

get started

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
NỒI ĐÁ NẮNG
INSTANT POT® DUO 60 2026

Instant Pot®

Chào mừng

bạn đã đến với Nồi đa năng Instant Pot® Duo® 60 2026!

Với chiếc nồi Duo 60 2026 này, bạn sẽ có thể nấu được các món ăn ngon, bổ dưỡng một cách dễ dàng và nhanh chóng hơn đáng kể so với việc nấu ăn truyền thống. Chúng tôi hi vọng bạn cùng gia đình sẽ có những bữa ăn thật ngon miệng với chiếc nồi Instant Pot này và sử dụng nó trong nhiều năm tới.

Còn bây giờ hãy bắt đầu sử dụng nồi Instant Pot của bạn ngay thôi!



⚠ WARNING

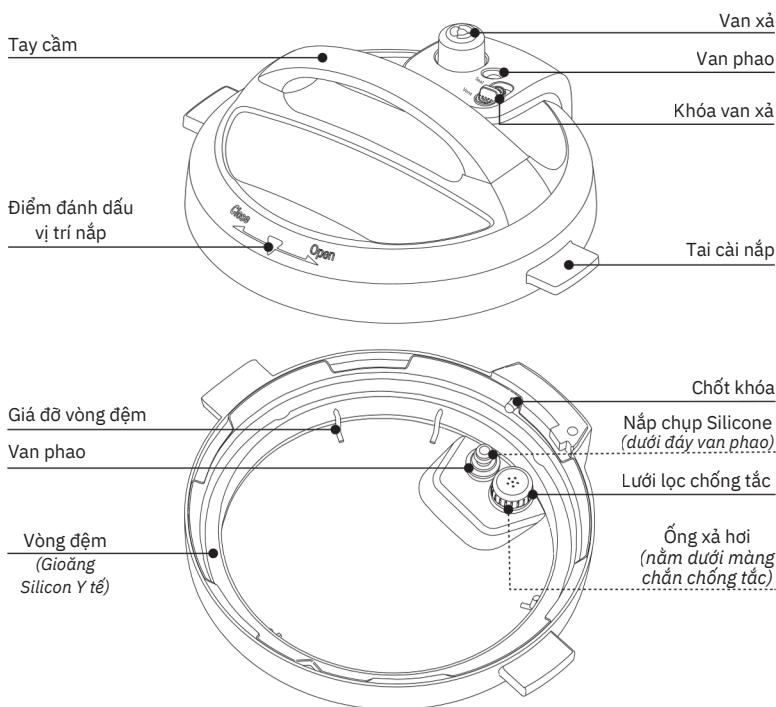
Trước khi sử dụng thiết bị mới của bạn, hãy đọc tất cả hướng dẫn, bao gồm cả các **LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG**. Việc không tuân theo các biện pháp an toàn và hướng dẫn có thể dẫn đến thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng tài sản

MỤC LỤC

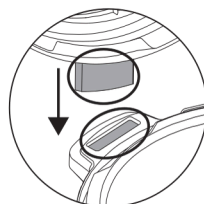
Mở hộp & Các bộ phận chính.....	2
HDSD nồi Instant Pot Duo.....	4
Cài đặt lần đầu.....	10
Nấu áp suất.....	13
Áp chảo.....	19
Nấu chậm.....	21
Làm sữa chua.....	22
Giữ ấm.....	24
Vệ sinh nồi.....	25
Khắc phục sự cố.....	27
Mã lỗi	29
Linh kiện thay thế.....	30
Tìm hiểu thêm.....	32
Ghi chú.....	33

MỞ HỘP & CÁC BỘ PHẬN CHÍNH

Nắp nồi

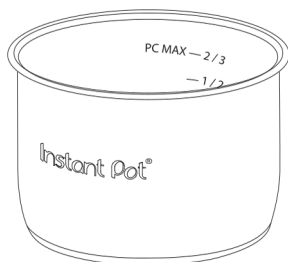


Hãy dựng đứng nắp nồi trên tay cầm của thân nồi để nắp không chạm xuống mặt bếp. Cài gờ nắp (tai nắp) bên trái hoặc phải vào khe tương ứng trên tay cầm thân nồi để dựng nắp và tiết kiệm không gian

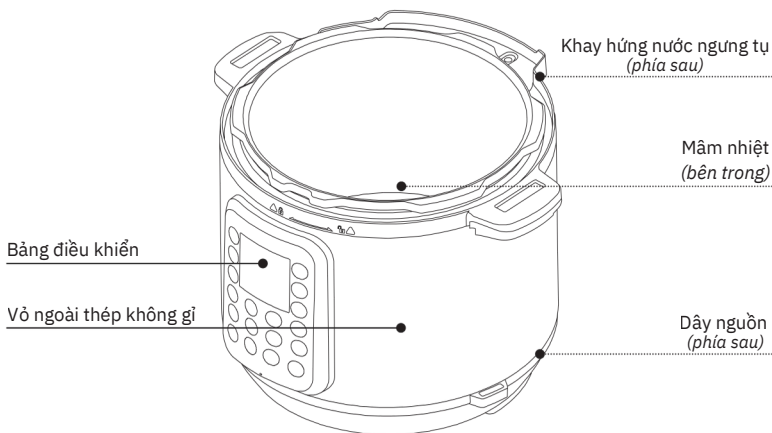


Hình minh họa chỉ mang tính tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế.

Lòng nồi thép không gỉ



Thân nồi

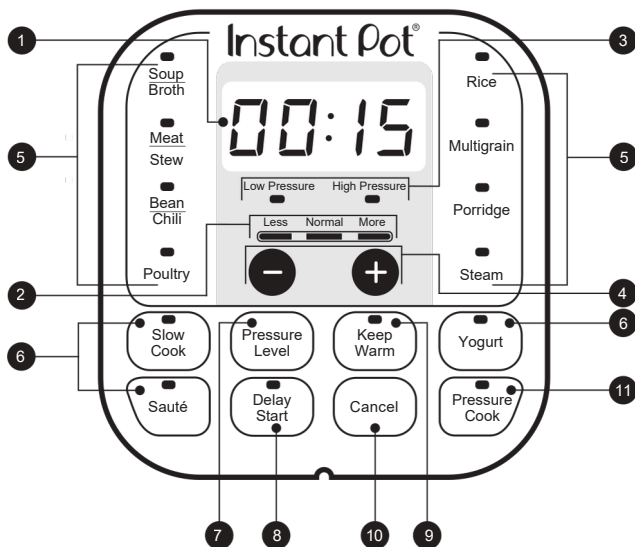


Tái chế!

