



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ NƯỚNG



KG 4001



KG 5001

Model KG 4001, KG 5001

INSTRUCTION MANUAL OF ELECTRICAL OVEN



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

Trước khi sử dụng xin Quý khách hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng
tránh sử dụng sai gây hư sản phẩm và không an toàn.
Quý khách vui lòng giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những
lúc cần tham khảo sau này.



THIẾT BỊ GIA DỤNG



THIẾT BỊ NHÀ BẾP



ĐIỆN LẠNH



MÁY BƠM NƯỚC



**THIẾT BỊ VỆ SINH &
BÌNH NƯỚC NÓNG**

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
THÔNG TIN SẢN PHẨM.....	3
NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG.....	4
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	5
VỆ SINH THIẾT BỊ.....	6
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	7
CÁCH NƯỚNG BÁNH MỖ.....	8
CÁCH NƯỚNG THỊT.....	8
CÁCH NƯỚNG BÁNH.....	8

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	9
NAME OF PARTS.....	10
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	11
CONSTRUCTIONS FOR EACH CONTROLS.....	12
USING YOUR OVEN.....	13
CLEANING.....	14
WARRANTY INFORMATION.....	15
HOW TO BAKE.....	16
HOW TO BROIL.....	16
HOW TO TOAST.....	16

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý khách hàng!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn đem đến cho Quý khách hàng 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 hàng sản phẩm mới: LÒ NƯỚNG KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình bạn sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hằng ngày. Niềm vui của các bạn 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 hàng để từ cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách hàng một 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 LÒ NƯỚNG KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những lúc cần tham khảo sau này.

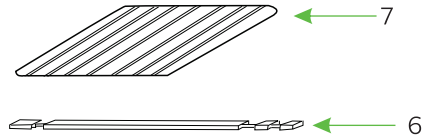
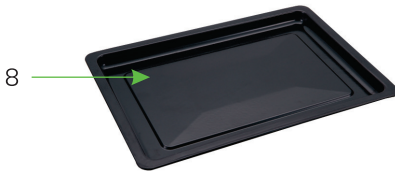
*Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo*

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông số kỹ thuật

Model	Dung tích	Điện áp	Công suất
KG 4001	40L	220V/50Hz	1600W
KG 5001	50L	220V/50Hz	2000W

Hình ảnh minh họa



1. Nút điều chỉnh chức năng
2. Nút điều chỉnh nhiệt độ
3. Đèn báo
4. Nút điều chỉnh chế độ nhiệt

5. Nút hẹn giờ
6. Vỉ nướng
7. Xiên quay
8. Khay bánh

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng lò nướng điện, Quý khách cần tuân thủ những nguyên tắc cơ bản, bao gồm những điều dưới đây:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng
2. Không chạm lên bề mặt lò nướng điện khi nhiệt độ cao. Sử dụng găng tay khi cần chuyển hoặc chạm lên bộ phận có nhiệt độ cao
3. Cần có sự giám sát chặt chẽ của người lớn khi trẻ nhỏ sử dụng hoặc đứng gần lò nướng
4. Để tránh bị sốc điện, không nhúng, ngâm dây dẫn, phích cắm hay các bộ phận khác của lò nướng vào nước hoặc các dung dịch khác
5. Không để dây dẫn treo qua mép bàn
6. Không sử dụng lò nướng với dây dẫn, phích cắm hỏng hoặc sau khi lò nướng gặp sự cố hay bị hư hại dưới bất kỳ hình thức nào. Gửi lò nướng đến Trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa và điều chỉnh
7. Việc sử dụng các linh kiện không do nhà sản xuất cung cấp có thể gây ra hư hỏng hoặc tổn thương
8. Không đặt, để lò nướng điện trên hoặc gần bếp ga hoặc đèn điện. Không để lò nướng trong một lò vi sóng hoặc lò nướng khác
9. Khi lò nướng hoạt động, giữ khoảng cách với bề mặt tường ít nhất 4 inch để lưu thông không khí và tăng tuổi thọ sản phẩm
10. Rút phích cắm khi không sử dụng hay trước khi lau chùi. Luôn để nguội trước khi tháo lắp các bộ phận hoặc trước khi lau chùi
11. Để ngắt kết nối, đưa nút điều khiển về vị trí OFF, sau đó rút phích cắm. Luôn cầm phích khi rút khỏi ổ điện, không được kéo dây dẫn điện
12. Thận trọng khi di chuyển lò nướng hoặc các dụng cụ nóng khác
13. Không được bao phủ chất liệu kim loại lên lò nướng
14. Không lau rửa/làm sạch bằng các dụng cụ kim loại do mảnh kim loại có thể lỏng ra, tiếp xúc với các bộ phận dẫn điện gây ra điện giật
15. Luôn để ý đến lò trong khi nướng hoặc quay
16. Không đưa các dụng cụ kim loại hoặc các thực phẩm có kích thước quá lớn vào trong lò nướng có thể gây ra cháy hoặc điện giật
17. Cháy có thể xảy ra khi đặt lò nướng bị vây quanh hoặc đặt gần những vật dễ cháy như vải vóc, màn rèm... khi không hoạt động. Không để những vật dụng này trên lò nướng khi đang vận hành
18. Thận trọng khi sử dụng lò nướng với các vật dụng đựng thực phẩm như thủy tinh, kim loại
19. Không để các vật liệu sau trong lò như: bìa giấy, nhựa, bìa cứng hoặc các vật dễ gây cháy tương tự
20. Không để các dụng cụ ngoài những phụ kiện đi kèm được khuyến nghị ở trong lò khi lò đang hoạt động
21. Luôn luôn đem găng tay bảo vệ khi di chuyển đồ trong lò
22. Không sử dụng ngoài trời.
23. Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng. Không sử dụng cho mục đích khác.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cài đặt điều chỉnh

