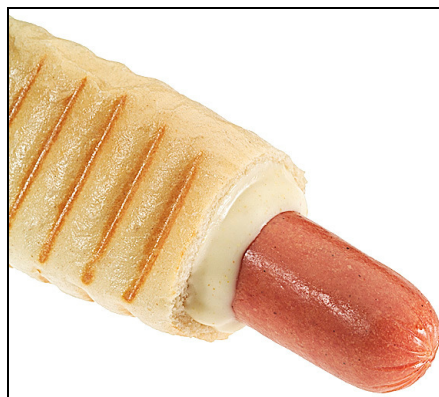


# Mini Shop käitlemisjuhend

## 2017



Müügi ja turundusfirma Jungent Estonia OÜ-  
KONTOR Paldiski mnt 11 , Tallinn 10137, telefon 666 3813 [Projektijuht Danel  
Rebane](#)

Rikked ja hooldus: [Endel Lett 509 7662](#)



Tellimiskeskus ja logistika: Via 3L AS; Kalmari tee 10, Karla küla, Rae vald,  
Harjumaa 75303, [telefon 680 2333](tel:6802333), e-post: [kt@via3l.ee](mailto:kt@via3l.ee)

Tellimine tööpäevadel 9.00-17.00

## Sisukord:

1	Tootevalik .....	4
	Vorstid.....	5
	Sibylla frankfurtervorst 70g (külmutatud).....	5
	Sibylla kabanossi 70g (külmutatud).....	5
	Valga-Atria Mandri grillvorst (külmutatud)	
	Baguette sai (auguga sai) 60 g .....	6
	Hot-dog'i sai lahti lõigatud 60g	7
	Kastmed .....	7
	Felix Hot Dog`i kaste 900g.....	7
	Felix Tomatiketšup 900g .....	8
	Felix Magus Hot Dog`i sinep 900g.....	9
	Felix Salsakaste 900g.....	9
2	Valmistamisjuhend .....	10
	Ettevalmistus- ja soojendusrežiimid töötamiseks rullgrilliga .....	10
3	Rullgrill .....	11
4	Röster .....	12
5	Külmkamber .....	12
6	Sibylla Mini Shop teenindusmoduli kompleksne puhastamine .....	13
	Ettevalmistus tööle hakkamisel.....	13
	Töö lõpetamine .....	13
7	Puhastusvahendid rullgrillidele (tellimiskood 132199).....	14
8	Termomeeter temperatuuri kontrollimiseks.....	14
9	Sibylla Mini Shop käitlemise enesekontrolli juhend .....	14
10	Lisainformatsioon .....	15
11	Helistage Sibylla esindajale: vt. kaaneleheltsibylla Minishop meespea! ..	15
11	Sibylla Minishop meespea! .....	16
12	Sibylla Hot-Dog'i valmistamise lühijuhend. ....	17
13	Puhastamisjuhised.....	18
14	HOT-DOG'I tehnoloogiline skeem .....	19

Õnnitleme teid, et olete otsustanud Sibylla kasuks, kes on hot dog'ide müügi turuliider nii Eestis kui Rootsis.

Sibylla kaubamärk on üks tuntumaid Rootsis.

Sibylla võtmesõnaks on kvaliteet. Seetõttu teeme me koostööd ainult parimate partneritega.

Sibylla tagab nii toodete kui seadmete parima kvaliteedi.

Mini Shop kontseptsioon on Sibylla poolt välja töötatud eesmärgiga valmistada hot dog'e lihtsalt ja otstarbekalt. Nii Mini Shop moodulid kui ka tooted on Sibylla poolt testitud. Moodulid on lihtsalt käsitsetavad, kergesti puhastatavad ja kõrge tootlikkusega.

Käesolev juhend on abivahend kvaliteedi ja tulususe saavutamiseks.

Käesolevat juhendit võib kasutada kui teabeallikat ja õppevahendit.

Juhendit järgides loote soodsad tingimused, et Sibylla Mini Shop töö oleks nõuetekohane ja tulus.

## 1 Tootevalik

Alljärgnevad tooted on osa Sibylla Mini Shop kontseptsioonist.

Tootekood	Toode	Valmistaja	Pakend
131399	Frankfurtervorst, rullgrill, 70g	Sibylla is Inside/ Atria Lithells	Pappkast 15 tk x 9
131499	Kabanossi, rullgrill, 70g	Sibylla is Inside/ Atria Lithells	Pappkast 15 tk x 9
132499	Mandri grillvorst, rullgrill 75g	Atria-Valga	Pappkast 15tk x 9
123699	Hot-dog`i sai (lahtine)	Mantinga	Pappkast 10 tk x 6
120199	<i>Baguette</i> (auguga sai)	Mantinga	Pappkast 10 tk x 6
137599	Magus Hot Dog Sinep	Felix	Pudel, 6 x 900g
137199	Ketšup	Felix	Pudel, 6 x 900g
137299	Hot dog`i kaste	Felix	Pudel, 6 x 900g
137499	Salsakaste	Felix	Pudel, 6 x 900g
958899	Salvrätihoidja	Sibylla is Inside	1tk
943299	Pudelihoidja	Sibylla is Inside	1tk
980399	Tangid	Sibylla is Inside	1tk
936499	Kurgitangid	Sibylla is Inside	1tk
130899	Salvrätid	Sibylla is Inside	Pappkast 250 tk.
132099	Hot dog`i tasku	Sibylla is Inside	Pappkast 1000 tk.
132199	Rullgrilli puhastusvahend	Sibylla is Inside	Pudel 6 x 500 ml

## ***Vorstid***

### **Sibylla frankfurtervorst 70g (külmutatud)**

Koostis: sealiha, vesi, veiseliha, kartulijahu, searasv, sealiha sidekude, sool (2,0%), dekstroos, veiseliha sidekude, kartulikiudaine, stabilisaator E450, maitseained, sibulapulber, antioksüdant E301, säilitusaine E250.

100 g valmistoodet sisaldab: 28g sealiha ja 8,4g veiseliha

Liha sisaldus: 52 %

Rasva sisaldus: 19 %

Toitumisalane teave 100g: energia 1050 kJ, 250 kcal

valgud 9 g

süsivesikud 8.5 g

rasvad 19 g

Säilitada temperatuuril alla  $-18^{\circ}\text{C}$  / Minimaalne säilimisaeg: 8 kuud

Sulanud toote säilimisaeg: 5 päeva

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Valmistaja: Atria Lithells AB, Rootsi

Importija: Jungent Estonia OÜ, Paldiski mnt 11, 10137 Tallinn

**Grillvorst ei sisalda gluteeni, laktoosi, muna, soja-, piima- ega hernevalku.**

### **Sibylla kabanossi 70g (külmutatud)**

Koostis: sealiha, veiseliha, searasv, vesi, kartulijahu, maitseained, sool (2,2%),dekstroos, stabilisaator E450, antioksüdant E300, suitsu lõhna- ja maitseaine, säilitusaine E250.

100 g valmistoodet sisaldab: 38g sealiha ja 23g veiseliha

Liha sisaldus: 82%

Rasva sisaldus: 28 %

Toitumisalane teave 100g: energia 1350 kJ / 330 kcal

valgud 13 g

süsivesikud 3.5 g

rasvad 28 g

Säilitada temperatuuril alla  $-18^{\circ}\text{C}$  / Minimaalne säilimisaeg: 8 kuud

Sulanud toote säilimisaeg: 5 päeva

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Valmistaja: Atria Lithells AB, Rootsi

Importija: Jungent Estonia OÜ, Paldiski mnt 11, 10137 Tallinn

**Grillvorst ei sisalda gluteeni, laktoosi, muna, soja-, piima- ega hernevalku.**

### **Mandri grillvorst (külmutatud) 75 g**

Koostis: sealiha (53%), veiseliha (30%), seapekk, joogivesi, tärklis, keedusool (2,2%), maitseained, dekstroos, stabilisaatorid E450-E452, antioksüdandid E300, E316, lõhna- ja maitseained, säilitusaine E250.

100g valmistoodet sisaldab:

Liha sisaldus: 83%

Rasva sisaldus: 28%

Toitumisalane teave 100g: energia 1326 kJ/ 318 kcal

valgud 15 g

süsivesikud 4 g sh suhkruid 0,3g)

rasvad 28 g(sh küllastunud rasvhappeid 11 g)

Säilitada temperatuuril alla -18°C etiketile märgitud kuupäevani. Säilimisaeg 8 kuud

Sulanud toote säilimisaeg: 5 päeva

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Valmistaja: Atria, Valga

## **Vorstid tarnitakse sügavkülmutatud tootena; neid peab säilitama sügavkülmas!**

**Baguette** on pikk Prantsuse sai. *Hot dog*'ide valmistamiseks kasutatakse pooleks lõigatud ja auguga *baguette*'e, mis tarnitakse sügavkülmutatult.

*Baguette*'e ei tohi hoida saiasoojendajas. Saiasoojendaja on ette nähtud vaid kuklite soojendamiseks. Soovituslik koht *baguette*'idele on saiasoojendaja vastas riiulil spetsiaalses saianõus (vt lõik 6).

Reguleerige röster temperatuurile 250°C. Kui röstril temperatuuriregulaator puudub vajutage punasele nupule. Sulatage saiad enne soojendamist. Selleks kulub toatemperatuuril aega umbes 2 tundi. Hoidke saiu originaalpakendis või kinnises karbis. Saiad säilivad toatemperatuuril värskena 12 tundi. *Baguette*'ide soojendamiseks pange sai röstri plaatide vahele. Soojendage saia umbes 45 sekundit plaate kergelt kokku surudes.

### **Baguette sai (auguga sai) 60 g**

Koostis: nisujahu, vesi, pärm, taimeõli, jodeeritud sool, pagaritoote parendaja (E-472, nisujahu, hüdrogeenitud taimsed rasvad, suhkur). Toode võib sisaldada jääke munadest, sojast, seesamiseemnetest, piimatoodetest.

Toitumisalane teave 100g toote kohta: energia 1048 kJ (251 kcal)

valgud 7,8 g

süsivesikud 49,6 g

rasvad 1,7 g

Säilimisaeg: 12 kuud

Säilitada temperatuuril -18°C või madalamal

Sulanud toote säilimisaeg toatemperatuuril 12 tundi

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Enne kasutamist sulatada.

Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu

### **Mantinga Hot-dogi sai lahti lõidatud 60 g**

Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, toiduõli, jodeeritud sool, pagaritoote parandaja (nisujahu, emulgaator E 472e). Võib sisaldada jääke munadest, sojast, seesamist, piimatoodetest.

Toitumisoluline teave 100 g toote kohta: energia 1211 kJ/ 290 kcal

valgud 8,0 g

süsivesikud 54,3 g

rasvad 4,0 g

Säilimisaeg: 12 kuud

Säilitada temperatuuril -18°C või madalamal

Sulanud toote säilimisaeg toatemperatuuril 12 tundi

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Enne kasutamist sulatada.

Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu

### ***Kastmed***

#### **Felix'i Hot dog'i kaste - netokaal 900 g**

Koostisosad: joogivesi, rapsiõli, äädikas, suhkur, *sinpipulber*, glükoosi-fruktoosi siirup, modifitseeritud tärklis, Bearnaise essents ( estragoniäädikas, veiniäädikas, lõhna- ja maitseaine, sool ,pärmiekstrakt, vürtsid ),estragoniäädikas, sool, pastöriseeritud *munakollasemass*, vürtsid, paksendajad (E412, E401, E415), happesuse regulaator(E270), säilitusaine(E202).

Toitumisalane teave	100 g kohta
Energiasisaldus, kJ/kcal	1179/282
Rasvad,	26 g
millest küllastunud rasvhapped	1,9 g
Süsivesikud,	12 g
millest suhkrud	9,9 g
Valgud	1,0 g
Sool	1,1 g

Pakendamine: plastpudel, netokogus 900 g  
 Säilitamise tingimused: Võib säilitada ruumitemperatuuril.  
 Kaitsta külmumise ja otsese päikesevalguse eest.  
 Avatud pakend säilib külmkapis 14 päeva  
 ruumitemperatuuril 7 päeva  
 Minimaalne säilimisaeg: 150 päeva

Valmistanud AS Põltsamaa Felixi tellimusel Orkla Foods Danmark, Taani.

### **Felix`i ketšup netokaal 900g**

Koostisosad: tomatipasta (51% ), äädikas, suhkur, joogivesi, modifitseeritud tärklis  
**sool, küüslauk, sibulapulber, lõhna-ja maitseained, sinepulber, antioksüdant (E300), säilitusained(E202 ja E211)**

Toitumisalane teave	100 g kohta
Energiasisaldus, kJ/kcal	408/97
Rasvad,	0 g
millest küllastunud rasvhapped	0 g
Süsivesikud,	22 g
millest suhkrud	17 g
Valgud	1,0 g
Sool	2,5 g

Pakendamine: plastpudel , netokogus 900 g  
 Säilitamise tingimused: Võib säilitada ruumitemperatuuril.  
 Kaitsta külmumise ja otsese päikesevalguse eest.  
 Avatud pakend säilib külmkapis 14 päeva  
 ruumitemperatuuril 7 päeva  
 Minimaalne säilimisaeg: 240 päeva  
 Parim enne: vaata märget pakendilt

Valmistanud AS Põltsamaa Felixi tellimusel Orkla Foods Danmark, Taani.



### **Felix`iMagus Hot Dog`i sinep netokaal 900g**

Koostisosad: joogivesi, äädikas, suhkur, *sinepipulber* (14%), sool, vürtsid.

Toitumisalane teave	100 g kohta
Energiasisaldus, kJ/kcal	572/137
Rasvad,	3,3 g
millest küllastunud rasvhapped	0,1 g
Süsivesikud,	20 g
millest suhkrud	19 g
Valgud	4,0 g
Sool	2,6 g

Pakendamine: plastpudel, netokogus 900 g

Säilitamise tingimused: Võib säilitada ruumitemperatuuril.

Kaitsta külmumise ja otsese päikesevalguse eest.

Avatud pakend säilib külmkapis 14 päeva  
ruumitemperatuuril 7 päeva

Minimaalne säilimisaeg: 240 päeva

Parim enne: vaata märget pakendilt

Valmistanud AS Põltsamaa Felixi tellimusel Orkla Foods Danmark, Taani.

### **Felix`i Salsakaste netokaal 900g**

Koostisosad: joogivesi, äädikas, suhkur, tomatipasta 10%, punane paprika, sibul, glükoos, roheline paprika, modifitseeritud tärklis, sool, tšillipipar, küüslauk, vürtsid, *sinepipulber*, paksendajad (E412 ja E415), happesuse regulaator ( E330), säilitusained (E202 ja E211).

Toitumisalane teave	100 g kohta
Energiasisaldus, kJ/kcal	440/105
Rasvad,	<0,5 g
millest küllastunud rasvhapped	0 g
Süsivesikud,	24 g
millest suhkrud	21 g
Valgud	0,8 g
Sool	2,4 g

Pakendamine: plastpudel , netokogus 900 g

Säilitamise tingimused: Võib säilitada ruumitemperatuuril.

Kaitsta külmumise ja otsese päikesevalguse eest.

Avatud pakend säilib külmkapis 14 päeva  
ruumitemperatuuril 7 päeva  
Minimaalne säilimisaeg: 180 päeva  
Parim enne: vaata märget pakendilt

Valmistanud AS Põltsamaa Felixi tellimusel Orkla Foods Danmark, Taani.

## 2 Valmistamisjuhend

Ettevalmistamisel juhinduge alljärgnevast:

Vorstid sulatage eelnevalt külmkapis öö jooksul (ühe terve paki sulamine võtab aega u. 24 tundi).

Paigaldage rullgrill vastavalt rullgrilli tehase juhendile - temperatuurile soojenemisega 80°C - 85°C

Vaakumpakendis kandilise kuju omandanud vorstid muutuvad soojenedes taas ümaraks.

Vorst on valmis serveerimiseks 25 minuti pärast (temperatuur rullgrillil 80°C - 85°C).

Vorstikest tohib soojana hoida rullgrillil kuni 2 tundi.

Avatud plastkotis vorstide realiseerimisaeg on kuni 5 päeva hoituna külmkapi temperatuuril.

Avatud plastkotis vorste tuleb hoida õhukindlalt suletud nõus.

Sulatatud toodet võib säilitada külmkapi temperatuuril avamata originaalpakendis kuni 5 päeva.

Märkus!

**Et mitte vigastada rullgrilli teflonpinda kasutage ainult plastist vorstitange.**

**Ettevalmistus- ja soojendusrežiimid töötamiseks rullgrilliga:  
Rullgrillil vorstid peavad saavutama sisetemperatuuriks 75 °C. Sellega seonduvalt peab rullide temperatuur olema umbes 85 °C .**

### Tähtis!

Erinevad rullgrillid on mõnevõrra erinevate temperatuuridega. Kontrollige rullgrilli temperatuuri grilli erinevatel positsioonidel.

Mõõtke vorstikese sisetemperatuuri pärast 35 minutilist grillimisaega. Temperatuuri kontroll ja grilli reguleerimine peaksid toimuma regulaarselt. Temperatuuri kontroll ei ole rullgrillide puhul midagi erilist; seda kasutatakse erinevate köögiseadmete puhul ikka, sest ka neil on kalduvus kellade kombel “ette käia” või “maha jääda”.

Grilli reguleerimine kõrgemale temperatuurile on soovitatav vaid küllastajate tippajal. Kõrgemal temperatuuril grillimisel võib juhtuda järgmist:

Liiga pikaldasel grillimisel võib vorst ära kõrbedada.

Vorsti värvus tuhmub.

Küllastaja võib ennast kõrvetada.

**Jahtumisel (temperatuuri alandades) tuline vorst närtsib (ehk tõmbub kortsuliseks).**

Ärge eksperimenteerige madalamate temperatuuridega.

**Serveeritava vorsti sisetemperatuur ei tohi olla madalam kui 75°C toiduhügieenist ja tooteohutusest lähtuvalt.**

### **Märkus!**

Ärge doseerige kastet *baguette*'i sisse. Lisage kaste *baguette*'i suudmele spiraalikujuliselt, seejärel suruge vorst kastmespiraalist läbi. Nii jaotub kaste ühtlaselt saia sisse.

### **Põhireegel klienti teenindades:**

Ärge puudutage serveeritavat toodet paljaste kätega. Selleks on olemas vastavad töövahendid.

*Ei tohi kasutada samu tange saia ja vorsti tõstmisel.*

### **Hügieen**

Vaid puhas seade, puhas lett ja puhas ümbrus tekitavad kliendis külgetõmmet maitsva hot dog'i järele.

Hoidke pidevalt puhtust! Töötades sellise suhtumisega kaob ära ka vajadus spetsiaalsete koristamispauside järele.

### **Kvaliteet**

Sibylla is Inside on arvamusel, et kvaliteet on täpsus ja ühtsus detailides, mis loovad küllastajale üldmulje.

Sibylla is Inside kui tootja garanteerib parima tooraine, millest on valmistatud kvaliteetsed toiduained. Sibylla is Inside poolt on välja töötatud standard hot dog'i valmistamiseks ja serveerimiseks. Kvaliteetse lõpptulemuse saavutamiseks ja kliendile kõige meeldivama üldmulje loomiseks on vajalikud veel:

- Seadmete töökorras olemine
- Särav puhtus ja värskus
- **Ärge kunagi serveerige kliendile sellist hot dog'i, millega te ise rahul ei ole!**

Seega kvaliteet on üldmulje ja hinnang sellele. Nii on hooletusse jäetud grill ükskõikse personali ja madala kvaliteedi näitaja. Seetõttu töötage ja toimetage alati puhtalt ja täpselt.

## **3 Rullgrill**

Rullgrilliga töötamine on väga lihtne, kuid nõuab samas ka teatud tähelepanu. Alljärgnevalt on loetletud tähtsamad nõuded rullgrilli töökorras ja puhtana hoidmiseks.

**Iga päev!**

Kontrollige, et kogu seade, eriti aga grilli rullid oleksid puhtad.

Külastamise tipptundidel puhastage grilli rulle iga 4 tunni tagant.

Seadme töötamise ajal on otstarbekas puhastada grilli rulle majapidamispaberi või paberrätikuga.

Päeva lõpus puhastage grilli rullid spetsiaalse rullgrilli puhastusvahendiga.

Rulle puhastage külgedelt keskosa poole.

Eemaldage rullidealune plaat, peske nõrga pesulahusega ja loputage põhjalikult.

Ärge unustage rullidealust plaati ka tagasi panna.

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

Kasutage komplekti kuuluvat puhastusharja ja rullgrilli puhastusvahendit (vt lõik 6) kahe rulli vahelt puhastades.

Lõpuks pühkige niiske lapiga üle kõik nähtavad pinnad.

### **Märkus!**

Ebakorrektne seadmega ümberkäimise tulemusena muutub seade kasutamiskõlbmatuks. Üheks sagedamini esinevaks veaks on rullgrilli hoidmine pikka aega kõrgel temperatuuril ilma rulle regulaarselt puhastamata. Sellise seadme kohtlemise tulemusena põleb vorstides sisalduv lihamahl, mis sisaldab ka proteiine, rullide pinnale. Seega puhastage grilli rulle regulaarselt.

Kontrollige regulaarselt grilli rullide temperatuuri.

Ärge kasutage traatnuustikuid või teisi analoogseid materjale rullide puhastamiseks.

## **4 Röster**

### **Iga päev!**

Röstri sisepinnad on kaetud tefloniga, puhastage neid niiske lapiga.

Puhastage röstri pealmine pind samuti niiske lapiga.

Eemaldage röster oma kohalt selleks, et puhastada röstrialune pind.

### **Märkus!**

**Röster on ette nähtud saiade röstimiseks. Ärge pange röstrisse vorste.**

## **5 Külmkamber**

### **Iga päev!**

Kui külmutatud või jahutatud toote originaalpakend on kord juba avatud säilitage toodet õhukindlalt suletavas kaanega nõus külmkambris või sügavkülmikus.

Puhastage vorstinõu koos kaanega.

Pühkige üle külmkambriga välispind, kaasa arvatud käepide.

Veenduge, et külmkambriga sisetemperatuur on õige (+2°C .. +6°C).

Veenduge, et jahutuselement poleks kaetud jääga (vastasel korral sulatage külmkamber).

Sulatage külmkamber vajaduse korral (jää tekkimisel).

## **6 Sibylla Mini Shop teenindusmoduli kompleksne puhastamine**

Puhastage rullgrill spetsiaalse rullgrilli puhastusvahendiga, paberrätiku ja selleks ettenähtud harjaga.

Peske rullidealune kandik nõudepesuharja ja pesulahusega või puhastage niiske lapiga.

Pühkige üle külmkambriga välispind, kaasa arvatud käepide.

Puhastage röstri plaadid nõudepesuharja, vee ja niiske lapiga.

Rullgrill: Kontrollige, et rullide teflonpind oleks vigastusteta. Ärge kasutage teflonpinna puhastamiseks teravaid abivahendeid.

Peske leti ülejäänud osad või pinnad pesulahuse ja veega.

Kas teil on täiendavaid küsimusi seadmete või nendega seonduva puhastamise, hoolduse ja teenindamise kohta?

### **Ettevalmistus tööle hakkamisel**

Lülitage rullgrill vooluvõrku 20 min enne leti avamist.

Pange esimesed vorstid grillile vähemalt 30 min enne avamist.

Korraga võiks grillil olla vähemalt 4 vorsti.

Lülitage röster vooluvõrku vähemalt 15 min enne avamist.

Kontrollige, et külmkamber oleks töökorras ja reguleeritud õigele temperatuurile.

Kontrollige, et menüüsse kuuluvad muud materjalid oleksid puutumata ja värsked ehk realiseerimiskõlblikud (vastasel korral tellige uus kaup – vt lõik 8).

Pange külmkambrisse päevaks vajalik vorstikogus.

Puhastage üle kõik mooduli tööpinnad, roostevabast terasest pinnad hõõruga läikima.

Kontrollige, kas lett ka kliendipoolsest küljest vaadatuna on puhas ja värske.

### **Töö lõpetamine**

Puhastage grilli rullide teflonpinnad paberrätiga pühkides rulle mooduli välisküljelt keskosa poole. Seejärel puhastage rulli pinnad korralikult harja ja spetsiaalse puhastusvahendiga.

Lülitage soojendavad seadmed (rullgrill, röster, vorstisoojendaja) vooluvõrgust välja.

Peske puhtaks grilli rullidealune plaat.

Peske vorstitangide hoidja.

Võtke külmkambrist välja vorstid ja puhastage kambri seinad, seejärel pange vorstid tagasi külmkambrisse.

Nihutage rullgrilli moodulit ja puhastage selle alla jäävat pinda. Puhastage ka klaasist kate ja nihutage moodul tagasi.

Pühkige harja ja lapiga puhtaks röstri plaadid.

Puhastage röstrialune pind.

Pange hot dog'i kaste ööseks külmkappi.

Tühjendage ja peske võimaluse korral erinevad jagajad.

Puhastage ketšupi-, sinepi- ja kastmepudelite välispinnad.

Kontrollige, kas külmkapis on järgmiseks päevaks piisavalt vorste sulamas.

## 7 Puhastusvahendid rullgrillidele (tellimiskood 132199)

Rullgrill vajab iga päev põhjalikku puhastust. Sibylla rullgrilli puhastusvahend on spetsiaalne vahend rullgrilli rullide teflonpinna puhastamiseks. Ka hari on spetsiaalselt välja töötatud rullidevahelise osa puhastamise hõlbustamiseks. Rullgrilli puhastusvahendi ja puhastusharja kasutamine lihtsustab grilli puhastamist tulevikus.

Nimetus	Hulk/Pakend
Rullgrilli puhastusvahend (tellimiskood 132199)	6 tk. x 500 ml

**PH tase: 6 (kontsentraadis)**

Puhastusvahendi ohutuskaart

**/Pange siia vahele puhastusvahendi ohutuskaart/**

## 8 Termomeeter temperatuuri kontrollimiseks

Sibylla Mini Shop'i varustust ning toodete säilitamise temperatuuri tuleb pidevalt jälgida. See on väga oluline toodete kvaliteedi tagamiseks.

**NB! Temperatuuri mõõtmist teostab vajadusel ka Jungent OÜ hooldetehnik Endel Lett : mobiil 50 97662**

## 9 Sibylla Mini Shop käitlemise enesekontrolli juhend

**Sügavkülmiku ja külmkambriga temperatuuri kontroll**

**Temperatuur sügavkülmikus: mitte üle -18° C**

**Temperatuur külmkambris: mitte üle +6° C**

Temperatuuri kontrollida iga päev.

**Vorstide säilitustemperatuur transpordil:**

Sügavkülmutatud toote temperatuur: mitte üle -18° C

Jahutatud toote temperatuur: mitte üle +6° C

Temperatuuri kontrollida iga kaubasaadetise vastuvõtul.

**Kerge ligipääs valamule**

Valamu peab olema varustatud kuuma ja külma veega, pesuaine ja paberrätikuga.

Valamu ei tohi olla blokeeritud mittevajalike asjadega.

Kontrollida iga päev.

**Kerge ligipääs kätepesukohale**

Peab olema tagatud ligipääs kätepesukohale ja kätepesuvõimalus vajaduse korral.  
Kätepesukoht peab olema varustatud vedelseebi ja paberrätikuga.  
Kontrollida iga päev.

### **Seadmete kontroll**

Teflonpinnad peavad olema vigastusteta, puhtad ja kriimustamata.  
Kasutada ainult varustuses olevaid plastiktange.  
Kontrollida iga päev.

### **Seadmete puhastamine. Iga päev!**

Vorsti moodul tuleb puhastada pesuaine ja veega. Seadmed tuleb puhastada vee ja pesuainega.  
Kõik roostevabast terasest pinnad pihustada üle rullgrilli puhastusvahendiga, mis jätta toimima 10 minutiks. Pesuaine on lenduv.

### **Lisainformatsioon**

Küsimused enesekontrolli osas, mis puudutavad näiteks järgnevaid tegevusi:

Puhastamine

Rullgrilli puhastusvahendi tellimine

Plastiktangide tellimine

Seadmete teenindamine ja remont

Toiduainete säilitamine

Küsimused toote kohta

Jne.

## **10 Helistage Sibylla esindajale: vt. kaanelehel**

## Sibylla MiniSHOP meelespea!

- Ära puuduta serveeritavaid tooteid palja käega. Selleks on olemas **töövahendid**. Hot Dog`ile ümber lisaks kotikesele **ainult 1 salvrätik**.
- Hoia rull-grill temperatuuril 80 .. 85°C - **ülessulanud vorstikesed** soojenevad siis **25-30 minutiga**.
- Hoia grillil pidevalt **vähemalt 4 vorsti**. Temperatuuril 80 .. 85°C võib vorst olla grillil **kuni 2 tundi!**
- **Külmutatud vorstikestel lase sulada külmkapis**. Selleks kulub vähemalt **24 tundi**. **Ära unusta vorstikesi ruumi!**
- **Külmutatud saiakestel lase sulada originaalpakendis ruumitemperatuuril**. Selleks kulub umbes **2 tundi**. Ülessulanud saiad säilivad toatemperatuuril 16 tundi. **NB! Ära pane neid külmkappi!**
- Puhasta **regulaarselt grilli vabasid rulle** majapidamispaberi või salvrätiga (NB! Sibylla salvrätid ei ole kõige sobivamad, sest nad ei ima rasva)

### Sinu vahetuse lõppedes:

- Pese tangid
- **Puhasta rull-grill ja röster:**
  1. Lülita seadmed puhastamise ajaks vooluvõrgust välja
  2. Puhasta **grilli rullid** a) **spetsiaalse Sibylla puhastusvahendiga** - kõige efektiivsem, ei vaja loputamist; b) soojas vees või nõrgas pesulahuses niisutatud lapiga. Kui kasutad pesulahust siis tuleb rulle ka puhta veega loputada
  3. Puhasta ka **rullide alune plaat**
  4. Puhasta **röstri soojad plaadid ja pealmine pind** niiske lapiga
  5. Lülita puhtad seadmed taas vooluvõrku
- Heida pilk ka külmkapile:
  - Kas vorstikesi on järgmisele vahetusele piisavalt?
  - **Kas sahtel on kinni?**
  - Kui sahtel on irvakile jäänud, tekib jää. Ja siis ... .. vajab külmkapp sulatamist!



## 11 Sibylla Hot-Dog'i valmistamise lühijuhend.

1. Vorstid võtke sügavkülmkapist välja ja **asetage tavakülmikusse sulama. Selleks kulub vähemalt 24 tundi**, enne kui saab alustada nende grillimist.
2. Pakendi avamisel märkige sellele avamiskuupäev.
3. Avatud vorstipakend säilib külmkapis suletud anumaskas max 5 päeva.
4. Vorstide vaakumpakend avage **vähemalt 2 tundi enne vorstide grillile asetamist. (vorstid on suletud pakendis kandilise kujuga, mis üles sulamisel ja grillimisel kaob)**
5. Lülitage grill sisse 60 minutit enne kasutamist ja hoidke **termostaati ühes asendis, samal kuumusel!**
6. Asetage vorstid grillile: alati grillil vähemalt **4 viinerit korraga!** Näiteks 2 frankfurterit, 1 kabanoss ja 1 chilivorst.
7. Vorste tuleb grillida **vähemalt 25 minutit.**
8. **Saiad võtke sügavkülmikust välja ja sulatage toatemperatuuril** selleks ettenähtud plastkarbis või metallsahtlis, kindlasti **kinnises (kinnikeeratud) kilekotis**, et ära hoida saiade kuivamist.
9. **Enne röstrisse asetamist tuleb saiad (kilekotis) üles sulatada. Selleks kulub toatemperatuuril 2 tundi.**
10. Asetage sai röstrisse, **45 sekundi pärast on sai serveerimiseks valmis.**
11. Ülessulanud saiad säilivad 12 tundi toatemperatuuril (auguga saiad ja lõhki lõigatud saiad).
12. Röster on vaid saia röstimiseks, seda ei tohi kasutada vorstide kuumutamiseks!
13. **Küsi alati kliendilt, millist kastet ta eelistab** (ketšupit, sinepit, majoneesi või salsa kastet). Kastmeid lisage ringidena saia sisse – **max 3 ringi!** Kui klient soovib üle 2 erineva kastme, pange igat täidist ainult üks ring! Lõhki lõigatud saia hot-dogi puhul pange alla kakas triipu kastet ja üks triip sinepit vorsti peale, **max 3 triipu**
14. Serveerige Hot-Dog spetsiaalses paberkotis ja lisaks andke juurde 1 salvrätik, sellest piisab!
15. Kasutage üksnes ettenähtud plastiktange
16. Kui teate, et teatud kellaajal on oodata palju kliente, valmistuge selleks ja grillige rohkem vorste. NB! **Arvestage, et ettevalmistusaega peate varuma vähemalt pool tundi!**
17. Vorste võib grillil hoida **maksimaalselt 2 tundi.**

## 12 Puhastamisjuhised

**Grilli tuleb iga päev hoolikalt puhastada kasutades spetsiaalset puhastusvahendit .**

Rullgrilli on väga kerge käsitseda, kuid ta nõuab siiski pidevat hooldust. Et grill oleks viisaka ja värske välimusega, pidage kinni järgmistest juhistest:

### *Igapäevased toimingud*

- **Veenduge, et grill on alati hoolikalt puhastatud, eriti rullid.**
- **Rullide puhastamist alustage alati servadelt suunaga keskele.**
- **Tiptundidel pühkige rulle iga 4 tunni järel salvrätikuga.**
- **Peske kuuma veega, loputage ja kuivatage.**
- **Võtke välja rullide all olev plaat, peske ja loputage hoolikalt. Ärge unustage plaati oma kohale tagasi panna!**
- **Puhastamisel kasutage vaid spetsiaalset puhastusvahendit. Mitte mingi juhul ei tohi kasutada abrasiivseid puhastusvahendeid!**
- **Lõpetuseks pühkige kõik nähtavad pinnad niiske lapiga üle.**

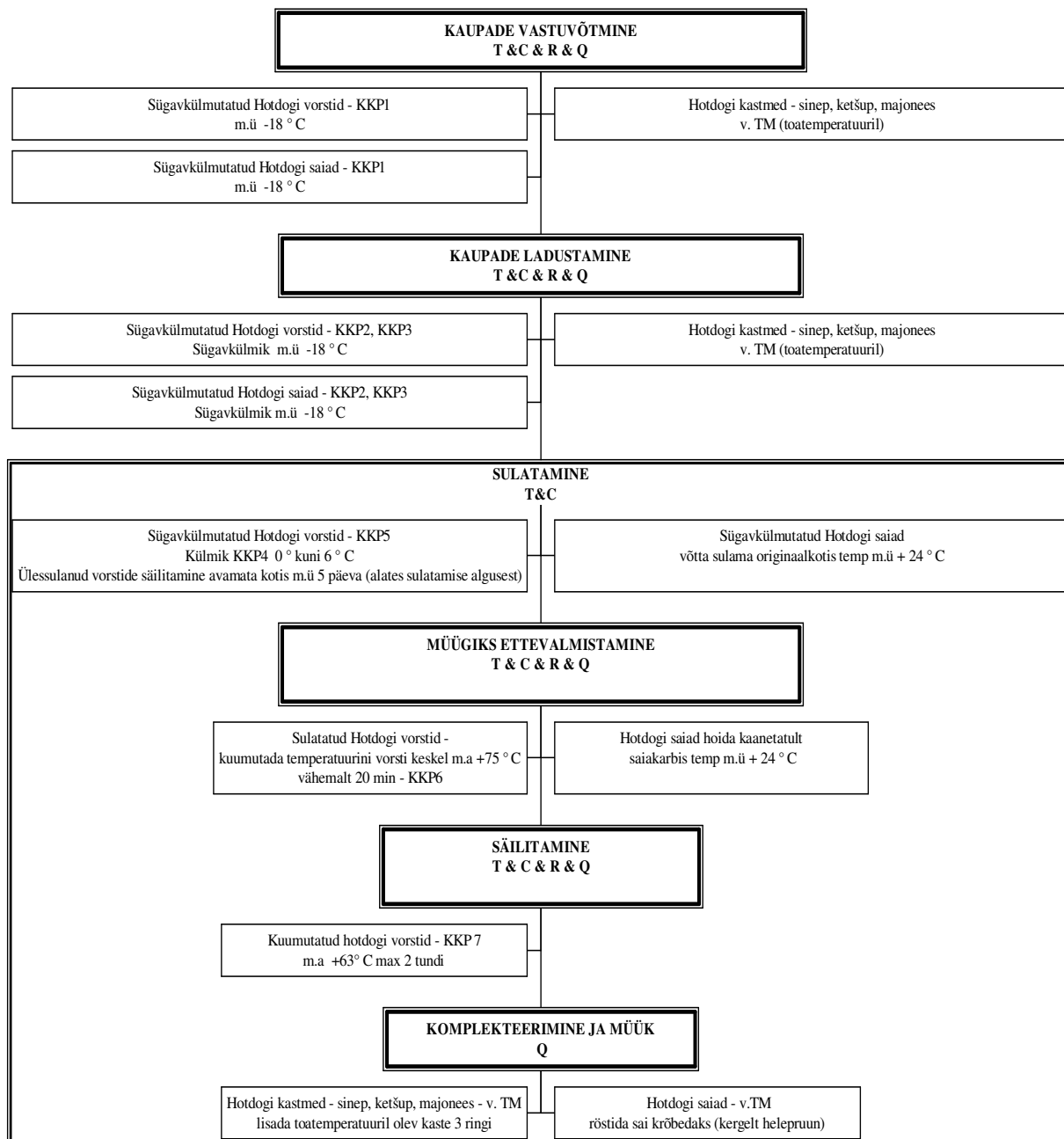
Paljud rullgrillid muutuvad kasutuskõlbmatuks vale käsitsemise tõttu. Üks enamlevinud viga on kõrge töötemperatuuri kasutamine pika aja jooksul ilma rulle regulaarselt puhastamata. Vorstidest tilkuv rasv põletab rulle. Seepärast olge hoolikad ja puhastage grilli regulaarselt!

**NB!**

**Pidage meeles, et töötate kvaliteetse ja õrna toiduga, seepärast hoidke käed ja töövahendid alati puhtad!**

# 13 HOT-DOG'I tehnoloogiline skeem

## HOTDOG'I TEHNOLOOGILINE SKEEM



### TINGMÄRGID, KKP - kriitiline kontrollpunkt.

T	-	Temperatuur	R	-	Temperatuuri registreerimine
Q	-	Kvaliteet			m.ü-mitte üle; m.a - mitte alla
C	-	Aeg	v.TM	-	vastavalt tootja märgistusele
KKP1	-	külmutatud toidu temperatuur vastuvõtmisel m.ü -18° C.	KKP2	-	külmutatud toidu temperatuur säilitamisel ja ladustamisel m.ü -18° C.
KKP3	-	õhutemperatuur sügavkülmkambris m.ü -18° C	KKP4	-	õhutemperatuur külmikus 0 .. +6° C.
KKP5	-	külmutatud toidukauba sulatamine külmikus 0 .. +6° C.	KKP6	-	toidutemperatuur kuumtöötlemisel (toidu sees keskel) m.a +75° C.
KKP7	-	kuuma toidu säilitamine rullgrillil max 2 tundi, sisetemperatuur m.a +63° C.			

