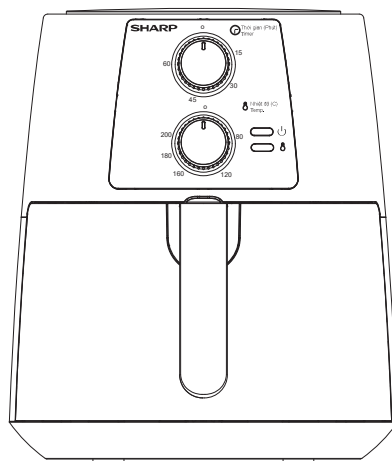


SHARP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CHIÊN KHÔNG DẦU



Tên sản phẩm: KF-AF42MV-ST

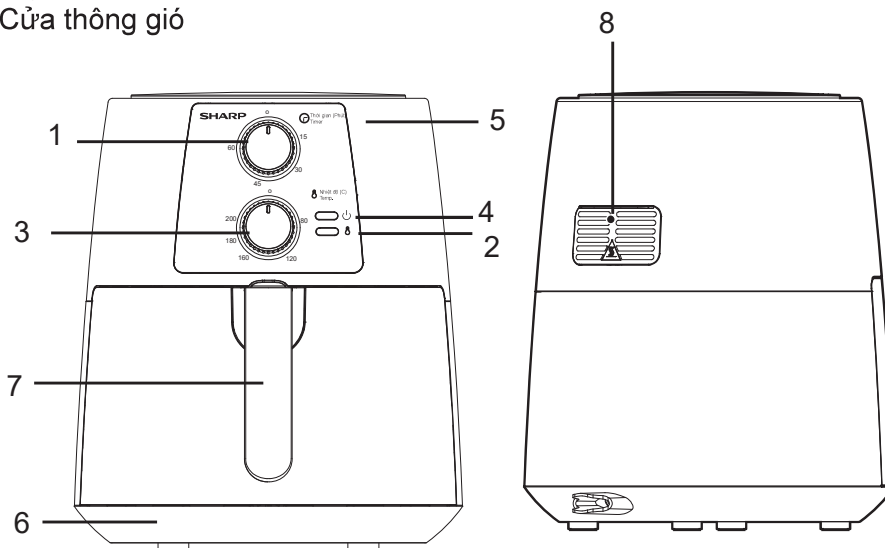
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và luôn giữ sách hướng dẫn để tham khảo trong tương lai

GIỚI THIỆU

Nồi chiên không dầu cho phép bạn chuẩn bị các món ăn yêu thích theo cách đảm bảo sức khỏe nhất. Nồi chiên không dầu sử dụng luồng không khí nóng được tạo ra từ thanh nhiệt phía trên kết hợp với quạt gió lưu lượng lớn gọi là luồng không khí nóng tốc độ cao. Đây là phương pháp để tạo ra nhiều loại món ăn ngon lành theo cách dễ dàng, nhanh chóng và tốt cho sức khỏe. Thực phẩm sẽ chín nhanh chóng và cách làm này thực phẩm không cần phải cho thêm dầu hoặc chỉ thêm ít dầu so với cách chiên thông thường.

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH CỦA SẢN PHẨM

1. Nút điều chỉnh nhiệt độ
2. Đèn báo nguồn
3. Thời gian hẹn giờ (0-60 phút) / Nút nguồn bật
4. Đèn hiển thị nhiệt đang hoạt động hoặc không hoạt động
5. Vỏ nhựa
6. Phần đáy của nồi chiên không dầu
7. Tay cầm
8. Cửa thông gió



QUAN TRỌNG TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và luôn giữ sách hướng dẫn để tham khảo trong tương lai.

NGUY HIỂM KHI SỬ DỤNG

- Không nhúng vỏ máy, thành phần bo mạch điện, dây nguồn, thanh nhiệt vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.
- Không được để nước hoặc các chất lỏng khác chảy vào trong thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt thực phẩm vào rổ chiên, sao cho thực phẩm không chạm vào thanh nhiệt trong quá trình nấu.
- Không được che cửa hút khí (phía trên nắp của sản phẩm) và cửa thoát khí (phía sau lưng sản phẩm) khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu vào rổ chiên vì có thể gây ra hỏa hoạn.
- Không được chạm vào phần phía bên trong khi thiết bị đang hoạt động.

CẢNH BÁO KHI SỬ DỤNG

- Thiết bị này không dành cho người bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần (kể cả trẻ em từ 8 tuổi trở xuống), hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi có người chịu trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn.
- Kiểm tra điện áp được ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn trước khi kết nối thiết bị hay không.
- Không sử dụng thiết bị nếu như phích cắm, dây nguồn hoặc thiết bị hỏng.
- Nếu dây điện bị hỏng, bạn cần đem đến trung tâm được ủy quyền bởi **SHARP**, để tránh nguy hiểm, người sử dụng không được tự sửa chữa thiết bị.
- Cần giám sát trẻ, không để trẻ sử dụng thiết bị một mình. Việc vệ sinh và bảo quản có thể để trẻ trên 8 tuổi làm và phải có người giám sát.
- Để thiết bị và dây điện tránh xa tầm tay với của trẻ em dưới 8 tuổi khi thiết bị đang hoạt động. Không để trẻ em chơi với thiết bị như là đồ chơi.
- Để dây điện tránh khỏi các bề mặt có nhiệt độ cao.
- Không cắm thiết bị hoặc vận hành bằng điều khiển khi tay ướt.

- Chỉ kết nối thiết bị với nguồn điện có dây nối đất. Cần đảm bảo cắm phích được cắm vào nguồn điện tương ứng đúng cách.
- Không kết nối thiết bị với công tắc hẹn giờ bên ngoài hoặc dùng hệ thống điều khiển từ xa để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không đặt thiết bị gần những vật liệu dễ cháy như khăn trải bàn hoặc rèm cửa.
- Không đặt thiết bị dựa sát vào tường hoặc dựa vào các thiết bị khác. Để trống ít nhất là 10 cm ở mặt sau và 10 cm ở phía trên nắp của thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên nắp thiết bị.
- Thiết bị này chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình, không dùng cho mục đích thương mại.
- Không để thiết bị hoạt động mà không có sự giám sát.
- Trong quá trình thiết bị hoạt động, hơi nóng được thoát ra qua các cửa thoát khí, do đó, để tay và mặt của người sử dụng ở khoảng cách an toàn với hơi nóng thoát ra. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nóng khi bạn tháo phần nổi chiên ra khỏi thiết bị.
- Các bề mặt của thiết bị có thể rất nóng sau khi sử dụng.
- Sau khi sử dụng thiết bị, phần vỏ kim loại bên trong rất nóng, cần tránh tiếp xúc với kim loại bên trong sau khi nấu.
- Rút phích cắm ngay lập tức nếu thấy khói đen bốc lên từ thiết bị. Đợi hết khói thì tháo nồi ra khỏi thiết bị.

THẬN TRỌNG KHI SỬ DỤNG

- Đặt thiết bị trên bề mặt ngang, phẳng và chắc chắn.
- Thiết bị này chỉ dành cho việc sử dụng thông thường trong gia đình. Thiết bị này không dành cho việc sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, làm thương mại, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Đồng thời, không sử dụng để phục vụ khách hàng ở trong khách sạn, văn phòng, trang trại và các môi trường dân cư khác.
- Nếu thiết bị không được sử dụng đúng cách hoặc dùng cho mục đích khác với chức năng chính của thiết bị hoặc sử dụng không theo hướng dẫn sử dụng, mọi điều kiện bảo hành đều không hợp lệ và **SHARP** xin được từ chối chịu mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra bởi thiết bị.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.
- Để thiết bị nguội khoảng 30 phút trước khi bạn vệ sinh.

- Thiết bị có công tác nhỏ bên trong, khi rút phần nồi chiên ra, thiết bị sẽ tự động tắt nguồn.

BẢO VỆ KHI QUÁ NHIỆT

- Thiết bị có hệ thống bảo vệ quá nhiệt, nếu hệ thống kiểm soát nhiệt độ bên trong không hoạt động, hệ thống bảo vệ sẽ tự động được bật và thiết bị sẽ không còn hoạt động nữa. Khi đó thì rút dây nguồn.

TỰ ĐỘNG TẮT

Thiết bị được trang bị bộ đếm thời gian. Khi bộ đếm thời gian đếm ngược về 0, sẽ có chuông báo và tự động tắt. Để tắt thiết bị bằng tay, hãy xoay núm hẹn giờ ngược chiều kim đồng hồ về 0.

Lưu ý: Nếu rút nồi chiên trong lúc nấu, thiết bị cũng sẽ tắt tự động (Trong khi bộ hẹn giờ vẫn đang đếm ngược) khi đóng nồi chiên trở lại thì thiết bị tự hoạt động lại.

TRƯỜNG ĐIỆN TỪ (EMF)

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan đến trường điện từ (EMF). Nếu được xử lý đúng cách và tuân thủ theo các hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này, thì thiết bị này sẽ an toàn theo tiêu chuẩn của khoa học đã chứng minh.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT / TIÊU CHUẨN

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006

+ A13: 2008

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Gỡ bỏ tất cả bao bì đóng gói.
2. Gỡ bỏ tất cả băng dính trên thiết bị.
3. Rửa sạch toàn bộ chảo chiên và nồi chiên bằng nước nóng, nước rửa chén bát bằng vải mềm.
4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Nồi chiên không dầu hoạt động dựa trên cơ chế luồng khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên.

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng.
Không đặt thiết bị trên bề mặt dễ cháy, xốp hoặc vật không chịu nhiệt.
 2. Đặt chảo chiên vào nồi chiên đúng cách.
 3. Đặt nồi chiên vào máy.
- Lưu ý: Nồi chiên PHẢI được đưa vào thiết bị đúng cách, nếu không thiết bị sẽ không hoạt động.
7. Lắc dây điện và cắm vào ổ cắm điện có nối đất tương ứng với điện áp của thiết bị.
Không đổ dầu hoặc mỡ vào nồi chiên hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác. Không đặt bất cứ vật gì lên trên thiết bị.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Nồi chiên không dầu có thể nấu được một lượng thực phẩm vừa phải, theo dung tích của sản phẩm. Vui lòng tham khảo phần “CÀI ĐẶT” để biết rõ thêm chi tiết.

CÁCH SỬ DỤNG

1. Cắm phích điện vào ổ cắm điện có nối đất tương ứng với điện áp của thiết bị.
2. Cần thận kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị.
3. Cho nguyên liệu vào rổ chiên.
Lưu ý: Không được bỏ thực phẩm vào trong rổ chiên quá nhiều, đầy hoặc tràn rổ chiên (xem phần “CÀI ĐẶT”), vì có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm cũng như là thiết bị.
4. Lắp nồi chiên vào thiết bị đúng cách.

Không được sử dụng nồi chiên mà không có rổ chiên.

Nếu nồi chiên không được cố định trong thiết bị đúng cách, thì thiết bị sẽ không hoạt động.

Thận trọng: Không chạm vào nồi chiên trong thời gian nấu hoặc sau khi sử dụng, vì thiết bị rất nóng. Chỉ được cầm nồi chiên bằng tay cầm của thiết bị.

5. Xoay núm điều chỉnh nhiệt độ đến nhiệt độ yêu cầu. Xem phần “CÀI ĐẶT” để xác định nhiệt độ phù hợp cho từng loại thực phẩm.
6. Xác định thời gian cần thiết cho thực phẩm (xem phần “CÀI ĐẶT”).
7. Để bật thiết bị, xoay núm hẹn giờ tới mức thời gian cần thiết.

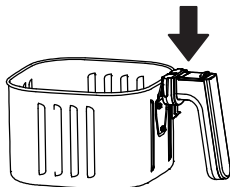
Hãy thêm 3 phút nếu thiết bị chưa được làm nóng trước.

Lưu ý: Nếu cần thiết, hãy làm làm nóng thiết bị trước. Trong trường hợp đó, vặn núm hẹn giờ hơn 3 phút và đợi cho đến khi đèn báo nhiệt tắt (khoảng xấp xỉ 3 phút). Sau đó bỏ thực phẩm vào rổ chiên và vặn núm hẹn giờ đến thời gian cần thiết.

- a Đèn báo nguồn sáng nếu đang nấu.
- b Bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược thời gian.
- c Trong quá trình thiết bị hoạt động, đèn hiển thị nhiệt độ sẽ sáng và tắt theo thời gian. Mục đích để duy trì nhiệt độ ổn định của thiết bị.
- d Dầu mỡ dư thừa từ thực phẩm sẽ chảy xuống dưới đáy nồi chiên.

8. Một số thực phẩm cần đảo mặt trong quá trình nấu (xem phần “**CÀI ĐẶT**”). Để đảo mặt thực phẩm, hãy kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị bằng cách nắm tay cầm của thiết bị và đảo mặt đều thực phẩm. Sau đó lắp nồi chiên vào thiết bị trở lại và tiếp tục nấu.

Thận trọng: *Không nhấn nút (tháo rổ chiên) trên tay cầm trong khi đảo mặt.*



Mẹo: Nếu bạn cài đặt thời gian hẹn giờ xuống 1/2 thời gian cần thiết, bạn sẽ nghe thấy tiếng chuông hẹn giờ khi bạn phải đảo mặt thực phẩm. Tuy nhiên, điều này có nghĩa là bạn phải cài đặt thêm 1/2 thời gian nữa, sau khi đảo mặt được hoàn thành.

Mẹo: Nếu bạn cài đặt thời gian hẹn giờ bằng thời gian cần thiết, thì sẽ không có chuông báo trong khi nấu, bạn có thể rút nồi chiên ra bất cứ lúc nào để kiểm tra thực phẩm, thiết bị sẽ tự động tắt và tiếp tục hoạt động lại sau khi lắp nồi chiên thiết bị trở lại (bộ đếm thời gian luôn đếm ngược trong tình huống này).

9. Khi bạn nghe thấy chuông hẹn giờ, thời gian thiết lập đã hết. Hãy kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị và đặt nó lên một bề mặt chịu nhiệt.

Lưu ý: Bạn cũng có thể tắt thiết bị theo cách thủ công. Để làm điều này, xoay núm điều chỉnh thời gian về 0 hoặc kéo nồi chiên ra.

10. Kiểm tra xem thực phẩm đã chín chưa.

Nếu thực phẩm chưa chín, chỉ cần lắp nồi chiên vào thiết bị trở lại và xoay núm hẹn giờ thêm vài phút.

11. Lấy thực phẩm nhỏ ra khỏi nồi (ví dụ: khoai tây chiên), nhấn nút trên tay cầm để lấy rổ chiên và nhấc rổ chiên ra khỏi nồi chiên.

Không lật úp nồi chiên trong khi rô chiên đang được gắn với nồi chiên vì sẽ có dầu chảy ra từ dưới đáy nồi chiên.

Sau khi nấu xong, nồi chiên, rô chiên và thực phẩm rất nóng. Tùy thuộc vào từng loại thực phẩm trong quá trình nấu, hơi nước có thể thoát ra khỏi nồi chiên.

Sau nấu xong, nồi chiên, rô chiên và vỏ kim loại bên trong nóng, cần tránh chạm tay vào.

12. Lấy thực phẩm ra và bỏ vào bát/tô hoặc đĩa.

Mẹo: Để lấy thực phẩm lớn hoặc dễ nát (thịt cá), hãy sử dụng một cái kẹp để nhắc thực phẩm ra.

13. Khi thực phẩm đã chín xong, thiết bị có thể tiếp tục nấu thêm lần nữa.

CÀI ĐẶT

Hướng dẫn dưới đây giúp bạn chọn cài đặt cơ bản cho các thực phẩm mà bạn muốn nấu.

Lưu ý: Hướng dẫn bên dưới được sử dụng để tham khảo. Vì các thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo sự cài đặt bên dưới là hoàn toàn chính xác.

Bởi vì công nghệ làm nóng nhanh ngay lập tức, do đó, việc kéo nồi chiên ra khỏi thiết bị trong quá trình nấu không ảnh hưởng nhiều đến kết quả của món ăn.

Mẹo: Thực phẩm nhỏ hơn thường đòi hỏi thời gian nấu ngắn hơn một chút so với các thực phẩm lớn hơn.

- Đảo đều thực phẩm nhỏ trong suốt thời gian nấu sẽ tối ưu hóa kết quả cuối cùng và có thể giúp ngăn ngừa việc thực phẩm chín không đều.

- Thêm một ít dầu vào khoai tây tươi để cho giòn. Chiên các thực phẩm trong nồi chiên không dầu trong vòng vài phút sau khi bạn thêm dầu.
- Không nấu các nguyên liệu cực kỳ nhiều mỡ như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- Đồ ăn vặt có thể được nấu trong lò nướng thì cũng có thể được nấu trong nồi chiên không dầu.
- Lượng tối ưu để nấu khoai tây đông lạnh là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để nấu đồ ăn nhanh chóng hơn. Bột làm sẵn cũng đòi hỏi thời gian nấu ngắn hơn so với bột nhà làm.
- Đặt khay nướng vào rổ của nồi chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh hoặc bánh Quiche, nếu bạn muốn chiên các thực phẩm để nát hoặc các thực phẩm để tràn.
- Bạn cũng có thể sử dụng nồi chiên không dầu để hâm nóng thực phẩm. Để hâm nóng thực phẩm, đặt nhiệt độ lên 150°C trong tối đa 10 phút.

Danh sách	Nhiệt độ	Thời gian
Rã đông	80°C	5-10
Khoai tây chiên	200 °C	13-18
Cánh gà	200 °C	17-22
Đùi gà	200 °C	20-25
Thịt	200 °C	10-15
Tôm	160 °C	6-10
Cá	180 °C	8-15
Bánh	180 °C	8-12

Lưu ý: Thêm 3 phút vào thời gian nấu khi bạn bắt đầu chiên nếu nồi chiên không được làm nóng trước.

HƯỚNG DẪN LÀM KHOAI TÂY CHIÊN

Để làm khoai tây chiên, hãy làm theo các bước dưới đây.

1. Gọt vỏ khoai tây và cắt chúng thành hình que.
2. Rửa kỹ khoai tây và lau khô bằng giấy ăn.
3. Đổ 1/2 muỗng dầu ô liu vào một cái bát, đổ khoai tây vào và trộn cho đến khi khoai tây được phủ dầu.
4. Lấy khoai tây ra khỏi bát bằng tay hoặc dụng cụ nhà bếp, để lại dầu thừa trong bát. Đổ khoai tây vào trong chảo chiên.
5. Chiên khoai tây theo hướng dẫn trong mục “**CÀI ĐẶT**”.

VỆ SINH

làm sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng

Không nên chạm hoặc vệ sinh vào phần kim loại bên trong sau khi nấu xong. Cần làm nguội thiết bị trước khi vệ sinh.

Không sử dụng vật liệu kim loại hoặc bụi rửa chén bát bằng nhôm, có tính chất mài mòn để vệ sinh nồi chiên và chảo chiên, vì có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm điện ra khỏi nguồn điện và để thiết bị nguội. Lưu ý: rút nồi chiên ra để làm nguội nhanh hơn.
2. Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
3. Làm sạch nồi chiên và chảo chiên bằng nước nóng, hoặc một ít nước rửa chén bằng miếng bọt biển không có tính chất mài mòn. Bạn có thể sử dụng chất lỏng tẩy nhờn để loại bỏ bụi bẩn còn lại.

Mẹo: Nếu bụi bẩn bị dính vào chảo chiên hoặc đáy nồi chiên, hãy đổ đầy nồi chiên bằng nước nóng với ít nước tẩy rửa. Đặt chảo chiên vào nồi chiên và ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Làm sạch bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không có tính chất mài mòn.
5. Làm sạch thanh nhiệt bằng bàn chải làm sạch để loại bỏ lượng dư thừa của thực phẩm.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm điện ra khỏi nguồn điện và để nguội.
2. Đảm bảo tất cả các bộ phận được sạch sẽ và khô ráo.
3. Đặt nồi chiên không dầu ở nơi sạch sẽ và khô ráo.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Không được vứt thiết bị ra bãi rác nếu không sử dụng được, bạn hãy mang đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Bằng cách này, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường.

BẢO HÀNH THIẾT BỊ

Nếu bạn cần sửa chữa thiết bị, vui lòng liên hệ với trung tâm được uỷ quyền bởi công ty SHARP gần nhất.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm: KF-AF42MV-ST
Điện áp cung cấp cho thiết bị: 220V-240V/50Hz
Công suất thanh nhiệt: 1375W/ 230V
Công suất tiêu thụ: 1250W - 1450W

XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	Thiết bị không được cắm vào nguồn điện.	Cắm phích cắm điện vào nguồn điện có nối đất.
	Bạn chưa xoay núm hẹn giờ tới thời gian mong muốn.	Xoay núm hẹn giờ đến thời gian mong muốn để bật thiết bị.
	Nồi chiên không được đưa vào thiết bị đúng cách.	Chỉnh lại nồi chiên và đặt vào thiết bị đúng cách.
Các thực phẩm chiên với nồi chiên không dầu không được đặt được như mong muốn.	Lượng thực phẩm trong rổ chiên quá lớn.	Cắt nhỏ thực phẩm. Những thực phẩm nhỏ được chiên đều hơn.
	Nhiệt độ thiết lập quá thấp.	Xoay núm điều khiển nhiệt độ tới nhiệt độ mong muốn. Tham khảo mục “CÀI ĐẶT”
	Thời gian nấu quá ngắn.	Xoay núm hẹn giờ tới thời gian mong muốn. Tham khảo mục “CÀI ĐẶT”
Thực phẩm chín không đều.	Một số loại nguyên liệu cần phải được đảo nửa chừng trong thời gian nấu.	Các nguyên liệu nằm trên cùng hoặc trên nhau, cần được lật hoặc đảo mặt sau ½ thời gian nấu. Tham khảo mục “CÀI ĐẶT”
Snack chiên không giòn.	Bạn đã sử dụng loại snack cần phải chiên theo kiểu truyền thống.	Phủ một lớp dầu lên món ăn Snack chín vàng đều.
Không thể đẩy nồi chiên vào thiết bị.	Có quá nhiều thực phẩm trong rổ chiên.	KHÔNG đổ thực phẩm đầy rổ chiên, tham khảo bảng “CÀI ĐẶT”.
	Rổ chiên không được đặt trong nồi chiên đúng cách.	Đặt rổ chiên xuống nồi chiên cho đến khi bạn nghe thấy tiếng click.
Khói bay ra khỏi thiết bị.	Bạn đang nấu các nguyên liệu dầu mỡ.	Khi bạn chiên các nguyên liệu dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng lớn dầu sẽ chảy xuống nồi chiên. Dầu nóng sẽ tạo ra khói. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả cuối cùng.
	Nồi chiên vẫn chứa dư lượng dầu mỡ từ lần sử dụng trước.	Khói là do dầu mỡ nóng lên trong chảo. Hãy chắc chắn rằng bạn làm sạch nồi chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
Khoai tây tươi được chiên không đều trong nồi chiên không dầu.	Bạn đã không sử dụng đúng loại khoai tây. Hoặc cắt khoai tây không đồng đều.	Sử dụng khoai tây tươi và đảm bảo chúng giữ vững trong quá trình chiên.
	Bạn đã không rửa sạch khoai tây đúng cách trước khi chiên chúng.	Rửa sạch khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột từ bên ngoài.
Khoai tây chiên tươi không giòn khi chúng ra khỏi nồi chiên không dầu.	Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai tây chiên. Hãy lật sau ¼ thời gian, để chúng đều	Hãy chắc chắn rằng bạn làm khô khoai tây đúng cách trước khi bạn thêm dầu.
		Cắt khoai tây nhỏ hơn để có kết quả tốt hơn.
		Thêm một chút dầu cho kết quả tốt hơn.

SHARP

