

# 泰勒公司 奶昔和冰淇淋冷冻机 C602 型

## 每天的维护工作

- SS 3 D1 开机步骤
- SS 3 D2 关机步骤

## 每星期的维护工作

- SS 3 W1 清洗并消毒鸭嘴  
阀糖浆管
- SS 3 W2 清洗热圣代面敷  
水槽
- SS 3 W3 清洗并消毒热圣  
代面敷泵

## 每月的维护工作

- SS 3 M1 标定储料槽温度
- SS 3 M2 标定抽料温度
- SS 3 M3 标定热圣代面敷  
的温度和体积

## 每十四天的维护工作

- SS 3 B1 14 天刷子清洗

## 每季度的维护工作

- SS 3 Q1 更换冰淇淋奶浆  
刮刀
- SS 3 Q2 清理非铝制空气  
滤芯
- SS 3 Q3 更换机器零部件

## 每半年的维护工作

- SS 3 S1 更换奶昔奶浆刮  
刀

## 每年的维护工作

- SS 3 A1 更换糖浆泵管
- SS 3 A2 更换非铝制空气  
滤芯

C602 型



- |           |            |
|-----------|------------|
| 1. 储料槽盖   | 6. 柜门      |
| 2. 键盘-冰淇淋 | 7. 冷面敷容器   |
| 3. 冰淇淋门组件 | 8. 杯和蛋筒分配器 |
| 4. 面敷泵    | 9. 奶昔门组件   |
| 5. 滴料盘/盖  | 10. 键盘-奶昔  |

### △ 危险

这些符号提醒您可能的人员受伤危险。

### ▨ 设备警示

遵循这些符号可找到关于在执行操作程序中如何避免损坏设备的信息。

### ★ 提示

遵循这些符号可找到关于如何执行程序的有效提示。

原因	在完成热处理循环之后准备提供奶昔/冰淇淋冷冻机产品	
所需要的时间	5 分钟准备	30 分钟完成
进行时间	当餐厅在早上开门时	24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 化学品	

工具和用品



刷子



盛有 KAY-5 消毒液的桶



KAY-5 消毒液



泰勒密封安装/拆除工具



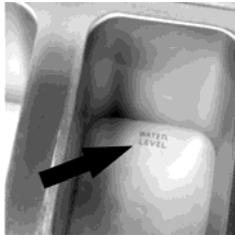
泰勒润滑油 (Taylor Lube HP)



消毒过的干净纸巾

步骤 - 设置

- 1 将清洁水倒入加热的面敷槽。**  
拆下面敷容器。将清洁水倒入加热槽，一直加到槽底部的刻度线。



- 2 将面敷加热器置于 ON 的位置。**  
按面敷加热器键，使面敷加热器位于 ON 的位置。



注：每星期清洗并消毒面敷容器、面敷泵和加热槽。  
(参见 PM 卡 SS01 W2 和 W3。)



- 3 添加面敷容器。**  
添加面敷容器。将焦糖和软糖面敷容器放在已加热的槽内，将另外两个面敷容器放在未加热的槽内。盖好容器的盖子。



- 4 消毒面敷勺容器。**  
消毒面敷勺，并将它们放在冷面敷容器内。



- 5 装满分杯器、杯盖盛放架和蛋筒分配器。**

续 ▶

# 开机步骤 (续)

## 步骤 - 奶昔侧

### 1 拆下糖浆阀固定插锁和糖浆口塞。

拆下糖浆阀固定插锁和糖浆口塞。  
拆下糖浆口塞上的止漏圈。



### 2 拆出料阀盖。

拆下出料阀盖并拆下止漏圈。



### 3 消毒零件。

准备少量 KAY-5 消毒液。  
在此溶液中消毒止漏圈、限流盖、糖浆口塞、糖浆阀固定插锁、出料口盖、奶昔杯架、前滴料盘和滴料盘盖。

 化学品  
消毒液



### 4 消毒门出料口、驱动混合搅拌器、混合搅拌器刮刀和糖浆管管接头。

用刷子清洗每个零件 60 秒钟，不断在消毒液中涮洗刷子。



### 5 消毒糖浆出口孔。

在门出料口的下面放置一个桶。  
用刷子刷洗每个糖浆出口 10 到 15 次。在刷洗每个出料口之前将刷子放到消毒液中涮洗。



### 6 用消毒液冲洗糖浆出口孔。

将挤压瓶的插管插入每个糖浆口并用力挤压瓶子。每个出口冲洗 10 秒钟。



### 7 用消毒液冲洗门出料口。

用消毒液冲洗门出料口的底部。



### 8 将糖浆阀固定插锁和限流盖安装到门出料口上。



### 9 拆下糖浆鼻形管接头。

沿逆时针方向转动糖浆鼻形管接头，拆下每个糖浆管上的鼻形管接头。



续 ▶

## 开机步骤 (续)

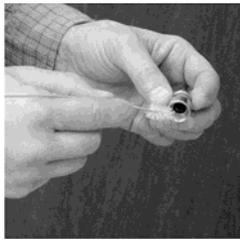
### 10 拆下鸭嘴阀。

用密封拆除工具拆下每个糖浆鼻形管接头上的鸭嘴阀和止漏圈。



### 11 清理糖浆鼻形管接头。

用刷子和消毒液清洗每个糖浆鼻形管接头的内部，直到管接头的内部没有剩余的奶浆或奶浆。



### 12 消毒糖浆鼻形管接头和鸭嘴阀。

用干净、消毒过的毛巾轻轻擦掉每个鸭嘴阀上的所有糖浆和奶浆。

用盛满消毒液的奶昔杯彻底冲洗鼻形管接头和鸭嘴阀。

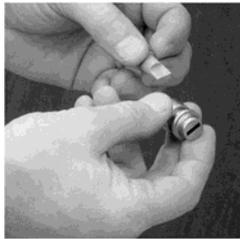


### 13 将鸭嘴阀安装到糖浆鼻形管接头上，并将糖浆鼻形管接头安装到糖浆管接头上。

将鸭嘴阀安装到糖浆鼻形管接头内，使扁平端与管接头上的明槽对齐。

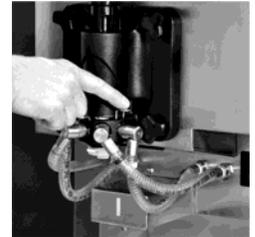
将糖浆鼻形管接头安装到糖浆管接头上。用手将其拧紧（顺时针方向）。

在糖浆鼻形管接头上安装止漏圈并润滑。



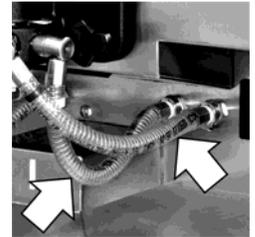
### 14 安装糖浆阀。

升高糖浆阀固定插锁并安装糖浆阀。向下按固定插锁，使其固定阀的位置。对每个糖浆阀重复这一步骤。



### 15 检查糖浆管内是否有气泡。

如果有气泡，对糖浆管放气抽料。（关于糖浆管放气抽料，请参阅操作员手册。）



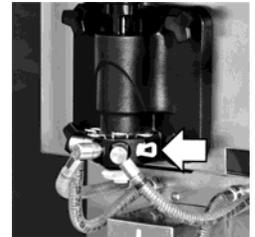
### 16 用糖浆口塞将未使用的糖浆管盖好。

在不使用糖浆管时，请在门上的糖浆出口内插好糖浆口塞。（示例：当不提供可选口味的奶昔时。）

请不要在未使用的糖浆出口内安装空糖浆管。

注：糖浆系统必须每星期冲洗和消毒。

（参见 PM 卡 SS01 W1）



### 17 擦拭机器外表。

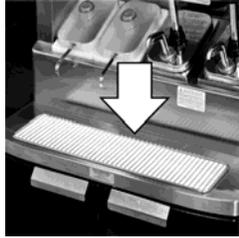
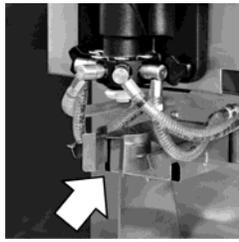
用干净、消过毒的毛巾擦拭冷冻门、前面板和其它有水汽或食物残渣累积的地方。



续 ▶

## 开机步骤 (续)

- 18 安装奶昔杯架、前滴料盘和滴料盘盖。**



- 19 按 AUTO 键。**

当准备好恢复正常操作时，按 AUTO 键。大约在 10 分钟之后应该可以提供冷冻产品。



注：应该在提供产品之前大约 15 分钟时进行这一步。

## 步骤 - 冰淇淋侧

- 1 消毒门出料口和出料阀底部。**

在冰淇淋门下面放置一个桶，将门出料口刷子浸入消毒液中涮洗。用刷子清洗门出料口和出料阀的底部。反复将刷子浸入消毒液中涮洗并用刷子清洗每个零件 60 秒钟。



- 2 用消毒液冲洗门出料口和出料阀的底部。**

用盛满消毒液的挤压瓶冲洗门出料口和出料阀的底部。



- 3 擦拭机器外表。**

用干净、消过毒的毛巾擦拭冷冻门、前面板和其它有水汽或食物残渣累积的地方。



- 4 按 AUTO 键。**

当准备好恢复正常操作时，按 AUTO 键。大约在 10 分钟之后应该可以提供冷冻产品。



注：应该在提供产品之前大约 15 分钟时进行这一步。

## 开机步骤 (续)



原因	准备奶昔/冰淇淋冷冻机进行热处理循环	
所需要的时间	30 分钟	
进行时间	在关门时	24 小时营业的餐厅：在热处理循环开始前一小时
危险符号	 化学品	 热液体/蒸汽

工具和用品



步骤 – 奶昔侧

1 添加储料槽。

在储料槽内加入新鲜奶浆，一直加到奶浆搅拌器叶片上的刻度线高度。不要添加到奶浆搅拌器叶片上的刻度线以上。

**重要说明：**储料槽内的奶浆高度必须保持在奶浆搅拌叶片上的刻度线以上。加料指示灯不得亮起。



2 拆下储料槽盖。



3 拆下奶昔杯架。



4 拆下滴料盘和滴料盘盖。



5 拆下奶浆搅拌器叶片。

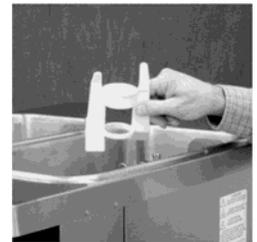
按标定键以暂时停止奶浆搅拌器叶片的转动。



**重要说明：**在进行下列步骤之前，请务必将您的双手洗干净并消毒。



用消过毒的双手从储料槽上拆下奶浆搅拌器叶片。



续 ▶

## 关机步骤 (续)

### 6 拆下限流盖。

从门出料口上拆下限流盖。



### 7 清洗并消毒零件。

在下水池内用刷子清洗和消毒：

- 奶浆搅拌器叶片
- 储料槽盖
- 奶昔杯架
- 奶昔限流盖
- 滴料盘
- 滴料盘盖
- 糖浆口塞
- 出料口盖
- 出料口盖止漏圈

将限流盖、滴料盘盖、滴料盘和奶昔杯架放在清洁的干燥表面上彻夜风干，或者一直等到加热循环结束。

 化学品  
APSC 和消毒液

### 8 安装奶浆搅拌器叶片。

按标定键以暂时停止奶浆搅拌器驱动马达。



用消过毒的双手将奶浆搅拌器叶片装回到储料槽内的驱动杆上。



### 9 安装储料槽盖。



### 10 拆下糖浆管。

拉起固定插锁并拆下糖浆阀。



### 11 清洗糖浆出口孔。

在门的下面放置一个桶。用刷子刷洗每个糖浆出口孔 10 到 15 次。在刷洗每个出料口之前将刷子放到清洗液中涮洗。用刷子刷洗每个零件 60 秒钟。

 化学品  
APSC 溶液



### 12 清洗门出料口、驱动混合搅拌器的底部、混合搅拌器刮刀和糖浆管接头。

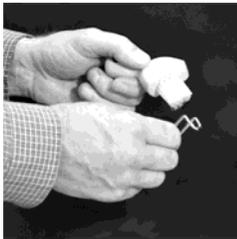
用刷子清洗每个零件 60 秒钟，不断在清洗液中涮洗刷子。



## 关机步骤 (续)

### 13 清洗糖浆阀固定插锁和各个孔口。

用消过毒的双手拆下糖浆阀固定插锁，清洗液中涮洗刷子并用刷子清洗固定插锁和固定插锁孔口。重新安装糖浆阀固定插锁。



续 ▶

### 14 用消毒液冲洗糖浆出口孔。

将盛有消毒液的挤压瓶管口插入每个糖浆出口。用力挤压瓶子。每个出口冲洗 10 秒钟。



化学品  
APSC 溶液



### 15 用消毒液冲洗门出料口。

用消毒液冲洗门出料口的底部。



### 16 将阀盖加满消毒液并安装。

将阀盖加满消毒液并将阀盖安装在奶昔门出料口上。



### 17 安装糖浆口塞。

拉起固定插锁。在每个糖浆出口处安装糖浆口塞。降低固定插锁以固定糖浆口塞。



### 18 消毒糖浆鼻形管接头。

将挤压瓶保持在桶的上方。挤压瓶子并彻底冲洗每个糖浆鼻形管接头上的槽。

用干净而且消过毒的毛巾擦拭糖浆鼻形管接头的外表面。



注：糖浆系统必须每星期冲洗和消毒。

(参见 PM 卡 SS01 W1。)

## 步骤 - 冰淇淋侧

### 1 添加储料槽。

在储料槽内加入新鲜奶浆，一直加到奶浆搅拌器叶片上的刻度线高度。不要将储料槽内的奶浆添加到搅拌器叶片以上。



重要说明：储料槽内的奶浆高度必须保持在奶浆搅拌器叶片上的刻度线以上。加料指示灯不得亮起。

### 2 将面敷加热器置于 OFF 的位置。

按面敷加热器键以关闭面敷加热器。



### 3 储料槽的拆卸、清洗和消毒。

化学品  
APSC 和消毒液



## 关机步骤 (续)

- 4 拆卸、清洗、消毒并重新安装奶浆搅拌器叶片。**  
按标定键以暂时停止奶浆搅拌器叶片的转动。

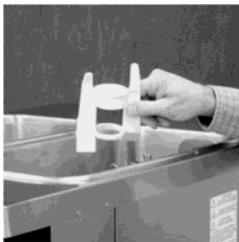


**重要说明：在进行下列步骤之前，请务必将您的双手洗干净并消毒。**

从储料槽上拆下奶浆搅拌器叶片并将其拿到下水池。用刷子清洗、消毒并重新安装奶浆搅拌器叶片。



续 ▶



- 5 安装储料槽盖。**



- 6 清洗门出料口和出料阀底部。**

在冰淇淋冷冻门的下面放置一个桶。将门出料口刷子浸入清洗液中涮洗，并用刷子清洗门出料口和出料阀的底部。反复将刷子浸入清洗液中涮洗并用刷子清洗每个零件 60 秒钟。

 **化学品**  
APSC 溶液

- 7 用消毒液冲洗门出料口。**  
用盛满消毒液的挤压瓶冲洗门出料口的底部。用消毒液冲洗门出料口 10 秒钟。

 **化学品**  
消毒液



- 8 拆卸、清洗并重新安装滴料盘。**

拆下滴料盘并将它们拿到水池。用刷子清洗、消毒并重新安装滴料盘。



**注：**滴料盘内有奶浆表示有泄漏，需要修理，否则会造成机器内部损坏。

**例子：**

如果前滴料盘或侧滴料盘内有奶浆，需检查/更换刮刀架传动轴的密封。

如果后滴料盘内有奶浆，需检查/更换泵传动轴的密封。



- 9 擦拭机器外表。**

用干净、消过毒的毛巾擦拭冷冻门、前面板和其它有水汽或食物残渣累积的地方。



续 ▶

## 关机步骤 (续)

### 10 确定机器处于自动模式。



注：机器必须处于自动（或待机）模式，才能在预定时间开始热处理循环。



切勿试图在加热循环中抽取产品或拆卸机器。此时产品很热并且具有很高的压力。



热液体/蒸汽

在完成加热循环之后，控制器将改变为待机模式。STANDBY 键将亮起。



原因	为了破坏细菌循环	
所需要的时间	5 分钟准备	20 分钟完成
进行时间	关门时	对于 24 小时营业的餐厅：在提供早餐时
危险符号	 化学品	

### 工具和用品



刷子



桶，盛放 SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



桶，盛放干净和用消毒液浸泡的毛巾



盛放脏毛巾的桶



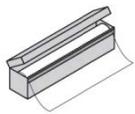
塑料桶



冷饮杯



Kay-5 消毒液



保鲜膜



Taylor Lube HT



Kay-5 消毒液

### 步骤

- 取出糖浆罐和进料管。  
从储存柜中取出糖浆罐。  
从糖浆罐上拆下进料管。

对于糖浆袋系统，从储存柜中取出糖浆袋并断开袋子上的软管。

用干净且浸泡有消毒液的毛巾擦拭进料管或管接头的外部。



化学品  
消毒液



- 将管子或软管放入热 APSC 溶液中。  
将糖浆进料管放入盛有热 APSC 溶液的桶内。

对于糖浆袋系统，将糖浆管和糖浆袋管接头放入一个盛有 APSC 溶液的桶内。



APSC 溶液



- 用保鲜膜盖好糖浆罐。



续 ▶

## 清洗并消毒鸭嘴阀糖浆管 (续)

### 4 清洗糖浆柜的内部。

用干净且浸泡有消毒液的毛巾擦拭糖浆柜的内部。在难以清理的地方多喷洒一些消毒液。



### 5 在奶昔出料阀的下面放置一个空桶。

在奶昔出料阀的下面放置一个干净的塑料桶。



### 6 从奶昔冷冻门上拆下糖浆管。

升高糖浆阀固定锁，从奶昔冷冻门上断开相应的糖浆管。将阀门直接拉出。



### 7 将糖浆管和阀门放在桶内。

将糖浆管和阀门悬挂在空桶内。



### 8 让 APSC 溶液开始流动。

按控制面板上的标定键以显示功能表选项。

按自动键以将箭头移动到“Syrup Prime (糖浆上料)”上。

再按一次标定键以显示糖浆上料屏。

按相应口味的口味选择键，让 APSC 溶液开始流入管线。



### 9 用 APSC 消毒液冲洗糖浆管。

让 APSC 溶液继续流入空桶内，直到从管线中排除所有糖浆。当从糖浆管流出的是透明液体时，管线即冲洗完毕。



### 10 抽出糖浆管内的所有液体。

从盛有 APSC 溶液的桶中取出糖浆进料管并让泵继续运转，直到糖浆管内没有 APSC 溶液。

按口味选择键以停止 APSC 溶液流过糖浆管。



### 11 用干净的热热水冲洗

用干净的热热水重复第 7-10 步。

### 12 将进料管置入消毒液。

将糖浆进料管或糖浆袋管接头放入盛有消毒液的桶内。



消毒液



### 13 在奶昔出料阀的下面放置一个空桶。

在奶昔出料阀的下面放置一个干净的塑料桶。



### 14 用消毒液冲洗糖浆管。

用清洗液重复第 7 步到第 9 步。



续 ▶

## 清洗并消毒鸭嘴阀糖浆管 (续)

### 15 拆下鼻形管接头。

沿逆时针方向转动盖子以拆下桶内糖浆阀上的鼻形管接头。



### 16 拆下阀和止漏圈。

用密封拆除工具拆下每个糖浆鼻形管接头上的鸭嘴阀和止漏圈。



### 17 清理糖浆鼻形和弯管接头。

用双头刷子的白头端刷洗鼻形管接头和弯管管接头的内侧，去除所有残留物。



### 18 清洗鸭嘴阀。

用干净、浸泡有消毒液的毛巾擦掉鸭嘴阀上的所有糖浆。

### 19 消毒糖浆阀管接头。

灌满一杯消毒液。将糖浆阀管接头浸没到杯中的消毒液内。轻轻转动杯子，使管接头得到彻底清洗。浸泡至少一分钟。



 学品  
消毒液

### 20 插入鸭嘴阀。

将鸭嘴阀安装到鼻形管接头的明槽内，使扁平端与明槽对齐。不要润滑鸭嘴阀。



### 21 连接鼻形管接头。

沿顺时针方向转动，将鼻形管接头拧到糖浆阀弯管上。用手将其拧紧。



### 22 安装并润滑止漏圈。

将一个止漏圈推到鼻形管接头上并用 Taylor Lube HP 将其润滑。



### 23 重新装配其它阀门。

重复第 20 步到第 22 步以重新装配其它阀门。



### 24 在奶昔出料阀的下面放置一个干净的桶。

在奶昔出料阀的下面放置一个干净的塑料桶。调整消毒过的阀门的位置，使它们能够悬挂在桶上。



续 ▶

## 清洗并消毒鸭嘴阀糖浆管 (续)

### 25 排放糖浆进料管。

从盛有消毒液的桶内取出糖浆进料管并使它们排放回到桶内。



### 26 重新安装糖浆进料管和糖浆罐。

使进料管与相应的糖浆罐相匹配，并将进料管放置在罐内。将糖浆罐放回到储存柜内。



对于糖浆袋系统：将糖浆袋管接头连接到相应的糖浆口味。将糖浆袋放回到储存柜内。

### 27 显示糖浆功能表选项。

按控制面板上的标定键以显示糖浆功能表选项。



### 28 按 AUTO 键。

按自动键以将箭头移动到“Syrup Prime (糖浆上料)”上。



### 29 按标定键。

按标定键以显示糖浆上料屏。



### 30 开始糖浆流动。

按口味选择键，让糖浆开始流过管线。

让糖浆流动，直到所有消毒液和空气被排出管线。



### 31 停止糖浆流动。

按口味选择键以停止糖浆的流动。



### 32 对每一种口味重复第 27-31 步。

### 33 冲洗连接糖浆阀。

将糖浆阀连接到冷冻门上，按下固定插锁以将其固定。



<b>原因</b>	为了保持产品质量	
<b>所需要的时间</b>	5 分钟准备	10 分钟完成
<b>进行时间</b>	在关店时及在取出面敷泵和面敷罐之后	
<b>危险符号</b>	 化学品	 热液体/蒸汽
		 热表面

### 工具和用品



刷子



桶，盛放 SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) 溶液



桶，盛放自来水



盛放干净和消过毒的毛巾的桶



盛放脏毛巾的桶



托盘，1/3 尺寸，6 英寸深



纸巾



平头螺丝刀

### 步骤

#### 1 关闭水槽加热器。

用机器前面的控制面板关闭左右两侧的水槽加热器。

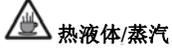


#### 2 拆下抽料泵和容器并让水槽冷却下来。

拆下热面敷泵和容器。让水槽中的水冷却 10 分钟。



热表面



热液体/蒸汽

金属表面和水槽可能很热。



#### 3 将托盘放在水槽排放管的下面。

将 6 英寸深、1/3 尺寸的制备托盘放在机器下面中心前方的右侧。托盘应该放在水槽排放管的正下方。



#### 4 排空水槽。

用平头螺丝刀沿逆时针方向转动一个水槽底部的排放螺钉，将其松开。不要拆下这个螺钉。



让水完全排放到盘内。

续 ▶

# 清洗热圣代面敷水槽 (续)

## ★提示

如果排放口被堵塞，则沿逆时针方向旋转排放螺钉，将其完全拆下。用双头刷子清理排放口。安装螺钉，沿顺时针方向转动，让水仍然可以排放出来。

### 5 倒掉盘内的水。

确认水从水槽中完全排出到盘内。从机器底部小心地将盘拉出并倒掉盘内的水。



热液体/蒸汽  
水槽可能很热。

### 6 将托盘放在机器的下面。

将托盘放回到水槽排放管下面的同一位置。

### 7 拧紧排放螺钉。

沿顺时针方向转动排放螺钉，将其拧紧。

### 8 清洗水槽。

将水槽灌满 ABC 溶液。用干净、消毒过的毛巾彻底擦拭水槽的内部。



化学品  
APSC 和消毒液

### 9 排空水槽。

重复第 4 步到第 7 步以排出并倒掉 APSC 溶液。在开始下一步之前，请切记拧紧排放螺钉。

### 10 冲洗水槽。

用干净、消毒过的毛巾和干净的自来水冲洗水槽的内部。

### 11 排空水槽。

重复第 4 步到第 7 步以排出并倒掉冲洗水。在开始下一步之前，请切记拧紧排放螺钉。

### 12 擦干水槽内部。

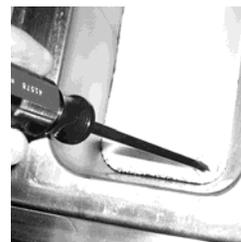
用干纸巾擦干水槽内部并擦掉所有残留的消毒液。

### 13 重新添加水槽。

在水槽内添加干净的自来水，一直添加到水槽侧面的刻度线。

### 14 清洗第二个水槽。

对第二个水槽重复第 3 步至第 13 步。



<b>原因</b>	为了破坏细菌循环	
<b>所需要的时间</b>	5 分钟准备	30 分钟完成
<b>进行时间</b>	在 14 天刷子清洗过程中	在 14 天刷子清洗过程中
<b>危险符号</b>	 化学品	 热液体/蒸汽
		 热表面

### 工具和用品



刷子



橡胶刮铲



Taylor Lube HT



Kay-5® 消毒液/  
清洁剂



SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) 溶液

### 步骤

#### 1 拆下面敷泵和容器。

从水槽中取出面敷泵和容器。

#### 设备警告

不要通过拉出料口来拆卸泵。



热表面  
泵可能很热。

#### 2 倒掉面敷。

用橡胶刮铲除掉容器内的面敷并将其倒掉。

#### 提示

为了尽量减少浪费，在开始这项步骤之前应尽可能少放面敷。



#### 3 冲洗容器和泵。

将泵和容器拿到下水池。用热水冲洗容器。

用热水喷洗泵以除掉任何残余的面敷。将泵的较低端放在盛有水的容器内，向下按几次泵杆，直到从出料口流出的只是水。



#### 4 拆下柱塞组件。

沿逆时针方向旋转柱塞螺母，将柱塞组件从泵体上拆下来。



#### 5 拆下柱塞把手。

如要拆卸把手，用垫圈向把手的方向按压弹簧，用力向下压，直到可以用一只手抓住把手。用另一只手拆下把手，



续 ▶

# 清洗并消毒热圣代面敷泵 (续)

## 6 拆下柱塞螺母。

拆下柱塞管上的柱塞螺母。



## 7 拆下柱塞管和插件。

从柱塞组件上拆下柱塞管和插件。



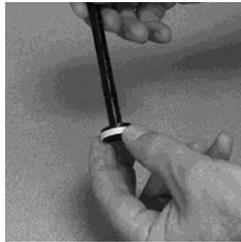
## 8 拆下弹簧和垫圈。

从柱塞拆下弹簧和垫圈。

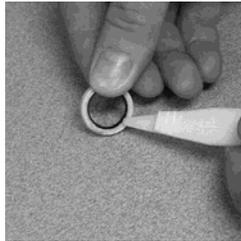


## 9 拆下密封组件。

从柱塞的底部取下密封组件。



## 10 拆下密封上的止漏圈。



## 11 拆下盖子上的出料口锁紧螺母。

沿逆时针方向转动出料口锁紧螺母，将其从出料口和盖子上拆下。



## 12 取下盖子。

向上拉盖子，将其从出料口和柱塞缸上取下。



## 13 从阀体上拆下柱塞缸。

沿逆时针方向转动柱塞缸以将其取下。



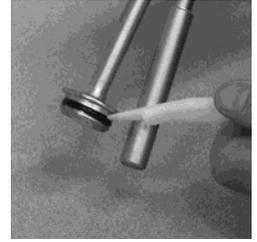
## 14 从阀体上拆下出料口。

沿逆时针方向转动出料口以将其取下。



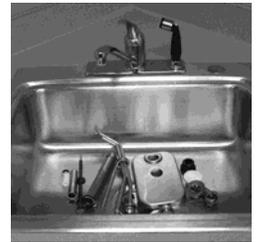
## 15 拆下阀体和出料口上的止漏圈。

从阀体上拆下 15/16 英寸止漏圈，并从出料口上拆下 1 英寸止漏圈。



## 16 清洗所有泵零件。

在下水池内用 APSC 溶液和所提供的刷子清洗所有泵零件。



## 17 清理出料口。

将出料口刷子的鬃毛端插入出料口，快速来回移动刷子。将刷子一直推入出料口并从另一端将其拉出。



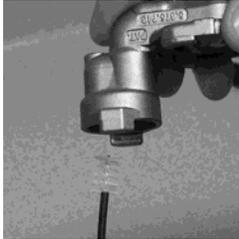
续 ▶

# 清洗并消毒热圣代面敷泵 (续)

- 18 清理阀体上的进料阀的顶部。**  
找到阀体，用刷子的鬃毛端清理入口阀的顶部。务必清理钢球的周围。



- 19 清理出料阀的顶部。**  
用刷子的鬃毛端清理出料阀的顶部。务必清理钢球的周围。

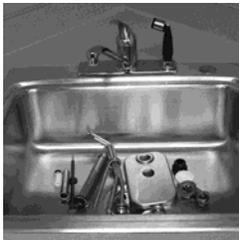


- 20 清理两个阀之间的通道。**  
将刷子的非鬃毛端插入进料阀的顶部。在通过两个阀之间的通道时不断转动刷子。将其从出料阀的顶部向外拉，直到鬃毛端进入通道。



来回快速拉动刷子以擦拭这个通道，将刷子拉出阀体。

- 21 冲洗并消毒泵零件。**  
在下水池内冲洗并消毒所有清洗过的泵零件。



将所有泵零件收集在一起准备重新装配。



化学品  
消毒液

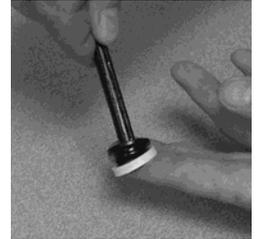
- 22 安装密封组件的止漏圈。**  
将止漏圈装在密封内。



- 23 润滑密封组件的止漏圈。**  
用泰勒润滑油 (Taylor Lube) 润滑密封组件止漏圈。



- 24 安装密封组件。**  
将密封组件安装到柱塞的端部，即杆端的对应端。



- 25 安装垫圈和弹簧。**  
将垫圈和弹簧安装到柱塞的杆端。



- 26 将柱塞插件装入柱塞管。**  
找到柱塞插件的斜面，此端还有一个较小的孔。将此端插入活塞管的开口端。



- 27 安装柱塞螺母。**  
将柱塞螺母安装在柱塞管上。



- 28 将带有弹簧的柱塞插入柱塞管。**  
将带有弹簧的柱塞插入柱塞管组件较大的一端。按柱塞的端部，按压弹簧，直到带有螺纹的杆端从柱塞管的另一端伸出来。



续 ▶

# 清洗并消毒热圣代面敷泵 (续)

## 29 安装把手。

将带有把手止漏圈的把手安装到柱塞的螺纹端，向下按柱塞管，向着密封组件的方向推，尽可能挤压弹簧。沿顺时针方向转动把手，使其拧紧。



## 30 安装出料口止漏圈。

将出料口止漏圈套在出料口上的环槽内。



## 31 润滑出料口止漏圈。

用泰勒润滑油 (Taylor Lube) 润滑止漏圈。



## 32 安装阀体止漏圈。

将阀体止漏圈套在进料阀顶部的环槽内。



## 33 润滑阀体止漏圈。

用泰勒润滑油 (Taylor Lube) 润滑 15/16 英寸止漏圈。



## 34 联接出料口和阀体。

将出料口插入阀体较小的开口，使出料口的扁平侧与阀体上的锁定环槽对齐。

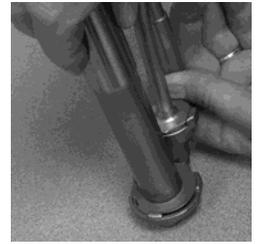
向下按出料口，直到其安置在阀体的开口内。沿顺时针方向转动出料口，使其完全套在阀体上的锁定环槽内。



## 35 连接柱塞缸与阀体。

向远离出料口的方向倾斜柱塞缸，使其插入阀体上较大的开口。将中心锁定环槽下面的缸凸片最宽的部分推到阀体上。

将缸上的凸片与阀体上的锁定槽对齐，沿顺时针方向转动缸，直到凸片完全插到阀体上的锁定环槽内。



## 36 将盖子装回到泵组件上。

将出料口插入盖子上较小的孔内，向下推盖子，直到柱塞缸的顶部与较大的孔对齐。



## 37 将盖子固定到泵组件上。

将出料口锁紧螺母套在出料口和盖子上，沿顺时针方向转动以将其拧紧。



## 38 润滑柱塞组件。

用泰勒润滑油 (Taylor Lube) 润滑柱塞组件的底部。



## 39 安装柱塞组件。

将柱塞组件其安装到盖子上的缸开口内，并插入泵体。



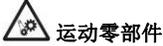
续 ▶

## 清洗并消毒热圣代面敷泵（续）

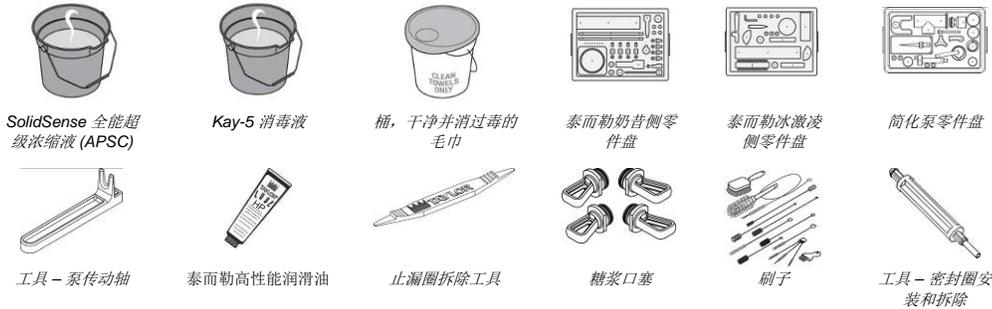
### 40 拧紧柱塞螺母。

沿顺时针方向旋转盖子上的柱塞螺母，将其拧紧。



原因	所要求的机器清洗和润滑	
所需要的时间	5 分钟准备	4 小时完成
进行时间	关门时	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段进行
危险符号	 触电危险	 运动零部件
		 尖锐物体/表面

## 工具和用品



## 步骤

### 从冷冻缸排放产品

注意：将拆下的零件放在手推车上，以便将它们运到下水池。

- 1 关闭托品加热器。  
按加热器键 ，将加热器托品开关置于 OFF 位置。

用 MRC 卡 SS1W3 对托品泵进行清洗和消毒。

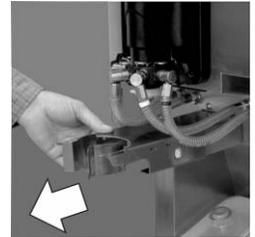


注意：从两侧的冷冻缸排放产品的步骤是相同的。因此，先对奶昔侧进行所有排放步骤，然后对冰淇淋侧重复适用的步骤。

- 2 取消 AUTO 模式。  
按 AUTO 键  以取消自动操作。



- 3 取下奶昔杯架（仅对奶昔侧）。



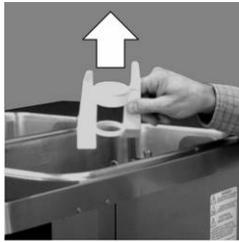
- 4 拆下储料槽盖。



续 ▶

# 14 天刷子清洗 (续)

5 取下搅拌头。



6 按 WASH 键和 PUMP 键并排放产品。

在门出料口的下面放置一个桶，按 WASH 键和 PUMP 键   并打开出料阀。

排放冷冻缸和储料槽内的产品。



奶昔侧：按任一口味选择键以打开出料阀。



7 当产品流动停止时，按 WASH 和 PUMP 键  。

**提示**  
当 WASH 操作被取消时，奶昔出料阀将自动关闭。



8 倒掉产品/奶浆。

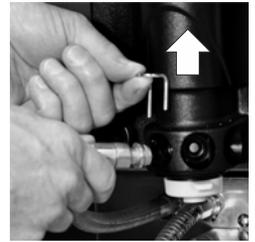
9 取下储料槽零件。

取下固定夹、奶浆进料管、泵夹和装配好的抽料泵。



10 取下糖浆管并安装糖浆口塞（仅对奶昔侧）。

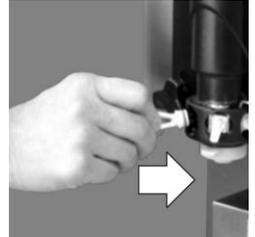
升高糖浆阀固定插锁并将糖浆阀从门向上拉出以拆下冷冻门上的糖浆管。



将糖浆口塞插入糖浆出口。

降低固定插锁以便将口塞固定在门上。

**注意：糖浆系统必须按照 MRC SS01W1 的说明每星期冲洗和消毒。**



11 将零件用推车推到下水池。

12 排放冰淇淋侧。

对冰淇淋侧重复排放步骤。

## 冲洗

注意：对奶昔侧进行所有冲洗步骤，然后对冰淇淋侧重复适用的步骤。

1 冲洗储料槽。

向储料槽内倒入两加仑（7.6 升）干净的冷水。用白色储料槽刷子刷洗储料槽、奶浆高度感测探针和搅拌头传动轴承套的外部。



续 ▶

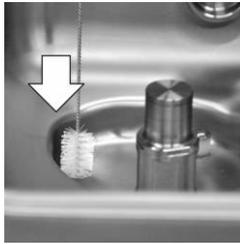
## 14 天刷子清洗 (续)

用双头刷子清洗奶浆进料口。



**运动零部件**

当机器处于 WASH 模式时，不要用刷子清洗奶浆进料口。



### 2 启动 WASH 模式。

在门出料口的下面放置一个奶浆桶，按 WASH 键 。



### 3 排放水并取消 WASH。

打开出料阀并排放冲洗水。关闭出料阀并按 WASH 键  以取消 WASH 模式。

重复冲洗步骤，直到流出的水是干净的。



### 4 冲洗冰淇淋侧。

对冷冻机的冰淇淋侧重复冲洗步骤。

## 清洗、冲洗和消毒

注意：对奶昔侧进行所有清洗、冲洗和消毒步骤，然后对冰淇淋侧重复适用的步骤。

### 1 准备清洗液并将其倒入储料槽。

从下水池定量器抽取 2 加仑（7.6 升）的 Solid Sense All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS) 清洗液。将清洗液倒入储料槽并使其流入冷冻缸。



**化学品**  
APSC 溶液



### 2 用刷子清洗储料槽。

用白色储料槽刷子清洗储料槽、奶浆高度感测探针和奶浆搅拌器传动轴承套的外部。

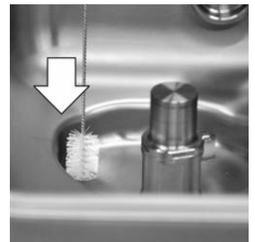


用双头刷子清洗奶浆进料口。



**运动零部件**

当机器处于 WASH 模式时，不要用刷子清洗进料口。



### 3 启动 WASH 模式。

按 WASH 键 。这将使冷冻缸的所有表面接触到清洗液。让溶液搅动 5 分钟。



续 ▶

# 14 天刷子清洗 (续)

- 4 排放掉清洗液。**  
在门出料口下面放置一个空桶并排放溶液。



**奶昔侧：**按任一口味选择键以打开出料阀。



- 5 关闭出料阀并取消 WASH 模式。**  
当清洗液停止从门出料口流出时，关闭出料阀并按 WASH 键  以取消冲洗循环。



**提示**  
当 WASH 操作被取消时，奶昔出料阀将自动关闭。

- 6 冲洗储料槽。**  
向储料槽内倒入两加仑（7.6 升）干净的冷水。重复第 2-5 步。

- 7 准备消毒液并将其倒入储料槽。**  
准备 2.5 加仑（9.5 升）的 Kay-5 消毒液。在 2.5 加仑（9.5 升）的水中加入一袋消毒剂（100 PPM）。将溶液倒入储料槽并重复第 3-5 步。



 **化学品**  
消毒液

- 8 清洗、冲洗和消毒冰淇淋侧。**  
对冰淇淋侧重复清洗、冲洗和消毒步骤。

## 拆卸 - 奶昔侧

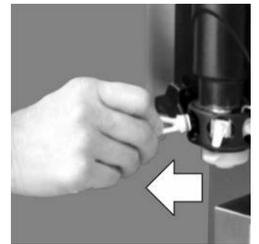
注意：将拆下的零件放在手推车上，以便将它们运到下水池。

- 1 关闭电源开关。**  
请务必使电源开关位于 OFF 位置。

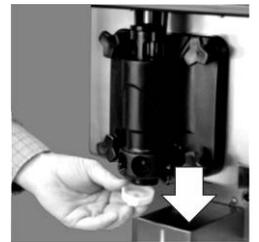
 触电危险  运动零部件



- 2 拆下糖浆口塞。**  
从糖浆出口拆下孔塞。

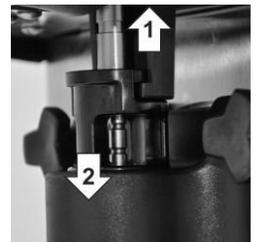


- 3 拆下限流盖。**  
从门出料口的底部拆下限流盖。



- 4 取下混合搅拌器刮刀。**  
向上提升混合搅拌器连接器上的锁定套圈(1)并向下拉刮刀(2)以拆卸门出料口底部的混合搅拌器刮刀。

 尖锐物体/表面



- 5 拆下冷冻门。**  
拆除冷冻缸上的手紧螺钉、冷冻门、刮刀架、传动轴、传动轴轴封以及刮刀片。

 尖锐物体/表面



续 ▶

# 14 天刷子清洗 (续)

**6 将零件用推车推到下水池。**



**7 拆下传动轴轴封。**  
拆下传动轴上的轴封。



**8 拆卸冷冻门。**  
拆除冷冻门止漏圈、前固定套、固定插锁和出料阀混合搅拌器组件。



**9 拆下混合搅拌器及轴封。**  
抓住出料阀并向外拉混合搅拌器以拆除传动混合搅拌器。



用轴封安装/拆卸工具拆下混合搅拌器轴封。



**10 拆下出料阀止漏圈。**  
拆下出料栓上的两个止漏圈。



**11 拆卸泵缸。**  
从奶昔泵缸上拆除固定插锁、进料管连接器、阀盖、泵密封圈和活塞。  
拆下活塞和阀盖上的止漏圈。



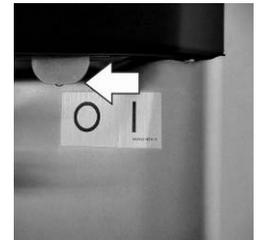
**12 取下泵轴传动轴。**  
用泵传动轴拆除工具，从储料槽后壁上的传动轴心上拆下泵传动轴。  
拆下止漏圈。



## 拆卸 - 冰激凌侧

注意：将拆下的零件放在手推车上，以便将它们运到下水池。

**1 关闭电源开关。**  
请务必使电源开关位于 OFF 位置。



**2 拆下冷冻门。**  
拆除冷冻缸上的手紧螺钉、冷冻门、刮刀架、刮刀片以及传动轴和传动轴轴封。



**3 拆下滴料盘、滴料盘盖和托品长勺。**  
拆下前滴料盘和滴料盘盖。  
拆下两个冷托品容器上的长勺。



续 ▶

## 14 天刷子清洗 (续)

### 4 拆下滴料盘。

拆下前面板上的长滴料盘、后面板上的两个短滴料盘，以及左右两侧面板上的两个带缺口的滴料盘。



### 5 将零件用推车推到下水池。



### 6 拆下刮刀护套。

拆下刮刀上的刮刀护套。



### 7 拆下传动轴轴封。

拆下传动轴上的轴封。



### 8 拆卸泵。

从冰淇淋泵缸上拆除固定插锁、进料管连接器、阀盖、泵密封圈和活塞，拆下活塞和阀盖上的止漏圈。



### 9 拆卸冷冻门。

拆除冷冻门止漏圈、前固定套、固定插锁、出料把手和出料阀。拆下出料阀止漏圈。



请勿试图拆下门上的星形设计，该星形设计是门的组成部分，不能单独拆下。



### 10 取下泵轴传动轴。

用泵传动轴拆除工具，从储料槽后壁上的传动轴心上拆下泵传动轴。取下止漏圈。



### 刷子清洗

续▶

对奶昔侧的零件进行所有刷子清洗步骤，并将它们放在零件盘内，然后对冰淇淋侧重复适用的步骤。

### ★ 提示

使用零件盘来避免混淆奶昔和冰淇淋零件。

**重要说明：**在进行下列步骤之前，请务必将您的双手洗干净并消毒。

## 14 天刷子清洗 (续)

- 1 在下水池中准备干净的清洗液并用刷子清洗零件。**  
从下水池定量器向下水池内抽取清洗液。

在清洗液中用刷子彻底清洗所有拆卸下来的零件和零件盘，务必清除所有润滑剂和奶浆膜。务必用刷子清洗所有表面。

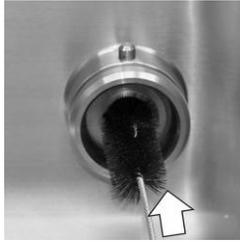
 化学品  
APSC 溶液



- 2 冲洗零件。**  
用干净的温水冲洗所有零件，一次只冲洗一个盘，包括零件盘本身。



- 3 清洁传动轴心的开口。**  
用黑色的刷子和少量清洗液清洗储料槽后壁上的传动轴心开口。



- 4 清洗后轴承套。**  
用黑色刷子和少量清洗液清洗冷冻缸后部的后轴承套。



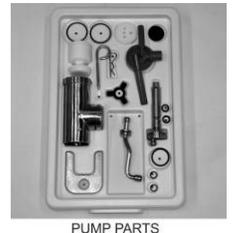
- 5 用刷子清洗糖浆管接头（仅对奶昔侧）。**  
按照 MRC 卡 SS1D1 的说明，用刷子清洗糖浆管线的管接头。



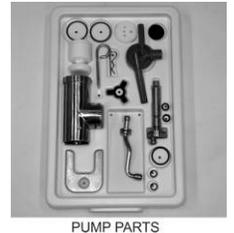
- 6 将零件浸泡在消毒液中。**  
用消毒液准备一个下水池，将零件和零件盘浸泡在消毒液中至少 1 分钟。

 化学品  
消毒液

- 7 将零件放置在零件盘内。**  
用干净且消过毒的双手，将拆下的零件放在干净且消过毒的零件盘内，直到设备设置完毕。



- 8 用刷子清洗冰淇淋侧。**  
对冷冻机的冰淇淋侧重复刷子清洗和消毒步骤。



- 9 擦拭冷冻机。**  
用干净而且消过毒的毛巾擦拭冷冻机的所有外表面。



- 10 进行设备设置步骤。**  
按照设备手册中的说明进行设备设置步骤。

原因	达到食品安全标准并保持产品质量	
所需要的时间	5 分钟准备	5 分钟完成 如果服务技术人员已经校对过机器，则需要 30 分钟完成
进行时间	在开店时	对于 24 小时营业的餐厅：在提供早餐时
危险符号		

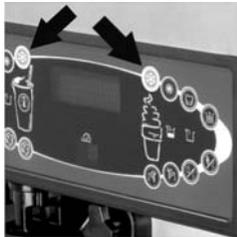
## 工具和用品



带有消过毒的探针的  
测温计

## 步骤

- 将机器置于自动或待机模式。**  
将机器的两侧设置在自动或待机模式。



- 将探针置于奶浆内。**  
打开储料槽盖，直到其完全直立。将经过标定的已消毒测温计探针置于奶浆内。



- 读取温度值。**  
让温度稳定 10 秒钟。读取测温计上的温度值。

奶浆的温度应该介于 34°F 和 38°F (1°C 和 3°C) 之间。如果温度读数不在这些温度值之间，请联系工厂授权的服务中心。



取出探针并关闭储料槽盖。

- 读取另一个储料槽中奶浆的温度。**  
打开另一个储料槽盖并重复测温步骤。



奶浆的温度应该介于 34°F 和 38°F (1°C 和 3°C) 之间。如果温度读数不在这些温度值之间，请联系工厂授权的服务中心。

取出探针并关闭储料槽盖。



原因	为了保持产品质量	
所需要的时间	5 分钟准备	5 分钟完成 如果服务技术人员已经校对过机器，则需要 30 分钟完成
进行时间	在开店时	对于 24 小时营业的餐厅：在提供早餐时
危险符号		

## 工具和用品



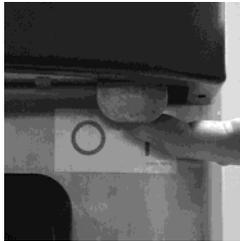
带有消毒的探针的  
测温计



儿童用冷饮杯

## 步骤

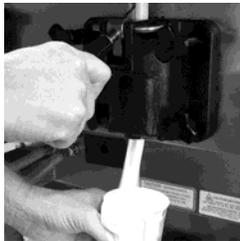
- 1 开启主电源开关。**



- 2 按机器冰淇淋侧的自动功能按钮。**



- 3 抽出少量冰淇淋。**  
将一个儿童用冷饮杯放在分配口的下面并向前拉出料把手。抽取少量冰淇淋并将出料把手一直推回去。



- 4 预冷探针。**

将经过标定的已消毒测温计探针插入冰淇淋内以将其预冷。将测温计留在冰淇淋中直到准备好下一步读取温度。



- 5 再抽取一份冰淇淋。**

用一个新儿童用冷饮杯抽取少量冰淇淋样品。



续▶

## 标定抽取温度 (续)

### 6 读取冰淇淋的温度。

将探针插入冰淇淋。让测温计稳定 10 秒钟并读取测温计上的温度值。

温度应该介于 16°F 和 18°F (-9°C 和 -8°C) 之间。如果温度读数不在这些温度值之间，请联系工厂授权的服务中心。

将测温计留在冰淇淋中直到准备好下一步读取温度。



### 7 读取奶昔的温度。

用一个新的儿童用冷饮杯抽取少量奶昔样品。

三倍稠奶昔的正确抽取温度应该介于 22°F 和 24°F (-5°C 和 -4°C) 之间。如果温度读数不在这些温度值之间，请联系工厂授权的服务中心。

奶昔的正确抽取温度应该介于 24°F 和 26°F (-4°C 和 -3°C) 之间。如果温度读数不在这些温度值之间，请联系工厂授权的服务中心。



原因	为了达到食品质量标准并符合 Gold Standard 质量描述	
所需要的时间	5 分钟准备	5 分钟完成 重新标定温度需 30 分钟
进行时间	在开店时	对于 24 小时营业的餐厅：在提供早餐时
危险符号	 触电危险  运动零部件  化学品  热液体/蒸汽  热表面	

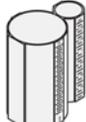
### 工具和用品



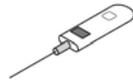
盛放干净和消毒毛巾的桶



盛放脏毛巾的桶



标定杯



带有消毒过的探针的测温计



平头螺丝刀



圣代杯

### 步骤

#### 1 分配热面敷。

在热面敷泵出料口下面放置一个孔圣代杯。一次将泵杆向下完全推到底。



#### 2 读取面敷的温度。

将经过标定的已消毒测温计探针插入面敷并等待 20 分钟以便让温度稳定下来。温度应该在 115° F 和 125° F (46° C 和 52° C) 之间。



取出探针并用干净、消毒过的毛巾彻底清理探针。

 化学品  
消毒液

如果温度值在正确范围内，则继续第 9 步。

如果温度需要调整，请联系授权服务技术人员以进行第 3 步到第 8 步。

当心！第 3 步到第 8 步必须由经过授权的服务技术人员进行。

 触电危险  
 运动零部件

#### 3 拆下右侧面板。

水槽的温度控制器位于面敷泵的后面。如要接触这些控制器，拆下右侧面板。用平头螺丝刀拆下面板上的螺钉，将面板和螺钉放在旁边。



#### 4 读取水槽温度值。

如果面敷温度不在范围内，则检查水槽温度。拆下面敷泵。将探针插入水槽内的水中并等待 20 秒钟以便让温度稳定下来。温度应该在 135° F 和 145° F (57° C 和 63° C) 之间。

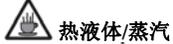


 热表面

 热液体/蒸汽  
金属表面和水槽可能很热。

# 标定热圣代面敷的温度和体积 (续)

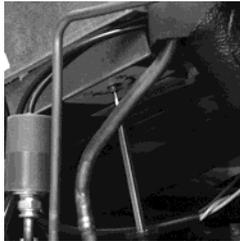
取出探针并用干净、消过毒的毛巾彻底擦拭探针。



金属表面和水槽可能很热。

## 5 调整水槽温度。

每个水槽中有一个调整螺钉。用平头螺丝刀旋转正确的螺钉。



如果水槽温度在 135°F (57°C) 以下，则沿顺时针方向旋转螺钉。

如果水槽温度在 145°F (63°C) 以上，则沿逆时针方向旋转螺钉。



以微小的增量进行调整。

等待 10 分钟，让水槽温度稳定下来。

重复第 4 步和第 5 步，直到水槽温度介于 135° F 和 145° F (57° C 和 63° C) 之间。

## 6 读取面敷的温度。

安装面敷泵。等待 60 分钟，让面敷温度稳定下来。

重复第 1 步和第 2 步以读取面敷温度。



## 7 标定其它热面敷温度。

对每个热面敷泵重复第 1 步到第 6 步。



## 8 安装右侧面板。

在标定完所有面敷温度之后，重新装好右侧面板。放好面板的位置并用螺丝刀上紧螺钉。



## 9 向标定杯内分配热面敷。

面敷的温度应该在 115° F 和 125° F (46° C 和 52° C) 之间才能开始这一步，否则分配的数量将不正确。

将小标定杯放在泵出料口的下方，一次将泵杆向下完全推到底。将面敷直接分配到杯子的底部，不要让面敷流到杯的侧面。



## 10 读取热面敷的体积。

读取标定杯内面敷的高度。分配出来的面敷应该是 1 流体盎司 (30 毫升)。

如果分配出来的面敷数量不是 1 流体盎司 (30 毫升)，请联系授权服务技术人员。

在三间隔下水池内清洗并冲洗标定杯。



## 11 标定其它热面敷体积。

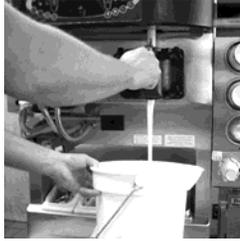
对每个热面敷泵重复第 9 步到第 10 步。



原因	为了防止冷冻冰淇淋奶浆冻结在缸壁上	
所需要的时间	5 分钟准备	5 分钟完成
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 触电危险  运动零部件  尖锐物体/表面	

### 步骤

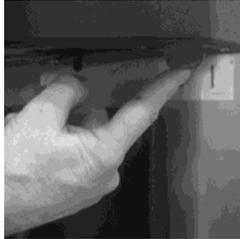
- 1 排放掉冷冻缸内的冰淇淋奶浆。**



- 2 关机并拔掉机器电源插头。**  
将电源开关置于关闭位置，拔掉机器的电源插头。

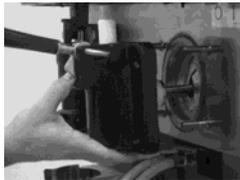


在关机并拔掉电源插头之前，请不要开始更换刮刀。

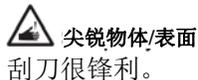


- 3 拆下冷冻缸门。**  
拆下手紧螺丝。

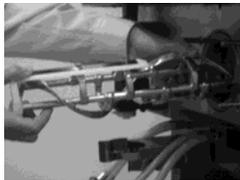
拆下冷冻缸门，将它放在旁边。



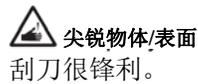
- 4 更换刮刀架。**  
抓住刮刀架的前部并小心地将它从机器中一直拉出来，在您将其取出过程中，同时抓住刮刀架的前部和后部。



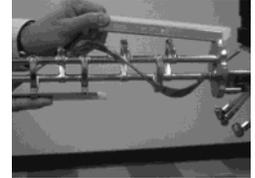
刮刀很锋利。



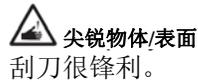
- 5 拆下刮刀。**  
将刮刀从固定插针上拉起，小心地取下刮刀。



刮刀很锋利。



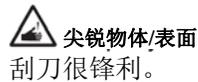
- 6 安装新的后刮刀。**  
将刮刀护套安装在刮刀上。  
  
将后刮刀安装在刮刀架的后固定插针上。



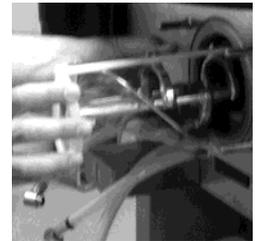
刮刀很锋利。



- 7 将刮刀架推入冷冻缸一半的地方。**  
用一只手托住刮刀架的后部，用另一只手托住刮刀架的前部。将刮刀架推入冷冻缸一半的地方。



刮刀很锋利。



续 ▶

## 更换冰淇淋奶浆刮刀 (续)

### 8 安装新的前刮刀。

将刮刀护套安装在刮刀上。

当刮刀架位于机器内一半的位置时，将前刮刀安放在前固定插针上。



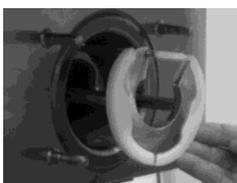
**尖锐物体/表面**  
刮刀很锋利。



**设备警示**  
两个刮刀总是要同时更换。

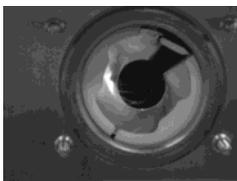
### 9 安装刮刀架护套。

安装刮刀架护套。



### 10 将刮刀架推入冷冻缸，

将刮刀架完全推入冷冻缸。  
来回轻微晃动以确保其安放正确。刮刀架不应伸出到冷冻缸的前面。



### 11 重新安装冷冻缸门。

用螺栓螺母重新安装冷冻缸门。

安装手紧螺丝。



原因	防止主冷凝器上的灰尘和脏物积累	
所需要的时间	5 分钟准备	30 分钟完成
进行时间	在 14 天刷子清洗过程中。	对于 24 小时营业的餐厅：在 14 天刷子清洗过程中。
危险符号	 化学品  触电危险  运动零部件  尖锐物体/表面	

## 工具和用品



盛放干净和消毒过的毛巾的桶



盛放脏毛巾的桶



尼龙平刷



SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) 溶液

## 步骤

- 1 关机并拔掉机器电源插头。**  
将电源开关置于关闭位置，拔掉机器的电源插头。

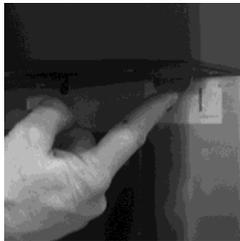


触电危险



运动零部件

在关机并拔掉电源插头之前，请不要开始清理空气过滤器。



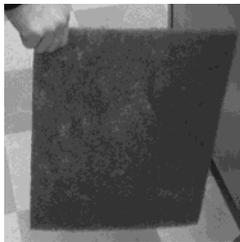
- 2 拆下空气过滤器。**  
拆下过滤器并将其拿到下水池。



运动零部件



尖锐物体/表面



- 3 清洗过滤器。**  
在 APSC 溶液中彻底清洗过滤器。



化学品

APSC 溶液

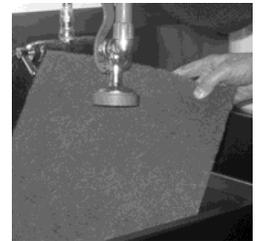


- 4 冲洗过滤器。**  
用来自热水管的热水平洗过滤器。



提示

沿着正常空气流动相反的方向用水冲洗过滤器。



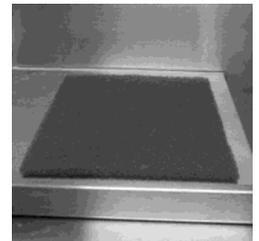
- 5 晃动过滤器。**  
在下水池的上方摇晃过滤器，尽可能除去过滤器中的水。



- 6 擦干过滤器。**  
用干净、消毒过的毛巾擦掉过滤器上所有剩余的水。



化学品  
消毒液



续 ▶

## 清理非铝制空气滤芯（续）

- 7 重新装好过滤器。**  
安装新过滤器，用力按压，直到过滤器安置妥当。



原因	为了保持食品安全和食品质量标准并确保机器的正常运转	
所需要的时间	5 分钟准备	30 分钟完成
进行时间	在 14 天刷子清洗过程中	对于 24 小时营业的餐厅：在 14 天刷子清洗过程中
危险符号		

## 工具和用品



泰勒调整包，奶昔侧零件



泰勒调整包，冰淇淋侧零件

## 步骤

- 准备好奶昔侧的零件盘。**  
将新零件放置在零件盘上的适当位置。



- 更换奶昔侧零件。**  
用包内提供的工具，用新零件更换旧机器零部件。

参考您的设备调整包中提供的说明。

扔掉旧零件。



- 更换冰淇淋侧零件。**  
对冰淇淋侧重复第 1 步到第 2 步。



原因	为了防止冷冻奶昔奶浆冻结在缸壁上	
所需要的时间	5 分钟准备	5 分钟完成
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 触电危险  运动零部件  尖锐物体/表面	

## 步骤

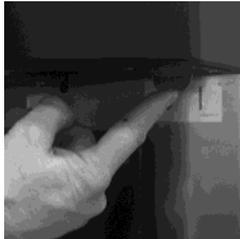
- 1 排放掉储料槽和冷冻缸内的奶昔奶浆。**



- 2 关机并拔掉机器电源插头。**  
将电源开关置于关闭位置，拔掉机器的电源插头。



在关机并拔掉电源插头之前，请不要开始更换刮刀。



- 3 拆下冷冻缸门。**  
拆下冷冻缸门上的手紧螺丝并将其放在旁边。

拆下冷冻缸门，将它放在旁边。



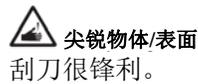
- 4 更换刮刀架。**  
抓住刮刀架的前部并小心地将它从机器中一直拉出来，在您将其取出过程中，同时抓住刮刀架的前部和后部。



刮刀很锋利。



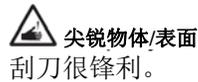
- 5 拆下刮刀。**  
将刮刀从固定插针上拉起，小心地取下刮刀。



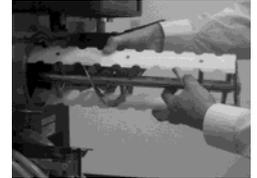
刮刀很锋利。



- 6 安装新刮刀。**  
将每个刮刀安装在刮刀架的固定插针上。

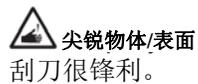


刮刀很锋利。



**设备警示**  
两个刮刀总是要同时更换。

- 7 将刮刀架推入冷冻缸，**  
将刮刀架推入冷冻缸，来回轻微晃动以确保其安放正确。刮刀架不应伸出到冷冻缸的前面。



刮刀很锋利。



- 8 重新安装冷冻缸门。**  
用螺栓螺母重新安装冷冻缸门。

安装手紧螺丝。



<b>原因</b>	为了破坏细菌循环并确保正确流量的糖浆流向出料阀	
<b>所需要的时间</b>	5 分钟准备	20 分钟完成
<b>进行时间</b>	在开店时	对于 24 小时营业的餐厅：在提供早餐时
<b>危险符号</b>	 化学品  触电危险  运动零部件	

### 工具和用品



桶，盛放 SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC)



桶，盛放 KAY-5® 消毒液



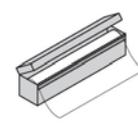
塑料桶



盛放干净和消过毒的毛巾的桶



盛放脏毛巾的桶



保鲜膜



泵管



泰勒润滑油 (Taylor Lube HP)

### 步骤

- 拆下糖浆进料管和糖浆罐。**  
打开柜门，从糖浆罐上拆下糖浆进料管，用干净且消过毒的毛巾擦拭进料管的外部。

从储存柜中取出糖浆罐。



- 用保鲜膜盖好糖浆罐。**



- 将糖浆进料管置入 SolidSense APSC 溶液。**  
将糖浆进料管置入盛有 APSC 溶液的桶内。



- 在奶昔出料阀的下面放置一个空桶。**  
在奶昔出料阀的下面放置一个干净的塑料桶。



## 更换糖浆泵管 (续)

- 5 从奶昔冷冻门上拆下糖浆管。

升高糖浆阀固定锁，从奶昔冷冻门上断开相应的糖浆管。将阀门直接拉出。



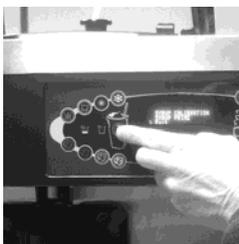
续 ▶

- 6 将糖浆管和阀门放在桶内。将糖浆管和阀门悬挂在空桶内。



- 7 让 SolidSense APSC 溶液开始流过糖浆管。

按控制面板上的标定键  以显示功能表选项。按自动键  以便将箭头移动到“syrup prime (糖浆上料)”上。再按一次标定键  以显示糖浆上料屏。按相应口味的口味选择键 ，让 APSC 溶液开始流入管线。



- 8 用 SolidSense APSC 冲洗糖浆管。

让 APSC 溶液继续流入空桶内，直到从管线中排除所有糖浆。当从糖浆管流出的是透明液体时，管线即冲洗完毕。



- 9 抽出糖浆管内的所有液体。从盛有 APSC 溶液的桶中取出糖浆进料管并让泵继续运转，直到糖浆管内没有 APSC 溶液。

按口味选择键  以停止 APSC 溶液流过糖浆管。



- 10 将进料管置入 KAY-5 消毒液。将糖浆进料管置入盛有消毒液的桶内。

 化学品  
消毒液



- 11 在奶昔出料阀的下面放置一个空桶。在奶昔出料阀的下面放置一个干净的塑料桶。



- 12 用 KAY-5 消毒液冲洗糖浆管。用消毒液重复第 8 步至第 10 步。

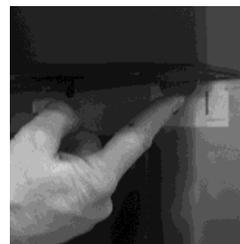


- 13 关机并拔掉机器电源插头。将电源开关置于关闭位置，拔掉机器的电源插头。

 触电危险

 运动零部件

在关机并拔掉电源插头之前，请不要开始操作糖浆泵。



- 14 取下泵盖托盘。向上提并向外拉储存柜内的泵盖托盘以前将其取出，将它放在旁边。



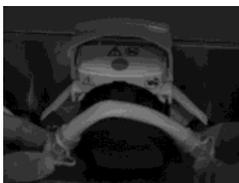
- 15 打开泵。向上按转盖以打开相应管线上的泵。现在泵管组件暴露出来。



## 更换糖浆泵管 (续)

### 16 取下泵管。

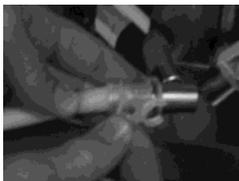
用双手抓住泵管组件的两端，向上拉并将其拉出泵体。



续 ▶

### 17 取下管夹。

取下泵管套圈上的两个管夹。



### 18 取接管接头。

拆下用来将进料管和糖浆管连接到泵管的两个管接头。



### 19 润滑止漏圈。

找到管接头上的止漏圈，用 Taylor Lube HP 润滑每个止漏圈。



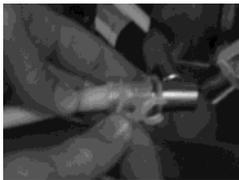
### 20 将管接头插入新泵管。

将进料管上的管接头和糖浆管插入新泵管，将它们牢固地推入。



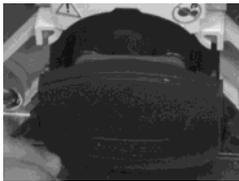
### 21 将管夹安装到套圈上。

在新泵管的每个套圈上安装一个管夹。



### 22 确定泵蠕动器的位置。

用双手转动泵蠕动器，使它们位于 10 点钟和 2 点钟的位置。



### 23 将泵管组件按压入泵体内。

务必使糖浆管从储存柜的后部插入。



### 24 关闭泵。

向下按压转盖以关闭泵体。



#### 设备警示

为了避免损坏泵管，请务必在关闭转盖之前使其正确地安放在泵体上。

### 25 冲洗剩余的糖浆管并取下剩余的泵管。

对每种其它的糖浆口味重复第 1 步到第 25 步。



### 26 取下泵盖托盘。

将托盘推入到泵的上方以取下泵盖托盘。



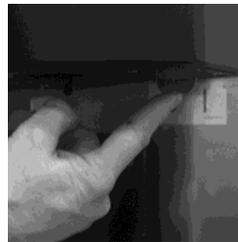
### 27 取下糖浆罐和糖浆进料管。

摘下每个糖浆罐上的保鲜膜。将糖浆罐放回到储存柜内。使进料管与正确的糖浆罐相匹配，并将进料管放置在罐内。

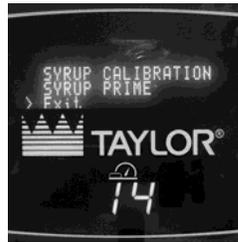


### 28 插好机器电源插头并开启机器。

插好机器电源插头并将电源开关置于开启的位置。



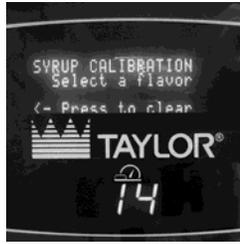
### 29 给每条糖浆管上料。



续 ▶

## 更换糖浆泵管（续）

- 30** 标定糖浆系统。  
标定糖浆系统，检查每种口味。



原因	保持主冷凝器的正常运转	
所需要的时间	5 分钟准备	10 分钟完成
进行时间	在不忙的时段	对于 24 小时营业的餐厅：在不忙的时段
危险符号	 触电危险  运动零部件  尖锐物体/表面	

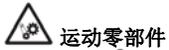
### 工具和用品



平头螺丝刀

### 步骤

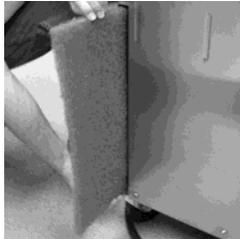
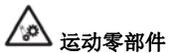
- 1 关机并拔掉机器电源插头。**  
将电源开关置于关闭位置，拔掉机器的电源插头。



在关机并拔掉电源插头之前，请不要开始清理空气过滤器。



- 2 拆下空气过滤器。**  
拆下过滤器。



- 3 插入新过滤器。**  
安装新过滤器。用力按压，直到过滤器安置妥当。

