NISSEI

シェークサーバー
CI-5758WT
取扱説明書

ご使用の前に

使いかた

必要なときに

シェークサーバー
取扱説明動画

●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。

目次

ご使用の前に

目次 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
安全上のご注意 ・・・・・・・・・・・ 2
取り扱い上のご注意 ・・・・・・・・・・・・3
設置時のご注意 ・・・・・・・・・・・・・5
電気接続上のご注意 ・・・・・・・・・・・6
給水接続上のご注意 ・・・・・・・・・・・7
衛生面のご注意 ・・・・・・・・・・・・・8
長期間お使いにならないとき ・・・・・・ 11
各部のなまえとはたらき ・・・・・ 12
外観 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・12
部品コード ・・・・・・・・・・・・・・・14
操作パネル ・・・・・・・・・・・・・・・16

使いかた（シェークのつくりかた）

毎日・1 週間の作業の流れ ・・・・ 20
始業前の作業 ・・・・・・・・・・ 22
営業中の作業 ・・・・・・・・・・ 30
最後にシェークを取り出してから
長時間経過したら ・・・・・・・・・・・32
原料供給が点滅したら（原料ミックスの供給）・・・33
Lo 表示が出る、シェークが
出ないときの対応 ・・・・・・・・・・・34
プランジャーの動きが悪くなったら ・・・35
シロップラインの洗浄・殺菌のしかた ・・36
終業後の作業 ・・・・・・・・・・ 39
1 週間に 1 度の作業 ・・・・・・・ 44

必要なときに（機能設定）

はじめてお使いになるとき ・・・・ 58
各種機能の設定・確認について ・・ 61
設定・確認のしかた ・・・・・・・・・・61
「殺菌」および「分解洗浄」の予告 /
警告機能について ・・・・・・・・・・・65
ロックモードについて ・・・・・・・・・67
予約殺菌を設定する ・・・・・・・・・・68
履歴を確認する ・・・・・・・・・・・・70
シェークのかたさ調節のしかた ・・・・・73
シロップ量の確認のしかた ・・・・・・・74
シロップ量の調整のしかた ・・・・・・・75
加熱殺菌／分解洗浄のお知らせ表示について・・・76
ミックスバルブの使いかた ・・・・・・・78
お手入れのしかた ・・・・・・・・ 79
故障かな？と思ったら ・・・・・・ 84
表示パネルに不具合メッセージが
表示されたときの対応 ・・・・・・・・・86
仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・ 90
外形図 ・・・・・・・・・・・・・・・・・90
使用範囲 ・・・・・・・・・・・・・・・・91
仕様 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・91
転居・贈答・廃棄について ・・・・ 92
**お客様の個人情報に関する
お取り扱いについて** ・・・・・・・ 93
免責事項について ・・・・・・・・ 93
保証とサービスについて ・・・・・ 94
フロン排出抑制法に関するお知らせ・・ 95

安全上のご注意

必ずお守りください

◆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、および治療に入院や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

	禁止（してはいけないこと）を示します。
	指示する行為の強制（必ずすること）を示します。

取り扱い上のご注意

⚠ 警告

禁止

次のことをしない…

＜火災や感電、けがのおそれ＞

- 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
- 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
- 可燃性のスプレーや薬品を近くで使わないこと
- 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

＜漏電、感電、故障のおそれ＞

- ミックスタンクから水をあふれさせないこと
- 本機に直接水をかけないこと
- 電源コードが傷んでいる場合は使用しないこと

＜けがや故障のおそれ＞

- 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
- 本機に指や棒などを入れないこと
- 原料ミックス供給口、フロントの製品出口に指などを入れないこと

＜やけどのおそれ＞

- 加熱殺菌中はタンクカバー、フロント部分には触れないこと
- 加熱殺菌中に、シロップラインの洗浄、殺菌をしないこと

守る

次のことを守る…

＜けがや故障のおそれ＞

- アジテーターを着脱するときは、「ミキサーモーター」スイッチを OFF にすること

＜火災や感電、けがのおそれ＞

- 本機の異常や故障のときは、電源スイッチを OFF 後、漏電遮断器を OFF し、運転を中止すること
- 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

＜火災ややけどのおそれ＞

- 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

取り扱い上のご注意

⚠注意

禁止

次のことをしない…

＜けがや故障のおそれ＞

- 分解洗浄時などに部品を落とさないこと
- シェーク用原料ミックス以外は使用しないこと

守る

次のことを守る…

＜けがや故障のおそれ＞

- お手入れのとき、部品の取り扱いは注意すること
- ドアの開閉は取っ手を持って行うこと

設置時のご注意

⚠ 警告

禁止

次のことをしない…

＜漏電、感電、故障のおそれ＞

- 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
- 屋外で使用しないこと

＜故障のおそれ＞

- 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

＜誤動作のおそれ＞

- 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

守る

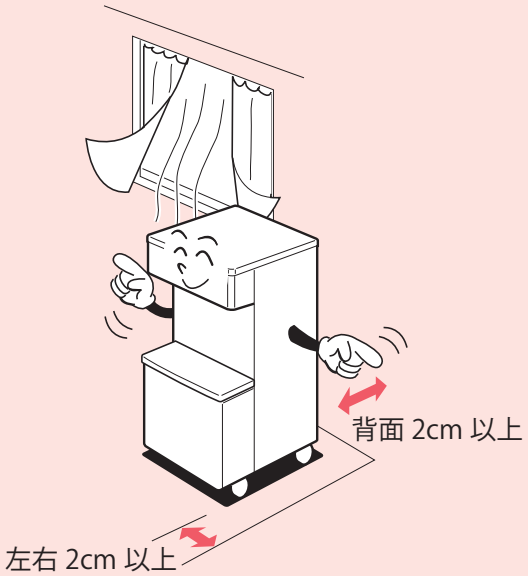
次のことを守る…

＜けがや故障のおそれ＞

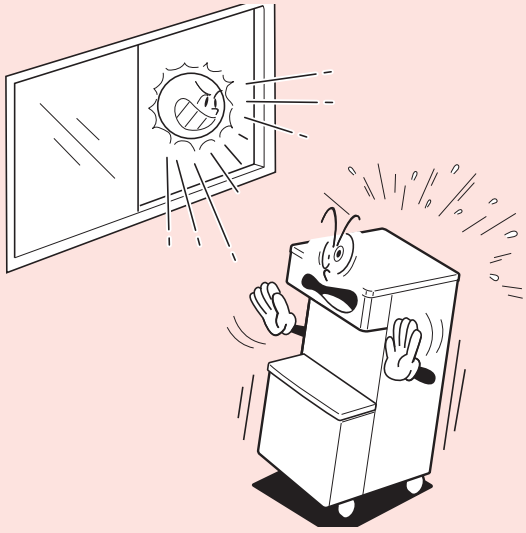
- 据え付けは専門の業者に依頼すること
- 水平で丈夫な床に据え付けること

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。



- 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。



電気接続上のご注意

⚠ 警告

禁止

次のことをしない…

＜感電、火災のおそれ＞

- 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

守る

次のことを守る…

＜漏電、感電、故障のおそれ＞

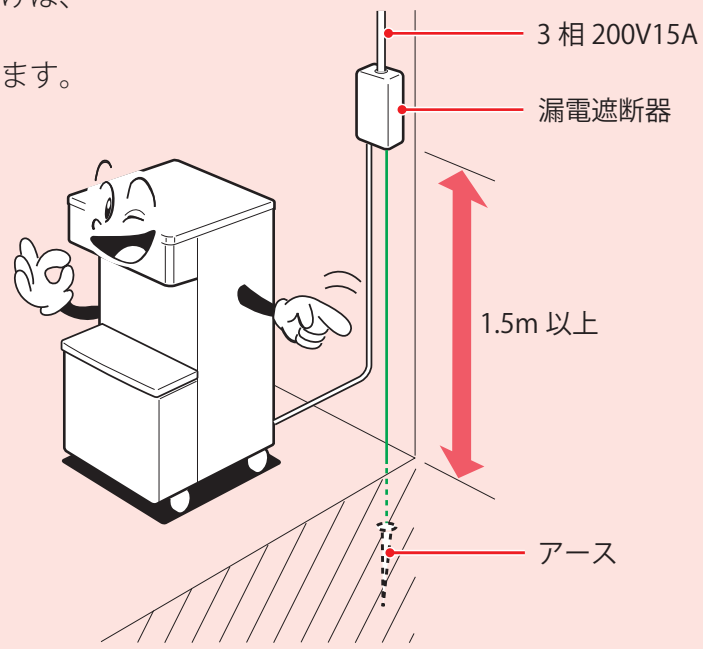
- 電気工事店に依頼して、アース（接地）すること
  ※アースは電気工事士によるD種接地工事が必要です。

＜火災のおそれ＞

- 電源は 3 相 200 V で、定格電流 15 A の高速形漏電遮断器（感度電流 30mA）を単独で使用すること

お願い

アース（接地）工事および漏電遮断器の取りつけは、
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。



給水接続上のご注意

守る

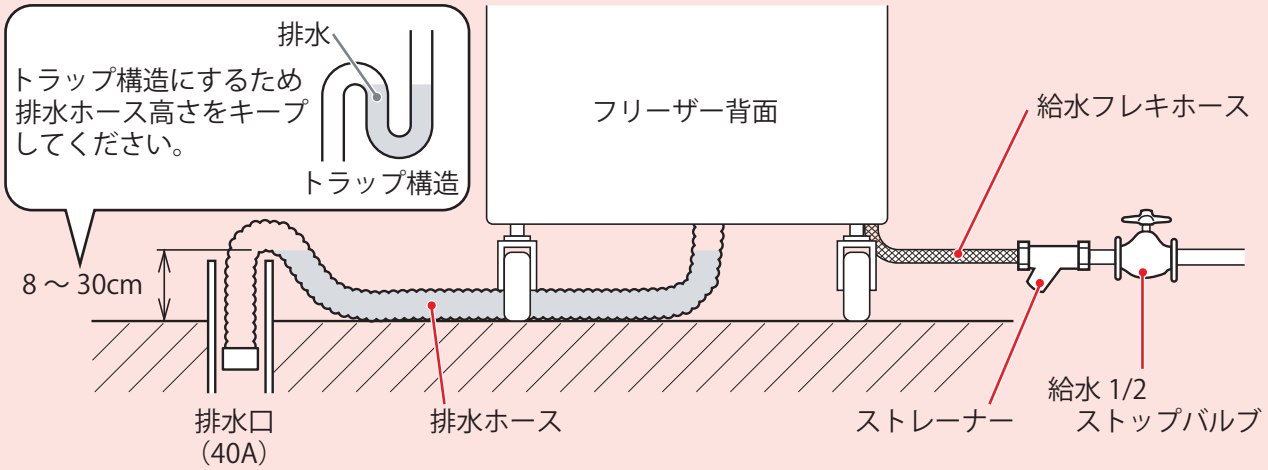
次のことを守る…

＜水もれおよび故障のおそれ＞

- 給水圧は 0.1 ～ 0.3MPa の範囲内で使用すること
- 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

お願い

- フリーザーの洗浄用に、飲用に適した水道水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。
- 付属のストレーナーを必ずつけてください。万一水道管内のゴミがフリーザー内に入ると故障の原因になります。
- 排水用ホースは、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）
  排水口からのに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取る場合はスムーズに排水できず、機械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マンにご相談ください。
- 排水用ホースは、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。
- 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。



衛生面のご注意

禁止

次のことをしない…

＜健康障害のおそれ＞

- 一度取り出したシェークや原料ミックスをミックスタンクに戻さないこと

守る

次のことを守る…

＜健康障害のおそれ＞

- 毎日、加熱殺菌を行うこと
- 衛生的な原料ミックスを使用すること
- 1 週間に 1 度の分解洗浄を必ず行うこと
- シロップラインの洗浄、殺菌は少なくとも 1 週間に 1 度、またシロップタンクが空になったときにも行うこと
- 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

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、加熱殺菌や分解洗浄時刻のお知らせを行います（設定が必要です）。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。

●履歴機能により、過去の加熱殺菌・分解洗浄の実施状況や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するよう、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します。

衛生面での重要ポイント

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うことが必要です。

※厚生労働省ホームページに掲載されている業種別手引書を参考に取り組んでください。

● 加熱殺菌完了の確認

営業開始前に、表示パネルに「殺菌完了 保冷中」が表示され、殺菌完了ランプと殺菌ランプが点灯、製造ランプが点滅した、加熱殺菌完了の保冷状態であることを確認してください。

詳しくは「始業前の作業の手順 1 （➡ 22 ページ）」をご覧ください。

● フロント製品出口の殺菌

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。詳しくは「始業前の作業の手順 3 （➡ 23 ページ）」および「終業後の作業の手順 3 （➡ 40 ページ）」をご覧ください。

● 部品の洗浄

「アジテーター、フロントプラグ、フロントプラグ O リング、シロップコネクターチューブ（3 本）」は、毎日殺菌液（次亜塩素酸ナトリウム：有効塩素濃度 200ppm）で殺菌してから、フリーザーにとりつけてください。詳しくは「始業前の作業の手順 2 （➡ 22 ページ）」をご覧ください。

● フリーザー本体の分解洗浄

1 週間に 1 度は、必ず分解洗浄を実施してください。
詳しくは「1 週間に 1 度の作業 （➡ 44 ページ）」をご覧ください。
フリーザーから取りだした原料ミックスはシェーク原料として再使用しないでください。

お知らせ

- 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 を押して加熱殺菌してください。

● シロップラインの洗浄・殺菌

少なくとも 1 週間に 1 度は、洗浄・殺菌してください。
1 週間に 1 度、シロップタンクを分解洗浄してください。取り出したシロップは再使用しないでください。
シロップタンクが空になったとき、シロップタンクおよびシロップラインを洗浄・殺菌してください。
詳しくは「シロップラインの洗浄・殺菌のしかた （➡ 36 ページ）」をご覧ください。

● 原料ミックスパックの開封

細菌汚染や異物混入（パックの切れ端など）のないように原料ミックスパックを開封してください。
また、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、ホコリ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。詳しくは「原料ミックスの供給の手順 1 ～ 2 （➡ 33 ページ）」をご覧ください。

● エラー発生の有無を確認

シェークの衛生管理は、フリーザーが正常に稼働していることが大切です。営業中、表示パネルにエラーが表示されたり、シェークが固まらないなど異常があったりした場合は、「故障かな？と思ったら （➡ 84 ページ）」に従い対応してください。

フリーザーを取り扱う前に正しい手洗いを行ってください。

● 手洗いが必要な時

- 原料ミックスパックを開封して追加する前。
- ミックスバルブを調整する前。
- 毎日「殺菌前」「殺菌後」の製品取出口、フロントプラグ、殺菌プラグのアルコール殺菌を実施する前。

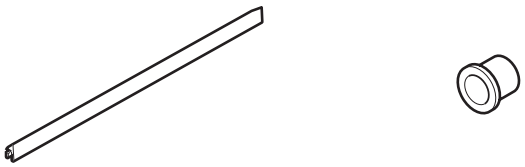
● 消耗部品の交換

・パッキンは、摩耗や傷により“シェークがもれる”“殺菌不良”“シロップを吸い上げない”などの不具合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。

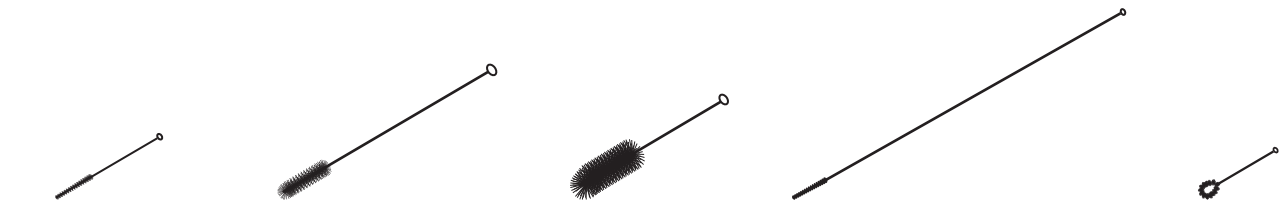
アダプター Oリング　ミックスバルブ Oリング　プランジャー Oリング　フロントプラグ Oリング　フロントOリング

・樹脂ブレード、ブッシングが摩耗すると“シェークがやわらかい”などの不具合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。



樹脂ブレード　ブッシング

・洗浄ブラシの毛が摩耗したり、抜けたりすると“洗浄不良”“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）　洗浄ブラシ（細）　洗浄ブラシ（丸）

長期間お使いにならないとき

⚠警告

守る

次のことを守る…

＜火災のおそれ＞

- 長期間お使いにならないときは、電源スイッチを OFF し、漏電遮断器を OFF すること

⚠注意

守る

次のことを守る…

＜水もれのおそれ＞

- 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
- 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

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。

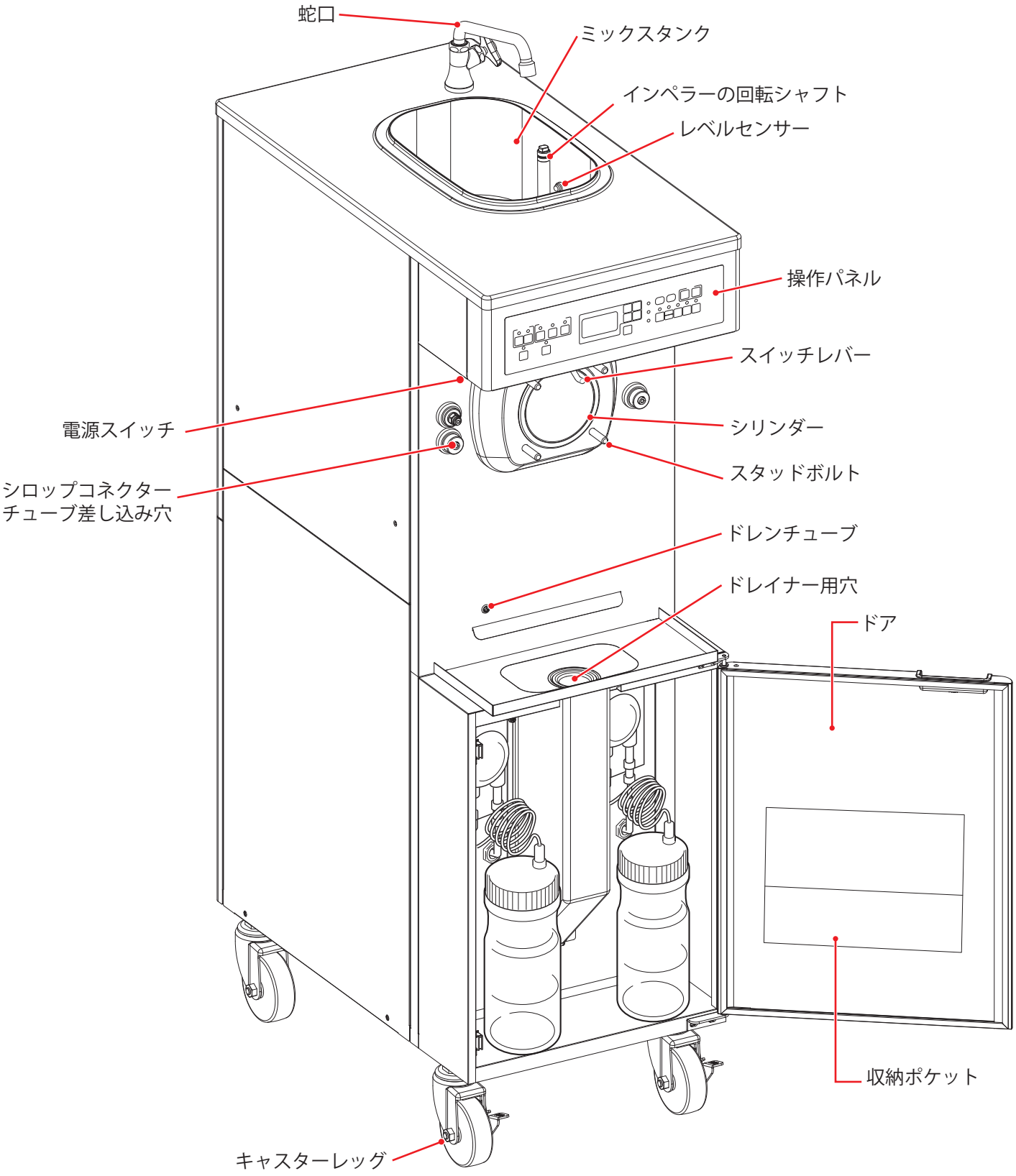
●ゴム部品の劣化の低減や細菌増殖を予防するため、部品は最小単位に分解した状態で清潔に乾燥保管してください。

水抜きについて

本機を 0℃以下になるところに長期間保管する場合は、機内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。

各部のなまえとはたらき

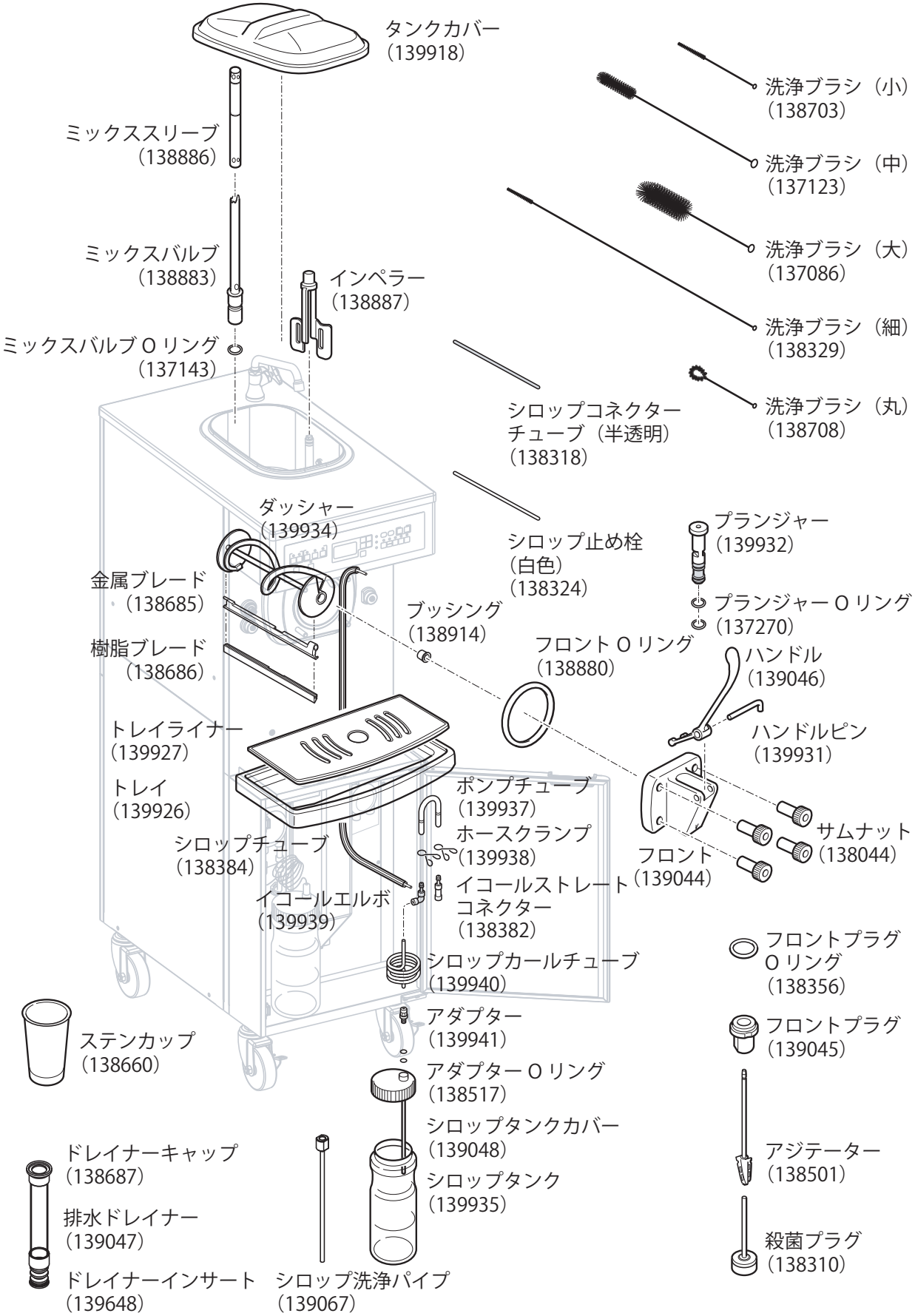
外観



予備部品	数量
フロントＯリング	1
フロントプラグＯリング	1
プランジャーＯリング	2
ミックスバルブＯリング	1
ブッシング	1
樹脂ブレード	1
シロップコネクターチューブ	3
ポンプチューブ	2
シロップ止め栓	2
アダプターＯリング	4

付属部品	数量
洗浄ブラシ（小）	1
洗浄ブラシ（中）	1
洗浄ブラシ（大）	1
洗浄ブラシ（細）	1
洗浄ブラシ（丸）	1
収納ポケット	1
ニューハイネス	1
アルコールスプレー	1

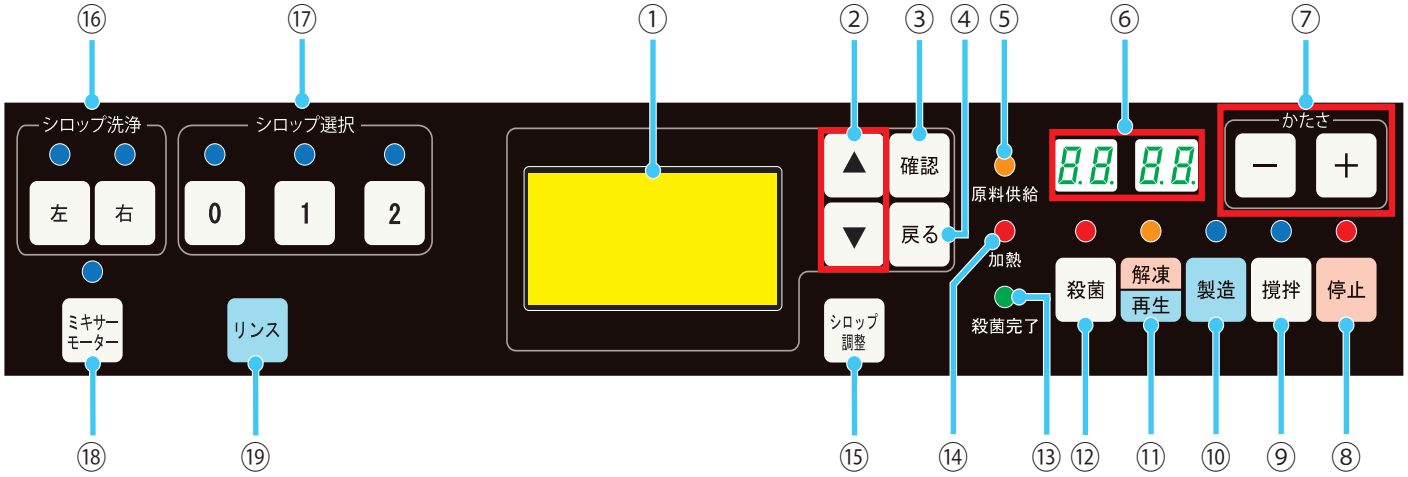
部品コード


タンクカバー
(139918)
ミックススリーブ
(138886)
ミックスバルブ
(138883)
インペラー
(138887)
ミックスバルブ O リング
(137143)
洗浄ブラシ（小）
(138703)
洗浄ブラシ（中）
(137123)
洗浄ブラシ（大）
(137086)
洗浄ブラシ（細）
(138329)
洗浄ブラシ（丸）
(138708)
シロップコネクター
チューブ（半透明）
(138318)
ダッシャー
(139934)
シロップ止め栓
（白色）
(138324)
プランジャー
(139932)
プランジャー O リング
(137270)
金属ブレード
(138685)
ブッシング
(138914)
フロント O リング
(138880)
ハンドル
(139046)
樹脂ブレード
(138686)
トレイライナー
(139927)
ハンドルピン
(139931)
トレイ
(139926)
ポンプチューブ
(139937)
ホースクランプ
(139938)
サムナット
(138044)
シロップチューブ
(138384)
フロント
(139044)
イコールストレート
コネクター
(138382)
イコールエルボ
(139939)
フロントプラグ
O リング
(138356)
シロップカールチューブ
(139940)
ステンカップ
(138660)
アダプター
(139941)
フロントプラグ
(139045)
アダプター O リング
(138517)
シロップタンクカバー
(139048)
アジテーター
(138501)
ドレイナーキャップ
(138687)
シロップタンク
(139935)
排水ドレイナー
(139047)
殺菌プラグ
(138310)
ドレイナーインサート
(139648)
シロップ洗浄パイプ
(139067)

●消耗部品交換セット
• 6 ヶ月交換セット
　シロップ 2 回路分：139051、シロップ 1 回路分：139050
• 1 年交換セット
　シロップ 2 回路分：139053、シロップ 1 回路分：139052
●パッキンセット（139049）
●ブラシセット（138375）
※詳しくは、「消耗部品・定期交換部品（➡ **79 ページ**）」をご覧ください。

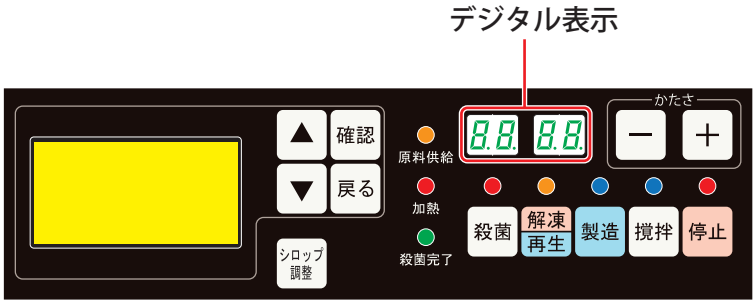
（　　）は部品コードです。
部品のご注文はお買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

操作パネル



	なまえ	はたらき
①	表示パネル	フリーザーの状況を表示します。(➡ 18 ページ)
②	「選択」ボタン	設定操作で、項目を選択するときに押します。
③	「確認」ボタン	設定操作で、内容を確定するときに押します。
④	「戻る」ボタン	設定操作で、前の操作に戻る時に押します。
⑤	「原料供給」ランプ	ミックスタンク内の原料ミックスが少なくなったときに点滅します。(➡ 33 ページ)
⑥	デジタル表示	フリーザーの状態を示します。(➡ 17 ページ)
⑦	「かたさ」ボタン	シェークのかたさを調整するときに押します。(➡ 73 ページ)
⑧	「停止」ボタン	動作を停止するときに押します。
⑨	「撹拌」ボタン	ダッシャーを回転させシリンダー内を撹拌するときに押します。
⑩	「製造」ボタン	シェークを作るときに押します。
⑪	「解凍 / 再生」ボタン	シェークを解凍または再生するときに押します。 停止時に押すとシェークを解凍します。 製造時に押すとシェークを再生します。(➡ 32 ページ)
⑫	「殺菌」ボタン	シェークを加熱殺菌するときに押します。
⑬	「殺菌完了」ランプ	加熱殺菌が完了し保冷状態になったときに点灯します。
⑭	「加熱」ランプ	加熱殺菌中に点灯します。また、解凍中および再生の加熱中は点滅します。
⑮	「シロップ調整」ボタン	シロップ量の確認・調整をするときに押します。(➡ 74 ページ)
⑯	「シロップ洗浄」ボタン	シロップライン洗浄、シロップラインにシロップを充填させるときに押します。
⑰	「シロップ選択」ボタン	シェーク取出しのときに押します。 「0」が点灯しているときは、シロップは抽出されません。 「1」が点灯しているときは左側、「2」が点灯しているときは右側のシロップが抽出されます。
⑱	「ミキサーモーター」ボタン	製造運転を開始したあとに押します。ランプが点灯していれば、シェークを取り出したり、リンスのときにアジテーターが回転します。
⑲	「リンス」ボタン	フロントプラグを洗浄するときに押します。押している間、洗浄水が出ます。

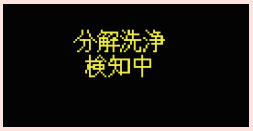
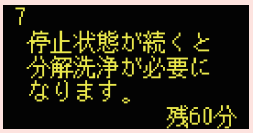
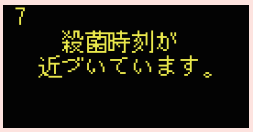
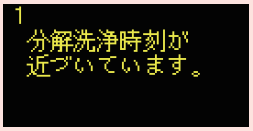
デジタル表示（状態表示）



表示	内容
「停止」 0 FF	**フリーザーが停止の状態であることを示します。** フロントセットを取りつけていない状態で電源スイッチを ON にすると点滅表示されます。 点滅表示中は各スイッチ操作を受け付けません。（一部の設定変更操作を除く）
「撹拌」 - - 3	**フリーザーが撹拌中であることを示します。** 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。 左図は、撹拌動作の残回数 3 回を示します。
- - 30	**3 秒以上長押しをすると 30 秒ＯＮ後、自動停止します。** 左図は、撹拌動作の残時間 30 秒を示します。
「製造」 1.9 2.3	**フリーザーが製造の状態であることを示します。** 右側の数字は設定値、左側の数字は現在のシェークの状態をあらわしています。 製造開始時は、左側が…→ 2.0 → 2.1 →…と進み、右側の数字になるとシェークのできあがりです。左側は - - と表示されます。 できあがり以降も、左側の数字は刻々と変化（シェークの再冷却中）していますが、- - または、右側の数字に近いほど良いシェークが取り出せますので、かたさの目安にしてください。
- - 2.3	
Lo 2.3	**シリンダー内の原料ミックス不足によるシェークの冷えすぎであることを示します。** ミックスバルブが「開」の位置になっているか、ミックスタンク内の原料ミックスが少なくなっていないか確認してください。（➡ 34 ページ）
「解凍」 10 - -	**フリーザーが解凍中であることを示します。** 左側に解凍残時間（分）が表示されます。 左図は、解凍残時間 10 分を示します。
「再生」	**フリーザーが『再生』の加熱運転中であることを示します。** 表示が時計回りに回転移動します。
「殺菌」 00 07	**フリーザーが加熱殺菌の状態であることを示します。** 左側が 00 → 01 →…と進み、07 になると殺菌完了ランプが点灯し、加熱殺菌完了となります。 左側が 07 になると、次にシェークを作るまで保冷運転を行います。

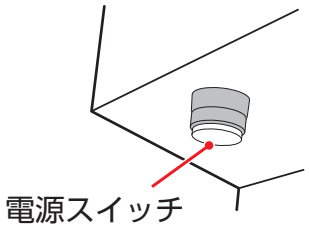
表示パネル

フリーザーの状態を表示します。
表示例は以下の通りです。

表示	内容
「起動中画面」 	電源スイッチを OFF から ON にすると、表示パネルに「NISSEI」が表示され、起動中であることを示します。 停止ランプが点滅します。
「初期画面」 	フロントセットが取りつけられていない状態で電源スイッチが ON であることを示します。「分解洗浄 検知中」が表示パネルに表示されます。 デジタル表示に “OFF” が点滅表示されます。 操作スイッチの各ランプは消灯しています。
「停止画面」 	停止モードであることを示します。 この状態で 60 分放置するとエラー E00-1 ～ 2,13 ～ 14 が表示されます（「エラー解除の方法（➡ **86 ページ**）」）。 残 10 分になると予告ブザー（ピーッピーッピーッ）が鳴りますので、速やかに次の動作（製造もしくは加熱殺菌）を開始してください。
「残日数表示画面」  	画面左上の数字は分解洗浄日までの残日数を示します。 殺菌予定時刻になると残日数が 1 減り、残日数の表示が「1」になると次回の殺菌予定時刻は「1 週間に 1 度の分解洗浄」のタイミングになります。分解洗浄予定時刻になると、残日数の表示は「0」になります。 「毎日の加熱殺菌」または「1 週間に 1 度の分解洗浄」の予定時刻の 1 時間前から、これらの作業を促すお知らせが順次表示されます（「加熱殺菌／分解洗浄お知らせ表示について（➡ **76 ページ**）」）。

電源スイッチ

スイッチを ON にすると表示パネルに『起動中画面』が表示されます。



スイッチを OFF 後、再び ON する場合は、5 秒以上待っ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 秒待っても表示パネル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。

お願い
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。

MEMO

毎日・1 週間の作業の流れ

◆毎日の作業

始業前の作業（➡ 22 ページ）

- 加熱殺菌完了確認
- 製品出口の殺菌
- シェークの製造
- シロップ充填

営業中の作業（➡ 30 ページ）

- 長時間経過したら→再生機能を実施
- 原料供給ランプが点滅したら
- LO 表示が出たら
- プランジャーの動きが悪くなったら
- シロップラインの洗浄・殺菌

分解洗浄日

終業後の作業（➡ 39 ページ）

- フリーザーの停止
- 製品出口と殺菌プラグの殺菌
- 部品の洗浄
- フリーザーの加熱殺菌

◆ 1 週間に 1 度の作業

1 週間に 1 度の作業（➡ 44 ページ）

- フリーザーの停止
- 原料ミックスの取り出し
- ミックスタンクとシリンダーの洗浄
- 部品の取り外し・分解
- 部品の洗浄・点検
- 部品の組み立て
- フリーザーの加熱殺菌

お知らせ

はじめてお使いになるときは、「はじめてお使いになるとき（➡ 58 ページ）」をご覧ください。

MEMO

始業前の作業

1 フリーザーが加熱殺菌完了の保冷状態であることを確認します。

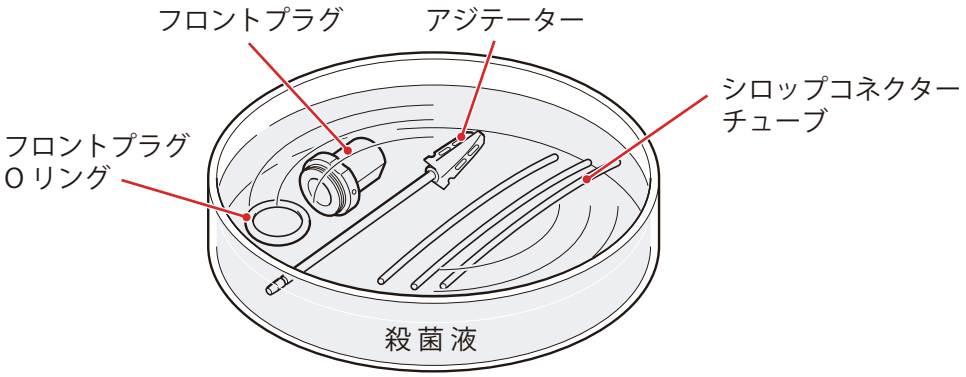
「殺菌完了」ランプと 殺菌 ランプが点灯、 製造 ランプが点滅であることを確認します。

お願い

「殺菌完了」ランプが消灯の場合、加熱殺菌が完了していません。
原料ミックスを廃棄して、分解洗浄したのち、「原料ミックスの仕込み（➡ 56 ページ）」から作業を行ってください。

2 部品を殺菌液で殺菌します。

2-1 殺菌液（次亜塩素酸ナトリウム：有効塩素濃度 200ppm）に洗浄しておいたアジテーター、フロントプラグ、フロントプラグ O リング、シロップコネクターチューブ（3 本）を入れます。



2-2 約 5 分間放置します。

2-3 殺菌終了後、十分水道水ですすぎ洗いをしてください。

お願い

- 殺菌液をつくるときは、水道水を使用してください。
- 殺菌液の中に部品を 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。

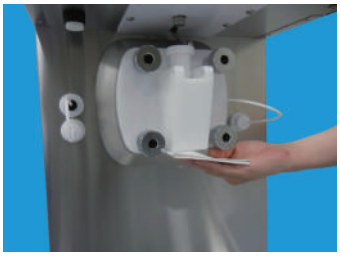
3 フロントの製品出口を殺菌します。

3-1 フロントについている殺菌プラグをはずします。

外した殺菌プラグは、食品用洗剤で洗浄してから清潔に保管してください。

3-2 フロントの製品出口に、アルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

3-3 アルコールを吹きつけたペーパータオルで、フロントの製品出口をふき取ります。



3-4 製品出口にふき残しが無いことを目視で確認します。
ふき残しがある場合は、手順 3-2 から作業をやり直してください。

3-5 フロントの製品出口に、再度アルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

4 シロップコネクターチューブ差し込み穴を殺菌します。

4-1 シロップ止め栓をはずし、3 ヶ所のシロップコネクターチューブ差し込み穴にアルコールを 3 ～ 5 回吹きつけ、アルコールを吹きつけたペーパータオルでふき取ります。
外したシロップ止め栓は食品用洗剤で洗浄してから清潔に保管してください。

お知らせ

リンス用のアダプターは、コレットを押し込みながらチューブを引くことで取りはずせます。

4-2 チューブ差し込み口に、再度アルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

5 フロントに部品を取りつけます。

5-1 ミキサーモーター ランプが消えているのを確認して、フロント下部からアジテーターを入れ、ソケットアジテーターに固定してください。ソケットアジテーターを指で持ち上げ、アジテーターを少し回しながら入れると固定できます。

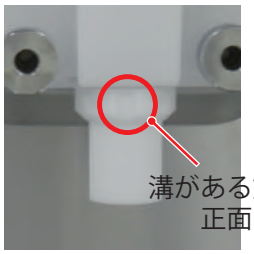
5-2　取りつけ後、アジテーターにアルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

お願い

機械内部に向かってアルコールを吹き付けないでください。故障の原因になります。

5-3　フロントプラグとフロントプラグ O リングにアルコールを吹きつけ、フロントプラグにフロントプラグ O リングを取りつけてください。

5-4　フロント下部からフロントプラグを差し込み、フロントプラグの溝が正面を向くように時計方向に回して固定してください。



5-5　シロップコネクターチューブをしっかりとフロントプラグとシロップコネクターチューブ差し込み穴に差し込んでください。

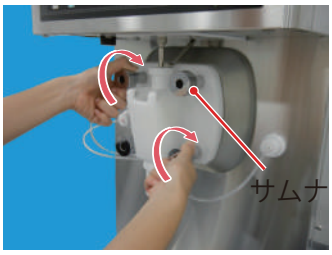
お願い

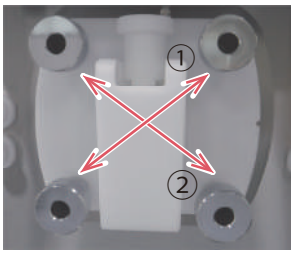
- シロップコネクターチューブは確実に差し込んでください。シロップや水が漏れる原因になります。
- 使用しないシロップラインがある場合は、シロップコネクターチューブのかわりにシロップ止め栓を差し込んでください。

5-6　フロントプラグの製品出口にアルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

6　サムナットを手でしっかり締めつけます。

サムナットは、対角に締めてください。





7　フロントにハンドルを取りつけます。

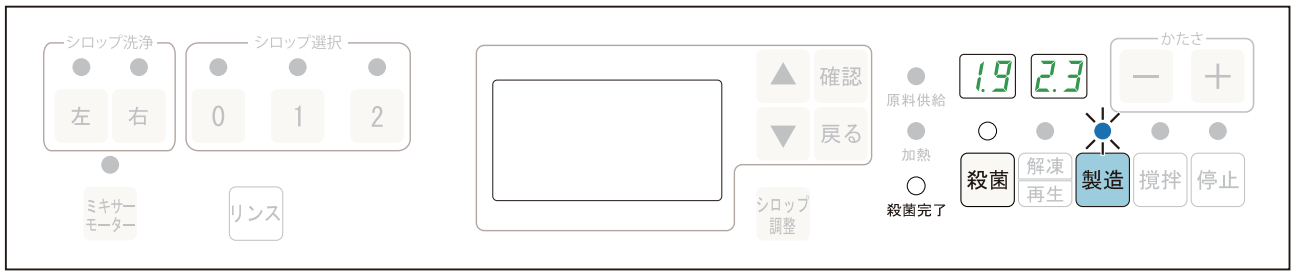
8 シェークの製造を開始します。

お願い

シェーク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内に入るため、オーバーラン（➡ 78 ページ）が低下します。

8-1 製造 を押します。

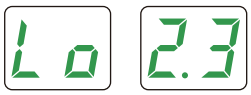
「殺菌完了」ランプと 殺菌 ランプが消灯、 製造 ランプが点滅します。



お知らせ

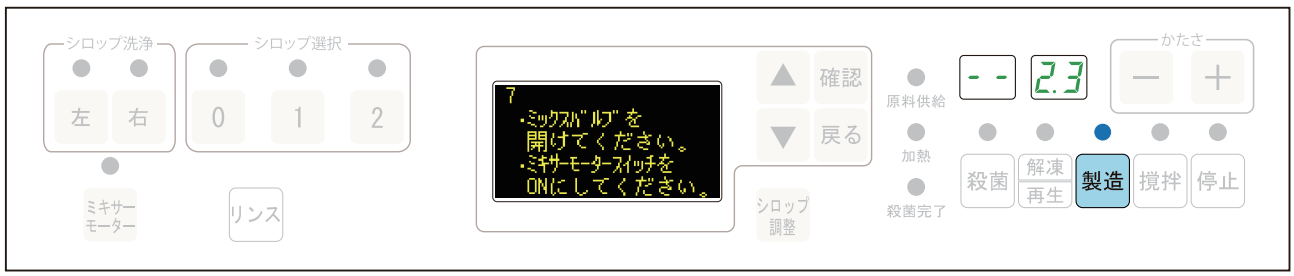
- 製造が開始されると、デジタル表示の左側の数値が増加し、右側の設定値になるとフリーザーは自動で止まり、シェークが完成します。

- 製造中に、シリンダー内の原料ミックスが少なくなりシェークが冷えすぎた場合、デジタル表示の左側に “Lo” が表示されます。
  デジタル表示に “Lo” が表示されたときは、「Lo 表示が出たとき（➡ 34 ページ）」に示す手順を実施してください。



8-2 シェークが完成したこと確認します。

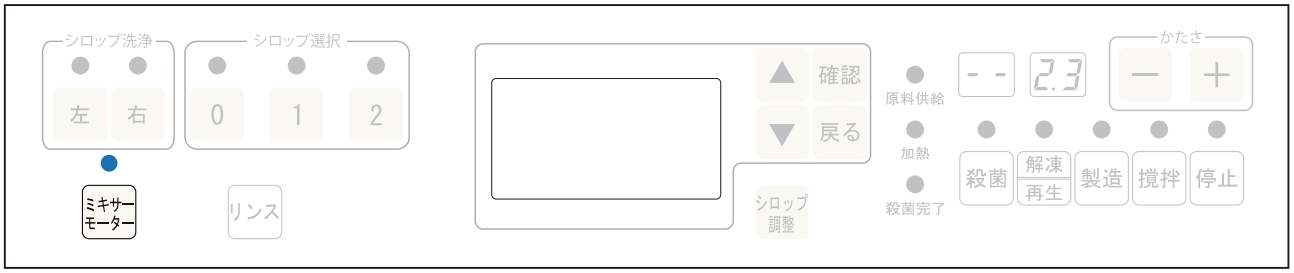
製造 ランプが点灯します。



- 以後、良好なシェーク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。
  再冷却時は、デジタル表示の左側の数字が変化します。
- 表示パネルの「ミックスバルブを開けてください。」、「ミキサーモータースイッチを ON にしてください。」の表示は、シェークを取り出すと消えます。

9 ミキサーモーター を押します。

ミキサーモーター ランプが点灯します。



10 シロップラインにシロップを満たします。

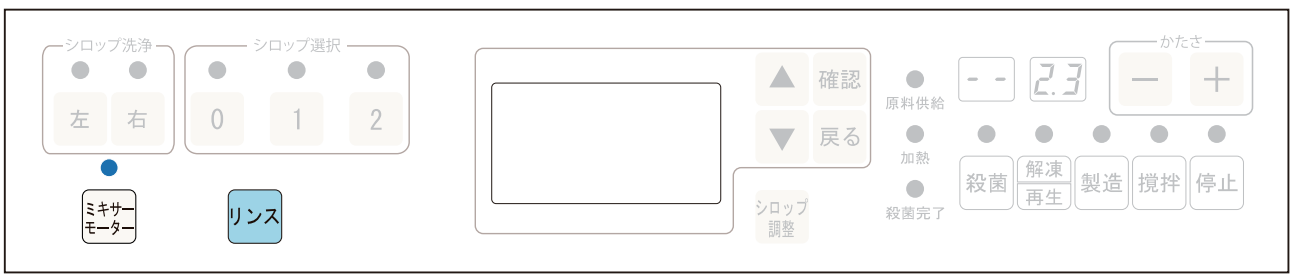
使用するシロップのシロップ洗浄ボタンを押します。

- ボタンを押した側のシロップ洗浄ランプが点灯し、シロップが抽出されます。
- シロップラインをシロップが流れフロントプラグより出てきますので、ステンカップなどでうけてください。
- 再度シロップ洗浄ボタンを押すと、ランプが消灯し、シロップの抽出が止まります。

お知らせ

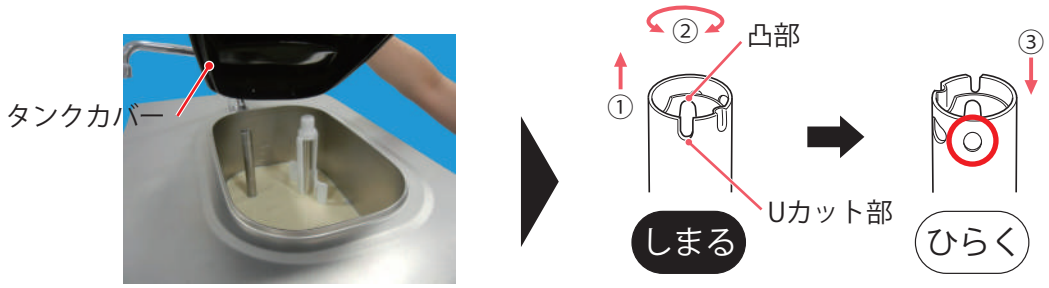
- シロップ充填は左右同時に行うことも可能です。
  同時に行いたいときは、シロップ洗浄 左 右 を押して
  ランプが点灯していることを確認してください。
- シロップが出てこないときは、シロップカールチューブが
  アダプターに奥まで差さっているか確認してください。

11 ミキサーモーター ランプが点灯している状態で、リンス を押して、フロントプラグを洗浄してください。



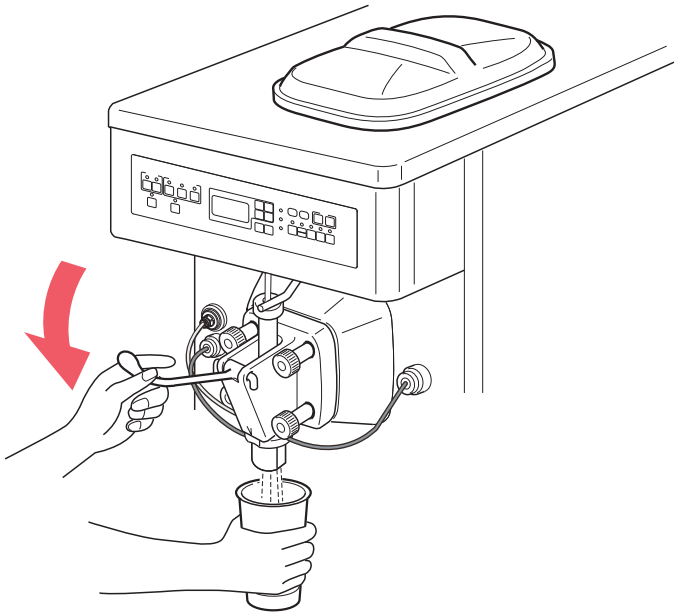
12 シェークを取り出し可能です。

12-1 タンクカバーを開き、ミックスバルブを「閉」から「小穴」の位置に回し、タンクカバーを戻します。



ミックスバルブについての詳細は、「ミックスバルブの使いかた（➡ 78 ページ）」をご覧ください。

12-2 ハンドルを手前に引いて、シェークを取り出せます。



お願い

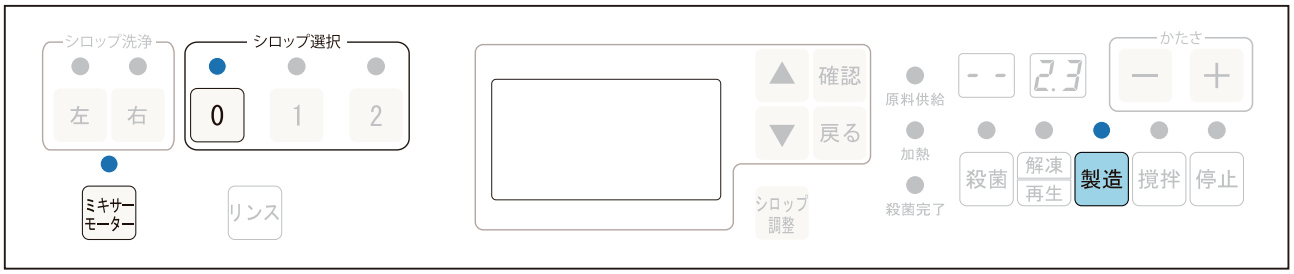
- シロップ量を変更したいときは、「シロップ量の調整のしかた（➡ 75 ページ）」にしたがって作業を行ってください。
- シェークに異常がある場合は、「故障かな？と思ったら（➡ 84 ページ）」をご覧ください。

営業中の作業

1 タンクカバーを開き、ミックスバルブが「小穴」の位置であることを確認し、タンクカバーを戻します。

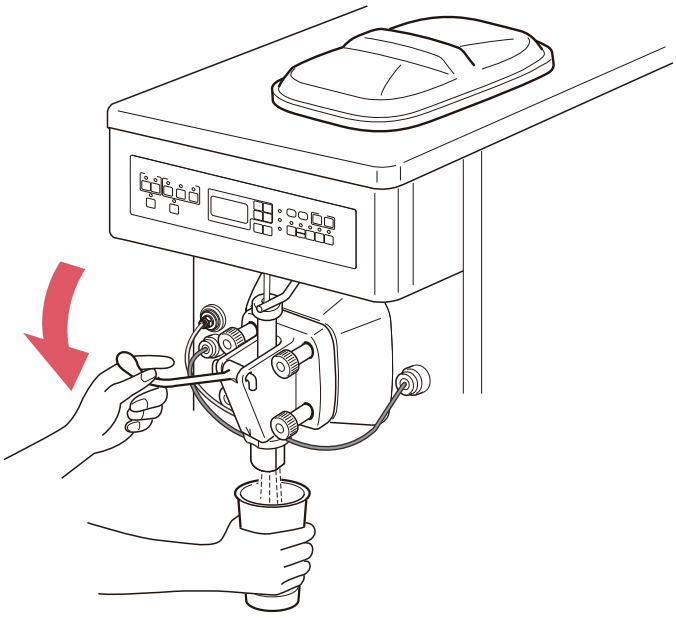
2 取り出したいシェークのシロップを選びます。

シロップ選択 0 1 2 を押して、シロップを選択してください。



シロップを切り換えてシェークを取り出すときは、ミキサーモーター ランプが点灯している状態で リンス を押してフロントプラグを洗浄してから取り出してください。洗浄水はステンカップなどでうけてください。

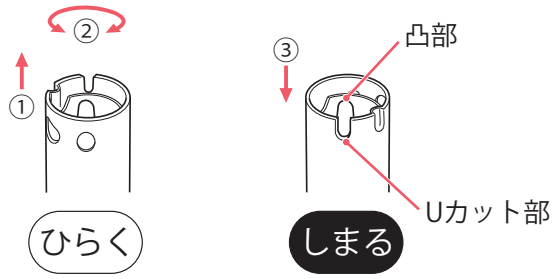
3 ハンドルを手前に引いて、シェークを取り出します。



お願い

シロップタンク内のシロップが空になったときは、シロップタンクおよびシロップラインを洗浄してから新しいシロップを入れてください。（➡ 36 ページ）

4 下記に示す、営業中の作業を実施します。

状態	対処方法	参照先
取り出しが長時間途切れた場合	**「再生機能」を使います。** 取り出しが長時間途切れると、シェークに「ダレ」が生じてやわらかくなることがあります。	32 ページ
取り出しが長時間途切れることが事前にわかっている場合	**タンクカバーを開き、ミックスバルブを「閉」の位置に回します。**  取り出しがないまま長時間「開」の状態ですと、シェークの状態がやわらかくなることがあります。 ※再び取り出す際は、ミックスバルブを「閉」からから「小穴」の位置に戻してから取り出してください。	78 ページ
「原料供給」ランプが点滅したら （原料ミックスの供給）	「原料供給」ランプが点滅したら、殺菌済みの原料ミックスを供給してください。	33 ページ
プランジャーの動きが悪くなったら	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。	35 ページ
フリーザーにトラブルが発生したら	「故障かな？と思ったら」を参照し対処してください。	84 ページ

最後にシェークを取り出してから長時間経過したら

再生機能を実施する

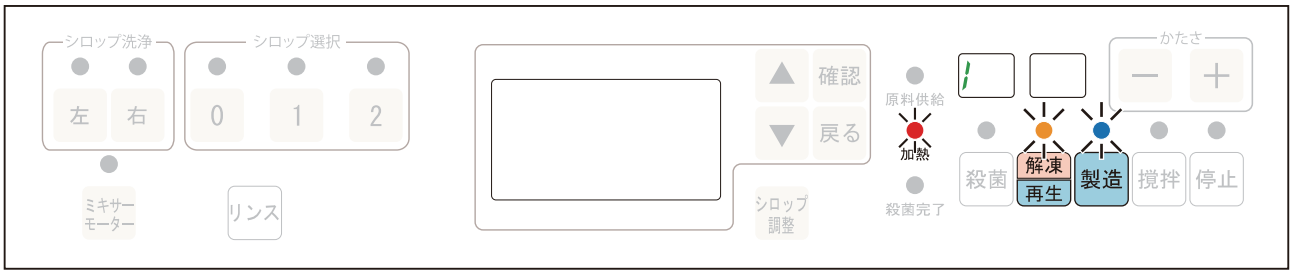
お知らせ
電源を入れなおした場合、製造ボタンを押したあと再生機能を実施してください。

1 **タンクカバーを開き、ミックスバルブが「開」の位置であることを確認します。**

- 「原料供給」ランプが点滅しているときは、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（「「原料供給」が点滅したら（➡ 33 ページ）」）。
- 確認が終わったらタンクカバーを取り付けてください。

2 **製造 ランプが点灯していることを確認し、解凍 再生 を押します。**

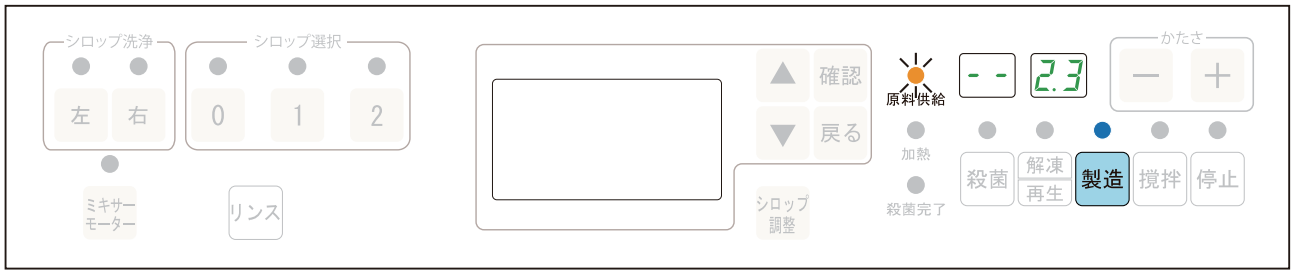
「加熱」ランプ、解凍 再生 ランプおよび 製造 ランプが点滅します。再生動作完了後は自動的に製造状態に戻ります。



- 約 5 分で「加熱」ランプ、解凍 再生 ランプが消灯し、デジタル表示が数字表示に戻ります。
- デジタル表示の左側の数字が右側の設定値になると、機械は自動で停止し、再生が完了します。
- 再生完了まで約 12 分かかります。

原料供給が点滅したら（原料ミックスの供給）

「原料供給」ランプが点滅したら、殺菌済みの原料ミックスを供給してください。



1 **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、原料ミックスパックの開封部分をハサミで切ります。**

- ホコリ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。
- 細菌汚染や異物混入（パックの切れ端など）のないように原料ミックスパックを開封してください。

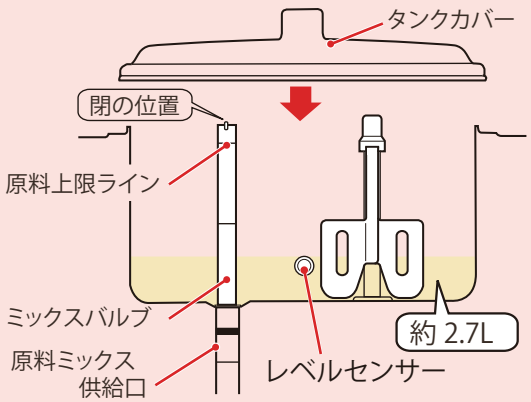
2 **タンクカバーを取り外し、ミックスタンク内に原料ミックスを入れます。**

レベルセンサーが隠れるまで原料ミックスを入れると、「原料供給」ランプが消灯します。

レベルセンサーが隠れるまで原料ミックスを入れてください。原料ミックスが少ないままシェーク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ります。

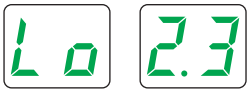
お願い

ミックススリーブに表示されている
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。



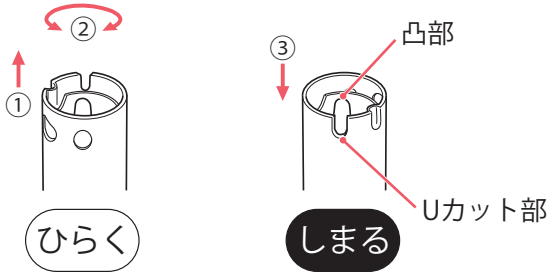
Lo 表示が出る、シェークが出ないときの対応

シリンダー内の原料ミックスが不足したまま使用し続けると、デジタル表示の左側に “Lo” が表示されたり、原料ミックスが固まりすぎてエラーが発生したりすることがあります。



デジタル表示に “Lo” が表示されたときは、以下に示す手順に従って対応してください。

1 **使用するミックスバルブが適正穴（➡ 78 ページ）の位置であることを確認してください。**



2 **ミックスタンクに原料ミックスが入っていることを確認してください。**

ミックスタンクに原料ミックスが入っていない場合は、原料供給ランプが消えるまで原料ミックスを供給してください（「「原料供給」ランプが点滅したら（➡ **33 ページ**）」）。

3 **「再生機能」を使ってください。**

シェークが固まりすぎている場合は、ミックスバルブを適正穴（➡ 78 ページ）の位置に回して、製造運転中に 解凍 再生 を押してシェークを再生してください（「再生機能を実施する（➡ **32 ページ**）」）。

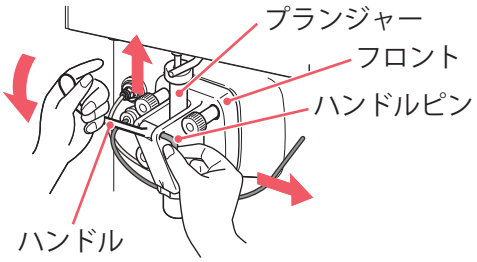
プランジャーの動きが悪くなったら

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。

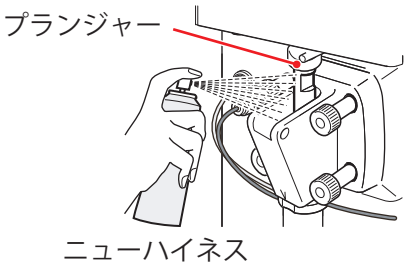
1 停止 **を押します。**

- 製造 ランプが消灯、 停止 ランプが点灯し、フリーザーが停止状態になります。
- 停止状態でなければ、ダッシャーが回転しシェークが出てきます。

2 **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、ハンドルピンを抜いてハンドルを取り外します。**

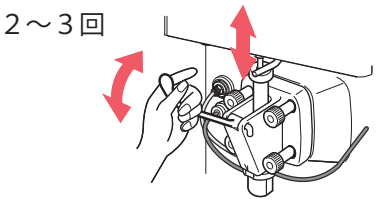


3 **フロントから出てきたプランジャー部分にニューハイネスを吹きつけてください。**



4 **ハンドルを取り付け、ハンドルを 2 ～ 3 回手前に引いてプランジャーを上下させます。**

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。



5 製造 **を押し、シェークの製造を開始します。**

シロップラインの洗浄・殺菌のしかた

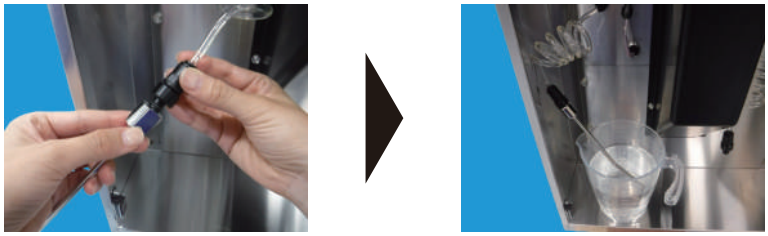
お願い

- 加熱殺菌中に、シロップラインの洗浄、殺菌をしないでください。フロント部から高温の原料ミックスがこぼれ、やけどの原因になります。
- シロップラインの洗浄、殺菌は少なくとも 1 週間に 1 度、またはシロップタンクが空になったときにも行ってください。

1 洗浄用の容器を用意します。

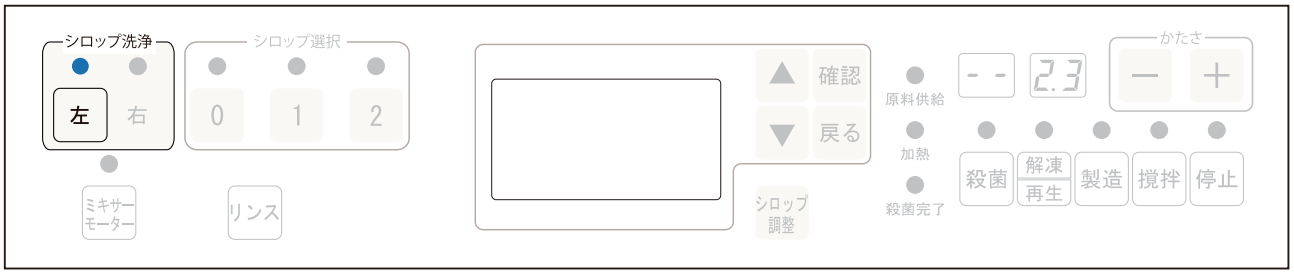
1-1 大きめの容器に水道水を入れます。

1-2 シロップ洗浄パイプにアダプターを奥までしっかりと差し込み、水道水を入れた容器にパイプを差します。



2 シロップラインの洗浄をします。

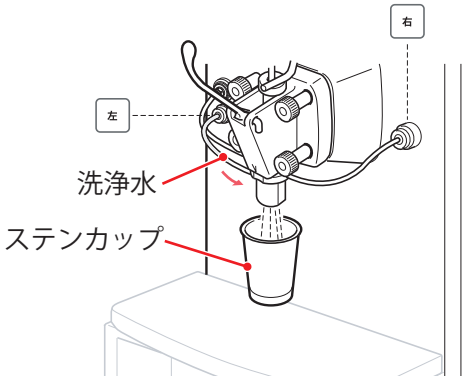
2-1 洗浄するラインのシロップ洗浄ボタンを押します。
シロップ洗浄ランプが点灯し、シロップラインの洗浄を開始します。



お知らせ

- シロップライン洗浄は左右同時に行うことも可能です。
同時に行いたいときは、シロップ洗浄 左 右 を押してランプが点灯していることを確認してください。

2-2 シロップラインを洗浄水が流れフロントプラグより出てきますので、ステンカップなどでうけてください。



2-3 再度シロップ洗浄ボタンを押すと、ランプが消灯し、シロップライン洗浄が止まります。
2-4 シロップ洗浄パイプを取りはずします。
取りはずしたシロップ洗浄パイプは、食品用洗剤で洗浄してから清潔に保管してください。

3 シロップタンク、シロップタンクカバーを殺菌液で殺菌します。

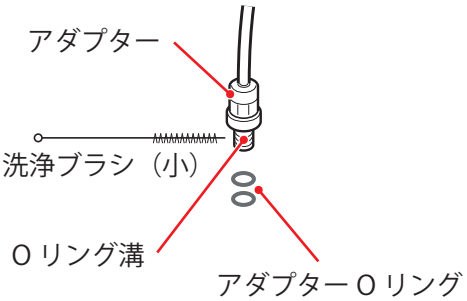
3-1 食品用洗剤で洗浄してください。
3-2 シロップタンク内に殺菌液（次亜塩素酸ナトリウム:有効塩素濃度 200ppm）を入れてシロップタンクカバーを取りつけてください。
3-3 殺菌液を満たした状態で約 5 分間放置してください。
3-4 すすぎ洗いをしてください。

4 シロップラインを殺菌液で殺菌します。

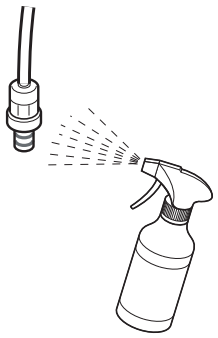
4-1 容器内に殺菌液（次亜塩素酸ナトリウム：有効塩素濃度 200ppm）を入れてください。
4-2 シロップラインの洗浄時と同様に、シロップ洗浄ボタンを押しシロップラインを殺菌液で満たしてください。
4-3 シロップラインに殺菌液を満たした状態で約 5 分間放置してください。
4-4 再度、シロップラインに水道水を通してすすぎ洗いをしてください。

5 アダプターを洗浄します。

5-1 アダプターOリングを取り外し、アダプターのシロップタンクカバー取りつけ部、O リング溝、アダプター O リングを洗浄ブラシ（小）などで洗浄してください。



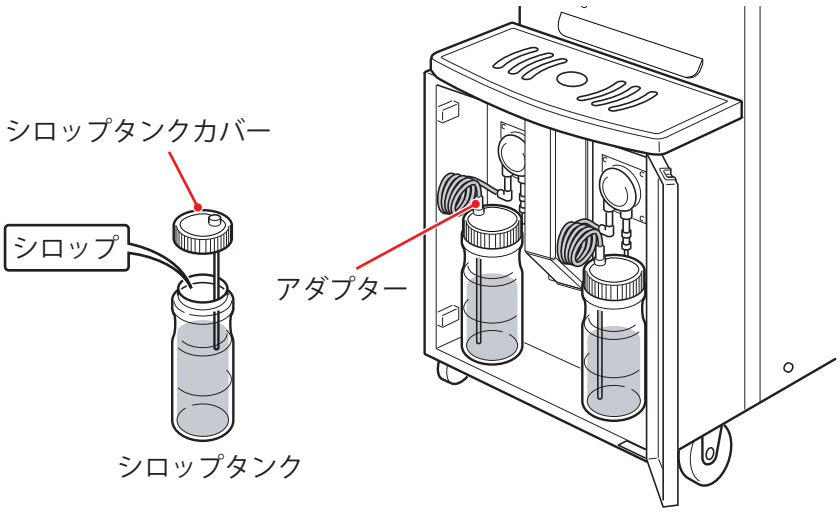
5-2 アダプターに O リングを取りつけ、シロップタンクカバー取りつけ部にアルコールを吹きつけてください。



アルコール
スプレー

6 シロップラインにシロップを満たします。

6-1 洗浄、殺菌されたシロップタンクに新しいシロップを入れ、シロップタンクカバーを取りつけ、シロップチューブのアダプターを奥までしっかりと差し込んでください。



6-2 シロップ洗浄ボタンを押してシロップラインにシロップを満たしてください。
シロップラインをシロップが流れフロントプラグより出てきますので、ステンカップなどでうけてください。

6-3 再度シロップ洗浄ボタンを押すとが止まります。

お知らせ

シロップが出てこないときは、シロップカールチューブがアダプターに奥まで差さっているか確認してください。

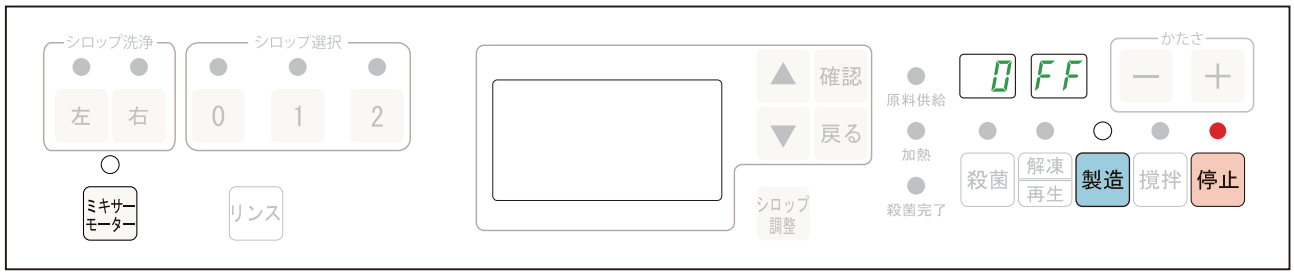
終業後の作業

あらかじめ設定した「殺菌時刻（➡ 65 ページ）」の 1 時間前から、加熱殺菌を促すお知らせが表示パネルに順次表示されます（➡ 76 ページ）。
毎日の加熱殺菌の時間になりましたら、以下に示す手順に従って加熱殺菌を行ってください。

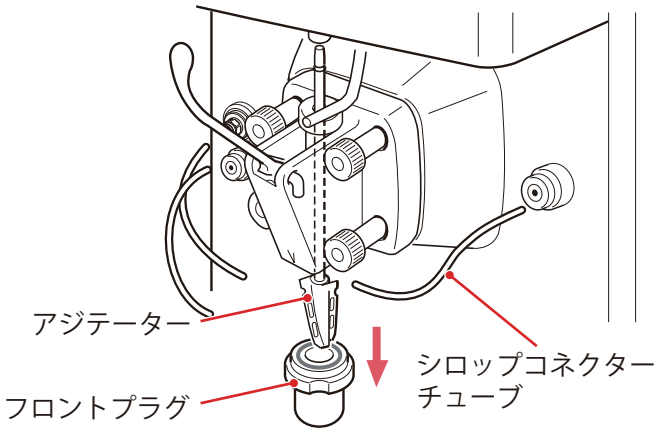
1 停止 を押します。

製造 ランプが消灯、停止 ランプが点灯し、フリーザーが停止状態になります。

ミキサーモーター ランプが消灯していることを確認してください。



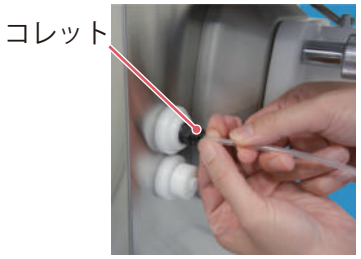
2 シロップコネクターチューブ、フロントプラグ、アジテーターを取りはずし、洗浄します。



部品は洗浄後は乾燥保管してください。

お知らせ

リンス用のアダプターは、コレットを押し込みながらチューブを引くことで取りはずせます。



3 フロントの製品出口と殺菌プラグを殺菌します。

3-1 フロントの製品出口に、アルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

3-2 アルコールを吹きつけたペーパータオルで、フロントの製品出口をふき取ります。

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

3-4 フロントの製品出口に、再度アルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

3-5 殺菌プラグの金属部にアルコールを吹きつけます。

3-6 フロント下部から殺菌プラグを差し込み、時計方向に回して固定します。

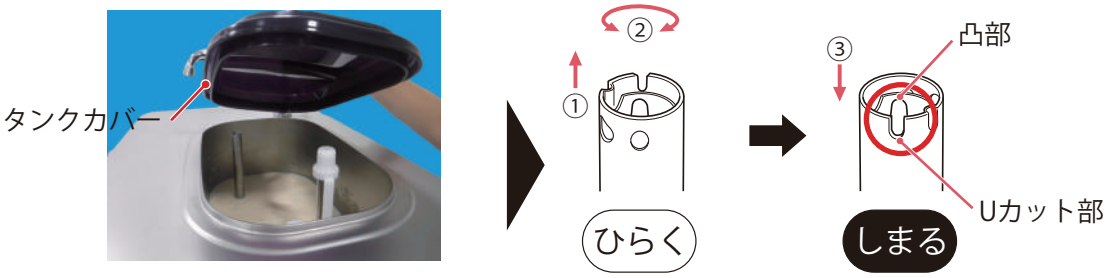
3-7　ハンドルをしっかり上に押し上げたのち、ハンドルピンを抜いてフロントからハンドルを外します。

4　シロップ止め栓を差し込みます。

4-1　フリーザー前面の 3 ヶ所のシロップコネクターチューブ差し込み穴にアルコールを 3 ～ 5 回吹きつけます。

4-2　シロップ止め栓にアルコールを 3 ～ 5 回吹きつけ、シロップコネクターチューブ差し込み穴に差し込みます。右側はフロントの切り欠き穴に差し込みます。

5　タンクカバーを取り外し、ミックスバルブを「開」から「閉」の位置に回します。



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（➡ **78 ページ**）が低下します。

6 タンクカバーとトレイとトレイライナーを洗浄します。

6-1 タンクカバーを取り外し、タンクカバーを洗浄します。

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。

6-2 ミックスタンクの周りを、清潔なふきんでふき、洗浄したタンクカバーを取り付けます。

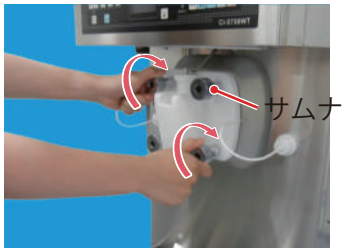
異物をミックスタンク内に落とさないよう注意してください。

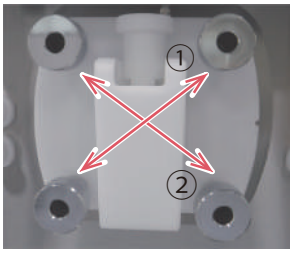
6-3 トレイとトレイライナーを取り外して洗浄し、再度取り付けます。

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。

7 サムナットを手でしっかりと締めつけます。

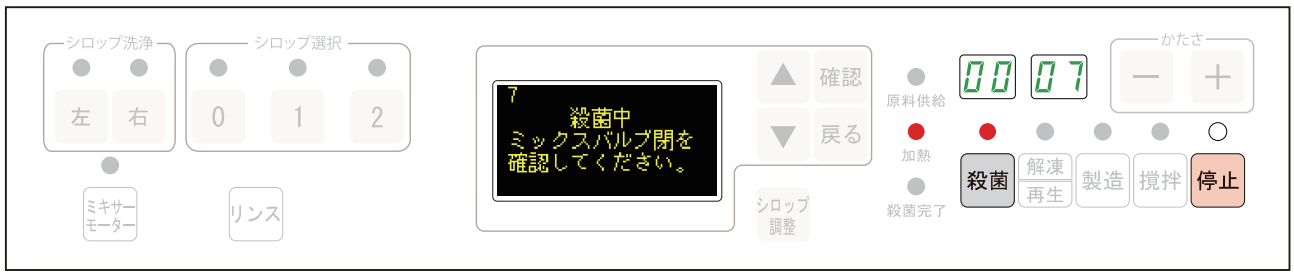
サムナットは、対角に締めてください。





8 殺菌 を押します。

殺菌 ランプおよび「加熱」ランプが点灯し、加熱殺菌を開始します。



9 「加熱」ランプが消灯、「殺菌完了」ランプが点灯、製造 ランプが点滅すると殺菌完了です。

次に製品を作るまで保冷運転を行います。

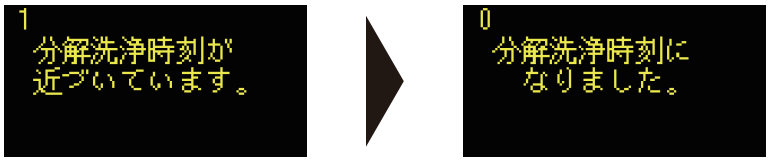
加熱殺菌開始から加熱殺菌完了まで約 130 分です。（ミックスタンク内原料ミックス 2.3L の場合）

お願い

- フリーザー本体は、殺菌剤では殺菌できません。必ず 殺菌 を押して加熱殺菌してください。
- 殺菌 を押す前に、必ずサムナットを手で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。
- ハンドルをフロントから取りはずし、殺菌プラグを必ずフロントに取りつけてください。
- 「原料供給」ランプが点滅しているときは、加熱殺菌は開始できません。
  原料ミックスを「原料供給」ランプが消灯するまで供給してください。
- ミックスバルブは必ず「閉」の位置に回してください。
- タンクカバーをしっかりと取り付けてください。
- 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。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。

1 週間に 1 度の作業

表示パネルの残日数の表示が「1」になりましたら、次回の殺菌予定時刻は「1 週間に 1 度の分解洗浄」のタイミングになります。分解洗浄予定時刻（➡ 65 ページ）の 1 時間前から、分解洗浄を促すお知らせ（➡ 77 ページ）が順次表示されます。以下に示す手順に従って分解洗浄を行ってください。

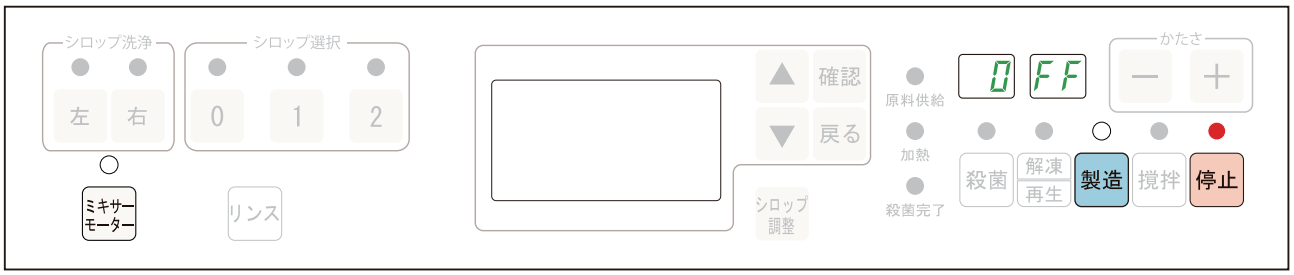


お願い

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。

1 停止 を押します。

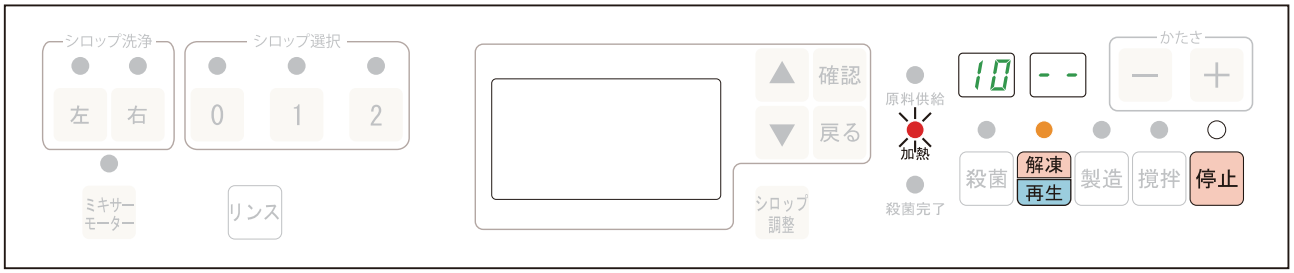
製造 ランプが消灯、停止 ランプが点灯し、フリーザーが停止状態になります。
ミキサーモーター ランプが消灯していることを確認してください。



2 原料ミックスの取り出し

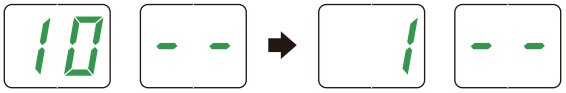
2-1 解凍 再生 を押します。

「加熱」ランプが点滅、解凍 再生 ランプが点灯、停止 ランプが消灯、デジタル表示が下記のように変わり、シリンダー内の原料ミックスが解凍されます。

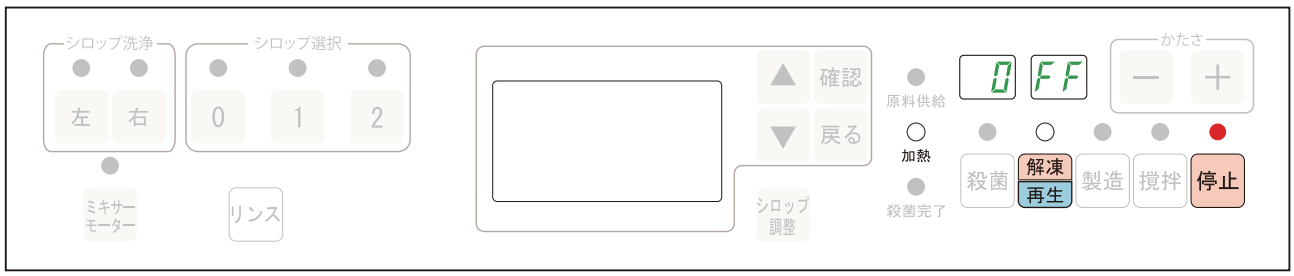


- 解凍時間は 10 分間です。
- 解凍中は、デジタル表示にその進捗状況が表示されます。

解凍完了まで
残り 10 分　　残り 1 分



2-2 「加熱」ランプと 解凍 再生 ランプが消灯、 停止 ランプが点灯、デジタル表示が「OFF」になっていることを確認します。
デジタル表示が「OFF」がになると、解凍が完了です。



2-3 タンクカバーを取り外し、ミックスタンク内のインペラーおよびミックスバルブ、ミックススリーブを取り外します。

2-4 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ます。

- 周囲温度が低いと 1 回の解凍運転で原料ミックスを十分に解凍できない場合があります。
- 原料ミックスが出てこない場合は再度 解凍 再生 を押して解凍してください。
- 取り出した原料ミックスはシェーク原料として再使用しないでください。

3 シリンダーとミックスタンクを洗浄します。

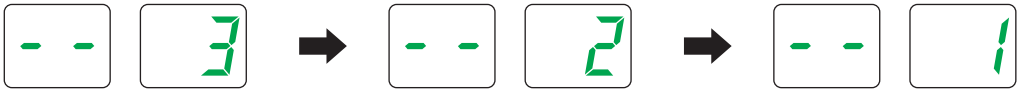
3-1 シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れます。

3-2 撹拌 を押して、シリンダー内を撹拌します。

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、自動で撹拌が停止します。

お知らせ

ダッシャー回転中は、デジタル表示の右側の数字が小さくなっていきます。



3-3 排水ドレイナーを取りつけます。

トレイおよびトレイライナーを取りはずし、排水ドレイナーをドレイナー用穴に差し込み、押し下げながらフロントプラグにしっかりと固定してください。

3-4 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洗浄水を排水します。

3-5 ミックスタンク内を洗浄します。

①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ます。
②原料ミックス供給口は洗浄ブラシ（大）で洗浄します。
③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ます。
④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ます。
　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。

①	②	③	④
	ミックス供給口	レベルセンサー	シャフト

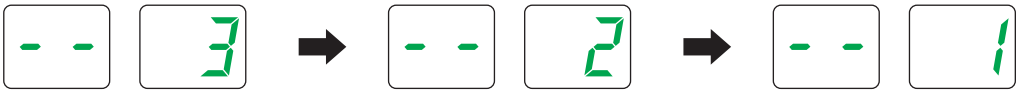
お知らせ

レベルセンサーが洗浄不足の場合、原料ミックスを入れても原料供給ランプが点滅することがあります。

3-6 再度シリンダーとミックスタンク内に水道水を入れて、すすぎ洗いをします。

3-7 撹拌 を押して、シリンダー内を撹拌します。

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、自動で撹拌が停止します。



3-8 撹拌が停止したら、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排水します。

3-9 手順 3-6 ～ 3-8 を 2 ～ 3 回くり返して、洗剤分がなくなるまですすぎ洗いをします。

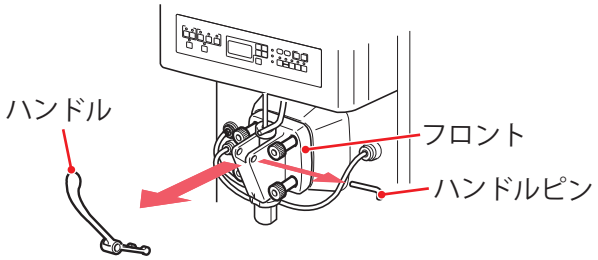
3-10 排水ドレイナーを取りはずしてください。

4 シロップタンクおよびシロップラインを洗浄、殺菌します。

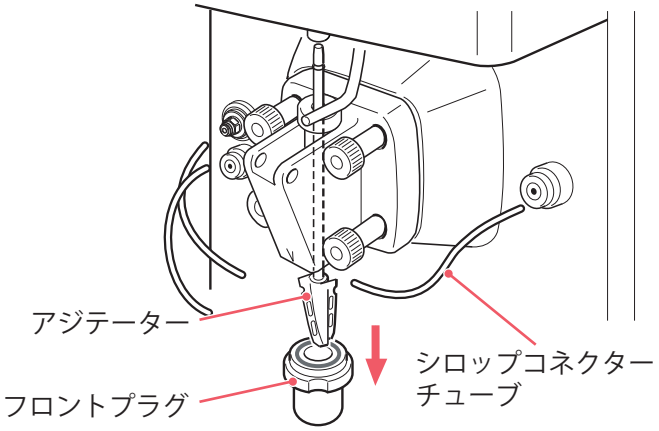
- シロップタンクの各部品を食品用洗剤で洗浄してください。取り出したシロップは再利用しないでください。
- 詳しくは「シロップラインの洗浄・殺菌のしかた（➡ 36 ページ～）」の手順をご覧ください。

5 部品の取り外し・分解します。

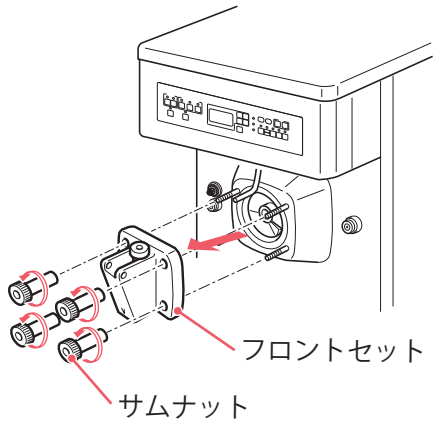
5-1 ハンドルピンを抜いて、フロントからハンドルを取り外します。



5-2 シロップコネクターチューブ、フロントプラグ、アジテーターを取りはずします。



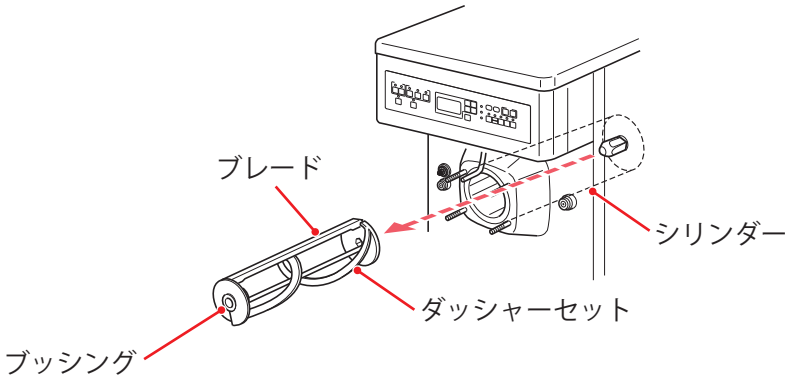
5-3 サムナットとフロントセットを取り外します。



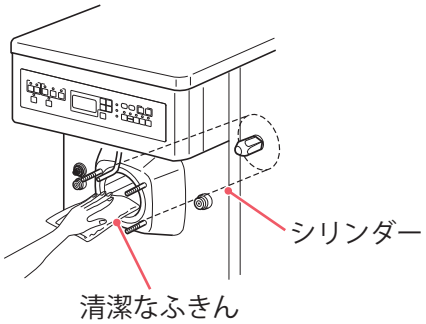
お願い

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

5-4 ダッシャーからブレードセット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外します。

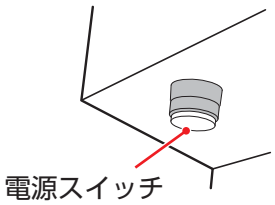


5-5　清潔なふきんに少量の食品用洗剤をつけてシリンダー内を洗浄し、その後原料ミックスや洗剤分を清潔なふきんでふき取ります。



お願い
フロントセットを取り外したままで、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・感電や故障の原因になります。

お知らせ
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。その場合、分解洗浄した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。



6　部品の洗浄・点検

すべ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。
なお、取り外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。

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。（➡ 59 ページ）

6-1　フロントセットを最小単位まで分解して洗浄します。

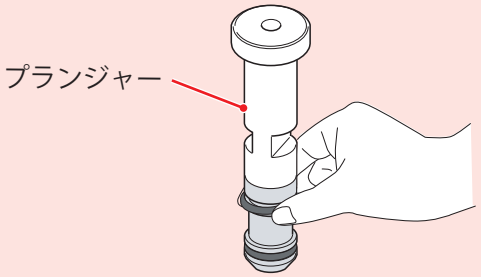
分解する		洗浄する		
O リングを外す	プランジャーを抜く	フロント		

6-2 プランジャーを洗浄します。

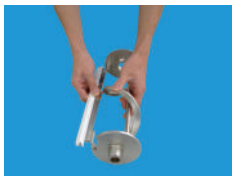
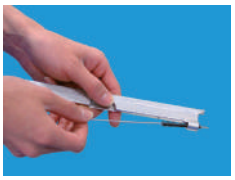
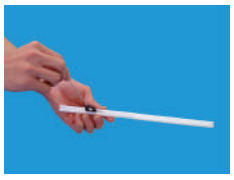
分解する	洗浄する
O リングを外す	プランジャー

お願い

Oリングなどは、円周方向に指で押して
ふくらませて溝から外して、転がしながら
取り外してください。
鋭利なものは使わないでください。
O リングが破損するおそれがあります。



6-3 ダッシャーを洗浄します。

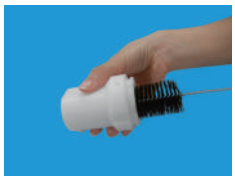
分解する		洗浄する		
				

6-4 ミックスバルブを洗浄します。

分解する	洗浄する		
O リングを外す	ミックスバルブ		ミックススリーブ

6-5　インペラーを洗浄します。

6-6　フロントプラグを洗浄します。

分解する	洗浄する
O リングを外す 	

6-7　アジテーターを洗浄します。

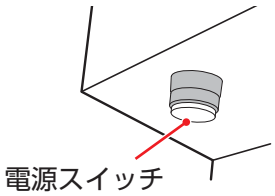
6-8　シロップコネクターチューブを洗浄します。

6-9　タンクカバー、トレイ、トレイライナーを洗浄します。

7 部品を組み立てます。

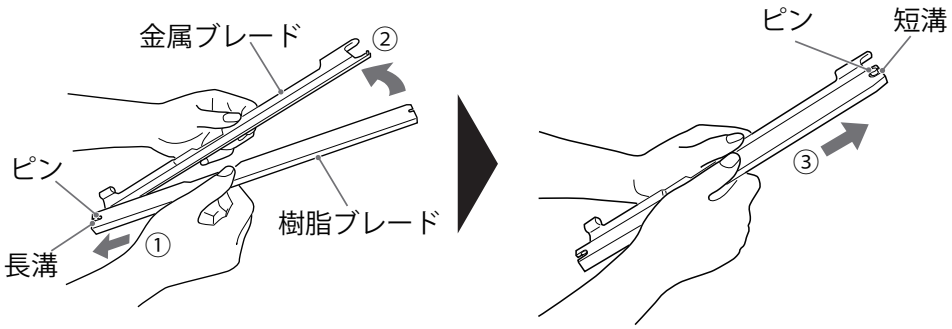
お知らせ

定休日などで電源スイッチを押して OFF にした場合、部品を組み立てる前に電源を ON にしてください。

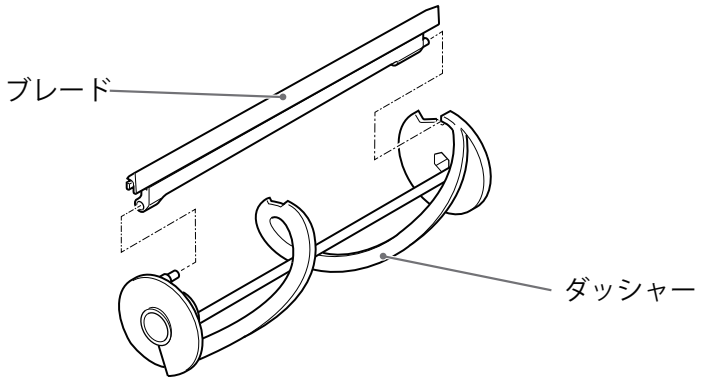


7-1 ダッシャーセットを取り付けます。

①ピンと長溝を合わせ、樹脂ブレードを金属ブレードにはめ込んでください。



②ダッシャーにブレードセットを取り付けます。



③ダッシャーからブレードセット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ます。

④ダッシャーにブッシングを取り付けます。

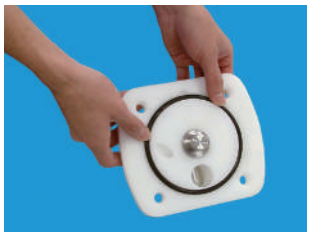
7-2　フロントセットを取り付けます。

①プランジャーOリングをプランジャー溝にしっかりと取り付けます。

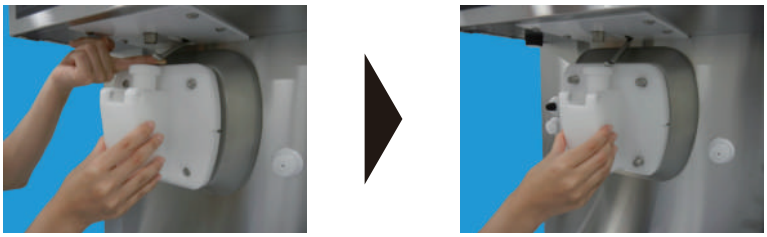
②プランジャーの各リング部にニューハイネスを十分に塗布してからフロントにプランジャーを差し込みます。

フロントのプランジャー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。

③フロント裏面の溝にフロントOリングを取り付けます。

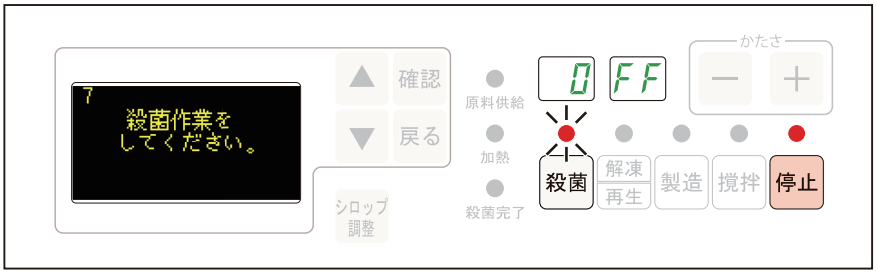


④スイッチレバーを持ち上げて、フロントセットを 4 本のスタッドボルトに通します。

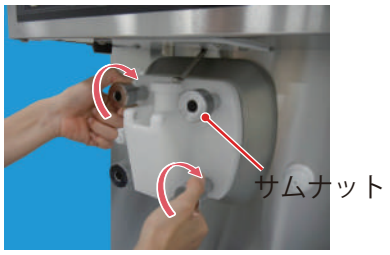


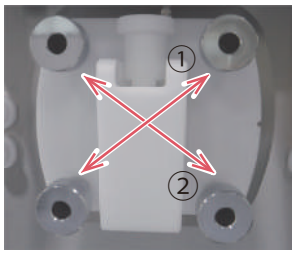
お知らせ

フロントセットの取り付けが完了しますと、表示パネルの表示が変わり、画面左上に 1 週間に 1 度の分解洗浄日までの残日数「7」が表示されます。また、殺菌ランプが点滅、停止ランプが点灯、デジタル表示の “OFF” が点滅から点灯に変わります。



⑤ 4 本のサムナットを手でしっかり締めつけます。
サムナットは、対角に締めてください。

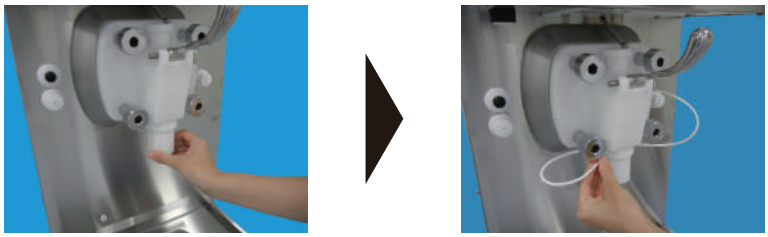




7-3 ハンドルを取り付けます。

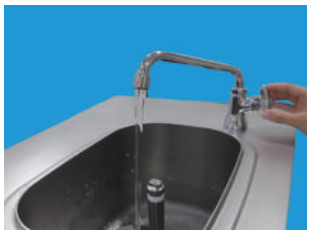
7-4 ミックスタンクとシリンダーをすすぎ洗いします。

①フロントにフロントプラグを取り付け、シロップ止め栓を差し込みます。



②排水ドレイナーを取りつけます。

③シリンダーとミックスタンク内（約 7 分目）に水道水を入れます。



④ 撹拌 を押して、シリンダー内を撹拌します。
シリンダー内のダッシャーが、3 秒 ON/3 秒 OFF の動作を 3 回くり返し、自動で撹拌が停止します。

⑤排水ドレイナーを取りつけた状態で、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排水します。

⑥手順③～⑤を 2 ～ 3 回くり返して、すすぎ洗いをします。
⑦排水ドレイナーを外します。
⑧フロントプラグとシロップ止め栓を外し、食品用洗剤で洗浄してください。
はずした部品は食品用洗剤で洗浄してから清潔に保管してください。

7-5 トレイおよびトレイライナーを取り付けます。

7-6 原料ミックスを 5L 用意してください。

原料ミックスパックを開封する前に、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。詳しくは「「原料供給」が点滅したら（➡ 33 ページ）」の手順 1、2 をご覧ください。

7-7 水切りをします。

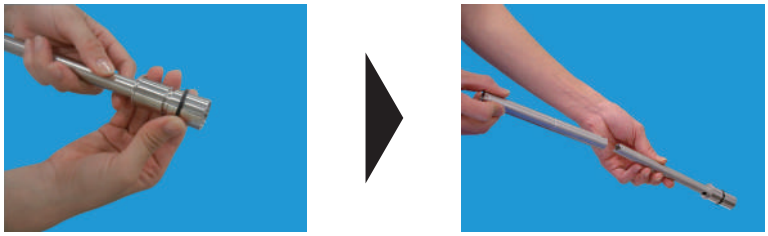
原料ミックスを規定量仕込む前に、シリンダー内に洗浄時の残り水がないよう以下の作業を行い、十分に水切りをしてください。
①少量の原料ミックスをミックスタンク内に入れます。

②素早くハンドルを手前に引き、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戻します。

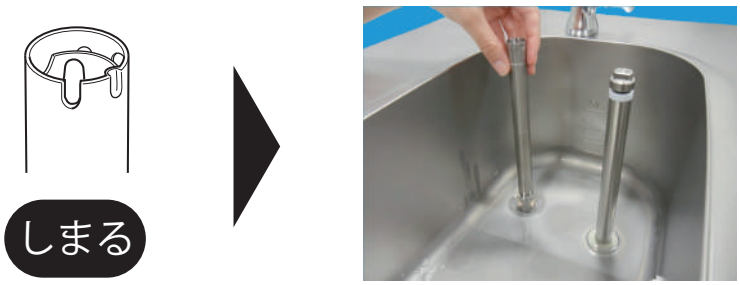
7-8 原料ミックスを仕込みます。

①シリンダー内に原料ミックス「2.3L」を仕込みます。

②ミックスバルブに O リング、ミックススリーブを取り付けます。



③ミックスバルブを「閉」の位置にして、凸部が手前側にくるように原料ミックス供給口に差し込んでください。



④残りの原料ミックス（約 2.7L）をミックスタンクに仕込みます。

原料供給ランプが消灯するまで、原料ミックスを仕込んでください。

お知らせ

- 供給する原料ミックスの量はミックスリーブ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。詳しくは「「原料供給」が点滅したら（➡ 33 ページ）」の手順 2 をご覧ください。
- 「原料供給」ランプが点滅しているときは、加熱殺菌は開始できません。

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付けます。

⑥タンクカバーを取り付けます。

8 フロントの製品出口と殺菌プラグを殺菌します。

詳しくは「終業後の作業（➡ 40 ページ～）」の手順 3 4 をご覧ください。

9 加熱殺菌します。

詳しくは「終業時の作業（➡ 43 ページ～）」の手順 8 9 をご覧ください。

部品を洗浄する

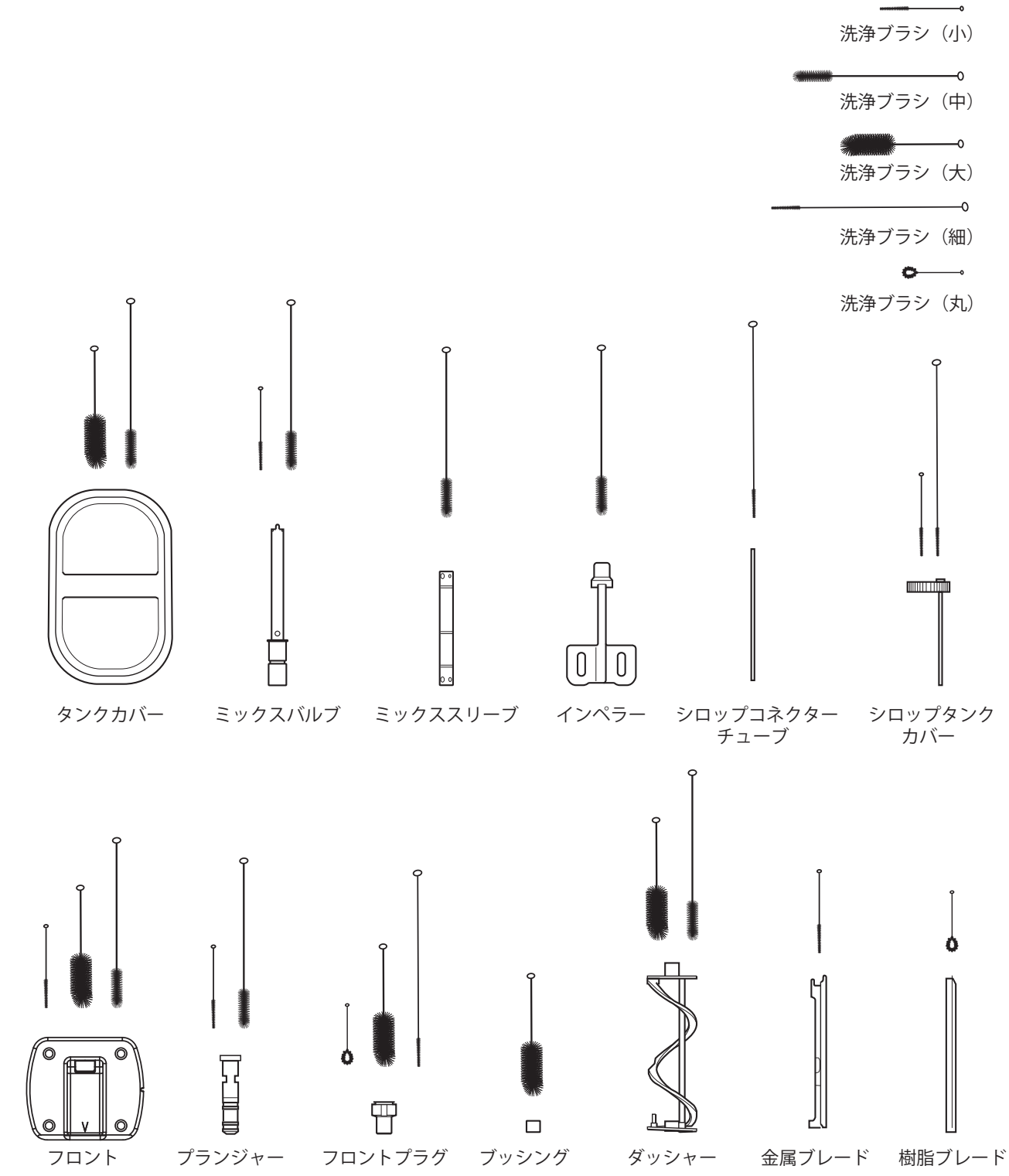
はじめてお使いになるときや長期間休止後再使用されるときは、必ず部品を洗浄してからお使いください。

1 **食品用洗剤と清潔なふきんなどで各部品を洗浄してください。**

お願い

- ご使用の際はすべての部品がそろっているかご確認ください。
- 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、Oリング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。



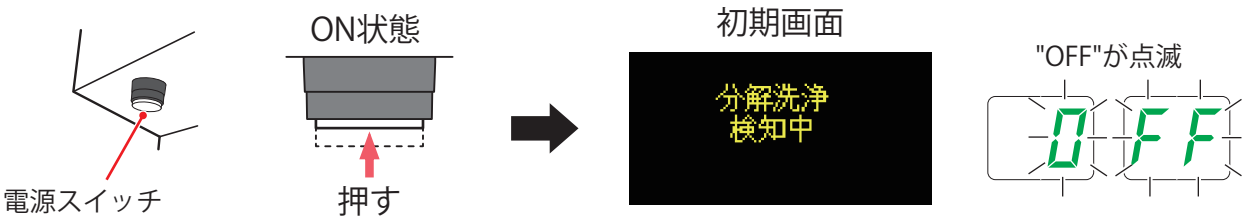
お願い

- 樹脂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。
- 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。

部品を取り付ける

1 **食品用洗剤で部品を洗浄します「部品を洗浄する（➡ 49 ページ）」。**
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 にします。**
しばらくすると表示パネルに「分解洗浄　検知中」（初期画面）が表示され、デジタル表示には “OFF” が点滅表示されます。



3 **「ダッシャーセット」と「フロントセット」、「ハンドル」を取り付けます。（➡ 52 ページ）**

フリーザーを洗浄する

はじめてお使いになるときや長期間休止後にお使いになる場合は、シリンダーに食品用洗剤を入れて洗浄してください。

1 **「ミックスタンクの洗浄」と「シリンダーの洗浄」、「ミックスタンクおよびシリンダーのすすぎ洗い」は、「1 週間に 1 度の作業の手順 3 （➡ 45 ページ）」に従って作業を行ってください。**

2 **「シロップラインの洗浄の手順（➡ 36 ページ）」に従って作業を行ってください。**

原料ミックスを仕込む

1 **「原料ミックスの仕込み」は、「1 週間に 1 度の作業の手順 7-8 （➡ 56 ページ）」に従って仕込んでください。**

2 **「シロップの充填」は、「始業前の作業 10 （➡ 28 ページ）」に従って仕込んでください。**

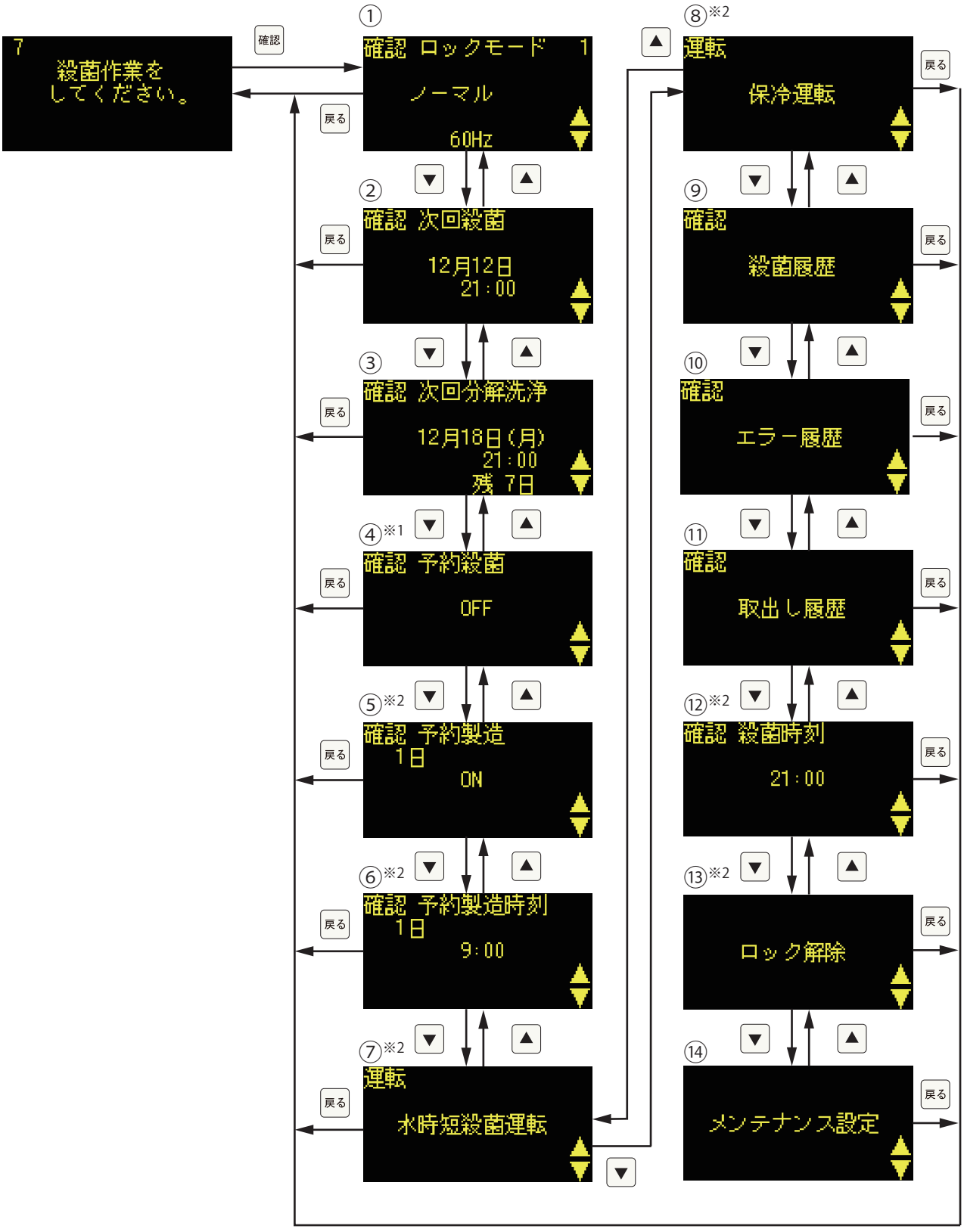
加熱殺菌する

「加熱殺菌」は、「終業後の作業の手順 3 ～ 8 （➡ 40 ページ）」に従って殺菌してください。

各種機能の設定・確認について

設定・確認のしかた

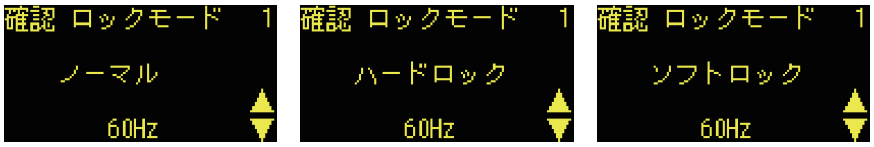
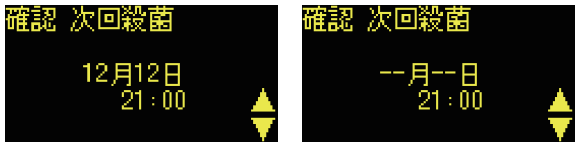
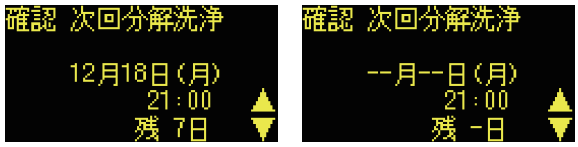
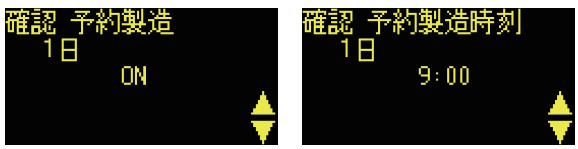
フロントセットが取り付けられている状態で 確認 を押したのち ▲ または ▼ を押すと、フリーザーの設定の確認または変更、水時短殺菌運転の実施、履歴の確認ができます。



※1：殺菌時のみ表示されます。
※2：停止時のみ表示されます。
※3：フリーザーのロックモードおよび運転状態によっては表示されない画面があります。

必要なときに

各種機能の設定・確認について (つづき)

No.	設定項目	内容
①	[確認 ロックモード]	現在のロックモードおよび電源周波数の設定が確認できます。 ロックモードについては、「ロックモードについて（➡ 67 ページ）」をご覧ください。 
②	[確認 次回殺菌]	次回の殺菌日時を確認できます。 ※分解洗浄後の殺菌を行っていない状態では、日付は「--月--日」と表示されます。 
③	[確認 次回分解洗浄]	次回の分解洗浄日時、分解洗浄までの残日数を確認できます。 ※分解洗浄後の殺菌を行っていない状態では、日付は「--月--日」と表示され、残日数は表示されません。 
④	[確認 予約殺菌] ※1	予約殺菌の設定を確認できます。 翌日が休日になり、毎日の加熱殺菌操作ができない場合に使用します。 翌日（休日）の殺菌予定時刻になりましたら自動的に加熱殺菌を行う機能です。設定のしかたは「予約殺菌を設定する（➡ 68 ページ）」をご覧ください。 ※予約製造と予約殺菌は同時には設定できません。
⑤	[確認 予約製造] ※2	予約製造の設定を確認できます。
⑥	[確認 予約製造時刻] ※2	予約製造の時刻を確認できます。 1 日予約製造：翌日の設定時刻に、自動的に製造運転を行う機能です。 毎日予約製造：毎日設定時刻に、自動的に製造運転を行う機能です。 ※使用をご希望の場合は、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。 ※製造販売開始時は、フロント製品出口のアルコール殺菌の実施が必要です。 

No.	設定項目	内容
⑦	［運転 水時短殺菌運転］※2	水時短殺菌を行います。 分解洗浄後、通常は原料ミックスを用いて加熱殺菌をしますが、水道水を使って加熱殺菌をすることで製造販売復帰までの時間を短縮する機能です。 ※使用をご希望の場合は、特別な手順が必要となりますので、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。
⑧	［運転 保冷運転］※2	保冷運転を行います。 「停止」状態から「保冷運転」を開始します。 ※ロックモードが「ノーマル」の時のみ使用できます。
⑨	［確認 殺菌履歴］	加熱殺菌履歴と分解洗浄実施履歴を確認できます。 確認のしかたは「加熱殺菌・分解洗浄実施履歴を確認する（➡ **70 ページ**）」をご覧ください。
⑩	［確認 エラー履歴］	フリーザーに発生した不具合履歴を確認できます。 確認のしかたは「エラー履歴を確認する（➡ **71 ページ**）」をご覧ください。
⑪	［確認 取出し履歴］	日々の製品取出し（販売）個数を確認できます。 確認のしかたは「取出し履歴を確認する（➡ **72 ページ**）」をご覧ください。

※1：殺菌時のみ表示されます。
※2：停止時のみ表示されます。

各種機能の設定・確認について (つづき)

No.	設定項目	内容
⑫	［確認 殺菌時刻］※2	毎日の殺菌時刻の確認と設定ができます。確認のしかたは「殺菌時刻を確認する（➡ 65 ページ）」をご覧ください。
⑬	［ロック解除］※2	これらのメニューは、サービスマン専用画面のため、普段お客様がご使用になることはありません。
⑭	［メンテナンス設定］※2	

※ 2：停止時のみ表示されます。

「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「分解洗浄」の予告機能と、予定時刻を経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、「殺菌時刻」を予め設定しておく必要があります。

お知らせ

「殺菌時刻」は、本機設置試運転時に設定します。
なお、この設定を変更する必要が生じたときは、「殺菌時刻を変更する（➡ **66 ページ**）」をご覧ください。または、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。

殺菌時刻について

毎日の加熱殺菌の予定時刻の設定です。
予定時刻の 1 時間前から、加熱殺菌を促すお知らせが表示パネルに順次表示されます。詳しくは「加熱殺菌を促す表示（➡ **76 ページ**）」をご覧ください。
※お買い上げ時の初期設定は、「21：00（21 時 00 分）」です。

分解洗浄日について

次の分解洗浄までの日数の設定です。
分解洗浄予定時刻は、上記で設定した殺菌予定時刻と同じ時刻が設定されます。
（別々の時刻を設定することはできません。）
分解洗浄日の分解洗浄予定時刻の 1 時間前から、分解洗浄を促すお知らせが表示パネルに順次表示されます。詳しくは「分解洗浄を促す表示（➡ **77 ページ**）」をご覧ください。
※お買い上げ時の分解洗浄日の初期設定は、「7 日」（最大値) です。
3 ～ 7 日の間で設定できますので設定を変更する必要が生じたときは、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。

「殺菌時刻」を確認する

「殺菌時刻」の確認ができます。

1 **停止状態で 確認 を押してください。**

2 **▲ または ▼ を数回押して「確認　殺菌時刻」画面にしてください。**

- フロントセットが取り付いていないときは 確認 を 1 回押すと「確認　殺菌時刻」画面が表示されます。
- 戻る を押すと、元の表示画面に戻ります。

「殺菌時刻」を変更する

「殺菌時刻」の変更の必要が生じたときは、以下の操作で変更することができます。

1 **停止状態で [確認] を押します。**

2 **[▲] または [▼] を数回押して「確認　殺菌時刻」画面を表示します。**

フロントセットが取り付いていないときは [確認] を 1 回押すと「確認　殺菌時刻」画面が表示されます。

3 **[確認] を押します。**

「確認」から「設定」の画面に変わり、初期設定の「21：00」が反転表示に変わります。

4 **[▲] または [▼] を押し、ご希望の時刻に合わせます。**

[▲]：30 分単位で進みます。
[▼]：30 分単位で戻ります。
例 ：「21：30」に変更した場合

5 **[確認] を押します。**

- 「設定」から「確認」の画面に変わり、ご希望の時刻が確定されます。

- [戻る] を押すと、元の表示画面に戻ります。

※分解洗浄当日は現在時刻から前の時刻に設定はできません。

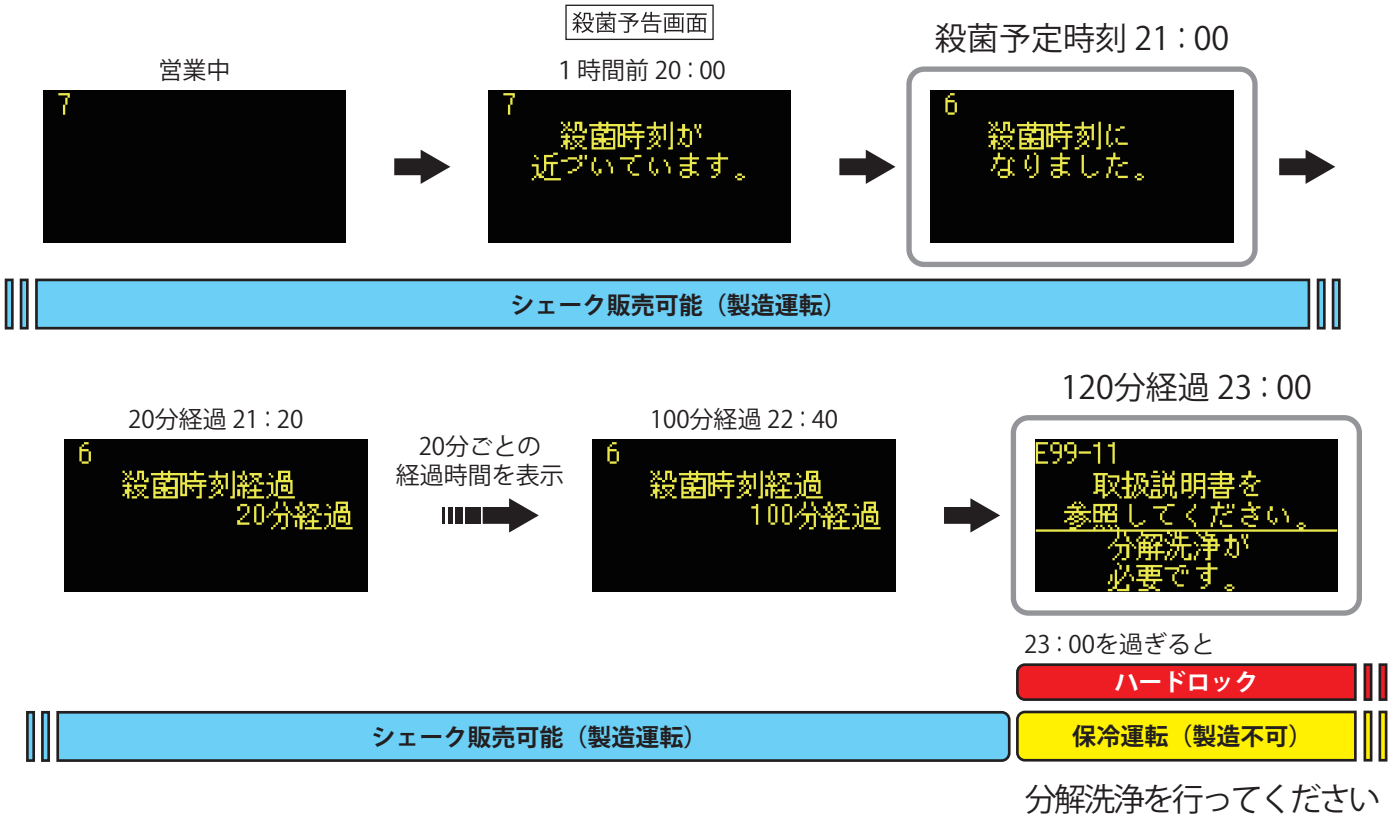
殺菌予告・分解洗浄予告およびロックモードについて

「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 時間前から加熱殺菌および分解洗浄を促すお知らせが、表示パネルに順次表示されます。
※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。
※「停止状態で 60 分以上放置」など、下記以外の理由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。

ハードロック＜分解洗浄が必要な状態＞

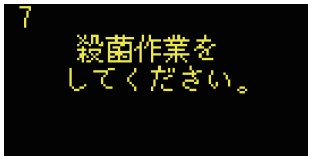
殺菌予定時刻から 120 分経過すると「E99-11」エラーが、分解洗浄予定時刻から 120 分経過すると「E99-21」エラーが表示され、強制的に製造運転を中止し、自動的に保冷運転へ移行してシェークの販売ができないハードロック状態になります。
分解洗浄が必要な状態ですので、分解洗浄を行ってください。
※分解洗浄を行うまで、製造運転はできません。

＜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＞

分解洗浄後にフロントセットを取り付けたときなどに、加熱殺菌を促すお知らせが表示パネルに表示され、ソフトロック状態になります。



加熱殺菌が必要な状態です。
「終業後の作業の手順 8 （➡ **43 ページ**）」に従い加熱殺菌を行ってください。
※加熱殺菌を行うまで、製造運転はできません。

予約殺菌を設定する

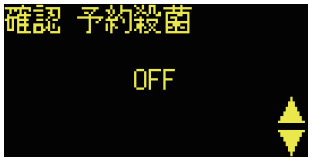
翌日が休日になり、毎日の加熱殺菌操作ができない場合に自動的に加熱殺菌を行う機能です。
「ON」にすることで、翌日（休日）の殺菌予定時刻になりましたら自動的に保冷運転を止め、加熱殺菌を行います。
※お買い上げ時の初期設定は「OFF」です。
※休日であっても、毎日の加熱殺菌が必要です。
　毎日の加熱殺菌が行えなかった場合、次回始業時に分解洗浄が必要となりますのでご注意ください。
※“1 日 ” の休日を想定していますので、2 日以上連続の設定はできません。
※一度予約殺菌が実施されると、設定は「OFF」に戻ります。

1　休日の前日に設定します。

1-1　「終業後の作業手順 8 （➡ 43 ページ）」に従い、休日の前日の加熱殺菌を開始します。

1-2　確認 を押します。

1-3　▲ または ▼ を数回押して「確認 予約殺菌」画面を表示します。



1-4　確認 を押します。

「確認」から「設定」の画面に変わり、初期設定の「OFF」が反転表示に変わります。

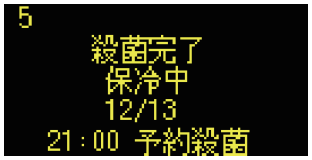
1-5　▲ または ▼ を押して「ON」にします。

1-6　確認 を押します。
「設定」から「確認」の画面に変わり、「ON」が確定されます。

1-7 戻る を押します。
- 「殺菌中」画面に戻ります。

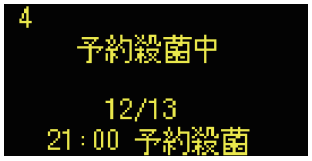
- 「殺菌中」画面には、予約殺菌が実施される日時が表示されています。これで、翌日（休日）の殺菌予定時刻まで保冷運転を行い、殺菌予定時刻に自動的に加熱殺菌を開始します。

1-8 加熱殺菌が完了し保冷状態になります。



お知らせ
加熱殺菌完了後、スイッチを押すと予約殺菌はキャンセルされます。

2 休日は自動で加熱殺菌を行います（操作することはありません）。



3 休日の翌日に確認します。

3-1 休日の翌日、予約殺菌が完了したことを示す「予約殺菌完了 保冷中」が表示されていることを確認します。

3-2 「始業前の作業（➡ 22 ページ）」に従い、始業前の作業を実施します。

履歴を確認する

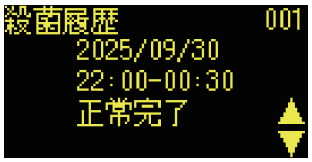
加熱殺菌・分解洗浄実施履歴を確認する

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。
※確認中に 30 秒間無操作の状態がつづくと、表示パネルは元の表示画面に戻ります。

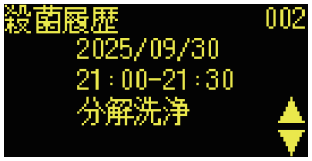
1 **フロントセットが取り付けられている状態で、[確認] を押します。**
フロントセットが取り付けられていない場合は、取り付けてください。

2 **[▲] または [▼] を数回押して「確認　殺菌履歴」画面を表示します。**

3 **[確認] を押します。**

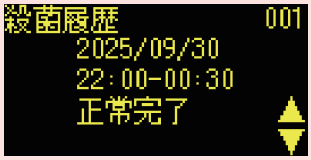


4 **[▲] または [▼] を押して、履歴を確認します。**
[▼] を押すと新しいものから、[▲] を押すと古いものから順に表示されます。

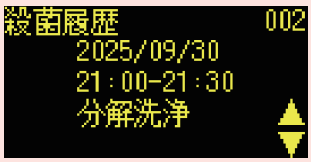


● 画面の見方

表示パネルには、上から「日付」、「開始時刻と完了時刻」、「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：



2025/09/30	➡ 2025 年 09 月 30 日
22:00	➡加熱殺菌開始時刻：22 時 00 分
00:30	➡加熱殺菌完了時刻：00 時 30 分
正常完了	➡結果：正常完了（加熱殺菌が完了）



2025/09/30	➡ 2025 年 09 月 30 日
21:00	➡分解洗浄開始時刻：21 時 00 分
21:30	➡分解洗浄完了時刻：21 時 30 分
分解洗浄	➡結果：分解洗浄（分解洗浄が完了）

履歴の確認が終わったら、[戻る] を押して、元の表示画面まで戻ってください。

エラー履歴を確認する

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。
※確認中に 30 秒間無操作の状態がつづくと、表示パネルは元の表示画面に戻ります。

1 **フロントセットが取り付けられている状態で、確認 を押します。**
フロントセットが取り付けられていない場合は、取り付けてください。

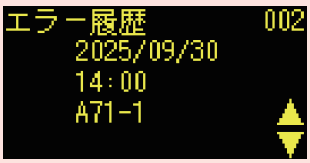
2 **▲ または ▼ を数回押して「確認　エラー履歴」画面を表示します。**

3 **確認 を押します。**

4 **▲ または ▼ を押して、履歴を確認します。**
▼ 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。

● 画面の見方

表示パネルには、上から「日付」、「不具合発生時刻」、「エラーコード」または「注意コード」が表示されます。
例：

	2025/10/01	➡ 2025 年 10 月 01 日
	15:00	➡不具合発生時刻：15 時 00 分
	E03-1	➡エラーコード：E03-1（高圧検知）
	2025/09/30	➡ 2025 年 09 月 30 日
	14:00	➡不具合発生時刻：14 時 00 分
	A71-1	➡注意コード：A71-1（ボタン電池交換）

履歴の確認が終わったら、戻る を押して、元の表示画面まで戻ってください。

取出し履歴を確認する

日々の製品取出し（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。
※確認中に 30 秒間無操作の状態がつづくと、表示パネルは元の表示画面に戻ります。

1 **フロントセットが取り付けられている状態で、[確認] を押します。**
フロントセットが取り付けられていない場合は、取り付けてください。

2 **[▲] または [▼] を数回押して「確認　取出し履歴」画面を表示します。**

3 **[確認] を押します。**

4 **[▲] または [▼] を押して、履歴を確認します。**
[▼] 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。

● 画面の見方

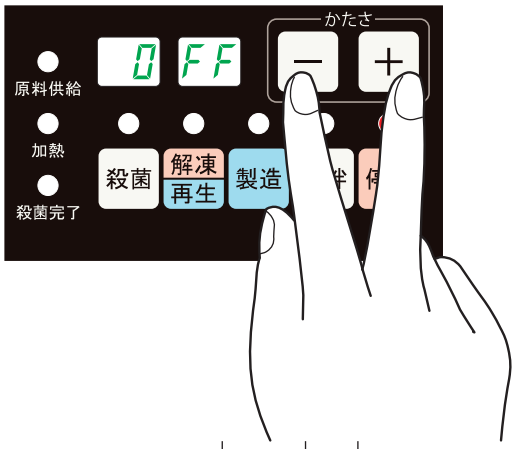
表示パネルには、上に「日付」、下に「製品取出し個数」が表示されます。
例：

	2025/10/01	➡ 2025 年 10 月 01 日
	22	➡製品取出し個数：22 個
	2025/09/30	➡ 2025 年 09 月 30 日
	112	➡製品取出し個数：112 個

履歴の確認が終わったら、[戻る] を押して、元の表示画面まで戻ってください。

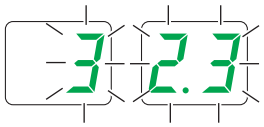
シェークのかたさ調節のしかた

シェークがかたい、やわらかいなどでかたさを調節したい場合は、下記の操作を行ってください。
※設定中に 10 秒間無操作の状態がつづくと、キャンセルされます。
※かたさ調節は、停止ランプ点灯時以外は設定できません。



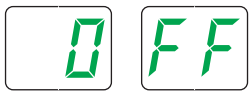
1 **[−] [+] を同時に 0.5 秒以上押します。**
デジタル表示が図のように点滅表示されます。

2 **表示点滅中に [−] [+] でかたさを調節します。**
かたさ調整は＋ 5（[+] ：かたい）〜− 5（[−] ：やわらかい）の 11 段階で調整でき、左側に表示されます。
図は＋ 3 に調節したことを示します。



3 **調節後 10 秒経過しますと、「2」で調節した＋ 3 は、＋ 1 の数字が 0.05 で計算され、図のように 2.3 に＋ 3 × 0.05 ＝＋ 0.15 が加算された数字 2.45 が右側に点灯表示されます。**

4 **さらに 2 秒後、“OFF” の表示となりかたさ調節は終了します。**



お願い

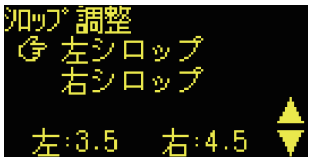
- 必要以上に調節しますと、シェークが “ 固まりすぎて出てこない ” “ やわらかい ” などの状態になることがありますので、注意してください。
- 製品を取出ししていくうちにかたさが変化していきます。調整後に「再生機能」を使用すると、すぐにかたさを変更することができます。

シロップ量の確認のしかた

シロップの抽出量を確認したい場合は下記の操作を行ってください。
※設定中に 30 秒間無操作の状態がつづくと、キャンセルされます。

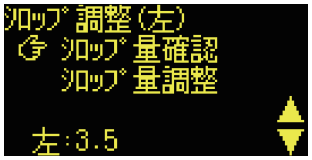
1 フロントセットが取り付けられている状態で、[シロップ調整] を押します。

2 [▲] または [▼] を押して確認したいシロップ (左または右) を選択します。



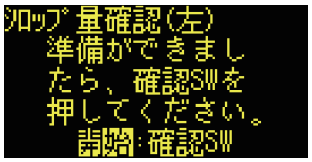
3 [確認] を押します。

4 [▲] または [▼] を押して、「シロップ量確認」を選択し、[確認] を押します。

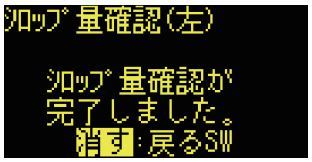


5 準備ができましたら [確認] を押して、シロップを容器に取り出します。

- シロップ抽出は 5 秒経過すると自動で止まります。
- 途中で中断する場合は [戻る] を押します。



6 シロップ量確認が完了しました。



7 抽出されたシロップ量を確認します。

- シロップ抽出量を変更する場合は、「シロップ量の調整のしかた（➡ 75 ページ）」をご覧ください。
- シロップ量の確認が完了したら、再度 1 から実施してください。

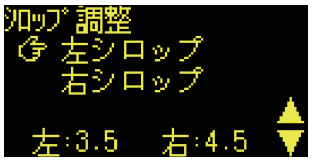
8 [確認] を押すと、元の表示画面に戻ります。

シロップ量の調整のしかた

シロップの抽出量を調整したい場合は下記の操作を行ってください。
※設定中に 30 秒間無操作の状態がつづくと、キャンセルされます。
※お買い上げ時の初期設定は「3.5」で、調節範囲は 1.0 ～ 5.0 です。

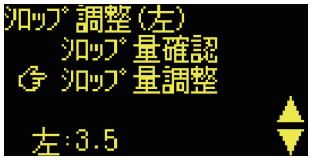
1 フロントセットが取り付けられている状態で、[シロップ調整] を押します。

2 [▲] または [▼] を押して確認したいシロップ (左または右) を選択します。



3 [確認] を押します。

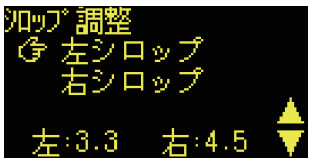
4 [▲] または [▼] を押して、「シロップ量調整」を選択し、[確認] を押します。



5 [▲] または [▼] を押して、シロップ量を調整します。

[▲] : 0.1 単位で進みます。
[▼] : 0.1 単位で戻ります。
例 :「3.5」→「3.3」に変更したい場合、[▼] を 2 回押します。

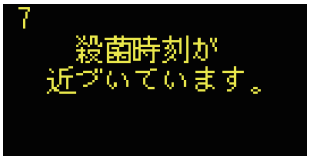
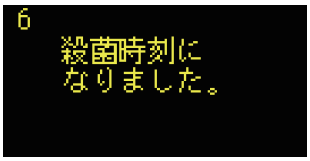
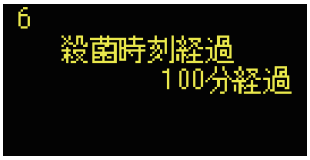
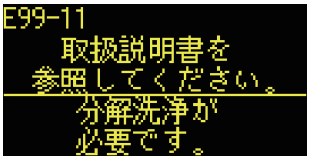
6 [確認] を押すとシロップ量が変更され、元の表示画面に戻ります。



加熱殺菌／分解洗浄のお知らせ表示について

加熱殺菌を促す表示

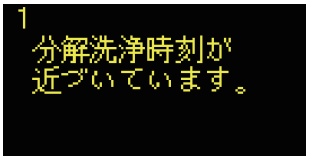
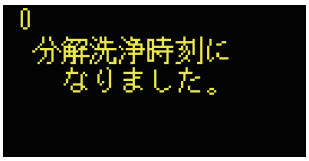
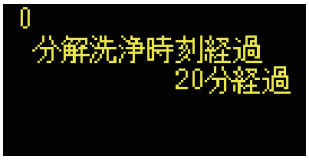
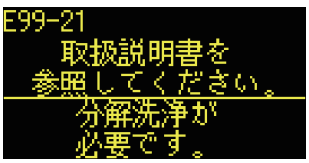
毎日の殺菌予定時刻（「殺菌時刻について（➡ 65 ページ）」）の 1 時間前から、加熱殺菌を促すお知らせが順次表示されます。
停止 を押して、加熱殺菌作業を開始してください。

殺菌予定時刻 1 時間前	表示パネルに「殺菌時刻が近づいています。」が表示されます。 
殺菌予定時刻	表示パネルに「殺菌時刻になりました。」が表示され、画面左上の分解洗浄日までの残日数が 1 減ります。 
殺菌予定時刻から 20 分経過	殺菌予定時刻から 20 分経過すると、表示パネルに「殺菌時刻 20 分経過」が表示されます。 以後 20 分経過ごとに経過時間が更新表示されます。 「20 ⇒ 40 ⇒ 60 ⇒ 80 ⇒ 100」分 
殺菌予定時刻から 120 分経過	殺菌予定時刻から 120 分経過しますと「E99-11」のエラーが表示され、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。 エラーを解除（「エラー解除方法（➡ 86 ページ）」）し、直ちに分解洗浄を行ってください。  ※ 分解洗浄の作業については、「1 週間に 1 度の作業（➡ 44 ページ）」をご覧ください。

お願い
予定時刻になりましたら、速やかに「毎日の加熱殺菌」を開始してください。

分解洗浄を促す表示

表示パネルの残日数の表示が「1」になりましたら、次回の殺菌予定時刻は「1 週間に 1 度の分解洗浄」のタイミングになります。分解洗浄予定時刻（「殺菌時刻について（➡ 65 ページ）」）の 1 時間前から、分解洗浄を促すお知らせが順次表示されます。停止 を押して、分解洗浄作業を開始してください。

分解洗浄予定時刻 1 時間前	表示パネルに「分解洗浄時刻が近づいています。」が表示されます。 
分解洗浄予定時刻	表示パネルに「分解洗浄時刻になりました。」が表示され、画面左上の分解洗浄日までの残日数が「0」になります。 
分解洗浄予定時刻から 20 分経過	分解洗浄予定時刻から 20 分経過すると、表示パネルに「分解洗浄時刻 20 分経過」が表示されます。 以後 20 分経過ごとに経過時間が更新表示されます。 「20 ⇒ 40 ⇒ 60 ⇒ 80 ⇒ 100」分 
分解洗浄予定時刻から 120 分経過	分解洗浄予定時刻から 120 分経過しますと「E99-21」のエラーが表示され、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。 エラーを解除（「エラー解除方法（➡ 86 ページ）」）し、直ちに分解洗浄を行ってください。  ※ 分解洗浄の作業については、「1 週間に 1 度の作業（➡ 44 ページ）」をご覧ください。

お願い

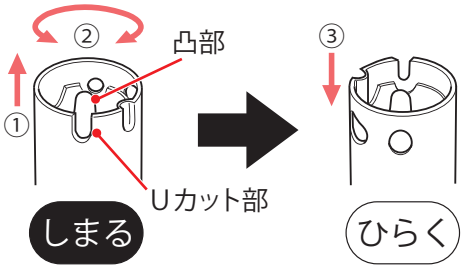
予定時刻になりましたら、速やかに「1 週間に 1 度の分解洗浄」を開始してください。

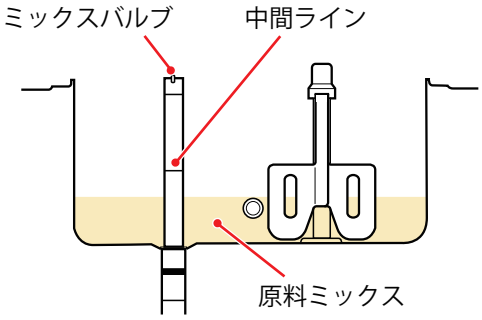
ミックスバルブの使いかた

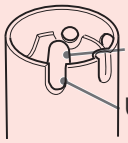
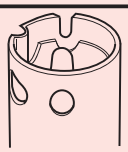
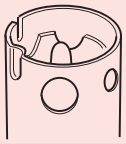
ミックスバルブは、シリンダーに原料ミックスを供給するはたらきをしています。常に良好なシェークを作るために、穴位置の調整を行ってください。

1 **ミックススリーブの外側にあるミックススリーブを指でつまんで 5mm 程度持ち上げます。**
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回します。**
3 **ミックススリーブを下におろします。**

＜例：「閉」から「開」への切り替え＞





穴位置	運転状況
閉 	●最初に原料ミックスからシェーク　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 	●通常の販売の場合
大穴 	●「原料供給」ランプが点滅した場合 ●販売量が多い場合

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、シェークがやわらかい、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

シェークにおけるオーバーランとは、シェークに混ぜられた空気の含有率（%）です。
シェークはシリンダーの中で冷却されながら撹拌され、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、シェーク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。

お手入れのしかた

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たものをやわらかい布につけてふいたあと、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・感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。

消耗部品・定期交換部品

“ シェークがやわらかい・リング部などからもれる ” “ 殺菌不良 ” など不具合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がありますので、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（139049） ・フロントOリング ・プランジャーOリング ・ミックスバルブOリング ・フロントプラグ O リング ・アダプター O リング 樹脂ブレード（138686） ブッシング　（138914）	 1 2 1 1 4 1 1	6 ヶ月
ブラシセット（138375） ・洗浄ブラシ （小）（中）（大）（細）（丸）	各 1	適宜
シロップチューブ（138384） (保護チューブ・ ガイドブッシュ 2 個付)	2	1 年
シロップカールチューブ（139940）	2	

定期交換部品

部品名	交換推奨時期
インペラー（138887）	2 年
タンクカバー（139918） 殺菌プラグ（138310） トレイ（139926） トレイライナー（139927）	3 年
フロント（139044） フロントプラグ (139045) プランジャー（139932）	4 年

消耗部品交換セット (6 ヶ月交換セット)

部品名	2 回路分 (1 回路分)
・パッキンセット	1
・樹脂ブレード	1
・ブッシング	1
・シロップコネクターチューブ	3(2)
・ポンプチューブ	2(1)

シロップ 2 回路：139051　シロップ 1 回路：139050

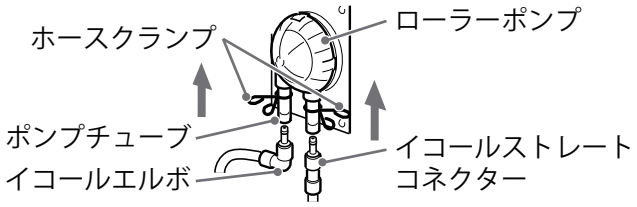
消耗部品交換セット (1 年交換セット)

部品名	2 回路分 (1 回路分)
・パッキンセット	1
・樹脂ブレード	1
・ブッシング	1
・シロップコネクターチューブ	3(2)
・ポンプチューブ	2(1)
・シロップカールチューブ	2(1)
・シロップチューブ	2(1)

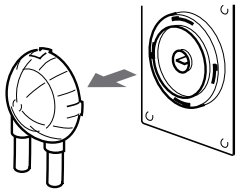
シロップ 2 回路：139053　シロップ 1 回路：139052

ポンプチューブの交換

1 **ホースクランプを左右共うえにずらし、ポンプチューブからイコールエルボ、イコールストレートコネクターを取りはずします。**

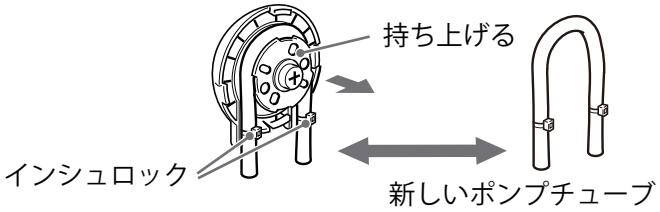


2 **ローラーポンプを左に回して取りはずします。**

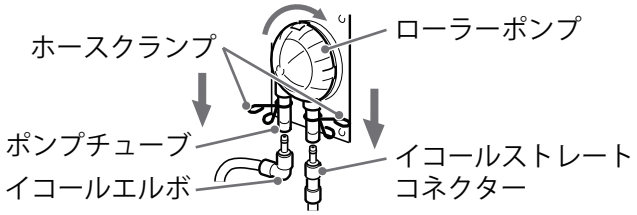


3 **新しいポンプチューブに交換します。**

- 新しいポンプチューブにシリコングリスが塗布されていることを確認してください。
- インシュロックが所定の位置にくるように取りつけてください。



4 **ローラーポンプをカチッと音がするまで右に回して取りつけ、イコールエルボ、イコールストレートコネクターを取りつけて、ホースクランプを左右共したにずらししっかりと固定します。**

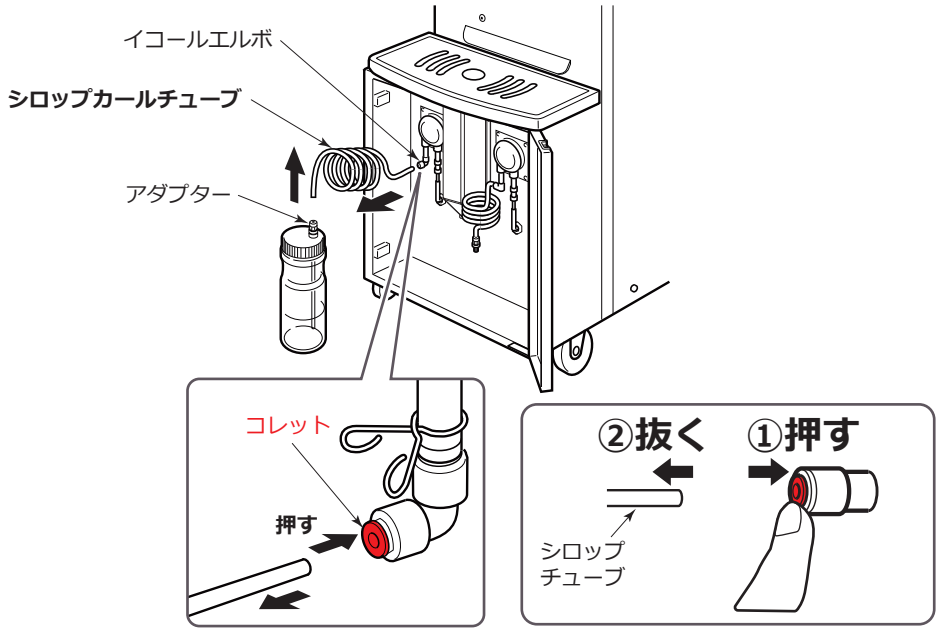


シロップカールチューブの交換

シロップカールチューブにひび割れが発生していたり、よごれ、目詰まりなどによってシロップ漏れおよび流量不足を起こしている場合は、新しいシロップカールチューブに交換してください。

1 **イコールエルボおよびアダプターからシロップカールチューブを取りはずします。**

イコールエルボおよびアダプターのコレットを押さえながらチューブを引くことで取りはずせます。



2 **新しいシロップカールチューブに交換します。**

シロップカールチューブをイコールエルボおよびアダプターに差し込み、もう一度奥までしっかりと差し込んでください。

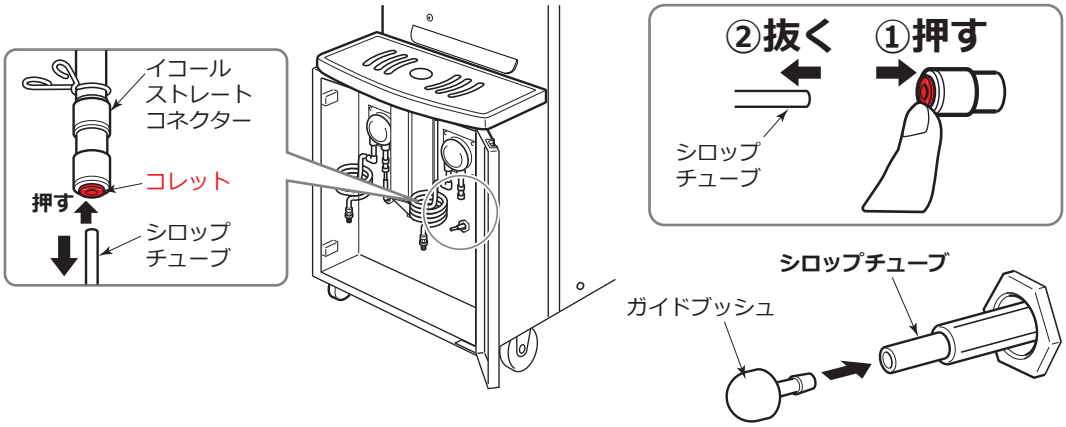
お願い

シロップカールチューブの差し込みが不十分であると、シロップ漏れ、流量不足およびシロップを吸い上げない原因になります。

シロップチューブの交換

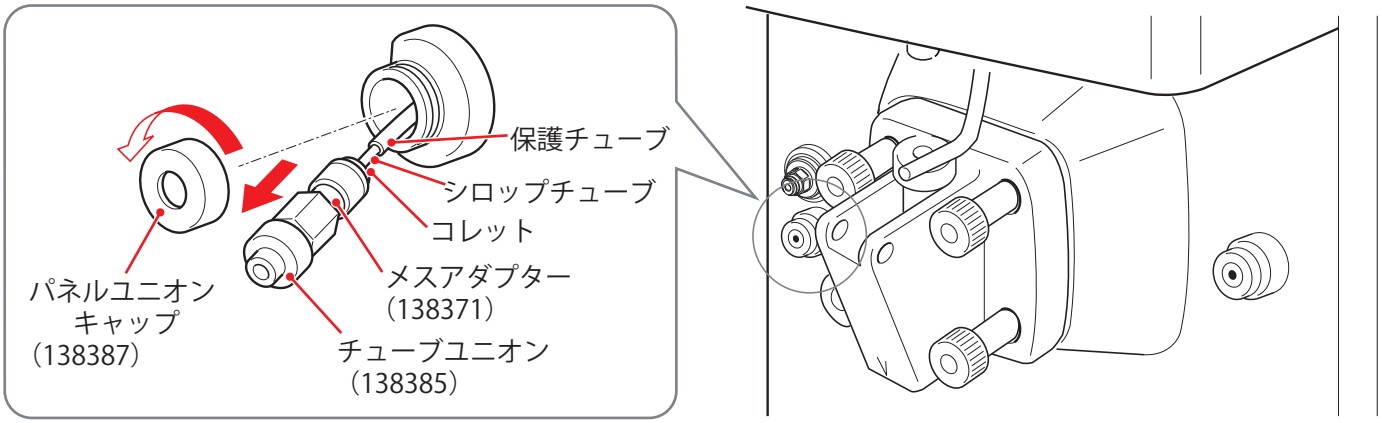
シロップチューブにひび割れが発生していたり、よごれ、目詰まりなどによってシロップ漏れおよび流量不足を起こしている場合は、新しいシロップチューブに交換してください。
＊シロップチューブ（138384）…シロップチューブ 1 本（保護チューブ、ガイドブッシュ 2 個付）

1 **イコールストレートコネクターのコレットを押し込みながらシロップチューブを引き抜き、引き抜いたシロップチューブの先端にガイドブッシュを差し込みます。**

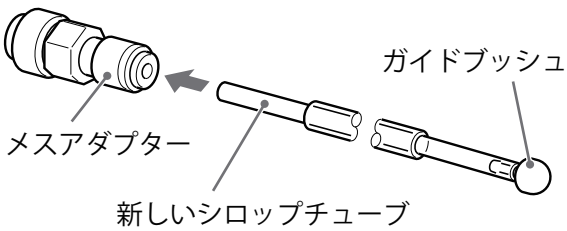


2 **パネルユニオンキャップを取りはずし、チューブユニオンを抜き出してシロップチューブ、保護チューブを引き抜きます。**

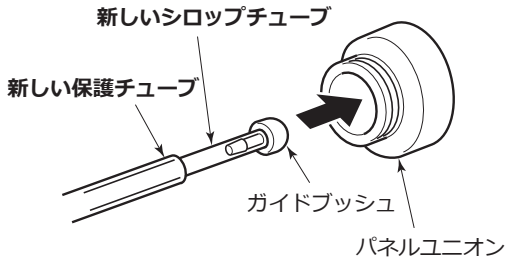
引き抜いたシロップチューブ、保護チューブはコレットを押してチューブユニオンから取りはずしてください。



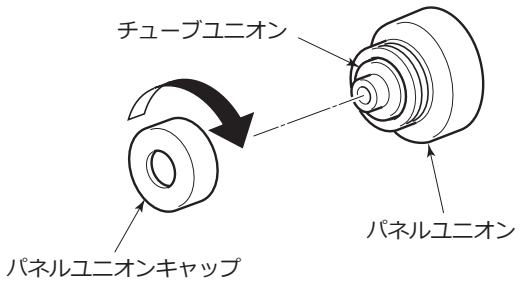
3 **新しいシロップチューブのガイドブッシュがついてない側の端部を、メスアダプターの奥までしっかりと差し込みます。**



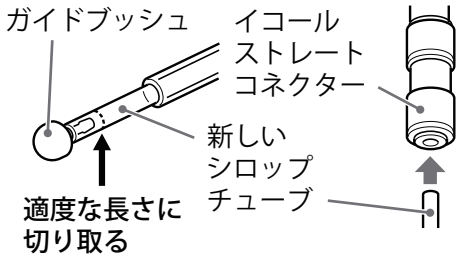
4 新しいシロップチューブ、保護チューブをガイドブッシュ側からパネルユニオンに挿入します。



5 チューブユニオンをパネルユニオン内に挿入し、パネルユニオンキャップでチューブユニオンを固定します。



6 下から出てきたシロップチューブを適度な長さにガイドブッシュごと切り、イコールストレートコネクターに奥までしっかりと差し込みます。

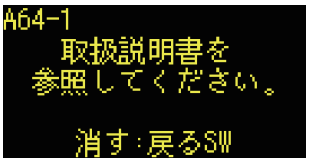
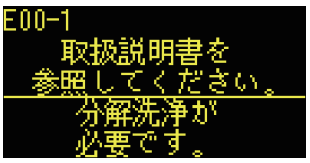


お願い
シロップチューブの差し込みが不十分であると、シロップ漏れおよび流量不足の原因になります。

故障かな？と思ったら

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、シェークがやわらかい	• 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」の位置にしてシェークを 1 ～ 2 個取り出してください。 • 樹脂ブレードを取り付けましたか？ • 樹脂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。
シェークが出てこない	• 連続で一気にシェークを取り出しましたか？ →しばらく待ってからシェークを取り出してください。 • シェークが固まりすぎていませんか？ →原料供給ランプが点滅し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、解凍 再生 を押してシェークを再生してください「再生機能を実施する（➡ 32 ページ）」。 • ダッシャーやブレードセットを取り付けましたか？ • シリンダー内の原料ミックスが不足していませんか？ →原料供給ランプが点滅し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、解凍 再生 を押してシェークを再生してください「再生機能を実施する（➡ 32 ページ）」。
シェークが腐る	• 毎日加熱殺菌していますか？ • シェークを製造する前に殺菌完了ランプが点灯していましたか？ →殺菌完了ランプが点灯し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。
機械が激しく振動する	• 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？ →原料供給ランプが点滅し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。 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ください。 • キャスターレッグが 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	• O リングが切れていませんか？ →ニューハイネスを使用していないと O リングが切れやすくなる原因になります。
デジタル表示になにも表示されない	• 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？

症　状	ここを確かめてください	
デジタル表示に "Lo" が表示されている	• シリンダー内の原料ミックスが不足している可能性があります。 →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ください。 →原料供給ランプが点滅しているときは、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。 →シェークが固まりすぎている場合は、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、解凍 再生 を押してシェークを再生してください「再生機能を実施する（➡ 32 ページ）」。 • 樹脂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。	
シロップが出てこない シロップの混ざりが悪い	• シロップセレクトスイッチが、0 （シロップ停止）になっていませんか？ • シロップ量調節は正常ですか？ →シロップ量の調節を行ってください。（➡ 74 ページ～） • ローラーポンプは回転していますか？ • シロップタンクが空になっていませんか？ • ミキサーモーター ランプが OFF（消灯）になっていませんか？ • ポンプチューブ、シロップカールチューブおよびシロップチューブにひび • 割れ、よごれ、目詰まりなどが起きていませんか？ • →新しいチューブに交換してください。（➡ 80 ページ～） • シロップカールチューブがアダプターから抜けかけていませんか？ →シロップカールチューブをアダプターの奥まで差してください。 • シロップの種類が変わっていませんか？ →お買い上げの販売店に相談してください。	
表示パネルに「注意メッセージ」が表示されている	• 「表示パネルに不具合メッセージが表示されたときの対応（➡ 87 ページ）」を参照してください。	「注意メッセージ」例 
表示パネルに「エラーメッセージ」が表示されている	• 「表示パネルに不具合メッセージが表示されたときの対応（➡ 88 ページ）」を参照してください。	「エラーメッセージ」例 

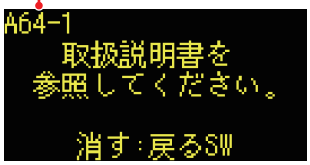
表示パネルに不具合メッセージが表示されたときの対応

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」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」を表示パネル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

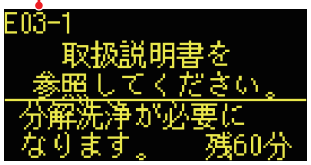
注意コード



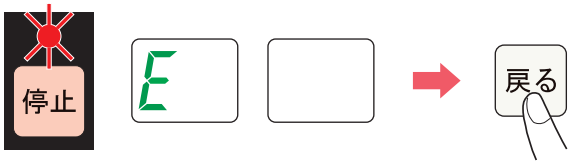
注意メッセージの表示とともにブザーが鳴ります。
フリーザーは運転を継続しています。
注意コードをご確認の上、戻る を押してください。
ブザーが止まり、表示パネルは元の画面に戻ります。

エラーメッセージ

エラーコード



エラーメッセージの表示とともにブザーが鳴ります。
フリーザーは運転を停止して、停止ランプが点滅します。
戻る を押すとブザーは止まりますが、表示パネル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。



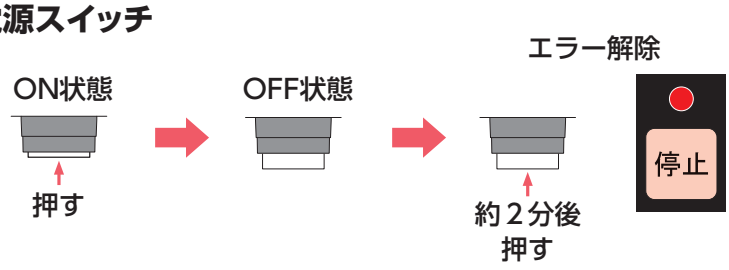
エラーメッセージの下部に残時間が表示されている場合は、
残 10 分になると予告ブザーが鳴ります。

お知らせ

「注意メッセージ」または「エラーメッセージ」の表示とともに、
ブザー（ピーッ ピーッ ピーッを 1 分、無音を 9 分をくり返し）が鳴ります。（初期設定 60 分間）
戻る を押すと止まります。

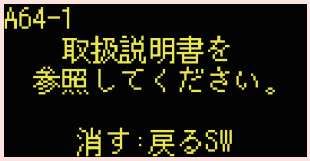
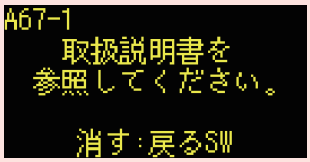
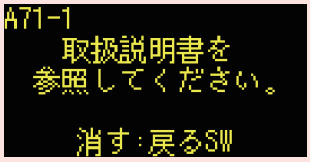
● エラー解除方法

電源スイッチを一旦 OFF にして、
約 2 分後に ON にすることにより、
エラーが解除された停止状態になります。

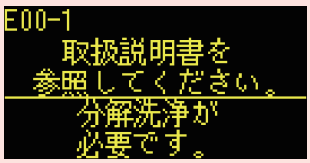
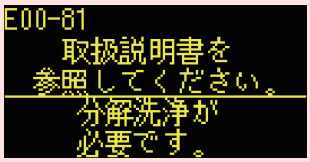
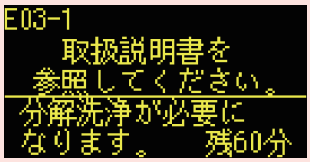
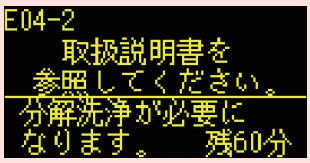
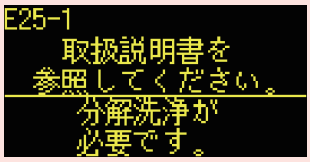
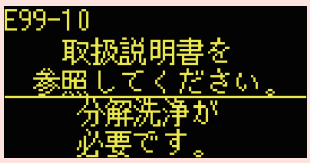


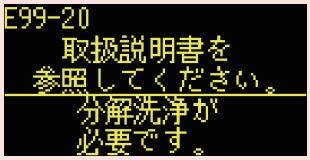
エラー解除ができない場合は、お買い上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。

注意メッセージが表示されたとき

注意コード	ここを確かめてください
A64-1 	・加熱殺菌中に取り出しを検知しました。以下の項目をお確かめください。 ①加熱殺菌中にハンドル操作をしていませんか？ ②プランジャーがしっかりと下がっていますか？ この状態を継続すると、加熱殺菌が正常に完了しないおそれがあります。
A67-1 	・製造開始時に取り出しを検知しました。以下の項目をお確かめください。 ①ハンドル操作をしてプランジャーが上がっている状態で 製造 を押しませんでしたか？ ②プランジャーがしっかりと下がっていますか？ この状態を継続すると、保形性の良いシェークが提供できなくなるおそれがあります。
A71-1 	・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。
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。	

エラーメッセージが表示されたとき

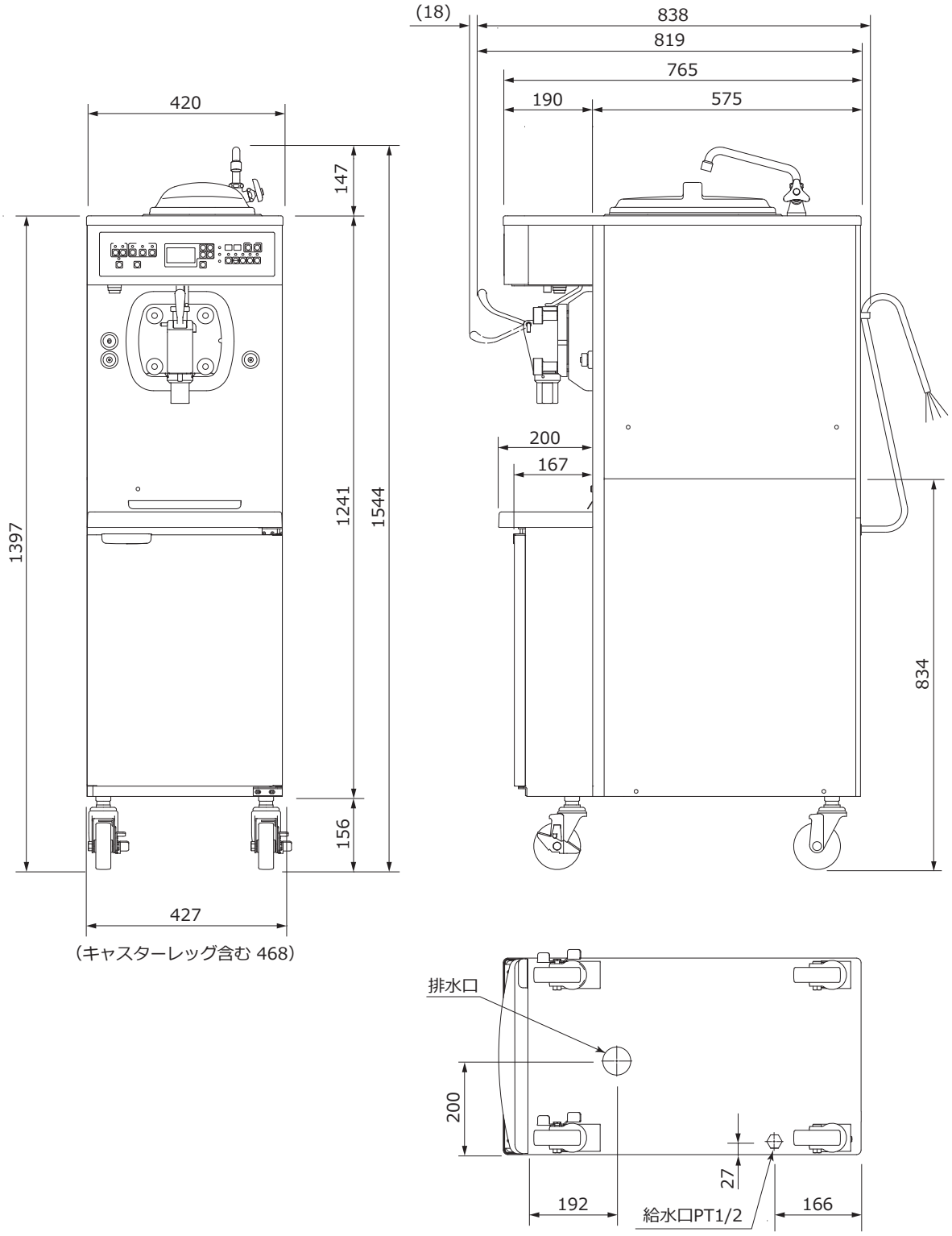
エラーコード	ここを確かめてください
E00-1 ～ 4,13 ～ 16 	• 無操作 60 分検知（E00-1、E00-2、E00-13、E00-14） 停止モード（製造・加熱殺菌・分解洗浄以外）で 60 分放置しました。 • エラー停止後 無操作 60 分検知（E00-3、E00-4、E00-15、E00-16） エラー作動後、機械の停止状態が 60 分経過しました。 衛生面に問題がありますので、直ちに分解洗浄作業を行ってください。
E00-81,83 	• 原料ミックスが保冷温度以上のまま、機械が長時間停止しました。 衛生面に問題がありますので、直ちに分解洗浄作業を行ってください。
E03-1 	• 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。 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。
E04-2 	• ダッシャーモーター過負荷 シリンダー内のシェークが固まりすぎました。 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。 ミックスバルブ穴が適正穴の位置であることを確認し、製造 を押した後に、すみやかに再生を行ってください「再生機能を実施する（**➡ 32 ページ**）」。 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。
E25-1 ～ 5 	• 加熱殺菌時冷却工程の時間超過 加熱殺菌時冷却工程の時間超過を検知しました。 • シリンダー内原料ミックスが不足している可能性があります。 分解洗浄後に再度シリンダーおよびミックスタンク内に規定量の原料ミックスを仕込んでから、加熱殺菌を行ってください。 再度、E25-1 ～ 5 エラーが発生した場合は、お買上げの販売店またはサービス会社にご連絡ください。
E99-10,11,13,14,15 	• 「毎日の加熱殺菌」が確認できなかったため、ハードロック状態になっています「ロックモードについて（**➡ 67 ページ**）」。 分解洗浄が必要な状態ですので、分解洗浄を行ってください。 分解洗浄を行うまで、製造運転はできません。 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。

エラーコード	ここを確かめてください
E99-20,21,22,23,24,25 	• 「1 週間に 1 度の分解洗浄」が確認できなかったため、ハードロック状態になっています「ロックモードについて（➡ 67 ページ）」。 分解洗浄が必要な状態ですので、分解洗浄を行ってください。 分解洗浄を行うまで、製造運転はできません。 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。

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ご連絡していただき、指示に従ってください。

エラー時は電源スイッチを一旦 OFF にし、再び ON にすると表示が変わる場合があります。

外形図


(18)
838
819
765
190
575
420
147
1397
1241
1544
156
427
（キャスターレッグ含む 468）
200
167
834
排水口
200
27
192
給水口PT1/2
166

使用範囲

項目＼型名		CI-5758WT
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	2.25%以内
据付場所		屋内

仕様

項目＼型名		CI-5758WT
製造能力（100cc 盛り）※1		580 個 / 時
シリンダー容量		3.4L
シリンダー初期ミックス投入量		2.3L
ミックスタンク有効容量		9.0L
外形寸法（幅×奥行×高さ）		427 × 838 × 1544mm（本体 1397mm）
製品質量		147kg
電源		3 相 200V　50/60Hz（電源容量：3.0kVA）
最大消費電力 ※2		冷却時：1.8/2.1kW、加熱時：1.9/2.3kW
最大運転電流 ※2		冷却時：7.8/7.5A、加熱時：8.2/8.4A
定格出力	コンプレッサー	1100W
	ダッシャーモーター	500W
	かくはんモーター	6W
	ミキサーモーター	40W
	ポンプモーター	8W × 2 個
冷却方式		水冷式
冷媒		HFC R448A、数量：0.53kg、地球温暖化係数：1390
電源コード		1 本、コード：4 芯× 2.0mm^2- 約 3m（機械外）
漏電遮断器（現地御手配品）		感度電流：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。

転居・贈答・廃棄について よくお読みください

⚠警告

守る

次のことを守る…

＜けがや故障のおそれ＞

- 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
- 転居の際は、お買い上げの販売店またはサービス会社にシェーク初期設定の調整を依頼すること

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。
- 転居の際はお買い上げの販売店またはサービス会社にシェークの初期設定の調整をご依頼ください。
- 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ので、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、製品銘鈑に記載されています。

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】https://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。

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、大切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. 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。

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およ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。

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。