

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 Sám	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 Phụng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP N.B
Thanh Hoà 1	Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoà 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Phường Đồng Thọ, TP Thanh Hoà
Thanh Hoà 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 Hữu	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tĩnh, 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 Phụng - 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

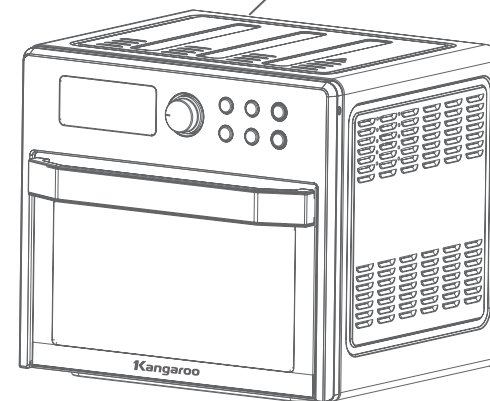


Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

ノーオイルフライヤー

AIR FRYER OVEN
USER MANUAL



MODEL: **KG25AF1A**

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
CHUẨN BỊ SỬ DỤNG	05
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	05
CẤU TẠO SẢN PHẨM	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	09
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	13
LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ	14
IMPORTANT SAFEGUARDS	15
PREPARATION FOR USE	18
PRODUCT PARAMETERS	18
PRODUCT INTRODUCTION	19
HOW TO USE	22
CLEANING AND MAINTENANCE	25
TROUBLESHOOTING GUIDE	26
WARRANTY	27

LƯU Ý QUAN TRỌNG

Khi sử dụng lò chiên bằng điện, luôn phải tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm, nhưng không giới hạn ở những điều sau:

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
- Loại bỏ bất kỳ vật liệu đóng gói và nhãn nào một cách an toàn trước khi sử dụng sản phẩm này lần đầu tiên. Đảm bảo rằng trẻ em không chơi với túi nhựa hoặc bất kỳ vật liệu đóng gói nào.
- Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem điện áp cục bộ của bạn có tương ứng với các thông số kỹ thuật được hiển thị trên bảng tên thiết bị bên dưới thiết bị không.
- Luôn vận hành thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang, ổn định và không bắt lửa. Không sử dụng thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò đốt điện hoặc gas, hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
- Không kết nối thiết bị này với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Không sử dụng thiết bị này với dây nối dài hoặc bằng điện. Đảm bảo được cắm vào một ổ cắm điện chuyên dụng và không có bất kỳ thiết bị nào khác trên cùng một ổ cắm.
- Không bật nguồn cho đến khi thiết bị và các bộ phận ở đúng vị trí; Đảm bảo đóng cửa lò trước khi cắm và bật nguồn.
- Để bảo vệ khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không để thiết bị tiếp xúc với nước nhỏ giọt hoặc bắn tung tóe và đảm bảo rằng không có vật chứa đầy chất lỏng như lọ hoa được đặt trên hoặc gần thiết bị.
- Không chạm vào thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm điện bằng tay ướt.
- Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội đi trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi vệ sinh.
- Thiết bị không có bất kỳ bộ phận nào có thể sử dụng được bên trong. Không cố gắng tự mở và sửa chữa thiết bị. Tất cả các thành phần chỉ nên

LƯU Ý QUAN TRỌNG

được bảo dưỡng bởi kỹ thuật viên có chuyên môn.

- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, cáp nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế nó tại trung tâm bảo hành bởi kỹ thuật viên có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Cần giám sát chặt chẽ khi sử dụng bất kỳ thiết bị nào gần trẻ em. Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em khi thiết bị đang hoạt động và trong quá trình làm mát.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như: khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác, trang trại., nhà hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường kiểu nhà ở khác
- Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích sử dụng được ghi trong sách hướng dẫn. Chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. không được sử dụng ngoài trời hoặc cho mục đích thương mại.
- Thiết bị này phải được vận hành trên nguồn điện riêng biệt với các thiết bị đang vận hành khác. Nếu nguồn điện quá tải với các thiết bị khác, lò có thể không hoạt động bình thường.
- Để đủ không gian thoáng với các đồ vật khác khi đang sử dụng. Không chặn lối thoát khí.
- Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để lại ít nhất 10 cm không gian trống ở mặt sau và hai bên và phía trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Khi thiết bị đang hoạt động, không khí được thoát ra ngoài qua lối thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với lối thoát khí.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Các bề mặt bên ngoài của thiết bị có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. các phụ kiện trong lò sẽ nóng lên. Mang găng tay cách nhiệt hoặc dùng kẹp để lấy ra. Mang găng tay khi thao tác với giá và khay hứng dầu.
- Phải hết sức thận trọng khi di chuyển lò chứa thức ăn nóng.
- Không đặt nắp thiết bị khi đang sử dụng.
- Không để dây treo qua mép bàn hoặc mặt quầy.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Không rút phích cắm của thiết bị bằng cách kéo dây.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị khiếm khuyết về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc những người không có kiến thức hoặc kinh nghiệm, trừ khi họ được giám sát hoặc đưa ra hướng dẫn trước về việc sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
- Không để thiết bị hoạt động khi không có người giám sát.
- Thiết bị có thể phát ra khói trong lần sử dụng đầu tiên. Đây không phải lỗi, và khói sẽ xuất hiện trong vòng vài phút.
- Nếu thiết bị phát ra khói đen, hãy rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức. Chờ cho khói dừng lại trước khi lấy đồ trong lò ra.

NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

- Hướng dẫn về dây ngắn:

Không sử dụng dây nối. Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm rủi ro do vướng hoặc vấp phải dây dài.

- Bảo vệ quá nhiệt:

Nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong bị lỗi, hệ thống bảo vệ quá nhiệt sẽ được kích hoạt và thiết bị sẽ không hoạt động. Nếu điều này xảy ra, hãy rút dây nguồn. Để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi khởi động lại hoặc cất giữ.

- Điện:

Nếu mạch điện bị quá tải với các thiết bị khác, thiết bị của bạn có thể không hoạt động bình thường. Thiết bị phải được vận hành trên một mạch điện chuyên dụng.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

- Khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên, lò có thể tỏa ra mùi nhẹ không có hại và sẽ biến mất sau vài phút. Điều này là do một loại dầu bảo vệ đã được áp dụng để bảo vệ các bộ phận khỏi ma sát có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển.
- Cần thận mớ túi bọc và loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, chịu nhiệt, không cháy.
- Sử dụng một miếng bọt biển mềm và nước xà phòng để loại bỏ bụi trên bề mặt có thể đã tích tụ trong quá trình đóng gói và vận chuyển. Để thiết bị khô trước khi sử dụng.



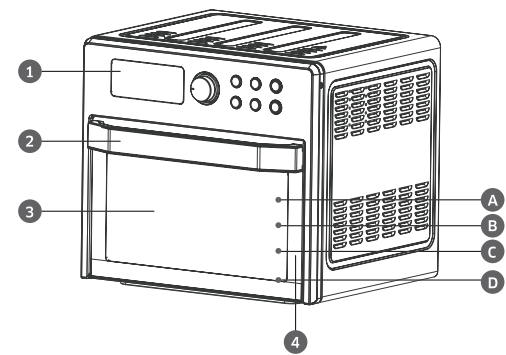
THẬN TRỌNG: CÁC BỀ MẶT NÓNG

Các bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng, không chạm vào.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	KG25AF1A
Công suất	1700 W
Dung tích	25 L
Điện áp	220V/50Hz

CẤU TẠO SẢN PHẨM



1. Bảng điều khiển

Cho phép kiểm soát các chức năng của Thiết bị.

2. Tay cầm cảm ứng mát cho cửa

Tay cầm được thiết kế chống khét, giúp giữ mát khi nấu.

3. Cửa sổ kính trong

Dễ dàng quan sát quá trình nấu nướng bên trong lò.

4. Công tắc vi mô

Thiết bị sẽ ngừng hoạt động khi cửa được mở

PHỤ KIỆN LÒ CHIÊN KHÔNG DẦU

- Khay nướng

Thường được sử dụng để hứng các vụn thức ăn rơi ra khi nướng. Thường đặt ở dưới đáy lò hoặc dưới thanh gia nhiệt ở vị trí D .

- Khay hứng dầu

Khay dùng để hứng dầu thừa chảy ra trong quá trình chiên thực phẩm, thường được đặt ở vị trí B hoặc C

Khay dầu cũng có thể được sử dụng như khay nướng, thường được đặt ở vị trí A hoặc B

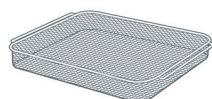
CẤU TẠO SẢN PHẨM



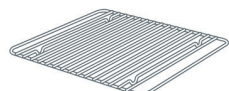
KHAY NƯỚNG



KHAY HỨNG



RỔ LƯỚI



VỈ NƯỚNG



TAY CẦM



GĂNG TAY



LỒNG CHIÊN



THANH XIÊN



DỤNG CỤ LẤY VỈ LỒNG

- Rổ lưới

Chủ yếu sử dụng nó ở chế độ chiên, 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.

- Vỉ nướng

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

- Tay cầm:

Sử dụng tay cầm để dễ dàng lấy giá / rổ chiên / khay hứng ra sau khi nấu.

- Găng tay:

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

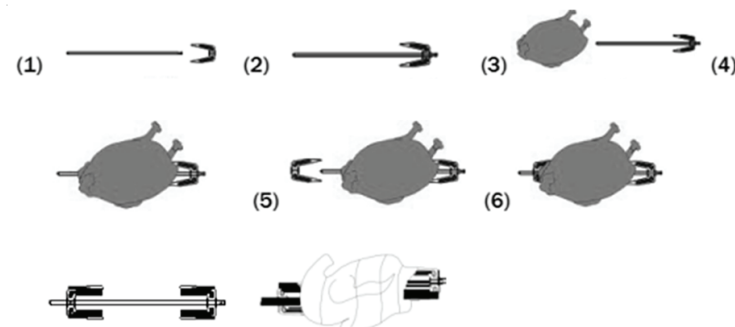
- Lồng chiên

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

CẤU TẠO SẢN PHẨM

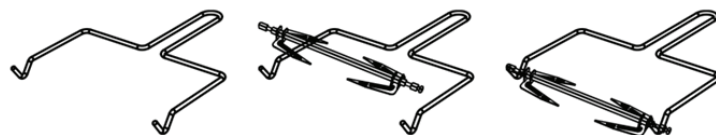
- Thanh xiên

- Dùng để nướng thịt hoặc gà nguyên con.
- cho các chiều dài trực xuyên qua thịt và tâm.
- 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.

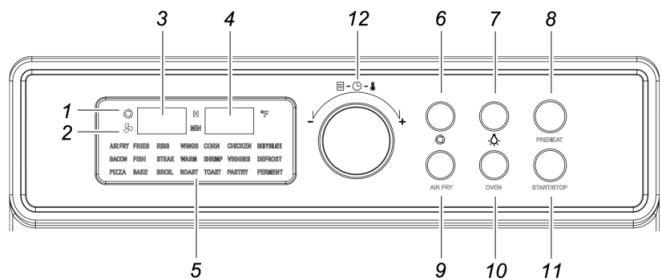


- Dụng cụ lấy vỉ lồng

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



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



MÀN HÌNH LED

- 1. Hiện thị Chức năng Xoay
- 2. Hiện thị Quạt
- 3. Hiện thị thời gian nấu
- 4. Hiện thị nhiệt độ
- 5. Hiện thị các chức năng nấu ăn
- 6. Nút xoay, Bật / Tắt chức năng xoay cho nướng bằng thanh xiên.
- 7. Nút Đèn, Bật / Tắt đèn trong lò.
- 8. Nút PREHEAT- làm nóng , Nhấn nút để làm nóng trước lò ở mặc định nhiệt độ 200 ° C và thời gian 3 phút.
- 9. Nút AIR FRY – chiên không dầu, Nhấn nút để chọn chức năng nấu AIR FRY mong muốn. Các chức năng nấu tương ứng sẽ sáng trên màn hình LED.
- 10. Nút OVEN-nướng, Nhấn nút để chọn chức năng nấu OVEN mong muốn. Các chức năng nấu tương ứng sẽ sáng trên màn hình LED.
- 11. Nút START / STOP, Nhấn nút để bắt đầu hoặc dừng quá trình nấu.
- 12. Nút xoay chọn, Sau khi nhấn nút AIR FRY hoặc OVEN, xoay nút xoay để chọn chức năng nấu mong muốn. Nhấn vào giữa nút xoay để điều chỉnh thời gian nấu hoặc nhấn lại để điều chỉnh nhiệt độ, hoặc nhấn trở lại để chọn các chức năng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MENU NẤU KHI DÙNG CHẾ ĐỘ CHIÊN KHÔNG DẦU:

