



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

	Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
	Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
	Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thi Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
	Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội
	Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
	Hà Nội 5	Công Ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
	Bắc Ninh	Công Ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
	Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sấm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Dõng Ngò, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
	Bắc Giang 2	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
	Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
	Hà Nam	Công Ty TNHH TM Cường Phụng	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
	Phú Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Quảng Ninh 1	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh.
	Quảng Ninh 3	Công Ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
	Quảng Ninh 5	Công Ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
	Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
	Hải Dương	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
	Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hải Phòng 2	Công Ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
	Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tám Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
	Hung Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Hung Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
	Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyến	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
	Phú Thọ	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
	Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
	Bắc Kạn	Trung tâm Bảo hành Ủy quyền Đức Hữu	Số 43, Tổ 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
	Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
	Lào Cai	Công Ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
	Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
	Lạng Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
	Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
	Nam Định 1	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Nam Định 2	Công Ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
	Thái Bình 1	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Thái Bình 2	Công Ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, Tp Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
	Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Ninh bình 2	Công Ty TNHH MTV TM Điện Tử Phụng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
	Thanh Hóa 1	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 2	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
	Thanh Hóa 3	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
	Nghe An 1	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
	Nghe An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
	Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Hà Tĩnh 2	Công Ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
	Thái Nguyên	Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
	Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
MÁY XAY SINH TỐ**

**BLENDER
USER MANUAL**

Model: **KG2B2, KG3B1, KG4B1,
KG3B2,KG3B3, KG3B4, KG4B2,
KG4B3, KG4B4, KG4B5**

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

Soạn tin nhắn gửi **8088** theo
cứ pháp dưới đây

KG <dấu cách> SERIAL

Vị trí dán
TEM SERIAL

Quy chế bảo hành:

I. Thời hạn bảo hành

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

II. Điều kiện được bảo hành

- Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử.
- Sản phẩm chính hãng Công Ty Cổ Phần Tập Đoàn Điện Lạnh Điện Máy Việt Úc.
- Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
- Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
- 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 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
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



DIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG.....	3
CẤU TẠO.....	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	5
ƯU ĐIỂM CỦA CỐC XAY RAU CỦ THÔNG MINH.....	5
VẬN HÀNH.....	6
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	8

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	9
CAUTION.....	10
MAIN PARTS.....	11
MAIN TECHNICAL PARAMETER.....	12
HIGH CUP ADVANTAGES.....	12
OPERATION METHOD.....	13
CLEAN AND MAINTAIN.....	15
WARRANTY INFORMATION.....	15

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn mang đến cho quý khách những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: MÁY XAY SINH TỐ KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của các Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm MÁY XAY SINH TỐ KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

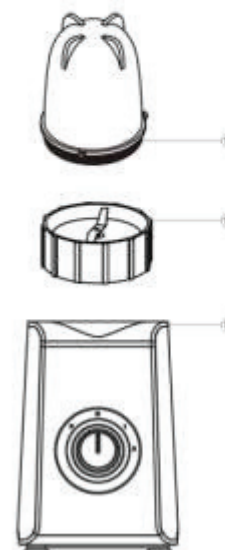
Tập đoàn Kangaroo

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

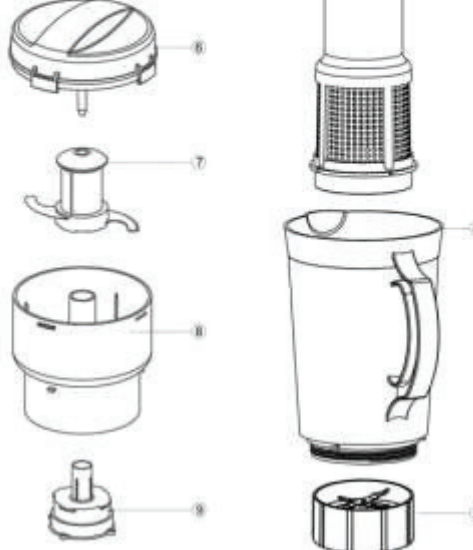
1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Khi kết nối thiết bị, đảm bảo điện áp khu vực phải phù hợp với điện áp nêu trong nhãn mác sản phẩm.
3. Không để trẻ em hoặc người khuyết tật sử dụng sản phẩm.
4. Sử dụng thiết bị theo thời gian quy định và thời gian cho máy nghỉ. Không chạy quá tải hoặc hoạt động không tải.
5. Nếu dây nối nguồn bị hỏng, dây phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc các trung tâm dịch vụ hoặc cá nhân có năng lực tương đương để tránh nguy hiểm.
6. Lưỡi dao rất sắc nên chú ý tránh bị thương ở tay khi vệ sinh hoặc tháo lắp sản phẩm.
7. Xoáy chặt lưới dao và cối xay, không tháo rời vòng đệm nếu không có thể dẫn tới rò rỉ hoặc rơi lưỡi dao ra.
8. Không sử dụng để lưỡi dao hoạt động trực tiếp trên thân máy. Cũng không được chạm vào các bộ phận quay khi đang hoạt động.
9. Không sử dụng máy khi chưa đậy nắp.
10. Trước khi cắm điện, đảm bảo không đặt tay hoặc bất kỳ dụng cụ nào khác ở trong cối xay.
11. Nhiệt độ thức ăn chế biến không vượt quá 60°C. Không hoạt động liên tục quá 1 phút, đợi cho động cơ máy nguội trước khi tiếp tục sử dụng.
12. Dung tích thức ăn chế biến không vượt quá 1000ml.
13. Máy xay có một chức năng bảo vệ quá nhiệt, khi nhiệt độ làm việc quá cao, máy sẽ ngừng hoạt động. Chúng ta nên tắt máy, không sử dụng cho tới khi động cơ máy nguội lại.
14. Không rửa trực tiếp động cơ bằng nước.
15. Sản phẩm phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình.

CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Nắp tiếp thực phẩm
2. Nắp cốc sinh tố
3. Lưỡi lọc
4. Cối xay sinh tố
5. Đế dao xay chữ thập
6. Nắp cốc xay thịt



7. Lưỡi dao chữ S
8. Cối xay thịt
9. Trục truyền động
10. Cốc xay khô
11. Đế dao xay khô
12. Thân máy



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: KG3B1 / KG4B1/ KG3B2/ KG4B2/ KG3B3/
KG4B3/ KG3B4/ KG4B4/ KG4B5
Điện áp định mức : 220-240V AC
Tần số: 50Hz
Công suất: 350W (tối đa 380W)
Bảo vệ chống sốc điện: Loại II

ƯU ĐIỂM CỦA CỐC XAY RAU CỦ THÔNG MINH

(Model: KG4B1/ KG4B2/ KG4B3/ KG4B4/ KG4B5)

1. Làm bằng nhựa nguyên sinh trong suốt cao cấp chống nứt vỡ tối đa, an toàn cho sức khỏe.
2. Vừa là cốc để xay, vừa dùng làm cốc uống. Có nắp đậy, hợp vệ sinh. Có thể mang đồ uống tới bất cứ đâu mà bạn muốn: văn phòng, trường học, dã ngoại...
3. Thích hợp sử dụng cho cả gia đình.

VẬN HÀNH

XAY:

1. Đặt máy trên một mặt phẳng
2. Lắp lưỡi dao chữ thập vào đáy cối xay.
3. Cho một lượng nước vừa phải vào cối xay, sau đó cho rau củ quả thái hạt lựu vào. Chú ý: dung tích thức ăn chế biến không vượt quá 1000 ml (hoặc không quá 2/3 dung tích cối xay)
4. Đậy nắp, rồi vận chuyển theo chiều kim đồng hồ
5. Đặt cối xay lên thân máy và đảm bảo rằng phần lõm trên cổ định chặt với phần lồi ở đáy cối xay, sau đó xoay chặt theo chiều kim đồng hồ.
6. Cắm thiết bị vào điện áp 220-240V.
7. Chọn mức tốc độ phù hợp, nếu xay đồ ăn cứng, vui lòng chọn mức tốc độ hai. Thông thường, việc xay nhuyễn sẽ kết thúc trong vòng 1 phút.
8. Sau khi xay, vận nút về nấc 0. Thiết bị ngừng hoạt động, sau đó rút phích cắm, đổ đồ ăn ra.
9. Làm theo các chi tiết trên nếu cần sử dụng lại.

CHẾ BIẾN SỮA ĐẬU NÀNH:

1. Ngâm hạt đậu nành trong nước trong vòng 8 tiếng.
2. Cho lưới lọc vào giữa cốc xay, đảm bảo khớp ba nấc với ba gờ trong cối xay.
3. Xoay lưỡi dao khớp với đáy của cối xay.
4. Cho đậu nành đã ngâm và một ít nước trong cối xay. Đo lượng đậu bằng cốc tiếp thực phẩm (nắp trên), lượng đậu nành cần dùng không vượt quá 1.5 nắp. Sau đó cố định Nắp tiếp thực phẩm ở đúng vị trí.
5. Cắm điện và bật nút để xay trong vòng 1 phút.
6. Đổ sữa đậu nành ra và phần bã sẽ ở lại trong lưới lọc.
7. Đun sôi sữa đậu nành vừa xay, sau đó có thể uống ngay.

XAY KHÔ:

1. Cho thực phẩm vào cốc xay khô, đảm bảo không vượt quá 100g.
2. Lắp lưỡi dao thẳng vào đáy cốc xay khô và lắp vào thân máy.
3. Cắm điện, chọn mức tốc độ hai, máy bắt đầu xay, máy sẽ xay xong trong vòng 30 giây.

XAY UỐT / XAY THỊT

1. Đặt lưỡi dao chữ “S” vào trục truyền động của đế dao xay.
 2. Rửa sạch thịt (lợn, bò, gà, cá...), lọc xương, loại bỏ bì, gân. Cắt thành các miếng nhỏ kích thước 2cm* 2cm cho vào cối xay.
- Chú ý: không vượt quá 2/3 dung tích cối xay.
3. Đậy nắp, sau đó xoáy chặt theo chiều kim đồng hồ
 4. Cố định đế dao xay vào cối xay.
 5. Cắm điện, chọn mức tốc độ 2, máy sẽ bắt đầu xay nhỏ thức ăn và kết thúc trong vòng 1 phút. Không nên xay trong thời gian quá lâu để đảm bảo thức ăn được tươi ngon.
 6. Sau khi hoàn tất, vặn núm điều khiển về mức 0, rồi rút nguồn điện, lấy cối xay ra, mở nắp lấy thức ăn ra.
 7. Làm theo các chi tiết trên nếu cần sử dụng lại.

1. Vui lòng rút điện khi vệ sinh lau chùi sản phẩm.
2. Lau sạch thân máy bằng khăn mềm ẩm, không dùng nước.
3. Không được rửa các bộ phận của máy bằng máy rửa bát.
4. Quý khách hàng có thể tiếp tục sử dụng sản phẩm sau khi đã vệ sinh sạch các bộ phận của máy và lắp lại đúng quy cách.
5. Quý khách hàng nên sử dụng máy thường xuyên, khi không sử dụng nên bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát