

取扱い説明書

PASTOMASTER XPL P





〒154-0005 東京都世田谷区三宿 1-13-1 東映三宿ビル4F
TEL 03-5779-8850
FAX 03-5779-8853

<http://www.carpigiani.com/jp>

目次

ご挨拶	4
1. 機械保証条件	4
無償保証期間及び範囲	4
保証出来ない範囲	4
2. マニュアルの説明	5
3. 機械設置件	6
4. 警告	6
5. 機械を安全に使用するために	9
6. 機械取扱い	9
7. 操作ボタン説明	13
ストップボタン	13
シャワーボタン	13
アップボタン	13
ダウンボタン	14
攪拌ボタン	14
製造ボタン	17
OKボタン	18
マイプログラムボタン	18
8. 各種プログラム	18
オートプログラム	18
オート機能	22
マニュアル機能	22
9. マイプログラム	23
作成済のマイプログラムを起動させる場合	23
マイプログラムの作成例	23
マイプログラムの消去	25



一括消去の場合	25
マイプログラムの確認	26
10. 抽出口の使用法	26
11. ユーザープログラム	27
12. パステライザーについて重要衛生管項	28
毎日行っていただきたい3つの事項	28
機械殺菌方法	28
13. 機械と部品の洗浄	29
機械の洗浄	29
ピーターとタップボディリッドの洗浄	31
ピストンの分解洗浄	31
14. 部品の組み立てと取り付け	31
タンクカバーの取り付け	31
ピーターとタップボディリッドの取り付け	32
ピストンの組み立てと取り付け	32
13. アラーム	33
14. 安全規範	36

🌀 ご挨拶 🌀

この度は、カルピジャーニ社製機械をお買い上げ頂き、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。

1993年より、弊社製造工場はクオリティコントロールマネジメントシステムを導入し、今日現在UNI-IEN-ISO 9001-2008を取得しております。

カルピジャーニ社製機械は以下のヨーロッパ基準に準拠しております。

- “Machinery” Directive 2006/42/EC
- “Low Voltage” Directive 2006/95/EC
- “EMC” Directive 2004/108/EC
- “PED” Directive 97/23/EC
- Regulation 2004/1935/EC relating to “Materials and articles in contact with foodstuffs” .

本マニュアル記載内容の再作成、送信、コピー、記録媒体への保存、他言語への翻訳はカルピジャーニ社との文書での合意を要します。

お客様はあくまで個人のご使用に限り、コピーは可能です。

カルピジャーニ社において、予告なくマニュアル記載内容の変更、修正を行う場合があります

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。

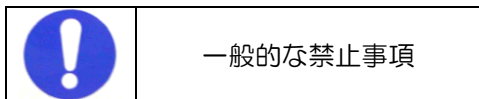
2.マニュアルの説明

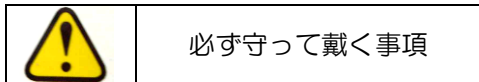
安全に関する重要な内容です。よくお読みの上、必ずお守り下さい。

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。





3. 機械設置条件

機械設置作業は、必ずカルピジャー二社が承認した、機械知識のあるエンジニアが行って下さい。
設置作業は、弊社作成の「設置マニュアル」通り行って下さい。

4-1 データー





電源電圧	200V ±10%	最大給水温度	30℃
周囲温度（最低）	10℃	最低給水温度	10℃
周囲温度（最高）	43℃	最大給水圧力	0.8MPa
周囲湿度（最高）	85%	最低給水圧力	0.15MPa






- 記載のデーターは参考値です。データーは予告なく変更される場合があります。詳しくは各機械の承認図をご参照下さい。
- 機械は屋内仕様です。屋外での使用は出来ません。
- 機械は上記設置条件の下でご使用ください。設置条件の不備による不具合は保証の対象外になります。



4. 警告

○据え付け工事




	<u>据え付けは、専門業者に依頼して下さい。</u> ご自分で据付工事され、不備がありますと水漏れや、感電・火災の原因となります。
	<u>据え付けは、機械の重量に耐えうる場所に確実に行って下さい。</u> 万一不備がありますと、機械が転倒し、ケガの原因になります。
	<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、取扱説明書に従って施工し、必ず専用回路を使用して下さい。 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たりしないで下さい。</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、重いものに乗せたり、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ください。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ください。給水の水圧は少なくとも 0,1 Mpa、時間当たりの使用水量に適した給水を接続してください。
	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”に接続してください。
	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>電源ケーブルの交換、修理は資格にある技術者が行なってください。</u> 電源ケーブルを交換する際は、正しいスペックのものを使用してください。 途中で延長したり、正しく接続されていないと、感電、漏電、発火などの重大事故に繋がる可能性があります。
	<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

	取扱い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。





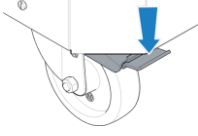
○電気工事

	指定容量の漏電遮断器を取り付けて下さい。 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

	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。
	機械を長期間使用しない場合は、全ての部品を分解洗浄した後、完全に乾燥させてから機械に装着してください。冷却給排水は取り外し、機械配管内部の水を抜いてください。機械を使用しない場合でも、機械の周囲環境はマニュアル記載条件どおりとなります。
	設置後、必ずキャスターをロックして下さい。機械運転時は、必ずキャスターをロックして使用してください。 

5.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。このマニュアル記載内容を守らない取り扱いにより発生した事故に関して、弊社は責任を負いません。

- 不適切な使用や運転をしないでください。
- 安全に関する責任者の管理指導の下でこの機械を使用してください。適切な経験を有する方だけが使用してください。（子供や経験を有しない方向けの機械ではありません。）
- 子供が機械に触れたり近寄らないよう、管理監督してください。
- 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。
- 部品は純正品をご使用ください。安全装置を外したり、無効にしないでください。
- 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。

6.機械取扱い

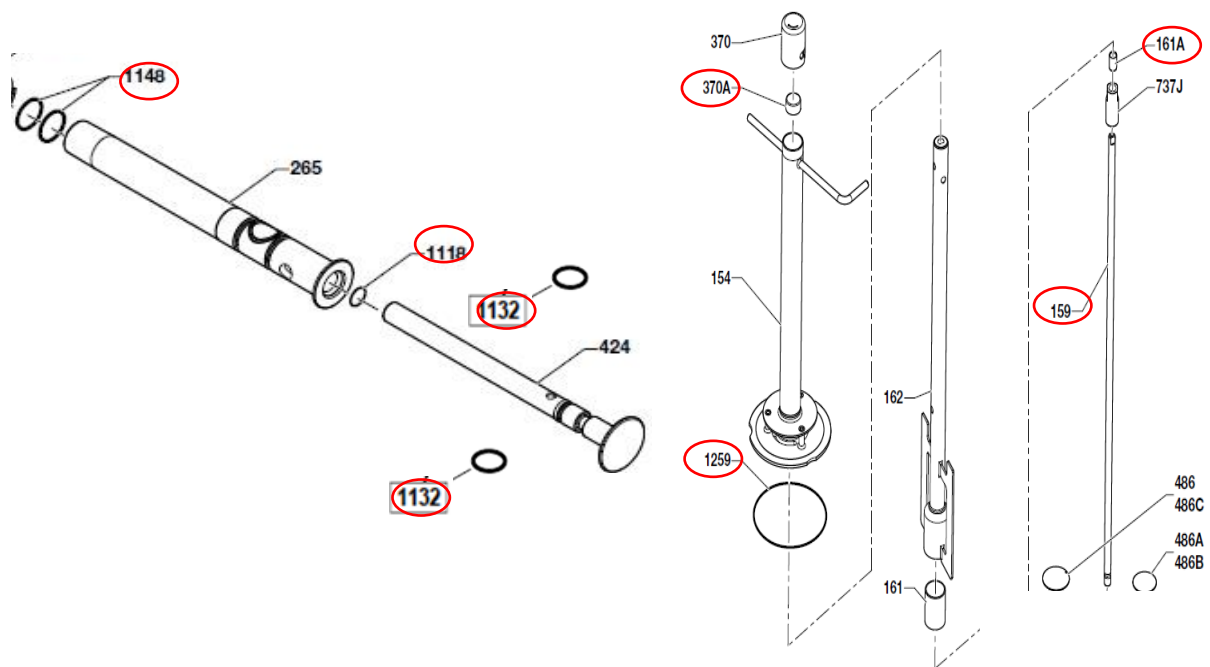
機械の機能を維持する上で、パッキン等のグリスアップ、消耗部品の交換、各部品の分解洗浄、組み立て、殺菌などの作業を正しく行ってください。

- タンクとタンクカバー、機械内部の洗浄殺菌： 毎日
- ビーター、その他部品の洗浄： 毎日
- 機械パネル清掃： 毎日（中性洗剤を染ませた布で拭き取り清掃）

MEMO

定期交換部品

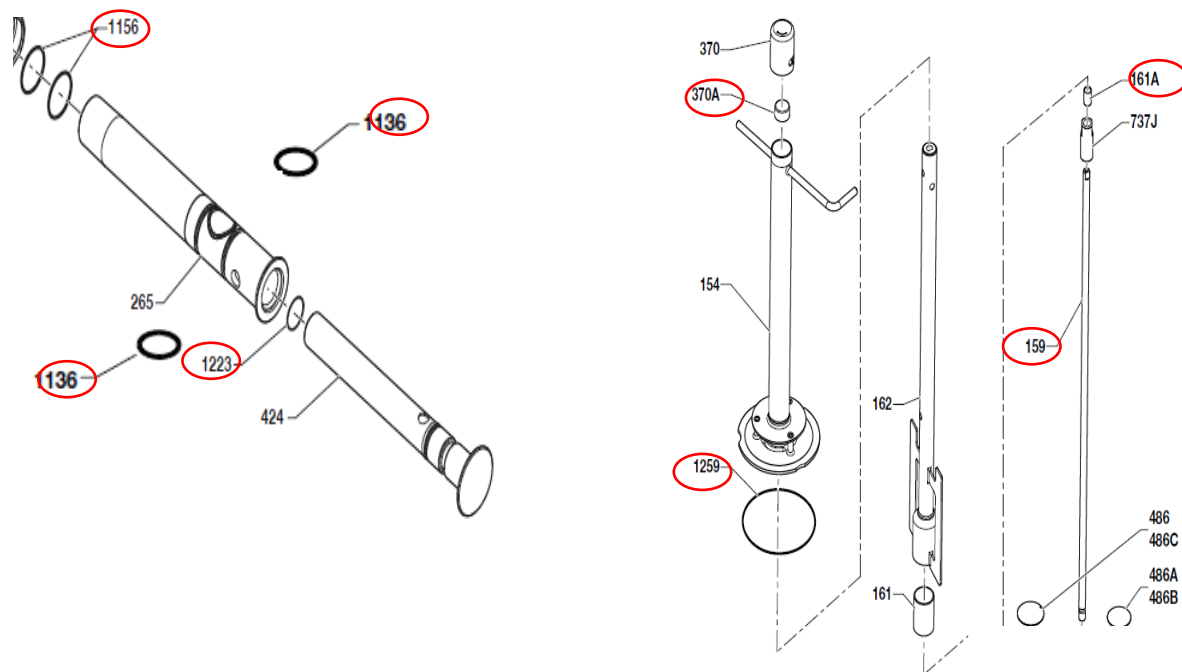
PASTOMASTER60XPL P



番号	商品コード	数量	商品名	交換時期目安
1118	ICJ541000118	1	オーリング 3050 <5 コ入>	3 か月毎
1132	ICJ541000424	2	オーリング 3075 緑 <5 コ入>	3 か月毎
1148	ICJ541000148	2	オーリング 148 <2 コ入>	3 か月毎
370A	IC102154510	1	ピーターシリコンキャップ	6 か月毎
1259	IC541000259	1	オーリング4537	6 か月毎
161A	IC529411003	1	プッシュ XSM-1214-20(MB12/20)	2 年毎
159	IC155103140	1	ドライブシャフト	2 年毎

※上記はあくまでも交換時期の目安とお考え下さい。
機械の使用頻度等により、消耗・劣化度合いは大きく異なります。
早めの交換をお勧めいたします。

PASTOMASTER120XPL P

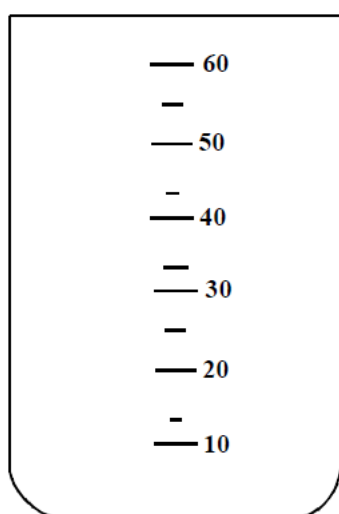


番号	商品コード	数量	商品名	交換時期目安
1136	ICJ541000471	2	オーリング 471 <5ヶ入>	3か月毎
1156	ICJ541000480	2	オーリング 480 <2ヶ入>	3か月毎
1223	ICJ541000223	1	オーリング223 <5ヶ入>	3か月毎
370A	IC102154510	1	ピーターシリコンキャップ	6か月毎
1259	IC541000259	1	オーリング4537	6か月毎
161A	IC529411003	1	プッシュ XSM-1214-20(MB12/20)	2年毎
159	IC155103160	1	ドライブシャフト	2年毎

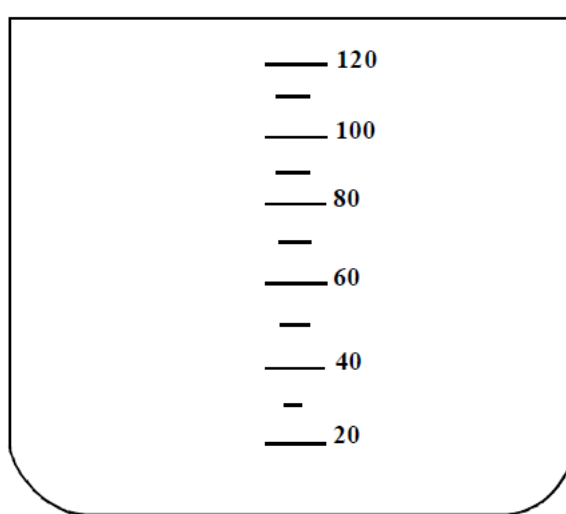
※上記はあくまでも交換時期の目安とお考え下さい。
機械の使用頻度等により、消耗・劣化具合は大きく異なります。
早めの交換をお勧めいたします。

製造能力

モデル	製造能力/2h	タンク容量	
		最少 (L)	最大 (L)
PASTOMASTER60 XPL P	60	15	60
PASTOMASTER120 XPL P	120	30	120



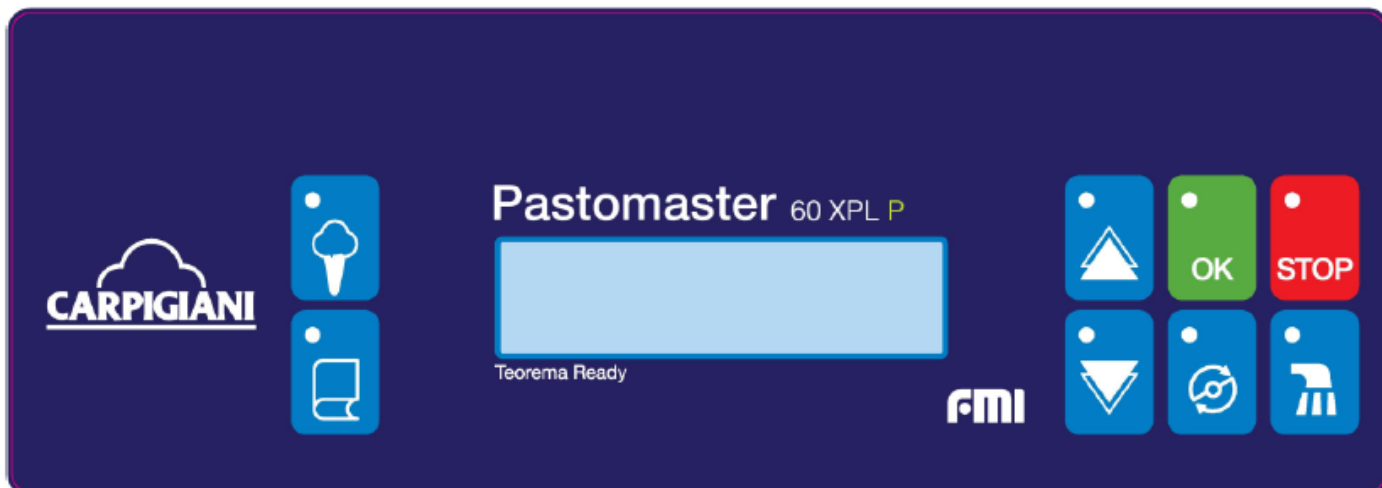
PASTOMASTER60 XPL P











PASTOMASTER120 XPL P


タンク内にはミックスの量を示す目盛りがあります。
製造の際には、材料・ミックスは計量してください。
この目盛りは目安としてご使用ください。



7. 各操作ボタン説明






1		<p>ストップボタン</p>	<p>ストップボタンを押すと、機械は停止し、LEDランプが点灯します。ストップボタンの状態からは機械のすべての機能にアクセスできます。このボタンを押すと、全ての操作が止まり、機械は停止します。ディスプレイは下記の通り表示されます。</p> <div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>08:00 06-08-09 STOP</p> </div> <p>オートプログラム及びマイプログラムサイクルの作動（工程）を変更、停止するためにストップボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示されます。</p> <div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; text-align: center; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>FERMARE ? (STOP) CONTINUARE? (OK)</p> </div> <p>製造/OKボタンを押すと、オートプログラムまたはマイプログラムの停止した箇所から再開します。 ストップボタンを押すと、ストップ機能が働きます。</p>
2		<p>シャワーボタン</p>	<p>このボタンを押すとシャワーを使用できます。再度このボタンを押すか、3秒後自動的にシャワーの水が停止します。</p>
3		<p>アップボタン</p>	<p>このボタンを押すと、設定温度や手動プログラムなど選択することができます。このボタンで温度設定など、プログラムの数値を上げることができます。</p>

4		<p>ダウンボタン</p>	<p>このボタンで温度設定など、プログラムの数値を下げるすることができます。 プログラム作動中、このボタンを長押しすると使用中のプログラムの温度設定、時間設定、攪拌スピードがオートセットアップされ、初期設定に戻ります。 また、機械停止状態でこのボタンを長押しすると、すべてのプログラムがオートセットアップされます。 また、アラームメッセージの解除の際もこのボタンを押します。</p>
5		<p>攪拌ボタン</p>	<p>手で攪拌・加熱・冷却を行うことができます。 機械が停止状態で、このボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>アップダウンボタンで左に現れるアスタリスクを動かして（LEDが点灯します。）機能を選択します。 製造/OKボタンを押すと、選択された機能が作動します。</p> <p>手動による攪拌</p> <p>攪拌機能を選択した場合、ディスプレイは下記の通り表示します。</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> AGITAZIONE Timer 29:59 +04° </div> <div> 機能 カウントダウン・タンク内ミックスの温度 </div> </div> <p>この機能では、ヒーターモーターが30分作動します。（攪拌時間設定更可能 1分 - 60分） カウントダウンが終了すると、ビープ音が鳴ります。 攪拌モードとカウントダウン設定は変更することができます。</p> <p>➤ 攪拌モード設定 「攪拌」を選択し、OKボタンを押します。ディスプレイは下記の通り5秒間表示されます。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>ON/OFFモードの場合、間欠攪拌になります。 （ユーザープログラムに入ると、間欠攪拌の時間を設定することができます。） 攪拌ボタンを押すと、連続攪拌モードに戻ります。 ディスプレイは下記の通り5秒間表示されます。</p> <div style="text-align: center;">  </div>

 <p>攪拌ボタン</p>	<p>➤ タイマー設定</p> <p>① アップダウンボタンで時間を決定します。(1分 - 60分) カウントダウンが終了すると、ピープ音が鳴り、機械は停止状態になります。</p> <p>② 時間を選択したら、10秒待つか、OKボタンを押します。*印の点滅が停止します。</p> <p>➤ 温度表示 攪拌ボタンを3秒間長押しすると、温度表示が現れます。 ディスプレイは下記の通り表示します。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>AGITAZIONE TEV+052 TEC+061</p> </div> <p>PASTOMASTER120XPLPについてはTEV,TECに代わり、TGV1、TGCが表示されます。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>AGITAZIONE TGV1+044 TGC+058</p> </div> <p>通常表示に戻すのは、再度攪拌ボタンを3秒間長押しします。</p> <p>手動による加熱</p> <p>この機能を選択した場合、機械は加熱を始め、ディスプレイは下記の通り表示します。</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin: 10px 0;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 20px;"> <p>RISCALDAMENTO +85°C +52°C</p> </div> <div> <p>機能 左側：温度は設定温度 中：右上がり→加熱中 右側：ミックスの温度</p> </div> </div> <p>加熱時、攪拌は必ず作動します。 ミックスの温度が設定に到着すると、加熱は停止し、攪拌のみを行います。 ピープ音が間欠的に数秒間鳴ります。 ミックスは時間を限定せず保温されます。 数分後にディスプレイのバックライトが消灯します。</p> <p>➤ 温度設定 アップダウンボタンで温度設定ができます。</p> <p>➤ 攪拌モード設定 「攪拌」を選択し、OKボタンを押します。ディスプレイは下記の通り5秒間表示されます</p>
--	---

	 <p>攪拌ボタン</p>		<p>冷却時、攪拌は必ず作動します。 ミックスの温度が設定に到達するまで間歇攪拌されます。</p> <p>ミックスの温度が設定に到達すると、ピーブ音が鳴り冷却及び攪拌が終了します。 その後再度攪拌が開始し、30分に1回、10秒間攪拌します。(ユーザープログラムに入ると、間欠攪拌の時間を設定することができます。)また、コンプレッサーが作動してミックスを設定温度に下げます。</p> <p>ミックスは時間を限定せず保温されます。 数分後にディスプレイのバックライトが消灯します。</p> <p>温度と攪拌モードは変更可能です。</p> <p>➤ 温度設定 攪拌ボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り5秒間表示します。</p> <div data-bbox="871 920 1203 1014" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> RAFFREDDAMENTO Agitazione ON </div> <p>再度攪拌ボタンを押すと、間欠攪拌になり、ディスプレイは下記の通り5秒間表示します。</p> <div data-bbox="871 1104 1197 1198" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> RAFFREDDAMENTO AgitazioneON/OFF </div> <p>冷却時、攪拌は必ず作動します。 ミックスの温度が設定に到達するまで間欠攪拌されます。 (ユーザープログラムに入ると、間欠攪拌の時間を設定することができます。)</p> <p>➤ 温度表示 攪拌ボタンを3秒間長押しすると、温度表示が現れます。 ディスプレイは下記の通り表示します。</p> <div data-bbox="879 1503 1195 1597" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> RAFFREDDAMENTO TEV+052 TEC+061 </div> <p>PASTOMASTER120XPLPについてはTEV,TECに代わり、TGV1、TGCが表示されます。</p> <div data-bbox="879 1664 1182 1758" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> RAFFREDDAMENTO TGV1+044 TGC+058 </div> <p>通常表示に戻すのは、再度攪拌ボタンを3秒間長押しします。</p>
<p>6</p>	 <p>製造ボタン</p>		<p>このボタンを押すと、下記の製造サイクルが表示されます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 高温加熱殺菌 ➤ 低温加熱殺菌 ➤ 中間加熱殺菌 ➤ チョコレート加熱殺菌

		製造ボタン	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 冷却・エージング ➤ シュガーシロップ ➤ 転化糖
7		OK ボタン	このボタンを押すと、設定温度やプログラムなどが決定され、作動します。 製造中、原料投入終了を確認するためや、ストップボタンを押してサイクルを停止した後、そのサイクルを再作動させる時に使用します。
8		マイプログラムボタン	このボタンを押すと、マイプログラムが表示されます。


8. 各種プログラム

オートプログラム



このボタンを押すと、ディスプレイにプログラムリストが表示されます。

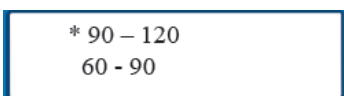
- 高温加熱殺菌
- 低温加熱殺菌
- 中間加熱殺菌
- チョコレート加熱殺菌
- 冷却・エージング
- シュガーシロップ
- 転化糖

アップダウンボタンを押して、プログラムを選択します。  ボタンを押すと、機械は作動を始めます。

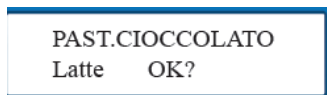
アップダウンボタンで左に現れる*印を動かしてミックス量を選択します。（PASTOMASTER 120XPL Pのみ）OKボタンを押し、決定します。

ミックス量は3段階になります。

- 90-120
- 60-90
- 30-60



原料投入量を選択すると、機械は作動し、ディスプレイは下記の通り表示します。



上段：プログラム
下段：投入する材料（製造/OKボタンを押すとク
エスチョンマークが消えます。）

製造ボタンをもう一度押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。



上段：プログラム
下段左側：設定温度
下段右側：ミックスの温度

中心のスケールは、右上がり→加熱中、右下がり→冷却中を表します。

加熱中の1つ目のスケールは16°C~31°C、2つ目のスケールは32°C~47°C、6段階に分かれ、95°Cまでを示しま
す。

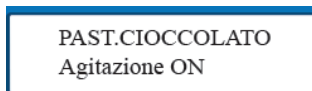
冷却中のスケールは加熱と逆で、最高温度が95°C、スケールが5つに減ると80°Cまで下がったことを示します。
スケールが消滅すると、15°Cまで下がったことを示します。

製造ボタンを押すと、設定値変更画面が開きます。
アップダウンボタンで温度を設定することができます。
設定変更の数値がある場合は、アップダウンボタンのLEDが点灯します。
設定変更できる数値がない場合はアップダウンボタンのLEDが消灯します。
最初に製造ボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。



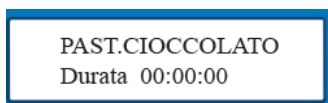
この画面では温度設定が変更できます。（アップダウンボタンのLEDが点灯している場合、設定可能です。）

次に製造ボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。



この画面では攪拌モード設定を変更できます。（アップダウンボタンのLEDが点灯している場合、設定可能です。）

次に製造ボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。



この画面では保持時間を変更できます。（アップダウンボタンのLEDが点灯している場合、設定可能です。）

T78がYesに設定されている場合、更に製造ボタンを押すと、ディスプレイは下記の通り表示します。



PASTOMASTER120XPLPについてはTEV,TECに代わり、TGV1、TGCが表示されます。

PAST.CIOCCOLATO
TGV1+044 TGC+058

もう一度製造ボタンを押すか、10秒待つと、設定は保存され、一番最初の画面に戻ります。

デフォルト設定リセット

デフォルト設定に戻るためには、プログラム中にダウンボタンを10秒長押しします。

1	高温加熱殺菌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糖類と安定剤、脱脂粉乳を混ぜ合わせます。 2. 製造ボタンを押し、高温加熱殺菌を選択します。 3. OK ボタンを押し、ディスプレイの指示通り、牛乳を投入します。 4. 温度は 40 度まで上昇すると、ピープ音が鳴ります。 その時に、グラニュー糖、安定剤、脱脂粉乳、その他粉類をタンクに投入します。 5. 次のピープ音が鳴ったら、生クリームを入れます。 6. ミックスの温度が 85℃になると、冷却が始まります。 7. ミックスの温度が 65℃になると、ピープ音が鳴ります。必要な場合、生クリームを入れます。 8. ミックスの温度が 4℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK HIGH PASTEURIZ.” のメッセージを表示し、エージングが始まります。エージング中、間欠攪拌されます。攪拌のボタンを押すと、連続攪拌になります。
2	低温加熱殺菌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糖類と安定剤、脱脂粉乳を混ぜ合わせます。 2. 製造ボタンを押し、低温加熱殺菌を選択します。 3. OK ボタンを押し、ディスプレイの指示通り、牛乳を投入します。 4. 温度は 40 度まで上昇すると、機械からピープ音が鳴ります。その時に、グラニュー糖、安定剤、脱脂粉乳、その他粉類をタンクに投入します。 5. 次のピープ音が鳴ったら、生クリームを入れます。 6. ミックスの温度が 68℃になると、機械はこの温度でミックスを保持します。 7. 次のピープの音が出ます。必要な場合、生クリームを入れます。 8. ミックスの温度が 4℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK LOW PASTEURIZ.” のメッセージを表示し、エージングが始まります。エージング中、断続的に攪拌されます。攪拌のボタンを押すと、連続攪拌になります。
3	中温加熱殺菌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糖類と安定剤、脱脂粉乳を混ぜ合わせます。 2. 製造ボタンを押し、中温加熱殺菌を選択します。 3. OK ボタンを押し、ディスプレイの指示通り、牛乳を投入します。 4. 温度は 40 度まで上昇すると、機械からピープ音が鳴ります。その時に、グラニュー糖、安定剤、脱脂粉乳、その他粉類をタンクに投入しま

3	中温加熱殺菌	<p>す。このプログラムでは加熱殺菌の温度を設定することができます。</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 次のピープが鳴ったら、生クリームを入れます。アップダウンボタンを押して、65℃から 95℃まで温度設定ができます。 6. ミックスが選択された温度まで上昇すると、機械は自動的に熟成時間を計算し、作動します。 7. 次のピープの音が出ます。必要な場合、生クリームを入れます。 8. ミックスの温度が 4℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK INTERM. PASTEURIZ.” のメッセージを表示し、エージングが始まります。エージング中、断続的に攪拌されます。攪拌のボタンを押すと、連続攪拌になります。
4	チョコレート加熱殺菌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 糖類と安定剤、脱脂粉乳を混ぜ合わせます。 2. 製造ボタンを押し、チョコレート加熱殺菌を選択します。 3. OK ボタンを押し、ディスプレイの指示通り、牛乳を投入します。 4. 温度は 40 度まで上昇すると、機械からピープ音が鳴ります。その時に、カカオ、安定剤、脱脂粉乳とその他粉類をタンクに投入します。このプログラムでは加熱殺菌の温度を設定することができます。 5. 次のピープが鳴ったら、生クリームを入れます。 6. ミックスの温度が 90℃まで上昇すると、冷却が始まります。 7. 次のピープの音が出ます。必要な場合、生クリームを入れます。 8. ミックスの温度が 4℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK CHOCO PASTEURIZ.” のメッセージを表示し、エージングが始まります。エージング中、断続的に攪拌されます。攪拌のボタンを押すと、連続攪拌になります。
5	冷却・熟成	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製造ボタンを押し、冷却・熟成を選択します。 2. OK ボタンを押して決定します。 3. 温度は 4℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK COOL/AGENING” のメッセージを表示し、エージングが始まります。エージング中、断続的に攪拌されます。攪拌のボタンを押すと、連続攪拌になります。
6	シュガーシロップ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 製造ボタンを押し、シュガーシロップを選択します。 2. OK ボタンを押して決定します。 3. 40 度になると、ピープ音が鳴り、グルコースシロップと他材料を投入します。機械は 2 分間ミックスをこの温度で保持します。（保持時間と攪拌を設定することができます）。 4. ミックスは 48℃になると、ピープ音が鳴り、グラニュー糖を投入します。機械は 2 分ミックスを保持します。（保持時間と攪拌を設定することができます）。 5. 温度が 85℃まで上昇すると、冷却が始まります。 6. 35℃になると、ピープ音が鳴り、ディスプレイは “OK SUGAR SYRUP” と ” EXTRACT” を表示します。攪拌のボタンを押さないと、数分ピープ音が鳴ります。

7	転化糖	<p>注意： ミックスが溢れることがありますので、タンクの半分まで入力します。</p> <p>グラニュー糖： 17kg. 水： 6L. クエン酸： 64g. ベーキングソーダ： 20g.</p> <ol style="list-style-type: none">1. 製造ボタンを押し、転化糖を選択します。2. OK ボタンを押し、ディスプレイの指示通り、水を入れます。3. 40度になると、ビープ音が鳴り、グラニュー糖を入れます。4. ミックスの温度が90℃まで上昇すると、クエン酸が完全に溶けるまで、5分間保持します。5. その後6時間保持されます。保持時間は設定することができます。最短時間は4時間、最長時間は8時間です。6. 休憩が終わると、ビープ音が鳴ります。7. ディスプレーに “BAKING SODA” と表示されると、ベーキングソーダを入れます。この時泡立ちますので、ミックス量が多い場合、溢れることがあります。8. 冷却に入り、温度は35℃まで下がります。9. ミックスの温度が35℃になると、ビープの音がなり、ディスプレイは “OK SUGAR INVERT” を表示します。攪拌のボタンを押さないと、数分ビープ音が鳴り続きます。 <p>《使用法》 転化糖は甘味度の高い糖です。ジェラートミックス製造の際、甘味は落とさず、固形分の量を減らしたい時に使用されます。</p>
---	-----	---

オート機能



機械停止状態から、製造ボタンを押すと、最後に使用したプログラムが表示されます。アップダウンボタンで使用したいプログラムを選択します。OKボタンを押して決定し、サイクルを開始します。ディスプレイに使用したプログラム名と「OK」が表示され、サイクルが終了します。

マニュアル機能

機械停止状態から、攪拌ボタンを押し、アップダウンボタンで手動の機能を選択します。（攪拌、加熱、冷却）STOPボタンを押すとプログラムは終了します。

9. マイプログラム

作成済みのプログラムを作動させる場合


表示	操作方法
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>* PROCESS 1 OK PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	 マイプログラムを開きます。2行が表示されます。 PROCESS ** OK => プログラムは入力されています。 PROCESS ** OK ? => プログラムは未入力です。 アップダウンボタンで作動させるプログラムを選択します。
	OKのボタンを押してプログラムを決定し、開始します。

マイプログラムの作成例


表示	操作方法
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>* PROCESS 1 OK PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	マイプログラムを開きます。2行表示されます。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>PROCESS 1 OK PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? * PROCESS 5 OK ?</p> </div>	アップダウンボタンで、末尾に?マークがあるプログラムを選びます。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>* HEATING COOLING MIXING</p> </div>	OKボタンを押して、プログラムを作成します。 アップダウンボタンで機能を選択します
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>1 HEATING Temperature +085</p> </div>	OKボタン押し、機能を決定します。 温度が点滅するので、アップダウンボタンで温度設定します。(設定可能温度 0°C~105°C)

<p>HEATING COOLING MIXING *Maintenance</p>	<p>3秒間OKボタンを長押しすると記憶され、次の工程の機能選択になります アップダウンボタンで機能を選択します。</p>
<p>2 Maintenance Temperature +068</p>	<p>OKボタンを押し、機能を決定します。 温度が点滅するので、アップダウンボタンで温度設定します。 OKボタンを押し、温度を決定します。</p>
<p>2 Maintenance Duration 00:00:00</p>	<p>タイマーが点滅するのでアップダウンボタンで保持時間を設定します。（設定可能時間 0 ~10時間） 00:00:00 設定 =>上記の温度設定を保持します OKボタンを押し、温保持時間を決定します。</p>
<p>2 Maintenance Mixing ON</p>	<p>保持中の攪拌設定を選択します。 ON => 常時攪拌 ON / OFF => 攪拌は冷却中か加熱中作動します。 冷却や加熱が停止時は攪拌は停止します。 U8:保持中の攪拌ON 時間設定 U9:保持中の攪拌OFF時間設定</p>
<p>HEATING * COOLING MIXING MAINTENANCE</p>	<p>3秒間OKボタンを長押しすると記憶され、次の工程の機能選択になります。 アップダウンボタンで機能を選択します。</p>
<p>2 Maintenance Temperature +04</p>	<p>OKボタンを押し、機能を決定します。 温度が点滅するので、アップダウンボタンで温度設定します。 OKボタンを押し、温度を決定します。（設定可能温度 0℃~105℃）</p>
<p>2 Maintenance Duration 00:00:00</p>	<p>タイマーが点滅するのでアップダウンボタンで保持時間を設定します。（設定可能時間 0 ~10時間） 00:00:00 設定 =>上記の温度設定を保持します OKボタンを押し、温保持時間を決定します。</p>
<p>Save ? YES (OK) NO (STOP)</p>	<p>OKボタンを押すと、機械から最終確認を求めて来ます。 記憶させる場合:YES=>OKボタンを押します。 記憶させない場合:NO=>STOPボタンを押します。</p>
<p>PROCESS SAVED</p>	<p>OKボタンを押すとプログラムが記録されたことを表示</p>

マイプログラムの消去

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>* PROCESS 1 OK PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	<p>マイプログラムを開きます。2行表示されます。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>P ROCESS 1 OK * PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	<p>1～5のプログラムで消去したい 物を選びます。 (末尾に?マークがある物は未入力です) PROCESS ** OK => プログラムは入力されています PROCESS ** OK ? =>プログラムは未入力です</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>DELITE? (OK) CANCEL? (STOP)</p> </div>	<p>マイプログラムボタンを3秒間長押しします。 消去 : DELITE? : OKボタンを押します。 中止 : CANCEL? : STOPボタンを押します。</p>
	<p>OKボタンを押して決定します。</p>

一括消去の場合

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>DELITE? (OK) CANCEL? (STOP)</p> </div>	<p>マイプログラムボタンを3秒間長押しします。 消去 : DELITE? : OKボタンを押します。 中止 : CANCEL? : STOPボタンを押します。</p>
	<p>OKボタンを押して決定します。</p>

マイプログラムの確認

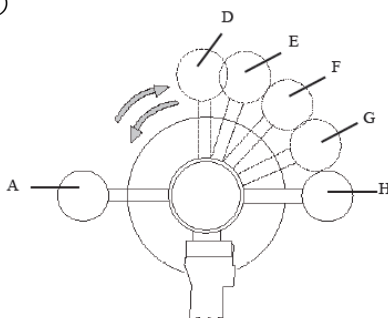
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>* PROCESS 1 OK PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	<p>マイプログラムを開きます。2行表示されます。</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>P ROCESS 1 OK * PROCESS 2 OK PROCESS 3 OK PROCESS 4 OK ? PROCESS 5 OK ?</p> </div>	<p>1～5のプログラムで確認したい物を選びます。 (末尾に?マークがある物は未入力です) PROCESS ** OK => プログラムは入力されています PROCESS ** OK ? =>プログラムは未入力です</p>
<p>設定されている機能が表示</p>	<p>3秒間OKボタンを長押しするとこの工程の設定されている機能が表示されます</p>
<p>設定されている全ての物が表示</p>	<p>OKボタンを押すとこの工程の全て設定されている物が表示されます 点滅している表示のみ変更可能です</p>
<p>次の工程を表示</p>	<p>OKボタンを押して次の工程へ進みます</p>
<p>次の工程を表示</p>	<p>プログラム内容の確認をスキップしたい場合は3秒間OKボタンを長押しするとその工程はスキップして、次の工程になります</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>PROGRAM END</p> </div>	<p>全ての工程を確認するとSTOPモードになります</p>

10. 抽出口の使用法

抽出口のレバーがポジションHの時、抽出口はクローズになります。
抽出口をオープンするには、レバーをポジションAまで左へ動かします。

注意

ミックスの濃さや量によってピーターの回転スピードを変えることができます。
クローズポジション（H）から左へ動かすことにより次第に回転スピードが上がります。
回転スピードは5段階です。（G,F,E,D,A）



注意

抽出口は加熱殺菌の際にミックスに接触し、殺菌・冷却されるため、菌の繁殖の心配はありません

11.ユーザープログラム

ストップボタンとダウンボタンを同時に押すと、“Manager Menu” がディスプレイに表示されます。



アップダウンボタンで設定の変更が可能です。
ストップボタンを押すと、次のステップのユーザープログラムに移動します。

Step	Display	最大	最少	初期設定
U01	時間	0	23	
U02	分	0	59	
U03	曜日	Dom	Sab	
U04	日付	1	31	
U05	月	Gen	Dic	
U06	年	2000	2099	
U07	言語	Ita	Jpn	ITA
U08	攪拌モードON	003	030	15”
U09	攪拌モードOFF	1	60	30’
U10	バックライトタイマー	1	60	3

攪拌モードON：ミックス貯蔵時、設定した時間攪拌を行います。一般的には15秒間が選択されます。
攪拌モードOFF：ミックス貯蔵時、プログラム設定step1で設定した間隔で攪拌を行います。

エージング中、3分間ボタンを触らないと、ディスプレイのバックライトが消灯します。点灯したい場合はOKボタンを押してください。

30秒待つか、攪拌ボタンを押すと、ユーザープログラムから出ます。
プログラムで設定を変えると、記憶されます。

12.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（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。

MEMO


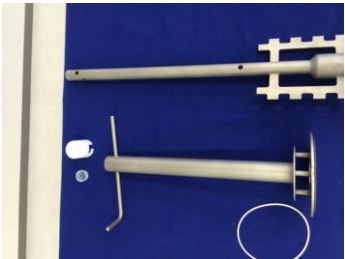
13.機械と部品の洗浄

機械の洗浄



	<p>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。 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。</p>
	<p>タンクカバーを外します。 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、中性洗剤で洗浄します。 タンクカバーは割れやすいのでご注意ください。</p>
	<p>ピーターシャフトガイドプラスチックキャップ(1)とピーターシリコンキャップ(2)を外します。</p>
	<p>タップボディリッドを右に少し回し、タンク底の切り込みに合わせて上に引き上げます。</p>

	<p>ピスターを抜きます。</p>
	<p>タンクとシャフトを中性洗剤で洗い、水で洗剤を流します。 シャフト上の部分（矢印）に水を掛けないようにご注意ください。</p>
	<p>抽出口からピスターを抜きます。</p> <ol style="list-style-type: none">① ピスターを抽出口に押し付けます。(3)② ピスターの穴と抽出口の穴を合わせ(4)、レバー(5)を抜きます。③ ピスターを抽出口から抜きます。
	<p>抽出口を中性洗剤で洗浄します。抽出口からブラシを差しこみ、タンクの噴流口まで届くようによく洗浄してください。</p>
	<p>抽出口の下にバケツを置き、抽出口からシャワーで水を流し込み、洗剤を落とします。 タンクの噴流口から先に洗浄したタンクの底に汚れた水が落ちますので、シャワーを使って流してください。</p>

ピーターとタップボディリッドの洗浄


	<p>タップボディリッド底の裏についている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 タップボディリッドを中性洗剤で洗浄します。 内側は柄の長いブラシを使用して洗浄してください。特に部品の溝はよく洗ってください</p>
	<p>ピーターを中性洗剤で洗浄します。部品の洗浄後、部品を完全に乾燥させてください。</p>

ピストンの分解洗浄

	<p>インナーピストンを抜きます。</p>
	<p>ピストンとインナーピストンのすべてのオーリングを取り外し、中性洗剤で洗浄します。 特に部品の溝はよく洗ってください。 ピストンとインナーピストンの内側はブラシを使用して洗浄してください。部品の洗浄後、部品を完全に乾燥させてください。</p>

14.部品の組み立てと取り付け



タンクカバーの取り付け

	<p>タンクカバーを垂直に立てます。 ヒンジ部分にカバーを当て、機械前方に押し付けて取り付けます。 タンクカバーは割れやすいのでご注意ください。</p>
---	--

ビーターとタップボディリッドの取り付け

	<p>シャフトにビーターを取り付けます。</p>
	<p>タップボディリッドの底にオーリングを装着し、タンク底の切り込みに合わせて取り付けます。 *オーリングを装着する際には必ず純正品の潤滑油（ジェリリュープ）を塗布してください。</p>
	<p>タップボディリッドを少し左に回し、(6)の部分が機械フロント部と垂直になるようにセットします。</p>

ピストンの組み立てと取り付け

	<p>インナーピストンとピストンにオーリングを装着し、インナーピストンをピストンに挿入します。 *オーリングを装着する際には必ず純正品の潤滑油（ジェリリュープ）を塗布してください。</p>
	<p>ピストンを抽出口に取り付けます。</p> <ol style="list-style-type: none">① インナーピストンとピストンにジェリリュープを塗布します。② ピストンを抽出口に押し付けます。(7)③ ピストンの穴と抽出口の穴を合わせ(8)、レバー(9)を装着します。

15.アラーム

表示	説明
Open Lid And IMS Alarm	<p>タンクカバーオープンまたはタップボディが外れている場合。 Open Lid 機械動作中にタンクカバーを開けるとアラームが表示されます。 ミックスが50℃以下の時は、機械の動作を継続しますので、ご注意ください。 50℃以上の場合、機械の動作は停止します。</p> <p>IMS alarm タップボディを外した場合にアラームが表示されます。 機械の動作は停止します。 装着位置が悪い場合でも作動しますのでご注意ください。</p>
Alarm TEC	<p>シリンダー温度センサー異常です。 機械は停止します。 リセット出来ない場合は、修理を依頼して下さい。</p>
Alarm TEV	<p>タンク温度センサー異常です。 機械は停止します。 リセット出来ない場合は、修理を依頼して下さい。</p>
Alarm TGC probe (PSM120 only)	<p>TGC温度センサー異常です。 作動中の機能は継続します。 リセット出来ない場合は、修理を依頼して下さい。</p>
Alarm TGV1 probe (PSM120 only)	<p>TGV1温度センサー異常です。 作動中の機能は継続します。 リセット出来ない場合は、修理を依頼して下さい。</p>
WARNING HOT!	<p>高温注意。40℃を超えると、ディスプレイの1行目にサイクル名と交互に表示されます。 機械が停止状態では2行目に”STOP”表示と交互に現れます。</p>
Black Out	<p>冷却中に停電が発生すると表示します。 原料にダメージを受けた可能性がありますので、原料の品質確認が必要です。 表示を消すにはダウンボタンを押しますと消えます。 ご注意：停電の項目をご確認下さい。</p>
Cool Blackout	<p>冷却中に停電が発生すると表示します。 原料にダメージを受けた可能性がありますので、原料の品質確認が必要です。 表示を消すにはダウンボタンを押しますと消えます。 ご注意：停電の項目をご確認下さい。</p>
Pressure Switch	<p>高圧スイッチが作動しました。 冷却水が流れているかを確認して下さい。 ディスプレイに“Pressure Switch”が表示されます。 高圧スイッチは自動復帰しますが、3回作動した時点で機械は停止します。 もしくは一度に2分間高圧スイッチが働いたままでも機械は停止してしまいます。</p>
Autom.adj.+004℃	<p>このメッセージはディスプレイには表示されません。 エージング時の温度がこのメッセージとともに経歴に記録されます</p>
Reset Hours	<p>タイマーがリセットされると”Reset Hours”が表示されます。</p>
CycleRestart-BLK	<p>加熱殺菌中に停電が発生すると表示します。 加熱サイクルは自動的に最初からやり直します。 表示を消すにはダウンボタンを押して下さい。 ご注意：停電の項目をご確認下さい。</p>

Service	機械はサービスマンによる定期的な保守点検が必要です。 あらかじめ入力された時期になりますと“Service”が表示されますが、機械の故障をお知らせする機能や機械停止をさせる機能ではありません。 一定の時間が経過するかプログラム設定をリセットしますと表示は消えます
---------	---

停電

- 手動操作中の場合
機械停止時や攪拌、ミルク加熱殺菌の状態、一時的な停電の場合は、電気の復帰とともに機械は停止状態となります。
- 手動加熱中の場合
手動加熱中に一時的な停電の場合は、電気の復帰とともに自動的に加熱を続けます。
ディスプレイには、“Black Out”の表示のみとなり、履歴にも“Blackout”が記録されます。
- 手動冷却中だった場合
冷却中に電気が復帰した場合は、冷却を一旦中断して原料の温度と停電時間を機械が自動判断します。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Cooling Blackout”の警告メッセージを表示して、履歴にも停電があったことが記録されます
この場合、停電により、原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。
規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
- 手動貯蔵中だった場合
貯蔵中に電気が復帰した場合は、冷却を一旦中断して貯蔵設定温度と現在の原料温度との差異により、機械が自動判断します。
規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Cooling Blackout”の警告メッセージを表示して、履歴にも停電があったことが記録されます
この場合、停電により原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。
- 加熱中だった場合
加熱中に一時的な停電の場合は、電気の復帰とともに自動的に加熱を続けます。
ディスプレイには停電があった表示はありませんが、履歴には停電があったことが記録されます。
- 冷却中だった場合
冷却中に電気が復帰した場合は、冷却を一旦中断して原料の温度と停電時間を機械が自動判断します。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Restart Cycle-BLK”の警告メッセージを表示して、再度、加熱殺菌を開始します。
履歴にも停電があったことが記録されます
この場合、停電により原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。
規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
- 貯蔵中だった場合
貯蔵中に電気が復帰した場合は、冷却を一旦中断して貯蔵設定温度と現在の原料温度との差異により、機械が自動判断します。

規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Restart Cycle-BLK”の警告メッセージを表示して、再度、加熱殺菌を開始します。
履歴にも停電があったことが記録されます。
この場合、停電により原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。

● 他プログラムの場合

加熱中や混合中に一時的な停電の場合は、電気の復帰とともに自動的に加熱を続けます。
ディスプレイには停電があった表示はありませんが、履歴には停電があったことが記録されます。

冷却中に電気が復帰した場合は、冷却を一旦中断して原料の温度と停電時間を機械が自動判断します。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Restart Cycle-BLK”の警告メッセージを表示して、再度、加熱殺菌を開始します。
履歴にも停電があったことが記録されます
この場合、停電により原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。
規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
貯蔵中、または温度保持中に電気が復帰した場合は、機械動作を一旦中断して設定温度と現在の原料温度との差異により、機械が自動判断します。
規定の時間より短い場合は、ディスプレイに警告表示はされませんが、履歴には“Blackout”が記録されます。
規定の時間より長い場合は、ディスプレイに“Cooling Blackout”の警告メッセージを表示します。
履歴にも停電があったことが記録されます
この場合、停電により原料がダメージを受けた可能性がありますので、ユーザー自身での品質確認が必要です。

機械動作条件

タンク原料温度	停止時間
50℃以上	30分
49℃ - 15℃	10分
14℃ - 10℃	20分
9℃ - 4℃	2時間

14.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)
PASTOMASTER 60 XPL P	15	60
PASTOMASTER 120 XPL P	30	120

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きます。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) PASTOMASTER XPL P は加熱殺菌の準備、原料加熱殺菌、ホモゲナイズ、貯蔵、他の機器へのミックス搬送が可能です。

無用な修理を避けるために、例えば、ピーターやピーターと接触した部分の消耗などの点検を製造終了後の分解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。

-タンクとカバーの洗浄：毎作業終了後

-ピーター関連部品洗浄：毎作業終了後

-パネルの洗浄：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：毎作業終了後

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

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)
PASTOMASTER 60 XPL P	15	60
PASTOMASTER 120 XPL P	30	120

- 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. prassure: 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- The amount of gas necessary for correct operation of the system is filled by **CARPIGIANI** during post-production testing of the machine. A new machine should not require any top-ups or replacement. If gas top-up or replacement is necessary, the operation must be carried out exclusively by qualified technical personnel able to establish the cause leading to such need.
- i- PASTOMATER XPL P 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 seals, disassembling of beater assembly are to be carried out at the end of the working day, so as to speed up maintenance operations required. Herebelow you can find a list of routine servicing operations:
- Tank and lid cleaning.** It must be carried out at the end of each production batch.
 - Beater assembly cleaning.** It must be carried out at the end of each production batch.
 - Machine panel cleaning.** To be carried out daily with neutral soap ,making sure that no detergents reach the inside of the beater assembly.
 - Cleaning and sanitisation.** 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.

2019.6.6
NO.3



PASTOMASTER XPL P

- 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

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4F

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