

ソフトサーバー CI-6563WE

取扱説明書



警告



よく読む

日世フリーザーを安全に正しくお使いいただくために、ご使用になるまえにこの取扱説明書をよくお読みになり、十分理解してください。

- このたびは日世フリーザーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- お読みになったあとは、いつでもご覧になれるよう、大切に保管してください。
- 保証書は必ずお買い上げ日、販売店などの記入を確かめてから、大切に保管してください。

もくじ

● お使いになるまえに（ご使用まえ）

● 安全上のご注意	2
● 設置時のご注意	3
● 電気接続上のご注意	4
● 給排水接続上のご注意	5
● ソフトクリームの衛生	6
● ソフトクリーム製造のながれ	9
● お使いになるまえに	10
● 各部のなまえ	12
● 操作部のなまえ	14
● 液晶パネルのアイコンについて	15
● 設定について	16
● 殺菌予告・分解洗浄予告およびロックモードについて	21

● 使いかた（ソフトクリームのつくりかた）

● 部品の洗浄のしかた	22
● 部品の組みたてかた	24
● はじめてお使いになるとき	26
● 毎日の作業	
・ 始業時	36
・ 営業中	38
・ 終業時	44
● 1週間に1度の作業	48

● お手入れ



● お手入れのしかた	56
● 外装のお手入れ	57
● 消耗部品・定期交換部品	57
● 消耗部品<ゴム部品>	58

● こまったとき（その他の情報）

● 故障かな？と思ったら（修理を依頼されるまえに）	59
● こんなときは	64
● 仕様	76
● 長期間お使いにならないとき	78
● 転居・贈答・廃棄について	79
● 保証とサービスについて	79
● お客さまの個人情報に関するお取り扱いについて	80
● 免責事項について	80
● フロン排出抑制法に関するお知らせ	81

◆この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。

ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。表示の意味は次のようになっています。




 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷 ^(※1) を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が軽傷 ^(※2) を負ったり、物的損害 ^(※3) の発生が想定される内容を示します。

※1：重傷とは、失明やけが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症として残るもの、および治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。

※3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害をさします。

■図記号の例

 感電注意	▲は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、▲の近くや中に文章や絵で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 分解禁止	⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊘の近くや中に文章や絵で示します。 左図の場合は「分解禁止」を示します。
 アース（接地）する	●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。 具体的な指示内容は、●の近くや中に文章や絵で示します。 左図の場合は「アース（接地）する」を示します。

設置時のご注意

必ずお守りください

警告



据え付けは専門の業者に依頼すること

業者に依頼する

正しい据え付けをしないと、本機が転倒する原因になります。



質量に十分に耐えられる場所に水平に設置すること

水平に据え付ける

転倒・騒音・振動の原因になります。



禁止

湿気の多い場所や、水のかかりやすい場所で使用しないこと

漏電・感電・液晶パネルの故障の原因になります。



禁止

屋外で使用しないこと

雨水などにより漏電・感電の原因になります。



禁止

周囲の雰囲気により銅配管などに悪影響を与える場所には設置しないこと

本機内部が腐食し、故障の原因になります。



禁止

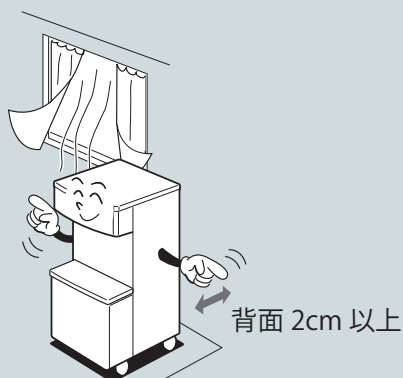
電磁波や高周波を発生する機器の近くでは使用しないこと

ノイズ発生による誤動作の原因になります。

お願い

●風通しのよいところに据え付けてください。

左右・背面は必ず 2cm 以上の空間をあけてください。

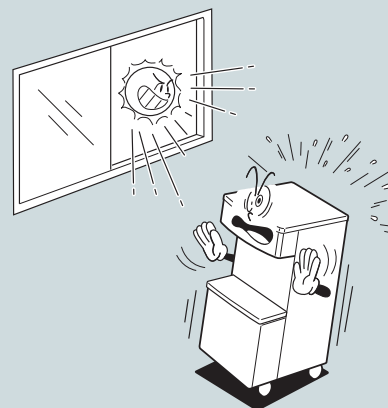


左右 2cm 以上

背面 2cm 以上

●直射日光や発熱器具のそばに据え付けない

でください。
機械周囲温度 5 ~ 35°C の範囲で使用してください。



警告



電気工事店に依頼して、アース（接地）すること

故障や漏電のときに、感電の原因になります。

アース（接地）する（アースは電気工事士による D 種接地工事が必要です）



電源は 3 相 200V で、定格電流 20A の漏電遮断器（感度電流 30mA）を、
単独で使用すること

200V20A

他の器具と併用すると、火災の原因になります。



電源コードを傷つけたり、加工したり、たばねたり、引っ張ったり、
無理に曲げたり、ねじったりしないこと

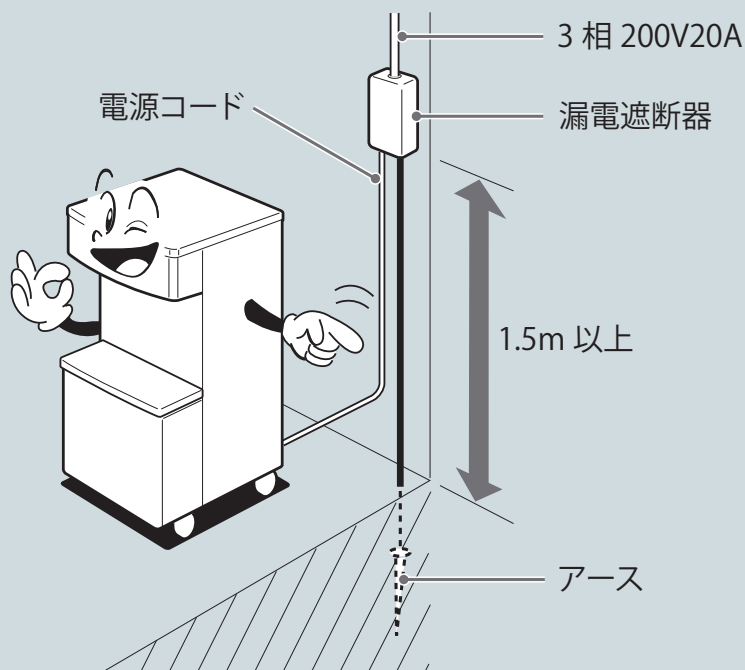
禁止

電源コードが破損し、感電・火災の原因になります。

お願い

アース（接地）工事および漏電遮断器の取り付けは、電気工事店に依頼してください。

工事が不完全ですと、感電・火災の原因になります。



⚠ 注意



水圧を守る

給水圧は、0.10 ～ 0.75 MPa の範囲内で使用すること

高すぎると、接続部から水もれをおこし、周囲（家財など）を濡らす原因になります。低すぎると、水量不足による故障の原因になります。

（減圧弁が本機給水部に内蔵されており、水圧が 0.20MPa を超える場合 0.20MPa に調整されます）



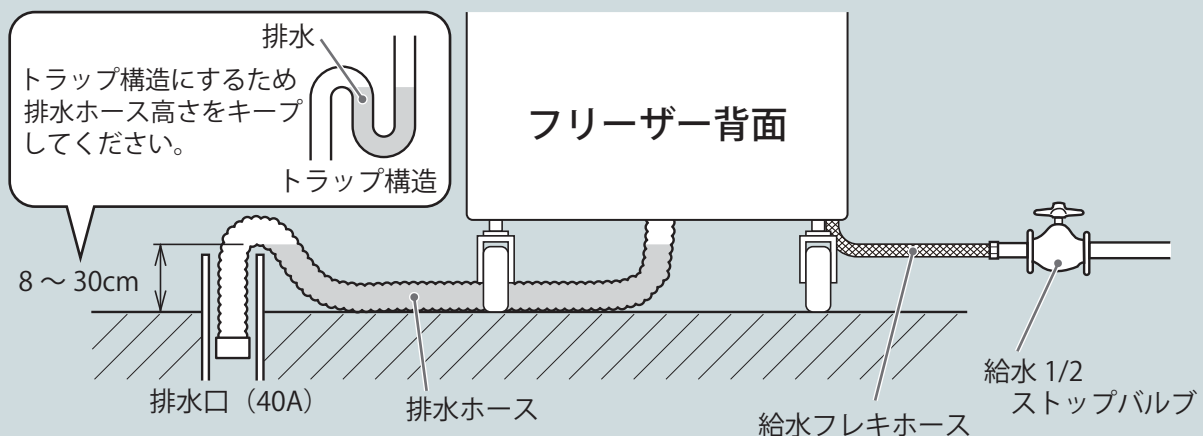
連絡する

気温が 0℃ 以下になるおそれがあるところに本機を据え付ける場合は、お買い上げの販売店またはサービス会社に連絡すること

凍結により、水もれおよび故障の原因になります。

お願い

- フリーザーの洗浄用に上水道を供給してください。
- 給水 1/2（15A）ストップバルブを、フリーザーの近くで操作しやすい場所に設けてください。
- 給水ホースは、付属の給水フレキホースを使用してください。
- 排水ホースは、ホース高さを 8 ～ 30cm の高さに設置してください。（トラップ構造の設置）排水口からのおい戻りのおそれがあります。また、ホース高さが 30cm をこえる場合や二重にトラップ構造をとる場合は、スムーズに排水できず、フリーザーから排水があふれるおそれがあります。お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。
- 排水ホースは、折れなどないよう注意してください。故障の原因になります。
- 閉店後、気温が 0℃ 以下になるおそれがあるところにフリーザーを据え付ける場合は、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。



水抜きについて

このフリーザーを 0℃ 以下になるところに長期間保管する場合は、フリーザー内部の冷却水が凍結し冷凍回路が故障することがあります。このような場合は、水抜き作業を行ってから保管する必要がありますので、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

警告



衛生的な原料
ミックスを使用する

衛生的な原料ミックスを使用すること

健康障害の原因になります。



禁止

一度取り出したソフトクリームや原料ミックスをミックスタンクに戻さないこと

健康障害や品質低下の原因になります。



洗浄・殺菌する

毎日の殺菌および1週間に1度の分解洗浄は必ず行うこと

健康障害や品質低下の原因になります。



清潔に

本機を取り扱う人は、手・指をきれいに洗い、清潔な服装で行うこと

健康障害の原因になります。

食品衛生法に基づき、アイスクリーム類は「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）」において、氷菓は「食品、添加物等の規格基準」において、それぞれ細菌規格が定められており、ソフトクリームはこれらに準拠しています。原料ミックスの乳脂肪分、乳固形分により異なりますので、ご使用の原料ミックスに合わせてご確認ください。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

種 類 別	乳固形分	うち乳脂肪分	細菌数 (/g)	大腸菌群	
アイスクリーム類	アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	100,000 以下	陰性
	アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上	50,000 以下	陰性
	ラクトアイス	3.0%以上	—	50,000 以下	陰性

食品、添加物等の規格基準

種 類 別	乳固形分	うち乳脂肪分	細菌数 (/ml)	大腸菌群
氷 菓	—	—	10,000 以下	陰性

日世フリーザーは、衛生面に十分配慮したさまざまな機能を備えています。

- ・アイスクリーム類や氷菓の製造基準である 68℃30 分間と同等の加熱殺菌ができる機能を備えています。
- ・ガイダンス機能により作業手順を確認しながら、正しい取扱いを行うことができます。
- ・予告警告機能により殺菌や分解洗浄時刻のお知らせを行います。また、実施していない場合は、販売できないロック機能により、衛生面で重要な作業ミスを防止できます（設定が必要です）。
- ・履歴機能により、過去の殺菌、分解洗浄の実施状況や殺菌温度・殺菌時間の履歴、不具合発生状況を確認することができます。

これらの機能が正しく作動されるよう、この取扱説明書の内容をよくご理解いただきお取り扱いいただきますようお願いいたします。

衛生面での重要ポイント

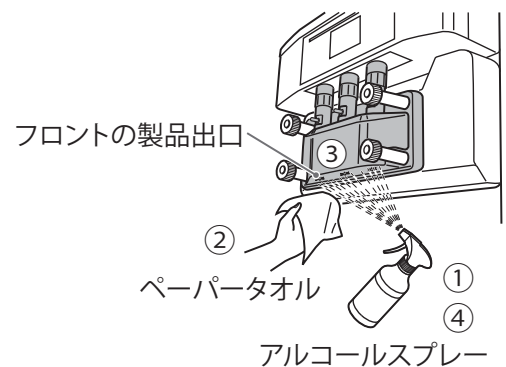
加熱殺菌完了の確認

営業開始前に、液晶パネルに「保冷」状態の画面が表示され正常に加熱殺菌が完了していることを確認してください。

フロント製品出口

フロントの製品出口に付着している原料ミックスのふき取りとアルコールスプレーによる殺菌を十分に実施してください。

- ① フロントの製品出口とペーパータオルにアルコールを3～5回吹きつけてください。
- ② ペーパータオルで、フロントの製品出口に付着した原料ミックスをふき取ってください。
- ③ 製品出口にふき残しが無いことを目視で確認してください。
ふき残しがある場合は、①から作業をやり直してください。
- ④ フロントの製品出口に再度アルコールを3～5回吹きつけてください。



フリーザー本体

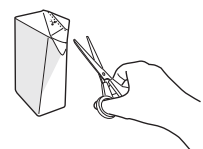
- 1週間に1度は、必ず分解洗浄を実施してください。
また、そのときフリーザーから取りだした原料ミックスは再使用しないでください。
- フリーザー本体は殺菌液では殺菌できません。
分解洗浄後、新しい原料ミックスを仕込み、必ず「殺菌」スイッチを押し加熱殺菌してください。

原料ミックス

細菌汚染や異物混入のないように原料ミックスパックを開封してください。

原料ミックスパックの開封部分とハサミにアルコールを吹きつけて殺菌してください。

ほこりなどで汚れている場合は、アルコールを吹きつけたペーパータオルで原料ミックスパックの開封部分とハサミをふき取ってください。



ソフトクリームの衛生(つづき)

衛生面での重要ポイント

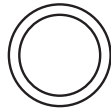
消耗部品

(⇒P.57)

- パッキンは、摩耗や傷により“ソフトクリームがもれる”“殺菌不良”などの不調の原因になりますので、交換時期 6 ヶ月を目安として、定期的に新しいものと交換してください。
交換時期ではなくても、傷などがある場合はその都度新しいものと交換してください。



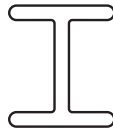
ミックスバルブOリング



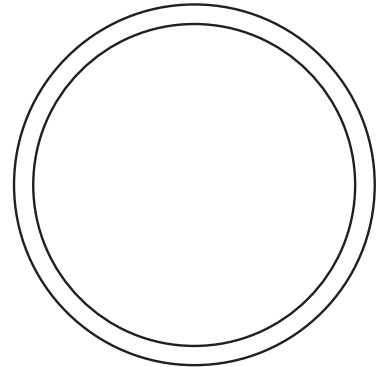
プランジャーOリング



プランジャー角リング



プランジャーHリング

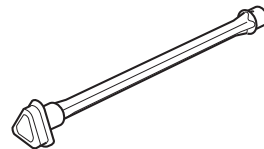


フロントOリング

- ブレード、センターバーが磨耗すると“ソフトクリームがやわらかい”などの不調の原因になりますので、交換時期 6 ヶ月を目安として、定期的に新しいものと交換してください。
交換時期ではなくても、摩耗がはげしい場合はその都度新しいものと交換してください。



ブレード



センターバー

- 洗浄ブラシの毛が磨耗したり、抜けたりすると“洗浄不良”や“異物混入”などの原因になりますので、その都度新しいものと交換してください。



洗浄ブラシ (小)

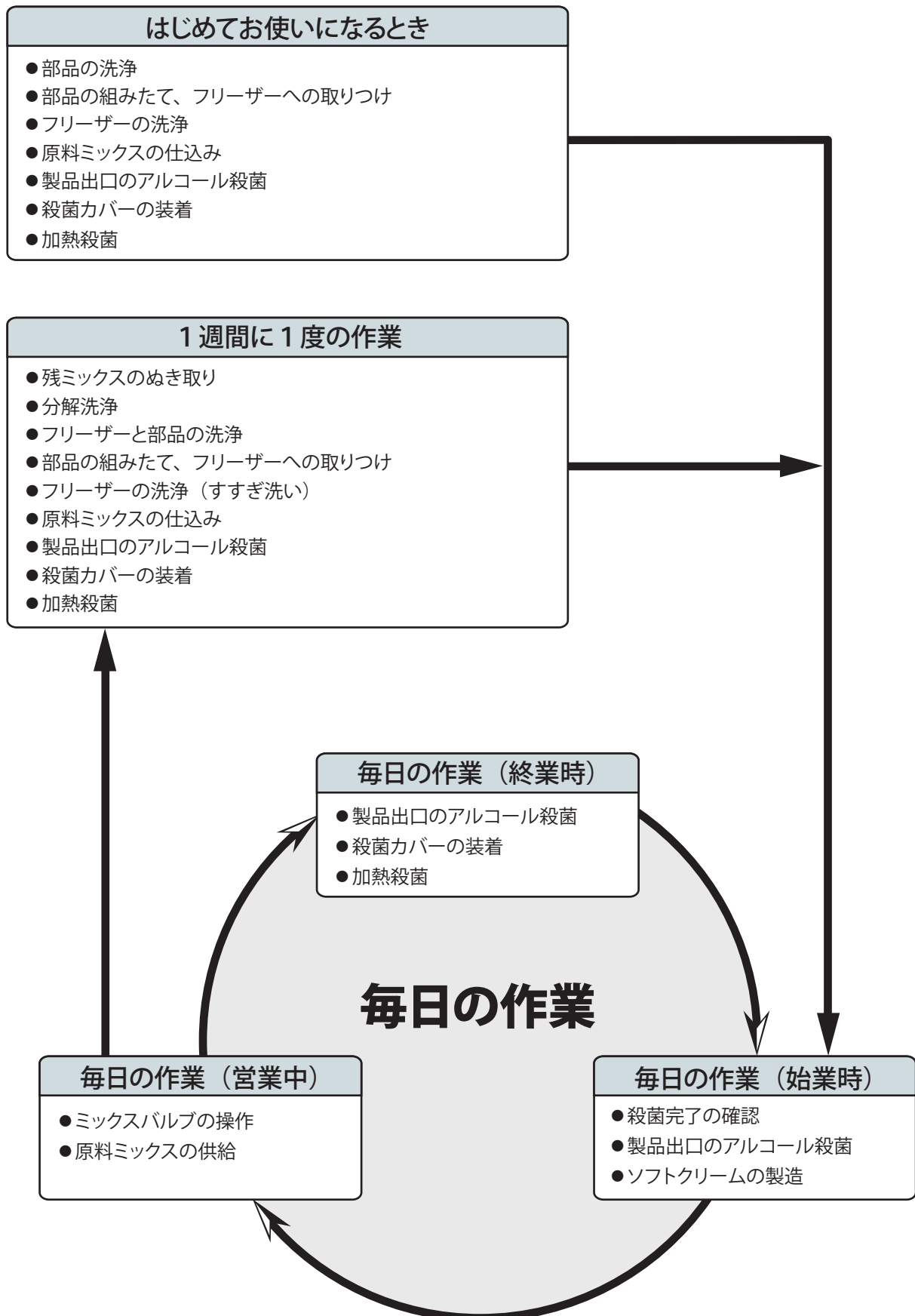


洗浄ブラシ (中)



洗浄ブラシ (大)

ソフトクリーム製造のながれ



警告



禁止

お買い上げの販売店またはサービス会社の指導なく試運転しないこと
故障およびけがの原因になります。



分解禁止

お買い上げの販売店またはサービス会社以外、分解・修理・改造しないこと
発火や異常作動のおそれがあり、けがの原因になります。



換気する

都市ガスなどのガスもれがあったときは、本機や漏電遮断器には手を触れず、
窓を開けて換気をよくすること

引火爆発による火災や、やけどの原因になります。



使用禁止

可燃性のスプレーや薬品を近くで使わないこと

引火して火災の原因になります。



禁止

本機の上に乗ったり、ぶらさがったり、重いものを置かないこと

けがの原因になります。



挿入禁止

空気の吸入口や吹出口に指や棒などを入れないこと

内部で高速回転している部品がありますので、けがや故障の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電気部品には触れないこと、また、電源スイッチ操作をしないこと

感電の原因になります。



禁止

ミックスタンクから水をあふれさせないこと

本機内に水が入り、漏電・感電の原因になります。



挿入禁止

原料ミックス供給口に指などを突っ込まないこと

けがや故障の原因になります。



挿入禁止

フロントの製品出口から指などを入れないこと

けがの原因になります。

警告



禁止

ソフトクリーム用原料ミックス以外は使用しないこと
故障や事故の原因になります。



接触禁止

加熱殺菌中はタンクカバー、フットペダル、フロント部分には触れないこと
高温の原料ミックスがこぼれ、やけどの原因になります。



漏電遮断器を
OFF する

本機の異常や故障のときは、漏電遮断器を OFF にし、運転を中止すること
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になります。



連絡する

運転中、漏電遮断器が OFF に作動した場合は、お買い上げの販売店または
サービス会社に連絡すること

無理に漏電遮断器を ON にすると、感電・火災の原因になります。

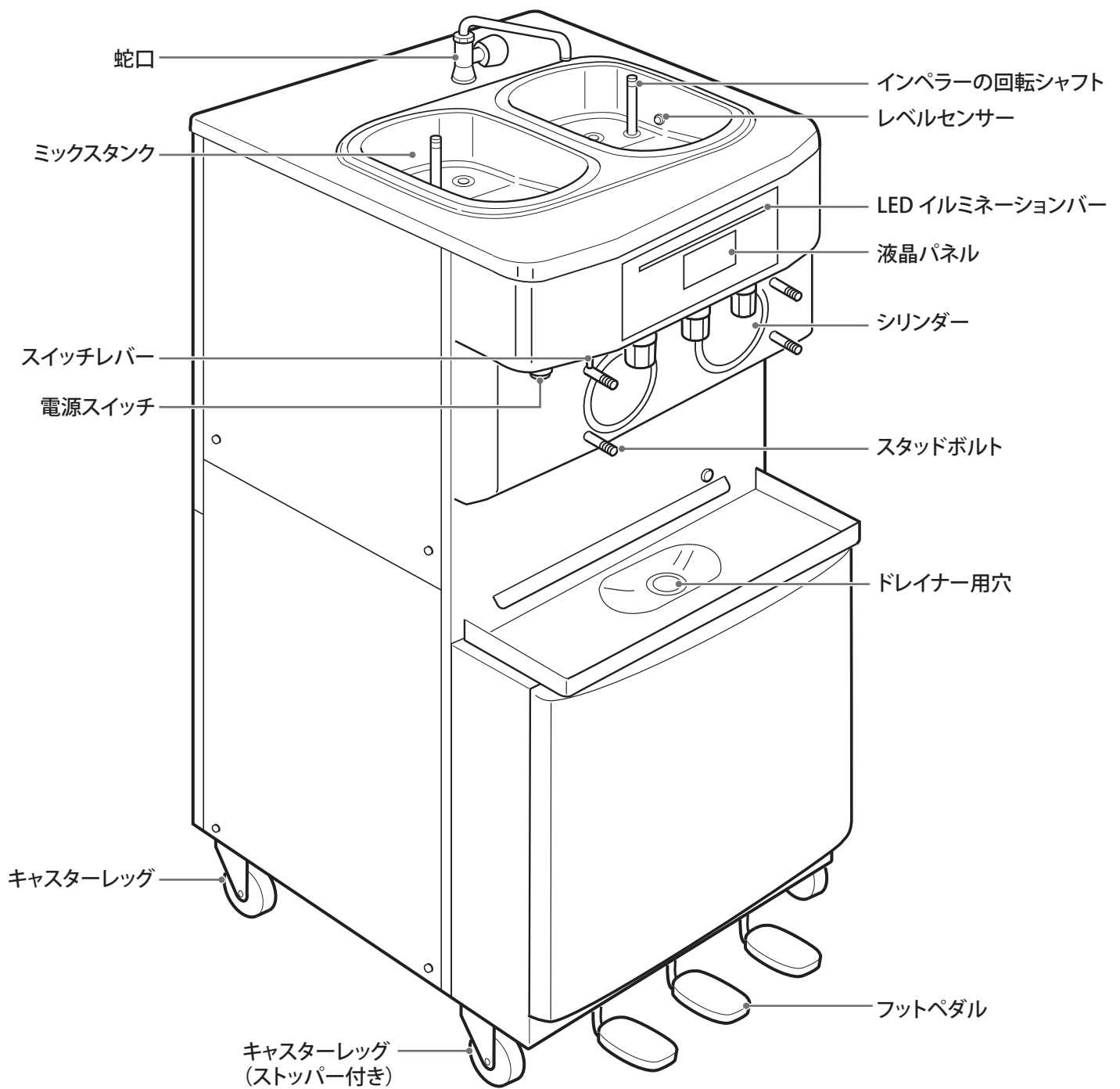
注意



禁止

液晶パネルのタッチ操作は必ず指先で行い、必要以上に強く押したり、
先のとがったもでの引っかいたりしないこと
液晶パネルの破損・故障の原因になります。

各部のなまえ

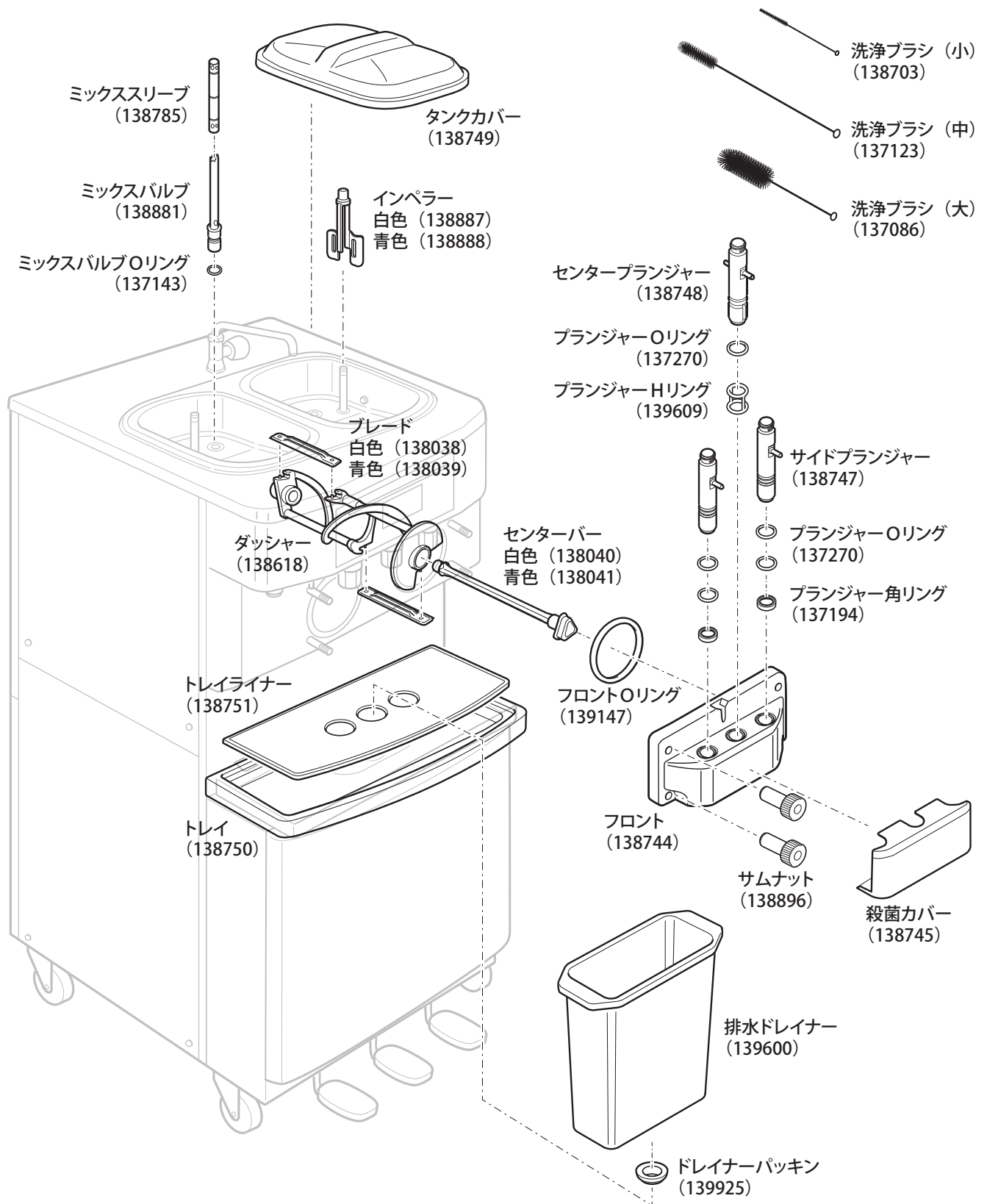


予備部品

- フロントOリング …………… (2)
- プランジャーOリング …………… (5)
- プランジャー角リング …………… (2)
- プランジャーHリング …………… (1)
- ミックスバルブOリング …………… (2)
- センターバー (白色・青色) …………… (各1)
- ブレード (白色・青色) …………… (各2)

付属部品

- 洗浄ブラシ (小) …………… (1)
- 洗浄ブラシ (中) …………… (1)
- 洗浄ブラシ (大) …………… (1)
- ニューハynes …………… (1)
- アルコールスプレー …………… (1)



- 消耗部品交換セット (138753) : パッキンセット + ブレード + センターバー
- パッキンセット (138752)
- ブラシセット (138943)

※詳しくは、「57 ページ」 「消耗部品・定期交換部品」をご覧ください。

- 排水ドレイナーセット (139601) : 排水ドレイナー + ドレイナーパッキン () 内は部品コードです。

部品のご注文はお買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

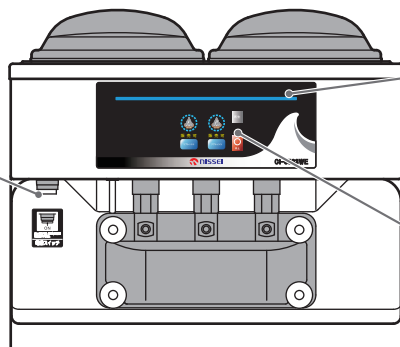
操作部のなまえ

電源スイッチ

スイッチをONにすると、液晶パネルに初期画面が表示されます。

不具合発生時など特別な場合を除き、この電源スイッチは切らずにONのままご使用ください。

ON



LEDイルミネーションバー

フリーザーの状態を色でお知らせします。

液晶パネル

画面上のアイコンでフリーザーを操作します。

■状態表示

※LEDイルミネーションバーは二分割されており、フリーザーの左右の状態をそれぞれお知らせします。

LEDイルミネーションバー色

※液晶パネル表示は一例です。

フリーザーの状態

無点灯



※この画面は、「電源スイッチOFF」の無表示状態

- ・電源スイッチOFFの状態
- ・フロントセットを取りつけずに電源スイッチONにした状態

白点灯



※この画面は、「メインメニュー」表示

ソフトクリームの製造、加熱殺菌などの動作を行っていない**停止**の状態
※フロントセットが取り付けられている状態。

青点灯/点滅



※この画面は、製造が完了した「販売可」表示

点灯表示：ソフトクリームが**販売可能な状態**
点滅表示：ソフトクリームを**製造運転中**の状態

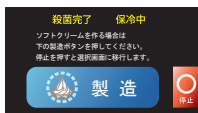
橙点灯/点滅



※この画面は、「殺菌中」表示

点灯表示：ソフトクリームを**加熱殺菌中**、または**解凍運転中**の状態
点滅表示：ソフトクリームが**再生の加熱運転中**の状態

緑点灯



※この画面は、加熱殺菌完了後の「保冷中」表示

ソフトクリームの加熱殺菌完了後、または「毎日の加熱殺菌」「1週間に1度の分解洗浄」が予定時刻に行われなかった場合の**保冷運転中**の状態

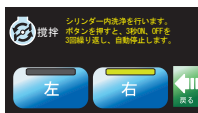
黄点灯



※この画面は、右ミックスタンク内への「原料供給お知らせ」表示

ミックスタンク内の原料ミックスの量が、**レベルセンサー以下**の状態
※図は、右側のミックスタンクに原料供給が必要な状態を示し、LEDイルミネーションバーの右側のみ黄色になります。

水色点灯

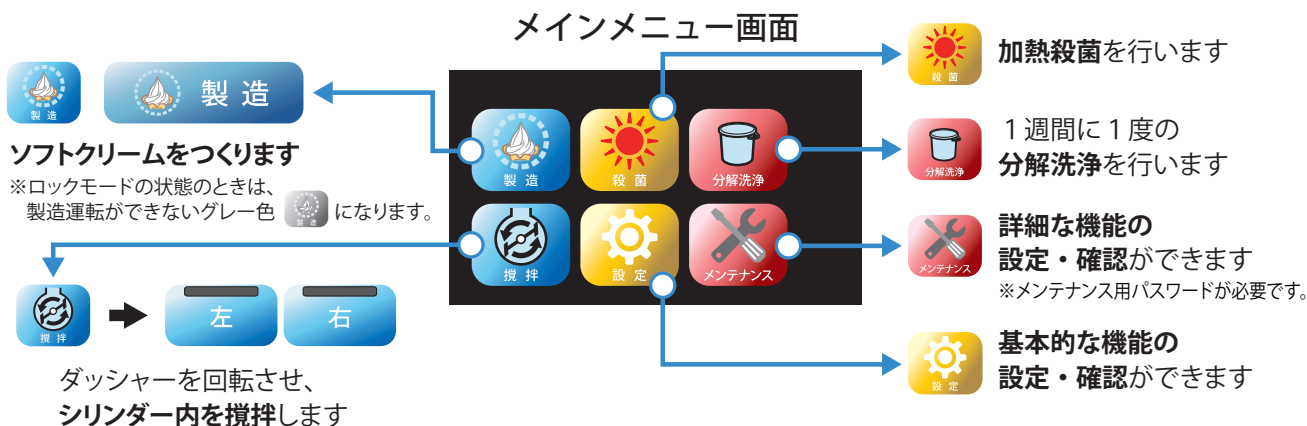


※この画面は、「右シリンダー内攪拌中」表示

洗浄作業時などに、**ダッシャーを回転させ、シリンダー内を攪拌している状態**
※図は、右側のシリンダー内を攪拌している状態を示し、LEDイルミネーションバーの右側のみ水色になります。

液晶パネルのアイコンについて

- 本機は、液晶パネルに表示されたアイコンを押して操作します。
- 「メインメニュー」のアイコンは、ご使用状況によりグレーに反転しているアイコンがありますが、衛生面の配慮から、それらのアイコンはその操作を受けつけないようになっています。



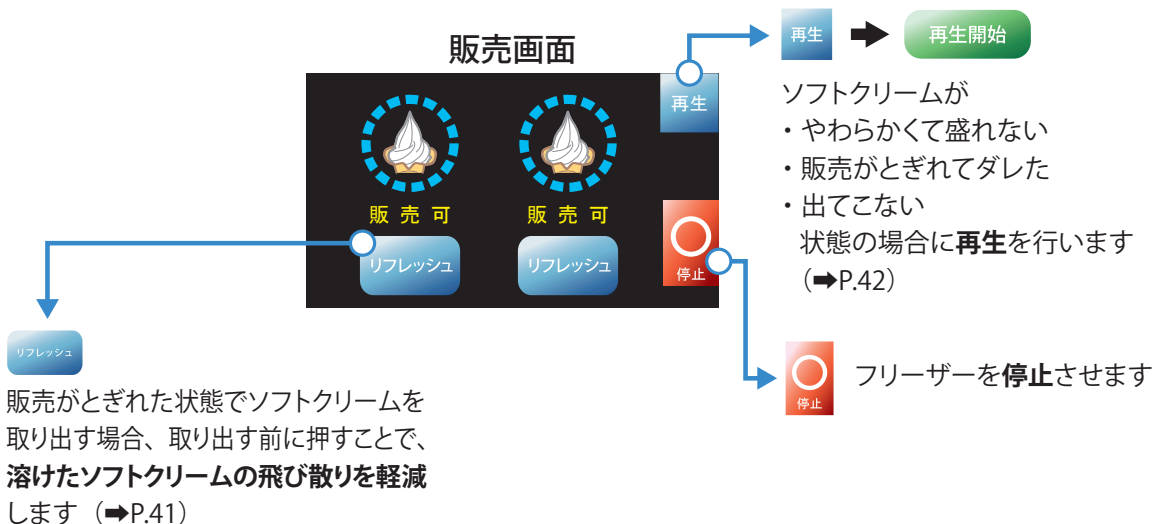
メインメニュー画面の表示は、販売画面などのとき



選択した操作を行うかどうかを決定します



操作や画面を進めたり戻したりします



設定について

殺菌および分解洗浄の予告 / 警告機能について

本機は衛生面の配慮から、「毎日の加熱殺菌」と「週1回の分解洗浄」の予告機能と予定時刻を超過した場合の警告機能を搭載しております。

この機能を正しく動作させるためには、「殺菌予定時刻」と「分解洗浄曜日」を予め設定しておく必要があります。

お知らせ

「殺菌予定時刻」および「分解洗浄曜日」は、本機設置試運転時に設定します。

尚、これらの設定を変更する必要があるときは、「17～18ページ」をご参照ください。

もしくは、お買い上げの販売店またはサービス会社にご相談ください。

「初期設定画面」



はじめてお使いになるときなどフロントセットが取り付けられていない状態で、フリーザーの電源スイッチをONにしたとき、液晶パネルには初期設定画面が表示されます。

初期設定画面で、「ガイダンス有無」「殺菌予定時刻」「分解洗浄曜日」を確認、または、設定してください。

「ガイダンス」



「ON」を選択すると、部品の組みたてかたや取り扱い、操作が、順を追って液晶パネルに表示されます。

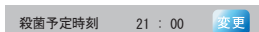
「OFF」選択時は、表示されません。

※お買い上げ時の初期設定は、「ON」です。

ガイダンス画面例



「殺菌予定時刻」



毎日の加熱殺菌の予定時刻を設定します。

予定時刻の1時間前から順次、加熱殺菌を促すお知らせが液晶パネルに表示されます。

※お買い上げ時の初期設定は、「21時00分」です。

「分解洗浄曜日」



1週間に1度の分解洗浄曜日を設定します。

分解洗浄日の予定時刻の1時間前から順次、分解洗浄を促すお知らせが液晶パネルに表示されます。

※お買い上げ時の初期設定は、「日曜日」です。



『殺菌予定時刻』の変更方法

毎日の「殺菌予定時刻」の変更方法は次の通りです。

「はじめてお使いになるとき」もしくは「1週間に1度の分解洗浄」が終わったあとに変更できます。

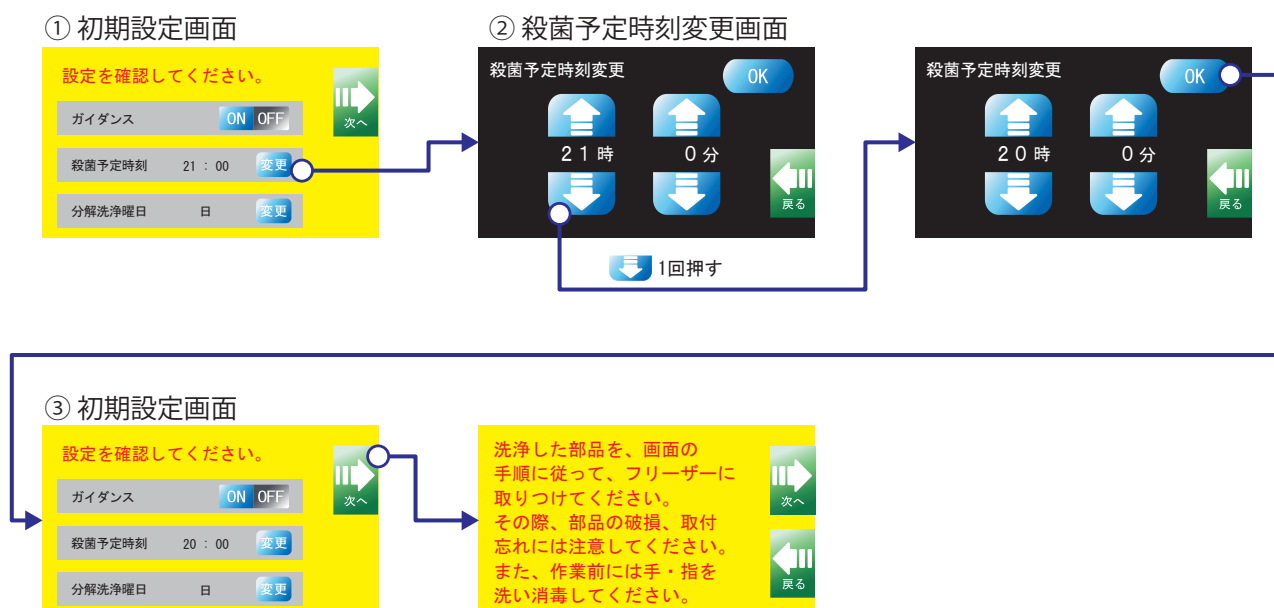
※フロントセットが取り付けられていない状態で電源スイッチを OFF から ON にする、または、分解洗浄作業で、フロントセットを取りはずすと「初期設定」画面が表示されます。

※お買い上げ時の初期設定は、「21時00分」です。

- ①「初期設定」画面の中の「殺菌予定時刻」ボックスの **変更** を押してください。
- ②「殺菌予定時刻変更」画面にて、 もしくは  を押して、ご希望の時刻を指定してください。
- ③時刻変更が終わりましたら **OK** を押してその時刻を確定してください。
元の「初期設定」画面に戻ります。

変更例

殺菌予定時刻を、「21:00」から「20:00」に変更する。



設定について(つづき)



『分解洗浄曜日』の変更方法

1週間に1度の「分解洗浄曜日」の変更方法は次の通りです。

「はじめてお使いになるとき」もしくは「1週間に1度の分解洗浄」が終わったあとに変更できます。

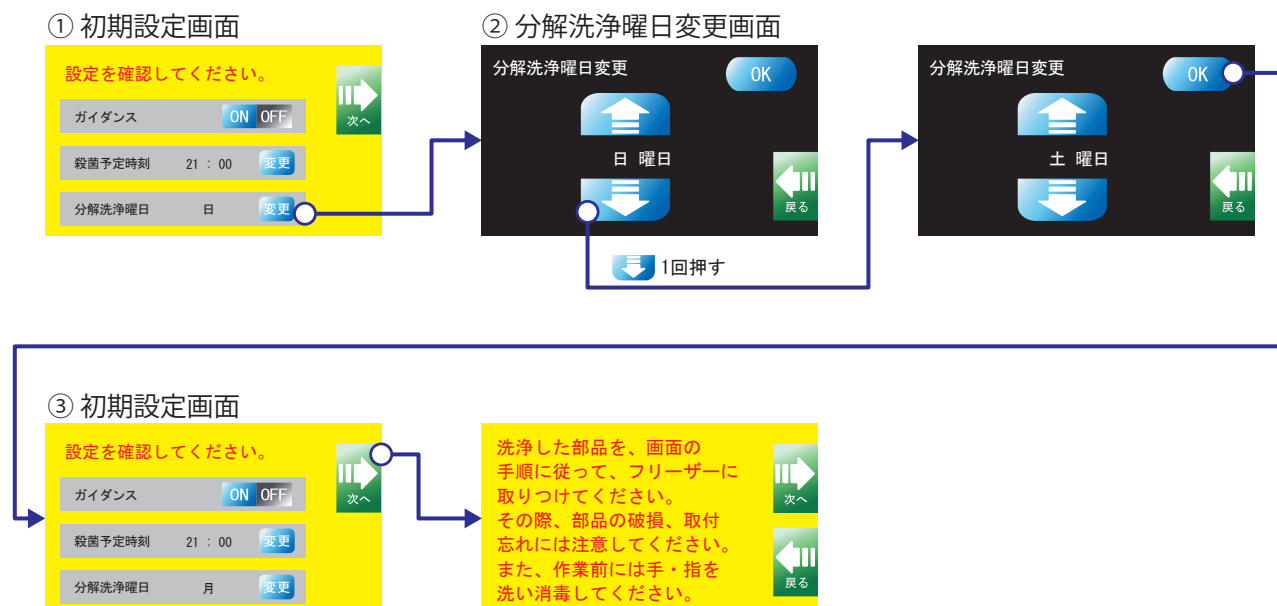
※フロントセットが取り付けられていない状態で電源スイッチをOFFからONにする、または、分解洗浄作業で、フロントセットを取りはずすと「初期設定」画面が表示されます。


※お買い上げ時の初期設定は、「日曜日」です。

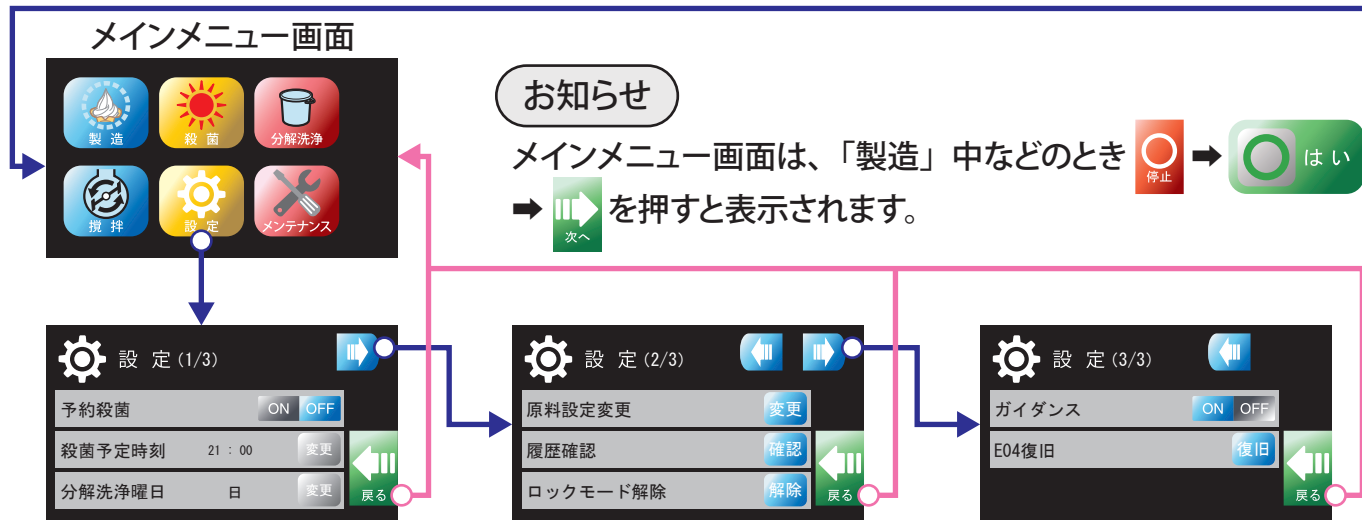
- ①「初期設定」画面の中の「分解洗浄曜日」ボックスの **変更** を押してください。
- ②「分解洗浄曜日変更」画面にて、 もしくは  を押して、ご希望の曜日を指定してください。
- ③ 曜日変更が終わりましたら **OK** を押してその曜日を確定してください。
元の「初期設定」画面に戻ります。

変更例

分解洗浄曜日を、「日曜日」から「土曜日」に変更する。



メインメニュー画面の  で、フリーザーの基本的な機能の設定・確認ができます。詳しくは『こんなときは (⇒P.64)』をご参照ください。



「予約殺菌」

予約殺菌 ON OFF

翌日が予定外の休日になり、毎日の加熱殺菌操作ができない場合に使用します。

翌日、「殺菌予定時刻」になりましたら自動的に加熱殺菌を行います。

※お買い上げ時の初期設定は、「OFF」です。(⇒P.64)

「殺菌予定時刻」

殺菌予定時刻 21:00 変更

「製造」中などフロントセットが取り付けられているとき、設定した「殺菌予定時刻」および「分解洗浄曜日」を確認することができます。

「分解洗浄曜日」

分解洗浄曜日 日 変更

変更はできません。

※変更は、初期設定画面で行ってください。(⇒P.17～18)

「原料設定変更」

原料設定変更 変更

お使いになる原料ミックスに最適な設定に変更します。

※お買い上げ時は、弊社原料ミックスに合わせた設定になっております。

弊社原料ミックスをそのままご使用の場合は、特に変更の必要はありません。自家製ミックスなど特殊な原料ミックスをご使用で、設定の変更をご希望の場合は、事前にお買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。(⇒P.66)

「履歴確認」

履歴確認 確認

「製品取出個数履歴」「加熱殺菌・分解洗浄実施履歴」

「フリーザーに発生した不具合履歴」を確認できます。

確認したい履歴は新しいものから順に表示されます。

※お買い上げ時は、これらの履歴はありません。(⇒P.68～73)

設定について(つづき)

「ロックモード解除」

ロックモード解除 解除

本機は衛生面の配慮から、「毎日の加熱殺菌」と「1週間に1度の分解洗浄」を予定された時刻に行なえなかったときは、通常の操作ができない制御（ロックモード）を搭載しております。（⇒P.21）

ロックモードになり液晶パネルに表示された作業以外をご希望される場合は、一時的にロックモードを解除することができます。

ロックモードを解除するときは、ロックモード解除用パスワードの入力が必要ですので、詳しくは、同梱されています「ソフトサーバーパスワードのご案内」をご覧ください。

「ガイダンス」

ガイダンス ON OFF

「ON」を選択すると、部品の組み立てかたや取扱い、操作が、順を追って液晶パネルに表示されます。

「OFF」選択時は、表示されません。

※お買い上げ時の初期設定は、「ON」です。

ガイダンス画面例



「E04 復旧」

E04復旧 復旧

シリンダー内のソフトクリームが固まりすぎ、液晶パネルに「ダッシャーモーター過負荷」のエラーメッセージが表示されたときに使用します。電源スイッチを一旦 OFF にし、2 分後 ON にして、メインメニューを表示してください。

詳しくは、P.74 をご参照ください。

電源スイッチを OFF にし、2 分後 ON

お知らせ



本メンテナンスメニューは、フリーザーの詳細な機能を設定したり、確認するためのメニューで、普段お客さまがご使用になることはありません。

また、メンテナンス用パスワードの入力が無ければ表示画面を進めることはできず、「メンテナンス」に登録済みの条件を変更することはできません。

詳しくは、お買い上げの販売店またはサービス会社にお問い合わせください。

殺菌予告・分解洗浄予告およびロックモードについて

「毎日の加熱殺菌」と「1週間に1度の分解洗浄」を励行していただくために、設定された予定時刻の1時間前から順次加熱殺菌および分解洗浄を促すお知らせが液晶パネルに表示されます。※下記は殺菌予告画面の流れです。分解洗浄予告画面も同様の流れになります。

また、お客様のご都合で「毎日の加熱殺菌」「1週間に1度の分解洗浄」作業を予定時刻までに行えなかった場合、通常の操作を制限する**ロックモード**（ **ソフトロック** **ハードロック** ）に入ります。さらに、予定時刻から120分超過した時点で自動的に保冷運転へ移行、**分解洗浄を行わないとソフトクリームの販売ができない状態**になります。

※「保冷運転状態で24時間以上放置 **ハードロック**」「停止状態で30分以上放置 **ハードロック**」など、上記以外でロックモードに入る場合もありますのでご注意ください。

<殺菌予定時刻が「21:00」の場合>



ソフトロック：加熱殺菌が必要な状態です。☀️を押して、加熱殺菌を行ってください。

ハードロック：分解洗浄が必要な状態です。🧼を押して、分解洗浄を行ってください。

※ハードロック中に☀️を押すと、加熱殺菌ではなく保冷運転に入ります。

営業中の状態のままであれば21:00から23:00の120分間の製造運転は可能ですが、ロックモード中に🛑を押すと、加熱殺菌または分解洗浄を行うまで製造運転を受け付けません。

※グレー色になり、操作を受け付けません。

ロックモード中のメインメニュー画面



部品の洗浄のしかた

はじめてお使いになるときや長期間休止後再使用されるときは、必ず部品を洗浄してからお使いください。

1 食品用洗剤とふきんなどで各部品を洗浄してください。



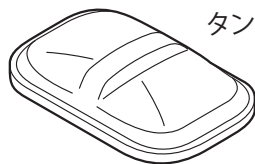
ミックススリーブ



ミックスバルブ



○ ミックスバルブOリング



タンクカバー



サイドプランジャー



○ プランジャーOリング



○ プランジャー角リング



インペラー



センタープランジャー



○ プランジャーHリング



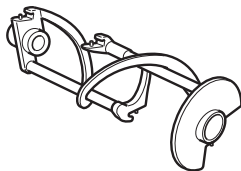
ブレード



フロントOリング



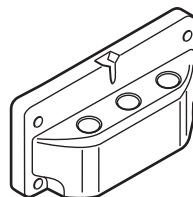
サムナット



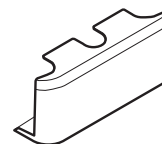
ダッシャー



センターバー

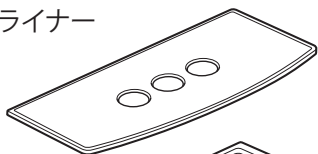


フロント

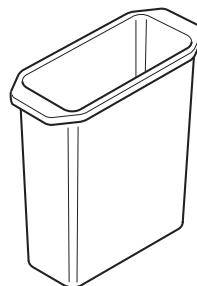
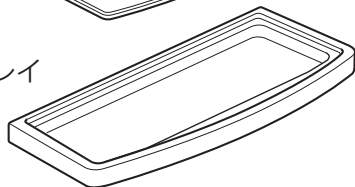


殺菌カバー

トレイライナー



トレイ



排水トレイ




○ トレイパッキン

お願い

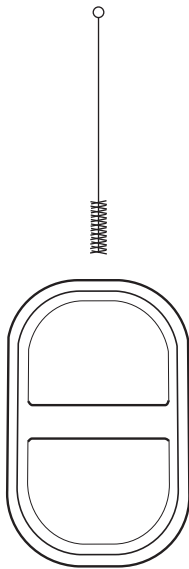
- 部品を傷つけないよう、また紛失しないように取り扱ってください。
- 樹脂部品は熱湯または食器洗浄機では洗わないでください。変形するおそれがあります。
- 部品は洗剤液または殺菌液の中に30分以上放置しないでください。変質するおそれがあります。

2 特に下記部品は付属の洗浄ブラシで洗浄してください。
またOリング溝なども洗浄ブラシで洗浄してください。

 洗浄ブラシ (小)

 洗浄ブラシ (中)

 洗浄ブラシ (大)



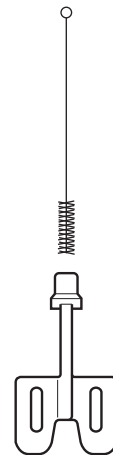
タンクカバー



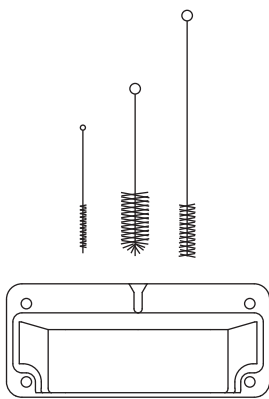
ミックスバルブ



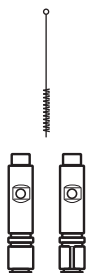
ミックススリーブ



インペラー



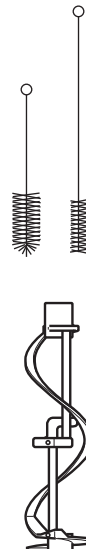
フロント



プランジャー



センターバー



ダッシャー



ブレード

お 願 い

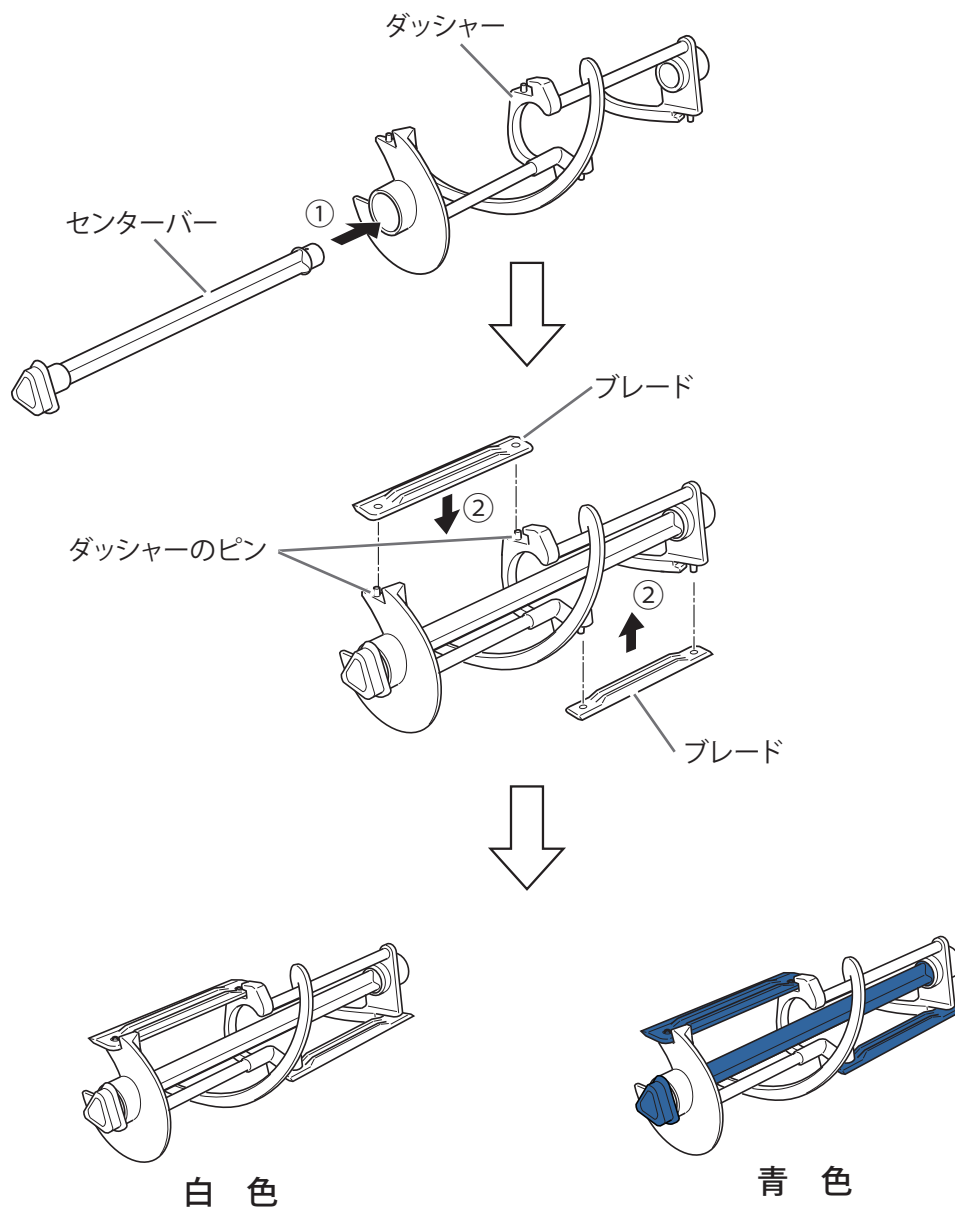
- 原料成分が残りやすい部品ですので洗浄ブラシでていねいに洗ってください。
- ブレードは鋭利ですので手を切らないように気をつけてください。
- インペラーは頭部内側も洗浄ブラシでていねいに洗ってください。

部品の組み立てかた

ダッシャーセット

ブレードとセンターバーの色を合わせてダッシャーセットを組み立ててください。

- ① ダッシャーにセンターバーを挿入してください。
- ② ブレード（2本）を斜めに押し込むようにして、ダッシャーのピンにブレードの穴を入れてください。



お願い

- ダッシャーを落とさないように注意してください。落とすと変形するおそれがあります。
- ブレードは鋭利ですので、手を切らないように注意してください。

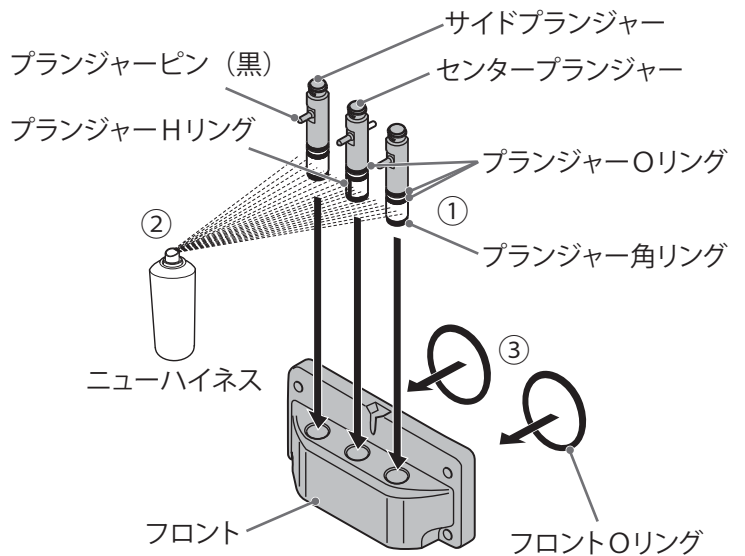
フロントセット

- ① サイドプランジャーにOリング（2個）と角リング、センタープランジャーにOリングとHリングを取りつけてください。角リングとHリングはプランジャーの溝にしっかりと取りつけてください。
- ② プランジャーのアルミ部分にニューハイネスを十分に塗布してからフロントにプランジャーを差し込んでください。

フロントのプランジャー差し込み口上部及び製品出口からあふれたニューハイネスは、アルコールを吹きつけたペーパータオルでふき取ってください。

プランジャーに付いている黒いピンが手前に向くようにフロントに差し込んでください。

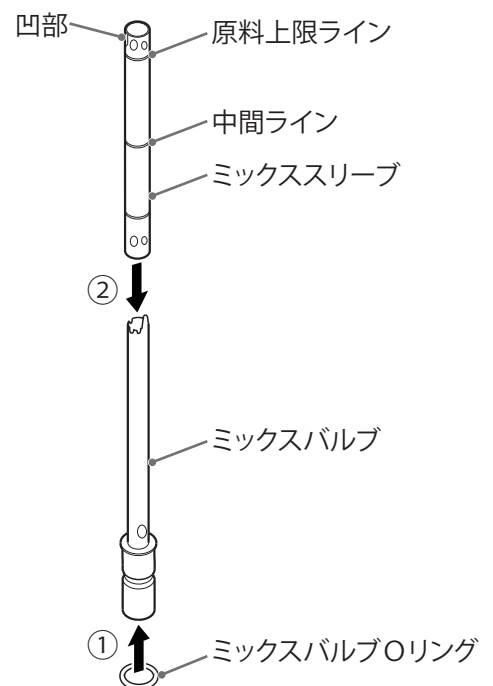
- ③ フロント裏面の溝にフロントOリング（2個）を取りつけてください。



ミックスバルブ

- ① ミックスバルブにミックスバルブOリングを取りつけてください。
- ② ミックスバルブにミックススリーブを凹部が上になるように取りつけてください。

※「ミックスバルブの使いかた」について詳しくは、“39 ページ”をご覧ください。



はじめてお使いになるとき

① 部品の取り付け



警告



清潔に

本機を取り扱う人は、作業の前に手・指をきれいに洗い、清潔な服装で行うこと
健康障害の原因になります。

1 食品用洗剤で部品を洗浄してください。(⇒P.22 ~ 23)

はじめてお使いになるときや長期間休止後再使用されるときは、必ず部品を洗浄してください。

2 電源スイッチをONにしてください。

液晶パネルに初期設定画面が表示されるまで30秒間ほどお待ちください。

設定内容を確認し必要に応じて変更してください。

変更がなければ、を押して、画面を進めて、次画面の注意書きをお読みになり

を押して、画面を進めてください。

お知らせ

「初期設定」については、「16 ページ」をご参照ください。

3 ダッシャーセットの取り付け

ご使用になる原料ミックス(※)に合わせて、ブレードとセンターバーの色(白または青)を決めてお使いください。

※例：白物系原料ミックス(バニラ、生乳ミックスなど)…白色
色物系原料ミックス(チョコ、ストロベリーなど)…青色

① ブレードとセンターバーの色を合わせてダッシャーセットを組み立ててください。(⇒P.24)

を押して、画面を進めてください。


② ダッシャーからブレードが落ちないように押さえながらシリンダー内にダッシャーセットを差し込み、手でゆっくり回転させながら奥の六角シャフトに差し込んでください。


ダッシャーを差し込んだ際、センターバーは、三角の頂点を上に(△)してください。


を押して、画面を進めてください。

起動完了後の初期設定画面

設定を確認してください。

ガイドンス ON OFF 

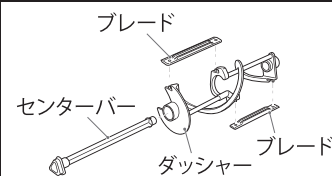
殺菌予定時刻 21 : 00 

分解洗浄曜日 日 

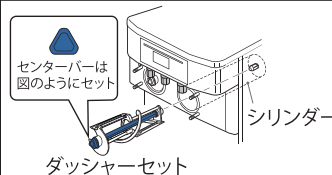
洗浄した部品を、画面の
手順に従って、フリーザーに
取りつけてください。
その際、部品の破損、取付
忘れには注意してください。
また、作業前には手・指を
洗い消毒してください。



ダッシャーセットを組み立ててください。



ダッシャーセットをシリンダー内に取りつけてください。



4 フロントセットの取り付け

- ① サイドプランジャーにOリング（2個）と角リング、センタープランジャーにOリングとHリングをプランジャーの溝にしっかりと取り付け、アルミ部分にニューハイネスを十分に塗布してください。（➡P.25）

 を押して、画面を進めてください。


- ② フロントにサイドプランジャー、センタープランジャーを差し込んでください。フロントの差し込み口上部および製品出口からあふれたニューハイネスは、アルコールを吹きつけたペーパータオルでふき取ってください。フロント裏面の溝にフロントOリング（2個）を取りつけてください。（➡P.25）

 を押して、画面を進めてください。

- ③ スイッチレバーを持ち上げ、フロントセットを4本のスタッドボルトに通してください。

 を押して、画面を進めてください。

お知らせ

フロントセットを取り付けることで、 が表示されます。

- ④ 4本のサムナットで対角に均一に締めつけてください。

 を押して、画面を進めてください。


お願い

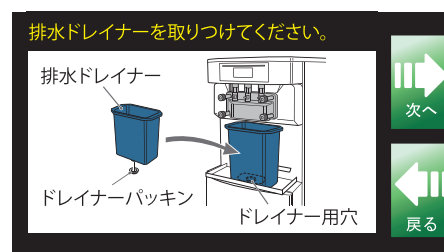
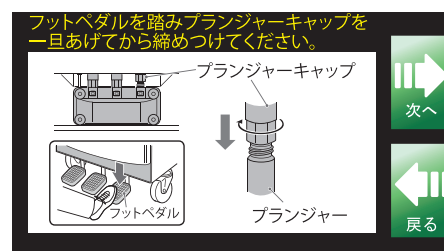
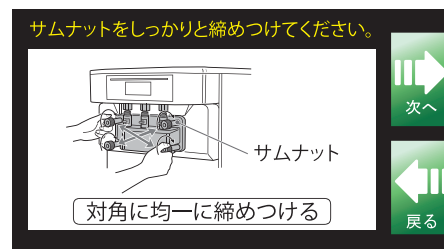
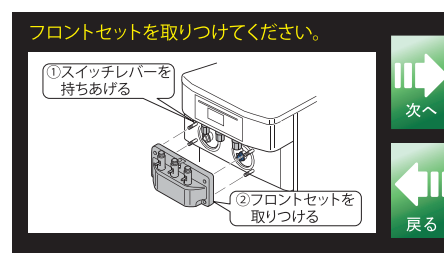
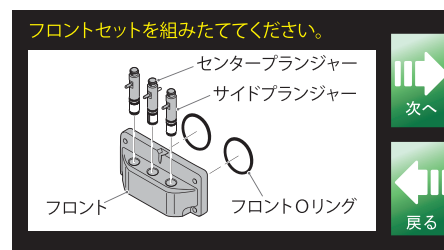
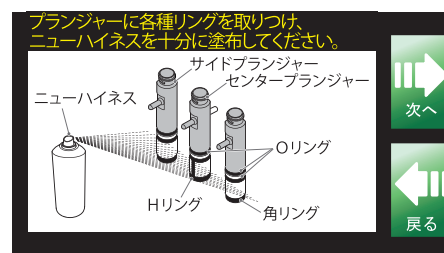
サムナットを対角に均一に締めつけ、フロントセットを固定してください。サムナットを片締めしますと、シリンダーから原料ミックスがもれるおそれがあります。

- ⑤ フットペダルを踏みプランジャーキャップを一旦上げ、プランジャーに締めつけてください。

 を押して、画面を進めてください。

5 排水ドレイナーにドレイナーパッキンを取りつけてからドレイナー用穴にしっかりと差し込んでください。

 を押して、画面を進めてください。



はじめてお使いになるとき (つづき)

② フリーザーの洗浄



警告



水かけ禁止

本機に直接水をかけないこと

漏電・感電の原因になります。




禁止

ミックスタンクから水をあふれさせないこと

本機内に水が入り、漏電・感電の原因になります。

1 ミックスタンクの洗浄


- ① はじめてお使いになるときや長期間休止後の起動の場合は、シリンダーに食品用洗剤を入れ洗浄してください。分解洗浄後すぐご使用の場合は、食品用洗剤は不要です。
 を押して、画面を進めてください。

シリンダーとタンクをすすぎます。

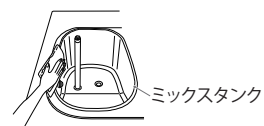
はじめてお使いになるときや長期間休止後の起動の場合は、シリンダーに食品用洗剤を入れ洗浄してください。分解洗浄後すぐご使用の場合は、食品用洗剤は不要です。

次へ

戻る

- ② 清潔なふきんと食品用洗剤でミックスタンクを洗浄してください。
 を押して、画面を進めてください。


清潔なふきんと食品用洗剤*でミックスタンクを洗浄してください。



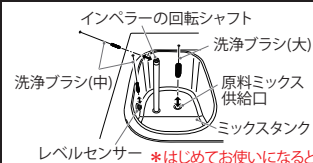
*はじめてお使いになるときや長期間休止後の起動時実施

次へ

戻る

- ③ 洗浄ブラシ (大)・(中) でミックスタンク内を洗浄してください。
 を押して、画面を進めてください。


洗浄ブラシ(大)・(中)でミックスタンク内を洗浄してください。*



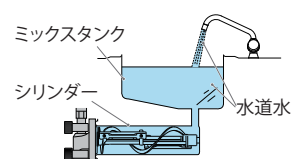
*はじめてお使いになるときや長期間休止後の起動時実施

次へ

戻る

- ④ シリンダーとミックスタンク (約7分目) に水道水を入れてください。
 を押して、画面を進めてください。

シリンダーとミックスタンクに水道水を入れてください。




次へ

戻る

お願い

はじめてお使いになるときや長期間休止後再使用されるときは、シリンダーとミックスタンクを食品用洗剤にて洗浄してください。

2 シリンダーの洗浄


①  を押し、左右シリンダー内を「攪拌」する画面に進んでください。


②  を押してください。

シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON-OFF の回転を3回繰り返し、自動停止します。


“左側” も同様に操作してください。

お知らせ

ダッシャー回転中は、アイコンが  に変わります。
イラストは、右側シリンダーのダッシャーが回転しています。

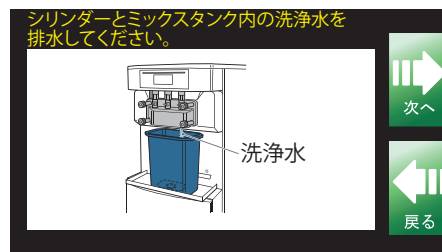
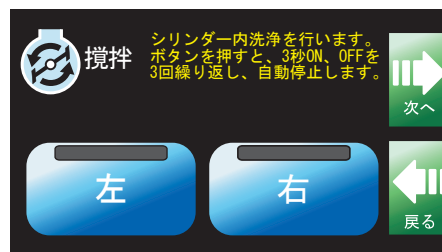
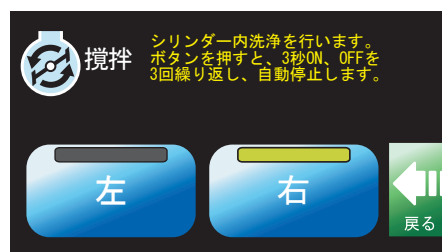
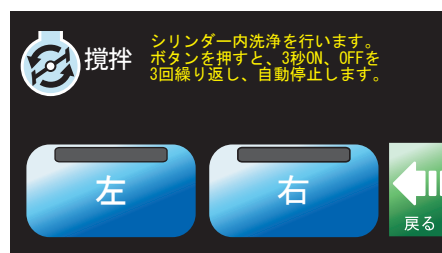
③ 左右シリンダーの攪拌が終わりましたら、 を押し、画面を進めてください。

お知らせ

左右シリンダーの攪拌が完了しますと、画面に  が表示されます。

④ フットペダルを踏み、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水を排水してください。

 を押して、画面を進めてください。

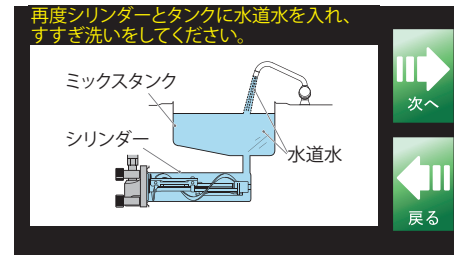



はじめてお使いになるとき (つづき)

3 ミックスタンクおよびシリンダーのすすぎ洗い


- ① 洗浄水の排水後、再度シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れ、すすぎ洗いをしてください。

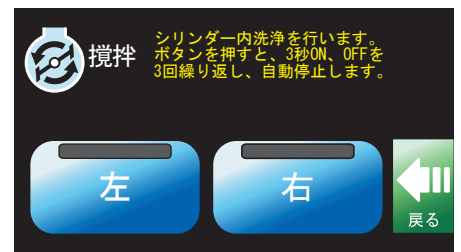
 を押して、画面を進めてください。




- ②  を押し、左右シリンダー内を「攪拌」する画面に進んでください。

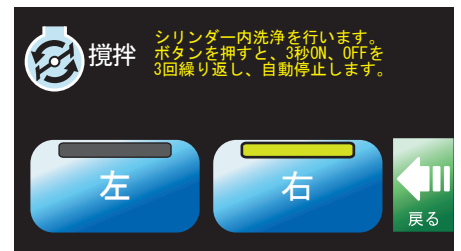



- ③  を押してください。
シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON-OFF の回転を3回繰り返し、自動停止します。
“左側” も同様に操作してください。



お知らせ

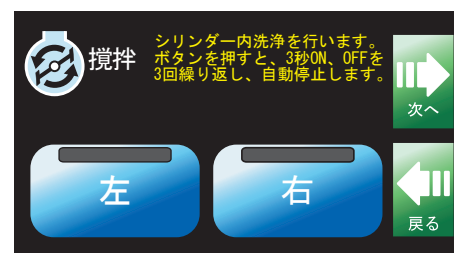
ダッシャー回転中は、アイコンが  に変わります。
イラストは、右側シリンダーのダッシャーが回転しています。



- ④ 左右シリンダーの攪拌が終わりましたら、 を押して、画面を進めてください。

お知らせ

左右シリンダーの攪拌が完了しますと、画面に  が表示されます。



- ⑤ フットペダルを踏み、シリンダーとミックスタンク内の洗淨水を排水してください。
もう一度すすぎ洗いをする場合は、排水後 **再洗淨** を押してください。



お知らせ

再洗淨 を押すと、再洗淨を行うかどうかの確認画面が表示されます。

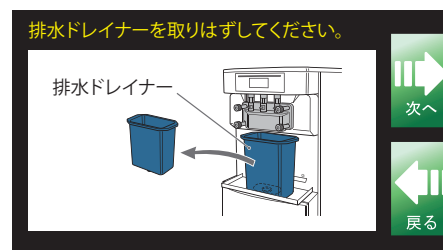
- **はい** を押すと、『3-①』(→P.30)からの作業をもう一度行うことになります。
- **いいえ** を押すと元の画面に戻ります。



- ⑥ すすぎ洗いが終わりましたら、**次へ** を押して、画面を進めてください。

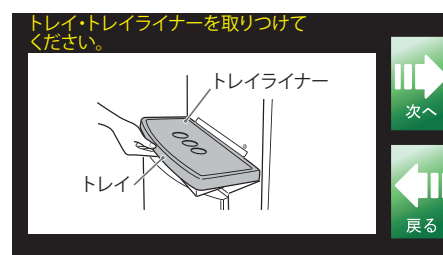
4 排水ドレイナーを取りはずしてください。

次へ を押して、画面を進めてください。



5 トレイおよびトレイライナーを取りつけてください。

次へ を押して、画面を進めてください。



はじめてお使いになるとき (つづき)

③ 原料ミックスの仕込み



警告



挿入禁止

原料ミックス供給口に指など、ミックスバルブ以外を差し込まないこと
けがや故障の原因になります。



禁止

ソフトクリーム用原料ミックス以外は使用しないこと
故障や事故の原因になります。

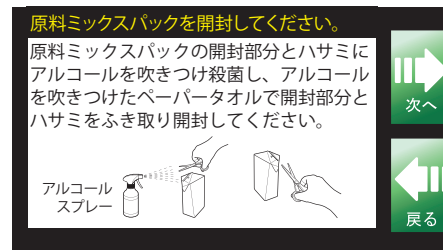
1 原料ミックスをそれぞれ 3L ずつ用意してください。

原料ミックスパックを開封するときは、細菌汚染や異物混入のないように原料ミックスパックを開封してください。

原料ミックスパックの開封部分とハサミにアルコールを吹きつけて殺菌してください。

ほこりなどで汚れている場合は、アルコールを吹きつけたペーパータオルで原料ミックスパックの開封部分とハサミをふき取り、開封してください。

 を押して、画面を進めてください。



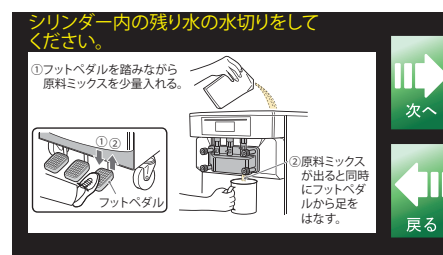
2 原料ミックスを規定量仕込むまえに、シリンダー内に洗浄時の残り水がないよう十分に水切りをしてください。

① フットペダルを踏み、プランジャーが上がった状態で少量の原料ミックスをミックスタンク内に入れてください。

樹脂部品の色（白または青）に合わせて原料ミックスを仕込んでください。（→P.26）

② フロントの製品出口から原料ミックスが少量出てきたらフットペダルから足をはなしてプランジャーを下げてください。

 を押して、画面を進めてください。

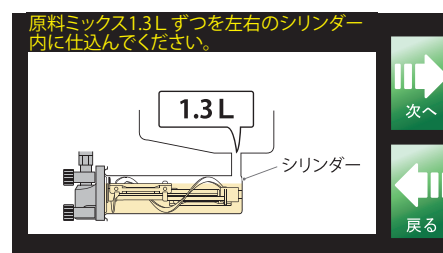


3 原料ミックス 1.3L ずつを左右のシリンダー内に仕込んでください。


 を押して、画面を進めてください。

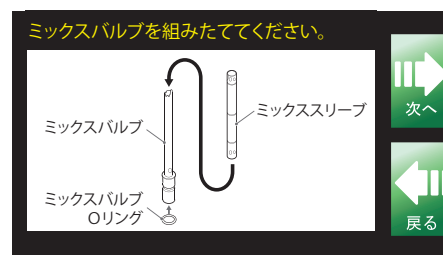
お願い

原料ミックスを適量以上入れるとオーバーラン（空気含有率）が下がり、ソフトクリームの品質や保形性が悪くなるので避けてください。詳しくは、“39 ページ”をご覧ください。



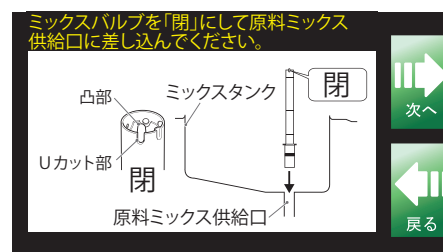
4 ミックスバルブを組み立ててください。(→P.25)

- ① ミックスバルブにミックスバルブリングを取りつけてください。
- ② ミックスバルブにミックススリーブを凹部が上になるように取りつけてください。
- ③  を押して、画面を進めてください。



5 ミックスバルブを「閉」の位置にして、原料ミックス供給口に差し込んでください。

 を押して、画面を進めてください。

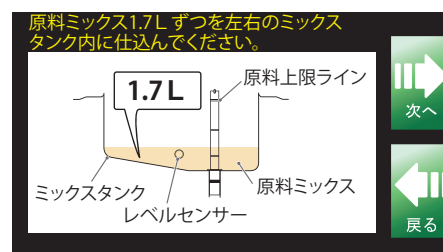


6 原料ミックスをミックスタンク内に仕込んでください。

はじめに用意した原料ミックスのうち、シリンダーに入れたあとの原料ミックス (約 1.7L ずつ) を左右のミックスタンクにそれぞれ仕込んでください。

- 供給する原料ミックスの量はミックスバルブ上部の原料上限ライン以下、レベルセンサー以上に仕込んでください。

 を押して、画面を進めてください。




お知らせ

ミックスタンク内の原料ミックスが、レベルセンサー以下のとき、




 を押すと、「原料ミックス供給」画面が表示されます。

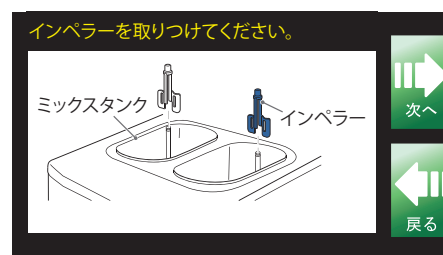
この状態では「加熱殺菌」できませんので、レベルセンサー以上に原料ミックスを仕込んでから、 を押してください。

「原料ミックス供給」画面 (表示例)



7 ミックスタンク内にインペラーを取りつけてください。

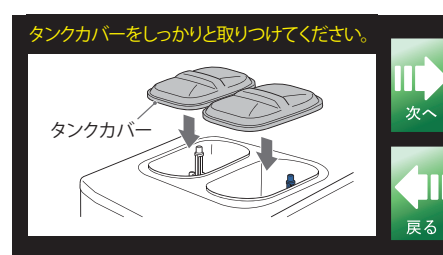
- ご使用になる原料ミックスに合わせて、インペラーの色を決めてお使いください。
 - センターバー、ブレードの色と合わせてください。(→P.26)
-  を押して、画面を進めてください。



8 タンクカバーを取りつけてください。

原料ミックス仕込み後、タンクカバーをしっかりと取りつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



はじめてお使いになるとき (つづき)

④ 加熱殺菌

警告



接触禁止

加熱殺菌中はタンクカバー、フットペダル、フロント部分には触れないこと
高温の原料ミックスがこぼれ、やけどの原因になります。

1  を押して、「加熱殺菌」の作業を開始してください。



2 ミックスバルブが「閉」であることを確認してください。

 を押して、画面を進めてください。

お知らせ

ミックスバルブを「閉」の位置にせずに「加熱殺菌」すると適正量以上の原料ミックスがシリンダーに入るため、オーバーランが低下します。(⇒P.39)



3 フロントの製品出口と殺菌カバーを殺菌してください。

① フロントの製品出口とペーパータオルにアルコールを3～5回吹きつけてください。

② ペーパータオルで、フロントの製品出口に付着した原料ミックスをふき取ってください。

 を押して、画面を進めてください。

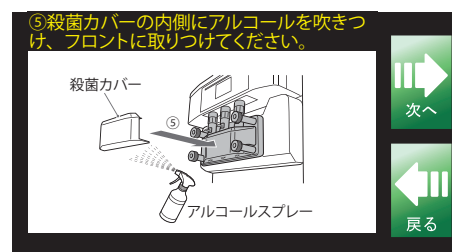
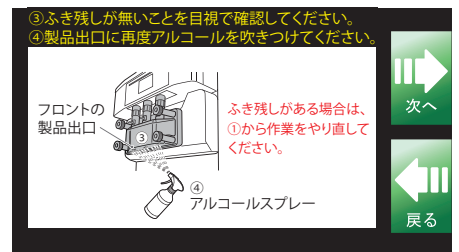
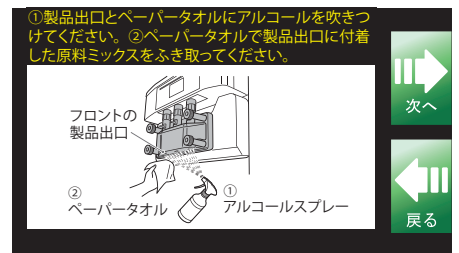
③ 製品出口にふき残しが無いことを目視で確認してください。
ふき残しがある場合は、①から作業をやり直してください。

④ フロントの製品出口に再度アルコールを3～5回吹きつけてください。

 を押して、画面を進めてください。

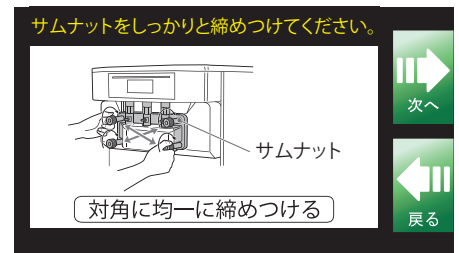
⑤ 最後に殺菌カバーの内側にアルコールを吹きつけて、フロントに取りつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



4 サムナットをしっかりと締めつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



5 を押して、「加熱殺菌」を開始してください。

あとはフリーザーが自動的に加熱殺菌します。

殺菌開始から殺菌完了まで約 120 分です。

殺菌時間はミックスタンク内原料ミックス量などにより変動します。

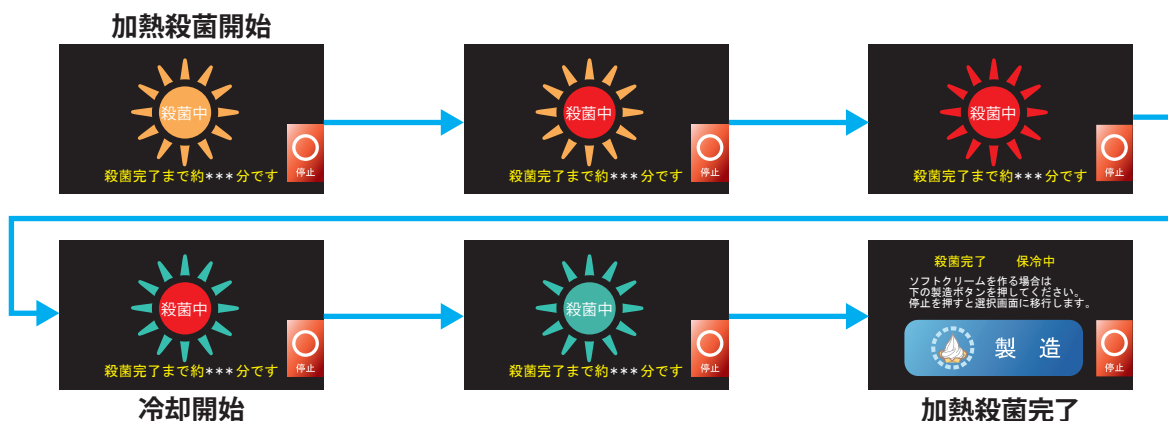
加熱殺菌完了後は「保冷」状態となり、次に製品を作るまで保冷運転を行います。



■加熱殺菌中の液晶パネル表示について

加熱殺菌中の液晶パネルは加熱殺菌の進行に合わせて次のように変化します。


画面下部には、加熱殺菌完了（保冷状態になるまで）までのおおよその時間が表示されます。



お願い

- 「加熱殺菌」するまえに、必ずサムナットをしっかりと締めつけてください。
サムナットがゆるむと原料ミックスがもれ、フリーザーの故障ややけどをするおそれがあります。
- 殺菌カバーを必ずフロントに取りつけてください。
- 「原料ミックス供給」の画面が表示されているときは、「加熱殺菌」が開始できません。
原料ミックスを供給してください。
- ミックスバルブを必ず「閉」の位置にしてください。
- タンクカバーをしっかりと取りつけてください。
- 「加熱殺菌」中は原料ミックスが高温になっておりますので、ミックスタンク内に手を入れたり、フロント部に触れたり、フットペダルを踏んだりしないでください。
やけどをするおそれがあります。


毎日の作業 — 始業時 —

- 1 「加熱殺菌」が完了し「保冷」状態であることを確認し、 を押してください。

お願い

「保冷」状態でなければ殺菌できていませんので、原料ミックスを廃棄し、分解洗浄したのち、「③ 原料ミックスの仕込み (⇒P.32)」から作業を行ってください。

お知らせ

1週間に1度の分解洗浄日の当日は、 を押すと、右のイラストが表示されます。

- 2 フロントの製品出口を殺菌してください。

- ① フロントについている殺菌カバーをはずしてください。
はずした殺菌カバーは食品用洗剤で洗浄してから清潔に保管してください。

 を押して、画面を進めてください。

- ② フロントの製品出口とペーパータオルにアルコールを3～5回吹きつけてください。

- ③ ペーパータオルで、フロントの製品出口に付着した原料ミックスをふき取ってください。

 を押して、画面を進めてください。

- ④ 製品出口にふき残しが無いことを目視で確認してください。
ふき残しがある場合は、②から作業をやり直してください。

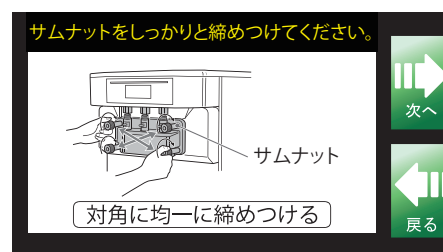
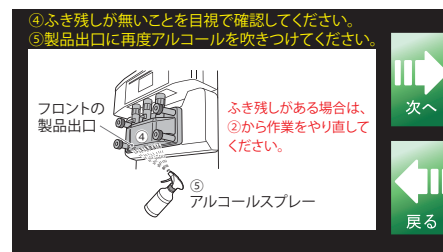
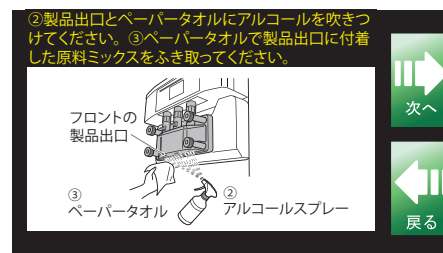
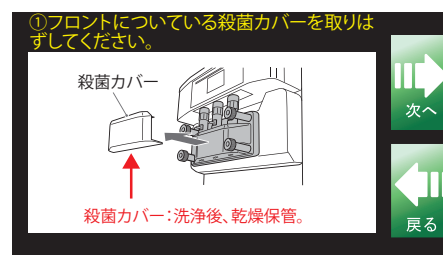
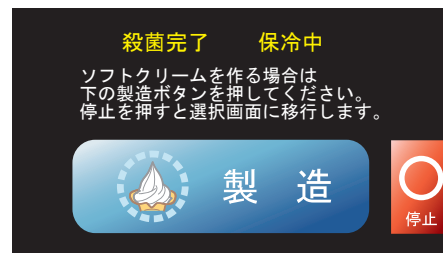
- ⑤ フロントの製品出口に再度アルコールを3～5回吹きつけてください。

 を押して、画面を進めてください。

- 3 サムナットをしっかりと締めつけてください。

 を押して、画面を進めてください。

保冷状態の画面



4 を押して、ソフトクリームの製造を開始してください。

- ①「製造」が開始されると「できあがり状況」が液晶パネルに表示されます。

お知らせ

「製造」中は、できあがり完了までのおおよその時間が画面下部に表示されます。


- ②ソフトクリームができあがりますとフリーザーは自動で止まり、液晶パネルには、ミックスバルブの取り扱いに関するお知らせが表示されます。

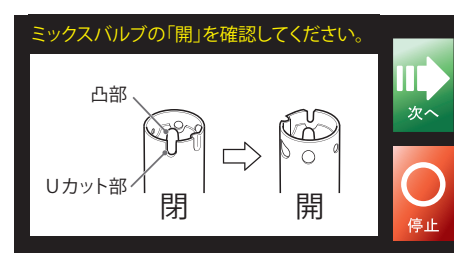
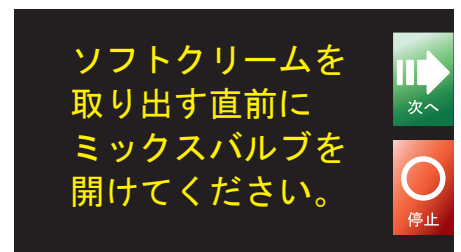
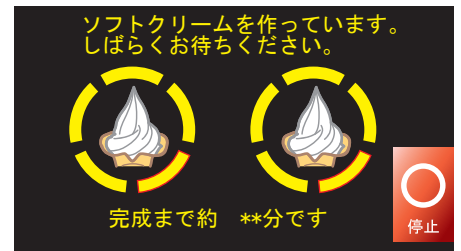
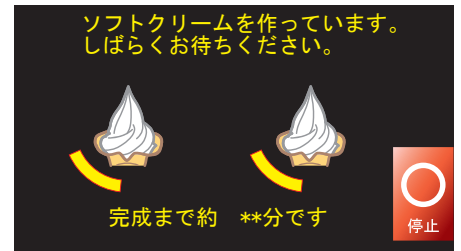
 を押して、画面を進めてください。

5 ソフトクリームができあがりましたら、ミックスバルブを「閉」から「開」にしたのち、フットペダルを踏んで、ソフトクリームを取り出してください。

お知らせ

なお、ソフトクリームを取り出しますとミックスバルブを「閉」から「開」にしたかどうかの確認の画面が再度表示されます。

 を押して、画面を進めてください。



毎日の作業 — 営業中 —

警告



漏電遮断器を
OFF する

本機の異常や故障のときは、漏電遮断器を OFF にし、運転を中止すること
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になります。



連絡する

運転中、漏電遮断器が OFF に作動した場合は、お買い上げの販売店または
サービス会社に連絡すること
無理に漏電遮断器を ON にすると、感電・火災の原因になります。



挿入禁止

フロントの製品出口から指などを入れないこと
けがの原因になります。



衛生的な原料
ミックスを使用する

衛生的な原料ミックスを使用すること
健康障害の原因になります。



禁止

一度取り出したソフトクリームをミックスタンクに戻さないこと
健康障害の原因になります。

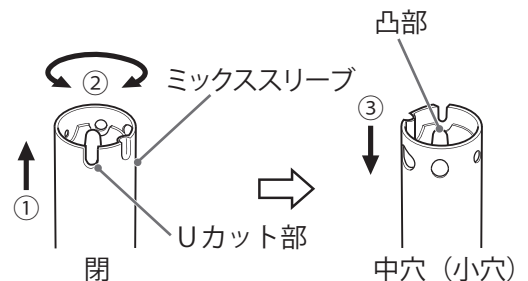


清潔に

本機を取り扱う人は、手・指をきれいに洗い、清潔な服装で行うこと
健康障害の原因になります。

最初にソフトクリームを取り出す直前にミックスバルブを「中穴」もしくは「小穴」の位置にしてください。

- ① ミックススリーブを指でつまんで 5mm 程度持ちあげます。
- ② ミックススリーブの穴の位置を、ミックスバルブの凸部に合わせるようにまわします。
- ③ ミックススリーブを下におろします。



お願い

ミックスバルブを「閉」の位置でソフトクリームを取り出すと原料ミックスがシリンダーに入らないため、ソフトクリームが出てこなくなります。
その場合は「『再生』の使いかた」(⇒P.42) にしたがって再生作業を行ってください。

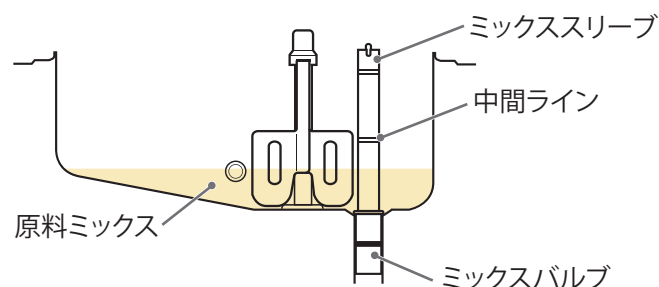
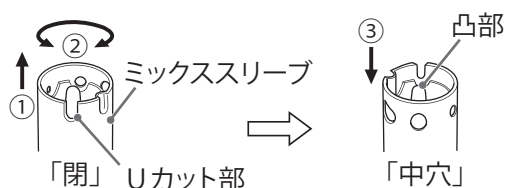
ミックスバルブの使いかた

ミックスバルブはシリンダーに原料ミックスを供給する働きをしています。
常に安定したソフトクリームを作るために、ミックススリーブの中間ラインを目安に穴位置の調整を行ってください。

●ミックスバルブの合わせかた

- ① ミックスバルブの外側にあるミックススリーブを指でつまんで 5mm 程度持ちあげます。
- ② ミックススリーブの穴やUカット部の位置をミックスバルブの凸部に合わせるようにまわします。
- ③ ミックススリーブを下におろします。

〈例：「閉」位置から「中穴」への切り換え〉



穴位置	運 転 状 況
閉	<ul style="list-style-type: none"> ●最初に原料ミックスからソフトクリームを作る場合 ●販売が長時間（1.5 時間以上）とぎれる場合 ●加熱殺菌する場合
小穴	<ul style="list-style-type: none"> ●通常の販売の場合 原料ミックスが中間ラインより多く入っている場合 ●センター取り出しをひんぱんに行う場合
中穴	<ul style="list-style-type: none"> ●通常の販売の場合 原料ミックスが中間ラインより少ない場合
大穴	<ul style="list-style-type: none"> ●「原料ミックス供給」画面が表示された場合（→P.40） ●特別粘度の高い原料ミックスで販売する場合

※ミックススリーブの中間ラインは、原料ミックスの量や穴位置調整の目安としてお使いください。

お 願 い

- ミックスバルブを操作するときは、清潔な手で行ってください。
- ミックスバルブの穴位置調整を誤ると、ソフトクリームがやわらかくて盛れない、出てこないおそれがありますので注意してください。

オーバーランについて

ソフトクリームにおけるオーバーランとは、ソフトクリームに混ぜられた空気の混合割合（%）です。ソフトクリームはシリンダーの中で冷却されながら攪拌され、空気と混合することによってなめらかなクリーム状になります。

オーバーランは、ソフトクリームの品質や保形性にとって、とても大切なものです。

フリーザーへの仕込み量やミックスバルブの穴位置調整を確実に行ってください。

毎日の作業 - 営業中 - (つづき)

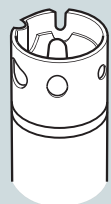
原料ミックスの供給

「原料ミックス供給」画面が表示されましたら、殺菌済みの原料ミックスを供給してください。ミックスタンク内のレベルセンサー以上に原料ミックスを供給しますと、「原料ミックス供給」画面からもとの「販売」画面に戻ります。ミックスタンク内の原料ミックスが少ないままでソフトクリームを取り出し続けると、シリンダーへの原料ミックス供給不足となり、固まりすぎて出てこなくなったり、「製造」運転が止まらなくなったりします。



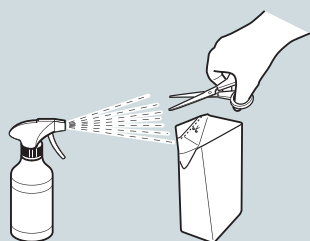
(右側ミックスタンクの原料ミックスがレベルセンサー以下になった状態)

お願い



ミックスバルブ

← この原料上限ライン (約 9L ライン) 以上に原料ミックスを供給しないでください。



アルコールスプレー

細菌汚染や異物混入のないように原料ミックスパックを開封してください。
原料ミックスパックの開封部分とハサミにアルコールを吹きつけて殺菌してください。
ほこりなどで汚れている場合は、アルコールを吹きつけたペーパータオルで原料ミックスパックの開封部分とハサミをふき取ってください。

『リフレッシュ』の使いかた

販売がとぎれた場合、フロントの製品出口付近のソフトクリームが溶けて、最初の1個目がやわらかくなることがあります。取り出したときにその溶けたソフトクリームが飛び散ることがあります。販売がとぎれた状態でソフトクリームを取り出す場合、取り出す前に **リフレッシュ** を押すことで溶けたソフトクリームの飛び散りを軽減します。

- ① ソフトクリームを取り出すまえに、取り出す側の **リフレッシュ** を押してください。
センター取り出しの場合は、両方の **リフレッシュ** を順に押してください。



「販売可」の表示が「リフレッシュ中」に変わり、アイコンが **リフレッシュ** → **リフレッシュ** に変わります。



お知らせ

製品の取り出し中および取り出し直後はグレー色 **リフレッシュ** になり、製品取り出しから時間が経過し、ソフトクリームが溶け出したところに青色 **リフレッシュ** になります。

- ② 10秒以上待ってからソフトクリームを取り出してください。
フリーザーが自動で止まるまで待ってから取り出すとより効果的です。
- ③ 「リフレッシュ」が終了しますと、「リフレッシュ中」が「販売可」に変わります。



お願い

取り出すとき以外は「リフレッシュ」を行わないでください。
ソフトクリームが練られすぎて、やわらかくなることがあります。

毎日の作業 - 営業中 - (つづき)

『再生』の使いかた

ソフトクリームの販売がとぎれてから長時間経過すると、ソフトクリームに「ダレ」が生じて“やわらかくて盛れない” またはソフトクリームが冷えすぎて“出てこない” 状態になることがあります。

このようなときは **再生** を押すことで、状態が改善された保形性の良いソフトクリームになります。

- ① ミックスバルブが「適正穴」の位置であることを確認してください。
- ② 「原料ミックス供給」画面が表示されているときは、殺菌済みの原料ミックスを供給してください。
- ③ **再生** を押して、再生画面に進んでください。

お知らせ

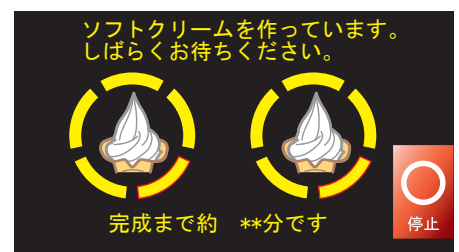
ひんぱんに販売があるときはアイコンはグレー色 **再生** ですが、販売が3時間以上とぎれたときは「再生」を促す青色 **再生** になります。

- ④ **再生開始** を押して、「再生」を開始してください。

- ⑤ 「再生」の加熱運転中は、「加熱運転」終了までのおおよその残り時間が画面下部に表示されます。「再生」中は左右ともソフトクリームの販売は**不可**です。



- ⑥ 加熱運転が終了しますとソフトクリーム製造の画面に進み、「製造運転」に入ります。

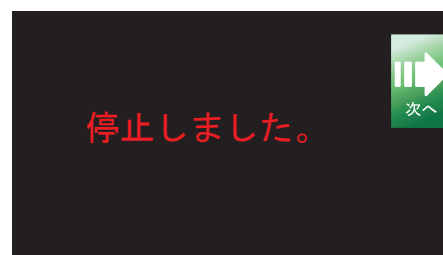
- ⑦ 元の「販売」画面に戻りましたら「再生」完了です。保形性の良いソフトクリームが取り出せます。



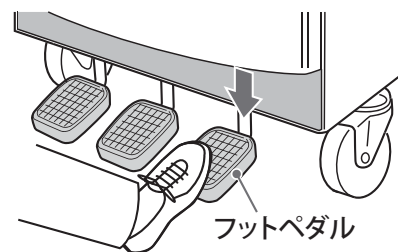
プランジャーの動きが悪くなったとき

営業中にプランジャーの動きが悪くなったときは、プランジャーにニューハイネスを吹きつけ、動きをなめらかにしてください。

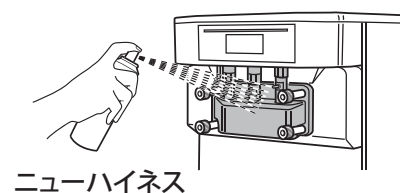
- ①  →  を押して、「停止」状態にしてください。



- ② フットペダルを踏んでプランジャーを上げてください。



- ③ フロントからでてきたプランジャー部分にニューハイネスを吹きつけて、2～3回フットペダルを踏み、プランジャーを上下させてください。
あふれたニューハイネスは、アルコールを吹きつけたペーパータオルでふき取ってください。



- ④  →  →  を押して、「製造」を再開してください。



毎日の作業 — 終業時 —

警告



接触禁止

加熱殺菌中はタンクカバー、フットペダル、フロント部分には触れないこと
高温の原料ミックスがこぼれ、やけどの原因になります。

注意



殺菌する

毎日、殺菌を行うこと
健康障害や品質低下の原因になります。

お知らせ

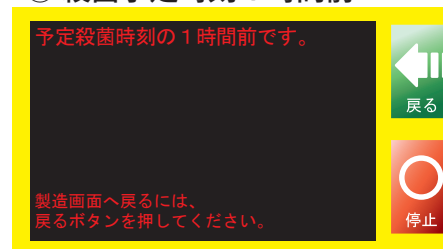
毎日の殺菌予定時刻（⇒P.16）の1時間前から、順次加熱殺菌を促すお知らせ画面が表示されます。詳しくは“21 ページ”をご覧ください。

を押して、「加熱殺菌」作業を開始してください。


① 殺菌予定時刻 1 時間前

を押すと、「販売」画面に戻ります。

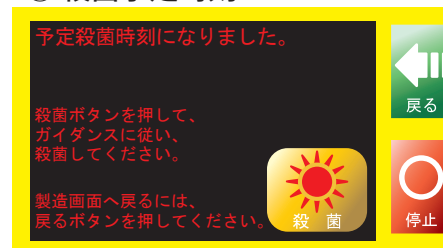
① 殺菌予定時刻 1 時間前




② 殺菌予定時刻

を押すと、「販売」画面に戻ります。

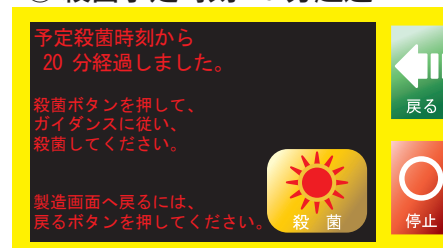
② 殺菌予定時刻




③ 殺菌予定時刻から 20 分超過すると再度警告画面が表示されます。

を押すと、「販売」画面に戻ります。
以後 20 分経過ごとにこの警告画面が表示されます。

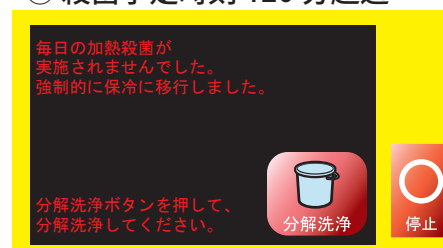
③ 殺菌予定時刻 20 分超過



④ 殺菌予定時刻から 120 分超過しますと、強制的に製造運転を中止、自動的に保冷運転へ移行し、毎日の加熱殺菌が行えなくなりますのでご注意ください。

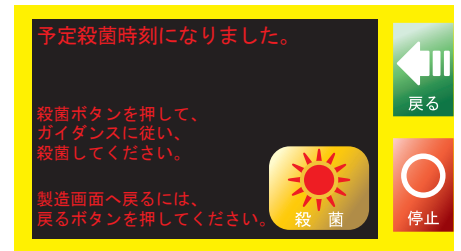
を押して、「分解洗浄」作業（⇒P.49）を行ってください。

④ 殺菌予定時刻 120 分超過



「毎日の加熱殺菌」の時刻になりましたら、以下の手順に従い作業を行ってください。

1  を押して、「加熱殺菌」作業を開始してください。



2 ミックスバルブを「閉」の位置にしてください。

 を押して、画面を進めてください。

お知らせ

ミックスバルブを「閉」の位置にせずに「加熱殺菌」をすると適正量以上の原料ミックスがシリンダーに入るため、オーバーランが低下します。

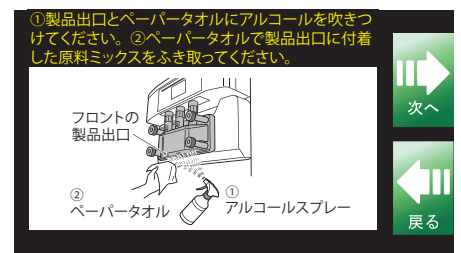


3 フロントの製品出口と殺菌カバーを殺菌してください。

① フロントの製品出口とペーパータオルにアルコールを3～5回吹きつけてください。

② ペーパータオルで、フロントの製品出口に付着した原料ミックスをふき取ってください。

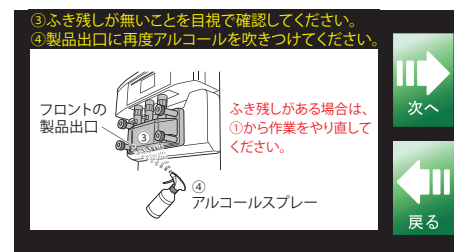
 を押して、画面を進めてください。



③ 製品出口にふき残しが無いことを目視で確認してください。
ふき残しがある場合は、①から作業をやり直してください。

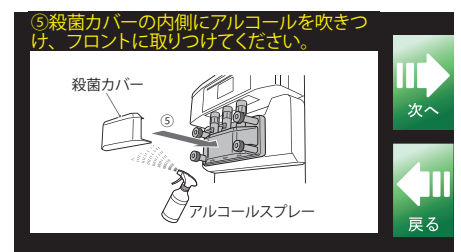
④ フロントの製品出口に再度アルコールを3～5回吹きつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



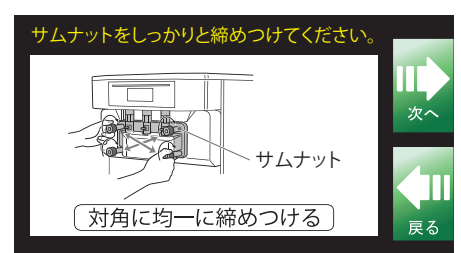
⑤ 最後に殺菌カバーの内側にアルコールを吹きつけて、フロントに取りつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



4 サムナットをしっかりと締めつけてください。

 を押して、画面を進めてください。



毎日の作業 - 終業時 - (つづき)

5 を押して、「加熱殺菌」を開始してください。

あとはフリーザーが自動的に加熱殺菌します。

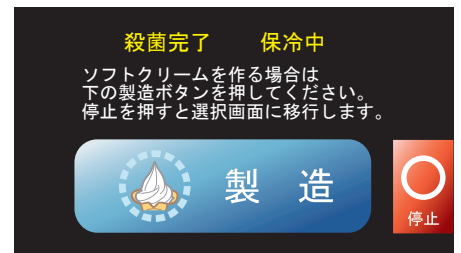
殺菌開始から殺菌完了まで約 120 分です。

殺菌時間はミックスタンク内原料ミックス量などにより変動します。

加熱殺菌完了後は「保冷」状態となり、次に製品を作るまで保冷運転を行います。



↓ 約 120 分後



お知らせ

ミックスタンク内の原料ミックスが、レベルセンサー以下のとき、「原料ミックス供給」画面が表示されます。

この状態では「加熱殺菌」できませんので、レベルセンサー以上に原料ミックスを供給してください。

供給することで、元の画面に戻ります。



お願い


- 「加熱殺菌」するまえに、必ずサムナットをしっかりと締めつけてください。
サムナットがゆるむと原料ミックスがもれ、フリーザーの故障ややけどをするおそれがあります。
- 殺菌カバーを必ずフロントに取りつけてください。
- 「原料ミックス供給」の画面が表示されているときは、「加熱殺菌」が開始できません。
原料ミックスを供給してください。
- ミックスバルブを必ず「閉」の位置にしてください。
- タンクカバーをしっかりと取りつけてください。
- 「加熱殺菌」中は原料ミックスが高温になっておりますので、ミックスタンク内に手を入れたり、フロント部にふれたり、フットペダルを踏んだりしないでください。
やけどをするおそれがあります。
- タンクカバー、トレイ、トレイライナーは、毎日洗浄してください。
また、変形のおそれがあるため食器洗浄機で洗浄しないでください。

お知らせ

予定時刻よりも早く「加熱殺菌」を行なう場合は、以下の手順で行ってください。

予定時刻よりも早く「加熱殺菌」を開始しても、設定した殺菌予定時刻はそのままです。

①「製造」画面で  を押してください。

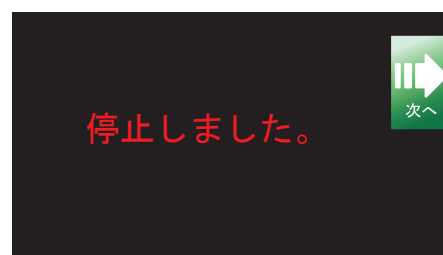
②  を押し、「製造」を止めてください。

③「停止」状態の画面で  を押してください。

④  を押してください。

ミックスバルブの「閉」を確認する画面が表示されます。

あとは、表示画面に従って作業を続けてください。(➡P.45)



1週間に1度の作業



警告



禁止

ミックスタンクから水をあふれさせないこと
本機内に水が入り、漏電・感電の原因になります。



分解洗浄する

1週間に1度は分解洗浄すること
健康障害や品質低下の原因になります。

お知らせ

1週間に1度の分解洗浄予定時刻(⇒P.16)の1時間前から、順次分解洗浄を促すお知らせ画面が表示されます。詳しくは“21 ページ”をご覧ください。

を押して、「分解洗浄」作業を開始してください。

① 分解洗浄予定時刻 1 時間前



を押すと、「販売」画面に戻ります。

① 分解洗浄予定時刻 1 時間前

予定分解洗浄時刻の 1 時間前です。



戻る

製造画面へ戻るには、
戻るボタンを押してください。



停止

② 分解洗浄予定時刻



を押すと、「販売」画面に戻ります。

② 分解洗浄予定時刻

予定分解洗浄時刻になりました。



戻る

分解洗浄ボタンを押して、
分解洗浄してください。



分解洗浄



停止

製造画面へ戻るには、
戻るボタンを押してください。

③ 分解洗浄予定時刻から 20 分超過すると再度警告画面が表示されます。



を押すと、「販売」画面に戻ります。

以後 20 分経過ごとにこの警告画面が表示されます。

③ 分解洗浄予定時刻 20 分超過

予定分解洗浄時刻から
20 分経過しました。



戻る

分解洗浄ボタンを押して、
分解洗浄してください。



分解洗浄



停止

製造画面へ戻るには、
戻るボタンを押してください。

④ 分解洗浄予定時刻から 120 分超過しますと、強制的に製造運転を中止し、自動的に保冷運転へ移行します。



を押して、「分解洗浄」作業を行ってください。

④ 分解洗浄予定時刻 120 分超過

週に一度の分解洗浄が実施
されていません。すぐに
分解洗浄してください。
強制的に保冷に移行しました。



戻る

分解洗浄ボタンを押して、
分解洗浄してください。



分解洗浄




停止

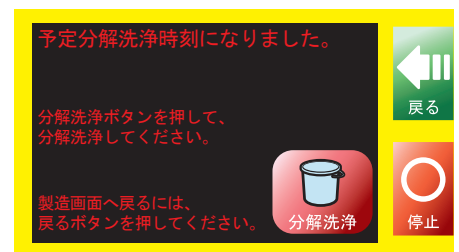
お知らせ

分解洗浄の当日は、営業終了時間が近づきましたら、できるだけ原料ミックスの供給はしないでください。「原料ミックス供給」の画面が表示されましたら、分解洗浄で廃棄する原料ミックス量をできるだけ少なくするために、ミックスバルブを「大穴」の位置にして販売してください。



「1週間に1度の分解洗浄」の時刻になりましたら、以下の手順に従い作業を行ってください。

1  を押して、「分解洗浄」作業を開始してください。



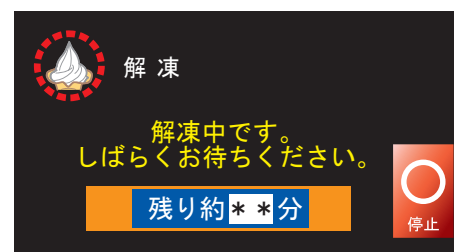
2 シリンダー内の原料ミックスを解凍してください。

①  →  を押して、「解凍」を開始してください。



お知らせ

「解凍」中は、「解凍」完了までのおおよその残り時間が画面下部に表示されます。



②「解凍」が完了しましたら、 を押してください。

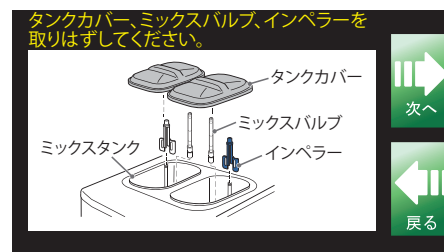


1週間に1度の作業(つづき)

3 原料ミックスを取り出してください。

- ① タンクカバーを取りはずし、ミックスタンク内のインペラーおよびミックスバルブを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



- ② バケツなどを用意し、シリンダー内とミックスタンク内の原料ミックスを取り出してください。

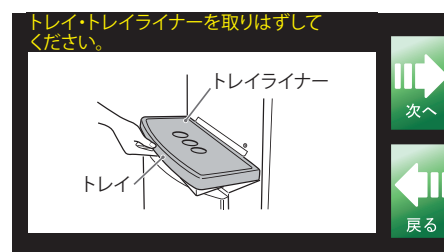
取り出した原料ミックスは再使用しないでください。

 を押して、画面を進めてください。



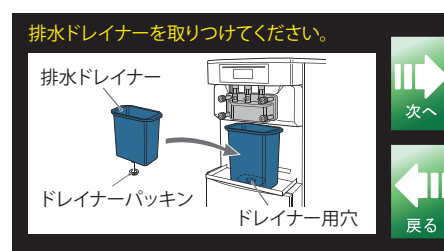
- ③ トレイおよびトレイライナーを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



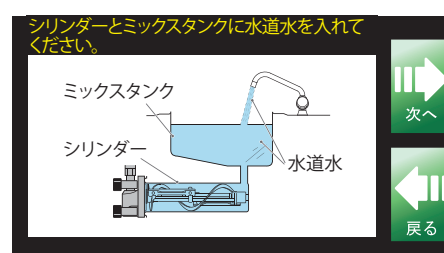
- ④ 排水ドレインナーにドレイナーパッキンを取りつけてから、ドレイナー用穴にしっかりと差し込んでください。

 を押して、画面を進めてください。




- ⑤ シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れてください。

 を押して、画面を進めてください。



4 ミックスタンクとシリンダーの洗浄

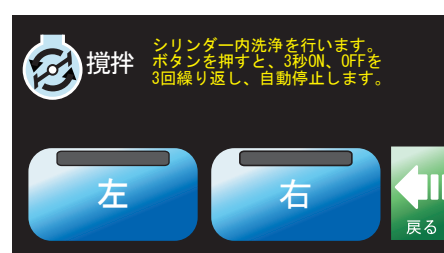
- ①  を押し、左右シリンダー内を「攪拌」する画面に進んでください。




- ②  を押してください。


シリンダー内のダッシュャーが、3秒 ON-OFF の回転を3回繰り返す、自動停止します。

“左側” も同様に操作してください。




お知らせ

ダッシャー回転中は、アイコンが  に変わります。
イラストは、右側シリンダーのダッシャーが回転しています。

- ③ 左右シリンダーの攪拌が終わりましたら、 を押して、画面を進めてください。


お知らせ



左右シリンダーの攪拌が完了しますと、画面に  が表示されます。

- ④ フットペダルを踏み、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水を排水してください。

 を押して、画面を進めてください。

お知らせ

 を押すと、再洗浄を行うかどうかの確認画面が表示されます。

-  を押すと、『3-⑤』(➡P.50)からの作業をもう一度行うこととなります。
-  を押すと元の画面に戻ります。

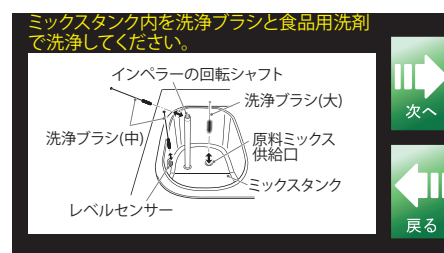
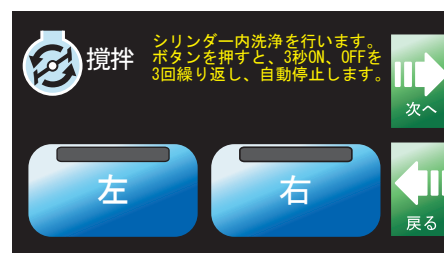
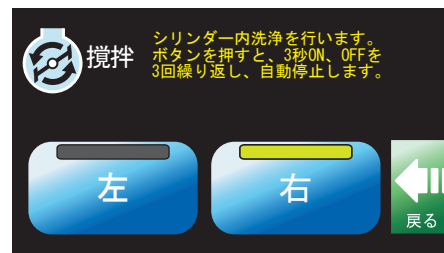
- ⑤ ミックスタンク内を清潔なふきんと食品用洗剤で洗浄してください。

 を押して、画面を進めてください。

- ⑥ ミックスタンク内を洗浄ブラシと食品用洗剤で洗浄してください。

- 原料ミックス供給口は洗浄ブラシ(大)で洗浄してください。
- レベルセンサーは清潔なふきんと洗浄ブラシ(中)でていねいに洗浄してください。洗浄不足だと「原料ミックス供給」画面が表示される場合があります。
- インペラーの回転シャフト部および頭部を清潔なふきんで洗浄してください。回転シャフト部の溝は、洗浄ブラシ(中)で十分に洗浄してください。

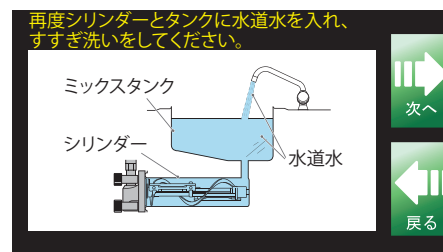
 を押して、画面を進めてください。




1週間に1度の作業(つづき)


- ⑦ 水道水を流しながら、ミックスタンク内に残った洗剤分を洗い流してください。

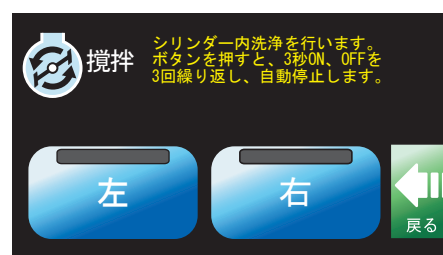
を押して、画面を進めてください。




- ⑧ を押し、左右シリンダー内を「攪拌」する画面に進んでください。

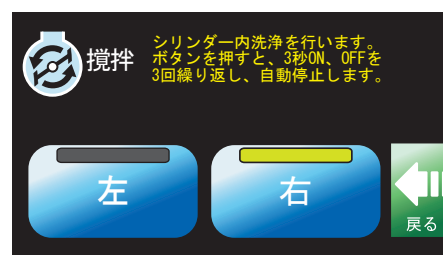



- ⑨ を押してください。
シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON-OFF の回転を3回繰り返し、自動停止します。
“左側”も同様に操作してください。




お知らせ

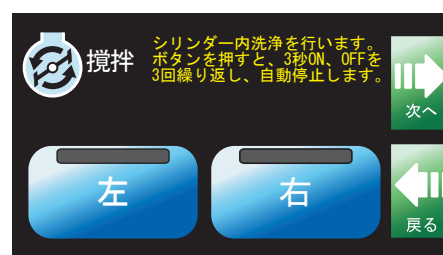
ダッシャー回転中は、アイコンが  に変わります。
イラストは、右側シリンダーのダッシャーが回転しています。



- ⑩ 左右シリンダーの攪拌が終わりましたら、を押して、画面を進めてください。

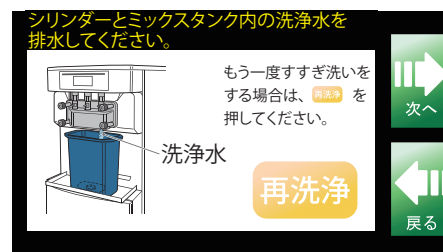
お知らせ

左右シリンダーの攪拌が完了しますと、画面に  が表示されます。



- ⑪ フットペダルを踏み、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水を排水してください。

を押して、画面を進めてください。



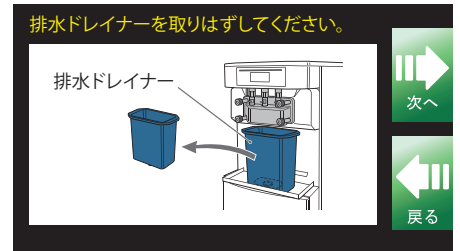
お知らせ

もう一度すすぎ洗いをする場合は、 を押し、画面の指示に従い、再洗浄してください。

5 部品の取りはずし・分解

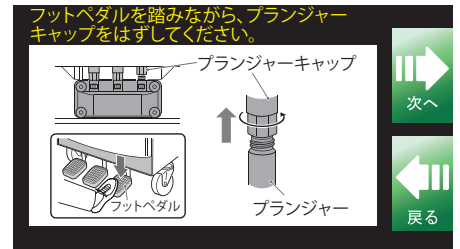
- ① 排水ドレインナーを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



- ② フットペダルを踏みながら、プランジャーキャップをプランジャーからはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



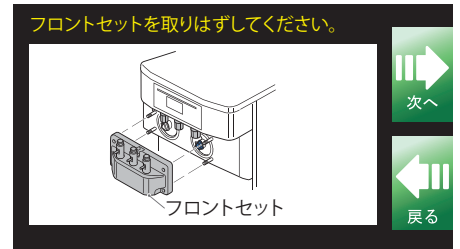
- ③ サムナットを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



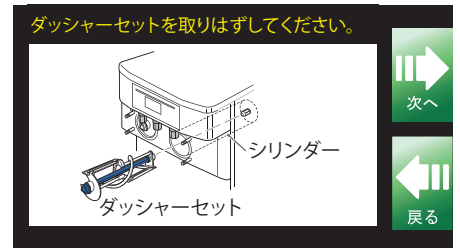
- ④ フロントセットを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



- ⑤ ダッシャーからブレードが落ちないように押さえながらシリンダー内からダッシャーセットを取りはずしてください。

 を押して、画面を進めてください。



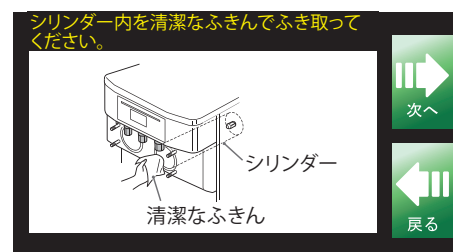
- ⑥ 清潔なふきんに少量の食品用洗剤をつけてシリンダー内を洗浄してください。

 を押して、画面を進めてください。



- ⑦ その後、シリンダー内を清潔なふきんで原料ミックスや洗剤分をふき取ってください。

 を押して、画面を進めてください。



1週間に1度の作業(つづき)

6 部品の洗浄・点検

全ての部品を分解し、清潔なふきんと洗浄ブラシ、食品用洗剤で洗浄してください。

「部品の洗浄のしかた (⇒P.22～23)」を参照してください。尚、取りはずした部品に傷などがある場合は、その都度新しいものと交換してください。

① フロントセットを最小単位まで分解して洗浄してください。フロントからフロントリング、プランジャーを取りはずしてください。

② ダッシャーからブレード、センターバーを取りはずしてください。


③ プランジャーからプランジャーリング、角リング、Hリングを取りはずしてください。

お願い

Oリング等は、円周方向に指で押してふくらませて溝からはずし、転がしながら取りはずしてください。鋭利なものは使わないでください。

④ ミックスバルブからミックススリーブ、ミックスバルブOリングを取りはずしてください。

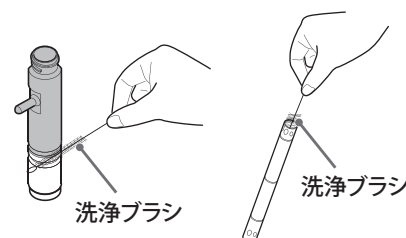
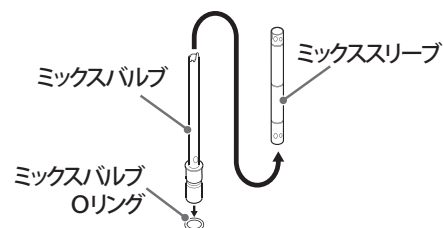
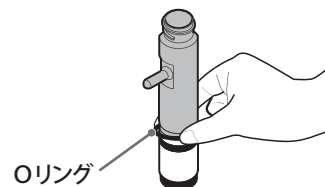
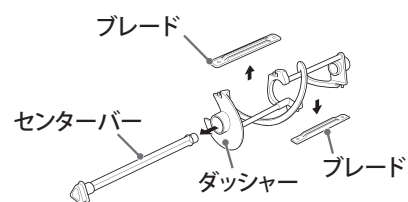
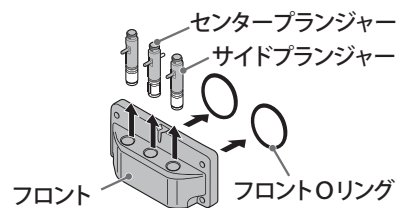
⑤ フリーザーから取りはずした部品を食品用洗剤と洗浄ブラシを使用して洗浄してください。

取りはずした全部品の洗浄が終わりましたら  を押して、画面を進めてください。

全ての部品を分解し、清潔なふきんと洗浄ブラシ、食品用洗剤で洗浄してください。

次へ

戻る



7 1週間に1度の分解洗浄後の作業

① すぐにお使いになるときは、を押して、ガイダンスに従い作業を続けてください。

『① 部品の取り付け - 3 ダッシャーセットの取り付け』
(➡P.26) からの作業となります。

② 定休日などで1日以上営業がとぎれるときは、電源スイッチを押し、OFFにしてください。

分解洗浄した各部品はフリーザーに取り付けずに乾燥保管してください。

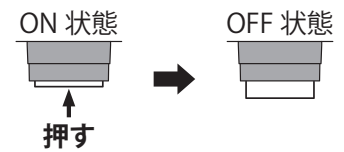
営業開始当日は、部品を洗浄したのち上記と同様に『① 部品の取り付け - 3 ダッシャーセットの取り付け』
(➡P.26) からの作業を行ってください。

すぐにお使いになるときは、「次へ」を押し、画面の手順に従って部品を取りつけてください。

定休日などで1日以上営業がとぎれるときは、電源スイッチをOFFにしてください。分解した各部品はフリーザーに取り付けずに乾燥保管してください。



電源スイッチ




お知らせ

予定時刻よりも早く「分解洗浄」を行なう場合は、以下の手順で行ってください。

予定時刻よりも早く「分解洗浄」を開始しても、設定した分解洗浄予定時刻はそのままです。

① 「製造」画面で  を押してください。

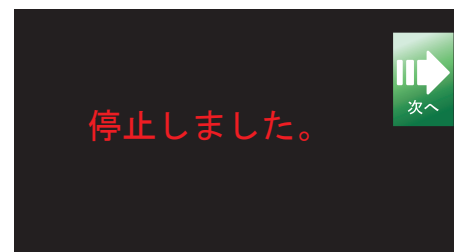
②  を押し、「製造」を止めてください。

③ 「停止」状態の画面で  を押してください。

④  を押してください。

「分解洗浄」を確認する画面が表示されます。

あとは、表示画面に従って作業を続けてください。(➡P.49)



お手入れのしかた

必ずお守りください

警告



水かけ禁止

本機に直接水をかけないこと
漏電・感電の原因になります。



使用禁止

電源コードが傷んでいる場合は使用しないこと
ショートして発火したり感電の原因になります。

注意



排水を点検する

排水ホースに詰まりや折れがないかどうか月に1～2回点検すること
排水ホースが詰まると、漏水から周囲（家財など）を濡らす原因になります。



取り扱い注意する

お手入れのとき、部品の取り扱いは注意すること
部品の鋭利な箇所を触るとけがの原因になります。

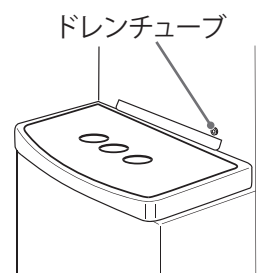


禁止

分解・洗浄時などに部品を落とさないこと
けが・故障の原因になります。

ドレンチューブについて

トレイの上のところにフリーザー内部からドレンチューブが出ています。
このチューブから原料ミックスなどが出てくるときは、シリンダー奥の六角シャフト不良のおそれがありますので、お買い上げの販売店またはサービス会社までご連絡ください。



■ 外装のお手入れ

- 乾いたやわらかい布でふいてください。汚れのひどいときはぬるま湯に食品用洗剤を入れてふいたあと、洗剤分が残らないようにふき取ってください。
- フリーザーの下や床も汚れやすいので清掃してください。

お 願 い

- クレンザー、ベンジン、シンナー、熱湯などは使用しないでください。
フリーザーの外装を傷めます。
- フリーザーに直接水をかけることは絶対にしないでください。
漏電や故障の原因になります。
- 電源コードが傷ついたり、破損したりしていないか月に1～2回点検してください。
- 排水ホースに詰まりや折れがないか月に1～2回点検してください。

■ 消耗部品・定期交換部品

“ソフトクリームがやわらかい・もれる” “殺菌不良” など不調や故障の原因および経年劣化に伴う亀裂や割れにより原料ミックスへの異物混入のおそれもありますので、下表の交換時期・交換推奨時期を目安として、定期的に新しいものと交換してください。

消耗部品

部品名	必要個数	交換時期
パッキンセット (138752) ・ミックスバルブOリング ・プランジャーOリング ・プランジャー角リング ・プランジャーHリング ・フロントOリング	2 5 2 1 2	6ヶ月
消耗部品交換セット (138753) ・パッキンセット ・ブレード (白色・青色) ・センターバー (白色・青色)	1 各2 各1	
ブラシセット (138943) ・洗浄ブラシ (小) (中) (大)	各1	適宜

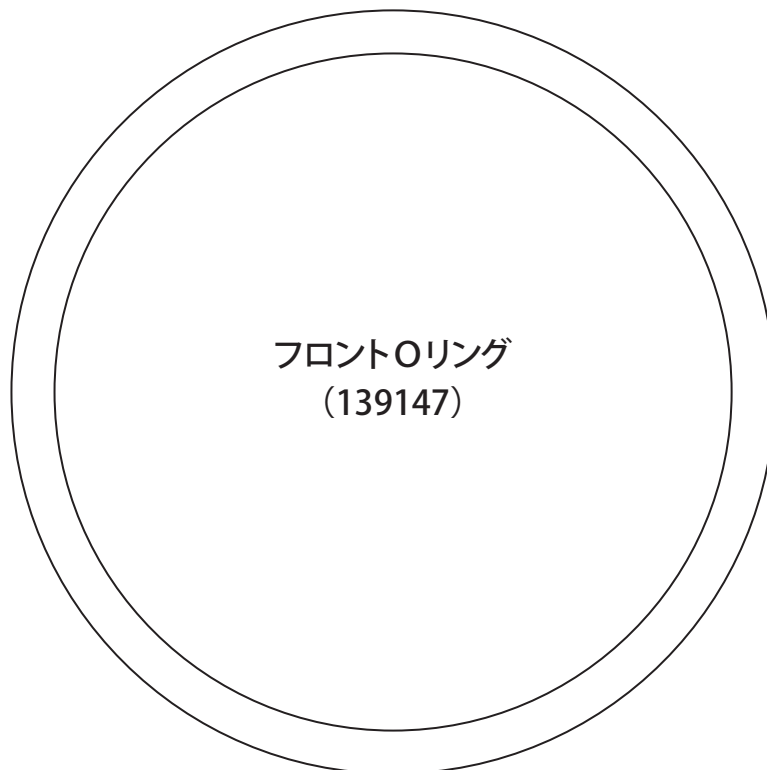
定期交換部品

部品名	交換推奨時期
インペラー・白色 (138887) インペラー・青色 (138888)	2年
タンクカバー (138749) 殺菌カバー (138745) トレイ (138750) トレイライナー (138751)	3年
フロント (138744) センタープランジャー (138748) サイドプランジャー (138747)	4年

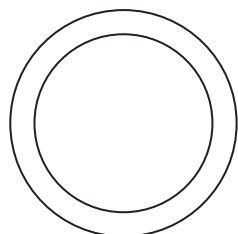
お手入れのしかた(つづき)

■ 消耗部品 < ゴム部品 >

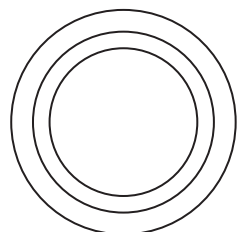
原寸大です



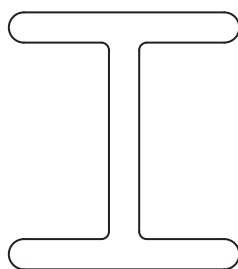
フロントOリング
(139147)



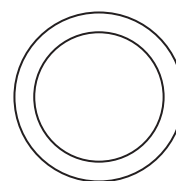
プランジャーOリング
(137270)



プランジャー角リング
(137194)



プランジャーHリング
(139609)



ミックスバルブOリング
(137143)

※パッキンセット (138752)

故障かな?と思ったら 修理を依頼されるまえに



警告



漏電遮断器を
OFF する

本機の異常や故障のときは、漏電遮断器を OFF にし、運転を中止すること
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になります。



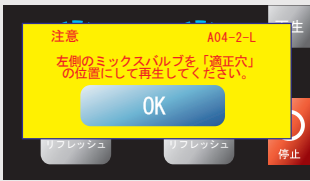
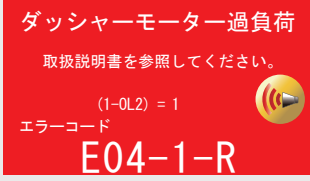
分解禁止

お買い上げの販売店またはサービス会社以外、分解・修理しないこと
発火や異常作動のおそれがあり、けがの原因になります。

ご使用中に異常が生じたときはお使いになるのをやめ次の点をお調べください。

症 状	ここを確かめてください
機械が動きだしてから しばらくたっても、 ソフトクリームがやわ らかい	<ul style="list-style-type: none">● シリンダー内に原料ミックスが入りすぎていませんか? →ミックスバルブを「閉」の位置にしてソフトクリームを1～2個取り出して ください。● ブレードを取りつけましたか?● ブレードの刃先が摩耗していませんか? →刃先が2～3mm以上摩耗していれば新しいものと取り替えてください。● 原料ミックスの種類が変わっていませんか? →お買い上げの販売店またはサービス会社に相談してください。
ソフトクリームが出て こない	<ul style="list-style-type: none">● ソフトクリームが固まりすぎていませんか? →「原料ミックス供給」画面が表示されているときは原料ミックスを供給し、 ミックスバルブ穴を「適正穴」の位置にして、「再生」でソフトクリーム を再生してください。(→P.42)● ダッシャーやブレードを取りつけましたか?● シリンダー内の原料ミックスが不足していませんか? →「原料ミックス供給」画面が表示されているときは原料ミックスを供給し、 ミックスバルブ穴を「適正穴」の位置にして、「再生」でソフトクリーム を再生してください。(→P.42)● フットペダルを踏んでプランジャーが上がりますか? →上がらないときは、ワイヤーが切れていますのでお買い上げの販売店 またはサービス会社に連絡してください。
ソフトクリームが腐る	<ul style="list-style-type: none">● 毎日加熱殺菌していますか?● ソフトクリームを製造する前に「保冷」状態になっていましたか? →「保冷」状態になっていなければ加熱殺菌できていけませんので、シリン ダーとミックスタンク内の原料ミックスを廃棄し、分解洗浄を行ってくだ さい。

故障かな?と思ったら(つづき)

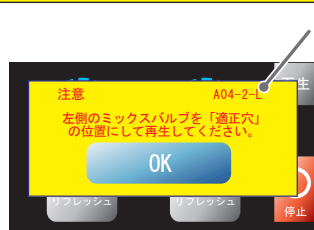
症 状	ここを確かめてください
ソフトクリームを取り出したときに飛び散る	<ul style="list-style-type: none"> ●ソフトクリームを取り出すまえに リフレッシュ を押していますか? →販売がとぎれた場合は、リフレッシュ を押して 10 秒以上待ってからソフトクリームを取り出してください。(➡P.41)
機械が激しく振動する	<ul style="list-style-type: none"> ●部品が正しく取り付けられていますか? ●シリンダー内の原料ミックスが不足していませんか? ●フリーザーのレッグが 4 本とも接地していますか?
シリンダー内の異なる原料ミックスが混ざり合っている	<ul style="list-style-type: none"> ●プランジャーの差し込み位置を間違えていませんか? →サイドプランジャー、センタープランジャーをフロントの正しい位置に差し込んでください。(➡P.25) ●センタープランジャーの H リングが摩耗していませんか? →摩耗していれば新しい H リングと交換してください。(➡P.25)
電源スイッチを ON にしても液晶パネルに何も表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ●漏電遮断器が OFF になっていませんか?
液晶パネルに「注意メッセージ」が表示されている 「注意メッセージ」例 	<ul style="list-style-type: none"> ●61 ページ、62 ページを参照してください。
液晶パネルに「エラーメッセージ」が表示されている 「エラーメッセージ」例 	<ul style="list-style-type: none"> ●61 ページ、63 ページを参照してください。

液晶パネルに不具合メッセージが表示されたときの対応

■ 不具合メッセージについて

本機は、不具合の前兆をお知らせする「注意メッセージ」、不具合が発生したことをブザー音とともにお知らせする「エラーメッセージ」を液晶パネルに表示する機能を搭載しております。これらの画面が表示されたときは、以下の通りお取り扱いのほどお願いします。

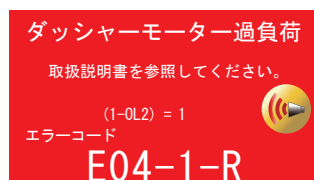
注意メッセージ



注意コード

注意コードおよび表示内容をご確認の上、**OK** を押して、表示内容の作業を行ってください。(⇒P.62)

エラーメッセージ



フリーザーに発生した不具合内容をお知らせします。また LED バーは左右とも赤色になります。

エラーコードおよび表示内容をご確認の上、電源スイッチを OFF にして表示内容の作業を行ってください。(⇒P.63)

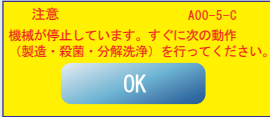
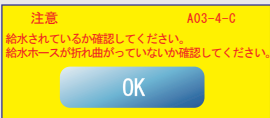
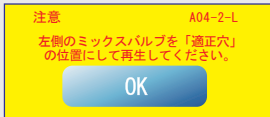
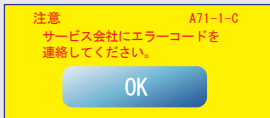
★エラー表示を解除する場合は、表示内容をご確認の上、電源スイッチを一旦 OFF にし、約 2 分後に ON してください。「メインメニュー」画面が表示されます。

★エラー作動時は、ブザーが鳴り続けます（初期設定 60 分間）。


ブザーマーク  を押すとアイコンが変わりブザーが止まります。( → )

故障かな?と思ったら(つづき)

液晶パネルに「注意メッセージ」が表示されたときの対応

注意メッセージ	処置内容
<p>A00-5-C</p> 	<ul style="list-style-type: none">●「停止」モードで無操作が 20 分間継続しました。次の操作を直ちに行ってください。無操作が 30 分間継続しますと、「分解洗浄」作業が必要になります。
<p>A03-4-C</p> 	<ul style="list-style-type: none">●給水されているか確認してください。給水ホースが折れ曲がっていないか確認してください。蛇口から水が出ない場合は、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。
<p>A04-2-R, A04-2-L</p> 	<ul style="list-style-type: none">●ソフトクリームが固まり過ぎの傾向が見られます。ミックスバルブを「適正穴」の位置にして、「再生」運転を行ってください。(⇒P.42) タンク内の原料ミックスが少なくなっている場合は供給してください。
<p>A71-1-C</p> 	<ul style="list-style-type: none">●ボタン電池の交換時期となりました。機械の内部時計が正しく動作しなくなりますので、お早めにお買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

その他の注意メッセージ

- ◎上記以外の注意メッセージが表示されたときは、注意コードおよび表示内容をご確認の上、を押して、表示内容の作業を行ってください。

液晶パネルに「エラーメッセージ」が表示されたときの対応

エラーメッセージ	ここを確かめてください
<p>E03-1-C</p>  <p>【2回目の表示】</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 高圧検知： 冷凍回路の圧力が高くなりました。 給排水の状態を確認してください。 <p>尚、2回目のエラーメッセージが表示されたときは、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。</p>
<p>E04-1-R, E04-1-L</p>  <p>【2回目の表示】</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● ダッシャーモーター過負荷： シリンダー内のソフトクリームが固まりすぎました。 『E04 復旧作業をしたい』の作業を行ってください。(⇒P.74) <p>尚、2回目のエラーメッセージが表示されたときは、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。</p>
<p>E00-1-C, E00-3-C</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 無動作・無操作 30分が継続しました。 衛生面の観点から、シリンダーおよびミックスタンク内の原料ミックスを廃棄して、分解洗浄を行ってください。

その他のエラーメッセージ

- ◎上記以外エラーメッセージが表示されたときは、エラーコードを控え、直ちに電源スイッチを OFF にしてください。
そして、お買い上げの販売店またはサービス会社にエラーコードを連絡していただき、指示に従ってください。

こんなときは

『予約殺菌』をしたい

翌日が予定外の休日になり、毎日の加熱殺菌操作ができない場合に自動的に加熱殺菌を行う機能です。

翌日（休日の当日）の「殺菌予定時刻」になりましたら自動的に保冷運転を止め、加熱殺菌を行います。


※お買い上げ時の初期設定は、「OFF」です。

※予定外の休日であっても、毎日の加熱殺菌が必要です。


毎日の加熱殺菌が行えなかった場合、次回始業時に分解洗浄が必要となりますのでご注意ください。

※“1日”の予定外休日を想定していますので、2日連続以上の設定はできません。

※一度予約殺菌が実施されると、設定はOFFに戻ります。

① 加熱殺菌を行う直前に  を押して「製造」を止めてください。


「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出してください。




② 「設定 (1/3)」画面の「予約殺菌」ボックスの  を押して「予約殺菌」を有効にしてください。



アイコンの背景色がグレー色  から青色  に変わります。

※「予約殺菌」を指定しますと、「製造」運転は受けつけられなくなります。

③  →  を押して、休日の前日の加熱殺菌を開始してください。

加熱殺菌が開始されると、予約殺菌機能が有効になっていることを示す白色アイコン  が画面左上に表示されます。これで、翌日（休日の当日）の「殺菌予定時刻」まで保冷運転を行い、「殺菌予定時刻」に自動的に加熱殺菌を開始します。

④ 休日の翌日、予約殺菌が完了したことを示す緑色アイコン  が表示されていることを確認し、 →  を押して製造運転を開始してください。

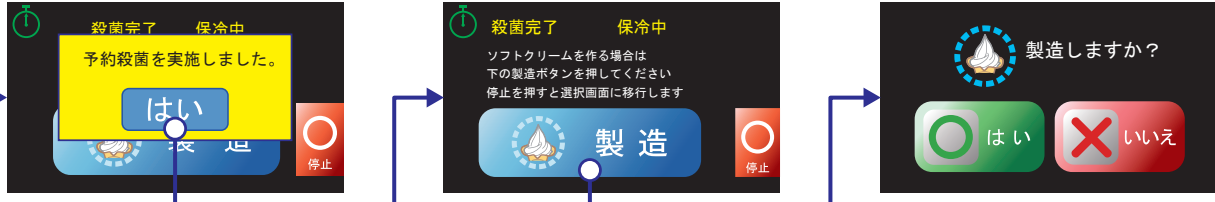
※  を押すことで、 の表示は消えます。

『予約殺菌』をしたい



④ 保冷画面

予約殺菌が完了したことを示す緑色アイコン





『原料設定』を変更したい




お使いの原料ミックスの切替などで「原料設定」を変更される場合の手順は次の通りです。


※お買い上げ時は、弊社原料ミックスに合わせた設定になっております。


弊社原料ミックスをそのままご使用の場合は、特に変更の必要はありません。

自家製ミックスなど特殊な原料ミックスをご使用で、設定の変更をご希望の場合は、事前にお買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

- ①「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出し、 を押して「設定 (2/3)」画面に進めてください。

※「メインメニュー」画面の表示は、販売画面などのとき  →  →  と押し進めると表示されます。

- ②「設定 (2/3)」画面の「原料設定変更」ボックスの  を押して「原料設定変更」画面を呼び出してください。

- ③「原料設定変更」画面にて、設定変更される右もしくは左の  を押してください。

「原料設定」は、次の3要素から成り立っています。

A：ダッシャーモーター電流値 (A)



B：サーモカットアウト温度 (°C)

C：OFF 時間 (秒)

ご希望の設定項目で、 もしくは  を押して設定値を変更してください。

変更後は、 を押してください。

お買い上げ時の設定値に戻されるときは、 を押してください。

- ④ 変更後は、 →  を押すと、「メインメニュー」画面に戻ります。

『原料設定』を変更したい

変更例

右側のダッシュャーモーター電流値を「1.90」から「1.85」に変更する。

① メインメニュー画面



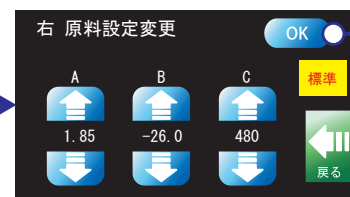
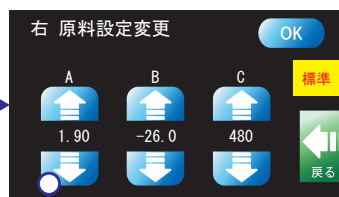
② 設定 (2/3) 画面



③ 原料設定変更画面



右 原料設定変更画面



5回押す

原料設定変更画面



設定 (2/3) 画面



メインメニュー画面



こんなときは(つづき)

『履歴確認』

「取り出し」「殺菌」「エラー」の履歴を確認できます。

取り出し：製品取出個数履歴















殺菌：加熱殺菌・分解洗浄実施履歴

エラー：フリーザーに発生した不具合履歴

※お買い上げ時は、これらの履歴はありません。

※履歴は新しいものから順に表示されます。

『製品取出個数履歴』を確認したい

- ①「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出し、 を押して「設定 (2/3)」画面に進めてください。
※「メインメニュー」画面の表示は、販売画面などのとき  →  はい →  と押し進めると表示されます。
- ②「設定 (2/3)」画面の「履歴確認」ボックスの  を押して「履歴確認」画面を呼び出してください。
- ③「履歴確認」画面の  を押して「取り出し履歴」画面に進んでください。
- ④ 1画面に5日分の履歴を表示します。「取り出し履歴」は最大367日分のデータを保存、表示します。
「取り出し履歴」画面では、「年月日」と「左」「中央」「右」の取り出し個数を表示します。
※画面は、画面右上の  を押すと進み、 を押すと戻ります。
 の表示が無い画面が最後の画面になります。
いずれの「取り出し履歴」画面でも  を押すと、「履歴確認」画面に戻ります。
- ⑤「取り出し履歴」の確認後は、 →  →  を押すと、「メインメニュー」画面に戻ります。

『製品取出個数履歴』を確認したい

① メインメニュー画面



② 設定 (2/3) 画面



③ 履歴確認画面



④ 取り出し履歴画面

	左	中央	右
1. 2016/04/15	50	30	50
2. 2016/04/14	50	30	50
3. 2016/04/13	50	30	50
4. 2016/04/12	50	30	50
5. 2016/04/11	50	30	50

	左	中央	右
6. 2016/04/10	50	30	50
7. 2016/04/09	50	30	50
8. 2016/04/08	50	30	50
9. 2016/04/07	50	30	50
10. 2016/04/06	50	30	50

⑤

履歴確認画面





設定 (2/3) 画面






メインメニュー画面



『加熱殺菌・分解洗浄実施履歴』を確認したい

①「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出し、 を押して「設定 (2/3)」画面に進めてください。



※「メインメニュー」画面の表示は、販売画面などのとき  →  はい →  と押し進めると表示されます。

②「設定 (2/3)」画面の「履歴確認」ボックスの  を押して「履歴確認」画面を呼び出してください。

③「履歴確認」画面の  を押して「殺菌履歴」画面に進んでください。


④ 1画面に5回分の履歴を表示します。「殺菌履歴」は最大550回分のデータを保存、表示します。

「殺菌履歴」画面では、「年月日」と「殺菌完了状態」および  を表示します。

※画面は、画面右上の  を押すと進み、 を押すと戻ります。

 の表示が無い画面が最後の画面になります。

いずれの「殺菌履歴」画面でも  を押すと、「履歴確認」画面に戻ります。

⑤  を押すと「殺菌履歴詳細」画面が表示され、「殺菌完了状態」の詳細を確認することができます。

⑥「殺菌履歴」の確認後は、 →  →  を押すと、「メインメニュー」画面に戻ります。

『加熱殺菌・分解洗浄実施履歴』を確認したい

① メインメニュー画面



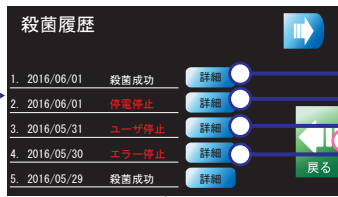
② 設定 (2/3) 画面



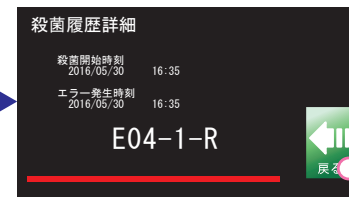
③ 履歴確認画面



④ 殺菌履歴画面



⑤ 殺菌履歴詳細画面



⑥

履歴確認画面





















設定 (2/3) 画面



メインメニュー画面



『フリーザーに発生した不具合履歴』を確認したい

- ①「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出し、 を押して「設定 (2/3)」画面に進めてください。
※「メインメニュー」画面の表示は、販売画面などのとき  →  →  と押し進めると表示されます。
- ②「設定 (2/3)」画面の「履歴確認」ボックスの  を押して「履歴確認」画面を呼び出してください。
- ③「履歴確認」画面の  を押して「エラーログ」画面に進んでください。
- ④ 1画面に5件分の履歴を表示します。「エラーログ」は最大55件分のデータを保存、表示します。
「エラーログ」画面では、「年月日」と「エラーコード」および  を表示します。
※画面は、画面右上の  を押すと進み、 を押すと戻ります。
 の表示が無い画面が最後の画面になります。
いずれの「エラーログ」画面でも  を押すと、「履歴確認」画面に戻ります。
- ⑤  を押すと5画面からなる「エラーログ詳細」画面が表示されます。
画面は、 を押すと進み、 を押すと戻ります。
- ⑥「エラー履歴」の確認後は、 →  →  を押すと、「メインメニュー」画面に戻ります。

『フリーザーに発生した不具合履歴』を確認したい

① メインメニュー画面



② 設定 (2/3) 画面



③ 履歴確認画面



④ エラーログ画面



⑤ エラーログ詳細画面



⑥

履歴確認画面



設定 (2/3) 画面



メインメニュー画面



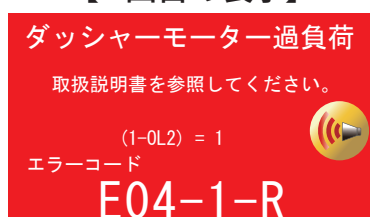
『E04 復旧作業』をしたい

シリンダー内のソフトクリームが固まりすぎたとき、「ダッシャーモーター過負荷 (E04)」のエラーメッセージが表示されます。

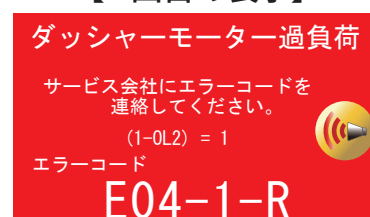
以下の操作で復旧作業を行ってください。





尚、2 回目のエラーメッセージが表示されたときは、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

【1 回目の表示】



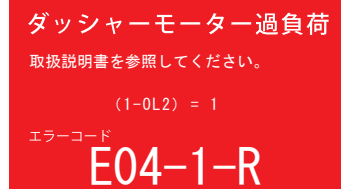
【2 回目の表示】



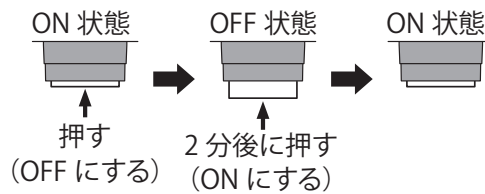
- ① 電源スイッチを一旦 OFF にして、約 2 分後に ON にしてください。
- ② 「メインメニュー」画面の  を押して「設定 (1/3)」画面を呼び出し、 を押して「設定 (3/3)」画面に進めてください。
- ③ 「E04 復旧」ボックスの  を押して「復旧開始」画面を呼び出してください。
- ④ ミックスバルブを「適正穴」の位置にして  を押して、復旧運転を開始してください。復旧運転の約 30 分間は左右ともソフトクリームの販売はできません。
- ⑤ 復旧運転は、加熱運転を行ったのち、自動的に製造運転を行います。おおよその復旧残り時間を画面下部に表示します。
- ⑥ 復旧運転が終了しますと、元の「販売」画面に戻ります。

『E04 復旧作業』をしたい

エラーメッセージ画面



① 電源スイッチ操作



② メインメニュー画面



設定 (1/3) 画面



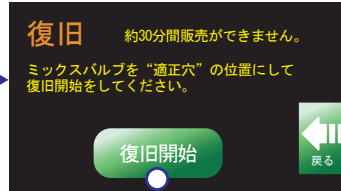
設定 (2/3) 画面



③ 設定 (3/3) 画面



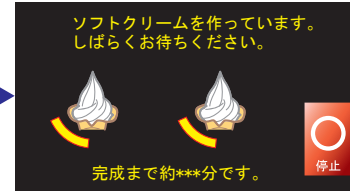
④ 復旧開始画面



⑤ 加熱運転画面



製造運転画面

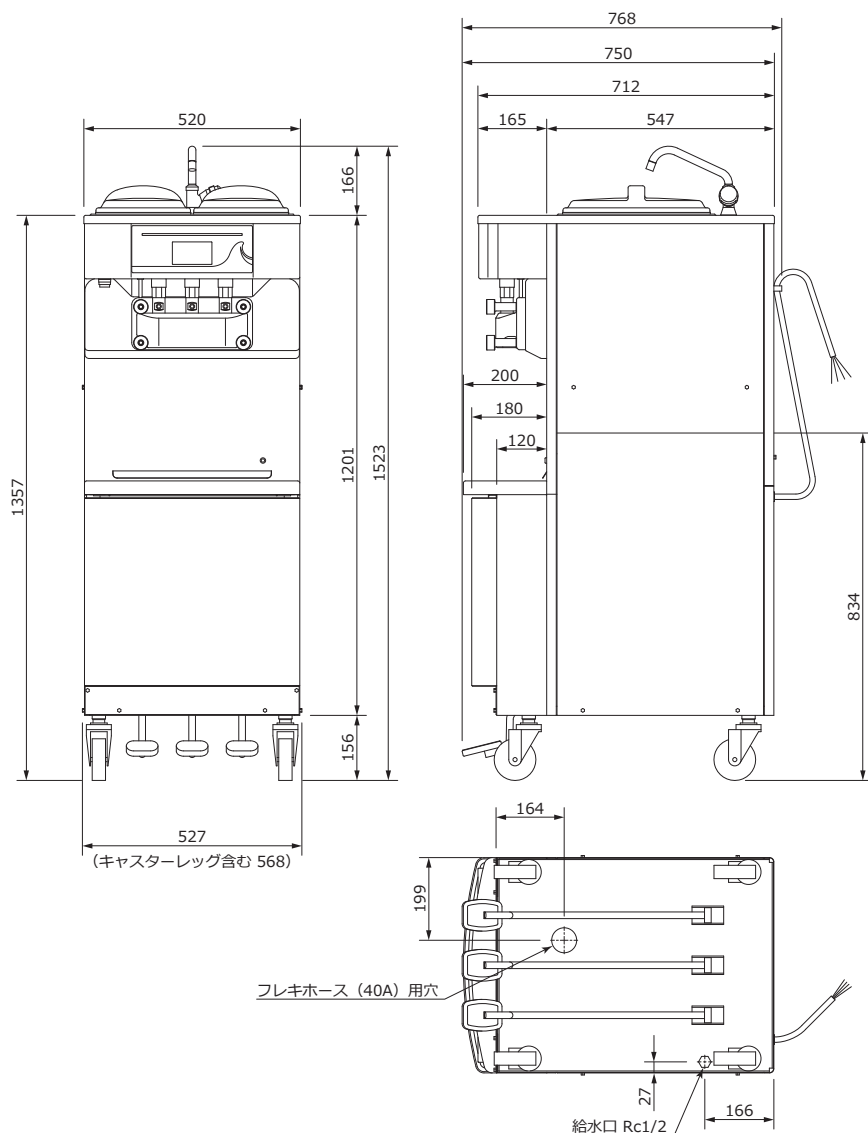


⑥ 販売画面



仕様

外形図



使用範囲

項目		型名	CI-6563WE
周囲温度			5 ~ 35°C
相対湿度			25 ~ 85% (結露なきこと)
電源電圧	電圧変動		200V±10%以内
	相間アンバランス		3%以内
冷却水	種類		上水道、クーリングタワー水 (オプション)
	給水温度		2 ~ 32°C
	給水圧力		0.10 ~ 0.75MPa
	排水側配管		大気開放のこと (クーリングタワー仕様を除く)
据付場所			屋内
設置スペース	側面と壁面との間隔		2cm 以上
	背面と壁面との間隔		2cm 以上

仕様

項目	型名	CI-6563WE
製造能力（100cc 盛り）※1		630 個 / 時（左右合計）
シリンダー容量		2.0L×2
シリンダー初期ミックス投入量		1.3L×2
ミックスタンク有効容量		9.0L×2
外形寸法（幅 × 奥行 × 高さ）		527×768×1523mm（本体 1357mm）
製品質量		165kg
電源		3 相 200V 50/60Hz（電源容量：4.0kVA）
最大消費電力 ※2		冷却時：2.8/2.8kW、加熱時：2.7/2.7kW
最大運転電流 ※2		冷却時：10.6/10.2A、加熱時：10.8/11.0A
定格出力	コンプレッサー	1500W×1（インバータ駆動）
	ダッシャーモーター	400W×2（3 相、4P）
	かくはんモーター	6W×2（単相、4P）
冷却方式		水冷式
冷媒		HFC R404A、数量：1.25kg、地球温暖化係数：3920
電源コード		1 本、コード：4 芯 × 3.5mm ² - 約 3m（機械外）
漏電遮断器（現地御手配品）		30mA、動作時間 0.1 秒以内

注) ※1：周囲温度 25℃、冷却水温度 20℃での運転時の値です。当社能力テスト基準（60Hz）による。

※2：周囲温度 35℃、冷却水温度 32℃での運転時の値です。

■イラスト・画面表示について

本書に描かれているイラスト・画面表示は、わかりやすくするために誇張・省略があります。

■液晶パネルについて

- 本機の液晶パネルは圧力を感知するタイプです。
スムーズに動作しないときは、少し強めに指を押し当てながら操作してください。
- 必要以上に強く押したり、こすったりしないでください。
- 保護シートやシールを貼ると、スムーズに動作しなくなる場合があります。
- 先の鋭いものやかたいもので操作しないでください。
- 表面を強く押したり強い衝撃を与えないでください。傷がついたり、割れる場合があります。
万一破損した場合は中の液晶を口に入れしないでください。
液晶が手足や衣類に付着した場合は、直ちにせっけんで洗い流してください。
- 液晶パネルは、精密度の高い技術でつくられていますが、黒や赤の点が常時点灯あるいは常時点灯しない画素が存在することがありますが、これらは故障ではありません。
本機の機能・性能に影響をあたえることはありません。
また、見る角度により、特性上、色や明るさにむらが生じることがありますが、液晶パネルの構造によるもので故障ではありません。

警告



漏電遮断器を
OFF する

長期間お使いにならないときは、漏電遮断器を OFF にすること
火災の原因になります。

注意



ストップバルブ
「閉」にする

長期間お使いにならないときは、給水ストップバルブを「閉」にすること
水もれの原因になります。



水抜きする

気温が 0℃以下になるおそれのあるところに本機を保管する場合は、水抜き
作業を行うこと
水もれの原因になります。

長期間お使いにならないときは次の作業を行ってください。

- 給水ストップバルブを閉めてください。とくに 0℃以下になるところに保管する場合は、水抜き作業を行ってから保管する必要がありますので、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。
- シリンダーおよびミックスタンクの水分をよくふきとり、乾燥させてからカバーなどをかけて保管してください。
- ゴム部品を長持ちさせるうえでも、部品は最小単位に分解した状態で清潔に保管してください。

転居・贈答・廃棄について

よくお読みください

警告



業者に依頼する

本機を転居・廃棄するときは、専門の業者に依頼すること
本機を運搬するとき転倒すると危険です。

注意



取扱説明書を
添付する

本機を他の人に売ったり、譲渡するときは、この取扱説明書を添付すること
新しい所有者が安全で正しく使うために、取扱説明書が必要です。

お願い

- 転居、贈答で本機を移転される場合は、事前にお買い上げの販売店またはサービス会社にご相談ください。
- 本機の所有者が変わる場合は、この取扱説明書を必ずお渡しください。
- 本機はフロン排出抑制法の第一種特定製品に該当しますので次のことをお守りください。
 - ・ フロン類をみだりに大気中に放出することは禁じられています。
 - ・ 本機を廃棄する場合は、フロン類の回収が必要です。専門の業者に依頼してください。
 - ・ フロン類の種類・数量・地球温暖化係数は、製品銘板に記載されています。

保証とサービスについて

よくお読みください

- 保証書はお買い上げの販売店でお渡しますので、必ず「販売店印、保証期間」をご確認のうえお受け取りください。
- 保証期間中、万一故障した場合には保証書記載内容により保証期間内は無料修理いたしますので、たいせつに保管してください。
- 保証期間後のサービスについては、お買い上げの販売店またはサービス会社にご相談ください。

■保証除外項目

保証期間中でも下記事項に該当の場合は保証いたしません。

1. 水道法に定められた飲料水の水質基準に適合しない水を使用した場合。
2. 取扱説明書やラベル類による指示、禁止、注意事項に反したご使用方法による故障または損傷。
3. 取扱説明書に記載する消耗部品・定期交換部品の交換未実施に起因する故障。
4. 製品の仕様または構造に改造または変更が加えられ、それが原因で発生した故障。
5. 火災、地震、水害などの天災地変による故障および損傷。
6. 電源関係の不備および給排水などの不備により生じた故障。
7. 公害、塩害、腐食性ガスなどを原因とした故障。
8. 転売された場合。据付後、移動あるいは輸送することにより生じた故障。
9. 保証書のご提示がない場合。
10. 保証書各事項の記入、捺印のない場合。
11. 日本国内以外でご使用の場合。

お客様の個人情報に関するお取り扱いについて

よくお読みください

日世株式会社および日世グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報を、下記のとおり、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、当社製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただくことがあります。
2. 当社は、お客様の個人情報を、下記の場合を除いて第三者への開示・提供はいたしません。
 - ・修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合
 - ・法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合
 - ・その他正当な理由がある場合
3. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。

当社の個人情報保護方針については、
当社ホームページ（【URL】 <http://www.nissei-com.co.jp/privacy.jsp>）をご覧ください。

免責事項について

よくお読みください

- 地震・雷・風水害および当社の責任以外の火災、第三者による行為、その他の事故、お客様の故意または過失、誤用、その他、異常な条件下での使用により生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。
- 本製品の使用または使用不能から生じる付随的な損害（事業利益の損失、事業の中断など）に関して、当社は一切責任を負いません。
- 取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。

フロン排出抑制法に関するお知らせ

フロン排出抑制法が2015年4月に施行されました。※1

第一種特定製品（フロン類が充填されている業務用の空調機器、冷凍・冷蔵機器）に該当する日世フリーザーを使用する管理者（ユーザー様）は、以下を順守する必要があります。

点検

3ヶ月に1度の簡易点検を実施してください。※2

記録

機器の点検・整備内容の記録、
破棄までの記録簿の保存を行ってください。※2

報告

一定量以上フロン類が漏えいした場合、
毎年度の国への報告をしてください。※1

（フロン漏えいの報告は、日世フリーザー以外の第一種特定製品の漏えい量と合算する必要があります）

- ・日世フリーザーは、取扱説明書の記載内容に沿って、適切な設置と適切な使用をしてください。
- ・フロン類の漏えいが見つかった場合は、速やかに整備（修理）を依頼してください。

※1 法律全般の内容やフロン漏えい量報告等の詳細は、下記へお問い合わせください。
また、各省のホームページにも詳細が記載されています。

・環境省 地球環境局 地球温暖化対策課フロン対策室 TEL：03-3581-3351 (代表)

・経済産業省 製造産業局 化学物質管理課オゾン層保護等推進室 TEL：03-3501-1511 (代表)

※2 日世フリーザーにおける簡易点検の方法や記録の方法については、
お買い上げの販売店または サービス会社にご相談ください。



日世株式会社

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	
	TEL.

お客様へ

おぼえのため、ご購入年月日、ご購入店名を記入されると便利です。