



TEKA

User Manual
STEAKMASTER

RU

www.teka.com

РУССКИЙ



Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями по установке и техобслуживанию.

В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу, могут отличаться от указанных на изображениях.

О гриле SteakMaster

Новый гриль SteakMaster полностью изменит ваш подход к приготовлению мяса за счет своей эксклюзивной системы нагрева, расположенной в верхней части духового шкафа. Керамические нагревающие панели, специально разработанные компанией TeKa, подвергают мясо сильному нагреву (температура на поверхности панели достигает 700°C). Благодаря такой новой функции нагревания, а также специальному чугуну, из которого изготовлен гриль SteakMaster, обеспечивается надежная изоляция приготовляемого мяса снаружи, что позволяет ему сохранять сочность, аромат и текстуру внутри.

Гриль является электрическим и работает при закрытых дверцах, обеспечивая таким образом сохранение сильного жара внутри

гриля без распространения его во внешнюю среду. Таким образом этот метод является удобным и полностью безопасным для приготовления в домашних условиях.

Помимо приготовления великолепного стейка на косточке, гриль SteakMaster можно использовать для приготовления мяса, рыбы и даже овощей.

Благодаря функции пиролиза облегчается функция очистки гриля, которая превращается в простую и легко выполнимую задачу, позволяя выполнять очистку без усилий и химических средств. Можно выбрать необходимый цикл пиролиза в зависимости от степени загрязнения гриля. После завершения цикла, необходимо протереть поверхность влажной тканью и удалить следы пепла (см. функция очистки).

Приготовление с помощью обычных функций

ФУНКЦИИ ГРИЛЯ

Кроме обычных функций приготовления (которые приведены в Руководстве пользователя, прилагаемом к духовому шкафу) доступна также функция SteakMaster.




Настоящее руководство посвящено пояснению и рекомендациям в отношении приготовления с помощью функции SteakMaster и использования прибора наиболее эффективным способом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAKMASTER



Включите духовой шкаф нажатием кнопки

ВКЛ/ВЫКЛ.

Поверните левую ручку управления до появления в центре экрана функции ().

Нажмите ОК, чтобы продолжить.

Отобразится приветственное сообщение. Через несколько секунд на экране отобразится 3 доступных для выбора режима приготовления SteakMaster:

- **ПОДГОТОВКА С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРЫ**  : Особенно рекомендуется для правильного и наиболее эффективного приготовления мяса, как у профессиональных поваров.
- **РУЧНОЙ**  : Для приготовления в ручном режиме.
- **АВТОМАТИЧЕСКИЙ (С ПОДСКАЗКОЙ)**  : Духовой шкаф имеет несколько автоматических программ с пошаговой инструкцией для упрощения получения ожидаемых результатов для каждого блюда и в соответствии с его размером.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРЫ

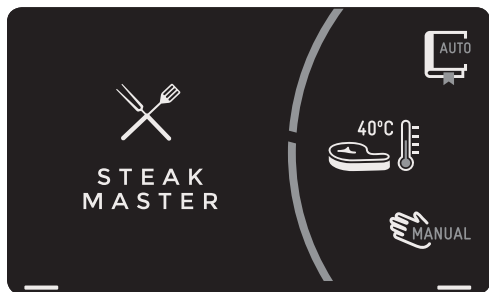
Функция подготовки с помощью температуры используется для подготовки мяса перед его приготовлением. Для прогрева мяса до температуры, нужной для наиболее эффективного в плане вкуса и текстуры приготовления, поместите мясо на 20 минут в духовой шкаф при температуре 40°C.



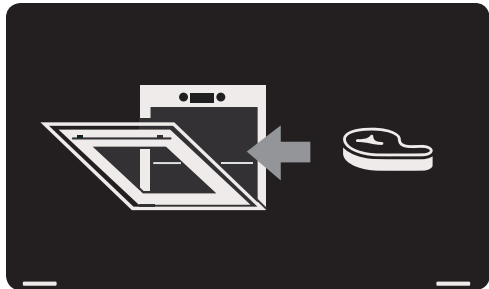
ВНИМАНИЕ

Перед использованием функции Подготовки с помощью температуры, для достижения наилучших результатов мясо требуется оставить на некоторое время при комнатной температуре. Не использовать функцию Подготовки с помощью температуры для мяса, которое только что достали из морозилки.

В меню SteakMaster нужно выбрать режим Подготовки с помощью температуры повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.



Затем отобразится сообщение о необходимости поместить мясо в духовой шкаф. После размещения мяса, нажмите кнопку ОК.



После завершения программы, отобразится сообщение о необходимости убрать мясо из духового шкафа, затем требуется нажать кнопку ОК для завершения функции и возврата в главное меню SteakMaster.

РУЧНОЙ режим

Ручной режим позволяет использовать функцию SteakMaster не более 33 минут, включая необходимое время разогрева.



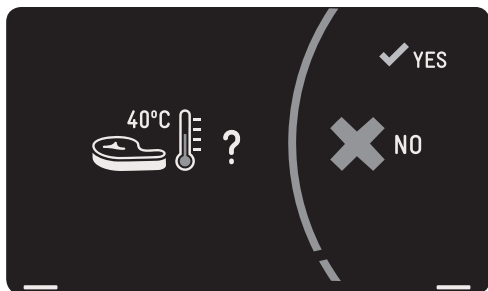
ВНИМАНИЕ

После работы в режиме SteakMaster в течение 33 минут, гриль автоматически отключается.

В меню SteakMaster нужно выбрать ручной режим повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.

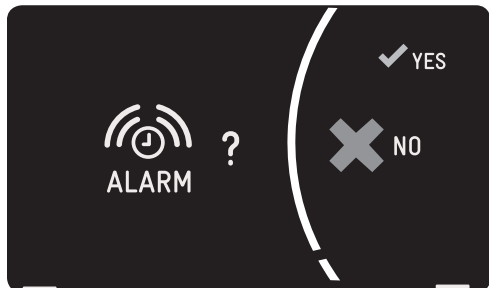


Затем отобразится сообщение о необходимости использования функции Подготовки с помощью температуры для приготовления блюда. Если выбран ответ ДА, необходимо выполнить шаги в меню, описанные выше.



В обоих случаях, будет предложена возможность установить звуковой сигнал, который

запускается в начале процесса приготовления (после разогрева духового шкафа). Если выбран ответ ДА, будет выполнен переход на экран выбора времени (максимальный показатель -- 5 минут)



После выбора времени, нажмите ОК для подтверждения.

Начнется процесс разогрева. В течение 15 минут работы функции разогрева, пластины гриля SteakMaster достигают оптимальных условий для начала приготовления.



ВНИМАНИЕ

Для использования функции SteakMaster, используется специальный гриль, устанавливаемый на соответствующую высоту.



ВНИМАНИЕ

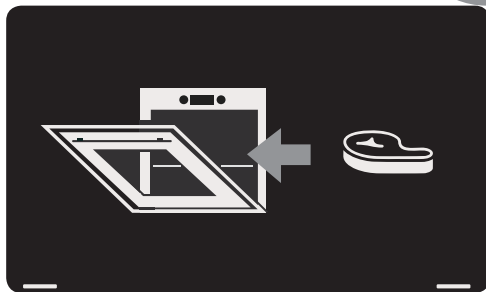
Очень важным условием является установка гриля SteakMaster внутри духового шкафа на время функции разогрева. Это единственный способ обеспечить оптимальные результаты приготовления. Ознакомьтесь с разделом «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ STEAKMASTER» ниже.



ВНИМАНИЕ

Не открывайте дверцы во время процесса разогрева, чтобы избежать излишней потери тепла.

После завершения функции разогрева, появится сообщение о необходимости разместить блюдо внутри духового шкафа.



Нажмите ОК после того как разместите гриль.

Начнется процесс приготовления, а также отсчет времени приготовления, если был установлен сигнал оповещения. Приготовление любого блюда занимает в целом не более 18 минут.



ОСТОРОЖНО

При использовании функции SteakMaster процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духового шкафа и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, существует риск, что блюдо подгорит или пережарится.

После истечения установленного времени прозвучит звуковой сигнал, обозначающий, что блюдо можно извлечь из духового шкафа.

Далее следует принять решение в отношении продолжения приготовления. Если блюдо готово, духовой шкаф можно выключить. Для выключения, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Если вы решили продолжить приготовление, необходимо иметь ввиду, что за 2 минуты до истечения общего времени в 33 минут, отобразится сообщение об автоматическом отключении духового шкафа.



Если превышено максимальное рабочее время в 33 минут, духовой шкаф автоматически отключится.



ВАЖНО

При выключении духового шкафа ввиду превышения максимального рабочего времени, на экране будет отображено сообщение о наступлении обязательного перерыва в 15 минут, в течение которого использование духового шкафа невозможно.



По истечении этого периода, на экране отобразится главное меню и можно будет продолжить процесс приготовления.

Если, в процессе использования функции SteakMaster, приготовление будет завершено в течение рабочего времени и вы захотите продолжить приготовление, используя одну из стандартных функций, такая возможность будет зависеть от температуры внутри духового шкафа (будет отображен экран охлаждения).

АВТОМАТИЧЕСКИЙ (С ПОДСКАЗКОЙ)

Использование режима с подсказкой позволяет приготовление в течение заданного периода времени, определяемых после ввода параметров типа блюда и его размера. Достигнуть оптимальных результатов приготовления можно с помощью отображаемых на экране инструкций.











ВАЖНО

Режим с подсказкой используется в качестве функции помощи для достижения оптимальных результатов. Однако, это не кухонный робот, способный обеспечить полную автоматизацию процесса.

В меню SteakMaster нужно выбрать Автоматический (с подсказкой) режим повернув ручку управления вправо и нажав кнопку ОК для подтверждения.



В режиме с подсказкой доступно до семи различных блюд для приготовления.

ОПИСАНИЕ	ЛОГОТИП	ТОЛЩИНА 	ОКОНЧАНИЕ 	ПЕРЕВЕРНУТЬ? 	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ 	ПОВТОРИТЬ?
МЯСО						
СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ Стейк Бифштекс Томагавк		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
		4 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
		5 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
АНТРЕКОТ Рибай Рамштекс		2 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	①	ДА
			Прожаренный	НЕТ	②	ДА
		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
БИФШТЕКС ИЗ ВЫРЕЗКИ Говяжья вырезка Tournedo Tenderloin Шатобриан		3 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	НЕТ	②	ДА
			Прожаренный	ДА	②	ДА
		4 см	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	②	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
ГАМБУРГЕР Гамбургер		2 см	Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	ДА
		3 см	Средний	ДА	①	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ

ОПИСАНИЕ	ЛОГОТИП	ТОЛЩИНА	ОКОНЧАНИЕ	ПЕРЕВЕРНУТЬ?	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ	ПОВТОРИТЬ?
МЯСО						
МАГРЕ Утиная грудка		300 г	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	②	ДА
			Прожаренный	ДА	②	ДА
		400 г	С кровью	НЕТ	①	ДА
			Средний	ДА	②	ДА
			Прожаренный	ДА	②	НЕТ
РЫБА						
Тунец ТАТАКИ		3 см	Средний	ДА	①	ДА
Тунец		4 см	Средний	ДА	①	ДА
ЛОСОСЬ		3 см	Средний	ДА	①	ДА
		4 см	Средний	ДА	①	ДА




После выбора типа блюда, поверните правую ручку управления и нажмите ОК. Теперь необходимо выбрать толщину/размер приготавливаемого блюда.



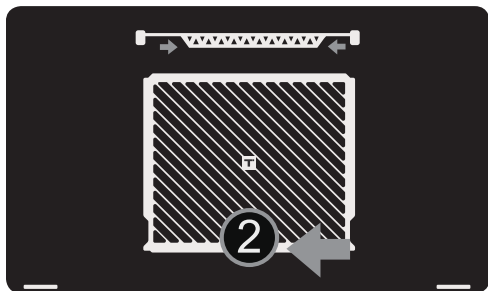
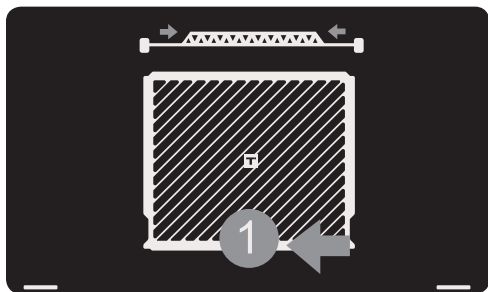
Для каждого типа блюда предлагаются различные опции. Толщина приготавливаемого блюда должна быть в предложенных пределах.

После выбора толщины правой ручкой управления и нажатия ОК для подтверждения, необходимо будет выбрать одну из степеней прожарки **с кровью, средняя или прожаренное**. Выберите и нажмите ОК, чтобы продолжить.



С кровью	
Средний	
Прожаренный	

Затем, на экране духового шкафа отобразится способ, которым необходимо расположить гриль SteakMaster в духовом шкафу.

**ВНИМАНИЕ**

Очень важным условием является установка гриля SteakMaster внутри духового шкафа на время функции разогрева. Это единственный способ обеспечить оптимальные результаты приготовления.

Далее начнется процесс разогрева духового шкафа в соответствии с разделом руководства по эксплуатации. После завершения процесса разогрева, на экране появится рекомендация поместить блюдо в духовой шкаф.

**ВНИМАНИЕ**

Не открывайте дверцы во время процесса разогрева, чтобы избежать излишней потери тепла.

После размещения блюда, нажмите ОК. Начнется процесс приготовления блюда. На экране отобразится время, остающееся до окончания процесса приготовления.

**ОСТОРОЖНО**

При использовании функции SteakMaster процесс приготовления протекает очень быстро. Поэтому, чтобы обеспечить максимальные результаты, рекомендуется оставаться возле духового шкафа и следить за процессом и временем приготовления. Если не следить за процессом приготовления, существует риск, что блюдо подгорит или пережарится.

При необходимости перевернуть блюдо после истечения времени приготовления с одной стороны, на экране появится соответствующая рекомендация.



Turn | Vuelta
Virar | Tour
Umdrehen

После того как блюдо будет перевернуто, нажмите ОК. Процесс приготовления будет продолжен.

**ОСТОРОЖНО**

Если не нажать ОК, прибор не начнет разогреваться и следовательно приготовление с другой стороны не произойдет.

После завершения процесса приготовления, на дисплее появится рекомендация извлечь блюдо из духового шкафа. Для отключения звукового сигнала, нажмите кнопку ОК.

Повторный запуск приготовления с подсказкой

После завершения процедуры и в зависимости от типа блюда, отобразится сообщение о целесообразности повторить процедуру.



Процедура будет запущена заново с сохранением прежних параметров, установленных при первом запуске, при условии, что максимальное рабочее время в 33 минут (включая разогрев) не было превышено.

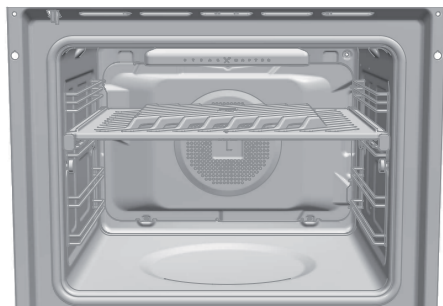
Советы по достижению оптимальных результатов при использовании функции SteakMaster

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ STEAKMASTER

Для достижения оптимальных результатов, приготовление блюд необходимо осуществлять с использованием гриля SteakMaster, поставляемого совместно с духовым шкафом. Перед началом приготовления, для достижения идеальной температуры, гриль нужно обязательно разогреть в пустом духовом шкафу.

Гриль SteakMaster разработан для приготовления блюд с обеих сторон, в зависимости от их толщины. Для достижения наилучших результатов, гриль необходимо расположить в соответствии с указанной позицией.

Поместите направляющие на съемные направляющие, поставляемые с духовым шкафом. Это облегчит расположение и извлечение гриля.



После расположения блюда в духовке, его требуется поместить прямо на гриль. На гриле в центре имеется Т-образная метка, ориентируясь на которую блюдо можно расположить как можно ближе к центру. Конструкция гриля позволяет легко определить максимальную полезную площадь для использования, которая расположена на другой высоте. Вне этой зоны, функция SteakMaster не действует.



ВНИМАНИЕ

Неправильное размещение блюда на гриле, или недостаточный разогрев гриля могут отрицательно повлиять на результат приготовления.

При использовании функции SteakMaster рекомендуется располагать эмалированный поддон на максимально низкую позицию внутри духового шкафа. Таким образом можно собрать сок, стекающий с блюда во время приготовления, и не допустить загрязнения внутренней поверхности духового шкафа.

Налейте в нижний эмалированный поднос стакан воды, чтобы уменьшить количество дыма, который образовывается в процессе приготовления.



ВНИМАНИЕ

Не размещать эмалированный поддон сразу под грилем или на дно духового шкафа.

СОВЕТЫ ПО ДОСТИЖЕНИЮ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФУНКЦИИ STEAKMASTER

- Перед приготовлением с помощью этой функции всегда рекомендуется использовать режим Подготовки с помощью температуры. В таком случае результат будет замечательным.
- Для приготовления рыбы с кровью рекомендуется нарезать мясо несколько толще.
- С другой стороны для прожаренной рыбы, рекомендуется нарезать мясо тоньше и/или более мелкими кусочками, чтобы улучшить поглощение тепла.
- Перед нарезанием дать мясу полежать несколько минут.
- В зависимости от того, сколько полежит мясо можно получить разные степени прожарки (с кровью, средняя, прожаренное), так как приготовление мяса продолжится с сохранением температуры, которой оно достигло внутри.
- Каждый раз при открытии дверок, нагреватели сопротивления отключаются для обеспечения безопасности. Поэтому, не стоит открывать дверцы на длительное время при расположении блюда или его переворачивании.
- После использования функции SteakMaster в течение 33 минут любая другая функция

будет недоступна в течение последующих 15 минут (экран охлаждения). По истечении этого периода, духовой шкаф будет доступен к использованию в обычном режиме.

- Ввиду самой природы процесса приготовления, и в особенности при приготовлении жирных блюд, при приготовлении может возникать много дыма. Это нормально. В любом случае, после использования функции SteakMaster мы рекомендуем выполнить пиролизную очистку для удаления жира, собравшегося внутри духового шкафа.



ВНИМАНИЕ

Риск пожара излишний жир, собравшийся внутри духового шкафа может стать причиной излишнего задымления и даже возгорания при процессе приготовления.



ВНИМАНИЕ

Результаты приготовления в SteakMaster зависят от типа электропитания в вашем доме.



ОСТОРОЖНО

При обнаружении повреждений на верхних нагревательных пластинах дальнейшее использование прибора запрещено, обратитесь в службу технической поддержки.



ВНИМАНИЕ

После каждого приготовления необходимо очищать стекло на дверцах прибора.

В противном случае накопившийся на стекле жир подгорит и очистить его станет намного сложнее.

Пиролизная очистка используется для очистки внутренней поверхности прибора. Однако, не используется для очистки дверец. Очистку дверец требуется выполнять до запуска цикла пиролизной очистки.

Рекомендации по оптимальной очистке гриля SteakMaster

Для очистки гриля SteakMaster рекомендует-ся разогреть SteakMaster используя ручную функцию (в течение 33 минут) для спекания прилипших остатков пищевых продуктов.



Затем, их можно будет удалить не давая им остыть при помощи металлической щетки или скребка.

Преимущества очистки SteakMaster:

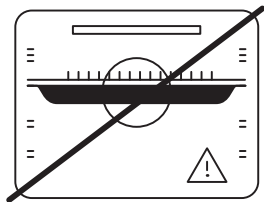
- 1.- Предотвращение возникновения золы и сажи на блюде.
- 2.- Поддержание поверхности в не липком состоянии.
- 3.- Продление срока службы гриля Steak-Master.
- 4.- Достижение лучших результатов при при-готовлении.

Выбор деморежима духового шкафа

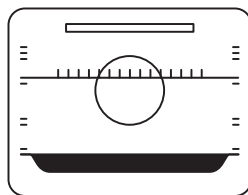
Деморежим позволяет просмотреть и изу-чить функции духового шкафа без риска, так как при таком режиме духовой шкаф не нагревается. При работе в деморежиме на экране отображается сообщение ДЕМО.

Для включения или отключения режима Demo из главного меню духового шкафа, од-новременно нажмите и удерживайте сенсор-ные кнопки  и  в течение 3 секунд. При включении режима DEMO, внизу посреди экрана постоянно горит сообщение "DEMO".

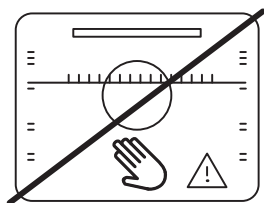
ВАЖНО



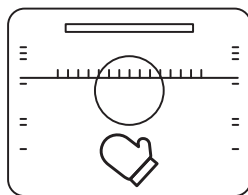
ПОЛОЖЕНИЕ ГЛУБОКОГО ПОДНОСА НЕПРАВИЛЬНОЕ



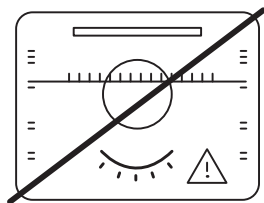
ПОЛОЖЕНИЕ ГЛУБОКОГО ПОДНОСА ПРАВИЛЬНОЕ



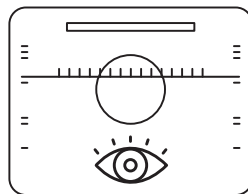
НА ПРИКАСАТЬСЯ К ПРИБОРУ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ
РУКАВИЦ, ПОКА ОН ГОРЯЧИЙ



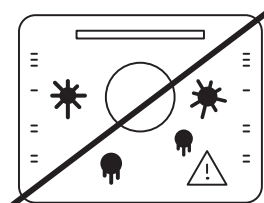
ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ПОДНОСОВ И ГРИЛЯ ИСПОЛЬЗУЙТЕ
ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



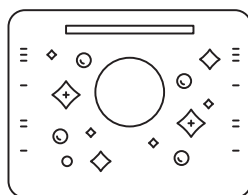
НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



СЛЕДИТЕ ЗА ПРИБОРОМ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



НЕ ДОПУСКАЙТЕ НАКОПЛЕНИЯ ГРЯЗИ



ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ПРИБОР В ЧИСТОТЕ

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**STEAKMASTER**

63_L

1,01 kWh/cycle*

0.77 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	95,1
N ^o cav *	1
M	38 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

