



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



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

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
<b>Hà Nội 1</b>	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 2</b>	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngô Thị Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 3</b>	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 4</b>	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 5</b>	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
<b>Bắc Ninh</b>	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiên An, TP Bắc Ninh
<b>Bắc Giang 1</b>	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sâm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
<b>Bắc Giang 2</b>	Công ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
<b>Điện Biên</b>	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
<b>Hà Nam</b>	Công ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
<b>Phú Thọ</b>	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
<b>Quảng Ninh 1</b>	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
<b>Quảng Ninh 2</b>	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh.
<b>Quảng Ninh 3</b>	Công ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
<b>Quảng Ninh 4</b>	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
<b>Quảng Ninh 5</b>	Công ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
<b>Vĩnh Phúc</b>	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
<b>Hải Dương</b>	Công ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
<b>Hải Phòng 1</b>	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
<b>Hải Phòng 2</b>	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
<b>Hòa Bình 1</b>	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
<b>Hòa Bình 2</b>	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
<b>Hung Yên 1</b>	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
<b>Hung Yên 2</b>	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
<b>Tuyên Quang</b>	Công ty TNHH Thành Tuyên	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
<b>Phú Thọ</b>	Công ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
<b>Cao Bằng</b>	Công ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
<b>Bắc Kạn</b>	Trung tâm Bảo hành Ủy quyền Đức Hữu	Số 43, Tổ 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
<b>Yên Bái</b>	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
<b>Lào Cai</b>	Công ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
<b>Lai Châu</b>	Công ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
<b>Lạng Sơn</b>	Công ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
<b>Hà Giang</b>	Công ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
<b>Nam Định 1</b>	Công ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
<b>Nam Định 2</b>	Công ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
<b>Thái Bình 1</b>	Công ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
<b>Thái Bình 2</b>	Công ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
<b>Ninh Bình 1</b>	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
<b>Ninh Bình 2</b>	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
<b>Thanh Hóa 1</b>	Công ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
<b>Thanh Hóa 2</b>	Công ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
<b>Thanh Hóa 3</b>	Công ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
<b>Nghệ An 1</b>	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
<b>Nghệ An 2</b>	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
<b>Hà Tĩnh 1</b>	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
<b>Hà Tĩnh 2</b>	Công ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
<b>Thái Nguyên</b>	Công ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
<b>Sơn La</b>	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

MIỀN BẮC

**Model KG 5P1, KG 5P2**  
**KG 6P1, KG 6P2**

Electric Pressure Cooker User Manual



### **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 / CONTENTS

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
TÍNH NĂNG SẢN PHẨM.....	3
THÔNG SỐ KỸ THUẬT .....	4
CẤU TẠO SẢN PHẨM.....	4
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH.....	5, 6, 7
CÁCH LÀM BÁNH.....	8
LƯU Ý.....	9
SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN.....	10
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	10
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC.....	11
THÔNG TIN BẢO HÀNH .....	12
LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	13
PRODUCT FEATURES.....	14
TECHNICAL PECIFICATION.....	15
PRODUCT STRUCTURE .....	15
OPERATING INSTRUCTION.....	16, 17, 18
HOW TO MAKE CAKE.....	19
ATTENTIONS.....	20
ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM.....	21
CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
TROUBLESHOOTING.....	23
WARRANTY GUIDE .....	24

## LỜI MỞ ĐẦU

### **Kính gửi Quý Khách!**

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

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN 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 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 NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

## TÍNH NĂNG CỦA SẢN PHẨM

### **1. Tính năng sản phẩm**

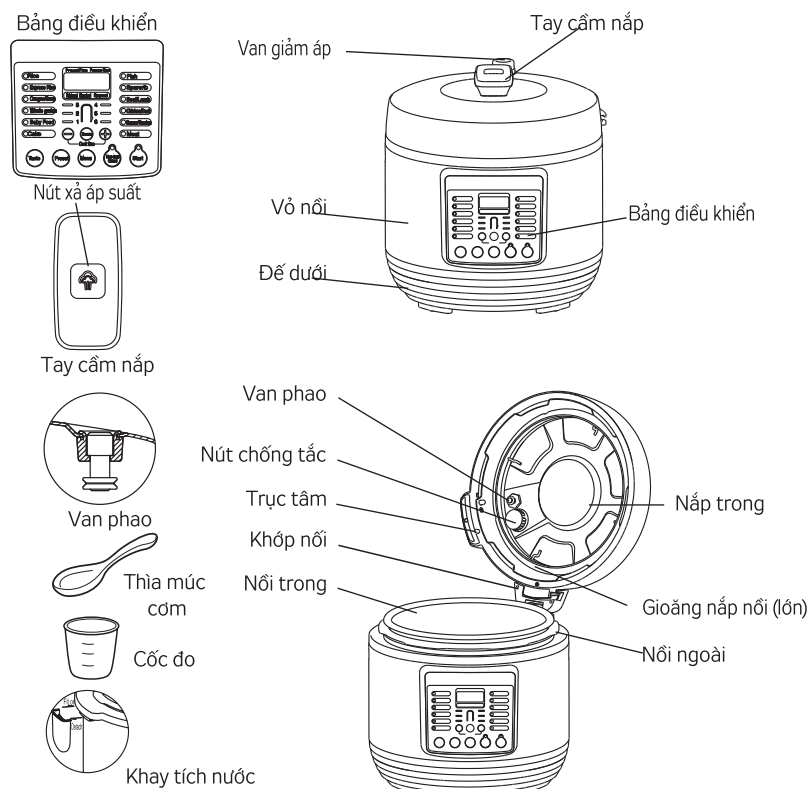
Nồi áp suất điện đa năng KANGAROO là một vật dụng nhà bếp hoàn toàn mới phát triển dựa trên công nghệ mới nhất. Thiết bị này kết hợp những ưu điểm của nồi áp suất thông thường, nồi cơm điện và nồi hầm điện trên thị trường. Ưu điểm bao gồm cấu tạo tiên tiến, hình dáng độc đáo, cài đặt an toàn nâng cao, đa năng, dễ sử dụng, tiết kiệm thời gian và năng lượng, giữ được chất dinh dưỡng của thực phẩm. Đây là một vật dụng lý tưởng cho căn nhà hiện đại.

1. Đa năng: nấu cơm, nấu cháo, hầm súp, om thịt và các chức năng nấu nướng khác.
2. Thông minh: tự động chế biến các nguyên liệu. Trong quá trình vận hành, đèn báo cho biết trạng thái hoạt động của nồi. Có âm báo khi chế biến xong và chuyển sang trạng thái "giữ ấm".
3. Chức năng hẹn giờ: nồi bắt đầu đếm ngược thời gian từ khi bắt đầu cài đặt thực đơn và thời gian. Nồi bắt đầu hoạt động khi kết thúc đếm ngược.
4. Ghi nhớ trong vòng 20 phút: Nếu mất điện đột ngột khi nồi đang hoạt động, thiết bị sẽ tiếp tục hoạt động nếu có điện trở lại trong vòng 20 phút.
5. Hiệu quả cao: tiết kiệm thời gian và năng lượng.
6. Giữ được hương vị: thiết kế kín hoàn toàn duy trì được chất dinh dưỡng và hương vị ban đầu của thức ăn.
7. Dễ dàng rửa sạch: nồi bên trong chống dính, dễ dàng rửa sạch sau khi nấu. Nắp inox có độ bền cao, thiết kế có thể tháo rời, đồng thời dễ dàng rửa sạch.
8. Thiết kế cải tiến: cơ chế xả bằng nút nhấn thân thiện với người dùng, cách xa miệng xả để tránh làm bỏng.
9. Nhiều thiết bị an toàn
  - Thiết bị Mở và Đóng nắp an toàn: Nếu nắp không kín vào thân nồi thì không thể tăng áp suất. Nếu có áp suất bên trong nồi thì không mở được nắp.
  - Điều chỉnh áp suất: Trong khi hoạt động, nếu áp suất vượt quá giới hạn mặc định, thiết bị sẽ tự động tắt nguồn để giữ áp suất trong phạm vi an toàn.
  - Duy trì áp suất: Trong trường hợp bộ điều nhiệt và bộ điều khiển áp suất bị hỏng, áp suất vượt quá giá trị tối đa, van giảm áp sẽ tự động xả áp suất.
  - Thiết bị chống đóng khối: đảm bảo thông gió.
  - Thiết bị giảm áp an toàn: nếu thiết bị duy trì áp suất không hoạt động, áp suất vượt quá mức tối đa, xả áp suất từ nắp ra xung quanh để tránh gây nổ.
  - Bộ điều khiển nhiệt độ: Khi nồi nấu bên trong nóng lên mà không có thực phẩm bên trong hoặc nồi bên trong vượt quá nhiệt độ thiết lập, thiết bị sẽ tự động tắt nguồn.
  - Bộ ổn định nhiệt: Khi nồi bên trong đạt đến giới hạn nhiệt độ, thiết bị sẽ tự động tắt nguồn.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

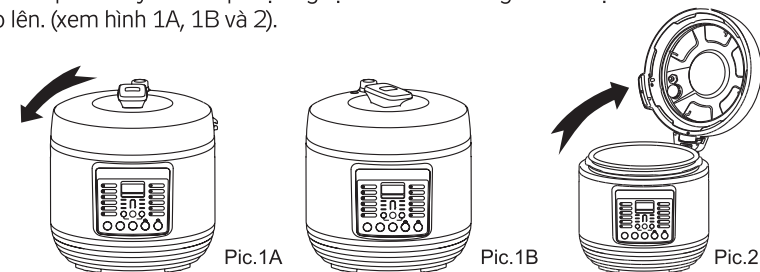
Model	Dung tích	Công suất	Điện áp	Áp suất hoạt động	Áp suất tối đa	Nhiệt độ	Thời gian áp suất
KG 5P1	5L	900W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(°C)	1~99 phút
KG 6P1	6L	1000W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(°C)	1~99 phút
KG 5P2	5L	900W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(°C)	1~99 phút
KG 6P2	6L	1000W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(°C)	1~99 phút

## CẤU TẠO SẢN PHẨM

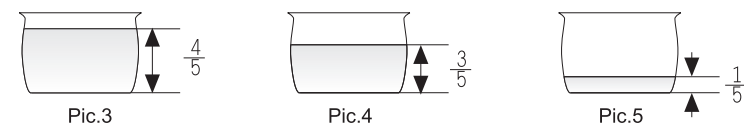


## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Mở nắp: Giữ tay cầm nắp. Vận ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí mở sau đó mở nắp lên. (xem hình 1A, 1B và 2).



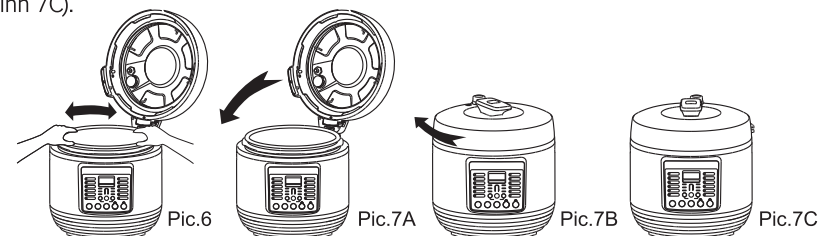
2. Lấy nồi bên trong ra. Cho nguyên liệu và nước vào trong. Nguyên liệu và nước không được vượt quá 4/5 chiều cao nồi. Nếu nguyên liệu dễ dàng nổi trong nước thì nguyên liệu và nước không được vượt quá 3/5 chiều cao nồi. Thông thường nguyên liệu và nước không vượt quá 1/5 chiều cao nồi. (Xem Hình 3, Hình 4 và Hình 5)



3. Đặt nồi vào trong nồi nấu. Lau sạch đáy nồi trong và đĩa nhiệt trước khi đặt vào. Nồi ngoài và bề mặt đĩa nhiệt không được có chất cặn. Sau đó xoay nhẹ nồi trong sang trái và sang phải để đảm bảo nồi trong tiếp xúc tốt nhất với đĩa nhiệt (xem Hình 6)

4. Đóng nắp:

- Kiểm tra xem gioăng bít kín đã đặt vào nắp đúng cách chưa.
- Giữ tay cầm nắp. Đóng nắp xuống. Sau đó xoay nắp theo chiều kim đồng hồ đến vị trí đóng. Sau đó âm "KA-CHA" phát ra và nắp đóng chặt lại. (xem Hình 7A, Hình 7B và Hình 7C).



5. Bật van giảm áp (PRV). Kiểm tra nút giảm áp có bật hay không. (Nếu không, Nhấn để bật lên). Kiểm tra van phao và đảm bảo van nhấn xuống. (Trước khi đun nóng, van này sẽ nhấn xuống.) (xem Hình 8)





## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

6. Cắm phích điện, màn hình LCD hiện. Nồi bắt đầu chế độ chờ

7. Cài đặt và Thao tác

Hiển thị thời gian và chức năng âm báo

(1) Hẹn giờ: hai số màu đỏ ở bên trái màn hình, từ 0 đến 24 giờ, một đơn vị là 1 phút

Thời gian áp suất: hai số màu xanh ở bên phải màn hình, từ 1 đến 99 phút, mỗi đơn vị là 1 phút.

Khi chuyển sang Chế độ Áp suất, màn hình sẽ hiện "P:XX" (XX là thời gian áp suất còn lại).

(2) Khi vào trạng thái "giữ nóng", nồi sẽ kêu tiếng bíp.

(3) Sau khi vào trạng thái "giữ nóng", đèn báo "giữ nóng" sẽ sáng và màn hình hiện "bb".

Thời gian giữ nóng tối đa là 24 giờ. Sau 24 giờ, nồi sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Phím "Cài đặt":

Nhấn để cài đặt hẹn giờ thời gian bắt đầu nấu. Thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 tiếng sau mỗi lần nhấn "+" / "-". Có thể cài đặt thời gian từ 1 đến 24 giờ. (Phím này không hoạt động dưới chế độ "giữ nóng" hoặc "nấu")

Phím "giữ nóng/hủy bỏ"

(1) Thời gian giữ nóng tối đa là 24 giờ khi nồi ở trạng thái "giữ nóng", màn hình hiện "bb", đèn báo "giữ nóng" sáng.

(2) Sau thời gian áp suất, nồi sẽ chuyển sang trạng thái "giữ nóng".

(3) Khi nồi không hoạt động (hiển thị là "0000"), nhấn phím này để chuyển đến trạng thái "giữ nóng".

(4) Khi nồi ở trạng thái "nấu" hoặc "giữ nóng", nhấn phím này để xóa bỏ cài đặt.

Phím "thực đơn"

Các chức năng nấu ("Nấu cơm", "Nấu cháo", "Nấu súp", "Cá", "Thịt gà/thịt vịt", "Thịt bò/thịt cừu", "Đậu/gân,...) khi nồi ở chế độ chờ hoặc chế độ thiết lập lại, chọn và nhấn một trong các phím để bắt đầu thao tác theo cài đặt thời gian mặc định. Thời gian áp suất sẽ hiển thị trên màn hình kỹ thuật số và đèn báo này sáng. Sau thời gian áp suất thì nồi tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

Phím "Khẩu vị"

Nhấn phím này để chọn mùi vị sau khi chọn thực đơn. Có ba tùy chọn: vị nhạt, vị vừa, vị đậm.

Phím "Áp suất"

Nhấn phím này để điều chỉnh áp suất sau khi chọn thực đơn. Có 6 mức áp suất để chọn.

Số càng cao thì áp suất càng cao

## HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Thời gian áp suất của các chức năng nấu

Thực đơn	Mùi vị mặc định	Thời gian áp suất/đun (phút)			Thời gian điều chỉnh áp suất (phút)	Mức áp suất mặc định	Mức áp suất điều chỉnh
		Mùi vị nhạt	Vừa	Mùi vị đậm			
Nấu cơm	Vừa	10	12	14	5-15	2	1-6
Nấu cơm nhanh	Vừa	7	10	13	5-15	2	1-6
Nấu cháo/Nấu súp	Vừa	15	25	50	1-50	6	4-6
Ngũ cốc	Vừa	30	35	40	30-40	6	4-6
Thức ăn trẻ em	Vừa	25	30	40	25-40	5	4-6
Bánh	----	--	30	--	Non adjustable	--	--
Cá	Vừa	10	13	16	10-16	2	1-3
Sườn	Vừa	20	30	40	10-40	6	4-6
Thịt bò/Thịt cừu	Vừa	25	35	45	25-45	6	4-6
Thịt gà/thịt vịt	Vừa	15	25	30	10-30	5	4-6
Đậu/gân	Vừa	30	40	50	30-50	6	4-6
Thịt hầm	Vừa	30	45	50	30-50	6	4-6

Phím "bắt đầu"

Nhấn để bắt đầu hoạt động các cài đặt, đèn báo tương ứng sẽ sáng.

8. Mở nắp và lấy thực phẩm ra

Khi đèn báo "giữ nóng" sáng, nhấn phím "giữ nóng/hủy bỏ" để thoát trạng thái "giữ nóng".

Nhấn phím xả áp trên tay cầm để xả van phao cho đến khi giảm áp suất.

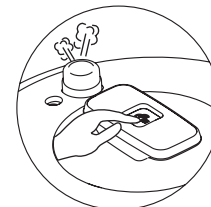
**LƯU Ý:**

**Không để "Van giảm áp" ở vị trí "Xả" khi vừa nấu đồ các thức ăn lỏng như cháo, súp.**

**Chỉ khi nồi nguội hoàn toàn, van phao bật xuống thì mới mở nắp.**

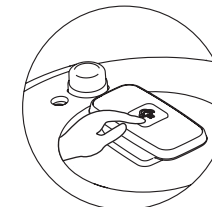
- Rút phích cắm của thiết bị ra sau khi sử dụng.

- Giữ tay cầm và xoay ngược chiều kim đồng hồ về vị trí mở sau đó nhấn vung lên (Tham khảo hình 1 A, 1 B và Hình 2).



Hình 9

Xả áp



Hình 10

Đậy kín

## CÁCH LÀM BÁNH

Thành phần: 3 quả trứng, 5 lít dầu ăn, 60g đường trắng, 15ml sữa, 50g bột hàm lượng gluten, một ít muối

Quy trình nấu:

- 1) Lau khô và để khô máy đánh trứng, dao đĩa và muỗng.
- 2) Tách riêng lòng trắng và lòng đỏ và để riêng thành hai đĩa.
- 3) Thêm 5ml dầu ăn, 20g đường trắng và 15ml sữa, trộn đều tất cả nguyên liệu. Thêm bột ít gluten và đảo liên tục cho đến hỗn hợp phồng lên.
- 4) Thêm một ít muối và 40g đường trắng vào lòng trắng trứng, đánh nhanh cho đến khi hỗn hợp cứng lại và bỏ lòng đỏ vào để làm hỗn hợp bánh.
- 5) Bôi dầu ăn vào đáy nồi và mặt nồi, đổ hỗn hợp làm bánh vào nồi. Lau khô mặt ngoài của nồi và để vào trong nồi áp suất.
- 6) Lấy nắp hơi và PRV ra, khóa lại và cắm dây điện, Nhấn nút Menu để chọn chức năng nấu "Bánh", nhấn nút "bắt đầu" để thiết bị bắt đầu làm bánh.
- 7) Khi bánh đã được nấu xong, đèn báo nấu "Bánh" đã tắt, và đèn báo Giữ nóng sáng lên và có tín hiệu phát ra, bạn có thể mở nồi và thưởng thức bánh.

*Lời khuyên:*

1. Để tạo được hỗn hợp làm bánh ngon nhất, đảm bảo các dụng cụ không bị ướt khi trộn lòng trắng trứng, không để lòng đỏ lẫn với lòng trắng;
2. Nên dùng bột có hàm lượng gluten thấp hoặc bột mì thông thường hơn là loại bột có gluten cao, nếu không bánh sẽ không thể lên men;
3. Có thể thêm sôcôla hoặc quả hạch và các thành phần khác vào nguyên liệu làm bánh tùy theo sở thích của mỗi người.

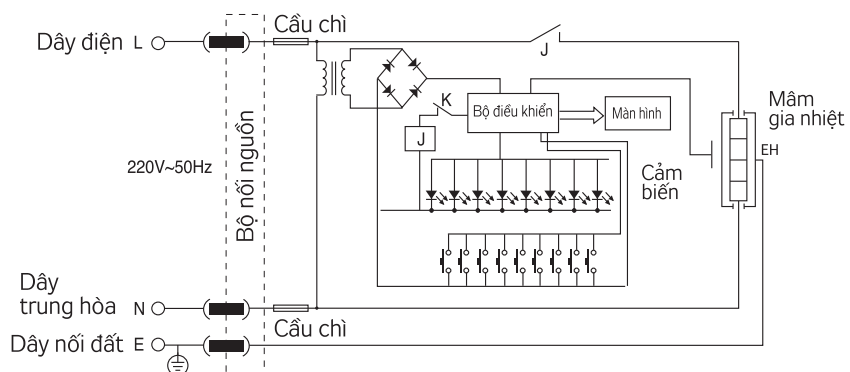
## LƯU Ý

1. Không đặt thiết bị gần vật liệu dễ cháy, thiết bị sưởi ấm hoặc trong môi trường ẩm ướt.
  2. Chiều cao (độ dày) thực phẩm trong nồi nấu nên phù hợp với "Hướng dẫn sử dụng" trong Chương 4.
  3. Không làm hỏng vòng gioăng. Không thay thế bằng dây cao su khác, cũng không sử dụng dây căng khác để làm kín.
  4. Kiểm tra và rửa thường xuyên van chống tắc và PRV để tránh bị tắc.
  5. Không mở vung khi van đang ở dưới.
  6. Không đặt bất cứ vật gì hoặc sử dụng các vật khác thay cho PRV.
  7. Không sử dụng khăn để chèn vào khoảng cách giữa nắp nồi và cạnh nồi.
  8. Đáy nồi nấu và mâm gia nhiệt cần phải giữ sạch sẽ. Không đặt nồi lên các nguồn nhiệt trần khác. Không thay nồi bằng các loại nồi nấu khác.
  9. Do nồi được phủ một lớp chống dính nên chỉ sử dụng thìa hoặc muỗng bằng gỗ hoặc bằng nhựa.
  10. Để tay và mặt tránh xa lỗ xả của PRV trong khi xả hơi.
  11. Khi nấu xong, thiết bị trở về chế độ "Giữ nóng". Thời gian "Giữ nóng" không nên quá 6 tiếng, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hương vị của thực phẩm.
  12. Nếu có nhiều khói thoát ra từ nắp nồi trong quá trình hoạt động, hãy ngay lập tức rút dây nguồn và đưa đến ĐẠI LÝ BẢO DƯỠNG để sửa chữa.
  13. Không di chuyển thiết bị khi vừa nấu xong. Chỉ di chuyển sau khi thiết bị đã nguội hoàn toàn. Để di chuyển thiết bị, không cầm nắp nồi mà phải giữ cả thân nồi.
  14. Nếu có bất cứ trục trặc nào trong quá trình vận hành, thiết bị phải được gửi đến các cơ sở bảo dưỡng được NHÀ SẢN XUẤT ủy quyền để sửa chữa.
  15. Không tự ý tháo rời thiết bị hoặc thay thế bằng các bộ phận không chính hãng.
  16. Nếu dây điện bị hỏng, chỉ các kỹ thuật viên được cấp phép mới được phép thay thế.
  17. Giữ thiết bị xa tầm tay của trẻ nhỏ khi thiết bị đang hoạt động hoặc khi đang để nguội.
  18. Đảm bảo phải xả hết hơi trước khi mở nắp.
  19. Lắp khay chứa nước trước khi sử dụng và làm sạch sau mỗi lần sử dụng.
- Trong lần nấu đầu tiên, thường có ít khí thoát ra khỏi thiết bị.

