



Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngô Thị Nhâm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiên An, TP Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sâm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Công Ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hà Nam	Công Ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Phú Thọ	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Quảng Ninh 1	Công Ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh.
Quảng Ninh 3	Công Ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 5	Công Ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Vinh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vinh Yên, Tỉnh Vinh Phúc
Hải Dương	Công Ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hải Phòng 2	Công Ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Tuyên Quang	Công Ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Phú Thọ	Công Ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Cao Bằng	Công Ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Yên Bái	Công Ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Lào Cai	Công Ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
Lai Châu	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lang Sơn	Công Ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đông Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hà Giang	Công Ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
Nam Định 1	Công Ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Công Ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Thái Bình 1	Công Ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Công Ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Ninh bình 2	Công Ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hóa 1	Công Ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đông Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 2	Công Ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 3	Công Ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	Doanh Nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Công Ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngô 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thái Nguyên	Công Ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244/1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẾP ĐIỆN TỬ



KG 18IH1



KG 18IH2

Model: KG 18IH1, KG 18IH2

INDUCTION COOKER INSTRUCTION BOOKLET

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

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn sử dụng 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.

Dearvalue Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference.

Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG.....	3
TÍNH NĂNG.....	4
MÔ TẢ.....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6, 7
DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP.....	8
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	9
CHÚ Ý AN TOÀN.....	10, 11
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	12

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	13
WORKING PRINCIPLE.....	14
PRODUCT FEATURES DETAIL.....	15
CONSTRUCTION DRAWING.....	16
OPERATING INSTRUCTIONS.....	17
PRECAUTIONS.....	18, 19
CHOICE OF COOKING UTENSISLS.....	19
SAFETY NOITICE.....	20, 21
MAINTENANCE AND CLEANING.....	20
WARRANTY INFORMATION.....	21

Kính gửi Quý Khách!

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

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

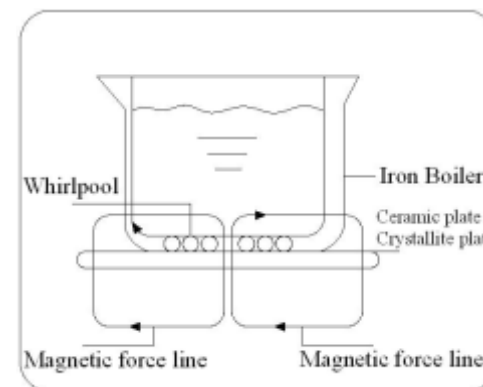
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐIỆN TỬ KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

Nguyên lý hoạt động của bếp từ:

Khi khởi động dòng điện qua cuộn dây trong bếp từ sẽ tạo ra từ trường. Từ trường này khi tiếp xúc với bề mặt của dụng cụ nấu (bề mặt nhiễm từ) tạo ra dòng điện Foucault, các Electron di chuyển với tốc độ cao sẽ va đập lẫn nhau và sinh ra nhiệt tại đáy dụng cụ nấu, nhiệt lượng sẽ được truyền vào thực phẩm bên trong.



Ưu điểm của sản phẩm:

- 1- An toàn: Bếp được thiết kế có các chế độ bảo vệ như: bảo vệ quá nhiệt, chế độ cài đặt thời gian nấu làm tăng tính an toàn của sản phẩm.
- 2- Hiệu suất cao: Lượng điện tiêu thụ được chuyển hóa lên tới 82% thành nhiệt lượng đun nấu
- 3- Giao diện thân thiện và dễ dàng sử dụng: các phím chức năng có hình minh họa, dễ dàng thuận tiện cho người sử dụng.
- 4- Bảo vệ môi trường: Không sinh ra lửa hoặc khói trong suốt quá trình sử dụng
- 5- Dễ dàng vệ sinh: Mặt kính cách nhiệt dễ dàng vệ sinh và bảo quản

AN TOÀN

1. Phát hiện vật thể lạ

Khi các dụng cụ nấu có đường kính nhỏ hơn 80mm hoặc các vật thể có kích thước nhỏ (như: dao đĩa, nhíp, chìa khóa...) đặt trên bề mặt bếp hoặc các dụng cụ đun nấu không nhiễm từ (như: nồi nhôm...) thì bếp sẽ phát ra tín hiệu cảnh báo trong 1 phút, nếu người sử dụng không thay thế bằng các dụng cụ đun nấu phù hợp bếp điện từ sẽ chuyển sang chế độ chờ.

2. Bảo vệ quá nhiệt

Khi nhiệt độ trong bếp quá cao bếp sẽ ngắt chế độ đun nấu và hiển thị thông báo (E5) bếp đang ở chế độ bảo vệ

3. Bảo vệ nồi khi đun khô/cạn

Khi bề mặt bếp vượt quá nhiệt độ cho phép hoặc dụng cụ đun nấu bị khô/cạn nước làm nhiệt độ tại đáy dụng cụ đun nấu tăng cao bếp sẽ tự động ngắt và hiển thị thông báo (E5)

4. Tự động tắt bếp sau 2 giờ sử dụng

Nếu bếp được khởi động trong thời gian 2 giờ mà không có bất kỳ tác động điều khiển nào tại các phím (Bếp không trong chế độ hoạt động). Bếp sẽ chuyển sang trạng thái chờ (Ngoại trừ trường hợp hẹn giờ thời gian bật bếp sau 2 giờ)

5. Tự động tắt bếp:

Nếu thiết bị nấu được nhắc ra khỏi mặt bếp, bếp sẽ tự động ngừng hoạt động sau 1 phút và hiển thị thông báo (EO)

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Bếp điện từ sẽ không phát sinh ra lửa hoặc khói trong quá trình sử dụng, hạn chế các nguyên nhân gây cháy, ngoài ra sử dụng bếp điện từ còn làm tăng khả năng bảo vệ môi trường

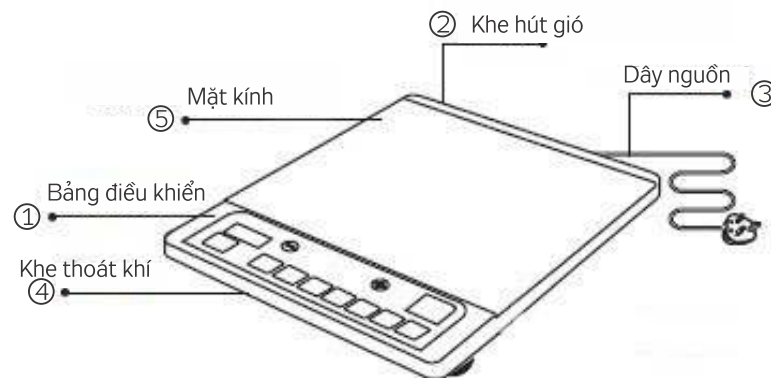
CHỨC NĂNG ĐIỀU KHIỂN

- Nhiều chế độ nấu khác nhau: Bếp được cài đặt 6 chế độ nấu khác nhau để phù hợp với nhiều cách chế biến
- Nhiều mức công suất/nhiệt độ khác nhau để lựa chọn: Bếp được thiết kế với nhiều mức công suất và nhiệt độ để lựa chọn phù hợp với các loại thức ăn khác nhau cần chế biến.
- Tùy chỉnh thời gian: Thời gian đun nấu có thể tùy ý điều chỉnh bằng cách cài đặt thời gian đun nấu. Bếp sẽ tự động ngắt khi đến ngưỡng thời gian người sử dụng cài đặt

DỄ DÀNG VỆ SINH

Bề mặt bếp được thiết kế bằng phẳng và sử dụng kính chịu nhiệt và chịu lực, rất dễ dàng vệ sinh và bảo quản.

1. Bảng điều khiển
2. Khe hút gió
3. Dây nguồn
4. Khe thoát khí
5. Mặt kính



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Lưu ý: Khi bếp được kết nối với nguồn điện và sử dụng dụng cụ nấu phù hợp, bếp sẽ phát ra tiếng "Bíp" sau đó người dùng có thể bắt đầu quá trình sử dụng.

Chức năng:

Lưu ý: Không đặt nồi lên bếp khi không có nước hoặc không có thức ăn cần chế biến bên trong. Nếu sử dụng nồi không phù hợp hoặc không đặt nồi lên bếp, bếp sẽ phát ra tín hiệu cảnh báo và màn hình hiển thị báo lỗi "EO" trong 1 phút sau đó bếp sẽ tự động ngắt và chuyển sang trạng thái chờ. Để lựa chọn các chức năng nấu, nhấn phím điều khiển để chuyển sang chế độ nấu phù hợp.

Phím điều khiển	Chức năng
ON/OFF	Bật/Tắt nguồn
Function (Chức năng)	Chọn các chế độ nấu
Up (Tăng)	Điều chỉnh tăng nhiệt độ
Down (Giảm)	Điều chỉnh giảm nhiệt độ
Lock (Khóa)	Khóa các chức năng điều khiển
Timer (Thời gian)	Hẹn giờ

Hướng dẫn sử dụng

Lựa chọn chế độ nấu. Bếp được cài đặt có 6 chế độ nấu khác nhau, người dùng có thể sử dụng nút "Function" để lựa chọn chế độ nấu phù hợp

Chức năng	Hướng dẫn sử dụng
Hot pot (Chế độ nấu lẩu)	Sau khi bật bếp sẽ mặc định ở chế độ "Hot pot". Công suất mặc định là 1600W, người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm công suất phù hợp bằng cách nhấn phím "Down" để giảm hoặc "Up" để tăng công suất của bếp. Dải công suất có thể điều chỉnh từ 200W đến 2000W
Soup (Chế độ nấu súp)	Ở chế độ "Soup" Công suất mặc định là 1600 W và thời gian mặc định là 1 giờ 15 phút.
Water (Chế độ đun nước)	Ở chế độ "Water" công suất mặc định 2000 W và thời gian mặc định là 20 phút.
Stir - fry (Chế độ xào nấu)	Ở chế độ "Stir fry" nhiệt độ mặc định là 270°C người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn phím "Down" để giảm hoặc "Up" để tăng nhiệt độ của bếp. Dải nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 80°C đến 270°C

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Fry (Chế độ chiên/rán)	Ở chế độ "Fry" nhiệt độ mặc định là 210°C người sử dụng có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn phím "Down" để giảm hoặc "Up" để tăng nhiệt độ của bếp. Dải nhiệt độ có thể điều chỉnh từ 80°C đến 270°C
Steam (Chế độ hấp)	Ở chế độ "Steam" công suất mặc định là 1800 W và thời gian mặc định là 60 phút.

CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Bếp điện từ KG18IH1 được thiết kế có chức năng cài đặt thời gian ở 2 trạng thái: Thời gian bật và thời gian tắt. Đèn báo chức năng "Timer" (hẹn giờ) luôn sáng trong trạng thái hẹn giờ.

Hẹn giờ bật:

- Hẹn giờ: Khi bếp ở trạng thái chờ, nhấn phím "Timer" màn hình hiển thị của bếp sẽ hiện "_:_". Để điều chỉnh thời gian nhấn phím "Up" để tăng hoặc "Down" để giảm thời gian cài đặt, người sử dụng có thể giữ tay vào phím "Up"/"Down" để điều chỉnh cài đặt nhanh hơn. Thời gian hẹn giờ ở chế độ này có thể điều chỉnh từ 1 phút đến 24 giờ

- Chọn chức năng nấu: Sau khi cài đặt thời gian phù hợp, người sử dụng nhấn phím "Function" để lựa chọn chức năng nấu sau khi thời gian hẹn giờ đã được thiết lập.

Đồng hồ bắt đầu đếm ngược, khi thời gian đếm ngược tới "0:00" chức năng nấu đã cài đặt sẽ được kích hoạt để hoạt động.

Để hủy chế độ hẹn giờ đã cài đặt nhấn lại phím "Timer" hoặc phím "ON/OFF" để hủy.

Lưu ý: Hẹn giờ bật bếp chỉ được cài đặt ở 3 trạng thái: Soup - Water - Steam.

Hẹn giờ tắt:

+ Ba chức năng: Hot pot - Stir fry - Fry không cài đặt sẵn chế độ hẹn giờ mặc định, tại các chức năng này người sử dụng có thể cài đặt thời gian tắt cho bếp khi đang sử dụng bằng cách:

Nhấn phím "Timer", màn hình hiển thị của bếp sẽ hiển thị ở mức "0:00", sử dụng phím "Up" để tăng hoặc "Down" để giảm thời gian cài đặt hẹn giờ. Bếp sẽ tự động đếm ngược đến khi thời gian trở về "0:00" và tự động tắt. Thời gian có thể cài đặt hẹn giờ tắt của bếp là: từ 1 phút đến 3 giờ. Để hủy chế độ hẹn giờ đã cài đặt nhấn lại phím "Timer"

+ Ba chức năng: Soup - Water - Steam đã được cài đặt mặc định thời gian tối đa để sử dụng. Người sử dụng có thể thay đổi thời gian hẹn giờ tắt của bếp bằng cách nhấn "Up" để tăng hoặc "Down" để giảm thời gian cài đặt.

- Soup (Chế độ nấu súp): thời gian mặc định là 1 giờ 15 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 40 phút đến 1 giờ 30 phút

- Water (Chế độ đun nước): thời gian mặc định là 20 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 3 phút đến 40 phút

- Steam (Chế độ hấp): thời gian mặc định là 60 phút. Người sử dụng có thể điều chỉnh thời gian tắt cho bếp trong khoảng: từ 40 phút đến 1 giờ 30 phút.

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

Trạng thái chờ: Màn hình hiển thị không sáng và đèn báo nguồn nhấp nháy

Trạng thái hẹn giờ: Đèn báo "Timer" sẽ luôn sáng nếu đang sử dụng trong trạng thái hẹn giờ

Khóa phím điều khiển: Nhấn giữ phím "Lock" (khóa) trong 3 giây để khóa các chức năng điều khiển (màn hình hiển thị "LOC"). Để mở khóa giữ phím "Lock" trong 3 giây hoặc nhấn phím "ON/OFF" để thoát khỏi trạng thái khóa phím điều khiển.

Lưu ý: Trạng thái "Lock" khóa phím điều khiển không có tác dụng với phím ON/OFF.

Mã lỗi và nguyên nhân:

Bếp hiển thị mã lỗi để cảnh báo tương ứng với các nguyên nhân:

MÃ LỖI	NGUYÊN NHÂN
E0	Không có dụng cụ đun nấu trên bếp hoặc dụng cụ đun nấu không phù hợp
E1	Bảo vệ khi điện áp quá thấp
E2	Bảo vệ khi điện áp quá cao
E3	Bảo vệ khi cảm biến mặt bếp bị hỏng và đoản mạch
E5	Bảo vệ quá nhiệt
E6	Bảo vệ IGBT quá nhiệt
E7	Surface sensor failure protection

Lưu ý: Thông báo ngay cho nhà sản xuất khi xảy ra các hiện tượng bất thường của sản phẩm trong quá trình sử dụng.

Kiểm tra, bảo dưỡng định kỳ phải được thực hiện đầy đủ theo quy định của nhà sản xuất.

DỤNG CỤ NẤU PHÙ HỢP



Enamelated Iron Pot

Iron or Enamelated Iron Pot

Castiron Pan

Iron Pot

Deep-Fry Pan

Stainless Steel Pot

Iron Plate

1- Những dụng cụ nấu phù hợp có thể sử dụng:

Các loại dụng cụ nấu có chất liệu như: Gang, thép không gỉ, nồi sắt tráng men, các dụng cụ nấu có đáy phẳng và có từ tính với đường kính từ 12cm đến 26 cm

2- Những dụng cụ nấu không phù hợp để sử dụng:

Các dụng cụ nấu làm từ các chất liệu sau: Thủy tinh, gốm, sứ, nhôm, các dụng cụ có đường kính nhỏ hơn 12cm hoặc các dụng cụ nấu có đáy thô ráp không bằng phẳng đều không phù hợp để sử dụng.



Rounded Bottom Pot

Aluminum Copper Pot

Bottom Measuring

Pot with Stands

Ceramic Pot

Heat-Resistant Glass Pot

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Lưu ý:

1. Lau sạch và khô ráo đáy nồi, mặt bếp trước khi sử dụng.
2. Kiểm tra phích cắm và ổ cắm phải được cắm chặt và tiếp xúc tốt.
3. Không đặt các vật liệu dễ gây cháy như: giấy, vải, xốp bìa... lên mặt bếp khi đang đun nấu hoặc khi mặt bếp đang nóng
4. Đặt bếp tại vị trí thoáng, không đặt bếp gần các vật dụng như thảm, vải, giấy... sẽ ảnh hưởng đến việc lưu thông khí và giải nhiệt cho bếp.
5. Không ngắt nguồn điện đột ngột khi bếp đang hoạt động hoặc trong chế độ bảo vệ. Sử dụng phím "ON/OFF" để tắt bếp trước khi ngắt kết nối nguồn điện việc này sẽ làm tăng tuổi thọ sử dụng bếp.
6. Ngắt kết nối hoàn toàn nguồn điện khi không sử dụng trong thời gian dài.
7. Không sử dụng các vật cứng hoặc sắc nhọn để sử dụng phím điều khiển.
8. Không sử dụng bếp tại những vị trí có các hóa chất dễ cháy nổ hoặc gần bình gas.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Ngắt hoàn toàn kết nối với nguồn điện và đảm bảo bếp đã nguội trước khi vệ sinh

1. Vệ sinh bề mặt bếp:
 - Dùng khăn vải mềm, ẩm để vệ sinh
 - Với các vết dầu mỡ lau bằng vải mềm thêm 1 chút kem đánh răng hoặc chất tẩy rửa, sau đó lau sạch bằng vải mềm, ẩm.

Chú ý:

Không vệ sinh bằng các vật dụng cứng, sắc nhọn hoặc giẻ sắt trên bề mặt bếp
Không sử dụng các hóa chất có tính axit hoặc các chất tẩy rửa có tính ăn mòn để vệ sinh bếp.
Không ngâm rửa bếp vào nước

2. Vệ sinh khe thông gió:

- Vệ sinh tại các khe thông gió bằng vải mềm, có thể dùng bàn chải hoặc máy hút bụi để vệ sinh bụi bẩn

Chú ý: Không dùng nước để xịt rửa hoặc ngâm vào nước để vệ sinh

CHÚ Ý AN TOÀN



Sử dụng ổ cắm trên 10A không sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác



Khi sử dụng, phải đặt bếp trên bề mặt phẳng và cách tường ít nhất 10cm



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



Không được rửa bếp trực tiếp bằng nước



Đảm bảo khe thoát khí luôn thông thoáng để đảm bảo tốt giải nhiệt bếp



Không để những vật bằng kim loại như dao, đĩa, thìa và nắp hộp lên khu vực đun của bếp vì chúng có thể bị làm nóng

CHÚ Ý AN TOÀN



Không đun nóng đồ hộp trước khi mở để tránh bị nổ



Không sử dụng khi mặt kính bị nứt vỡ, tắt bếp và ngắt kết nối nguồn điện để tránh nguy hiểm cho người sử dụng



Không nấu nồi khi không có nước hoặc thức ăn bên trong



Không nên để trẻ em tự ý sử dụng bếp



Những người bị bệnh tim nên hỏi ý kiến của bác sĩ trước khi sử dụng bếp



Không đặt bếp lên trên bề mặt kim loại vì bếp có thể làm nóng bề mặt kim loại và gây nguy hiểm



Vệ sinh bếp thường xuyên để tránh bụi bẩn lọt vào bên trong quạt và ảnh hưởng đến khả năng hoạt động



Sau khi sử dụng, khu vực đun nóng của bếp vẫn còn nóng, do vậy, không được chạm vào khu vực này để tránh bị bỏng



Nếu dây cắm của bếp bị hỏng, cần được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật của Kangaroo

BẾP ĐIỆN TỬ 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.

1. Sản phẩm bảo hành 12 tháng. Sản phẩm chỉ bảo hành phần điện, do lỗi của nhà sản xuất.

2. Trong các trường hợp sau máy sẽ được sửa chữa có tính phí:

- Sử dụng không đúng theo sách hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất.
- Sử dụng sai điện áp.
- Khách hàng làm rơi, vỡ, trầy xước và những hỏng hóc do sử dụng bất cẩn trong quá trình sử dụng.
- Máy hết thời hạn bảo hành.
- Hỏng hóc do thiên tai gây ra.
- 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 sẽ được thể hiện trong hướng dẫn 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. The daily diet is extremely important, that can bring your family health and energy to daily life and work, but just some peoples know how hard to cooking a meal. Understanding these things of the housewife, Kangaroo Group introduces a new kitchen product: KANGAROO INDUCTION COOKER.

We hope with this new product, you will be easier to prepare and cook meals for your family. 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.

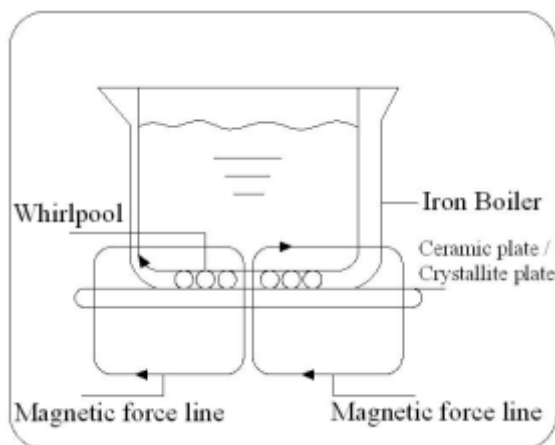
Thank you for purchasing KANGAROO INDUCTION COOKER. Please kindly read this instruction manual in detail before installation and operating. Always keep this user manual for future reference.

Besides using this new product for you and your family, you can also donate this product to your friend as a gift full of meaning.

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

WORKING PRINCIPLE

When connect the power on, the electric current will produce magnetic field in the induction coil which is embedded in the induction cooker machine, as soon as the magnetic force line in the magnetic field touches the stainless steel iron boiler, it will produces countless small whirlpool of the heating effect, which lead to heat the boiler and the food in it.



PRODUCT FEATURES:

1. Safety---Micro-computer controlled, Multi-safety protection function equipment, surely be safe.
2. High-efficiency--- The thermal efficiency is larger than 82%.
3. User friendly and convenient---With picture operating panel, easy to understand.
4. Environmental protection---Without open fire and smoke to produce during the whole cooking process.
5. Easy to clean---High class of heat-proof cook plate, easy to clean and maintenance.

SAFETY

1. Detection of Small Articles:

When the pot is less than 80 mm in diameter or small articles (knife, fork, forceps, key, etc.) exist or non-magnetic pots (such as aluminum pot) are found, the buzzer can give out an alarm lasting about 1 minute. In case the user has not put a proper pot in time, the induction cooker can return to standby automatically.

2. Over- Temperature Protection:

In case the temperature inside the cooker body is too high, the induction cooker will enter protective mode automatically, stop heating, and display protection codes.

3. Dry-Burning Protection:

When the black crystal plate is excessively hot or the pot undergoes dry burning, the induction cooker can stop heating in a short time, enter protective mode automatically and show protection codes.

4. Over-Current or Voltage Abnormality Protection:

When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker can enter protective mode automatically and show protection codes. The induction cooker will restart the work after voltage or current is normal.

5. Two-Hour Automatic Shutdown Protection:

If the induction cooker operates for two hours and no key is pressed in working mode, it will go into standby mode automatically. (except that timing period Exceed 2 hours)

6. 1-Minute Auto Shutdown Protection:

If the pot is moved away, the induction cooker will stop heating immediately. it will go into standby mode automatically.

Environmental Protection

* ithout open fire and smoke to produce during the whole cooking process. Prevent from unexpected contingency happens such as the gas leakage to cause explosion, or the case of being burning caused by open fire.

Micro-computer Cntralled

* ultiple auto-function choice: Auto keep warm for milk, Auto shut down when the water is boiled up, easy to use.

* ultiple heating power selection ive different heating power to realize different cooking requisition.

* ultiple heating temperaturelection. Five different heating temperature to realize different cooking requisition.

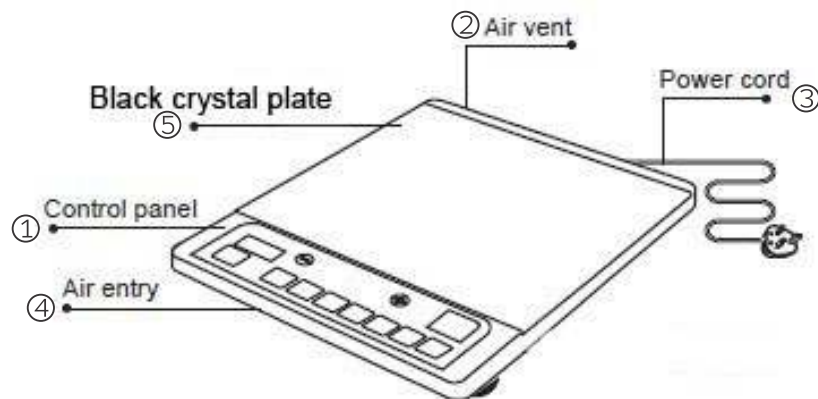
* lexible time-setting function. Cooking time can be set freely, and the machine will be shut off automatically when it reaches the presetting time.

* ith auto-inspect nd warning system.

asy Cleaning

* ith high class of heat-proof cook plate, easy to clean and maintenance, and not easy to damaged.

CONSTRUCTION DRAWING:



Note: When the cooker is connected to a power cord and place a suitable POT, hearing the “Bi” sound, it means the user can be use the cooker

Function:

Note: Do not place the POT when there is no water or no food inside. If an unsuitable pot is used or the pot is not placed on the cooker, the display shows “EO” error message for 1 minute after which the cooker automatically switches off and goes to standby. To select cooking functions, press the control panel to select the appropriate cooking mode.

Control Panel	Function
ON/OFF	ON/OFF
Function	To select the cooking mode
Up	Adjust to up the temperature
Down	Adjust to down the temperature
Lock	To lock the control panel
Timer	Adjust the time

Function Instruction

Select the cooking mode: 6 different cooking modes, touch on the “Function” button to select the suitable cooking mode.

FUNCTION	INSTRUCTION
Hot pot	After turning on the cooker, the display will show “Hot pot” mode. The default power is 1200 W, the user can adjust the increase or decrease the power accordingly by pressing the “Down” key to decrease or “Up” to increase the power. The power is from 200W to 1400W
Soup	The default power is 1200W and default time is 1h 15 minutes
Water	The default power is 1400W and default time is 20 minutes
Stir - fry	The default temperature is 270°C, the user can adjust the temperature by pressing the button “Up” or “Down” and the temperature is from 80°C to 270°C
Fry	The default temperature is 210°C, the user can adjust the temperature by pressing the button “Up” or “Down” and the temperature is from 80°C to 270°C
Steam	The default power is 1000W and default time is 60 minutes

PRECAUTIONS

TIMER/PRE-SET PRE-SET

Under the waiting order condition, Press the key TIMER/PRE-SET for the first time, the digital screen will shows "0:00", the MINUTE value "0:00" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the MINUTE value for (0-59). Press the key TIMER/PRE-SET for the second time to set the HOUR value, the HOUR value "0:" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the HOUR value for (0-23hours). press the TIMER/PRE-SET again, adjustment function key (the machine will default to work at "hot pot" function) and power level, enter to PRE-SET starting up condition, power and timer can be replace transfer. At this moment, press the TIMER/PRE-SET key can be canceled the PRE-SET function.

TIMER

Press the key ON/OFF to setting up the power and function, Press the key TIMER/PRE-SET for the first time, the digital screen will shows "0:00", the MINUTE value "0:00" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the MINUTE value for (0-59). Press the key TIMER/PRE-SET for the second time to set the HOUR value, the HOUR value "0:00" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the HOUR value for (0-3hours). Press the TIMER/PRE-SET again, enter to timer shut off condition, power and timer can be replace transfer. At this moment, press the TIMER/PRE-SET key can be canceled the Timer function.

Remark:

A. During timer setting the hour and minute period, press the key "+" or "-" to adjustment (for long time press, auto increase the time or reduce the time), the operate can be finished in 5 seconds, the machine will be auto confirm the present setting over 5 seconds.

B. All function key can be used for the PRE-SET, Timer shut off function can be consult the function instruction.

Soup

Press the key ON/OFF to select the Soup function, the machine begins to work at SOUP condition. the digital screen shows the maximum power, After 6 minutes will transfer to medium heating power, after 15 minutes will transfer to low intermittent heating power, the whole process will be finished at 90 minutes. According to actual situation, By pressing the Firepower adjustment key "+" or "-" can adjust the heating power. Can be also select the timed shut-off.

Stewing

Press the key ON/OFF to select the Stewing function, the machine begins to work at Stewing condition. the digital screen will shows the "1000", the machine will start from 1000W after few minutes, will be work at 1000W intermittent heating power, after the water boiling will be enter to keep warm condition, the whole process will be finished at 40-45 minutes.(Auto function)

PRECAUTIONS

Keep Warm

Press the key ON/OFF to select the Keep Warm function, the machine begins to work at Keep Warm condition. the digital screen shows "80°C", the machine begins to work at medium heating power. When the temperature is reached to setting temperature, the machine will be cut off and change into the KEEP WARM condition. the whole process will be finished at 30 minutes.

The cooker shows the faults and reason as below

CODE	MEANING
E0	No pot or the pot is unsuitable
E1	Low-voltage protection
E2	Over-voltage protection
E3	Surface sensor open and short circuit protection
E5	Overheating protection
E6	Power tube overheating protection
E7	Surface sensor failure protection

Note: Inform to the manufacturer when faults during the operation.

Periodic inspection and maintenance must be carried out according to the manufacturer's regulations.

CHOICE OF COOKING UTENSISLS

B. USABLE AND NON-USABLE UTENSISLLS FOR INDUCTION HEATER



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

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



SAFETY NOITICE



Use the individual socket with more than 10A capacity. Never use the universal socket or share a socket with other appliances



During operation, the induction cooker should be placed horizontally, at least 10cm away from the wall.



Never use the induction cooker in high temperature environment such as near a gas stove or kerosene stove.



Never wash the induction cooker with water directly to avoid danger



Not to insert foreign matters such as iron wire which can block the air vent or air entry to avoid danger.



Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hot plate since they can get hot.

SAFETY NOITICE



For sealed foods such as canned goods, do not heat them before opening the cover to avoid danger of explosion by heating.



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Never have the induction cooker to work on utensil without food inside. It may affect its performance and cause danger.



Please do not let children operate the unit alone to avoid danger.



People with heart pacemaker should consult professional doctor before using this product.



Never place the induction cooker on metal object. The induction cooker may heat the metal surface and cause danger.



Clean the induction cooker on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.



After being used the corresponding heating zone of the induction cooker is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burn.



If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person.

CAUTIONS:

1. Before positioning a pot, please clear water mark/greasy dirt or other substance attached on the pot surface and black crystal plate.
2. Before using, please check whether the plug and socket are in good condition. Poor contact between them may easily damage the induction cooker.
3. During heating, never put paper, aluminum foil, cloth and other unrelated object on the black crystal plate for indirect heating to avoid any accident.
4. Do not use the induction cooker on a carpet, table cloth or thin paper, as this may block the air entry or air vent and thus influence heat dissipation from the cavity.
5. Never unplug the induction cooker during operation. In case the "ON/OFF" indicator is bright for a long time (namely the induction cooker is in working or protective mode), first press the "ON/OFF" button to have the induction cooker to enter standby mode, then take off the plug after the fan stops. This can prolong the service life.
6. When not in use for a long time, please unplug the unit.
7. Avoid using great force to strike the black crystal plate as this may cause damage. In the event of damage, please stop using, and send it to a service facility for repair.
8. Never contact the control panel with a sharp article to prevent from any crack.
9. Never use the induction cooker on a gas stove (magnetic lines can heat iron parts on the stove) to avoid any accident.

METHODS FOR CLEANNES AND MAINTENANCE

Before cleaning, please unplug the cooker and make sure the black crystal plate is not hot.

1. Black crystal plate and control panel

Slight dirt: please clean with soft wet cloth.

Oily dirt: clean with soft wet cloth dipped in little toothpaste or neutral detergent and clean with soft wet cloth until no residue exists.

Caution: Never clean the cooker surface with a rigid brush.

2. Air vent and air entry

The induction cooker body shall be cleaned lightly with flexible dry cloth.

The dust around the air entry and air vent can be cleaned with a flexible brush or cleaner.

Caution: Never wash the cooker with water.

KANGAROO INDUCTION COOKER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kagaroo 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 (Note: Glass of cooker is not included in the warranty policy)

Product warranty policy is only for the electricity problem, which fault comes from manufacturer

2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:

- a. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
- b. Using product with different voltage.
- c. Expiry of warranty period.
- d. Damages by disaster or fire.
- e. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and omission 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 user manual is just for your reference.

LẨU NGON VỚI BẾP ĐIỆN TỬ

Để làm, ăn ngon, lại nóng hổi... lẩu phù hợp với các bữa tiệc đoàn tụ trong những bữa tiệc sinh nhật, hội họp bạn bè, gia đình. Chỉ cần biến tấu một chút, bạn có thể tự thực hiện được các món lẩu ngon cho gia đình và bạn bè thường thức thưởng thức dịp trong những dịp ấy.
Mời bạn tham khảo một số món lẩu sau để lên thực đơn cho bữa tiệc:



Lẩu hải sản sả tế

Nguyên liệu: Xương ống 1kg, tôm sú 300g, bò phi lê 200g, nghêu 300g, nấm rơm 100g, thịt bò 200g, tương cà, tương ớt, một gói lẩu Thái. Bạn cần chuẩn bị thêm: lá chanh, hành lá, hành tím, riềng, ngó rí, sả, ớt hiểm, ớt sừng. Ăn kèm lẩu: Rau muống, cải xanh, rau nhút, bắp chuối bào và bún tươi.

Cách làm: - Xương ống nấu nước lèo. Riềng sả, hành tím, đập dập, cà chua cắt 6 miếng.

- Làm nước lẩu: Hành tím đập dập, đun nóng dầu xào thơm, cho sả, ớt, gừng, vào xào thơm, tiếp theo cho một muỗng tương cà, một muỗng tương ớt vào, cho nước lèo vào, nêm 2 muỗng muối, 4 muỗng đường, 2 muỗng bột nêm. Sau đó, bỏ sả tế lẩu Thái vào nêm lại vừa ăn, cho thêm nước cốt chanh vào.

- Xếp tất cả rau xung quanh nồi lẩu, bỏ hoa cà chua lên, đun nóng cho rau vào

Lẩu gà chua cay

Nguyên liệu: Gà tơ làm sạch 1 kg, xương gà 500g. Các loại rau có thể ăn kèm là: bông sung, kèo nèo, bắp chuối, thì là, cải xanh, bông bí, rau dắng. Bạn cần chuẩn bị thêm khoảng 1kg bún và khoai môn, rau sống, nấm rơm, cà chua.

Các loại gia vị cần có: sả, riềng, tỏi, dầu ăn, tương ớt, rễ ngò, nước cốt chanh, đường, hạt nêm...

Cách làm:

- Gà rửa sạch chặt vừa ướp với 2 cây sả đập dập cắt khúc. Bông sung tước vỏ, rửa sạch, cắt khúc 5 cm, các loại rau sơ chế rửa sạch, cắt vừa phải.

- Cà chua rửa sạch thái múi quýt. Khoai môn gọt vỏ, bổ đôi, luộc chín. Nấm rơm rửa sạch bổ đôi ngâm qua nước. Rau mùi rửa sạch lấy gốc băm nhỏ. Xương gà trần qua nước sôi rồi cho vào nồi ninh.

- Trình bày đĩa rau: Xếp bông sung, kèo nèo xung quanh đĩa tròn rồi lần lượt xếp rau cải xanh, rau muống, rau dắng, bắp chuối bào trải đều rồi xếp vỏ hoa chuối ở vòng trong đĩa rau, sau vỏ hoa chuối xếp đều cà chua và cảm bông bí lên, chính giữa đĩa để bún và cảm ớt tía hoa đồng tiền, rau thì là.

- Đun nước lẩu: Bắc nồi lên bếp cho 4 muỗng dầu + 1 muỗng tỏi phi thơm + sả đập dập + ½ muỗng cà bass vào xào. Tiếp đó cho 4 muỗng tương ớt + 1 muỗng riềng + 1 muỗng gốc ngó + hành tây thái nhỏ vào đảo đều cho hỗn hợp khô lại rồi cho gà vào xào xần lại, cho nấm rơm vào xào tiếp. Khi hỗn hợp đã đều ta cho nước dùng gà vào nêm gia vị: 3 muỗng nước mắm + 3 muỗng đường + 3 muỗng nước cốt chanh + 1 muỗng hạt nêm + 1 muỗng muối. Nước lẩu có vị chua nhiều, cay ít, mà đồ tươi.

Lẩu gà nấm

Nguyên liệu: Gà ta một con làm sạch, chặt miếng, 10 trái táo đỏ, 10 trái táo đen, hoài sơn 2 miếng, 10 hạt kỷ tử, 2 miếng cam thảo, 2 củ cải trắng xắt miếng, 2 củ cà rốt xắt miếng, 100g cải bó xôi, 100g cải cúc, 200g cải thảo, tương hột và các loại nấm: nấm rơm thái đôi, nấm đông cô, nấm linh chi, nấm kim châm, nấm bào ngư, nấm tuyết để nguyên, nấm đùi gà thái lát.

- Tất cả các loại nấm ngâm vào nước bột năng pha loãng rồi rửa lại bằng nước sạch, để nấm được trắng và không bị dập.

- Xương gà + xương ống heo mỗi thứ 300g trung qua nước sôi rồi rửa lại cho sạch.

Cách làm:

- Nấu nước dùng: Bắc nồi nấu nước dùng cho xương gà + xương heo hầm, vớt bọt liên tục. Thêm táo đỏ, táo đen, kỷ tử, vài tai nấm đông cô, cam thảo, củ cải trắng, cà rốt, hoài sơn vào hầm hai tiếng.

- Nấu đến khi còn khoảng 3,5 lít nước thì nêm gia vị cho vừa miệng.

Loại lẩu này có thể ăn kèm bún hoặc mì.



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 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 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 DT Viễn Thông Thành Phát	Số 23C4 Đường 66, Quy Đông, 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 Dam	Số 508 Nguyễn Kim, Phường 4, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Vũng Tàu 2	Công Ty TNHH CN & KT Điện lạnh Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
	Tây Ninh	Công Ty TNHH MTV Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành 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
	Hà Giang	Công Ty TNHH MTV TM & DV Mai Anh	Số 48 Ngô Quốc Trị, Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hà 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, Bàu 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 Kiên 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 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 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	