

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TỦ GIỮ NÓNG THỨC ĂN (FOOD WARMER DISPLAY)



MODEL: SWHB

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 THIẾT BỊ GIỮ NÓNG	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 nhằm tối ưu hóa quy trình vận hành, nâng cao hiệu suất phục vụ và đảm bảo chất lượng thực phẩm Công ty Nguyễn Phương với thương hiệu Slightwind® đã nghiên cứu phát triển và tiến hành sản xuất Tủ trưng bày giữ nóng với nhiều tính năng ưu việt và tiện ích trong quá trình sử dụng.

Tủ trưng bày giữ nóng là giải pháp phù hợp với: Chuỗi thức ăn nhanh, Bar, bếp ăn tập thể, cửa hàng tiện lợi, nhà hàng, cà phê, siêu thị.

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Tủ giữ nóng SWHB thích hợp dùng cho nhà hàng tự chọn, cửa hàng tiện lợi, hoặc đặt ở khu vực trung gian bếp và bàn nhận đặt món.
- Tủ thông suốt, có thể lấy hoặc đặt thực phẩm vào tủ từ cả 2 phía.
- Chất liệu bằng thép không gỉ SUS 304 có độ bền cao.
- Đốt nóng bằng điện trở công nghiệp.
- Các thanh điện trở đốt nóng được bố trí bên trên giữ cho nhiệt độ ổn định.
- Nhiệt độ giữ nóng thực phẩm từ **37°C - 75°C**.
- Khi đạt nhiệt độ cài đặt, tủ sẽ tự động ngắt điện giúp tiết kiệm điện năng tiêu thụ.
- Mỗi tầng có công tắc nguồn và núm vặn điều chỉnh nhiệt độ riêng biệt.
- Màu sắc: màu inox nguyên bản.

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 hoặc 0907.620.068
 - Tại Hà Nội: 0919.120.068
 - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

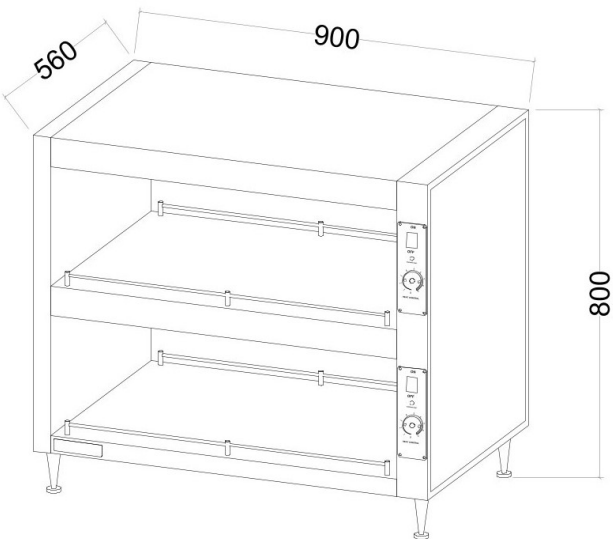
Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: www.slightwind.com.vn

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 có nối đất với đường dây điện riêng được bảo vệ bằng cầu chì hoặc cầu dao có định mức phù hợp theo các quy tắc và quy định địa phương.
- Đảm bảo kết nối nguồn có giá trị điện áp thiết kế là 220VAC.
- 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)	 900 x 560 x 800 mm
Chất liệu	Thép không gỉ
Nhiệt độ	Từ 37°C tới 75°C
Điện áp	220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất	1320W
Cân nặng	46Kg

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. LẮP ĐẶT:

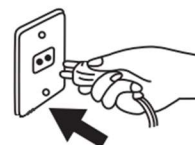
1. Cẩn thận cắt bỏ các dây đai đóng kiện.
2. Nhấc thùng giấy bìa cứng ra khỏi thiết bị.
3. Bóc lớp bảo vệ bên ngoài tủ.
4. Lấy các bộ phận phụ kiện trong tủ.
5. Lắp chân chỉnh vào thiết bị
6. Lắp đặt vào vị trí.

Lưu ý khi lắp đặt:

- 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 THIẾT BỊ GIỮ NÓNG:

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện.



2. Bật công tắc nguồn từ chế độ “OFF” sang “ON”

3. Điều chỉnh nhiệt độ tới giá trị cần cài đặt.



4. Cho thực phẩm cần giữ nóng vào khay/vỉ đựng thực phẩm.
5. Đặt khay/vỉ đựng thực vào trong thiết bị giữ nóng.

Lưu ý khi sử dụng:

- Thức ăn cần được đặt trong hộp hoặc trong khay đựng thực phẩm.
- **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 quá 2 giờ liên tục trong thiết bị 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 kẹp gấp hoặc đeo găng tay để đưa thực phẩm vào hay lấy thực phẩm ra

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 vào tủ.
3. Lấy tất cả các khay ra khỏi tủ.
4. Đem các khay vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.
5. Không bắn nước xung quanh các nút điều khiển.
6. Lau sạch bên ngoài tủ bằng khăn ẩm.
7. Vệ sinh kỹ bên trong tủ bằng khăn và nước xà phòng.
8. Để thiết bị khô hoàn toàn.

Lưu ý:

- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- Chỉ thực hiện việc vệ sinh khi thiết bị nguội, nếu không có thể gây bỏng nặng.
- **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.
- Để tránh làm hỏng linh kiện, không sử dụng nước áp suất cao hoặc máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.
- Thường xuyên vệ sinh để thiết bị thông thoáng và hoạt động hiệu quả.
- Sau khi sử dụng: phải ngắt nguồn điện ra khỏi thiết bị, vệ sinh bên ngoài và bên trong sạch sẽ.

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

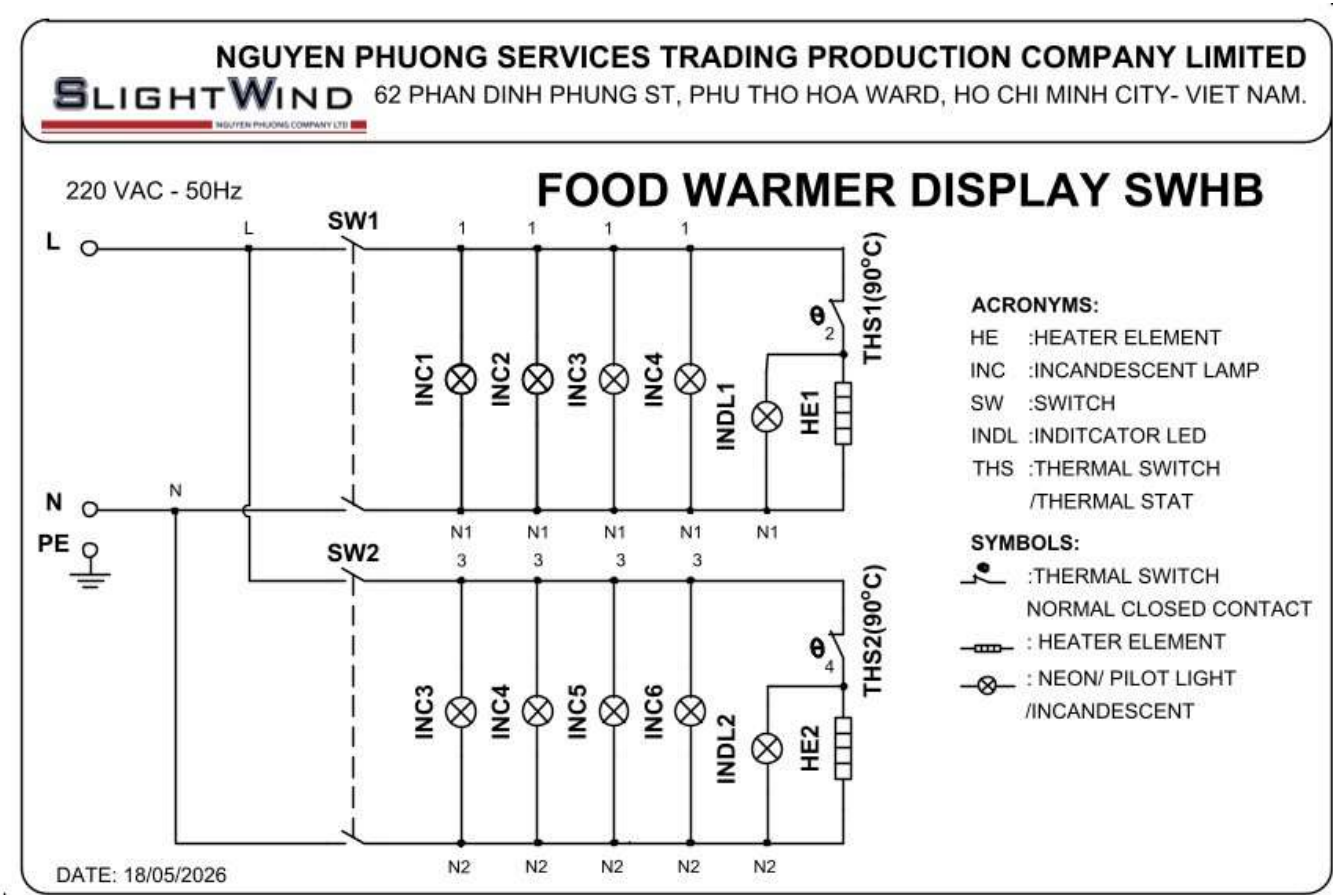
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị quá nóng	Nhiệt độ cài đặt cao quá	Cài đặt nhiệt độ thấp hơn
	Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Thiết bị nóng yếu	Nhiệt độ cài đặt quá thấp	Cài đặt nhiệt độ cao hơn
	Bộ điều chỉnh nhiệt độ không đúng	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Điện trở không đốt nóng	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Thiết bị không nóng	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
	Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện	Kiểm tra lại dây cắm điện
Không đốt nóng và không chiếu sáng	Công tắc ON/OFF đang ở chế độ OFF	Chuyển công tắc qua chế độ ON
	Chưa có nguồn điện vào thiết bị	Kiểm tra lại nguồn điện
	Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện	Kiểm tra lại bóng đèn chiếu sáng

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

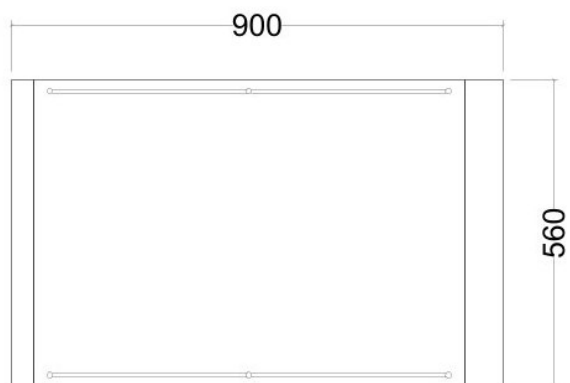
STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
1	SW-010271	Bộ điều chỉnh nhiệt độ Rainbowl (RAINBOW Korea 90°C - 20A - 250V)	2
2	SW-010221	Đèn báo nguồn màu đỏ (xanh) Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V	2
3	SW-010281	Núm vặn điều chỉnh nhiệt độ	2
4	SW-010291	Bóng đèn chịu nhiệt TTB – 25W	8
5	SW-010301	Đuôi sứ E14 (không dây)	8
6	SW-010211	Công tắc điện đỏ - Model: KCD4 - 16A Điện áp: 220V - 50Hz - 1Ph	2
7	SW-010311	Điện trở dây Inox dài 626mm - 220V - 600w	2
8	SW-030131	Chân tăng đỡ	4

VII. BẢN VẼ

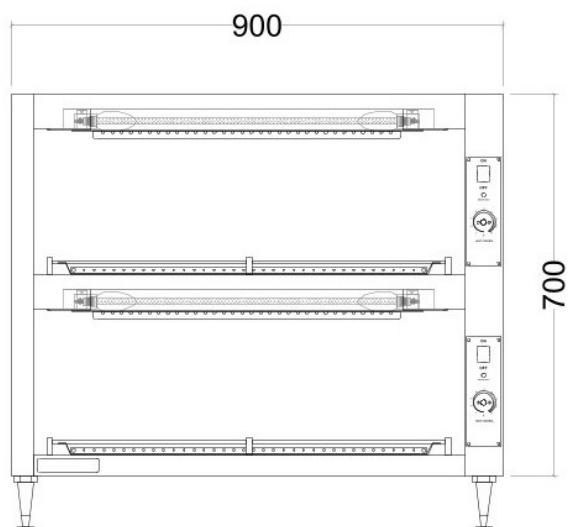
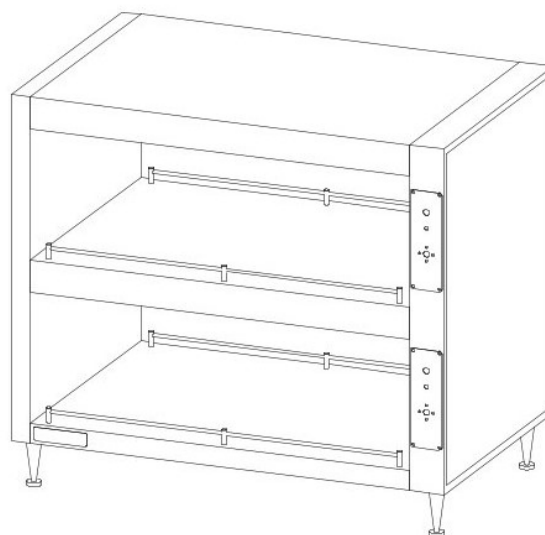
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



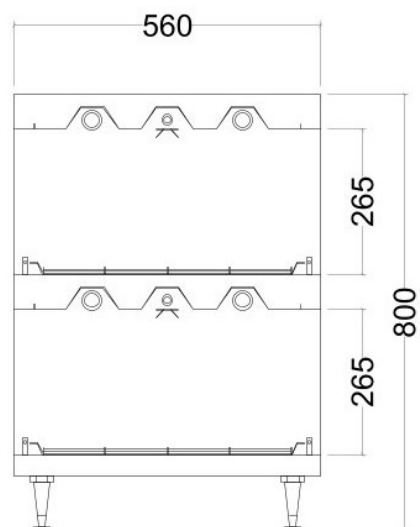
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW



KHO LẠNH



MÁY TRỘN
THỰC PHẨM



QUẦY LINE
BUFFET



TỦ HÂM NÓNG
KHOAI TÂY CHIÊN



TỦ GIỮ NÓNG

CÔNG TY TNHH SX – TM – DV NGUYỄN PHƯƠNG

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. Đồng Đa, TP. Hà Nội
Nhà máy: 79/2F Thới Tam Thôn 18, Ấp Tam Đông 1 Xã Đông Thạnh, TP. HCM

USER MANUAL

FOOD WARMER DISPLAY



MODEL: SWHB

CONTENTS

I.	INTRODUCTION.....	19
	1. PRODUCTION PURPOSE.....	19
	2. STANDARD FEATURES.....	19
	3. CONTACT INFORMATION	19
II.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	20
III.	SPECIFICATIONS	21
IV.	OPERATING MANUAL.....	22
	1. INSTALLATION.....	22
	2. OPERATION	22
	3. CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
V.	TROUBLESHOOTING.....	24
VI.	SPARE PART LIST.....	25
VII.	DRAWING	26
	1. SCHEMATIC DIAGRAM	26
	2. EQUIPMENT DRAWING	27

I. INTRODUCTION

1. PRODUCTION PURPOSE:

To optimize operational workflows, improve service efficiency, and ensure consistent food quality, The Nguyen Phuong company with Slightwind® brand developed and manufactured Food Warmer Display with advanced features and utilities in use.

Food Warmer Display is the solutions for cafeterias, clubs & bars, concessions, convenience stores, restaurants and supermarkets & delis.

2. STANDARD FEATURES:

- SWHA series food warmer display is used to keep food warm and display food after processing; suitable for store chains of fried chicken, potato chips, coffee shop, supermarket, etc.
- Made of stainless steel, so it is durable.
- Heated by industrial resistors.
- Temperature to keep food hot warm is from 37°C - 80°C.
- When the set temperature is reached, the warmer shall automatically turn off the power to save power consumption.
- Each floor of warmer has its own power switch and temperature control knob.
- The door opener is made of heat-resistant polycarbonate.
- Super clear tempered glass helps the food inside to be best displayed.

3. CONTACT INFORMATION:

- For service, purchase: 0919.120.068
- For technical issues:
 - Ho Chi Minh City: 0919.120.068 - 0907.620.068
 - Ha Noi City: 0919.120.068
 - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn
 -

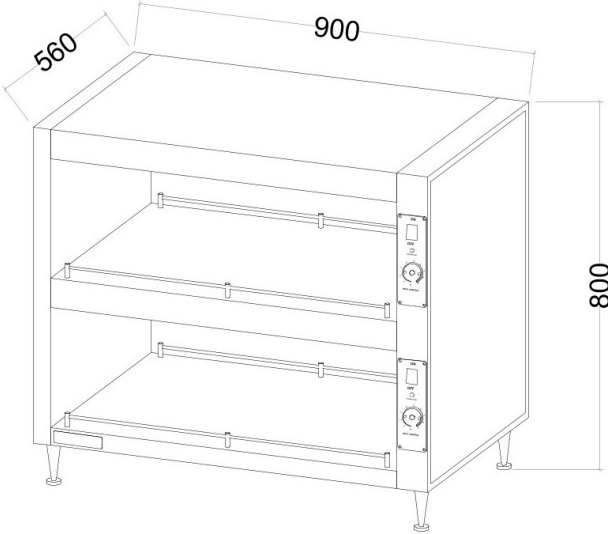
Additional information can be found by visiting our website at www.slightwind.com.vn

II. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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 with a grounded power line, protected by a fuse or circuit breaker of appropriate rating, in accordance with local rules and regulations.
- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage: 220VAC
- Use equipment in a flat, level position.
- Unit is not weatherproof. Locate unit sheltered place and exposure to rain water.
- 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** 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** allow children to come into touch unit while it is operating.
- **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 genuine Replacement Parts when repairing equipment. Failure to use genuine Replacement Parts may subject operators of the equipment to hazardous electrical voltage, resulting in electrical shock or burn.

III. SPECIFICATIONS

Product images	
Dimension (W x D x H)	 900 x 560 x 800 mm
Material	Stainless steel
Temperature	From 37°C to 75°C
Voltage	220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Wattage	1320W
Weight	46Kg

IV. OPERATING MANUAL

1. INSTALLATION:

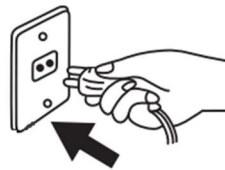
1. Carefully cut and remove all packaging straps.
2. Lift the cardboard carton off the unit.
3. Remove the protective film from the outer surfaces of the cabinet.
4. Take out all accessories and components stored inside the cabinet.
5. Install the adjustable legs onto the unit.
6. Position and install the unit at the desired location.

Note:

- For proper operation, the cabinet must be level. Floor leveling: The maximum allowable slope under the entire unit is 1°.
- Keep the unit away from high heat sources.

2. OPERATION:

1. Connect unit to the power supply.



2. Turn the power switch from “OFF” to “ON”.
3. Adjust temperature to the value to be set.



4. Put the food in the food tray.
5. Place the food tray in the equipment.

Note:

- Food should be placed in containers or food trays.
- **DO NOT** use plastic or any materials that may deform at high temperatures to hold food.
- **DO NOT** keep food heated for more than 2 continuous hours at high temperature.
- Only pre-cooked food should be kept warm
- The suitable holding temperature may vary depending on the type of food; however, to ensure food safety, it is recommended to maintain a temperature of **40°C or above**.
- When the unit is operating, use tongs or wear heat-resistant gloves to place or remove food to avoid burns.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING PROCEDURE:

1. Turn all switches to the “OFF” position.
2. Disconnect the unit from the power supply.
3. Remove all trays from the cabinet.
4. Wash the trays thoroughly in a sink.
5. Wipe the control panel with a damp cloth. Do not spray water around the control buttons.
6. Clean the exterior surfaces of the cabinet with a damp cloth.
7. Wipe the interior surfaces thoroughly with a cloth and soapy water.
8. Allow the unit to dry completely.

Note:

- Turn off, unplug unit and allow unit to cool before cleaning, maintenance or moving.
- Clean the unit only when it has completely cooled down; otherwise, severe burns may occur.
- **DO NOT** spray or pour liquids or cleaning agents directly onto the unit.
- **DO NOT** clean the unit with abrasive or hard materials.
- **DO NOT** use abrasive cleaning chemicals, as they may scratch or damage the surfaces and lead to dirt buildup.
- Use only a soft cleaning cloth with mild soap and water, or an appropriate cleaning solution, to clean the unit's surfaces.
- To avoid damaging components, do not use high-pressure water or steam cleaners on the unit.
- Clean the unit regularly to maintain proper ventilation and ensure efficient operation.
- After use: The equipment must be disconnected from the power supply. Clean the inside and outside of the unit thoroughly.

V. TROUBLESHOOTING

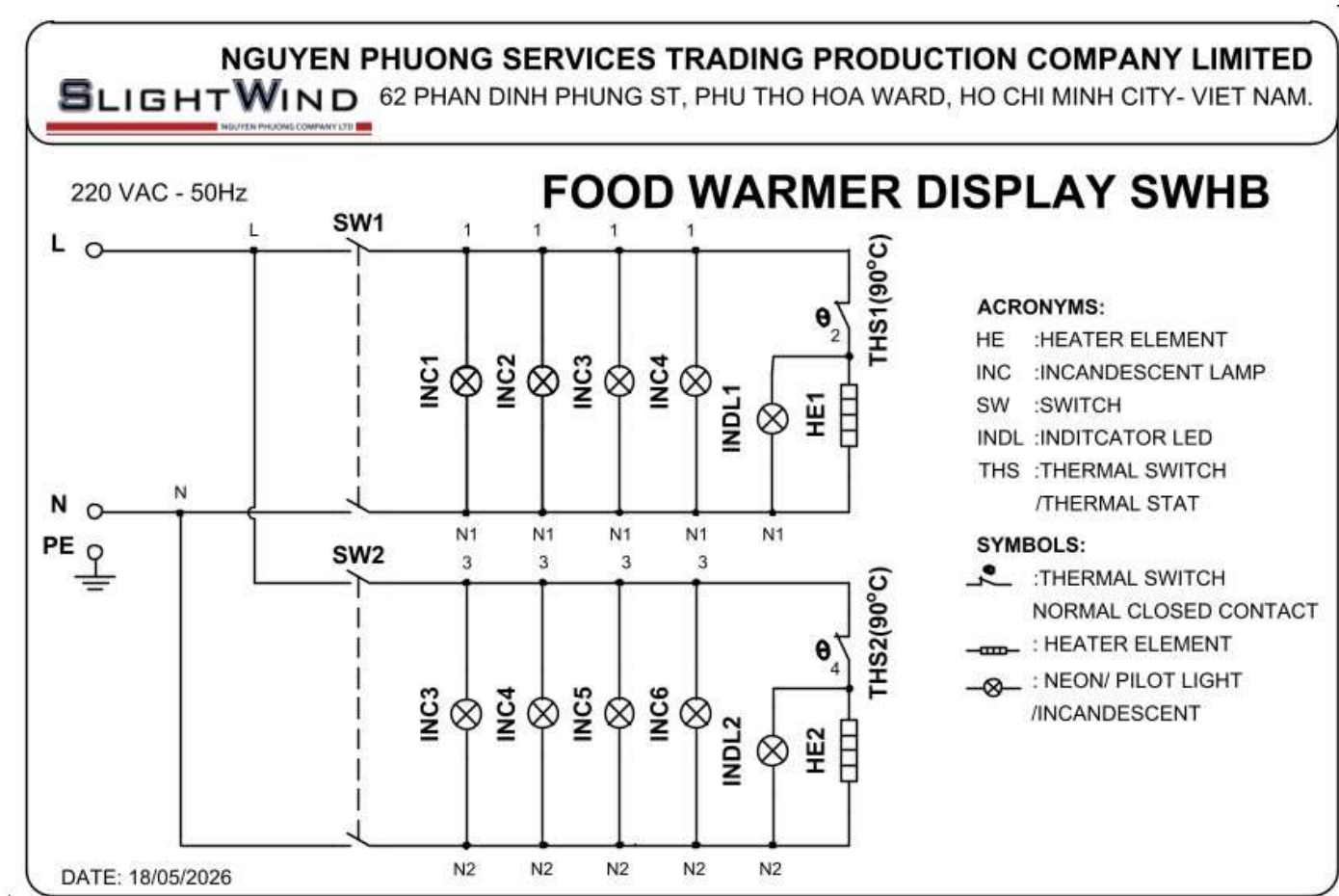
Problem	Probable cause	Remedy
Food cavity is too hot	Heat controls are set too hot	Adjust the temperature setting lower
	Heat controls are not working	Contact the Company's technical service for support
Food cavity is not hot enough	Heat controls are set too cool	Adjust the temperature setting higher
	Heat controls are not working	Contact the Company's technical service for support
	Heating elements are not working	Contact the Company's technical service for support
Unit is not hot	Heating elements are defective	Contact the Company's technical service for support
	Heat controls are defective	Contact the Company's technical service for support
	Units is not connected to power supply	Check the power supply
No heating and no lighting	The switch ON/OFF is in OFF position	Turn switch to ON position
	There is no power to units	Check the power supply
	Heating elements and lights are defective	Check the heating element and lights

VI. SPARE PART LIST

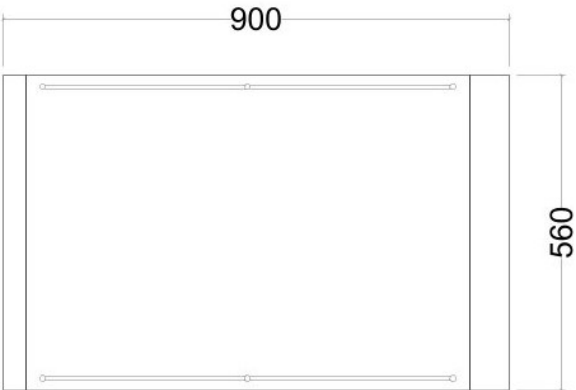
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
1	SW-010271	Rainbow temperature Controller (RAINBOW Korea 90°C - 20A - 250V)	2
2	SW-010221	Red (Green) Power Indicator Lamp Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V	2
3	SW-010281	Temperature Control Knob	2
4	SW-010291	Heat-resistant Bulb (TTB – 25W	8
5	SW-010301	E14 Ceramic Lamp Holder (without wire)	8
6	SW-010211	Red ON/OFF Switch Model: KCD4 - 16A - 220V - 50Hz - 1Ph	2
7	SW-010311	Stainless Steel Heating Element Dimension: 626mm - 220V - 600W	2
8	SW-030131	Adjustable Leg	4

VII. DRAWING

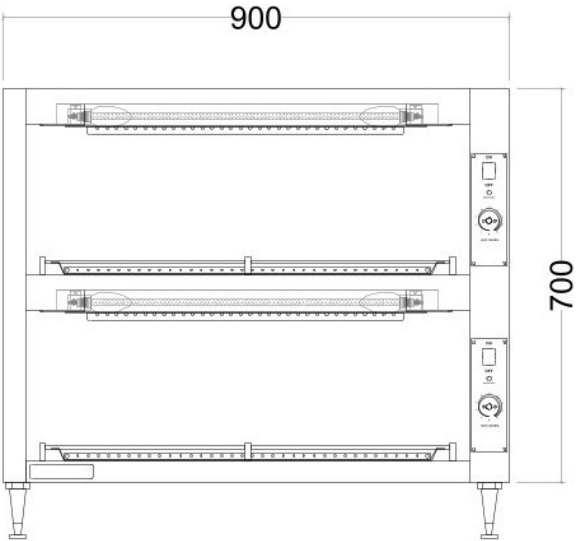
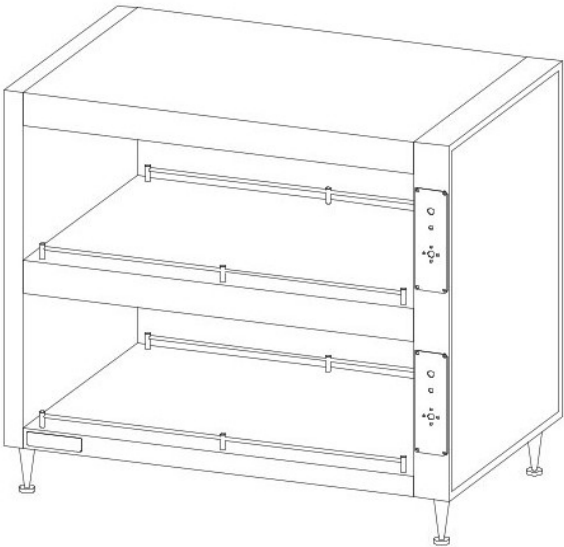
1. SCHEMATIC DIAGRAM



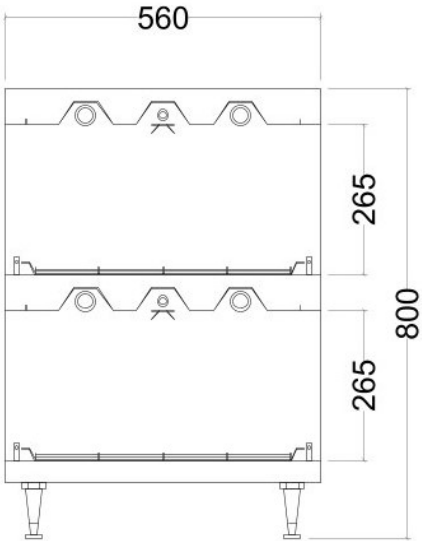
2. EQUIPMENT DRA



TOP VIEW



FRONT VIEW



SIDE VIEW



COLD
STORAGE



ROTARY
MORINATOR



COLD
COUNTER



FRENCH FRIES
STATION



HEATER
HOLDING
CABINET

NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED

Office: 62A Phan Dinh Phung Str, Phu Tho Ward, HCMC
Ha Noi Branch: N0.25/1 Alley 178 Thai Ha Str., Dong Da Ward, Ha Noi City
Factory: 79/2F Thoi Tam Thon 18 Str, Dong Thanh Commune, HCMC