

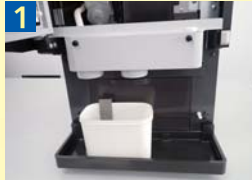
フードサービスにおける
品質管理の重要性は高まっています。

- ① 定期的な品質チェック。
- ② 正しいクリーニング方法の実施。
- ③ 徹底した品質管理基準の遵守。

SDM-PRC211G

開店時の お手入れ

始業前に、閉店時のお手入れが終了していることを確認した上で、湯洗浄を行ってください。



扉を開け、販売可スイッチを「ON」にし、ドレンタンクを注出ノズル下にセットする。



連続リンススイッチを長押しし、抽出機回路、ミキシングボウル回路を湯洗浄する。



湯を捨て、ドレンタンクをもとに戻す。外装と注出ノズルの下まわりを清潔な布で拭く。



飲料を販売し異味・異臭がないことを確認する。

閉店時の お手入れ

ミキシングボウル、抽出機の湯洗浄



ドレンタンクを注出ノズル下にセットする。



連続リンススイッチを長押しし、抽出機回路、ミキシングボウル回路を湯洗浄する。



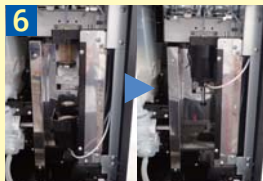
抽出機前カバーを取りはずす。粉シートの下端から清掃用ブラシ小を入れて粉を落とす。



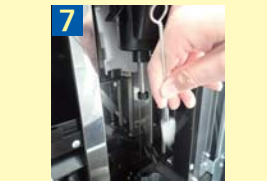
粉シートを押し込んだ状態で中段から粉シートの奥まで清掃用ブラシ小を入れて粉を落とす。



ブラシ大で抽出機のフィルターまわりに付着しているカスを取り除く。



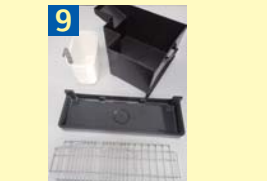
扉スイッチを押す。
※抽出機が動作しますので、手を挟まないように注意。



ブラシ大で抽出機下方の粉を取り除く。



抽出機前カバーをもとに戻す。



湯を捨て、カスバケツ、ドレンタンク、ドリフトレイ、ドリフトレイすのこをもとに戻す。

注出ノズル、注出チューブの洗浄



販売可スイッチを「OFF」にする。化粧ねじ2本を緩め、前パネルカバーをはずす。



注出ノズルから各注出チューブをはずす。コーヒー注出チューブ、注出チューブをはずす。



注出ノズルの固定爪を持ち上げながら回し、上方向に抜く。



パネル、ノズル台が汚れていたら固くしぼった布で拭き取る。



注出ノズル、注出チューブを台所用の中性洗剤を使用してぬるま湯で洗浄する。洗浄後は清潔な流水で洗剤を落とし、清潔な乾いた布で水分を拭き取る。アルコールスプレーで殺菌する。

ミキシングボウルの洗浄



ミキサーカバー、ミキサーシートを取りはずす。ガイド内をキッチンペーパーなどで拭き取る。ミキサーボディ上を取りはずす。



キャップを粉原料ガイドに取り付ける。固定ロックを押しながらミキサーボディ下をさけてはずし、そのまま斜めに引き抜く。



ミキサーボディ下のロックを開いて分解する。ジョイントを押しえながらインペラを反時計回りに回転させ、はずす。



中性洗剤を使用してぬるま湯で洗浄する。ジョイントのねじ部と軸受け部は汚れが溜まりやすいので、ブラシで洗浄する。



洗浄後は流水で洗剤を落とし、清潔な乾いた布で水分を拭き取る。その後アルコールスプレーで殺菌する。

閉店時の お手入れ

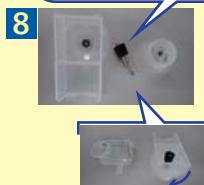
ミキシングボウルの洗浄・・・つづき



6 付属のブラシを使いダクトの中を清掃する。



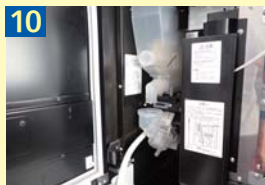
7 前パネル、粉受けパンを固くしぼった清潔な布で清掃する。



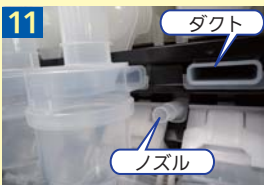
8 ジョイントを押さえながらインペラを時計回りに回転させ、取り付ける。Oリングとミキサーボディ下を組付け、必ずロックを閉じる。



9 斜め下方向に差込むようにしながら、ミキサーボディ下を取り付ける。ミキシングボウルの爪が固定ロックより内側に入り「カチッ」と音がするまでしっかりとめる。



10 キャップをはずし、粉キャニスターの正面に付ける。



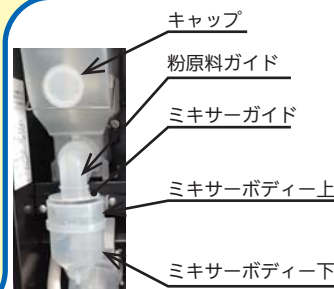
11 ミキサーボディ上をノズルに差込んでから、ミキサーボディ下に最後まで差込む。ミキサーシュートをダクトに合わせ、前側の溝を合わせて取り付ける。



12 注出ノズル、注出チューブ、カバーをもとに戻す。



13 注出ノズルの飲料出口をアルコールスプレーで殺菌する。



ブロワーファンフィルターの清掃

ミキシングボウルの分解洗浄の際に、ブローファンフィルターの清掃も行う。

Weekly 週1洗浄



1 フィルターのつまみ部をつまんで手前に引き抜く。



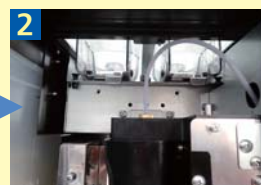
3 フィルターに付着している粉を取り除く。その後もとに戻す。

Monthly 毎月洗浄

豆キャニスターの洗浄



1 販売可スイッチを「OFF」にし、抽出機前カバーを取りはずす。豆キャニスターのシャッターを奥へ押し込み、豆キャニスターの固定ねじをはずす。



3 豆キャニスターをまっすぐ上に持ち上げてはらず、豆を取り除いたあと、台所用の中性洗剤を使用してぬるま湯で洗浄する。※60℃以上の湯を使用しない。



4 洗浄後は清潔な流水で洗剤を落とし、清潔な乾いた布で水分を拭き取る。豆キャニスターをもとに戻し、固定ねじを締め、抽出機前カバーを元に戻す。

粉キャニスターの洗浄

ミキシングボウルの分解洗浄の際に、粉キャニスターの洗浄も行う。



1 販売可スイッチを「OFF」にする。粉原料ガイドを90度まわしキャップを取り付け、粉キャニスターを取りはずす。粉原料を取り除いたあと、台所用の中性洗剤で洗浄し、洗浄後は清潔な流水で洗剤を落とし、清潔な乾いた布で水分を拭き取る。※衛生管理のため粉原料は廃棄する。



3 乾いた布で庫内に落ちた粉原料を拭き取る。



4 粉キャニスターをもとに戻し、キャップと粉原料ガイドをもとに戻す。ミキシングボウル、注出チューブ、注出ノズルをもとに戻す。



5 原料を入れて、販売可スイッチを「ON」にし該当する販売ボタンを押して販売してください。2杯目以降で味の確認をしてください。

分解洗浄後は、売切れ・点検がないことを確認し、飲料を販売して味覚と部品の取り付け忘れがないかを確認する。