

GT1/GT2

霜淇淋機

冰沙雪泥機

使用說明書



編訂日期： 2011/04/25

手冊編號： GT-110425

謝謝您購買 本公司 **GT 系列** 霜淇淋機，使用本機前，請詳閱本操作說明書，熟悉設備的使用、維護和安全注意事項，並妥為保存參考。

⚠ 安全注意事項：

- 》請裝在小孩無法接近的地方，更不要讓小孩在無人看顧下獨自使用本機。
- 》請連接獨立電源，不要連接到有破損的電線，也不要溼手來操作本機。
- 》須要拔下電源時，請不要強拉電線。當長時間停用時，記得把電源關掉。
- 》不要裝在可能招受雨淋或日曬的地方，也不要靠近爐火熱源或緊貼牆壁。
- 》不要試著自己修理或打開本機，所有的維修工作請交給專業技師來維修。

⚠ 安裝注意事項：

- 》拆箱後，先觀察機器是否完好；如有疑問，請勿使用，並通知本公司人員處理。拆箱後之廢棄物，可能有危險性，請放置於兒童無法接近處。
- 》安裝前，請先檢視電源是否和符合機器上規格標籤所示的電源規格與功率。裝機工作必須由專業技師依原廠指示執行，安裝錯誤可能造成人員傷害。
- 》裝機請使用符合安規且獨立之插座，其安培數需足以供給機器使用之電流量。電源一定要接地，避免觸電，確保人機安全。
- 》為確保機器的效率及正常運作，請確實遵循本手冊所述之清潔保養方式定期施行。維修保養前，請務必先關閉電源開關。
- 》如遇故障或運轉異常時，請先關閉機器電源，並聯絡本公司專業技師來維修。不要試著自己修理或打開本機，以免造成人機意外。

1. 產品規格

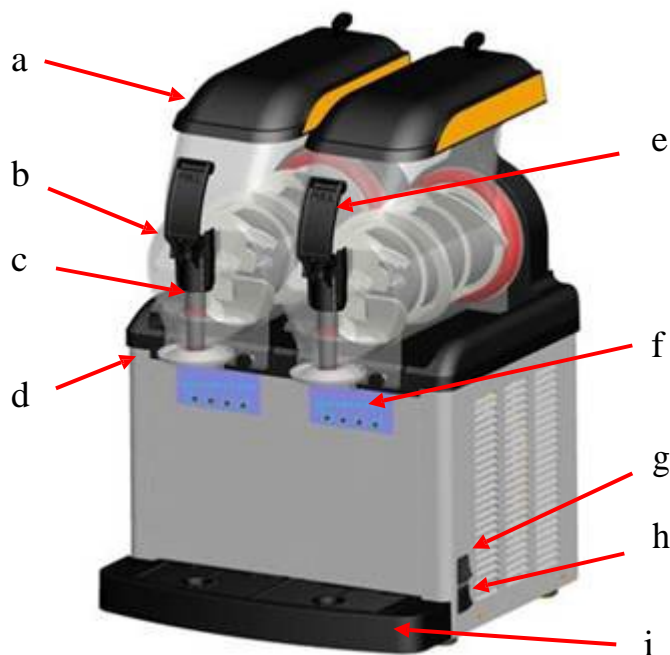
可產製霜淇淋(含乳品，甜度 20 ±1)和 冰沙(不含乳品，甜度 14 ±1)

機 型	GT1 (單槽)	GT2 (雙槽)
貯槽容量	6 公升 x 1 槽	6 公升 x 2 槽
電 壓	220V	220V
環保冷媒	R-404a	R-404a
重 量	28 Kg	46 Kg
外型尺寸	260W*425D*650H mm	450W*435D*650H mm

* 本產品的規格，可能因產品改良而更新。



2. 元件名稱



a	儲槽上蓋
b	儲料槽
c	出料閥
d	儲槽固定鈕
e	出料閥壓桿
f	控制面板
g	攪拌開關
h	電源開關
i	滴水盤

3. 安 裝

小心拆箱（圖 1）

檢查配件

- ./ 1 條 食品級保養潤滑油。
- ./ 1 袋 排水盤組和成型片。

機器定位 安裝在平坦桌面，兩側及背面 至少留 20 cm 以利散熱（圖 2）且環境溫度於 30°C 以下。

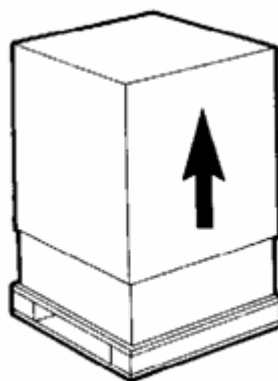


圖 1

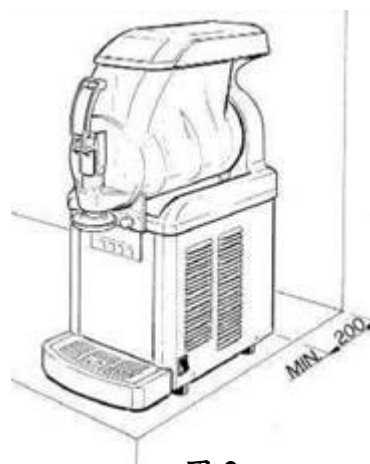


圖 2

接裝電源

1. 請使用符合安規的獨立插座，並先檢查其應符合機器規格標籤所示的電壓與 功率，接電錯誤會造成機器損壞或人員傷害。
2. 電壓波動需在額定的 10% 內，確保機器正常運作，否則將造成壓縮機故障。

4. 使用操作

1. 依原料商配方之混合比例調製原料 (圖 4)

霜淇淋原料(含乳品)：甜度 20 ± 1 度

冰沙原料(不含乳品)：甜度 14 ± 1 度 甜度太低會損壞攪拌部件 (齒輪馬達及刮冰刀) 注意：請使用霜淇淋專用原料依配方比例調

製，勿使用冰牛奶或冰優格作為原料。



圖 4

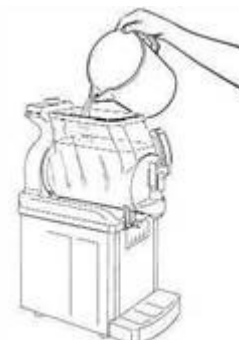


圖 5

2. 將調製的原料 2.5 公升倒入儲料槽 (圖 5)

注意：製冷攪拌時，原料會含氣膨脹，請勿倒入超過 2.5 公升原料，避免成品溢滿出。

3. 打開電源開關(右側下方，圖 6A)，壓縮機運轉

4. 開啟攪拌開關，圖 6 前方 C 為左槽，B 為右槽

注意：儲槽上蓋設有安全保護開關，當打開上蓋時，攪拌裝置會自動停止轉動。

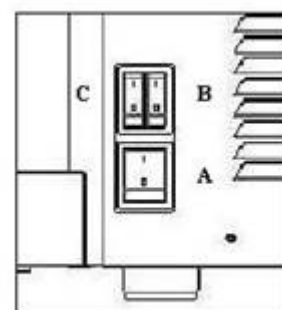


圖 6

5. 各槽下有一控制面板 (圖 7)，操作說明如下：

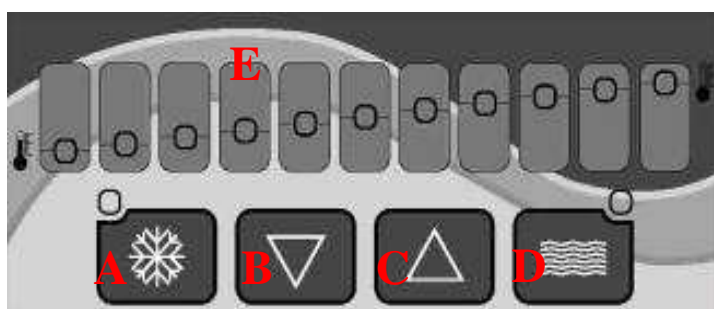


圖 7

- 製冷鍵(A)：按製冷鍵(A)，啟動冷凍功能，其 LED 指示燈閃爍；製冷完成，LED 燈恆亮。如要中止冷凍，請再按一下製冷鍵(A)，LED 燈熄滅。LED 燈恆亮後如又閃爍，為啟動冷凍系統保持冰溫，屬正常狀況。
 - 軟硬調整(B、C)：按(B)鍵調高設定溫度，成品較軟；按(A)鍵調低溫度，成品較硬。調整時，連續按下調整鍵，(E)會增減，顯示對應燈號。
 - 除霜鍵(D)：按除霜鍵(C)，可啟動除霜功能，機器會自動除霜至 $+2^{\circ}\text{C}$ 。
- 注意：除霜與製冷不可同時運轉。如要除霜，請關閉另一槽製冷功能。
- 軟硬指示燈(E)：燈號全亮時冰品最硬(設定溫度最低)，只亮一個燈，冰品最軟。注意：當成品過硬時，本機會自動降低硬度，軟硬指示燈號會減少。

6. 出料口裝上星型孔成形板，向前拉出料閥拉板取出成品 (圖 8)

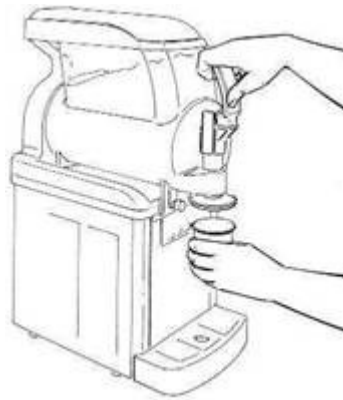


圖 8



出料口請裝上星星孔成形板



成形的霜淇淋

5. 清洗與消毒

注意： 為了衛生安全和機器正常運作，每天使用後，都要做清洗與消毒作業。
在清洗與消毒作業前，要確定電源插頭已經拔掉，避免觸電的風險。

1. 清除儲料槽內剩餘原料

- (1). 按製冷鍵(A)，關閉冷凍系統。
- (2). 取下儲料槽上蓋(圖 9)，槽內自動停止攪拌。
- (3). 槽內倒入溫水(圖 10)，蓋上儲槽上蓋，使其攪拌數分鐘後，取出所有原料。(圖 11)
注意：如儲槽上蓋未裝好，攪拌裝置將不會轉動。
- (4). 重覆(2)及(3)動作，直到取出的水不會很混濁。

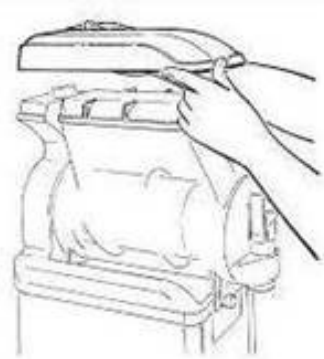


圖 9

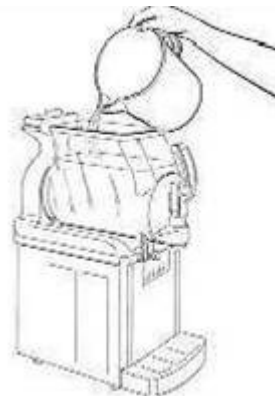


圖 10



圖 11

2. 拆卸出料閥

- (1). 關閉電源開關並拔掉插頭。
- (2). 鬆開儲料槽固定鈕。(圖 12)
- (3). 取下星型孔成型板。(圖 13)
- (4). 用力握住出料閥的兩側 A，將出料閥拉出來。(圖 14)
- (5). 將 B 下押，向前取下拉柄 C。(圖 15)

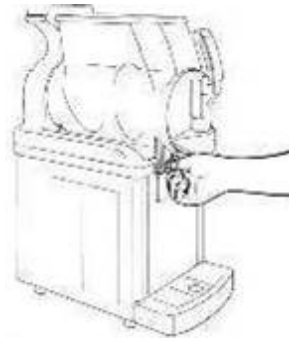


圖 12

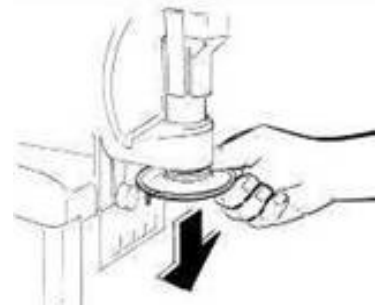


圖 13

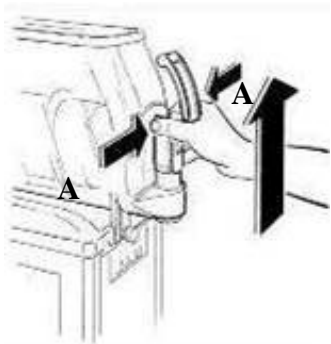


圖 14

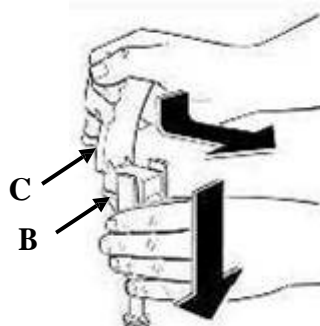


圖 15

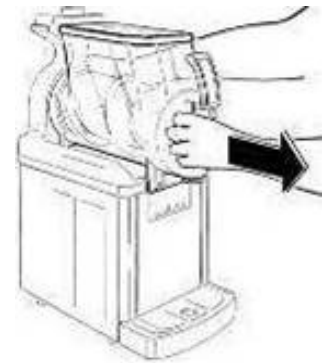


圖 16

3. 拆卸儲料槽

- (1). 依箭頭方向，向前拆下出儲料槽。(圖 16)
- (2). 順時針方向旋轉取下安全栓 D，取下刮冰刀 E、軸封 F 和儲槽墊圈 G。(圖 17)
- (3). 依箭頭方向指示，取下滴水盤，清洗乾淨後，再裝回去。(圖 18)
- (4). 將儲槽底座 H 和蒸發器 I，用乾淨抹布擦拭清洗乾淨。(圖 19)
- (5). 用熱水和中性清潔劑將拆解的零件清洗乾淨後，再組裝回去。

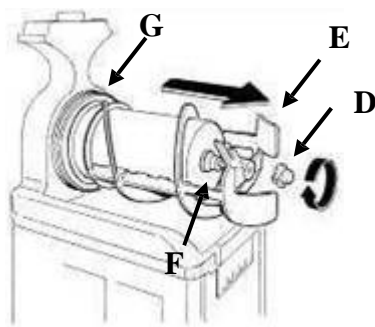


圖 17



圖 18

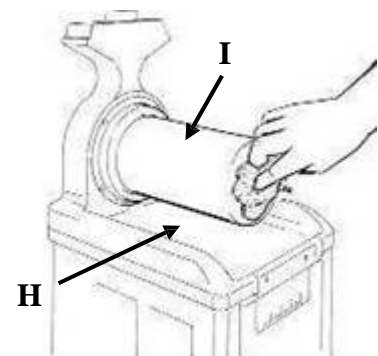


圖 19

4. 安裝出料閥、儲料槽及攪拌元件

- (1). 將軸封 F 和儲槽墊圈 G 塗適量食品級潤滑油(或凡士林)，裝回原處。(圖 20 及 21)



圖 20

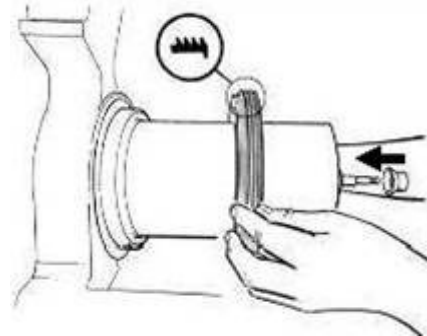


圖 21

- (2). 依箭頭方向裝上螺旋刮冰刀 E 到底，將安全栓 D 依逆時鐘方向鎖緊。(圖 22)
(3). 先將儲料槽後面沾濕，以方便裝回儲料槽。(圖 23)
(4). 裝上儲料槽，要確定儲料槽緊靠儲槽墊圈。(圖 24)。

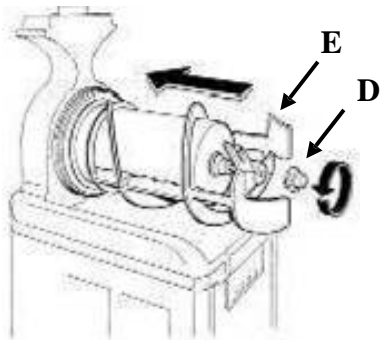


圖 22

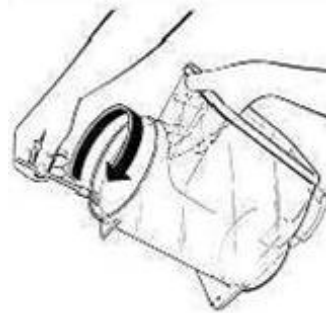


圖 23



圖 24

- (5). 略將儲料槽上提，使安全栓對準儲料槽孔後，適度鎖緊固定鈕。(圖 25)
注意：請勿鎖得太緊，以免損壞固定鈕的螺牙。
(6). 請先將出口閥墊圈塗上適量食品級潤滑油(或凡士林)後，裝回出口閥柱。(圖 26)
(7). 以與拆卸時相反的方向，裝回清洗乾淨的滴水盤，恢復正常運轉。

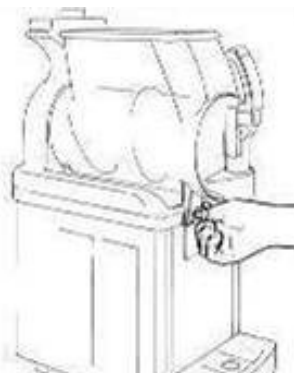


圖 25

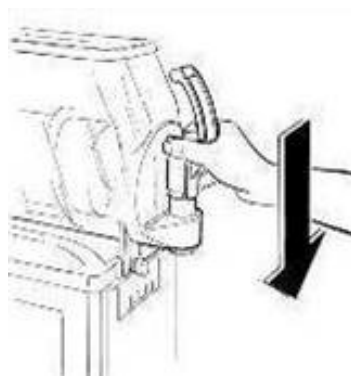


圖 26

5. 定期清潔冷凝器

為確保冷凍系統散熱良好、效率正常，請定期清潔冷凝器

- (1). 清潔冷凝器前，請關閉電源開關並拔掉插頭，以免觸電。
- (2). 使用十字起子旋下面板的 4 個螺絲，拆下面板。(圖 27)
- (3). 用刷子和吸塵器，將冷凝器上的灰塵清除乾淨。(圖 28)

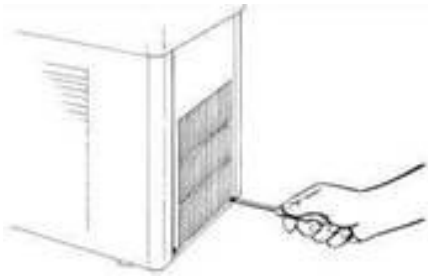


圖 27

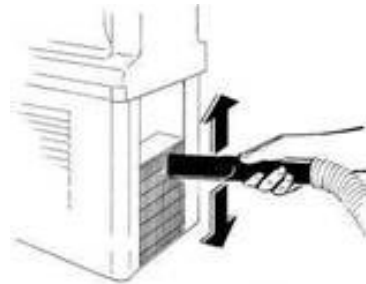


圖 28

6. 定期更換墊圈耗材

- (1). 每年須換新儲槽墊圈 G，以免漏料。(圖 29)
- (2). 每年須換新出料閥 O 型環，以免滴料。
每次清洗出料閥時，請塗上適量食品級潤滑油
(或凡士林)後才裝回，使之動作順暢。

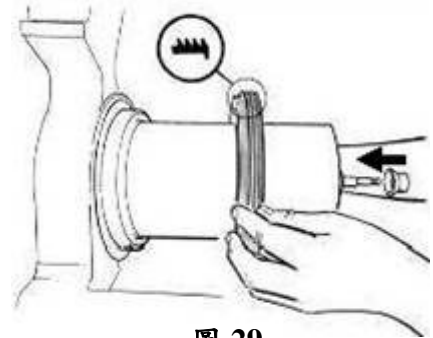


圖 29

註: 膨脹率(OVERRUN) 計算公式 = 相同體積的 (原料重量 - 冰品重量) / 冰品重量
例: 1 公升的原料 1,064g, 1 公升的冰品 760g, 則膨脹率 = (1064 - 760) / 760 = 40%

正常使用狀況下，本產品提供自購買日起一年之售後服務保固。

<http://www.jeoushun.com/>

<https://line.me/R/ti/p/@gvt4805f>

