

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	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 Khanh Hà Đông	Số 36 Ngõ Thi Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Chương Mỹ	A15.3 Trang 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 1	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 Kiến	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 Tảo, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hải Dương	Trung tâm Bảo hành Khanh 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 Thanh, 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 Hoá
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thụy Duyên	Kí ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bim 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	Khởi 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 Trí - 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 Cạn	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 Kinh, 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 Hoàng 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 Hoà Bình, Hoà 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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ

オールラウンドブレンダー

BLENDER
USER MANUAL

Model: **KG2B2, KG2B3, KG3B1, KG4B1, KG3B2, KG3B3, KG3B4, KG4B2, KG4B3, KG4B4, KG4B5**

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)

Cách 1

Quét QR CODE
hoặc truy cập
website



Cách 2

Soạn tin nhắn gửi **8088** theo
cứ pháp dưới đây

baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL

Vị trí dán
TEM SERIAL

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 soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu**

cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088

- 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>

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
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



DIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG.....	3
CẤU TẠO.....	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	5
ƯU ĐIỂM CỦA CỐC XAY RAU CỦ THÔNG MINH.....	5
VẬN HÀNH.....	6
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	8
LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	9
CAUTION.....	10
MAIN PARTS.....	11
MAIN TECHNICAL PARAMETER.....	12
HIGH CUP ADVANTAGES.....	12
OPERATION METHOD.....	13
CLEAN AND MAINTAIN.....	15
WARRANTY INFORMATION.....	15

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn mang đến cho quý khách những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: MÁY XAY SINH TỐ KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của các Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm MÁY XAY SINH TỐ KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

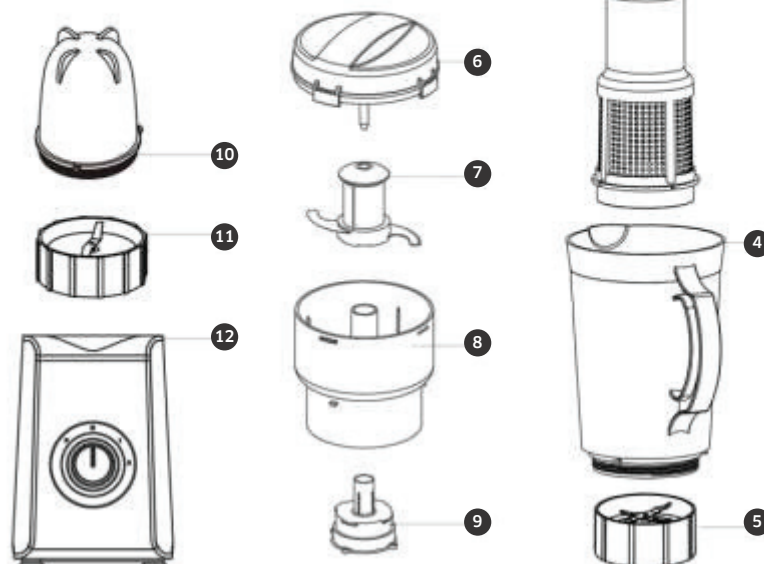
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Khi kết nối thiết bị, đảm bảo điện áp khu vực phải phù hợp với điện áp nêu trong nhãn mác sản phẩm.
3. Không để trẻ em hoặc người khuyết tật sử dụng sản phẩm.
4. Sử dụng thiết bị theo thời gian quy định và thời gian cho máy nghỉ. Không chạy quá tải hoặc hoạt động không tải.
5. Nếu dây nối nguồn bị hỏng, dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc các trung tâm dịch vụ hoặc cá nhân có năng lực tương đương để tránh nguy hiểm.
6. Lưỡi dao rất sắc nên chú ý tránh bị thương ở tay khi vệ sinh hoặc tháo lắp sản phẩm.
7. Xoáy chặt lưới dao và cối xay, không tháo rời vòng đệm nếu không có thể dẫn tới rò rỉ hoặc rơi lưỡi dao ra.
8. Không sử dụng để lưỡi dao hoạt động trực tiếp trên thân máy. Cũng không được chạm vào các bộ phận quay khi đang hoạt động.
9. Không sử dụng máy khi chưa đậy nắp.
10. Trước khi cắm điện, đảm bảo không đặt tay hoặc bất kỳ dụng cụ nào khác ở trong cối xay.
11. Nhiệt độ thức ăn chế biến không vượt quá 60°C. Không hoạt động liên tục quá 1 phút, đợi cho động cơ máy nguội trước khi tiếp tục sử dụng.
12. Dung tích thức ăn chế biến không vượt quá 1000ml.
13. Máy xay có một chức năng bảo vệ quá nhiệt, khi nhiệt độ làm việc quá cao, máy sẽ ngừng hoạt động. Chúng ta nên tắt máy, không sử dụng cho tới khi động cơ máy nguội lại.
14. Không rửa trực tiếp động cơ bằng nước.
15. Sản phẩm phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình.

CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Nắp tiếp thực phẩm
2. Nắp cốc sinh tố
3. Lưỡi lọc
4. Cối xay sinh tố
5. Đế dao xay chữ thập
6. Nắp cối xay thịt

7. Lưỡi dao chữ S
8. Cối xay thịt
9. Trục truyền động
10. Cối xay khô
11. Đế dao xay khô
12. Thân máy



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: KG3B1 / KG4B1/ KG3B2/ KG4B2/ KG3B3/
KG4B3/ KG3B4/ KG4B4/ KG4B5

Điện áp định mức : 220-240V AC

Tần số: 50Hz

Công suất: 350W (tối đa 380W)

Bảo vệ chống sốc điện: Loại II

ƯU ĐIỂM CỦA CỐC XAY RAU CỦ THÔNG MINH

(Model: KG4B1/ KG4B2/ KG4B3/ KG4B4/ KG4B5)

1. Làm bằng nhựa nguyên sinh trong suốt cao cấp chống nứt vỡ tối đa, an toàn cho sức khỏe.
2. Vừa là cốc để xay, vừa dùng làm cốc uống. Có nắp đậy, hợp vệ sinh. Có thể mang đồ uống tới bất cứ đâu mà bạn muốn: văn phòng, trường học, dã ngoại...
3. Thích hợp sử dụng cho cả gia đình.

VẬN HÀNH

XAY:

1. Đặt máy trên một mặt phẳng
2. Lắp lưỡi dao chữ thập vào đáy cối xay.
3. Cho một lượng nước vừa phải vào cối xay, sau đó cho rau củ quả thái hạt lựu vào. Chú ý: dung tích thức ăn chế biến không vượt quá 1000 ml (hoặc không quá 2/3 dung tích cối xay)
4. Đậy nắp, rồi vận hành theo chiều kim đồng hồ
5. Đặt cối xay lên thân máy và đảm bảo rằng phần lõm trên cổ định chặt với phần lồi ở đáy cối xay, sau đó xoay chặt theo chiều kim đồng hồ.
6. Cắm thiết bị vào điện áp 220-240V.
7. Chọn mức tốc độ phù hợp, nếu xay đồ ăn cứng, vui lòng chọn mức tốc độ hai. Thông thường, việc xay nhuyễn sẽ kết thúc trong vòng 1 phút.
8. Sau khi xay, vận nút về nấc 0. Thiết bị ngừng hoạt động, sau đó rút phích cắm, đổ đồ ăn ra.
9. Làm theo các chi tiết trên nếu cần sử dụng lại.

CHẾ BIẾN SỮA ĐẬU NÀNH:

1. Ngâm hạt đậu nành trong nước trong vòng 8 tiếng.
2. Cho lưới lọc vào giữa cối xay, đảm bảo khớp ba nấc với ba gờ trong cối xay.
3. Xoay lưỡi dao khớp với đáy của cối xay.
4. Cho đậu nành đã ngâm và một ít nước trong cối xay. Đông lượng đậu bằng cốc tiếp thực phẩm (nắp trên), lượng đậu nành cần dùng không vượt quá 1.5 nắp. Sau đó cố định Nắp tiếp thực phẩm ở đúng vị trí.
5. Cắm điện và bật nút để xay trong vòng 1 phút.
6. Đổ sữa đậu nành ra và phần bã sẽ ở lại trong lưới lọc.
7. Đun sôi sữa đậu nành vừa xay, sau đó có thể uống ngay.

VẬN HÀNH

XAY KHÔ:

1. Cho thực phẩm vào cốc xay khô, đảm bảo không vượt quá 100g.
2. Lắp lưỡi dao thẳng vào đáy cốc xay khô và lắp vào thân máy.
3. Cắm điện, chọn mức tốc độ hai, máy bắt đầu xay, máy sẽ xay xong trong vòng 30 giây.

XAY ƯỚT / XAY THỊT

1. Đặt lưỡi dao chữ "S" vào trục truyền động của đế dao xay.
2. Rửa sạch thịt (lợn, bò, gà, cá...), lọc xương, loại bỏ bì, gân. Cắt thành các miếng nhỏ kích thước 2cm* 2cm cho vào cối xay.

Chú ý: không vượt quá 2/3 dung tích cối xay.

3. Đậy nắp, sau đó xoay chặt theo chiều kim đồng hồ
4. Cố định đế dao xay vào cối xay.
5. Cắm điện, chọn mức tốc độ 2, máy sẽ bắt đầu xay nhỏ thức ăn và kết thúc trong vòng 1 phút. Không nên xay trong thời gian quá lâu để đảm bảo thức ăn được tươi ngon.
6. Sau khi hoàn tất, vặn nút điều khiển về mức 0, rồi rút nguồn điện, lấy cối xay ra, mở nắp lấy thức ăn ra.
7. Làm theo các chi tiết trên nếu cần sử dụng lại.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Vui lòng rút điện khi vệ sinh lau chùi sản phẩm.
2. Lau sạch thân máy bằng khăn mềm ẩm, không dùng nước.
3. Không được rửa các bộ phận của máy bằng máy rửa bát.
4. Quý khách hàng có thể tiếp tục sử dụng sản phẩm sau khi đã vệ sinh sạch các bộ phận của máy và lắp lại đúng quy cách.
5. Quý khách hàng nên sử dụng máy thường xuyên, khi không sử dụng nên bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát

LETTER FROM KANGAROO GROUP

Dear Customers!

For a long time building and development, Kangaroo group always try our best to give customers the best products for utility daily life. Enhancing innovation and improvement, we constantly explore innovation to meet the improving of modern life. Keep the way, Kangaroo Group introduces a new series of products: KANGAROO MULTI-FUNCTION BLENDER.

We hope with this new product, you will feel more convenient and enjoy your life. The happiness of your family is glad and pride of our group, too. And we will be happy if we can get feedback from you. From this base we can continue to improve ourselves, that we can provide you and other customers a best service, best quality products.

Thank you for purchasing KANGAROO BLENDER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

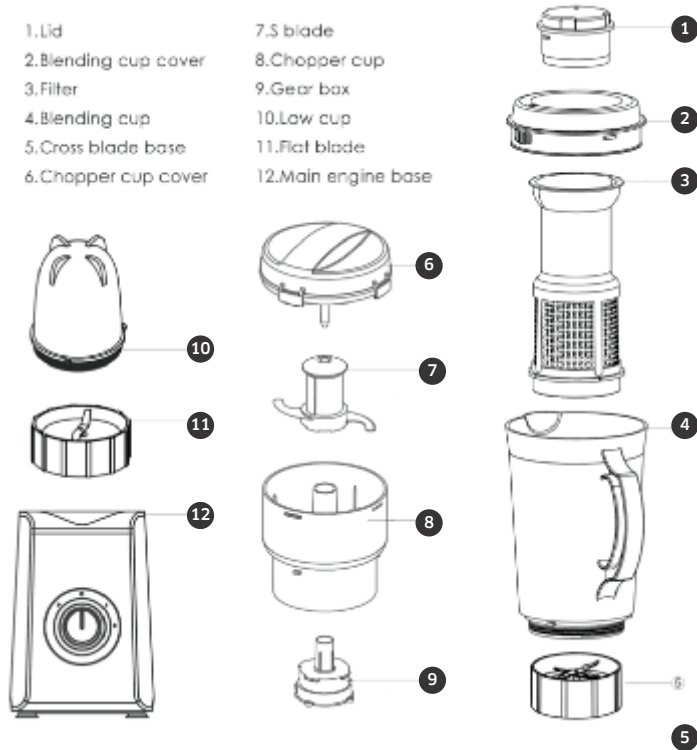
*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

CAUTION

1. Please read the instruction carefully before use.
2. Connected to the appliance, make sure the local voltage match the voltage shown in the label line.
3. Do not allow children or handicapped person to play with the machine.
4. Please operate the machine according to the stated and interval time. Not to run overload or no-load working.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
6. The blade is very sharp, pay attention not to hurt your hand when cleaning and disassembling the machine.
7. Blade components and mixing cup should be fully tighten, not leave the sealing ring, otherwise, it will cause leaking or blade component off.
8. Do not use the blade components working on the host directly. Also not touch rotating components when working.
9. Do not use the machine before covering the cover.
10. Before inserting the power, ensure not put the finger or any other tool into jug.
11. Processing temperature of food should not exceed 60o. Do not working exceed 1min constantly, waiting to the main engine cool down as before when repeat use.
12. Processing capacity of food should not exceed 1000ml.
13. There is a overheat protection function, as too hot during working, the machine will stop working. Then should off power, do not use until the main engine cool again.
14. Not flush the main engine directly to avoid accident.
15. Only for home use.

