



**TOAN CAU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

---

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

# TỦ ĐÔNG ĐỨNG QUẠT GIÓ CÁNH INOX

*Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, vận hành thiết bị!*

### Danh mục sản phẩm áp dụng:

1. Tủ đông đứng quạt gió 2 cánh inox 600L (DDQ.2I600).
2. Tủ đông đứng quạt gió 4 cánh inox 1100L (DDQ.4I1100).
3. Tủ đông đứng quạt gió 6 cánh inox 1750L (DDQ.6I1750).



**TOAN CAU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

---

## 1. GIỚI THIỆU

**Tủ đông đứng quạt gió cánh inox** là một trong những dòng sản phẩm tủ bảo quản thực phẩm chuyên dụng. Hiện nay, nhóm thiết bị này đang sở hữu 3 model thuộc danh mục sản phẩm tiêu chuẩn, bao gồm:

- Tủ đông đứng quạt gió 2 cánh inox 600L (DDQ.2I600).
- Tủ đông đứng quạt gió 4 cánh inox 1100L (DDQ.4I1100).
- Tủ đông đứng quạt gió 6 cánh inox 1750L (DDQ.6I1750).

Tủ cho phép lưu trữ thực phẩm ở chế độ đông trong dải nhiệt độ từ  $-18 \sim 0^{\circ}\text{C}$ . Với tốc độ làm lạnh cao, hiệu suất lạnh ổn định, tủ đông đứng quạt gió chính là sự lựa chọn tối ưu cho các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm như nhà hàng, khách sạn,...



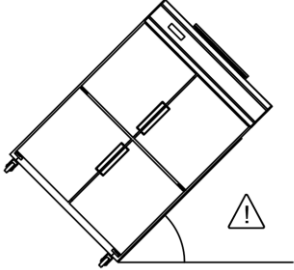
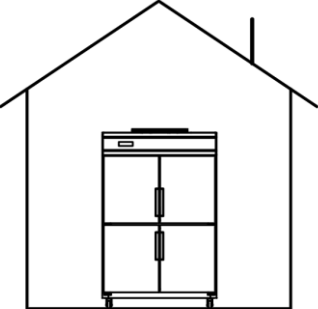
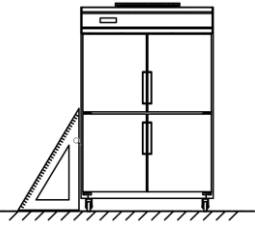

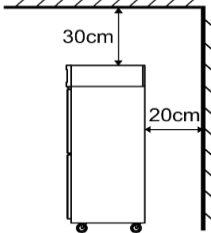
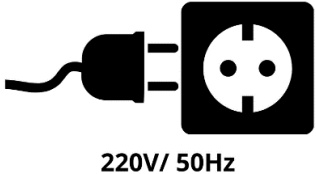
## 2. THÔNG SỐ KỸ THUẬT



Mã sản phẩm	DDQ.2I600	DDQ.4I1100	DDQ.6I1750
Kích thước	740x810x2050mm	1300x810x2050mm	1940x810x2050mm
Trọng lượng (±10kg)	120kg	168kg	256kg
Dung tích	600L	1100L	1750L
Vật liệu	Inox (lưng, đáy và nóc tủ bằng tôn kẽm)		
Dàn lạnh	Quạt gió		
Dải nhiệt độ	-18 ~ 0°C		
Công suất hoạt động	637W	1009W	1389W
Nguồn điện	220V/50Hz		



### 3. HƯỚNG DẪN VẬN CHUYỂN VÀ LẮP ĐẶT

	<p>Khi vận chuyển, hạn chế nghiêng tủ, tránh làm ảnh hưởng tới máy nén và các linh kiện điện khác.</p>
	<p>Để hạn chế nguy cơ hư hỏng, rò rỉ điện, thiết bị cần được lắp đặt trong nhà.</p>
	<p>Vị trí đặt tủ phải là mặt nền bằng phẳng, chắc chắn. Các chân tủ tiếp xúc đều trên bề mặt sàn.</p>
	<p>Người sử dụng nên chủ động tránh xa nguồn nhiệt nóng, các yếu tố ăn mòn (khói bếp than, nước lau sàn, muối, dung dịch tẩy rửa mạnh, ...), ẩm ướt và bụi bẩn. Tủ vận hành tốt nhất trong điều kiện môi trường dưới 40 độ C.</p>
	<p>Lưng tủ phải cách tường tối thiểu 20cm, nóc tủ cách trần tối thiểu 30cm. Khoảng cách này là điều kiện cần thiết để đảm bảo hiệu quả tuần hoàn không khí và hiệu suất làm lạnh.</p>
	<p>Người sử dụng phải đảm bảo kết nối tủ với nguồn điện phù hợp.</p>



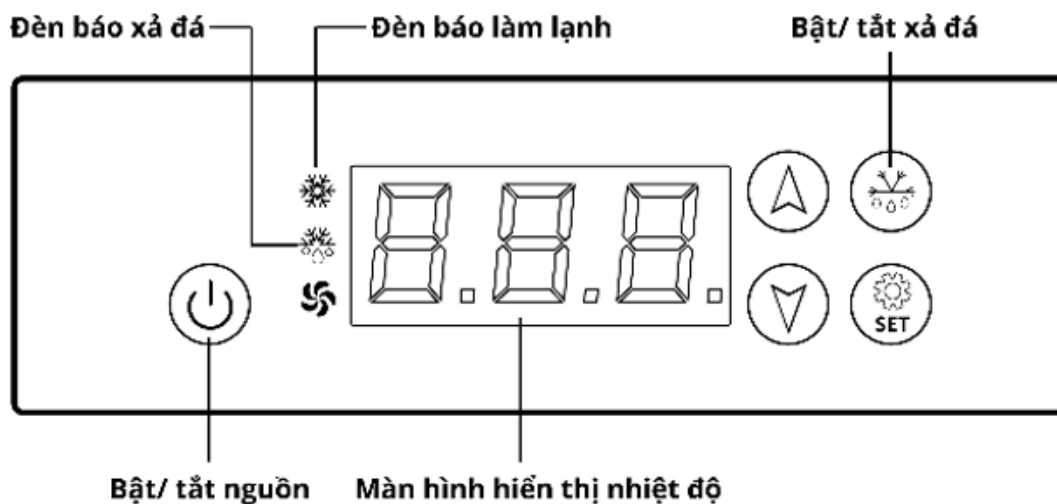
## 4. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

### 4.1. THỜI GIAN VẬN HÀNH






Sau quá trình vận chuyển thiết bị, người dùng không nên cắm điện ngay lập tức. Môi chất lạnh sẽ cần tối thiểu 30 phút để ổn định.

### 4.2. BỘ ĐIỀU KHIỂN NHIỆT ĐỘ


Sản phẩm tủ đông đứng quạt gió cánh inox hiện đang sử dụng bộ điều khiển điện tử **DM02**, với 4 chức năng cơ bản theo dõi nhiệt độ, điều chỉnh nhiệt độ, thực hiện xả đá chủ động.




#### 4.2.1. Thao tác điều chỉnh nhiệt độ

- Giữ nút  3s để mất dấu chấm phía sau nhiệt độ hiển thị.
- Nhấn nút  để vào giao diện cài đặt nhiệt độ.
- Nhấn nút  hoặc  để điều chỉnh nhiệt độ theo nhu cầu.
- Nhấn nút  để thiết lập nhiệt độ mới, hoặc sau 10 giây, nếu không có thêm bất cứ thao tác nào khác, nhiệt độ mới sẽ tự động thiết lập.

#### 4.2.2. Thao tác xả đá chủ động

- Nhấn giữ nút  trong 6 giây để khởi động chế độ xả đá chủ động.



- Đèn báo xả đá sẽ bật sáng trong suốt quá trình xả đá.
- Nhấn giữ nút  trong 6 giây để kết thúc quá trình xả đá chủ động.

#### 4.2.3. Mã cảnh báo

STT	Mã hiển thị	Thông tin cảnh báo
1	1HH	Lỗi nhiệt độ phòng cao (> 99 °C)
2	1LL	Lỗi cảm biến nhiệt độ phòng
3	2HH	Lỗi nhiệt độ dàn lạnh cao (> 99 °C)
4	2LL	Lỗi cảm biến nhiệt độ dàn lạnh
5	3HH	Lỗi nhiệt độ dàn nóng quá cao (> 99 °C)
6	3LL	Lỗi cảm biến nhiệt độ dàn nóng
7	DR	Lỗi mở cửa quá lâu (quá 2p)
8	CA	Lỗi điện áp thấp (<186V)
9	CC	Lỗi điện áp cao (>255V)
10	3HI	Lỗi nhiệt độ dàn nóng cao quá lâu (> 50 °C)
11	dEF	Thiết bị đang trong quá trình xả đá tự động.

#### 4.2.4. Chu kỳ và thời gian xả đá tự động:

- Theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất, **tủ đông đứng quạt gió cánh inox** được cài đặt chế độ xả đá tự động theo chu kỳ 6 giờ với thời gian xả đá tối đa 25 phút (không bao gồm khoảng trễ).
- Trong quá trình xả đá, máy nén và quạt gió sẽ ngừng chạy.
- Nếu nhiệt độ dàn lạnh chạm ngưỡng 15°C, thiết bị sẽ tự động ngừng xả đá và vận hành làm lạnh trở lại.

## 5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH

Để nâng cao hiệu quả bảo quản và kéo dài tuổi thọ của thiết bị, người dùng nên vệ sinh tủ định kỳ, tối thiểu **1 lần/ tháng** với những lưu ý sau:

- Trước khi lau chùi, phải tắt thiết bị, ngắt nguồn điện và lấy hết thực phẩm bên trong tủ ra ngoài.
- Nhúng khăn vải mềm vào nước ấm có chứa một lượng vừa phải chất tẩy rửa trung tính và vắt kiệt trước khi lau tủ.



**TOAN CAU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

- 
- Các hóa chất và vật thể sau đây có thể làm hư hại bề mặt tủ: bột đánh bóng, cồn, dung môi pha sơn, xăng, chất tẩy rửa axit hoặc kiềm, nước nóng, dầu hỏa, bột xà phòng, nước lau sàn, miếng cọ rửa bằng kim loại.
  - Nên vệ sinh dàn nóng bằng chổi mềm, dụng cụ thổi/ hút bụi. Chú ý thao tác nhẹ nhàng, tránh làm cong vênh lá nhôm.
  - Trong trường hợp có dầu mỡ, nên dùng nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ để làm sạch hiệu quả hơn, nhưng cần tránh làm ướt linh kiện điện.
  - Nên vệ sinh gioăng tủ và mặt ốp thành tủ kỹ càng, thường xuyên.



## 6. CÁC LỖI THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

STT	Vấn đề	Dự đoán nguyên nhân	Cách xử lý
1	Máy nén hoạt động bình thường nhưng nhiệt độ trong khoang tủ không đủ lạnh để bảo quản thực phẩm.	Tần suất mở cửa quá nhiều	Giảm tần suất mở cửa
		Thực phẩm xếp quá dày, hơi lạnh khó lưu thông	Giảm bớt lượng thực phẩm trong tủ hoặc thay đổi cách sắp xếp sao cho phù hợp
		Bề mặt dàn nóng bị bụi bẩn	Ngưng chạy tủ để vệ sinh dàn nóng.
		Gioăng cửa hỏng, không đủ kín	Điều chỉnh lại vị trí hoặc thay thế gioăng cửa mới
2	Tủ phát ra tiếng ồn lớn khi vận hành	Bề mặt đặt tủ không bằng phẳng	Lựa chọn vị trí bằng phẳng, chắc chắn để đặt tủ
		Tủ đặt quá gần các vật dụng khác	Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị và các vật thể xung quanh
3	Khoang tủ có mùi lạ	Thực phẩm không được bọc gói hoặc bọc gói không đủ kín	Bọc gói thực phẩm trước khi xếp vào tủ, nhất là các thực phẩm có mùi hoặc dễ mất nước
		Thực phẩm hết hạn sử dụng, đã hư hỏng hoặc thối rữa	Kiểm tra và loại bỏ thực phẩm hết hạn, hư hỏng
		Tủ không được lau chùi trong một thời gian dài	Vệ sinh tủ định kỳ, tối thiểu 3 tháng/lần
4	Cửa tủ đóng không chặt	Bao bì thực phẩm kẹt vào cửa tủ	Kiểm tra và sắp xếp lại nếu bao bì thực phẩm nằm chặn vào khe cửa.
		Lượng thực phẩm quá tải	Bỏ bớt hoặc sắp xếp lại để tối ưu không gian.
		Tủ bị nghiêng	Kê lại tủ cho cân bằng hoặc chuyển tủ tới mặt sàn bằng phẳng hơn.
5	Sau khi đóng tủ, cánh cửa bị hút chặt, không thể mở ngay lập tức	Chênh lệch nhiệt độ giữa trong và ngoài tủ tạo ra sự chênh lệch áp suất	Chờ khoảng 5 phút để áp suất tự cân bằng, cánh tủ sẽ dễ mở hơn
6	Tủ bị đổ mồ hôi	Thời tiết nồm ẩm	Lau tủ bằng khăn khô





**TOAN CAU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

	Cửa tủ đóng không kín do hỏng gioăng	Thay thế gioăng cửa mới
--	--------------------------------------	-------------------------

### Lưu ý:

Các hiện tượng sau đây không phải là dấu hiệu lỗi kỹ thuật:

- Khi tắt tủ, người dùng có thể nghe thấy âm thanh như tiếng nước chảy phát ra từ lốc máy. Đó thực chất là âm thanh của khí gas rút về máy nén.
- Trong quá trình tủ chạy, nhiệt độ trên bề mặt máy nén có thể tăng cao, chạm ngưỡng 70 – 80°C.
- Mặt sau và mặt trước tủ có tỏa nhiệt khi vận hành máy.

## 7. LƯU Ý

### **Chú thích ý nghĩa biểu tượng:**

	Bắt buộc phải thực hiện/ đảm bảo nhằm đảm bảo an toàn sức khỏe, tính mạng.
	Không nên thực hiện các thao tác/ hành vi hoặc không để tủ tiếp xúc với các yếu tố như hình minh họa nhằm đảm bảo khả năng vận hành ổn định, bền bỉ của thiết bị.
	Cảnh báo về hậu quả có thể xảy ra.

### 7.1. CẢNH BÁO AN TOÀN

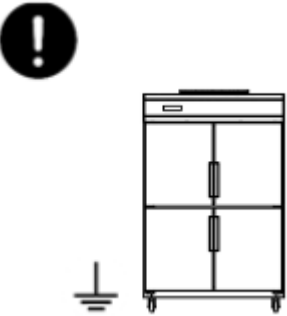
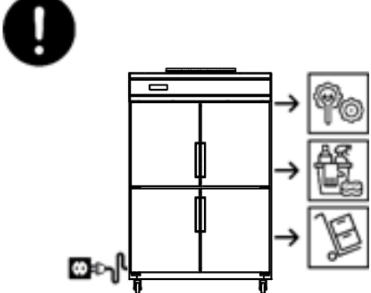
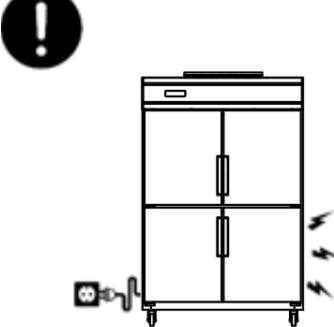

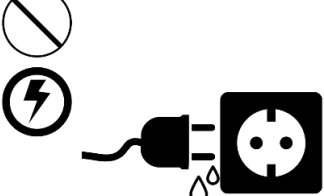


**TOAN CAU**

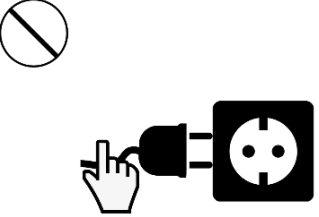
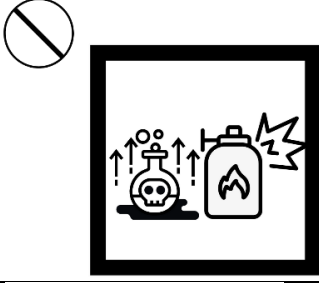

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888




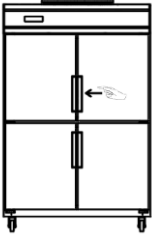



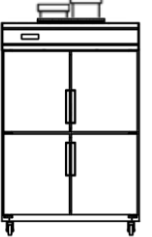

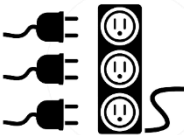




	Tủ phải được nối tiếp địa để giảm thiểu nguy cơ rò rỉ điện.
	Luôn ngắt điện trước khi vệ sinh, sửa chữa và di chuyển tủ.
	Khi phát hiện rò rỉ điện, cần ngay lập tức cách ly tủ khỏi nguồn điện.
	Không phun nước hoặc đặt tay lên máy móc khi tủ đang hoạt động, tránh nguy cơ đoản mạch, ngắn mạch, điện giật hay hỏa hoạn.
	Tuyệt đối không cắm điện khi phích cắm dính nước hoặc tay đang ẩm ướt.




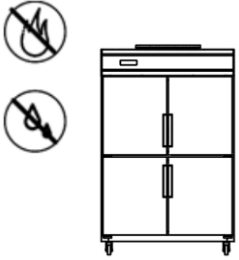
	Không kéo giật dây dẫn khi ngắt điện.
	Không leo trèo, đu, nínu cửa tủ.
	Không đặt các chất dễ bay hơi, dễ bắt lửa trong tủ.
	Không tự ý sửa chữa, bảo trì thiết bị, linh phụ kiện. Chỉ tiếp nhận sự hỗ trợ từ các kỹ thuật viên theo tiêu chuẩn của nhà sản xuất.

## 7.2. CHÚ Ý KHI SỬ DỤNG



 	Chú ý thao tác nhẹ nhàng khi di chuyển tủ để đảm bảo an toàn cho phần cánh kính.
 	Để tránh làm hư hại gioăng tủ, người dùng nên sử dụng tay nắm khi mở tủ thay vì trực tiếp cạy mở.
 	Người dùng cần bọc gói thực phẩm trước khi xếp vào tủ để đảm bảo vệ sinh.
 	Không đặt đồ đạc trên nóc tủ hay che chắn trước quạt tản nhiệt.
 	Thiết bị cần có nguồn cấp điện độc lập, không sử dụng dây nối dài.
 	Để thiết bị hoạt động hiệu quả, người sử dụng nên tuân thủ các cảnh báo về giới hạn xếp đồ trong khoang tủ.
 	Làm nguội thực phẩm nóng trước khi đưa vào tủ.



	Tuyệt đối không bỏ chai, hộp thủy tinh vào tủ.
	Không đặt tủ ở nơi ẩm ướt hay sát cạnh các nguồn nhiệt nóng.

## 8. CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

### 8.1. QUY ĐỊNH BẢO HÀNH SẢN PHẨM

Toàn Cầu chịu trách nhiệm bảo hành sản phẩm với các lỗi từ nhà sản xuất, lỗi linh kiện hoặc lỗi do kỹ thuật viên được nhà sản xuất ủy quyền trong phạm vi 18 tháng kể từ ngày bàn giao sản phẩm cho khách hàng.

Chính sách bảo hành này được áp dụng với các sản phẩm:

- Tủ đông lạnh, thiết bị bảo quản bia tươi bom 20L US (tủ bia tươi), thiết bị chiết rót bia (máy lạnh nhanh) thuộc danh sách sản phẩm tiêu chuẩn do Toàn Cầu sản xuất.
- Sản phẩm sản xuất theo yêu cầu, bao gồm sản phẩm thay đổi từ sản phẩm tiêu chuẩn và sản phẩm sản xuất thiết kế mới.

### 8.2. PHẠM VI TRÁCH NHIỆM BẢO HÀNH CỦA TOÀN CẦU

Toàn Cầu chịu trách nhiệm sửa chữa hoặc thay thế các hư hỏng thuộc phạm vi bảo hành, bao gồm chi phí nhân công và linh phụ kiện thay thế.

Chi phí nhân công bao gồm thời gian lao động tiêu chuẩn và thời gian di chuyển hợp lý, tối đa 36h tại khu vực nội thành Hà Nội/ Hồ Chí Minh và không quá 3 ngày tại các tỉnh lân cận Hà Nội trong điều kiện di chuyển thuận lợi.

Lưu ý:



**TOÀN CẦU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

- Khách hàng có trách nhiệm phối hợp với kỹ thuật viên để xác định nguyên nhân sự cố. Trong trường hợp khách hàng từ chối cung cấp thông tin, cung cấp thông tin không chính xác hoặc thông tin trao đổi chưa thể xác định được nguyên nhân sự cố có thuộc phạm vi bảo hành hay không, khách hàng có trách nhiệm chi trả toàn bộ chi phí khắc phục sự cố bao gồm chi phí di chuyển, ăn ở, nhân công cho hoạt động sửa chữa nếu sự cố sản phẩm không thuộc phạm vi bảo hành.
- Với sản phẩm đã hết hạn bảo hành: Kỹ thuật viên Toàn Cầu hỗ trợ cung cấp thông tin, tư vấn cách khắc phục sự cố hoặc hỗ trợ sửa chữa trực tiếp theo phương án thỏa thuận về dịch vụ cụ thể với khách hàng. Các chi phí phát sinh trong trường hợp này do khách hàng chi trả.
- Toàn Cầu có quyền từ chối hỗ trợ trong các trường hợp:
  - Sản phẩm hết hạn bảo hành trong điều kiện hệ thống quá tải, không đủ nguồn lực, cần ưu tiên cho các hoạt động khác.
  - Sản phẩm trong phạm vi bảo hành nhưng khách hàng có thái độ không hợp tác như từ chối cung cấp thông tin hoặc cung cấp thông tin sai lệch, gây khó khăn, cản trở quá trình hỗ trợ, và/ hoặc có thái độ, hành vi côn đồ, dọa dẫm gây ảnh hưởng đến sức khỏe/ tính mạng của kỹ thuật viên. Tùy theo từng trường hợp cụ thể, Toàn Cầu có quyền chấm dứt quyền lợi bảo hành của sản phẩm.

### 8.3. QUY TRÌNH THỰC HIỆN BẢO HÀNH

Mọi yêu cầu bảo hành phải được chuyển trực tiếp đến Toàn Cầu hoặc đại lý phân phối/ điểm bảo hành được ủy quyền của Toàn Cầu. Khi gặp sự cố sản phẩm, khách hàng cần thực hiện theo các bước như sau:

- Bước 1: Liên hệ tới tổng đài dịch vụ của Toàn Cầu để được kỹ thuật viên xác định sự cố và hướng dẫn tự khắc phục.
- Bước 2: Khách hàng tự khắc phục theo hướng dẫn.
- Bước 3: Trong trường hợp khách hàng không thể tự khắc phục, khách hàng cần cung cấp thông tin về sản phẩm bao gồm:
  - Mã và serial sản phẩm,
  - Thông tin mua hàng
  - Thông tin về vấn đề gặp phải
- Bước 4: Kỹ thuật viên Toàn Cầu di chuyển tới điểm, trực tiếp thực hiện khắc phục sự cố.



**TOAN CAU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

#### 8.4. CÁC TRƯỜNG HỢP MIỄN TRỪ TRÁCH NHIỆM CỦA TOÀN CẦU

Nghĩa vụ duy nhất của Toàn Cầu theo chính sách bảo hành này giới hạn trong việc sửa chữa hoặc thay thế các linh kiện, bộ phận của sản phẩm. Các trường hợp miễn trừ trách nhiệm bảo hành của nhà sản xuất bao gồm:

- **Các hệ lụy liên quan:** Toàn Cầu không chịu trách nhiệm cho thiệt hại về kinh tế, lợi nhuận; những thiệt hại đặc biệt, gián tiếp hoặc mang tính hệ lụy; bao gồm nhưng không hạn chế về: mất mát, thiệt hại phát sinh từ việc sản phẩm hay sản phẩm bị hư hỏng dù nguyên nhân có xuất phát từ sự hỏng hóc của thiết bị điện lạnh hay không.
- **Quyền lợi bảo hành không được chuyển nhượng:** Quyền lợi bảo hành không thể chuyển nhượng và chỉ áp dụng với người mua hàng gốc hoặc người sử dụng đầu tiên. Bất kỳ sự chuyển nhượng hay chuyển giao nào đều chấm dứt và vô hiệu hóa tất cả các điều khoản bảo hành sản phẩm do sự chuyển nhượng có thể dẫn đến việc vận chuyển/lắp đặt/sử dụng sản phẩm sai cách do không được hướng dẫn trực tiếp từ đội ngũ bán hàng, dịch vụ của nhà sản xuất.
- **Các yếu tố khách quan:** Những hỏng hóc xuất phát từ nguyên nhân như lơ là, sử dụng quá công suất, sai công năng sản phẩm; các tai nạn hoặc thiệt hại trong quá trình vận chuyển, lắp đặt; hư hỏng do côn trùng, động vật phá hoại; các hư hại do hỏa hoạn, lũ lụt, thiên tai hoặc các yếu tố khách quan khác không thuộc phạm vi bảo hành của Toàn Cầu.
- **Tự ý thay thế linh kiện:** Toàn Cầu không chịu trách nhiệm bảo hành với các linh kiện tự ý thay thế không phù hợp với tiêu chuẩn nhà sản xuất và không có sự chấp thuận thay thế từ nhà sản xuất.
- **Sử dụng không đúng hướng dẫn:** Toàn Cầu không chịu trách nhiệm thay thế/sửa chữa linh kiện hay hỗ trợ kỹ thuật cho những hỏng hóc hoặc hư hại xảy ra do sử dụng, lắp đặt sai cách, không thực hiện vệ sinh và/ hoặc bảo trì sản phẩm như yêu cầu của nhà sản xuất trong hướng dẫn sử dụng đi kèm sản phẩm như đặt sản phẩm tại môi trường có nồng độ muối cao, độ ẩm lớn > 60%, nhiều dầu mỡ gây cản trở hoạt động tản nhiệt của thiết bị, không vệ sinh định kỳ (tối thiểu 4 tháng/ lần) khiến bụi/ dầu mỡ bám dày cản trở tản nhiệt của dàn nóng, ...
- **Kết nối điện không phù hợp:** Toàn Cầu không chịu trách nhiệm khắc phục các hỏng hóc về điện và sai lỗi trong kết nối điện bên ngoài sản phẩm như lắp đặt sai nguồn điện, sử dụng dây nối dài, điện áp thấp, nguồn điện không ổn định, ...



**TOÀN CẦU**

**CÔNG TY TNHH XNK THIẾT BỊ BẾP CÔNG NGHIỆP TOÀN CẦU**

**Trụ sở:** Số 447 đường Phúc Diễn, P. Xuân Phương, Q. Nam Từ Liêm, Tp. Hà Nội

**Website:** <https://beptoancau.com> **Hotline:** 0979.184.888

---

## 8.5. TÍNH HIỆU LỰC

Cam kết bảo hành này là duy nhất và được thể hiện rõ ràng thay cho tất cả các cam kết khác được thể hiện, ngụ ý hay theo luật định.

Chính sách bảo hành có hiệu lực trong phạm vi lãnh thổ Việt Nam. Toàn Cầu không chịu trách nhiệm với các yêu cầu bảo hành của sản phẩm được bán hoặc sử dụng bên ngoài phạm vi này.

Chính sách này áp dụng cho tất cả sản phẩm tiêu chuẩn được bàn giao bởi Toàn Cầu tính từ ngày 01/01/2021.