

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY TRỘN THỰC PHẨM

(ROTARY MARINATOR)



MODEL: SWM14RM

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.....	6
3.	PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	8
V.	SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	9
VI.	DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN	10
VII.	BẢN VẼ.....	12
1.	SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN	12
2.	BẢN VẼ THIẾT BỊ	13

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 Máy trộn thực phẩm với nhiều tính năng ưu việt và tiện ích trong quá trình sử dụng.

Máy trộn thực phẩm là giải pháp phù hợp với: Chuỗi thức ăn nhanh, Bar, bếp ăn tập thể, nhà hàng, siêu thị, bếp trung tâm, nhà máy chế biến thực phẩm và các mô hình kinh doanh thực phẩm quy mô lớn

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Máy trộn thực phẩm giúp trộn số lượng lớn thực phẩm cùng lúc.
- Có thể trộn đến 20kg thực phẩm trong 1 lần trộn.
- 2 chế độ hoạt động: Tự động và thủ công.
- Thời gian trộn thực phẩm có thể điều chỉnh linh động tùy người dùng.
- Màn hình điện tử hiển thị thời gian cài đặt cho 1 lần trộn.
- Hoàn toàn bằng chất liệu thép không gỉ SUS 304.
- 4 bánh xe xoay có khóa.
- Nắp đậy có gioăng giúp giữ kín thực phẩm bên trong.
- Tốc độ motor có thể điều chỉnh được.

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

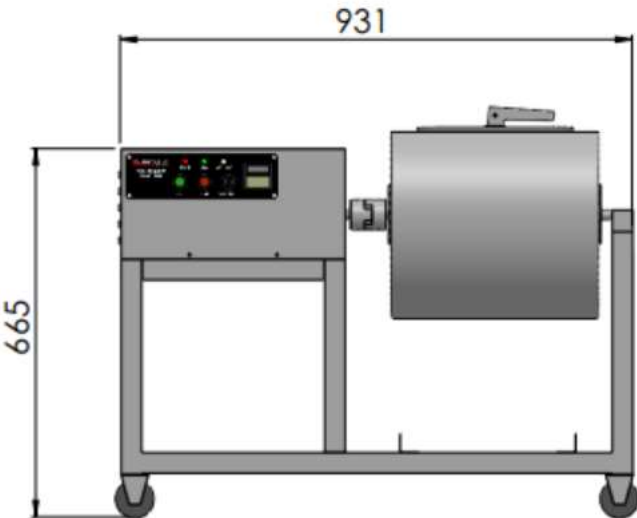
II. THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

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** 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)	 931 x 460 x 665 mm
Chất liệu	Thép không gỉ
Điện áp	220 - 240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất	250W
Thể tích lồng quay	40L

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 thiết bị.
4. Lắp đặt vào vị trí.

Lưu ý khi lắp đặt:

- Đặt máy trên nền bằng phẳng.
- 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 MÁY TRỘN:

1. Kiểm tra trước khi vận hành

- Kiểm tra nguồn điện đúng điện áp.
- Kiểm tra thùng trộn đã sạch và khô.
- Kiểm tra gioăng nắp, khóa nắp và khớp truyền động.
- Đảm bảo không có vật lạ trong thùng.
- Kết nối nguồn điện

2. Chuẩn bị nguyên liệu

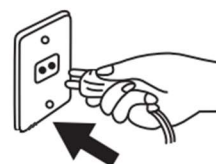
- Cho thịt hoặc thực phẩm vào thùng trộn.
- Thêm gia vị, sốt hoặc nước ướp theo công thức.
- Không vượt quá dung tích cho phép của máy.

3. Đóng nắp

- Đóng kín nắp.
- Khóa các chốt an toàn.
- Kiểm tra gioăng ép kín để tránh rò rỉ.

4. Cài đặt thời gian

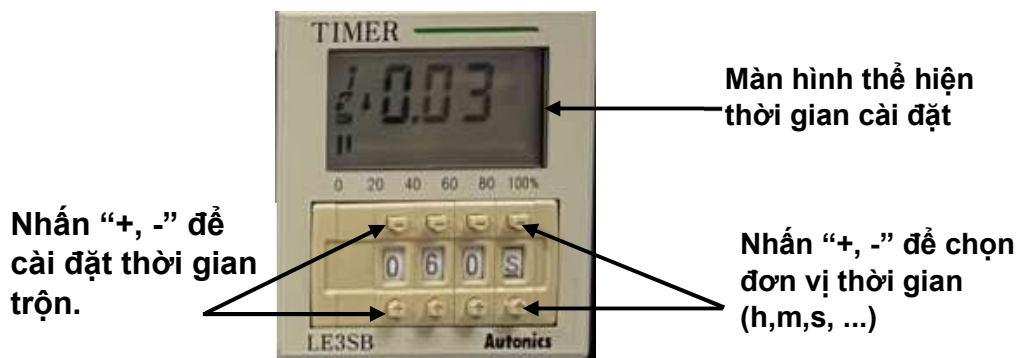
- Tùy vào loại thực phẩm và công thức để có thời gian trộn phù hợp.



