

Q

取扱方法は？

A

＜注意点＞

- 納品時に故障および外部損傷があった場合、購入元に連絡してください。
- 通風孔(両側)をふさがないように、風通しのよい、涼しくて直射日光の当たらない場所に放置してください。
- 運搬および作業時は、決して本体を傾けたり、さかさまにしないでください。
- 機械の設置の際、不適切な接続により何らかの故障が生じた場合は責任負いません。
- 冷凍スイッチを切ってから、すぐスイッチを入れると故障の原因になります。5分以上休ませてからスイッチを入れてください。
- 洗浄をする場合、必ず電源コードを抜いてください。アイスクリームが触れる箇所は特に念入れに洗浄してください。

＜取扱い方法＞

- まず、電源コードを差し込みます。本体を放置する場合、通風孔の回りに障害物がないことを確認してください。ミキシングボールにミックス等を入れる5～6分前に冷凍スイッチを入れると最適です。
- プラスチックカバーを外し、ミキシングボールに材料を入れ、カバーをしっかり締めてから攪拌スイッチをONにします。
- 約50分間回した後、スイッチをONにしたまま出来上がり具合を確認します。もし粘度が不十分でしたら更に数分そのまま続けて回して下さい。出来上がりましたら、攪拌スイッチおよび冷凍スイッチを止めてください。
- ミキシングボールは、プラスチックカバーを外し次にロックナットを取り、固定レバーを充分手前に引き出して取り出します。
- ミキシング羽根を持ち上げて、アイスクリームを容器から取り出してください。

＜清掃・組み立て方法＞

- 清掃方法電源コードを抜きます付属する関連部品を取り外します。冷却パイプ壁に水分や異物が付着していないことを確認してください。付着している場合は、柔らかい布でふきとって下さい。
- 組み立てボールに固定レバーを手前に充分引き出し、ミキシングボールを入れ、次にミキシング羽根をロックナットで締め、プラスチックカバーを取りつけボール固定レバーを戻してロックさせます。

＜アイスクリームの作り方＞

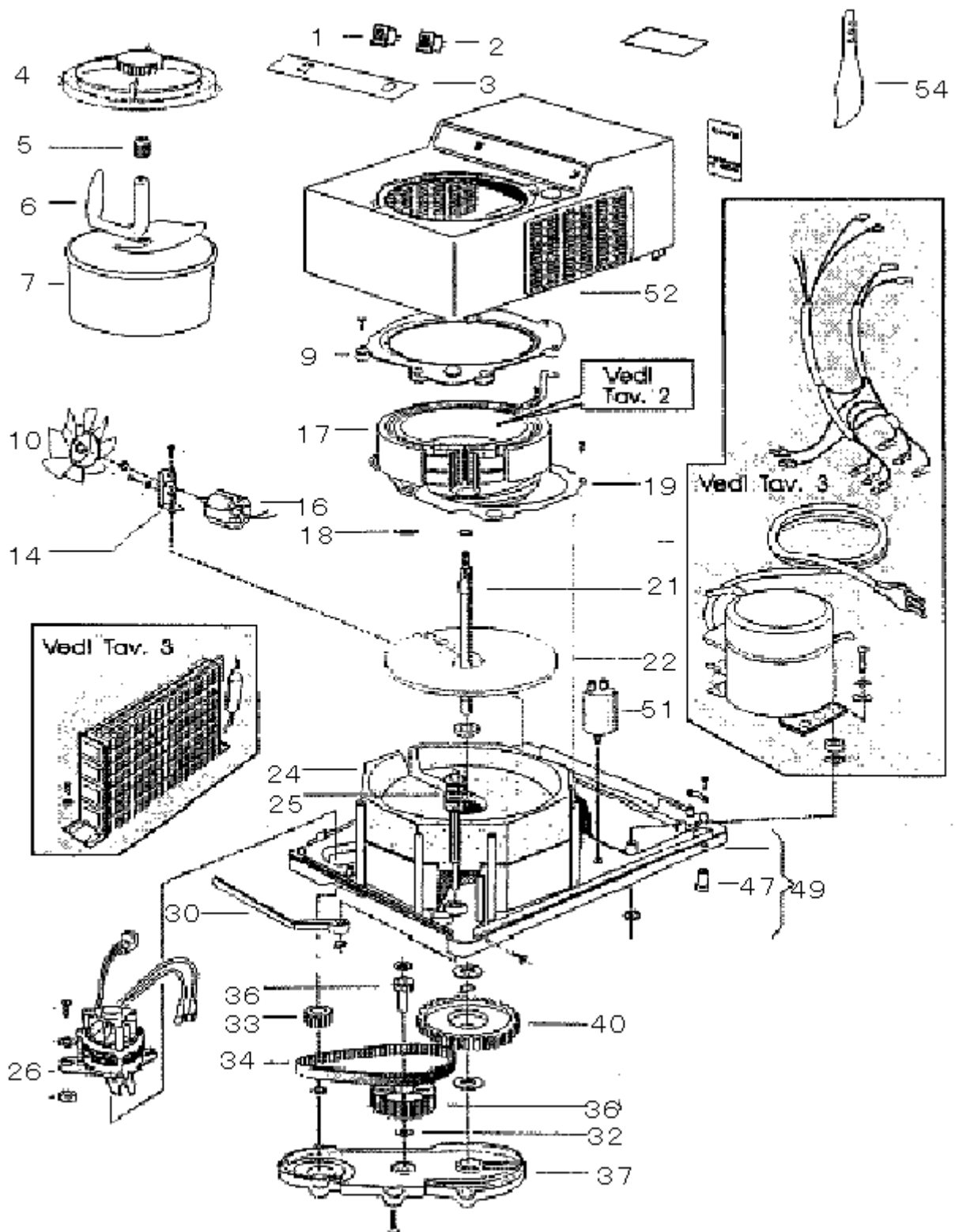
- 材料の仕込み量は800ccが最適です。
- アイスクリームやシャーベットは、作りたてが最も美味しくいただけます。
- 出来あがりの固さは、プラスチックスプーンが楽にささる感じで、市販のソフトクリームより少し固い程度です。
- ミキシングボールとボールに入れる材料は、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておくとうまく出来上がります。
- 材料に酒類が含まれる場合、通常より出来上がりまでの時間がかかります。(＋5～10分)
- 砂糖、エッセンス、牛乳、生クリームなどは、好みに割合を変えてください。
- 使用する材料は新鮮な物を使用して下さい。
- 果実を使用するレシピでは完熟の物を使用して下さい。
- 果実ペーストにする場合は、ミキサーを使用すると便利ですが、なければ裏ごしするか、細かく刻んだだけでもよいでしょう。

●果実は固く凍りますので、細かく刻んで使用する場合は酒類やシロップにつけて使用すれば、固く凍ることを防ぎ、舌ざわりが良くなります。

Q 各部の名称を教えてください？

A

図面番号	部品名	図面番号	部品名
1	攪拌点滅スイッチ(赤)	24	取り付け台
2	冷却点滅スイッチ(緑)	25	カム シャフト
4	ボールカバー	26	攪拌モーター ELCD
5	ロックナット	30	レバー
6	攪拌羽根	33	ギヤー 10×L (小)
7	攪拌ボール	34	ベルト 140×L 037
9	上部フランジ	36	中間ギヤー
10	ファン(羽根)	37	ギヤーボックスカバー
14	ファン モーター支柱	40	攪拌ギヤー
16	ファンモーター	47	ゴム足
17	外部保護リング	49	本体ベース(台)
18	スプリング	51	コンデンサー 10mf・Vac250
19	中間フランジ	52	本体カバー
21	主軸(シャフト)	54	ヘラ
22	隔離丸板		



[目次に戻る](#)