- Chiên không dầu
- Khoai chiên
- Sườn nướng
- Cánh gà
- Bông ngô
- Gà nướng
- Sấy khô
- Thịt xông khói
- Cá
- Bít tết
- Giữ ấm
- Tôm
- Rau quả
- Rã đông

MENU NẤU KHI DÙNG CHẾ ĐỘ NƯỚNG:

- Pizza
- Bánh
- Thịt nướng
- Thịt quay
- Bánh nướng
- Bánh ngọt
- Lên men

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHỨC NĂNG MENU

Chức năng	Nhiệt độ mặc định. (°C)	Thời gian mặc định (phút)	Dải nhiệt độ (°C)	Dài thời gian (phút)
Chiên không dầu	180	20	60 - 200	1-90
Khoai chiên	200	15	60 - 200	1-90
Sườn nướng	200	25	60 - 200	1-90
Cánh gà	200	15	60 - 200	1-90
Bông ngô	160	15	60 - 200	1-90
Gà nướng	180	40	60 - 200	1-90
Sấy khô	55	3H	25 -80	1-24H
Thịt xông khói	200	9	60 - 200	1-90
Cá	190	10	60 - 200	1-90
Bit tết	200	13	60 - 200	1-90
Giữ ấm	70	30	60 - 200	1-90
Tôm	190	10	60 - 200	1-90
Rau quả	180	10	60 - 200	1-90
Rã đông	50	40	25 -60	1-90
Pizza	200	20	60 - 200	1-90
Bánh	190	25	60 - 200	1-90
Thịt nướng	200	15	60 - 200	1-90
Thịt quay	200	35	60 - 200	1-90
Bánh nướng	200	5	60 - 200	1-90
Bánh ngọt	180	30	60 - 200	1-90
Lên men	35	60	25 - 60	1-90

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Ghi chú:
- Khoảng điều chỉnh để cài đặt thời gian nấu sẽ luôn là 1 phút, ngoại trừ chức năng sấy khô là 1 giờ ..
 - Khoảng điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ sẽ luôn là 5 ° C.

Sử dụng các tùy chọn nấu ăn đặt trước

1. Chọn phụ kiện để sử dụng bên trong thiết bị tùy thuộc vào phụ kiện nào phù hợp nhất với thực phẩm bạn muốn nấu.
2. Đặt các thành phần và phụ kiện đã chọn vào thiết bị và đóng cửa lại. Cắm dây nguồn vào ổ cắm chuyên dụng phù hợp.
3. Khi thiết bị được kết nối với điểm nguồn, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ, sau đó nhấn nút START / STOP để bật.
4. Khi tùy chọn bạn đã chọn nhấp nháy trên màn hình, hãy nhấn nút START / STOP để bắt đầu quá trình nấu.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Có thể rửa sạch các phụ kiện của lò chiên bằng nước xà phòng ấm ngay sau khi sử dụng.

Lưu ý: tất cả các phụ kiện đều an toàn cho máy rửa bát trừ khay đựng vụn thức ăn.

2. Không bao giờ sử dụng dung môi hoặc miếng cọ rửa để cọ rửa bên trong thiết bị; sử dụng một miếng đệm lưới nylon hoặc polyester nếu cần thiết.

3. Chỉ lau bên ngoài của thiết bị bằng khăn ẩm mềm.

4. Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thân vỏ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

Bảo quản

1. Rút phích cắm của thiết bị và để nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo rằng tất cả các thành phần được sạch sẽ và khô.
3. Đặt thiết bị ở nơi sạch sẽ, khô ráo.

LỖI VÀ CÁCH THỨC XỬ LÝ

LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Thiết bị không hoạt động	Chưa cắm điện	Đảm bảo thiết bị được cắm vào đúng ổ cắm..
	Chưa đóng cửa lò.	Đảm bảo cửa lò đã đóng.
Nguyên liệu không nấu chín	Đề quá nhiều nguyên liệu	Chia nhỏ nguyên liệu nấu nhiều lần.
	Cài đặt nhiệt độ quá thấp	Tăng nhiệt độ lò
	Cài đặt thời gian quá ngắn	Tăng thời gian nấu
Nguyên liệu chín không đều	Một số loại nguyên liệu cần được đảo trong quá trình nấu.	Đảo nguyên liệu trong quá trình nấu
Khoai chiên không giòn	Bạn đã sử dụng một loại thực phẩm được dùng để chế biến trong một nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng đồ ăn nhẹ trong lò nướng hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để giòn hơn
Khoai không chín được.	Bạn đang sử dụng chưa đúng loại nguyên liệu.	Sử dụng khoai tây tươi
	Không rửa khoai trước khi dùng.	Ngâm khoai 30 phút và để ráo nước trước khi chiên
Có khói trắng bốc lên	Bạn đang sử dụng nguyên liệu có dầu mỡ	Hãy chú ý nhiệt độ được kiểm soát tốt dưới 190 ° C khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong Lò nướng.
	Có dầu thừa bên trong Lò nướng	Lau sạch bên trong Lò để loại bỏ dầu thừa

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical air fryer oven, basic safety precautions should always be followed, including, but not limited to the following:

- Read the instructions carefully before use.
- Remove and safely discard any packaging material and labels before using this product for the first time. Ensure that children do not play with plastic bags or any packaging materials.
- Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
- Always operate the appliance on a level, horizontal surface that is stable and non-combustible. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never connect this appliance to an external timer or separate remote-control system.
- Never use this appliance with an extension cord or power board. Ensure it is plugged into a dedicated power point and without any other appliances on the same outlet.
- Do not turn on the power until the appliance and parts are properly in place; make sure the door is closed before plugging in and switching on the power.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. Do not expose the appliance to dripping or splashing and ensure that no objects filled with liquids such as vases are placed on or near the appliance.
- Do not touch the appliance, power cord or power plug with wet hands.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down (if relevant) before putting on or taking off the parts, and before cleaning.
- The appliance does not contain any serviceable parts inside. Do not attempt to open and repair the appliance yourself. All components should only be serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use the appliance if the plug, power cable or unit itself are damaged. If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service centre by a qualified technician in order to avoid a hazard.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Keep the appliance and power cord out of reach of children when it is in operation and during the cooling process.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance for anything other than the intended use. It is for household use only. It is not to be used outdoors or for commercial purposes.
- This appliance should be operated on a separate electrical power source from other operating appliances. If the power source is overloaded with other appliances, this oven may not work properly.
- Leave enough open space from other objects while in use. Do not block air intakes or exhausts.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 centimeters of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- When the appliance is in operation, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent.
- Do not touch the hot surfaces. The appliances outer surfaces may become hot during use. The rotisserie fork and rack will be hot. Wear oven mitts or use the tongs to remove it. Wear oven mitts when handling the rack and the oil tray.
- Extreme caution must be used when moving an oven containing hot food.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowl-

IMPORTANT SAFEGUARDS

edge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not leave the appliance operating while unattended.
- The appliance may emit smoke during it's first use. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.
- Should the appliance emit black smoke, unplug it immediately. Wait for the smoke to stop before removing the oven's contents.

SAFETY INSTRUCTIONS

Short cord instructions:

Do not use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from being entangled in or tripping over a long cord.

Overheat protection:

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the appliance will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing.

Electric power:

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

PREPARATION FOR USE

- When using this appliance for the first time, the oven may emit a slight odor which is not harmful and will disappear after a few minutes. This is because a protective oil was applied to protect parts from possible friction during transport.
- Carefully unpack the oven and remove all the packing materials.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant non-flammable surface.
- Use a soft sponge and soapy water to remove any dust on the surface that may have accumulated during packing and transport. Allow the appliance to dry before use.



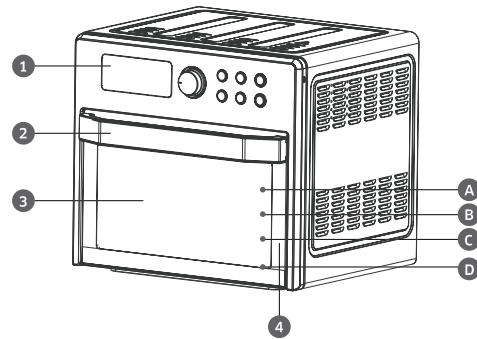
CAUTION: HOT SURFACES

The surfaces are liable to get hot during use do not touch

PRODUCT PARAMETERS

Model	KG25AF1A
Rated power	1700 W
Inside capacity	25 L
Rated voltage	220V/50Hz

PRODUCT INTRODUCTION



1. Control Panel

Large LED panel, knob and buttons make the unit easy to use.

2. Cool-Touch Handle For Door

The handle is designed to prevent scalding, to keep it cool while cooking.

3. Door with Viewing Window

Easy to observe the cooking process inside through the oven door.

4. Micro-switch

Machine will stop working when door is opened.

ACCESSORIES OF THE AIR FRYER OVEN

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.

Drip tray:

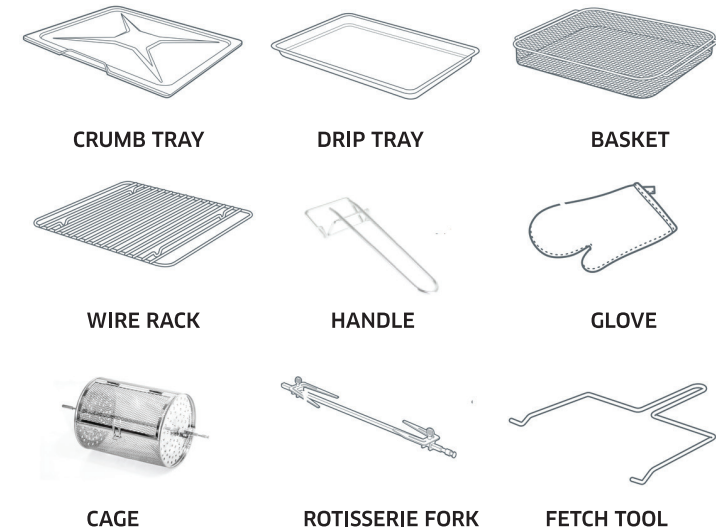
Drip tray is mainly used to collect oil left over during frying food, usually to put into the slot under the rack or air basket, as position B or C.

The oil tray can also be used as baking tray, usually put into position A or B.

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

PRODUCT INTRODUCTION



in position A.

Wire rack:

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

Handle

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

Glove

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

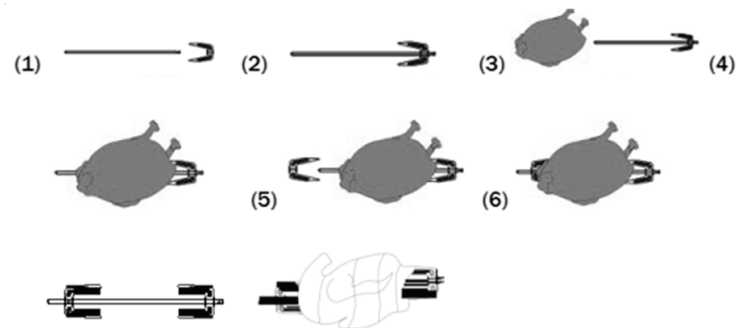
Cage: Cooking food in the cage allows it to heat more evenly and with less effort.

Rotisserie fork and screws:

- Use for roasts or a whole chicken.
- Force the shaft length ways through the meat and centre.

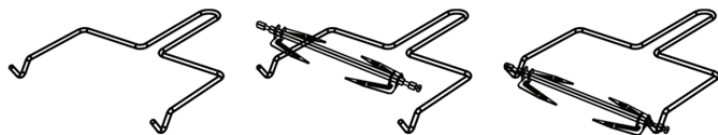
PRODUCT INTRODUCTION

- 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.

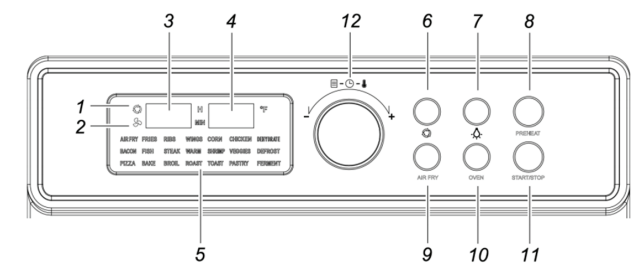


Fetch tool

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift then gently extract the food.



HOW TO USE



LED DISPLAY

1. Display of Rotation Function
2. Display of AIR FRY Fan
3. Display of cooking Time
4. Display of Temperature
5. Display of Cooking Functions
6. Rotating button, Switch rotation function On/Off for Rotisserie Fork.
7. Light Button, Switch the light in the oven On/Off.
8. PREHEAT Button, Press the button to preheat the oven at the default temperature of 200°C and time of 3 minutes.
9. AIR FRY Button, Press the button to select the desired AIR FRY cooking function. The corresponding cooking functions will light up in the LED screen.
10. OVEN Button, Press the button to select the desired OVEN cooking function. The corresponding cooking functions will light up in the LED screen.
11. START /STOP Button, Press the button to start or stop the cooking process.
12. Selector Dial, After pressing the AIR FRY or OVEN button, rotate the dial to select the desired cooking function. Press the center of the dial to adjust cooking time, or press again to adjust the temperature, or press again back to select the functions.

HOW TO USE

SELECTABLE COOKING FUNCTION FOR AIR FRY:

- AIR FRY • FRIES • RIBS • WINGS • CORN • CHICKEN • DEHYDRATE
- BACON • FISH • STEAK • WARM • SHRIMP • VEGGIES • DEFROST

SELECTABLE COOKING FUNCTION FOR OVEN:

- PIZZA • BAKE • BROIL • ROAST • TOAST • PASTRY • FERMENT

Cooking Program	Default Temp (°C)	Default Time (phút)	Adjustable Temp. Range (°C)	Adjustable Time Range (min)
Chiên không dầu	C180	20	60 - 200	1-90
Khoai chiên	200	15	60 - 200	1-90
Sườn nướng	200	25	60 - 200	1-90
Cánh gà	200	15	60 - 200	1-90
Bông ngô	160	15	60 - 200	1-90
Gà nướng	180	40	60 - 200	1-90
Sấy khô	55	3H	25 -80	1-24H
Thịt xông khói	200	9	60 - 200	1-90
Cá	190	10	60 - 200	1-90
Bít tết	200	13	60 - 200	1-90
Giữ ấm	70	30	60 - 200	1-90
Tôm	190	10	60 - 200	1-90
Rau quả	180	10	60 - 200	1-90
Rã đông	50	40	25 -60	1-90
Pizza	200	20	60 - 200	1-90
Bánh	190	25	60 - 200	1-90
Thịt nướng	200	15	60 - 200	1-90
Thịt quay	200	35	60 - 200	1-90
Bánh nướng	200	5	60 - 200	1-90
Bánh ngọt	180	30	60 - 200	1-90
Lên men	35	60	25 - 60	1-90

HOW TO USE

- The adjustable interval for setting the cooking time will always 1 minute, except dehydrate function is 1 hour..
- The adjustable interval for setting the temperature will always be 5°C.

Using the Preset Cooking Options

1. Choose which accessory to use inside the appliance depending on which best suits the food you wish to cook.
2. Place the ingredients and chosen accessory into the unit and shut the door. Plug the power cord into a proper dedicated outlet.
3. Once the appliance is connected to a power point, it will be goes into standby mode, then press the START/STOP button to switch on.
4. When your chosen option is flashing on the screen, press the START/STOP button to start the cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. The rotisserie forks, screws, wire rack, basket, oil tray, crumb tray and fetch tool,handle,cage can all be washed in warm soapy water immediately after use.

Note: all accessories are dishwasher safe except crumb tray.

2. Never use solvents or scouring pads to scrub inside the appliance; use a nylon or polyester mesh pad if necessary.

3. Wipe the outside of the appliance with a soft damp cloth only.

4. Do not immerse the power cord, plug or the housing body in water or any other liquids

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Store the appliance in an upright position with all the parts intact and the door closed.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The Oven does not work.	The appliance isn't plugged into the main power.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The oven door is not closed.	Ensure the door is closed.
The ingredients fries with the oven are not done.	There are too many ingredients inside	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the cooking temperature.
	The preparation time is too short.	Increase the cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the oven.	Certain types of ingredients need to be turned during the cooking process.	Turn the ingredients during cooking.
Fried snacks are not crispy when they come out.	You used a type of fried snack that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Chips / fries are not cooked evenly.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not soak the potato sticks properly before cooking.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes, then take them out and dry them with paper towels.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 190°C, when you fry greasy ingredients in the Oven.
	There is excess oil inside the Oven.	Wipe down the inside of the Oven to remove excessive oil.

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 Lâm 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 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 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