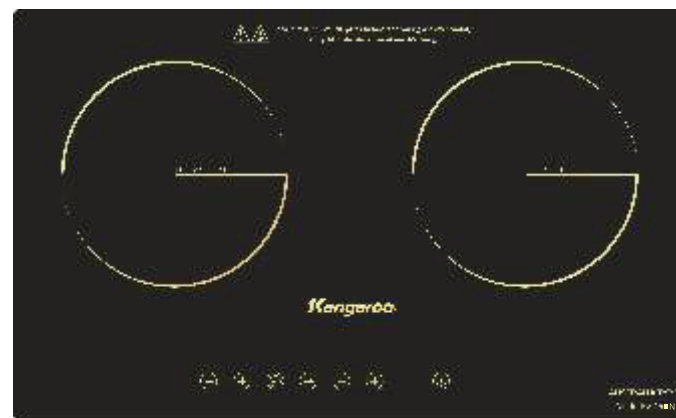




# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI

Hà Nội	Trung tâm Bảo hành trực thuộc	Số 231, Trần Đại Nghĩa, Hai Bà Trưng, Hà Nội	1900 55 55 66
<b>Bắc Ninh</b>	Công Ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, P. Tiến An, TP. Bắc Ninh	(0222) 3811940
<b>Nam Định</b>	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, P. Trần Quang Khải, TP. Nam Định	(0228) 3848824
<b>Nghệ An</b>	Công Ty TNHH Điện Tử Thành Vinh	Số 68C, Nguyễn Sỹ Sách, TP. Vinh, Nghệ An	(0238) 3833175
<b>Phú Thọ</b>	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, Việt Trì, Phú Thọ	(0210) 3847613
<b>Quảng Ninh</b>	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, P. Cẩm Tây, TP. Cẩm Phả, Quảng Ninh	(0203) 3863534
<b>Thái Bình</b>	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, P. Trần Lâm, TP. Thái Bình	(0227) 3833043
<b>Thanh Hóa</b>	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, P. Đông Thọ, TP. Thanh Hoá	(0237) 3726979
<b>Vinh Phúc</b>	TTBH Điện Tử - Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Đường Hùng Vương, P. Tích Sơn, TP. Vinh Yên, Vĩnh Phúc	(0211) 3861959
<b>Hung Yên</b>	TTBH Điện Tử - Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Đường Điện Biên, P. Lê Lợi, TP. Hưng Yên	(0221) 3500467
<b>Hà Tĩnh</b>	Công Ty TNHH TM & DV Dũng Tâm	Số 09, 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, Hà Tĩnh	(0239) 3881228
<b>Bắc Giang</b>	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Đường Nguyễn Thị Lưu, P. Ngô Quyền, TP. Bắc Giang	(0204) 3554899
<b>Hải Dương</b>	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP. Hải Dương	(0220) 3866898
<b>Ninh Bình</b>	TTBH Sửa Chữa DL - Điện Dân Dụng Phú Mỹ Linh	Số 132-134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, P. Nam Thành, TP. Ninh Bình	(0229) 3875340
<b>Sơn Tây</b>	Công Ty TNHH TM & DV Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, Hà Nội	(02433) 833392
<b>Tuyên Quang</b>	Công Ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, T. 27, P. Phan Thiết, TP. Tuyên Quang	(0207) 3812388
<b>Cao Bằng</b>	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP. Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng	(0206) 3853 066
<b>Yên Bái</b>	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Mạnh Sử	SN 52- Đường Trần Hưng Đạo, P. Hồng Hà, TP. Yên Bái, T. Yên Bái	(0216) 3814113
<b>Quảng Ninh 2</b>	TTBH sửa chữa Điện Tử Vương Long	Số nhà 1199, khu Bạch Đằng, Đường Trần Phú, Cẩm Phả, Quảng Ninh	0984 463 777
<b>Lào Cai</b>	Công Ty TNHH MTV Dịch Vụ Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, P. Kim Tân, Lào Cai	(0214) 3661809
<b>Hà Nam</b>	Công Ty TNHH Thương Mại Cường Phương	Số 46 Trần Phú, P. Quang Trung, TP. Hà Nam	(0226) 3855886
<b>Bắc Kạn</b>	Công Ty TNHH TM & DV Hoàng Hoàn	Số 24A/24B Nguyễn Văn Thoát Tổ, P. Phùng Chí Kiên, TP. Bắc Kạn	(0209) 3870299
<b>Hòa Bình</b>	Trung Tâm Bảo Hành Khương Minh Đức	Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2 P. Thịnh Lang, TP. Hòa Bình	0987 056 109
<b>Điện Biên</b>	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 P. Tân Thành, TP. Điện Biên Phủ, Điện Biên	01675780888
<b>Lai Châu</b>	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 P. Quyết Tiến, TP. Lai Châu	(0213) 3877264
<b>Lạng Sơn</b>	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu P. Đông Kinh, TP. Lạng Sơn	(0205) 3871924
<b>Hà Giang</b>	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, P. Nguyễn Trãi, TP. Hà Giang	(02192) 211474
<b>Quảng Ninh</b>	Công Ty TNHH Một Thành Viên Lý Liên	Số 08 Đường Hùng Vương, P. Trần Phú, TP. Móng Cái, T. Quảng Ninh	(0203) 6258258
<b>Nghệ An 2</b>	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Nghệ An	(0238) 3863 079
<b>Thanh Hóa 2</b>	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 đường Trần Phú- Phường Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Thanh Hóa	(0237) 3824337
<b>Hà Nam 2</b>	Công Ty TNHH Thương Mại Và Điện Tử Tân Lộc	Tổ 13 Phường Trần Hưng Đạo, P. Phú Lý, Hà Nam	(0226) 2241334
<b>Hải Phòng 2</b>	TTBH và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, P. Dư Hàng, Q. Lê Chân, TP. Hải Phòng	(0225) 3611541
<b>Quảng Ninh</b>	TTBH Điện Lạnh Trung Đức	945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, P. Cẩm Thạch, TP. Cẩm Phả, Quảng Ninh	(0203) 3860 418
<b>Quảng Ninh</b>	Công Ty TNHH TMĐV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, P. Yên Thành, Ưông Bí, Quảng Ninh	(0203) 385 6437
<b>Nghệ An 2</b>	Doanh nghiệp TN Điện lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP. Vinh, Tỉnh Nghệ An	(02383) 8300 034
<b>Thanh Hóa 3</b>	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, P. Trường Thi, TP. Thanh Hóa	0237 266 3636
<b>Nam Định 2</b>	Công Ty TNHH Đầu Tư Dịch Vụ Thanh Tùng	Số 438 Đường Điện Biên, Xã Lạc Hòa, TP. Nam Định, T. Nam Định	02286 555 222
<b>Hải Phòng</b>	Công Ty TNHH Phát Triển TM & CN Gia Hưng	Số 32A/217 Miếu Hai Xã, Dư Hàng Kênh, Lê Chân, Hải Phòng	02253 718 771
<b>Ninh bình</b>	Công Ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, Phố Lê Lợi, P. Văn Giang, TP. Ninh Bình	02293 871 126
<b>Thái Nguyên</b>	Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thai Nguyên	Số 244/1 đường Bắc Kạn, P. Hoàng Văn Thụ, TP. Thái Nguyên	0208 633 0000
<b>Hung Yên</b>	TTBHUG - Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP. Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên	0975 115 222
<b>Hà Tĩnh</b>	Doanh Nghiệp Tư Nhân DT - DL Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, P. Nguyễn Du, TP. Hà Tĩnh	0239 385 8844
<b>Thái Bình</b>	Công Ty TNHH Thương Mại Điện Tử Thái Bình	Số 09 phố Trần Phú, P. Trần Hưng Đạo, TP. Thái Bình	02273 600 600
<b>Bắc Giang</b>	TTBHUG - Thanh Sâm	Xã Nam Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang	0985 898 078
<b>Phú Thọ 2</b>	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Đường Nguyễn Tất Thành, P. Thanh Miếu, TP. Việt Trì, Phú Thọ	0974 858 089



KG 499N

DOUBLE BURNERS (01 IH COOKER + 01 INFRARED COOKER)

## Cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm của Tập đoàn Kangaroo

Trước khi sử dụng xin Quý khách hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng tránh sử dụng sai gây hư sản phẩm và không an toàn.

Quý khách vui lòng giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo sau này.

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

### **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

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
QUY ĐỊNH AN TOÀN CHUNG .....	3
THÔNG SỐ SẢN PHẨM.....	4
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT.....	4
HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	5
PHÍM HIỂN THỊ CHỨC NĂNG.....	6
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6,7
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU PHÙ HỢP.....	8, 9
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	10
CÁC HƯ HẠI THÔNG THƯỜNG.....	10
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	11

## CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	12
WORKING PRINCIPLES .....	13
PRODUCT SPECIFICATIONS.....	14
POWER CONNECTION & INSTALLATION.....	14
SAFETY GUIDE.....	15
INDICATIONS.....	16
INSTRUCTIONS TO USE.....	16,17
CHOICE OF COOKING UTENSILS.....	18
MAINTENANCE.....	19
COMMON POSSIBLE DAMAGE.....	20
WARRANTY INFORMATION.....	21

### **Kính gửi Quý khách hàng!**

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

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

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những lúc cần tham khảo sau này.

Trân trọng!  
Tập đoàn Kangaroo

- A. Bếp Điện tử (bên trái)  
Bếp Điện tử sử dụng mâm điện tử để làm nóng. Khi điện được truyền trực tiếp vào mâm nhiệt bằng đồng sẽ tạo ra từ trường làm nóng xoong nồi để nấu thức ăn. Bếp điện tử chỉ dùng cho sản phẩm xoong nồi có đáy nhiễm từ.
- B. Bếp Hồng ngoại (bên phải)  
Bếp Hồng ngoại sử dụng mâm nhiệt hồng ngoại để làm nóng bề mặt gia nhiệt của bếp, truyền nhiệt trực tiếp cho xoong, nồi và thức ăn. Bếp Hồng ngoại có thể sử dụng phù hợp cho tất cả các loại xoong, nồi.
- C. Bộ phận bảo vệ quá nhiệt  
Model KG 499N được trang bị bộ phận cảm ứng chống quá nhiệt bên trong bếp. Khi nhiệt độ của bếp vượt quá mức cho phép bộ phận cảm ứng chống quá nhiệt sẽ hoạt động & bếp tự động tắt – không chế việc tăng nhiệt độ quá mức cho phép của bếp.
- D. Cảnh báo (bên bếp điện tử)  
Bên bếp điện sẽ có cảnh báo khi sử dụng xoong nồi có đường kính đáy nồi nhỏ hơn 140mm hoặc trên mặt bếp có vật thể nhỏ như dao, đĩa, kẹp, chìa khóa... hoặc xoong nồi không có đáy nhiễm từ (như nhôm, đồng thiếc), bếp sẽ có còi báo trong khoảng 1 phút. Trong trường hợp này nếu người sử dụng không đặt xoong nồi phù hợp, bếp điện tử sẽ tự động chuyển qua trạng thái chờ "Standby".
- E. Mặt kính vẫn nóng sau khi sử dụng  
Khu vực gia nhiệt & mặt kính vẫn nóng trong vài phút sau khi sử dụng.
- F. Chức năng tự động tắt  
Bếp được cài đặt chức năng tự động tắt. Bếp sẽ tự động tắt sau khi đun 120 phút. Khi nhấc xoong nồi ra khỏi mặt bếp, bếp sẽ tự động tắt sau khi còi cảnh báo kêu 1 phút.

### **Lưu ý:**

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

## THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Điện áp	Công suất	Kích thước khu vực gia nhiệt
220V/50Hz	3100W(1800W+1300W)	Bếp điện từ: 200mm Bếp hồng ngoại: 200mm

## HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

### Nối nguồn điện & Lắp đặt

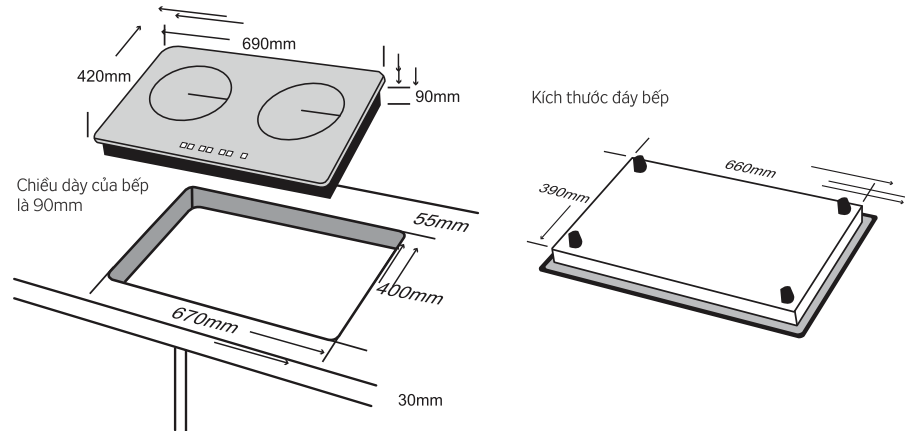
Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm này, cần đảm bảo rằng hệ thống ổ điện đã được đấu tiếp địa. Model KG 499N phải lắp đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn hoặc người có kinh nghiệm.

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

### Lắp đặt

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

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



### Lưu ý:

Đảm bảo khoảng cách tối thiểu từ bề mặt bếp KG 499N với tủ bếp là 760mm

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN



Sản phẩm chỉ sử dụng trong nhà



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



Không để trẻ em tự ý sử dụng bếp



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



Không được rửa bếp trực tiếp bằng nước



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



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



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



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



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

### Lưu ý khi dầu ăn bám trên mặt bếp

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

### Nấu ăn

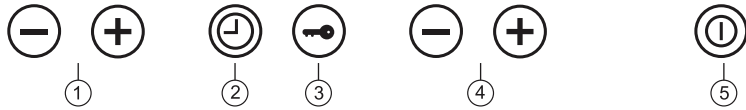
Không nên để đồ ăn trực tiếp lên mặt bếp để nấu, luôn đảm bảo thức ăn được nấu bằng nồi.

### Di chuyển bếp

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



## PHÍM HIỂN THỊ CHỨC NĂNG



- ① Công suất (bếp trái)**  
Điều chỉnh công suất của bếp trái
- ② Thời gian**  
Cài đặt thời gian nấu cho bếp
- ③ Khóa bàn phím**  
Ngăn chặn việc sử dụng không mong muốn
- ④ Công suất (bếp phải)**  
Điều chỉnh công suất của bếp phải
- ⑤ Bật/tắt**  
Khi cắm điện cho bếp & ấn phím "ON/OFF" đèn nhấp nháy sáng báo bếp đã sẵn sàng (lúc này, bạn có thể lựa chọn phím chức năng để bắt đầu nấu). Ấn lại phím "ON/OFF" để tắt bếp.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Hướng dẫn sử dụng bếp hồng ngoại

- Ấn phím ① đèn hiển thị nhấp nháy sáng
- Bạn có thể lựa chọn phím - và + để điều chỉnh nhiệt độ của bếp
- Cách cài đặt thời gian:  
Ví dụ: Bạn muốn nấu trong 45 phút tại mức độ 3. Trước tiên bạn ấn phím thời gian ② đèn chức năng sẽ sáng và hiển thị 0 phút, sử dụng phím - + để cài đặt thời gian nấu là 45 phút. Ấn phím ② để thay đổi thời gian cài đặt. Màn hình hiển thị thời gian cài đặt sẽ được đếm ngược. Khi kết thúc quá trình nấu bếp có cảnh báo bằng âm thanh "Bíp" 4 lần. Lúc này bếp sẽ tự động tắt và kết thúc chức năng cài đặt.
- Nếu không cài đặt thời gian, khi muốn kết thúc quá trình nấu sẽ ấn phím ① để tắt bếp.
- Nếu cài đặt thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ chỉ công suất bếp. Khi kết thúc thời gian cài đặt và có tiếng kêu "Bíp" thì bếp sẽ tự động tắt.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Hướng dẫn sử dụng bếp điện từ

- Trước khi sử dụng bếp điện từ, đặt nồi có đế nhiễm từ lên mặt bếp
- Ấn phím ① đèn hiển thị nhấp nháy sáng
- Bạn có thể lựa chọn phím - và + để điều chỉnh nhiệt độ của bếp
- Nếu màn hình hiển thị "EO", báo hiệu đáy xoong nồi không nhiễm từ
- Cách cài đặt thời gian:  
Ví dụ: Bạn muốn nấu trong 45 phút tại mức độ 3. Trước tiên bạn ấn phím thời gian ② đèn chức năng sẽ sáng và hiển thị 0 phút, sử dụng phím - + để cài đặt thời gian nấu là 45 phút. Ấn phím ② để thay đổi thời gian cài đặt. Màn hình hiển thị thời gian cài đặt sẽ được đếm ngược. Khi kết thúc quá trình nấu bếp có cảnh báo bằng âm thanh "Bíp" 4 lần. Lúc này bếp sẽ tự động tắt và kết thúc chức năng cài đặt.
- Nếu không cài đặt thời gian, khi muốn kết thúc quá trình nấu sẽ ấn phím ① để tắt bếp.
- Nếu cài đặt thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ chỉ công suất bếp. Khi kết thúc thời gian cài đặt và có tiếng kêu "Bíp" thì bếp sẽ tự động tắt.

### Khóa an toàn "Lock"

Phím ⑤ rất nhạy khi các ngón tay chạm phải, KG 499N được thiết kế khóa an toàn để bảo vệ người dùng khi không may chạm phải nút tắt/mở "on/off"

### •Kích hoạt khóa an toàn





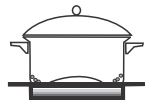




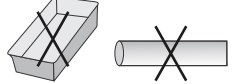
Ấn ⑤ giữ trong 2 giây, sẽ nghe thấy tiếng kêu bíp, đèn hiệu ⑤ sẽ sáng lên, nó sẽ khóa chức năng bạn chọn. Nếu bạn không may chạm vào biểu tượng khác, sẽ không có tác động đến nồi, ngoại trừ biểu tượng ⑤

### •Bỏ kích hoạt khóa an toàn

Ấn ⑤ giữ trong 2 giây, sẽ nghe thấy tiếng kêu bíp, đèn hiệu ⑤ sẽ tắt, chức năng khóa an toàn không hoạt động

## LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

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

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

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

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

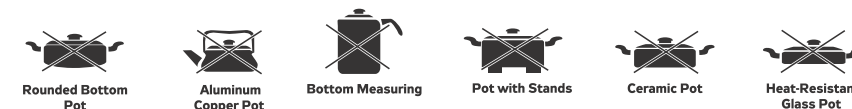
## LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

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



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

2) Những loại nồi sau đây không thể sử dụng:  
 Nồi thủy tinh chịu lực, nồi gốm, nồi đồng, nồi nhôm, xong/nồi/chảo có đường kính nhỏ hơn 14 cm. 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.



### Bảo quản bếp hàng ngày

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

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

## CÁC HƯ HẠI THÔNG THƯỜNG

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



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



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



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



Đứt đoạn và mờ vòng kim loại bề mặt bếp

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

**BẾP ĐÔI ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI KANGAROO** đã được đội ngũ kỹ thuật của Tập đoàn Kangaroo giám sát và kiểm tra chất lượng một cách nghiêm ngặt.

Với vai trò là nhà sản xuất và cung cấp hàng gia dụng hàng đầu Việt Nam, chúng tôi xin cam kết mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm và dịch vụ bảo hành tốt nhất.

Nếu sản phẩm có sai hỏng trong thời gian bảo hành do lỗi của nhà sản xuất, sản phẩm sẽ được sửa chữa, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận hư hỏng hoàn toàn miễn phí.

1. Sản phẩm được bảo hành 12 tháng
2. Trong các trường hợp sau, sản phẩm sẽ được sửa chữa có tính phí:
  - a. Hết thời hạn bảo hành.
  - b. Hỏng hóc do sử dụng bất cẩn hoặc sử dụng sai so với hướng dẫn sử dụng.
  - c. Hỏng hóc do thiên tai, hỏa hoạn gây ra.
  - d. Mất thẻ bảo hành.

**Tất cả các phân trong hướng dẫn sử dụng này đã được biên tập và kiểm tra rất kỹ lưỡng. Đối với bất kỳ lỗi sai và thiếu sót do việc in ấn hoặc sự hiểu nhầm đối với hướng dẫn sử dụng, công ty chúng tôi hoàn toàn có quyền giải thích những vấn đề này. Thêm nữa, bất kỳ sự cải tiến kỹ thuật nào thể hiện trong hướng dẫn có thể sẽ được sửa đổi mà không thông báo trước. Hình ảnh và màu sắc sản phẩm trong hướng dẫn sử dụng chỉ mang tính chất minh họa.**

**Dear Customers!**

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

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

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

*Best Regards,  
KANGAROO GROUP*

**A. Induction Hob (Left Stove)**

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

**B. Hi-Light Ceramic Hob (Right Stove)**

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

**C. Over-Temperature Protection**

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

**D. Detection of Small Articles (Induction Hob)**

When the Induction Hob detected the existence of a pot which is less than 140mm in diameter or small articles (e.g. knife, fork, forceps, key, ...) or non-magnetic pots (such as aluminum or bronze pot), the buzzer can give out an alarm lasting about 1 minute. In case user has not put proper pot in time, the Induction Hob shall automatically switch to standby mode.

**E. Heat Remains After Used**

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

**F. Auto Shutdown Protection**

Auto shutdown is a safety protection function for Veas Duo-Uniqooker model KG 499N. If not turned-off after 120 minutes, it will shut down automatically.

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

**CAUTION!**

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

## PRODUCT SPECIFICATIONS

Rated Voltage	Rated Power	Diameter of Heating Area
220V/50Hz	3100W(1800W+1300W)	Induction Hob :200mm Hi-Light Ceramic Hob: 200mm

## POWER CONNECTION & INSTALLATION

### Power Connection & Installation

For first time use of this product, users must ensure that the household appliance system is connected to earth wire and is in compliance with safety regulations. Model KG 499N must be installed by qualified personnel or technicians

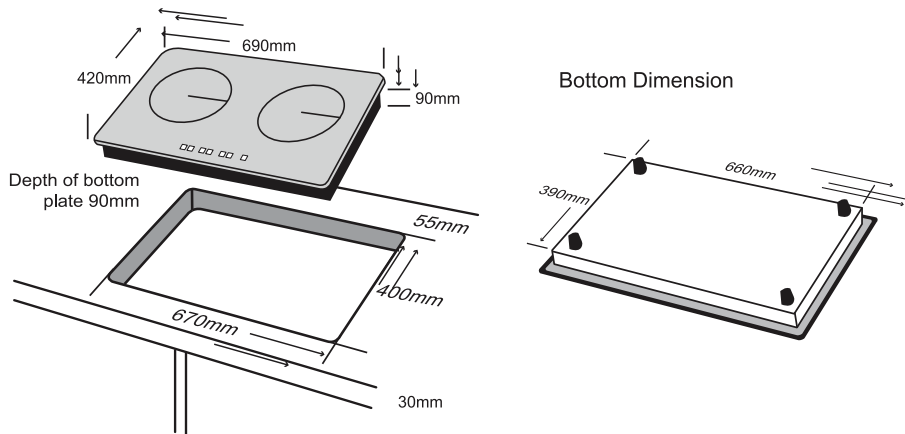
The manufacturer and distributors are not responsible for damages caused by inappropriate usage and incorrect installation.

### Installation

Cut out holes on table surface according to the sizes shown in drawing.

For purpose of installation and use, a minimum of 55mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material.



**Caution:** A safe distance of more than 760mm between the surface of KG 499N and a cabinet should be kept.

## SAFETY GUIDE



For indoor use and home use only



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



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



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



Never wash by pouring water directly to avoid danger



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



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



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



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



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

### Overheated Oil

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

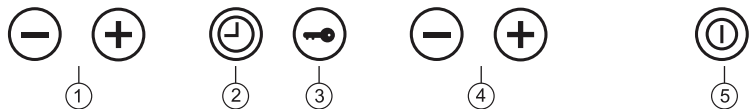
### Cooking

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

### Removing hob from kitchen counter top

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

## INDICATIONS



- ① Power (Induction Hob)**  
To adjust power required.
- ② Timer**  
This function can be used as time schedule for cooking
- ③ Locking system**  
The lock system is to prevent incorrect operation
- ④ Power (Hi-Light Ceramic Hob)**  
To adjust power required.
- ⑤ ON/OFF**  
The pilot lamp will flickering when the power is on and the deli cooker is on when the button is pressed (at this time, function selection pilot lamp will

## INSTRUCTIONS TO USE

### Instructions to use Hi-Light Ceramic Hob

- Touch on until the indicating lamp is flashing.
- User also can select and symbol to adjust the heating required.
- How to set the timer:  
Assuming the user wants to cook for 45 minutes at level 3, the first thing to do is to touch the timer key , the screen will flash and show 0 minutes, touch the to set the cooking time, e.g.45 minutes. To change the time just touch the again until the set time is shown. The screen will count down from the set time. Once the cooking time is up, the cooker will beep 4 times. The hob will be switched off automatically and the set function will be cancelled.
- If timer is not being set, when the cooking is completed, touch on symbol to switch off the Hi-Light Ceramic Hob.
- If timer is being set, Display Panel will shows wattage. At the end of Pre-set timer, "beep" sound would be heard and Hi-Light Ceramic Hob will switch off automatically.

## INSTRUCTIONS TO USE

### Instructions to use Induction Hob

- Before using the Induction Hob, put a cookware made of ferromagnetic metal on to the hob surface
- Touch on until the indicating lamp is flashing
- User also can select and symbol to adjust the power required.
- If "EO" is seen on indicating lamp, that indicates the Induction Hob failed to detect a ferromagnetic metal cookware
- How to set the timer:  
Assuming the user wants to cook for 45 minutes at level 3, the first thing to do is to touch the timer key the screen will flash and show 0 minutes, touch the to set the cooking time, e.g.45 minutes. To change the time just touch the again until the set time is shown. The screen will count down from the set time. Once the cooking time is up, the cooker will beep 4 times. The hob will be switched off automatically and the set function will be cancelled.
- If timer is not being set, when the cooking is completed, touch on symbol to switch off the Hi-Light Ceramic Hob
- If timer is being set, Display Panel will shows wattage. At the end of Pre-set timer, "beep" sound would be heard and Induction Hob will switch off automatically

### Safety Lock

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

#### - Activate Safety Lock

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










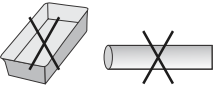
#### - De-activate Safety Lock

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



## CHOICE OF COOKING UTENSILS

### A. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS FOR INFRARED HEATER

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

#### Notice:

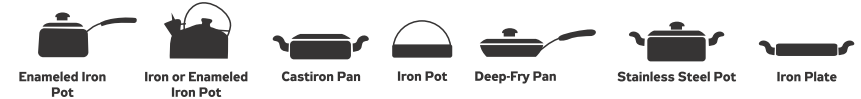
Avoid heating an empty porcelain pot.

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

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

## CHOICE OF COOKING UTENSILS

### B. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS FOR INDUCTION HEATER



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

Non-Usable utensils: Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 14cm or utensils with base protrusions more than 2cm.



## MAINTENANCE

### Daily Maintenance

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

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

## COMMON POSSIBLE DAMAGE

### Common Possible Damage

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



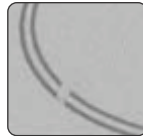
**Rust:** The rusty surface may caused by sugar or food which has high-sugar contains.



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



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



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

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

## WARRANTY INFORMATION

KANGAROO DOUBLE BURNERS (01 IH COOKER + 01 INFRARED COOKER) is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation.

As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services.

If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

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

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

## DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

Hotline: 1900 55 55 66

	Dà nẵng	TTDVKT Miền Trung	Số 573, Đường Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng	(0511) 3 727705
MIỀN TRUNG	Quảng Bình	TTBHUQ Trấn Anh	60 Phan Đình Phùng, TP. Đồng Hới, Quảng Bình	0912 398 444
	Quảng Trị	TTBHUQ Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP. Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị	(0233) 3553 636
	Huế	TTBHUQ Thanh Sơn	176 Phan Đăng Lưu, Phường Phú Hòa, TP. Huế, Thừa Thiên - Huế	02343511482
	Quảng Nam	TTBHUQ Hoàng Duy	Tổ 4, khối 6, Thị trấn Núi Thành, Huyện Núi Thành, Tỉnh Quảng Nam	0987 091 772
	Quảng Nam	TTBHUQ Điện Tú Anh	431 Phan Bội Châu, TP. Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam	(0235) 3825015
	Quảng Ngãi	TTBHUQ Hùng Phát	203 Lê Thánh Tôn, TP. Quảng Ngãi	0976467141
	Bình Định	TTBHUQ Phước Thanh	Số 17 Nguyễn Trãi, TP. Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định	(02563) 817452
	Bình Định	TTBHUQ Thanh Bình	Số 68 Lý Tự Trọng, TP. Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định	0256 3828705
	Phú Yên	TTBHUQ Đức Thống	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP. Tuy Hòa, Phú Yên	02573 829 272
	Khánh Hòa	TTBHUQ Tinh Văn	Số 51 Nguyễn Trọng Kỳ, P. Cam Lâm, TP Cam Ranh, Tỉnh Khánh Hòa	02583 951 599
	Khánh Hòa	TTBHUQ Hoàng Minh	02 Bà Triệu, TP. Nha Trang, Khánh Hòa	02583 563 375
	Lâm Đồng	TTBHUQ Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, TP. Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng	0938727067
	Lâm Đồng	TTBHUQ Duy Phương	18 Phạm Hồng Thái, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng	0263588588
	Gia Lai	TTBH Hùng Dũng	Số 33-Nguyễn Trường Tộ, TP. Plei Ku, Tỉnh Gia Lai	0269 240 962
	Kon Tum	TTBH Lâm Sơn	Số 284, Trần Phú, TP. Kon Tum, Tỉnh Kon Tum	0260 3500 562
	Dak Lak	TTBHUQ Phong Thanh	5A Nguyễn Khuyến, P. Ân Lợi, TP. Buôn Mê Thuộc, Dak Lak	0262 3952 917
Dak Nông	TTBHUQ Phong Thanh	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, Thị Xã Gia Nghĩa, Dak Nông	0261 3546 195	

	MIỀN NAM	TTDVKT Miền Nam	Số 147 Ngô Gia Tự, P.2, Q.10, TP. Hồ Chí Minh Số 16/10 Hoàng Việt, P.4, Q. Tân Bình, TP.HCM	1800558878
MIỀN NAM	Vũng Tàu 1	Công Ty TNHH TM & DV Duyên Dám	Số 50B Nguyễn Kim, P.4, TP Vũng Tàu.	(0254) 3583399
	Tây Ninh	Công ty TNHH Một Thành Viên - Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, P. Hiệp Ninh, TP. Tây Ninh	(0276) 3824898
	Tiền Giang	Trung tâm Bảo Hành Điện Lạnh Tín Phong	32 Ấp Bắc, P05, TP Mỹ Tho, Tiền Giang	(02733) 953791
	An Giang	TTBH Điện Tử Điện Gia Dung Điện Phát	107 Nguyễn Huệ B, P Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang	(0296) 3841984
	Cà Mau	TTBH Minh Lò	33 Đỗ Thừa Luông, Phường 1 TP. Cà Mau, Tỉnh Cà Mau	(0290) 3838567
	Bình Phước	Công ty TNHH MTV Dịch Vụ Bình Phước	46-47 Khu phố 2, P. Phước Bình, TX. Phước Long, Tỉnh Bình Phước	(02713) 939 496
	Bình Dương	Công ty TNHH MTV TM & Dịch Vụ Nguyễn Vi	348 đường 30 tháng4, P. Chánh Nghĩa, TP. Thủ Đức Một, Bình Dương	(0274) 3878416
	Đồng Tháp	Bảo Hành Phước Dông	Số 3 Lý Thường Kiệt, P1, TP. Cao Lãnh, Đồng Tháp	(0277) 3535459
	Thủ Đức - HCM	Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, P. Linh Đông, Q. Thủ Đức, TPHCM	0979 674 278
	Sóc Trăng	Điện Lạnh Hoàng Huy	130 Trương Công Định, P2, TP. Sóc Trăng	(0299) 3613771
	Hậu Giang	Công ty TNHH MTV thương mại dịch vụ MAI ANH	48 Ngô Quốc Trị, P5, TP. Vị Thanh, Hậu Giang	0939 792 778
	Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	33/13K Phạm Thái Bường, P.4, TP. Vĩnh Long	0918 205 401
	Trà Vinh	Công ty TNHH MTV Thiện Tài	522 Đồng Khởi, Khóm 1, P9, TP. Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh	(0294) 3860753
	Đồng Nai	Điện Tử Hùng Phát	79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX. Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai	(0251)3646398
	Bình Thuận	Công ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	491 Thủ Khoa Huân, Phan Thiết, Bình Thuận	0942 241 898
	Đồng Nai	Trần Quốc Tuấn	18/37 Huỳnh Văn Nghệ, P. Bàu Long, Biên Hòa, Đồng Nai	0913 179 028
	Ninh Thuận	Điện lạnh Nguyễn Phát	26 Ngô Gia Tự, Tp. Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận	(02593) 828 087
	Kiên Giang	Công ty TNHH MTV Minh Tùng Kiên Giang	25 Lê Thị Hồng Gấm, P. Vĩnh Thanh, TP. Rạch Giá, Kiên Giang	(0297) 3918 222
	Bạc Liêu	Công ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Uy Vũ	1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP. Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu	(02913) 956 868
	Bến Tre	Điện lạnh Việt Hùng	120B Đại lộ Đồng Khởi, P. Phú Khương, TP. Bến Tre, Tỉnh Bến Tre	(02753) 811 492
Cà Mau 2	Cơ sở Điện Lạnh Bảo Hùng	Số 5 đường A4 KDT Hoàng Tâm, Xã Lý Văn Lâm, TP. Cà Mau	0918 245 118	
Long An 1	Công ty TNHH Điện Tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, Thành phố Tân An, Tỉnh Long An	0909 843 337	
Long An 2	HKD Trần Ngọc Thuận	326 quốc lộ 1A, Khu phố 9, Bến Lức, Long An	0932 029 060	
Vũng Tàu 2	Công Ty TNHH CN & KT Điện Lạnh Trung Kiên	75/7 Trần Xuân Đột, P. Thắng Nhì, TP. Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu	(02543) 543 976	
Cần Thơ	Trạm Bảo Hành Kangaroo Cần Thơ	115/4A D. Cách Mạng Tháng Tám, P. An Thới, Q. Bình Thủy, TP. Cần Thơ	0918 143 577	
Đồng Nai	Điện Lạnh Khang Nghi	365 Bùi Trọng Nghĩa, KP3, P. Trảng Dài, TP. Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai	0913 108 711	
Bình Dương	Công ty TNHH TMDV SX Điện Tử Sóng Âm	44/3B Hai Bà Trưng, KP Đồng Tác, P. Tân Đông Hiệp, Dĩ An	0916 879 682	