



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**BẾP GA HAI ĐẦU ĐÓT MẶT KÍNH 70CM  
AKC720C/BLV**



# HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Những hướng dẫn này đã được soạn thảo vì sự an toàn của bạn và của những người khác. Do đó, bạn cần phải đọc cẩn thận trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo trong tương lai khi cần thiết. Nếu thiết bị được bán hoặc di chuyển, hãy đảm bảo rằng sách hướng dẫn được chuyển giao cho người dùng mới.

## Lắp đặt

- Việc lắp đặt thiết bị và kết nối của thiết bị với nguồn điện chỉ được thực hiện bởi NHÂN VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ. Trước khi thực hiện bất kỳ công việc bảo dưỡng nào, điều quan trọng là phải kiểm tra xem thiết bị có được NGẮT KẾT NỐI khỏi các nguồn điện hay không.
- Sẽ xảy ra rủi ro khi sửa đổi hoặc cố gắng sửa đổi các đặc tính của sản phẩm này.
- Sau khi lấy thiết bị ra khỏi bao bì, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng và dây dẫn điện ở tình trạng hoàn hảo. Nếu không, hãy liên hệ với đại lý của bạn trước khi đưa thiết bị vào hoạt động.
- Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm trong trường hợp không tuân thủ các quy định về phòng ngừa tai nạn.
- Đảm bảo rằng không khí lưu thông tự do xung quanh thiết bị. Thông gió kém tạo ra sự thiếu oxy.
- Sử dụng thiết bị nấu ăn bằng gas sẽ tạo ra nhiệt và độ ẩm trong phòng mà nó được lắp đặt. Đảm bảo rằng căn phòng được thông gió tốt bằng cách giữ cho các cửa hút gió luôn mở và hoạt động tốt hoặc bằng cách lắp đặt máy hút mùi có ống xả.
- Nếu thiết bị được sử dụng nhiều trong thời gian dài, hiệu quả của hệ thống thông gió sẽ phải tăng lên, ví dụ bằng cách mở cửa sổ hoặc tăng công suất của bất kỳ quạt hút điện nào.

## SỬ DỤNG HÀNG NGÀY

- Sản phẩm này được thiết kế để nấu thức ăn trong nhà thông thường và cho các mục đích không chuyên nghiệp. Nó không nên được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.
- Sau khi sử dụng thiết bị, đảm bảo rằng tất cả các điều khiển ở vị trí “ĐÓNG” hoặc “TẮT”.
- Nếu bạn sử dụng ổ cắm điện gần thiết bị này, hãy cẩn thận để các dây cáp của thiết bị bạn đang sử dụng cách xa các bộ phận nóng của thiết bị này.
- Không bao giờ để nhựa, dầu hoặc bất kỳ vật liệu dễ cháy nào khác xung quanh bếp khi nấu ăn.
- Nếu bếp không bật được ở lần đầu tiên, bạn nên đợi một phút trước khi thử lại.

## An toàn đối với trẻ em

- Chỉ người lớn mới được sử dụng thiết bị này. Đảm bảo rằng trẻ em không chạm vào điều khiển hoặc nghịch thiết bị.
- Các bộ phận tiếp xúc của thiết bị này nóng lên trong khi nấu và vẫn nóng trong một thời gian ngay cả sau khi tắt. Giữ trẻ tránh xa cho đến khi thiết bị nguội.

## Tư vấn bảo vệ môi trường

- Tất cả các vật liệu được sử dụng đều tương thích với môi trường và có thể tái chế. Hãy đóng góp vào việc gìn giữ môi trường bằng cách sử dụng các kênh thu gom rác thải riêng biệt có sẵn.

## Thiết bị ngừng hoạt động

- Những thiết bị không còn được sử dụng hoặc có thể sử dụng được không phải là rác thải vô giá trị. Thông qua việc thải bỏ thân thiện với môi trường, một số vật liệu được sử dụng trong quá trình sản xuất thiết bị của bạn có thể được tái chế.
- Tìm hiểu về các tùy chọn thải bỏ này từ đại lý chuyên nghiệp của bạn hoặc chính quyền địa phương của bạn.
- Trước khi thải bỏ các thiết bị, hãy cắt dây dẫn nguồn điện và làm cho thiết bị không thể sử dụng được.

## Mục lục

<b>Hướng dẫn An toàn</b>	<b>2</b>
Lắp đặt	2
Sử dụng hàng ngày	2
An toàn đối với trẻ em	3
Tư vấn bảo vệ môi trường	3
Thiết bị ngừng hoạt động	3
<b>Dữ liệu kỹ thuật</b>	<b>5</b>
<b>Thông tin kỹ thuật cho người lắp đặt</b>	<b>6</b>
Mặt bằng lắp đặt	6
Xả khí thải	6
Kết nối với nguồn cung cấp gas	7
Kết nối	7
<b>Lắp đặt thành các thiết bị bếp phù hợp</b>	<b>8</b>
Chèn và sửa lỗi	8
Trên tủ đế có cửa	9
Trên tủ đế có lò nướng	9
<b>Hướng dẫn sử dụng</b>	<b>10</b>
Các nút điều khiển bếp	10
Phiên bản Ngọn lửa ba	10
Bật đầu đốt	10
<b>Cách sử dụng bếp đúng cách</b>	<b>11</b>
<b>Vệ sinh và bảo dưỡng</b>	<b>11</b>
Vệ sinh thông thường	11
Bếp	11
Bugi đánh lửa	12
Bảo dưỡng định kỳ	12
Điều kiện bảo hành	12
<b>Khắc phục sự cố</b>	<b>13</b>
<b>Liên hệ với chúng tôi</b>	<b>14</b>

## Cách đọc hướng dẫn sử dụng

Các ký hiệu sau đây sẽ giúp bạn  
Khi đọc hướng dẫn:



Thông tin an toàn



Hướng dẫn "từng bước"



Gợi ý và Lời khuyên



Thông tin liên quan đến bảo vệ môi trường

## Dữ liệu kỹ thuật

LOẠI ĐẦU ĐÓT	CÔNG SUẤT TỐI ĐA	CÔNG SUẤT TỐI THIỂU	G30 30mbar	
	KW	KW	Vòi (mm)	Lượng tiêu hao g/giờ
Đầu đốt ngắn lửa ba	3,80	1,9	0,98	277

Kết nối gas nạp G1 / 2 "

Nguồn điện DC 1,5 V

# THÔNG TIN KỸ THUẬT DÀNH CHO NGƯỜI LẮP ĐẶT

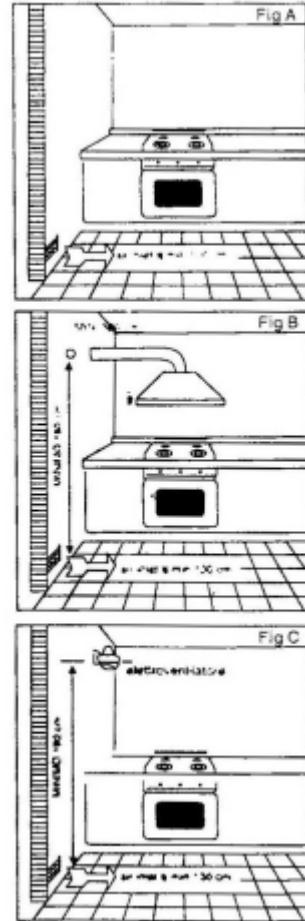


**THẬN TRỌNG:** Thiết bị này chỉ được lắp đặt và sử dụng trong các phòng có hệ thống thông gió thường xuyên theo tiêu chuẩn địa phương.

Việc lắp đặt thiết bị và kết nối thiết bị với nguồn điện chỉ được thực hiện bởi NHÂN VIÊN CÓ TRÌNH ĐỘ.

Trước khi thực hiện bất kỳ công việc bảo dưỡng nào, điều quan trọng là phải kiểm tra xem thiết bị đã được NGẮT KẾT NỐI khỏi nguồn điện hay chưa.

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào phát sinh do việc lắp đặt vi phạm các quy định hiện hành hoặc do không tuân thủ các quy định về phòng ngừa tai nạn.



## Mặt bằng lắp đặt

Để thiết bị sử dụng gas hoạt động tốt, không khí cần thiết cho quá trình đốt cháy gas phải có thể đi vào phòng một cách tự nhiên.

Không khí phải đi vào phòng trực tiếp thông qua các lỗ hở ở các bức tường bên ngoài. Các lỗ này phải có tiết diện không bị cản trở không nhỏ hơn  $2\text{m}^2 / \text{h}$  cho mỗi kw công suất (xem tổng công suất tính bằng kw trên bảng tên thiết bị).

Lỗ hở này phải được xây dựng sao cho không bị che khuất từ bên trong hoặc bên ngoài, hoặc được xây sát sàn. Lỗ mở được khuyến nghị ở phía đối diện với cửa mà khí đốt được thải ra. Nếu không thể cung cấp các khe hở này trong phòng nơi thiết bị được lắp đặt, thì không khí cần thiết có thể được lấy từ phòng liền kề, với điều kiện:

- phòng này không phải là phòng ngủ hoặc môi trường độc hại;
- phòng này có hệ thống thông gió;
- thông gió giữa phòng nơi thiết bị được lắp đặt và phòng liền kề có các lỗ hở.

## Xả khí thải

Các thiết bị nấu ăn bằng gas phải thải khí thải qua các ống hút khói được nối trực tiếp với các ống khói hoặc ra ngoài trời. Nếu không thể lắp đặt máy hút mùi (hình B) thì phải lắp quạt điện ở tường ngoài hoặc cửa sổ của phòng, miễn là có thể thông gió được.

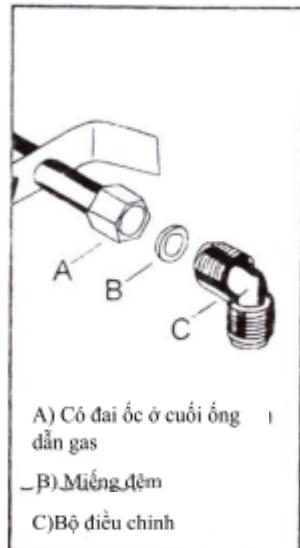
được tăng lên tương ứng với tốc độ phân phối của quạt (hình C). Đối với nhà bếp, tốc độ cung cấp của quạt điện này phải đảm bảo lượng không khí trao đổi hàng giờ gấp 3 - 5 lần thể tích của nhà bếp. Trong cả hai trường hợp, không được sử dụng chung các ống khói đã được các thiết bị khác sử dụng.

## Kết nối với nguồn cung cấp gas

Kết nối gas phải được thực hiện phù hợp với các tiêu chuẩn địa phương. Khi lắp đặt, lắp một vòi an toàn ở cuối đường ống. Thiết bị xuất xưởng được kiểm tra và đặt loại gas được chỉ định trên tấm bên trong tấm bảo vệ dưới cùng, gần với đường ống nối gas. Đảm bảo rằng loại gas được cung cấp cho thiết bị giống với loại gas được hiển thị trên tấm. Nếu không, hãy làm theo các hướng dẫn được cung cấp trong phần "Thích ứng với các loại gas khác nhau".

Để có hiệu suất tối đa và mức tiêu thụ tối thiểu, hãy đảm bảo rằng áp suất cung cấp gas tuân theo các giá trị được hiển thị trong gas được sử dụng khác với giá trị được chỉ định (hoặc thay đổi). Một bộ điều chỉnh áp suất phù hợp phải được lắp đặt trên đường ống cung cấp.

Bộ điều chỉnh này phải được lắp vào cuối ống dẫn gas. Hoàn thiện với GJ1 / 2" các chỗ khác để cập đến đai ốc có ren G1 / 2", lắp miếng đệm giữa các bộ phận như trong hình minh họa. Các miếng đệm phải phù hợp với các tiêu chuẩn địa phương. Vặn các bộ phận lại với nhau mà không cần buộc, lắp mỗi nối sao cho nó hướng theo hướng cần thiết sau đó vặn chặt tất cả các bộ phận.



## Kết nối

Kết nối với hệ thống gas bằng cách sử dụng ống kim loại cứng và các bộ điều chỉnh, hoặc bằng ống thép không gỉ tuân theo tiêu chuẩn địa phương. Nếu sử dụng ống kim loại, hãy cẩn thận để chúng không tiếp xúc với các bộ phận di động và không bị nghiền. Điều này cũng phải được kiểm tra xem bếp có được kết hợp với lò nướng hay không.

Kết nối nạp gas của thiết bị có một “sợi đực”.

Khi thực hiện kết nối, hãy cẩn thận không đặt bất kỳ áp lực nào lên thiết bị.

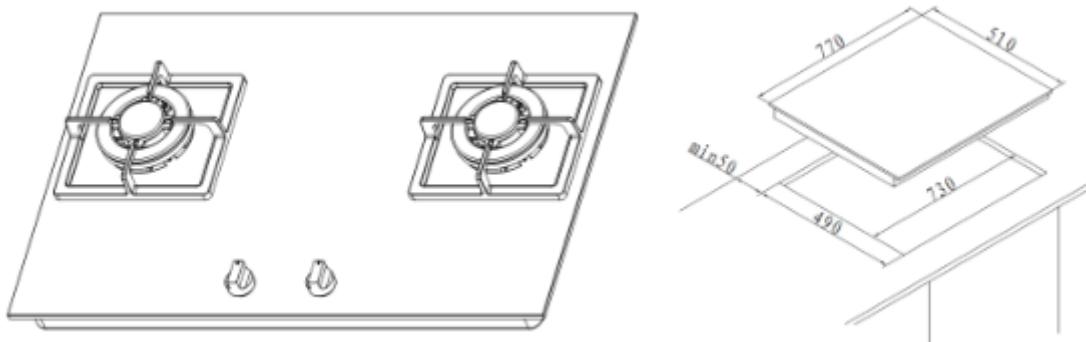


Khi quá trình lắp đặt hoàn tất, hãy luôn kiểm tra xem tất cả các mối nối đã được chặt chẽ tuyệt đối bằng cách sử dụng dung dịch xà phòng. Không bao giờ sử dụng ngọn lửa để thực hiện kiểm tra này.

## Lắp đặt và thay thế pin

Hộp pin ở đáy dưới cùng. Bất cứ khi nào lắp đặt hoặc thay thế pin, hãy mở hộp pin trực tiếp, lắp Pin D mới. Đóng hộp pin sau khi lắp đặt.

# Lắp đặt thành các thiết bị nhà bếp vừa vặn



Các bếp này được thiết kế để lắp đặt cho các thiết bị bếp sâu đến 600mm với các đặc tính phù hợp.

Mỗi tấm bên của tủ cao hơn chiều cao của chính bếp nấu phải cách ít nhất 150mm tính từ lỗ mở mà bếp được lắp vào.

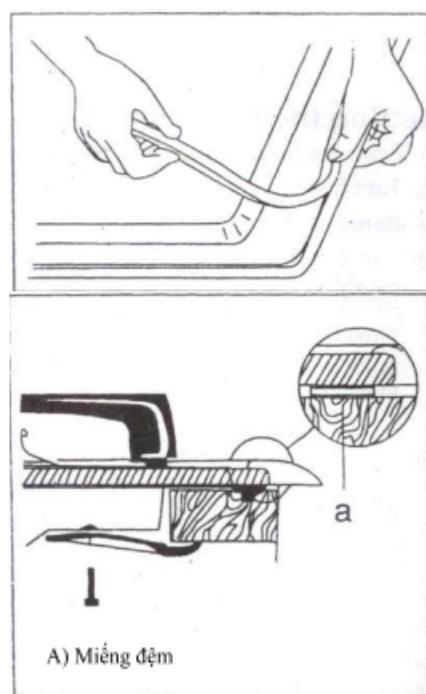
Kích thước của bếp nấu và lỗ mở lắp đặt được thể hiện trong hình minh họa.

## Chèn và cố định

Trước khi lắp bếp vào lỗ lắp đặt, hãy đặt miếng đệm chuyên dụng xung quanh mép dưới của bếp.

Điều quan trọng là phải cố định miếng đệm này đồng đều, không có khe hở hoặc chòng lên nhau, để ngăn chất lỏng thấm xuống bên dưới bếp.

- 1) Tháo giá đỡ chảo và nắp đầu đốt và lật ngược bếp, cẩn thận để không làm hỏng bugi đánh lửa và cắp nhiệt điện.
- 2) Đặt miếng đệm quanh mép dưới của bếp như thể hiện trong hình minh họa bên phải.
- 3) Đặt bếp vào lỗ lắp đặt và đẩy bếp xuống sao cho bếp nằm chắc chắn trên tủ, như trong hình minh họa. Các lò xo bên sẽ giữ nó ở đúng vị trí.



## Các tùy chọn lắp đặt

### Trên tủ để có cửa

Khi lắp đặt tủ, phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa thích hợp để tránh tiếp xúc với vỏ của bếp, vật này trở nên rất nóng trong quá trình vận hành. Phương pháp được khuyến nghị để khắc phục sự cố này được minh họa trong Hình 1

Bảng điều khiển bên dưới bếp phải có thể tháo rời dễ dàng để có thể khóa bếp ở vị trí và được tháo ra trong trường hợp bảo dưỡng

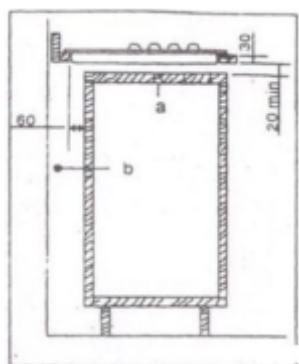
## Trên tủ để có lò nướng

Khoang lắp đặt phải có các kích thước như trong Hình 2 và Hình 3 và phải có các giá đỡ để cho phép thông gió đạt yêu cầu.

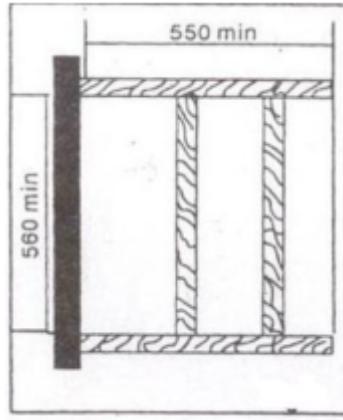
Hai phương pháp có thể để tránh quá nhiệt được minh họa trong Hình 4 và Hình 5. Các kết nối điện của bếp và lò phải được làm riêng biệt vì lý do điện và để đơn giản hóa việc di chuyển lò qua mặt trước của tủ.

Tủ tường hoặc máy hút mùi phải cao hơn bếp nấu ít nhất 650 mm.

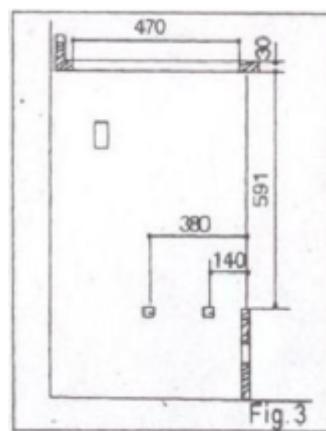
Hình 1



Hình 2

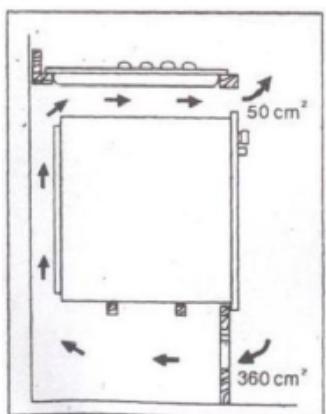


Hình 3

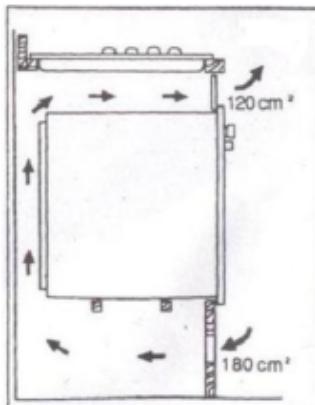


a Tâm có thể di chuyển  
b không gian để kết nối

Hình 4



Hình 5



# Hướng dẫn sử dụng

## Các nút điều khiển bếp

Các ký hiệu trên các nút điều khiển có nghĩa như sau:

● không có lưu lượng gas

◐ lưu lượng gas tối đa

◑ Lưu lượng gas tối thiểu

Tất cả các vị trí vận hành phải được đặt giữa cài đặt lưu lượng tối đa và tối thiểu, và không bao giờ nằm giữa cài đặt tối đa và vị trí tắt.



(Biểu tượng có trên phiên bản bật tích hợp trong nút điều khiển)

## Phiên bản ngọn lửa ba

● không có lưu lượng gas

◐ lưu lượng gas tối đa từ đầu đốt trung tâm

◑ Lưu lượng gas tối thiểu từ đầu đốt trung tâm

◑◑ lưu lượng gas tối đa từ đầu đốt ngoài cùng và đầu đốt trung tâm đồng thời

◑◑◑ lưu lượng gas tối thiểu từ đầu đốt ngoài cùng và đầu đốt trung tâm đồng thời

## Bật đầu đốt



Để có ngọn lửa dễ dàng hơn, hãy bật đầu đốt trước khi đặt dụng cụ nấu ăn lên giá đỡ chảo

Để bật một đầu đốt, hãy tiến hành như sau: đối với Phiên bản bật tích hợp trong nút điều khiển, án nút của đầu đốt xuống hoàn toàn và xoay ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng cài đặt “lưu lượng tối đa” hoặc nhấn nút nếu thiết bị có nút bật riêng.

● Sau khi bật lửa, giữ nút nhấn trong khoảng 10 giây: thời gian này là cần thiết để làm nóng “cấp nhiệt điện” (Hình 1-C) và kích hoạt van an toàn, nếu không sẽ ngắt dòng gas.



Sau đó kiểm tra ngọn lửa đã đều chưa và xoay nút điều chỉnh để điều chỉnh ngọn lửa theo yêu cầu

**Trong trường hợp mất điện**, hãy đặt ngọn lửa gần đầu đốt và tiến hành như đã mô tả.

Nếu ngọn lửa không sáng sau một vài lần thử, hãy kiểm tra xem “nắp đầu đốt” và “nắp ngọn lửa” đã được đặt đúng vị trí chưa.

Để tắt ngọn lửa, xoay núm điều khiển theo chiều kim đồng hồ đến **biểu tượng •**.

**Trước khi lấy chảo ra khỏi đầu đốt, luôn hạ thấp hoặc tắt ngọn lửa.**

## SỬ DỤNG BẾP ĐÚNG CÁCH

Để tiêu thụ gas ít hơn và hiệu quả tốt hơn: Chỉ sử dụng chảo đáy phẳng có kích thước phù hợp với đầu đốt, như minh họa trong bảng bên phải. Ngoài ra, ngay khi chất lỏng sôi, hãy chú ý giảm ngọn lửa xuống mức vừa đủ để giữ cho nó sôi.

Đầu đốt	Đường kính tối thiểu	Đường kính tối đa
Lớn (nhanh)	180mm	220mm
Trung bình (nhanh vừa)	120mm	200mm
Nhỏ (Phụ)	100mm	160mm
Ngọn lửa ba	220mm	260mm



Trong quá trình nấu ăn liên quan đến dầu mỡ, hãy canh chừng thức ăn của bạn cẩn thận vì những chất này có thể bắt lửa nếu để ở nhiệt độ cao.

## Vệ sinh và bảo dưỡng

Trước mỗi lần vận hành, hãy ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và để thiết bị nguội.

### Vệ sinh thông thường

Rửa các bộ phận tráng men bằng nước ấm và chất tẩy rửa: không sử dụng các sản phẩm mài mòn có thể làm hỏng chúng.

Thường xuyên rửa nắp ngọn lửa và nắp đầu đốt bằng nước sôi và chất tẩy rửa, chú ý loại bỏ hết cặn bẩn

Giá đỡ của chảo bếp cũng có thể được rửa bằng máy rửa bát

Đối với chất bẩn cứng đầu, hãy sử dụng chất tẩy rửa thông thường không mài mòn hoặc các sản phẩm thương mại chuyên dụng. Chúng tôi đặc biệt khuyên bạn không nên sử dụng miếng cọ rửa ---- len thép hoặc axit.

### Bếp

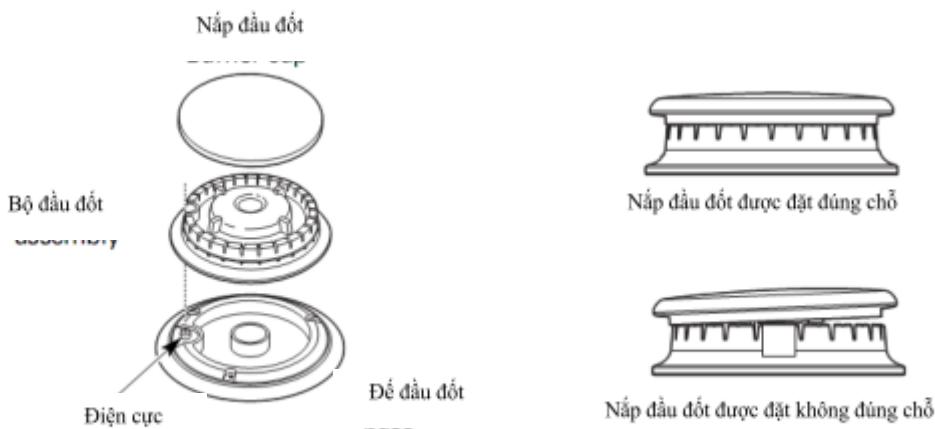
Thường xuyên lau bếp bằng khăn mềm thấm nước ấm và một ít chất tẩy rửa dạng lỏng.

Không sử dụng các sản phẩm sau:

- chất tẩy rửa hoặc chất tẩy màu gia dụng;
- cồn hoặc chất lỏng dễ cháy khác;
- miếng cọ rửa có xà phòng không thích hợp với đồ dùng chống dính;
- miếng cọ rửa len thép;
- chất tẩy vết ố cho bồn tắm hoặc bồn rửa.

Nếu bếp quá bẩn, hãy sử dụng các sản phẩm thương mại chuyên dụng.

## Bugi đánh lửa



Đánh lửa đầu đốt tự động được cung cấp (khi được lắp đặt) bằng một "bugi" bằng sứ và một điện cực kim loại. Định kỳ vệ sinh các bộ phận này của bếp một cách kỹ lưỡng. Ngoài ra, để tránh khó đánh lửa, hãy kiểm tra xem các hốc trong đầu đốt không bị nghẽn.

Để loại bỏ cặn bám trong các hốc của đầu đốt, hãy tháo nắp và tách hai phần. Sau khi làm sạch, bạn đặt hai bộ phận lại với nhau và đưa về đúng vị trí. Sau khi rửa, thay thế các giá đỡ của chảo bếp, kiểm tra xem đã đặt đúng vị trí chưa.

### Bảo dưỡng định kỳ

Kiểm tra tình trạng và hiệu quả của đường ống gas và bộ điều áp (nếu được lắp đặt) theo định kỳ. Nếu phát hiện bất thường, không được sửa chữa mà phải thay thế bộ phận bị lỗi.

Để đảm bảo hoạt động tốt và an toàn, các vòi của bộ điều chỉnh khí phải được tra dầu mỡ định kỳ.



Việc bôi trơn định kỳ các vòi chỉ được thực hiện bởi những người có trình độ chuyên môn và người này cũng phải được liên hệ nếu thiết bị bị trục trặc.

Để nhựa, dầu hoặc bất kỳ vật liệu dễ cháy nào khác xa bếp.

### Điều kiện bảo hành

Thiết bị mới của bạn được bảo hành. Các điều kiện bảo hành được cung cấp đầy đủ trong tờ rơi "Điều kiện bảo hành-Trung tâm dịch vụ" mà bạn sẽ tìm thấy bên trong thiết bị.

Giữ hóa đơn mua hàng hoặc phiếu giao hàng, một trong hai tài liệu chứng minh việc mua thiết bị của bạn và cung cấp bằng chứng về ngày mua, ở một nơi an toàn cùng với tờ rơi này. Nếu bạn liên hệ với Dịch vụ hậu mãi, hãy đưa những tài liệu này cho nhân viên. Nếu không tuân thủ quy trình này, Trung tâm Bảo hành sẽ không có lựa chọn nào khác ngoài việc tính phí cho bất kỳ sửa chữa nào.

Nếu cần, bạn có thể tìm Trung tâm gần nhất của mình bằng cách tham khảo "Điều kiện bảo hành - Trung tâm dịch vụ".

## Các câu hỏi thường gặp (FAQ) và xử lý sự cố

FAQ	Lý do có thể		Giải pháp
Ghim tia lửa không thể tạo ra lửa.	đầu đốt	Đầu đốt không được lắp đặt đúng cách.	Lắp lại đầu đốt
	Ghim tia lửa	<b>Điện cực đánh lửa và lỗ không được đặt đúng cách</b>	Điều chỉnh khoảng cách 3 - 4mm
		Ghim tia lửa bị hỏng.	Thay thế ghim tia lửa bị hỏng.
Lửa sẽ tắt sau khi nhả nút.	Van an toàn	Thời gian nhấn nút chưa đủ lâu.	Nhấn và xoay nút một lần nữa và giữ từ 3 đến 5 giây sau khi đầu đốt có lửa.
Đánh lửa không thể tạo ra lửa hoặc rất khó tạo ra lửa.	Van gas	Van không mở hoặc không mở hoàn toàn.	Đảm bảo van mở hoàn toàn.
	Ống dẫn gas	Có thể có không khí trong ống dẫn gas.	Đánh lửa liên tục cho đến khi bắt lửa.
	Nắp đầu đốt.	Nắp đầu đốt không được đặt đúng cách.	Đặt lại nắp đầu đốt.
		Một số lỗ trên nắp bị tắc	Vệ sinh các lỗ của nắp.
	Ghim tia lửa	Ghim tia lửa bị ướt hoặc bị dính thức ăn.	Làm khô ghim tia lửa và làm sạch thức ăn dính vào.
Ngọn lửa tắt trong quá trình hoạt động.	Cặp nhiệt điện	Thiết bị an toàn bị nhiễm bẩn.	Vệ sinh cặp nhiệt điện.
		Ngọn lửa rất nhỏ nên không thể chạm vào cặp nhiệt điện.	Ngọn lửa rất nhỏ nên không thể chạm vào cặp nhiệt điện.
Mùi lạ.	Rò rỉ khí gas.	Đường ống cấp gas đã cũ, hỏng.	Thay đổi đường ống cấp gas.
		Đầu đốt chính không cháy.	Đánh lửa lại sau khi không có mùi lạ.

## **Liên hệ với chúng tôi**

Chúng tôi sẵn sàng trợ giúp, trước và sau khi bạn mua hàng. Vui lòng liên hệ với chúng tôi để

- Đăng ký sản phẩm
- Sửa chữa và bảo hành
- Phản hồi của khách hàng
- Phụ tùng và phụ kiện

Đường dây nóng Chăm sóc Khách hàng: 1900 63 38 39

Website: [www.whirlpool.com.vn](http://www.whirlpool.com.vn)

Trung tâm Chăm sóc Khách hàng:

- **Thành phố HCM** - Số 6, Đường Tân Thới Nhất 8, Phường Tân Thới Nhất, Quận 12, Tp. HCM
- **Thành phố Hà Nội** - 146 Phố Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
- **Thành phố Đà Nẵng** - 36 Hà Huy Tập, Phường Xuân Hà, Quận Thanh Khê, Thành phố Đà Nẵng

Giờ làm việc: Thứ Hai đến Thứ Sáu (8:30 -12: 00 giờ và 13:30 -17: 30 giờ)

\* Không làm việc vào Thứ Bảy, Chủ Nhật và các ngày lễ