

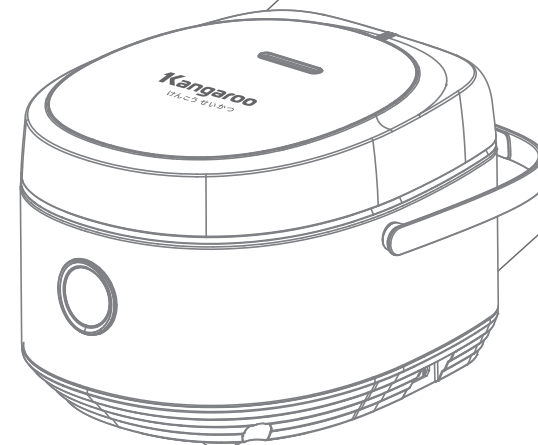
Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng
Hà Nội 1	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đồng Anh	Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngõ Thi Nhâm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	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 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 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 Thằng	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, Dương Đình Nghệ, Phường Đông Thọ, TP Thanh Hoá
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thủy Duyên	Kí ốt 07, Đường Cu Chinh 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	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 Tĩnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tĩnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	CTrưng 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 Bần
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 Đông 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 May 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 Thanh, 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

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CƠM ĐIỆN

炊飯器

RICE COOKER
USER MANUAL

Model:
KG15DR10
KG18DR12



けんこう
せいかつ

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
cú pháp dưới đây

 baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER

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 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 product.
Please read the Instruction Manual carefully before using the product to ensure that you obtain the best possible results and safety. Keep the Manual for future reference.
Kangaroo is not liable for any losses, damages arising from incorrect installation or use of the product.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU	02
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM	03
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	09
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	10
CẢNH BÁO AN TOÀN	14
SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG PHÁP KHẮC PHỤC	15
LETTER FROM KANGAROO GROUP	16
PRODUCT OVERVIEW	17
INSTRUCTIONS FOR USE	19
CARE AND CLEANING	24
SAFETY WARNING	25
FAULT HANDLING	30
WARRANTY INFORMATION	31

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 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 sản phẩm mới: NỒI CƠM ĐIỆN 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 Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. 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 NỒI CƠM ĐIỆN KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

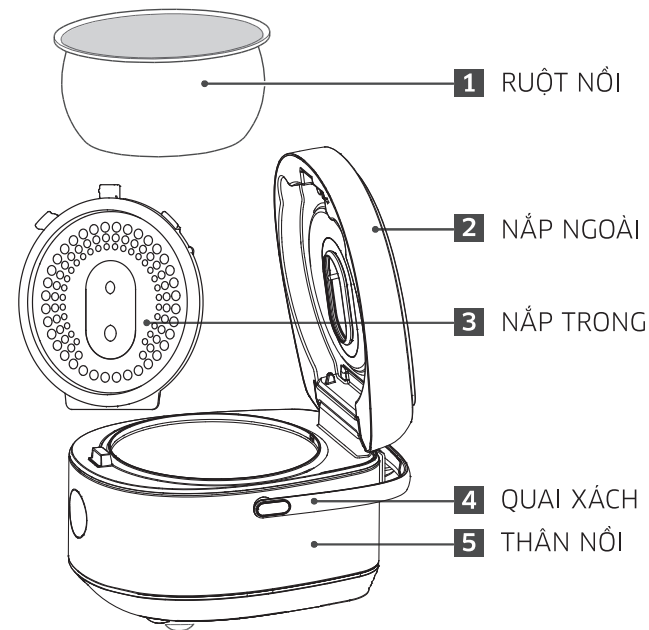
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

- 1. Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo. Sản phẩm thực tế có thể có sự sai khác khi sử dụng.
- 2. Do sự khác biệt về hình thức và chức năng của các sản phẩm, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế và đọc hướng dẫn chức năng một cách chọn lọc

CẤU TẠO SẢN PHẨM

Model	Điện áp	Công suất (W)	Dung tích (L)
KG15DR10	220 V~ 50 Hz	760	1.5
KG18DR12	220 V~ 50 Hz	760	1.8

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



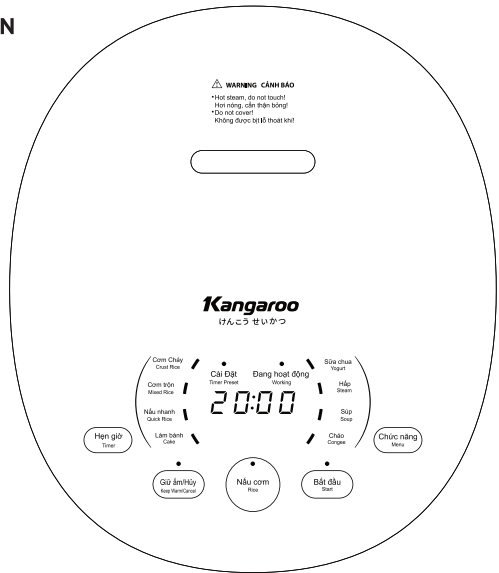
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

PHỤ KIỆN

Thìa cơm ×1	Thìa canh ×1	Cốc đong ×1	Giã hấp ×1	Dây nguồn ×1

Lưu ý: Hãy tham khảo sản phẩm thực tế

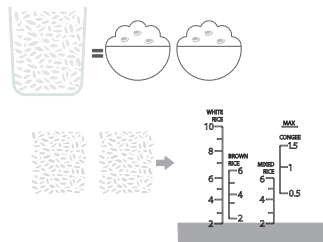
MẶT ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TỶ LỆ GẠO: NƯỚC

1. Cách đong gạo
- 1 cốc đong gạo có thể nấu được 2 bát cơm, đường kính của bát khoảng 11,5 cm



2. Cho gạo và nước vào nồi
- Ví dụ: lấy hai cốc gạo, cho gạo đã vo sạch vào nồi và thêm nước đến vạch chia độ tương ứng 2 (vạch mực nước sẽ tùy thuộc vào tùy từng loại gạo)

HẸN GIỜ

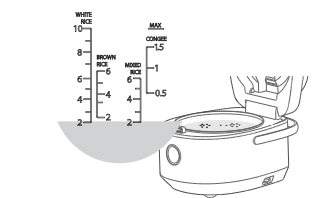
Ví dụ: Cài đặt hẹn giờ 8 giờ sau kết thúc chu trình nấu

1. Chuẩn bị: Cho gạo đã vo vào nồi và chọn mức nước phù hợp theo lượng gạo

2. Đóng nắp nồi cơm điện và chọn các chức năng mong muốn, ví dụ "Nấu nhanh"

3. Cài đặt hẹn giờ hoàn thành
- Ấn nút "Hẹn giờ", màn hình thời gian nhấp nháy, sau đó nhấn lại nút "Hẹn giờ" để điều chỉnh thời gian.

Lưu ý: màn hình hiển thị thời gian tham khảo từng model cụ thể
Bắt đầu nấu: Ấn nút "Bắt đầu" hoặc "Nấu cơm". Chu trình nấu sẽ kết thúc vào thời gian đã được cài đặt trước



Chức năng
Menu

Nấu nhanh
Quick Rice

Hẹn giờ
Timer

8:00

Bắt đầu
Start

4. Ấn giữ nút "Giữ ấm/Hủy" trong 2 giây có thể hủy chế độ nấu đã chọn.

Giữ ấm/hủy
Keep warm/Cancel

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý:

1. Thời gian hiển thị trong chế độ hẹn giờ là khoảng thời gian từ khi bắt đầu đến khi kết thúc.

2. Thời gian hẹn giờ được khuyến nghị không quá 12 giờ, nếu không cơm có thể có mùi.

3. Thời gian hẹn giờ của chức năng nấu đã chọn không được nhỏ hơn thời gian nấu được cài đặt sẵn. Ví dụ: nếu thời gian hẹn giờ cho "Chào" dưới 2 giờ thì việc nấu ăn sẽ được bắt đầu ngay lập tức vì thời gian nấu được cài đặt là 2 giờ.

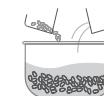
Nút Nấu cơm là phím tắt, sau khi ấn nút này, nồi cơm sẽ ngay lập tức nấu cơm. Do vậy cài đặt trước cho chế độ nấu cơm khác với các chế độ khác, vui lòng tuân thủ theo quy trình sau:



NẤU NHANH

1. Cho gạo đã vo sạch vào nồi, thêm nước đến vạch mực nước tương ứng

2. Ấn "Chức năng" để chọn "Nấu nhanh". Ấn "Bắt đầu" để nồi cơm vào chế độ nấu nhanh



Chức năng
Menu

Nấu nhanh
Quick Rice

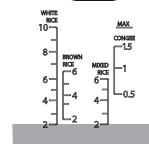
Bắt đầu
Start

HẤP

1. Căn cứ theo thời gian nấu thực tế, thêm nước đến vạch mực nước thích hợp

2. Cho thực phẩm vào giá hấp, sau đó cho giá hấp vào nồi.

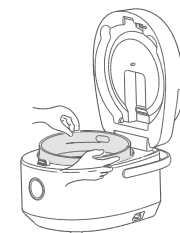
3. Ấn "Chức năng" để chọn "Hấp". Ấn "Bắt đầu" để nồi cơm vào chế độ hấp



Chức năng
Menu

Hấp
Steam

Bắt đầu
Start



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

SÚP

1. Chuẩn bị nguyên liệu nấu súp (như xương, ngô, cà rốt...), rửa sạch và cắt thành từng miếng nhỏ, sau đó cho nguyên liệu vào nồi, thêm nước không quá vạch tối đa

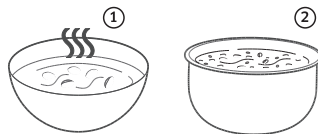


2. Ấn “Chức năng” để chọn “Súp”. Ấn “Bắt đầu” để nồi cơm vào chế độ nấu súp



CƠM TRỘN

1. Ngâm ngũ cốc trong nước nóng từ 2-3 giờ.
2. Vo sạch gạo trắng và gạo ngũ cốc rồi cho vào nồi



3. Ấn “Chức năng” để chọn “Cơm trộn”. Ấn “Bắt đầu” để nồi cơm vào chế độ nấu cơm trộn



4. Sau khi kết thúc chu trình nấu, mở vung, đảo đều cơm để cơm chín kỹ và ngon hơn



GIỮ ẤM

1. Ấn giữ nút “Giữ ấm/Hủy” trong 2 giây để giữ ấm.



2. Nên ăn cơm trong vòng 30 phút sau khi giữ ấm để cơm được ngon hơn



Lưu ý:

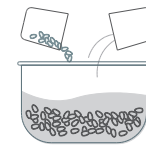
1. Sau khi kết thúc chu trình nấu, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm;
2. Trong quá trình giữ ấm, nồi cơm sẽ được gia nhiệt để duy trì nhiệt độ trên 65°C
3. Thời gian giữ ấm tối đa là 24 giờ;
4. Để giữ được hương vị và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, thời gian giữ ấm khuyến nghị không nên quá 5 giờ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHÁO

1. Cho gạo đã vo sạch vào nồi, tham khảo tỷ lệ gạo-nước và đổ nước vào hoặc có thể tăng giảm lượng nước tùy theo sở thích cá nhân.

Lưu ý: Nước không được đổ quá vạch cao nhất dùng cho nấu cháo.

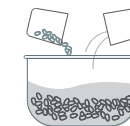


2. Ấn “Chức năng” để chọn “Cháo”. Ấn “Bắt đầu” để nồi cơm vào chế độ nấu cháo

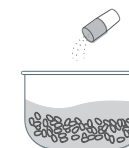


CƠM CHÁY

1. Cho gạo đã vo sạch vào nồi và tham khảo tỷ lệ gạo - nước để thêm nước đến vạch mức nước tương ứng.



2. Thêm 30 gram dầu và 2 gram muối vào mỗi cốc gạo. Có thể thêm hoặc bớt các thành phần tùy theo sở thích cá nhân.



3. Ấn “Chức năng” để chọn “Cơm cháy”. Ấn “Bắt đầu” để nồi cơm vào chế độ nấu cơm cháy.

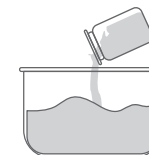


Sữa chua

1. Đổ sữa tươi và sữa chua vào trong bình theo tỷ lệ 10:1 và khuấy đều. Nên đổ 1000ml sữa tươi và 100ml sữa chua.

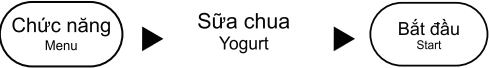


2. Khuấy đều và đổ vào nồi.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

3. Đậy nắp nồi cơm lại, chọn chế độ “Sữa chua”, và ấn nút “bắt đầu” để bắt đầu làm sữa chua.



Lưu ý:

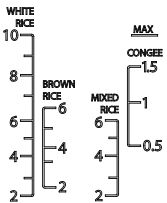
1. Sau khi ủ xong, bạn có thể ăn sữa chua trực tiếp. Nếu bạn không ăn ngay, bạn có thể đựng trong bình sạch và bỏ vào tủ lạnh để tránh vi khuẩn xâm nhập;
2. Trước khi ủ sữa chua, phải chắc chắn rằng lõi nổi và dụng cụ gia nhiệt cho sản phẩm ở nhiệt độ bình thường, nếu không quá trình lên men sữa chua sẽ bị hỏng khi nhiệt độ quá cao.

Bánh

1. Chuẩn bị nguyên liệu:
Số lượng ít: 3 quả trứng, 100g đường cát, 120g bột làm bánh (bột nở), 30g bơ (không tan);
Số lượng lớn: 5 quả trứng, 180g đường cát, 200g bột làm bánh (bột nở), 50g bơ (không tan).
2. Thêm đường vào trứng, dùng máy đánh trứng đánh đến khi tạo bọt. Thêm bột bánh, khuấy và trộn nhanh. Trước khi bột tan cần nhanh chóng đổ đều nguyên liệu vào nồi.
3. Đậy nắp nồi cơm lại, chọn chế độ “Làm bánh”, và ấn nút “bắt đầu” để bắt đầu làm bánh.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VẠCH MỨC NƯỚC

Cơm: Khi thêm nước cho cơm, cơm cháy, cơm nấu nhanh, cơm trộn, vạch mức nước phụ thuộc vào thang vạch mức nước của gạo.



Nấu cơm, nấu nhanh

DUNG TÍCH	LƯỢNG GAO TỐI ĐA	LƯỢNG GAO TỐI THIỂU
1.8L	10 CỐC	2 CỐC
1.5L	8 CỐC	2 CỐC

Cơm trộn

DUNG TÍCH	LƯỢNG GAO TỐI ĐA	LƯỢNG GAO TỐI THIỂU
1.8L	6 CỐC	2 CỐC
1.5L	6 CỐC	2 CỐC

Cơm cháy

DUNG TÍCH	LƯỢNG GAO TỐI ĐA	LƯỢNG GAO TỐI THIỂU
1.8L	5 CỐC	2 CỐC
1.5L	5 CỐC	2 CỐC

Cháo

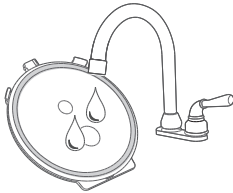
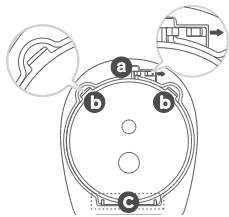
DUNG TÍCH	LƯỢNG GAO TỐI ĐA	LƯỢNG GAO TỐI THIỂU
1.8L	1.5 CỐC	0.5 CỐC
1.5L	1 CỐC	0.5 CỐC

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Cần đảm bảo sản phẩm đã ngắt kết nối nguồn điện khi làm vệ sinh và bảo dưỡng

VỆ SINH NẮP BÊN TRONG

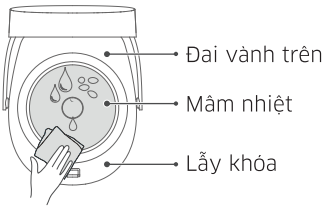
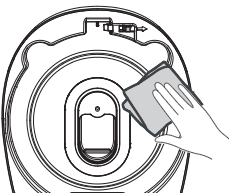
1. Dùng tay đẩy nút kẹp A màu trắng sang bên phải và kéo phần B ra. Đồng thời, nâng nhẹ nắp trong và lấy ra.
2. Rửa sạch nắp trong bằng nước và lau khô bằng vải



3. Lắp lại nắp trong: Đưa nắp trong thẳng hàng với vị trí lỗ C, đẩy nắp trong vào nắp trên, đồng thời ấn nút A màu trắng sang bên phải.

VỆ SINH NỒI

1. Lau mặt bên trong của nắp nồi bằng khăn ẩm; không rửa trực tiếp dưới vòi nước.
2. Nếu có nước, hạt gạo và các mảnh vụn trong đai vành trên, mâm nhiệt và lẫy khóa đều phải được làm sạch trước khi sử dụng



3. Làm sạch và lau khô đáy, thành của ruột nồi cơm



CẢNH BÁO AN TOÀN

LƯU Ý:

Cần luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn dưới đây để đảm bảo sử dụng an toàn và tránh bị thương hoặc mất mát tài sản. Bất kỳ sự lạm dụng nào vi phạm cảnh báo an toàn đều có thể dẫn đến tai nạn.

CẢNH BÁO

Không để trẻ em, người già, những người khuyết tật không làm chủ được hành vi của mình tự ý sử dụng sản phẩm mà không có sự giám sát của người khác. Không để trẻ em chơi đùa cùng sản phẩm.

NGHIÊM CẤM



Cấm sử dụng phích cắm chất lượng kém



Cấm chạm vào khi tay ướt



Cấm sản phẩm để cháy



Cấm trẻ em sử dụng

- Trong quá trình vận hành, không che van hơi bằng vải và đặt sản phẩm gần các vật liệu dễ cháy. Tránh xa rèm cửa, màn hoặc các vật liệu dễ cháy tương tự để tránh gây ra hỏa hoạn.
- Không sử dụng nồi cơm để chế biến thức ăn dễ gây tắc lỗ thông hơi, ví dụ thức ăn dễ bong tróc (cò la hán và bắp cải), thức ăn bị đóng băng (tào be) hoặc thức ăn vụn (bột ngô), để không gây tai nạn hoặc hư hỏng nồi.
- Trong khi vận hành, không để tay hoặc mặt gần lỗ thông hơi để tránh bỏng.
- Không tự ý tháo lắp: Ngoại trừ nhân viên kỹ thuật có trình độ chuyên môn, không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa nồi cơm để tránh nguy cơ hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
- Chỉ sử dụng nồi cơm với điện áp 220 VAC để tránh nguy cơ hỏa hoạn và điện giật. Trong trường hợp dây điện hỏng, cần dừng sử dụng ngay lập tức.
- Không vận hành nồi cơm theo những cách sau đây để tránh nguy cơ hỏa hoạn

CẢNH BÁO AN TOÀN

và điện giật do hư hỏng đường dây điện: Buộc, uốn cong dây điện, để gần các vật có nhiệt độ cao, buộc dây hoặc dùng để mang, kéo vật nặng.

- Trong trường hợp phích cắm bị hỏng, không sử dụng nổi cơm để tránh nguy cơ cháy nổ, điện giật và đoản mạch. Nếu đường dây điện quá ngắn, nên sử dụng một ổ cắm mới. Không sử dụng ổ cắm kém chất lượng.
 - Không kéo phích cắm khi tay ướt để tránh điện giật và thương tích.
 - Trong khi vận hành, không di chuyển hoặc rung lắc nổi cơm.
 - Để nổi cơm tránh xa tầm tay của trẻ em và trẻ sơ sinh khi không được giám sát để tránh các tai nạn nguy hiểm như điện giật và bỏng.
 - Không đặt nồi cơm ở những nơi không vững chắc, ẩm ướt hoặc gần các nguồn nhiệt và lửa khác (ví dụ: bếp gas). Khoảng cách tối ưu là trên 30 cm. Nếu không, thiệt hại hoặc tai nạn có thể xảy ra.
 - Không cắm ghim, dây sắt hoặc các vật khác vào lỗ thoát hơi ở đáy nồi cơm để tránh điện giật và thương tích.
- ## BẮT BUỘC
- Không nhúng nồi cơm vào nước hoặc các chất lỏng khác
 - Sử dụng riêng ổ cắm tiếp địa có dòng điện định mức trên 10 A. Khi sử dụng chung với các thiết bị điện khác, có thể dẫn đến những nguy hiểm như hỏa hoạn, cháy nổ.
 - Làm sạch bụi và nước trên cả hai đầu dây điện và ổ cắm để tránh nguy cơ hỏa hoạn, điện giật và đoản mạch.
 - Khi cần bảo dưỡng hoặc thay thế linh kiện, vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm dịch vụ kỹ thuật được ủy quyền để tránh những nguy hiểm tiềm ẩn do bảo dưỡng không đúng cách hoặc lựa chọn phụ kiện không phù hợp.
 - Phích cắm phải được cắm cẩn thận vào ổ cắm để tránh nguy cơ cháy nổ, điện

CẢNH BÁO AN TOÀN

giật và đoàn mạch.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bằng dây có chất lượng tương đương được cung cấp bởi nhà sản xuất.

- Nồi cơm này chỉ sử dụng trong gia đình.

- Không sử dụng nồi cơm khi được kết nối với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.

- Trong quá trình vận hành, một số bề mặt có thể bị nóng và gây ra nhiệt độ cao. Không chạm tay vào mâm nhiệt và bề mặt sản phẩm khi đang nóng để tránh bị bỏng.

LƯU Ý CÁC VẤN ĐỀ CÓ THỂ GÂY RA THƯƠNG TÍCH

- Nồi cơm điện này chỉ có thể được sử dụng với ruột nồi đi kèm của nhà sản xuất. Đối với các sản phẩm có giả hấp, không sử dụng làm hộp đựng riêng để tránh quá nhiệt, chảy nhựa hoặc thậm chí cháy nổ.

- Không làm rơi ruột nồi, không dùng vật cứng đập vào ruột nồi để tránh biến dạng. Nếu ruột nồi bị biến dạng, cần thay thế ruột mới.

Khi đang nấu hoặc vừa kết thúc, không chạm trực tiếp vào nồi bên trong để tránh bị bỏng.

- Việc sửa chữa không đúng cách hoặc làm đoàn mạch một số phụ kiện quan trọng, bao gồm cả cầu chì, có thể dẫn đến hỏng chức năng bảo vệ điện, gây ra hiện tượng quá nhiệt hoặc cháy nổ.

- Khi nồi cơm được sử dụng bởi những người có máy trợ tim hoặc cấy ghép ốc điện tử, vui lòng tham khảo ý kiến của nhân viên y tế và hướng dẫn của nhà cung cấp thiết bị y tế.

NHẮC NHỞ

- Bất kỳ sự khác biệt nào giữa hình ảnh và sản phẩm sẽ lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn.

CẢNH BÁO AN TOÀN

- Trước khi vận hành, kiểm tra xem ruột nồi và van hơi có đúng vị trí không để tránh tai nạn.

- Trước lần sử dụng đầu tiên hoặc sau một thời gian dài bảo quản, hãy thêm nước vào theo vạch mức nước hấp, chọn chức năng “Hấp” và thực hiện một hoặc hai lần để làm sạch bên trong nồi.

- Trong quá trình sử dụng, việc thiết bị hơi kêu hoặc chấp chớn là điều bình thường. Xin đừng hoảng sợ.

- Không sử dụng nồi cơm ngay sau lần nấu đầu tiên, nhấn nút “Hủy” và đợi khoảng 15 phút để chờ nguội.

- Không nấu cơm bằng nước nóng để tránh ảnh hưởng đến khả năng kiểm soát nhiệt độ, khiến cơm không ngon.

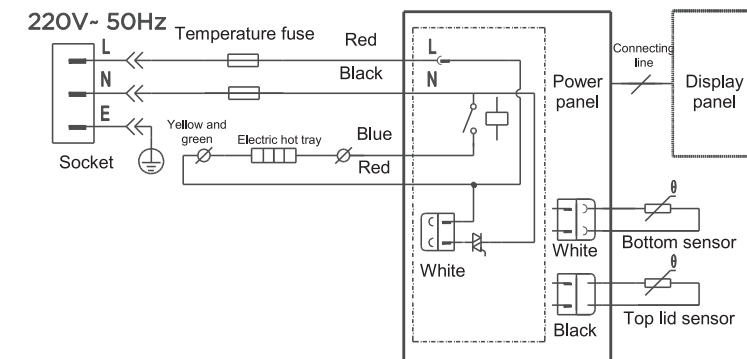
- Hãy thường xuyên vệ sinh van hơi.

- Hãy thường xuyên vệ sinh sạch sẽ vị trí đặt nồi cơm.

- Độ cao để nồi cơm hoạt động bình thường là 0 - 2000 m

SƠ ĐỒ NGUYÊN LÝ MẠCH

- Hệ thống dây điện có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.



SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG PHÁP KHẮC PHỤC

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	KHẮC PHỤC
Quá mềm, quá cứng, quá đặc, quá loãng, cơm không chín, cơm cháy, cơm canh bị trào và không đủ độ sôi	• Không thêm nước theo vạch mực nước • Lựa chọn sai chức năng • Có vật lạ trên mâm nhiệt • Ruột nổi biến dạng	• Thêm nước theo vạch mực nước • Chọn đúng chức năng tương ứng • Loại bỏ các vật lạ • Nấu lại • Thay ruột nổi mới
Mùi lạ, biến màu và khô trong quá trình giữ ấm	• Gioăng và mép của nổi có các vật thể lạ • Sản phẩm rò hơi • Thời gian giữ ấm quá lâu	• Loại bỏ các vật thể lạ • Thay gioăng • Thời gian giữ ấm không nên quá 5 giờ
Tiếng ồn bất thường	Ruột nổi dính nước	Lau khô đáy, thành ruột nổi

LETTER FROM KANGAROO GROUP

Dear Customer

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: Kangaroo Rice Cooker.

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 Rice Cooker. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

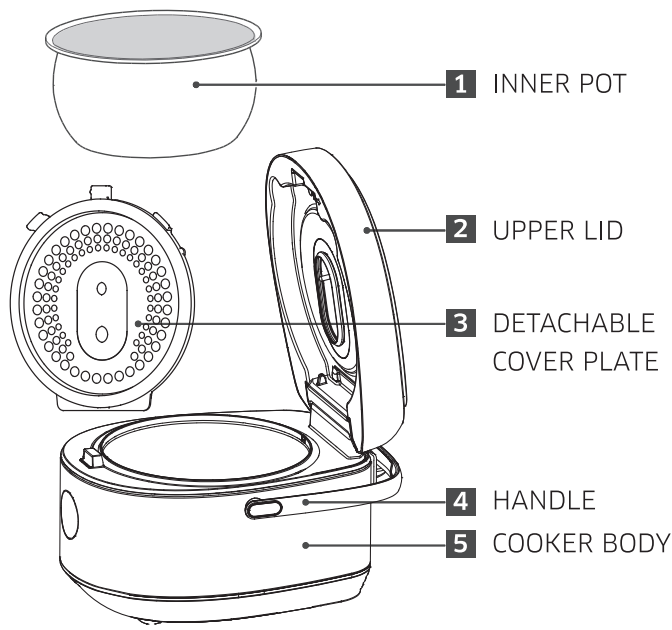
Best Regards,
Kangaroo group

PRODUCT OVERVIEW

1. The pictures are for reference only, please be subject to the actual product in the packing box.
2. Due to the difference in appearance and function of different models, please refer to the actual product and read the instructions of functions selectively.

PARTS AND FEATURES

Model	Rated voltage/ Rated frequency	Rated Power(W)	Rated Capacity (L)
KG15DR10	220 V~ 50 Hz	760	1.5
KG18DR12	220 V~ 50 Hz	760	1.8



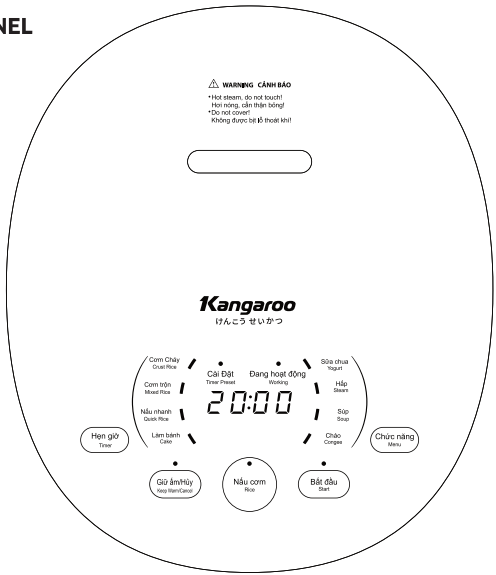
PRODUCT OVERVIEW

ACCESSORIES

Standing rice spoon ×1	Hanging soup spoon ×1	Measuring cup ×1	Steamer ×1	Power cord ×1

Note: Do refer to actual product.

OPERATION PANEL



INSTRUCTIONS FOR USE

RICE-WATER RATIO

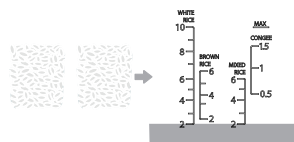
1. Rice measuring method

1 measuring cup of rice can be cooked into 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm.



2. Put in the rice and water

Take cooking 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2 (the water level line shall be subject to the actual object).

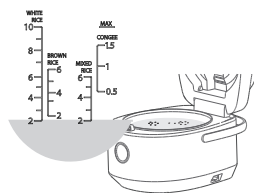


FUNCTION

For example: Make an appointment to finish cooking in 8 hours.

1. Prepare rice and water

Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to the rice amount



2. Close the cover of the rice pot and select functions, such as "Quick Rice".



3. Set the timer for cooking completion

Press the "Timer" button, the Time Display flashes, and then press the button "Timer" again to adjust the displayed reservation time.



Gentle Reminder: Display status refers to actual product

4. Press the "Start" or "Rice" button, the cooking will be finished at the appointed time.



5. Cancel cooking

Long Press the "Keep warm/Cancel" button for 2 seconds can cancel the selected cooking function.



INSTRUCTIONS FOR USE

Gentle Reminder:

1. The time displayed under pre-set timer mode is the length of time from the start to the completion of cooking;

2. The pre-set time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad;

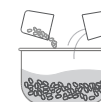
3. The pre-set time of the selected cooking function's should not be less than the cooking time. For example, if the reservation time for "Porridge" is less than 2 hours then cooking will start immediately because the cooking time is pre-set as 2 hours.

The Rice button is a shortcut key, after pressing this button, the rice cooker will start cooking rice immediately. So, reservation setting for rice is different from other function, for cooking rice reservation, please follow the procedure as below:



QUICK RICE

1. Put the cleaned rice into the inner pot, and add water according to the water level

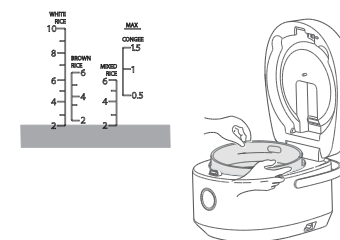


2. Close the lid of the rice cooker, press the "Menu" button to select the "Quick Rice" function, and press the "Start" button to enter the cooking state.



STEAM

1. According to the cooking time, add water to the inner pot water level for steaming



2. Put food ingredients in the steamer, then put the steamer into the pot.

3. Press the "Menu" button to select the "Steam" function, and press the 'Start' button to enter the cooking state.



INSTRUCTIONS FOR USE

SOUP

1. Prepare soup ingredients (such as pig bone, corn, carrots), wash all ingredients and cut into small pieces, then put them into the inner pot, and add water no more than maximum water line.



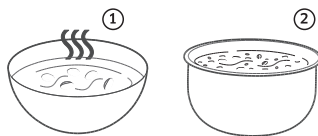
2. Close the upper lid, press the “ Menu ” button and then select “Soup”and press the “Start” button to enter the cooking state.



MIXED RICE

1. Soak multi-grain rice into hot water for 2-3 hours.

2. Then wash both white rice and multi-grain rice and put it into the inner pot



3. Press the "Menu " button to select the "Mixed Rice" function and press the "Start" button



4. After cooking is completed, open the lid to stir the multi-grains rice evenly



KEEP WARM

1.Long press "Keep warm/Cancel" button for 2 seconds to enter warm-keeping mode.



2. It is recommended to loosen the rice within 30 minutes of keeping warm for better taste.



Gentle Reminder:

1. After cooking, it will automatically trigger the heat preservation function;
2. During the process of warm keeping, the product will be heated to maintain the temperature above 65 degrees Celsius;
3. The product can keep warm for as long as 24-hours;
4. In order to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours.

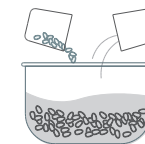
INSTRUCTIONS FOR USE

CONGEE

1. Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the congee and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.

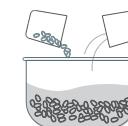
Note: The water shall not exceed the highest scale line of congee.

2. Close the cover and select the “Congee” cooking function (subject to the actual panel).

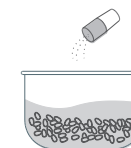


CRUST RICE

1. Put the washed rice into the inner pot and refer to the rice-water ratio to add the water to the corresponding water level line.



2. Add 30 grams of oil and 2 grams of salt per cup of rice. Add or reduce ingredients according to personal preference.



3. Close the upper lid, press the “ Menu ” button and then select “Crust rice” and press the “Start” button to enter the cooking state.

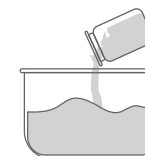


Yogurt

1. Pour the fresh milk and yogurt into the container in the ratio of 10:1 and stir evenly. It is recommended to measure 1000ml fresh milk, 100ml yogurt.

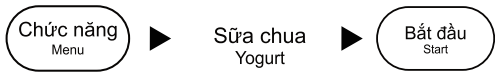


2. Stir the yogurt evenly and pour it into the inner pot.



INSTRUCTIONS FOR USE

3. Close the rice cooker cover, select the "yogurt" function, and press the "start" key to enter the cooking state.



Gentle Reminder:

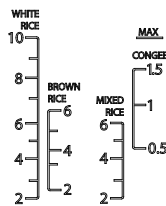
- 1. After cooking, you can eat yogurt directly. If you don't eat it immediately, you can seal the yogurt with clean utensils and put it into the refrigerator to isolate bacteria;
- 2. Before cooking yogurt, it must be ensured that the inner pot and product heating body are at normal temperature, otherwise the fermentation process of yogurt will be damaged if the temperature is too high.

Cake

- 1. Materials preparation:
Small amount: 3 eggs, 100g caster sugar, 120g cake flour (baking powder), 30g butter (not melted);
Large amount: 5 eggs, 180g caster sugar, 200g cake flour (baking powder), 50g butter (not melted).
- 2. Put sugar, add in eggs, stir the eggs with the egg mixer until it foams. Add in cake powder, stir and mix quickly, and before the foams disappears, quickly pour it into the electric cooker to bake.
- 3. Close the rice cooker cover, select the "Cake" function, and press the "start" key to enter the cooking state.

THE USE OF WATER LEVEL LINES

Rice: When adding water, Sweet Rice, Crust Rice, Quick Rice, Mixed Rice, the water level line depends on the water level line scale of the rice.



White Rice,Quick Rice

SPECIFICATION	MAXIMUM RICE AMOUNT	MINIMUM RICE AMOUNT
1.8L	10 CUPS	2 CUPS
1.5L	8 CUPS	2 CUPS

Crust Rice

SPECIFICATION	MAXIMUM RICE AMOUNT	MINIMUM RICE AMOUNT
1.8L	5 CUPS	2 CUPS
1.5L	5 CUPS	2 CUPS

Mixed Rice

SPECIFICATION	MAXIMUM RICE AMOUNT	MINIMUM RICE AMOUNT
1.8L	6 CUPS	2 CUPS
1.5L	6 CUPS	2 CUPS

Congee

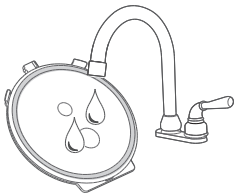
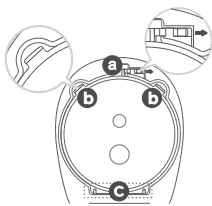
SPECIFICATION	MAXIMUM RICE AMOUNT	MINIMUM RICE AMOUNT
1.8L	1.5 CUPS	0.5 CUPS
1.5L	1 CUPS	0.5 CUPS

CARE AND CLEANING

Make sure that the product is not powered on during cleaning and maintenance.

DISASSEMBLE THE LID PLATE FOR CLEANING

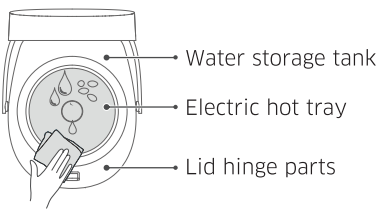
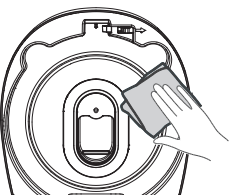
- 1. Push the white button A to the right and pull the part B by hand. At the same time, lift the cover plate slightly upward by hand and remove the cover plate.
- 2. Rinse the whole cover plate with water and wipe it dry with cloth.



- 3.Insert the cover plate in line with the concave position C, push the cover plate into the upper cover, and push the white button A to the right at the same time to complete the installation of the cover plate.

CLEANING THE COOKER BODY

- 1. Wipe the inner lid with a damp cloth; do not wash directly with water.
- 2.If there is water, rice grains, and debris in the water storage tank, electric heating plate, and lid hinge parts, all must be cleaned up.



- 3. Please clean and dry the bottom and sides of the inner pot



SAFETY WARNING

REMINDER

Safety precautions below should always be followed to ensure secure use and avoid injury or property loss. Any misuse that violates the security warning may lead to accidents.

WARNING

Conditions unconsidered: The appliance is used by unsupervised children or the disabled. The appliance is played with by children.

REPRESENTS [FORBIDDEN] CONTENT



Prohibit the use of inferior plugs



Prohibit wet hands from touching



Prohibit combustible products



Prohibit children from operating

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.

- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent: such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.

- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.

- Do not reform the appliance: Except for maintenancetechnicians, persons are not allowed to disassemble or repair the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and injury to persons.

- Do not use the appliance on any voltage except for 220 V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do

SAFETY WARNING

not use the appliance.

- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage, Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.

- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit. If the power line is too short, user should use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.

- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.

- During operation, do not move or shake the appliance.

- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.

- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is above 30 cm. Otherwise, damage or accidents may occur.

- Do not insert pin, iron wire or other objects into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury .
tránh điện giật và thương tích.

REPRESENTS [MANDATORY] CONTENTS

- Do not immerse the appliance in water or drench the appliance with water.

- Separately use a grounding socket with a rated current above 10 A. When used with others electrical appliances, the socket will go wrong and this may even lead to dangers such as fire disasters.

- Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.

SAFETY WARNING

- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of Kangaroo. To avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- For type X connectors: If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or with a dedicated component purchased from the manufacturer or maintenance department. For type Y connectors: In case of supply cord damage, the cord should be replaced by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar departments.
- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to an external timer or an independent remote control system.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.

REPRESENTS [NOTE] MATTERS THAT MAY CAUSE MINOR INJURIES OR PROPERTY LOSS

- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire. Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- When operation is being performed or just finished, do not directly touch the inner cooking pot to avoid burns.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including the fuse may lead to protection failure of the appliance

SAFETY WARNING

and cause overheating or fire.

- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochleae, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.

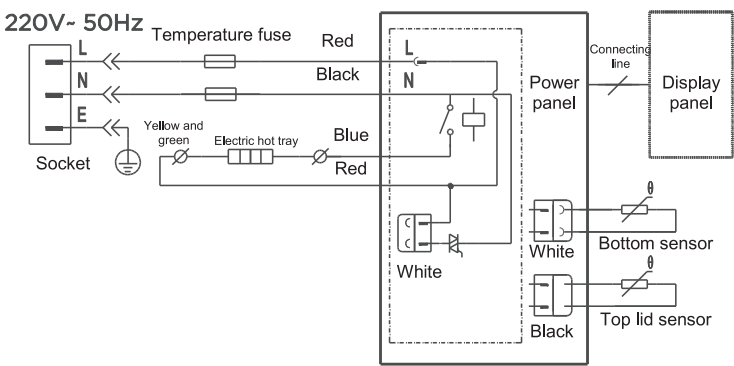
REPRESENTS [GENTLE REMINDER] CONTENT

- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the actual product.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accidents.
- Before the first usage or after a long time of storage, add water to the steam water level line, select “Steam” function and steam for one to two times to clean the interior of the cooker.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Do not use the appliance immediately after the first cooking, press the “Cancel” button and wait above 15 minutes for the heating plate to cool down.
- Do not boil rice with hot water to avoid affecting the judgement of the temperature control and worsening the result.
- Please regularly clean the steam valve.
- Please regularly clean the table on which the appliance is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0- 2000 m

SAFETY WARNING

CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM

- The electrical wiring is subject to change without prior notice.



FAULT HANDLING

When you think the product has a malfunction, please check and confirm the following situations before taking it to service center.

ABNORMAL SITUATION	POSSIBLE REASONS	SOLUTIONS
Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling	• Not add water according to the water level line • Wrong selection of the function • There is foreign matter on the heating plate • Deformation of the inner pot	• Add water according to the water level line • Select the corresponding function • Remove foreign matters on heating plate (coil plate) • Cook again • Contact after-sales to replace the inner pot
Peculiar smell, discolouration and dryness during heat preservation	• The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign objects • Product air leakage • Too long warm preservation time	• Remove the foreign objects • Contact the after sales center to replace the sealing ring • It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours
Abnormal noises in the working process	• Water on the inner pot has not been dried • On and off sound in the operation	• Wipe off the water on the inner pot before using • Normal phenomenon

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO RICE COOKER is produced under strict quality control protocols by the technical team from Kangaroo. As a leading household appliance manufacturer in Vietnam, we commit to providing highest quality products and best customer service to our customers. During warranty period, all malfunctions and defectives caused by manufacturer shall be serviced free-off-charge in a timely manner.

1. The warranty period is 12 months:

This product is entitled to a warranty period of 12 months

Applied to technical problems caused by failures of manufacturer

2. You will be charged for repairing services in the following situations:

- Damages caused by wrong use or carelessness of users.
- Product was used with voltage different from rated one.
- Warranty period expired
- Disaster or fire
- No record of warranty online activation or in the lack of invoices
- Warranty sticker is damaged

All the contents in this **USER MANUAL** have been subjected to careful check. For any mistake and omission 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 user manual is just for your reference.

Đa 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 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 Hưng 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 Gôi 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 Ba 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 Hưng 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 Phường 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 Tân 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 Tin 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 238 Đường 66, Khu dân cư Tân Quý Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bui Đinh 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 Bào, 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 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 Nhì, 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 Hưng 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 Tấn Bửu	Số 90 Đường Mường Thủy, Khóm Châu Long 1, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, AG
Tiến 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 Tuyến Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gạt	682A ấp Nhon nghĩa xã Nhon Thạnh,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 Bui 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 Ủy 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 Cờ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang