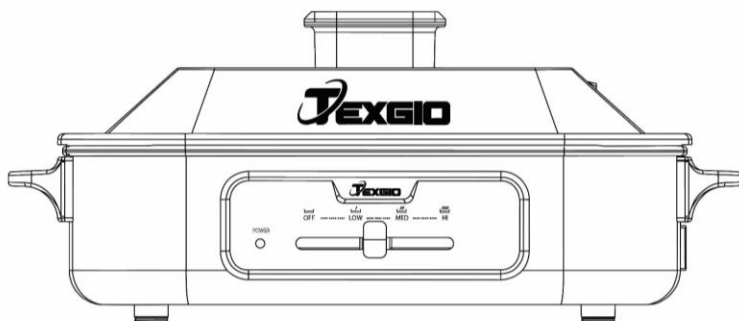




MANUAL INSTRUCTION

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Model: TG-GHP4

- ✓ Please keep this manual for future references.
- ✓ This Manual Instruction is full of information so you can quickly deal with common problems yourself.
- ✓ *Hãy đọc kỹ cuốn sách này trước khi sử dụng và rất cần thiết giữ lại để tham khảo về sau.*
- ✓ *Cuốn sách này có đầy đủ các thông tin để bạn có thể tự xử lý nhanh được các vấn đề thường gặp.*



ENGLISH

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	2
2. PARTS AND ACCESSORIES	4
3. OPERATING INSTRUCTIONS	5
4. HOW TO USE	8
5. CLEANING AND CARE	10
6. ABOUT COOKING PLATES	11
7. SPECIFICATIONS	12

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

1. When using this electric grill, basic precautions should always be followed, including the following:
2. Read all instructions.
3. Do not touch the hot surface, use only the handles to move the appliance.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any parts of the machine in water or other liquids. Make sure the power connection inlet is dry before using.
6. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch the hot surface.
7. Do not operate appliances with the damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or is damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.



8. Do not use other mismatched accessories, it may cause hazard or injury.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. When operating the machine keep at least 10cm of space on all sides of the machine to allow for adequate air circulation.
11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. To disconnect, turn the control knob to the OFF position, then remove the plug. Always hold the plug, but never pull the cord. The plug must be removed from the machine before cleaning and maintaining the appliance.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
14. Do not use metal to touch any part of the electric grill when operating. This creates a risk of electric shock.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Never leave the appliance unattended while broiling or toasting or other type of cooking.
17. Oversized foods and metal utensils must not be inserted into the plate as they may create a fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the machine is covered or touching flammable or inflammable material, including curtains draperies, walls, and similar objects, when in use.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
20. Do not place any of the following materials when using the electric grill: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Always wear protective, insulated gloves when inserting or removing any items from the hot plate.
22. This appliance is for household use only, do not use outdoor.
23. Do not use the appliance other than intended use.
24. This appliance is NOT to be used by children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.



25.Keep appliance away from children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

26.If the power cord is damaged, it must be replaced by the After-sales Service Center or a similarly qualified person to avoid a hazard.

27.The appliance is incompatible with external timers and remote controlling systems.

28.Hot surface during operation. Do not touch the appliance to prevent burns. When opening with the lid on, take extreme caution to prevent burns

2. PARTS AND ACCESSORIES

A: Heating plate

B: Housing of base

C: Handle

D: Power cord socket

E: Indication light

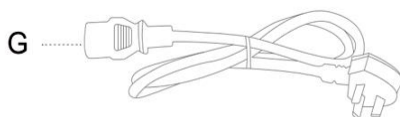
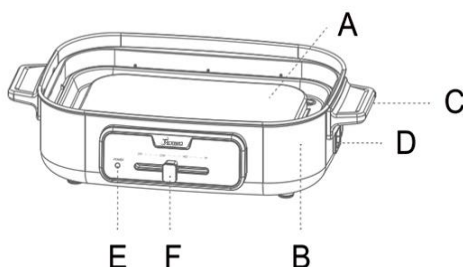
F: Switch

G: Inlet

H: Power cord

I: Lid handle

J: Steam hole

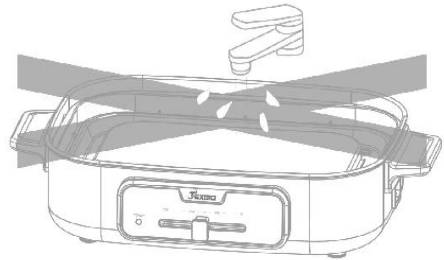
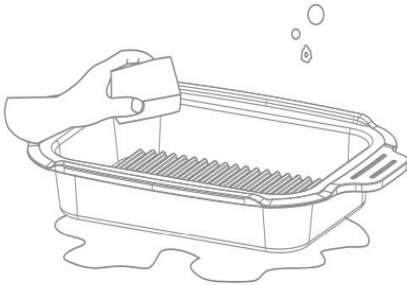




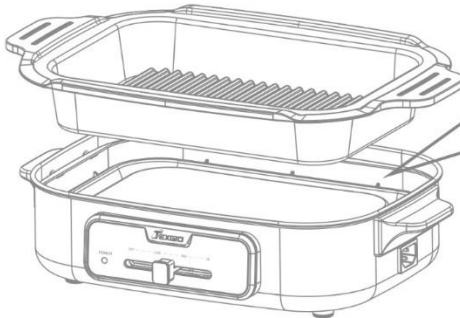
3. OPERATING INSTRUCTIONS

Before using your electric grill for the first time, be sure to:

1. Remove all the plates/pot and lid from the packaging, wash them in water, and only use a soft cloth or cleaning sponges; not dishwasher friendly, only wash with soft cloth scrub. Let all plates, pots, and other parts dry before using.

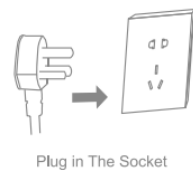
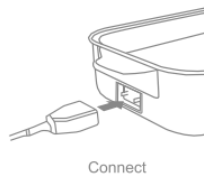
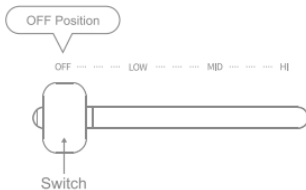


2. Place the machine on a flat stable surface and ensure a minimum of 10cm free space distance around the machine. This machine is not suitable for installation in a cabinet or outdoor use.
3. Make sure there is no water and other objects on/near the heating plate or machine. Each time only use up to two detachable plates or pots. Never put more than two plates in the electric grill while cooking.

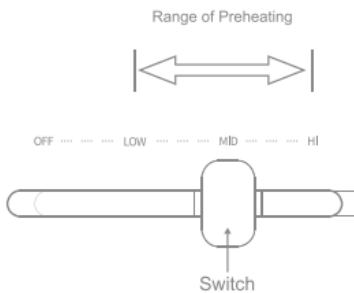


Before using, make sure no water and other objects on/near the heating plate or machine

4. Connect the power plug into the machine. Plug the power cord into the wall socket and you are ready to use your electric grill. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the machine matches the local voltage before connecting the machine.)



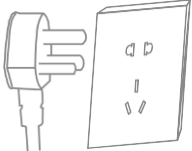
5. Preheat: Adjust the switch to the range from “LOW” to “HIGH”, start preheating, the indicator light will light up. Please do not cover the lid while preheating



6. The electric grill may emit smoke and odors with first-time use under normal operating conditions, which will soon disappear after 5 minutes.
7. The indicator light will light up intermittently indicated because the thermostat is adjusting the temperature which is a normal operation.
8. During use, if you hear the sound of “ka ka”, it is caused by the heating element, which is normal.



4. HOW TO USE

1.Insert the power plug into the wall socket	2.Pre-heat the electric grill with the cooking pan. Here is the recommended time:
 Plug in The Socket	Steam grill pan: around 4min.
3. Select the appropriate plate or pot before preheating, put the food inside the plate, then switch on the machine. Only use a wooden or silicone spatula to flip or stir the food.	
DO NOT USE METAL SPATULA OR SHARP APPLIANCE	

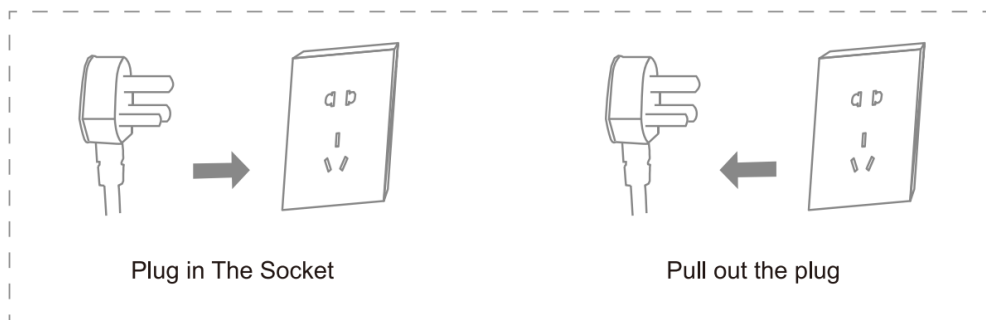


Reference temperature fir the cooking modes:

Function	Temperature (°F)	Temperature (°C)	Suitable Food (For Reference)
LOW	212-266°F	100-130 °C	Pancake and cakes
MED	320-392°F	160-200 °C	Hamburger, Red bean cake
HIGH	374-482°F	190-250 °C	Barbecue, Grill, Hot pot, Steam

- Above temperature is the surface temperature of plate or pot only, not lid cover and no food or water in the plate/pot.
- The heat insulation will be different in each plate and pot, please adjust the suitable temperature according to your actual need.
- Don't touch the lid, plate, pot, or any part of the appliance when cooking. Be careful of electric shock and high temperature. Before cleaning, please ensure all the cooking plates and pots have completely cool down.
- DO NOT clean the plate or pot at a high temperature with water or detergent directly, otherwise, it will damage the coating of the plate and pot and shorten the life of the protective- coating.

4. After cooking, switch to the “OFF” position. Then remove the plug from the socket. Cool down the appliance and any plates used, take out the plate or pot with insulated gloves and use a soft cloth for cleaning.



5. CLEANING AND CARE

1. It is important that you clean the machine after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. The machine must cool down and unplug from the outlet before cleaning.
3. Do not immerse the machine in water or wash it under a waterspout.
4. Removable plates and pots can be washed, only use a soft cloth. The dishwasher is not recommended.
5. Clean the machine's outer surface of the appliance with a damp cloth.



6. Do not use abrasive cleaner or sharp utensils to clean the plates, pots and lid, as scratching may weaken it and cause shattering.
7. Let all removable accessories and surfaces dry thoroughly.

6. ABOUT COOKING PLATES

Steam Grill Pan: Steaming + Grilling

- Put the steam grill pan on the base, preheating 4 - 5 min.
- Place the food to be grilled or cooked on the plate, grill time varies among different food.
- Add some water to the groove at the edge of the plate, cover the lid until the food is fully cooked.
- When finished cooking turn the switch to the “OFF” position and let the device cool down before cleaning.



7. SPECIFICATIONS

Product	Multi-Cooker
Model	TG-GHP4
Rated Voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Rated Power	1200-1400W
Capacity	4L
N.W	2,5Kg
Product Dimension	383 x 260 x 165 mm

TIẾNG VIỆT

Mục lục

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH TEXGIO.....	14
1. LƯU Ý KHI SỬ DỤNG.....	17
2. CẤU TẠO SẢN PHẨM.....	20
3. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH.....	21
4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG.....	24
5. CÁCH SỬ DỤNG PHỤ KIỆN ĐI KÈM.....	27
a. Khay nướng.....	27
b. Nồi nấu lẩu.....	27
c. Khuôn làm bánh.....	27
d. Bộ khay và vỉ hấp.....	27
6. LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ.....	28
7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	29

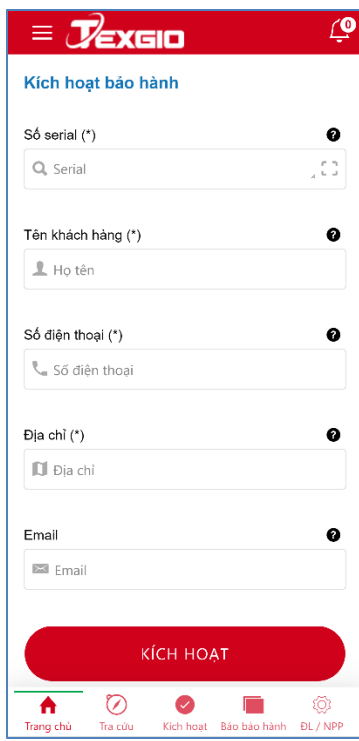
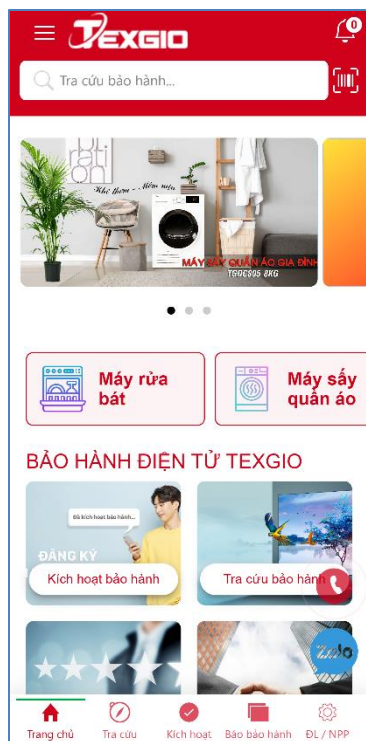


HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH TEXGIO

Khách hàng có thể chọn 1 trong 4 cách sau

Cách 1: Tải App Texgio

Cách thức	Iphone Hệ điều hành IOS	Samsung, Xiaomi, Oppo Hệ điều hành Android
Bước 1:	App Store	CH Play
Truy cập	Tại biểu tượng kính lúp (Tìm kiếm), nhập Texgio	
Bước 2:	Có kết quả phía dưới, kích chọn ứng dụng Texgio	
Cài đặt	Nhấn Get (Nhận) và chọn Install (Cài đặt). Nhập mật khẩu ID Apple hoặc xác nhận bằng Touch ID để tải ứng dụng về máy điện thoại.	Nhấn Install (Cài đặt) để tải ứng dụng về máy điện thoại.
Bước 3:	Download thành công, nhấn Open (Mở) để truy cập ứng dụng	
Hoàn thành		



Giao diện phần mềm ứng dụng App Texgio

Cách 2: Quét mã QR Code

- **Bước 1:** Mở camera hoặc Zalo app.
- **Bước 2:** Quét mã QR code
- **Bước 3:** Chọn **MỞ**
- **Bước 4:** Điền các thông tin vào FORM rồi chọn **ĐĂNG KÝ** để hoàn tất việc kích hoạt bảo hành thiết bị.

Cách 3: Truy cập Website Texgio

- **Bước 1:** Truy cập website Texgio → **Mục Bảo Hành.**
- **Bước 2:** Chọn Kích hoạt bảo hành.
- **Bước 3:** Điền đầy đủ thông tin vào FORM có sẵn
- **Bước 4:** Chọn **ĐĂNG KÝ** để hoàn tất việc kích hoạt bảo hành thiết bị.

Cách 4: Gọi điện thoại Hotline Texgio

Khách hàng liên hệ trực tiếp tới tổng đài **Texgio Việt Nam: 1900 5555 05** để được các tổng đài viên hỗ trợ kích hoạt bảo hành.

1. LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

Khi sử dụng bếp điện cần phải luôn tuân thủ những lưu ý cơ bản, bao gồm những điều sau:

1. Đọc kỹ HDSD và cất giữ quyển sách này ở nơi an toàn để tham khảo về sau.
2. Tuyệt đối không chạm vào bề mặt nóng trong quá trình sử dụng, chỉ nên chạm vào tay cầm và công tắc của bếp.
3. Trong khi nấu, không để trẻ em đến gần và tự ý sử dụng bếp.
4. Tuyệt đối không được nhúng dây nguồn và phích cắm vào nước, đảm bảo rằng phích cắm khô hoàn toàn khi sử dụng.
5. Không để dây điện chạm vào bề mặt nóng của bếp, không treo dây điện trên cạnh bàn hoặc những nơi có nhiệt độ cao.
6. Khi dây nguồn, phích cắm, phụ kiện bị hư hỏng hoặc thiết bị điện bị lỗi, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng của Texgio theo hotline 1900.5555.05 hoặc mang sản phẩm đến Trung tâm Bảo hành được chỉ định để kiểm tra hoặc sửa chữa.
7. Không sử dụng các phụ kiện **không** đi kèm theo sản phẩm để tránh gây rủi ro nguy hiểm.

8. Không đặt sản phẩm này gần các nguồn nhiệt như ấm đun nước, bếp điện, lò vi sóng.
9. Khi sử dụng bếp điện đa năng hãy đảm bảo rằng vị trí đặt phải có khoảng trống mỗi bên ít nhất 10 cm để lưu thông không khí.
10. Khi vệ sinh bếp, vui lòng rút dây nguồn và làm nguội trước khi tháo các phụ kiện.
11. Khi dừng sử dụng, chuyển sang chế độ “TẮT/OFF”, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ điện. Khi rút hãy giữ chặt phích cắm và không kéo dây nguồn.
12. Khi sử dụng, không để các vật dụng bằng kim loại chạm vào bất kì bộ phận nào của bếp để tránh bị điện giật.
13. Hết sức cẩn thận nếu di chuyển bếp khi nướng hoặc khi đang chứa dầu mỡ nóng hoặc các chất lỏng có nhiệt độ cao khác.
14. Khi vệ sinh không được dùng miếng vệ sinh có chất liệu bằng kim loại vì có thể tiếp xúc với các bộ phận mang điện gây nguy hiểm.
15. Khi bếp đang hoạt động vui lòng quan sát cẩn thận.
16. Không cho thức ăn lớn, vật dụng bằng thủy tinh hoặc nhựa vào khay nướng để tránh nguy hiểm.

17. Khi sử dụng bếp điện đa năng không được đặt các vật dễ cháy như: rèm cửa, giấy dán tường, ...trên bếp hoặc xung quanh bếp vì có thể gây hỏa hoạn.
18. Hết sức cẩn thận khi sử dụng một số đồ đựng bằng thủy tinh hoặc kim loại.
19. Không cho bì cứng, giấy, nhựa và các vật liệu dễ cháy khác vào khay nướng để làm nóng.
20. Khi tháo hoặc thay thế dụng cụ nướng hãy nhớ sử dụng găng tay cách nhiệt.
21. Sản phẩm chỉ sử dụng trong gia đình, không nên đặt ngoài trời.
22. Không được sử dụng sản phẩm này với mục đích khác.
23. Trẻ em trên 8 tuổi hoặc những người có thể chất, giác quan, trí tuệ suy giảm khi sử dụng cần được giám sát hoặc được hướng dẫn cụ thể để sử dụng sản phẩm một cách an toàn và nhận biết được những nguy hiểm liên quan.
24. Người lớn nên hướng dẫn trẻ em không chơi xung quanh sản phẩm.
25. Kiểm tra dây nguồn của sản phẩm này thường xuyên. Nếu dây điện bị hư hỏng phải được thay thế bởi bộ phận kỹ thuật của Texgio.

26. Sản phẩm này không có bộ hẹn giờ bên ngoài và chức năng điều khiển từ xa, bạn không thể cài đặt được bộ hẹn giờ bên ngoài.
27. Khi sử dụng, bề mặt sản phẩm và bề mặt nồi nướng rất nóng, không được chạm vào thân và dụng cụ nướng để tránh bị bỏng. Khi mở nắp cần lưu ý tránh lỗ thoát hơi nước để không bị bỏng.

2. CẤU TẠO SẢN PHẨM

A. Bộ Tạo Nhiệt

B. Vỏ Bếp

C. Tay Cầm

D. Ổ Cắm Nguồn

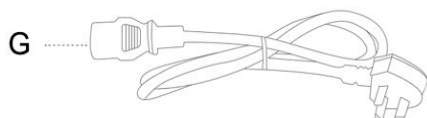
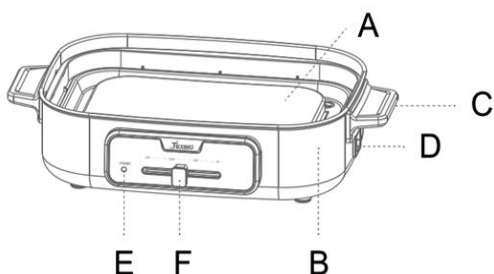
E. Đèn Báo

F. Núm Chỉnh Nhiệt

G. Dây Nguồn

H. Nắp

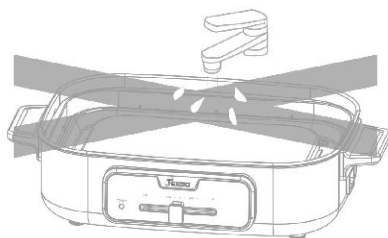
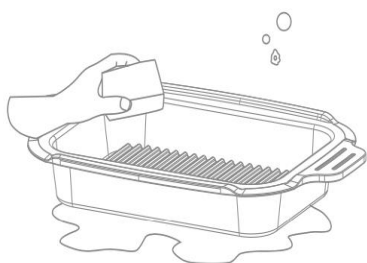
I. Van Thoát Hơi



3. HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

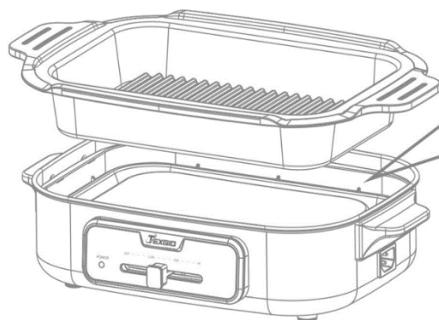
Trước khi sử dụng bếp lần đầu hãy đảm bảo:

1. Lấy tất cả phụ kiện ra khỏi hộp và làm sạch bằng vải mềm và chất tẩy rửa trung tính, không ngâm trực tiếp trong nước và dùng vải mềm để lau phần bên ngoài, sau khi tất cả các phụ kiện đã khô hoàn toàn bạn có thể bắt đầu sử dụng.



2. Đặt bếp đa năng trên mặt bàn phẳng và đảm bảo chừa khoảng cách xung quanh khoảng 10cm để không khí lưu thông. Sản phẩm không thích hợp để âm tủ hay ngoài trời.

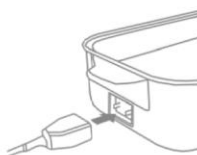
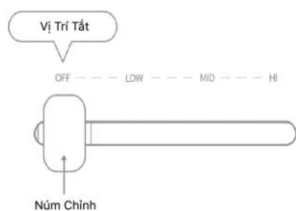
3. Đảm bảo không có nước và các vật khác ở trên hoặc gần bếp. Mỗi lần chỉ sử dụng tối đa 1 khay hoặc nồi có thể tháo rời. Không xếp chồng các dụng cụ lên nhau.



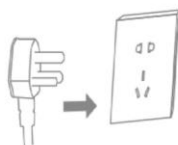
Trước khi sử dụng đảm bảo không có nước và các vật khác ở trên tấm tạo nhiệt.

4. Kết nối dây nguồn:

- Kiểm tra xem điện áp và nguồn điện ở trên tem của sản phẩm có phù hợp với điện áp ổ cắm hay không
- Đảm bảo rằng nút điều chỉnh nhiệt độ ở trạng thái “OFF”
- Kết nối phích cắm của dây nguồn vào ổ cắm.

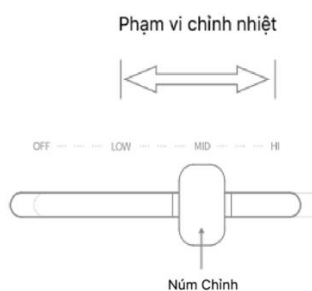


Kết nối dây nguồn



Kết nối nguồn điện

5. Làm nóng trước khi sử dụng: Điều chỉnh núm nhiệt độ trong phạm vi từ "thấp" đến "cao" để làm nóng trước khi sử dụng. Không sử dụng nắp khi làm nóng trước.

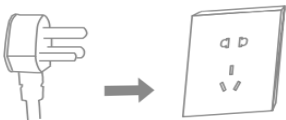


6. Sản phẩm có thể phát ra khói hoặc mùi khi mới sử dụng, nguyên nhân là do lớp dầu bảo vệ trên ống gia nhiệt, đây là hiện tượng bình thường. Sẽ dần dần biến mất khi sử dụng.

7. Đèn báo sẽ sáng không liên tục do khi đủ nhiệt bộ điều chỉnh nhiệt sẽ tự tắt và đèn báo tắt theo.

8. Tiếng "lách cách" trong quá trình sử dụng là do ống nhiệt giãn nở và không phải là sự cố.

4. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Kết nối phích cắm vào ổ điện	2. Làm nóng bếp nướng và chảo nấu
	Thời gian làm nóng trung bình trung bình khuyến nghị: 4 Phút
3. Cho thực phẩm vào khay nướng và chọn khay nướng phù hợp theo sở thích cá nhân. Khi nấu, chỉ nên dùng thìa bằng gỗ hoặc silicone để đảo, không dùng thìa hoặc dụng cụ bằng kim loại sẽ làm xước lớp sơn phủ chống dính.	



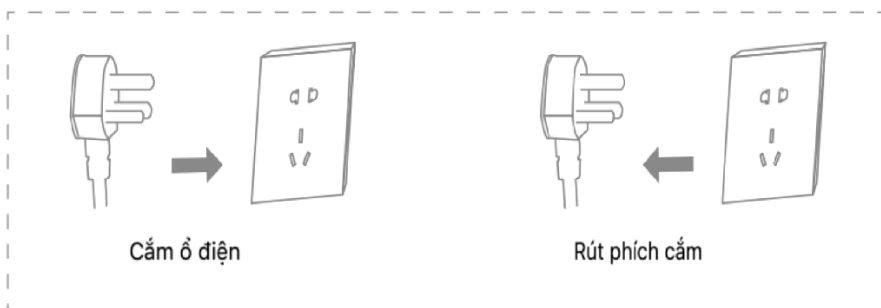
Không sử dụng dao kim loại hoặc các vật dụng tương tự.

Nhiệt độ tham khảo điều chỉnh các chế độ nấu:		
Chế độ	Nhiệt độ (°C)	Thức ăn phù hợp (tham khảo)
Thấp	100 - 300 °C	Bánh bông lan, bánh crepe
Trung Bình	160 - 200 °C	Hamberger
Cao	190 - 250 °C	Thịt nướng, Lẩu, Beaf steak

- Nhiệt độ trên là nhiệt độ bề mặt của chảo nướng không đậy nắp và không cho nguyên liệu vào.
- Các dụng cụ làm bánh khác nhau có khả năng truyền nhiệt khác nhau nên bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ thích hợp trong quá trình nấu nướng.
- Khi dùng nồi sâu lòng để đun nước hoặc nấu canh, nếu đậy vung nồi quá lâu sau khi đun sôi, nước có thể tràn, nguyên nhân là do đun lâu, lỗ thoát hơi không thể nhanh chóng xả quá nhiều hơi nước và hơi nước bị đọng lại. Các giọt nước chảy ra xung quanh nồi là điều bình thường.
- Khi sử dụng không được chạm vào thân bếp, dụng cụ nướng, nắp, để phòng điện giật, bỏng do nhiệt độ cao. Sau khi sử dụng, hãy đợi dụng cụ nướng nguội hẳn rồi mới lấy ra vệ sinh.

- Khi dụng cụ nướng ở trạng thái nhiệt độ cao, không được làm sạch trực tiếp bằng nước hoặc chất tẩy rửa, sẽ làm hỏng lớp phủ và giảm tuổi thọ của lớp phủ chống dính.

4. Sau khi sử dụng, xoay núm nhiệt độ về vị trí "OFF", sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Sau khi dụng cụ nướng nguội, hãy đeo găng tay chống bỏng và lấy dụng cụ nướng ra khỏi bộ phận chính và lau sạch bằng vải mềm.



5. CÁCH SỬ DỤNG PHỤ KIỆN ĐI KÈM

a. Khay nướng

- Mục đích: Các món nướng
- Đặt chảo nướng lên đế, làm nóng trước 4-5p
- Đặt thực phẩm cần nướng lên khay, thời gian nấu khác nhau giữa các loại thực phẩm.
- Sau khi chế biến xong, gạt nút về “OFF” để tắt máy, để nguội hẳn trước khi vệ sinh.

b. Nồi nấu lẩu

- Mục đích: Có thể dùng để nấu lẩu hoặc chiên xào
- Đặt nồi nấu lẩu vào, làm ấm trong nhiệt độ thấp khoảng 1-2 phút
- Cho nước cùng thực phẩm vào thực hiện hấp, lẩu....
- Sau khi chế biến xong, gạt nút về “OFF” để tắt máy, để nồi lẩu nguội trước khi vệ sinh

c. Khuôn làm bánh

- Mục đích: Làm Hamburger và các loại bánh tráng miệng
- Đặt khuôn làm bánh vào, làm ấm trong nhiệt độ thấp khoảng 1-2 phút
- Cho hỗn hợp làm bánh vào (bột mì, dầu ăn, bơ....)
- Chọn nhiệt độ cao nhất, nhớ lật bánh để bánh chín đều.
- Sau khi chế biến xong, gạt nút về “OFF” để tắt máy, để khuôn nguội trước khi vệ sinh

d. Bộ khay và vỉ hấp

- Mục đích: Có thể dùng để hấp và các món chín bằng hơi nước
- Đặt khay và vỉ hấp vào, làm ấm trong nhiệt độ thấp khoảng 1-2

phút

- Cho một ít nước vào rãnh khay, đẩy nắp giúp thức ăn chín đều và nhanh hơn.
- Tùy chỉnh nhiệt độ theo món ăn
- Sau khi chế biến xong, gạt nút về “OFF” để tắt mát, để khay nguội trước khi vệ sinh

6. LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

1. Sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh tất cả các bộ phận của bếp nấu đa năng để tránh tích tụ dầu mỡ.
2. Trước khi làm sạch, vui lòng rút phích cắm điện và đảm bảo rằng tất cả các dụng cụ đã được làm nguội hoàn toàn.
3. Không nhúng bộ phận chính của bếp đa năng vào nước và vệ sinh dưới vòi nước.
4. Dụng cụ nướng có thể được tháo ra và làm sạch trong nước, lau bằng khăn mềm nhưng không thể cho vào máy rửa bát.
5. Để làm sạch bề mặt của thiết bị chính, hãy lau nhẹ bằng khăn ẩm mềm.
6. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc đồ dùng sắc nhọn để làm sạch bộ phận chính, dụng cụ nướng và nắp trên, vì sẽ làm xước lớp phủ.
7. Giữ khô tất cả các bộ phận và bề mặt của lò trước khi sử dụng bếp đa năng.

7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên sản phẩm	Bếp điện đa năng
Model	TG-GHP4
Điện áp	220-240V ~ 50-60Hz
Công suất	1200-1400W
Dung tích	4L
Khối lượng Bếp	2,5Kg
Kích thước sản phẩm	383 x 260 x 165 mm



Thank you for choosing a Texgio professional kitchen appliance! Following the instructions in this owner's manual, you are about to see how easy and quick it is to prepare delicious meals. Please read all safety information, warnings, and operational guides before getting started

Nhà sản xuất khước từ mọi trách nhiệm pháp lý nếu khách hàng không tuân thủ đúng những hướng dẫn về cách lắp đặt, vận hành, vệ sinh bảo dưỡng của máy rửa bát đã được in trong cuốn sách nhỏ này. Nếu bạn cần bất kỳ sự giúp đỡ kỹ thuật hay muốn biết thêm thông tin về sản phẩm. Xin hãy liên hệ với chúng tôi.

Nhà phân phối độc quyền tại Việt Nam

Công ty TNHH TM & DT Trường Phúc

Địa chỉ: Số 77/264/21 Âu Cơ, Phường Nhật Tân, Quận Tây Hồ, Hà Nội

Điện thoại: 1900 5555 05 hoặc 024 37 19 15 10

Email: texgiovn@gmail.com

Website: <https://texgio.vn>