

# INFINI MIX

CM-1

## マニュアル



MITSUBACHI  
PRODUCTS

動画はHPをチェック



耐熱性の水受け容器を  
スチームブレンダーノズルの下に置きます



<https://www.youtube.com/channel/UCEnRUooYzW6OwncUSbmpEtQ>

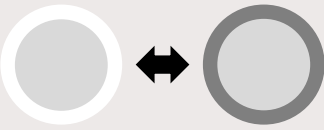




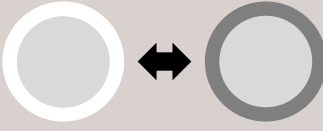
# 目次

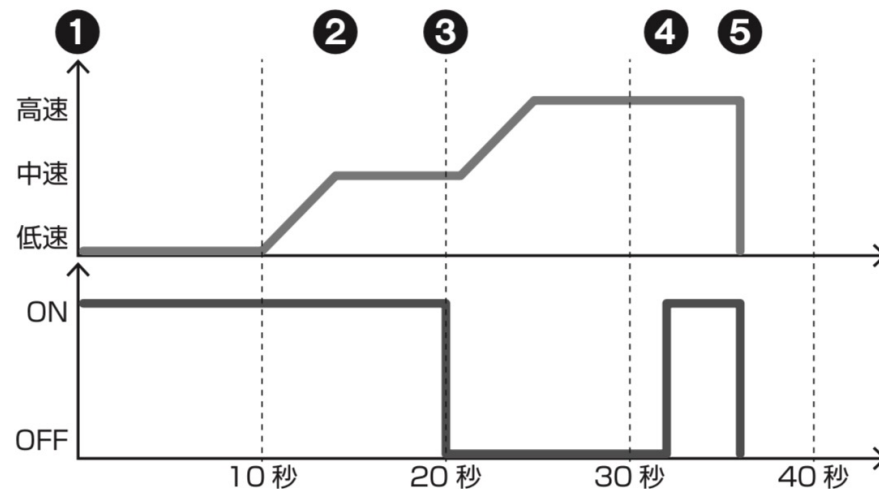
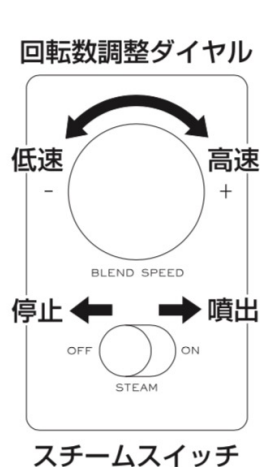
|          |                         |
|----------|-------------------------|
| ● P3     | LED表示                   |
| ● P4     | 作り方のコツ                  |
| ● P5-6   | 製品準備（スタンバイモード）          |
| ● P7-9   | 作り方                     |
| ● P10    | 調理の合間のお手入れ              |
| ● P11    | 1日終了時のお手入れ              |
| ● P12    | スチームブレンダーノズルの洗浄の重要性について |
| ● P13-14 | セスキ炭酸ソーダによるお手入れ         |
| ● P15-16 | 片付け（排水/殺菌モード）           |
| ● P17    | 給水タンクのお手入れ              |
| ● P18-19 | スチームブレンダーノズルのお手入れ/取り付け  |
| ● P20    | スチームブレンダーノズルの羽根のお手入れ    |
| ● P21-22 | クエン酸洗浄                  |
| ● P23    | 3日以上休業後のマシン使用時のメンテナンス   |
| ● P24    | エラーになった場合の対処方法          |
| ● P25    | マシンの開梱方法                |
| ● P26    | マシンの梱包方法                |



|                         | スタートスイッチ（ランプ）                                                                       |                  | 本体状態                         |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 電源投入時<br>初期化处理          |    | 消灯               | 電源スイッチ OFF                   |
|                         |    | 1.5秒間<br>白 強点灯   | 電源スイッチON<br>（初期処理中）          |
| スチーム準備<br>/スタンバイ<br>モード |    | 5秒周期の<br>ホワホワ点滅* | スチーム準備中                      |
|                         |    | 常時<br>白 強点灯      | チョコレートドリ<br>ンク作製可能<br>排水動作可能 |
| 調理中                     |   | 常時<br>白 弱点灯      | チョコレートドリ<br>ンク作製中            |
| 片付け①                    |  | 1.5秒間隔で<br>点滅    | 排水処理中                        |

\*ホワホワ点滅・・・光量が徐々に変わる点滅のことです。

|               | スタートスイッチ（ランプ）                                                                         |                                 | 本体状態                                                                  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 休止モード         |    | 連続点滅4回<br>↓↑<br>1.5秒間隔で<br>点滅2回 | 排水処理中に、ス<br>タートスイッチを押<br>して途中で止めた。<br>点滅中は、スタート<br>スイッチの操作はで<br>きません。 |
| 片付け②<br>殺菌モード |    | 1.5秒間隔で<br>点滅                   | スチームブレンダー<br>ノズルの洗浄中<br>（スチームにより羽<br>根を洗浄）                            |
| クエン酸洗浄<br>処理  |    | 10秒周期の<br>ホワホワ<br>点滅*           | 洗浄水給水<br>15分洗浄中                                                       |
|               |   | 1.5秒間隔で<br>点滅                   | 排水処理中                                                                 |
| 水なしの<br>エラー   |  | 0.5秒点滅                          | 排水モード終了<br>スチーム給水タンク<br>に水がない状態                                       |
| その他の<br>エラー   |  | 早い点滅                            | サービスマンコール<br>修理が必要な状態                                                 |



※上表の時間は目安です。実際の時間はレシピにより異なります。

| タイミング | スタートスイッチ | 回転数調整ダイヤル | スチームスイッチ | 操作方法                                                                                      |
|-------|----------|-----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| ①     | ON       | 低速        | ON       | スチームを噴出しながら、攪拌羽根を低速で回転させ、チョコレートを溶かす。                                                      |
| ②     | ON       | 低速→中速     | ON       | チョコレートが溶け始めたら、攪拌羽根の回転数を徐々に上げ、中速回転にする。                                                     |
| ③     | ON       | 高速        | OFF      | ドリンクの温度が高温になったら、スチームだけ止め、高速で攪拌を続け、チョコレートを全て溶かす。ミルクピッチャーを動かして、むらなく攪拌し、チョコレートの溶け残りがないようにする。 |
| ④     | ON       | 高速        | ON       | ドリンクの温度が落ちてきたら、再びスチームを出して飲みごろの温度になるまで上げる。                                                 |
| ⑤     | OFF      | 高速        | ON       | 飲み頃の温度になったら、スチームと攪拌羽根の回転を止める。                                                             |



# ● 製品準備（スタンバイモード）①

5

1



給水タンクを本体にセットする。

<注意>  
スチーム給水タンクを取り付ける際は、最後までしっかり押して、差し込んで下さい。

硬度が高い水、井戸水は使用しないで下さい。

※ 硬度80以下の水を使用する。  
※ 常温以下の水を使用する。  
※ 水はスチーム、洗浄に使用する。

2



蓋を開けて水を入れる。

※ 水は蓋が被さるためやや少なめに。  
※ 水以外は混入しないように注意する。  
※ 調理用容器と、給水タンクへの水を給水する容器は分けてください。  
(チョコレートの油脂分が入らないように。)

3



蓋を閉める。

4



耐熱性水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く。



## ● 製品準備（スタンバイモード）②

6

5



電源プラグを直接コンセントにさす。  
※延長コードは電圧が低下する可能性があります。

6



1. お手入れスイッチがOFFになっているか確認する。
  2. 主電源スイッチONにする。
- ※ お手入れスイッチがONの状態ですべての電源スイッチをONにするとクエン酸洗浄になりスタンバイになりません。

7



スタートスイッチが点滅し準備が行われる。（3～5分）

LED: 点滅



＜注意＞  
スチームや熱水が出るので気を付けて下さい。

8



完了すると点滅から点灯に変わる。  
（点灯に変わるとスタンバイOK!）

LED: 点灯



※ 前回の終了時の状態によっては、スチームがたくさん出て、スタンバイまで10分程度かかることもあります。

1



ミルクピッチャーにチョコレートとお好みの液体を入れる。

＜例＞  
チョコレート：40g  
液体：80g

※チョコレートは固形を推奨します。  
パウダーを使う際は40%以下の割合を推奨します。  
(ノズルの詰まりなど故障の原因となります。)

2



スチームブレンダーノズルをミルクピッチャーに挿し込みブレンダー孔をしっかりと液体の中に浸ける。  
浸けないと飛び散ります。

3



回転数調整ダイヤルを左に回し切り回転をOFF（低速）にする。  
スチームスイッチをONにする。

4



スタートスイッチを押す。  
  
＜注意＞  
動作中にノズルの孔を液面より上に持ち上げないで下さい。  
(飛び散る恐れがある為)

※長時間使っていない場合は、スチームの経路に結露水が溜まっている恐れがあるため、一度別のミルクピッチャー（調理用ではない）にスチームを出してから、調理を開始する。



5



回転数調整ダイヤルとスチームスイッチを調整しながらチョコレートを溶かす。  
スタートスイッチを押して動作を止め、ミルクピッチャーを取り出す。

6



好みの容器に注いで出来上がり！

注意事項



- ブレンダー孔を液体の中に浸けてからスタートスイッチを押す。
- 回転速度は低速からスタートする。（飛び散り防止）
- スチームをずっと出し続けると、沸騰するので、ミルクピッチャーや（液体）の温度を見ながら（少し湯気がでてきたら）スチームスイッチをOFFにし、攪拌のみでチョコレートを溶かす。

※ 1回の調理（スタートスイッチがON状態）でスチームが累積60秒出ると自動で止まります。  
※ スチームが足りない場合は、スタートスイッチをOFF→ONにして再度スチームを出してください。

7



調理後、スチームブレンダーノズルについた、汚れを布巾で拭き取る。

※拭き取る際は、布巾を回しながら拭くのではなく、軽くスチームブレンダーノズルに触れた状態で、真下に汚れを拭き取ってください。

<注意>  
回しながら拭くことで、ロックリングが緩むことがあります。

8



給水タンクの水を切らさない様に、随時足す。

※満タンで25杯程度作れます。

注意事項



- スチームブレンダーノズルから出る蒸気と熱湯に絶対に触れないで下さい。
- スチームブレンダーノズルとロックリングは高温になる為、素手で触れないで下さい。

※ 1 杯調理ごとに、スタートスイッチをON→OFFにする。



1



1. 水（またはお湯）を入れた容器に、スチームブレンダーノズルを入れて浸す。
2. スタートスイッチを押し、『スチームを5秒出す、スチーム10秒止める』を3回程度繰り返して洗浄を行う。（回転数調節ダイヤル：中速）

※洗浄時はお湯を使うことで洗浄効果が高まります。

＜注意＞

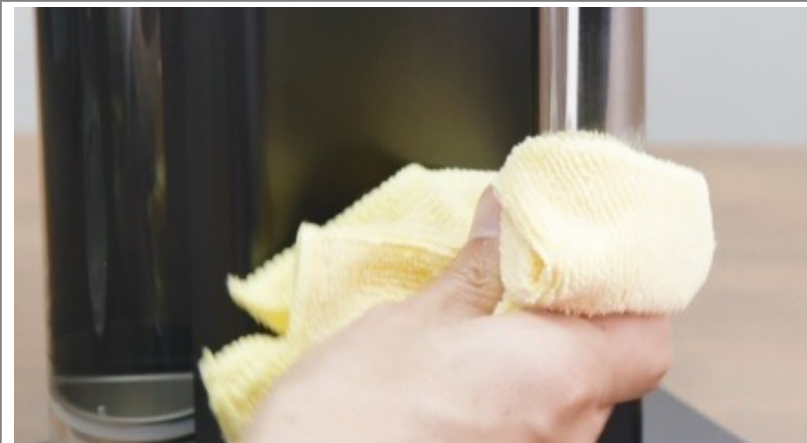
お湯使用時は沸騰しないように注意して下さい。

2



3. ノズルの汚れが落ちたら、スタートスイッチを押して止める。

3



4. 濡れた布巾でノズルを拭き取り終了。

＜注意＞

汚れを布巾で拭き取る際は、布巾を回しながら拭くのではなく、軽くスチームブレンダーに触れた状態で、真下に汚れを拭き取ってください！

※簡易洗浄ごとに、スタートスイッチをON→OFFにする。

## 1 日終了時のお手入れ（洗剤による洗浄）

1



スチームOFF スチームON



1. 容器に水（またはお湯）を入れる。
2. 洗剤を容器に1滴入れる。
3. スチームブレンダーノズルを容器に浸して、『スチームのON5秒、OFF10秒ぐらい』を5回程度繰り返す

