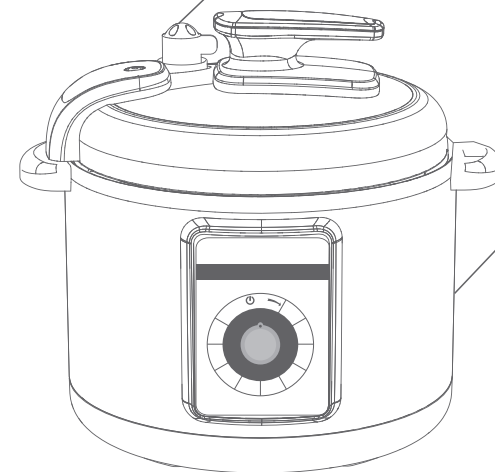


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

压力鍋

ELECTRIC PRESSURE
COOKER USER MANUAL



Model:
KG135 - KG137

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền 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 Thi 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 Hóng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Sám	Dương Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị trấn Dối Ngó, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Trung tâm Bảo hành Hà Kiến	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 Hóng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thanh, TP Uông Bí, Quảng Ninh
Thái Bình 1	Trung tâm Bảo hành Rĩnh Long	Số 272 Phố Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thái Bình	Số 402 Lý Thường Kiệt, Phường Trần Lâm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Nam Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Tung	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc 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 Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Phường Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Phường Nam Thành, TP Ninh Bình
Ninh Bình 2	Trung tâm Bảo hành Phụng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP N.B
Thanh Hoà 1	Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoà 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Đường Đình Nghệ, Phường Đông Thọ, TP Thanh Hoà
Thanh Hoà 3	Trung tâm Bảo hành Thụy Duyên	KI ết 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bim Sơn, T.H
Nghệ An 1	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Trung tâm Bảo hành Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thanh An	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Trung tâm Bảo hành Hữu Thịnh	Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Hồng Lĩnh Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh
Hà Giang	Trung tâm Bảo hành Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang
Cao Bằng	Trung tâm Bảo hành Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Băn
Bắc Cạn	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 Sự	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái



Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)

Cách 1

Quét QR CODE
hoặc truy cập
website



Cách 2

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



baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL

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 Liên Doanh Kangaroo Quốc Tế.
3. Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
4. Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
5. Các hư hỏng do lỗi sản xuất.

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu**

cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.

- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

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

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này.

Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau.

Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo product.

Please read the Instruction Manual carefully before using the product to ensure that you obtain the best possible results and safety. Keep the Manual for future reference. Kangaroo is not liable for any losses damages arising from incorrect installation or use of the product.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....2

THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....3

SƠ ĐỒ CẤU TẠO.....3

ĐẶC TÍNH THIẾT BỊ.....4

LƯU Ý AN TOÀN.....5

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....6

VỆ SINH THIẾT BỊ.....9

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....10

LETTER FROM KANGAROO GROUP..... 11

TECHNICAL PARAMETERS 12

STRUCTURE DIAGRAM..... 12

FEATURE..... 13

PRECAUTION..... 14

USAGE INSRUCTION..... 15

CLEANING..... 18

TROUBLE SHOOTING 19

WARRANTY GUIDE 19

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 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 sản phẩm mới: **NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN 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.

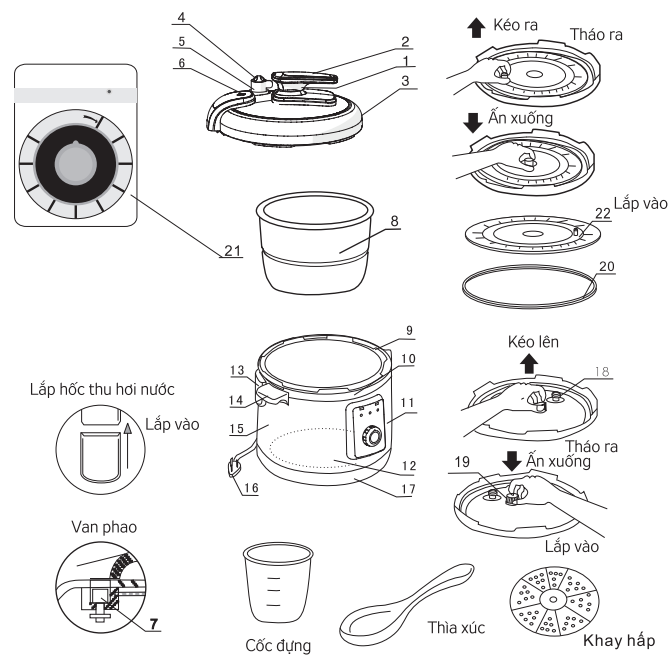
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên Model	Điện áp	Tần số	Công suất	Dung tích
KG 135	220V	50 Hz	900 W	5 L
KG 137	220V	50 Hz	1000 W	6 L

SƠ ĐỒ CẤU TẠO



1. Quai nắm

2. Nắp trên quai nắm

3. Nắp vung

4. Van giới hạn áp suất

5. Lò van xả

6. Van phao

7. Phao nổi
8. Ruột nồi

9. Vỏ cách nhiệt

10. Vòng gioăng giữa

11. Bảng điều khiển

12. Bộ gia nhiệt

13. Hốc thu hơi nước

14. Quai nắm nồi
15. Vỏ ngoài nồi

16. Dây nguồn

17. Đế nổi

18. Gioăng kín van phao

19. Bộ làm kín

20. Vòng gioăng kín

21. Phim bấm điều khiển

22. Tấm để treo

ĐẶC TÍNH THIẾT BỊ

Nồi áp suất đa năng của chúng tôi là sản phẩm thiết kế mới theo công nghệ mới nhất và là một sự thay thế hoàn hảo cho các loại nồi áp suất thông thường và xoong hầm với sự kết hợp của những ưu thế vượt trội. Hơn nữa, loại nồi áp suất này có lẽ sẽ là sự lựa chọn đầu tiên đối với các gia đình hiện đại do nhiệt độ và áp suất được điều chỉnh tự động bằng máy vi tính và hỗ trợ rất nhiều những tính năng về kết cấu hiện đại tiên tiến, thời trang, độ an toàn đáng tin cậy, nhiều chức năng chọn lựa, dễ sử dụng, tiết kiệm điện năng cũng như giữ lại được dưỡng chất của thực phẩm.

1. Nhiều tính năng như nấu, hấp, hầm và om.

2. Tự động điều chỉnh cho cả quá trình nấu.

3. Thời gian cài đặt hẹn giờ nấu trước trong vòng 24 giờ.

4. Hiệu suất nhiệt cao nên tiết kiệm điện năng lên tới 60% và tiết kiệm thời gian được 40%.

5. Bộ phận gioăng làm kín đồng bộ cho phép giữ được dinh dưỡng, mùi vị của thực phẩm và làm cho thức ăn chín mềm hơn.

6. Ruột nồi với lớp chống dính dễ dàng vệ sinh.

7. Thiết bị bảo vệ an toàn tin cậy bao gồm:

a. Bộ an toàn để mở và đóng nắp vung. Chỉ mở nắp nồi khi bên trong nồi không còn áp suất và nắp vung sẽ khóa nếu có áp suất bên trong.

b. Điều chỉnh áp suất. Nồi tự động ngắt điện nguồn và chuyển sang chế độ duy trì ủ ấm khi áp suất bên trong đạt tới mức áp suất thiết kế.

c. Van hạn chế áp suất hoạt động. Có thể giới hạn mức áp suất bằng cách xả hơi ngay khi áp suất bên trong vượt mức áp suất làm việc tối đa do nhiệt độ và điều chỉnh áp không làm việc.

d. Chống tắc nghẽn để bảo đảm cho van hạn chế áp suất hoạt động. Có thể ngăn không cho thức ăn làm tắc nghẽn lỗ van xả.

e. Van an toàn. Có thể phòng tránh bị nổ bằng cách tự động xả áp suất ra xung quanh nắp vung khi van hạn chế áp suất không làm việc và áp suất bên trong nồi vượt quá mức áp suất tối đa cho phép.

f. Chức năng bảo vệ quá nhiệt. Có thể tự động ngừng không đun nóng khi ruột nồi đun ở trạng thái trống rỗng hoặc nồi áp suất đun mà không có ruột nồi bên trong.

g. Chức năng bảo vệ quá nhiệt. Có thể tự động ngắt điện nguồn khi nhiệt độ bên trong nồi vượt quá mức nhiệt độ giới hạn cho phép.

h. Nồi chỉ giữ được áp suất bên trong khi nắp vung được khóa đúng vị trí nếu không nồi chỉ được đun nóng và không thể giữ được áp suất.

LƯU Ý AN TOÀN

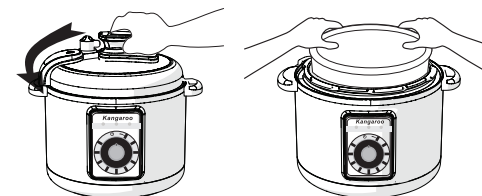
1. Không sử dụng nồi áp suất trong điều kiện ẩm ướt hoặc môi trường có nhiều chất dễ cháy.
2. Làm theo hướng dẫn của bước thứ hai trong hướng dẫn sử dụng khi tiến hành cho thực phẩm và nước vào nồi.
3. Không làm hỏng gioăng kín vì không được phép tự thay thế bằng gioăng cao su khác cũng như tự ý dùng vòng gioăng co giãn để làm gioăng kín.
4. Nên rửa bộ phận chống tắc nghẽn thường xuyên để giữ thiết bị được sạch sẽ.
5. Không tháo mở nắp một cách mạnh tay khi phao vẫn nổi lên trên.
6. Không được dùng vật nặng hoặc đồ vật nào khác để ấn ép van hạn chế áp suất.
7. Không đặt nồi ở vị trí giữa nắp vung và bộ phận cách nhiệt nếu không sẽ không đảm bảo an toàn.
8. Nên vệ sinh lau chùi cả mặt đáy bên ngoài ruột nồi và bề mặt mâm nhiệt. Không được phép đốt nóng trực tiếp ruột nồi trên bếp lửa hoặc sử dụng ruột nồi khác để thay thế.
9. Nên sử dụng thìa gỗ hoặc thìa nhựa để không làm hỏng lớp chống dính.
10. Luôn luôn giữ cho tay và mặt tránh xa khỏi lỗ xả khi đang xả hơi nóng và không được chạm vào nắp vung khi vẫn đang nấu để phòng bị bỏng.
11. Thời gian ủ nóng tối đa là 24 giờ nhưng tốt hơn là không vượt quá 6 giờ nếu bạn muốn giữ cho thực phẩm được ngon.
12. Sẽ là bất thường khi nấu mà hơi thoát ra nhiều từ xung quanh nắp vung. Nếu vậy có thể ngăn chặn bằng cách điều chỉnh van xả áp an toàn. Hãy rút phích cắm ra khỏi ổ và dừng việc nấu. Đem thiết bị tới trung tâm bảo hành được ủy quyền để được kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh lại.
13. Để di chuyển nồi, hãy cầm 2 tay cầm của nồi, tuyệt đối không được cầm quai nắp vung.
14. Trong trường hợp trực tiếp khi đang nấu, hãy đem thiết bị tới trung tâm bảo hành được ủy quyền để được kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh lại.
15. Không tự ý tháo rời hoặc thay thế bộ phận của nồi vì chỉ công ty chúng tôi mới cung cấp các bộ phận thay thế.
16. Không tự ý tháo dây nguồn nếu dây hư hỏng. Ngoài ra, cần phải thay bằng dây điện chuyên dụng hoặc linh kiện chuyên dụng của chính hãng hoặc từ đại lý được ủy quyền.
17. Thay thế dây điện nguồn: Nếu dây nguồn bị hư hỏng thì cần phải sử dụng dây nguồn chuyên dụng mà nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc nhà phân phối sản phẩm cung cấp.
18. Bề mặt mâm nhiệt khi nấu rất nóng. Không được chạm vào!
19. Không được để một mình trẻ nhỏ, người tàn tật, người mắc bệnh tâm thần và người không có kinh nghiệm và kiến thức sử dụng nồi.
20. Sản phẩm chỉ cho phép sử dụng trong gia đình và nhà hàng. Người lớn nên giám sát trẻ nhỏ để đảm bảo rằng trẻ không đùa nghịch với sản phẩm.

Lưu ý:

- Thông báo ngay cho Nhà sản xuất mọi dấu hiệu bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.
- 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.

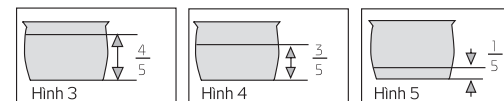
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Mở nắp vung. Giữ quai nắm và vận theo chiều kim đồng hồ tới vị trí khóa chế và mở nắp (hình minh họa 1 và 2).
2. Cho thực phẩm và nước vào nồi nhưng không vượt quá 4/5 tổng dung tích ruột nồi. Thực phẩm khi chín nở ra không quá 3/5 và thực phẩm và nước khi bắt đầu không quá 1/5 dung tích ruột nồi (hình minh họa 3,4 và 5).



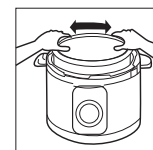
Hình 1

Hình 2

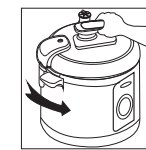


Lượng gạo tối thiểu: 1,5L/8 cốc; 1,8L/10 cốc; 2,2L/12 cốc

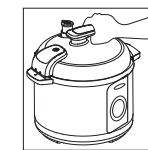
3. Đặt ruột nồi vào vỏ cách nhiệt. Trước hết, vệ sinh bề mặt ngoài của ruột nồi, bề mặt bộ gia nhiệt và bên trong vỏ cách nhiệt. Sau đó, cho ruột nồi vào vỏ cách nhiệt. Phải đảm bảo sao cho ruột nồi được đặt khít với vỏ cách nhiệt này. (hình minh họa số 6).
4. Đậy nắp vung
 - Lắp vòng gioăng kín vào nắp vung
 - Vận xoay gioăng sang hai bên để cho gioăng vào đúng vị trí
 - Giữ quai và đặt vào vùng khóa chế đồng thời vận ngược chiều kim đồng hồ để chốt nắp vung (hình minh họa số 7 và 8).



Hình 6

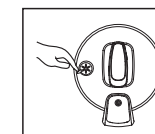


Hình 7

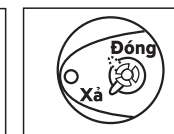


Hình 8

5. Lắp van giới hạn áp suất và phải đảm bảo sao cho phao van ở vị trí bên dưới (phao phải ở vị trí bên dưới trước khi nấu). (Xem hình minh họa số 9).
6. Cắm phích cắm, đèn hiển thị sẽ bật sáng. (Đèn hiển thị duy trì áp suất và đèn nấu sẽ sáng một cách ngắt quãng trong khi đó đèn hiển thị báo ủ sẽ sáng khi nồi bắt đầu quá trình ủ nóng).
7. Điều chỉnh thời gian duy trì áp suất khác nhau theo từng loại thức ăn
 - Thời gian duy trì áp suất xem trong phần Hướng dẫn cách nấu



Hình 9



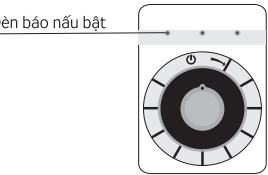
Hình 10

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

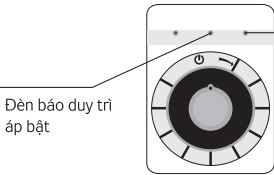
Bộ điều chỉnh điện

Thực phẩm	Gạo	Thịt	Cháo	Súp	Nấu gân
Thời gian duy trì áp (phút)	5 - 10	10 - 15	15 - 20	20 - 25	25 - 30

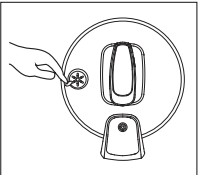
- Bảng trên biểu thị thời gian duy trì áp suất đối với từng loại thức ăn. Bạn có thể điều chỉnh thời gian theo cách riêng của mình để tạo thức ăn có vị mình muốn theo kinh nghiệm nấu ăn của mình.
- Thời gian nấu bao gồm thời gian đun nóng, tăng áp suất và duy trì giữ áp. Vậy bạn càng nấu nhiều thì sẽ càng mất nhiều thời gian hơn.
- Vận công tắc theo chiều kim đồng hồ tới vị trí cuối cùng (Hình 11). Đèn hiển thị báo nấu sẽ bật sáng và đèn báo điện áp sẽ bật để bắt đầu quá trình đun. Ví dụ đối với GẠO, thời gian duy trì áp suất được quy định xấp xỉ 10 phút.
- Khi đạt tới mức áp suất làm việc thì đèn báo đun sẽ tắt đồng thời đèn báo duy trì giữ áp (màu xanh) sẽ bật sáng.
- Đồng thời, chương trình duy trì áp sẽ tự động hoạt động, đếm ngược thời gian sẽ bắt đầu và nút vặn sẽ quay ngược chiều kim đồng hồ. Khi nút quay về tới vị trí OFF thì việc đun sẽ kết thúc. Và đèn hiển thị báo ủ (màu vàng) sẽ bật sáng khi đó nổi bắt đầu quá trình ủ nhiệt. Ví dụ đối với GẠO thì nút sẽ tự động quay ngược chiều kim đồng hồ cho đến vị trí OFF để hiển thị rằng quá trình làm việc đó đã hoàn tất. Xin chờ nổi ủ nóng trong vài phút và cơm sẽ ngon hơn.
- Trong quá trình nổi giữ duy trì áp suất, điện nguồn của bộ gia nhiệt sẽ lần lượt thay đổi tắt và bật (Khi áp suất vượt quá áp suất làm việc thì điện nguồn sẽ tắt và khi áp suất dưới mức áp suất làm việc thì điện nguồn này sẽ được bật).
- Khi nổi thực hiện quá trình ủ nóng (giữ nhiệt) và không cần thêm điện nguồn cấp nữa thì hãy rút phích cắm ra.



Hình 11



Hình 12



Hình 13

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

8. Rút phích cắm điện nguồn
- Hãy nắm quai nắp vung, vận theo chiều kim đồng hồ cho tới vị trí chốt chặn và mở ra. Lúc này bạn đã có thể sẵn sàng thưởng thức đồ ăn bạn nấu.
- *Khi đồ ăn mềm đã chín thì van giới hạn áp suất phải nâng lên trước khi đèn báo ủ nóng dừng thôi không nhấp nháy và phao sẽ xuống dưới nếu không đồ ăn sẽ bị đẩy ra ngoài qua lỗ van xả này. Nếu bạn muốn làm nổi nguội nhanh thì bạn có thể ngắt nguồn điện và dùng khăn ướt trùm lên nắp vung.
- *Tốt hơn hết là bạn nên xả hơi nóng khi đèn báo ủ nóng đang bật sáng hiển thị báo rằng áp suất thấp. Tuy nhiên việc này sẽ mất nhiều thời gian để nguội

Bộ điều chỉnh thời gian cơ học:

- Thời gian hiển thị trên bảng điều khiển. ạn có thể điều chỉnh tùy ý
- Thời gian bao gồm thời gian đun nóng và thời gian để duy trì giữ áp. Vì vậy bạn càng nấu nhiều thức ăn thì càng mất nhiều thời gian hơn.

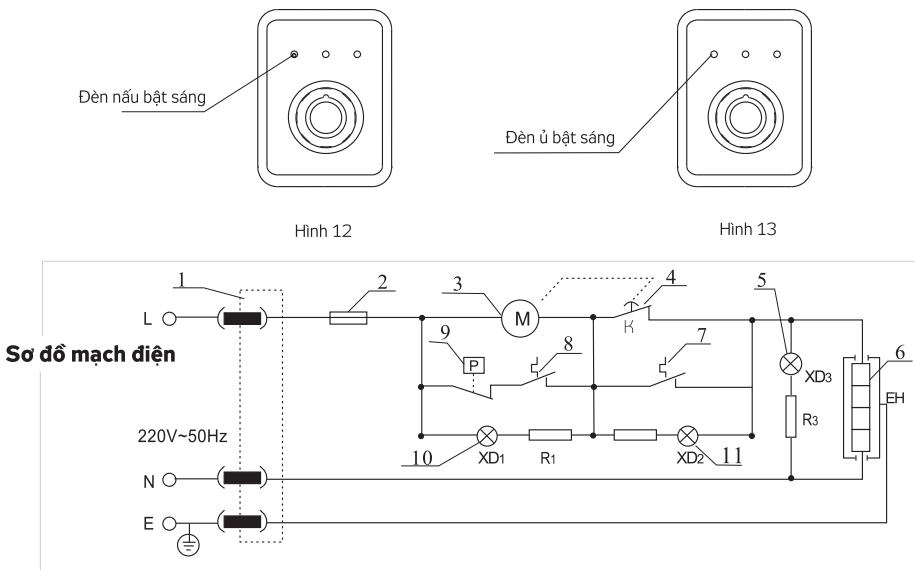
Lưu ý:

- Thời gian trên bảng trên đây là cho toàn bộ quá trình nấu bao gồm thời gian đun nóng và thời gian để duy trì giữ áp suất.
- Vận nút theo chiều kim đồng hồ tới điểm tương ứng (hình minh họa 12), đèn báo nấu sẽ bật sáng và bắt đầu quá trình nấu. Trong thời gian này, nút sẽ tự động quay ngược chiều kim đồng hồ trong khi thời gian sẽ được giảm dần.
 - Ví dụ, thời gian được điều chỉnh khoảng từ XX phút khi nấu cơm với dung tích 2/5 dung tích nổi. Khi áp suất tăng lên tới mức áp suất làm việc thì đèn báo nấu sẽ tắt và đèn báo duy trì áp (màu xanh) sẽ bật sáng để tự động chuyển sang chế độ duy trì áp suất.
 - Khi nút vặn ngược trở lại vị trí OFF với đồng hồ tính giờ thì đèn báo ủ (màu vàng) sẽ bật sáng và tự động chuyển sang chế độ ủ nóng (hình minh họa 13). Ở thời điểm này, nếu đèn báo duy trì áp (màu xanh) bật sáng thì có nghĩa là bên trong nồi có nhiều áp suất. Bạn nên xả hơi nóng ra khi đèn ủ (màu vàng) vẫn sáng vì còn áp suất trong nồi.
 - Ví dụ, nấu cơm, nút vặn ngược tới vị trí OFF cho thấy quá trình nấu đã hoàn tất (Hãy ủ nóng trong vòng vài phút để cơm ngon hơn).

Mách bạn cách nấu món ăn bằng nồi áp suất điện

Thời gian / Dung tích nấu / Thực phẩm	1/5	2/5	3/5	4/5
Gạo	16~21	23~28	29~34	36~41
Thịt/ thịt gà	21~26	28~33	34~39	41~46
Cháo	31~36	28~33	34~39	41~46
Súp	36~41	43~48	48~53	56~61
Gân đậu nành	41~46	48~53	54~59	61~66

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



- Cấu tạo thiết bị:**
- 1. Ống lồng
 - 2. Cầu chì
 - 3. Bộ đếm thời gian
 - 4. Công tắc bộ đếm thời gian
 - 5. Đèn báo nấu
 - 6. Bộ gia nhiệt.
 - 7. Cảm biến nhiệt số 1
 - 8. Cảm biến nhiệt số 2
 - 9. Nút điều chỉnh áp suất
 - 10. Đèn duy trì áp suất
 - 11. Đèn báo ủ

VỆ SINH THIẾT BỊ

- Rút phích cắm của thiết bị và để nguội trước khi làm vệ sinh
- Dùng giẻ mềm lau sạch phần thân nổi. Không rửa phần thân nổi này bằng nước hoặc phun nước
- Tháo hốc thu nước ngưng tự để rửa sạch sẽ sau đó dùng giẻ ướt lau sạch trước khi bạn lắp trở lại.
- Rửa sạch mặt bên trong nắp vung bao gồm vòng gioăng kín, van giới hạn áp suất, bộ chống tắc nghẽn, lỗ van xả, van phao và sau đó dùng giẻ mềm để lau và lau khô.
- Dùng miếng xốp hoặc bàn chải mềm không làm bằng sợi kim loại để rửa ruột nồi; sau đó lau khô mặt ngoài bằng giẻ mềm.

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

STT	Triệu chứng	Nguyên nhân	Biện pháp xử lý
1	Khó đóng nắp vung	Lắp gioăng không đúng cách	Lắp gioăng lại cho đúng cách
		Phao bị mắc vào thanh đẩy	Đẩy nhẹ thanh đẩy của phao
2	Khó mở nắp vung	Phao vẫn nằm ở vị trí trên sau khi xả hơi nóng	Dùng dũa để ấn nhẹ lên phao
3	Hơi nóng thoát ra từ nắp vung	Chưa lắp vòng gioăng kín	Lắp gioăng
		Có thức ăn mắc kẹt trên vòng gioăng	Vệ sinh gioăng
		Vòng gioăng bị hỏng	Thay gioăng mới
		Không chốt khóa nắp vung	Chốt khóa nắp vung lại
4	Hơi nóng rò rỉ từ van phao	Vòng gioăng van phao có thức ăn mắc kẹt	Vệ sinh vòng gioăng van phao
		Vòng gioăng của phao bị hỏng	Thay vòng gioăng mới
5	Phao van đẩy ngược lên	Phao chặn phần nhựa của quai	Đem thiết bị tới bộ phận bảo dưỡng để được kiểm tra sửa chữa hoặc điều chỉnh
		Nắp vung hoặc van giới hạn áp suất làm rò rỉ hơi nóng	Đem thiết bị tới bộ phận bảo dưỡng để được kiểm tra sửa chữa hoặc điều chỉnh

LETTER FROM KANGAROO GROUP

Dear Customers!

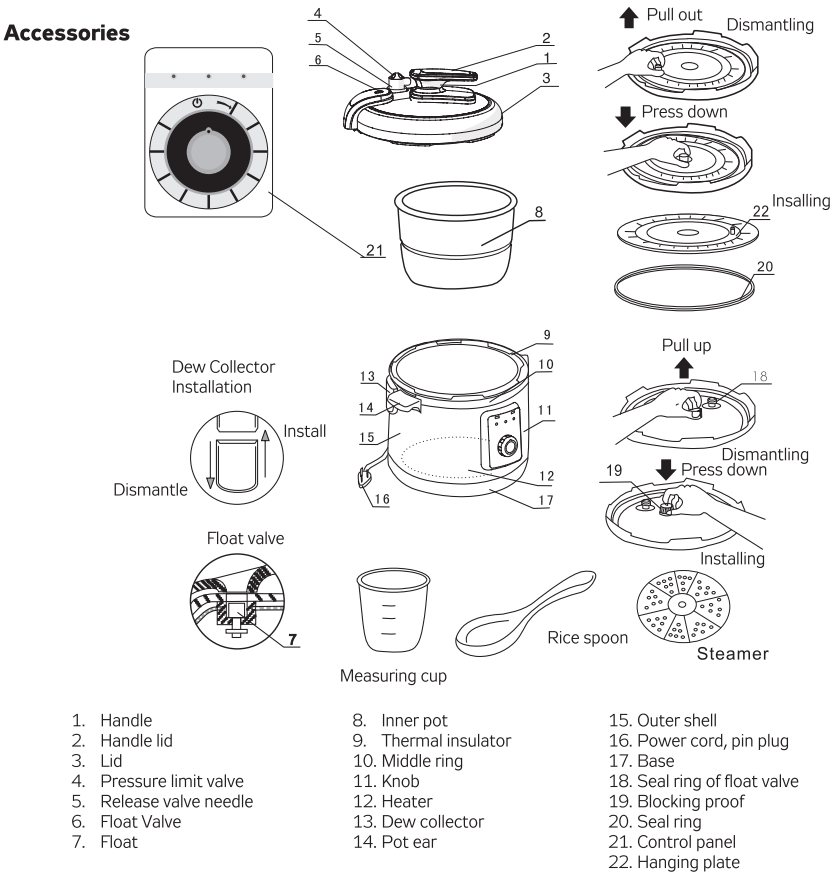
For a long time building and development, Kangaroo Group always try our best to give customers the best products for utility daily life. Enhancing innovation and improvement, we constantly explore innovation to meet the improving of modern life. Keep the way, Kangaroo Group introduces a new product: ELECTRIC PRESSURE 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 ELECTRIC PRESSURE 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

TECHNICAL PARAMETER

Model	Rated Voltage	Frequency	Power	Capacity
KG 135	220V	50 Hz	900 W	5 L
KG 137	220V	50 Hz	1000 W	6 L

STRUCTURE DIAGRAM



FEATURES

Our multifunction pressure cookers are a new kind of cookers with the latest technology and substitution of pressure cookers, rice cookers, and stew-pots, combining their advantages, Besides, this kind of cookers should be the first choice for modern families, for its temperature and pressure is controlled automatically by computer, and it enjoys so many characteristics as advanced structure, fashionable design, reliable safety, multifunctional options, easy operation, energy saving, and nutrient keeping.

1. Multifunctional options like cooking, steaming, stewing and braising
2. Computer automatic control for the whole procedure
3. 24 hours preset time for delaying cooking
4. High thermal efficiency with energy saving by 60 per cent and time saving by 40 per cent
5. Complete seal structure for keeping nutrients and flavor, and making food soft
6. Non-stick coating inner pot easy to clean.
7. Reliable safety protection devices as follows:
 - a. Safety setting for the lid opening and closing.--it can make sure that there is no pressure save inside if the lid does not lock up the thermal insulator, while, they will get locked when there is pressure inside.
 - b. Pressure control setting.--it can automatically cut off the power supply and transfer to pressure keeping process when pressure inside reaches the design one.
 - c. Pressure limit security setting.--it can limit the pressure by releasing the steam once the pressure inside exceeds the maximum working pressure because of the temperature and pressure control out of work.
 - d. Blocking proof for pressure limit setting.--it can prevent food from blocking the release valve needle.
 - e. Safety pressure release setting.--it can avoid explosion by releasing automatically from around the lid once the pressure limit security setting is out of work and the inside pressure reaches up to the maximum working pressure.
 - f. Temperature limit protection setting.--it can automatically stop heating once the empty inner pot is heated or the cooker is heated without inner pot and the temperature up to the design one.
 - g. Safety over-temperature setting.--it can automatically cut off the power supply when the temperature inside goes up to the limited one.
 - h. Close lid anti-explosion patent safety setting.--it can make sure the cooker save pressure inside only when the lid is locked to the correct position, or else, the cooker is heat only, can not save pressure.

PRECAUTION

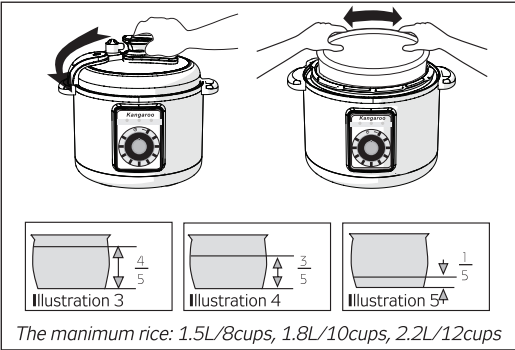
1. Do not use the cooker in the wet situation, or that full of inflammables.
2. Do follow the instructions of the second step in guide to operation when placing the food and the water.
3. Do not damage the seal ring, for it is not allowed to substitute with other rubber rings, nor with a tension ring to intense seal.
4. It would better wash the blocking proof as often as possible to keep it clean.
5. Do not open the lid forcedly when the float is still up.
6. The pressure limit valve is not allowed to be pressed with heavy objects or to substitute with other objects.
7. Do not place a cloth between the lid and the thermal insulator, otherwise, it threatens safety.
8. It would better keep clean both the outside bottom of the inner pot and the heater surface, moreover, the inner pot is allowed neither to heat directly over the fire, nor to substitute with other pots.
9. Do use the wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating from damage.
10. Keep your face and hands away from the release outlet when it is releasing, and do not touch the lid when it is working, or you will get burnt.
11. The maximum of the warm-keeping time is 24 hours, but it would better not surpass 6 hours so that you can get good dishes.
12. It is abnormal that the steam release much from around the lid during working, in case of that, it can be protected by the safety pressure release setting. Unplug in and stop working, and then return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
13. Hold the pot ear not the handle of the lid to move the cooker.
14. In case it goes wrong while working, do return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Do not dismantle the cooker or substitute the parts with others by yourself. What is more, the spare parts should be from our company.
16. Do not dismantle the power cord by yourself in case it is damaged, besides, it must be replaced by special cord or by the special parts from our company or the maintenance department.
17. Replace the power cord: if the power cord was damaged, it should be replaced by the special power cord of manufacture, service center or distributor.
18. The surface of item would be very hot while working/using. Do not touch!
19. Do not let children, disabled, sensory or mental illness and lack of experience and knowledge persons to use alone.
20. Products only allow to use in the home and restaurant. Adults should monitor children to make sure that not play the products.

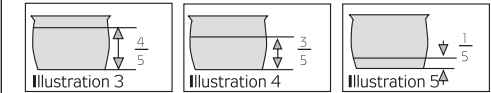
Note:

- Promptly notification to the Manufacturer if you note of any unusual symptoms.
- Always maintain your product according to the Maintenance Schedule in the Manufacturer's Instruction Manual.

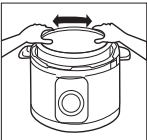
USAGE INSTRUCTION

1. Open the lid.Hold the handle,turning in clockwise direction to the limited side,and open it.(Illustration 1&2)

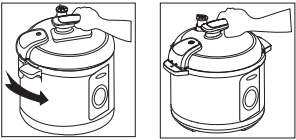

2. Put the food and water should not be more than 4/5 of the total,the easy-expanding food not more than 3/5,while,the food and water should not be less than1/5.(Illustration 3,4&5)

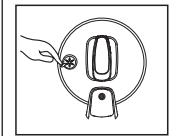


The manimum rice: 1.5L/8cups, 1.8L/10cups, 2.2L/12cups
3. Attach the inner pot inside the thermal insulator.First,clean the outer of the inner pot,the surface of the heater and the inside of the thermal insulator;then attach the inner pot inside the thermal insulator,and make sure they have good connection.(Illustration 6)


4. Close the lid.

- Install the seal ring to the lid.
 - Turn the seal ring left and right to make it a good position.
 - Hold the handle and put it in the limited area,turning in contra-clockwise direction to lock up the lid.(Illustration 7&8)


5. Install the pressure limit valve,and make sure that the float is down(It must be down before working.).(Illustration 9)


6. Plug in,the indicator light of heating shines.(The indicator light of pressure keeping and that of heating shine at intervals,while,the indicator light of warm keeping shines when it goes to the warm keeping.)


7. Set different pressure-keeping time for different food.

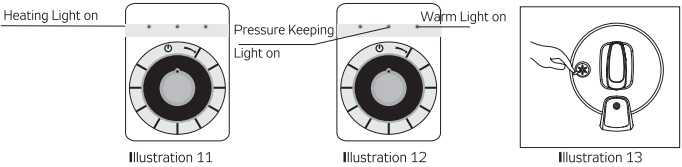
- The pressure-keeping time can refer to COOKING GUIDE

USAGE INSTRUCTION

Cooking Guide

Food	Rice	Meat	Porridge	Pottage	Tendon
Pressure-keeping Time (Min)	5 - 10	10 - 15	15 - 20	20 - 25	25 - 30

- The space between options represents the pressure-keeping time range for different food.You can adjust the time to your own taste and experience.
 - The working time includes the time of heating,presure rising and pressure keeping.Thus,the more you cook,the more time it will take.
 - Turn the switch in clockwise direction to graduation(Illustration 11).The indicator light of heating on,power on start to heat. For example,RICE The pressure-keeping time is designed approx.10mins.
 - When it reaches the working pressure,the indicator light of heating is out,while,that of pressure keeping light is on.
- At the same time,the pressure-keeping program initiates automatically. Counting backwards start and the switch rotates in contra-clockwise direction. When the switch rotates to OFF, cooking finishes; meanwhile,the indicator light of warm keeping light on,it goes to warm keeping.
- For example,RICE
- The switch automatically rotates in contra-clockwise direction to OFF,indicating work finished.(Please wait for warm keeping several minutes,and the rice will be much savory.)
- During pressure keeping,the power of the heater on-off is at intervals(When the pressure is lower than the working one,the power is on;while the pressure is reach working one, the power is off.)
 - When it goes to the warm keeping and no more is required,you can unplug in.



USAGE INSTRUCTION

8. Unplug in.
- Hold the handle of the lid,turning in clockwise direction to the limited side,and open it.The food is serving.
- *When sticky food cooked,the pressure limit valve should not be raised before the indicator light of warm keeping stops blinking and the float falls down.
- Otherwise,the food will go out from the release valve needle. *In general, we suggest you wait for the pressure releasing by itself, but this process will take some time, If you want to accelerate cooling,you can cut off the power,and cover the lid with a wet towel. if you want to release the pressure by yourself, You`d better to release the steam when the indicator light of warm keeping stays on,indicating the pressure inside is going low.

Mechanical timer

- The time is on the control panel. You can adjust it to your favorite.
 - The time includes the one for heating and the one for pressure keeping.
 - Thus, the more food you cook, the longer it takes.
- Notes:the time in the table above is that for the whole procedure, including the one for heating and the one for pressure keeping.

Mách bạn cách nấu món ăn bằng nồi áp suất điện

Thời gian	Dung tích nấu	1/5	2/5	3/5	4/5
Thực phẩm					
Gạo		16~21	23~28	29~34	36~41
Thịt/ thịt gà		21~26	28~33	34~39	41~46
Cháo		31~36	28~33	34~39	41~46
Súp		36~41	43~48	48~53	56~61
Gân đậu nành		41~46	48~53	54~59	61~66

Turn the switch in clockwise direction to the corresponding mark(illustration 12), the heating light on and start to heat. Meanwhile, the switch turns back automatically in contra-clockwise direction with the time decreasing.

For example, the time should be set on around 10mins for cooking, when the pressure goes up to working one, the heating light turns out , and the light of the pressure-keeping light turn on, coming to the pressure-keeping process automatically.

When the switch turns back to OFF with the timer cling,the warm light turns on, and it comes to the warm keeping automatically(illustration 13), at this time, if the light of the pressure-keeping turns on, it indicates the pressure inside is high, it is suggested that you release the steam when the warm light stays on, indicating the pressure inside is going low.

For example, cook rice.

The switch turns back to OFF, indicating that the cooking has finished.(please keep rice warm for a few minutes to get more savory.)

USAGE INSTRUCTION

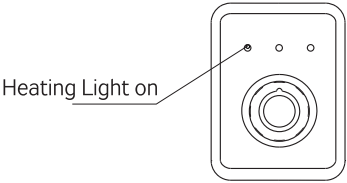
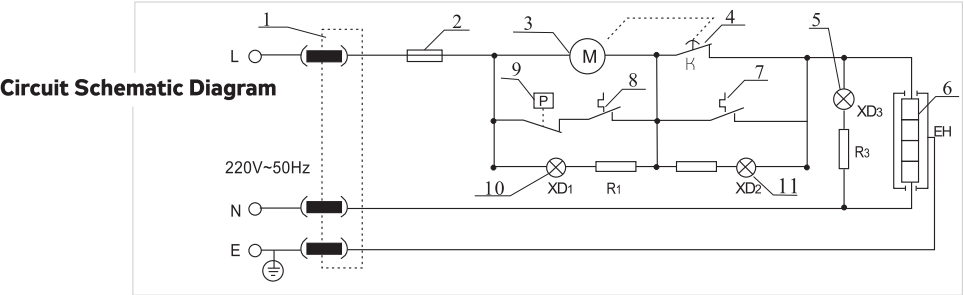


Illustration 12

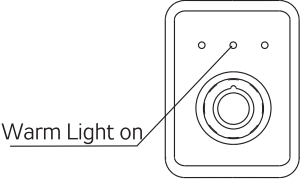


Illustration 13

Parts Name

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1. Coupling | 7. Thermostats 1 |
| 2. Fuse | 8. Thermostats 2 |
| 3. Timer | 9. Pressure Switch |
| 4. Timer Switch | 10. Pressure-keeping Light |
| 5. Heating Light | 11. Pressure-keeping Light |
| 6. Heater | |

CLEANING

- Unplug the unit and allow it to cool down before cleaning.
- Polish the cooker body with a soft cloth.Do not wash the body in the water or spray water over it.
- Take off the dew collector to wash thoroughly,then polish with a wet cloth,and put it back.
- Wash the inner of the lid thoroughly,including the seal ring,the pressure limit valve,the blocking proof,the release valve needle,the float calve,and then polish dry with a soft cloth.
- Wash the inner pot with a sponge or a non-metal soft brush,and then polish dry the outside with a soft cloth.

TROUBLE SHOOTING

No.	Phenomena	Cause	Troubleshooting
1	Difficult to close the lid	The seal ring is badly installed	Make good installation
		The float sticks the pusher bar	Push the pusher bar gently
2	Difficult to open the lid	The float is still up after releasing the steam	Press the float gently with chopsticks
3	The steam leaking from the lid	The seal ring has food crumbs	Make good installation
		The seal ring is damaged	Clean the seal ring
		The lid is unlocked	Re-new the seal ring
4	The steam leaking from the float valve	The seal ring of the float valve has food crumbs	Clean the seal ring of the float valve
		The seal ring of the float is damaged	Re-new the seal ring
5	The lid or the pressure limit valve leaks the steam.	The float blocks the handle plastic	Return to the maintenance department for examination,repair or adjustment
		The lid or the pressure limit valve leaks the steam	Return to the maintenance department for examination,repair or adjustment

WARRANTY GUIDE

1.

The warranty period is 12 months from the date of purchase
2.

In the following cases the product will be repaired at cost

a.

After expiry of free warranty period

b.

Damages caused by careless of user or using is not correct under the manual

c.

Damages by disaster

d.

The loss of warranty card.

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 Thanh 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
Phù Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phù Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gôi Dương	45A Trần Quý Cáp, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên.
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Thái Hòa	252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận,Tp Cam Ranh, Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Diên Hồng, TP Plei Ku, Tỉnh Gia Lai
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Dak Lak
ĐakNông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nong
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Tấn 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 Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bui Đình Túy, 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 Tra, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chi	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long 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 Đông Tác, 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	Áp Mối 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An
Long An 3	TTBH Nguyễn Hoàng Nhật Trường	Số 63 Hùng Vương, Phường 2, TP Tân An, Tỉnh Long An
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 Khóm Tân An, Phường An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp
An Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thảo Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Phường Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
An Giang 2	Trung tâm Bảo hành Lê Tấn Bửu	Số 90 Dương Muang Thủy, Khóm Châu Long 1, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, AG
Tiền Giang	Trung tâm Bảo hành Tấn Kim Thành Phát	268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang
Vĩnh Long	Trung tâm Bảo hành Tuyền Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gạt	682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thạnh,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tung	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thành, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bùi Quốc Anh	Số 80 Dương Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Trà Vinh	Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	Trung tâm Bảo hành Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	Trung tâm Bảo hành Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	Trung tâm Bảo hành Cơ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3 ,Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang