

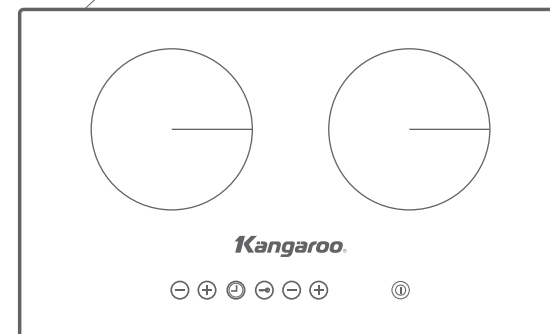
Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thi Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mễ 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 Sầm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Dĩnh 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, Ngõ Quyển, 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 Phương	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 Va Sủu Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Du 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, Du 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
Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hưng 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 Tuyên	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 Rĩnh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lâm, 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 Phòng 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, Dương Đình 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
Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đinh Dũng	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ 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



Hotline: 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ HỒNG NGOẠI

DOUBLE BURNERS USER MANUAL



Model: **KG499N**

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
cú pháp dưới đây

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER

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 Tập Đoàn Điện Lạnh Điện Mây Việt Úc.
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 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



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
QUY ĐỊNH AN TOÀN CHUNG	3
THÔNG SỐ SẢN PHẨM.....	4
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT.....	4
HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	5
PHÍM HIỂN THỊ CHÚC NẮNG.....	6
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU PHÙ HỢP.....	8
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	10
CÁC HƯ HẠI THÔNG THƯỜNG.....	10
LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	11
WORKING PRINCIPLES	12
PRODUCT SPECIFICATIONS.....	13
POWER CONNECTION & INSTALLATION.....	13
SAFETY GUIDE.....	14
INDICATIONS.....	15
INSTRUCTIONS TO USE.....	15
CHOICE OF COOKING UTENSILS.....	17
MAINTENANCE.....	18
COMMON POSSIBLE DAMAGE.....	19
WARRANTY INFORMATION.....	19

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý khách hàng!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn đem đến cho Quý khách hàng 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 hàng sản phẩm mới: **BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI KANGAROO**. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình bạn sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hằng ngày. Niềm vui của các bạn 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 hàng để từ cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách hàng một 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 **BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những lúc cần tham khảo sau này.

Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

QUY ĐỊNH AN TOÀN CHUNG

A. Bếp Điện từ (bên trái)

Bếp Điện từ sử dụng mâm điện từ để làm nóng. Khi điện được truyền trực tiếp vào mâm nhiệt bằng đồng sẽ tạo ra từ trường làm nóng xoong nồi để nấu thức ăn. Bếp điện từ chỉ dùng cho sản phẩm xoong nồi có đáy nhiễm từ.

B. Bếp Hồng ngoại (bên phải)

Bếp Hồng ngoại sử dụng mâm nhiệt hồng ngoại để làm nóng bề mặt gia nhiệt của bếp, truyền nhiệt trực tiếp cho xoong, nồi và thức ăn. Bếp Hồng ngoại có thể sử dụng phù hợp cho tất cả các loại xoong, nồi.

C. Bộ phận bảo vệ quá nhiệt

Model KG 499N được trang bị bộ phận cảm ứng chống quá nhiệt bên trong bếp. Khi nhiệt độ của bếp vượt quá mức cho phép bộ phận cảm ứng chống quá nhiệt sẽ hoạt động & bếp tự động tắt – không chế việc tăng nhiệt độ quá mức cho phép của bếp.

D. Cảnh báo (bên bếp điện từ)

Bên bếp điện sẽ có cảnh báo khi sử dụng xoong nồi có đường kính đáy nhỏ hơn 80mm hoặc trên mặt bếp có vật thể nhỏ như dao, đĩa, kẹp, chìa khóa...hoặc xoong nồi không có đáy nhiễm từ(như nhôm, đồng thiếc), bếp sẽ có còi báo trong khoảng 1 phút. Trong trường hợp này nếu người sử dụng không đặt xoong nồi phù hợp, bếp điện từ sẽ tự động chuyển qua trạng thái chờ “Standby”.

E. Mặt kính vẫn nóng sau khi sử dụng

Khu vực gia nhiệt & mặt kính vẫn nóng trong vài phút sau khi sử dụng.

F. Chức năng tự động tắt

Bếp được cài đặt chức năng tự động tắt. Bếp sẽ tự động tắt sau khi đun 120 phút. Khi nhắc xoong nồi ra khỏi mặt bếp, bếp sẽ tự động tắt sau khi còi cảnh báo kêu 1 phút.

Lưu ý:

- 1. Sản phẩm này chỉ dùng nấu ăn trong gia đình. Để đảm bảo an toàn trẻ em và người cao tuổi không vận hành, sử dụng bếp khi không có người giám hộ.
- 2. Người bị bệnh tim nên hỏi ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng bếp
- 3. Không chạm tay lên bề mặt kính vì mặt kính vẫn còn nóng sau khi sử dụng
- 4. Thông báo ngay cho Nhà sản xuất mọi dấu hiệu bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.
- 5. Việc kiểm tra, bảo dưỡng và bảo trì định kỳ phải được thực hiện đầy đủ và đúng hạn theo qui định của Nhà sản xuất.

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Điện áp	Công suất	Kích thước khu vực gia nhiệt
220V/50Hz	3500W (1500W + 2000W)	Bếp điện từ: 200mm Bếp hồng ngoại: 200mm

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Nối nguồn điện & Lắp đặt

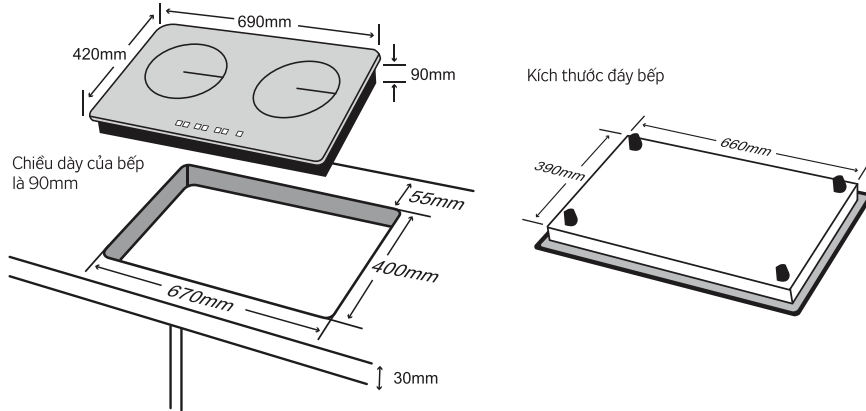
Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm này, cần đảm bảo rằng hệ thống ổ điện đã được đấu tiếp địa. Model KG499N phải lắp đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn hoặc người có kinh nghiệm.

Nhà sản xuất và nhà cung cấp sản phẩm sẽ không chịu trách nhiệm đối với những hỏng hóc do sử dụng không đúng hoặc lắp đặt không đúng theo hướng dẫn.

Lắp đặt

Kích thước khoét đá/bề mặt bàn bếp sẽ theo hướng dẫn trong hình vẽ. Để đảm bảo an toàn lắp đặt và sử dụng, kích thước từ miệng lỗ khoét đá đến tường là 55mm

Phải đảm bảo độ dày tối thiểu của mặt đá/bàn bếp 30mm và chất liệu mặt bàn bếp phải là nguyên liệu chống nóng.



Lưu ý:

Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ bề mặt bếp KG 443i với tủ bếp là 760mm

HƯỚNG DẪN AN TOÀN



Sản phẩm chỉ sử dụng trong nhà



Tuyệt đối không nấu thức ăn (đồ hộp) khi chưa mở nắp hộp để tránh bị nổ gây nguy hiểm



Không để trẻ em tự ý sử dụng bếp



Việc thay thế, sửa chữa dây cắm của bếp phải được thực hiện bởi trung tâm dịch vụ chính hãng



Không được rửa bếp trực tiếp bằng nước



Không sử dụng bếp trong môi trường nhiệt độ cao như gần bếp ga hoặc bếp dầu.



Không để các chất tẩy rửa hoặc chất cháy nổ xung quanh và gần bếp



Nếu bề mặt bếp bị vỡ, tắt bếp và liên hệ với trung tâm dịch vụ chính hãng



Sau khi sử dụng, khu vực đun nấu của bếp vẫn còn nóng, do vậy không được chạm vào khu vực gia nhiệt để tránh bị bỏng. Không để trẻ em lại gần bếp trong và sau khi sử dụng bếp. Không để dây điện tiếp xúc bề mặt bếp trong & sau khi nấu tránh nguy hiểm.



Không để những vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa, nắp hộp và bao bì thực phẩm lên khu vực gia nhiệt của bếp vì chúng có thể bị nóng và cháy.



Sản phẩm bắt buộc phải được tiếp địa để đảm bảo an toàn, Hãng sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào trước các sự cố mất an toàn khi không tuân thủ hướng dẫn sử dụng.

Lưu ý khi dầu ăn bám trên mặt bếp

Không nên để dầu mỡ hoặc thức ăn bám trên bề mặt bếp, vì rất có thể gây cháy. Nếu bị bốc cháy bạn không nên dập tắt lửa bằng cách đổ nước trực tiếp lên bề mặt bếp mà hãy dùng một cái vung nồi nhôm dậy lên để dập tắt lửa và rút điện.

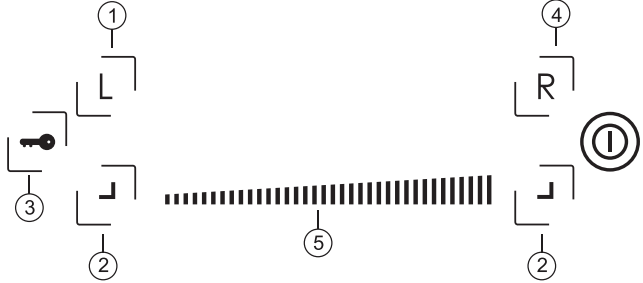
Nấu ăn

Không nên để đồ ăn trực tiếp lên mặt bếp để nấu, luôn đảm bảo thức ăn được nấu bằng nồi.

Di chuyển bếp

Trước khi di chuyển vị trí của bếp cần đảm bảo bếp đã được tắt điện.

PHÍM HIỂN THỊ CHỨC NĂNG



- ① Công suất (bếp trái): Điều chỉnh công suất của bếp trái
- ② Thời gian: Cài đặt thời gian nấu cho bếp
- ③ Khóa bàn phím: Ngăn chặn việc sử dụng không mong muốn
- ④ Công suất (bếp phải): Điều chỉnh công suất của bếp phải
- ⑤ Phím trượt: Điều chỉnh công suất và thời gian mong muốn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn sử dụng bếp điện từ

1. Ấn phím ① đèn hiển thị nhấp nháy sáng
2. Ấn phím , trượt hoặc ấn  để điều chỉnh mức công suất từ 1 đến 9
3. Đèn hiển thị "EO": dụng cụ nấu không phù hợp. Bếp từ chỉ nhận dụng cụ nấu có đáy nhiễm từ
4. Ấn phím , trượt hoặc ấn  để điều chỉnh mức hẹn giờ từ "0" đến "180" phút
5. Nếu không cài đặt thời gian, khi nấu xong, ấn ④ để tắt bếp
6. Nếu cài đặt thời gian nấu, màn hình sẽ hiển thị mức công suất bếp. Khi kết thúc thời gian cài đặt sẽ có tiếng "Bíp", bếp tự động tắt

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn sử dụng bếp hồng ngoại

1. Ấn phím  đèn hiển thị nhấp nháy sáng
2. Ấn phím , trượt hoặc ấn để điều chỉnh mức công suất từ 1 đến 9
3. Ấn phím , trượt hoặc ấn để điều chỉnh mức hẹn giờ từ "0" đến "480" phút
4. Nếu không cài đặt thời gian, khi nấu xong, ấn  để tắt bếp
5. Nếu cài đặt thời gian nấu, màn hình sẽ hiển thị mức công suất bếp. Khi kết thúc thời gian cài đặt sẽ có tiếng "Bíp", bếp tự động tắt

Khóa an toàn "Lock"

Phím  rất nhạy khi các ngón tay chạm phải, KG499N được thiết kế khóa an toàn để bảo vệ người dùng khi không may chạm phải nút tắt/mở "on/off"

-Kích hoạt khóa an toàn

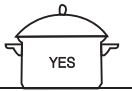
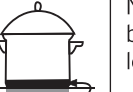
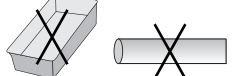
Ấn  giữ trong 2 giây, sẽ nghe thấy tiếng kêu bíp, đèn hiệu  sẽ sáng lên, nó sẽ khóa chức năng bạn chọn. Nếu bạn không may chạm vào biểu tượng khác, sẽ không có tác động đến nồi, ngoại trừ biểu tượng 

-Bỏ kích hoạt khóa an toàn

Ấn  giữ trong 2 giây, sẽ nghe thấy tiếng kêu bíp, đèn hiệu  sẽ tắt, chức năng khóa an toàn không hoạt động

LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU PHÙ HỢP

A. NHỮNG DỤNG CỤ CÓ THỂ DÙNG VÀ KHÔNG THỂ DÙNG CHO BẾP HỒNG NGOẠI

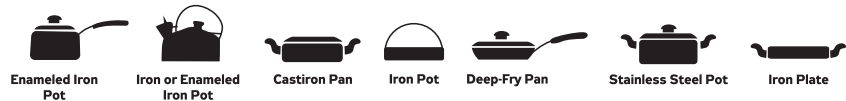
  Inox Tráng men Sứ Đồng	Tất cả các loại vật liệu chịu nhiệt cao như là thép không gỉ, tráng men, sắt, gốm sứ, nồi đồng, thủy tinh, bình đất sét, nhôm, gang và các loại thép thông thường khác có thể được sử dụng.
 Nhôm   Nhôm  Đáy Inox	Nồi nhôm không được khuyến dùng vì nó có thể bị tạo vết và biến màu bề mặt trừ khi chúng có lớp thép không gỉ bọc ở đáy nồi.
   	Không nên bật bếp mà không có nồi ở bên trên bếp. Nên sử dụng nồi có bề mặt bằng phẳng và khô ráo. Những nồi đã qua sử dụng với bếp ga thông thường thì sẽ không hoàn toàn phẳng và sẽ hấp thụ nhiệt kém.
     	Phải đảm bảo đường kính của nồi tương tự với kích thước đường kính của khu vực nấu trên mặt bếp.
	Tránh đẩy nồi qua lại trên mặt bếp vì có thể gây xước bề mặt bếp. Luôn luôn nhắc hẳn nồi lên trên khi muốn di chuyển nồi.
	Không bao giờ sử dụng hộp chứa bằng thiếc hoặc nhựa, nó có thể bị chảy và làm bề mặt bếp bị nhiễm từ.

Chú ý: Tránh đun nấu nồi sứ khi không có gì bên trong, giảm nhiệt độ kịp thời, Nếu bạn đang đun nước mà thấy có rất nhiều bọt khí sủi tăm chứng tỏ bạn đang đun với nhiệt độ quá cao, việc này có thể làm hư hại đáy nồi của bạn.

Nếu bạn đang sử dụng nồi làm từ vật liệu đặc biệt, bạn hãy lưu ý tuân thủ đúng như những quy định trong hướng dẫn sử dụng.

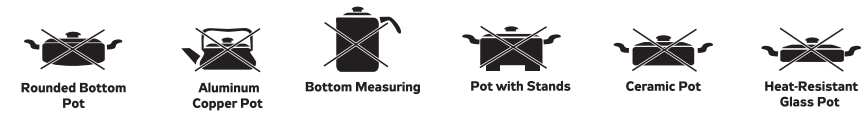
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU PHÙ HỢP

B. NHỮNG DỤNG CỤ CÓ THỂ DÙNG VÀ KHÔNG THỂ DÙNG CHO BẾP TỪ



1) Những loại nồi sau đây có thể sử dụng:
Các loại nồi như nồi thép, nồi gang, nồi sắt tráng men, nồi có đáy phẳng/ chảo với đường kính từ 12 đến 26 cm

2) Những loại nồi sau đây không thể sử dụng:
Nồi thủy tinh chịu lực, nồi gốm, nồi đồng, nồi nhôm, xong/nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn 12cm. Hoặc những nồi có bán kính lớn hơn bán kính khu vực gia nhiệt 2 cm. Những loại nồi có đế thô, ráp, nồi có chân đế hoặc nồi được làm từ các vật liệu cách nhiệt đều không thể sử dụng cho bếp điện từ.



VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Bảo quản bếp hàng ngày
Hãy làm sạch bếp sau mỗi lần sử dụng. Trước khi làm sạch, hãy đảm bảo rằng bề mặt nấu bếp không nóng

Làm sạch	Không nên sử dụng vật làm sạch có điện áp cao hoặc có hơi nước để làm sạch. Sau mỗi lần sử dụng, lau sạch bề mặt nấu bằng khăn ẩm, sau đó sử dụng chất tẩy an toàn để duy trì độ sáng của mặt kính
Đáy nồi	Kiểm tra đáy nồi trước khi sử dụng. Đáy nồi không được thô ráp kéo sẽ làm trầy xước bề mặt kính bếp
Nồi nóng	Không được đặt nồi đang nóng lên phía trên của bảng điều khiển
Muối, đường và cát	Làm sạch muối, đường và cát mà vương lại sau khi nấu để tránh làm trầy xước bếp
Đồ cứng và sắc	Bề mặt bếp có thể hỏng nếu để rơi đồ cứng và sắc lên nó. Hãy để đồ cứng và sắc xa bếp.
Tẩy rửa không thích hợp	Không được sử dụng bàn chải thép hoặc chất tẩy ăn mòn như là sản phẩm phun xịt và kim loại nhỏ

CÁC HƯ HẠI THÔNG THƯỜNG

Các hư hại thông thường này sẽ không tác động đến bất cứ chức năng nào của Bếp

Han gỉ: Bề mặt han gỉ có thể gây ra bởi đường hoặc thức ăn chứa đựng lượng đường cao

Xước: Các vết xước có thể gây ra bởi các hạt muối, đường, cát hoặc đáy nồi có vấn đề

Mài mòn: Sự mài mòn của vòng kim loại bề mặt bếp hoặc sử dụng sản phẩm làm sạch không phù hợp có thể gây ra

Đốt đoạn và mờ vòng kim loại bề mặt bếp

Các hư hại đề cập trên gây ra do việc sử dụng và chăm sóc sản phẩm không đúng và không liên quan đến lỗi kỹ thuật nên không được bảo hành.

LETTER FROM KANGAROO GROUP

Dear Customers!

For a long time building and development, Kangaroo group always try our best to give customers the best products for utility daily life. Enhancing innovation and improvement, we constantly explore innovation to meet the improving of modern life. Keep the way, Kangaroo Group introduces a new product: KANGAROO DOUBLE BURNERS (01 IH COOKER + 01 INFRARED COOKER)

We hope with this new product, you will feel more convenient and enjoy your life. The happiness of your family is glad and pride of our group, too. And we will be happy if we can get feedback from you. From this base we can continue to improve ourselves, that we can provide you and other customers a best service, best quality products.

Thank you for purchasing KANGAROO DOUBLE BURNERS (01 IH COOKER + 01 INFRARED COOKER). Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

WORKING PRINCIPLES

A. Induction Hob (Left Stove)

An Induction Hob uses induction heating for cooking. An electric current flows through the copper wire coil, which produces magnetic field. This field induces an electric current in the pot, and produces heating which heats the food. Only cookware made of ferromagnetic metal can be used on Induction Hob.

B. Hi-Light Ceramic Hob (Right Stove)

A Hi-light Ceramic Hob uses heating plate to heat up the hob surface, which then heats the cookware and the food. Therefore, all types of cookware can be used on Hi-Light Ceramic Hob.

C. Over-Temperature Protection

Model KG 499N is equipped with a temperature sensor device to monitor the temperature inside the hobs. When an excessive temperature is detected, both the Induction Hob and the Hi-Light Ceramic Hob will stop increasing temperature automatically.

D. Detection of Small Articles (Induction Hob)

When the Induction Hob detected the existence of a pot which is less than 80mm in diameter or small articles (e.g. knife, fork, forceps, key, ...) or non-magnetic pots (such as aluminum or bronze pot), the buzzer can gives out an alarm lasting about 1 minute. In case user has not put proper pot in time, the Induction Hob shall automatically switch to standby mode.

E. Heat Remains After Used

When the hob is used for a long period of time, heat remains in the heating zone for a few minutes.

F. Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety protection function for Vees Duo-Uniqooker model KG 443i. If not turned-off after 120 minutes, it will shut down automatically.

When pot is removed, the Induction Hob shall stop heating immediately and shut down after 1 minute of buzzer sound.

CAUTION!

1. This appliance is for household use / cooking. Children or elderly should not operate the appliance without supervision of competent user for safety purpose.
2. Patients with hear pacemakers shall use this product under guidance of their doctors.
3. Do not touch the hob surface right after removing the pot, since the hob surface will still be very hot.
4. Promptly notification to the Manufacturer if you note of any unusual symptoms.
5. Always maintain your product according to the Maintenance Schedule in the Manufacturer's Instruction Manual.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Rated Voltage	Rated Power	Diameter of Heating Area
220V/50Hz	3500W (1500W + 2000W)	Induction Hob :200mm Hi-Light Ceramic Hob: 200mm

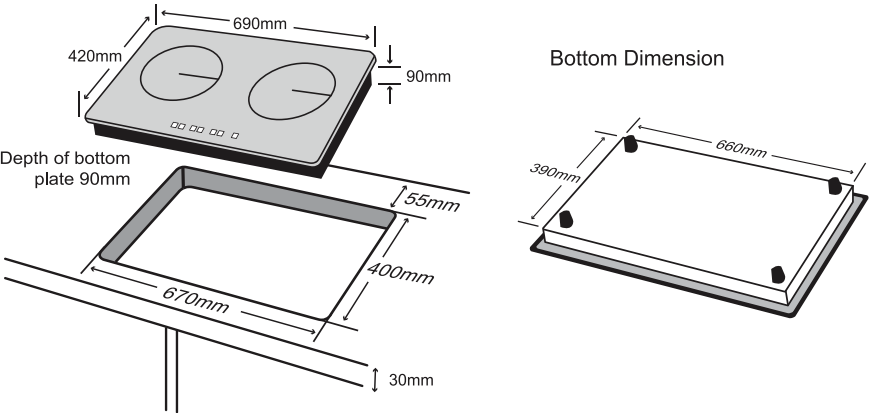
POWER CONNECTION & INSTALLATION

Power Connection & Installation

For first time use of this product, users must ensure that the household appliance system is connected to earth wire and is in compliance with safety regulations. Model KG 499N must be installed by qualified personnel or technicians. The manufacturer and distributors are not responsible for damages caused by inappropriate usage and incorrect installation.

Installation

Cut out holes on table surface according to the sizes shown in drawing. For purpose of installation and use, a minimum of 55mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material.



Caution: A safe distance of more than 760mm between the surface of KG 443i and a cabinet should be kept.

SAFETY GUIDE



For indoor use and home use only



Never cook food while it is in a can in order to avoid explosion dangers



Keep out of reach from children. Do not let them use e-Stove without supervision



Any service or replacement of power cord must be performed by technical service department in order to avoid hazard



Never wash by pouring water directly to avoid danger



Never operate e-Stove in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove



Do not put any detergents or flammable materials around or beneath e-Stove



If the surface cracks, switch off the electricity immediately and contact the technical service department



After used, the corresponding heating zone is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning. Children should keep a safe distance during and after cooking. While the glass surface is hot, wires must not be in contact with the hob surface, otherwise, power cord and cooking area would be damaged



Metallic objects such as knives, forks, spoons, lids and food packed in aluminum foil should not be placed on the hob surface since they can get hot easily and may be flammable



For your safety, the product must be grounded. Accidents caused by non-compliance with the safety instructions will not be on Kangaroo's liabilities

Overheated Oil

Do not arbitrarily leave oil or oiled foods on the hob surface, since oil could be overheated and produce fire. If the fire is caused by oil, do not put off fire by pouring water onto it. Place a lid to cover the fire and switch off the power.

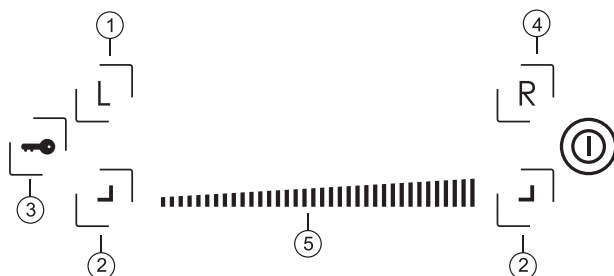
Cooking

Do not place foods directly onto hob surface – always cook with a pot.

Removing hob from kitchen counter top

Before removing cooker, make sure the electric power has been disconnected.

INDICATIONS



- ① **Power (Left Zone)** Select Left zone of power function.
- ② **Timer** This function can be used as time schedule for cooking.
- ③ **Locking System** The lock system is to prevent incorrect operation.
- ④ **Power (Right Zone)** Select right zone of power function.
- ⑤ **Slider control** To adjust power and Timer required.

INSTRUCTIONS TO USE

Instructions to use Hi-Light Ceramic Hob

1. Touch on , until the indicating lamp is flashing.
2. Touch button, you can slid or touch to adjust power from "1" to "9" level.
3. Touch button, you can slid or touch to adjust power from "0" to "480" minute.
4. If timer is not being set, when the cooking is completed, touch on symbol to switch off the Hi-Light Ceramic Hob.
5. If timer is being set, Display Panel will shows wattage. At the end of Pre-set timer, "beep" sound would be heard and Hi-Light Ceramic Hob will switch off automatically.

INSTRUCTIONS TO USE

Instructions to use Induction Hob

1. Before using the Induction Hob, put a cookware made of ferromagnetic metal on to the hob surface.
2. Touch on , until the indicating lamp is flashing.
3. Touch or button, you can slid or touch to adjust power from "1" to "9" level.
4. If "EO" is seen on indicating lamp, that indicates the Induction Hob failed to detect a ferromagnetic metal cookware, the cookware used is unsuitable. Please use a ferromagnetic metal cookware.
5. Touch button, you can slid or touch to adjust power from "0" to "180" minute.
6. If timer is not being set, when the cooking is completed, touch on symbol to switch off the Induction Hob.
7. If timer is being set, display panel will shows wattage. At the end of Pre-set timer, "beep" sound would be heard and Induction Hob will switch off automatically.

Safety Lock

The symbol is sensitive to touch of fingers, KG 499N is equipped with Safety Lock to prevent users from switching on/off accidentally.

• Activate Safety Lock

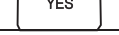
Touch and hold for 2 seconds, beeping sound will be heard indication will light on, it shall lock the function you have selected. If you accidentally touch on other symbols, Deli cooker shall not response, except for symbol.

• De-activate Safety Lock

Touch and hold for 2 seconds, beeping sound will be heard, indications will light off and function is unlocked.

CHOICE OF COOKING UTENSILS

A. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS FOR INFRARED HEATER

☒ STAINLESS STEEL ☒ ENAMEL ☒ CERAMIC ☒ COPPER 	All types of resisting high temperature materials, such as stainless steel, enamel, iron, ceramic, copper pans, clay pot, aluminium non-stick, cast iron and normal steel can be used.
☒ ALUMINIUM ☒ ALUMINIUM  	Aluminium pans are not recommended as they may stain the surface, unless they have stainless steel encapsulated bottoms.
☒  ☒ 	Should not heat up without pan on top. The base of the pan should be flat and dry. Pans that have been used on gas cookers normally are not completely flat and poor in heat absorbing.
☒  ☒  ☒ 	Make sure that the diameter of the pan is similar to heating zone diameters.
	Avoid dragging pans on the glass surface to prevent scratches. Always lift up the pan.
	Never use tin foil or plastic containers. It may melt and fuse permanently with the glass surface.

Notice:

Avoid heating an empty porcelain pot.

Reduce power level of the chosen burning zone timely. If we are boiling water, there should not be too much air bubble produced as it was a sign of over heating any may cause damage to the bottom of pans.

If you are using some special material pot, please follow entire instructions in the user manual provided.

CHOICE OF COOKING UTENSILS

B. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS FOR INDUCTION HEATER



Usable utensils: Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm

Non-Usable utensils: Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm or utensils with base protrusions more than 2cm.



MAINTENANCE

Daily Maintenance

Please clean Deli cooker after each use. Before cleaning, please ensure that the hot surface is not HOT.

Cleaning	The high voltage or whiff style steam cleaner should not be used for cleaning. After each use, wipe the cooking surface with a damp cloth then use protective detergent to maintain the brightness of glass panel.
Bottom of pot	Examine the bottom of pot before using. The bottom of pot should not be rough or else is scratch the hob surface
Hot cookware	Never put hot cookware on top of the control panel
Salt, sugar and sand	Salt, sugar and sand that are left after cooking should be cleaned to prevent scratches on the hob
Hard and sharp objects	The hob surface may be damaged by dropping of hard and sharp objects. Keep hard and sharp object at proper places
Improper cleaning detergent	Never use steel brush or causticity cleaning product such as spray and rust cleaning products to clean the hob

COMMON POSSIBLE DAMAGE

Common Possible Damage

These common damages shall not effect any function of the Veos Duo-Uniqooker



Rust: The rusty surface may caused by sugar or food which has high-sugar contains.



Fading: Abrasion of metal ring on hob surface or use of unsuitable cleaning products may cause fading



Scratches: Scratches may caused by grains of salt, sugar, sand or abnormal bottom of pot.



Fading of Decorative Marking: Using unsuitable cleaning products will cause fading of decorative making

The above mentioned damages are caused by incorrect usage and incorrect care of the product and are not related to technical defects, therefore they are not warranted.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO DOUBLE BURNERS (01 IH COOKER + 01 INFRARED COOKER) is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation.
As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services.
If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

1. The warranty period is 24 months
2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - a. Expiry of warranty period.
 - b. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - c. Damages by disaster or fire.
 - d. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and mission 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 manual just for your reference.

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

Dà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
Quảng Bình	Trung tâm Bảo hành Trần Anh	Số 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
Huế	Trung tâm Bảo hành Thanh Sơn	Số 176 Phan Đăng Lưu, Phú Hòa, TP Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế
Quảng Nam	Trung tâm Bảo hành Hoàng Duy	Thị trấn Núi Thành, Tỉnh Quảng Nam
Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thánh Tôn, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 Lý Tự Trọng, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Phú Yên 1	Trung tâm Bảo hành Đức Thống	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phú Yên 2	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Tịnh Văn	Số 51 Nguyễn Trọng Kỳ, Cam Lâm, TP Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Tấn Lộc	Số 45 Lam Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 3	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Văn Đạt	Số 204A Phan Đình Phùng, Phường 2, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, TP Pleiku, Tỉnh Gia Lai
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, An Lợi, TP Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk
Đắk Nông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Tỉnh Đắk Nông

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	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Tín Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 2	Công Ty CP Phân phối DV DT	Số 1402 + 1404 Đường 3 tháng 2, Phường 2, Quận 11, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 3	Công Ty TNHH TM DV DT Viễn Thông Thành Phát	Số 23C4 Đường 66, Quy Đồng, Tân Phong, Quận 7, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 4	Công Ty Đầu tư và Phát triển TM & DV DHP	Số 395 Kha Vạn Cân, Khu Phố 6, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 5	Công Ty TNHH TM & DV Zunik	Số 217/11/55 Bùi Đình Túy, Phường 24, Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, Linh Đông, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
Vũng Tàu 1	Công Ty TNHH TM & DV Duyên Dám	Số 50B Nguyễn Kim, Phường 4, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Vũng Tàu 2	Công Ty TNHH CN & KT Điện lạnh Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu Phố Hiệp Lễ, Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh
An Giang	TTBH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
Bình Phước	Công Ty TNHH MTV DV Bình Phước	Số 46 + 47 Khu phố 2, Phước Bình, Thị Xã Phước Long, Tỉnh Bình Phước
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Phước Dũng	Số 3 Lý Thường Kiệt, Phường 1, TP Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Hậu Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh	Số 48 Ngô Quốc Trị, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang
Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	Số 33/13K Phạm Thái Bường, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Trà Vinh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 522 Đồng Khởi, Khóm 1, Phường 9, TP Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Đồng Nai	Trung tâm Bảo hành Điện tử Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Xuân An, Thị Xã Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
Bình Thuận	Công Ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Bàu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xuân Bảo, Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 3	Công Ty TNHH TM & DV Điện tử Điện lạnh Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Khang Nghi	Số 364 Bùi Trọng Nghĩa, Trảng Dài, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
Kiên Giang	Công Ty TNHH MTV Minh Tung	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Bạc Liêu	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Việt Hùng	Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phú Khương, TP Bến Tre, Tỉnh Bến Tre
Long An 1	Công Ty TNHH Điện tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	Trung tâm Bảo hành HKD Trần Ngọc Thuận	Số 326 Quốc lộ 1A, Khu phố 9, Thị trấn Bến Lức, Tỉnh Long An
Long An	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp Mối 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Tỉnh Long An
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Kangaroo Cần Thơ	Số 115/4A Cách Mạng Tháng Tám, An Thới, Bình Thủy, TP Cần Thơ, Tỉnh Cần Thơ
Bình Dương 1	Công Ty TNHH MTV TM & DV Nguyễn Vi	Số 348 30 tháng 04, Chánh Nghĩa, TP Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương
Bình Dương 2	Trung tâm Bảo hành Nguyễn Văn Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1, An Phú, Thị Xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Tiền Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Tân Kim Thành Phát	Số 242 Ấp Bắc, Khu Phố 3, Phường 10, TP Mỹ Tho, Tỉnh Tiền Giang
Bình Phước	Công Ty TNHH MTV Minh Nhật Phát	Tổ 3 Tân Trá, Tân Xuân, Thị Xã Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Cà Mau	Công Ty TNHH MTV Điện tử Điện lạnh Thành Công	Số 03 Ấp Bà Diểu, Xã Lý Văn Lâm, TP Cà Mau, Tỉnh Cà Mau
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 khóm Tân An, An Hoà, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp