



# パンケーキ調理機

## 取扱説明書

型番 シリーズ:  
PC-12

注意: 調理機のご使用に先立ち本書をお読みください

取扱説明書原本



# 目次

<b>はじめに</b>	<b>1</b>
<b>概要</b>	<b>1</b>
Popcake® – 97%無脂肪のパンケーキ	1
世界初の全自動パンケーキ調理機	1
ベルト技術	2
<b>安全上の注意事項</b>	<b>3</b>
<b>安全上の危険に関する声明</b>	<b>4</b>
<b>クイック参照ガイド</b>	<b>5</b>
<b>設置</b>	<b>7</b>
<b>調理機の性能検証とオペレーターのトレーニング</b>	<b>7</b>
<b>ミックスと生地</b>	<b>9</b>
<b>安全衛生に関するルール</b>	<b>9</b>
<b>生地の調製に関するルール</b>	<b>9</b>
水温	9
水量	10
バッグ入りプレミックス	10
<b>生地の調製手順</b>	<b>10</b>
バッグを確認する	11
バッグに水を加える	11
バッグを振る	11
バッグを休ませる	12
バッグを調理機に取り付ける	12
<b>バッグの交換</b>	<b>13</b>
バッグの交換手順	13
<b>ミックスと生地の保管、使用、取扱いに関する推奨事項</b>	<b>15</b>
ドライパウダー プレミックス	15
生地	15
調理済のパンケーキ	16
<b>調理機の操作</b>	<b>17</b>
<b>キーパッドのレイアウトと機能</b>	<b>17</b>
<b>緊急停止</b>	<b>18</b>
<b>特殊なメッセージ</b>	<b>18</b>

<b>動作モード</b>	<b>19</b>
起動モード	19
待機モード (パンケーキ調理可能)	19
調理モード	20
取消モード	20
電源停止モード	21
<b>メニュー項目</b>	<b>22</b>
サイズの変更	22
バッグの交換	23
焼き色の変更	24
ケーキの調理枚数	24
Sサイズの調理枚数	25
枚数-L	26
枚数-M	27
枚数-S	28
ベルトコードの入力	29
<b>エラー表示</b>	<b>29</b>

## **お手入れとメンテナンスの手順**

**31**

<b>安全のためのルール</b>	<b>31</b>
<b>外面のお手入れ</b>	<b>32</b>
ベルトのお手入れ手順	32
スプラッシュガードのお手入れ	33
調理くずトレイのお手入れ	34
調理くずトレイアセンブリのゴムワイパーのお手入れ	34
吸気ファンフィルターのお手入れ	35
排気ファンフィルターのお手入れ	35
<b>ベルトの交換手順</b>	<b>36</b>
ベルトの取り外し	36
ベルトの取り付け	37
<b>ホットプレートアセンブリの取り外し手順</b>	<b>39</b>
ホットプレートアセンブリの取り外し	39
ホットプレートアセンブリの再取り付け	40
<b>メーカー保証</b>	<b>41</b>
<b>よくある質問 (FAQ)</b>	<b>41</b>
<b>お問い合わせ</b>	<b>45</b>

付録 - 各種フォーム	46
用語集	50
索引	51

# 1

## はじめに

### 概要

#### Popcake®—97%無脂肪のパンケーキ



Popcake®パンケーキは、真に97%無脂肪を実現した、世界初のパンケーキです。Popcake®パンケーキは、遺伝子組み換えを行っていない天然の材料で作られています。Popcake®パンケーキは、甘い、または塩味の様々なトッピングやフィリング、そして幅広い食品を添えて提供することができます。

#### 世界初の全自動パンケーキ調理機

メリット:

- 従来のパンケーキ調理と比較して最小限のお手入れで済み、メンテナンスが簡単です。
- メンテナンスは、独自のテフロン®コーティングベルトの交換だけです。ベルトの交換は、エンドユーザーが非常に簡単・迅速に行うことができます。
- ユーザーフレンドリーなメニュー方式のソフトウェアで調理機のすべての機能を操作できます。

- ミックスバッグ：
  - 丈夫で耐久性に優れています。
  - 鮮度を確保し、細菌の交差汚染を防ぐ一方向HACCP認定バルブ付きです。
  - Popcake®調理機用の特別設計で、わかりやすく簡単に使えます。
- 材料を正確に計量し廃棄や縮みを防止できます。
- 手狭な業務用厨房でも場所を取りません。
- 従来のパンケーキ調理では別途専用のホットプレートが必要でしたが、Popcake®調理機ではミックスのフレーバーを変更する場合でも必要ありません。
- 電力を非常に効率的に管理できます。
- 労働安全衛生面では、ガスや電気により発生する高熱と油脂を必要とする従来のパンケーキ調理とは対照的に、オペレーターが調理機に接触する可能性が高いすべての外部面と大部分の内部面が低温で、けがの発生を大きく低減します。
- 厨房内の排気システムや換気扇を必要としません。
- 均質で新鮮なパンケーキを調理できます。

## ベルト技術

本調理機は、専用に設計・製造された2本のテフロン®ベルトを備えています。このベルトを使用してMサイズのパンケーキを2,000枚（または他サイズの相当量）以上生産でき、その後交換が必要になります。交換機能は簡単で、エンドユーザーが行えます。ソフトウェアでは、正しいベルトの取り付けが検出・認証され、新しいベルトコードの入力を促すプロンプトが表示されます。それにより、確実に交換用ベルトを取り付けて稼働を継続できます。

## 安全上の注意事項

調理機を操作する際は、以下の安全対策に従ってください。

- 1 本機はレストラン、食堂、病院の厨房や、ベーカリー、精肉店などの営利企業などの商業用途での使用を意図しており、食品の連続大量生産での使用は意図していないこと。
- 2 本機は、8歳以上の子ども、身体的・感覚的・精神的能力が低下している人、パンケーキ調理に関する経験や知識のない人でも、監督下にあるか、本機の安全な操作方法について指示を受けており、その危険性を理解している場合は使用できる。子どもを本機で遊ばせてはならない。手入れとユーザーによる保守は、子どもが監督なしで行ってはならない。
- 3 幼いお子様が本機で遊ばないように、必ず監督してください。
- 4 調理機の使用に先立ち、操作に関するすべての指示をすべてお読みください。
- 5 本取扱説明書は、将来参照できるよう使いやすい場所に保管してください。
- 6 けがや調理機の損傷を防ぐため、製造元が承認したパンケーキミックス、ベルト、部品のみを使用し、ミックスの水量を正しく計測してください。
- 7 調理機の高温面に触れないでください。高温の箇所は明確にラベル表示されています。
- 8 不具合や損傷のある調理機は、操作しないでください。詳細な手順については、調理機のご使用前に正規代理店にお問い合わせください。
- 9 本機は接地の必要があります。製造元は、この要件に準拠しないことで発生する人や動物への傷害、または物体への損害について一切の責任を負いません。
- 10 電源ケーブルのプラグは、いつでも簡単に手が届く場所にあるようにしてください。
- 11 電源ケーブルを高温面に近づけないでください。
- 12 電源ケーブルをテーブルやカウンターの端からぶら下げたり、高温の表面に接触させたりしないでください。
- 13 電源ケーブルが何らかの理由で損傷した場合は、調理機を操作しないでください。
- 14 電源ケーブルが損傷した場合は、危険防止のために、製造元、サービス代理店、または同様の有資格者が交換を行う必要があります。
- 15 調理機の換気口を塞がないでください。



- 16 製造元が推奨していない付属品を取り付けて使用すると、火災、感電、けがの原因となる恐れがあるほか、メーカー保証が無効になります。
- 17 本機は屋外での使用には適していません。
- 18 調理機を高温のガス・電気バーナーや加熱されたオーブンの上または付近に置かないでください。
- 19 調理機の内部や付近で可燃物を加熱したり、使用したりしないでください。
- 20 調理機には腐食性の化学薬品や蒸気を使用しないでください。
- 21 調理機のパネルやカバーを取り外したり、可動部に触れたりしないでください。重篤なけがや死亡につながる恐れがあります。
- 22 火災、感電、けがの防止のため、本機、ケーブル、プラグを水やその他の液体に浸さないでください。
- 23 本来の用途以外には使用しないでください。
- 24 使用していない時やお手入れの前には、調理機のプラグをコンセントから抜いてください。
- 25 お手入れの前に調理機を冷ましてください。
- 26 調理機を高圧洗浄機で洗浄しないでください。
- 27 調理機を移動する際は、細心の注意を払ってください。



- 27 [IEC60417-1の記号5021] 等電位。
- 28 調理機から排出されたPopcakeパンケーキは、非常に高温です。やけど防止のため、調理機から排出される高温のPopcakeパンケーキは手で取り扱わないでください。
- 29 高温のコンベアの出口には触れないでください。
- 30 空気伝播騒音に関し、A特性音圧レベルは70 dBCA未満です。
- 31 お手入れ以外のメンテナンスは、必ず有資格の技術者が行ってください。

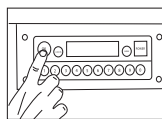
## 安全上の危険に関する声明

本機は厳格かつ独立した電気的および機械的安全基準試験を受けており、その各々がこうした関連基準に従って製造されたことが保証されています。従って、以下の各条件を満たす限り、調理機に接触する恐れのあるオペレーターまたはその他の人員にとって安全上の危険性はありません。

- 1 本機が使用場所に正しく設置されていること。
- 2 オペレーターは、所属組織の管理構造を通じて、すべての不具合、けが、けがのニアミス、不具合や事故につながった状況の詳細とともに報告すること。
- 3 本書で詳述および概説されているあらゆる指示、要件、推奨事項を読み、理解し、遵守していること。
- 4 本機によって報告されたすべてのエラー状態が、本機のディスプレイと本書に記載の指示に従って直ちに対処されること。
- 5 オペレーターが、本書および本機の付属文書に詳述および概説されている要件に従って、本機を適切に保守すること。
- 6 製造元の正規代理店または指定サービス代理店が本機を保守すること。

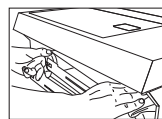
## クイック参照ガイド

### 操作ガイド



#### 調理機の操作方法

- 電源オン/オフ: 電源ボタンを押します。
- パンケーキ調理開始: OKボタンを押します。
- パンケーキ調理停止: 取消ボタンを押します。
- 緊急停止: 電源ボタンを3秒間長押しします。
- 以下の操作には、メニューボタンを押します。
  - サイズの変更
  - 焼き色の変更
  - ミックスの種類変更
  - ベルトコードの入力

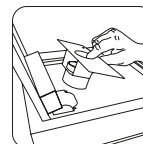


#### ベルトのお手入れ

- 前面ドアを開きます。
- 濡らせた柔らかい布を上部ベルトに当てながら、後方ローラーを完全に1回転させます。
- 下部ベルトも同様に拭きます。ただし、布をケーキ排出口付近に当てます。

#### 注意

ベルトは、調理機が完全に冷え電源がオフの場合にのみ、お手入れしてください。



#### スプラッシュガードのお手入れ

- 上蓋を開け、バグチャンバーからスプラッシュガードを取り外します (図参照)
- しっかり洗浄します
- 元通り取り付けます

#### 重要!

- 1 指示に従いバッグの内容物を十分に混ぜてください
- 2 ミックスは「必ず」室温で使用してください
- 3 バックチャンバーに取り付ける前に、「必ず」バッグの手ヤップをしっかりと湿らせてください
- 4 「必ず」調理機の電源をオフにし冷えるまで待ってから、電源ケーブルを抜いてください

[www.popcake.com](http://www.popcake.com)

**ミックスの調整 (3つの手順で簡単!)**

箱からミックスを1袋取り出します。  
専用ウォーターボトルを22度の水で満たし、白いストッパー/排水キャップを装着し、正確な水の分量を測りとります。

<p><b>手順 1</b></p>	 <p>1</p> <p>袋のキャップを取り外し、ミックスが袋の下部に移動するように袋を丁寧に揺すりませます。</p>	 <p>2</p> <p>専用ウォーターボトルの水を全量ミックスに入れ、キャップを取り付けます。</p>	 <p>3</p> <p>ミックスを袋の下部に集めたまま60秒ほど良く振り、水となじませます。</p>
<p><b>手順 2</b></p>	 <p>1</p> <p><b>上下に袋を強く振ります!袋は丈夫なので破損する心配はございません。</b>ミックスが膨らむように力強く袋を最低でも15-20秒振り、上下を入れ替えて同様に15-20秒振ります。</p>	 <p>2</p> <p>キャップを取り外し、空気をもう一度抜きます。キャップに付着している乾いた粉を水で洗い流し、キャップを取り付けます。</p>	 <p>3</p> <p><b>袋から空気を抜きます。</b>キャップを取り外し、空気を素早く抜きます。キャップを付け、5-8分静置します。</p>
<p><b>手順 3</b></p>	 <p>1</p> <p><b>上下に袋を強く振ります!</b>静置したのちにもう一度力強く袋を15-20秒振り、ミックスが膨らむのを確認します。</p>	 <p>2</p> <p>キャップを取り外し、空気をもう一度抜きます。キャップに付着している乾いた粉を水で洗い流し、キャップを取り付けます。</p>	 <p>3</p> <p>機械に設置する前にキャップがしっかりと締まっているか確認します。<b>キャップが痛み合っているが確認します。</b>キャップの上部の蓋をねじって取り除きます。これで袋を機械に取り付けられます。</p>

パンケーキの調理方法の詳細については、以下の順にご覧ください。

- 1 「生地 of 調製手順」(10ページ)
- 2 「バッグ of 交換手順」(13ページ)
- 3 「待機モード (パンケーキ調理可能)」(19ページ)
- 4 最新のトレーニング手順については、ウェブサイト [www.popcake.com](http://www.popcake.com) をご覧ください。

# 2

## 設置

### 調理機の性能検証とオペレーター のトレーニング

オペレーターは調理機を使用する前に、本機の用途と機能を理解し、その動作に精通する必要があります。トレーニングは、認定販売代理店により直接行うことも、トレーニングを修了し他の人員をトレーニングする資格のある人員や電話による性能検証によって行うこともできます。

調理機を操作するすべての人員は、トレーニングスケジュールに従ってトレーニングを受ける必要があります。また、そのトレーニングは、製造元が提供するオペレータートレーニング記録書に記録する必要があります。記録書のフォームは、本書の付録にあります。

または、オンライントレーニングビデオを以下のウェブサイトで見ることができます。  
<http://www.popcake.com/training.php>

性能検証とトレーニングには以下が含まれます。

- 調理機が動作する温度範囲の評価
- 調理機が他の熱源から適切な距離となり直接の水源から離れた、極度の高温や低温とならず換気が十分な場所の選択

- 調理機の水平な設置
- 延長ケーブルを「使用せず」調理機がコンセントに直接差し込まれていることの確認
- 本書の構成と内容の説明
- 調理機の可動部品の識別
- コンピュータオペレーティングソフトウェアの機能を含む、調理機の仕組みの説明

# 3

## ミックスと生地

### 安全衛生に関するルール

提供するパンケーキの品質を確保する上では、衛生管理が重要となります。生地を調製する際は、以下の簡単なルールに従ってください。

- 1 調製を始める前に手をよく洗ってください。
- 2 ウォーターボトルは使用前に熱湯ですすいでください。
- 3 プレミックスと生地を手で直接取り扱わないでください。
- 4 調製は適切な服装（手袋を含む）で行ってください。
- 5 使用する水は、必ず22°Cの清浄で新鮮な飲料水にしてください。
- 6 また、生地を調製する際は、必ず鋭利な物をどけてください。

### 生地の調製に関するルール

#### 水温

水温は、ミックスに含まれる膨張剤が反応する上で非常に重要となります。常にウォーターボトルの温度計ストリップを使用し、水温を可能な限り22°Cに近づけてください。ウォーター ボトルに温度計ストリップが付いてない場合は、販売店にお問い合わせください。水温が低すぎると生地

の膨張が遅れ、生地の入ったバッグを調理機に取り付けた後に膨張が始まります。そのため、パンケーキの調理中にバッグからガスが吐出され、パンケーキのサイズに影響を与える恐れがあります。ただし、それ以外の影響はありません。

低温の水や冷却水は絶対に使用しないでください。

## 水量

食感とサイズが均質なパンケーキを作るには、推奨量の水 (655 ml) を使用することが非常に重要です。水分が多すぎると生地が薄くなり、小さくしっとりしたパンケーキになります。水分が不足すると生地が厚くなり、大きくパサついたパンケーキになります。推奨量と異なる量の水を使用すると、調理に問題が生じたり、生地がこぼれたりする恐れがあります。均質なパンケーキとなるよう、調理機に付属のウォーターボトルのみを使用してください。

## バッグ入りプレミックス

Popcake®プレミックスは、Popcake®調理機専用開発・配合されています。製造元によるプレミックス以外のプレミックスや生地を使用すると、味と品質の劣るパンケーキとなるほか、本機のメーカー保証が無効になります。

## 生地の調製手順

調製には、推奨量の水をプレミックスのバッグに加え、混合し、ミックスを休ませ、溜まった天然ガスをバッグから排出する手順が含まれます。

生地の調製は、必ず本書の手順通りに行ってください。

本書の手順に従わなかった場合、生地入りのバッグが調理に不適切な粘度になり、生地がこぼれる、キャップが詰まるなどの問題が発生する恐れがあります。生地がこぼれると、調理機の清掃や修理が必要になる場合があります。

## バッグを確認する

- 1 保管場所からプレミックスのバッグを取り出し、明らかな損傷や破裂の兆候がないかチェックします。キャップがバッグのノズルに正しくねじ込まれていることを確認します。破損、破裂、キャップのねじ込み不良が見られる場合は使用せず、別のバッグを選んで再度チェックしてください。
- 2 キャップのフタを開け、メンブレンの裂け目など、明らかな損傷の兆候がないかチェックします。キャップが損傷している場合は、正規販売代理店に連絡のうえ交換してください。
- 3 キャップをバッグのノズルにねじ込んだ状態でバッグを両手で持ち、プレミックスを軽くこねてほぐし、バッグ全体で材料が均質になるよう混ぜます。

## バッグに水を加える

- 1 ノズルのキャップを外し、プレミックスがバッグからこぼれないようにしながらバッグを平らな場所に置きます。キャップのフタを汚れない、使いやすい位置に置きます。
- 2 付属のウォーターボトルを使用して、温度計ストリップに22℃と表示されるのを確認しながら、清浄で新鮮な飲料水をウォーター ボトルの上部まで満たします。ボトルに付いているキャップをボトルのネック部分に差し込み、余分な水を排出します。

ボトルを紛失した場合は、別の容器を使用しないでください。  
交換用ボトルについては、正規販売代理店にお問い合わせください。

- 3 片手でノズルを持ってバッグを持ち、もう一方の手で水が入ったボトルを持ちます。水をこぼさないように注意しながら、ボトルからバッグに水を注ぎます。
- 4 キャップを手にとってバッグのノズルにねじ込み、ねじ山どおりに正しく締まっていることを確認します。
- 5 バッグを取り付けても調理機が清潔で乾燥した状態を保てるよう、常にバッグの外側を清潔で乾いた布で拭いておきます。

## バッグを振る

- 1 バッグの長辺の両方の角を持ち、20～30秒間前後によく振ります。
- 2 バッグを裏返して反対側の長辺の両側の角を持ち、さらに20～30秒間前後によく振ります。



- 3 ノズルが上を向いていることを確認しつつ、バッグを2～3回平らな場所に叩きつけ、生地に気泡が行きわたるようにします。
- 4 内容物が混ざると、バッグは膨張剤により発生する天然ガスで満たされます。
- 5 キャップを外してバッグ内に溜まった空気を抜きます。
- 6 バッグの表面をなでるようにして、できるだけ多くの空気を抜きます。
- 7 キャップをノズルに戻します。

### バッグを休ませる

- 1 上記のステップ1～7が終了したら、バッグを（キャップを上にして）3分間以上休ませます。
- 2 バッグを休ませたら、上記のステップ1～7を繰り返します。

### バッグを調理機に取り付ける

手順のこの部分は、バッグを調理機に取り付ける直前に行う必要があります。

- 1 キャップを外し、バッグのノズルに詰まりがないことを確認してから、ねじ山からそれないように注意しながらノズルにキャップを正しくねじ込みます。
- 2 プレミックスの粉末がバッグの角に溜まっていないか確認します。粉末があると、バッグをバッグチャンバーに取り付ける際に問題が発生する恐れがあります。角にプレミックスや生地が溜まっている場合は、袋の角を親指と人差し指の2本でつまみ、完全になくなるか、十分な量がなくなるまでやさしく揉み、バッグチャンバーに取り付ける際に問題がないようにします。
- 3 バッグチャンバーに取り付けるバッグを持ち、継ぎ目が破れて取れるまでフタを一方にひねってキャップから外し、廃棄します。フタは責任を持って廃棄してください。



4 ディスプレイの指示に従ってバッグを調理機に取り付けます。

## バッグの交換

### バッグの交換手順

ミックス調製手順に従って調製された、製造元のミックスのみを使用してください。本機では、他のいかなる袋入り生地やプレミックスも使用できません。この要件に従わないと調理機が故障する恐れがあるほか、メーカー保証が無効になります。

バッグの取り付けや交換は、以下の場合に可能となります。

- バッグの取り付けや取り出しのため、調理機の電源を「オン」または「オフ」にしている場合。
- 生地のバッグが空になり、調理機によりバッグの交換が必要であることが検出された場合。
- 他の理由でバッグを交換することにした場合。

必ず調理機のディスプレイに表示される指示を理解し、それに従ってください。不明な場合は、本書17ページの「調理機の操作」を参照してください。

バッグの取り付けや取り出しの際は、9ページの「安全衛生に関するルール」の指示に従ってください。

### 調理機へのバッグの取り付け

- 1 調理機の蓋を開き、バッグチャンバーが空であることを確認したら、生地が入ったバッグ（のノズルの両側）を両手で持ち、ノズルを下向きにしてバッグチャンバーの底面にあるスプラッシュガードの穴に嵌めます。バッグ本体をバッグチャンバーの底面に寝かせます。
- 2 生地をバッグの最下部から中央に向かってそっと押しながら移動させ、最下部をバッグチャンバーにある2本のロッドの間に通します。最初に最下部の片側を通してから、残りの部分をロッドの間から所定の位置に引っ張ると簡単にできる場合があります。バッグがチャンバーの側面と平行になっており、バッグの最下部が実際にロッドの間を通過して引っ張られていることを確認します。
- 3 生地を手でバッグ全体に均等に広げます。
- 4 静かに調理機の蓋を下ろします。蓋を閉じるには、ラッチを持ち上げて放します。カチッという音が聞こえるはずですが。

調理機を閉じるために、蓋やラッチに力を加える必要はありません。

- 5 バッグが膨らんでいて蓋が簡単に閉まらない場合は、バッグを取り外して平らな場所に叩きつけ、溜まったガスを排出してから再度取り付けてください。
- 6 蓋を閉じたら、コントロールパネルのディスプレイの指示に従います。

### 調理機からのバッグの取り出し

- 1 調理機のディスプレイに表示される指示に従って、調理機の蓋を開け、バッグを取り出します。蓋を開けると、バッグはバッグチャンバー内にあり、バッグのノズルはチャンバー底面の穴に嵌っています。

調理機からバッグを取り出すには、まずロッドの間からバッグの最下部を引き出し、次にバッグノズルの両側を両手で持って、バッグチャンバー底面の穴からノズルを引き上げます。

- 2 調理機から取り出したバッグが空の場合は、責任を持って廃棄します。使用可能な生地がまだ残っている場合は、15 ページの「ミックスと生地の保管、使用、取扱いに関する推奨事項」に従ってバッグを保管します。

## ミックスと生地の保管、使用、取扱いに関する推奨事項

### ドライパウダー プレミックス

#### 保管

プレミックスの箱と個々のバッグは、直射日光の当たらない涼しく乾燥した場所なら、製造日から最大12か月間保管できます。バッグはキャップで密封されていますが、正しく保管しないと、湿気がキャップからプレミックスに入る恐れがあります。

箱は積み重ねて保管できますが、不安定に積み重ねると、崩れて破損やけがの原因となるため、積み重ねすぎないようにしてください。

#### 在庫ローテーション

必ず古い在庫を最初に使用できるよう、在庫ローテーションシステムを導入してください。

#### アレルゲン

弊社のプレミックスには数種類のアレルゲンが含まれており、慎重に取り扱う必要があります。詳細はパッケージをご確認ください。

#### 運搬と取り扱い

プレミックスの箱を運搬し取り扱う際は、社内の労働衛生安全規則に従ってください。

プレミックスや生地の入ったバッグは慎重に取り扱う必要があります。投げる、破る、などの乱暴な扱いはしないでください。プレミックスや生地には、数種類のアレルゲンが含まれています（詳細はパッケージを参照してください）。こうしたアレルゲンにさらされたり、吸い込んだりした一部のの人に、アレルギー反応を引き起こす恐れがあります。

## 生地

### 保管

生地が入ったバッグの使用期限は、バッグの温度が32℃以下に保たれている場合に限り、プレミックスを清浄で新鮮な飲料水と混合してから8時間以内です。生地が入ったバッグの温度が32℃を超える場合、使用は推奨されません。

一晩中または調理機が使用されていない間は、生地が入ったバッグを調理機のバッグチャンバーに放置しないでください。

## 調理済のパンケーキ

### 提供と保管

パンケーキは、調理後のまだ熱いうちにできるだけ早く提供してください。

残ったパンケーキは気密性に優れたプラスチック容器で冷蔵し、電子レンジの出力に応じ20～30秒再度加熱して提供できます。

# 4

## 調理機の操作

調理機は、メニューシステムで操作モードを組み合わせて使用することで機能します。このシステムには、ケース前面下部のコントロールパネルにあるキーパッドでアクセスします。

### キーパッドのレイアウトと機能

キー	機能
OK	パンケーキの調理や変更の確定に使用します。
取消	調理を取り消したり、変更を加えずに一部のモードとルーチンを終了したりできます。
メニュー	オペレーターが使用できるメニュー項目間の移動に使用します。
電源オン/オフ	調理機を「オン」および「オフ」にします。
1~0	桁または数量入力キー

## 緊急停止

いつでも調理機の電源を切ることができます。

操作／詳細	画面
「電源オン/オフ」キーを3秒間長押しします。	Emergency Stop In 3...2...1
すべての機能がオフになります。ただし、ホットプレートは高温でしばらく触れることができません。	Seconds (3...2...1秒後 緊急停止)

緊急停止後に生地がこぼれるのを防ぐため、蓋を開けて、可能であればチャンバーからバッグを取り出してください。

## 特殊なメッセージ

操作／詳細	画面
調理機の蓋が開いており、現在の動作を行えません。蓋が閉じられるまで、現在の動作は直ちに一時停止されます。	Close Lid To Continue (蓋を閉め 続行)
蓋が閉じられると、調理機では注文が取り消されて待機モードに戻ります。	Press OK for 2 (OKを押し2枚)
温度調整中です。調理機は適正な動作温度に達すると、動作を再開します。	Adjusting Temp (温度調整中)

■■■■■■■■■■□□

以下は、ディスプレイに表示される可能性のある特殊なメッセージです。表には、必要なオペレーター操作の詳細が記載されています。

## 動作モード

### 起動モード

調理機が起動中です。

操作／詳細	画面
「電源オン/オフ」キーを押して電源を入れます。	Popcake International
予熱には約 6 分かかります。 棒グラフは、温度の上昇につれて塗りつぶされます。調理機が動作温度に達するまで、グラフは左から右に塗りつぶされていきます。	Warming Up (予熱中) ■■■■□□□□□□
調理機が動作温度に達した際に、生地入りのバッグが取り付けられていないと、右のメッセージが表示されます。	Load Bag Now Then Close Lid (バッグを取付け 蓋を閉める)
この段階で、13 ページの「バッグの交換手順」に従ってバッグを取り付けられます。	Is the Bag Loaded? Press OK for Yes (バッグ取付後 OK を押す)

生地の入ったバッグを取り付けると、調理機は**待機モード**になります。

**起動モード**は取消キーを押しても終了できません。

### 待機モード (パンケーキ調理可能)

調理機は注文を受け付けられる状態になっています。

操作／詳細	画面
1 回に調理されるパンケーキの標準数は事前設定されています。「OK」キーを押すと、事前設定した枚数のパンケーキができあがります。(事前設定: 調理枚数)	OK を押し 2 枚
パンケーキの枚数を変更したい場合は、調理機前面のコントロールパネルにある 1~0 のボタンを使用して必要な数字を押してから、「OK」を押します。	OK を押し##枚 E ■■■■■■■■■■□□ F
「OK」キーを押した際に調理されるパンケーキの既定枚数 (調理枚数) を変更したい場合は、24 ページの「ケーキの調理枚数」と 25 ページの「S サイズの調理枚数」を参照してください。	



注文の入力後、調理機は**調理モード**になります。ただし、調理機が「セルフサービス」モードの場合は、ディスプレイに「お待ちください」というメッセージが点滅します。

調理機が**調理モード**の間は、続けて注文できます。前の注文の調理が終了するまで待つ必要はありません。

## 調理モード

調理機は注文の調理を行います。

操作／詳細	画面
各調理注文は、注文中のパンケーキの総数に逐次追加されます。	Making ## of ## (調理中 (##/##))  S █----- E

最初のパンケーキの調理が終了すると、ディスプレイにグラフが表示されます。グラフはベルト上を右から左に移動する調理中のパンケーキの、およその位置を示します。右側の「S」は開始点、左側の「E」は終了点を示します。

バッグが空になると、調理機により自動的に通知され、バッグを交換するよう求められます。

すべての注文の調理が完了すると、調理機は再び**待機モード**になります。

## 取消モード

調理機により注文が取り消されます。

**調理モード**中に「取消」キーを押すと、**取消モード**になります。

操作／詳細	画面
注文中のパンケーキの一部または全部を取り消すには、「取消」キーを押すと、右のメッセージが表示されます。ディスプレイには、取り消せるパンケーキの最大枚数が表示されます。	Cancel (max =06) Qty To Cancel (取消 (最大=06) 取消枚数)
調理機前面の数字キーで取り消したいパンケーキの数を入力すると、右のメッセージが表示されます。	Cancelling 03 <OK or Cancel> (取消中 03 OK? 取消?)
「OK」を押します。 調理機は <b>調理モード</b> に戻ります。このプロセスでは、注文したパンケーキの総数から選択した数が差し引かれます。注文したパンケーキが残っていない場合、調理機は <b>待機モード</b> に戻ります。	Making 02 of 04 (調理中 (02/04)) S █----- E Press OK for 2 (OK を押し 2 枚)

## 電源停止モード

調理機の電源がオフになると、電源停止モードになります。

操作／詳細	画面
蓋が開いている時以外は、「電源オン/オフ」キーを押すと、いつでも <b>電源停止モード</b> になります。	
パンケーキの調理がすべて終了すると、調理機によりバッグが外されます。	Please Wait Unwinding Bag (お待ちください バッグ取外し中)
バッグが外され、メッセージが表示されます。	Unload Bag Now Then Close Lid (バッグを取出し 蓋を閉める)
チャンバーからバッグを取り出すには、14 ページの「調理機からのバッグの取り出し」にある手順に従ってください。	
右のメッセージが表示されます。調理機が冷えると、自動的にオフになります。	Cooling Down And Switching Off (冷却中、電源切断中)

「冷却」サイクル中ならいつでも、「電源オン/オフ」キーか「取消」キーを押して調理機を再起動し、**起動モード**にすることができます。

電源がオフの間は、「絶対に」調製済の生地が入ったバッグを調理機に保管しないでください。調理機に入れたままだと大量の漏れが発生することがあり、その結果メーカー保証が無効になる場合があります。

## メニュー項目

メニュー項目には、  
待機モードか調理モードの際にメニューキーを押すとアクセスできます。

エンドユーザーの入力	結果
「メニュー」キーを1回押す。	「選択可能ルーチン」メニューが表示されます。
「メニュー」キーを長押しする。	「メニュー」キーを押すたびに、「選択可能ルーチン」が1つ表示されます。
目的のルーチンが見つかったら、「OK」キーを押して確定。	調理機で選択したルーチンが開始されます。
「取消」キーを押す。	1回押すごとにメニューレベルが1つ戻ります。

## サイズの変更

パンケーキは、Mini (S)、Medium (M)、Large (L) の3種類の規定サイズで作ることができます。

サイズの変更は、待機モード時にメニューを使用して行います。

変更したサイズは、電源を一旦切った後に入れ直しても有効です。

操作／詳細	画面
メニューを押します。「サイズ変更」メニューが表示されます。	Change Size? <OK or Cancel> (サイズ変更 OK? 取消?)
「OK」を押します。右のメッセージが表示されます。パンケーキの現在のサイズが上の行に表示され、他のサイズが下の行に表示されます。	Now Medium Size 1=Minis 3=Large (現在 M サイズ 1=S 3=L)
元のサイズのままにしたい場合は、「取消」を押します。元の表示に戻ります。	
サイズを変更する場合は、Sなら「1」、Mなら「2」、Lなら「3」の数字キーを押します。右のメッセージが表示されます。	Size = Minis? <OK or Cancel> (サイズ=S OK? 取消?)
「OK」を押して新しいサイズを確定します。元の表示に戻ります。「取消」を押すとオプションを再度表示できます。その後、別の選択を行うことも、再度「取消」を押して元の表示に戻ることもできます。	OK for 10 Mini (OK を押し S10 枚) E ■■■■■■■■■■ □□ F

パンケーキは新しく選択したサイズになります。Sサイズを選択した場合は、右上のようにディスプレイに表示されます。

## バッグの交換

バッグの中身を使い切ったら、以下の手順を行います。

- 1 空のバッグを調理機から取り出します。
- 2 新しいバッグを用意します (10ページの「生地 of 調製手順」を参照)。
- 3 新しいバッグを調理機に取り付けます (13 ページの「バッグの交換」を参照)。

バッグの交換中はパンケーキの追加注文を行えません。バッグ交換は、以下のいずれかの場合に行うことになります。

- 1 メニューでバッグの交換を選択した場合。
- 2 調理機によりバッグが空であることが検出された場合。

操作／詳細	画面
「バッグの交換」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Change Bag? <OK or Cancel> (バッグ交換 OK? 取消?)
「OK」を押します。袋が外され、右のメッセージが表示されます。このメッセージは、調理機により空の袋が検出された場合にも表示されます。	Please Wait Unwinding Bag (お待ちください バッグ取外し中)
袋が外されると、右のメッセージが表示されます。	Change Bag Now Then Close Lid (バッグを交換し 蓋を閉める)
バッグは、13 ページの「バッグの交換手順」に従って交換できます。	
調理機の蓋を閉じると、右のメッセージが表示されます。	Is Bag Loaded? Press OK for Yes (バッグ取付後 OKを押す)
「OK」を押します。元の表示に戻ります。	

## 焼き色の変更

初期設定の焼き色は「Medium (普通)」ですが、この設定で焼き色を変更できます。

パンケーキの焼き色は、生地温度や熟成具合により変化することがありますが、調理機で調節できます。

焼き色の変更は、**待機モード**時にメニューを使用して行います。

焼き色の変更は、次に調理機の電源を切るまで有効です。

操作／詳細	画面
「焼き色の変更」が表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Change Color? <OK or CANCEL> (焼き色変更 OK? 取消?)
「OK」を押します。右のメッセージが表示されます。パンケーキの現在のサイズが上の行に、他のサイズが下の行に表示されます。	Now Medium 1=Light 3=Dark (現在普通 1=薄い 3=濃い)
元のサイズのままにしたい場合は、「取消」を押します。元の表示に戻ります。	
焼き色を変更する場合は、薄い色なら「1」、普通なら「2」、濃い色なら「3」の数字キーを押します。右のメッセージが表示されます。	Color = Light? <OK or Cancel> (色=薄い OK? 取消?)
オプションを再度表示するには「取消」を押します。その後、別の選択を行うことも、再度「取消」を押して元の表示に戻ることもできます。	
「OK」を押して新しい焼き色を確定します。選択した色に対応するため、調理機で温度調節が必要となる場合があります。元の表示に戻ります。	Adjusting Temp (温度調整中) ■■■■■■■■■■□□ OK for 10 Mini (OK を押し S10 枚) E ■■■■■■■■■□□ F

パンケーキは新しく選択した焼き色になります。

## ケーキの調理枚数

MおよびLサイズのパンケーキでは、1回に調理される初期設定の枚数は2枚です。つまり**待機モード**で「OK」を押すと、パンケーキはM・Lの両サイズ

とも、1回に2枚調理されます。このメニュー項目を使用すると、パンケーキの設定調理枚数を1～99枚の間で変更できます。

ケーキの調理枚数は、**待機モード**時にメニューを使用して設定します。

変更設定した調理枚数は、次に調理機の電源を切るまで有効です。

操作／詳細	画面
「ケーキの調理枚数」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Cake Stack Size? 02 (ケーキ調理枚数? 02)
初期設定のままにする場合は、「取消」を押します。 元の表示に戻ります。	
パンケーキの枚数を変更したい場合は、1～9の数字を押します。	
必要な番号を入力したら、「OK」を押します。	Cake Stack Size <OK or Cancel> (ケーキ調理枚数 OK?取消?)
再度「OK」を押します。次のメニュー項目が表示されます。 <b>注:</b> 「OK」を押すと、他のメニュー項目では待機モードに戻るものもありますが、このメニュー項目の動作は異なります。調理されるSサイズの枚数も変更したい場合のため、メニューが変わりません。	Mini Stack Size 10 (Sサイズ調理枚数 10)
この段階で、必要に応じてSサイズの調理枚数を変更できます。	
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	Press OK for 02 (OK を押し 2 枚)

これで新しい既定枚数のパンケーキが調理されます。

## Sサイズの調理枚数

MおよびLサイズのパンケーキでは、1回に調理される初期設定の枚数は2枚です。しかし**待機モード**で「OK」を押すと、Sサイズでは10枚のパンケーキが調理されます。このメニュー項目を使用すると、パンケーキの設定調理枚数を1～99枚の間で変更できます。

Sサイズの調理枚数は、**待機モード**時にメニューを使用して設定します。

Sサイズの調理枚数の変更は、調理機の電源がオフになるまで有効です。

操作／詳細	画面
「S サイズ調理枚数」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Mini Stack Size? 10 (S サイズ調理枚数? 10)
初期設定のままにする場合は、「取消」を押します。元の表示に戻ります。	
パンケーキの枚数を変更したい場合は、1~9の数字を押します。数値を変更する場合、最初のキー入力の数値全体がリセットされた後、数値が右から左に移動して桁が追加されます。	
必要な番号を入力したら、「OK」を押します。	Mini Stack Size <OK or Cancel> (S サイズ調理枚数 OK? 取消?)
再度「OK」を押します。次のメニュー項目が表示されます。注:「OK」を押すと、他のメニュー項目では待機モードに戻るものもありますが、このメニュー項目の動作は異なります。他の設定も変更したい場合のため、メニューが変わりません。	Counter-Large 00011 (枚数-L 00011)
この段階で、必要に応じて別の設定を変更できます。	
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	OK for 10 Mini (OK を押し S10 枚)

これで新しい既定枚数のパンケーキが調理されます。

## 枚数-L

この項目には、前回のリセット後に調理されたLサイズのパンケーキの調理済の枚数が表示されます。調理済枚数を表示するか、ゼロにリセットすることができます。

「枚数-L」は、待機モード時にメニューを使用して表示します。

操作／詳細	画面
「枚数-L」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Counter-Large 00011 (枚数-L 00011)
調理済枚数を表示するだけの場合は、「取消」を押して元の表示に戻ることができます。	
調理済枚数をクリアするには「0」を押します。右のメッセージが表示されます。	Reset Cake Qty? <OK or Cancel> (ケーキ枚数リセット OK? 取消?)
「OK」を押します。「枚数-L」メニューに戻り、調理済枚数がゼロに設定されます。	Counter-Large 00000 (枚数-L 00000)
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	Press OK for 2 (OK を押し 2 枚) E ■■■■■■■■■■□□ F

## 枚数-M

この項目には、前回のリセット後に調理されたMサイズのパンケーキの調理済の枚数が表示されます。調理済枚数を表示するか、ゼロにリセットすることができます。

「枚数-M」は、待機モード時にメニューを使用して表示します。

操作／詳細	画面
「枚数-M」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Counter-Medium 00123 (枚数-M 00123)
調理済枚数を表示するだけの場合は、「取消」を押して元の表示に戻ることができます。	
調理済枚数をクリアするには「0」を押します。右のメッセージが表示されます。	Reset Med. Qty? <OK or Cancel> (M 枚数リセット OK? 取消?)
「OK」を押します。「枚数-M」メニューに戻り、調理済枚数がゼロに設定されます。	Counter-Medium 00000 (枚数-M 00000)
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	Press OK for 2 (OK を押し 2 枚) E ■■■■■■■■■■□□ F



## 枚数-S

この項目には、前回のリセット後に調理されたSサイズのパンケーキの調理済の枚数が表示されます。調理済枚数を表示するか、ゼロにリセットすることができます。

「枚数-M」は、待機モード時にメニューを使用して表示します。

操作／詳細	画面
「枚数-M」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Counter-Minis 00028 (枚数-S 00028)
調理済枚数を表示するだけの場合は、「取消」を押して元の表示に戻ることができます。	
調理済枚数をクリアするには「0」を押します。右のメッセージが表示されます。	Reset Mini Qty? <OK or Cancel> (S 枚数リセット OK? 取消?)
「OK」を押します。「枚数-S」メニューに戻り、調理済枚数がゼロに設定されます。	Counter-Minis 00000 (枚数-S 00000)
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	Press OK for 2 (OK を押し 2 枚) E ■■■■■■■■■■ □ □ F

## ベルトコードの入力

ベルトはミックスを60袋使用することにより交換する必要があります。新しいベルトセットには、それぞれ12桁のベルトコード番号が付いています。ベルトの交換が必要な時期になると、ディスプレイにその旨が表示されます。画面の手順に従って、新しいベルトを正しく取り付けてください。ベルトコードは、以下のように「ベルトコードの入力」メニュー項目で入力できます。

操作／詳細	画面
「ベルトコードの入力」メニューが表示されるまで、必要な回数だけ「メニュー」キーを押します。	Input Belt Code? <OK or Cancel> (ベルトコード入力 OK? 取消?)
ベルト付属のコードを入力し、「OK」を押してメニューの指示に従います。	
「取消」を押すと、元の表示に戻ります。	Press OK for 2 (OK を押し 2 枚) E ■■■■■■■■■■ □ □ F

## エラー表示

本機にはエラー自己診断機能があり、異常を検知すると動作を停止します。

操作／詳細	画面
以下のエラー状態が診断され、ディスプレイに表示されます。	***** Call for Service (サービスを依頼)
■ Belt Trouble (ベルトのトラブル) - ベルトがない、動作しない、正しく取り付けられていない、ベルトモーターが回転していない、のいずれかの状態を示します。	
■ Heater # Trouble (加熱器のトラブル) - 発熱体が正常に機能していません。	
■ Fan # Failure (ファンの不具合) - ファンが動作していないか、回転が遅すぎます。	
■ Over Temperature (過熱) - 過熱状態にあります。	

エラー状態にあると診断された調理機では、ヒーターとモーターが自動的に停止します。その場合、直ちに調理機の電源を切る必要があります。「電源オン/オフ」キーを3秒間長押ししてから、コンセントを抜きます。なお、「電源オン/オフ」キーを押さない場合でも、調理機は冷却され、自動的にオフになります。エラーメッセージをメモし、サービスを依頼してください。

# 5

## お手入れとメンテナンスの手順

### 安全のためのルール

- 1 必ず本書に記載の手順に従ってください。
- 2 作業開始前に手をよく洗ってください。
- 3 作業準備として正しい服装を着用してください。
- 4 髪は必ず適切に整え、ヘアネットやキャップに収めてください。
- 5 アクセサリー類はしっかり身に付け、絶対に調理機内部に落とさないでください。
- 6 調理ベルトが高温ではなく、調理機の電源がオフになっていてコンセントから抜いてあることを確認してください。
- 7 調理機のいかなる部分にも、スチールウール、たわし、研磨クリーナーを使用しないでください。
- 8 調理機を水やその他の液体に浸さないでください。
- 9 調理機を高圧洗浄機で洗浄しないでください。
- 10 警告: お手入れやメンテナンス中、および部品の交換中は、必ず電源ケーブルをコンセントから抜いてください。
- 11 当該の調理機を高圧洗浄機やスチーム洗浄機で洗浄してはならないことを記した指示。
- 12 定置型の調理機を手入れする際に移動が必要となる場合は、その旨を記載すること。

## 外面のお手入れ

バッグチャンバー底面、蓋とドアの内側を含む外部表面は、少なくとも1日1回（または必要に応じて1日複数回）、やや湿らせた清潔で柔らかい布を使用して拭いてください。

外部表面のお手入れは、調理機の電源をオフにし、冷却してから行ってください。

## ベルトのお手入れ手順

上部と下部の調理ベルトは、清潔で衛生的な状態を保てるよう毎日お手入れする必要があります。

調理ベルトのお手入れは、調理機の電源をオフにし、冷ましてから行ってください。

- 1 清潔で柔らかい布を、汚れが見えなくなるまでぬるま湯ですすぎ、余分な水気がなくなるまでよく絞っておきます。
- 2 調理機のコントロールパネルをチェックし、電源がオフになっていることを確認します。パネルに何の表示もなく、消灯していなければなりません。電源の位置を確認し、コンセントからプラグを抜きます。
- 3 調理機のドアを開けて、調理ベルトが発熱していないか確認します。熱が感じられる場合は、調理ベルトのお手入れを続行せず、調理機が完全に冷えるまで待ちます。
- 4 調理ベルトが冷えている場合は、湿らせた清潔で柔らかい布を片手に取り、調理機の端のパンケーキが排出され、細く白い逆走防止ローラーのある位置で、下部調理ベルトに軽く触れるように持ちます。もう一方の手で、調理機の反対側の端にある後方下部ローラーを持ち、時計回りに回します。下部調理ベルトが布をこすりながら時計回りに移動します。調理ベルトが完全に1回転するまで、ローラーを回し続けます。
- 5 清潔で柔らかい布を、汚れが見えなくなるまでぬるま湯ですすぎ、余分な水気がなくなるまでよく絞ります。

- 6 湿らせた清潔で柔らかい布を片手に取り、調理機の端の細く白い逆走防止ローラーのある位置で、上部調理ベルトに軽く触れるように持ちます。もう一方の手で、調理機の反対側の端にある後方上部ローラーを持ち、時計回りに回します。上部調理ベルトが布をこすりながら時計回りに移動します。調理ベルトが完全に1回転するまで、ローラーを回し続けます。



- 7 清潔で柔らかい布を、汚れが見えなくなるまでぬるま湯ですすぎます。
- 8 調理機のドアを閉めます。

またはベルトを取り外して、湿らせた清潔で柔らかい布で拭きます。ベルトを再度取り付ける際に、絶対にホットプレートとベルトの間にゴミが入らないようにしてください。

## スプラッシュ ガードの お手入れ

- 1 下の写真の位置にあるスプラッシュガードを取り外します。



- 2 アセンブリ全体を食洗機に入れるか、湿らせた清潔な布で拭き、全体の汚れを取ります。
- 3 元通り取り付けます。



- 4 スプラッシュガードは毎日お手入れする必要があります。

## 調理くずトレイのお手入れ

- 1 調理くずトレイを取り外すには、コントロールボックスの上に来るようにトレイの縁（左側）をわずかに持ち上げながら、トレイアセンブリを右方向に引き出すと、調理機から完全に外すことができます。
- 2 湿らせた清潔な布で、トレイのすべての面を汚れがなくなるまで拭きます。
- 3 同じ布でゴムワイパーの汚れを取ります。どんなゴミも丁寧に取り除いたら、ゴムワイパーをトレイのハウジングアセンブリ内の適切な位置に来るよう配置します。
- 4 トレイアセンブリを元通り取り付けするには、トレイを右側からコントロールボックスの上にはずらします。その際にトレイの縁がコントロールボックスの左上側を通るようにしてトレイを完全に嵌め、コントロールボックスの上部との段差ができないようにします。

## 調理くずトレイ アセンブリの ゴムワイパーのお手入れ

- 1 ワイパーを取り外すには、調理機の前面ドアを開きます。
- 2 右手で調理機内側の右方向にそっと引っ張り、ワイパーと調理くずトレイをベルトの前方ローラーの下にはずらします。
- 3 湿らせた清潔な布でワイパーをしっかり拭きます。
- 4 トレイアセンブリとワイパーを元通り取り付けには、前方ベルトローラーの下をコントロールボックスの端までずらし、完全に嵌めます。

## 吸気ファンフィルターのお手入れ

- 1 ファンフィルターを取り外すには、前面ドアを開きます。
- 2 フィルターは左端のスプラッシュガードの真下にあります。白色で、取り外しに便利なハンドルが付いています。
- 3 フィルターが完全に外れるまで、手前にしっかりと引きます。
- 4 熱湯で洗って、付着した油脂やほこりを取り除きます。
- 5 清潔な布で拭き、乾かします。
- 6 元の位置に取り付けます。
- 7 吸気ファンフィルターは、週に1回以上お手入れする必要があります。

## 排気ファンフィルターのお手入れ

- 1 排気ファンフィルターを取り外すには、調理機の右上の部分から引き出します。
- 2 熱湯で洗って、付着した油脂やほこりを取り除きます。
- 3 清潔な布で拭き、乾かします。
- 4 元の位置に取り付けます。
- 5 排気ファンフィルターは、週に1回お手入れする必要があります。



## ベルトの交換手順

ベルトの交換は調理機に表示された場合「のみ」行ってください。

ベルトのお手入れと交換については、<http://popcake.com/training.php>でチュートリアルビデオをご覧ください。

### ベルトの取り外し

- 1 この手順を行う前に、調理機の電源がオフになっており、調理プレートが冷えていて、プラグがコンセントから抜いてあることを必ず確認してください。
- 2 前面ドアを開けます。
- 3 コントロールボックスの真上にある調理くずトレイ（とゴムワイパー）を取り外します（図1）。



図1

- 4 ホットプレートのブラケットを両方とも少し前方に引き、交換するベルトの部分にある白い逆走防止ローラーのクリップを一度に1本ずつ外します（図2）。逆走防止ローラーがベルトローラーの下にぶら下がるようにします（図3）。

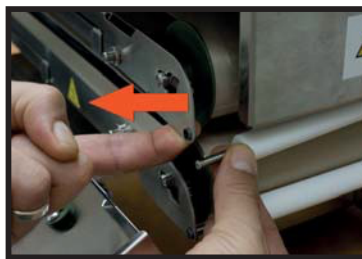


図2



図3

- 5 ベルトの張力レバーを右（通常の稼働位置）から左（メンテナンス位置）にずらしてベルトを緩めます（図4）。



図4

- 6 ベルトをローラー上で均等にずらしながら、調理機から取り外します。ベルトを時計回りに回転させながら手前に引き出すと、簡単に取り外せます(図5)。

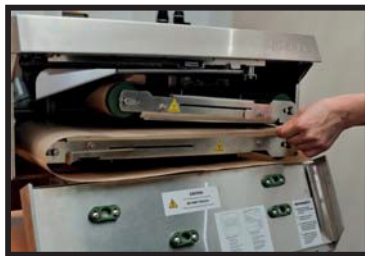


図5

## ベルトの取り付け

- 1 パッケージからベルトセット(大小のベルト)を取り出します(必ずベルトのコード番号を手近な場所に保管してください)。乾いた平らな場所にベルトを置き、湿らせた柔らかい布で両方のベルトの外表面をくまなく拭きます。(その際、ベルトにシワが寄らないようにします。)
- 2 調理機を前にして新しいベルトを持ちます(できれば少し角度をつけて持ちます - 図6)。

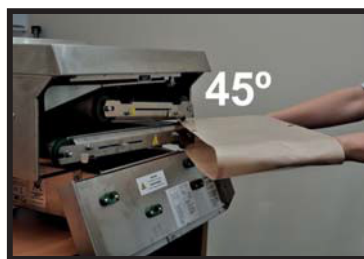


図6

- 3 ローラーをメンテナンス位置にしたまま、ベルトの右端をローラー右側の前面に引っ掛けて、左端をローラーの左側にかぶせます(図7)。ベルトを取り付ける際は、手のひらを垂直に立てず(図8a)、必ず寝かせます(図8)。



図7



図8



図8a

- 4 ベルトをローラーの後方に向かって均等にかぶせます。下部ベルトは、調理機の奥にあるベルトセンサーの突出部の間に位置していなければなりません。必ずそれを確認してください（下部ベルトを必ず図9の円で囲まれた状態にします）。図9aは、ベルトが挟まれていない状態での、ベルトセンサーの拡大写真です。



図9



図9a

- 5 ベルトがローラーのフランジ（各ローラーの前端にある、緑色で円形のプラスチック部品）に挟まれないよう、ベルトローラーの位置を調整します（図10）。



図10

- 6 逆走防止ローラーを2本とも元の動作位置に戻します（上の図3の逆）。
- 7 張力レバーをメンテナンス位置（左）から稼働位置（右）にずらし、ベルトを張ります（図11）。



図11

- 必要に応じて、ディスプレイパネルのメニューオプション「ベルトコードの入力」でベルトコードを調理機に入力します。

## ホットプレートアセンブリの取り外し手順

調理機内部のお手入れは、電源をオフにし、調理機が完全に冷めてから行ってください。なお、ホットプレートアセンブリを取り外さなければならない状況はほとんどありませんが、その場合は、Popcake認定サービス代理店がホットプレートの取り外しと再取り付けを行う必要があります。

### ホットプレートアセンブリの取り外し

- この手順を行う前に、調理機の電源がオフになっており、調理プレートが完全に冷えていて、プラグがコンセントから抜いてあることを必ず確認してください。
- 前面ドアを開けます。
- 上記のベルト交換手順に従って、テフロンベルトを取り外します。
- ホットプレートアセンブリから突き出ているラグナットを緩め、安全な場所に一時的に保管します。上部と下部のホットプレートアセンブリのそれぞれに2個ずつラグナットがあります。
- 両手でホットプレートアセンブリの前面（なるべく支持棒に近い両端）をつかみ、ゆっくりと手前に引きます。上部と下部のホットプレートアセンブリは、支持棒に沿って引き出す必要があります。

- 6 取り外したら、背面から突き出ている発熱体のピンを損傷しないように注意しながら、ホットプレートアセンブリを乾燥し清潔で平らな作業台に慎重に置きます。
- 7 ホットプレートとホットプレートアセンブリのお手入れには、**湿らせた清潔な布のみ**を使用します。
- 8 ホットプレートとホットプレートアセンブリは、いかなる種類の液体とも接触したり、水や洗浄液に浸ったりすることがないようにしてください。また、ホットプレートとホットプレートアセンブリは、食洗機で洗浄しないでください。これに従わない場合、メーカー保証が無効になります。
- 9 お手入れの際は、洗浄剤や洗浄溶液を使用しないでください。洗浄剤や洗浄溶液を使用することによっても、メーカー保証が無効になります。

## ホットプレートアセンブリの再取り付け

- 1 この手順を行う前に、調理機の電源がオフになっており、調理プレートが完全に冷えていて、プラグがコンセントから抜いてあることを必ず確認してください。
- 2 ホットプレートアセンブリの背面にある2つの四角い穴が、調理機内部から突き出ている2本の支持棒と合うようにホットプレートアセンブリを持ち、支持棒がホットプレートアセンブリとかみ合い、棒の端がホットプレートアセンブリの前面と揃うように奥にすべさせます。その際に、力を加え過ぎないでください。支持棒の位置がずれたり、ホットプレートアセンブリの背面から突き出ている温度プローブや発熱体のピンが損傷したりする恐れがあります。
- 3 支持棒の端が見え、ホットプレートアセンブリの前面と揃えば、ホットプレートは所定の位置に来たことになります。
- 4 これで、ラグナットを元通り締めることができます。これは簡単な作業ですが、ラグナットはしっかりと締める必要があります。ねじ山ができる恐れがあるため、ラグナットを締める際に力を加え過ぎないでください。
- 5 上記のベルト交換手順に従ってベルトを元通りに戻します。

## メーカー保証

製造元またはその正規販売代理店は、以下の条件を満たす場合に限り、本機の当初購入日から12か月間、本機の当初購入者に対し材料および製造上の瑕疵がないことを保証します。

- 1 オペレーターが製造元ブランドのパンケーキミックスのみを使用していたこと。(非認可のパンケーキミックスを使用すると、メーカー保証が無効になります。)
- 2 本機が本取扱説明書に記載の指示に完全に従って操作されていたこと。
- 3 本機のすべての技術サービスと修理が、製造元の正規代理店のみによって行われていたこと。

サービスの詳細や問題が発生した場合は、最寄りの販売代理店にお問い合わせください。最寄りの代理店は、弊社ウェブサイト [www.popcake.com](http://www.popcake.com) でご覧いただけます。

製造元は本機に若干の設計変更を加える権利を留保します。ただし、以前に製造された製品にそのような変更を加える義務は負いません。本保証は、不正使用、過失、不可抗力、非認可の付属品の使用に起因する損傷、故障、誤動作には適用されません。製造元は、機械の性能不良またはその他の原因による稼働の中断に起因するいかなる間接的・偶発的な損害に対し、いかなる場合も一切の責任を負わず、それを賠償いたしません。

## よくある質問 (FAQ)

**Q: 乾燥粉末状のミックスの使用期限は？**

A: ミックスの使用期限は、Popcakeの箱に印刷されている製造元の日付コードから12か月間です。

**Q: 水を加えて生地にしたミックスの使用期限は？**

A: Popcakeミックスは、ドライミックスに水を加えて記事にした場合、8時間以内に使用してください。注: 生地の性能が低下し、調理過程で各パンケーキの膨張力が低下する恐れがあります。

**Q: Popcakeは、調理後どれくらいの時間保存できますか？**

A: Popcakeは冷蔵庫（4℃）で最大48時間保存できますが、「焼きたてのPopcakeが一番」です。

**Q: 調理済のPopcakeは再加熱できますか？**

A: はい。Popcakeはほぼ無脂肪なので、通常の電子レンジで再加熱してもまったく問題ありません。通常の電子レンジでの再加熱は、わずか15秒しかかかりません。

**Q: ミックスを正しく振って混ぜないとどうなりますか？**

A: 本書のミックス調製の項で説明した通りにミックスを振って混ぜていない場合、ミックスの濃度が上がりすぎて塊状になり、調理機でバッグのノズルからミックスを供給できなくなる恐れがあります。その結果、“CHECK/CHANGE BAG”「バッグ確認/交換」というエラーメッセージが表示される場合があります。

**Q: 使用する水の温度が高すぎたり低すぎたりするとどうなりますか？**

A: 水温が低すぎると、Popcake生地の粘性（濃度）が高まる結果、パンケーキの直径が通常より大きくなり、調理が不十分なため色が薄くなる恐れがあります。

このように粘度が高いと、場合によっては生地の供給時間がタイムアウトし（粘度が高いために生地の流れが非常に遅くなります）、バッグが外されてディスプレイに“CHECK/CHANGE BAG”「バッグ確認/交換」と表示されます。

水温が高すぎると、生地は通常よりも粘性（濃度）が低く流動的となる結果、パンケーキは通常よりも小さく薄くなり、色も濃くなる恐れがあります。

**Q: OKキーを押しても生地がバッグから出てきません。なぜですか？**

A: バッグのキャップのバルブが詰まっている可能性があります。またはバッグチャンバー内の2本のロッドの間にバッグの最下部が正しく挟まっていない可能性があります。

**Q: Popcakeの調理が不十分でした。なぜですか？**

A: パンケーキの調理が不十分だったのは、以下の理由による場合があります。

1. Popcakeミックスの温度が低すぎる。

2. ベルトが汚れているか、ベルトにゴミが付着している可能性がある。
3. ホットプレートとベルトの間にゴミが挟まっている可能性がある。
4. パンケーキの排出口に直接冷風が吹き込んでいる。

**Q: 調理機で非常に大きなPopcake (30 cm) ができました。なぜですか？**

A: 大きなPopcakeができたのは、以下の理由による場合があります。

1. キャップがバッグに正しくねじ込まれていなかった。
2. サイズセンサーの位置がずれているか、内側すぎる可能性がある。
3. 生地の水が多すぎ、粘性が十分でない (ほぼ水の粘度)。
4. ミックスの調製中、バッグをバッグチャンバーに取り付ける前に、生地を必要な時間 (3分間以上) 休ませなかった。その結果、バッグチャンバー内にあってもミックスがまだ膨張を続けており、その後際限なくベルトに垂れてしまった。

**Q: 各Popcakeは100%正確に同じサイズと焼き色になりますか？**

A: Popcakeは天然の材料を使用した新鮮な製品のため、サイズや焼き色が多少異なる場合があります。これは材料の自然な作用であるとともに、焼きたてのパンケーキの特徴でもあります。

**Q: 稼働中にバッグチャンバーの蓋を開けてもいいですか？**

A: いいえ。Popcakeの調理中は蓋を閉めたままにしてください。

**Q: どのくらいの頻度でファンフィルターを手入れする必要がありますか？また、ファンフィルターの最も効果的な手入れのしかたとは？**

A: ファンフィルターは両方とも、最低でも週に1回、またはベルト交換時 (ミックス60袋ごと、または調理機に表示された場合) にお手入れする必要があります。フィルターは、蛇口の下で温水を流しながら掃除するのが、最良の方法です。(フィルターを調理機に戻す前に、必ず完全に乾かしてください。)

**Q: どのくらいの頻度でベルトを交換する必要がありますか？また、ベルトを清潔に保つ最善の方法とは？**

A: ミックス60袋 (約3箱) ごとにベルトを交換する必要があります (調理機の実表示に従います)。調理機に表示されるまでは絶対にベルトを交換しないでください。Popcakeのベルトはノンスティック加工のテフロン®製ですが、時間の経過とともにゴミがベルトに付着する可能性があります。

ベルトをお手入れする最も簡単な方法は、パンケーキ排出部のベルトに湿らせた清潔な布を当てて、少しずつベルトを回転させながらベルトの



全面を拭くことです。これは、電源をオフにして調理機が冷えてから行う必要があります。また、ベルトの汚れを落とす最善の方法は、調理機から完全に取り外して清潔で平らな場所に置き、清浄なぬるま湯でそっと拭くことです（洗剤は必要ありません）。ベルトとホットプレートの上にゴミが入らないように注意してください。

**Q: スプラッシュガードを手入れする頻度と、最も効果的な手入れのしかたとは？**

A: スプラッシュガードは毎日お手入れする必要があります。スプラッシュガードの汚れを落とす最善の方法は、調理機から取り外して熱湯を流しながらすすぐか、アセンブリ全体を自動食洗機の最上段に置いて洗浄することです。または、湿らせた清潔な布でスプラッシュガードのプラスチックチューブの内側を拭きます。

**Q: 「電源オン/オフ」キーで調理機の電源をオフにする前に、コンセントからプラグを抜くとどうなりますか？**

A: コンセントからプラグを抜くと、冷却ファンに電力が供給されなくなり、Popcake調理機の冷却を続けられなくなります。「冷却サイクル」を実行する前にプラグを抜くと調理機が過熱し、長期的には損傷を引き起こす恐れがあります。「電源オン/オフ」を押して冷却ルーチンが完了し電源が切れるマシまでは、プラグを抜かないでください。

**Q: 新しいバッグを取り付けたら、調理機に「バッグ取外し中」と表示されました。どうすればよいですか？**

A: これは、取り付けたバッグが満杯でない場合にのみ起こります。その場合はバッグを確認して蓋を閉じ、「OK」を押してパンケーキの調理を開始します。調理機に“USING FULL BAG”「バッグ満杯？ 1=YES(はい)、2=NO(いいえ)」と表示されたら、「2 NO(いいえ)」を押して調理を続行します。

#### 覚えておくべき重要事項

「**必ず**」温度が22°Cの水でミックスを調製してください。

「**必ず**」バッグの両側を20～30秒間よく振ってミックスを調製してください。

「**必ず**」キャップがしっかりとねじ込まれていることを確認してから、バッグを調理機に取り付けてください。

「**必ず**」調理機の電源が20分以上オフになっていることを確認してから、プラグをコンセントから抜いてください。

## お問い合わせ

最寄りの正規販売代理店については、[www.popcake.com](http://www.popcake.com)をご覧ください。



# A

## 付録一各種フォーム

# 購入者代表トレーニング記録

シリアル番号		
本機の場合		
購入者代表トレーニング日		チェックを入れる
受けた説明	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 本機の用途</li> <li><input type="checkbox"/> 本機の可動部品</li> <li><input type="checkbox"/> 本機の保守サービス</li> <li><input type="checkbox"/> 新しい場所での本機の性能検証</li> <li><input type="checkbox"/> 安全上の注意事項</li> <li><input type="checkbox"/> 一般衛生事項</li> <li><input type="checkbox"/> コントロールパネルのレイアウトと機能</li> <li><input type="checkbox"/> 特殊なメッセージ</li> <li><input type="checkbox"/> エラーメッセージ</li> </ul>	
受けた実習	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 生地保管、取扱い、使用</li> <li><input type="checkbox"/> 緊急停止</li> <li><input type="checkbox"/> 起動モード</li> <li><input type="checkbox"/> 待機モード</li> <li><input type="checkbox"/> 調理モード</li> <li><input type="checkbox"/> 取消モード</li> <li><input type="checkbox"/> 電源停止モード</li> <li><input type="checkbox"/> バッグの交換ルーチン</li> <li><input type="checkbox"/> 生地の調製手順</li> <li><input type="checkbox"/> バッグの交換手順</li> <li><input type="checkbox"/> 外面のお手入れ</li> <li><input type="checkbox"/> ベルトのお手入れ手順</li> </ul>	
参照文書	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 参照用および必要に応じて読むための取扱説明書</li> </ul>	

購入者代表	トレーニング担当者
氏名: _____	氏名: _____
署名: _____	署名: _____
日 _____	日 _____

# オペレータートレーニング記録

シリアル番号	_____	
本機の場合	_____	
オペレータートレーニング日	_____	
受けた説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 調理機の用途</li> <li>■ 本機の可動部品</li> <li>■ 本機の保守サービス</li> <li>■ 新しい場所での調理機の性能検証</li> <li>■ 安全上の注意事項</li> <li>■ 一般衛生事項</li> <li>■ コントロールパネルのレイアウトと機能</li> <li>■ 特殊なメッセージ</li> <li>■ エラーメッセージ</li> <li>■ 生地保管、取扱い、使用</li> </ul>	チェックを入れる
受けた実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 緊急停止</li> <li>■ 起動モード</li> <li>■ 待機モード</li> <li>■ 調理モード</li> <li>■ 取消モード</li> <li>■ 電源停止モード</li> <li>■ バッグの交換ルーチン</li> <li>■ 生地の調製手順</li> <li>■ バッグの交換手順</li> <li>■ 外面のお手入れ</li> <li>■ ベルトのお手入れ手順</li> </ul>	
参照文書	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 参照用および必要に応じて読むための取扱説明書</li> </ul>	

<b>オペレーター</b>	<b>トレーニング担当者</b>
氏名: _____	氏名: _____
署名: _____	署名: _____
日 _____	日 _____



# 用語集

## バッグチャンバー

プレミックスバッグを取り付ける調理機上部の部分。調理機上部の蓋を開けると、チャンバーがある。

## 生地

バッグに水を加えた後のパンケーキプレミックス。

## ベルト

ホットプレート(調理プレート)上にある2本のテフロン®コーティング加工のベルト。調理中に回転し、機内のパンケーキを運ぶ。

## (ガスの) 吐出

生地を調製する際の混合により自然発生したガスが調理中に吐出すると、パンケーキのサイズに影響が出る。これは、室温の水の代わりにプレミックスに冷水を加えることによっても起きる。

## 調理機の性能検証

製造元の正規販売代理店およびお客様によるPopcake™調理機の適切な設置と最終承認。

## エンド ユーザーオペレーター

製造元の正規販売代理店より本機の使用に関し十分なトレーニングを受けた人員。

## プレミックス

本機製造元向けに専用開発された本機専用の粉末。プレミックスは、フタ付きのキャップが付いた二重構造の透明なビニール袋で提供される。

## スプラッシュガード

バッグチャンバー内にある、中心に穴の開いたステンレス鋼部品で、生地が飛び散った場合に簡単に取り外して洗浄できる。

## 換気口

調理機側面の開口部で、調理機の通気を可能にする。

## 水温

プレミックスバッグに加える水は室温でなければならない。



# 索引

## ア行

安全・3, 4, 9, 31  
お手入れ・4, 31, 32, 33, 40

## カ行

生地・9, 10, 13, 14, 16, 18, 21, 23  
クイック参照ガイド・5

## サ行

性能検証・4, 7

## タ行

トレーニング  
オペレーター・4, 7

## 仕様

型番:  
PC-12RW-JFT  
重量: 27.1Kg (参考値)

定格:  
100V 50/60Hz 1320W

改訂履歴:

日付:	バージョン 番号:	コメント:

All rights reserved  
Popcake International Pty Ltd

## ハ行

フォーム  
オペレータートレーニング記録・7, 48  
購入者代表トレーニング記録・47  
保守サービス記録・49

プレミックス・9, 10, 11, 12, 13, 15

ベルト・29, 31, 32, 33, 36, 37, 38, 39

保証・41

正式代表者 : Peachtree Foods Japan Inc.

所在地 : 106-0046

東京都港区元麻布3-1-6 B1  
BLINK ROPPONGI

