

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TỦ GIỮ NÓNG KHOAI TÂY

(FRIES STATION)



MODEL: SWH5FFS

MỤC LỤC

I. GIỚI THIỆU	3
1. MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT	3
2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM	3
3. THÔNG TIN LIÊN HỆ	3
II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN	4
III. THÔNG SỐ KỸ THUẬT	5
IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	6
1. LẮP ĐẶT	6
2. VẬN HÀNH	6
3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	7
V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	8
VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN	9
VII. BẢN VẼ	10
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN:	10
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ	11

I. GIỚI THIỆU

1. MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT:

Với mục đích giữ vệ sinh an toàn cho thực phẩm. Công ty Nguyễn Phương với thương hiệu Slightwind® đã nghiên cứu phát triển, tiến hành sản xuất dòng sản phẩm tủ hâm nóng khoai tây với một số tính năng ưu việt và tiện ích trong quá trình sử dụng.

Tủ hâm nóng khoai tây là giải pháp phù hợp với: Chuỗi thức ăn nhanh, cửa hàng tiện lợi, nhà hàng, siêu thị và cửa hàng thức ăn chế biến sẵn.

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Nhiệt độ sản phẩm được điều chỉnh trong khoảng 37°C – 70°C với hệ thống đốt nóng bằng điện trở công nghiệp.
- Các thanh điện trở đốt nóng được bố trí bên trên phù hợp tiêu chuẩn của các thiết bị giữ nóng công nghiệp, đồng thời cũng giữ cho nhiệt độ sản phẩm luôn ổn định.
- Sản phẩm được tăng cường ánh sáng nhằm làm sản phẩm hấp dẫn hơn.
- Nhiệt độ mỗi tầng được điều khiển độc lập phù hợp với từng loại sản phẩm cần giữ nóng.
- Một vài phụ kiện có thể được tháo rời dễ dàng để thuận tiện cho việc vệ sinh và vận chuyển.
- Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được làm bằng thép không gỉ SUS304.
- Sản phẩm được thiết kế theo tiêu chuẩn công nghiệp.
- Tất cả sản phẩm khi giao hàng sẽ bao gồm chân chỉnh, phích cắm, khay và vỉ đựng thực phẩm.

3. THÔNG TIN LIÊN HỆ:

- Về dịch vụ và mua hàng : 0919.120.068
- Các vấn đề về kỹ thuật:
 - Tại TP.HCM : 0919.120.068 – 0907.620.068
 - Tại Hà Nội : 0919.1200.68
 - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

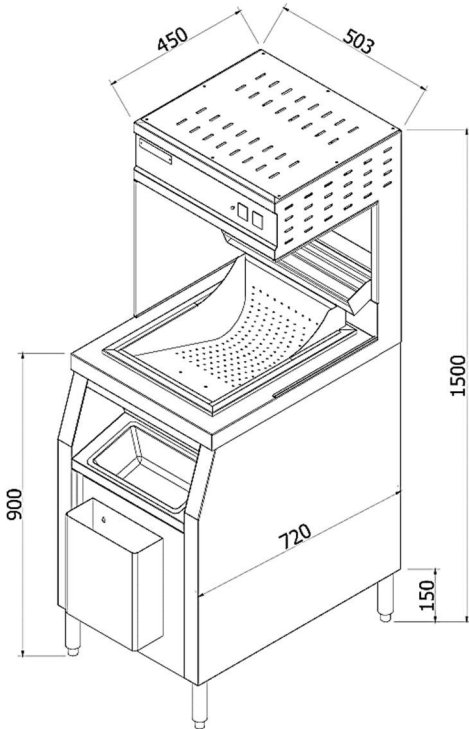
Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: www.slightwind.com.vn

II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

Các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này không thể bao gồm tất cả các điều kiện và tình huống có thể xảy ra. Đọc kỹ và hiểu tất cả các HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG trước khi sử dụng.

- Chỉ sử dụng ổ cắm điện với dây tiếp đất khớp với điện áp 220V.
- Lắp đặt thiết bị ở trên bề mặt bằng phẳng.
- Sử dụng thiết bị nơi có mái che, tránh tiếp xúc nước mưa.
- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- Ngừng sử dụng nếu dây nguồn bị sờn hoặc mòn.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- **KHÔNG** chạm hay đặt bất cứ vật gì lên nóc thiết bị khi đang hoạt động để tránh bị bỏng.
- **KHÔNG** cắm nhiều phích cắm trên cùng một ổ cắm.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên điện trở hoặc bên ngoài thiết bị.
- **KHÔNG** để trẻ em lại gần, tiếp xúc với thiết bị khi đang vận hành.
- **KHÔNG** sử dụng thiết bị khi thiết bị đang bị ướt.
- **KHÔNG** sử dụng nếu thiết bị bị hỏng hoặc bị trục trặc dưới bất kỳ hình thức nào.
- Nên sử dụng phụ tùng chính hãng để thay thế khi sửa chữa thiết bị. Việc không sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng có thể gặp sự cố trong quá trình sử dụng.

III. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Hình ảnh sản phẩm	
Kích thước (W x D x H)	 503 × 720 × 1500 (mm)
Chất liệu	Inox Polycarbonate
Nhiệt độ	37°C – 70°C (Min – Max)
Điện áp	220V – 50Hz – 1Ph
Công suất	1100W

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. LẮP ĐẶT:

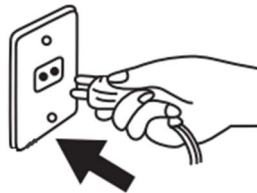
1. Cẩn thận cắt bỏ các dây đai đóng kiện
2. Tháo băng dính và khung bảo vệ ra khỏi thiết bị
3. Lắp chân chỉnh vào thiết bị
4. Lắp đặt vào vị trí.

Lưu ý khi lắp đặt:

- Thiết bị phải được đặt ở khu vực có thể mở cửa mà không bị gián đoạn sao cho việc nạp và lấy sản phẩm ra dễ dàng.
- Để hoạt động bình thường, tủ phải cân bằng. Độ thẳng bằng sàn: Độ dốc cho phép bên dưới toàn bộ thiết bị là 1°.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa ngọn lửa, đầu đốt điện hoặc nhiệt độ quá cao.
- Đặt thiết bị trong nhà, tránh sự thay đổi của thời tiết.

2. VẬN HÀNH:

1. Kết nối thiết bị với nguồn



điện.

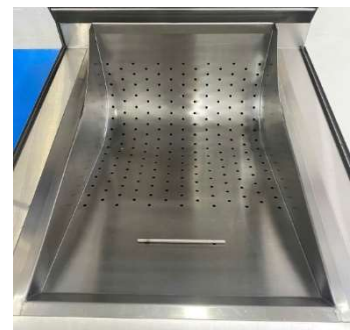
2. Bật công tắc và đèn chiếu sáng từ chế độ “OFF” sang “ON”, nên bật trước 30 phút để thiết bị đạt nhiệt độ giữ nóng.



Công tắc đèn
chiếu sáng và
điện trở trên

Công tắc điện
trở dưới khay

3. Cho khoai tây sau khi chiên cần giữ nóng vào lòng khay.
4. Cho gia vị vào và trộn đều ngay trong khay để khoai thấm đều gia vị. (Đối với khoai tây có tẩm gia vị)



5. Sau khi trộn xong, cho khoai tây vào túi giấy và đặt lên thanh đỡ để tiếp tục giữ nóng cho đến khi phục vụ.



6. Công năng các bộ phận khác



Lưu ý khi sử dụng:

- **KHÔNG** dùng vật liệu bằng nhựa hoặc dễ bị biến dạng khi gặp nhiệt độ cao để đựng thực phẩm.
- **KHÔNG** nên giữ nóng thực phẩm trong nhiều giờ liên tục với nhiệt độ cao.
- Chỉ nên giữ nóng thực phẩm đã chế biến sẵn.
- Tùy từng loại thực phẩm sẽ có nhiệt độ giữ nóng phù hợp. Tuy nhiên để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, nhiệt độ khuyến cáo nên sử dụng từ 40°C trở lên.
- Khi thiết bị đang hoạt động, sử dụng dụng cụ chuyên dụng để đưa thực phẩm vào hay lấy thực phẩm ra tránh bị bỏng.

3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Quy trình vệ sinh:

1. Tắt tất cả các nút về vị trí “OFF”.
2. Ngắt nguồn điện.
3. Lấy tất cả các bộ phận khay ra khỏi thiết bị
4. Đem các khay vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.

5. Lau sạch bên ngoài bằng khăn ẩm.
6. Vệ sinh kỹ bên trong các khoang tủ bằng khăn và nước xà phòng.
7. Để thiết bị khô hoàn toàn.

Lưu ý:

- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên thiết bị.
- **KHÔNG** làm sạch thiết bị bằng vật liệu thô cứng.
- **KHÔNG** sử dụng hóa chất tẩy rửa có tính mài mòn để vệ sinh thiết bị, sẽ gây trầy xước, mài mòn thiết bị và khiến thiết bị dễ bị tích tụ bụi bẩn.
- Chỉ nên sử dụng vải làm sạch mềm, xà phòng nhẹ và nước hoặc dung dịch vệ sinh chuyên dụng để làm sạch các bề mặt thiết bị.
- Làm sạch các bề mặt kính bằng chất tẩy rửa kính thông thường.
- Thường xuyên vệ sinh thiết bị để thiết bị thông thoáng và hoạt động hiệu quả.
- Sau khi sử dụng thiết bị: phải ngắt nguồn và rút thiết bị ra khỏi nguồn điện; vệ sinh bên ngoài và bên trong thiết bị sạch sẽ.

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

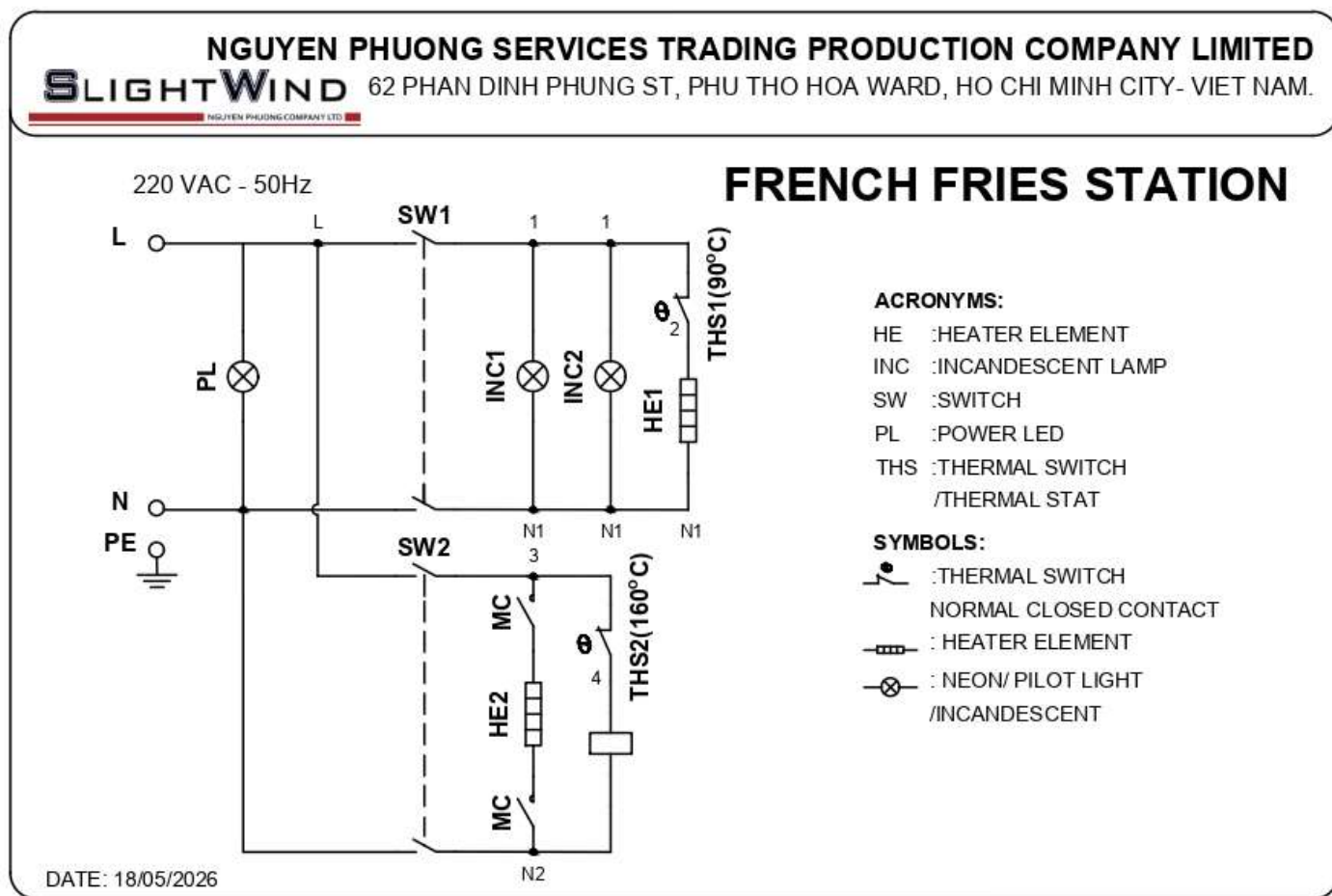
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị quá nóng/ nóng yếu	Nhiệt độ cài đặt quá cao hoặc quá thấp	Cài đặt lại nhiệt độ phù hợp.
	Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Điện trở bị hỏng	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Thiết bị không hoạt động – đèn không sáng	Công tắc ON/OFF đang ở chế độ OFF	Chuyển công tắc qua chế độ ON
	Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện	Kiểm tra lại nguồn điện.
	Điện trở bị hỏng	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Bóng đèn bị hỏng	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

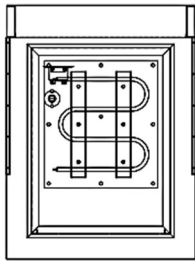
STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
1	SW-010291	BÓNG ĐÈN CHỊU NHIỆT TTB 25W	2
2	SW-010301	ĐUÔI ĐÈN E14 SỨ KHÔNG DÂY	2
3	SW-030211	KÍNH TRONG 8MM BẢO VỆ ĐÈN	1
4	SW-030221	TẤM POLYCARBONATE ĐẶC RUỘT 5MM	1
5	SW-010271	BỘ ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ 90°C 20A 250VAC RAINBOW	1
6	SW-010231	RƠ LE G7L-2A-TUBJ-CB 220VAC OMRON	1
7	SW-010421	RƠ LE NHIỆT KSD302 160°C 10A 250VAC THƯỜNG ĐÓNG	1
8	SW-010431	ĐIỆN TRỞ CHỮ M Φ11MM 244 × 248MM 600W 220VAC	1
9	SW-010441	ĐIỆN TRỞ SỨ 240MM × 60MM × 10MM 650W 220VAC	1
10	SW-010211	CÔNG TẮC ĐIỆN KCD4-16A 220VAC 50HZ MÀU ĐỎ	2
11	SW-010451	DOMINO SỨ ĐÔI 2P 10A 20.7MM × 18.9MM × 13.9MM	3
12	SW-010221	ĐÈN BÁO NGUỒN FL1P-8NW-1 220VAC ĐỎ	1
13	SW-030231	CHÂN TẮNG ĐƠ TRÒN Φ38MM	4
14	SW-030241	KHAY 1/3 SÂU 100MM	1

VIII. BẢN VẼ

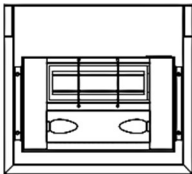
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN:



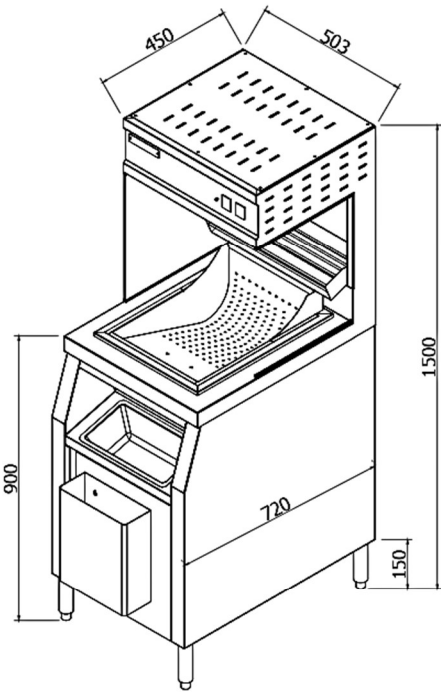
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ



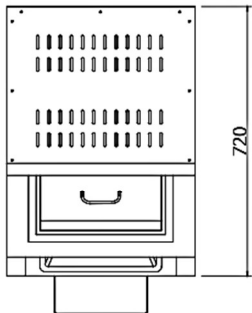
A-A



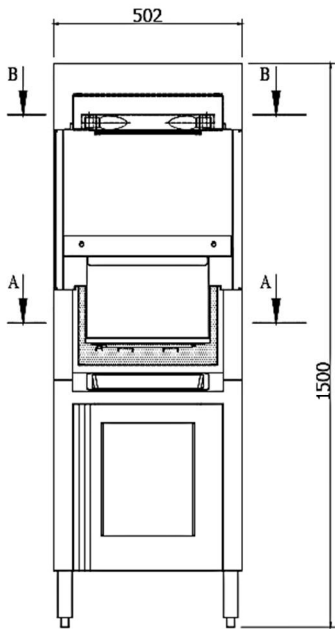
B-B



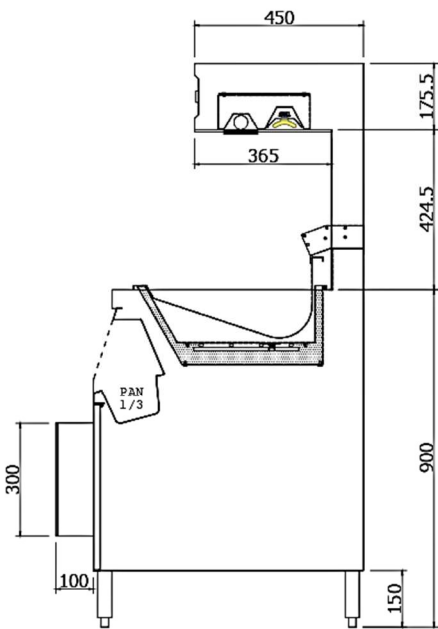
ISOMETRIC VIEW



PLAN



FRONT



SIDE



KHO LẠNH



TỦ GIỮ NÓNG



QUẦY LINE
BUFFET



BÀN TRỘN BỘT



MÁY TRỘN
THỰC PHẨM

CÔNG TY TNHH SX – TM – DV NGUYỄN PHƯƠNG

Văn phòng: 62A Phan Đình Phùng, phường Phú Thọ Hòa, TP. HCM
Chi nhánh CN Hà Nội: Số 25/1 Ngõ 178 Phố Thái Hà, Phường Đồng Đa, Hà Nội
Nhà máy: 79/2F Thới Tam Thôn 18, Ấp Tam Đông 1, Xã Đông Thạnh, Tp. HCM

USER MANUAL

FRENCH FRIES STATION



MODEL: SWH5FFS

CONTENTS

I. INTRODUCTION	14
1. PRODUCTION PURPOSE.....	14
2. STANDARD FEATURES	14
3. CONTACT INFORMATIONS	14
II. IMPORTANT SAFETY INFORMATIONS	15
III. SPECIFICATIONS.....	16
IV. OPERATING MANUAL.....	17
1. INSTALLATION.....	17
2. OPERATION	17
3. CLEANING AND MAINTENANCE	18
V. TROUBLESHOOTING.....	19
VI. SPARE PART LIST	20
VII. DRAWING	21
1. SCHEMATIC DIAGRAM	21
2. EQUIPMENT DRAWING	22

I. INTRODUCTION

1. **PRODUCTION PURPOSE:**

Food safety and preserving food is the purpose, The Nguyen Phuong company with Slightwind® brand developed and manufactured French Fries Station with advanced features and utilities in use.

French Fries Station is the solutions for cafeterias, clubs & bars, concessions, convenience stores, restaurants and supermarkets & delis.

2. **STANDARD FEATURES:**

- Temperature can adjust 37°C – 70°C with commercial resisting heating system.
- The heating element is located upper accordance with the standards of the commercial food warmer and keep the product temperature always stable.
- Your food product will be displayed better than to the light bulb.
- The temperature of each compartment can adjusted independently to suitable for various food.
- Some accessories can disassemble easily to cleaning or transportation conveniently.
- Material surface in direct contact with food is made of SUS304.
- The product is specifically designed for commercial equipment.
- All models are shipping included with adjustable legs, cord plug, trays and grid trays.

3. **CONTACT INFORMATION:**

- For Sales and Service : 0919 120 068
- For Technical Support:
 - Ho Chi Minh City : 0919 120 068 or 0907 620 068
 - Hanoi : 0919 120 068
 - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

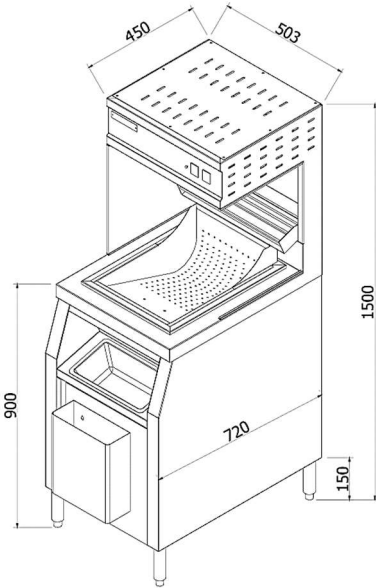
Additional information can be found by visiting our website at www.slightwind.com.vn

II. IMPORTANT SAFETY INFORMATIONS

The instructions in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Read carefully and understand all USER MANUALs before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.
- Unplug unit, turn off and allow unit to cool before cleaning, maintenance or moving.
- Discontinue use if power cord is frayed or worn.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- **DO NOT** pull unit by power cord.
- **DO NOT** touch or put anything on the unit roof when it is operating to avoid burn.
- **DO NOT** plug this unit into multi-outlet power cord.
- **DO NOT** spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- **DO NOT** spray the heating element or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- **DO NOT** operate unattended.
- **DO NOT** operate unit in public areas and/or around children.
- **DO NOT** submerge in water. Unit is not waterproof.
- **DO NOT** operate if unit has been wet.
- **DO NOT** operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
- It is essential to use Slightwind Replacement Parts when repairing Slightwind equipment. Failure to use Slightwind Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

III. SPECIFICATIONS

Model	
Dimension (W x D x H)	 502 × 720 × 1500 (mm)
Material	Stainless Steel Polycarbonate
Temperature	From 37°C to 70°C
Voltage	220 - 240V - 50Hz - 1Ph
Wattage	1100W

IV. OPERATING MANUAL

1. INSTALLATION:

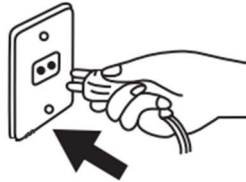
1. Remove unit from box
2. Remove tape and protective iron frame from all.
3. Assemble adjustable legs of the equipment.
4. Install the units in position.

Note:

- The unit must be installed in an area where the doors can be opened without obstruction, allowing easy loading and unloading of products.
- For proper operation, the cabinet must be level. Floor leveling: The maximum allowable slope under the entire unit is 1°.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Unit is not weatherproof. Locate unit indoors.

2. OPERATION:

1. Connect unit to the power supply.



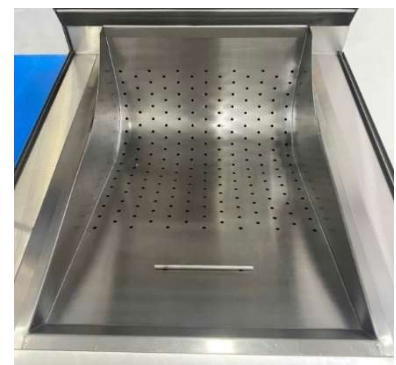
2. Turn the power switch and light from “OFF” to “ON”. It is recommended to turn on the unit 30 minutes before use.



Switch for the upper heating element and light.

Switch for the lower heating element under the tray.

3. Place the fried potatoes that need to be kept warm into the tray.
4. Add the seasoning and mix well directly in the tray so that the potatoes absorb the flavor evenly. (For seasoned fries)



5. After mixing, put the fries into a paper bag and place them on the rack to keep them warm.



6. Functions of other components.



Note:

- **DO NOT** store food with plastic materials or are prone to deformation when encountering high temperatures.
- **Do NOT** keep fried, baked food continuously for more than 2 hours in the device with high temperature otherwise the food will be dry out.
- It is advisable to keep the prepared food warm only.
- There is an appropriate heating temperature with another food to keep warm. However, to ensure food safety and preserving food, the recommended temperature should be 40°C or more.
- When the equipment is in operation, use suitable utensils to insert or remove food to prevent burns.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn all switches to the "OFF" position.
2. Disconnect the unit from the power supply.
3. Remove all trays from the equipment.
4. Wash the trays thoroughly in a sink.

5. Clean the exterior surfaces of the cabinet with a damp cloth.
6. Wipe the interior surfaces thoroughly with a cloth and soapy water.
7. Allow the unit to dry completely.

Note:

- Unplug unit, turn off and allow unit to cool before cleaning, maintenance or moving.
- **DO NOT** spray the heating element of unit with liquids or cleaning agents.
- **DO NOT** submerge in water. Unit is not waterproof.
- **DO NOT** operate if unit has been wet.
- **DO NOT** clean the unit with steel wool.
- Use only non-abrasive cleaners. Abrasive cleaners could scratch the finish of your unit, marring its appearance and making it susceptible to dirt accumulation.
- Only soft cleaning cloths, mild soap and water or specialized cleaners should be used to clean surfaces the unit.
- Regularly clean the unit so that it is ventilated and works efficiently.
- After using: turn off and unplug unit; cleaning outside and inside the unit.

V. TROUBLESHOOTING

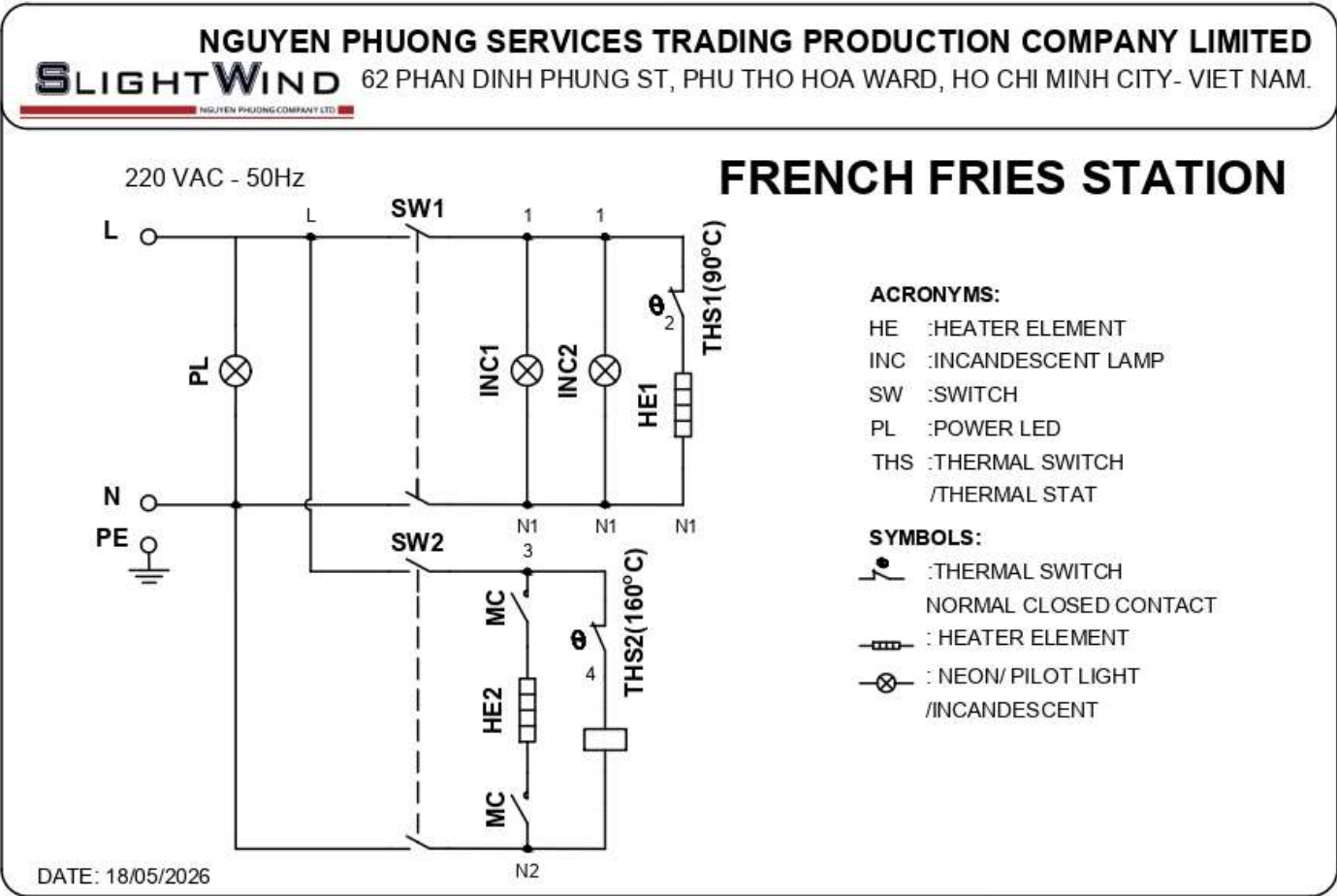
Symtom	Problable cause	Corrective action
Food cavity is too hot or not hot enough	Heat controls are set too hot/ too low	Reset the temperature to an appropriate level.
	Heat controls are not working	Contact to service or Nguyen Phuong company
	Heating elements are not working	Contact to service or Nguyen Phuong company
	The switch ON/OFF is in OFF position.	Turn switch to ON position
No heating and no lighting	There is no power to units	Check the power supply
	Heating element is damaged.	Contact to service or Nguyen Phuong company
	Heating elements are not working	Contact to service or Nguyen Phuong company
	Indicator light is damaged.	Check the heating element and lights

VI. SPARE PART LIST

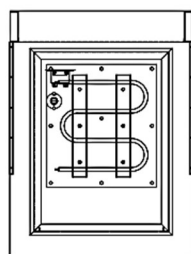
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
1	SW-010291	HEAT-RESISTANT BULB (TTB – 25W)	2
2	SW-010301	E14 CERAMIC LAMP HOLDER (WITHOUT WIRE)	2
3	SW-030211	8MM CLEAR GLASS LAMP GUARD	1
4	SW-030221	5MM SOLID POLYCARBONATE SHEET	1
5	SW-010271	Rainbow temperature Controller (RAINBOW Korea 90°C - 20A - 250V)	1
6	SW-010231	Contactor: 220v-50Hz (Omron G7L - 2A – TUBJ - CB)	1
7	SW-010421	KSD302 THERMAL RELAY, 160°C, 10A, 250VAC, (NC)	1
8	SW-010431	M-SHAPED HEATING ELEMENT, Φ 11MM, 244 × 248MM, 600W, 220VAC	1
9	SW-010441	CERAMIC HEATING ELEMENT, 240 × 60 × 10MM, 650W, 220VAC	1
10	SW-010211	Red ON/OFF Switch Model: KCD4 - 16A - 220V - 50Hz - 1Ph	2
11	SW-010451	2-POSITION CERAMIC TERMINAL BLOCK, 10A, 20.7 × 18.9 × 13.9MM	3
12	SW-010221	Red (Green) Power Indicator Lamp Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V	1
13	SW-030231	ROUND ADJUSTABLE FOOT, Φ 38MM	4
14	SW-030241	GN 1/3 PAN, 100MM DEEP	1

VII. DRAWING

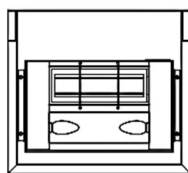
1. SCHEMATIC DIAGRAM



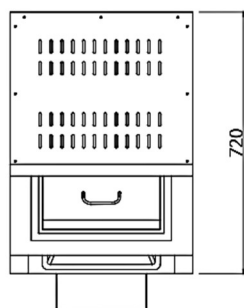
2. EQUIPMENT DRAWING



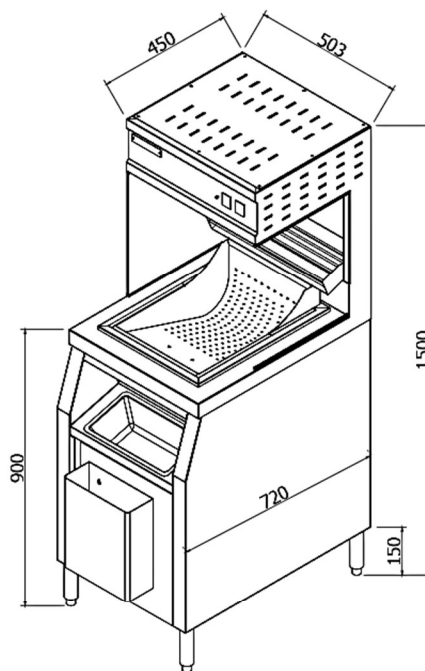
A-A



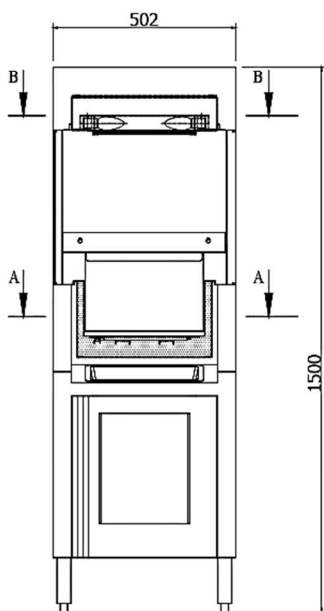
B-B



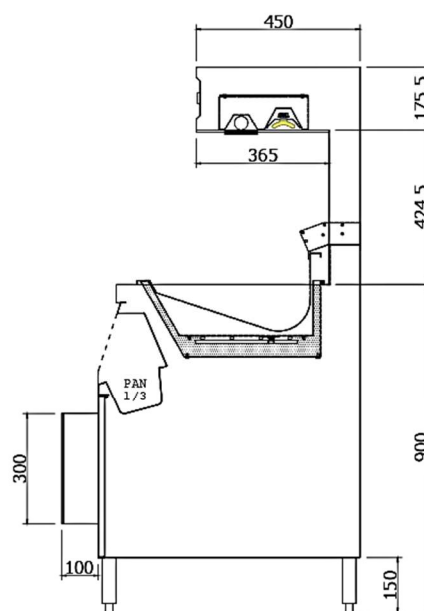
PLAN



ISOMETRIC VIEW



FRONT



SIDE



COLD
STORAGE



HEATER
HOLDING
CABINET



COLD
COUNTER



BREADING
TABLE



ROTARY
MARINATOR

NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED

Văn phòng: 62A Phan Đình Phùng, P. Phú Thọ Hòa, TP. HCM
Chi nhánh Hà Nội: Số 25/1 Ngõ 178 Phố Thái Hà, P. Đống Đa, TP. Hà Nội
Nhà máy: 79/2F Thới Tam Thôn 18, Ấp Tam Đông 1 Xã Đông Thạnh, TP. HCM