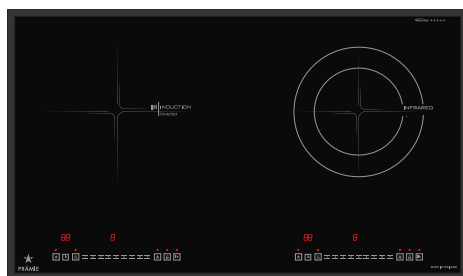
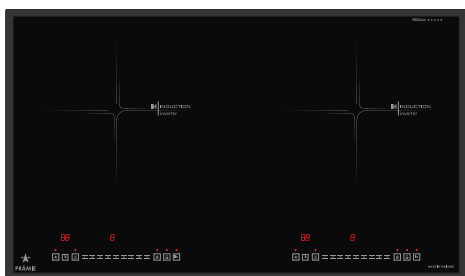


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI

Model: PRTH-A2 và PRTH-A1





Cám ơn quý khách đã tin tưởng sử dụng sản phẩm của PRAMIE.
Quý khách vui lòng đọc kĩ hướng dẫn sử dụng để tham khảo trong
quá trình sử dụng sản phẩm.


CONTENTS

SAFTY INSTRUCTIONS.....	6
INSTALLATION.....	8
ELECTRICAL CONNECTION.....	9
BEFORE USE.....	9
INSTRUCTION FOR USE.....	10
TECHNICAL INFORMATION.....	11
CLEANING.....	12
TROUBLESHOOTING GUIDE.....	12
NOISES MADE BY THE HOB.....	13
AFTER-SALES SERVIC.....	13

SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.

 This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- Installation and maintenance must be carried out by a specialized technician, in compliance with the manufacturer's instructions and the local safety regulations in force. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The appliance must be earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, fitted in the cabinet, to the power supply.
- For installation to comply with the current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Do not use multi-sockets or extension cords.
- Do not pull the appliance's power cable.
- The electrical parts must not be accessible to the user after installation.
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- The accessible parts can become very hot during use. Children must be kept away from the appliance and watched over to ensure they do not play with it.
- Do not touch the appliance heating elements during and after use. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- Do not place flammable materials on or near the appliance.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Pay attention when cooking food products rich in fat and oil.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- An air switch or circuit breaker (not supplied) should be installed in the compartment under the appliance.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Do not use steam cleaners.

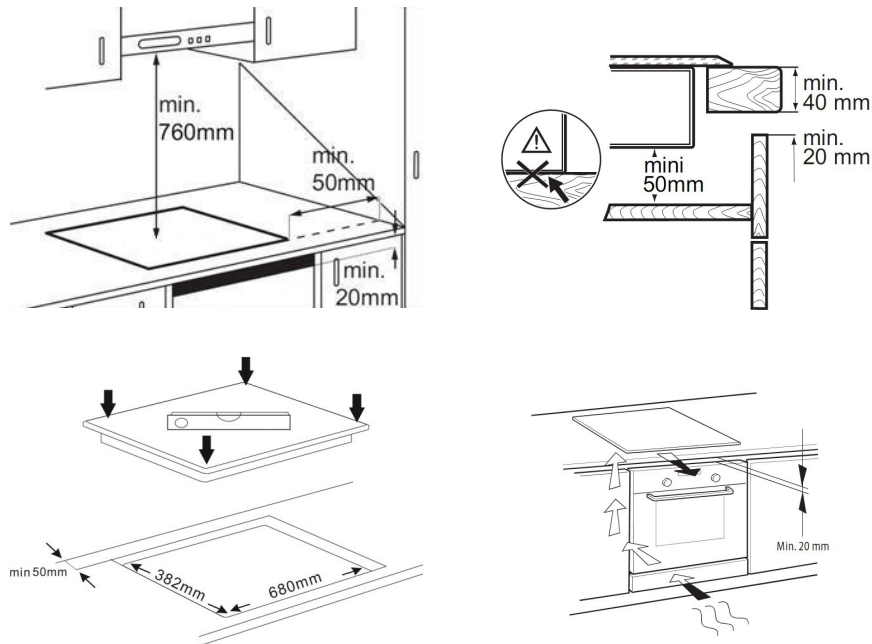
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

INSTALLATION

After unpacking the product, check for any damage during transport. In case of problems, contact the dealer or the After-Sales Service.

For built-in dimensions and installation instruction, see in below figures



⚠ The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).

- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the minimum required clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.
- If an undertop oven is installed, make sure the oven is equipped with a cooling system.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them

ELECTRICAL CONNECTION

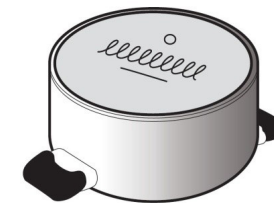
⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

- Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or animals and for damage to property resulting from failure to observe the regulations provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the voltage specified on the rating label located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

BEFORE USE

IMPORTANT: The cooking zones will not switch on if pots are not the right size. Only use pots bearing the symbol "INDUCTION SYSTEM" (Figure below).

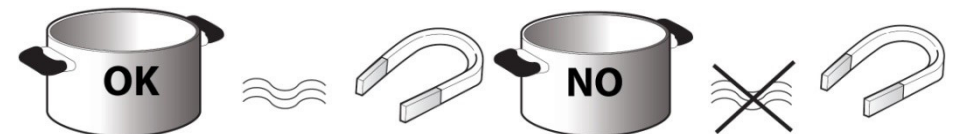
Place the pot on the required cooking zone before switching the hob on.



EXISTING POTS AND PANS

Use a magnet to check if the pot is suitable for the induction hob: pots and pans are unsuitable if not magnetically detectable.

- Make sure pots have a smooth bottom, otherwise they could scratch the hob. Check dishes.
- Never place hot pots or pans on the surface of the hob's control panel. This could result in damage.



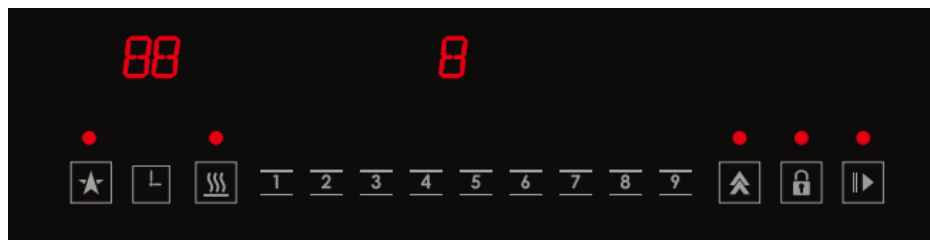
- The bottom diameter of pots or pans should be at least 10cm.

INSTRUCTION FOR USE

⚠ To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:

- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with enameled bottom.

CONTROL PANEL LAYOUT



★ Switching the hob On/Off

- To switch the hob on, press the POWER button and the cooking zone displays light up.
- If within 120 seconds of switching on, no heating zone is selected, the hob switches off
- Automatically.

Switching on and adjusting cooking zones

- Once the hob is switched on and the pan is positioned on the chosen cooking zone, select the zone using the corresponding button: the display shows level 0.
- Each cooking zone has various power levels, slide with the from the left to right - buttons, going from "1": min. level, to "9": max. Level

Deactivation of cooking zones

- Select the cooking zone you wish to switch off. Press the corresponding button.
- Slide the key to set the level to "1", you will see "1" on display. The cooking zone switches off and the residual heat indicator "H" lights up.

▶ Pause function

- The Pause can be used to stop working if necessary.

⬆ Booster function

- Select the induction cooking zone, and press this button;
- The cooking zone will work in 2400W continuously in 5 mins.
- The cooker will recover to 2200W after 5mins.

☰ Keep warm

- The warm button can be used to set keep warm temperature, adjust keep warm temperature is 70°C -90°C.

⏰ Timer

- The timer can be used to set cooking time for a maximum of 99 minutes.
- Touch or button to adjust the disired time or deactivate the timer.

🔒 Child lock

- This function locks the controls to prevent accidental switching on of the hob.
- To activate the child lock function, switch on the hob and hold the button for three seconds; the timer shows Lo. Then the control panel is locked.
- To deactivate the control panel lock, repeat the activation procedure.
- The Lo goes off and the hob is active again.

Auto switch off

- The hob will automatically switch off when you did not set cooking time, forgot to switch off the hob, and did not operate the hob at all.

CONTROL PANEL WARNINGS

H Residual heat indicator

- The hob is fitted with a residual heat indicator for each cooking zone.
- These indicators alert the user when cooking zones are still hot.
- If the display shows H, the cooking zone is still hot.
- If the residual heat indicator of a given cooking zone is lit, that zone can be used ,for example, to keep a dish warm or to melt butter.
- When the cooking zone cools down, the display goes off.

Incorrect or missing pot indicator

- If you are using a pot that is not suitable, not correctly positioned or not of the correct dimensions for your induction hob, the message "no pot" will appear in the display .
- If no pot is detected within 120 seconds, the hob switches off.

TECHNICAL INFORMATION

- Voltage: 220-240V/ 50-60 Hz
- Power 4800W (2400W+2400W)

CLEANING

⚠ Do not use steam cleaners.

- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator (“H”) is not displayed.

IMPORTANT: Do not use abrasive sponges or scouring pads. Their use could eventually ruin the glass.

- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains due to food residuals.

- Sugar or foods with a high sugar content damage the hob and must be immediately removed.

- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.

- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a specific hob cleaner (follow the Manufacturer’s instructions).

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Read and follow the instructions given in the section “Instructions for use”.

- Check that the electricity supply has not been shut off.

- Dry the hob thoroughly after cleaning it.

- If, when the hob is switched on, alphanumeric codes appear on the display, consult the following table for instructions.

- If the hob cannot be switched off after using it, disconnect it from the power supply.

Error code	Possible Cause	Remedy
E0	No pot on the hob or inapplicable utensils.	Put the pot on the hob or replace the applicable utensils.
E1	The temperature of cooling system is too high.	Check whether the air outlet is blocked.
		Check whether the fan does not work.
		Check whether the temperature detection is faulty.
E2	The temperature of hob surface is too high.	Fill with water or add food to the pot.
		Check whether the temperature detection is faulty.
E3	Using incorrect voltage.	To use power supply of the voltage higher than 150V and lower than 270V.

NOISES MADE BY THE HOB

Induction hobs can make whistling or crackling sounds during normal operation, these actually come from the pots and pans as a result of the characteristics of the bottoms (for example, bottoms made of several layers of material, or uneven bottoms). These noises vary depending on the pots and pans used and the amount of food they contain, and are not indicative of a defect of any kind.

In addition, the induction hob is equipped with an internal cooling system to control the temperature of electronic parts; as a result, during operation and for several minutes after the hob has been switched off, the noise of the cooling fan will be audible. This is perfectly normal and indeed essential for proper functioning of the appliance.

AFTER-SALES SERVICE

Before contacting the After-sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the “Troubleshooting guide”.

2. Switch the appliance off and then on again to see if the problem has been eliminated.

If the problem persists after the above checks, contact the nearest After-Sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault

- the product type and exact model

- your full address

- your telephone numbers

If any repairs are required, contact an authorized After-Sales Service Centre (to ensure the use of original spare parts and correct repairs). Spare parts are available.

Energy saving

For optimum results, it is advisable to:

- Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.

- When possible, keep pot lids on during cooking.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

BẾP ĐIỆN TỬ - HỒNG NGOẠI

Model: PRTH A1 và PRTH A2

MỤC LỤC

CẢNH BÁO AN TOÀN	15
LẮP ĐẶT	16
KẾT NỐI ĐIỆN.....	17
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG	17
KIỂM TRA THIẾT BỊ NẤU.....	17
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	19
VỆ SINH	20
HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ	20
ĐỒ ÒN CỦA BẾP	21
DỊCH VỤ SAU BÁN HÀNG	21

CẢNH BÁO AN TOÀN

 **Sự an toàn của bạn là rất quan trọng, nên bạn vui lòng đọc kỹ phần hướng dẫn sử dụng .**

Đây là biểu tượng cảnh báo / thận trọng-an toàn, cảnh báo các rủi ro tiềm ẩn cho người dùng.

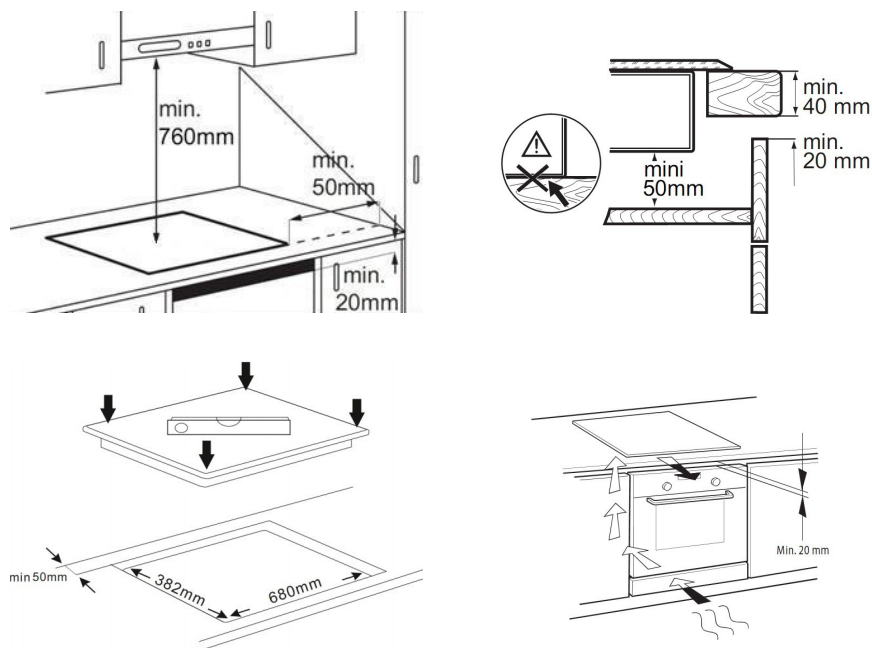
Tất cả các thông điệp liên quan đến an toàn mà chúng tôi đề cập và chỉ ra cách giảm thiểu rủi ro, hư hỏng và điện giật do sử dụng thiết bị không đúng cách. Đảm bảo tuân thủ những điều sau:

- Thiết bị phải được ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ thao tác lắp đặt nào.
- Việc lắp đặt và bảo trì phải tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất và các quy định an toàn hiện hành của địa phương. Không sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ bộ phận nào của thiết bị trừ khi được nêu cụ thể trong hướng dẫn sử dụng.
- Thiết bị phải được nối đất.
- Cấp nguồn phải đủ dài để kết nối thiết bị được lắp trong tủ với nguồn điện.
- Để lắp đặt tuân thủ các quy định an toàn hiện hành bắt buộc.
- Không kéo cáp nguồn của thiết bị.
- Người sử dụng không được tiếp xúc các bộ phận điện sau khi lắp đặt.
- Thiết bị được thiết kế chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình để nấu thức ăn. Không cho phép sử dụng mục đích khác (ví dụ: sưởi ấm phòng). Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm pháp lý đối với việc sử dụng không phù hợp hoặc cài đặt sai các biện pháp kiểm soát.
- **CẢNH BÁO:** Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào. Trẻ em dưới 8 tuổi sẽ được tránh xa trừ khi được giám sát liên tục.
- Không chạm vào các bộ phận làm nóng của thiết bị trong và sau khi sử dụng. Không cho phép thiết bị đi vào tiếp xúc với vải hoặc các vật liệu dễ cháy khác cho đến khi tắt cả các bộ phận đã nguội hoàn toàn.
- Không đặt các vật liệu dễ cháy lên hoặc gần thiết bị.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.
- **CẢNH BÁO:** Nguy hiểm cháy nổ: không để các vật dụng dễ cháy trên bề mặt nấu ăn.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp đậy trên bề mặt bếp vì chúng có thể bị nóng.
- Sau khi sử dụng, tắt bộ phận bếp bằng điều khiển của nó và không dựa vào máy dò chảo.

LẮP ĐẶT

Sản phẩm cần được kiểm tra xem có bất kỳ hư hỏng nào trong quá trình vận chuyển không. Trong trường hợp có vấn đề, hãy liên hệ với đại lý hoặc Dịch vụ chăm sóc khách hàng.

Để biết kích thước thích hợp và hướng dẫn lắp đặt, hãy xem hình minh họa phía dưới.



⚠ Khoảng cách giữa mặt dưới của thiết bị và bảng phân cách phải tuân theo các kích thước cho trong hình (tối thiểu 50mm).

- Không lắp đặt bếp phía trên máy rửa bát hoặc máy giặt để các vi mạch điện tử không tiếp xúc với hơi nước hoặc hơi ẩm có thể làm hỏng chúng.

KẾT NỐI ĐIỆN

⚠ Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.

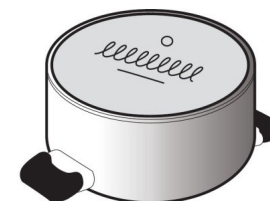
- Việc lắp đặt phải được tuân thủ các yêu cầu về an toàn điện.

- Cáp nguồn phải đủ dài để có thể tháo bếp ra khỏi mặt bàn.

- Đảm bảo rằng điện áp được chỉ định trên nhãn thông số ở dưới cùng của thiết bị giống với điện áp trong nhà.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

QUAN TRỌNG: Các vùng nấu sẽ không bật nếu nồi không đúng kích cỡ. Chỉ sử dụng các nồi có thể nấu bếp từ theo hướng dẫn. Đặt nồi lên vùng nấu cần thiết trước khi bật bếp.

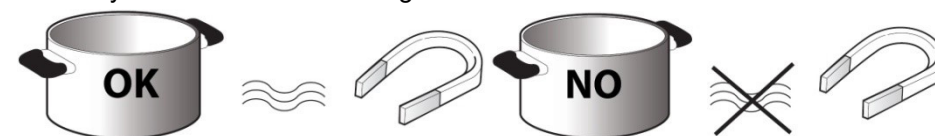


KIỂM TRA THIẾT BỊ NẤU

Dùng nam châm để kiểm tra xem nồi có phù hợp với bếp từ không: nồi, chảo không phù hợp nếu không có khả năng phát hiện từ tính.

- Đảm bảo rằng các chảo có một lớp đáy láng, nếu không chúng có thể làm xước bếp. Kiểm tra các món ăn.

- Không bao giờ đặt nồi hoặc chảo nóng trên bề mặt bảng điều khiển của bếp. Điều này có thể dẫn đến hư hỏng.

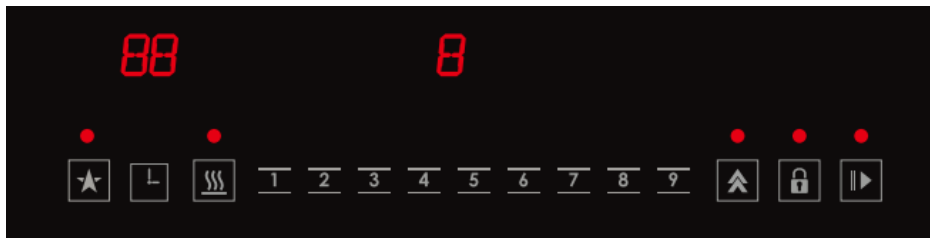


⚠ Để tránh làm hỏng vĩnh viễn mặt trên bảng thủy tinh, không sử dụng:

- Chậu có đáy không phẳng hoàn toàn.

- Chậu kim loại có đáy tráng men.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



★ Nút bật/tắt

- Để bật bếp, nhấn nhẹ nút Power đèn vùng nấu sẽ hiển thị sáng lên.
- Nếu trong vòng 120 giây kể từ khi bật, không có vùng nấu nào được chọn, bếp sẽ tự động tắt

Bật và điều chỉnh vùng nấu

- Sau khi bật bếp và đặt nồi trên vùng nấu, hãy chọn nút điều chỉnh tương ứng: màn hình hiển thị mức 0 .
- Mỗi vùng nấu có nhiều mức công suất khác nhau, tăng dần từ trái sang phải
- Nút, đi từ "1": cấp thấp cấp , thành "9": Mức độ tối đa .

Hủy kích hoạt vùng nấu

- Chọn vùng nấu bạn muốn tắt. Nhấn nút tương ứng.
- Trượt phím để đặt mức thành " 1 " , bạn sẽ thấy số "0" hiện trên màn hình. Vùng nấu sẽ tắt và đèn báo nhiệt dư "H" sáng lên.

⏸ Chức năng tạm dừng

- Sử dụng nút Pause để tạm dừng sử dụng

⬆ Chức năng nấu nhanh booster

- Chọn vùng nấu, và nhấn nút này ;
- Vùng nấu sẽ hoạt động công suất 2400W liên tục trong 5 phút để nấu nhanh
- Bếp sẽ trở lại công suất 2200w sau 5 phút.

🌀 Chức năng giữ ấm

- Nút giữ ấm để cài đặt nhiệt độ giữ ấm, điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm là 70°C -90°C.

⌚ Chức năng hẹn giờ

- Có thể sử dụng bộ hẹn giờ để đặt thời gian nấu tối đa là 99 phút.
- Chạm vào nút hoặc để điều chỉnh thời gian mong muốn hoặc tắt hẹn giờ.

🔒 Khóa trẻ em

- Chức năng này khóa các điều khiển để tránh việc vô tình bật bếp.
- Để kích hoạt chức năng khóa trẻ em , hãy bật bếp và giữ nút này trong ba giây; bộ đếm thời gian hiển thị Lo . Bảng điều khiển đã bị khóa.
- Để tắt khóa bảng điều khiển, hãy lặp lại quy trình kích hoạt.
- "Lo" ngừng hoạt động và bếp hoạt động trở lại.

Tự động tắt

Bếp sẽ tự động tắt khi bạn không đặt thời gian nấu, quên tắt bếp và hoàn toàn không vận hành bếp.

CẢNH BÁO BẢNG ĐIỀU KHIỂN

H Chỉ báo nhiệt dư

- Bếp được gắn đèn báo nhiệt dư cho từng vùng nấu.
- Các chỉ số này cảnh báo người dùng khi các vùng nấu vẫn còn nóng.
- Nếu màn hình hiển thị H, vùng nấu vẫn còn nóng.
- Nếu đèn báo nhiệt dư của một vùng nấu nhất định sáng, ví dụ, vùng đó có thể được sử dụng để giữ ấm món ăn hoặc để làm tan chảy bơ.
- Khi vùng nấu nguội đi, màn hình sẽ tắt.

Chỉ báo nồi không phù hợp hoặc bị thiếu

- Nếu bạn đang sử dụng một nồi không phù hợp, không được đặt đúng vị trí hoặc không của Chính xác kích thước cho bếp từ của bạn, thông báo "no pot" sẽ xuất hiện trên màn hình.
- Nếu không phát hiện thấy nồi nào sau 120 giây , bếp sẽ tắt.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp: 220-240V / 50-60 Hz
- Công suất 4800W (2400W+2400W)

VỆ SINH

⚠️ Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước.

- Trước khi làm sạch, hãy đảm bảo rằng các vùng nấu đã được tắt và đèn báo nhiệt dư ("H") không được hiển thị.

QUAN TRỌNG: Không sử dụng bọt biển mài mòn hoặc miếng cọ rửa. Việc sử dụng chúng cuối cùng có thể làm hỏng bề mặt thủy tinh.

- Sau mỗi lần sử dụng, vệ sinh bếp (khi nguội) để loại bỏ cặn bẩn và vết bẩn do thức ăn còn sót lại.

- Đường hoặc thức ăn có hàm lượng đường cao dễ làm hỏng bếp và phải loại bỏ ngay.

- Muối, đường và cát có thể làm xước bề mặt kính.

- Sử dụng khăn mềm, giấy thấm nhà bếp hoặc chất tẩy rửa bếp cụ thể.

HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ

- Đọc và làm theo các hướng dẫn được đưa ra trong phần "Hướng dẫn sử dụng".

- Kiểm tra nguồn điện chưa được ngắt.

- Lau khô bếp sau khi làm sạch.

- Nếu, khi bếp được bật, các mã chữ và số xuất hiện trên màn hình, hãy tham khảo bảng sau để được hướng dẫn.

- Nếu không thể tắt bếp sau khi sử dụng, hãy ngắt kết nối với nguồn điện

Lỗi	Nguyên nhân có thể	Xử lý
E0	Không có nồi trên bếp hoặc dụng cụ không phù hợp	Đặt nồi lên bếp hoặc thay thế các dụng cụ thích hợp.
E1	Nhiệt độ của hệ thống làm mát quá cao.	Kiểm tra xem lỗ thoát khí có bị chặn không.
		Kiểm tra xem quạt có hoạt động không.
		Kiểm tra xem phát hiện nhiệt độ có bị lỗi không.
E2	Nhiệt độ của bề mặt giữ nóng quá cao.	Đổ đầy nước hoặc thêm thức ăn vào nồi.
		Kiểm tra xem phát hiện nhiệt độ có bị lỗi không.
E3	Sử dụng sai điện áp.	Sử dụng sai điện áp. Sử dụng nguồn điện có điện áp cao hơn 150V và thấp hơn 270V.

ĐỒ ÒN CỦA BẾP

Bếp từ có thể tạo ra âm thanh rít hoặc tanh tách trong quá trình hoạt động bình thường, những âm thanh này thực sự phát ra từ nồi và chảo do đặc điểm của đáy (ví dụ: đáy làm bằng nhiều lớp vật liệu, hoặc đáy không đồng đều). Những tiếng ồn này thay đổi tùy thuộc vào xoong, chảo được sử dụng và lượng thức ăn chúng chứa, và không phải là dấu hiệu của bất kỳ loại khuyết tật nào.

Ngoài ra, bếp từ còn được trang bị hệ thống tản nhiệt bên trong để kiểm soát nhiệt độ của các bộ phận điện tử; kết quả là, trong quá trình hoạt động và cho một số vài phút sau khi tắt bếp, sẽ có thể nghe thấy tiếng ồn của quạt làm mát. Điều này là hoàn toàn bình thường và thực sự cần thiết cho hoạt động bình thường của thiết bị.

DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Trước khi liên hệ với Dịch vụ sau bán hàng:

1. Xem liệu bạn có thể tự giải quyết vấn đề với sự trợ giúp của "Hướng dẫn khắc phục sự cố" hay không.

2. Tắt thiết bị và sau đó bật lại thiết bị để xem sự cố đã được loại bỏ chưa. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi kiểm tra ở trên, hãy liên hệ với Dịch vụ hậu mãi gần nhất.

Nếu cần sửa chữa bất kỳ, hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Sau Bán hàng được ủy quyền (để đảm bảo sử dụng các phụ tùng thay thế ban đầu và sửa chữa chính xác). Phụ tùng thay thế có sẵn.

Tiết kiệm năng lượng:

Để có kết quả tối ưu, bạn nên:

- Sử dụng các loại xoong, chảo có chiều rộng đáy bằng chiều rộng của vùng nấu.

- Chỉ sử dụng các loại xoong, nồi có đáy phẳng.

Nếu có thể, hãy đậy nắp nồi trong khi nấu.



CÔNG TY CỔ PHẦN IPP VIETNAM

Địa chỉ: Số 5 Đường 1A, KDC MELOSA , P. Phú Hữu, TP. Thủ Đức, TP.HCM

Hotline: 1900252636