



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC
Hotline: 1900 55 55 66

Hà Nội	Trung tâm Bảo hành trực thuộc	Số 231, Trần Đại Nghĩa, Hai Bà Trưng, Hà Nội	(04) 3 6285337
Bắc Ninh	Công Ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 - Trần Hưng Đạo - P. Tiễn An - TP. Bắc Ninh	(0241) 3 811940
Nam Định	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình - p. Trần Quang Khải - TP. Nam Định	(0350) 3 848824
Nghệ An	Công Ty TNHH Điện Tử Thành Vinh	Số 68C, Nguyễn Sỹ Sách, TP. Vinh, Nghệ An	(038) 3 833175
Phú Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương - Việt Trì - Phú Thọ	(0210) 3 847613
Quảng Ninh	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, P. Cẩm Tây, TP. Cẩm Phả, Quảng Ninh	(033) 3 863534
Thái Bình	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rình Long	Số 15 Nguyễn Tông Quai, P. Trần Lãm, TP. Thái Bình	(036) 3 833043
Thanh Hóa	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga - Dương Đình Nghệ - P. Đông Thọ - TP. Thanh Hoá	(037) 3 726979
Vinh Phúc	Trung Tâm BH Điện Tử - Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Đường Hùng Vương, P. Tịch Sơn - TP. Vinh Yên, Vinh Phúc	(0211) 3861959
Hải Phòng	Công Ty Cổ Phần Đầu Tư Công Nghệ Á Châu	Số 36(78) Phạm Minh Đức - Máy Tò, Ngô Quyền, TP. Hải Phòng	(031) 3 686057
Hung Yên	TTBH Điện Tử - Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Đường Điện Biên, P. Lê Lợi, TP. Hưng Yên	(0321) 3500467
Hà Tĩnh	Công Ty TNHH Thương Mại & Dịch Vụ Dũng Tâm	Số 09 - 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, Hà Tĩnh	(039) 3881228
Bắc Giang	Công Ty TNHH Hà Kiến	Số 129 Đường Nguyễn Thị Lưu, P. Ngô Quyền, TP. Bắc Giang	(0240) 3554899
Hải Dương	Doanh Nghiệp Tư Nhân Kim Ngân	Số 194 Đại Lộ Lê Thanh Nghị, P. Lê Thanh Nghị, TP Hải Dương	(0320) 3857617
Ninh Bình	TTBH Sửa Chữa DL - Điện Dân Dụng Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đ.30/6 Phúc Chính 2, P. Nam Thành, TP Ninh Bình	(030) 3875340
Thái Nguyên	Công Ty TNHH Thương Mại & Dịch Vụ Ngọc Thơm	Số 16 Đường CMT8, Tổ 5, P. Phan Đình Phùng, TP Thái Nguyên	(0280) 3854003
Sơn Tây	Công Ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, Hà Nội	(0433) 833392
Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, P. Phan Thiết. TP Tuyên Quang	(0273) 812388
Phú Thọ 2	TTBH Sửa Chữa Anh Hiếu	Tổ 40 khu 9, D. Nguyễn Tất Thành, P. Thanh Miếu, Việt Trì, Phú Thọ	0919840668
Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV Thương Mại & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP. Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng	(0263) 853 066
Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử - Điện Lạnh Mạnh Sử	SN 52- Đường Trần Hưng Đạo- P. Hồng Hà- TP Yên Bái- T. Yên Bái	(0293)814113
Quảng Ninh	Trung Tâm Bảo hành sửa điện tử Vương Long	Số 1063, tổ 6, khu Nam Thạch A, D. Trần Phú, Cẩm Phả, Quảng Ninh	0984463777
Quảng Ninh	Công Ty TNHH Một Thành Viên Lý Liên	Số 02 Đường Hùng Vương, P. Trần Phú, TP. Móng Cái, Quảng Ninh	(0333) 6258258
Lào Cai	Công Ty TNHH Một Thành Viên Dịch Vụ Văn Nam	Số 96 Đường Lê Lai, P. Kim Tân, Lào Cai	(0203) 661809
Hà Nam	Công Ty TNHH Thương Mại Cường Phương	Số 46 Trần Phú, P. Quang Trun, TP Hà Nam	(03513) 855886
Bắc Kạn	Công Ty TNHH Thương Mại & DV Hoàng Huân	Số 24A/24B Nguyễn Văn Thoát Tổ, P. Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn	(0281) 3870299
Hòa Bình	Trung Tâm Bảo Hành Khương Minh Đức	Số 312 Tổ 25 P. Phương Lâm, TP. Hòa Bình	0987. 056. 109
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 P. Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Điện Biên	01675.780.888
Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn	Tổ 8 P. Quyết Tiến, TP. Lai Châu	(0231) 3877264
Lạng Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu P. Đông Kinh, TP Lạng Sơn	(025) 3871924
Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, P. Nguyễn Trãi, TP. Hà Giang	(02192) 211474

