

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miễn 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 Thị 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	Đường Giáp Văn Cương, 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 Tung	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 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 Hoá, Tỉnh Thanh Hoá
Thanh Hoá 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Phường Đồng Thọ, TP Thanh Hoá
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thủy 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 Tinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thanh 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	CTrung 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, Phung 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, Hoà Bình
Lai Châu	Trung tâm Bảo hành Việt Nguyên	Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lào Cai	Trung tâm Bảo hành Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai
Yên Bái	Trung tâm Bảo hành Mạnh Sử	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái

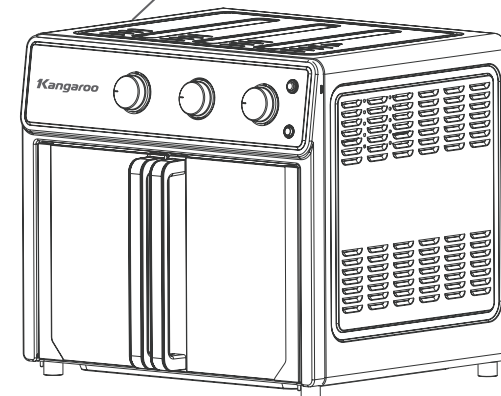


Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER OVEN
USER MANUAL



MODEL: **KG25AF2A**

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

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

LƯU Ý QUAN TRỌNG	02
CẤU TẠO SẢN PHẨM	05
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	09
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	12
LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ	13
IMPORTANT SAFEGUARDS	15
PRODUCT INTRODUCTION	17
HOW TO USE	21
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING GUIDE	25
WARRANTY	27

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị điện, đặc biệt là khi có mặt trẻ em, phải luôn thực hiện các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng
2. NGẮT ĐIỆN KHI KHÔNG SỬ DỤNG VÀ TRƯỚC KHI VỆ SINH. Để nguội trước khi làm vệ sinh hoặc xử lý, lắp hoặc tháo các bộ phận.
3. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc găng tay cách nhiệt.
4. Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không đặt bất kỳ bộ phận nào của Lò nướng chiên trong nước hoặc các chất lỏng khác. Xem hướng dẫn để làm sạch.
5. Thiết bị này không được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em hoặc những người bị khuyết tật.
6. Không vận hành bất kỳ thiết bị với dây hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc khi thiết bị bị trục trặc hoặc bị rơi ,hư hỏng theo bất kỳ cách nào hay bị rơi vào nước. gửi tới Trung tâm bảo hành để kiểm tra hoặc sửa chữa
7. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được khuyến khích có thể gây ra thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời.
9. Không để dây treo trên mép bàn hoặc mặt bàn nơi trẻ em hoặc vật nuôi vô tình kéo vào, hoặc chạm vào bề mặt nóng, có thể làm hỏng dây.
10. Không đặt Lò nướng trên hoặc gần lò đốt điện hay bếp gas nóng
11. Không sử dụng Lò chiên này cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích nấu ăn.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

- 12. Cần hết sức thận trọng khi sử dụng các dụng cụ/phụ kiện được làm bằng vật liệu không phải kim loại hoặc thủy tinh trong lò.
- 13. Để tránh bị bỏng, hãy hết sức thận trọng khi tháo các phụ kiện của Lò nướng hoặc đổ bỏ dầu mỡ nóng.
- 14. Khi không sử dụng, luôn rút phích cắm của thiết bị. Không đặt bất kỳ vật liệu nào ngoài các phụ kiện của lò nướng được khuyến nghị của nhà sản xuất
- 15. Không đặt bất kỳ vật liệu nào sau đây vào Lò chiên : giấy, bìa cứng, nhựa và các sản phẩm tương tự.
- 16. Không đặt khay chiên hoặc bất kỳ phần nào của lò bằng lá kim loại. Điều này sẽ làm tăng nhiệt độ của lò.
- 17. Không được cho thực phẩm quá khổ, gói lá kim loại và đồ dùng vào trong Lò chiên, có thể gây nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật.
- 18. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu Lò Chiên được che phủ hoặc chạm vào các vật liệu dễ cháy như rèm, màn hoặc tường khi đang hoạt động. Không cất bất kỳ vật dụng nào lên trên thiết bị khi đang hoạt động. Không hoạt động dưới tủ âm tường.
- 19. Không làm sạch bằng miếng cọ rửa kim loại. Các mảnh kim loại có thể làm vỡ miếng đệm và chạm vào các bộ phận điện, gây nguy cơ điện giật.
- 20. Không bày lộn xộn nguyên liệu nấu ăn khi lò nướng đang cắm điện
- 21. Cảnh báo: Để tránh khả năng xảy ra hỏa hoạn, luôn giám sát khi đang sử dụng

