

## Tủ giữ nóng trưng bày thức ăn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

VN



**Model: SWHA**

**SWHB**

**SWHC**

**SWHD**

Cảm ơn bạn đã chọn sản phẩm của Slightwind

# MỤC LỤC

---

<b>GIỚI THIỆU</b> .....	<b>3</b>
MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT:.....	3
ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM: .....	3
THÔNG TIN LIÊN HỆ:.....	3
<b>THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN:</b> .....	<b>4</b>
<b>THÔNG SỐ KỸ THUẬT</b> .....	<b>5</b>
<b>HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG</b> .....	<b>6</b>
LẮP ĐẶT: .....	6
VẬN HÀNH:.....	6
<b>PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:</b> .....	<b>7</b>
<b>SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC</b> .....	<b>8</b>
<b>SƠ ĐỒ VÀ DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN</b> .....	<b>9</b>

# GIỚI THIỆU

---

## **MỤC ĐÍCH SẢN XUẤT:**

Với mục đích giữ vệ sinh an toàn 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 1 số 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.

## **ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:**

- Nhiệt độ sản phẩm được điều chỉnh trong khoảng **37°C - 75°C** với hệ thống đốt nóng bằng điện trở công nghiệp.
- Các thanh điện trở đốt nóng luôn 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 thực phẩm trông hấp dẫn hơn.
- Nhiệt độ mỗi tầng được điều khiển độc lập phù hợp với từng loại thực phẩm cần giữ nóng.
- Một vài phụ kiện có thể tháo rời dễ dàng để thuận tiện cho việc vệ sinh và vận chuyển.
- Toàn bộ kính được cường lực hóa với độ siêu trong cao, đảm bảo an toàn cho người dùng và tăng cường khả năng hiển thị rõ nét.
- Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm 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.

## **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
  - Tại Hà Nội: 0936.104.698
  - Tại Huế: 0933.524.133
  - Email: [nguyenphuong@slightwind.com.vn](mailto:nguyenphuong@slightwind.com.vn)



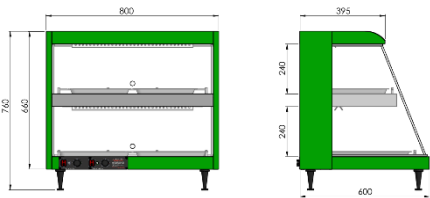
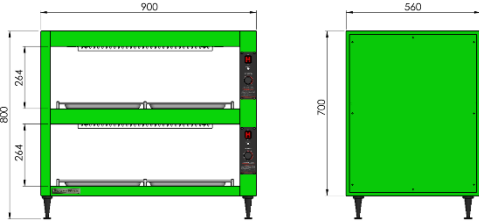
Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: [www.slightwind.com.vn](http://www.slightwind.com.vn)



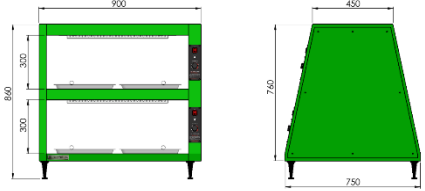
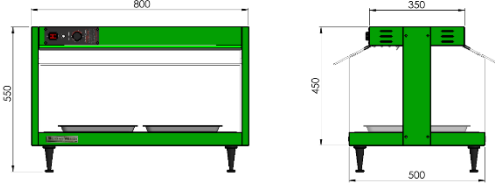
## **THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN:**

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.

# THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Hình ảnh sản phẩm	<b>SWHA</b> 	<b>SWHB</b> 
Kích thước (W x D x H)	 800 x 395/600 x 760mm	 900 x 560 x 700mm
Chất liệu	Inox Kính cường lực Polycarbonate	Inox
Nhiệt độ	Từ 37°C tới 80°C	Từ 37°C tới 75°C
Điện áp	220-240V-50Hz-1Ph	220-240V-50Hz-1Ph
Công suất	1320W	1320W

Hình ảnh sản phẩm	<b>SWHC</b> 	<b>SWHD</b> 
Kích thước (W x D x H)	 900 x 450/750 x 860mm	 800 x 350/500 x 550mm
Chất liệu	Inox Polycarbonate	Inox Kính cường lực
Nhiệt độ	Từ 37°C tới 80°C	Từ 37°C tới 75°C
Điện áp	220-240V-50Hz-1Ph	220-240V-50Hz-1Ph
Công suất	1320W	1310W

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

---

## LẮP ĐẶT:

1. Đưa thiết bị ra khỏi thùng.
2. Tháo băng dính và khung bảo vệ ra khỏi thiết bị (đối với mẫu SWHA và SWHD)

3. Lắp chân chỉnh vào thiết bị



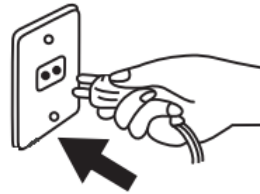
4. Đặt thiết bị lên bàn hoặc mặt phẳng cố định.

## Lưu ý khi lắp đặt:

- Nên lắp đặt thiết bị ở vị trí có chiều cao phù hợp và thuận tiện khi sử dụng.
- 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.

## VẬN HÀNH:

1. Kết nối thiết bị với nguồn điện.



2. Bật công tắc đèn chiếu sáng từ chế độ “OFF” sang “ON”

Công tắc đèn  
chiếu sáng

Điều chỉnh  
nhiệt độ



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

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



#### Lưu ý khi sử dụng:

- **KHÔNG** đặt thức ăn trực tiếp lên bề mặt của thiết bị.
- 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 tránh bị bỏng.

## PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:

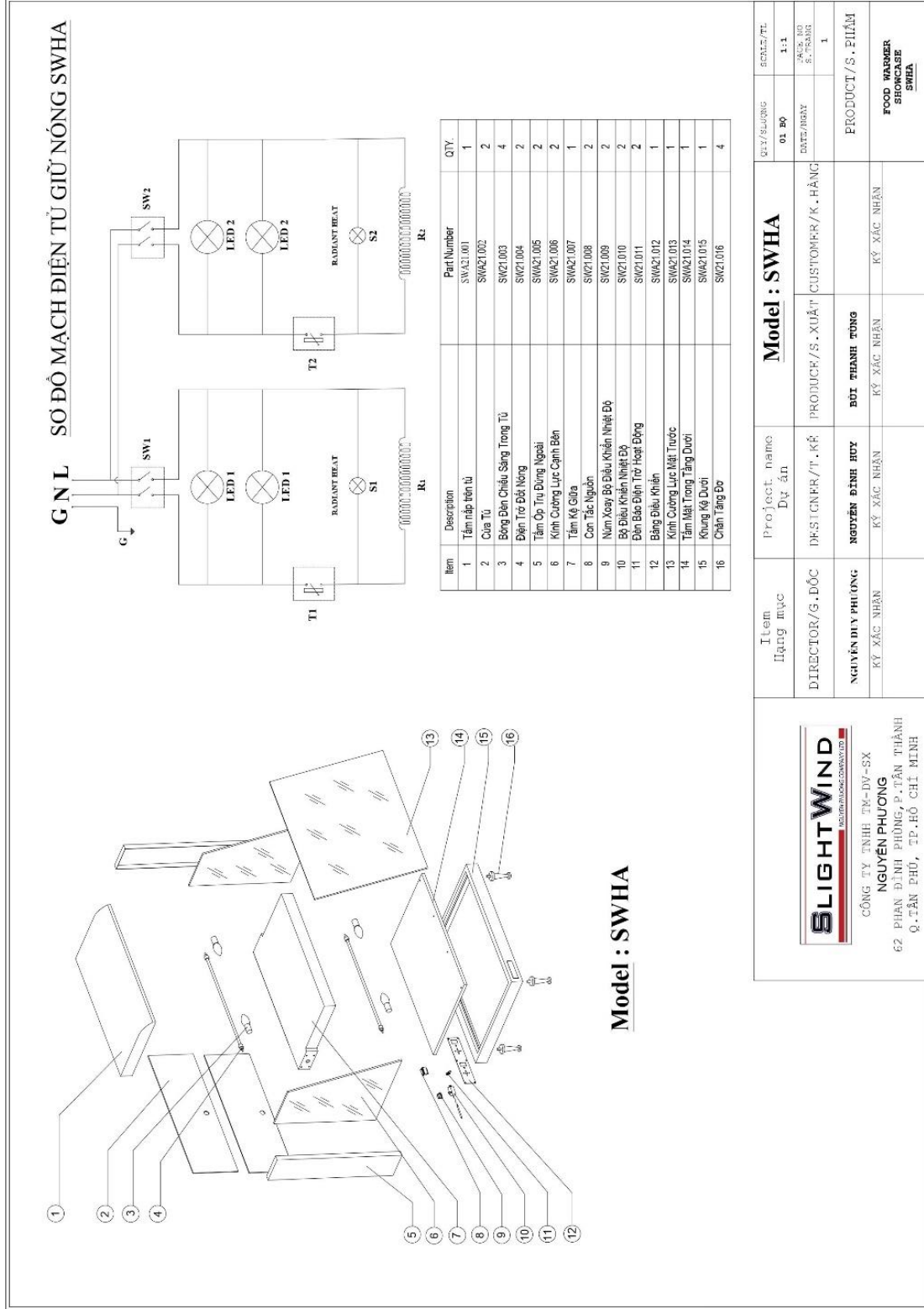
- Ngắt kết nối với nguồn điện trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di chuyển.
- **KHÔNG** phun/xịt chất lỏng hoặc chất tẩy rửa lên thiết bị.
- **KHÔNG** làm sạch thiết bị bằng vật liệu thô cứng.
- **KHÔNG** sử dụng hóa chất tẩy rửa có tính mài mòn để vệ sinh thiết bị, sẽ gây trầy xước, mài mòn thiết bị và 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.

# SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Ngăn thức ăn quá nóng	Nhiệt độ cài đặt cao quá	Cài đặt nhiệt độ thấp lại
	Bộ điều chỉnh nhiệt độ không hoạt động	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ.
Ngăn thức ăn 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



# SƠ ĐỒ VÀ DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN



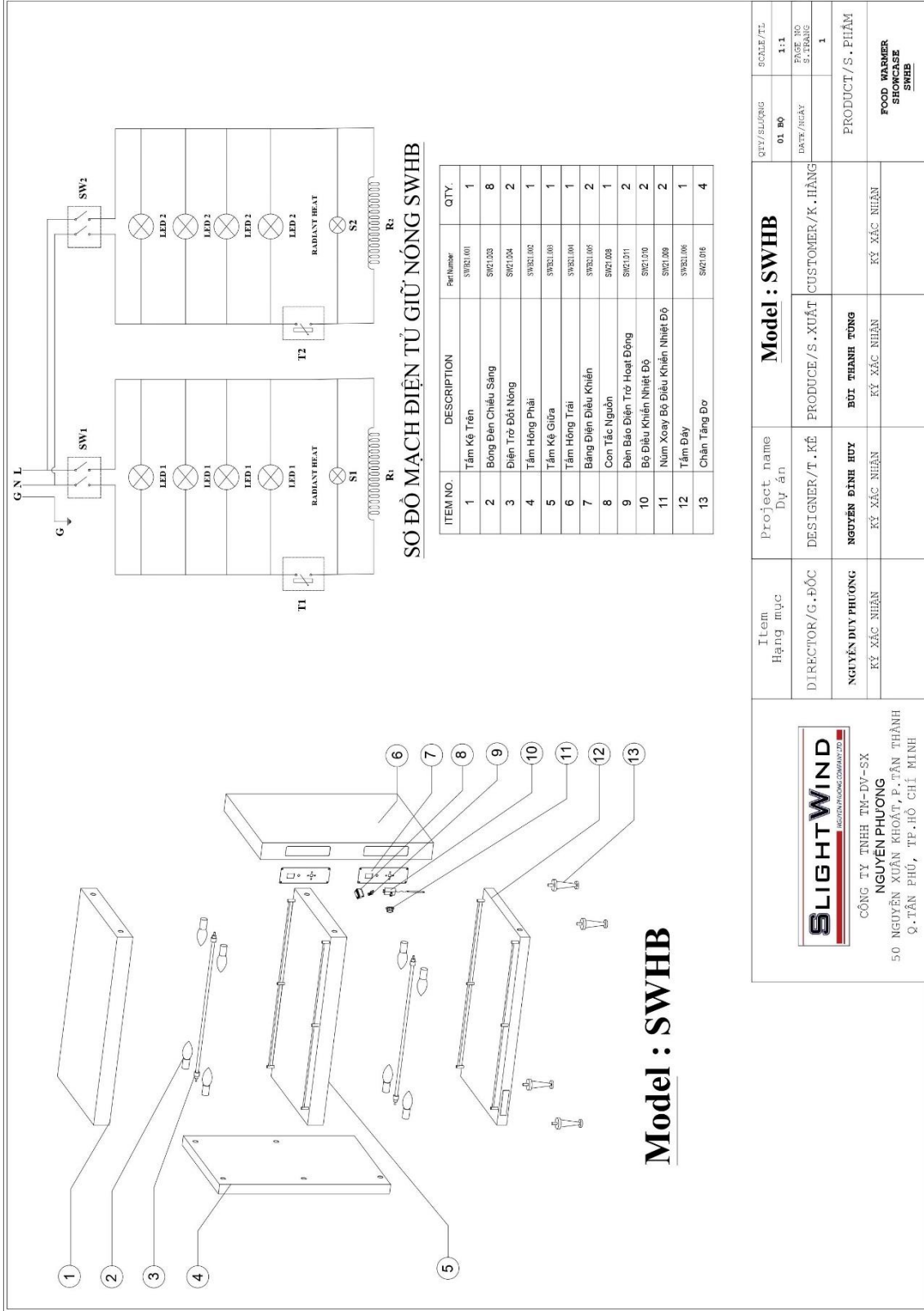
Item	Description	Part Number	QTY.
1	Tấm nắp trên tủ	SWA21.001	1
2	Cửa Tủ	SWA21.002	2
3	Bóng Đèn Chiêu Sánh Trong Tủ	SW21.003	4
4	Điện Trở Đốt Nóng	SW21.004	2
5	Tấm Ốp Tủ Đứng Ngoài	SWA21.005	2
6	Kính Cường Lực Cảnh Bên	SWA21.006	2
7	Tấm Ké Giữa	SWA21.007	1
8	Cơ Tác Nguồn	SW21.008	2
9	Nam Xop Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SW21.009	2
10	Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SW21.010	2
11	Điện Bảo Điện Trở Hoạt Động	SW21.011	2
12	Bảng Điều Khiển	SWA21.012	1
13	Kính Cường Lực Mặt Trước	SWA21.013	1
14	Tấm Mặt Trong Tầng Dưới	SWA21.014	1
15	Khung Ké Dưới	SWA21.015	1
16	Chân Tầng Bò	SW21.016	4

**Model : SWHA**

Item	Project name	<b>Model : SWHA</b>		QTY/S/LƯỢNG	SCALE/TL
	Hạng mục	Dự án		01 Bộ	1:1
DIRECTOR/G. ĐỐC	NGUYỄN DUY PHƯƠNG	DESIGNER/T. KẾ	PHAN ĐÌNH PHƯƠNG	DATE/NGÀY	TABLE NO S.P. PHONG
NGUYỄN ĐÌNH PHƯƠNG	KỶ XÁC NHẬN	NGUYỄN ĐÌNH PHƯƠNG	KỶ XÁC NHẬN		1
KỶ XÁC NHẬN	KỶ XÁC NHẬN	BÙI THANH TÙNG	KỶ XÁC NHẬN	PRODUCT/S. PHẨM	
				FOOD WARMER SHOWCASE SWHA	

**BLIGHTWIND**  
INDUSTRIAL COMPANY LTD

CÔNG TY TNHH TV-DV-SX  
**NGUYỄN PHƯƠNG**  
62 PHAN ĐÌNH PHƯƠNG, P. TÂN THẠNH  
Q. TÂN PHÚ, TP. HỒ CHÍ MINH



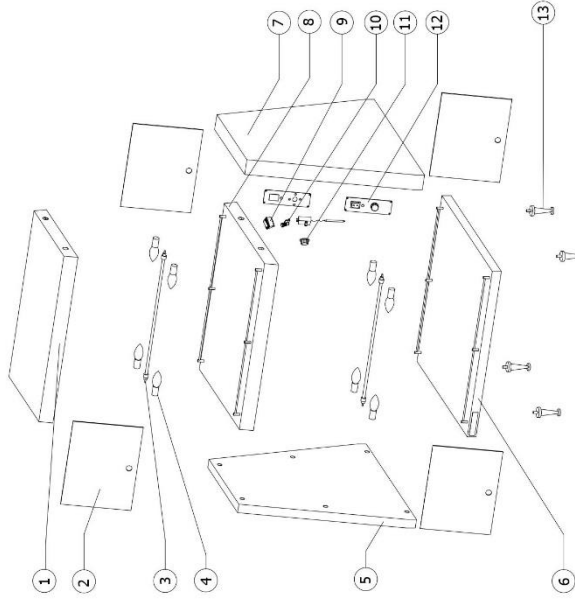
**SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN TỦ GIỮ NÓNG SWHB**

ITEM NO.	DESCRIPTION	Part Number	QTY.
1	Tấm Kê Trên	SWB2.001	1
2	Bóng Đèn Chiều Sáng	SWC1.003	8
3	Điện Trở Bốt Nóng	SWC1.004	2
4	Tấm Hông Phải	SWB21.002	1
5	Tấm Kê Giữa	SWB21.003	1
6	Tấm Hông Trái	SWB21.004	1
7	Bảng Điện Điều Khiển	SWB21.005	2
8	Con Tắc Nguồn	SWC1.008	1
9	Điện Bảo Điện Trở Hoạt Động	SWC1.011	2
10	Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SWC1.010	2
11	Núm Xoay Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SWC1.009	2
12	Tấm Đáy	SWB21.006	1
13	Chân Tầng Đỡ	SWC1.016	4

**Model : SWHB**

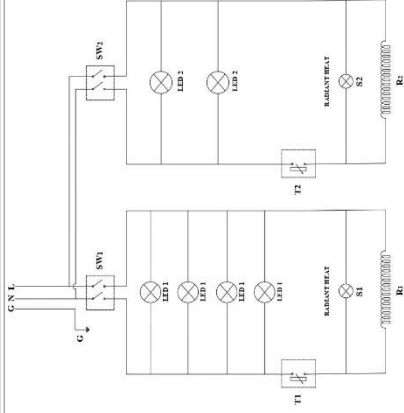
Item Hạng mục	Project name Dự án	<b>Model : SWHB</b>		QTY/SUBQTY	SCALE/TL
	DESIGNER/T.KẾ	PRODUCE/S.XUẤT	CUSTOMER/K.HÀNG	01 BỘ	1:1
NGUYỄN DUY PHƯƠNG	NGUYỄN ĐÌNH HUY	PRODUCE/S.XUẤT		DATE/NGÀY	PAGE NO S.PHANG
KÝ XÁC NHẬN	KÝ XÁC NHẬN	BUI THANH TÙNG			1
		KÝ XÁC NHẬN			PRODUCT/S.PHẨM
		KÝ XÁC NHẬN			FOOD FARMER SIBONCLASE SWHB

**SLIGHT WIND**  
 NGUYỄN PHƯƠNG COMPANY LTD  
 CÔNG TY TNHH TM-DV-SX  
 NGUYỄN PHƯƠNG  
 50 NGUYỄN XUÂN KHOÁT, P. TÂN THÀNH  
 Q. TÂN PHÚ, TP. HỒ CHÍ MINH



**Model : SWHC**

**SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN TỦ GIỮ NÓNG SWHA**



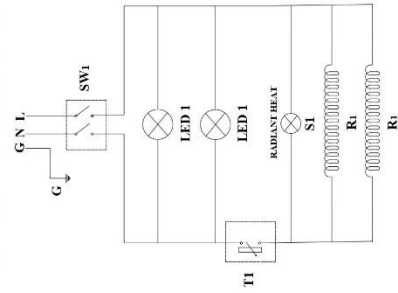
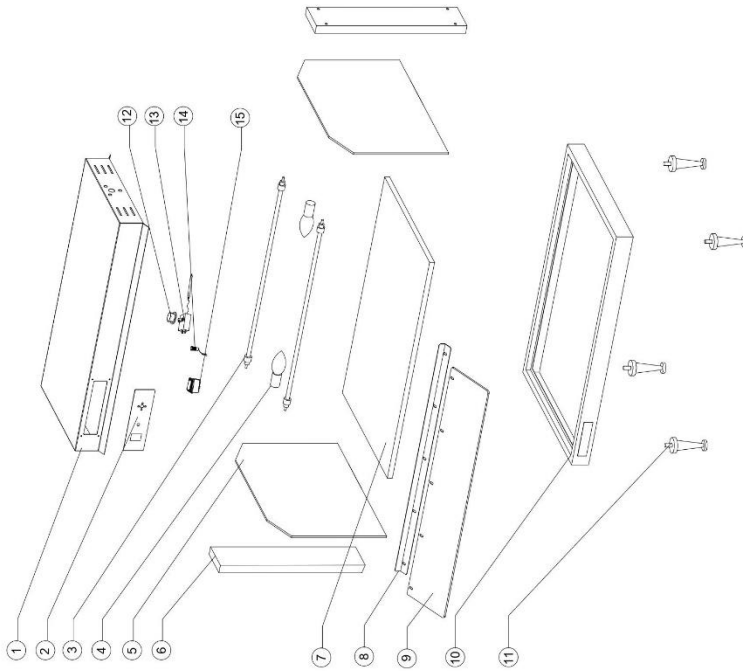
ITEM NO.	DESCRIPTION	Part Number	QTY.
1	Tấm Kệ Trên	SWC21.001	1
2	Tấm Cửa Tủ	SWC21.002	8
3	Điện Trở Đốt Nóng	SW21.004	2
4	Bóng Đèn Chiếu Sáng	SW21.003	6
5	Tấm Hồng Trái, Phải	SWC21.005	2
6	Tấm Kệ Giữa	SWC1.004	1
7	Bảng Điện Điều Khiển	SWC21.005	2
8	Con Tắc Nguồn	SW21.008	2
9	Đèn Báo Điện Trở Hoạt Động	SW21.011	2
10	Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SW21.010	2
11	Núm Xoay Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SW21.009	2
12	Tấm Dây	SWC21.006	1
13	Chân Tăng Đỡ	SW21.016	4

Item Hạng mục	Project name Dự án	<b>Model : SWHC</b>		QTY/SLƯỢNG	SCALE/TỈ LỆ
	DTIRECTOR/G.ĐỐC	PRODUCE/S.XUẤT	CUSTOMER/K.HÀNG	01 BỘ	1:1
NGUYỄN DUY PHƯƠNG KÝ XÁC NHẬN	NGUYỄN ĐÌNH HOY KÝ XÁC NHẬN	BỒI THANH TÙNG KÝ XÁC NHẬN		DATE/NGÀY	PAGE/NO S. TRANG
					1
				PRODUCT/S. PHẨM	
				FOOD WARMER SHOWCASE SWHC	



CÔNG TY TNHH TM-DV-SX  
**NGUYỄN PHƯƠNG**  
 50 NGUYỄN XUÂN KHOÁT, P. TÂN THÀNH  
 Q. TÂN PHÚ, TP. HỒ CHÍ MINH

**SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN TỦ GIỮ NÓNG SWHA**



ITEM NO.	DESCRIPTION	Part Number	QTY.
1	Tấm Kệ Trên	SWZ1.001	1
2	Bảng Điện Điều Khiển	SWZ1.002	1
3	Điện Trở Đốt Nóng	SWZ1.004	2
4	Bóng Đèn Chiếu Sáng	SWZ1.003	2
5	Kính Cường Lực Canh Bên	SWZ1.003	2
6	Óp Che Canh Bên	SWZ1.004	2
7	Tấm Mặt Trong Kệ Dưới	SWZ1.005	1
8	Nẹp Giữ Kính	SWZ1.006	2
9	Kính Cường Lực Trước, Sau	SWZ1.007	2
10	Tấm Đáy	SWZ1.008	1
11	Chân Tầng Đỡ	SWZ1.018	4
12	Núm Xoay Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SWZ1.008	1
13	Bộ Điều Khiển Nhiệt Độ	SWZ1.010	1
14	Đèn Báo Điện Trở Hoạt Động	SWZ1.011	1
15	Con Tắc Nguồn	SWZ1.008	1

**Model : SWHD**

Item Hạng mục	Project name Dự án	<b>Model : SWHD</b>		QTY/SUBQTY	SCALE/TT.
	DIRECTOR/G.ĐỐC	DESIGNER/T. KẾ	PRODUCE/S. XUẤT CUSTOMER/K. HÀNG	01 BỘ	1:1
NGUYỄN DUY PHƯƠNG KÝ XÁC NHẬN	NGUYÊN ĐÌNH HUY	BUI THANH TÙNG		DATE/NGÀY	PAGE TO S. TRANG
	KÝ XÁC NHẬN	KÝ XÁC NHẬN	KÝ XÁC NHẬN		1
<p>CÔNG TY TNHH TM-DV-SX <b>NGUYỄN PHƯƠNG</b> 50 NGUYỄN XUÂN KHOÁT, P. TÂN THÀNH Q. TÂN PHÚ, TP. HỒ CHÍ MINH</p>			PRODUCT/S. PHẨM		FOOD WARMER SHOWCASE SWHD

KHO LẠNH  
COLD STORAGE



Food Warmer Display  
SWHB Series



Food Warmer Display  
SWHC Series



Food Warmer Display  
SWHA Series



Food Warmer Display  
SWHD Series

## CÔNG TY TNHH SX – TM – DV NGUYỄN PHƯƠNG

Văn phòng: 62A Phan Đình Phùng, P. Tân Thành, Q. Tân Phú, TP. HCM  
Chi nhánh Hà Nội: 39 Lò Đúc, P. Phạm Đình Hổ, Q. Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội  
Chi nhánh Huế: 22/2 Phú Mộng, P. Kim Long, TP Huế, Tỉnh Thừa Thiên Huế  
Nhà máy: 79/2D Thới Tam Thôn 18, Xã Thới Tam Thôn, Huyện Hóc Môn, TP. HCM