MAINPARTS

- 1.Lid
- 2.Blending cup cover
- 3.Filter
- 4.Blending cup
- 5.Cross blade base
- 6.Chopper cup cover
- 7.S blade
- 8.Chopper cup
- 9.Gear box
- 10.Low cup
- 11.Flat blade
- 12.Main engine base



MAIN TECHNICAL PARAMETER

Model: KG3B1 / KG4B1/ KG3B2/ KG4B2/ KG3B3/
KG4B3/ KG3B4/ KG4B4/ KG4B5

Rated voltage : AC220-240V

Frequency: 50Hz

Rated input power: 350W (max 380W)

Protection against electric shock: type II

HIGH CUP ADVANTAGES

1. Unbreakable PC plastic jar, safe for health.
2. Easy to take a way.
3. Suitable for every users.

OPERATION METHOD

BLENDING

1. Put the machine on a stable table
2. Fix the cross blade to the bottom of jug.
3. Inject right amount water into jug, then put into the diced vegetable.
Attend: processing capacity of food should not exceed 1000ml (or no more than 2/3 capacity)
4. Put on the cover, then tighten it clockwise
5. Put the blending cup on the main body and be sure the upper concave parts fix well to the convex parts on the bottom of the cup, then tighten it clockwise
6. Plug in the machine into 220-240 voltage
7. Choose the right speed, if blend some hard food, please kindly choose the second speed. Normally, it is finished within 1 min.
8. After blending, turn the switch back to the zero speed. The machine stop working, then pull out plug, pouring off food.
9. Please do according to the above information, if need reuse.

SOY-BEAN MILK MAKING

1. Dip the soybean into the water for 8 hours
2. Insert the filter down the center of the cup, making sure to line the three notches up with the three ribs inside of the blending cup.
3. Twist the cross blade onto the bottom of blending cup.
4. Add some water in the blending cup and waterlogged beans in the lid. Measure the beans by lid, and never add beans more than one and half cups. After it, fix the lid on the cover of the cup.
5. Plug in and turn on the switch. When the machine works regularly, it can finish the soybean milk making in 1 minutes.
6. Pour out the soybean milk and the residue left in the filter naturally.
7. Boil the pre-processed soybean milk, then it can be drink directly.

OPERATION METHOD

MILLING

1. Put the food in the low cup, making sure it does not exceed 100g.
2. Twist the flat blade on the bottom of low cup and fix it on the main body.
3. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to grind, it is finished within 30 seconds.

CHOPPER

1. Inserted "S" blade into drive shaft of container, make sure in the right place.
2. Clean the meat (pork, beef), then bone off, peel off, muscle off. Then cut into the 2cm*2cm small pieces. Putting into the container.
Attend: processing capacity of food should not exceed 2/3 capacity.
3. Put on the cover, then tighten it clockwise
4. Fix the container components to host.
5. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to chop, it is finished within 1 min. It is not available to chop too long, to ensure the meat fresh.
6. After chopping, turn the switch back to zero speed, also plug off, take out the container components, open cover, take out the food.
7. Please do according to the above information, if need reuse.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. In case of electric shock, you must be sure the machine is power off when cleaning the body.
2. Clean the main body by wet cloth instead of water.
3. Do not wash the products by dish washer.
4. It can be used again once you clean up the parts and assemble them well.
5. The machine should be used often, otherwise place it in the dry and ventilated environment.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO BLENDER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation.

As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services.

If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

1. The warranty period is 12 months
2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - a. Expiry of warranty period.
 - b. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - c. Damages by disaster or fire.
 - d. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and mission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improvement will be shown in the revised manual without notice. The product appearance and color in this manual just for your reference.

Đà 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 Đông Hải, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Hiếu	Thị trấn Ba Đồn, 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 Tiến An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thành 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
Phủ Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phủ Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gói 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 Khuyến, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Dak Lak
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phương Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak 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 Tấn Lộc	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 Quý Đông, Phường Tân Quý, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Búi 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 Kiến 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, Phú Thịnh, TX Bình Long, Bình Phước
Bình Phước 3	Trung tâm Bảo hành Minh Nhật Phát	Tổ 3, khu phố Tân Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chi	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 Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hùng 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 Bàu 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 Thắng Hải, 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 Mối 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 84B 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 Tấn Bửu	Số 90 Đường Mường 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 Thành, thành phố Bến Tre, tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tùng	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 Dương Phan Huy Chu, 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