



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 Ngô Thị Nhâm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 3</b>	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hà, Tiến Phong, Mễ Linh, TP Hà Nội
<b>Hà Nội 4</b>	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Tràng 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>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>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 Kan</b>	Trung tâm Bảo hành Ủy quyền Đức Hữu	Số 43, Tổ 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kan, Tỉnh Bắc Kan
<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 Kính, 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 Rĩnh 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	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 Ngô 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>Son 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 BẾP ĐIỆN TỬ



**Model: KG 15IC1**

**INDUCTION COOKER INSTRUCTION BOOKLET**

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

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn lắp đặt và vận hành sản phẩm 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.

### **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
CÁC CHỨC NĂNG.....	4
SƠ ĐỒ CẤU TRÚC.....	5
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	6
LỖI VÀ CHẾ ĐỘ BẢO VỆ.....	7
LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN NẤU.....	7
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG .....	8
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC.....	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
FAILURE AND PROTECTION CODE.....	18
CHOICE OF COOKING UNTENSILS .....	19
MAINTENANCE AND CLEANING.....	20
FAULTS AND HANDLING MEASURES.....	11
WARRANTY INFORMATION .....	22

### **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 ĐƠN 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.

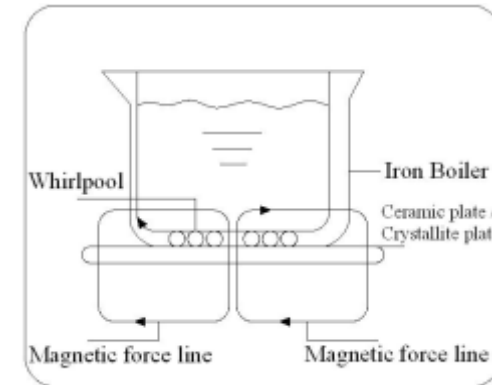
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm **BẾP ĐIỆN TỬ ĐƠN KANGAROO** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

### **Nguyên lý hoạt động của bếp điện từ**

Khi khởi động, dòng điện tức thời sẽ tạo ra từ trường trong cuộn dây bên trong bếp điện từ, ngay khi lực từ tiếp xúc với bề mặt thép của dụng cụ đun nấu (bề mặt nhiễm từ) thì trong bản thân dụng cụ đun nấu sẽ tạo ra sự chuyển động với tốc độ cao của các electron tự do, các electron này va đập vào nhau và va đập vào các ion dương sẽ sản sinh một nhiệt lượng lớn có tác dụng đun nấu được thức ăn.



### **Ưu điểm sản phẩm:**

1. An toàn: Vì điều chỉnh, bếp có nhiều chế độ bảo vệ làm tăng tính an toàn sử dụng của sản phẩm.
2. Hiệu suất cao: hiệu suất nhiệt lên tới hơn 82%
3. Giao diện thân thiện và dễ sử dụng: Các phím chức năng có hình minh họa, rất dễ dàng cho người sử dụng
4. Bảo vệ môi trường: Không có lửa và khói trong suốt quá trình đun nấu.
5. Dễ dàng vệ sinh: Mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản.

## CÁC CHỨC NĂNG

### An Toàn

#### 1. Phát hiện vật thể lạ

Khi dụng cụ đun nấu có đường kính nhỏ hơn 80mm hoặc là các vật thể có kích thước nhỏ (dao, đĩa, nhíp, chìa khóa...) trên bề mặt hoặc các dụng cụ đun nấu không nhiễm từ (Như nồi nhôm) thì bộ phận cảnh báo của bếp sẽ cảnh báo trong vòng 1 phút. Nếu người sử dụng bếp 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

Trong trường hợp nhiệt độ bên trong của bếp quá cao, bếp sẽ tự động bật chế độ bảo vệ, dừng gia nhiệt và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.

#### 3. Bảo vệ nồi trong trường hợp đun nấu bị khô/cạn

Khi mặt kính của bếp bị quá nhiệt hoặc dụng cụ đun nấu khô/cạn làm nhiệt độ đáy dụng cụ đun nấu liên tục tăng lên, bếp sẽ tự động tắt trong thời gian ngắn để chuyển sang chế độ bảo vệ và bề mặt bếp cũng sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ.

#### 4. Bảo vệ trong trường hợp quá dòng hoặc điện thế không phù hợp

Khi hiệu điện thế thay đổi thất thường hoặc dòng thay đổi một cách đột ngột, bếp điện từ sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ và mặt bếp sẽ hiển thị rằng bếp đang trong chế độ bảo vệ. Bếp sẽ hoạt động trở lại sau khi dòng điện và hiệu điện thế bình ổn trở lại.

#### 5. Tự động tắt bếp sau hai giờ

Nếu bếp được khởi động trong vòng hai giờ mà không có phím nào được ấn và bếp không trong chế độ hoạt động, bếp sẽ tự động chuyển sang trạng thái chờ (Trừ trường hợp đặt hẹn giờ cho bếp bật sau 2 giờ)

#### 6. Tự động tắt bếp sau 1 phút

Nếu nồi được nhắc ra khỏi bếp, bếp sẽ tự động ngừng gia nhiệt và chuyển sang chế độ chờ.

Bảo vệ môi trường: không đốt nóng bằng ngọn lửa, không khói, không khí CO

Ví điều chỉnh:

\* Đa chức năng: Lẩu, Chiên Xào, Hầm, Đun nước

\* Tùy chỉnh thời gian: Thời gian đun nấu có thể tùy ý điều chỉnh, bếp sẽ tự động tắt sau khi đạt đến mức thời gian đã cài đặt

Dễ vệ sinh: Bề mặt kính cách nhiệt, dễ dàng vệ sinh và bảo quản

## SƠ ĐỒ CẤU TRÚC BẾP



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### MỞ/TẮT

Cắm bếp vào ổ điện (nguồn điện có khả năng chịu tải 10A), bếp sẽ phát ra tiếng BÍP, mặt bếp sẽ hiển thị ký hiệu "- ON- ". Đặt nồi lên bếp, nhấn phím MỞ/ TẮT, sau đó chọn các chức năng nấu khác nhau. Điều chỉnh công suất bếp bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-". Tại bất cứ chế độ nào, khi bạn ấn phím MỞ/TẮT, bếp sẽ chuyển sang chế độ chờ.

**CẢNH BÁO:** Không đặt nồi trống lên trên bếp. Khi đặt nồi lên bếp, trong nồi cần có nước hoặc thực phẩm. Nếu không đặt nồi hoặc đặt nồi không phù hợp lên mặt bếp, sau khi cảnh báo một phút, bếp sẽ tự động tắt và chuyển sang chế độ chờ. Để lựa chọn chức năng khác, nhấn phím tương ứng, bếp sẽ chuyển sang chế độ mà bạn lựa chọn

### CHẾ ĐỘ LẤU:

Khi chọn chế độ " LẤU", bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị 1000W. Đây là mức mặc định của bếp. Bạn có thể điều chỉnh công suất tăng giảm theo các mức độ khác nhau (từ 200W đến 1800W) bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-"

### CHẾ ĐỘ CHIÊN XÀO:

Khi chọn chế độ " CHIÊN XÀO", bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị 200°C. Đây là nhiệt độ mặc định của bếp. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ của bếp thay đổi theo các mức từ 60°C đến 240°C bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-"

### CHẾ ĐỘ HÂM:

Nhấn phím MỞ/ TẮT và chọn chức năng "Hâm", bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị bộ hẹn giờ 2:00 và nhấp nháy trong 5 giây. Bạn có thể cài đặt thời gian từ "0:00" đến "3:00" bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-". Nếu không có thao tác nào khác trong 5 giây màn hình nhấp nháy này, bếp sẽ tự động xác nhận thời gian hẹn giờ. Trong 20 phút đầu tiên sau khi bộ hẹn giờ được xác nhận, bếp sẽ tự động làm nóng liên tục ở mức công suất mặc định, sau đó bếp sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm

### CHẾ ĐỘ ĐUN NƯỚC:

Nhấn phím MỞ/ TẮT và chọn chức năng "ĐUN NƯỚC", bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị bộ hẹn giờ 0:30 và nhấp nháy trong 5 giây. Bạn có thể cài đặt thời gian từ "0:00" đến "3:00" bằng cách nhấn phím "+" hoặc "-". Nếu không có thao tác nào khác trong 5 giây màn hình nhấp nháy này, bếp sẽ tự động xác nhận thời gian hẹn giờ.

### CÀI ĐẶT THỜI GIAN:

Nhấn phím MỞ/ TẮT để cài đặt thời gian. Nhấn phím "ĐINH GIỜ" lần đầu tiên, bảng hiển thị LED trên mặt bếp sẽ hiển thị "0:00", giá trị thời gian "0:00" nhấp nháy, bạn có thể nhấn phím "+" hoặc "-" để cài đặt thời gian (từ 0 đến 3 giờ). Bạn cũng có thể nhấn phím "ĐINH GIỜ" lần hai để hủy chức năng này

Chú ý:

A: Nhấn phím "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian cài đặt. Giữ phím "+" hoặc "-" khoảng 3 giây để tăng, giảm 10 phút. Giữ phím "+" hoặc "-" khoảng 1 giây để tăng, giảm 01 phút

B: Tất cả các chức năng đều có thể cài đặt hẹn giờ

## LỖI VÀ KÝ HIỆU BẢO VỆ

Nếu có bất kỳ vấn đề gì bất thường xảy ra đối với bếp từ, bếp sẽ tự động chuyển sang chế độ bảo vệ, mặt bếp sẽ hiển thị như sau:

Ký hiệu hiển thị	Lỗi
<b>E0</b>	Không nồi/ chảo đặt trên bếp hoặc nồi/ chảo không phù hợp
<b>E1</b>	Hiệu điện thế quá thấp
<b>E2</b>	Hiệu điện thế quá cao
<b>E3</b>	Bếp bị ngắn mạch hoặc hở mạch
<b>E4</b>	Cảm biến IGBT trong điều kiện ngắn mạch hoặc hở mạch
<b>E5</b>	Đáy nồi có nhiệt độ quá cao
<b>E6</b>	Nhiệt độ của IGBT quá cao

### 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.

## LỰA CHỌN DỤNG CỤ ĐUN, NẤU PHÙ HỢP

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



1) Những loại nồi sau đây có thể sử dụng:

Các loại nồi như nồi thép, nồi gang, nồi sắt tráng men, nồi và chảo với đường kính 12cm đến 26cm, có đáy phẳng và tráng lớp nhiễm từ

2) Những loại nồi sau đây không thể sử dụng:

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



**LƯU Ý**

1. Trước khi sử dụng, bạn hãy lau chùi nước hoặc dầu mỡ ở đáy nồi và mặt bếp
2. Trước khi sử dụng bạn nên kiểm tra xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ cắm hay không, nếu tiếp xúc không tốt có thể gây hỏng hóc cho bếp từ
3. Trong khi mặt bếp còn nóng hoặc đang trong quá trình đun nấu, bạn không nên đặt giấy, tấm nhôm, vải hoặc bất cứ vật nào khác không phù hợp lên bề mặt bếp để gia nhiệt trực tiếp vì có thể gây ra những tác hại không mong muốn
4. Không đặt bếp lên trên thảm, vải hoặc giấy mỏng trong quá trình đun vì có thể gây nên cửa thông khí của bếp và bếp sẽ không tản nhiệt được.
5. Không rút phích điện khi mà bếp đang hoạt động, trong trường hợp đèn "ON/OFF" sáng lâu (Bếp vẫn đang trong trạng thái hoạt động hoặc trong chế độ bảo vệ), đầu tiên bạn nên nhấn phím "ON/OFF" để chuyển bếp sang chế độ chờ rồi mới rút phích điện ra khỏi ổ, việc này có thể làm tăng tuổi thọ của bếp
6. Hãy rút phích điện nếu không sử dụng bếp trong một thời gian dài
7. Tránh tác động lực mạnh lên bề mặt của bếp. Trong trường hợp bị hư hỏng, hãy ngưng sử dụng bếp và gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
8. Không để những vật sắc nhọn cào xước bề mặt bàn phím điều khiển.
9. Không sử dụng bếp từ tại vị trí phía trên bình ga để tránh những tai nạn không đáng có. (vì những tia lửa điện có thể đốt nóng phần sắt của bình ga)

**CÁCH THỨC VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN BẾP**

Hãy tháo phích cắm và đảm bảo bề mặt của bếp đã nguội trước khi vệ sinh bếp

**1. Bề mặt bếp và bảng điều khiển**

- Dùng vải mềm ẩm để lau chùi
- Với các vết dầu mỡ, lau chùi bằng vải mềm cùng một chút thuốc đánh răng hoặc chất tẩy rửa, sau đó lau sạch bằng vải mềm ẩm
- \* Chú ý: Không được lau chùi bề mặt bếp bằng những vật cứng.

**2. Các lỗ thông khí vào/ra**

- Nên lau chùi bếp nhẹ nhàng bằng vải mềm
- Có thể dùng bàn chải mềm hoặc máy hút bụi để làm sạch bụi bẩn xung quanh các lỗ thông khí vào và ra
- \* Chú ý: Không được dùng nước để rửa bếp

**KIỂM TRALỖI**

Trong khi vận hành, nếu có vấn đề với bếp, hãy bạn thực hiện những bước kiểm tra sau trước khi đưa bếp đến trung tâm bảo hành.

<b>Vấn đề</b>	<b>Chỉ dẫn</b>
1. Khi cắm phích cắm vào ổ điện, không nghe thấy tiếng B1, ấn phím POWER nhưng đèn LED không sáng	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ổ cắm có bị lỏng không?</li> <li>2. Công tắc điện và Cầu chì có bị ngắt không?</li> <li>3. Nguồn điện có bị ngắt không?</li> </ol>
2. Bếp bị tắt sau 60s sau khi nghe tiếng B1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nồi được sử dụng có phù hợp không?</li> <li>2. Nồi có được đặt đúng vào giữa bếp hay không?</li> <li>3. Đường kính của đáy nồi có lớn hơn 12 cm hay không?</li> </ol>
3. Bếp bị tắt đột ngột khi đang sử dụng	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nhiệt độ xung quanh có quá nóng không?</li> <li>2. Các lỗ thông khí vào và ra có bị kẹt không?</li> <li>3. Bếp đã đạt được mức nhiệt độ đặt sẵn hay không?</li> <li>4. Đôi khi bếp bị tắt là do chế độ bảo vệ của bếp, hãy đợi vài phút và thử lại</li> </ol>

**Cảnh báo**

Trong trường hợp dây điện bị hư hỏng, để tránh nguy hiểm cho con người và làm hỏng bếp, không được tự sửa chữa và cần mang đến dịch vụ bảo hành

## CHÚ Ý AN TOÀN



Sử dụng ổ cắm trên 10A, không dùng ổ cắm thông thường hoặc 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



Không lắp đặt thêm những phụ kiện khác như dây sắt vì chúng có thể làm kẹt hoặc làm hỏng lỗ thông khí



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



Nếu bề mặt bếp bị vỡ, tắt bếp để tránh bị điện giật



Không đun nồi trống (không có nước hoặc thức ăn bên trong) để tránh ảnh hưởng đến khả năng làm việc của bếp hoặc gây nguy hiểm



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 ĐƠN 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. 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.*

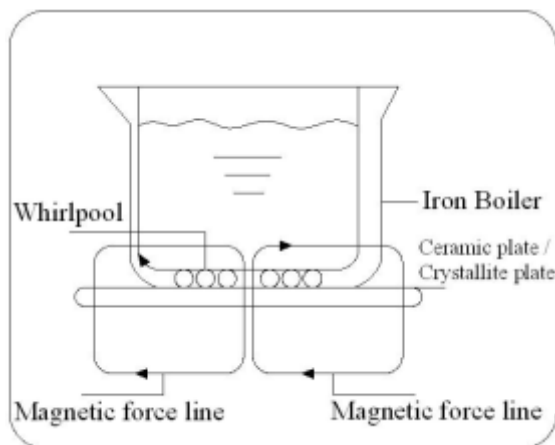
*Besides using this new product for you and your family, you can also donate this product to your friend as a gift full of meaning.*

*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

Without 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 Controlled

Multiple hating power selection ive different heating power to realize different cooking requisition.

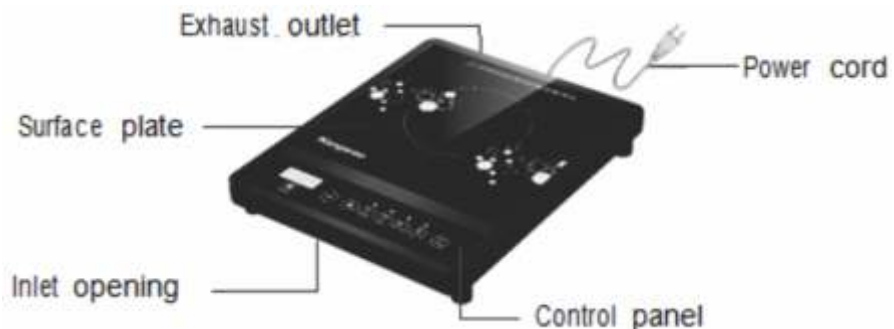
Multiple heating temperaturelection. Five different heating temperature to realize different cooking requisition.

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

With auto-inspect and warning system.

#### Easy Cleaning

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



**ON/OFF**

Connect the plug into the 10A of outlet, the machine will pronounce a BI sound, the LED light is lit on, the machine will shows "- ON-". Put the pot onto the top of the cook plate, press the key ON/ OFF and choose the different cooking funtions. By pressing the firepower adjustment key "+" or "-" can adjust the heating power. At any condition, press the key ON/ OFF, the machine will stop outputting the firepower, and stands at the waiting order condition

Caution: Don't put the empty pot on the black crystal plate. Put the pot which has water or food on the center of the black crystal plate. If there is not pot or no suitable pot on the center of black crystal plate, after the buzzer sounds one minute, the cooker will shut down automatically, and return to the state of standby. To choose any other function, press a corresponding function button, the induction cooker will enter the corresponding working mode.

**HOTPOT:**

When in the funtion of "Hotpot", the LED display "1000W", indicating the default power is about 1000W. You can select the different power lever (200W-1800W) by pressing the "+" or "-" key

**STIRFRY:**

When in the function of " Stir fry", the LED display "200°C", indicating the default working temperature is 200°C. You can select the temperature from 60°C to 240°C by pressing the "+" or "-" key

**STEW:**

Press the key ON/OFF and select the Stew function, the machine begins to work at Stew condition. the digital screen will shows the timer 2:00, and flashing for 5secs. During flashing, it can be set the timer from 0:00 min-3:00 hours by touch "+" or "-". If no operation within 5secs flashing, the machine will confirm the timer automatically. After the timer confirmed, first 20mins the power will be constant heating, rest time will be will non-constant heating.

**WATER:**

Press the key ON/OFF and select the Water function, the machine begins to work at Water condition. The digital screen will shows the timer 0:30, and flashing for 5secs. During flashing, it can be set the timer from 0:00 min-3:00 hours by touch "+" or "-". If no operation within 5secs flashing, the machine will confirm the timer automatically.

**TIMER:**

Press the key ON/OFF to setting up the timer. Press the key TIMER for the first time, the digital screen will shows "0:00", the time value "0:00" will be flash on, press the adjustment key "+" or "-" to set the time value for (0-3hours). The Timer setting can be cancelled by press timer 2nd again.

**Remark:**

A: During timer setting period, press the key "+" or "-" to adjust. For long press, auto increase or reduce 10mins, short press, auto increase or reduce 1min.

B: All of functions can be set for timer for shutting down the machine automatically.

## FAILURE AND PROTECTION CODE

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter protective mode automatically and display corresponding protective codes:

Code	Failure
<b>E0</b>	No pot/ pan or no suitable pot is put on the cook plate
<b>E1</b>	The voltage is over lower
<b>E2</b>	The voltage is over higher
<b>E3</b>	The bottom thermostat is at short circuit condition or at open circuit condition
<b>E4</b>	The IGBT's sensor is at short circuit condition or at open circuit condition
<b>E5</b>	The bottom temperature of the pot is over high
<b>E6</b>	The IGBT temperature is too high

### 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

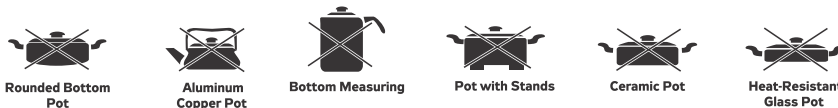
## CHOICE OF COOKING UTENSISLS

### 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.



## MAINTENANCE AND CLEANING

### 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 CLEANNESS 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.

**Trouble check**

If there is something wrong with operating, please check it first by yourself before service is given.

<b>Troublesome</b>	<b>Guide points</b>
1. When put the plug into the outlet, a BI sound could not be heard, press the POWER key, its relative LED light is not on.	1. Is the plug fall off or not? 2. Is the re-close and fuse in your house shut off or not? 3. Is the house power cut or not?
2. The machine is shut off after 60 seconds of BI sound alarms.	1. Is the boiler suitable or not? 2. Is the boiler placed on the middle of the plate or not? 3. Is the diameter of the boiler bottom larger than 12cm or not?
3. The machine sudden stop and be cut off when it is at working condition.	1. Is the surrounding temp. very high or not? 2. Is the Air-entrance mouth or the Vent jammed? 3. It has reached the setted temperature if the machine is at the temperature-setting condition. 4. Sometimes it is the result of the protection equipment, wait for several more minutes and confirm it.

**Warns:**

If the power cable is damaged, to avoid any danger for human or any harm to the machine, please do not repair it by yourself, please contact our service station.

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.***

## 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.

## 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 Thiên 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 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 Thiên 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	