LƯU Ý QUAN TRỌNG

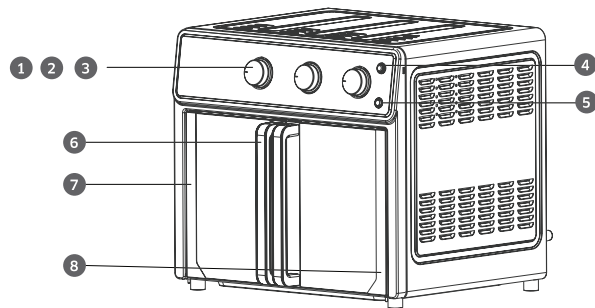
- 22. Sử dụng các cài đặt nhiệt độ được khuyến nghị cho tất cả các hoạt động nấu / nướng, rang và Chiên không dầu
- 23. Không vận hành lò nướng khi đặt trong gara hoặc dưới tủ tường. Khi cất giữ, luôn rút thiết bị ra khỏi ổ cắm điện. Nếu không có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn, đặc biệt nếu thiết bị chạm vào tường nhà hoặc cửa khi đóng lại.
- 24. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- 25. Để ngắt kết nối, xoay bộ hẹn giờ hoặc nhiệt độ thành TẮT để đảm bảo máy tắt, sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tường.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG DÂY ĐIỆN

Một dây cáp nguồn ngắn được cung cấp để giảm rủi ro do vướng vào hoặc vấp phải dây dài hơn. Dây nối dài có sẵn và có thể được sử dụng nếu cần thận khi sử dụng .

Nếu sử dụng dây nối dài, thì định mức điện được đánh dấu của dây nối ít nhất phải lớn bằng định mức điện của thiết bị và dây dài hơn phải được bố trí sao cho nó không phủ lên mặt bàn hoặc mặt bàn, nơi có thể bị trẻ em vô ý vấp hoặc kéo phải

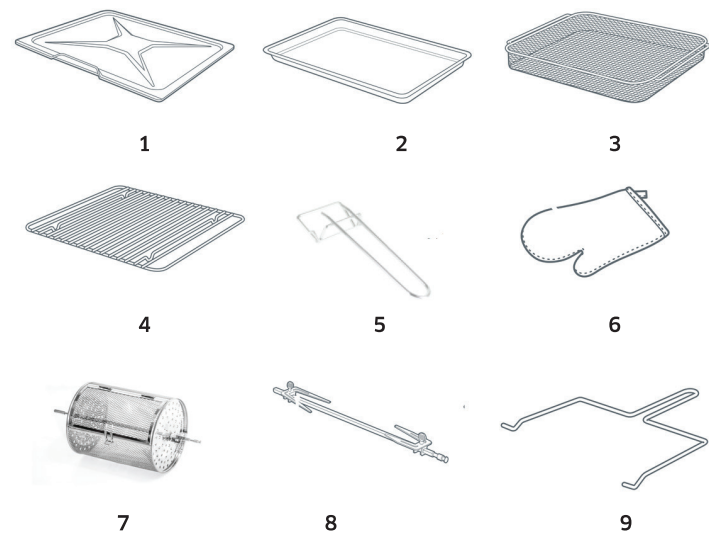
CẤU TẠO SẢN PHẨM



BỘ PHẬN CHÍNH VÀ PHỤ KIỆN

- 1. Nút chức năng**
Chọn các chức năng khác nhau
- 2. Nút nhiệt độ**
Điều chỉnh nhiệt độ từ 90-210°C.
- 3. Hẹn giờ**
Cài đặt lên tới 60 phút
- 4. Nút đèn**
Nhấn để bật / tắt đèn trong lò
- 5. Đèn báo nguồn**
Đèn sáng khi lò hoạt động..
- 6. Tay cầm Cool-Touch**
- 7.Cửa sổ lớn quan sát quá trình nấu**
- 8. Công tắc vi mô**
Ngừng hoạt động khi cửa được mở

