

Kangaroo

KitchenCare

Nhật Bản liên doanh, nâng tầm sống khỏe.
日本の合弁会社、健康的な生活水準の向上。

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	TTBHUQ Phúc Thọ	Xóm 13, xã Văn Phúc, huyện Phúc Thọ, Hà Nội
Hà Nội 2	TTBHUQ Thái Dương Chương Mỹ	A15.3 Trảng An Trên, Thị trấn Chúc Sơn, Huyện Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 3	TTBHUQ Thái Dương Đông Anh	Do Hà, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	TTBHUQ Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngõ Thi Nhâm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 5	TTBHUQ KCN	Tầng 06 Tòa nhà VTC Số 18, Tam Trinh, Minh Khai, Hai Bà Trưng, Hà Nội
Bắc Ninh	TTBHUQ Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An, TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Bắc Giang 1	TTBHUQ Thanh Sầm	Phố Thanh Hưng, Thị trấn Đồi Ngô, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	TTBHUQ Hà Kiến	Số 129 Đường Nguyễn Thị Lưu, Phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Lang Son	TTBHUQ Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hưng Yên	TTBHUQ Bình An	Số 188 Lê Văn Lương, Phường An Tảo, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hải Dương	TTBHUQ Trọng Đạt	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng	TTBHUQ Gia Hưng	Số 474A Miếu Hai Xã, Dư Hàng Kênh, Lê Chân, Hải Phòng
Quảng Ninh 1	TTBHUQ Duy Thắng	Tổ 2, Khu 5, Phường Hà Tu, Thành Phố Hạ Long, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	TTBHUQ Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Phường Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 3	TTBHUQ Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thanh, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	TTBHUQ Lý Liên	Số 08 Đường Hùng Vương, Phường Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Vĩnh Phúc	TTBHUQ Phạm Thị Nga	Số 332 Đường Hùng Vương, Phường Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Thái Nguyên 1	TTBHUQ Điện Máy Thái Nguyên	Số 244/1 Đường Bắc Kạn, Phường Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Thái Nguyên 2	TTBHUQ Sao Việt	Số 68A Đường CMT8, tổ 6 P. Phan Đình Phùng, TP Thái Nguyên
Bắc Kạn	TTBHUQ Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phường Chi Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
Cao Bằng	TTBHUQ Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Hà Giang	TTBHUQ Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Tỉnh Hà Giang
Tuyên Quang	TTBHUQ Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Hòa Bình	TTBHUQ Dũng Linh	Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2, Phường Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Phủ Thọ	TTBHUQ Anh Hiếu	Số 69 Đường Nguyễn Tất Thành, Phường Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Yên Bái	TTBHUQ Mạnh Sử	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Sơn La	TTBHUQ Lâm Dũng	Số 229B Đường Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Phường Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La
Điện Biên	TTBHUQ Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Phường Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Lai Châu	TTBHUQ Việt Nguyên	Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lào Cai	TTBHUQ Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai
Thái Bình 1	TTBHUQ Thái Bình	Số 402 Lý Thường Kiệt, Phường Trần Lâm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	TTBHUQ Rĩnh Long	Số 15B Nguyễn Tổng Quai, Trần Lâm, Thái Bình
Nam Định 1	TTBHUQ Thanh Tùng	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	TTBHUQ Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Phường Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Hà Nam	TTBHUQ Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Phường Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Ninh Bình	TTBHUQ Phùng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hoà 1	TTBHUQ Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoà 2	TTBHUQ Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Đường Đinh Nghiê, Phường Đồng Thọ, TP Thanh Hoà, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoà 3	TTBHUQ Thủy Duyên	Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	TTBHUQ Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tĩnh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	TTBHUQ Dũng Thành An	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	TTBHUQ Thành Vinh 2	Khối 11, Phường Quỳnh Xuân, Thị xã Hoàng Mai, Nghệ An
Nghệ An 4	TTBHUQ Hồng Hà	Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	TTBHUQ Hữu Thịnh	Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	TTBHUQ Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	TTBHUQ Hồng Hà	Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh

Hotline 1900 5555 66
www.kangaroo.vn

Kangaroo

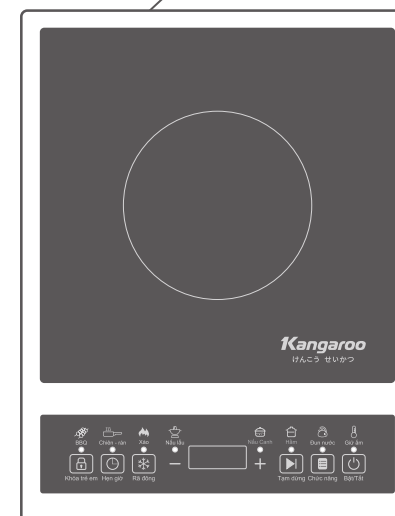
KitchenCare

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN

単一誘導コンロ

SINGLE INDUCTION COOKER USER MANUAL

Model: **KG18IC1**



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
củ pháp dưới đây

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER

けんこう
せいかつ

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 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
NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG	3
CÁC CHỨC NĂNG	4
SƠ ĐỒ CẤU TRÚC	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	6
LỖI VÀ CHẾ ĐỘ BẢO VỆ	8
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU	9
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	9
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	10
CHÚ Ý AN TOÀN	11
LETTER FROM KANGAROO GROUP	13
WORKING PRINCIPLE	14
PRODUCT FEATURES' DETAIL	15
CONSTRUCTION DRAWING	16
OPERATING INSTRUCTIONS	17
FAILURE AND PROTECTION CODE	19
CHOICE OF COOKING UNTENSILS	21
MAINTENANCE AND CLEANING	22
FAULTS AND HANDLING MEASURES	23
WARRANTY INFORMATION	24
SAFETY NOITICE	25

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: **BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN 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 **BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN 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.

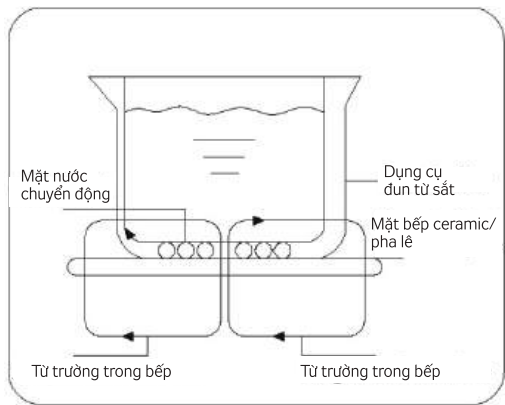
Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Nguyên lý hoạt động của bếp điện từ

Khi khởi động, dòng điện tức thời sẽ tạo ra từ trường trong cuộn dây bên trong bếp điện từ, ngay khi lực từ tiếp xúc với bề mặt thép của dụng cụ đun nấu (bề mặt nhiễm từ) thì trong bản thân dụng cụ đun nấu sẽ tạo ra sự chuyển động với tốc độ cao của các electron tự do, các electron này va đập vào nhau và va đập vào các ion dương sẽ sản sinh một nhiệt lượng lớn có tác dụng đun nấu được thức ăn.



Ưu điểm sản phẩm:

- 1. An toàn: Vì điều chỉnh, bếp có nhiều chế độ bảo vệ làm tăng tính an toàn sử dụng của sản phẩm.
- 2. Hiệu suất cao: hiệu suất nhiệt lên tới hơn 82%
- 3. Giao diện thân thiện và dễ sử dụng: Các phím chức năng có hình minh họa, rất dễ dàng cho người sử dụng
- 4. Bảo vệ môi trường: Không có lửa và khói trong suốt quá trình đun nấu.
- 5. Dễ dàng vệ sinh: Mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản.

CÁC CHỨC NĂNG

An Toàn

- 1. Phát hiện vật thể lạ**
Khi dụng cụ đun nấu có đường kính nhỏ hơn 80mm hoặc là các vật thể có kích thước nhỏ (dao, đĩa, nhíp, chìa khóa...) trên bề mặt hoặc các dụng cụ đun nấu không nhiễm từ (Như nồi nhôm) thì bộ phận cảnh báo của bếp sẽ cảnh báo trong vòng 1 phút. Nếu người sử dụng bếp không thay thế bằng các dụng cụ đun nấu phù hợp, bếp điện từ sẽ chuyển sang chế độ chờ.
 - 2. Bảo vệ quá nhiệt**
Trong trường hợp nhiệt độ bên trong của bếp quá cao, bếp sẽ tự động bật chế độ bảo vệ, dừng gia nhiệt và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.
 - 3. Bảo vệ nổi trong trường hợp đun nấu bị khô/cạn**
Khi mặt kính của bếp bị quá nhiệt hoặc dụng cụ đun nấu khô/cạn làm nhiệt độ đáy dụng cụ đun nấu liên tục tăng lên, bếp sẽ tự động tắt trong thời gian ngắn để chuyển sang chế độ bảo vệ và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.
 - 4. Bảo vệ trong trường hợp quá dòng hoặc điện thế không phù hợp**
Khi hiệu điện thế thay đổi thất thường hoặc dòng thay đổi một cách đột ngột, bếp điện từ sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ và mặt bếp sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ. Bếp sẽ hoạt động trở lại sau khi dòng điện và hiệu điện thế bình ổn trở lại.
 - 5. Tự động tắt bếp sau hai giờ**
Nếu bếp được khởi động trong vòng hai giờ mà không có phím nào được ấn và bếp không trong chế độ hoạt động, bếp sẽ tự động chuyển sang trạng thái chờ (Trừ trường hợp đặt hẹn giờ cho bếp bật sau 2 giờ)
 - 6. Tự động tắt bếp sau 1 phút**
Nếu nồi được nhắc ra khỏi bếp, bếp sẽ tự động ngừng gia nhiệt và chuyển sang chế độ chờ.
- Bảo vệ môi trường: không đốt nóng bằng ngọn lửa, không khói, không khí CO
- Ví dụ điều chỉnh:
- * Đa chức năng: Lẩu, Chiên Xào, Hầm, Đun nước
 - * Tùy chỉnh thời gian: Thời gian đun nấu có thể tùy ý điều chỉnh, bếp sẽ tự động tắt sau khi đạt đến mức thời gian đã cài đặt
 - Dễ vệ sinh: Bề mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản

SƠ ĐỒ CẤU TRÚC BẾP



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MỞ/ TẮT

Cắm bếp vào ổ điện (nguồn điện có khả năng chịu tải 10A), bếp sẽ phát ra tiếng BÍP. Đặt nồi lên bếp, nhấn phím MỞ/ TẮT mặt bếp sẽ hiển thị ký hiệu “-ON-”, sau đó chọn các chức năng nấu khác nhau. Điều chỉnh công suất bếp bằng cách nhấn phím “+” hoặc “-”. Tại bất cứ chế độ nào, khi bạn ấn phím MỞ/ TẮT bếp sẽ chuyển sang chế độ chờ.

CẢNH BÁO: Không đặt nồi trống lên trên bếp. Khi đặt nồi lên bếp, trong nồi cần có nước hoặc thực phẩm. Nếu không đặt nồi hoặc đặt nồi không phù hợp lên mặt bếp, sau khi cảnh báo một phút, bếp sẽ tự động tắt và chuyển sang chế độ chờ. Để lựa chọn chức năng khác, nhấn phím tương ứng, bếp sẽ chuyển sang chế độ mà bạn lựa chọn.

Chế độ Chiên - Rán:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. Đèn LED thể hiện công suất mặc định ở 1600W. Lựa chọn tăng giảm công suất bằng cách ấn “+” hoặc “-”.

Chế độ Xào:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. Đèn LED thể hiện công suất mặc định ở 2000W. Lựa chọn tăng giảm công suất bằng cách ấn “+” hoặc “-”.

Chế độ Nấu lẩu:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. Đèn LED thể hiện công suất mặc định ở 1000W. Lựa chọn tăng giảm công suất bằng cách ấn “+” hoặc “-”.

Chế độ Nấu canh:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. màn hình hiển thị thời gian 2:00 và nhấp nháy trong 5 giây. Trong thời gian này người dùng có thể lựa chọn thời gian từ 0:00 phút đến 3.00 giờ bằng cách ấn “+” hoặc “-”. Nếu không lựa chọn, sau 5 giây bếp sẽ hoạt động theo thời gian mặc định bên trên.

Với chế độ này mức công suất mặc định là 1600W, được giữ nguyên trong suốt quá trình nấu.

Chế độ Hàm:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. màn hình hiển thị thời gian 1:30 và nhấp nháy trong 5 giây. Trong thời gian này người dùng có thể lựa chọn thời gian từ 0:00 phút đến 3.00 giờ bằng cách ấn “+” hoặc “-”. Nếu không lựa chọn, sau 5 giây bếp sẽ hoạt động theo thời gian mặc định bên trên.

Với chế độ này mức công suất mặc định là 1600W, được giữ nguyên trong suốt quá trình nấu.

Chế độ Đun nước:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. màn hình hiển thị thời gian 0:30 và nhấp nháy trong 5 giây. Trong thời gian này người dùng có thể lựa chọn thời gian từ 0:00 phút đến 3.00 giờ bằng cách ấn “+” hoặc “-”. Nếu không lựa chọn, sau 5 giây bếp sẽ hoạt động theo thời gian mặc định bên trên.

Với chế độ này mức công suất mặc định là 1900W, được giữ nguyên trong suốt quá trình nấu.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chế độ Giữ ấm:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. màn hình hiển thị thời gian 0:30 và nhấp nháy trong 5 giây. Trong thời gian này người dùng có thể lựa chọn thời gian từ 0:00 phút đến 3.00 giờ bằng cách ấn “+” hoặc “-“. Nếu không lựa chọn, sau 5 giây bếp sẽ hoạt động theo thời gian mặc định bên trên
Với chế độ này mức công suất mặc định là 1000W, được giữ nguyên trong suốt quá trình nấu.

Chế độ BBQ:

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ. Đèn LED thể hiện nhiệt độ mặc định ở 160. Lựa chọn tăng giảm nhiệt độ (60 -240) bằng cách ấn “+” hoặc “-“.

Chế độ Rã đông

Nhấn phím chức năng tương ứng để chọn chế độ, bếp hiển thị “dE”, thực phẩm sẽ được rã đông từ từ. không có chế độ cài đặt hẹn giờ cho chức năng này.

Với chế độ này mức công suất mặc định là 1000W, được giữ nguyên trong suốt quá trình rã đông.

Tạm dừng:

Ở bất kỳ trạng thái hoạt động nào, nhấn phím Tạm dừng để bếp ngừng hoạt động. màn hình sẽ nhấp nháy hiển thị công suất/nhiệt độ/thời gian tại thời điểm đang hoạt động. Nhấn phím Tạm dừng một lần nữa để bếp trở về trạng thái hoạt động bình thường.

Khóa trẻ em:

Chọn phím “Khóa trẻ em” để bật chức năng này. Màn hình thể hiện “LOC” . ở trạng thái này tất cả các chức năng đều không sử dụng được trừ phím Bật/Tắt
Khi ở chế độ này, chạm hoặc giữ phím “Khóa trẻ em” một lần nữa để tắt chức năng. Đèn báo chức năng sẽ tắt.

Hẹn giờ:

Trong chế độ Xào, Chiên-rán , Nấu lẩu và BBQ, khi chọn chế độ này màn hình sẽ thể hiện 0:00. Điều chỉnh thời gian (từ 0-3 giờ) bằng cách ấn “+” hoặc “-“. trên thanh tăng giảm. Ấn lại lần nữa để bỏ chế độ này.

Để cài đặt hẹn giờ cho các chức năng khác : nấu canh, hầm, đun nước hay giữ ấm, lựa chọn chức năng trước xong đó cài đặt chế độ hẹn giờ sau.

Lưu ý

A: Khi cài đặt hẹn giờ, nhấn phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh. Giữ lâu bếp sẽ tự động tăng hoặc giảm 10 phút, hoặc mỗi lần chạm bếp tự động tăng hoặc giảm 1 phút.

B: Tắt cả các chức năng có thể được đặt để hẹn giờ tắt bếp tự động.

LỖI VÀ KÝ HIỆU BẢO VỆ

Nếu có bất kỳ vấn đề gì bất thường xảy ra đối với bếp từ, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ, mặt bếp sẽ hiển thị như sau:

Hiện tượng lỗi	Nguyên nhân	Cách xử lý
E0	Không có nồi/nồi không phù hợp trên mặt bếp	Chọn loại nồi phù hợp để sử dụng
E1	Điện áp quá thấp	Tắt bếp và đợi điện áp trở lại bình thường rồi thử lại
E2	Điện áp quá cao	Tắt bếp và đợi điện áp trở lại bình thường rồi thử lại
E3	Bộ điều nhiệt ở trạng thái đoản mạch hoặc hở mạch	Gửi sản phẩm đến Trung tâm bảo hành có ủy quyền của Công ty
E4	Cảm biến IGBT đang ở tình trạng đoản mạch hoặc ở tình trạng hở mạch	Gửi sản phẩm đến Trung tâm bảo hành có ủy quyền của Công ty
E5	Nhiệt độ đáy nồi quá cao	Gửi sản phẩm đến Trung tâm bảo hành có ủy quyền của Công ty
E6	Nhiệt độ của IGBT quá cao	Gửi sản phẩm đến Trung tâm bảo hành có ủy quyền của Công ty

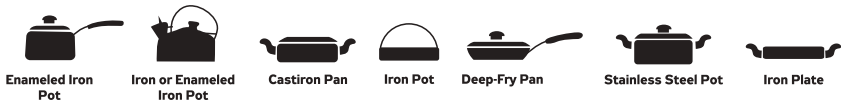
Lưu ý:

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

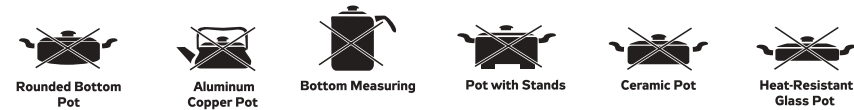
- Việc kiểm tra, bảo dưỡng và bảo trì định kỳ phải được thực hiện đầy đủ và đúng hạn theo qui định của Nhà sản xuất.

DỤNG CỤ 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 và chảo với đường kính 12cm đến 26cm, có đáy phẳng và tráng lớp nhiễm từ
- 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 DƯỠNG

LƯU Ý

1. Trước khi sử dụng, bạn hãy lau chùi nước hoặc dầu mỡ ở đáy nồi và mặt bếp
2. Trước khi sử dụng bạn nên kiểm tra xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ cắm hay không, nếu tiếp xúc không tốt có thể gây hỏng hóc cho bếp từ
3. Trong khi mặt bếp còn nóng hoặc đang trong quá trình đun nấu, bạn không nên đặt giấy, tấm nhôm, vải hoặc bất cứ vật nào khác không phù hợp lên bề mặt bếp để gia nhiệt trực tiếp vì có thể gây ra những tác hại không mong muốn
4. Không đặt bếp lên trên thảm, vải hoặc giấy mỏng trong quá trình đun vì có thể gây ngăn của thông khí của bếp và bếp sẽ không tản nhiệt được.
5. Không rút phích điện khi mà bếp đang hoạt động, trong trường hợp đèn "ON/OFF" sáng lâu (Bếp vẫn đang trong trạng thái hoạt động hoặc trong chế độ bảo vệ), đầu tiên bạn nên nhấn phím "ON/OFF" để chuyển bếp sang chế độ chờ rồi mới rút phích điện ra khỏi ổ, việc này có thể làm tăng tuổi thọ của bếp
6. Hãy rút phích điện nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài
7. Tránh tác động lực mạnh lên bề mặt của bếp. Trong trường hợp bị hư hỏng, hãy ngưng sử dụng bếp và gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
8. Không để những vật sắc nhọn cào xước bề mặt bàn phím điều khiển.
9. Không sử dụng bếp từ tại vị trí phía trên bình ga để tránh những tai nạn không đáng có. (vì những tia lửa điện có thể đốt nóng phần sắt của bình ga)

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

CÁCH THỨC VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN BẾP

Hãy tháo phích cắm và đảm bảo bề mặt của bếp đã nguội trước khi vệ sinh bếp

1. Bề mặt bếp và bảng điều khiển

- Dùng vải mềm ẩm để lau chùi
- Với các vết dầu mỡ, lau chùi bằng vải mềm cùng một chút thuốc đánh răng hoặc chất tẩy rửa, sau đó lau sạch bằng vải mềm ẩm
- * Chú ý: Không được lau chùi bề mặt bếp bằng những vật cứng.

2. Các lỗ thông khí vào/ra

- Nên lau chùi bếp nhẹ nhàng bằng vải mềm
- Có thể dùng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi để làm sạch bụi bẩn xung quanh các lỗ thông khí vào và ra
- * Chú ý: Không được dùng nước để rửa bếp

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

KIỂM TRA LỖI

Trong khi vận hành, nếu có vấn đề với bếp, hãy bạn thực hiện những bước kiểm tra sau trước khi đưa bếp đến trung tâm bảo hành.

Vấn đề	Chỉ dẫn
1. Khi cắm phích vào ổ điện, không nghe thấy tiếng B, ấn phím "BẬT/TẮT" nhưng đèn LED không sáng	1. Ổ cắm có bị lỏng không? 2. Công tắc điện và Cầu chì có bị ngắt không? 3. Nguồn điện có bị ngắt không?
2. Bếp bị tắt sau 60s sau khi nghe tiếng B	1. Nồi được sử dụng có phù hợp không? 2. Nồi có được đặt đúng vào giữa bếp hay không? 3. Đường kính của đáy nồi có lớn hơn 12 cm hay không?
3. Bếp bị tắt đột ngột khi đang sử dụng	1. Nhiệt độ xung quanh có quá nóng không? 2. Các lỗ thông khí vào và ra có bị kẹt không? 3. Bếp đã đạt được mức nhiệt độ đặt sẵn hay không? 4. Đôi khi bếp đã bị tắt là do chế độ bảo vệ của bếp, hãy đợi vài phút và thử lại.

Cảnh báo

Trong trường hợp dây điện bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm cho con người và làm hỏng bếp, không được tự sửa chữa và cần mang đến dịch vụ bảo hành

CHÚ Ý AN TOÀN



Sử dụng ổ cắm trên 10A, không dùng ổ cắm thông thường hoặc sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác



Khi sử dụng, phải đặt bếp trên bề mặt phẳng và cách tường ít nhất 10cm



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



Không được rửa bếp trực tiếp bằng nước



Không lắp đặt thêm những phụ kiện khác như dây sắt vì chúng có thể làm kẹt hoặc làm hỏng lỗ thông khí



Không để những vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp hộp lên khu vực đun của bếp vì chúng có thể bị làm nóng



Không đun nóng đồ hộp trước khi mở để tránh bị nổ



Nếu bề mặt bếp bị vỡ, tắt bếp để tránh bị điện giật



Không đun sôi nước (không có nước hoặc thức ăn bên trong) để tránh ảnh hưởng đến khả năng làm việc của bếp hoặc gây nguy hiểm



Không nên để trẻ em tự ý sử dụng bếp



Những người bị bệnh tim nên hỏi ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng bếp



Không đặt bếp lên trên bề mặt kim loại vì bếp có thể làm nóng bề mặt kim loại và gây nguy hiểm



Vệ sinh bếp thường xuyên để tránh bụi bẩn lọt vào bên trong quạt và ảnh hưởng đến khả năng hoạt động



Sau khi sử dụng, khu vực đun nóng của bếp vẫn còn nóng, do vậy, không được chạm vào khu vực này để tránh bị bỏng



Nếu dây cắm của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật của Kangaroo

CHÚ Ý AN TOÀN

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. The daily diet is extremely important, that can bring your family health and energy to daily life and work, but just some peoples know how hard to cooking a meal. Understanding these things of the housewife, Kangaroo Group introduces a new kitchen product: KANGAROO INDUCTION COOKER.

We hope with this new product, you will be easier to prepare and cook meals for your family. 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 INDUCTION COOKER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

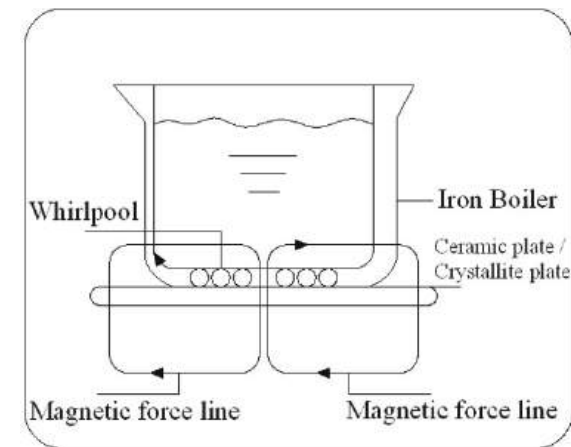
Besides using this new product for you and your family, you can also donate this product to your friend as a gift full of meaning.

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

WORKING PRINCIPLE

WORKING PRINCIPLE

When connect the power on, the electric current will produce magnetic field in the induction coil which is embedded in the induction cooker machine, as soon as the magnetic force line in the magnetic field touches the stainless steel iron boiler, it will produces countless small whirlpool of the heating effect, which lead to heat the boiler and the food in it.



PRODUCT FEATURES:

1. Safety----Micro-computer controlled, Multi-safety protection function equipment, surely be safe.
2. High-efficiency---- The thermal efficiency is larger than 82%.
3. User friendly and convenient----With picture operating panel, easy to understand.
4. Environmental protection----Without open fire and smoke to produce during the whole cooking process.
5. Easy to clean----High class of heat-proof cook plate, easy to clean and maintenance.

PRODUCT FEATURE DETAIL

SAFETY

1. Detection of Small Articles:

When the pot is less than 80 mm in diameter or small articles (knife, fork, forceps, key, etc.) exist or non-magnetic pots (such as aluminum pot) are found, the buzzer can give out an alarm lasting about 1 minute. In case the user has not put a proper pot in time, the induction cooker can return to standby automatically.

2. Over- Temperature Protection:

In case the temperature inside the cooker body is too high, the induction cooker will enter protective mode automatically, stop heating, and display protection codes.

3. Dry-Burning Protection:

When the black crystal plate is excessively hot or the pot undergoes dry burning, the induction cooker can stop heating in a short time, enter protective mode automatically and show protection codes.

4. Over-Current or Voltage Abnormality Protection:

When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker can enter protective mode automatically and show protection codes. The induction cooker will restart the work after voltage or current is normal.

5. Two-Hour Automatic Shutdown Protection:

If the induction cooker operates for two hours and no key is pressed in working mode, it will go into standby mode automatically. (except that timing period Exceed 2 hours)

6. 1-Minute Auto Shutdown Protection:

If the pot is moved away, the induction cooker will stop heating immediately. it will go into standby mode automatically.

Environmental Protection

Without open fire and smoke to produce during the whole cooking process. Prevent from unexpected contingency happens such as the gas leakage to cause explosion, or the case of being burning caused by open fire.

Micro-computer Controlled

Multiple heating power selection have different heating power to realize different cooking requisition.

Multiple heating temperature selection. Five different heating temperature to realize different cooking requisition.

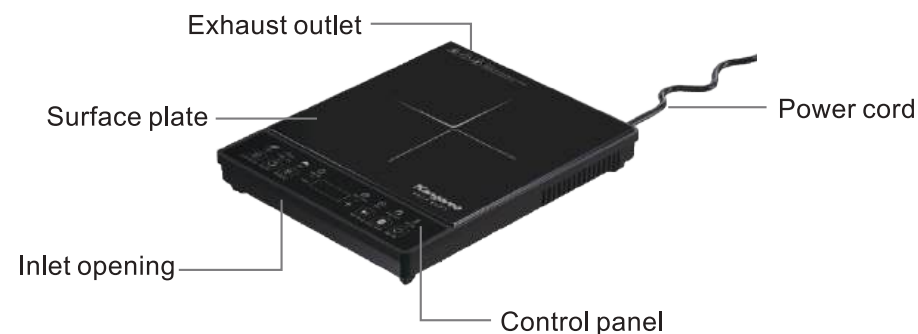
Flexible time-setting function. Cooking time can be set freely, and the machine will be shut off automatically when it reaches the presetting time.

With auto-inspect and warning system.

Easy Cleaning

With high class of heat-proof cook plate, easy to clean and maintenance, and not easy to damaged.

CONSTRUCTION DRAWING



OPERATING INSTRUCTIONS

ON/OFF

Connect the plug into the 10A of outlet, the machine will pronounce a BI sound, the LED light is lit on, Put the pot onto the top of the cook plate, press the key ON/ OFF, the machine will shows "- ON- ".and choose the different cooking funtions. By pressing the firepower adjustment key "+" or "-" can adjust the heating power. At any condition, press the key ON/ OFF, the machine will stop outputting the firepower, and stands at the waiting order condition

Caution: Don't put the empty pot on the black crystal plate. Put the pot which has water or food on the center of the black crystal plate. If there is not pot or no suitable pot on the center of black crystal plate, after the buzzer sounds one minute, the cooker will shut down automatically, and return to the state of standby. To choose any other function, press a corresponding function button, the induction cooker will enter the corresponding working mode.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARM:

Select "Warm" by touching Function key, the machine begins to work at keep warm condition. The digital screen will shows the timer 0:30, and flashing for 5secs. During flashing, it can be set the timer from 0:00 min-3:00 hours by touch "+" or "-". If no operation within 5secs flashing, the machine will confirm the timer automatically.

BBQ:

Select "BBQ" by touching Function key, the LED display "160°C", indicating the default temperature is about 160°C. You can select the different temperature level (60°C-240°C) by pressing the "+" or "-" key.

Defrost:

Press Defrost to enter this function, the display will show "dE", the product will defrost the food slowly.

PAUSE:

Under any working condition, press pause to stop all of working status, the display will flash with current power/temperature/timer. press pause again to reactivate to working status.

LOCK:

Press the "Lock" key to activate the function. The display will show "Loc", under this condition all of control keys are lock except for On/off key.

While in Lock mode, Touch or hold the "Lock" key again to deactivate the function. The indicator display will turn off.

TIMER:

Under Fried, Stir-fry, hotpot and BBQ mode, press "Timer" key, the digital screen will shows "0:00", the time value "0:00" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the time value for (0-3 hours). The Timer setting can be canceled by press timer 2nd again. For setting the timer SOUP, STEWING, BOIL AND WARM. the timer only can be adjusted after choose SOUP, STEWING, BOIL AND WARM function and during the display flashing.

Remark:

A: During timer setting period, press the key "+" or "-" to adjust. For long press, auto increase or reduce 10mins, short press, auto increase or reduce 1min.

B: All of functions can be set for timer for shutting down the machine automatically.

FAILURE AND PROTECTION CODE

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter protective mode automatically and display corresponding protective codes:

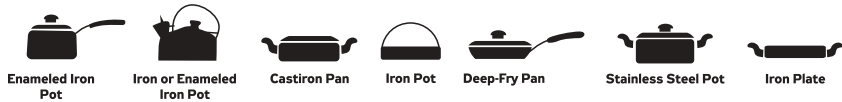
code	Failure	Solution
E0	No pot/ pan or no suitable pot is put on the cook plate	Put suitable pot
E1	The voltage is over lower	Turn off the machine and waiting for the voltage back to normal
E2	The voltage is over higher	Turn off the machine and waiting for the voltage back to normal
E3	The bottom thermostat is at short circuit condition or at open circuit condition	Send to service center for checking
E4	The IGBT's sensor is at short circuit condition or at open circuit condition	Send to service center for checking
E5	The bottom temperature of the pot is over high	Send to service center for checking
E6	The IGBT temperature is too high	Send to service center for checking

Note:

- Promptly notifiication 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

CHOICE OF COOKING UTENSISLS

B. USABLE AND NON-USABLE UTENSISLLS FOR INDUCTION HEATER



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

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 AND CLEANING

CAUTIONS:

1. Before positioning a pot, please clear water mark/greasy dirt or other substance attached on the pot surface and black crystal plate.
2. Before using, please check whether the plug and socket are in good condition. Poor contact between them may easily damage the induction cooker.
3. During heating, never put paper, aluminum foil, cloth and other unrelated object on the black crystal plate for indirect heating to avoid any accident.
4. Do not use the induction cooker on a carpet, table cloth or thin paper, as this may block the air entry or air vent and thus influence heat dissipation from the cavity.
5. Never unplug the induction cooker during operation. In case the "ON/OFF" indicator is bright for a long time (namely the induction cooker is in working or protective mode), first press the "ON/OFF" button to have the induction cooker to enter standby mode, then take off the plug after the fan stops. This can prolong the service life.
6. When not in use for a long time, please unplug the unit.
7. Avoid using great force to strike the black crystal plate as this may cause damage. In the event of damage, please stop using, and send it to a service facility for repair.
8. Never contact the control panel with a sharp article to prevent from any crack.
9. Never use the induction cooker on a gas stove (magnetic lines can heat iron parts on the stove) to avoid any accident.

METHODS FOR CLEANNESS AND MAINTENANCE

Before cleaning, please unplug the cooker and make sure the black crystal plate is not hot.

1. Black crystal plate and control panel
Slight dirt: please clean with soft wet cloth.
Oily dirt: clean with soft wet cloth dipped in little toothpaste or neutral detergent and clean with soft wet cloth until no residue exists.
Caution: Never clean the cooker surface with a rigid brush.
2. Air vent and air entry
The induction cooker body shall be cleaned lightly with flexible dry cloth.
The dust around the air entry and air vent can be cleaned with a flexible brush or cleaner.
Caution: Never wash the cooker with water.

FAULTS AND HANDLING MEASURES

Trouble check

If there is something wrong with operating, please check it first by yourself before service is given.

Troublesome	Guide points
1. When put the plug into the outlet, a BI sound could not be heard, press the POWER key, its relative LED light is not on.	1. Is the plug fall off or not? 2. Is the re-close and fuse in your house shut off or not? 3. Is the house power cut or not?
2. The machine is shut off after 60 seconds of BI sound alarms.	1. Is the boiler suitable or not? 2. Is the boiler placed on the middle of the plate or not? 3. Is the diameter of the boiler bottom larger than 12cm or not?
3. The machine sudden stop and be cut off when it is at working condition.	1. Is the surrounding temp. very high or not? 2. Is the Air-entrance mouth or the Vent jammed? 3. It has reached the setted temperature if the machine is at the temperature-setting condition. 4. Sometimes it is the result of the protection equipment, wait for several more minutes and confirm it.

Warns:

If the power cable is damaged, to avoid any danger for human or any harm to the machine, please do not repair it by yourself, please contact our service station.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO INDUCTION COOKER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kagaroo 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 12 months (Note: Glass of cooker is not included in the warranty policy)
Product warranty policy is only for the electricity problem, which fault comes from manufacturer
- 2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - a. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - b. Using product with dffirent votage.
 - c. Expiry of warranty period.
 - d. Damages by disaster or fire.
 - e. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improvement will be shown in the revised manual without notice. The product appearance and color in this user manual is just for your reference.

SAFETY NOTICE



Use the individual socket with more than 10A capaccity. Never use the universal socket or share a socket with other appliances



During operation, the induction cooker should be placed horixontally, at lest 10cm away from the wall.



Never use the induction cooker in high temperature environment such as near a gas stove or kerosene stove.



Never wash the induction cooker with water directly to avoid danger



Not to insert foreign matters such as iron wire which can block the air vent or air entry to avoid danger.



Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be palced on the hot plate since they can get hot.

SAFETY NOTICE



For sealed foods such as canned goods, do not heat them before opening the cover to avoid danger of explosion by heating.



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Never have the induction cooker to work on utensil without food inside. It may affect its performance and cause danger.



Please do not let children operate the unit alone to avoid danger.



People with heart pacemaker should consult professional doctor before using this product.



Never place the induction cooker on metal object. The induction cooker may heat the metal surface and cause danger.



Clean the induction cooker on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.



After being used the corresponding heating zone of the induction cooker is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burn.



If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person.

Dà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 575 Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
Quảng Bình 1	TTBHUQ Trần Anh	60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Bình 2	TTBHUQ Thanh Hiếu	Thị trấn Ba Đồn, Huyện Quảng Trạch, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Trị	TTBHUQ Bảo Bảo Thiên	244 đường 1/5, phường B'Lao, TP Bảo Lộc, Lâm Đồng
Thừa Thiên - Huế	TTBHUQ Phạm Văn Thanh	Số 110/31 Kim Long, TP Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế
Quảng Nam 1	TTBHUQ Nguyễn Đức Sỹ	KP Nam Đông, Thị trấn Phú Thịnh, Huyện Phú Ninh, Tỉnh Quảng Nam
Quảng Nam 2	TTBHUQ Sơn Nguyễn	Ái Nghĩa, Đại Lộc, Quảng Nam
Quảng Nam 3	TTBHUQ Minh Đông	Thôn Thương Vĩnh, Quê Xuân 2, Quê Sơn, Quảng Nam
Quảng Ngãi	TTBHUQ Hưng Phát	Số 203 Lê Thành Tôn, Phường Nghĩa Chánh, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
Kon Tum	TTBHUQ Lâm Sơn	112 Trường Chinh, phường Duy Tân, TP Kon Tum, tỉnh Kon Tum
Bình Định 1	TTBHUQ Nam Quốc	Thôn An Lạc 2, Xã Mỹ Hòa, Huyện Phú Mỹ, Tỉnh Bình Định
Bình Định 2	TTBHUQ Nam Thu	33 Phạm Tống Mai, phường Nhơn Bình, Quy Nhơn, Bình Định
Gia Lai 1	TTBHUQ Hưng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Diên Hồng, TP Plei Ku, Tỉnh Gia Lai
Gia Lai 2	TTBHUQ Trần Hoài Anh	145A Ngõ Văn Sở, phường An Phú, thị xã An Khê, Gia Lai
Phù Yên	TTBHUQ Gối Dương	45A Trần Quý Cáp, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên
Đắk Lắk	TTBHUQ Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyễn, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Đắk Lắk
Đắk Nông	TTBHUQ Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Đắk Nông
Khánh Hòa 1	TTBHUQ Thái Hòa	252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận, TP Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	TTBHUQ Hoàng Minh	Số 02 Ba Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Lâm Đồng 1	TTBHUQ Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	TTBHUQ Tấn Lộc	Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 3	TTBHUQ Đặng Thành Linh	Thôn Tân Lâm, Xã Đa Đa, Huyện Lâm Hà, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 4	TTBHUQ Đặng Nguyễn	197 Mai Hắc Đế, P. Tân Thành, TP. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk
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
Tp. HCM 1	TTBHUQ Tín Phát	Số 479/2 Phan Văn Trị, Phường 5, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Tp. HCM 2	TTBHUQ Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu Dân Cư Tân Quý Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, TP Hồ Chí Minh
Tp. HCM 3	TTBHUQ Lộc Phát	Số 173/44/15/17 An Dương Vương, Phường An Lạc, Quận Bình Tân, Thành Phố Hồ Chí Minh
Tp. HCM 4	TTBHUQ Kiến Hòa	Số 68 đường 22, phường Bình Trưng Tây, TP Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh
Tp. HCM 5	TTBHUQ Hoàng Phát	Số 1287/10 Phạm Thế Hiển, Phường 5, Quận 8, TP Hồ Chí Minh
Tp. HCM 6	TTBHUQ Hoàng Trung	239/4A, Phan Văn Trị, Phường 11, Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
Ninh Thuận	TTBHUQ Nguyễn Phát	Số 26B Ngõ Gia Tú, Phường Thanh Sơn, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
Bình Thuận	TTBHUQ Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, Phường Thanh Hải, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
Bình Phước 1	TTBHUQ Linh Bình Phước	Số 46-47 Khu phố 2, Phường Phước Bình, TX Phước Long, Tỉnh Bình Phước
Bình Phước 2	TTBHUQ Thanh Ngân	Số 338 Nguyễn Huệ, Phú Thịnh, TX Bình Long, Bình Phước
Bình Phước 3	TTBHUQ Minh Nhật Phát	Tổ 3, khu phố Tân Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	TTBHUQ Thiên Chi	Số 41 Cơ Thành Vê, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh
Bình Dương 1	TTBHUQ Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Bình Dương 2	TTBHUQ Đông Nam	Số 313/7 quốc lộ 1K, khu phố Đông A, phường Đông Hòa, Dĩ An, tỉnh Bình Dương
Đồng Nai 1	TTBHUQ Minh Tiến	Số 705 tổ 20 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	TTBHUQ Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 3	TTBHUQ Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Phường Bàu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 4	TTBHUQ Tiến Đạt	293 đường Bình Minh-Giang Điền ấp Xây Dựng xã Giang Điền, huyện Trảng Bom, tỉnh Đồng Nai
Bà Rịa - Vũng Tàu	TTBHUQ Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Phường Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Long An 1	TTBHUQ Minh Dũng PT	Số 27 Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	TTBHUQ Thọ Dũng	Ấp Mỏi 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, tỉnh Long An
Long An 3	TTBHUQ Xuân Vinh	Ấp 2 Xã An Thạnh, Huyện Bến Lức, Tỉnh Long An, Việt Nam
Đồng Tháp	TTBHUQ Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 Khóm Tân An, Phường An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp
An Giang 1	TTBHUQ Lê Tấn Bửu	Số 90 đường Muong Thuý, Khóm Châu Long, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, Tỉnh An Giang
An Giang 2	TTBHUQ Trần Thị Ý Nhi	Số 1, Nguyễn Tất Thành, Phường Mỹ Phước, TP Long Xuyên, tỉnh An Giang
Tiền Giang 1	TTBHUQ Tân Kim Thành Phát	Số 268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang
Tiền Giang 2	TTBHUQ Lê Văn Hải	Số 306 khu phố 3, f5, thị xã Cai Lậy, Tỉnh Tiền Giang
Vĩnh Long	TTBHUQ Tuyên Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	TTBHUQ Thế Gạt	682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thành,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang 1	TTBHUQ Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, tỉnh Kiên Giang
Kiên Giang 2	TTBHUQ Quang Thanh	401 Nguyễn Trung Trực, KP5, Dương Đông, Phú Quốc, Kiên Giang
Cần Thơ 1	TTBHUQ Bùi Quốc Anh	Số 80 Đường Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Cần Thơ 2	TTBHUQ Nam Mekong	Số 108 Đường BZ, KDC Hưng Phú 1, Phường Hưng Phú, Cần Thơ
Trà Vinh	TTBHUQ Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	TTBHUQ Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	TTBHUQ Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	TTBHUQ Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	TTBHUQ Hiến Tuấn	Phía trước nhà trọ Thành Dược, đường Võ Văn Kiệt, KV2,P5, TP.Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang
Bạc Liêu	TTBHUQ Khánh Ngọc	Số 13,Khu E08,Đường Số 05,KDC Trần An, Khóm 1,Phường 7,TP Bạc Liêu,Tỉnh Bạc Liêu