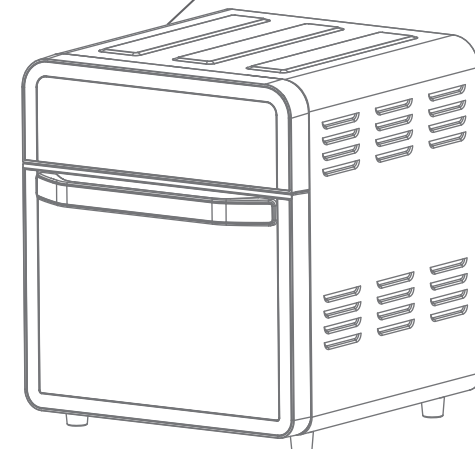


Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng
Hà Nội 1	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đông Anh	Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngõ Thi Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Chương Mỹ	A15.3 Trảng An Trên, Thị trấn Chúc Sơn, Huyện Chương Mỹ, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Trung tâm Bảo hành Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An , TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Sâm	Dương Giáp Văn Dương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Dõng Ngõ, 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 Khánh Linh	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh hải Dương
Hải Phòng	Trung tâm Bảo hành Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng, Phường Dư Hàng Kênh, Quận Lê Chân, TP Hải Phòng
Quảng Ninh 1	Trung tâm Bảo hành Duy Thăng	Tổ 2, Khu 5, Phường Hà Tu, Thành Phố Hạ Long, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Phường Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Q.N
Quảng Ninh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thanh, TP Uông Bí, Quảng Ninh
Thái Bình 1	Trung tâm Bảo hành Rĩnh 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 Hòa, 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 Phụng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP N.B
Thanh Hoá 1	Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoá 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Phường Đông Thọ, TP Thanh Hoá
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thùy Duyên	Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bim Sơn, T.H
Nghệ An 1	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Trung tâm Bảo hành Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tĩnh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thành An	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Trung tâm Bảo hành Hữu Thịnh	Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Hồng Lĩnh Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh
Hà Giang	Trung tâm Bảo hành Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang
Cao Bằng	Trung tâm Bảo hành Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Băn
Bắc Cạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
Lạng Sơn	Trung tâm Bảo hành Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Tuyên Quang	Trung tâm Bảo hành Thành Tuyên	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang
Thái Nguyên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Máy Thái Nguyên	Số 244/1 Đường Bắc Kạn, Phường Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên
Thái Nguyên 2	Trung tâm Bảo hành Sao Việt	Số 68A Đường CMT8, tổ 6 P. Phan Đình Phùng . TP Thái Nguyên
Sơn La	Trung tâm Bảo hành Lâm Dũng	Số 229B Đường Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Phường Quyết Tâm, TP Sơn La
Điện Biên	Trung tâm Bảo hành Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Phường Tân 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 Hoà 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 Sự	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER OVEN
USER MANUAL



MODEL: **KG15AF1A**

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

Vị trí dán
TEM SERIAL

Quy chế bảo hành:

I. Thời hạn bảo hành

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

II. Điều kiện được bảo hành

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

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu**

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

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.

- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

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

Vui lòng đọc kỹ 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

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG	2
CẤU TẠO SẢN PHẨM	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN	7
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU	9
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ	10
LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ	14
SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN	14
IMPORTANT SAFEGUARDS TIPS	15
PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM	17
PRODUCT USAGE INSTRUCTIONS	19
BEFORE FIRST USE	21
PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS	22
CLEANING AND MAINTENANCE	26
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM	26
WARRANTY	27

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG

- NGUY HIỂM**
- Không nhúng thiết bị vào nước hay rửa dưới vòi nước do có thể làm cháy các bộ phận điện và bộ phận gia nhiệt.
 - Không để chất lỏng chảy tràn vào thiết bị để tránh bị điện giật hoặc đoản mạch.
 - Không đậy lỗ hút khí và lỗ thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
 - Một số bộ phận của lò nướng có nhiệt độ cao trong quá trình hoạt động, ví dụ: rổ, giá, khay,... Không dùng tay chạm trực tiếp.
- CẢNH BÁO**
- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn đang sử dụng không.
 - Không sử dụng thiết bị nếu thấy có hư hỏng trên phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác.
 - Để dây nguồn cách xa các cạnh sắc.
 - Không cắm thiết bị hoặc sử dụng bằng điều khiển khi tay đang ướt.
 - Không đặt để thiết bị lên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn, rèm hoặc giấy dán tường.
 - Không nối thiết bị với bộ chuyển đổi bên ngoài.
 - Trong quá trình hoạt động, nhiệt độ trong khoang bên trong lò chiên cao, không đặt đĩa, bát bằng nhựa hoặc màng bảo vệ vào đó.
 - Đặt thiết bị trên bề mặt ngang, bằng phẳng và ổn định. Không đặt trên nhựa, bằng hoặc bất kỳ bề mặt dễ mài mòn nào khác.

NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Không đặt thiết bị đối diện với tường hoặc các thiết bị khác. Để cách xa ít nhất 10cm mặt sau và mặt bên, và 10cm phía trên thiết bị.
- Không được đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài các mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.
- Cần phải giám sát khi thiết bị đang hoạt động.
- Trong quá trình chiên rán bằng không khí nóng, hơi nước nóng thoát ra qua lỗ thoát khí. Để tay và mặt ở khoảng cách an toàn, tránh luồng khí nóng và cách xa lỗ thoát khí. Hãy cẩn trọng với hơi nước và không khí nóng khi lấy nổi ra khỏi thiết bị.
- Sau khi nấu xong và lấy rổ chứa ra, rổ chứa sẽ nóng lên với nhiệt độ rất cao. Không được chạm vào nó.
- Ngay lập tức rút phích cắm nếu thấy có khói đen thoát ra từ thiết bị. Chờ cho đến khi hết khói đen mới được lấy rổ chứa, khay đựng ra khỏi thiết bị.
- Sau khi sử dụng thiết bị, vui lòng nhấn nút nguồn, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, tránh kéo mạnh dây nguồn.

CHÚ Ý

- Rút phích cắm khi không sử dụng hoặc trước khi vệ sinh. Thiết bị cần để nguội để xử lý và vệ sinh an toàn.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện không chính hãng.
- Thiết bị chỉ được thiết kế sử dụng trong hộ gia đình. Không được sử dụng ngoài trời.
- Làm sạch và lau khô rổ chứa, giá và khay trước khi cho thực phẩm vào bên trong.

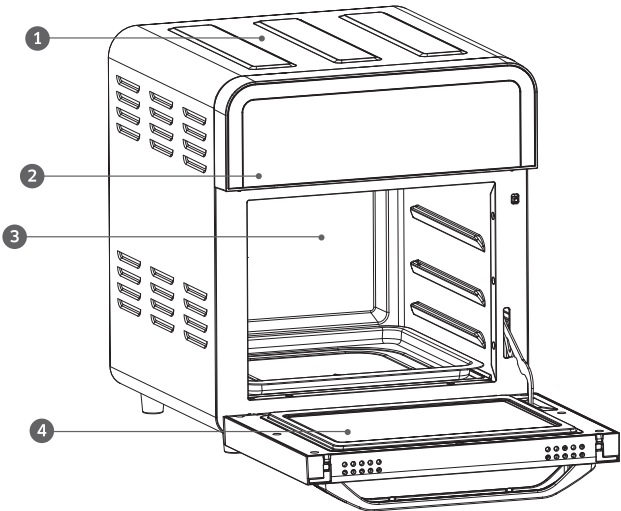
NHỮNG LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Thiết bị có công tắc an toàn tích hợp. Chỉ có bộ phận đẩy của cửa ở đúng vị trí, nó có thể được chuyển sang chế độ chờ.
- Luôn rút phích cắm khi không sử dụng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì thiết bị trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và có người giám sát.
- Để thiết bị và dây nguồn xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Cửa trước hoặc bề mặt bên ngoài có thể nóng lên khi thiết bị đang hoạt động.

CẤU TẠO SẢN PHẨM

Cấu tạo chính

- 1. Vỏ ngoài
- 2. Bảng điều khiển
- 3. Khoảng bên trong
- 4. Cửa trước



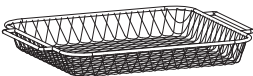
5. Dụng cụ lấy vỉ lồng



6. Xiên nướng xoay tròn



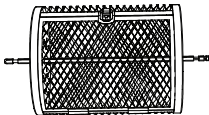
7. Vỉ nướng



8. Rổ lưới



9. Khay hứng dầu



10. Lồng quay

CẤU TẠO SẢN PHẨM

Thông số kỹ thuật

Model	KG 15AF1A
Nguồn điện	220 V-240 V, 50 HZ
Công suất	1700 W
Kích thước sản phẩm	330 x 385 x 380 (mm)

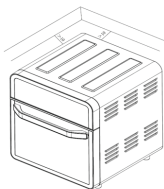
Bảng điều khiển



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

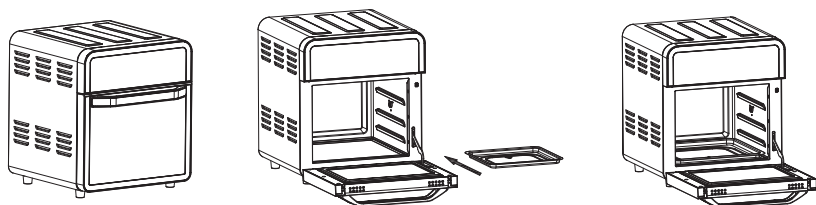
1. Đặt thiết bị trên bề mặt nằm ngang

Giữ không gian trống ít nhất 10cm từ phía sau và các bên và chú ý để lò nướng tránh xareo cửa / giấy dán tường và các vật liệu dễ cháy khác.



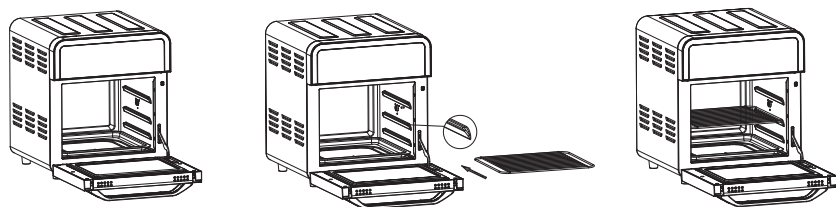
2. Khay hứng dầu

- Mở cửa trước, đặt khay hứng vào thiết bị theo hướng dẫn trong hình dưới đây:



3. Vi nướng

- Lắp vi nướng vào thiết bị theo hướng như hình bên dưới.



Ghi chú:

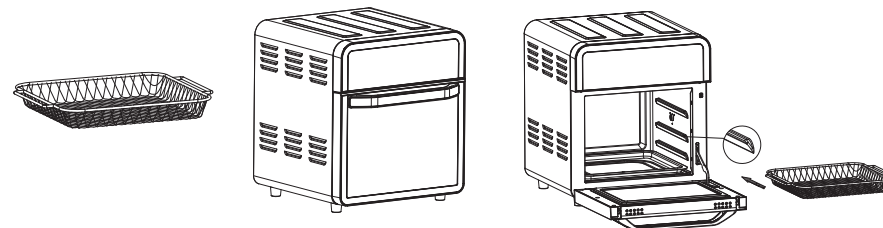
*Chọn các phụ kiện thích hợp với các cách nấu khác nhau.

*Dùng găng tay cách nhiệt để lấy khay hứng dầu hoặc vi nướng ra sau khi nấu xong.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

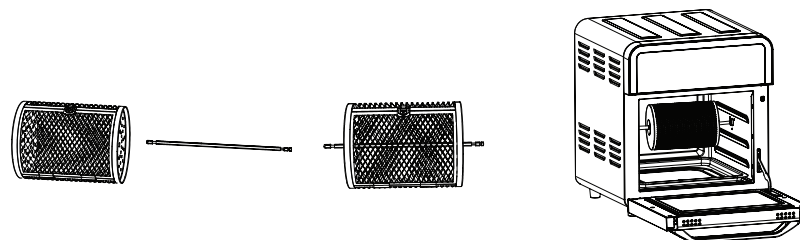
4. Rổ lưới

- Cho thực phẩm vào rổ lưới, cho vào khoang trong rồi đóng cửa lại. Như ảnh dưới đây:



5. Lồng nướng xoay tròn

- Cho thức ăn vào lồng nướng xoay tròn đưa vào khoang trong rồi đóng cửa lại. Như ảnh dưới đây:



Ghi chú:

* Luôn để khay hứng dầu ở tầng thấp nhất để thu dầu từ thực phẩm chiên.

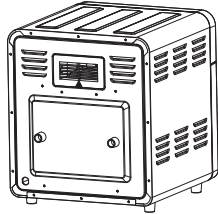
* Không để thực phẩm gần ống hâm nóng, giữ khoảng cách tối thiểu là 40mm, vì thực phẩm có thể to ra khi được làm nóng, tùy thuộc vào tính huống thực tế.

* Có một công tắc hiển thị an toàn. Như hình bên phải:

* Chỉ khi cửa được đóng lại, máy mới có thể hoạt động bình thường. Nếu không chạm vào công tắc ở trạng thái tắt, màn hình sẽ hiển thị "--".

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Lấy ra tất cả các vật liệu đóng gói, nhãn dán hoặc nhãn.
 2. Rửa sạch rổ chứa và tất cả phụ kiện khác bằng nước nóng, có thể rửa bằng nước rửa chén bát và miếng bọt biển mềm.
 3. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng vải khô mềm.
 4. Khi sử dụng lần đầu tiên, bạn có thể ngửi thấy mùi hơi hắc. Đừng lo lắng, vì nó bị ảnh hưởng bởi cận sản xuất rơi ra trong quá trình đốt cháy, điều này là hoàn toàn bình thường và sẽ từ từ biến mất sau khi sử dụng.
 5. Lắp đặt tấm ngăn cửa gió bằng tay và dùng keo chống rách lên hai đầu vít trước khi sử dụng máy.
- Như trong hình bên phải:
- 



SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Sử dụng trục quay lò chiên, lồng quay và tay cầm kẹp lồng. Như trong hình bên dưới:



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Trạng thái bật nguồn:

Sau khi kết nối nguồn điện, chuông kêu một lần (khoảng 0,5 giây); Màn hình kỹ thuật số với tất cả các đèn báo và màn hình nhấp nháy sau khi hiển thị màn hình đen, "🔌" Đèn báo đã bật sáng, nhấn một lần "🔌". Vào trạng thái chờ, màn hình kỹ thuật số hiển thị 000/0000 và tất cả các đèn báo chính đều bật, Ở chế độ chờ chế độ "🔌, 🔌, 🔌, 🔌, 🔌, 🔌, 🔌" đều bị khóa. tất cả các phím khác có thể hoạt động. Nhấn lại "🔌" Màn hình chuyển sang màn hình đen, tức là trạng thái tắt máy. Khi ở trạng thái chờ, không thực hiện bất kỳ hoạt động nào sau 60 giây sẽ tự động tắt. Ở trạng thái chờ, nhấn phím chức năng menu để vào chức năng menu tương ứng và đèn báo sẽ sáng. Chọn chức năng, Nếu bạn không nhấn nút "🔌" khởi động, nó cũng sẽ tự động tắt trong vòng 60 giây. Mở cửa trước ở trạng thái tắt nguồn và màn hình hiển thị là ---

2. Bộ chọn chức năng:

Nhấn phím chức năng menu bên cạnh để vào menu chức năng tương ứng ở trạng thái chờ. Nhấn phím chức năng menu một lần, chuông sẽ kêu một lần (khoảng 0,5 giây), đèn báo chức năng mặc định của menu sẽ nhấp nháy và màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị nhiệt độ tương ứng của chức năng. Tại thời điểm này, trong mục “” “” Có thể chuyển đổi điều chỉnh nhiệt độ và thời gian bằng cách nhấn “” “”. Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ bằng cách nhấn nút, nhiệt độ và thời gian điều chỉnh được hiển thị trong dạng đèn báo và nhấp nháy kỹ thuật số, chuông sẽ kêu một lần và đèn báo sẽ tắt, Nhấn ở chế độ lựa chọn chức năng “”, “” Đèn pha động cơ đồng bộ khởi động, đèn báo nhấp nháy. Ở trạng thái mặc định, ngoại trừ toàn bộ thịt gà, thịt nướng và trái cây sấy khô, chỉ có ống trên nóng lên, các ống khác nóng cùng một lúc. Phím “” và “” bật khi đèn báo sáng và tắt khi đèn tắt. Có thể nhấn phím tương ứng để chuyển, nếu ống trên và ống dưới đang đóng, nhấn nút “” sẽ có âm thanh báo nhanh, “BI”, “BI”, “BI” Máy không hoạt động được. Các ống gia nhiệt trên và dưới không thể tắt mở khi vào trạng thái hoạt động.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Lựa chọn chức năng menu

1. Chúng tôi cung cấp sự kết hợp giữa thời gian nấu và nhiệt độ nấu để đáp ứng các nhu cầu nấu nướng khác nhau của bạn.
2. Ở trạng thái chờ, chọn chức năng tương ứng và đèn báo tương ứng sẽ sáng. Sau khi chọn, nhấn nút "⏸" để khởi động.
3. Dưới đây là các tổ hợp menu của chúng tôi. Bạn cũng có thể thay đổi thời gian và nhiệt độ nấu theo nhu cầu thực tế.

Menu	Nhiệt độ mặc định	Thời gian mặc định	Lựa chọn nhiệt độ	Lựa chọn thời gian	Chế độ làm nóng
FRIES- KHOAI TÂY CHIÊN	220°C	15 phút (xoay)	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
WINGS -CÁNH GÀ	200°C	25 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
FISH - CÁ	180°C	20 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
CHICKEN - GÀ	220°C	30 phút (xoay)	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	
PIZZA	200°C	10 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
KEBAB NƯỚNG	180°C	20 phút (xoay)	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	
BROIL - THỊT NƯỚNG	220°C	8 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
GRILL - NƯỚNG VÌ	220°C	18 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
BAKE - NƯỚNG BÁNH	140°C	35 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
TOAST - NƯỚNG BÁNH MỠ	200°C	5 phút	40°C - 220°C	1 phút-1 giờ	 
DEHYDRATE -SẤY KHÔ	70°C	8 giờ	50°C - 70°C	30 phút-12 giờ	

- Lưu ý:** 1. Gà quay hoặc thức ăn càng lớn thì cần nhiều thời gian và nhiệt độ càng cao, tùy theo tình hình thực tế.
2. Phạm vi điều chỉnh nhiệt độ của trái cây sấy khô là 50-70°C, thời gian là 30 phút-12 giờ, 10 phút từng lần

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Cài đặt thời gian và nhiệt độ nấu

Có thể nhấn thời gian và nhiệt độ "⏸" "🔥" Chuyển sang điều chỉnh, nhấn "▲" "▼" để điều chỉnh cộng trừ thời gian và nhiệt độ, điều chỉnh thời gian, mỗi lần nhấn "▲" hoặc "▼" Thời gian thay đổi 1 phút, nếu bạn giữ nó (2 giây), thời gian sẽ thay đổi 10 phút. Thời gian làm việc tối đa là 60 phút, thời gian làm việc tối thiểu là 1 phút, sử dụng chế độ chu kỳ. Để điều chỉnh nhiệt độ, nhấn từng nút "▲" hoặc "▼" Nhiệt độ thay đổi là 10°C. Nếu nhiệt độ được giữ liên tục (2 giây), thì nhiệt độ thay đổi là 10°C. Nhiệt độ hoạt động là 220°C, thấp nhất là 40°C. Áp dụng chế độ tuần hoàn. Nhiệt độ và thời gian điều chỉnh được hiển thị dưới dạng đèn báo và nhấp nháy kỹ thuật số, và chuông kêu sau khi kết thúc điều chỉnh.

Chức năng tạm dừng

Khi cửa mở, thanh nhiệt / động cơ đồng bộ / động cơ có cực che sẽ đồng thời ngừng hoạt động. Màn hình kỹ thuật số hiển thị công việc trước khi ổ ghi được nhắc lên. Đèn ghi phải bật mà không có bất kỳ hoạt động nào khác, Tại thời điểm này ngoài "🔥", "⏸", "🔧", các phím khác bị khóa. Mở cửa nếu nhấn "🔥" Nếu động cơ đồng bộ không thể khởi động, đèn báo tương ứng sẽ sáng, đóng cửa và toàn bộ máy sẽ tiếp tục hoạt động theo cài đặt làm việc trước đó khi cửa đóng, nhấn nút bật-tắt "🔥" Màn hình kỹ thuật số bên ở trạng thái tắt, màn hình hiển thị ---, cửa đóng và màn hình đen.

Ghi chú: Khi mở cửa ở trạng thái làm việc của thiết bị đối với chức năng tạm dừng, nếu không đóng cửa trong vòng 10 phút, thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái tắt, hiển thị "màn hình đen" và máy ở trạng thái tắt máy (cửa đóng cũng ở trạng thái này).

Mẹo: Trong quá trình nấu, lật thực phẩm thường xuyên hoặc không đều để giúp chín đều hơn và chín ngon hơn.

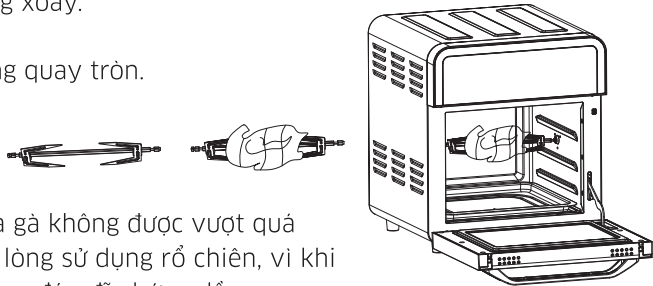
Lưu ý: trong quá trình đun nấu, tất cả các phụ kiện đều rất nóng và không được dùng tay chạm trực tiếp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Chức năng xoay

1. Chức năng này cho phép làm nóng thức ăn đồng đều hơn. Nhấn phim này "🌀" Đèn báo biểu tượng tương ứng của bảng điều khiển sẽ sáng. Nhấn lần nữa để hủy chức năng xoay.

2. Sử dụng xiên nướng quay tròn.
Như hình bên dưới:



Ghi chú:

Tổng trọng lượng của gà không được vượt quá 1,2kg, quá 1,2kg vui lòng sử dụng rổ chiên, vì khi quay sẽ bị chạm xuống đáy đĩa hứng dầu;
Vị trí mà chân và cánh gà mở ra cần được buộc chặt bằng các vật dụng.
Tốt nhất khi nướng nên khoét vài lỗ trên chân gà, vì thịt ở chân gà dày, nhiệt khó xâm nhập.

Kết thúc nấu ăn

1. Khi thiết bị nấu xong, một âm thanh "drop" "drop" "drop" và lò chiên ngừng hoạt động, nhưng quạt của nó vẫn tiếp tục hoạt động trong 1 phút cho đến khi nhiệt độ trung tâm bên trong giảm xuống.

2. Mở cửa trước, sau đó sử dụng găng tay cách nhiệt để lấy rổ và thực phẩm ra và đặt trên một mặt phẳng nằm ngang an toàn.

Lưu ý: khi lấy rổ ra khỏi thiết bị, không được dùng tay chạm vào rổ.

Mách bạn: Nếu nguyên liệu sau khi nấu chưa ngon lắm, bạn hãy đặt rổ chiên lại vào hộp, chỉ cần mất thêm vài phút nấu là được.

3.Đổ thức ăn đã nấu chín vào đĩa hoặc bộ đồ ăn.

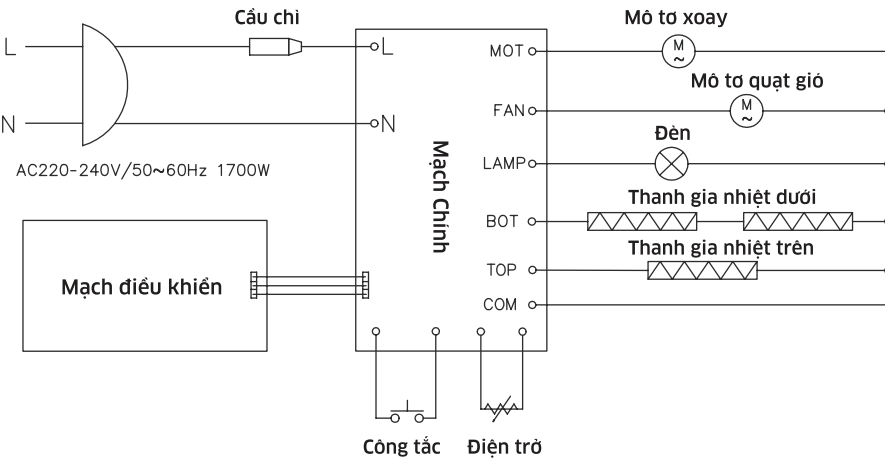
4.Sau khi nấu xong, nhấn nút nguồn để tắt nguồn điện và rút phích cắm ra khỏi ổ điện

LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

Lưu ý: Rút phích cắm của thiết bị này trước khi vệ sinh.

- Làm sạch rổ, giá đỡ, khay hứng, v.v. bằng nước hoặc nước rửa bát sau khi sử dụng.
- Lau thiết bị bằng khăn mềm ẩm
- Không nhúng dây nguồn, phích cắm và thân thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác; nó có thể gây hư hỏng thiết bị, hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho con người.
- Sau khi khô, lắp tất cả các bộ phận và sau đó đặt nó trong môi trường khô ráo, sạch sẽ, không có chất ăn mòn.

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



IMPORTANT SAFEGUARDS TIPS

DANGER

- Do not immerse the power cord, plug or housing in water or under the tap during cleaning, to avoid of make damage or occur danger.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Do not cover the air and outlet of the appliance during working.
- Some parts of the appliance have high temperature during operation, e.g. basket, toast rack, tray, etc. Please use the handle, tong or glove instead of hand touching directly

WARNING

- Make sure that your output voltage corresponds the voltage stated on the rating label of the appliance.
- Before using, please check the power cord of appliance and the accessories, do not use with any damage.
- Do not let cord hang over the sharp edge of counter.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place or use the appliance on or near combustible materials, such as tablecloth, curtain or wallpaper, in order to avoid something burning.
- External power cord connection is not allowed.
- High temperature in fryer inner chamber during operation, please do not put plastic dishes, bowls or protection film into it.
- The appliance should be placed on a horizontal and stable surface when using. Do not place on plastics, board or any other hot-short, easy-wear surface.
- Do not place the appliance against wall or other appliances, all around 10cm of space required to remain.
- Do not place anything on the top of appliance.
- Do not use the appliance beyond the specification of this manual.
- Do not use this product in the unattended.
- During the appliance frying, hot steam will exhaust through the hind side air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you

IMPORTANT SAFEGUARDS TIPS

remove the basket, tray toast rack from the appliance.

- Once cooking done and taking out pan component, the heater component with very high temperature. Do not touch it.
- If the pre-set time is too long, the food will be burnt and smokes and would release from air outlet. Plug off immediately and clean the food and oil of the basket, toast rack and tray.
- After using the fryer, please press the power button, then pull the plug from the socket, avoid direct strong pulling power cord.

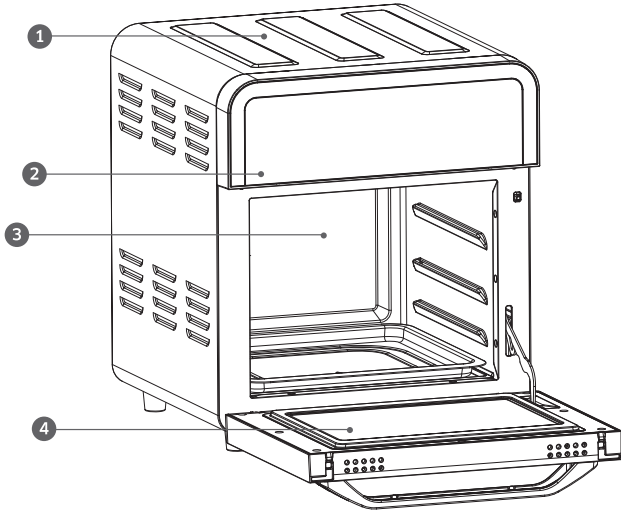
CAUTION

- Unplug the appliance from outlet when it is not in use or before cleaning. Allow it to cool down first. And then make cleaning.
- Do not use any accessories provided by non-native.
- This appliance is intended to be used in household. Do not use outdoors.
- Clean and wipe dry the basket, toast rack and tray, before putting the food inside.
- The appliance with built-in safety switch. Only the cooking window component propulsion in correct place, it can be switched to standby mode.
- Always unplug the appliance while not using.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

Product Components

- 1. Housing
- 2. Control panel
- 3. Inner chamber
- 4. Door



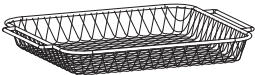
5. Cage tong



6. Rotisserie fork



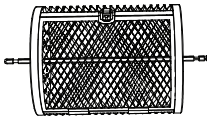
7. Wire rack



8. Mesh basket



9. Drip tray



10. Rolling cage

PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM

Model	KG 15AF1A
Rated voltage	220 V-240 V, 50 HZ
Power Consumption	1700 W
Dimension	330 x 385 x 380 (mm)

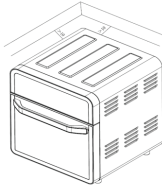
Intelligent control panel



PRODUCT USAGE INSTRUCTIONS

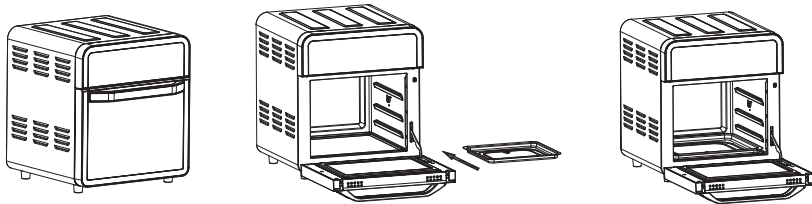
1. Place the appliance on a horizontal surface

Keep 10cm at least empty space from the back and sides, and pay attention keep machine away from curtains/ wall covering and other combustible materials.



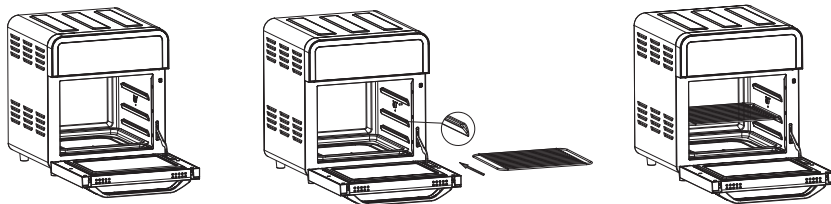
2. Drip Tray

- Opening front door, put drip tray into the unit according to the directions shown in the figure below.



3. Wire Rack

- Insert the wire rack into the unit according to the directions shown in the figure below:



Note:

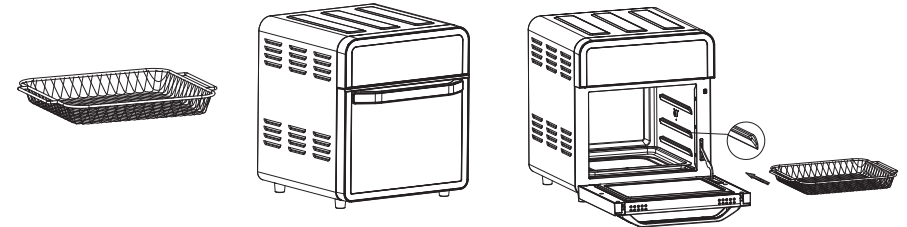
*Choose proper accessories for different cooking.

*Please use personal GLOVE to take out the drip tray or wire rack after cooking finished.

PRODUCT USAGE INSTRUCTIONS

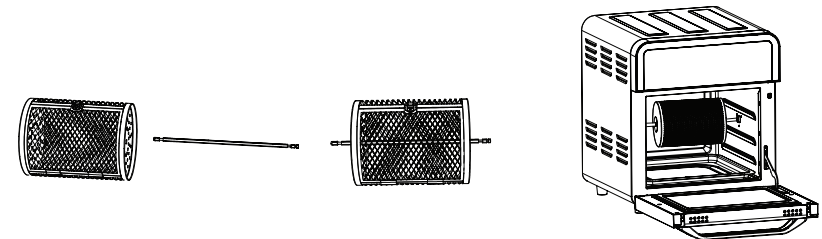
4. Mesh Basket

- Put the food into the mesh basket, put it into the inner chamber, and close the door. As below photos:



5. Rolling cage

- Put the food into the rolling cage, put it into the inner chamber, and close the door. As below photos:



Ghi chú:

* Please always keep the drip tray stay in the lowest layer for gathering oil from fried food.

* Don't keep the food close to the heat pipe, keep the distance of 40mm at a minimum, because the food may get bigger after heating, depending on the actual situation.

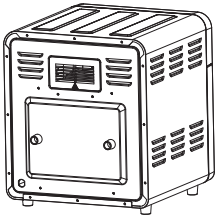
* There is a Safety switch Shows in Pic. As shown in the picture on the right.

* Only when the door is closed can the machine work properly, if the switch is not touched in the shutdown state, the screen will display "--".

BEFORE FIRST USE

- 1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
- 2. Clean the basket and all other accessories with hot water, dishwashing liquid, and a non-abrasive sponge.
- 3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
- 4. When you use it for the first time, you may smell a slight smell and soot. Don't be nervous, because it is affected by the production residue dropped during combustion, which is completely normal and will slowly disappear after use.

5. Please install the air outlet partition wall board manually, and apply anti-tear glue on the two screw heads before using the machine. As shown in the picture on the right.



USING THE APPLIANCE

Use the chicken forks, rolling cage and cage tong. As shown in the figure below:



PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

1. Power on state:

After connecting the power supply, the buzzer rings once (about 0.5 seconds); Digital screen with all indicator lights and screen flashing once display black screen, " " The indicator light went on, single click " " Entering the standby state, the digital screen displays 000/0000, and all the key indicator lights are on, In standby mode " " All locked outside All other keys can be operated Press it again " " The screen enters black screen, that is, the shutdown state When in the standby state does not make any operation after 60 seconds automatically shut down; In standby state, press the menu function key to enter the corresponding menu function, and the indicator light will shine. Select the function, If you don't have to " " start, It will also automatically shut down within 60 seconds. Open the door in the power off state, and the display screen shows as ---

2. Function selector:

Press the menu function key side to enter the corresponding function menu in standby state. Press the menu function key once, the buzzer will ring once (about 0.5 seconds), the default function indicator light of the menu will blink, and the digital screen will display the corresponding temperature of the function, At this point in " " Adjustment of row temperature and time can be switched press " " Time and temperature can be adjusted by pressing the button, The temperature and time of adjustment are displayed in the form of indicator light and digital flashing, The buzzer will ring once and the indicator light will be off , Press in the function selection mode " " Synchronous motor headlight starts, indicator flashes.

In the default state, except the whole chicken, kebabs and dried fruit, only the upper tube gets hot, the other tubes get hot at the same time. The " " and " " keys are on when the indicator light is on, and off when the light is off. You can press the corresponding key to switch. If the upper and lower tubes are closed, press " " button, there will be a quick alarm sound, " BI ", " BI ", " BI "... The machine cannot enter the working state. The

PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

upper and lower heating tubes cannot be turned on and off when entering the working state.

Menu function selection

- 1. We provide a combination of cooking time and cooking temperature to meet your different cooking needs.
- 2. In the standby state, select the corresponding function and the corresponding indicator light will be on. After selection, press the "⏻" button to start
- 3. Here are our menu combinations. You can also change the cooking time and temperature according to actual needs.

Menu	Default Temperature	Default Time	Temperature Selection	Time Selection	Heating Mode
FRIES	220°C	15 mins (rotation)	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
WINGS	200°C	25 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
FISH	180°C	20 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
CHICKEN	220°C	30 mins (rotation)	40°C - 220°C	1mins-1hour	
PIZZA	200°C	10 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
KEBAB	180°C	20 phút (rotation)	40°C - 220°C	1mins-1hour	
BROIL	220°C	8 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
GRILL	220°C	18 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
BAKE	140°C	35 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
TOAST	200°C	5 mins	40°C - 220°C	1mins-1hour	 
DEHYDRATE	70°C	8 mins	50°C - 70°C	30mins-12hour	

- Note:** 1. The larger the serving of roasted chicken or food, the more time and temperature it takes, according to the actual situation.
2. Temperature adjustment range of dried fruit is 50-70°C, time is 30 mins-12 hours, 10 minutes step by step.

PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

Setting of cooking time and temperature

Time and temperature can be pressed "⏻" "⏻" Switch into adjustment, press "⬆" "⬆". Press the button to adjust the time and temperature to add and subtract, adjust the time, Per click "⬆" or "⬆" The time changes by 1 minute, if you hold it (2 seconds) the time changes by 10 minutes quickly. The maximum working time is 60 minutes, the minimum working time is 1 minute, using the cycle mode. To adjust the temperature, press each button "⬆" or "⬆" Temperature change is 10°C. If the temperature is held continuously (2 seconds), temperature change is 10°C continuously. Operating temperature is 220°C, the lowest is 40°C. Adopt cyclic mode. The temperature and time of adjustment are displayed in the form of indicator light and digital flashing, and the buzzer rings once the adjustment is finished.

Pause function

When the door is open, the heating tube/synchronous/shaded pole motor will stop working at the same time. The digital screen displays the work before the burner is lifted. The burner lamp should be on without any other operation, At this time in addition to "⏻", "⏻", "⏻". Other keys are locked Open the door if press "⏻" If the synchronous motor cannot start, the corresponding indicator light will be on, close the door, and the whole machine will continue to work according to the previous working setting when the door is closed, press the on-off button "⏻". The side digital screen is in the state of shutdown, the screen displays ---, the door is closed and the screen is black.

Note: When opening the door in the working state of the appliance for pause function, if didn't close the door within 10 minutes, the appliance enters the state of shutdown, showing "black screen", and the machine is in the state of shutdown (closed door is also in this state).

Tip: During cooking, turn the food regularly or irregularly to help cook more evenly and cook better.

Note: During cooking, all the accessories are very hot and cannot be touched directly by hand.