CẤU TẠO SẢN PHẨM



PHỤ KIỆN LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

- (1) Khay chiên**
Khay chiên chủ yếu được sử dụng để hứng các vụn thực phẩm rơi ra khi nướng thức ăn hoặc nướng bánh mì. Luôn để khay đặt dưới đáy lò dưới các ống gia nhiệt như vị trí D.
- (2) Khay hứng**
Khay hứng chủ yếu được sử dụng để hứng dầu còn sót lại trong quá trình chiên thực phẩm, thường là để đưa vào khe dưới giá hoặc giỏ khi, như vị trí B hoặc C.
Khay hứng cũng có thể được sử dụng như khay nướng, thường được đặt ở vị trí A hoặc B.

CẤU TẠO SẢN PHẨM

(3) Giò chiên

Chủ yếu sử dụng nó ở chế độ chiên không dầu, đặc biệt đối với khoai tây chiên, cánh / chân gà, v.v., nên sử dụng ở vị trí B. Để nấu nhanh, nên đặt ở vị trí A.

(4) Giã đồ

Chủ yếu cho bánh mì nướng, bánh ngọt, v.v. Có thể được sử dụng ở vị trí A / B / C tùy theo chế độ và thực phẩm khác nhau.

(5) Kẹp

Sử dụng kẹp để lấy giá / khay chiên / khay hứng dễ dàng sau khi nấu.

(6) Găng tay:

Sử dụng găng tay để lấy thức ăn ra dễ dàng sau khi nấu và tránh bị thương do bỏng.

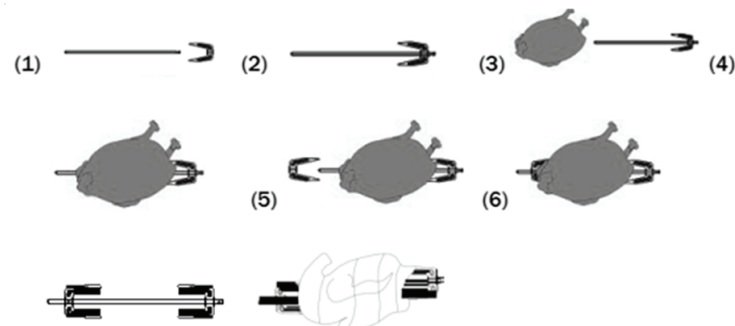
(7) Lồng chiên

Nấu thức ăn trong lồng chiên cho phép thực phẩm nóng đều hơn và ít tổn sức hơn.

(8) Thanh xiên:

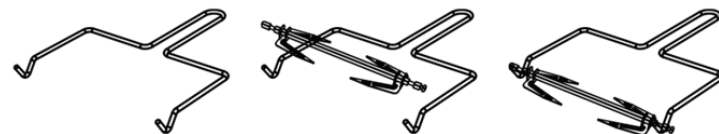
- Dùng để nướng thịt hoặc gà nguyên con.
- cho các chiều dài trực xuyên qua thịt và xương.
- Trượt đĩa vào trực từ một trong hai đầu vào thịt. Sau đó, khóa vào vị trí bằng các vít. Có một điểm lõm trên trực cho một vít.
- Đảm bảo vít còn lại được lắp chặt vào thanh.
- có thể điều chỉnh các vít gần giữa hơn nếu cần, nhưng không bao giờ hướng ra ngoài về phía cuối thanh xiên
- Đảm bảo rằng thịt quay hoặc thịt gà không quá lớn và có thể xoay bên trong Lò.
- Buộc thịt gà hoặc thịt quay khác bằng dây để giữ chặt quanh que nướng..

CẤU TẠO SẢN PHẨM



- Dụng cụ lấy vỉ lồng

Sử dụng để lấy thịt quay hoặc thịt gà đã nấu chín hoặc thịt gà Đặt dưới trực nướng và sau đó nhắc nhẹ nhàng.



- Lưu ý: sử dụng găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện ra khỏi lò khi nấu

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

- 1. Đặt Lò nướng trên một bề mặt bằng phẳng.
- 2. Di chuyển lò nướng cách tường hoặc bất kỳ đồ vật nào trên mặt bếp từ 2 đến 4 inch. Không sử dụng trên các bề mặt nhạy cảm với nhiệt. LƯU Ý: TRÁNH XA TẮM TAY TRẺ EM.
- 3. Kiểm tra xem khay chiên đã ở đúng vị trí
- 4. Cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Thực hiện theo các bước đơn giản sau:

- 1. Đặt giá hoặc rổ chiên vào giữa khoang lò, nếu thức ăn có mỡ, cần lót khay dầu bên dưới để hứng dầu.
- 2. Chọn chức năng mong muốn.
- 3. Khi chọn chức năng, hãy chọn nhiệt độ cần thiết.
- 4. Xoay bộ hẹn giờ để bắt đầu nấu.

Lời khuyên: nếu cần đặt thời gian nấu dưới 10 phút, cần vặn núm hẹn giờ đến 15 phút sau đó quay trở lại thời gian mong muốn.

LƯU Ý: Có thể lùi quá trình nấu bằng cách xoay bộ hẹn giờ đến 0 phút.

LỜI KHUYÊN VÀ GỢI Ý:

- Nhiều thực phẩm có thể được chiên bằng lò chiên không dầu mà không cần sử dụng quá nhiều dầu. Thực phẩm chiên sẽ có vị nhẹ hơn và ít dầu mỡ hơn thực phẩm chiên ngập dầu.
- Lò nướng không dầu không cần dầu, nhưng xịt nhẹ một chút dầu có thể làm tăng màu sắc cho thực phẩm và tăng độ giòn. Sử dụng bình xịt dầu ô liu để giữ cho thực phẩm thêm sáng, đổ một ít dầu vào bát, cho thực phẩm vào và trộn đều.
- Hầu hết các loại dầu có thể được sử dụng cho Nồi chiên . Dầu ô liu được ưa thích để có hương vị đậm đà hơn. Nên dùng dầu thực vật, dầu hạt cải hoặc dầu hạt nho để có hương vị nhẹ nhàng hơn.
- Có thể sử dụng nhiều loại lớp phủ trên thực phẩm Chiên. Một số ví dụ về hỗn hợp vụn bánh mì khác nhau bao gồm: vụn bánh mì, vụn bánh mì tẩm gia vị, vụn bánh mì nướng, bánh ngô nghiền, khoai tây chiên và bánh quy

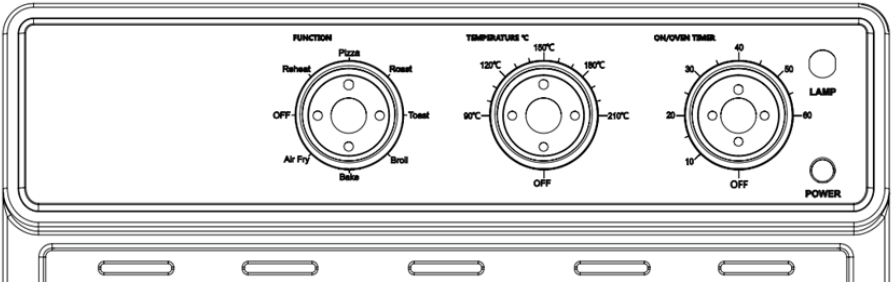
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

giòn. Nhiều loại bột khác nhau, bao gồm không chứa gluten và các loại thực phẩm khô khác như bột ngô cũng có tác dụng.

- Hầu hết các loại thực phẩm không cần lật trong khi nấu, nhưng các món lớn hơn, như gà nướng, nên lật nửa chừng trong chu trình nấu để đảm bảo chín đều và chín vàng.
- Khi Chiên với số lượng lớn thực phẩm lấp đầy khay , hãy đảo thực phẩm trong nửa chu kỳ nấu để đảm bảo chín đều và màu sắc đẹp mắt.
- Sử dụng nhiệt độ cao hơn cho thực phẩm nấu nhanh, như thịt xông khói và khoai tây chiên, và nhiệt độ thấp hơn cho thực phẩm nấu lâu hơn, như gà tẩm bột.
- Thực phẩm sẽ chín đều hơn nếu cắt thành các miếng cùng kích thước.
- lưu ý nhiều loại thực phẩm tiết ra nước khi nấu chín. Khi nấu với số lượng lớn trong một thời gian dài, hơi nước có thể tích tụ, có thể để lại hơi ẩm trên mặt bếp

Biểu đồ dưới đây liệt kê số lượng, thời gian nấu và nhiệt độ được khuyến nghị cho các loại thực phẩm có thể chiên bằng lò chiên không dầu. Nếu khẩu phần vượt quá khuyến nghị, bạn có thể thỉnh thoảng đảo đều trong khi nấu để đảm bảo kết quả tốt, đồng đều nhất. Lượng thức ăn ít hơn có thể chỉnh ít thời gian hơn.

LƯU Ý: Khi sử dụng, luôn đặt khay hứng dầu vào đáy lò.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chức năng	Thanh gia nhiệt	Quạt	Thanh xiên	Công suất
Làm nóng lò	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	/	/	1400W
Pizza	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	/	/	1400W
Thịt quay	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	CÓ	CÓ	1400W
Bánh nướng	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	CÓ	/	1400W
Thịt nướng	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	CÓ	/	1700W
Bánh ngọt	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	/	/	1400W
Chiên không dầu	2 x thanh gia nhiệt trên+ 2 x thanh gia nhiệt dưới	CÓ	CÓ	1700W

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Luôn rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và để lò nguội hoàn toàn trước khi làm sạch
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn vì chúng sẽ làm hỏng lớp hoàn thiện của lò. Bạn chỉ cần lau bên ngoài bằng khăn ẩm sạch và lau khô hoàn toàn. Bôi chất tẩy rửa vào một miếng vải, không bôi trực tiếp lên lò, trước khi làm sạch.
- Để làm sạch khoang bên trong, sử dụng khăn ẩm và dung dịch xà phòng loãng nhẹ hoặc dung dịch xịt lên miếng bọt biển. Dùng giẻ sạch và ẩm để loại bỏ cặn bám trên chất tẩy rửa. Không sử dụng chất mài mòn mạnh hoặc các sản phẩm ăn mòn. Những thứ này có thể làm hỏng bề mặt lò. Không bao giờ sử dụng miếng đệm len thép, v.v., trên bên trong lò.
- Vệ sinh các phụ kiện: - Khay chiên phải được rửa trong nước nóng, hoặc sử dụng miếng cọ rửa nylon hoặc bàn chải nylon, và rửa kỹ. Đây KHÔNG thích hợp sử dụng cho máy rửa bát - Khay hứng dầu, bộ thanh xiên, dụng cụ lấy vỉ lồng, rổ chiên, giá đỡ, tay cầm có thể sử dụng trong máy rửa bát
- Sau khi nấu thức ăn nhiều dầu mỡ và khi lò đã nguội, hãy luôn lau sạch khoang bên trong lò. Nếu điều này được thực hiện thường xuyên, lò nướng của bạn sẽ hoạt động như mới. Loại bỏ dầu mỡ sẽ giúp thiết bị luôn ổn định.
- Để loại bỏ các vụn thức ăn thừa, trượt khay hứng ra phía trước ra và loại bỏ các mảnh vụn. Lau sạch và đặt lại chỗ cũ. Để loại bỏ dầu mỡ trên bề mặt khay, ngâm khay trong nước nóng, hoặc sử dụng chất tẩy rửa không ăn mòn. Không bao giờ vận hành lò mà không có khay nướng.
- Bất kỳ dịch vụ bảo dưỡng nào khác phải được thực hiện bởi trung tâm bảo hành.

LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ

LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Vận hành	Thiết bị không bật được	Đảm bảo thiết bị được cắm vào đúng ổ cắm.
		Đảm bảo cửa lò đã đóng
		Gọi cho trung tâm bảo hành
	Quạt vẫn chạy sau khi mát tắt?	Quạt tiếp tục chạy để làm mát lò sau khi nấu thức ăn
Nấu ăn	Khoai tây chiên không được giòn?	Một số loại thực phẩm có thể cần nhiều dầu hơn những loại khác. Nếu không đủ giòn, hãy xịt, chải hoặc thêm một ít dầu lên thực phẩm.
		Đảm bảo thực phẩm được đặt vào đúng vị trí để nấu. Đề xuất cho các vị trí ở giữa.
		Đảm bảo thực phẩm được trải đều trên / trong phụ kiện mà không bị chồng chéo lên nhau. Nếu thức ăn vẫn chồng lên nhau, hãy đảo hoặc lật thức ăn giữa chừng trong quá trình nấu.
		Cho thức ăn vào để có thêm thời gian nấu. Đảm bảo kiểm tra cho đến khi thực phẩm đạt được độ nâu mong muốn. Không để lò mà không có người trông coi.
	Nguyên liệu không nấu chín	Nếu bạn để quá nhiều thực phẩm trên / trong phụ kiện, hãy thử với các thực phẩm nhỏ hơn và các lớp đơn lẻ, thay vì xếp chồng thực phẩm lên nhau.
		Đảm bảo thực phẩm được đặt vào đúng vị trí để nấu. Đề xuất cho các vị trí ở giữa..
		Nhiệt độ có thể quá thấp. Tăng nhiệt độ.

LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ

LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Nấu ăn	Tại sao hơi nước ngưng tụ và thoát ra khỏi thiết bị?	Khi chế biến các món ăn nhiều dầu mỡ, dầu có thể rò rỉ vào chảo và sinh ra hơi nước. . Điều này sẽ không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc ảnh hưởng đến thực phẩm khi nấu . Nó có thể làm mờ cửa sổ quan sát ở hai bên hoặc góc..
		Khi chế biến thực phẩm có độ ẩm cao, hơi nước bay hơi ra khỏi thực phẩm và gây ra hiện tượng ngưng tụ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc ảnh hưởng đến thực phẩm khi nấu . Nó có thể làm mờ cửa sổ quan sát ở hai bên hoặc góc.
		Khay hứng dầu, khay chiên hoặc đáy lò chiên có thể còn cặn dầu mỡ từ lần sử dụng trước. Đảm bảo vệ sinh các phụ kiện sau mỗi lần sử dụng.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. Read all instructions.
2. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces . Use handles or gloves.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the Air Fryer Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or has been dropped in water. Return the Air Fryer Oven to the store or retailer where purchased for examination or repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause injury.
8. Do not use outdoors .
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord .
10. Do not place Air Fryer Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven .
11. Do not use this Air Fryer Oven for anything other than its intended purpose .
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven .
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer Oven accessories or disposing of hot grease .
14. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this Air Fryer Oven .
15. Do not place any of the following materials in the Air Fryer Oven: paper, cardboard, plastic and similar products .
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This

IMPORTANT SAFEGUARDS

will cause overheating of the oven.

17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock .
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets .
19. Do not clean with metal scouring pads . Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock .
20. Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer Oven is plugged into electrical outlet .
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave Air Fryer Oven unattended during use .
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and Air Frying .
23. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet . Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes .
24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
25. To disconnect, rotate the timer or temperature to OFF to ensure the machine is off, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Air Fryer Oven to its fullest, so that you will achieve consistent, professional results .

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

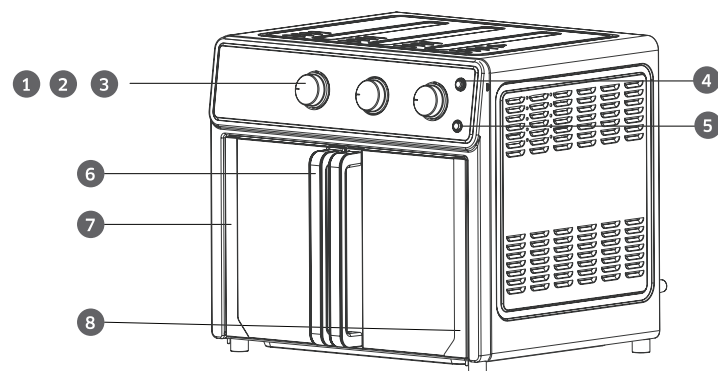
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from

IMPORTANT SAFEGUARDS

becoming entangled in or tripping over a longer cord . Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use .

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

PRODUCT INTRODUCTION



1. Function Knob

Used to choose different functions

2. Temperature Knob

Can be adjusted from 90-210°C.

3. Timer

Up to 60 minutes

4. Light button

Press to switch on/off the cavity light

5. Power Indicator

Light when the oven is working.

