

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY LÀM SỮA HẠT ĐA NĂNG



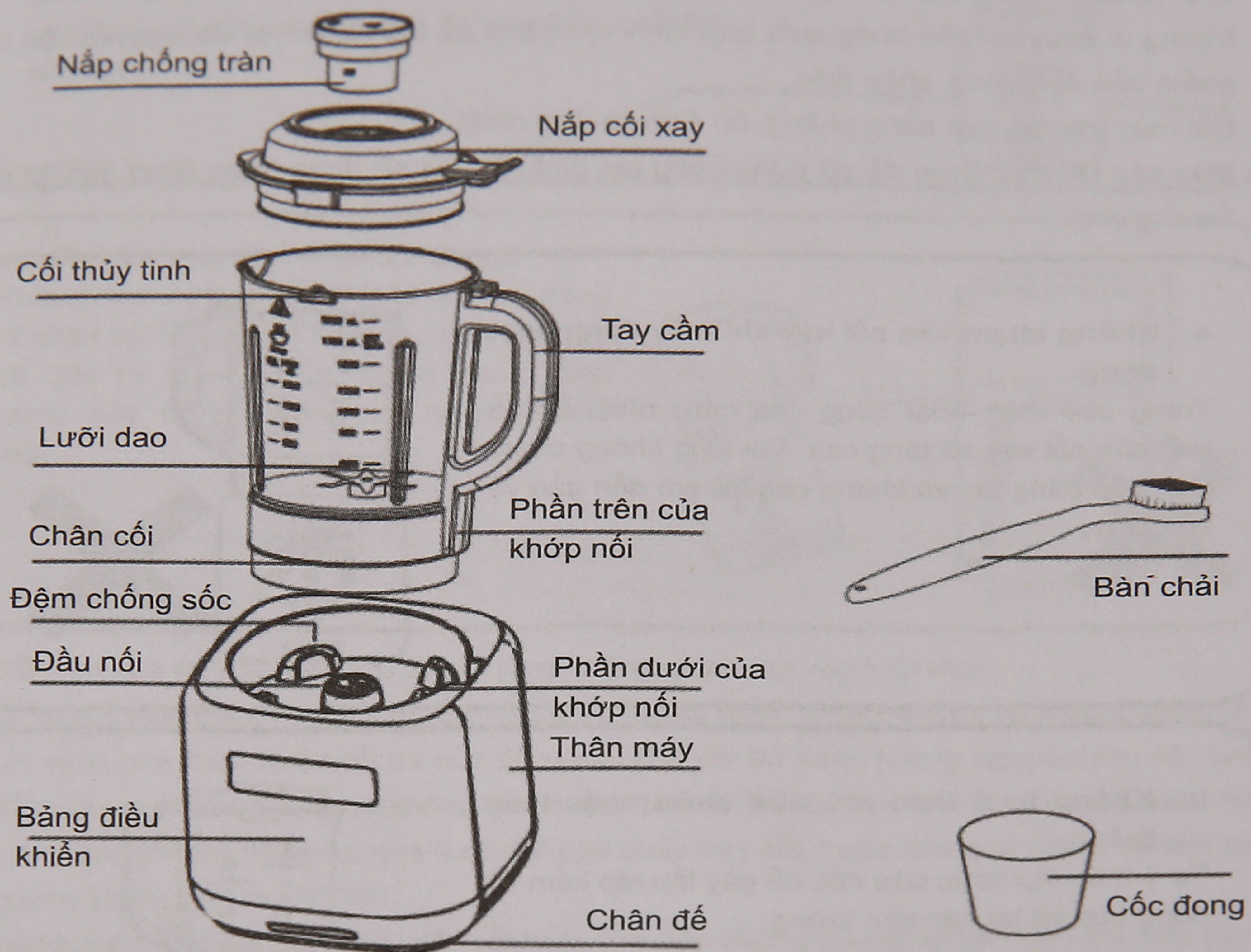
INSTRUCTION MANUAL

MULTI-FUNCTION GRAIN MILK MAKER

Model: MK-270

Read this instruction manual carefully before using!
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng!

MÔ TẢ SẢN PHẨM



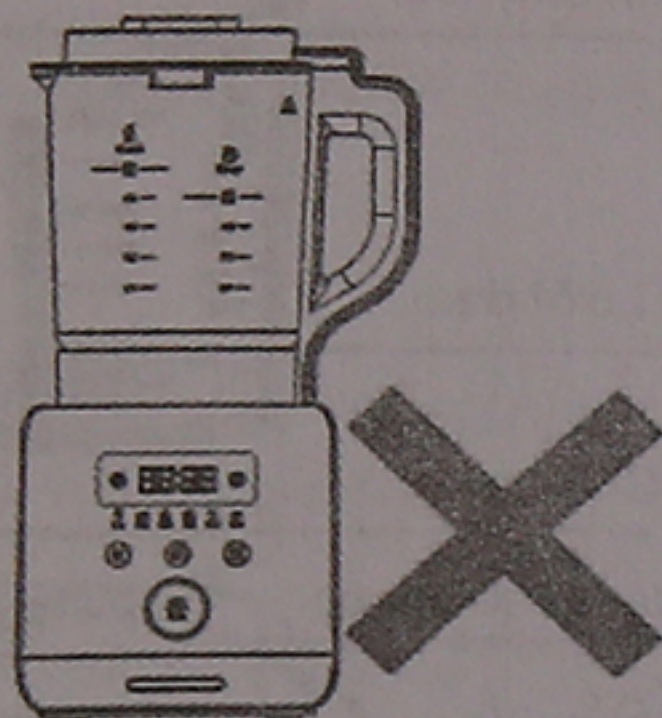
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Tham khảo hướng dẫn và công thức để chọn chức năng và nguyên liệu tương ứng.
2. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra điện áp của nhà bạn có phù hợp với điện áp của máy được ghi trên tem bạc hay không.
3. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc người có trình độ chuyên môn để được hướng dẫn thay thế, sửa chữa.
4. Giữ máy xa tầm tay của trẻ em.
5. Vui lòng vận hành máy trên mặt bàn bằng phẳng, không đặt máy trên thảm, khăn và các vật dụng khác khi đang vận hành, và đặt máy tránh xa mép bàn để tránh bị rơi vỡ.
6. Không đặt máy gần bếp ga, bếp lửa,....
7. Không sử dụng máy gần các vật dễ gây cháy, như rèm cửa, khăn trải bàn,....
8. Không sử dụng các phụ kiện (như cối thủy tinh, nắp đây...) không do nhà sản xuất, đại lý, trung tâm dịch vụ khuyến nghị để tránh xảy ra nguy hiểm.

9. Trước khi lắp đặt hoặc tháo gỡ bất kỳ bộ phận nào của máy để vệ sinh, cần phải để cho máy nguội hoàn toàn.
10. Tổng lượng nguyên liệu và nước không được vượt quá vạch đo tối đa tương ứng với đồ lạnh hoặc đồ nóng trên cối xay.
11. Không di chuyển máy trong suốt quá trình vận hành để tránh làm rơi vãi nguyên liệu thực phẩm dẫn đến bỏng, chập điện.
12. Đặt máy trên bề mặt bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt.
13. Máy này chỉ thích hợp để sử dụng trong gia đình, không sử dụng trong công nghiệp hoặc thương mại.

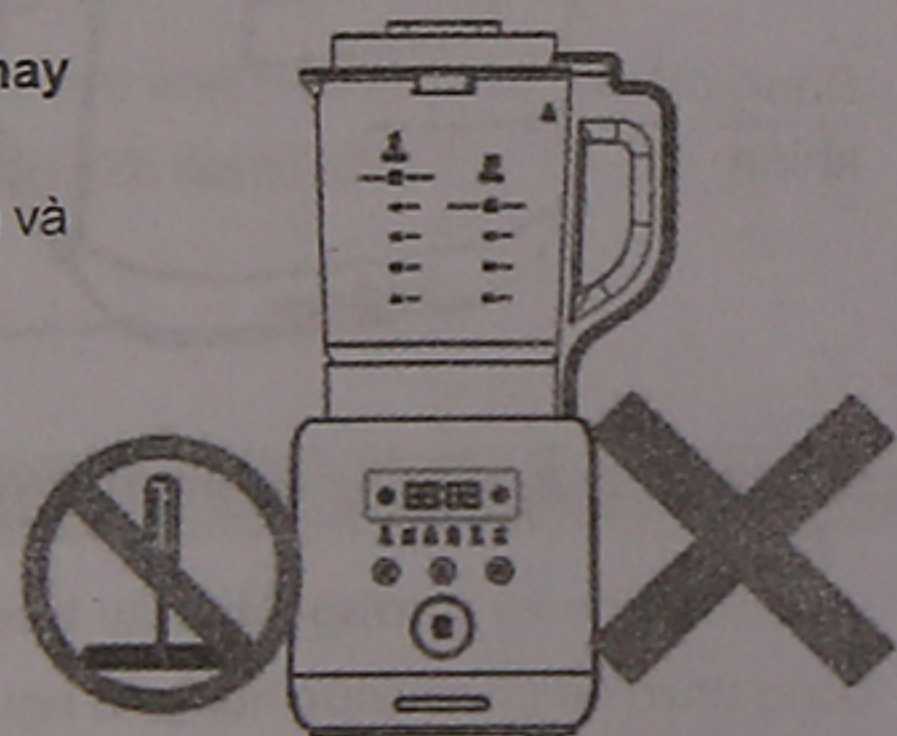
a. Không chạm vào cối xay khi máy đang hoạt động:

Trong quá trình hoạt động của máy, nhiệt độ bề mặt của cối xay sẽ tăng cao. Vui lòng không chạm trực tiếp bằng tay và không cho trẻ em đến gần và sử dụng.



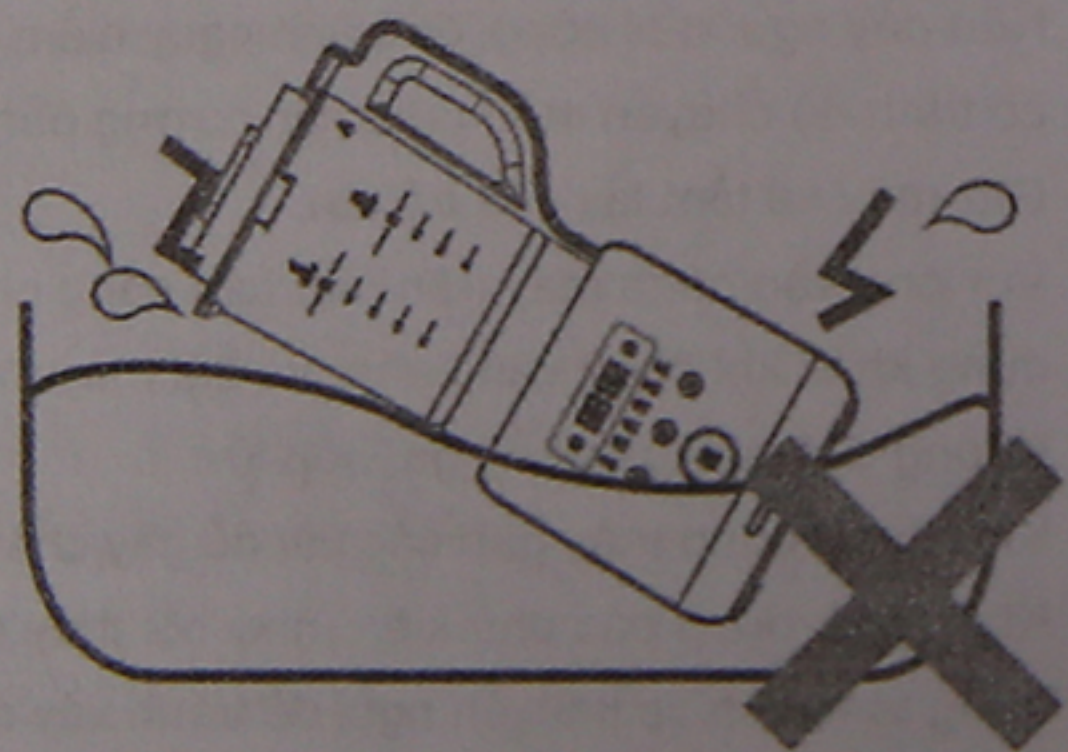
b. Không tự ý tháo rời, sửa chữa hoặc thay thế:

Tự ý tháo lắp hoặc sửa đổi, dễ gây lắp ráp kém và hỏng hóc và tai nạn khó lường.



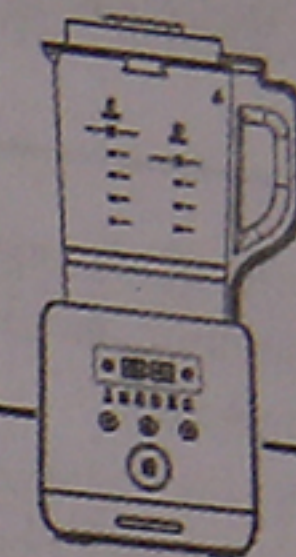
c. Chú ý trong khi vệ sinh máy:

Khi vệ sinh máy không được ngâm, rửa trực tiếp máy với nước để tránh hỏng thân máy và những tai nạn có thể xảy ra.



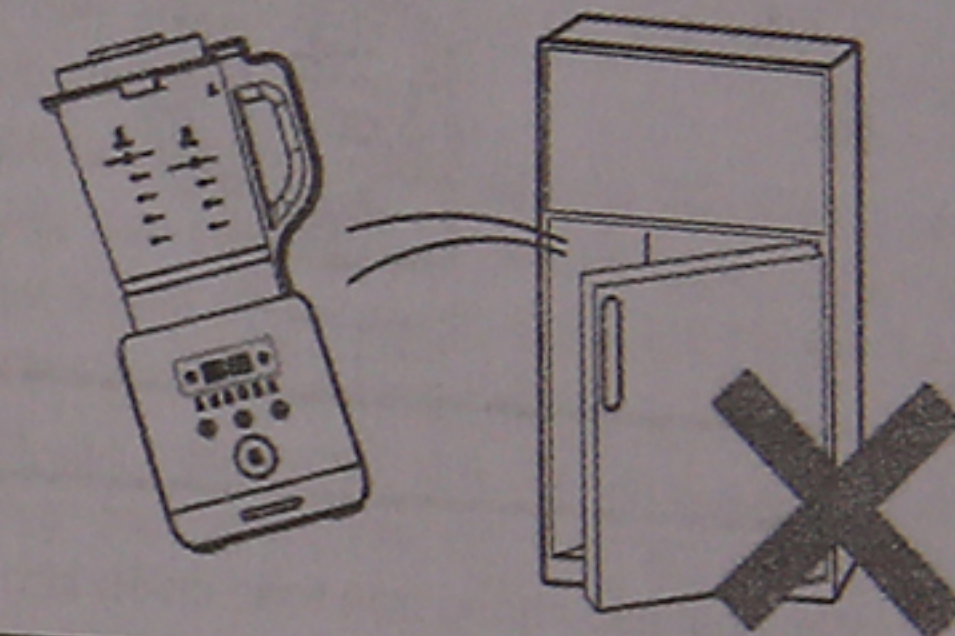
d. Vị trí sử dụng:

Hãy chú ý đến vị trí đặt của máy. Không đặt máy ở một vị trí không ổn định trên bàn. Giữ khoảng cách nhất định với tường hay các vật dụng khác và thông gió tốt xung quanh để đảm bảo tuổi thọ của máy.



e. Chú ý trong quá trình sử dụng:

Không để máy trực tiếp vào tủ lạnh, tủ đông vì nhiệt độ tích tụ làm lạnh và nhiệt độ thấp sẽ gây ra hiện tượng "nước đóng" bên trong máy, dễ làm hỏng các bộ phận của máy.



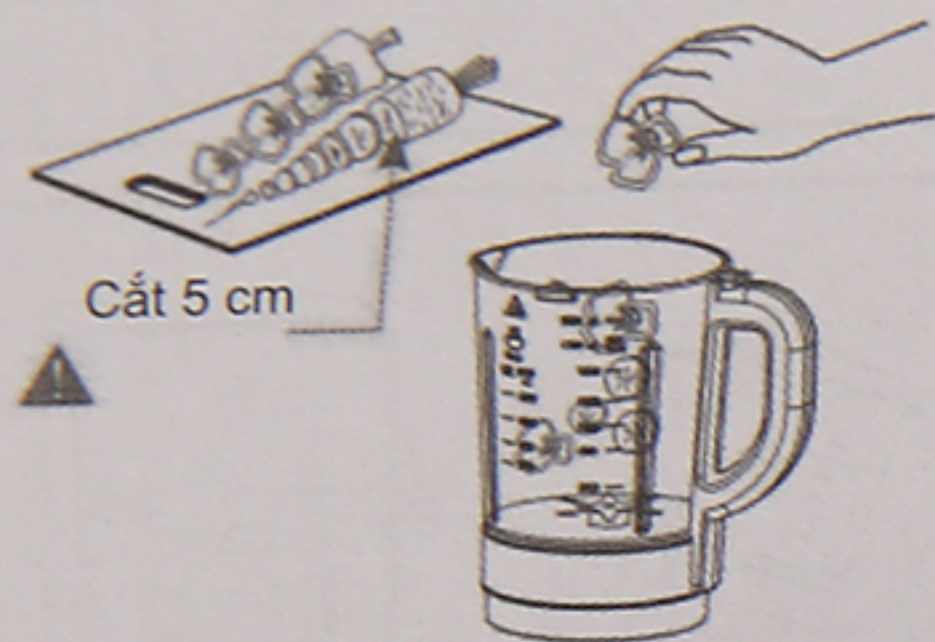
14. Lưỡi dao của máy rất bén, do đó vui lòng không chạm tay vào lưỡi dao.
15. Đối với đồ nóng, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 600ml và không được cao hơn vạch của mức nước tối đa của đồ nóng. Đối với đồ lạnh, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 500ml và không được cao hơn vạch mức nước tối đa của đồ lạnh. Nếu lượng nguyên liệu và nước quá ít có thể gây cháy đáy cối, hoặc nếu quá nhiều sẽ làm cho nguyên liệu bị tràn ra khỏi cối.
16. Không chạm vào cối thủy tinh, nắp cối hoặc mở nắp chống trào phía bên trên khi máy đang vận hành các chức năng nấu để tránh bị bỏng.
17. Máy này sử dụng một động cơ tốc độ cao và điều khiển tốc độ biến thiên thông minh của bảng điện. Bình thường có âm thanh nhanh và chậm không liên tục khi nghiền.
18. Máy sẽ ngừng hoạt động nếu bạn nhấc cối lên hoặc mở nắp cối khi nó đang hoạt động.
19. Vui lòng không cho gia vị (đường cát, đường đen,...) vào cối trong quá trình vận hành, để gia vị không bị dính vào đáy cối.
20. Trước khi kết nối nguồn điện, hãy đảm bảo rằng cối xay, nắp cối và nắp chống tràn đã được lắp đúng vị trí.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

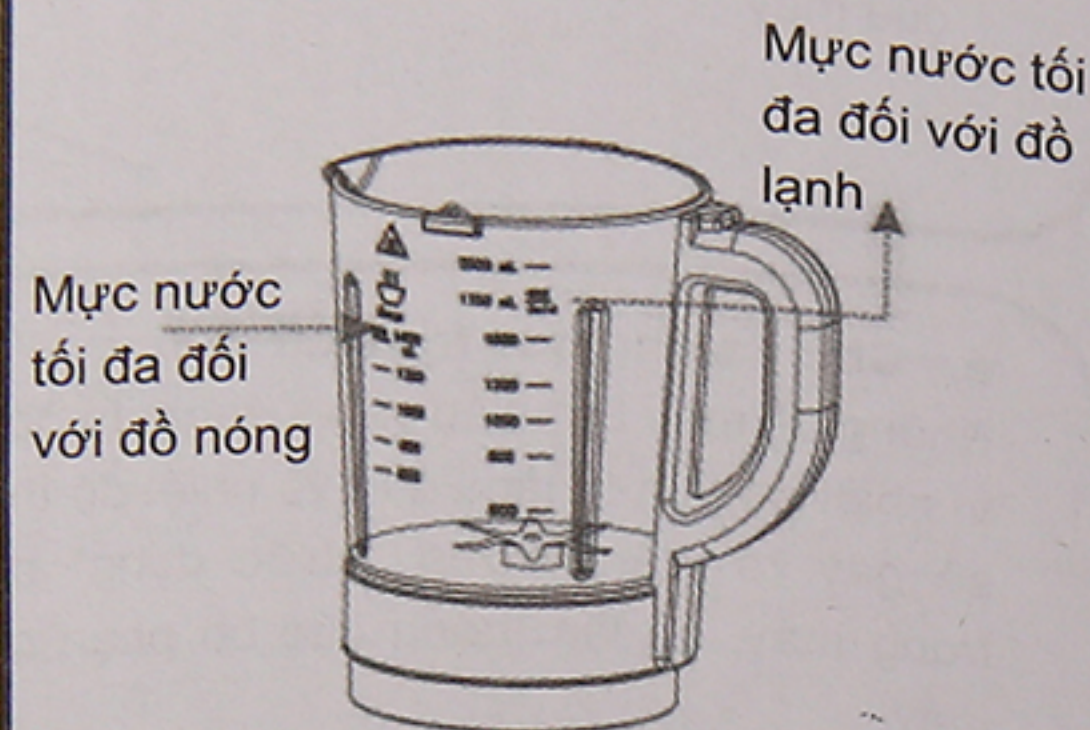
Tên sản phẩm	Máy làm sữa hạt đa năng	Nhãn hiệu	Mishio
Model	MK-270	Dung tích	1.75 L
Điện áp	AC220-240V/ 50Hz	Kích thước sản phẩm	23 x 20 x 42 cm
Công suất	800 W	Trọng lượng	4.40 Kg

HƯỚNG DẪN LẬP ĐẶT

- Chuẩn bị các nguyên liệu phù hợp theo công thức và cắt thành từng miếng, cho vào cối.

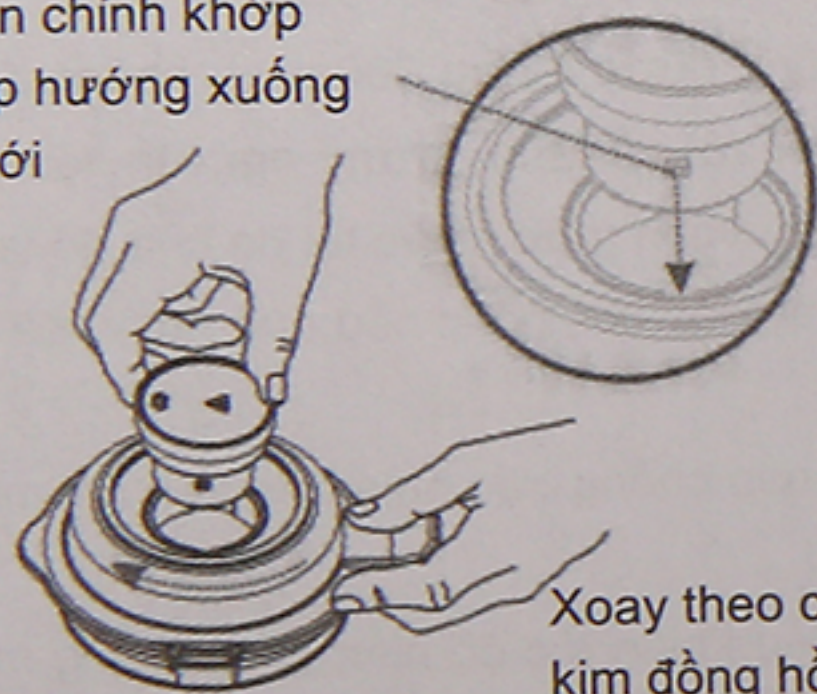


- Thêm nước không được vượt quá vạch tối đa của cối.



- Vặn chặt nắp chống tràn theo chiều kim đồng hồ.

Căn chỉnh khớp nắp hướng xuống dưới

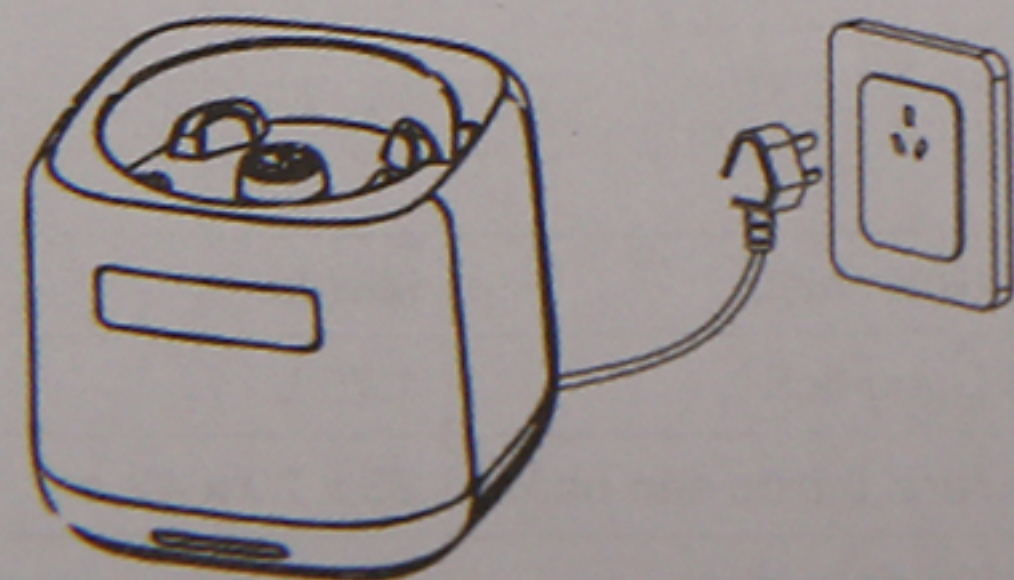


- Đậy nắp cối theo hướng dẫn bên dưới.

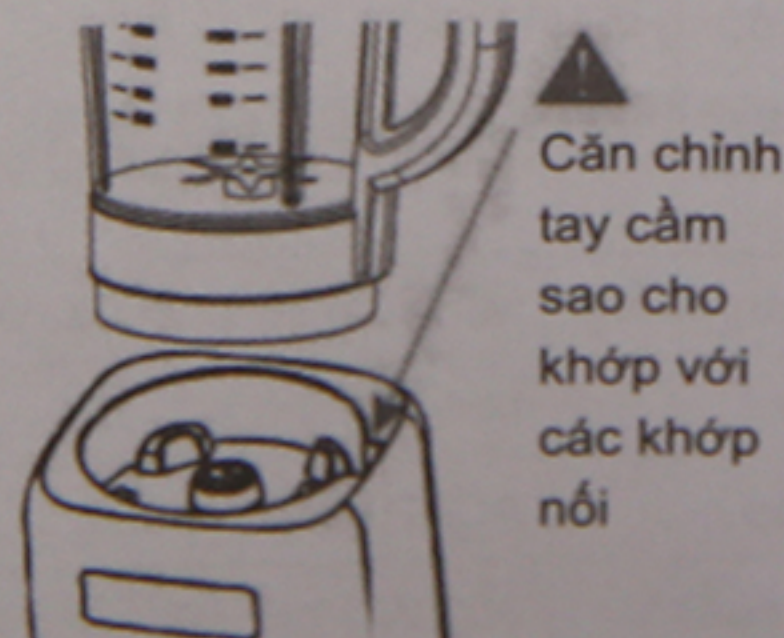
Vặn chặt nắp cối theo chiều kim đồng hồ



- Kết nối với nguồn điện.



- Tay cầm của cối phải thẳng hàng với khớp nối phía bên phải của thân máy



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Cách sử dụng bằng điều khiển

On/Off: Nút này được sử dụng để "Bật - Bắt đầu - Huỷ - Tắt" máy.

- Bật máy:** Khi máy được kết nối với nguồn điện, máy sẽ phát ra âm thanh và đèn báo của nút "On/Off" sẽ nhấp nháy. Nhấn nút "On/Off" trên bảng điều khiển và tất cả các đèn báo sẽ sáng lên, lúc này máy đang ở trạng thái chờ.
- Bắt đầu:** Khi máy đang ở chế độ chờ, nếu bạn muốn làm sữa đậu nành, hãy lựa chọn chức năng "Soymilk" sau đó nhấn nút "On/Off" để máy bắt đầu hoạt động.
- Hủy thao tác:** Khi máy đang hoạt động với chức năng nào đó đã được chọn, nếu bạn muốn hủy, hãy nhấn giữ nút "On/Off" trong 1 giây để hủy chức năng hiện tại của chương trình.
- Tắt máy:** Nếu không có chức năng nào được chọn, hãy nhấn vào nút "On/Off" trong 1 giây, sau đó màn hình và đèn báo sẽ trở về trạng thái chờ.
- Cài đặt sẵn thời gian hoạt động:** Nếu bạn muốn cài đặt thời gian nấu sữa đậu nành sau 8 tiếng nữa, hãy chọn chức năng "Soymilk" trước, sau đó chọn nút "Preset time". Nhấn liên tục nút "Preset time" để điều chỉnh thời gian hẹn thành 8 giờ; sau đó nhấn nút "On/Off" máy bắt đầu hẹn thời gian (chương trình làm sữa đậu nành sẽ tự động khởi động sau 8 giờ).

Lưu ý: Một số nguyên liệu sẽ bị biến chất do ngâm lâu trong nước. Nếu thời gian cài đặt trước quá lâu, không nên sử dụng chức năng cài đặt thời gian trước cho các loại nguyên liệu như: sữa, cá, tôm, gà, sườn, heo, bò,...

- Khuấy/ Làm sạch:** Ở chế độ chờ, nhấn nút "Jogging/Cleaning" trên bảng điều khiển và máy sẽ khởi động ngay lập tức. Nhấn nút "Jogging/cleaning" một lần nữa để kết thúc. Lưỡi dao sẽ ngừng quay (động cơ chạy không quá 30 giây).
- Sữa đậu nành/Cháo/Bắp:** Tham khảo công thức chế biến hoặc tùy theo sở thích cá nhân, đậu nành, gạo, bắp ngâm không quá 100g (mức nước của các nguyên liệu không được cao hơn mức nước nóng tối đa). Ở chế độ chờ, chọn chức năng "Soymilk / Rice paste / Corn". Sau khi hoàn thành, máy sẽ phát ra âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở sẽ xuất hiện.
- Nước ép rau củ quả:** Tùy theo công thức và sở thích cá nhân, thêm một ít trái cây tươi (cắt thành miếng không quá 5cm) và một ít nước (thêm một chút đá để ngon hơn), chọn chức năng "Fruit vegetables" trong chế độ chờ (với chức năng này, máy sẽ không được làm nóng). Âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở kèm theo sẽ xuất hiện sau khi chương trình hoàn thành.
- Xay sinh tố:** Cho trái cây và đá nhỏ tùy theo sở thích cá nhân, chọn chức năng "Smoothie" (với chức năng này, máy sẽ không được làm nóng) ở chế độ chờ. Sau khi hoàn thành, máy sẽ phát ra âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở kèm theo sẽ xuất hiện.

Hướng dẫn vận hành

1. Tháo bỏ toàn bộ bao bì và nhãn dán trước khi sử dụng máy lần đầu.

- Đặt thân máy trên bề mặt cứng, bằng phẳng và chịu nhiệt để máy có thể hoạt động ổn định trong suốt quá trình vận hành.
- Lắp cối thủy tinh vào bên trên thân máy sao cho các khớp nối khớp với nhau.
- Cho nguyên liệu và nước vào cối, sau đó kết nối máy với nguồn điện.
- Đậy chặt nắp cối và nắp chống tràn phía trên để tránh cho các nguyên liệu bị văng ra hoặc tràn ra ngoài khi máy đang hoạt động.
- Nhấn nút "On/Off" để vào chế độ chờ.
- Lựa chọn chức năng phù hợp với từng mục đích chế biến.
- Nhấn nút "On/Off" một lần nữa để máy bắt đầu hoạt động. Mở nắp để thêm gia vị sau khi hoàn thành quy trình.

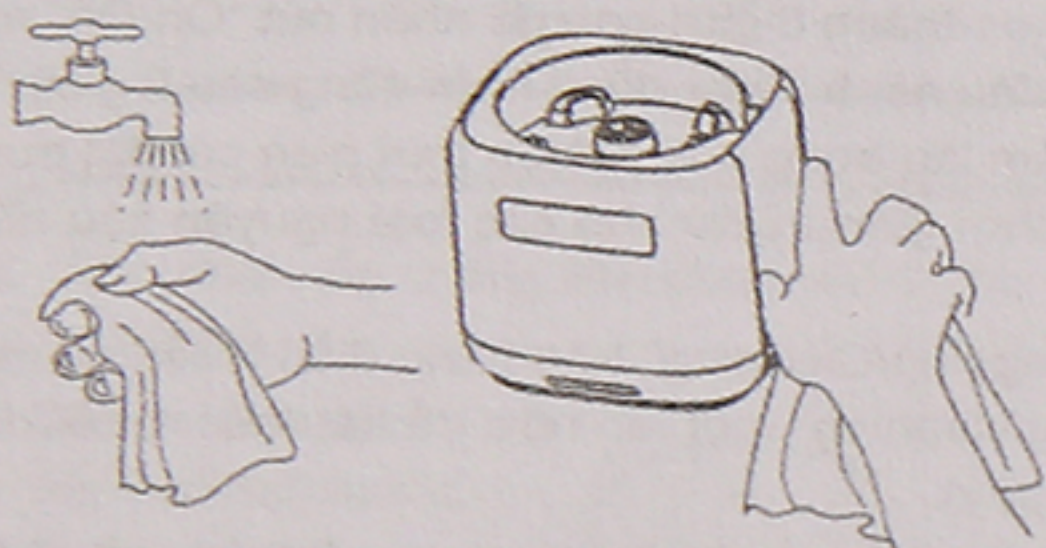
9. Nhấn nút "Jogging / Cleaning" để khuấy trong vài giây. Máy sẽ tự động ngừng sau khi hoàn thành chương trình.
10. Sau khi hoàn thành, vui lòng ngắt điện, sau đó lấy thức ăn từ từ ra khỏi cối xay, kết thúc quá trình nấu.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ, BẢO QUẢN

VỆ SINH

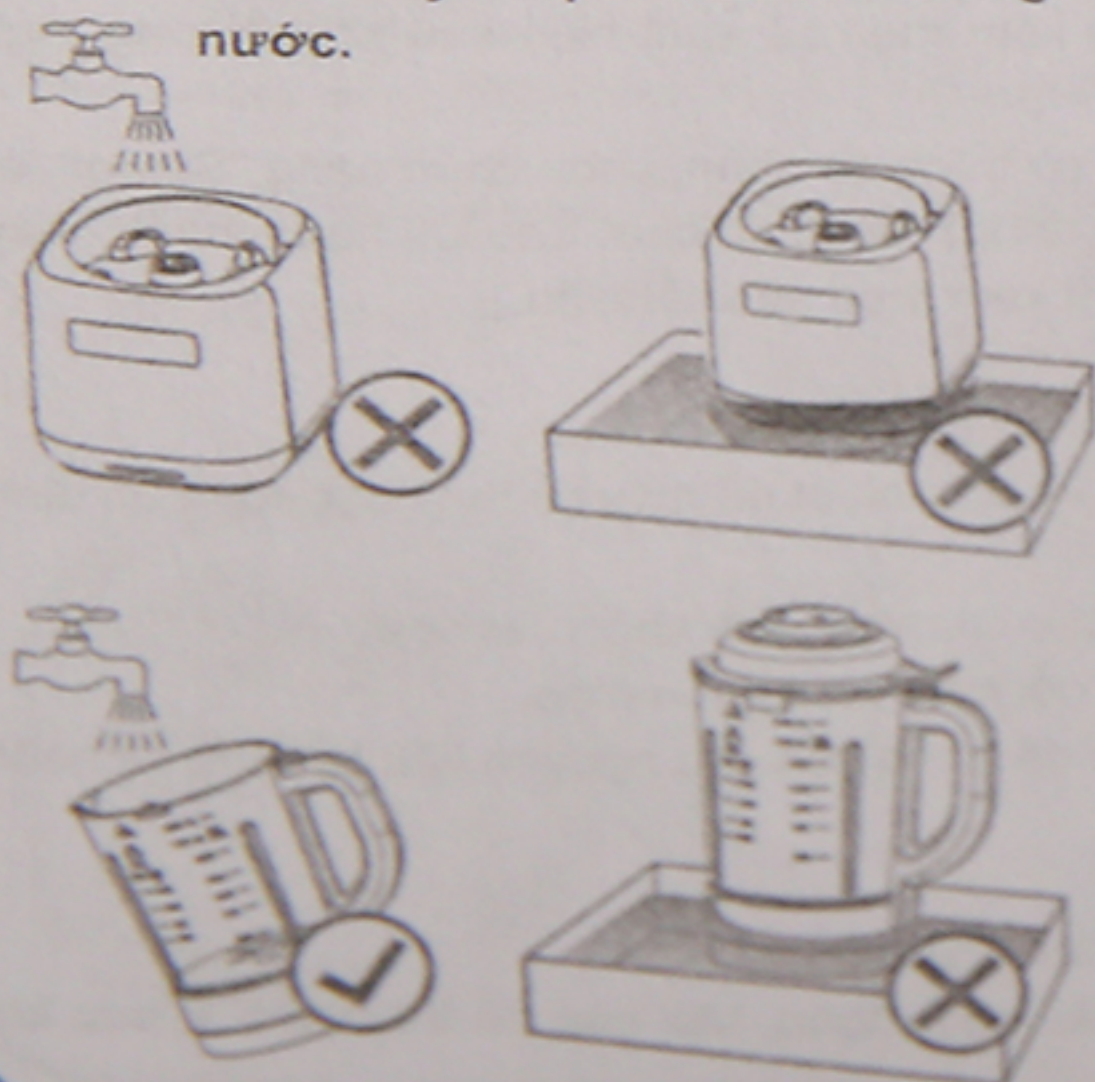
1. Vui lòng vệ sinh sản phẩm kịp thời sau mỗi lần sử dụng.
2. Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh sản phẩm.
3. Khi vệ sinh, phải vệ sinh riêng thân máy và cối xay.

Vệ sinh thân máy

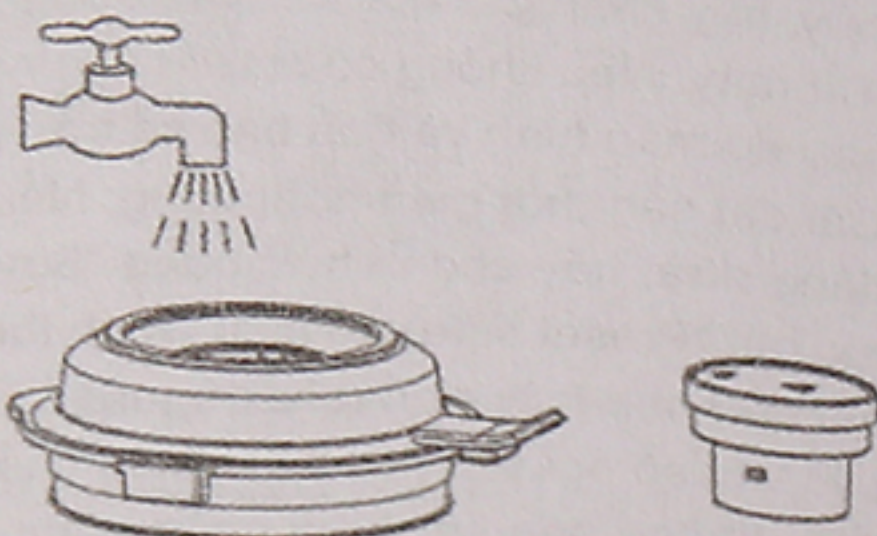


Bạn có thể dùng khăn ướt với chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng khăn khô.

Không làm sạch hoặc ngâm phần thân máy hoặc chân đế trong nước.



Vệ sinh cối xay



- Nắp cối và nắp chống tràn có thể rửa và ngâm trong nước.
- Lau sạch bằng khăn khô sau khi vệ sinh và để khô tự nhiên.



Cẩn thận với các lưỡi dao

- Dùng miếng bọt biển, bàn chải hoặc khăn để rửa sạch cối xay và nắp cối, sau đó úp ngược chúng lại cho khô, để nơi khô ráo.
- Nếu khó làm sạch cận bản dưới đáy cối, hãy cho một ít nước ấm vào cối, đợi đến khi cận bản mềm ra, dùng bàn chải chà sạch theo cùng chiều, sau đó tráng lại bằng nước sạch.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Máy không hoạt động	Máy chưa được kết nối với nguồn điện.	Vui lòng kiểm tra xem máy đã được kết nối với nguồn điện phù hợp hay chưa.
	Cối thủy tinh chưa gắn vào thân máy đúng cách.	Lắp đặt lại cối thủy tinh sao cho khớp với các khớp nối phía trên của thân máy.
	Chưa đẩy nắp cối và nắp chống tràn	Vui lòng đẩy nắp cối và nắp chống tràn trước khi vận hành máy.
Có mùi lạ khi sử dụng máy lần đầu	Mùi lạ phát ra từ bề mặt cao su của động cơ chính, do sản phẩm được thiết kế bằng chất liệu chống mài mòn, giúp cố định thân cối xay, giảm sóc và tiếng ồn.	Sau vài lần sử dụng mùi lạ sẽ dần biến mất. Vì vậy, máy được khuyến khích để đặt ở nơi thông gió.
Không thể xay, cắt nguyên liệu	Điện áp của nhà bạn quá thấp hoặc không ổn định.	Vui lòng đảm bảo điện áp của nhà bạn phù hợp với điện áp được ghi trên tem bạc của máy.
	Lượng nguyên liệu quá ít hoặc quá nhiều.	Dừng máy và điều chỉnh lượng nguyên liệu phù hợp.
	Thiếu nước	Vui lòng thêm nước vào máy đáp ứng lượng nước tối đa và tối thiểu đối với đồ nóng hoặc lạnh.
Máy bị tràn	Có quá nhiều nước	Vui lòng thêm nước vào máy không vượt quá vạch tối đa đối với đồ nóng hoặc lạnh.
Lỗi E1	• Nắp chưa được đẩy đúng cách. Phần cảm biến trên nắp chưa khớp với tay cầm. • Thân máy chưa được lắp đặt đúng cách.	Lắp lại nắp hoặc lắp lại thân máy đúng cách theo hướng dẫn ở mục hướng dẫn lắp đặt.
Lỗi E2	Máy bị lỗi (chập chạc cảm biến).	Liên hệ với trung tâm bảo hành.
Lỗi E3	• Trong cối không có nước hoặc đáy cối bị cháy (chế độ bảo vệ quá nhiệt). • Máy bị lỗi (đoạn mạch).	- II Vui lòng kiểm tra tỷ lệ nguyên liệu và lượng nước theo công thức yêu cầu. - II Liên hệ với trung tâm bảo hành.
Chỉ đun nóng mà không khuấy (không cài sẵn)	Blo mạch của máy bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo hành.

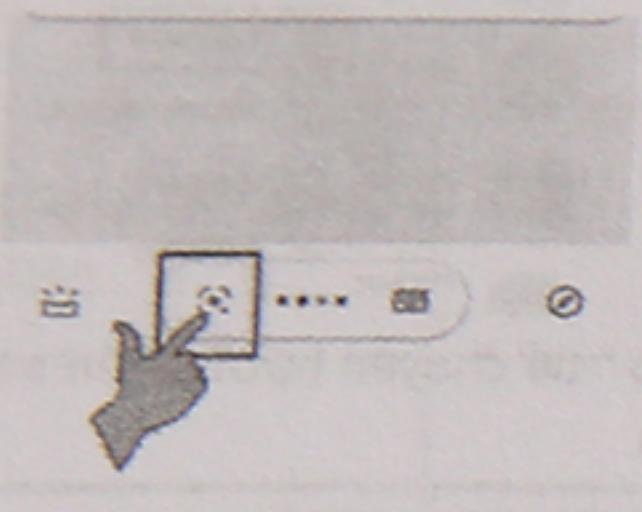
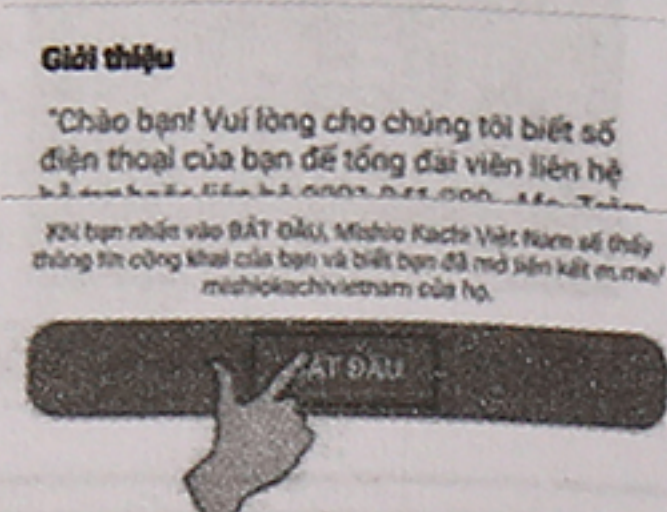
CÔNG THỨC LÀM SỮA HẠT

Các loại sữa đậu nành	Sữa đậu nành yến mạch đậu phộng	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), đậu phộng (30g), yến mạch (20g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
	Sữa đậu nành hạnh nhân	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), hạnh nhân (30g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
	Sữa đậu nành với quả lê và củ huệ	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), củ huệ (8g), ½ quả lê (lột vỏ, bỏ hạt và cắt thành miếng), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
	Sữa đậu nành kết hợp với đậu đỏ đậu phộng	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), Đậu phộng (30g), Đậu đỏ (20g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
	Cháo bí đỏ	Nguyên liệu: Bí đỏ (cắt thành miếng - 20g), gạo (50g), táo tàu (lột vỏ - 3 trái), nước (750ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
Các loại cháo	Cháo khoai tím	Nguyên liệu: khoai tím (lột vỏ và cắt miếng - 150g), gạo (80g), nước (1000ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
	Cháo hạt sen và táo tàu đỏ	Nguyên liệu: táo tàu đỏ (bỏ hạt và cắt miếng - 20g), hạt sen (ngâm nước - 25g), gạo (70g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
	Cháo dinh dưỡng	Nguyên liệu: Đậu nành đen (băm nhỏ - 30g), quả óc chó (cắt nhỏ - 30g), hạt mè (20g), lúa mạch (20g), đậu phộng (10g), gạo (90g), nước (750ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.

Các loại rau củ quả	Nước ép cà chua	Nguyên liệu: Cà chua (cắt miếng - 400g), mật ong (20g), nước (200ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Fruit vegetables" trên bảng điều khiển; 3. Chờ chương trình chạy hoàn tất, đổ ra ly và thưởng thức.
	Nước ép dưa hấu	Nguyên liệu: Dưa hấu (Bỏ hạt). Cách làm: 1. Dưa hấu bỏ vỏ và hạt cắt thành miếng nhỏ; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Fruit vegetables" trên bảng điều khiển; 3. Chờ chương trình chạy hoàn tất, đổ ra ly và thưởng thức.
	Nước ép rau và trái cây	Nguyên liệu: Cà rốt (Cắt nhỏ - 100g), bông cải xanh (cắt nhỏ - 80g), quả táo (lột vỏ, bỏ hạt và cắt thành miếng - 200g), chanh (bỏ hạt - 100g). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Fruit vegetables" trên bảng điều khiển; 3. Chờ chương trình chạy hoàn tất, đổ ra ly và thưởng thức.
	Nước ép dâu và bưởi	Nguyên liệu: Dâu tây (cắt nhỏ - 300g), bưởi (150g), nước (150ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Fruit vegetables" trên bảng điều khiển; 3. Chờ chương trình chạy hoàn tất, đổ ra ly và thưởng thức.
	Sữa gạo lứt nếp cẩm	Nguyên liệu: Nếp cẩm (50g), gạo lứt (50g), muối, nước (800ml). Cách làm: 1. Ngâm gạo khoảng 24 giờ trong nước muối rồi rửa sạch; 2. Cho nguyên liệu vào cối với 800ml nước, lắp đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Chờ cho đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp ra rây lọc để lấy phần sữa gạo, sau đó thêm đường và thưởng thức.
	Sữa đậu phộng hạt Chia	Nguyên liệu: Đậu phộng (90g), Hạt chia (10g), muối, nước (1000ml). Cách làm: 1. Ngâm đậu phộng tối thiểu 8 tiếng trong nước muối rồi rửa sạch; 2. Luộc đậu phộng trong 2-3 phút, sau đó bóc vỏ; 3. Cho đậu phộng vào cối với 1000ml nước, lắp đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 4. Đợi đến khi chương trình kết thúc, bạn đổ sữa đậu phộng ra rây lọc lấy sữa, thêm một ít hạt Chia và thưởng thức.
	Sữa hạnh nhân óc chó	Nguyên liệu: Óc chó (50g), hạnh nhân (50g), muối, nước (1000ml). Cách làm: 1. Ngâm hạnh nhân (8-12 tiếng) và óc chó (tối thiểu 4 tiếng) trong nước muối, sau đó rửa sạch trước khi nấu; 2. Cho hạt óc chó và hạnh nhân vào cối xay với 1000ml nước, lắp đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Chờ cho đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.

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 họa	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, móp méo, rơi vỡ, nứt, va đập, cháy chập, ẩm mốc hoặc hóa chất.

- Sản phẩm không bị mở sữa 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, xốp mút...) 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 bộ 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, nổi chân không dầu bảo hành 24 tháng

II. Những trường hợp từ chối bảo hành: