

*get started*

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
**NỒI ĐA NĂNG**  
**INSTANT POT® PRO 60 2026**

Instant Pot

# Chào mừng

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

Với chiếc nồi Pro 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

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Lưu ý An toàn Quan trọng.....   | 2  |
| Mở hộp & Các bộ phận chính..... | 7  |
| HDSD nồi Instant Pot Pro.....   | 10 |
| Cài đặt lần đầu.....            | 15 |
| Sử dụng nắp nồi.....            | 21 |
| Nấu Áp suất.....                | 23 |
| Nấu Cơm/Ngũ cốc.....            | 26 |
| Hấp.....                        | 28 |
| Áp chảo/Xào.....                | 30 |
| Nấu chậm.....                   | 32 |
| Sous Vide.....                  | 34 |
| Làm sữa chua.....               | 36 |
| Nướng bánh.....                 | 39 |
| Giữ ấm.....                     | 41 |
| Chương trình Yêu thích.....     | 43 |
| Vệ sinh.....                    | 44 |
| Khắc phục sự cố.....            | 45 |
| Mã lỗi.....                     | 47 |
| Linh kiện thay thế.....         | 48 |
| Tìm hiểu thêm.....              | 49 |
| Bảo hành.....                   | 50 |

# MỤC LỤC

## CONTENTS

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Important safeguards       | 2  |
| What's in the box          | 7  |
| Using your Instant Pot Pro | 10 |
| Initial setup              | 15 |
| Using the lid              | 21 |
| Pressure cook              | 23 |
| Rice/Grain                 | 26 |
| Steam                      | 28 |
| Sauté                      | 30 |
| Slow cook                  | 32 |
| Sous Vide                  | 34 |
| Yogurt                     | 36 |
| Bake                       | 39 |
| Keep warm                  | 41 |
| Favorites                  | 43 |
| Cleaning                   | 44 |
| Troubleshooting            | 45 |
| Error Codes                | 47 |
| Replacement parts          | 48 |
| Learn more                 | 49 |
| Warranty                   | 50 |



## LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

### ⚠ WARNING

Việc không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến thương tích về người và/hoặc thiệt hại tài sản, và có thể làm mất hiệu lực bảo hành của bạn.

## ĐỌC KỸ TẤT CẢ CÁC HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng thiết bị mới, vui lòng đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn, bao gồm cả phần Lưu ý An toàn bên dưới. Hãy giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo.

### Vị trí đặt nồi

- **CHỈ** đặt nồi trên mặt bàn bếp. Luôn sử dụng nồi trên bề mặt ổn định, bằng phẳng và không bắt lửa.
- **ĐẢM BẢO** các bộ phận đã khô ráo và sạch vụn thực phẩm trước khi đặt lòng nồi vào thân nồi.
- **KHÔNG** đặt thiết bị hoặc dây điện trên/gần bếp ga, bếp điện hoặc lò nướng.
- **KHÔNG** dùng thiết bị ở những nơi gần nguồn nước, nguồn nhiệt bên ngoài hoặc ngọn lửa.
- **KHÔNG** sử dụng ngoài trời. Tránh ánh nắng trực tiếp.
- **KHÔNG** đặt thiết bị lên bất cứ vật gì có thể làm bít các lỗ thông hơi dưới đáy.

### Hướng dẫn chung

Lòng nồi (có thể tháo rời) sẽ rất nóng khi đang sử dụng và có thể rất nặng khi chứa đầy thức ăn.

- **PHẢI** dùng găng tay lót nồi khi cầm lòng nồi và tháo lắp phụ kiện.
- **ĐẶT** các phụ kiện nóng lên bề mặt chịu nhiệt hoặc tấm lót nồi.
- **CẦN THẬN** khi nhấc lòng nồi ra khỏi thân nồi để tránh bị bỏng.
- **ĐẶC BIỆT** cần thận khi lòng nồi chứa thức ăn nóng, dầu nóng hoặc chất lỏng nóng khác.
- **CHỈ** dùng nắp Instant Pot đi kèm với thân nồi này. Việc sử dụng nắp nồi áp suất khác có thể gây thương tích và/hoặc hư hỏng tài sản.

## **⚠ WARNING**

**Việc không tuân thủ hướng dẫn an toàn có thể gây thương tích về người và/hoặc thiệt hại tài sản, và có thể làm mất hiệu lực bảo hành của bạn.**

- **KHÔNG** sử dụng thiết bị khi chưa lắp lòng nồi vào thân nồi.
- **KHÔNG** chạm vào các bề mặt nóng hoặc bất kỳ phụ kiện nào của thiết bị, vì nồi sẽ rất nóng trong và sau quá trình nấu. Chỉ sử dụng tay cầm bên hông để mang hoặc di chuyển.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị này để chiên ngập dầu hoặc chiên áp suất bằng dầu.
- **KHÔNG** di chuyển thiết bị khi đang sử dụng và phải hết sức cẩn thận khi xử lý (đổ bỏ) dầu mỡ nóng.
- **KHÔNG** cho phép trẻ em hoặc người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần vận hành thiết bị này. Cần giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc ở gần trẻ em và người bị suy giảm năng lực
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho mục đích thương mại.
- **KHÔNG** để thiết bị vận hành mà không có người giám sát.

### **Nấu áp suất**

Thiết bị này được nấu bằng áp suất. Hãy để thiết bị tự xả áp suất (xả áp tự nhiên) hoặc xả hết toàn bộ áp suất thừa trước khi mở nắp.

**Việc không tuân thủ các hướng dẫn này có thể dẫn đến bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc thiệt hại tài sản.**

- **ĐẢM BẢO** thiết bị (nắp nồi) được đóng đúng cách trước khi vận hành.
- **PHẢI** kiểm tra rằng van xả hơi đã được lắp đặt đúng cách.
- **PHẢI** sử dụng nắp nấu áp suất khi dùng chức năng nấu áp suất.
- **TẮT** thiết bị nếu hơi thoát ra từ van xả hơi và/hoặc van phao liên tục trong hơn 3 phút. Nếu hơi thoát ra từ các cạnh nắp, hãy tắt thiết bị và chờ cho tới khi hơi ngừng thoát, áp suất đã được xả và nồi đã nguội, sau đó hãy cẩn thận kiểm tra xem vòng đệm (gioăng) đã được lắp đúng cách chưa.
- **ĐẢM BẢO** vòng đệm (gioăng) ở tình trạng tốt và được lắp đúng cách.
- **PHẢI** kiểm tra van xả hơi, ống xả hơi, tấm chắn chống tắc và van phao để đảm bảo không bị tắc trước khi sử dụng.
- **KHÔNG** tháo nắp nấu áp suất bằng tay trần (không có đồ bảo hộ).
- **KHÔNG** cố gắng dùng lực cậy nắp ra khỏi thân nồi Instant Pot.
- **KHÔNG** di chuyển thiết bị khi vẫn còn áp suất bên trong
- **KHÔNG** bịt kín hoặc làm tắc nghẽn van xả hơi và/hoặc van phao bằng vải hoặc các vật thể khác.

## **⚠ WARNING**

**Việc không tuân thủ hướng dẫn an toàn có thể gây thương tích về người và/hoặc thiệt hại tài sản, và có thể làm mất hiệu lực bảo hành của bạn.**

- **KHÔNG** cố mở nắp cho đến khi toàn bộ áp suất bên trong nồi đã được giải phóng. Việc cố gắng mở nắp khi vẫn còn áp suất có thể khiến hơi nước nóng và/hoặc thực phẩm bên trong văng ra đột ngột, gây bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc thiệt hại tài sản.
- **KHÔNG** để mặt, tay hoặc da trần lên trên van xả hơi hoặc van phao khi thiết bị đang hoạt động hoặc còn áp suất dư, và không cúi/nghiêng người qua khi thiết bị đang mở nắp.

### **Cho nguyên liệu quá đầy khi Nấu Áp Suất**

Việc cho nguyên liệu quá đầy có thể gây nguy cơ tắc nghẽn ống xả hơi và van, khiến nồi gia tăng lượng áp suất dư thừa

- **KHÔNG** đổ quá vạch "PC MAX" (Mức đầy tối đa khi nấu áp suất) hoặc "Max PC Fill" trong lòng nồi.
- **KHÔNG** đổ quá vạch "1/2" (một nửa) khi nấu các loại thực phẩm nở ra trong quá trình nấu như gạo, đậu khô hoặc các loại rau củ sấy khô.
- **CẦN LƯU Ý** rằng một số loại thực phẩm, chẳng hạn như sốt táo, quả nam việt quất, lúa mạch ngọc trai, bột yến mạch hoặc các loại ngũ cốc khác, đậu Hà Lan, mì sợi, nui, đại hoàng hoặc mì Ý có thể sủi bọt, tạo bọt hoặc bắn tung tóe, gây tắc ống xả hơi và van. **KHÔNG** đổ quá vạch "1/2" khi nấu các loại thực phẩm này.
- **KHÔNG** cho thực phẩm có kích thước quá lớn vào lòng nồi vì chúng có nguy cơ gây ra hỏa hoạn, thương tích cá nhân và/hoặc thiệt hại tài sản.

### **Phụ kiện**

- **CHỈ** sử dụng các phụ kiện hoặc linh kiện đi kèm được ủy quyền bởi thương hiệu Instant Pot. Việc sử dụng các bộ phận, phụ kiện hoặc linh kiện đi kèm không được nhà sản xuất khuyến nghị có nguy cơ gây giật điện hoặc thương tích cá nhân khác, hỏa hoạn và/hoặc thiệt hại tài sản.
- **CHỈ** sử dụng lòng nồi Instant Pot chính hãng để giảm thiểu nguy cơ rò rỉ áp suất.
- **CHỈ** thay thế vòng đệm (giống) bằng vòng đệm Instant Pot chính hãng để ngăn ngừa thương tích cá nhân, thiệt hại tài sản và/hoặc hư hỏng thiết bị.
- **KHÔNG** sử dụng các phụ kiện đi kèm trong lò vi sóng, lò nướng bánh, lò đối lưu, nồi chiên không dầu hoặc lò nướng thông thường, trên mặt bếp ceramic, bếp điện, bếp ga, hoặc với vỉ nướng ngoài trời.

## **⚠ WARNING**

**Việc không tuân thủ hướng dẫn an toàn có thể gây thương tích về người và/hoặc thiệt hại tài sản, và có thể làm mất hiệu lực bảo hành của bạn.**

### **Chăm sóc và Bảo quản**

- **PHẢI** để thiết bị nguội về nhiệt độ phòng trước khi vệ sinh hoặc cất giữ.
- **KHÔNG** đặt/để bất kỳ vật liệu nào, ngoài lòng nồi vào bên trong thân nồi khi không sử dụng.
- **KHÔNG** đặt/để bất kỳ vật liệu dễ cháy nào vào thân nồi, ví dụ như giấy, bia cứng, nhựa, xốp (Styrofoam) hoặc gỗ.

### **Nguồn điện**

Dây nguồn đi kèm với thiết bị là loại dây ngắn, được sử dụng để giảm thiểu các nguy cơ do bị giật, vướng hoặc vấp ngã.

**CẢNH BÁO:** Thức ăn nóng bị đổ ra có thể gây bỏng nghiêm trọng.

- **PHẢI** giữ thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em.
- **PHẢI** rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng thiết bị và trước khi vệ sinh.
- **KHÔNG** để dây nguồn treo lơ lửng qua cạnh bàn hoặc quầy bếp
- **KHÔNG** để dây nguồn chạm vào bề mặt nóng hoặc tiếp xúc trực tiếp với lửa, bao gồm cả bề mặt bếp.
- **KHÔNG** sử dụng ổ cắm điện ở vị trí bên dưới quầy/bàn (tầm thấp).
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị với dây nối dài, bộ chuyển đổi điện, công tắc hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Thiết bị này có phích cắm tiếp địa (3 chấu). Để giảm nguy cơ điện giật:

- **PHẢI** cắm phích cắm này vào ổ cắm tiếp địa theo một chiều duy nhất.
- **PHẢI** liên hệ với thợ điện có chuyên môn nếu phích cắm không vừa với ổ cắm.
- **KHÔNG** cố gắng thay đổi (độ) phích cắm. Nếu phích cắm không cắm vào hết ổ cắm, hãy đảo chiều phích cắm.

## **⚠ WARNING**

### Cảnh báo

Thân nồi chứa các linh kiện điện có nguy cơ gây giật điện. **Việc không tuân thủ các hướng dẫn này có thể dẫn đến điện giật và/hoặc tử vong.**

Để phòng tránh điện giật:

- Để ngắt kết nối, chọn **Cancel** (Hủy), sau đó rút phích cắm ra khỏi nguồn điện. Luôn rút phích cắm khi không sử dụng, cũng như trước khi tháo hoặc lắp các bộ phận/phụ kiện, và trước khi vệ sinh. Khi rút, hãy cầm vào phích cắm và rút ra khỏi ổ. **TUYỆT ĐỐI KHÔNG** cầm dây điện để kéo.
- **PHẢI** thường xuyên kiểm tra thiết bị và dây nguồn xem có dấu hiệu hư hỏng hay sờn rách không.
- **KHÔNG** vận hành thiết bị nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc, bị rơi hay hư hại dưới bất kỳ hình thức nào. Hãy liên hệ với bộ phận CSKH qua email **info@instantpot.vn**.
- **KHÔNG** cố gắng sửa chữa, thay thế hoặc thay đổi các linh kiện của thiết bị, vì điều này có thể gây giật điện hoặc các thương tích cá nhân khác, hỏa hoạn và/hoặc thiệt hại tài sản, và sẽ làm mất hiệu lực bảo hành. Để được hỗ trợ, hãy liên hệ qua email **info@instantpot.vn**.
- **KHÔNG** can thiệp vào bất kỳ cơ chế an toàn nào, vì điều này có thể gây thương tích và/hoặc thiệt hại tài sản.
- **KHÔNG** đổ chất lỏng hoặc thức ăn vào thân nồi khi không có lòng nồi bên trong.
- **KHÔNG** nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hay các chất lỏng khác.
- **KHÔNG** vệ sinh thiết bị bằng cách xả dưới vòi nước.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị với hệ thống điện khác ngoài mức 120 V ~ 60 Hz dành cho khu vực Bắc Mỹ.

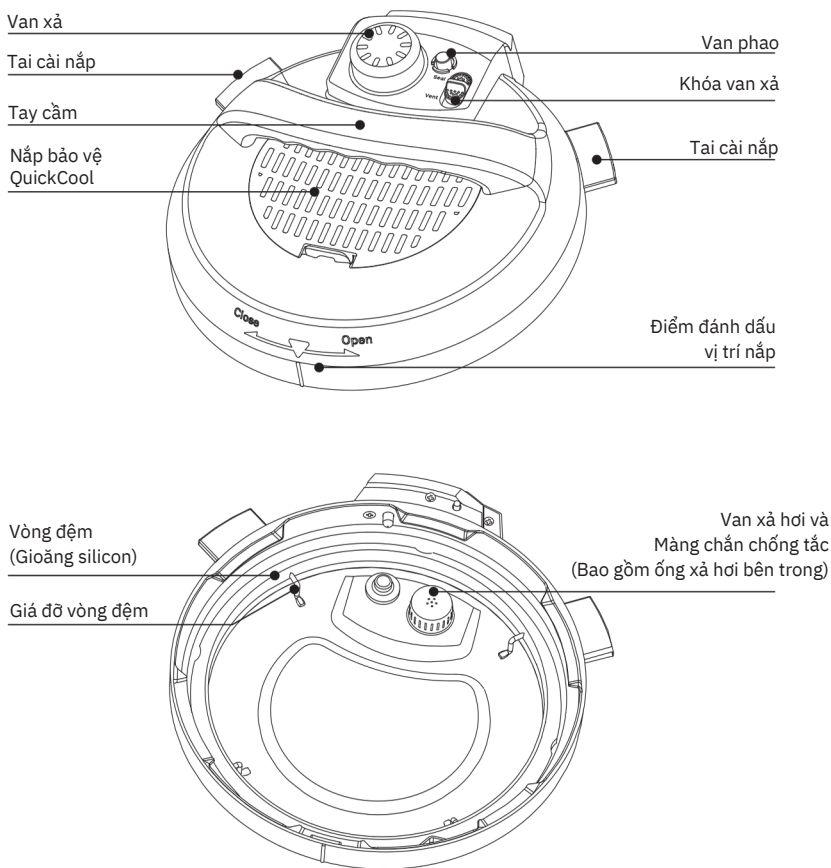
# HÃY LƯU LẠI CÁC HƯỚNG DẪN NÀY

## **⚠ WARNING**

Việc không tuân thủ hướng dẫn an toàn có thể gây thương tích về người và/hoặc thiệt hại tài sản, và có thể làm mất hiệu lực bảo hành của bạn.

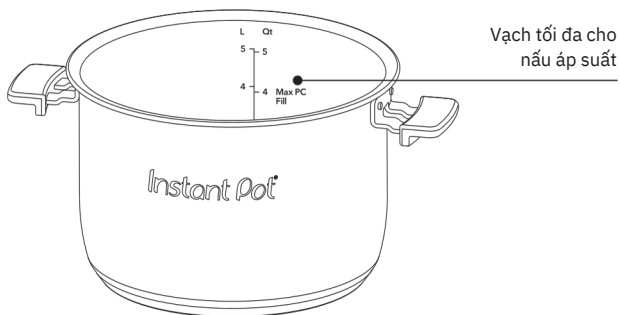
# MỞ HỘP & CÁC BỘ PHẬN CHÍNH

## Nắp nổi

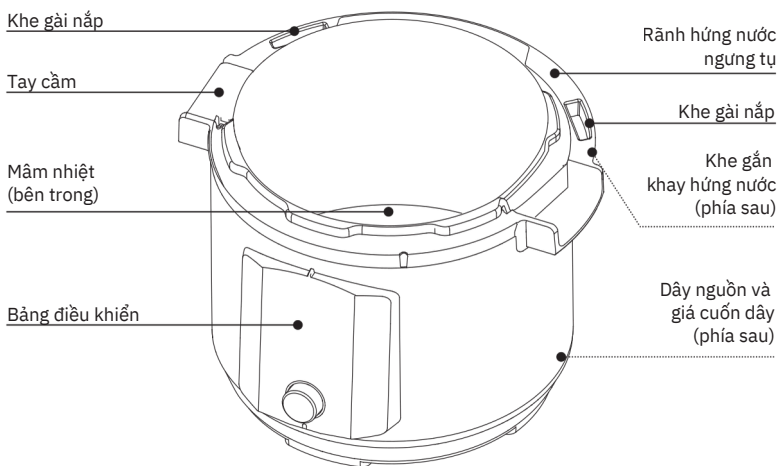


Hình minh họa chỉ mang tính tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế.

## Lòng nồi thép không gỉ



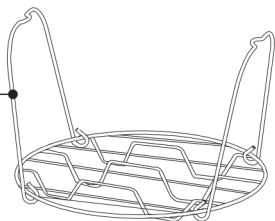
## Thân nồi



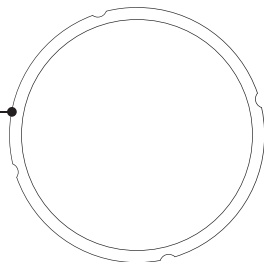
Hình minh họa chỉ mang tính tham khảo và có thể khác với sản phẩm thực tế.

## Accessories

Ví hấp



Vòng đệm cao su phụ  
(Gioăng silicon)



Khay hứng nước ngưng tụ

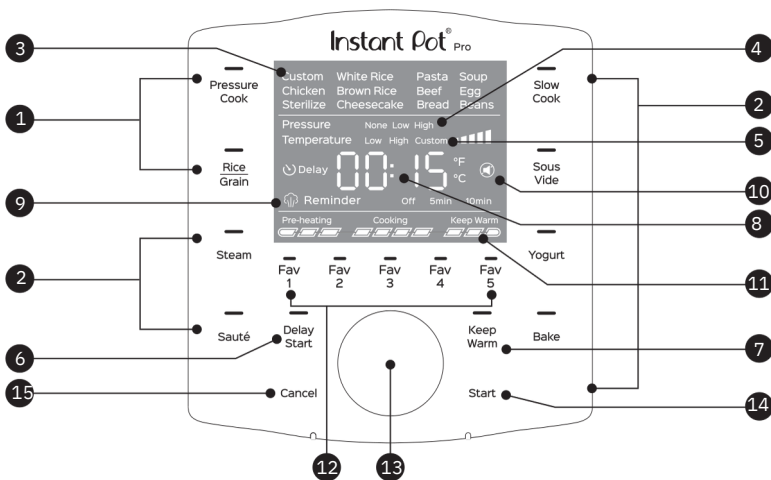


## Tái chế!

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 PRO

## Bảng điều khiển



### 1. Các chương trình nấu áp suất thông minh

- Đèn sẽ sáng ở chương trình đang được chọn.

### 2. Các chương trình nấu không dùng áp suất

- Đèn sẽ sáng ở chương trình đang được chọn.

### 3. Các tùy chọn cài đặt sẵn

- Hiện thị các loại thực phẩm cụ thể (như Beef/Bò, Chicken/Gà, White Rice/Gạo trắng...) để nồi tự chỉnh nhiệt/thời gian phù hợp.

### 4. Mức áp suất

- Hiện thị mức: Low (Thấp), High (Cao) hoặc None (Không dùng áp suất).

### 5. Nhiệt độ

- Hiện thị mức: Low (Thấp), High (Cao) hoặc Custom (Tùy chỉnh).

### 6. Hẹn giờ nấu

- Dùng để cài đặt trước thời gian nấu.
- Có thể dùng như một đồng hồ đếm giờ nhà bếp thông thường.

### 7. Giữ ấm

- Bật (On) hoặc Tắt (Off) chế độ giữ ấm sau khi nấu xong.

### 8. Màn hình hiển thị thời gian

- Đếm ngược thời gian nấu.
- Đếm thời gian giữ ấm.
- Chọn hiển thị độ F hoặc độ C.

### 9. Nhắc nhở xả hơi

- Chỉ dùng cho nấu áp suất.

### 10. Âm thanh

- Bật hoặc Tắt tiếng bíp.

### 11. Thanh tiến trình nấu

- Xem trang 11

### 12. Chương trình yêu thích

- Truy cập chế độ nấu đã lưu chỉ với 1 lần nhấn.

### 13. Núm xoay điều khiển trung tâm

- Chọn chương trình nấu.
- Điều chỉnh thời gian, nhiệt độ và áp suất.

### 14. Bắt đầu

### 15. Hủy bỏ

- Dừng nấu bất cứ lúc nào hoặc quay lại màn hình chờ.

## Thanh tiến trình nấu



### **Pre-heating (Làm nóng)**

- Nồi đang làm nóng để đạt đến nhiệt độ đã cài đặt, và áp suất đang được tạo lập (đối với các chương trình nấu áp suất).
- Lúc này màn hình sẽ hiển thị chữ On.

### **Cooking (Đang nấu)**

- Nồi đã bắt đầu chạy Chương trình Thông minh (Smart Program)
- Lúc này màn hình sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu.

### **Keep Warm (Giữ ấm)**

- Chế độ này tự động bật sau khi quá trình nấu kết thúc. Lúc này màn hình sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu.
- Khi hoàn tất mọi quy trình, màn hình sẽ hiển thị chữ End.

## Thông báo trạng thái

Bảng điều khiển sẽ hiển thị các mã chữ để thông báo cho bạn biết tình trạng hoạt động của nồi Instant Pot Pro.

|         |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OFF     | Chế độ chờ<br>(Nồi đang cắm điện nhưng chưa chạy chương trình nào)                                                                                                                                                                             |
| On      | Chế độ làm nóng (Pre-heat)<br>(Nồi đang đun nóng để đạt áp suất hoặc nhiệt độ cài đặt).                                                                                                                                                        |
| Hot     | Nồi đã nóng<br>(Chỉ áp dụng cho chế độ Áp chảo/Sauté; báo hiệu nồi đã đủ nhiệt, sẵn sàng để cho thức ăn vào)                                                                                                                                   |
| 05:20   | Hiển thị thời gian<br><ul style="list-style-type: none"><li>• Chương trình thông minh: Đếm ngược thời gian nấu còn lại</li><li>• Hẹn giờ nấu: Thời gian chờ trước khi bắt đầu nấu</li><li>• Giữ ấm: Thời gian thức ăn đã được giữ ấm</li></ul> |
| boil    | Đang thanh trùng<br>Chỉ áp dụng cho chế độ làm Sữa chua/Yogurt                                                                                                                                                                                 |
| SEt2    | Đã chọn chương trình Yêu thích                                                                                                                                                                                                                 |
| Not SEt | Chưa thiết lập<br>Bạn vừa nhấn nút Yêu thích/Fav nhưng vị trí này chưa được lưu chương trình nào trước đó                                                                                                                                      |
| End     | Kết thúc<br>Chương trình nấu đã xong và chế độ Giữ ấm/Keep Warm đang TẮT                                                                                                                                                                       |

## Bật/Tắt âm thanh

*Bạn có thể cài đặt âm báo của nồi là BẬT (ON) hoặc TẮT (OFF).*

1. Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), nhấn và giữ Núm xoay trong 5 giây.
2. Nhấn Núm xoay một lần nữa để hiển thị cài đặt âm thanh hiện tại.
3. Vận Núm xoay cho đến khi màn hình hiện chữ **S On** (Bật tiếng) hoặc **SOFF** (Tắt tiếng).
4. Nhấn nút **Start** để lưu cài đặt mới.

*Lưu ý: Các âm báo an toàn (tiếng bip cảnh báo lỗi) sẽ không thể tắt được.*

## Chọn đơn vị nhiệt độ

*Bạn có thể chọn hiển thị nhiệt độ nấu theo độ F (Fahrenheit) hoặc độ C (Celsius).*

1. Khi nồi đang ở Chế độ chờ (Standby), nhấn và giữ Núm xoay trong 5 giây.
2. Vận Núm xoay cho đến khi màn hình hiện **°F** hoặc **°C**.
3. Nhấn Núm xoay một lần để chọn.
4. Nhấn nút **Start** để lưu cài đặt mới.

*Lưu ý: Từ giờ nhiệt độ nấu sẽ hiển thị theo thang đo bạn vừa chọn.*

## Hẹn giờ bắt đầu nấu

*Bạn có thể cài đặt bộ đếm ngược để hoãn thời gian bắt đầu nấu, tối thiểu là 10 phút và tối đa là 24 giờ.*

1. Chọn một Chương trình nấu thông minh và điều chỉnh các thông số xong, sau đó nhấn nút **Delay Start**.
2. Phần giờ và phút trên màn hình sẽ nhấp nháy. Dùng **Núm xoay** để chỉnh thời gian bạn muốn hẹn. Sau đó nhấn **Start**.
3. Chế độ Hẹn giờ bắt đầu kích hoạt và đồng hồ bắt đầu đếm ngược.
3. Khi thời gian hẹn giờ kết thúc, Chương trình nấu đã chọn sẽ bắt đầu chạy và màn hình hiển thị chữ **On**.

*Tính năng Hẹn giờ (Delay Start) KHÔNG dùng được cho các chương trình: Sauté (Áp chảo), Yogurt (Làm sữa chua), Steam (Hấp), Sous Vide (Nấu chậm nhiệt thấp)*

## Cài đặt đồng hồ bấm giờ (Không nấu)

*Bạn có thể biến chiếc nồi này thành một cái đồng hồ đếm ngược nhà bếp đơn thuần (tối thiểu 1 phút, tối đa 60 phút).*

1. Khi nồi đang cắm điện và màn hình hiện chữ **OFF** (Chế độ chờ), nhấn nút **Delay Start**.
2. Xoay Núm điều khiển để cài đặt thời gian (tăng giảm từng phút một).
3. Nhấn **Start** để bắt đầu đếm ngược. Bạn có thể nhấn **Cancel** để dừng đồng hồ.

## Hủy lệnh nấu (Cancel cooking)

- Khi nồi đang ở bất kỳ chế độ nào: Preheating (Làm nóng), Cooking (Đang nấu) hoặc Keep Warm (Giữ ấm), chỉ cần nhấn nút **Cancel**.
- Màn hình sẽ quay về trạng thái **OFF**.

## Khôi phục cài đặt gốc (Reset)

Khôi phục từng chương trình cụ thể

- Khi nồi đang ở chế độ Chờ (Standby), nhấn và giữ chặt nút của Chương trình bạn muốn reset (ví dụ nút Rice hoặc Soup) cho đến khi nồi quay lại trạng thái chờ và hiện chữ **OFF**.
- Kết quả: Mức áp suất, thời gian nấu và nhiệt độ của riêng chương trình đó sẽ trở về mặc định.

Khôi phục tất cả chương trình

- Khi nồi đang ở chế độ Chờ (Standby), nhấn và giữ chặt nút **Cancel** cho đến khi nồi phát ra tiếng bip.
- Kết quả: Tất cả các thông số áp suất, thời gian và nhiệt độ của mọi chương trình đều trở về mặc định ban đầu.

# CÀI ĐẶT LẦN ĐẦU

## Vệ sinh trước khi sử dụng

1. **Rửa lòng nồi:** Dùng nước nóng và nước rửa bát để rửa sạch lòng nồi. Tráng sạch, sau đó dùng khăn mềm lau khô bên ngoài lòng nồi. Bạn cũng có thể rửa lòng nồi bằng máy rửa bát.
2. **Vệ sinh mâm nhiệt:** Dùng khăn mềm lau sạch mâm nhiệt (nằm bên trong thân nồi) để đảm bảo không còn sót lại các mảnh vụn bao bì hay xơ phèn.

## Lắp đặt khay hứng nước ngưng tụ

*Khay hứng nước nằm ở phía sau thân nồi, có tác dụng hứng nước/hơi ẩm tràn ra từ vành nồi. Bạn cần lắp khay này trước khi nấu, sau đó tháo ra đổ nước và rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.*

### Tháo khay hứng nước

- 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.

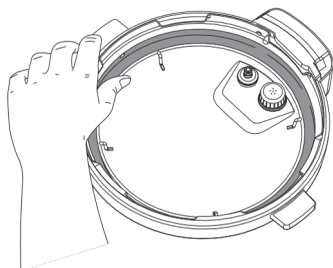
## Sử dụng Vòng đệm (Gioăng)

*Khi đóng nắp nồi áp suất, chiếc gioăng cao su nằm ở mặt dưới nắp sẽ tạo ra độ kín khí tuyệt đối giữa nắp và thân nồi.*

- **BẮT BUỘC** phải lắp gioăng đúng cách trước khi sử dụng nồi và nên vệ sinh gioăng sau mỗi lần nấu.
- Chỉ lắp 1 chiếc gioăng mỗi lần. (Mẹo: Bạn nên dùng riêng 1 chiếc cho các món ngọt và 1 chiếc cho các món mặn để tránh ám mùi).
- Gioăng sẽ bị giãn ra theo thời gian sử dụng. Để đảm bảo an toàn, hãy **thay gioăng mới sau mỗi 12 đến 18 tháng**.
- Nếu thấy gioăng bị giãn, biến dạng hoặc hư hỏng thì cần thay thế ngay lập tức.

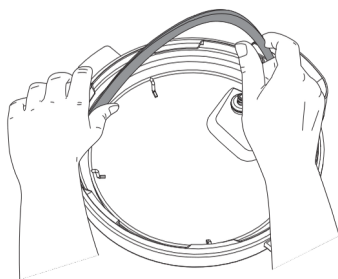
## Lắp đặt vòng đệm (Gioăng)

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 gioăng cao su và kéo nó ra khỏi khung đỡ kim loại.
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.



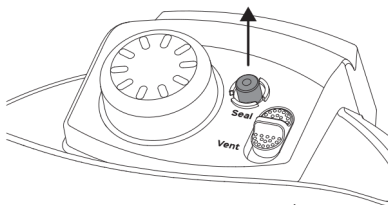
### **⚠ WARNING**

Việc không tuân thủ các hướng dẫn an toàn có thể dẫn đến chấn thương cá nhân và thiệt hại tài sản, đồng thời có thể làm mất hiệu lực bảo hành.

## Nhận biết trạng thái Van phao

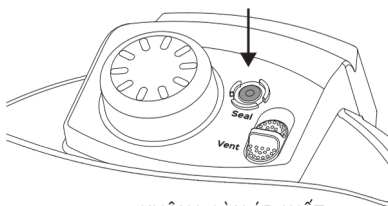
Van phao giúp bạn nhận biết bên trong nồi đang có áp suất hay không.

- Van phao nổi hẳn lên cao hơn bề mặt nắp.



ĐANG CÓ ÁP SUẤT

- Van phao tụt xuống, phần đầu van nằm bằng phẳng với mặt nắp.



KHÔNG CÒN ÁP SUẤT

## Màng chắn chống tắc nghẽn

Màng chắn này giúp ngăn các vụn thức ăn chui vào ống xả hơi, giúp quá trình điều áp diễn ra ổn định.

Đây là bộ phận an toàn không thể thiếu. Bạn **BẮT BUỘC** phải lắp nó trước khi sử dụng và phải vệ sinh nó thường xuyên.

### Tháo Màn chắn chống tắc nghẽn

- Cầm nắp nồi lên giống như cách bạn cầm vô lăng ô tô.
- Dùng hai ngón tay cái ấn mạnh vào cạnh của màng chắn (ấn theo hướng đẩy ra phía mép ngoài của nắp và hất lên trên).
- Tiếp tục đẩy cho đến khi màng chắn bật ra khỏi các chốt gài bên dưới.

## Lắp Màng chắn chống tắc nghẽn

Đặt màng chắn lên các chấu gài và ấn mạnh xuống cho đến khi nó khớp vào vị trí (thường sẽ nghe tiếng "tách"). Tuyệt đối không được cố vận hành nồi áp suất nếu chưa lắp màng chắn này.

## Sử dụng Van xả hơi

Khi nồi thực hiện xả áp, hơi nóng sẽ thoát ra từ phía trên đỉnh của van xả hơi.

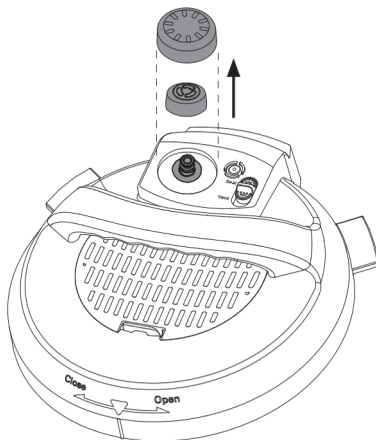
Van xả hơi là bộ phận không thể thiếu để đảm bảo an toàn cho sản phẩm và bắt buộc phải có khi thực hiện nấu áp suất. Bạn phải lắp van này trước khi sử dụng và cần vệ sinh nó thường xuyên.

### **⚠ WARNING**

Nếu không lắp van xả hơi, chất lỏng nóng bên trong sẽ bắn tung tóe ra ngoài, có thể dẫn đến thương tích hoặc làm hư hỏng đồ đạc.

## Tháo Van xả hơi

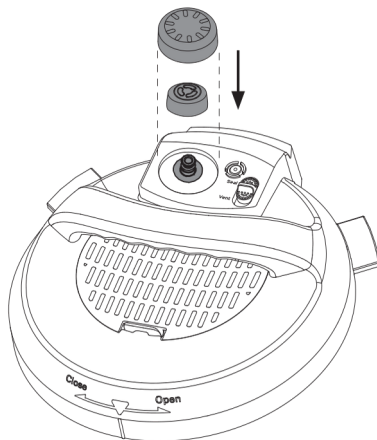
Cầm vào van xả hơi và kéo thẳng lên trên để rút nó ra khỏi ống xả hơi.



## Lắp đặt Van xả hơi

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

*Khi được lắp đúng cách, van xả hơi sẽ nằm khá lỏng lẻo trên ống xả (bạn có thể lắc nhẹ nó). Tuy nhiên, nó vẫn phải bám giữ vị trí và không được rơi ra khi bạn lật úp nắp nồi xuống.*



## Kết nối nguồn điện

Khi bạn đã sẵn sàng sử dụng Instant Pot Pro, 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 Pro 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.

### Quy trình chạy thử

1. Đổ 3 cốc nước vào lòng nồi.
2. Đặt lòng nồi vào bên trong thân nồi.
3. Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.  
*(Xem hướng dẫn "Cách đóng và khóa nắp" ở phần dưới).*
4. Nhấn nút **Pressure Cook (Nấu áp suất)** trên Bảng điều khiển.
5. Nhấn vào **Núm xoay (để chọn)**, sau đó vặn **Núm xoay** để chỉnh thời gian nấu thành 5 phút.
6. Nhấn nút **Keep Warm** để TẮT chế độ giữ ấm (đèn ở nút này phải tắt).
7. Nhấn **Start** để bắt đầu. Màn hình sẽ hiển thị chữ **Preheating (Đang làm nóng)**.
8. Khi nấu xong, màn hình sẽ hiển thị chữ **End**.
9. Xả hơi nước bằng cách gạt công tắc xả hơi sang vị trí Vent (Xả).  
*(Xem phần "Cách xả hơi" ở trang 22 để có hướng dẫn đầy đủ).*
10. Mở khóa và mở nắp sau khi hơi nước đã được xả hết hoàn toàn.  
*(Xem phần "Cách mở khóa và mở nắp" bên dưới).*
11. Đổ bỏ phần nước còn lại trong nồi, sau đó rửa sạch và lau khô lòng nồi.  
*Bây giờ bạn đã sẵn sàng để nấu món ăn đầu tiên với Instant Pot Pro!*

# SỬ DỤNG NẤP NỘI

*Bạn sẽ sử dụng nắp nội áp suất cho hầu hết các chương trình nấu. Hãy luôn sử dụng đúng chiếc nắp đi kèm với thân nồi Instant Pot Pro này.*

## Cách đóng và khóa nắp

*Để nấu áp suất, nắp nồi phải được khóa chặt vào đúng vị trí để ngăn hơi nước thoát ra ngoài. Thao tác như sau:*

1. Căn chỉnh vạch kẻ trên nắp thẳng hàng với dấu mũi tên nằm ở bên cạnh bảng điều khiển.
2. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi vạch kẻ trên nắp thẳng hàng với vạch kẻ trên bảng điều khiển.

*Nếu nắp chưa được đóng kín và khóa chặt khi bạn bấm nút bắt đầu nấu, màn hình sẽ hiển thị chữ Lid (Nắp) và nồi sẽ không thực hiện quá trình nén áp suất.*

## Cách mở khóa và mở nắp

*Khi hơi nước đã được xả hết hoàn toàn, bạn cần mở khóa nắp trước khi nhấc nó ra:*

1. Xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi vạch kẻ trên nắp thẳng hàng với dấu mũi tên bên cạnh bảng điều khiển.
2. Cẩn thận nhấc nắp lên và đưa ra khỏi thân nồi.

*Khi chương trình nấu kết thúc, màn hình sẽ hiển thị chữ End.*

## Cách xả hơi

*Nồi Instant Pot Pro 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

Là phương pháp để hơi nước thoát ra từ từ theo thời gian (có thể mất tới 40 phút hoặc hơn) sau khi nấu xong.

Dùng cho: Các món ăn cần ninh hầm, các món lỏng hoặc có nhiều tinh bột như: món hầm (stews), món chili, mì ống (pasta), yến mạch (oatmeal), các loại đậu và ngũ cốc.

1. Sau khi nấu xong, để nguyên công tắc xả hơi ở vị trí Seal (Đóng) cho đến khi áp suất tự giảm hết.
2. Khi áp suất hết, **Van phao** sẽ tự tụt xuống thấp bằng mặt nắp.
3. Sau khi xả hết hơi, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp.

### Xả hơi nhanh

Là phương pháp xả hơi nhanh chóng ngay sau khi nấu xong bằng cách gạt công tắc.

Dùng cho: Các món dễ bị chín quá (bị nát/nhũn) nếu để trong nồi lâu, ví dụ như: rau củ (vegetables) và hải sản (seafood).

1. Sau khi nấu xong, gạt công tắc xả hơi sang vị trí **Vent (Xả/Thoáng khí)** và đợi cho áp suất xả ra hết.
2. Khi áp suất hết, **Van phao** sẽ tụt xuống thấp bằng mặt nắp.
3. Sau khi xả hết hơi, xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp.

*Bạn có thể dựng đứng nắp nồi vào khe cắm trên tay cầm thân nồi cho gọn.*

### CAUTION

Thiết bị này sử dụng áp suất để nấu ăn. Hãy để nồi xả hết áp suất dư và hơi nước trước khi mở nắp. Việc cố tình mở nắp trước khi áp suất được xả hết có thể gây bỏng, thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng tài sản. Vui lòng đọc thêm trong tài liệu An toàn, Bảo trì và Bảo hành.

# NẤU ÁP SUẤT

Nấu áp suất sử dụng hơi nước nén để làm chín thức ăn nhanh chóng và đồng đều. Mỗi Chương trình Thông minh được thiết kế riêng để nấu áp suất cho một loại thực phẩm cụ thể. Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt tùy theo chỉ dẫn trong công thức nấu ăn của mình.

Bảng thông số cài đặt cho Chương trình Nấu áp suất Thông minh:

| Chương trình           | Thời gian mặc định | Thời gian tối thiểu | Thời gian tối đa | Mức áp suất mặc định |
|------------------------|--------------------|---------------------|------------------|----------------------|
| Custom (Tùy chỉnh)     | 10 phút (00:10)    | 1 phút (00:01)      | 8 tiếng (00:00)  | High (Cao)           |
| Pasta (Mì ống/Nui)     | 1 phút (00:01)     | 1 phút (00:01)      | 1 tiếng (01:00)  | High (Cao)           |
| Soup (Súp/Canh)        | 30 phút (00:30)    | 1 phút (00:01)      | 4 tiếng (04:00)  | High (Cao)           |
| Chicken (Thịt gà)      | 10 phút (00:10)    | 1 phút (00:01)      | 4 tiếng (04:00)  | High (Cao)           |
| Beef (Thịt bò)         | 30 phút (00:30)    | 1 phút (00:01)      | 4 tiếng (04:00)  | High (Cao)           |
| Beans (Các loại Đậu)   | 20 phút (00:10)    | 1 phút (00:01)      | 4 tiếng (04:00)  | High (Cao)           |
| Egg (Luộc trứng)       | 5 phút (00:05)     | 1 phút (00:01)      | 10 phút (00:10)  | High (Cao)           |
| Sterilize (Tiệt trùng) | 10 phút (00:10)    | 1 phút (00:01)      | 30 phút (00:30)  | High (Cao)           |

## Các cài đặt khác

- Tự động Giữ ấm (Automatic Keep Warm): Được thiết lập là BẬT (ON) theo mặc định cho tất cả các chương trình Nấu áp suất kể trên.
- Hẹn giờ nấu (Delay Start): Có thể sử dụng cho tất cả các chương trình Nấu áp suất kể trên.

## Hướng dẫn Nấu áp suất

### Chuẩn bị

Cắt, thái, nêm nếm gia vị hoặc tẩm ướp các nguyên liệu theo công thức nấu ăn của bạn.

### Làm nóng / Gia nhiệt

1. Đặt lòng nồi vào trong thân nồi và cho nguyên liệu vào.
2. Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.
3. Chọn nút **Pressure Cook** (Nấu áp suất) trên **Bảng điều khiển**, sau đó nhấn vào **Núm xoay** để xác nhận chọn.
4. Mức áp suất mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn mức này, nhấn vào **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** đến mức áp suất bạn muốn, sau đó nhấn vào **Núm xoay** để xác nhận.
5. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn thời gian này, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** để tăng/giảm thời gian, sau đó nhấn vào **Núm xoay** để xác nhận.
6. Đèn báo Nhắc nhở xả hơi (Vent reminder) sẽ nhấp nháy. Để giữ chế độ nhắc nhở, nhấn vào **Núm xoay**. Để tắt chế độ này, xoay **Núm xoay** sang chế độ tắt, sau đó nhấn vào **Núm xoay** để xác nhận.
7. Nhấn nút **Start. Thanh tiến trình** sẽ hiển thị **Preheating** (Đang làm nóng - màn hình hiện chữ On) và nồi Instant Pot Pro bắt đầu quá trình nén áp suất.
8. Chế độ Giữ ấm (Keep Warm) được mặc định là **BẬT (ON)**. Bạn có thể nhấn nút **Keep Warm** bất cứ lúc nào để tắt nó đi.

*Thời gian làm nóng có thể mất tới 30 phút để nồi đạt đủ áp suất cần thiết và bắt đầu nấu. Nếu bạn nấu thực phẩm đông lạnh, thời gian làm nóng sẽ lâu hơn.*

*Mức áp suất và thời gian bạn vừa chọn sẽ được nồi tự động lưu lại thành cài đặt mới cho lần tiếp theo bạn sử dụng chương trình đó.*

## Giai đoạn Nấu

1. Khi áp suất bên trong đã đạt chuẩn, nồi Instant Pot Pro sẽ chính thức bắt đầu nấu.
2. Đồng hồ hẹn giờ nấu sẽ bắt đầu đếm ngược.

*Bạn có thể nhấn nút Cancel để dừng nấu và hủy bỏ Chương trình Thông minh bất cứ lúc nào.*

## Kết thúc nấu

1. Khi đồng hồ đếm ngược về 00:00, quá trình nấu kết thúc.
2. Nếu chế độ Giữ ấm (Keep Warm) đang BẬT, đồng hồ sẽ chuyển sang đếm xuôi

## Xả hơi

Hãy chọn phương pháp xả hơi phù hợp với công thức món ăn của bạn .  
(Xem lại phần 'Cách xả hơi' ở các trang trước để biết chi tiết).

## Sử dụng chất lỏng để tạo hơi nước

Nguyên lý nấu áp suất đòi hỏi phải có chất lỏng trong nồi để đun sôi và tạo ra hơi nước nén. Tùy thuộc vào kích cỡ nồi Instant Pot Pro của bạn, dưới đây là lượng chất lỏng tối thiểu bắt buộc phải có:

| Kích thước nồi Instant Pot | Lượng chất lỏng tối thiểu để Nấu áp suất* |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| 6 Quarts / 5.7 Lit         | 1 ½ cốc (12 oz / 375 ml)                  |
| 8 Quarts / 7.6 Lit         | 2 cốc (16 oz / 500 ml)                    |

*\*Chất lỏng dùng để nấu áp suất phải là loại gốc nước (lỏng như nước), ví dụ: nước hầm xương (broth), nước dùng (stock), súp loãng hoặc nước ép trái cây.*

*Nếu bạn sử dụng súp đóng hộp, súp đặc (condensed), hoặc các loại súp kem/sốt đặc, bạn BẮT BUỘC phải pha thêm nước theo định lượng tối thiểu ở bảng trên.*

# NẤU CƠM / NGŨ CỐC

Chương trình Rice (Nấu cơm) sử dụng hơi nước áp suất để nấu cơm chín nhanh và đều. Bạn có thể điều chỉnh các cài đặt tùy theo chỉ dẫn trong công thức của mình.

Bảng cài đặt cho Chương trình Nấu Cơm:

| Chương trình           | Mức áp suất | Thời gian mặc định | Thời gian tối thiểu | Thời gian tối đa |
|------------------------|-------------|--------------------|---------------------|------------------|
| Custom (Tùy chỉnh)     | Thấp        | 12 phút (00:12)    | 1 phút (00:01)      | 1 giờ (01:00)    |
| Brown Rice (Gạo lứt)   | Cao         | 30 phút (00:30)    | 1 phút (00:01)      | 1 giờ (01:00)    |
| White Rice (Gạo trắng) | Thấp        | 12 phút (00:12)    | 1 phút (00:01)      | 30 phút (00:30)  |

## Các cài đặt khác

- Tự động Giữ ấm (Automatic Keep Warm) được thiết lập là **BẬT (ON)** theo mặc định cho tất cả các chương trình Nấu cơm/Ngũ cốc.
- Hẹn giờ (Delay Start): Có thể sử dụng cho tất cả các chương trình Nấu cơm/Ngũ cốc.

## Nấu cơm

### Chuẩn bị

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

### Làm nóng

- Đặt lòng nồi vào bên trong thân nồi và cho nguyên liệu (gạo và nước) vào.
- Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.
- Chọn nút **Rice/Grain** trên Bảng điều khiển, sau đó nhấn **Núm xoay** để xác nhận chọn.

4. Mức áp suất mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn mức này, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** đến mức áp suất bạn muốn, sau đó nhấn vào Núm xoay để xác nhận.
5. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn thời gian này, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** để chỉnh thời gian, sau đó nhấn vào Núm xoay để xác nhận.
6. Đèn báo "Nhắc nhở xả hơi" (Vent reminder) sẽ nhấp nháy. Để giữ chế độ nhắc nhở, nhấn vào **Núm xoay**. Để tắt chế độ này, xoay **Núm xoay** sang chế độ tắt (Off), sau đó nhấn vào Núm xoay để xác nhận.
7. Nhấn nút **Start**. Thanh tiến trình sẽ hiển thị **Preheating** (Đang làm nóng - màn hình hiện chữ **On**) và nổi bắt đầu quá trình nén áp suất.
8. Chế độ Giữ ấm (Keep Warm) được mặc định là BẬT (ON). Bạn có thể nhấn nút **Keep Warm** bất cứ lúc nào để tắt nó đi.

*Có thể mất tới 30 phút để nồi đạt đủ áp suất cần thiết cho việc nấu. Thực phẩm đông lạnh sẽ làm tăng thời gian làm nóng này.*

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

## Giai đoạn Nấu

1. Khi áp suất đã sẵn sàng, nồi Instant Pot Pro chính thức bắt đầu nấu.
2. Đồng hồ đếm giờ nấu bắt đầu đếm ngược.

*Bạn có thể nhấn Cancel để dừng nấu và hủy chương trình bất cứ lúc nào.*

## Kết thúc nấu

1. Khi đồng hồ đếm về 00:00, quá trình nấu kết thúc.
2. Nếu chế độ Giữ ấm (Keep Warm) đang BẬT, đồng hồ sẽ chuyển sang đếm tăng dần (đếm xuôi lên).

## Xả hơi

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

*(Xem phần 'Cách xả hơi' ở các trang trước để biết chi tiết).*

# HẤP

Hãy sử dụng chế độ Steam giống như cách bạn dùng xồng hấp trên bếp ga thông thường. Nồi sẽ đun sôi chất lỏng để làm chín thức ăn bằng hơi nước nóng, hoặc dùng làm buồng tiệt trùng cho đồ thủy tinh và nhựa. Chương trình Hấp không sử dụng áp suất để làm chín thức ăn.

Vui lòng tham khảo hướng dẫn của nhà sản xuất đồ thủy tinh hoặc nhựa để biết thời gian cần thiết cho việc tiệt trùng.

Bảng cài đặt cho Chương trình Hấp:

| Chương trình       | Nhiệt độ      | Thời gian mặc định | Thời gian tối thiểu | Thời gian tối đa |
|--------------------|---------------|--------------------|---------------------|------------------|
| Custom (Tùy chỉnh) | Thấp hoặc Cao | 30 phút (00:30)    | 1 phút (00:01)      | 1 giờ (01:00)    |

## Các cài đặt khác

- Tự động Giữ ấm (Automatic Keep Warm): Không khả dụng (Nồi sẽ tắt ngay sau khi hấp xong để tránh làm nhũn thức ăn).
- Hẹn giờ (Delay Start): Không khả dụng.

## Cách thực hiện Hấp

Chuẩn bị

Cắt hoặc thái nguyên liệu theo công thức nấu ăn của bạn.

Làm nóng

- Đặt lòng nồi vào trong thân nồi.
- Đặt vỉ hấp vào bên trong lòng nồi và xếp nguyên liệu lên trên vỉ hấp.
- Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.

*Nếu bạn muốn quan sát thức ăn trong khi hấp, bạn có thể sử dụng bất kỳ loại nắp kính (nắp thủy tinh) nào có lỗ thoát hơi để thay thế cho nắp áp suất đi kèm.*

- Chọn nút **Steam** trên Bảng điều khiển, sau đó nhấn **Núm xoay** để xác nhận chọn.

5. Nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để giữ nguyên, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** đến mức nhiệt độ bạn muốn, sau đó nhấn vào Núm xoay để xác nhận chọn.
6. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để giữ nguyên, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** để điều chỉnh thời gian.
7. Nhấn nút **Start**. Thanh tiến trình sẽ hiển thị **Preheating** (Đang làm nóng - màn hình hiện chữ **On**).

*Nhiệt độ và thời gian nấu bạn vừa chọn sẽ được lưu lại làm cài đặt mới cho lần tiếp theo bạn sử dụng Chương trình này.*

### Giai đoạn Nấu

1. Đồng hồ đếm giờ nấu bắt đầu đếm ngược.

*Bạn có thể nhấn nút Cancel để dừng nấu và hủy bỏ Chương trình Thông minh bất cứ lúc nào.*

### Kết thúc nấu

1. Khi đồng hồ đếm lùi về 00:00, quá trình nấu kết thúc.

# ÁP CHẢO/XÀO

Sử dụng chế độ Sauté (Áp chảo) thay cho chảo rán hoặc nồi nấu thông thường. Việc áp chảo giúp làm dậy mùi vị thức ăn, hoặc dùng để đun liu riu (simmer), làm sánh hoặc cô đặc nước sốt.

Bảng cài đặt cho Chương trình Áp chảo:

| Chương trình       | Nhiệt độ                 | Thời gian mặc định | Thời gian tối thiểu | Thời gian tối đa |
|--------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|------------------|
| Custom (Tùy chỉnh) | Thấp, Cao hoặc Tùy chỉnh | 30 phút (00:30)    | 1 phút (00:01)      | 1 giờ (01:00)    |

## Các cài đặt khác

- Tự động Giữ ấm: Không khả dụng.
- Hẹn giờ (Delay Start): Không khả dụng.

## Cách thực hiện Áp chảo

### Chuẩn bị

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

### Làm nóng

1. Đặt lòng nồi vào bên trong thân nồi.
2. Chọn nút **Sauté** trên Bảng điều khiển. Chương trình thông minh 'Custom' sẽ hiển thị.
3. Nhiệt độ nấu mặc định là **High** (Cao) sẽ nhấp nháy. Để chọn mức này, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** để chọn mức **Low** (Thấp) hoặc **Custom** (Tùy chỉnh), sau đó nhấn vào **Núm xoay** để xác nhận.
4. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn thời gian này, nhấn vào **Núm xoay**. Để thay đổi, xoay **Núm xoay** để điều chỉnh thời gian.
5. Nhấn nút **Start**. Màn hình hiển thị chữ **On** và nồi Instant Pot Pro bắt đầu quá trình làm nóng.

## Giai đoạn Nấu

1. Khi màn hình hiển thị **Hot** (Nóng), hãy cho nguyên liệu vào.  
*Không sử dụng nắp nồi khi đang trong chế độ Áp chảo.*
2. Khi hết giờ, màn hình sẽ hiển thị **End**.  
*Bạn có thể nhấn Cancel (Hủy) để dừng nấu bất cứ lúc nào.*

## Áp chảo trước khi Nấu Áp suất hoặc Nấu Chậm

Trong phần lớn thời gian, bạn sẽ muốn áp chảo thực phẩm để làm vàng chúng trước khi tiếp tục nấu kỹ hơn.

1. Áp chảo các nguyên liệu.
2. Nhấn **Cancel**.  
*Bạn có thể làm nước sốt ngay lúc này trước khi chuyển sang chế độ **Pressure Cook** (Nấu Áp suất) hoặc **Slow Cook** (Nấu Chậm) (xem phần **Deglazing** bên dưới).*
3. Chọn Chương trình Thông minh mà bạn muốn sử dụng để nấu tiếp.

## Kỹ thuật Deglazing (Làm nước sốt)

"Deglazing" là quy trình thêm một chất lỏng vào chảo/nồi đang nóng để hòa tan và thu lấy toàn bộ những mảng cháy xém (lớp caramen hóa) đang dính dưới đáy.

1. Lấy thức ăn ra khỏi nồi.
2. Thêm nước, nước dùng hoặc rượu vang
3. Sử dụng thìa gỗ hoặc phới dẹt silicone để cạo nhẹ làm bong lớp thức ăn dính dưới đáy **lòng nồi**.

# NẤU CHẬM

Chế độ Nấu Chậm cho phép bạn làm các món ninh và hầm yêu thích. 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:

| Chương trình       | Nhiệt độ   | Thời gian nấu mặc định | Thời gian nấu tối thiểu | Thời gian nấu tối đa   |
|--------------------|------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| Custom (Tùy chỉnh) | High (Cao) | 4 giờ (04:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |
| Chicken (Gà)       | High (Cao) | 4 giờ (04:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |
| Beef (Bò)          | High (Cao) | 6 giờ (06:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |
| Soup (Súp)         | High (Cao) | 6 giờ (06:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |
| Beans (Đậu)        | High (Cao) | 8 giờ (08:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |

## Cách thực hiện Nấu chậm

Chuẩn bị

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

Giai đoạn nấu

1. Đặt lòng nồi vào thân nồi và cho nguyên liệu vào.
2. Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.
3. Chọn **Slow Cook** trên Bảng điều khiển. Chương trình thông minh 'Custom' (Tùy chỉnh) sẽ hiển thị. Để chọn chương trình này, hãy nhấn vào **Núm xoay Điều khiển (Control Dial)**.

4. Nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn mức nhiệt này, nhấn vào **Núm xoay Điều khiển (Control Dial)**. Hoặc để thay đổi, hãy xoay **Núm xoay** cho đến khi mức nhiệt bạn muốn nhấp nháy, sau đó nhấn vào núm để chọn.
5. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn thời gian này, nhấn vào **Núm xoay Điều khiển**. Hoặc để thay đổi, hãy xoay **Núm xoay** để điều chỉnh thời gian.
6. Nhấn **Start (Bắt đầu)**. Thanh tiến trình (Progress Bar) sẽ hiển thị trạng thái **Preheating (Đang làm nóng)** và nồi Instant Pot Pro bắt đầu gia nhiệt.  
*Lưu ý: Quá trình làm nóng có thể mất một khoảng thời gian vì nồi cần tăng nhiệt từ từ để đạt đến nhiệt độ nấu tối đa (đặc trưng của nấu chậm).*
7. Khi nồi đã sẵn sàng (đạt nhiệt độ), Thanh tiến trình sẽ chuyển sang trạng thái **Cooking (Đang nấu)** và đồng hồ hẹn giờ tiếp tục đếm ngược.
8. Cài đặt Giữ ấm (Keep Warm) được mặc định là **On (Bật)**. Nhấn nút **Keep Warm** bất cứ lúc nào để tắt tính năng này.

## Giữ ấm

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

# SOUS VIDE (NẤU CHÂN KHÔNG)

Phương pháp Sous Vide làm chín thực phẩm ngập trong nước, bên trong một túi hút chân không, trong một khoảng thời gian dài. Thức ăn chín nhờ chính nước cốt của mình nên rất thơm ngon và cực kỳ mềm. Chương trình này không sử dụng áp suất để nấu. 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 Thông minh:

| Chương trình       | Nhiệt độ      | Thời gian nấu mặc định | Thời gian nấu tối thiểu | Thời gian nấu tối đa      |
|--------------------|---------------|------------------------|-------------------------|---------------------------|
| Custom (Tùy chỉnh) | 60°C<br>140°F | 3 giờ<br>(03:00)       | 30 phút<br>(00:30)      | 99 giờ 30 phút<br>(99:30) |
| Chicken (Gà)       | 60°C<br>140°F | 2 giờ<br>(02:00)       | 1 giờ<br>(01:00)        | 99 giờ 30 phút<br>(99:30) |
| Beef (Bò)          | 54°C<br>130°F | 2 giờ<br>(02:00)       | 1 giờ<br>(01:00)        | 99 giờ 30 phút<br>(99:30) |
| Egg (Trứng)        | 70°C<br>145°F | 30 phút<br>(00:30)     | 10 phút<br>(00:10)      | 24 giờ<br>(24:00)         |

## Những dụng cụ cần thiết để nấu Sous Vide

- Kẹp gấp thức ăn
- Túi đựng thực phẩm an toàn, kín khí và có thể đóng kín lại (túi zip) HOẶC
- Kẹp gấp thức ăn

## How to sous vide

### Chuẩn bị

1. Cắt, thái, nêm nếm hoặc tẩm ướp nguyên liệu theo công thức của bạn.
2. Cho nguyên liệu vào túi nấu hoặc túi zip và đóng kín lại (hút chân không hoặc ép hết khí ra).

## Preheat

1. Đặt lòng nồi vào trong thân nồi.
2. Đổ nước vào lòng nồi.
3. Đặt nắp lên trên thân nồi và khóa nắp lại.
4. Chọn **Sous Vide** trên Bảng điều khiển.
5. Xoay **Núm xoay Điều khiển (Control Dial)** để làm sáng Chương trình Thông minh bạn muốn sử dụng, sau đó nhấn vào **Núm xoay** để chọn nó.
6. Nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để giữ nguyên (chọn), nhấn vào **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, hãy xoay **Núm xoay** đến mức nhiệt mong muốn, sau đó nhấn vào nút để chọn.
7. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để giữ nguyên (chọn), nhấn vào **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, hãy xoay **Núm xoay** để điều chỉnh.
8. Nhấn **Start** (Bắt đầu). Thanh tiến trình hiển thị **Preheating** (Đang làm nóng) (màn hình hiển thị On) và thiết bị bắt đầu gia nhiệt.

## Nấu

1. Khi Thanh tiến trình hiển thị **Hot** (Nóng), hãy gạt công tắc xả hơi sang vị trí **Vent** (Xả) để giải phóng bất kỳ áp suất nào có thể đã tích tụ trong quá trình làm nóng.
2. Mở nắp và cho túi nấu hoặc túi thực phẩm vào trong lòng nồi. Đậy nắp lại.
3. Đồng hồ thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.
4. Khi thời gian nấu về 00:00, quá trình nấu kết thúc. Bạn có thể nhấn **Cancel** (Hủy) để dừng nấu bất cứ lúc nào.

## Lấy thức ăn ra

Khi nấu xong, màn hình hiển thị **End**. Gạt công tắc xả hơi sang vị trí **Vent** (Xả) để giải phóng áp suất đã hình thành (nếu có), giúp nắp mở dễ dàng hơn. Mở nắp và dùng kẹp gấp (tongs) để cẩn thận lấy túi thực phẩm ra ngoài.

# LÀM SỮA CHUA

Bạn có thể sử dụng Instant Pot Pro để dễ dàng làm các loại 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:

| Chương trình           | Nhiệt độ                    | Thời gian nấu Mặc định | Thời gian nấu Tối thiểu | Thời gian nấu Tối đa   |
|------------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| Tùy chỉnh (Lên men)    | Low (Thấp)                  | 8 giờ (08:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |
| Tùy chỉnh (Tiệt trùng) | High (Cao)                  | N/A (không áp dụng)    | 30 phút (00:30)         | 1 giờ (01:00)          |
| Tùy chỉnh              | Custom (Tùy chỉnh nhiệt độ) | 8 giờ (08:00)          | 30 phút (00:30)         | 99 giờ 30 phút (99:30) |

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

## Các cài đặt khác

- Tính năng Tự động Giữ ấm (Automatic Keep Warm) không khả dụng.
- Tính năng Hẹn giờ (Delay Start) không khả dụng.

## Dụng cụ cần thiết để làm sữa chua

- Nhiệt kế thực phẩm

## Cách làm sữa chua

### Tiệt trùng sữa

1. Cho sữa chua tiệt trùng vào lòng nồi và đặt lòng nồi vào trong thân nồi.
2. Đặt nắp lên trên thân nồi và khóa nắp lại.

3. Chọn **Yogurt** trên Bảng điều khiển. Các Chương trình Thông minh 'Custom' (Tùy chỉnh) được kích hoạt. Để chọn chương trình này, nhấn vào **Núm xoay Điều khiển**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** cho đến khi tùy chọn bạn muốn hiển thị, sau đó nhấn vào nút để chọn nó.
4. Nhiệt độ nấu mặc định là 'Low' (Thấp) sẽ nhấp nháy. Xoay **Núm xoay** để đổi nó sang **High** (Cao), sau đó nhấn vào nút để chọn.
5. Nhấn **Start** (Bắt đầu). Thanh tiến trình hiển thị **Preheating** (Đang làm nóng) và nồi Instant Pot Pro bắt đầu gia nhiệt. Màn hình hiển thị **On**.
6. Khi hoàn tất, Thanh tiến trình hiển thị **End**.

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

#### Thêm Men cái

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

*Nếu dùng sữa chua trắng (sữa chua mới) 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 cho mỗi 1 gallon (3.7 L) sữa hoặc làm theo một công thức đáng tin cậy.*

3. Đặt nắp trở lại thân nồi và khóa nắp.

#### Lên men

1. Chọn **Yogurt** trên Bảng điều khiển. Chương trình thông minh 'Custom' hiển thị.
2. Xoay **Núm xoay** để chọn nhiệt độ **Low** (Thấp) hoặc **Custom** (Tùy chỉnh), sau đó nhấn vào nút để chọn.
3. Nếu bạn chọn **Custom**, xoay **Núm xoay** để chọn một mức nhiệt độ cụ thể và nhấn vào nút để xác nhận.
4. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn nó, nhấn **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để điều chỉnh thời gian.

5. Nhấn **Start**. Thanh tiến trình hiển thị **Preheating** và nồi Instant Pot Pro bắt đầu gia nhiệt (để ủ).
6. Khi quá trình lên men hoàn tất, nồi sẽ kêu bíp và màn hình hiển thị **End**.  
*Thời gian lên men càng dài sẽ tạo ra sữa chua có vị chua đậm hơn.*
7. Để sữa chua nguội.
8. Cho vào tủ lạnh từ 12-24 giờ để hương vị phát triển trọn vẹn (dậy mùi thơm và dẻo ngon hơn).

#### Định lượng sữa

| Dung tích nồi      | Lượng sữa tối thiểu        | Lượng sữa tối đa             |
|--------------------|----------------------------|------------------------------|
| 3 Quarts / 2.8 Lít | 2 Cốc<br>(16 oz / 500 mL)  | 2 Quarts<br>(64 oz / 1.9 L)  |
| 6 Quarts / 5.7 Lít | 4 Cốc<br>(32 oz / 1000 mL) | 4 Quarts<br>(128 oz / 3.8 L) |
| 8 Quarts / 7.6 Lít | 6 Cốc<br>(48 oz / 1500 mL) | 6 Quarts<br>(192 oz / 5.7 L) |

# NƯỚNG BÁNH

Bạn có thể sử dụng chế độ Nướng để ủ bột và nướng các loại thực phẩm như bánh mì, bánh ngọt (cakes) và các loại bánh nướng khác.

Lựa chọn các cài đặt trong Chương trình Nướng Thông minh:

| Chương trình                 | Áp suất                                   | Thời gian nấu Mặc định | Thời gian nấu Tối đa |
|------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|----------------------|
| Custom<br>(Tùy chỉnh)        | High (Cao)<br>Low (Thấp)<br>None* (Không) | 30 phút<br>(00:30)     | 4 giờ<br>(40:00)     |
| Cheesecake<br>(Bánh phô mai) | High (Cao)<br>Low (Thấp)                  | 45 phút<br>(00:45)     | 1 giờ<br>(01:00)     |
| Bread<br>(Bánh mì)           | High (Cao)<br>Low (Thấp)                  | 40 phút<br>(00:40)     | 1 giờ<br>(01:00)     |

\* Nếu Chương trình Thông minh Tùy chỉnh (Custom) được đặt áp suất là **None** (không dùng áp suất), bạn có thể điều chỉnh các cài đặt nhiệt độ.

## Các cài đặt khác

- Tính năng Tự động Giữ ấm (Automatic Keep Warm) được mặc định là **TẮT (OFF)**.
- Tính năng Hẹn giờ nấu (Delay Start) có sẵn.

## Cách nướng bánh

### Chuẩn bị

- Chuẩn bị nguyên liệu theo công thức của bạn.
- Cho nguyên liệu vào một khuôn nướng chịu nhiệt (loại dùng được trong lò nướng - oven safe) có kích thước vừa vặn để đặt vào trong lòng nồi Pro.

*Lưu ý: Để chứa khoảng trống khoảng 1 inch / 2.5 cm xung quanh tất cả các phía của khuôn nướng để nhiệt có thể lưu thông đồng đều.*

## Nấu

1. Đặt lòng nôi vào trong thân nôi.
2. Thêm 2 cốc (cups) nước vào lòng nôi.
3. Đặt vỉ hấp vào trong lòng nôi, sau đó đặt khuôn nướng lên trên vỉ hấp.
4. Đặt nắp lên thân nôi và khóa nắp lại.
5. Chọn **Bake** (Nướng) trên Bảng điều khiển. Chương trình thông minh 'Custom' (Tùy chỉnh) sẽ hiển thị. Để chọn nó, nhấn **Núm xoay Điều khiển** (Control Dial). Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để chọn **Cheesecake** hoặc **Bread** (Bánh mì), sau đó nhấn nút để chọn.
6. Nếu bạn chọn chương trình 'Custom', cài đặt áp suất sẽ nhấp nháy. Xoay **Núm xoay** để chọn **None** (Không dùng áp suất), **Low** (Thấp) hoặc **High** (Cao), sau đó nhấn nút để chọn.
7. Nếu bạn chọn chương trình 'Custom' và chọn áp suất là 'None' (Không), nhiệt độ nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn nó, nhấn **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để chọn mức nhiệt độ mong muốn, sau đó nhấn nút để chọn.
8. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Để chọn nó, nhấn **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để điều chỉnh thời gian.
9. Đèn báo "nhắc nhở xả hơi" (vent reminder) nhấp nháy. Để giữ nguyên trạng thái bật, nhấn **Núm xoay**. Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để tắt nó đi, sau đó nhấn nút để chọn. (Lưu ý: Tính năng này nhắc bạn mở van xả nếu bạn đang nướng ở chế độ không áp suất).
10. Nhấn Start (Bắt đầu). Thanh tiến trình hiển thị Preheating (Đang làm nóng) và nôi Instant Pot Pro bắt đầu gia nhiệt.
11. Khi nôi đã sẵn sàng, Thanh tiến trình chuyển sang **Cooking** (Đang nấu) và đồng hồ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.
12. Cài đặt Giữ ấm (Keep Warm) mặc định là **Off** (Tắt). Nhấn nút **Keep Warm** bất cứ lúc nào nếu muốn bật lên.
13. Khi quá trình nấu hoàn tất, màn hình hiển thị **End**. Nếu chế độ **Keep Warm** được bật, đồng hồ sẽ bắt đầu đếm xuôi (đếm lên) từ **00:00** cho đến 10 giờ (**10:00**).

# GIỮ ẤM

Chế độ Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt sau khi nấu xong đối với các chương trình Nấu Áp suất, Cơm/Ngũ cốc và Nấu Chậm. Bạn cũng có thể sử dụng tính năng Giữ ấm để hâm nóng thức ăn.

Lựa chọn các cài đặt trong Chương trình Giữ ấm Thông minh:

| Chương trình | Dải nhiệt độ                                   | Thời gian nấu Tối thiểu | Thời gian nấu Tối đa |
|--------------|------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Tùy chỉnh    | Low (Thấp)<br>High (Cao)<br>Custom (Tùy chỉnh) | 30 phút<br>(00: 30)     | 10 giờ<br>(10:00)    |

## Cách giữ ấm sau khi nấu

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

## Cách hâm nóng

### Chuẩn bị

Cho thức ăn cần hâm nóng vào lòng nồi, hoặc cho vào một khuôn nướng chịu nhiệt đặt vừa vặn trong thân nồi Pro. Khi sử dụng khuôn nướng để hâm nóng, luôn đổ đủ nước vào lòng nồi để nước bao quanh khuôn nướng (phương pháp cách thủy).

### Thực hiện hâm nóng

1. Đặt lòng nồi vào trong thân nồi.
2. Đặt nắp lên thân nồi và khóa nắp lại.
3. Chọn **Keep Warm** trên Bảng điều khiển.
4. Nhiệt độ nấu mặc định là **High** (Cao) sẽ hiển thị. Để chọn mức này, nhấn **Núm xoay Điều khiển** (Control Dial). Hoặc để thay đổi, xoay **Núm xoay** để chọn **Low** (Thấp) hoặc **Custom** (Tùy chỉnh), sau đó nhấn nút để chọn.

5. Nếu bạn chọn chương trình thông minh 'Custom' (Tùy chỉnh), cài đặt nhiệt độ nấu sẽ nhấp nháy. Xoay **Núm xoay Điều khiển (Control Dial)** để chọn nhiệt độ hâm nóng mong muốn, sau đó nhấn vào nút để xác nhận.
6. Thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Xoay **Núm xoay Điều khiển** để chọn thời gian hâm nóng (thời gian tăng/giảm theo từng mốc 30 phút).
7. Nhấn **Start** (Bắt đầu). Thanh tiến trình hiển thị **Keep Warm** (Giữ ấm) và đồng hồ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.
8. Khi quá trình hâm nóng hoàn tất, màn hình hiển thị **End**.

# CHƯƠNG TRÌNH YÊU THÍCH

Bạn có thể thiết lập và lưu 5 chương trình tùy chỉnh làm Mục Yêu thích để truy cập nhanh (chỉ với một lần chạm) vào các công thức nấu ăn.

## Lưu lại các công thức yêu thích

1. Chọn bất kỳ Chương trình Thông minh nào và thiết lập các thông số (thời gian, nhiệt độ, áp suất) theo công thức của bạn.
2. Khi bạn đã hài lòng với các cài đặt, chạm và giữ bất kỳ phím Fav nào trong 3 giây để lưu chương trình đó.

*Chương trình tùy chỉnh của bạn đã sẵn sàng để sử dụng bất cứ lúc nào bạn muốn.*

*Bạn có thể thay thế một mục Yêu thích đã lưu bằng một công thức mới bằng cách lặp lại các bước trên.*

## Sử dụng các công thức Yêu thích

Tùy thuộc vào công thức của bạn, bạn có thể thêm nguyên liệu vào nồi trước hoặc sau quá trình Làm nóng (Pre-heating).

1. Chạm vào **phím Fav** mà bạn muốn sử dụng.
2. Chạm vào **Start** để bắt đầu.

Màn hình hiển thị On và thanh tiến trình hiển thị Pre-heating (Đang làm nóng).

*Lưu ý: Nếu bạn nhấn một phím Fav chưa được lưu thiết lập nào, màn hình sẽ nhấp nháy chữ **Not Set** (Chưa thiết lập) **3 lần** và quay lại màn hình trước đó.*

# VỆ SINH

Vệ sinh nồi Instant Pot Pro của bạn sau mỗi lần sử dụng. Luôn rút phích cắm và để tắt 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 <ul style="list-style-type: none"><li>• Vi hấp</li><li>• Khay hứng nước</li></ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.</li><li>• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu, hoặc rửa trong máy rửa bát (đặt ở ngăn trên cùng).</li><li>• Không sử dụng các chất tẩy rửa hóa học mạnh, bột tẩy hoặc bụi nhùi sắt trên các phụ kiện.</li><li>• Đổ nước và tráng sạch khay hứng nước sau mỗi lần dùng.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nắp và các bộ phận <ul style="list-style-type: none"><li>• Màng chắn chống tắc</li><li>• Vòng đệm (Gioăng)</li><li>• Van xả hơi</li><li>• Van phao</li><li>• Nắp chụp Silicon</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu, hoặc rửa trong máy rửa bát (đặt ở ngăn trên cùng).</li><li>• Tháo tất cả các chi tiết nhỏ ra khỏi nắp trước khi rửa.</li><li>• Khi đã tháo van xả hơi và màng chắn chống tắc, hãy vệ sinh bên trong ống xả hơi để ngăn ngừa tắc nghẽn.</li><li>• 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.</li><li>• Sau khi vệ sinh, cất giữ nắp bằng cách úp ngược nắp trên thân nồi.</li><li>• Bảo quản vòng đệm ở nơi thoáng khí để tản bớt mùi.</li><li>• 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 <b>Pressure Cook (Nấu Áp suất)</b> trong 5-10 phút, sau đó dùng phương pháp Xả hơi Nhanh</li></ul> |
| Lòng nồi                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rửa sạch sau mỗi lần sử dụng.</li><li>• Rửa bằng tay với nước nóng và nước rửa chén nhẹ dịu hoặc rửa trong máy rửa bát.</li><li>• Đối với các vết ố do nước cứng, có thể cần dùng miếng xốp thấm giấm và cọ sạch để loại bỏ.</li><li>• Đối với cặn thức ăn bám cứng hoặc bị cháy, hãy ngâm trong nước nóng vài giờ trước khi vệ sinh.</li><li>• Lau khô toàn bộ bề mặt bên ngoài trước khi đặt vào thân nồi.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dây nguồn                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dùng khăn hơi ẩm để lau sạch bụi bẩn bám trên dây.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Thân nồi                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lau bên trong thân nồi cũng như vành ngưng tụ bằng khăn hơi ẩm, và để khô tự nhiên.</li><li>• Vệ sinh bên ngoài thân nồi và bảng điều khiển bằng khăn mềm hơi ẩm hoặc miếng xốp.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

*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 lắp chưa đúng cách                           | Điều chỉnh lại vị trí vòng đệm, đảm bảo nằm khít sau giá đỡ.                    |
|                                                   | Đồ trong nồi vẫn còn nóng                             | Dùng một dụng cụ dài nhấn nhẹ van phao xuống dưới.                              |
|                                                   |                                                       | Gạt công tắc Xả hơi sang Vent, sau đó hạ nắp xuống thân nồi.                    |
| Khó mở nắp                                        | Áp suất bên trong nồi vẫn còn                         | Xả áp suất theo công thức; chỉ mở nắp sau khi van phao đã tụt xuống hoàn toàn.  |
|                                                   | Van phao bị kẹt ở vị trí nổi lên do cặn thức ăn       | Liên hệ bộ phận CSKH.                                                           |
| Lòng nồi bị dính vào nắp khi nấu xong             | Lòng nồi nguội tạo ra lực hút chân không dính vào nắp | Để giải phóng lực hút chân không, gạt công tắc Xả hơi sang vị trí <b>Vent</b> . |
| Hơi xì ra từ cạnh nắp                             | Không có vòng đệm trong nắp                           | Lắp vòng đệm vào.                                                               |
|                                                   | Vòng đệm bị hỏng hoặc lắp sai                         | 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 rồi đóng lại.                                                         |
|                                                   | Giá đỡ vòng đệm bị cong vênh/lệch.                    | Tháo vòng đệm, kiểm tra giá đỡ. Liên hệ Chăm sóc Khách hàng.                    |
|                                                   | Vành lòng nồi bị biến dạng.                           | Thay thế lòng nồi mới.                                                          |
| Hơi xì nhẹ/tiếng rít từ lỗ thông hơi khi đang nấu | Nồi đang điều chỉnh áp suất dư thừa.                  | Đây là hiện tượng bình thường; không cần thao tác gì.                           |

| <b>Vấn đề</b>                                                        | <b>Nguyên nhân</b>                                                                    | <b>Giải pháp</b>                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hơi phun mạnh từ lỗ thông hơi khi công tắc đang ở vị trí Seal (Đóng) | Không đủ chất lỏng trong nồi                                                          | <p>Thêm chất lỏng dạng lỏng (gốc nước) vào nồi theo kích cỡ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Quart: 1.5 cốc (375 mL)</li> <li>• 8 Quart: 2 cốc (500 mL)</li> </ul> |
|                                                                      | Hồng cảm biến kiểm soát áp suất                                                       | Liên hệ bộ phận CSKH.                                                                                                                                                             |
|                                                                      | Van xả hơi bên trong chưa vào khớp                                                    | Kiểm tra công tắc Xả hơi để đảm bảo nó đang ở vị trí <b>Seal</b> .                                                                                                                |
| Màn hình vẫn tắt sau khi cắm điện                                    | Kết nối nguồn điện kém hoặc không có điện.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra dây nguồn xem có hư hỏng không. Nếu hỏng, hãy liên hệ bộ phận CSKH.</li> <li>• Kiểm tra ổ cắm xem có điện không.</li> </ul>     |
|                                                                      | Cầu chì của nồi bị cháy                                                               | Liên hệ bộ phận CSKH.                                                                                                                                                             |
| Thình thoảng có tiếng lách cách hoặc nổ lách tách nhỏ                | Âm thanh của việc đóng ngắt điện và sự giãn nở của băng áp suất khi thay đổi nhiệt độ | Đây là hiện tượng bình thường; không cần thao tác gì.                                                                                                                             |
|                                                                      | Đáy lòng nồi bị ướt                                                                   | <p>Lau khô bề mặt bên ngoài lòng nồi.</p> <p>Đảm bảo mâm nhiệt khô ráo trước khi đặt lòng nồi vào.</p>                                                                            |
| Thình thoảng có tiếng lách cách hoặc nổ lách tách nhỏ                | Có sự cố với nồi                                                                      | Đọc phần "Mã lỗi" (Error Codes) để biết hướng dẫn.                                                                                                                                |

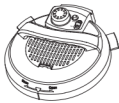
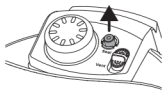
# MÃ LỖI

Nếu bảng điều khiển hiển thị mã lỗi có trong danh sách này, điều đó có nghĩa là nồi Instant Pot Pro 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<br>C6H C6L | Cảm biến bị lỗi.                                                                    | Liên hệ bộ phận Chăm sóc Khách hàng.                                                                                                                                                         |
| C5                  | Nhiệt độ quá cao do chưa đặt lồng nồi vào trong thân nồi.                           | Nhấn Cancel và đợi cho mâm nhiệt nguội bớt. Đảm bảo không có vật lạ rơi vào trong thân nồi; đặt lại lồng nồi vào đúng vị trí và thử lại.                                                     |
|                     | Nhiệt độ quá cao do không có nước trong nồi.                                        | Kiểm tra xem đáy nồi có bị cháy khô không. Thêm chất lỏng (gốc nước) vào nồi theo định lượng:<br>Nồi 3 Quart: 1 cốc (250 mL)<br>Nồi 6 Quart: 1.5 cốc (375 mL)<br>Nồi 8 Quart: 2 cốc (500 mL) |
| C7 hoặc NoPr        | Mâm nhiệt bị hỏng.                                                                  | Liên hệ bộ phận CSKH.                                                                                                                                                                        |
|                     | Không đủ chất lỏng.                                                                 | Thêm chất lỏng (gốc nước) vào nồi theo định lượng:<br>Nồi 3 Quart: 1 cốc (250 mL)<br>Nồi 6 Quart: 1.5 cốc (375 mL)<br>Nồi 8 Quart: 2 cốc (500 mL)                                            |
|                     | Công tắc xả hơi đang để ở vị trí Vent (Xả).                                         | Kiểm tra công tắc xả hơi, gạt nó sang vị trí Seal (Đóng/Làm kín).                                                                                                                            |
| Lid                 | Nắp nồi đặt không đúng vị trí cho chương trình đã chọn.                             | Mở nắp ra và đóng lại đúng khớp.<br>Không dùng nắp áp suất khi dùng chế độ Sauté.                                                                                                            |
| Food burn           | Phát hiện nhiệt độ quá cao dưới đáy nồi; nồi tự động giảm nhiệt để tránh quá nhiệt. | Cặn tinh bột bám dưới đáy nồi có thể đã ngăn cản quá trình tản nhiệt.<br><br>Tắt nồi, xả hết áp suất theo công thức, mở nắp và kiểm tra đáy nồi                                              |
| PrSE                | Áp suất tích tụ khi đang chạy một chương trình Nấu KHÔNG áp suất                    | 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 của bạn nếu bạn cần. Hãy truy cập [instantpot.vn](http://instantpot.vn) để đặt hàng.

|                                                                                     | Linh kiện                                             | Mã số phụ kiện |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|
|    | Nắp nồi<br>(loại 8 Quart / ~7.6 Lít)                  | 312-0028-01    |
|    | Nắp nồi<br>(loại 6 Quart / ~5.7 Lít)                  | 310-0026-01    |
|    | Lòng nồi Inox có tay cầm<br>(loại 8 Quart / ~7.6 Lít) | 212-0603-01    |
|    | Lòng nồi Inox có tay cầm<br>(loại 6 Quart / ~5.7 Lít) | 212-0403-01    |
|    | Van phao<br>(loại 8 Quart)                            | 310-0120-01    |
|                                                                                     | Van phao<br>(loại 6 Quart)                            | 310-0119-01    |
|    | Nắp che van xả<br>(Dùng chung cho cả 2 cỡ nồi)        | 310-0121-01    |
|   | Bộ phụ kiện xả hơi<br>(loại 8 Quart)*                 | 310-0031-01    |
|                                                                                     | Bộ phụ kiện xả hơi<br>(loại 6 Quart)*                 | 310-0030-01    |
|  | Van xả hơi<br>(loại 6 Quart)                          | 310-0077-01    |
|                                                                                     | Sách hướng dẫn sử dụng                                | 399-1268-03US  |

Các gói phụ kiện xả hơi dòng Evo Plus (tương thích với dòng Pro) KHÔNG bao gồm Van xả hơi (cục nhựa màu đen). Nó bao gồm: Van phao, Nắp chụp silicon, Nắp che van xả và Trụ xả, nhưng không có Van xả hơi.

# 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](http://Instantpot.vn/baohanh)

## Liên hệ Bộ phận Chăm sóc Khách hàng

Trong Ứng dụng Instant Connect™

[Instantpot.vn/lienhe](http://Instantpot.vn/lienhe)

[info@instantpot.vn](mailto: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](http://Instantpot.vn)

## Video hướng dẫn, mẹo vặt và nhiều hơn nữa

[Instantpot.vn](http://Instantpot.vn)

## Phụ kiện thay thế và phụ kiện

[Instantpot.vn](http://Instantpot.vn)

## Tham gia cộng đồng



## Thông số kỹ thuật sản phẩm

| Model  | Dung tích           | Công suất | Nguồn điện  |
|--------|---------------------|-----------|-------------|
| Pro 60 | 6 Quarts<br>5.7 Lít | 1200 W    | 220V ~ 50Hz |
| Pro 80 | 8 Quarts<br>7.6 Lít | 1400 W    | 220V ~ 50Hz |

# BẢO HÀNH

## Bảo Hành Giới Hạn Trong Một (1) Năm

Chính sách Bảo hành có giới hạn Một (1) Năm này áp dụng cho các giao dịch mua hàng từ các nhà bán lẻ được ủy quyền của Instant Pot Việt Nam, có hiệu lực một năm kể từ ngày mua hoặc ngày giao hàng, tùy theo ngày nào đến sau. Chính sách này áp dụng cho chủ sở hữu ban đầu của thiết bị và không được chuyển nhượng. Bằng chứng về ngày mua ban đầu và việc trả lại thiết bị (nếu được Instant Pot Việt Nam yêu cầu) là bắt buộc để nhận được dịch vụ theo Bảo hành có giới hạn này. Với điều kiện thiết bị đã được sử dụng tuân theo các hướng dẫn sử dụng và chăm sóc, Instant Pot Việt Nam, theo quyết định riêng và duy nhất của mình, sẽ: (i) sửa chữa các khiếm khuyết về vật liệu hoặc gia công; hoặc (ii) thay thế thiết bị. Trong trường hợp thiết bị của bạn được thay thế, Bảo hành có giới hạn cho thiết bị thay thế sẽ hết hạn sau mười hai (12) tháng kể từ ngày nhận được thiết bị đổi. Việc không đăng ký sản phẩm sẽ không làm giảm quyền lợi bảo hành của bạn. Trách nhiệm pháp lý của Instant Pot Việt Nam, nếu có, đối với bất kỳ thiết bị hoặc bộ phận nào bị cho là lỗi sẽ không vượt quá giá mua của một thiết bị thay thế tương đương.

## Không áp dụng bảo hành cho những trường hợp sau?

- Các sản phẩm được mua, sử dụng hoặc vận hành bên ngoài Hoa Kỳ và Canada.
- Các sản phẩm đã bị sửa đổi hoặc cố ý sửa đổi.
- Hư hỏng do tai nạn, thay đổi kết cấu, sử dụng sai cách, lạm dụng, bỏ bê, sử dụng bất hợp lý, sử dụng trái với hướng dẫn vận hành, hao mòn thông thường, sử dụng cho mục đích thương mại, lắp ráp hoặc tháo gỡ không đúng cách, không bảo trì hợp lý và cần thiết, hỏa hoạn, lũ lụt, thiên tai, hoặc sửa chữa bởi bất kỳ ai trừ khi có chỉ định của đại diện Instant Pot Việt Nam.
- Sử dụng các bộ phận và phụ kiện không được ủy quyền (không chính hãng).
- Các thiệt hại ngẫu nhiên và thiệt hại mang tính hệ quả (gián tiếp).
- Chi phí sửa chữa hoặc thay thế trong các trường hợp bị loại trừ nêu trên.

TRỪ KHI ĐƯỢC QUY ĐỊNH RÕ RÀNG TẠI ĐÂY VÀ TRONG PHẠM VI ĐƯỢC LUẬT PHÁP HIỆN HÀNH CHO PHÉP, INSTANT POT VIỆT NAM KHÔNG ĐƯA RA BẤT KỲ BẢO HÀNH, ĐIỀU KIỆN HAY TUYÊN BỐ NÀO KHÁC, DÙ LÀ RÕ RÀNG HAY NGỤ Ý, THEO LUẬT ĐỊNH, TẬP QUÁN SỬ DỤNG, TẬP QUÁN THƯƠNG MẠI HAY CÁCH THỨC KHÁC LIÊN QUAN ĐẾN CÁC THIẾT BỊ HOẶC BỘ PHẬN ĐƯỢC BẢO HÀNH THEO CHÍNH SÁCH NÀY, BAO GỒM NHƯNG KHÔNG GIỚI HẠN Ở CÁC BẢO HÀNH, ĐIỀU KIỆN HOẶC TUYÊN BỐ VỀ TAY NGHỀ GIA CÔNG, KHẢ NĂNG TIÊU THỤ (THƯƠNG MẠI), CHẤT LƯỢNG THƯƠNG MẠI, SỰ PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ HOẶC ĐỘ BỀN.

Một số tiểu bang hoặc tỉnh thành không cho phép: (1) loại trừ các bảo hành ngụ ý về khả năng tiêu thụ hoặc sự phù hợp cho một mục đích cụ thể; (2) giới hạn thời gian tồn tại của bảo hành ngụ ý; và/hoặc (3) loại trừ hoặc giới hạn các thiệt hại ngẫu nhiên hoặc hệ quả; do đó những giới hạn này có thể không áp dụng cho bạn. Tại các tiểu bang và tỉnh thành này, bạn chỉ có các bảo hành ngụ ý được yêu cầu rõ ràng phải cung cấp theo luật hiện hành. Các giới hạn về bảo hành, trách nhiệm pháp lý và biện pháp khắc phục sẽ áp dụng ở mức tối đa mà pháp luật cho phép. Bảo hành có giới hạn này mang lại cho bạn các quyền pháp lý cụ thể, và bạn cũng có thể có các quyền khác tùy theo từng tiểu bang hoặc tỉnh thành.

## Đăng ký Sản phẩm

Vui lòng truy cập **instantpot.com/baohanh** để đăng ký thiết bị Instant Pot mới của bạn. Việc không đăng ký sản phẩm sẽ không làm giảm quyền lợi bảo hành của bạn. Bạn sẽ được yêu cầu cung cấp tên cửa hàng, ngày mua, số kiểu máy (model number - tìm thấy ở mặt sau thiết bị) và số sê-ri (serial number - tìm thấy ở dưới đáy thiết bị) cùng với tên và địa chỉ email của bạn. Việc đăng ký sẽ giúp chúng tôi cập nhật cho bạn về các cải tiến sản phẩm, công thức nấu ăn, và liên hệ với bạn trong trường hợp hy hữu có thông báo về an toàn sản phẩm. Bằng việc đăng ký, bạn xác nhận rằng bạn đã đọc và hiểu các hướng dẫn sử dụng cũng như các cảnh báo được nêu trong các hướng dẫn đi kèm.

## Dịch vụ Bảo hành

Để nhận dịch vụ bảo hành, vui lòng liên hệ Bộ phận Chăm sóc Khách hàng của chúng tôi qua email **info@instantpot.vn**. Bạn cũng có thể tạo phiếu yêu cầu hỗ trợ trực tuyến tại **instantpot.vn**. Nếu chúng tôi không thể giải quyết vấn đề, bạn có thể được yêu cầu gửi thiết bị của mình đến Bộ phận Dịch vụ để kiểm tra chất lượng. Instant Pot Việt Nam không chịu trách nhiệm về chi phí vận chuyển liên quan đến dịch vụ bảo hành. Khi gửi trả thiết bị, vui lòng gửi kèm tên, địa chỉ gửi thư, địa chỉ email, số điện thoại và bằng chứng về ngày mua hàng ban đầu cũng như mô tả về vấn đề bạn đang gặp phải với thiết bị.

[illegible]

## 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