

Kangaroo

Việt Nhật liên doanh | 日越協同

けんこう
せい
かつ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

ノンフライヤー

AIR FRYER

Model:
KGAF122DG



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Chi tiết vui lòng xem mặt sau(*)

Cách 1

Quét QR CODE hoặc
truy cập website:



 baohanhdientu.kangaroo.vn

Cách 2

Sử dụng app
ONE KANGAROO



 Download on the
App Store

 GET IT ON
Google Play

SERIAL STICKER

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

Vui lòng đọc kỹ quyển 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 products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



Thiết bị Gia Dụng
HomeCare



Thiết Bị Bếp
KitchenCare



Máy Lọc Nước
WaterCare



Điện Lạnh
ColdCare

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 Quý khách vui lòng **tải ứng dụng One Kangaroo, đăng ký thành viên và tiến hành kích hoạt bảo hành trực tiếp trên giao diện của ứng dụng**.
- 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>**

Warranty Regulation

I. Warranty period

Warranty period is confirmed based on information registered for electronic warranty.

II. Warranty conditions

1. The product must be registered for electronic warranty.
2. Genuine product of Kangaroo International Joint Venture Company.
3. The seal (broken stamp) is intact and not torn.
4. Model and Serial Number on the product must match the electronic warranty registration information.
5. Applied to technical problem caused by failures of manufacturer.

Note:

- Please register the warranty according to the instructions on the front to ensure your rights. If you are an agent, please register an account at website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Then register for the electronic warranty directly on the website or please **download the One Kangaroo application, register for a member and proceed to activate the warranty directly on the interface of the application**.
- In case the product has not yet registered for electronic warranty, the warranty period is calculated from the date of manufacture or from the date of purchase, whichever comes first, based on the production date on the system of the company. Kangaroo or VAT invoice or direct sales invoice issued by the tax authority.
- More information, please contact the hotline at **1900555566** or visit the website: **<https://baohanhdientu.kangaroo.vn>**

MỤC LỤC/ CONTENTS

CẢNH BÁO AN TOÀN	05
CẤU TẠO & PHỤ KIỆN	07
SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH	08
1. Bảng điều khiển	
2. Chuẩn bị trước khi dùng	
3. Thao tác (Menu, Nhiệt độ, Thời gian)	
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	14
XỬ LÝ SỰ CỐ	15
SAFETY WARNINGS	17
STRUCTURE & ACCESSORIES	19
USAGE & OPERATION	20
1. Control Panel	
2. Preparation Before Use	
3. Control Operations (Menu, Temp, Time)	
CLEANING AND STORAGE	26
TROUBLESHOOTING	27

CẢNH BÁO AN TOÀN

NGUY HIỂM

- Không nhúng phần thân chứa linh kiện điện và bộ phận làm nóng vào nước, cũng không rửa dưới vòi nước.
- Không để nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác lọt vào trong thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn cho nguyên liệu cần chiên vào giỏ, tránh để tiếp xúc với bộ phận làm nóng.
- Không che các lỗ hút và thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào khay chiên – có thể gây cháy nổ.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi đang hoạt động.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc bản thân thiết bị bị hư hỏng.
- Nếu dây nguồn bị hư, phải thay thế tại trung tâm bảo hành được ủy quyền hoặc bởi kỹ thuật viên có chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này không phù hợp cho trẻ em, người khuyết tật thể chất hoặc tinh thần, hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức. Nếu để người khác sử dụng, cần hướng dẫn rõ cách dùng.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa tầm với của trẻ em khi đang hoạt động hoặc đang nguội dần.
- Tránh để dây nguồn tiếp xúc với bề mặt nóng.
- Không cắm điện hoặc thao tác bằng điều khiển khi tay ướt.
- Chỉ cắm thiết bị vào ổ điện có nối đất. Đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ.
- Không kết nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài.
- Không đặt thiết bị trên hoặc gần vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hay rèm cửa.
- Không đặt thiết bị sát tường hoặc các thiết bị khác. Giữ khoảng cách ít nhất 10cm phía sau, hai bên và phía trên. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài hướng dẫn trong tài liệu này.

CẢNH BÁO AN TOÀN

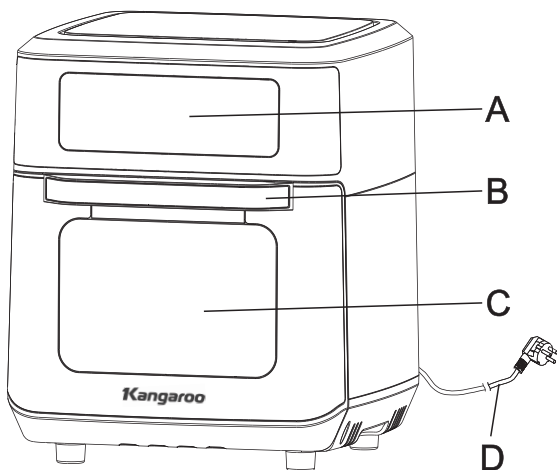
- Không để thiết bị hoạt động mà không giám sát.
- Khi chiên bằng khí nóng, hơi nóng thoát ra từ lỗ thoát khí – tránh để tay hoặc mặt gần đó. Cần thận khi lấy khay chiên ra, vì có thể có hơi nóng.
- Bề mặt bên dưới thiết bị có thể nóng trong quá trình sử dụng.
- Ngay lập tức rút phích cắm nếu thấy có khói đen thoát ra. Đợi đến khi khói ngừng rồi mới tháo khay chiên ra khỏi thiết bị.

CẢNH BÁO

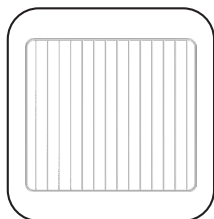
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ngang và ổn định.
- Thiết bị chỉ dùng cho mục đích gia đình thông thường. Không dùng trong bếp nhân viên, văn phòng, nông trại hay môi trường làm việc khác; cũng không dùng cho khách ở khách sạn hoặc nơi tương tự.
- Nếu sử dụng sai cách hoặc không tuân theo hướng dẫn, bảo hành sẽ bị vô hiệu và nhà bán hàng không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào.
- Luôn rút phích cắm sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội khoảng 30 phút trước khi cắm hoặc vệ sinh.
- Loại bỏ các mảnh cháy còn sót lại.

CẤU TẠO & PHỤ KIỆN

- A. Bảng điều khiển
- B. Tay cầm
- C. Cửa kính
- D. Dây nguồn



PHỤ KIỆN ĐI KÈM



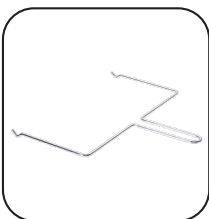
vì nướng



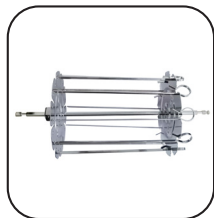
Khay hứng dầu



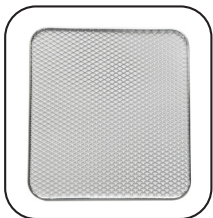
Xiên quay



Kẹp



Giá xiên (10 cái)



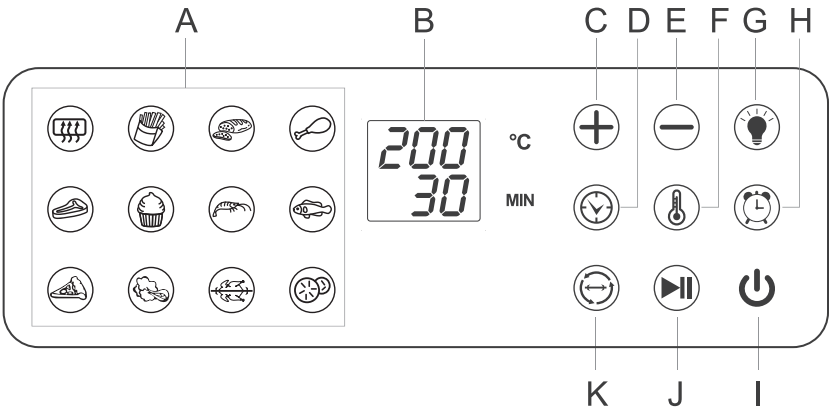
Vì nướng dây x 1



Găng tay x 1

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



A: Menu	E: Giảm thời gian/ nhiệt độ	I: BẬT/TẮT
B: Hiển thị thời gian/ nhiệt độ	F: Nhiệt độ	J: Tạm dừng/ Bắt đầu
C: Tăng thời gian/nhiệt độ	G: Đèn	K: Xiên quay
D: Thời gian	H: Hẹn giờ trước	L: KHÓA

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Gỡ bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói.
2. Gỡ tất cả nhãn dán hoặc tem khỏi thiết bị (trừ tem thông số).
3. Rửa sạch các phụ kiện chiên bằng nước nóng và nước rửa chén, sử dụng miếng bọt biển mềm.

Lưu ý: Các bộ phận này có thể rửa bằng máy rửa chén.

4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, ngang, ổn định và chịu nhiệt.
2. Đặt giỏ vào đúng vị trí trong khay chiên.
 - Không đổ dầu hoặc chất lỏng vào khay chiên.
 - Không đặt vật gì lên trên thiết bị – sẽ cản luồng khí và ảnh hưởng kết quả chiên.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Điều kiện sử dụng máy

- A. Điện áp: 220~240 VAC
- B. Tần số: 50-60Hz
- C. Nhiệt độ môi trường: -20~85°C
- D. Độ ẩm: 30%~95%RH

Trước khi kết nối thiết bị, kiểm tra xem điện áp ghi trên thân máy có phù hợp với điện áp tại quốc gia của bạn hay không.

2. Bảng điều khiển

Màn hình LED hiển thị nhiệt độ và thời gian trong phạm vi 50-200°C & 01-60 phút, có đèn nền màu xanh.

01. Chế độ chờ (Stand Mode)

Khi cắm điện, còi sẽ phát ra tiếng báo nhắc, đèn nền bảng điều khiển sẽ sáng nhấp nháy và máy sẽ tự động kiểm tra hệ thống. Sau khoảng 1 giây, máy chuyển sang chế độ chờ, lúc này chỉ còn biểu tượng Nguồn (ON/OFF) sáng.

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

02. Thao tác Menu / Nhiệt độ / Thời gian

- A. Sau khi cắm điện và biểu tượng Nguồn sáng, nhấn Menu, chương trình mặc định sẽ là 180°C & 15 phút. Tất cả các biểu tượng chức năng sẽ sáng. Người dùng có thể dùng phím + / - để điều chỉnh nhiệt độ và thời gian mong muốn, hoặc chọn biểu tượng món ăn tương ứng để nấu theo chương trình cài đặt sẵn.
- B. Khi bạn nhấn bất kỳ biểu tượng nào, đèn của biểu tượng đó sẽ nhấp nháy; sau khi nhấn Bắt đầu (Start), máy sẽ vận hành theo chương trình nấu đã chọn.

Mỗi chương trình nấu được thiết lập sẵn về nhiệt độ và thời gian dựa trên khuyến nghị chuyên nghiệp của đầu bếp được chỉ định của chúng tôi. Người dùng có thể tham khảo bảng hướng dẫn nấu ăn kèm theo để hiểu rõ hơn.

- C. Người dùng có thể tùy chỉnh nhiệt độ và thời gian để tạo hương vị theo sở thích cá nhân.

Bảng chức năng			
	Chức năng	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)
	Làm nóng lò trước khi nấu	3	180
	Khoai tây chiên	15	200
	Thịt nguội / Jăm-bông	12	200
	Đùi gà	20	200
	Bít tết	12	180
	Bánh ngọt	25	160
	Tôm	8	180

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

	Chức năng	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)
	Cá	10	180
	Bánh pizza	20	180
	Rau củ	10	160
	Gà quay (dùng xiên quay)	30	200
	Sấy khô	360	60

D. Cài đặt nhiệt độ

Nhiệt độ cài đặt là 50-200°C. Bạn có thể nhấn nút điều chỉnh  nếu cần thay đổi nhiệt độ. Sau khi nhấn, mỗi lần nhấn “+” hoặc “-”, nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 50°C.

Nếu bạn tiếp tục nhấn “+” khi đang ở 200°C, nhiệt độ sẽ quay lại 50°C; tương tự, nếu ở 50°C mà nhấn “-”, nhiệt độ sẽ quay lại 200°C.

Trong quá trình điều chỉnh, số nhiệt độ sẽ nhấp nháy trên màn hình và dừng sau 3 giây, điều đó có nghĩa là nhiệt độ bạn chọn đã được xác nhận.

E. Cài đặt thời gian

Thời gian cài đặt là 01-60 phút. Bạn có thể nhấn nút điều chỉnh thời gian nếu cần . Sau khi nhấn , mỗi lần nhấn “+” hoặc “-”, thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút.

Nếu bạn nhấn “+” khi đang ở 60 phút, thời gian sẽ quay lại 01 phút; nếu nhấn “-” khi đang ở 01 phút, thời gian sẽ quay lại 60 phút.

Trong quá trình điều chỉnh, số thời gian sẽ nhấp nháy trên màn hình và dừng sau 3 giây, điều đó có nghĩa là thời gian bạn chọn đã được xác nhận.

F. Nút khởi động / tạm dừng / dừng

Sau khi bạn đã chọn chương trình nấu, nhiệt độ và thời gian mong muốn,

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

nhấn nút khởi động  để bắt đầu. Đèn báo sẽ nhấp nháy và còi kêu báo hiệu máy bắt đầu hoạt động.

Trong khi đang hoạt động, bạn có thể nhấn nút tạm dừng  để tạm ngừng nấu – đèn nhấp nháy dừng lại và bộ đếm thời gian tạm dừng.

Nếu cần dừng hoàn toàn, nhấn nút dừng ; còi sẽ kêu báo hiệu máy đã ngừng hoạt động và trở về chế độ chờ.

G. Âm báo nhắc nhở

Khi máy hoàn thành chương trình nấu, còi sẽ phát ra 10 tiếng báo để nhắc người dùng. Máy sẽ dừng làm nóng và ngừng hoạt động.

Lưu ý: Sau khi máy kết thúc một chu trình nấu và thời gian đếm ngược về 0:00, người dùng không thể điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian, cần chọn chương trình nấu mới trước.

H. Độ trễ thời gian dừng của động cơ

Khi máy hoàn thành quá trình nấu, bộ phận làm nóng sẽ dừng ngay lập tức, trong khi động cơ vẫn tiếp tục hoạt động thêm 1 phút rồi mới trở về chế độ chờ.

I. Đèn chiếu sáng trong buồng nấu

Trong khi nấu, nhấn nút đèn  để bật đèn trong khoang nấu, nhấn lại lần nữa để tắt.

Vì lý do an toàn, khi mở cửa chính trong quá trình nấu, đèn trong buồng nấu sẽ tự bật, đồng thời bộ phận làm nóng và động cơ sẽ dừng, bảng điều khiển cũng tắt.

J. Động cơ đồng bộ

Trong khi nấu, nhấn nút động cơ đồng bộ  để khởi động động cơ bên trong.

K. Chức năng hẹn giờ

Chọn chương trình nấu trước, sau đó nhấn nút hẹn giờ . Thời gian mặc định là 3 giờ, có thể điều chỉnh bằng “+” hoặc “-”, mỗi lần nhấn tăng hoặc giảm 1 giờ, trong phạm vi 1-8 giờ.

Sau khi chọn, máy sẽ tự khởi động sau 3 giây và màn hình hiển thị thời gian nấu bạn đã chọn.

Trong chế độ hẹn giờ, chỉ có nút khởi động  còn hoạt động. Nếu muốn hủy hẹn giờ, nhấn nút dừng  và chọn thao tác mới.

SỬ DỤNG VÀ VẬN HÀNH

Trong chế độ hẹn giờ, bạn có thể nhấn để xem nhiệt độ và thời gian nấu tương ứng.

L. Khóa trẻ em

Nhấn giữ nút khóa  trong 3 giây để kích hoạt chế độ khóa trẻ em; biểu tượng khóa  sẽ nhấp nháy.

Khi ở chế độ này, chỉ có nút khởi động là hoạt động. Nếu muốn hủy, nhấn giữ nút khóa  thêm 3 giây nữa.

M. Hiển thị thông tin

Trong khi hoạt động, dữ liệu nhiệt độ và thời gian sẽ luân phiên hiển thị tự động mỗi 2 giây.

Nhiệt độ hiển thị là nhiệt độ đã chọn, còn thời gian hiển thị là đếm ngược theo phút.

N. Đèn báo làm nóng

Trong khi hoạt động, đèn đỏ của bộ phận làm nóng sẽ bật. Khi nhiệt độ trong buồng đạt đến nhiệt độ cài đặt, bộ phận làm nóng sẽ ngừng và đèn đỏ tắt.

O. Chức năng ghi nhớ

Khi bạn mở cửa trong lúc máy đang hoạt động, máy sẽ tạm dừng. Sau khi đóng cửa lại, còi sẽ kêu báo và máy tiếp tục chương trình nấu đã chọn với nhiệt độ và thời gian trước đó.

Nếu mất điện đột ngột hoặc người dùng rút phích cắm, máy sẽ dừng hoàn toàn. Khi có điện trở lại hoặc cắm lại nguồn, còi sẽ kêu báo, và máy sẽ tiếp tục chương trình nấu với nhiệt độ và thời gian đã xác nhận.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Khay chiên và bên trong máy có lớp chống dính, không sử dụng dụng cụ kim loại hoặc vật liệu mài mòn để tránh làm hỏng lớp phủ.

1. Rút phích cắm khỏi ổ điện và để máy nguội.

Lưu ý: Mở cửa để giúp máy nguội nhanh hơn.

2. Lau bên ngoài bằng khăn ẩm.
3. Rửa các phụ kiện bằng nước nóng, xà phòng rửa chén và miếng bọt biển mềm.

Có thể dùng nước rửa chén để loại bỏ cặn bẩn còn lại.

Lưu ý: Khay chiên có thể rửa bằng máy rửa chén.

