

ソフトクリームやシェイク、フローズン、  
グラニータ、フローズンカクテルまで

簡単に冷たいデザートが作れます。

※ソフトクリーム製造の場合は必ずオプションの断熱カバーを取り付けて下さい。【対応機種：miniGELPlus1/miniGELPlus 2】

ソフトクリームの場合

市販のソフトミックスを3~4L入れます。  
本体底の主電源を入れ、操作パネルの電源を入れます。

3L以下だと固まりにくくなり、4L以上だと溢れ出る恐れがあります。

アイスコーンにのせれない場合がございます。  
カップでのご提供をおすすめします。

製造モードボタンを押します。MENUボタンを押すだけでソフトクリームの固さを調整出来ます。1時間30分~2時間で出来上がります。約30~35%膨らんで仕上がります。

シェイク・フローズンの場合

1時間程度でシェイクやフローズンが完成！！

市販のジュースを約6Lまで投入出来ます。ソフトクリームと同様の手順で行います。1時間~1時間30分で出来上がります。

気付けばフローズンドリンクが少なくなっていた。

使用途中でもドリンクの追加が可能です。途中で追加すると仕上がりまで早く出来ます。

★アイデア次第でメニューの幅が広がります。

このフローズンを他のメニューで使えないかな？

例えば、昼のメニューはマンゴーフローズンを提供。

夜のメニューはワイングラスにフローズンを注ぎ上からワインを追加します。

大人のデザートカクテル(サングリアフローズン)が簡単に提供できます。

教えて！  
Q & A

Q.時間が経っても固まりません...!?

A.ソフトクリームの場合、最初に投入する量が3L以下と少ないか、販売途中でも量が2L以下になるとゆるくなり始めます。その他、室温が高過ぎたり、フィルターの目詰まりにより固まりにくくなります。

Q.ソフトクリームのつぎ足しは可能ですか？

A.出来上がりの固いままだと混ざりが悪くなりますので、MENUでゆるくしてからつぎ足して下さい。

Q.ソフトクリームの場合、ロスはどのくらいですか？

A.1Lぐらいです。但し、中身が完成すると30~35%程空気を含み膨らみますので、差引くと投入した量が販売できる量とお考えください。

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にくくなります。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。

Q.カルピスやコーラ、コーヒー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。また、炭酸飲料は炭酸が抜けます。さらに、アルコール飲料でもお使いいただけます。

Q.毎日の洗浄は必要ですか？

A.乳製品をお使いの場合は毎日必要です。付属の洗浄マニュアルにそって行って下さい。洗浄部分はすべて手で分解出来ますので、慣れると10分程度で作業が完了致します。

★ ソフトクリーム製造の時は、オプションの断熱カバーをご利用下さい。

【使用条件の確認】

チェック

- ①ご利用の材料(ソフトミックス)の乳脂肪分が**6%以上**(上級グレードにつれて)だと成分上固まりづらくなります。
- ②設置環境が高温になりやすい場所の場合、ボウルの内部が外気の影響を受け固まりづらくなります。
- ③ボウル内の材料が **3 ℓ 未満**の場合、冷却部に材料の接触不足で固まりづらくなります。

【取り付けの確認】

- ①ボウルを本体から外した状態で取付けを行って下さい。
- ②取付け後のメニューの設定は**7**を上限として調整して下さい。中身が少なくなり柔らかい時は設定を上げて下さい。  
(※固過ぎますと異音が生じたり、ギヤモーターの故障原因につながります。)
- ③ソフトクリームのツノを立てるコツは、レバーを戻したと同時にソフトクリームを軽く上へ押し上げてから下へ引いて下さい。  
(下へ引っ張るだけだと先が伸びて垂れてしまいます。)

