



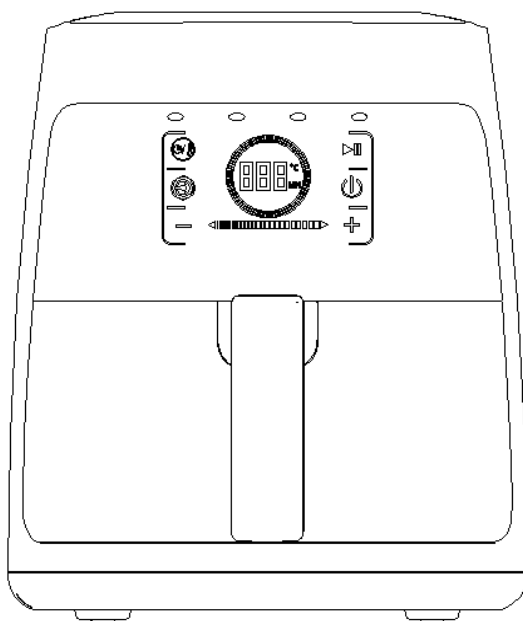
USER MANUAL

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MALLOCA AIR FRYER

NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU

MODEL: MAF-7515



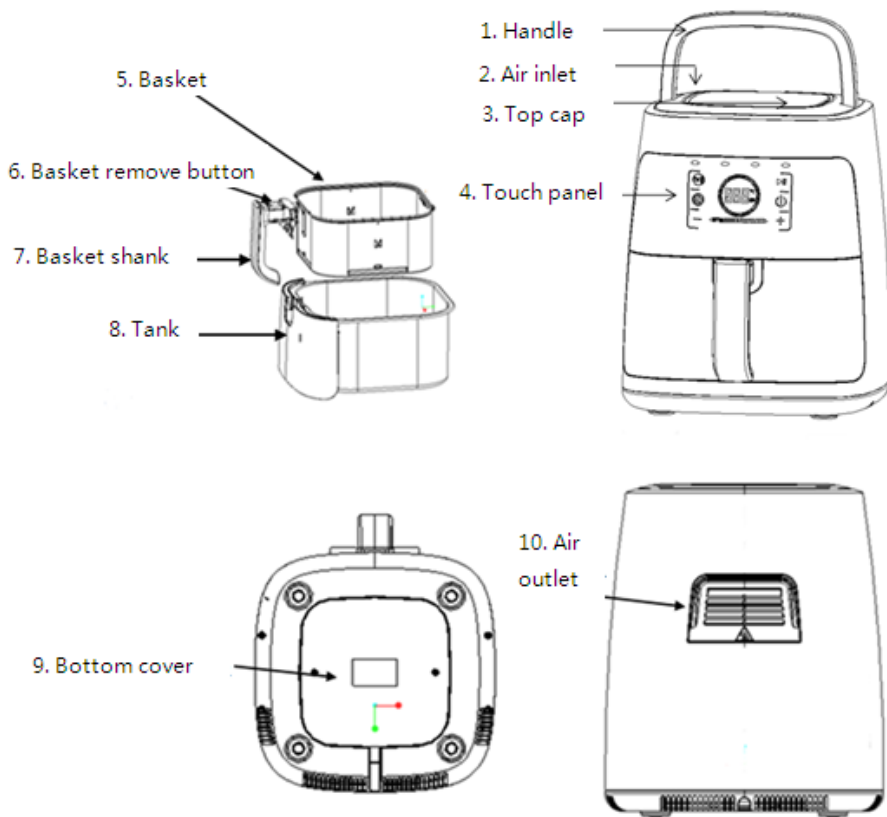
Power voltage: 220V-240V~

Rated frequency: 50/60Hz

Rated input power: 1200W-1400W

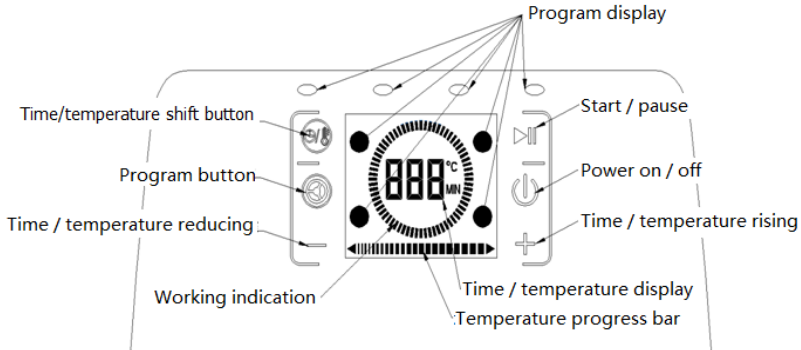
Capacity: 2.5L

Component illustration



- | | | | |
|-----------|-------------------------|-----------------|----------------|
| 1. Handle | 2. Air inlet | 3. Top cap | 4. Touch panel |
| 5. Basket | 6. Basket remove button | 7. Basket shank | |
| 8. Tank | 9. Bottom cover | 10. Air outlet | |

Touch panel



Attentions

Please read the instruction manual carefully before using this appliance, keep it and make sure it's in good condition for future reference.

Danger:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short circuit.
- Keep food in the basket and prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and outlet when the appliance is working.
- Do not fill the tank with oil as it may cause a fire hazard.
- Do not touch the internal of the appliance when it is in use.

Warning

1- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).

- 2- Check that the power supply voltage if corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- 3- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service center.
- 4- This appliance is designed for household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
- 5- Read and follow the instructions for use. Keep them for future reference.
- 6- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- 7- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- 8- Do not leave the cord hanging.
- 9- Always unplug the appliance immediately after use, during any cleaning or maintenance or moving it.
- 10- Do not touch the tank during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the tank by the handle.

Attentions :  Hot surface.

Before the First Use

- 1- Remove all packaging materials.
- 2- Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)

3- Thoroughly clean the basket and the tank with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is a Healthy Electric Oil Free fryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

During the Use

1- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.

2- When in operation, never leave the appliance unattended.

3- This appliance is not designed to use by people aged 8 or below, or people with physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the direction of the appliance by someone responsible for their safety.

4- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

5- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (tank, air outlet...).

6- Keep the appliance in use away from flammable materials (tablecloth, curtains...), and keep distance from an external heat source (gas stove, hot plate etc.).

7- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Put out the flames with a damp cloth.

8- Do not move the appliance when it is full of hot food.

9- Never immerse the appliance in water!

10- When tank pulled out in the cooking time, the heating element of the

appliance stops working, never try to touch the internal of the appliance for it is extremely hot. Appliance goes on working when tank slipped in.

Caution: Do not fill the tank with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. It may disrupt the airflow and affects the hot air frying result.

Automatic Off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power off button.

How to Pull-out the Pot, Remove Basket from the Pot

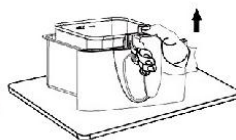
1. Pull out the pot by handle, DO NOT Press the button when pulling (see No.1).
2. Put the pot on plane position, open the transparent cover on the top of the handle, press the button and lift up the handle with basket (see No.2).



No. 1



No. 2



Steps to use the air fryer

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included serves as a guide to using the

appliance better.

- 1- Connect the plug to an earthed wall socket.
- 2- Carefully pull the tank out of the air fryer
- 3- Put the ingredients into the basket.

Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the following table, as this could affect the quality of the end result. Do not fill the tank with oil and fat.

- 4- Slide the tank back into the air fryer. Never use the tank without the basket in it.
- 5- Have the appliance preheat without any ingredients inside approx. 4 minutes.
- 6- After the food is placed, operate the appliance as follows:
 - Step 1- Press the power on/off button for 3 seconds to enter the standby mode;
 - Step 2- Press the program button to select the needed program and enter the fourth step; as the food is not belong to the preset range, skip the second step directly to enter the third step;
 - Step 3- Press the time / temperature shift button according to the food variety and quantity, when the time or temperature is displayed, press the “+” or “-” button to set the cooking time and temperature (find the table below for time and temperature setting reference);
 - Step 4- After setting, press start / pause to start working.
- 7- Some ingredients require shaking halfway in the cooking time. To shake or turn over the ingredients, pull the tank out of the appliance to shake or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the tank back into the air fryer.

<p>Caution: Do not press the basket release button during shaking or turning over the ingredients. In order to prolong the service life, the</p>

product should not be more than 4 hours of continuous used.

- 8- When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed. Pull the tank out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the tank back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- 9- To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the tank. The tank and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket before clean.

Tips

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare, please refer to the recipe book for more different ingredients

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, the best setting for your specific ingredients depends on the reality.

1- Time and temperature setting reference:

Type	Min to Max (g)	Time (Mins)	Temp (°C)	Power (W)	Remark
Frozen chips	200-500	12-20	200	1400	Shake
Home –made chips	200-500	18-30	180	1400	add 1/2 spoon of oil, Shake
Bread crumbed cheese snacks	200-300	8-15	190	1400	

Chicken Nuggets	100-500	10-15	200	1400	
Fillet of Chicken	100-500	18-25	200	1400	Turn over if needed
Drumsticks	100-500	18-22	180	1400	Turn over if needed
Steak	100-500	8-15	180	1400	Turn over if needed
Beef chops	100-500	10-20	180	1400	Turn over if needed
Beef burger	100-500	7-14	180	1400	add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-12	200	1400	add 1/2 spoon of oil
Cup cake	5 units	15-18	200	1400	

- 2- Small size and quantity of ingredients usually require a shorter cooking time, while large size and quantity of ingredients require a slightly longer cooking time.
- 3- Shaking smaller ingredients halfway in the cooking time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- 4- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- 5- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- 6- Snacks that can be prepared in an oven can also be cooked in the air fryer.
- 7- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 8- Use pre-made dough to prepare snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- 9- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature 150°C for 10 minutes.

Care and Cleaning

Clean the appliance after every use.

The tank, baking tray, basket and the internal of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the tank to have the air fryer cool down more quickly.

2. Clean the tank, basket with hot water, some washing-up liquid and a soft sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The tank and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, or the bottom of the tank, fill the tank with hot water with some washing-up liquid. Put the basket into the tank and have the tank and the basket soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
6. Make sure all parts are clean and dry.
7. Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Technical Data

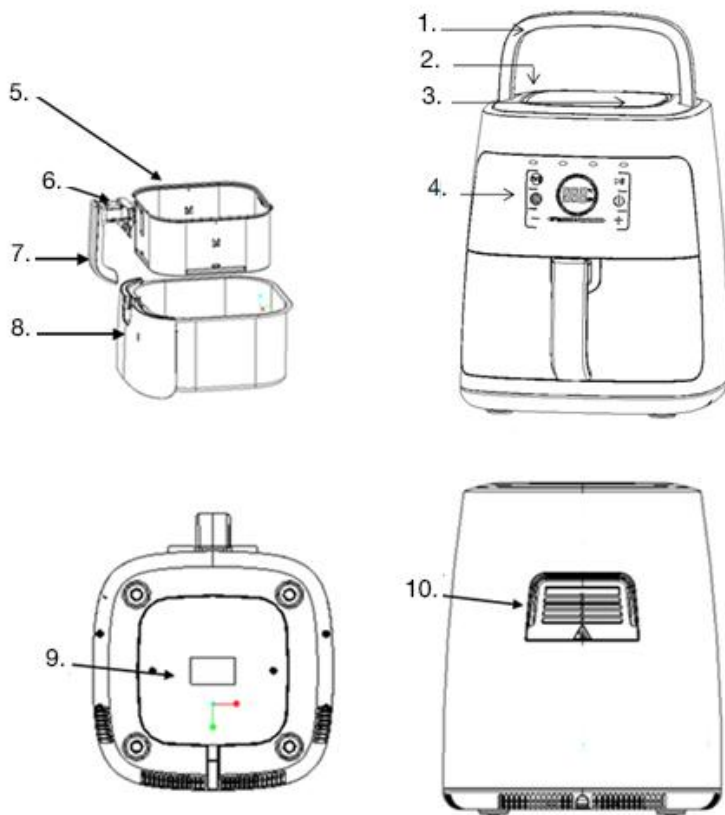
Power voltage: 220V-240V~

Rated frequency: 50/60Hz

Rated input power: 1200W-1400W

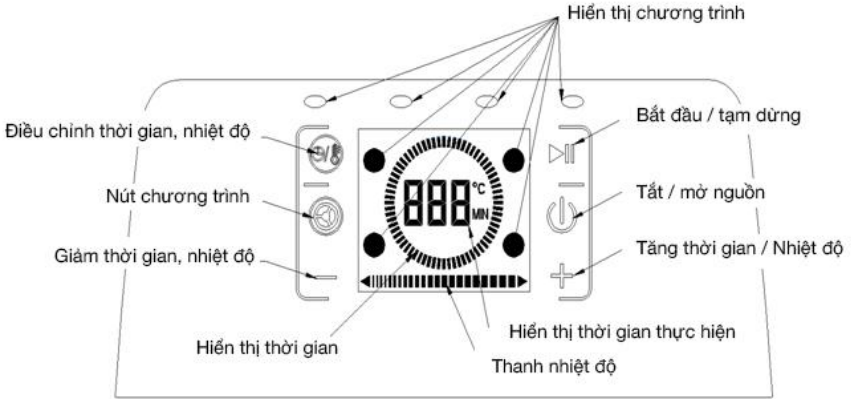
Capacity: 2.5L

Thành Phần Cấu Tạo



1. Tay nắm 2. Lỗ hút gió 3. Nắp trên 4. Bảng điều khiển
5. Rõ đựng thức ăn 6. Nút tháo Rõ 7. Tay cầm khay đựng
8. Khay hứng dầu mỡ 9. Vỏ bên dưới 10. Thoát hơi

Bảng Điều Khiển



Thận trọng

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

Nguy hiểm:

- Không được ngâm thiết bị vào nước, trong thiết bị có chứa các thành phần điện và có thể gây hư hỏng.
- Tránh bất kỳ chất lỏng vào máy để tránh bị điện giật hoặc ngắn mạch.
- Giữ thực phẩm trong khay chứa và không chạm vào bộ phận thanh nhiệt điện.
- Không che lỗ hút gió và lỗ thoát hơi khi thiết bị đang hoạt động.
- Không được đổ đầy khay đầy dầu vì nó có thể gây ra hỏa hoạn.
- Nhiệt độ của bề mặt tiếp cận được có thể cao khi thiết bị làm việc




Lưu ý:

- 1- Đối với an toàn của bạn, thiết bị này tuân thủ các quy định an toàn và chỉ có hiệu lực tại thời điểm sản xuất (điện áp định mức chỉ thị, an toàn điện, điện từ, an toàn vệ sinh thực phẩm, môi trường ...).
- 2- Kiểm tra điện áp cấp nguồn điện tương ứng với hiển thị trên thiết bị (xoay

chiều).

- 3- Với các tiêu chuẩn khác nhau có hiệu lực, thiết bị được kiểm tra bởi trung tâm dịch vụ kỹ thuật uy tín.
- 4- Thiết bị này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình. Trong trường hợp sử dụng chuyên biệt, sử dụng không phù hợp hoặc không tuân thủ các hướng dẫn, Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành.
- 5- Không vận hành thiết bị khi dây cáp nguồn bị hư hỏng hoặc sau khi các trục trặc thiết bị, hoặc đã bị rơi hoặc bị hư hại trong bất kỳ trường hợp. Vui lòng đem thiết bị đến trung tâm bảo hành.
- 6- Luôn rút phích cắm điện ngay sau khi sử dụng, trong bất kỳ trường hợp làm sạch hoặc bảo trì hoặc di chuyển thiết bị.
- 7- Bề mặt thiết bị có khả năng bị nóng trong quá trình sử dụng. Vui lòng cầm vào tay cầm của thiết bị.

Cảnh báo :  Cảnh báo bề mặt nóng

Trước Khi Sử Dụng

- 1- Tháo bỏ các vật liệu đóng gói.
- 2- Không tháo nhãn ra khỏi thiết bị. (Trừ các nhãn thông số).
- 3- Làm sạch rõ đựng thức ăn và khay hứng dầu mỡ bằng nước nóng, miếng rửa chén và một miếng bọt biển không gây mài mòn.
* Lưu ý: Bạn cũng có thể làm sạch các bộ phận bằng máy rửa chén.
- 4- Lau bên trong và bên ngoài của thiết bị với một miếng vải ẩm.

Khi Sử Dụng

- 1- Sử dụng thiết bị trên bề mặt chịu nhiệt bằng phẳng và ổn định, tránh văng nước hoặc nguồn nhiệt không ổn định.

- 2- Khi hoạt động, luôn luôn để mắt đến thiết bị hoạt động.
- 3- Thiết bị này không được sử dụng bởi những người có độ tuổi 8 hoặc thấp hơn, hoặc những người bị suy giảm về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc những người không có kiến thức hoặc kinh nghiệm, trừ khi được giám sát hoặc được hướng dẫn đảm bảo sự an toàn.
- 4- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- 5- Thiết bị điện này hoạt động ở nhiệt độ cao có thể gây bỏng. Vui lòng không chạm hay tiếp xúc bề mặt nóng của thiết bị như là (rổ đựng thức ăn, lỗ thoát không khí ...).
- 6- Vui lòng giữ cho máy tránh xa các vật liệu dễ cháy (khăn trải bàn, rèm cửa ...), và giữ khoảng cách với các một nguồn nhiệt bên ngoài (bếp gas, mâm điện nóng).
- 7- Trong trường hợp có hỏa hoạn, không cố gắng để dập tắt ngọn lửa bằng nước. Rút phích cắm thiết bị. Dập tắt ngọn lửa với một miếng vải ẩm.
- 8- Không di chuyển máy khi đầy thức ăn nóng bên trong rổ đựng.
- 9- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà sản xuất hoặc đại lý bảo trì của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh rủi ro
- 10- Khi rổ thức ăn đã được lấy ra khỏi thiết bị, bộ phận gia nhiệt của thiết bị cũng ngừng hoạt động, không được chạm vào bộ phận của thiết bị vì còn rất nóng.

Cảnh Báo: - Không để dầu vào khay hứng dầu mỡ hoặc bất kỳ chất lỏng khác
- Không đặt bất cứ gì lên trên thiết bị. Nó có thể cản trở các luồng không khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên.

Tự Động Tắt

Thiết bị này được trang bị với một bộ đếm thời gian. Khi thời gian đã đếm xuống 0, thiết bị sẽ phát ra một tiếng chuông và tự động tắt. Để tắt thiết bị bằng tay, nhấn nút tắt nguồn.

Làm thế nào để lấy khay và vỉ nướng

1. Kéo rổ đựng thức ăn ra khỏi máy bằng tay cầm, **KHÔNG** nhấn nút khi kéo (xem số 1).
2. Mở nắp trong suốt trên đỉnh của tay cầm, bấm nút và nâng lên tay cầm với giỏ (xem số 2).



No. 1



No. 2



Hướng Dẫn Sử Dụng

- 1- Cắm phích cắm vào ổ cắm điện có dây tiếp đất.
 - 2- Cẩn thận kéo rổ đựng thức ăn ra khỏi nồi chiên không dầu.
 - 3- Cho nguyên liệu vào rổ đựng thức ăn. Để thành phần chế biến vào khay đựng
- Lưu ý: Không đổ đầy rổ vượt quá số lượng ghi trong bảng bên dưới, vì điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng của các kết quả cuối cùng.
- 4- Lắp rổ đựng thức ăn trở lại vào nồi chiên không dầu. Không nên sử dụng nếu không có rổ đựng thức ăn trong đó.
 - 5- Gia nhiệt thiết bị trước mà không có bất kỳ thành phần bên trong khoảng 4 phút.

6- Sau khi thức ăn được đặt, sử dụng thiết bị như sau:

Bước 1 - Bấm điện nút bật / tắt trong 3 giây để vào chế độ chờ;

Bước 2 - Nhấn nút chương trình để chọn chương trình cần thiết.

Bước 3 - Bấm nút thay đổi thời gian / nhiệt độ theo thực phẩm và số lượng, khi thời gian hoặc nhiệt độ được hiển thị, nhấn phím "+" hoặc "-" để thiết lập thời gian nấu và nhiệt độ (tìm bảng dưới đây để biết thời gian và nhiệt độ tham chiếu thiết lập);

Bước 4 - Sau khi thiết lập, nhấn nút bắt đầu / tạm dừng để bắt đầu làm việc.

7- Một số thành phần đòi hỏi phải lắc, lật nửa chừng trong thời gian nấu. Để lắc hoặc lật thức ăn, kéo rõ dụng cụ ăn ra khỏi máy để lắc hoặc dùng dụng cụ như thìa (hoặc kẹp) để lật thức ăn. Sau đó đặt rõ dụng cụ ăn trở lại vào nồi chiên không dầu.

Cảnh Báo: Không nhấn nút tháo rõ trong khi lắc hoặc lật thức ăn. Để kéo dài tuổi thọ, sản phẩm không nên sử dụng 4 giờ sử dụng liên tục.

8- Khi bạn nghe tiếng chuông hẹn giờ, thời gian đặt nấu ăn đã trôi qua. Kéo rõ dụng cụ ăn ra khỏi máy và đặt nó trên một bề mặt chịu nhiệt. Và kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa. Nếu các thức ăn chưa chín, chỉ cần đẩy rõ dụng cụ ăn trở lại vào thiết bị và thiết lập bộ đếm thời gian để thêm một vài phút.

9- Để lấy thức ăn ra, nhấn nút tháo rõ và nhấc rõ ra khỏi khay hứng dầu mỡ. Bạn có thể sử dụng cây ghim (hoặc kẹp) để lấy thức ăn ra khỏi. Để lấy thức ăn có bề mặt lớn hoặc dễ vỡ, sử dụng một cặp kẹp để nâng thức ăn ra khỏi rõ.

Lời khuyên

Bảng này dưới đây sẽ giúp bạn chọn các thiết lập cơ bản cho thức ăn bạn muốn chuẩn bị, xin vui lòng tham khảo các công thức nấu ăn cho các

thành phần khác nhau.

Lưu ý: Là thành phần khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dáng cũng như thương hiệu, các thiết lập tốt nhất cho các thành phần cụ thể của bạn phụ thuộc vào thực tế.

1- Cài đặt thời gian và nhiệt độ:

Loại	Thấp đến Cao (g)	Thời gian (mins)	Nhiệt Độ (°C)	Công Suất (W)	Lưu ý
Khoai tây lạnh	200-500	12-20	200	1400	Lắc đều
Khoai tây tự làm	200-500	18-30	180	1400	Thêm ½ muỗng dầu và lắc đều
Bánh phô mai	200-300	8-15	190	1400	
Gà viên	100-500	10-15	200	1400	
Gà Phi lê	100-500	18-25	200	1400	Lật mặt thực phẩm
Đùi gà	100-500	18-22	180	1400	Lật mặt thực phẩm
Bít tết	100-500	8-15	180	1400	Lật mặt thực phẩm
Sườn bò	100-500	10-20	180	1400	Lật mặt thực phẩm
Thịt bò	100-500	7-14	180	1400	Thêm ½ muỗng dầu
Cá viên	100-400	6-12	200	1400	Thêm ½ muỗng dầu
Bánh	5 units	15-18	200	1400	

2- Kích thước nhỏ và số lượng của các thành phần này thường đòi hỏi một thời gian nấu ngắn hơn, trong khi kích thước lớn và số lượng của các thành phần đòi hỏi một thời gian dài hơn.

3- Lắc thành phần nhỏ hơn một nửa trong thời gian nấu để thức ăn ngon hơn cuối cùng và có thể giúp ngăn chặn các nguyên liệu không chín đều.

4- Thêm một số dầu vào khoai tây tươi để khoai tây giòn hơn. Chiên thức ăn

của bạn trong nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.

- 5- Không để thành phần cực kỳ béo ngậy như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- 6- Snacks có thể được chuẩn bị trong lò cũng có thể được nấu chín trong nồi chiên không dầu.
- 7- Số lượng tối ưu cho chuẩn bị khoai tây chiên giòn là 500 gram.
- 8- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, thiết lập nhiệt độ 150 ° C trong 10 phút.

Bảo Trì Vệ Sinh

Vui lòng vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng.

Bộ phận như khay hứng mỡ, rổ đựng thức ăn, và những bộ phận bên trong của thiết bị được tráng lớp chống dính. Vui lòng không sử dụng những dụng cụ bằng kim loại hoặc những nguyên liệu vệ sinh ăn mòn để vệ sinh thiết bị. Điều đó có thể ảnh hưởng đến bề mặt lớp chống dính.

1. Tháo phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội.

Lưu ý: Tháo khay hứng dầu mỡ và rổ đựng thức ăn giúp cho nồi chiên không dầu mát nhanh chóng hơn.

2. Làm sạch khay hứng dầu mỡ, rổ đựng thức ăn bằng nước nóng, miếng rửa chén hoặc một miếng bọt biển mềm mại. Bạn có thể sử dụng một chất lỏng tẩy dầu mỡ để loại bỏ bất kỳ bụi bẩn còn lại.

Lưu ý: Khay hứng dầu mỡ và rổ đựng thức ăn có thể rửa bằng máy rửa chén.

Mẹo: Nếu bụi bẩn dính vào khay hứng dầu mỡ, hoặc dưới đáy bể, đổ đầy bình bằng nước nóng với nước rửa chén, ngâm trong khoảng 10 phút.

3. Làm sạch bên trong của thiết bị bằng nước nóng bằng miếng bọt biển không mài mòn.

4. Làm sạch bộ phận làm nóng với một bàn chải làm sạch để loại bỏ thực

phẩm còn sót lại.

5. Lau sạch bên ngoài máy bằng miếng vải ẩm.
6. Hãy chắc chắn rằng tất cả các bộ phận được làm sạch và khô.
7. Đẩy dây vào ngăn chứa dây điện.

Thông Số Kỹ Thuật

Điện áp: 220V-240V

Tần số định mức: 50/60Hz

Công suất định mức: 1200W-1400W

Dung tích: 2.5L

BACH HOP KITCHEN APPLIANCES CO., LTD.

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, Ho Chi Minh City

Tel:(84)839975893/94

Hotline: 1800 12 12

Fax: (84) 8 38447 102

Email: info@malloca.com

CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ NHÀ BẾP BÁCH HỢP

Showroom:

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

Điện Thoại: (84) 8 39975 893 / 94

Hotline: 1800 12 12

Fax: (84) 8 38447 102

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: (08) 39975 893 / 94 – (08) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

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

SĐT: (064) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

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

SĐT: (063) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

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

SĐT: (058) 3875 488

Khu vực Miền Tây

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

SĐT: (0710) 373 2035

Khu vực Miền Trung

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

SĐT: (0511) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

154 Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội

SĐT: (04) 35376 288 – 093 462 92 98