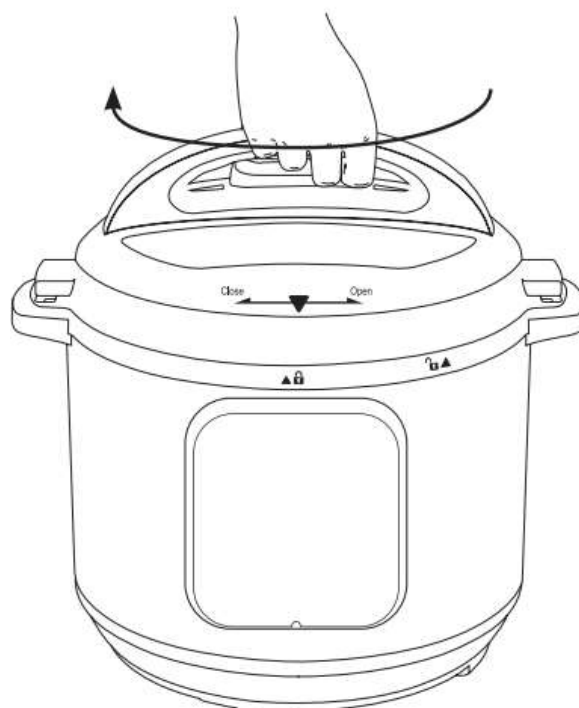
Mở nắp

- 01 Nắm lấy tay cầm của nắp và vặn ngược chiều kim đồng hồ đến khi biểu tượng ▼ trên nắp thẳng hàng với biểu tượng 🔒▲ trên vành vỏ nồi.
- 02 Nhấc nắp lên và nhấc ra khỏi vỏ nồi về hướng của bạn.



Đóng nắp

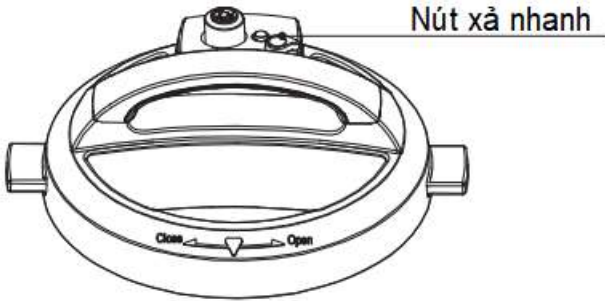
- 01 Chỉnh biểu tượng ▼ trên nắp thẳng hàng với biểu tượng 🔒▲ trên vỏ nồi, sau đó đặt nắp xuống rãnh.
- 02 Vặn nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng ▼ trên nắp thẳng với biểu tượng 🔒▲ trên vỏ nồi.



Những tính năng điều khiển áp suất

Nút Xả nhanh

Nút xả nhanh điều khiển van xả hơi – bộ phận điều khiển áp suất xả ra hay không.



Vị trí Seal (đóng)
Xoay sang để đóng kín



Vị trí Vent (xả hơi)
Nhấn để xả hơi

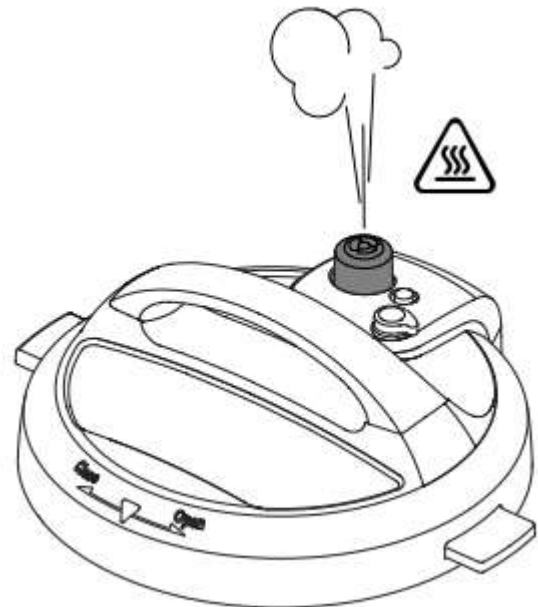
Điều chúng tôi thích ở nó	Điều bạn cần biết về nó
Thật sự rất dễ sử dụng và đừng để tay ở gần hơi nóng!	Nắp có ghi Turn to Seal (Hãy xoay về vị trí Seal) , nhưng thực tế bạn chỉ cần vuốt nhẹ sang. Không xoay nút xả nhanh quá ¼" (hoặc 45°) và để nó tự đàn hồi trở lại vị trí ban đầu.

Xem phần **Xả áp: phương pháp xả hơi** để biết thêm về kỹ thuật giảm áp suất một cách an toàn.

Van xả hơi

Van xả hơi nằm lỏng lẻo trên ống xả hơi. Khi nồi xả áp suất, hơi nước phun ra từ phần trên của van xả hơi.

Van xả hơi là một phần không thể thiếu của nồi áp suất để đảm bảo an toàn cho sản phẩm và cần thiết cho quá trình nấu áp suất.



⚠ CẢNH BÁO

Không đẩy hoặc bít kín van xả hơi trong mọi trường hợp.

Những tính năng điều khiển áp suất

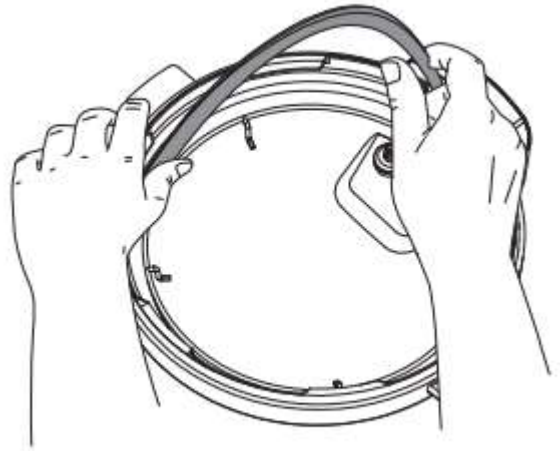
Gioăng

Khi nắp nấu áp suất đóng, gioăng tạo ra một khe kín khí giữa nắp và lòng nồi.

Phải lắp gioăng trước khi sử dụng nồi. Mỗi lần chỉ nên lắp một gioăng vào nắp.



Mẹo nhỏ của Instant: Silicone rất xốp, vì vậy nó hấp thụ mùi rất mạnh. Hãy mua thêm gioăng dự trữ để tránh lẫn mùi giữa các món ăn.



CẢNH BÁO

Chỉ sử dụng các loại gioăng Instant Pot được cho phép. **KHÔNG** sử dụng gioăng đã bị doãng hoặc bị hỏng.

- Luôn kiểm tra xem gioăng đã lắp đặt đúng chưa, có bị vết cắt hoặc biến dạng không trước khi nấu.
- Gioăng bị doãng theo thời gian sử dụng. Cần thay gioăng 12-18 tháng/lần hoặc sớm hơn nếu bạn thấy gioăng bị doãng, bị biến dạng hoặc bị hỏng.

Không làm theo hướng dẫn này có thể làm thực phẩm bị chảy ra, gây thương tích cho người hoặc hỏng hóc tài sản.

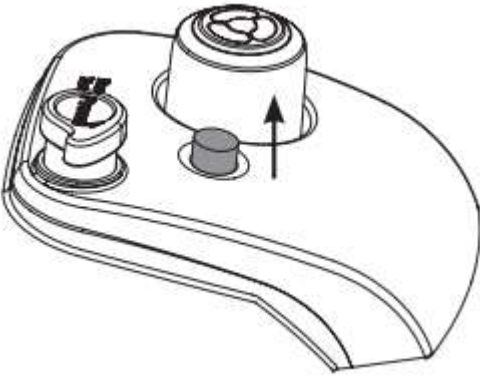
Những tính năng điều khiển áp suất

Van phao

Van phao là một chỉ dẫn trực quan cho biết có áp suất trong nồi (có áp suất) hay không (không áp suất). Van phao xuất hiện ở 2 vị trí:

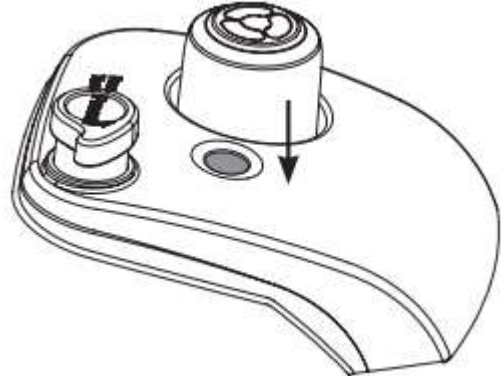
Có áp suất

Van phao có thể nhìn thấy và nâng lên cao hơn so với nắp



Không áp suất

Van phao hạ xuống thấp hơn so với nắp



Van phao và nắp silicone hoạt động cùng nhau để bít kín khi hơi có áp suất. Các bộ phận này phải được lắp đặt trước khi sử dụng. Không vận hành Instant Pot nếu chưa lắp van phao đúng cách. Không chạm vào van phao trong khi đang sử dụng.

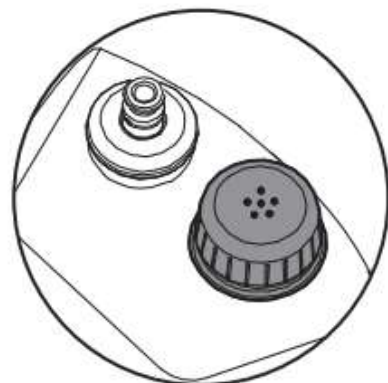
⚠ NGUY HIỂM

KHÔNG CỐ THÁO NẮP khi van phao vẫn ở trên và **TUYỆT ĐỐI KHÔNG CỐ MỞ NẮP**. Trong nồi vẫn còn rất nhiều áp suất. Van phao phải hạ xuống trước khi mở nắp. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích nặng cho người và/hoặc thiệt hại về tài sản.

Tấm lọc

Tấm lọc ngăn không cho các hạt thức ăn đi lên qua đường ống xả hơi, hỗ trợ điều chỉnh áp suất.

Tấm lọc là một phần không thể thiếu để đảm bảo sự an toàn của sản phẩm và cần thiết để nấu áp suất.



Nấu

Duo Crisp siêu linh hoạt trong nhà bếp - cho dù trước tiên bạn muốn nấu áp suất trước và sau đó sử dụng nắp chiên không dầu để nấu các món ăn của mình hay nếu bạn muốn nấu bữa ăn của mình chỉ bằng nắp chiên không dầu - bạn đều có thể làm được!

Nắp nấu áp suất

- Pressure Cook (Nấu áp suất)
- Sauté (Áp chảo)
- Slow Cook (Nấu chậm)
- Steam (Hấp)
- Sous vide (Nấu chân không)



Nắp chiên không dầu

- Air Fry (Chiên không dầu)
- Roast (Quay)
- Bake (Nướng bánh)
- Grill (Nướng bề mặt nhiệt cao)
- Dehydrate (Sấy khô)



Mẹo nhỏ của Instant: Khi nắp đóng đúng vị trí sẽ phát ra âm thanh và màn hình hiển thị **OFF (TẮT)**

⚠ CẢNH BÁO

Không đổ thực phẩm nhiều quá vạch **PC MAX – 2/3** trên lòng nồi.

Khi nấu những thực phẩm có khả năng trương nở (như gạo, đậu, mì Ý), không đổ quá vạch **1/2** trên lòng nồi.

Luôn cho lòng nồi vào trong khoang nồi khi nấu. Không đổ thực phẩm hoặc chất lỏng vào khoang nồi. Để tránh gây thương tích cho người và/hoặc hỏng hóc tài sản, hãy cho thực phẩm và chất lỏng vào lòng nồi sau đó cho lòng nồi vào khoang nồi.

Nấu

THẬN TRỌNG

Luôn kiểm tra nắp và lòng nồi một cách cẩn thận để đảm bảo rằng nắp và lòng nồi đã sạch sẽ và vẫn sử dụng tốt.

- Để tránh gây thương tích cho người và làm hỏng thiết bị, hãy thay ngay lòng nồi nếu bị móp méo, biến dạng hoặc hư hỏng.
- Chỉ sử dụng loại lòng nồi Instant Pot được sản xuất dành riêng cho loại thiết bị này. Đảm bảo cuộn nhiệt luôn sạch và khô trước khi lắp lòng nồi vào khoang nồi.

Không làm theo các hướng dẫn này có thể gây hỏng thiết bị. Thay thế các bộ phận bị hỏng để đảm bảo an toàn.

Pressure Cook (Nấu áp suất) và Steam (Hấp)

Chương trình Thông minh Nấu áp suất và Hấp đều là các chương trình nấu áp suất. Sử dụng hơi áp suất đảm bảo món ăn của bạn được nấu chín đều và kỹ, luôn cho kết quả ngon hơn mong đợi.

Duo Crisp có 2 mức áp suất để bạn lựa chọn:

Mức áp suất	Gợi ý sử dụng	Ghi chú
Lo (Thấp) 5.0 – 8.0psi (35-55kPa)	Cá và hải sản, các loại rau và gạo.	Mức áp suất kiểm soát nhiệt độ, như vậy, áp suất cao hơn thì nhiệt độ nấu sẽ cao hơn.
Hi (Cao) 9.4-12.3 psi (65-85 kPa)	Trứng, thịt, gà, rau củ, yến mạch, các loại đậu, ngũ cốc, ninh xương, thịt hầm, ớt.	

Mức áp suất	Lượng chất lỏng cần có*
5.7L	375ml
8L	500ml

*trừ khi công thức nấu ăn của bạn yêu cầu khác.

Chất lỏng để nấu áp suất phải là loại có nguồn gốc từ nước, như nước xương hầm, nước thịt hầm, nước súp hoặc nước ép rau củ quả. Nếu sử dụng súp đóng hộp, cô đặc hoặc kem, hãy thêm nước theo hướng dẫn dưới đây.

THẬN TRỌNG

Để tránh bị bỏng, hãy thận trọng khi nấu áp suất mà cho quá 60ml dầu, sốt làm từ dầu, súp kem đặc và sốt đặc. Hãy cho thêm lượng nước phù hợp với sốt loãng. Tránh các công thức nấu ăn có lượng dầu hoặc chất béo nhiều hơn 1/4 cốc 60ml.

Nấu

Để nấu áp suất, hãy làm theo các bước cơ bản như bạn đã làm trong phần Chạy thử lần đầu (chạy thử với nước) – nhưng lần này cho thêm thực phẩm vào!



Mẹo nhỏ của Instant: Việc sử dụng giá hấp đa năng sẽ đảm bảo thức ăn của bạn được chín bằng hơi chứ không phải luộc. Nó giúp thức ăn chín đều, ngăn không cho các dưỡng chất bị hòa lẫn trong nước và không bị cháy xém ở đáy lòng nồi.

Khi Chương trình thông minh kết thúc, hãy làm theo hướng dẫn trong công thức nấu ăn của bạn để lựa chọn phương pháp xả hơi phù hợp. Xem phần **Xả áp: phương pháp xả hơi** để biết thêm về kỹ thuật xả hơi an toàn.

Xem hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng và bảng thời gian nấu áp suất trực tuyến tại instantpot.co.uk.

⚠️ NGUY HIỂM

KHÔNG CỐ THÁO NẮP khi van phao vẫn ở trên và **TUYỆT ĐỐI KHÔNG CỐ MỞ NẮP**. Trong nồi vẫn còn rất nhiều áp suất. Van phao phải hạ xuống trước khi mở nắp. Không làm theo hướng dẫn này có thể gây thương tích nặng cho người và/hoặc thiệt hại về tài sản.

Slow Cook (Nấu chậm)

Chương trình thông minh Nấu chậm được so sánh với quá trình nấu của các nồi nấu chậm truyền thống và phù hợp với mọi công thức nấu chậm của bạn. Hãy làm theo hướng dẫn của công thức nấu ăn.

Van phao không nâng lên trong quá trình Nấu chậm. Nắp có thể tháo ra trong suốt quá trình nấu để dễ dàng lấy ra. Nếu van phao nâng lên, hãy chắc chắn rằng nút xả nhanh đã đặt ở vị trí **Vent** (thông hơi). Xem phần **Xả áp suất: phương pháp xả hơi**.

Nhiệt độ	Gợi ý sử dụng	Ghi chú
Lo (Thấp)	Sử dụng cho các món nấu ít và chậm, nấu cả ngày và nên cài đặt tối thiểu 10 giờ để có kết quả tốt nhất.	Bạn có thể sử dụng nắp để nấu chậm, nếu nắp đó có một lỗ thông hơi. Đảm bảo rằng nút xả nhanh đã đặt ở vị trí Vent .
Hi (Cao)	Nấu chậm, nhưng nhanh hơn một chút.	

Xem hướng dẫn sử dụng đầy đủ trực tuyến tại instantpot.co.uk

Nấu

Sauté (Áp chảo)

Áp chảo được sử dụng để thay thế cho chảo rán, vỉ nướng hoặc phen nướng. Thịt và rau áp chảo trước khi nấu áp suất là cách tuyệt vời để tăng hương vị món ăn.

Nhiệt độ	Gợi ý sử dụng	Ghi chú
Lo (Thấp)	Đun sôi, giảm và đun sệt	Khi màn hình hiển thị chuyển từ “ On ” (“ Bật ”) sang “ Hot ” (“ Nóng ”), nồi đã đạt đến nhiệt độ nấu. Để đảm bảo an toàn, thời gian nấu tối đa là 30 phút và không được thay đổi.
Hi (Cao)	Rán sơ, xào, áp chảo hoặc rán vàng	

Để nấu áp suất sau khi sử dụng chế độ Sauté (Áp chảo), hãy thêm rượu vào nồi nấu để đảm bảo thức ăn không bị cháy xém.

Để thêm rượu: lấy thức ăn ra khỏi nồi nấu và thêm chất lỏng loãng (ví dụ: nước, nước dùng, rượu) lên bề mặt nóng. Sử dụng một cái môi bằng gỗ hoặc silicone để loại bỏ thức ăn bị dính vào đáy nồi nấu.

Xem hướng dẫn sử dụng đầy đủ trực tuyến tại instantpot.co.uk.

CẢNH BÁO

Chương trình thông minh Áp chảo nấu ở nhiệt độ cao. Nếu không được giám sát, thực phẩm có thể bị cháy khi nấu ở chế độ này. Không đậy nắp và phải luôn giám sát nồi khi sử dụng chế độ nấu này.

Sous vide (Nấu chân không)

Nấu chân không nghĩa là thực phẩm được để trong một túi hút chân không chuyên dụng và nấu dưới nước trong một thời gian dài. Thực phẩm được nấu bằng chính nước ép ra từ nó và trở lên ngon và mềm đến khó tin.

Thời gian mặc định	Khoảng thời gian	Nhiệt độ mặc định	Khoảng nhiệt độ	Ghi chú
3 giờ (03:00)	00:30 – 99:30	56°C	21 – 93°C	Đảm bảo thực phẩm trong túi ngập hoàn toàn trong nước.

Xem hướng dẫn sử dụng đầy đủ, các mẹo nấu chân không và bảng thời gian nấu trực tuyến tại instantpot.co.uk.

Nấu

Air Fry (Chiên không dầu), Roast (Quay), Bake (Nướng bánh), Grill (Nướng bề mặt nhiệt cao) và Dehydrate (Sấy khô)

Sử dụng nắp chiên không dầu là cách tuyệt vời để làm tăng hương vị và kết cấu món ăn của bạn.

THÔNG BÁO

Nếu lỗi **Food burn (Cháy thực phẩm)** xuất hiện khi sử dụng nắp chiên không dầu, hãy cho chút rượu vào dưới đáy của lòng nồi, theo hướng dẫn trong phần **Nấu: Áp chảo**

⚠ THẬN TRỌNG

Luôn đảm bảo lòng nồi đã ở trong khoang nồi khi sử dụng nắp chiên. **KHÔNG** sử dụng loại lòng nồi chống dính phủ ceramic.

Chương trình thông minh	Thời gian mặc định	Khoảng thời gian	Nhiệt độ mặc định	Khoảng nhiệt độ	Ghi chú
Air Fry* (Chiên không dầu)	18 phút (00:18)	00:01 – 01:00	204°C	82-204°C	Cho thực phẩm vào giỏ chiên không dầu hoặc vào lòng nồi inox
Gợi ý sử dụng	Khoai tây chiên tươi hoặc đông lạnh, cánh gà, nugget, cá chiên và nhiều món khác				
Roast* (Quay)	40 phút (00:40)	00:01 - 01:00	193°C	82-204°C	Cho thực phẩm vào giỏ chiên không dầu hoặc vào lòng nồi inox
Gợi ý sử dụng	Thịt bò, cừu, lợn, ức gà, rau, khoai tây vỏ sò và nhiều hơn thế				
Bake (Nướng bánh)	30 phút (00:30)	00:01 – 01:00	185°C	82 - 204°C	Đổ bột đã nhào vào đĩa dùng được trong lò vi sóng và đặt nắp để nướng
Gợi ý sử dụng	Bánh bông lan, bánh bao, bánh ngọt và nhiều hơn thế				
Grill (Nướng bề mặt nhiệt cao)	8 phút (00:08)	00:01 – 00:40	204°C	Không điều chỉnh	Cho thực phẩm lên trên vỉ nướng/khay sấy và cho vào giỏ chiên không dầu
Gợi ý sử dụng	Phô mai nướng hoặc súp hành kiểu Pháp				
Dehydrate (Sấy khô)	7 giờ (07:00)	00:02 – 72:00	52°C	41 – 74°C	Đặt thực phẩm dưới vỉ nướng/khay sấy trong giỏ chiên không dầu
Gợi ý sử dụng	Tự làm món thịt sấy, hoa quả bỏ vỏ sấy, rau củ sấy và nhiều hơn thế				

* Bạn có thể đặt thực phẩm trong giỏ chiên, trong đĩa dùng được trong lò vi sóng hoặc trực tiếp trong lòng nồi inox, tuy nhiên dùng giỏ chiên không dầu sẽ giúp khí lưu chuyển tốt nhất và cho món ăn giòn nhất.

Nấu


Chiên không dầu, Quay, Nướng bánh, Nướng vỉ và Sấy khô

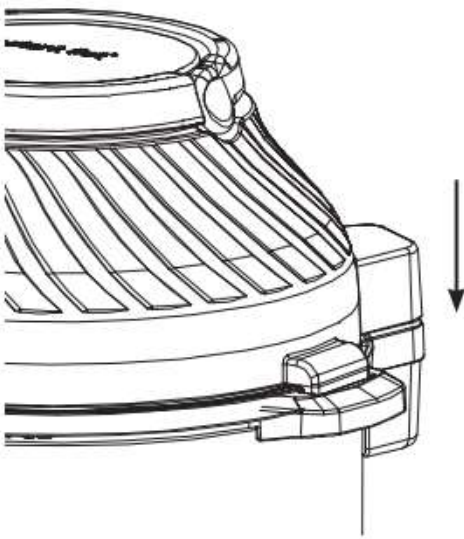
- 01** Cho thực phẩm vào giỏ chiên đa tầng, vào bát đĩa dùng được trong lò vi sóng hoặc trực tiếp vào lòng nồi, theo đúng hướng dẫn công thức nấu ăn của bạn.

Nếu sử dụng phụ kiện, hãy lồng phụ kiện đó vào lòng nồi.

- 02** Cho lòng nồi inox vào khoang nồi.

- 03** Đặt nắp chiên lên vỏ nồi sao cho quai nắp thẳng với quai nồi và nằm trong quai nồi.

-  Ấn nắp xuống để đảm bảo các phích cắm điện và phích cắm ứng hoàn toàn tiếp xúc với nhau.



- ⚠ THẬN TRỌNG** Nếu bộ phận có điện và bộ phận cảm ứng không tiếp xúc hoàn toàn với nhau, có thể sẽ xuất hiện thông báo **Lid (nắp)** hoặc lỗi **C9**. Không đảm bảo tiếp xúc đúng cách có thể gây ra hỏng thiết bị.

- 04** Chọn chương trình Thông minh: **Air Fry (Chiên)**, **Grill (Nướng vỉ)**, **Bake (Nướng bánh)**, **Roast (Quay)** hoặc **Dehydrate (Sấy khô)**.

- 05** Sử dụng nút **+ / -** để điều chỉnh Thời gian và Nhiệt độ

- 06** Nhấn **Start** (bắt đầu)


Màn hình hiển thị **On** (Bật) để nắp chiên không dầu làm nóng trước. Sau khi làm nóng trước, màn hình chuyển sang cài đặt thời gian và đếm ngược.

Trong chế độ Air Fry (Chiên) và Roast (Quay), nồi sẽ phát ra tiếng bíp trong suốt quá trình nấu và màn hình hiển thị **turn Food (lật thức ăn)**.

- 07** Nếu bạn cần mở nắp ra, hãy nhấc nắp một cách cẩn thận ra khỏi vỏ nồi và đặt vào tấm bảo vệ. Nồi sẽ tự động dừng nấu khi bạn nhấc nắp ra.

- 08** Hãy thật cẩn thận khi đảo, lật hoặc quay thức ăn của bạn, sau đó đặt lại nắp chiên vào vỏ nồi để quá trình nấu tiếp tục.


- ⚠ THẬN TRỌNG** Lòng nồi và các phụ kiện sẽ trở nên nóng trong và sau quá trình nấu. Để tránh bị thương, hãy sử dụng găng tay làm bếp và không để vùng da trần chạm vào phụ kiện lòng nồi.

-  Một số thực phẩm không cần phải lật. Nếu bạn không nhấc nắp lên sau khi thông báo **turn food (lật thực phẩm)** xuất hiện, nồi sẽ tiếp tục nấu sau 10 giây.

- 09** Khi còn một phút, màn hình sẽ đếm ngược thời gian bằng giây.

Khi Chương trình thông minh kết thúc, nồi sẽ phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị **End (kết thúc)**.

Cài đặt

Để làm điều này	Làm điều này
Bật/Tắt âm thanh	Khi ở chế độ chờ, nhấn và giữ phím + trên chế độ Time (Thời gian) cho đến khi màn hình hiển thị S On (bật âm thanh) hoặc SOF (tắt âm thanh).  Không thể tắt âm thanh báo báo lỗi và âm cảnh báo an toàn.
Thay đổi nhiệt độ hiển thị °C/°F	Nhấn và giữ phím + trên nút Temp (Thời gian) cho đến khi màn hình hiển thị °C hoặc °F. Nhiệt độ hiển thị theo đơn vị lựa chọn.
Điều chỉnh và lưu thời gian và nhiệt độ nấu tùy chỉnh	Khi 1 Chương trình Thông minh được lựa chọn, những thay đổi về thời gian nấu, nhiệt độ nấu và mức áp suất sẽ được lưu lại khi Chương trình thông minh bắt đầu
Cài đặt lại riêng một Chương trình thông minh	Ở chế độ chờ, nhấn và giữ một Chương trình thông minh đến khi nồi chuyển đến chế độ chờ và hiển thị OFF (Tắt). Mức áp suất, thời gian nấu và nhiệt độ nấu của Chương trình thông minh đó sẽ khôi phục về mặc định của nhà sản xuất.
Cài đặt lại tất cả các chương trình thông minh	Ở chế độ chờ, nhấn và giữ Cancel (Hủy) cho đến khi nồi phát ra tiếng bíp. Mức áp suất, thời gian nấu và nhiệt độ nấu của tất cả các Chương trình thông minh đều được khôi phục về mặc định của nhà sản xuất.

Thông báo trạng thái

OFF	Duo Crisp đang ở chế độ chờ.
Lid	Có thể là chưa có nắp, nắp chưa đậy đúng cách hoặc đang sử dụng sai nắp cho Chương trình Thông minh đã chọn.
On	Nồi đang làm nóng
Hot	Chương trình thông minh Sauté (Áp chảo) đã đạt đủ nhiệt độ nấu và có thể cho thực phẩm vào lòng nồi.
00:00	Màn hình hiển thị một trong những điều sau: <ul style="list-style-type: none">• Khi chế độ Delay Start (Hẹn giờ) đang chạy, nồi đếm ngược thời gian cho đến khi Chương trình thông minh bắt đầu;• Khi một Chương trình thông minh đang chạy, nồi đếm ngược thời gian nấu còn lại;• Khi chế độ Keep Warm (giữ ấm) đang chạy, nồi tính số thời gian mà thực phẩm đã được làm ấm.
End	Chương trình thông minh đã kết thúc và chế độ Keep Warm (Giữ ấm) đã tắt.
Food burn	Nồi quá nóng. Xem phần Xử lý sự cố để biết thêm thông tin.
E	Có xuất hiện lỗi. Xem phần Xử lý sự cố để biết thêm thông tin về mã lỗi.

Vệ sinh và bảo quản

Vệ sinh nồi Duo Crisp và các bộ phận của nồi sau mỗi lần sử dụng. Không làm theo những hướng dẫn về vệ sinh dưới đây có thể gây hỏng hóc nghiêm trọng, dẫn đến thiệt hại tài sản, thương tích cho người và hoặc tử vong.

Luôn rút phích điện của nồi và để nguội ở nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh. Tuyệt đối không sử dụng miếng cọ rửa bằng kim loại, bột mài mòn hoặc chất tẩy rửa hóa học mạnh để vệ sinh bất kỳ bộ phận hoặc phụ kiện nào của nồi Instant Pot.

Để tất cả các bề mặt khô hoàn toàn trước khi sử dụng và trước khi cất giữ.

Bộ phận	Phương pháp vệ sinh và hướng dẫn
Các phụ kiện <ul style="list-style-type: none">Giá hấp đa năngTấm bảo vệ và nắp lưu trữVỉ nướng/Khay sấyGiò chiên đa tầngGiá đỡ giò chiên	<p>Có thể rửa trong máy rửa bát nếu được đặt ở tầng trên, nếu không hãy rửa sạch bằng khăn ẩm và nước rửa bát loại nhẹ, sau đó rửa sạch bằng nước sạch và ẩm.</p> <ul style="list-style-type: none">Tháo rời tất cả các phụ kiện chiên không dầu trước khi vệ sinh.Có thể xịt dung dịch chống dính vào vỉ nướng/ khay sấy và/hoặc bên trong giỏ chiên trước khi cho thực phẩm vào.Sử dụng mặt trái của tấm bảo vệ để đẩy lại Nắp chiên không dầu khi cất giữ.
Nắp nấu áp suất và các bộ phận <ul style="list-style-type: none">Cốc hứng nướcTấm lọcGioăngVan xả hơiVan phaoNắp silicon	<p>Tháo tất cả các bộ phận của nắp trước khi vệ sinh. Xem phần Vệ sinh và bảo quản: Tháo và lắp các bộ phận.</p> <ul style="list-style-type: none">Tháo van xả hơi và tấm chắn chống tắc, rửa phần bên trong của ống xả hơi để tránh bị tắc.Để nắp ráo hết nước sau khi rửa, hãy nắm tay cầm của nắp và dựng nắp theo chiều thẳng đứng trên bồn rửa, sau đó xoay 360° – giống như xoay vô lăng.Sau khi rửa sạch, úp ngược nắp vào vỏ nồi.Kiểm tra Cốc hứng nước sau mỗi lần sử dụng và đổ hết nước trong đó nếu cần. Không để thức ăn hoặc hơi ẩm đọng lại trong Cốc hứng nước.Bảo quản gioăng ở nơi thông thoáng để giảm mùi bị dính vào khi nấu các món ăn nhiều hương vị. Để loại bỏ mùi, thêm 250ml nước và 250ml giấm trắng vào lòng nồi, và chạy Chế độ nấu áp suất từ 5-10 phút, sau đó xả nhanh.
Nắp chiên không dầu	<p>Lau sạch bằng khăn ẩm và nước rửa bát loại nhẹ, sau đó lau sạch lại bằng một miếng bọt biển sạch, ẩm. KHÔNG rửa bằng máy.</p> <ul style="list-style-type: none">Lau khô bằng khăn mềm.Luôn kiểm tra nắp cuộn nhiệt xem có dính dầu và mảnh vụn thức ăn không và tháo ra trước khi bật nắp chiên không dầu.Để loại bỏ dầu mỡ nướng và cặn thức ăn, hãy xịt hỗn hợp baking soda và giấm lên nắp cuộn nhiệt và lau sạch bằng khăn ẩm.Đối với các vết bẩn cứng đầu, xịt hỗn hợp trên lên vết bẩn trong vài phút trước khi chà sạch.Lưu ý: Không sử dụng bất kỳ vật gì có tính mài mòn cao hơn bàn chải đánh răng để cọ rửa nắp cuộn nhiệt.KHÔNG tháo nắp cuộn nhiệt.KHÔNG rửa hoặc nhúng nắp chiên không dầu vào nước hoặc chất lỏng khác.
Vỏ nồi	<p>Lau sạch bằng khăn ẩm và nước rửa bát loại nhẹ, sau đó lau sạch lại bằng một miếng bọt biển sạch, ẩm. KHÔNG rửa bằng máy.</p> <ul style="list-style-type: none">Lau sạch bên trong lòng nồi ngoài cũng như vành thoát nước.Để khu vực này khô hoàn toàn trước khi cho lòng nồi vào.Lau sạch mặt ngoài và bảng điều khiển bằng một miếng vải hoặc miếng bọt biển mềm, ẩm.
Dây điện	<p>Lau sạch dây điện bằng một miếng vải ẩm nếu cần.</p>

Một số đồ có thể đổi màu sau khi rửa bằng máy, tuy nhiên điều đó không ảnh hưởng đến độ an toàn và hiệu quả của nồi.

Vệ sinh và bảo quản

⚠ CẢNH BÁO

Vỏ nồi Instant Pot có chứa các thành phần có điện. Để tránh gây hỏa hoạn, rò rỉ điện hoặc thương tích cho người, cần giữ cho vỏ nồi luôn khô ráo.

- KHÔNG ngâm vỏ nồi vào nước hoặc chất lỏng khác, hoặc cố cho vào quay trong máy rửa bát.
- KHÔNG cọ rửa cuộn nhiệt
- KHÔNG ngâm hoặc cọ rửa dây điện hoặc phích cắm.

Tháo lắp các bộ phận

Gioăng silicon

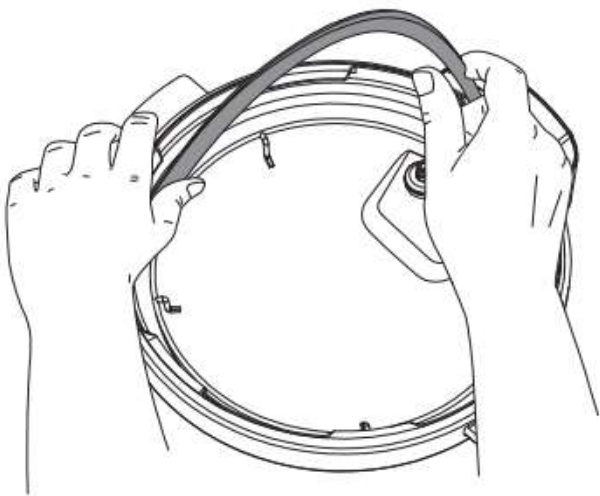
Tháo gioăng

Kẹp vào mép silicone và kéo gioăng ra khỏi vành đỡ gioăng làm bằng inox.

Sau khi tháo gioăng, hãy kiểm tra vành thép xem nó đã được siết chặt chưa, có nằm ở không và chiều cao có đồng đều quanh nắp không. Không cố sửa chữa vành đỡ gioăng đã biến dạng.



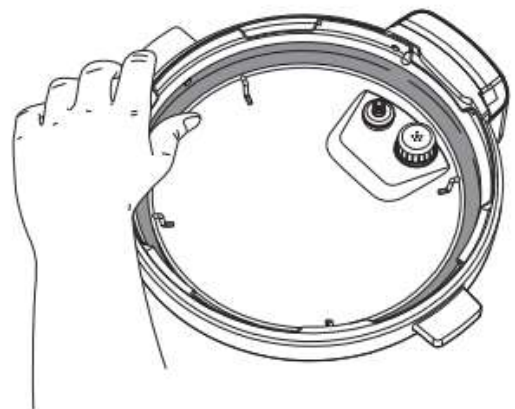
Gioăng rất dễ tháo và lắp khi ẩm và có xà phòng.



Lắp gioăng

Đặt gioăng lên vành đỡ gioăng và ấn nó vào bên trong. Ấn xuống thật mạnh để không làm nó bị quăn.

Khi lắp đúng, gioăng sẽ nằm gọn bên dưới vành đỡ gioăng và không rơi ra khi lật nắp.



Không đúng

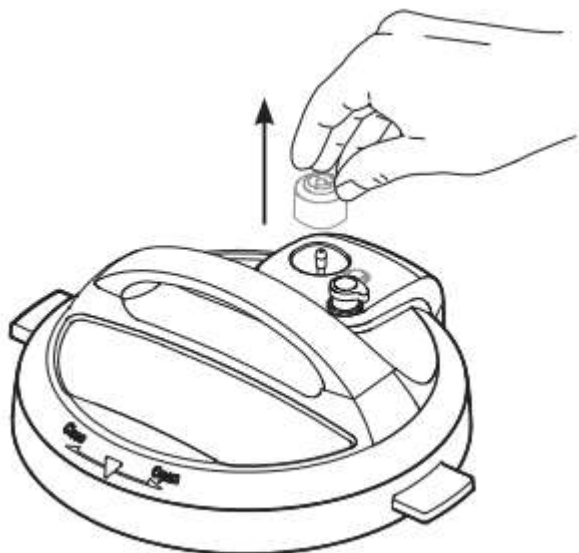
Vệ sinh và bảo quản

Van xả hơi

Tháo van xả hơi

Kéo van xả hơi lên và tháo ra khỏi ống xả hơi.

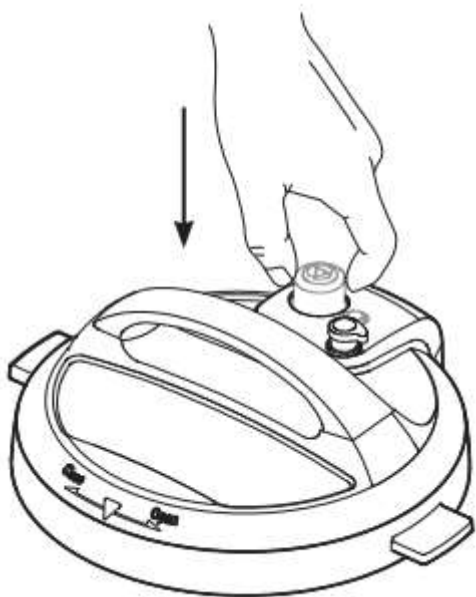
Phải lắp van xả hơi trước khi sử dụng nồi.



Lắp van xả hơi

Đặt van xả hơi lên ống xả hơi và ấn mạnh xuống.

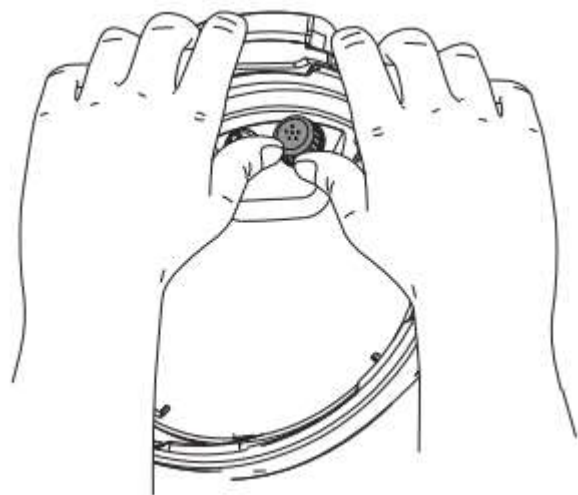
Khi lắp đúng cách, van xả hơi nằm lỏng lẻo trên ống xả hơi nhưng vẫn nằm tại chỗ khi lật nắp.



Tấm lọc

Tháo tấm lọc

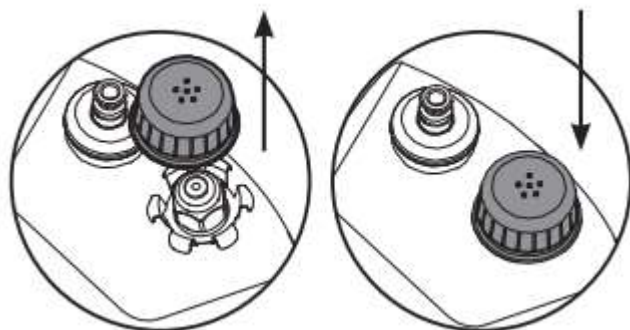
Bám vào nắp giống như đang cầm vô lăng và dùng ngón cái của bạn ấn mạnh vào cạnh của tấm lọc (ấn về phía cạnh của nắp và bật lên) cho đến khi nó bật ra khỏi ngạnh bên dưới.



Lắp tấm lọc

Đặt tấm lọc lên trên ngạnh và ấn xuống cho đến khi tấm lọc vào đúng vị trí.

Không cố vận hành nồi áp suất khi chưa lắp tấm lọc.



Vệ sinh và bảo quản

Van phao và nắp silicon

Tháo van phao ra khỏi nắp

Đặt một ngón tay lên mặt trên của van phao, sau đó lật nắp lại. Tách nắp silicone khỏi mặt dưới của van phao.

Tháo van phao ra khỏi phần trên của nắp. Không vứt bỏ van phao hoặc nắp silicone.

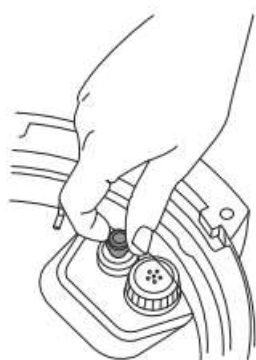


Trên

Lắp van phao

Thả đầu hẹp của van phao vào lỗ van phao trên đỉnh nắp. Đặt một ngón tay lên mặt trên của van phao, sau đó lật nắp lại. Gắn chặt nắp silicone vào đáy van phao.

Không cố vận hành nồi áp suất khi chưa lắp van phao và/hoặc nắp silicone đúng cách vào nắp nấu áp suất.



dưới

Cốc hứng nước

Cốc hứng nước nằm ở phía sau của vỏ nồi và hứng nước thừa chảy ra từ vành thoát nước.

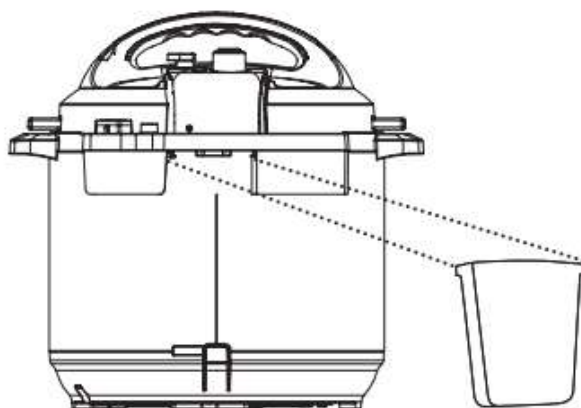
Phải lắp cốc hứng nước trước khi nấu, sau đó đổ hết nước bên trong và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.

Tháo cốc hứng nước

Kéo cốc hứng nước ra khỏi thân nồi; không kéo xuống. Chú ý đến các tai trên thân nồi và các rãnh trên cốc hứng nước.

Lắp cốc hứng nước

Đặt thẳng các rãnh trên cốc hứng nước vào các tai ở phía sau thân nồi và trượt cốc hứng nước vào đúng vị trí.




Xử lý sự cố

Đăng ký nội chiên của bạn ngay hôm nay!

Nếu sự cố của bạn vẫn tiếp diễn hoặc nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào, hãy liên hệ với Cố vấn chăm sóc khách hàng thông qua tiện ích trò chuyện của chúng tôi tại website www.instanthome.vn

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Màn hình không hiển thị khi đã cắm điện	Lỗi kết nối điện hoặc không có điện.	Kiểm tra xem dây điện có bị hỏng không. Nếu bị hỏng, liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng . Kiểm tra ổ cắm xem có điện không.
	Cầu chì của nồi đã bị nổ.	Liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng .
Hơi rò rỉ ra từ các cạnh của nắp	Chưa nắp gioăng vào nắp	Lắp gioăng
	Gioăng bị hỏng hoặc lắp sai	Thay gioăng
	Có mảnh vụn thức ăn dính ở gioăng	Tháo gioăng và vệ sinh thật sạch
	Chưa đóng nắp đúng cách	Mở nắp ra và đóng lại
	Vành đỡ gioăng bị biến dạng hoặc không nằm ở giữa	Tháo gioăng ra khỏi nắp, sau đó kiểm tra xem vành đỡ gioăng có bị cong hoặc biến dạng không. Liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng .
	Có thể vành lòng nồi bị móp méo.	Kiểm tra xem có bị biến dạng không và liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng .
Hơi nước rò rỉ hoặc xì hơi từ van xả hơi trong quá trình nấu.	Nút xả hơi không nằm ở vị trí Seal (đóng)	Vuốt nút xả hơi sao cho nó nằm đúng vị trí Seal (đóng)
	Nồi đang điều chỉnh việc quá áp	Đây là hiện tượng bình thường, không cần làm gì.
Hơi phun ra từ van xả hơi khi nút xả nhanh nằm ở vị trí Seal (đóng)	Lòng nồi không có đủ chất lỏng	Cho thêm nước vào lòng nồi tùy theo kích thước nồi: 6Qt: 375ml 8Qt: 500ml
	Lỗi điều khiển cảm ứng áp suất	Liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng .
	Van xả hơi chưa nằm đúng vị trí	Vuốt nút xả nhanh về vị trí Seal (đóng) .

Xử lý sự cố

Sự cố	Nguyên nhân		Giải pháp
Có khói đen bay ra từ nắp chiên không dầu	 CẢNH BÁO Hủy Chương trình thông minh, rút phích cắm điện và để nồi nguội ở nhiệt độ phòng.		
	Sử dụng loại dầu có điểm khói thấp		Chọn loại dầu trung tính có điểm khói cao như Dầu hạt cải dầu, dầu bơ, dầu đậu nành, dầu rum hoặc dầu cám gạo
	Còn mảnh vụn thực phẩm bám ở đáy lòng nồi hoặc xung quanh cuộn nhiệt ở nắp chiên không dầu		Lấy tất cả các phụ kiện ra khỏi lòng nồi và vệ sinh sạch sẽ lòng nồi, nắp chiên không dầu và các phụ kiện.
	Thiết bị bị hỏng		Liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng
Mã lỗi xuất hiện trên màn hình và nồi kêu bíp liên tục	C1	Lỗi cảm ứng	Liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng
	C2		
	C6		
	C6H		
	C6L		
	C5	Nhiệt độ quá cao do không có lòng nồi ở trong khoang nồi.	Nhấn Cancel (Hủy) và đợi cho cuộn nhiệt nguội đi; kiểm tra xem có vật lạ trong khoang nồi không; cho lòng nồi vào hoặc chỉnh lại vị trí của lòng nồi và đặt lại lệnh.
		Nhiệt độ quá cao	Kiểm tra xem đáy lòng nồi có bị cháy không. Cho thêm nước vào lòng nồi tùy theo kích thước nồi.
	C7	Cuộn nhiệt bị lỗi	Liên hệ phòng Chăm sóc khách hàng
		Chất lỏng không đủ	Cho thêm nước vào lòng nồi tùy theo kích thước nồi.
		Nút xả nhanh nằm ở vị trí Vent (thông hơi)	Vuốt nút xả nhanh về đúng vị trí Seal (Đóng)
	LID	Chưa đặt nắp đúng vị trí theo chương trình đã lựa chọn	Mở nắp ra và đóng lại Không sử dụng nắp khi đang bật chế độ Sauté (Áp chảo)
	Food burn	Phát hiện nhiệt độ cao ở đáy lòng nồi; nồi tự động giảm nhiệt độ để tránh quá nhiệt.	Có thể có tinh bột bám ở đáy lòng nồi gây cản trở quá trình tản nhiệt. Tắt nồi, xả áp suất theo công thức và kiểm tra đáy lòng nồi.
	PrSE	Quá nhiều áp suất do tích tụ trong quá trình nấu không áp suất.	Ấn nút xả nhanh xuống cho đến khi nó chạm vào vị trí Vent (thông hơi) .

Bất kỳ dịch vụ nào đều phải được thực hiện bởi một đại diện được ủy quyền.