MIỀN BẮC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY SINH TỐ



Model: KG3B6M
 Blender Instruction Manual



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 cho những lúc cần tham khảo sau này.



THIẾT BỊ GIA DỤNG



THIẾT BỊ NHÀ BẾP



ĐIỆN LẠNH



MÁY BƠM NƯỚC



THIẾT BỊ VỆ SINH & BÌNH NƯỚC NÓNG

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG.....	3
CẤU TẠO.....	4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	5
VẬN HÀNH.....	6, 7
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	8
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	9

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	10
CAUTION.....	11
MAIN PARTS.....	12
MAIN TECHNICAL PARAMETER.....	13
OPERATION METHOD.....	14, 15
CLEAN AND MAINTAIN.....	16
WARRANTY INFORMATION.....	16

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: MÁY XAY SINH TỐ 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 MÁY XAY SINH TỐ 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.

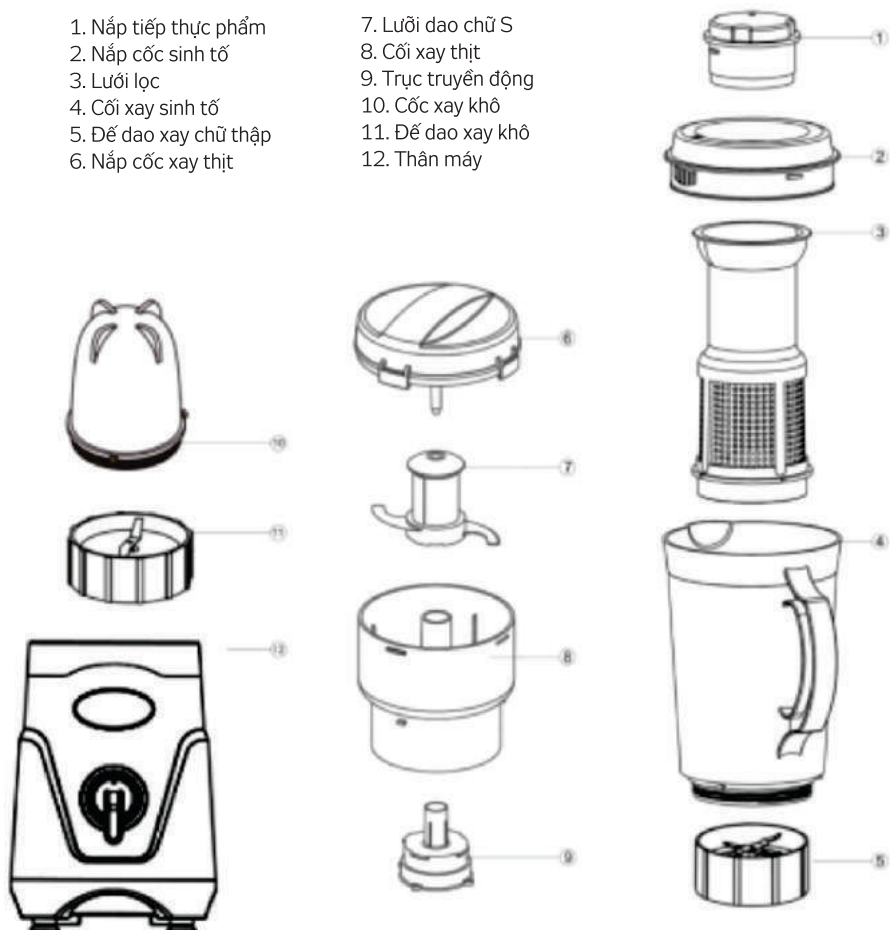
Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

