

get started

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI
INSTANT POT® **DUO**®

Instant®

Chào mừng bạn

đến với Nồi đa năng mới Instant Pot® Duo®!

Nồi Duo sẽ giúp bạn nấu các món ăn ngon một cách dễ dàng hơn và tốn ít thời gian hơn. Chúng tôi hi vọng bạn sẽ yêu thích chiếc nồi Instant Pot này và sử dụng nó trong vài năm tới!

Hãy sử dụng nồi Duo của bạn ngay thôi!



MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng an toàn	2
Mở hộp nồi Duo	7
Sử dụng nồi Duo của bạn	9
Cài đặt ban đầu	13
Nấu áp suất	15
Áp chảo	21
Nấu chậm	23
Làm sữa chua	24
Giữ ấm	26
Vệ sinh nồi	27
Xử lý sự cố	29
Mã lỗi	31
Các bộ phận thay thế	32
Thông tin thêm	34
Bảo hành	35

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

CẢNH BÁO

Không làm theo những hướng dẫn sử dụng an toàn dưới đây có thể gây thương tích cho người và/hoặc làm hỏng hóc tài sản và có thể làm mất giá trị bảo hành cho sản phẩm của bạn.

ĐỌC KỸ TẤT CẢ CÁC HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng nồi Duo mới của bạn, hãy đọc kỹ tất cả các hướng dẫn sử dụng, bao gồm các thông tin An toàn dưới đây. Hãy giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo.

Vị trí đặt nồi

- **CHỈ** đặt thiết bị của bạn trên bàn bếp. Luôn đặt nồi trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định và không bắt lửa.
- **ĐẢM BẢO** tất cả các bộ phận của nồi luôn khô ráo và không còn thực phẩm vụn trước khi cho lòng nồi vào thân nồi.
- **KHÔNG** đặt thiết bị trên hoặc ở gần bếp gas, bếp điện hay lò nướng.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị gần những nơi có nước, nguồn nhiệt nóng hoặc ngọn lửa đang cháy.
- **KHÔNG** sử dụng ngoài trời. Không để dưới ánh nắng trực tiếp.
- **KHÔNG** để bất cứ vật gì làm tắc nghẽn van xả hơi dưới đáy nồi.

Hướng dẫn chung

Lòng nồi có thể sẽ rất nóng khi đang sử dụng và có thể rất nặng khi đổ đầy thực phẩm bên trong.

- **SỬ DỤNG** gắng tay khi di chuyển lòng nồi và tháo lắp phụ kiện.
- **ĐẶT** các phụ kiện đang nóng trên một bề mặt chịu nhiệt hoặc trên tấm lót nồi.
- **CẨN THẬN** khi nhấc lòng nồi ra khỏi thân nồi để tránh bị bỏng.
- **THẬT CẨN TRỌNG** khi nồi đang chứa thực phẩm nóng, dầu nóng hoặc chất lỏng nóng.
- **CHỈ SỬ DỤNG** nắp nồi chính hãng Instant Pot kèm theo nồi này. Sử dụng bất kỳ nắp nồi áp suất nào khác đều có thể gây thương tích cho người và/hoặc hỏng hóc tài sản.

CẢNH BÁO

Không làm theo những hướng dẫn sử dụng an toàn dưới đây có thể gây thương tích cho người và/hoặc làm hỏng hóc tài sản và có thể làm mất giá trị bảo hành cho sản phẩm của bạn.

- **KHÔNG** sử dụng thiết bị khi chưa cho lòng nồi vào thân nồi.
- **KHÔNG** chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị hoặc phụ kiện trong khi nấu hoặc khi vừa nấu xong vì nồi vẫn còn rất nóng. Chỉ sử dụng tay cầm của thiết bị để mang hoặc di chuyển thiết bị.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị để chiên ngập dầu hoặc chiên áp suất có dầu ăn.
- **KHÔNG** di chuyển thiết bị khi đang sử dụng và thật thận trọng khi đổ bỏ dầu mỡ nóng.
- **KHÔNG** để trẻ em hoặc những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tinh thần vận hành thiết bị này. Cần giám sát chặt chẽ khi để những người này sử dụng bất kỳ thiết bị nào. Không để trẻ em chơi với thiết bị này.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng trong gia đình. Sản phẩm không sử dụng cho mục đích thương mại.
- **LUÔN** có người giám sát khi đang sử dụng thiết bị.

Nấu áp suất

Thiết bị này nấu bằng áp suất. Để thiết bị giảm áp suất một cách tự nhiên hoặc giải phóng toàn bộ áp suất trong nồi trước khi mở nắp. Không làm theo những hướng dẫn này có thể gây bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng tài sản.

- **ĐẢM BẢO** thiết bị được đóng đúng cách trước khi hoạt động.
- **KIỂM TRA** xem van xả hơi đã được lắp chưa
- **SỬ DỤNG** nắp nấu áp suất khi nấu áp suất
- **TẮT** thiết bị khi thấy có hơi nước thoát ra từ van xả hơi và/hoặc van phao lâu hơn 3 phút. Nếu hơi nước thoát ra từ các cạnh của nắp, trước tiên hãy tắt thiết bị. Sau đó chờ khi hơi nước không còn thoát ra, áp suất được giải phóng hết và thiết bị đã nguội, hãy kiểm tra xem vòng đệm đã được lắp đúng cách chưa.
- **NÊN** kiểm tra van xả hơi, ống xả hơi, tấm chắn chống tắc và van phao trước khi sử dụng không xem có bị tắc không.
- **KHÔNG** mở nắp nấu áp suất khi không đeo găng tay.
- **KHÔNG** cố gắng cậy nắp ra khỏi thân nồi Instant Pot.

CẢNH BÁO

Không làm theo những hướng dẫn sử dụng an toàn dưới đây có thể gây thương tích cho người và/hoặc làm hỏng hóc tài sản và có thể làm mất giá trị bảo hành cho sản phẩm của bạn.

- **KHÔNG** di chuyển thiết bị khi vẫn còn áp suất bên trong.
- **KHÔNG** dùng vải hoặc các vật khác che hoặc làm tắc van xả hơi và/hoặc van phao.
- **KHÔNG** cố mở thiết bị cho đến khi nồi đã giảm áp và toàn bộ áp suất bên trong đã được giải phóng. Cố mở thiết bị trong khi vẫn còn áp suất bên trong có thể khiến hơi nóng thoát ra đột ngột và có thể gây bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng tài sản.
- **KHÔNG** để mặt, tay hay phần da hở lên trên van xả hơi hoặc van phao khi thiết bị đang hoạt động hoặc đang còn áp suất, và không nghiêng người qua thiết bị khi đang mở nắp.

Đổ đầy khi nấu áp suất

Đổ quá đầy có thể gây nguy cơ tắc nghẽn đường ống và van xả hơi, tạo ra áp suất dư thừa.

- **KHÔNG** đổ nước quá vạch 'PC MAX' hoặc 'Max PC Fill' trong lòng nồi.
- **KHÔNG** đổ quá vạch '1/2' khi nấu các thực phẩm có thể nở ra trong quá trình nấu như cơm, đậu khô hoặc rau khô.
- **LƯU Ý** rằng một số loại thực phẩm, chẳng hạn như nước sốt táo, quả nam việt quất, lúa mạch trần châu, bột yến mạch hoặc các loại ngũ cốc khác, đậu Hà Lan, mì, mì ống, đại hoàng hoặc spaghetti có thể nổi bọt, sủi bọt và bắn tung tóe, đồng thời làm tắc ống và van xả hơi. **KHÔNG** đổ quá vạch '1/2' khi nấu những thực phẩm này.
- **KHÔNG** cho thực phẩm quá to vào lòng nồi vì chúng có thể gây nguy cơ hỏa hoạn, thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng tài sản.
- **KIỂM TRA** xem vòng đệm đã được lắp đúng chưa.

Phụ kiện

- **CHỈ** sử dụng phụ kiện hoặc được ủy quyền bởi Instant Brands. Việc sử dụng các bộ phận, phụ kiện không theo khuyến nghị của nhà sản xuất có thể gây nguy cơ giật điện hoặc gây thương tích cho người, gây hỏa hoạn và/hoặc hỏng hóc tài sản.

CẢNH BÁO

Không làm theo những hướng dẫn sử dụng an toàn dưới đây có thể gây thương tích cho người và/hoặc làm hỏng hóc tài sản và có thể làm mất giá trị bảo hành cho sản phẩm của bạn.

- **CHỈ** sử dụng lòng nồi Instant Pot chính hãng để giảm thiểu nguy cơ rò rỉ áp suất.
- **CHỈ** thay vòng đệm bằng vòng đệm Instant Pot chính hãng để tránh gây thương tích cho người, hỏng hóc tài sản và/hoặc hỏng thiết bị.
- **KHÔNG** sử dụng phụ kiện kèm theo nồi cho lò vi sóng, lò nướng điện, lò nướng đối lưu hoặc bếp nướng truyền thống, hoặc bếp ceramic, bếp điện, bếp ga hoặc các bếp nướng ngoài trời.

Bảo dưỡng và Bảo quản

- **ĐỂ** thiết bị nguội đến nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh hoặc bảo quản.
- **KHÔNG** để bất cứ đồ vật nào khác ngoài lòng nồi, vào trong thân nồi khi không sử dụng.
- **KHÔNG** đặt bất cứ vật liệu dễ bắt lửa nào vào thân nồi như giấy, bìa cứng, đồ nhựa, xốp hoặc gỗ.

Dây điện

Dây điện cung cấp theo nồi là loại dây ngắn để giảm thiểu nguy cơ bị vướng, vấp ngã. **CẢNH BÁO:** Thực phẩm nóng bị đổ tràn có thể gây bỏng nặng.

- **ĐỂ** thiết bị và dây điện tránh xa trẻ em.
- **KHÔNG** để dây điện treo ở các cạnh bàn hoặc quầy bếp.
- **KHÔNG** để dây điện chạm vào các bề mặt nóng hoặc hơi trên lửa, kể cả trên bề mặt bếp.
- **KHÔNG** sử dụng ổ cắm bên dưới quầy bếp.

Thiết bị này có phích cắm nối đất 3 chấu. Để giảm thiểu nguy cơ bị điện giật:

- **CHỈ** cắm dây nguồn vào ổ cắm có nối đất.
- **KHÔNG** tháo chân nối đất trên phích cắm điện.
- **KHÔNG** sử dụng dây nối dài, bộ chuyển nguồn hoặc bộ đổi nguồn, đồng hồ hẹn giờ hoặc các hệ thống điều khiển từ xa.

CẢNH BÁO

Nếu thiết bị có dây nguồn có thể tháo rời:

- Hãy luôn cắm dây nguồn vào thiết bị trước rồi mới kết nối với ổ cắm trên tường.

Cảnh báo về điện

Thân nồi có chứa các bộ phận điện có thể gây giật điện. **Không tuân theo những hướng dẫn này có thể dẫn đến điện giật và/hoặc tử vong.**

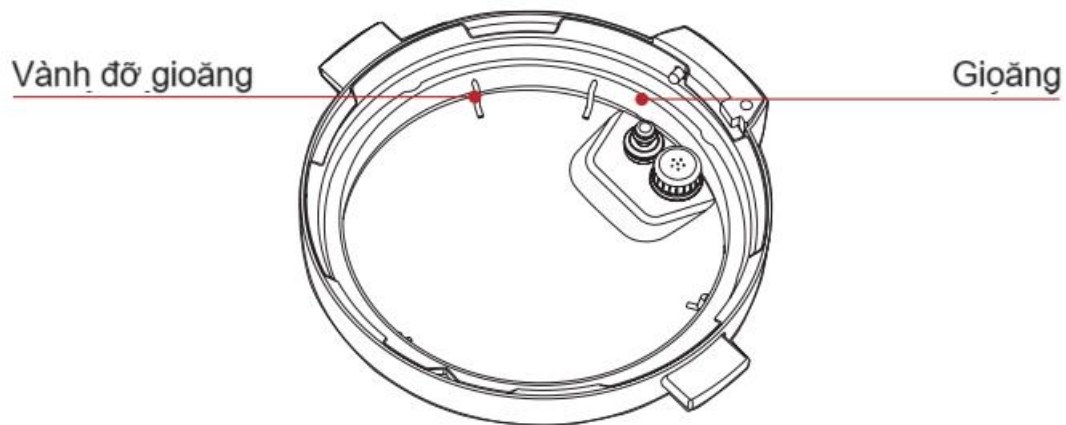
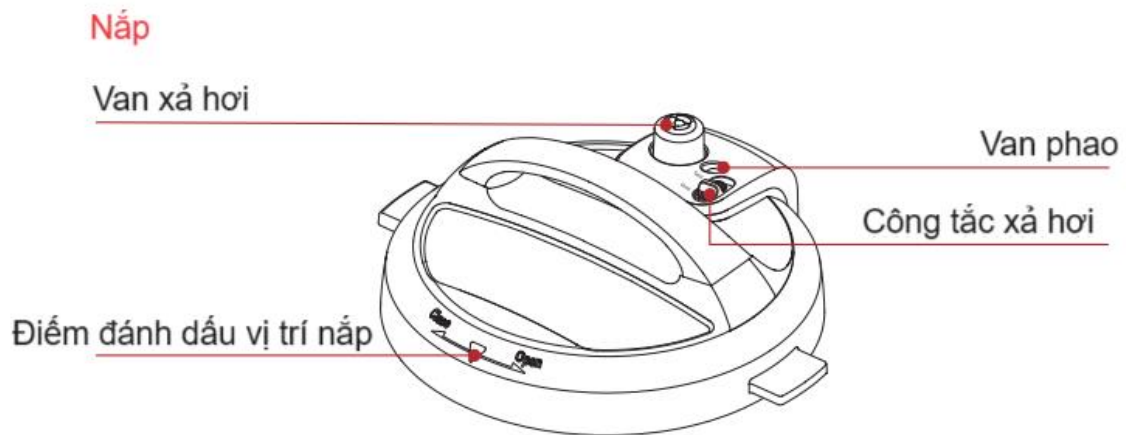
Để tránh bị điện giật:

- Để ngắt kết nối, hãy chọn **Cancel (Hủy)**, sau đó rút phích cắm ra khỏi dây nguồn. Luôn rút phích cắm khi không sử dụng, cũng như trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận hoặc phụ kiện và trước khi vệ sinh. Để rút phích cắm, hãy nắm phích cắm, chứ không phải dây nguồn, và rút ra khỏi ổ cắm.
- **NÊN** thường xuyên kiểm tra thiết bị và dây điện.
- **KHÔNG** vận hành thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị bị lỗi hoặc bị rơi hoặc bị hỏng theo bất cứ cách nào. Hãy liên hệ với bộ phận Chăm sóc khách hàng qua email support@instanthome.com để được hỗ trợ.
- **KHÔNG** cố sửa chữa, thay thế hoặc sửa đổi các bộ phận của thiết bị vì điều này có thể gây điện giật hoặc thương tích khác, hỏa hoạn và/hoặc hư hỏng tài sản và sẽ làm mất hiệu lực bảo hành. Để được hỗ trợ, hãy liên hệ với bộ phận Chăm sóc khách hàng qua email tại support@instanthome.com.
- **KHÔNG** can thiệp vào bất kỳ cơ chế an toàn nào vì điều này có thể gây thương tích cho người và/hoặc thiệt hại tài sản.
- **KHÔNG** đổ bất kỳ loại chất lỏng hoặc thức ăn nào vào thân nồi. Luôn đặt thức ăn vào lòng nồi và đặt lòng nồi vào thân nồi.
- **KHÔNG** nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
- **KHÔNG** vệ sinh thiết bị bằng cách rửa dưới vòi nước.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị trong các hệ thống điện ngoài 120 V ~ 60 Hz ở Bắc Mỹ.

CẢNH BÁO

Không làm theo các hướng dẫn an toàn này có thể gây thương tích cho người và/hoặc hỏng hóc tài sản và làm mất giá trị bảo hành của thiết bị.