1. Điều chỉnh nhiệt độ: điều chỉnh nhiệt độ từ 100°C đến 250°C để nấu nướng

2. Điều chỉnh chức năng: lò nướng này được trang bị các chức năng khác nhau cho mục đích nấu nướng

- Tắt các chế độ chức năng
- Chức năng nướng bằng thanh nướng trên
- Chức năng nướng bằng thanh nướng dưới
- Chức năng nướng bằng thanh nướng trên và dưới
- * Chức năng quạt gió
- ↔ Chức năng đối lưu
- * ↔ Chức năng đối lưu, quạt gió



Chức năng nướng bằng thanh nướng trên và dưới



3. Đèn báo: được đặt dưới bảng điều khiển. Đèn báo sáng khi lò hoạt động và tắt khi hẹn giờ ở vị trí OFF

4. Điều chỉnh chế độ nhiệt:

Lò nướng ở chế độ tắt

Chế độ nướng bằng thanh nướng trên phù hợp với nướng cá

Chế độ nướng bằng thanh nướng dưới phù hợp với nướng bánh

Chế độ nướng cả trên và dưới với xiên quay thịt gà, thịt vịt, thịt lợn, nướng bánh mì, bánh quế, bánh xốp...

5. Điều chỉnh thời gian: Thời gian hẹn giờ có thể lên đến 60 phút bằng cách vận nút điều chỉnh thời gian theo chiều kim đồng hồ. Khi kết thúc quá trình nấu nướng có cài đặt hẹn giờ, có chuông báo vang lên.

VỆ SINH THIẾT BỊ

Sử dụng lò nướng

Sau khi lắp đặt lại lò nướng, khuyến nghị người sử dụng nên hoạt động lò nướng ở chức năng với mức nhiệt cao nhất trong vòng 15 phút để loại bỏ những vật liệu, bao bì dư thừa còn sót lại sau quá trình vận chuyển. Việc này nhằm loại bỏ những dấu vết mùi ban đầu.

1. Cho thức ăn lên kệ kim loại hoặc khay bánh theo mục đích sử dụng
2. Đặt nhiệt độ mong muốn
3. Đặt điều chỉnh chức năng
4. Vận nút điều chỉnh hẹn giờ đến thời gian mong muốn. Kết thúc quá trình nướng, chuông báo vang lên
5. Để ngừng quá trình nấu nướng, vận nút hẹn giờ về vị trí OFF để tắt lò.

Lưu ý: lần hoạt động ban đầu, có thể gây ra một chút mùi và khói. Đây là hiện tượng bình thường vô hại và sẽ kéo dài không quá 10-15 phút sử dụng lò.

Vệ sinh Thiết bị

1. Việc vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng là rất quan trọng để tránh dầu mỡ tích tụ và mùi khó chịu
2. Để nguội thiết bị và rút phích cắm trước khi vệ sinh
3. Không ngâm, nhúng thiết bị trong nước hoặc rửa dưới vòi nước
4. Kệ kim loại, khay bánh và xiên quay có thể được tháo rời và rửa như các thiết bị bếp thông thường
5. Làm sạch bề ngoài thiết bị bằng khăn ẩm
6. Không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn hay các dụng cụ sắc để vệ sinh kính do cào mòn có thể làm yếu hoặc gây vỡ

Để bề mặt tất cả các bộ phận khô hoàn toàn trước khi cắm phích điện và sử dụng

THÔNG TIN BẢO HÀNH

Sản phẩm LÒ NƯỚNG đã được đội ngũ kỹ thuật của Tập đoàn Kagaroo giám sát và kiểm tra chất lượng một cách nghiêm ngặt.



Với vai trò là nhà sản xuất và cung cấp hàng gia dụng hàng đầu Việt Nam, chúng tôi xin cam kết mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm và dịch vụ bảo hành tốt nhất.

Nếu sản phẩm có sai hỏng trong thời gian bảo hành do lỗi của nhà sản xuất, sản phẩm sẽ được sửa chữa, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận hư hỏng hoàn toàn miễn phí.



1. Sản phẩm được bảo hành 12 tháng
2. Trong các trường hợp sau, máy sẽ được sửa chữa có tính phí:
 - a. Hết thời hạn bảo hành.
 - b. Hỏng hóc do sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng sai so với hướng dẫn sử dụng.
 - c. Hỏng hóc do thiên tai, hỏa hoạn gây ra.
 - d. Mất thẻ bảo hành.

Tất cả các phần trong hướng dẫn sử dụng này đã được biên tập và kiểm tra rất kỹ lưỡng. Đối với bất kỳ lỗi sai và thiếu sót do việc in ấn hoặc sự hiểu nhầm đối với hướng dẫn sử dụng, công ty chúng tôi hoàn toàn có quyền giải thích những vấn đề này. Thêm nữa, bất kỳ sự cải tiến kỹ thuật nào thể hiện trong hướng dẫn có thể sẽ được sửa đổi mà không thông báo trước. Hình ảnh và màu sắc sản phẩm trong hướng dẫn sử dụng chỉ mang tính chất minh họa.

CÁCH NƯỚNG BÁNH MỠ

1. Đặt giá nướng vào vị trí thích hợp.
2. Đặt thực phẩm nướng lên giá. Đóng cửa lò lại.
3. Chuyển nút chỉnh thời gian đến vị trí mong muốn.
4. Chuyển nút chỉnh chế độ nướng tới vị trí  + .
5. Chuyển nút chỉnh nhiệt độ tới nhiệt độ mong muốn.
6. Khi nướng xong, chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí "Off" để tắt lò.

CÁCH NƯỚNG THỊT

1. Bỏ vỉ nướng và các bộ phận cần thiết khác vào lò (ví dụ khay hứng mỡ)
2. Chuyển nút chọn chế độ nướng tới vị trí  + .
3. Chuyển nút hẹn giờ tới vị trí nướng mong muốn.
4. Khi nướng xong, chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí "Off" để tắt lò.

CÁCH NƯỚNG BÁNH

1. Chỉnh điều khiển nhiệt tới 250°C.
2. Chuyển nút chọn chế độ nướng tới vị trí "Toast".
3. Đặt thực phẩm lên giá nướng.
4. Đặt khay hứng vào đúng vị trí.
5. Chuyển nút hẹn giờ "Timer" tới vị trí mong muốn.
6. Khi nghe chuông phát ra là lúc đã nướng xong.

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 product: ELECTRICAL OVEN

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.

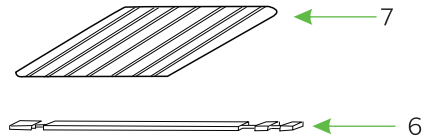
Thank you for purchasing ELECTRICAL OVEN. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

NAME OF PARTS

Specifications

Model	Capacity	Voltage	Power
KG 4001	40L	220V/50Hz	1600 W
KG 5001	50L	220V/50Hz	2000W



1. Function Control
2. Temperature Control
3. Indicator light
4. Heating Control

5. Timer
6. Rotisserie bar
7. Wire track
8. Bake tray

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
9. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the control to OFF, then remove the plug, Always hold the plug, but never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover any part of the oven with metal foil.
14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Never leave the appliances unattended while broiling or toasting.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may cause if the oven is covered or touching inflammable material, including curtains draperies, walls and like, when on operation. Do not store any item on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
20. Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when hot oven.
21. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.

