



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 Ngõ Thi 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 Cường, 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 Tuyên	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 Lâm, 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 Ngõ 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

MIỀN BẮC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI HÂM DƯỠNG SINH



Model **KG 3SC1**

CERAMIC MULTI COOKER 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

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
THÔNG SỐ KỸ THUẬT & CẤU TẠO	3
CÁCH SỬ DỤNG.....	4
CHỨC NĂNG.....	5
CHẾ ĐỘ NẤU VÀ THỜI GIAN	6
SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....	7
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	8

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP.....	9
PRODUCT SPECIFICATIONS.....	10
USING WAY.....	11
FUNCTIONS.....	12, 13
COOKING TIME REFERENCE TABLE.....	13
CLEAN AND MAINTENANCE.....	14
PROBLEM AND METHOD OF SOLVING.....	15
WARRANTY INFORMATION.....	16

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

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

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: NỒI HẦM DƯỠNG SINH 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. 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.

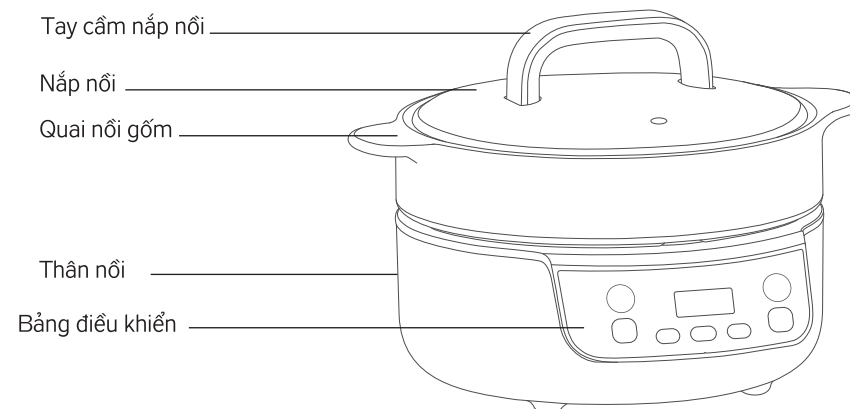
Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm NỒI HẦM DƯỠNG SINH KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

Tập đoàn Kangaroo

THÔNG SỐ KỸ THUẬT & CẤU TẠO

Model: KG3SC1
Công suất: 790W
Dung tích: 3 lít
Điện áp: 220V~50Hz

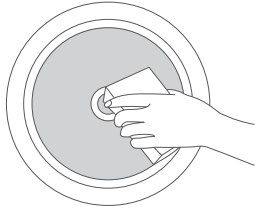


Bảng điều khiển

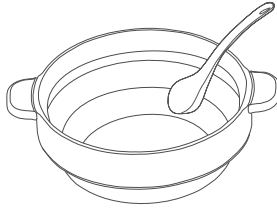


CÁCH SỬ DỤNG

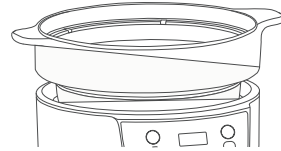
Lưu ý trước khi dùng



Mâm nhiệt phải được lau sạch



Không sử dụng muỗng bằng kim loại



Đặt nồi vào đúng vị trí

Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

- Sử dụng điện áp 220VAC
- Lần đầu tiên sử dụng cần vệ sinh sạch nồi và bỏ các phụ kiện trong nồi ra.
- Đảm bảo đáy nồi luôn luôn sạch sẽ. Đặt nồi vào thân nồi, xoay qua trái phải để đảm bảo để nồi tiếp xúc toàn bộ với mâm nhiệt.
- Dùng miếng giẻ mềm để vệ sinh nồi gồm. Không cọ rửa nồi bằng chổi kim loại hoặc miếng lau inox.

Lưu ý: rút phích cắm điện trong lúc vệ sinh nồi và sau khi sử dụng.

Cách nấu

- Chuẩn bị nguyên liệu: cắt thực phẩm thành miếng nhỏ và bỏ vào nồi, thêm nước – mực nước không quá 70% dung tích nồi.
- Đóng nắp, ấn nút "Menu" và chọn chế độ muốn nấu sau đó ấn nút "Start" để bắt đầu nấu.

Lưu ý an toàn

1. Không chạm vào nồi gồm khi đang nấu
 2. Trước khi nấu, làm sạch bên trong và bên ngoài nồi gồm, đảm bảo mâm nhiệt luôn sạch sẽ
 3. Giữ khoảng cách an toàn với lỗ thoát hơi trong quá trình nấu.
 4. Không che kín lỗ thoát hơi trong quá trình nấu.
 5. Không di chuyển hay lắc nồi khi đang nấu
 6. Không cắm dây điện khi tay ướt để tránh bị điện giật
 7. Không ngâm rửa thân nồi vào nước.
- Không xả nước lạnh vào nồi gồm ngay sau khi nấu – để nồi nguội trước khi vệ sinh.

CHỨC NĂNG

Chức năng nấu	Hướng dẫn chi tiết	Khung Thời gian có thể điều chỉnh	Cài đặt lại
Nấu nhanh Fast cook	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Fast cook" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 1,5 tiếng Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Fast cook" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.	Không	Không
Súp Soup	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Soup" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 1,5 tiếng Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Soup" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	1-3 giờ	Có
Cháo Porridge	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Porridge" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 1,5 tiếng Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Porridge" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	1-3 giờ	Có
Nướng Grill	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Grill" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 30 phút Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Grill" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	20 đến 60 phút	Không
Hầm Stew	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Stew" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 2 tiếng Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Stew" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	1-3 giờ	Có
Om Braise	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Braise" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 40 phút Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Braise" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	30 đến 120 phút	Có
Lẩu Hot pot	Nhấn "Menu" sau đó chọn "Hot pot" Thời gian thiết lập cho chế độ này là: 2 tiếng Sau đó ấn "Start" chương trình nấu bắt đầu, đèn ở chế độ "Hot pot" sẽ bật sáng. Sau khi chế độ nấu kết thúc, sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm	1-3 giờ	Không
Giữ ấm	Khi hoàn thành chương trình nấu sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Nhiệt độ thiết lập cho giữ ấm là 70 độ C (+-5 độ) Sau 8 giờ giữ ấm sẽ chuyển sang chế độ dừng.	-	-

CHẾ ĐỘ NẤU VÀ THỜI GIAN MẶC ĐỊNH

Nấu nhanh Fast cook	Súp - Soup	Nấu cháo Porridge	Nướng - Grill	Hầm - Stew	Lẩu - Hot pot	Om - Braise	Giữ ấm
1:30	1:30	1:30	0:30	2:00	2:00	0:40	8:00

Lưu ý:

Dung tích nấu cháo tối đa là $\frac{3}{4}$ cốc, và tỷ lệ gạo và nước là 1:8

Mức nước tối đa nấu súp/hầm là không quá 70% dung tích nồi gốm.

Nồi có chức năng ghi nhớ, có thể tiếp tục nấu theo chương trình đã chọn nếu mất điện trong vòng 5 phút đến 2 tiếng.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Cách vệ sinh nồi gốm

- Nên rửa nồi gốm thường xuyên và sau mỗi lần nấu: cho một ít nước vào nồi, đổ 5 thìa nhỏ giấm (khoảng 30ml) vào nước, bật nguồn, ấn chế độ "Fast cook – nấu nhanh" để trong vòng 18 phút sau đó tắt đi. Đổ nước giấm trong nồi gốm đi và vệ sinh như bình thường.

Vệ sinh và bảo dưỡng

Đối với nồi gốm cần tuân theo hướng dẫn sau:

- Sử dụng muỗng bằng gỗ hoặc bằng nhựa, không dùng muỗng bằng kim loại (inox hoặc nhôm ...) để bảo vệ lòng nồi.

- Để bảo vệ lòng nồi, không cất thực phẩm trong nồi

- Không cho giấm trực tiếp vào trong nồi để tránh bị ăn mòn.

Làm vệ sinh và bảo dưỡng cho thân nồi

- Sử dụng miếng vải mềm để vệ sinh thân nồi, không sử dụng chất tẩy rửa để vệ sinh dây điện và nắp nồi

- Dùng khăn khô để vệ sinh mâm nhiệt trong trường hợp thực phẩm hoặc nước rót vào.

Lưu ý: Trước khi làm vệ sinh phải rút phích cắm và không vệ sinh khi nồi còn nóng.

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách xử lý
Không gia nhiệt khi đèn bật sáng	Mâm nhiệt bị hỏng	Mang sản phẩm tới các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của nhà sản xuất theo danh sách ở cuối bản hướng dẫn này để bảo hành, sửa chữa.
Không gia nhiệt, đèn không sáng	Không được kết nối với nguồn điện	Kiểm tra dây, phích cắm điện Mang sản phẩm tới các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của nhà sản xuất theo danh sách ở cuối bản hướng dẫn này để bảo hành, sửa chữa.
Tràn nước	Cho quá nhiều nước	Giảm bớt lượng nước trong nồi
Màn hình hiển thị E1	Nhiệt độ thấp hơn - 15°C	Rút và cắm lại phích cắm điện. Nếu vấn đề chưa được giải quyết cần đưa sản phẩm đến các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của nhà sản xuất theo danh sách ở cuối bản hướng dẫn này để bảo hành, sửa chữa.
Màn hình hiển thị E2	Nhiệt độ quá nóng trên 240°C	Rút phích cắm điện chờ nồi nguội sau đó cắm điện để sử dụng. Nếu vấn đề chưa được giải quyết cần đưa sản phẩm đến các trung tâm bảo hành hoặc các đơn vị được ủy quyền của nhà sản xuất theo danh sách cuối bản hướng dẫn này để bảo hành, sửa chữa.

NỒI HẦM DUỠNG SINH 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. Nhà sản xuất có quyền cải tiến kỹ thuật đối với sản phẩm mà không cần 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: CERAMIC MULTI COOKER

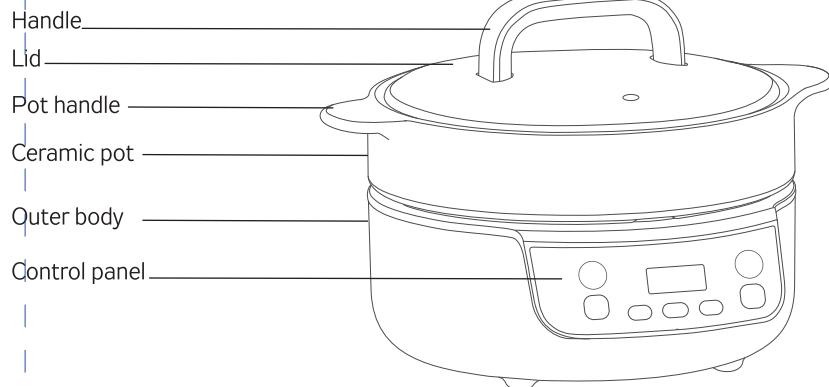
We hope with this new product, you will feel more convenient and enjoy your life. The happiness of your family is glad and pride of our group, too. And we will be happy if we can get feedback from you. From this base we can continue to improve ourselves, that we can provide you and other customers a best service, best quality products.

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

*Best Regards,
KANGAROO GROUP*

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model: KG3SC1
 Power: 790W
 Capacity: 3 L
 Rated Voltage: 220V~50Hz

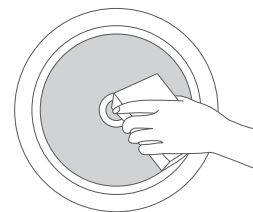


Control Panel

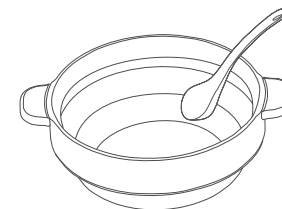


USING WAY

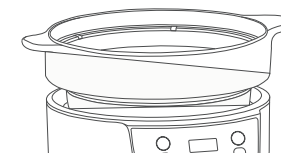
Notice before using



Keep heating plate clean



Use a non-metallic spoon



Put the pot into cooker carefully

Read the instruction manual careful and do it according to the indication of IM.

- Plug in and make sure the voltage of home socket is match with this product
- Please take out all parts in ceramic pot and wash ceramic pot in the first time to use.
- Please make sure there is no any impurities in the bottom of inner pot. And you need to make left and right rotation of the inner pot, to make sure the inner pot is completely fit closely with the heating plate.
- Please clean the pot with a soft cloth and water. Do not scrub it with a pot brush, steel ball or a hard dish cloth. Please turn off the power and unplug the power cord after using;

Using method.

- Prepare material: cut ribs and corn into pieces and put them into the pot, add water not more than 70% of the pot capacity;
 Close the cover, press the Menu button to select the soup Menu, press the start button to start cooking.

Forbidden

1. Don't touch ceramic pot when working.
2. Before working, please remove any foreign matter such as water droplets and rice grains between the inner pot and the heating plate to avoid overheating and short circuit.
3. Don't put your hands or face close to the steam hole to avoid burn when cooking.
4. Don't cover the steam hole with cloth to avoid accidents or product failure.
5. Don't move or shake the product when cooking.
6. Don't insert or pull the power plug with wet hands to avoid electric shock or short circuit;
7. Don't immerse the product in water.
8. Don't wash inner pot by cold water directly after high temperature heating.

FUNCTIONS

Menu	Details	Time adjustment rang	Preset
Fast cook	Press "Menu" and choose "Fast cook" The default time is 1.5 hours. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	No	No
Soup	Press "Menu" and choose "Soup" The default time is 1.5 hours. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	1-3 hours	Yes
Porridge	Press "Menu" and choose "Porridge" The default time is 1.5 hours. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	1-3 hours	Yes
Grill	Press "Menu" and choose "Grill" The default time is 30 minutes. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	20 to 60 minutes	No
Stew	Press "Menu" and choose "Stew" The default time is 2 hours. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	1-3 hours	Yes

FUNCTIONS

Braise	Press "Menu" and choose "Braise" The default time is 40 minutes. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	30 to 120 minutes	Yes
Hot pot	Press "Menu" and choose "Hot pot" The default time is 2 hours. After setting Menu, Press "Start" directly into the working process of the corresponding Menu, indicator lights will be flash. After complete the work, automatically go to keep warm.	1-3 hours	No
Keep warm	Cooking work is completed, the program will automatically enter to keep warming mode, and the default keep warming temperature is 70 °C ± 5 °C. After 8 hours of warming, turn to standby mode.	-	-

COOKING TIME REFERENCE TABLE

Fast cook	Soup	Porridge	Grill	Stew	Hot pot	Braise	Keep warm
1:30	1:30	1:30	0:30	2:00	2:00	0:40	8:00

Notes:

- The maximum cooking capacity of porridge is 3/4 cup, and the recommended ratio of rice to water is 1:8;
- The maximum water level of the soup/straw function should not exceed 70% of the pot capacity.
- The cooker has memory function, it can continue to original work if power on within 5 minutes to 2 hours

Clean inner pot.

• Suggest to clean the pot regularly. Add some water into the pot. Pour 5 tablespoons of white vinegar (about 30 milliliter) into water, power on, press the "Fast cook" button to start the heating work, power off the cooker after 18 minutes, Pour out the vinegar and clean the pot.

Clean and Maintenance

As for inner pot, please check the instruction as below:

- Please use plastic or wood rice spoon, don't use metal rice spoon to protect inner pot.
- In order to let inner pot use longer, don't cut food in inner pot.

• Please don't put vinegar into the inner pot to avoid corrosion

Cleanness and maintenance of the other parts:

• Using wet cloth to clean the surface of rice cooker, inner of lid, power cord, don't use degenerate product.

• Using towel to clean the heating plate if there is some water and rice.

Remark: Before cleaning the rice cooker, you must power off and cool down rice cooker.

Stoppage	Reason	Method of solving
No heating when Indicator light is on	Heating plate damaged	Send to "Repair Service Centre"
No heating, No light	1. Power control plate connection doesn't switch on 2. Out of power	1. Check rice cooker if unplug 2. Wait for the power
Overflow	Too much water	Reduce the amount of water
LCD show E1	Bottom sensor open circuit (below -15°C)	Connect the thermistor correctly (or wait to normal temperature), then power on cooker
LCD show E1E2	Bottom sensor short circuit (above 240°C)	Connect the thermistor correctly (or wait to normal temperature), then power on cooker

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO CERAMIC MULTI COOKER is strictly monitored and examined in quality by the technical team from Kangaroo Corporation

As the leader in manufacture and produce household in Vietnam, we undertake to provide customers with the best products and best warranty services.

If the product gets defected or disordered during the warranty time, the detected elements will be fixed, maintained or replaced free of charge.

1. The warranty period is 12 months
2. In the following cases, the products will be repaired with charging fee:
 - a. Expiry of warranty period.
 - b. Damages caused by careless of users or using not follow the instruction of manual.
 - c. Damages by disaster or fire.
 - d. Loss warranty card.

All the contents in this USER MANUAL have been subjected to careful check. For any mistake and mission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of explanations. Additionally, any technical improvement will be shown in the revised manual without notice. The product appearance and color in this manual just for your reference.

DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC

	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 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, 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 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 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 Bường, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
	Trà Vinh	Công Ty TNHH MTV Thiện Tài	Số 522 Đồng Khởi, Khóm 1, Phường 9, TP Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
	Đồng Nai	Trung tâm Bảo hành Điện tử Hùng Phát	Số 79 Trần Phú, Xuân An, Thị Xã Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
	Bình Thuận	Công Ty TNHH TM Điện Lạnh Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
	Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
	Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xuân Bảo, Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
	Đồng Nai 3	Công Ty TNHH TM & DV Điện tử Điện lạnh Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
	Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Khang Nghi	Số 364 Bùi Trọng Nghĩa, Trảng Dài, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
	Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Nguyễn Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
	Kiên Giang	Công Ty TNHH MTV Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
	Bạc Liêu	Công Ty TNHH Điện tử Điện lạnh Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
	Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Điện lạnh Việt Hùng	Số 120B Đại lộ Đồng Khởi, Phú Khương, TP Bến Tre, Tỉnh Bến Tre
	Long An 1	Công Ty TNHH Điện tử Minh Dũng PT	Số 27, Quốc lộ 1A, Phường 5, TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	Trung tâm Bảo hành HKD Trần Ngọc Thuận	Số 326 Quốc lộ 1A, Khu phố 9, Thị trấn Bến Lức, Tỉnh Long An	
Long An	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp 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	