4. Làm sạch bên trong máy bằng nước nóng và miếng bọt biển mềm.
5. Dùng bàn chải vệ sinh để làm sạch bộ phận làm nóng, loại bỏ cặn thức ăn.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm và để máy nguội hoàn toàn.
2. Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch và khô trước khi cất.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm vào nguồn điện.	Cắm phích cắm vào ổ điện có tiếp đất.
	Bạn chưa cài đặt hẹn giờ.	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian cần thiết để bật thiết bị.
Thực phẩm không chín đều trong nồi chiên	Lượng nguyên liệu trong giỏ quá nhiều.	Cho lượng nguyên liệu ít hơn vào giỏ. Mẻ nhỏ hơn giúp thực phẩm chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Xoay núm điều chỉnh đến nhiệt độ phù hợp (xem phần “Cài đặt”).
	Thời gian nấu quá ngắn.	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian phù hợp (xem phần “Cài đặt”).
Thực phẩm chín không đều	Một số loại thực phẩm cần được lắc trong quá trình nấu.	Thực phẩm xếp chồng hoặc đè lên nhau (ví dụ: khoai tây chiên) cần được lắc giữa chừng khi nấu (xem phần “Cài đặt”).
Thức ăn không giòn khi lấy ra khỏi nồi chiên	Bạn dùng loại thực phẩm được chế biến cho nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng thực phẩm dành cho nồi chiên không dầu hoặc phết một lớp dầu mỏng lên bề mặt để tạo độ giòn tốt hơn.
Có khói trắng thoát ra từ thiết bị	Chảo vẫn còn dầu mỡ thừa từ lần sử dụng trước.	Khói trắng xuất hiện do dầu mỡ bị đốt nóng. Hãy đảm bảo bạn vệ sinh chảo sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Khoai tây tươi chiên không đều	Bạn chưa ngâm khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Ngâm khoai tây trong nước ít nhất 30 phút, sau đó vớt ra và lau khô bằng khăn giấy.
		Dùng khoai tây tươi và đảm bảo khoai vẫn săn chắc trong quá trình chiên.
Khoai tây tươi chiên không giòn	Độ giòn của khoai phụ thuộc vào lượng dầu và nước có trong khoai.	Đảm bảo bạn lau khô khoai tây trước khi trộn với dầu.
		Cắt khoai thành các thanh mảnh hơn để có độ giòn tốt hơn.
		Thêm một ít dầu để tăng độ giòn.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT

Read this user manual carefully, before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

DANGER

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a

SAFETY WARNINGS

tablecloth or curtains.

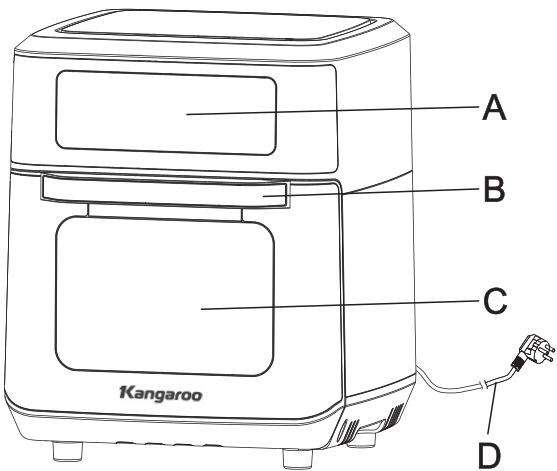
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

CAUTION

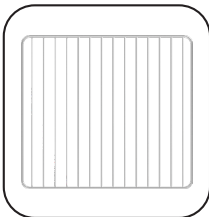
- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

STRUCTURE & ACCESSORIES

- A. Control panel
- B. Door handle
- C. Glass door
- D. Power cord



ACCESSORIES IN THE PACKAGE



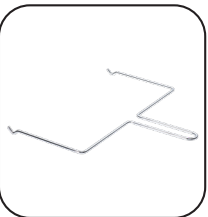
Rack



Oil tray



Rotisserie



Tong



Skewers
racks(10pcs)



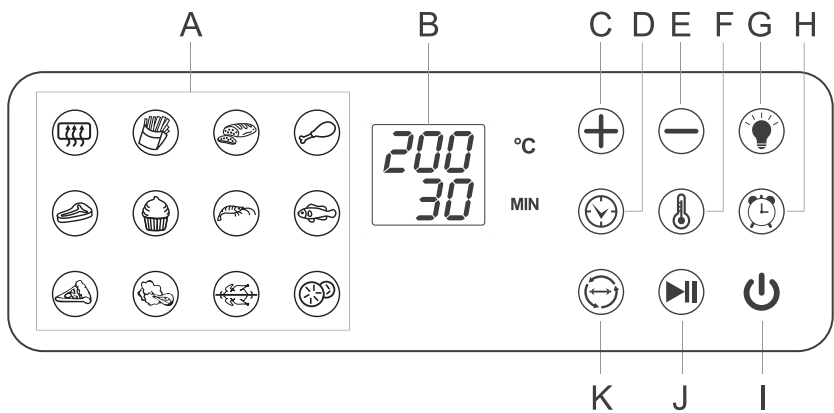
Wire back*1



Gloves

USAGE & OPERATION

CONTROL PANEL



A: Menu	E: Time/Temperature minus	I: ON/OFF
B: Time/Temperature display	F: Temperature	J: Pause/Start
C: Time/Temperature plus	G: Light	K: Rotisserie
D: Time	H: Preset	L: LOCK

USAGE & OPERATION

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying accessories, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.

Note: *You can also clean these parts in the dishwasher.*

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.
 - Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
 - Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Machine using condition

- A. Voltage: 220~240 VAC
- B. Frequency: 50-60Hz
- C. Room Temp: -20~85°C
- D. Humidity: 30%~95%RH

2. Control Panel Type

LED display with temperature and timing by 50-200°C & 01-60min, blue lighting

01. Stand Mode

When the machine was plug on, the buzzer will have a remind sound and background light on panel will shining and program itself will auto make self-check first, after 1 second machine is under stand mode, and only the

USAGE & OPERATION

 is still light on.

02. Menu/Temperature/Timing operation

- A. After plug on and  was lighted on, press , program appointed by 180°C & 15min. All icons will be lighted on. Customers can use the + & - to select temperature and timing they want; also can use the different cooking icons to select certain program to cook certain food;
- B. When you press any icon, its lighting will flash and after you press  then the machine will work under the selected cooking program. Each cooking program already has appointed cooking temperature and cooking time according to professional suggestion from our appointed Chef, customer can refer to following instruction cooking form to better understand.
- C. Customer can adjust the cooking temperature and timing to make your personal favorite taste:

SUGGESTED COOKING TEMPERATURE & TIMING

Program logistics			
	Menu	Time (min)	Temperature (°C)
	Pre-heat	3	180
	French Fry	15	200
	Ham	12	200
	Drumstick	20	200
	Steak	12	180
	Cake	25	160
	Shrimp	8	180

USAGE & OPERATION

	Menu	Time (min)	Temperature (°C)
	Fish	10	180
	Pizza	20	180
	Vegetable	10	160
	Chicken with Rotisserie	30	200
	Dehydrate	360	60

- D. The setting temperature is 50-200°C, you can press  if you need to adjust the temperature, after you press after you press , and each press of +/-, temperature will plug or minus by 50°C; If you keep press “+” under 200°C, temperature will go back to 50°C while under 50°C to press “-” temperature will go to 200°C; during your adjusting, the temperature number will be flashing on the display, and stop after 3 second, which mean the selected temperature was confirmed;
- E. The setting timing is 01-60min, you can press  to adjust the correct timing if you need, after you press , each press of +/-, it will plug or minus 1min; If you press “+” under 60mins; timing will go back to 01min while you press “-” under 01min, timing will become 60min; during your adjusting, the timing number will be flashing on the display, and stop after 3 second, which mean the selected timing was confirmed;
- F. Start/Pause/Stop Buttons

According above instructions, after you confirmed certain cooking program and also selected the certain temperature and timing, press  to start,  will flash on buzzer will have a remind sound to confirm the machine start to work; during working, you can press  again to pause,  lighting stop flash and timing stop down count; During working, if you can press  to completely stop if needed, buzzer will have

USAGE & OPERATION

a remind sound to confirmed the machine was shut down and stop working, go back to stand mode;

G. Buzzer reminder:

While the machine finished a certain cooking, buzzer will have 10 times alert to reminder customer cooking was finished, machine will stop heating and running;

Remark: While machine finished a certain cooking and the timing down count go to 0:00, customer can't adjust the temperature and timing, need to select next cooking program first;

H. Motor working time delay

While the machine finished a certain cooking, heating element will stop working immediately while the motor still need 1 min later to back to standby mode;

I. Working Lighting:

During working, press , the lighting in cooking chamber will be turned on, press again you will be off;

For safety purpose, during working, if you open the main door, chamber lighting also will turn on, heating element & motor will turn off in the mean time, and the control panel also shut down;

J. Synchronous Motor working

During working, press  to start synchronous motor inside.

K. Timer function :

Selected a certain cooking program first, and then press , the appointed timing was 3H, you can adjust the needed timing by "+/-", each press will plug or minus 1H, 1-8H as a circle; after you selected certain timer, machine will auto start after 3 second, and the display will turn out the cooking time you choose.

During timer cooking mode, only  button is still active, if you need to cancel this pre-set timer, you need to press  to stop and select next operation;

During timer cooking mode, you can press  to know the relevant cooking program's tem and cooking time.

L. Child Lock Protection:

Press  for 3 second, the machine will under Child lock mode, and

USAGE & OPERATION

 will flashing, under Child lock mode, only the  button is still active; if you want to cancel child lock mode, need to  for 3 second again.

M. Display instruction

During working, the temperature and timing data will alternate automatically in each 2 second. Temperature is the selected temp you need, and timing data is by down count way by minutes

N. Lighting instruction

During working, RED color heating light will turn on, which the chamber temperature reach the appointed temp, heating element will stop heat up and RED light will turn off;

O. Memory Function

When you open the main door during working, machine will pause; after you close the door, buzzer will have 1 sound reminder, and machine continue the selected cooking program with confirmed temperature and timing.

IF face suddenly power off or customer plug off as some reason, machine will stop working completely; while electrical supply cover back or you plug on again, buzzer will have 1 sound reminder, and machine continue the selected cooking program with confirmed temperature and timing.

CLEANING AND STORAGE

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The frying tray and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: open the door to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Clean the accessories with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray is dishwasher-proof.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer oven does not work	The appliance is not plugged into the mains	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer oven are not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer oven	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

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 Gôi Dương	45A Trần Quý Cap, 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 Nông
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Tấn Lực	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 Hống 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 Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Hoàng Phát	Số 1287/10 Phạm Thế Hiển, Phường 5, Quận 8, TP Hồ Chí Minh
Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, Phường Thanh Sơn, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
Bình Phước 1	Trung tâm Bảo hành Linh Bình Phước	Số 46-47 Khu phố 2, Phường Phước Bình, TX Phước Long, Tỉnh Bình Phước
Bình Phước 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Ngân	Số 338 Nguyễn Huệ, Phú Thịnh, TX Bình Long, Bình Phước
Bình Phước 3	Trung tâm Bảo hành Minh Nhật Phát	Tổ 3, khu phố Tân Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chi	Số 41 Cơ Thành Vê, 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 Hùng 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 Tắc, 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 Mới 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 Hoa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp
An Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thế 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 Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bùi Quốc Anh	Số 80 Đường Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Trà Vinh	Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	Trung tâm Bảo hành 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 Co Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3, Phường 5, TP VI Thanh, Tỉnh Hậu Giang

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 Dõn 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 Thành, 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 Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Nam Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Tùng	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hoà, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Trung tâm Bảo hành Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Phường Trần Quang Khải, TP Nam Định, Nam Định
Hà Nam	Trung tâm Bảo hành Cương Phụng	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 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 Hoá
Thanh Hoà 3	Trung tâm Bảo hành Thủy Duyên	Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bỉm 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 Tri - Ky 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 Sao Việt Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang
Cao Bằng	Trung tâm Bảo hành Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bần
Bắc Kạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
Lạng Sơn	Trung tâm Bảo hành Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Tuyên Quang	Trung tâm Bảo hành Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang
Thái Nguyên 1	Trung tâm Bảo hành Điện 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 Hòa Bình, Hòa Bình
Lai Châu	Trung tâm Bảo hành Việt Nguyên	Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lào Cai	Trung tâm Bảo hành Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai
Yên Bái	Trung tâm Bảo hành Mạnh Sứ	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái

