

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY NẤU ĐA NĂNG

Model: DKA-MCB117



Vui lòng đọc kĩ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

Kính gửi Quý Khách hàng,

Cảm ơn bạn đã sử dụng máy xay nấu đa năng thế hệ mới. Để sử dụng máy chính xác nhất, vui lòng đọc kĩ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, đặc biệt là những lưu ý về an toàn và các cảnh báo quan trọng.

Nội dung sách hướng dẫn sử dụng máy xay nấu đa năng này để người dùng tham khảo trong quá trình sử dụng và bảo trì.

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Cài đặt ứng dụng **Dreamer Recipes** bằng cách quét mã QR bên dưới để kích hoạt bảo hành dễ dàng



Cách 2: Truy cập website **<http://baohanh.dreamer.vn>** và điền thông tin theo hướng dẫn.

Cách 3: Soạn tin nhắn SMS theo cú pháp:

DRK_số Seri_ Tên khách hàng gửi 7039

Trong đó “_” là khoảng trắng.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

1. Trong thời gian bảo hành, công ty sẽ hỗ trợ bảo hành miễn phí khi gặp các vấn đề về lỗi kỹ thuật hoặc chất lượng của sản phẩm. Sau khi hết thời hạn bảo hành, người tiêu dùng cần trả phí để được hỗ trợ.

2. Người tiêu dùng sẽ không được hỗ trợ dịch vụ bảo hành miễn phí khi:

A. Quá thời hạn bảo hành;

B. Sản phẩm không được kích hoạt bảo hành sau khi nhận hàng;

C. Trường hợp hư hỏng không phải do lỗi kỹ thuật và nhà sản xuất;

D. Tất cả các thiệt hại do con người gây ra. (ví dụ: người tiêu dùng tự ý tháo hoặc sửa chữa máy, thay đổi thiết bị máy từ những đơn vị không được nhà sản xuất ủy quyền, máy bị hư hỏng do vận chuyển hoặc do tai nạn khác; người tiêu dùng không sử dụng, bảo trì, bảo dưỡng máy phù hợp với hướng dẫn sử dụng.)

E. Thiệt hại do thiên tai không lường trước được.

3. Tất cả các bộ phận máy được thay thế trong quá trình bảo trì sẽ thuộc sở hữu của công ty.

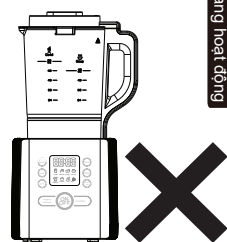
CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Trước khi sử dụng, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng. Nếu có vấn đề gì chưa rõ, bạn có thể liên hệ Bộ phận kỹ thuật Dreamer theo hotline: 0343 645 588.
2. Hãy xem qua hướng dẫn và các nguyên liệu, thành phần để chọn được chức năng xay nấu phù hợp.
3. Kiểm tra kĩ điện áp đang dùng để phù hợp với điện áp định mức của thiết bị.
4. Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng liên hệ Bộ phận Kỹ thuật hoặc các đại lý ủy quyền bảo hành từ Dreamer để đảm bảo an toàn.
5. Để sản phẩm tránh xa tầm tay trẻ em khi đang hoạt động.
6. Khi máy đang hoạt động, vui lòng đặt trên bề mặt bằng phẳng, không để trên thảm, khăn trải bàn, khăn tắm hay các vật dụng cản trở khác; không đặt ở mép bàn để tránh rơi thiết bị.
7. Không đặt sản phẩm gần bếp gas hay các dụng cụ nấu ăn khác để tránh cháy nổ.
8. Không dùng thiết bị khi gần các vật liệu dễ cháy (chẳng hạn như rèm cửa, vải, ...)
9. Không dùng các phụ kiện khác (cối xay, cốc, nắp đậy, ...) không được cung cấp bởi nhà sản xuất.
10. Không chạm vào tay cầm và bảng điều khiển - nơi có nhiệt độ cao trong lúc máy đang hoạt động.
11. Trước khi lắp đặt hoặc tháo các bộ phận của thiết bị để vệ sinh, cần để chúng nguội mới tiến hành thực hiện.
12. Tổng lượng nguyên liệu và nước bên trong cối xay không được vượt quá mức tối đa cho phép.
13. Không di chuyển thiết bị trong lúc đang hoạt động để tránh rơi vãi nguyên liệu và gây bỏng hoặc điện giật.
14. Sau khi đã sử dụng xong, đợi khi động cơ và lưỡi dao đã ngừng hẳn, ngắt nguồn điện rồi mới tháo cối xay ra.
15. Nắp bình bị nhuộm màu thực phẩm sau nhiều lần pha các loại thức uống từ trái cây, rau củ là hiện tượng bình thường và vẫn có thể tiếp tục sử dụng.
16. Sản phẩm này chỉ phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình, không dùng cho các mục đích công nghiệp hay thương mại ở phạm vi lớn.

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

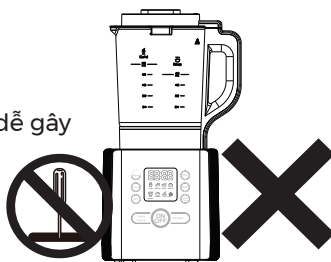
1. Không chạm vào thân máy khi thiết bị đang hoạt động

Trong quá trình thiết bị đang hoạt động, nhiệt độ của thân máy và cối xay rất cao. Vui lòng không chạm tay trực tiếp vào thân máy, cối xay cũng như không cho trẻ em đến gần hay tự ý sử dụng.



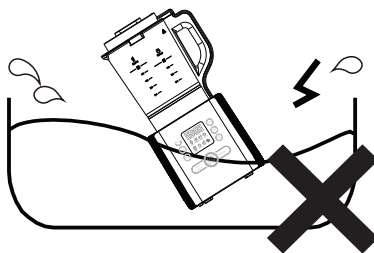
2. Không tháo rời, sửa chữa hoặc tự thay đổi các bộ phận:

Tự tháo lắp hoặc thay đổi phụ kiện, bộ phận dễ gây ra tình trạng lắp ráp kém và hỏng hóc cũng như nhiều sự cố.



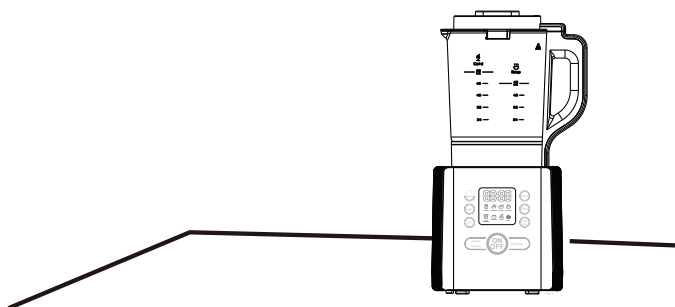
3. Chú ý trong quá trình vệ sinh máy

Không rửa trực tiếp thân máy (động cơ chính) với nước để tránh hư hại và các sự cố tiềm ẩn cho lần sử dụng sau.



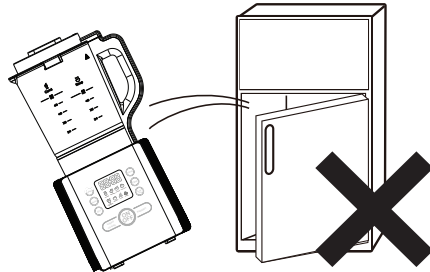
4. Vị trí đặt thiết bị

Cần lưu ý vị trí đặt thiết bị. Không đặt máy ở nơi không cố định và phải giữ khoảng cách nhất định với tường và các đồ vật xung quanh. Giữ không gian xung quanh thật thông thoáng để đảm bảo tuổi thọ của máy.



5. Chú ý trong quá trình sử dụng

Không đặt phần cối xay vào tủ lạnh, tủ đông vì nhiệt độ lạnh và thấp sẽ gây hiện tượng ngưng tụ nước và làm hỏng các bộ phận bên trong cối xay.



6. Lưỡi dao rất sắc và bén nên không chạm trực tiếp vào nó.

7. Đối với món nóng, khi chế biến cần lưu ý duy trì lượng thực phẩm trong khoảng 600ml và vạch mức nước tối đa. Đối với món lạnh, khi chế biến cần lưu ý duy trì trong khoảng 500ml và vạch mức nước tối đa. Không chế biến nhiều hơn hoặc ít hơn 2 mức giới hạn để không gây cháy nổ, nấu không chín hoặc bị trào.

8. Không chạm vào phần thủy tinh hay các phần nắp trên cối xay trong lúc máy đang hoạt động để tránh bị bỏng.

9. Thiết bị này sử dụng động cơ tốc độ cao và điều khiển tốc độ biến đổi thông minh theo mạch điện, do đó trong lúc đang nghiền, máy sẽ có âm thanh quay nhanh/chậm không liên tục.

10. Vì có lớp bảo vệ khi mở nắp, do đó không được nhấc cối xay lên hay mở nắp trên cối xay trong lúc máy đang hoạt động, nếu không thiết bị sẽ ngưng vận hành.

11. Không cho thêm các gia vị (đường, muối, ...) vào, để tránh bị dính vào đáy cối.

12. Trước khi kết nối nguồn điện, hãy đảm bảo rằng cối xay, nắp chính, nắp phụ của miệng tiếp nguyên liệu đã được lắp đúng vị trí.

13. Trong lúc máy đang hoạt động, tuyệt đối không dùng bất cứ thứ gì để cố chạm vào thiết bị hay các bộ phận đang quay như lưỡi dao, mô tơ,... để tránh hư hỏng máy và thương tích cho người dùng.

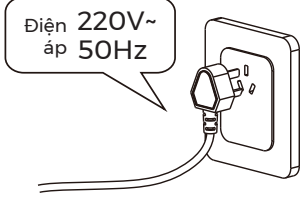
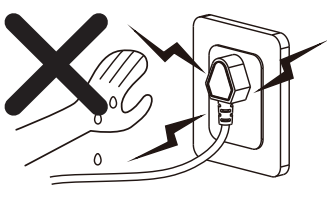
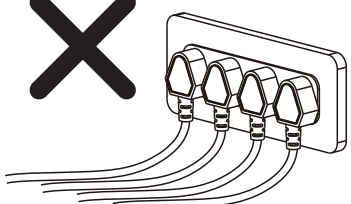
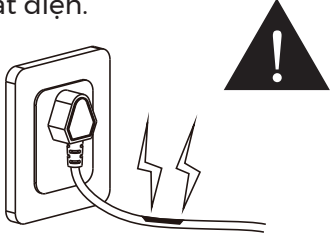
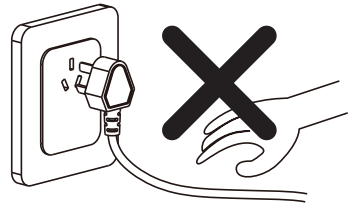
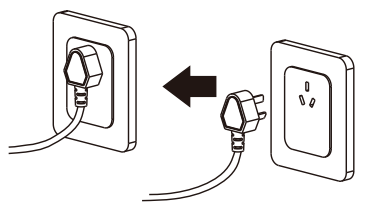
MÃ SẢN PHẨM VÀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	Điện áp	Tần số	Công suất	Công suất định mức	Chức năng
DKA-MCB117	220V~	50Hz	800W	800W	Sữa hạt, cơm nghiền, cháo, súp đặc, sinh tố, xay rau củ quả, món xay, nấu chín thông thường. Chức năng cài đặt thời gian. Chức năng: Bật/Tắt Điều khiển tốc độ DIY (người dùng tự chọn tốc độ).

BỘ PHẬN TIẾP XÚC TRONG MÁY

Tên bộ phận	Chất liệu	Ghi chú
Mâm nhiệt	Thép không gỉ 06Cr19 Ni10	/
Lưỡi dao	Thép không gỉ 12Cr17Ni7	/
Vòng đệm giữ thân máy	Polydimethylsiloxane	/
Vòng đệm giữ lưỡi dao		/
Vòng giữ mâm nhiệt		/
Nắp nhựa	Polyporpylene	/
Cốc đong		/
Miệng nắp		/
Cối xay thủy tinh	Thủy tinh cao cấp borosilicate	Dùng được trong nấu ăn
Ghi chú 1: Các bộ phận tiếp xúc của sản phẩm này đã đáp ứng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia.		

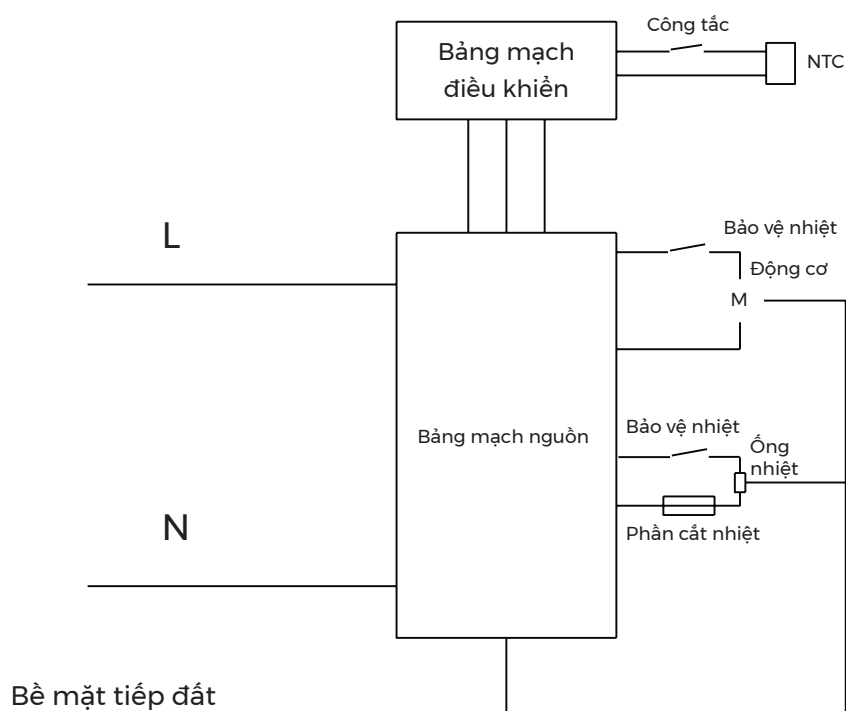
CÁC LƯU Ý ĐỂ SỬ DỤNG ĐIỆN AN TOÀN

Hãy sử dụng trong điều kiện điện áp xoay chiều là 220V-50Hz. 	Không chạm tay ướt vào phích cắm điện và các thiết bị điện để tránh sự cố giật điện. 	Không dùng chung ổ cắm với các thiết bị có công suất lớn khác. 
Không sử dụng dây nguồn bị hỏng để đề phòng sự cố giật điện. 	Không kéo giật dây nguồn khi muốn rút khỏi phích cắm. 	Trong trường hợp có lửa hoặc khói khi máy đang hoạt động, rút phích cắm điện ngay lập tức. 

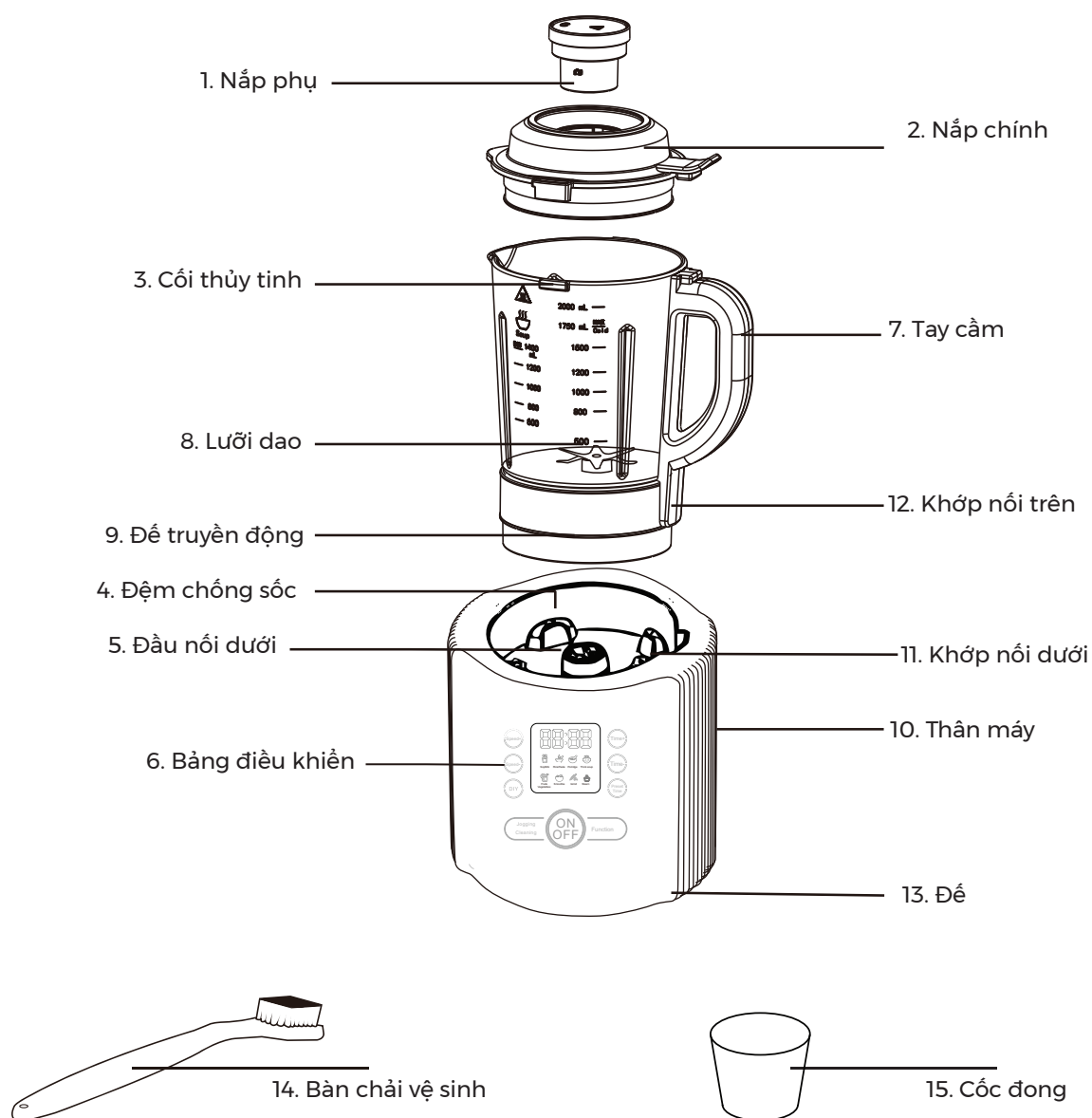


Vui lòng sử dụng dây nguồn đã được trang bị sẵn với thiết bị từ đầu. Nếu dây bị hỏng, cần thay dây nguồn tương tự được chỉ định bởi đại diện nhà sản xuất để đảm bảo an toàn trong sử dụng !

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN (Sơ đồ mạch điện chỉ mang tính tham khảo và mọi thay đổi được phép không thông báo)



CẤU TẠO VÀ THÀNH PHẦN CỦA SẢN PHẨM



Hình ảnh trên chỉ mang tính chất tham khảo. Hình dáng và màu sắc sản phẩm cụ thể tùy vào thực tế.

Sản phẩm không được bảo hành hay thay thế đối với các hư hỏng mặt kính do tác động của con người.

MÔ TẢ TỪNG PHẦN

1. Nắp phụ: dùng để chặn hơi nước thoát ra ngoài và chống bỏng.
2. Nắp chính: làm bằng vật liệu bảo vệ môi trường cấp thực phẩm và được sử dụng với cối xay.
3. Cối thủy tinh: thủy tinh cao cấp, có thiết bị gia nhiệt và canh sôi ở đáy.
4. Đệm chống sốc: làm bằng cao su và dùng để cố định thân máy.
5. Đầu nổi dưới: thiết bị hỗ trợ động cơ truyền tải điện năng.
6. Bảng điều khiển: nơi chọn và thiết lập các chức năng nấu theo yêu cầu.
7. Tay cầm: dùng để nắm giữ thân máy khi vận lấy cối xay ra.
8. Lưỡi dao: làm bằng thép không gỉ, có thể cắt và nghiền các loại thực phẩm.
9. Đế truyền động: truyền lực quay từ động cơ đến lưỡi dao.
10. Thân máy: chứa động cơ chính.
11. Khớp nổi dưới: cung cấp năng lượng cho thân máy. Lưu ý không được xả nước trực tiếp.
12. Khớp nổi trên: để dùng với khớp nổi dưới, phải căn chỉnh theo hướng của khớp dưới.
13. Đế: đỡ máy bằng chân chống sốc ở phía dưới.
14. Bàn chải làm sạch: dùng để vệ sinh máy.
15. Cốc đong: đo lường nguyên liệu.

BẢO TRÌ SẢN PHẨM

Lưu ý tình trạng bị dính thực phẩm dưới đáy cối xay

Nấu đậu hoặc các nguyên liệu thực phẩm không dễ lật hay cuộn lên thường sẽ dẫn đến hiện tượng thực phẩm dính vào đáy của cối xay.

Hãy chọn đúng chức năng menu để chế biến và theo đúng tỉ lệ với nguyên liệu để tránh hiện tượng thực phẩm bị kết dính vào đáy cối xay.

Khi nấu món nóng, bạn lưu ý không cho đường và các gia vị khác vào trước giống như cách đun nấu thông thường. Chỉ nên cho đường và các gia vị khác vào sau khi món ăn đã hoàn thành. Sau khi cho đường và gia vị chọn chức năng xay để đảo đều món ăn lần nữa.

Cách tránh tình trạng thực phẩm dính đáy cối xay

- . Chọn các menu nấu có chức năng hâm nóng;
- . Để máy chạy 10 giây, rồi ngưng;
- . Phết mỏng 1 lớp dầu ăn dưới đáy trước khi cho thực phẩm vào xay.
- . Cho các nguyên liệu không dễ dính vào trước (VD: đậu nành, đậu đen,...)

CÁC LỖI KỸ THUẬT THƯỜNG GẶP

DẠNG LỖI	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Có mùi trong lần sử dụng đầu tiên	Mùi phát ra từ bề mặt cao su của động cơ chính do sản phẩm được thiết kế bằng chất liệu chịu mài mòn, có vai trò cố định thân cốc, chống sốc và giảm tiếng ồn.	Sau vài lần sử dụng, mùi sẽ giảm bớt. Khuyến nghị đặt sản phẩm ở nơi thông thoáng.
Thức ăn không được nghiền	Điện áp quá thấp hoặc không ổn định.	Chọn môi trường có điện áp phù hợp và ổn định.
	Nguyên liệu quá ít hoặc quá nhiều.	Ngưng máy và điều chỉnh lại nguyên liệu.
	Thiếu nước.	Thêm nước vào (trên mức tối thiểu)
Tràn chất lỏng	Quá nhiều nước.	Giảm lượng nước (dưới mức nước tối đa)
Hiện thị E1	Nắp chưa được đậy kĩ hoặc thân máy lắp chưa đúng cách.	Lắp lại nắp hoặc lắp lại thân máy vào động cơ chính đúng vị trí.
Hiện thị E2	Lỗi máy (đoản mạch cảm biến).	Đưa sản phẩm đến trạm bảo hành.
Hiện thị E3	Cháy khô (bảo vệ quá nhiệt) Lỗi máy (đoản mạch cảm biến).	Xem lại tỉ lệ thành phần nguyên liệu theo công thức. Đem sản phẩm đến trạm bảo hành.
Chỉ đun nóng mà không khuấy (không phải cài đặt trước)	Bảng mạch điện bị lỗi.	Đem sản phẩm đến trạm bảo hành.

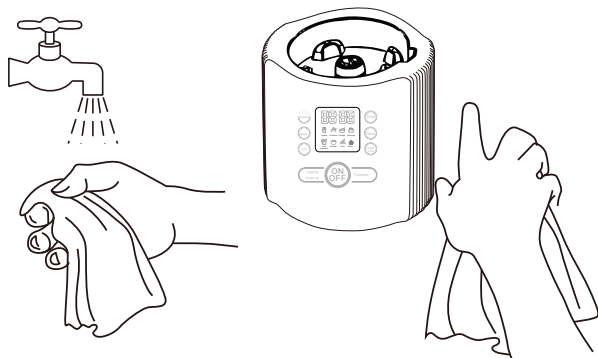
LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ ĐỘNG CƠ CHÍNH

Vui lòng vệ sinh sản phẩm kịp thời sau khi sử dụng.

Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh sản phẩm.

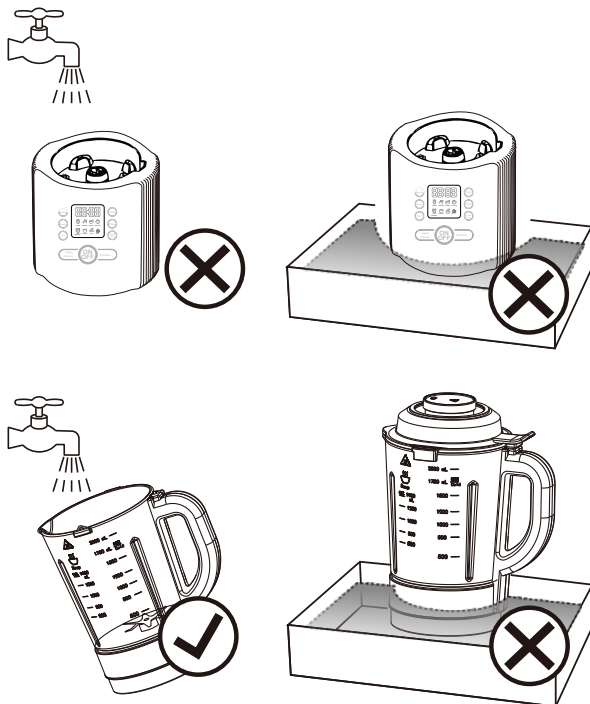
Khi vệ sinh, lưu ý tách riêng động cơ chính và thân máy.

Làm sạch và bảo trì động cơ chính

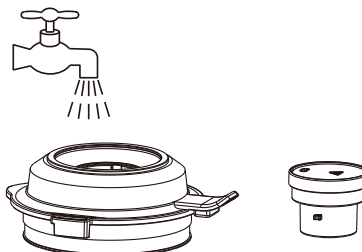


Bạn có thể dùng khăn ướt với chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng khăn khô.

Mô tả vệ sinh động cơ chính (thân máy) và cối xay đúng cách



Làm sạch và bảo trì cối xay



Nắp có thể rửa trực tiếp và ngâm

Làm sạch bằng khăn khô và để ráo tự nhiên.

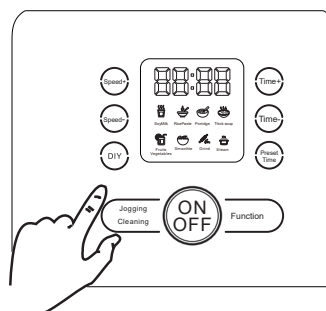


Cẩn thận với lưỡi dao

Dùng miếng bọt biển, bàn chải sạch hoặc vải để cọ phần thân máy và nắp. Sau đó úp ngược chúng lại để nơi khô ráo.

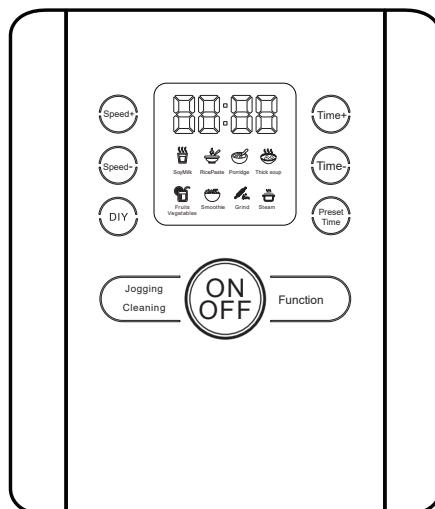
Nếu khó làm sạch cận dưới đáy của cối xay, bạn hãy ngâm vào nước ấm trước, sau đó dùng bàn chải cọ rửa theo cùng chiều và tráng lại bằng nước sạch.

Cách vệ sinh cối xay



Thêm lượng nước thích hợp vào cối và chọn chức năng Jogging/Cleaning để làm sạch.

MÔ TẢ CHỨC NĂNG CỦA BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Sử dụng bảng điều khiển:

Tắt máy: Nếu không có chức năng nào được chọn, hãy nhấn vào nút  để tắt màn hình hiển thị và đèn báo trở về chế độ chờ.

Nút này được dùng cho các chức năng Mở/Bắt đầu/Hủy/Tắt.

Bật thiết bị: Khi bật thiết bị, nút nguồn  sẽ phát ra âm thanh và đèn báo của nút này sẽ nhấp nháy. Trên bảng điều khiển, tất cả đèn báo sẽ sáng lên, nghĩa là máy đã vào chế độ chờ.



Vận hành cố định: Ví dụ, nếu bạn chọn chức năng nấu sữa đậu nành, nhấn vào nút  để bắt đầu nấu.

Hủy chế độ vừa chọn: Trong quá trình chọn, chạm  trong 1 giây để hủy chức năng vừa cài đặt.

Tắt thiết bị: Nếu không có chức năng nào được chọn, hãy nhấn vào nút  trong 1 giây. Khi đó, màn hình và đèn báo sẽ trở về trạng thái chờ.

Ví dụ, nếu bạn muốn cài nấu sữa đậu nành trước 8 tiếng, bạn chọn chức năng "SoyMilk". Sau đó chọn nút "Preset Time" và nhấn liên tục để chỉnh thời gian đến 8 tiếng để máy hoạt động (chương trình làm sữa đậu nành sẽ tự khởi động sau 8 giờ đồng hồ)



Lưu ý: Một số nguyên liệu có thể bị biến chất nếu ngâm quá lâu trong nước. Nếu phải cài đặt thời gian trước quá lâu, khuyến nghị không áp dụng cài đặt trước cho những món làm từ nguyên liệu: sữa, cá, tôm, gà, sườn, thịt heo/bò ,...



Ở chế độ chờ, nhấn nút  trên bảng điều khiển, máy sẽ khởi động ngay lập tức. Nhấn nút  để kết thúc chương trình đang thực hiện. Lưỡi dao sẽ ngừng quay (động cơ chạy không quá 30 giây).

Cách để tránh bị thực phẩm dính vào đáy cối xay

Với chức năng làm nấu/ làm đồ uống nóng, chỉ cho đường vào sau khi hoàn thành chương trình nấu để tránh bị khét và dính đáy.

MÔ TẢ CHỨC NĂNG

1. SỮA HẠT (SOYMILK)

Chức năng này để chế biến các món sữa có thành phần từ các loại hạt, ví dụ như hạt đậu nành, đậu xanh, hạnh nhân, hạt điều, sữa bắp,...

Ví dụ: Để làm món sữa đậu nành, có thể chuẩn bị 100gr đậu nành và 400ml nước. Sau khi đã qua các thao tác sơ chế cần thiết, cho đậu nành và nước vào cối xay rồi chọn chế độ SOYMILK để chế biến.

2. CƠM NGHIỀN (RICE PASTE)

Chức năng này dùng để chế biến một số món ăn cho ra thành phẩm nghiền nhuyễn.

3. CHÁO (PORRIDGE)

Chức năng này dùng để chế biến các món cháo từ nhiều loại nguyên liệu, ví dụ như cháo tôm, cháo đậu xanh, cháo trứng gà, cháo củ dền,...

Ví dụ: Để làm món cháo tôm, chuẩn bị gạo theo cốc đong, 100gr tôm đã qua làm sạch, có thể thêm một ít nguyên liệu theo khẩu vị (cà rốt, hạt sen, muối). Cho gạo, tôm và các nguyên liệu vào cối xay cùng 1L nước lọc, chọn chế độ PORRIDGE để chế biến.

4. SOUP ĐẶC (THICK SOUP)

Chức năng này dùng để chế biến các món soup từ nhiều loại nguyên liệu, cho ra thành phẩm có độ đặc/sệt nhất định. Ví dụ như soup bí đỏ, soup cà rốt, soup nấm gà,...

Ví dụ: Để làm món soup bí đỏ, cho 500gr bí đỏ và các nguyên liệu kèm theo (tùy thói quen hoặc khẩu vị) cùng 100ml nước lọc (lượng nước tùy theo nhu cầu muốn chế biến độ đặc của soup, không vượt quá mức nước tối đa cho phép của thiết bị), chọn chế độ THICK SOUP để chế biến.

5. SINH TỔ (SMOOTHIE)

Chức năng này dùng để chế biến các món sinh tố từ những loại trái cây, có thể chế biến sinh tố từ một loại nguyên liệu hoặc chế biến sinh tố hỗn hợp từ các nguyên liệu trái cây theo sở thích.

Ví dụ: Để chế biến món sinh tố dưa gang, cho 400gr dưa gang, 20ml sữa tươi không đường, 40ml sữa đặc, 100ml sữa chua không đường, một ít đá viên vào cối xay, chọn chế độ SMOOTHIE để chế biến.

6. XAY TRÁI CÂY & RAU CỦ (FRUITS - VEGETABLES)

Chức năng này dùng để chế biến các món xay, nước từ những loại trái cây, rau củ mà vẫn đảm bảo giữ nguyên thành phần dinh dưỡng.

Ví dụ: Để chế biến nước cần tây, cho 250gr cần tây và 100ml nước lọc vào cối xay, chọn chế độ FRUITS-VEGETABLES để chế biến. Có thể lọc/ray lại thành phẩm nếu muốn.

7. MÓN XAY (GRIND)

Chức năng này dùng để xay một số thực phẩm như: thịt gà, thịt heo, thịt bò, cá,... (có thể thêm nước vào để máy vận hành tốt hơn).

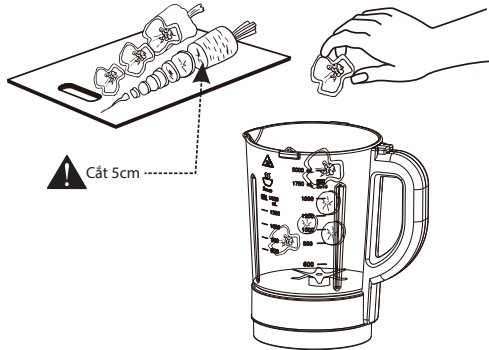
8. NẤU (STEAM)

Chức năng này dùng để nấu chín các nguyên liệu theo nhu cầu của người dùng.

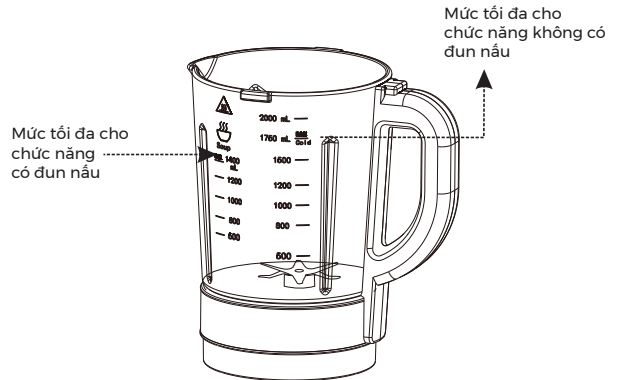
Cho nguyên liệu cần đun chín và nước lọc vào cối xay rồi chọn chế độ STEAM để nấu thực phẩm.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

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

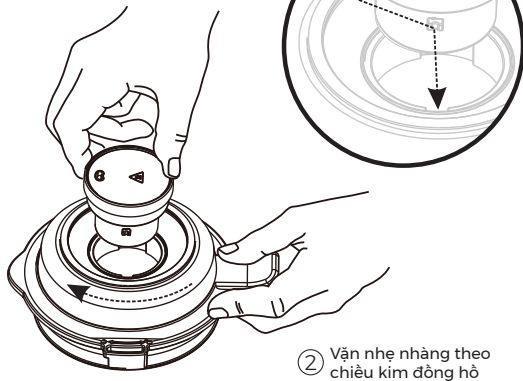


2. Thêm nước không vượt quá vị trí vạch mực nước tối đa.



3. Vận nắp phụ theo chiều kim đồng hồ.

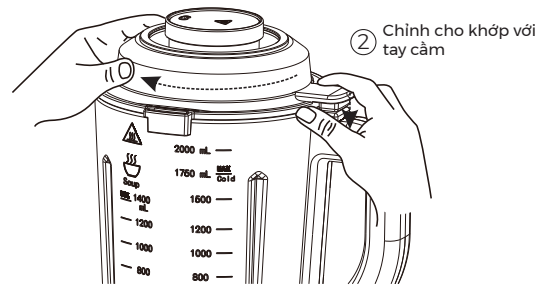
① Căn chỉnh khớp lắp theo hướng đi xuống



② Vận nhẹ nhàng theo chiều kim đồng hồ

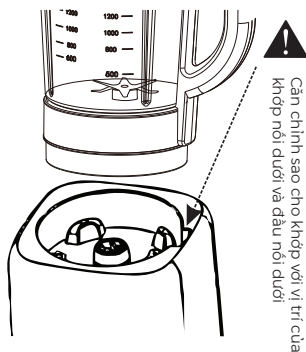
4. Đậy nắp chính vào cối xay theo chiều kim đồng hồ.

① Vận nắp chính vào cối xay theo chiều kim đồng hồ

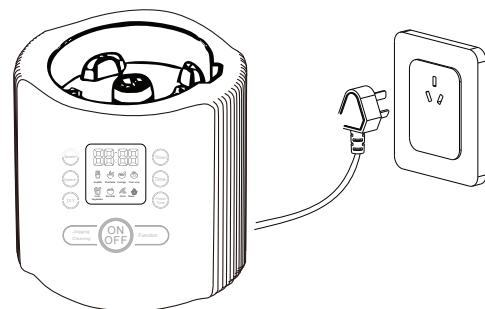


② Chỉnh cho khớp với tay cầm

5. Tay cầm trên cối xay cùng chiều bên phải của màn hình và được lắp vào thân máy (động cơ chính).

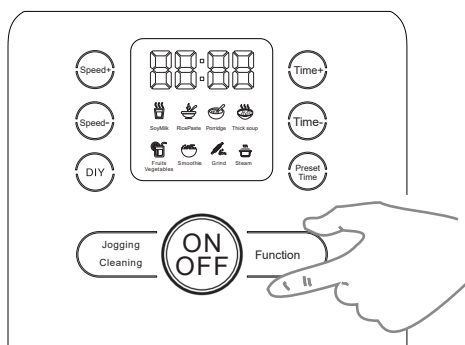


6. Ghim điện

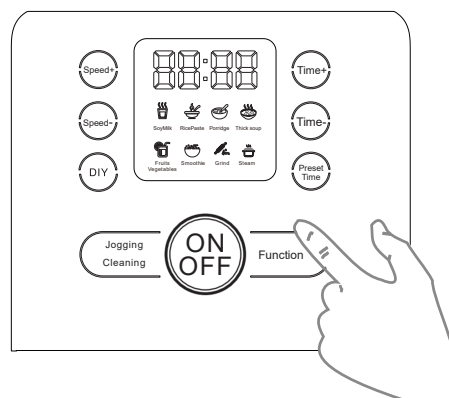


HƯỚNG DẪN DÙNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

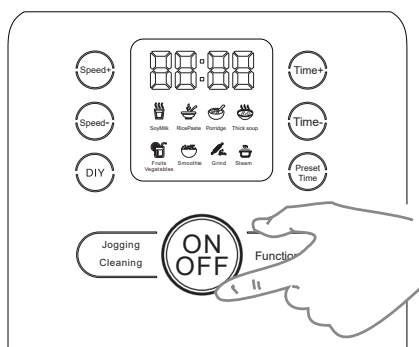
7. Nhấn nút ON/OFF để mở máy và bắt đầu Chế độ chờ.



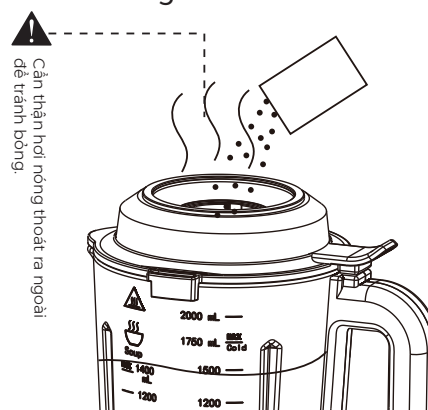
8. Nhấn nút Function đến chức năng mong muốn.



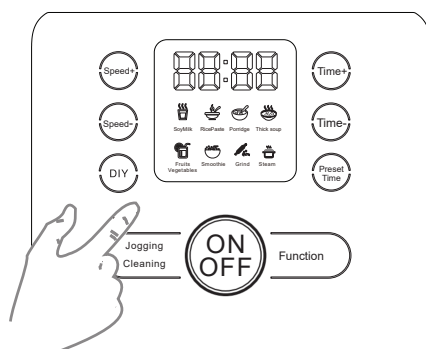
9. Nhấn nút ON/OFF để thực hiện chức năng vừa cài đặt.



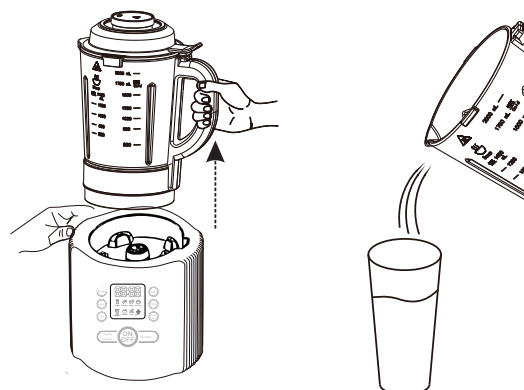
10. Mở nắp phụ thêm gia vị (nếu cần) sau khi đã chế biến xong.



11. Nhấn DIY để khuấy trong vài giây.



12. Ngắt điện và từ từ lấy cối xay ra rồi cho thành phẩm ra ly.





Trung tâm Chăm sóc Khách hàng Dreamer

103 Điện Biên Phủ, Phường Đa Kao, Quận 1, TP.HCM, Việt Nam

Điện thoại: +84 961 298 399

Hotline bộ phận kỹ thuật: 0343 645 588