MỞ HỘP NỒI DUO

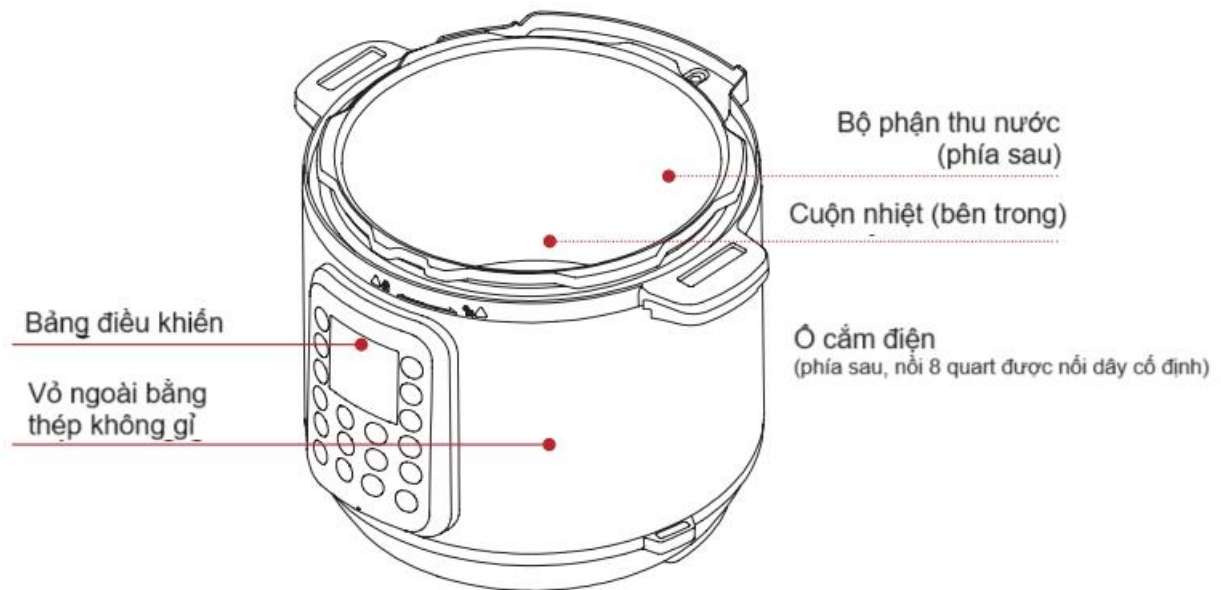


Hình minh họa chỉ để tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế

Lòng nồi bằng thép không gỉ



Thân nồi



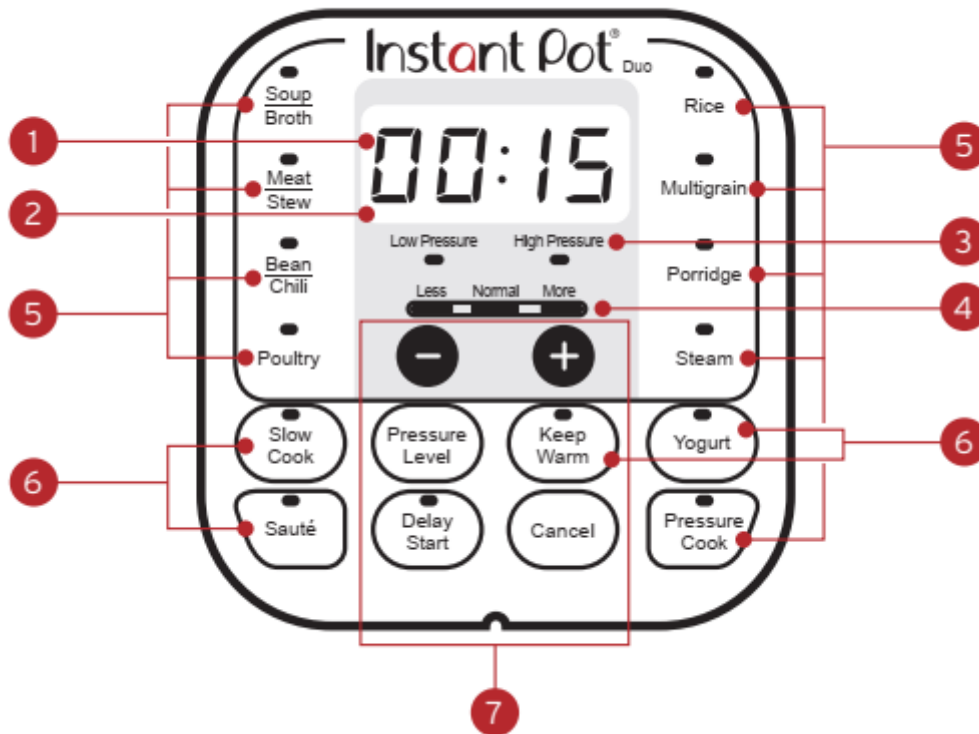
Hãy nhớ tái chế!

Chúng tôi thiết kế bao bì đóng gói mang tính bền vững. Vui lòng tái chế bất cứ vật gì có thể tái chế ở nơi bạn sống.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI DUO

Bảng điều khiển

Bảng điều khiển được thiết kế đơn giản, dễ đọc và dễ sử dụng



1. Thời gian
 - Thời gian Nấu (Cooking)
 - Thời gian Bắt đầu Hẹn giờ (Delay Start)
 - Thời gian Giữ ấm (Keep Warm)
2. Thông báo trạng thái
3. Áp suất
 - Thấp hoặc Cao
4. Tùy chọn Thời gian/Nhiệt độ
 - Nấu áp suất: 3 tùy chọn thời gian cài đặt trước
 - Nấu không áp suất: 3 mức nhiệt độ
5. Các chương trình Nấu áp suất thông minh
 - Đèn hiển thị Chương trình Thông minh đang hoạt động
6. Các chương trình Thông minh Nấu không Áp suất
 - Đèn hiển thị Chương trình Thông minh đang hoạt động
7. Cài đặt Chương trình Thông minh
 - Lựa chọn Mức Áp suất
 - Bật/Tắt Giữ Ấm (Keep Warm)
 - Bật/Tắt Hẹn giờ (Delay Start)
 - Hủy (Cancel)

Thông báo trạng thái

Bảng điều khiển hiển thị thông tin bạn cần biết khi sử dụng nồi Instant Pot Duo của bạn.

OFF	Chế độ Chờ
On	Chế độ Làm nóng trước
Lid	Nắp không được đậy đúng cách hoặc chưa đậy nắp
09:20	Thời gian: <ul style="list-style-type: none">• Chương trình Thông minh: thời gian nấu còn lại• Hẹn giờ (Delay Start): thời gian đến khi Chương trình Thông minh bắt đầu• Giữ ấm (Keep Warm): thời gian thực phẩm đã được giữ ấm
Auto	Chương trình Thông minh Nấu cơm (Rice) đang chạy
boil	Chương trình Thông minh Làm sữa chua (Yogurt) đang trong quy trình thanh trùng
Hot	Chương trình Thông minh Áp chảo (Sauté) đã sẵn sàng để cho thực phẩm vào.
End	Chương trình Thông minh kết thúc (Giữ Ấm (Keep Warm) đã tắt)
Food burn	Quá nhiệt: xem phần Xử lý sự cố
E*	Lỗi: xem phần Xử lý sự cố

Sử dụng nắp

Sử dụng nắp nấu áp suất cho tất cả các chương trình nấu của nồi Instant Pot Duo. Luôn sử dụng nắp nấu áp suất đi kèm với nồi Instant Pot Duo này.

Mở Nắp

1. Xoay tay cầm của nắp sao cho biểu tượng mũi tên trên nắp thẳng hàng với biểu tượng mở khóa trên thân nồi.
2. Nâng nắp lên và nhấc ra khỏi thân nồi.

Bạn có thể dụng tay cầm vào thân nồi theo chiều dọc để dễ bảo quản.

Đóng Nắp

3. Để biểu tượng mũi tên trên nắp thẳng hàng với biểu tượng mở nắp trên thân nồi và hạ nắp vào rãnh.
4. Xoay nắp đến khi biểu tượng mũi tên trên nắp thẳng hàng với biểu tượng khóa trên thân nồi.

Bật/Tắt âm thanh

Bật âm thanh

Ở chế độ Chờ, nhấn và giữ nút + cho đến khi hiển thị chữ **S On**.

Tắt âm thanh

Ở chế độ Chờ, nhấn và giữ nút – cho đến khi hiển thị chữ **SOFF**

Không thể tắt âm thanh cảnh báo an toàn (tiếng bíp)

Hẹn giờ nấu

Có thể cài đặt thời gian Hẹn giờ nấu tối thiểu là 10 phút hoặc tối đa 24 giờ.

1. Lựa chọn một Chương trình Thông minh, điều chỉnh cài đặt như bạn muốn, sau đó nhấn **Delay Start (Hẹn giờ)**.

Khi đã lựa chọn Delay Start (chế độ Hẹn giờ nấu), không thể quay lại cài đặt nấu được nữa. Để điều chỉnh cài đặt Chương trình Thông minh, nhấn Cancel (Hủy) và lựa chọn các cài đặt khác.

2. Khi hiển thị giờ lóe lên, sử dụng nút bấm - / + để điều chỉnh số giờ hẹn nấu.
3. Nhấn **Delay Start (Hẹn giờ)** lần nữa để chuyển sang hiển thị phút và điều chỉnh số phút hẹn nấu.
4. Hẹn giờ nấu (Delay Start) tự động bắt đầu và thời gian bắt đầu đếm ngược.
5. Khi Hẹn giờ (Delay Start) kết thúc, Chương trình thông minh bắt đầu và màn hình hiển thị **On (Bật)**.

Chế độ Delay Start (Hẹn giờ) không áp dụng với các Chương trình thông minh Áp chảo (Sauté) và Làm sữa chua (Yogurt).

Đặt lại các Chương trình thông minh về các cài đặt ban đầu

Đặt lại riêng từng Chương trình Thông minh

- Khi nồi đang ở chế độ Chờ, nhấn và giữ một nút Chương trình thông minh mà bạn muốn cho đến khi nồi quay trở lại chế độ Chờ và hiển thị **OFF (TẮT)**.

Mức áp suất, thời gian và nhiệt độ nấu của Chương trình thông minh sẽ trở lại theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Cài đặt chung tất cả các Chương trình Thông minh

- Khi nồi đang ở chế độ Chờ, nhấn và giữ **Hủy (Cancel)** đến khi nồi phát ra tiếng bíp

Mức áp suất, thời gian và nhiệt độ nấu của Chương trình thông minh sẽ trở lại theo cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

CÀI ĐẶT LẦN ĐẦU

Vệ sinh trước khi sử dụng

1. Rửa sạch lòng nồi bằng nước nóng và nước rửa bát. Rửa sạch và dùng một chiếc khăn mềm lau khô bên ngoài. Hoặc bạn có thể rửa lòng nồi bằng máy rửa bát.
2. Lau cuộn nhiệt bên trong nồi bằng một chiếc khăn mềm để đảm bảo không còn những mảnh vụn của bao bì dính vào.

Lắp bộ phận hứng nước

Cốc hứng nước được đặt ở phía sau của thân nồi và có tác dụng thu hơi nước tràn ra từ vành thu nước. Cốc thu nước phải được lắp đặt trước khi nấu, sau đó phải đổ hết nước và rửa sạch cốc hứng nước sau mỗi lần sử dụng.

Tháo cốc thu nước

- Kéo cốc thu nước ra khỏi thân nồi; **không** kéo xuống.

Lưu ý các điểm máu trên thân nồi và các rãnh trên cốc thu nước phải khớp vào nhau.

Lắp cốc thu nước

- Đặt các rãnh trên cốc thu nước thẳng hàng với điểm máu ở phía sau nồi và trượt cốc thu nước vào đúng vị trí.

Sử dụng Gioăng

Khi đóng nắp áp suất, gioăng được lắp đặt ở mặt dưới của nắp tạo ra một vòng đệm kín khí giữa nắp và nồi.

- Gioăng phải được lắp trước khi sử dụng nồi và phải được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.
- Mỗi lần chỉ lắp 1 gioăng; sử dụng một cái cho các món ngọt và 1 cái khác cho món mặn.
- Gioăng sẽ bị giãn theo thời gian sử dụng. Để an toàn, hãy thay gioăng sau 12-18 tháng sử dụng. Hãy thay ngay nếu bạn thấy gioăng bị dãn, biến dạng hoặc bị hỏng.

Lắp Gioăng

1. Đặt gioăng lên trên vành đỡ gioăng và ấn nó vào đúng chỗ. Ấn mạnh xuống để đảm bảo gioăng không bị nhả.
2. Gioăng phải được lắp kín và không bị rơi ra ngoài khi xoay nắp.

Tháo Gioăng

1. Giữ chặt cạnh của gioăng và kéo ra từ dưới vành đỡ gioăng.
2. Kiểm tra lại vành xem gioăng đã được cố định, ở giữa và toàn bộ gioăng đã gắn phẳng xung quanh nắp chưa. Nếu vành đỡ gioăng bị biến dạng, **không** cố sửa lại.

Cắm dây (model 3QT và 6QT)

Khi đã lắp đặt xong nồi Instant Pot Duo, hãy cắm dây điện vào ổ cắm điện ở phía sau của thiết bị.

Lưu ý: Model 8QT có dây cắm điện liền với thiết bị

Chạy thử

Cài đặt nồi Instant Pot Duo mới của bạn để chạy thử sẽ giúp bạn làm quen với phương thức hoạt động của thiết bị trước khi bạn thực hiện nấu món ăn đầu tiên.

Để chạy thử:

1. Làm theo hướng dẫn nấu áp suất ở trang 15 bằng cách sử dụng Chương trình Thông minh Hấp (Steam)
2. Đổ nước vào (nhưng không thêm thực phẩm) như thể hiện trong phần “Sử dụng chất lỏng để hấp” ở trang 16.
3. Cài đặt thời gian nấu đến 5 phút.
4. Sau khi kết thúc chu kỳ nấu, đổ bỏ nước thừa trong nồi.
5. Rửa sạch và lau khô lòng nồi.

Bây giờ, bạn có thể nấu ăn bằng nồi Instant Pot Duo của bạn rồi đó!

NẤU ÁP SUẤT

Nấu áp suất sử dụng hơi áp suất để thực phẩm chín nhanh và đều hơn.

Hướng dẫn Nấu áp suất

Chuẩn bị

Cắt, thái, tẩm ướp nguyên liệu theo công thức của bạn.

Làm nóng trước

1. Cho lòng nồi vào trong thân nồi
2. Cho các thành phần vào trong lòng nồi
3. Đặt nắp lên trên thân nồi và khóa nắp
Xem phần “Cách khóa nắp nồi” dưới đây
4. Chọn một Chương trình Thông minh để nấu bằng cách nhấn nút trên bảng điều khiển.
Xem phần “Thông tin về các Chương trình nấu áp suất” dưới đây
5. Nhấn Chương trình Thông minh một lần nữa để chuyển đổi giữa các tùy chọn thời gian: **Less (Ít hơn)**, **Normal (Bình thường)** hoặc **More (Nhiều hơn)**.
6. Nếu bạn muốn tăng hoặc giảm chính xác thời gian, hãy nhấn + hoặc -.
7. Nhấn **Pressure Level (Mức áp suất)** để chuyển đổi giữa các tùy chọn áp suất: **High (Cao)** hoặc **Low (Thấp)**.
8. Chương trình Keep Warm (Giữ ấm) đang Bật mặc định. Nhấn **Keep Warm (Giữ ấm)** lần nữa để tắt.
9. Sau 10 giây, màn hình hiển thị **On (Bật)** và nồi Instant Pot Duo bắt đầu tạo áp suất.

Cần 30 phút để đạt được mức áp suất nấu. Thực phẩm đông lạnh cần nhiều hơn thời gian làm nóng trước.

Mức áp suất và thời gian bạn đã chọn sẽ được cài đặt sẵn cho lần tiếp theo bạn sử dụng Chương trình Thông minh đó.

Nấu

1. Khi áp suất đã đủ, nồi Instant Pot Duo sẽ phát ra tiếng bíp và bắt đầu nấu.
2. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược
3. Khi thời gian nấu đến 00:00, nồi sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần và chương trình nấu kết thúc.

Bạn có thể nhấn Cancel (Hủy) để dừng Chương trình Thông minh bất kỳ lúc nào.

Xả hơi nước

Lựa chọn phương pháp xả hơi nước phù hợp với công thức món ăn của bạn.

Xem “Phương pháp xả hơi nước” dưới đây để biết thêm thông tin

Sử dụng nước để tạo áp suất

Nấu áp suất cần có chất lỏng trong lòng nồi để tạo đủ hơi cần thiết. Tùy thuộc vào kích cỡ nồi Instant Pot Duo của bạn, dưới đây là lượng nước tối thiểu bạn cần:





Kích cỡ nồi Instant Pot	Lượng nước tối thiểu cần để Nấu áp suất
3 Quarts / 2.8 lít	1 cốc (8 oz / 250 ml)
6 Quarts / 5.7 lít	1 1/2 cốc (12 oz / 375 ml)
8 Quarts / 7.6 lít	2 cốc (16 oz / 500 ml)

**Trừ khi công thức nấu ăn của bạn quy định khác.*

Nước để nấu áp suất có thể là nước sạch, nước dùng, nước xương hầm, nước súp hoặc nước rau củ. Nếu sử dụng nước súp đóng hộp, nước cô đặc, nước làm từ kem, hãy thêm nước theo hướng dẫn trên.

Hướng dẫn khóa nắp

Để nấu áp suất, nắp phải được khóa an toàn vào đúng chỗ để hơi không bị thoát ra ngoài. Khi đặt nắp vào thân nồi:

1. Đặt  trên nắp thẳng với  trên thân nồi.
2. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi  trên nắp thẳng với  trên thân nồi.

Hướng dẫn xả hơi nước

Có thể xả hơi nước theo 2 cách. Chọn một cách phù hợp nhất với loại thực phẩm mà bạn đang nấu.

Xả tự nhiên

Xả hơi nước từ từ theo thời gian (mất khoảng 40 phút trở lên) sau khi chương trình nấu kết thúc.

Sử dụng cho: các món ninh như món hầm, súp, mì ống, bột yến mạch, đậu và ngũ cốc.

1. Sau khi nấu, để công tắc xả hơi nước sang vị trí **Sealing (Kín hơi)** cho đến khi tất cả áp suất trong nồi xả hết.
2. Van phao hạ xuống nắp khi hơi nước bên trong đã xả hết ra ngoài.
3. Sau khi hơi nước đã xả hết, vặn nắp ngược chiều kim đồng hồ và mở nắp ra.

Xả nhanh

Hơi nước thoát ra nhanh sau khi bạn nhấn công tắc xả hơi.

Sử dụng cho: Các món ăn cần chín kỹ như các món rau và hải sản.

1. Sau khi nấu, đặt công tắc ở vị trí **Venting (Thoát hơi)** và đợi cho tất cả áp suất thoát hết ra ngoài.
2. Van phao hạ xuống nắp khi tất cả hơi đã thoát hết.
3. Sau khi hơi nước đã xả hết ra ngoài, vặn nắp ngược chiều kim đồng hồ và mở nắp ra.

⚠ **Thận trọng khi Nấu áp suất**

Thiết bị này sử dụng áp suất để nấu. Để thiết bị xả hết áp suất và hơi nước trước khi mở nắp. Mở nắp khi áp suất vẫn còn trong nồi có thể gây bỏng, gây thương tích cho người và/hoặc hỏng hóc tài sản. Đọc thêm trong tài liệu An Toàn, Bảo dưỡng và Bảo hành.

Các Chương trình Thông minh nấu Áp suất

Các Chương trình Thông minh được thiết kế để nấu áp suất cho từng loại thực phẩm cụ thể. Có thể điều chỉnh các cài đặt theo hướng dẫn trong công thức nấu ăn của bạn.

Món Súp/Nước dùng

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	20 phút (00:20)	35 phút (00:35)	4 giờ (04:00)
Dùng cho	Món súp không thịt	Món súp có thịt	Hầm xương/hàm lượng mỡ cao

Mẹo nấu ăn

Các món súp/nước dùng vẫn trong do ít có chuyển động sôi

*Sử dụng **Natural Release (Xả tự nhiên)** cho các món súp có hàm lượng tinh bột cao hơn.*

Món Thịt / Món hầm

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	20 phút (00:20)	35 phút (00:35)	45 phút (00:45)
Dùng cho	Kết cấu thịt mềm hơn	Kết cấu thịt rất mềm	Kết cấu xương mềm

Mẹo nấu ăn

Để thịt ngấm trong nồi từ 5-30 phút sau khi nấu để giữ được nước của thịt.

Món Đậu/ Món sốt

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	25 phút (00:25)	30 phút (00:30)	45 phút (00:40)
Dùng cho	Kết cấu chắc hơn	Kết cấu mềm	Kết cấu rất mềm

Mẹo nấu ăn

Chọn cài đặt dựa theo kết cấu đậu mà bạn muốn hoặc điều chỉnh thời gian nấu thủ công.

*Khi nấu đậu hoặc rau, hãy luôn sử dụng phương pháp **Xả Tự nhiên***

Hãy luôn để đậu khô ngâm hoàn toàn trong nước.

Gia cầm

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	5 phút (00:05)	15 phút (00:15)	30 phút (00:30)
Dùng cho	Kết cấu mềm hơn	Kết cấu rất mềm	Kết cấu mềm xương

Mẹo nấu ăn

Để thịt ngâm trong nồi từ 5-30 phút tùy thuộc kích cỡ của thịt để giữ lại được nước ép của thịt giúp thịt mềm hơn và mọng nước.

Cơm

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu (Tự động)	8 phút (00:08)	12 phút (00:12)	15 phút (00:15)
Dùng cho	Chín tới / Cơm trắng	Kết cấu bình thường / Cơm trắng	Kết cấu mềm hơn / Cơm trắng

Mẹo nấu ăn

Instant Pot Duo tự động điều chỉnh thời gian nấu tùy thuộc vào lượng gạo nấu; màn hình hiển thị Auto (Tự động). Bạn có thể điều chỉnh thời gian và cài đặt nấu để đạt được độ mềm cơm mong muốn.

Sử dụng xả hơi nước 10 phút để cơm mềm mịn.

Các loại hạt

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	20 phút (00:20)	40 phút (00:40)	1 giờ +45 phút ngâm (01:45)
Dùng cho	Chín tới/ Cơm gạo nứt	Cơm gạo nứt hoặc gạo hoang	Các loại hạt thô hoặc hỗn hợp các loại hạt và đậu

Mẹo nấu ăn

Cài đặt More (Nhiều) sẽ thêm 45 phút ngâm hạt/đậu ngoài 60 phút nấu áp suất.

Nấu cháo

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	5 phút (00:05)	20 phút (00:20)	30 phút (00:30)
Dùng cho	Bột yến mạch: cắt hoặc cán	Bánh pudding, cháo đặc hoặc cháo gạo	Cháo đặc hoặc cháo gạo nấu với nhiều loại hạt

Mẹo nấu ăn

Điều chỉnh thời gian nấu theo hướng dẫn của món ăn

Sử dụng Xả áp tự nhiên khi nấu các thực phẩm có thể trương, nở.

Hấp

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	3 phút (00:03)	10 phút (00:10)	15 phút (00:15)
Dùng cho	Các loại rau	Cá và hải sản	Thịt

Mẹo nấu ăn

Sử dụng Giá hấp kèm theo để đặt thực phẩm hấp bên trên nồi nước.

Sử dụng Xả áp nhanh để tránh thực phẩm bị nát.

SAUTÉ (ÁP CHẢO)

Chương trình nấu Sauté (Áp chảo) được sử dụng để thay cho các loại chảo chiên hoặc chảo sâu lòng. Áp chảo có thể giúp thực phẩm của bạn thêm đậm vị hoặc có thể ninh, cô đặc nước sốt.

Lựa chọn các cài đặt dưới đây trong Chương trình Thông minh Áp chảo (Sauté):

Cài đặt	More (Nhiều hơn) 170° F / 77°C	Normal (Bình thường) 154° F / 68°C	Less (Ít hơn) 143° F / 62°C
Thời gian Nấu	30 phút (00:30)	30 phút (00:30)	30 phút (00:30)
Dùng cho	Ninh, cô đặc chất lỏng	Sấy hoặc áp chảo	Xào hoặc áp chảo thịt

Hướng dẫn làm Sauté (Áp chảo)

Chuẩn bị

Cắt, thái, tẩm ướp nguyên liệu theo công thức của bạn.

Làm nóng trước

1. Đặt lòng nồi vào trong thân nồi
2. Nhấn Sauté (Áp chảo)
3. Ấn chuyển các cài đặt nhiệt độ để lựa chọn **Less (Ít hơn)**, **Normal (Bình thường)**, hoặc **More (Nhiều hơn)**.
4. Nhấn - / + để điều chỉnh thời gian nấu.
5. Sau 10 giây, nồi sẽ phát ra tiếng kêu Bíp 3 lần và màn hình hiển thị **On (Bật)**.

Nấu

1. Khi màn hình hiển thị **Hot (Nóng)**, cho thực phẩm vào. Chỉ sử dụng các loại dầu Nhiệt cao để làm Sauté (Áp chảo) trong nồi áp suất.
2. Khi đồng hồ tính giờ dừng lại, nồi phát ra tiếng bíp 10 lần và màn hình hiển thị **End (Kết thúc)**.
3. Nhấn **Cancel (Hủy)** nếu bạn muốn kết thúc nấu trước khi đồng hồ tính giờ dừng chạy.

Làm nước sốt

Làm nước sốt là quy trình thêm một loại chất lỏng vào chảo nóng, giải phóng mọi mảnh vụn cháy thơm ngon dính ở đáy chảo.

1. Lấy thực phẩm ra khỏi lòng nồi.
2. Cho thêm nước sạch, nước dùng hoặc rượu vang
3. Dùng muỗng gỗ hoặc muỗng phẳng bằng silicon để cạo những vụn thức ăn dính ở lòng nồi.

Áp chảo trước khi Nấu Áp suất hoặc Nấu chậm

Đôi khi, bạn muốn áp chảo thực phẩm để tạo màu nâu đẹp cho thực phẩm trước khi nấu món khác.

1. Áp chảo các thành phần
2. Nhấn **Cancel (Hủy)**

*Bạn có thể làm nước sốt trong lòng nồi trước khi chuyển sang **Pressure Cook (Nấu áp suất)** hoặc **Slow Cook (Nấu chậm)** (xem phần **Làm nước sốt trong Lòng nồi**).*

3. Lựa chọn một Chương trình Thông minh.

SLOW COOK (NẤU CHẬM)

Slow Cook (Nấu chậm) cho phép bạn thực hiện các công thức nấu món ninh và hầm yêu thích của mình - giống như cách các bà thường làm. Chương trình này không sử dụng áp suất để nấu thức ăn. Đảm bảo xả áp được đặt ở vị trí **Venting (Thoát hơi)** hoặc dùng một nắp thủy tinh có lỗ thoát hơi.

Lựa chọn một trong các cài đặt này trong Chương trình thông minh Slow Cook (Nấu chậm):

Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Dùng cho	Nấu “Từ từ và chậm”	Cài đặt Trung bình tương đương với các nồi nấu chậm truyền thống	Cài đặt Cao tương đương với các nồi nấu chậm truyền thống
Thời gian Nấu	8 giờ (08:00)	6 giờ (06:00)	4 giờ (04:00)

Hướng dẫn Nấu chậm

Chuẩn bị

Cắt, thái, tẩm ướp nguyên liệu theo công thức của bạn.

Nấu

1. Đặt lòng nồi vào trong thân nồi
2. Cho nguyên liệu vào lòng nồi
3. Đặt nắp lên trên thân nồi và khóa nắp
4. Nhấn **Slow Cook (Nấu chậm)**
5. Ấn chuyển các cài đặt nhiệt độ để lựa chọn **Less (Ít hơn)**, **Normal (Bình thường)** hoặc **More (Nhiều hơn)**.
6. Nhấn - / + để điều chỉnh thời gian nấu.
7. Chế độ Keep Warm (Giữ ấm) mặc định **Bật (On)**. Nhấn **Keep Warm (Giữ ấm)** lần nữa để tắt chế độ này.
8. Sau 10 giây, màn hình hiển thị **On** và hiển thị đồng hồ tính thời gian.

Giữ ấm

Khi chương trình nấu hoàn tất, màn hình hiển thị **End** (Kết thúc) nếu tắt chế độ **Keep Warm** (Giữ ấm). Nếu không, đồng hồ bắt đầu đếm ngược từ 00: 00 đến 10 giờ (10:00).

YOGURT (LÀM SỮA CHUA)

Bạn có thể sử dụng nồi Instant Pot Duo để dễ dàng làm món sữa chua thơm ngon từ sữa lên men và không sữa.

Lựa chọn các cài đặt này trong Chương trình thông minh Yogurt (Làm sữa chua)

Cài đặt	Less (Ít hơn)	Normal (Bình thường)	More (Nhiều hơn)
Thời gian Nấu	24 giờ (24:00)	8 giờ* (06:00)	Không điều chỉnh
Dùng cho	Để lên men với nhiệt độ thấp hơn hoặc món Jiu Niang (cơm rượu nếp), một món tráng miệng từ gạo lên men	Sử dụng lên men cho sữa	Sử dụng để tiệt trùng cho sữa

* Bạn có thể điều chỉnh thời gian từ 30 đến 99 phút.

Hướng dẫn làm sữa chua

Tiệt trùng Sữa

1. Cho lòng nồi vào trong thân nồi
2. Cho sữa chưa tiệt trùng vào lòng nồi
3. Đặt nắp lên và đóng lại
4. Nhấn **Yogurt (Làm sữa chua)**
5. Nhấn **Yogurt (Làm sữa chua)** lần nữa để chuyển qua lại giữa **Less (Ít hơn)**, **Normal (Bình thường)**, **More (Nhiều hơn)**.
6. Sau 10 giây, màn hình hiển thị **boiL (đang Sôi)**.
7. Khi quá trình tiệt trùng kết thúc, màn hình hiển thị **End (Kết thúc)**.

Lưu ý: Sữa phải đạt tối thiểu 161°F / 72°C trong quá trình thực hiện tiệt trùng.

Cho thêm Vi khuẩn/Men

1. Để sữa đã tiệt trùng nguội đến 43°C / 110°F
2. Cho thêm men vi sinh vào sữa theo hướng dẫn trên bao bì.

Nếu sử dụng sữa chuyên nguyên kem làm men, hãy đảm bảo rằng trong đó có chứa men sống. Trộn 2 thìa (30ml) sữa chua trong 1 gallon (3.7L) sữa hoặc làm theo công thức đáng tin cậy.

3. Đóng nắp.

Lên men

1. Nhấn **Yogurt (Làm sữa chua)**.
2. Chuyển đến Normal (bình thường) bằng cách nhấn **Yogurt** lần nữa; màn hình hiển thị 8 giờ (08:00).
3. Sử dụng các nút - / + để điều chỉnh thời gian lên men, nếu cần
4. Sau 10 giây, nồi sẽ bắt đầu gia nhiệt; màn hình hiển thị đồng hồ tính giờ bắt đầu từ 00:00.
5. Khi quá trình lên men hoàn thành, nồi sẽ phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị **End (Kết thúc)**.

Quá trình lên men lâu hơn sẽ tạo ra sữa chua dẻo

6. Để sữa chua nguội
7. Cho vào tủ lạnh trong 12-24 tiếng để tạo vị cho sữa chua.

Hạn mức làm sữa chua

Loại nồi Instant Pot	Lượng sữa tối thiểu	Lượng sữa tối đa
3 Quarts / 2,8 Lít	2 cốc (16 oz / 500 mL)	2 Quarts (64 oz / 1,9L)
6 Quarts / 5,7 Lít	4 cốc (32 oz / 1000 mL)	4 Quarts (128 oz / 3,8L)
8 Quarts / 7,6 Lít	6 cốc (48 oz / 1500 mL)	6 Quarts (190 oz / 5,7L)

KEEP WARM (GIỮ ẤM)

Chế độ Keep Warm (Giữ ấm) được bật tự động sau khi nấu trong tất cả các Chương trình Thông minh ngoại trừ Sauté (Áp chảo) và Yogurt (Làm sữa chua). Bạn cũng có thể dùng Keep Warm (Giữ ấm) để hâm nóng thực phẩm.

Giữ ấm sau khi nấu

1. Khi chế độ giữ ấm tự động bắt đầu, đồng hồ hiển thị thời gian trôi qua, lên đến 10 giờ.
2. Để tắt chế độ giữ ấm tự động (trong khi nấu hoặc trong quá trình giữ ấm tự động), nhấn **Keep Warm (Giữ ấm)** và đèn trên nút này sẽ tắt.

Hâm nóng và giữ ấm

1. Trong chế độ chờ, nhấn **Keep Warm (Giữ ấm)**
2. Nhấn lần nữa để chuyển qua lại giữa các mức nhiệt độ **Less (Ít hơn)**, **Normal (Bình thường)**, **More (Nhiều hơn)**.
3. Nhấn các nút - / + để cài đặt thời gian lên đến 10 giờ.

VỆ SINH

Vệ sinh nồi Instant Pot Duo sau mỗi lần sử dụng. Luôn rút phích cắm ra khỏi thiết bị và để mọi bộ phận của nồi nguội ở nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh. Trước khi sử dụng hoặc cất giữ, hãy lau khô mọi bề mặt của nồi.

Bộ phận	Hướng dẫn vệ sinh
Các phụ kiện <ul style="list-style-type: none">• Giá hấp• Cốc hứng nước	<ul style="list-style-type: none">• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa bát trung tính hoặc rửa bằng máy rửa bát, ở tầng trên cùng.• Không được cọ rửa phụ kiện bằng các loại hóa chất tẩy rửa mạnh.• Đổ hết nước thừa và súc rửa sạch cốc hứng nước sau mỗi lần sử dụng.
Nắp và các bộ phận <ul style="list-style-type: none">• Tấm lọc• Gioăng• Van xả hơi• Van phao• Nắp silicon	<ul style="list-style-type: none">• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén loại nhẹ hoặc rửa trong máy rửa bát, ở tầng trên cùng.• Tháo tất cả các bộ phận nhỏ ra khỏi nắp trước khi rửa.• Khi tháo van xả hơi và tấm lọc, hãy làm sạch bên trong ống xả hơi để tránh tắc nghẽn.• Để giữ hết nước khỏi nắp sau khi rửa, hãy nắm tay cầm nắp và giữ nắp thẳng đứng trên bồn rửa, sau đó xoay tròn nắp.• Sau khi vệ sinh, đặt ngược nắp trên thân nồi.• Để gioăng ở nơi thông thoáng để bay hết mùi.• Để khử mùi cho gioăng, đổ 1 cốc (8 oz / 250 mL) nước và 1 cốc (8 oz / 250 mL) giấm trắng vào lòng nồi, rồi bấm Pressure Cook (Nấu áp suất) trong 5-10 phút, sau đó sử dụng chức năng Xả áp nhanh.
Lòng nồi	<ul style="list-style-type: none">• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén loại nhẹ hoặc rửa bằng máy rửa bát.• Các vết bẩn cứng có thể cần dùng miếng bọt biển thấm giấm và chà xát để loại bỏ.• Để xử lý cặn thức ăn bị cháy, ngâm trong nước nóng vài giờ trước khi rửa.• Lau khô toàn bộ bề mặt bên ngoài trước khi đặt vào thân nồi.

Bộ phận	Hướng dẫn vệ sinh
Dây nguồn	<ul style="list-style-type: none"> • Dùng một chiếc khăn ẩm vừa đủ để lau sạch các vết bẩn trên dây nguồn.
Thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> • Lau sạch bên trong thân nồi cũng như trên vành nồi bằng một chiếc khăn ẩm vừa đủ, sau đó để khô. • Rửa sạch bên ngoài thân nồi và bảng điều khiển bằng khăn ẩm, mềm hoặc bọt biển.

Một số bộ phận có thể đổi màu sau khi rửa bằng máy rửa bát, nhưng điều đó không làm ảnh hưởng đến độ an toàn và hiệu năng của nồi.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Khó đóng nắp	Gioăng chưa được lắp đúng cách	Điều chỉnh lại gioăng để gioăng nằm gọn bên dưới vành đỡ gioăng
	Trong nồi quá nóng	Để công tắc Xả hơi đến vị trí Thông gió, sau đó để nắp xuống thân nồi.
Khi mở nồi, lòng nồi bị kẹt vào nắp	Việc làm mát lòng nồi có thể tạo ra lực hút, khiến lòng nồi bị dính vào nắp.	Cẩn thận hạ lòng nồi trở lại thân nồi và nhả chân không bằng cách đặt công tắc Xả hơi đến vị trí Thông gió.
Hơi rò rỉ ra từ bên cạnh nắp	Chưa lắp gioăng vào nắp	Lắp gioăng
	Gioăng bị hỏng hoặc chưa được lắp đúng cách	Thay gioăng
	Vụn thức ăn dính vào gioăng	Tháo gioăng và vệ sinh sạch sẽ
	Chưa đóng nắp đúng cách	Mở nắp, sau đó đóng nắp lại
	Vành đỡ gioăng bị cong hoặc không nằm ở giữa	Tháo gioăng ra khỏi nắp, kiểm tra vành đỡ gioăng xem có bị cong, vênh không. Liên hệ Bộ phận Chăm sóc khách hàng.
	Mép lòng nồi có thể bị va đập	Nếu lòng nồi bị biến dạng, hãy thay ngay. KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG NỮA. Liên hệ Bộ phận Chăm sóc khách hàng.
Hơi rỉ ra/kêu xì xì từ vị trí thoát hơi trong quá trình nấu.		Đây là hiện tượng bình thường; không cần can thiệp
Hơi phụt ra từ vị trí Thoát hơi khi công tắc thoát hơi đang nằm ở vị trí Seal (Kín)	Điều khiển cảm ứng áp suất bị lỗi	Liên hệ bộ phận Chăm sóc khách hàng
	Van thoát hơi bên trong chưa nằm đúng vị trí	Di chuyển nhanh công tắc thoát hơi đến vị trí Vent (Thoát hơi) sau đó quay lại ngay vị trí Seal (Kín hơi) để đảm bảo van thoát hơi đã nằm đúng vị trí
Màn hình không hiển thị sau khi đã cắm dây nguồn	Kết nối điện bị lỗi hoặc không có điện.	Kiểm tra dây nguồn xem có bị hỏng không. Nếu bị hỏng, liên hệ với Bộ phận Chăm sóc khách hàng
	Kiểm tra ổ cắm xem có điện không.	

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thình thoảng có âm thanh tích hoặc tách nhỏ	Cầu chì điện của nồi bị nổ.	Liên hệ Bộ phận Chăm sóc khách hàng
	Đáy lòng nồi bị ẩm	Lau khô các bề mặt ngoài của lòng nồi. Đảm bảo cuộn nhiệt vẫn khô ráo trước khi cho lòng nồi vào trong thân nồi.
Mã lỗi xuất hiện trên màn hình và nồi liên tục phát ra tiếng bíp bíp	Nồi đang có vấn đề	Hãy đọc phần “Mã lỗi” để xem hướng dẫn khắc phục.





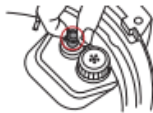


MÃ LỖI






Nếu bảng điều khiển hiển thị một trong các mã lỗi trong danh mục dưới đây, nghĩa là nồi Instant Pot Duo đang gặp sự cố. Dưới đây là các hành động mà bạn cần thực hiện để khắc phục các sự cố đó.

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
C1 C2 C6	Lỗi cảm ứng	Liên hệ Bộ phận chăm sóc khách hàng
C7 hoặc NoPr	Cuộn nhiệt bị lỗi	Liên hệ Bộ phận chăm sóc khách hàng
	Không đủ chất lỏng	Cho thêm một loại nước nào đó vào lòng nồi: 1 1/2 cốc (12 oz / 375 mL)
Lid	Nắp không đúng vị trí đối với chương trình đã chọn	Mở và đóng lại nắp Không sử dụng nắp khi đang dùng chương trình Sauté (Áp chảo).
Food burn	Nhiệt độ ở đáy nồi quá cao; nồi đang tự động giảm nhiệt để tránh quá nóng.	Tinh bột dính ở đáy nồi có thể cản trở quá trình tản nhiệt. Tắt nồi, xả áp suất theo công thức và kiểm tra đáy lòng nồi.
PrSE	Áp suất đã tích lũy lại trong chương trình nấu không áp suất.	Đặt công tắc Xả ở vị trí Vent (Thoát hơi).

CÁC BỘ PHẬN THAY THẾ

Chúng tôi cung cấp các bộ phận thay thế chính hãng cho nồi Instant Pot Duo của bạn nếu bạn cần. Truy cập website www.instanthome.com để đặt hàng.

	Bộ phận	Mã bộ phận
	Gioăng	3QT: 211-0010-01 6QT: 211-0001-01 8QT: 211-0008-01
	Lòng nồi bằng Inox	3QT: 212-0001-01 6QT: 212-0401-01 8QT: 212-0601-01
	Lòng nồi nhôm phủ gốm	3QT: 212-0002-01 6QT: 212-0402-01 8QT: 212-0602-01
	Van phao	3QT: 310-0009-01 6QT: 310-0009-01 8QT: 310-0007-01V (bao gồm cả nắp)
	Nắp van phao bằng silicon	3QT: 310-0049-01 6QT: 310-0049-01 8QT: Không có
	Van xả	3QT: 310-0004-01 6QT: 310-0004-01 8QT: 310-0004-01
	Tấm lọc	3QT: 310-0006-01 6QT: 310-0006-01 8QT: 310-0006-01

	Bộ phận	Mã bộ phận
	Nắp thủy tinh	3QT: 213-0001-01 6QT: 213-0201-01 8QT: 213-0301-01
	Nắp silicon	3QT: 213-0002-01 6QT: 213-0202-01 8QT: 213-0302-01
	Giỏ hấp – bằng kim loại	3QT: 210-0002-01 6QT: Không có 8QT: 210-0041-01
	Giỏ hấp – bằng silicon	3QT: Không có 6QT: 210-0008-01 8QT: Không có
	Cốc hứng nước	3QT: 310-0003-01 6QT: 310-0001-01. 8QT: Không có
	Sách HDSD	3QT: 399-1235-03US 6QT: 399-1235-03US 8QT: 399-1235-03US

THÔNG TIN THÊM

Có cả một thế giới thông tin và hỗ trợ nấu ăn tức thì đang chờ bạn.

Dưới đây là một số thông tin hữu ích nhất.

Đăng ký sản phẩm của bạn

[Instanhome.com/register](https://instanhome.com/register)

Liên hệ Bộ phận Chăm sóc khách hàng

Trên app Instant Brands Connect

[Instanhome.com/customer-care-center](https://instanhome.com/customer-care-center)

support@instanhome.com

App Instant Brands Connect™ với 2000+ công thức nấu ăn

[Instanhome.com](https://instanhome.com)

Cửa hàng iOS and Android

Biểu đồ nấu ăn và nhiều công thức nấu ăn hơn nữa

[Instanhome.com](https://instanhome.com)

Gia nhập cộng đồng



Thông số kỹ thuật của Sản phẩm

Model	Dung tích	Công suất	Điện áp	Trọng lượng	Kích thước
Duo Mini v5	3 Quart 2,8 Lít	700 W	120 V/ 60 Hz	3,9 kg 8,6 lbs	in: 11,4 D x 10 R x 11,2 C cm: 29 D x 25,5 R x 28,5 C
Duo 60 v5	6 Quart 5.7 Litres	1000 W	120V/ 60 Hz	5.35 kg 11.8 lbs.	in: 13,4 D x 12,2 R x 12,5 C cm: 34 D x 31 R x 31,7 C
Duo 80 v5	8 Quart 7.6 Litres	1200 W	120V/ 60 Hz	7.16 kg 15.79 lbs.	in: 14,8 D x 13,3 R x 14,2 C cm: 37,6 D x 33,8 R x 36,1 C

BẢO HÀNH

Bảo hành có giới hạn trong một (1) năm

Thời hạn bảo hành Một (1) Năm này áp dụng cho người mua thiết bị đầu tiên từ các nhà bán lẻ được ủy quyền của Instant Brands LLC (“Instant Brands”) và không được chuyển nhượng. Bằng chứng về ngày mua đầu tiên và, nếu được đại diện được ủy quyền của Instant Brands Inc. (“Instant Brands”) yêu cầu, hãy gửi lại thiết bị của bạn để nhận được dịch vụ bảo trì theo Chính sách Bảo hành có giới hạn này. Với điều kiện thiết bị này được vận hành và bảo trì theo hướng dẫn bằng văn bản được đính kèm hoặc cung cấp kèm theo thiết bị, Instant Brands theo quyết định riêng và độc quyền của mình hoặc: (i) sửa chữa các khiếm khuyết về vật liệu hoặc tay nghề; hoặc (ii) thay nồi mới. Trong trường hợp nồi của bạn được thay mới, Bảo hành có giới hạn đối với nồi thay thế sẽ hết hạn trong 12 tháng kể từ ngày mua đầu tiên.

Bảo hành này không áp dụng cho các trường hợp sau

- Sản phẩm được mua, sử dụng hoặc vận hành bên ngoài Hoa Kỳ và Canada.
- Sản phẩm đã được sửa đổi hoặc cố gắng sửa đổi.
- Hư hỏng do tai nạn, thay đổi, sử dụng sai, lạm dụng, bỏ bê, sử dụng không hợp lý, sử dụng trái với hướng dẫn vận hành, hao mòn thông thường, sử dụng cho mục đích thương mại, lắp ráp, tháo rời không đúng cách, không cung cấp bảo trì hợp lý và cần thiết, hỏa hoạn, lũ lụt, động đất hoặc do bất kỳ ai sửa chữa trừ khi được đại diện của Instant Brands hướng dẫn.
- Sử dụng các bộ phận và phụ kiện không được ủy quyền.
- Thiệt hại do sự cố và hậu quả.
- Chi phí sửa chữa hoặc thay thế trong những trường hợp bị loại trừ này.

TRỪ KHI ĐƯỢC CUNG CẤP RÕ RÀNG TRONG TÀI LIỆU NÀY VÀ TRONG PHẠM VI CHO PHÉP THEO LUẬT, INSTANT BRANDS KHÔNG BẢO HÀNH, CÓ ĐIỀU KIỆN HOẶC ĐẠI DIỆN, RÕ RÀNG HOẶC NGỤ Ý, NHỮNG TỤC LỆ, TẬP QUÁN THƯƠNG MẠI HOẶC CÁCH KHÁC ĐỐI VỚI THIẾT BỊ HOẶC CÁC BỘ PHẬN ĐƯỢC BẢO HÀNH NÀY, BAO GỒM NHƯNG KHÔNG GIỚI HẠN Ở BẢO HÀNH, ĐIỀU KIỆN HOẶC CAM KẾT VỀ TAY NGHỀ, TÍNH KHẢ MẠI, CHẤT LƯỢNG KHẢ MẠI, SỰ PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH LÂU BỀN CỤ THỂ.

Một số tiểu bang hoặc tỉnh không cho phép: (1) loại trừ các bảo đảm ngụ ý về tính khả mại hoặc tính phù hợp; (2) các giới hạn về thời gian bảo hành ngụ ý kéo dài; và/hoặc (3) loại trừ hoặc giới hạn về thiệt hại ngẫu nhiên hoặc do hậu quả; vì vậy những hạn chế này có thể không áp dụng cho bạn. Ở các tiểu bang và tỉnh này, bạn chỉ có những bảo đảm ngầm được yêu cầu phải cung cấp theo luật hiện hành. Các giới hạn về bảo đảm, trách nhiệm pháp lý và biện pháp khắc phục được áp dụng trong phạm vi tối đa được pháp luật cho phép. Bảo hành có giới hạn này cung cấp cho bạn các quyền pháp lý cụ thể và bạn cũng có thể có các quyền khác tùy theo từng tiểu bang hoặc tỉnh này.

Đăng ký sản phẩm

Vui lòng truy cập www.instanthome.com/register để đăng ký thiết bị Instant Brands mới của bạn. Việc không đăng ký sản phẩm sẽ không làm giảm quyền bảo hành của bạn. Bạn sẽ được yêu cầu cung cấp tên cửa hàng, ngày mua, số kiểu máy (có ở mặt sau thiết bị của bạn) và số sê-ri (có ở mặt dưới của thiết bị) cùng với tên và địa chỉ email của bạn. Việc đăng ký sẽ cho phép chúng tôi cập nhật cho bạn thông tin phát triển và công thức sản phẩm cũng như liên hệ với bạn trong trường hợp không may xảy ra thông báo về an toàn sản phẩm. Bằng việc đăng ký, bạn thừa nhận rằng bạn đã đọc và hiểu hướng dẫn sử dụng cũng như các cảnh báo được nêu trong hướng dẫn đi kèm.

Dịch vụ bảo hành

Để nhận được dịch vụ bảo hành, vui lòng liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của chúng tôi qua email tới support@instanthome.com. Bạn cũng có thể tạo phiếu hỗ trợ trực tuyến tại www.instanthome.com. Nếu chúng tôi không thể giải quyết vấn đề, bạn có thể được yêu cầu gửi lại thiết bị đến Phòng Dịch vụ để kiểm tra chất lượng. Instant Brands không chịu trách nhiệm về chi phí vận chuyển liên quan đến dịch vụ bảo hành. Khi gửi thiết bị, vui lòng ghi rõ tên, địa chỉ gửi thư, địa chỉ email, số điện thoại và bằng chứng về ngày mua ban đầu cũng như mô tả sự cố bạn đang gặp phải với thiết bị.

GHI CHÚ