Chúng tôi thiết kế bao bì này với tiêu chí bền vững/thân thiện với môi trường. Vui lòng tái chế tất cả những vật liệu có thể tái chế được tại nơi bạn sinh sống.

HDSD NỒI INSTANT POT DUO

Bảng điều khiển



1. Màn hình hiển thị cài đặt

- Thời gian nấu
- Các thông báo

2. Đèn báo thời gian nấu

- Less/Normal/More (Ít/Trung bình/Lâu)
- Được thiết lập riêng cho từng chương trình

3. Đèn báo mức áp suất

- Sáng đèn ở mức Thấp (Low) hoặc Cao (High)

4. Nút Tăng/Giảm

- Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ

5. Các chương trình Nấu áp suất thông minh

- Đèn sáng khi chương trình được kích hoạt

6. Các chương trình Nấu không dùng áp suất

- Bao gồm: Slow Cook (Nấu chậm), Sauté (Áp chảo), Yogurt (Làm sữa chua), Keep Warm (Giữ ấm)
- Đèn sáng khi chương trình được kích hoạt

7. Nút chỉnh Mức áp suất

- Nhấn để thay đổi (giữa Thấp và Cao)

8. Nút Hẹn giờ nấu

- Đèn sáng khi đang kích hoạt
- Nhấn để cài đặt thời gian

9. Nút Giữ ấm

- Đèn sáng khi đang giữ ấm
- Nhấn để cài đặt thời gian

10. Nút Hủy

- Nhấn để kết thúc quá trình nấu

11. Nút Nấu áp suất thủ công

- Đèn sáng khi được chọn
- Nhấn để thay đổi cài đặt

Thông báo trạng thái

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

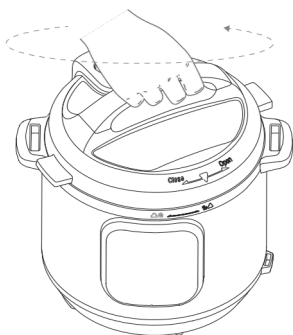
OFF	Chế độ chờ (Nồi đang cắm điện nhưng chưa hoạt động)
On	Chế độ làm nóng nồi trước
Lid	Nắp chưa đóng đúng cách hoặc không có nắp
05:20	Thời gian: - Chương trình thông minh: Đếm ngược thời gian nấu còn lại - Hẹn giờ nấu: Thời gian chờ trước khi bắt đầu nấu - Giữ ấm: Thời gian thức ăn đã được giữ ấm
Auto	Chương trình Nấu cơm (Rice) đang chạy
boil	Chương trình Sữa chua (Yogurt) đang trong chu trình tiệt trùng
Hot	Chương trình Áp chảo (Sauté) đã sẵn sàng để cho thức ăn vào
End	Chương trình nấu đã xong (Chế độ Giữ ấm đã Tắt)
Food burn	Quá nhiệt: Xem phần Khắc phục sự cố ở trang 33-34
E*	Lỗi hệ thống: (Kèm theo mã số) Xem phần Khắc phục sự cố ở trang 33-34.

Sử dụng nắp nồi

Bạn sẽ sử dụng nắp nấu áp suất cho tất cả các chương trình nấu trên nồi Instant Pot Duo. Hãy luôn sử dụng đúng chiếc nắp đi kèm với thân nồi này.

Mở nắp

1. Xoay **tay cầm nắp** sao cho biểu tượng mũi tên ▼ trên **nắp** thẳng hàng với biểu tượng  trên **thân nồi**.

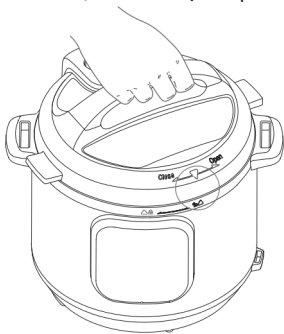


2. Nhấc **nắp** ra khỏi **thân nồi**

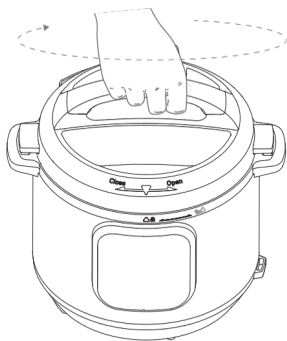
Lưu ý: Người dùng có thể cắm đúng nắp vào khe trên tay cầm thân nồi để cất gọn dễ dàng hơn.

Đóng nắp

1. Căn chỉnh dấu mũi tên ▼ trên nắp cho thẳng hàng với biểu tượng mở khóa 🔓▲ trên thân nồi, sau đó đặt nắp xuống khớp.



2. Xoay nắp cho đến khi dấu mũi tên ▼ trên nắp thẳng hàng với biểu tượng khóa ▲🔒 trên thân nồi.



Bật/Tắt âm thanh

Bật âm thanh

Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), nhấn và giữ nút + cho đến khi màn hình hiển thị S On.

Tắt âm thanh

Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), nhấn và giữ nút - cho đến khi màn hình hiển thị S Off.

Lưu ý: Các âm thanh cảnh báo an toàn (tiếng bíp) không thể tắt được.

Hẹn giờ bắt đầu nấu

Bạn có thể cài đặt bộ hẹn giờ bắt đầu nấu trong khoảng từ tối thiểu 10 phút đến tối đa 24 giờ.

1. Chọn một **Chương trình Thông minh**, điều chỉnh các cài đặt theo ý muốn, sau đó nhấn Delay Start.

*Lưu ý: Một khi đã chọn Delay Start, bạn không thể quay lại bước cài đặt nấu. Để điều chỉnh lại cài đặt Chương trình, hãy nhấn **Cancel** và nhập lại các lựa chọn mới.*

2. Khi phần giờ nhấp nháy, sử dụng các nút **- / +** để điều chỉnh số giờ muốn hẹn.
3. Nhấn **Delay Start** một lần nữa để chuyển sang phần phút và điều chỉnh số phút.
4. Chế độ Hẹn giờ sẽ tự động bắt đầu và đồng hồ sẽ đếm ngược.
5. Khi thời gian Hẹn giờ kết thúc, Chương trình Thông minh sẽ bắt đầu chạy và màn hình hiển thị **On**.

Tính năng Delay Start không áp dụng cho các chương trình Áp chảo (Sauté) hoặc Làm sữa chua (Yogurt).

Khôi phục Chương trình Thông minh về cài đặt gốc

Khôi phục từng Chương trình riêng lẻ

- Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), **nhấn và giữ** nút của một Chương trình Thông minh bất kỳ cho đến khi nồi trở về Chế độ chờ và màn hình hiển thị **OFF**.

Mức áp suất, thời gian nấu và nhiệt độ của chương trình đó sẽ được khôi phục về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Khôi phục TẤT CẢ Chương trình Thông minh

- Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), **nhấn và giữ** nút **Cancel** cho đến khi nồi phát ra tiếng bíp.

Tất cả mức áp suất, thời gian nấu và nhiệt độ của mọi chương trình sẽ được khôi phục về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Thay đổi ngôn ngữ hiển thị trên Bảng điều khiển

Bạn có thể chọn ngôn ngữ hiển thị trên màn hình Bảng điều khiển.

Lựa chọn bao gồm: Tiếng Anh hoặc Tiếng Pháp.

1. Khi màn hình hiển thị OFF, nhấn giữ đồng thời nút **Delay Start** và **Cancel** trong hơn 3 giây. Màn hình sẽ hiện **En** hoặc **Fr**, tương ứng với ngôn ngữ hiện tại đang nhấp nháy.
2. Nhấn **Delay Start** hoặc **Cancel** để chọn ngôn ngữ mới. Ngôn ngữ được chọn sẽ nhấp nháy.
3. Trong vòng 10 giây, nhấn lại **Delay Start** và **Cancel** (cùng lúc) để xác nhận lựa chọn của bạn.

Thay đổi ngôn ngữ cho các nút trên Bảng điều khiển

Các mẫu nồi bán tại Canada có đi kèm một miếng dán phủ bằng ngôn ngữ tiếng Pháp. Để dán tấm phủ này:

1. Đảm bảo Bảng điều khiển sạch sẽ và khô ráo.
2. Bóc lớp giấy lót ở mặt sau tấm dán.
3. Dán tấm phủ lên Bảng điều khiển, tuân theo các hướng dẫn sau:
 - Căn chỉnh hình dáng tấm dán khớp với hình dáng Bảng điều khiển.
 - Sử dụng các ô khoét (dành cho phần hiển thị Thời gian/Nhiệt độ) làm mốc định vị để dán.
 - Dán đè chính xác phần chữ tiếng Pháp lên phần chữ tiếng Anh.
 - Đảm bảo tất cả các đèn báo LED vẫn hiển thị rõ và không bị che khuất sau khi dán.
 - Hãy dán thật cẩn thận vì lớp keo dính là cố định (khó bóc ra dán lại).

CÀI ĐẶT LẦN ĐẦU

Vệ sinh trước khi sử dụng

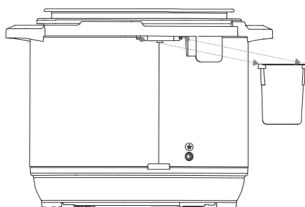
1. Rửa **lòng nồi** bằng tay với nước nóng và nước rửa chén. Tráng sạch và dùng khăn mềm lau khô bên ngoài. Hoặc bạn có thể rửa lòng nồi trong máy rửa bát
2. Lau sạch **mâm nhiệt** bên trong thân nồi bằng khăn mềm để đảm bảo không còn sót lại vụn bao bì.

Lắp đặt khay hứng nước ngưng tụ

- Khay hứng nước nằm ở phía sau **thân nồi**, có chức năng hứng nước ẩm dư thừa chảy ra từ vành ngưng tụ. Khay cần được lắp vào trước khi nấu, sau đó đổ bỏ nước và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.

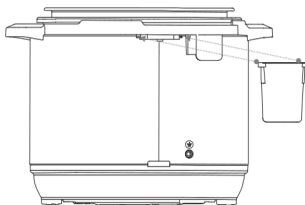
Tháo khay hứng nước ngưng tụ

- Kéo **khay hứng nước** ra xa khỏi **thân nồi**; **không** kéo xuống dưới.
Lưu ý các lẫy trên thân nồi và các rãnh trượt trên khay hứng nước.



Lắp khay hứng nước

- Căn chỉnh các rãnh trượt trên **khay hứng nước** khớp với các lẫy ở mặt sau của **thân nồi** và trượt **khay hứng nước** vào đúng vị trí.



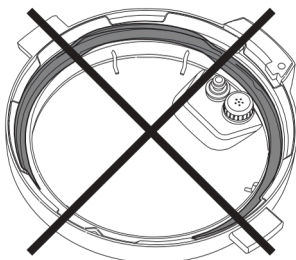
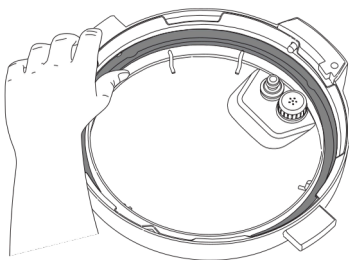
Sử dụng Vòng đệm (Gioăng)

Khi nắp nấu áp suất được đóng lại, chiếc vòng đệm được lắp ở mặt dưới của nắp sẽ tạo ra một lớp niêm phong kín khí giữa nắp và thân nồi.

- Vòng đệm phải được lắp đặt trước khi sử dụng nồi và nên được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.
- Chỉ lắp 1 vòng đệm tại một thời điểm; hãy dùng riêng một chiếc cho các món ngọt và một chiếc cho các món mặn (để tránh lẫn mùi).
- Vòng đệm sẽ bị giãn ra theo thời gian khi sử dụng bình thường. Để đảm bảo an toàn cho sản phẩm, hãy thay vòng đệm sau mỗi 12 đến 18 tháng. Nên chuẩn bị kế hoạch thay thế sớm hơn nếu bạn thấy vòng bị giãn, biến dạng hoặc hư hỏng.

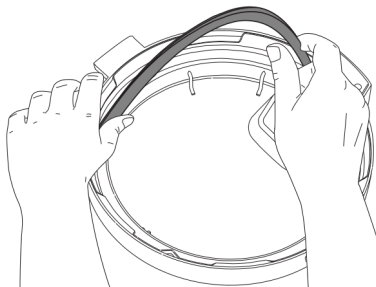
Lắp đặt Vòng đệm (Gioăng)

1. Đặt **vòng đệm** lên giá **đỡ vòng đệm** và ấn nó vào vị trí. Nhấn mạnh xuống để đảm bảo vòng đệm không bị nhả hay phồng lên
2. **Vòng đệm** phải nằm khít và không được rơi ra khi lật ngược nắp nồi.



Tháo vòng đệm (Gioăng)

1. Cầm vào mép của **vòng đệm** và kéo nó ra khỏi phía sau **giá đỡ vòng đệm**.
2. Kiểm tra **giá đỡ** để đảm bảo nó được gắn chắc chắn, nằm chính giữa và có độ cao đồng đều xung quanh nắp. Nếu **giá đỡ vòng đệm** bị biến dạng, **đừng** cố tự sửa chữa nó.



Kết nối nguồn điện

Khi bạn đã sẵn sàng sử dụng Instant Pot, hãy cắm dây nguồn vào ổ điện. Khi nấu xong và bất cứ khi nào bạn vệ sinh nồi đa năng, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện.

Chạy thử

Việc thiết lập nồi Instant Pot Duo mới để chạy thử là một cách tuyệt vời để làm quen với cách hoạt động của thiết bị trước khi bạn thực sự nấu một bữa ăn.

Để thực hiện chạy thử:

1. Làm theo hướng dẫn nấu áp suất ở trang 19, sử dụng Chương trình Thông minh **Steam** (Hấp).
2. Thêm nước (nhưng không cho thức ăn) vào **lòng nồi** như được chỉ dẫn trong phần "Sử dụng chất lỏng để tạo hơi nước" ở trang 20.
3. Cài đặt thời gian nấu là 5 phút.
4. Sau khi phiên nấu kết thúc, đổ bỏ phần nước còn thừa.
5. Rửa sạch và lau khô **lòng nồi**.

Bây giờ bạn đã sẵn sàng để nấu ăn với chiếc Instant Pot Duo của mình!

NẤU ÁP SUẤT

Nấu áp suất sử dụng hơi nước nén để làm chín thức ăn nhanh chóng và đồng đều.

Cách nấu áp suất

Sơ chế

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

Thiết lập & Làm nóng

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 lại.
Xem "Cách khóa nắp" ở trang 20.
4. Chọn một Chương trình Thông minh để nấu bằng cách nhấn nút trên bảng điều khiển.
Xem "Các chương trình Nấu áp suất Thông minh" ở trang 21.
5. Nhấn lại nút Chương trình Thông minh đó để chuyển đổi giữa các tùy chọn thời gian: **Less** (Ít/Nhanh), **Normal** (Bình thường) hoặc **More** (Nhiều/Lâu).
6. Nếu bạn muốn tăng hoặc giảm thời gian nấu chính xác, nhấn **+** hoặc **-**.
7. Nhấn **Pressure Level** (Mức áp suất) để chuyển đổi giữa các mức áp suất: **High** (Cao) hoặc **Low** (Thấp).
8. Chế độ Giữ ấm (Keep Warm) được BẬT theo mặc định. Nhấn **Keep Warm** lần nữa nếu muốn tắt.
9. Sau 10 giây, màn hình hiển thị **On** và nồi Instant Pot Duo bắt đầu quá trình tạo áp suất.

Lưu ý: Có thể mất tới 30 phút để đạt được mức áp suất cài đặt cho việc nấu. Thực phẩm đông lạnh sẽ làm tăng thời gian làm nóng.

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

Nấu

1. Khi áp suất đã sẵn sàng (đủ áp), nồi Instant Pot Duo của bạn sẽ kêu bip một lần và bắt đầu nấu.
2. Đồng hồ hẹn giờ nấu bắt đầu đếm ngược.
3. Khi đồng hồ về mức **00:00**, nồi sẽ kêu bip 5 lần và quá trình nấu sẽ dừng lại.

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

Xả hơi nước

Chọn phương pháp xả hơi phù hợp với công thức nấu ăn của bạn.

Xem chi tiết tại phần "Cách xả hơi" ở trang 21

Sử dụng chất lỏng để tạo hơi nước

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

Kích thước nồi Instant Pot	Lượng chất lỏng tối thiểu để Nấu Áp Suất
3 Quarts / 2.8 Lít	1 cốc (8 oz / 250 mL)
6 Quarts / 5.7 Lít	1 ½ cốc (12 oz / 375 mL)
8 Quarts / 7.6 Lít	2 cốc (16 oz / 500 mL)

*Trừ khi có chỉ định khác trong công thức nấu ăn.

Lưu ý: Chất lỏng dùng để nấu áp suất nên là loại có nền tảng là nước (water-based), ví dụ như nước dùng, nước cốt hầm, súp loãng hoặc nước ép trái cây. Nếu sử dụng súp đóng hộp, súp cô đặc hoặc súp kem, hãy thêm nước như hướng dẫn ở bảng trên.

Cách khóa nắp

Để nấu áp suất, nắp nồi phải được khóa chặt vào vị trí để ngăn hơi nước thoát ra ngoài. Khi bạn đặt nắp lên thân nồi:

1. Căn thẳng hàng biểu tượng mũi tên ▼ trên **nắp** với biểu tượng mở khóa  trên **thân nồi**.
2. Xoay **nắp** theo chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng mũi tên ▼ trên **nắp** thẳng hàng với biểu tượng khóa  trên **thân nồi**.

Cách xả hơi

Nồi Instant Pot Duo có thể xả hơi theo 2 cách khác nhau. Hãy chọn cách phù hợp nhất với loại thực phẩm bạn đang nấu.

Xả hơi tự nhiên

Phương pháp này xả hơi từ từ theo thời gian (có thể mất tới 40 phút hoặc hơn) sau khi nấu xong.

Dùng cho: Các món ăn có thể tiếp tục ninh/hầm, như món hầm, chili, mì ống (pasta), yến mạch, các loại đậu và ngũ cốc.

1. Sau khi nấu, để nguyên công tắc xả hơi ở vị trí Seal (Đóng/Niêm phong) cho đến khi toàn bộ áp suất được xả hết.
2. Van phao sẽ tụt xuống nắp khi hơi đã xả hết hoàn toàn.
3. Sau khi xả hơi, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp ra.

Xả hơi nhanh

Phương pháp này xả hơi nhanh chóng ngay sau khi bạn nhấn công tắc xả hơi. Dùng cho: Các món ăn dễ bị chín quá (nát), như rau củ và hải sản.

1. Sau khi nấu, gạt công tắc xả hơi sang vị trí Vent (Xả) và đợi cho đến khi toàn bộ áp suất được xả ra.
2. Van phao sẽ tụt xuống nắp khi hơi đã xả hết hoàn toàn.
3. Sau khi xả hơi, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp ra.

⚠ CAUTION

Thiết bị này sử dụng áp suất để nấu. Hãy để thiết bị xả hết toàn bộ áp suất thừa và hơi nước trước khi mở nắp. Việc mở nắp trước khi áp suất được xả hết có thể dẫn đến bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc thiệt hại tài sản. Đọc thêm thông tin trong các mục An toàn, Bảo trì và Bảo hành.

Các Chương trình Thông minh Nấu Áp Suất

Các Chương trình Thông minh này được thiết kế để nấu áp suất cho các loại thực phẩm cụ thể. Bạn có thể điều chỉnh cài đặt theo chỉ dẫn trong công thức nấu ăn của mình.

Súp/Nước dùng

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	20 phút (00:20)	30 phút (00:30)	4 giờ (04:00)
Thích hợp cho	Súp không có thịt	Súp có thịt	Hầm xương/ Món nhiều chất béo

Mẹo

Súp/nước dùng sẽ giữ được độ trong do không có chuyển động sôi sục.

*Sử dụng phương pháp **Xả hơi Tự nhiên** cho các món súp có hàm lượng tinh bột cao (để tránh trào bọt).*

Thịt/Hầm

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	20 phút (00:20)	35 phút (00:30)	45 phút (00:45)
Thích hợp cho	Kết cấu thịt mềm hơn	Kết cấu thịt rất mềm	Kết cấu mềm rục

Mẹo

Để thịt "nghi" từ 5-30 phút sau khi nấu để giữ lại độ mọng nước (ngot thịt).

Đậu/Món Chili

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	25 phút (00:25)	30 phút (00:30)	40 phút (00:40)
Thích hợp cho	Kết cấu nguyên hạt/Chắc hơn	Kết cấu mềm	Kết cấu rất mềm (nhũ)

Mẹo

Chọn cài đặt dựa trên độ mềm mong muốn của hạt đậu hoặc tự điều chỉnh thời gian nấu thủ công.

Khi nấu các loại đậu hoặc các loại hạt họ đậu, luôn sử dụng phương pháp **Xả hơi Tự nhiên** (Natural Release).

Đảm bảo đậu khô phải được ngập hoàn toàn trong nước.

Gia cầm - Gà/Vịt/Ngan

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	20 phút (00:20)	35 phút (00:30)	45 phút (00:45)
Thích hợp cho	Kết cấu thịt mềm hơn	Kết cấu thịt rất mềm	Kết cấu mềm rục

Mẹo

Để thịt nghỉ từ 5-30 phút tùy thuộc vào kích thước miếng thịt. Việc này sẽ giúp giữ lại nước ngọt bên trong để thịt mềm và mọng nước.

Nấu cơm

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	8 phút (00:08)	12 phút (00:12)	15 phút (00:15)
Thích hợp cho	Chín tới/Cơm gạo trắng	Bình thường/Cơm gạo trắng	Mềm hơn/Cơm gạo trắng

Mẹo

Nồi Instant Pot Duo tự động điều chỉnh thời gian nấu tùy thuộc vào lượng gạo; màn hình sẽ hiển thị **Auto**.

Sử dụng phương pháp xả hơi hẹn giờ 10 phút (để yên 10 phút rồi xả) để cơm tơi xốp.

Ngũ cốc hỗn hợp/Gạo lứt

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal	More (Nhiều)
Thời gian nấu	20 phút (00:20)	40 phút (00:40)	1 giờ + 45 phút ngâm (01:45)
Thích hợp cho	Chín tới/Gạo lứt	Gạo lứt hoặc gạo hoang dã	Các loại hạt cứng hoặc hỗn hợp gồm hạt và đậu

Mẹo

Cài đặt **More (Nhiều)** sẽ cộng thêm 45 phút để ngâm hạt/đậu kết hợp với 60 phút nấu áp suất (Tổng thời gian quy trình).

Cháo/Yến mạch

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal	More (Nhiều)
Thời gian nấu	5 phút (00:05)	20 phút (00:20)	30 phút (00:30)
Thích hợp cho	Yến mạch: cắt nhỏ/cán dẹt	Bánh Pudding hoặc cháo	Cháo nấu với hỗn hợp nhiều loại hạt

Mẹo

Điều chỉnh thời gian nấu theo hướng dẫn của công thức. Sử dụng **Xả hơi Tự nhiên (Natural Steam Release)** khi nấu các loại thực phẩm có độ nở (để tránh trào bọt).

Hấp

Áp suất	Thấp/Cao		
Cài đặt	Less (Ít)	Normal (Thường)	More (Nhiều)
Thời gian nấu	3 phút (00:03)	10 phút (00:10)	15 phút (00:15)
Thích hợp cho	Rau củ	Cá và hải sản	Thịt

Mẹo

Sử dụng vì hấp đi kèm để kê thực phẩm cao hơn mặt nước/chất lỏng nấu. Sử dụng **Xả hơi Nhanh (Quick Steam Release)** để tránh làm thức ăn bị chín quá (bị nát/mất màu).

ÁP CHẢO

Sử dụng chức năng Áp chảo thay cho chảo rán hoặc quánh. Việc áp chảo có thể làm dậy hương vị món ăn, hoặc dùng để đun liu riu, làm sệt hoặc cô đặc nước sốt.

Lựa chọn các cài đặt trong Chương trình Áp chảo Thông minh:

Áp suất	More (Cao) 392°F / 200°C	Normal (Vừa) 302°F / 150°C	Less (Thấp) 221°F / 105°C
Thời gian nấu	30 phút (00:30)	30 phút (00:30)	30 phút (00:30)
Thích hợp cho	Đun liu riu, làm sệt và cô đặc chất lỏng (sốt)	Áp chảo hoặc xào	Xào hoặc làm vàng thịt

Cách thực hiện Áp chảo

Sơ chế

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

Thiết lập & Làm nóng

1. Đặt **lòng nồi** vào trong **thân nồi**.
2. Nhấn nút **Sauté**.
3. Nhấn nút Sauté nhiều lần để chuyển đổi giữa các mức nhiệt độ cài đặt sẵn: Less (Thấp), Normal (Vừa), hoặc More (Cao).
4. Nhấn **- / +** để điều chỉnh thời gian nấu.
5. Sau 10 giây, nồi sẽ kêu bíp 3 lần và Màn hình hiển thị **ON**.

Nấu

1. Khi màn hình hiển thị **Hot (Nóng)**, hãy cho nguyên liệu vào. Chỉ sử dụng các loại dầu ăn chịu được nhiệt độ cao để áp chảo trong nồi áp suất.
2. Khi hết thời gian hẹn giờ, nồi sẽ kêu bíp 10 lần và màn hình hiển thị **End**.
3. Nhấn **Cancel (Hủy)** nếu bạn muốn kết thúc nấu trước khi đồng hồ chạy hết giờ.

Làm nước sốt

1. Lấy thức ăn ra khỏi lòng nồi.
2. Thêm nước, nước dùng hoặc rượu vang tùy theo công thức của bạn.
3. Sử dụng muỗng gỗ hoặc phới dẹt silicone để cạo nhẹ/làm bong lớp thức ăn đang dính chặt dưới đáy lòng nồi.

Áp chảo trước khi Nấu Áp suất hoặc Nấu Chậm

Thông thường, bạn sẽ muốn áp chảo thực phẩm để làm vàng bề mặt (tạo màu và mùi thơm) trước khi ninh nấu kỹ hơn.

1. Áp chảo các nguyên liệu.
2. Nhấn Cancel

Lưu ý: Bạn có thể thực hiện kỹ thuật "Deglaze" lòng nồi ngay lúc này trước khi chuyển sang chế độ Pressure Cook (Nấu Áp suất) hoặc Slow Cook (Nấu Chậm) (xem phần Deglazing ở trên).

3. Chọn một trong các Chương trình Thông minh để tiếp tục nấu.

NẤU CHẬM

Chế độ Nấu Chậm cho phép bạn thực hiện các món ninh và hầm yêu thích, giống hệt như khi dùng nồi nấu chậm truyền thống. Chương trình này không sử dụng áp suất để làm chín thức ăn. Đảm bảo van xả hơi được đặt ở vị trí Vent (Xả) hoặc sử dụng nắp thủy tinh có lỗ thoát hơi.

Lựa chọn các cài đặt trong Chương trình Nấu Chậm Thông minh:

Cài đặt	Less (Thấp)	Normal (Vừa)	More (Cao)
Thích hợp cho	Nấu kiểu "Low and Slow" (Nhiệt thấp và nấu lâu)	Mức nhiệt trung bình (mức Medium trên nồi nấu chậm)	Mức nhiệt cao (mức High trên nồi nấu chậm)
Thời gian nấu	8 giờ (08:00)	6 giờ (06:00)	4 giờ (04:00)

Cách thực hiện Nấu chậm

Sơ chế

Cắt, thái, nêm nếm hoặc 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 **thân nồi** và khóa **nắp** lại. (Nhớ gạt van xả sang vị trí Vent/Xả).
4. Nhấn nút **Slow Cook**.
5. Nhấn nút này nhiều lần để chuyển đổi giữa các mức nhiệt cài sẵn: **Less** (Thấp), **Normal** (Vừa), hoặc **More** (Cao).
6. Nhấn **- / +** để điều chỉnh thời gian nấu.
7. Chế độ Giữ ấm (Keep Warm) được đặt là **On** (Bật) theo mặc định.
Nhấn **Keep Warm** lần nữa nếu muốn tắt.
8. Sau 10 giây, màn hình hiển thị **On** và hiển thị đồng hồ đếm giờ.

Giữ ấm

Khi nấu xong, màn hình sẽ hiển thị End nếu chế độ Keep Warm (Giữ ấm) đã bị tắt. Nếu không (chế độ Giữ ấm đang bật), đồng hồ sẽ bắt đầu đếm xuôi (đếm lên) từ 00:00 cho đến 10 giờ (10:00).

LÀM SỮA CHUA

Bạn có thể sử dụng Instant Pot Duo để dễ dàng làm ra các món sữa chua lên men thơm ngon (từ sữa động vật hoặc thực vật).

Lựa chọn các cài đặt trong Chương trình Làm sữa chua Thông minh:

Cài đặt	Less (Thấp)	Normal (Vừa)	More (Cao)
Thời gian nấu	24 giờ (24:00)	8 giờ* (04:00)	Không điều chỉnh được
Thích hợp cho	Lên men ở nhiệt độ thấp hoặc làm Cơm rượu (Jiu Niang - món tráng miệng từ gạo nếp lên men)	Dùng để ủ/lên men sữa (làm sữa chua thông thường)	Dùng để tiệt trùng sữa (đun nóng sữa trước khi ủ)

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

Cách làm sữa chua

Tiệt trùng sữa

1. Đặt **lòng nồi** vào **thân nồi**.
2. Cho sữa chua tiệt trùng vào **lòng nồi**.
3. Đặt và đóng **nắp** nồi.
4. Nhấn nút **Yogurt**.
5. Nhấn nút Yogurt một lần nữa để chuyển đổi qua lại giữa các chế độ **Less, Normal, More**.
6. Sau 10 giây, màn hình hiển thị chữ **boil**.
7. Khi quá trình tiệt trùng kết thúc, màn hình hiển thị **End**.

Lưu ý: Sữa phải đạt nhiệt độ tối thiểu 161°F / 72°C để quá trình tiệt trùng diễn ra hiệu quả.

Thêm men cái

1. Để sữa đã tiệt trùng nguội xuống **110°F / 43°C**.
2. Thêm men cái vào sữa theo hướng dẫn trên bao bì men.

Nếu dùng sữa chua trắng (sữa chua mỗi) làm men cái, hãy đảm bảo loại đó có chứa men vi sinh hoạt động (active culture). Trộn 2 muỗng canh (30 ml) sữa chua cái cho mỗi 1 gallon (3.7 L) sữa hoặc làm theo một công thức đáng tin cậy.

3. Đặt và đóng **nắp** nồi.

Lên men

1. Nhấn nút **Yogurt**.
2. Chuyển sang chế độ **Normal** bằng cách nhấn nút **Yogurt** lần nữa; màn hình sẽ 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 bắt đầu làm nóng; màn hình hiển thị đồng hồ đếm xuôi (đếm lên) từ **00:00** đến thời gian đã cài đặt.
5. Khi quá trình lên men hoàn tất, nồi sẽ kêu bip và màn hình hiển thị **End**.
Lưu ý: Thời gian lên men càng lâu sẽ tạo ra sữa chua có vị chua nhiều hơn.
6. Để sữa chua nguội.
7. Đặt vào tủ lạnh từ 12–24 giờ để sữa chua ổn định và dậy hương vị.

Định lượng sữa

Kích thước 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 / 1.9 L)
6 Quarts / 5.7 Lít	4 Cốc (32 oz / 1000 mL)	4 Quarts (128 oz / 3.8 L)
8 Quarts / 7.6 Lít	6 Cốc (48 oz / 1500 mL)	6 Quarts (192 oz / 5.7 L)

GIỮ ẤM

Chế độ Giữ ấm sẽ tự động bật sau khi nấu xong đối với tất cả các Chương trình Thông minh, ngoại trừ Áp chảo (Sauté) và Làm sữa chua (Yogurt). Bạn cũng có thể sử dụng chế độ Giữ ấm để hâm nóng lại thức ăn.

Giữ ấm sau khi nấu

1. Khi quá trình giữ ấm tự động bắt đầu, đồng hồ sẽ hiển thị thời gian đã trôi qua (đếm xuôi), tối đa lên đến 10 giờ.
2. Để tắt chế độ giữ ấm tự động (dù là trong lúc đang nấu hay khi nồi đang giữ ấm), hãy nhấn nút **Keep Warm**, đèn báo phía trên nút sẽ tắt.

Hâm nóng và Giữ ấm

1. Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), nhấn nút **Keep Warm**.
2. Nhấn nút này thêm lần nữa để chuyển đổi giữa các mức nhiệt độ: **Less** (Thấp), **Normal** (Vừa) và **More** (Cao).
3. Nhấn các nút **- / +** để cài đặt thời gian hẹn giờ lên đến 10 giờ.

VỆ SINH

Vệ sinh nồi Instant Pot Duo của bạn sau mỗi lần sử dụng. Luôn rút phích cắm và để tất cả các bộ phận nguội về nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh. Trước khi sử dụng hoặc cất giữ, hãy đảm bảo tất cả các bề mặt đều khô ráo.

Bộ phận	Hướng dẫn vệ sinh
Phụ kiện • Vi hấp • Khay hứng nước	• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng. • Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu, hoặc rửa trong máy rửa bát (đặt ở ngăn trên cùng). • Không sử dụng các chất tẩy rửa hóa học mạnh, bột tẩy hoặc bụi nhùi sắt trên các phụ kiện. • Đổ nước và tráng sạch khay hứng nước sau mỗi lần dùng.
Nắp và các bộ phận • Màn chắn chống tắc • Vòng đệm (Gioăng) • Van xả hơi • Van phao • Nắp chụp Silicon	• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu, hoặc rửa trong máy rửa bát (đặt ở ngăn trên cùng). • Tháo tất cả các chi tiết nhỏ ra khỏi nắp trước khi rửa. • Khi đã tháo van xả hơi và màn chắn chống tắc, hãy vệ sinh bên trong ống xả hơi để ngăn ngừa tắc nghẽn. • Để làm ráo nước đọng trong nắp sau khi rửa: nắm lấy tay cầm nắp, giữ nắp thẳng đứng phía trên bồn rửa, sau đó xoay nắp một vòng tròn. • Sau khi vệ sinh, cất giữ nắp bằng cách úp ngược nắp trên thân nồi. • Bảo quản vòng đệm ở nơi thoáng khí để tản bớt mùi. • Để khử mùi cho vòng đệm: thêm 1 cup (250 mL) nước và 1 cup (250 mL) giấm trắng vào lòng nồi, chạy chương trình Pressure Cook (Nấu Áp suất) trong 5-10 phút, sau đó dùng phương pháp Xả hơi Nhanh

Bộ phận	Hướng dẫn vệ sinh
Lồng nồi	• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng. • Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu hoặc rửa trong máy rửa bát. • Đối với các vết ố do nước cứng, có thể cần dùng miếng xốp thấm giấm và cọ sạch để loại bỏ. • Đối với cặn thức ăn bám cứng hoặc bị cháy, hãy ngâm trong nước nóng vài giờ trước khi vệ sinh. • Lau khô toàn bộ bề mặt bên ngoài trước khi đặt vào thân nồi.
Dây nguồn	• Dùng khăn hơi ẩm để lau sạch bụi bẩn bám trên dây.
Thân nồi	• Lau bên trong thân nồi cũng như vành ngưng tụ bằng khăn hơi ẩm, và để khô tự nhiên. • Vệ sinh bên ngoài thân nồi và bảng điều khiển bằng khăn mềm hơi ẩm hoặc miếng xốp.

Lưu ý: Có thể xảy ra hiện tượng đổi màu nhẹ sau khi rửa bằng máy, nhưng điều này sẽ không ảnh hưởng đến độ an toàn hay hiệu suất hoạt động của nồi.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Khó đóng nắp	Vòng đệm (Gioăng lắp chưa đúng cách).	Điều chỉnh lại vị trí vòng đệm, đảm bảo nằm khít sau giá đỡ.
	Đồ trong nồi vẫn còn nóng.	Gạt công tắc Xả hơi sang Vent , sau đó hạ nắp xuống thân nồi.
Lòng nồi bị dính vào nắp khi nấu xong	Việc lòng nồi nguội đi có thể tạo ra lực hút chân không, khiến lòng nồi dính chặt vào nắp.	Cẩn thận hạ lòng nồi trở lại vào thân nồi và giải phóng lực hút chân không bằng cách gạt công tắc Xả hơi sang vị trí Vent (Xả).
Hơi nước xì ra từ cạnh nắp	Không có vòng đệm trong nắp.	Lắp vòng đệm vào.
	Vòng đệm bị hỏng hoặc lắp không đúng cách.	Thay thế vòng đệm mới.
	Cặn thức ăn bám vào vòng đệm.	Tháo vòng đệm ra và vệ sinh thật sạch.
	Nắp chưa đóng đúng cách.	Mở nắp ra, sau đó đóng lại.
	Giá đỡ vòng đệm bị cong vênh hoặc lệch tâm.	Tháo vòng đệm ra khỏi nắp, kiểm tra giá đỡ xem có bị cong hay vênh không. Liên hệ bộ phận CSKH.
	Vành lòng nồi có thể bị biến dạng (méo).	Nếu lòng nồi bị biến dạng, hãy thay thế lòng nồi mới. KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG. Liên hệ bộ phận CSKH.
Hơi xì nhẹ/có tiếng rít từ lỗ thông hơi trong quá trình nấu		Điều này là bình thường; không cần thực hiện thao tác nào.
Hơi phun mạnh từ lỗ thông hơi khi công tắc đang ở vị trí Seal (Đóng/Niêm phong)	Hỏng cảm biến kiểm soát áp suất.	Liên hệ bộ phận Chăm sóc Khách hàng.
	Van xả hơi bên trong chưa nằm đúng vị trí (chưa vào khớp).	Gạt nhanh công tắc Xả hơi sang Vent rồi gạt lại về Seal để đảm bảo van xả hơi bên trong rơi vào đúng khớp.