CONSTRUCTIONS FOR EACH CONTROLS

1. Temperature control: choose the desired temperature from 100 to 230 for cooking.
2. Function control: this oven is equipped with different positions for a variety of cooking needs:

- OFF
- Upper heating element is working during this function
- Lower heating element is working during this function
- Upper and Lower heating elements are working together during this function
- * Convection is working during this function
- ↔ Rotisserie is working during this function
- * Rotisserie and convection are working during this function

- OFF
- *
- *
- Upper and Lower heating elements are working together during this function
- ↔
- * ↔

3. Time control: 60mins timer. You can set the time by turning the control clockwise. This function has a bell rings at the programmed time .

USING YOUR OVEN

After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature on the toast function for approximately 15 minutes for eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

1. Insert the removable wire rack or bake tray with food.
2. Set the temperature control to desired position.
3. Set the function control.
4. Turn the Time Control to desired darkness. Bell will ring to signal at the end of the Toast cycle.
5. When pause cooking, turn the timer dial till position "Off" to switch off the oven.

Please note: initial start-up operation may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

CLEANING

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Removable wire rack, bake pan, crumb tray can be washed, as normal kitchenware.
5. Clean outside of appliance with a damp sponge.
6. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the oven, as scratching may weaken it and cause shattering.
7. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

Disposal:

Old appliances must be put out of order.

About the latest ways for disposal contact at your retailer or at your local authority.

Repairs:

Danger: Electrical appliances must only be repaired by authorized specialists.

Because damages can occur by non-authorized repairs. In the case of a repair, contact your retailer or contact the producer.

WARRANTY INFORMATION

ELECTRICAL OVEN 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.

HOW TO BAKE

1. Place the removable rack into the desired position.
2. Place the bake pan on the wire rack. Shut the oven door.
3. Turn the timer dial to the desired cooking time.
4. Turn the heater switch dial on the position.  + 
5. Turn the thermostat dial for the desired temperature.
6. When finished baking, turn the time dial till position "Off" to switch off the oven.

HOW TO BROIL

1. Insert the removable wire rack with food and the all-purpose pan.
2. Turn the heater switch dial on the position.  + 
3. Turn the thermostat dial to the desired broiling time.
4. When finish broiling, turn the timer dial till position "Off" to switch off the oven.

HOW TO TOAST

1. Set the temperature control to 250°C
2. Turn the heater switch dial on the position.
3. Place food to be toasted on the Wire Rack.
4. Turn the Time Control to desired darkness. Bell will ring to signal the end of the Toast cycle.

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

Hotline: 1900 55 55 66

MIỀN TRUNG	Dà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
	Quảng Bình	Trung tâm Bảo hành Trấn Anh	Số 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hồ, Tỉnh Quảng Bình
	Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
	Huế	Trung tâm Bảo hành Thanh Sơn	Số 176 Phan Đăng Lưu, Phú Hòa, TP Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế
	Quảng Nam	Trung tâm Bảo hành Hoàng Duy	Thị trấn Núi Thành, Tỉnh Quảng Nam
	Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh Tôn, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
	Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
	Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 Lý Tự Trọng, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
	Phú Yên 1	Trung tâm Bảo hành Đức Thống	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
	Phú Yên 2	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Tinh Văn	Số 51 Nguyễn Trọng Kỳ, Cam Lâm, TP Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa	
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa	
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng	
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng	
Lâm Đồng 3	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Vạn Đạt	Số 204A Phan Đình Phùng, Phường 2, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng	
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, TP Pleiku, Tỉnh Gia Lai	
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum	
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, Ân Lợi, TP Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk	
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Tỉnh Đắk Nông	

MIỀN NAM	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	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Tin Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 2	Công Ty CP Phan phối DV DT	Số 1402 + 1404 Đường 3 tháng 2, Phường 2, Quận 11, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 3	Công Ty TNHH TM DVĐT Viễn Thông Thành Phát	Số 232CA Đường 66, Quy Đông, Tân Phong, Quận 7, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 4	Công Ty Đầu tư và Phát triển TM & DV DHP	Số 395 Kha Vạn Cân, Khu Phố 6, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 5	Công Ty TNHH TM & DV Zunik	Số 217/11/55 Bàu Đĩnh Túy, Phường 24, Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, Linh Đông, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
	Vũng Tàu 1	Công Ty TNHH TM & DV Duyên Đàm	Số 50B Nguyễn Kim, Phường 4, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Vũng Tàu 2	Công Ty TNHH CN & KT Điện lạnh Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Chí	Số 41 Cơ Thánh Vệ, Khu Phố Hiệp Lễ, Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh
	An Giang	TTBH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
	Bình Phước	Công Ty TNHH MTV DV Bình Phước	Số 46 + 47 Khu phố 2, Phước Bình, Thị Xã Phước Long, Tỉnh Bình Phước
	Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 3 Lý Thường Kiệt, Phường 1, TP Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp
	Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Hoàng Huy	Số 130 Trường Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
	Hậu Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh	Số 48 Ngô Quốc Trị, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang
	Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	Số 33/13K Phạm Thái Bường, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
	Trà Vinh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 522 Đồng Khởi, Khóm 1, Phường 9, TP Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
	Đồng Nai	Trung tâm Bảo hành Điện tử Hùng Phát	Số 79 Trần Phú, Xuân An, Thị Xã Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
	Bình Thuận	Công Ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
	Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Trấn Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Bàu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hưng, Xuân Báo, Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai	
Đồng Nai 3	Công Ty TNHH TM & DV Điện tử Điện lạnh Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh	
Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Khang Nghi	Số 364 Bùi Trọng Nghĩa, Trảng Dài, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai	
Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận	
Kiên Giang	Công Ty TNHH MTV Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang	
Bạc Liêu	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Hưng, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu	
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Việt Hùng	Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phú Khương, TP Bến Tre, Tỉnh Bến Tre	
Long An 1	Công Ty TNHH Điện tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An	
Long An 2	Trung tâm Bảo hành HKD Trần Ngọc Thuận	Số 326 Quốc lộ 1A, Khu phố 9, Thị Trấn Bến Lức, Tỉnh Long An	
Long An	Trung tâm Bảo hành Thủ Dũng	Ấp Mối 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Tỉnh Long An	
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Kangaroo Cần Thơ	Số 115/4A Cách Mạng Tháng Tám, An Thới, Bình Thủy, TP Cần Thơ, Tỉnh Cần Thơ	
Bình Dương 1	Công Ty TNHH MTV TM & DV Nguyễn Vi	Số 348 30 tháng 04, Chánh Nghĩa, TP Thủ Đức Mỹ, Tỉnh Bình Dương	
Bình Dương 2	Trung tâm Bảo hành Nguyễn Văn Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1, An Phú, Thị Xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương	
Tiền Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Tân Kim Thành Phát	Số 242 Ấp Bắc, Khu Phố 3, Phường 10, TP Mỹ Tho, Tỉnh Tiền Giang	
Bình Phước	Công Ty TNHH MTV Minh Nhật Phát	Tổ 3 Tân Trào, Tân Xuân, Thị Xã Đông Xoài, Tỉnh Bình Phước	
Cà Mau	Công Ty TNHH MTV Điện tử Điện lạnh Thành Công	Số 03 Ấp Bà Điều, Xã Lý Văn Lâm, TP Cà Mau, Tỉnh Cà Mau	
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 khóm Tân An, An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp	



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

Hotline: 1900 55 55 66

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thi Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiên An, TP Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sám	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tô 23 Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hà Nam	Công Ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Phú Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Quảng Ninh 1	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 3	Công Ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tô 5, Khu Lam Thạc A, Cẩm Thạc, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 5	Công Ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tô 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Hải Dương	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành & Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Du Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hải Phòng 2	Công Ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Du Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dung Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tô 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tô 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Quang Trung, Tô 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Phú Thọ	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tô 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Lào Cai	Công Ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lạng Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tô 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
Nam Định 1	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Công Ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Thái Bình 1	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rình Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Công Ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Ninh Bình 2	Công Ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hóa 1	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 2	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 3	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vĩnh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Công Ty TNHH TM & DV Đồng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thái Nguyên	Công Ty TNHH TM & DV Dịch vụ Thái Nguyên	Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tô 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

MIỄN BẮC