

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nồi chiên không dầu

Model: MK-221



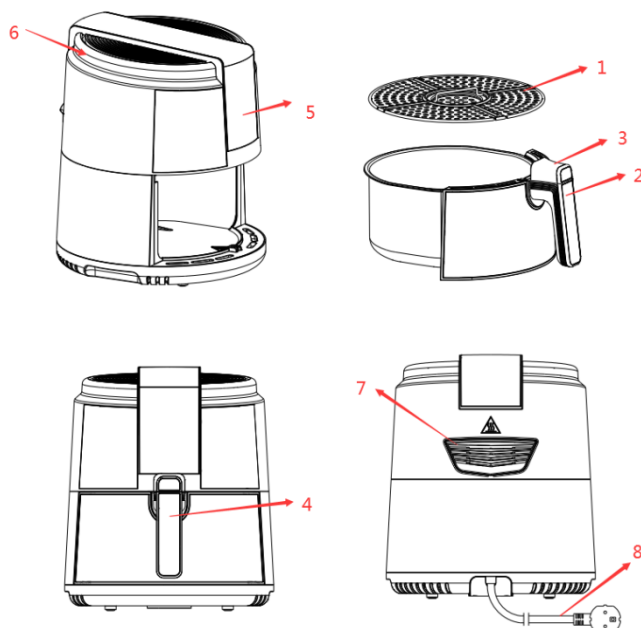
Cho một cuộc sống dễ dàng và tốt đẹp hơn!

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

Giữ hướng dẫn để tham khảo trong tương lai.

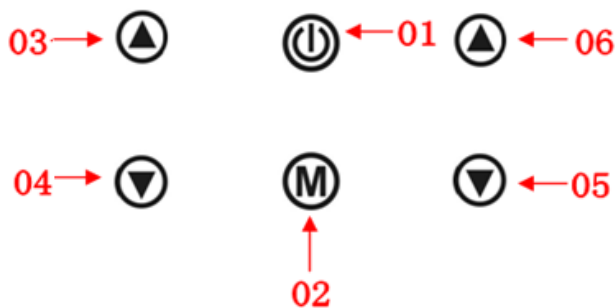
CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Vi chiên
2. Khay chiên
3. Nút tháo khay
4. Tay cầm
5. Bảng điều khiển
6. Khe hút không khí
7. Lỗ thoát hơi
8. Dây nguồn



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

1. Nút nguồn
2. Mode – nút chọn chế độ nấu
3. Nút tăng thời gian
4. Nút giảm thời gian
5. Nút tăng nhiệt độ
6. Nút giảm nhiệt độ



THẬN TRỌNG

1. Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn dưới đây trước khi sử dụng nồi chiên không dầu. Giữ lại hướng dẫn để tham khảo khi cần thiết;
2. Không được đổ đầy dầu ăn vào khay chiên để tránh gây ra hỏa hoạn;
3. Nồi chứa các yếu tố điện tử và các yếu tố làm nóng do đó không được phép ngâm, rửa nồi trong nước hoặc các chất lỏng khác;
4. Không được che phủ lỗ thoát hơi của nồi trong quá trình vận hành. Không chạm vào bên trong nồi để tránh bị bỏng nặng;
5. Các bề mặt của nồi sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng, do đó không được chạm vào nồi khi nó đang hoạt động. Sử dụng tay cầm để mở nồi khi cần thiết;
6. Không khí ở nhiệt độ cao sẽ thoát ra qua lỗ thoát hơi khi nồi đang được hoạt động. Xin vui lòng giữ khoảng cách an toàn với nồi, không chạm vào các bề mặt nóng của nồi và không được đứng gần lỗ thoát hơi. Khi kéo khay ra khỏi nồi, hãy cẩn thận nhiệt độ cao.

CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Vui lòng giữ cho phích cắm sạch sẽ và khô ráo để tránh tai nạn trong quá trình sử dụng;
2. Không giật, kéo mạnh, làm xoắn hoặc làm đứt dây nguồn. Không sử dụng dây nguồn để treo các vật nặng. Không đặt dây nguồn trên các bề mặt nóng hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng dây dẫn đến điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải

- được sửa chữa và thay thế bởi nhân viên sửa chữa chuyên nghiệp;
3. Không cắm điện và rút điện bằng tay ướt để tránh bị điện giật;
 4. Kiểm tra điện áp nguồn cục bộ của gia đình bạn có phù hợp với điện áp yêu cầu của nồi hay không trước khi cắm điện để tránh gây hư hỏng, cháy nồi;
 5. Không nhúng nồi, dây nguồn, phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh điện giật và ảnh hưởng đến các chức năng của nồi;
 6. Không đặt nồi ở nơi có khói nổ và / hoặc khói dễ cháy;
 7. Không đặt nồi trên hoặc gần vật liệu dễ cháy, như khăn trải bàn, rèm cửa và các vật dụng khác, để tránh nguy cơ hỏa hoạn;
 8. Đặt nồi trên bề mặt chịu nhiệt và bằng phẳng, giữ nồi cách xa tường, đồ nội thất hoặc các vật dễ cháy khác ít nhất 30 cm;
 9. Sản phẩm này không được vận hành bằng hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt;
 10. Không sử dụng nồi cho mục đích khác ngoài những mục đích sử dụng được nêu trong sách hướng dẫn;
 11. Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng sản phẩm, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn chặt chẽ bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ;
 12. Giữ nồi tránh xa trẻ em để tránh bị bỏng, điện giật và / hoặc các thương tích khác, cần phải giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em;
 13. Liên hệ với trung tâm bảo hành và sửa chữa gần nhất để được tư vấn sửa chữa và hướng dẫn thay thế khi nồi có dấu hiệu bị lỗi hoặc hư hỏng;
 14. Chỉ được sử dụng nồi trong nhà, không sử dụng ngoài trời.

CHẾ ĐỘ TỰ ĐỘNG TẮT

Nồi có bộ hẹn giờ tích hợp, nó sẽ tự động tắt bộ hẹn giờ khi đếm ngược về không. Bạn có thể tắt nồi theo cách thủ công bằng cách kéo khay chiên ra khỏi nồi, nồi sẽ tự động tắt sau 25 giây.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Tháo bỏ tất cả bao bì đóng gói;
- Làm sạch thật kỹ khay và vỉ chiên bằng nước nóng với một ít chất tẩy rửa và một miếng bọt biển, không được sử dụng vật có thể mài mòn để lau, chùi;
- Lau sạch bên trong và bên ngoài nồi bằng khăn ẩm;
- Đặt nồi lên bề mặt ổn định, nằm ngang. Không đặt nồi trên bề mặt không chịu nhiệt. Thiết bị cần có nơi lưu thông không khí tốt, tránh xa bề mặt nóng và các vật liệu dễ cháy;
- **Đây là nồi chiên hoạt động bằng sự lưu thông của không khí nóng.**
- **Không đặt bất cứ thứ gì lên trên nồi. Điều này có thể làm gián đoạn luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.**

CÁCH SỬ DỤNG

1. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm tường nồi đất;
2. Đặt vỉ chiên vào khay chiên và đẩy khay vào trong nồi;

3. Nhấn nút nguồn để khởi động bảng điều khiển. Sau đó, nhấn nút tăng thời gian và hẹn giờ thành 5 phút để làm nóng nồi trước;
Khi thời gian trở về 0, lúc này nồi đã sẵn sàng để nấu. Cần thận kéo khay chiên ra khỏi nồi, đặt nguyên liệu vào bên trong khay (Chú ý: không cho lượng nguyên liệu vượt mức tối đa cho phép của khay chiên). Sau đó, đẩy khay vào lại thiết bị. Lưu ý:
 - a) Không được sử dụng nồi chiên mà không có khay chiên bên trong;
 - b) Không chạm vào khay chiên, vì chiên trong và ngay sau khi sử dụng, vì nó rất nóng, có thể gây bỏng nặng. Chỉ được sử dụng tay cầm để kéo khay ra khỏi nồi;
4. Nhấn nút Mode để lựa chọn chế độ nấu thích hợp, đèn báo của từng chế độ sẽ nhấp nháy. Thời gian và nhiệt độ đã được cài sẵn cho từng chế độ. Bạn cũng có thể điều chỉnh nhiệt độ và thời gian một cách thủ công bằng cách nhấn các nút tăng giảm trên bảng điều khiển. Sau đó nhấn nút nguồn để nồi bắt đầu hoạt động;
5. Khi bạn nghe thấy chuông báo, quá trình nấu đã kết thúc. Sử dụng tay cầm để kéo khay chiên ra khỏi nồi và đặt nó lên trên bề mặt chịu nhiệt;
6. Kiểm tra xem nguyên liệu đã chín hay chưa. Nếu chưa, vui lòng đặt khay chiên vào lại nồi và hẹn giờ thêm vài phút;
7. Nếu nguyên liệu đã chín, cần thận nhấc khay chiên, sau đó lấy thức ăn ra khỏi khay. Không lật ngược khay tránh dầu thừa dưới đáy khay sẽ dính vào thức ăn;
8. Bỏ thức ăn lên đĩa, tô. Sau khi nấu xong, bạn có thể ngay lập tức nấu món khác mà không cần phải chờ đợi.

Lời khuyên:

- Thêm một ít dầu vào nguyên liệu để tăng độ giòn, ngon;
- Lắc nguyên liệu trong khi nấu để gia vị thấm đều vào nguyên liệu, giúp cho thức ăn được ngon hơn (xem bảng hướng dẫn cài đặt dưới đây);
- Đối với những nguyên liệu cần lắc, bạn nên cài đặt thời gian nấu thành một nửa, cho đến khi nghe thấy tiếng chuông báo thì kéo khay chiên ra khỏi nồi để lắc đều các nguyên liệu. Sau đó, đẩy khay vào lại nồi và cài đặt tiếp một nửa thời gian nấu còn lại.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT THỜI GIAN NẤU

Bảng thông số dưới đây giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho từng loại nguyên liệu mà bạn muốn nấu.

Lưu ý: Hãy nhớ rằng các cài đặt này chỉ mang tính chất tham khảo. Vì các nguyên khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo cài đặt này là tốt nhất cho các nguyên liệu của bạn.

Mẹo

- Tùy thuộc vào kích thước số lượng, các nguyên liệu có kích thước nhỏ, mỏng hoặc số lượng ít thường yêu cầu thời gian nấu ít hơn so với các nguyên liệu dày, có kích thước lớn hoặc số lượng nhiều;
- Lắc các nguyên liệu nhỏ trong thời gian nấu sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa việc các nguyên liệu chín không đều;

- Thêm một chút dầu vào khoai tây tươi để có kết quả giòn hơn. Sau đó đợi một vài phút rồi sử dụng nồi chiên không dầu để chiên;
- Không nấu các nguyên liệu béo ngậy như xúc xích, mỡ trong nồi chiên không dầu;
- Lượng khoai tây tối thiểu cần cho một mẻ chiên giòn là 300 gram;
- Đặt một cái khay sắt hoặc đĩa sứ vào rổ chiên nếu bạn muốn nướng bánh hoặc làm bánh quy, hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu dễ vỡ;
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng các thực phẩm. Để hâm nóng thực phẩm, đặt nhiệt độ lên 150°C trong tối đa 10 phút.

	Khối lượng tối đa (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C/°F)	Lắc	Ghi chú
Khoai tây chiên					
Khoai tây đông lạnh loại mỏng	300-400	18-25	200/395	Có	
Khoai tây đông lạnh loại dày	300-400	20-25	200/395	Có	
Khoai tây gratin	500	20-25	200/395	Có	
Thịt & Gia cầm					
Thịt bò	100-500	10-20	180/355	Không	
Sườn heo	100-500	10-20	180/355	Không	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Không	
Xúc xích cuộn	100-500	13-15	200/395	Không	
Đùi gà	100-500	25-30	180/355	Không	
Ức gà	100-500	15-20	180/355	Không	
Thức ăn nhẹ					
Chả giò	100-400	8-10	200/395	Có	Cần làm nóng nồi trước khi nấu
Gà cốm đông lạnh	100-500	10-15	200/395	Có	
Cá đông lạnh	100-400	6-10	200/395	Không	
Bánh mì đông lạnh vụn phô mai	100-400	8-10	180/355	Không	
Rau củ nhồi thịt	100-400	10	160/320	Không	
Bánh					
Bánh bông lan	300	20-25	160/320	Không	Sử dụng khay
Bánh quy	400	20-22	180/355	Không	
Bánh Muffin	300	15-18	200/395	Không	Sử dụng khay
Bánh ngọt khác	400	20	160/320	Không	

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Trước khi vệ sinh, xoay bộ hẹn giờ để đặt thời gian về 0, rút phích cắm của nồi và chờ cho nó nguội. Không được chạm vào nồi trước khi nó chưa nguội hẳn;
2. Không nhúng nồi vào nước hoặc chất lỏng khác. Không được rửa nồi như chén bát;
3. Làm sạch bề mặt vi và khay chiên bằng nước nóng cùng với một ít chất tẩy rửa và một miếng bọt biển, không sử dụng các vật dụng có thể mài mòn để lau, chùi;

4. Nếu cần bắn dính vào khay hoặc vỉ chiên, hãy ngâm chúng trong nước nóng và nước rửa chén trong khoảng 10 phút;
5. Sử dụng khăn mềm để lau khô bề mặt của vỉ và khay chiên. Không được sử dụng chất tẩy rửa thô ráp và mài mòn, đệm lót hoặc thép len để tránh làm hỏng nồi;
6. Sau khi vệ sinh xong, để nồi, khay và vỉ chiên khô ráo trong vòng 1-2 tiếng. Sau đó bảo quản ở nơi thoáng mát, khô ráo.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp định mức	220 V	Trọng lượng tịnh	4.70 Kg
Tần số định mức	50 Hz	Nhiệt độ	80°C- 200°C
Công suất định mức	1500 W	Hẹn giờ	0-30 phút
Dung tích	5.0 L	Kích thước sản phẩm	31 x 28.5 x 33.5 cm

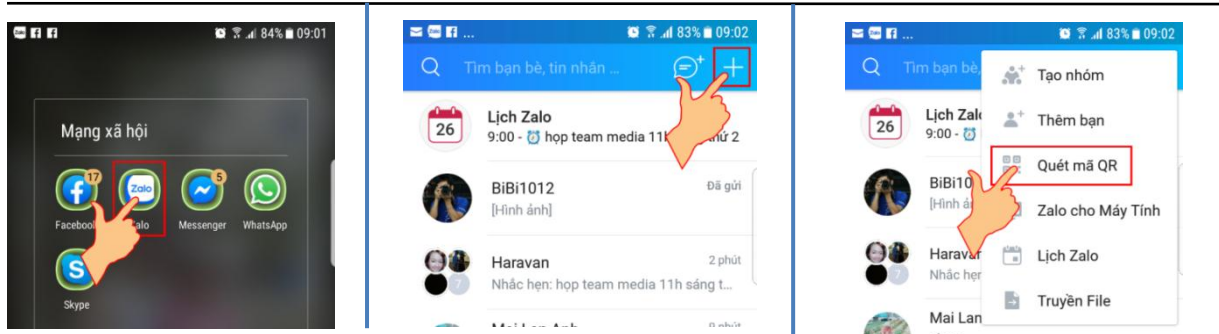
HƯỚNG DẪN XỬ LÝ MỘT SỐ LỖI THÔNG DỤNG

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Không hoạt động	● Dây nguồn chưa được cắm vào ổ cắm điện	● Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm vào ổ cắm điện nổi đất hay chưa.
	● Không đặt hẹn giờ	● Hẹn giờ về thời gian nấu bạn muốn, sau đó kết nối thiết bị với nguồn điện.
Thức ăn chưa chín sau khi nấu	● Có quá nhiều nguyên liệu trong khay chiên	● Chia nguyên liệu thành nhiều lần
	● Nhiệt độ hoặc thời gian nấu không phù hợp	● Cài đặt nhiệt độ và thời gian thích hợp cho từng loại nguyên liệu và nấu lại.
Thức ăn chín không đều	● Một số loại thực phẩm cần được nằm ở giữa.	● Trong quá trình nấu, kéo khay ra và lắc nó để tách các nguyên liệu bị xếp chồng lên nhau, sau đó đẩy khay trở lại vào nồi để tiếp tục.
Thức ăn chiên không giòn	● Một số nguyên liệu phải được chiên nấu cùng dầu ăn	● Quét một lớp dầu mỏng lên bề mặt của nguyên liệu trước khi chiên nấu.
Không thể đẩy khay vào lại nồi	● Khay chứa có quá nhiều nguyên liệu	● Chia nhỏ nguyên liệu thành nhiều lần. Lượng nguyên liệu trong khay không được vượt quá mức tối đa.
	● Giỏ chiên không được đặt đúng cách vào nồi.	● Kéo giỏ chiên ra và đẩy vào lại.
	● Khóa an toàn bị kẹt	● Kéo giỏ chiên ra và đẩy vào lại
Khói	● Thực phẩm chiên dầu	● Hiện tượng bình thường.
	● Nồi chiên chứa dầu từ lần sử dụng trước	● Làm sạch khay và giỏ chiên sau khi sử dụng.

HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

- Mở ứng dụng Zalo.
- Click vào dấu (+)
- Click vào “Quét mã QR”

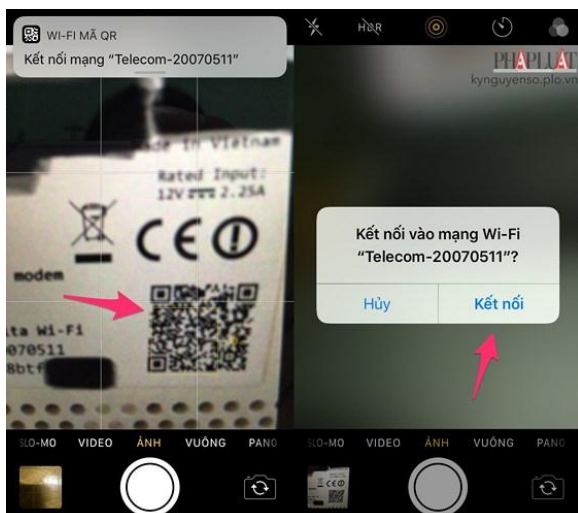
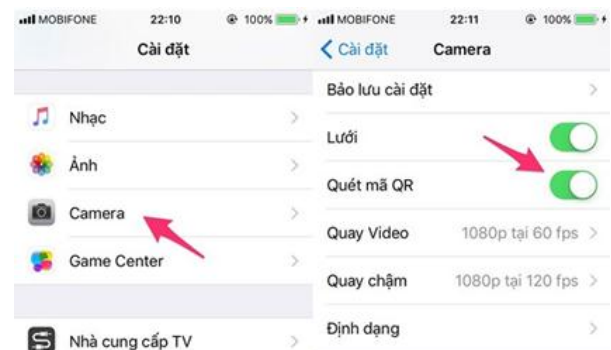


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “Có” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

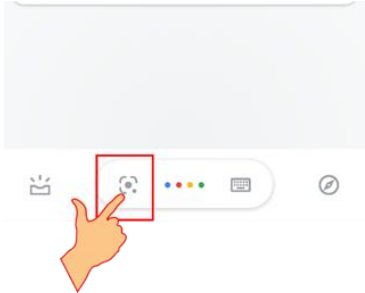
- Hướng dẫn kích hoạt chức năng quét mã QR bằng camera: Vào Settings (cài đặt) > Camera (máy ảnh) > Scan QR Code (quét mã QR).



Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “Kết nối” và làm theo hướng dẫn

Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

- Hướng dẫn sử dụng Google Assistant trên Hệ điều hành Android

Bấm giữ nút Home để mở ứng dụng Google Assistant và làm theo hình minh hoạ	Sau khi click vào biểu tượng ống kính bên trên ứng dụng mở trình camera, di chuyển đến mã QR và click vào link theo hình	Kích vào nút “Bắt đầu” và làm theo hướng dẫn
		

ĐIỀU KIỆN, ĐIỀU KHOẢN ĐỔI TRẢ SẢN PHẨM

ĐIỀU KIỆN ĐỔI TRẢ - ĐỔI MỚI

I. Quy định đổi trả

Quý Khách hàng cần kiểm tra tình trạng hàng hóa và có thể đổi hàng/ trả lại hàng trong những trường hợp sau:

- Hàng không đúng chủng loại, mẫu mã trong đơn hàng đã đặt hoặc như trên website tại thời điểm đặt hàng.
- Không đủ số lượng, không đủ bộ như trong đơn hàng.
- Sản phẩm không hoạt động.

Khách hàng có trách nhiệm trình giấy tờ liên quan chứng minh sự thiếu sót trên để hoàn thành việc hoàn trả/đổi trả hàng hóa.

II. Quy định về thời gian thông báo và gửi sản phẩm đổi trả

- **Thời gian thông báo đổi trả:** trong vòng 7 ngày kể từ khi nhận sản phẩm đối với trường hợp sản phẩm thiếu phụ kiện, quà tặng hoặc bể vỡ.
- **Thời gian gửi chuyển trả sản phẩm:** trong vòng 14 ngày kể từ khi nhận sản phẩm.
- **Địa điểm đổi trả sản phẩm:** Khách hàng có thể mang hàng trực tiếp đến văn phòng/cửa hàng của chúng tôi hoặc chuyển qua đường bưu điện.

Trong trường hợp Quý Khách hàng có ý kiến đóng góp/khiếu nại liên quan đến chất lượng sản phẩm, Quý Khách hàng vui lòng liên hệ đường dây chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

III. Điều kiện đổi trả - đổi mới

Sản phẩm nguyên vẹn, không bị trầy xước, xước sứt, móp méo, rơi vỡ, nứt, va đập, cháy chập, ẩm mốc hoặc hóa chất.

- Sản phẩm không bị mở sửa chữa bởi người dùng hoặc bên người thứ 3.
- Sản phẩm có đầy đủ chứng từ : phiếu giao hàng, phiếu bảo hành, hóa đơn VAT (nếu có),

sách hướng dẫn, Catalogue...)

- Hàng hóa được xác nhận bị lỗi kỹ thuật do kỹ thuật viên của cty kiểm tra.
- Sản phẩm còn nguyên hộp (hộp không móp méo, không rách nát, bao bì, xộp mứt...) đầy đủ các phụ kiện đi kèm như ban đầu, đầy đủ quà khuyến mãi (nếu có).
- Phụ kiện phải còn đầy đủ, nguyên vẹn.
- Nếu mất mát các phụ kiện hoặc khuyến mãi kèm theo hoặc vỏ máy bị trầy xước sẽ trừ phí tùy vào trường hợp của sản phẩm.

Lưu ý: Công Ty không chấp nhận đổi trả hàng trong các trường hợp sau:

- Quý khách muốn thay đổi chủng loại do ý thích chứ sản phẩm thật sự không bị lỗi gì hết.
- Quý khách vận hành không đúng chỉ dẫn gây hỏng hóc hàng hóa.
- Quý khách không thực hiện các quy định theo yêu cầu để được hưởng chế độ bảo hành (ví dụ không xuất trình phiếu bảo hành, chứng từ của cty khi đổi trả).
- Quý khách tự làm ảnh hưởng tình trạng bên ngoài như rách bao bì, trầy, xước, vỡ,...
- Hàng hóa đã được Quý khách kiểm tra, đồng ý mua nhưng sau đó Quý khách yêu cầu đổi trả hàng hóa vì lý do sai phạm về hình thức (trầy xước, móp méo, ổ vàng, vỡ...).
- Quý khách vui lòng kiểm tra hàng hóa và ký nhận tình trạng với Nhân viên giao hàng ngay khi nhận được hàng. Khi phát hiện một trong các trường hợp trên, Quý khách có thể trao đổi trực tiếp với Nhân viên giao hàng hoặc phản hồi về ngay nhân viên tiếp nhận đơn hàng của khách hàng.

ĐIỀU KIỆN HỖ TRỢ TẠI NHÀ

I. Trường hợp miễn phí

1. Sản phẩm ghế Massage được hỗ trợ miễn phí tại nhà toàn quốc
2. Sản phẩm mới nhận được và bị lỗi do nhà sản xuất là sản phẩm công kênh thì bộ phận bảo hành sẽ cho kỹ thuật tới xử lý tận nhà miễn phí tại Hà Nội và TP HCM
3. Sản phẩm mới nhận được bị lỗi linh kiện bộ phận bảo hành sẽ gửi bù linh kiện miễn phí tới khách hàng.

II. Trường hợp tính phí

1. Lỗi do người sử dụng
2. Dịch vụ lắp đặt tại nhà

Chi phí đi lại ăn ở nếu có + chi phí nhân công 250k/nửa ngày - 500k/ngày.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

I. Điều kiện bảo hành:

- Phải xuất trình hóa đơn mua hàng hoặc đăng ký bảo hành điện tử
- Tất cả sản phẩm phải còn nguyên vẹn và không có dấu hiệu tẩy xóa sửa đổi.
- Sản phẩm hư hỏng do lỗi nhà sản xuất.
- Đối với các sản phẩm không sử dụng điện đổi mới trong 7 ngày mua hàng nếu có lỗi nhà sản xuất
- Đối với các sản phẩm sử dụng điện bảo hành 18 tháng bảo hành miễn phí nếu có lỗi nhà sản xuất

- Đối với các sản phẩm chăm sóc sức khỏe như cân, máy đo huyết áp, máy đo đường huyết, nồi chiên không dầu bảo hành 24 tháng

II. Những trường hợp từ chối bảo hành:

1. Sản phẩm đã hết hạn bảo hành hoặc không có phiếu bảo hành của Công ty.
2. Sản phẩm không còn nguyên vẹn về mặt vật lý, bị rơi rớt, bị va chạm, bị cháy nổ, có dấu vết người dùng tự ý sửa chữa
3. Sản phẩm bị thiên tai, sét đánh, lũ lụt, hỏa hoạn, virus tin học, côn trùng, động vật phá hỏng, môi trường ẩm bị Oxy hóa, bị đất cát nước vào, do vận chuyển không đúng cách.
4. Sử dụng sai nguồn điện hay không đúng cách
5. Không bảo hành các phụ kiện kèm theo như quà tặng.. phụ kiện linh kiện đi kèm theo sản phẩm tùy vào từng sản phẩm.

****Chú ý: Khách hàng phải thanh toán chi phí vận chuyển nếu có.***

III. Thời gian nhận bảo hành

- Thời gian nhận bảo hành: từ 8H đến 17H từ thứ 2 đến thứ 7 (trừ CN và các ngày lễ, tết).
- Hotline : 1900.1738

IV. Thời gian hoàn trả bảo hành

- Tất cả các sản phẩm của Công Ty cung cấp được bảo hành miễn phí khi khách hàng mang đến Công Ty đảm bảo có đầy đủ phiếu bảo hành của máy còn trong thời gian bảo hành theo quy định.
 - Thời gian giải quyết bảo hành từ 5 – 7 ngày kể từ ngày nhận trừ ngày chủ nhật, các ngày lễ và tùy từng trường hợp hư hỏng.
1. Trong trường hợp thiết bị lỗi nhẹ thời gian hoàn trả từ 5 đến 7 ngày làm việc kể từ ngày nhận bảo hành.
 2. Trong trường hợp thiết bị lỗi nặng cần phải đợi linh kiện để thay thế thì gian hoàn trả thiết bị không quá 4 tuần(28 ngày) làm việc kể từ ngày nhận bảo hành.

TRUNG TÂM BẢO HÀNH VÀ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Miền Nam: 12/9 khu phố Tây, Quốc lộ 13, Vĩnh Phú, Thuận An, tỉnh Bình Dương

Miền Bắc: Thôn Xâm Thị, xã Hồng Vân, huyện Thương Tín. Hà Nội

Hotline: 1900 1738

Website: www.MishioVietnam.com