

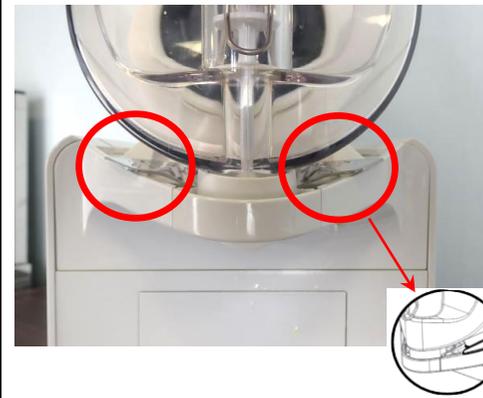
フローズンマシン 毎日の洗浄手順

～用意するもの～

- ・ボウル(フローズン抜き用)
- ・水差し ・バケツ
- ・食品機械用グリース



フローズンを取りきった後、
トップカバーを外し、ぬるま湯
または水で通し洗いをして、
電源を切ります。



ボウル下両側のロックレバーを
押し上げ、固定用フックを外して
(カチッと音がします)からボウル
を水平方向に引き出します。



スパイラルを引き抜いてから
マグネットローターを両手で
ゆっくりと引き抜いて下さい。
(強力なマグネットになっています)



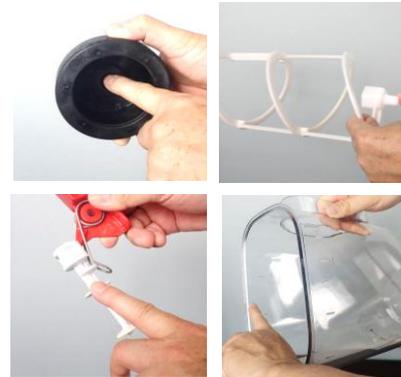
奥にあるパッキンも忘れず外し、
本体・冷却シリンダー等は中性
洗剤やアルコールのみで洗浄
します。水等は掛けないで下さい。

※洗剤は薄めてご使用下さい。



ボウルからハンドルピンと抽出
キャップを抜きハンドル式を
上方向へ抜きます。分解した
部品を洗浄後、流水ですすぎ、洗
浄液をしっかりと洗い流して下さい。

(パーツは全部で7点です)



組み立ての前に写真の箇所へ
食品機械用グリースを塗布します。

※部品磨耗防止・異音防止の為



分解と逆の手順でパッキンから
ボウルまで取り付けます。ロック
レバーが下がるまで(カチンと音
がします)ボウルを水平方向に
押し込みます。

これで洗浄は完了です。

フローズンマシンの注意事項

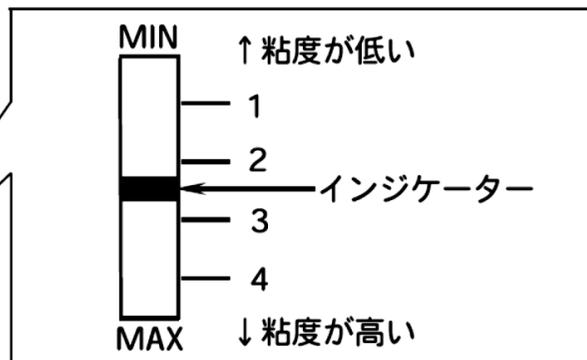
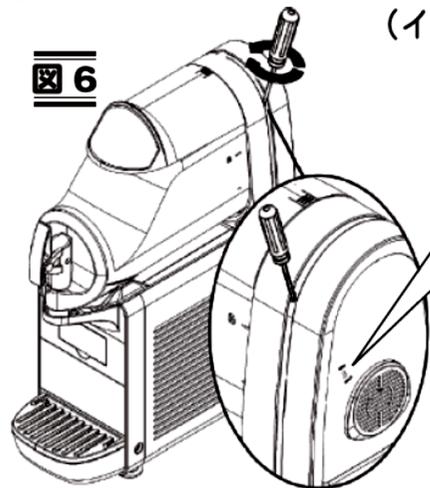
※凍り付きや冷却不良などのトラブルにご注意して下さい。

◎フローズンドリンクの粘度調整

製品背面（下図）でマイナスドライバーにて調整が出来ます[図6参照]。

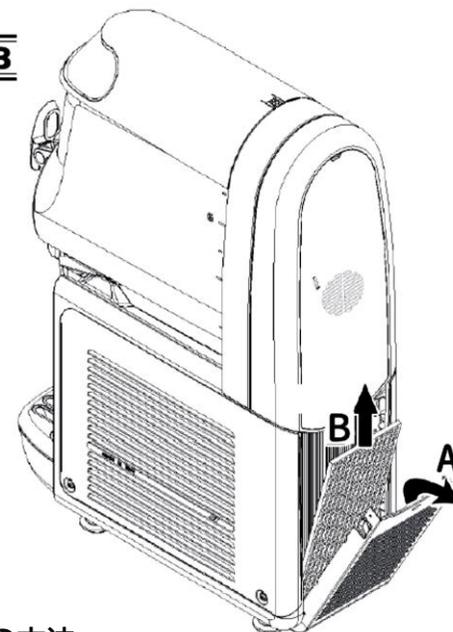
- 粘度を高くする場合：右回り（時計回り）に回すと粘度が高くなります。
（インジケータの位置を下げる）
- 粘度を低くする場合：左回り（反時計回り）に回すと粘度が低くなります。
（インジケータの位置を上げる）

図6



注) 粘度の初期設定は
2と3の間に設定してあります。

図18



◎フィルター清掃の方法

（月に一度、フィルター清掃をお願い致します。）

- A. 背面のカバーを外します。
- B. コンデンサーフィルターを外し、ホコリを取り除きます。[図18参照]

教えて！
Q & A



Q. どんなドリンクでもフローズンになりますか？

A. 糖度12%以上のドリンクにお使いいただけます。糖度が低いとマシンの冷却部分が凍りつき故障の原因となりますので、ガムシロップ等で調整して下さい。
※材料によって12%程度でも凍り付く場合は加糖して下さい。

Q. アルコール飲料でも使えますか？

A. はい使えます。但し、アルコール度数が20%を超えると凍りづらくなります。
また、酒類や度数によって出来具合（モコモコ、シャバシャバ）が変わります。

Q. 祭りや屋外イベントで使えますか？

A. 申し訳御座いません。直射日光が当たると液体が冷えづらくなります。
また、発電機や延長ドラムなどのご利用は電圧の関係で使えない場合もございます。

設置環境について



◎直射日光の当たる場所や
延長コード、タコ足配線のご
利用は、能力が下がります
のでご注意ください。