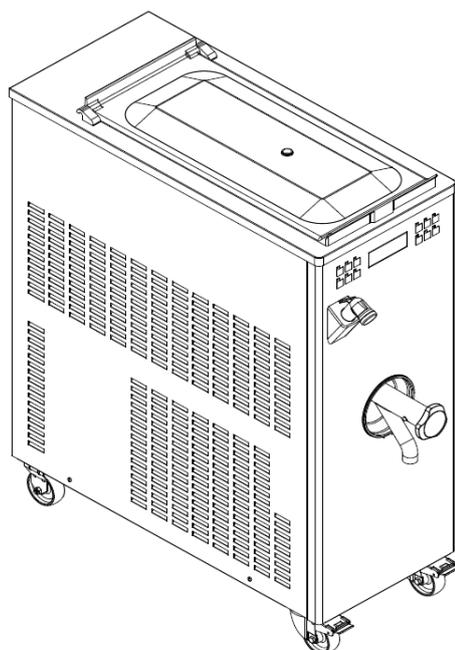


取扱い説明書



PASTO30 XPL
PASTO60 XPL



カルピジャーニ・ジャパン株式会社

目次

ご挨拶	3
1.機械保証条件	3
無償保証期間及び範囲	3
保証出来ない範囲	3
2.設置	4
3.機械を安全に使用するために	6
4.フロントスイッチ表示	7
5.各操作ボタン説明	7
6.オートプログラム	8
7.手動プログラム	9
加熱	9
冷却	10
攪拌	11
8.言語設定、時間設定	11
設定方法	11
9.原料の投入方法	12
10.製造時の注意	12
11.ミックス抽出前のノズル洗浄、殺菌方法	13
12.洗浄、取り外し、組み立て	14
部品の取り外し	14
部品の組み立て	16
13.パステライザーについて重要衛生管理事項	17
毎日行っていただきたい3つの管理	16
機械殺菌方法	17
14.アラーム	18
アラームリセット方法	18
アラームメッセージ	18
加熱殺菌に関するイベント(履歴)確認方法	19
すべてのイベント(履歴)確認方法	19
15.安全規範 (英語・日本語)	20

❶ ご挨拶 ❶

この度は、カルピジャーニ社製PASTO XPLをお買い上げ頂き、誠に有難うございます。
カルピジャーニ社の製品を十分に御使用して頂くために、御使用される前に必ず熟読されますよう、お願い申し上げますと共に、今後の御発展と御繁栄をお祈り申し上げます。

1.機械保証条件

無償保証期間及び範囲

保証期間は、機械弊社出荷日から1年間と致します。無償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御依頼は、弊社もしくは弊社指定代理店へ御連絡下さい。ただし、下記による故障については、保証期間内であっても有償となります。

保証出来ない範囲

- ① 本取扱い説明書及び、保証書に指定した使用範囲を守らなかった事による故障の場合。
 - 部品の組み立てミスに起因する故障
 - オーリング等、通常消耗部品を指定期間内で交換しなかった事に起因する故障
- ② 取扱い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、機械を停止させ、故障に至ったと弊社が判断した場合。
- ③ 据付工事に不備がある場合
 - 据付工事での取扱い不良による損傷、破損。
 - 据付配管工事や電気配線が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。
 - 振動が大きく、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起こした場合。
 - 弊社の製品仕様を現地改造した場合、または移設したことにより生じた事故の場合。
 - 電気部品への切粉侵入による事故（追加部品等取り付けの為の穴加工）。
 - 本品に指定された設置場所、使用温度範囲（次ページを御参照下さい）、使用電圧の範囲を守らなかったことによる事故の場合。
- ④ 弊社の製品仕様を据付に当たって現地改造、付帯工事あるいは移設したことにより生じた事故、または弊社製品付属の保護機器を使用せずに事故となった場合。
- ⑤ 運転環境及び保守点検が不備なことによる事故の場合。
 - 据付場所の不具合による事故（風量確保、化学薬品等の特殊環境条件）
 - 制御機器等調整ミスによる事故。
 - メンテナンス不備（弊社指定の代理店以外の技術者による点検、整備を行った場合）。
 - 修理作業ミス（部品違い、欠品、取り付け不良）。
 - 冷媒過充填、冷媒不足及び冷凍機油不足による事故（起動不良、電動機冷却不良、潤滑不良）。
 - 寒冷条件下、ヒーター取り付け等の氷結対策不備による故障。
 - 異常電圧による事故。
- ⑥ 電源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、コンプレッサー、電装品の不具合事故。
 - 停電後、非常電源への切り替え後の始動時に起こる電源電圧異常低下（200V以下）によって起こるモーター、コンプレッサー、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、コンプレッサー、電装品の不具合事故。

- ⑦ 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変による事故。
- ⑧ 国外で使用した場合。
- ⑨ 車両、船舶に搭載使用した場合。
- ⑩ その他、機械の据付、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出来ません。また、機械運転停止に起因した冷却物、営業補償等の二次補償は致しません。
- ⑪ いかなる自己改善による故障。
- ⑫ オーリング、ピーターシール等、通常消耗品全般及びこれら装着不備又は消耗を放置していた事に起因するトラブル全般。

2.設置

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いただき、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。誤った取扱いをした時に死亡や重大な事故に結び付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付く可能性があるものを「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下さい。

取扱説明書は、お使いになる方がいつでも見ることの出来る場所に必ず保管して下さい。

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
	必ず守って戴く事項

「警告」

○据え付け工事

	据え付けは、 <u>専門業者に依頼して下さい。</u> ご自分で据付工事され、不備があると水漏れや、感電・火災の原因となります。
	据え付けは、 <u>機械の重量に耐えうる場所に確実に行って下さい。</u> 万一不備があると、機械が転倒し、ケガの原因となります。
	<u>水のかかる恐れのある場所に据え付けしないで下さい。</u> 発火や感電の原因となります。
	<u>湿気の多いところや、水のかかりやすい場所に据え付けしないで下さい。</u> 絶縁低下から、漏電・感電の原因となります。

○電気工事

	<u>必ず専用回路を使用して下さい。</u> 電気工事は電気工事業者へご依頼して下さい。〈電気工事に関する技術基準〉・〈内線規定〉及び、取扱い説明書に従って施工し、必ず専用回線を使用して下さい。 専用の漏電ブレーカーを用意し、着実に接続して下さい。不備があると感電・火災の原因となります。
	<u>機械に接続する配線は確実に接続して下さい。</u> 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接続して下さい。

	アースが不完全な場合、発熱・火災の原因となります。
	<u>アース工事を行って下さい。</u> 電気工事業者による第3種接地工事を必ず実施して下さい。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下さい。 アースが不完全な場合、感電及び機械誤動作の原因となります。
	<u>電源は専用コンセントを使用して下さい。</u> 電源コードは途中で接続したり、たこ足配線をしないで下さい。機械から半径2m以内、床より1m以上の位置にコンセント（ツイストロック、又はハイプロスイッチ）を取り付けて下さい。
	<u>電源コードを傷つけないで下さい。</u> 電源コードを傷つけたり加工したり、引っ張ったり、束ねたりしないで下さい。又、重いものを乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが切断され、ショートして感電・火災の原因となります。

○水道工事

	<u>給排水接続をしてください。</u> 水冷機を機能させるためには上水またはクーリングタワーに接続して下さい。0,8 MPa (8 bar) 以上の水圧で接続しないでください。 飲料可能な水を接続して下さい。給水の圧力は少なくとも 0,1 Mpa、時間当たりの使用水量に適した給水を接続して下さい。
	機械には機械後部パネルに洗浄水と給排水の接続口があります。 接続口は3つで縦に並んでいます。 給水口は“Entrata Acqua”に接続し、排水チューブは“Uscita Acqua”に接続して下さい。
	洗浄を容易にするため洗浄水の接続をお勧めします。直接温水を接続することができます。

○使用上の注意

	<u>安全装置の設定は変更しないで下さい。</u> オーバーロードの設定及び固さ調整をむやみに変えると、モーターやコンプレッサーの焼損、起動不良の原因となります。
	<u>漏電遮断機が作動した場合には、機械購入先にご相談下さい。</u> 無理な電源復帰を行うと感電・火災の原因となります。
	<u>機械に直接水をかけて洗浄やすすぎをしないで下さい。</u> 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。
	<u>電源プラグの差込は確実に行って下さい。</u> 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、ガタの無いように確実に差し込んで下さい。ほこりの付着や接続が不完全な場合、感電・火災の原因となります。

○修理

	<u>分解、修理、改造は行わないで下さい。</u> 弊社指定業者以外の方は、機械内部を分解、修理、改造を行わないで下さい。 分解、修理、改造に不備があると、異常動作によりケガ、感電・火災の原因となります。
	<u>異常時は運転を停止して下さい。</u> 異常時は、運転を停止して漏電遮断器を切って下さい。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

	<u>移設は専門業者にご相談下さい。</u> 据え付けに不備があると、水漏れ・感電・火災等の原因となります。
---	---

《注意》

○使用上の注意

	取扱マニュアルを充分読み、作業を行って下さい。
---	-------------------------

	濡れた手でプラグに触れないで下さい。
	漏電遮断器は、定期的に動作確認して下さい。漏電遮断器が正常作動しないまま使用すると、漏電時に作動せず、感電の原因となります。
	電源プラグを抜く時は、先端のプラグを持って行って下さい。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。
	長時間ご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下さい。ほこりが溜り、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下さい。
	原料投入量の最低と最大の表示が取扱いマニュアル中に示しています。必ずお守り下さい。
	アラーム表示またはチェックランプが点滅している場合には、必ずその内容を確認し、機械購入先にご連絡下さい。

○電気工事

	<u>指定容量の漏電遮断器を取り付けて下さい。</u> 電気工事業者へご依頼下さい。 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ないと、感電・火災の原因になります。
---	--

○据え付け工事

	<u>機械の運搬は、転倒しないように慎重に行ってください。</u> 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、転倒させないで下さい。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注意して下さい。
---	--

○その他

	冷却に必要なガスは、予めメーカーによって充填されています。 ガスの追加充填をする場合は、充填の必要な理由を確認し、専門の技術者が行ってください。
	メーカーでは製造後試運転を行っておりますが、設置場所でも設置・接続後に試運転を行ってください。 試運転は専門の技術者の立ち合いの元、行ってください。

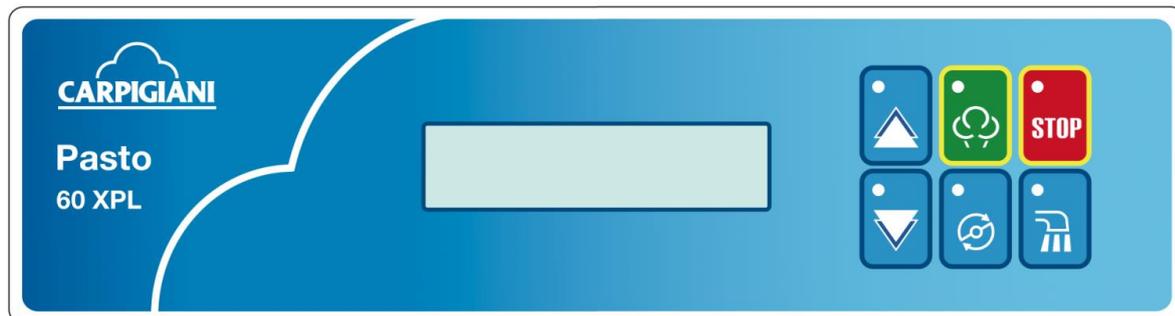
3.機械を安全に使用するために

機械及び業務用機器の取り扱いに関しては回転、高電圧、また使用中高温になることによる危険に十分ご注意ください。

- 不適切な使用や運転をしないでください。
- 安全についてのステッカーをはがさないでください。
- 定期的にメンテナンスを行ってください。
- 安全装置に関する部品は純正品をご使用ください。（プロテクションマイクロスイッチ、サーモスタット等）
- マニュアルの内容をよく読みそれに従ってください。
- 適切な指導を受けた使用者のみが機械の操作を行うようにしてください。
- タンク内に高温の製品が入っている状態でタンクカバーを開けると、高温の蒸気でやけどをする危険があります。

タンクカバーを開ける際には適切な防護をし、最大の注意を払ってください。

4.フロントスイッチ表示



電源を入れると、モニターには以下のように表示されます。

機械停止状態では表示は以下の通りです。

09:30 25-04
PASTO XPL

上部：現在時刻と日付 下部：機種

機械が運転している時は表示は以下の通りです。

11:15:08 MON
set +85°C +81°C

上部：現在時刻と曜日 下部：左側；設定温度／右側；現在のタンク温度

運転中に製造ボタンを押すとシリンダー温度（TECセンサー）が5秒間表示されます。再度製造ボタンを押すと、元のタンク温度（TEVセンサー）表示に戻ります。

11:15:08 MON
set +85°C +81°C

上部：現在時刻と曜日 下部：左側；設定温度／右側；現在のシリンダー温度
--

5.各操作ボタン説明

ストップボタン



ストップボタンが機能すると、機械は停止し、LEDランプが点灯します。

この状態からは機械のあらゆる機能にアクセスできます。

停止状態でモニターには1行目に現在時刻と日付が表示され、2行目に機種名が表示されます。

例.:

09:30 25-04
PASTO XPL

製造ボタン



2016.11.30

第4版

このボタンを押すとオートプログラム表示が表示されます。

アップ/ダウンボタン



このボタンを押すと、プログラムや設定温度などを選択することができます。
手動プログラムを選択の際は、このボタンで温度調整をすることができます。

攪拌ボタン



このボタンでシリンダー内の攪拌ビーターが作動します。
手動プログラムの場合このボタンがメインボタンになります。

洗浄ボタン



このボタンを押すと洗浄水が出ます。
このボタンを再度押すと洗浄水は停止します。
ストップボタンを押しても洗浄水は停止します。
洗浄水は3分後に自動停止します。

6.オートプログラム

オートプログラムは4種類あります。

加熱殺菌 +85℃
加熱殺菌 +90℃
加熱殺菌 +68℃
冷却 / エイジング

機械停止状態で製造ボタン



を押すとオートプログラムが表示されます。

* カネツサッキン+85
カネツサッキン+90
カネツサッキン+68
レイキャク/エイジング

アップ/ダウンボタン



で「*」を移動し開始したいプログラムに合わせます。

PASTO60XPLの場合のみ、タンク内ミックス量選択の表示が出ますので、ミックス量に合わせ、タンク内ミックス量の選択 をします。

アップ/ダウンボタン



で 「*」を移動し、選択したいミックス量に合わせます。

* 60 - 40
40 - 20

60-40の時、ビーターは時計回転（強攪拌）します。

製造ボタン



を押すと、プログラムが決定され、プログラムが開始されます。

7.手動プログラム

加熱

機械停止状態で押し、攪拌ボタン  を長押しすると、2秒後に「カクハン・カネツ・レイキヤク」が表示され

ますので、アップ/ダウンボタン   で「カネツ」を選択します

その後製造ボタン  を押しとプログラムが決定され、加熱が開始されます。

PASTO60XPLの場合のみ、タンク内ミックス量選択の表示が出ますので、ミックス量に合わせ、タンク内ミックス量の選択をします。

アップ/ダウンボタン   で「*」を移動し、選択したいミックス量に合わせ、製造ボタン  を押し決定します。

* 60 - 40
40 - 20

60-40の時、ヒーターは時計回転（強攪拌）します。

通常、加熱温度は85℃に設定されていますが、68℃から105℃ までの範囲で調整が可能です。

設定温度を変更する場合、アップ/ダウンボタン   で行います。

プログラム実行中、以下の表示になります。

11:15:08 MON
set +85°C +81°C

上部：現在時刻と曜日
下部：左側；設定温度／右側；現在のタンク温度

攪拌ボタン  で攪拌方式の選択が可能です。

《PASTO30XPL》

ボタンを押すごとに、ボタン左上  のランプが点灯→点滅→点灯と変わります。

ランプ	回転
点灯	温度到達後も攪拌が作動
点滅	温度到達後、攪拌停止

《PASTO60XPL》

ボタンを押すごとに、ボタン左上  のランプが点灯→速い点滅→遅い点滅→点灯と変わります。

ランプ	回転
点灯	強攪拌・時計回転
速い点滅	弱攪拌・反時計回転
遅い点滅	間欠弱攪拌・反時計回転

タンクの温度が設定温度に達すると、加熱は止まりますが攪拌を続けます。同時にブザーが鳴り設定温度に到達したことをお知らせします。

冷却

機械停止状態で攪拌ボタン  を押し、加熱と同じ行程で「レイキャク」を選択します。

温度設定を行い、製造ボタン  を押します。

製造ボタンを押すと、冷却運転及び攪拌が開始されます。
PASTO60XPLの場合のみ、加熱と同じ要領でミックス量選択を行います。
冷却温度は通常4℃に設定されています。

アップ/ダウンボタン   で温度設定が可能です。(0~105℃)

プログラム実行中、以下の表示になります。

11:15:08 MON set +04°c +76°c

上部：現在時刻と曜日 下部：左側；設定温度／右側；現在のタンク温度

加熱同様、攪拌ボタンで攪拌方式の選択が可能です。

冷却設定温度に達すると、冷却及び攪拌運転が止まります。同時にブザーが鳴り設定温度に到達したことをお知らせします。

攪拌

機械停止状態で攪拌ボタン  を押し、加熱と同じ行程で「カクハン」を選択します。

製造ボタン  を押すと攪拌が開始します。

カクハン タイマー 29:59

上部：選択した作動 下部：左側；自動停止までの時間／右側；現在のタンク温度
--

8. 言語設定、時刻設定

設定方法

入力手順	入力ボタン	表示
機械停止状態にする。		09:30 25-04 PASTO ** XPL
ストップボタンとダウンボタンを同時に押す。 一旦押したら直ぐに指をはなす。		Manager Menu
アップ、ダウンボタンで値を修正する。		ジカン ステップU01 09
ストップボタン押して、次のステップに移動する。		フン ステップU02 25
アップ、ダウンボタンで値を修正する。		
攪拌ボタンを押して終了する。		09:30 25-04 PASTO ** XPL

	表示	通常設定値	説明
U01	ジカン	***	現在時間 (時)
U02	フン	***	現在時間 (分)
U03	ヨウビ	***	曜日
U04	ヒニチ	***	日
U05	ツキ	***	月
U06	トシ	***	年
U07	ゲンゴ	ニホン	表示される言語設定
U08	ピーターカンケツON	15	温度到達後の攪拌が作動する時間 (秒)
U09	ピーターカンケツOFF	30	温度到達後の攪拌が作停止する時間 (分)
U010	バックライトタイマー	3	ディスプレイが自動消灯する時間 (分)

9.原料の投入方法

加熱の際、原料の投入方法によっては原料がうまく混ぜ合わせられない場合がありますので、下記の方法で原料を投入してください。

- ① 牛乳、生クリームを投入、加熱殺菌を開始する。
- ② 40℃になった段階で、予め混ぜ合わせた粉類（脱脂粉乳、糖類、安定剤）を3回に分けて少しずつ投入する。水飴が配合に入る場合はこの時点で投入する。

水飴は、製品によって硬さがあるものもあり、低温ではすぐに混ざりません。溜まったものが混ざるまでピーターに負荷を与え続ける事も考えられますので必ず40℃の段階で投入してください。

ミックスの仕上がりをよくするためと機械に負荷を与えないようにするため、粉類を投入する際にはスコップなどで振るい入れることをおすすめいたします。

10.製造時の注意

シロップベース製造

PASTOXPLでシロップベースを仕込む際は必ず糖度40%以下のレシピで製造してください。
シロップベースが25℃まで冷却されたら清潔な容器へ直ちに抜き出していただき、冷蔵庫（5℃以下）にて保管してください。

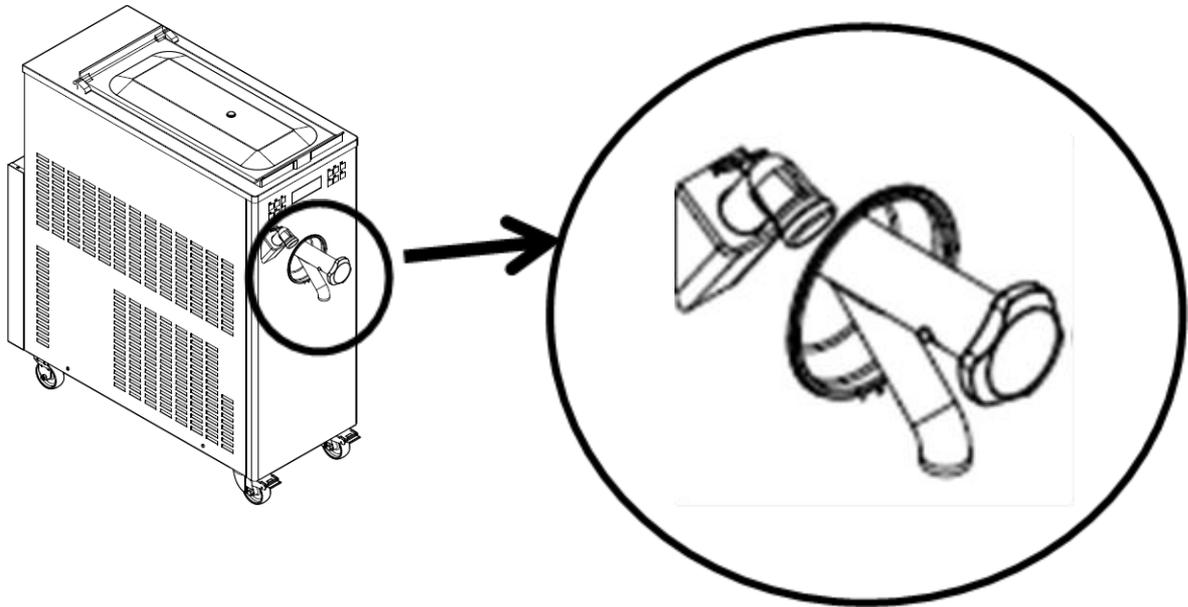
ミルクベース製造

加熱 → 冷却サイクル終了後、15 kg以下でマシン内での保冷はしないでください。
冷却終了後は清潔な容器に抜き取り冷蔵庫（5℃以下）にて保管をお願いします。

注意

上記以外の方法で製造・貯蔵をおこないますと、機器の破損・異音の発生・消耗部品の損傷の原因となる場合があります。

11.ミックス抽出前のノズル洗浄、殺菌方法



ミックス抽出前、必ず実施してください。

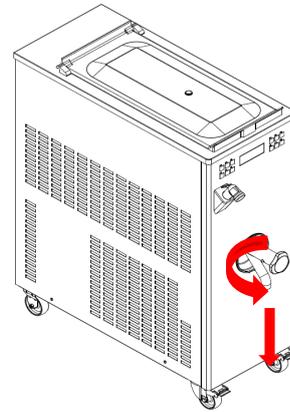
ミックス抽出後、長時間抽出行わない場合も必ず実施してください。

1	<u>ブラシ洗浄殺菌</u> ノズル洗浄用ブラシを良く洗浄し、既定濃度の塩素水にて殺菌する。
2	<u>ノズル内リンス</u> シャワーにてノズルの下から上に向けて 10 秒間以上水を噴射する。
3	<u>ノズル内洗浄</u> 殺菌済みブラシに洗剤をつけ、ノズル内をブラシで最低 30 回、奥から出口まで、ノズルの内部をよく洗浄する。
4	<u>ノズル内リンス</u> シャワーにてノズルの下から上に向けて 10 秒間以上水を噴射し、洗剤をよく洗い流す。
5	<u>使用したブラシの洗浄殺菌</u> ノズル洗浄用ブラシを良く洗浄し、既定濃度の塩素水にて殺菌する。
6	<u>ノズル内にアルコール噴霧</u> ノズルの下から上に向けて、最低 10 回、強くアルコールを噴霧し、殺菌する。
7	<u>少量のミックスをノズルから抽出、廃棄</u> 残った水分、アルコールをペーパータオルでよくふきあげる。
8	<u>自然乾燥</u> <u>もしくは新たな原料を加え、新たにミックスを製造する。</u>

12.洗淨、取り外し、組み立て

部品の取り外し

- ① 機械が停止した状態でタンク内のミックスを排出します。



- ② ミックスがタンクに残っている場合はシャワーで、タンクを濯ぎます。タンクに水と洗剤を入れます。50℃まで暖め、攪拌します



- ③ 機械のパーツは一つ一つ洗淨します。タンクのピーターを取り外します。キャップも外します。



- ④ 抽出口からピストンを外します。○印のある突起を押し、同時に白いハンドルを矢印の方へ回し、手前に引いて外します。ピストンを外したら、機械の取り出し部分ノズルをブラシを使用して洗淨します。



⑤ オーリングリムーバーを使って、オーリングを外します。

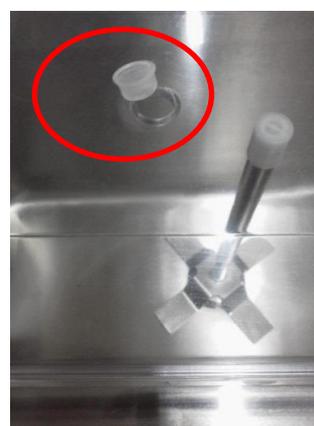
*すべてのオーリング・ガスケットは付属のオーリングリムーバーを使用して外して下さい。



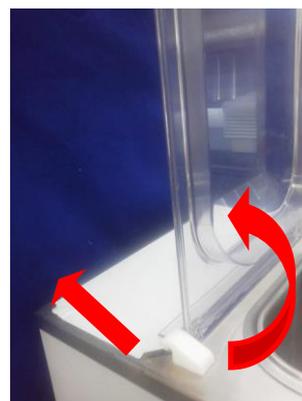
⑥ スポンジとブラシで部品を洗浄します。洗剤と水で洗浄します。特に部品の溝はよく洗ってください。ピーター軸の内側も、専用ブラシで洗浄してください。



⑦ タンクカバーキャップも外して洗浄してください。



⑧ タンクカバーを垂直に立てます。タンクカバーのヒンジ部分を機械後方に押して外します。



部品の組み立て

- ① 洗浄が終わったら、カバーとピーターを元の位置に戻します。オーリングにジュリーリユープを塗布し、ピストンを組み立てます。



- ② 「部品の取り外し」P.14④と逆を行い、ピストンを抽出口に戻します。○印のある突起を押し、同時に白いハンドルを矢印の方へ回しながら押してピストンを抽出口に組み付けます。



13.パステライザーについて重要衛生管理事項

加熱殺菌はジェラートの原材料を製造する上で最も重要な工程です。
パステライザーは原材料を自動的に加熱殺菌したのち急速に+4℃まで冷却し、菌の発生を防ぎ保持します。
原材料は均一に攪拌され、熟成工程（エージング）を経て良質なジェラートミックスを仕上げます。

毎日行なっていただきたい3つの管理

- ① 機械洗浄（中性洗剤で機械を洗う。）
- ② 原料殺菌（68℃に達しての30分保持で大腸菌が死滅します。その後+4℃でエージング（熟成）を行います。ミックスの継ぎ足しは行わないでください。殺菌後のミックスは汚染しないよう、十分注意してください。
- ③ 機械殺菌（人の口に入るものですので、機械も殺菌してください。使用前に必ず機械殺菌を行なってください。）

機械殺菌方法

- ① 200ppmの次亜塩素酸を準備します。
- ② 全て機械を組み立てたあとで殺菌剤メーカー指定の使用方法にしたがい、殺菌をしてください。
- ③ 塩素のにおいがなくなるまで2～3回は確認のうえリンスを繰り返してください。

14.アラーム

アラームリセット方法

アラームが発生すると、以下の表示になります。

16:15 01-01
Ovewrload RTA

上部：左側；発生時刻／右側；発生日
下部：アラーム内容

ダウンボタン  を押すとリセットされます。

ダウンボタンを押しても解除されない場合は、継続して保護装置が作動している場合です。

アラームメッセージ

	表示	説明
	カバーオープン	タンクカバーオープン。 冷却時にタンクカバーを開けた場合、モーター停止するが 10 秒間コンプレッサー、電磁弁は ON。タンクカバーを締めれば、元の動に戻る。 加熱中にタンクカバーを開けた場合、モーター、ヒーターとも停止。タンクカバーを締めれば、数秒後、元の動作に戻る。
	コウアツスイッチ	高圧スイッチ作動。 要、冷却水確認。 高圧スイッチ（自動復帰）が 3 回作動した時点で機械停止、アラーム表示。
	モーターオーバーロード RTA	攪拌モーター オーバーロード作動、機械停止
	アラームタンクセンサーTEV	タンク温度センサー異常。機械停止
	アラーム TER	TER センサー異常。機械停止
	Alarm TGV	タンク吸入管センサー異常。機械停止
	Autom. Reg. +004°	このメッセージはディスプレイには表示されない。貯蔵時、温度がこのメッセージにてイベントに記録される。
	テイデンサイスタート	加熱殺菌中に停電が発生すると表示。加熱サイクルは自動的に最初から開始される。
	No current to the cooling system	冷却中に停電が発生すると表示。要原料ダメージ確認。

加熱殺菌に関するイベント（履歴）確認方法

No.	スイッチ	表示	説明
1		09:30 25-04 PASTO ** XPL	ストップ
2		***Read pasteur***	ストップボタンを 3秒間長押し 、左記メッセージ表示したら、ボタンをはなす
3			アップボタン⇒ 古い履歴 ダウンボタン⇒新しい履歴
4		09:30 25-04 PASTO ** XPL	ストップ押すと終了

全てのイベント（履歴）確認方法

No.	スイッチ	表示	説明
1		ストップ	ストップ
2		***Read events***	ストップボタンを 6秒間長押し 、記メッセージ表示したら、ボタンをはなす
3			アップボタン⇒ 古い履歴 ダウンボタン⇒新しい履歴
4			ストップを押すと終了

合計822個のイベントを記憶可能です。
オートセットアップでは、イベントのキャンセルは行われません。
貯蔵時は、1時間ごとにイベントが記録されます。

15.安全規範 (英語)

SAFETY REQUIREMENTS

- a- Pour the mix into the tank according to the quantity desired and respecting the minimum and maximum values shown in the table below:

MODEL	TANK CAPACITY	
	Min. (litres)	Max. (litres)
PASTO 30 XPL	15	30
PASTO 60 XPL	30	60

- b- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- c- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- d- To a correct operation, use the machine respecting the functional limits states below.
- Supply Voltage: $\pm 10\%$
Air min. temperature: 10°C
Air max. temperature: 43°C
Water min. temperature: 10°C
Water max. temperature: 30°C
Water min. pressure: 0.1 MPa (1 bar)
Water max. pressure: 0.8 MPa (8 bar)
Max air relative humidity: 85%
- e- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- f- The appliance must not be cleaned by a water jet
- g- For machines having water cooled condenser, do not leave the machine in a room with temperature below 0°C without first draining water from the condenser.
- h- Gas filling necessary to the freezing system is carried out at **CARPIGIANI** works during machine post production testing. If a gas addition happens to be made, this must be carried out by skilled technicians, only, who can also find out trouble origin.
- i- PASTO XPL are pasteurizers which prepare, pasteurize, homogenize, age and transfer ice cream mixes to other units. Servicing operations, such as cleaning of parts in contact with the product, replacing of stuffing box, disassembling of beater assembly are to be carried out at the end of a working day, so as to speed up serving operations required. Herebelow you can find a list of routine servicing operations:
- **Cleanout of tank and cover:** At the end of every working day
 - **Cleanout of beater assembly:** At the end of a working day
 - **Cleanout of panels:** To be carried out daily with neutral soap, seeing to it that no cleansing solution reaches the beater assembly at its inside.
 - **Cleanout and sanitization:** At the end of every working day
- j- The machine must be installed in compliance with current electrical installation regulations. Before connecting the machine to the mains, ensure that voltage from the mains corresponds to the value indicated on the identification plate. Place between the mains and the machine a differential magnetothermal protection switch ensuring complete disconnection from the mains. The device must be adequately sized to required input power and with contact opening gap of minimum 3 mm, allowing disconnection in the conditions of overvoltage category III.
- k- Should the machine main cable be damaged, it must be replaced immediately with one having similar features. Replacement shall be carried out by skilled technicians, only.

2016.11.30

第4版

- I- Repairs to the wiring, mechanical, air supply or cooling systems, or to parts of same must be carried out only by qualified and authorized personnel

15.安全規範

a) タンク投入量は下記の通りですので、最少量と最大量は規定に従って下さい。

機種	タンク容量	
	最小投入量(リットル)	最大投入量 (リットル)
PASTO 30 XPL	15	60
PASTO 60 XPL	30	60

b) 機械を使用される方は、健康状態や体、精神状態に支障がなく、かつ経験や知識の乏しい方〔子供も含む〕の使用はできません。

機械使用者の安全性確保のため、責任者により機械の使用に関する監督指示を行って下さい。

c) 子供が機械に触れないために常に監視と監督をして下さい。

d) 正しく動作させるために、下記の設置条件を守り、機械をご使用下さい。

電源電圧：± 10%

周囲最低温度：10° C

周囲最高温度：43° C

給水最低温度：10° C

給水最高温度：30° C

給水最低圧力：0.1 MPa (1 bar)

給水最高圧力：0.8 MPa (8 bar)

周囲最大湿度：85%

e) 機械は設置条件を満たした場所にあり、更に使用者とメンテナンスを行う方は必要な訓練を受けた方のみに制限されます。

f) 機械に高圧洗浄機を使用しての清掃は行わないで下さい。

g) 水冷器では、凝縮器から水抜きを行わずに、0°C以下になりうる部屋に放置しないでください。

h) 冷凍システムに必要な充填量の冷媒は、CARPIGIANIで製造テストにて作動チェックを行いながら行っています。冷媒ガスのに関する作業が行われる場合、トラブルの原因を見つけることができる十分な知見のある技術者によって行われなければなりません。

i) PASTO XPLは原料殺菌、原料の均質化(ホモゲナイズ)、原料貯蔵や他の機器にアイスクリームミックスを転送する加熱殺菌器です。

無用な修理を避けるために、例えば、清掃時にミックスと接触する部品を点検する、ピーターの点検、オーリング点検や交換などを製造終了後の洗浄時に日常的に行ってください。

日常点検は下記の通りです。

- タンクとカーバーの洗浄点検：毎営業終了後
- スピゴット洗浄点検：毎営業終了後
- ピーター洗浄点検：毎営業終了後
- パネルの洗浄点検：洗剤や水は、機械内部浸入させないこと。また、中性洗剤で毎日行います。
- 洗浄と殺菌：毎営業終了後

- j) 機械は、〈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設置して下さい。
機械を電源と接続する前に、主電源の電圧と機械識別プレートに表示されている電圧が一致することを確認してください。
機械に異常が発生した場合に備えて、主電源から電源を遮断するために、専用の漏電ブレーカーを配置してください。
ブレーカーが適切に作動するために電源接触は、最小3ミリメートルの間隔で作動して、過電圧カテゴリーⅢで遮断を可能にするサイズにする必要があります。
- k) マシンの主電源ケーブルが損傷した場合、ただちに交換して下さい。
交換作業は、十分知見のある技術者によって行って下さい。
- l) 電気配線作業、機械的修理、エアー供給や冷却水修理、パーツ交換などに関する修理は、適切な資格とカルピジャーニが認証した担当者にて行ってください。

MEMO

2016.11.30
第4版

MEMO



カルピジャーニ・ジャパン株式会社

本社 〒154-0005
東京都世田谷区三宿1-13-1 東映三宿ビル5F

電話：03-5779-8850(代表)

コールセンター：tel 03-5779-8864
部品注文書宛先：fax 03-5779-8853