

www.pn.co.kr

- Trung tâm khách hàng yes 02) 2679-2501 PN Phong niên
- Điện thoại tư vấn: 080-932-8000(miễn phí)
- Công ty: KyongKy Do, Ansan Si, DanUon Ku, Joji Dong 651.
- Ngày phát hành: 2010. 6

Hướng dẫn sử dụng nồi áp suất đúc khuôn

Casting Pressure Cooker User Manual

PN풍년

Đây là PN phong niên	02
----------------------	----

Phương pháp sử dụng	07
---------------------	----

Tên của các bộ phận	08
Đặc điểm nổi áp suất	10
Phương pháp nấu cơm	12

Những điểm cảnh báo và cần chú ý	19
----------------------------------	----

Những điểm chú ý trước khi sử dụng	20
Những điểm chú ý trong khi sử dụng	24
Những điểm chú ý sau khi sử dụng	28
Những điểm chú ý về khoảng cách an toàn	32
Những điểm chú ý về bao bì	34
Những điểm chú ý khi bảo quản	35

Phần phụ	37
----------	----

Những điểm cần kiểm tra trước khi thông báo hỏng	38
Hướng dẫn phục vụ giai đoạn sau	39
Hướng dẫn tiêu chuẩn đền bù thiệt hại cho khách hàng	41
Giấy chứng nhận chất lượng sản phẩm	42

It

yêu của khách hàng trong quá trình biến đổi văn hóa ẩm thực của người Hàn Quốc.

Đối với chúng tôi, những sản phẩm thủ công cũng phải được nâng niu và gìn giữ những giá trị truyền thống và độc đáo. Chúng tôi luôn dành toàn bộ sự tận tụy và tâm huyết với từng sản phẩm để giới thiệu với khách hàng những sản phẩm có chất lượng tốt. Dựa trên nền tảng kỹ thuật lành nghề, trong tương lai PN Phong niên sẽ tạo ra nền văn hóa nhà bếp khỏe mạnh, an toàn gần gũi thiên nhiên với kỹ thuật tiên tiến và thiết kế xuất sắc của mình.

S

Since 1954

Được thành lập từ năm 1954, từ đó đến nay PN Phong Niên đã tạo nên những sản phẩm dụng cụ nhà bếp phù hợp với văn hóa ẩm thực chứa đựng tình cảm và vị giác truyền thống của người Hàn Quốc.

PN Phong niên đã đồng hành cùng văn hóa nhà bếp của người Hàn Quốc với truyền thống lịch sử lâu đời. Những sản phẩm của PN Phong niên cũng đang nhận được tình

P

Made in Korea

Quý vị có thể tuyệt đối yên tâm tin tưởng những sản phẩm của PN Phong niên được làm từ thép không gỉ POSCO. Thông qua kỹ thuật sản xuất trong nước, cùng với dây chuyền sản xuất và quản lý chất lượng chặt chẽ, chúng tôi đang đi đầu trong việc tạo ra những sản phẩm có chất lượng ưu tú và đáp ứng được sở thích, nhu cầu của người tiêu dùng.

Lấy Chủ nghĩa thiên nhiên là kim chỉ nam

Chúng tôi luôn muốn tạo ra những sản phẩm mang kiểu dáng gần gũi nhất với tự nhiên. Tập đoàn của chúng tôi đang phát triển với phương châm lấy chủ nghĩa thiên nhiên làm đầu, luôn thể hiện sự quý trọng và tình yêu với thiên nhiên. Sắp tới, với tư cách là thương hiệu đại biểu đi đầu cho văn hóa nhà bếp của Hàn Quốc, chúng tôi đang nỗ lực để phát triển thành tập đoàn toàn cầu.

N

Tấm lòng yêu quý khách hàng

Được thể hiện trọn vẹn trong sản phẩm của PN
Phong niên.

PN Phong niên lúc nào cũng hướng tới khách hàng.

Sản phẩm mô phỏng thiên nhiên.

Không đơn thuần chỉ để nấu nướng, sản phẩm của chúng tôi cung cấp cho khách hàng những giá trị cuộc sống an toàn, khỏe mạnh với những sản phẩm mô phỏng từ thiên nhiên.

Phong cách đầy tinh tế.

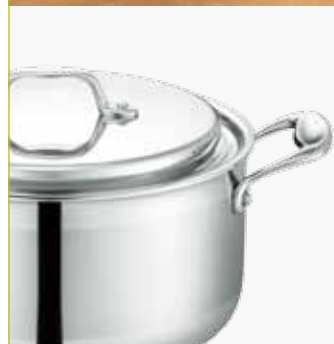
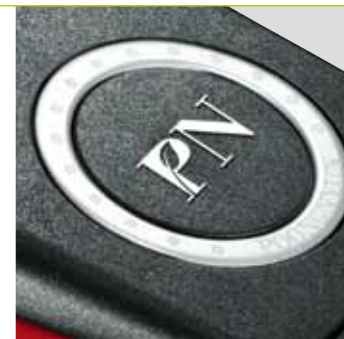
Với kiểu dáng gợi cảm, tính năng ưu tú, những sản phẩm của chúng tôi luôn đem lại phong cách hiện đại, vừa đảm bảo tính tiện lợi cho khách hàng.

Chuyên môn hóa các sản phẩm nhà bếp.

Chúng tôi đang chú trọng phát triển tinh chuyên môn hóa các sản phẩm nhà bếp thông qua nền tảng kinh nghiệm phong phú, công nghệ kỹ thuật tiên tiến, đầy chuyên quản lý chất lượng chặt chẽ.

Sự lựa chọn hợp lý.

Vị gạo dẻo, thanh; giá cả cạnh tranh; kiểu dáng hiện đại; bảo hành tận tình- sản phẩm của chúng tôi là sự lựa chọn hợp lý của quý khách hàng.



User Manual



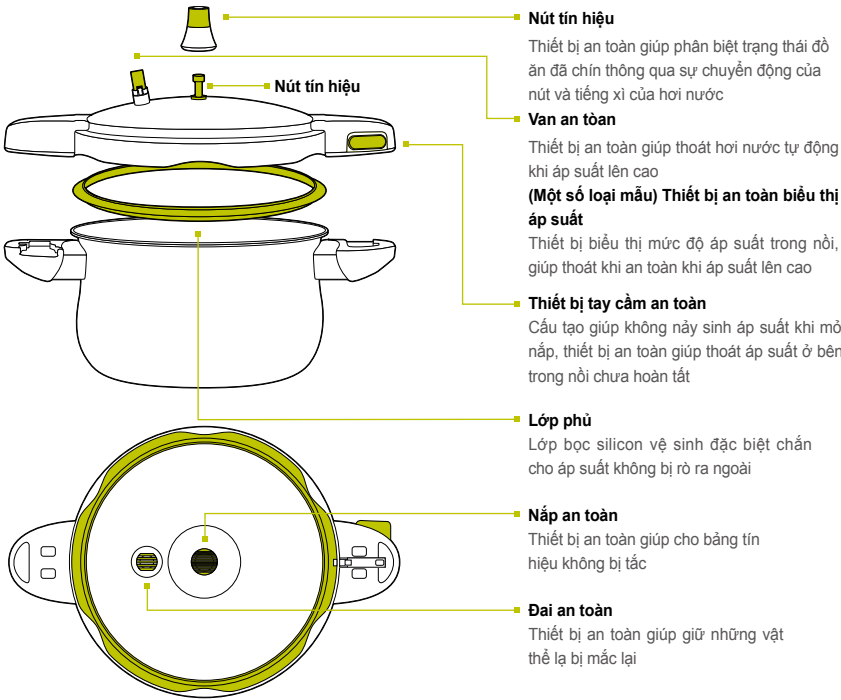
Phương pháp sử dụng

Tên gọi các bộ phận	08
Đặc tính của nồi áp suất	10
Phương pháp nấu cơm	12

Tên gọi các bộ phận

1

Tên gọi

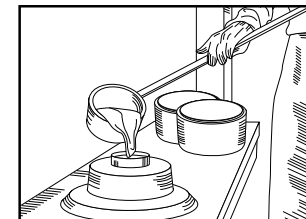


Đặc điểm của nồi áp suất

2

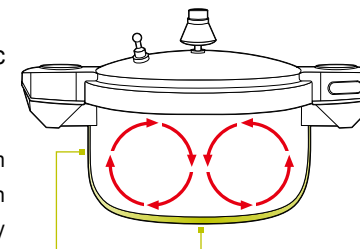
■ Đặc điểm của nồi áp suất đúc khuôn

- Là nồi áp suất đúc khuôn (đúc khuôn tay) bằng trọng lực duy nhất trong nước.
- Hiệu quả giữ nhiệt đặc biệt của nồi đúc.
- Bảo tồn nguyên dinh dưỡng và vị.
- Ưu tú trong việc bảo tồn nhiệt, tính truyền nhiệt so với các sản phẩm thông thường.



■ Hiệu quả từ nguyên lý của nồi áp suất đúc khuôn

- Phần đáy nồi tiếp xúc trực tiếp với nhiệt được làm dày lên nhằm cải thiện tỷ lệ bảo tồn nhiệt và tính an toàn. Theo đó, khi đun nấu, thức ăn không bị cháy và không bị dính vào nồi.
- Thành ngoài của nồi được làm mỏng hơn so với mặt đáy nên dễ dàng truyền nhiệt. Đặc điểm này giúp giảm tối thiểu việc phá hủy dinh dưỡng và duy trì được hương vị độc đáo của thức ăn.



Độ dày của đáy và hai bên thành khác nhau nên nhiệt độ dễ dàng phân tán và duy trì giữ nhiệt tốt.

Nấu cơm ngon
và an toàn

3

01 Đổ lượng gạo vừa ăn vào nồi áp suất.

- Đổ và san lượng gạo vừa đủ ăn vào nồi.
- Tiêu chuẩn của một người là 150g, 180ml và nếu cần tính toán kỹ thì có thể dùng cốc giấy bình thường để đo lượng gạo.
| Tùy theo kích cỡ của cốc giấy mà lượng gạo có thể thay đổi. |

Lượng gạo theo số người

Gia đình		
1 Người	180ml	150g
3 Người	540ml	450g
5 Người	900ml	750g
7 Người	1,260ml	1,050g
9 Người	1,620ml	1,350g
11 Người	1,980ml	1,650g

Tập thể		
20 Người	3,600ml	3,000g
25 Người	4,500ml	3,750g
30 Người	5,400ml	4,500g
39 Người	7,020ml	5,850g
50 Người	9,000ml	7,500g

Khi nấu cho 5 người

Lượng ít nhất, nhiều nhất (Gạo trắng)

Tiêu chuẩn	Ít nhất	Nhiều nhất
20	2 Người	4 Người
22	3 Người	6 Người
24	4 Người	8 Người
26	4 Người	10 Người
28	4 Người	12 Người
30	5 Người	20 Người
32	10 Người	25 Người
34	15 Người	30 Người
37	20 Người	39 Người
40	35 Người	50 Người

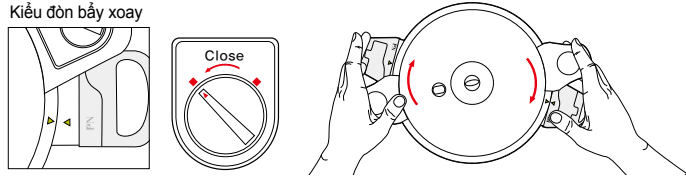
- Lăn vo đầu tiên, để không bị mùi cám gạo ngấm vào gạo cần tráng thật nhanh. Lăn vo đầu tiên nên đổ ít nước, tráng gạo qua một lần.
- Dùng tay nắm rồi thả nhẹ để rửa bụi và cám gạo bám trên gạo.
- Sau khi vo, không nên để gạo ngâm nước lâu. Vì cơm sẽ không được ngon do lẫn mùi cám gạo và hình dạng hạt cơm cũng bị vỡ.

TIP

Thời gian để gạo ráo nước theo mùa Mùa hè: 30 phút. Mùa đông: để gạo ráo nước 1 tiếng trước khi nấu.

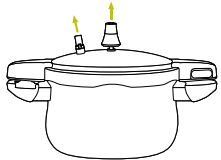
02 Đóng nắp

Kiểu đòn bẩy xoay



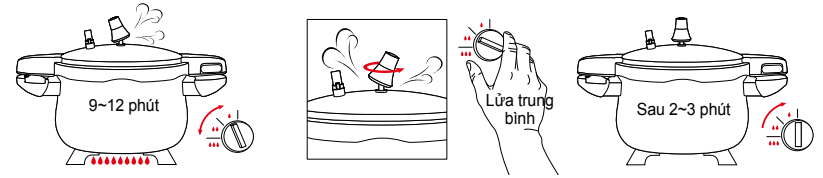
- Nhấn nút màu đỏ tay cầm ở nắm kiểm tra xem hoạt động có được trơn tru hay không.
- Đẩy nắp lên trên, khớp biểu thị ► của nắp khớp với biểu thị ◀ của tay cầm thân nồi.
- Ấn nhẹ nắp, quay theo chiều kim đồng hồ và khi nghe thấy tiếng “cách” là phần trên, dưới của tay cầm đã khớp với nhau.
- Quay đòn bẩy xoay của tay cầm về ‘Close’. Nếu sử dụng khi nắp chưa đóng chặt sẽ rất nguy hiểm.

03 Dựng nút tín hiệu và van an toàn



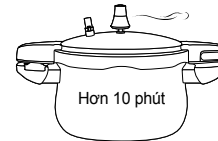
- Dựng nút tín hiệu và van an toàn khi nấu cơm.
- Trừ trường hợp kiểu nồi không dựng được van an toàn.

04 Bắt đầu nấu



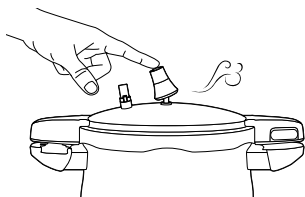
- Trường hợp gạo sống: Sau khi khởi động, nếu lượng gạo ít giảm nhiệt độ, nếu gạo nhiều, sau khi mở nhiệt, trong khoảng 9~12 phút lại điều chỉnh nhiệt độ để nút tín hiệu có thể chuyển động.
- Trường hợp gạo ngâm: Với gạo ngâm 2 tiếng trở lên thì nút tín hiệu có thể chuyển động nhanh trong vòng 3~4 phút.
- Sau khi nút tín hiệu chuyển động giảm nhiệt độ và sau 2~3 phút thì tắt.

05 Nấu chín kỹ hơn

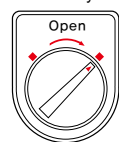


- Trong trạng thái đã tắt nhiệt độ, để cơm chín thêm trong hơn 10 phút

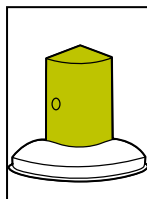
06 Mở nắp



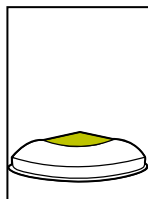
Kiểu đòn bẩy xoay



- Sau khi quá trình ủ cơm kết thúc, ấn nút tín hiệu để bảo đảm hơi nước đã hoàn toàn thoát ra hết.
- (Với một số kiểu nồi) Nếu hơi nước thoát ra hết thì thiết bị an toàn biểu thị áp suất sẽ chuyển thành trạng thái đi xuống. Quay đòn bẩy xoay về 'OPEN' sau đó mở nắp theo ngược chiều kim đồng hồ.
- Nếu không mở được nắp tức còn nguy hiểm vì có áp suất trong nồi, không nên cố mở. Không nên cố mở gấp mà dùng khăn lạnh đặt lên nắp nồi một lúc rồi mở theo cách bình thường.



Hơi nước đang thoát

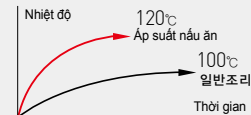


Hơi nước thoát hoàn toàn

TIP

A Áp suất nấu ăn là gì?

Áp suất không khí của không gian chúng ta sinh hoạt với một áp suất không khí, nước sẽ sôi tại nhiệt độ khoảng 100°C, khi mở nắp hơi nước sẽ thoát ra ngoài và không thể lên tới 100°C. Nhưng ở trong nồi áp suất, hơi nước bị đóng chặt, áp suất tăng lên khoảng 2 áp suất không khí, độ sôi của nước lên tới 120°C, việc sử dụng nguyên lý này được gọi là áp suất nấu ăn. Áp suất nấu ăn là trong một thời gian ngắn, nấu chín thức ăn bằng nhiệt độ và áp suất cao nên mùi vị và dinh dưỡng của thức ăn được đảm bảo, đặc biệt thích hợp với các loại gạo lứt, gạo ngũ cốc hay các loại thức ăn hấp, hầm trong khi vẫn tiết kiệm được thời gian và phí nhiên liệu.



B Hiện tượng biến hóa Khi nấu ăn bằng nồi áp suất, màu gạo thay đổi!

Không liên quan tới loại gạo, do những thành phần có trong gạo khiến xảy ra hiện tượng hóa a (biến hóa), nhiều khi sẽ có những màu sắc đặc biệt (màu xanh, màu vàng nhạt, màu xám nhạt).

Màu sắc này cũng chịu một phần ảnh hưởng của lượng nước, cũng có thể không xảy ra hiện tượng chuyển màu. Vì nấu chín thức ăn bằng nhiệt độ và áp suất cao nên xảy ra hiện tượng này, hiện tượng này rất tốt cho tiêu hóa và kích thích vị ngon của cơm.

C Phương pháp chọn lựa của nồi áp suất ga khi nấu ăn tập thể

Lượng người ăn	Chọn kiểu đánh lửa
20.25 Người	Chế độ đánh lửa 2 áp suất thấp
30.35.50 Người	Chế độ đánh lửa 2 áp suất thấp (ga có lượng tiêu thụ 13.000kcal/h)

| Nếu quá 30 xuất ăn thì kiểu đánh lửa loại 2 áp suất thấp thường không thể làm cơm chín. |

Warning & Precautions



Những điểm cần chú ý và cảnh báo

Những điểm chú ý trước khi sử dụng	20
Những điểm chú ý trong khi sử dụng	24
Những điểm chú ý sau khi sử dụng	28
Những điểm chú ý về khoảng cách an toàn	32
Những điểm chú ý về bảo trì	34
Những điểm chú ý khi bảo quản	35

Những điểm chú ý trước khi sử dụng

1

- Nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, những điểm cần chú ý trước khi sử dụng. Nên bảo quản bản Hướng dẫn sử dụng.
- Những mục đã được biểu thị vì mục đích sử dụng sản phẩm an toàn; để phòng tránh những hư hỏng gây ra do người hoặc vật thể lạ, xin tuân thủ đúng theo hướng dẫn sử dụng.
- Khi áp suất trong nồi lên cao là lúc nhiệt độ cũng như áp suất trong nồi rất lớn, nếu không cẩn thận sẽ có thể dẫn tới tai nạn nổ, bỏng. Nên sử dụng an toàn theo các phương pháp sử dụng và các điểm cần chú ý.

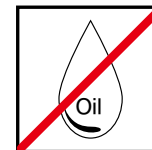
! Cảnh báo: Khi sai sót có khả năng bị thương hoặc tử mạng.

! Chú ý: Khi sai sót có khả năng làm hỏng hoặc người sử dụng bị thương.

! Cảnh báo

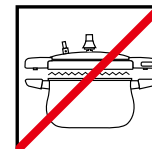
▣ Không sử dụng cho mục đích khác ngoài nấu cơm, hấp

- Không nên dùng chế biến các loại thức ăn như bột mì, cari, đậu, lạc, luộc cá, luộc gà, nấu canh rong biển, nấu các loại rau, nấu nước trà, nấu nước thông thường, xào, rán, xấy củ cải, tẩy quần áo...Đặc biệt, những loại thức ăn có tính sệt, nở cao, lượng dầu nhiều nếu chế biến trong nồi này thì lỗ thoát sẽ bị chặn, dẫn đến tai nạn nổ hay bỏng.



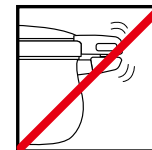
▣ Khi hầm, hấp phải dùng phản hấp

- Khi hấp đồ ăn như khoai lang, cần dùng phản hấp và không để nước chạm vào đồ ăn, bảo đảm an toàn.



▣ Điều chỉnh lượng nguyên liệu dưới mức lượng nấu lớn nhất được quy định

- Khi áp suất trong nồi tăng cao có thể dẫn tới nổ.
- Sử dụng lượng nguyên liệu nhiều nhất dưới 1/2 nồi. Với những nguyên liệu trong quá trình luộc, đun sẽ nở ra như gạo ngũ cốc, hấp thì phải điều chỉnh dưới 1/3 nồi (bao gồm cả nước).



▣ Khi tay cầm bị rung

- Có thể bị rơi hoặc thiết bị an toàn không hoạt động, khả năng nguy hiểm cao.
- Ốc của tay cầm bị lỏng, tuốc, cần dùng công cụ để vặn chặt lại.
- Khi linh kiện bị hỏng, nhất thiết phải được tu sửa.



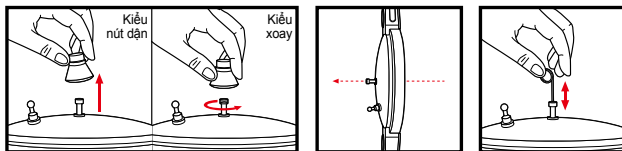
▣ Cấm sửa chữa, tháo rời tùy ý

- Sản phẩm có thể bị hỏng hoặc nảy sinh vấn đề ảnh hưởng tới tính an toàn khi sử dụng

▣ Kiểm tra lỗ thông hơi trên nắp

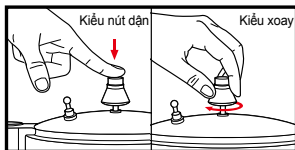
- Khi lỗ bị tắc thì áp suất trong nồi sẽ tăng cao, dẫn tới nguy hiểm.
- Trước khi sử dụng nhất thiết phải kiểm tra xem lỗ có tắc hay không.

Cách kiểm tra lỗ thông hơi trên nắp



1. Kiểu nút dẹt: Cầm nút và kéo ra.
2. Cần kiểm tra phía trong của nắp xem lỗ có bị tắc không.
3. Khi lỗ bị tắc, dùng que an toàn chọc để vệ sinh.

Cách đóng nút tín hiệu



Kiểu nút dẹt: Đặt và ấn nút xuống

Kiểu xoay: Đặt và xoay theo chiều kim đồng hồ

▣ Không được sử dụng khi linh kiện hay sản phẩm bị hỏng

- Sản phẩm có thể bị hỏng hoặc nảy sinh vấn đề ảnh hưởng tới tính an toàn khi sử dụng.
- Thay các linh kiện đã bị hỏng, hoặc nồi đã bị biến đổi thì phải loại bỏ.

▣ Kiểm tra ốc của nút tín hiệu, van an toàn

- Nếu ốc bị lỏng, phải vặn chặt lại.



Chú ý

▣ Lần đầu tiên sử dụng

- Dùng miếng xấp mỏng thấm nước rửa bát trung tính lau nhẹ phần bề mặt bên ngoài, thân nồi, nắp.
- Sau khi lau bằng nước rửa bát trung tính, lau lại bằng nước đã pha loãng với sữa hoặc dấm.

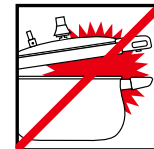
Những điểm chú ý trong khi sử dụng

2

! Cảnh báo

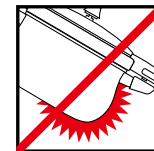
▣ Trường hợp cố mở nắp trong khi sử dụng

- Trong lúc đang nấu hoặc ngay sau khi tắt điện mà cố mở nắp thì đồ ăn trong trạng thái nhiệt độ cao sẽ bắn ra ngoài, gây tai nạn bỏng. Chỉ mở nắp khi hơi nước hoàn toàn thoát ra ngoài và hãy sử dụng nút tín hiệu cùng van an toàn.



▣ Khi nồi bị va đập hay di chuyển

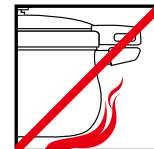
- Chú ý tai nạn nổ và bỏng khi di chuyển nồi khi đang nấu.



! Chú ý

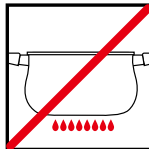
▣ Dùng lửa quá mạnh

- Lửa mạnh có thể làm cháy tay cầm, gây nguy hiểm.
- Chú ý cho lửa của ga không lan xa ra khỏi phần đáy nồi.



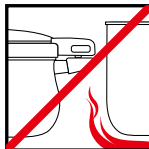
❑ Không đun nồi trống không

- Nồi sẽ bị hỏng



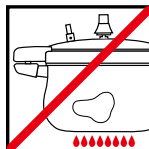
❑ Điều chỉnh hướng để lửa không chạm vào tay cầm

- Khi dùng chế độ đánh lửa số 2 trở lên, lửa rất dễ chạm phải tay cầm nên phải điều chỉnh hướng của tay cầm tránh khỏi tầm lửa.



❑ Không đun nấu trong khi mặt ngoài của nồi dính dầu hay các chất khác

- Nếu dầu cháy thì nồi sẽ bị hỏng.



❑ Để nồi ngay ngắn chính giữa chạc bếp ga

- Nồi có thể bị đổ

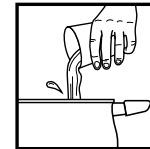


❑ Khi nút tín hiệu chuyển động phải giảm bớt lửa

- Lửa to quá thì cơm sẽ bị cháy.

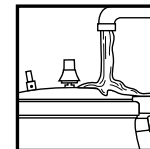
❑ Khi hấp, cần để nồi không bị cạn nước

- Đun trong điều kiện cạn nước sẽ làm nồi nhanh hỏng.
- Phán hấp rất nóng nên cần chú ý tai nạn bỏng.



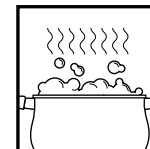
❑ Khi có tai nạn xảy ra cần xử lý kịp thời

- Trong lúc đun nấu, nếu nghi ngờ có vấn đề khác lạ này sinh cần tắt lửa ngay. Sau khi chờ nồi giảm nhiệt, xả nước lạnh lên nắp nồi và sau 3 phút, sau khi đã kiểm tra hơi nước hoàn toàn thoát ra ngoài thì mở nắp kiểm tra.
- Khi di chuyển nồi, tay cầm rất nóng nên phải dùng tấm lót để di chuyển và tránh làm nồi bị rung
- | Nếu bị rơi có thể gây nổ hoặc bỏng. |



❑ Cách tẩy rửa đúng đắn

- Trong quá trình sử dụng, nếu mặt trong nồi bị vết bẩn hay biến màu thì dùng dung dịch tẩy và khăn xô lau sạch.



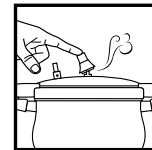
Những điểm chú ý sau khi sử dụng

3

! Cảnh báo

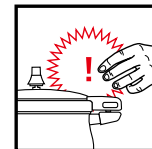
▣ Khi nấu xong, chỉ mở nắp sau khi đã kiểm tra hơi nước thoát ra hết

- Nắp có thể bị bật ra hoặc thức ăn trong nồi bị bắn ra ngoài gây bỏng.
- Khi mở nắp, nút của tay cầm không ấn được có nghĩa là trong nồi vẫn còn áp suất, không được mở vội.
- Nếu cần ăn vội, dùng khăn lạnh đắp lên nắp nồi, kiểm tra hơi nước đã thoát ra hết chưa rồi từ từ mở nắp.
(Một số kiểu nồi) Khi hơi nước thoát ra hết, thiết bị an toàn biểu thị áp suất sẽ trở về trạng thái đi xuống.



▣ Chú ý sử dụng sau khi nấu xong

- Sau khi nấu xong, do nhiệt độ cao nên nồi, tay cầm, nút tín hiệu, van an toàn rất nóng có thể bị bỏng.



▣ Chú ý để xa tầm tay của trẻ em

- Nồi rất nóng nên dễ xảy ra tai nạn bỏng.

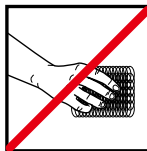




Chú ý

▣ Khi lau chùi cần dùng tấm vải xốp mềm

- Không được dùng tấm lau bằng thép hoặc đồng, nồi sẽ nhanh hỏng.



▣ Lau bằng vải xốp mềm hòa với nửa rửa bát trung tính sau đó lau sạch nước

- Sau khi lau nồi xong, có thể động lại những vết bột màu trắng, đó là do thành phần vi lượng của nước rửa.

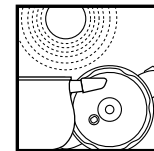
▣ Khi loại bỏ những vết bám cứng

- Dùng những đồ kim loại như dao, thìa sẽ làm nồi nhanh hỏng
- Dùng nước nóng làm mềm sau đó rửa sạch



▣ Cách bảo quản sau khi nấu xong

- Sau khi rửa sạch nồi, bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
- Nếu bảo quản đồ ăn trong nồi quá lâu thì nồi sẽ bị biến màu nên cần chuyển đồ ăn sang đồ dùng khác.

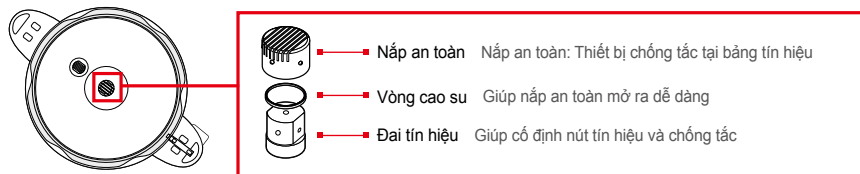


▣ Kiểm tra 6 tháng một lần hàng năm

- Sau khi phân đoán có dấu hiệu lạ ở tay cầm, mặt ngoài, van an toàn, nút an toàn cần tham khảo ý kiến của Trung tâm khách hàng Yes | 02) 2679- 2501 |

! Chú ý nắp an toàn

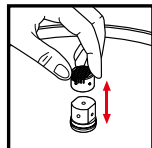
▣ Tên gọi các bộ phận và giải thích tính năng



▣ Thao tác trước khi nấu cơm

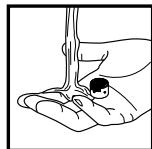
- Tại băng tín hiệu phía trong nắp, tháo nắp an toàn rồi đóng vòng cao su vào nút tín hiệu.
- Phải rửa sạch nút tín hiệu, vòng cao su và nắp an toàn trước khi sử dụng.
- Sau khi rửa sạch đóng nắp an toàn và nút tín hiệu. Lúc này cần chú ý không để vòng cao su rơi xuống lòng nút.

| Nắp an toàn của băng tín hiệu khi rửa có thể tháo ra. |



▣ Vệ sinh sạch sẽ nắp an toàn của băng tín hiệu mặt trong của nắp

- Khi mắc các vật thể lại, nút tín hiệu bị mắc có thể gây nguy hiểm



▣ Chú ý mất nắp an toàn

- Khi quên nắp an toàn cũng không ảnh hưởng đến quá trình sử dụng nhưng nắp an toàn giúp cho nút tín hiệu tránh bị tắc.
- Khi nắp an toàn bị mất có thể mua lại tại Trung Tâm khách hàng | 02) 2679-2501 |

▣ Cách kiểm tra bằng tay đơn giản

Khi nắp an toàn không khớp

- Kiểm tra tại lòng nút an toàn, vòng cao su đã khớp hay chưa.
- Kiểm tra xem phía trong của nắp an toàn có bám vật thể lạ hay không và rửa sạch.

Khi nắp an toàn lỏng

- Kiểm tra tại lòng nút an toàn, vòng cao su đã khớp hay chưa.

Khi mất nắp an toàn hay vòng cao su

- Có thể mua lại tại Trung tâm khách hàng Yes

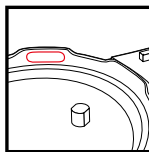
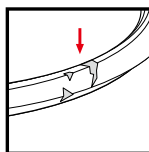
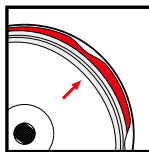
| Vòng cao su rất khó rơi nhưng cần kiểm tra xem vòng cao su có gắn chặt vào nút tín hiệu hay không trước sử dụng. |



Chú ý vòng bảo vệ

▪ Mua, đổi vòng ngoài bị hỏng

- Việc biến đổi màu sắc của vòng ngoài không quan trọng lắm nhưng có thể bị nhỏ đi hoặc bị xước ra thì có thể là nguyên nhân dẫn đến rò hơi nước.
- Vòng bọc này là hàng có thể mua được nên nếu có vấn đề, có thể đổi và mua dùng cách 6 tháng 1 lần. Khi vòng bị nứt thì thức ăn có thể trào ra ngoài.
- Khi hơi nước bị rò ra ngoài, cần kiểm tra xem vòng ngoài có bị hỏng hay không.
- Mua tại siêu thị gần nhà hay tại trung tâm khách hàng YES.
- Sử dụng vòng ngoài lâu dài sẽ dẫn tới vòng bị teo nhỏ đi, giảm tính năng hoạt động.



▪ Nguyên nhân có lỗi tại vòng

- Đây là bộ phận hỗ trợ lúc nấu nồi áp suất bị tắc, một bộ phận sẽ đẩy hoặc lật ngược khiến cho hơi nước thoát ra ngoài
- | Là sản phẩm áp dụng KC (chứng nhận an toàn) |



Chú ý bảo quản

▪ Bảo quản vệ sinh sạch sẽ

- Để nồi trong trạng thái có nước lâu sẽ dẫn tới bị biến màu hoặc bị hỏng nên cần phải lau sạch sẽ và làm khô nồi

▪ Lau sạch muối

- Sau khi nấu thức ăn có chứa hàm lượng muối cần lau sạch sẽ nồi. Nếu muối còn đọng lại trên nồi sẽ làm nồi mau hỏng.



Additional Information

Phần phụ

Những điểm cần kiểm tra trước khi thông báo hỏng	38
Hướng dẫn phục vụ giai đoạn sau	39
Hướng dẫn tiêu chuẩn đền bù thiệt hại cho khách hàng	41
Giấy chứng nhận chất lượng sản phẩm ¹	42

■ Những điểm cần kiểm tra trước khi thông báo hỏng

Triệu chứng	Cách xử lý
Hơi nước rò tại vùng tay cầm (thiết bị an toàn).	· Thay đổi vị trí vòng bảo vệ ngoài, phủ đều và lau sạch những vật thể lạ.
Áp suất không tăng, hơi nước rò rỉ tại phần van an toàn.	· Đây là trường hợp ốc của linh kiện bị lỏng, cần liên lạc với Trung tâm khách hàng Yes.
Nước tràn ra phía nút tín hiệu.	· Trước khi gạo có thể ngấm đủ nước, cần vận nhỏ lửa lại tránh nước trào.
Thời gian nấu cơm vừa chín nhưng nút tín hiệu không di chuyển, hơi nước rò phía nút tín hiệu.	· Dựng thẳng lại nút tín hiệu, kiểm tra xem phía dưới bảng tín hiệu có bị tắc hay không. · Có thể điện áp của bảng tín hiệu và đai tín hiệu bị tuột, cần liên lạc với Trung tâm khách hàng Yes.
Cơm hay bị cháy.	· Với trường hợp lửa bình thường, tắt bếp sớm một chút. · Kiểm tra xem hơi nước có bị rò hay không và đổi nắp phủ mới.
Nắp an toàn không khớp với bảng tín hiệu.	· Kiểm tra vòng cao su đã khớp hay chưa. · Kiểm tra xem giữa bảng tín hiệu và nắp an toàn có vật thể lạ bám vào hay không và lau sạch trước khi sử dụng.
Nắp an toàn và bảng tín hiệu bị lỏng.	· Kiểm tra xem vòng cao su có khớp chặt với đai nút tín hiệu hay chưa.
Khi bị mất linh kiện của sản phẩm.	· Liên lạc ngay với trung tâm khách hàng Yes.

■ 애프터 서비스 안내

• PN콜센터 고객 yes 센터 02) 2679-2501	• 고객센터전화 080-932-8000(수신자 부담)
영등포 02) 2633-0322	종로 02) 762-8410
대구 053) 424-3643	부산 051) 644-9738 / 051) 632-1706
광주 062) 524-2261~2	대전 042) 252-6126
인천 032) 330-6340	

■ 애프터 서비스 대행점

지 역	거 래 처 명	연 락 처	지 역	거 래 처 명	연 락 처			
서울시	도봉구	엘림전자	02) 996-1356	평택	평택종합주방가구	031) 618-2166		
	송파구	롯데백화점(잠실점)	02) 411-6872	하남	동부상회	031) 792-1612		
	영등포구	롯데백화점(영등포점)	02) 2670-8637	안주	화성물류	031) 878-6503		
	종구	롯데백화점(본점)	02) 772-3436	남동구	신세계백화점(인천점)	032) 430-1234		
	노원구	롯데백화점(노원점)	02) 950-2718	동구	태림스텐	032) 761-1641		
	용산구	현대-Park백화점	02) 2012-0391	부천	GS부천백화점	032) 320-7793		
	강남구	롯데백화점(강남점)	02) 531-2074	부평	풍년마트	032) 516-6399		
경기도	광명	광명소비조합	031) 2614-0420	강원도	원주	태성전기	033) 766-5019	
	구리	GS구리백화점	031) 550-7782				연일상사	033) 743-1914
	성남	마마진기	031) 752-2807	춘천		은성사	033) 256-3602	
		롯데백화점(분당점)	031) 738-2858~9					
		필립스	031) 707-4540	경상도	마산	부성종합전자	055) 248-1418	
	수원	가보주방	031) 236-7024			진주	금성전자	055) 745-3281
	안산	안산다농백화점	031) 485-5650				진주CS센터	055) 745-6880
	안양	롯데백화점(안양점)	031) 463-2667			경주	초록종합주방	054) 742-2020
		서광스텐	031) 444-1693			구미	신일총판	054) 458-0357

• Nội dung kiểm tra và sửa chữa

Ngày tháng	Hướng dẫn sử dụng nội dung sửa chữa	Địa chỉ sửa chữa	Tên thợ	Ký tên

| Sau khi nhận bảo hành cần ký tên để có thể nhận được bảo hành lần sau |

| Khi nhận bảo hành có phí cần nhận hóa đơn thanh toán |

■ Giấy chứng nhận chất lượng

• Thông tin sản phẩm

Tên sản phẩm	Loại sản phẩm				
Ngày mua	Ngày	tháng	năm	Nơi mua	Số điện thoại

• Thông tin khách hàng

Họ tên	Số điện thoại
Địa chỉ	

- Sản phẩm này được sản xuất bằng dây chuyền quản lý chất lượng và quá trình kiểm tra chặt chẽ
- Trong quá trình sử dụng nếu có hỏng hóc xin gọi điện tới Trung tâm khách hàng Yes để được nhận bảo hành miễn phí.
- Khi nhận bảo hành xin hay trình giấy chứng nhận sản phẩm.
- Khi thời hạn bảo hành kết thúc sẽ chuyển thành bảo hành có phí.
- Thời gian duy trì linh kiện phụ là 3 năm.

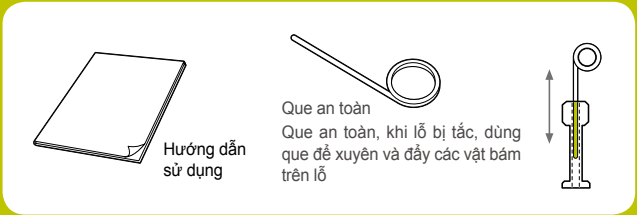
■ Xin hãy sử dụng an toàn, lâu dài đảm bảo những tính năng tốt nhất của sản phẩm.

■ Khi mua sản phẩm nhất thiết phải kiểm tra tem thương hiệu sản phẩm. Chúng tôi không chịu trách nhiệm với những vấn đề nảy sinh khi sử dụng sản phẩm nhái.

Cần đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

- Sản phẩm của chúng tôi là hàng quốc nội
- Không dùng máy rửa bát để cọ rửa sản phẩm
- Không sử dụng ngoài mục đích nấu cơm, hấp.
- Những đặc điểm của sản phẩm vì vấn đề cải tiến chất lượng sản phẩm sẽ được tiếp tục thay đổi

Kiểm tra cấu tạo sản phẩm



Chúng tôi xin hứa sẽ trở thành PN Phong niên luôn tạo ra các sản phẩm có giá trị tốt nhất nhằm thỏa mãn nhu cầu của khách hàng.