

BRAUN

Multiquick 5 Vario



Type 4191

www.braunhousehold.com

MQ 5030 Sauce Special

English 6

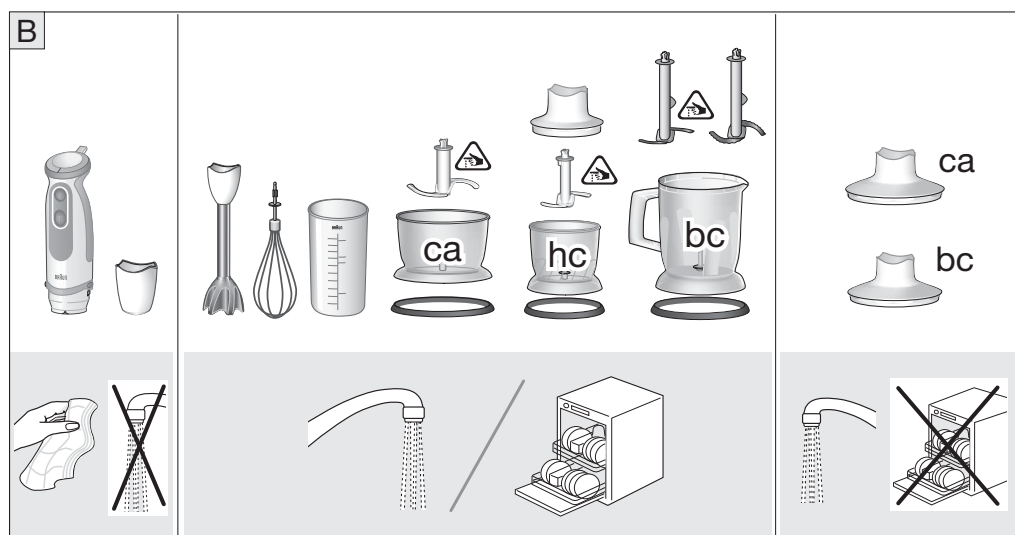
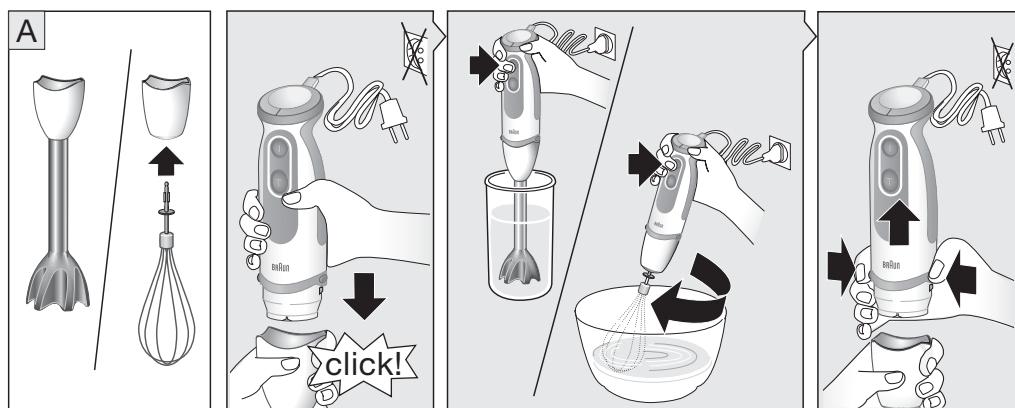
Tiếng Việt 9