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. Lưỡi dao rất sắc nên chú ý tránh bị thương ở tay khi vệ sinh hoặc tháo lắp sản phẩm.
7. Xoáy chặt lưỡi dao và cối xay, không tháo rời vòng đệm nếu không có thể dẫn tới rò rỉ hoặc rơi lưỡi dao ra.
8. Không sử dụng để lưỡi 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 đầy 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 cốc xay thịt

7. Lưỡi 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: KG3B6M

Điện áp định mức : 220-240V AC

Tần số: 50Hz

Công suất: 350W (tối đa 380W)

Bảo vệ chống sốc điện: Loại II



XAY:

1. Đặt máy trên một mặt phẳng
2. Lắp lưới 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 vận chặt theo chiều kim đồng hồ
5. Đặt cối xay lên thân máy và đảm bảo rằng phần lõm trên cổ định chặt với phần lồi ở đáy cối xay, sau đó xoay 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, vận 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 lưới 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 lưới 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 lưới dao chữ "S" vào trục 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 xoay 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 nhỏ 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, vận 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.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

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

THÔNG TIN BẢO HÀNH

MÁY XAY SINH TỔ 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, máy 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 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 được 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 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.

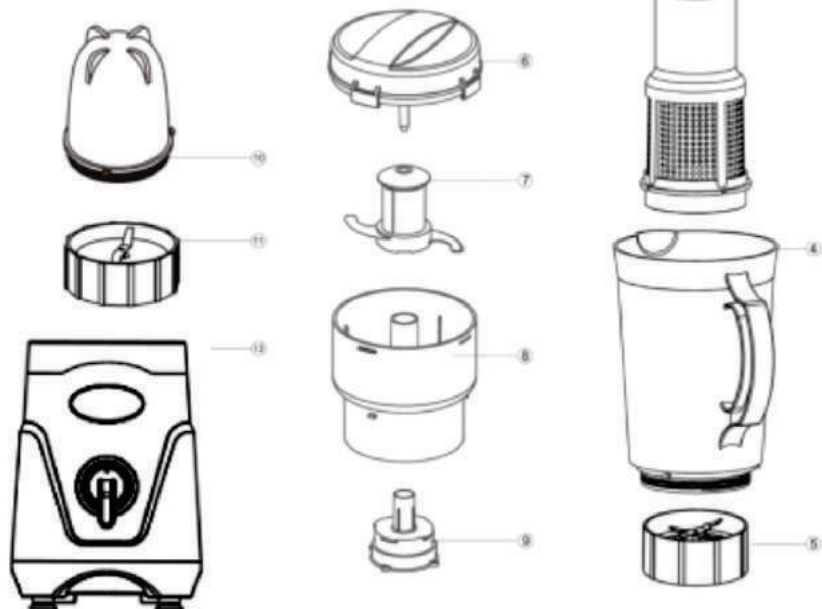
Thank you for purchasing KANGAROO BLENDER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

*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 60o. 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.S blade
- 8.Chopper cup
- 9.Gear box
- 10.Low cup
- 11.Flat blade
- 12.Main engine base



MAIN TECHNICAL PARAMETER

Model: KG 3B6M

Rated voltage : AC220-240V

Frequency: 50Hz

Rated input power: 350W (max 380W)

Protection against electric shock: type II



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

1. In case of electric shock, you must be sure the machine is power off when cleaning the body.
2. Clean the main body by wet cloth instead of water.
3. Do not wash the products by dish washer.
4. It can be used again once you clean up the parts and assemble them well.
5. 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.

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 any 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 Kangaroo Chi nhánh Miền trung	573 Điện Biên Phủ, TP. Đà Nẵng	(511)3727705
Quảng Bình	Công Ty TNHH Phương Thành	Số 170 Lý Thường Kiệt, Đồng Phú, Đồng Hới, Quảng Bình		(052) 3859117
Quảng Bình	Công ty TNHH dịch vụ bảo hành Quý Tài	Số 305 Quang Trung, P. Ba Đồn, TX. Ba Đồn - Tỉnh Quảng Bình		(052)3514536
Quảng Trị	Doanh Nghiệp Tư Nhân Quý Huyện	Số 96 Lê Duẩn - P.1 - TP. Đông Hà - Quảng Trị		(053) 3566667
Quảng Nam	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Anh	Số 431 Phan Bội Châu, TP. Tam Kỳ, Tỉnh Quảng Nam		(0510) 3825015
Bình Định	Công Ty TNHH Thương Mại – Dịch Vụ Phúc Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, TP. Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định		0563.817452
Khánh Hòa	DNTN TM & DV Điện tử VTT	29B Trịnh Phong, Nha Trang, Khánh Hòa		(058)3512182
Gia Lai	TTBH Hùng Dũng	Số 33, Nguyễn Trường Tộ, TP. Plei Ku, Tỉnh Gia Lai		0592.240.962
Dak Lak	Cty TNHH TMDV Điện Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, P. Ân Lợi, TP. Buôn Mê Thuộc, Dak Lak		0500.3952.917
Dak Nông	Cty TNHH TMDV Điện Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX. Gia Nghĩa, Dak Nông		0501.3546195
Lâm Đồng	Công Ty TNHH TM & DV An Khoa	Số 34, Lê Thị Pha, TP. Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng		063.3710.235
Lâm Đồng	Công Ty TNHH TM Điện-điện Lạnh Duy Phương	Số 14 Mai Hoa Thôn, TP. Đà Lạt, Lâm Đồng		0633.588588
Lâm Đồng	Công Tác Viên Lê Quốc Tế	TP. Bảo Lộc, Lâm Đồng		0944743048
Quảng Ngãi	Cơ Sở Điện Lạnh Quang Thành	Số 45 Quang Trung, P. Lê Hồng Phong, TP. Quảng Ngãi		055.3828569
Phú Yên	Công Ty TNHH Tm Điện Tử Đức Thống	Số 06N, Nguyễn Huệ, TP. Tuy Hòa, Phú Yên		0573.829.272
Kon Tum	Trung tâm BH điện tử Chin	Số 162 Trần Hưng Đạo, Phường Thắng Lợi-Tp Kon Tum-Tỉnh Kon Tum		0603.865045
Huế	Công ty TNHH MTV Thành Hiệp	Số 59 Đường Xuân 68, P. Thuận Thành, TP. Huế, Thừa Thiên Huế		054.3531014

	Hồ Chí Minh	Trung tâm Bảo hành trực thuộc	Số 147 Ngô Gia Tự, P.2, Q.10, TP. Hồ Chí Minh	(08) 3 8399777
HCM	Công ty TNHH TM-DV Điện tử Lý Gia	A10 Phạm Văn Đồng, P. Linh Đông, Quận Thủ Đức, TPHCM		0906.608.556
HCM	Công ty TNHH MTV Thương mại-DVKT Thiên Hiệp	699 Tỉnh Lộ 10, Phường Bình Trị Đông B, Quận Bình Tân, TP. HCM		08 6653 4586
Vũng Tàu	Công ty TNHH TM DV Huy Thành Đạt	Số 41, Nguyễn Kim, P.4, TP. Vũng Tàu.		0943.738.426
Tây Ninh	Công ty TNHH Một Thành Viên - Thiên Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, P. Hiệp Ninh, TP. Tây Ninh		0913.442.252
Bến Tre	Trung tâm Bảo Hành Điện Lạnh Tín Phong	B/71 Bình Tạo, Trung An, Mỹ Tho, Tiền Giang		0937.817.984
An Giang	Trung tâm BH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát	107 Nguyễn Huệ B, P. Mỹ Long, TP. Long Xuyên, Tỉnh An Giang		0919.499.161
Cà Mau	Trung tâm Bảo Hành Minh Lô	33 Đỗ Thừa Luông, Phường 1, TP. Cà Mau – Tỉnh Cà Mau		0913.988.004
Cà Mau	Công ty TNHH MTV SXTM & DV ĐTDL Tuấn Khởi	37 Nguyễn Trãi, Phường 9, TP. Cà Mau		07803.935.522
Bình Phước	Công ty TNHH TM & DV Linh	46-47 Khu phố 2 – P. Phước Bình, TX. Phước Long, T. Bình Phước		0977.977.110
Bình Phước	Công ty TNHH Đất Bình	149 quốc lộ 14,Tổ 3, KP Tân Đồng, P. Tân Thịnh, Đồng Xoài, Bình Phước		0948.634.717
Bình Phước	Showroom Đồng Xoài	Số 10 Hùng Vương, Thị Xã Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước		0966.797.485
Bình Dương	Công ty TNHH MTV TM và Dịch vụ Nguyễn Vi	Số 348, Đ.30 tháng 04, P. Chánh Nghĩa, Thủ Dầu Một, Bình Dương		0908.718.012
Đồng Tháp	Bảo hành Phúc Dũng	Số 3 Lý Thường Kiệt, P.1, TP. Cao Lãnh, Đồng Tháp		(067) 3535459
Kiên Giang	Công ty TNHH MTV Minh Tùng Kiên Giang	25 Lê Thị Hồng Gấm, P. Vĩnh Thanh, TP. Rạch Giá, Kiên Giang		0773.918.222
Kiên Giang	Công ty TNHH MTV Khánh Khương	32 Nguyễn Trãi, KP2 Dương Đông, Phú Quốc, Kiên Giang		0903.030.342
Sóc Trăng	Điện Lạnh Hoàng Huy	130 Trương Công Định, P2, TP Sóc Trăng		0913.151.502
Hậu Giang	Công ty TNHH MTV TMDV Mai Anh	48 Ngô Quốc Trị, P5, TP Vị Thanh, Hậu Giang		0939.792.778
Vĩnh Long	Cơ sở Điện Lạnh Thuận Thành	36A Phạm Thái Bường, P4, TP Vĩnh Long		0918.205.401
Vĩnh Long	Showroom Vĩnh Long	286A-286B Quốc lộ 1A Tân Ngãi, TP. Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long		0932.012.738
Trà Vinh	Công ty TNHH MTV Thiện Tài	10B Nguyễn Đáng, P.7, TP Trà Vinh		0913.187.753
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 huyện Văn Nghệ, Phường Bàu Long, Biên Hòa, Đồng Nai		0913.179.028
Đồng Nai	Điện Tử Hưng Phát	79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX. Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai		(061)3646398
Ninh Thuận	Điện lạnh Nguyễn Phát	26 Ngô Gia Tự - TP. Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận		0908.798.467
Long An	Công ty TNHH Hoàng Kim	318 Quốc lộ 62, P6, TP Tân An, Tỉnh Long An		0723.826.649
Bạc Liêu	Công ty TNHH Điện tử - Điện lạnh Uy Vũ	1A/5 Trần Hưng , Khóm 5 , Phường 7 , TP. Bạc Liêu , T. Bạc Liêu		07813.956.868
Bạc Liêu	Showroom Bạc Liêu	351 Võ Thị Sáu, Khóm 4 , Phường 7, TP Bạc Liêu		0918.990.847
Cần Thơ	Công ty TNHH Một Thành Viên Minh Tuấn	439 Đường 30/4, Phường Hưng Lợi, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ		07103.782117