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Màn hình vẫn tắt/tối sau khi cắm dây nguồn	Kết nối nguồn điện kém hoặc không có điện.	Kiểm tra dây nguồn xem có hư hỏng không. Nếu phát hiện hư hỏng, hãy liên hệ bộ phận Chăm sóc Khách hàng.
		Kiểm tra ổ cắm để đảm bảo có điện.
Thình thoảng có tiếng lách cách hoặc tiếng nổ lách tách nhỏ	Cầu chì điện của nồi đã bị cháy/nổ.	Liên hệ bộ phận Chăm sóc Khách hàng
	Đáy của lòng nồi bị ướt.	Lau khô các bề mặt bên ngoài của lòng nồi. Đảm bảo mâm nhiệt (trong thân nồi) khô ráo trước khi đặt lòng nồi vào.
Mã lỗi xuất hiện trên màn hình và nồi kêu bíp liên tục	Có sự cố xảy ra với nồi đa năng.	Xem phần "Mã lỗi" (Error Codes) ở trang 35 để biết hướng dẫn cụ thể.

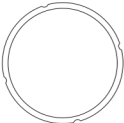
MÃ LỖI

Nếu bảng điều khiển hiển thị mã lỗi có trong danh sách này, điều đó có nghĩa là nồi Instant Pot Duo đang gặp sự cố. Dưới đây là các hành động bạn nên thực hiện để khắc phục vấn đề.

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
C1 C2 C6	Cảm biến bị lỗi.	Liên hệ bộ phận CSKH.
C7 hoặc NoPr	Mâm nhiệt bị hỏng. Không đủ chất lỏng.	Liên hệ bộ phận CSKH. Thêm chất lỏng dạng lỏng (gốc nước) vào lòng nồi. Nồi 3 Quarts: 1 cốc (8 oz / 250 mL) Nồi 6 Quarts: 1.5 cốc (12 oz / 375 mL)
Lid	Nắp không ở đúng vị trí cho chương trình đã chọn.	Mở nắp ra và đóng lại. Không sử dụng nắp khi đang dùng chế độ Sauté (Áp chảo) .
Food burn	Phát hiện nhiệt độ cao ở đáy lòng nồi; nồi đa năng tự động giảm nhiệt độ để tránh quá nhiệt (gây cháy/khê).	Cặn tinh bột lắng đọng ở đáy lòng nồi có thể đã ngăn cản quá trình tản nhiệt. Tắt nồi, xả áp suất theo hướng dẫn của công thức nấu ăn, và kiểm tra đáy lòng nồi (xem có bị dính/cháy không).
PrSE	Áp suất đã tích tụ trong quá trình chạy một chương trình nấu không dùng áp suất (như Nấu chậm).	Gạt công tắc Xả hơi sang vị trí Vent (Xả) .

LINH KIỆN THAY THẾ

Chúng tôi cung cấp các phụ tùng thay thế chính hãng cho nồi Instant Pot Duo của bạn nếu bạn cần. Hãy truy cập www.instantpot.com để đặt hàng.

	Bộ phận	Mã số phụ kiện
	Vòng đệm (Gioăng)	3QT: 211-0011-01 6QT: 211-0001-01 8QT: 211-0008-01
	Lòng nồi Thép không gỉ	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: 310-0098-01 8QT: 310-0007-01
	Nắp chụp Silicon van phao	3QT: 310-0049-01 6QT: 310-0049-01 8QT: n/a
	Van xả hơi	3QT: 310-0066-01 6QT: 310-0066-01 8QT: 310-0066-01
	Màng chắn chống tắc	3QT: 310-0006-01 6QT: 310-0006-01 8QT: 310-0006-01

	Bộ phận	Mã số phụ kiện
	Nắp thủy tinh	3QT: 213-0001-01 6QT: 213-0201-01 8QT: 213-0301-01
	Nắp đáy Silicon	3QT: 213-0002-01 6QT: 213-0202-01 8QT: 213-0302-01
	Ví hấp - Kim loại	3QT: 210-0002-01 6QT: n/a (không có) 8QT: 210-0041-01
	Ví hấp - Silicon	3QT: n/a (không có) 6QT: 210-0008-01 8QT: n/a (không có)
	Cốc/Khay hứng nước ngưng tụ	3QT: 310-0003-01 6QT: 310-0001-01 8QT: n/a (không có)
	Sách hướng dẫn sử dụng	3QT: 399-1235-03US 6QT: 399-1235-03US 8QT: 399-1235-03US

Tuân theo Quy định Québec O.C. 800-2025, chúng tôi xin thông báo rằng chúng tôi không bán hoặc cung cấp sản phẩm thay thế trọn bộ để thay thế cho thiết bị này khi hỏng hóc. Một số linh kiện thay thế nhất định có thể chỉ được cung cấp cho mục đích bảo trì thông thường.

TÌM HIỂU THÊM

Có cả một thế giới thông tin nấu ăn với Instant Pot và sự trợ giúp đang chờ đón bạn. Dưới đây là một số nguồn tài nguyên hữu ích nhất:

Đăng kí sản phẩm của bạn

Instantpot.vn/baohanh

Liên hệ Bộ phận Chăm sóc Khách hàng

Trong Ứng dụng Instant Connect™

Instantpot.vn/lienhe

info@instantpot.vn

Tải xuống Ứng dụng Instant Connect™

Khám phá các công thức và hướng dẫn nấu ăn chi tiết. Có sẵn trên các kho ứng dụng iOS và Android.

Biểu đồ nấu ăn và thêm nhiều công thức khác

Instantpot.vn

Video hướng dẫn, mẹo vặt và nhiều hơn nữa

Instantpot.vn

Phụ kiện thay thế và phụ kiện

Instantpot.vn

Tham gia cộng đồng



Thông số kỹ thuật sản phẩm

Model	Dung tích	Công suất	Nguồn điện
Duo 60	3 Quarts 2.8 Lít	700W	220V ~ 50Hz
Duo 60	6 Quarts 5.7 Lít	1000W	220V ~ 50Hz
Duo 80	8 Quarts 7.6 Lít	1200W	220V ~ 50Hz

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

⚠ WARNING

KHÔNG đặt thiết bị này lên trên hoặc gần bếp ga, bếp điện, hoặc bên trong lò nướng.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG sử dụng thiết bị trên mặt bếp nấu. Luôn vận hành thiết bị trên một bề mặt ổn định, không bắt lửa và bằng phẳng, chẳng hạn như mặt bàn bếp.



Tại Canada, được phân phối
bởi Instant Pot Brands 199
Bay Street, Suite 4000
Toronto, ON M5L 1A9 Canada
Tại Hoa Kỳ, được phân phối bởi
Instant Pot Brands 8725 W
Higgins Road, Suite 725
Chicago, IL 60631 U.S.

instantpot.com

© 2025 Thương hiệu Instant Pot
399-1235-03US

Ngày phát hành thiết kế
09/30/2025

INSTANT POT là thương
hiệu đã đăng ký của
Instant Pot Brands