



カルピジャーニ・ジャパン

ハードアイスクリーム・フリーザー

—— 取扱い説明書 ——



NEW PRONTO

〈テクニカルデータ〉

機 種	製造能力 kg/H	1回仕込量 L		電 源		電気容量 kw	ブレーカー容量 A	冷却 方式	寸 法 mm		
		MIN	MAX	V	相				W	D	H
PRONTO 4/COUNTER	4	0.4	0.6	100	1P	0.85	15	空冷	325	405	445
PRONTO 8/C	8	1.0	1.4	200	3P	1.3	15	空冷	380	680	930

目 次

1. 保証の条件	2
2. 設置上の注意	4
3. 設置について	
●PRONTO4/COUNTER	7
●PRONTO8/C	8
4. PRONTO4/COUNTER 取扱い	
●スイッチ説明	9
●分解、洗浄、殺菌方法	11
●組立作業	13
●製造方法	14
5. PRONTO8/C 取扱い	
●スイッチ説明	17
●分解、洗浄、殺菌方法	19
●組立作業	21
●製造方法	22
6. パーツリスト	
●PRONTO4/COUNTER	23
●PRONTO8/C	33
7. トラブルと対策	
●PRONTO4/COUNTER	45
●PRONTO8/C	47

1. 機械の保証条件

(1) 保証期間及び範囲

保証期間は、機械を据え付けた日から1年間と致します。保証の範囲は故障した当該部品とし、代品を支給する事と致します。アフターサービスのご依頼は、弊社もしくは弊社指定代理店へご連絡ください。ただし、下記による故障については、保証期間中であっても有償となります。

(2) 保証できない範囲

- (a) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
- (b) 取扱説明書に指定した使用範囲を守らなかった事による故障。
- (c) 取扱説明書と本体に表示されている禁止事項・注意事項・指示事項を守らずに、機械を運転し故障に至ったと弊社が判断した場合。

(d) 消耗品を取替える場合。

(e) 据え付け工事に不備がある場合。

- 据え付け工事中の取扱い不良による損傷および破損。
- 据え付け工事の電気配線不良と判断される場合。
- 弊社関係者が工事上の不備を指摘したにもかかわらず、改善されなかった場合。
- 各種法規に違反する工事により生じた事故。
- 振動が大きい、もしくは運転音が大きいのを承知で運転した場合。
- 軟弱な基礎、軟弱な台枠が原因で生じた事故。

(f) 運転環境及び保守点検が不備なことによる事故の場合

- 据え付け場所の不具合による事故。(風量不足、水圧、水量不足、化学薬品等の特殊環境条件)
- メンテナンス不備による事故。(弊社指定の代理店以外の技術者が点検、整備を行った場合)
- 修理作業ミス(部品違い、欠品、取付け不良)
- 寒冷地による氷結対策が施されておらず、ガス回路に水が入りこんだ場合。

(g) 電源の不具合による事故の場合

- 電源側のヒューズ溶断、電線の端子緩みによる単相通電(欠相)によって起こるモーター、電装品の不具合事故。
- 電源電圧異常低下によって起こるモーター、電装品の不具合事故。
- 雷などによる電源への異常高電圧の印加、あるいは過大ノイズ印加によるモーター電装品の不具合事故。

- (h) その他、機械の据え付け、運転、調整、保守上常識となっている内容を逸脱した工事及び使用方法での事故は、一切保証できません。また、機械運転停止に起因した冷却物、営業保証等の二次補償は致しません。従って、二次災害について情報システムの設置あるいは弊社代理店と相談の上、事前に損害保険を掛ける等で対処してください。

- (i) 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
- (j) お買上げ後の輸送、落下などにより故障および破損。
- (k) 国外で使用した場合。
- (l) 車輛、船舶に搭載使用した場合。
- (m) 離島または離島に準ずる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費。
- (n) 保証書のご提示がない場合。
- (o) 保証書にご愛用者名、設置日、代理店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

●使用範囲

条件 \ 機種	フロント 4/COUNTER	フロント 8/C
周囲温度	+10～+35℃	+10～+35℃
周囲湿度	10～85%	10～85%
電源電圧	単相 100V±5%	3相 200V±5%
始動時許容最低電圧	95V	190V
電圧不平衡率	2%以内	2%以内
設置場所	屋内	屋内
使用冷媒	R-22	R-22
使用原料温度	10℃以下	10℃以下
部品洗浄湯温度(プラスチック製品)	45℃以下	45℃以下

2. 設置上の注意

●安全に関する重要な内容です。よくお読みの上、必ずお守り下さい。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止する為のものです。誤った取り扱いをした時に死亡や重大な事故に結びつく可能性が大きいものを〈⚠ 警告〉の欄に、状況によって重大な結果に結びつく可能性のあるものを〈⚠ 注意〉の欄に記載してあります。いずれも安全に関する重要な内容を記載してありますので必ずお守りください。

●取扱説明書は、お使いになる方がいつでも見ることのできる場所に必ず保管してください。

※絵表示については、次のような意味があります。



一般的な禁止事項



必ず行って頂く事



●据付工事



据え付けは、専門業者に依頼してください。

ご自分で据付工事され、不備がありますと、水漏れや感電・火災の原因となります。



据え付けは、機械の重量に耐えうる場所に確実にしておこなってください。

万一不備がありますと、機械が転倒し、ケガの原因になります。



給排水の据え付け工事は、必ず指定の部品を使用してください。

当社指定外の部品を使用して接続した場合、水漏れ事故の原因となります。



水のかかる恐れのある場所に据え付けしないでください。

発火や感電の原因となります。



湿気の多い所や、水のかかりやすい場所に据え付けしないでください。

絶縁低下から、漏電・感電の原因となります。

●電気工事



必ず専用回路を使用してください。

電気工事は、電気工事業者へご依頼ください。〈電気工事に関する技術基準〉・〈内線規定〉及び、取扱説明書に従って施工し、必ず専用回路を使用してください。専用の漏電ブレーカーを用意し、着実に接続してください。不備があると、感電・火災の原因となります。



機械に接続する配線は確実に接続してください。

機械に接続する配線は確実に接続し、配線接続部にケーブルの外力が伝わらないように確実に固定してください。接続や固定が不完全な場合、発熱・火災の原因となります。



アース工事を行ってください。

電気工事業者による第3種設置工事を必ず実施してください。アース線は、ガス管・水道管・避雷針・電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合、感電及び機械誤作動の原因となります。



電源は専用コンセントを使用して下さい。

電源コードは、途中で接続したり延長したり、たこ足配線をしないでください。機械から半径2m以内床より1m以上のいちにコンセント（できればツイスト、さもなければハイプロスイッチ）を取り付けてください。



電源コードを傷つけたりしないでください。

電源コードを傷つけたり、加工したり、引っ張ったり、束ねたりしないでください。また、重いものをのせたり、はさみ込んだりすると電源コードが切断され、ショーとして感電・火災の原因となります。

●使用上の注意



安全装置の設定は変更しないでください。

オーバーロードの設定、及びかたさ調整をむやみに変えると、モーターやコンプレッサの焼損、起動不良の原因となります。



漏電遮断機が作動した場合には、カルピジャーニ・ジャパンまたは、販売店へご相談ください。

無理な電源復帰を行うと感電・火災の原因となります。



機械に直接水をかけて洗浄やすすぎをしないでください。

ショートや漏電ブレーカーが作動する等の原因となります。



電源プラグの差し込みは確実に行ってください。

電源プラグは、ほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように、刃の根本まで確実に差し込んでください。ほこりが付着したり、接続が不完全な場合、感電・火災の原因となります。

●修理



分解、修理、改造は行わないでください。

カルピジャーニ指定業者以外の方は内部を分解したり、修理、改造を行わないでください。分解・修理・改造に不備があると、異常動作によりケガをしたり、感電・火災の原因となります。



異常時は運転を停止にしてください。

異常時は、運転を停止して漏電遮断器を切ってください。異常なまま運転を続けると、感電・火災の原因となります。

●移動・移設



移設は専門業者にご相談ください。

据え付けに不備がありますと、水漏れ、感電・火災等の原因となります。



●使用上の注意



取り扱いマニュアルを充分読み、作業をおこなってください。



濡れた手でプラグに触れないでください。感電の原因になります。



漏電遮断器は、定期的に動作確認してください。漏電遮断器が正常作動しないまま使用しますと、漏電時に作動せず、感電の原因になる事があります。



電源プラグを抜く時は、先端のプラグを持って行ってください。コードを引っ張って抜くと、コードの一部が断線され、発熱・発火の原因になる事があります。



長時間で使用にならない時は、安全の為、電源プラグをコンセントから抜いてください。ほこりがたまり、発熱、発火の原因になる事があります。



原料投入については、器具類及び、原料パックの洗浄殺菌には充分心掛けてください。



原料投入量の最低最大表示が、取り扱いマニュアルの中に記載されております。必ずお守りください。

●電気工事



指定容量の漏電遮断器を取り付けてください。

※電気工事業者へご依頼ください。

機械には、単独の指定容量の漏電遮断器が取り付けられていませんと、感電・火災の原因になります。

●据付工事

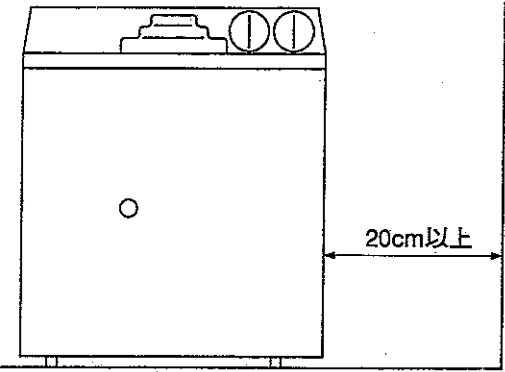
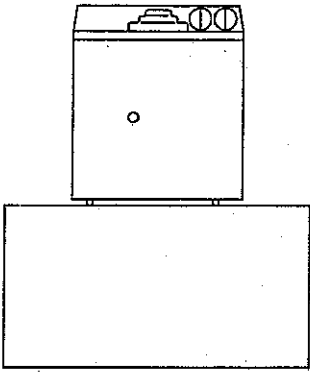
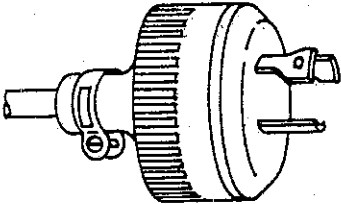
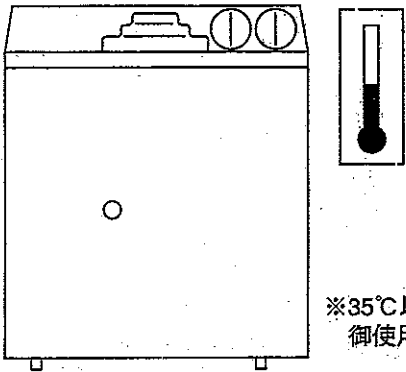


機械の運搬は、転倒しないように慎重に行ってください。

機械は、頭部が重い重量物です。フォークリフト等での運搬は、垂直に保ち、転倒させないでください。ケガの原因になります。また、人力で移動させる場合は、足元に充分ご注意の上、ケガをしないようにしてください。横積みにして運搬する場合も、充分にご注意戴き、機械を立てる時には、腰を痛めぬ様にしてください。なお、据え付け後は、少なくとも2時間以上は電源を入れず、その場所で静かに放置してください。

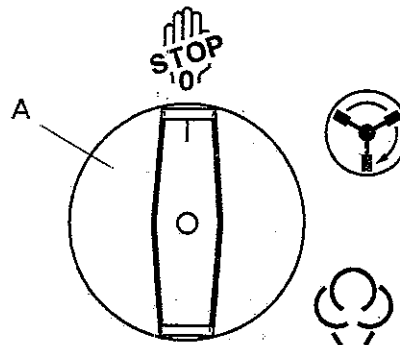
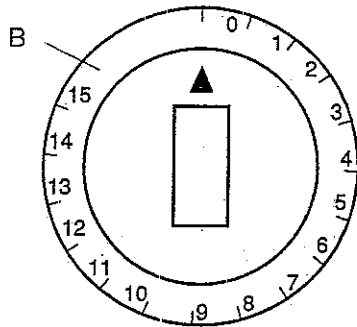
3 設置について

・PRONTO4/COUNTER

	<p>機械設置に際しては、向かって右サイド面がエアーの吹き出しとなるので、壁から20cm以上、離して御使用下さい。</p>
	<p>機械設置場所に際しては、不安定な場所に置かない様にして下さい。 不安定な場所に設置した場合、機械の振動により機械が落下し人身事故、機械損傷の原因となります。</p>
	<p>電源コンセントは接地2P、15Aツイストロック型の100V単独コンセントを必ず、御使用下さい。</p>
 <p>※35℃以下で御使用下さい</p>	<p>本機は、空冷機ですので、厨房等で温度が35℃以上ある所では、製造時間が長く掛ります。</p>

4 PRONTO4/COUNTER取扱い

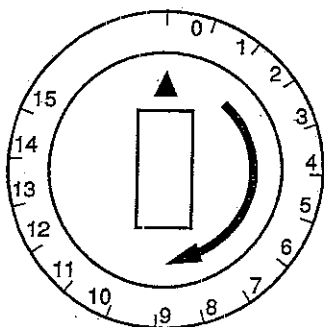
・スイッチ説明



A.3点スイッチ説明

表 示	名 称	動 作
	STOP (停止)	全ての機能が停止します。
	製 造	アイスクリーム製造時に使用します。 御注意 タイマーセットがされておりませんとアイスクリーム製造はされず、攪拌運転となります。
	攪 拌 (空廻し)	洗浄の時に使用します。又アイスクリーム完成時、ビーターがシリンダーに凍結して抜けなくなった場合、再度、攪拌させ、引き抜く時に使用します。 御注意 水を入れての攪拌、又、ビーターのみの空廻しは、ビータープレート消耗の原因となりますので1分以内にして下さい。

B.タイマー説明



※時計廻りに回すと
セット出来ます。

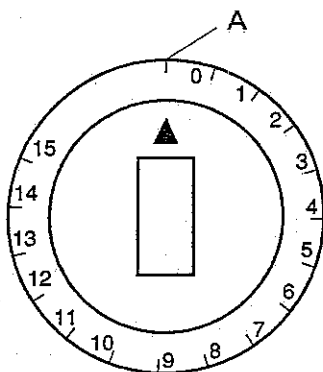
御注意
本機は、タイマーとスイッチが連動されておりますので、アイスクリーム製造時には、必ず、タイマーをセットして御使用下さい。

①タイマーのつまみを次ページの目安表を参考に、時間をセットして下さい。

原料種類	目安時間
アイスクリーム	約10分
シャーベット	6分～7分

御注意

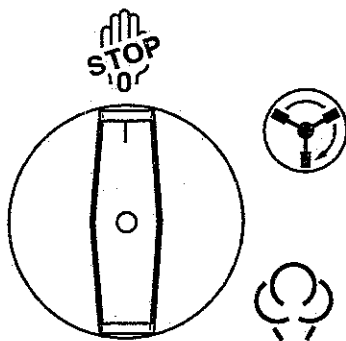
この表は、あくまで目安です。
必ず、お客様ご自身で、出来上がりを御確認下さい。
又、アルコール類を含有いたしますと製造時間は、長くなります。



②セット時間が経過し、タイマーがAの位置になりましたら、冷凍機が停止し攪拌（空回り）運転になります。

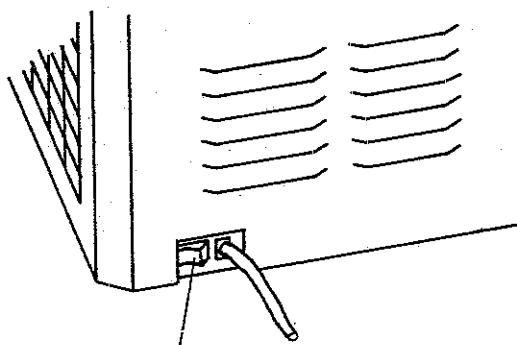
御注意

タイマーがAのポジションになりましてもスイッチの位置は製造のままです。



③出来上がり状態を確認し、良ければスイッチを停止にし、製品を取り出して下さい。（製造、及び取り出しの項をご参照下さい。）
又、出来上がっていない場合、再度、不足時間分をタイマーにセットして、製造を続けて下さい。

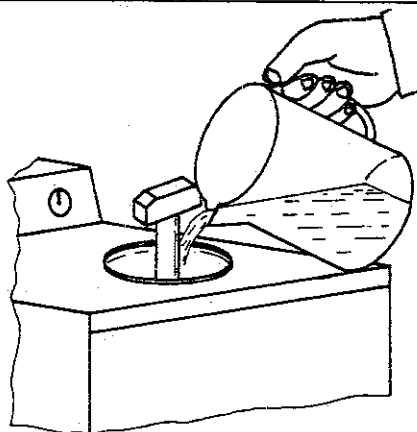
C.リセットスイッチ



リセットスイッチ

長時間運転を続けたり、攪拌モーターに著しい負荷がかかった場合、後側下部のリセットスイッチが働く場合があります。その場合、飛び出したリセットスイッチを押し込むとリセットされます。

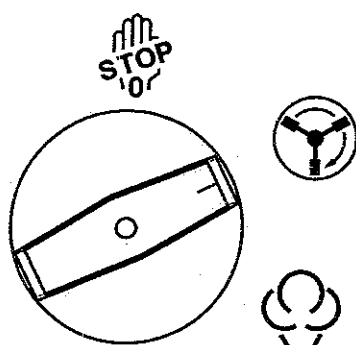
○分解、洗浄、殺菌方法



①アイスクリームの製造が終わりましたら数分間時間を置き、シリンダーにビーターを差込み、ぬるま湯をシリンダーに投入します。

御注意

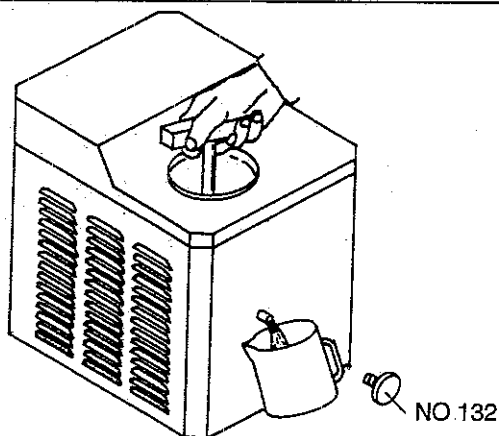
45℃以上の高温のお湯は使用しないで下さい。プラスチック製品の変形・破損の原因となります。



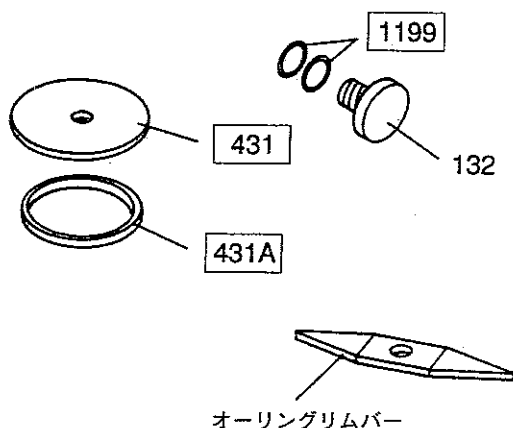
②スイッチを  (攪拌) にし、ビーターを回転させます。

御注意

お湯または水での攪拌は1分以内にして下さい。ビーターブレードの摩耗の原因となります。



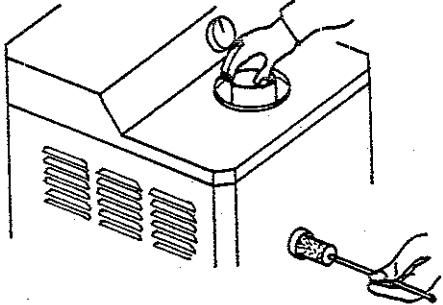
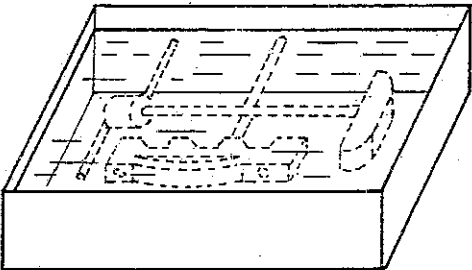
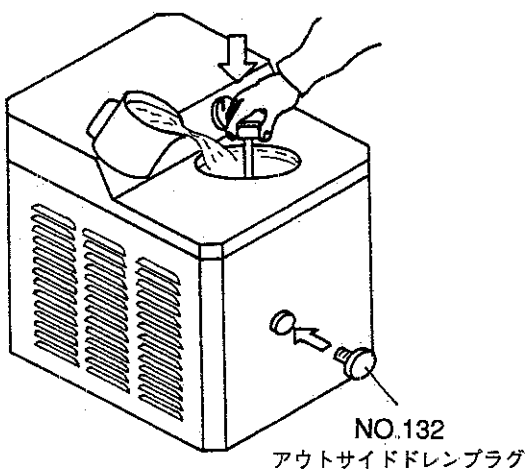
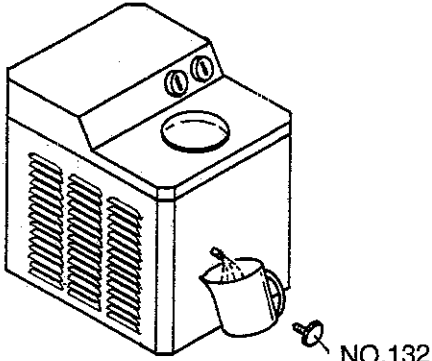
③NO.132アウトサイドドレンプラグの下に排水ボックスを置き、ドレンプラグを外しビーターを少し引き抜き、排水します。



④ビーターを取り外して分解し、中性洗剤で洗浄します。

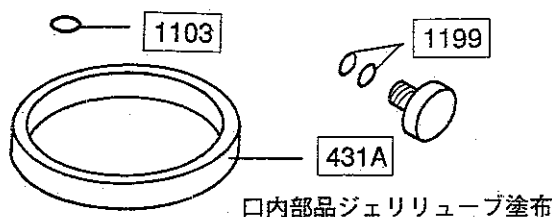
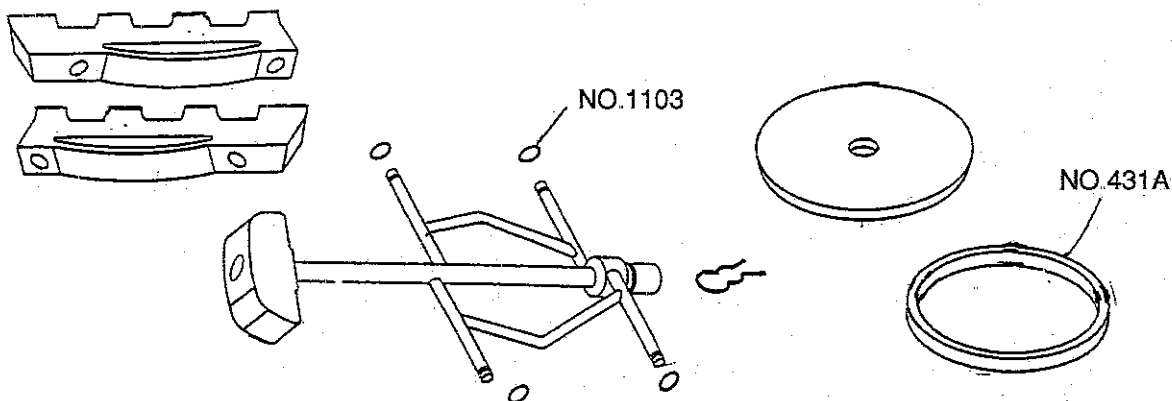
またNO.132アウトサイドドレンプラグ、NO.268シリンダーキャップも中性洗剤で、洗います。

この時NO.132アウトサイドドレンプラグ、NO.431エキストラクションプレートのアーリング、ガスゲットをアーリングリムバーを使用して取外し、一緒に洗浄して下さい。

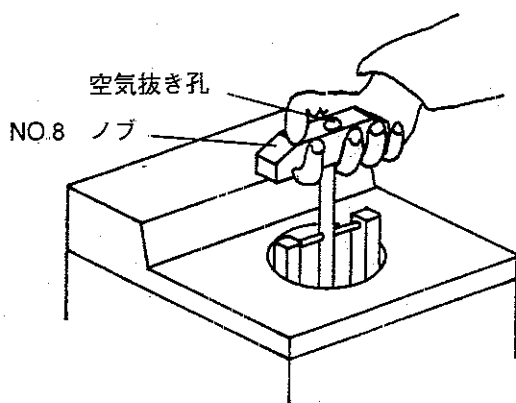
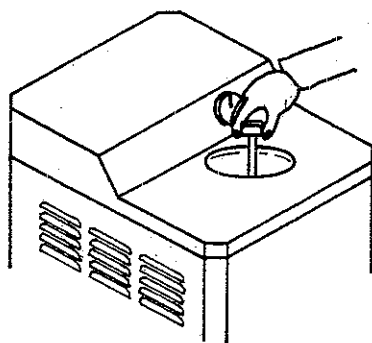
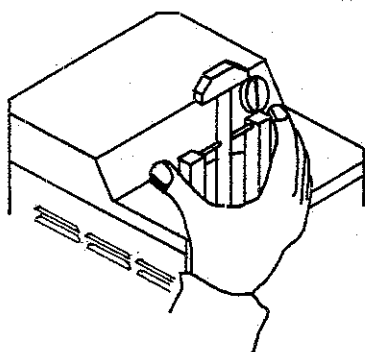
	<p>⑤シリンダーも中性洗剤で洗浄します。アウトサイドドレン内は付属品のブラシを使用して洗浄して下さい。洗浄が終了しましたら上部より注水し、洗剤をリンスして下さい。</p>
	<p>⑥洗浄の終わった部品は、ピューラックス等次亜塩素酸系殺菌剤を規定量で薄めた殺菌液に5分ほど浸し、殺菌乾燥したタオルの上で乾燥させます。またシリンダー内は殺菌済みのタオルで水分を拭き取ります。</p>
 <p>NO.132 アウトサイドドレンプラグ</p>	<p>⑦製造前の殺菌 組み付けたビーターをシリンダーに装着し、NO.132アウトサイドドレンプラグを取り付けます。シリンダー内に1.3リットルの水を上部より入れます。ビーターをゆっくりと引き抜き、水位が下がりましたら、満水になるまで水を補給して下さい。満水となりましたらピューラックス等の殺菌剤を規定量投入して下さい。</p> <p>サイドアドバイス ピューラックスの場合、5cc投入して下さい。</p> <p>御注意 規定量を超えた高濃度の殺菌剤を御使用の場合、機械および部品に損傷を与え、故障・短寿命の原因となりますので、必ず使用殺菌剤の規定量を守って下さい。またビーター取り付け時には、手・指をアルコールスプレーで消毒して下さい。</p>
 <p>NO.132</p>	<p>⑧5分程度殺菌後、NO.132アウトサイドドレンプラグの前に排水ボックスを置き、NO.132アウトサイドドレンプラグを取り外します。</p> <p>サイドアドバイス 殺菌水を排水する場合、ビーターを少し引き抜きますと排水しやすくなります。排水ボックスは、2リットル程度の容量の物をご用意下さい。</p>
	<p>⑨シリンダーに付着している殺菌水は、殺菌済みタオル等で拭き取ります。</p>

○組立作業

*ピーターを分解いたしますと下記ようになります。



上図のNO.1103、NO.431Aには、必ずジェリリユーブ（食品用グリース）を塗布して下さい。またオーリング、ガスケット類に傷・切れ等があったり、消耗している様でしたら新品と交換して下さい。



*ピーター挿入時の注意

シリンダーにピーターを挿入する際、スクレーパーを両手で押さえ込みシリンダー内に収めて下さい。

また一度ピーターが底に付きましたら、NO.8ノブを手で回し抵抗感があるかご確認下さい。抵抗感がない場合、ピーターが完全に差し込まれておりませんので、NO.8ノブを手で回しピーターエンドが完全に差し込まれる位置に合わせて下さい。

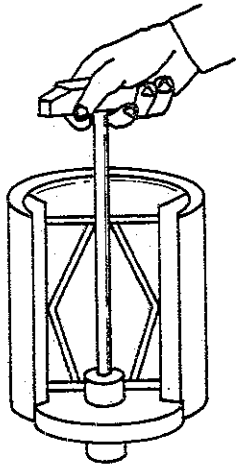
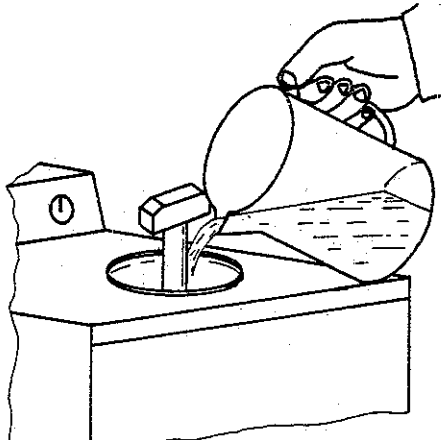
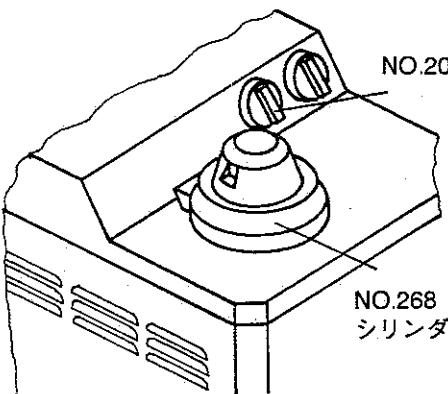
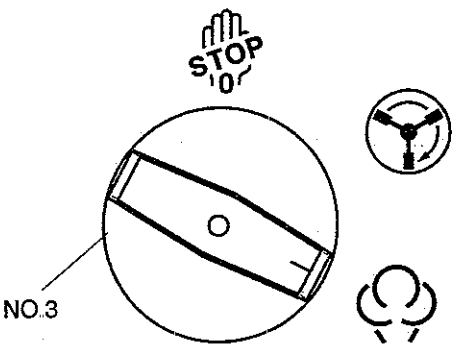

サイドアドバイス

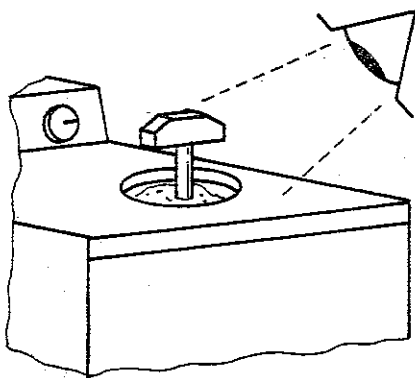
NO.8ノブの中心に空気抜き孔が開いておりますので、この孔をふさがない様にピーターノブを持って下さい。

ご注意

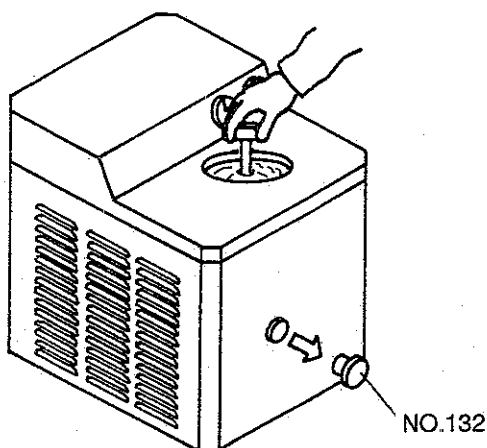
スクレーパーを押さえないで挿入した場合、スクレーパーが割れる等の故障の原因となります。

○製造方法

	<p>①シリンダーにビーターがしっかり下まで押し込まれているのを確認して下さい。</p>
	<p>②あらかじめ、調合された原料を上部より投入します。</p> <p>御注意 原料投入最大量は0.6ℓ、最小量は0.4ℓです。投入量が多すぎる場合、製造時に溢れる場合が有り、又、投入量が少ない場合、ビーターブレードを摩耗させます。</p>
	<p>③NO.268シリンダーキャップをかぶせ、NO.201タイマーをセットします。</p> <p>9ページのタイマーセットを御参考下さい。</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>(製造に当たってのご注意) 製造の際、ミックスの中に固形物を入れないで下さい。 固形物がビーターに絡まり故障の原因となる場合があります。 フルーツなどは、ピューレ・ペースト状に粉碎してからご使用下さい。</p> </div>
	<p>④NO.3セレクトスイッチを  製造に入れます。</p>



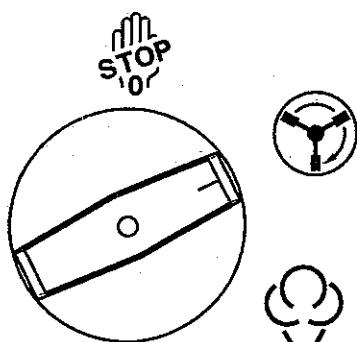
⑤タイマーが切れ、攪拌になりましたら。製品の出来上がりを目で見て、御確認下さい。



⑥スイッチを停止にしNO.132アウトサイドドレンプラグを取外しビーターを上へ引き抜きます。

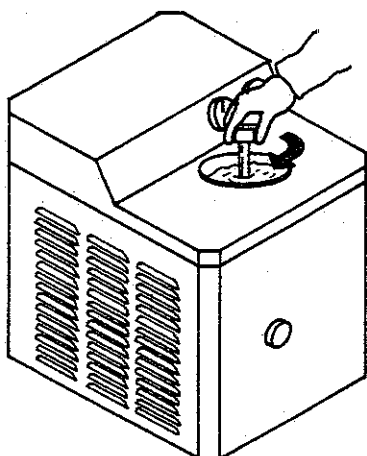
御注意

アウトサイドドレンプラグを取外しないと、ビーターが抜けずらくなりますので、必ず外して下さい。



⑦ビーターが抜けない場合

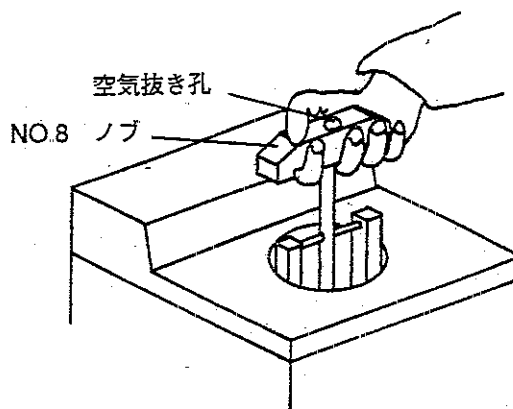
スイッチを停止し、時間を置いてしまった場合、ビーターがシリンダーに凍結して抜けなくなる場合があります。この場合、一度スイッチを攪拌に入れ、回転したら再び停止にした後、直ちにビーターを引き抜いて下さい。



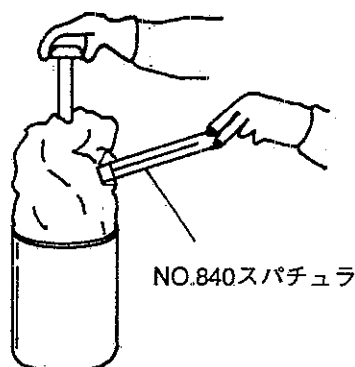
⑧完全に凍結してリセットスイッチが働いた場合

シリンダーとビーターが完全に凍結しているのに、攪拌スイッチを入れた場合、モーター保護の為、リセットスイッチが働く時があります。（スイッチ説明を御参照下さい。）

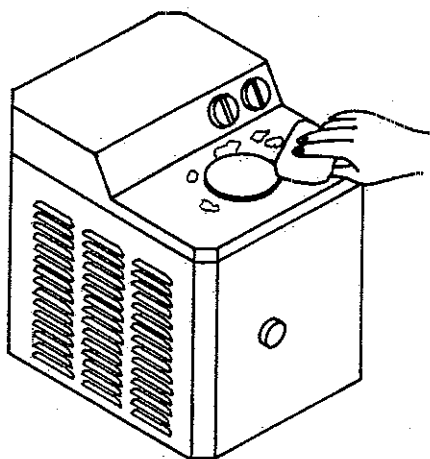
又、モーターがロックしているのに、リセットスイッチがリセットされない時があります。この場合、ビーターノブをにぎり、手動で回転させて、しばらくお待ち下さい。



⑨ビーターを引き抜くとき、NO.8ノブの中心に空気抜き孔が開いております。これをふさがないようにしてビーターを引き抜くと、楽に抜けます。



⑩ビーターが抜けましたら、殺菌済みのスパチュラ（ゴムベラ）を用いて、殺菌済みバット又はカップコンテナ等へアイスクリームを移します。



⑪ほぼ全量取出しが出来ますので、その都度洗浄することなく、また色の薄いものから作っていけば連続して製造できます。

ご注意1

ビーターを引き抜いたときにシリンダー付近に落ちたアイスクリーム等は、殺菌タオル又はキッチンペーパー等で拭き取りアルコールスプレーで消毒して下さい。また連続製造する場合、ビーターを不用意に殺菌消毒されていない場所に置かないで下さい。

置いてしまった場合は一度使用を中止して、洗浄・殺菌工程を再度行なって下さい。（汚染されている可能性があるため）

ご注意2

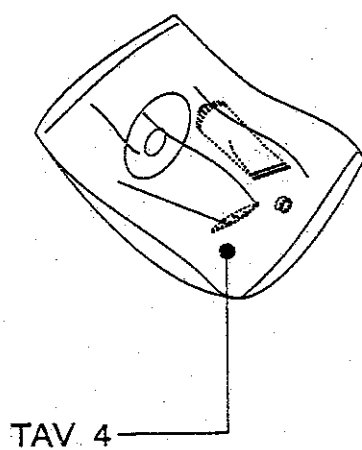
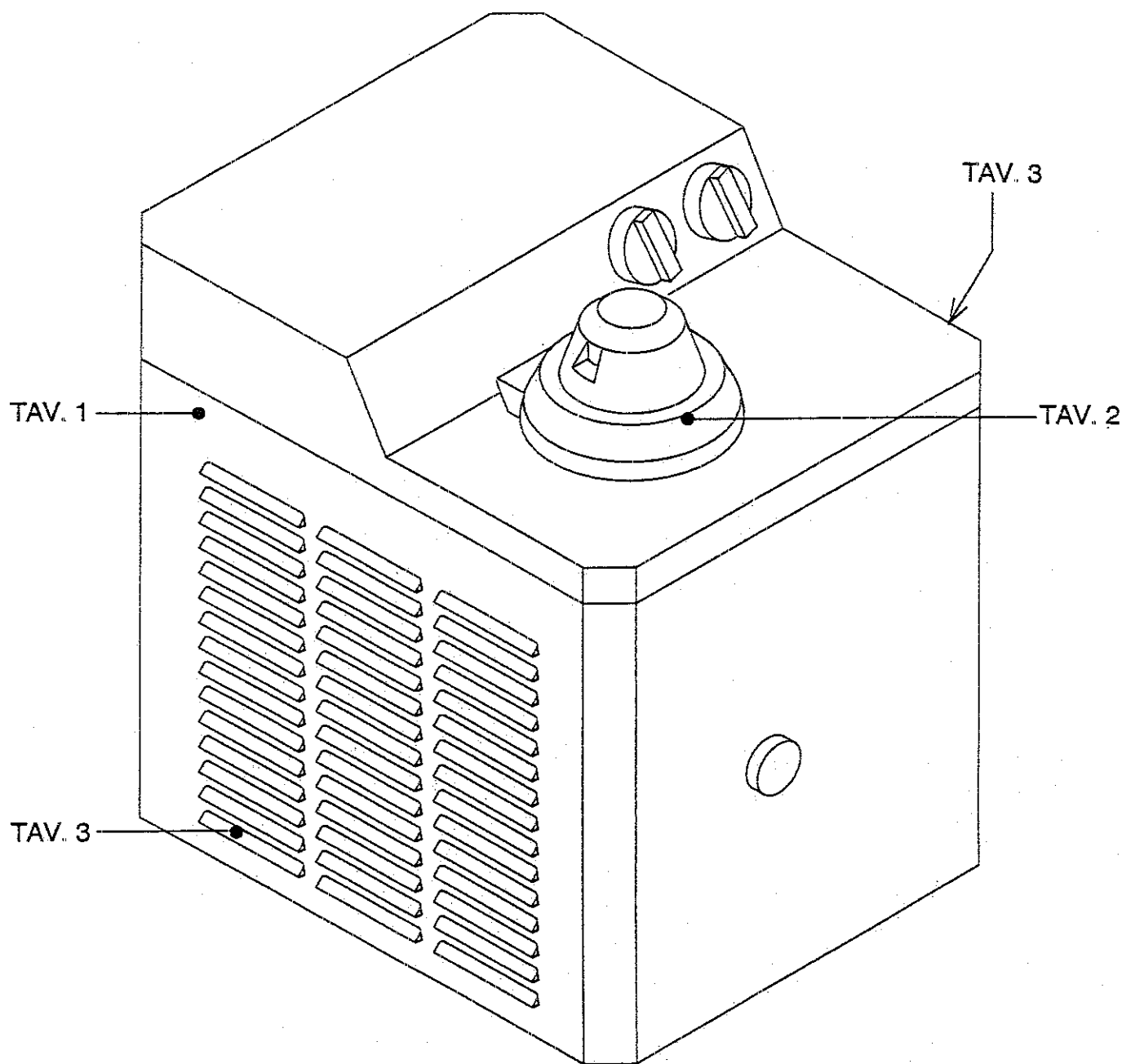
連続運転は2時間以内にして下さい。長時間運転しますと機械が過熱状態となり、冷却能力の低下が見られ、製品が出来なかったり、また出来上がるまでに時間がかかることがあります。

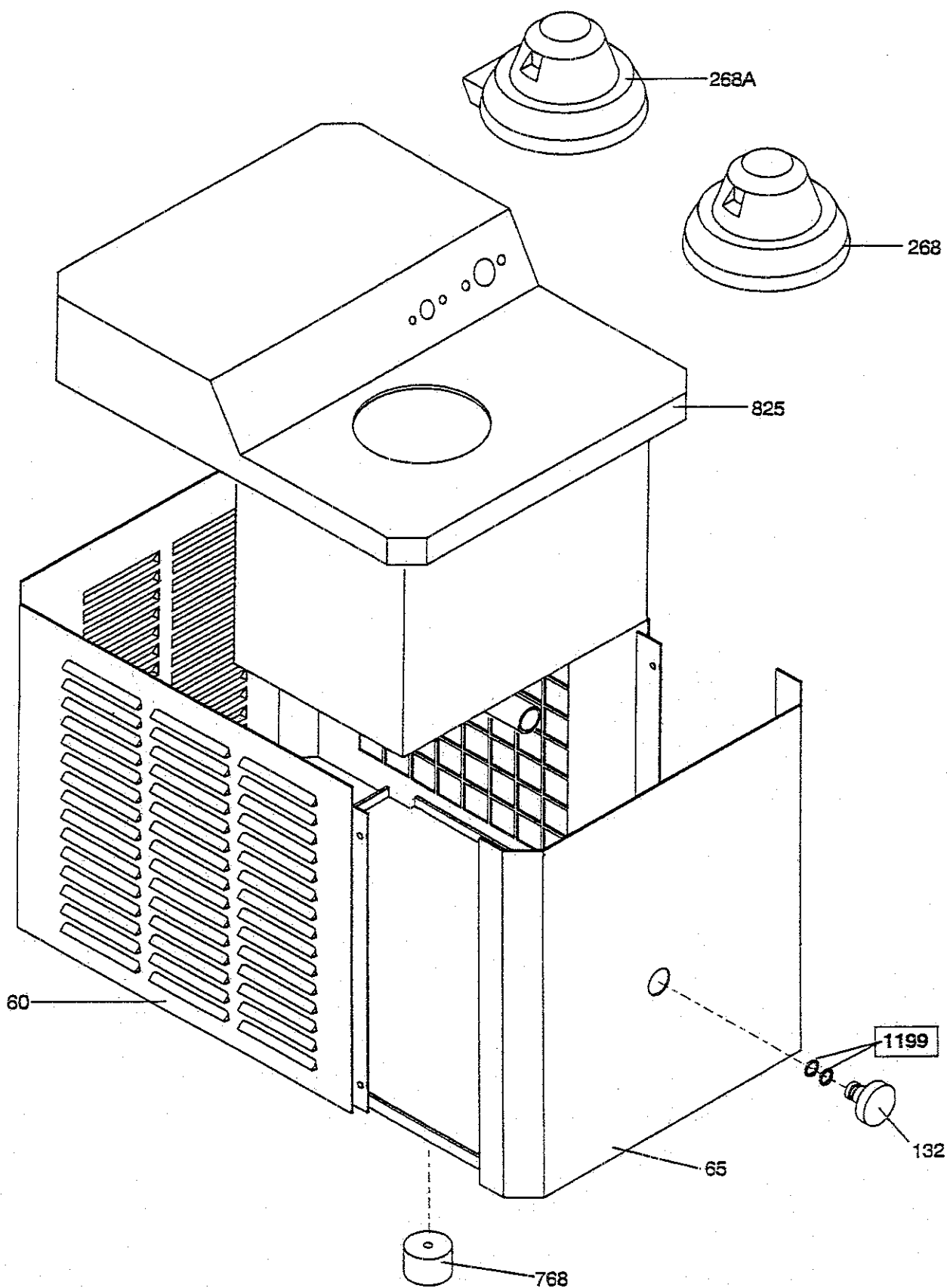
6 パーツリスト



PRONTO 4 COUNTER

LISTA DI RICAMBI
LIST OF SPARE PARTS
LISTE DES PIECES DE RECHANGE
ERSATZETEIL - LISTE
LISTA DE REPUESTOS



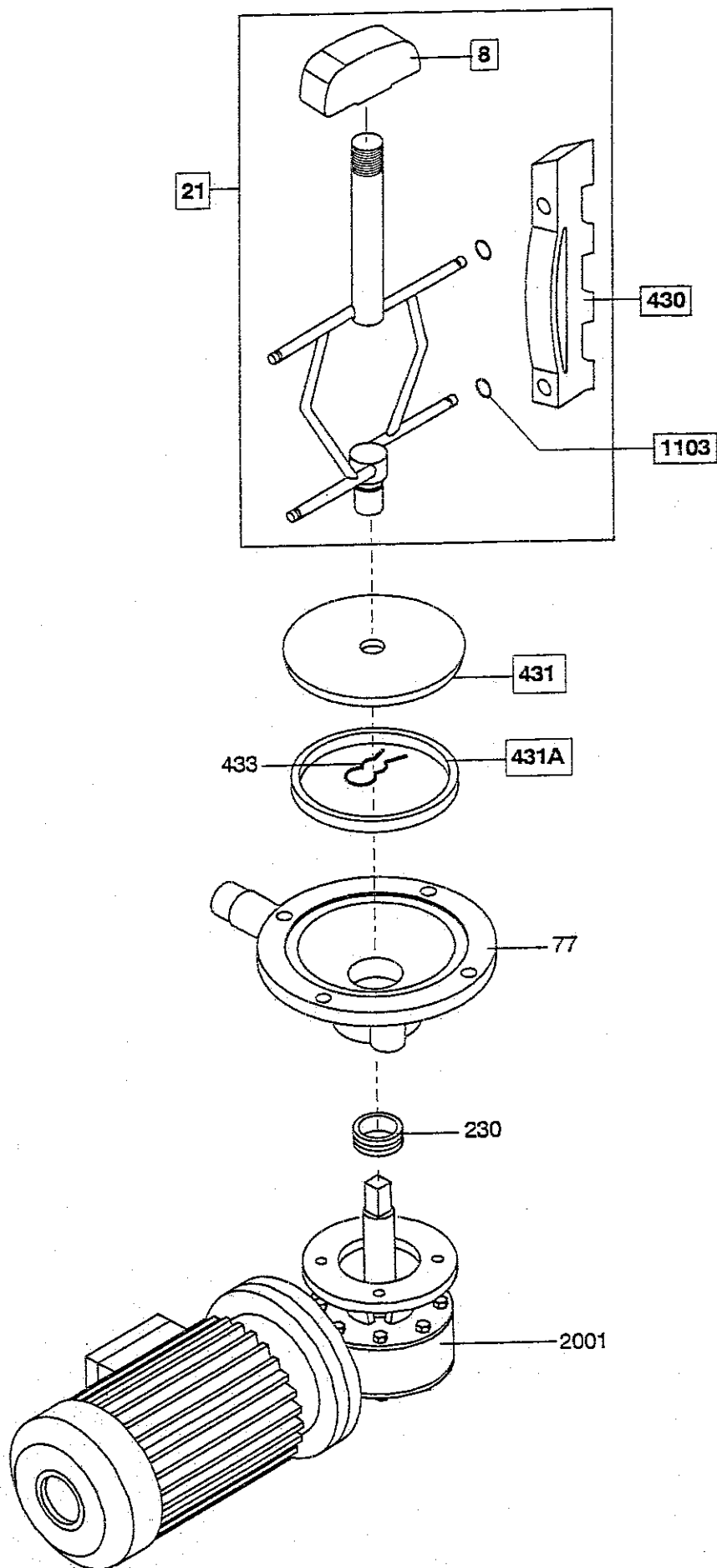


PRONTO 4 COUNTER

[illegible]

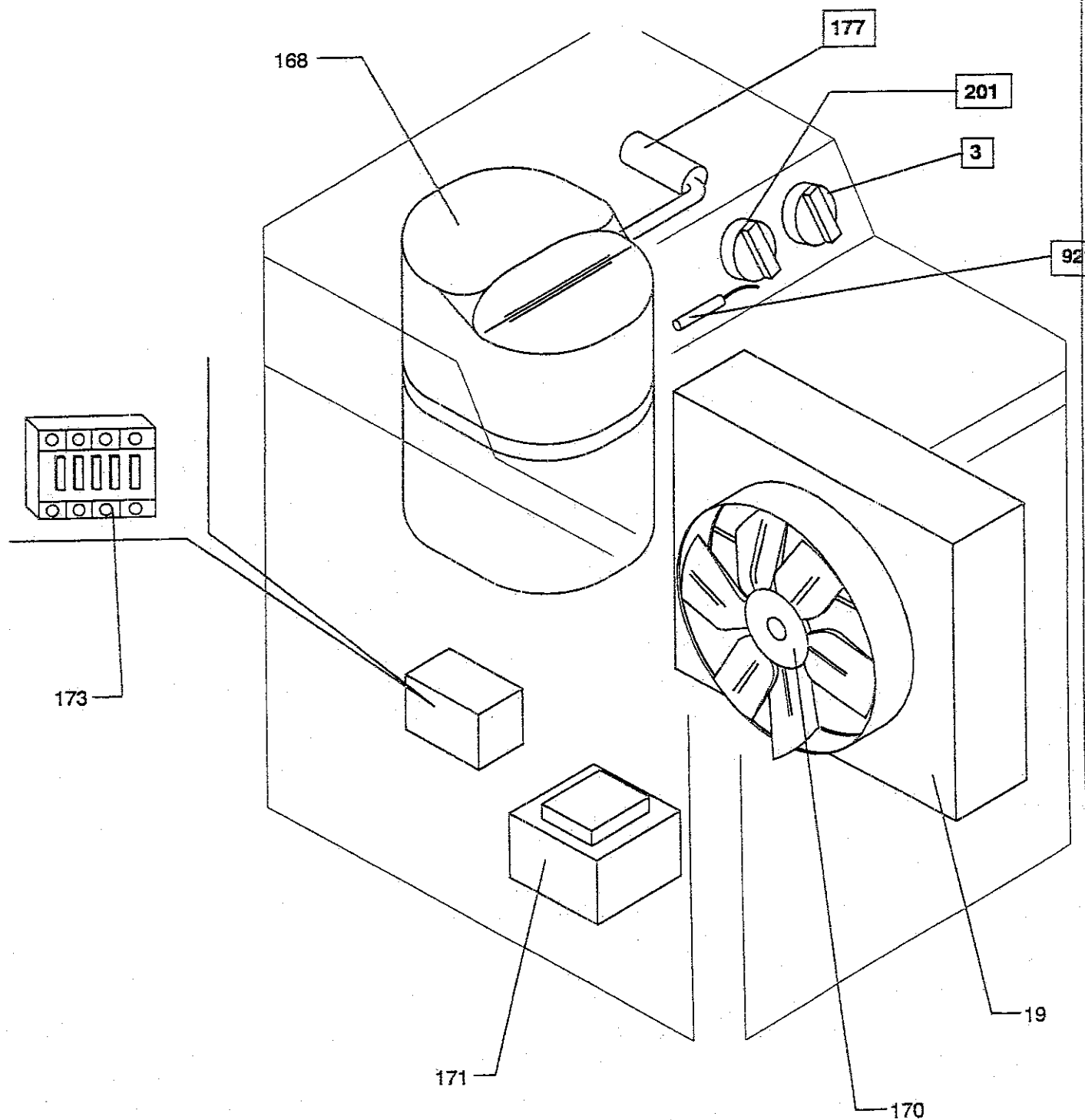
*上記価格は、1998年11月1日付の価格です。仕様変更等により予告なく価格変更をさせて頂く場合がございますので、事前にお問い合わせの上、御注文下さい。

*尚、各部品仕様につきましても改良等の為、予告なく変更する場合がございますので、御了承下さい。



PRONTO 4 COUNTER

[illegible]

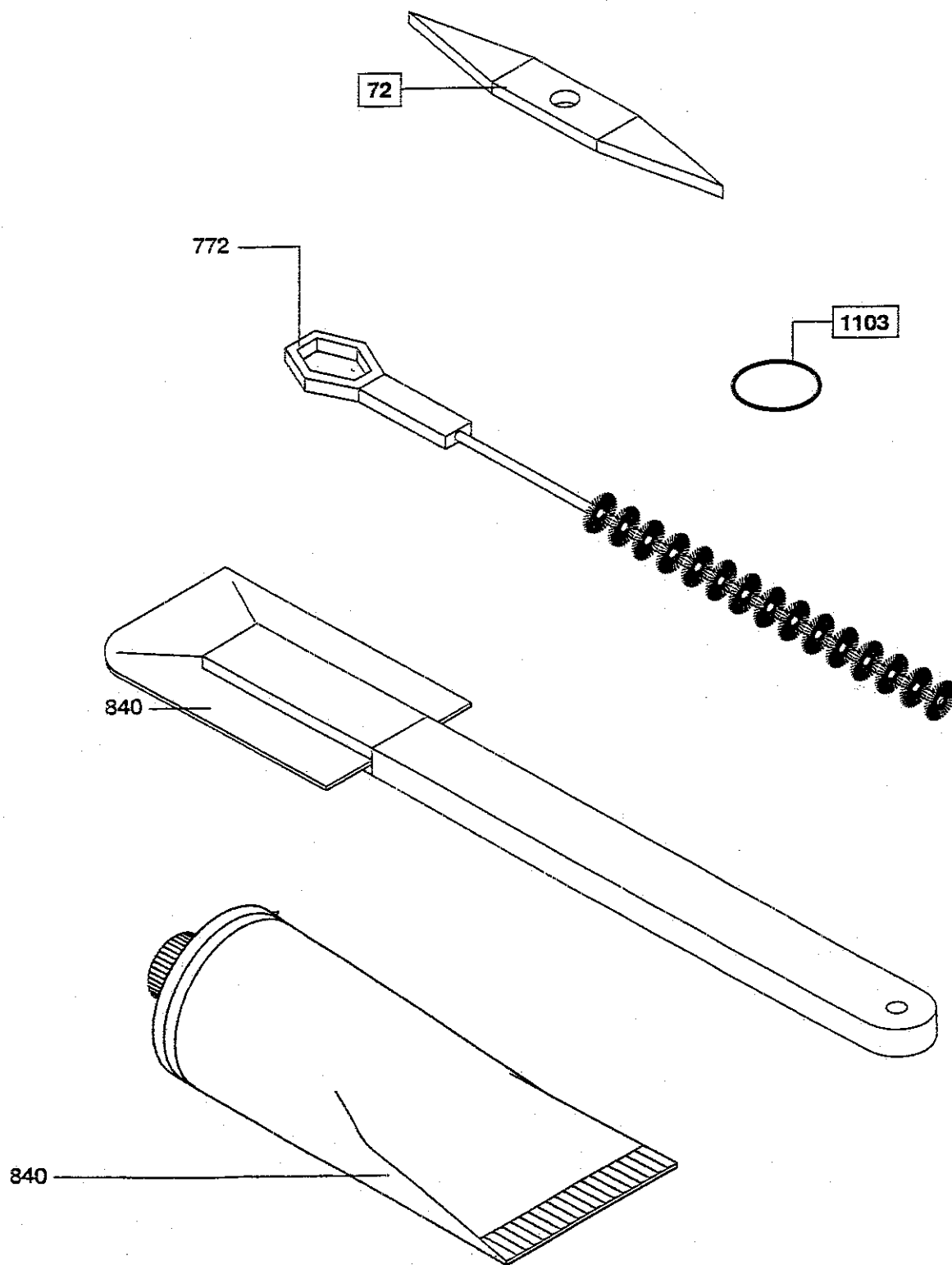


PRONTO 4 COUNTER

[illegible]

*上記価格は、1998年11月1日付の価格です。仕様変更等により予告なく価格変更をさせていただきます場合がございますので、事前にお問い合わせの上、御注文下さい。

*尚、各部品仕様につきましても改良等の為、予告なく変更する場合がございますので、御了承下さい。



PRONTO 4 COUNTER

[illegible]



カルピジャーニ・ジャパン株式会社

本社：〒154-0005 世田谷区三宿1-13-1 東映三宿ビル5階
TEL：03-5779-8850 FAX：03-5779-8853

大阪支店：〒550-0005 大阪市西区西本町1-6-6 カーニブレイズ西本町5階
TEL：06-6535-5686 FAX：06-6535-5687

札幌営業所：〒003-0021 札幌市白石区栄町14-2-12-301