



| Hà Nội | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc | Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội |
|---------------------|---|--|
| Hà Nội 1 | Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h | P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội |
| Hà Nội 2 | Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh | Số nhà 36 Ngô Thị Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội |
| Hà Nội 3 | Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát | Do Hạ, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội |
| Hà Nội 4 | Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát | A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội |
| Hà Nội 5 | Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng | Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội |
| Bắc Ninh | Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải | Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiên An, TP Bắc Ninh |
| Bắc Giang 1 | Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sâm | Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hùng, Thị Trấn Đồi Ngô, 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, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang |
| Điện Biên | Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng | Số 337 Tổ 23 Tân Thành, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên |
| Hà Nam | Công Ty TNHH TM Cường Phương | Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam |
| Phủ Thọ | Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng | Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ |
| Quảng Ninh 1 | Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng | Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 2 | Trung tâm Bảo hành Vương Long | Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 3 | Công Ty TNHH MTV Lý Liên | Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 4 | Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức | Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh |
| Quảng Ninh 5 | Công Ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc | Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh |
| Vĩnh Phúc | TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga | Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc |
| Hải Dương | Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD | Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương |
| Hải Phòng 1 | Trung tâm Bảo hành Và 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 Huệ | Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình |
| Hòa Bình 2 | Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh | Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình |
| Hưng Yên 1 | Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn | Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên |
| Hưng Yên 2 | Trung tâm Bảo hành Bình An | Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên |
| Tuyên Quang | Công Ty TNHH Thành Tuyên | Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang |
| Phủ Thọ | Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát | Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ |
| Cao Bằng | Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu | Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng |
| Bắc Kạn | Trung tâm Bảo hành Uy quyền Đức Hữu | Số 43, Tổ 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn |
| Yên Bái | Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử | Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái |
| Lào Cai | Công Ty TNHH MTV DV Văn Nam | Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai |
| Lai Châu | Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn | Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu |
| Lạng Sơn | Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh | Số 344 Bà Triệu, Đông Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn |
| Hà Giang | Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức | Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang |
| Nam Định 1 | Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt | Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định |
| Nam Định 2 | Công Ty TNHH Dầu Tủ DV Thanh Tùng | Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định |
| Thái Bình 1 | Công Ty TNHH Điện Lạnh Rình Long | Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, 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 Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình |
| Thanh Hóa 1 | Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương | Lô 18 Đông Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đông Thọ, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa |
| Thanh Hóa 2 | Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga | Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa |
| Thanh Hóa 3 | Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn | Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa |
| Nghệ An 1 | Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình 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 Ngô 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh |
| Thái Nguyên | Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên | Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên |
| Sơn La | Công ty TNHH MTV Lâm Dũng | Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La |

MIỀN BẮC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ ĐÔI



Model: **KG 438i**

Double IH burners instruction booklet

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

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng 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

| | |
|---------------------------------------|------|
| 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!

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 ĐÔI 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 ĐÔI** 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

A. Bếp Điện từ

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

B. Bộ phận bảo vệ quá nhiệt

Model KG 438i 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.

C. Cảnh báo

Bên bếp điện sẽ có cảnh báo khi sử dụng xoong nồi có đường kính đáy nồi nhỏ hơn 140 mm hoặc trên mặt bếp có vật thể nhỏ như dao, đĩa, kẹp, chìa khóa... hoặc xoong nồi không có đáy nhiễm từ (như nhôm, đồng thiếc), bếp sẽ có còi báo trong khoảng 1 phút. Trong trường hợp này nếu người sử dụng không đặt xoong nồi phù hợp, bếp điện từ sẽ tự động chuyển qua trạng thái chờ "Standby".

D. Chức năng tự động tắt

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

Lưu ý:

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

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

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

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

Nối nguồn điện & Lắp đặt

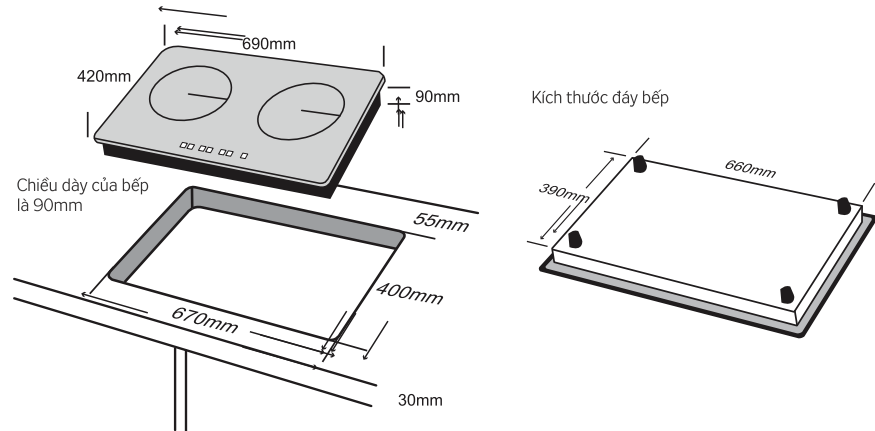
Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm này, cần đảm bảo rằng hệ thống ổ điện đã được đấu tiếp địa. Model KG 438i phải lắp đặt bởi kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn hoặc người có kinh nghiệm.

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 438i 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

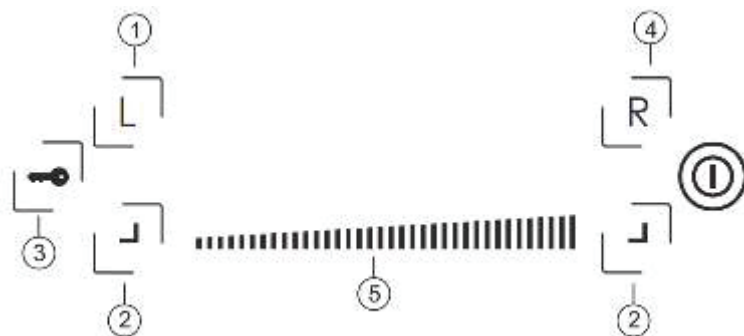
Không nên để dầu mỡ hoặc thức ăn bám trên bề mặt bếp, vì rất có thể gây cháy. Nếu bị bốc cháy bạn không nên dập tắt lửa bằng cách đổ nước trực tiếp lên bề mặt bếp mà hãy dùng một cái vung nhôm đặt lên để dập tắt lửa và rút điện.

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.



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

Hướng dẫn sử dụng bếp điện từ

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

Khóa an toàn "Lock"

Phím rất nhạy khi các ngón tay chạm phải, KG 438i được thiết kế khóa an toàn để bảo vệ người dùng khi không may chạm phải nút tắt/mở "on/off"

•Kích hoạt khóa an toàn

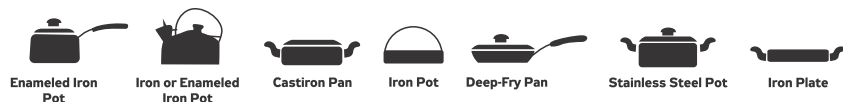
Ấn giữ trong 2 giây, sẽ nghe thấy tiếng kêu bíp, đèn hiệu sẽ sáng lên, nó sẽ khóa chức năng bạn chọn. Nếu bạn không may chạm vào biểu tượng khác, sẽ không có tác động đến nồi, ngoại trừ biểu tượng

•Bỏ kích hoạt khóa an toàn

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

LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

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



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

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



VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Bảo quản bếp hàng ngày

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

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

CÁC HƯ HẠI THÔNG THƯỜNG

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



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



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 ĐIỆN TỬ ĐÔI 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, lũ lụt, hỏa hoạn gây ra.
 - d. Mất thẻ bảo hành.
 - e. Hao mòn tự nhiên

Tất cả các phần 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 IH BURNERS

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 IH BURNERS. Please kindly read this in struction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

WORKING PRINCIPLES

A. Induction Hob (Left Stove)

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

B. Induction Hob (Right Stove)

Induction 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 induction Hob.

C. Over-Temperature Protection

Model KG 438i is equipped with a temperature sensor device to monitor the temperature inside the hobs. When an excessive temperature is detected, both the Induction 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 140 mm 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 498i. 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 heart pacemakers shall use this product under guidance of their doctors.
3. Do not touch the hob surface right after removing the pot, since the hob surface will still be very hot.
4. Promptly notification to the Manufacturer if you note of any unusual symptoms.
5. Always maintain your product according to the Maintenance Schedule in the Manufacturer's Instruction Manual.

PRODUCT SPECIFICATIONS

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

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 438i must be installed by qualified personnel or technicians.

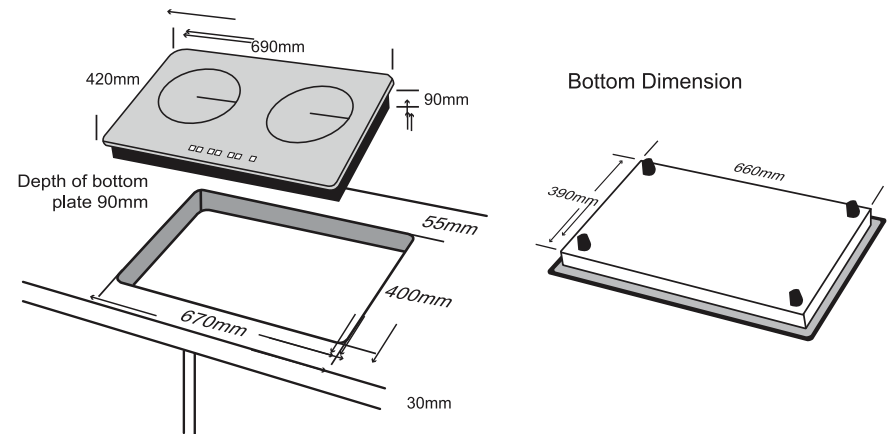
The manufacturer and distributors are not responsible for damages caused by inappropriate usage and incorrect installation.

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 435i 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.

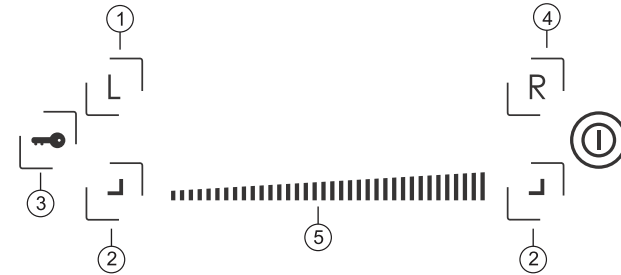
Cooking

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




Instructions to use Induction Hob

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



Safety Lock

The  symbol is sensitive to touch of fingers, KG435i is equipped with Safety Lock to prevent users from switching on/off accidentally.

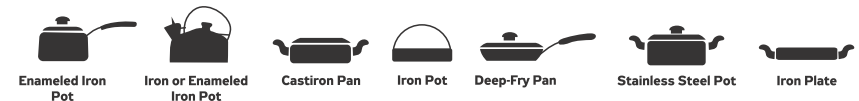
• Activate Safety Lock

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, Delicooker shall not response, except for  symbol.

• De-activate Safety Lock

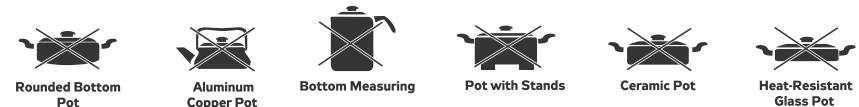
Touch  and hold for 2 seconds, beeping sound will be heard,  indication will light off, function is unlocked.

B. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS FOR INDUCTION HEATER



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

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



MAINTENANCE

Daily Maintenance

Please clean Deli cooker after each use. Before cleaning, please ensure that the 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 Vees 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 IH BURNERS is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation.

As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services. If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

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

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

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

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

| MIỀN NAM | | |
|----------------------|---|---|
| Hồ Chí Minh | Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Nam | Số 16/10 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 1 | Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Tín Phát | Số 237 Quang Trung, Phường 10, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 2 | Công Ty CP Phân phối DV DT | Số 1402 + 1404 Đường 3 tháng 2, Phường 2, Quận 11, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 3 | Công Ty TNHH TM DV DT Viễn Thông Thành Phát | Số 23C4 Đường 66, Quy Đồng, Tân Phong, Quận 7, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 4 | Công Ty Đầu tư và Phát triển TM & DV DHP | Số 395 Kha Vạn Cân, Khu Phố 6, Hiệp Bình Chánh, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 5 | Công Ty TNHH TM & DV Zunik | Số 217/11/55 Bùi Đình Túy, Phường 24, Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh |
| Hồ Chí Minh 6 | Trung tâm Bảo hành Điện tử Lý Gia | A10 Phạm Văn Đồng, Linh Đông, Thủ Đức, TP Hồ Chí Minh |
| Vũng Tàu 1 | Công Ty TNHH TM & DV Duyên Đàm | Số 50B Nguyễn Kim, Phường 4, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu |
| Vũng Tàu 2 | Công Ty TNHH CN & KT Điện lạnh Trung Kiên | Số 75/7 Trần Xuân Độ, Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu |
| Tây Ninh | Công Ty TNHH MTV Thiện Chí | Số 41 Cơ Thành Việt, Khu Phố Hiệp Lễ, Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh |
| An Giang | TTBH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát | Số 107 Nguyễn Huệ B, Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang |
| Bình Phước | Công Ty TNHH MTV DV Bình Phước | Số 46 + 47 Khu phố 2, Phước Bình, Thị Xã Phước Long, Tỉnh Bình Phước |
| Đồng Tháp | Trung tâm Bảo hành Phước Dũng | Số 3 Lý Thường Kiệt, Phường 1, TP Cao Lãnh, Tỉnh Đồng Tháp |
| Sóc Trăng | Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Hoàng Huy | Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng |
| Hậu Giang | Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh | Số 48 Ngô Quốc Trị, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang |
| Vĩnh Long | Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành | Số 33/13K Phạm Thái Bường, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long |
| Trà Vinh | Công Ty TNHH MTV Thiện Tài | Số 522 Đồng Khởi, Khóm 1, Phường 9, TP Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh |
| Đồng Nai | Trung tâm Bảo hành Điện tử Hùng 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 Bảo, Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai |
| Đồng Nai 3 | Công Ty TNHH TM & DV Điện tử Điện lạnh Kiến Hòa | Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh |
| Đồng Nai 4 | Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Khang Nghi | Số 364 Bùi Trọng Nghĩa, Trảng Dài, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai |
| Ninh Thuận | Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Nguyễn Phát | Số 26 Ngô Gia Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận |
| Kiên Giang | Công Ty TNHH MTV Minh 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 Hùng | Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phú Khương, TP Bến Tre, Tỉnh Bến Tre |
| Long An 1 | Công Ty TNHH Điện tử Minh Dũng PT | Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An |
| Long An 2 | Trung tâm Bảo hành HKD Trần Ngọc Thuận | Số 326 Quốc lộ 1A, Khu phố 9, Thị trấn Bến Lức, Tỉnh Long An |
| Long An | Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng | Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Đức Hòa, Tỉnh Long An |
| Cần Thơ | Trung tâm Bảo hành Kangaroo Cần Thơ | Số 115/4A Cách Mạng Tháng Tám, An Thới, Bình Thủy, TP Cần Thơ, Tỉnh Cần Thơ |
| Bình Dương 1 | Công Ty TNHH MTV TM & DV Nguyễn Vĩ | Số 348.30 tháng 04, Chánh Nghĩa, TP Thủ Dầu Một, Tỉnh Bình Dương |
| Bình Dương 2 | Trung tâm Bảo hành Nguyễn Văn Dũng 24h | Số 272E/2 Khu Phố 1, An Phú, Thị Xã Thuận An, Tỉnh Bình Dương |
| Tiền Giang | Công Ty TNHH MTV TM & DV Tấn 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 Diêu, 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 |