

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-PPM510G

## 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、注出ノズルとミキシングボウルの湯洗浄を行ってください。



販売可スイッチを「ON」にする。ドリフトレイすのこを取りはずし、カスパケツを引き出し、注出ノズルの下にセットする。



MBリンススイッチを長押しする。ミキシングボウル回路及びお湯回路を自動的に湯洗浄します。



洗浄が終了したら、カスパケツの湯を捨てて元の位置に戻し、ドリフトレイすのこを置く。外観を清潔な布で拭く。



外観および周辺の衛生状態を確認する。全ての飲料を注出、異味・異臭がないことを確認する。

## 閉店時の お手入れ

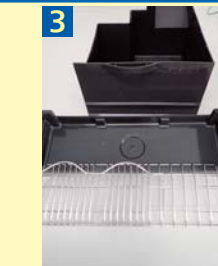
### 注出ノズル、ミキシングボウルの湯洗浄



ドリフトレイすのこを取りはずし、カスパケツを引き出し、注出ノズルの下にセットする。



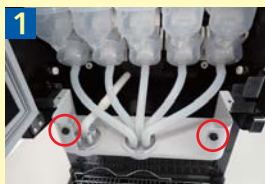
MBリンススイッチを長押しする。ミキシングボウル回路及びお湯回路を自動的に湯洗浄します。



洗浄が終了したら、カスパケツの湯を捨て、カスパケツ、ドリフトレイ、ドリフトレイすのこをぬるま湯で洗浄する。洗浄後は流水で洗剤を落とす。



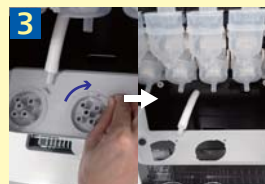
### 注出ノズル、注出チューブの洗浄



販売可スイッチを「OFF」にする。化粧ねじ2本を緩め(もしくははずして)、カバーをはずす。



ミキシングボウルから注出チューブをはずす。湯注出チューブを注出ノズル、湯中継パイプからははずす。



注出ノズルの固定爪を持ち上げながら矢印方向(時計回り)に回してから、上方向に抜く。



前パネル、粉受けパンが汚れていたら固くしぼった清潔な布で拭き取る。



注出ノズル、注出チューブを中性洗剤を使用してぬるま湯で洗浄する。洗浄後は流水で洗剤を落とし、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。

### ミキシングボウルの洗浄



ミキサーカバーを取りはずし、ミキサーシュートを取りはずす。キャスター出口のガイド内をキッチンペーパーなどでふき取る。ミキサーボディー上を取りはずす。



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ー下をさげ、そのまま斜めに引き抜くようにはずす。



ミキサーボディー下のロックを開いて分解する。ジョイントを押さ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



ミキシングボウルをすべてはずした状態で、付属のブラシを使いダクトの中を清掃する。



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。



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。



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。



キャップをはずし、粉キャニスターの正面に付ける。



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。



注出ノズル、注出チューブ、カバーを元通りに取り付ける。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。



洗浄した部品を清潔な乾いた布で拭いてから、アルコールスプレーで殺菌し、元の位置に戻す。

# Weekly 週1洗浄

## ブローファンフィルターの清掃



ミキシングボウルの洗浄の際に、ブローファンフィルターの清掃も行なう。



フィルターのつまみ部をつまんで手前に引き抜く。



付属の柔らかいブラシを使ってフィルター部を清掃する。



清掃後は元通りに取り付ける。

# Monthly 毎月洗浄

## 月初、月末など定期的にお手入れしてください



ミキシングボウルの洗浄の際に、粉キャニスターの洗浄も行なう。粉受け前アングルの化粧ねじ2本を緩め（もしくははずして）取りはずす。



粉原料ガイドを反時計回りに90度回し、キャップを取り付ける。



粉キャニスターを手前に引いて取りはずす。粉キャニスターを中性洗剤で洗浄する。浄後は流水で洗剤を落とす。その後清潔な乾いた布で水分を拭き取る。



乾いた布で庫内に落ちた粉原料を拭き取る。



ミキシングボウル下の粉受けパン内側も乾いた布で拭き取る。



洗浄後に乾燥させた粉キャニスターを元の位置に戻す。



キャップをはずし粉原料ガイドを時計回りに90度回して粉キャニスターを固定する。



ミキシングボウルを取り付ける。注出チューブ、注出ノズルを取り付け、粉キャニスター内に粉原料を入れる。



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する。2杯目以降で味の確認すること。

**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。**