

ソフトサーバー CI-7548AE

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
● 操作部のなまえとはたらき	14
● 設定について	16

● 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	20
● 部品の組みたてかた	22
● はじめてお使いになるとき	25
● 毎日の作業	
・ 始業時	35
・ 営業中	37
・ 終業時	43
● 1週間に1度の作業	46

● お手入れ



● お手入れのしかた	55
● 外装のお手入れ	55
● エアフィルターのメンテナンス	56
● 消耗部品・定期交換部品	56
● 消耗部品<ゴム部品>	57

● 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）	58
● こんなときは	63
● 仕様	68
● 長期間お使いにならないとき	70
● 転居・贈答・廃棄について	71
● 保証とサービスについて	71
● お客様の個人情報に関するお取り扱いについて	72
● 免責事項について	72
● フロン排出抑制法に関するお知らせ	73

◆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。

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・キャラクターディスプレイ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

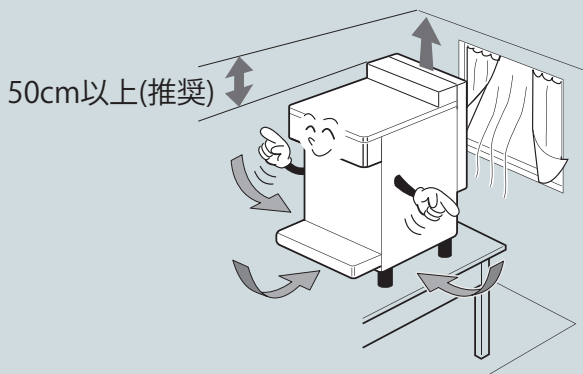
電磁波や高周波を発生する機器の近くでは使用しないこと

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。

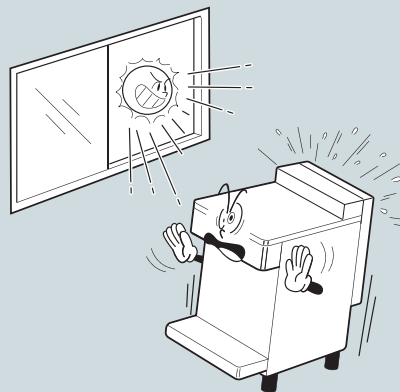
機械上部には 50cm 以上 (推奨) の空間をあけてください。レッグの近辺および機械本体の下に、空気吸入の障害になる物を置かないでください。製造能力に影響します。



※排気スペースに関してはお問い合わせください。

● 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℃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15Aの漏電遮断器（感度電流30mA）を、
単独で使用すること

200V15A

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

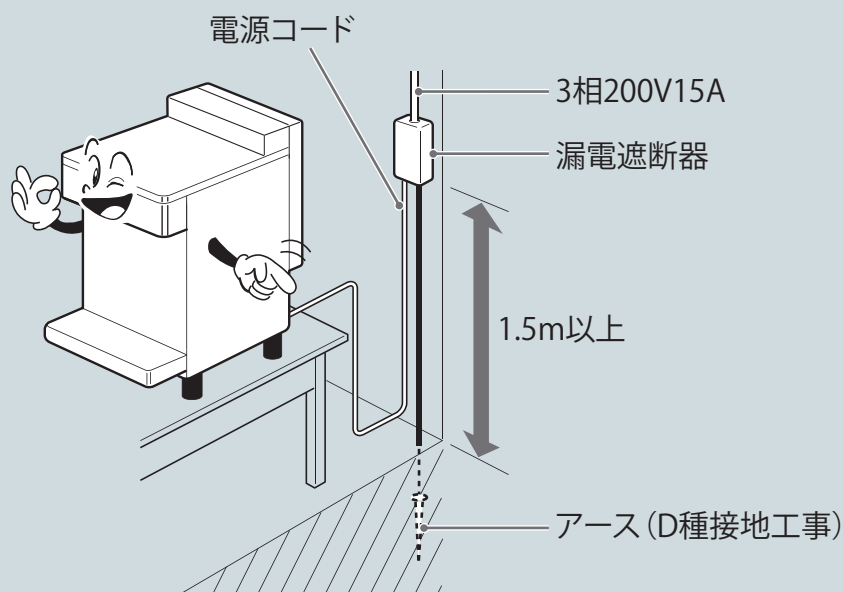
禁止

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

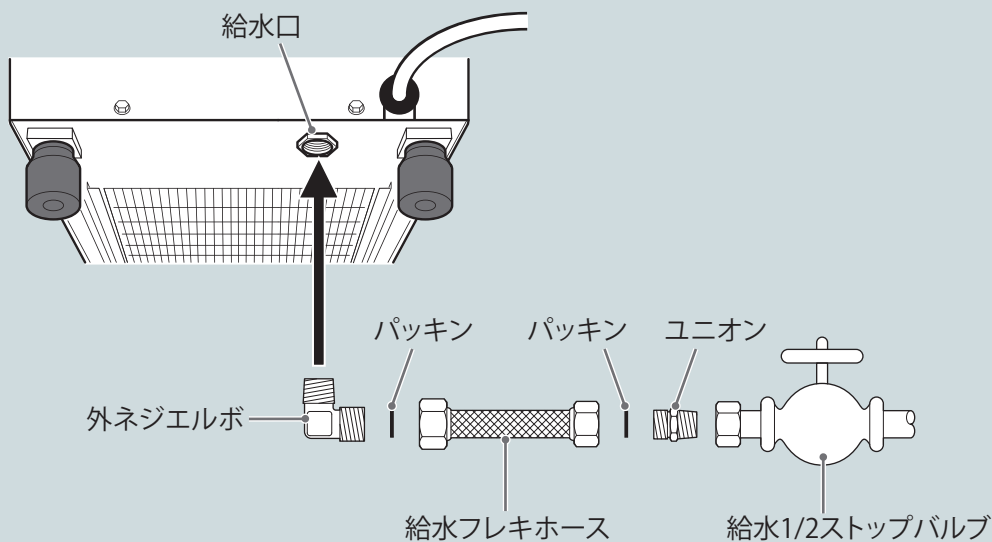


連絡する

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。
- 付属の給水フレキホース、ユニオン、外ネジエルボを使用してください。
- 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。

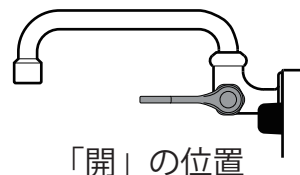
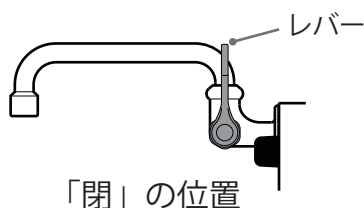


水抜きについて

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、フリーザー内部の蛇口への給水が凍結して水もれおよび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。

お知らせ

蛇口レバーの開閉位置は下図の通りです。



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。
- ・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

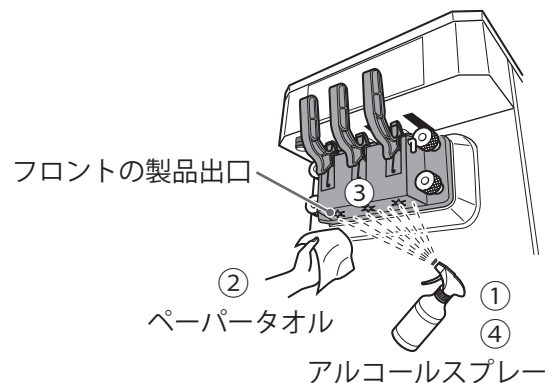
営業開始前に、「殺菌完了」ランプが点灯し正常に加熱殺菌が完了していることを確認してください。



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

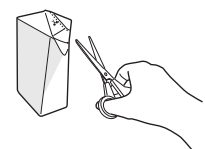
- 1週間に1度は、必ず分解洗浄を実施してください。
また、そのときフリーザーから取り出した原料ミックスは再使用しないでください。
- フリーザー本体は殺菌液では殺菌できません。
分解洗浄後、新しい原料ミックスを仕込み、必ず「殺菌」スイッチを押し加熱殺菌してください。

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

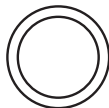
消耗部品

(⇒P.56)

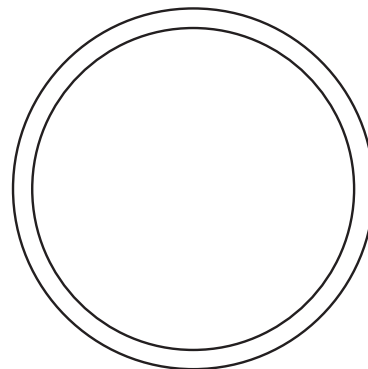
- パッキンは、摩耗や傷により“ソフトクリームがもれる”“殺菌不良”などの不調の原因になりますので、交換時期6ヶ月を目安として、定期的に新しいものと交換してください。交換時期ではなくても、傷などがある場合はその都度新しいものと交換してください。



ミックスバルブOリング



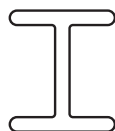
プランジャーOリング



フロントOリング



プランジャー角リング

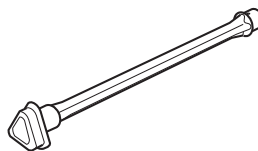


プランジャーHリング

- 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)

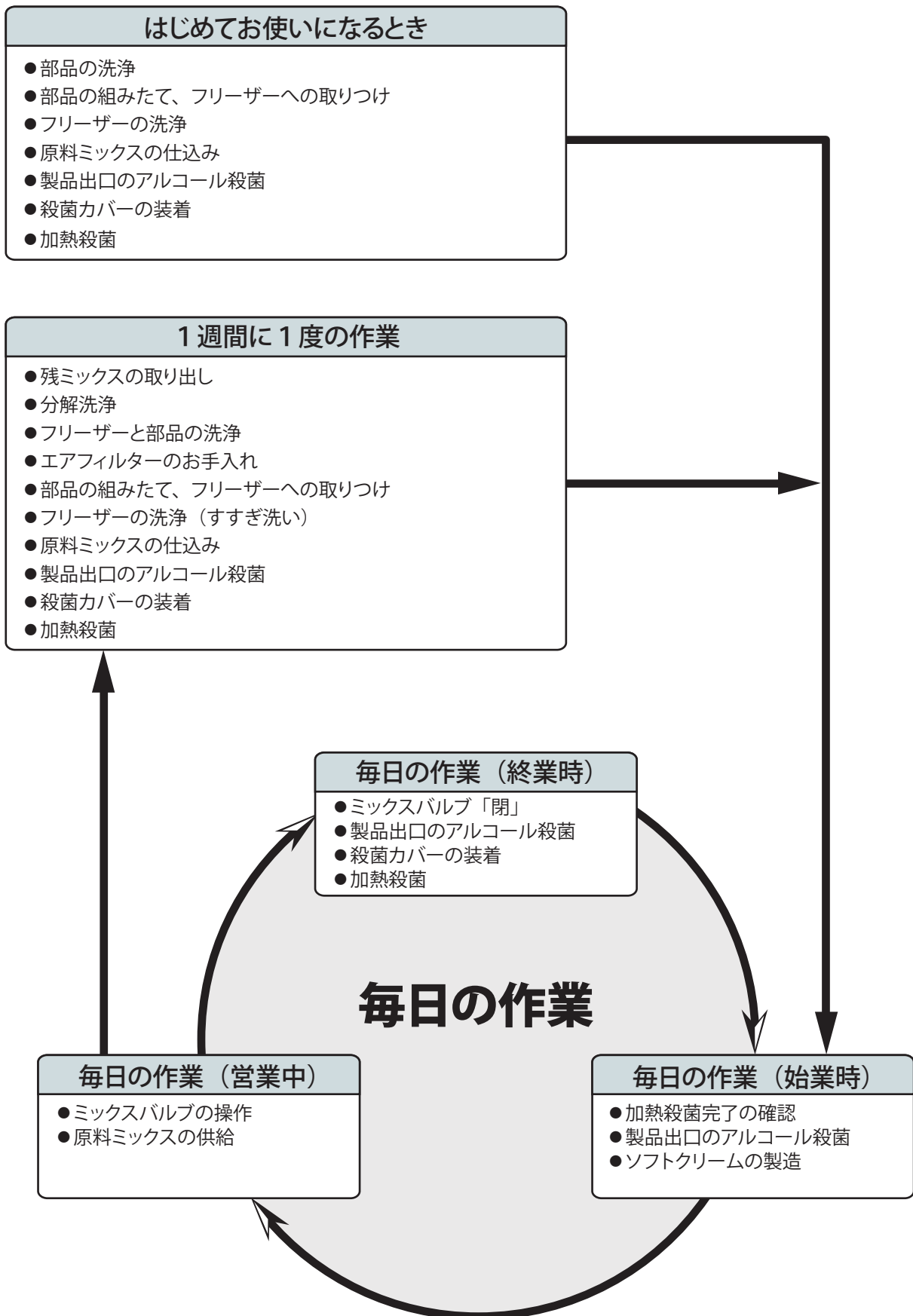


洗浄ブラシ(中)



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に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、ハンドル、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

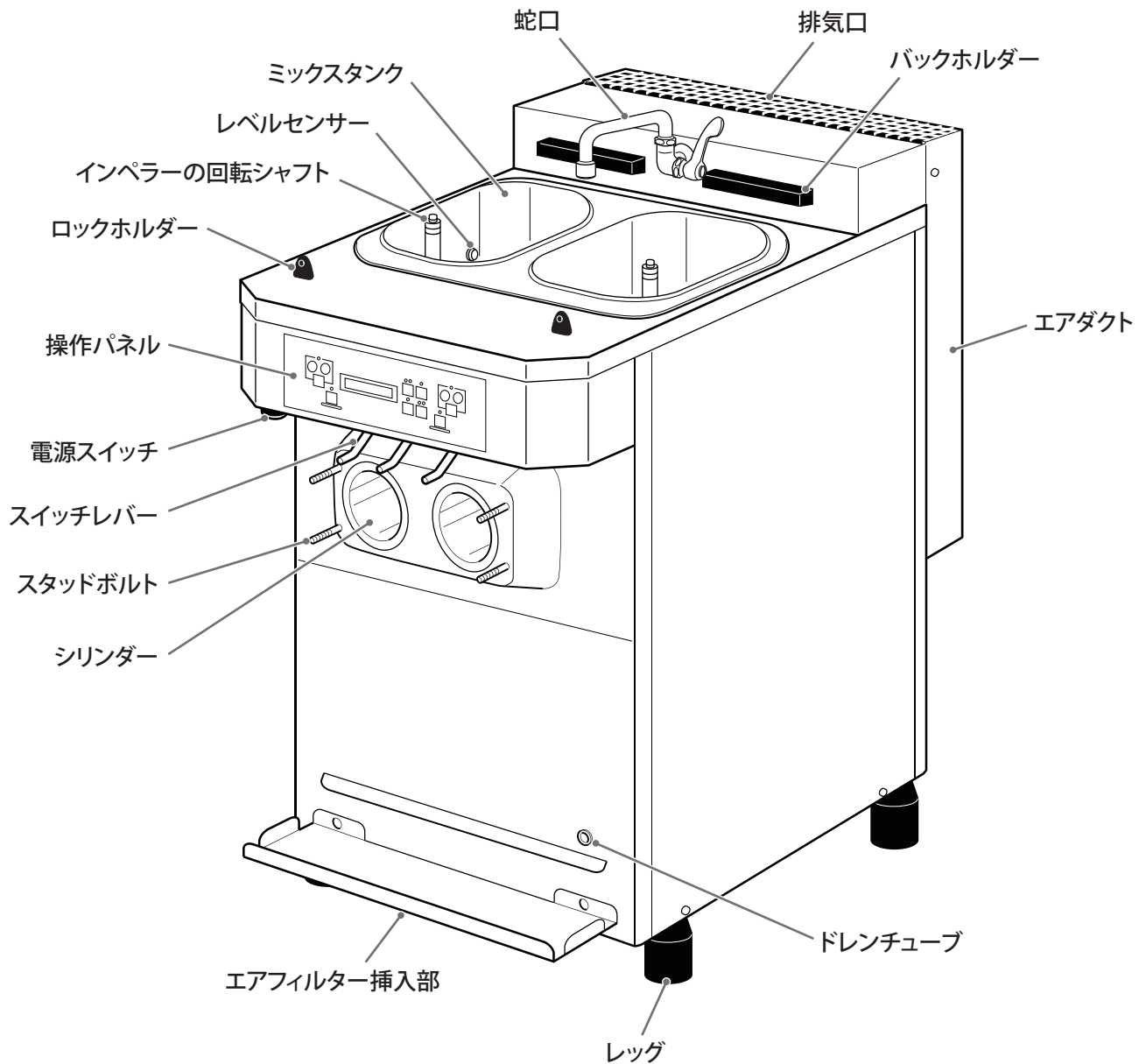
本機の異常や故障のときは、漏電遮断器を OFF にし、運転を中止すること
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になります。



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。

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 …………… (2)
- 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)

タンクカバー(左)
(138238)

センタープランジャー
(138234)

プランジャーHリング
(139609)

サイドプランジャー
(138804)

プランジャーOリング
(137270)

プランジャー角リング
(137194)

ハンドルスプリング(138237)

ハンドル(138235)

フロント(138645)

サムナット(138806)

殺菌カバー
(138646)

洗浄ブラシ(小)
(138703)

洗浄ブラシ(中)
(137123)

洗浄ブラシ(大)
(137086)

エアフィルター
(138243)

インペラー(白色)
(138035)

インペラー(青色)
(138036)

ミックススリーブ
(138240)

ミックスバルブ
(138882)

ミックスバルブOリング
(137143)

ブレード(白色)
(138038)

センターバー(白色)
(138040)

センターバー(青色)
(138041)

ダッシャー(138618)

ブレード(青色)
(138039)

フロントOリング(139147)

ハンドルピン(138236)

トレイライナー(138264)

トレイ(138263)

- 消耗部品交換セット (138957) : パッキンセット + ブレード + センターバー
 - パッキンセット (138956)
 - ブラシセット (138943)
- ※詳しくは、「56 ページ」 「消耗部品・定期交換部品」をご覧ください。
() 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。

操作部のなまえとはたらき

操作パネル

- スイッチ操作は、**停止** スイッチと **機能** **(-) (+)** スイッチ以外は 0.5 秒以上押してください。
(誤動作を防ぐため、触れただけでは作動しません)
- 各スイッチの切り換えは、一旦 **停止** スイッチを押してから行ってください。
(「加熱殺菌完了 (保冷状態)」からの「製造」操作時を除く)
- セーフティ機能：安全面から、フロントセットを取りつけていない状態での各スイッチ操作はできません。
(設定 F02・F03 の確認・変更操作を除く)



「**(-) (+)**」スイッチ
設定を変更するときなどに使用します。

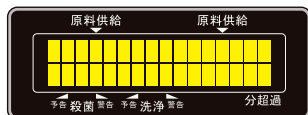
「**機能**」スイッチ
フリーザーの**設定値・履歴**などを**確認・変更**します。
※左右共通の設定は、左右どちらからの操作でも確認・変更可能です。
左右個別の設定は、それぞれの**機能**スイッチを押し確認・変更します。



「**殺菌**」スイッチ
ソフトクリームを加熱殺菌します。

殺菌中 : 加熱殺菌を促す際に点滅、加熱殺菌中に点灯

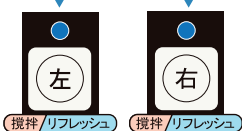
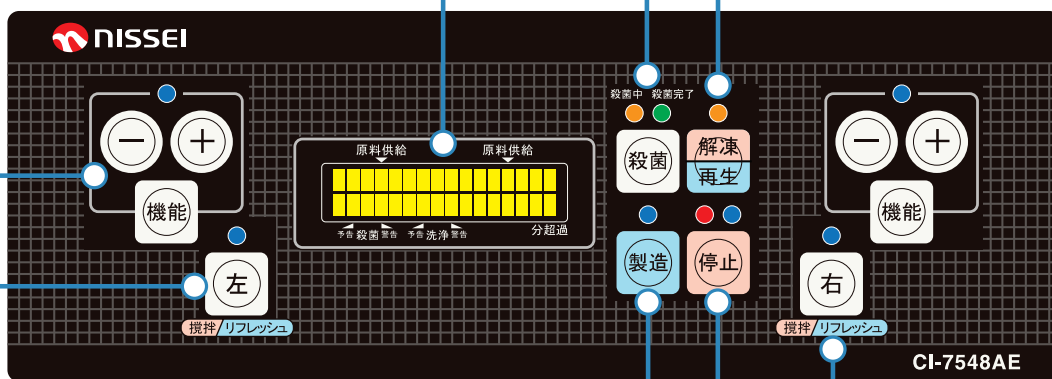
殺菌完了 : 加熱殺菌が完了し保冷運転中



キャラクターディスプレイ
フリーザーの**状態**を表示します。
※電源スイッチが OFF のときは、何も表示されません。



「**解凍・再生**」スイッチ
「**停止**」時に押すと、ソフトクリームを解凍します。
「**販売可能**」時に押すと、ソフトクリームを再生します。



「**搅拌・リフレッシュ**」スイッチ

「**停止**」時に押すと、ダッシャーを回転させ**シリンダー内**を搅拌します。
「**販売可能**」時のソフトクリームを取り出す前に押すと、**溶けたソフトクリームの飛び散りを軽減**します。
※左側の場合は **(左)** スイッチ、右側の場合は **(右)** スイッチを押します。



「**製造**」スイッチ
ソフトクリームをつくれます。

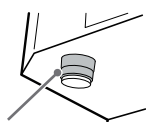


「**停止**」スイッチ
行っている動作を停止します。

赤ランプ：フリーザーに何らかの不具合が発生し停止した際に点滅

青ランプ：フリーザーが停止中の状態

電源スイッチ



電源スイッチ

スイッチを ON にするとキャラクターディスプレイに初期画面が表示されます。

スイッチを OFF 後、再び ON する場合は、5 秒以上待つてから行ってください。
5 秒未満のとき、正しく電源が入らないことがあります。
約 30 秒待つてもキャラクターディスプレイに何も表示されないときは電源スイッチを一旦 OFF にしてから 5 秒後再度 ON にしてください。

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。

キャラクターディスプレイ



FRONT (フロント)

『初期画面』

フロントセット未装着で電源スイッチが ON であることを示します。上段に「FRONT」が点滅表示されます。



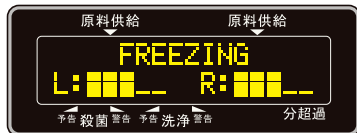
STOP (ストップ)

停止中であることを示します。上段に「STOP」が表示されます。
※フロントセットが取り付けられています。



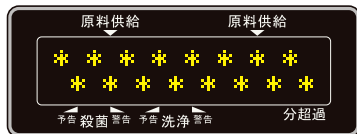
PASTEURIZE (パスチャライズ)

ソフトクリーム加熱殺菌中であることを示します。上段には「PASTEURIZE」が表示され、下段のセグメントが加熱殺菌の進行に応じて増加します。



FREEZING (フリージング)

ソフトクリーム製造中であることを示します。上段には「FREEZING」が表示され、下段にはソフトクリームの「できあがり状況」を示すセグメントが進行に応じて増加します。



ソフトクリーム販売可能であることを示します。ソフトクリームができあがりますと、この画面に変わります。以後、良好なソフトクリームを維持するためにフリーザーは断続的に再冷却を行います。



ソフトクリーム解凍中またはソフトクリーム再生の加熱中であることを示します。上段のセグメントは進行に応じて減少します。



ダッシャーを回転させ、シリンダー内を攪拌中であることを示します。セグメントは反時計方向に回転します。

その他の 主な英語表記



Serving Count (サービングカウント)
取出個数



Pasteurize (パスチャライズ)
殺菌



Error (エラー)
エラー



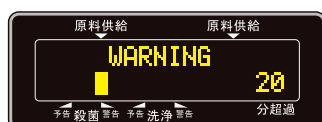
MAINTENANCE (メンテナンス)
メンテナンス



STANDBY (スタンバイ)
保冷



ANNOUNCE (アナウンス)
予告



WARNING (ワーニング)
警告



ATTENTION (アテンション)
注意



ERROR (エラー)
エラー

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

「F02：殺菌予定時刻」および「F03：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生じたときは、「17 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。

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、キャラクターディスプレイには「初期画面」が表示されます。

この状態で右側の **機能** スイッチを 1 回押すと「F02：殺菌予定時刻」が、さらにもう 1 回押すと「F03：分解洗浄曜日」がキャラクターディスプレイに表示されます。

設定変更後 **機能** スイッチを押し、次の設定項目に進めることで変更が確定となります。

機能 スイッチを押したあと 30 秒間無操作の状態が継続しますと、キャラクターディスプレイは元の表示に戻ります。また、**停止** スイッチを押すと元の表示に戻ります。

変更を確定せずに 30 秒間無操作が継続しますとキャンセルされ、元の表示に戻ります。

初期画面



「F02：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キャラクターディスプレイに表示されます。

※お買い上げ時の初期設定は、「21：00（21 時 00 分）」です。



「F03：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キャラクターディスプレイに表示されます。

※お買い上げ時の初期設定は、「Sun（日曜日）」です。






『殺菌予定時刻』と『分解洗浄曜日』の変更方法


- ① 「初期画面」が表示されている状態で向かって右側の  スイッチを押してください。

 スイッチのランプ（青）が点灯し、キャラクターディスプレイの表示が変わり、設定番号 F02 と殺菌予定時刻が表示されます。




殺菌予定時刻は、「時：21」が点滅、「分：00」が点灯しています。


- ②  または  を押し、点滅している「時」をご希望の時刻に合わせてください。


：1 時間単位で進みます。

：1 時間単位で戻ります。


右イラストは、「22」に変更しました。

- ③  スイッチを押しますと、ご希望の「時」が確定され、「分」が点滅します。 または  を押し、ご希望の時刻に合わせてください。



：1 分単位で進みます。

：1 分単位で戻ります。

右イラストは、「30」に変更しました。

- ④ 「殺菌予定時刻」の変更が完了しましたら、 スイッチを押して、「殺菌予定時刻」を確定してください。



キャラクターディスプレイの表示が変わり、設定番号 F03 と分解洗浄予定曜日が点滅表示されます。

- ⑤  または  を押し、点滅している「曜日」をご希望の曜日に合わせてください。

：1 日単位で曜日が進みます。

：1 日単位で曜日が戻ります。

右イラストは、 を 2 回押し、「金曜日」に変更しました。

- ⑥ 「分解洗浄曜日」の変更が完了しましたら、 スイッチを押して、「分解洗浄曜日」を確定してください。その後  スイッチを押すと、元の「初期画面」表示に戻ります。

初期画面



初期画面




お知らせ




キャラクターディスプレイの表示と曜日は、下表の通りです。

曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
ディスプレイ表示	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun

設定について(つづき)

フロントセットが取り付けられている「停止」状態で  スイッチを押すと、フリーザーの基本的な機能の設定変更または履歴の確認ができます。

- 「F01：予約殺菌」
- 「F02：殺菌予定時刻」
- 「F03：分解洗浄曜日」
- 「F04：原料設定」
- 「LOG1：製品取出個数履歴」
- 「LOG2：加熱殺菌・分解洗浄実施履歴」
- 「LOG3：不具合履歴」
- 「MAINTENANCE：メンテナンス」

左右どちらかの  スイッチを押し、設定変更または履歴確認したい項目を呼び出し、
  スイッチにて設定変更または履歴確認してください。

「F01：予約殺菌」(⇒P.63)

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。

「ON」にすることで、翌日の「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。



予約殺菌機能を設定した画面



「F02：殺菌予定時刻」および「F03：分解洗浄曜日」

「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。変更はできません。

※変更は、初期画面で行ってください。(⇒P.17)



「F04：原料設定」(⇒P.64)

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います。

弊社原料ミックスをそのまま使用の場合は、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。



「LOG1：製品取出個数履歴」(⇒P.65)

「LOG2：加熱殺菌・分解洗浄実施履歴」(⇒P.66)

「LOG3：不具合履歴」(⇒P.67)

の履歴を確認できます。

確認したい履歴は、⊕を押すと新しいものから、⊖を押すと古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。

「LOG1：製品取出個数履歴」



L: 左 C: センター R: 右

「LOG2：加熱殺菌・分解洗浄実施履歴」



「LOG3：不具合履歴」



「MAINTENANCE：メンテナンス」

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。

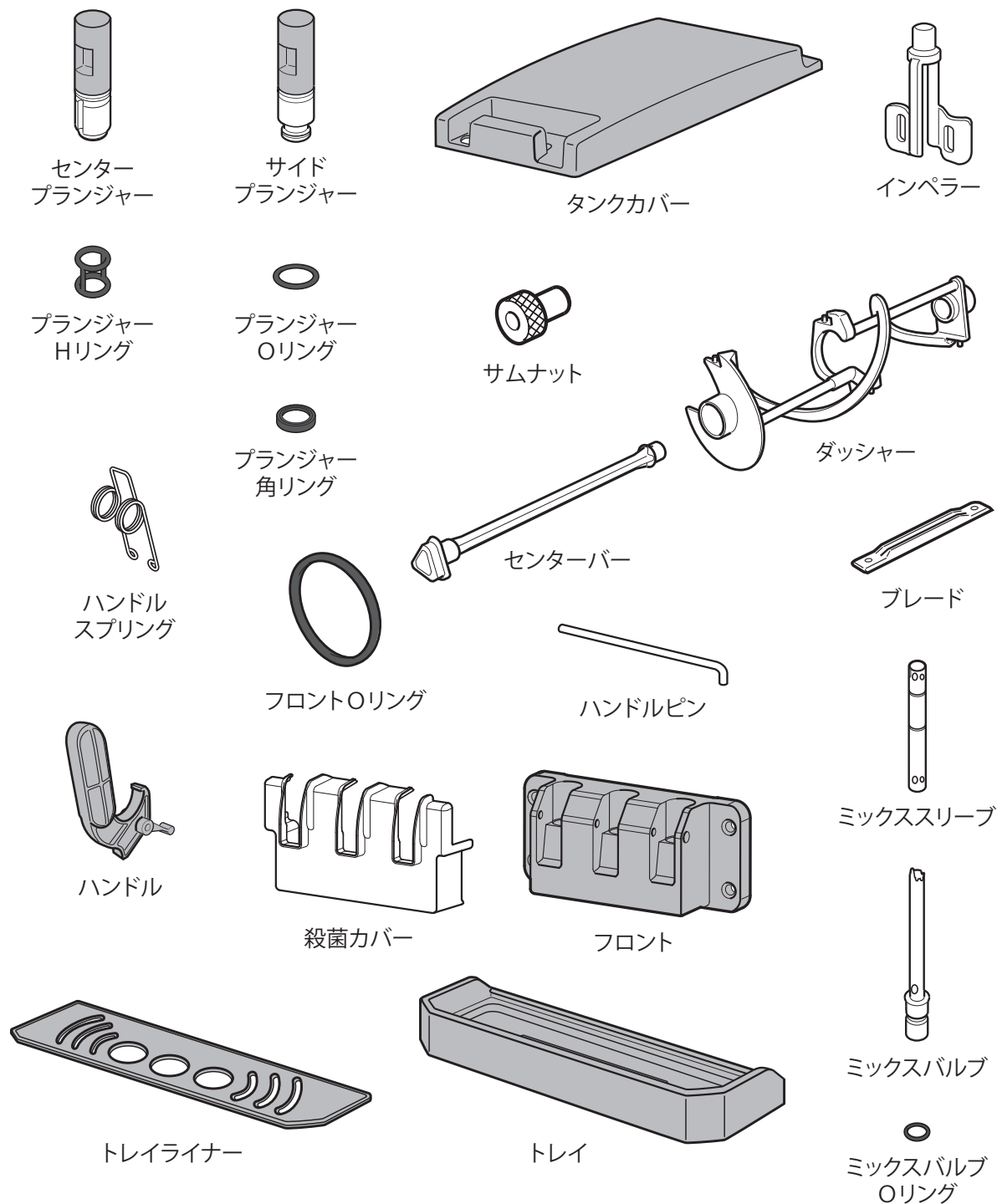
詳しくは、お買い上げの販売店またはサービス会社にお問い合わせください。



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。




お願い

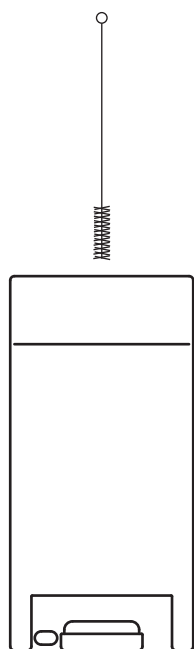
- 部品を傷つけないよう、また紛失しないように取り扱ってください。
- 樹脂部品は熱湯または食器洗浄機では洗わないでください。変形するおそれがあります。
- 部品は洗剤液または殺菌液の中に30分以上放置しないでください。変質するおそれがあります。

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)

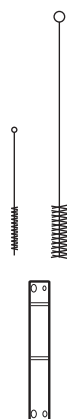
 洗浄ブラシ(大)



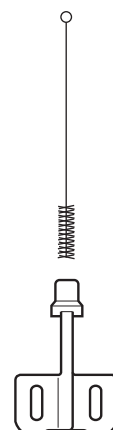
タンクカバー



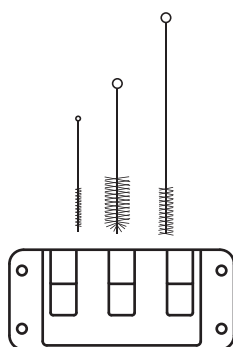
ミックスバルブ



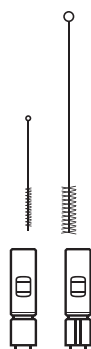
ミックススリーブ



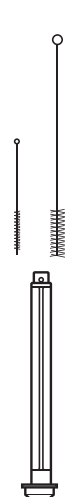
インペラー



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

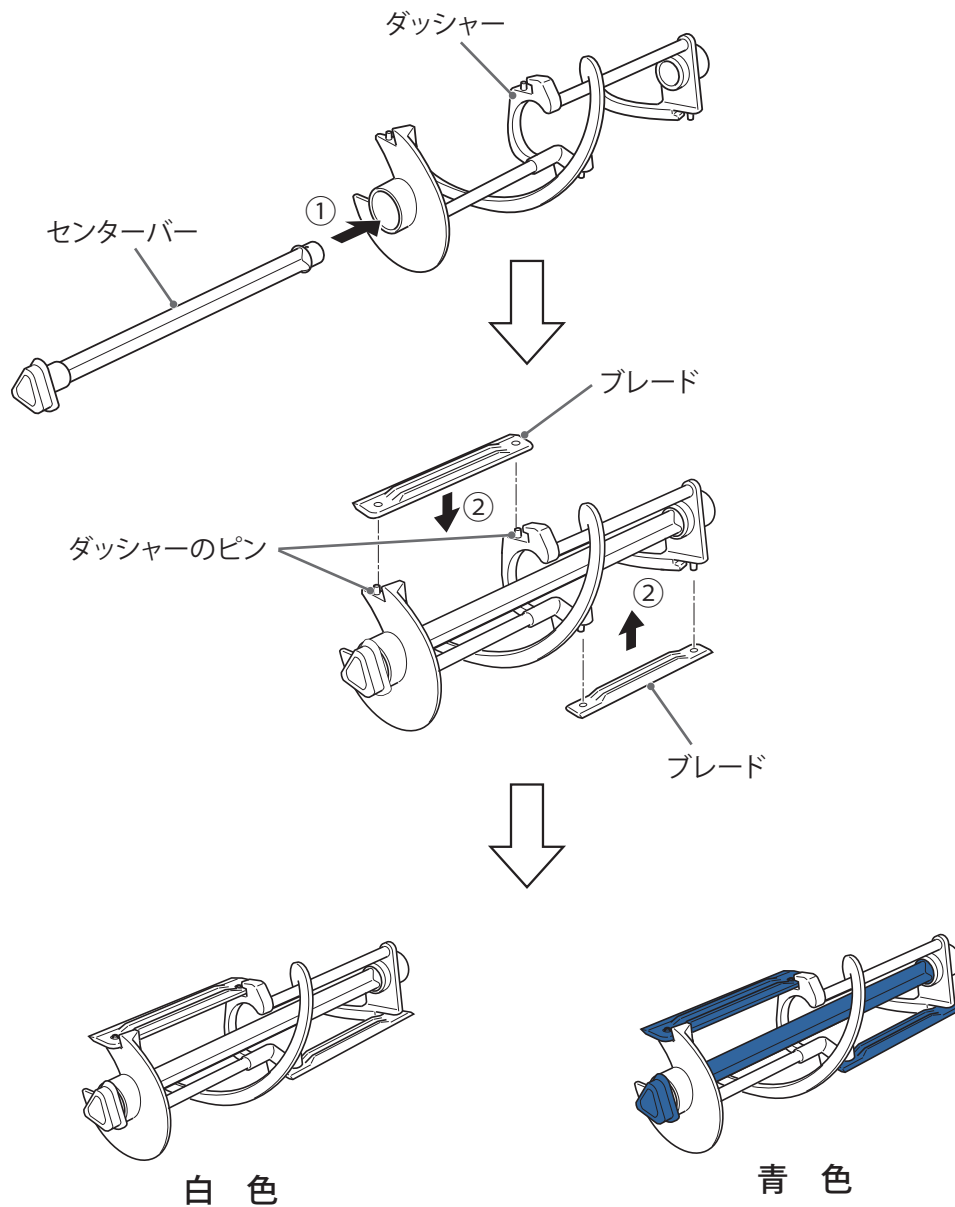
- 原料成分が残りやすい部品ですので洗浄ブラシでていねいに洗ってください。
- ブレードは鋭利ですので手を切らないように気をつけてください。
- インペラーは頭部内側も洗浄ブラシでていねいに洗ってください。

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。

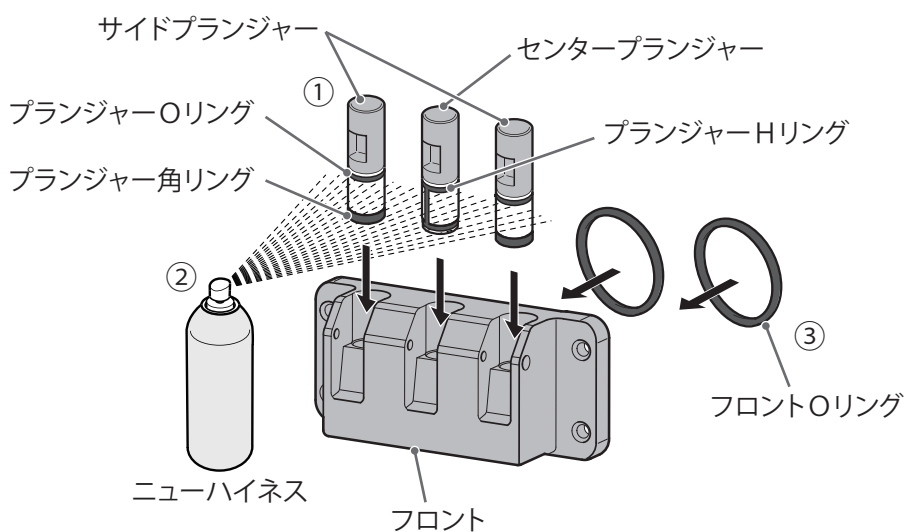


お願い

- 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リングと角リング、センタープランジャーにHリングを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。
- 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。

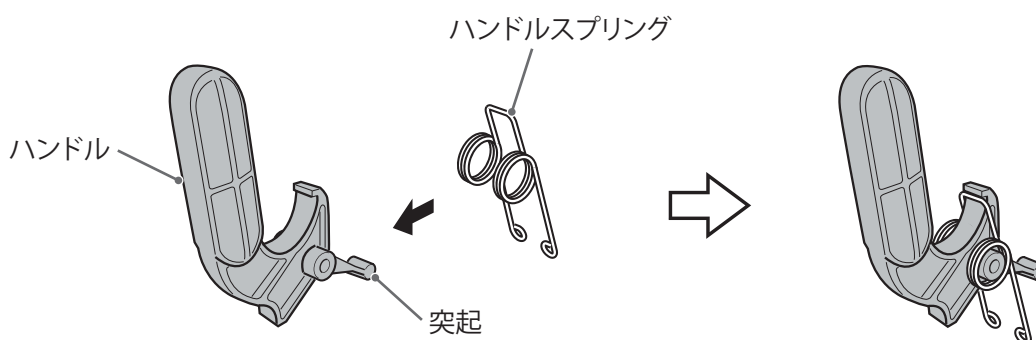


お願い

プランジャーをフロントに差し込むときは、サイド、センターの位置を間違えないように注意してください。
センター部の左右を区分するシールができず原料ミックス混入の原因になります。

ハンドルセット

ハンドルにハンドルスプリングを取りつけてください。

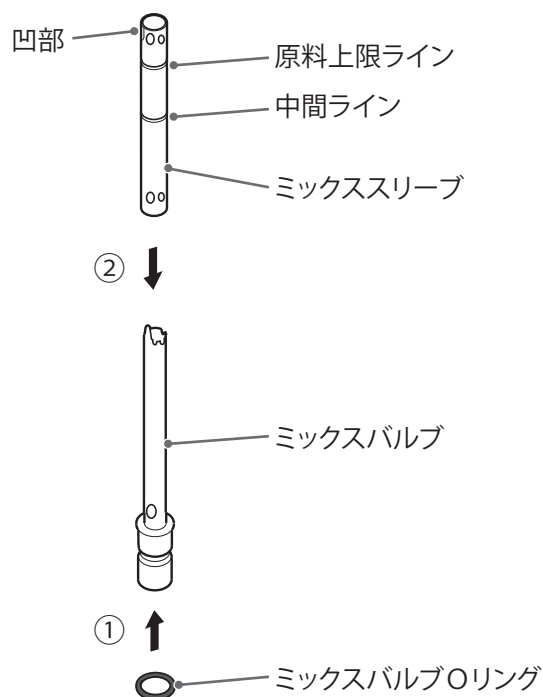


部品の組み立てかた(つづき)

ミックスバルブセット

- 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、
"38 ページ" をご覧ください。

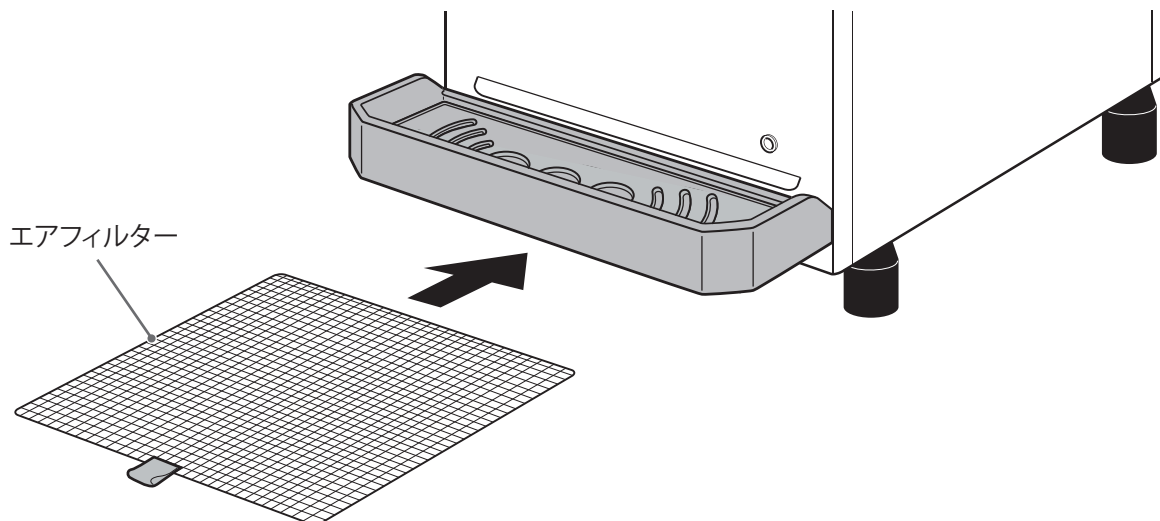


エアフィルター

稼働時、エアフィルターのつけ忘れのないように注意してください。

1週間に1度エアフィルターを取りはずして、掃除機などで清掃してください。

汚れがひどいときは、洗剤を入れたぬるま湯（約30℃）で洗い、水ですすいであらよく乾かしてください。汚れが早い場合は、こまめに清掃してください。



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

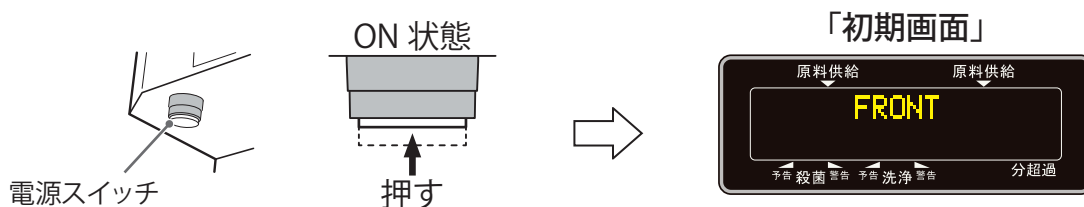
健康障害の原因になります。

1 食品用洗剤で部品を洗浄してください。(⇒P.20 ~ 21)

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。

しばらくするとキャラクターディスプレイに「FRONT」が点滅した初期画面が表示されます。



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。

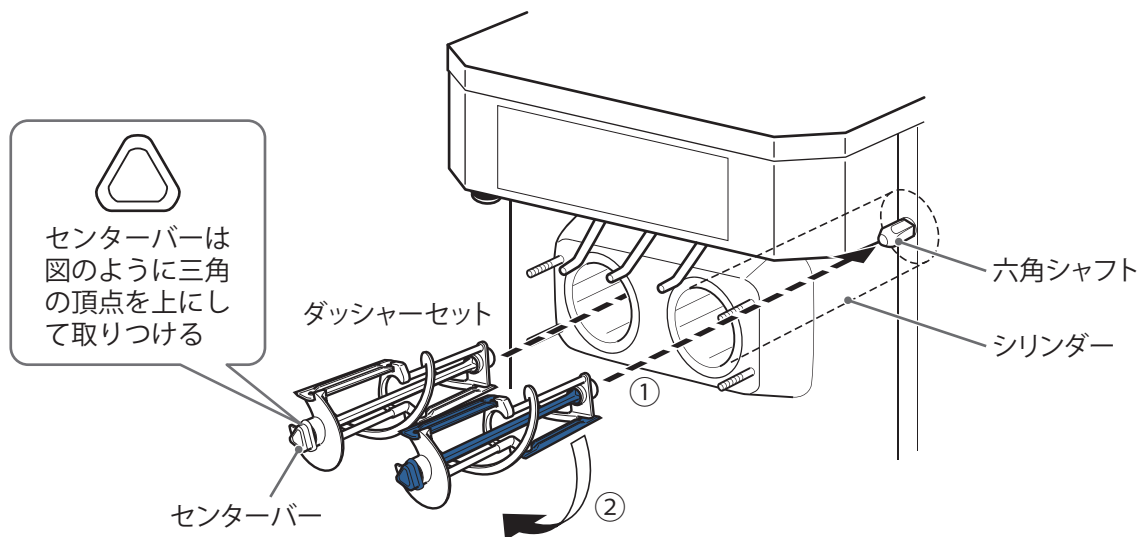
※例：白物系原料ミックス (バニラ、生乳ミックスなど) … 白色

色物系原料ミックス (チョコ、ストロベリーなど) … 青色

① 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んでください。

② ダッシャーを手でゆっくり回転させながら奥の六角シャフトにはめ込んでください。

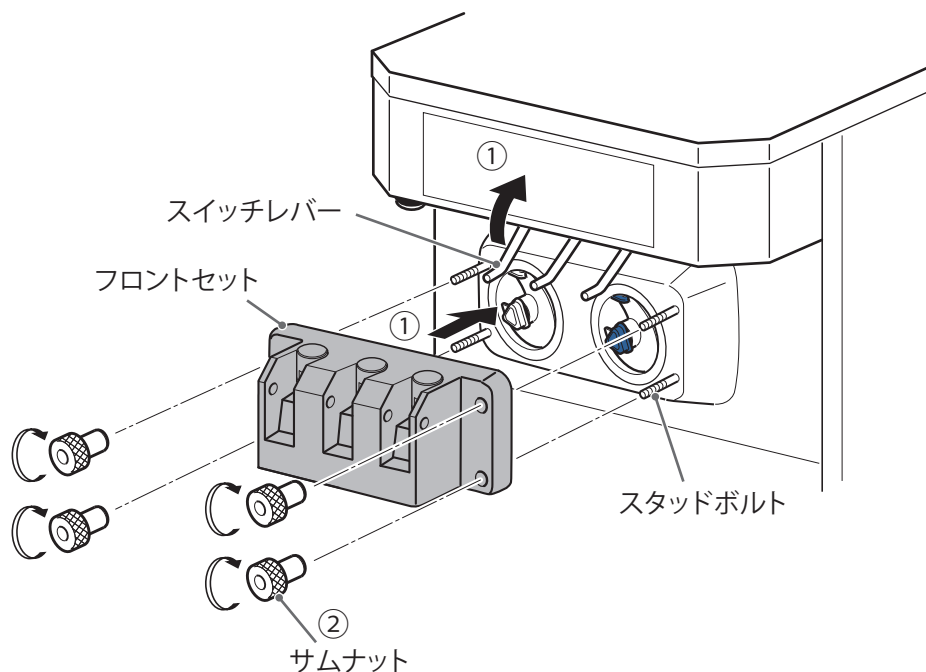
ダッシャーを差し込んだ際、センターバーは三角の頂点を上 (△) にして取りつけてください。



はじめてお使いになるとき(つづき)

4 フロントセットの取り付け

- ① 左端のスイッチレバーを持ち上げて、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。
- ② 4本のサムナットで対角に均一に締めつけてください。

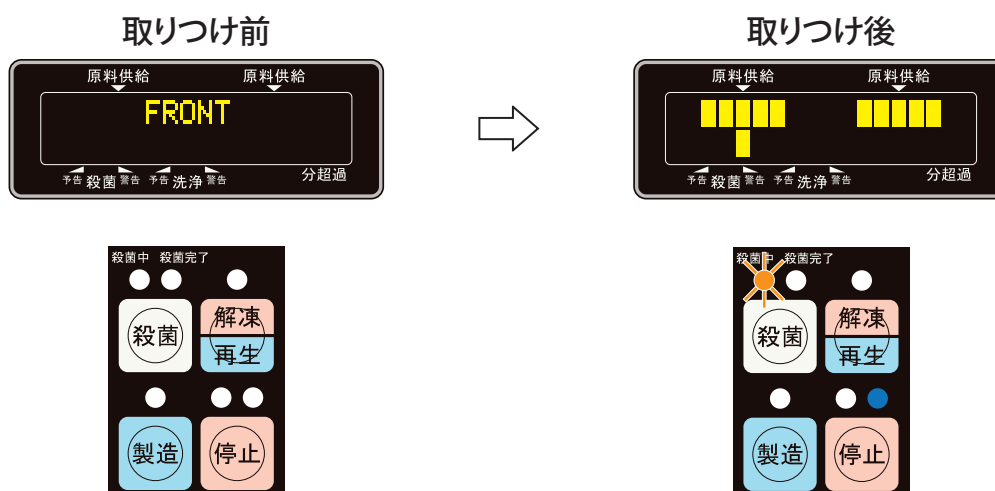


お願い

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。

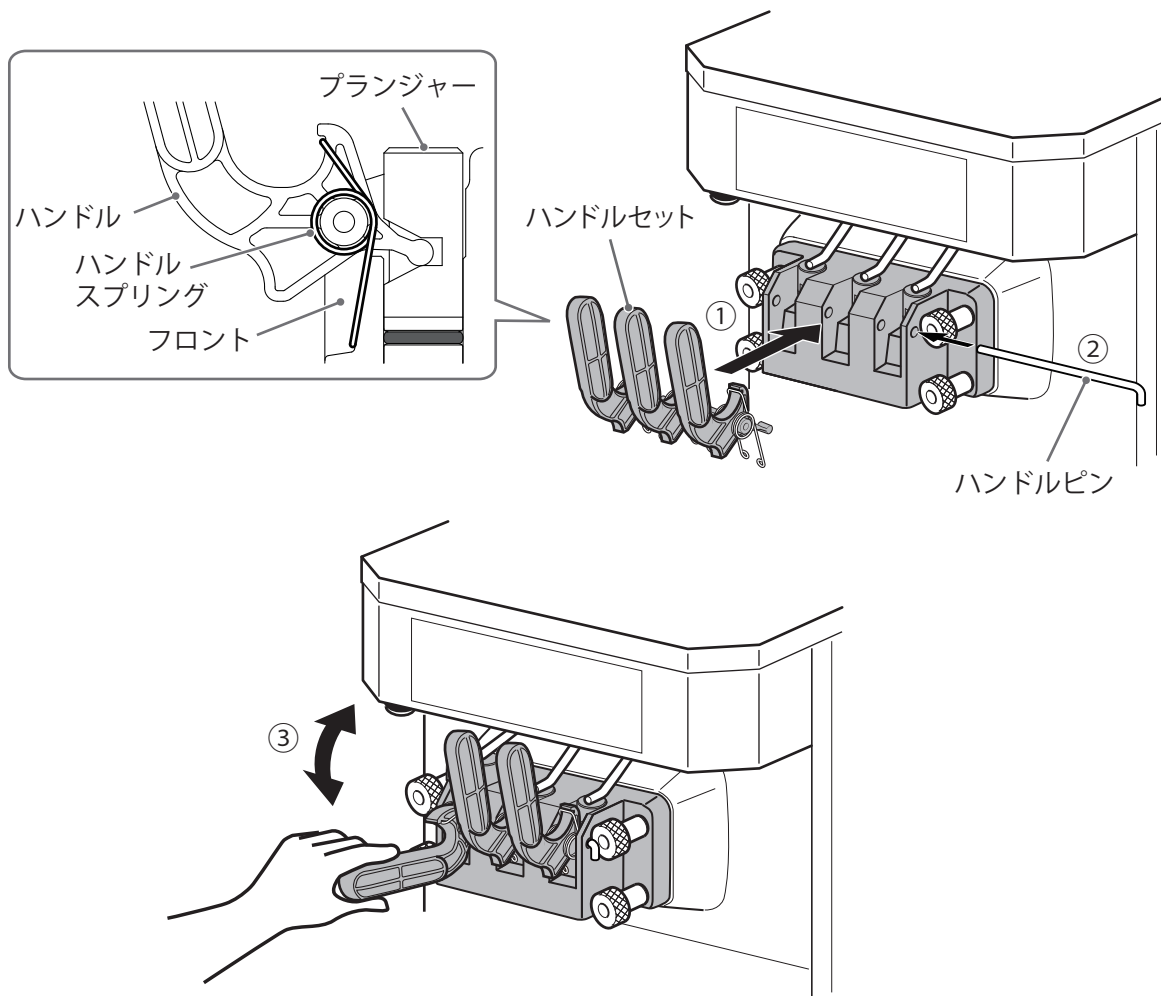
お知らせ

フロントセットの取り付けが完了しますと、キャラクターディスプレイの表示が変わります。
また、「停止」ランプ（青）が点灯、「殺菌中」ランプ（橙）が点滅します。

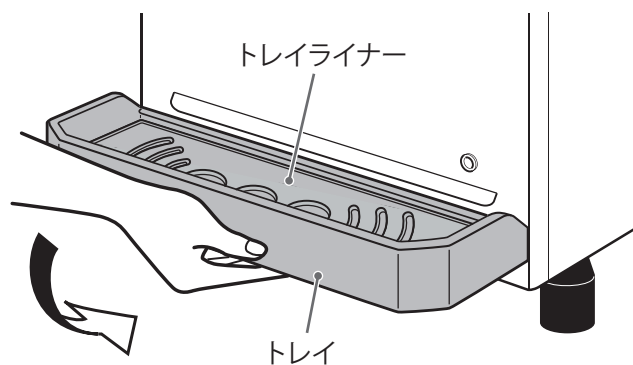


5 ハンドルセットの取り付け

- ① ハンドル（ハンドルスプリングつき）の突起部分を、プランジャーのくぼみに差し込んでください。
- ② ハンドルピンでハンドルセットを固定してください。
ハンドルにはスプリングがついていますので、ハンドルが勢いよく飛び出す可能性があります。
固定するまでハンドルをしっかり手で持ってください。
- ③ 固定後、ハンドルを手前に引いたときに戻る力がはたらいていることを確認してください。



6 トレイおよびトレイライナーを取りつけてください。



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

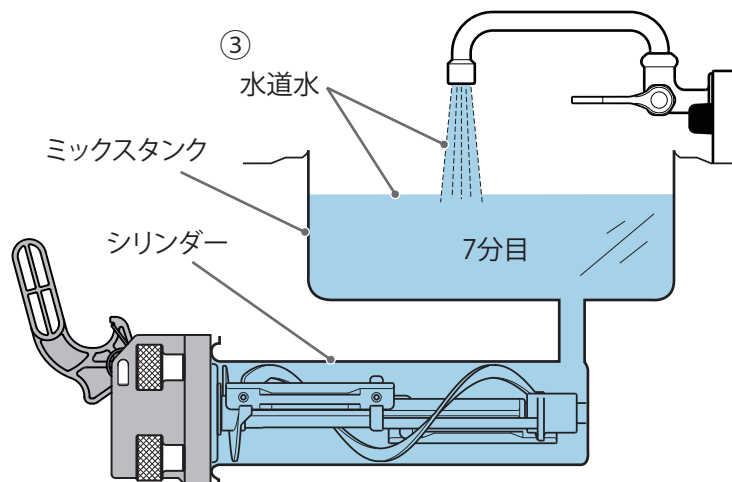
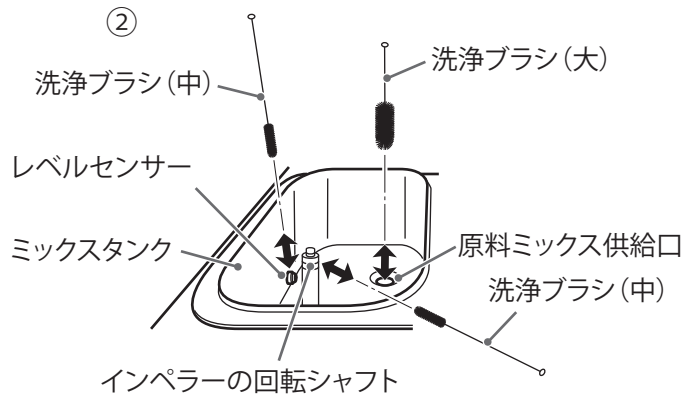
ミックスタンクから水をあふれさせないこと

本機内に水が入り、漏電・感電の原因になります。


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。

1 ミックスタンクの洗浄

- ① 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。
- ② 洗浄ブラシ（大）と洗浄ブラシ（中）でミックスタンク内を洗浄してください。
- ③ シリンダーとミックスタンク内（約7分目）に水道水を入れてください。



2 シリンダーの洗浄

- ①  スイッチを押してください。

シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON/3秒 OFF の動作を3回繰り返し、自動停止します。

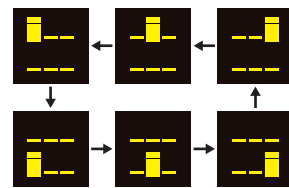
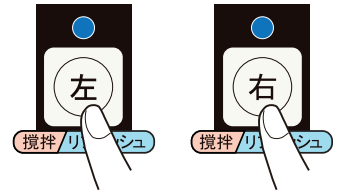
- ② “左側” も同様に操作してください。

お知らせ

ダッシャー回転中は、キャラクターディスプレイの表示が変わります。

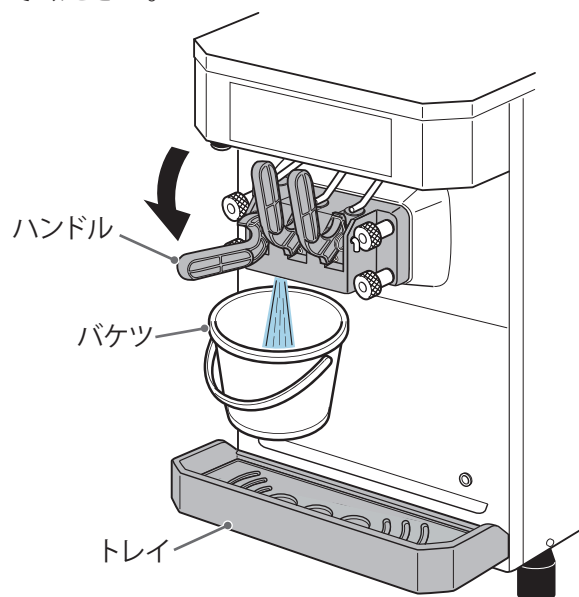
セグメントが反時計方向に回転します。

イラストは、左右ダッシャーとも回転しています。



攪拌中のセグメントの動き

- ③ 左右シリンダーの洗浄が終わりましたら、ハンドルを手前に引いて、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水をバケツなどに排水してください。




お願い

トレイの上にバケツなどをのせると、落下するおそれがあります。

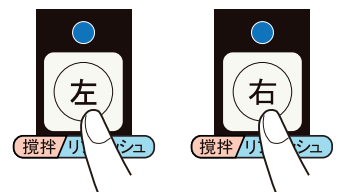
3 ミックスタンクおよびシリンダーのすすぎ洗い

- 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てください。

- ②  スイッチを押してください。

シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON/3秒 OFF の動作を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。



- ③ 左右シリンダーとミックスタンク内のすすぎ洗いが終わりましたら、ハンドルを手前に引いて、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水をバケツなどに排水してください。

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

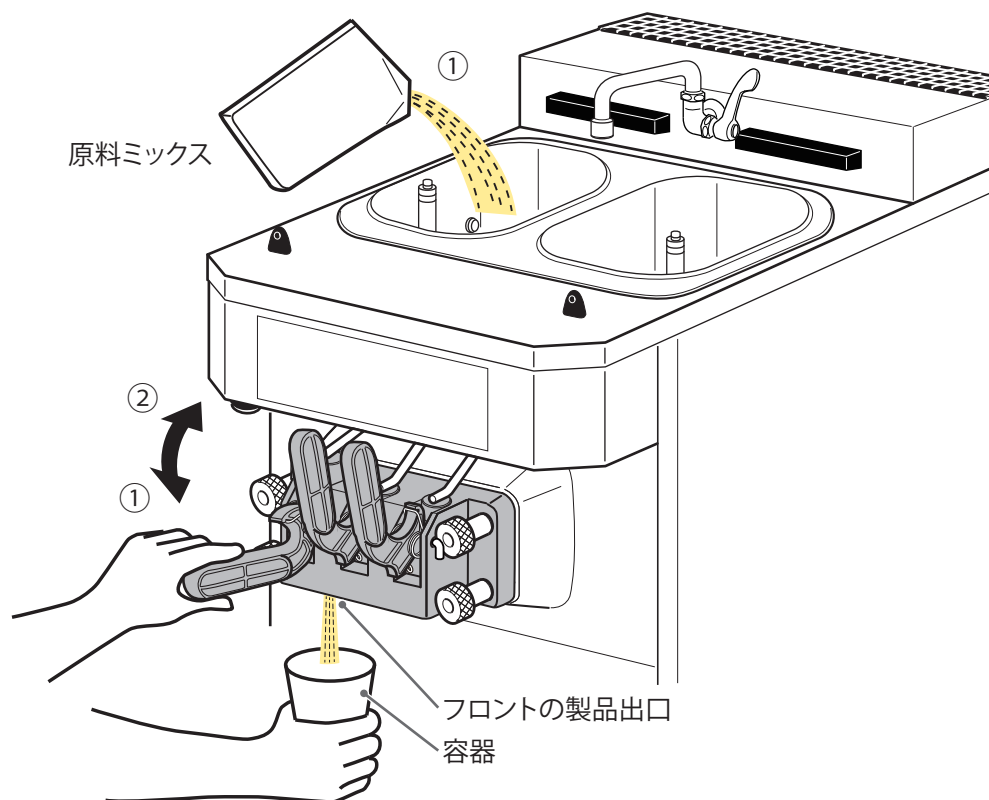
原料ミックス供給口に指など、ミックスバルブ以外を差し込まないこと
けがや故障の原因になります。



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。

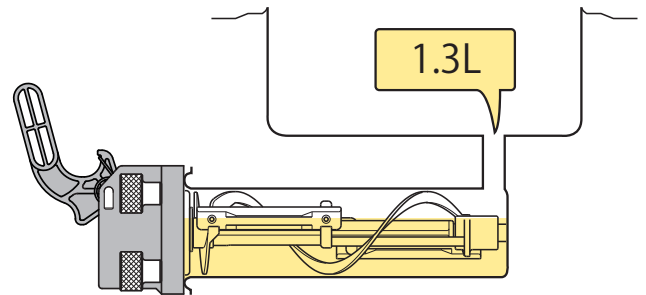
- 1** 原料ミックスをそれぞれ 3L ずつ用意してください。
原料ミックスパックを開封するときは、細菌汚染や異物混入のないように原料ミックスパックを開封してください。(→P.7)
- 2** 原料ミックスを規定量仕込むまえに、シリンダー内に洗浄時の残り水がないよう十分に水切りをしてください。
 - ① ハンドルを手前に引いて、製品取り出し「開」の状態にして、少量の原料ミックスをミックスタンク内に入れてください。
樹脂部品の色（白または青）に合わせて原料ミックスを仕込んでください。(→P.25)
 - ② フロントの製品出口から原料ミックスが少量出てきたらハンドルをもどして「閉」の状態にしてください。



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。

お願い

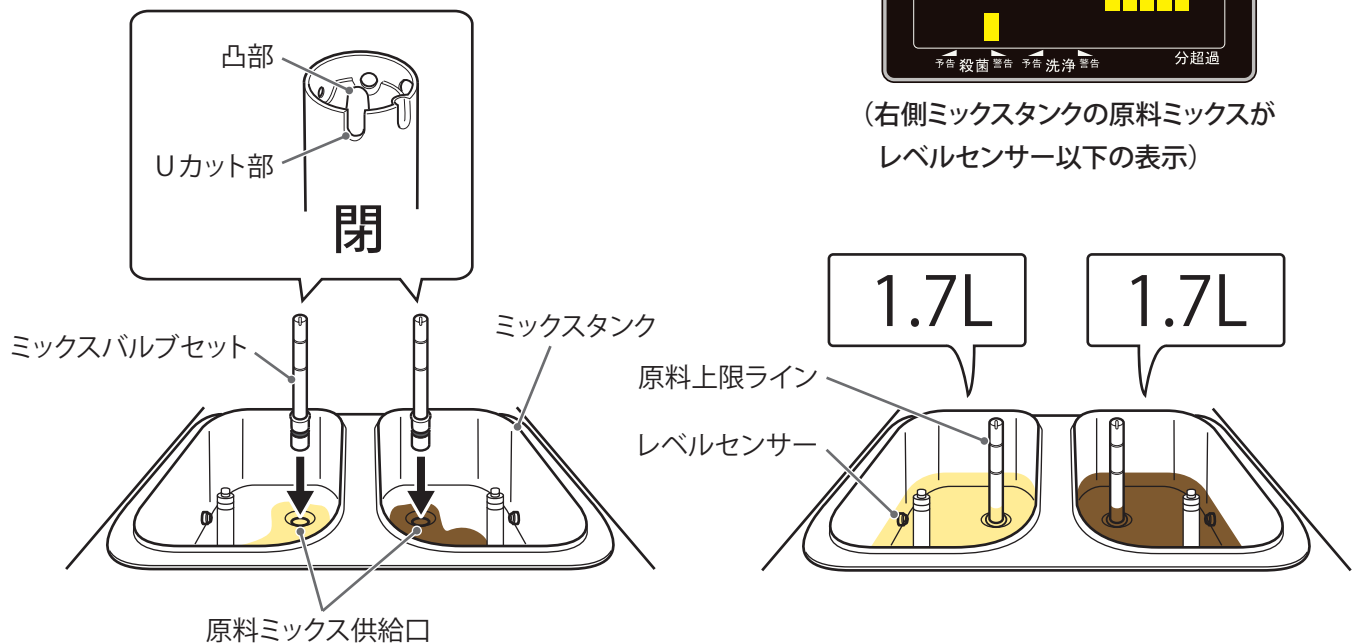
原料ミックスを適量以上入れるとオーバーラン（空気含有率）が下がり、ソフトクリームの品質や保形性が悪くなるので避けてください。詳しくは、「38 ページ」をご覧ください。



4 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み、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。

- 「原料供給」のセグメント表示が消えるまで、原料ミックスを仕込んでください。
ミックスタンク内の原料ミックスがレベルセンサー以上になるとセグメント表示は消えます。
(→P.39)



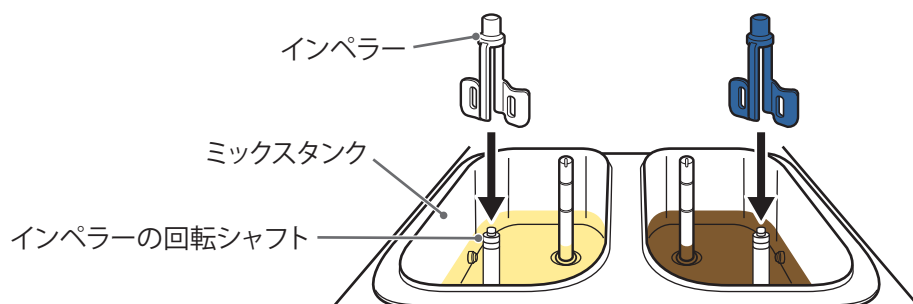
お知らせ

- 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。
- 「原料供給」のセグメントが表示されているときは、「加熱殺菌」は開始できません。

はじめてお使いになるとき(つづき)

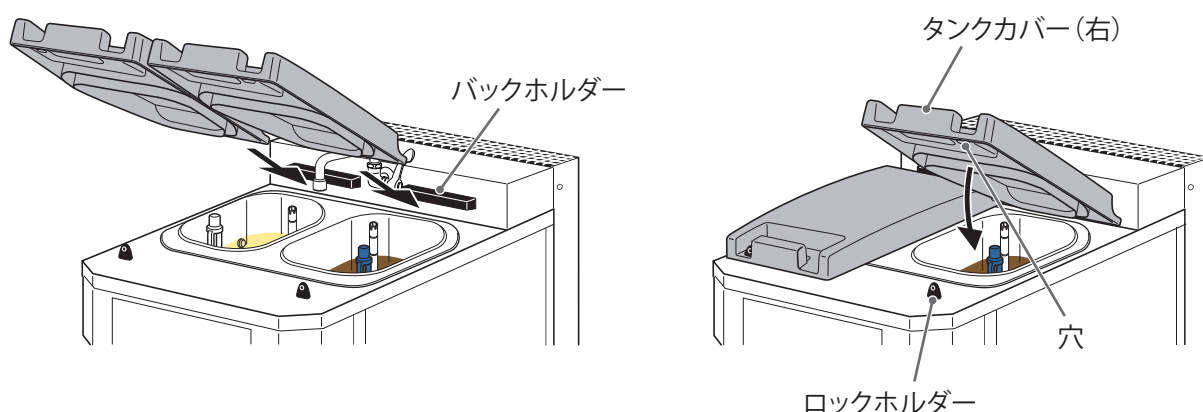
5 ミックスタンク内のインペラーの回転シャフトにインペラーを取りつけてください。

- 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.25)



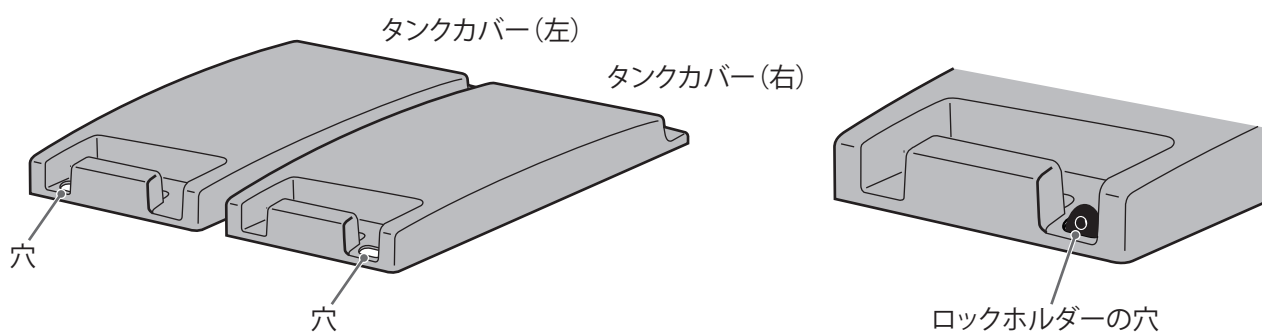
6 タンクカバーを取りつけてください。

- 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。
- タンクカバー後部を、バックホルダー（奥の黒い樹脂部品）の下側に差し込んだあと、タンクカバー前部の穴とロックホルダーが合うように左右間違えないように取りつけてください。



お知らせ

- タンクカバーは左右で穴位置が異なりますので、お間違えのないように取りつけてください。
- タンクカバーは、ロックホルダーの穴を利用して市販の鍵でロックできます。



4 加熱殺菌



警告



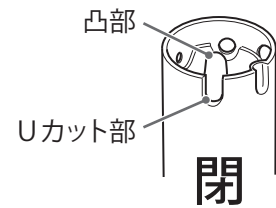
接触禁止

加熱殺菌中はタンクカバー、ハンドル、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 ミックスバルブが「閉」であることを確認してください。

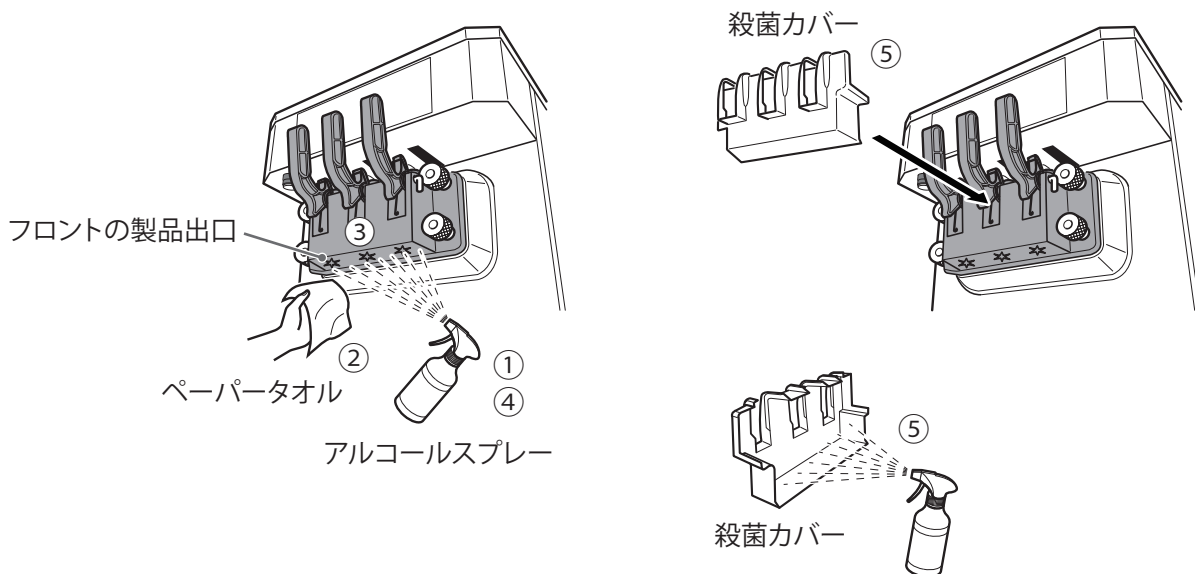
お知らせ

ミックスバルブを「閉」の位置にせず加熱殺菌をすると
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。(⇒P.38)



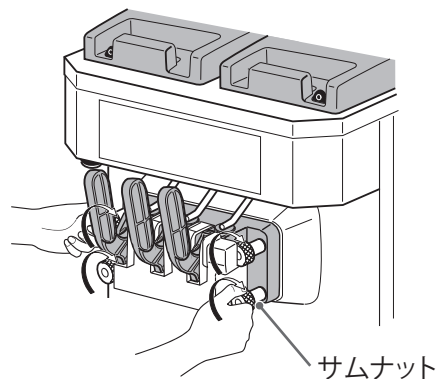
2 フロントの製品出口と殺菌カバーを殺菌してください。

- 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。
- 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。
- 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。



はじめてお使いになるとき(つづき)

- 3** サムナットをしっかりと締めつけてください。
対角に均一に締めつけてください。

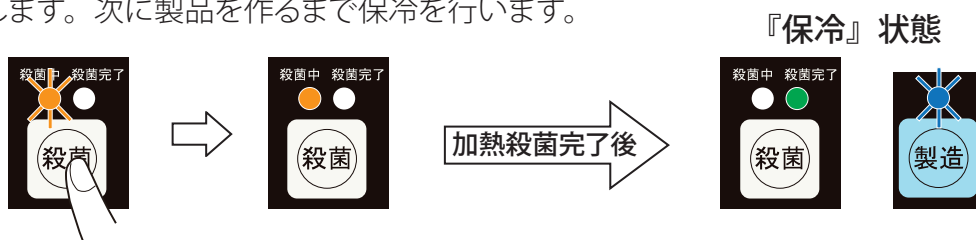


- 4**  スイッチを押して、「加熱殺菌」を開始してください。

「殺菌中」ランプ（橙）が点灯になり、加熱殺菌を開始します。

加熱殺菌開始から加熱殺菌完了まで約 130 分です。（ミックスタンク内原料ミックス 1.7L の場合）
加熱殺菌時間は室温やミックスタンク内原料ミックス量により変動します。


加熱殺菌完了後は「保冷」状態となり、「殺菌完了」ランプ（緑）が点灯、「製造」ランプ（青）が点滅します。次に製品を作るまで保冷を行います。



■加熱殺菌中は加熱殺菌の進行に合わせてキャラクターディスプレイ下段のセグメントが増加します。



お願い

-  スイッチを押すまえに、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。
- ハンドルを取りはずさないでください。ハンドルを取りはずすと、フロントの製品出口から原料ミックスがもれ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。
- 「原料供給」のセグメントが表示されているときは、「加熱殺菌」は開始できません。
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いますので、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、ハンドルを手前に引いた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 「殺菌完了」ランプ（緑）が点灯、「製造」ランプ（青）が点滅し、キャラクターディスプレイに「STANDBY」が表示され、「保冷」状態であることを確認してください。

お願い

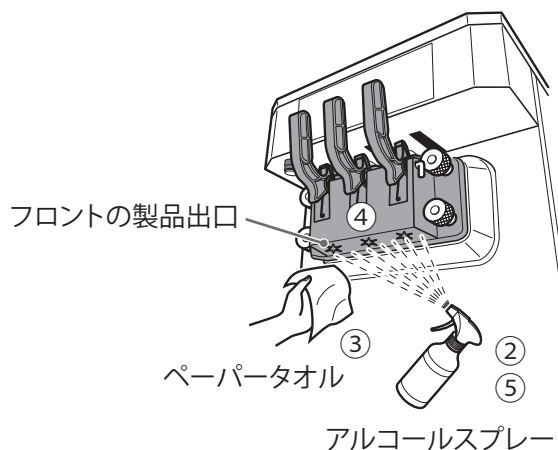
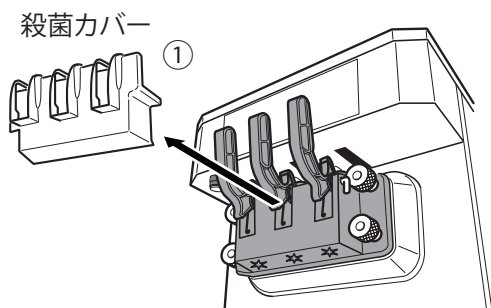
「保冷」状態でなければ加熱殺菌が完了していませんので、原料ミックスを廃棄して、分解洗浄したのち、「③ 原料ミックスの仕込み（⇒P.30）」から作業を行ってください。

『保冷』状態

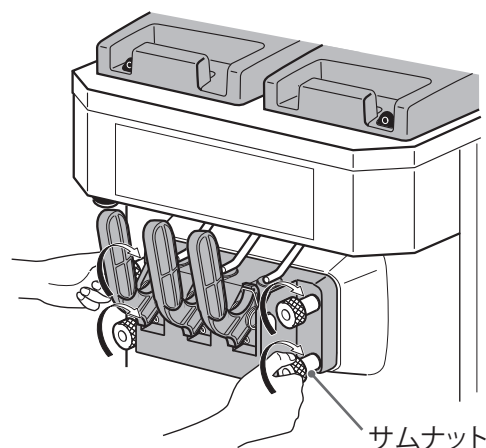


- 2 フロントの製品出口を殺菌してください。


- 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。
- 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。
- 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。



- 3 サムナットをしっかりと締めつけてください。
対角に均一に締めつけてください。



毎日の作業 - 始業時 - (つづき)

- 4  スイッチを押して、ソフトクリームの製造を開始してください。
「製造」ランプ（青）は点滅のままです。



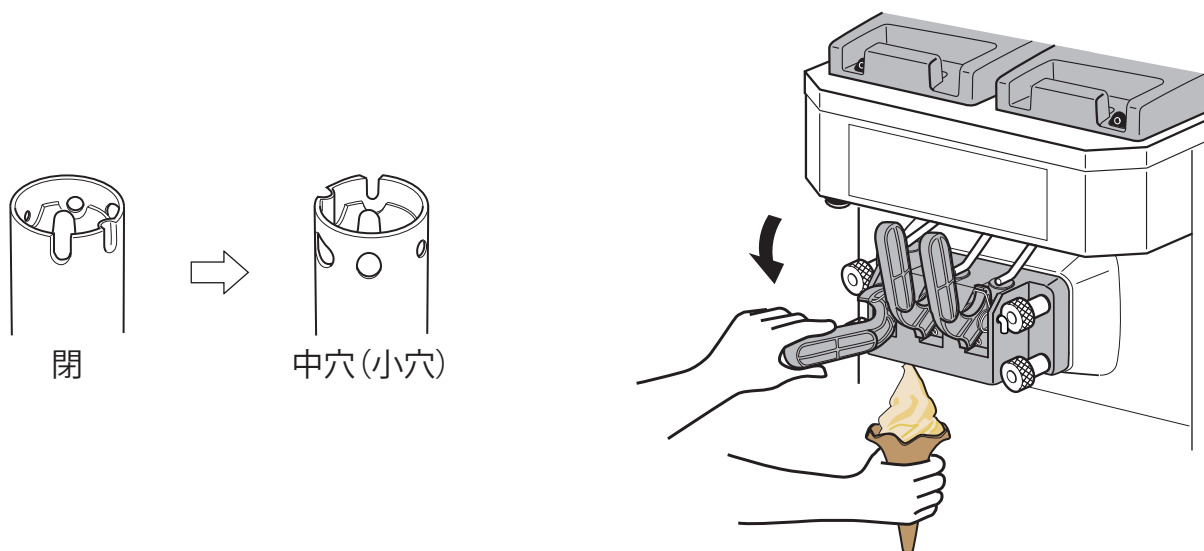
- ①「製造」が開始されるとキャラクターディスプレイの上段には「FREEZING」が表示されます。
下段には「できあがり状況」を示すセグメントが進行に応じて増加します。



- 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ます。
「製造」ランプ（青）は点滅から点灯に変わり、キャラクターディスプレイの表示も変わります。
以後、良好なソフトクリームを維持するためフリーザーは断続的に再冷却を行います。



- 5 ソフトクリームができあがりしたら、ミックスバルブを「閉」から「中穴」または「小穴」の位置にしたのち、ハンドルを手前に引いて、ソフトクリームを取り出してください。



お願い

ソフトクリームの製造が完了するまでミックスバルブは開けないでください。
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.38)

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に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。



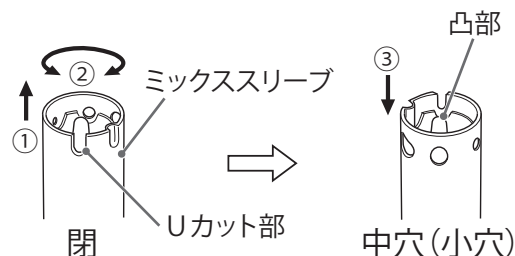
清潔に

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」または「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
あ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。



*「ミックスバルブの使いかた」について詳しくは、「38 ページ」をご覧ください。

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.41) にしたがって再生作業を行ってください。

毎日の作業 - 営業中 - (つづき)

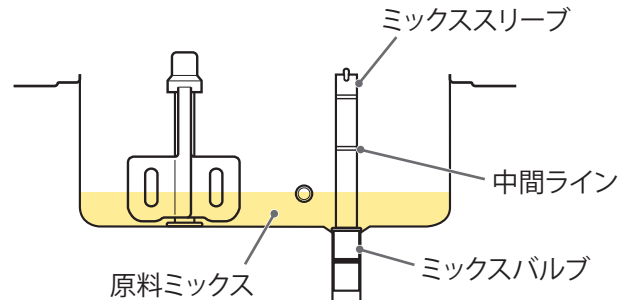
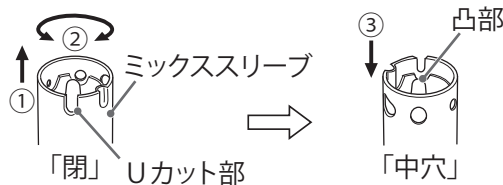
ミックスバルブの使いかた

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。
常に良好な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あ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"> ●「原料供給」が表示された場合（→P.39） ●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含有率（%）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。

原料ミックスの供給

「原料供給」のセグメント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。レベルセンサー以上に原料ミックスを供給しますと、「原料供給」表示から、もとの「販売」表示に戻ります。

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」が止まらなくなったりします。

「原料供給」表示（セグメントが点滅します）



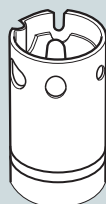
原料供給後

元の「販売」表示



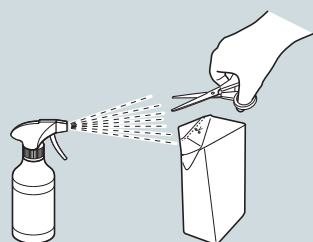
(右側ミックスタンクの原料ミックスがレベルセンサー以下になった状態)

お願い



ミックスバルブ

この原料上限ライン（約 6L 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。

毎日の作業 - 営業中 - (つづき)

『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、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」スイッチ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。

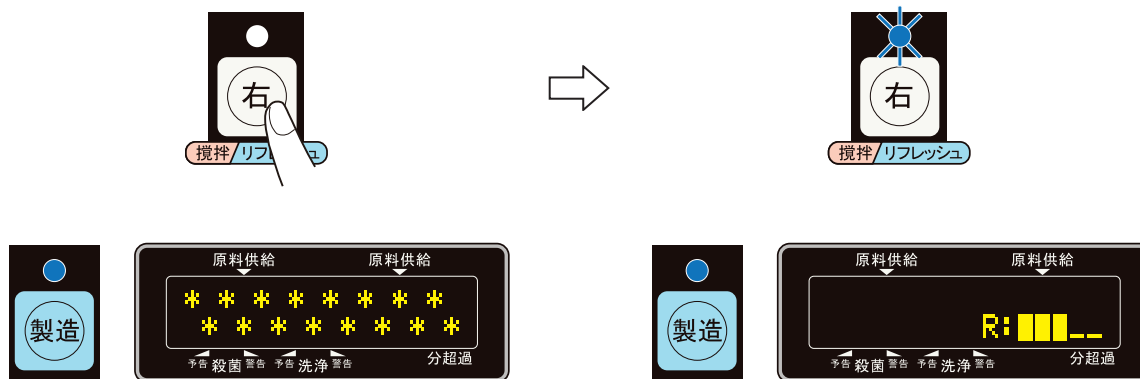
① ソフトクリームを取り出すまえに、「リフレッシュ」したいソフトクリームが右側であれば、

Ⓡスイッチを押してください。

青色のランプが10秒間点滅します。

また、キャラクターディスプレイの表示も変わります。

センター取り出しの場合は、Ⓡ、Ⓢスイッチを順に押してください。



② 10秒以上待つ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ってから取り出すとより効果的です。

③ 「リフレッシュ」が完了しますと、「右」ランプ（青）は消灯、キャラクターディスプレイは元の「販売」表示に戻ります。





お願い

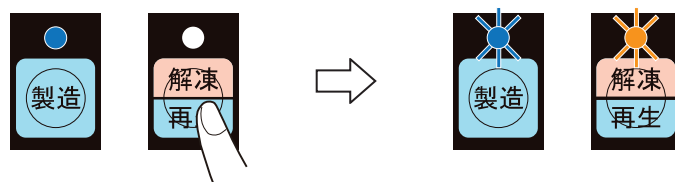
取り出すとき以外は「リフレッシュ」操作を行わないでください。

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。

『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”、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  スイッチを押すことで、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 「原料供給」のセグメントが表示されているときは、殺菌済みの原料ミックスをミックスタンク内に供給してください。
- ③ 「製造」ランプが点灯していることを確認して  スイッチを押してください。
「製造」ランプおよび「解凍・再生」ランプが点滅します。
「再生」中は左右ともソフトクリームの販売は**不可**です。
「再生」完了まで約 20 分です。



- ④ 「再生」の加熱中は、キャラクターディスプレイにその進捗状況が表示されます。時間経過とともに表示されるセグメントが少なくなります。



- ⑤ 加熱が完了しますと、製造に入ります。
キャラクターディスプレイは「製造」中の表示に変わり、「解凍・再生」ランプは消灯します。




- ⑥ 元の「販売」表示に戻りましたら「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。

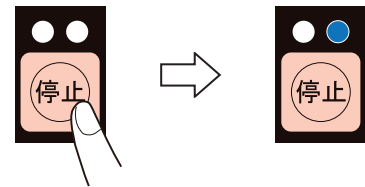


毎日の作業 - 営業中 - (つづき)

プランジャーの動きが悪くなったとき

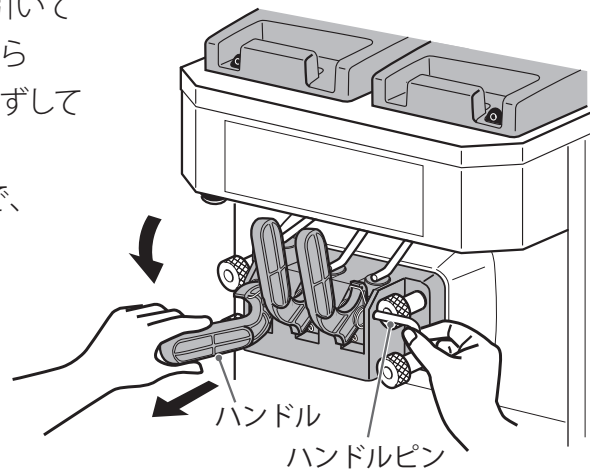
営業中にプランジャーの動きが悪くなったときは、プランジャーにニューハイネスを吹きつけて動きをなめらかにしてください。

- ①  スイッチを押して、「停止」状態にしてください。
「停止」ランプ（青）が点灯します。

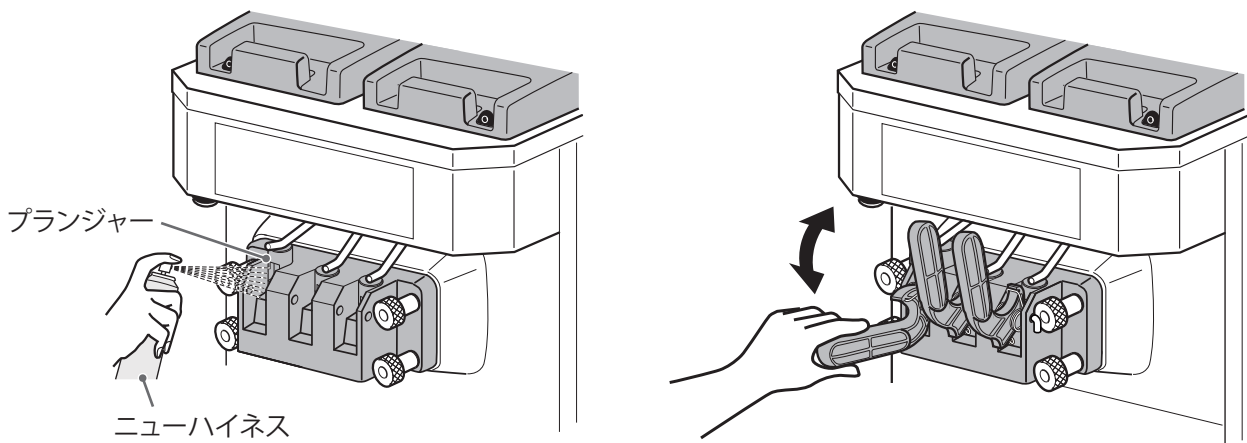


- ② 動きの悪いプランジャーのハンドルを手前に引いてプランジャーを上げた状態にして、フロントからハンドルピンを抜いてハンドルセットを取りはずしてください。

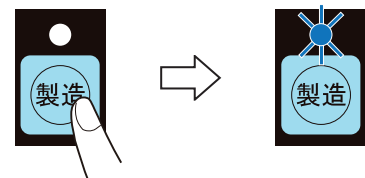
※ハンドルにはスプリングがついていますので、取りはずすときに勢いよく飛び出します。ハンドルをしっかりと手で持ち、1個ずつ順番に取りはずしてください。



- 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ください。ニューハイネスを吹きつけたプランジャーを手で下げて、ハンドルセットを取りつけて2～3回手前に引いて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  スイッチを押して、「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、ハンドル、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が表示されます。 スイッチを押して、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

キャラクターディスプレイは「ANNOUNCE」を表示し、「殺菌」の「予告」位置のセグメントが点滅します。

① 殺菌予定時刻 1 時間前



② 殺菌予定時刻

「殺菌中」ランプ（橙）が点滅します。
キャラクターディスプレイは「殺菌」文字の真上のセグメントが点滅します。



② 殺菌予定時刻

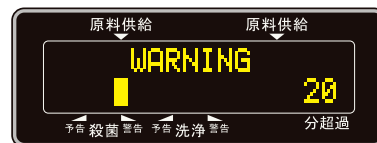


③ 殺菌予定時刻から 20 分超過すると、キャラクターディスプレイは「ANNOUNCE」の表示が「WARNING」に変わ

り、「警告」位置のセグメントが点滅します。
また、超過時間「20」が表示されます。
以後 20 分経過ごとに超過時間が更新表示されます。
「20⇒40⇒60⇒80⇒100⇒…」分



③ 殺菌予定時刻 20 分超過



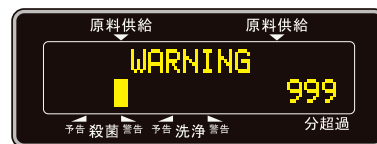
お願い

警告表示がでましたら、速やかに毎日の加熱殺菌作業を開始してください。

④ 1000 分超過しますと「999」の表示となります。
これ以降は超過時間の更新はされず、「999」のままです。




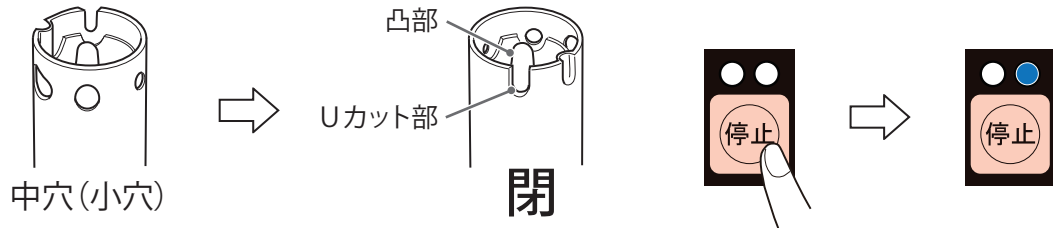
④ 殺菌予定時刻 1000 分超過



毎日の作業-終業時-(つづき)

以下の手順に従い毎日の加熱殺菌を行ってください。

- 1** ミックスバルブを「閉」の位置にしてから、 スイッチを押して「停止」状態にしてください。

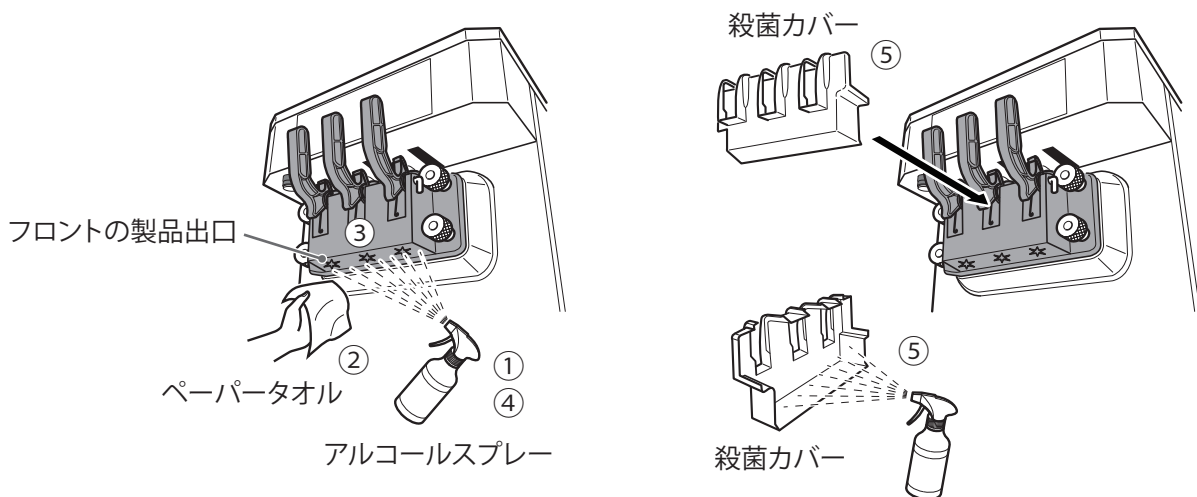


お知らせ

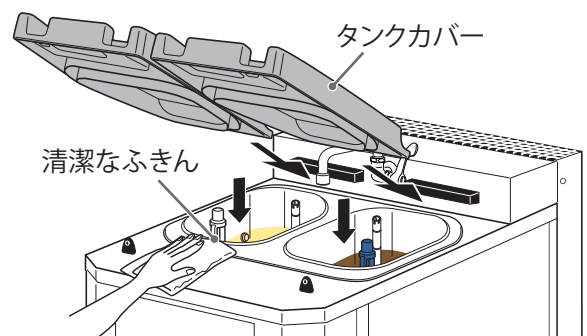
ミックスバルブを「閉」の位置にせず「加熱殺菌」を行うと適正量以上の原料ミックスがシリンダーに入るため、オーバーランが低下します。

- 2** 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。
- 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。
- 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。

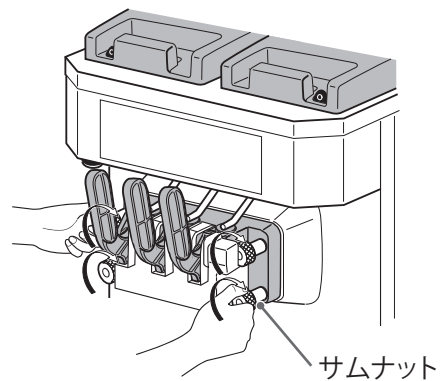


- 3** タンクカバーをはずしてミックスタンク周りを清潔なふきんで、異物をミックスタンク内に落とさないよう注意しながらふき、洗浄したタンクカバーを取りつけてください。



4 サムナットをしっかりと締めつけてください。

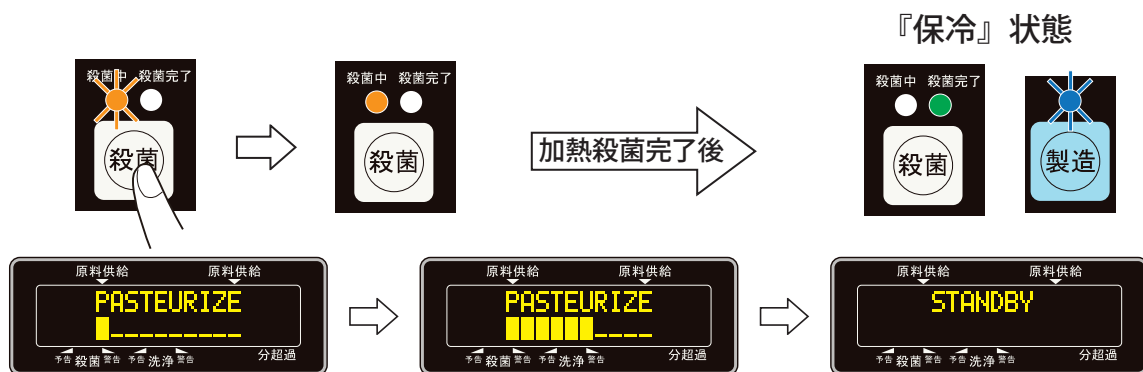
対角に均一に締めつけてください。




5 スイッチを押して、「加熱殺菌」を開始してください。(→P.34)

「殺菌中」ランプ（橙）が点滅から点灯に変わり、加熱殺菌を開始します。

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。



お願い

-  スイッチを押すまえに、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。
- ハンドルを取りはずさないでください。ハンドルを取りはずすと、フロントの製品出口から原料ミックスがもれ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。
- 「原料供給」のセグメントが表示されているときは、加熱殺菌を開始できません。
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いますので、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、ハンドルを手前に引いた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は使わないでください。

お知らせ

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

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が表示されます。 スイッチを押して、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

キャラクターディスプレイは「ANNOUNCE」を表示し、「洗浄」の「予告」位置のセグメントが点滅します。

① 分解洗浄予定時刻 1時間前



② 分解洗浄予定時刻

「解凍・再生」ランプが点滅します。
キャラクターディスプレイは「洗浄」文字の真上のセグメントが点滅します。

② 分解洗浄予定時刻



③ 分解洗浄予定時刻から20分超過すると、キャラクターディスプレイは「ANNOUNCE」の表示が「WARNING」に変わり、「警告」位置のセグメントが点滅します。また、超過時間「20」が表示されます。以後20分経過ごとに超過時間が更新表示されます。「20⇒40⇒60⇒80⇒100⇒…」分

③ 分解洗浄予定時刻 20分超過



お願い

警告表示がでましたら、速やかに1週間に1度の分解洗浄作業を開始してください。

④ 1000分超過しますと「999」の表示となります。これ以降は超過時間の更新はされず、「999」のままです。

④ 分解洗浄予定時刻 1000分超過



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。

「原料供給」のセグメント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。

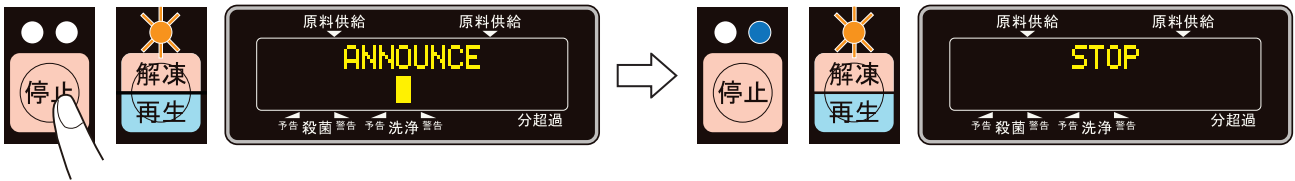


「1週間に1度の分解洗浄」の時刻になりましたら、以下の手順に従い分解洗浄を行ってください。

1 停止スイッチを押す

停止スイッチを押して、「停止」状態にしてください。

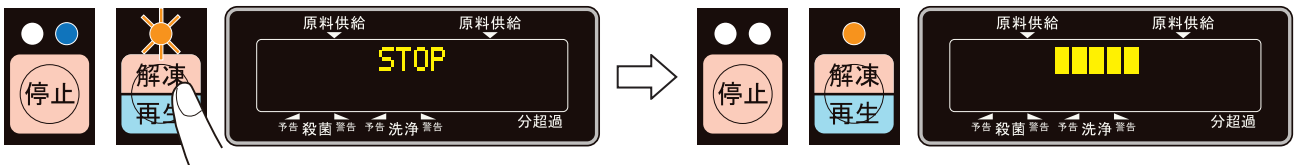
「停止」ランプ（青）が点灯します。「解凍・再生」ランプは、点滅のままです。



2 原料ミックスの取り出し

① 解凍再生スイッチを押して、シリンダー内の原料ミックスを解凍してください。

「停止」ランプ（青）が消灯、「解凍・再生」ランプが点灯に変わり、キャラクターディスプレイの表示が変わります。



お知らせ

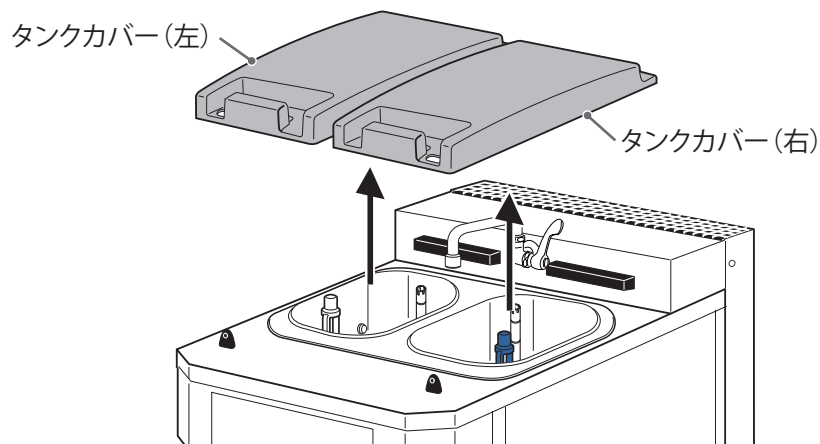
「解凍」中は、キャラクターディスプレイにその進捗状況が表示され、時間経過とともに表示されるセグメントが少なくなります。

「解凍」が完了しますと、自動的に「停止」状態になります。

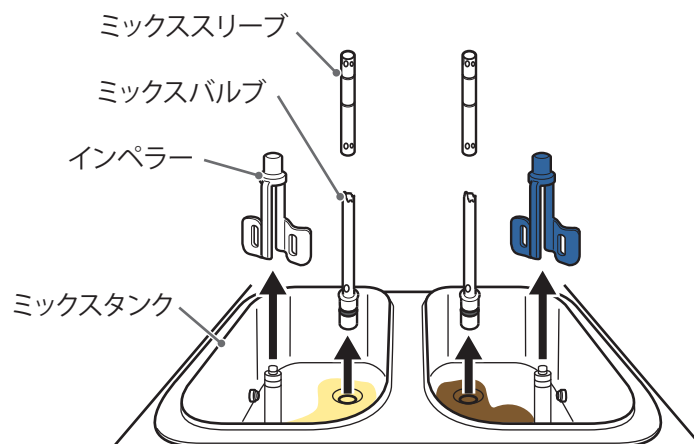


1週間に1度の作業(つづき)

② 解凍が終わりましたらタンクカバーを取りはずしてください。

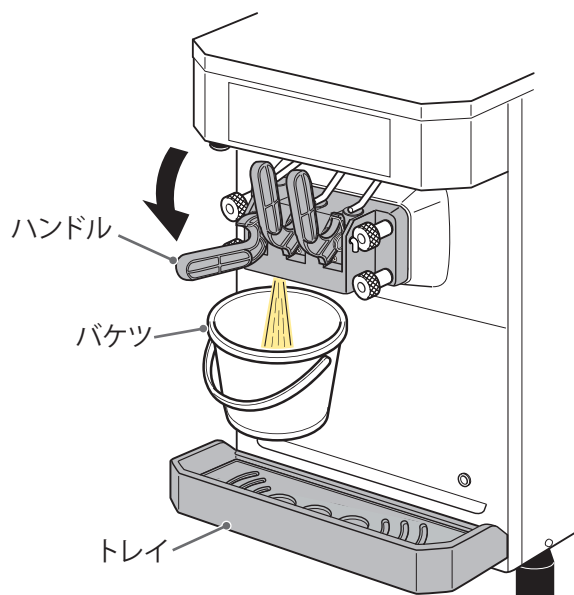


③ ミックスタンク内のインペラーおよびミックスバルブ・ミックススリーブを取りはずしてください。



④ ハンドルを手前に引いて、シリンダーとミックスタンク内の原料ミックスをバケツなどに取り出して
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。

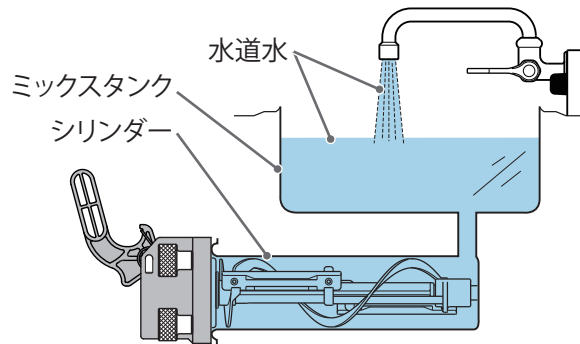



お願い

トレイの上にバケツなどを
のせると、落下するおそれ
があります。

3 ミックスタンクとシリンダーの洗浄

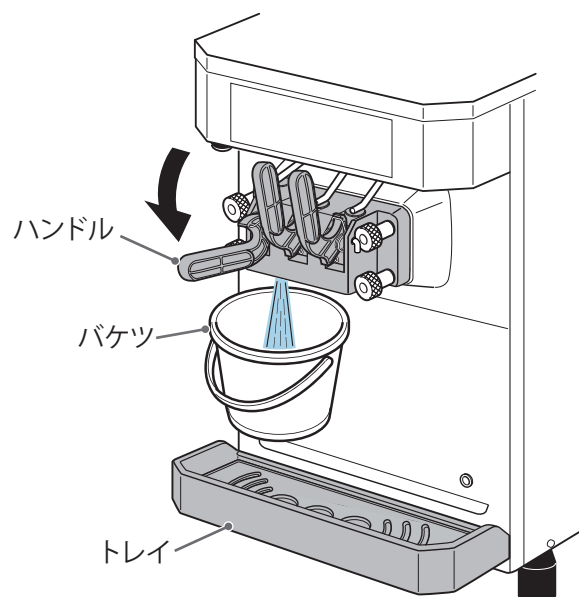
① シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れてください。



②  スイッチを押して、シリンダー内を攪拌してください。
シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON/3秒 OFF の動作を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。



③ ハンドルを手前に引いて、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水をバケツなどに排水してください。

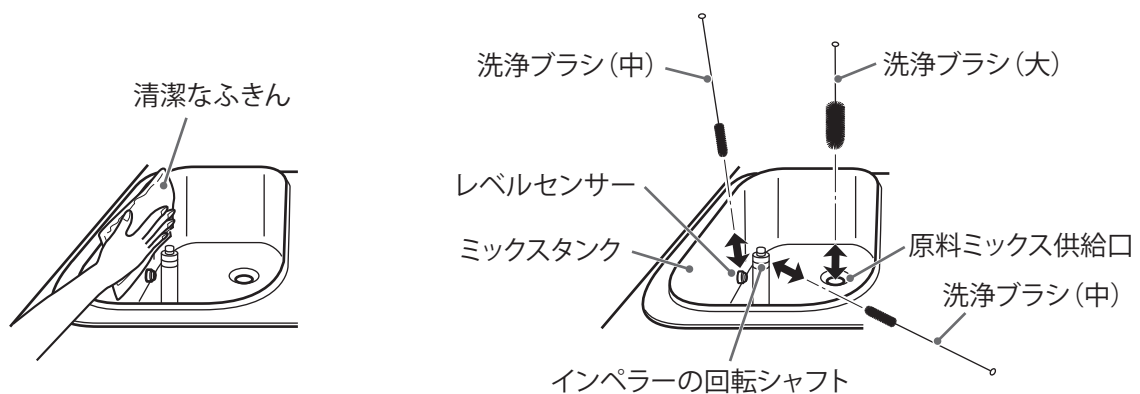


お願い

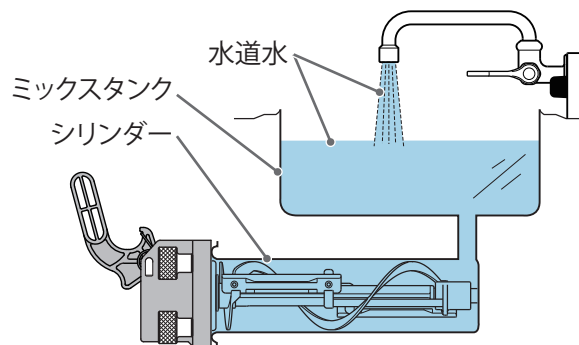
トレイの上にバケツなどをのせると、落下するおそれがあります。


1週間に1度の作業(つづき)

- ④ ミックスタンク内を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。
- 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）で丁寧に洗浄してください。
洗浄不足だとキャラクターディスプレイに「原料供給」のセグメント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）で洗浄してください。



- ⑤ 再度シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れて、すすぎ洗いをしてください。

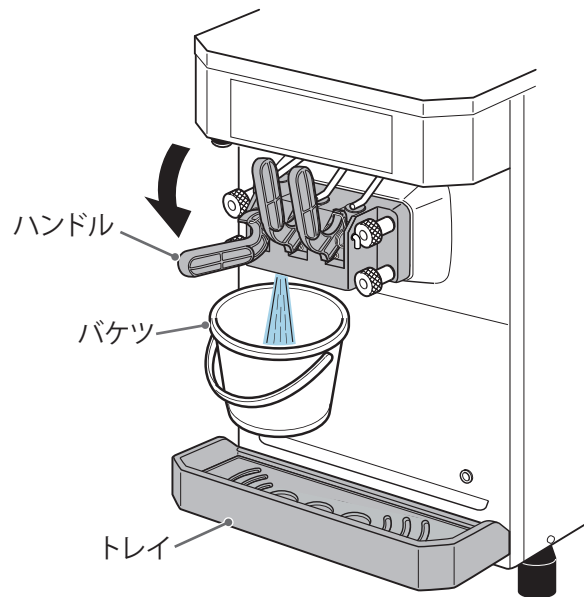


- ⑥  スイッチを押して、シリンダー内を攪拌してください。
シリンダー内のダッシャーが、3秒 ON/3秒 OFF の動作を3回繰り返し、自動停止します。
“左側” も同様に操作してください。



- ⑦ ハンドルを手前に引いて、シリンダーとミックスタンク内の洗浄水をバケツなどに排水してください。

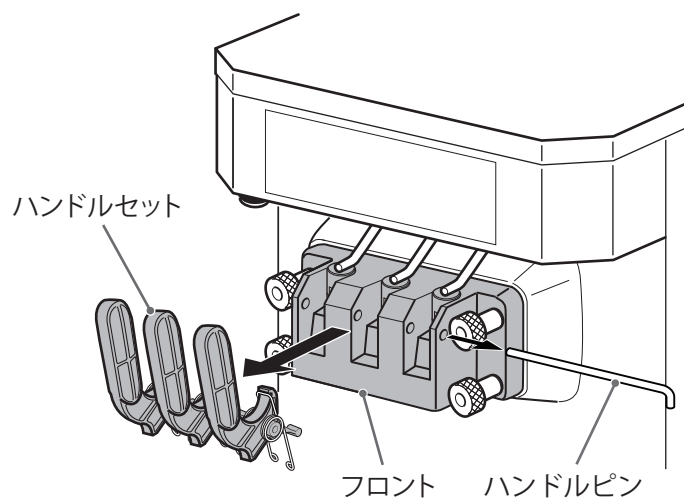
お願い
トレイの上にバケツなどをのせると、落下するおそれがあります。



- ⑧ ⑤～⑦の手順を2～3回くり返してすすぎ洗いをしてください。

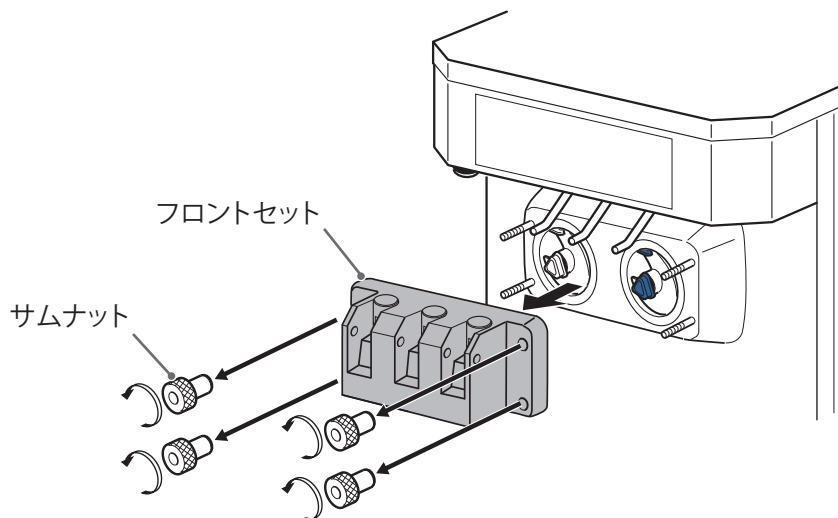
4 部品の取りはずし・分解

- ① ハンドルピンを抜いて、フロントからハンドルセットを取りはずしてください。
ハンドルにはスプリングがついていますので、ハンドルピンがはずれるとハンドルが勢いよく飛び出します。ハンドルをしっかりと手で持ち、1個ずつ順番に取りはずしてください。



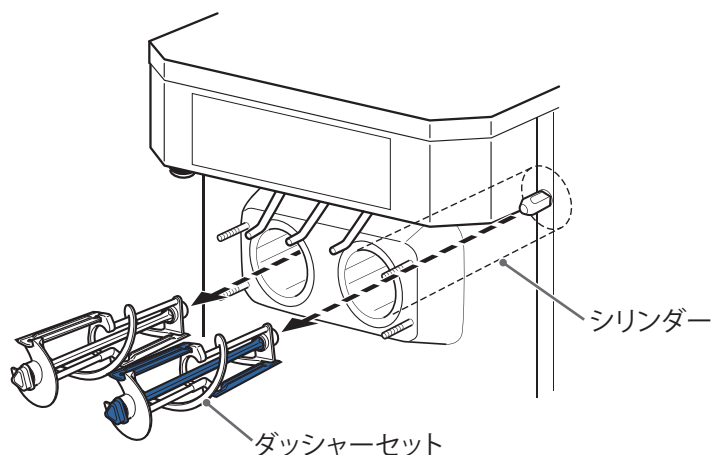
1週間に1度の作業(つづき)

② サムナットを取りはずし、フロントセットを取りはずしてください。

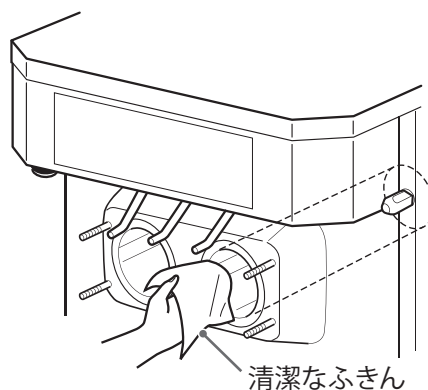


③ ダッシャーからブレードが落ちないように押さえながら、シリンダー内からダッシャーセットを取りはずしてください。

お願い
ブレードを落とさないように注意してください。落とすと破損するおそれがあります。



④ 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、その後原料ミックスや洗剤分を清潔なふきんでふき取ってください。



お願い
フロントセットを取りはずしたままで、ミックスタンクから水を入れるなどしてシリンダーに水を流さないでください。漏電や故障の原因になります。

5 部品の洗浄・点検

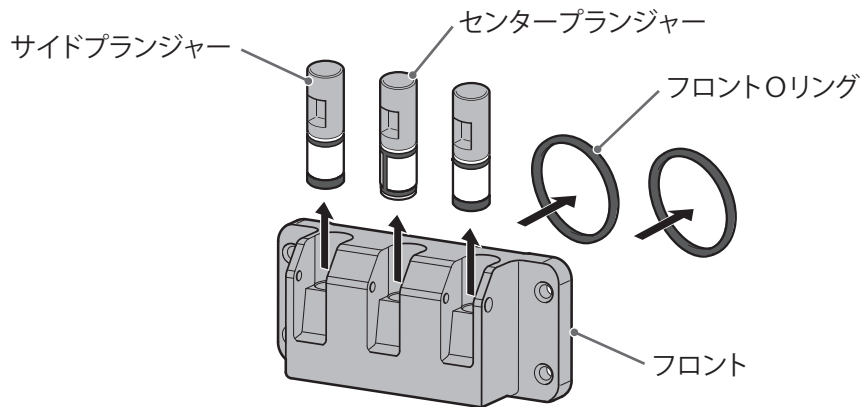
全ての部品を分解して、清潔なふきんと洗浄ブラシ、食品用洗剤で洗浄してください。

「部品の洗浄のしかた (→P.20 ~ 21)」を参照してください。

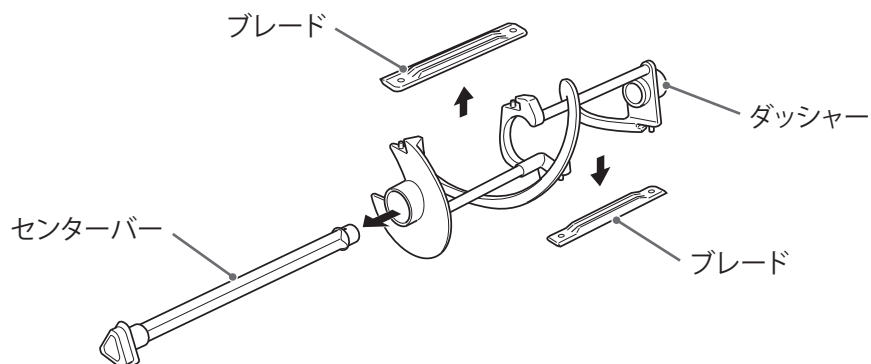
尚、取りはずした部品に傷などがある場合は、その都度新しいものと交換してください。

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。

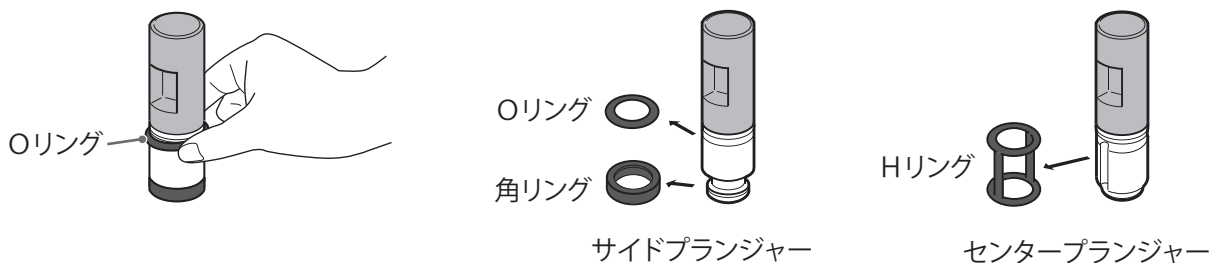
フロントからフロントOリング、プランジャーを取りはずしてください。



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Oリング、角リング、Hリングを取りはずしてください。

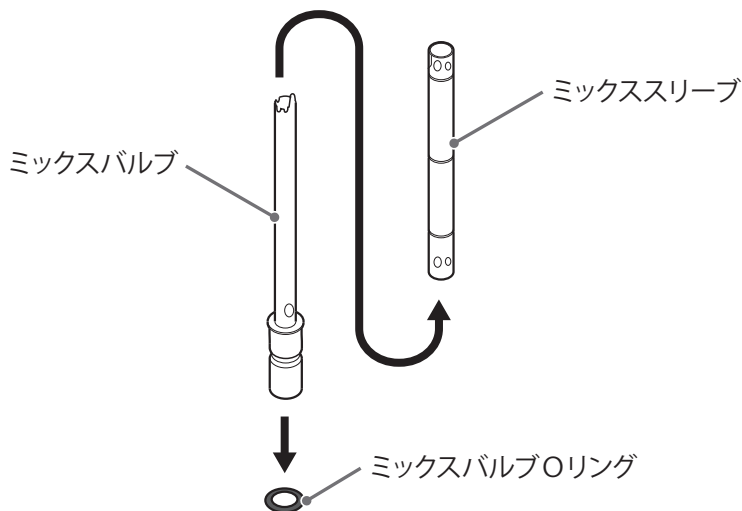


お願い

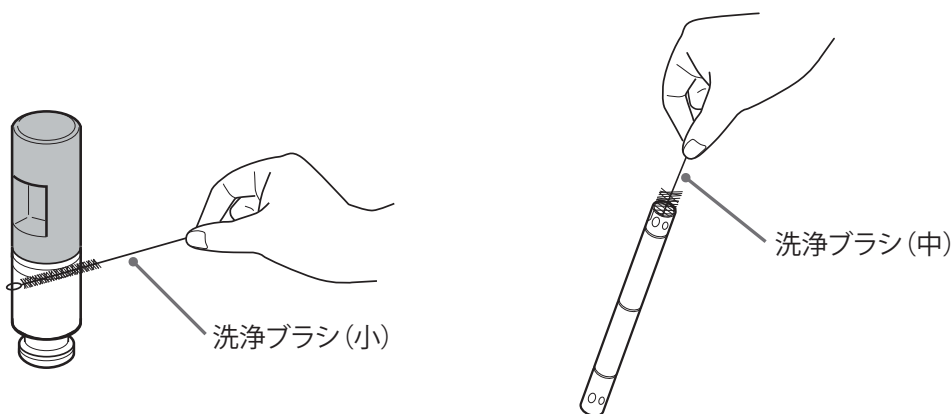
Oリング等は、円周方向に指で押してふくらませて溝からはずして、転がしながら取りはずしてください。鋭利なものは使わないでください。

1週間に1度の作業(つづき)

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。

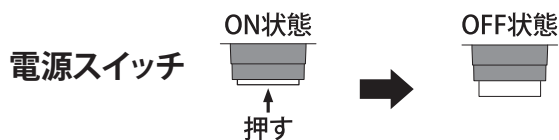


6 1週間に1度の分解洗浄後の作業

① すぐにお使いになるときは、

『① 部品の取り付け - 3 ダッシャーセットの取り付け (⇒P.25)』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て、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.25)』からの作業を行ってください。

お知らせ

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。

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



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。

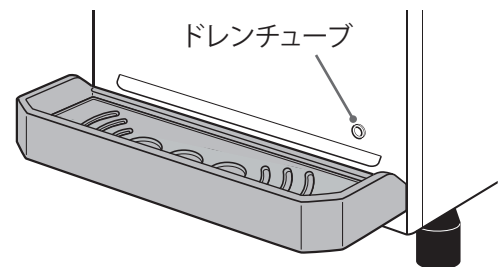


禁止

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（約 30℃）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。

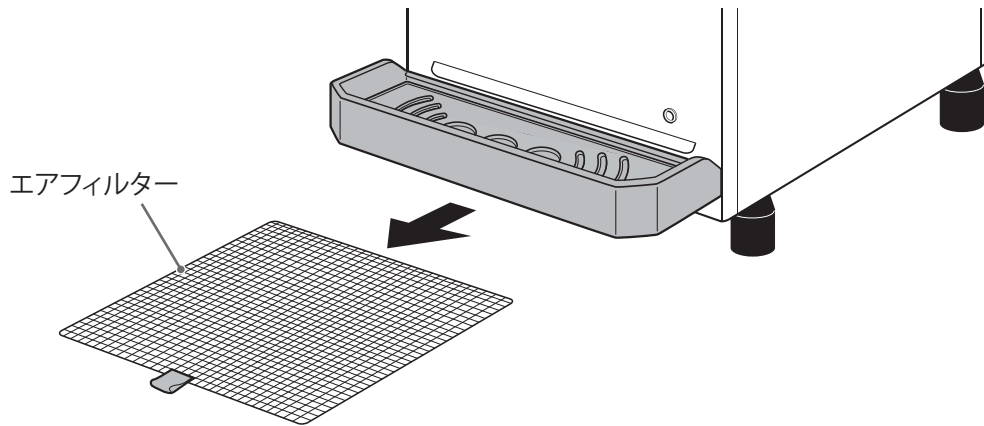
お願い

- 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。

お手入れのしかた(つづき)

■ エアフィルターのお手入れ

1週間に1度エアフィルターを取りはずして、掃除機などで清掃してください。
 汚れがひどいときは、洗剤を入れたぬるま湯（約30℃）で洗い、水ですすいであらよく乾かしてください。汚れが早い場合は、こまめに清掃してください。



お願い

- 運転時、エアフィルターをつけ忘れないように注意してください。
- エアフィルターが目詰まりしますとソフトクリームの品質や保形性が悪くなり、また電気代もむだになりますのでご注意ください。

■ 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

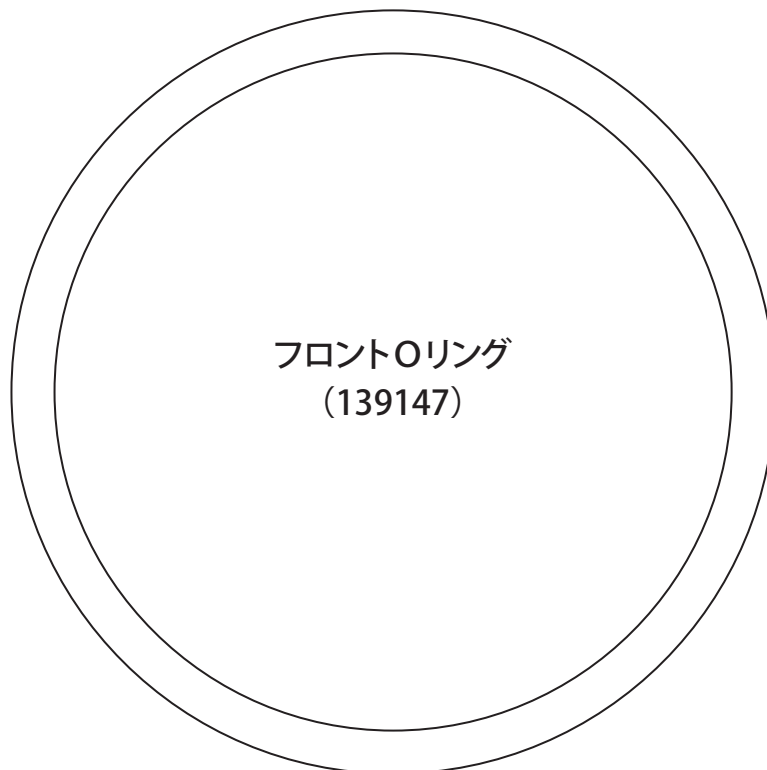
部品名	必要個数	交換時期
パッキンセット (138956)		6ヶ月
・ミックスバルブOリング	2	
・プランジャーOリング	2	
・プランジャー角リング	2	
・プランジャーHリング	1	
・フロントOリング	2	
消耗部品交換セット (138957)		適宜
・パッキンセット	1	
・ブレード (白色・青色)	各2	
・センターバー (白色・青色)	各1	
ブラシセット (138943)		
・洗淨ブラシ (小) (中) (大)	各1	

定期交換部品

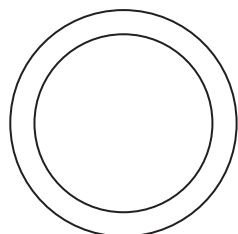
部品名	交換推奨時期
インペラー・白色 (138035)	2年
インペラー・青色 (138036)	
タンクカバー・右 (138239)	3年
タンクカバー・左 (138238)	
殺菌カバー (138646)	
トレイ (138263)	
トレイライナー (138264)	
ハンドルスプリング (138237)	2～3年
フロント (138645)	4年
センタープランジャー (138234)	
サイドプランジャー (138804)	

■ 消耗部品 < ゴム部品 >

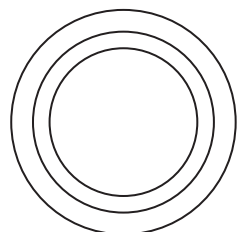
原寸大です



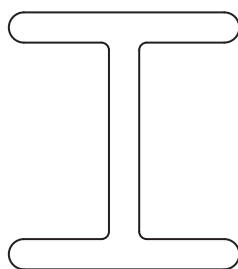
フロントOリング
(139147)



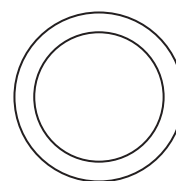
プランジャーOリング
(137270)



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 (138956)

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「故障かな?」と思ったら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ご相談ください。● エアフィルターが目詰まりしていませんか?● 機械上部には50cm以上の空間をあけていますか?● 機械本体の下に、空気吸入の障害になる物を置いていませんか?● 直射日光の当たる場所や発熱器具のそばに据え付けたなどで、機械周囲の 温度が高くなっていませんか?
ソフトクリームが出てこない	<ul style="list-style-type: none">● 5個以上連続的に取り出しましたか? →30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。● ソフトクリームが固まりすぎていませんか? →「原料供給」のセグメント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、ミックスバルブ穴が「適正穴」の位置であることを確認 してから、 スイッチを押してソフトクリームを再生してください。 (⇒P.41)● 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? →「原料供給」のセグメント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、ミックスバルブ穴が「適正穴」の位置であることを確認 してから、 スイッチを押してソフトクリームを再生してください。 (⇒P.41)

症 状	ここを確かめてください
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て、分解洗浄を行ってください。
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」操作を行っていますか？ →販売がとぎれた場合は、取り出す側の「攪拌・リフレッシュ」スイッチを押して、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.40)
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？ ● 機械のレッグが4本とも水平な場所に接地していますか？
フロントの製品出口から原料ミックスがもれる	<ul style="list-style-type: none"> ● ハンドルスプリングをハンドルに正しく取りつけていますか？
キャラクターディスプレイになにも表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ● 漏電遮断器が OFF になっていませんか？ ● 電源スイッチが OFF になっていませんか？
キャラクターディスプレイに「注意メッセージ」が表示されている	<ul style="list-style-type: none"> ● 60 ページ、61 ページを参照してください。 <div data-bbox="134 1451 427 1487" style="text-align: center;">「注意メッセージ」例</div> 
キャラクターディスプレイに「エラーメッセージ」が表示されている	<ul style="list-style-type: none"> ● 60 ページ、62 ページを参照してください。 <div data-bbox="124 1877 437 1912" style="text-align: center;">「エラーメッセージ」例</div> 

故障かな?と思ったら(つづき)

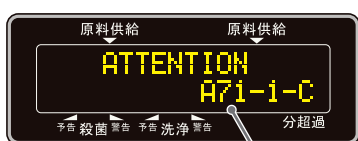
キャラクターディスプレイに不具合メッセージが表示されたときの対応

■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」と、不具合が発生したことをお知らせする「エラーメッセージ」をキャラクターディスプレイに表示する機能を搭載しています。

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

注意コードの表示とともにブザー（ピーッピーッピーッ）が鳴ります。

フリーザーは、運転を継続しています。

注意コードをご確認の上、 スイッチを押してください。


ブザーが止まり、キャラクターディスプレイは元の画面に戻ります。

エラーメッセージ



エラーコード

エラーコードの表示とともにブザー（ピー）が鳴ります。フリーザーは運転を停止して、停止ランプ（赤）が点滅します。

 スイッチを押すとブザーは止まりますが、キャラクターディスプレイの画面は変わりません。


エラーコードをご確認の上、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。

停止画面が表示されます。



お知らせ

不具合発生時は、ブザーが鳴り続けます。（初期設定 60 分間）

 スイッチを押すと止まります。

注意メッセージとエラーメッセージとでは、ブザー音が違います。

- ・注意メッセージ：ピーッピーッピーッ
- ・エラーメッセージ：ピー

■「注意メッセージ」が表示されたときの対応



注意コード	ここを確かめてください
A00-5-C A00-6-C	<ul style="list-style-type: none"> ● 機械が 20 分間以上停止の状態です。 すぐに次の操作（製造・殺菌・分解洗浄）を行ってください。
A03-4-C	<ul style="list-style-type: none"> ● 冷凍回路の圧力が高くなりました。以下の項目をお確かめください。 <ol style="list-style-type: none"> ①エアフィルターが目詰まりしていませんか？ ②機械上部には十分な空間をあけていますか？ ③機械本体の下に、空気吸入の障害になるものを置いていませんか？ ④直射日光の当たる場所や発熱器具のそばに据え付けたなどで、機械周囲の温度が高くなっていませんか？ <p>環境を改善しないまま放置すると、E 03-1-C エラーに繋がるおそれがあります。</p>
A04-2-R A04-2-L	<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.41) 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。
A71-1-C	<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、注意コードを控え、お買い上げの販売店またはサービス会社に注意コードをご連絡していただき、指示に従ってください。

故障かな?と思ったら(つづき)

■「エラーメッセージ」が表示されたときの対応

エラーコード	ここを確かめてください
<p>E03-1-C</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。 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。● 以下の項目をお確かめください。<ul style="list-style-type: none">①エアフィルターが目詰まりしていませんか？②機械上部には十分な空間をあけていますか？③機械本体の下に、空気吸入の障害になるものを置いていませんか？④直射日光の当たる場所や発熱器具のそばに据え付けたなどで、機械周囲の温度が高くなっていませんか？ <p>エラー解除ができない場合は、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>
<p>E04-1-R、E04-1-L</p> 	<ul style="list-style-type: none">● ダッシャーモーター過負荷： 右シリンダー内のソフトクリームが固まりすぎました。(E04-1-R) 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。 ミックスバルブを「適正穴」の位置にして、「再生」を行ってください。 (⇒P.41) <p>※ E04-1-L は、左シリンダーです。</p> <p>エラー解除ができない場合は、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>

その他のエラーメッセージ

上記以外の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。「ON」にすることで、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。

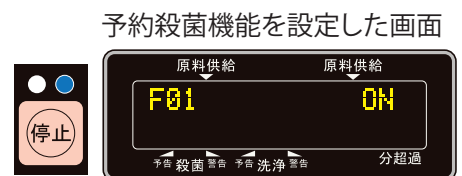
① 加熱殺菌を行う直前に  スイッチを押して、フリーザーを止めて「停止」状態にしてください。





②  スイッチを1回押して、「F01：予約殺菌」の画面を呼び出してください。



③  スイッチを押して、OFFをONに変えて、「予約殺菌」を有効にしてください。




予約殺菌機能を設定した画面

④  スイッチを押して画面を進めて変更を確定してから、 スイッチを押してください。




停止画面には、予約殺菌が有効になったことを示す「BPP」が表示されます。



⑤  スイッチを押して、休日の前日の加熱殺菌を開始してください。これで、翌日（休日の当日）の「殺菌予定時刻」まで保冷を行い、「殺菌予定時刻」に自動的に加熱殺菌を開始します。



⑥ 休日の翌日、予約殺菌が完了したことを示す「APP」が表示されていることを確認し、 を押して製造を開始してください。



※  を押すことで、「APP」の表示は消えます。

『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います。

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  スイッチを押して、「停止」状態にしてください。





- ② 設定変更したい側の  スイッチを4回押して、「F04：原料設定」画面にしてください。
初期設定の「1.90」が点滅しています。



- ③ 設定変更したい側の  または  スイッチを押して数値を変更してください。
 : 「0.01」ずつ増加し、ソフトクリームが硬くなります。
 : 「0.01」ずつ減少し、ソフトクリームが柔らかくなります。

右イラストは、 を5回押して「1.95」に変更しました。



- ④  スイッチを押して画面を進めて変更を確定してから、
 スイッチを押して「原料設定」の変更を終了してください。




『製品取出個数履歴』を確認したい

日々の製品取出（販売）個数は、以下の操作で確認することができます。



※お買い上げ時は、履歴はありません。

- ①  スイッチを押して、「停止」状態にしてください。



- ②  スイッチを5回押して、「LOG1：製品取出個数履歴」画面にしてください。



- ③ 履歴は、 スイッチを押すと新しいものから、
 スイッチを押すと古いものから順に表示されます。

画面の見方





キャラクターディスプレイの上段には「日付」、
下段には「製品取出個数」が表示されます。

例

001 画面：2016年5月25日の製品取出個数

左 (L)：45 個 センター (C)：35 個 右 (R)：55 個



- ④ 履歴の確認が終わりましたら、 もしくは  スイッチを押して、「LOG1」が表示された画面に戻ってください。
その後は、 スイッチを押す、もしくは  スイッチを押して元の「停止」画面にしてください。




『加熱殺菌・分解洗浄実施履歴』を確認したい

加熱殺菌履歴と分解洗浄実施履歴は、以下の操作で確認することができます。



※お買い上げ時は、履歴はありません。

- ①  スイッチを押して、「停止」状態にしてください。



- ②  スイッチを6回押して、
「LOG2：加熱殺菌・分解洗浄実施履歴」画面にしてください。



- ③ 履歴は、 スイッチを押すと新しいものから、
 スイッチを押すと古いものから順に表示されます。

画面の見方

キャラクターディスプレイの上段には「日付」、

下段には「加熱殺菌状況と結果」または「分解洗浄状況と結果」が表示されます。

例

001 画面：2016年5月25日

加熱殺菌開始時刻：22時00分

加熱殺菌完了時刻：00時30分

結果：OK（加熱殺菌が完了）







002 画面：2016年5月25日

分解洗浄開始時刻：21時00分

分解洗浄完了時刻：21時30分

結果：CLE（分解洗浄が完了）



- ④ 履歴の確認が終わりましたら、 もしくは  スイッチを押して、
「LOG2」が表示された画面に戻ってください。
その後は、 スイッチを押す、もしくは  スイッチを押して
元の「停止」画面にしてください。




『不具合履歴』を確認したい

フリーザーに発生した不具合履歴は、以下の操作で確認することができます。



※お買い上げ時は、履歴はありません。

- ①  スイッチを押して、「停止」状態にしてください。



- ②  スイッチを7回押して、「LOG3：不具合履歴」画面にしてください。



- ③ 履歴は、 スイッチを押すと新しいものから、
 スイッチを押すと古いものから順に表示されます。

画面の見方

キャラクターディスプレイの上段には「日付」、
下段には「不具合発生時刻とエラーコード」が表示されます。





例

001 画面：2016年5月25日
不具合発生時刻：15時00分
エラーコード：E03-1-C（高圧検知）



002 画面：2016年5月20日
不具合発生時刻：11時00分
エラーコード：E04-1-R（右ダッシャーモーター過負荷）



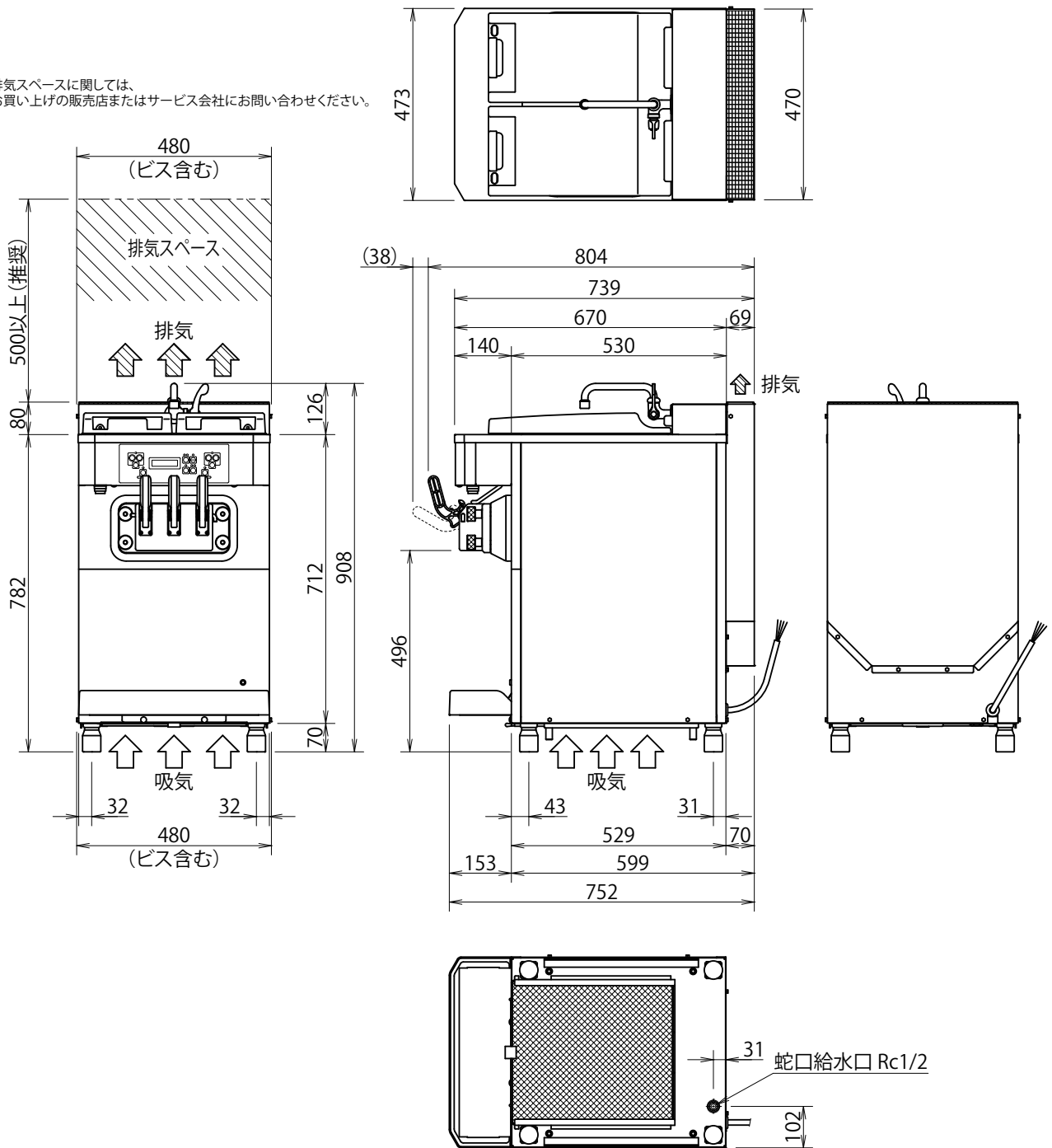
- ④ 履歴の確認が終わりましたら、 もしくは  スイッチを押して、「LOG3」が表示された画面に戻ってください。
その後は、 スイッチを押す、もしくは  スイッチを押して元の「停止」画面にしてください。



仕様

外形図

※排気スペースに関しては、
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。



使用範囲

項目	型名	CI-7548AE
周囲温度		5 ～ 35℃
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
据付場所		屋内

仕様

項目	型名	CI-7548AE
製造能力 (100cc 盛り) ※1		480 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		6.0L×2
外形寸法 (幅 × 奥行 × 高さ)		480×804×908mm
製品質量		127kg
電源		3 相 200V 50/60Hz (電源容量：3.1kVA)
最大消費電力 ※2		冷却時：2.5/2.6kW、加熱時：2.1/2.1kW
最大運転電流 ※2		冷却時：8.8/8.7A、加熱時：7.5/7.3A
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)
	ファンモーター	113W×1 (DC48V)
冷却方式		空冷式
冷媒		HFC R404A、数量：1.55kg、地球温暖化係数：3920
電源コード		1 本、コード：4 芯 × 3.5mm ² - 約 4m (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℃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℃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。

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。
- ゴム部品の劣化を低減させるため、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・整備する場合は、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。
 - ・ 冷媒が未回収の機器を引き渡してはいけません。
 - ・ 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。

■保証除外事項

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水道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または損傷。
4. 製品の仕様や構造に改造や変更が加えられ、それが原因で発生した故障または損傷。
5. 火災、地震、風水害、落雷などの天災地変による故障または損傷。
6. 電源関係や給排水などの不備により生じた故障または損傷。
7. 公害、塩害、腐食性ガスなどを原因とした故障または損傷。
8. 譲渡された場合。据付後、移動あるいは輸送することにより生じた故障または損傷。
9. 本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、字句を書き換えられた場合、または記載内容が事実と異なる場合。
11. 日本国外でご使用の場合。
12. 車両、船舶でのご使用により生じた故障または損傷。
13. 本機以外の障害による故障または損傷。

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

「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律」（略称「フロン排出抑制法」）が改正され、2020年4月1日に施行されました。※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、以下を遵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、記録を残してください。※2

記録

機器の点検・整備内容の記録は、機器を廃棄するためのフロン類の引渡し完了日から3年間保存してください。※2

報告

一定量以上フロン類が漏えいした場合、毎年度、国への報告が必要です。※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）

廃棄

廃棄する場合、フロン類を回収し、フロン類を回収したことを示す「引取証明書」を受け取り、3年間保存してください。※3

- ・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、環境省のホームページでご確認ください。
URL : <https://www.env.go.jp/earth/earth/24.html>

- ・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。

※3 フロン類を回収せず機器を廃棄したり、「引取証明書」を保存していなかった場合、罰則の対象となります。



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。