



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

| Hà Nội | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc | Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội |
|---------------------|---|--|
| Hà Nội 1 | Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lanh 24h | P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội |
| Hà Nội 2 | Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh | Số nhà 36 Ngõ Thị Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội |
| Hà Nội 3 | Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát | Đo Hà, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội |
| Hà Nội 4 | Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát | A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chửng 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, Tiên An, TP Bắc Ninh |
| Bắc Giang 1 | Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thành Sân | Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cường, Phú Thanh Hưng, Thị Trấn Dồi 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 Quyết, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang |
| Điện Biên | Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng | Số 337 Tô 23 Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên |
| Hà Nam | Công Ty TNHH TM Cường Phượng | 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 Vượng Long | Số 1199, Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 3 | Công Ty TNHH MTV Lý Liên | Số 08 Hùng Vượng, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 4 | Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức | Số 945, T5 6, Khu Lam Thach A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 5 | Công Ty TNHH TM & DV An Hồng Ngọc | Số 359 Tô 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 Khanh Linh HD | Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương |
| Hải Phòng 1 | Trung tâm Bảo hành Vá Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II | Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng |
| Hải Phòng 2 | Công Ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng | Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng |
| Hòa Bình 1 | Trung tâm Bảo hành Dũng Hué | Số 117 Hoàng Văn Thủ, Tô 2, Thị trấn Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình |
| Hòa Bình 2 | Trung tâm Bảo hành NPP Tám Oanh | Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tô 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 Triều Quang Phúc, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên |
| Tuyên Quang | Công Ty TNHH Thành Tuyên | Số 411 Quang Trung, Tô 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang |
| Phú Thọ | Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát | Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thành Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ |
| Cao Bằng | Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu | Số 04, Tô 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng |
| Bắc Kan | Trung tâm Bảo hành Ủy quyền Đức Hữu | Số 43, Tô 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kan, Tỉnh Bắc Kan |
| Yên Bái | Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sứ | 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 | Tô 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 Hông Quán, Tô 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 Thành Tùng | Số 438 Điện Biên, Xã Lộ Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định |
| Thái Bình 1 | Công Ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long | Số 15 Nguyễn Tông 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 Phùng Thịnh | Số 409 Hải Thượng Lân Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình |
| Thanh Hóa 1 | Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương | Lô 18 Đồng Bác Gia, Đường Định Nghệ, Đồng Tho, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa |
| Thanh Hóa 2 | Công Ty TNHH Điện Tử Huynh 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 Định 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 Thành, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh |
| Thái Nguyên | Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên | Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thủ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên |
| Sơn La | Công ty TNHH MTV Lâm Dũng | Số 229B Trần Đăng Ninh, Tô 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La |

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ

BLENDER USER MANUAL

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

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

(*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)

Cách 1

Quét QR CODE
hoặc truy cập
website



Cách 2

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

baohanhdientu.kangaroo.vn

KG <dấu cách> SERIAL



Quy chế bảo hành:

I. Thời hạn bảo hành

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

II. Điều kiện được bảo hành

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

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky>. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: **KG <dấu cách> DL <dấu cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088**

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.
- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline **1900555566** hoặc truy cập website <https://baohanhdientu.kangaroo.vn>

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

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm trong cuốn sách này. Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau. Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt hoặc bảo trì theo định kỳ và/hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

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



**THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES**



**VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS**



**THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES**



**ĐIỆN LẠNH
FREEZER**

MỤC LỤC

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

CONTENTS

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

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

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

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

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

Trân trọng!

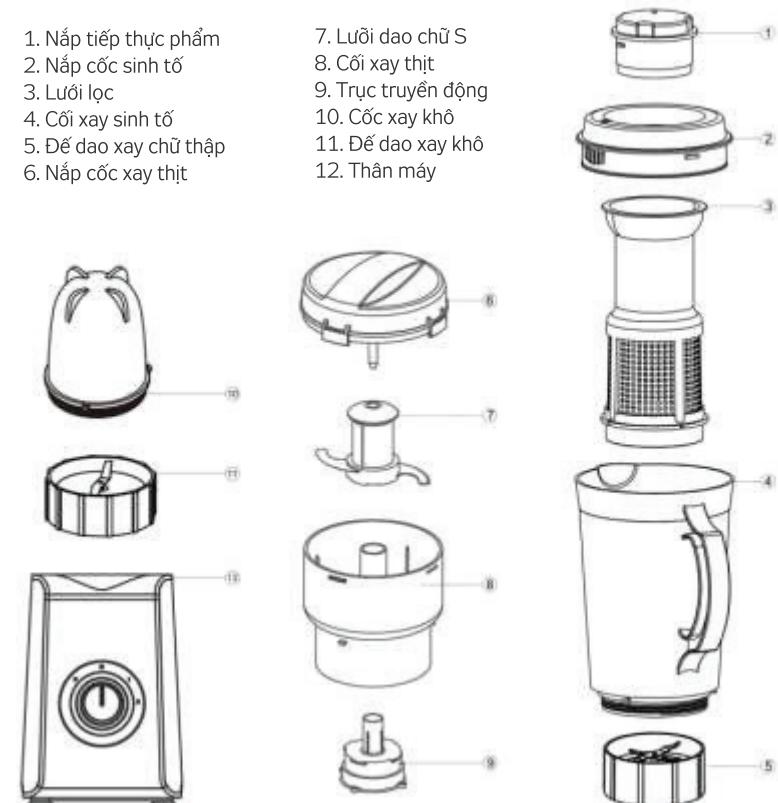
Tập đoàn Kangaroo

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

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

CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Nắp tiếp thực phẩm
2. Nắp cốc sinh tố
3. Lưới lọc
4. Cối xay sinh tố
5. Đế dao xay chữ thập
6. Nắp cối xay thịt
7. Luõi dao chữ S
8. Cối xay thịt
9. Trục truyền động
10. Cối xay khô
11. Đế dao xay khô
12. Thân máy



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: KG3B1 / KG4B1/ KG3B2/ KG4B2/ KG3B3/

KG4B3/ KG3B4/ KG4B4/ KG4B5

Điện áp định mức : 220-240V AC

Tần số: 50Hz

Công suất: 350W (tối đa 380W)

Bảo vệ chống sốc điện: Loại II

ƯU ĐIỂM CỦA CỐC XAY RAU CỦ THÔNG MINH

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

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

VÂN HÀNH

XAY:

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

CHẾ BIẾN SỮA ĐẬU NÀNH:

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

XAY KHÔ:

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

XAY ƯỚT / XAY THỊT

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

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

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 series of products: KANGAROO MULTI-FUNCTION BLENDER.

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.

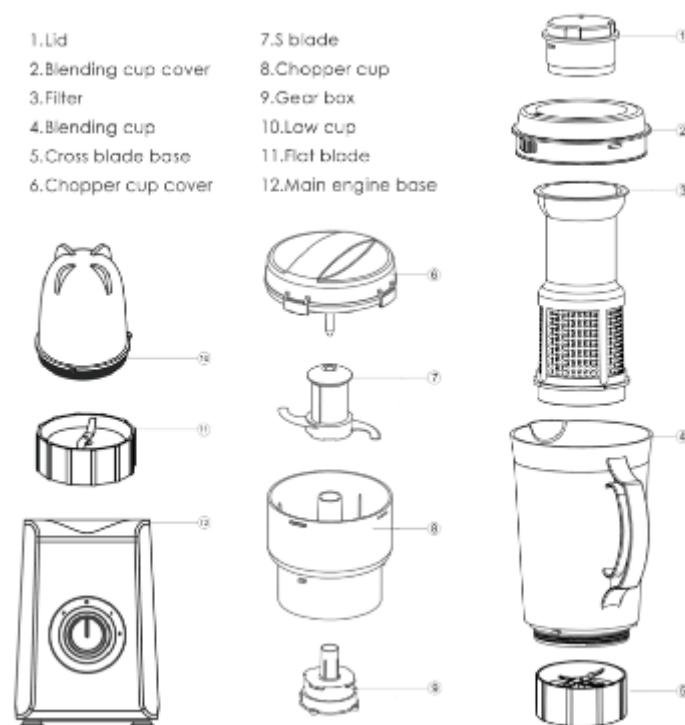
Thank you for purchasing KANGAROO BLENDER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

Best Regards,
KANGAROO GROUP

1. Please read the instruction carefully before use.
2. Connected to the appliance, make sure the local voltage match the voltage shown in the label line.
3. Do not allow children or handicapped person to play with the machine.
4. Please operate the machine according to the stated and interval time. Not to run overload or no-load working.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
6. The blade is very sharp, pay attention not to hurt your hand when cleaning and disassembling the machine.
7. Blade components and mixing cup should be fully tighten, not leave the sealing ring, otherwise, it will cause leaking or blade component off.
8. Do not use the blade components working on the host directly. Also not touch rotating components when working.
9. Do not use the machine before covering the cover.
10. Before inserting the power, ensure not put the finger or any other tool into jug.
11. Processing temperature of food should not exceed 60°. Do not working exceed 1min constantly, waiting to the main engine cool down as before when repeat use.
12. Processing capacity of food should not exceed 1000ml.
13. There is a overheat protection function, as too hot during working, the machine will stop working. Then should off power, do not use until the main engine cool again.
14. Not flush the main engine directly to avoid accident.
15. Only for home use.

MAIN PARTS

1.Lid
2.Blending cup cover
3.Filter
4.Blending cup
5.Cross blade base
6.Chopper cup cover
7.5 blade
8.Chopper cup
9.Gear box
10.Low cup
11.Flat blade
12.Main engine base



MAIN TECHNICAL PARAMETER

Model: KG3B1 / KG4B1 / KG3B2 / KG4B2 / KG3B3 /

KG4B3 / KG3B4 / KG4B4 / KG4B5

Rated voltage : AC220-240V

Frequency: 50Hz

Rated input power: 350W (max 380W)

Protection against electric shock: type II

HIGH CUP ADVANTAGES

1. Unbreakable PC plastic jar, safe for health.
2. Easy to take a way.
3. Suitable for every users.

OPERATION METHOD

BLENDING

1. Put the machine on a stable table
2. Fix the cross blade to the bottom of jug.
3. Inject right amount water into jug, then put into the diced vegetable.
Attend: processing capacity of food should not exceed 1000ml(or no more than 2/3 capacity)
4. Put on the cover, then tighten it clockwise
5. Put the blending cup on the main body and be sure the upper concave parts fix well to the convex parts on the bottom of the cup, then tighten it clockwise
6. Plug in the machine into 220-240 voltage
7. Choose the right speed, if blend some hard food, please kindly choose the second speed. Normally, it is finished within 1 min.
8. After blending, turn the switch back to the zero speed. The machine stop working, then pull out plug, pouring off food.
9. Please do according to the above information, if need reuse.

SOY-BEAN MILK MAKING

1. Dip the soybean into the water for 8 hours
2. Insert the filter down the center of the cup, making sure to line the three notches up with the three ribs inside of the blending cup.
3. Twist the cross blade onto the bottom of blending cup.
4. Add some water in the blending cup and waterlogged beans in the lid. Measure the beans by lid, and never add beans more than one and half cups. After it , fix the lid on the cover of the cup.
5. Plug in and turn on the switch. When the machine works regularly, it can finish the soybean milk making in 1 minutes.
6. Pour out the soybean milk and the residue left in the filter naturally.
7. Boil the pre-processed soybean milk, then it can be drink directly.

OPERATION METHOD

MILLING

1. Put the food in the low cup, making sure it does not exceed 100g.
2. Twist the flat blade on the bottom of low cup and fix it on the main body.
3. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to grind, it is finished within 30 seconds.

CHOPPER

1. Inserted "S" blade into drive shaft of container, make sure in the right place.
2. Clean the meat(pork, beef), then bone off, peel off, muscle off. Then cut into the 2cm*2cm small pieces. Putting into the container.
Attend: processing capacity of food should not exceed 2/3 capacity.
3. Put on the cover, then tighten it clockwise
4. Fix the container components to host.
5. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to chop, it is finished within 1 min. It is not available to chop too long, to ensure the meat fresh.
6. After chopping, turn the switch back to zero speed, also plug off, take out the container components, open cover, take out the food.
7. Please do according to the above information, if need reuse.

CLEAN AND MAINTAIN

- In case of electric shock, you must be sure the machine is power off when cleaning the body.
- Clean the main body by wet cloth instead of water.
- Do not wash the products by dish washer.
- It can be used again once you clean up the parts and assemble them well.
- The machine should be used often, otherwise place it in the dry and ventilated environment.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO BLENDER 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.

- The warranty period is 12 months
- In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - Expiry of warranty period.
 - Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - Damages by disaster or fire.
 - Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and miss 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 Thành 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 Thành 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 Vân | Số 51 Nguyễn Trọng Ký, 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 Tân Lực | Số 45 Lam Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng |
| Lâm Đồng 2 | Trung tâm Bảo hành Duy Phượng | 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 Dinh Phung, 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 |
| Đăk Lăk | Trung tâm Bảo hành Phong Thành | Số 5A Nguyễn Khuyến, Ân Lợi, TP Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đăk Lăk |
| Đăk Nông | Trung tâm Bảo hành Phong Thành | Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Tỉnh Đăk 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 Tin 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 Động, 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 Đăng Túy, Phường 24, Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 6 | Trung tâm Bảo hành Điện tử Lý Giá | A10 Phòng Dân Sinh, Linh Đông, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh |
| Vũng Tàu 1 | Công Ty TNHH TM & DV Duyên Dam | 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 Đồ, Thủ Đức, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu |
| Tây Ninh | Công Ty TNHH MTV Điện Thiết Chí | Số 41 Cố 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, Mĩ 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 Trường Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng |
| Hậu Giang | Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh | Số 48 Ngõ 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, Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai |
| Đồng Nai 2 | Trung tâm Bảo hành Minh Tiến | Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xuân Bão, 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 Nguyên Phát | Số 26 Ngõ Giả Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận |
| Kiên Giang | Công Ty TNHH MTV Minh Tùng | 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 Hưng | Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phù 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 Mới 2, Xã Mạnh 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 Nguyên Ví | 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 Thủ Đức, 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 Trà, 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 Điều, 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 |