

Kangaroo

Việt Nhật liên doanh | 日越協同

Nhật Bản liên doanh, nâng tầm sống khỏe.
日本の合弁会社、健康的な生活水準の向上。

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn Phí	231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng
Hà Nội 1	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đông Anh	Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngô Thị Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Chương Mỹ	A15.3 Trảng An Trên, Thị trấn Chúc Sơn, Huyện Chương Mỹ, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Trung tâm Bảo hành Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiên An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Bắc Giang	Trung tâm Bảo hành Thanh Sâm	Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Trung tâm Bảo hành Hà Kiên	129 Đường Nguyễn Thị Lưu, Phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Bắc Giang
Hưng Yên	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 188 Lê Văn Lương, Phường An Tào, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hải Dương	Trung tâm Bảo hành Khánh Linh	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng	Trung tâm Bảo hành Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng, Phường Dư Hàng Kênh, Quận Lê Chân, TP Hải Phòng
Quảng Ninh 1	Trung tâm Bảo hành Duy Thăng	Tổ 2, Khu 5, Phường Hà Tu, Thành Phố Hạ Long, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Phường Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Q.N
Quảng Ninh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thành, TP Uông Bí, Quảng Ninh
Thái Bình 1	Trung tâm Bảo hành Rinh Long	Số 272 Phố Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thái Bình	Số 402 Lý Thường Kiệt, Phường Trần Lâm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Nam Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Tùng	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hoà, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Trung tâm Bảo hành Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Phường Trần Quang Khải, TP Nam Định, Nam Định
Hà Nam	Trung tâm Bảo hành Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Phường Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Phường Nam Thành, TP Ninh Bình
Ninh Bình 2	Trung tâm Bảo hành Phùng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP N.B
Thanh Hoá 1	Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoá 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Phường Đông Thọ, TP Thanh Hóa
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thủy Duyên	Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trao, TX Bỉm Sơn, T.H
Nghệ An 1	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Trung tâm Bảo hành Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tĩnh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thành An	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Trung tâm Bảo hành Hữu Thịnh	Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Hồng Lĩnh Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Tri - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh
Hà Giang	Trung tâm Bảo hành Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang
Cao Bằng	Trung tâm Bảo hành Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Bắc Kạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
Lạng Sơn	Trung tâm Bảo hành Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kính, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Tuyên Quang	Trung tâm Bảo hành Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang
Thái Nguyên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Máy Thái Nguyên	Số 244/1 Đường Bắc Kạn, Phường Hoang Văn Thụ, TP Thái Nguyên
Thái Nguyên 2	Trung tâm Bảo hành Sao Việt	Số 68A Đường CMT8, tổ 6 P. Phan Đình Phùng. TP Thái Nguyên
Sơn La	Trung tâm Bảo hành Lâm Dũng	Số 229B Đường Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Phường Quyết Tâm, TP Sơn La
Điện Biên	Trung tâm Bảo hành Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Phường Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hoà Bình	Trung tâm Bảo hành Dũng Linh	Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2, Phường Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Hòa Bình
Lai Châu	Trung tâm Bảo hành Việt Nguyên	Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lào Cai	Trung tâm Bảo hành Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai
Yên Bái	Trung tâm Bảo hành Mạnh Sử	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái



Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

Kangaroo

Việt Nhật liên doanh | 日越協同

けんこうせいかつ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

圧力鍋

ELECTRIC PRESSURE
COOKER-MULTI FUNCTION



Model:
KGPC5D1G

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Chi tiết vui lòng xem mặt sau^(*)

Cách 1

Quét QR CODE hoặc
truy cập website:



baohanhdientu.kangaroo.vn

Cách 2

Sử dụng app
ONE KANGAROO



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

SERIAL STICKER

Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này. Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau. Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



Thiết bị Gia Dụng
HomeCare



Thiết Bị Bếp
KitchenCare



Máy Lọc Nước
WaterCare



Điện Lạnh
ColdCare

QUY CHẾ BẢO HÀNH

I. Thời hạn bảo hành

Thời hạn bảo hành được xác nhận dựa vào thông tin được đăng ký bảo hành điện tử.

II. Điều kiện được bảo hành

1. Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử.
2. Sản phẩm chính hãng Công Ty Cổ Phần Liên Doanh Kangaroo Quốc Tế.
3. Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
4. Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
5. Các hư hỏng do lỗi sản xuất.

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc Quý khách vui lòng **tải ứng dụng One Kangaroo, đăng ký thành viên và tiến hành kích hoạt bảo hành trực tiếp trên giao diện của ứng dụng.**
- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.
- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

WARRANTY REGULATION

I. Warranty period

Warranty period is confirmed based on information registered for electronic warranty.

II. Warranty conditions

1. The product must be registered for electronic warranty.
2. Genuine product of Kangaroo International Joint Venture Company.
3. The seal (broken stamp) is intact and not torn.
4. Model and Serial Number on the product must match the electronic warranty registration information.
5. Applied to technical problem caused by failures of manufacturer.

Note:

- Please register the warranty according to the instructions on the front to ensure your rights. If you are an agent, please register an account at website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Then register for the electronic warranty directly on the website or please **download the One Kangaroo application, register for a member and proceed to activate the warranty directly on the interface of the application.**
- In case the product has not yet registered for electronic warranty, the warranty period is calculated from the date of manufacture or from the date of purchase, whichever comes first, based on the production date on the system of the company. Kangaroo or VAT invoice or direct sales invoice issued by the tax authority.
- More information, please contact the hotline at **1900555566** or visit the website: <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

MỤC LỤC/ CONTENTS

CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG	02
THÔNG TIN SẢN PHẨM	05
CẤU TRÚC SẢN PHẨM	05
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
CÁCH VỆ SINH	11
XỬ LÝ SỰ CỐ	14
IMPORTANT SAFEGUARDS	15
PRODUCT PARAMETER	18
PRODUCT STRUCTURE	18
PREPARATION BEFORE USE	20
OPERATING INSTRUCTIONS	21
CLEANING AFTER USE	24
TROUBLESHOOTING COMMON FAULTS	27

CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng trong gia đình, đặt trên mặt bàn.

Để đảm bảo vận hành an toàn, luôn tuân thủ các hướng dẫn sau khi sử dụng thiết bị này:

- Đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn trước khi sử dụng lần đầu.
- Tránh tiếp xúc với các bề mặt nóng, bao gồm van xả và van nổi. Luôn sử dụng tay cầm hoặc núm được thiết kế sẵn.

CẢNH BÁO – Để giảm nguy cơ điện giật, hỏa hoạn hoặc chấn thương:

- Không nhúng dây điện, phích cắm, thiết bị hoặc bất kỳ bộ phận điện nào vào nước hay chất lỏng khác.
- Luôn tắt công tắc và rút phích cắm trước khi vệ sinh.
- Giữ thiết bị trong tầm kiểm soát khi sử dụng gần trẻ em.
- Rút phích cắm khi không sử dụng, và luôn để thiết bị nguội trước khi tháo/lắp bộ phận hoặc vệ sinh.
- Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc khi có sự cố bất thường. Liên hệ dịch vụ khách hàng để được kiểm tra hoặc sửa chữa.
- Chỉ sử dụng phụ kiện do nhà sản xuất cung cấp. Các bộ phận không tương thích có thể gây điện giật, hỏa hoạn hoặc chấn thương.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời hoặc trong điều kiện ẩm ướt.
- Giữ dây điện tránh xa bề mặt nóng và không để dây thòng xuống cạnh bàn hoặc quầy bếp.
- Không đặt thiết bị gần mép bàn, hoặc trên bề mặt không ổn định.
- Không để dây điện chạm xuống hoặc sử dụng ổ điện đặt dưới mặt bàn.
- Không đặt thiết bị lên hoặc gần bếp gas đang bật, hoặc bên trong lò nướng đang nóng.
- Không di chuyển thiết bị khi đang bật.
- Cẩn thận tối đa khi xử lý chất lỏng nóng.
- Không bao giờ di chuyển thiết bị trong khi đang hoạt động.
- Khi ngắt điện an toàn: nhấn nút CANCEL, sau đó rút phích cắm trực tiếp - không kéo dây điện.
- Không sử dụng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh vụn có thể rơi ra, tiếp

CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

xúc với bộ phận điện đang hoạt động, gây nguy cơ điện giật.

- Luôn giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.

Nguy cơ cháy nổ: Giữ thiết bị cách xa vật liệu dễ cháy như rèm, màn hoặc giấy trong khi hoạt động.

Chỉ sử dụng đúng mục đích: Thiết bị này chỉ được dùng cho các chức năng nấu nướng được thiết kế.

CẢNH BÁO - NGUY CƠ ĐIỆN GIẬT

- Chỉ nấu trong lòng nồi rồi được cung cấp kèm.
- Không sử dụng thiết bị gần nước, ngọn lửa trần hoặc dưới ánh nắng trực tiếp.

An toàn về vị trí và bề mặt

- Luôn đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt.
- Không vận hành trên hoặc gần vật liệu dễ cháy.

An toàn điện tử & vận hành

- Tránh đặt gần các thiết bị phát từ trường mạnh.
- Giữ khu vực phía trên nắp luôn trống - không đặt vật gì trên nắp khi thiết bị hoạt động.
- Không để thiết bị chạy khi không có người giám sát.
- Trước mỗi lần dùng, kiểm tra các van và đảm bảo không bị tắc nghẽn.
- Không che chắn nắp, lỗ thoát hơi hoặc van xả.

An toàn hơi nước

- Khi xả áp hoặc mở nắp, hơi nước nóng thoát ra - giữ tay và mặt tránh xa lỗ thoát hơi, không đứng ngay trong hướng thoát hơi.
- Lưu ý thực phẩm quan trọng
- Một số thực phẩm như táo nghiền, nam việt quất, yến mạch, mì, đậu Hà Lan tách đôi có thể sủi bọt, gây tắc van xả áp và dẫn đến nguy hiểm. Không khuyến nghị dùng nấu áp suất với các loại thực phẩm này.

Giới hạn sử dụng

- Không chiên ngập dầu hoặc chiên áp suất. Thiết bị không phù hợp để dùng với nhiều dầu ăn - có thể gây cháy hoặc thương tích.

CÁC LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Không đổ đầy quá mức. Chỉ đổ tới vạch "MAX" bên trong lòng nồi. Với thực phẩm nở ra khi nấu (như cơm, rau củ khô), chỉ nên đổ tối đa nửa nồi. Đổ quá nhiều có thể chặn van xả áp và gây tích tụ áp suất nguy hiểm.

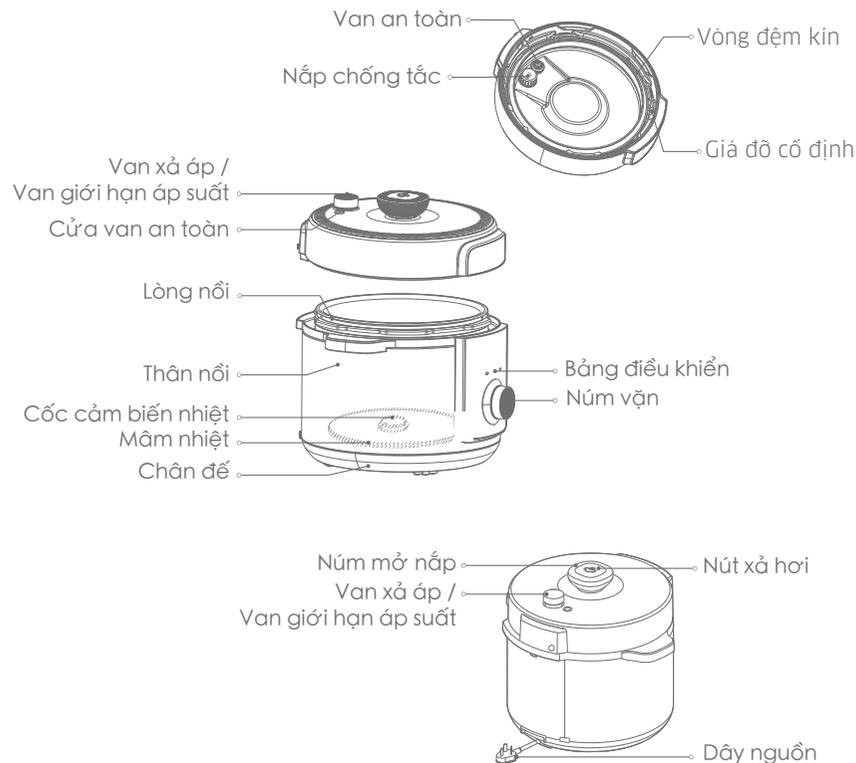
CẢNH BÁO: Tràn thực phẩm

- Thức ăn trào ra có thể gây bỏng nặng. Luôn thận trọng khi sử dụng.
- Không vận hành thiết bị khi không có thức ăn hoặc nước trong lòng nồi. Vận hành khi rỗng có thể làm đổi màu, biến dạng hoặc hỏng lòng nồi.
- An toàn bộ phận & phụ kiện
- Không sử dụng thiết bị nếu thiếu, mòn hoặc hỏng bất kỳ tính năng an toàn nào. Hãy thay thế hoặc sửa chữa trước khi dùng lại.
- Không nhắc hoặc di chuyển thiết bị bằng tay cầm trên nắp. Luôn dùng tay cầm hai bên thân nồi.
- Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh, cất giữ hoặc di chuyển.
- Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng. Để tránh nổ hoặc chấn thương, thay thế vòng đệm kín bằng phụ kiện chính hãng theo khuyến nghị trong hướng dẫn sử dụng.
- Chỉ sử dụng trên mặt bàn.
- Không dùng để chiên ngập dầu.
- Không di chuyển thiết bị bằng tay cầm trên nắp.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Model	Dung Tích	Công suất	Điện áp	Áp suất định mức
Nồi áp suất	KGPC5D1G	5L	1000W	220V~50Hz	70kPa

CẤU TRÚC SẢN PHẨM



CẤU TRÚC SẢN PHẨM

PHỤ KIỆN



Cốc đong

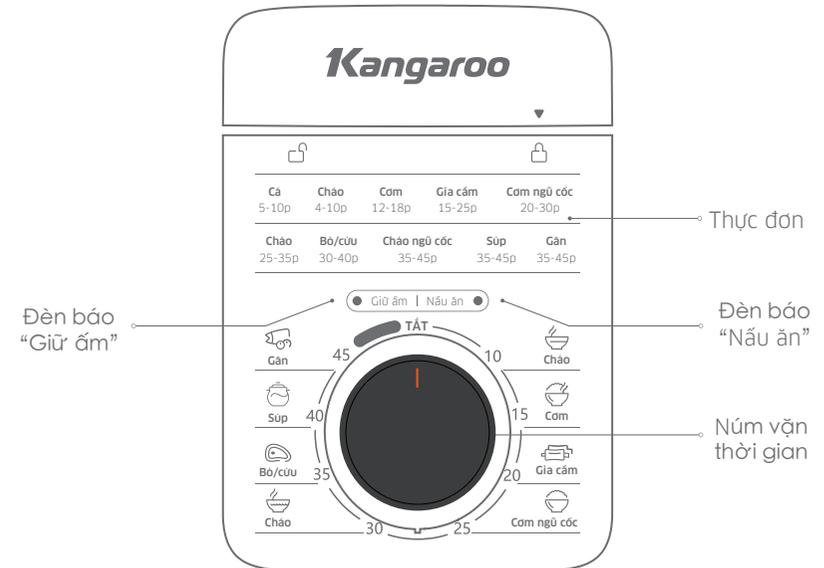


Muôi canh



Hướng dẫn sử dụng

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Đong gạo và vo gạo

- Dùng cốc đong kèm theo, rửa sạch và cho gạo vào lòng nồi.
- Một cốc gạo tương đương khoảng 150 g.
- Trước khi nấu cơm, vui lòng vo gạo thật kỹ và để ráo nước; nếu không sẽ ảnh hưởng đến chất lượng cơm sau khi nấu.



2. Thêm nước

- Thêm nước đến đúng vạch mực nước tương ứng trong lòng nồi.
- Các vạch chia trên thành lòng nồi là mực nước tham khảo khi nấu.

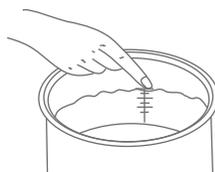
Trước khi nấu cơm, lấy lượng gạo bằng cốc đong, vo sạch, sau đó thêm nước theo vạch mực nước, với tỷ lệ gạo:nước từ 1:0,8 đến 1:1,2.

- Khi nấu cháo, tỷ lệ gạo:nước khoảng 1:7.
- Khi thêm nước, không vượt quá vạch "MAX".

Khuyến nghị:

- Nếu nấu ít gạo, tỷ lệ gạo:nước nên để 1:1.
- Nếu nấu nhiều gạo, tỷ lệ gạo:nước nên để 1:1,2.

Người dùng có thể điều chỉnh lượng nước theo từng loại gạo và độ mềm/dẻo mong muốn.



3. Làm khô lòng nồi

Sau khi lau khô bề mặt bên ngoài của lòng nồi, đặt lòng nồi vào thân nồi. Nhẹ nhàng xoay lòng nồi sang trái và phải để đảm bảo đáy lòng nồi tiếp xúc hoàn toàn với mâm nhiệt điện.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

4. Đóng nắp nổi

Trước mỗi lần sử dụng nồi áp suất điện, vui lòng kiểm tra các hạng mục sau:

- Tháo van xả áp, vặn rời nắp chống tắc và kiểm tra kỹ xem lỗ thoát hơi có thông suốt khi soi dưới nguồn sáng hay không. Nếu có vật cản, phải loại bỏ ngay.
- Kiểm tra van chặn có sạch sẽ không. Nếu không sạch, cần vệ sinh ngay.
- Kiểm tra vòng đệm kín có được lắp đúng vị trí không. Nếu chưa đúng, hãy lắp lại cho chính xác. (Phương pháp vệ sinh cụ thể, vui lòng tham khảo mục "Vệ sinh sau bày lần sử dụng").

(2) Cẩn nắp nổi áp suất điện với ký hiệu "Mở nắp" rồi đặt lên thân nồi. Sau đó xoay ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí "Đóng nắp". Khi nghe thấy tiếng "tách" là nắp đã được đóng kín.

5. Cách lắp đặt van giới hạn áp suất

Trước khi bắt đầu nấu, hãy kiểm tra xem van giới hạn áp suất đã được lắp đúng vị trí hay chưa.

6. Kết nối nguồn điện

Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện. Sau khi kết nối, đèn báo "Đang nấu" sẽ sáng, cho biết nồi áp suất điện đã bắt đầu hoạt động.

7. Chọn chức năng nấu

Sau khi hoàn tất tất cả bước chuẩn bị, kết nối nguồn điện và xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ để lần lượt chọn các chức năng:

"Cháo -> Cơm niêu -> Gà, Vịt -> Cơm ngũ cốc -> Cháo thơm đậm đà -> Bò, Cừu -> Canh bổ dưỡng -> Đậu và gân".

- Khi đèn báo "Đang nấu" sáng, nồi áp suất điện tự động vận hành theo chế độ đã chọn.
- Khi núm điều khiển tự động trở về vị trí "Tắt", việc nấu đã hoàn tất.
- Lúc này, đèn "Đang nấu" tắt và đèn "Đang giữ ấm" sáng, cho biết nồi đã chuyển sang chế độ giữ ấm.

8. Cài đặt thời gian giữ áp theo từng loại thực phẩm

Thời gian nấu = Thời gian gia nhiệt + Thời gian giữ áp

- Thời gian giữ áp là khoảng thời gian áp suất bên trong nồi được duy trì.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Thời gian giữ áp càng lâu thì thực phẩm sẽ được nấu chín kỹ hơn.

Trên núm điều khiển có các mức thời gian giữ áp tương ứng với từng loại thực phẩm. Người dùng có thể điều chỉnh thời gian giữ áp tùy theo loại món ăn, khẩu vị và kinh nghiệm nấu nướng cá nhân.

Lưu ý:

- Thời gian giữ áp và thời gian nấu sẽ khác nhau đối với từng loại thực phẩm.
- Lượng thực phẩm càng nhiều thì thời gian nấu càng dài.
- Các mức thời gian giữ áp trong bảng chỉ mang tính tham khảo.

Chức năng	Thời gian (Phút)	Chức năng	Thời gian (Phút)
Cá	5-10	Cháo gạo	4-10
Cơm	12-18	Gia cầm	15-25
Cơm ngũ cốc	20-30	Cháo	25-35
Bò / Cừu	30-40	Cháo ngũ cốc	35-45
Súp	35-45	Gân	35-45

Lưu ý quan trọng

- Thời gian giữ ấm cơm không nên quá dài: Khuyến nghị thời gian giữ ấm dưới 8 giờ; nếu lâu hơn sẽ ảnh hưởng đến chất lượng cơm.
- Khi nấu nhiều cơm: Sau khi nấu xong, không nên vội xoay van giới hạn áp suất về vị trí “xả hơi”. Nên để cơm ở chế độ giữ ấm một thời gian rồi mới mở nắp để dùng.
- Khi sử dụng ở khu vực có độ cao lớn: Nên kéo dài thời gian giữ áp một cách phù hợp. Sau khi nấu chuyển sang chế độ giữ ấm, nếu không cần giữ ấm liên tục, có thể rút phích cắm nguồn điện.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

9. Phương pháp xả hơi bằng van giới hạn áp suất

- Sau khi quá trình nấu hoàn tất, nếu người dùng cần mở nắp nổi gấp, có thể nhấn thủ công nút xả hơi để thoát khí.

Lưu ý đặc biệt:

- Khi nấu các món lỏng (như cháo, súp...), sau khi nấu xong không được dùng nhanh nút xả hơi.
- Thay vào đó, hãy để nổi tự nguội tự nhiên hoặc phủ khăn ướt lên nắp nổi để làm nguội nhanh.
- Chỉ được mở nắp nổi khi van chặn đã hạ xuống.

10. Mở nắp nổi

- Sau khi quá trình nấu kết thúc và van chặn hạ xuống, xoay nắp nổi theo chiều kim đồng hồ đến vị trí “Mở nắp”, lúc này có thể mở được nắp nổi.

Cách mở nhanh (không áp dụng cho chức năng nấu cháo):

- Sau khi nấu xong, nếu cần mở nắp nhanh, người dùng có thể nhấn thủ công nút xả hơi để thoát khí.
- Đồng thời, phủ khăn ướt lên nắp nổi để làm nguội nhanh và thoát hơi.
- Hoặc dùng thìa gạt nhẹ van chặn để xả áp suất trong nồi.
- Sau khi xả hơi hoàn toàn, xoay nắp nổi theo chiều kim đồng hồ đến vị trí “Mở nắp” và mở nắp.

CÁCH VỆ SINH

Không ngâm toàn bộ nồi trực tiếp vào nước để rửa!

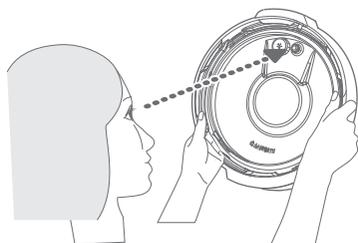
Lưu ý: Vui lòng luôn rút dây nguồn trước. Đợi nồi nguội hẳn rồi mới tiến hành vệ sinh và bảo dưỡng.

Các bước vệ sinh

1. Xoay nắp nồi theo chiều kim đồng hồ, sau đó nhấc lên.
2. Lấy lòng nồi ra khỏi thân nồi.
3. Thực hiện vệ sinh theo các bước sau:

Vệ sinh lỗ thoát hơi

- Sau mỗi lần sử dụng, vặn nắp chống tắc ngược chiều kim đồng hồ để tháo ra.
- Kiểm tra xem lỗ thoát hơi có bị tắc không.
- Nếu bị tắc, có thể vệ sinh bằng nước ấm, que tre hoặc bàn chải nhỏ.



Vệ sinh van chặn

- Sau khi nấu, nếu van chặn bị bẩn, có thể tháo ra và vệ sinh bằng nước ấm hoặc nước ấm pha với chất tẩy rửa nhẹ.
- Sau khi vệ sinh, lắp lại đúng vị trí trên nắp nồi.

Lưu ý:

- Khi tháo van chặn, trước tiên hãy tháo vòng cao su nhỏ trên van, sau đó mới lấy van chặn ra khỏi lỗ van.
- Vệ sinh kỹ tất cả các bộ phận rồi lắp lại đúng vị trí ban đầu.
- Đảm bảo van được lắp đặt chắc chắn, đúng cách.
- Trong điều kiện bình thường, không nên tháo rời bộ phận này.

CÁCH VỆ SINH

Vệ sinh vòng đệm kín

- Sau khi sử dụng, có thể tháo vòng đệm ra. Dùng khăn lau sạch bụi bẩn và hơi nước bên trong, sau đó để khô.
- Có thể dùng một lượng nhỏ nước rửa chén để vệ sinh.
- Sau khi vệ sinh, cần lắp vòng đệm đúng vị trí trên nắp nồi.

Lưu ý:

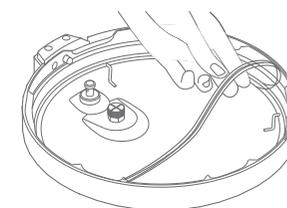
Không được kéo mạnh vòng đệm. Nếu bị biến dạng do kéo, sẽ ảnh hưởng đến khả năng kín hơi và hiệu suất áp suất.

Cách tháo vòng đệm:

- Tháo vòng đệm ra khỏi giá cố định, chỉ cần nhẹ nhàng kéo ra.

Cách lắp vòng đệm:

- Sau khi vệ sinh sạch sẽ, lắp vòng đệm lại vào giá cố định.
- Rãnh của vòng đệm cần được khớp chặt với giá cố định.



Vệ sinh lòng nồi

- Lòng nồi nên được vệ sinh bằng nước ấm hoặc nước ấm pha với chất tẩy rửa nhẹ.
- Để tránh làm hỏng lòng nồi, không gõ, không cọ xát mạnh.
- Không để thìa, muối hoặc dụng cụ ăn uống trong lòng nồi.
- Không chà lòng nồi bằng vật liệu mài mòn như bột tẩy, búi sắt hoặc bàn chải nylon.

Lưu ý: Lòng nồi cần được xử lý nhẹ nhàng để tránh biến dạng do va đập.



CÁCH VỆ SINH

Vệ sinh mâm nhiệt

- Hạt gạo hoặc bụi bẩn có thể bám trên mâm nhiệt. Có thể lau sạch bằng khăn khô, mềm.
- Không dùng vật cứng gõ vào mâm nhiệt.

Vệ sinh thân nồi

Lưu ý: Không rửa trực tiếp thân nồi bằng nước và không ngâm thân nồi trong nước để vệ sinh.

1. Nếu có nước hoặc bụi bẩn bám ở mép nồi, hãy dùng khăn mềm để lau sạch.
2. Nếu bên trong mâm nhiệt hoặc thân nồi có bụi bẩn, hãy dùng khăn mềm để lau sạch.
3. Lau sạch bụi bẩn và hơi nước bám bên ngoài nồi áp suất bằng khăn mềm.



XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Cách khắc phục
Không mở được nắp nồi	Trong nồi còn áp suất chưa xả hết	a. Chờ đến khi áp suất trong nồi tự động xả hết. b. Nhấn và giữ nút xả hơi lâu để xả toàn bộ khí.
	Van chặn bị kẹt, không tự hạ xuống	a. Dùng vật dài và nhỏ như đũa ấn nhẹ vào lỗ van chặn để van hạ xuống. Nếu vẫn không được, mang đến điểm bảo hành để sửa chữa. b. Trước khi dùng lại, cần vệ sinh và lau khô van chặn.
Không đóng được nắp nồi	Trong nồi còn áp suất hơi nóng	Chờ nồi nguội bớt rồi đóng nắp
	Vòng đệm kín chưa lắp đúng	Lắp lại vòng đệm kín đúng vị trí
Nắp nồi bị rò hơi	Van chặn bị kẹt, không tự hạ xuống	Dùng vật nhỏ ấn nhẹ vào lỗ van chặn để van hạ xuống.
	Vòng đệm kín bị hỏng	Gửi đến trung tâm bảo hành để thay thế
	Có dị vật trong vòng đệm kín	Loại bỏ dị vật và lắp lại vòng đệm đúng vị trí
Vòng đệm kín tự xả áp	Vòng đệm kín lắp không đúng	Lắp lại vòng đệm kín đúng cách
	Điều khiển bất thường gây xả áp	Gửi đến trung tâm bảo hành.
Van giới hạn áp suất xả mạnh	Điều khiển bất thường gây xả mạnh	Gửi đến trung tâm bảo hành
	Van giới hạn áp suất lắp sai	Gửi đến trung tâm bảo hành
Van chặn liên tục thoát hơi	Có dị vật trong lỗ van chặn	Làm sạch dị vật
	Van chặn bị kẹt	Dùng vật nhỏ ấn nhẹ vào van chặn để hạ xuống, sau đó đóng nắp đúng vị trí.
Thức ăn chưa chín hoặc nấu quá lâu	1. Cảm biến áp suất bị hỏng. 2. Bộ điều khiển bị lỗi.	Gửi đến trung tâm bảo hành
Van chặn thoát ra nhiều hơi rồi dừng	Nồi đang xả không khí lạnh	Hiện tượng bình thường.
Màn hình không sáng khi cắm điện	Ổ cắm điện tiếp xúc kém	Kiểm tra lại ổ cắm điện
	Cầu chì bị đứt	Gửi đến trung tâm bảo hành

IMPORTANT SAFEGUARDS

For household countertop use only.

To ensure safe operation, always follow these essential safety precautions when using this appliance:

- Read all instructions carefully before first use
- Avoid contact with hot surfaces, including the release and float valves. Always use designated handles or knobs.

WARNING – To reduce risk of electric shock, fire, or injury:

- Do not immerse the cord, plug, appliance, or any electrical component in water or other liquids.
- Always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Keep the appliance under close supervision when used near children..
- Unplug when not in use, and always allow the unit to cool before adding or removing parts, or before cleaning.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, or after it malfunctions in any way.
- Contact customer support for inspection or servicing
- Use only manufacturer-approved accessories. Non-compatible parts may cause electric shock, fire, or injury.
- Do not use the appliance outdoors or in damp conditions
- Keep cords away from hot surfaces and avoid letting them hang over table or counter edges.
- Do not position the appliance near the countertop edge or operate it on unstable surfaces.
- Never drape the power cord or use an outlet located below the countertop.
- Do not place the unit on or near hot gas or or inside a heated oven.
- Do not place move the appliance while it is switched on.
- Exercise extreme caution when handling hot liquids.
- Never move the appliance while it is operating.
- To disconnect safely: press CANCEL, then remove the plug directly-never pull on the cord.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use metal scouring pads, Fragments can break off and contact live electrical parts, risking electric shock.
- Always keep the appliance and cord out of reach of children

Risk of Fire: Keep the appliance clear of flammable materials such as curtains drapes, or paper products during operation.

For intended use only: Use this appliance solely for its designed cooking functions.

CAUTION-Electric Shock Hazard:

- Only cook in the removable inner pot provided.
- Do not use the appliance near water, open flames, or direct sunlight.

Stability matters:

- Always place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
- Never operate on or near flammable materials.

Electromagnetic Interference:

Keep away from appliances that generate magnetic fields.

Never leave unattended:

- Never place objects on the lid while the appliance is running.
- Do not obstruct the lid, air vent, or valves.
- Keep the top area completely clear.

Steam safety:

- When releasing pressure or opening the lid, hot steam escapes
- Keep your hands and face away from the vent.
- Do not stand in the steam's path.

Important Food Notice:

- Certain foods-like applesauce, cranberries, oatmeal, noodles, and split peas-can froth and clog the pressure release valve.
- This can lead to dangerous pressure buildup, These foods are not recommended for pressure cooking.

No Deep Frying

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is not suitable for deep or pressure frying with oil.
- Doing so may result in fire or injury.

Do Not Overfill

- Only fill the inner pot up to the “MAX” mark.
- For foods that expand (e.g., rice, dried vegetables), limit filling to half the pot.
- Overfilling may block the pressure release valve and cause excessive pressure buildup.

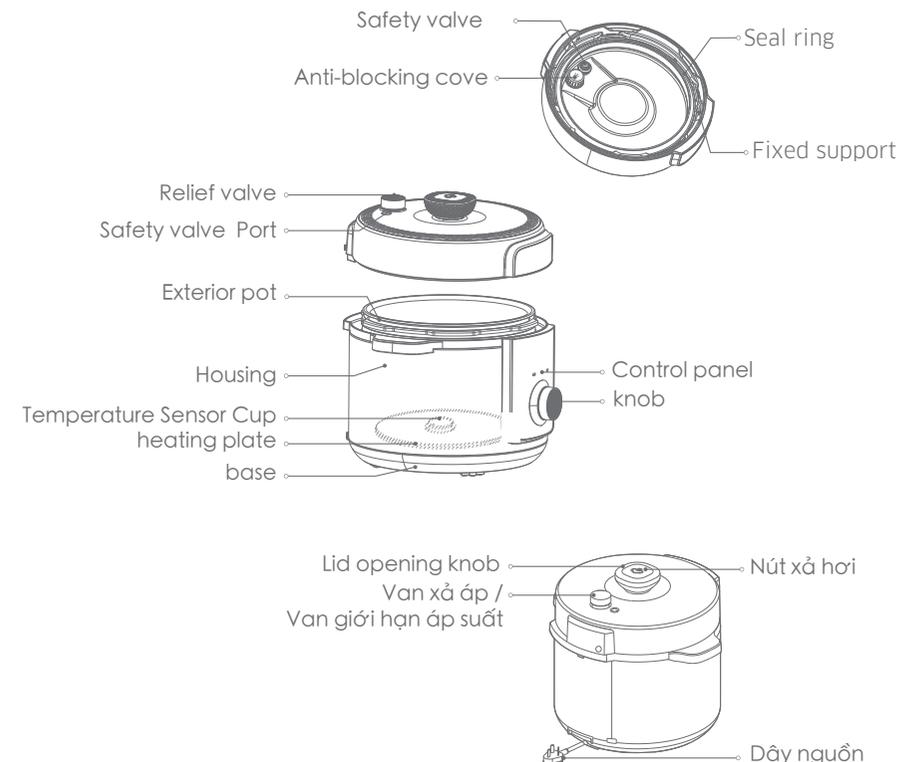
WARNING – Burn Hazard

- Spilled food may cause severe burns. Always use caution.
- Never operate the unit without contents.
 - Do not place the inner pot in the cooker housing without food or water.
 - Operating empty may discolor or warp the pot, making it unusable.
- Do not use the appliance if any safety features are missing, worn, or damaged.
- Replace or repair before further use.
- Never lift the appliance by the lid handle.
- Always move or carry it using the side handles only.
- Allow to cool fully before cleaning, storing, or relocating the appliance. Only use original parts.
- To avoid explosion or injury, replace the dynamic seal ring with genuine parts as recommended.
- Refer to the Operating instructions.
- *For countertop use only.
- *Not suitable for deep frying. This appliance is not intended for use with large amounts of oil.
- Do not move the appliance using the lid handle.

PRODUCT PARAMETER

Product name	Model	Capacity	Power	Voltage	Rated pressure
Pressure cooker	KGPC5D1G	5L	1000W	220V~50Hz	70kPa

PRODUCT STRUCTURE



PRODUCT STRUCTURE

ACCESSORIES



Measuring Cup

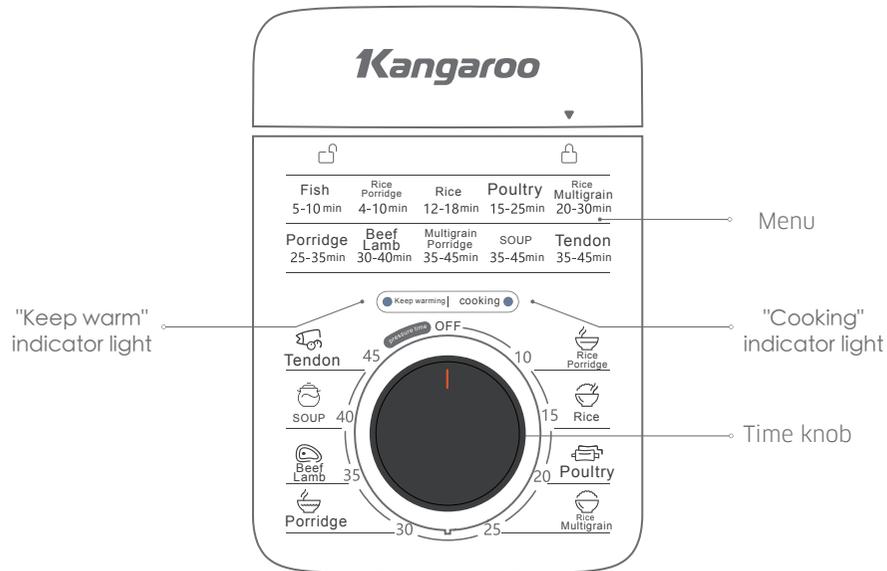


Soup Ladle



User Manual

CONTROL PANEL



PREPARATION BEFORE USE

1. Measuring the rice and wash it

- Take the measuring cup, rinse it clean and put it in the inner pot.
- One measuring cup of rice is approximately 150 g.
- Before cooking the rice, please wash the rice grains thoroughly and drain them; otherwise, it will affect the cooking effect.

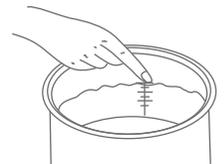


2. Add water

- Add water to the corresponding water level.
- The scale lines on the side walls of the inner pot are respectively the reference water level scale lines for cooking.

Before cooking rice, first take the rice in a measuring cup, wash it clean, and then add water to the corresponding mark at a ratio of 1:0.8 to 1.2 of rice to water.

- The ratio of rice to water when cooking porridge is about 1:7
- However, when adding water, do not exceed the maximum water level line.



It is recommended that when the amount of rice is small, the ratio of rice to water be 1:1; when the amount of rice is large, the ratio of rice to water be 1:1.2. Users can adjust the amount of water according to different types of rice and the softness or hardness of the rice they prefer.

3. Dry the inner pot

After drying the outer surface of the inner pot, place it in the pot body. Gently rotate the inner pot left and right to ensure that the bottom of the inner pot is in full contact with the electric heating plate.



OPERATING INSTRUCTIONS

4. Close the pot lid

Before using the electric pressure cooker each time, please check the following items first:

- Remove the pressure-reducing valve, unscrew the anti-blockage cover, and carefully check whether the exhaust hole is unobstructed towards the light source. If there is A blockage, it must be removed.
- Check whether the stop valve is clean. If it is not, it should be cleaned immediately.
- Check if the sealing ring is in the correct position. If not, install it in the correct position. (For specific cleaning methods, please refer to "Cleaning After Seven Uses".)

(2) Align the lid of the electric pressure cooker with the "Open Lid" mark and place it on the pot body. Then, rotate it counterclockwise to the "Close lid" position. When you hear a "click", the lid is closed.

5. The sealing method of the "pressure limiting valve"

- Before starting the cooking work, check whether the pressure-limiting valve is installed properly.
- 6. Connect the power supply
- Plug the power cord into the power socket. After being powered on, the "Cooking in Progress" indicator light is on, indicating that the electric pressure cooker has entered the working state.

6. Connect the power supply

Plug the power cord into the power socket. After being powered on, the "Cooking in Progress" indicator light is on, indicating that the electric pressure cooker has entered the working state

7. Select the cooking function

- After completing all the "pre-use preparations", connect the power supply and turn the knob clockwise to select the following functions in sequence: "Porridge -> Firewood Rice -> Chicken and Duck meat -> mixed grain rice -> Rich and fragrant porridge -> beef and mutton -> nutritious soup -> bean tendons". The "Cooking in Progress" indicator light is on
- The electric pressure cooker automatically enters the cooking state of the selected function. When the knob automatically resets to the "Off" position, the cooking is completed. The "Cooking in Progress" indicator light goes out and the "Heat preservation in progress" indicator light comes on, indicating that the electric pressure cooker has entered the heat preservation state.

OPERATING INSTRUCTIONS

8. Set the holding time according to different foods

- Cooking time = heating time + pressure holding time
- The holding pressure time refers to the duration during which the pressure inside the pot is maintained. The longer the holding pressure time, the more thoroughly the food will be cooked.
- The knob label divides the holding time corresponding to different types of food. Users can adjust the holding time appropriately according to the food, personal taste and cooking experience.
- The holding time and cooking time for different types of food vary. The larger the amount of food, the longer the cooking time will be accordingly. The pressure-holding times in the table are for reference only

Function	Time	Function	Time
fish	5-10	Rice Porridge	4-10
Rice	12-18	Poultry	15-25
Rice Multigrain	20-30	Porridge	25-35
Beef /Lamb	30-40	Multigrain porridge	35-45
Soup	35-45	Tendon	35-45

Warm reminder

1. It is recommended that the heating time for cooking rice should not be too long, less than 8 hours; otherwise, it will affect the quality of the rice.
2. When cooking a large amount of rice, it is not advisable to immediately turn the pressure-limiting valve to the "exhaust" position after the cooking process is completed. It is recommended to keep it warm for a period of time before opening the lid to eat.
3. When users are in high-altitude areas, it is recommended to appropriately extend the pressure-holding time. After entering the heat preservation state, if continuous heat preservation is not required, the power cord plug can be unplugged

OPERATING INSTRUCTIONS

9. Exhaust methods for pressure-limiting valves

- After the cooking process is completed, if the user urgently needs to open the pot lid, they can manually press the "Exhaust button" to release air

Special reminder:

- Note: When cooking liquid foods (such as porridge, etc.), after the cooking process is completed, do not use the quick "exhaust button" to release air. Instead, let it cool down naturally or cover the pot lid with a wet towel to cool it down quickly. The pot lid can only be opened after the stop valve falls off.

10. Open the pot lid

- After the cooking process is completed, when the stop valve drops, rotate the pot lid clockwise to the "Open Lid" mark, and the pot lid can be opened.

A quick way to open the pot lid (except for the porridge function)

- After the cooking process is completed, if the user is in a hurry to open the pot lid, they can manually press the "exhaust button" to release air from the electric pressure cooker. At the same time, cover the pot lid of the electric pressure cooker with a wet towel to quickly cool it down and release air. Or use a chopstick to poke the stop valve to lower it so that the gas in the pot can be discharged. After the exhaust is complete, rotate the pot lid clockwise to the "Open Lid" mark, and then you can open the pot lid.

CLEANING AFTER USE

Do not immerse the utensils directly in water for cleaning!

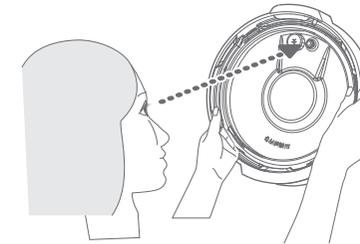
Note: Please be sure to unplug the power cord first. Wait for the pot to cool down before cleaning and maintaining it.

Cleaning steps

Rotate the pot lid clockwise, then lift it up, and then take the inner pot out of the pot body. The specific cleaning steps are as follows:

Clean the exhaust hole

- After each use, the anti-blocking cover should be unscrewed counterclockwise to check if the exhaust hole is blocked. If there is a blockage, it can be cleaned with warm water, a bamboo stick or a brush



Clean the stop valve

- After cooking, if the stop valve is dirty, it can be removed and cleaned with warm water or warm water mixed with detergent. After cleaning, it should be correctly placed in the appropriate position on the pot lid.
- **Note:** When disassembling the check valve, please first remove the small rubber ring on the check valve, then take out the check valve from the valve opening, clean these components thoroughly and reinstall them in their original positions. Make sure they are installed properly. Under normal circumstances, please do not disassemble this component.

Clean the sealing ring

- After use, it can be disassembled and the dirt and water droplets inside the sealing ring can be cleaned with a cloth and then dried. A small amount of dish washing detergent can be used.

CLEANING AFTER USE

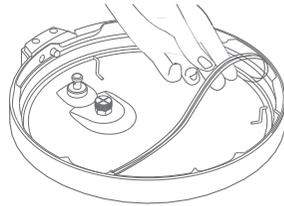
- After cleaning, the sealing ring should be correctly placed in the appropriate position on the pot lid.

Note:

- Do not pull the sealing ring forcefully. If it is deformed by pulling, it will affect the sealing and pressure performance. Disassembly and installation methods of sealing rings

Disassembly method:

- Remove the sealing ring from the fixed bracket. Just pull it out gently.



Installation method:

- After cleaning the sealing ring thoroughly, fix it on

Clean the inner pot

- The inner pot should be cleaned with warm water or warm water mixed with detergent. To avoid damaging the inner pot, please do not strike or rub it. Do not put spoons or tableware into the inner pot. Do not scrub the inner pot with abrasive materials such as scouring powder, steel wool balls or nylon brushes.

Note: The inner pot should be handled with care to avoid deformation due to collision. Clean the electric heating plate

Rice grains or other debris may adhere to the electric heating plate. You can wipe them off with a dry and soft cloth. Note: Do not strike the electric heating plate with hard objects.



CLEANING AFTER USE

Clean the electric heating plate

- Rice grains or other debris may adhere to the electric heating plate. You can wipe them off with a dry and soft cloth. Note: Do not strike the electric heating plate with hard objects.

Cleaning of the pot body

Note: Do not directly rinse the pot body with water or immerse it in water for cleaning.

- If there is water or dirt on the edge of the pot, please wipe it clean with a soft cloth.
- If there is any dirt inside the electric heating plate or the pot body, please wipe it clean with a soft cloth.
3. Wipe the dirt and water droplets on the outside of the pressure cooker clean with a soft cloth.



TROUBLESHOOTING COMMON FAULTS

Problem	Possible causes	Solutions
The lid can not be opened	There is pressure in the pot that has not been completely discharged	a. Wait until the pressure inside the pot is automatically released b. Press and hold the exhaust button for a long time to release all the air
	The stop valve is stuck and cannot descend automatically	a. Gently press the check valve opening with a long and thin object such as a chopstick to make it descend. If it doesn't work, please send it to a repair point for maintenance. b. Before using it again, please clean and wipe the stop valve thoroughly.
The lid cannot be closed.	There is hot steam pressure inside the pot	Wait until the pot cools down slightly
	The sealing ring was not installed properly	Install the sealing ring in place
	The stop valve is stuck and cannot descend	Press the check valve opening with a slender object to make it descend
The pot lid is leaking air	The sealing ring is damaged.	Send to the maintenance department
	There is a foreign object in the sealing ring	Install the sealing ring in place
	The sealing ring was not installed properly	Remove foreign objects and install them in place
The sealing ring relieves pressure	Abnormal control led to pressure relief	Send to the maintenance department
The pressure-limiting valve is strongly venting	Abnormal control led to exhaust	Send to the maintenance department
	The pressure-limiting valve was not installed correctly	Send to the maintenance department
The stop valve keeps venting	There is a foreign object in the stop opening valve hole	Clear foreign objects
	The stop valve is stuck	Press the stop valve at the opening with a slender object to lower it and then close the cover in place
The food is not cooked thoroughly or has been cooked for too long	1. Pressure sensor failure 2. Control anomaly	Send to the maintenance department
The stop valve starts to release a large amount of air but then stops releasing air	Cold air is being discharged from the pot	normal phenomenon
The display screen doesn't light up when powered on	The power socket has poor contact	Please check the power socket
	The fuse has blown	Send to the maintenance department

Địa Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
Quảng Bình 1	Trung tâm Bảo hành Trần Anh	60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Hiếu	Thị trấn Ba Đón, Huyện Quảng Trạch, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32 Nguyễn Trãi, Phường 1, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
Huế	Trung tâm Bảo hành Phạm Văn	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiên An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh Tôn, Phường Nghĩa Chánh, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 đường Lý Tự Trọng, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Phù Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phù Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gỏi Dương	45A Trần Quý Cáp, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên.
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Thái Hòa	252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận, TP Cam Ranh, Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Điện Hồng, TP Plei Ku, Tỉnh Gia Lai
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyên, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Đắk Lắk
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Đắk Nông
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Tân Lực	Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Hồ Chí Minh	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Nam	Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 1	Trung tâm Bảo hành Tín Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 2	Trung tâm Bảo hành Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bui Đình Túy, Phường 24, Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 4	Trung tâm Bảo hành Lộc Phát	173/44/15/17 An Dương Vương, Phường An Lạc, Quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 5	Trung tâm Bảo hành Kiên Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Hoàng Phát	Số 1287/10 Phạm Thế Hiển, Phường 5, Quận 8, TP Hồ Chí Minh
Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, Phường Thanh Sơn, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
Bình Phước 1	Trung tâm Bảo hành Linh Bình Phước	Số 46-47 Khu phố 2, Phường Phước Bình, TX Phước Long, Tỉnh Bình Phước
Bình Phước 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Ngân	Số 338 Nguyễn Huệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Phước 3	Trung tâm Bảo hành Minh Nhật Phát	Tổ 3, khu phố Trà Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Báo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 3	Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Phường Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Tiến Đạt	174 đường 2/9, khu phố 5, TT Trảng Bom tỉnh Đồng Nai
Bình Thuận	Trung tâm Bảo hành Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, Phường Thanh Hải, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
Bà Rịa - VT	Trung tâm Bảo hành Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Phường Thăng Nhi, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Service Now	316 Đường Ông Nước, Khu phố Đông Tác, Phường Tân Đông Hiệp, Dĩ An, BD
Long An 1	Trung tâm Bảo hành Minh Dũng PT	Số 27 Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An
Long An 3	TTBH Nguyễn Hoàng Nhật Trường	Số 63 Hùng Vương, Phường 2, TP Tân An, Tỉnh Long An
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 Khóm Tân An, Phường An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp
An Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thảo Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Phường Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
An Giang 2	Trung tâm Bảo hành Lê Tân Bửu	Số 90 Đường Muong Thủy, Khóm Châu Long 1, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, AG
Tiền Giang	Trung tâm Bảo hành Tân Kim Thành Phát	268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang
Vĩnh Long	Trung tâm Bảo hành Tuyền Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gạt	682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thạnh, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tung	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thành, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bùi Quốc Anh	Số 80 Đường Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Trà Vinh	Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	Trung tâm Bảo hành Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	Trung tâm Bảo hành Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	Trung tâm Bảo hành Cơ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang