Kangaroo KitchenCare

Nhật Bản liên doanh, nâng tầm sống khoẻ.
日本の合弁会社、健康的な生活水準の向上.

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Q. Hai Bà Trưng
Hà Nội 1	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Đông Anh	Do Hạ, Xã Tiến Phong, Huyện Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Trung tâm Bảo hành Huy Khánh Hà Đông	Số 36 Ngô Thì Nhậm, Phường Hà Cầu, Quận Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Chương Mỹ	A15.3 Tràng An Trên, Thị trấn Chúc Sơn, Huyện Chương Mỹ, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Trung tâm Bảo hành Hồng Hải	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiền An , TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Sâm	Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị Trấn Đồi Ngô, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Trung tâm Bảo hành Hà Kiên	129 Đường Nguyễn Thị Lưu, Phường Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Bắc Giang
Hưng Yên	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 188 Lê Văn Lương, Phường An Tảo, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hải Dương	Trung tâm Bảo hành Khánh Linh	Số 10 Vũ Khâm Lân, Phường Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh hải Dương
Hải Phòng	Trung tâm Bảo hành Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng, Phường Dư Hàng Kênh, Quận Lê Chân, TP Hải Phòng
Quảng Ninh 1	Trung tâm Bảo hành Duy Thắng	Tổ 2, Khu 5, Phường Hà Tu, Thành Phố Hạ Long, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Phường Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Q.N
Quảng Ninh 3	Trung tâm Bảo hành Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Phường Yên Thanh, TP Uông Bí, Quảng Ninh
Thái Bình 1	Trung tâm Bảo hành Rĩnh Long	Số 272 Phố Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thái Bình	Số 402 Lý Thường Kiệt, Phường Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Nam Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Tùng	Số 835 Đường Điện Biên, Xã Lộc Hoà, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Trung tâm Bảo hành Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bỉnh, Phường Trần Quang Khải, TP Nam Định, Nam Định
Hà Nam	Trung tâm Bảo hành Cường Phượng	Số 46 Trần Phú, Phường Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30/6 Phúc Chỉnh 2, Phường Nam Thành, TP Ninh Bình
Ninh Bình 2	Trung tâm Bảo hành Phùng Thịnh	Số 409 Đường Hải Thượng Lãn Ông, phố Lê Lợi, Phường Vân Giang, TP N.B
Thanh Hoá 1	Trung tâm Bảo hành Mạnh Tuấn	258 Trường Thi, Phường Trường Thi, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hoá 2	Trung tâm Bảo hành Mạnh Phương	Lô 18 Đông Bắc Ga, Đương Đình Nghệ, Phường Đông Thọ, TP Thanh Hoá
Thanh Hoá 3	Trung tâm Bảo hành Thúy Duyên	Ki ốt 07, Đường Cù Chính Lan KP10, Phường Ngọc Trạo, TX Bỉm Sơn, T.H
Nghệ An 1	Trung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 171, Đường Lê Lợi, Phường Lê Lợi, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Trung tâm Bảo hành Đức Vinh	Số 7/A2 Hermann, Phường Hưng Phúc, TP Vinh Tỉnh, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 3	Trung tâm Bảo hành Dũng Thành An	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Trung tâm Bảo hành Hữu Thịnh	Số 301 Trần Phú, Phường Đức Thuận, TX Hồng Lĩnh Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Trung tâm Bảo hành Thái Dương Phát	Số 11 Lê Đại Hành - Phường Hưng Trí - Kỳ Anh - Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 3	CTrung tâm Bảo hành Hồng Hà	Số 63 Đường Trần Phú TP Hà Tĩnh - Hà Tĩnh
Hà Giang	Trung tâm Bảo hành Đại Đức	Số 02 Đường Hồng Quân, Tổ 13, Phường Nguyễn Trãi, TP Hà Giang, Hà Giang
Cao Bằng	Trung tâm Bảo hành Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Phường Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằn
Bắc Cạn	Trung tâm Bảo hành Đức Hữu	Số 43 Tổ 10, Phùng Chí Kiên, TP Bắc Kạn, Tỉnh Bắc Kạn
Lạng Sơn	Trung tâm Bảo hành Hà Anh	Số 344 Đường Bà Triệu, Phường Đông Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Tuyên Quang	Trung tâm Bảo hành Thành Tuyên	Số 411 Đường Quang Trung, Tổ 27, Phường Phan Thiết, TP Tuyên Quang
Thái Nguyên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Máy Thái Nguyên	Số 244/1 Đường Bắc Kạn, Phường Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên
Thái Nguyên 2	Trung tâm Bảo hành Sao Việt	Số 68A Đường CMT8, tổ 6 P. Phan Đình Phùng . TP Thái Nguyên
Sơn La	Trung tâm Bảo hành Lâm Dũng	Số 229B Đường Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Phường Quyết Tâm, TP Sơn La
Điện Biên	Trung tâm Bảo hành Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Phường Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hoà Bình	Trung tâm Bảo hành Dũng Linh	Số 117 Hoàng Văn Thụ Tổ 2, Phường Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Hòa Bình
Lai Châu	Trung tâm Bảo hành Việt Nguyên	Tổ 8 Phường Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lào Cai	Trung tâm Bảo hành Vân Nam	Số 96 Đường Lê Lai, Phường Kim Tân, TP Lào Cai, Tỉnh Lào Cai
Yên Bái	Trung tâm Bảo hành Mạnh Sử	SN 52 Đường Trần Hưng Đạo, Phường Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái

Hotline **1900 5555 66**
www.kangaroo.vn

Kangaroo KitchenCare

けんこう せいかつ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN

炊飯器

IH RICE COOKER
USER MANUAL

Model: **KG18RIH2**

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

*(*Chi tiết vui lòng xem mặt sau)*

Cách 1

Quét QR CODE hoặc truy cập website

baohanhdientu.kangaroo.vn

Cách 2

Soạn tin nhắn gửi **8088** theo cú pháp dưới đây

KG <dấu cách> SERIAL

SERIAL STICKER

Kangaroo
KitchenCare

Quy chế bảo hành:

I. Thời hạn bảo hành

Thời hạn bảo hành được xác nhận dựa vào thông tin được đăng ký bảo hành điện tử.

II. Điều kiện được bảo hành

1. Sản phẩm phải được đăng ký bảo hành điện tử.
2. Sản phẩm chính hãng Công Ty Cổ Phần Liên Doanh Kangaroo Quốc Tế.
3. Tem niêm phong (tem vỡ) còn nguyên dạng, không rách rời.
4. Kiểu máy (Model), số máy (Serial No) dán trên sản phẩm phải trùng với thông tin đăng ký bảo hành điện tử.
5. Các hư hỏng do lỗi sản xuất.

Lưu ý:

- Quý khách vui lòng đăng ký bảo hành theo hướng dẫn ở mặt trước để đảm bảo quyền lợi. Nếu là Đại lý vui lòng đăng ký tài khoản tại website https://baohanhdientu.kangaroo.vn/dang-ky. Sau đó đăng ký bảo hành điện tử trực tiếp trên website hoặc soạn tin nhắn theo cú pháp: ***KG <dấu cách> DL <dấu cách> SERIAL <dấu cách> Số điện thoại khách hàng Gửi 8088***

- Trong trường hợp sản phẩm chưa đăng ký bảo hành điện tử thì thời hạn bảo hành được tính từ ngày sản xuất hoặc được tính từ ngày mua hàng tùy thuộc theo điều kiện nào đến trước, căn cứ theo ngày sản xuất trên hệ thống của Kangaroo hoặc hóa đơn GTGT hoặc hóa đơn bán hàng trực tiếp do cơ quan thuế phát hành.

- Mọi thông tin chi tiết quý khách vui lòng liên hệ tổng đài qua số hotline ***1900555566*** *hoặc truy cập website* ***https://baohanhdientu.kangaroo.vn***

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

Vui lòng đọc kỹ 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.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo product.
Please read the Instruction Manual carefully before using the product to ensure that you obtain the best possible results and safety. Keep the Manual for future reference.
Kangaroo is not liable for any losses damages arising from incorrect installation or use of the product.

THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES

THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES

VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS

ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC/ CONTENTS

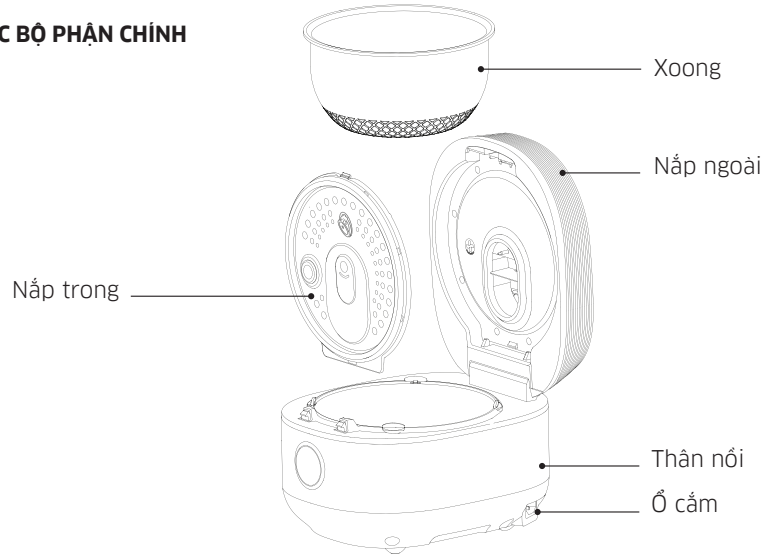
CẤU TẠO & THÔNG SỐ KỸ THUẬT	**02**
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	**03**
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	**09**
CẢNH BÁO AN TOÀN	**10**
SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG PHÁP KHẮC PHỤC	**14**
PRODUCT OVERVIEW	**15**
INSTRUCTIONS FOR USE	**16**
CARE AND CLEANING	**22**
SAFETY WARNING	**23**
PROBLEM AND METHOD OF SOLVING	**26**
WARRANTY INFORMATION	**27**

CẤU TẠO & THÔNG SỐ KỸ THUẬT

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	**KG18RIH2**
Công suất	**1300 W**
Dung tích	**1.8 L**
Điện áp	**220V~50Hz**
Lượng cốc	**2-10**
Số người	**5-10 người**

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



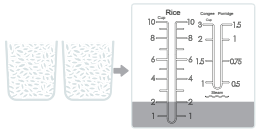
CÁC PHỤ KIỆN THEO NỒI

Thìa cơm ×1	Thìa canh ×1	Cốc đong ×1
Giá hấp ×1	Dây nguồn ×1	Sách hướng dẫn sử dụng ×1

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

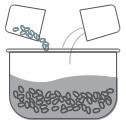
TỶ LỆ GẠO: NƯỚC

1. Cách đong gạo
1 cốc đong gạo có thể nấu được 2 bát cơm, đường kính của bát khoảng 11,5 cm.
2. Cho gạo và nước vào nồi
Ví dụ: Cho hai cốc gạo đã vo sạch vào nồi và thêm nước đến vạch chia độ tương ứng 2 (vạch mực nước sẽ tùy thuộc vào tùy từng loại gạo)

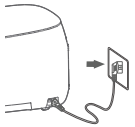


3. Có thể tăng hoặc giảm lượng nước dựa trên sở thích cá nhân. Gạo của các hãng khác nhau, xuất xứ khác nhau và cách bảo quản khác nhau sẽ có tỷ lệ nước: gạo khác nhau

HƯỚNG DẪN NHANH



1. Cho gạo đã vo sạch vào nồi, thêm nước theo tỷ lệ gạo: nước thích hợp. Sau đó đặt ruột nồi vào nồi cơm, đóng nắp trên đến khi nghe tiếng “cạch”
Chú ý: tỷ lệ gạo: nước có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân



2. Cắm dây nguồn vào nồi và kết nối nguồn điện một cách cẩn thận
3. Xoay núm xoay để chọn các chức năng nấu khác nhau như nấu nhanh, cơm cháy, cháo loãng v.v...
4. Ấn nút “Bắt đầu” để nấu
5. Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm. Nhấn nút "Hủy" để thoát chế độ giữ ấm nếu cần

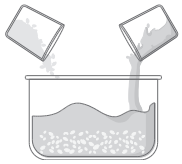
CHÚ Ý:

1. Đối với chế độ nấu cơm, chão loãng, có thể ấn trực tiếp trên mặt điều khiển. Nồi cơm điện sẽ tự động bắt đầu chu trình nấu mà không cần nhấn nút "Bắt đầu".
2. Sau khi kết thúc chu trình nấu, nồi cơm sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm
3. Thời gian giữ ấm tối đa là 24 giờ
4. Để giữ được hương vị và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, thời gian giữ ấm khuyến nghị không nên quá 5 giờ

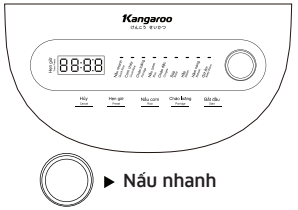
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

HẸN GIỜ

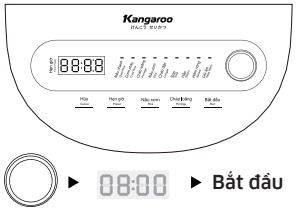
1. Chuẩn bị : Cho gạo đã vo vào nồi và chọn mức nước phù hợp theo lượng gạo



2. Đóng nắp, chọn chế độ “Nấu nhanh” (hoặc các chế độ mong muốn khác)



3. Nhấn nút "Hẹn giờ”, màn hình hiển thị thời gian chuyển sang trạng thái nhấp nháy. Xoay núm sang trái hoặc phải để điều chỉnh thời gian mong muốn. Nhấn nút "Bắt đầu" để vào trạng thái hẹn giờ.



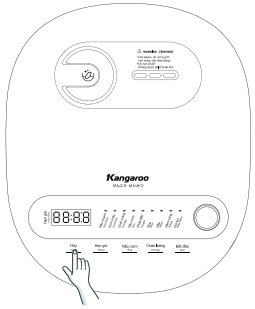
Lưu ý:

- Thời gian hẹn giờ là khoảng thời gian đặt trước từ khi bắt đầu hẹn giờ đến thời điểm nấu xong. Đối với chế độ nấu cơm, cháo loãng trên phím chọn nhanh cần nhấn nút "Hẹn giờ" trước, sau đó cài đặt thời gian hẹn giờ, nhấn cháo hoặc cơm để vào trạng thái hẹn giờ

- Thời gian hẹn giờ được khuyến nghị không quá 12 giờ, nếu không cơm có thể có mùi

HỦY

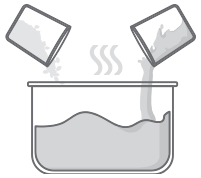
Nhấn nút “Hủy” để hủy bỏ các chức năng đã chọn



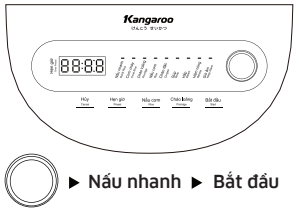
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NẤU NHANH

1. Cho 1 đến 2 cốc gạo đã vo sạch vào nồi, thêm nước nóng trên 70°C



2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Nấu nhanh”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu nhanh

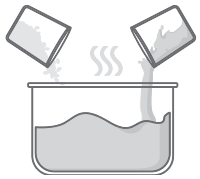


Lưu ý:

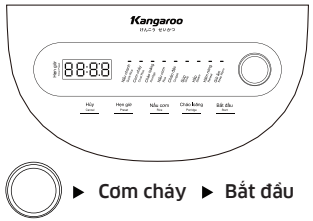
Sử dụng chức năng "Nấu nhanh", nồi cơm sẽ bật tính năng phán đoán thông minh: Nếu thêm nước nóng trên 70°C, quá trình nấu sẽ được bắt đầu ngay lập tức và nồi cơm sẽ chuyển sang chế độ nấu nhanh bằng nước nóng (áp dụng cho không quá 2 cốc gạo), với tổng thời gian khoảng 18 phút (Để cơm ngon hơn nên ủ ấm thêm một khoảng thời gian ngắn); Nếu thêm nước nguội, nồi cơm sẽ vào chế độ nấu nhanh với tổng thời lượng khoảng 25 phút.

CƠM CHÁY

1. Cho gạo và nước vào nồi



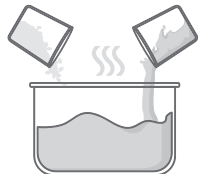
2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Cơm cháy”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu cơm cháy



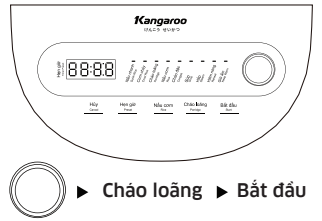
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHÁO LOÃNG

1. Cho gạo và nước vào nồi

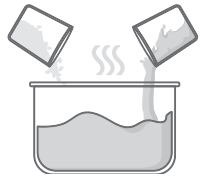


2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Cháo loãng”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu cháo loãng

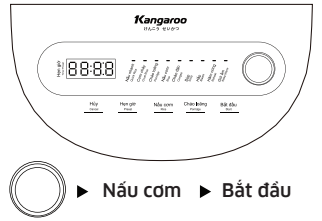


NẤU CƠM

1. Cho gạo và nước vào nồi

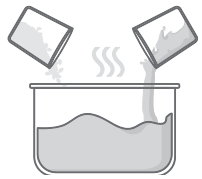


2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Nấu cơm”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu cơm

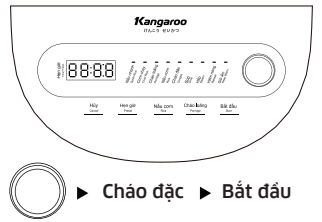


CHÁO ĐẶC

1. Cho gạo và nước vào nồi



2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Cháo đặc”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu cháo đặc

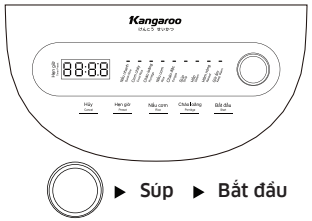


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

SÚP

1. Chuẩn bị nguyên liệu nấu súp (như xương, ngô, cà rốt...), rửa sạch và cắt thành từng miếng nhỏ, sau đó cho nguyên liệu vào nồi, thêm nước không quá vạch tối đa

2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Súp”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái nấu súp

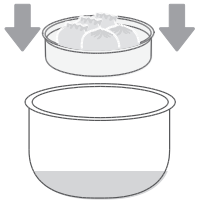


Lưu ý:

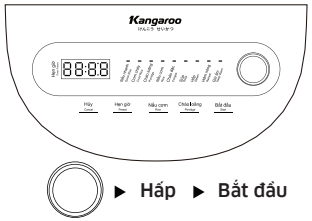
Thời gian mặc định của chế độ nấu súp là 120 phút

HẤP

1. Cho nước vào nồi đến vạch mực nước thích hợp, cho thực phẩm cần hấp vào giá hấp, sau đó đặt giá hấp vào nồi



2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Hấp”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái hấp



Lưu ý:

Thời gian hấp mặc định là 30 phút, thời gian hiển thị là thời gian từ khi nước sôi đến khi nấu xong

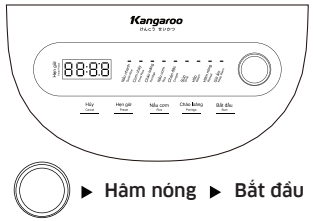
Đối với thực phẩm dễ hấp chín, tùy thuộc vào khẩu vị cá nhân, có thể lấy ra trước khi thời gian hấp kết thúc. Đối với thực phẩm khó hấp chín, nên thêm nước và hấp lại một lần nữa

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

HÂM NÓNG

1. Đảo cơm cho tơi xốp, sau đó cho thêm một lượng nước thích hợp vào cơm (ví dụ: lượng cơm cần hâm nóng đến mực thang 5 có thể cho 1.5 cốc nước)

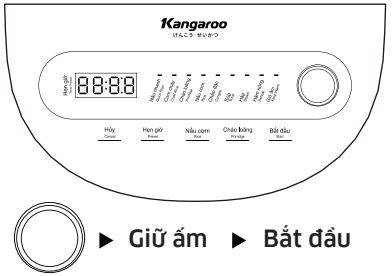
2. Đóng nắp nồi cơm, chọn “Hâm nóng”, ấn “Bắt đầu” để nồi cơm chuyển sang trạng thái hâm nóng



GIỮ ẤM

Khi nồi cơm ở trạng thái chờ, xoay núm tròn để chọn "Giữ ấm". Ở trạng thái này, nồi cơm sẽ làm nóng cơm và giữ ấm ở nhiệt độ thích hợp.

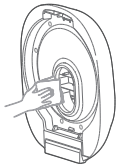
Nồi cơm có thể giữ ấm trong 24 giờ, tuy nhiên không nên để chế độ này quá 5 giờ, tránh để cơm bị vàng và nhũn



VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

A. VỆ SINH NẮP BÊN TRONG
1. Đẩy khóa nắp lên vị trí a và tháo nắp ra
2. Rửa sạch nắp bên trong bằng nước và lau khô
3. Căn chỉnh khe trên nắp vị trí b để lắp nắp trong vào, nhấn nắp gần nút a đến khi nghe thấy tiếng "cạch".

B. VỆ SINH VAN HƠI
Vệ sinh bên trong van hơi bằng miếng vải mềm



C. VỆ SINH THÂN NỒI
Sử dụng khăn sạch để vệ sinh sạch sẽ nước, cơm, gạo và các chất bẩn khác dính trên nồi

CẢNH BÁO AN TOÀN

LƯU Ý:
Cần luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn dưới đây để đảm bảo sử dụng an toàn và tránh bị thương hoặc mất mát tài sản. Bất kỳ sự lạm dụng nào vi phạm cảnh báo an toàn đều có thể dẫn đến tai nạn.

CẢNH BÁO
Không để trẻ em, người già, những người khuyết tật không làm chủ được hành vi của mình tự ý sử dụng sản phẩm mà không có sự giám sát của người khác. Không để trẻ em chơi đùa cùng sản phẩm.

NGHIÊM CẤM

Cấm sử dụng phích cắm chất lượng kém

Cấm chạm vào khi tay ướt

Cấm sản phẩm dễ cháy

Cấm trẻ em sử dụng

- Trong quá trình vận hành, không che van hơi bằng vải và đặt sản phẩm gần các vật liệu dễ cháy. Tránh xa rèm cửa, màn hoặc các vật liệu dễ cháy tương tự để tránh gây ra hỏa hoạn.

- Không sử dụng nồi cơm để chế biến thức ăn dễ gây tắc lỗ thông hơi, ví dụ thức ăn dễ bong tróc (cỏ la hán và bắp cải), thức ăn bị đóng băng (tảo bẹ) hoặc thức ăn vụn (bột ngô), để không gây tai nạn hoặc hư hỏng nồi.

- Trong khi vận hành, không để tay hoặc mặt gần lỗ thông hơi để tránh bỏng.

- Không tự ý tháo lắp: Ngoại trừ nhân viên kỹ thuật có trình độ chuyên môn, không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa nồi cơm để tránh nguy cơ hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.

- Chỉ sử dụng nồi cơm với điện áp 220 VAC để tránh nguy cơ hỏa hoạn và điện giật. Trong trường hợp dây điện hỏng, cần dừng sử dụng ngay lập tức.

- Không vận hành nồi cơm theo những cách sau đây để tránh nguy cơ hỏa hoạn

và điện giật do hư hỏng đường dây điện: Buộc, uốn cong dây điện, để gần các vật có nhiệt độ cao, buộc dây hoặc dùng để mang, kéo vật nặng.

- Trong trường hợp phích cắm bị hỏng, không sử dụng nồi cơm để tránh nguy cơ cháy nổ, điện giật và đoản mạch. Nếu đường dây điện quá ngắn, nên sử dụng một ổ cắm mới. Không sử dụng ổ cắm kém chất lượng.

- Không kéo phích cắm khi tay ướt để tránh điện giật và thương tích.

- Trong khi vận hành, không di chuyển hoặc rung lắc nồi cơm.

- Để nồi cơm tránh xa tầm tay của trẻ em và trẻ sơ sinh khi không được giám sát để tránh các tai nạn nguy hiểm như điện giật và bỏng.

- Không đặt nồi cơm ở những nơi không vững chắc, ẩm ướt hoặc gần các nguồn nhiệt và lửa khác (ví dụ: bếp gas). Khoảng cách tối ưu là trên 30 cm. Nếu không, thiệt hại hoặc tai nạn có thể xảy ra.

- Không cắm ghim, dây sắt hoặc các vật khác vào lỗ thoát hơi ở đáy nồi cơm để tránh điện giật và thương tích.

BẮT BUỘC
- Không nhúng nồi cơm vào nước hoặc các chất lỏng khác

- Sử dụng riêng ổ cắm tiếp địa có dòng điện định mức trên 10 A. Khi sử dụng chung với các thiết bị điện khác, có thể dẫn đến những nguy hiểm như hỏa hoạn, cháy nổ.

- Làm sạch bụi và nước trên cả hai đầu dây điện và ổ cắm để tránh nguy cơ hỏa hoạn, điện giật và đoản mạch.

- Khi cần bảo dưỡng hoặc thay thế linh kiện, vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm dịch vụ kỹ thuật được ủy quyền để tránh những nguy hiểm tiềm ẩn do bảo dưỡng không đúng cách hoặc lựa chọn phụ kiện không phù hợp.

- Phích cắm phải được cắm cẩn thận vào ổ cắm để tránh nguy cơ cháy nổ, điện

CẢNH BÁO AN TOÀN

giật và đoản mạch.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bằng dây có chất lượng tương đương được cung cấp bởi nhà sản xuất.

- Nồi cơm này chỉ sử dụng trong gia đình.

- Không sử dụng nồi cơm khi được kết nối với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.

- Trong quá trình vận hành, một số bề mặt có thể bị nóng và gây ra nhiệt độ cao. Không chạm tay vào mâm nhiệt và bề mặt sản phẩm khi đang nóng để tránh bị bỏng

LƯU Ý CÁC VẤN ĐỀ CÓ THỂ GÂY RA THƯƠNG TÍCH
- Nồi cơm điện này chỉ có thể được sử dụng với ruột nồi đi kèm của nhà sản xuất. Đối với các sản phẩm có giá hấp, không sử dụng làm hộp đựng riêng để tránh quá nhiệt, chảy nhựa hoặc thậm chí cháy nổ.

- Không làm rơi ruột nồi, không dùng vật cứng đập vào ruột nồi để tránh biến dạng. Nếu ruột nồi bị biến dạng, cần thay thế ruột mới.
Khi đang nấu hoặc vừa kết thúc, không chạm trực tiếp vào nồi bên trong để tránh bị bỏng.

- Việc sửa chữa không đúng cách hoặc làm đoản mạch một số phụ kiện quan trọng, bao gồm cả cầu chì, có thể dẫn đến hỏng chức năng bảo vệ điện, gây ra hiện tượng quá nhiệt hoặc cháy nổ.

- Khi nồi cơm được sử dụng bởi những người có máy trợ tim hoặc cấy ghép ốc điện tử, vui lòng tham khảo ý kiến của nhân viên y tế và hướng dẫn của nhà cung cấp thiết bị y tế.

CẢNH BÁO AN TOÀN

- Trước khi vận hành, kiểm tra xem ruột nồi và van hơi có đúng vị trí không để tránh tai nạn.

- Trước lần sử dụng đầu tiên hoặc sau một thời gian dài bảo quản, hãy thêm nước vào theo vạch mức nước hấp, chọn chức năng “Hấp” và thực hiện một hoặc hai lần để làm sạch bên trong nồi.

- Trong quá trình sử dụng, việc thiết bị hơi kêu hoặc chập chờn là điều bình thường. Xin đừng hoảng sợ.

- Không sử dụng nồi cơm ngay sau lần nấu đầu tiên, nhấn nút “Hủy” và đợi khoảng 15 phút để chờ nguội.

- Không nấu cơm bằng nước nóng để tránh ảnh hưởng đến khả năng kiểm soát nhiệt độ, khiến cơm không ngon.

- Hãy thường xuyên vệ sinh van hơi.
- Hãy thường xuyên vệ sinh sạch sẽ vị trí đặt nồi cơm.
- Độ cao để nồi cơm hoạt động bình thường là 0 - 2000 m

SỰ CỐ VÀ PHƯƠNG PHÁP KHẮC PHỤC

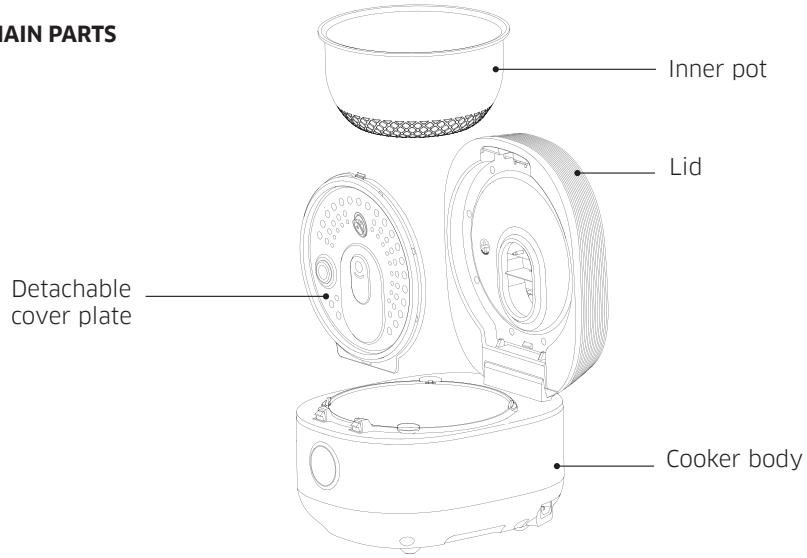
Hiện tượng	Nguyên nhân	Khắc phục
Quá mềm, quá cứng, quá đặc, quá loãng, cơm không chín, cơm cháy, cơm canh bị trào và không đủ độ sôi	• Không thêm nước theo vạch mực nước • Lựa chọn sai chức năng • Có vật lạ trên mâm nhiệt • Ruột nồi biến dạng	• Thêm nước theo vạch mực nước • Chọn đúng chức năng tương ứng • Loại bỏ các vật lạ • Nấu lại • Thay ruột nồi mới
Mùi lạ, biến màu và khô trong quá trình giữ ấm	• Gioăng và mép của nồi có các vật thể lạ • Sản phẩm rò hơi • Thời gian giữ ấm quá lâu	• Loại bỏ các vật thể lạ • Thay gioăng • Thời gian giữ ấm không nên quá 5 giờ
Tiếng ồn bất thường	• Ruột nồi dính nước • Tiếng ồn khi bật/ tắt nồi	• Lau khô đáy, thành ruột nồi • Hiện tượng bình thường
Mã lỗi	E1: Hở mạch cảm biến đáy nồi E2: Đoản mạch cảm biến đáy nồi E3: IGBT hở mạch E4: IGBT đoản mạch E5: Hở mạch cảm biến trên E6: Đoản mạch cảm biến trên EU: Lỗi nhận thông tin C2: Bảo vệ quá nhiệt IGBT C4: Không có nồi hoặc nồi không đặt đúng vị trí C6: Hỏng động cơ C7: Hỏng nam châm điện	C2: Kiểm tra đầu vào và đầu ra lỗ thoát khí có bị chặn không, quạt có chạy bình thường không. Sau đó cắm lại nguồn nồi cơm. Nếu vẫn còn lỗi, nên mang đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để được tư vấn và xử lý C4: Kiểm tra xem nồi đã được đặt vào đúng vị trí chưa. Sau đó bật lại nguồn. Nếu vẫn còn lỗi, nên mang đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để được tư vấn và xử lý Những mã lỗi khác: Ngắt nguồn nồi cơm, sau đó cắm lại. Nếu vẫn còn lỗi, nên mang đến TTBH để được tư vấn và xử lý.
Mã lỗi nhấp nháy	EU: Lỗi nhận thông tin	EU: Ngắt kết nối nguồn nồi cơm, sau đó cắm lại. Nếu vẫn còn lỗi, nên mang đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để được tư vấn và xử lý

PRODUCT OVERVIEW

PRODUCT OVERVIEW

Model	**KG18RIH2**
Rated Power	**1300 W**
Rated Volume	**1.8 L**
Rated Voltage	**220V-50Hz**
Rice Cups	**2-10**
Suitable people	**5-10 people**

MAIN PARTS

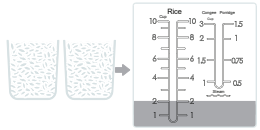


ACCESSORIES

Rice spoon ×1	Soup ladle ×1	Measurement cup × 1
Steamer ×1	Power cord ×1	Manual ×1

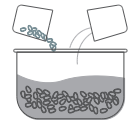
INSTRUCTIONS FOR USE

RICE MEASURING METHOD

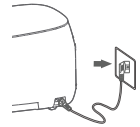


1. Measuring cup of rice can be cooked into 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm.
2. Put in the rice and water. Take boiling 2 cups of long grain rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding level 2 (the water level line shall be subject to the actual product).
3. Increase or decrease the water volume based on personal tastes
Rice of different brands, different origins and different preservation methods has different conditions, so you can adjust the water volume based on personal tastes.

QUICK START GUIDE



1. Put the washed rice into the inner pot, add water according to the rice-water ratio, then put the inner pot into the pot body, and close the upper cover of the rice pot until the "click" sound is heard.
Note: The amount of water can be increased or decreased according to personal preference



2. Insert the power cord into the socket of the pot, ensure that the plug is inserted to the bottom, and then plug in the power plug.
3. Turn the knob to select varied cooking functions as "Quick rice", "Crust rice ", "Porridge", “Rice", “Congee”,etc.
4. Press the "Start" button to begin cooking.
5. When cooking is completed, the cooker automatically switches into heat preservation state. If not necessary, then press the "Cancel" button to exit.

NOTE:

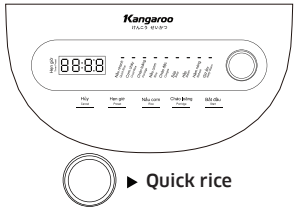
1. After using the shortcut button (Rice, Porridge) to select functions, the rice cooker will automatically start cooking with no need to press the "Start" button.
2. During the preservation process, the product will be heated to maintain the rice in a state suitable for eating;
3. The product can keep warm for as long as 24 hours;
4. But to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours.

INSTRUCTIONS FOR USE

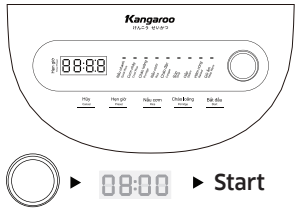
PRESET

1. Prepare rice and water.

2. Close the Lid and select "Quick rice".



3. Press the "Preset " button, the time display turn into flashing status,then turn the left and right knob to adjust the time (e.g. Preset cooking to be completed after 8 hours), and press the "Start" button to enter the reservation cooking state.



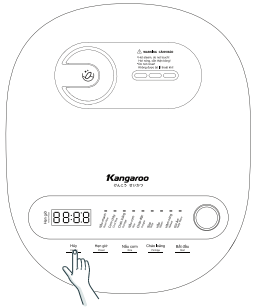
Gentle Reminder:

- The reservation time is the time when cooking is completed. The shortcut function (poridge and rice) requires pressing the "Preset Timer" button first, set the reservation time, and then press the shortcut button (poridge and rice) to enter the reservation cooking state.

- The reservation time is suggested for no more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad.

CANCEL

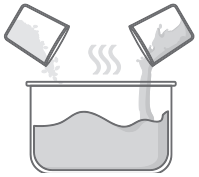
Press "Cancel" to cancel the selected function under working state.



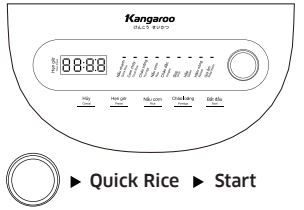
INSTRUCTIONS FOR USE

QUICK RICE

1. Put 1~2 cups of washed rice into the inner pot, and add hot water above 70°C to the reference water level



2. Close the lid and select the “Quick Rice” function, press the “Start” button to enter the cooking state.

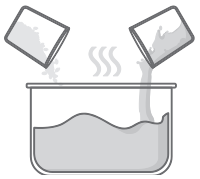


Gentle Reminder:

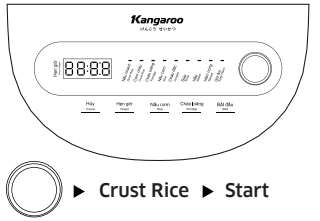
Using the "Quick Rice" function, the rice pot will turn on intelligent judgement: If hot water above 70°C is added, the cooking will be started immediately, and the rice pot will enter the Hot Water Quick Rice cooking mode (applicable to no more than 2 cups of rice), with a total duration of about 18 minutes (it is better to braise a short time after cooking); Otherwise, it will enter Quick Rice cooking mode, with a total duration of about 25 minutes.

CRUST RICE

1. Prepare rice and water, and add 20 grams of oil and 2 grams of salt to each cup of rice.The maximun amount of rice for cooking Crust Rice is 4 cups.The oil and salt should be added after the water

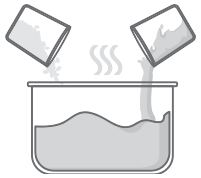


2. Close the Lid and select the “Crust Rice” function and press the “Start” button to enter the cooking state.

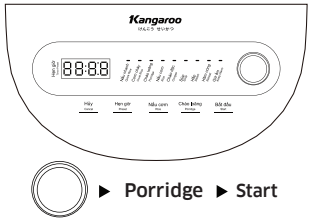


PORRIDGE

1. Prepare rice and water referring to the water level for the porridge

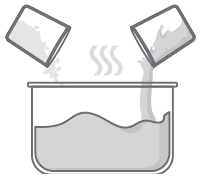


2. Close the lid and select the “Porridge” function and press the “Start” button enter the cooking state

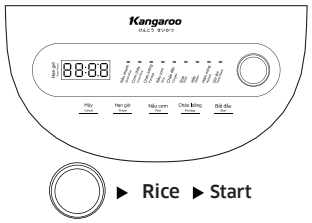


RICE

1. Prepare rice and water

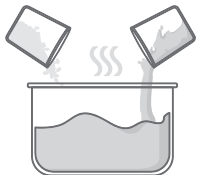


2. Close the Lid and select “ Rice” function, press the “Start” button to enter the cooking state.

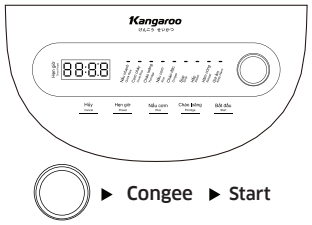


CONGEE

1. Prepare rice and water referring to the water level for the porridge



2. Close the lid and select the “Congee” function and press the “Start” button to enter the cooking state.

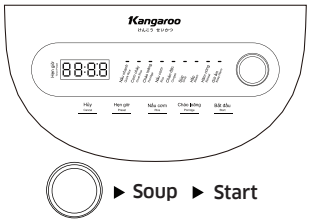


INSTRUCTIONS FOR USE

SOUP

1. Prepare soup ingredients (such as pork rib, corn, carrots), wash all ingredients and cut them into small pieces, then put them into the inner pot, and add water no more than maximum water line

2. Close the Lid and select the “Soup” function and press the “Start” button to enter the cooking state.

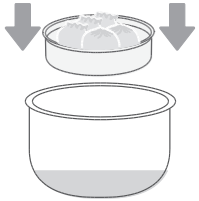


Gentle Reminder

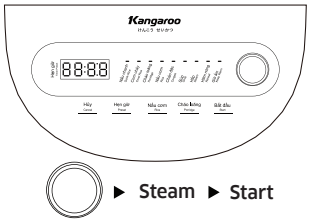
The default time for cooking soup is 2 hours

STEAM

1. Add water to the "Steam" level mark, and put the food on the steamer, then put the steamer into the inner pot.



2. Close Lid and select the “Steam” function and press the “Start” button to enter the cooking state.



Gentle Reminder:

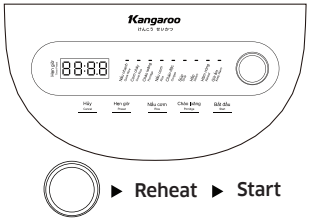
The default steam time is 30 minutes and the time displayed is the time from water boiling to cooking completion, but not the time required for the steam function;For easily steamed food, the food can be taken out in advance after cooking for an appropriate time according to personal tastes . For food that is difficult to steam, it is recommended to add water and steam it again.

INSTRUCTIONS FOR USE

REHEAT

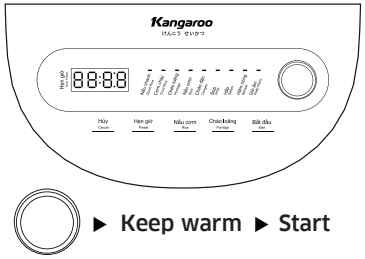
1.Stir the rice to make it loosened, sprinkle an appropriate amount of water (for example, add rice to mark 5 of the scale, and add 1.5 measuring cup of water

2. Close the Lid and Select the "Reheat" function, press the "Start" button to enter the cooking state.



KEEP WARM

When the product is in standby state, turn the knob to select the button "Keep warm". Under this state the rice cooker heats the rice and keeps it in a state suitable for consumption. (The product can preserve heat for 24 hours, but it is not recommended that this process exceed 5 hours, so as to prevent the rice from turning yellow and staling).



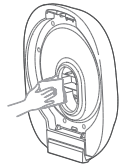
CARE AND CLEANING

A. DISASSEMBLE THE LID PLATE FOR CLEANING

1. Push up the cover buckle at place a and remove the cover.
2. Rinse the cover with water and wipe.
3. Align the top lid slot b to insert the lid board, press the lid board near the button a, and when hearing a "click" sound then the installation is complete.

B. BSTEAM VALVE CLEANING

Clean the inside of the steam valve with a clean soft cloth.



C. CLEANING THE COOKER BODY

Use a clean cloth to clean the water, rice and grain, etc,.

SAFETY WARNING

REMINDER
Safety precautions below should always be followed to ensure secure use and avoid injury or property loss. Any misuse that violates the security warning may lead to accidents.

WARNING
Conditions unconsidered: The appliance is used by unsupervised children or the disabled. The appliance is played with by children.

REPRESENTS [FORBIDDEN] CONTENT

Prohibit the use of inferior plugs

Prohibit wet hands from touching

Prohibit combustible products

Prohibit children from operating

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.
- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent: such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- Do not reform the appliance: Except for maintenancetechnicians, persons are not allowed to disassemble or repair the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and injury to persons.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220 V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage, Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit. If the power line is tooshort, user should

SAFETY WARNING

use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.
- During operation, do not move or shake the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is above 30 cm. Otherwise, damage or accidents may occur.
- Do not insert pin, iron wire or other objects into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury .
tránh điện giật và thương tích.

REPRESENTS [MANDATORY] CONTENTS
- Do not immerse the appliance in water or drench the appliance with water.
- Separately use a grounding socket with a rated current above 10 A. When used with others electrical appliances, the socket will go wrong and this may even lead to dangers such as fire disasters.
- Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of Kangaroo. To avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- For type X connectors: If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or with a dedicated component purchased from the manufacturer or maintenance department. For type Y connectors: In case of supply cord damage, the cord should be replaced by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar departments.
- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to an external timer or an independent remote control system.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas

SAFETY WARNING

to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.

REPRESENTS [NOTE] MATTERS THAT MAY CAUSE MINOR INJURIES OR PROPERTY LOSS

- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire. Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- When operation is being performed or just finished, do not directly touch the inner cooking pot to avoid burns.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including the fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochleae, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.

REPRESENTS [GENTLE REMINDER] CONTENT

- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the actual product.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accidents.
- Before the first usage or after a long time of storage, add water to the steam water level line, select “Steam” function and steam for one to two times to clean the interior of the cooker.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Do not use the appliance immediately after the first cooking, press the “Cancel” button and wait above 15 minutes for the heating plate to cool down.
- Do not boil rice with hot water to avoid affecting the judgement of the temperature control and worsening the result.
- Please regularly clean the steam valve.
- Please regularly clean the table on which the appliance is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0- 2000 m

PROBLEM AND METHOD OF SOLVING

Fault	Possible reasons	Coping methods
Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling	- Not add water according to the water level line - Wrong selection of the function - There are foreign objects on the coil plate - Deformation of the inner pot	- Add water according to the water level line - Select the corresponding function - Remove foreign objects on the coil plate and cook again - Contact after-sales to replace the inner pot
Peculiar smell, discolouration and dryness during heat preservation	-The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign objects -Product air leakage -Too long warm preservation time	-Remove the foreign objects -Contact the after sales center to replace the sealing ring -It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours
Abnormal noises in the working process	-Water on the inner pot has not been dried - On and off sound in the operation	-Wipe off the water on the inner pot before using - Normal phenomenon
Abnormal code is always on	E1: Open circuit of bottom sensor E2: Short circuit of bottom sensor E3: IGBT sensor open circuit E4: IGBT sensor short circuit E5: Open circuit of upper housing sensor E6: Short circuit of upper housing sensor EU: Communication receiving failure C2: IGBT overheating protection C4: No pot protection C6: Stepper motor is damaged C7: Electromagnet is damaged	C2: Check whether the air inlet and outlet are blocked and whether the fan rotates smoothly. Power on after debugging and send it to the after-sales service center for maintenance if there is still a fault. C4: Check to ensure that the inner pot is placed and power on. If there is still a fault, send it to the after-sales service center for maintenance. Other abnormal code: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.
Abnormal code flicking	EU: Communication sending failure	EU: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.

WARRANTY INFORMATION

KANGAROO IH RICE COOKER is produced under strict quality control protocols by the technical team from Kangaroo. As a leading household appliance manufacturer in Vietnam, we commit to providing highest quality products and best customer service to our customers. During warranty period, all malfunctions and defectives caused by manufacturer shall be serviced free-off-charge in a timely manner.

1. The warranty period is 12 months:
This product is entitled to a warranty period of 12 months
Applied to technical problems caused by failures of manufacturer

2. You will be charged for repairing services in the following situations:
a. Damages caused by wrong use or carelessness of users.
b. Product was used with voltage different from rated one.
c. Warranty period expired
d. Disaster or fire
e. No record of warranty online activation or in the lack of invoices
f. Warranty sticker is damaged

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.

Đà Nẵng	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Trung	Số 573 Đường Điện Biên Phủ, Quận Thanh Khê, TP Đà Nẵng
Quảng Bình 1	Trung tâm Bảo hành Trần Anh	60 Phan Đình Phùng, TP Đồng Hới, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Bình 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Hiếu	Thị Trấn Ba Đồn, Huyện Quảng Trạch, Tỉnh Quảng Bình
Quảng Trị	Trung tâm Bảo hành Bảo Bảo Thiên	Số 32 Nguyễn Trãi, Phường 1, TP Đông Hà, Tỉnh Quảng Trị
Huế	Trung tâm Bảo hành Phạm Văn	Số 108, Trần Hưng Đạo, Phường Tiến An , TP Bắc Ninh, Tỉnh Bắc Ninh
Quảng Ngãi	Trung tâm Bảo hành Hùng Phát	Số 203 Lê Thành Tôn, Phường Nghĩa Chánh, TP Quảng Ngãi, Tỉnh Quảng Ngãi
Bình Định 1	Trung tâm Bảo hành Thanh Bình	Số 68 đường Lý Tự Trọng, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Bình Định 2	Trung tâm Bảo hành Phước Thành	Số 17 Nguyễn Trãi, Phường Lê Lợi, TP Quy Nhơn, Tỉnh Bình Định
Phú Yên 1	Trung tâm Bảo hành Long Vũ	Lô 19A Trần Phú, Phường 9, TP Tuy Hòa, Tỉnh Phú Yên
Phú Yên 2	Trung tâm Bảo hành Gòi Dương	45A Trần Quý Cáp, Phường 3, TP Tuy Hòa, Phú Yên.
Khánh Hòa 1	Trung tâm Bảo hành Thái Hòa	252 Phạm Văn Đồng, Thuận Phát, Phường Cam Thuận,Tp Cam Ranh, Khánh Hòa
Khánh Hòa 2	Trung tâm Bảo hành Hoàng Minh	Số 02 Bà Triệu, Phường Phương Sài, TP Nha Trang, Tỉnh Khánh Hòa
Kon Tum	Trung tâm Bảo hành Lâm Sơn	Số 284 Trần Phú, Phường Thống Nhất, TP Kon Tum, Tỉnh Kon Tum
Gia Lai	Trung tâm Bảo hành Hùng Dũng	Số 33 Nguyễn Trường Tộ, Phường Diên Hồng, TP Pleiku, Tỉnh Gia Lai
Đắk Lắk	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Số 5A Nguyễn Khuyến, Phường Tân Lợi, TP Buôn Mê Thuộc, Tỉnh Dak Lak
ĐakNông	Trung tâm Bảo hành Phong Thành	Tổ 6 Phường Nghĩa Phú, TX Gia Nghĩa, Tỉnh Dak Nông
Lâm Đồng 1	Trung tâm Bảo hành Duy Phương	Số 18 Phạm Hồng Thái, Phường 10, TP Đà Lạt, Tỉnh Lâm Đồng
Lâm Đồng 2	Trung tâm Bảo hành Tấn Lực	Số 45 Lam Sơn, Phường Lộc Sơn, TP Bảo Lộc, Tỉnh Lâm Đồng
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**
Hồ Chí Minh 1	Trung tâm Bảo hành Tín Phát	Số 237 Quang Trung, Phường 10, Quận Gò Vấp, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 2	Trung tâm Bảo hành Hồng Quang	Số 23B Đường 66, Khu dân cư Tân Quy Đông, Phường Tân Phong, Quận 7, HCM
Hồ Chí Minh 3	Trung tâm Bảo hành Zunik	217/11/55 Bùi Đình Túy, Phường 24, Quận Bình Thạnh, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 4	Trung tâm Bảo hành Lộc Phát	173/44/15/17 An Dương Vương, Phường An Lạc, Quận Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 5	Trung tâm Bảo hành Kiến Hòa	Số 157 Nguyễn Duy Trinh, Phường Bình Trưng Tây, Quận 2, TP Hồ Chí Minh
Hồ Chí Minh 6	Trung tâm Bảo hành Hoàng Phát	Số 1287/10 Phạm Thế Hiển, Phường 5, Quận 8, TP Hồ Chí Minh
Ninh Thuận	Trung tâm Bảo hành Nguyên Phát	Số 26 Ngô Gia Tự, Phường Thanh Sơn, TP Phan Rang Tháp Chàm, Tỉnh Ninh Thuận
Bình Phước 1	Trung tâm Bảo hành Linh Bình Phước	Số 46-47 Khu phố 2, Phường Phước Bình, TX Phước Long, Tỉnh Bình Phước
Bình Phước 2	Trung tâm Bảo hành Thanh Ngân	Số 338 Nguyễn Huệ, Phú Thịnh, TX Bình Long, Bình Phước
Bình Phước 3	Trung tâm Bảo hành Minh Nhật Phát	Tổ 3, khu phố Tân Trà, Phường Tân Xuân, TX Đồng Xoài, Tỉnh Bình Phước
Tây Ninh	Trung tâm Bảo hành Thiện Chí	Số 41 Cơ Thành Vệ, Khu phố Hiệp Lễ, Phường Hiệp Ninh, TP Tây Ninh, Tây Ninh
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Dũng 24h	Số 272E/2 Khu Phố 1B, Phường An Phú, TX Thuận An, Tỉnh Bình Dương
Đồng Nai 1	Trung tâm Bảo hành Minh Tiến	Số 706 Ấp Tân Hạnh, Xã Xuân Bảo, Huyện Cẩm Mỹ, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 2	Trung tâm Bảo hành Hưng Phát	Số 79 Trần Phú, Phường Xuân An, TX Long Khánh, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 3	Trung tâm Bảo hành Trần Quốc Tuấn	Số 18/37 Huỳnh Văn Nghệ, Phường Bửu Long, TP Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai
Đồng Nai 4	Trung tâm Bảo hành Tiến Đạt	174 đường 2/9, khu phố 5, TT Trảng Bom tỉnh Đồng Nai
Bình Thuận	Trung tâm Bảo hành Quang Duyên	Số 491 Thủ Khoa Huân, Phường Thanh Hải, TP Phan Thiết, Tỉnh Bình Thuận
Bà Rịa - VT	Trung tâm Bảo hành Trung Kiên	Số 75/7 Trần Xuân Độ, Phường Thắng Nhì, TP Vũng Tàu, Tỉnh Bà Rịa Vũng Tàu
Bình Dương	Trung tâm Bảo hành Service Now	316 Đường Ống Nước , Khu phố Đồng Tác, Phường Tân Đông Hiệp, Dĩ An, BD
Long An 1	Trung tâm Bảo hành Minh Dũng PT	Số 27 Quốc lộ 1A, Phường 5 , TP Tân An, Tỉnh Long An
Long An 2	Trung tâm Bảo hành Thọ Dũng	Ấp Mới 2, Xã Mỹ Hạnh Nam, Huyện Đức Hòa, Tỉnh Long An
Long An 3	TTBH Nguyễn Hoàng Nhật Trường	Số 63 Hùng Vương, Phường 2, TP Tân An, Tỉnh Long An
Đồng Tháp	Trung tâm Bảo hành Thế Ngọc	Số 162 Đường 848 Khóm Tân An, Phường An Hòa, TP Sa Đéc, Tỉnh Đồng Tháp
An Giang 1	Trung tâm Bảo hành Thảo Phát	Số 107 Nguyễn Huệ B, Phường Mỹ Long, TP Long Xuyên, Tỉnh An Giang
An Giang 2	Trung tâm Bảo hành Lê Tấn Bửu	Số 90 Đường Mương Thủy, Khóm Châu Long 1, Phường Vĩnh Mỹ, TP Châu Đốc, AG
Tiền Giang	Trung tâm Bảo hành Tân Kim Thành Phát	268/2, tổ 3, ấp Tân Phong, xã Tân Lý Tây, huyện Châu Thành, tỉnh Tiền Giang
Vĩnh Long	Trung tâm Bảo hành Tuyến Nguyễn	Số 219A Trần Đại Nghĩa, Phường 4, TP Vĩnh Long, Tỉnh Vĩnh Long
Bến Tre	Trung tâm Bảo hành Thế Gạt	682A ấp Nhơn nghĩa xã Nhơn Thạnh,thành phố Bến Tre,tỉnh Bến Tre
Kiên Giang	Trung tâm Bảo hành Minh Tùng	Số 25 Lê Thị Hồng Gấm, Phường Vĩnh Thanh, TP Rạch Giá, Tỉnh Kiên Giang
Cần Thơ	Trung tâm Bảo hành Bùi Quốc Anh	Số 80 Đường Phan Huy Chú, An Khánh, Ninh Kiều, Cần Thơ
Trà Vinh	Trung tâm Bảo hành Huỳnh Vĩnh Cường	Phường 1, Thành phố Trà Vinh, Tỉnh Trà Vinh
Sóc Trăng	Trung tâm Bảo hành Hoàng Huy	Số 130 Trương Công Định, Phường 2, TP Sóc Trăng, Tỉnh Sóc Trăng
Bạc Liêu	Trung tâm Bảo hành Uy Vũ	Số 1A/5 Trần Huỳnh, Khóm 5, Phường 7, TP Bạc Liêu, Tỉnh Bạc Liêu
Cà Mau	Trung tâm Bảo hành Thành Công	149D, đường Nguyễn Đình Chiểu, Phường 8, TP Cà Mau
Hậu Giang	Trung tâm Bảo hành Cơ Điện Lạnh SG	Số 229 Trần Hưng Đạo, KV3 ,Phường 5, TP Vị Thanh, Tỉnh Hậu Giang