Cài đặt chế độ



- **Chế độ Thủ công:** Điều chỉnh núm vặn sang **Manual** và nhấn “**START**” để bắt đầu trộn, khi muốn dừng nhấn “**STOP**”.
- **Chế độ Tự động:** Điều chỉnh núm vặn sang **AUTO** sau đó cài đặt đơn vị và thời gian trộn.
- Có 4 tham số điều chỉnh: 3 tham số lần lượt từ trái qua phải là điều chỉnh thời gian hàng trăm, chục và đơn vị, tham số cuối cùng là điều chỉnh đơn vị đo thời gian giờ, phút, giây (h,m,s, ...).



- Nhấn **START** thùng sẽ quay liên tục theo thời gian cài đặt.
- Máy tự dừng khi hết thời gian hoặc có thể nhấn **STOP** để dừng bất kỳ lúc nào.

5. Lấy thực phẩm

- Ngay sau khi máy dừng
- Mở nắp
- Xoay thùng bằng tay để đổ thực phẩm ra khay chứa bên dưới
- Không để thực phẩm trong thùng quá lâu sau khi kết thúc quá trình tắm ướp để đảm bảo chất lượng.

3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG:

Quy trình vệ sinh:

1. Tắt và ngắt nguồn điện vào thiết bị.
2. Tháo thùng trộn, nắp và gioăng cao su.
3. Rửa bằng nước và xà phòng.
4. Vệ sinh kỹ bên trong lồng trộn.
5. Lau sạch bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
6. Lau khô, để các bộ phận khô hoàn toàn
7. Lắp lại vào vị trí.

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 xung quanh các nút điều khiển.
- **KHÔNG** ngâm máy trong nước.
- **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.
- Sau khi sử dụng: phải ngắt nguồn điện ra khỏi thiết bị, vệ sinh bên ngoài và bên trong sạch sẽ.

BẢO DƯỠNG:

- Khuyến nghị kiểm tra:
 - Gioăng nắp.
 - Khớp nối truyền động.
 - Ổ đỡ.
 - Định kỳ vệ sinh bụi tại khoang motor để đảm bảo khả năng tản nhiệt.
 - Motor hộp số thường được bôi trơn sẵn và không cần tra dầu thường xuyên.

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Máy không hoạt động	Chưa cấp nguồn điện	Kiểm tra nguồn điện và cắm lại phích cắm
	CB hoặc cầu chì bị ngắt	Kiểm tra và đóng CB hoặc thay cầu chì đúng thông số.
Máy không quay	Khớp truyền động chưa ăn khớp	Lắp lại thùng trộn đúng vị trí.
	Dây curoa (nếu có) bị trượt hoặc đứt	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
	Motor quá tải	Tắt máy, chờ motor nguội rồi khởi động lại. Giảm lượng nguyên liệu.
Máy quay nhưng phát ra tiếng ồn lớn	Có vật cứng trong thùng	Dừng máy và lấy vật lạ ra.
	Thùng lắp lệch	Lắp lại đúng vị trí.
Máy rung mạnh khi hoạt động	Đặt máy không cân bằng	Điều chỉnh chân máy hoặc đặt trên mặt phẳng.
	Cho quá nhiều nguyên liệu	Giảm tải theo dung tích khuyến nghị.
Nước ướp bị rò rỉ	Gioăng cao su bị bẩn hoặc hư hỏng	Vệ sinh hoặc thay gioăng mới
	Nắp chưa khóa chặt	Khóa đúng các chốt trước khi khởi động.
Thực phẩm trộn không đều	Thời gian trộn quá ngắn	Tăng thời gian trộn phù hợp.
	Quá tải	Giảm lượng thực phẩm trong mỗi mẻ.
	Gia vị không phân bố đều khi cho vào	Trộn sơ hoặc phân bố đều gia vị trước khi chạy máy.
Máy tự dừng giữa chừng	Motor kích hoạt bảo vệ quá nhiệt	Tắt máy, chờ 15–30 phút rồi vận hành lại
	Điện áp không ổn định	Kiểm tra nguồn điện hoặc sử dụng ổn áp khi cần.
Có mùi khét	Motor làm việc quá tải	Dừng máy ngay, giảm tải và kiểm tra motor.
	Dị vật kẹt trong cơ cấu truyền động	Ngắt điện và kiểm tra toàn bộ cơ cấu truyền động
Công tắc hoặc nút điều khiển không hoạt động	Tiếp điểm bị hỏng hoặc ẩm	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

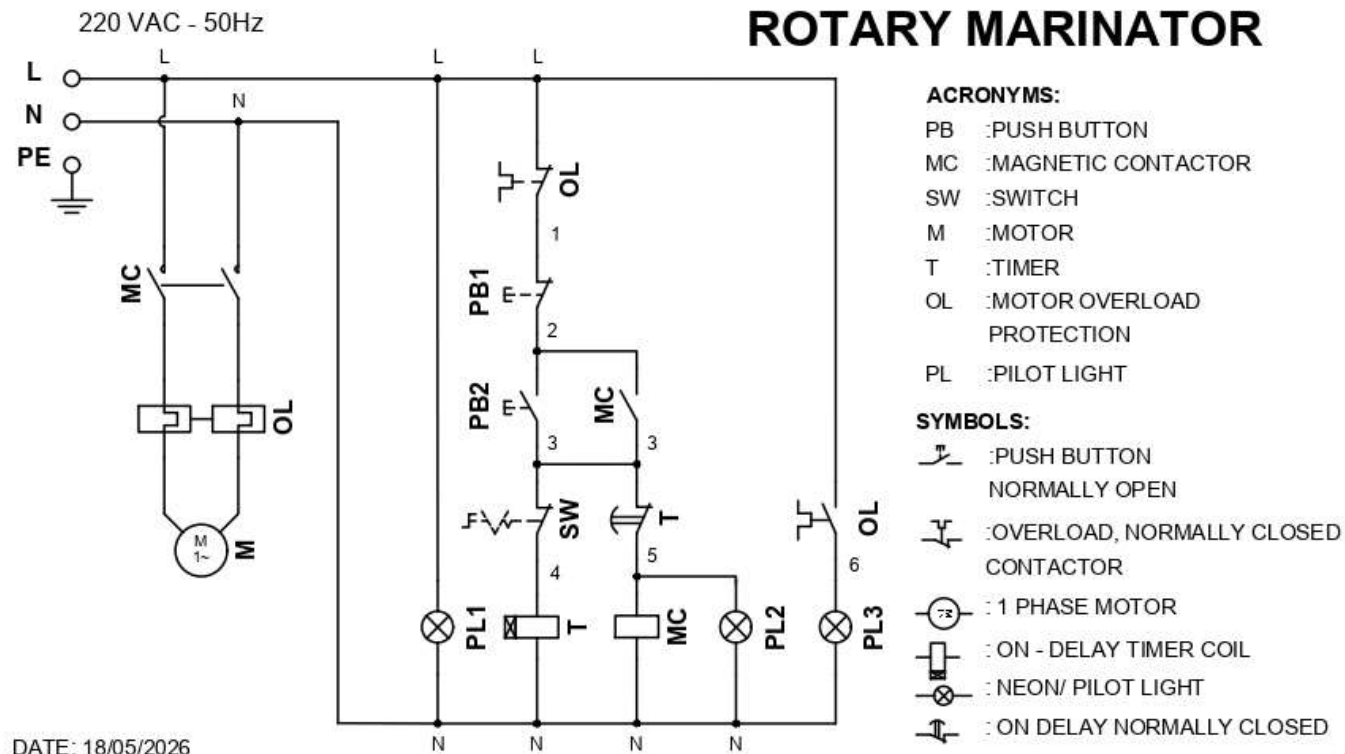
STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
1	SW-010511	Timer Autonics. Model: ATE8-43 110v-240v-50Hz-1Ph. Made in Korea	1
2	SW-010521	Đế timer 8 chân	1
3	SW-010221	Đèn báo nguồn màu đỏ (xanh) Model: FL1P-8NW-1 220v	2
4	SW-010531	Đèn báo nguồn màu xanh (đỏ) Model: FL1P-8NW-1 220v	1
5	SW-010541	Nút nhấn nhả IDEC YW1B-M1E10G 1NO 22mm (Xanh lá)	1
6	SW-010551	Nút nhấn nhả IDEC YW1B-M1E10R 1NC 22mm (Đỏ)	1
7	SW-010561	Công tắc 2 vị trí IDEC YW1S-2E10 22mm 1NC (tự giữ)	1
8	SW-010041	Contacto- LC1D09M7 (SCHNEIDER)	1
9	SW-010571	Relay Nhiệt Shineider Model: LRD07. Loading: 1.6-2.5A Max	1
10	SW-010581	Mô tơ giảm tốc mini Wanshin - 100GF30H	1
11	SW-030441	Khớp nối mềm	1
12	SW-030321	Đỡ Trục (nhựa)	1
13	SW-030451	Vòng ron silicon Ø trong 240 mm, dây Ø10 mm	1
14	SW-030461	Vòng ron silicon chịu nhiệt Ø trong 10 mm, dây Ø3 mm	1
15	SW-030471	Khớp nối cứng phi 40 x 60mm	1
16	SW-030481	Gối đỡ Asahi VCP203	1
17	SW-030381	Bánh xe ty xoay có khóa 75x32 - Phenolic	4

STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
18	SW-030491	Trục cài nắp thùng	1
19	SW-030501	Trục phi 18 x 42,5 mm	1
20	SW-030511	Trục phi 18 x 30,5 mm	1
21	SW-030521	Trục chính máy trộn gà	1
22	SW-030531	Trục tay nắm (ty ren 6ly 2 đầu)	1
23	SW-030541	Mặt bích phi 50 x 4mm	1
24	SW-030551	Thanh cài nắp thùng	1

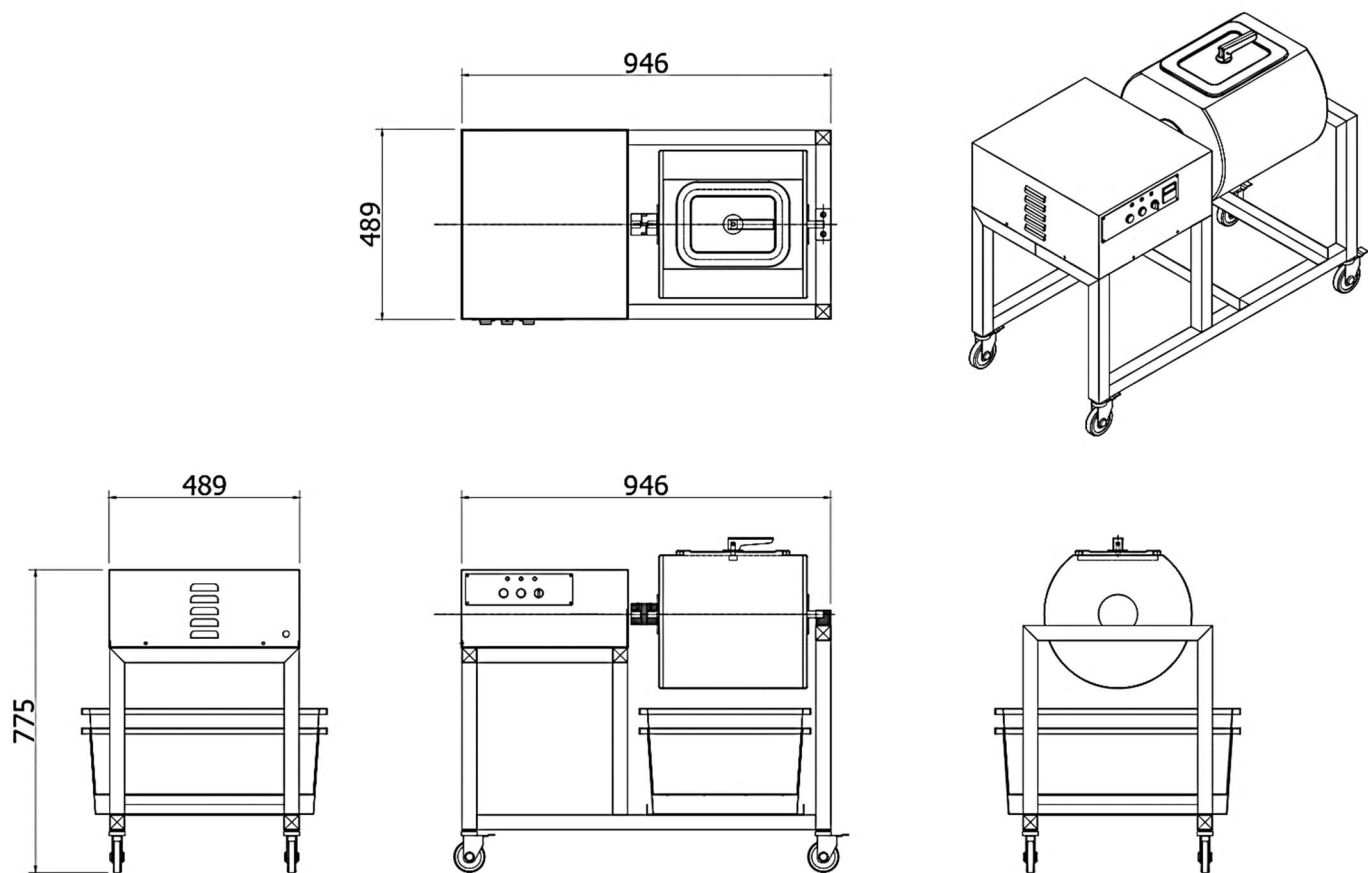
VII. BẢN VẼ

1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

SLIGHTWIND NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED
62 PHAN DINH PHUNG ST, PHU THO HOA WARD, HO CHI MINH CITY- VIET NAM.



2. BẢN VẼ THIẾT BỊ





KHO LẠNH



TỦ GIỮ NÓNG



QUẦY LINE
BUFFET



TỦ HÂM NÓNG
KHOAI TÂY CHIÊN



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

USER MANUAL

ROTARY MARINATOR



MODEL: SWM14RM

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.....	24
V. TROUBLESHOOTING	25
VI. SPARE PART LIST	26
VII. DRAWING	28
1. SCHEMATIC DIAGRAM.....	28
2. EQUIPMENT DRAWING.....	29

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 Rotary Marinator with advanced features and utilities in use.

The Rotary Marinator is the ideal solution for fast food chains, bars, commercial kitchens, restaurants, supermarkets, central kitchens, food processing plants, and other large-scale food service operations.

2. STANDARD FEATURES:

- Rotary Marinator help to mix large quantities of food at the same time.
- Up to 20kgs of food can be mixed in 1 mix.
- 2 operating modes: Automatic and manual.
- Food mixing time can be flexibly adjusted depending on the user.
- Electronic display showing the installation time for 1 mixing.
- Fully made of SUS 304 stainless steel material.
- 4 rotating wheels with locks.
- The lid with a gasket helps to keep the food inside.
- The motor speed is adjustable.

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

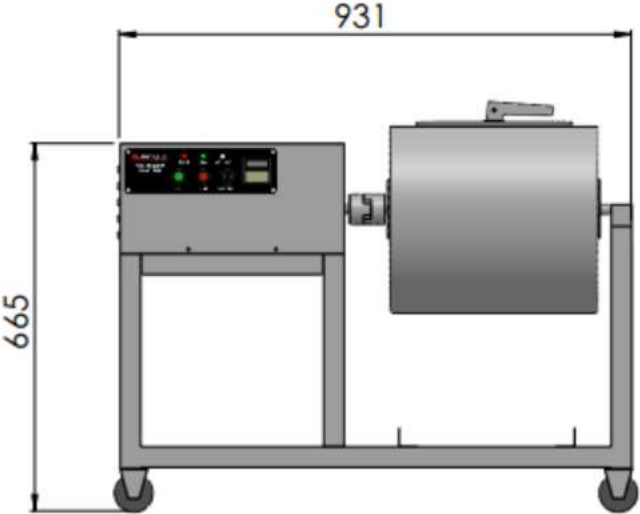
Additional information can be found by visiting our website at www.slightwind.com.vn

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 MANUAL before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.

- Use the machine only with a properly grounded, dedicated electrical circuit protected by a correctly rated fuse or circuit breaker in accordance with applicable local electrical codes and regulations.
- Ensure the power supply matches the machine's rated voltage of **220 VAC**.
- Install the machine on a stable, flat, and level surface.
- Use the machine indoors or in a sheltered location. Do not expose the machine to rain or water.
- Disconnect the machine from the power supply before cleaning, servicing, or moving it.
- Do not operate the machine if the power cord is damaged, frayed, or worn.
- Keep the machine and power cord away from open flames, electric heating elements, and other heat sources.
- **DO NOT** connect multiple appliances to the same electrical outlet.
- **DO NOT** spray water, liquids, or cleaning agents onto the heating elements, electrical components, or the exterior of the machine.
- **DO NOT** allow children to operate or come into contact with the machine while it is in operation.
- **DO NOT** operate the machine when it is wet or exposed to excessive moisture.
- **DO NOT** use the machine if it is damaged or malfunctioning in any way.
- Use only genuine replacement parts when servicing the machine. The use of non-genuine replacement parts may result in equipment malfunction, reduced performance, or safety hazards.

III. SPECIFICATIONS

Product images	
Dimension (W x D x H)	 931 x 460 x 665 mm
Material	Stainless steel
Voltage	220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Wattage	250W
Usable Volume	40L

IV. OPERATING MANUAL

1. INSTALLATION:

1. Carefully cut and remove all packing straps.
2. Lift the cardboard carton away from the machine.
3. Remove all protective film from the exterior surfaces of the machine.
4. Place the machine in its designated installation location.

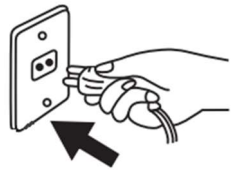
Note:

- Place the machine on a flat and level surface.
- Keep the machine and power cord away from open flames, electric heating elements, and other high-temperature sources
- Install and operate the machine indoors, away from direct exposure to weather conditions.

2. OPERATION:

1. Pre-Operation Inspection

- Verify that the power supply matches the machine's rated voltage.
- Ensure the mixing drum is clean and completely dry.
- Inspect the lid gasket, lid locking mechanism, and drive coupling for proper condition.
- Ensure there are no foreign objects inside the mixing drum.
- Connect the machine to the power supply.



2. Prepare the Ingredients

- Place the meat or other food products into the mixing drum.
- Add seasoning, sauce, or marinade according to the recipe.
- Do not exceed the machine's maximum recommended capacity.

3. Close the Lid

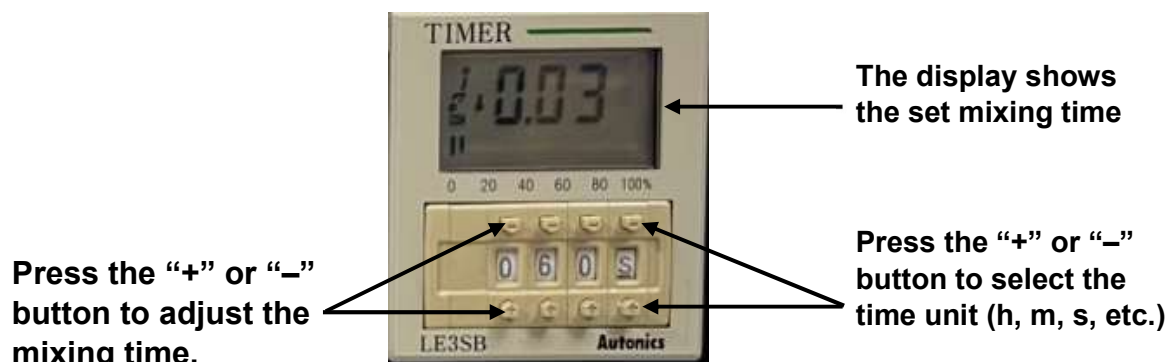
- Close the lid securely.
- Lock all safety latches.
- Ensure the lid gasket is properly sealed to prevent leakage.

4. Set the Mixing Time

- Adjust the mixing time according to the food product and recipe requirements.
- Select the desired operating mode before starting the machine.



- **Manual Mode:** Turn the selector switch to **MANUAL**, then press **START** to begin the mixing process. Press **STOP** at any time to stop the machine.
- **Automatic Mode:** Turn the selector switch to **AUTO**, then set the desired time unit and mixing time before starting the machine.
- **Time Setting:** The controller provides four adjustable parameters. The first three parameters (from left to right) are used to set the **hundreds**, **tens**, and **units** of the mixing time. The fourth parameter is used to select the **time unit**, such as **hours (h)**, **minutes (m)**, or **seconds (s)**.



- Press **START**. The mixing drum will rotate continuously for the preset time.
- The machine will stop automatically when the preset time expires. Press **STOP** at any time to stop the machine manually.

5. Unload the Product

- After the machine has stopped
- Open the lid.
- Rotate the mixing drum by hand to discharge the food product into the receiving tray below.
- Do not leave the food product in the mixing drum for an extended period after the marinating process has been completed, as this may affect product quality.

3. **CLEANING AND MAINTENANCE**

CLEANING PROCEDURE:

1. Turn **OFF** the machine and disconnect it from the power supply.
2. Remove the mixing drum, lid, and rubber gasket.
3. Wash the removable parts with clean water and a mild detergent solution.
4. Thoroughly clean the inside of the mixing drum.
5. Wipe the exterior of the machine with a damp cloth.
6. Dry all components thoroughly and allow them to air dry completely.
7. Reassemble all parts in their original positions.

Note:

- Disconnect the machine from the power supply before cleaning, maintenance, or relocation.
- **DO NOT** spray liquids or cleaning agents around the control panel or control buttons.
- **DO NOT** immerse the machine in water.
- **DO NOT** clean the machine with abrasive pads, steel wool, or other rough materials.
- **DO NOT** use abrasive or corrosive cleaning agents, as they may scratch, damage the surface, and promote the accumulation of dirt.
- Use only a soft cloth, mild soap and water, or an approved food-grade cleaning solution to clean the machine surfaces.
- To prevent damage to electrical components, **DO NOT** use a high-pressure water jet or steam cleaner to clean the machine.
- After each use, disconnect the machine from the power supply and thoroughly clean both the interior and exterior of the machine.

V. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Remedy
Machine Does Not Start	Power supply is not connected.	Check the power supply and ensure the power plug is securely connected.
	The circuit breaker has tripped or the fuse has blown.	Reset the circuit breaker or replace the fuse with one of the correct rating.
Machine Does Not Rotate	The drive coupling is not properly engaged.	Reinstall the mixing drum and ensure it is properly engaged.
	The drive belt (if equipped) is slipping or broken.	Contact Slightwind Technical Support for assistance.
	The motor is overloaded.	Turn off the machine, allow the motor to cool down, then restart the machine. Reduce the amount of product loaded into the mixing drum.
Machine Operates with Excessive Noise	A foreign object is inside the mixing drum.	Stop the machine and remove the foreign object.
	The mixing drum is not installed correctly.	Reinstall the mixing drum in the correct position.
Machine Vibrates Excessively During Operation	The machine is not placed on a level surface.	Adjust the leveling feet or place the machine on a flat, level surface.
	The mixing drum is overloaded.	Reduce the load to the recommended capacity.
Marinade Leakage	The rubber gasket is dirty or damaged.	Clean the gasket or replace it if necessary.
	The lid is not securely locked.	Ensure all lid latches are securely locked before starting the machine.
Uneven Mixing	The mixing time is too short.	Increase the mixing time as required.
	The mixing drum is overloaded.	Reduce the amount of product in each batch.
	The seasoning or marinade is not evenly distributed before mixing.	Evenly distribute the seasoning or marinade before starting the machine.

Problem	Possible Cause	Remedy
The Machine Stops During Operation	The motor overload protection has been activated due to overheating.	Turn off the machine and allow it to cool for 15–30 minutes before restarting.
	The power supply voltage is unstable.	Check the power supply or use a voltage stabilizer if necessary.
Burning Odor	The motor is overloaded.	Stop the machine immediately, reduce the load, and inspect the motor.
	A foreign object is jammed in the drive mechanism.	Disconnect the machine from the power supply and inspect the entire drive mechanism.
Control Switch or Buttons Do Not Function	The electrical contacts are damaged or affected by moisture.	Contact Slightwind Technical Support for assistance.

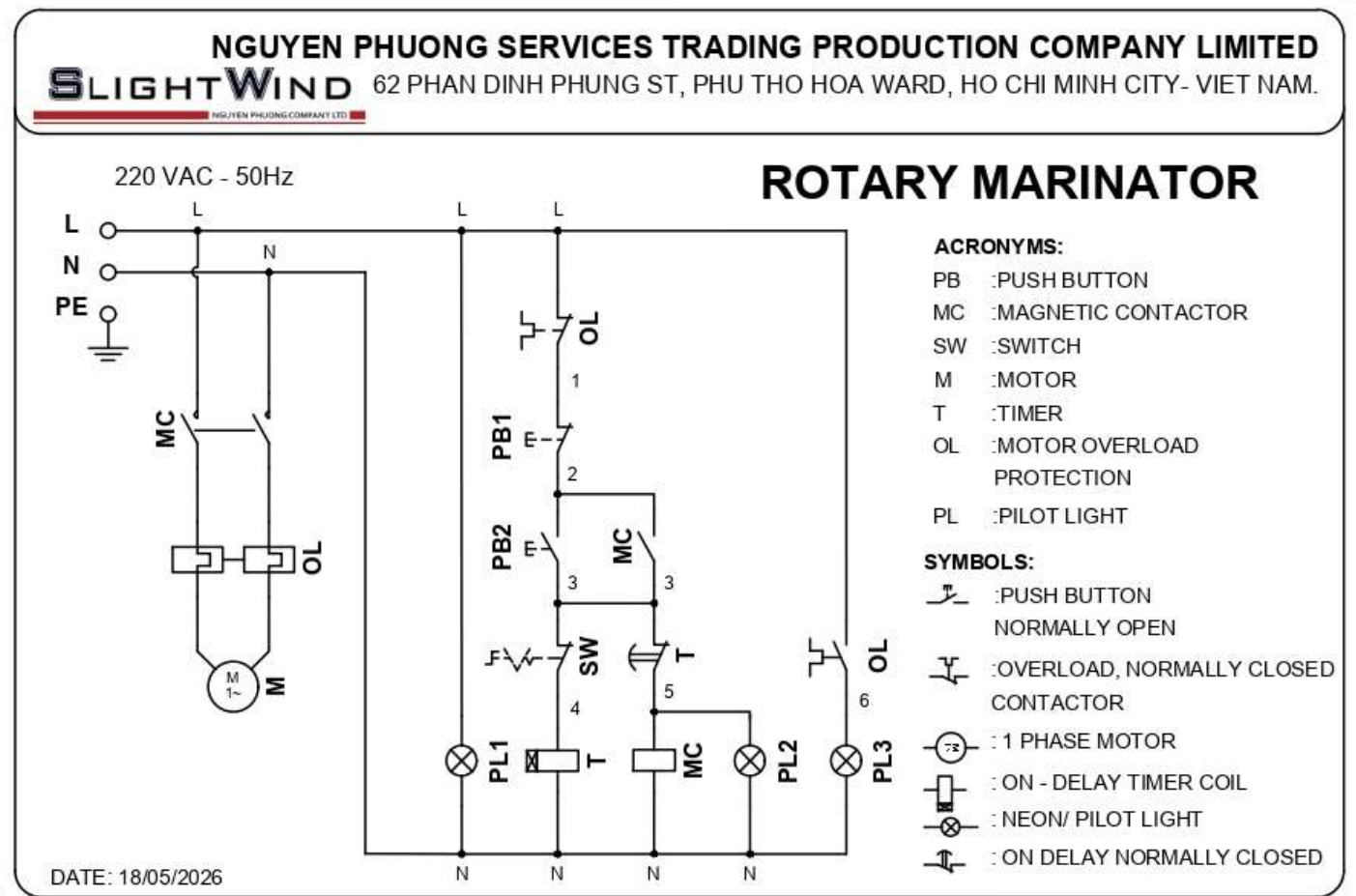
VI. SPARE PART LIST

ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
1	SW-010511	Autonics Timer. Model: ATE8-43 110–240 VAC, 50 Hz, 1Ph. Made in Korea	1
2	SW-010521	8-Pin Timer Socket	1
3	SW-010221	Red (Green) Power Indicator Lamp Model: FL1P - 8NW - 1 - 220V	2
4	SW-010531	Green (Red) Power Indicator Light Model: FL1P-8NW-1, 220VAC	1
5	SW-010541	IDEC Momentary Push Button, Green Model: YW1B-M1E10G, 1NO, 22 mm	1
6	SW-010551	IDEC Momentary Push Button, Red Model: YW1B-M1E10R, 1NC, 22 mm	1
7	SW-010561	IDEC 2-Position Maintained Selector Switch Model: YW1S-2E10, 22 mm, 1NC	1
8	SW-010041	Schneider Magnetic Contactor Model: LC1D09M7	1

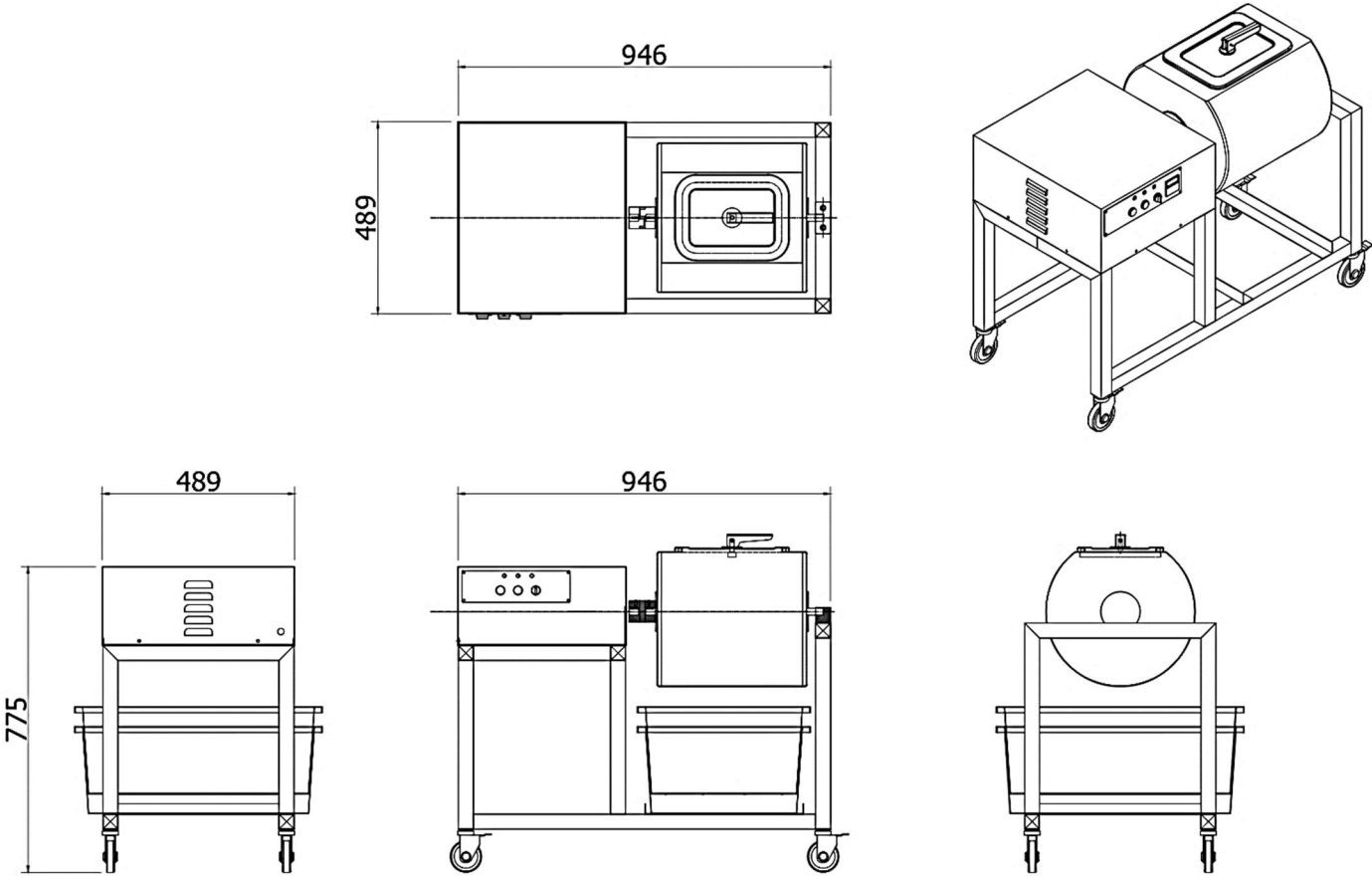
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/ PCS
9	SW-010571	Schneider Thermal Overload Relay Model: LRD07 Current Range: 1.6 – 2.5 A	1
10	SW-010581	Wanshin Mini Gear Motor Model: 100GF30H	1
11	SW-030441	Flexible Shaft Coupling	1
12	SW-030321	Plastic Shaft Support	1
13	SW-030451	Silicone O-Ring (ID 240 mm × Ø10 mm Cord)	1
14	SW-030461	High-Temperature Silicone O-Ring (ID 10 mm × Ø3 mm Cord)	1
15	SW-030471	Rigid Shaft Coupling (Ø40 × 60 mm)	1
16	SW-030481	Asahi Pillow Block Bearing Model: VCP203	1
17	SW-030381	75 × 32 mm Phenolic Swivel Caster with Brake	4
18	SW-030491	Lid Locking Shaft	1
19	SW-030501	Shaft (Ø18 × 42.5 mm)	1
20	SW-030511	Shaft (Ø18 × 30.5 mm)	1
21	SW-030521	Main Mixing Shaft	1
22	SW-030531	Handle Shaft (Double-Ended M6 Threaded Rod)	1
23	SW-030541	Flange (Ø50 × 4 mm)	1
24	SW-030551	Lid Locking Bar	1

VII. DRAWING

1. SCHEMATIC DIAGRAM



2. EQUIPMENT DRAWING



SLIGHTWIND

NGUYEN PHUONG COMPANY LTD



COLD
STORAGE



HEATER
HOLDING
CABINET



COLD
COUNTER



FRENCH FRIES
STATION



FOOD
WARMER

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

www.slightwind.com.vn