SLIGHTWIND

NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TỦ GIỮ NÓNG THỨC ĂN

(HEATER HOLDING CABINET)

MODEL: SWH2D6

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....10
V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC 12
VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN 13
VII. BẢN VẼ....14
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN....14
2. BẢN VẼ THIẾT BỊ....15

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 hang tiện lợi, nhà hàng, cà phê, siêu thị.

2. ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM:

- Giữ nóng thực phẩm ổn định: Đốt nóng bằng hệ thống điện trở công nghiệp, giúp duy trì nhiệt độ đồng đều, đảm bảo thực phẩm luôn nóng và sẵn sàng phục vụ khách hàng.
- Hệ thống quạt đối lưu: Quạt giúp phân phối nhiệt và độ ẩm đều trong khoang tủ, mang lại chất lượng thực phẩm ổn định
- Bảng điều khiển kỹ thuật số: Cho phép điều chỉnh và kiểm soát nhiệt độ chính xác, giúp người dùng vận hành thiết bị dễ dàng, có màn hình LED hiển thị nhiệt độ.
- Cửa polycarbonate trong suốt: Cửa tủ có khả năng chịu nhiệt tốt, đồng thời giúp quan sát thực phẩm bên trong mà không cần mở cửa nhiều lần.
- Thiết kế chắc chắn: Thân tủ được làm từ thép không gỉ bền bỉ, phù hợp với môi trường bếp công nghiệp và dễ vệ sinh. Chất liệu thép không gỉ, độ bền cao.
- Kiểm soát độ ẩm bằng gió tươi.
- Các tủ có thể xếp chồng lên nhau để tiết kiệm không gian.
- Tủ cách nhiệt 2 lớp giúp giảm thoát nhiệt bên ngoài.
- Cửa tự đóng, và có thể mở được trên 90 độ.
- Các khay đựng thực phẩm được tháo lắp dễ dàng.
- Chiếu sáng bằng đèn LED.
- Tủ có thể mở được từ cả 2 phía.
- Cấu hình cửa lật nhiều ngăn được gắn trên khung cửa có thể được mở hoàn toàn để đặt và lấy thực phẩm nhanh chóng. Và cửa lật giúp chống thất thoát nhiệt khi người dùng cần sử dụng chỉ 1 khay hoặc 1 tầng nhất định.
- Đồng hồ đếm ngược thời gian 8 kênh.

3. THÔNG TIN LIÊN HỆ:

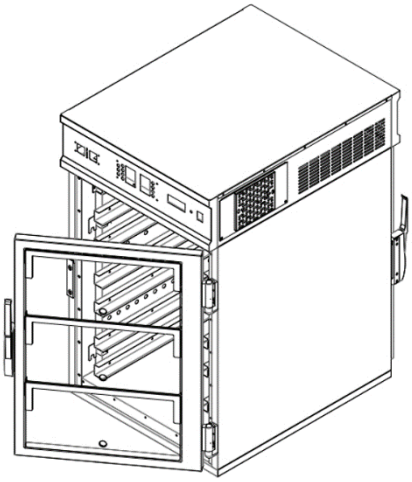
- Về dịch vụ và mua hàng: 0919.120.068
- Các vấn đề về kỹ thuật:
  - Tại TP.HCM : 0919.120.068 hoặc 0907.620.068
  - Tại Hà Nội : 0919.120.068
    Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn
    Tham khảo thêm thông tin, bạn có thể truy cập website: www.slightwind.com.vn

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)	 615 x 787 x 1005 mm
Chất liệu	Thép không gỉ Polycarbonate
Số lượng cửa lớn	2 cửa (Trước và sau)
Số lượng cửa lật	6 cái
Số tầng	6 tầng
Nhiệt độ	Từ 37ºC tới 85ºC
Bộ đếm ngược thời gian	8 Kênh
Điện áp	220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Công suất	1650W

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. Mở cửa và lấy các bộ phận phụ kiện trong tủ.
5. Lắp đặt vào vị trí.

Cảnh báo: Cẩn thận khi di chuyển thiết bị để tránh gây thương tích cho người.

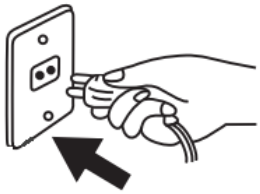
Trọng lượng của thiết bị trên 80 kg.

Lưu ý khi lắp đặt:

- Nên lắp đặt thiết bị ở vị trí có chiều cao phù hợp và thuận tiện khi sử dụng.
- 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 thăng bằng sàn: Độ dốc cho phép bên dưới toàn bộ thiết bị là 1°.
- Để tránh làm hỏng thiết bị, không đặt bất kỳ vật gì lên trên tủ có thể đóng lỗ thông hơi.
- 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.

➢ **Điều chỉnh cài đặt nhiệt độ (nhiệt độ dừng điện trở gia nhiệt):**

- Nhấn nút SET, nhiệt độ cài đặt sẽ được hiển thị.
- Nhấn nút ▲ hoặc ▼ để sửa đổi và lưu trữ giá trị hiển thị, Nhấn nút SET để thoát và hiển thị nhiệt độ tủ nóng.
- Nếu không nhấn nút nào nữa trong vòng 6 giây, nhiệt độ tủ nóng sẽ được hiển thị. (Cài đặt phạm vi điều chỉnh nhiệt độ: tham số E1~ E2).

➢ **Thiết lập tham số:**

- Nhấn nút SET và giữ trong 6 giây để vào chế độ thiết lập tham số khi đó bảng điều khiển nhấp nháy E1.
- Nhấn nút SET lần nữa để tuần tự từ các tham số: E1, E2, E3, E4, E5, C1.
- Nhấn nút ▲ hoặc ▼, giá trị của tham số sẽ được hiển thị và có thể được sửa đổi và lưu trữ.
- Nếu không nhấn nút nào nữa trong vòng 6 giây, nhiệt độ tủ nóng sẽ được hiển thị.

Tham số	Chức năng	Thiết lập phạm vi	Mặc định
E1	*Giới hạn điểm đặt nhiệt độ tối thiểu*	*-40°C ~ Cài đặt nhiệt độ*	*0°C*
E2	*Giới hạn điểm đặt nhiệt độ tối đa*	*Cài đặt nhiệt độ ~ 110℃*	*110°C*
E3	*Chênh lệch nhiệt độ*	*1 ~ 50°C*	*3°C*
E4	*Độ trễ đầu ngõ ra khi khởi động*	*0 ~ 10 phút*	*0 phút*
E5	*Bù trừ với nhiệt độ hiển thị trên tủ*	*-20 ~ 20°C*	*0°C*
C1	*Đổi °C sang °F và ngược lại*	*°C ⇔ °F*	*°C*

➢ **Khôi phục mặc định của nhà máy:** nhấn 2 nút đồng thời, nhấn nút ▲ trong 1 giây và nhấn nút ▼ trong 6 giây, đèn báo nhấp nháy, tất cả các thông số sẽ được khôi phục theo mặc định của nhà máy. Sau 6 giây, thiết bị sẽ trở lại hoạt động bình thường.

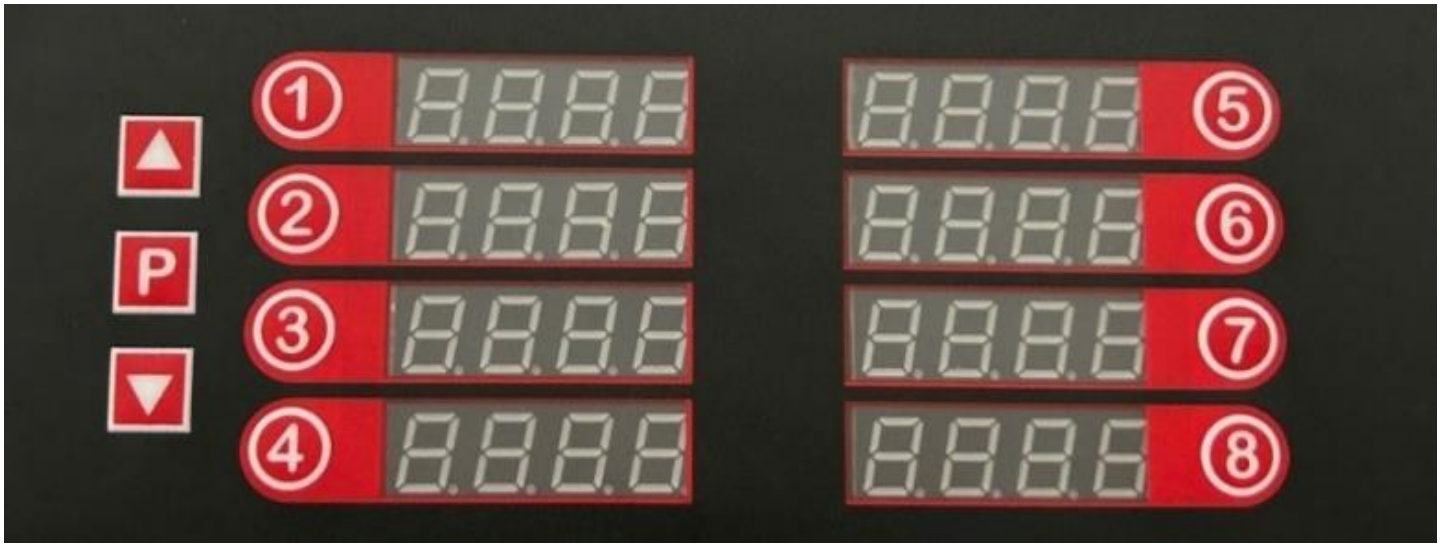
➢ **Khóa tham số:** Trong chế độ hoạt động bình thường, nhấn và giữ nút ▼ trong khoảng 6 giây để thực hiện chức năng khóa hoặc mở khóa các tham số cài đặt. Khi màn hình hiển thị "OFF": chế độ khóa tham số được kích hoạt, người dùng không được phép thay đổi các cài đặt. Khi màn hình hiển thị "ON": chế độ mở khóa tham số được kích hoạt, cho phép chỉnh sửa các cài đặt.

Lưu ý: Khi các tham số đang ở trạng thái khóa (OFF), người dùng vẫn có thể truy cập và xem các giá trị cài đặt, nhưng không thể thay đổi chúng. Chức năng điều chỉnh nhiệt độ cài đặt (Setpoint) vẫn hoạt động bình thường và không bị ảnh hưởng bởi chế độ khóa tham số. Mặc định xuất xưởng của thiết bị là "ON", cho phép người dùng chỉnh sửa các tham số cài đặt.

Lưu ý: Chi tiết chức năng E3

Điện trở gia nhiệt của tủ nóng sẽ bắt đầu hoạt động khi **nhiệt độ trong tủ** < (**nhiệt độ cài đặt - Chênh lệch nhiệt độ**), và sẽ tắt khi **nhiệt độ trong tủ** > **nhiệt độ cài đặt.**

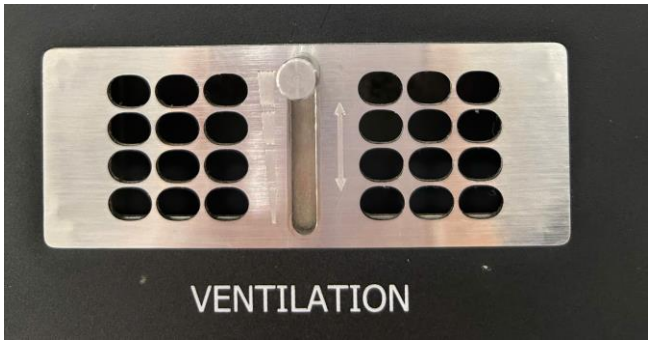
4. Hướng dẫn cài đặt bộ đếm thời gian (8 kênh)



STT	CHỨC NĂNG	CÀI ĐẶT
1	Cách cài thời gian cho từng khay	B1: Nhấn và giữ nút P trong 2 giây.
		B2: Chọn khay cần cài đặt. Ví dụ cần khay 3, nhấn nút số 3.
		B3: Nhấn nút ▲ hoặc ▼ để tăng/giảm thời gian cài đặt.
		B4: Nhấn nút số 3 để chuyển qua lại giữa LED phút ↔ LED giây (hoặc LED giờ ↔ LED phút).
		B5: Giữ nút P 2 giây.
		B6: Nhấn giữ cùng lúc nút P + ▼ trong 2 giây.
2	Cách đổi chế độ hiển thị (giờ/phút - phút/giây)	B1: Nhấn giữ cùng lúc nút P + ▲ trong 2 giây.
		B2: Nhấn giữ cùng lúc nút P + ▼ trong 2 giây.

5. **Điều chỉnh hệ thống thông gió:**

Hệ thống thông gió hạn chế mức độ ẩm của tủ. Thao tác điều chỉnh thông gió rất dễ thực hiện, để đạt được độ giòn mong muốn của gà rán luôn đặt hệ thống thông gió ở mức 4.



6. **Cho thực phẩm cần giữ nóng vào khay/vĩ đựng thực phẩm.**
7. **Đặt khay/vĩ đựng thực phẩm chèn vào giữa các giá đỡ 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 gắp hoặc đeo găng tay để đưa thực phẩm vào hay lấy thực phẩm ra tránh bị bỏng.

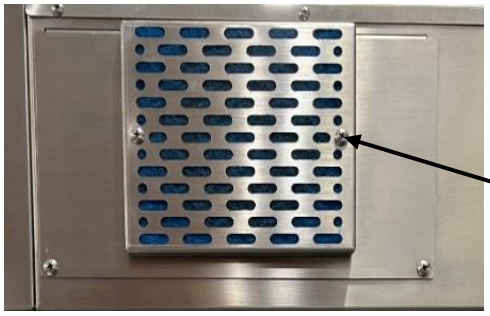
3. PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Quy trình vệ sinh:

1. Tắt tất cả các nút về vị trí “OFF”.
2. Ngắt nguồn điện vào tủ.
3. Mở cửa và lấy tất cả các khay ra khỏi tủ.
4. Đem các khay vào bồn rửa và vệ sinh sạch sẽ.
5. Lau bảng điều khiển bằng khăn ẩm. Không bắn nước xung quanh các nút điều khiển.
6. Lau sạch bên ngoài tủ bằng khăn ẩm.
7. Vệ sinh các giá đỡ bằng xà phòng và nước.
8. Vệ sinh kỹ bên trong tủ bằng khăn và nước xà phòng.
9. Để ít nhất một cánh cửa mở qua đêm 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.
- Làm sạch các bề mặt kính bằng chất tẩy rửa kính thông thường.
- 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.
- Tháo và vệ sinh lưới lọc bụi định kỳ 2 tháng 1 lần.



Lưới Lọc Bụi

V. SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

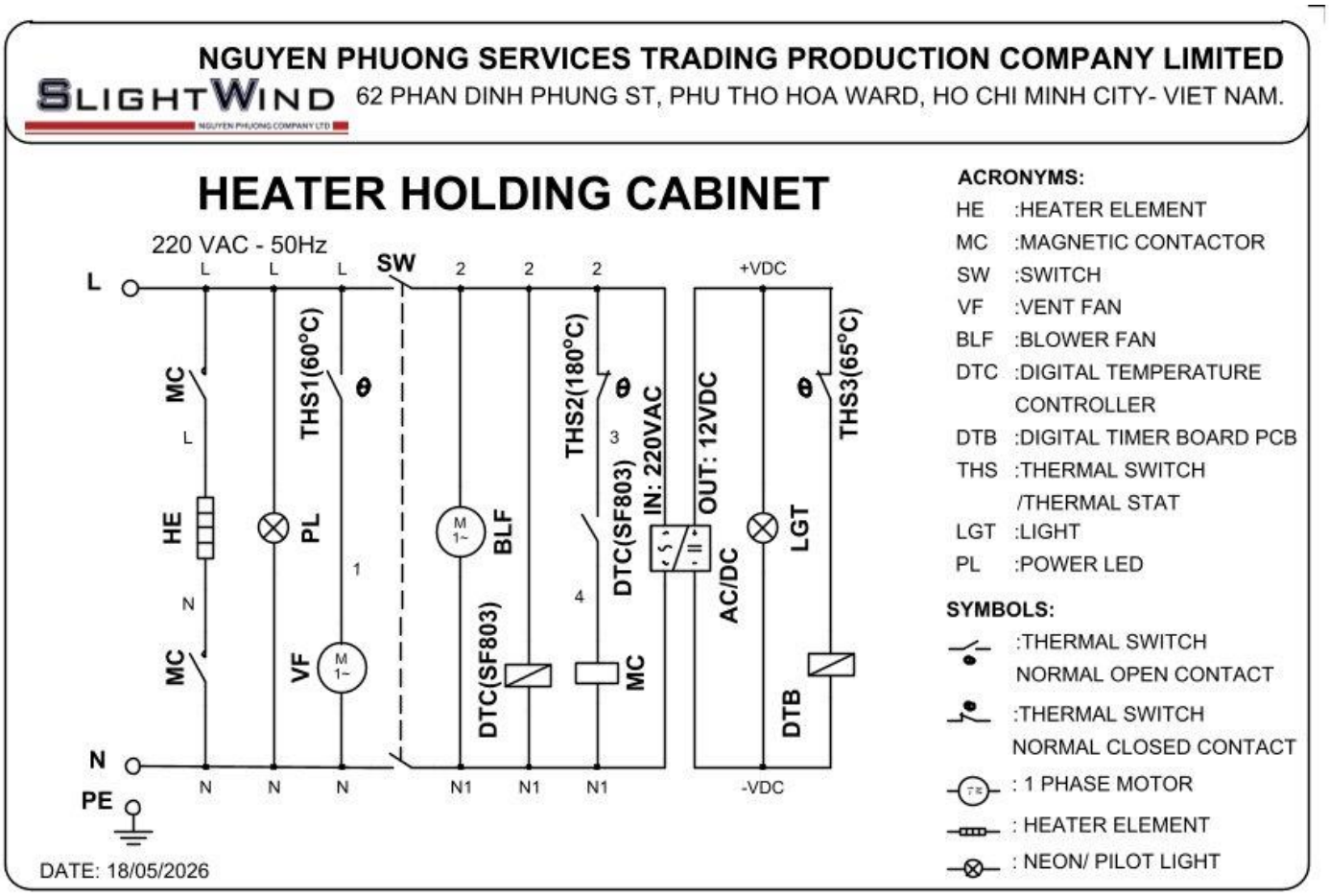
Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Thiết bị không đạt nhiệt độ	Cửa tủ bị để mở	Giữ cửa đóng ngoại trừ khi đưa thực phẩm vào và lấy thực phẩm ra
	Nhiệt độ điều chỉnh quá thấp	Tăng cài đặt nhiệt độ bằng cách làm theo mục 3 của “Vận hành thiết bị giữ nóng”
	Gioăng bị rách hoặc hỏng	Thay thế gioăng
Thiết bị sẽ không nóng hoặc nóng vượt nhiệt độ cài đặt mong muốn	Điện trở gia nhiệt 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
	Cảm biến nhiệt không nhận chính xác ra nhiệt độ thực sự	Kiểm tra nhiệt độ tủ bằng một nhiệt kế khác; thay thế nhiệt kế nếu cần thiết
Đèn không sáng, không hoạt động. Quạt không hoạt động	Cầu chì bị lỗi (nếu thiết bị có trang bị)	Kiểm tra cầu chì và nguồn kết nối vào thiết bị
	Thiết bị chưa kết nối vào nguồn điện	Kiểm tra lại dây cắm điện
	Công tắc nguồn thiết bị đang ở vị trí “OFF”	Chuyển công tắc qua chế độ “ON”
Điều khiển nhiệt độ hiển thị “HH”	Khi cảm biến phòng bị chập mạch hoặc quá nhiệt (trên 120°C).	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ
Điều khiển nhiệt độ hiển thị “LL”	Khi cảm biến phòng mở mạch hoặc quá thấp (dưới -20°C)	Liên hệ kỹ thuật của Công ty để được hỗ trợ

VI. DANH SÁCH CÁC BỘ PHẬN

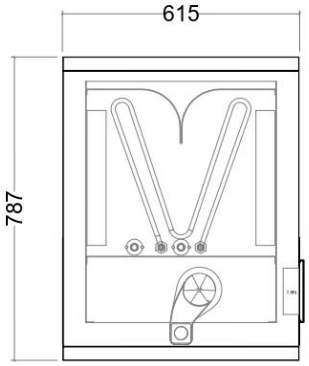
STT	MÃ SỐ	TÊN BỘ PHẬN	SỐ LƯỢNG/TỦ
1	SW-030061	Tay khóa KP-DHSWH2D 288 x 28 x 60mm	2
2	SW-030071	Bản lề KP-HSWH2D 115 x 30 x 33mm	4
3	SW-010141	Moto quạt J238 -150 - 15324 220V/24 VAC	1
4	SW-010131	Quạt tản nhiệt 120 x 120 x 38 mm - 220V	1
5	SW-010161	Điện trở chữ V - Ø 11mm 404 x 360 mm - 220V - 1500W	1
6	SW-010171	Relay nhiệt KSD301 60 độ - 10A - 250VAC Thường hở	1
7	SW-010181	Relay nhiệt KSD301 180 độ - 10A – 250VAC Thường đóng	1
8	SW-010191	Relay nhiệt KSD 9700 250V 5A 65°C Thường đóng	1
9	SW-010201	Điều khiển nhiệt độ Model: SF-803. Điện áp: 220v-50Hz-1Ph	1
10	SW-010211	Công tắc điện đỏ Model: KCD4-16A. Điện áp: 220v-50Hz-1Ph	1
11	SW-010221	Đèn báo nguồn màu đỏ (xanh) Model: FL1P-8NW-1220V	1
12	SW-030081	Polycacbonate đặc ruột 255 x 455 x 5mm	4
13	SW-010231	Relay Omron Model: G7L-2A-TUBJ-CB Điện áp: 220v-50Hz-1Ph	1
14	SW-010241	Dây led dán 240D - 4000K Điện áp: 12V-24W/h	1
15	SW-030091	Ron cửa tủ nóng E 18mm	1
16	SW-010251	Nguồn tổ ong Delta Model: PMT 12V 50W- 4.2A	1
17	SW-010261	Bo mạch hẹn giờ đếm ngược 8 kênh	1

VII. BẢN VẼ

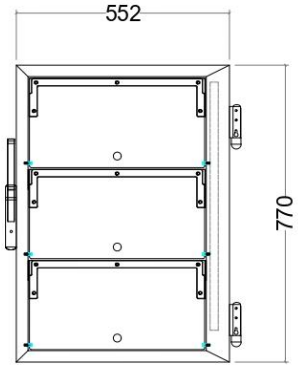
1. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

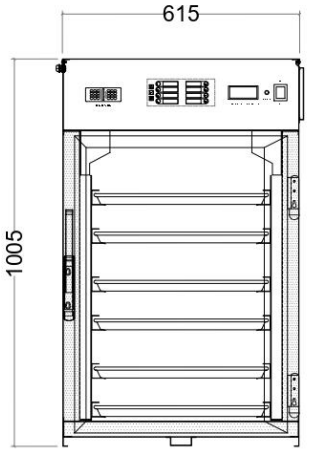


2. BẢN VẼ THIẾT BỊ

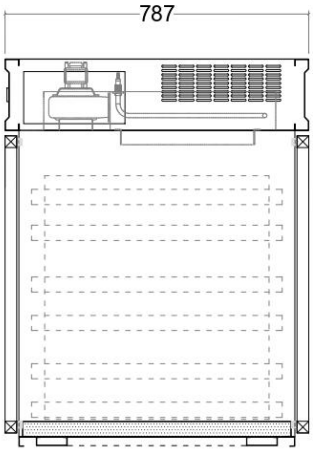


TOP VIEW

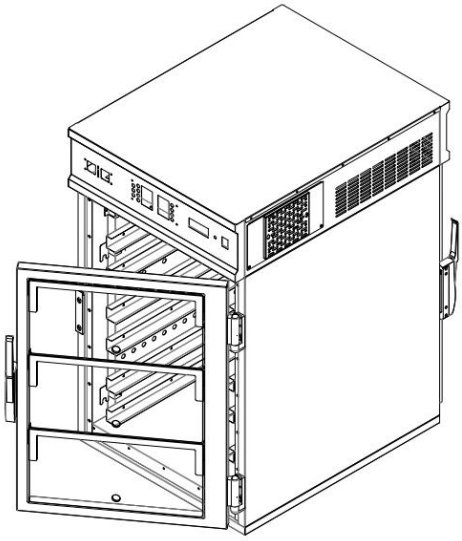




FRONT VIEW



SIDE VIEW



SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

KHO LẠNH

TỦ TRƯNG BÀY
GIỮ NÓNG

QUẦY LINE
BUFFET

TỦ HÂM NÓNG
KHOAI TÂY CHIÊN

MÁY TRỘN
THỰC PHẨM

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

www.slightwind.com.vn

SLIGHTWIND

NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

USER MANUAL

HEARTER HOLDING CABINET

MODEL: SWH2D6

CONTENTS

I. INTRODUCTION 19
1. PRODUCTION PURPOSE: 19
2. STANDARD FEATURES: 19
3. CONTACT INFORMATION: 20
II. IMPORTANT SAFETY INFORMATION 21
III. SPECIFICATIONS 22
IV. OPERATING MANUAL 23
1. INSTALLATION: 23
2. OPERATION: 23
3. CLEANING AND MAINTENANCE 26
V. TROUBLESHOOTING 28
VI. SPARE PART LIST 29
VII. DRAWING 30
1. SCHEMATIC DIAGRAM 30
2. EQUIPMENT DRAWING 31

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:

- Maintaining consistent food temperature: The heating system helps maintain a uniform temperature, ensuring food remains hot and ready to serve customers.
- Convection Fan System: The convection fan evenly circulates heat and humidity throughout the cabinet, maintaining consistent food quality and product freshness.
- Digital control panel: Allows for precise temperature adjustment and control, making it easy for users to operate the device. The LED screen displays the temperature.
- Transparent polycarbonate door: The cabinet door has good heat resistance and allows you to see the food inside without opening the door repeatedly.
- Robust design: The cabinet body is made of durable stainless steel, suitable for industrial kitchen environments and easy to clean. Made of stainless steel, highly durable.
- Heating using industrial resistance electricity.
- The dual fan motors distribute heat and humidity evenly throughout the cabinet, ensuring consistent food quality.
- Control humidity with fresh air.
- Double-layered insulation in the cabinet helps reduce heat loss to the outside.
- The door closes automatically and can open more than 90 degrees.
- The food trays are easily removable.
- Lighting using LED lights.
- The cabinets can be stacked to save space.
- The cabinet can be opened from both sides.
- The multi-compartment flip-up door configuration, mounted on the door frame, can be fully opened for quick food placement and retrieval. The flip-up door also helps prevent heat loss when users only need to utilize a specific tray or shelf.
- 8-channel countdown timer.

3. CONTACT INFORMATION:

- For service, purchase : (+84) 919 120 068
- For technical issues:
  - Ho Chi Minh City : (+84) 919 120 068 – (+84) 907 620 068
  - Ha Noi City : (+84) 919 120 068
  - Email: nguyenphuong@slightwind.com.vn

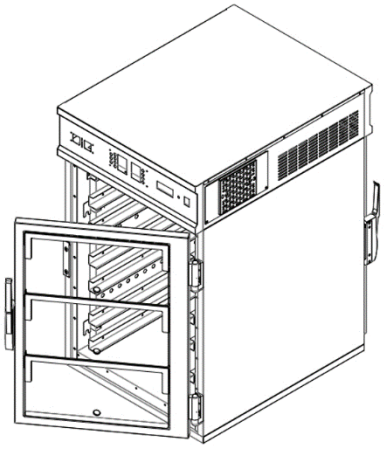
Additional information can be found by visiting our website at www.slightwind.com.vn

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)	 615 x 787 x 1005 mm
Material	Stainless steel Polycarbonate
Number of big doors	2 (Front and Rear)
Number of Flip doors	4 Units
Number of Flip trays	4 Trays
Temperature	From 37ºC to 85ºC
Countdown Timer	8 Channels
Voltage	220-240v ~ 50/60Hz, 1Ph
Wattage	1650W

IV. OPERATING MANUAL

1. INSTALLATION:

1. Carefully cut and remove the packing straps
2. Lift the cardboard box off the unit.
3. Remove the protective film from the outer surfaces of the cabinet.
4. Open the doors and take out all internal parts and accessories.
5. Place the unit in the desired installation location.

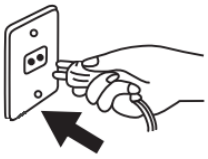
WARNING: Unit weight exceeds 80 kg – move carefully to prevent injury.

Note:

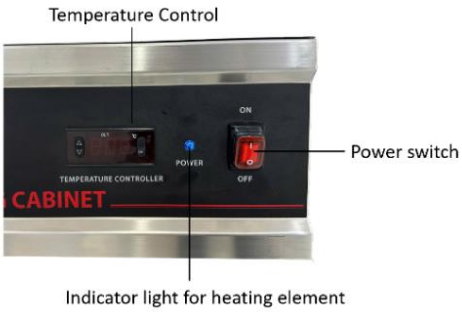
- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use.
- The unit must be installed in an area where the doors can be opened without obstruction, allowing easy loading and unloading of products.
- For proper operation, the cabinet must be level. Floor leveling: The maximum allowable slope under the entire unit is 1°.
- **DO NOT** place items on top of the unit that obstruct ventilation
- Keep the unit away from high heat sources.
- Install the unit indoors, away from weather fluctuations.

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.**

- Adjust temperature setting (heating element stop temperature):

- Press the SET button, the set temperature will be displayed.
- Press the ▲ or ▼ button to modify and save the displayed value. Press the SET button to exit and display the cabinet temperature.
- If no button is pressed within 6 seconds, the cabinet temperature will be displayed. (Adjustable temperature setting range: parameter E1~E2).

- Parameter setting:

- Press and hold the SET button for 6 seconds to enter the parameter setting mode. The display panel will then flash 'E1'.
- Press the SET button again to scroll sequentially through the parameters: E1, E2, E3, E4, E5, C1.
- Press the ▲ or ▼ button to display, modify, and save the parameter value.
- If no button is pressed within 6 seconds, the cabinet temperature will be displayed.

Parameter	Function	Setting Range	Default
E1	*Minimum setpoint temperature limit*	*-40°C ~ Set temperature*	*°C*
E2	*Maximum setpoint temperature limit*	*Set temperature ~ 110°C*	*110°C*
E3	*Temperature differential*	*1 ~ 50°C*	*3°C*
E4	*Output delay time at startup*	*0 ~ 10 minute*	*0 minute*
E5	*Display temperature calibration*	*-20 ~ 20°C*	*0°C*
C1	*Convert °C to °F and vice versa*	*°C ⇔ °F*	*°C*

- Factory Default Reset: Press both buttons at the same time. Press the ▲ button for 1 second, then press and hold the ▼ button for 6 seconds. When the indicator light flashes, all parameters will be restored to factory default settings. After 6 seconds, the unit will resume normal operation.

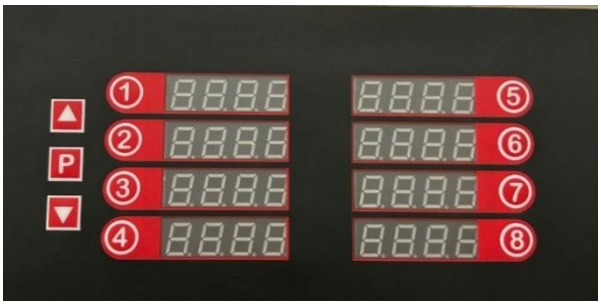
- Parameter Lock: In normal operating mode, press and hold the ▼ button for approximately 6 seconds to enable the function of locking or unlocking the setting parameters. When the display shows "OFF": the parameter lock mode is activated, and users are not allowed to change the settings. When the display shows "ON": the parameter unlock mode is activated, allowing the settings to be adjusted.

Note: When the parameters are in the locked status (OFF), users can still access and view the setting values, but they cannot modify them. The temperature setpoint adjustment function remains active and is not affected by the parameter lock mode. The factory default setting of the device is “ON”, allowing users to edit the setting parameters.

Note: Details of function **E3**

The heating element of the warming cabinet will start operating when the internal temperature is lower than (set temperature – temperature differential), and will stop when the internal temperature exceeds the set temperature.

4. Timer setting



No.	FUNCTION	SETTING
1	**SETTING THE HOLDING TIME FOR EACH TRAY**	**Step 1:** Press and hold the **P** button for 2 seconds.
		Step 2: Select the tray to be set. For example, to set Tray 3, press button **3**.
		Step 3: Press ▲ or ▼ to increase or decrease the holding time.
		Step 4: Press the tray button (button **3**) to switch between **Minute** ↔ **Second** display or **Hour** ↔ **Minute** display.
		Step 5: Press and hold the **P** button for 2 seconds to save the setting.
		Step 6: Press and hold **P +** ▼ simultaneously for 2 seconds to exit.
2	**CHANGING THE DISPLAY MODE (HOUR/MINUTE ↔ MINUTE/SECOND)**	Step 1: Press and hold P + ▲ simultaneously for 2 seconds.
		Step 2: Press and hold **P +** ▼ simultaneously for 2 seconds.

5. **Ventilation system adjustment**

   The ventilation system limits the humidity level inside the cabinet. Ventilation adjustments are easy to make. To achieve the desired crispness of fried chicken, the ventilation system should be set to level 4 at all times.

6. **Put the food in the food tray.**
7. **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

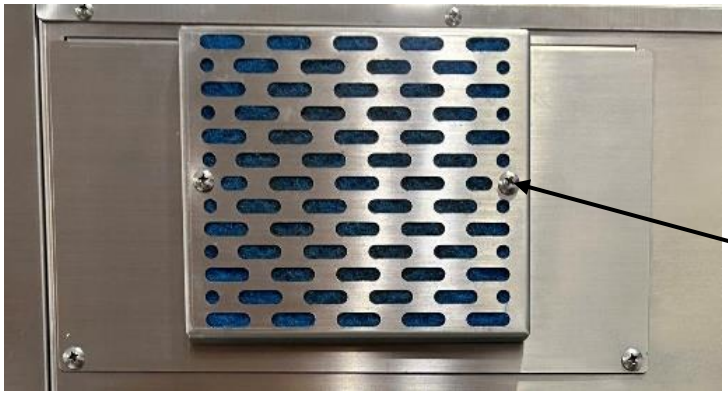
CLEANING PROCEDURE:

1. Turn all switches to the “OFF” position.
2. Disconnect the unit from the power supply.
3. Open the door and 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. Clean the racks with soap and water.
8. Wipe the interior surfaces thoroughly with a cloth and soapy water.

9. Leave at least one door open overnight to 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.
- Clean glass surfaces with standard glass cleaner.
- 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, switch off the unit and unplug it from the power source; clean both the interior and exterior surfaces thoroughly.
- When the aluminum trays slide on the cabinet rails, they may leave traces of aluminum dust or small aluminum particles. It is important to clean the unit daily to prevent aluminum dust or debris from contaminating the food stored inside.
- Remove and clean the dust filter periodically once every 2 months.



Dust Filter

V. TROUBLESHOOTING

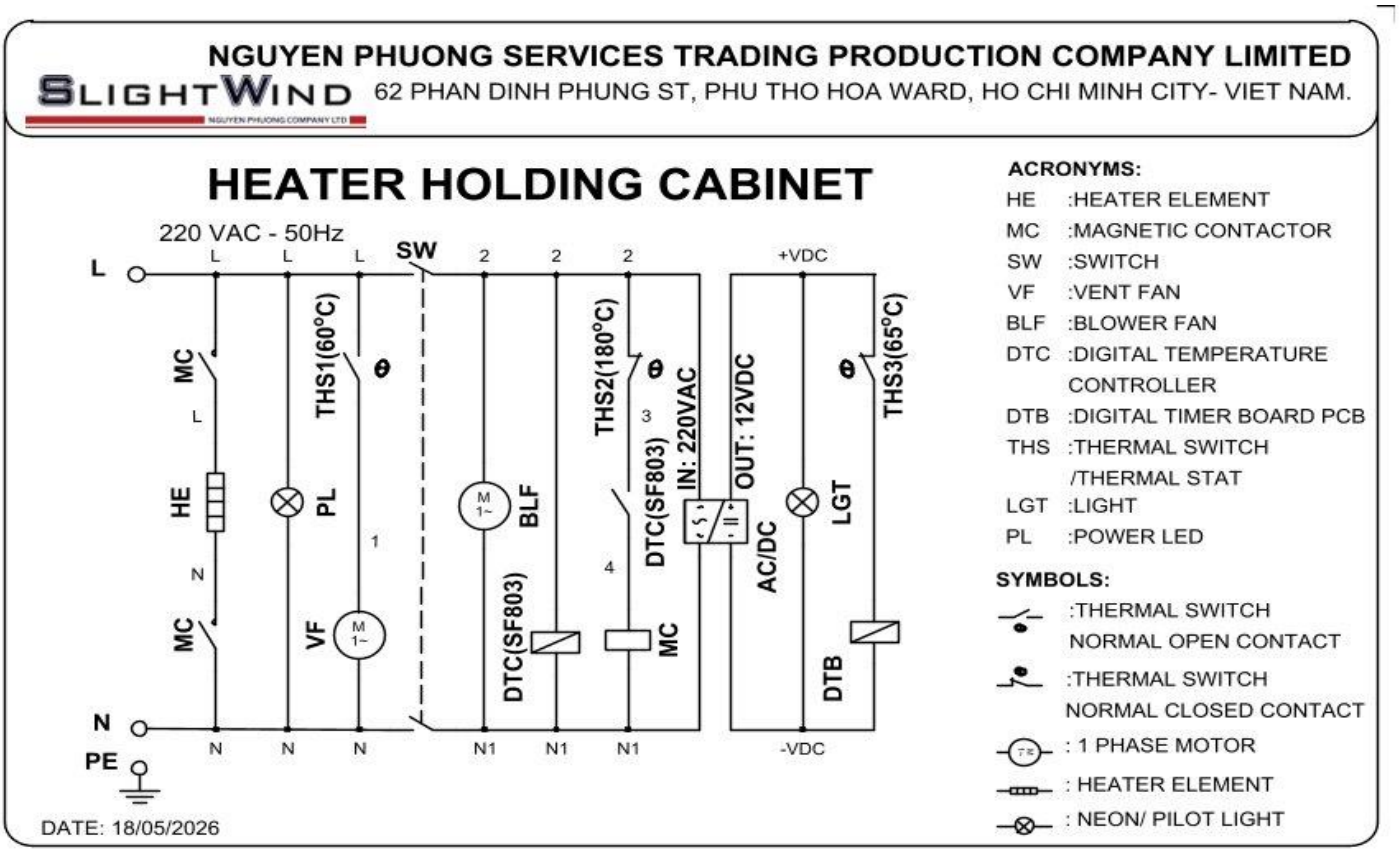
PROBLEM	PROBABLE CAUSE	REMEDY
The unit does not reach the set temperature	The door is left open	Keep the door closed except when placing or removing food
	Temperature setting is too low	Increase the set temperature following the procedure in Section 3 “Operating the Holding Cabinet”
	Door gasket is torn or damaged	Replace the gasket
The unit does not heat or overheats beyond the set temperature	Heating element is faulty	Contact the Company’s technical service for support
	Thermostat is not functioning	Contact the company’s technical support for assistance
	The unit is not connected to the power supply	Check the power cord connection
	The temperature sensor does not accurately detect the actual temperature	Check the temperature using another thermometer; replace the sensor if necessary
The light does not turn on / Fans do not operate	Fuse is blown (if the unit is equipped with one)	Check the fuse and power connection to the unit
	The unit is not connected to the power supply	Check the power cord connection
	The power switch is in the “OFF” position	Switch the power to the “ON” position
Temperature controller displays “HH”	The chamber sensor is short-circuited or the temperature exceeds 120°C	Contact the Company’s technical service for support
Temperature controller displays “LL”	The chamber sensor is open-circuited or the temperature drops below -20°C	Contact the Company’s technical service for support

VI. SPARE PART LIST

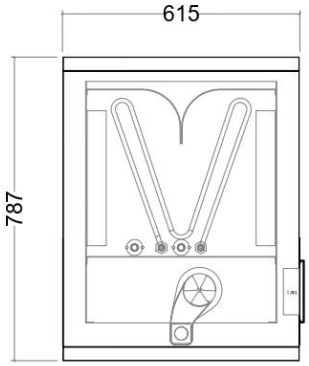
ITEM	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY/PCS
1	SW-030061	Door Handle KP-DHSWH2D 288 x 28 x 60 mm	2
2	SW-030071	Hinge KP - HSWH2D 115 × 30 × 33 mm	4
3	SW-010141	Fan Motor J238-150-15324 220V/24VAC	1
4	SW-010131	Cooling Fan 120 × 120 × 38 mm - 220V	1
5	SW-010161	V-Shaped Heating Element - Ø11mm 404 mm × 360 mm – 220V – 1500W	1
6	SW-010171	Thermal Protector KSD301 60°C - 10A -250VAC Normally Open (NO)	1
7	SW-010181	Thermal Protector KSD301 180°C – 10A – 250VAC Normally Closed (NC)	1
8	SW-010191	Thermal Protector KSD9700 65°C – 250V – 5A Normally Closed (NC)	1
9	SW-010201	Digital Temperature Controller Model: SF-803 – 220V – 50Hz – 1Ph	1
10	SW-010211	Power switch (KCD4 - 16A)	1
11	SW-010221	Indicator lamp-red/green (FL1P - 8NW - 1, 220V)	1
12	SW-030081	Polycarbonate sheet 5mm	4
13	SW-010231	Contactor: 220v-50Hz (Omron G7L - 2A – TUBJ - CB)	1
14	SW-010241	LED Strip Light 240 LEDs/m – 4000K – 12V – 24W	1
15	SW-030091	Door Gasket E 18mm	1
16	SW-010251	Switching Power Supply Delta PMT 12V 50W – 4.2A	1
17	SW-010261	8-Channel Countdown Timer Control Board	1

VII. DRAWING

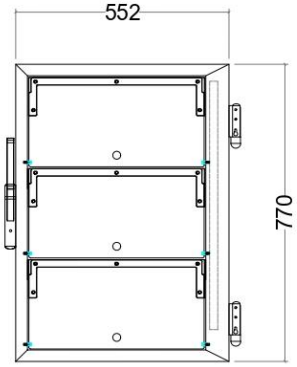
1. SCHEMATIC DIAGRAM

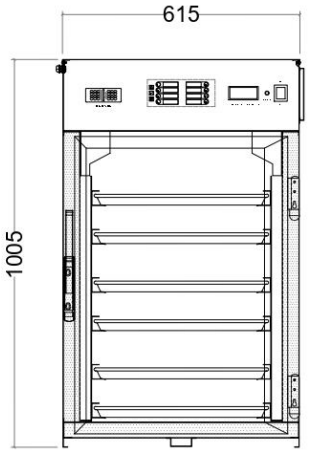


2. EQUIPMENT DRAWING

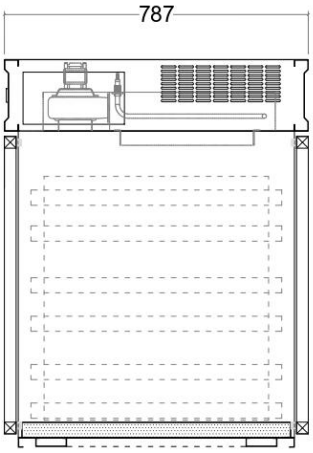


TOP VIEW

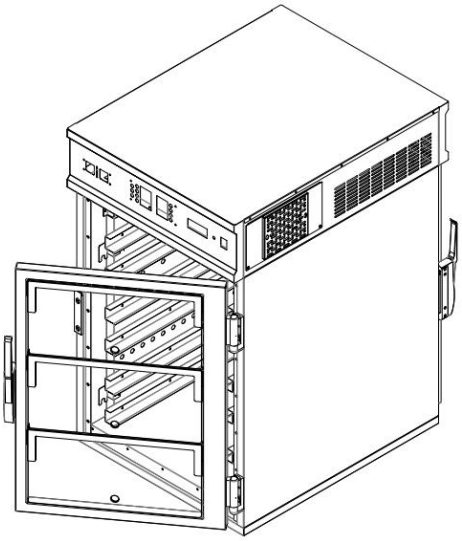




FRONT VIEW



SIDE VIEW



SLIGHTWIND
NGUYEN PHUONG COMPANY LTD

COLD STORAGE

FOOD WARMER

COLD COUNTER

FRENCH FRIES STATION

ROTARY MARINATOR

NGUYEN PHUONG SERVICES TRADING PRODUCTION COMPANY LIMITED

Office: 62A Phan Dinh Phung Str, Phu Tho Hoa 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