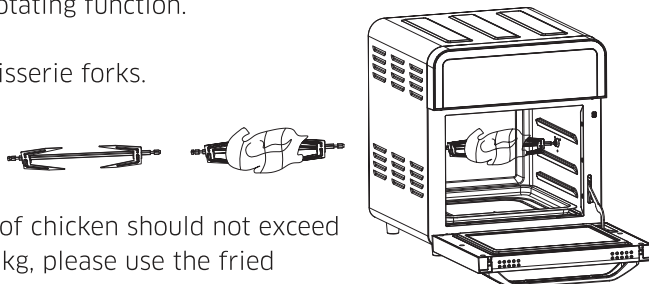
PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

Rotating function

1. This function enables more uniform heating of food. Press this key "  ". The corresponding icon indicator light of the control panel will be lit. Press again to cancel the rotating function.

2. Use of roasted rotisserie forks.

As shown below:



Note:

T1. The total weight of chicken should not exceed 1,2kg, more than 1,2kg, please use the fried basket, as the rotation will be scraped to the bottom of the oil plate;

2. The position where the chicken legs and wings open should be bound with things.

3. It is best to bake a few holes in the chicken legs when baking, because the meat on the chicken legs is thick and the heat is hard to penetrate.

Cooking finish

1. When the appliance is done, a "drop" "drop" "drop" sounds and the heater stops working, but its fan continues to operate for 1 minute until the internal center temperature drops.

2. Open the front door, then use insulated gloves to take out the basket and food and put it on a safe horizontal level

Note: when removing the basket from the appliance, do not touch the basket with your hands.

Tip: If the ingredients after cooking is not very good, put the fried basket back again into the box, just take a few more minutes of cooking.

3. Pour cooked food on a plate or tableware. As shown below:

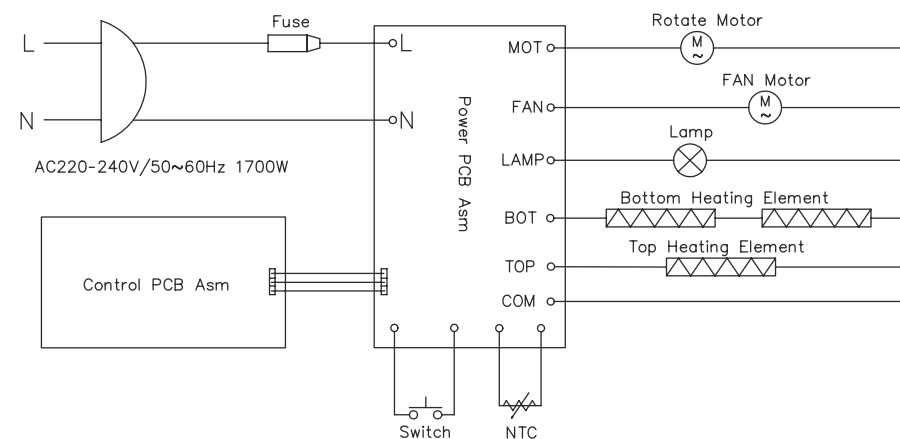
4. After cooking , press the power button to turn off the power supply and pull the power cord off the wall.

CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Be sure to unplug this appliance before cleaning

- Clean the basket, wire rack, drip tray etc with water or washing-up liquid after using.
- Wipe the appliance with soft moist cloth.
- Don't immerse the power cord, plug and the appliance's body into water or other liquid; it may cause damage of appliance, fire, electric shock or injury to persons.
- After drying, assemble all parts and then place it in dry, clean, no corrosive environment.

CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM



WARRANTY

KANGAROO AIR FRYER OVEN 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:

- a. Damages caused by wrong use or carelessness of users.
- b. Product was used with voltage different from rated one.
- c. Warranty period expired
- d. Disaster or fire
- e. No record of warranty online activation or in the lack of invoices
- f. 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.

Đà Nẵng		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 Đồng Hà, Tỉnh Quảng Trị
Huế	Trung tâm Bảo hành Phạm Văn	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An , TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh Tôn, Phường Nghĩa Chánh, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 đường Lý Tự Trọng, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
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 Gối Dương	45A Trần Quý Cáp, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên.
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Thái Hòa	252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận, Tp Cam Ranh, Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Diên 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
ĐắkNông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nong
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Hố Chí Minh		Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh
Hố Chí Minh 1	Trung tâm Bảo hành Tín Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hố Chí Minh 2	Trung tâm Bảo hành Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hố Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bui Dinh Tuy, Phường 24, Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
Hố 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
Hố Chí Minh 5	Trung tâm Bảo hành Kiến Hoa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
Hố 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, Phường Thới Bình, 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 Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 3	Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Phường Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Tiến Đạt	174 đường 2/9, khu phố 5, TT Trảng Bom tỉnh Đồng Nai
Bình Thuận	Trung tâm Bảo hành Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, Phường Thanh Hải, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
Bà Rịa – VT	Trung tâm Bảo hành Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Phường Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Service Now	316 Đường Ông Nước , Khu phố Đồng Tác, Phường Tân Đông Hiệp, Dĩ An, BD
Long An 1	Trung tâm Bảo hành Minh Dũng PT	Số 27 Quốc lộ 1A, Phường 5 , TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp Mối 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An
Long An 3	TTBH Nguyễn Hoàng Nhật Trường	Số 63 Hùng Vương, Phường 2, TP Tân An, Tỉnh Long An
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Thế Ngọc	Số 162 Đường 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
Tiền Giang	Trung tâm Bảo hành Tân Kim Thành Phát	268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang
Vĩnh Long	Trung tâm Bảo hành Tuyền Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gạt	682A ấp Nhon nghĩa xã Nhon Thành,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tung	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thành, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Búi Quốc Anh	Số 80 Dương Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Trà Vinh	Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	Trung tâm Bảo hành Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	Trung tâm Bảo hành Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	Trung tâm Bảo hành Cơ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3 ,Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang