

MALLOCA

**USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

**AIR FRYER
NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU**

MODEL: MAF-25B



Biện pháp bảo vệ quan trọng

Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn dưới đây ngay cả khi bạn đã quen thuộc với thiết bị.

Để tránh nguy cơ bị điện giật, **KHÔNG ĐƯỢC ĐỂ** thiết bị, phích cắm điện hoặc dây điện vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

Vui lòng đọc các hướng dẫn này trước khi vận hành và giữ lại các hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai.

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp trong nhà bạn không. Nếu không tương ứng, hãy liên hệ với kỹ thuật viên có trình độ tại địa phương của bạn và **KHÔNG** sử dụng thiết bị.

Nếu dây điện hoặc bất kỳ bộ phận nào bị hỏng, hãy ngừng sử dụng thiết bị này ngay lập tức để tránh nguy hiểm.

Không treo dây điện lên cạnh bàn và không để dây điện tiếp xúc với các bề mặt nóng, bao gồm cả mặt bếp.

Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng. Không đặt trên bề mặt nóng, gần lò đốt, khí nóng hoặc lò nướng.

Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.

Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Không được nhúng vỏ có chứa các bộ phận điện và các bộ phận làm nóng vào nước cũng như rửa dưới vòi nước.

Tránh để bất kỳ chất lỏng nào rơi vào thiết bị để không bị điện giật hoặc đoản mạch.

Giữ tất cả các thực phẩm trong khay và không để đồ ăn quá đầy khay để tránh tiếp xúc trực tiếp với bộ phận làm nóng.

Không che cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.

Đổ đầy dầu vào khay có thể gây ra nguy cơ hỏa hoạn.

Không chạm vào phần bên trong của thiết bị khi nó đang hoạt động.

Giữ thiết bị và dây nguồn xa tầm tay của trẻ em.

Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG thiết bị này với dây nối, bảng điện hoặc bộ chuyển đổi đôi.

Không đặt thiết bị trên hoặc gần các vật liệu dễ bắt lửa như khăn trải bàn hoặc rèm.

Không đặt thiết bị dựa vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác.

Không khí nóng sẽ thoát ra qua lỗ thông hơi phía sau của thiết bị.

Để hở ít nhất 10cm xung quanh và bên trên thiết bị. Cần cẩn thận khi đặt thiết bị trên bề mặt trên cùng của bàn hoặc gần nơi nước có thể bắn vào, nơi các vật liệu như vậy (Acrylic, gỗ, v.v.) không có đặc tính chịu nhiệt cao, vì vậy hãy thiết bị lên trên một vật liệu chịu nhiệt giữa bàn và thiết bị và cách xa bề mặt tường/ nơi nước có thể bắn vào.

Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.

Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích được mô tả trong sách hướng dẫn này.

Không để thiết bị hoạt động mà không được giám sát.

Trong quá trình chiên, hơi nóng sẽ thoát ra ngoài qua các lỗ thoát khí. Giữ tay và mặt của bạn ở khoảng cách an toàn với hơi nóng và các lỗ thoát khí.

Bạn cũng cần cẩn thận với hơi và khí nóng khi lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.

Thận trọng: Không được úp ngược khay đựng sau khi nấu xong (Dầu thừa đọng lại trong khay có thể chảy ra ngoài). Đặt khay trên bề mặt bằng phẳng và chịu nhiệt, sau đó lấy các thực phẩm ra đồ đựng bằng thìa hoặc kẹp.

Bề mặt có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng.

Không sử dụng thiết bị nếu có sự cố hoặc nếu thiết bị bị hư hỏng theo bất kỳ bộ phận nào. Rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức nếu bạn thấy khói đen bốc ra từ thiết bị.

Chờ cho khói thoát ra hết trước khi bạn lấy khay ra khỏi thiết bị.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và trong các khu vực tương tự như:

Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;

Nhà trang trại;

Sử dụng bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;

Nhà nghỉ cung cấp chỗ ở và phục vụ bữa sáng.

Thận trọng:

Thiết bị này không dành cho mục đích sử dụng thương mại, công nghiệp hoặc sử dụng ngoài trời.

Thiết bị phải được nối đất. Chỉ kết nối thiết bị với ổ cắm điện tiêu chuẩn trong nước có nối đất phù hợp. Luôn đảm bảo rằng phích cắm đã được cắm đúng cách.

Đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt nằm ngang, bằng phẳng và ổn định.

Khay chiên sẽ nóng lên sau khi sử dụng. Luôn sử dụng găng tay khi lấy khay chiên.

Luôn rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.

Thiết bị cần khoảng 30 phút để hạ nhiệt.

Vì sự an toàn, nên thường xuyên kiểm tra đóng ngắt định kỳ đối với dây cung cấp để đảm bảo không có hư hỏng nào. Đừng cố tự tháo dỡ hoặc sửa chữa thiết bị này. Việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi nhân viên có chuyên môn để tránh nguy hiểm.

Tự động tắt

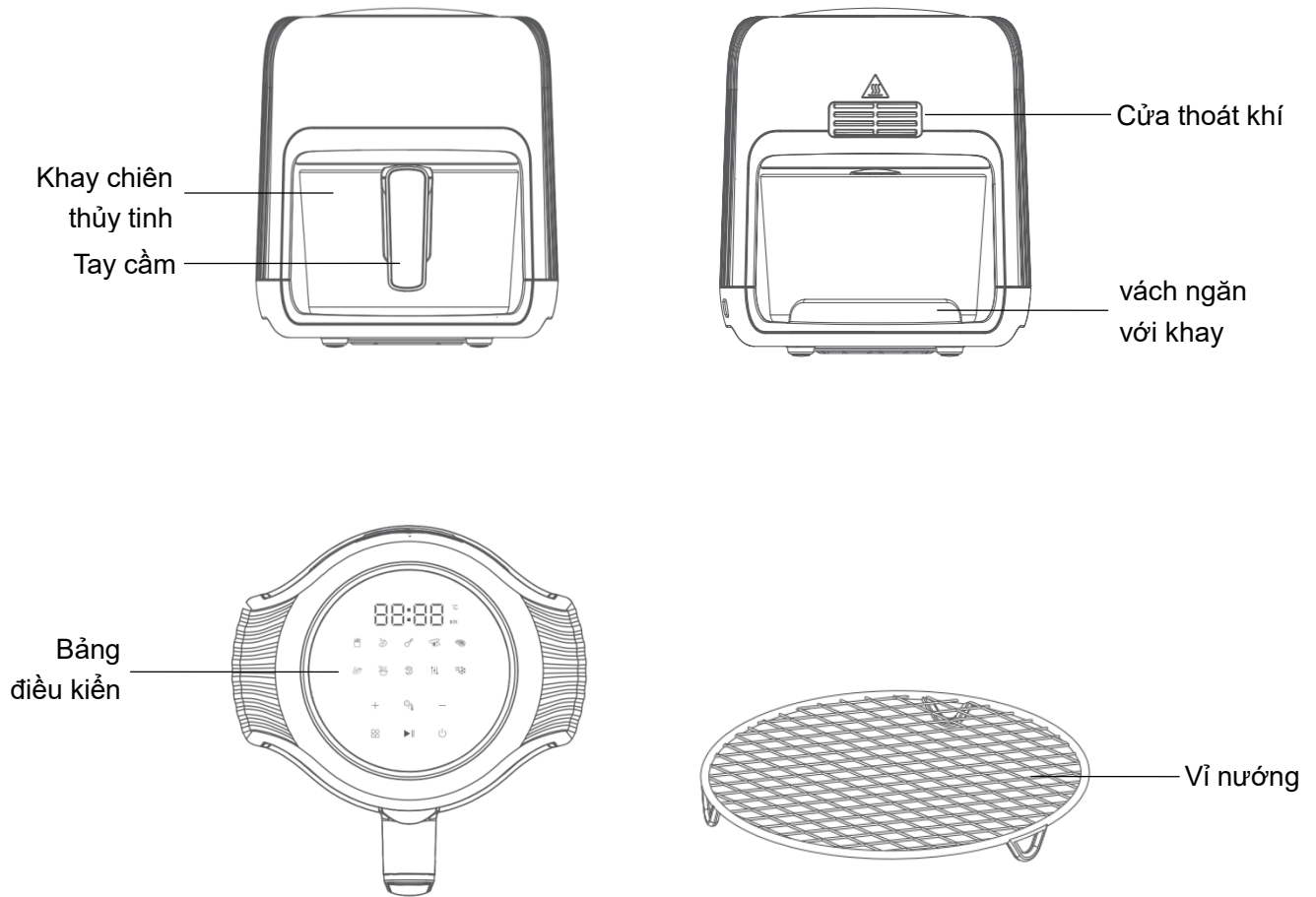
Thiết bị có bộ hẹn giờ tích hợp, nó sẽ tự động tắt thiết bị khi đếm ngược hoàn tất. Bạn có thể tắt thiết bị theo cách thủ công bằng cách nhấn phím Tắt nguồn, hệ thống sẽ ngừng chạy ngay lập tức và quạt sẽ tự động tắt sau khoảng 60 giây.

Cảnh báo

Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

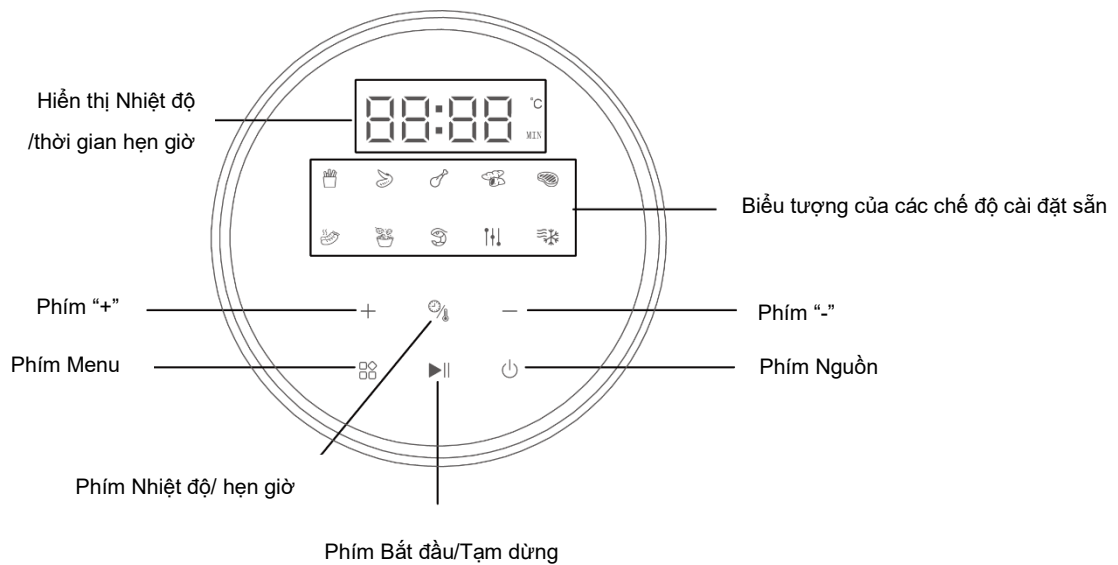
Sản phẩm này không được thiết kế cho bất kỳ mục đích sử dụng nào ngoài những mục đích được chỉ định trong hướng dẫn này.

Các đặc điểm của nồi chiên không dầu



Lưu ý: Khi kéo khay nồi chiên ra, nhiệt độ của khay chiên rất cao nên cần đặt khay chiên trên bề mặt chịu nhiệt. Kính cẩn, vì vậy hãy cẩn thận để tránh bị vỡ do làm mát hoặc nóng đột ngột.

Tìm hiểu Bảng điều khiển



Phím nguồn

Sau khi kết nối thiết bị với nguồn điện, sẽ có âm thanh phát ra và màn hình sẽ sáng lên rồi tắt. Phím Nguồn sẽ vẫn sáng. Chạm phím nguồn để bật màn hình.

Chạm phím Nguồn vào bất kỳ lúc nào trong quá trình nấu sẽ tắt Thiết bị, màn hình tắt ngay lập tức. Quạt sẽ tiếp tục chạy trong khoảng 60 giây để làm mát thiết bị.

Phím nhiệt độ/hẹn giờ

Ở chế độ nấu, để cài đặt nhiệt độ hoặc thời gian hoặc thay đổi chương trình đã chọn, chạm phím nhiệt độ/hẹn giờ, nhiệt độ sẽ nhấp nháy trên màn hình, bạn có thể cài đặt nhiệt độ từ 65°C đến 180°C (Không thể điều chỉnh ră đông) bằng cách sử dụng Phím "+" hoặc "-", nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 5°C mỗi lần ấn.

Chạm vào Phím Thời gian/Nhiệt độ một lần nữa, bộ hẹn giờ sẽ nhấp nháy trên màn hình, bạn có thể đặt thời gian nấu từ 1 phút đến 40 phút bằng cách sử dụng Phím "+" hoặc "-".

Khi thời gian và nhiệt độ nấu của bạn đã được cài đặt, hãy chạm phím Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu hoạt động.

Phím Bắt đầu/Tạm Dừng

Chạm phím để bắt đầu hoặc tạm dừng quá trình nấu.

Sau khi chọn chức năng, chạm Phím "Bắt đầu/Tạm dừng" để bắt đầu quá trình nấu. Chạm biểu tượng "Bắt đầu/Tạm dừng" trong khi hoạt động sẽ làm nồi dừng tất cả hoạt động hiện tại (bao gồm cả thời gian). Nếu bạn cần nồi tiếp tục hoạt động, chạm phím "Bắt đầu/Tạm dừng" một lần nữa, nồi sẽ tiếp tục hoạt động, và thời gian sẽ bắt đầu được đếm ngược.

Phím Menu

Chạm phím này để chọn chương trình nấu mong muốn. Chương trình tương ứng sẽ nhấp nháy trên màn hình LED.

Các chương trình nấu ăn cài đặt sẵn được liệt kê dưới đây:

Chức năng	Nhiệt độ mặc định	Thời gian mặc định	Phạm vi nhiệt độ	Phạm vi thời gian
Fries/ Khoai tây chiên	180	12	65-180	1-40
Wings/ Cánh gà	180	10	65-180	1-40
Drumstick/ Đùi gà	180	12	65-180	1-40
Sweet potato/ Khoai lang	180	35	65-180	1-40
Steak/ Bít tết	180	14	65-180	1-40
Sausage/ Xúc xích	160	5	65-180	1-40
Popcorn chicken/ Gà viên	180	10	65-180	1-40

Shrimp/ Tôm	180	10	65-180	1-40
DIY/ Tự chỉnh	180	20	65-180	1-40
Defrost/rã đông	25	20	/	1-40

Trước khi sử dụng lần đầu

- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói và bất kỳ vật liệu nào trong khay chiên.
- Kéo trượt khay ra, đặt trên một mặt phẳng và lấy vỉ trong khay ra. Làm sạch cả khay và vỉ bằng bọt biển không mài mòn và nước ấm, làm sạch kỹ và lau khô hoàn toàn.
- Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng vải sạch.

Chuẩn bị sử dụng

- Đặt thiết bị trên bề mặt ổn định, bằng phẳng và đều. Không đặt thiết bị trên bề mặt không chịu nhiệt.
- Trượt khay chiên trở lại thiết bị.
- Kết nối phích cắm nguồn điện vào ổ cắm trên tường được nối đất. Chạm vào phím Nguồn, một tiếng bip phát ra cho biết thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.

Sử dụng thiết bị

- Đặt vỉ vào khay thủy tinh và cố định nó ở dưới đáy khay, sau đó cho nguyên liệu vào khay thủy tinh và trượt khay thủy tinh vào thiết bị.

Lưu ý:

Không để thực phẩm đầy quá vành khay vì nó có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm chiên.

Không đổ đầy dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác vào khay.

Thận trọng: Không được sử dụng thiết bị mà không đặt khay chiên vào trong thiết bị. Không chạm vào khay và bề mặt bên trong của thiết bị trong khi sử dụng hoặc khi vừa mới lấy ra khỏi thiết bị sau khi nấu vì thiết bị rất nóng. Chỉ giữ khay chiên bằng tay cầm nhô ra khỏi mặt trước của thiết bị.

- Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất. Âm thanh sẽ phát ra và màn hình sẽ sáng lên rồi tắt. Phím Nguồn sẽ vẫn sáng (Chỉ báo chế độ Chờ). Chạm phím nguồn để bật màn hình. Chạm phím Menu nhiều lần để chọn chức năng nấu mong muốn. Biểu tượng chức năng nấu tương ứng sẽ nhấp nháy trên màn hình LED, chạm phím Thời gian/ Nhiệt độ, sau đó nhấn chạm "+" hoặc "-" để chọn thời gian hoặc nhiệt độ nấu mong muốn.

Lưu ý:

Chạm và giữ phím "+" hoặc "-" sẽ tăng hoặc giảm nhanh hơn.

Nếu bạn không chạm vào phím Bắt đầu/Tạm dừng sau khi đã chọn chức năng nấu cụ thể hoặc chọn thủ công nhiệt độ và thời gian nấu, Màn hình LED sẽ chuyển sang chế độ chờ sau bốn phút,

- Chạm phím Bắt đầu/Tạm dừng để bắt đầu hoạt động.

Lưu ý: Thiết bị sẽ ngừng hoạt động và bảng điều khiển sẽ tắt khi khay chiên được kéo ra, khi

khay chiên được đặt trở lại thiết bị, thiết bị sẽ tiếp tục nấu ở thời gian còn lại hiển thị trên màn hình.

4. Trong quá trình nấu, dầu hoặc mỡ sẽ nhỏ xuống và đọng lại dưới đáy khay, bạn có thể rửa sạch sau khi nấu và khi khay đã nguội.

5. Bất cứ lúc nào trong quá trình nấu, bạn có thể điều chỉnh tăng hoặc giảm thời gian nấu và nhiệt độ. Chạm Phím Thời gian/Nhiệt độ, thời gian hoặc nhiệt độ sẽ nhấp nháy trên màn hình, chạm phím “+” hoặc “-” để điều chỉnh.

6. Khi nấu một số nguyên liệu và tùy thuộc vào khối lượng trong khay, bạn sẽ phải lật các thực phẩm bên trong để đảm bảo nấu chín đều các mặt và tránh làm cháy nguyên liệu ở các lớp trên cùng gần bộ phận làm nóng ở trên. Chỉ cần kéo khay ra trong quá trình nấu, lật thực phẩm và đặt lại để tiếp tục nấu, nó sẽ tiếp tục đếm ngược thời gian từ lúc khay được lấy ra.

7. Khi thời gian trôi qua, âm thanh bíp sẽ phát lên, bảng điều khiển hiển thị “TẮT”. Bây giờ bạn có thể lấy khay bằng tay cầm ra khỏi thiết bị. Đặt khay trên bề mặt phẳng chịu nhiệt và lấy thức ăn đã nấu chín ra bằng cách dùng thìa hoặc kẹp.

Lưu ý rằng tất cả các bề mặt của khay vẫn còn nóng trong một thời gian, vì vậy chỉ nên cầm bằng tay cầm và sử dụng găng tay nếu có thể.

Lời khuyên:

Để gấp các thực phẩm riêng lẻ lớn hoặc nhỏ ra khỏi khay, đừng đổ ra ngoài, hãy gấp bằng kẹp.

8. Khi hoàn thành quá trình nấu, nồi chiên sẽ ngay lập tức sẵn sàng để nấu mẻ thực phẩm tiếp theo.

9. Sau khi hoàn tất quá trình nấu, hãy để quạt làm mát thiết bị. Khi quạt dừng, có thể tắt thiết bị và rút phích cắm.

Cài đặt

Hãy tham khảo bảng sau để lựa chọn thời gian nấu và khối lượng khay tối đa cho các thực phẩm cụ thể.

Phạm vi cài đặt thời gian là 1-40 phút. Trong phạm vi này, bạn có thể cài đặt bất kỳ khoảng thời gian nào để đảm bảo thức ăn được nấu chín theo ý muốn.

Chú ý: Xin lưu ý rằng cài đặt thời gian và nhiệt độ chỉ mang tính chất tham khảo và sự thay đổi về kích thước, hình dạng và nhãn hiệu thực phẩm có thể dẫn đến sự thay đổi về thời gian nấu đã đặt trước và bạn cần tăng hoặc giảm thời gian để đạt được kết quả nấu ăn mong muốn.

Loại công nghệ làm nóng này sẽ làm nóng không khí bên trong thiết bị ngay lập tức, do đó, việc kéo khay ra khỏi thiết bị trong thời gian ngắn để lật các thực phẩm trong quá trình nấu nướng hầu như không làm ảnh hưởng đến quá trình nấu.

Lời khuyên:

- Những thực phẩm nhỏ hơn cần ít thời gian để nấu hơn một chút so với các nguyên liệu lớn.
- Lượng thực phẩm lớn hơn chỉ cần thời gian nấu lâu hơn một chút. Một lượng thực phẩm ít hơn chỉ cần thời gian nấu ngắn hơn một chút.
- Lật các thực phẩm nhỏ hơn trong thời gian chiên sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể tránh việc thực phẩm chiên không đều.
- Không chiên các nguyên liệu quá nhiều dầu mỡ như xúc xích trong nồi chiên.
- Đồ ăn nhẹ nướng trong lò nướng cũng có thể được nấu trong nồi chiên.

- Lượng khoai tây có thể chiên giòn tối ưu là 200 gram.
- Đặt một hộp thiếc nướng hoặc đĩa nướng vào khay của nồi chiên nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh quiche hoặc nếu bạn muốn chiên các thực phẩm giòn hoặc thực phẩm nhồi.
- Để món khoai tây chiên tự làm tại nhà được ngon nhất, hãy ngâm phần khoai tây chiên đã cắt trong nước trong 30 phút để loại bỏ tinh bột thừa, để ráo trên giấy bếp, thêm ½ muỗng canh dầu ô liu và trộn đều (hoặc xịt nhẹ lên bề mặt) cho đến khi khoai tây chiên phủ đều dầu.
- Để có lớp phủ giòn, hãy trộn vụn bánh mì mịn với một thìa dầu ô liu.
- Đồ ăn nhẹ đóng gói sẵn như cá tẩm bột hoặc đùi gà chỉ cần phủ một lớp dầu ô liu mỏng.

Chức năng ghi nhớ

Thiết bị này có chức năng ghi nhớ tích hợp sẽ ghi nhớ nhiệt độ và thời gian cài đặt cuối cùng trong vòng một giờ sau khi thiết bị bị tắt trước khi hoàn thành quy trình nấu. Khi thiết bị được bật lại trong khoảng thời gian một giờ, sẽ có một tiếng bíp vang lên, đèn báo và màn hình sẽ sáng và thiết bị sẽ tự động tiếp tục quá trình nấu đang thực hiện dở.

Bảo trì và vệ sinh

Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm trên tường và để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh. Làm sạch nó sau mỗi lần sử dụng.

Lưu ý: Lấy khay chiên ra để nồi chiên nguội nhanh hơn.

Thận trọng: Không nhúng vỏ, phích cắm điện hoặc dây vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khi bạn vệ sinh thiết bị.

Phải cẩn thận để không chạm vào bất kỳ bề mặt nóng nào.

Không sử dụng chất mài mòn mạnh, chất tẩy rửa ăn da hoặc chất tẩy rửa lò nướng khi vệ sinh thiết bị này.

Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Lời khuyên: Nếu chất bẩn bám vào khay hoặc đáy, hãy đổ đầy nước nóng và một ít nước tẩy bát đĩa vào khay. Đặt giá vào khay và để vỉ và khay ngâm trong khoảng 10 phút, rửa sạch khay bằng nước nóng, nước rửa và một miếng bọt biển không mài mòn.

Bảo quản nồi chiên ở nơi khô ráo, thoáng mát. Không đặt các vật nặng lên trên nồi chiên trong khi bảo quản vì điều này có thể làm hỏng thiết bị.

Cảnh báo: Cẩn thận với hơi nước nóng thoát ra khi lấy khay ra. Có nguy cơ bị bỏng.

Thông số kỹ thuật

Điện áp	220-240V, 50/60Hz
Mức tiêu thụ	1200W

Chú ý: Do cải tiến liên tục, thiết kế và thông số kỹ thuật của sản phẩm bên trong có thể hơi khác so với sản phẩm được minh họa trên bao bì.

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không hoạt động	Thiết bị chưa được cắm điện	Cắm phích cắm điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.
	Khay không được đặt đúng vị trí	Đảm bảo khay tiếp xúc với công tắc bên trong
Thực phẩm chiên trong nồi chiên chưa được nấu chín.	Có quá nhiều thực phẩm bên trong	Chia thành các mẻ nhỏ hơn để nấu chín đều hơn.
	Nhiệt độ cài đặt quá thấp.	Tăng nhiệt độ nấu.
	Thời gian chiên quá ngắn.	Tăng thời gian nấu.
Thực phẩm được chiên không đều trong nồi chiên.	Một số loại thực phẩm nhất định cần phải lật lại trong thời gian nấu	Thực phẩm nằm chồng lên nhau (ví dụ như khoai tây chiên) cần phải được lật lại trong thời gian nấu.
Thực phẩm chiên không giòn khi ra lò.	Bạn đang sử dụng một loại đồ ăn nhanh cần được chiên trong nồi chiên ngập dầu truyền thống.	Sử dụng loại đồ ăn nhanh phù hợp hoặc quét nhẹ một ít dầu lên đồ ăn nhanh để nó được giòn hơn.
Khoai tây chiên không chín đều.	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng vẫn cứng trong khi chiên.
	Bạn đã không rửa khoai tây chiên đúng cách trước khi chiên.	Rửa khoai tây chiên đúng cách để loại bỏ tinh bột bám bên ngoài khoai tây chiên.
Khói trắng bay ra từ thiết bị.	Bạn đang chiên các nguyên liệu có nhiều dầu mỡ.	Hãy chú ý rằng nhiệt độ được kiểm soát tốt ở mức dưới 170°C khi bạn chiên các nguyên liệu nhiều dầu mỡ trong nồi chiên.
	Có dầu thừa bên trong nồi chiên.	Lau bên trong nồi chiên để loại bỏ dầu thừa.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu

SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang

SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98