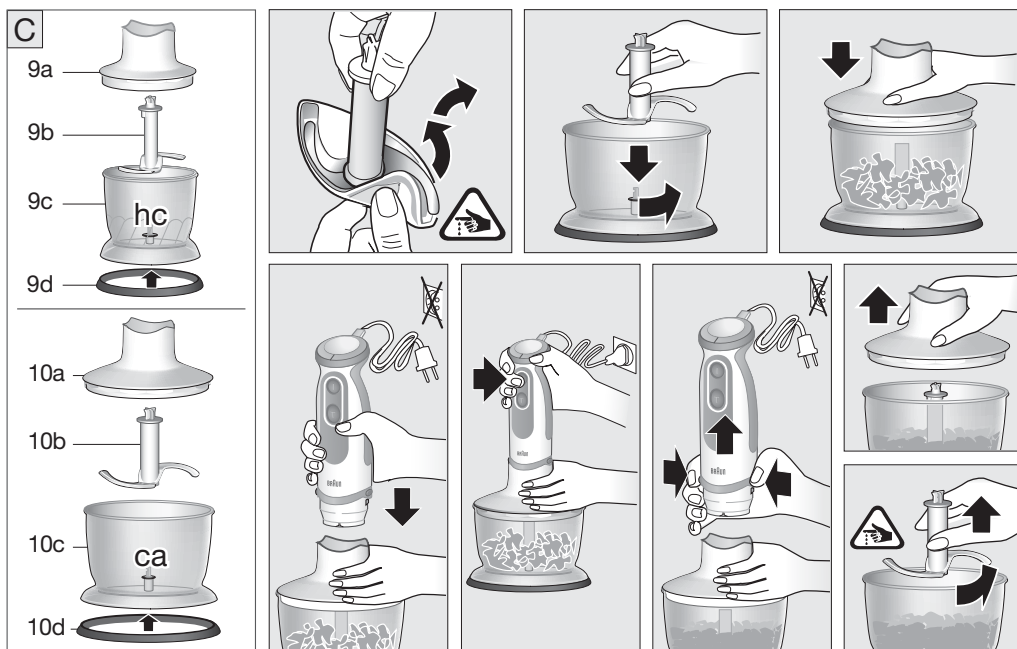
De'Longhi Braun Household GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg/Germany

5722111764/09.15
UK/Vietnam



MQ 5000 Soup	✓		✓			
MQ 5020 Pasta	✓		✓	✓		
MQ 5030 Sauce Special	✓		✓	✓	✓	
MQ 5035 Sauce	✓	✓	✓	✓	✓	
MQ 5045 Aperitive	✓	✓	✓	✓		✓



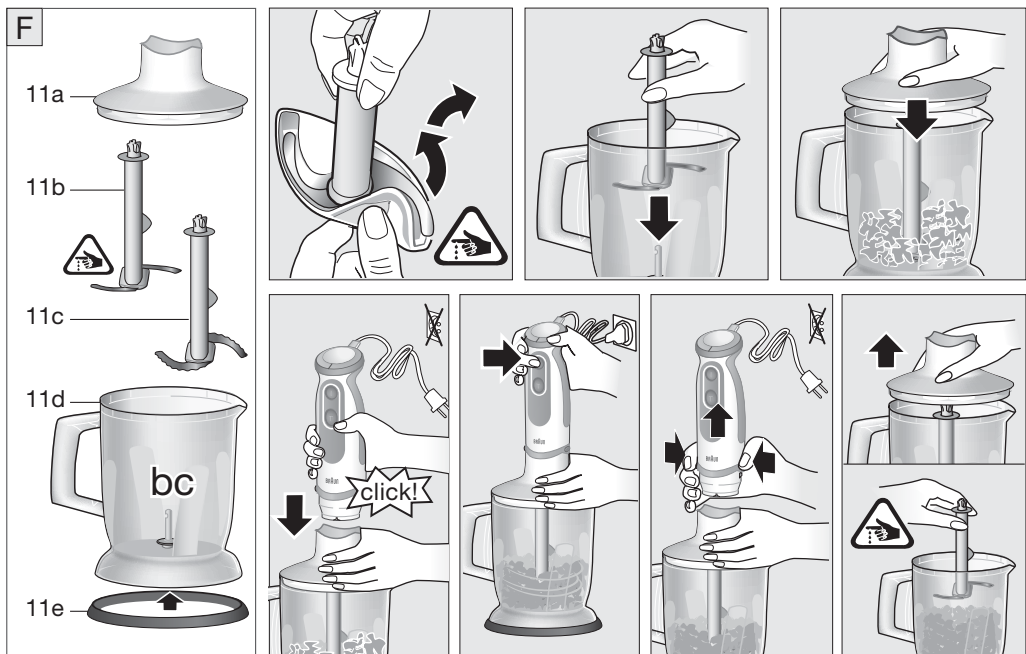


D

			Parmesan							
		1cm	1cm							
max.		100 g	100 g	50 g	10g	7	80 g	90g +	80 g	100 g
sec.		10	20	5	5	5	10	45	5	10
		9 - 21	21	1 - 21		1 - 21	1 - 21		1	1
			+5 sec turbo		turbo			turbo	+5 sec turbo	+5 sec turbo

E

			Parmesan						
		1cm	1cm						
max.		300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
sec.		15-30	30	10	20	20	15	25	30
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13 - 21	13 - 21
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo



G

	1cm	1cm							+
max.	400 g	200 g	250 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
⌚ sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60 + 15
			1 - 5		5 - 13	1 - 9	13-17	13-17	
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Before use

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle them with utmost care.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not hold the motor part (4) nor the whisk gear box (7a) under running water, nor immerse them in water.
- The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- The beaker (8) and the bowls are not microwaveproof.
- The maximum continuous operating time for blender shaft is 1 minute. Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations. In this case, let the appliance completely cool down for minimum 30 minutes

Description

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button
- 4 Motor part
- 5 Release buttons
- 6 Blender shaft
- 7a Whisk gearbox
- 7b Whisk
- 8 Beaker
- 9 350 ml chopper «hc»
 - 9a Lid
 - 9b Blade
 - 9c Bowl
 - 9d Anti-slip ring
- 10 500 ml chopper «ca»
 - 10a Lid
 - 10b Blade
 - 10c Bowl
 - 10d Anti-slip ring
- 11 1250 ml chopper «bc»
 - 11a Lid
 - 11b Blade
 - 11c Ice blade
 - 11d Bowl
 - 11e Anti-slip ring

Please clean all parts before using for the first time (see paragraph «Cleaning» / fig. B).

Setting the speed

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the

variable speed regulator. The higher the setting, the faster the chopping results. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator using your thumb or index finger. Maximum processing speed is achieved by pressing the turbo button (3). You may also use the turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Hand blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

For best blending results use highest speed.

- Click the motor part (4) into the blender shaft (6).
- Position the hand blender deep in a beaker or bowl. Then switch the appliance on as described above.
- After use unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.

When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to avoid splashing of the boiling liquid (risk of scalding).

Recipe example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil),
1 egg and 1 extra egg yolk,
1–2 tbsp. vinegar (approx. 15 g),
salt and pepper to taste

Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as mentioned above. Place the hand blender on the bottom of the beaker. Operate the hand blender at maximum speed, keep it in this position until the oil starts emulsifying. Then without switching off slowly raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil. Processing time: from 1 minute (for salad) up to 2 minutes for more stiffness (e.g. for dip).

Whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

- Insert the whisk (7b) into the whisk gear box (7a) then click the motor part (4) into the gear box.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

Tips for best results

- Use a medium-sized bowl.
- Move the whisk clockwise, holding it slightly inclined.

- Whipped cream (max. 400 ml chilled cream, min. 30% fat content, 4–8 °C):
Start with low speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.
- Beaten egg whites (max. 4 eggs):
Start with a medium speed and increase the speed (by turning the speed regulator) while whipping.

Choppers

The choppers (9, 10, 11) are perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, carrots, nuts, almonds etc.

Always chop hard food at full speed (e.g. parmesan, chocolate).

For best results see processing tables (D,E,G).
Maximum operation time for the chopper:
2 minutes.

For ice crushing, use the «bc» chopper with the ice blade (11c). Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- Pre-cut meat, cheese, onions, carrots.
- Remove stems from herbs, shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.
- Always make sure that the anti-slip ring is attached to the bowl.

Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.

1. Carefully remove the protective cover from the blade.
2. Place the blade on the centre pin of the bowl, push it down and give it a turn so that it locks.
3. Fill the chopper bowl with food and put on the lid.
4. Click the motor part onto the lid.
5. Press button (2) or (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the bowl with the other.
6. After use, unplug and press the release buttons (5) to detach the motor part.
7. Remove the lid.
8. Carefully take out the blade before removing the processed food. To remove the blade, slightly turn and pull off.

Recipe example: Vanilla-Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread):

- Fill the «hc» chopper bowl with 50 g prunes and 70 g creamy honey.
- Chop 4 seconds at maximum speed
- Add 10 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1.5 seconds.

Additional applications for the «bc» chopper (11)

With the «bc» chopper, you can also blend shakes or drinks, mix batters or crush ice cubes.

Mixing pancake batter

First pour 375 ml milk into the bowl, then add 250 g flour and finally 2 eggs. Using speed «T», mix the batter until smooth.

Crushing ice cubes

- Firmly push the ice blade (11c) onto the centre pin of the bowl (11d) until it locks.
- Fill up to 7 ice cubes into the bowl. Put on the lid, attach the motor part and operate on speed «T».
- After use, detach the motor part, remove the lid and the ice blade.
- Remove the crushed ice or simply pour your drink into the bowl for serving at the table.

Cleaning

Clean the motor part (4) and the whisk gear box (7a) with a damp cloth only. The lids (10a, 11a) can be cleaned under running water, but do not immerse them in water, nor clean it in a dishwasher. All other parts can be cleaned in a dishwasher.

You may remove the anti-slip rings from the chopper bowls for extra thorough cleaning.

When processing foods with a high pigment content (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(can be bought individually, not available in every country)

MQ 10:	Whisk for whipping cream, beating egg whites
MQ 20:	350 ml chopper to chop herbs, carrots, etc.
MQ 30:	500 ml chopper to chop carrots, meat, onions, etc.
MQ 40:	1250 ml chopper to chop, mix, blend and crush ice
MQ 50:	puree accessory to puree cooked vegetable and potatoes
MQ 70:	food processor accessory for chopping, blending, kneading and shredding

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



For UK Only

Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH

www.braunhousehold.co.uk

Tiếng Việt

Những sản phẩm của chúng tôi được thiết kế để đáp ứng những tiêu chuẩn cao nhất về chất lượng, tính năng và thiết kế. Chúng tôi tin rằng bạn có thể hoàn toàn tận hưởng những lợi ích từ thiết bị mới của Braun

Trước khi sử dụng

Xin vui lòng đọc kỹ toàn bộ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị.

Chú ý

- Để thiết bị này tránh xa khỏi tầm tay của trẻ em. Vui lòng ngắt điện trước khi muốn chuyển đổi giữa các phụ kiện đi kèm (cây xay, cối xay)
- Thiết bị này không dành cho những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác và khả năng tinh thần, trừ khi được sự chỉ dẫn bởi người có trách nhiệm đối với sự an toàn cho họ.
-  Các lưỡi dao rất sắc! Hãy cẩn thận với lưỡi dao để đề phòng bị thương tích.
- Luôn luôn rút phích cắm khi không có người sử dụng, trước khi lắp ráp, tháo rời, vệ sinh và lưu trữ.
- Không để phần động cơ (4) và hộp gắn cây đánh kem (7a) bị ướt hoặc nhúng xuống nước.
- Có thể rửa nắp cối (10a), (11a) dưới dòng nước chảy mạnh nhưng không ngâm lâu và không rửa bằng máy rửa chén.
- Các thiết bị của Braun đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn. Sửa chữa hoặc thay thế dây điện phải được thực hiện bởi người có chuyên môn về dịch vụ. Sửa chữa không đúng hay không đủ tiêu chuẩn có thể gây nguy hiểm đến người sử dụng.
- Trước khi cắm thiết bị vào ổ điện, phải đảm bảo chắc chắn rằng dòng điện trong nhà tương thích với hiệu suất dòng điện được in dưới đáy thiết bị.
- Thiết bị này được sản xuất để sử dụng trong phạm vi hộ gia đình, không sử dụng được cho nhà hàng, khách sạn với tần suất sử dụng nhiều.
- Ly đông (8) và cối xay đều không thể sử dụng được trong lò vi sóng.
- Không sử dụng động cơ liên tục quá 1 phút. Ngưng sử dụng khi thấy tốc độ hoạt động của motor giảm hoặc máy bị rung lắc. Trong trường hợp này, để máy nghỉ ít nhất 30 phút rồi mới sử dụng lại.

Mô tả chung

- 1 Điều chỉnh đa tốc độ
- 2 Công tắc bật/tắt cho nhiều tốc độ
- 3 Nút công suất cao Turbo
- 4 Phần động cơ/thân máy
- 5 Nút bấm để tháo rời phần động cơ
- 6 Cây xay
- 7 (a) Nắp động cơ đánh trứng
(b) Cây đánh trứng

- 8 Ly đông
- 9 Cối xay 350ml chuyên dụng xay đồ khô «HC»
 - 9a Nắp có chốt
 - 9b Lưỡi dao
 - 9c Cối xay
 - 9d Chân đế chống trượt

- 10 Cối xay 500ml có thể xay thịt «CA»
 - 10a Nắp có chốt
 - 10b Lưỡi dao
 - 10c Cối xay
 - 10d Chân đế chống trượt

- 11 Cối xay 1250ml có thể xay đá «hc»
 - 11a Nắp có chốt
 - 11b Lưỡi dao
 - 11c Lưỡi dao xay đá
 - 11d Cối xay
 - 11e Chân đế chống trượt

Vui lòng rửa sạch các thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

Điều chỉnh tốc độ

Xoay khoanh tròn điều chỉnh đa tốc độ (1) để chọn tốc độ mong muốn. Tốc độ tăng dần từ 1 đến 21; tốc độ càng lớn thì xay càng nhanh và nhuyễn. Công tắc bật tốc độ (2) khi được nhấn sẽ tương ứng với chế độ đang được thiết lập ở khoanh điều chỉnh đa tốc độ (1). Khi nhấn nút Turbo (3), máy sẽ vận hành ở tốc độ cao nhất mà không cần điều chỉnh khoanh tròn điều chỉnh đa tốc độ.

Cách sử dụng cây xay cầm tay

Máy xay thực phẩm cầm tay được sử dụng để chuẩn bị thực phẩm dạng lỏng như súp, nước sốt, nước chấm, mayonnaise và thức ăn cho em bé cũng như là pha trộn thức uống, sữa lắc.

1. Lắp bộ phận động cơ (4) vào cây xay (6) tới khi hai bộ phận khớp chặt lại với nhau.
2. Đặt cây xay vào cối xay, sau đó điều chỉnh tốc độ như hướng dẫn trên
3. Sau khi sử dụng, bấm nút (5) để tháo phần động cơ ra.

Bạn có thể dùng máy xay ngay trong ly đông, hoặc trong bất cứ dụng cụ nào để đựng thực phẩm (nồi, tô...). Khi xay thực phẩm trực tiếp trong nồi, nhắc nồi ra khỏi bếp trước khi xay để đề phòng máy xay bị quá nóng.

Công thức mẫu: Làm Mayonnaise

250g dầu ăn (VD: dầu hoa hướng dương)

1 quả trứng và 2 lòng đỏ trứng gà

1-2 muỗng cà phê giấm (khoảng 15g), muối, tiêu

Cho tất cả nguyên liệu vào ly đông, sau đó, đặt cay xay đến gần sát đáy ly. Vận hành máy ở tốc độ cao nhất cho đến khi nguyên liệu tơi như ý muốn. Sau đó từ từ nhắc máy lên từ từ và tắt máy.

Cách sử dụng cây đánh trứng/kem

Chỉ sử dụng bộ phận này để đánh kem, đánh lòng trắng trứng, đánh bông và chuẩn bị các món tráng miệng nhẹ có thể sử dụng ngay.

1. Lắp cây đánh trứng (7b) vào hộp (7a), sau đó lắp động cơ (4) vào hộp gắn cho đến khi chúng khớp lại với nhau.
2. Đặt cây đánh trứng vào tô đánh và sau đó mới điều chỉnh tốc độ để hoạt động.
3. Sau khi sử dụng xong, bấm nút để tháo động cơ ra(5) , sau đó tháo cây đánh kem ra khỏi hộp gắn.

Để có kết quả tốt nhất

- Nên sử dụng tô kích thước trung bình
- Di chuyển cây đánh trứng theo chiều kim đồng hồ, hơi nghiêng cây đánh trứng khi đánh.
- Đánh kem:
Chỉ nên cho tối đa khoảng 400ml kem lạnh (ít nhất 30% lượng béo, 4-8°C).
Khởi động ở tốc độ 1 và khi đánh thì có thể chuyển dần sang các tốc độ cao hơn.
- Kem trứng::
Chỉ nên cho 4 lòng trắng trứng.
Bắt đầu với tốc độ trung bình và tăng dần tốc độ khi đánh trứng.

Cách sử dụng cối xay

Cối xay (9, 10,11) hoàn toàn phù hợp để xay phô mai, hành, các loại rau thơm, tỏi, ớt (với nước), cà rốt, hạt dẻ, hạt đậu phộng, hạt hạnh nhân.
Khi xay những thực phẩm cứng (vd: phô mai cứng), sử dụng các tốc độ cao hoặc nút Turbo
Để có kết quả xay tốt nhất, xem thêm chi tiết về khối lượng xay thích hợp ở bảng D,E, G
Khi xay đá, dùng cối «BC» với lưỡi dao chuyên xay đá.
KHÔNG sử dụng máy để xay những thực phẩm quá cứng như nước đá, hạt cà phê, quả óc chó hay các loại hạt ngũ cốc.

Trước khi xay cắt ...

- Cắt thịt, phô mai, hành, tỏi, cà rốt thành miếng nhỏ khoảng 1-2cm.
- Loại bỏ thân của rau thơm, thảo dược và vỏ của hạt.
- Loại bỏ xương, gân và xương sụn của thịt.
- Luôn gắn phần chân để chống trượt vào cối xay

10

Chú ý: Lưỡi dao cực kỳ sắc! Luôn cầm phần nhựa ở trên để đảm bảo an toàn.

1. Bỏ lớp bọc bên ngoài dao.
2. Lắp lưỡi dao vào đỉnh nhỏ ở chính giữa cối xay (c). Nhấn lưỡi xay xuống cho đến khi nó khớp chặt lại. Luôn luôn đặt cối xay vào để chống trượt (d).
3. Bỏ thực phẩm vào cối xay và đẩy nắp gài của cối xay (a)
4. Lắp phần động cơ vào nắp máy xay
5. Nhấn nút (2) hoặc (3) để vận hành máy xay. Trong khi máy hoạt động, giữ máy bằng một tay và cối xay bằng tay kia.
6. Sau khi sử dụng, bấm nút (5) để tháo phần động cơ ra.
7. Sau đó tháo phần nắp cối xay.
8. Cần thận lấy lưỡi xay ra ngoài. Lấy phần thực phẩm đã được xay ra khỏi cối xay.

Công thức mẫu: Mận khô vani- mật ong (1 loại bánh ngọt mỏng):

- Bỏ vào cối HC khoảng 50g mận và 70g kem mật ong.
- Xay trong khoảng 4s với tốc độ tối đa
- Thêm 10ml nước (có hương Vani)
- Xay tất cả trong 1.5 giây nữa.

Ứng dụng dành riêng cho cối xay (bc)

Với cối xay (bc), bạn có thể xay sinh tố, trộn bột thậm chí xay đá viên

Trộn bột pancake

Cho 375 ml sữa vào tô, thêm 250g bột và 2 quả trứng. Dùng tốc độ Turbo xay đến khi hỗn hợp mịn.

Xay đá viên

- Gắn lưỡi dao xay (11c-lưỡi dao chuyên xay đá) vào cối xay(11d) đến khi khớp chặt
- Cho 7 viên đá vào cối. Đậy nắp, gắn thân xay và bật tốc độ Turbo
- Sau khi xong, tháo thân xay, nắp và lưỡi xay.
- Ta có được đá xay như mong muốn hoặc có thể đổ trực tiếp đồ uống của bạn vào cối và dùng tại bàn.

Vệ sinh máy xay

Trước khi vệ sinh máy phải tháo phần động cơ.
Chỉ cần lau chùi phần động cơ (4) và hộp số đánh kem (7a) bằng một miếng vải ẩm. Nắp cối xay có thể rửa trực tiếp dưới vòi nước chứ không được dùng máy rửa chén. Các bộ phận khác đều sử dụng được với máy rửa chén/bát.
Bạn có thể tháo rời phần chân để chống trượt khỏi cối xay để rửa sạch hơn.

Lưu ý, sau khi chuẩn bị thực phẩm có nhiều muối, bạn nên rửa cây xay ngay lập tức.

Khi chuẩn bị thực phẩm có màu (như cà rốt), phần nhựa của thiết bị sẽ bị dính màu. Lau những bộ phận này bằng dầu thực vật trước khi đem đi rửa.

Phụ kiện

Phụ kiện có thể mua riêng nhưng không áp dụng cho mọi quốc gia

MQ 10:	Cây đánh trứng để đánh kem, trứng
MQ 20:	Cối 350ml để xay đồ khô như rau củ, cà rốt...
MQ 30:	Cối 500ml để xay đồ khô và thịt
MQ 40:	Cối 1250ml để xay đá
MQ 50:	Phụ kiện nghiền nhuyễn để nghiền rau củ và khoai tây
MQ 70:	Phụ kiện để cắt, nghiền, trộn

Hướng dẫn sử dụng này có thể được thay đổi mà không cần phải báo trước.

Xin đừng vứt bỏ sản phẩm này trong thùng rác khi bạn không sử dụng chúng nữa. Bạn có thể đem bỏ tại các trung tâm dịch vụ Bảo Hành của Braun hoặc tại những địa điểm thu gom có sẵn tại đất nước của bạn.



PHIẾU BẢO HÀNH

Công ty TNHH Đối Tác Nhãn Hiệu là nhà nhập khẩu và phân phối các sản phẩm Braun chính hãng tại Việt Nam. Quy định bảo hành này chỉ áp dụng cho những sản phẩm chính hãng Braun do công ty nhập khẩu phân phối, có dán tem chống hàng giả của công ty. Các sản phẩm chính hãng của Braun được bảo hành 24 tháng tính từ ngày mua.

Tên khách hàng:

Sản Phẩm Braun:

Ngày mua hàng:

Địa chỉ cửa hàng và con dấu/chữ ký:

Các trường hợp KHÔNG được bảo hành:

- Sản phẩm không có tem chống giả của công ty TNHH Đối Tác Nhãn Hiệu
- Sản phẩm hư hỏng do sử dụng không đúng theo hướng dẫn, do lắp đặt không đúng kỹ thuật, do nguồn điện không đúng, không ổn định về điện thế hoặc tần số.
- Vỡ ly thủy tinh, lưỡi dao, etc... do sử dụng
- Do hao mòn tự nhiên trong quá trình hoạt động của máy
- Tự ý sửa chữa thiết bị bởi người không có chuyên môn hoặc sử dụng các bộ phận thay thế không chính hãng.
- Sản phẩm đã hết thời gian bảo hành(sẽ tính phí sửa chữa).
- Riêng với các sản phẩm máy xay cầm tay Braun, Công ty chúng tôi sẽ tính phí đối với các trường hợp có bằng chứng cụ thể về việc sử dụng quá tải sau:
 - Nhựa bị nóng chảy hoặc các khớp nhựa bị biến dạng.
 - Vỡ hoa khế nhựa (khớp nối giữa cây cay và động cơ)
 - Lắc động cơ thấy kêu lạ xạo vì bộ phận nhựa trong động cơ bị quá nóng nên chảy ra.

Khi có nhu cầu bảo hành, quý khách vui lòng đem đến địa chỉ cửa hàng đã mua hoặc đem đến trung tâm bảo hành theo địa chỉ sau:

Miền Nam

Công ty TNHH Đối Tác Nhãn Hiệu
2/7 Nguyễn Thành Ý, P. Đa Kao, Q.1, TP HCM

SĐT : 08 6289 9648

Miền Bắc

Trạm bảo hành ủy quyền:

Công ty Tùng Lan
125D Minh Khai(ngõ Hòa Bình 6) - Minh Khai- Hai Bà Trưng- HN. ĐT: 04.36240869-
04.36240877-04.36240893- 04.66802750-
0912485412-0982336149-0976494694

