



饮料系统

设备: Cornelius: Olympus

卡号
1

注意事项: 本手册程序包括化学品的使用。为防止意外触及未稀释清洁产品, 请确保餐厅内张贴“防止意外触及凯易未稀释清洁产品及在接触后须进行的急救措施”

所需工具



麦当劳
消毒剂

桶, 干
净抹布

尼龙刷

量杯

螺丝刀

比例量
杯

糖水
分离器

空饮料杯

探针
温度计

拆下并清洗饮料喷嘴

保养频率: 每天一次

管理组或指定员工完成

注意: 因为在饮料分配机中有电路, 所以维修时必须先关上开关。

为了节约营运成本, 此程序可结合每日器具的清洗一起进行, 包括刷洗, 冲净和在后区水槽消毒。不要在洗碗机中清洗。

1. 在消毒桶中放入一包凯易牌含氯消毒剂, 加入 2.5 加仑/9.5 升温水, 用手将溶液彻底搅匀。

注意: 只能用温水, 因为热水会降低清洁粉的效力, 而冷水会影响消毒粉的溶解。温水的温度大约与体温相同。

2. 旋转**外阀嘴(1)**并向下拉, 将其从**斟出阀(2)**上拆下。
3. 向下拉斟出阀上的**内阀嘴(3)**, 将其从斟出阀上取下, 再把它们和外阀嘴一同放入消毒液中。
4. 用干净消毒过的抹布擦拭**分散区域(4)**的内部。
5. 重复 2-4 步消毒其他斟出阀。
6. 使用尼龙刷逐一清洁外阀嘴, 内阀嘴, 然后用温水冲洗。
7. 将外阀嘴, 内阀嘴装回到斟出阀上。
8. 拿开阀塔下面的滴料盘格栅, 用麦当劳消毒剂清洗**滴料盘(5)**和**防溅板(6)**
9. 在后区水槽里用麦当劳消毒剂清洗**滴料盘格栅(7)**, 并用干抹布擦拭干净后放回阀塔上, 同时用抹布清洁阀塔周围区域。

碳化桶排气

保养频率: 每月一次

管理组或指定员工完成

注意: 为了保证碳酸水含气量, 碳化桶必须每星期排气一次。



(2) (3) (1)



(4)



(1)



(1)



(1)



(2) (3)



(4)



(5) (6)

碳化桶上有一个**释放阀门(1)**，拉动释放阀拉手 3 次，排走碳化缸内的杂气。

检查水的流速 保养频率：每月一次 管理组或指定员工完成

1. 打开斟出阀盖，**转动糖浆阀(1)**（右侧的开关）至关闭位置。
2. 把量杯放到斟出阀的外阀嘴下。
3. 按住“注/停”键 4 秒钟，检查量杯中的水是否有 10 盎司，如不正确，请报修。
4. 重复第 3 步，检查其余斟出阀水流速。
5. 将斟出阀的前盖装好。

检查糖水比例 保养频率：每月一次 管理组或指定员工完成

注意：应先检查完水流速后，再检查糖水比例。

后区：

1. 检查二氧化碳钢瓶，确定**压力调节器(1)**调到 80-85psi（5.52-5.86 巴）
2. 检查**糖浆的压力调节器(2)**，确定压力设定在 65psi（4.48 巴）
3. 检查**压力（非碳酸糖浆）调节器(3)**，确定压力设定在 65psi。

饮料机：

4. 将斟出阀的面板移开。
5. 旋转外阀嘴并向下拉，将其从斟出阀上拆下。
6. 将糖水分离器对准斟出阀，然后向上推并拧紧在斟出阀上。
7. 按住“注/停”键**(4)**一段时间后，将**分离器(5)**里注满糖浆。
8. 把**比例量杯(6)**放在分离器下，杯子容积大的部分放在分离器的大圆口下，而容积小的部分放在糖浆管的延长臂下。
9. 按下“注/停”键，将比例量杯注到杯线。目测读数之前，将比例量杯放在平坦的表面上，然后轻敲 3 下。

可乐，雪碧，冰爽茶 一份糖浆+5.2 份水

芬达 一份糖浆+4.2 份水

糖浆和碳酸水的杯线可接受范围为±1 格

10. 如比例不正确，请报修。
11. 重复第 9 步，检查其余斟出阀。
12. 将斟出阀的面板装好。

检测饮料斟出温度 保养频率：每月一次 管理组或指定员工完成

1. 饮料阀塔中的饮料温度稳定。在开始检测前 15 分钟内不要斟出任何饮料。检测时，每道阀门斟出的第一杯倒掉，从第二杯开台。
2. 将纸杯放置在碳酸水的阀下，斟出一杯饮料，将温度计探针插入饮料中预冷 10 秒钟。

3. 将纸杯放置在待检测的阀下，斟出第一杯饮料倒掉，检测第二杯饮料的温度。将温度计插入饮料杯中间，等 60 秒直到读数稳定。
4. 读取饮料温度，饮料温度应在 34—40° F 之间。如果读取的温度超出了这个范围，请向当地的维修服务商联系。
5. 按照第 2 到第 4 步依次检测其它各阀的饮料温度。其中非碳酸饮料的温度范围是 34—45° F。
6. 按以上第一至第五步骤检测另一阀塔饮料的斟出温度。

检查冰水槽内的储水和冰槽厚度 保养频率：每半年一次 指定的人员

听到“汩汩”声表明水槽内的水较少，需要加水进去。在加水之前，应先看一下水槽是否干净，内部的盘管是否清洁。

1. 拔下机器的电源线。
2. 拆除机器盖子上的螺丝，拿走。
3. 检查水槽的冰层情况。
4. 假如水槽内不干净，请清洁水槽。
5. 注入干净的水，直到水从溢水口流出为止。
6. 装上机器的盖子，并拧紧螺丝。
7. 重新接上电源线，打开开关。

检查并调节杯量 保养频率：每月一次 管理组或指定员工完成

1. 同时按下定量分配器的“小杯键”和“特大杯键”，这时定量分配器中央便有一盏红灯(1)会亮。
2. 把量杯放在分配阀下面，然后按下“小杯键”，直至饮料达到所需的份量时才把键松开。
3. 重复第 2 步，调节斟出阀的其他杯量。
4. 在全部杯量调校正确后，便按“注/停”键一次，定量分配器便自动记录，同时红灯熄灭。

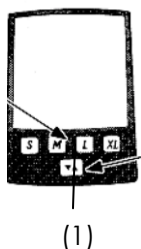
消毒并清洁所有糖浆快速接头，糖浆管路及糖浆循环管 保养频率：每半年一次

QMC 服务商

注意：排清糖浆可避免糖浆管中酵母的生长及发霉。为减少浪费，尽可能在晚上才进行清洁，消毒。

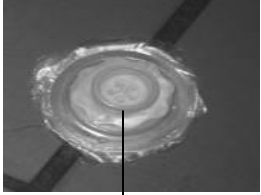
后区：

1. 拧下 BIB 糖浆包上的糖浆快速接头。





(1)



(2)



(3)

2. 把 2.5 加仑（9.5 升）温水和一包凯易牌含氯消毒粉放入清洁桶内，用手搅匀。
3. 用尼龙刷子沾上消毒液清洁**糖浆快速接头(1)**。
4. 将 5 加仑温水和 2 包凯易牌含氯消毒粉混合，放入清洁桶，用手搅匀。
5. 先剪下**糖浆包接头(2)**，接到糖浆快速接头上，全部放入盛有消毒液的消毒桶中。

服务区：

6. 关闭所有的斟出阀左侧的**水的阀门(3)**。
7. 按住分配阀的“注/停”键，使消毒液通过阀嘴流出，直到流出消毒水，释放按键。
8. 重复第 7 步，消毒其余糖浆管道，保证消毒液停留在管道内至少 15 分钟。
9. 将消毒桶清洗干净后，盛满过滤水，把接有糖浆包接头的红色糖浆快速接头放入水中。
10. 按住分配阀的“注/停”键，使过滤水通过阀嘴流出，直到管道内没有消毒液味，释放按键。
11. 重复第 10 步，清洗其余糖浆管道。
12. 把糖浆快速接头接回到糖浆包上。
13. 打开所有的分配阀左手边水的阀门，按住分配阀的“注/停”键，直到分配阀流出糖浆。
14. 重新调整糖水比例和杯量，安放红色锁定帽。
15. 清洁，消毒糖浆管道的工作结束。

清洁冷凝器 保养频率：每半年一次 管理组或指定员工完成

1. 断开饮料机电源。
2. 卸下顶部面部（一个螺丝）。断开总电源和钥匙开关的电线。
3. 卸下灯箱。
4. 用吸尘器或用软刷子清理冷凝器翅片，也可用压缩空气吹去冷凝器上的灰尘。
5. 重新安装灯箱及顶部面部并接电源。

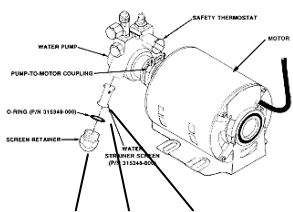
对水泵的滤网清洁，检查 保养频率：每半年一次 QMC 服务商

注意：在清洁水泵的滤网之前，如果发生下列情况必须更换水泵。

- A. 在运行中水泵发出噪音。
- B. 打饮料时碳化缸放不出水。
- C. 水泵工作时间过长。
 1. 拔下碳化缸的电源线。
 2. 关闭碳化缸的进水阀门。
 3. 关闭二氧化碳缸的阀门。然后拉碳化缸上的**释放阀(1)**，将缸内的 CO₂ 释放。
 4. 松开**螺帽(2)**。
 5. 取出**滤网(3)**，用清水冲洗滤网和内部。



(1)



(2) (4) (3)

6. 检查滤网是否完好及破损程度。如果损坏，立即更换。
7. 检查 **O 型垫圈(4)**的情况，如损坏，将旧的丢弃，换新的。
8. 装上新的，好的滤网，拧紧螺帽。
9. 打开 CO₂ 的阀门。
10. 打开水源。
11. 接上碳化器的电源，接着等待几分钟，等碳化器正常。
12. 检查系统有没有地方漏水，假如发生立即维修。