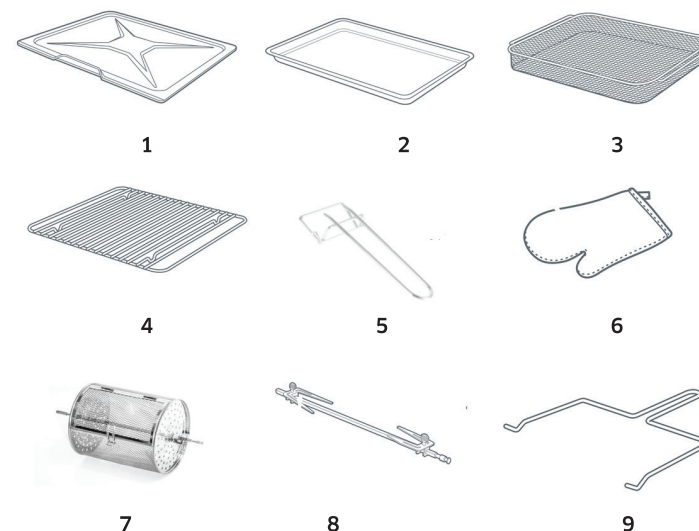
6. Cool-Touch Handle

7. French Door with Viewing Window

8. Micro-switch

Stop working when door is opened.

PRODUCT INTRODUCTION



(1) Crumb tray

The Crumb Tray is mainly used to collect the bread crumbs that fall off when baking or toasting. Always keep the crumb tray put at the bottom of the oven under the heating tubes as position D.

(2) Drip tray

Drip tray is mainly used to collect oil left over during frying food, usually to put into the slot under the rack or air basket, as position B or C. The oil tray can also be used as baking tray, usually put into position A or B.

(3) Rack

It's mainly for toast, cakes, etc. Can be used in position A/B/C base on different mode and food.

PRODUCT INTRODUCTION

(4) Basket

Mainly use it under air fry mode especially for French fries, chicken wings/legs, etc, should be used in position B. For fast cooking, it's suggested to put in position A.

(5) Handle:

Use the handle to take out the rack / air fry basket / drip tray easily after cooking.

(6) Glove:

Use the glove to take out the food easily after cooking and avoid scalding injury.

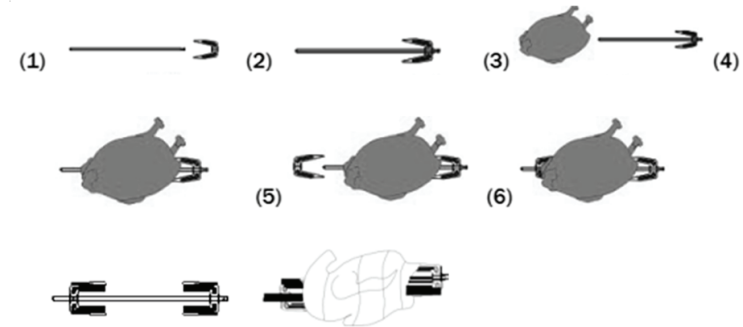
(7) Cage:

Cooking food in the cage allows it to heat more evenly and with less effort.

(8) Rotisserie fork and screws:

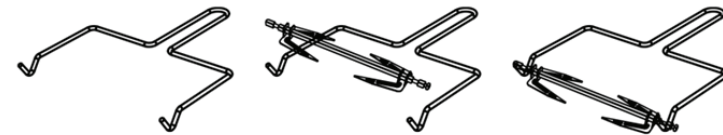
- Use for roasts or a whole chicken.
- Force the shaft length ways through the meat and centre.
- Slide the forks onto the shaft from either end into the meat. Then lock into place with the screws. There is an indentation point on the shaft for a screw.
- Ensure the other screw is fitted tightly to the stick.
- You can adjust the screws closer to the middle if needed, but never outwards towards the ends.
- Ensure that the roast meat or chicken are not too large and are able to rotate freely inside the Oven.
- Tie up the chicken or other roast meat with cooking string to hold it tightly around the rotisserie stick.

PRODUCT INTRODUCTION



(9) Fetch tool:

Use to remove cooked roasts or chicken which have been cooked using the rotisserie. Place under the rotisserie shaft and then lift gently.



NOTE: Please use your own oven mitts to remove accessories after the cooking is complete.

HOW TO USE

BEFORE FIRST USE

- 1 . Place your Air Fryer Oven on a flat, level surface.
- 2 . Move oven 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces. NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.
- 3 . Check that the crumb tray is in place and that there is nothing in the oven .
- 4. Plug power cord into the wall outlet.

GENERAL OPERATION

To operate the oven, follow these simple steps:

- 1. Place the rack or air fry basket in the middle of the oven cavity, if the food is with fat, need to put the oil tray under it to collect the oil.
- 2. Choose the desired function
- 3. When desired function is chosen, choose the needed temperature.
- 4. Rotate the timer to start cooking.

Tips: if need to set the cooking time less than 10mins, need to turn the timer knob till 15 minutes then turn back to the desired time.

TIPS AND HINTS:

AIR FRY:

- Many food that can be fried can be Air Fried without using excess amounts of oil . Air Fried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods .
- Air Frying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness . Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss .
- Most oils can be used for Air Frying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grape seed oils are recommended for milder

HOW TO USE

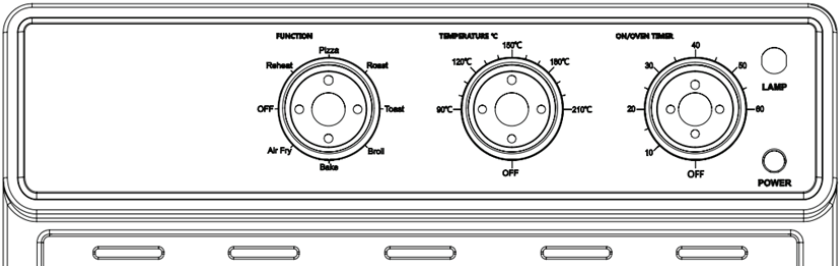
flavors .

- An assortment of coatings can be used on Air Fried foods. Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free, and other dry foods like cornmeal work as well .
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results .
- When Air Frying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color .
- Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken .
- Foods will cook more evenly if they are cut into the same-size pieces .
- Please note that many foods release water when they cook . When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop .

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be air fried in the oven . If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results . Smaller amounts of food may require less time . For best air fry results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When air fry, always use the oil tray to put into the bottom of the oven.

HOW TO USE



Function	Heating elements	Fan	Rotisserie	Power
Reheat	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	/	/	1400W
Pizza	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	/	/	1400W
Roast	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	YES	YES	1400W
Toast	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	YES	/	1400W
Broil	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	YES	/	1700W
Bake	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	/	/	1400W
Air Fry	2 x top heating tubes+ 2 x bottom heating tubes	YES	YES	1700W

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the oven from the electrical outlet and allow it to cool completely before cleaning
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly . Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the toaster oven, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge . Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads, etc ., on interior of oven.
- Cleaning the accessories: – Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. This is NOT dishwasher safe. – Drip tray, Rotisserie fork set, Fetch tool, air fry basket, rack, handle, cage are dishwasher safe or can be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed.
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean top of oven interior . If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.
- To remove crumbs, slide out the front Crumb Tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Crumb Tray in place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service
	The fan remain on after cooking?	The fan remains on for cooling purposes .
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others . If not crispy enough, spray, brush or add some oil on the food.
		Make sure the food is put in the correct slot for cooking. Suggest to middle slots.
		Make sure food is spread evenly on/in accessory with no overlap . If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Put the food in for additional cooking time . Make sure to check periodically until food reaches desired brownness . Do not leave oven unattended.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food on/in accessory, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		Make sure the food is put in the correct slot for cooking.
		The temperature might be too low. Rotate the temperature knob to increase temperature.

TROUBLESHOOTING GUIDE

LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Cooking	Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and it produces steam . This will not affect the unit or the end result . It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		When preparing foods with a high moisture content, the water evaporates out of the food and causes condensation. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		The oil tray, crumb tray or bottom of oven may contain grease residue from previous use . Make sure to clean the accessories properly after each use.

WARRANTY

KANGAROO AIR FRY 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.

Dà 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 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 Gỏi 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
ĐakNông	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 Lộc	Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Hồ Chí Minh	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Nam	Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 1	Trung tâm Bảo hành Tín Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 2	Trung tâm Bảo hành Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bui Dinh Tuy, 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 Kiên Hoa	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 Tra, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chi	Số 41 Co 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 Khanh, 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 Đồng 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 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 Nhơn nghĩa xã Nhơn Thành,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bùi 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