### **Lưu ý:**

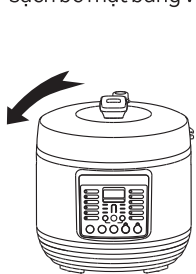
- Thông báo ngay cho Nhà sản xuất mọi dấu hiệu bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.
- Việc kiểm tra, bảo dưỡng và bảo trì định kỳ phải được thực hiện đầy đủ và đúng hạn theo qui định của Nhà sản xuất.

## SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

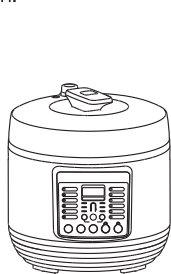


## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

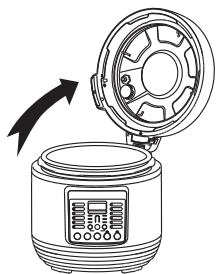
1. Rút phích cắm khỏi nguồn trước khi vệ sinh
2. Lau đáy nồi bằng vải sạch. Không ngâm nồi vào nước hoặc phun nước vào trong.
3. Tháo và vệ sinh khay tích nước. Sau đó lau bằng khăn ẩm và lắp vào thân nồi.
4. Có thể tháo rời nắp khỏi thân nồi. Tất cả các bộ phận bên trong có thể dùng nước để rửa, bao gồm gioăng bít kín, van xả áp suất, lưới lọc chống tắc, ống thông, van phao. Lau sạch các bộ phận bằng vải sạch sau khi vệ sinh. (Tham khảo Hình 15, 16, 17, 18)
5. Dùng bàn chải bọt biển hoặc bàn chải phi kim mềm để vệ sinh nồi bên trong. Sau đó lau sạch bề mặt bằng vải sạch.



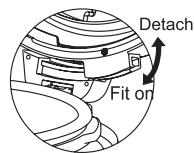
Pic.11



Pic.12



Pic.13



Pic.14

## SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Xử lý
Khó đóng nắp	Nắp không vận chuyển vào thân nồi	Đóng lại nắp
	Gioăng không đặt đúng cách	Đặt gioăng đúng cách
	Van phao khóa cần gạt	Đẩy van phao bằng đũa
Khó mở nắp	Van phao không nhấn xuống	Dùng đũa đẩy xuống
Rò khí từ nắp nồi	Không có gioăng	Lắp gioăng
	Nguyên liệu dính vào gioăng	Lau sạch gioăng
	Gioăng bị hỏng	Thay gioăng
	Nắp không đóng đúng vị trí	Đóng nắp đúng vị trí theo chỉ dẫn
Rò khí từ van	Mảnh nguyên liệu dính vào gioăng của van	Lau sạch gioăng van phao
	Hỏng gioăng van phao	Thay gioăng van phao
Van phao không nảy lên	Quá ít nguyên liệu hoặc nước	Thêm nguyên liệu hoặc nước cho đạt
	Rò khí từ nắp hoặc van giảm áp	Ngừng sử dụng và gửi nồi đến trung tâm sửa chữa

Mã lỗi	E1	E2	E3	E4
Sự cố	Hỏng mạch cảm biến	Đoản mạch cảm biến	Quá tải do nhiệt	Hỏng công tắc tín hiệu

Ngắt mạch ngay lập tức và gửi nồi đến trung tâm sửa chữa và chăm sóc khách hàng của chúng tôi trong trường hợp xảy ra các vấn đề khác.

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN 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 ELECTRIC PRESSURE 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 ELECTRIC PRESSURE 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*

## PRODUCT FEATURES

Thanks for purchasing Kangaroo multi-function electric pressure cooker !  
In order to operate the appliance properly, please read these instructions carefully before use and keep them safely for future reference.

### 1. Product Feature

Kangaroo Multi-Functional Electric Pressure Cooker is a brand new kitchen tool proudly developed using the latest technology. The appliance combines the advantages of normal pressure cooker, rice cooker and electric stewing pot currently available in the market. The advantages including advanced structure, vanguard shape, enhanced safety settings, multiple functions, easy operation, saving time and energy and lock nutrition of food. It is an ideal appliance for modern house.

1. Multi-Functions: steaming rice, making congee, stewing soup, braising meat, baking cakes and various cooking functions.
2. Micro-computer: make ingredients cooked automatically. During operation, indicator shows appliance working status. With sound reminder when finishes and enters "keep warm" status.
3. Preset time function: appliance starts countdown after setting menu and time. Appliance starts operating when countdown finishes
4. Memory within 20 minutes: If power cut off suddenly when appliance is working. Appliance will go on if power again with 20 minutes.
5. High Efficiency: saving time and energy.
6. Taste-Sealed: full sealed design preserves nutrition and original taste of food.
7. Easy To Clean: non-stick inner pot, easy to clean after cooking. Stainless steel lid is durable and with detachable design, also easy to wash.
8. Innovate design: user-friendly reset mechanism exhaust and away from exhaust mouth, to avoid scalding.
9. Multiple Safety Devices.

Thanks for purchasing Kangaroo multi-function electric pressure cooker !  
In order to operate the appliance properly, please read these instructions carefully before use and keep them safely for future reference.

Safety device for Open and Close Lid: If lid do not fasten main body well, pressure will not be boosted. If there is pressure inside pot, lid will not be able to open.

Pressure Control: During working, if pressure exceeds default pressure, the appliance automatically shut off power, so as to keep pressure within safe field.

Pressure Maintaining: In case that thermostat and pressure controller are broken, pressure beyond maximum, pressure discharge from pressure relief valve automatically.

Anti-Block device: make sure venting smoothly.

Safety device for Pressure Releasing: if device of pressure maintaining fails to work, pressure beyond maximum, pressure release from lid surrounding, to avoid appliance explosion.

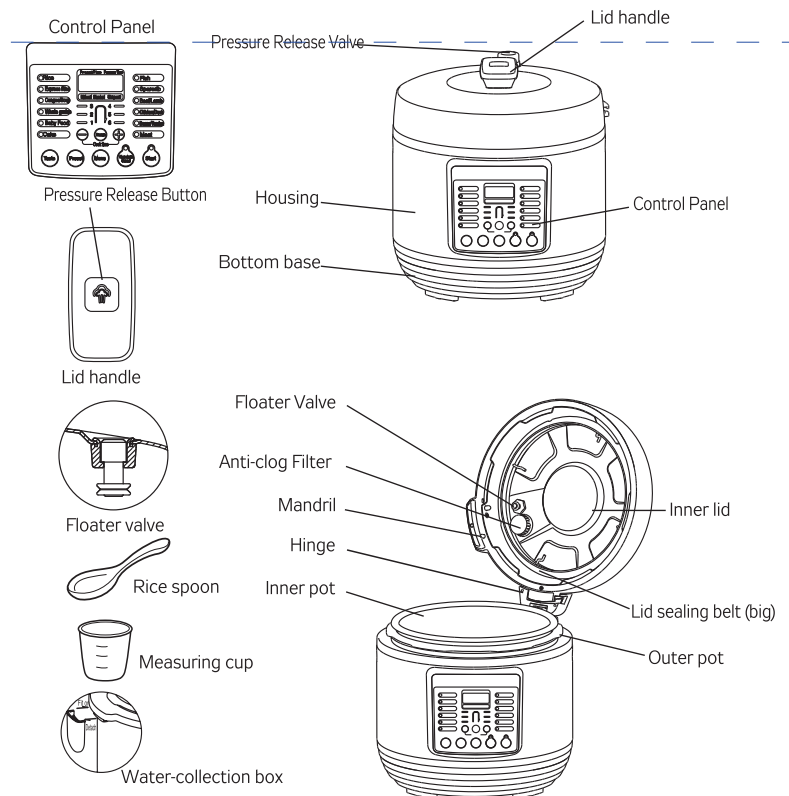
Temperature controller: Once inner pot heats without food inside or the inner pot exceeds setting temperature, the appliance automatically shut off power.

Thermostat: Once inner pot reaches temperature limit, the appliance automatically shut off power

## TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Capa.	Power	Voltage	Working Pressure	Max Pressure	Temp	Pressure Time
KG 5P1	5L	900W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(oC)	1~99 phút
KG 6P1	6L	1000W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(oC)	1~99 phút
KG 5P2	5L	900W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa	60~80(oC)	1~99 phút
KG 6P2	6L	1000W	220V~50Hz	0-70 (kPa)	100 kPa </tr		

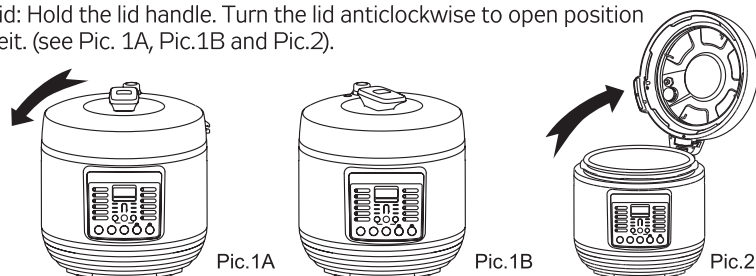
## PRODUCT STRUCTURE



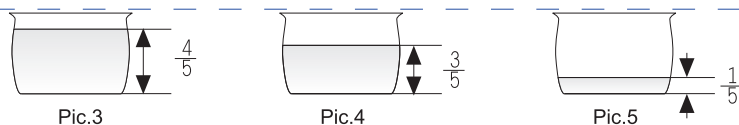


## OPERATING INSTRUCTION

1. Open lid: Hold the lid handle. Turn the lid anticlockwise to open position then raise it. (see Pic. 1A, Pic.1B and Pic.2).



2. Fetch inner pot. Put ingredients and water in it. Ingredients and water shall not exceed  $\frac{4}{5}$  height of inner pot. If the ingredients easily expand in water, ingredients and water shall not exceed  $\frac{3}{5}$  height of inner pot. Normally, ingredients and water shall not be less than  $\frac{1}{5}$  height of inner pot. (see Pic.3, Pic.4 and Pic.5)



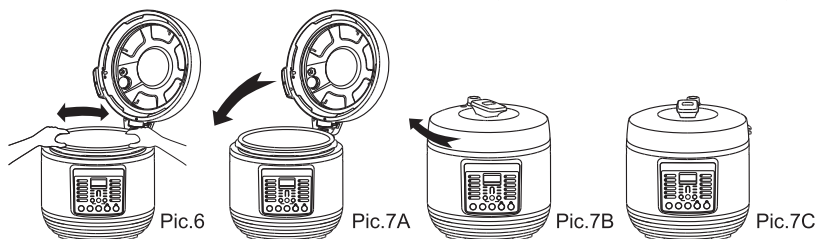
3. Put inner pot into outer pot. Clean the bottom of inner pot and surface of heating plate before placing the inner pot. Outer pot and surface of heating plate shall not with trash. Then screw the inner pot slightly to left and right, to ensure good touch of inner pot and heating plate. (see Pic.6)

4. Close lid:

Check if sealing belt is placed in lid well.

Hold the lid handle. Put down lid. Then turn the lid clockwise to close position.

Then a sound of "KA-CHA" is heard and the lid closes well. (see Pic.7A, Pic.7B and Pic.7C).



5. Put on pressure relief valve (PRV). Check pressure relief button is up. (If not, Press it to make it up). Check floater and make sure valve is down.

(Before heating, the valve shall be down.) (see Pic.8)

6. Plug into an electric power supply, LCD shows

"00 00" Appliance goes into standby mode



## OPERATING INSTRUCTION

7. Setting and Operation

Display Time and Sound Function

(1)Preset Time: Two red numbers display on the left hand side of screen, from 0 to 24 hours, one hour per unit.

Pressure Time: Two green numbers display on the right hand side of screen, from 1 to 99 minutes, one minute per unit.

When turning into Pressure Mode, display will show "P : XX" (XX is mean the remaining pressure time).

(2) When enter "Keep warm" status, appliance produces an audible beep.

(3) After go into "Keep warm" status, "Keep warm" indicator lights and display shows "bb". Maximum appointment keeping warm is 24 hours. After 24 hours, appliance enters standby mode.

"Preset Time" Button:

Press to delay starting time of operation. Delay appointment increase or decrease by 1 hour per time when pressing "+" / "-". The appointment setting is from 1 to 24 hours. (This button does not work under "Keep Warm" or "Cooking" status.)

"Keep Warm / Cancel" Button

(1) The maximum length for keeping warm is 24 hours when cooker is under "Keep Warm" status, display shows "bb", "Keep warm" indicator lights.

(2) After Pressure time, cooker will turn to "Keep Warm" status.

(3) When cooker is not running (display is "0000"), press this button to enter "Keep Warm" status.

(4) When cooker is under "Cooking" or "Keep Warm" status, press this button to clear all settings.

"Menu" Button

Cooking Functions ("Rice", "Express Rice", "Soup/Congee", "Fish", "Chicken/Meat", "Beef/Mutton", "Beans/Tendon", ect.), when appliance is in standby mode or preset status, select and press one of the buttons to start operation according to default time settings. The pressure time will be shown on the digital display and that indicator lights. After pressure time turn into keep warm status automatically.

"Taste" Button

Press to select taste after choosing menu. There are three options: Faint scent, Standard, Strong scent.

"Pressure" Button

Press to adjust pressure after choosing menu. There are 6 pressure levels for option. The bigger the number, the high pressure is for cooking.

## OPERATING INSTRUCTION

### Pressure Time of Cooking Functions

Menu	Default Taste	Pressure/Heating Time (min.)			Adjustable Pressure time (min.)	Default Pressure level	Adjustable Pressure level
		Faint scent	Standard	Strong scent			
Rice	Standard	10	12	14	5-15	2	1-6
Express Rice	Standard	7	10	13	5-15	2	1-6
Congee/Soup	Standard	15	25	50	1-50	6	4-6
Multi grain	Standard	30	35	40	30-40	6	4-6
Baby food	Standard	25	30	40	25-40	5	4-6
Cake	--	--	30	--	Non adjustable	--	--
Fish	Standard	10	13	16	10-16	2	1-3
Rib	Standard	20	30	40	10-40	6	4-6
Beef/Lamp	Standard	25	35	45	25-45	6	4-6
Poultry	Standard	15	25	30	10-30	5	4-6
Beans/Tendon	Standard	30	40	50	30-50	6	4-6
Stewed Meat	Standard	30	45	50	30-50	6	4-6

#### "Start" Button

Press to make all setting start and corresponding indicator lights.

#### 8. Open lid and take out ingredients

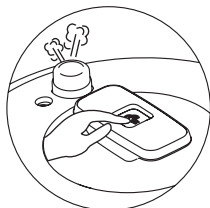
When "Keep warm" indicator lights, press "Keep warm/Cancel" to exit "keep warm" status. Press button in lid handle to discharge till floater falls down.

Keep warm

Do not put "Pressure Relief Value" to "Release" position when just finish cooking liquid ingredients (porridge and soup, etc.). Only after appliance cool down completely till floater falls down then open lid

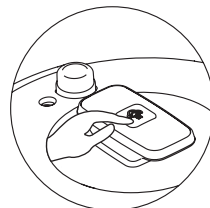
Unplug the appliance after use.

Hold lid handle and turn lid anticlockwise to open position then raise the lid. (ref. to Pic.1A, 1B and Pic 2).



Release

Pic.9



Sealed

Pic.10

## HOW TO MAKE CAKE

Ingredients: 3 eggs, 5ml edible oil, 60g white sugar, 15ml milk, 50g low-gluten flour, a little salt

Procedure:

- (1) Wipe and dry wares: eggbeater, plates and spoons.
- (2) Separate egg whites from yolks and put them in different plates.
- (3) Add 5ml edible oil, 20g white sugar and 15ml milk, beat all ingredients until they mix up. Adding low-gluten flour while stirring constantly until a thick batter.
- (4) Add a little salt and 40g white sugar into egg whites, beat them quickly until stiff and fold into yolks to make cake mixture.
- (5) Spread oil with button and side face, pour cake mixture into pot. Dry outside of pot and put it into appliance.
- (6) Pick out steam lid and PRV, lock lid and plug in, Press Menu Button to select "Cake" function, press "Start" button to let appliance goes in o baking cake status.
- (7) When cake is ready, corresponding indicator will go off while keep warm indicator will light up with alert tone ringing. User can open lid and enjoy cake.

Tips:

1. To get best cake mixture, make sure no water attached to wares when beating egg whites, no yolks leave in whites.
2. Do not use high-gluten flour instead of low-gluten flour or general flour, as cake can't be leavened.
3. User can add chocolate, nuts or ingredients into cake mixture according personal preference.

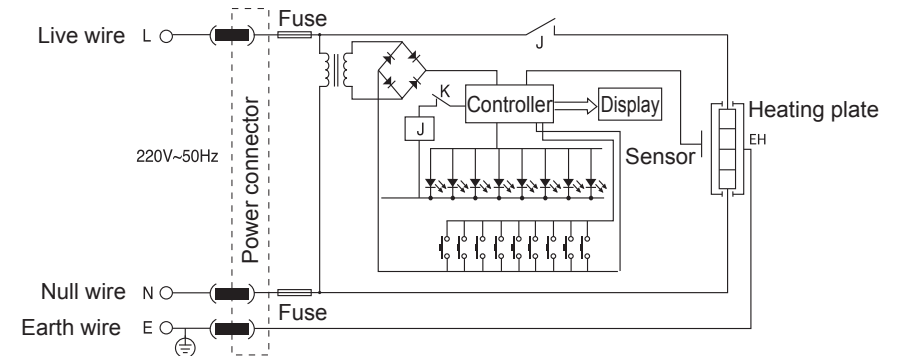
## ATTENTIONS

1. Do not place the appliance close to flammable materials and heating appliances or wet environments.
2. Height of Ingredient that we put into inner pot should comply with "Operation Instruction" chapter 2.
3. Do not break sealing belt. Do not replace it with other rubber belt, nor use tension belt to make it sealed.
4. Check and wash anti-clog filter and PRV regularly, to avoid being blocked.
5. Do not open lid when floater is down.
6. Do not put anything on or use other object replace the PRV.
7. Never use the towel to clog gap between lid and edge of outer pot.
8. Inner pot bottom and heating plate should keep clean. Do not put inner pot on other heat sources. Do not replace inner pot with other containers.
9. As inner pot with non-stick coating, only use wood or plastic ladle and spoon.
10. Keep hands and faces away from venting outlet on the PRV while gas is discharging.
11. When cooking finishes, appliance goes in "keep warm" mode. Time for "keep warm" should not excess 6 hours, otherwise it affects taste of ingredients.
12. While lot of smoke coming out from lid during operation, unplug appliance immediately and send to MANUFACTURER for repairing.
13. Do not move appliance when just finishing cooking. Only after appliance cool down completely do move it. To move appliance, only take body handle, do not take lid handle.
14. If any trouble during operation, the appliance only can be sent to the repairing center authorized by MANUFACTURER for repairing.
15. Do not disassemble the appliance on your own or replace with non-special worn parts.
16. If the mains cord is damaged, you must have it replaces by licensed technician.
17. Keep the appliance out of the reach of children when the appliance is operating or cooling down..
18. Make sure gas discharges completely before open lid.
19. Fit on water collection box before use. And clean it after each use.
20. It's normal that some smoke comes out from appliance when heating in first time.

### Note:

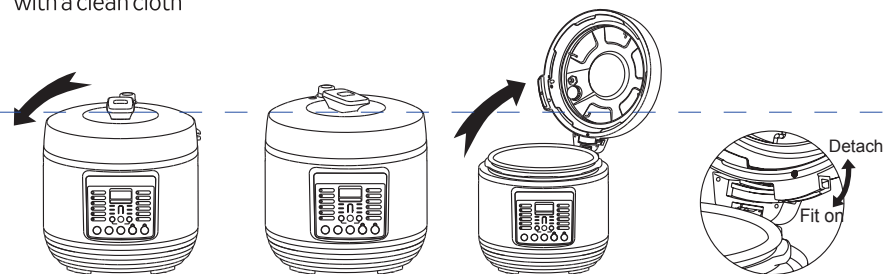
- Promptly notification to the Manufacturer if you note of any unusual symptoms.
- Always maintain your product according to the Maintenance Schedule in the Manufacturer's Instruction Manual.

## ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power prior to cleaning.
2. Wipe appliance bottom with a clean cloth. Do not immerse appliance into water or spray water on it.
3. Remove and clean water collection box. Then wipe it with wet towel and insert it to the back of main body.
4. The whole lid can be detached from main body. All parts inside lid can be washed with water, including Sealing Belt, Pressure Relief Valve, Anti-Clog Filter, Vent Pipe and Floating Valve. Wipe up all parts with a clean cloth after cleaning. (Ref. to Pic. 15, 16, 17, 18)
5. Use a sponge or non-metallic soft brush to clean inner pot. Then wipe up the surface with a clean cloth



Pic. 11

Pic. 12

Pic. 13

Pic. 14

## TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEM	REASON	SOLUTION
1	Difficult to close lid	Lid doesn't fasten the body well	Reclose the lid
		Sealing circle is not placed correctly.	Place the sealing circle right.
		Floater valve blocks push rod	Push the floater valve by chopstick.
2	Difficult to open lid	Floater doesn't fall down	Use chopstick to push it down
3	Gas leakage from cooker lid	No sealing circle	Assemble sealing circle.
		Some ingredient attached sealing circle	Clean the sealing circle
		Sealing circle is broken	Replace sealing circle.
		Lid is not closed in right position.	Close the lid in right position as instruction required.
4	Gas leakage from floating valve	Ingredients chips stick to floater valve's sealing circle	Clean the floater valve's sealing circle
		Floater valve's sealing circle is broken.	Replace the floater valve's sealing circle
5	Floater can't raise up	Too little ingredient or water	Put ingredient or water to arrive minimum level
		Gas leakage from lid or Pressure relief valve	Stop using and send appliance to repairing centre

Error Code	E1	E2	E3	E4
Error	Broken circuit of sensor	Short circuit of sensor	Over heat	signal switch broken

Please immediately cut off circuit and send appliance to our repair and customer service centre in case of other problems.

## WARRANTY GUIDE

KANGAROO ELECTRIC PRESSURE 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

	Đà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
MIỀN TRUNG	Quảng Bình	Trung tâm Bảo hành Trấn Anh	Số 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
	Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
	Huế	Trung tâm Bảo hành 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, An 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	

	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
MIỀN NAM	Hồ Chí Minh 1	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Tin Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 2	Công Ty CP Phân phối DV DT	Số 1402 + 1404 Đường 3 tháng 2, Phường 2, Quận 11, TP Hồ Chí Minh
	Hồ Chí Minh 3	Công Ty TNHH TM DV ĐT 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 Dám	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, Thảng Nhi, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 41 Cơ Thánh Vệ, Khu Phố Hiệp Lễ, Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tỉnh Tây Ninh
	An Giang	TTBH Điện tử Điện Gia dụng Điện Phát	Số 107 Nguyễn Huệ 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 Mối 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 Vi	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 Tân Kim Thành Phát	Số 242 Ấp Bắc, Khu Phố 3, Phường 10, TP Mỹ Tho, Tỉnh Tiền Giang	
Bình Phước	Công Ty TNHH MTV Minh Nhật Phát	Tổ 3 Tân Trà, Tân Xuân, Thị Xã Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước	
Cà Mau	Công Ty TNHH MTV Điện tử Điện lạnh Thành Công	Số 03 Ấp Bà Điều, Xã Lý Văn Lâm, TP Cà Mau, Tỉnh Cà Mau	
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 khóm Tân An, An Hoà, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp	