



商用生啤机

DBF-25SD-CH
DBF-43SD-CH
DBF-43WD-CH

使用说明书



- 使用说明书是本产品不可分割的重要组成部分，用户须妥善保管。
- 请务必仔细阅读本使用说明书中描述的指南和警告事项，因为这些指南和警告事项为安装人员/用户提供了正确安装、持续安全地使用和保养本产品所需的重要信息。
- 请妥善保管本使用说明书，以便必要时参考使用。

生产商：**星崎电机有限公司**
〒 470-1194 日本爱知县丰明市荣町南馆 3-16

联系人：**星崎冷热机械(上海)有限公司**
上海市静安区南京西路 580 号南证大厦 2802 室
邮编：200041
电话：+86 21 5228-8181
传真：+86 21 5228-0113

L1B009311 (073115)

安装	1
■ 开箱、安装	1
■ 电气作业	3
■ 配管作业	4
■ 试机	7
营业前的检查(每日)	8
■ 啤酒桶的检查和更换	9
注出方法	11
■ 注出准备	11
■ 注出啤酒	12
■ 注出结束	13
保养	14
■ 营业结束时的保养	14
■ 每周一次的保养	18
■ 每2周一次的保养	23
检查	24
■ 每年进行1-2次的检查	24
其他	25

安装

注意

本操作说明书为产品重要的不可欠缺的一部分，请务必妥善保管。

本说明书中所记载的注意事项均为非常重要的信息，请务必仔细阅读，以便您正确地安装、使用和保养设备。

为便于今后必要时参阅，请妥善保管本说明书。

注意

本产品为扎啤机。

只能使用于指定用途。超出指定用途以外的使用均被视为不当使用，会导致危险。

如因不当使用而产生危险，生产厂家恕不承担任何责任。

- 必须委托专业公司安装本设备。

■ 开箱、安装

注意

请勿单人搬运本机器，搬运时请佩戴手套，托住底板往上搬

应在平整坚实的地方水平安装

如安装不当，可能引起机器漏水、翻倒、跌落等事故，造成人员伤害。

搬运时请勿握住啤酒出酒口

否则可能造成机器破损、跌落，导致人员伤害。

不得在户外使用

如果在可能被雨水淋到的地点使用本机器，将会造成漏电和触电。

开 箱

- 1 目视检查外包装箱，如有明显损伤，请向运输公司报告。
- 2 开箱后，请先剥下粘贴的保护膜。

提示

- 请勿撕下标签。

检 查

- 1 确认设备外观、内部零件有无划痕或破损。
- 2 参见操作说明书的 P2 "附带配件"，确认零件是否齐全、有无划痕或破损。

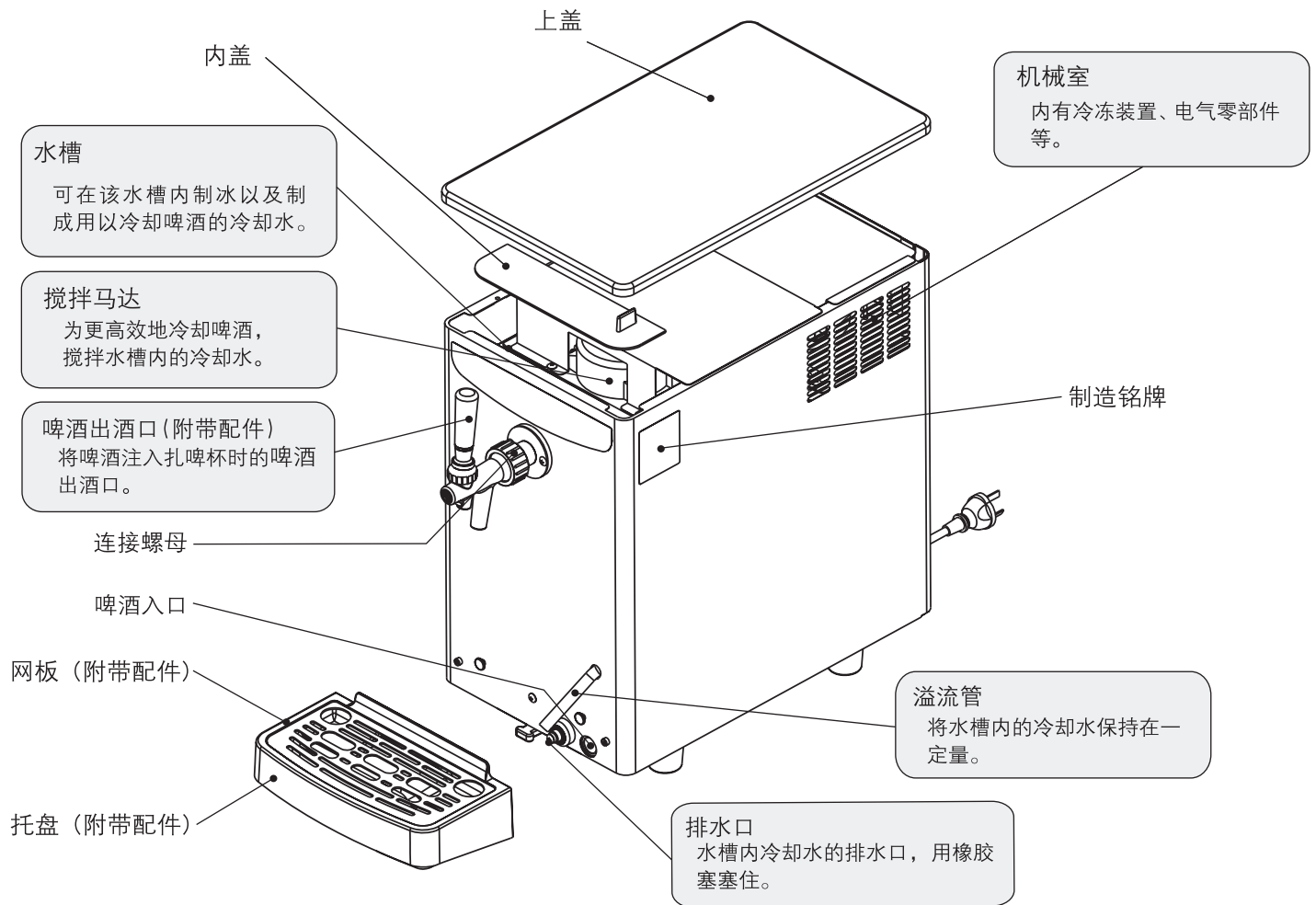
本体的安装

- 1 请在平整坚实的地方水平安装本机器。
- 2 为获得良好的空气循环，安装时请确保机器和墙壁之间留有 5 cm 以上的空间。
如预留空间不足，可能造成冷却能力下降，机器不能充分发挥性能。
还会造成电费的浪费。

提示

- 本机器的使用温度范围为环境温度 5 - 35 °C。
- 请勿在不允许水滴滴落的地方安装本机器。
湿度较高时，机器外壳上附着的露水会滴落，可能溅湿安装表面或地面。
- 请勿在烤箱、煤气炉等高热器具附近安装本机器。

●各部分的名称



●附带配件

操作说明书 (1本)



刷子 (1把)



清洗球 (6个)



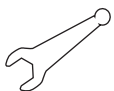
刷子 (小)
(1把)



连接垫圈 (1个)



圆形扳手
(1把)



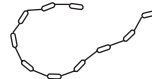
钩子
(1个)



钩子固定螺丝
(2个)



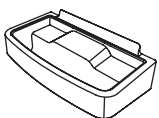
链条 (1根)



啤酒接头
(单: 1个)
(双: 2个)



托盘 (1个)



网板 (1个)



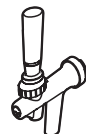
喷嘴盖
(单: 3个)
(双: 6个)



O 形环 P10A (单: 1个)
(双: 2个)
O 形环 P21 (单: 1个)
(双: 2个)



啤酒出酒口
(单: 1个)
(双: 2个)



安装

■ 电气作业

注意

必须使用专用电源

如使用中间连接的电线，或使用接线板，或多个设备共用一个电源，可能引发触电、过热或火灾。

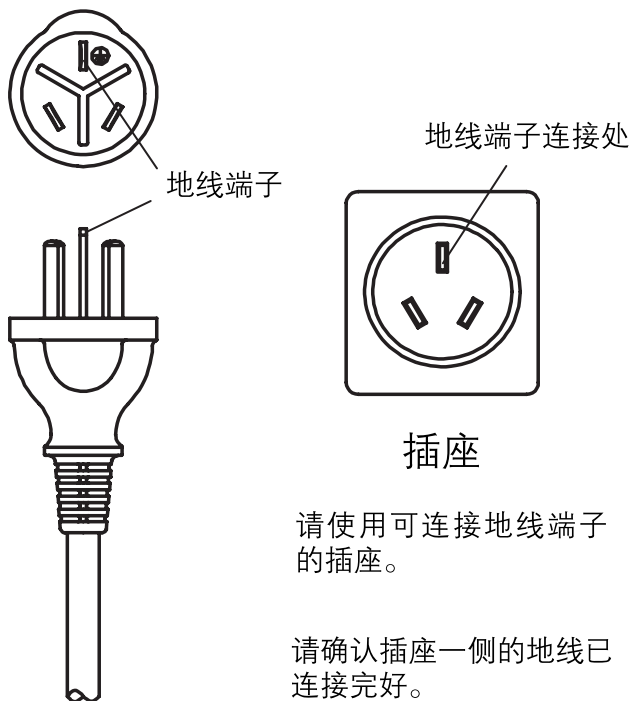
电气作业必须委托专业公司根据本说明书的要求施工。

注意

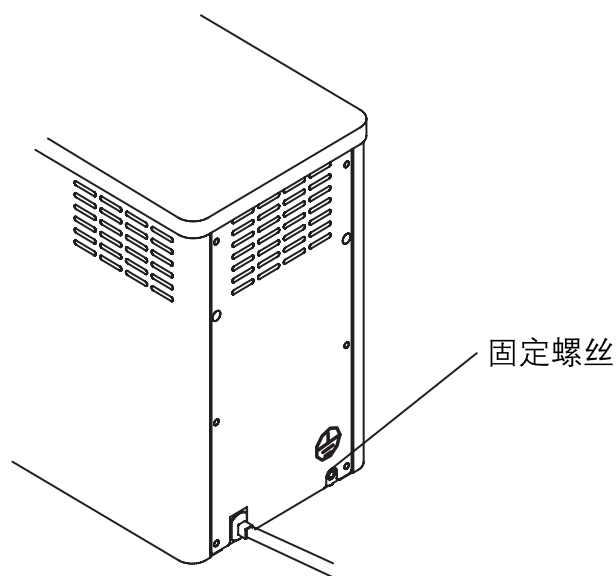
电源电压必须保持在制造铭牌上所记载的定额电压的 90-110% 范围内。

如超过此电压范围，可能造成冒烟、起火、机械故障或设备性能低下。

有关电源插头和插座



电源插头
(带地线端子)



万一安装地点的插座不具备连接地线端子的条件，可利用机器背面的固定螺丝连接地线。（地线用的电线并非附带配件，请在当地准备。）

不得将地线连接在煤气管道、自来水管、避雷针和电话线地线上。
如接地不正确，可能会引起触电。

提示

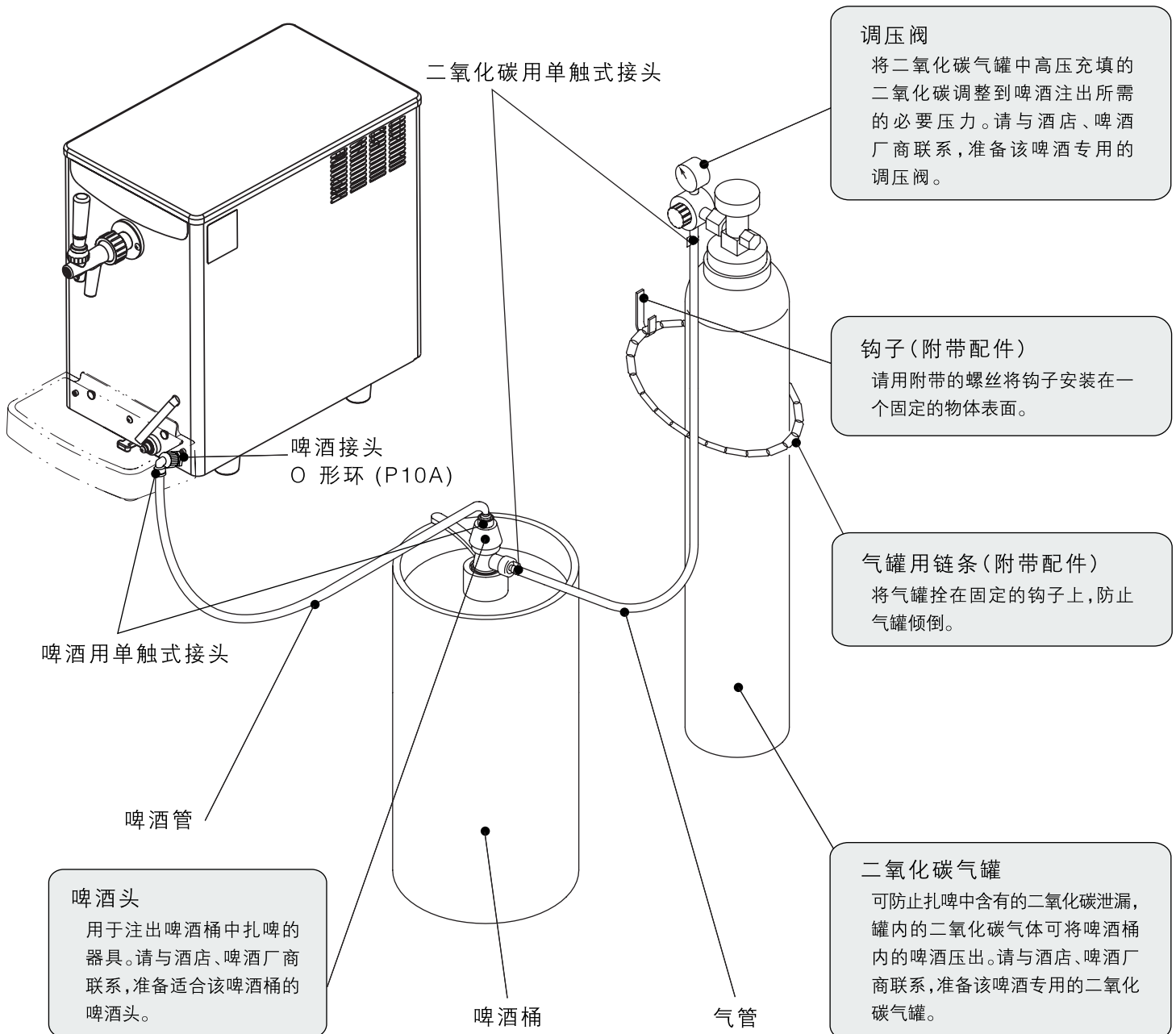
- 安装时请确认电源线没有被机器本体的支脚缠住，电源线没有被重物压住。
- 拔电源插头时，请握住插头本体往外拉。请勿拉扯电源线拔插头，否则可能造成电源线破损。
- 请勿用湿手插拔电源插头。

安装

配管作业

提示

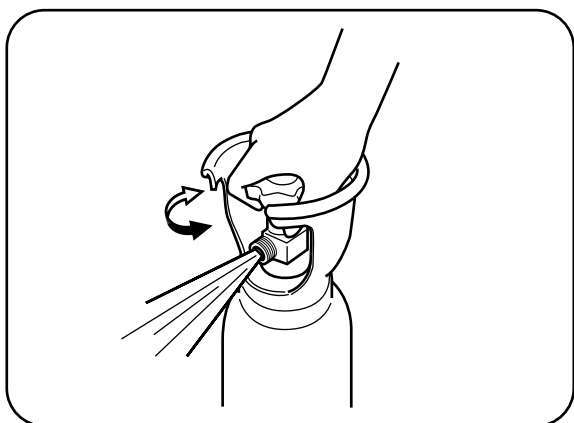
- 销售桶装扎啤需准备下列器具。请在开始销售前准备好。
如下图所示，按步骤安装和连接各种器具。



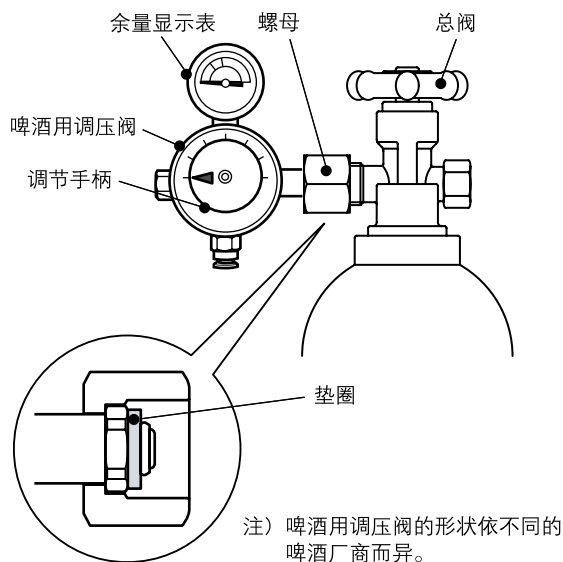
安装

二氧化碳气罐的安装

- 1 稍稍打开新的二氧化碳气罐的阀门，让气体吹散接口的水分和灰尘。
(此时，脸部请勿凑近气罐。)



- 2 确认调压阀的垫圈是否完好。
如垫圈丢失、破损，可能造成漏气。



- 3 将调压阀安装在二氧化碳气罐上。最后以 $8\text{N}\cdot\text{m}$ 的扭矩拧紧螺母，使调压阀的余量显示表在垂直位置。

- 4 打开总阀，确认调压阀的螺母部位没有漏气（漏气音）。如发现漏气，再次拧紧螺母。

- 5 配管作业结束后，转动调节手柄，将压力调整为本页下表中规定的压力值。

提示

- 请勿大力撞击调压阀。否则压力表可能无法显示正常数值。
- 将二氧化碳气罐立起，用随机附带的气罐用链条牢固地将其固定。
- 请在无直射阳光的低于 40°C 的地方保管二氧化碳气罐。

规定压力

- 按下表中的数值（参考），调整气罐压力。

啤酒桶温度	气压
10°C	$0.15\sim 0.20\text{MPa}$ (刻度 $1.5\sim 2.0$)
20°C	$0.22\sim 0.25\text{MPa}$ (刻度 $2.2\sim 2.5$)
30°C	$0.32\sim 0.35\text{MPa}$ (刻度 $3.2\sim 3.5$)

※啤酒桶的规定压力依啤酒种类和温度而异。请调整至啤酒厂商规定的气压值。

如压力不当，会造成啤酒中泡沫过多。

安装

二氧化碳的机外配管

- 1 确定二氧化碳气罐和啤酒桶的位置时，请注意气管的长度应在 1.4m 以内。
- 2 切断气管时需注意气管的切断面必须为直角。
- 3 将气管插入啤酒头和啤酒用调压阀的二氧化碳用单触式接头。用力拉拽，确认是否已插紧。
- 4 打开调压阀的调节手柄，确认有无漏气。

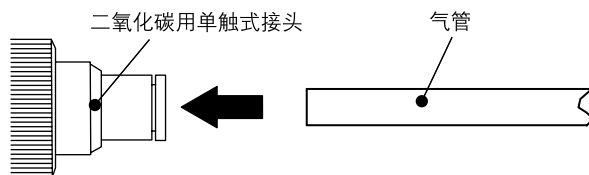
提示

- 请勿使用剪刀切断气管，请使用切刀等专用工具切断。如使用剪刀，切断面会不平整，从而造成漏气。
- 已插入过一次的气管请勿再次插入。必须切断 20mm 左右后再插入使用。

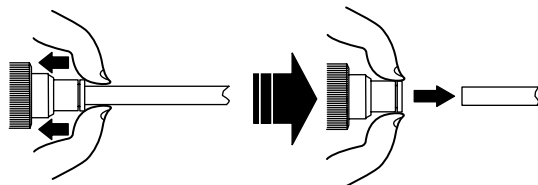
- 将切断面为直角的气管牢固地插入二氧化碳用单触式接头，并确认无漏气现象。

二氧化碳用单触式接头的安装与拆卸

- 1 将气管插入二氧化碳用单触式接头时，请一直插到底。



- 2 将气管从二氧化碳用单触式接头上拆下时，如下图所示，用手指按住后往外拉气管。



啤酒的机外配管

- 1 在啤酒接头（附带配件）上安装 O 形环 P10A 后，将其连接到啤酒入口上。
- 2 须在啤酒接头上安装啤酒厂商指定的啤酒连接器。
- 3 决定啤酒连接器和啤酒桶的位置时，请注意啤酒管的长度应在 2.1m 以内。
- 4 切断啤酒管时需注意啤酒管的切断面必须为直角。
- 5 将啤酒管插入啤酒头和啤酒用单触式接头。用力拉拽，确认是否已插紧。

提示

- 请勿使用剪刀切断啤酒管，请使用切刀等专用工具切断。如使用剪刀，切断面会不平整，造成啤酒泄漏。
- 已插入过一次的气管请勿再次插入。必须切断 20mm 左右后再插入使用。
- 将切断面为直角的啤酒管牢固地插入啤酒用单触式接头，并确认无泄漏。

安装

试机

冷却水的注入方法

提示

- 向水槽内注水时，请注意不要将水溅到电气零件上。
- 如附近有水龙头，请直接用水管向水槽内注水。注水时，请注意水流量不要过大溅出。

1 确认电源插头未插入插座。

2 取下上盖和内盖。
向水槽内注入自来水。
当水面到达距离冷却水槽上端 2cm 处时，溢流管开始往外排水。确认溢流管开始排水后，停止注水。

3 重新安装上盖和内盖。

4 将电源插头插入专用插座。
扎啤机开始运转。

运行前

● 请在周围温度 5 – 35℃、冷却水温度 5 – 30℃ 的环境下使用本机器。
使用温度范围为 5 – 35℃，冷却水温度为 5 – 30℃。
请勿将机器安装在可能结冰的地方。如温度不在规定范围之内，机器可能无法正常运行。

● 请务必使用自来水。

请使用浊度低于 2 度的自来水。如使用井水等非自来水水源，或混入盐、醋和其他果汁类液体，将导致储冰不良、机器生锈或设备穿孔等故障。

● 检查扎啤机

出厂前已对设备内部进行清洗，使用前请再次清洗，并检查各零件是否牢固地固定在指定位置。

● 检查电源线和管路、配管

使用前请客户再次检查电源线和管路、配管。

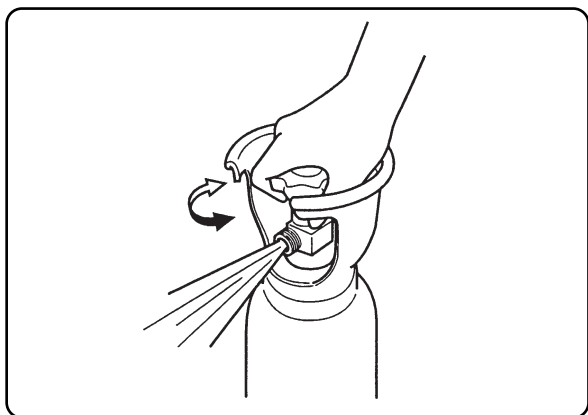
提示

- 请勿将扎啤机安装在潮湿或容易被水溅洒到的地方。
- 请勿用湿手拆卸上盖和搬运机器。
- 在清洗和检查过程中拆卸上盖时，请务必拔掉电源插头。
- 请勿尝试自行拆解、修理、改造本扎啤机。

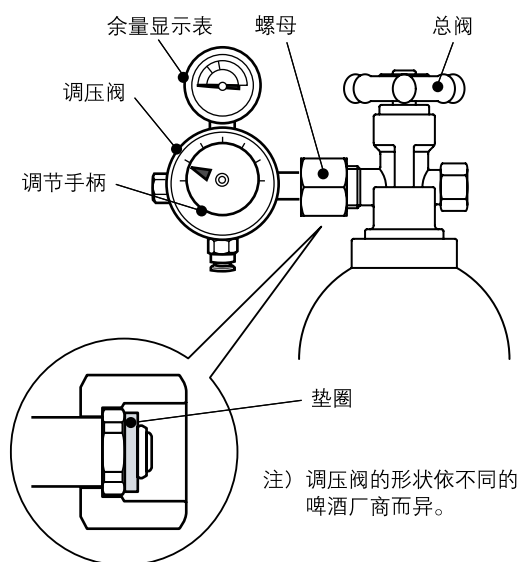
营业前的检查(每日)

更换二氧化碳气罐

- 1 关闭二氧化碳气罐的总阀。
- 2 将调压阀的设定压力调至 "0"。
- 3 从二氧化碳气罐上拆下调压阀。请务必给空的二氧化碳气罐盖上罩盖。
- 4 稍稍打开新的二氧化碳气罐的阀门，让气体吹散连接口的水分和灰尘。
(此时，脸部请勿凑近气罐。)



- 5 确认调压阀的垫圈是否完好。如垫圈丢失、破损，可能造成漏气。



- 6 将调压阀安装在二氧化碳气罐上。最后拧紧螺母时，应将调压阀的余量显示表垂直竖立，牢固地拧紧螺母。
- 7 打开总阀，确认调压阀的螺母部位没有泄漏（漏气音）。如发现漏气，应再次拧紧螺母。

提示

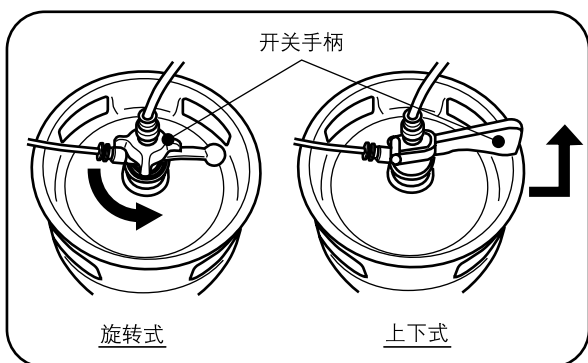
- 搬运二氧化碳气罐时，请盖上罩盖，轻搬轻放。

营业前的检查(每日)

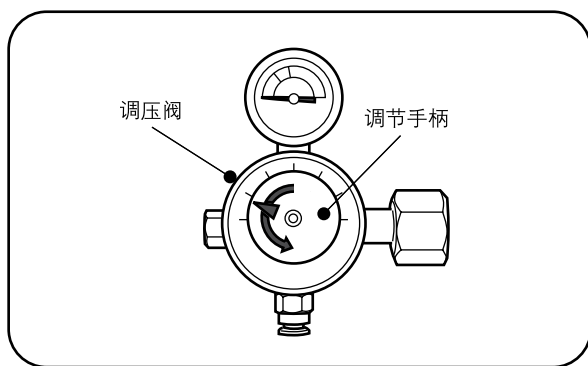
啤酒桶的检查 and 更换

- 啤酒忌晃动。啤酒桶倾倒和晃动后，注出时会出现过多泡沫。啤酒桶应轻搬轻放。
- 啤酒桶快变空前，注出泡沫较多。请尽早更换新的啤酒桶。
- 啤酒桶全空后，二氧化碳会从啤酒出酒口吹出，造成啤酒飞溅。
- 请勿将已开封的啤酒桶再次放入冰箱。请在 30°C 以下的地方保存。

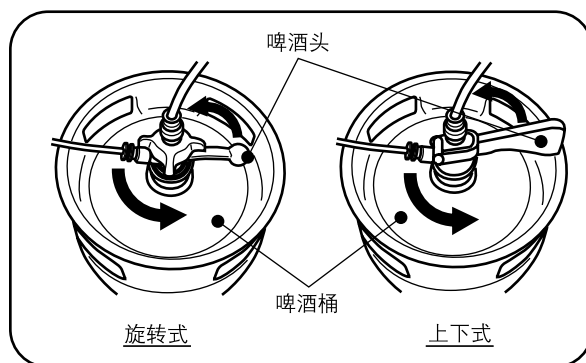
- 1 关闭啤酒回路。
旋转式：将啤酒头的开关手柄向左转到底。
上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



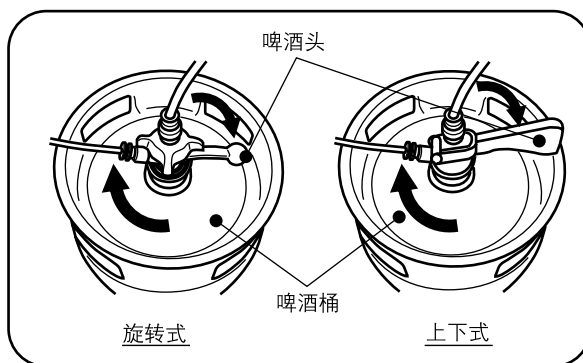
- 2 向左转动调压阀的调节手柄，调到 "0" 位置。



- 3 向左转动啤酒头本体，将其从啤酒桶上拆下。



- 4 将啤酒头装到新的啤酒桶上。向右转动啤酒头，将其安装到啤酒桶上。



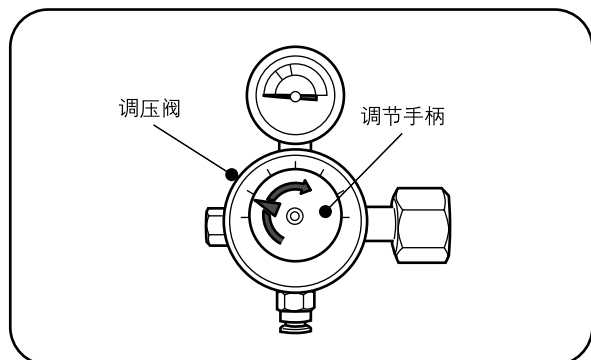
提示

- 如啤酒桶的连接口有污垢，请用水清洗。
- 请勿拧松啤酒桶的螺丝口。

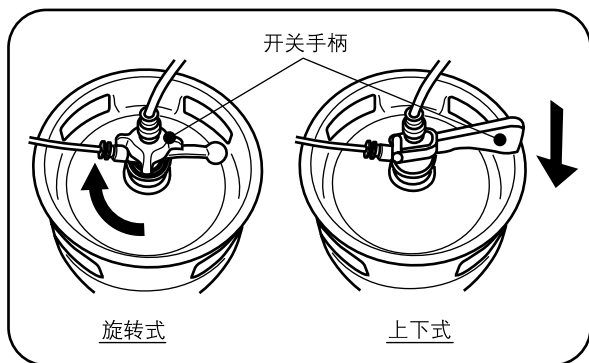
营业前的检查(每日)

■续前页

- 5 向右转动调压阀的调节手柄，调至规定的压力值。
请按照啤酒厂商指定的气压设定压力。



- 6 打开啤酒回路。
旋转式：将啤酒头的开关手柄向右转到底。
上下式：按下啤酒头的开关手柄，直到听到“喀嚓”一声锁紧为止。



- 7 注出啤酒前，请将啤酒导至啤酒出酒口。详细方法请参照 P11 "将啤酒导至啤酒出酒口"。

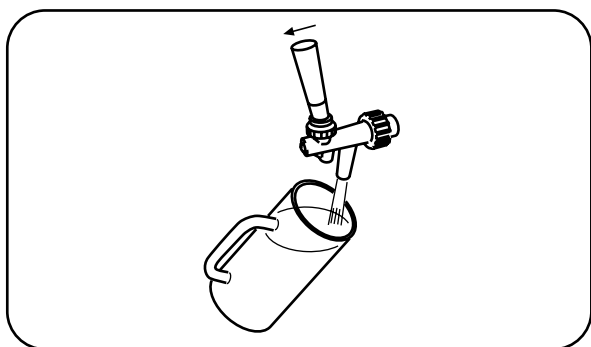
注出方法

■ 注出准备

啤酒出酒口操作方法

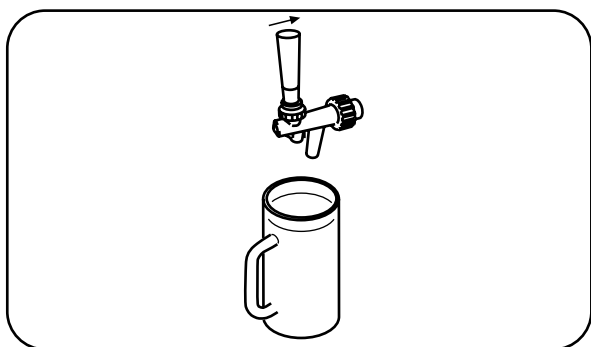
1 注出啤酒

将啤酒出酒口的推杆向操作者方向一次拉到底。如果操作推杆太慢，或中途停顿，注出啤酒时会产生过多泡沫。



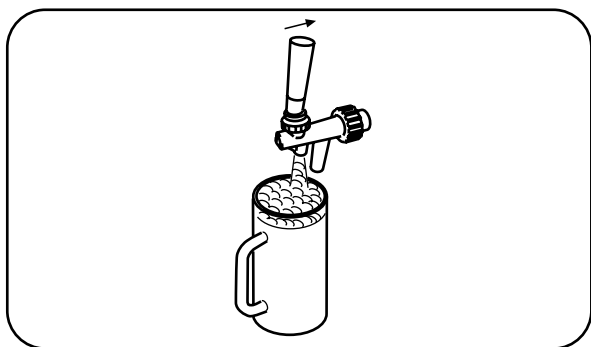
2 停止注出啤酒

将啤酒出酒口的推杆朝机器方向轻轻地一次推回。推杆回到原位后，啤酒停止注出。



3 注出泡沫

将啤酒出酒口推杆从停止位置用力推向机器方向。停止注出泡沫时请将推杆恢复原位。



将啤酒导至啤酒出酒口

1 请确认调压阀的压力调节表刻度盘上的刻度是否达到啤酒厂商规定的压力值。

2 确认啤酒出酒口推杆位于关闭位置。如啤酒出酒口的推杆位于打开位置，一旦打开啤酒头，啤酒会大量溅出。

3 打开啤酒头。

4 准备一个盛啤酒的扎啤杯，将啤酒出酒口的推杆用力向后推（至出泡沫位置）。按下推杆不放，开始出泡沫。泡沫盛满半杯扎啤杯后，将推杆恢复到原来位置，停止注出泡沫。

5 第 4 步完成后，请至少等待 1 分钟。使啤酒回路中的啤酒稳定。

6 准备一个扎啤杯，将推杆朝操作者方向扳倒，注出啤酒。直到泡沫开始变为液体后，停止注出。

7 确认啤酒头和啤酒桶的连接处，啤酒管两端的连接处没有啤酒泄漏。

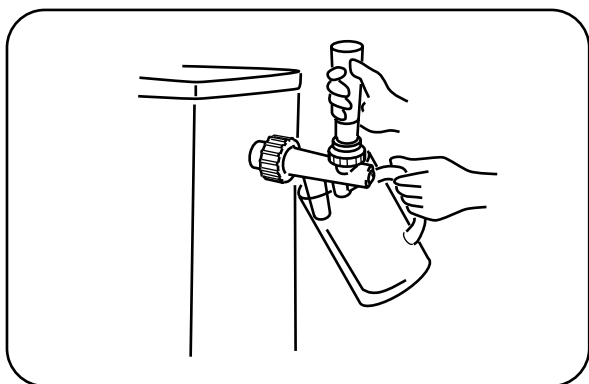
提示

- 应尽快倒掉托盘中的存水和啤酒。冷却水槽内的冷却水在吸收空气中的水分后水量增加，从溢流管流进托盘。如不及时处理，水会从托盘中溢出，弄脏地面。

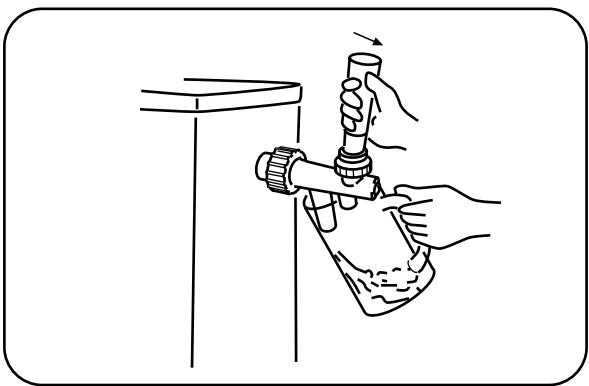
注出方法

■ 注出啤酒

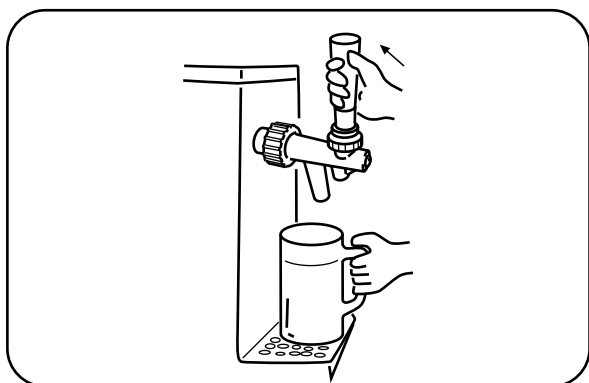
- 1 将扎啤杯凑在啤酒出酒口的喷嘴处
将清洗干净的扎啤杯约倾斜 45°，使啤酒出酒口的喷嘴与扎啤杯的内壁接触。



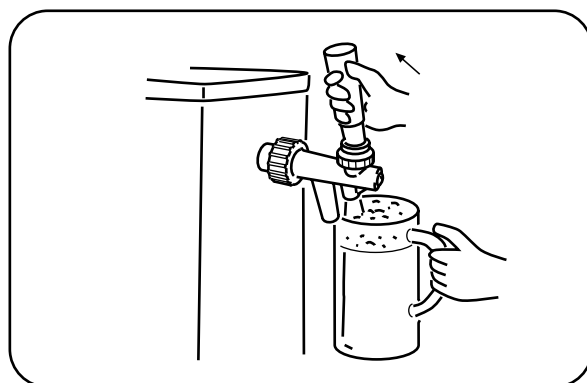
- 2 注出啤酒
将推杆朝操作者方向扳倒，使啤酒沿扎啤杯的内壁流下，注出啤酒。



- 3 停止注出啤酒
当注出啤酒达到所需量后，将啤酒出酒口推杆恢复至原来位置，停止注出啤酒。



- 4 打泡沫
如扎啤的泡沫过少，将啤酒出酒口的推杆向扎啤机方向推。推动推杆时，从啤酒出酒口的喷嘴往外出泡沫。将推杆恢复至原位后，泡沫停止。



提示

- 如果不清洗啤酒回路，啤酒附着在出酒口上不及处理，有可能造成出酒口内阀轴黏着，使啤酒注出不稳定或无法注出，或者啤酒、泡沫注出不能正常停止。
此时，请拆解并清洗啤酒出酒口。详细方法请参照 P21 "啤酒出酒口的拆解清洗"。

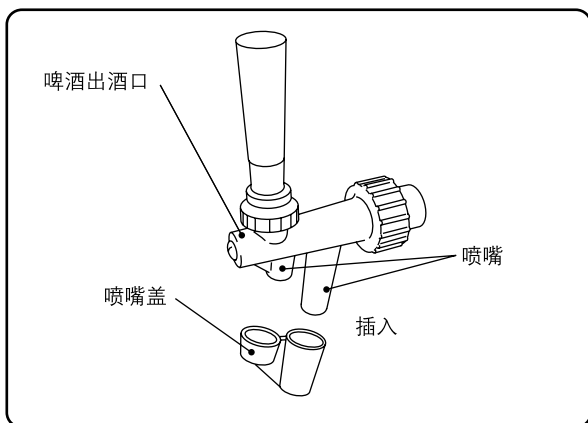
注出方法

■ 注出结束

- 1 关闭啤酒头，将其从啤酒桶上取下，用水清洗。详细方法请参照 P14 "啤酒回路的通水清洗"、P18 "啤酒回路的通清洗球清洗"。
- 2 向左（逆时针方向）转动调压阀的压力调整刻度盘，将刻度调至 "0"。
- 3 向右（顺时针方向）转动，关闭二氧化碳气罐的总阀。
- 4 擦干喷嘴头部的水分，将喷嘴盖清洗干净后装到喷嘴上。营业时将喷嘴盖取下，保持喷嘴盖的洁净，并妥善保管，切勿丢失。

提示

- 为防止二氧化碳过多地进入扎啤中，营业结束后，请务必关闭二氧化碳气罐的总阀。
不使用扎啤机时，随机附带的喷嘴盖可防止小虫、异物进入喷嘴。
营业结束后，请将喷嘴盖安装到啤酒出酒口的喷嘴上。



注意

- 关闭安装在啤酒桶上的啤酒头后，啤酒回路内可能出现气体聚集现象。啤酒回路内气体聚集后，会产生过多的泡沫，造成注出不良，因此，次日开始营业时，请首先进行注出作业，直到啤酒回路内聚集的气体被完全排空。

保养

■ 营业结束时的保养 继续使用扎啤机时

提示

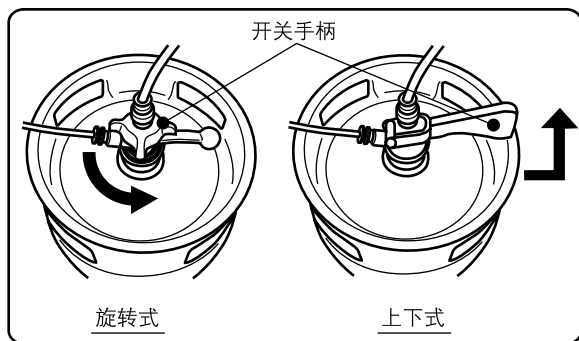
- 营业结束时请务必对扎啤机进行保养和检查。
- 如有必要，可随时进行“保养”内容中的各项操作。
- 清洗时，请注意不要遗失零部件。否则可能造成漏水或啤酒无法注出。
- 清洗机器前，请先洗手，并使用干净的抹布。
- 请用 1 升 30–40℃ 的温水兑 2 杯（约 10 毫升）10% 的逆性肥皂水（氯化苯），制成杀菌消毒剂后使用。
[使用前请仔细阅读消毒剂的使用方法、容量和注意事项。]
- 请勿使用下列物品。会损伤树脂表面的物品
稀料、苯、石油、粉状肥皂、磨粉、碱性洗涤剂、刷子等。
排风扇、煤气灶等专用的强效清洗剂。

1. 啤酒回路的通水清洗

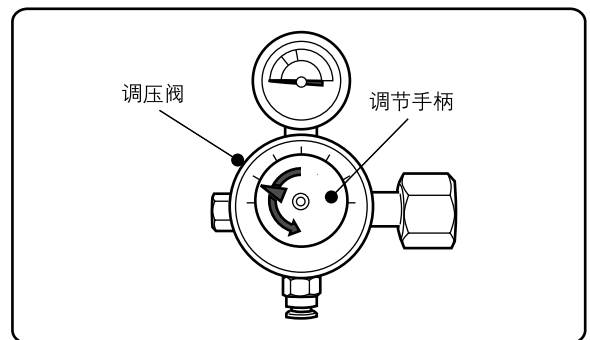
提示

- 请使用啤酒厂商指定的清洗罐。有关清洗罐的使用方法，请仔细阅读清洗罐上粘贴的操作说明书。

- 1 清洗前请关闭啤酒回路。
- 旋转式：将啤酒头的开关手柄向左转到底。
- 上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



- 2 向左转动调压阀的调节手柄，调到“0”。



- 3 向右转动，关闭二氧化碳气罐的总阀。

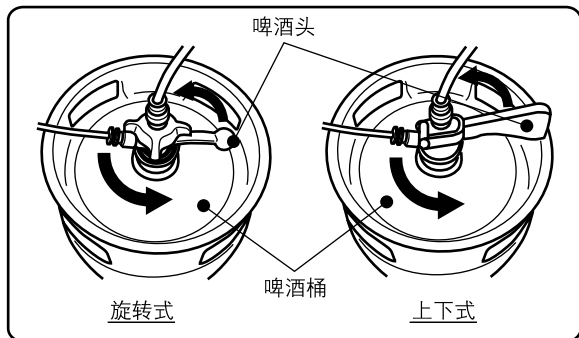
- 4 扳倒推杆，注出回路中残存的啤酒。

- 5 啤酒全部注出后，将出酒口推杆恢复到原来位置。

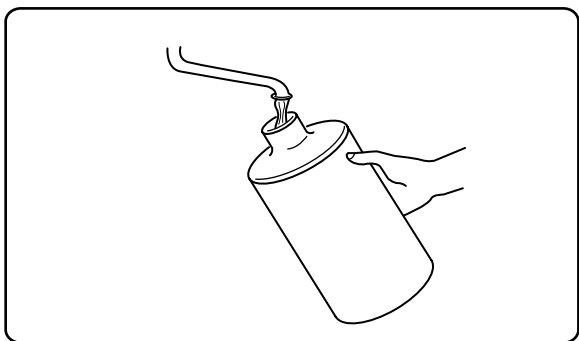
保养

续前页

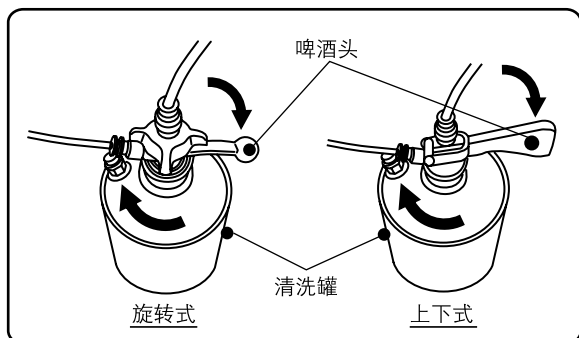
- 6 向左转动啤酒头本体，将其从啤酒桶上拆下。



- 7 将清洗罐洗干净后，注入自来水。如清洗罐不干净，会污染啤酒回路。

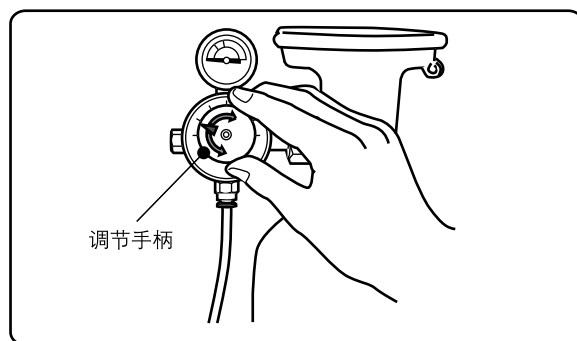


- 8 将啤酒头装到清洗罐上。

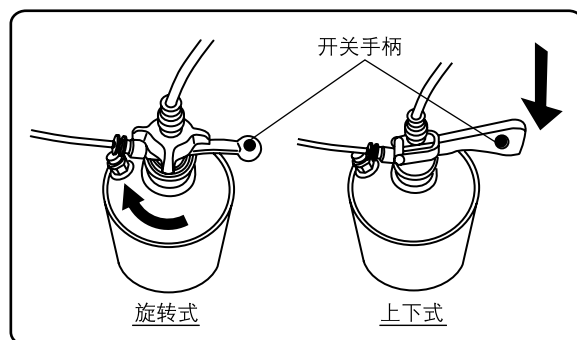


- 9 确认啤酒出酒口处于关闭位置，向左（逆时针方向）转动二氧化碳气罐的总阀 2-3 圈，打开总阀。

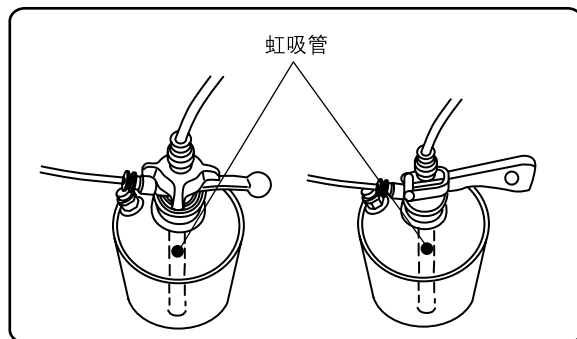
- 10 转动调节手柄，将压力调到 0.15MPa，或清洗罐上标注的允许压力范围内。



- 11 打开啤酒回路。
旋转式：将啤酒头的开关手柄向右转到底。
上下式：按下啤酒桶的开关手柄，直到听到“喀嚓”一声锁紧为止。



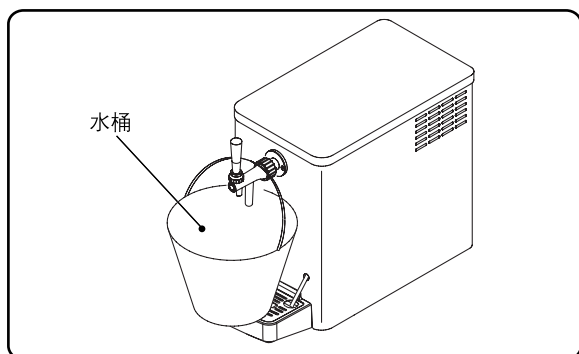
- 12 操作方式依清洗罐内有无虹吸管而异。
无虹吸管：将清洗罐的螺丝口倒着朝下。
有虹吸管：清洗罐的螺丝口朝上。



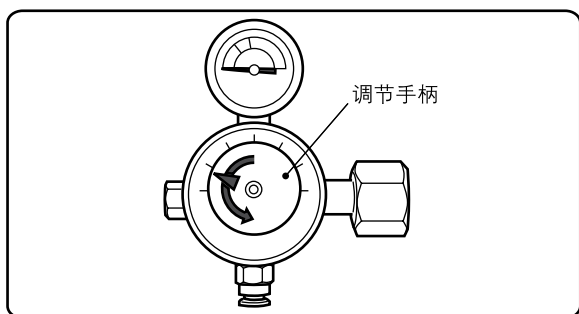
保养

■ 续前页

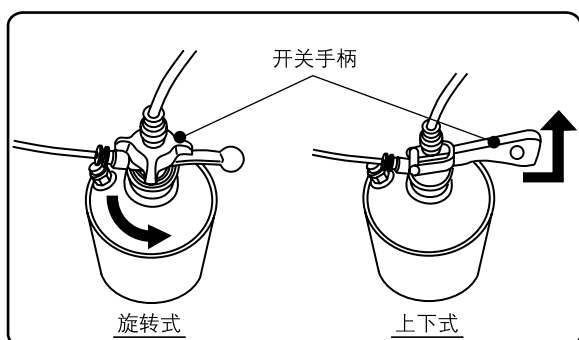
- 13 请在啤酒出酒口下方准备用来盛接清洗水的水桶等容器。
将出酒口的推杆朝操作者方向扳倒，将水注出。
当注出的液体从啤酒变为水后，将推杆朝扎啤机方向推，清洗泡沫回路。



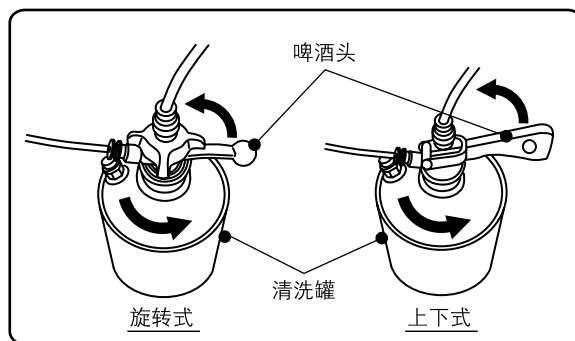
- 14 当没有水从出酒口注出时，向左转动调压阀的调节手柄，调到“0”。请保持啤酒出酒口打开的状态。向右转动，关闭二氧化碳气罐的总阀。出酒口不再喷气后，将推杆恢复到原来位置，关闭出酒口。



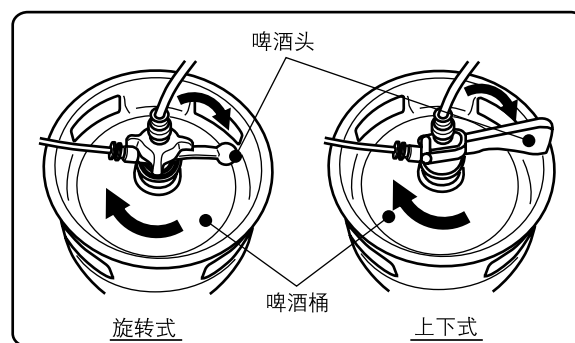
- 15 关闭啤酒回路。
旋转式：将啤酒头的开关手柄向左转到底。
上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



- 16 向左转动啤酒头本体，将其从清洗罐上拆下。

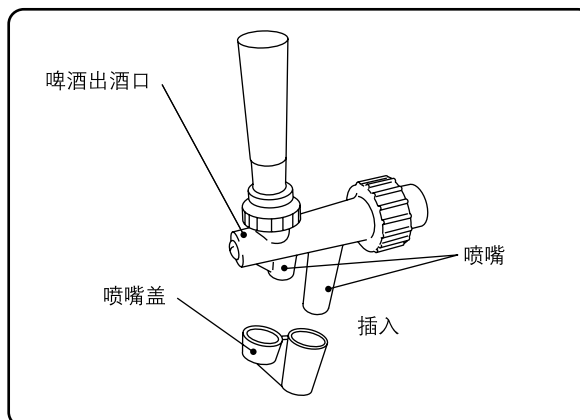


- 17 将啤酒头装到啤酒桶上。向右将啤酒头转到底，将其安装到啤酒桶上。



- 18 将清洗罐内部仔细清洗干净，干燥后盖上专用盖密封，防止灰尘进入内部。

- 19 仔细擦拭出酒口喷嘴，将喷嘴盖清洗干净后，盖到喷嘴上。营业时将喷嘴盖取下，保持喷嘴盖的洁净，并妥善保管，切勿丢失。

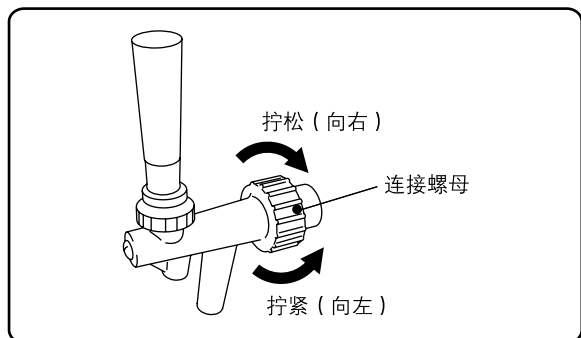


保养

续前页

2. 啤酒出酒口的清洗

- 1 向右（顺时针方向）转动啤酒出酒口的连接螺母，拧松后拆下出酒口。



- 2 朝操作者方向扳倒出酒口推杆，注入自来水后清洗。

- 3 向左（逆时针方向）转动啤酒出酒口的连接螺母，将出酒口安装到扎啤机本体上。

3. 托盘的保养

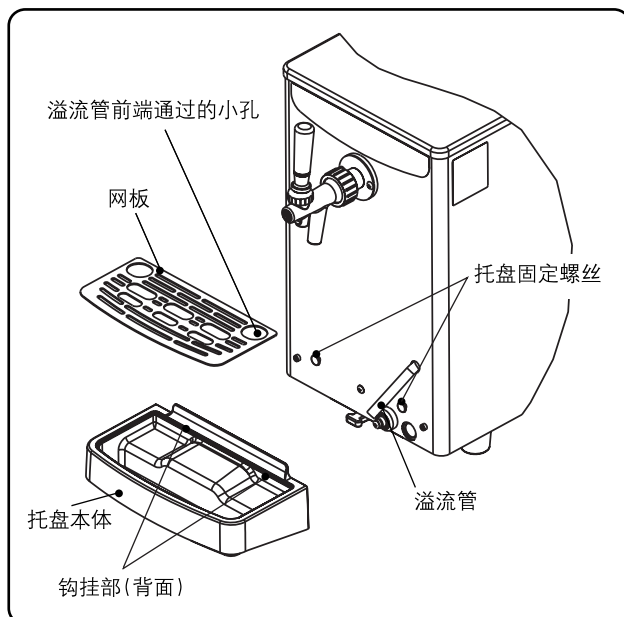
用干抹布蘸上加入逆性肥皂水的温水（30-40℃），仔细清洗每个角落，3 分钟后用干净的抹布蘸上清水或温水擦拭干净，以免肥皂水残留。
托盘变脏后应随时清洗。

- 1 取下网板，向上抬起托盘，将钩挂部从托盘固定螺丝上拆下。
拆下托盘时注意不要使托盘内盛的水和啤酒撒出。

- 2 将托盘中的存水和啤酒倒掉，用自来水清洗网板和托盘。

- 3 向上抬起托盘，将钩挂部挂到托盘固定螺丝上固定后，将网板安到托盘上。

- 4 将溢流管的前端穿过网板的小孔，确认其位置可使水通过溢流管排到托盘上。



保养

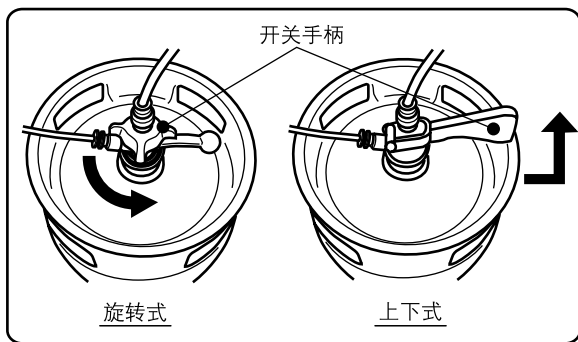
■ 每周一次的保养 继续使用扎啤机时

1. 啤酒回路的通清洗球清洗

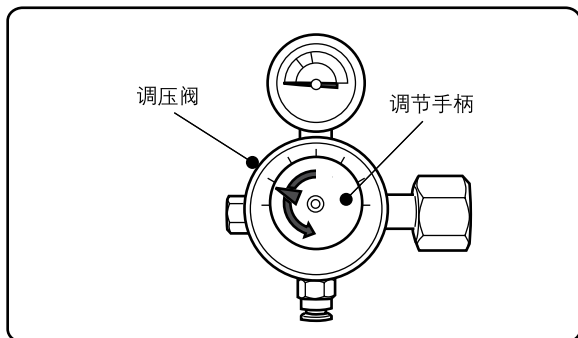
提示

- 请妥善保管用于清洗的清洗球。
- 请使用啤酒厂商指定的清洗罐。
- 有关清洗罐的使用方法，请仔细阅读清洗罐上粘贴的操作说明书。
- 请每次用一个随机附带的清洗球进行清洗作业。使用多个清洗球，或未使用随机附带的清洗球进行清洗，可能会造成啤酒回路堵塞。

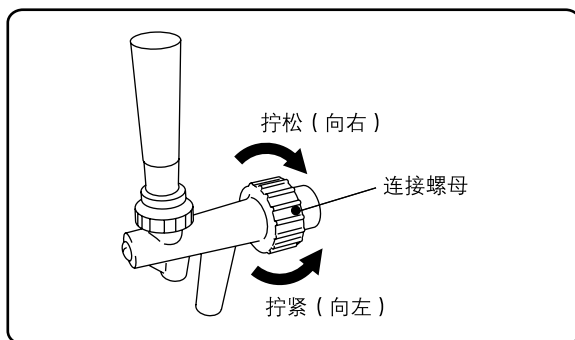
- 1 清洗前请关闭啤酒回路。
旋转式：向左转动啤酒头的开关手柄。
上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



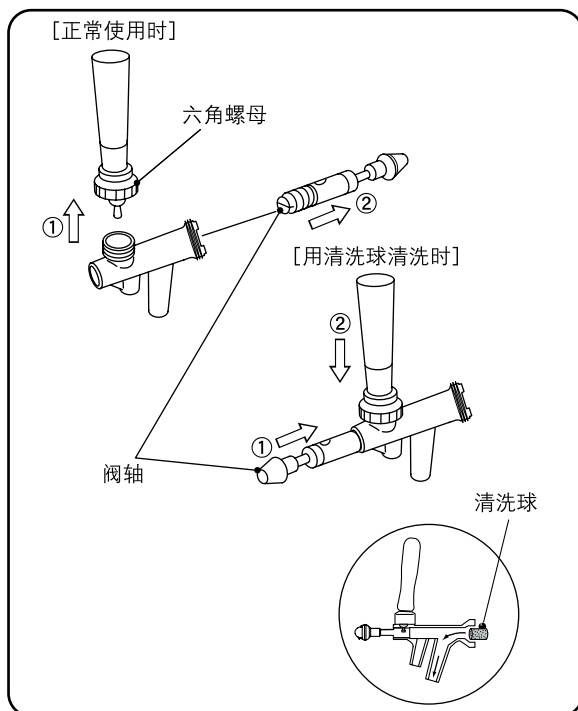
- 2 向左转动调压阀的调节手柄，调到“0”位置。



- 3 向右转动，关闭二氧化碳气罐的总阀。
- 4 扳倒推杆，注出回路中残存的啤酒。
- 5 啤酒全部注出后，将出酒口推杆恢复到原来位置。
- 6 拧松啤酒出酒口的连接螺母，拆下出酒口。



- 7 拧松啤酒出酒口的六角螺母后拆解出酒口，如图所示，将阀轴按相反方向安装后，拧紧六角螺母。（其作用是当清洗球通过时，防止清洗球在啤酒出酒口内卡住。）



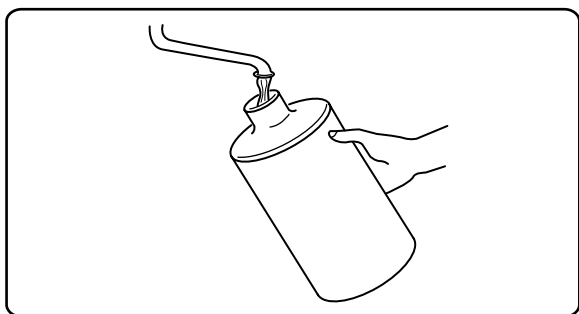
保养

■ 续前页

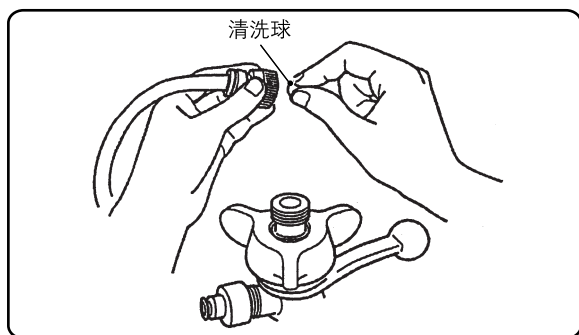
8 将反向安装了阀轴的出酒口安装到扎啤机本体的连接螺母上。

9 请在啤酒出酒口下方准备接排水的水桶。

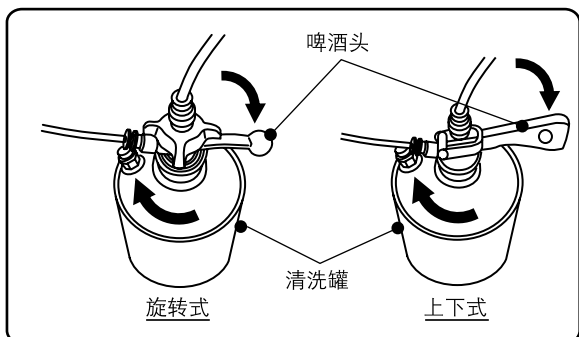
10 将清洗罐洗干净后，注入自来水。



11 拆下啤酒头上的啤酒用单触式接头，放入一个清洗球，再将其安装到啤酒头上。

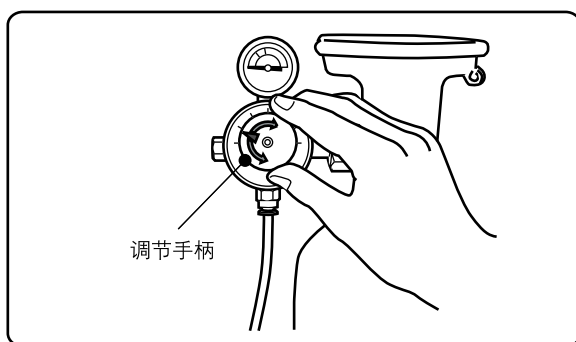


12 将啤酒头装到清洗罐上。

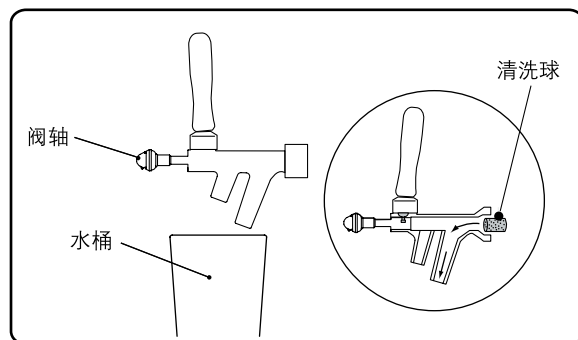


13 将二氧化碳气罐的总阀向左（逆时针方向）转动2-3圈，将其打开。

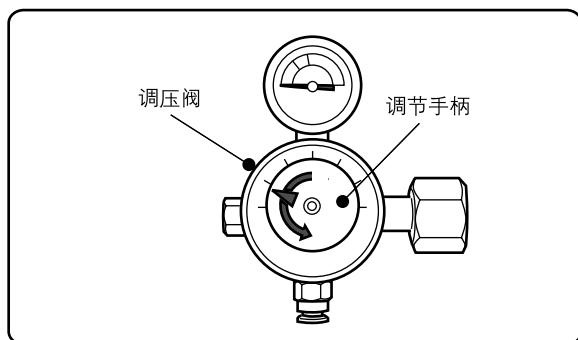
14 转动调节手柄，将压力调到 0.15MPa，或清洗罐上标注的允许压力范围内。



15 清洗球和水一起出来。



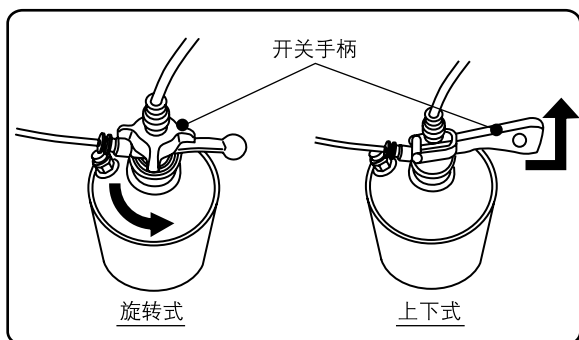
16 当清洗球和水从出酒口全部出来后，向左转动调压阀的调节手柄，调到 "0"。关闭二氧化碳气罐的总阀。请等待气体从出酒口排空。



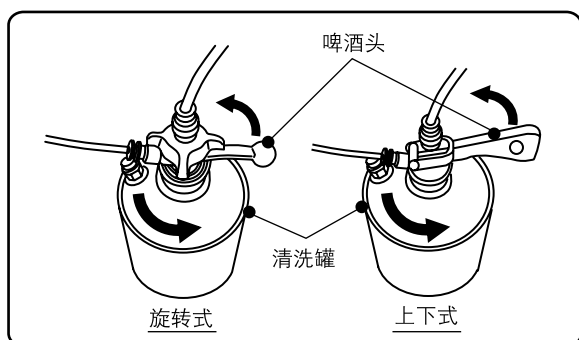
保养

■ 续前页

- 17 关闭啤酒回路。
旋转式：向左转动啤酒头的开关手柄。
上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



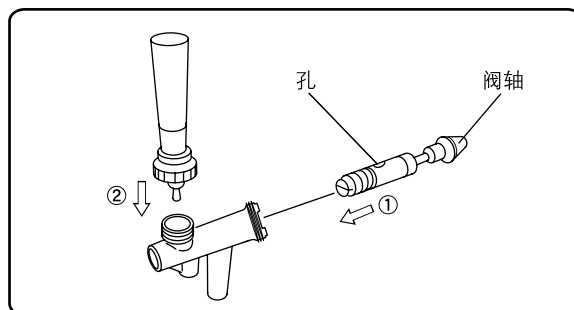
- 18 向左转动啤酒头本体，将其从清洗罐上拆下。



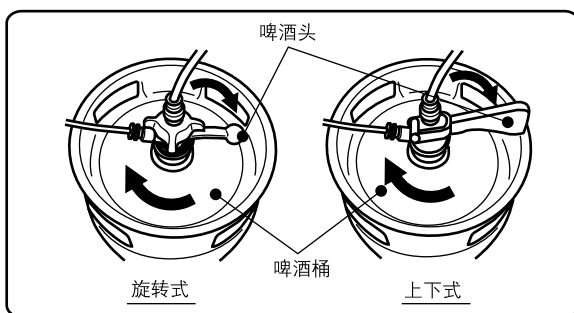
- 19 回收流到水桶内的清洗球。

- 20 重复 10-16 步的作业内容，直到啤酒口流出清水。

- 21 拆下啤酒出酒口，将阀轴恢复到正常使用时的状态，将出酒口安装到扎啤机本体上。



- 22 将啤酒头装到啤酒桶上。



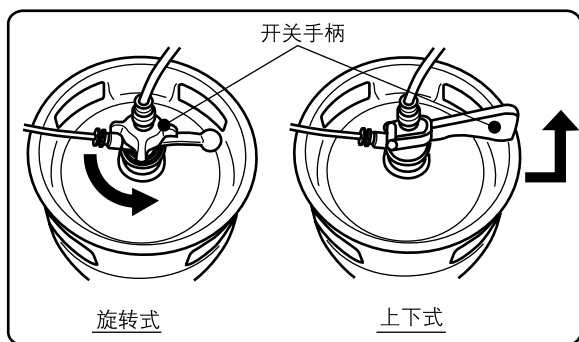
- 23 将清洗球用自来水仔细清洗、晾干后妥善保管。

保养

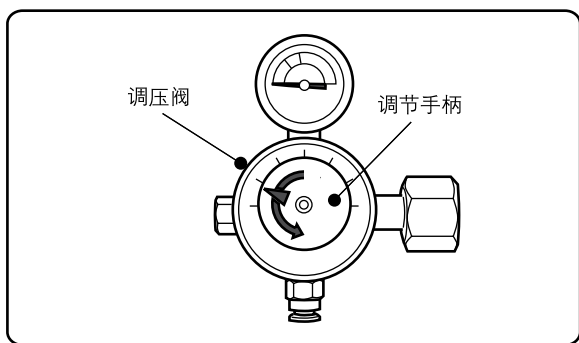
续前页

2. 啤酒出酒口的拆解清洗

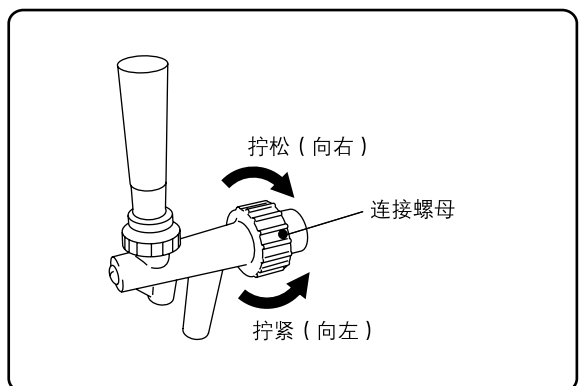
- 1 清洗前请关闭啤酒回路。
旋转式：向左转动啤酒头的开关手柄。
上下式：松开啤酒头开关手柄锁，向上拉到底。



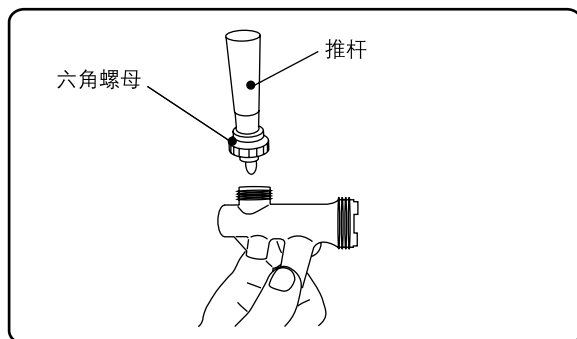
- 2 向左转动调压阀的调节手柄，调到“0”。



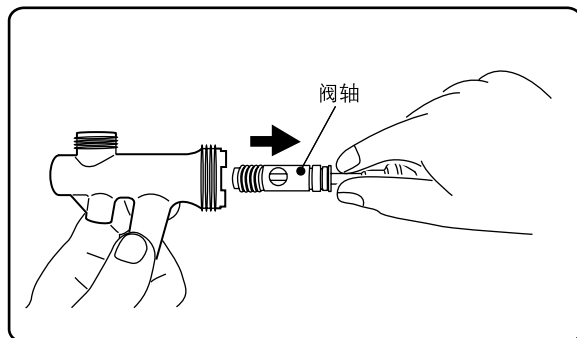
- 3 朝操作者方向拉动啤酒出酒口推杆，将回路内残存的啤酒全部注出后，拧松出酒口的连接螺母，将其拆下。



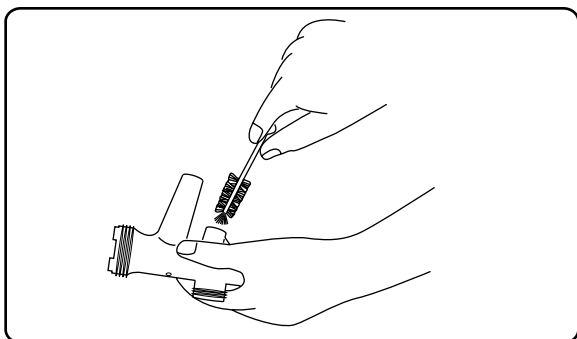
- 4 拧松啤酒出酒口的六角螺母，拆下推杆。



- 5 从出酒口本体上拆下阀轴。



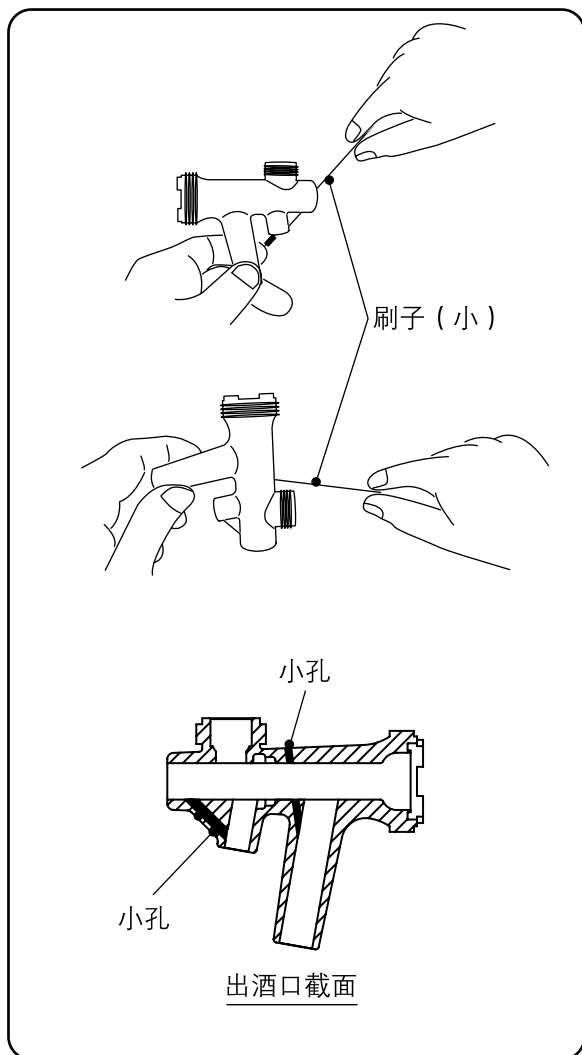
- 6 使用餐具专用的中性清洗剂，用随机附带的清洗刷刷清洗出酒口本体的内侧和阀轴。



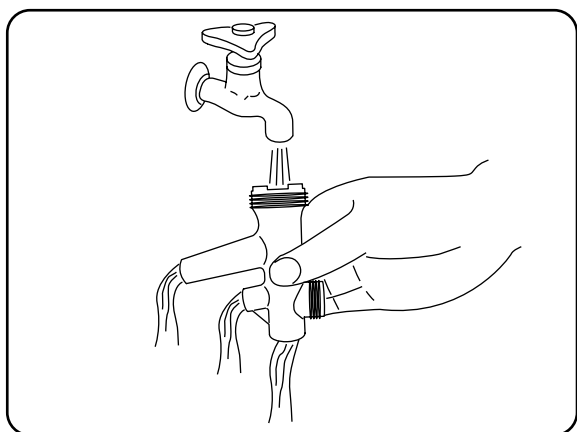
保养

■ 续前页

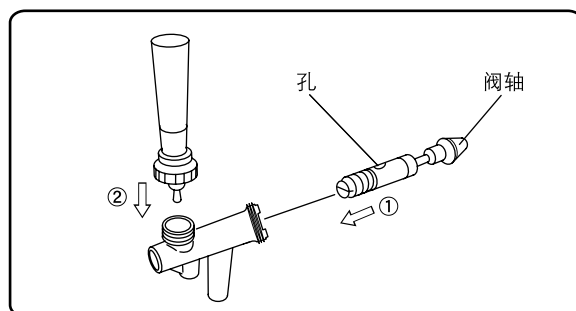
- 7 请使用刷子（小）清洗出酒口的小孔（2处）。用清水冲洗，以免清洗剂残留。



- 8 用流水将清洗剂充分冲洗干净。



- 9 对准阀轴的孔的位置（大孔朝上），正确组装啤酒出酒口。



3. 啤酒头的清洗

请按照啤酒厂商的操作说明书要求清洗啤酒头。

4. 外壳的保养

- 1 扎啤机外壳虽然为不锈钢，如疏于保养，也会生锈。请用柔软的布擦拭。此外，污垢严重时，可用柔软的布蘸取已经过稀释的食器专用清洗液进行擦拭，并注意不要使清洗剂残留。外壳一旦变脏应随时清洗。

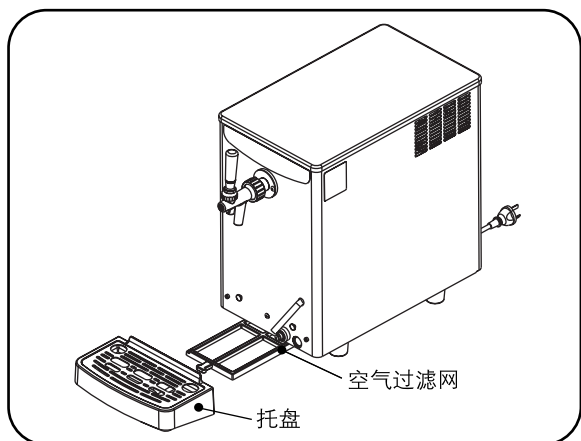
保养

■ 每 2 周一次的保养

继续使用扎啤机时

空气过滤网的保养

1 拆下托盘



2 朝操作者方向稍稍拉出空气过滤网，往下压的同时，将其完全拉出。

3 用放入清水或餐具专用中性清洗剂的温水清洗过滤网，注意不得弄破过滤网的网格。如使用餐具专用的中性清洗剂，请充分冲洗，以免清洗剂残留。清洗后，背光晾干。

4 将空气过滤网插入机器底部的过滤网导轨，使其完全滑入。

5 安装托盘。

提示

- 空气过滤网上如灰尘、污垢聚集过多，机器可能无法正常运转。
- 请勿在空气过滤网拆下的状态下运转机器。否则可能造成冷凝器堵塞，引发故障。
- 不要用温度超过 40℃ 的水清洗过滤网。否则会发生变形。
- 保养托盘和空气过滤网时，请勿敲打或让其从高处坠落。
- 请勿使用下列物品。
会损伤树脂表面的物品
稀料、苯、石油、粉状肥皂、磨粉、碱性洗涤剂、刷子等
排风扇、煤气灶专用的强力清洗剂
可能导致生锈的物品
氯系漂白剂（次氯酸钠）等

检查

■ 每年进行 1-2 次的检查

检查电源插头、电源线

注意

清除电源插头插片连接部位附着的灰尘，确保插头能完全插入电源插座。

如果插片上附着灰尘或连接不牢固，可能引发触电或火灾。

请勿使电源线破损

请勿加工、大力拉扯、缠绕电源线，或将重物压在电源线上、使电源线受到挤压，否则可能造成电源线破损，引发触电或火灾。

必须使用专用电源

如使用中间连接的电线，或使用接线板，或多个设备共用一个电源，可能引发触电、过热或火灾。

- 检查电源插头的插片、插片与插头的安装面，以及插座上是否有灰尘附着？如有灰尘，请清除。
- 电源插头或电源线上是否压有重物？是否被其他物体夹住？确认电源线是否破损。
- 电源插头是否插在专用插座上？如和其他机器共用一个插座，请改用专用电源。

冷却水的检查和更换

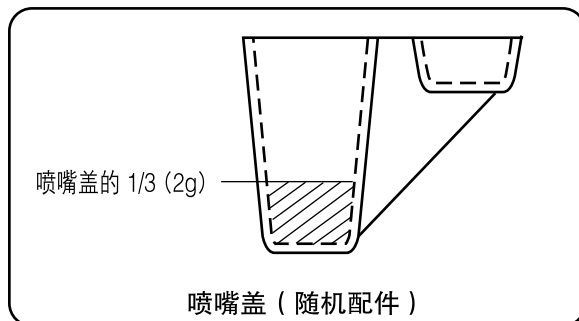
- 1 从专用插座上拔下电源插头。
- 2 取下上盖和内盖。
- 3 确认冷却水量是否在距离冷却水槽上端 2cm 的位置。
如冷却水量不足，请添加自来水。
冷却水受空气中的尘埃、杂菌和水分等物质污染后，其导电率可能降低，请每年更换 1-2 次冷却水。

(以下内容更换冷却水的操作方法。)

- 4 从扎啤机机身上拆下托盘。
- 5 储冰时的排水量约为 6L (25SB-CH)、8L (43SB-CH) 请准备容量较大的排水用容器。
取下排水塞，开始排水。冷却水全部排空后，将排水塞塞好。
- 6 向冷却槽内注水。详细方法参照 P7 "冷却水的注入方法"。
- 7 重新安装上盖和内盖。
- 8 将电源插头插入专用插座。
扎啤机开始运转。

提示

- 冷却水受空气中的尘埃、杂菌和水分等物质污染后，其导电率可能降低。应每 6 个月更换一次冷却水，否则可能造成溢流孔堵塞或储冰不良。
如冷却水导电率降低，水槽内无冰，机器不能进行储冰运转时，可在喷嘴盖内倒入 2g (喷嘴盖的 1/3) 的碳酸氢钠。请严格遵守碳酸氢钠的使用量，绝对不可放入食盐、醋或果汁等，否则可能腐蚀不锈钢管和铜管，导致故障。



其他

长时间不使用扎啤机时

1 周以上不使用本机器时，请按照以下方法进行保养。清洗啤酒配管内部和进行排水作业，保持机器清洁。

- 通清洗球进行清洗
参阅 P18 "啤酒回路的通清洗球清洗"。
- 啤酒出酒口的拆解清洗
参阅 P21 "啤酒出酒口的拆解清洗"。
- 啤酒头的清洗
参阅 P22 "啤酒头的清洗"。
- 外壳的保养
参阅 P22 "外壳的保养"。
- 空气过滤网的清扫
参阅 P23 "空气过滤网的保养"。
- 排空水槽内的冷却水后晾干。
冷却水的排水方法参阅 P24 "冷却水的检查和更换"。
即使在排空水槽内的冷却水后，水槽内还会有冰残留。
水槽内的冰块需要数日才能全部融化，请务必在冰块全部融化后再次排水，晾干水槽。

移机、废弃和转让

- 如需移机，请咨询专业公司。
- 如需废弃扎啤机，请咨询专业公司。
- 转售或转让本扎啤机时，为保证新用户能安全并正确地使用本产品，请务必将本使用说明书用胶带贴在产品机身醒目的位置。