



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC
Hotline: 1900 55 55 66

Hà Nội	Trung tâm Bảo hành trực thuộc	Số 231, Trần Đại Nghĩa, Hai Bà Trưng, Hà Nội	1900 55 55 66
Bắc Ninh	Công Ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, P. Tiến An, TP. Bắc Ninh	(0222) 3811940
Nam Định	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, P. Trần Quang Khải, TP. Nam Định	(0228) 3848824
Nghệ An	Công Ty TNHH Điện Tử Thành Vinh	Số 68C, Nguyễn Sỹ Sách, TP. Vinh, Nghệ An	(0238) 3833175
Phú Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, Việt Trì, Phú Thọ	(0210) 3847613
Quảng Ninh	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, P. Cẩm Tây, TP. Cẩm Phả, Quảng Ninh	(0203) 3863534
Thái Bình	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, P. Trần Lâm, TP. Thái Bình	(0227) 3833043
Thanh Hóa	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đình Nghệ, P. Đồng Thọ, TP. Thanh Hoá	(0237) 3726979
Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử - Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Đường Hùng Vương, P. Tích Sơn, TP. Vĩnh Yên, Vĩnh Phúc	(0211) 3861959
Hưng Yên	TTBH Điện Tử - Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Đường Điện Biên, P. Lê Lợi, TP. Hưng Yên	(0221) 3500467
Hà Tĩnh	Công Ty TNHH TM & DV Dừng Tầm	Số 09, 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, Hà Tĩnh	(0239) 3881228
Bắc Giang	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Đường Nguyễn Thị Lưu, P. Ngô Quyền, TP. Bắc Giang	(0204) 3554899
Hải Dương	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP. Hải Dương	(0220) 3866898
Ninh Bình	TTBH Sửa Chữa DL - Điện Dân Dụng Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, P. Nam Thành, TP. Ninh Bình	(0229) 3875340
Sơn Tây	Công Ty TNHH TM & DV Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, Hà Nội	(02433) 833392
Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, P. Phan Thiết, TP. Tuyên Quang	(0207) 3812388
Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP. Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng	(0206) 3853 066
Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Mạnh Sử	SN 52- Đường Trần Hưng Đạo, P. Hồng Hà, TP Yên Bái, T. Yên Bái	(0216) 3814113
Quảng Ninh 2	TTBH sửa chữa Điện Tử Vương Long	Số nhà 1199, khu Bạch Đằng, Đường Trần Phú, Cẩm Phả, Quảng Ninh	0984 463 777
Lào Cai	Công Ty TNHH MTV Dịch Vụ Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, P. Kim Tân, Lào Cai	(0214) 3661809
Hà Nam	Công Ty TNHH Thương Mại Cường Phương	Số 46 Trần Phú, P. Quang Trung, TP Hà Nam	(0226) 3855886
Bắc Kạn	Công Ty TNHH TM & DV Hoàng Huân	Số 24A/24B Nguyễn Văn Thoát Tổ, P. Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn	(0209) 3870299
Hòa Bình	Trung Tâm Bảo Hành Khương Minh Đức	Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2 P. Thịnh Lang, TP Hòa Bình	0987 056 109
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 P. Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Điện Biên	01675780888
Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 P. Quyết Tiến, TP. Lai Châu	(0213) 3877264
Lạng Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu P. Đồng Kinh, TP. Lạng Sơn	(0205) 3871924
Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, P. Nguyễn Trãi, TP. Hà Giang	(02192) 211474
Quảng Ninh	Công Ty TNHH Một Thành Viên Lý Liên	Số 08 Đường Hùng Vương, P. Trần Phú, TP. Móng Cái, T. Quảng Ninh	(0203) 6258258
Nghệ An 2	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Nghệ An	(0238) 3863 079
Thanh Hóa 2	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 đường Trần Phú- Phường Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Thanh Hóa	(0237) 3824337
Hà Nam 2	Công Ty TNHH Thương Mại Và Điện Tử Tấn Lộc	Tổ 13 Phường Trần Hưng Đạo, TP. Phú Lý, Hà Nam	(0226) 2241334
Hải Phòng 2	TTBH và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, P. Dư Hàng, Q. Lê Chân, TP Hải Phòng	(0225) 3611541
Quảng Ninh	TTBH Điện Lạnh Trung Đức	945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, P. Cẩm Thạch, TP. Cẩm Phả, Quảng Ninh	(0203) 3860 418
Quảng Ninh	Công Ty TNHH TMDV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, P. Yên Thành, Uông Bí, Quảng Ninh	(0203) 385 6437
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP. Vinh, Tỉnh Nghệ An	(02383) 8300 034
Thanh Hóa 3	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, P. Trường Thi, TP. Thanh Hóa	0237 266 3636
Nam Định 2	Công Ty TNHH Đầu Tư Dịch Vụ Thanh Tùng	Số 438 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP. Nam Định, T. Nam Định	02286 555 222
Hải Phòng	Công Ty TNHH Phát Triển TM & CN Gia Hưng	Số 32A/217 Miếu Hai Xã, Dư Hàng Kênh, Lê Chân, Hải Phòng	02253 718 771
Ninh bình	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Phùng Thịnh	409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, Phố Lê Lợi, P. Văn Giang, TP. Ninh Bình	02293 871 126
Thái Nguyên	Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244/1 đường Bắc Kạn, P. Hoàng Văn Thụ, TP. Thái Nguyên	0208 633 0000
Hưng Yên	TTBHUG - Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP. Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên	0975 115 222
Hà Tĩnh	Doanh Nghiệp Tư Nhân DT - DL Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Du, TP. Hà Tĩnh	0239 385 8844
Thái Bình	Công Ty TNHH Thương Mại Điện Tử Thái Bình	Số 09 phố Trần Phú, P. Trần Hưng Đạo, TP. Thái Bình	02273 600 600
Bắc Giang	TTBHUG - Thanh Sầm	Xã Nam Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang	0985 898 078
Phú Thọ 2	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Đường Nguyễn Tất Thành, P. Thanh Miếu, TP. Việt Trì, Phú Thọ	0974 858 089

MIỀN BẮC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY SINH TỐ



Model: KG 3B6

Blender Instruction Manual

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 để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo sau này.

Những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản hướng dẫn sử dụng này sẽ do khách hàng tự chịu trách nhiệm.

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



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG.....	3
CẤU TẠO & THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	4
VẬN HÀNH.....	5
KHÓA AN TOÀN.....	6
XAY KHÔ.....	7
XAY SINH TỐ.....	8
MẸO NHỎ KHI DÙNG MÁY XAY.....	9
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	9
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	10

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP	11
CAUTION.....	12
MAIN PARTS & TECHNICAL PARAMETER.....	13
USING YOUR BLENDER WITH PLASTIC JUG.....	14
SAFETY LOCKING SYSTEM.....	15
USING THE DRY GRINDER.....	16
USING THE BLENDER.....	17
HANDY BLENDING HINTS	18
CLEAN AND MAINTAIN.....	19
WARRANTY INFORMATION.....	20

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: MÁY XAY SINH TỐ 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 MÁY XAY SINH TỐ 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

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 lưỡi 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 đầy 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 2 phút đối với máy xay sinh tố, 30 giây đối với xay khô, cần đợi cho động cơ máy nguội trước khi sử dụng.
12. Dung tích thức ăn chế biến không vượt quá 1500ml
13. Không rửa trực tiếp động cơ bằng nước
14. Sản phẩm phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình

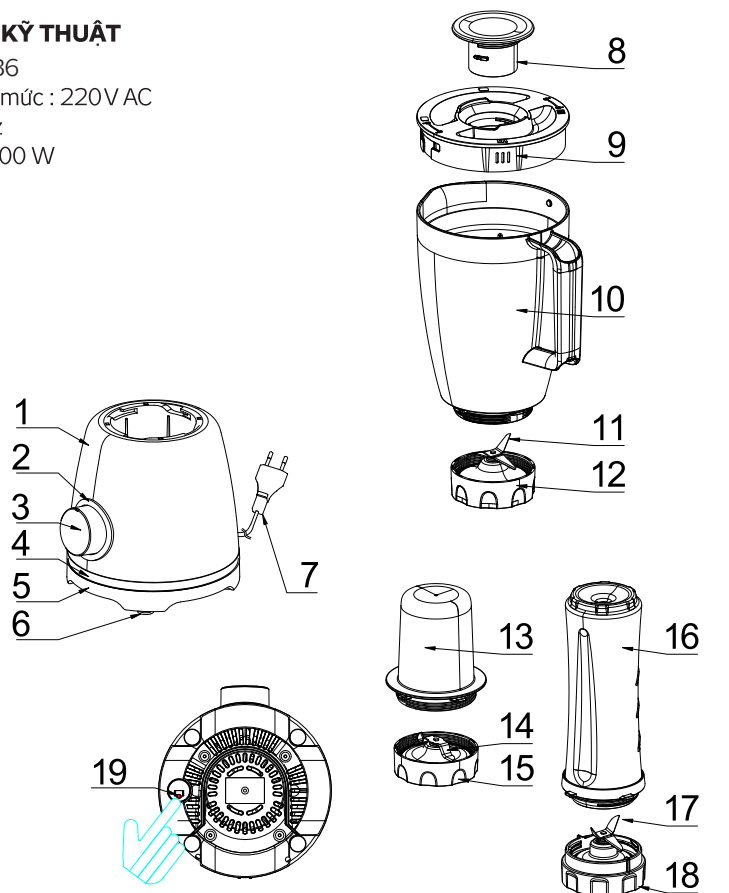
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: KG 3B6

Điện áp định mức : 220V AC

Tần số: 50Hz

Công suất: 500 W

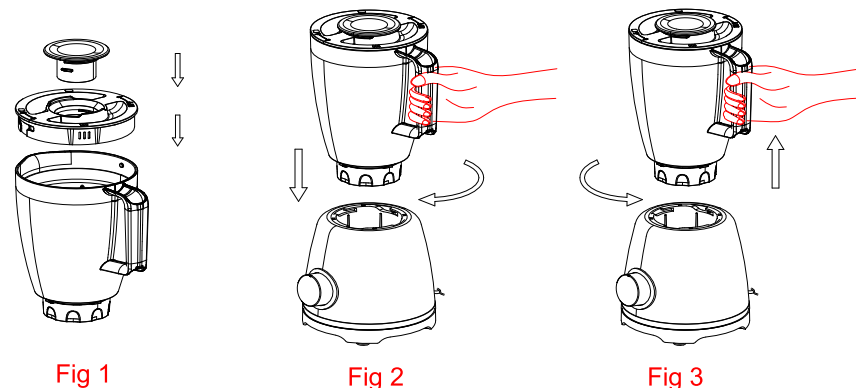


- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Thân máy | 8. Cốc tiếp thực phẩm |
| 2. Vòng trang trí | 9. Nắp cối xay sinh tố |
| 3. Nút điều khiển | 10. Cối xay sinh tố (1.5L) |
| 4. Vòng trang trí đế | 11. Dao xay |
| 5. Đế máy | 12. Đế dao xay |
| 6. Miếng đệm silicone | 13. Cốc xay khô |
| 7. Dây nguồn | 14. Dao xay khô |

- | |
|--------------------------------|
| 15. Đế dao xay khô |
| 16. Cốc sinh tố (500ml) |
| 17. Dao xay sinh tố (500ml) |
| 18. Đế dao xay sinh tố (500ml) |

XAY

1. Gắn cốc đo lên nắp và vặn chặt. Cố định nắp vào vào cốc xay và ấn xuống (Hình 1)
2. Đặt cốc xay trên thân máy chính và xoay ngược chiều kim đồng hồ (Hình 2). Tham khảo thêm "Hệ thống khóa an toàn".



3. Tháo nắp hoặc cốc đo ra khỏi cốc xay và cho thực phẩm vào cốc
4. Đặt nắp có nắp đo trở lại vào bình máy xay. Lưu ý thực phẩm không vượt quá mức 1,5 lít.
5. Chọn tốc độ xay mong muốn 1, 2 hoặc PULSE.
6. Chức năng PULSE vẫn duy trì miễn là nút điều khiển được chuyển sang vị trí P để đạt được mức điều khiển chính xác hơn khi xay. Ví dụ: khi cắt hạt hoặc socola, nghiền đá.
7. Cài đặt mức độ 1 và 2 sẽ cung cấp khả năng xay liên tục cho đến khi nút điều khiển được chuyển về vị trí "0".
8. Có thể thêm các thành phần khác trong khi xay bằng cách tiếp thực phẩm từ cốc đo
9. Xay xong, xoay nút điều khiển sang vị trí "0".
10. Rút phích cắm của thiết bị, rút bình máy xay ra khỏi thân chính bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi đầu mũi tên được căn chỉnh với dấu hiệu mở khóa (Hình 3), sau đó lấy thức phẩm ra.

KHÓA AN TOÀN

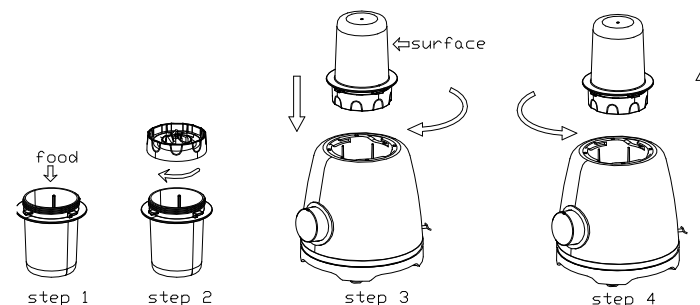
Máy xay sinh tố Kangaroo được thiết kế với hệ thống khóa an toàn. Máy chỉ hoạt động khi cối xay được đặt đúng vị trí và khóa đúng vị trí

Để lắp ráp chính xác máy xay, hãy vận hành như sau:

1. Đặt thân chính trên bàn, mặt trước hướng về phía bạn.
2. Đặt cối xay vào thân chính với tay cầm ở bên phải. Cối xay được đặt chính xác khi mũi tên trên cối được đặt ngay phía trên khóa mở trên đế motor.
3. Giữ thân chính máy xay, xoay cối sang phải cho đến khi bạn nghe thấy một tiếng khớp nhẹ. Các mũi tên trên đế động cơ và cối cần được xếp đúng với nhau. Lúc này, cối xay được khóa. Máy sẵn sàng để sử dụng

XAY KHÔ

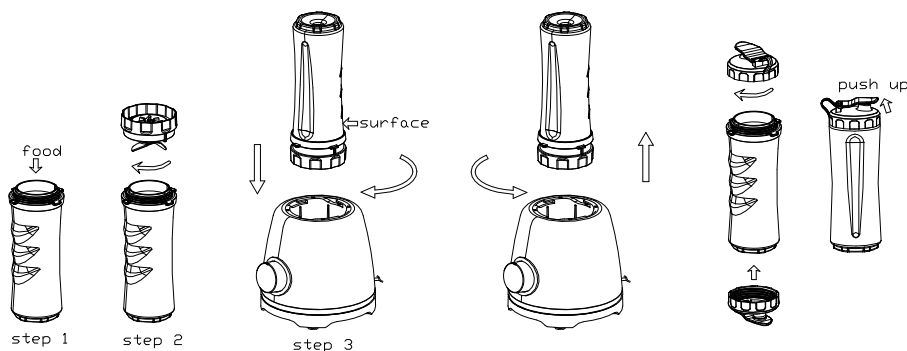
1. Đổ thức ăn vào cốc xay.
 2. Vặn đế xay khô vào cốc xay theo chiều kim đồng hồ
 3. Đặt cụm đế cốc xay vào đế máy, bốn mặt bích trên cốc được lắp vào bốn khe trên đỉnh đế, sau đó xoay theo chiều kim đồng hồ bằng cách giữ bề mặt của đế để khóa cho đến khi nghe thấy một cú nhấp nhẹ. Lúc này, máy đã được khóa và sẵn sàng sử dụng
 4. Sử dụng nút điều khiển chọn tốc độ mong muốn 1, 2 hoặc PULSE.
 5. Chức năng PULSE vẫn duy trì và bằng tốc độ 2 miễn là nút điều khiển được chuyển sang vị trí Pulse
 6. Cài đặt mức độ 1 và 2 sẽ cung cấp khả năng xay liên tục cho đến khi nút điều khiển được chuyển về vị trí "0".
 7. Sau khi xay xong, xoay Nút điều khiển sang vị trí "0".
 8. Sau khi sử dụng, rút phích cắm và tháo máy
 9. Xoay ngược chiều kim đồng hồ để mở khóa và tháo đế xay
 10. Đặt cốc xay xuống dưới. Tháo đế xay ngược chiều kim đồng hồ và lấy thức ăn ra.
- Cảnh báo: Thời gian hoạt động liên tục phải dưới 30 giây.



XAY SINH TỐ

Xay sinh tố (cốc sinh tố 500ml)

1. Đổ thức ăn vào cốc xay.
 2. Vặn đế vào cốc xay theo chiều kim đồng hồ
 3. Đặt cụm đế cốc xay vào đế máy, bốn mặt bích trên cốc được lắp vào bốn khe trên đỉnh đế, sau đó xoay theo chiều kim đồng hồ bằng cách giữ bề mặt của đế để khóa cho đến khi nghe thấy một cú nhấp nhẹ. Lúc này, máy đã được khóa và sẵn sàng sử dụng
 4. Sử dụng nút điều khiển chọn tốc độ mong muốn 1, 2 hoặc PULSE.
 5. Chức năng PULSE vẫn duy trì và bằng tốc độ 2 miễn là nút điều khiển được chuyển sang vị trí Pulse
 6. Cài đặt mức độ 1 và 2 sẽ cung cấp khả năng xay liên tục cho đến khi nút điều khiển được chuyển về vị trí "0".
 7. Sau khi xay xong, xoay Nút điều khiển sang vị trí "0".
 8. Sau khi sử dụng, rút phích cắm và tháo máy
 9. Xoay ngược chiều kim đồng hồ để mở khóa và tháo đế xay
 10. Đặt cốc xay xuống dưới. Tháo đế xay ngược chiều kim đồng hồ và lấy thức ăn ra.
- Cảnh báo: Thời gian hoạt động liên tục phải dưới 2 phút. Không trộn dầu nóng, mỡ hoặc thịt. Không hoạt động mà không có chất lỏng.



MẸO NHỎ KHI DÙNG MÁY XAY

- Thực phẩm hỗn hợp nên được cắt thành khối (khoảng 2-3 cm) sẽ giúp đạt được hiệu quả đồng đều hơn
- Không đổ đầy cốc trộn với mức tối đa được chỉ định.
- Để đảm bảo xay hiệu quả khi xay hỗn hợp khô, nên dừng máy và sử dụng thìa để đẩy các thành phần sang bên cạnh
- Cắt nhỏ trái cây hoặc rau quả, thực phẩm chín hoặc sống thành miếng nhỏ để trộn tốt hơn.
- Khi trộn nhiều loại nguyên liệu với nhau, trước tiên hãy trộn các thực phẩm lỏng, sau đó đến các loại thực phẩm khô
- Luôn đảm bảo không có đá trong trái cây và xương trong thịt vì những thứ này có thể gây hại cho lưỡi dao.
- Không xử lý chất lỏng nóng trong máy xay. Cần đảm bảo thông gió khi xay các thực phẩm ẩm bằng cách nhấc cốc ra khỏi nắp khi xay

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

MÁY XAY SINH TỐ KANGAROO đã được đội ngũ kỹ thuật của Tập đoàn Kangaroo 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 được 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.

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*

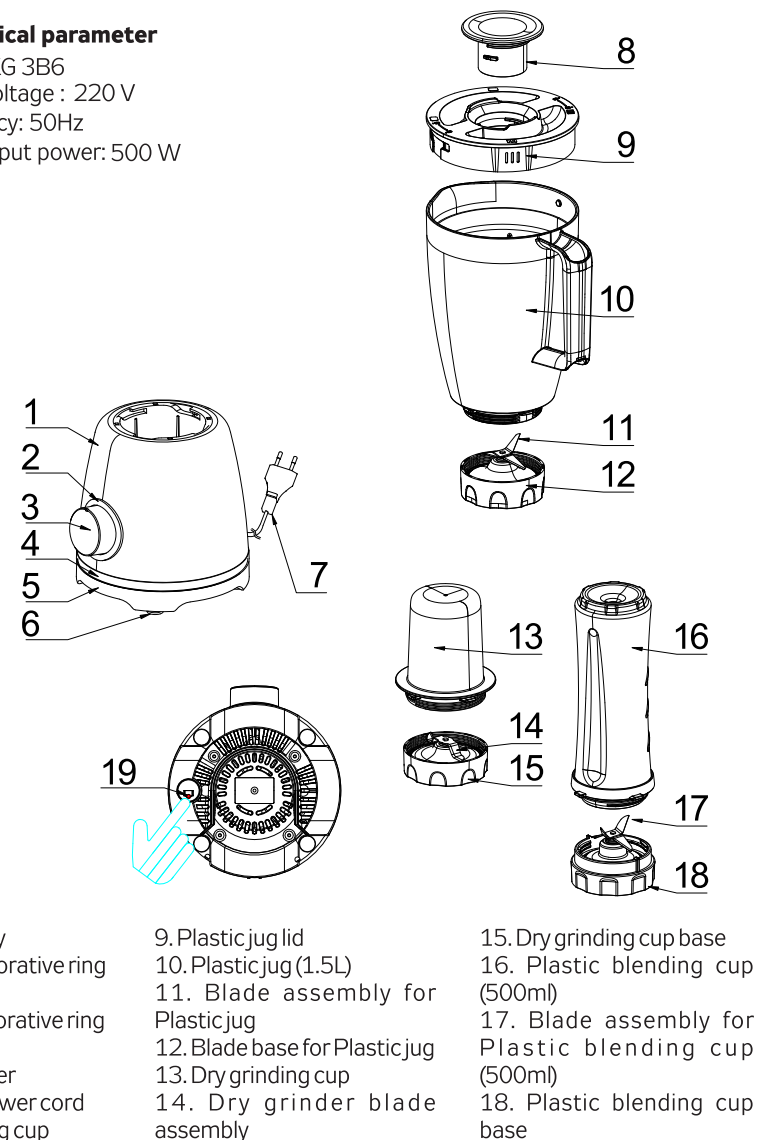
CAUTION

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. The continuous operating time must be less than 2 minute for the blending jug and less than 30 seconds for Dry Grinder at a time.
12. Processing capacity of food should not exceed 1500ml
13. Not flush the main engine directly to avoid accident
14. Only for home use

MAIN PARTS & TECHNICAL PARAMETER

Main technical parameter

Model: KG 3B6
 Rated voltage : 220 V
 Frequency: 50Hz
 Rated input power: 500 W



USING YOUR BLENDER WITH PLASTIC JUG

1. Mount the Measuring cup (8) onto the Plastic jug lid (9) and turn it tight. Secure the Lid onto the Blender jug and press down (Fig 1), See also chapter 'Fitting/Removing the Lid'.
2. Place the Blender jug on the Main body and rotate it clockwise (Fig 2). See also chapter 'Safety locking system'.

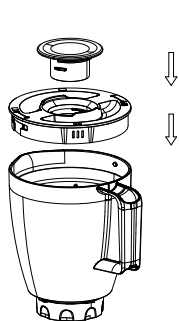


Fig 1

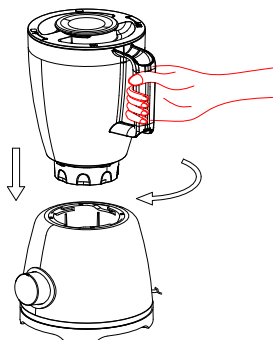


Fig 2

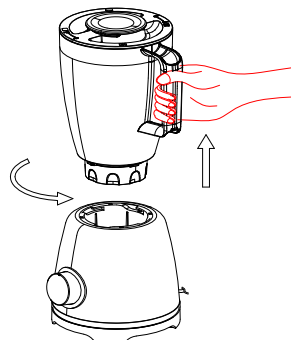


Fig 3

3. Remove the Lid or the Measuring cup from the Blender jug and place ingredients into the jug.
4. Place the Lid with the Measuring cup back onto the Blender jug. Do not exceed the maximum indicated level.
5. Using the Selector control knob, select the desired blending speed 1, 2 or Pulse.
6. The Pulse function remains on as long as the Knob is turned to the "Pulse" position all the time for greater control when blending, e.g. when chopping nuts or chocolates, or crushing ice.
7. Setting 1 and 2 will provide continuous blending until the Control knob is turned to the '0' position.
8. You can add further ingredients while blending. For this, remove the Measuring cup from the pouring hole.
9. After you have completed blending, turn the Control knob to the '0' position.
10. Unplug the appliance, remove the Blender jug from the main body by turning it anticlockwise until the Handle of the Jug is aligned with the "unlock" mark on the Base (Fig 3), and then remove the Lid and pour the food out.

SAFETY LOCKING SYSTEM

With safety in mind, this Blender was designed with a safety locking system. Unless the Blending jug are positioned correctly and locked in place, the Blender will not operate.

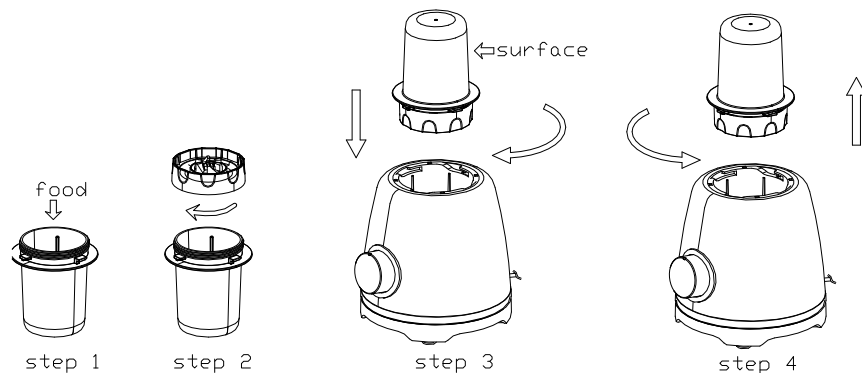
For correctly assembling the Blender, operate as follows:

1. Place the Main body on the table, with the front facing toward you.
2. Place the Blending jug onto the Main body with the Handle to the right. The Jug is placed correctly when the Handle of the Jug is positioned right above the unlock mark on the Motor base.
3. Hold the Main body with one hand, turn the Blending jug clockwise with the other hand holding the Jug handle until you hear a slight click. The lock mark on the Motor base and the Jug handle should now be aligned with each other. If this is the case, the Blending jug is locked correctly. Now the Blender is ready for use.

USING THE DRY GRINDER

1. Fill the food into the Grinding cup (step 1).
2. Screw the Grinding cup base on the Grinding cup clockwise (step 2).
3. Place the Grinding cup base assembly onto the Motor Base, four flanges on the cup being inserted into the four slots on the top of the base, and then rotate clockwise by holding the surface of the Grinding cup base (step 3) to lock until you hear a slight click. If this is the case, the Grinding cup base assembly is locked correctly. Now the blender is ready for use.
4. Plug in and use the Selector Control knob to select the desired grinding speed 1, 2 or Pulse.
5. The speed of Pulse equals speed 2 and remains on as long as the Control knob is turned to the Pulse position.
6. Setting 1 and 2 will provide continuous grinding until the Control knob is turned to the '0' position.
7. After you have completed grinding, turn the Control Knob to the '0' position.
8. After use, unplug and dismantle
9. Rotate anticlockwise to unlock and remove the Grinding Cup Base Assembly from the Motor Base. (step 4)
10. Place the Grinding Cup assembly downwards. Unscrew the Grinding Cup Base anticlockwise from the Grinding cup and pour out the food.

Warning: The continuous operating time must be less than 30 seconds.

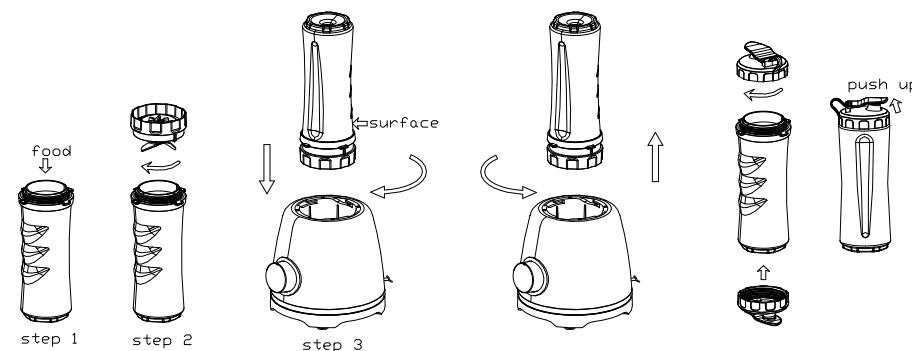


USING THE BLENDER

Using the Blender (with Plastic Blending Cup 500ml)

1. Fill the food into the Plastic blending cup (step 1).
2. Screw the Blending cup base on the Blending cup clockwise (step 2).
3. Place the Blending cup base assembly onto the Motor Base, four flanges on the cup being inserted into the four slots on the top of the base, and rotate clockwise by holding the surface of the Blending cup base (step 3) to lock until you hear a slight click. If this is the case, the Blending cup base assembly is locked correctly. Now the blender is ready for use.
4. Plug in and use the Selector control knob to select the desired blending speed 1, 2 or Pulse.
5. The speed of Pulse equals the speed 2 and remains on as long as the Control knob is turned to the Pulse position.
6. Setting 1 and 2 will provide continuous blending until the Control knob is turned to the '0' position.
7. After you have completed blending, turn the Control knob to the '0' position.
8. After use, unplug and dismantle
9. Rotate anticlockwise to unlock and remove the Blending cup base assembly from the Motor Base.
10. Place the Blending Cup assembly downwards. Unscrew the Blending cup base anticlockwise from the Blending cup and pour out the food.

Warning: The continuous operating time must be less than 2 minutes. Never blend hot oil, fat or meat. Do not operating without liquid.



HANDY BLENDING HINTS

- A brief whirl in the blender will rescue a lumpy gravy, or an eggs-based sauce that has separated.
 - Food items for blending should be cut into cubes (approximately 2-3cm), this will assist in achieving an even result.
 - Never fill the Blender jug or cup above the maximum level indicated.
 - To ensure efficient mixing when blending dry mixtures, it may be necessary to stop the Blender and push ingredients down the sides of the Jug with a spatula.
 - When pureeing fruit or vegetable, cooked or raw, cut into small pieces to facilitate blending.
 - When blending a variety of ingredients together, blend the liquids, first, then add dry ingredients.
 - Always ensure stones are removed from fruit and bones from meat as these can harm the blades.
 - Do not process hot liquids in your blender. Allows it to cool before processing.
- Always ventilate the Blender jug when pureeing warm ingredients. This is achieved by lifting the ingredient Jug out of the lid, after starting the blender.

CLEAN AND MAINTAIN

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.

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

Hotline: 1900 55 55 66

	Dà nẵng	TTDVKT Miền Trung	Số 573, Đường Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng	(0511) 3 727705
MIỀN TRUNG	Quảng Bình	TTBHƯQ Trấn Anh	60 Phan Đình Phùng, TP. Đồng Hới, Quảng Bình	0912 398 444
	Quảng Trị	TTBHƯQ Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP. Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị	(0233) 3553 636
	Huế	TTBHƯQ Thanh Sơn	176 Phan Đăng Lưu, Phường Phú Hòa, TP. Huế, Thừa Thiên - Huế	02343511482
	Quảng Nam	TTBHƯQ Hoàng Duy	Tổ 4, khối 6, Thị trấn Núi Thành, Huyện Núi Thành, Tỉnh Quảng Nam	0987 091 772
	Quảng Nam	TTBHƯQ Điện Tử Anh	431 Phan Bội Châu, TP. Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam	(0235) 3825015
	Quảng Ngãi	TTBHƯQ Hùng Phát	203 Lê Thánh Tôn, TP. Quảng Ngãi	0976467141
	Bình Định	TTBHƯQ Phước Thanh	Số 17 Nguyễn Trãi, TP. Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định	(02563) 817452
	Bình Định	TTBHƯQ Thanh Bình	Số 68 Lý Tự Trọng, TP. Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định	0256 3828705
	Phú Yên	TTBHƯQ Đức Thông	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP. Tuy Hòa, Phú Yên	02573 829 272
	Khánh Hòa	TTBHƯQ Tinh Văn	Số 51 Nguyễn Trọng Kỳ, P. Cam Lâm, TP. Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa	02583 951 599
	Khánh Hòa	TTBHƯQ Hoàng Minh	02 Bà Triệu, TP. Nha Trang, Khánh Hòa	02583 563 375
	Bảo Định	TTBHƯQ Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, TP. Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng	0938727067
	Lâm Đồng	TTBHƯQ Duy Phương	18 Phạm Hồng Thái, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng	0263588588
	Gia Lai	TTBH Hùng Dũng	Số 33-Nguyễn Trường Tộ, TP. Plei Ku, Tỉnh Gia Lai	0269 240 962
	Kon Tum	TTBH Lâm Sơn	Số 284, Trần Phú, TP. Kon Tum, Tỉnh Kon Tum	0260 3500 562
	Dak Lak	TTBHƯQ Phong Thanh	5A Nguyễn Khuyến, P. Ân Lợi, TP. Buôn Mê Thuộc, Dak Lak	0262 3952 917
	Dak Nông	TTBHƯQ Phong Thanh	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Dak Nông	0261 3546 195

	MIỀN NAM	TTDVKT Miền Nam	Số 147 Ngô Gia Tự, P.2, Q.10, TP. Hồ Chí Minh Số 16/10 Hoàng Việt, P.4, Q. Tân Bình, TP.HCM	1800558878
MIỀN NAM	Vũng Tàu 1	Công ty TNHH TM & DV Duyên Đàm	Số 50B Nguyễn Kim, P.4, TP Vũng Tàu.	(0254) 3583399
	Tây Ninh	Công ty TNHH Một Thành Viên - Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, P. Hiệp Ninh, TP. Tây Ninh	(0276) 3824898
	Tiền Giang	Trung tâm Bảo Hành Điện Lạnh Tín Phong	32 Ấp Bắc, P.05, TP Mỹ Tho, Tiền Giang	(02733) 953791
	An Giang	TTBH Điện Tử Điện Gia Dụng Điện Phát	107 Nguyễn Huệ B, P Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang	(0296) 3841984
	Cà Mau	TTBH Minh Lô	33 Đỗ Thừa Luông, Phường 1 TP. Cà Mau, Tỉnh Cà Mau	(0290) 3838567
	Bình Phước	Công ty TNHH MTV Dịch Vụ Bình Phước	46-47 Khu phố 2, P. Phước Bình, TX. Phước Long, Tỉnh Bình Phước	(02713) 939 496
	Bình Dương	Công ty TNHH MTV TM & Dịch Vụ Nguyễn Vi	348 đường 30 tháng4, P. Chánh Nghĩa, TP. Thủ Đức Một, Bình Dương	(0274) 3878416
	Đồng Tháp	Bảo Hành Phước Dũng	Số 3 Lý Thường Kiệt, P1, TP. Cao Lãnh, Đồng Tháp	(0277) 3535459
	Thủ Đức - HCM	Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, P. Linh Đông, Q. Thủ Đức, TPHCM	0979 674 278
	Sóc Trăng	Điện Lạnh Hoàng Huy	130 Trương Công Định, P2, TP. Sóc Trăng	(0299) 3613771
	Hậu Giang	Công ty TNHH MTV thương mại dịch vụ MAI ANH	48 Ngõ Quốc Trị, P5, TP. Vị Thanh, Hậu Giang	0939 792 778
	Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	33/13K Phạm Thái Bường, P.4, TP. Vĩnh Long	0918 205 401
	Trà Vinh	Công ty TNHH MTV Thiện Tài	522 Đồng Khởi, Khóm 1, P9, TP. Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh	(0294) 3860753
	Đồng nai	Điện Tử Hùng Phát	79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX. Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai	(0251)3646398
	Bình Thuận	Công ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	491 Thủ Khoa Huân, Phan Thiết, Bình Thuận	0942 241 898
	Đồng Nai	Trần Quốc Tuấn	18/37 Khoa Khoa Nghệ, P. Bửu Long, Biên Hòa, Đồng Nai	0913 179 028
	Ninh Thuận	Điện lạnh Nguyễn Phát	26 Ngô Gia Tự, Tp. Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận	(02593) 828 087
	Kiên Giang	Công ty TNHH MTV Minh Tùng Kiên Giang	25 Lê Thị Hồng Gấm, P. Vĩnh Thanh, TP. Rạch Giá, Kiên Giang	(0297) 3918 222
	Bạc Liêu	Công ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Uy Vũ	1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP. Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu	(02913) 956 868
	Bến Tre	Điện lạnh Việt Hùng	120B Đại lộ Đồng Khởi, P. Phú Khương, TP. Bến Tre, Tỉnh Bến Tre	(0275)3 811 492
	Cà Mau 2	Cơ sở Điện Lạnh Bảo Hùng	Số 5 đường A4 KDT Hoàng Tâm, Xã Lý Văn Lâm, TP. Cà Mau	0918 245 118
	Long An 1	Công ty TNHH Điện Tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, Thành phố Tân An, Tỉnh Long An	0909 843 337
	Long An 2	HKD Trần Ngọc Thuận	326 quốc lộ 1A, Khu phố 9, Bến Lức, Long An	0932 029 060
	Vũng Tàu 2	Công ty TNHH CN & KT Điện Lạnh Trung Kiên	75/7 Trần Xuân Độ, P. Thắng Nhì, TP. Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	(02543) 543 976
	Cần Thơ	Trạm Bảo Hành Kangaroo Cần Thơ	115/4A D. Cách Mạng Tháng Tám, P. An Thới, Q. Bình Thủy, TP. Cần Thơ	0918 143 577
	Đồng Nai	Điện Lạnh Khang Nghi	365 Bùi Trọng Nghĩa, KP3, P. Trảng Dài, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai	0913 108 711
	Bình Dương	Công ty TNHH TMDVXS Điện Tử Sóng Âm	44/3B Hai Bà Trưng, KP Đồng Tác, P. Tân Đông Hiệp, Dĩ An	0916 879 682