



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 & PTDV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thi Nhâm, 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 Cường, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mầu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
<b>Bắc Giang 2</b>	Công Ty TNHH Hà Kien	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>Vinh Phúc</b>	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vinh Yên, Tỉnh Vinh 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 II	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>Hưng 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>Hưng 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>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>Lang Sơn</b>	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đông 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 Dầu Từ 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 Đông Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đông 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 Đinh Dũng	Khởi 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

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Model **KG 42AF1**

AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL

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

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng sản phẩm.

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 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

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM.....	3
CẢNH BÁO AN TOÀN .....	3, 4
KẾT CẤU SẢN PHẨM .....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6, 7
HƯỚNG DẪN NẤU ĂN.....	8, 9
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN.....	9
SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....	10
BẢO HÀNH.....	11

## CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	12
INTRODUCTION.....	13
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	13, 14
ELECTROMAGNETIC FIELDS .....	14
PREPARING FOR USE.....	15, 16
COOKING GUIDE.....	17
MAKING HOME –MADE FRIES.....	18
CLEANING.....	18
TROUBLESHOOTING.....	19
WARRANTY INFORMATION.....	20

## 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 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 sản phẩm mới: NỒI CHIẾN KHÔNG DẦU 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. 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 CHIẾN KHÔNG DẦU KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

## GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Nồi chiên không dầu sử dụng công nghệ đối lưu không khí nóng để chế biến các món ăn mà trước nay hay phải chiên ngập dầu/mỡ hoặc nhiều dầu/mỡ. Công nghệ đối lưu không khí nóng, thổi khí nóng lưu thông xung quanh khay chiên, làm chín đều thực phẩm từ nhiều hướng. Nồi chiên không dầu làm nóng thức ăn từ mọi hướng và hầu hết các món ăn không cần thêm dầu. Nồi có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 80°C đến 200°C. Thời gian được kiểm soát bằng bộ hẹn giờ, có thể điều chỉnh từ 1 đến 30 phút. Nồi chiên không dầu giúp bạn chuẩn bị các món chiên yêu thích một cách dễ dàng và thuận tiện hơn.

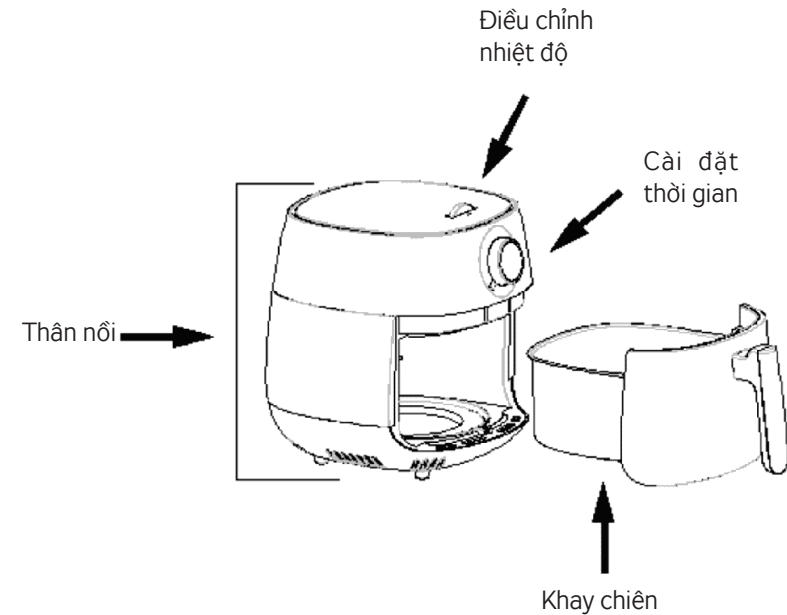
## CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Giữ hộp và phụ kiện để bảo quản.
3. Dây, phích cắm luôn được giữ khô ráo.
4. Các phụ kiện được bảo quản để tránh bị hư hỏng bởi nhiệt độ cao.
5. Không che khe thoát khí trong khi nồi đang hoạt động.
6. Không đổ dầu vào khay chiên.
7. Không chạm vào bên trong khi nồi đang hoạt động.
8. Không sử dụng nồi khi có các hiện tượng hư hỏng đối với phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác.
9. Trong trường hợp hư hỏng, quý khách vui lòng liên hệ hoặc mang nồi tới các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của Kangaroo, tuyệt đối không tự tháo máy sửa chữa.
10. Giữ dây nguồn tránh xa những nơi có nhiệt độ cao.
11. Không cắm vào dây điện, ổ cắm điện hoặc sử dụng nồi khi tay ướt.
12. Để đảm bảo an toàn, nồi cần kết nối với nguồn điện được tiếp đất.
13. Giữ dây nguồn và nồi xa tầm tay trẻ em.
14. Không kết nối nồi với công tắc và ổ cắm hẹn giờ bên ngoài.
15. Không đặt nồi trên hoặc gần các vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn hoặc rèm cửa...
16. Không đặt nồi sát tường hoặc gần các thiết bị đun nấu khác trong khi hoạt động. Nồi được giữ khoảng cách tối thiểu 15cm với không gian trống ở phía sau, luôn giữ khoảng cách hai bên và phía trên nồi để khe thoát khí được thông thoáng.
17. Không đặt bất kì vật dụng khác lên trên nồi trong khi đang hoạt động.

## CẢNH BÁO AN TOÀN

18. Không sử dụng nồi cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mô tả trong bản hướng dẫn này.
19. Đảm bảo nồi luôn được giám sát khi đang hoạt động.
20. Trong quá trình chiên, hơi nóng luôn được lưu thông qua khe thoát khí. Giữ khoảng cách an toàn với hơi nóng tại khe thoát khí. Cẩn thận với khí nóng khi bạn tháo khay ra khỏi nồi. Các khu vực bên trong nồi có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.
21. Ngắt nguồn điện ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bay ra từ nồi, đợi hết khói và lấy khay chiên ra khỏi nồi.
22. Đảm bảo nồi luôn được đặt trên bề mặt chịu nhiệt, chịu lực, bằng phẳng và chắc chắn.
23. Nồi được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Không phù hợp để sử dụng trong môi trường khác như bếp ăn tập thể, trang trại, nhà hàng và các bếp ăn công nghiệp ...
24. Nhà sản xuất có thể từ chối bảo hành nếu nồi được sử dụng cho các mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp hoặc nồi không được sử dụng theo đúng hướng dẫn.
25. Đợi nồi hạ nhiệt (khoảng 30 phút) trước khi làm vệ sinh hoặc bảo quản.
26. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, phải được thay thế bằng dây nguồn của nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc dây nguồn có chất lượng và công suất tương đương.
27. Trẻ em từ 12 tuổi trở lên và những người khuyết tật chỉ có thể sử dụng nếu được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em dưới 12 tuổi không sử dụng, chơi đùa, vệ sinh hoặc bảo trì nồi.
28. Giữ nồi và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 12 tuổi

## KẾT CẤU SẢN PHẨM



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Lưu ý trước khi sử dụng

1. Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói.
2. Tháo bỏ băng dính, nylon hoặc giấy bọc bảo vệ bên trong sản phẩm.
3. Làm sạch khay chiên bằng nước nóng và khăn mềm
4. Vệ sinh bên trong và bên ngoài nồi bằng khăn ẩm.

LƯU Ý: Không đổ dầu mỡ vào khay chiên vì nồi hoạt động trên nguyên lý chiên bằng không khí nóng.

### CÁCH SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

Tự động tắt khi kết thúc chu trình nấu:

Nồi chiên có tích hợp bộ hẹn giờ. Nồi sẽ tự động tắt khi bộ hẹn giờ trở về 0 (không). Bạn cũng có thể tắt nồi chiên bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ và núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ trở về 0 (không).

Hẹn giờ:

Nồi chiên không dầu được tích hợp bộ hẹn giờ tối đa 30 phút kèm chuông báo, xoay núm hẹn giờ để đặt thời gian nấu cần thiết. Khi thời gian nấu đã hết, nồi sẽ phát ra tiếng chuông cảnh báo.

1. Đặt nồi chiên không dầu trên bề mặt phẳng và chắc chắn

Không đặt nồi trên bề mặt không có khả năng chịu nhiệt

2. Lắp rá chiên vào khay

Không cho dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào khay chiên.

3. Cần làm nóng nồi trong 3 phút nếu thời tiết lạnh. Cần thận khi kéo khay ra khỏi nồi chiên không dầu. Nồi chiên không dầu sẽ tự động ngừng gia nhiệt sau khi khay chiên được kéo ra.
4. Đặt thực phẩm vào rá chiên, lắp rá chiên vào khay chiên, sau đó đặt khay chiên vào nồi chiên không dầu.

5. Chọn thời gian và nhiệt độ chính xác cho các loại thực phẩm khác nhau (xem bảng công thức nấu ăn để xác định nhiệt độ chính xác).

6. Để khởi động nồi chiên không dầu, xoay bộ hẹn giờ để cài đặt thời gian cần thiết.

Lưu ý: Nếu nồi chiên không dầu chưa được làm nóng, hãy thêm 3 phút khi cài đặt thời gian.

7. Đèn nguồn báo sáng và bộ hẹn giờ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt, chu trình nấu ăn được bắt đầu.

8. Một số thực phẩm có thể cần lắc trong quá trình nấu ăn (Xem công thức nấu ăn). Để thực hiện việc này, hãy kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu bằng tay cầm, nồi sẽ tự động tắt; lắc/ xóc khay hoặc lật mặt thực phẩm, sau đó đặt trở lại khay vào nồi, chu trình nấu được tiếp tục.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

9. Khi kết thúc chu trình nấu sẽ có tiếng chuông báo.

10. Kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên và đặt lên giá đỡ.

**Lưu ý:** Dầu từ thực phẩm sẽ tập trung ở đáy khay, vì vậy hãy cẩn thận khi kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên.

11. Kiểm tra thực phẩm nếu chưa chín, chỉ cần đặt khay chiên trở lại vào nồi chiên, điều chỉnh thêm thời gian cho bộ hẹn giờ để nồi chiên không dầu hoạt động trở lại.

12. Để lấy thực phẩm ra, ấn vào nút nhả rá chiên trên tay cầm để tháo rá chiên ra khỏi khay chiên.

**Lưu ý:** Không lật khay chiên vì dầu đọng lại ở đáy khay sẽ rơi vào thực phẩm.

13. Lấy thực phẩm ra bát hoặc đĩa bằng dụng cụ gấp hoặc đồ nghiêng rá chiên.

14. Bạn có thể tiếp tục sử dụng nồi chiên không dầu ngay lập tức khi một mẻ vừa hoàn thành.

### Cài đặt:

Bảng tham khảo dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cách cài đặt cơ bản để chuẩn bị nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Lưu ý: vì các loại thực phẩm có thể khác nhau về kích thước, hình dạng, nhãn hiệu và nguồn gốc nên các công thức chúng tôi đưa ra để tham khảo, chúng có thể thay đổi theo các loại thực phẩm và kích cỡ khác nhau, hãy chọn công thức phù hợp với thực phẩm của bạn. Công nghệ nồi chiên không dầu nhanh chóng làm nóng không khí bên trong nồi chiên, do đó, việc kéo khay chiên ra khỏi nồi trong một khoảng thời gian ngắn sẽ không làm gián đoạn quá trình nấu.

### LỜI KHUYẾN:

- Các thực phẩm cắt nhỏ thường có thời gian nấu ngắn hơn các thực phẩm cắt miếng lớn hơn.

- Lắc các thực phẩm được thái nhỏ giữa chương trình nấu sẽ làm cho thực phẩm chín đều hơn.

- Thêm một lượng dầu nhỏ vào khoai tây tươi trước khi chiên sẽ làm cho khoai tây chiên giòn hơn.

- Không chiên thực phẩm có nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu.

- Lượng khoai tây cắt phù hợp để chiên giòn là 500 gram.

- Bột được làm sẵn, đóng gói đòi hỏi thời gian nấu ngắn hơn bột tự làm.

- Khi làm bánh ngọt, bánh mì hoặc các thực phẩm có kích thước dày, chỉ cần sử dụng khay chiên, không sử dụng rá chiên.

- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để làm nóng nguyên liệu, đặt nhiệt độ lên 80 °C trong tối đa 10 phút.

- Bạn cũng có thể rã đông thực phẩm khi để nhiệt độ dưới 140 °C trong 5-10 phút

## CÔNG THỨC NẤU ĂN

Bảng dưới đây là gợi ý công thức nấu ăn cho từng loại thực phẩm:

Thực phẩm	Trọng lượng Min to Max (g)	Thời gian (Min.)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Lưu ý
<b>KHAI TÂY CHIÊN VÀ ĐỒ ẨM NHẸ</b>					
Khoai tây thái mỏng (loại đông đá mua sẵn ở siêu thị)	300-700	9-16	200°C	Lắc	
Khoai tây thái dầy (loại đông đá mua sẵn tại siêu thị)	300-700	11-20	200°C	Lắc	
Khoai tây tự làm kích thước 8x8mm	300-800	10-16	200°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai tây nghiền tự làm	300-800	18-22	180°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai tây tự làm thái vuông	300-750	12-18	180°C	Lắc	cho 1/2 thìa nhỏ dầu
Khoai nghiền cán bánh tròn - Rosti	250	15-18	180°C	Lắc	
Khoai nghiền Gratin	500	15-18	200°C	Lắc	
<b>THỊT LỢN VÀ GIA CẨM</b>					
Thăn bò	100-500	8-12	200°C	Lật	
Sườn lợn	100-500	10-14	180°C	Lật	
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Xúc xích	100-500	13-15	200°C	Lật	
Đùi gà	100-500	18-22	180°C	Lật	
Lườn gà	100-500	10-15	180°C	Lật	
<b>SNACKS</b>					
Nem	100-400	8-10	200°C	Lắc	Làm nóng trước khi nấu
Gà miếng nghiền đông lạnh	100-400	6-10	200°C	Lắc	Làm nóng trước khi nấu
Cá miếng nghiền đông lạnh	100-400	6-10	200°C		Làm nóng trước khi nấu
Bánh mì thái nhỏ đông đá	100-400	8-10	180°C		Làm nóng trước khi nấu
Rau thái miếng	100-400	10	160°C		
<b>NƯỚNG</b>					
Bánh ngọt	300	20-25	160°C		Chỉ sử dụng khay chiên
Bánh mì que	400	20-22	180°C		Chỉ sử dụng khay chiên
Bánh muffin	300	15-18	200°C		Chỉ sử dụng khay chiên

## CÔNG THỨC NẤU ĂN

### CÔNG THỨC LÀM KHOAI TÂY CHIÊN

Để làm món khoai tây chiên, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Rửa khoai tây trong nước, sau đó gọt vỏ, thái miếng dài.
2. Rửa kỹ khoai tây sau khi thái miếng.
3. Đổ 1/2 muỗng dầu ô liu vào bát, cho khoai vào và trộn cho đến khi khoai được phủ dầu.
4. Lấy khoai ra khỏi bát, để lại dầu thừa ở lại trong bát và đặt khoai vào rá chiên.
5. Chiên khoai tây theo bảng hướng dẫn.

### VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

#### Làm sạch

Làm sạch nồi sau mỗi lần sử dụng.

Không sử dụng dụng cụ cọ rửa bằng inox hoặc thép để làm sạch khay chiên và lật thực phẩm vì có thể làm bong tróc lớp chống dính.

1 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm và để nồi nguội.

Lưu ý: Tháo khay chiên khỏi nồi để nguội nhanh hơn.

2 Vệ sinh bên ngoài nồi bằng khăn mềm.

3 Làm sạch khay chiên và rá chiên bằng nước ấm, khăn mềm và dung dịch rửa bát.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bị dính vào rá hoặc đáy khay chiên, hãy đổ đầy nước nóng vào khay pha ít dung dịch rửa bát. Đặt rá vào khay và để ngâm trong khoảng 10 phút.

4 Làm sạch bên trong nồi bằng nước nóng và khăn mềm.

5 Vệ sinh thanh nhiệt bằng bàn chải để loại bỏ các thực phẩm dư thừa.

#### Bảo quản

1 Rút phích cắm của nồi và để nguội.

2 Đảm bảo tất cả các bộ phận đều sạch sẽ và khô ráo.



Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi không hoạt động	Nồi không được cắm điện.	Kiểm tra dây, phích điện và ổ cắm
Hẹn giờ	Chưa đặt hẹn giờ	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian chuẩn bị cần thiết để bắt nồi.
Thực phẩm chưa chín	Cho quá nhiều thực phẩm	Cho lượng thực phẩm thích hợp
	Đặt nhiệt độ quá thấp	Tăng nhiệt độ lên mức thích hợp
	Thời gian làm việc quá ít.	Điều chỉnh mức thời gian cần thiết
Đồ ăn nhẹ chiên không giòn .	Bạn đã sử dụng loại đồ ăn nhẹ được chế biến theo cách truyền thống	Sử dụng lò nướng đồ ăn nhẹ hoặc cho một ít dầu lên đồ ăn nhẹ để đồ ăn giòn hơn.
Không thể lắc thực phẩm trong khay chiên	Lượng thực phẩm trong khay chiên quá đầy	Không để lượng thực phẩm vượt quá mức MAX của khay chiên
Khói trắng bay ra từ nồi	Thực phẩm đang chiên nhiều dầu mỡ	Thực phẩm được chiên có nhiều dầu mỡ, dầu mỡ sẽ chảy xuống khay chiên, ở nhiệt độ cao sẽ tạo ra nhiều khói trắng và nhiệt độ khay chiên có thể nóng hơn mức bình thường. Hiện tượng đó không ảnh hưởng đến nồi chiên và thực phẩm.
	Khay chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Đảm bảo bạn đã làm sạch khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi được chiên không đều.	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng được giữ cố định trong quá trình chiên.
	Bạn đã không rửa sạch khoai tây đúng cách trước khi chiên.	Rửa sạch khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài khoai tây
Khoai tây chiên tươi không giòn	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên.	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu.
		Cắt khoai tây nhỏ hơn để sản phẩm giòn hơn sau khi chiên
		Thêm một chút dầu/mỡ cho kết quả tốt hơn.

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU 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.

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

*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 AIR-FRYER Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.*

*Best Regards,  
KANGAROO GROUP*

Air fryer uses Rapid air Technology to prepare food that usually needs to be dunked in oil and fried. Rapid Air Technology works by quickly circulating hot air around a pan, the best part about the air fryer is that it heats food in all directions and most dishes do not require oil. It is 4 Quart Air Fryer, Temperature control by adjust thermostat , temperature from 80°C up to 200°C (170°F~400°F) adjustable. Time control by timer, It is 1 up to 30 minutes adjustable. This air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

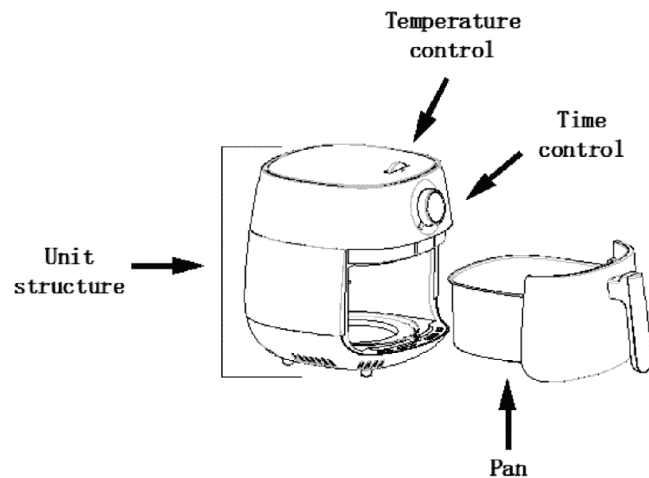
1. READ THE MANUAL.
2. Keep the box and packing material for storage.
3. Do not immerse the cord, plug, or any part of the appliance in water or any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
4. Keep all the ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
5. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
6. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
7. Do not touch the inside of the appliance while it operating.
8. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord or other parts.
9. Do not go to any unauthorized person to replace or fix the appliance.
10. Keep the main cord away from hot surfaces.
11. Do not plug the appliance in or use the appliance with wet hands.
12. Make sure that the appliance is plugged into the wall socket properly.
13. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
14. Do not connect the appliance to an external timer switch.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
16. Do not place the appliance against a wall or any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
17. Do not place anything on top of the appliance during operation.
18. Do not use the appliance for any other purposes than described in this manual.
19. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
20. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

21. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
22. Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only. It is not safe to use in environments, such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
24. The warranty is void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
25. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
27. This appliance can be used by children aged from 12 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 12 and supervised.
28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 12 years

## ELECTROMAGNETIC FIELDS



## PREPARING FOR USE

### BEFORE USE

1. Remove all packaging materials, stickers, and labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, soap, and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.

NOTE: There is no need fill the pan with oil and frying fat because the appliance works on hot air.

### HOW TO USE YOUR AIR FRYER

Automatic switch off

The air fryer has a built in timer , which will automatically shut down the air fryer when timer reaches zero. You can manually switch off the air fryer by turning the temperature and timer knob anti-clockwise to zero.

Timer:

The air fryer has a 30 minute manual timer with a bell, turn the dial to set the required cooking time. When the cooking time has elapsed, a bell with sound to indicate that the cooking has finished.

1. Place the air fryer on a flat and even surface.

DO NOT PLACE THE FRYER ON A SURFACE THAT IS NOT HEAT RESISTANT.

2. Put the basket in the pan.

DO NOT FILL THE PAN WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID.

3. Pre heat the air fryer for 3 minutes when it is cold. After warming up. Carefully pull the pan out of the air fryer, the air fryer will stop heating after the pan is pulled out.
4. Place the ingredients in the basket and put the basket into pan, put pan into the appliance.

5. Select the correct timings and temperature for the ingredients. see the reference table to determine the correct temperature.

6. To start the air fryer, turn the timer to the required time.

NOTE: If the air fryer has not been per-heated, add 3 minutes onto the required time setting.

7. The power light indicator light, and the timer will begin counting down the set cooking time. It is start cooking.

8. There are some ingredients that you may need to shake halfway through the cooking cycle (See "Cooking Guide" on page 8). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle, the air fryer will automatically shut down, and shake pan or turn-side the ingredients. Then back into the air fryer and it will resume the cooking cycle.

9. When cooking is finished, the timer bell will ring.

## PREPARING FOR USE

10. Pull the pan out of the fryer and place it on a pot holder.

NOTE: Oil from the ingredients will gather in the bottom of the pan, so be careful when pulling the pan out of the fryer.

11. Check if the ingredients are ready, if they are not, simply slide the pan back into the fryer, set your cooking time, turning timer for start to run your air fryer.

12. To remove the ingredients, put handle 1 into the basket, hold handle 1 to remove basket from pan.

NOTE: Do not turn the pan over, the oil collected at the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

13. Empty the contents into a bowl or plate.

TIP: You can remove the basket from the pan or use a pair of tongs to transfer large or fragile ingredients from the basket.

14. If you would like to prepare more, you can instantly use the air fryer once another batch of ingredients is ready.

### Settings:

The below reference table will help you to select the basic setting for preparing different types of food.

Please keep in mind that because ingredients differ in size, shape, brand, and origin, we cannot guarantee that this is the best setting for the ingredients you have. Rapid Air Fryer Technology reheats the air inside the fryer instantly, so pulling the pan out of the fryer for a brief period of time will not interrupt the cooking process.

### TIPS:

- Small ingredients usually have a short cooking time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway during the cooking time gives you a better end result.
- Adding a very little amount of oil to fresh potatoes and frying will give a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients, such as sausages in the air fryer.
- The recommended amount of cut potatoes to prepare crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires shorter cooking time than home-made dough.
- When making cake, quiche or filled ingredients, just use the pan. Do not use basket.
- You can also use the air fryer to heat ingredients, set the temperature to 80°C for up to 10 minutes.

## COOKING GUIDE

Reference table of time and temperature for cooking various foods.

Ingredient	Amount Min to Max (g)	Time (minute)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
POTATOES & FRIES					
Thin Frozen Fries	300-700	9-16	200°C	Shake	
Thick Frozen Fries	300-700	11-20	200°C	Shake	
Home-made Fries(BX8 mm)	300-800	10-16	200°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato Wedges	300-800	18-22	180°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato Cubes	300-750	12-18	180°C	Shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180°C	Shake	
Potato Gratin	500	15-18	200°C	Shake	
MEAT & POULTRY					
Steak	100-500	8-12	200°C	Flip	
Pork Chops	100-500	10-14	180°C	Flip	
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Sausage Roll	100-500	13-15	200°C	Flip	
Drumsticks	100-500	18-22	180°C	Flip	
Chicken Breast	100-500	10-15	180°C	Flip	
SNACKS					
Spring Rolls	100-400	8-10	200°C	Shake	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	100-400	6-10	200°C	Shake	Use oven-ready
Frozen Fish Fingers	100-400	6-10	200°C		Use oven-ready
Frozen Bread Cheese Snacks	100-400	8-10	180°C		Use oven-ready
Stuffed Vegetables	100-400	10	160°C		
BACKING					
Cake	300	20-25	160°C		Just use pan
Quiche	400	20-22	180°C		Just use pan
Muffins	300	15-18	200°C		Just use pan
Sweet Snacks	400	20	160°C		Just use pan

## MAKING HOME – MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Wash the potatoes in water then peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil, so that the excess oil stays behind in the bowl, Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the cooking guide above.

## CLEANING

1. Clean the fryer after every use. Unplug the fryer.

**ALWAYS WAIT AT LEAST 30 MINUTES FOR THE FRYER TO COOL DOWN BEFORE CLEANING IT.**

**NOTE:** Do not clean the pan, basket, and inside of the appliance with any metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials because this may damage the non-stick coating.

2. Wipe the outside of the fryer with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining food debris by using de greasing liquid soap.

**Tip:** If there is food debris stuck to the basket or bottom of the pan, soak the pan in hot water and soap for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

**NOTE:** Be sure not to get too much water inside the appliance, you are just wiping it down to get rid of any food debris and grease.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food debris.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUS	SOLUTIONS
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The ingredients cooked with the air fryer are not done.	The basket is too full.	use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature. (See "how to Use your Air Fryer")
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other, for example fries, need to be shaken halfway through the cooking time. (See "How to use your Air Fryer")
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the "MAX" indication
White smoke is coming out of the fryer	You are preparing greasy ingredients.	When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result.
	The pans still contains grease residues from previous use.	white smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the frying
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
French Fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## WARRANTY INFORMATION

KANGAROO AIR-FRYER 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

	Địa Điểm	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 Trần Anh	Số 60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
	Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32, Nguyễn Trãi, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
	Huế	Trung tâm Bảo hành 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 Vạn 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	

	Địa Điểm	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 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 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, Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Chí	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 Đương, 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	