## &lt;注意&gt;

- お湯使用時は沸騰しないように注意して下さい。
- 使用する洗剤は中性洗剤をご使用下さい。

2



4. スチームブレンダーノズルに付着した洗剤を落とすため綺麗な水（またはお湯）に入れ替えたミルクピッチャーで簡易洗浄を行う。（回転数調節ダイヤル：中速）
5. 4.をもう一度行い洗剤を落とす。

※ 汚れが気になる場合は、セスキ炭酸ソーダを用いて洗浄を行って下さい。（P13-14）を参照。



# スチームブレンダーノズルの洗浄の重要性

## お願い

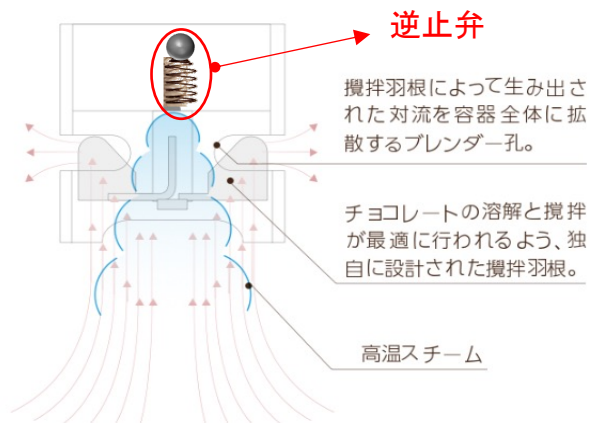
マニュアルで、記載させて頂いている『セスキ炭酸ソーダによるお手入れ方法』（P13-14）をして頂くをお願い致します。

お客様の使用環境により異なりますが、セスキ炭酸ソーダでのお手入れを行うことで、従来以上にお手入れの向上につながることがわかりましたので、ご紹介させていただきます。

※下記の例は、一例です。使用頻度などによって、状況は変わります。  
※週1回程度、セスキ炭酸ソーダによるお手入れを行っていただくようお願いいたします。

| セスキ炭酸ソーダでのお手入れ無し                                                                  | セスキ炭酸ソーダでのお手入れ有り                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| 逆止弁のバネにチョコレートが固着し、詰まり発生                                                           | 逆止弁のバネに固着せず、詰らない                                                                    |

## スチームブレンダーノズルの内部構成



スチームブレンダーノズル内に、調理物が逆流しないように逆止弁の構成を用いております。  
お手入れが不十分な場合、その逆止弁にチョコレートが堆積していき、スチームが出ずに詰まる場合があります。

不具合の場合

スチームブレンダーノズルから水や蒸気が出てこない場合は、ノズル内部にチョコレートが固着している可能性があるため、サポートまでご連絡ください。TEL：070-2635-8059（担当：桐石）

# セスキ炭酸ソーダによるお手入れ方法 ①

ブレンダーの汚れがひどい場合、週1回程度行うことを推奨。

1



容器に水300mlとセスキ炭酸ソーダを約5g(小さじ1杯)入れて、しっかり溶かす。

(上記の量は目安です。ノズルの穴がしっかり隠れるまで容器内の水の量を調整して下さい。)

※お水よりもお湯(40度)の方がより効果的です。

2



この時、容器を持っているのは大変なので、台などを容器の下に置くと良い。

※スタンバイ状態の時にを行います。

容器を置くための台

## 注意

- 中性洗剤でのお手入れより、強力なお手入れの方法です。(ノズルの汚れがひどい場合やスチームの出が悪い場合洗浄を行う。)
- パウダーによる調理はオススメしないが、パウダーによるドリンク提供時は、週2～3回は洗浄して下さい。



## セスキ炭酸ソーダによるお手入れ方法 ②

3



1. スタートスイッチをONにする。
2. スチームスイッチを操作し『5秒スチームを出し、25秒スチームを止める』を3回繰り返す。
3. その後、スタートスイッチをOFFにする。
4. スチームブレンダーノズルを容器内のセスキ炭酸ソーダ水に浸したまま5～10分程度放置する。

4



ヤケド注意！

4. 再びスタートスイッチをONにする。
5. 『5秒スチームを出し、25秒スチームを止める』を3回繰り返す。
6. スタートスイッチをOFFにする。
7. スチームブレンダーノズルに付着したセスキ炭酸ソーダを落とすために、容器にきれいな水を入れ、スチーム、攪拌により洗浄を2回以上行う。

## お手入れのポイント

- ① 洗浄中にスチームスイッチをON、OFFすること。
- ② ONからOFFした際に少し時間を設けることで、洗浄効果が得られます。  
※簡易洗浄、洗剤による洗浄、セスキ炭酸ソーダの洗浄によるお手入れに共通して

## 片付け①（排水モード）

1



- ① スタンバイモード（主電源ONの状態）であることを確認する。
- ② お手入れスイッチをONにする。
- ③ 給水タンクの蓋をす。

2

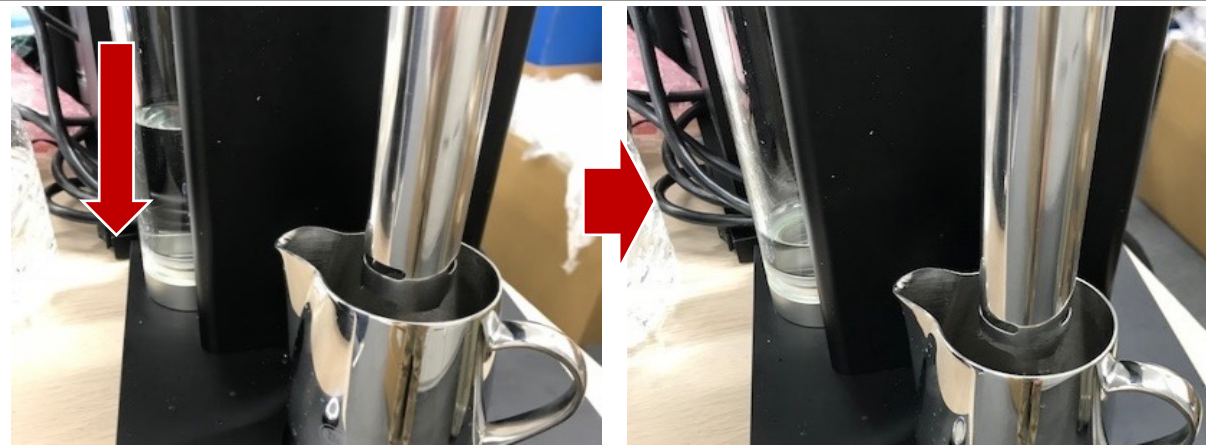


スタートスイッチのライトが変わる。

LED: 1.5秒間隔で点滅



3



1. 排水すると水がでてくるので、水を受ける容器をスチームブレンダーノズルの下に置く。（スタートスイッチを押すと排水を止めることもできる。）
2. スタートスイッチを押して給水タンクが空になるまで、排水する。

※スタートスイッチをONにすると排水が始まり、水を排水する。  
スタートスイッチをOFFにすると、排水を止める。排水を行った時間、ポンプを休ませるため、スタートスイッチをONにしても動作しない。  
動作時間分（最大1分）休んだ後に、再度スタートスイッチをONにすると排水が再開される。



## 片付け②（殺菌モード）

4



1. 給水タンクが空になったら、スタートスイッチをOFFにし、排水を止める。
2. ミルクピッチャーの中にある水を捨て、再度を空になったミルクピッチャーをブレンダーノズルの下に置く。
3. お手入れスイッチをOFFにして、蒸気を出す。

5



約5分間蒸気が出てくる。

LED: 1.5秒間隔で点滅

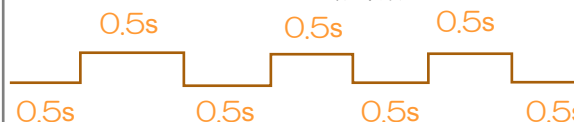


6



蒸気が出てこなくなり、スタートスイッチの点滅が変わると終了。（早い点滅）

LED: 0.5秒点滅



主電源スイッチをOFFにする。

7

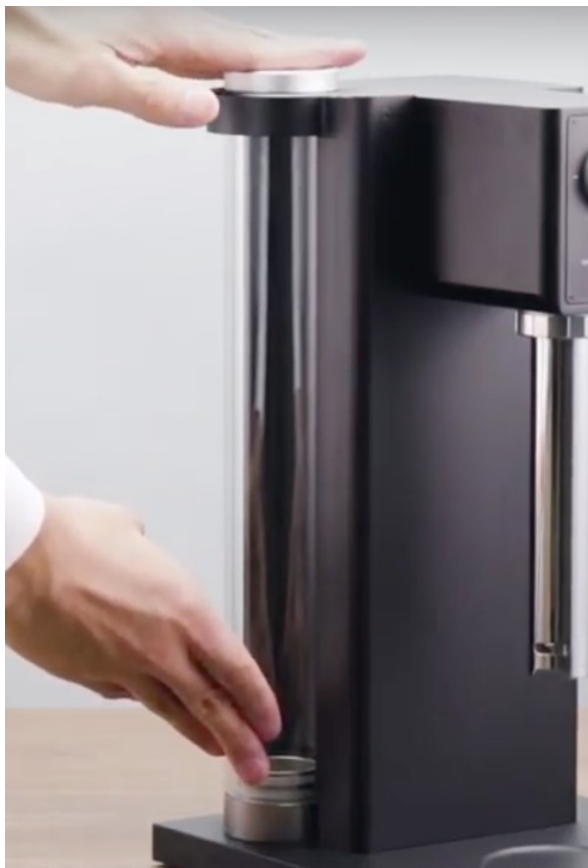


最後に、給水タンクの蓋をつけたままにしておく、タンク内に湿気が溜まるため、蓋は外しておくが良い。

※ほこりが入らないようにキッチンペーパーを置き、蓋で飛ばないようにしておくことをお勧めします。

# 給水タンクのお手入れ

1



給水タンクを洗浄する場合は、割らないように気をつけながら、本体から取り外す。取り外した後、洗浄する。

※ 再び取り付ける際は、最後までしっかり押して、差し込んで下さい。

※ スチーム給水タンクの汚れがひどい場合は、やわらかいスポンジで水洗いして下さい。

2



図のように、下部は取り外しできませんので、無理に取り外さないで下さい。割れる恐れがあります。

※ 給水タンクは分解することはできません。



# スチームブレンダーノズルのお手入れ（気になる場合）

1



主電源スイッチをOFFにして電源プラグをコンセントから抜く。

2



ロッキングリングを回してスチームブレンダーノズルを取り外す。

3



攪拌羽根などのパーツをスポンジで洗い流水で流す。

＜注意＞  
ブレンダー上部は水に浸けないで下さい。故障の原因となります。

※水がブレンダー内部に入った場合は、逆さにして、水をぬいて下さい。

4



ブレンダー上部の突起を本体の凹部に合うように本体に取り付けロッキングリングを回して、ガタがないように最後まで回して固定する。

＜注意＞  
ガタがあると水漏れの原因となります。

# スチームブレンダーノズルの取り付け

1



ブレンダー上部の突起を本体の凹部に合うように挿し込みます。

2



ロッキングリングをガタがないように最後まで回して固定する。

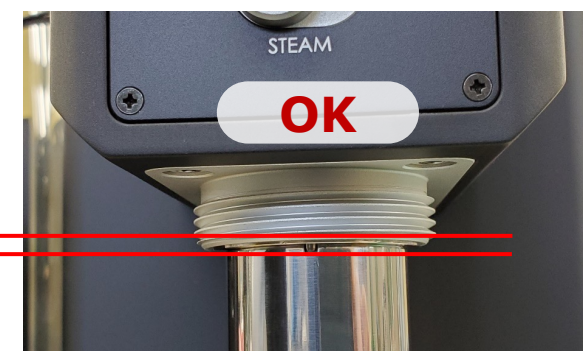
※ロッキングリングが最後まで閉まり切っていない場合は、ノズル内に蒸気が入り、水漏れが起こる場合があります。水漏れの際は、再度スチームブレンダーノズルを取り外し、注意事項に気をつけながら、スチームブレンダーノズルを取り付け直して下さい。

## 注意事項1

ノズルの挿し込みが甘い



しっかりノズルを挿し込めている



## 注意事項2



ロッキングリングは左図のように、10円玉が2枚入らないぐらい、しっかりと最後まで締める。

もし、10円玉が2枚入る隙間がある場合は、ロッキングリングを緩め、再度、注意事項に注意しながら、スチームブレンダーノズルを取り付け直す。

# スチームブレンダーノズルの羽根のお手入れ

1



ブレンダー軸を固定して攪拌羽根を反時計回りに回転させて取り外し洗浄する。

＜注意＞  
攪拌、羽根を取り外すときは必ず手袋などをして、**怪我をしないように注意して下さい。**

2



洗浄後の取り付けの際は、攪拌羽根を時計回りに回転させて取りつける。

※ 硬くて取り外せない場合は、チョコレートにより羽根が固着している可能性があります。



## 1 ヶ月1回の本体内の洗浄

1



クエン酸 30g（大さじ二杯）を水 270ml で溶かしクエン酸水 300ml を作る。

2



主電源スイッチを切る。（切った状態にする）スチーム給水タンクにクエン酸水を入れる。

3



耐熱性の水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く。

- ① お手入れスイッチをONにする。
- ② 主電源スイッチをONにする。クエン酸が本体内部に入っていく。

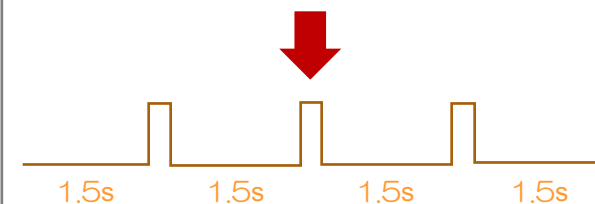
4



15分間そのまま放置して洗浄する。

LED：点滅

15分間ゆっくり点滅



## すすぎ

マシン内に残ったクエン酸水を薄めて排出する動作

5



1. (15分後) スチーム給水タンクに水を入れる。
2. 主電源スイッチON、お手入れスイッチONの状態ですtartスイッチを押すと排水を行う。
3. ①～②を4回繰り返す。

※水受け容器が満水になった場合はスタートスイッチを押して排水を停止し、水受け容器の水を捨てる。

6



4回目の排水が終わったらお手入れスイッチをOFFにする。

7



スチームブレンダーノズルからスチームが約5分間排出される。  
その後スタートスイッチがスタンバイモードのゆっくりとした点滅に変わる。

LED：点滅



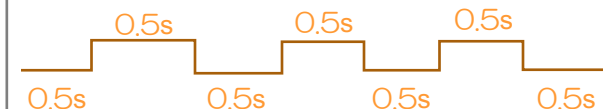
※もし5分経過しても1.5秒点滅が続いている場合は、一度お手入れスイッチをゆっくりON→OFFして下さい。

8



(スチームの排出が完了すると給水音がします。) スタートスイッチが早い点滅になったら主電源スイッチを切る。

LED: 0.5秒点滅



絞った布巾で本体を拭きクエン酸洗浄終了。  
※クエン酸が残っていると感じる場合は、排水モードを再度繰り返して下さい。

## 3日以上の休業後のマシン使用時のメンテナンス

1



ノズルの穴がしっかり  
隠れている

2

1. 容器にお湯を入れ、スチームブレンダーノズルを浸して、15分間程度放置する。

- ※ ノズルの穴がしっかり隠れるまで容器内のお湯の量を準備してください。
- ※ 容器を持っているのは大変なので、台などを容器の下に置くのをお勧めします。

2. 15分後、容器のお湯を捨てる。P5-6にある『製品準備』を行い、スタンバイモードにする。

3. スタンバイの状態から、一度P15-16にある『お手入れ（排水/殺菌モード）』を行い清掃する。

4. 再度P5-6にある『製品準備』を行い、スタンバイモードにし、開店準備終了。

### 注意事項

- 1.～4.の順にて、3日以上お休み後のマシンのメンテナンスを行ってください。
- スチームブレンダーノズルから水や蒸気が出てこない場合は、ノズル内部にチョコレートが固着している可能性があるため、サポートまでご連絡ください。

TEL：070-2635-8059（担当：桐石）



# エラーになった場合の対処方法

1



1. 早い点滅状態の時。  
※スタートスイッチを押してもスチームがでない。

LED：高速点滅



2. 耐熱性の水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く。

2



主電源スイッチOFFにして数秒経ってからONにする。（再起動）

<注意>  
スチームブレンダーノズルからスチームが一気に出るので注意して下さい。

3



スタートスイッチが点滅し準備が行われる。（約3～5分間）

<注意>  
スチームや熱水が出るので注意して下さい。

LED：点滅



4



1. 完了すると点滅から点灯に変わり、エラーが解除される。（点灯に変わるとスタンバイOK）

2. 濡れた本体を布巾で拭く。

LED：点灯



※再起動しても、再度エラーが表示される場合は問い合わせ先にご連絡下さい。（070-2635-8059）

1



1. マシンが到着。  
※段ボールは輸送用の外箱と、マシン収納用の内箱から構成されています。
2. テープを外し、外箱から内箱を取り出す。
3. 内箱のテープを外すと左図のようにマシンが入っている。  
※可能であれば、梱包材の保存をお願いします。

3



左図のように、梱包材下部の左右に隙間があるので、その部分に両手を入れ、内箱から取り出す。

※左図のように、内箱から取り出します。

2



内箱から梱包材上部を取り出す。

＜注意＞  
マシン本体を内箱から取り出す際は、ノズルを持って取り出さないで下さい。

4

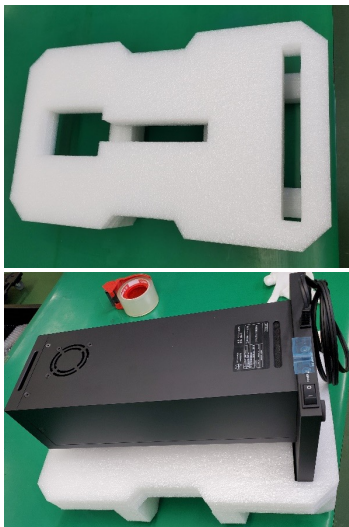


1. マシン本体を立て、電源コードに注意しながら梱包材下部をマシン本体から取り外す。
2. 梱包材を取り外すと、完了。
3. 給水タンクや背面のお手入れスイッチ部には保護用の青いテープを貼っていますので、剥がして使用する。

# ● マシンの梱包方法 (MPへ修理時マシン発送)

26

1



1. 代替機のマシンが届いた際に使用しているマシン収納用の内箱（輸送用の外箱）、梱包材上部、梱包材下部を用いて、輸送する。
2. 梱包材上部を左図上のように置き、マシン本体を左図下のように、梱包材上部にはめ込む。

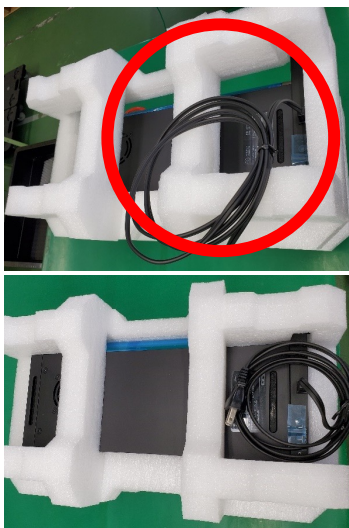
3



図のように、内箱を被せる。



2



1. 梱包材下部を用意し、1の上に置く。
2. 左図上のように、電源コードを梱包材下部の赤丸部分に通す。
3. 梱包材下部を1で用意したマシン本体にはめ込む。
4. コードを左図下のように束ねる。

4



1. 片手で内箱内の梱包材を抑えながら、内箱をひっくり返す。（左図上部のようにする）
2. 段ボールを閉じ、テープを貼り、梱包完了。  
※その後、ご発送をお願い致します。
3. 外箱がある場合は、内箱を外箱に入れて発送する